

CHALLA (BARCHES)

2 Stück

3-5½ Tassen halbgriffiges
Mehl

1¼ Tassen warmes Wasser

1 Löffel Zucker

1 Löffel Salz

45 g Hefe

3 Löffel zerlassene,
ausgekühlte Butter oder
3 Löffel Öl

3 verquirlte Eier

1 Eigelb, mit Wasser verquirlt
Mohn zum Bestreuen

Hefe in warmem Wasser zerbröckeln, Zucker zugeben und kurze Zeit an warmer Stelle stehen lassen. Inzwischen in einer Schüssel 2 Tassen Mehl, Salz, Eier und Fett verrühren. Das Hefestück zufügen und nach und nach so viel Mehl zugeben, daß man einen festen Teig

zubereiten kann. Den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett legen und etwa 10 Minuten kneten, dann in einer stark gefetteten Schüssel wenden, bis er auf allen Seiten fett ist. Mit einem Tuch zudecken und an warmer Stelle so lange gehen lassen, bis sich sein Umfang verdoppelt hat

(1-2 Stunden). Noch eine Weile kneten und dann die Challot flechten. Es gibt mehrere Flechtweisen, z.B.: den Teig in 6 gleiche Teile schneiden. Aus jedem Stück auf dem Brett eine Rolle von etwa 3 cm Durchmesser formen und 2 Challot aus je 3 Rollen flechten. Challot minde-

stens 15 cm voneinander entfernt auf ein gefettetes Backblech legen und an warmer Stelle noch etwa 10 Minuten gehen lassen. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, damit die Challot bestreichen und 35-45 Minuten in der vorgeheizten Röhre bei 200°C backen.

GOLDENE JOICH (GOLDENE SUPPE)

für 8 Personen

1 Henne (1,5–2 kg)
4 l Wasser
2 Zwiebeln
2 Möhren
1 Petersilienwurzel
¼ einer kleinen Sellerieknolle
2 Dillzweige
2 Zweige Petersilienkraut
Salz, Pfeffer

Die Henne auf mäßiger Flamme 40 Minuten kochen, dann geputztes Gemüse zugeben und weiterkochen, bis das Fleisch gar ist. Die Henne herausnehmen, die Suppe durchsiehen. Sie kann mit dem in kleine Stücke geschnittenen Fleisch, Möhrenscheiben, Nudeln oder einer anderen Einlage, z.B. Mandeln, serviert werden.



MANDELN

für 6–8 Personen

1½ Löffel halbgriffiges Mehl
2 Eier
1 Teelöffel Salz

Eier verquirlen, Mehl und Salz zufügen, zu einem weichen Teig verarbeiten und für eine halbe Stunde kalt stellen. Dann mit bemehlten Händen eine

etwa 0,5 cm dicke Rolle formen und in 1,5–2 cm große Stücke schneiden. Diese auf ein sehr gut gefettetes Backblech legen und etwa 20 Minuten bei

180°C backen. Von Zeit zu Zeit schütteln, damit sie gleichmäßig durchbacken. Vor dem Servieren nochmals erwärmen.

GEPICKELTE HERING (MARINIERTE SALZHERINGE)

für 6 Personen

- 3 große Salzheringe
- 4 Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
- ½ Tasse Essig

- ¾ Tasse Wasser
 - 4–6 Gewürzkörner (Piment)
 - 2 Lorbeerblätter
 - 2 Nelken
 - ¾ Tasse saure Sahne
 - 2 Teelöffel Zucker
- Heringe mindestens 12 Stunden wässern, dann noch in kaltem Wasser

auswaschen, die Haut abziehen, entgräten und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Abwechselnd Fischstücke und Zwiebelringe in ein verschließbares Gefäß einschichten. Essig, Wasser, Zucker und Gewürze durchkochen, auskühlen lassen und über die Heringe gießen. Das

Gefäß verschließen, einigemal durchschütteln und für 48 Stunden kalt stellen.
Vor dem Servieren Heringe mit Zwiebeln auf einer Schüssel anrichten, saure Sahne mit etwas Marinade vermengen und über die Heringe gießen.

GEHACKTE HERINGE

für 8 Personen

- 3 große Heringe
- 3 Löffel feingehackte Zwiebeln
- 1 mittelgroßer Apfel, klein geschnitten
- 2 hartgekochte Eier
- 2 Löffel Essig

- 3 Weißbrotschnitten ohne Rinde
- 1 Teelöffel Zucker
- 2 Löffel Öl
- schwarze Oliven und Schalotten zum Verzieren

Gewässerte, entgrätete und geputzte Heringe mit Apfelstücken, Zwiebeln und Eiern durch den Fleischwolf drehen. Brot in Wasser einweichen, ausdrücken, zu den Herin-

gen geben und alles gut mit Zucker, Öl und Essig verrühren. Für 3 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit schwarzen Oliven und gehackten Schalotten verzieren.

HERINGS- SALAT I

für 6 Personen

- 2 große Salzheringe, über Nacht gewässert
- 2 mittelgroße Kartoffeln, gekocht und in Würfel geschnitten
- 2 Äpfel, geschält und in Würfel geschnitten
- 4 Löffel Essig

- 1 große saure Gurke, in Würfel geschnitten
- 1 Löffel feingehackte Zwiebel
- 1 Teelöffel Zucker
- ½ Tasse Mayonnaise
- ½ Tasse saure Sahne
- 1 Löffel Petersilie oder Dill, gewiegt
- Pfeffer

Salatblätter zum Anrichten
schwarze Oliven und Tomaten zum Verzieren

Gewässerte, geputzte und entgrätete Heringe in 1,5 cm lange Stücke schneiden. Mit den gewürfelten Äpfeln, Kartoffeln,

Gurken und Zwiebeln vermengen. Zucker, Mayonnaise, Sahne, Essig und Pfeffer zugeben und alles gut verrühren. Zum Schluß Petersilie oder Dill leicht untermischen. Auf mit schwarzen Oliven und Tomatenscheiben verzierten Salatblättern servieren.

HERINGS- SALAT II

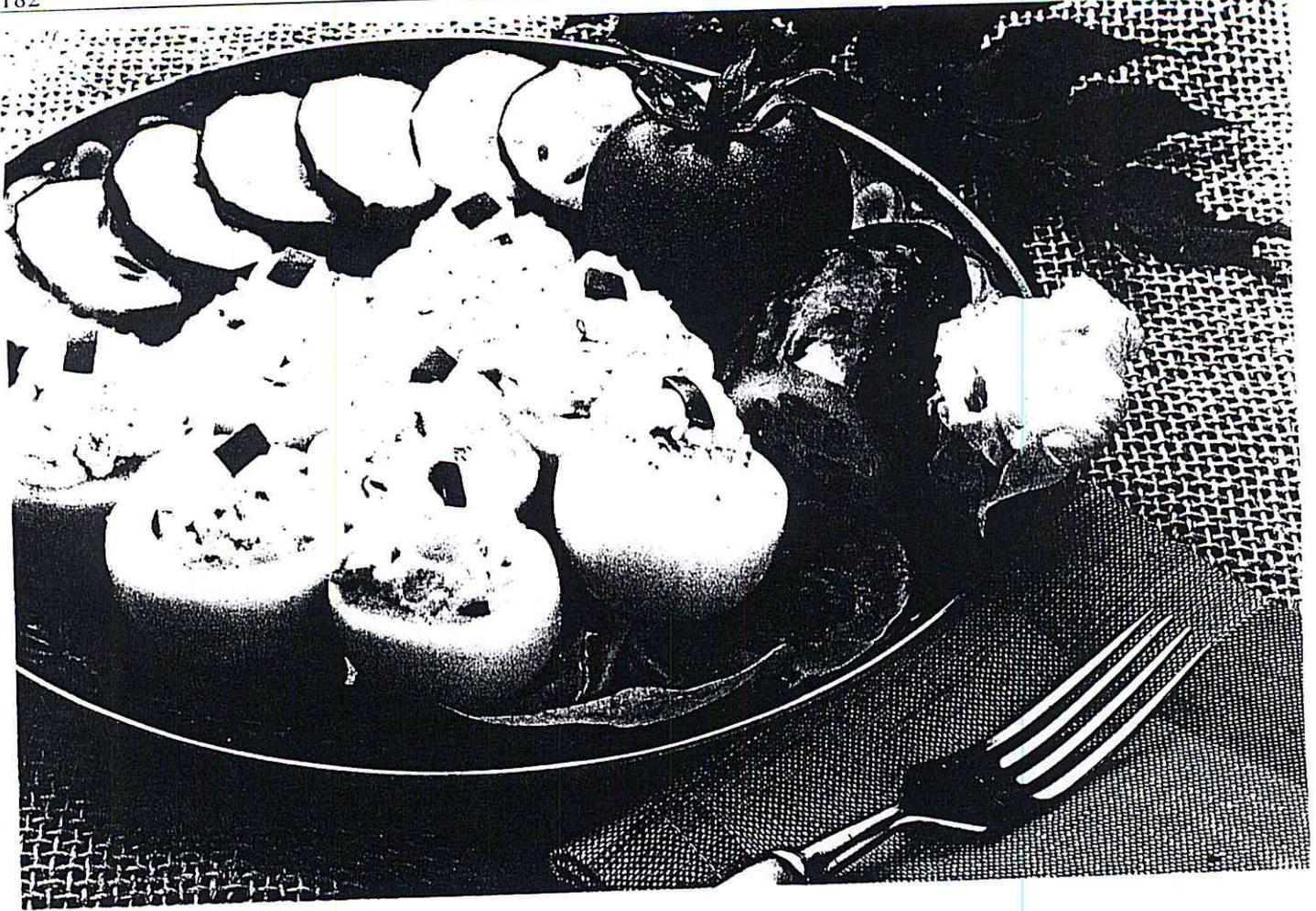
für 6 Personen

- 2 Heringe, über Nacht gewässert, geputzt und entgrätet
- 2 kleine Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 3 Tomaten, in Achtel geschnitten

- 2 grüne Paprikaschoten, in Würfel geschnitten
- 1 Tasse Kopfsalat, feinstreifig geschnitten
- 3 Löffel Essig
- 3 Löffel Öl
- 1 Teelöffel Zucker
- ¼ Teelöffel edelsüßer Paprika
- ¼ Teelöffel Pfeffer

Die in 1,5 cm lange Stücke geschnittenen Heringe, Kopfsalat und restliches Gemüse in eine große Schüssel geben. Essig, Öl, Zucker, Pfeffer und Paprika gut vermischen und den Salat damit übergießen. Verrühren und für eine Stunde kalt stellen.

Von oben im Uhrzeigersinn:
marinierte Heringe,
Heringsalat II, gehackte
Heringe, Heringsalat I



GEFÜLLTE EIER

für 3 Personen

- 6 hartgekochte Eier
- 2 Löffel saure Gurken, fein gehackt
- 3 Löffel Frischrahmkäse
- 1 Löffel Senf
- Salz, Pfeffer

Eier halbieren, Eigelb herausnehmen und mit Gurke, Käse, Senf, Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse verrühren. In die Eihälften füllen und für kurze Zeit kalt stellen. Mit Dillsoße servieren.

Dillsoße:

- $\frac{1}{2}$ Tasse Mayonnaise
- $\frac{1}{2}$ Löffel Zwiebel, fein gehackt
- 1 Löffel Dill, fein gehackt
- Salz

Die Mayonnaise mit Zwiebeln und Dill vermischen und Salz zufügen.



KNISCHES

für 4-6 Personen

- 2½ Tassen halbgriffiges Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Eier
- ½ Teelöffel Salz
- ⅓ Tasse Öl
- 2 Löffel Wasser

Fleischfülle:

- ½ Tasse feingehackte Zwiebeln
- 2 Löffel Hühnerschmalz oder Öl
- 1½ Tassen Rindfleisch, gekocht und durch den Fleischwolf gedreht
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel Pfeffer

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. In das Mehl eine Vertiefung drücken, das mit Öl und Wasser verquirlte Ei hineingießen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in zwei

Hälften teilen, sehr dünn ausrollen, leicht mit Öl bestreichen und Plätzchen von etwa 6 cm Durchmesser ausstechen. Für die Fleischfülle alle Zutaten gründlich vermengen, je einen Teelöffel in die Mitte

der Plätzchen geben. Teigränder so verbinden, daß Dreiecke entstehen und die Fülle sichtbar ist. Auf einem gefetteten Blech in der vorgeheizten Röhre bei 190°C 35 Minuten backen.

ZIMMES

Zimmes sind eine der beliebtesten und auch süßesten Speisen der jüdischen Küche. Sie werden so geschätzt, daß ihr Name auch in die jiddische Umgangssprache Eingang gefunden hat. Mit jemandem Zimmes machen bedeutet so viel wie ihm allzu große, verdiente oder unverdiente Aufmerksamkeit schenken, Umstände mit ihm machen. Die Bezeichnung Zimmes wird meist mit dem Wort Zimt in Zusammenhang gebracht. Zimmes sind in unzähligen Varianten bekannt, und wenn man über genügend Phantasie verfügt, kann man sich immer noch weitere ausdenken. Am häufigsten werden Zimmes aus Kartoffeln, Möhren, Pflaumen und gedörrtem Obst zubereitet. In jedem Fall müssen sie möglichst viel Zucker oder Honig enthalten. Zimmes sind ein willkommenes Gericht für alle Festtage. Von besonderer symbolischer Bedeutung sind sie an Rosch ha-Schana, denn sie versinnbildlichen, ähnlich wie Lekach und andere Süßspeisen, unsere Hoffnung für das kommende Jahr.

MEJREN- ZIMMES (MÖHREN- ZIMMES)

für 5-7 Personen

1 kg Möhren
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zucker

1 Löffel Honig
1-2 Löffel Butter oder
Margarine
¼ Teelöffel Zimt
1 Löffel Orangensaft

Möhren putzen, waschen
und in Scheiben schnei-
den. Mit Salz, Zucker,
Honig und Butter oder
Margarine vermengen.

Zimt und Orangensaft
zufügen, gut vermengen.
mit Wasser übergießen und
auf kleiner Flamme
1½ Stunden dünsten.





KARTOFFEL- SCHALET

für 4-6 Personen

750 g Rindfleisch

2 Löffel Öl

1,5 kg Kartoffeln

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Pfeffer

3-4 geriebene

Knoblauchzehen

Kartoffeln schälen, fein reiben und den Saft abgießen. Fleisch in Würfel schneiden, salzen, pfeffern und mit

Knoblauch in Öl anbraten. Geriebene Kartoffeln zum Fleisch geben, gut verrühren und 2 Stunden dünsten. Nach Bedarf noch

etwas Wasser zufügen und das Schalet in die mäßig erhitzte Röhre stellen, wo es bis zum nächsten Tag bleibt.



GEFÜLLTES GEMÜSE

für 4 Personen

8 süße Paprikaschoten,
10 mittelgroße Karoffeln
oder 3 kleine Zucchini

Fülle:

500 g mageres gehacktes
Rind- oder Lammfleisch
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
oder geraspelt
2 Löffel frische Petersilie,
fein gewiegt
1 Teelöffel Salz
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt
 $\frac{1}{4}$ Teelöffel geriebene
Muskatnuß
 $\frac{1}{4}$ Teelöffel Pfeffer
1 großes Ei
 $\frac{1}{2}$ Tasse Mazzemehl

Soße:

500 g Tomaten, gehäutet
und in größere Stücke
geschnitten
1 Tasse Tomatensaft
 $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser
2–3 geriebene
Knoblauchzehen
 $\frac{3}{4}$ Teelöffel Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer

Gemüse längs halbieren, Paprikaschoten von den Samen befreien, Stengel von den Zucchini abschneiden, die Früchte aushöhlen, so daß eine etwa 1,5 cm dicke Schicht übrigbleibt. Kartoffeln schälen, halbieren und aushöhlen. Alle Zutaten für die Fülle in einer Schüssel gut vermischen, so viel Mazzemehl zufügen, daß die Masse weder

zu dünn noch zu dick ist. Das vorbereitete Gemüse bis zum Rand füllen. Tomaten, Saft und Wasser für die Soße in eine Kasserolle geben und das Gemüse hineinlegen. Zum Sieden bringen und dann langsam zugedeckt 30–40 Minuten dünsten oder zugedeckt in der Röhre bei 150°C backen.

GEDÜNSTETES HUHN MIT PFLAUMEN

für 4 Personen

Huhn (1,5 kg)
2 Löffel Öl
1 mittelgroße Zwiebel, fein
gehackt
1 Tasse Wasser
3 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Ingwer
1/2 Teelöffel Pfeffer
1 Teelöffel Salz
2 Tassen Backpflaumen,
entkernt und über Nacht
eingeweicht
1 Löffel brauner Zucker
oder Honig
1/2 Tasse Mandeln

Zwiebel in Öl leicht
anrösten, an den Rand
schieben und das in
Portionen geschnittene
Huhn von allen Seiten
leicht anbraten. Wasser mit
Zimt, Ingwer, Pfeffer und
Salz vermengen, das Huhn
damit übergießen, zum Sieden
bringen und zugedeckt auf
mäßiger Flamme etwa

30 Minuten dünsten. Von
Zeit zu Zeit umrühren. Die
Backpflaumen mit dem
Saft um das Huhn herum-
legen, Zucker oder Honig
zufügen und zugedeckt
noch etwa 20 Minuten
dünsten, bis das Huhn gar
ist. Während des Dünstens

nach Bedarf Wasser
zugießen. Mandeln auf
einem Blech in der Röhre
oder in einer Pfanne auf Öl
leicht anrösten, trocknen
und zur Soße zugeben. Das
Huhn auf einer Schüssel
anrichten und mit Soße
übergießen.



KARTOFFEL- KNÖDEL

für 6 Personen

4 Tassen Kartoffeln, gekocht
und gerieben
3 Teelöffel Salz
1 Tasse Grieß
1 Ei
½ Tasse Kartoffelmehl
¼ Tasse griffiges Mehl
3 l Wasser

Die geriebenen Kartoffeln auf einem Brett mit Salz, Grieß, Kartoffel- und griffigem Mehl und dem Ei vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Eine 5–6 cm dicke Rolle formen, in 4 Teile schneiden und daraus 4 längliche, an den Enden abgerundete Knödel formen. In siedendes Wasser legen und zugedeckt kochen. Während des Kochens wenden. Nach 15 Minuten einen Knödel aufschneiden, und wenn er gar ist, die anderen vorsichtig herausnehmen. Ist er noch nicht gar, ins Wasser zurückgeben und garkochen, jedoch nicht länger als 5 Minuten. Es empfiehlt sich, die Knödel zu schneiden, wenn sie ausgekühlt sind, und vor dem Servieren entweder im Wasserbad zu erwärmen oder auf Fett zu rösten. Man reicht sie als Beilage zu Fleisch oder Gemüse. Sehr lecker sind sie geröstet und mit gerösteten Zwiebeln bestreut.



HOLISCHKES

Ohne Holischkes ist das Sukkotfest unvorstellbar. Mit diesem Namen werden gefüllte Weißkohlblätter bezeichnet, eine traditionelle Speise der osteuropäischen Juden. Dieses Gericht ist in verschiedenen Abwandlungen auch bei anderen Völkern bekannt, natürlich unter einem anderen Namen, wie Galupze in Rußland, Sarmali in Rumänien oder Dolmas in Armenien. Die Tradition dieser Speise reicht bis in biblische Zeiten zurück. Selbstverständlich verwendete man zu ihrer Zubereitung damals nicht Weißkohl, sondern die Blätter der Weinrebe, die auf den sonnenbeschienenen Hängen des Heiligen Landes wuchs.



FLUDEN

für 10–12 Personen

- 4 Tassen halbgriffiges Mehl
- 2 Tassen Margarine oder Butter
- $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker
- 8 Löffel Süßwein
- 4 Eier
- 15 g Hefe
- $\frac{1}{4}$ Tasse Milch
- $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz
- 1 Ei zum Bestreichen
- 1 Teelöffel Wasser
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker
- $1\frac{1}{2}$ Tassen Pflaumenmus (Powidel)

Hefe in der lauwarmen, etwas gesüßten Milch zerkrümeln und an einer warmen Stelle gehen lassen. Dann Mehl, Fett, Zucker, Salz, Ei und Wein

zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. 1 Stunde ruhen lassen. Inzwischen die Fülle vorbereiten.

1. Apfelfülle:

- 4–5 geriebene Äpfel
 - 1 Teelöffel Zimt
 - $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker oder 2 Löffel Honig
- Äpfel mit Zimt, Zucker oder Honig vermengen.

2. Mohnfülle:

- 250 g gemahlener Mohn
- 3 Löffel Zucker
- $\frac{1}{4}$ Tasse Wasser
- 1 Eiweiß
- Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
- Saft von $\frac{1}{2}$ Orange
- 1 Tasse Rosinen
- 1 Löffel Rum
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt
- $\frac{1}{4}$ Tasse Margarine

Wasser mit Zucker im Wasserbad zum Sieden bringen, Mohn, Eiweiß, Zitronen- und Orangensaft, Zimt, Rosinen und Rum zugeben und unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen. Margarine zufügen und kochen, bis sie sich aufgelöst hat. Fülle auskühlen lassen.

3. Nußfülle:

- 1 Tasse geriebene Nüsse
- 1 Tasse Zucker
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Vanilleextrakt
- Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
- Saft von $\frac{1}{2}$ Orange
- $\frac{1}{4}$ Tasse Rosinen
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt
- $\frac{1}{2}$ Tasse Aprikosenkonfitüre

Geriebene Nüsse mit den anderen Zutaten gut vermischen.

Den Teig in 5 gleich große Stücke teilen, in eine gefettete Form legen und mit einer dicken Schicht Pflaumenmus bestreichen. Eine Platte aus dem zweiten Teigstück darauflegen und mit Nußfülle bestreichen. Auf die dritte Teigplatte Mohnfülle geben, auf die vierte die geriebenen Äpfel. Die fünfte Teigplatte darüberlegen. Ei mit einem Teelöffel Wasser und etwas Zucker verquirlen, damit die Oberfläche bestreichen, bis sie glänzt. 40 Minuten bei 180°C goldgelb backen. Fluden ist eine für Simchat Tora bestimmte Festspeise.