

LANGE NACHT DER KIRCHEN

Tipps aus der Pfarre Tulln-St. Stephan zum Programmpunkt

„Biblisches Essen“ (2014)

Die **Rezepte** werden von den Pastoralen Diensten zur Verfügung gestellt

MitarbeiterInnen der Pastoralen Dienste

Da in vielen Pfarren eine Agape bzw. Verpflegung angeboten wird, würde sich dieser Abschluss der Langen Nacht besonders gut anbieten.

In der Pfarre Tulln-St. Stephan kam dieser Programmpunkt besonders gut an, berichtet

Helga Urbanitsch aus der Pfarre Tulln-St. Stephan:

„Wir hatten eine große Auswahl an Speisen, die auch in diese Zeit vor 2000 Jahren passten.

Wichtig ist hier ein gut eingespieltes Team, jeder übernimmt eine Speise:

Suppe, Pikantes und Süßes. Auch Früchte dürfen dabei nicht fehlen sowie Hirsebrei und Fladenbrot. Zu trinken gab es Wasser und Wein.

Eine/r sollte für den Tischschmuck zuständig sein: Kerzen, Brotkörbe, einfache Gräser als Blumenschmuck!“

Hier finden Sie eine Auswahl an Speisen, die gut in diese Zeit vor 2000 Jahren passte:

Rezepte:

Saras Fladenbrot (aus Bibelausstellung vom Kath. Bildungswerk)

zum Nachlesen: Gen 12-23

Zutaten:

30 g Hefe, 2 EL Olivenöl oder weiche Butter, 1 TL Salz, 300 g Wasser, 500 g frisch gemahlenes Weizenmehl

Zubereitung:

Die Hefe und das Salz im Wasser auflösen. Das Öl oder die Butter dazugeben und verrühren. Das Mehl dazugeben und gründlich kneten. Mit einem Tuch bedecken, kühl stellen und 15-20 Min. gehen lassen. Den gut gegangenen Teig in vier Teile aufteilen und zu Fladen formen. 15-20 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° 20-30 Min. backen.

Tipp: Das Fladenbrot ist ein ungesäuertes Brot und passt gut zu allen Gerichten, speziell zu kurzgebratenem Fleisch oder Gemüseintöpfen. Man kann das Brot mit Butter essen, mit Frischkäse bestreichen oder einfach so zwischendurch knabbern.

LANGE NACHT DER KIRCHEN

Tipps aus der Pfarre Tulln-St. Stephan zum Programmpunkt

„Biblisches Essen“ (2014)

Die **Rezepte** werden von den Pastoralen Diensten zur Verfügung gestellt

Dauids Feldeintopf (aus Bibelausstellung vom Kath. Bildungswerk)

zum Nachlesen: ab 1 Sam 16; 2 Sam

Zutaten:

200 g Tellerlinsen, 200 g weiße Bohnen, 750 g Lammfleisch in Gulaschstücke geschnitten, 2 große Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl, 1 Liter Wasser, 2 TL Salz, ½ TL Kurkuma, 2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Linsen und Bohnen nicht einweichen! Das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Bohnen darin kurze Zeit sprudelnd kochen. Die Linsen waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit dem Kurkuma im Fett leicht anbraten. Das Fleisch dazugeben und kurz anbraten. Den Knoblauch, die Linsen und die abgeschütteten Bohnen dazugeben. Mit 1 l frischem Wasser auffüllen. Das Ganze salzen, zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze 2 Stunden schmoren lassen. Eventuell Wasser nachschütten. Kurz vor dem Servieren mit dem Zitronensaft abschmecken. Dazu passt sehr gut geröstete Gerste oder frisches Brot.

Feine Datteltorte (PAAss Christine Winklmayr, Krankenhausseelsorge)

Zutaten:

280 g entsteinte Datteln
280 g gemahlene Mandeln
280 g Zucker
8 Eigelb
8 steif geschlagenes Eiweiß
1 TL Vanillezucker
1 EL Backpulver

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Mandeln, fein zerschnittene Datteln, Backpulver und Eischnee hinzufügen. Den Teig in eine Springform geben und im vorgeheizten Backrohr bei mäßiger Hitze eine Stunde backen.

LANGE NACHT DER KIRCHEN

Tipps aus der Pfarre Tulln-St. Stephan zum Programmpunkt

„Biblisches Essen“ (2014)

Die **Rezepte** werden von den Pastoralen Diensten zur Verfügung gestellt

Humus – Kichererbsenpüree (Mag. Marianne Ertl, Kath. Frauenbewegung)

Zutaten:

250 g getrocknete Kichererbsen

Wasser, 2 TL Salz

3 mittelgroße, zerdrückte Knoblauchzehen

3 – 4 EL Zitronensaft

1 Glas Sesamsauce

Zubereitung:

Getrocknete Kichererbsen müssen mind. 12 Stunden in Wasser eingeweicht werden: zuerst gut waschen, dann in eine Schüssel geben und mit Wasser reichlich bedecken. (Es gibt bereits eingeweichte Kichererbsen in Gläsern/Dosen. Die entsprechende Menge zu 250 g getrockneten Kichererbsen sind etwa 2 Gläser voll.)

Am nächsten Tag das Wasser abgießen. Die Erbsen in einen großen Topf geben und mit frischem Wasser bedecken und salzen. Bei starker Hitze zum Kochen bringen. Auf kleiner Hitze brauchen die Erbsen rund drei Stunden, dann sind sie weich. Währenddessen von Zeit zu Zeit verkochte Flüssigkeit auffüllen. Die weichen Erbsen in ein Sieb gießen, das Kochwasser aufbewahren.

Erbsen, Knoblauch und 1,5 dl Kochwasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Püree zerstampfen. Den Zitronensaft löffelweise unters Püree rühren, dann mit der Sesamsauce mischen. Das Püree wird eine Weile lang kräftig geschlagen; so entsteht ein dickflüssiger Brei.

Man serviert das Püree in Schüsselchen und tunkt es mit Fladenbrot auf.

LANGE NACHT DER KIRCHEN

Tipps aus der Pfarre Tulln-St. Stephan zum Programmpunkt

„Biblisches Essen“ (2014)

Die **Rezepte** werden von den Pastoralen Diensten zur Verfügung gestellt

Yufka mit Ziegenkäse (Silvia Scholz, Katholische Aktion)

Zutaten:

Yufkablätter (Alternative: Strudelteig)

Joghurt

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Ziegenkäse

Zwiebeln

Glatte Petersilie

Zubereitung: Zwiebel und Petersilie fein hacken und mit 1 TL Olivenöl leicht andünsten. Die Pfanne vom Ofen nehmen. Den Käse fein zerkrümeln und dazugeben. Würzen. Die Yufkablätter vorsichtig ausbreiten. Joghurt mit etwas Wasser und Salz vermischen und die Blätter damit bestreichen. Dann zu kleinen Quadraten zusammenfalten. Je 1 EL Füllung in die Mitte der Quadrate setzen und die Ecken zur Mitte schlagen, so dass sie völlig geschlossen sind.

Verkehrt herum auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit Eigelb bestreichen. Evtl. mit Sesam bestreuen. Ca 20 Minuten bei 200 Grad backen. Lässt sich auch mit vielen anderen Füllungen zubereiten.

Ur (Aufstrich mit Ur – Kräuter)

Zutaten:

1 Frühlingszwiebel

1 Knoblauchzehe

250 g Frischkäse

125 g Butter

5 EL frische, gehackte Kräuter (Petersilie, Minze, Dill, Koriander, Rauke, Thymian)

Salz

Zubereitung: Ur – eine uralte Mischung aus Kräutern, Butter und Käse – war schon bei den Babyloniern beliebt. Die Frühlingszwiebel in sehr feine Scheiben schneiden, den Knoblauch grob hacken, mit etwas Salz bestreuen und mit dem Messerblatt zerdrücken. Den Frischkäse mit der zimmerwarmen Butter kräftig aufquirlen. Zwiebel, Knoblauch und die Kräuter unterheben und mit Salz abschmecken. Mit einer Frischhaltefolie abdecken und über Nacht zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.

LANGE NACHT DER KIRCHEN

Tipps aus der Pfarre Tulln-St. Stephan zum Programmpunkt

„Biblisches Essen“ (2014)

Die **Rezepte** werden von den Pastoralen Diensten zur Verfügung gestellt

Bibelkuchen (aus Bibelausstellung vom Kath. Bildungswerk)

Zutaten:

300 g weiche Deuteronomium 32, 14a (Butter von Kühen)

6 Jeremia 17, 11a (ein Vogel, der sich über Eier setzt)

300 g Richter 14, 18a (Was ist süßer als Honig)

800 g 2.Mose 29,2 (aus feinem Weizenmehl)

1 Prise Levitikus 2, 13 (Speiseopfer musst du salzen)

1 Päck. Backpulver (ganz und gar unbiblisch, aber notwendig)

200 ml 1.Korinther 3, 2 (Milch gab ich euch)

400 g Samuel 30, 12a (zwei Rosinenkuchen)

300 g 2. Nabum 3, 12, getrocknet, feingehackt (...mit reifen Feigen)

3 TL Jeremia 6, 29, gemahlen (dem köstlichen Gewürzrohr (Zimt) aus fernem Land)

150 g Numeri 17, 23b, gehackt (Arons Stab hatte ausgeschlagen; Blüten getrieben und Mandeln ausgereift)

Zubereitung:

Die weiche Deuteronomium 32, 14a, den Jeremia 17, 11a und Richter 14, 18a zu einer festschaumigen Creme aufschlagen.

Mit 2. Mose 29, 2, Levitikus 2, 13, dem ganz und gar unbiblischen Backpulver und 1. Korinther 3, 2 einen glatten Teig rühren.

Dann Samuel 30, 12a, 2. Nahum 3, 12 unterziehen und mit Jeremia 6, 29 abschmecken.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen oder in eine ausgefettete Springform füllen und mit Numeri 17, 23b bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E: 180 – 200 °C) etwa 40 – 60 Minuten backen, herausnehmen und den Kuchen nach dem Erkalten in mundgerechte Rauten oder Stücke schneiden und mit einer dampfenden Tasse Mokka genießen.