



12. Mai 2010, Abend der Begegnung in München: Linsengericht aus Abrahams Kochtopf

Liebe Freundinnen und Freunde Abrahams,

ein Gast auf dem 2. Ökumenischen Kirchentag in München wies uns völlig zu Recht darauf hin, dass das biblische „Linsengericht“ nicht aus *Abrahams* Kochtopf kam. Da es aber – genau wie wir – quasi in „abrahamischer Sukzession“ steht, und da ein „Abrahams Kochtopf“ bis heute im Museum in Istanbul zu bestaunen ist, fanden wir diese biblische Brücke für unseren Linsensalat passend. Und die meisten Gäste würden sich vermutlich dem einen anschließen, der bei Rückgabe seiner Schüssel meinte: „Jetzt kann ich Esau verstehen!“

Hier ist er (Rezept für 4 Personen, nicht für 200):

Der abrahamische Linsensalat

- 250 g rote Linsen
- 500 ml Wasser, gesalzen oder mit Brühextrakt
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Balsamico-Essig
- 2 Möhren / Karotten / gelbe Rüben – je nach eigener Sprachtradition
- 1 Stange Porree / Lauch
- 1 Bund Petersilie
- Kräutersalz
- Je nach Geschmack ein Hauch Zimt und/oder Kreuzkümmel
- Pfeffer aus der Mühle

Die Linsen in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser waschen, sorgfältig Steinchen entfernen. Wasser zum Kochen bringen, Linsen hineingeben und knapp 10 Minuten garen. Dann die Linsen in ein Sieb schütten und mit kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Öl mit Essig verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Lauch/Porree putzen, der Länge nach aufschneiden und unter fließendem Wasser waschen. Dann in feine Scheiben schneiden.

Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Möhren/Karotten/gelben Rüben schälen und zu feinen Stiften raspeln. Linsen, Gemüse und Petersilie in einer Schüssel mischen, die Salatsauce darüber gießen und durchmengen.

Dazu passt Pfefferminztee, je nach Witterung heiß oder gekühlt.

Guten Appetit!