

INHALTSVERZEICHNIS

- 8 EINLEITUNG
- 9 ASCHKENASISCH, SEPHARDISCH, MIZRAHISCH:
VIELE KULTUREN, EINE KÜCHE
- 10 EIN PAAR WORTE ZUR KOSCHEREN KÜCHE
- 13 DAS KLEINE KÜCHENEINMALEINS

KAPITEL EINS

FRÜHSTÜCK

- 16 Knuspermüsli mit getrockneten Apfeln und Honig
- 17 Knuspermüsli mit Pistazien und schwarzem Pfeffer
- 18 Matzen-Knuspermüsli mit Kokos und Walnüssen
- 20 Pikante Cheddarplätzchen
- 21 Das Frühstück meiner Urgroßmutter
- 23 Schmandkuchen mit Pekanstreuseln
- 25 Kürbismuffins mit Schokostückchen
- 26 Pfannkuchen mit ZimtApfelmus
- 28 „Arme Ritter“ mit geschmorten Tomaten und Za’atar-Butter
- 30 Schakschuka auf meine Art
- 32 Omelett mit Schalotte, Lauch und Ingwer
- 33 Tomaten-Mozzarella-Basilikumfrittata
- 34 Dreierlei vom Matzenbrei
- 36 Geräuchertes Lachshaschee mit Zitronen-Minzvinaigrette
- 37 Röstkartoffeln mit geräucherter Paprika
- 38 Kartoffelplinsen mit Knoblauch
- 41 Ricottaplinsen mit Orangenzensten
- 43 Apfel-Cranberry-Chremslach

KAPITEL ZWEI

SALATE UND MEHR

- 46 Frühlingserbsensalat mit Nussbuttermilchvinaigrette
- 47 Zuckerschoten-Maissalat mit Basilikum
- 48 Tomatensalat mit frittierten Kapern
- 49 Israelischer Wassermelonsalat
- 50 Karottensalat mit Minze und Datteln
- 52 Römersalatherzen mit Buttermilch-dressing
- 53 Avocados und weiße Bohnen mit Basilikum-Minzpesto
- 54 Rucola mit gegrillter Birne, Fenchel und gerösteten Walnüssen
- 56 Die neue israelische Kuche wird global
- 59 Rote-Bete-Salat mit Fenchel, Kapern und Salzzitronen
- 60 Salat von gerösteter Paprika und schwarzen Oliven
- 61 Salat von Rotkohl und roter Bete mit karamellisierten Walnüssen
- 62 Matbucha
- 63 Taboulé
- 64 Fatousch
- 65 Unglaublich cremiger Hummus
- 66 Hummus im Basar
- 68 Gehackte Huhnerleber
- 69 Falsche gehackte Leber

KAPITEL DREI

SUPPEN

- 72 20-Knoblauchzehen-Borschtsch
- 73 Gerstensuppe mit Wildpilzen
- 74 Kichererbsen-Tomatensuppe mit Spinat
- 76 Butternusskürbissuppe mit Birnen
- 77 Jüdische Landwirtschaft in Amerika
- 78 Samtige Sauerampfersuppe mit Harissa
- 80 Rustikale Gemusesuppe mit Dillklößchen
- 82 Doro Wot — Äthiopischer Huhnertopf
- 83 Herbstliche Suppe mit Chorizo und getrockneten Tomaten
- 85 Klassische Hühnersuppe
- 86 Chili von schwarzen Bohnen und Süßkartoffel

KAPITEL VIER

GEMÜSE

- 90 Concia — Marinierte Zucchini
- 91 Gegrillte Zucchini mit Balsamicodressing
- 92 Gedünstete grüne Bohnen mit Labneh und Mandeln
- 94 Schabbatessen in Rom
- 95 Purierte Karotten mit Orange und Ingwer
- 96 Bulbes mit Kapern und Zitrone
- 97 Geröstete weiße Rubchen
- 98 Gerosteter Delicatakürbis mit Thymian
- 99 Gebackener Spargel mit Misosauce
- 101 Auberginencrostini
- 102 Frittierte Blumenkohlroschen mit Koriandersauce
- 103 Gebackene Champignons mit Mais in Balsamico
- 104 Gebackener Brokkoli mit Schalotten und Zitrone
- 105 Gebackene Blumenkohlröschen mit roten Zwiebeln
- 106 Keftedes de prasa — Sephardische Lauchplätzchen
- 107 Kartoffellatkes mit Apfel-Dattelchutney und Zimtschmand

- 110 Rote-Betelatkes mit Ziegenkäseschmand
- 111 Kürbiskugel mit Knusperschalotten
- 112 Kartoffel-Lauchkugel
- 113 Frittierte grüne Oliven
- 114 Fenchelgratin
- 116 Mango-Ingwerzimmes
- 117 Kohlstrudel mit Kummel

KAPITEL FÜNF

NUDELN, MATZEN, KÖRNER UND BOHNEN

- 122 Cremige Eiernudeln mit Zitrone, Minze und Schnittlauch
- 123 Nudelkugel mit Kirschen und Feigen
- 126 Kascha Warnischkes
- 129 Kreplach mit Rinderhack, Ingwer und Koriandergrün
- 131 Pikanter Matzen-Farfel
- 132 Petersilien-Matzenballchen
- 133 Jalapeño-Matzenbällchen
- 134 Dolmades
- 136 Reis mit Dill und Limabohnen
- 137 Safran-Pilaw
- 138 Bucharisches Rindfleisch mit Karotten-Pilaw
- 140 Mamaliga
- 141 Couscous mit Pinienkernen und Frühlingszwiebeln
- 142 Israelischer Couscous mit gerösteten Mandeln
- 143 Vegetarischer Tscholent
- 144 Couscous mit Kürbis und Kichererbsen
- 146 Bulgur mit Granatapfel und Walnüssen
- 148 Farrosalat mit Mais und Jalapeño
- 149 Ful Mudammas mit pochierten Eiern
- 152 Chamin mit Rindfleisch und Kichererbsen

KAPITEL SECHS

FISCH, HUHN UND FLEISCH

- 156 Tilapia in würziger Tomatensauce
- 157 Gebackene Seezunge mit bitterem Gemüse
- 158 Gegrillter Lachs mit Orange und Krautern
- 159 Greek-Goddess-Lachs
- 160 Graved Lachs mit Zitrusaroma
- 163 „Appetizing“. Der New Yorker Cousin des „Delicatessen“-Geschäfts
- 164 Gefilte Fisch im Weißwein-Kräuterfond
- 167 Gefilte Fisch: Alte und neue Schule
- 168 Marokkanisches Huhn mit Salzzitronen
- 169 Geschmortes Huhn mit Cidre
- 170 Gebratenes Huhn mit Fenchel und Orange
- 172 Brathähnchen mit Rosmarin und Ahornsirup
- 173 Hühnerschnitzel mit Kapernvinaigrette
- 176 Steak und Za'atar Fajitas
- 179 Rinderbrust mit Rotwein und Honig
- 181 Penne mit Chorizo, Paprika und Baharat
- 182 Fleischballchen mit Granatapfelsirup
- 184 Gefüllte Paprikaschoten mit Rinderhack und Pilzen

198 Pilz-Ziegenkasetarte

- 200 Gebackene Rigatoni mit karamellisierten Cherrytomaten
- 203 Spinat-Matzenlasagne
- 204 Gebratene Tofuscheiben in Schalottensauce

KAPITEL ACHT

BROTE UND TEIGWAREN

- 208 Berches oder Challah
- 211 Klassischer Berches
- 212 Berches Schritt für Schritt
- 214 Berches mit Lauch und Thymian
- 216 Berches mit Kürbis und Apfelkraut
- 218 Hausgemachte Bagels
- 220 Pletzl
- 223 Käse-Spinatbureka
- 224 Salbei-Kürbisbureka
- 226 Pfirsich-Himbeertarte
- 228 Schokoladen-Himbeerbabka
- 231 Babka Schritt für Schritt
- 232 Glasierter Sufganiot mit Erdnussbuttercreme

KAPITEL SIEBEN

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

- 188 Panierter Auberginenscheiben mit Zitronenvinaigrette
- 189 Ein Manifest für veritable vegetarische Hauptspeisen
- 190 Spinat-Schakschuka
- 192 Würzige Linsenburger
- 193 Süßkartoffel-Frittata
- 195 Gefüllte Paprikaschoten mit Steinpilzen, Tomaten und Palmkohl
- 196 Gerösteter Seitan mit Zimt und Zwiebeln
- 197 Gegrillte Riesenchampignons mit Kräutern und Mozzarella

KAPITEL NEUN

PLÄTZCHEN, KUCHEN UND ANDERE SÜSSIGKEITEN

- 237** Süße Hamantaschn
- 239** Lekvar — Pflaumenmus
- 240** Goldene Aprikosenfüllung
- 241** Schokoladen-Mohnfüllung
- 242** Pikante Hamantaschn
- 244** Süßkartoffel-Parmesanfüllung
- 245** Tomaten-Rinderhackfüllung
- 246** Kein Purimfest ohne Hamantaschn
- 247** Hamantaschn Schritt für Schritt
- 249** Haselnuss-Mandelhornchen
- 252** Schokoladen-Mandelbaisers
- 254** Rugelach mit zweierlei Füllungen
- 256** Mandelbrot
- 257** Kokosmakronen
- 258** Rhabarber-Haferflockenriegel
- 260** Glasierter Orangen-Maiskuchen
- 262** Honigkach — Honigkuchen
- 263** Pessach-Birnenkuchen
- 264** Pflaumen-Mandelkuchen
- 266** Gestürzter Apfelkuchen
- 268** Kabocha-Schokokuchen
- 270** Schokoladen-Bananengugelhupf
- 271** Ricotta-Krustenkuchen mit Himbeersauce
- 274** Schoko-Käsekuchen mit Karamellsahne
- 276** Käsekuchen mit Mandel-Shortbreadkruste
- 277** Juwelen-Reispudding
- 278** Matzenkonfekt mit Schokokaramell und Pistazien
- 280** Gerostete Feigen mit Pistazien, Tahini und Vanilleeis
- 281** Gebackene Birnen mit Ahornsirup und Kardamom
- 282** In Schokolade getunkte Feigen
- 283** Schoko-Erdbeereisrahne

KAPITEL ZEHN

FÜLLUNGEN UND MEHR

- 286** In Rosmarin gerosteter Knoblauch für Berches
- 287** Zimt-Honig-Tahincreme
- 288** Acht unglaublich gute Philadelphia-Aufstriche
- 290** Aschkenasisches Charosset
- 291** Sephardisches Charosset
- 292** Hühnerschmalz mit Gräbenes
- 293** Cremige Meerrettich-Kräutersauce
- 294** Salzzitronen
- 296** Würzige Dillgurken
- 297** Baharat

KAPITEL ELF

DIE FESTE

- 300** Schabbat
- 303** Purim
- 304** Pessach
- 307** Schawuot
- 308** Rosch ha-Schana
- 310** Jom Kippur
- 312** Laubhüttenfest/Sukkot
- 314** Chanukka

ANHANG

DIE REGISTER

- 316** Allgemeines Register
- 317** Zutatenregister
- 320** Danksagung