

DIE JÜDISCHE KÜCHE

Eine kulinarische Reise zwischen Tradition und Moderne – mit über 160 Rezepten



TEXTE UND FOTOGRAFIE VON ANNABELLE SCHACHMES

1. Auflage

© der deutschsprachigen Ausgabe 2016 by Südwest Verlag, einem Unternehmen der Verlagsgruppe Random House GmbH, Neumarkter Straße 28, 81673 München.

Copyright © 2015 by Annabelle Schachmes
Photographs copyright © 2015 by Annabelle Schachmes

Hinweise:

Jegliche Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne die Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar.

Die Ratschläge/Informationen in diesem Buch sind vom Autor und Verlag sorgfältig geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass im Text enthaltene externe Links vom Verlag nur bis zum Zeitpunkt der Buchveröffentlichung eingesehen werden konnten. Auf spätere Veränderungen hat der Verlag keinerlei Einfluss. Eine Haftung des Verlags ist daher ausgeschlossen.

Die Originalausgabe erschien 2015 unter dem Titel „La Cuisine Juive“ bei Éditions Gründ, einem Label von d'Édi8, Paris, Frankreich.

Redaktionsleitung: Silke Kirsch

Projektleitung: Eva Wagner

Übersetzung: Lisa Heilig, Köln

Lektorat: Şebnem Yavuz, Erpel

Gesamtproducing: trans texas publishing services GmbH, Köln

Coverdesign für die deutschsprachige Ausgabe: OH, JA!, München

Druck & Verarbeitung: Těšínská tiskárná, Český Těšín

Für die französischsprachige Originalausgabe:
Cover- und Buch-Design: Nicolas Galy für NoOok

Printed in the Czech Republic



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967

ISBN 978-3-579-09521-9

Für meinen unglaublichen Großvater Lucien.

Für meine wundervolle Tochter Juliette.



INHALT

| | |
|----------------------------------------|-----|
| Vorwort..... | 6 |
| Einleitung..... | 8 |
| Gewürze, Eingelegtes & Würzmittel..... | 20 |
| Vorspeisen..... | 46 |
| Hauptgerichte..... | 118 |
| Beilagen..... | 176 |
| Suppen..... | 196 |
| Street Food & New Yorker Delis..... | 222 |
| Brot & Backwaren..... | 256 |
| Desserts..... | 298 |
| Jüdische Feiertage..... | 362 |
| Register..... | 366 |
| Dank..... | 380 |

VORWORT

VON AMANDA STHERS

Jüdische Küche ... als Annabelle mir von ihrem Projekt erzählte, wäre ich fast vom Stuhl gefallen. Es gibt nämlich ungefähr so viele verschiedene jüdische Küchen wie es Juden gibt! Judaismus ist eine Religion und keine Region. Dann aber ist mir langsam klar geworden, dass sie nicht nur in ihrer eigenen Familiengeschichte, sondern auch in der Geschichte des jüdischen Volkes etwas suchte.

Mir sind Bilder gekommen, erst fröhliche: von meiner Großmutter, die Couscouskörner knetet, meinen Schwestern und mir, wie wir bei der Vorbereitung eines Sabbat-Essens lachen. Und dann natürlich auch unfassbar traurige Bilder von bis auf die Knochen abgemagerten Körpern, leeren Blicken ... Ich fragte mich, welcher dieser Überlebenden sich als Erster wieder an den Herd gestellt hat? Konnten sie essen? Sich an den Tisch setzen? Wieder lachen? Wie soll man sich mit dieser Religion beschäftigen, ohne auch an ihre Tragödien zu denken? Und da habe ich verstanden, dass es in dieser fälschlicherweise als Volk bezeichneten Gemeinschaft darüber hinaus ein Zusammengehörigkeitsgefühl gibt, das dank der gemeinsamen Tradition – und nicht nur der Religion – weiterlebt.

Da wusste ich: Dieses Buch ist eine tolle Idee. Über ein Jahr lang hat sie mir Fotos in Postkartenform von ihren Reisen und ihren Entdeckungen geschickt – von Orten, die mir vorkamen, als ob ich sie seit meiner Kindheit kennen müsste, oder deren Gerüche ich aus den Büchern von Isaac B. Singer wiederzuerkennen glaubte.

Das Judentum ist reich an kulturellen Einflüssen und an Austausch. Denn welche Verbindungen bestehen zwischen der Küche

eines polnischen Juden der westlichen aschkenasischen Tradition und der eines nach Tunesien geflohenen sephardischen Juden mit spanischen Wurzeln? Es ist natürlich eine sehr lange Geschichte, die über Generationen tradierten Werte und Riten, die mündlichen Überlieferungen.

Vor allem gibt es keine andere Religion, bei der Speisen und Getränke eine so große Rolle bei religiösen Festen und Bräuchen spielen. So darf man an Rosch ha-Schana ganz bestimmte Speisen essen (jede Frucht, jedes Gericht hat Symbolcharakter), während gesäuertes Brot an Pessach verboten ist (um sich der Befreiung aus der Knechtschaft und des Auszugs aus Ägypten zu erinnern) und an Jom Kippur gefastet wird, um sich auf das Spirituelle zu konzentrieren. Überhaupt gibt es mit der Kaschrut viele Vorschriften zur Zubereitung und zum Verzehr von Speisen und Getränken.

Wenn ich etwas koche und es schmeckt wie bei meiner Großmutter, die ohne Rezept kochte, kommen in mir sehr starke Gefühle auf. Denn die sogenannte jüdische Küche ist Ausdruck eines Glaubens und der Überzeugungen, die allen Herausforderungen standgehalten haben, und – wie archäologische Fundstücke – den Ablauf der Geschichte dokumentieren.

Annabelle wollte ein Kochbuch schreiben, tatsächlich aber hat sie ein wunderbares Geschichtsbuch verfasst, ein Handbuch eines Überlebens mit Freude.

A. S.

EINLEITUNG

Die jüdische Küche ist in erster Linie eine Weltküche. Bei den vielen Rechercheisen, die mich auf verschiedene Kontinente führten, habe ich festgestellt, dass alle jüdischen Küchen Belege dafür sind, wie sehr sich jüdische Gemeinden über Generationen an die Kultur und Traditionen der Länder angepasst haben. Überall, wo jüdische Gemeinden Station machten oder heute noch (oder wieder) angesiedelt sind, haben sie von anderen Kulturen gelernt und kulinarische Traditionen aufgenommen.

Seit frühester Zeit sind Speisen ein wesentliches Element des jüdischen Kalenders. Die meisten jüdischen Feiertage sehen spezielle Gerichte vor, die in rituellen Zeremonien in die traditionellen Festmahl zu Sabbat, Rosch ha-Schana oder Pessach eingebunden sind (neben dem Lesen der Haggada und der Seder). Aber auch dann, wenn sie kein eigentlicher Bestandteil eines feierlichen Rituals sind, gehören bestimmte Speisen doch zu den festen Bräuchen; so wird zu Chanukka traditionell Schmalzgebäck serviert, um an das Ölwunder zu erinnern.

Solche Festtage und ihre Vorbereitungen sind große Familienzusammenkünfte, bei denen man sich austauscht. Vor allem sind sie aber auch Feste der Liebe und der Freude. Für die Frauen bedeutet dies

meist, viel Zeit in der Küche zu verbringen. Alle haben ihre eigenen Gepflogenheiten, die oft von Generation zu Generation weitergegeben werden. In jeder Küche liegt an einem geeigneten Platz, fast wie ein heiliges Buch, ein Heft mit alten Familienrezepten.

Als ich für dieses Buch viele dieser kleinen „heiligen“ Bücher durchgeblättert habe, bin ich mir einer Sache bewusst geworden: und zwar dass es so viele Rezepte für Couscous, Hackbällchen, gefüllte Fisch, Klops und Kneidler wie jüdische Familien gibt und dass es in jeder Familie eine spezielle Zutat oder irgendeinen Trick gibt, der das Gericht, selbst wenn das Resultat an sich das Gleiche ist, zu etwas Besonderem macht.

Das Buch, das Sie in Händen halten, ist das Ergebnis monatelanger Recherchen und Reisen rund um den Globus, die ich unternommen habe, um die Ursprünge der Gerichte zu verstehen. Aber es ist auch eine Art Quintessenz aller „heiligen Büchlein“, all jener Rezepte, die nicht in Vergessenheit geraten dürfen. Denn das wäre in gewisser Weise, als ob wir unsere Geschichte vergessen würden.

Annabelle Schachmes



בוסיק נעל
ירושלם
2474



מרכזי לוי

כל ענפי הביטוח

מאפיית הצבי





SHELSKY'S
CLASSIC NYC DELICATESSEN



HOT PASTRAMI
CORNED BEEF
TONGUE
KNISHES
KASHA VARNISKES
AND MORE!

CHECK OUT THE FULL MENU
AVAILABLE INSIDE!



צדקה
TZEDAKA

אהבת חסד
FREE SOUP KITCHEN

לעילוי נשמות

מרת חנה פריווא

בת חור' חר' אלטר יחושע הכהן ע"ה

גאלדשטיין

נפטר ביום ו', ערב שבת קדש

כ"ד מנחם-אב, ה'תש"ס

תנצב"ה

SHOMRIM

**MOBILE COMMAND CENTER
CROWN HEIGHTS DIVISION**

שומרים



על-ביצ'י

רוקט

בדליקום
ס' 60

בדליקום
אדום

כואסא

אורגנו

מרוה

רודמיון טימין

LEVSTIK

WABEL

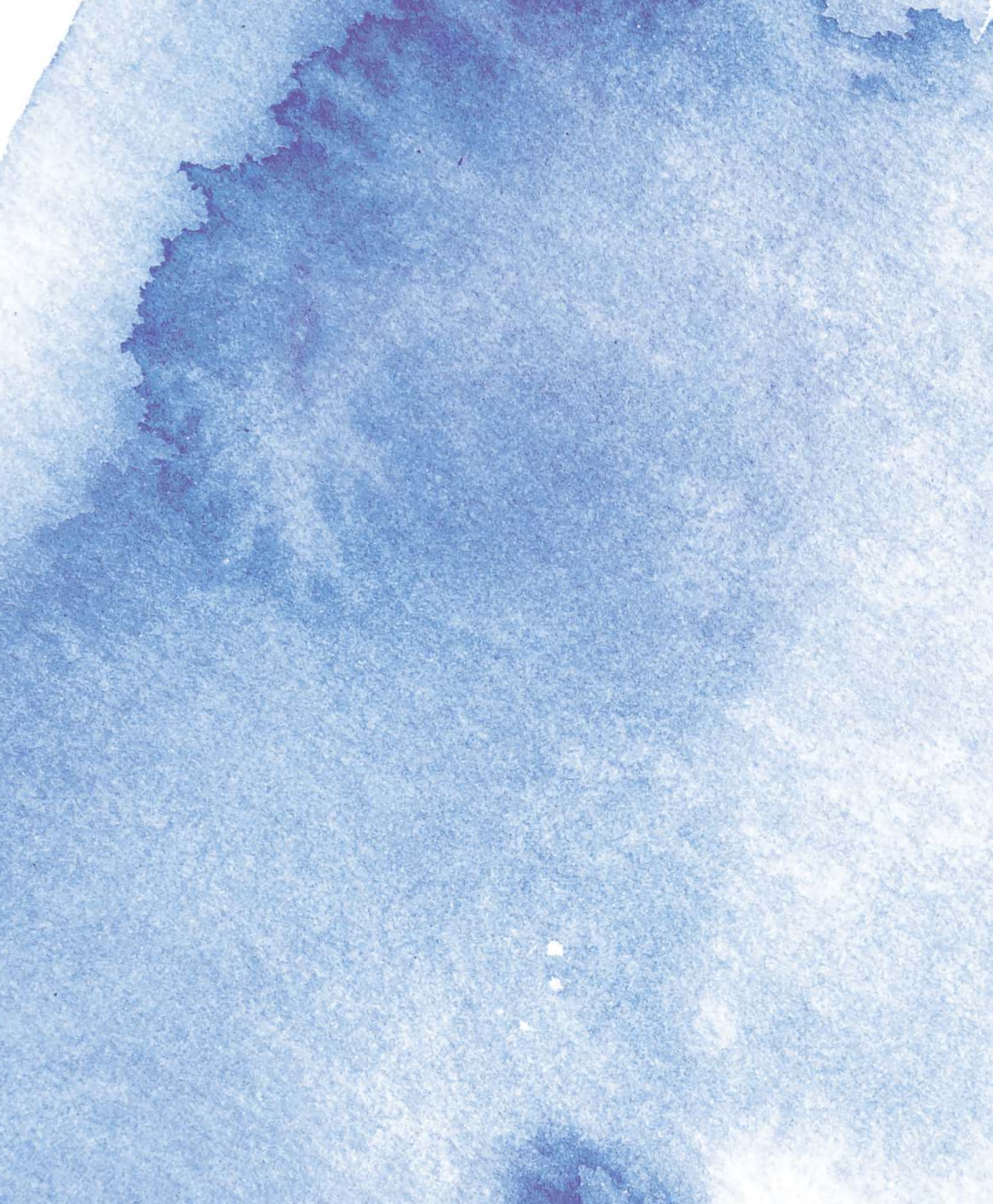
חסה לאוסטרי
וכואק

צירי

צירי
שום







GEWÜRZE,
EINGELEGTES &
WÜRZMITTEL

MALOSSOLS, SAUERKRAUT & EINGELEGTE ZITRONEN

In der jüdischen Küche werden, ob nun nach aschkenasischer oder sephardischer Tradition, diverse Frucht- oder Gemüsesorten in Salz- oder Essiglake konserviert. Ursprünglich wurde die Milchsäurefermentation als Konservierungsmethode genutzt, um saisonale Produkte haltbar zu machen und das ganze Jahr über konsumieren zu können, beispielsweise bei Kohl (Sauerkraut) oder Zitronen (eingelegte Zitronen). Auf diese Weise konserviertes Gemüse und konservierte Früchte haben mit der Zeit große Bedeutung erlangt und sind unverzichtbare Bestandteile zahlreicher Gerichte.



OGÓRKI
MATOSOLNE

OGÓRKI
~~WISZOWE~~

MALINOWKA
POLSKA

9 50

OGÓRKI GRUNT.
STODOLNE

00
21
18

50

50

Russische Malossols

Dieses Rezept konnte ich nicht weglassen, weil mein Vater total verrückt nach diesen Gurken ist. Natürlich gibt es auch andere Versionen davon. Für etwas säurebetontere Dillgurken beispielsweise, wie man sie in New Yorker Delis kriegt, können Sie den Estragon durch Dill ersetzen und Zucker und Wein weglassen.

Ergibt 2 große Gläser • Zubereitungszeit: 10 Minuten
Garzeit: 10 Minuten • Ruhezeit: 10 Stunden plus 15 Tage

Zutaten

- 12 kleine Einlegegurken
 - 2 EL grobes Salz
- 5 frische Stängel Estragon
 - 2 EL Senfkörner
 - 2 EL Koriandersamen
- 2 EL schwarze Pfefferkörner
 - 500 ml heller Essig
- 250 ml Weißwein (Chardonnay)
 - 90 g Zucker

Die Gurken waschen und trocken tupfen. In eine große hitzebeständige Schüssel geben.

Das Salz mit 1,75 Liter Wasser in einen großen Topf geben und kochen, bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat. Das heiße Salzwasser über die Gurken gießen und 10 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Das Salzwasser abgießen. Die Gurken trocken tupfen und dicht in sterilisierte Einmachgläser füllen. Estragon, Senfkörner, Koriandersamen und Pfefferkörner zufügen.

Essig, Weißwein und Zucker mit 250 Millilitern Wasser in einem Topf aufkochen und die Gurken damit übergießen. Erkalten lassen, dann die Gläser fest verschließen.

Vor dem Servieren 15 Tage ziehen lassen.



Sauerkraut

Ergibt 2 mittelgroße Gläser • Zubereitungszeit: 20 Minuten

Ruhezeit: 3–4 Tage plus 2 Monate

Zutaten

- 500 g Weißkohl
- 10 g grobes Meersalz

Den Kohl waschen, den Strunk herausschneiden und die Kohlblätter fein hobeln. Die Kohlstreifen mit dem Salz in eine Schüssel geben, stampfen oder mit den Händen kneten, bis der Kohl zur Hälfte des Volumens zusammengefallen und der Schüsselboden mit Flüssigkeit bedeckt ist. Das ist notwendig, damit so viel Zellsaft wie möglich austritt.

Den Kohl samt Flüssigkeit in ein großes, dicht schließendes Einmachglas geben. Mit der Faust nach unten drücken, sodass der Kohl vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit einem sterilisierten oder in Frischhaltefolie geschlagenen Gewicht beschweren – beispielsweise eine volle Konservendose, fixiert mit Frischhaltefolie, damit sie bei der beginnenden Fermentation nicht nach oben gedrückt wird.

Das Gefäß offen, aber vor Staub, sonstigen Verschmutzungen und Zugluft geschützt 3–4 Tage stehen lassen. Täglich etwas Kraut probieren, um den Fermentations- und Säuerungsgrad zu prüfen. Sobald Sie mit dem Säuregehalt zufrieden sind, das Gefäß schließen und an einem kühlen, dunklen Ort mehrere Monate lagern und weiter fermentieren lassen.

Ich empfehle, das Sauerkraut mindestens 2 Monate reifen zu lassen. Danach kann es nach Wunsch in zwei mittelgroße Gläser umgefüllt werden.



Eingelegte Zitronen

Ergibt 3 große Gläser • Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: 24 Stunden plus 1 Monat

Zutaten

- 12 Bio-Zitronen
- grobes Salz

Die Zitronen heiß abspülen und trocknen. Viermal bis auf ½ Zentimeter in der Mitte längs tief einschneiden.

Die Einschnitte gut mit Salz füllen und wieder zusammendrücken. Bis zu 4 Zitronen in jedes Glas füllen. Je mit etwa 2 Teelöffeln Salz bestreuen. Die Gläser schließen und 24 Stunden stehen lassen.

Prüfen, wie viel Wasser die Zitronen gezogen haben. Mit den Fingern die Zitronen nach unten drücken. Bis zum Glasrand mit Wasser auffüllen, sodass eine Salzlake entsteht. Die Gläser schließen und an einen dunklen Ort stellen.

Die Zitronen mindestens 1 Monat ziehen lassen, ehe man sie serviert, und die Gläser immer wieder bewegen, damit sich Wasser, Salz und Zitronensaft gut mischen.



HARISSA UND CHRAIN

Harissa und Chrain sind zwei beliebte Würzpasten. Harissa besteht im Wesentlichen aus roten Chilis und Gewürzen und ist im Maghreb ein Universalgewürz, mit dem fast alles – vom Sandwich bis zu Couscous – verfeinert wird. Chrain hingegen wird aus Meerrettich, manchmal zusätzlich auch mit Roter Bete, zubereitet und ebenfalls für fast alle Gerichte verwendet, wenngleich ich dazu eine ganz persönliche Theorie habe: Ich meine nämlich, dass Chrain sehr oft dazu verwendet wird, um die vielen eher faden Gerichte der aschkenasischen jüdischen Küche aufzupeppen oder deren Geschmack, der, sagen wir, etwas speziell ist, zu überdecken. Um Ihnen ein Beispiel zu geben: Als ich klein war, habe ich fast ein ganzes Glas Chrain verbraucht, wenn man mir einen Teller Gefüllte Fisch vorgesetzt hat.



