



Verschiedene jüdische Vorspeisen

Rezepte für 6 - 8 Personen

Hühnersuppe mit Matzeklößen

Zutaten:

- 1 großes Suppenhuhn (ca. 1,5 kg)
- 4 Karotten
- 3 Porreeestangen
- 2 Petersilienstangen
- 1 halbe Sellerieknolle
- 1 Bund Dill
- 5 Hühnerbrühwürfel

Zubereitung:

Das Huhn in einem großen Topf mit viel Wasser bedecken und zugedeckt zum Kochen bringen. Dann die Brühwürfel und die halbe Sellerieknolle dazu geben. Alles mindestens 1 Stunde kochen lassen. Jetzt das geschnittene Gemüse dazu geben und zugedeckt auf kleiner Flamme ca. 30 Minuten kochen lassen.

Nachdem die Hühnersuppe ca. 1,5 Stunden gezogen hat, das Gemüse rausnehmen und die Brühe durch ein Sieb passieren. Jetzt wieder das Gemüse dazu geben, sowie zusätzlich ein Bund Dill (dieser wird vor dem Verzehr wieder herausgenommen). Die Suppe mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Matzeklöße

Zutaten:

- 4 Eier
- 120 ml Öl
- 100 ml Wasser
- 220 g Matzemehl

Zubereitung:

Die Eier schaumig schlagen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Öl und Wasser dazu geben und umrühren. Matzemehl hinzufügen und das Ganze mischen, bis es eine homogene Masse wird. Ca. 2 Liter Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Aus dem Matzeteig kleine Bällchen formen (nicht zu groß, denn die Klöße quellen auf!) und ins kochende Wasser geben. Die Klöße ca. 8 -10 Minuten kochen und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.



Avocadocreme

Zutaten:

2 reife Avocados
Saft von 1 Zitrone
4 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel
1 EL Mayonnaise
Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Avocados schälen und zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Mixer tun. Die Masse mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Karotten mit Kreuzkümmel

Zutaten:

600 g dünne Karotten
100 ml Olivenöl
1 EL Kreuzkümmel
1 TL Cayennepfeffer
2 EL Weinessig
4 gepresste Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Alles in einen Topf geben und mit kaltem Wasser und Öl gut bedecken. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und so lange kochen lassen, bis das Wasser verdampft ist und die Karotten sehr zart sind. Den gepressten Knoblauch und den Weinessig zugeben und mit dem Kreuzkümmel verfeinern. Umrühren und servieren. Bon Appetit!

Gehackte Eier mit Zwiebeln

Zutaten:

5 Eier
1 Zwiebel
Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Eier hart kochen und anschließend mit dem Eierschneider einmal längs und dann quer schneiden. Die zerhackten Eier mit der Gabel zerdrücken (die Eier sollten noch warm sein). Die Zwiebel fein hacken und dazu geben. Alles mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.



Gehackte Leber

Zutaten:

250 g Kalbs- oder Geflügelleber
2 große Zwiebeln
6 EL Sonnenblumenöl
1 Apfel
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken und den Apfel in Scheiben schneiden. Beides in etwas Öl anbraten. Die Leber in grobe Würfel schneiden und dazugeben. Das Ganze so lange braten, bis die Leber gar ist.

Die Masse etwas abkühlen lassen und durch den Fleischwolf drehen. Mit dem Saft aus der Pfanne mischen, salzen und pfeffern. Falls die Lebermischung zu trocken ist, etwas Öl zugeben.

Chakchouka

Zutaten:

4 rote Paprika
4 EL Öl
3 Knoblauchzehen
2 scharfe Peperoni
1 Dose Pizzatomaten
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Paprikas im Ofen grillen (bei 200-220 Grad, ca. 15-20 Minuten), bis die Haut schwarz ist (zwischendurch wenden). Jetzt kann man sie leicht schälen und entkernen. Die geschälten Paprikas in Streifen schneiden in einem Sieb abtropfen lassen. Öl mit Knoblauch in einen Topf geben, die Pizzatomaten dazugeben, salzen, pfeffern und auf kleiner Flamme köcheln lassen (ca. 5-6 Minuten).

Später die Paprikastreifen und die ganzen Peperoni hinzugeben. Eine halbe Stunde auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren kochen lassen. Kalt servieren.

Auberginensalat

Zutaten:

1 große Aubergine
4 EL Olivenöl
1 dicke Zwiebel
1 Dose Pizzatomaten
Salz, Pfeffer
Basilikum

**Zubereitung:**

Die Aubergine im Ofen kurz grillen (bei 180 Grad ca. 8-10 Minuten). Jetzt die Aubergine (ungeschält) in Würfel schneiden. Die Zwiebel ebenfalls in feine Würfel schneiden. Mit dem Öl, den Pizzatomaten und den Gewürzen in einen Topf geben und eine halbe Stunde auf kleiner Flamme kochen lassen. Dabei häufig umrühren! Die Masse kalt werden lassen und mit fünf klein geschnittenen Basilikumblättern verrühren.

Tabouleh/Couscous-Salat**Zutaten:**

175 g Couscous
2 große Tomaten (entkernt und fein gehackt)
1 kleine Salatgurke (geschält und fein gehackt)
4 Frühlingszwiebeln (in feine Scheiben geschnitten)
4 EL gehackte frische Petersilie
4-5 EL gehackte frische Minze
Saft von 3 Zitronen
175 ml Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Cocktailtomate, Olivenscheiben und Minzblätter zum Garnieren

Zubereitung:

Den Couscous in eine große Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedecken. Ca. 30 Minuten (siehe Packung) einweichen lassen. Den eingeweichten Couscous in einem Sieb abgießen, in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel auflockern.

Gehackte Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, gehackte Petersilie und gehackte Minze dazugeben und gut miteinander vermischen. Zitronensaft und Olivenöl dazu geben und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.