

Rote Linsensuppe

Zutaten für das Haus Abraham-Kochen (6 Personen):

26 (2) Esslöffel Öl

13 (1) Zwiebeln (klein geschnitten)

13 (1) Kartoffeln (ca. 1 cm breit gewürfelt)

13 (1) Wassergläser rote Linsen (gewaschen)

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Pfefferminze (getrocknet)

Ca. 20 (1,5) Liter warmes Wasser

Soße beim Servieren: 26 (2) Esslöffel Butter, Paprikapulver

Nach Belieben: frischer Zitronensaft

Zubereitung:

1. Das Öl im Kochtopf erhitzen, die Zwiebel glasig dünsten. Dann die gewürfelte Kartoffel (ca. 1 cm breit) dazugeben und bei mittlerer Hitze alles 3 Minuten dünsten. Ständig umrühren, damit es nicht anbrennt, da die Stärke der Kartoffel das gerne macht.
2. Dann die gewaschenen Linsen dazugeben, nochmals eine Minute bei mittlerer Hitze bei ständigem Rühren garen.
3. Die Gewürze unterrühren.
4. Nun 1,5 Liter warmes Wasser drüber geben und ständig rühren, bis das Wasser kocht. Die Suppe ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Falls die Linsen sich noch nicht aufgelöst haben sollten oder sie sogar noch nicht gar sind, sollte man die Suppe weitere Minuten garen. Eventuell nochmal Abschmecken. Gutes Gelingen!



Frischer Gurken-Avocado-Salat

Zutaten für das Haus Abraham-Kochen (6 Personen):

13 (1) große Salatgurken

26 (2) Avocados

13 (1) rote Chilischoten

Saft von 13 (1) Limetten

26 (2) Esslöffel Sesam

13 (1) Esslöffel Olivenöl

13 (1) Esslöffel Honig

Salz, Pfeffer

1.300 (100) g Frischkäse

Zubereitung:

1. Gurke der Länge nach halbieren, den flüssigen Kern entfernen und den „festen Rest“ würfeln.
2. Eine Pfanne erhitzen und den Sesam darin ohne Fett anrösten. Anschließend Sesam umfüllen, Öl in die heiße Pfanne geben und die Gurkenwürfel bei mittlerer Hitze 3 Minuten lang anschwitzen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
3. Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Danach die Hälfte des Limettensafts drübergeben damit die Avocados nicht braun werden.
4. Frischkäse mit Honig, dem restlichen Limettensaft und Salz und Pfeffer glatt rühren. Dann die Chilischote von Kernen befreien und ganz fein würfeln.
5. Alle Einzelzutaten außer Sesam miteinander verrühren und am Ende mit Sesam bestreuen.





Banitza (bulgarisch)

1 ½ Pakete gefrorenen Blätterteig (450 g) bzw. 2 gerollte frische Blätterteigplatten à 275 g.

Öl zum Einfetten

Füllung: 75 g Butter, Salz, Zucker (Prisen)

250 g Schafskäse

3 Eier, 3 El. saure Sahne, 1 El gehackten Dill, 1 Eigelb zum Bestreichen oder (um bei großen Mengen Eier zu sparen) Kondensmilch.

Blätterteig auftauen, ausrollen. Ofenfeste Form mit Öl ausstreichen und mit dem Teig (1/2) auslegen.

Für die Füllung Butter, Salz und Zucker schaumig rühren, Schafskäse zerbröckeln und durch ein Sieb pressen. 3 Eigelbe, saure Sahne und Dill hinzugeben. 3 Eiweiße steif schlagen und unterziehen. Füllung in die Form streichen. Teigdeckel auflegen und ggf. verzieren. Mit Eigelb (oder Kondensmilch) bestreichen. Ränder gut andrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 - 220 ° C 40 Minuten backen.

Für Haus Abraham bittet zu Tisch Mengen mal 10 multiplizieren.

Shakshouka (Tunesien u.a.)

für 4 Portionen

2 Zwiebeln (oder 4 Frühlingszwiebelstangen) gehackt,
1 Knoblauchzehe, fein gehackt,
3 El Rapsöl,
2 rote Paprika (oder 3 Spitzpaprika), entkernt und in kleinen Stücken,
1 scharfe frische Chilischote, entkernt und in feine Streifen geschnitten,
4 große Tomaten, geschält und gehackt
Salz und Pfeffer
4 Eier
Blattpetersilie zur Enddekoration zum Bestreuen.

Zwiebeln in Öl goldgelb braten. Paprika mitbraten bis sie weich sind.
Dann die Tomaten 10 Minuten mitdünsten. Kühlen in die
Gemüsemischung drücken und darin die Eier hineingleiten und stocken
lassen. Heiß mit Brot servieren.



Für Haus Abraham-bittet-zu-Tisch mit 20 multiplizieren (oder 25 je nach Anmeldung)