Ausgewählte Rezepte für Pessach

24. März 2021 – 11 Nisan 5781



Liste der Rezepte

Charosset | Grüner Salat | Gefilte Fisch | Kneidlach (Mazzaknödel) | Mazza-Pfannkuchen | “Babka” aus Mazza | Paschtida | Mazzabällchen mit Champignons und Fleisch | Schokoladen-Mazza-Pudding | Brandteig mit Mazza-Mehl | Apfel-Dessert | Imberlach | Schoko-Mazza-Rollen | Süße Mazza-Rollen

Pessach in der Küche. Guten Appetit!

Pessach betrifft, mehr als andere Feiertage, die Küche. An diesem Feiertag gibt es strenge Einschränkungen bei der Auswahl der Lebensmittel. Aschkenasische Juden essen keine “Kitniyot”, eine Art von Getreide. Beim Kauf von Lebensmitteln sollte man sowohl auf die Kaschrut an Pessach als auch auf deren Inhalt achten. Genießen Sie Ihr Essen.

***

CHAROSSET



Charosset

Man braucht:

– 1/2 Tasse gemahlene Walnüsse

– 1 großer Apfel

– 2 Teelöffel Zucker

– 1 Teelöffel Zimt

– 2 Esslöffel Süßwein

Zubereitung:

Reiben oder backen Sie den Apfel. Hacken Sie die Nüsse. Kombinieren Sie alle Zutaten und mischen Sie sie gründlich, bis eine homogene, dicke Masse entstanden ist.

***

GRÜNER SALAT



Man braucht:

– 1 Latticheblatt oder 2 Kopfsalatblätter

– Grüne Zwiebel – 1 Bündel

– Rettich – 1 Bündel

– Schwarze Oliven – 5-6 Stk.

– Eier – 2 Stück

– Pflanzenöl – 2 Esslöffel

– Zitronensaft – 1 Esslöffel

– Zucker – 1 Teelöffel

– Salz – nach Geschmack

Zubereitung:

Waschen Sie die Kräuter und das Gemüse und hacken Sie sie. Gießen Sie Öl und Zitronensaft über das Gemüse. Mit Salz und Zucker abschmecken und vermengen. Kochen Sie die Eier und schneiden Sie sie in vier Stücke. Garnieren Sie den Salat mit den in Scheiben geschnittenen Eiern und Oliven.

***

GEFILTE FISCH



Man braucht:

– Karpfen – ca. 2 kg

– Möhren – 2 Stück

– Pflanzenöl – 3 Esslöffel

– Petersilie – 1 Bündel

– Zitronensaft – 1 Teelöffel

– Zucker – 1 Teelöffel

– Salz – nach Geschmack

Zubereitung:

Schneiden Sie den gut gesäuberten Fisch in 2-3 cm dicke Scheiben. Dünsten Sie die fein gehackte Petersilie und die Karotten mit dem Öl auf kleiner Flamme. Wenn sie weich geworden sind, fügen Sie den Fisch hinzu und kochen Sie ihn für weitere 10-15 Minuten. Mit Salz, Zucker und Zitronensaft würzen. In eine geeignete Form geben und zum Aushärten kühlen.

***

KNEIDLACH (Mazzaknödel)



Man braucht:

– 1 Tasse heißes gekochtes Wasser

– 1,5 Tassen Mazza, in kleine Stücke gebrochen

– 3 gehackte Knoblauchzehen

– 3 Eier

– 1 Zwiebelkopf

– Ein wenig Mazza-Mehl

– Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Weichen Sie die Mazza 5 Minuten lang in warmem Wasser ein. Verquirlen Sie die Eier. Drücken Sie das gesamte Wasser aus und kombinieren Sie die nasse Masse mit den anderen Zutaten – Eier, gehackter Knoblauch und Zwiebel. Formen Sie aus der entstandenen Masse kleine Kugeln. Nehmen Sie einen großen Topf mit Salzwasser und bringen Sie es zum Kochen. Dann lassen Sie kleine Bällchen in kochendes Wasser fallen und warten, bis sie aufquellen, und kochen Sie sie weitere 15 Minuten. Jetzt sind

sie fertig und Sie können die Brühe damit anrichten.

***

MAZZA-PFANNKUCHEN



Man braucht:

– 2 Blätter Mazza

– 2 Eier

– Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Brechen Sie die Mazza auf und weichen Sie sie einige Minuten lang in warmem Wasser ein. Schlagen Sie dann die Eier auf. Drücken Sie das Wasser aus der eingeweichten Mazza aus und vermengen Sie die Mischung mit den Eiern. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nun in Margarine braten, dabei immer wieder wenden.

***

“BABKA” AUS MAZZA

Man braucht:

– Mazza – 600-800g

– Hühnerbrühe – 2-3 Tassen

– Eier – 3 Stk.

– Hühnerfett – 60g

– Zwiebeln – 2 mittelgroße Köpfe

Zubereitung:

Schmelzen Sie das Fett in einer Bratpfanne und geben Sie die gehackten Zwiebeln dazu. Braten, bis die Zwiebeln eine goldene Farbe haben. Weichen Sie die Mazza in der Brühe ein (die Mazza sollte in der Brühe eingeweicht sein und es sollte keine Flüssigkeit übrig bleiben). Geben Sie die verquirlten Eier zu der Mazza und mischen Sie alles gründlich. Fügen Sie das Hühnerfett (zusammen mit den Zwiebeln) hinzu und mischen Sie nochmals gründlich. Geben Sie das, was Sie haben, in eine Bratpfanne (vorzugsweise die gleiche, in der Sie das Fett geschmolzen haben, aber entfernen Sie zuerst alle Zwiebeln von dort, da Sie die Pfanne einfetten müssen, und Pflanzenöl (außer Olivenöl und Walnussöl) ist nicht geeignet, da es am Pessach nicht koscher ist). Braten Sie die “Babka”, bis das gesamte Ei gekocht ist und die “Babka” nicht mehr flüssig ist.

***

PASCHTIDA (herzhaftes Kuchen)

Man braucht:

– 8 Blätter Mazza

– 4 Eier

– 1/2 Tasse Margarine

– 500g Hackfleisch (beliebiges Fleisch)

– Ein wenig Hühnerbrühe

– Salz, Pfeffer – nach Geschmack

Zubereitung:

Rühren Sie alle Zutaten ein. Fetten Sie eine Backform mit Öl ein. Geben Sie das Hackfleisch in die Backform. Streuen Sie kleine Margarinestücke auf die Füllung (ein wenig). 30-40 Minuten bei mittlerer Temperatur backen. Anstelle von Fleisch können Sie Pilze oder etwas anderes verwenden, das Sie mögen.

***

MAZZABÄLLCHEN MIT CHAMPIGNONS UND FLEISCH

Man braucht:

– 2 Blätter Mazza

– 2 Eier

– 5 Esslöffel Mazza-Mehl

– 0,5 kg Rinderhackfleisch/Huhn

– 1 Beutel getrocknete Champignons

– 2 Esslöffel fein gehackter Dill

– 4 Esslöffel geschmolzene Margarine

– Salz und Pfeffer

Soße:

– 1 Beutel getrocknete Champignons

– 2 Zwiebeln

– 4 Esslöffel Margarine

– 1 Teelöffel Kartoffelstärke

– 1,5 Gläser Wasser oder Brühe

– Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Die Mazza fein zerbröseln. Verquirlen Sie die Eier mit ein wenig Wasser und Salz. Mischen Sie die Eier mit der Mazza. Mazza-Mehl, Hackfleisch, eingeweichte und ausgedrückte Champignons und die restlichen Zutaten hinzufügen. Aus der entstandenen Masse kleine Kugeln in der Größe von Walnüssen rollen und in Pflanzenöl braten.

Bereiten Sie die Pilzsauce zu: Braten Sie die Zwiebel in der Margarine goldgelb. Die 10 Minuten in heißem Wasser eingeweichten und ausgedrückten, fein gehackten Champignons sowie das Mehl hinzufügen. Gründlich mischen, dann Gewürze zugeben, zum Kochen bringen. Legen Sie die Bällchen auf einen Teller, übergießen Sie sie mit der scharfen Soße und servieren Sie sie mit Kräutern bestreut.

***

SCHOKOLADEN-MAZZA-PUDDING

Man braucht:

– 1/4 Tasse Kiddusch- oder einfacher Süßwein

– 1/4 Tasse Wasser

– 6-8 Blätter Mazza

– 1/2 Tafel Schokolade

Zubereitung:

Schmelzen Sie die Schokolade. Mischen Sie Wasser und Wein. Weichen Sie die Mazza in der Hälfte der Flüssigkeit ein. Geben Sie die restliche Hälfte zur geschmolzenen Schokolade. Legen Sie die Mazza-Stücke übereinander und bestreichen Sie jedes Stück mit Schokolade. Bestreichen Sie den gesamten Pudding mit der restlichen Schokolade und garnieren Sie ihn nach Belieben

mit Früchten.

***

BRANDTEIG MIT MAZZA-MEHL



Man braucht:

– 4 Eier

– 1 Tasse Wasser

– 1/2 Tasse Olivenöl

– 1 Tasse Mazza-Mehl

– 1 Teelöffel Salz

Zubereitung:

Erste Möglichkeit:

Mischen Sie das Wasser, Salz und Öl in einem Topf und bringen Sie es zum Kochen. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd, fügen Sie das Mehl hinzu, rühren Sie um und erhitzen Sie es dann bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren, bis die Mischung an den Seiten der Pfanne zu kleben beginnt. Vom Herd nehmen und

leicht abkühlen lassen (ca. 10 bis 15 Minuten). Fügen Sie dem Teig ein Ei nach dem anderen hinzu und rühren Sie dabei gründlich. Der Teig ist fertig.

Fetten Sie ein Backblech ein und legen Sie den Teig mit einem Teelöffel so darauf, dass zwischen den Stücken viel Platz ist (der Teig vergrößert sich beim Backen stark). Im vorgeheizten Backofen bei starker Hitze (ca. 200 Grad) goldbraun backen. Wenn die Kuchen abgekühlt sind, können Sie sie mit Marmelade oder anderen süßen Füllungen füllen, oder Sie können sie einfach mit Puderzucker bestreuen.

Zweite Möglichkeit:

Öl in einer Pfanne erhitzen (1-2 cm Schicht), Teigportionen mit einem Teelöffel im erhitzten Öl verteilen und bei starker Hitze ausbacken. Die fertigen Kugeln können mit Süßigkeiten gefüllt oder einfach mit Puderzucker bestreut werden, wie im ersten Fall.

***

APFEL-DESSERT



Man braucht:

– 5 Äpfel

– 150g Hüttenkäse

– 100g Honig

Zubereitung:

Dieses Dessert erfordert harte Äpfel. In Israel ist es die Sorte “Smith”. Für Russland reichen die Antonovka-Äpfel. Entfernen Sie das Kerngehäuse und backen Sie die Äpfel im Ofen und beträufeln Sie sie mit Zucker und Zitronensaft. Geben Sie die Bratäpfel in einen Mixer und fügen Sie den Hüttenkäse hinzu, in der israelischen Version – Gwina Levana 5 Prozent. Schlagen Sie die Mischung, indem Sie nach und nach den Honig hineingießen. In Schüsseln füllen und mit fein zerstoßenen Walnüssen bestreuen.

***

“IMBERLACH” (in Honig gekochte Mazza)

Man braucht:

– Mazza – 400–500r

– Honig – 1 Glas

– Ingwer – 2/3 Teelöffel

– Olivenöl – 1,5 Esslöffel

Zubereitung:

Brechen Sie die Mazza in kleine Stücke. Geben Sie den Honig in einen Topf und erhitzen Sie ihn bei niedriger Hitze, bis er flüssig wird. Ingwer und Öl hinzufügen, die Hitze etwas erhöhen und die Mazza hinzufügen. Die Hitze sollte so sein, dass der Honig in der Pfanne köchelt. Kochen Sie die Mazza (unter gelegentlichem Rühren), bis sie goldbraun wird. Schalten Sie die Hitze aus und legen Sie die Mazza vorsichtig mit einem Spatel auf einen mit Wasser getränkten Schwamm. Sie müssen es in einer gleichmäßigen Schicht von 1 cm auftragen.

Lassen Sie die Mazza abkühlen und schneiden Sie sie in kleine Rauten.

***

SCHOKO-MAZZA-ROLLEN

Man braucht:

– 8 Blätter Mazza

– Ein Glas süßer Rotwein

– Eine Tasse Zucker

– Ein halbes Glas Milch

– 200g Zartbitterschokolade (man kann jeweils 100g Zartbitter- und 100g Vollmilchschokolade nehmen)

– 2 Esslöffel Kakao

– 1 Teelöffel Instantkaffee

– 200g Margarine

– 3 Esslöffel Schokoladen- (oder Orangen-) Likör

Zubereitung:

Zerbröseln Sie die Mazza in eine große Schüssel und gießen Sie den Wein darüber. Gießen Sie die Milch in einen Topf, fügen Sie den mit dem Kakao und den Schokoladenwürfeln vermischten Zucker hinzu und bringen Sie die Mischung bei geringer Hitze zum Kochen. Reduzieren Sie die Hitze auf ein Minimum und rühren Sie die Margarine ein. Vom Herd nehmen. Gießen Sie den Weinbrand oder Likör ein. Gießen Sie die Schokoladenmischung in die Schüssel mit der Mazza und rühren Sie gründlich um. Teilen Sie die Mischung in zwei Teile. Jedes Stück buttern und auf gefetteter Folie zu einer Rolle aufrollen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und in den Gefrierschrank

legen. Entfernen Sie die Folie von den tiefgefrorenen Brötchen, schneiden Sie sie in Scheiben und richten Sie sie in Papiertüchern an.

***

SÜßE MAZZA-ROLLEN

Man braucht:

– 6 Blätter Mazza

– 100g Margarine (Raumtemperatur)

– Vanille-Essenz

– Zucker – nach Geschmack

– 2 Esslöffel Kakao

– Ein bisschen Wein

– Puderzucker

– Zum Abdecken der Rollen

– 100g Schokolade

– 1 Esslöffel Margarine

Zubereitung:

Zerbröseln Sie die Mazza und tränken Sie sie in dem Wein. Kombinieren Sie die Margarine, den Zucker, die Vanille und den Kakao und mischen Sie sie gut, bis sie cremig sind. Die Sahne zur Mazza geben und gut vermischen. Rollen Sie den Teig zu Rollen auf. In Puderzucker wälzen. Schokolade und Margarine schmelzen und aufkochen lassen. Füllen Sie die Rollen mit der Glasur und stellen Sie sie kalt.

PESSACH-KEKSE



Lesen Sie ein wunderbares Rezept für Pessach-Kekse in einem separaten Artikel.

Dieses Material wurde auf Toldot.ru veröffentlicht.

Übersetzt aus dem Russischen