

Küche und Kirche - Nachlese



Mit zwei meiner Leidenschaften durfte ich im ORF mitarbeiten:

„FeierAbend“ – Ostermontag, 05.04.2021 um 19h52 ORF2

„kreuz und quer“ – 06.04.2021 um 22h30 ORF2

Das war für mich ein ganz besonderes Erlebnis, als sich diese komplexen Lebensbereiche die Hand gaben.

Das wunderbare Team um Regisseurin Jennifer Rezny hatte im Vorfeld die Einzelportraits erstellt. Eine Atmosphäre von Vertrauen war in ganz kurzer Zeit geschaffen, sodass sich alle Beteiligten in vollkommener Offenheit und Herzlichkeit begegnen konnten.

Es war so, als ob sich das Paradies für kurze Zeit niederlässt und unsere Arbeit, unser Zusammensein eintaucht, in ein großes Licht. Gemeinsam kochen und essen, Offenheit, Herzlichkeit und Humor waren unsere gemeinsame Sprache. Eine Welle der Begeisterung erreichte mich in persönlichen Begegnungen, per handy und e-mail. Eine Frage tauchte immer wieder auf: wie geht mein Lieblingsgericht, die Linsensuppe meiner Mutter? Violá!

Die Linsensuppe meiner Mutter

300 g braune Linsen
1 l Wasser
1 Lorbeerblatt
Thymian
2 Sardellenfilets
1 Streifen Zitronenschale
2 EL Apfelessig

100 g Bauchspeck
3 EL gehackte Zwiebel

2 gehäufte EL Mehl

Schnittlauch, Petersil oder Jungzwiebel, gehackt

Zutaten von Linsen bis Apfelessig aufstellen und ca. 35 Minuten lang weich kochen. Probieren, ob sie weich sind.

Speck in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne ausbraten (sollte der Speck zu mager sein, noch etwas Butter zufügen) Zwiebeln dazugeben und weich dünsten, das Mehl unterrühren und diese Speckeinmach in die Suppe einrühren und kurz aufkochen. Salzen (Sardellen sind auch ein bisschen salzig). Mit Schnittlauch, Jungzwiebel oder Petersil servieren.

[nectar_image_with_hotspots image="1094"
preview="https://www.liebeschafftalles.at/wp-content/uploads/2021/03/IMG_0026.jpeg"
color_1="Accent-Color" hotspot_icon="plus_sign" tooltip="hover"
tooltip_shadow="none"][/nectar_image_with_hotspots]

Zu guter Letzt noch eine gute kulinarische Nachricht:

Mein Verlag hat noch 70 Exemplare des Kochbuchs „karnische Aromen“ aus dem Jahr 2005 gefunden. Es hat 207 Seiten und enthält 90 Rezepte. Es kostet € 25,00 und ich sende es gerne zu. (€ 4,00 in Österreich).

[nectar_image_with_hotspots image="1095"
preview="https://www.liebeschafftalles.at/wp-content/uploads/2021/03/IMG_0025.jpeg"
color_1="Accent-Color" hotspot_icon="plus_sign" tooltip="hover"
tooltip_shadow="none"][/nectar_image_with_hotspots]

Diversität ist Reichtum

Beim Kochen, in der Religion und in den meisten Lebensbereichen ist der Blick über den Tellerrand hilfreich. Er weitet den Blick, lässt uns den eigenen Reichtum und auch die eigenen Schwächen erkennen und schult uns hoffentlich in Respekt und Toleranz gegenüber Anderswelten. Für den Frieden in der Welt müssen wir unser Rechthaben aufgeben.

In großer Dankbarkeit

Sissy