Auf jedem Tisch sollte ein Pessach-Teller mit den folgenden 5 Gegenständen stehen:

**1 - Petersilie & Sellerieblätter:**

Waschen Sie die frischen Petersilien- und Sellerieblätter und legen Sie sie auf den Pessach-Teller. Stellen Sie auf den Tisch eine kleine Schüssel mit Salzwasser, um die Blätter darin einzutauchen.

**2 - Hartgekochtes Ei:**

Auf dem Pessach-Teller sollte ein hartgekochtes Ei liegen.

Bereiten Sie für jeden Teilnehmer ein Ei vor, das er kurz vor dem Essen verzehren kann.

Sie können die Eier auch als Hälften auf einem separaten Teller auf dem Tisch dekorativ zubereiten.

**3 - Ein Knochen - Erinnerung an das Pessach-Opfer:**

Auf dem Pessach-Teller sollte eine Hähnchenkeule oder ein Lammknochen liegen.

**4 - Charoset (steht für den Mörser):**

Rezept:

Trockenfrüchte: Datteln & Pflaumen ohne Kerne, Feigen. (etwa 1/3 jeder Frucht, aber Sie können das Verhältnis ändern, je nachdem, was Sie zur Verfügung haben)

Kochendes Wasser

Roter süßer Wein

Walnüsse

Die getrockneten Früchte etwa eine halbe bis eine Stunde in kochendem Wasser einweichen, damit sie weich werden. Gießen Sie das Wasser ab, aber bewahren Sie etwas davon für später auf. Geben Sie die Früchte in einen elektrischen Mixer mit starken Klingen, um sie zu einer glatten Mischung zu zerkleinern. Während Sie sie zerkleinern, geben Sie der Mischung etwas Rotwein hinzu und, falls nötig, etwas von dem Wasser, in dem Sie die Früchte eingeweicht haben. Wenn Sie aus irgendeinem Grund keinen Wein verwenden möchten, können Sie auch nur das Wasser verwenden, damit die Mischung glatt und leicht zu verteilen ist.

Die Mischung sollte weder zu „flüssig“ noch zu hart sein. Ihre Textur sollte sich gut verteilen lassen. Geben Sie zum Schluss einige Walnüsse zur Mischung hinzu und hacken Sie sie noch ein wenig, nur so, dass die Nüsse in kleine Stücke zerfallen und sich gut in der Mischung anfühlen. Hacken Sie die Nüsse nicht zu klein.

Die Menge der benötigten Trockenfrüchte hängt von der Menge Charoset ab, die Sie zubereiten müssen. Rechnen Sie für jede Person mit mindestens 2-3 Esslöffeln Charoset.

Im Kühlschrank aufbewahren.

**5 - Maror (bittere Kräuter):**

Rezept:

1 Meerrettichwurzel, geschält.

1-2 Rote Bete, gekocht und geschält.

Salz ca. 2-3 Teelöffel.

Essig 5-8 Esslöffel.

Zucker - ein bisschen, je nach Geschmack.

Die geschälte Meerrettichwurzel in kleine Stücke schneiden und in einen Mixer mit starken Klingen geben.

Die gekochte Rote Bete in Stücken, Essig, Salz und Zucker hinzufügen.

Alles ca. 4-6 Minuten lang hacken, bis eine sehr fein gehackte, rote Mischung entsteht.

Mit einem Stück Brot abschmecken. Salz und/oder Zucker je nach Geschmack hinzufügen.

Die Mischung sollte nicht zu „flüssig“, aber gut gehackt sein.

Der Maror sollte scharf sein und Tränen in die Augen treiben…

Die Schärfe wird durch das Verhältnis von Meerrettich und Rüben bestimmt.

Zusätzlich zum Pessach-Teller sollte auch Maza auf dem Tisch stehen.