

Diese Gerichte werden im Rahmen des Live-Kochens gemeinsam zubereitet:

Heißer Punsch von Zitronen und Orangen

5 Zitronen (Schale unbehandelt) [im Originalrezept sind keine Orangen aufgeführt, können aber nach Belieben hinzugefügt werden]

60 gr. Zucker

250 ml Rum

750 ml Rotwein

Chazilim Leber

5 kleine oder 2 große Chazilim [Auberginen]

Öl zum Braten

Weinessig

1 Zwiebel

Salz

[Pfeffer]

1 hartgekochtes Ei

Es sollte ein Stab- oder ein Stabmixer zur Verfügung stehen, alternativ eine Passiermühle.

Frikadellen

150 gr. Haferflocken

½ Liter Milch oder Wasser

3-4 Eier

Salz

Gehackte grüne Kräuter [z.B. Petersilie oder Dill]

Ev. Zwiebel

Tomatenmark oder Ketchup

Kokosin [Kokosfett] zum Braten

Ev. Semmelbrösel

Die Haferflocken werden im Voraus mit der Flüssigkeit (½ Liter Milch oder Wasser) überbrüht und 2 Stunden zugedeckt stehengelassen.

Zu den Haferflocken kann ein einfacher grüner Salat serviert werden.