

# essen & trinken

Deutschlands größtes Food-Magazin

## Die große Backschule

Schritt für Schritt  
zur perfekten  
Limetten-Tarte

## SCHÖNER SCHMOREN

Lassen Sie  
den Ofen  
schufteln!

## HELLE FREUDE

Desserts  
mit weißer  
Schokolade

## KÖSTLICHES MIT KOHL

Rouladen,  
Eintopf, Chips

Fein gemacht:  
Kalbsbulette in  
Steinpilzsauce

# Wir lieben Frikadellen!

Beste Buletten fürs Buffet – so macht man Gäste glücklich!

1/2015 • D 4,20 €

4 1907661004209 01

Erst ein Gläschen Tee,  
dann zu den Garküchen  
auf dem Djemaa el Fna –  
für unsere Autorin  
Claudia Muir wurde es  
ein langer Abend

# Verzaubert von MARRAKESCH

Scharfe Suppen, Spieße, Schnecken, opulente Schmorgerichte und überall der Duft von Minztee – »e&t«-Autorin Claudia Muir ließ sich von der Königsstadt betören und wollte gar nicht mehr weg

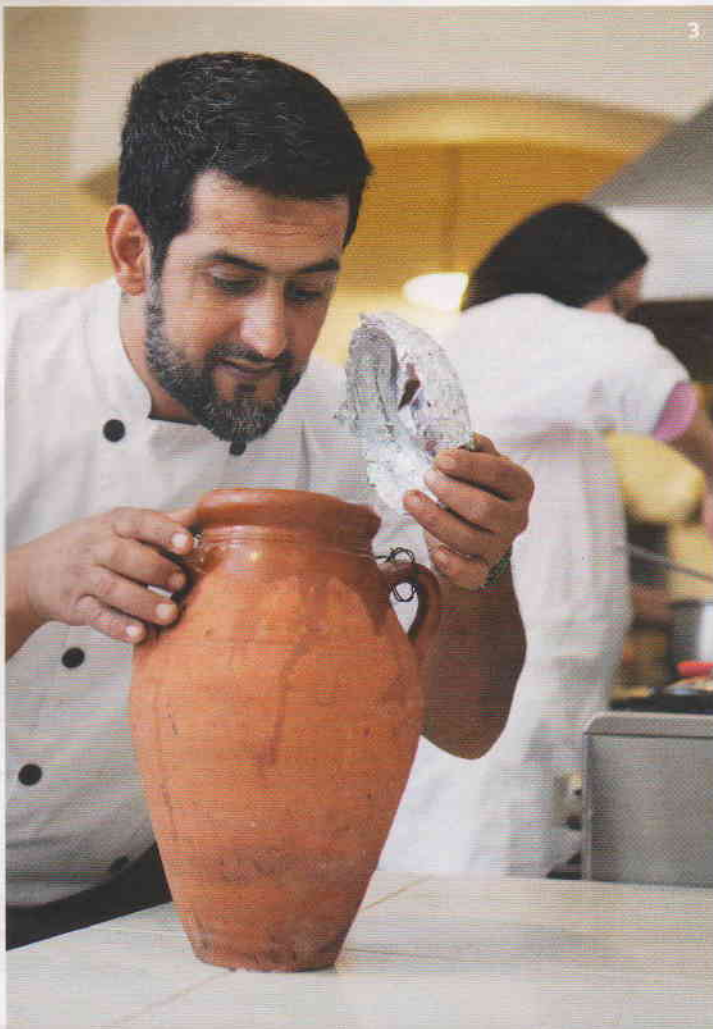
FOTOS EVA HÄBERLE REZEPTE JURGEN BÜNGENER REZEPTFOTOS JULIA HOERSCH  
STYLING KATJA GRAUMANN TEXT CLAUDIA MUIR

„Wer im ‚Riyad El Cadi‘ wohnt, sollte unbedingt den Kochkurs mit Einkaufsbummel über die Souks machen.“

»e&t«-Autorin Claudia Muir



KLEINE  
FLUCHT



### EINE WELT FÜR SICH


Kerzen flackern in Laternen, Wasser plätschert in einer Schale. Still ist es hier. Kaum zu glauben, dass das Hotel „Riyad El Cadi“ nur einen Steinwurf von der chaotischen Medina entfernt liegt. Seine Inhaberin, die Deutsche Julia Bartels, lebt hier seit ihrer Jugend und kennt sich mit arabischer Architektur aus. So lerne ich, dass „Riyad“ Garten bedeutet und der Innenhof mit seinen vier Bäumen und einem Wasserbecken das Paradies symbolisiert. Abends essen wir auch dort. Hasan, der Koch, fragt, was er uns zubereiten soll. Wir überlassen ihm die Entscheidung. Er serviert Kaninchen-Tandschia. Eine Spezialität aus Marrakesch, die in einem wie eine Amphore geformten Tontopf stundenlang in Glut gart. 1001 Gewürze schmecke ich heraus. Ob Hasan mir seinen Gewürzhändler vorstellt? Natürlich wird er das. Aber erst sinke ich in mein himmlisches Bett.

Adresse Seite 102

**1** Das Hotel von Julia Bartels ist ein Schmuckstück. Typisch sind die mit Ornamenten verzierten Holztüren

**2** Von der Dachterrasse blickt man auf die Altstadt – und nachts in den Sternenhimmel

**3** Koch Hasan überprüft seine Tandschia, in Marrakesch auch „Männertopf“ genannt



Ruhezone, Treffpunkt, Essplatz und Herzstück: der Garten im Hof des „Riyad El Cadi“. Kerzen beleuchten den Weg zum Salon