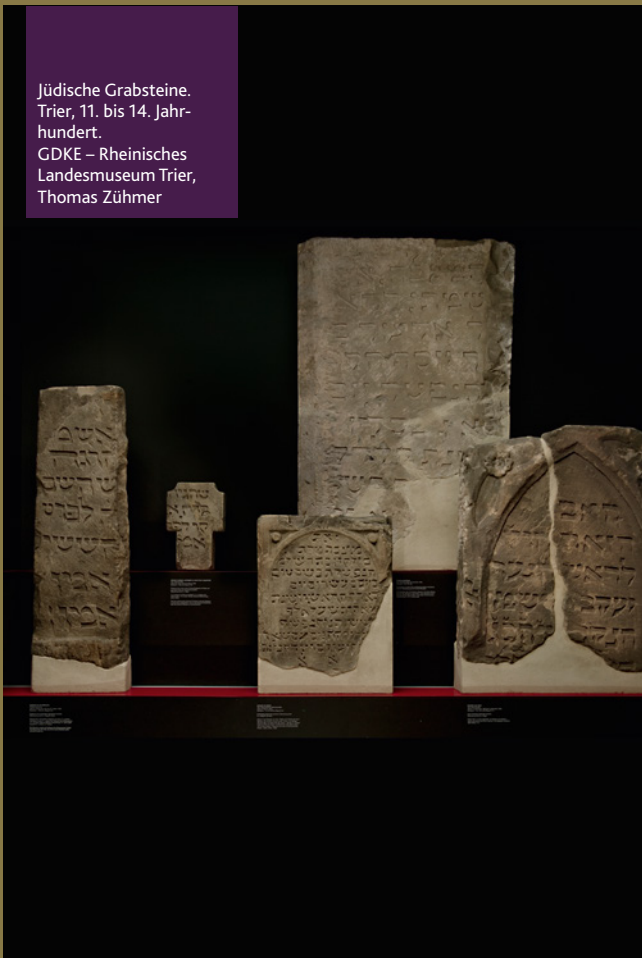


Jüdische Grabsteine.
Trier, 11. bis 14. Jahr-
hundert.
GDKE – Rheinisches
Landesmuseum Trier,
Thomas Zühmer



9/10

Süß und kosher zu Pessach

Die ihrer ursprünglichen Verwendung beraubten Grabsteine sind Zeugen für die vom 11. bis zum Beginn des 15. Jahrhunderts bestehende jüdische Gemeinde in Trier. Zu ihr gehörte Mosche bar Jechiel, dessen Siegel auch seinen latinisierten Namen „Muskinus“ angibt.

Er hatte unter Kurfürst Balduin im 14. Jahrhundert eine einflussreiche Position als Geldverleiher inne. Nach grausamen Ausschreitungen gegen die Trierer Juden im Zuge der Pestepidemie von 1349 und ihrer Vertreibung in die Landgebiete beginnt erst im 17. Jahrhundert wieder ein neues Kapitel jüdischen Lebens in Trier.

Unser Genussrezept nimmt auf das zentrale Fest des jüdischen Kalenders Bezug: An Pessach freu(t)en sich vor allem Kinder auf Matzenbrot.



Matzenbrot

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 ganze Matzen
125 ml Milch oder Wasser
2 Eier (verquirlt)
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
¼ Teelöffel Zimt
30 g Butter oder Pflanzenmargarine
Zucker und Zimt zum Bestreuen
Als Beilage:
Apfelmus und Sauerrahm

ZUBEREITUNG:

Die Matzen, auch „ungesüßtes Brot“ genannt, in kleine Stücke brechen und in eine große, flache Schüssel geben. Mit Milch oder Wasser übergießen und etwa fünf Minuten stehenlassen, bis die Matzen weich sind und die Milch zum Teil aufgesogen ist. Eier, Salz, Pfeffer und eventuell Zimt unterrühren.

Butter oder Margarine in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Eier-Matzen-Mischung hineingeben und abdecken. Zehn Minuten braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Mit einem breiten Messer vorsichtig wenden und weitere drei Minuten braun braten. In Segmente geschnitten und mit Zucker und Zimt bestreut servieren. Apfelmus und Sauerrahm dazu reichen.