

Endivie auf ägyptische Art

Zutaten:

- 1 Kopf Endiviensalat
- 2 Bund Spinat
- 1 hartgekochtes, kleingeschnittenes Ei
- 1 kleine, feingehackte Zwiebel
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1 EL Senf
- ¼ l Wasser
- 1 TL Salz

Zubereitung

- Das Gemüse gründlich waschen und nicht zu fein hacken
- In wenig kochendem Salzwasser kurz garen
- Den Senf, die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und unterrühren

Salat mit Lammfiletstreifen und Granatapfel-Pfefferminzsauce

Zutaten:

200 g Lammfilet

Je 100 g Schnittsalat, Löwenzahn, Rucola

1 Granatapfel

1 gepresste Knoblauchzehe

1 EL feingeschnittene Minze

2 EL Olivenöl (Marinade)

2 EL Pinienkerne

Für die Vinaigrette:

1 EL Zitronensaft

1 TL Balsamicoessig

Thymian, Rosmarin, Pfeffer; Salz

2 EL Olivenöl

Zubereitung

- Lammfilet in Streifen schneiden
- Mit Olivenöl, Zitronensaft, Thymian, Rosmarin und Knoblauch marinieren (3 Stunden)
- Granatapfel halbieren, Kerne auskratzen, pelzige Teile entfernen, Saft auffangen
- Pfefferminze in Streifen schneiden
- Granatapfelsaft, Zitronensaft, Balsamico, Pfeffer und Salz verrühren
- Olivenöl hinzufügen und mit einem Schneebesen aufschlagen
- Lammfiletstreifen in wenig Öl anbraten
- Bratensatz ablöschen
- Den Salat auf Teller anrichten
- Lammfiletstreifen, geschnittene Minze und Granatapfelkerne auf dem Salat verteilen

Yufka mit Ziegenkäse

Zutaten:

Yufkablätter

Joghurt

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Ziegenkäse

Zwiebel

Glatte Petersilie

Zubereitung:

- Zwiebel und Petersilie fein hacken, in 1 TL Olivenöl andünsten
- Die Pfanne vom Herd nehmen
- Den Käse fein zerkrümeln und dazugeben
- Yufkablätter vorsichtig ausbreiten, quadratisch zuschneiden
- Joghurt mit etwas Wasser und Salz vermischen, die Blätter damit bestreichen
- Je 1 EL Füllung in die Mitte der Quadrate setzen, die Ecken zur Mitte hin einschlagen – müssen geschlossen sein
- Mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- Mit Eigelb bestreichen
- Ca. 20 Minuten bei 200 Grad

Jakobs Linsengemüse

Zutaten:

250 g Tellerlinsen

1 l Wasser

1 EL Olivenöl

1 gehackte Zwiebel

2 zerdrückte Knoblauchzehen

1 TL gemahlene Kreuzkümmel, Koriander, wenig Zimt

1 gehackten kleinen Stängel Lauch

1 gestrichenen TL Salz

Zubereitung:

- Die Linsen waschen und in 1 Liter Wasser über Nacht einweichen
- Die Linsen abtropfen lassen. Wasser nicht wegschütten!!
- Öl in einem Topf erhitzen
- Die Zwiebel langsam glasig dünsten
- Die Gewürze dazugeben und kurze Zeit anrösten
- Die Linsen dazugeben und kurz anbraten
- Mit dem Abtropfwasser ablöschen und auffüllen
- Eventuell mehr Wasser dazugeben. Linsen quellen stark auf und brauchen viel Wasser
- Auf kleiner Flamme gar kochen (30-50 Min.)
- Kurz vor Ende der Garzeit mit Salz abschmecken

Gefüllte Datteln für Tamar

Zutaten:

250 g Datteln

100 g Marzipan

halbe Walnußkerne

Zubereitung:

- Datteln aufschneiden und entsteinen
- Das Marzipan in dattelsteingroße Röllchen formen
- Je ein Röllchen in die Datteln stecken
- In jede Dattel einen halben Walnuskern geben und so weit wie möglich wieder verschließen

Obstspieß mit Karamelljoghurt

Zutaten:

Früchte

Likör

2 EL Honig

Ingwer

200 ml Joghurt

3 EL Karamellsirup

Zubereitung:

- Obst auf Spieße stecken
- Likör und Honig verrühren, über die Spieße gießen
- Joghurt und Karamellsirup verrühren
- Ingwer würfeln und in den Joghurt rühren
- Spieße auf heißem Grill bräunen
- Den Karamell - Joghurt dazu servieren

Bibelkuchen

Zutaten:

1.5 Tassen Butter oder Öl

2 Tassen Honig

5 1/2 Tassen Mehl

4 Tassen Milch

1 Tasse Feigen

2 Tassen Mandeln

1 Tasse Rosinen

6 Stück Eier

1 Pr. Salz

4-5 TL Zimt

3 TL Backpulver

Zubereitung:

- Butter und Eidotter und Honig
- Rosinen, Feigen, und Mandeln kleinwürfelig schneiden
- Vorsichtig unter die Schaummasse heben
- Milch unterziehen, Zimt dazugeben
- Mehl mit Backpulver vermengen
- Eiklar zu Schnee schlagen, Salz dazu
- Abwechselnd Eischnee und Mehl unter die Masse heben

Bibelkuchen

1 Könige 5,2

Jesaja 7,22

Jeremia 17,11

Jeremia 24,2

Exodus 3,8

Buch der Sprichwörter. 30,33

1 Samuel 30,12

Numeri 17,23

Levitikus

Offenbarung des Johannes 18,13

Gurkensalat mit Joghurt

3 Gurken

Saft von 1 Zitrone

1 Knoblauchzehe, fein geschnitten

4-5 Zweige frische Minze, fein gehackt

500 ml fettarmes Joghurt

½ TL Salz

ZUBEREITUNG

- Die Gurken schälen und in feine Scheiben schneiden
- Eine große, gekühlte Glasschüssel damit so auslegen, dass eine Art Boden entsteht
- Den Zitronensaft über die Scheiben gießen
- Die klein geschnittene Minze und die zerdrückte Knoblauchzehe gleichmäßig über die Gurkenscheiben träufeln
- Das Joghurt salzen und über die Gurkenscheiben geben
- Bis zum Servieren kalt stellen

Esau Gemüseintopf

- ½ Tasse Olivenöl
- 6 Zwiebeln gewürfelt
- 500 g Lammfleisch, würfelig geschnitten
- 2 Karotten
- 2 Stangen Sellerie
- 1 grüne Paprika
- 2 Tassen Tomaten
- 500 g Linsen
- 2-3 Tassen Wasser
- 1 TL Salz
- ¼ TL schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebelwürfel ins heiße Öl geben und dünsten, bis sie weich sind, sollen aber keine Färbung annehmen
- Das Lammfleisch dazugeben und alles köcheln lassen
- Das geschnittene Gemüse zusammen mit den Linsen und dem Wasser zum Fleisch dazugeben
- Leise köcheln lassen, bis die Linsen weich sind – dauert ca. 1,5 Stunden
- **Erst nach dem Garen mit Salz und Pfeffer würzen, ab und zu umrühren und eventuell etwas Wasser nachgießen – Linsen saugen viel Flüssigkeit auf**