

Pfingstmenü nach Rezepten aus der Bibel

Vorspeise: Schobis Bällchen

Zutaten: 1 Tasse Weizengries
1 Tasse Weichkäse
Honig
Öl zum Backen

Zubereitung: Gries und Käse zu einem dicken Teig mischen. Mit nassen Händen mittelgroße Bällchen kneten. In Öl backen und dabei immer wieder wenden. Sie müssen von allen Seiten goldbraun werden. Auf Küchenpapier abtropfen. In Honig tauchen und servieren. Man kann die Bällchen auch mit Sesam oder Mohn bestreuen.

Quelle: 2 Samuel 17,29

Hauptgericht: Marthas Fleischbällchen

Zutaten: 1 Pfund klein gehacktes Fleisch

Salz und schwarzen Pfeffer, Olivenöl zum Braten

Für die Sauce: 1 in Scheiben geschnittener Lauch

0,5 Tasse Rotwein

0,25 Tasse Likörwein

1 Tasse konzentrierte Gemüsesuppe

1 Tasse gehackte Sellerieblätter

1EL frischen und einen halben Teelöffel getrockneten Oregano

Salz und Pfeffer

Zubereitung: Das Salz mit den Gewürzen vermischen und zu kleinen Bällchen formen. In Öl braten, bis sie rundherum braun sind. In einem Topf 2EL Olivenöl zusammen mit dem Lauch und dem Sellerie erhitzen, kochen lassen, bis es weich ist. Die Fleischbällchen vorsichtig hineintun und weitere 20 Minuten kochen lassen. Abschmecken. Dazu reicht man Mazzenbrot (kann in jedem Rewe oder Edekamarkt bei der Abteilung Knäcke Brot gekauft werden)

Achtung: Die Völker der Antike kochten generell mit Alkohol. Mediterrane Völker tun das bis heute. Beim Kochvorgang verdampft der überwiegende Alkoholgehalt. Es geht aber auch ohne. Dann ersetzt man den Rotwein durch roten Traubensaft und lässt dafür den Likör weg. Das Gericht schmeckt dann etwas süßer als im Original.

Quelle: Römerbrief 14,6

Nachtisch: Nusskuchen aus dem Hohelied

Zutaten: 1 Tasse saftige Datteln oder Feigen

0,25 bis 0,5 Tassen Wasser

1 Teelöffel Zimt

0,25 Teelöffel Kardamon

0,5 Tasse gehackte Walnüsse

0,75 Tasse gehackte Mandeln

Honig

Zubereitung: In einem Mixer Datteln und Wasser zu einer Paste mixen. Gewürze, Walnüsse und 0,25 Tasse Mandeln zufügen und gut mischen. In kleine Bällchen formen, mit Honig bestreichen und in den restlichen Mandeln wälzen.

Quelle: Hohelied 4,14, ein altes ägyptisches Rezept, das von einem Tontäfelchen von 1600 v. Chr. stammt.

Guten Hunger!

Rezeptbuch :M. Feinberg Vamosh/dt. von H.-J. Frisch: Essen und Trinken in biblischer Zeit, 2004, Düsseldorf.