

Der Geschmack des Judentums

Das Judentum erleben durch Kochen und Geniessen

12 einzigartige Rezepte von Avigail Myzlik, Chefköchin und Autorin

JÜDISCHER KALENDER
2020-2021 | 5781

Hessen



SCHANA TOVA 5781

In diesem Jahr ist vieles anders. Alte Gewissheiten sind in Frage gestellt worden.

Gewohntes wurde außer Kraft gesetzt. Und Unsicherheit brach sich zunehmend Bahn.

Unser Gemeinwesen sah sich mit riesigen Herausforderungen konfrontiert und auch die Jüdischen Gemeinden landauf, landab wurden von diesen Entwicklungen eiskalt erwischt. Schließlich leben gerade diese Gemeinden von eben dem, das urplötzlich fast flächendeckend unmöglich wurden: von dem Beisammensein, von der Gemeinschaft, von dem Miteinander.

Ob in Gottesdiensten, an Feiertagen, im Religionsunterricht, beim Chorsingen, im Jugend- oder Seniorenclub, bei Konzerten, Lesungen, Diskussionsrunden, Lernzirkeln, Feiern und vielem mehr. Die Verlagerung in digitale Räume konnte einiges auffangen, ersetzt den persönlichen Kontakt allerdings nicht. Kann das fehlende Miteinander nicht ausgleichen. Wird niemals zu einem adäquaten Ersatz für gelebte und erlebte Gemeinschaft werden.

Und trotzdem ließen zahlreiche Handreichungen für Unterstützungsbedürftige, viel ehrenamtliches Engagement und eine ordentliche Priese Flexibilität das Schlimmste wohlbehalten überstehen und lässt uns mit Zuversicht in die Zukunft schauen.

Eben deshalb möchten wir auch in diesem Jahr die gute Tradition fortsetzen, Ihnen einen jüdischen Kalender zu überreichen. Dieser enthält zwar – im Gegensatz zu den Vorjahren – keine Impressionen aus dem vielfältigen Leben der Jüdischen Gemeinden, womit die Ausnahmesituation noch einmal sichtbar und spürbar wird. Doch er bietet gleichzeitig einen hoffnungsvollen Blick auf das kommende Jahr und unterstreicht dies durch das Thema des Kalenders: es geht nämlich um gutes Essen! Und die gute, vielfältige und abwechslungsreiche Küche ist ein Markenzeichen des Judentums, welches dieses auf seinem Weg durch die Jahrtausende und über Länder und Kontinente hinweg entwickelt hat.

Außerdem: kennen Sie die kurze und knappe Definition eines jüdischen Feiertags?

Diese lautet: Sie wollten uns vernichten, sie haben es nicht geschafft, guten Appetit!

In diesem Sinne und mit einem Augenzwinkern versehen wünschen wir Ihnen viel Freude beim Durchschauen des Kalenders und beim Nachkochen der Rezepte, die sie allein oder zu zweit ebenso genießen können, wie in großer Runde. Das wünschen wir Ihnen jedenfalls!

Und obwohl in diesem Jahr vieles anders ist, bleibt eines wie es war: nämlich der herzliche Dank an Rabbiner Mendel Gurewitz (Jüdische Gemeinde Offenbach), ohne den dieser Kalender nicht zustande gekommen wäre!

Der Landesverband der Jüdischen Gemeinden in Hessen wünscht allen unseren Mitgliedsgemeinden, allen Mitgliedern der Gemeinden und allen Freunden ein erfolgreiches, friedliches und – in diesem Jahr noch bedeutsamer und wichtiger – ein gesundes Jahr 5781!



שנה טובה 5781

LANDESVERBAND DER JÜDISCHEN GEMEINDEN IN HESSEN, K.d.ö.R

Daniel Neumann, Direktor

"Beteavon und Lechayim" auf das neue jüdische Jahr 5781!

Corona hat unser Leben auf den Kopf gestellt! Die Orte, an denen die Veränderungen besonders spürbar sind, sind unsere Gemeinden und Synagogen. Das Leben in den Synagogen ist stark eingeschränkt und sehr herausfordernd geworden.

Im Buch Levitikus (18.5) gibt uns die Thora die Anweisung: "Ihr sollt meine Satzungen und Vorschriften halten. Denn der Mensch, der sie einhält, wird durch sie leben". Rabbi Schimon Ben Menasya (im Talmud Yoma 85b) interpretiert diesen Auftrag so: "Unter allen Umständen muss man aufpassen, dass man nicht durch die Erfüllung der Gesetze stirbt.

Ganz im Gegenteil: Im Judentum steht die Heiligkeit des Lebens an erster Stelle!

Deshalb müssen wir in diesen Zeiten die Energie, den Geist und die Heiligkeit der Synagoge in unsere Häuser bringen. Wir müssen uns mehr denn je bemühen, die jüdische Tradition in unsere Häuser zu bringen! Wir müssen uns selbst und unsere Familien stärken, von innen heraus.

Wie können wir das tun? Wir lernen die Thora und beten jeden Tag mit unseren Familien. Heute gibt es unzählige Online-Ressourcen, die uns dabei helfen.

Eine weitere fantastische und lustige Möglichkeit, unsere Tradition in unsere Häuser zu bringen, ist natürlich mit... köstlichen traditionellen jüdischen Speisen.

Deshalb ist es uns eine Freude, Ihnen diese Sonderausgabe des Jüdischen Kalenders Hessen 5781 zu präsentieren, also eine jüdische Kochausgabe! Lassen Sie die verlockenden Gerüche, die lebhaften Farben und die reichen Texturen der Speisen unserer Geschichte und Traditionen all unsere Sinne wecken. Hier sind wunderbare traditionelle Rezepte, die uns durch die kommenden Monate begleiten und köstliche Jiddishkeit in unsere Häuser bringen werden.

Mein tiefster Dank und meine Anerkennung gilt dem Landesverband der Jüdischen Gemeinden in Hessen, der diesen Kalender ermöglicht und unsere Gemeinschaften mit lebendiger Jiddishkeit am Leben erhält.

Mit herzlichen Wünschen an alle für ein neues Jahr, das "beteavon" sein wird, herzhaft und gesund, süß und schmackhaft - Shana Tova Umetuka!

Mögen wir es verdienen, nächstes Jahr alle gemeinsam im Bejt Hamikdasch in Jerusalem bei guter Gesundheit zu feiern, Lechayim und guten Appetit!

Rabbiner Mendel Gurewitz





Jüdische Küche

Man könnte meinen, dass von unseren 613 Mitzwot (Ge- und Verboten) mindestens 600 mit Essen zu tun haben. Was machen wir in der Seder-Nacht? Essen und Trinken: Matza, Maror, vier Becher Wein. An Purim gibt es Hamantaschen, an Chanukka Sufganijot (Berliner) und Latkes. An Schawuot essen wir Milchspeisen, an Rosch Haschana einen Apfel mit Honig. An Jom Kippur essen wir nicht. An Sukkot essen wir in der Sukka. Alles dreht sich ums Essen. Ist das nicht erstaunlich? Das Judentum ist doch etwas Spirituelles, eine Beziehung zu G"tt, zur Seele, wogegen das Essen ein körperliches Bedürfnis ist. Welche Beziehung hat das Essen zum Judentum, zu Tora und Mitzwot?

In Wahrheit gibt es, wie uns Chassidut und Kabbala lehren, eine starke und direkte Beziehung zwischen Körper und Seele. Sie beeinflussen sich gegenseitig. So kann zum Beispiel ein Mensch, der unter starkem Stress steht, G"tt behüte, einen Herzanfall bekommen, obwohl das Herz ein körperliches Organ ist und der Stress etwas Seelisches. Umgekehrt kann es beruhigen, etwas Süßes zu sich zu nehmen; Essen hat nicht nur auf Fleisch und Blut des Menschen einen direkten Einfluss, sondern auch auf Geist und Seele.

Es gibt (unter anderem in manchen fernöstlichen Kulturen) eine Auffassung von Medizin, die man „ganzheitlich“ nennt. Körper und Seele werden dabei als ein miteinander verbundenes Ganzes betrachtet, und wenn jemand krank ist, untersucht man nicht nur seinen körperlichen Zustand, sondern ebenso seine geistige und gefühlsmässige Verfassung. Der ganzheitliche Ansatz geht davon aus, dass jedes medizinische Problem eine körperliche wie auch eine geistige Seite hat. Eine Therapie für den Körper allein genügt daher nicht, sondern man muss auch die geistigen und seelischen Aspekte berücksichtigen. (Googlen Sie mal nach „Ganzheitliche Medizin“ – es ist sehr interessant.)

Aber zurück zur jüdischen Küche: Das Judentum ist natürlich spirituell und betrifft unsere Beziehungen zu G"tt und zu unserer eigenen Seele. Aber auch Essen ist spirituell und hat mit den Beziehungen zu G"tt und zur Seele zu tun, da es ja einen direkten Einfluss auf Körper und Seele hat. Wenn wir richtig und kosher essen und dabei gute Absichten haben, stellen wir eine starke Beziehung zur Seele her, zum G"ttlichen in uns. Ausserdem kann das, was wir essen, uns noch stärker mit G"tt verbinden als unsere Gedanken, weil das Essen vom Körper aufgenommen wird. Wenn wir also an Pessach Matza essen, bleibt Pessach nicht eine abstrakte Vorstellung, sondern geht uns buchstäblich in Fleisch und Blut über. Die Matza vervollständigt die Erfahrung von Pessach. Während die Haggada Geist und Herz anspricht, sprechen Matza und Maror den Körper an, sodass Pessach zu einer umfassenden, vollständigen Begegnung wird – Ganzheitlichkeit also.

Wir wünschen allen Lesern ein gutes und süßes Jahr, Schana Towa uMetuka, ein Jahr von Gesundheit und Wohlstand, ein Jahr der Erlösung, in dem der Maschiach rasch kommen möge, Amen.

Avigail Myzlik, deren Rezepte in diesem Kalender erscheinen, begann ihre Karriere als internationale Köchin, die darum bemüht war, den menschlichen Gaumen zu erfreuen. An einem gewissen Punkt begann sie eine persönliche Reise, die in der Rückkehr zu ihren jüdischen Wurzeln gipfelte, aber das bedeutete nicht die Aufgabe ihrer Karriere. Sie arbeitet weiterhin als Köchin und Autorin – mit dem Unterschied, dass ihre Seele nun gemeinsam mit ihrem Gaumen als Geschmacksrezeptor wirkt. In der Tat vermischen sich in ihrer Küche die spirituellen und die materiellen Aromen zu grossartigen Kompositionen.



Elul 5780-Tischrej 5781

September 2020

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
		1 יב 12. Elul	2 יג 13. Elul	3 יד 14. Elul	4 טו 15. Elul 19:45 Uhr	5 טז 16. Elul Ki Tawo 20:50 Uhr
6 יז 17. Elul	7 יח 18. Elul	8 יט 19. Elul	9 כ 20. Elul	10 כא 21. Elul	11 כב 22. Elul 19:29 Uhr	12 כג 23. Elul Nizawim - Wajelech 20:34 Uhr
13 כד 24. Elul	14 כה 25. Elul	15 כו 26. Elul	16 כז 27. Elul	17 כח 28. Elul	18 כט 29. Elul Erew Rosch Haschana 19:14 Uhr	19 א 1. Tischrej 1. Tag Rosch Haschana Nach: 20:18 Uhr
20 ב 2. Tischrej 2. Tag Rosch Haschana Taschlich 20:15 Uhr	21 ג 3. Tischrej Fasttag Zom Gedalja Fastenbeginn: 05:33 Uhr Fastenende: 19:57 Uhr	22 ד 4. Tischrej	23 ה 5. Tischrej	24 ו 6. Tischrej	25 ז 7. Tischrej 18:58 Uhr	26 ח 8. Tischrej Haasinu Schabbat Schuwa 20:02 Uhr
27 ז 9. Tischrej Erew Jom Kippur 18:54 Uhr	28 ז 10. Tischrej Jom Kippur Jiskor 19:57 Uhr	29 י 11. Tischrej	30 יא 12. Tischrej			

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
4. Sep.	19:45	19:45	19:41	19:46	19:44	19:43	19:48	19:45	19:47
5. Sep.	20:51	20:50	20:48	20:52	20:50	20:50	20:54	20:52	20:52
11. Sep.	19:30	19:30	19:26	19:30	19:29	19:27	19:32	19:30	19:31
12. Sep.	20:34	20:34	20:31	20:35	20:33	20:33	20:37	20:35	20:36
18. Sep.	19:14	19:14	19:10	19:14	19:13	19:11	19:17	19:14	19:16
19. Sep.	20:18	20:18	20:15	20:19	20:17	20:17	20:21	20:19	20:20
20. Sep.	20:16	20:16	20:12	20:16	20:15	20:14	20:19	20:16	20:17

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
21. Sep.	05:32	05:34	05:28	05:32	05:32	05:27	05:35	05:31	05:35
21. Sep.	19:58	19:58	19:54	19:58	19:57	19:56	20:00	19:58	19:59
25. Sep.	18:58	18:59	18:55	18:59	18:58	18:55	19:01	18:58	19:00
26. Sep.	20:02	20:02	19:59	20:03	20:01	20:00	20:05	20:03	20:04
27. Sep.	18:54	18:54	18:50	18:54	18:53	18:51	18:57	18:54	18:56
28. Sep.	19:58	19:58	19:54	19:58	19:57	19:55	20:00	19:58	20:00

Die auf dieser Seite angegebenen Zeiten gelten für Offenbach. Für andere Gemeinden s. Tabelle oben.

Kerzenzünden
Schabbatende / Freitagende

Gestürzter Apfel-Honig-Kuchen nach Art meiner Mutter

Avigail Myzlik, Autorin und Köchin

Er sieht nicht nur traumhaft aus, sondern schmeckt auch so. Das ist der Kuchen, mit dem wir aufgewachsen sind, lange bevor die Tarte Tatin in Mode kam, und er unterscheidet sich auch sehr davon. Es ist ein heller Kuchen mit Honigaroma und karamellisierten Apfelscheiben. Er schmeckt wunderbar, und nicht ohne Grund war er einer der Vorzeigekuchen meiner Mutter.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Backzeit: 35-40 Minuten

Anzahl der Portionen: 10-12

Zutaten für die Karamell-Äpfel:

⅓ Tasse (ca. 65 g) Zucker

6 grüne Äpfel

Zutaten für den Kuchenteig:

½ Tasse (180 g) Honig

½ Tasse (100 ml) Öl

4 Eier

½ Tasse (120 ml) Traubensaft oder Wasser

2½ Tassen (350 g) Mehl

½ Tasse (100 g) Zucker

1 TL Natron (Backsoda)

1 TL Backpulver

¼ TL Zimt

runde Backform (keine Springform!),

24 cm Durchmesser

Zubereitung der Karamell-Äpfel: Den Zucker in einer Pfanne oder einem kleinen Topf schmelzen lassen, bis er zu einem goldfarbenen Karamell geworden ist, und vorsichtig in die Backform giessen, so dass er den Boden und einen Teil des Randes gleichmässig bedeckt.

Den Ofen auf mittlere Hitze (180°C) vorheizen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden und in einem schönen Muster auf den Karamell legen.

Zubereitung des Kuchens: Honig, Öl, Eier und Saft oder Wasser verrühren, die trockenen Zutaten hinzufügen und weiter rühren, bis eine einheitliche Mischung entsteht. Den Teig auf die Äpfel giessen. 35-40 Minuten backen, bis ein Messer, das in den Kuchen gesteckt wird, sauber herauskommt. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwa eine Minute abkühlen lassen (man darf nicht länger warten, denn wenn der Karamell hart wird, klebt der Kuchen an der Form). Dann mit einem scharfen Messer den Rand lösen und den Kuchen mithilfe eines Tuchs auf einen Servierteller stürzen. Falls einige der Apfelscheiben in der Form bleiben, nimmt man sie einfach vorsichtig mithilfe eines Messers heraus und legt sie an die richtige Stelle im Kuchen zurück.

Variante für einen höheren Kuchen: Eier trennen. Eigelb mit Honig, Öl und Saft/Wasser vermischen und die trockenen Zutaten hinzufügen. Das Eiweiss mit dem Zucker schlagen, bis es steif wird. Den Eischnee unterheben und den Teig auf die Äpfel giessen.

Ein Tipp von meiner Mutter: Damit der Kuchen noch eindrucksvoller aussieht, empfiehlt es sich, eine weitere Lage von Äpfeln zu machen: Einen Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und ihn in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 3-4 EL Zucker schmelzen und die Apfelstücke in den Karamell geben. Weiter kochen lassen, bis der Karamell wieder schmilzt. Vom Herd nehmen und ein bis zwei Minuten warten. Die Apfelscheiben sehr vorsichtig (!) mithilfe eines Löffels oder einer Gabel herausholen und auf dem fertigen Kuchen anordnen. Den Karamell über den ganzen Kuchen tropfen, sodass an den Seiten gleichmässige Karamellstreifen entstehen. Das wirkt besonders elegant.



Tischrej-Cheschwan 5781

Oktober 2020

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
				1. Tischrej י' ג'	2. Tischrej י' ד' Erew Sukkot 18:43 Uhr	3. Tischrej י' ה' 1. Tag Sukkot Gesetzlicher Feiertag Nach: 19:47 Uhr
4. Tischrej ט' ז' 2. Tag Sukkot 19:44 Uhr	5. Tischrej י' ח' Chol Hamoed Herbstferienbeginn	6. Tischrej י' ט' Chol Hamoed	7. Tischrej י' י' Chol Hamoed	8. Tischrej י' י"א Chol Hamoed	9. Tischrej י' י"ב Hoschana Raba 18:28 Uhr	10. Tischrej י' י"ג Schmini Atzeret Jiskor Nach: 19:32 Uhr
11. Tischrej י"ד כ' Simchat Torah 19:30 Uhr	12. Tischrej י"ד כ"א	13. Tischrej י"ד כ"ב	14. Tischrej י"ד כ"ג	15. Tischrej י"ד כ"ד	16. Tischrej י"ד כ"ה Herbstferienende 18:13 Uhr	17. Tischrej י"ד כ"ו Bereschit 19:18 Uhr
18. Tischrej י"ה ל' Rosch Chodesch	19. Cheschwan י"ה ל' Rosch Chodesch	20. Cheschwan י"ז א'	21. Cheschwan י"ז ב'	22. Cheschwan י"ז ג'	23. Cheschwan י"ז ד' 18:00 Uhr	24. Cheschwan י"ז ה' Noach 19:05 Uhr
25. Cheschwan י"ז ו' Zeitumstellung	26. Cheschwan י"ז ז'	27. Cheschwan י"ז ח'	28. Cheschwan י"ז ט'	29. Cheschwan י"ז י'	30. Cheschwan י"ז י"א 16:47 Uhr	31. Cheschwan י"ז י"ב Lech Lecha 17:53 Uhr

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
2. Okt.	18:43	18:44	18:39	18:43	18:42	18:39	18:46	18:43	18:45
3. Okt.	19:47	19:47	19:43	19:47	19:46	19:44	19:49	19:47	19:49
4. Okt.	19:45	19:45	19:41	19:45	19:44	19:42	19:47	19:45	19:46
9. Okt.	18:28	18:29	18:24	18:28	18:27	18:24	18:30	18:27	18:30
10. Okt.	19:32	19:32	19:28	19:32	19:31	19:29	19:35	19:32	19:34
11. Okt.	19:30	19:30	19:26	19:30	19:29	19:27	19:32	19:30	19:32

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
16. Okt.	18:13	18:14	18:09	18:13	18:13	18:09	18:16	18:12	18:16
17. Okt.	19:18	19:18	19:14	19:18	19:17	19:14	19:20	19:17	19:20
23. Okt.	17:59	18:01	17:55	17:59	17:59	17:54	18:02	17:58	18:02
24. Okt.	19:05	19:05	19:01	19:05	19:04	19:01	19:07	19:04	19:07
30. Okt.	16:46	16:48	16:42	16:46	16:46	16:41	16:49	16:45	16:49
31. Okt.	17:53	17:54	17:49	17:53	17:52	17:48	17:55	17:52	17:55

Die auf dieser Seite angegebenen Zeiten gelten für Offenbach. Für andere Gemeinden s. Tabelle oben.

Hühnersuppe mit Grossmutter's wunderbaren Kreplach

Avigail Myzlik, Autorin und Köchin

Eine besonders schmackhafte Variante der traditionellen Suppe für Erew Jom Kippur (und ich weiss, dass jede Grossmutter behauptet, ihre Kreplach seien die besten ...).

Schwierigkeitsgrad: mittel

Kochzeit: ca. 2 Stunden

Anzahl der Portionen: 8-10

Zutaten für die Suppe:

1 Suppenhuhn, zerteilt
1 kg Rindfleisch (Muskel), gewürfelt in 2 cm grosse Stücke
2 Zucchetti, in jeweils 5 Stücke geschnitten
12 Tassen (ca. 3 l) Wasser
4-5 grosse Würfel Kürbis
1 Zwiebel
2 Karotten, geschält und jeweils in 4 Stücke geschnitten
2 Kartoffeln, geschält
1 Sellerieknolle, geschält und geviertelt
3-4 Knoblauchzehen, geschält
5-6 Zweiglein Petersilie
Salz nach Geschmack

Zutaten für die Kreplach:

3½ Tassen (ca. ½ kg) Mehl
3 EL Öl
1 EL Salz
1½ Tassen (300 ml) kochendes Wasser
1 Ei

Zubereitung der Suppe: Das Huhn und das Rindfleisch in einen grossen Topf geben und Wasser dazu giessen. Zum Kochen bringen und den Schaum abschöpfen, auf niedriger Flamme eine Stunde kochen. Das Gemüse und die Petersilie dazugeben und weitere 45 Minuten kochen. Nach Geschmack salzen.

Zubereitung der Kreplach: Alle Zutaten mit einem Holzlöffel mischen und zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Zwei Tassen Hühnerfleisch, Rindfleisch und Gemüse aus der Suppe nehmen, zerkleinern und mit einer Gabel zerdrücken. Die Mischung in einer Pfanne auf niedriger Flamme einige Minuten köcheln lassen, dabei hin und wieder umrühren.

Das Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen und Salz hinzufügen. Den Teig 1 cm dick ausrollen und Kreise von 6 cm Durchmesser ausschneiden. Auf jeden Kreis 1 TL der Füllung geben. Jeden Teigkreis zum Halbkreis falten, die Ränder zusammendrücken, die zwei Ecken zurückfalten und zusammendrücken. Die Kreplach in das kochende Wasser gleiten lassen und warten, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann noch 3 Minuten kochen lassen und abseihen. Mit der heissen Suppe servieren.



.. jede Grossmutter behauptet, ihre Kreplach seien die besten ...

Cheschwan-Kislew 5781

November 2020

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
14. Cheschwan 1 י	15. Cheschwan 2 טו	16. Cheschwan 3 טז	17. Cheschwan 4 יז	18. Cheschwan 5 יח	19. Cheschwan 6 יט 16:35 Uhr	20. Cheschwan 7 כ Wajera 17:43 Uhr
21. Cheschwan 8 כא	22. Cheschwan 9 כב	23. Cheschwan 10 כג	24. Cheschwan 11 כד	25. Cheschwan 12 כה	26. Cheschwan 13 כו 16:25 Uhr	27. Cheschwan 14 כז Chaje Sara 17:34 Uhr
28. Cheschwan 15 כח	29. Cheschwan 16 כט	1. Kislew 17 א Rosch Chodesch	2. Kislew 18 ב	3. Kislew 19 ג	4. Kislew 20 ד 16:17 Uhr	5. Kislew 21 ה Toldot 17:27 Uhr
6. Kislew 22 ו	7. Kislew 23 ז	8. Kislew 24 ח	9. Kislew 25 ט	10. Kislew 26 י	11. Kislew 27 יא 16:10 Uhr	12. Kislew 28 יב Wajeze 17:22 Uhr
13. Kislew 29 יג	14. Kislew 30 יד					

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
6. Nov.	16:34	16:36	16:30	16:34	16:34	16:29	16:37	16:33	16:37
7. Nov.	17:42	17:43	17:38	17:42	17:42	17:37	17:45	17:41	17:45
13. Nov.	16:24	16:26	16:20	16:24	16:24	16:18	16:27	16:23	16:27
14. Nov.	17:33	17:35	17:29	17:33	17:33	17:28	17:36	17:32	17:36
20. Nov.	16:16	16:18	16:11	16:15	16:16	16:09	16:18	16:14	16:19
21. Nov.	17:26	17:28	17:22	17:26	17:26	17:21	17:29	17:25	17:29
27. Nov.	16:09	16:12	16:05	16:09	16:09	16:02	16:12	16:07	16:12
28. Nov.	17:21	17:23	17:17	17:21	17:21	17:15	17:24	17:20	17:24

Die auf dieser Seite angegebenen Zeiten gelten für Offenbach. Für andere Gemeinden s. Tabelle oben.

Keftikas de Prasa – Fleisch-Lauch-Bratlinge

Avigail Myzlik, Autorin und Köchin

Vor vielen Jahren, als es in Jerusalem fast keine Gewürze und erst recht keine modernen Zusatzstoffe gab, schafften es die Köche, Gerichte zu entwickeln, die auf den Aromen der Lebensmittel selbst basieren. Der Geschmack war unvergesslich. Fleisch-Lauch-Bratlinge waren der Test, mit dem jede sefardische Braut ihr Können unter Beweis stellen musste. Wer diese Bratlinge kostet, versteht sofort, warum das so war ...

Schwierigkeitsgrad: mittel

Bratzeit: ca. 15 Minuten

Anzahl der Portionen: ca. 20 Bratlinge

Zutaten:

3 Lauchstangen
500 g Rindshack
1 TL Zucker
1 TL schwarzer Pfeffer
3 Eier
5 EL Brotkrumen oder Matzemehl
Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Den weissen Teil der Lauchstangen aufschneiden und auch einige Stücke von den grünen Blättern dazugeben. Einen Topf mit Wasser füllen, zum Kochen bringen und Salz hinzufügen. Den Lauch 10 Minuten kochen, bis er weich ist. Abgiessen und unter fliessendem Wasser abspülen. Das Wasser ausdrücken und den Lauch hacken, mit den übrigen Zutaten vermischen und Bratlinge formen.

Öl in der Bratpfanne erhitzen und die Bratlinge braten, bis sie auf einer Seite goldfarben sind. Dann wenden und auf der anderen Seite weiter braten, bis auch sie goldfarben ist. Die Bratlinge auf Küchenkrepp abtropfen lassen und heiss servieren.

Tante Sophie fand eine gute Methode, köstliche Bratlinge mit einem Minimum an Aufwand zuzubereiten: Alle Zutaten ausser dem Fleisch (Ei, Zwiebel, Kräuter, Knoblauch und Gewürze) in der Küchenmaschine pürieren und mit dem Hackfleisch vermengen. Das macht die Zubereitung einfacher und sorgt für eine noch gleichmässige Verteilung der Aromen.



Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
		15. Kislew 1 טו	16. Kislew 2 טז	17. Kislew 3 יז	18. Kislew 4 יח 16:06 Uhr	19. Kislew 5 טו Wajischlach 17:19 Uhr
20. Kislew 6 טז	21. Kislew 7 כז	22. Kislew 8 כח	23. Kislew 9 כט	24. Kislew 10 כד Erew Chanukka 1 Chanukkakerze nach 17:18 Uhr	25. Kislew 11 כה 1. Tag Chanukka 2 Chanukkakerzen vor Schabbatkerzen 16:05 Uhr	26. Kislew 12 כו Wajeschew 2. Tag Chanukka 3 Chanukkakerzen nach Schabbatende 17:19 Uhr
27. Kislew 13 כז 3. Tag Chanukka 4 Chanukkakerzen nach 17:19 Uhr	28. Kislew 14 כח 4. Tag Chanukka 5 Chanukkakerzen nach 17:19 Uhr	29. Kislew 15 כט 5. Tag Chanukka 6 Chanukkakerzen nach 17:19 Uhr	1. Tewet 16 א 6. Tag Chanukka Rosch Chodesch 7 Chanukkakerzen nach 17:19 Uhr	2. Tewet 17 ב 7. Tag Chanukka 8 Chanukkakerzen nach 17:20 Uhr	3. Tewet 18 ג 8. Tag Chanukka 16:06 Uhr	4. Tewet 19 ד Mikez 17:20 Uhr
5. Tewet 20 ה	6. Tewet 21 ו Winterferienbeginn	7. Tewet 22 ז	8. Tewet 23 ח	9. Tewet 24 ט	10. Tewet 25 י Fasttag 10. Tewet Fastenbeginn: 06:36 Uhr Fastenende: 17:06 Uhr Gesetzlicher Feiertag 16:09 Uhr	11. Tewet 26 יא Wajigasch Gesetzlicher Feiertag 17:24 Uhr
12. Tewet 27 יב	13. Tewet 28 יג	14. Tewet 29 יד	15. Tewet 30 טו	16. Tewet 31 טז		

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
4. Dez.	16:05	16:08	16:01	16:04	16:05	15:58	16:08	16:03	16:08
5. Dez.	17:18	17:20	17:14	17:18	17:18	17:12	17:21	17:17	17:21
10. Dez.	17:18	17:20	17:13	17:17	17:18	17:12	17:20	17:16	17:21
11. Dez.	16:03	16:06	15:59	16:03	16:04	15:56	16:06	16:01	16:07
12. Dez.	17:18	17:20	17:13	17:17	17:18	17:12	17:20	17:16	17:21
13. Dez.	17:18	17:20	17:14	17:18	17:18	17:12	17:21	17:16	17:21
14. Dez.	17:18	17:20	17:14	17:18	17:18	17:12	17:21	17:17	17:21
15. Dez.	17:18	17:20	17:14	17:18	17:18	17:12	17:21	17:17	17:21

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
16. Dez.	17:18	17:20	17:14	17:18	17:19	17:12	17:21	17:17	17:21
17. Dez.	17:19	17:21	17:14	17:18	17:19	17:13	17:21	17:17	17:22
18. Dez.	16:05	16:07	16:00	16:04	16:05	15:57	16:07	16:02	16:08
19. Dez.	17:20	17:21	17:15	17:19	17:20	17:13	17:22	17:18	17:22
25. Dez.	06:36	06:36	06:33	06:37	06:35	06:35	06:39	06:37	06:38
25. Dez.	17:05	17:07	17:01	17:05	17:05	16:58	17:08	17:03	17:08
25. Dez.	16:08	16:11	16:04	16:08	16:09	16:01	16:11	16:06	16:12
26. Dez.	17:23	17:25	17:19	17:23	17:24	17:17	17:26	17:22	17:26



Zalabia – Gebratene jemenitische Doughnut-Pittas

Avigail Myzlik, Autorin und Köchin

Esther ist eine echte Jemenitin und kennt viele sagenhafte Rezepte, zum Beispiel diese einfach herzustellenden wunderbaren Pittas – perfekt, um die Familie zu verwöhnen, und auch gut geeignet für Gäste. Sie können pikant oder süss (mit Puderzucker bestäubt) zubereitet werden.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Aufgehzeit: ½ Stunde

Bratzeit: ¼ Stunde

Anzahl der Portionen: 12-15

Zutaten:

2 Tassen (480 ml) lauwarmes Wasser
 1 TL Trockenhefe
 1 TL Salz
 1 TL Zucker
 1 EL Öl
 3½ Tassen (500 g) helles Weizenmehl oder Vollkornweizenmehl
 3 EL Fenchelsamen
 Öl zum Braten

Zubereitung: Alle Zutaten in einer grossen Schüssel vermischen, bis ein weicher Teig entsteht. Mit der Hand oder dem Mixer (Knethaken) kneten, bis der Teig glatt ist. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. ½ Stunde aufgehen lassen.

Nach dem Aufgehen den Teig in 12-15 Stücke teilen. Jedes Stück mit einem Nudelholz oder der Hand zur runden Pittaform ausrollen und mit Fenchelsamen bestreuen.

Öl in eine grosse Bratpfanne giessen, sodass sie mit einer dünnen Schicht bedeckt ist, und jeweils 3-4 der Teigkreise hineingeben. Einige Minuten auf hoher Flamme braten, bis sie anfangen, braun zu werden, dann wenden und weitere 2 Minuten braten, bis auch die andere Seite leicht braun ist. Die Pitta aus der Pfanne nehmen und auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Tablett ablegen. Die restlichen Teigkreise genauso braten.

Die Pittas schmecken sofort nach dem Braten am besten, aber man kann sie auch noch einige Stunden später essen. Wenn gewünscht, kann man sie mit Puderzucker bestäuben und sie so in eine süsse Köstlichkeit verwandeln.

Tipp von Channa, Expertin für das Backen mit Hefeteig: Der Teig geht am besten in einer warmen Umgebung auf: den Backofen einschalten, auf 100°C einstellen und nach Erreichen dieser Temperatur abschalten, den Teig hineinstellen. Die Backofentür offen lassen.

Tewet-Schwat 5781

Januar 2021

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
					1 17. Tewet יז Gesetzlicher Feiertag  16:15 Uhr	2 18. Tewet יח Wajechi ★★ 17:30 Uhr
19. Tewet 3 יט	20. Tewet 4 כ	21. Tewet 5 כא	22. Tewet 6 כב	23. Tewet 7 כג	24. Tewet 8 כד Winterferienende  16:24 Uhr	25. Tewet 9 כה Schemot ★★ 17:38 Uhr
26. Tewet 10 כו	27. Tewet 11 כז	28. Tewet 12 כח	29. Tewet 13 כט	1. Schwat 14 יא Rosch Chodesch	2. Schwat 15 יב  16:33 Uhr	3. Schwat 16 יג Waera ★★ 17:47 Uhr
4. Schwat 17 יד	5. Schwat 18 יז	6. Schwat 19 יח	7. Schwat 20 יט	8. Schwat 21 כ	9. Schwat 22 כא  16:44 Uhr	10. Schwat 23 כב Bo ★★ 17:56 Uhr
11. Schwat 24 כג	12. Schwat 25 כד	13. Schwat 26 כה	14. Schwat 27 כו	15. Schwat 28 כז Tu Bischwat 	16. Schwat 29 כח  16:56 Uhr	17. Schwat 30 כט Beschalach ★★ 18:07 Uhr
18. Schwat 31 ל						

 Kerzenzünden
★★ Schabbatende / Feiertagende

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
1. Jan.	16:14	16:17	16:10	16:14	16:15	16:07	16:17	16:12	16:18
2. Jan.	17:29	17:31	17:25	17:29	17:29	17:23	17:32	17:28	17:32
8. Jan.	16:22	16:25	16:18	16:22	16:23	16:15	16:25	16:20	16:26
9. Jan.	17:37	17:39	17:33	17:37	17:37	17:31	17:40	17:36	17:40
15. Jan.	16:32	16:35	16:28	16:32	16:33	16:25	16:35	16:30	16:35

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
16. Jan.	17:46	17:48	17:42	17:46	17:46	17:40	17:49	17:45	17:49
22. Jan.	16:43	16:45	16:39	16:43	16:43	16:37	16:46	16:42	16:46
23. Jan.	17:56	17:57	17:52	17:56	17:56	17:51	17:59	17:55	17:59
29. Jan.	16:55	16:57	16:51	16:55	16:55	16:49	16:58	16:53	16:58
30. Jan.	18:07	18:08	18:02	18:06	18:06	18:02	18:09	18:06	18:09

Gitterkuchen mit Äpfeln und tropischen Früchten

Avigail Myzlik, Autorin und Köchin

Um das Teiggitter auf diesem Kuchen zu gestalten, braucht man ein spezielles Teigrädchen. Man findet es in Fachgeschäften für Backzubehör und manchmal in exklusiveren Haushaltswarengeschäften. Die tropische Trockenfruchtmischung kann man in Reformhäusern finden. Wenn Sie keine bekommen, können Sie Ihre eigene Mischung aus beliebigen Trockenfrüchten herstellen, zum Beispiel Aprikosen oder Rosinen.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Ergibt 2 lange (30 cm) Kuchen

Zutaten:

1 Paket (1 kg) Blätterteig
12 Äpfel
Saft von 4 Orangen
1 Tasse tropische Trockenfruchtmischung
oder eine selbst zusammengestellte
Mischung (z.B. Ananas, Äpfel, Rosinen,
Aprikosen, Birnen)
4-5 EL Zucker, nach Bedarf
1 geschlagenes Ei zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Backofen mit Backpapier auslegen.

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Äpfel, Orangensaft und Trockenfrüchte in einen Topf geben. Zum Kochen bringen und auf niedriger Flamme 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit grösstenteils verdampft ist und die Äpfel weich sind. Die Mischung aus dem Topf nehmen, abseihen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Vier längliche Rechtecke (ca. 30 × 12-13 cm) aus dem Blätterteig schneiden. Zwei der Stücke in eine Form legen und auf jedem eine Hälfte der Füllung verteilen. Dabei darauf achten, auf allen Seiten einen 1 cm breiten Rand ohne Füllung zu lassen. Aus den beiden anderen Blätterteigstücken mit dem Teigrädchen Gitterstreifen schneiden, vorsichtig auf der Füllung anordnen und das Gitter mit geschlagenem Ei bestreichen. 25-30 Minuten backen, bis der Teig goldfarben ist. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren kann der Kuchen mit Puderzucker bestäubt werden.



Schwat-Adar 5781

Februar 2021

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
	19. Schwat 1 יט	20. Schwat 2 כ	21. Schwat 3 כא	22. Schwat 4 כב	23. Schwat 5 כג 17:08 Uhr	24. Schwat 6 כד Jitro 18:18 Uhr
25. Schwat 7 כה	26. Schwat 8 כו	27. Schwat 9 כז	28. Schwat 10 כח	29. Schwat 11 כט	30. Schwat 12 ל Rosch Chodesch 17:20 Uhr	1. Adar 13 א Mischpatim Paraschat Schekalim Rosch Chodesch 18:29 Uhr
2. Adar 14 ב	3. Adar 15 ג	4. Adar 16 ד	5. Adar 17 ה	6. Adar 18 ו	7. Adar 19 ז 17:32 Uhr	8. Adar 20 ח Teruma Paraschat Sachor 18:40 Uhr
9. Adar 21 ז	10. Adar 22 י	11. Adar 23 יא	12. Adar 24 יב	13. Adar 25 יג Fasttag Taanit Esther Fastenbeginn: 05:40 Uhr Fastenende: 18:33 Uhr	14. Adar 26 יד Purim 17:44 Uhr	15. Adar 27 טו Tezawe Schuschan Purim 18:52 Uhr
16. Adar 28 טז						

keranzünden
Schabbatende / Freitagende

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
5. Feb.	17:07	17:09	17:03	17:07	17:07	17:01	17:10	17:06	17:10
6. Feb.	18:18	18:19	18:14	18:18	18:17	18:13	18:20	18:17	18:20
12. Feb.	17:19	17:21	17:15	17:19	17:19	17:14	17:22	17:18	17:22
13. Feb.	18:29	18:30	18:25	18:29	18:28	18:25	18:32	18:28	18:31
19. Feb.	17:32	17:33	17:27	17:31	17:31	17:27	17:34	17:31	17:34

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
20. Feb.	18:40	18:41	18:36	18:40	18:40	18:37	18:43	18:40	18:42
25. Feb.	05:40	05:41	05:36	05:40	05:39	05:36	05:43	05:39	05:42
25. Feb.	18:33	18:33	18:29	18:33	18:32	18:29	18:35	18:32	18:35
26. Feb.	17:44	17:45	17:40	17:44	17:43	17:39	17:46	17:43	17:46
27. Feb.	18:52	18:52	18:48	18:52	18:51	18:48	18:54	18:51	18:54



Vivians marokkanischer Fisch

Avigail Myzlik, Autorin und Köchin

Es gibt viele Rezepte für Fisch nach marokkanischer Art, aber Vivians ist das beste, das ich jemals probiert habe – und ich habe viele probiert. Vivian mag es gerne scharf und würzig, aber wir sind unseren Lesern gnädig und haben dieses Rezept relativ mild gehalten. Natürlich kann man auch mehr scharfe rote Peperoncini nehmen – nach oben sind keine Grenzen gesetzt!

Schwierigkeitsgrad: mittel

Kochzeit: 30 Minuten

Anzahl der Portionen: 7-8

Zutaten:

7-8 Portionen Fisch (Meeräsche, Nilbarsch, Meerbrasse, Karpfen etc.), in Scheiben
 Saft von 1 Zitrone
 ½ TL Salz zum Marinieren
 2 rote Peperoni
 2 gelbe Peperoni
 1 scharfe grüne Peperoncini
 2 grosse scharfe rote Peperoncini, getrocknet (erhältlich in Gewürzläden)
 1 ganze Knolle Knoblauch, geschält
 1 Bund Korianderkraut
 1½ EL süsser Paprika (wenn möglich, marokkanisch)
 ½ TL Kurkuma
 1 Tasse Olivenöl
 Salz
 1 Tasse Wasser

Zubereitung: Den Fisch waschen und in Zitronensaft und Salz ca. 20 Minuten marinieren. Inzwischen die Peperoni und Peperoncini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch grob hacken und den Koriander fein schneiden. Alle Peperoni und Peperoncini, Knoblauch und Koriander in eine tiefe Pfanne geben. Paprika, Kurkuma und Olivenöl dazugeben, alles vermischen und zum Kochen bringen. 5 Minuten kochen, dabei ab und zu umrühren. Inzwischen den Fisch gut abspülen und leicht ausdrücken.

Wasser und Salz zum Gemüse in der Pfanne hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Fischeischnen auf das Gemüse legen, die Pfanne zudecken und alles auf niedriger Flamme ½ Stunde weiter kochen.

Das Ergebnis ist ein Fischgericht mit einer dicken, reichhaltigen und köstlichen Sauce.

...Vivians Rezept ist das beste, das ich jemals probiert habe...



Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
	17. Adar 1 יז	18. Adar 2 יח	19. Adar 3 יט	20. Adar 4 כ	21. Adar 5 כא	22. Adar 6 כב Ki Tisa Paraschat Para ★ 19:03 Uhr
23. Adar 7 כג	24. Adar 8 כד	25. Adar 9 כה	26. Adar 10 כו	27. Adar 11 כז	28. Adar 12 כח ★ 18:07 Uhr	29. Adar 13 כט Wajakhel - Pekudei Paraschat Hachodesch ★ 19:14 Uhr
1. Nissan 14 א Rosch Chodesch	2. Nissan 15 ב	3. Nissan 16 ג	4. Nissan 17 ד	5. Nissan 18 ה	6. Nissan 19 ו ★ 18:18 Uhr	7. Nissan 20 ז Wajikra ★ 19:26 Uhr
8. Nissan 21 ח	9. Nissan 22 ט	10. Nissan 23 י	11. Nissan 24 יא	12. Nissan 25 יב Taanit Bechorot Beginn: 04:39 Uhr Ende: 19:26 Uhr Bdikat Chametz 19:26 Uhr	13. Nissan 26 יג Chametz verbrennen bis 11:13 Uhr ★ 18:29 Uhr	14. Nissan 27 יד Zaw Schabbat Hagadol Erew Pessach 1. Seder kein Chametz essen ab 9:52 Uhr Chametz vernichten bis 11:12 Uhr ★ 19:37 Uhr
15. Nissan 28 טו 1. Tag Pessach 2. Seder Zeitumstellung ★ Nach: 20:39 Uhr	16. Nissan 29 טז 1. Omer 2. Tag Pessach ★ 20:41 Uhr	17. Nissan 30 יז 2. Omer Chol Hamoed	18. Nissan 31 יח 3. Omer Chol Hamoed			

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
5. März	17:55	17:56	17:51	17:55	17:55	17:51	17:58	17:55	17:58
6. März	19:03	19:03	18:59	19:03	19:02	19:00	19:06	19:03	19:05
12. März	18:07	18:07	18:03	18:07	18:06	18:03	18:10	18:07	18:09
13. März	19:15	19:15	19:11	19:15	19:14	19:12	19:17	19:15	19:16
19. März	18:18	18:19	18:15	18:19	18:18	18:15	18:21	18:18	18:20

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
20. März	19:26	19:26	19:23	19:27	19:25	19:24	19:29	19:27	19:28
26. März	18:30	18:30	18:26	18:30	18:29	18:27	18:32	18:30	18:31
27. März	19:38	19:37	19:34	19:39	19:37	19:37	19:41	19:39	19:39
28. März	20:40	20:39	20:36	20:40	20:39	20:38	20:42	20:40	20:41
29. März	20:41	20:41	20:38	20:42	20:40	20:40	20:44	20:42	20:43

Im Topf zubereiteter Braten in Weinsauce

Avigail Myzlik, Autorin und Köchin

Wir haben dieses festliche und köstliche Rezept vom Sohn eines grossen Kochs bekommen. Es war dessen Meisterrezept und hat immer viel Anerkennung gefunden.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Kochzeit: 3 Stunden

Anzahl der Portionen: 12

Zutaten:

½ Tasse Öl zum Braten
2 grosse Zwiebeln, fein gehackt
2 kg Rindsschulter
5 Lorbeerblätter
½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
Salz nach Geschmack
1 EL süsser Paprika
½ EL scharfer Paprika
1-1½ Tassen Rotwein
2 Tassen Hühnerbrühe (oder 2 Tassen Suppe aus Suppenpulver)
1 Sellerieknolle, geschält und gewürfelt
2 Tomaten, geschält und gewürfelt
1 rote Peperoni, gewürfelt
2 Karotten, in Scheiben geschnitten
3 TL Honig
1 EL Kartoffelstärke, mit 3 EL Wasser angerührt

Zubereitung: In einem schweren Topf die Zwiebeln im Öl goldbraun braten. Knoblauch hinzufügen und 1 Minute weiter braten. Die Rindsschulter dazugeben und 10 Minuten braten, bis sie von allen Seiten gebräunt ist. Lorbeerblätter, Pfeffer, Paprika, Wein, Gemüse und Hühnerbrühe dazugeben. Zum Kochen bringen und auf niedriger Flamme 3 Stunden köcheln lassen.

Wenn das Fleisch weich und essfertig ist, aus dem Topf nehmen und einige Stunden in den Kühlschrank stellen, um das Schneiden zu erleichtern. Die Lorbeerblätter und das Gemüse entfernen und den Honig hinzufügen. Zum Kochen bringen und die in Wasser aufgelöste Kartoffelstärke einrühren. Auf hoher Flamme ohne Deckel kochen, bis die Sauce eingedickt ist. Abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in die Sauce zurücklegen, nochmals erhitzen und servieren.



Nissan-Ijar 5781

April 2021

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
				1 19. Nissan Chol Hamoed 4. Omer	2 20. Nissan Chol Hamoed Gesetzlicher Feiertag 5. Omer	3 21. Nissan 7. Tag Pessach 6. Omer
4 22. Nissan 8. Tag Pessach Jiskor 7. Omer	5 23. Nissan Gesetzlicher Feiertag 8. Omer	6 24. Nissan Frühlingsferienbeginn 9. Omer	7 25. Nissan 10. Omer	8 26. Nissan Jom Ha-Schoa 11. Omer	9 27. Nissan 12. Omer	10 28. Nissan Schmini 13. Omer
11 29. Nissan 14. Omer	12 30. Nissan Rosch Chodesch 15. Omer	13 1. Ijar Rosch Chodesch 16. Omer	14 2. Ijar Jom Ha-Sikaron 17. Omer	15 3. Ijar Jom Ha-Azmaut 18. Omer	16 4. Ijar Frühlingsferienende 19. Omer	17 5. Ijar Tasria - Metzora 20. Omer
18 6. Ijar 21. Omer	19 7. Ijar 22. Omer	20 8. Ijar 23. Omer	21 9. Ijar 24. Omer	22 10. Ijar 25. Omer	23 11. Ijar 26. Omer	24 12. Ijar Achrei - Kedoschim 27. Omer
25 13. Ijar 28. Omer	26 14. Ijar Pessach Scheni 29. Omer	27 15. Ijar 30. Omer	28 16. Ijar 31. Omer	29 17. Ijar 32. Omer	30 18. Ijar Lag Ba'Omer 33. Omer	

kerzenzünden
Schabbatende / Feiertagende

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
2. Apr.	19:41	19:41	19:37	19:41	19:40	19:39	19:43	19:41	19:42
3. Apr.	20:50	20:49	20:47	20:51	20:49	20:49	20:53	20:51	20:51
4. Apr.	20:52	20:51	20:48	20:52	20:50	20:51	20:54	20:53	20:53
9. Apr.	19:52	19:52	19:48	19:52	19:51	19:50	19:55	19:52	19:53
10. Apr.	21:02	21:01	20:59	21:03	21:01	21:02	21:05	21:03	21:03

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
16. Apr.	20:03	20:02	20:00	20:04	20:02	20:02	20:06	20:04	20:04
17. Apr.	21:15	21:14	21:12	21:16	21:13	21:15	21:18	21:16	21:16
23. Apr.	20:14	20:13	20:11	20:15	20:13	20:13	20:17	20:15	20:15
24. Apr.	21:28	21:26	21:25	21:29	21:26	21:29	21:30	21:29	21:29
30. Apr.	20:25	20:24	20:22	20:26	20:24	20:25	20:28	20:26	20:26

Die auf dieser Seite angegebenen Zeiten gelten für Offenbach. Für andere Gemeinden s. Tabelle oben.

Schokolade-Orangen-Petit Fours

Avigail Myzlik, Autorin und Köchin

Eine wunderbare Köstlichkeit, die auch als Dessert serviert werden kann. Viel besser als all die gekauften Eiscreme-Snacks, vermittelt sie ein wahrlich festliches Gefühl.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Gefrierzeit: 10 Stunden

Anzahl der Portionen: ca. 30

Zutaten für den Knusperboden:

100 g Zartbitterschokolade, in Stücke gebrochen
4 EL Erdnussbutter
2 EL Honig
2 Tassen Quinoa- oder Reisknusperflocken
½ Tasse (60 g) grob gehackte Nüsse

Eine 20 × 20 cm grosse Form

Zutaten für das Schokolade-Orangen-Mousse:

6 Eier, getrennt
200 g Zartbitterschokolade, in Stücke gebrochen
3 TL Walnuss- oder Rapsöl
3 TL Orangenlikör
1 Tasse (140 g) Zucker
1 Becher (250 ml) Schlagsahne (oder Parverahm)
1 EL geriebene Orangenschale

Zutaten für die oberste Schicht:

100 g Zartbitterschokolade, in Stücke gebrochen
½ Becher (125 ml) Schlagsahne (oder Parverahm)
2 EL Orangenlikör
Scheibchen einer Kumquat oder kleinen Orange zur Dekoration

Zubereitung des Knusperbodens: Eine Form mit Backpapier auslegen. Schokolade, Erdnussbutter und Honig in einem kleinen Topf auf mittlerer Flamme schmelzen (oder in einem Gefäss in der Mikrowelle). Dann vom Feuer nehmen und durchrühren, bis alles glatt ist. Die Knusperflocken und Nüsse in einer Schüssel mischen, die Schokolademischung darüber giessen und rühren, bis alles gut gemischt ist. In der Form möglichst gleichmässig verstreichen und in den Freezer stellen.

Zubereitung des Mousse: Schokolade, Öl, Likör und geriebene Orangenschale in einem kleinen Topf mischen und auf mittlerer Flamme schmelzen (oder in einer Schüssel in der Mikrowelle). Dann vom Feuer nehmen und durchrühren, bis alles glatt ist. Das Eigelb mit ½ Tasse Zucker auf höchster Geschwindigkeitsstufe ca. 5 Minuten schlagen, bis es hell und schaumig ist. Die Schokolademischung dazugeben und rühren, bis alles gut gemischt ist.

Schneebecken und Schüssel gut reinigen und das Eiweiss zu Schnee schlagen. Den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen und 1-2 Minuten weiter schlagen, bis der Schnee fest ist. Vorsichtig unter die Schokolademischung unterheben, bis der Schnee grösstenteils aufgenommen worden ist.

Die Schlagsahne 4-5 Minuten schlagen, bis sie fest ist. Unter die Schokolade-Ei-Masse unterheben, bis alles vermengt ist.

Den Knusperboden aus dem Freezer nehmen und das Mousse zu einer glatten Schicht darüber giessen. Mindestens 2 Stunden einfrieren.

Zubereitung der obersten Schicht: Die Schokolade in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen. Dann die Schlagsahne unter Rühren dazu giessen, bis alles gut vermengt ist. Den Likör hinzufügen und nochmals vermischen, bis eine gleichmässige Masse entstanden ist. Die Form aus dem Freezer nehmen und die Masse über das gefrorene Mousse zu einer glatten, gleichmässigen Schicht giessen. Mindestens 8 Stunden einfrieren.

Die Form aus dem Freezer nehmen und das Dessert der Länge nach in 3 Teile schneiden. Jeden Teil in zehn 2 cm breite Rechtecke schneiden. Mit Kumquat- oder Orangenscheibchen garnieren und servieren.



Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
						1 19. Ijar יט Emor Gesetzlicher Feiertag ★★ 21:39 Uhr
2 20. Ijar כ 35. Omer	3 21. Ijar כא 36. Omer	4 22. Ijar כב 37. Omer	5 23. Ijar כג 38. Omer	6 24. Ijar כד 39. Omer	7 25. Ijar כה 40. Omer 20:35 Uhr	8 26. Ijar כו Behar - Bechukotai ★★ 21:52 Uhr
9 27. Ijar כז 42. Omer	10 28. Ijar כח 43. Omer Jom Jeruschalaim	11 29. Ijar כט 44. Omer	12 1. Siwan א 45. Omer Rosch Chodesch	13 2. Siwan ב 46. Omer Gesetzlicher Feiertag	14 3. Siwan ג 47. Omer 20:45 Uhr	15 4. Siwan ד Bamidbar 22:05 Uhr
16 5. Siwan ה 49. Omer Erew Schawuot 20:48 Uhr	17 6. Siwan ו 1. Tag Schawuot Nach: 22:08 Uhr	18 7. Siwan ז 2. Tag Schawuot Jiskor ★★ 22:10 Uhr	19 8. Siwan ח 56. Omer	20 9. Siwan ט 57. Omer	21 10. Siwan י 58. Omer 20:55 Uhr	22 11. Siwan יא Nasso ★★ 22:17 Uhr
23 12. Siwan יב 59. Omer	24 13. Siwan יג 60. Omer Gesetzlicher Feiertag	25 14. Siwan יד 61. Omer	26 15. Siwan טו 62. Omer	27 16. Siwan טז 63. Omer	28 17. Siwan יז 64. Omer 21:03 Uhr	29 18. Siwan יח Beha'alotcha ★★ 22:28 Uhr
30 19. Siwan יט 65. Omer	31 20. Siwan כ 66. Omer					

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
1. Mai	21:41	21:39	21:38	21:42	21:39	21:42	21:44	21:43	21:41
7. Mai	20:36	20:35	20:33	20:37	20:34	20:36	20:39	20:37	20:37
8. Mai	21:54	21:52	21:51	21:55	21:52	21:56	21:57	21:56	21:54
14. Mai	20:46	20:45	20:43	20:47	20:45	20:47	20:49	20:48	20:47
15. Mai	22:07	22:04	22:04	22:08	22:05	22:10	22:09	22:09	22:07
16. Mai	20:49	20:48	20:46	20:50	20:48	20:50	20:52	20:51	20:50

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
17. Mai	22:10	22:08	22:08	22:12	22:08	22:13	22:13	22:13	22:10
18. Mai	22:12	22:09	22:09	22:14	22:10	22:15	22:15	22:15	22:12
21. Mai	20:56	20:54	20:53	20:57	20:54	20:57	20:59	20:58	20:57
22. Mai	22:19	22:16	22:16	22:21	22:17	22:23	22:22	22:22	22:19
28. Mai	21:05	21:03	21:02	21:06	21:03	21:06	21:07	21:07	21:05
29. Mai	22:30	22:27	22:28	22:32	22:27	22:34	22:33	22:33	22:30



Käsekuchen mit Streusel-Topping

Avigail Myzlik, Autorin und Köchin

Zu Ehren von Schawuot präsentieren wir einen milchigen Kuchen: den beliebtesten israelischen Käsekuchen. Schon als der Kuchen fotografiert wurde, machte er die Diätpläne der Anwesenden zunichte. Was für ein Kuchen! Ich glaube, es ist der beste Käsekuchen, den es gibt. Punkt.

Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel

Backzeit: 15-20 Minuten

Auskühlzeit: über Nacht

Anzahl der Portionen: 8-10

Zutaten für den Teig:

2 Tassen (250 g) selbstaufgehendes Mehl (oder gleichmässig mit 2½ TL Backpulver und 1 Prise Salz vermischtes Weissmehl)

1 Ei

200 g weiche Butter

½ Tasse (100 g) Zucker

Zutaten für die Füllung:

500 g Frischkäse (9%)

(oder 500 g Halbfettquark 24 Stunden vorher in ein mit Käsetuch belegtem Sieb geben. Mit einer Schüssel darunter kühl stellen, damit das Wasser abtropft.)

¾ Tasse (150 g) Zucker

2 Becher (400 ml) Sauerrahm

2 Becher (500 ml) Schlagsahne

3 EL Zucker

Zwei 20 × 30 cm grosse Backformen, mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung des Teigs: Den Backofen auf 200°C vorheizen. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und vermischen, bis der Teig glatt ist. ⅔ des Teiges (für den Boden) in einer gleichmässigen Schicht in einer der Backformen verstreichen, den übrigen Teig (für die Streusel) in der anderen Backform verstreichen. Beides backen, bis der Teig goldfarben ist (ca. 20 Minuten für den Boden und 15 Minuten für die Streusel). Die Formen aus dem Backofen nehmen und ganz auskühlen lassen.

Zubereitung der Füllung: Frischkäse, Zucker und Sauerrahm mischen. Die Schlagsahne mit 3 EL Zucker aufschlagen, bis sie fest ist, und unter die Frischkäsemasse unterheben. Die Masse auf dem Teighoden verstreichen und 1 Stunde kalt stellen. Den restlichen Teig zerbröseln und in einer gleichmässigen Schicht auf der Füllung verteilen. Den Kuchen mit Frischhaltefolie abdecken und vor dem Servieren über Nacht in den Kühlschrank stellen.

...Ich glaube, dies ist der beste Käsekuchen, den es gibt. Punkt.



***Tipp für Kalorienliebhaber:** Dieser Kuchen kann zusammen mit heisser Schokoladencreme serviert werden. 100 g Zartbitterschokolade und 100 ml Schlagsahne zusammen schmelzen und die Creme zum Kuchen servieren. Diesem Kuchen mangelt es nicht an Reichhaltigkeit und Aroma, aber diese Creme steigert das Erlebnis noch.*

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
		1 21. Siwan כא	2 22. Siwan כב	3 23. Siwan כג Gesetzlicher Feiertag	4 24. Siwan כד 21:11 Uhr	5 25. Siwan כה Schlach Lecha 22:37 Uhr
6 26. Siwan כו	7 27. Siwan כז	8 28. Siwan כח	9 29. Siwan כט	10 30. Siwan ל Rosch Chodesch	11 1. Tammus א Rosch Chodesch 21:16 Uhr	12 2. Tammus ב Korach 22:44 Uhr
13 3. Tammus ג	14 4. Tammus ד	15 5. Tammus ה	16 6. Tammus ו	17 7. Tammus ז	18 8. Tammus ח 21:20 Uhr	19 9. Tammus ט Chukat 22:48 Uhr
20 10. Tammus י	21 11. Tammus יא	22 12. Tammus יב	23 13. Tammus יג	24 14. Tammus יד	25 15. Tammus טו 21:21 Uhr	26 16. Tammus טז Balak 22:48 Uhr
27 17. Tammus יז Fasttag 17. Tammus Fastenbeginn: 02:06 Uhr Fastenende: 22:23 Uhr	28 18. Tammus יח	29 19. Tammus יט	30 20. Tammus כ			

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
4. Juni	21:12	21:10	21:09	21:13	21:10	21:14	21:15	21:14	21:13
5. Juni	22:39	22:36	22:37	22:41	22:37	22:44	22:42	22:43	22:39
11. Juni	21:18	21:15	21:15	21:19	21:16	21:20	21:20	21:20	21:18
12. Juni	22:46	22:42	22:44	22:48	22:43	22:51	22:49	22:50	22:46
18. Juni	21:21	21:19	21:18	21:23	21:19	21:23	21:24	21:23	21:22

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
19. Juni	22:50	22:46	22:48	22:52	22:47	22:56	22:53	22:54	22:49
25. Juni	21:22	21:20	21:20	21:24	21:20	21:24	21:25	21:25	21:23
26. Juni	22:51	22:47	22:48	22:53	22:48	22:56	22:53	22:54	22:50
27. Juni	01:54	02:15	01:36	01:33	02:05	01:25	01:56	01:28	02:09
27. Juni	22:25	22:22	22:23	22:27	22:23	22:29	22:28	22:28	22:25

Pekannuss- und Pflaumeneiscreme auf Müsli-Knusperboden

Avigail Myzlik, Autorin und Köchin

Sie können die Pflaumen durch jede andere Frucht ersetzen – sogar Beeren, Kirschen oder Erdbeeren, oder gelbe Früchte wie Nektarinen, Pfirsiche und Mango. Aber ich halte die Variante mit Pflaumen für die absolut beste.

Um die individuellen Eiscreme-Portionen zuzubereiten, brauchen Sie 8 Ringe von 5-6 cm Durchmesser. Sie müssen keine Metallringe in einem Fachgeschäft kaufen, sondern können sich günstiger selbst welche basteln, indem Sie 1,5-Liter-Flaschen (von Mineralwasser oder Limonade) in Ringe von 6-7 cm Breite zerschneiden.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Gefrierzeit: 8 Stunden

Anzahl der Portionen: 8

Zutaten für den Müsli-Knusperboden:

2 Tassen Müsli
100 g Zartbitterschokolade, in Stücke gebrochen
1 EL Butter oder Margarine
1 EL Honig

Zutaten für die Eiscreme:

1 Becher (250 ml) Schlagsahne (oder Parverahm)
4 Eier, getrennt
¾ Tasse (150 g) Zucker
50 g Pekannüsse, glasiert und grob gehackt
8 rote Pflaumen oder Dörripflaumen, entkernt und in grosse Würfel geschnitten
½ Tasse (100 g) Zucker
½ Tasse (120 ml) Wasser
1 EL Jello-Pulver (koschere Gelatine oder Wackelpudding)

Zur Dekoration:

Minzeblätter, gewaschen und trocken getupft
Gefrorene Heidelbeeren oder Fruchtscheiben

Vorbereitung der Ringe: Aus Backpapier oder Plastikfolie 8 Streifen ausschneiden, die in Länge und Breite der Innenseite der Ringe entsprechen. Die Innenseite der Streifen mit Margarine einfetten und die Ringe ganz mit ihnen auskleiden. Die Ringe auf ein Tablett stellen.

Zubereitung des Knusperbodens: Die Schokolade mit Butter oder Margarine und Honig in einer Schüssel oder einem kleinen Topf mischen. In der Mikrowelle oder über einer Flamme erhitzen, bis alles schmilzt, und zum Müsli geben. Gut vermischen, bis die Masse gleichmässig ist. In jeden Ring eine 1 cm dicke Schicht der Knuspermischung füllen und einfrieren.

Zubereitung der Eiscremebasis: Eigelb mit der Hälfte des Zuckers 5-6 Minuten schlagen, bis es hell und schaumig ist. In eine grosse Schüssel umgiessen. Schüssel und Schneebesen gründlich reinigen und das Eiweiss zu Schnee schlagen. Den übrigen Zucker nach und nach dazugeben und eine weitere Minute schlagen, bis der Schnee fest ist. Unter das Eigelb unterheben. Die Schlagsahne schlagen, bis sie fest ist, und unter die Eimasse unterheben, bis eine gleichmässige Mischung entstanden ist.

Zubereitung der Pekannuss-Eiscreme: Die Eiscremebasis auf zwei Schüsseln aufteilen. Die gehackten Nüsse zu einer der beiden hinzufügen und vermischen. Die Ringe aus dem Freezer nehmen und jeden Ring mit einer 2 cm dicken Schicht der Pekannuss-Eiscreme füllen. Wieder einfrieren. Die andere Schüssel mit der Eiscremebasis in den Kühlschrank stellen, bis die Pflaumen fertig sind.

Zubereitung der Pflaumen/Dörripflaumen: Zucker, Wasser und Pflaumenstücke in einen Topf geben. Zum Kochen bringen und 10 Minuten kochen (oder bis sie weich werden). Von der Flamme nehmen und ganz auskühlen lassen. Dann Pflaumenstücke mit 3-4 EL der Flüssigkeit in der Küchenmaschine oder mit dem Mixstab pürieren, bis die Mischung glatt ist. Das Püree durch ein Sieb pressen, um Klumpen zu verhindern. 4 EL des Pürees abnehmen und den Rest mit der Eiscremebasis in der zweiten Schüssel mischen. Die Ringe aus dem Freezer nehmen und mit einer 2 cm dicken Schicht der Pflaumen-Eiscreme füllen. Mindestens 1 Stunde einfrieren.

Zubereitung der obersten Schicht: Das Jello-Pulver in 2 EL kochendem Wasser auflösen. Das Püree, das zuvor beiseite gestellt wurde, dazugeben und gut mischen. Durch ein Sieb streichen, um eine ganz glatte Konsistenz zu erhalten. Eine dünne Schicht auf jede Portion streichen und wieder einfrieren.

Dekorieren und servieren: Die Eiscreme vorsichtig aus den Ringen lösen, Backpapier/Plastikfolie abziehen. Jede Portion mit Minzeblättern und Früchten dekorieren und servieren.



Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
				21. Tammus 1 כא	22. Tammus 2 כב  21:20 Uhr	23. Tammus 3 כג Pinchas ★★ 22:46 Uhr
24. Tammus 4 כד	25. Tammus 5 כה	26. Tammus 6 כו	27. Tammus 7 כז	28. Tammus 8 כח	29. Tammus 9 כט  21:16 Uhr	1. Aw 10 א Matot - Massei Rosch Chodesch ★★ 22:40 Uhr
2. Aw 11 ב	3. Aw 12 ג	4. Aw 13 ד	5. Aw 14 ה	6. Aw 15 ו	7. Aw 16 ז  21:11 Uhr	8. Aw 17 ח Dewarim Fastenbeginn: 21:28 Uhr ★★ 22:32 Uhr
9. Aw 18 ח Fasttag Tischa be-Aw Fastenende: 22:08 Uhr 	10. Aw 19 ט Sommerferienbeginn	11. Aw 20 י	12. Aw 21 יא	13. Aw 22 יב	14. Aw 23 יג  21:03 Uhr	15. Aw 24 יד Waetchanan Tu beAw ★★ 22:21 Uhr
16. Aw 25 טו	17. Aw 26 טז	18. Aw 27 יז	19. Aw 28 יח	20. Aw 29 יט	21. Aw 30 כ  20:53 Uhr	22. Aw 31 כא Ekew ★★ 22:09 Uhr

 Kerzenzünden
★★ Schabbatende / Freitagende

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
2. Juli	21:21	21:19	21:18	21:23	21:19	21:23	21:24	21:23	21:22
3. Juli	22:48	22:44	22:46	22:50	22:45	22:53	22:51	22:52	22:48
9. Juli	21:18	21:16	21:15	21:19	21:16	21:19	21:20	21:20	21:18
10. Juli	22:42	22:39	22:40	22:44	22:40	22:47	22:45	22:46	22:42
16. Juli	21:12	21:10	21:09	21:13	21:10	21:13	21:15	21:14	21:13
17. Juli	22:34	22:30	22:31	22:35	22:31	22:38	22:36	22:37	22:34

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
17. Juli	21:29	21:27	21:26	21:30	21:27	21:30	21:32	21:31	21:30
18. Juli	22:10	22:07	22:07	22:11	22:08	22:12	22:12	22:12	22:10
23. Juli	21:04	21:02	21:01	21:05	21:02	21:05	21:07	21:06	21:05
24. Juli	22:23	22:20	22:20	22:25	22:21	22:26	22:26	22:26	22:23
30. Juli	20:54	20:53	20:51	20:55	20:53	20:55	20:57	20:56	20:55
31. Juli	22:10	22:08	22:08	22:12	22:08	22:13	22:13	22:13	22:11

... perfekte
Ausgewogenheit
zwischen pikant,
süss und scharf ...



Jeruschalmi Kugel

Avigail Myzlik, Autorin und Köchin

Aus der grossen Vielfalt von Rezepten habe ich Riwkas Kugel ausgewählt. Riwka ist eine grossartige ungarische Köchin und eine wunderbare Nachbarin. Dieser Kugel erreicht meiner Meinung nach eine perfekte Ausgewogenheit zwischen pikant, süss und scharf. Er kann im Backofen oder auf dem Herd zubereitet werden.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Kochzeit: 1 Stunde /

Backzeit: ca. 45 Minuten

Anzahl der Portionen: 12-16

Zutaten:

1 Packung (400 g) dünne gelbe Nudeln

1 EL Salz (für das Kochen der Nudeln)

3-4 EL Öl

4-5 EL Zucker

½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

3 Eier

Öl zum Braten

Ein weiter 4-Liter-Edelstahltopf oder 2 Einwegkastenformen

Zubereitung: Die Nudeln in Salzwasser 6-8 Minuten kochen, bis sie weich sind. Abgiessen und abspülen, dann alles Wasser abtropfen lassen und die Nudeln zurück in den Topf geben.

Während das Wasser abtropft, den Karamell vorbereiten: Das Öl in eine Pfanne giessen, den Zucker darauf streuen und erhitzen. Wenn der Zucker braun wird und beginnt, Blasen zu werfen, die Flamme abdrehen und den Karamell vorsichtig über die Nudeln giessen. Gut vermischen, so dass der Karamell die Nudeln gleichmässig bedeckt. Den schwarzen Pfeffer hinzufügen und mischen. Abschmecken – wenn Sie die Süsse betonen möchten, verwenden Sie mehr Zucker; wenn Sie den Kugel schärfer möchten, geben Sie mehr Pfeffer dazu. Es kann auch mehr Salz dazugegeben werden. Die Eier hinzufügen und gut durchmischen, bis die Masse ganz einheitlich und von gleichmässiger Farbe ist.

Wenn der Kugel auf dem Herd gekocht werden soll, 3-4 EL Öl in einen Topf geben und erhitzen. Um die Temperatur des Öls zu prüfen, können Sie eine Nudel hineinwerfen; wenn sich rundherum Bläschen bilden, ist es heiss genug. Die Nudelmischung in den Topf zum heissen Öl geben, zudecken und auf hoher Flamme 2-3 Minuten kochen. Dann auf die kleinstmögliche Flamme stellen und weitere 20 Minuten kochen. Etwas abkühlen lassen und mithilfe eines Tellers den Kugel stürzen. Den Topf nochmals einfetten und den Kugel mit der ungekochten Seite nach unten in den Topf zurückgeben. 2-3 Minuten auf hoher Flamme und weitere 15 Minuten auf kleinstmöglicher Flamme kochen. Etwas abkühlen lassen, in Dreiecke schneiden und servieren.

Wenn der Kugel gebacken werden soll, den Backofen auf mittlere Hitze (180°C) vorheizen. Die Formen einfetten und die Mischung hineinleeren. 45 Minuten backen (oder bis die Oberfläche des Kugels braun und sehr knusprig ist). Den Kugel aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Tipp von Rivka: Es ist sehr wichtig, die Nudeln mit dem Karamell zu mischen, wenn sie noch heiss sind, sonst kristallisiert der Karamell. Falls die Nudeln bereits ausgekühlt sind, können sie auf der niedrigsten Flamme nochmals erwärmt werden, und dann können Sie den Karamell nach und nach unter Rühren dazugeben. Erhitzen, bis er wieder schmilzt.

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
23. Aw 1 א	24. Aw 2 ב	25. Aw 3 ג	26. Aw 4 ד	27. Aw 5 ה	28. Aw 6 ו  20:42 Uhr	29. Aw 7 ז Re'eh  21:55 Uhr
30. Aw 8 ח Rosch Chodesch	1. Elul 9 ט Rosch Chodesch	2. Elul 10 י	3. Elul 11 יא	4. Elul 12 יב	5. Elul 13 יג  20:30 Uhr	6. Elul 14 יד Schoftim  21:40 Uhr
7. Elul 15 טו	8. Elul 16 טז	9. Elul 17 יז	10. Elul 18 יח	11. Elul 19 יט	12. Elul 20 כ  20:16 Uhr	13. Elul 21 כא Ki Teze  21:25 Uhr
14. Elul 22 כב	15. Elul 23 כג	16. Elul 24 כד	17. Elul 25 כה	18. Elul 26 כו	19. Elul 27 כז Sommerferienende  20:02 Uhr	20. Elul 28 כח Ki Tawo  21:09 Uhr
21. Elul 29 כט	22. Elul 30 ל	23. Elul 31 א				

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
6. Aug.	20:43	20:42	20:40	20:44	20:42	20:43	20:46	20:44	20:44
7. Aug.	21:56	21:54	21:54	21:58	21:55	21:58	21:59	21:59	21:57
13. Aug.	20:30	20:29	20:27	20:31	20:29	20:30	20:33	20:32	20:32
14. Aug.	21:42	21:40	21:39	21:43	21:40	21:43	21:44	21:44	21:42
20. Aug.	20:17	20:16	20:14	20:18	20:16	20:16	20:20	20:18	20:18
21. Aug.	21:26	21:25	21:23	21:27	21:25	21:27	21:29	21:28	21:27
27. Aug.	20:03	20:02	19:59	20:03	20:01	20:01	20:05	20:03	20:04
28. Aug.	21:10	21:09	21:07	21:11	21:09	21:10	21:13	21:11	21:11

Goldies Jerusalem-Tscholent

Avigail Myzlik, Autorin und Köchin

Braun vom Karamell, süss duftend dank vieler gebratener Zwiebeln und reich an Zutaten – Bohnen in zwei Farben, Kichererbsen und Tscholent-Kugel – ist dieser als hervorragend ausgewählte Tscholent. Goldie bereitet ihn zusammen mit der Suppe für die Schabbesmahlzeit zu, und sie hat einen kleinen Trick, der beiden Gerichten zugute kommt (siehe unten rechts). Aber auch wenn Sie die Suppe nicht zur gleichen Zeit zubereiten, gelingt der Tscholent grossartig.

Schwierigkeitsgrad: mittel bis schwer

Kochzeit: ca. 2 Stunden und über Nacht auf der Wärmeplatte

Anzahl der Portionen: 8-10

Zutaten für die Tscholent-Basis:

- ½ Tasse grosse weisse Bohnen
- ½ Tasse schwarze Bohnen
- ½ Tasse grosse Kichererbsen
- 5-6 Zwiebeln, geschält und klein gewürfelt
- Öl zum Braten
- 2 EL Zucker
- 4 Tassen Wasser
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 1 EL süsser Paprika
- 1 EL Suppenpulver, nach Geschmack
- 5-6 Kartoffeln, geschält und der Länge nach geviertelt
- 8 Portionen Huhn
- 8 Stücke (zusammen 500-600 g) Tscholent-Fleisch
- ⅔ Tasse weisser Reis, ungekocht
- 1 Kochbeutel

Zutaten für den Kugel:

- 1½ Tassen Mehl
- 1 EL Fett von der Oberfläche der Suppe, oder 1 EL Öl
- 1 Tasse Suppe oder Wasser
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- ½ TL süsser Paprika
- Eier – entsprechend der Anzahl Portionen

Zubereitung des Tscholents: Die Bohnen und Kichererbsen über Nacht oder zumindest einige Stunden einweichen. Abgiessen.

Die Zwiebeln auf mittlerer Flamme ca. 20 Minuten braten, bis sie goldfarben sind; ab und zu umrühren.

Den Zucker in einen grossen und weiten, für Tscholent geeigneten Topf streuen und auf hoher Flamme schmelzen, bis er zu goldfarbenem Karamell wird. Nicht umrühren! Das Wasser vorsichtig dazugliessen und dann die Bohnen und Kichererbsen hinzufügen. Zum Kochen bringen und den Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Die Hälfte der gebratenen Zwiebeln dazugeben und den Rest beiseite stellen. Salz, Pfeffer, Paprika und Suppenpulver hinzufügen. Kartoffeln, Huhn und Fleisch obenauf legen.

Den Reis und die restlichen gebratenen Zwiebeln in den Kochbeutel füllen, Salz und Pfeffer dazugeben und mischen. Den Beutel verschliessen und in den Topf geben. Mit einer Gabel einige Löcher in den Beutel stechen, damit das Wasser hineinfließen kann, und ihn in die Flüssigkeit hineindrücken.

Zubereitung des Kugels: Die Pfanne wieder auf die Flamme stellen, das Mehl hinzugeben und ca. 5 Minuten braten, bis es goldfarben ist. 1 EL Fett von der Oberfläche der Suppe (oder 1 EL Öl) dazugeben und gut durchmischen. Suppe oder Wasser dazugliessen und gut umrühren. Die Gewürze dazugeben und die Flamme abdrehen. Die Mischung etwas abkühlen lassen und einen Kugel in Kischke-Form bilden – lang und rund. Wenn der Teig zu trocken ist, mehr Flüssigkeit dazugeben. Den Kugel direkt oder in einem geeigneten Plastikbeutel in den Tscholent legen. Wenn Sie einen Beutel verwenden, lassen Sie ihn offen, damit der Kugel gut kochen kann. Die Eier zuoberst auf den Kugel legen und alles 1½-2 Stunden auf sehr kleiner Flamme kochen. Dann den Topf auf die Wärmeplatte stellen und über Nacht köcheln lassen – und der Tscholent ist fertig!



Tipp von Goldie: Goldie bereitet die Suppe üblicherweise im Vorhinein zu und kocht das Fleisch und das Huhn darin. Dadurch erhält man eine sehr reichhaltige Suppe, und das Fleisch und das Huhn sind superweich und schmelzen im Mund.

Elul 5781-Tischrej 5782

September 2021

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
			1 24. Elul כד	2 25. Elul כה	3 26. Elul כו	4 27. Elul כז Nizawim ★ 20:53 Uhr
5 28. Elul כח	6 29. Elul כט Erew Rosch Haschana ★ 19:41 Uhr	7 1. Tischrej א 1. Tag Rosch Haschana Taschlich ★ Nach: 20:46 Uhr	8 2. Tischrej ב 2. Tag Rosch Haschana ★ 20:44 Uhr	9 3. Tischrej ג Fasttag Zom Gedalja Fastenbeginn: 05:11 Uhr Fastenende: 20:25 Uhr	10 4. Tischrej ד ★ 19:32 Uhr	11 5. Tischrej ה Wajelech ★ 20:37 Uhr
12 6. Tischrej ו	13 7. Tischrej ז	14 8. Tischrej ח	15 9. Tischrej ט Erew Jom Kippur ★ 19:21 Uhr	16 10. Tischrej י Jom Kippur Jiskor ★ 20:25 Uhr	17 11. Tischrej יא ★ 19:17 Uhr	18 12. Tischrej יב Haasinu ★ 20:21 Uhr
19 13. Tischrej יג	20 14. Tischrej יד Erew Sukkot ★ 19:10 Uhr	21 15. Tischrej טו 1. Tag Sukkot ★ Nach: 20:14 Uhr	22 16. Tischrej טז 2. Tag Sukkot ★ 20:11 Uhr	23 17. Tischrej יז Chol Hamoed	24 18. Tischrej יח Chol Hamoed ★ 19:01 Uhr	25 19. Tischrej יט Schabbat Chol Hamoed ★ 20:05 Uhr
26 20. Tischrej כ Chol Hamoed	27 21. Tischrej כא Hoschana Raba ★ 18:54 Uhr	28 22. Tischrej כב Schmini Atzeret Jiskor ★ Nach: 19:58 Uhr	29 23. Tischrej כג Simchat Thora ★ 19:56 Uhr	30 24. Tischrej כד		

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
3. Sep.	19:48	19:47	19:44	19:48	19:47	19:46	19:50	19:48	19:49
4. Sep.	20:54	20:53	20:50	20:55	20:52	20:53	20:56	20:55	20:55
6. Sep.	19:41	19:41	19:38	19:42	19:40	19:39	19:44	19:42	19:43
7. Sep.	20:47	20:46	20:43	20:47	20:45	20:46	20:49	20:48	20:48
8. Sep.	20:44	20:44	20:41	20:45	20:43	20:43	20:47	20:45	20:46
9. Sep.	05:10	05:12	05:06	05:10	05:10	05:04	05:13	05:08	05:13
9. Sep.	20:26	20:25	20:22	20:26	20:25	20:24	20:28	20:26	20:27
10. Sep.	19:32	19:32	19:29	19:33	19:31	19:30	19:35	19:33	19:34
11. Sep.	20:37	20:37	20:34	20:38	20:36	20:36	20:40	20:38	20:39
15. Sep.	19:21	19:21	19:18	19:22	19:20	19:19	19:24	19:21	19:23
16. Sep.	20:26	20:25	20:22	20:26	20:25	20:24	20:28	20:26	20:27

Datum	Bad Nauheim	Darmstadt	Fulda	Giessen	Hanau	Kassel	Limburg	Marburg	Wiesbaden
17. Sep.	19:17	19:17	19:13	19:17	19:16	19:14	19:19	19:17	19:19
18. Sep.	20:21	20:21	20:18	20:22	20:20	20:19	20:24	20:22	20:23
20. Sep.	19:10	19:10	19:06	19:10	19:09	19:07	19:13	19:10	19:12
21. Sep.	20:14	20:14	20:11	20:15	20:13	20:12	20:17	20:15	20:16
22. Sep.	20:12	20:12	20:08	20:12	20:11	20:10	20:15	20:12	20:14
24. Sep.	19:01	19:01	18:57	19:01	19:00	18:58	19:04	19:01	19:03
25. Sep.	20:05	20:05	20:01	20:06	20:04	20:03	20:08	20:05	20:07
27. Sep.	18:54	18:55	18:51	18:55	18:54	18:51	18:57	18:54	18:56
28. Sep.	19:58	19:58	19:55	19:59	19:57	19:56	20:01	19:59	20:00
29. Sep.	19:56	19:56	19:52	19:57	19:55	19:54	19:59	19:56	19:58

Die auf dieser Seite angegebenen Zeiten gelten für Offenbach. Für andere Gemeinden s. Tabelle oben.

5782

2021-2022

Tischrej-Cheschwan 5782

Oktober 2021

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
					1 כח 25 Tischrej	2 כז 26 Tischrej Bereschit
3 כז 27 Tischrej	4 כח 28 Tischrej	5 כט 29 Tischrej	6 ל 30 Tischrej Rosch Chodesch	7 א 1 Cheschwan Rosch Chodesch	8 ב 2 Cheschwan	9 ג 3 Cheschwan Noach
10 ד 4 Cheschwan	11 ה 5 Cheschwan	12 ו 6 Cheschwan	13 ז 7 Cheschwan	14 ח 8 Cheschwan	15 ט 9 Cheschwan	16 י 10 Cheschwan Lech Lecha
17 יא 11 Cheschwan	18 יב 12 Cheschwan	19 יג 13 Cheschwan	20 יד 14 Cheschwan	21 טו 15 Cheschwan	22 טז 16 Cheschwan	23 יז 17 Cheschwan Wajera
24 יח 18 Cheschwan	25 יט 19 Cheschwan	26 כ 20 Cheschwan	27 כא 21 Cheschwan	28 כב 22 Cheschwan	29 כג 23 Cheschwan	30 כד 24 Cheschwan Chaje Sara
31 כה 25 Cheschwan						

Cheschwan-Kislew 5782

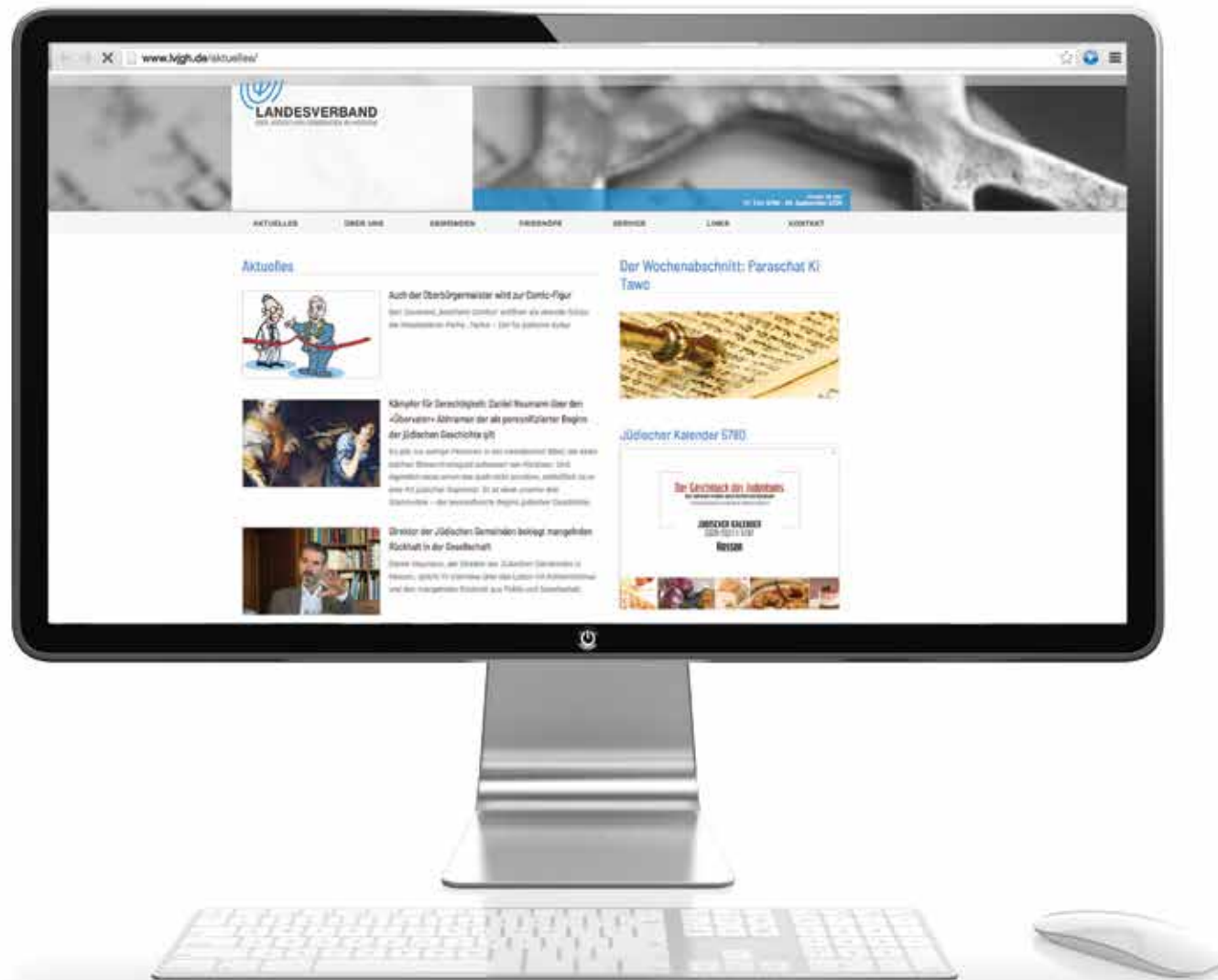
November 2021

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
	1 כו 26 Cheschwan	2 כז 27 Cheschwan	3 כח 28 Cheschwan	4 כט 29 Cheschwan	5 ל 1 Kislew Rosch Chodesch	6 א 2 Kislew Toldot
7 ב 3 Kislew	8 ג 4 Kislew	9 ד 5 Kislew	10 ה 6 Kislew	11 ו 7 Kislew	12 ז 8 Kislew	13 ח 9 Kislew Wajezze
14 ט 10 Kislew	15 י 11 Kislew	16 יא 12 Kislew	17 יב 13 Kislew	18 יג 14 Kislew	19 יד 15 Kislew	20 טו 16 Kislew Wajischlach
21 טז 17 Kislew	22 יז 18 Kislew	23 יח 19 Kislew	24 יט 20 Kislew	25 כ 21 Kislew	26 כא 22 Kislew	27 כב 23 Kislew Wajeschew
28 כג 24 Kislew Erew Chanukka	29 כד 25 Kislew 1. Tag Chanukka	30 כה 26 Kislew 2. Tag Chanukka				

Kislew-Tewet 5781

Dezember 2020

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Schabbat
			1 כז 27 Kislew 3. Tag Chanukka	2 כח 28 Kislew 4. Tag Chanukka	3 כט 29 Kislew 5. Tag Chanukka	4 ל 30 Kislew Miketz 6. Tag Chanukka Rosch Chodesch
5 א 1 Tewet 7. Tag Chanukka	6 ב 2 Tewet 8. Tag Chanukka	7 ג 3 Tewet	8 ד 4 Tewet	9 ה 5 Tewet	10 ו 6 Tewet	11 ז 7 Tewet Wajigasch
12 ח 8 Tewet	13 ט 9 Tewet	14 י 10 Tewet Fasttag 10. Tewet	15 יא 11 Tewet	16 יב 12 Tewet	17 יג 13 Tewet	18 יד 14 Tewet Wajechi
19 טז 15 Tewet	20 יז 16 Tewet	21 יח 17 Schwat	22 יט 18 Schwat	23 כ 19 Schwat	24 כא 20 Schwat	25 כב 21 Schwat Schemot
26 כג 22 Schwat	27 כד 23 Schwat	28 כה 24 Schwat	29 כו 25 Schwat	30 כז 26 Schwat	31 כח 27 Schwat	



Bitte besuchen sie unsere website
www.lvjgh.de

Landesverband der Jüdischen Gemeinden in Hessen

Hebelstraße 6
60318 Frankfurt am Main Telefon: +49 (0) 69 / 44 40 49
Telefax: +49 (0) 69 / 43 14 55
E-Mail: info@lvjgh.de
www.lvjgh.de

Jüdische Gemeinde Bad Nauheim, KdÖR

Karlstraße 34
61231 Bad Nauheim
Tel.: 06032 5605
Fax: 06032 938956
juedishegemeinde-badnauheim@gmx.de
www.jg-badnauheim.de
Kantor Yachin Nahmany

Jüdische Gemeinde Hanau

Wilhelmstraße 11a
63450 Hanau
Tel.: 06181 1800761
Fax: 06181 1804131
info@jg-hanau.de
www.jg-hanau.de
Rabbiner Shimon Großberg

Jüdische Gemeinde Kassel, KdÖR

Bremer Straße 3
34117 Kassel
Tel.: 0561 78809311
Fax: 0561 78809312
Rabbiner Shaul Nekrich

Jüdische Gemeinde Wiesbaden, KdÖR

Friedrichstraße 31-33
Tel.: 0611 9333030
Fax: 0611 93330319
info@jg-wi.de
www.jg-wi.de

Jüdische Gemeinde Marburg

Liebigstraße 21a
35037 Marburg
Tel.: 06421 4074-30
Fax: 06421 4074-31
jg-marburg@web.de
www.jg-marburg.de

Jüdische Gemeinde Darmstadt, KdÖR

Wilhelm-Glässing-Straße 26
64283 Darmstadt
Tel.: 06151 28897
Fax: 06151 296320
info@jg-darmstadt.de
Kantor: Benny Maroko

Jüdische Gemeinde Fulda, KdÖR

von-Schildeck-Straße 13
36043 Fulda
Tel.: 0661 70252
Fax: 0661 9014019
jgemeinde@arcor.de
Vorbeter: Roman Melamed

Jüdische Gemeinde Gießen

Burggraben 6
35390 Gießen
Tel.: 0641 932890
Fax: 0641 9328925
info@jg-giessen.de
Rabbiner Shimon Großberg

Jüdische Gemeinde Offenbach a. M., KdÖR

Kaiserstraße 109
63065 Offenbach am Main
Tel.: 069 8200360
Fax: 069 82003626
info@jgof.de
www.jgof.de
Rabbiner Mendel Gurewitz

Jüdische Gemeinde Limburg- Weilburg

Birkenallee 4
65549 Limburg
Tel.: 06431 5843093
Fax: 06431 5843097
jglimburg@gmx.de
Rabbiner Shimon Großberg

© Copyright 2020: Unique Jewish Calendars by BH Group

www.BH-Studio.net | calendar@bh-studio.net | +972-50-2760770 | Production, graphic design and layout: Chani Kali
Recipes: Avigail Myzlik, Writer and Chef | a@myzlik.com