



Matze

Matzen (auch Mazzen geschrieben) sind dünne, ungesäuerte Fladenbrote, die von Juden speziell zum Pessach Festes gebacken und gegessen werden. Der Teig wird aus Mehl (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Dinkel) und Wasser ohne Triebmittel geknetet. Matzen sollen an den biblisch überlieferten Auszug der Israeliten aus Ägypten erinnern, als diesen keine Zeit blieb, den Teig für die Brote säuern zu lassen. Aus den Matzen heraus entwickelte sich die Hostie der westlichen Kirchen, die für Eucharistie bzw. Abendmahl benutzt wird.

Zutaten

- 400 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 1/2 - 1 L Wasser

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Salz mischen.
2. 200 ml Wasser angießen und sorgfältig mit dem Holzlöffel verrühren. Teig 3–4 Minuten leicht kneten.
3. Teig zu 16–20 kleine Kugeln formen und mit dem Nudelholz flach ausrollen. Teigfladen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Gabel mehrmals einstechen.
4. Matzenbrot im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2–3) etwa 10–12 Minuten backen.

Gefunden auf eatsmarter.de

SCHLEMMER TEAM



Aktuelle Mittagskarte vom 09.03. - 13.03.2020

Täglich auch zum Mitnehmen

09.03.2020

Gebackene Lasagne mit Kräuterhackfleisch
und Parmesan gratiniert, bunter Salat mit Rohkost
Balsamico-Olivenöl Dressing

€ 6,90



10.03.2020

Im Wurzelsud gegartes Tafelspitz
mit Frankfurter grüner Soße
gebackene Butterkartoffeln

€ 7,90



11.03.2020

Gebratene Thainudeln mit gegrilltem
Sateè-Spieß von der Hühnchenbrust
an Gemüse mit roter Curry-Kokossauce

€ 6,90



12.03.2020

In Butterschmalz gebackenes Schnitzel „Wiener Art“
wahlweise mit einer Champignon-Rahmsauce
Pommes frites, großes Salatbuffet

€ 7,90



13.03.2020

Gebackenes Seelachsfilet „Bordelaise“
in Zitronenbutter gebacken an Blattspinat
und gebackenen Kartoffel

€ 7,90