

Heike Malisic | Udo Eckert

Biblisch kochen

*Eine kulinarische Reise
durch die Bibel*

Dieses Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwendung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne vorherige schriftliche Einwilligung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

© 2011 SCM Collection im SCM-Verlag GmbH & Co. KG
Bodenborn 43 · 58452 Witten
Internet: www.scm-collection.de; E-Mail: info@scm-collection.de

Die Bibelverse sind folgender Ausgabe entnommen:
Lutherbibel, revidierter Text 1984, durchgesehene Ausgabe in neuer Rechtschreibung, © 1999 Deutsche Bibelgesellschaft, Stuttgart.

Quellenhinweis:

S. 48: Nach einer Vorlage von Miriam Feinberg Vamosh („Als sie bei Tisch saßen und aßen ...“)

Gesamtgestaltung: Dietmar Reichert, Dormagen

Bilder: Berg-VideoMedia Cover, 7,8,17,19,23,25,28,29,34,35,36,38,42,43,45,48,49,51,54,55,56,57,61,63,65,68,69, 70,72,75,76,77,79,82,83,85,88,89,90 | dreamstime: Angelamaria 14, Angelo Gilardelli 54, Ari Sanjaya 6, Chorthip Saesalub 61, Dibrova 57, Elena Babushkina 70, Elenat 30, Elisheva Monasevich 9, Flashon Studio 10, Jabiru 41, Jörg Unfried 56, Lianem 63, Marek Uliasz 62, Margo555 82, Niederlander 16, Ran77th 10, Serhiy Shullye 75, Shane White 48, Vasili Sinelev 35, Verastuchelova 89 | Dietmar Reichert 26,32,46,52,59,66,73,74,80,86 | Fotolia: Carola Schubbel 12, Ray 13

Druck und Bindung: dimograf, Polen

ISBN 978-3-7893-9473-7
Bestell-Nr. 629.473

Inhalt

Vorwort	7
Einleitung	9
Biblische Spezereien	12
Unser tägliches Brot	18
Biblisches Frühstück	24
Bewirtung von Engeln	31
Aus biblischer Ernte	37
Aus dem biblischen Suppentopf	44
Rebekkas Kochkunst	50
Biblische Fleischgerichte	58
Zu Gast bei einem Stadthalter	64
Biblische Fischgerichte	71
Zu Gast bei einem Pharisäer	78
Biblische Leckereien	84
Verzeichnis der Rezepte	92



Vorwort

„Was kocht ihr denn da?“, werde ich gefragt, wenn ich im Bekanntenkreis erzähle, dass ich die Fernsehserie „Biblisch kochen“ moderiert habe. „Wie kann man denn nach der Bibel kochen?“, fragte auch ich mich, als ich von Udo Eckert engagiert wurde. Was danach kam, war reine Begeisterung. Noch nie habe ich so oft die Bibel gewälzt wie beim Lernen des Drehbuchs und auch beim Schreiben des dazugehörigen Kochbuchs.

Ein Kochbuch der besonderen Art, so könnte man „Biblisch kochen“ auch nennen. Immer wieder finden sich in der Bibel Nahrungsmittel und Speisenfolgen mit ihren unterschiedlichsten Bedeutungen. Wir finden keine kompletten Rezepte, aber mit dem, was die Bibel hergibt, und etwas Fantasie lassen sich die schmackhaftesten Gerichte kochen.

„Biblisch kochen“ ist dabei viel mehr als nur eine Rezeptsammlung. Udo Eckert hat selbst den Orient bereist und dabei viele interessante Hintergrundinformationen gesammelt. Er lieferte die Rezepte, die wir dann in der Sendung gekocht haben. Das Buch wurde mit etlichen Rezepten erweitert, und auch die Informationen sind sehr viel ausführlicher. Für mich persönlich war es eine große Herausforderung, nicht in der Rolle der Ernährungsberaterin aufzutreten, sondern kleine Andachten zu den Bibelstellen zu schreiben, die einen Bezug zu den Lebensmitteln haben.

Nicht immer waren die Bibelstellen so klar, nicht immer stand der Bezug zum Essen im Vordergrund. Aber aus jeder Bibelstelle oder auch dem Kontext ließ sich etwas herausholen. Weshalb verkaufte Esau seinem Bruder Jakob das Erstge-



burtsrecht für einen Teller Linsen? Warum essen die Israeliten heute noch beim Passahfest ungesäuertes Brot? Was kochte man damals, wenn man Engel zu Gast hatte? War es wirklich klug von Rebekka, ihren Sohn Jakob zum Lügen anzustiften? Alles Fragen, die es wert waren, nach Antworten zu suchen ...

Die Ernährungsweise zu damaliger Zeit war wesentlich gesünder, als sie es heute ist. Schon alleine durch die Industrialisierung greifen wir heutzutage eher zu raffinierten Produkten, denen wichtige Vitamine, Ballast- und Mineralstoffe entzogen wurden. Heute setzen sich Organisationen wie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung dafür ein, dass wir genügend Obst und Gemüse zu uns nehmen und ein ausgewogenes Maß der verschiedenen Nährstoffe beachten. Die Menschen müssen erinnert werden, sich gesund zu ernähren, weil das Angebot der Supermärkte so unüberschaubar geworden ist. Viele Menschen, die sich nicht mit dem Thema Ernährung beschäftigen, greifen oft zu Fertiggerichten und vergessen dabei, dass uns die Nahrung nicht nur zum Genuss und zur Sättigung, sondern auch zum Gesundbleiben gegeben wurde.

Halten wir uns an das biblische Vorbild, lassen sich köstliche, gesunde Speisen zubereiten. Gleichzeitig erhalten Sie zahlreiche Einsichten in die damalige Kochweise und Lebensart. Nach dem Essen haben Sie dann noch die Möglichkeit, die Gedanken entsprechend den Bibelstellen auf sich wirken zu lassen. Ich empfehle Ihnen, die Bibelstellen im Zusammenhang nochmals nachzulesen.

Jesus selbst sagt uns in Johannes 6,35: „Ich bin das Brot des Lebens. Wer zu mir kommt, den wird nicht hungern; und wer an mich glaubt, den wird nimmermehr dürsten.“ Damit wird indirekt deutlich, dass die Nahrung einen wichtigen Lebensbezug hat. Ohne Nahrung ist es nicht möglich, Leben zu erhalten. So wie wir essen, so leben wir. Das könnte auch bedeuten: „Sag mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist.“ Darum hat Jesus



diesen Gedanken aufgegriffen und sich selbst als Brot des Lebens dargestellt. Ihm täglich zu begegnen ist der gesündeste und schmackhafteste Weg, ein erfülltes Leben zu haben.

Mal etwas anderes wäre es, mit diesem Kochbuch Gäste zu bewirten. Laden Sie doch einmal zu einem kulinarischen Abend rund um die Bibel ein! Oder kochen Sie gemeinsam im Hauskreis und vertiefen hinterher gemeinsam den geistlichen Teil. Möglichkeiten finden Sie immer, diese ganz besonderen Rezepte auszuprobieren.

Wie in jedem anderen Kochbuch auch gibt es einige Rezepte, die Ihnen schnell von der Hand gehen. Andere sind etwas aufwendiger. Bei den Dreharbeiten hat unser ganzes Team in den Pausen von allen Gerichten probiert. Meine Favoriten: Ur, Esaus Wildgulasch, Frischkäse mit Orangenschalen und Mandeln. Mehrfach habe ich diese Rezepte schon nachgekocht, die ganze Familie war begeistert. Entdecken Sie Ihre eigenen Lieblingsgerichte!

Lassen Sie sich kulinarisch und geistlich verwöhnen. Viel Freude dabei und guten Appetit für Körper Seele und Geist wünscht Ihnen

Ihre Heike Malisic

Biblisches Frühstück

Eine kluge Frau

Da eilte Abigajil und nahm zweihundert Brote und zwei Krüge Wein und fünf zubereitete Schafe und fünf Maß Röstkorn und hundert Rosinenkuchen und zweihundert Feigenkuchen und lud alles auf Esel.

1. Samuel 25,18

Von einer klugen Frau wird uns in 1. Samuel 25 berichtet. Abigajil war mit Nabal verheiratet, der sich den Zorn Davids zugezogen hatte, indem er ihm seine Gastfreundschaft verweigerte. Abigajil erkannte die Torheit ihres Mannes und ließ reichlich Proviant packen, um David entgegenzueilen. Sie bat ihn um Vergebung und überbrachte die Gaben, die sie hatte zubereiten lassen. Damit erwarb sie sich Davids Gunst. Zweifelsohne war Abigajil eine der politisch klügsten Frauen der damaligen Zeit. Durch ihre weise Voraussicht und ihren Einsatz verhinderte sie ein Blutbad. Nachdem sie ihrem Mann Nabal von ihrer Tat berichtet hatte, erlitt er einen Schlaganfall und war seitdem gelähmt. Zehn Tage später ließ Gott ihn sterben, und David nahm Abigajil zur Frau. Gott belohnte sie für ihren Mut und ihre Weisheit.

Natürliche Heilmethoden

Und Jesaja sprach: Bringt her ein Pflaster von Feigen! Und als sie das brachten, legten sie es auf das Geschwür, und er wurde gesund.

2. Könige 20,7

König Hiskia war todkrank, als Jesaja zu ihm kam, um ihm eine Botschaft Gottes mitzuteilen: Er sollte seine Angelegenheiten in Ordnung bringen, weil er sterben werde. Hiskia war geschockt, weinte bitterlich und flehte Gott an, ihn doch zu heilen. Und Gott erhörte sein Gebet. Jesaja überbrachte König Hiskia die Nachricht, dass Gott ihn verschonen würde. Um die Genesung zu unterstützen, solle man ein Pflaster von Feigen auf

sein Geschwür legen. Das ist nicht so abwegig, da Feigen aufgrund ihrer Gerbstoffe und B-Vitamine die Wundheilung beschleunigen können. Auch wenn wir heute noch um Krankenheilung beten und glauben, dass Gott hilft, dürfen wir trotzdem auch Arzneimittel nehmen, die die Heilung unterstützen.

Flüssige und feste Speise

Und ich, liebe Brüder, konnte nicht zu euch reden wie zu geistlichen Menschen, sondern wie zu fleischlichen, wie zu unmündigen Kindern in Christus. Milch habe ich euch zu trinken gegeben und nicht feste Speise; denn ihr konntet sie noch nicht vertragen. Auch jetzt könnt ihr's noch nicht.

1. Korinther 3,1-2

Paulus übte Kritik an den Korinthern. Er warf ihnen vor, mit ihnen nicht so reden zu können, wie er es normalerweise mit Menschen tat, die im Glauben gewachsen waren. Er musste mit ihnen sprechen, als würden sie noch zu dieser Welt gehören. Eigentlich müssten sie schon feste Speise zu sich nehmen können, aber sie waren noch nicht an der Milch gewachsen. Sie ließen sich von ihrem alten Ich beherrschen. Eifersucht, Streit und die eigensüchtigen Wünsche machten deutlich, dass sich die Korinther noch benahmen wie Menschen, die Jesus noch nicht angehörten. Die Milch steht hier für flüssige Nahrung, die zum Wachstum dient. Erst danach kann die „feste Speise“ erfolgen, die als Stärkung für den Dienst verstanden wird.

Wachstum im Glauben

So legt nun ab alle Bosheit und allen Betrug und Heuchelei und Neid und alle üble Nachrede und seid begierig nach der vernünftigen lauterer Milch wie die neugeborenen Kindlein, damit ihr durch sie zunehmt zu eurem Heil.

1. Petrus 2,1-2



Wenn wir Jesus Christus nachfolgen, sind wir aufgefordert, unsere alten negativen Verhaltensweisen abzulegen. Petrus fordert uns auf, das alte Leben hinter uns zu lassen und durch die flüssige Nahrung geistlich zu wachsen. Dabei ist der Zusammenhang zwischen Heiligung und Dienst wichtig. Heiligung ist der Prozess der Gotteserkenntnis, der wachsenden Nähe zu Gott. Epheser 4,11ff macht deutlich, dass wir Jesus immer besser kennenlernen sollen, dass unser Glaube zur vollen Reife gelangen soll, damit wir ganz von Christus erfüllt sind. In diesem Zusammenhang wird deutlich, dass wir dann nicht mehr länger wie die Kinder sind. Wir ernähren uns nicht mehr von Milch, lassen uns nicht mehr von jeder fremden Meinung beeinflussen, sondern können bereits feste Speise zu uns nehmen. Wir halten an der Liebe und an der Wahrheit fest und werden Jesus in jeder Hinsicht ähnlicher. Das Erwachsenwerden im Glauben soll dazu führen, dass wir mündig sind, selbstständig, aber nicht eigenständig den Dienst tun, den wir aus dem Wort Gottes erkannt haben.

Liebesbeziehung

Von deinen Lippen, meine Braut, träufelt Honigseim. Honig und Milch sind unter deiner Zunge, und der Duft deiner Kleider ist wie der Duft des Libanon.

Hohelied 4,11

In der damaligen Kultur war es ein Zeichen von Luxus, wenn Frauen in Milch gebadet wurden. Während wir es heutzutage mit einer Milchproduktion zu tun haben, war Milch damals etwas Kostbares. Die genannte Bibelstelle meint allerdings nicht nur die romantische Beziehung zu einer Frau. Im übertragenen Sinne ist hier auch das innige Bedürfnis der Gemeinde gemeint, Jesus zu lieben. Es soll die Gemeinde etwas kosten, sich zu schmücken; sie soll sich leidenschaftlich nach der Gemeinschaft Jesu sehnen. Es geht dabei nicht darum, sich herauszuputzen, damit es der Welt gefällt. In der Offenbarung 3,7ff zeigt Jesus am Beispiel der Gemeinde in Philadelphia, wie er sich seine Gemeinde vorstellt. Obwohl

die Gemeinde nicht stark war, hat sie dennoch an seinem Wort festgehalten und seinen Namen nicht verleugnet. Sie war geduldig und mutig. Sie hat sich nicht von anderen einschüchtern lassen, sondern an dem festgehalten, was Gott ihr zugesagt hatte.

Hast du mich nicht wie Milch hingegossen und wie Käse gerinnen lassen?

Hiob 10,10



Der Tag begann im alten Israel mit Brot und Käse, vielleicht auch Lauch oder Zwiebeln dazu und zum Schluss noch getrocknetes oder frisches Obst. Dazu wurde

Wasser oder auch frisch gemolkene Milch getrunken. Milch gehört offensichtlich zur biblischen Kost, da sie wie Vollkornbrot, Gemüse, Obst und Oliven sehr oft erwähnt wird. Milch taucht im „biblischen Speiseplan“ allerdings erst recht spät auf, lange nach der rein vegetarischen Grundnahrung im Paradies. Zum ersten Mal wird Milch im 1. Buch Mose erwähnt. Gott besucht Abraham in Gestalt eines Wanderers und wird vom gastfreundlichen Abraham bewirtet: „Und er trug Butter und Milch auf“ (1. Mose 18,18).

Milch – die ideale Lösung

Bei Milch denken Sie gewiss an Kuhmilch, weil wir Europäer Kuhmilch als Grundnahrungsmittel kennen. War das aber zu Zeiten der Bibel auch so? In 1. Mose 12,16 wird Abrahams Besitz aufgelistet. Abraham, so heißt es da, „bekam Schafe und Ziegen, Rinder und Esel, Knechte und Mägde, Eselinnen und Kamele“. In der Regel unterscheidet der biblische Text deutlich zwischen Rindern und Milchkühen. Werden einem Bauern im alten Israel Rinder als Besitz zugesprochen, sind damit in der Regel Zugtiere und keine Milchspender gemeint. Milch von Kühen muss es im Heiligen Land aber gegeben haben! Einen konkreten Hinweis bietet das 5. Buch Mose. Da heißt es: „But-

ter von den Kühen und Milch von den Schafen“ (32,14). Zu biblischen Zeiten verstand man unter „Kleinvieh“ Schafe und Ziegen, unter „Großvieh“ Rinder, also auch Kühe.

In der Bibel wird selten von roher Milch gesprochen. In dem recht warmen Klima Palästinas säuert die Milch sehr schnell. In diesem Zustand ist sie für die meisten Menschen leichter verdaulich. Für uns Nordeuropäer ist das allerdings weniger wichtig: Im Gegensatz zu den meisten Menschen dieser Erde, die nur als Säuglinge rohe Milch verdauen können, sind fast alle Nordeuropäer in der Lage, ein Leben lang Milch ohne Verdauungsprobleme zu trinken. Ohne diese Fähigkeit wären massive Probleme wegen des Mangels an Kalzium die Folge. In südlichen Regionen versorgt sich der Körper mit Vitamin D, das für den Kalziumhaushalt unentbehrlich ist, aus dem Sonnenlicht. In nördlichen Breiten reicht die Sonneneinstrahlung aber nicht mehr aus, also muss auf andere Quellen ausgewichen werden: Milch ist dabei die ideale Lösung.

Eines der wichtigsten Produkte aus Milch ist Butter. Sie wird unter den Milchprodukten besonders häufig in der Bibel erwähnt. Butter entsteht, wenn man Milch zum Beispiel in Ledersäcken transportiert, von ganz allein. In Sprüche 30,33 steht: „Denn wenn man Milch stößt, so wird Butter daraus.“ Hier wird die Technik des Buttermachens beschrieben. Weil Butter leicht ranzig wird, hat man sie wahrscheinlich ausgelassen und als Butterschmalz gelagert.

So wie die Butter wohl eher zufällig entdeckt wurde, war es auch mit dem Käse. Um Käse herzustellen, muss man Labferment zufügen. Dieses natürliche Enzym findet sich in Mägen von jungen Säugetieren. Da Mägen geschlachteter Tiere auch zur Aufbewahrung und zum Transport von Flüssigkeiten verwendet wurden, braucht es nicht viel Fantasie, sich die Entstehung von Käse vorzustellen. In der Bibel wird Käse dreimal erwähnt, immer mit einem anderen hebräischen Wort. Das lässt darauf schließen, dass einige Käsesorten bekannt waren. Mit hoher Wahrscheinlichkeit wurde ein Käse hergestellt, der dem Schafskäse,

den wir aus Griechenland, der Türkei und anderen Mittelmeerländern kennen, sehr ähnlich ist. Zur Zeit der Römer waren sehr viele verschiedene Käsesorten bekannt: Weichkäse, Hartkäse, lang haltbarer und leicht verderblicher Käse.

Goldader Ziegenkäse

In den Bergen Judäas, westlich von Jerusalem, verbirgt sich eine Höhle, die es in sich hat. Unweit des verlassenem arabischen Dorfes Sataf, inmitten eines grünen Nirgendwo zwischen Bergterrassen, Kiefernwäldern und Olivenhainen, hat Schai Selzer sich sein Leben aufgebaut. Stets in Weiß gekleidet, mit wallendem Bart und faltenreichem Gesicht, sieht einer der berühmtesten Käsemacher Israels aus, als sei er der Bibel entsprungen. Es war ein Trauma aus dem Jom-Kippur-Krieg 1973, das den Sohn einer betuchten Jerusalemer Familie in die Einsamkeit westlich von Jerusalem ziehen ließ. Drei Jahre lang meditierte er in einer kleinen Höhle, deren Quelle wahrscheinlich schon zu Zeiten des zweiten Tempels Bauern Leben spendete. Zuerst versuchte er sein Glück erfolglos mit Schafen und Oliven, bis er mit seinem Ziegenkäse auf eine Goldader stieß.

Die Anfänge waren bescheiden. Jeden Freitag marschierte er mit wenigen Stücken hausgemachten Käses in die Stadt, um sie an den Mann und die Frau zu bringen. Inzwischen hat sich die kleine Höhle, in der jede Woche 80 Kilogramm sechs verschiedener Käse und Joghurts auf Eichenholzregalen heranreifen, zum Mekka der israelischen Käsepilger gemausert. Jedes Wochenende kommen Israelis zum einsamen Gehöft, und der Geruch der 190 Ziegen wird von den Abgasen der vielen Geländewagen überlagert. Der Vorreiter des israelischen Gourmetkäses ist längst nicht mehr allein. Auf vielen Bergspitzen haben Ökobauern inzwischen das wirtschaftliche Potenzial individuell gefertigten Ziegenkäses entdeckt. In Beduinenzelten oder restaurierten Ruinen servieren sie ihre Meisterwerke. Dazu gibt es hausgebackenes Brot, eingelegte Oliven und saftigen Salat.

Challah

Zutaten:

1 EL	neutrales Öl
1 Päckchen	Trockenhefe
40 g	Zucker
70 ml	lauwarmes Wasser
60 g	ungesalzene Butter
120 ml	Vollmilch
½ EL	Akazienhonig
2	Eier
500 g	Weizenmehl Type 405
1 TL	Salz
1	Ei
1	Eigelb
1 EL	süße Sahne
	wahlweise Sesam, Mohn, Kümmel, grobes Salz etc. zum Bestreuen

Zubereitung:

Mit dem Öl die Knetschüssel einer Küchenmaschine auspinseln.

Die Hefe mit 1 EL Zucker und Wasser mischen und etwa 5 Minuten stehen lassen, bis die Hefe schaumig wird.

Die Butter auf dem Herd in der Milch schmelzen, den restlichen Zucker und Honig unterrühren, bis alles aufgelöst ist. Mit den Eiern unter die Hefe rühren, das Mehl zugeben und 3 Minuten bei niedriger Stufe kneten, salzen und den

Teig dann auf mittlerer Stufe 8-10 Minuten kneten, bis er sich glatt und elastisch aus der Schüssel löst.

Eine Kugel formen, mit Öl einpinseln, mit Klarsichtfolie abdecken und bei Zimmertemperatur 60-90 Minuten gehen lassen.

Den Teig einmal durchkneten, dann wieder abdecken und nochmals 45-60 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen wieder verdoppelt hat. Den Teig wieder durchkneten, halbieren, jede Hälfte in drei gleich schwere Stücke teilen und auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu etwa 40 cm langen Strängen, die in der Mitte dicker sind, ausrollen.

Jeweils drei Stränge nebeneinander legen und von der Mitte ausgehend nach beiden Enden einen Zopf flechten. Die Enden zusammendrücken und unterklappen.

Die Zöpfe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur etwa 40 Minuten gehen lassen, bis sie schön aufgegangen sind und ihr Volumen sich fast verdoppelt hat.

Ei, Eigelb und Sahne verquirlen, die Zöpfe damit einpinseln und nach Geschmack mit Mohn, Sesam, Kümmel und grobem Salz oder auch mit Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten (Schale mit Wasser in Ofen!) Backofen (200 °C) etwa 20 Minuten backen, dann weitere 15-20 Minuten lang bei niedrigerer Temperatur (175 °C) goldbraun backen. Dabei hin und wieder mit der Eisahne bestreichen.

Falls sie zu schnell bräunen, die Oberfläche mit Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



Verzeichnis der Rezepte

Basbusa	89
Bibelkuchen	90
Bohnensalat, grüner	56
Challah	28
Datteln mit Honig und Ricottakäse	35
Datteltorte	88
Dukka (Gewürzmischung)	16
Fischbällchen	76
Fischsuppe à la Tiberias	76
Fladenbrot	23
Frischkäse mit Orangenschale und Mandeln	70
Früchte in Zimtsirup	30
Gemüseauflauf, orientalischer	42
Gersten-Cremesuppe	48
Haroseth (Gewürzpaste)	17
Honig-Käse-Kuchen, Jerusalemer	83
Hummus	83
Kalbfleisch mit Minze und gelber Zucchini	82
Kalbshaxe mit Aprikosen	63
Kebab mit Pfefferminz-Joghurt-Sauce	62
Kebabspieße	36
Kräutersalat mit gebackenem Ziegenkäse	43
Kürbissuppe	41
Lauch-Kohl-Gemüse	41
Lammfilet mit Granatapfel-Walnuss-Sauce	61
Linsengericht, Esaus	49
Mahammara (Würzpaste als Brotaufstrich)	16
Mandelsuppe	68
Manna	22

Marinierter Ziegenkäse	17
Mazze	22
Musakhan (Brot mit Geflügel unter Zwiebel-Pinienkern-Kruste)	69
Nunt	88
Petrusfisch in Petersiliensauce	75
Pinien-Polenta	62
Pita	23
Reis aus Beerscheba	54
Sommersuppe, Kalte	48
Süßes Blendwerk	57
Ur	29
Wachteln, Geschmorte	68
Weinblätter mit Käse	29
Weizenkörnersuppe	35
Wildgulasch, Esaus	55