

Festperiode

Rosch HaSchana (Neujahr) - Simchat Tora (Fest der Gesetzesfreude)

Rosch HaSchana beginnt am Vorabend des 1. Tischri – 5782 = Abend des 6. September und dauert zwei Tage bis 8. September 2021

Jom Kippur (Versöhnungstag) beginnt am Vorabend des 10. Tischri 5782 = Vorabend des 16. September 2021 und dauert einen ganzen Tag.

Sukkot (Laubhüttenfest) beginnt am Vorabend des 15. Tischri/ 21. September und dauert bis 21. Tischri/ 27. September (Hoschana Rabba – Tag der Hakafot/ Festumzüge)

Schmini Atzeret (Schlussfest) und (Fest der Gesetzesfreude) beginnen am Vorabend des 22. Tischri/28. September und dauern bis zum Abend des 23. Tischri/ 29. September.

Die zweite Festperiode des jüdischen Jahres fällt in den Herbst und umfasst folgende Festtage: das zweitägige Neujahrsfest (Rosch HaSchana), an das sich nach zehn sog. „ernsten“ Tagen der inneren Einkehr Jom Kippur anschließt, der Versöhnungstag, gefolgt vom Laubhüttenfest (Sukkot) fünf Tage später, das wiederum mit drei Festen endet: Rosch Haschana Rabba, Schmini Atzeret und Simchat Tora (Fest der Gesetzesfreude).

Als Gegenpart zur Festperiode im Frühjahr von Pessach bis Schawuot feiert diese zweite Festzeit den Abschluss der Ernteperiode im Herbst, in der Feldfrüchte und Obst geerntet werden, die auch als Festgaben eine Rolle spielen. Rosch HaSchana ist zugleich der Anfang des bürgerlichen Kalenderjahres, dem auch die Wochenabschnitte der Toralesung folgen. Abschluss und Beginn der jährlichen Toralesung werden mit einem eigenem Fest Simchat Tora (Fest der Gesetzesfreude) begangen. Zugleich dekretiert die hebräische Bibel umfangreiche Opfer für das Stiftszelt bzw. den Tempel, Arbeitsverbot anlässlich der heiligen Versammlungen zu Jahresbeginn, zu der das Schofar geblasen wird und zu Schmini Atzeret, dem Tag, an dem der Salomonische Tempel eingeweiht wurde.

Anlässlich des Sühnetages wird das Volk vor G'tt entsühnt durch Sündopfer, was ausführlich im 4. Buch Moses erläutert wird. Am Jom Kippur betrat der Hohepriester auch zur Entsühnungszeremonie das Allerheiligste des Stiftszeltes/ Tempels. Jom Kippur gilt bis heute als hochheiliger Feiertag, als Schabbat Schabbaton, der mit strengem Fasten und Arbeitsverbot zu begehen ist. Das Laubhüttenfest wiederum ist historisch verknüpft mit den Geschehnissen anlässlich des Auszugs aus Ägypten, denn die Israeliten mussten vierzig Jahre lang in der Wüste in improvisierten Laubhütten leben, bevor sie das versprochene Land Kana'an erreichten. Noch heute errichten Familien/ Gemeinden oder auch eine Institution wie die Hochschule ihre eigene Laubhütte mit durchlässigem Dach, so dass die Sterne zu sehen sind, und schmückt sie festlich aus. Darin werden sieben Tage lang die Mahlzeiten eingenommen und ganz Fromme schlafen sogar darin.

Biblische Quellen (in Auswahl)

Rosch HaSchana - Der Neujahrstag

3. Buch Moses, 23, Verse 23 - 25:

„Am ersten Tage des siebenten Monats sollt ihr den heiligen Schabbat des (Schofar) Blasens zum Gedächtnis halten, da ihr zusammenkommt, da sollt ihr keine Dienstarbeit tun und sollt dem HERRN opfern.“

Jom Kippur - Der Versöhnungstag

3. Buch Moses, 23, Verse 26 - 32:

„Des zehnten Tages in diesem siebenten Monat ist der Versöhnungstag. Der soll bei euch heilig heißen, daß ihr zusammenkommt; da sollt ihr euren Leib kasteien und dem HERRN opfern und sollt keine Arbeit tun an diesem (...) Am neunten Tage des Monats zu Abend sollt ihr diesen Sabbat halten, von Abend bis wieder zu Abend.“

Sukkot - Das Laubhüttenfest

3. Buch Moses, 23, Verse 33 – 44.

Am fünfzehnten Tage dieses siebenten Monats ist das Fest der Laubhütten sieben Tage. Der erste Tag soll heilig heißen, dass ihr zusammenkommt; keine Dienstarbeit sollt ihr tun. Sieben Tage sollt ihr dem HERRN opfern. Der achte Tag soll auch heilig heißen, dass ihr zusammenkommt, und sollt eure Opfer dem HERRN tun; denn es ist der Tag der Versammlung; keine Dienstarbeit sollt ihr tun. () So sollt ihr nun am fünfzehnten Tage des siebenten Monats, wenn ihr die Früchte des Landes eingebracht habt, das Fest des HERRN halten sieben Tage lang. Am ersten Tage ist es Sabbat, und am achten Tage ist es auch Sabbat. Und sollt am ersten Tage Früchte nehmen von schönen Bäumen, Palmenzweige und Maien von dichten Bäumen und Bachweiden und sieben Tage fröhlich sein vor dem HERRN, eurem Gott. (...). Sieben Tage sollt ihr in Laubhütten wohnen; wer einheimisch ist in Israel, der soll in Laubhütten wohnen, dass eure Nachkommen wissen, wie ich die Kinder Israel habe lassen in Hütten wohnen, da ich sie aus Ägyptenland führte. Ich bin der HERR, euer Gott.“

1. Rosch HaSchana

1.1. Festtagsbräuche in Synagoge und Haus

Alle Festtage werden mit ausgedehnten Synagogengottesdiensten gefeiert, die im Fall von Jom Kippur auch die ganze Nacht hindurch dauern und bei striktem Fasten eine wahre Herausforderung darstellen. Da der Sühnedanke und die innere Einkehr während des Neujahrs und der zehn ‚ernsten‘ Tage bis Jom Kippur einschließlich im Vordergrund stehen, gedenkt man nicht nur der Verstorbenen und Märtyrer in einer eigenen Jiskor (Gedächtnis) - Zeremonie, sondern kleidet sich auch in das weiße Sterbegewand. Auch Toravorhang und -mantel sind in der Regel aus weißem Stoff gefertigt. Früher, im 19. Jahrhundert, haben Bräute dafür ihre Hochzeitskleider gestiftet. Ein besonders prachtvolles Exemplar eines Toravorhangs aus einem viktorianischen Brautkleid aus weißem Seidendamast hat sich in der Synagoge von Plymouth erhalten.

Zum Neujahrstag wird in der Synagoge das Schofar geblasen, ein Posaunenschall wie in der Bibel gefordert. Das Blasen erinnert auch an den Posaunenschall anlässlich der Offenbarung am Sinai und das Widderhorn an die vorgesehene Opferung Isaaks (Akedah), für die im letzten Moment ein Widder als Ersatz bestimmt wurde. Der Text der Akedah (1. Buch Moses 22) wird am zweiten Neujahrstag verlesen.

Der erste Neujahrstag endet kurz vor Sonnenuntergang mit der sog. Taschlich-Zeremonie, bei der die Gläubigen an ein nahes Gewässer eilen, um dort die Krümel aus ihren Taschen zu leeren und sie als Symbol ihrer Sünden ins Wasser zu werfen, gemäß Micha 7,19: „Du wirst ... alle unsere Sünden in die Tiefen des Meeres werfen (ve-taschlich).“

Zu Hause wird der Neujahrstag mit Lichterzünden und Kiddusch sowie einem zumeist ‚fleischigen‘ Festessen und besonderen Segenssprüchen zu symbolischen Speisen gefeiert. Diese Festriten haben sich in talmudischer Zeit entwickelt, offenbar nach dem Vorbild des Pessachfestes, bei dem die

symbolische Mahlzeit aus ungesäuertem Brot, Lammfleisch und bitteren Kräutern im Mittelpunkt der häuslichen Feier steht. Ähnlich wie zu Pessach gibt es auch in sefardischen Gemeinden einen Seder zu Rosch HaSchana, dessen Kern Segenssprüche über Speisen bilden, die symbolisch für Glück und Erfolg des kommenden Jahres stehen. So dekretierte etwa Rabbi Abbaye (gest. 337) im Talmud Yerushalmi, Traktat Horayot 12a, dass zu Neujahr möglichst folgende Gemüse verzehrt werden sollten, die schon durch ihr Wachstum und/oder ihre Namen als gutes Omen für Glück und Wohlstand stünden: Kürbis, ein Bohnengewächs ‚Rubia‘, Lauch oder Lauchzwiebeln, rote Beete/bzw. deren Blätter und Datteln. Dieses Talmudzitat hat besonders im sefardischen Judentum zur Ausbildung eigener Speisefolgen geführt, denen jeweils ein Segensspruch zugeordnet ist, der als Standardformel das Wort ‚Schehechejanu‘ enthält: „der Du uns hast leben lassen.“

In Aschkenas ist das Zeremoniell weniger umfangreich, aber auch hier backt man runde Challot (Schabbatbrote), die für andauernde Erneuerung stehen und taucht deren Stücke vor dem Verspeisen in Honig, um sich ein „gutes und süßes neues Jahr“ zu wünschen. Die gleiche Zeremonie wiederholt man mit einem in Honig getauchtem Apfelstück, wobei man ebenfalls das ‚Schehechejanu‘ rezitiert. Darüber hinaus verzehrt man auch eine noch nicht gekostete Frucht der neuen Ernte, was inzwischen traditionell der Granatapfel geworden ist. In Osteuropa entwickelten sich einige Speisen, die ebenfalls für gutes Omen standen, wie etwa Tzimmes (s.u.) oder auch eine Fischkopfsülze, weil der Neujahrstag auch das „Haupt“ des Jahres ist und Fische Glück bringen sollten (Masal dagim), während man in sefardischen Gemeinden sogar einen gegarten Schafskopf servierte, aber beide Gerichte sind doch eher etwas für ‚Spezialisten‘.

1. 2.1 aschkenasische Traditionen

In aschkenasischen Gemeinden Osteuropas kam zum ‚fleischigen‘ Schmorgericht oft eine Art Relish aus Zwetschgen/Pflaumen und Karotten auf den Tisch, wobei die goldfarbenen Karottenscheiben Glücksbringer darstellten, weil sie einerseits an Geldstücke erinnerten und das Wort „Möhren“ zugleich den jiddischen Begriff „mehren“ assoziierte.

Tzimmes

500g Zwetschgen, halbiert und entkernt
1 Handvoll Trockenpflaumen
2 große Karotten, 2 cm dm
2 dicke Zwiebeln, gehackt
4-5 dicke Knoblauchzehen, gehackt
3-4 EL Öl
1 TL Paprika
1 TL frisch geriebener Ingwer
1 Stück Zimtstange
1 Msp Nelken gemahlen
1 Msp Piment gemahlen
1 Scheibe Bio-Zitrone
1 TL Salz
½ TL Pfeffer grob gemahlen
1-2 EL Honig, je nach Süße der Pflaumen
300-500ml Brühe

Karotten schälen und in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Zwetschgen und Trockenpflaumen grob hacken. Gehackte Zwiebel und Knoblauch in 3 EL Öl in einem Topf, der alles aufnehmen kann, golden anschwitzen. Paprika kurz mitschmoren, dann Ingwer, Salz und Pfeffer zufügen und alles gut durchrühren. Darein die Karottenscheiben geben und unter ständigem Wenden anschmoren, bis die Karottenscheiben gar sind, aber noch Biss haben. Das dauert einige Minuten, dabei evtl. etwas Brühe zufügen, so dass nichts anlegt. Karottenscheiben herausnehmen und beiseitestellen. Die gehackten Zwetschgen und Pflaumen zusammen mit der Zitronenscheibe in den Topf geben sowie 1 EL Öl und alles kräftig unter ständigem Rühren anschmoren, Zimtstange, Nelken und Piment zugeben, evtl.

noch etwas Salz und Pfeffer nachfügen. Wenn die Masse gerade anfängt anzulegen, soviel Brühe angießen, dass das Obst nicht ganz bedeckt ist. Das Kompott auf kleiner Flamme unter wiederholtem Rühren köcheln lassen, bis es dicklich-musig wird. Je nach Zwetschgenkonsistenz kann das 20-40 min. dauern. Das Mus, das nicht soweit einkochen sollte wie Pflaumenmus, mit Honig abschmecken und die Karottenscheiben unterheben. Auskühlen lassen und bei Zimmertemperatur servieren, als Beilage z.B. zu Brisket.

Brisket süß-sauer (amerikanisch - aschkensasich)

1,2 kg Rinderbrust (Kronfleisch oder sog. Bürgermeisterstück), Fettdeckel teilweise entfernt
2 EL Öl
500g weiße Zwiebeln, in Scheiben
1 EL Rohrzucker, gehäuft
4-5 dicke Knoblauchzehen gehackt
250 ml Rotwein
2 EL Apfelessig
1 dicke Möhre in Scheiben
1 Handvoll Rosinen
1-2 TL Thymian
400ml Tomaten-Passata
1 EL Tomatenmark
300-500ml Rinderbrühe
1 TL Salz
10 Pfefferkörner gemörsert
1 Stückchen Zimtstange
1 Prise Nelkenpulver
1 Stück Ingwer
2-3 Lorbeerblätter

Das Stück Rinderbrust im Ganzen mit dem Fettdeckel nach unten in heißem Öl in einem weiten Topf mit ca. 15-20 cm hohem Rand anbraten, bis der Fettdeckel anfängt zu bräunen. Umdrehen und von allen Seiten scharf anbraten, dann herausnehmen und beiseitestellen. Im heißen Fett Zwiebeln, Knoblauch und Möhre anrösten, würzen, Tomatenmark mit durchschwitzen und erst mit Apfelessig, dann mit Rotwein ablöschen. Erhitzen und das angebratene Fleisch darein legen, die Rosinen und Tomaten-Passata zufügen und so viel Brühe, dass das Fleisch gut bedeckt ist und die Flüssigkeit etwas über dem Fleisch steht. Zum Kochen bringen, das Fleisch noch einmal wenden und mit der Fettschicht nach unten mittig im Topf platzieren. Das Gericht im gut zugedeckten Topf auf unterer Schiene bei 160C etwa 2,5-3 Stunden im vorgeheizten Ofen schmoren lassen, bis das Fleisch ganz weich ist. Dabei einmal wenden und die letzten 30 min. ohne Deckel mit der Fettschicht nach oben garen, so dass die Sauce einkocht. Vor dem Servieren 15-20 min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Honigkuchen (Ukraine)

400g Mehl
2-3 TL Backpulver
1 TL Back-Natron
½ TL Salz
1 gestrichener EL Zimt gemahlen
½ EL frischer Ingwer gerieben
¼-1/2 TL gemahlene Nelken
1 Msp Piment
4 Eier
200g brauner Zucker
3 EL Honig
1 EL Rübensirup
250g reine Sonnenblumenmargarine oder Butter (dann ist der Kuchen milchig)
1 Bio-orange, Schale abgerieben, Saft ausgepresst
1 EL Kakao

1 Handvoll Rosinen in Rum oder Apfelsaft eingeweicht

Zucker mit Honig und Rübensirup erhitzen, Margarine/Butter und Gewürze unterziehen und lauwarm abkühlen lassen. Kakao, Mehl, Backpulver, Natron, Salz vermischen, die Honigmischung zufügen und dann die geschlagenen Eier, Rum, Orangensaft und -schale, so dass ein weicher Rührteig entsteht. Diesen in eine gut gefettete Napfkuchenform mit Lochtülle- oder Gugelhupfform füllen und bei 180C etwa 50-60 min. auf unterer Schiene backen, bis ein eingestochener Zahnstocher ohne Krümel wieder herauskommt. Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er einige Tage durchgezogen ist.

Apfelkuchen zu Rosch HaSchana (Kibbuzrezept)

Belag

600-700g mürbe, säuerliche Äpfel, geviertelt und entkernt

100g. Zimtucker

Saft ½ Bio-Zitrone

1-2 EL Honig zum Beträufeln

Rührkuchenteig

250g Mehl

110g Zucker

Prise Salz

2 TL Backpulver

120g Butter

3 Eier

etwas Milch

½ Zitronenschale abgerieben

Margarine und Brösel zum Fetten und Ausstreuen der Form

Entkernte, geviertelte Äpfel grob reiben, mit Zitronensaft und Zimtucker mischen, 1Std. ziehen lassen. Einen Rührteig bereiten, indem Butter und Zucker mit den Eiern schaumig gerührt werden, dann Salz, Mehl und Backpulver hinzugefügt werden und so viel Milch hinzugefügt wird, dass ein schwer reißender Teig entsteht. Diesen in ein gut gefettetes, mit Bröseln ausgestreutes rechteckiges Backblech (ca.20x30 cm mit 4-5 cm Rand) streichen. Die Apfelmasse gut ausdrücken, Saft dabei auffangen, und dann gleichmäßig locker auf dem ausgestrichenen Teig verteilen. Zuletzt mit dem aufgefangenen Saft, vermischt mit Honig beträufeln. Bei 175C etwa 40- 45min backen, bis die Apfelmasse und der Teig golden-braun sind.

1.2.2 Sefardische Traditionen

Während das aschkenasische Judentum sich mit einigen traditionellen Gerichten zum Neujahrsfest begnügte, die alle eine süße Note enthielten, entwickelten sefardische Gemeinden zu den Festzeiten im Herbst eine wahre Fülle von Rezepten, welche die ganze Bandbreite der reichen, mediterranen Gemüse- und Obstpalette nutzten. Es kam zu regelrechten Kochwettbewerben („Kochorgien“) unter einzelnen Familien, wer nun die phantasie- und kunstvollsten Gerichte zu bieten vermochte, um das neue Jahr zu feiern, so dass der Verzehr zu einer im wörtlichen Sinne „schweren Aufgabe“ wurde. Die hier vorgestellten Rezepte bieten lediglich eine kleine Auswahl.

Die Festmahlzeit zum ersten Neujahrstag am Vorabend begann immer mit der Reihe der Segenssprüche „Schehechejanu“ nach dem Kidusch, wobei die Reihenfolge je nach Gemeinde variieren konnte. Diese Auflistung folgt der Anordnung von Rabbi Abbaye, stellt ihnen aber den Segensspruch über Apfel bzw. Quitte und Granatapfel voran.

Im Schehechejanu- Segen über den Apfel heißt es: „Möge es dein Wille sein, uns für ein gutes und süßes neues Jahr zu erneuern.“ Dazu servierten manche jüdischen Gemeinden Griechenlands bzw. der Türkei anstelle einer Apfelspeise auch ein Dessert aus gebackenen Quitten:

Dulce del Bimbrio (Rhodos/Izmir)

3 große Birnenquitten (ca. 750-800g), halbiert
300g Zucker
1 Bio-Zitrone, Schale abgerieben, 1 dicke Scheibe abgeschnitten
1 Flasche lieblicher Rotwein
4 Nelken
1 Stange Zimt
1 Nuß Ingwer
1 Vanillestange, aufgeschlitzt

Die Quittenhälften in einem genügend großen Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und 12-15 min garen, bis das Fruchtfleisch gerade anfängt, weich zu werden. Quitten herausnehmen, das Kerngehäuse und die körnigen Teile entfernen und das Fruchtfleisch in 3 cm Würfel schneiden. Das Quittenwasser nicht wegschütten, sondern etwas eingekocht und gekühlt sowie nach Belieben gezuckert als Getränk verwenden. Die Quittenwürfel mit Zucker, Gewürzen, abgeriebener Zitronenschale und -scheibe und Rotwein in dem Topf zum Kochen bringen, 10 min. gut durchrühren und dann offen bei 120C im Ofen unter gelegentlichem Rühren etwa 5-8 Stunden garen, bis die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist. Ausgekühlt in einer Schale servieren, die Gewürze und Zitronenscheibe vorher entfernen. Die Speise wird durch das lange Garen pupur-violett-rot und je nach Konsistenz zerfallen die Quitten nicht, sondern bleiben als Stücke erhalten.

Zum Schehechejanu- Segen über den Granatapfel: „Mögen unsere Verdienste (Mitzvot) so reichlich sein wie die Kerne eines Granatapfels.“ kann man ein Gericht reichen, das aus dem Osten der Türkei stammt:

Nar Ezmesi (Türkei)

1 reifer Granatapfel
1 große, reife Fleischtomate, Stielansatz entfernt, gewürfelt, Haut evtl abgezogen
1 Bund glatte Petersilie, Stängel in feine Röllchen geschnitten, Blätter gehackt
4 Zweige Nana-Minze, Blätter gehackt
4-5 Frühlingszwiebeln, gehackt
2 dicke Knoblauchzehen, fein gehackt
1 TL knapp Pul-Biber (geräucherte Chiliflocken)
1 EL Tomatenmark
evtl. etwas Tomatenketchup
3-4 EL Olivenöl
1-2 EL Granatapfelsirup
Salz, Pfeffer

Wichtig ist bei diesem Gericht, dass Granatapfel und Tomate möglichst reif sind, d.h. dass die Granatapfelkerne tief dunkelrot sein sollen. Den Granatapfel rundum einmal kräftig umherrollen, damit sich die Kerne leichter lösen. Blüte und Boden abschneiden und die Frucht am besten in einer weiten Schüssel mit einem scharfen Messer achteln. Dabei Handschuhe und Schürze tragen, denn der Granatapfelsaft verfärbt die Hände und hinterlässt Flecken, die nicht wieder zu entfernen sind. Aus den Achteln die Kerne ohne die weiße Haut auslösen und die Schalen entfernen. Die Tomate grob würfeln und mitsamt Saft zu den Granatapfelkernen geben. Gehackte Petersilie, Minze, Tomatenmark, Granatapfelsirup und Gewürze zufügen und mit Öl Übergießen. Alles behutsam vermischen und abschmecken mit Tomatenketchup. Normalerweise ist das in der Türkei unnötig, da Tomate und Granatapfel bereits intensiv schmecken. Erfahrungsgemäß muss aber bei importierten Früchten „nachgeholfen“ werden, deshalb das Tomaten-Ketchup.

Im Schehechejanu Segen über Kürbis (hebr. *kar'a*) heißt es: „Mögen unsere Verdienste dir vorgelesen werden.“ Das Wort „kar'a erinnert an das hebräische Wort kara = lesen. Dazu haben griechisch-sefardische Gemeinden folgendes Gericht entwickelt:

Kürbisrosen Rodanches de Calavaza (Saloniki u.a.)

600g Hokkaido Kürbis
100g brauner Zucker
½ -1 TL Zimt
1 gute Prise Salz
2 EL Olivenöl
120g gehackte Walnüsse
75g Feta zerbröckelt
1 EL glatte Petersilie gehackt
1 EL frische Minze, gehackt
8 Blätter Filo-Teig
60g Butter geschmolzen

Kürbis halbieren, entkernen und in dünne Spalten (ca. 1,5 cm) schneiden. Auf ein gut geöltes Backblech legen, einölen, salzen und bei 200C im vorgeheizten Ofen 15-20 min. vorbacken, bis die Spalten weich sind. Vorgebackenen Kürbisspalten grob zermusen, mit gehackten Walnüssen, zerbröckeltem Feta, Petersilie und Minze vermischen und so viel Zucker zugeben, dass eine pikant salzig-süße Mischung entsteht. Diese Mischung auf 8 gut gebutterte Filoblätter verteilen. Dabei das Mus in einem Streifen jeweils entlang der Längsseite eines Filoblattes anhäufeln und dieses dann von der Längsseite her aufrollen, so dass ein dünner Strang entsteht. Diesen buttern und dann zu einer Rose zusammenrollen. Die Rosen auf ein gut gebuttertes Blech setzen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und bei 200C im vorgeheizten Ofen etwa 30-40 min. backen, bis die Rosen golden-braun sind. Warm servieren.

Im Schehechejanu Segen über die Bohnen (im Talmud ‚rubia‘ genannt) heißt es: „Möge es Dein Wille sein, dass unsere guten Taten sich mehren“ ‚Rubia‘ ähnelt dem hebräischen Wort jirbu = sich mehren. Dazu wird oft ein Bohnengericht serviert:

Augen-Bohnenpüree (Türkei)

1 große Dose gekochte Augenbohnen, ersatzweise Wachtelbohnen
4 EL Olivenöl
1 große rote Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Msp Bockshornklee
1 Prise Chili
Salz, Pfeffer, Paprika
1-2 EL Zitronensaft
1 große Fleischtomate, Haut abgezogen und entkernt, gehackt
1 Handvoll glatte Petersilie gehackt
1 Handvoll frische Granatapfelkerne

Bohnen mit etwas Flüssigkeit und 1 EL Olivenöl erhitzen und etwas schmoren lassen, bis eine dicke Masse entsteht. Auskühlen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehen in 2 EL Öl golden anschwitzen, würzen, nochmals durchrühren und zu den Bohnen geben. Beides zusammen pürieren und mit Zitronensaft säuerlich frisch abschmecken. Das Püree mit einer Mischung aus gehackter Tomate, Petersilie und Granatapfelkernen bestreut servieren.

Im Schehechejanu-Segen über Rote Beete/Blätter (hebr. silki) heißt es: „Mögen unsere Feinde entfernt werden.“ Das Wort ‚silki‘ erinnert an das hebräische Wort jistalku = entfernt werden. Dazu servieren sefardische Gemeinden im Mittelmeerraum grünes Blattgemüse.

Horta/ Mangold-Gemüse (Türkei/Griechenland)

1kg Mangold, Stiele und Blätter getrennt, für das Gericht werden nur die Blätter verwendet
2-3 EL Olivenöl
3 dicke Knoblauchzehen, fein gehackt
Salz, Pfeffer
2 Scheiben Bio-Zitrone

Die Mangoldblätter gut waschen, um allen Sand/Erde zu entfernen, dann grob hacken. Die gehackten Knoblauchzehen in einem großen hohen Topf mit Deckel in Öl anschwitzen, bis sie gerade anfangen sich golden zu verfärben, salzen und pfeffern. Dann die tropfnassen, gehackten Mangoldblätter zugeben und bei geschlossenem Deckel 1-2 min. zusammenfallen lassen, rühren, so dass nichts anlegt und evtl. sehr wenig Wasser zufügen. Nach kurzer Zeit sind die Blätter gar. Den Topf vom Feuer nehmen und das Gemüse mit Zitronensaft abgeschmeckt lauwarm oder ausgekühlt mit etwas Olivenöl servieren.

Im Schehechejanu Segen über Lauch oder Frühlingszwiebeln (hebr. *karti*) heißt es: „Mögen unsere Feinde abgeschnitten werden.“ Das Wort *karti* ähnelt dem hebräischen Wort *yikartu* = abgeschnitten werden. In Istanbuler sefardischen Gemeinde gab es deshalb oft folgendes Lauchgericht:

Lauch süß-sauer (Istanbul)

6 glatte, dicke Lauchstangen
4 EL Olivenöl
5 Schalotten, längsgeviertelt
2 Knoblauchzehen fein gehackt
1 TL Thymian
1 EL Korinthen, gehäuft
Salz, Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 Lorbeerblatt
500ml Brühe
100ml Orangensaft
etwas Zitronensaft

Von den Lauchstangen das dunkle Grün und den Wurzelansatz abschneiden und anderweitig verwenden, dann die Stangen einmal quer und dann längs halbieren. Die geviertelten Schalotten grob hacken und zusammen mit dem gehackten Knoblauch in einer weiten Pfanne mit Rand in 2 EL ÖL golden andünsten, Paprika zugeben, salzen und pfeffern. Die halbierten Lauchstangen portionsweise zufügen und 2-3min. anschmoren, dann in eine gut eingeeölte Auflaufform geben. Den Schmoransatz mit Orangensaft ablöschen, Lorbeerblatt und Korinthen zufügen und über die Lauchstangen geben, dann mit so viel Brühe mit etwas Zitronensaft ablöschen, daß die Lauchstangen knapp bedeckt sind und im vorgeheizten Ofen bei 180C etwa 15-20 min. mit Alu-folie abgedeckt garen. Die letzten 5 min. die Folie entfernen. Das Gemüse leicht abgekühlt im Sud servieren.

Im Schehechejanu Segen über Datteln (hebr. *tamar*) heißt es: „Mögen unsere Feinde verzehrt werden.“ Das Wort ‚*tamar*‘ erinnert an das hebräische, *yitamu* = (ver)enden. Dazu isst man mit Walnüssen gefüllte, getrocknete, aber noch saftige Datteln.

Als Hauptgericht gab es auch in den sefardischen Gemeinden ein langsam gegartes Schmorgericht mit Fleisch, das wie im aschkenasischen Judentum mit Obst kombiniert wurde, um einen süß-sauren Geschmack zu erzielen.

Pasticado, geschmorte Rinderbrust zu Rosch HaSchana (Dubrovnik)

2 kg Rinderbrust (ohne Knochen mit schmaler Fettdecke, evtl. in 2 Stücken)
Marinade:
2-3 EL Apfelessig
1 gehäufte EL brauner Zucker
750ml trockener Rotwein, kosher
2 Selleriestangen in Scheiben
2 große rote Zwiebel in Scheiben
4 Knoblauchzehen gehackt
5 Pimentkörner grob zerstoßen
5 Wacholderkörner zerdrückt

2 Lorbeerblätter
½ TL Pfefferkörner grob zerstoßen
1 TL Thymian
1 große Karotte in dicken Scheiben

zum Braten:

1 EL mildes Paprikapulver
1 Prise Chili
1 TL Salz,
½ TL Pfeffer
4-5 EL Olivenöl
4 große weiße Zwiebeln in Scheiben
2 kleine säuerliche Äpfel, entkernt und grob gewürfelt
1 Handvoll getrocknete Pflaumen (ca. 5-8 Stück)
3 getrocknete Tomatenhälften
etwas Honig

Marinade aus Gewürzen und grob zerteilten Gemüse herstellen und das Fleisch mit der Fettschicht eingeritzt 24 Stunden darin marinieren, dabei mehrfach wenden. Das Fleisch herausnehmen, und wenn es trocken getupft ist, mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig einreiben. Die weißen Zwiebeln in Öl in einem ofenfesten Topf anbraten, der groß genug ist um das Fleisch mit Marinade und allem Gemüse und Obst aufzunehmen. Aus der Marinade Karotte, Gewürze, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und alles auf kleiner Flamme schmoren, bis die Zwiebeln anfangen zu bräunen. Zwiebeln herausnehmen und das Fleisch mit der Fettschicht nach unten in den Bräter legen. Auf kleinem Feuer halb zugedeckt unter mehrfachem Wenden schön braun anrösten. Mit der Marinade ablöschen sowie angebratene Zwiebeln, Marinade-Gemüse und -gewürze, Apfelwürfel, Trockenpflaumen und Tomaten zugeben. Alles zum Kochen bringen und 20 min kochen lassen. Den Topf zugedeckt auf unterer Schiene in den Ofen stellen und bei 120- 130 C ca. 3,5- 4 Std. garen, dabei 2-3mal wenden, evtl. etwas Wasser nachgießen, sollte die Sauce zu dickflüssig werden. Das Fleisch solle ganz zart sein. Fleisch herausnehmen und portionsweise aufschneiden, die Sauce passieren, mit Honig abschmecken und zum aufgeschnittenen Fleisch servieren.

Juwelen-Reis (persisch)

1,5 TL Salz
1 TL Paprika
½ TL Kurkuma
1 Msp Cumin
1 Prise Pfeffer
5 EL Olivenöl
2 große Zwiebeln, gehackt
10 türkische Trockenaprikosen geviertelt
6 trockenfeigen grob gehackt
1,5 EL getrocknete Sauerkirschen, ersatzweise Cranberries
2 EL Pistazienkerne grob gehackt
1 Stückchen abgeriebene Orangenschale
200g Landkornreis
Kerne 1/2 Granatapfels, ausgelöst

Gewürze miteinander mischen, dann 2 EL Olivenöl erhitzen und die Gewürze dazugeben, kurz unter Rühren anrösten. Den Reis zugeben, unter ständigem Rühren glasig andünsten und mit 500ml Wasser ablöschen. Aufkochen und auf kleiner Flamme 15-20 min. garen lassen, evtl. noch etwas Wasser nachgießen, sollte der Reis anlegen. Wenn der Reis gerade gar ist, vom Feuer nehmen und zugedeckt beiseitestellen. Er quillt noch nach.

In einer weiten Pfanne mit Rand 2 EL Öl erhitzen, die gehackten Zwiebeln zufügen und unter Rühren golden andünsten, salzen und ein wenig Wasser EL weise zugeben, um ein Anlegen zu verhindern.

Unter ständigem Rühren das gehackte Trockenobst zugeben und 2-3 min. unter Zugabe von wenig Wasser garen, das Obst sollte nicht matschig werden. Die Obst-Zwiebelmischung zusammen mit geriebener Orangenschale locker unter den gegarten Reis heben und mit Granatapfelkernen und Pistazien bestreut servieren.

Boles (Tripolis)

300g Mehl
100g Puderzucker
150g Butter oder Erdnußöl
2 große Eier
Prise Piment
1,5 TL Backpulver
Prise Salz
200g ungesalzene Pistazien geschält und gehackt
100g geröstete Sesamsaat
Sirup
3 EL Honig
150g Zucker
1 Prise Nelkenpulver
1 EL Rosenwasser
2 EL Zitronensaft
150g Sesam geröstet

Pistazien schälen und grob hacken, Butter/Öl und Zucker schaumig rühren, Gewürze und geschlagene Eier zugeben, dann das gesiebte Mehl mit dem Backpulver unterheben, so dass ein lockerer, weicher Teig entsteht, zuletzt die gehackten Pistazien unterziehen. Blech mit Backpapier auslegen, dieses gut fetten und 100g Sesamsaat darauf verteilen, dann den Teig in Häufchen darauf verteilen und austreichen, so dass eine geschlossene Decke entsteht. Im vorgeheizten Ofen bei 180C etwa 18-20min. vorbacken, der Teig sollte gerade fest und hell gebacken sein. Inzwischen einen Sirup aus Zucker, 75 ml Wasser und Honig bereiten, leise 5 min. köcheln lassen, dann den restlichen Sesam und Nelken zugeben und gründlich durchrühren. Rosenwasser und Zitronensaft zugeben und den noch flüssigen aber nicht mehr heißen Sirup auf dem vorgegarten Teig verteilen und bei 180C etwa weitere 20 min. backen, bis der Sirup dunkel golden aber nicht braun ist. Wenn die Oberfläche gerade fest wird, mit nassem Messer vorsichtig in Stücke schneiden und geschlossen kühl und trocken aufbewahren.



Alexander Gierymski, polnische Juden bei der Taschlich-Zeremonie, 1884, Öl/Lwd. Nationalmuseum Warschau

2. Jom Kippur

2.1. Festtagsbräuche in Synagoge und Haus

Jom Kippur und Speiseriten; das geht eigentlich nicht zusammen, denn der Versöhnungstag ist wohl der strengste Fasttag im Judentum, den die Bibel ausdrücklich gebietet. Die Entsühnung vor Gott und die Verzeihung gegenüber dem Nachbarn, dem man vielleicht Unrecht getan hatte, duldet keine Pflege leiblicher Bedürfnisse. Daher darf weder feste noch flüssige Nahrung zu sich genommen werden, und selbst Jugendlichen wird das Fasten auferlegt. Ausgenommen bleiben Schwache und Kranke sowie Schwangere.

Dennoch haben jüdische Gemeinden zur Vorbereitung des Fastens und zum Fastenbrechen eigene Gerichte entwickelt, die den Körper auf den Fasttag vorbereiten, bzw. auf die Wiederaufnahme von Nahrung nach dem Fastenbrechen. Im Mittelpunkt der Speisezubereitung in Sefarad und Aschkenas steht das Huhn, dessen Fleisch leicht verdaulich ist. Zum anderen spielt es in der Kapparot-Zeremonie der Ultraorthodoxen eine Rolle, bei der die Sünden auf das Tier übertragen werden, ähnlich wie beim Sündenbock der Tempelzeit, der die Sünden des Volkes Israel übertragen bekam und in die Wüste geschickt wurde.

2.1.1 Vorabend Jom Kippur

Der Vorabend von Jom Kippur beginnt mit einer reichlichen, jedoch nicht schweren Mahlzeit, da danach der Jom Kippur Gottesdienst beginnt, der sich durch die ganze Nacht hinziehen kann. Meist wird ein Gericht aus gekochtem Huhn serviert, wobei die Brühe oft für das Fastenbrechen am folgenden Abend aufbewahrt wird, um nicht durch einen Kochvorgang das Arbeitsverbot zu verletzen. Dem Hühnergericht folgt im Elsass ein Apfeldessert.

Hühnersuppe und Hühnerfrikassee (aschkenasisch)

Suppe (am besten am Vortag zubereiten)

- 1 großes Suppenhuhn und 2 Hähnchenschenkel (etwa 2kg Gesamtgewicht)
- 4 große Zwiebeln in Scheiben
- 3 dicke Knoblauchzehen, gehackt
- 1 dicke Stange Lauch gut gewaschen und in 2 cm dicken Ringen
- 3 große Möhren geschrubbt und in 2 cm Stücke geschnitten
- 3 Stangen Sellerie in 3 cm Stücken
- 1 Petersilienwurzel, zerteilt
- 3 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren zerdrückt
- 5 Pimentkörner zerdrückt
- 1-2 TL Thymian
- 10 Pfefferkörner gemörsert
- 1 walnußgroßes Stück Ingwer, grob zerteilt
- 1 Prise Chili (fak.)
- 2 TL Salz, schwach gehäuft
- 4 Liter Hühner- oder Gemüsebrühe

Das geputzte Gemüse zusammen mit dem Huhn/ Hähnchenschenkeln in einen großen, ca. 7-10 Liter fassenden Suppentopf mit den Gewürzen einschichten und mit Brühe aufgießen, so dass alles gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Wenn nötig, etwas Wasser nachgießen, aber es sollte mindestens ein 4 cm hoher Rand bleiben. Auf kleiner Flamme langsam zum Kochen bringen und 15min. sprudelnd kochen lassen, dann den Topf zugedeckt auf unterer Schiene in den 120-130C vorgeheizten Ofen stellen. Nach ca. 3,5 Stunden sollte die Suppe gar sein. Das Hühnerfleisch entnehmen, entbeinen und zerpfücken. Die Suppe durch ein Sieb gießen und knapp 1 Liter abmessen für das Frikassee. Den Rest der Brühe für eine Hühnersuppe zu Fastenbrechen weiterverwenden und dafür zugedeckt im Ofen bei 70C bis zum Folgeabend warmhalten. Dann das Suppengemüse pürieren, mit Brühe aufgießen, erhitzen und mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.

Frikassee zur Mahlzeit vor Fastenbeginn

2-3 große Schalotten fein gehackt
200g Champignons grob gehackt
3 EL Öl (oder, wenn man hat, Hühnerfett)
2 EL Mehl gehäuft
750- 1000ml Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer, Muskat
250g TK Erbsen
das entbeinte Hühnerfleisch zerzupft
Salz, Pfeffer, Muskat
1-2 Spritzer Zitronensaft
1-2 Handvoll frisch gehackte Petersilie

Schalotten und Champignons in Öl anschwitzen, würzen und dann das Mehl einrühren und ein wenig anrösten, bis es golden ist. Mit 750ml erwärmter Brühen unter Rühren nach und nach auffüllen und so lange auf kleiner Flamme unter Rühren köcheln lassen, bis die Sauce andickt. Erbsen und Hühnerfleisch zugeben und noch 10 min. köcheln lassen, evtl. etwas Brühe nachgießen, sollte das Gericht zu dick werden. Mit Zitronensaft abschmecken und heiß mit frisch gehackter Petersilie bestreut zu Reis servieren.

Huhn mit Zwiebeln und Quitten zu Jom Kippur (Constantine)

1 großes Huhn, 1,2 kg zerteilt in 8 Stücke
1 kg weiße Zwiebeln geviertelt
2 Knoblauchzehen gehackt
1 mittelgroße Quitte, entkernt und gewürfelt
4-5 EL Öl
1-2 EL Rohrzucker
2 Nelken
1 Stückchen harte Zimtstange
1 TL Paprika
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer
1,5 Liter Brühe

Hühnerenteile in 2 EL Öl kräftig anbraten und herausnehmen, dann Zwiebeln und Knoblauch in restlichem Öl anbraten, salzen, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Die Quittenwürfel und Gewürze zugeben, mit 1 Liter Brühe auffüllen und so lange offen köcheln lassen, bis Zwiebeln und Quitte anfangen weich zu werden. Dann die angebratenen Hühnerenteile mit noch etwas Brühe zufügen und das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 180C etwa 45 min. backen, dabei 1- 2mal mit der Bratflüssigkeit beschöpfen.

Frou-Frou Schalet (Elsaß)

8 Eier getrennt
350g Zucker
150g Mehl
100g gemahlene Mandeln,
50g gehobelte Mandeln
1 TL Backpulver
4 große, säuerliche Äpfel (z.B. Boskop), blättrig geschnitten
1 EL Obstbrand
Spritzer Zitronensaft
Prise Salz
nach Belieben 1 Prise Anis und Ingwer, beides gemahlen
Puderzucker zum Bestreuen

Apfelscheiben mit Obstbrand und 1-2 EL Zucker marinieren. 100g Zucker mit 1 knappen EL Wasser in einem kleinen Topf zu teebraunem Karamell schmelzen, noch etwas Wasser zufügen, so dass ein

dicker Sirup entsteht. Damit eine mit gebuttertem Backpapier ausgelegte runde Backform (32 cm dm) ausgießen. Eigelbe mit 100g Zucker hell schaumig rühren, Eiweiß mit Zitronensaft, Salz und 100g Zucker sehr steif schlagen. Eigelbmasse mit gesiebttem Mehl, vermischt mit Backpulver, gemahlene Mandeln (und Gewürzen) vorsichtig verbinden, dann die Eiweißmasse unterziehen, so dass eine lockere Biskuitmasse entsteht. Die Hälfte der marinierten Äpfel auf den Karamellboden gleichmäßig verteilen, dann die Biskuitmasse darüber geben und oben wiederum Apfelscheiben verteilen, die einsinken werden. Mit Mandelblättchen bestreuen. Bei 175C im Ofen ca. 30-40 min. hell golden backen; evtl. mit Alufolie abdecken, sollten die Mandelblättchen zu dunkel werden. Mit Puderzucker bestreut gerade ausgekühlt servieren.

2.1.2 Fastenbrechen nach Ende von Jom Kippur

Auch hier gilt: die Mahlzeit sollte nicht zu schwer sein und den Körper wieder an Nahrung gewöhnen. In vielen Gemeinden beginnt man das Fastenbrechen daher mit einem Getränk oder einer Suppe, etwa der Hühnersuppe vom Vortag oder in maghrebinischen Gemeinden mit der Harira-Suppe, mit der auch Muslime das Fastenbrechen zu Ramadan begehen. In der jüdischen Gemeinde Eisenstadt begann man das Fastenbrechen auf gut österreichisch mit einer Mehlspeise, den Versöhnungsstangerln und Kaffee oder Tee.

Versöhnungsstangerln (Eisenstadt)

(Zubereitung am Vorabend von Jom Kippur)

1 Packung (375g) Blätterteig aus dem Kühlregal

Füllung

150 g Rohmarzipan

2 EL Rum, Milch oder Eierlikör

1 Ei verkleppert

150 g geröstete, gehackte Haselnüsse

1 Prise Zimt

Zum Bestreichen

1 Ei verkleppert mit etwas Milch

Puderzucker und gehackte Haselnüsse (fak.) zum Bestreuen

Für die Füllung das zimmerwarme Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit den 2 EL Rum/Milch/Eierlikör mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer cremig rühren. Das Ei dazugeben und gut unterrühren. Die gehackten Nüsse untermischen. Den Ofen auf 220°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Das Blätterteigrechteck ganz auslegen mit der Längsseite zur Tischkante und längs bis zur Hälfte mit der Marzipanmasse füllen und diese auf der Hälfte der Blätterteigplatte glattstreichen. Die zweite Teighälfte darüber klappen. Mit der Teigrolle einmal über den Teig fahren. Das Rechteck dünn mit Eiermilch bestreichen (und mit gehackten Haselnüssen bestreuen, fak.). Quer in ca. 1,5-2cm breite Streifen teilen und diese mit Abstand auf das Backblech legen, dabei 2xmal verdrehen. Im 220C vorgeheizten Ofen etwa 10-12min backen, bis sie hell goldbraun sind. Mit Puderzucker bestäuben und kühl und trocken bis zum Folgeabend aufbewahren.

Faludeh zu Jom Kippur (persisch)

2 mittelgroße Äpfel (Golden Delicious)

2 EL Rosenwasser oder 1 EL türk Rosenmarmelade, dann Zucker weglassen

1 EL Zitronensaft

1 EL Zucke (fak.)

400ml Eiswasser

gecrashtes Eis

frische Minze

Äpfel vierteln und entkernen, zusammen mit Rosenwasser/ Zucker oder Rosenmarmelade und Zitronensaft sowie etwas Eiswasser nicht zu fein pürieren. Mischung mit Eiswasser aufgießen und kaltstellen. Vor dem Servieren jedes Glas zur Hälfte mit der Mischung füllen und mit gecrashtem Eis auffüllen. Mit Minze garnieren und als Erfrischungsgetränk zum Fastenbrechen servieren.

Sopa de huevos y limon (Griechenland/ Türkei)

2 Liter Hühnerbrühe (vom Vortag)
2 Zwiebeln, gehackt
4 EL Olivenöl
1 Tasse Rundkornreis
2 gekochte Hähnchenschenkel, Fleisch ausgelöst und gehackt.
Salz und Pfeffer
1 Prise Muskat
3 Eier
3 EL Zitronensaft
1 kleiner Bund frischer Dill

Gehackte Zwiebeln in 2 EL Öl golden anschwitzen, den Reis zufügen und glasig andünsten. Würzen, mit der Hühnerbrühe auffüllen und zum Kochen bringen. Danach die Hitze reduzieren und die Suppe köcheln lassen. Das ausgelöste Hähnchenfleisch nach 10 min. zugeben und noch ca. 10 min. weiter köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Inzwischen Eier, Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer mit einander verquirlen und nach und nach 2 Kellen heiße Hühnerbrühe zufügen. Diese Mischung in die gegarte, nicht mehr kochende Suppe einrühren, so dass sie andickt, aber nicht gerinnt. Sofort mit Dill bestreut zu Tisch bringen.

Reis-Huhn-Auflauf mit Agristada (Saloniki)

250g Rundkornreis
4 Hähnchenschenkel
2 große Zwiebeln, gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Biozitronen Schale und Saft
1 Bund Dill
2 Stangen Sellerie, in 1cm Scheiben
250g Erbsen (TK)
einige Zweige frische Minze
2 Liter Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer
5 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
1 Stückchen Ingwer
3 große Eier
60- 70 ml Olivenöl
1-2 EL Kapern (nach Belieben)

In einem weiten Topf mit mindestens 20 cm Rand Zwiebel, Sellerie und Knoblauch fein gehackt in 1-2 L Öl anschwitzen, mit Brühe ablöschen, 1 Stückchen Zitronenschale und etwas Zitronensaft zufügen, würzen und die Schenkel einlegen. Zum Kochen bringen, dann im 120-130C vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene etwa 1,5 – 2 Stunden garen und im Ofen erkalten lassen. Für die Agristada 400 ml Brühe abmessen und mit den Eiern, Saft 1 Zitrone sowie 3 EL Öl zu einer Emulsion verschlagen. Auf kleinster Flamme unter ständigem Rühren cremig schlagen ohne dass die Sauce gerinnt. Das dauert

etwa 15-20 min. Salzen und pfeffern, auskühlen lassen und über Nacht kühl stellen (Bis hierher kann alles am Vorabend von Jom Kippur zubereitet werden). Am Folgetag das Fleisch aus der Suppe nehmen, entbeinen und zerteilen. 750 ml Brühe abmessen, erhitzen und darin den Reis garen (etwa 20 min.), die TK Erbsen in den letzten 5 min zugeben und mit garen. Der Reis sollte alle Flüssigkeit aufgesogen haben. Kräuter hacken und unterziehen, dann das Fleisch und die Agrostada hinzugeben. Alles mischen und in einer gut gefetteten weiten Auflaufform eingefüllt im Ofen bei 180C etwa 30-40 min. backen und heiß servieren.

Fisch süß-sauer (Venedig)

800g Fischfilet weiß, auch TK, aufgetaut (ca. 4 Fischfilets)

1/2 Tasse koscherer Rotweinessig mild

1/2 Tasse Rotwein

3-4 EL Olivenöl

1 guter EL Honig

2 dicke Schalotten, sehr fein gehackt

1 Knoblauchzehe gehackt

2 Lorbeerblätter

etwas Zitronenschale

Salz, Pfeffer

einige zerdrückte Pimentkörner

1/2 Tasse dunkle Rosinen oder Korinthen

½ Tasse Pinienkerne, leicht geröstet

Marinade aus Rotweinessig, Wein, Honig 2 EL Olivenöl, Pfeffer, Piment Lorbeer, Schalotten und Knoblauch bereiten und zu einer Emulsion schlagen, die Korinthen zugeben und die Fischfilets darin über Nacht marinieren. Eine Backform, in der die Fischfilets nebeneinander Platzhaben sollten, gut einfetten und im Ofen bei 200C erhitzen. Etwas Marinade eingießen, so dass sie aufwallt und die Fischfilets salzen, einlegen und bei 175C etwa 20 min. backen, dabei 2x mit der restlichen Marinade beträufeln. Zuletzt die gerösteten Pinienkerne darüber streuen und lauwarm servieren.



Isidor Kaufmann, Jom Kippur in der Synagoge, um 1900, Farblithographie

3. Sukkot

3.1. Festtagsbräuche in Synagoge und Haus

Zwei Bräuche bestimmen das Laubhüttenfest:

a) die Errichtung der Sukka, der Laubhütte, mit deren Brauch oft sofort nach Jom Kippur begonnen wurde, und

b) der Erwerb des Feststraußes aus den vier Pflanzenarten 1 Palmwedel, 2 Bachweiden- und 3 Myrthenzweige sowie der Etrogfrucht, einer Zitrusart.

Die Sukka muss unter freiem Himmel stehen, ein offenes Dach haben und so groß sein, dass mindestens die Familie ihre Mahlzeiten während der sieben Festtage dort einnehmen kann. In fränkischen Landgemeinden befand sich die Sukka manchmal innerhalb eines Hauses unter dem Dach, von dem einige Dachlatten und -ziegel temporär abgenommen werden konnten. Im Jüdischen Museum in Fürth hat sich eine solche Sukka erhalten.

Der Feststrauß wird in der Synagoge für das Hallel und die Umzüge benötigt, die an die Tempelprozessionen erinnern, während derer für eine gute Ernte und genügend Regen gebetet wurde.

Als ein Erntedankfest wurde und wird Sukkot in der Diaspora vor allem mit Obst- und Gemüsegerichten gefeiert, insbesondere mit verschiedenen Arten gefüllter Gemüse, die an die Erntefülle erinnern sollen. Die Juden Salonikis waren besonders stolz auf die Vielfalt dieser „legumes yaprakes“ und dafür nicht nur in der sefardischen Diaspora des östlichen Mittelmeers bekannt, sondern selbst unter der griechisch – orthodoxen Gemeinschaft. Noch heute werden z.B. in Saloniki gefüllte Zwiebeln als Spezialität serviert. Meist wird ihr sefardischer Ursprung jedoch nicht mehr erinnert.

Auch in aschkenasischen Gemeinden gab es solche Rezepte mit gefülltem Gemüse; hier wurden vor allem Kohl- oder Mangoldblätter mit fleischiger Füllung zubereitet. Das älteste Rezept ist aus dem 17. Jahrhundert aus Schwaben überliefert.

3.1.1. aschkenasische Tradition

Gefüllte Mangoldblätter aus Pfersee und Kriegshaber zu Sukkot

„Das Rezept ist in einem Brief aus dem Herbst 1699 überliefert, in welchem Jitle Ulmo, die Frau des Schochet (Metzgermeister, der nach den Regeln der Kaschrut arbeitet) und Bodek (Fleischbeschauer) Meir Ulmo aus Pfersee ihrer jüngeren Nichte, die interfamiliär nach Prag geheiratet hatte, eine Anzahl von Rezepten für das bevorstehende Laubhüttenfest aufschrieb.

Ohne Mengenangaben zählt es die erforderlichen Zutaten auf: „erdbiren, schapkas, simsem , patim, pilpel und frischen knowel mischen, in bletter fon mangold“ einrollen und in der Pfanne in Leinöl heraus backen oder braten.

Mit der „Erdpir“ oder „Erdbirn“ war damals noch die „Kartoffel“ gemeint. Schapkas ist Schafskäse, mit Simsem ist Sesam gemeint, der damals aus der Türkei importiert wurde und entsprechend teuer war. Patim sind die schon in der antiken jüdischen Küche fast überall enthaltenen Brotkrumen, die übrig bleiben und bei zahlreichen anderen Speisen beigemischt wurden, insbesondere bei Suppen, Saucen, etc. um Halt und Festigkeit zu geben. Knowel oder Knobel ist wie man sich denken kann, der Knoblauch und wie bei allen Speisen verwendete zumindest Frau Ulmo aus Pfersee zum Braten Leinöl, mit seinem feinen leicht nussigen Geschmack.“ (aus: Jüdisch Historischer Verein Augsburg, vom 14. Oktober 2013 <https://jhva.wordpress.com/tag/judische-kuche/>)

Mit „pilpel“ ist übrigens Pfeffer gemeint, zu dessen Importeuren Juden gehörten. Bemerkenswert ist außerdem, dass in diesem Rezept bereits Kartoffeln verwendet werden, die in Europa erst in den nachfolgenden 100 Jahren populär wurden. Es zeigt einmal mehr, welche wichtige Rolle Juden bei der Einführung neuer Nahrungsmittel in Europa gespielt haben.

In osteuropäischen Gemeinden wurden zu Rosch HaSchana und Sukkot traditionell gefüllte

Krautwickel zubereitet, die durchaus Verwandtschaft mit süddeutschen Rezepten zeigen, aber doch ein wenig anders gewürzt sind.

Holischkes süß-sauer

1 kg Rinderhack
1 großer Kopf Spitzkohl
4 große Zwiebeln, gehackt, 2 davon sehr fein
3 dicke Knoblauchzehen fein gehackt
4 gehäufte EL Reis
2 TL Paprikapulver, mild
Salz, Pfeffer
1,5 TL Thymian
1 gute Prise Piment
2 Eier
400ml Tomaten-Passata
1 EL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
1 großer Apfel entkernt und gewürfelt
1-2 EL Apfelessig
1 EL Rübengrün
1 Handvoll Rosinen
500 - 700 ml Brühe

2 feingehackte Zwiebeln und Knoblauchzehen in 2 EL Öl anbraten, bis sie gerade anfangen zu bräunen. Reis und Paprika, Salz, Pfeffer, Thymian zugeben, kurz mitrösten, bis der Reis glasig wird und dann mit 250ml Brühe ablöschen. Den Reis knapp 10 min. vorgaren und beiseitestellen. Ausgekühlt zum Hack vermischt mit Eiern geben und daraus einen Fleischteig formen. Vom Kohlkopf vorsichtig die welken oder harten äußeren Blätter lösen. Bei den knackigen Blättern die harten Mittelrippen entfernen oder glatt schneiden. Die ausgelösten Blätter (es sollten 20-25 Blätter sein) in 1,5 Liter kochendem Salzwasser (1/2 TL) kurz blanchieren, bis sie gerade weich sind. Herausnehmen und ausgebreitet auf einem Brett auskühlen lassen (geht auch nacheinander). Das Kochwasser wegschütten. Inzwischen die Sauce bereiten: in einem weiten ofenfesten Topf mit Deckel 2 Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe gehackt in 2 EL Öl anschwitzen. Salzen, pfeffern, 1 TL Paprikapulver und Tomatenmark zugeben und alles einmal durchschwitzen. Mit Apfelessig ablöschen. Tomaten-Passata, Lorbeerblätter, Piment sowie Apfelwürfel zugeben und so viel Brühe, dass eine dickflüssige Sauce entsteht, zu der zuletzt Rosinen und Rübengrün gegeben werden. Die vorbereiteten Kohlblätter mit je einem gehäuften EL Fleischmischung füllen; dabei die Fülle mittig an das dicke Ende des Blattes platzieren, seitlichen Blatteile über der Füllung zusammenklappen und das Blatt vorsichtig aufrollen, so dass ein geschlossenes Päckchen entsteht, das mit Küchengarn paketmäßig verschnürt wird. Diese Kohlpäckchen dicht an dicht in die vorbereitete Tomatensauce setzen; sie sollten von der Sauce gut bedeckt sein (evtl. noch etwas Wasser /Brühe nachgießen. Den zugedeckten Topf auf mittlerer Schiene in den 150C vorgeheizten Ofen stellen und gut 2 Stunden schmoren.

3.1.2 Gefüllte Gemüse/ Legumes yaprakes (Saloniki)

In Saloniki waren viele Familien stolz darauf, ein ganzes Tepsi (rundes Backblech mit Rand) voll mit verschiedenen gefüllten Gemüsen zur Mahlzeit in der Sukka präsentieren zu können, etwa gefüllte Weinblätter, Auberginen, Tomaten, Zucchini und Zwiebeln, gefolgt von einer Süßspeise aus Weintrauben. Nachfolgend eine Auswahl mit vorwiegend fleischigen Füllungen.

Gefüllte Auberginen mit Hackfleisch

2 große Auberginen
500g Lammhack

1 große rote Zwiebel
 2 dicke Knoblauchzehen
 1 kleine Tomate
 1-2 TL Tomatenmark
 1 mittelscharfe längliche hellgrüne Paprikaschote (Biber), längs geteilt und entkernt
 Salz, Pfeffer, Paprika
 ½ TL Oregano
 Msp Piment
 2 EL Petersilie gehackt
 1 EL Korinthen
 1 EL Pinienkerne, geröstet
 1 Ei
 2 EL gehäuft Instant Couscous in 150ml kochendem Wasser gequollen oder die gleiche Menge feiner, vorgekochter Bulgur
 1-2 EL Olivenöl
Tomaten-Auberginensauce:
 1 große Dose Tomaten
 1 EL Tomatenmark
 2 große rote Zwiebeln gehackt
 3 Knoblauchzehen gehackt
 10 Stängel glatte Petersilie gehackt
 Salz, Pfeffer,
 1 TL Paprikapulver
 1 Msp Pulbiber
 1 Stückchen harte Zimtstange
 2 Lorbeerblätter
 3 EL Öl
 300-500ml Brühe

Für die Tomatensauce gehackte Zwiebeln und Knoblauch in 2 EL Öl langsam anschwitzen, salzen und nach 5-7 min. Paprikapulver, Pulbiber, Pfeffer und Thymian zugeben, dann Tomatenmark, Lorbeerblätter, gehackte Petersilienstängel, Pfeffer, Zimtstange und Tomaten-Passata mit etwas Brühe. 40 min zugedeckt leise vor sich hin köcheln lassen. Währenddessen Auberginen halbieren, Fruchtfleisch bis auf weniger als 1 cm dick kreuzweise einritzen und mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen, so dass Boote entstehen. Gehacktes Fruchtfleisch etwas salzen, 20 min. ausweinen lassen, dann gut abspülen und ausdrücken und zur Tomatensauce geben, diese weiter köcheln lassen. Die Auberginenhälften einölen und in einer geölten Backform im 200c vorgeheizten Ofen ca. 15 min. vorbacken bei 200C, bis sie gerade weich werden.

Inzwischen, Zwiebel, Knoblauch, Tomate, Ei pürieren und mit Hack, vorbereitetem Bulgur/ Couscous, Gewürzen, Petersilie, Korinthen und Pinienkernen zu einem Fleischteig mischen. Diesen Fleischteig in die vorbereiteten Auberginenhälften füllen, mit der heißen Tomatensauce übergießen (Zimtstange entfernen), mit Öl beträufeln und bei 200C im Ofen etwa 30-40 min. backen. Evtl. mit Alufolie abdecken, sollten die Auberginen zu sehr bräunen.

Warm mit der Sauce servieren.

Das folgende Gericht ist eine Variante des in Griechenland sehr populären „Arme Leute Gerichtes“, das aus mit Reis gefüllten Fleischtomaten besteht.

Domates Yemistes

4 große runde Fleischtomaten
 4 EL Risotto-Reis gehäuft (Rundkornreis)
 1 dicke weiße Zwiebel, gehackt
 1 dicke Schalotte, fein gehackt
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt

½ TL Thymian,
½ TL Oregano
½ TL getrockneter Basilikum
Salz, Pfeffer,
1 TL Paprikapulver
1 Lorbeerblatt
400ml Tomaten-Passata
2 TL Tomatenmark
½ Bund glatte Petersilie, Blätter gehackt, Stengel fein geschnitten
4 EL Olivenöl

Von den Tomaten rund um den Stielansatz einen Deckel abschneiden und das Innere mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen, Fruchtfleisch und -saft aufheben. Zwiebel und 1 Knoblauchzehe in 2 EL Öl anschwitzen, Paprikapulver, Tomatenmark, Oregano, Thymian und Tomaten-Passata zugeben. Diese Sauce unter Zugabe von einem guten Glas Wasser und Petersilienstengeln und -blättern sowie Lorbeerblatt offen köcheln lassen, während man ein Tomatenrisotto zubereitet. Dazu die fein gehackte Schalotte und 1 kleine Knoblauchzehe in 1 EL Öl anschwitzen, salzen. Unter ständigem Rühren den Reis zugeben und anschwitzen, bis er glasig wird. Dann Basilikum, Tomatenfruchtfleisch und -saft zugeben und nach und nach mit so viel Wasser und etwas Tomatensauce unter Weiterrühren ablöschen, dass ein Risotto entsteht (ca.15-20 min.) Das Risotto sollte noch Biss haben und sehr dickflüssig sein, wenn es in die Tomaten gefüllt wird. Diese mit wieder aufgesetzten Deckeln in eine geölte Auflaufform setzen, mit der Tomatensauce übergießen und im Ofen bei 180C etwa 30-40 min. backen.

Runde Zucchini, gefüllt

8 runde Zucchini, ca. tennisballgroß
200 g Reismudeln (Kitharaki)
3 frische Tomaten
6 getrocknete Tomatenhälften, gehackt und eingeweicht in heißem Wasser
1 große rote Zwiebel gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
3-4 EL Olivenöl
½ TL Thymian
½ TL getrocknetes Basilikum
Salz,
¼ TL Pfeffer
1 TL Paprikapulver mild
1 Prise Pulbiber/Chili
200g gehacktes Kalbfleisch / alternativ, wenn es milchig sein soll:
150g Feta oder Tulum-Käse, zerbröckelt
2 EL grüne Oliven ohne Kern
500 ml Gemüsebrühe

Rote Zwiebel und Knoblauchzehen in 2 EL Öl anbraten, und wenn sie goldgelb und glasig werden vorsichtig salzen. Das gehackte Kalbfleisch zugeben und mitrösten, bis es nicht mehr roh ist, dann eingeweichte Tomaten und Gewürze zugeben sowie die Kitharaki, die kurz mitgeröstet werden sollen. Mit etwa 300 ml Brühe auffüllen. 15 min unter wiederholtem Rühren köcheln lassen, mit noch etwas Brühe auffüllen, wenn die Kitharaki anlegen sollten. Wenn die Kitharaki weich werden und alle Flüssigkeit aufgesogen haben, den Topf vom Feuer nehmen und beiseitestellen.

Von den runden Zucchini oben einen Deckel abschneiden und mit einem Löffel vorsichtig das Fruchtfleisch auskratzen bis auf einen Rand von 0,5-0,75 cm. Fruchtfleisch hacken und zu den Kitharaki geben. Die frischen Tomaten und Oliven ebenfalls hacken und unter die Kitharaki-Masse ziehen. Damit die ausgehöhlten Zucchini füllen, die abgeschnittenen Deckel aufsetzen und

nebeneinander in eine gut gefettete Auflaufform setzen. Restliche Gemüsebrühe angießen, die Zucchini mit Öl beträufeln und im 180C vorgeheizten Ofen etwa 25- 30 Minuten garen. Wird anstelle des Kalbshack Feta verwendet, diesen zuletzt unter die Kitharaki-Füllung mischen.

Gefüllte Zwiebeln süß-sauer

4 große Gemüsezwiebeln von ca. 8-10 cm dm
4 Knoblauchzehen
500g Rinderhack
1 Ei
4 EL Reis, gehäuft
1-2 EL geröstete Pinienkerne, grob gehackt
2 Handvoll glatte Petersilie Blätter gehackt, Stengel fein geschnitten
2 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL Paprikapulver, mild
1 gute Prise Pulbiber/Chili
1 Prise Cumin
1 Msp Piment
½ TL Oregano
1 Prise Muskat
1 harte Zimtstange
2 Nelken
2 Lorbeerblätter
einige Pfefferkörner
1-2 EL Weißweinessig
1-2 EL Rohrzucker
3 EL Tomatenmark

In einem großen Topf 1,5-2 Liter Wasser mit 1 TL Salz, 1 EL Zucker und 1 EL Essig zum Kochen bringen. Die Gemüsezwiebeln schälen, den Strunk vorsichtig herausschneiden und jeweils längs bis zur Mitte einschneiden. Ins kochende Wasser geben und ca.20 min. sieden lassen. Herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Vom Zwiebelsud 250 ml abnehmen und restliche Flüssigkeit mit der Zimtstange und Nelken aufkochen und dann auf die Hälfte reduzieren. Derweil Reis in 250ml Zwiebelbrühe 10 min. vorgaren, dann mit Hack, Ei, Petersilienblättern und Oregano, Paprika, Cumin, Piment, Muskat sowie gehackten Pinienkernen und 2 Zehen gehackten Knoblauch vermischen. Von den vorgegarten Zwiebeln vorsichtig die einzelnen Schalen ablösen bis auf das Zwiebelherz (mind. 4 große Schalen von jeder Zwiebel). Die Hälfte der Herzen fein hacken und zum Fleischteig geben und nochmals vermischen. Die restlichen Zwiebelherzen feingehackt in den köchelnden Zwiebelsud geben, dazu 2 gehackte Knoblauchzehen und Petersilienstängel sowie das Tomatenmark, Thymian, Pfefferkörner und 2 Lorbeerblätter. Den Fleischteig in 16 Portionen teilen und die einzelnen Schalen jeweils mit 1 Portion befüllen und einrollen, so dass Schalotten-förmige Päckchen entstehen. Die Zwiebel-Tomatenbrühe mit Zucker und Essig leicht süß-säuerlich-würzig abschmecken. In einer weiten ofenfesten, gut gefetteten Casserole mit Deckel etwas Zwiebelbrühe einfüllen, und die Zwiebelröllchen dicht an dicht einsetzen und mit so viel restlicher Brühe begießen, dass sie knapp bedeckt sind. Im Ofen bei 180C etwa 45-60 min. schmoren. Die Röllchen sollen die Flüssigkeit fast aufgesogen haben und oben leicht gebräunt sein.

Yotam Ottolenghi hat für gefüllte Zwiebeln auch eine milchige Variante entwickelt, die er in seinem vegetarischen Kochbuch aufgezeichnet hat.

Als Abschluss der Mahlzeit in der Sukka gab es in nordgriechisch-jüdischen Gemeinden Moustoalevria, eine Süßspeise, deren purpurviolette Farbe zum herbstlichen Charakter des Festes passte. Die an sich einfache Cremespeise wird aus dem Most roter Weintrauben bereitet und mit

Mastix versetzt, einem Harz, das in Griechenland noch immer zur Bereitung von Retsina verwendet wird. Da viele Juden früher ihren eigenen Koscher-Wein kelterten, war die Beschaffung von Most kein Problem. Heute muss man das zu Hause selbst machen.

Mastix ist im Geschäft nicht ohne weiteres zu bekommen und kann am einfachsten über das Internet bezogen werden.

Moustoalevria (griechisch-sefardisch)

- 1 kg möglichst dunkelrote Weintrauben
- 3 EL Zucker
- 1 Vanille Puddingpulver
- 4 Erbsen Mastix (Harz der Kiefern von Chios)
- 1 Prise Piment
- 1 Spritzer Zitronensaft

Die Weintrauben gut waschen, entrappen und im Mixer pürieren (Vorsicht, das kann spritzen) und mit 1 EL Zucker in eine weite Glasschüssel geben. Bei Zimmertemperatur 1-2 Tage mit einem Sieb/Spritzschutz abgedeckt stehen lassen, bis sich an der Oberfläche Schaum bildet und die Flüssigkeit anfängt zu moussieren. Dann ist ein leicht prickelnder Most entstanden. Diesen durch ein Sieb passieren, dabei Schalen und Kerne gut ausdrücken. Die gewonnene purpurviolette Flüssigkeit (etwa 600-700 ml) mit den zerdrückten Mastix-Erbsen, Piment, Zucker und Vanille-Puddingpulver unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Flüssigkeit andickt. Die Mastix-Erbsen lösen sich durch die Hitze auf. Cremespeise nach 3 min. ständigen Rührens vom Feuer nehmen, etwas auskühlen lassen und mit Zitronensaft abschmecken. Völlig auskühlen lassen und am besten über Nacht kühl stellen.

Die nachfolgenden Gerichte stammen aus anderen sefardischen Gemeinden und zeigen, wie vielfältig gefüllte Gemüse zubereitet werden können.

Paprika gefüllt mit Tomatensauce, Reis und Fisch (Karibik)

- 4 große Gemüsepaprika
- 4 Stück Fischfilet a 125g (auch TK) Kabeljau o.ä.
- 6 EL gehäuft Basmati Reis
- Sauce:
- 2 große rote Zwiebeln gehackt
- 4 Knoblauchzehen gehackt
- 1 Möhre, fein gehackt
- 2 Stangen Sellerie in feinen Scheiben
- 6 Roma-Tomaten, grob gehackt
- 2 EL Tomatenmark gehäuft
- 4 Sardellenfilets, fein zerdrückt
- 5 kleine Pimentos de Padron entkernt und fein gehackt
- 1 TL frisch geriebener Ingwer
- 2 TL Paprikapulver süß
- 1 Jalapeno-Chilischote entkernt oder 1 TL Chilipaste
- Salz, Pfeffer
- je 1 TL Thymian, Oregano, Rosmarin
- 3 Lorbeerblätter
- 5 EL Olivenöl
- 1 Liter Brühe

Den Basmati Reis in der 3 fachen Menge Wasser ca. 15 min. kochen, bis er gerade gar ist und abgetropft beiseite stellen. TK Fischfilets gefroren klein würfeln und auf den noch warmen Reis geben und auftauen lassen. Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch hacken, in 3 EL Öl anschwitzen in

einem 1 Liter Topf Möhre, Sellerie, gehackte Pimentos und Jalapenoschote/Chilipaste und Gewürze zugeben und langsam unter Rühren kräftig anbraten, bis alles anfängt zu bräunen. Tomatenmark und gehackte Tomaten zugeben und durchschwitzen. 750ml Brühe zufügen und alles zugedeckt etwa 40 min. leise köcheln lassen. Die Sauce sollte recht dickflüssig werden. Von der Sauce etwa 2 Schöpfkellen abnehmen und mit zerdrückten Sardellen, gewürfeltem Fischfilet und dem Reis mischen. Gemüsepaprika längs halbieren und entkernen. Fisch-Reisfüllung in die vier Paprikahälften gehäuft einfüllen. Nebeneinander in eine große, geölte Auflaufform/Backblech mit Rand setzen, den Rest der Füllung mit der Sauce und noch etwas Brühe über die Paprika geben und mit etwas Öl beträufeln. Bei 200C im Ofen etwa 45 min. backen. Evtl. mit Backpapier abdecken, sollte die Oberfläche zu dunkel werden.

Gefüllte Quitten mit Lammhack (Aleppo)

4 nicht zu große Quitten (am besten Birnenquitten die meist nicht so hart sind wie Apfelquitten).

500 g Lammhackfleisch

2 mittelgroße, fein gehackte Zwiebeln

2 zerdrückte Knoblauchzehen

1 TL Pulbiber/ Chiliflocken

1 Handvoll glatte Petersilie, Blätter, gehackt, Stängel fein geschnitten

1 TL Piment

1 Stückchen harte Zimtstange

1 gute Prise Cumin

1 kleine Nuß Ingwer

1 TL getrocknete Minze

1 TL Salz,

¼ TL Pfeffer aus der Mühle und 3-4 Pfefferkörner

1 EL geröstete Pinienkerne

2 EL Korinthen

1-2 EL Brösel

1 Ei

2 TL Tomatenmark

3-4 EL Olivenöl

2 TL Granatapfelsirup

3 getrocknete Tomaten

1 EL brauner Muscovadozucker (Rohrohrzucker)

500 ml Gemüsebrühe

1 Handvoll gehackte Petersilie und

Kerne von einem halben Granatapfel zum Bestreuen

Quitten in einem großen Topf mit kochendem Wasser etwa 15 min. garen bis sie gerade anfangen weich zu werden. Herausnehmen, auskühlen lassen, den Birnfortsatz abschneiden und vorsichtig längs halbieren. Durch das Vorkochen lassen sich die Quitten erheblich leichter durchschneiden als im Rohzustand. Aber auch dann kann das Innere noch hart und um das Kerngehäuse griselig sein. Beim Hantieren mit dem Messer ist also Kraft notwendig und Vorsicht geboten. Das Kerngehäuse und die griseligen Teile mit einem Obstausstecher entfernen, dann das Fruchtfleisch soweit aushöhlen, dass ein 1-1,5 cm breiter Rand bleibt. Das weiche Fruchtfleisch (auch von den Birnfortsätzen) zugedeckt mit etwas Granatapfelsirup beträufelt beiseitestellen, die vorbereiteten Quittenhälften ins Kochwasser zurücklegen. Zunächst die Sauce bereiten: 1 Zwiebel und Knoblauchzehe in 2 EL Öl anschwitzen, je ½ TL Pulbiber, Ingwer und Piment, Pfefferkörner, Zimtstange, Petersilienstängel, getrocknete Tomaten und Quittenfleisch zugeben, mit etwas Quitten-Kochwasser auffüllen und ca. 20-30 min schmoren lassen. Salzen und mit Muscovadozucker abschmecken, weiter köcheln lassen. Für die Füllung die zweite, sehr feingehackte Zwiebel und Knoblauchzehe mit Hack, Salz und Pfeffer, Petersilienblättern, Tomatenmark, ½ TL Pulbiber, ½ TL Piment, Minze, Cumin, Pinienkernen, Korinthen und Bröseln sowie 1 EL Öl und dem Ei zu einem Teig

vermischen und kurz kühl stellen. Aus der Hackmasse acht Kugeln formen und die vorbereiteten Quittenhälften damit füllen. Die Quitten nebeneinander in eine große, gut eingölte Auflaufform setzen. Die inzwischen eingekochte Sauce über die die Quittenhälften gießen, dabei evtl. mit etwas Quittenwasser auffüllen, so dass alles knapp bedeckt ist. Mit restlichem Öl beträufeln und zugedeckt im Ofen bei 200C die ersten 10 min. backen, dann bei 180C weitere 20-30 min garen. Die letzten 10min. ohne Deckel backen. Warm mit Granatapfelkernen und Petersilie bestreut servieren.

Für die Kibbuzbewegung und die neu aufgebaute israelische Landwirtschaft gewann Sukkot eine neue Bedeutung als Erntedankfest, weshalb dem Bau von Laubhütten und den zugehörigen Mahlzeiten große Aufmerksamkeit gewidmet wurde. Meist waren der Bau der Laubhütte und die Ausstattung Sache der Kinder aus den Kibbuz-Kindergärten. Die Gemeinschaftsküchen entwickelten neue Gerichte, meist Salate und Kuchen, die in der Sukka von den kleinen Gästen genossen wurden.

Rote Beete Salat mit Pflaumen und Nüssen (Kibbuzrezept)

500g Rote Beete
1 kleine rote Zwiebel gehackt
1 Prise Thymian
1 EL Olivenöl
1 Zehe gehackter Knoblauch
4 Zweige Nana-Minze
150g Walnußkerne, gehackt
3-4 Japanische Pflaumen, geachtelt
3-4 Stängel Frühlingszwiebeln gehackt
4 EL Salatmayonnaise
2 TL Senf mittelscharf
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Von den Roten Beeten den Strunkansatz entfernen, Beete gut waschen und in 3 cm Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken, zusammen mit Thymian, Salz, Pfeffer, Öl über die Würfel geben und alles gut mischen. In einer Backschale im vorgeheizten Ofen bei 200C etwa 30-40 min. garen, bis die Würfel weich sind, aber noch Biss haben. Ausgekühlt mit gehackten Walnußkernen, gehackter Minze, Pflaumenachteln, Frühlingszwiebeln, Salatmayonnaise und Senf mischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Stunden durchgezogen schmeckt er bei Zimmertemperatur am besten.

Karottensalat mit Datteln und Ananas (Kibbuzrezept)

500g Karotten, am besten Bundmöhren, geschält und fein geraffelt
6-8 Datteln, entsteint und klein geschnitten
1 große Orange, Scheiben in Stücke geschnitten
1 kleine Dose Ananas in Stücken
Saft und etwas Schale einer Zitrone
1-2 EL brauner Zucker
Msp Zimt, Piment, Nelken
1-2 EL gehackte Pistazien

Karotten vorbereiten und sofort mit etwas Zitronensaft und den Orangenstücken mischen, dann Ananas, Zucker und Gewürze zufügen und ggfs. mit noch etwas Zitronensaft abschmecken. Die Süßspeise einige Stunden durchgezogen und gut gekühlt mit Pistazien bestreut servieren. Ananas waren bis in die 1990er Jahre für die meisten Kibbuzim ein Luxus, der nur in Dosen zu haben war. Heute würde man wohl frische Ananas verwenden, muß aber dann die Zuckermenge anpassen.

Ugat Perot/ Fruchtekuchen (Kibbuzrezept)

250g Mehl und Mehl für die eingeweichten Trockenfrüchte (etwa 75-100g)
75g gemahlene Mandeln
2 EL Kakao
1 EL Lebkuchengewürz
etwas frisch geriebener Ingwer
1 gute Prise Anis
Prise Salz
2 TL Backpulver
1 TL Back-Natron
175g Butter
150g Rohrzucker
150g Honig/Rübensirup
4 Eier
100g Trockenpflaumen, gehackt
100g Rosinen
100g Korinthen
100g Datteln, gehackt
100g Feigen, gehackt
50ml starker Tee
50ml Rum
Saft und Schale von 2 Bio-Orangen

Gehackte Trockenfrüchte über Nacht einweichen in Rum und Tee . Am nächsten Tag Zucker und Rübensirup/Honig erhitzen, Butter darin schmelzen lassen und Gewürze sowie Orangensaft und –schale zugeben, auskühlen lassen. Trockenfrüchte gut abtropfen lassen, dann bemehlen. Mehl, Mandeln, Backpulver, Natron, Salz und Gewürze mischen, danach alle Zutaten mit einander zu einem weichen Teig verbinden, und in eine mit gebuttertem Backpapier ausgelegte Backform füllen, glattstreichen und bei 150C ca. 100-120 min. backen. Der Kuchen sollte einige Tage durchziehen.



Innen ausgemalte Sukka (Laubhütte), Bodenseeraum, 19. Jahrhundert, Musée d'Art et d'Histoire du Judaïsme, Paris

4. Simchat Torah

Das Fest zum Abschluss von Sukkot feiert Ende und Anfang der Toralesung im neuen Jahr, wozu in der Synagoge alle Torarollen aus der Heiligen Lade (Ahron HaKodesch) gehoben und um das Leseputz (Bema) herumgetragen werden. Es ist ein feierlicher, aber auch fröhlicher Anlass und Kinder erhielten früher dazu Fähnchen, die sie während des Umzugs schwenkten und auf die als besonderes Geschenk ein kleiner roter Apfel gesteckt wurde. Brachten die Kinder diese Äpfel nach Hause, wurde daraus ein Kuchen zubereitet. Oft aber „verschwanden“ die Äpfel schon vorher.

Backapfel-Kuchen zu Simchat Tora

Teig

250g Mehl gesiebt
2 gestrichene TL Backpulver
120g Zucker
125g Butter weich
Prise Salz
3 Eier
2-3 EL Sahne
1 TL Zitronenschale
2 EL Zitronensaft
gute Prise gemahlener Anis (wenn man mag)

Belag für eine Backschale 30 x 20 cm:

4-5 säuerliche Äpfel geschält, Kerngehäuse und Stiel mit Ansatz entfernt, geachtelt
3 EL Rosinen, eingelegt in 2 Schnapsglas Rum oder Tee
3 EL Walnüsse, klein gehackt
1-2 EL Honig, erwärmt und verflüssigt
2 EL weiche Butter, verflüssigt
je eine Msp Piment
½ TL Zimt,
1 Prise Nelken
nach Geschmack etwas Rosenwasser
Spritzer Zitronensaft
Butter und Backpapier für die Form

Für den Teig Butter schaumig rühren, Eier mit Zucker hell cremig aufschlagen und beides mit gesiebttem Mehl, Salz, Backpulver und Gewürzen behutsam vermischen und dabei so viel Sahne und Zitronensaft zugeben, dass ein geschmeidiger, leicht vom Löffel reißender Teig entsteht. Den Teig in die mit gefettetem Backpapier ausgelegte Backschale füllen und glattstreichen. Die Apfelachtel dicht an dicht auf den Teig legen setzen, und darauf eine Mischung aus Rosinen und gehackten Walnüssen gleichmäßig verteilen. Den Honig vermischt mit Butter, Gewürzen und Rosenwasser sowie etwas Zitronensaft darüber träufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 180C etwa 30-40 min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.