

# Ein Ausflug in das Schwesternhotel Serenity Fun City



Mitte: General Manager Sherif Sabry vom Serenity Fun City

Wir testeten das Orientalische Restaurant ANDALUCIA, uns interessierte die ägyptische Küche, die es eigentlich gar nicht gibt, sondern, da Ägypten zwischen 1517 und 1798 zum Osmanischen Reich gehörte, ist die heutige ägyptische Küche ein Mix aus vorwiegend türkischen, palästinischen, libanesischen, syrischen und auch griechischen Elementen.

Der Küchenchef Mister Adel Ali, der Restaurant Manager Mister Ahmed und der Service Manager Mister Rashwan begrüß-

ten uns persönlich. Der Service wieder ganz herzlich und freundlich. Das Essen üppig und lecker, allerdings wir schafften nicht mal die Hälfte von all den Köstlichkeiten.

Vorweg gab es eine Suppe mit Namen HARI-RA, ein originales Rezept aus Marokko mit Linsen, Kichererbsen, Lamm, Sellerie Koriander und Ingwer. Sehr deftig, lecker und sättigend. Als weitere Vorspeise folgte eine kalte und warme Mezza. Eine Mezza ist eine Vorspeise, beeinflusst durch die Türkei und Libanon. In

der Türkei ist eine Mezza ein Vorspeisenteller mit ganz bestimmten Gerichten. Die Kalte Mezza bestand aus Humus (wird sehr viel in der orientalischen Küche verwendet) Mouhamara (das ist ein scharfer Pfeffer Dip, der ursprünglich aus Aleppo in Syrien stammt und in der levantinischen und türkischen Küche vorkommt), Babaghanoug (das ist eine Paste aus Aubergine, Zitronensaft, Tahina, Knoblauchzehen, Chilipulver und gemahlenem Kreuzkümmel), Fattusch (das ist ein Salatgericht aus dem Libanon mit frittiertem dünnem Fladenbrot) und Gurkenstückchen.

Die warme Mezza bestand aus gebratenem Kibbeh (das sind Klöße aus Bulgur mit Hackfleisch und Zwiebeln), Sambusak, (das sind libanesisches Teigtaschen), Weinblätter, Käse und Lammfleisch.

Eigentlich waren wir schon satt. Es folgten aber die Beilagen: Orientalischer Reis mit Zimt, Mandeln, Rinderleber und Rosinen, Couscous mit Gemüse, Molokhia (grüne, spinatähnlichen Blätter einer stark aromatischen Malvenpflanze) mit Hühnchen. Vermicelli



Küchenchef Mister Adel Ali



Restaurant Manager Mister Ahmed



(Fadennudeln) Tajine (ein Tajine ist ein Gericht welches in ein aus Lehm gebranntes Schmor- gefäß geschmort wird) und Lamm Tajine.

Jetzt endlich kam das Hauptgericht: Shish tawouk (ein traditioneller marinierter Hähn- chen-Schaschlik, Lammkoteletts und Lamm- Kofta, (Köfte sind kräftig gewürzte, gebratene, gebackene oder gegrillte Bällchen) mit gegrill- tem Gemüse und Joghurtsauce.

Als Dessert hätte es gegeben: Reispudding mit Eiscreme und Pistazien, Kürbisgratin mit Ha- selnüssen und hausgemachtes orientalisches Gebäck: Basboussa (ein traditioneller süßer ägyptischer Kuchen) Konafa (eine levantini- sche warme Süßspeise aus einem besonderen Käse) und das bekannte türkische Baklava.

Stattdessen nahm ich ein Glas Raki zur Ver- dauung.

Im Serenity Fun City – ein Hotel für Familien



*Servicemanager Mister Mohamed Rashwan*

trafen wir Mister Mohamed Rashwan, Service Manager bei den Serenity Hotels & Resorts. Er zeigte uns das italienische Restaurant AL DENTE, die wunderschöne weiße Bar, an der wir dann auch jeden weiteren Abend unse- re Cocktails tranken. Dabei konnten wir die Showbühne sehen, die Musik hören und das Treiben der vielen Familien mit ihren Kindern beobachten. Sie schienen alle sehr zufrieden und glücklich zu sein.



Hier können Kinder sich austoben und Spaß haben!

