



# Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

## Zimmes

Wenn ihr nur ein Rezept nachkochen wollt – kocht Zimmes.

Ich habe vor vielen Jahren gemeinsam mit Menschen aus unterschiedlichen Religionen mal ein Fest der Religionen ausgerichtet. Und für unser Buffet hatten wir verschiedene typisch Muslimische, Christliche oder Jüdische Speisen. Die Teilnehmer schlugen die Rezepte vor.

Das war damals mein erster Zimmes und ich bin ihm seitdem verfallen. Es ist ein sehr einfacher Möhren-Eintopf – aber durch die Verwendung von orangen und Trockenobst wird daraus etwas ganz Neues und Köstliches.

Ich denke mit Zimmes ist das so wie mit Kartoffelsuppe – jede Oma, jede Mama hat ihr persönliches Familien Rezept. Ich habe unzählige Varianten gefunden und auch ausprobiert. Die puristischen Rezepte enthalten nur Möhren. Es gibt aber wie gesagt Tzillionen verschiedenen Varianten von denen einige auch zusätzlich Fleisch enthalten. Dieses Rezept hier ist sozusagen die Mohrsche Familien Tradition. Ich habe das auch schon für die Stadtgärtner gekocht und es fand dort großen Anklang.

Der Name stammt wohl aus dem Jiddischen und bedeutet übertragen „einen Aufwand machen“. Wer sich dafür mehr interessiert, einfach mal bei Wikipedia nachschauen, Klassisch wurde Zimmes zum Jüdischen Neujahrsfest Rosch ha'Schanna zubereitet. Ein Kommentar zu einem Zimmes Rezept bei kochbar.de war dazu „zergeht origiastisch auf der Zunge“.

### Zutaten ca. 6 - 8 Personen

- 1 große Zwiebel
- 500 g Möhren
- 500 g Kartoffeln oder Süßkartoffeln
- 2 große Orangen
- 2 Zitronen
- 125 g getrocknete Aprikosen
- 125 g Rosinen
- ½ TL Zimt
- Frischer Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Agavendicksaft





## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

1. Die Zwiebel würfeln und in etwas Öl langsam bei mittlerer Hitze braun rösten.
2. Die Möhren in ca 3 mm dicke Scheiben schneiden, die Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden – etwas dicker als die Möhren. Die Kartoffeln garen schneller als die Möhren. Wenn sie etwas dicker geschnitten sind, gleicht das die Garzeiten aus.
3. Von den Zitronen und Orangen die Schale abreiben und zur Seite stellen. Den Saft auspressen.
4. Die Möhren und Kartoffeln zusammen mit dem Zitrusfrüchte Saft zu den Zwiebeln geben. Bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze dämpfen.
5. Die Aprikosen vierteln/grob hacken. Nach etwa 10 Minuten Kochzeit zusammen mit den Rosinen und Gewürzen zu den Karotten geben und dann weiter bei geschlossenem Deckel garen.
6. Wenn die Möhren gar sind, nochmals mit Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken und die Zesten von orange und Zitrone unterziehen.

