

TSCHOLENT

FÜR 8-10 PERSONEN

400 g weiße Bohnen, 1 ½ kg Rindfleisch
 Salz, Pfeffer, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Weizenmehl
 125 ml Öl oder 3 EL Schmalz
 300 g Zwiebeln, 1 ½ kg Erdäpfel
 300 g Rollgerste, 2 Markknochen

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen und danach abgießen. Das Fleisch in Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Mehl vermischen. In einem großen Topf oder einer großen Pfanne das Öl erhitzen, das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Die gehackten Zwiebeln mitbraten. Die Erdäpfel schälen, in Würfel schneiden und zum Fleisch geben, ebenso die Bohnen, Rollgerste und Markknochen. Mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Aufkochen, dann eine Stunde köcheln lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 100 °C über Nacht garen lassen. Bei Bedarf Wasser nachfüllen. – Die Flüssigkeit soll zum Schluss eingekocht sein, aber die Masse darf nicht anbrennen!

Manchmal lässt man im Tscholent auch Knejdach oder Kischke mitkochen. Osteuropäische Juden geben einen in Stücke gehackten Kalbsfuß bei und würzen darüber hinaus mit Lorbeerblättern, Senfkörnern, Piment und Liebstöckel. In koscheren Supermärkten kann man einen fertigen „Chulent-Mix“ (400 g) kaufen, der weiße Bohnen, Limabohnen, Wachtelbohnen und Rote-Kidney-Bohnen enthält.

TSCHOLENT MIT GANS

FÜR 6-8 PERSONEN

2 Tassen Erbsen, 2 Tassen Rollgerste
 1 ½-2 kg Gans, 2 TL Salz
 1 Zwiebel, 2 EL Gänseschmalz
 ½ TL Pfeffer, ½ TL Ingwer
 4 Knoblauchzehen, Suppe oder Wasser

Erbsen und Rollgerste in Wasser einweichen. Die Gans in Portionen teilen und salzen. Zwiebel fein hacken und in Gänseschmalz andünsten, die Gansstücke begeben und anbraten. Erbsen und Rollgerste hinzugeben, mit Pfeffer, Ingwer und dem zerdrückten Knoblauch würzen. Alles in einen großen Topf geben, mit Wasser oder Suppe bedecken und zwei Stunden köcheln lassen. Den Topf über Nacht (bis zum nächsten Mittag) bei 100 °C in das Backrohr stellen. Bei Bedarf Wasser zugießen.





KARTOFFELKUGEL

FÜR 4–6 PERSONEN

4 Erdäpfel, 2 Zwiebeln
 4 EL Butter, 500 g Champignons
 2 Stangen Staudensellerie
 1 ¼ TL Salz, Pfeffer
 1 EL Dille, 4 große Eier
 250 g Sauerrahm, 1 Knoblauchzehe
 Etwas gemahlener Kümmel
 100 g Mazzebrösel oder Semmelbrösel
 Etwas edelsüßes Paprikapulver

Erdäpfel schälen und in feine Streifen schneiden. Fein gehackte Zwiebeln in Butter anbräunen. Die blättrig geschnittenen Champignons, klein geschnittenen Sellerie, Salz, Pfeffer und Dille hinzufügen und weitere fünf Minuten schwitzen lassen.

Das Ganze mit den Erdäpfeln, den versprudelten Eiern, Sauerrahm, der zerdrückten Knoblauchzehe, Kümmel und Mazzebröseln vermischen.

Alles in eine gefettete Backform füllen, mit Paprikapulver bestreuen und im vorgeheizten Rohr auf 175 °C ca. eineinviertel Stunden backen.

ROGALACH

FÜR 20–30 STÜCK

200 g Butter
 200 g Doppelrahm-Frischkäse
 2 TL Zucker, 150 g Mehl, etwas Salz

Für die Füllung

100 g gehackte Haselnüsse
 50 g brauner Zucker, 4 EL Kakao
 2 TL Zimt, 25 g Butter, 1 Eiklar

Butter und Frischkäse schaumig rühren, den Zucker, das gesiebte Mehl sowie Salz nach und nach einrühren, den Teig über Nacht kalt stellen. Für die Füllung Haselnüsse, braunen Zucker, Kakao und Zimt vermischen. Den Teig halbieren, eine Hälfte zu einem großen Kreis ausrollen, der mit geschmolzener Butter bestrichen wird, die andere Hälfte mit der Nussmischung bestreuen. Den Kreis in 16 Keile zerschneiden, jeden Keil von außen nach innen aufrollen. Die Kipferln auf ein gefettetes Backblech setzen und mit Eiklar bestreichen. Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren. Die Rogalach im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C 20 bis 30 Minuten backen.

KÄSEKUCHEN**(TOPFENKUCHEN)**

350 g Kekse
 350 g Zucker
 130 g Butter
 350 g Frischkäse
 3 Eier
 1 TL Vanilleextrakt
 Saft und Schale einer Zitrone
 350 g Sauerrahm

Die Kekse zerbröseln, mit vier Esslöffeln Zucker und der Butter verrühren.

Die Masse in eine gefettete Springform geben, an Boden und Rand andrücken und 30 Minuten kalt stellen. Frischkäse weich schlagen, Eier, 250 Gramm Zucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft und -schale unterrühren. Die Mischung auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Rohr bei 190 °C 45 Minuten lang backen. Auskühlen lassen. Sauerrahm mit dem restlichen Zucker vermischen, auf dem Kuchen verteilen und fünf Minuten backen. Auskühlen lassen und kalt stellen.

Manche geben noch sechs Esslöffel Rosinen hinzu. Andere wiederum schneiden kleine Obststückchen in die Frischkäsemasse hinein. In Israel wird statt Frischkäse Gvina levana, ein weißer Käse vergleichbar unserem Topfen, verwendet.

SUTLACH**(REISPUDDING) FÜR 5 PERSONEN**

150 g Langkornreis
 300 ml Mandelmilch
 250 ml Wasser, 1 EL Orangenschale
 Safranfäden, 75 g Zucker
 60 g Butter, 4 EL Rosenwasser
 Etwas gemahlener Kardamom
 50 g Mandelstifte

Reis eine Stunde in ausreichend Wasser einweichen. Abgießen, in einen Topf geben und mit dem Stampfer die Körner zum Brechen bringen. Mandelmilch, Wasser und Orangenschale hinzufügen und 40 Minuten köcheln lassen.

Die Safranfäden in wenig heißem Wasser auflösen. Zucker, Butter, Rosenwasser, Kardamom und Safran in den Reis unterrühren. Abkühlen lassen.

Die Mandelstifte anrösten und den Pudding damit garnieren.