

Kochen mit der Bibel: Rezepte und Geschichten

Inhalt Seite

Vorwort

Einleitung

Kapitel 1: Die Bewirtung von Engeln

Saras Gerstenbrotfladen	1
Weizenkörnersuppe	2
Orientalischer Gemüseauflauf	3
Kamelmilch	4
Datteln mit Honig und Ricottekäse	5
Kebabspieße	6
Engelskuchen	7

Kapitel 2: Ein Erstgeburtsrecht für ein Linsengericht

Khubz (Brot)	8
Mudschadarra (Linsen mit Reis)	9
Gurkensalat mit Joghurt	10
Basai Basawi (Zwiebeln mit Linsen, Nüssen und Früchten)	11
Esaus Gemüseintopf	12
Gebackener Ziegenkäse mit Kräutern	13
Getrocknete Aprikosen und geschälte Pistazien	14
Roter Samtkuchen	15

Kapitel 3: Alles für den Segen eines Vaters

Würziges Ziegenragout	16
Reis aus Beerscheba	17
Rebekkas Leckerbissen	18
Wildschmortopf	19
Köstliches Dattel-Walnuss-Brot	20
Jakobs grüner Bohnensalat	21
Edamer mit kernlosen Trauben	22
Süßes Blendwerk	23

Kapitel 4: Josef speist mit seinen Brüdern

Eisch Baladi	24
Dicke Bohnen mit Rührei	25
Salat "Jakobs bunter Rock"	26
Gebratene Seezunge mit Pistazienkruste	27
Bamia	28
Marinierte Ente mit Wacholderbeeren-Mandel-Sauce	29
Ziegenmilch-Granatapfelsirup-Torte	30
Asbusa	31
Süße Tigerkugeln	32
Frische Zitronenmelisse auf Eis	33

Ägyptische Biere und Weine	34
Kapitel 5: Ein Passa-Mahl	
Gefüllte Eier mit Meerrettich	35
Carosset à la Greque	36
Mazze-Knödelsuppe	37
Passa-Schwarzbrot	38
Lambraten mit Rosmarin	39
Borschtsch	40
Goldbrauner Kartoffelaufwurf	41
Gekühlter Spargel mit Himbeer-Mandel-Vinaigrette	42
Spinatsalat mit bitteren Kräutern	43
Kokos-Makronen	44
Heiße Passa-Fruchtpastete mit Zitronensorbet	45
Koscherer Rotwein	46
Kapitel 6: Manna und Wachteln in Hülle und Fülle	
Israelische Wassermelonensuppe...	47
Manna	48
Dattelmanna-Brot	49
Marinierte Wachteln aus dem Grill	50
Gebackener Barsch mit Tahina	51
Geschmorte Lauchrollen mit Gurkenfüllung	52
Karamellisierte Zwiebeln mit Ei	53
Baklava "Siebenter Himmel"	54
Kapitel 7: Die Mahlzeit der Schnitter	
Challa-Zopf mit Mohn und Zitrone	55
Gerstensuppe "Feld und Garten"	56
Forelle "mediterrane"	57
Salat aus Weizenkörnern, gelben Zucchini und Honigmelone	58
Käseaufwurf mit Artischocken	59
Schawandar bil-Laban	60
In Weißwein mit Thymian gedünstete Aprikosen und Feigen	61
Freundschaftskuchen	62
Kapitel 8: Abigajil kocht ein Versöhnungessen	
Rosinen-Challa	63
Lamm mit Feigen und Rotwein	64
Lammhack mit Walnüssen und Granatapfelsaft	65
Gebackener Schafskäse mit frischen Datteln	66
Geröstete Gerste mit Bataten und Rüben	67
Salat aus Weizenkörnern und weißen Bohnen	68
Tabbouleh	69
Abigajils Linsengericht	70
Feigenkuchen	71
Rosinenkuchen	72

Aprikosen "Abigajil"	73
Cabernet Sauvignon oder Merlot aus der Karmel-Region	74

Kapitel 9: König Davids Hochzeit

Salomos Fladenbrot	75
Zaatar-Brot	76
Israelischer Salat	77
Hummus mit Olivenöl und Pinienkernen	78
Zwiebelsalat mit Sumach und Kapern	79
Mulukhija	80
Kufta	81
Sabanikh	82
Makluba	83
Prinzessbohnen in Tomatensauce	84
Fasulija khadra bi-Zait	85
Batsebas knusprige Rosmarinkartoffeln	86
Rotwein, Frischkäse und rote Trauben	87
König Davids Kokosmakronen mit Schokoladenüberzug	88
König Davids Hochzeitskuchen	89

Kapitel 10: Die Liebenden im Garten

Duftöle	90
Hirten- oder Beduinenbrot mit frischen Oliven und Kamelkäse	91
Ezo Gelin (Hochzeitssuppe)	92
Würziger überbackener Fisch	93
Hähnchenbrustfilets mit Granatapfel und Walnüssen	94
Salomos Gemüsebogen	95
Arroz de Bodas (Sephardischer Hochzeitsreis)	96
Edle Früchte in Zimtsirup	97
Safrankuchen für Verliebte	98
Feine israelische Rotweine	99

Kapitel 11: Elisa kocht meisterhaft in Gilgal

Apfel-Gerstenkuchen	100
Gebratene Gurken	101
Sellerie-Fenchel-Auflauf	102
Kräutermais	103
Eintopf Gilgal	104
Gersten-Aprikosen-Salat mit gerösteten Haselnüssen	105
Feigen, Datteln, Rosinen, Nüsse, Käse	106

Kapitel 12: Essen mit dem Statthalter

Rosmarin-Pita	107
Estras Ochsenfleisch mit Reis und Blattgemüse	108
Artaxerxes' Ochsenpfanne	109
Persischer Lammtopf mit süßen Früchten	110
Würziges Lamm à la Garten und Hain	111

Musakhan (Brot mit Geflügel und Zwiebel)	112
Tscherkess Tawuk (Tscherkessisches Hähnchenfleisch)	113
Gebratene Wachteln mit Aprikosen und Pakannüssen	114
Artischocken in Zitronensauce	115
Mandelsuppe	116
Spinat-Linsen-Suppe	117
Libanesisches Omlett mit Minze, Ei und Zwiebel	118
Frischkäse mit Orangenschale und Mandeln	119
Statthalter-Kuchen	120

Kapitel 13: Ester rettet ihr Volk

Challa mit Schokoladenchips	121
Artischockencremesuppe	122
Traditionelle Kartoffel-Latkes	123
Süßsaurer Seebarsch	124
Putenbrust mit Kräutern	125
Gemüse-Cholent	126
Zitronenkuchen mit Mohn	127
Hamantaschen	128
Rotwein	129

Kapitel 14: Ein Mahl in der Wüste

Judäischer Wüstensalat mit scharfem Honigdressing	130
Gurkensalat mit Honig und Minze	131
Geschmortes Lamm mit Honig und Couscous	132
Marinierter Barsch	133
Wüstenkürbis	134
Brot "Schwingen des Lebens"	135
Salomes Honig-Karuben-Küchlein	136
Zacharias Tempelbrot	137
Elisabeths Karuben-Kuchen	138
Taufkuchen	139
Schurbat al-Dscharad (Heuschreckensuppe)	140

Kapitel 15: Der verlorene Sohn kehrt heim

Kalbskebab	142
In Honig gebackenes Ziegenfleisch mit Minzsauce	143
Rindfleischfondue	144
Frischer Spinat mit Granatapfel-Vinaigrette	145
Gegrillte Maiskolben	146
Frischer Kefir mit roten Trauben	147
Feigen in Kamillentee mit Eischnee	148
Karuben-Kuchen für zwei Söhne	149

Kapitel 16: Jesus isst mit dem Pharisäer

Zwiebelbrot	150
Marinierter Hering	151

Gebackener Thunfisch in Pistazien und Dill	152
Gurken und Zwiebeln mit Weinraute-Senf-Dressing	153
Kalbfleisch mit Minze und gelber Zucchini	154
Jerusalemer Honig-Käse-Kuchen	155
Obstplatte mit frischen Trauben, getrockn. Datteln und Feigen	156
Nikodemus' Anisplätzchen	157
Rotwein	158

Kapitel 17: Die Hochzeit zu Kana

Hochzeits-Challa	159
Chicoréesalat mit Oliven und Clementinen	160
Dolmas (Gefüllte Weinblätter)	161
Gebackene Sardinen in Sesamsauce	162
Entenbraten mit Maulbeeren und Meerrettich	163
Lammrippchen mit würziger Minzsauce	164
Süße Hirse-Frucht-Bällchen	165
Maamul (Marias Mandelplätzchen)	166
Obstplatte mit Melonenkugeln, Rosinen, Datteln und kandierten Mandeln	167
Galiläischer Rotwein	168

Kapitel 18: Ein galiläisches Frühstück

Gegrillte Makrelenspieße	169
Süße Barben	170
Petrusfisch mit Petersiliensauce	171
Petrusfisch mit Pistazienkruste	172
Almodrote (Auberginen-Käse-Auflauf)	173
Israelischer Frühstückssalat	174
Manakisch mit Ziegenkäse und Pfefferminztee	175
Zimtkuchen für den Kaffee am Lagerfeuer	176
Galiläischer Sandkuchen	177

Verzeichnis der Rezepte

Vorspeisen	178
Suppen	179
Salate	180
Fisch	181
Geflügel	182
Lamm, Ziege und Wild	183
Rind	184