

Fastenzeit in Belarus

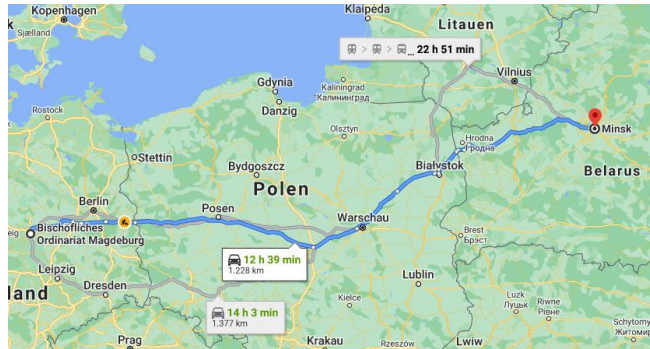


Heute empfiehlt die Partnerschaftsaktion Ost eine Fastenspeise aus Belarus.

Seit 2008 fördert die Partnerschaftsaktion Ost soziale Projekte in Belarus – greifbare Hilfe reicht dabei von Unterstützung eines Krebszentrums in Minsk und eines Rehabilitationshauses in Sosenka (beides in Zusammenarbeit im Caritas Belarus) bis zur Förderung der Arbeit mit den Kindern zwischen den katholischen Gemeinden in Sachsen-Anhalt und den Partnergemeinden in Belarus.



Kleiderkammer
(Bild: Caritas Belarus)



Entfernung vom Bistum Magdeburg bis nach Minsk, Belarus

Grüne Suppe aus 9 Kräutern zum Gründonnerstag



(Bild: <https://1000.menu/cooking>)

Zutaten (für 2 Personen):

- neun Kräutersorten, je mehr desto besser
- 1 Zwiebel
- Öl
- Butter
- eine Handvoll Mehl
- 1 Liter Wasser oder Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Saure Sahne oder Schmand
- Gänseblümchen (oder 2 hartgekochte Eier) zum Servieren

Zubereitung:

1. Zwiebel hacken und in Öl anbraten.
2. Mehl zu Butter geben und goldbraun braten.
3. Fügen Sie sehr kleine Portionen kaltes Wasser oder Gemüsebrühe hinzu, um eine gleichmäßige Paste zu bilden. Ständig umrühren, um Klumpen zu vermeiden. Wenn sich alle Klumpen aufgelöst haben, gießen Sie den Rest der Flüssigkeit hinzu.
4. Angebratene Zwiebel dazu geben. Während alles langsam köchelt - hacken Sie die Kräuter klein und geben Sie sie beim Hacken sofort in die Brühe.
5. Warten Sie, bis es "fast kocht", reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie die Suppe weitere 5-10 Minuten köcheln.
6. Fügen Sie Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzu, möglicherweise etwas Zitronensaft. Nach Wunsch können Sie mit einem Mixer alle Kräuter in der Suppe zum Püree schlagen.
7. In Teller gießen und ein paar schöne Gänseblümchen oder gekochte und geschnittene Eier auf der Oberfläche schweben lassen.

Hinweis:

Sie können folgende Kräuter verwenden: Liebstöckel, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Dill, Basilikum, Bärlauch, Sauerampfer, Löwenzahn, Brennesseln usw. Diese grüne Suppe können Sie beliebig ergänzen. Sie können Kartoffeln, Möhren oder weiteres Gemüse verwenden.

Mit dieser Mahlzeit endet die Fastenzeit. Im März und im April erfreuen wir uns über den beginnenden Frühling und die kommenden Ostertage!

Ein frohes Osterfest wünschen wir allen!

Смачна есці! = Guten Appetit!