Schabbatbrot

Moin Moin

Da ich ja eine Shakshuka gemacht habe, durfte natürlich nicht ein Jüdisches Schabbatbrot (Challah) fehlen.

Dies wird bei bei Dr. Shakshuka in Tel Aviv-Jaffa zu jeder Shakshuka gereicht.

Zutaten
600 ml warmes Wasser (45 °C)
1 Halben Würfel Hefe
7 EL Honig
4 EL Olivenöl
2 Eier
1 EL Salz
1 kg Weizenmehl Type 550
1 EL Sesam- oder Mohnsamen (nach Geschmack)

Das warme Wasser in eine große Küchenmaschine füllen und Hefe darüber streuen. Honig, Öl, 2 Eier und Salz unterschlagen. Das Mehl portionsweise zugeben und gut untermischen. Den zunehmend festen Teig so viel Mehl zugeben, bis der Teig schön elastisch und nicht mehr klebrig ist.

Anschließend den Teig mit einem sauberen, feuchten Geschirrtuch abdecken und 1 1/2 Stunden ruhen lassen, bis er sich im Volumen verdoppelt hat.

Den Teig mit der Faust herunterdrücken und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und 5 Minuten mit den Händen kneten. Nach Bedarf etwas Mehl zugeben, wenn der Teig klebrig ist.

Nun den Teig dritteln und zu Strängen von etwa 1 1/2 cm Durchmesser rollen. Die drei Stränge fest zusammendrücken und zu einem Zopf flechten.

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Type 405
EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Type 405
EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Den Hefezopf auf ein Blech oder wie bei mir in eine Gusspfanne legen.

Diesen mit einem Geschirrtuch abdecken und eine Stunde gehen lassen.

1 Ei verquirlen und den Zopf damit großzügig bestreichen. Mit Mohn oder Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Traeger Pro oder im Backofen bei 190c für 40 Minuten backen.

Das Brot sollte beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingen.

Vor dem Schneiden auf einem Kuchendraht mindestens eine Stunde abkühlen lassen.

Shakshuka

Moin Moin

Ich liebe die TV Sendung Kitchen Impossible. Was natürlich nicht nur an Tim Mälzer liegt, der hier mit seiner rotzfrechen arroganten Art einen großen Anteil hat. Nein, die gesamte Sendung ist für mich absolut perfekte TV Unterhaltung. In der Wiederholung wurde ich nun an die Shakshuka erinnert, die der Sternekoch Hans Neuner in Israel bei Dr. Shakshuka kochen musste. Das Nationalgericht Shakshuka ist mehr als eine Art Rührei mit Tomatensoße musste ich festellen. Aber schaut selber oder kocht diese am besten gleich nach.

Alles was ihr braucht ist

Zutaten:

Gutes Olivenöl
2 Jalapenos
2 Zehe Knoblauch (Chinesischer)
6 große Tomaten (ich hatte Cocktail Tomaten 1kg)
1 EL Paprika edelsüß
1 TL Meersalz
1 EL Zucker
1 EL Pfeffer
4 Eier
1/2 Bund glatte Petersilie gezupft und grob zerkleinert

Die Jalapenos, Knoblauch und Tomaten klein Schneiden.

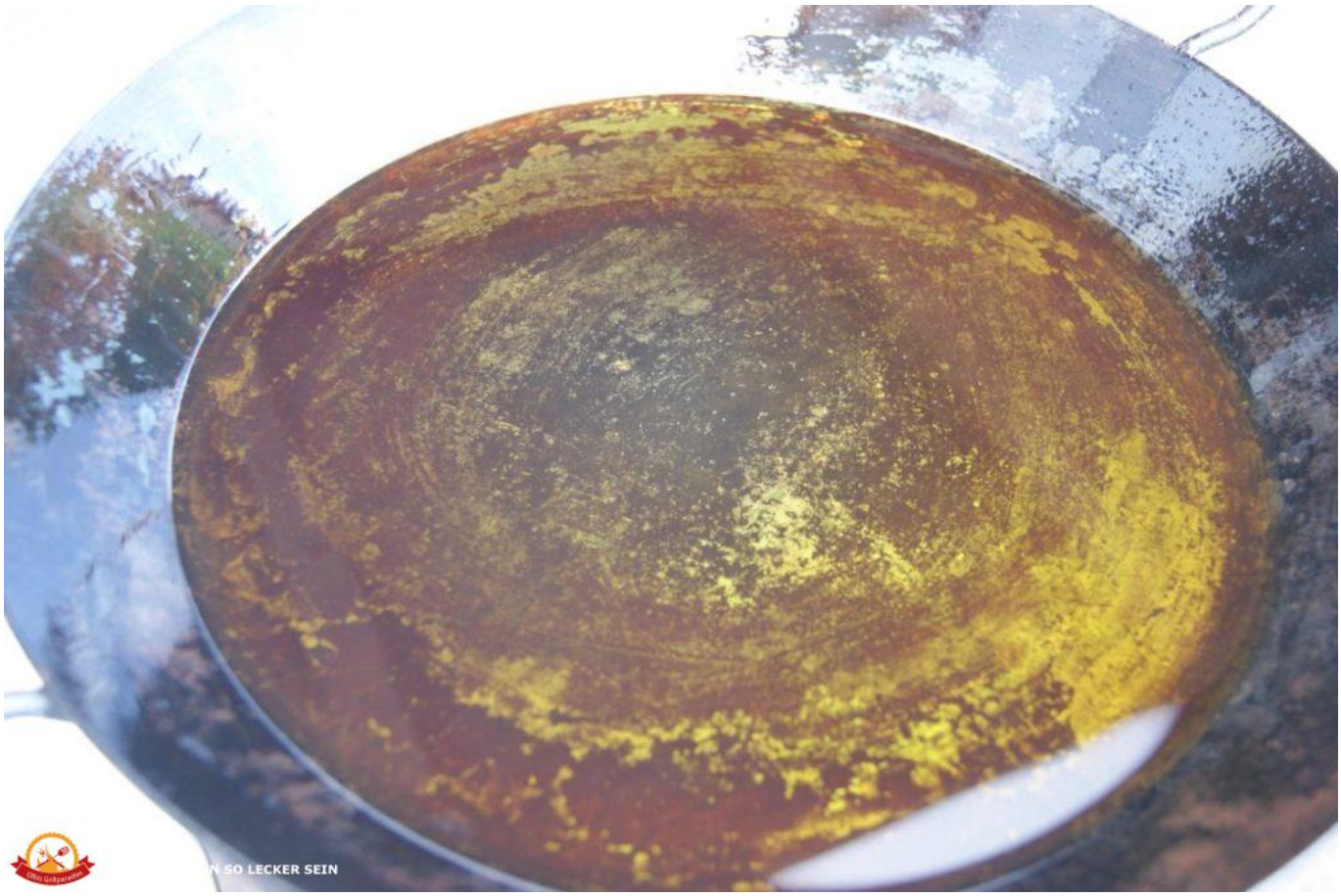
Dann mit allem an die Frische Luft. So wie im Original, wird es draußen gekocht. Ich habe meine Shakshuka auf dem Petromax Raketenofen rf33 zubereitet.

Olbis Grillparadies
EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Olbis Grillparadies
EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Ich bin immer wieder erstaunt, wie schnell und mit wie wenig Brennstoff der rf33 auf Temperatur kommt. Echt ein klasse Spielzeug

Also eine Pfanne drauf und reichlich Olivenöl rein



Wenn das Olivenöl etwas Hitze angenommen hat (150c) kommen die Jalapenos in die Pfanne

Nach etwa 4 Minuten gebt ihr den Knoblauch dazu

Wenn der Knoblauch anfängt braun zu werden, gebt ihr die Tomaten in die Pfanne

jetzt muss das ganze vor sich hin Kochen. So gute 10-15 Minuten

Immer wieder das ganze umrühren und die Gewürze Paprika, Meersalz, Zucker und Pfeffer unterrühren.

Nach weiteren 5 Minuten kommen die Eier in die Pfanne.

Mit einem Umgedrehten Kochlöffelstil wird das Eiweiss in 8-er Bewegungen ganz vorsichtig verrühren, so dass das Eigelb nicht verletzt wird

5 Minuten weiter köcheln lassen, das Eigelb soll innen noch leicht flüssig sein.

Dann noch etwas Petersilie drauf und fertig ist die Shakshuka. Es ist wirklich erstaunlich mit wie wenig Zutaten man ein so leckeres Gericht zaubern kann.

Guten Appetit und Viel Spaß beim nachkochen.

Am Besten kann man dazu ein Frisch gebackendes Schabbatbrot essen.

Pastrami Bagel Sandwich

Moin Moin
ein Pastrami Bagel Sandwich ist ein Leckerer Snack und auch sehr einfach zumachen.

Wir brauchen Pastrami (oder einen anderen Geflügelaufschnitt) Knoblauchsauce, Bagel, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Salat und Käse.

Das ganze nach belieben zusammenbauen Fertig

Wie gefällt dir der Beitrag?
[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN