

SEDERTELLER

Rezepte für Mahlzeiten die den Auszug aus Ägypten, die Befreiung, die Erlösung und die Auferstehung verkörpern:

Rezept: Nuss Dip (Dukkah)

Zutaten: 50g. Sesam, 50 gr Mandeln, 100 gr Haselnüsse, 2 EL Koriandersamen, 2 TL Meersalz, schwarzer Pfeffer, gemahlen

Zubereitung:

- Die Sesamsamen in einer Pfanne (ohne Öl) goldbraun rösten. Abkühlen lassen.
- Die Haselnüsse und Mandeln rösten. Zu den Sesamsamen hinzufügen.
- Koriander und Kümmelsamen etwa eine Minute rösten. Abkühlen lassen.
- Alles zusammenfügen und mit dem Mörser zerkleinern. Salz dazu geben und nach Geschmack Pfeffer.

Servieren Sie die Dukkah mit einer Schale Olivenöl und Scheiben ungesäuertem Brot, Matze. Tauchen Sie das Brot in das Öl und dann in die Dukkah.

Den Dukkah kann man zwei Wochen in einem gut verschlossenen Behälter bewahren und schmeckt auch gut über Salate oder Gemüse.

Rezept: Gebratene würzige Lammspieße

Zutaten für Fleisch und Marinade: 1 Kg Lammfleisch, gewürfelt (2-3 cm), 4 Zweige frischer Thymian, 2 EL frischer Rosmarin, 1/2 Tasse glatte Petersilie, 3 Knoblauchzehen, 1/2 EL scharfer Senf, 1/2 - 1 TL Zimt, 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 3 EL Granatapfelsaft, 1 EL Zitronensaft, 3 EL Olivenöl

Zutaten für die Zwiebelmischung: 2 rote Zwiebeln, 1 Tasse glatte Petersilie, 2 TL Sumac, 3 EL Pinienkerne, 2 TL Honig, 1 EL Olivenöl, 1 Prise Meersalz, schwarzer Pfeffer.

Zubereitung Marinade:

- Thymian und Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen, Petersilie klein schneiden und den Knoblauch fein hacken.
- In einer großen Schüssel mit Senf, Zimt, schwarzem Pfeffer, Granatapfelsaft, Zitronensaft und Olivenöl mischen.
- Das Fleisch in die Marinade legen und eine Stunde ziehen lassen.

- Den Grill vorheizen.

Zubereitung Zwiebelmischung:

- Zwiebeln in dünne Ringe schneiden.
- Die Petersilie fein hacken und in einer Schüssel mit Zwiebeln, Pinienkernen, Sumacpulver, Honig und Olivenöl vermischen.
- Mit Meersalz und schwarzen Pfeffer würzen.

Die **Lammfleischwürfel** aufspießen und die Spieße grillen.

Servieren Sie die warmen Spieße mit der Zwiebel/Sumac-Mischung und Brot

Rezept: Charosset

Zutaten: 3 feste rote Äpfel, 100g Walnüsse, 1,5 TL Zimt, 5 EL süßer roter Portwein, 1 EL Honig, 1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

- Die ungeschälten Äpfel vierteln, den Strunk entfernen.
- Die Apfelstücke reiben und mit den restlichen Zutaten zu einem Brei mischen.
- Im Kühlschrank bewahren.

Rezept für einen Gemüse- Kuchen

Zutaten: 500g Blätterteig aus dem Gefrierschrank, 1 kg Blattspinat , 4 EL Olivenöl, 2 fein gehackte mittelgroße Zwiebeln, 2 Gewürznelken, 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 TL gemahlene Nelkenpulver und 1 TL frisch gemahlene Muskatnuss, 100 g getrocknete Tomaten in Öl: abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden, 1 kleine Tasse schwarze Oliven (ohne Kerne), kleingeschnitten, 200 g zerbröselter frischer Ziegenkäse, 100 g frisch geriebener alter Bauernkäse, 7 große Eier, 3 EL Reis, Salz und Pfeffer, etwas Butter zum Einfetten.

Zubereitung: (Den Ofen auf 180 Grad vorheizen)

- Den Blätterteig für 1/2 Std. ruhen lassen; danach gut kneten und anschließend ausrollen.
- die Kuchenform einfetten und mit dem Teig auslegen. Den Teig gut gegen die Seiten der Kuchenform andrücken. Ein Teil des Teiges für den Deckel zur Seite legen.

Die Füllung:

- Den Spinat waschen und kleinschneiden.
 - 2 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und den Spinat unterrühren; 2 Minuten köcheln.
 - Danach den Spinat in einem Sieb abtropfen lassen.
 - Die Zwiebel in 2 EL Olivenöl kurz anbraten, Knoblauch und Kräuter dazugeben.
 - Den abgetropften Spinat in eine große Schüssel geben.
 - Die Zwiebelmischung, getrockneten Tomaten, Oliven, Ziegenkäse und geriebenen Käse dazugeben. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
 - 3 Eier schlagen und mit dem Reis mischen.
 - Alles gut miteinander verrühren.
-
- Den Teig in der Backform mit einem 1/2 Ei bestreichen.
 - 3/4 der Füllung in die Backform geben und glattstreichen.
 - In die Füllung drei Löcher machen und in jedes Loch ein geschlagenes Ei geben.
 - Den Rest der Füllung vorsichtig darüber verteilen und glattstreichen.
 - Den Teigdeckel darauflegen und mit dem restlichen Ei bestreichen.

- Backen Sie den Kuchen ca. als 1 Stunde.

Hier links für meine Bücher, hierin steht auch eine schöne Oster - Geschichte

„Pipke en Popke ‘verhaaltjes voor de kleine wereldburger’

[BOEK: Pipke & Popke -verhaaltjes voor kleine wereld burgers Oosterbeek-Airoldi, Romana - dieet & voeding | BESLIST.nl | 9789082479300](#)

‘Pippa and Paul, stories for the little World Citizens’

[Pippa and Paul: stories for the little world citizens: Oosterbeek-Airoldi, Romana: Amazon.nl](#)

Pipke & Popke, Erlebnisse kleiner Weltbürger

[Pipke und Popke: Erlebnisse kleiner Weltbürger: Amazon.de: Romana Oosterbeek-Airoldi: Bücher](#)