

KOCHEN DURCHS KIRCHENJAHR

oder: was Kirchenmäuse anrichten ...



Mit dieser neuen Serie möchte ich Sie einladen, auf christlich-kulinarische Entdeckungsreise zu gehen.

Ganz besondere Feste und Feiertage im Jahr haben bestimmte Sitten und Gebräuche sowie bestimmte Gerichte. Oft weiß man aber gar nicht mehr so genau, warum eigentlich dieser oder jener Tag gefeiert wird und warum dieses Gericht und kein anderes speziell zu diesem Tag gehört. Hierbei soll nun diese neue Reihe behilflich sein.

Fangen wir gleich an mit der Zeit nach Pfingsten – es ist eine Zeit ohne hohe christliche Festtage. Vom Sonntag nach Pfingsten bis zum 1. Advent sind es die Sonntage nach Trinitatis. In diese Zeit fallen u. a. die Gedenktage der Engel. So am 29.9. der Tag der Erzengel Michael (Michael, der Schutzpatron der Deutschen), Gabriel, Raphael und aller Engel und in der katholischen Kirche am 2.10. das Schutzengelfest.

Da das Rezept für die **Engelsspeise**, das Manna, leider nicht bekannt ist, hier eine modernere Version für 4 große Engel; für ganz kleine Engel wird es auch mit Traubensaft himmlisch schmecken:

Die **Engelsspeise** besteht aus zwei Schichten, einer weißen Vanillecreme und einer gelben Weincreme.



Vanillecreme: 40 g Speisestärke mit 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 6 Esslöffel Milch anrühren. 3 Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen. ½ l Milch zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und die angerührte Stärke hineinrühren, 1 x aufkochen lassen und den Eischnee vorsichtig unter die heiße Speise heben. Die fertige Creme in eine Glasschüssel geben.

Weinschaum: 3 Eigelb, 50 g Zucker 1 Teelöffel Speisestärke schaumig schlagen, 1/8 l Wein erhitzen und unter Schlagen zur Eimasse gießen, auf der Kochstelle bei mittlerer Temperatur oder im heißen Wasserbad so lange schlagen, bis sie leicht andickt ist; nicht kochen! Den Topf mit dem fertigen Weinschaum kurz in kaltes Wasser stellen und noch etwas weiter schlagen, dann auf die weiße Creme gießen und erkalten lassen.

Diese Speise soll luftig und leicht sein wie ein Wölkchen und uns vom Himmel träumen lassen ...



Ihre H. Dittmar

Kochen durch's Kirchenjahr...

oder: "... was Kirchenmäuse anrichten"

In diesem Jahr ist schon seit dem späten Frühjahr Sommer und bei meiner Frage im Redaktionsteam, was für ein Sommer- Rezept es dieses Mal sein soll, habe ich zur Antwort bekommen: „... etwas Fruchtiges, Leichtes – etwas fürs Sommerfest – etwas, was jeder nachkochen möchte ... usw.“

„Das sind ja (mindestens) drei Wünsche auf einmal, ... das geht nun wirklich nicht ...“, fiel mir da ein bekannter Werbeslogan ein.

Wie in zitierter Werbung gibt es dann doch eine Möglichkeit - so habe auch ich einen Vorschlag für ein nicht ganz typisches, aber auf jeden Fall sommerlich-fruchtiges Essen.

Wie wäre es also einmal mit etwas Gegrilltem?

Das Grillen im Freien ist ein beliebtes Sommervergnügen; aber wer dies nicht im Freien praktizieren kann, hat bestimmt einen Infrarotgrill oder eine Grillpfanne im Haus.

Ausgesucht habe ich nämlich nicht wie zu Zeiten unserer Vorfahren riesige Bärenkeulen oder ein Mammutsteak, sondern z.B.:



Bananen im Speckmantel, Zutaten:

- 4 große, feste Bananen
- 8 – 12 Salat-, oder Minze- oder Borretschblätter (je nach Lust und Geschmack)
- 16 hauchdünne Scheiben geräucherter Speck
- 8 Zahnstocher (Holz)
- 1 Alu-Grillschale



Die Bananen schälen und quer halbieren. Die Blätter abspülen, trocken tupfen und die harten Stiele abschneiden. Die Bananenhälften zuerst in den Blättchen, dann in jeweils 2 Speckscheiben einwickeln. Den Speck mit einem Zahnstocher feststecken. Die Bananen in einer Alu-Grillschale so lange grillen, bis der Speck knusprig ist.

Tipp: Außer Bananen eignen sich auch frische Datteln oder kleine Maiskolben, Artischockenherzen oder Wasserkastanien aus der Dose.

Ein gutes Gelingen des kommenden Grillfestes und eine schöne und erholsame Sommer-Sonnen-Ferien-Zeit – auch für diejenigen, die nur mit dem Herzen verreisen – wünscht

Kochen durch's Kirchenjahr..

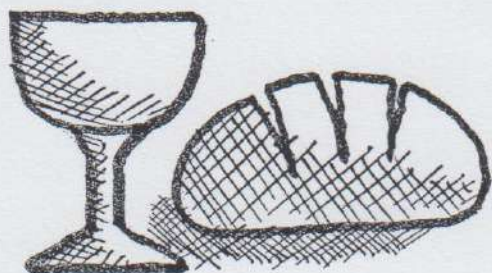


Oder: Was Kirchenmäuse anrichten . . .

Wenn wir einkaufen gehen, füllen wir so manches Mal unseren Einkaufswagen ziemlich gedankenlos mit den Waren aus den Regalen. Wir machen uns nur selten bewusst, was alles an Fruchtbarkeit der Natur und menschlicher Arbeitskraft nötig ist, damit unser Kühlschrank nicht leer wird. Von diesen Gedanken ist es dann eigentlich nicht mehr weit zum Danken.

Das Erntedankfest – in Preußen wurde es 1773 offiziell eingeführt und auf den Sonntag nach Michaelis festgelegt – ist Anlass zu fröhlichen Feiern, besonders in fruchtbaren Jahren, mit allem, was die Küche zu bieten hat. Es gibt besonders viele Rezepte mit frischen Naturprodukten. Dazu gehören Gerichte aus Kartoffeln, Äpfeln, Trauben; frisch gebackenes Brot und nicht zuletzt ein guter Wein.

Ich möchte heute ein Lieblingsrezept für ein gutes, fruchtiges Brot vorstellen - nämlich das **Zucchini-Apfel-Brot**.



Zutaten (für 1 Kastenform – 30 cm):

1 Zucchini, 1 Apfel, 300 g Weizenmehl, $\frac{3}{4}$ Päckchen Backpulver, 5 Eier, 1 EL Honig, 100 ml Sonnenblumenöl, 150 g geriebener Käse, 50 g Kürbiskerne, Salz.

Zucchini und Apfel waschen, schälen und grob raspeln. Alle Zutaten zu einem zähflüssigen Teig miteinander verrühren, in eine gut gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 60 Minuten backen.

Das Brot gut abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Es schmeckt ganz vorzüglich („pur“ und noch leicht warm) zu einem Schoppen Wein – ich kann es bestätigen . . .

Ihre Heidemarie Dittmar

In eigener Sache:

Herzlichen Dank für die bis jetzt zugesandten Rezepte. Der Anfang ist schon gut. Wie würde es Ihnen gefallen, wenn wir ein gemeindeeigenes Rezeptbüchlein erstellten?

Dazu erbitten wir noch weitere Rezeptzusendungen.

Kochen durch's Kirchenjahr



Oder: Was Kirchenmäuse anrichten . . .

Bei der Vorbesprechung dieses neuen Laurentiusboten (dem 1. des neuen Kirchenjahres) bekam ich den zarten Hinweis, möglichst ein „unübliches“ Rezept für die Weihnachtsküche vorzustellen. Dies ist nun aber viel schwerer, als zuerst gedacht, denn gerade zu Weihnachten haben die meisten Menschen so gewisse Traditionen, einfach Speisen, die man gern jedes Jahr aufs gleiche verwendet.

Nun habe ich mich doch für etwas „Traditionelles am Heiligen Abend“ entschieden, nämlich für die Nachspeise, die ich schon aus Kindertagen kenne.

Der Heilige Abend ist eigentlich nur der Vorabend des Weihnachtsfestes und gehörte früher noch zur vorweihnachtlichen Fastenzeit. Aufgrund dessen gibt es wohl mancherorts ein festliches Fischgericht (in meiner Familie war es ein Grünkohlessen). Als Nachtisch gibt es dann bei uns: **Mohnpielen und Punsch.**



Mohnpielen:

1 l Milch, 150 g gemahlenen Mohn, 4 Brötchen (vom Vortag), 100 g Zucker, 100 g in 2 cl Rum eingelegte Rosinen, 75 g geriebene süße Mandeln, 1 St. Gerieb. bittere Mandel, 1 Päckchen Vanille-Zucker, 6 EL Honig, 1 Messerspitze Zimt, etwas Zitronenaroma und Butter.

Mohn mit Zucker mischen, durchrühren und in die Milch geben. Eingeweichte Rosinen, Mandeln, Zimt, Zitronenaroma, Vanille-Zucker u. Honig dazugeben und 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen.

In eine gebutterte Schüssel dann schichtweise 0,5 cm dicke Brötchenscheiben und Mohnbrei schichten (oberste Schicht – Mohn).

Kalt servieren – mit *Punsch*.



Punsch:

1 Fl. Rotwein, 1 Fl. Weißwein, 0,5 l Schwarzer Tee (stark), 0,5 l Orangensaft (gepresst), 1 Zitrone, 2 Orangen (in Scheiben) 2 Beutel Glüh-fix, 200 g Rosinen, 6 EL Honig, 3 x Vanille-Zucker

Alle Zutaten zusammen in einem großen Topf erhitzen (nicht kochen) und aus dickwandigen Gläsern heiß trinken.

Und was essen Sie zu Weihnachten? Schreiben Sie es bitte. Wir freuen uns auf Ihre Post ...

Ihre Heidemarie Dittmar

Kochen durch's Kirchenjahr



Oder: was Kirchenmäuse anrichten . . .

Da dieser Laurentiusbote nur allein für den Monat September erstellt wird, möchte ich dieses Mal wieder ein spezielles Datum herausgreifen: nämlich den 17. September. Dies ist der Tag der Heiligen Hildegard (von Bingen).

Hildegard wurde geboren um 1098 und verstarb am 17.9.1179 in dem von ihr gegründeten und geleiteten Kloster auf dem Rupertsberg bei Bingen. Sie wurde berühmt durch ihre Visionen und ihre gegen die kirchlichen Missbräuche gerichteten Weissagungen. Heute würde man sie als „Multitalent“ bezeichnen. Sie konnte organisieren, dichten, singen und komponieren, kannte sich in der Natur- und Heilkunde aus und wurde in vielen Dingen um Rat befragt. Es sind mehr als 300 Briefe bekannt, in denen sie Fürsten, Könige und Päpste berät.

Auch Küchenratschläge und Kochrezepte sind von ihr überliefert, denn sie wusste: ausgewogenes und maßvolles Essen hält die Kräfte von Leib und Seele im Gleichgewicht.

(Die beiden nachfolgenden Rezepte sind sowohl in Menge als auch in Art und Weise der Zubereitung für unsere Zeit überarbeitet worden).

Nervenkekse

Zutaten: 500 g Dinkelmehl, 250 g Butter, 150 g Zucker, 2 Eier, 15 g Muskatpulver, 15 g Zimtpulver, 3 g Gewürznelkenpulver, 1 Prise Salz

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten und im Kühlschrank ruhen lassen. Teig zu Rollen formen und davon Plätzchen in runden Scheiben abschneiden. Bei 180 ° C ca. 20 Minuten backen.

Salbei-Küchlein

Zutaten: 20 frische Salbeiblätter, 2 Eier, 3 EL Mehl, 1 Prise Salz
außerdem: Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung: Die gewaschenen Salbeiblätter trockentupfen. Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen. Die übrigen Zutaten schaumig schlagen. Die Salbeiblätter am Stiel halten, durch den Ausbackteig ziehen und in das heiße Fett gleiten lassen. Die goldbraunen Küchlein mit einem Schaumlöffel aus dem Ausbackfett nehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.