

## Koch-Rezepte

Feine Speisen aller Art

Wildu machen ein gut essen..

Dies hier ist ein Büchlein von gesammelten Rezepten  
larhgotischer und nicht heimischer Speisen für den geneigten  
Liebhaber der Küchenkunst und den braven Koch.

Wohlan denn, lasst Euch die Speisen munden!

## Frühstück und Mahl für dazwischen so wie Nus oder Ey

### Kriegerfrühstück

Du brauchst nichts mehr als Milch und Honig und Haferflocken. Mache die Milch heiß und löse den Honig darin, bis es richtig süß ist, rühre die Haferflocken ein, sodasß es einen festen Teig gibt. Auch kalt ist dies gar lecker.

### Nus von Karotten

Zu machen einen Nus von Karotten, man nehme Tartoffeln 500g, dazu von Möhren 600g und drei bis viere Zwiebeln, diese schäle man und putzt und schneidet in grobe Stücke. Tu alles in einen großen Topf, bedecke es eben mit Wasser und bis zu fünf große Löffel gekörnter Brühe und man lasse es weichdünsten. Sodann mit einem Stampfer nicht zu fein stampfen. Ein gut Stück Butter und reichlich Petersilie dazu und knusprig gebratene Würfel von Bauchfleisch vom Schwein darüber.

### Ein Nus aus Petersilienwurzeln

Nimm und koch sie in Wasser. Wenn sie gekocht sind, dann schneide ihnen die innersten verholzten Teile heraus und hache das andere klein. Und nimm ein Pfund Mandeln und mache eine Mandelmilch. Du sollst die Wurzeln da hinein tun und darin sieden lassen, so wird es glatt.

### Ein Nus aus Reis

Nimm ein Pfund Reis für ein Essen. Wasche ihn sauber, lese ihn aus. Sollst ihn nicht verlocken lassen, er soll gut aufgequollen sein. Nun brauchst Du eine süsse Kuhmilch, die sollst Du aufwallen lassen, und lege den aufgequollenen Reis hinein und nimm 24 Dotter und schlage sie gut. Wenn du anrichten willst, dann mische die Dotter darunter, damit er dick wird, und gib reines Schmalz oder Butter dazu und achte darauf, dass der Reis nicht verlockt.

### Ei - Stein-Eier

Einen großen Stein mit Mulde säubern und in die Glut legen, Aus der Glut nehmen und von Asche säubern, Etwas Butter in die Mulde geben, Das Ei darin ohne zu verrühren zubereiten.

### und Weinende Eier

Ei eine Fingerlänge von der Glut entfernt legen und je nach 2 Minuten drehen; es ist weichgekocht, wenns anfängt zu weinen.

### Ein Püree

Erdepfel. Schel und schneid sie klein / quell sie in Wasser / und druck es wol auß durch ein Härin Tuch / hach sie klein / und rößt sie in Speck / der klein geschnitten ist / nim ein wenig Milch darunter / und laß damit sieden / so wirt es gut und wolgeschmack.

## Püree von dicken Bohnen

2 Pfund enthülste dicke Bohnen oder auch Ackerbohnen einen Tag zuvor einweichen. Tags darauf mit kaltem Wasser aufsetzen, aufkochen und das Wasser abgießen. Nimm viel frisches Wasser und dann solange kochen bis sie sich leicht zerdrücken lassen. Abgießen und pürieren. Salzen. 2 große würfelig geschnittene Zwiebeln in Butter anschwitzen. 15 frische oder getrocknete Feigen oder 3 Äpfel kleinschneiden und mit anbraten. 4 oder 5 Salbeiblätter fein schneiden, dazugeben und noch 15 oder 20 Minuten ein wenig garen. Das Bohnenpüree nochmal erhitzen und in einer Schüssel eine Vertiefung hineindrücken, dahinein das Feigenmus füllen. Die Speise kann auch noch mit Mascis, Koriander oder Kardamon bestreut werden.

## Hühnersuppe und Kastanienpüree

Man koche ein Huhn und nehme die Brühe davon und stelle sie kalt und nehme am Morgen die Fettschicht ab und schäle und koche ein halbes Pfund Maronen gar und befreie sie von der Haut und püriere die Kastanien mit drei hartgekochten Eidottern und ein oder zwei Geflügellebern im Mörser und füge Gewürze hinzu also eine ordentliche Prise gemahlene Ingwer und eine ordentliche Prise Zimt und zwei zerstoßene Gewürznelken und eine Prise Kardamon und eine Prise Cayennepfeffer und Salz und Safran und verrühre es breiig mit etwas Hühnerbrühe und die restliche Brühe gebe man in einen Topf und füge den Brei hinzu und bringe es zum Kochen aber man soll häufig umrühren um die Suppe nicht ansetzen zu lassen und man gebe das dann über geröstete Weißbrotecken und trage es heiß zu Tische.

## Suppen

### Larhgotische Gemüsesuppe

Ein jeder bringt 250-500g Gemüse vom Felde oder Markt nach Belieben und ohne es zuvor abzusprechen mit. Das Gemüse dann putzen und schälen, kochen und würzen wie beliebt. Das ist die berühmte und in ganz Larhgo beliebte Gemüsesupp, wie sie auf alle Teller gern gefüllt werde.

### Suppen von Lombarden

Du brauchst-

750 gr Möhren, Butter, ein Liter Fleischbrühe, frischen Thymian, Salz, Pfeffer, 100 gr geriebenen Emmentaler, Melke, Zimt, Safran, Muskat, ein Liter weißen Traubensaft, 6 Eigelb.

Du tust-

Möhren fein schneiden und in Butter andünsten, Fleischbrühe angießen und mit reichlich frischem Thymian, Salz und Pfeffer kochen. Wenn die Möhren gar sind, Traubensaft, Käse, Gewürze sowie das verrührte Eigelb unterziehen. Alles noch einmal heiß werden lassen und auftragen.

## Rindfleischsuppe

Mache eine Fleischbrühe und koche sie. Nimm Fleisch vom Rind. Schneide daraus kleine Würfel. Gib sie in die Brühe. Tu Kräuter kleinhacken und hinzugeben. Kräuter wie du magst, als da wären Petersilie, Ingwer, Liebstöckel, Beifuß, Schnittlauch, Estragon. Eine halbe Zwiebel reiben und dazugeben. Du kannst auch zwei kleine Schalotten nehmen. Eine Karotte zu Streifen machen und hinzutun. Mit Salz, Pfeffer, Mustat und wenig Zimt würzen. Eine Scheibe Knoblauchbrot oder geröstete Brotbrocken dazu essen. Dies gereicht für sechs Leut.

## Suppe von Tartoffeln

500 g Tartoffeln; schälen und in grobe Würfel schneiden.

1 Knollensellerie und 2 Möhren; putzen und in Würfel schneiden.

Das Gemüse in wenig Brühe weichkochen, danach klein aber nicht zu fein stampfen

Wasser und ein Becher süße Sahne dazugeben.

Würzen mit Majoran und Pfeffer.

Eine Stange Lauch und durchwachsenen Speck braun anbraten und in die Suppe geben.

Auch Würstchen in Scheiben in die Suppe geben und alles aufkochen lassen.

## Wildsuppe

Diese Suppe läßt sich herstellen aus den Resten eines Wildtieres für Wildbret. Davon brauchet Ihr ein ganzes Kilo. Ebenso brauchet Ihr Gemüse und Speck gewürfelt, von jedem ein halbes Pfund. Wildfleischreste, -abschnitte und -häute kleinschneiden, die Knochen kleinhacken. Möhren, Zwiebeln, Petersilienwurzel und Lauch sollt Ihr putzen und in kleine Würfel schneiden. Bratet das Fleisch in Öl an, und gebt Speckwürfel dazu und die kleingehackten Gemüsegewürfel. Bräunt an. Sobald dies geschehen ist mit Wasser aufgießen und eine Stunde kochen. Gebt darnach Rindsbrühe hinzu. Zerstoßet nun eine handvoll Wacholderbeeren und drey oder vier Lorbeerblätter und gebts dazu, und würzt mit Salz und Pfeffer. Laßt noch eine und eine halbe Stunde kochen. Streichet nun die Suppe durch ein feines Sieb und entfernt alles, was da noch fest sei. Und den festen Rückstand mehrere male mal mit kochendem Wasser durchspülen und ausdrücken. Zerkochtes Gemüse in der Suppe ist erwünscht. So habt Ihr sämige Suppe, derer fünf Liter. Schält und entkernt nun vier säuerliche Äpfel, schneidets klein und gebts in die Suppe. Und kochts solange, bis der Apfel zerfallen sei. Gebt eine Flasche Sherry hinein und bindets mit Mehl, wemms nicht sämig genug sei. Tragt es auf und auf dem Tische gebt Ihr dann noch Sahne da rein. Würzts auch nochmal mit Salz und Pfeffer wies Euch beliebt. Oder wemms schmeckt, der kann noch frische Champignons in dünne Blättchen gehobelt dazutun und auch frische Frühlingszwiebelringe darüber. Diese Suppe gereicht zwanzig Personen zur Sättigung als Vorsuppe.

## Landsknechtssuppe

Um eine Landsknechtssuppe zu machen braucht einer Rindfleisch, gerne eine Rippe mit Bein und viel Gemüse, also Karotten, Zwiebeln, Kohlrabi, Petersilienwurzeln, Lauch, grüne und weiße Bohnen und Kartoffeln, von jedem gleich viel, aber nur halbsoviel wie Fleisch da ist und auch genausoviel Speckwürfel. Ebenso braucht einer Sellerieknollen und Lauch- oder Frühlingszwiebeln, davon etwas weniger als das andere Gemüse. Und ordentlich Knoblauch, den muss er schälen. Und dann noch Gewürz, da wären Majoran, Oregano, Dill, Liebstöckel, alles sei getrocknet und gehackt und Salz und Pfeffer. Und Wasser und Fleischbrühe brauchts noch. Zubereiten muss einer die Suppe so: Die Speckwürfel in etwas Fett anbraten, in einen Kessel geben, Wasser dazugeben, nach und nach die Gemüse, geschält und klein geschnitten, dazu, zuerst die Petersilienwurzeln und den Sellerie, den Kohlrabi und die Karotten, etwas später dann Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch, das getrocknete Gemüse auch und kochen, das Fleisch dazu und weiter kochen. Wasser immer nach Bedarf dazu geben, so das es immer eine Suppe und nie ein Brei ist. Wenn alle Gemüse ausser den Lauchzwiebeln drin sind, kann einer schon Fleischbrühen dazugeben und zum ersten Male abschmecken. Kochen lassen bis die Gemüse gar sind und anfangen zu zerfallen. Das Fleisch von den Knochen lösen, in kleine Würfelchen schneiden und wieder in die Suppe geben, und jetzt mit Salz, Pfeffer und den getrockneten Gewürzen abschmecken. nicht mehr länger kochen, köcheln lassen. Zu guter letzt die gehackten Frühlingszwiebeln darüberstreuen und unterziehen. Mit frischem Brot oder alten Brotkranten, zum Eintunken, auftragen.

## Kraufintopf

Du brauchst neben Fleisch und Wasser noch Kartoffeln und Zwiebeln, auch Weißkohlköpfe und gelbe Rüben oder Möhren und dazu noch Gewürze und Salz und Pfeffer, diesen nicht gerieben.

Tue Fleisch nach beleiben, Wurst oder Gulasch in einem Kessel oder großen Topf in Öl anbraten, die Zwiebeln ebenso; fülle den Kessel zu einem viert mit Wasser und bringe es zum kochen; die Kartoffeln gewürfelt und die Rüben oder Möhren in Scheiben thu hinzugeben; den Weißkohl gewaschen thu in schmalen Streifen dazu, sobald die Kartoffeln halb gar sind; alles weichkochen mit den Gewürzen würzen. Zwischen dem Aufwärmen kühl stehen lassen.

## Tempelsuppe

Man schneide drei Stangen Porree in Ringe, eine Gemüsezwiebel in feine Würfel und brate 500 g Hackfleisch, von Rind und Schwein gemischt an. Dann tut man alles in einen Topf und gießt ihn mit klarer Brühe auf. Dann tut man schmelzigen Käse mit Kräutern oder Sahne darin zu der Suppe und kocht sie.

## Pilze

### Kleine Pilzkunde: Pfifferlinge

Der kleine gelbe Pfifferling gehört zu den schmachthaftesten Pilzen, welche wir im Wald finden. Es gibt ihn in vielen Größen. Gerne wächst er in lichten Mischwäldern mit sandigem Boden und krautigem Untermwuchs. Er sollte immer abgeschnitten werden, da er sonst gar leicht fault. Zu Braten und Soßen tut man ihn gerne nehmen. Doch getrocknet tut er gar sehr an Geschmack verlieren. Er hat beim Volke viele Namen, die da wären Egerling, Eierschwammerl, Reherl, Rehling und noch viele mehr. Er sollte beim Pflücken schön gelb sein, keine braunen oder schmierigen Stellen haben und nicht unangenehm riechen.

### Salse von Pilzen

Übergieße eine Schale, gefüllt mit Pfifferlingen mit kochend Wasser und lass es ein bis zweie Stunden stehen. Schäl und hack Schalotten und gibs mit dem kleingeschnittenen Schinken, Wacholderschinken sei dafür gar lecker, in die Pfanne und brats mit Butter an. Gib die abgetropften Pilze dazu und lass es kurz schmoren. Tu das Einweichwasser darauf, aber siebs vorher, sonst hast du wohl und gerne Steinchen im Mahle. Kochs auf und lass es weiter köcheln, bis zehn Minuten verstrichen sind. Rühre Schmand darunter und würz es mit Salz und Pfeffer. Trags zu Tisch. Das schmeckt gar lecker.

## Gebratene Pfifferlinge

Nimm Pfifferlinge / abbürsten / fleinschneiden / Speck, durchwachsen und Schalotten nehmen / in feinste Würfel schneiden / anrösten / den Speck leicht braun / die Schalotten glasig / gib die Pilze dazu / alles gut braten / salzen / pfeffern / Petersilie hacken und dazutun / braten / wenn sich das Pilzwasser mit allem zu einer schönen Soße bindet, ist es gut / auf Brotscheiben tun / zu Tische tragen / so ist es gut

### Pilzgulasch

Man braucht 500 gr Pilze, am allerbesten Pfifferlinge, sowie drei Zwiebeln, zehn Streifen durchwachsenen Speck, etwas Bratensaft, einen Becher Sahne, zum würzen ordentlich Petersilie und Pfeffer, Salz.

Pilze putzen und in Stücke schneiden, Zwiebeln fein würfeln und Speck fein schneiden. Das alles anbraten und darauf Bratensaft und Sahne dazutun. Alles ein wenig einkochen lassen, nach Geschmack würzen und Petersilie dazutun. Mit Graubrot essen.

### Pilzsuppe

die butter in einem topf heiss werden lassen. das mehl dazugeben. leicht anbräunen. mit kaltem wasser aufgiessen. abbinden lassen. dabei immer rühren, damit keine klümpchen entstehen. getrocknete pilze mahlen. gerne rötelritterlinge. das gemahlene pilzpulver dazugeben. etwa zwanzig minuten kochen lassen. salz dazutun. pfeffern. sahne unterziehen. geröstete brotwürfel dazugeben und mit petersilie bestreuen.

## Kleine Pilzkunde: Steinpilze

Der König der Pilze. Wahrlich schmackhaft und auch roh ein Genuss und gut in Salaten. Doch hab Acht vor seinem Verwandten, der gar ähnlich aussieht aber erbärmlich bitter schmeckt. So prüfe also jeden einzeln auf den bitteren Geschmack um nicht das ganze Essen zu verderben. Steinpilze kannst du gut trocknen und verwenden.

### Steinpilzsalat

Gib gerupfte und saubere Wildkräuter in eine Schüssel. Nimm Olivenöl und Balsam-Essig und tus über die Kräuter. Tu mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Mach den Steinpilz in hauchdünnen Scheibchen darüber.

### Gefüllte Champignons

große Champignons waschen. säubern. die Stengel ausbrechen. Pilze trocknen. mit Würzöl einpinseln. in die Pilze Kräuterfrischkäse füllen. ein Blatt Basilikum oder andere großblättrige Kräuter drüberdecken. in den Ofen. rasch backen. das Kräuterblatt nicht verbrennen. einen Quart bereiten. Mascarpone. etwas Zitronensaft. Salz und Pfeffer. kräftiger Käse. oder auch Schimmelfäse. daraus einen dicken Quart rühren. wenn nötig, mit Sahne verdünnen. die Pilze werden in diesen Quart getaucht. und mit Weißbrot gegessen.

## Fischspeisen

### Gefüllte Schlenge

Wann ihr wollt Schlenghen füllen, so ziehet die Haut herab, dann sie lasset sich gern abziehen, schneidet das Fleisch von dem Gradt hinweg, dass der Gradt ganz bleibt. Nehmet das Fleisch, und hackt es klein mit schwarzen Weinbeerlein und geschweifzte Zwiebel, thut Pfeffer, Ingber und Saffran darein, hacket etliche Eyer-Dottern darunter und wann die Füll gehacket ist, so nehmet sie, und streich sie über den Fisch-Gradt, ziehet die Haut darüber, legts auf ein Rost, und bratets, machet eine saure Brühe darunter, und gebets warm auf einen Tisch, so ist es ein gefüllter guter Fisch.

### Ein gericht von Vischen

Nim einen frischen hechde, loese im abe die hut von dem hechde, sude in gar schone vnd lise v3 die grete. Vnd nim frut vnd sto3 ez mit dem vische, tuo dar 3vo ro eyer vnd saffran vnd fuelle die hut des hechdes wider, vnd daz haubt, daz roest ein wenic vnd gib3 hin.

## Geflügel

### Douce Ame.

Nimm gute Kuhmilch und fülle sie in einen Topf, dazu etwas Sahne. Nimm Petersilie, Salbei, Ysop, Bohnenkraut und andere gute Gewürze. Hacke sie, gib sie in die Milch und lasse alles kochen. Nimm halb gebratene Kapaune, das ist ein junger kastrierter Masthahn mit hohem Gewicht und gutem Fleisch, schneide sie in Stücke, gib Piniennüsse und klaren Honig dazu und die Milch obendrauf. Gare es im Ofen zwanzig Minuten. Salze das und färbe es mit Safran und trage es zu Tisch.

### Aquitanisches Hähnchen

Tu 500 g Filet von Hähnchenbrust in Würfel schneiden und knusprig braten;  
Tu saftige Tomaten, soviel wie in einen Krug passen, dazu, schäle sie zuvor;  
Tu würzen mit Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence und gar reichlich Knoblauch;  
Tu einen Becher Schmand dazugeben, aber langsam, denn sonst flockt er aus;  
Tu umrühren und sämig einköcheln lassen.  
Tu am Besten frisches Brot dazu.

### Hühnerbrust in Ingwermarinade und Basilikum

Die Hühnerbrust wird in mundgerechte Stücke geschnitten dabei wird darauf geachtet das diese etwa gleich groß sind und die Hühnerbrustwürfel kommen in eine Marinade aus wenig Erdnussöl und Zitronensaft oder Reissessig Zwiebeln und geriebenem frischen Ingwer gewürzt wird mit Salz und Pfeffer nach ein bis zwei Stunden steckt man dann die Hühnerfleischwürfel auf Spiesse und grillt sie im Ofen in wenigen Minuten gar und die fertigen Hühnerfleischspiesse werden angerichtet mit sehr viel frischem und gezupftem Basilikum überstreut

### Fuhrmannshähnchen

Nimm ein Brathähnchen. das Hähnchen waschen und abtrocknen, innen und aussen salzen und pfeffern. Nimm ein Bund Petersilie. die Petersilie grob hacken, nimm fufzig gramm Butter und verknete sie mit der Petersilie. ins Innere des Hähnchens füllen. hundert gramm Butter mit drei kleinen Löffeln gemahlener süßer Paprika, einer Messerspitze Pfeffer und einer Prise Salz verkneten und das Äussere des Hähnchens damit einstreichen. jetzt das Hähnchen auf dem Rücken in den Ofen geben und eine Fettpfanne darunter, sie fängt herunter tropfende Säfte und Butter auf. braten, bis es gut ist. zwischen durch immer wieder mit dem heruntergetropften Saft bestreichen. man kann auch kleingeschnittene geschälte Kartoffeln und Gemüse wie Karotten, Lauch, Petersilienwurzeln, Pastinaken vorher kurz in Salzwasser kochen und wenn das Hähnchen halb gut ist in die Fettpfanne geben und das dort fertigbacken. Hähnchen und Gemüse zu Tisch geben.

## Gefüllte Wachteln

du nimmst vier Wachteln. waschen und Federn und Innerei entfernen. innen mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Weintrauben, ein Pfund, nimmst du. waschen, halbieren, entfernen und die Haut ab. in jede Wachtel tust Du ein Zweiglein frischen Majoran und drei, vier oder fünf halbe geschälte Weintrauben stopfen. die Wachteln mit Salz und Pfeffer aussen würzen. du wickelst um jede Wachtel Speckstreifen. beiseite legen. Butter schmelzen, schaumig. Du legst die Speckwachteln hinein. braten und dabei drehen. Röste etwas Brot. du musst vorher trockene Tomaten oder Paprika in weißem Wein aufkochen und stehen lassen. und übrige Weintrauben in die Butter geben und anbraten. einkochen. ohne, dass es anbrennt. nun gibst du das Brot auf einen Teller, und ein Salatblatt und darüber die garen geteilten Speckwachteln darauf. Tomaten oder die Paprika in Streifen schneiden. drüber. den Sirup von Weintrauben drüber.

## Einen blamensir.

Der woelle machen einen blamenser, der neme dicke mandelmilch vnd huenerbrueste gesalzen vnd tuo daz in die mandelmilch. vnd ruere daz mit rismele vnd smaltz genuoc, vnd zuckers tuo genuog dar zvo. Daz ist ein blamenser.

## Braten von Schwein und Wild und andere Spiessgesellen

### Honigkrustenbraten

Nimm ein mageres Stück Braten vom Schwein, schon zubereitet, saftig und gar. Räuchere drei Speckscheiben, fingerdick, vom Schweinebauch und tu sie auf den Boden eines großen Bratentopfes. Tu den Braten darauflegen und einen vollen Becher Honig darübergießen. Tu den Braten im Ofen backen bis er gar ist, dazwischen immer mal wieder mit der Honigsoße begießen.

### Thyringer Kostbrätel

brauchst:

4 Scheiben Schweinehals ohne Knochen, 5 große Löffel mittelscharfen Senf, 5 große Löffel Öl, ein Pfund Zwiebeln, geschält und in Scheiben, einen Krug Schwarzbier, Salz und Pfeffer.

machst:

Schweinehalscheiben salzen und pfeffern, Senf mit Öl vermischen und das Fleisch damit einstreichen. In ein Gefäß einlegen, zwischen jede Fleischlage reichlich von den Zwiebeln geben, die restlichen Zwiebeln darüberschichten. Das Bier aufgiessen. Über Nacht an einem kühlen Orte stehen lassen. Am nächsten Tage daraus nehmen und auf dem Grill braten. Die Zwiebeln und die Soße einkochen und wenn die Kostbrätel fertig sind darüber häufeln. Dazu kräftiges Brot und Schwarzbier.

## Hase am Spiess

Nimm einen Hasen und tu ihn über ein schönes Glutf Feuer auf einen Spiess. Damit er gut wird misch einen Kräutersud zusammen, der da enthalten möge Öl von der Erdnuss oder den fremden Früchten, die da heißen Soja oder Olive, davon sechs große Löffel und zwei große Löffel sauren Traubensaft oder Most oder Apfelessig zu gleich mit Wasser vermengt und dann noch einen großen Löffel Essig namens Balsamico und zwei große Löffel Honig und Pfeffer und Salz, beides ein kleiner Löffel und ein wenig von Zimt und Nelken und Ingwer und, wenn beliebt etwas Kardamon und dann drei große Löffel frischer gehackter Kräuter, die da sind, als da wären Petersilie, Majoran, Oregano, Liebstöckel, Ysop, Rosmarin und was sonst noch in der Küche sei und im Garten wächst. Mische daraus eine Soße und stelle sie warm und neben das Feuer. Streiche den Hasen beim Drehen immerzu mit der Soßen ein. So wird der Hase gut. Am Schluss gib Saft einer Orangine und weiteren Honig zu der Soße. So der Hase gut sei, tu Met darüber und brate ihn noch, dann wird's eine gute Kruste.

## Schweyn am Spiess

Das Schweyn wirdt abgesengt damit de Schwartenhaare ab gehen. Das Schweyn wirdt auf de Grillspiess gesteckt. So wirdts neben de Feuerstelle aufgestellt. De Feuerstelle wirdt fertig macht, da verbrennt man dick Buche oder Birke zu Glut. Nu wirdt das Schweyn ab gebrüht. Machst so: das Schweyn wirdt mit kochend Wasser über gegossen, bis de Hout weich sey. Dan wirdts aussen und innen mit Saltz und Pfeffer gerieben unde kommt auf de Grill. Drehen, damits nit verbrennt. Nach dem de Hout Farb hat, wirdts ein gestochen in de Hout so dass Fett aus de Hout kommt undes Schweyn wurzet. Das Schweyn bei Zeyten mit Wurzöl bestreichen unde mit ein feucht Lappen oder Bier ab reiben. Drehen bis das Schweyn gut unde gar sey. Wirdts ein gestochen und de Soss sey gel, ists gut, wenn de Soss sey rosig, ists nit gut unde wirdts noch gedreht. Wenn de Hout des Schweyns braun sey wirdt das Schweyn noch mal mit Wurzöl unde Bier gerieben. Nu wirdt neu Holtz und Tannreisig aufgetan unde de Schwarte knusperndt gebraten unde geräuchert. Wenn das Schweyn fertig sey wirdts aufgetragen unde de knusperndt unde saftig Stücke ab geschnitten. Den Rest des Schweyns kannst hacken unde als Sub inne Kessel thun oder den Bettelmannen geben. Iss das Schweyn mit Salat unde frisch Brotlaipe unde wirdt Soss dazu geben zum Tunken.

## Gefüllter Schweinebraten

Um ennen gefüllten Schweinebraten zu machen brauchts – Zwo Pfund Nacken vom Schwein – unde für de Füllung – zwo Eyergelb – de sollen hartgekocht worden seyn – unde zwo male hundert Gramm gekochten Schinken – auch vierzig Gramm kräftigen Kaas – Bergkaas sey bestens – den reyben – unde Salz unde Pfeffer – sowie eyn wenig frischen Ingber – unde eyn wenig Saffran – Schalotten brauchts eyn hundert Gramm – Zubereitet wirds folgend – zerdrücktts Eyergelb mit dem Kaas – tut dazugeben den Schinken – den sollst feynhacken – unde de Gewürze – alles sollst vermischen – mach eyne Tasch ins Fleisch – fylls damit – salzen unde pfeffern – in de Ofen tun unde garen – eyne unde eyn halbe Stund – tu de Schalotten dazu – gib dazwischen de Fleischbryhe dryber – mehrmals – wenns Fleisch gut sey – nimm de Fleischsoß – kochs – tu eyn wenig Sahne rein – unde mach de Schalotten zu Mus – tus rein – mach eyne Soß daraus – tus an den Braten – serviers – das sey fyr fyf Leut.

## Eintopf aus Lamm

Zwei Stücke vom größeren Halsende des Lammes, eine große Zwiebel, ein kleiner Löffel gemahlener Koriander, gemahlener Pfeffer, einen Prise gemahlener Kümmel, zwei kleine Löffel gemahlener Liebstöckel, ein Viertel Liter trockener Weißwein, drei große Löffel Olivenöl, drei kleine Löffel Garum, also Fischsosse, ein kleiner Löffel amulum, also Weizenstärkemehl. Das wird benötigt für vier Leute. Die Zubereitung: Das Fleisch vom Fett befreien und in gleich große Stücke schneiden. Die Zwiebeln hacken. Beides in einen Topf geben und Koriander, Pfeffer, Kümmel und Liebstöckel hinzufügen. Weißwin, garum und Öl begeben, langsam zum Köcheln bringen, zudecken und etwa eine und eine Viertel Stunde weiterköcheln lassen. Dann die Lammteile herausnehmen und warm stellen. Sud in eine Pfanne abgießen, amulum mit dem Sud verrühren und aufkochen lassen, ständig rühren bis die Sosse eindickt. Die zurückgebliebenen Zwiebeln und Kräuter nun wieder hinzutun und miterhitzen. Die fertige Sosse über das Fleisch gießen und servieren.

## Hirschkeule, das Prunkstück der festlichen Jagdtafel

Hier als Schmorbraten und am Stück zubereitet. Nach Belieben vorher einlegen in Buttermilch, das mildert den Wildgeschmack oder in Rotweinbeize, um hervorzuheben den Wildgeschmack. Eine Hirschkeule, 14 Pfund mit Bein, Sehnen und Häute entfernen, waschen und trocknen. Die Abschnitte und Knochen und Reste beiseitelegen um eine Wildsuppe oder anderes daraus zu machen. Fünf Lorbeerblätter, zwanzig Wacholderbeeren, zehn schwarze Pfefferkörner, fünf Pimentkörner, zwei ganze Nelken, ein kleines Stück Zimtstange und eine Messerspitze frisch geschabte Muskatnuss im Mörser klein stampfen. Die Hirschkeule salzen und mit den Gewürzen einreiben, alles gut ins Fleisch massieren. Dann von allen Seiten in Butterschmalz anbraten. Ein halbes Pfund weiße Zwiebeln und zwei Knoblauchzehen grob schneiden und dazu und kurz anrösten. Mit einer Flasche Rotwein ablöschen. Drei hundert gramm Speck darauf legen und in den Ofen. Braten und immer wieder drehen. Vielleicht nach zwei Stunden Preiselbeeren und zwei oder drei säuerliche Äpfel, geschält und entfernt, dazutun. Beim wenden und drehen immer mit wenig Butter bestreichen und nicht austrocknen lassen. Wenn die Keule gar ist, die Keule ist gar, wenn ein Messer ohne nennenswert Widerstand bis zum Knochen hineingestochen werden kann und kein Blut aus dem Stich läuft, soll sie im warmen Ofen mit dem Speck noch ruhen. Die Fleischsoße lostochen und passieren, mit Mehl binden und Sauerrahm hinzutun. Mit Salz, Pfeffer und Honig gutmachen. Undt Pfifferlinge dazutun. Dann wird die Keule auf einer Platte aufgeschnitten und jede Scheibe mit Speck versehen. Das ist wahrlich festlich.

## Ein gebraten gefueltez ferhelin

Ein gebraten gefueltez ferhelin mache also: nim ein verkelin, daz drier wuochen als si, vnd brue daz fuele vnd zuehe im daz har allez abe, daz man ez iht wunde. so soll man im vemme den rans vzzene die hut lazzen. vnd loese beide fleisch vnd gebeine abe vnd allez daz ez in dem libe hat, an die klawen, die ez nidennen hat vf den fuezzen. vnd nime des fleisches, das dor v3 gezogen ist, wol als zwai eier vnd suede ez vilnach gar. vnd nimme danne daz vnd spec vnd hackez. tuo rowe eyer dor zvo vnd einen sniten brotes vnd peterlin frut vnd saltz zvo mazze. vnd fuele da mit daz ferkelin niht alzvo vol vnd forne den munt vnd lege3 sanfte in einen kezzel, la3 ez erwallen, daz die hut iht zvo breche. so nim ez denne vnd lege ez vf einen hülzinen rost vnd brate ez sanfte. al3 ez denne wol geroest si, so nim ein bret vnd lege daz vf eine schuezzeln, mache vf daz bret vier steckelin vnd cleide daz bret mit eime blat von eyern vnd setze daz verkelin dar vf, cleide ez auch mit eime blate vnd la3 im die oren dar v3 gen vnd den munt vnd frage ez hin.

### Lammragout nach magrebhinischer Art aus dem fernen Samarland

Eine Lammfleisch-Keule 8 Kilo, in mundgerechte Stücke schneiden. Das Fleisch in Olivenöl anbraten und beiseite stellen. Gewürze in das Bratfett geben und kurz rösten um das Aroma besser zu entfalten. Die Gewürze sind Zimt, Nelkenpulver, Kardamon, Muskatblüte oder Muskatnuss und grob geschroffeter Pfeffer und von allem eine Messerspitze. Dann 2 Kilo Zwiebeln und eine Knolle Knoblauch, die in grobe Stücke zerschnitten wurden, dazu. Wenn diese glasig sind das Fleisch wieder hinein und weiter anrösten. Schließlich mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Eiter herbem Weißwein ablöschen. Bis zu 2 Stunden köcheln lassen und nach 1 Stunde die kleingehackten getrockneten Feigen, entkernten und geschälten Datteln und entsteinten Aprikosen dazugeben, von jedem 250 Gramm. Wenn das Fleisch schön weich und die anderen Zutaten fast zerfallen sind ist dieser Eintopf fertig. Vor dem Auftragen mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken, 500 Gramm Schmand oder Kamelquark unterrühren. Serviert wird er über Röstbrot in einer Schüssel.

### Wie man zermulawirsflach machen soll

Erstlich nempt ein pfund schweinflesch von nuss/ vnnnd 1/2 pfund speck, das last kleinhacken vnnnd thiet 20 gramme saltz darain/ 120 gramme geriben kessz, 10 gramme pfeffer, 10 gramme jngber, wen es gehacktt jst, so knetten das als darein, zimtt 10 gramme, ein weng nelge, ein weng muscatnussz, zwañ klein loffelen zucker darain vnnnd frisch wasser, die derm musz man saubermachen vnd nachmals gilben, darf man nit gar ein weng saffera, man musz sy binden auff baiden seitten, auch vnngeferlich ein quertlin frisch wasser darangiessen, man musz auch das saltz, jmber, pfeffer nit gar darainthon, soll es vor versuchen vnnnd darnach machen, man soll sy sieden vnngefarlich als 1/2 stund, das gewirtz vnnnd saltz musz man dareinton nach aines guten gedoncken, man musz zuuor versuchen.

### Rinderrouladen

Schneidet feine Scheiben von der Hesse des Kindes und rollt in sie ein wenig Mark und Fett vom Rind ein. Spießt sie auf, bratet sie auf einem Rost und eßt sie mit Salz. Aber auf eine andere Art könnt ihr sie auch füllen, bestreicht sie mit Senf, würzt sie mit Pfeffer und Salz, legt Speck oder Rauchfleisch und ein wenig Essiggurke hinein. Gebt ein gekochtes Ey darüber, und schnürt sie mit festem Leinenzwirn zu einer Roulade, bratet sie und eßt sie mit gebratenen Zwiebeln und Pilzen in Rotwein gekocht.

## Beilagen und Würzen

Schwarzwürzeln gereicht für sechs Leut

Um Schwarzwürzeln als Beilage, so zur Hirschkeule, anzurichten, gebet Schwarzwürzeln, zwei Pfund, mit ein wenig Butter in wenig Wasser und lasset sie weichdünsten. Gebet den Saft der Zitrone dazu und lasset es einkochen, bis kaum noch Wasser zu sehen ist. Mit Salz und Pfeffer, dieser weiß und in der Mühle gemahlen, würzen, ebenso Kräuter nach beleiben dazugeben und zuletzt einen ganzen Becher saure Sahne hineintun.

### Semmelknödeln

Du tust brauchen 30 Semmeln, Milch, einen halben Eiter und nochmal 150 Zehntelliter dazu, so daß es ergibt 650 Zehntelliter, auch tust Du brauchen Butter, derer 100 gramm und fünf Zwiebeln, sowie achtzehn Eier, fünf gebundenes glattes Petersilienkraut und Salz und Pfeffer zum Würzen.

Du tust zubereiten so; grob geschnittene Semmel, lauwarme Milch und die Eier verkneten; die Butter auslassen, die Zwiebel dazugeben und glasig werden lassen, mit der gehackten Petersilie unter die Masse geben und nicht unter einer Stunde stehen lassen; Kloß formen und prüfen; ist er zu weich, mit Semmelbröseln nachhelfen; Knödel formen und in heißes Wasser geben, wenn sie hochkommen noch Zwanzig Minuten garen, also ziehen lassen.

Rosenkohl, was ein gar vorzüglich Beilage zu Lamragout sei

Vier Pfund Rosenkohl mit Salz und Pfeffer würzen und garen, vielleicht tust Du noch 100 gramm geräucherten Speck und eine oder zwei Schalotten, welche kleingeschnitten sind, in Butter anrösten und erst dann den Rosenkohl dazu.

### Rahngemüse

Ein halbes Pfund Möhren: schaben und waschen; in dicke Scheiben schneiden; junge ganz lassen.

Fünzig Gramm Butter: zerlassen und darin die Möhren kurz braten.

Ein Acht von einem Eiter von Fleischbrühe: dazugießen und zehn Minuten dünsten.

Salz, etwas Zucker, Thymian, Estragon: damit würzen.

Ein halbes Pfund junge Erbsen: damit auffüllen und zehn weitere Minuten dünsten.

Fünf große Löffel saure Sahne: damit alles binden.

Feingewiegte Petersilie: darüberstreuen und auftragen.

### Würzöle

Wann immer Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse über offener Flamme oder Glut gegart, gebraten oder gegrillt wird, kann dies leicht verbrennen. Den einfachen Pöbel mag dies nicht stören, wer jedoch sich ein gehobenes Mahl munden lassen will, der tut dies verhindern, indem er die zu grillenden Sachen in Würzöl tunkt um den Saft darinzuhalten. Probieret gern Verschiedenes aus. Der Grund ist immer ein Pflanzenöl, sehr hoch zu erhitzen. Sonnenblumen-, Erdnuss-, Raps- oder Distelöl sind am besten.

### Knoblauchöl

Eine Knoblauchknolle schälen und klein hacken, die Würfelchen in einen halben Liter Öl geben und eine Woche stehen lassen.

### Kräuteröl

Dazu benötigst Du einen halben Liter Öl und jeweils einen Bund frischer Kräuter, als da wären Rosmarin, Estragon, Thymian, Bohnenkraut, Majoran, Beifuss und Oregano. Alle Kräuter hacken und sofort ins Öl geben, etwa eine Woche warm stellen. Das Grillgut mit der Kräuterölpaste einstreichen.

### Senföl

Einen halben Liter Öl erhitzen und 100 Gramm schwarze Senfkörner dazugeben und warten bis sie anfangen zu knallen. Nun alles in eine Flasche füllen und diese verschliessen. Nach etwa einer Woche ist das restliche Allylsenföl ins Öl gewandert und verleiht jedem Grillgut ein sehr schönes Senfaroma. Besonders gut für Grillkäse geeignet.

### Zwiebel- und Paprikaöl

Zwei kleine Zwiebeln schälen und zusammen mit zwei entfernten Paprikaschoten kleinhacken, alles zusammen in einem halben Liter Öl für fünfundzehn Minuten dünsten und in eine Flasche füllen. Gut eine Woche ziehen lassen. Verwenden.

### Feines Gewürz für alle Zwecke

Nimm eine Unze Pfeffer und eine Zimt und eine Ingwer und ein halbes Quart Nelken und ein Quart Safran.

### Moretum

Man gibt in einen Mörser Bohnenkraut, Minze, Rauke, Koriander, Sellerie, Schnittlauch oder, wenn dies nicht vorhanden ist, eine grüne Zwiebel, Lattichblätter, Raukenblätter, frischen Thymian oder Katzenminze, dann auch frisches Flohkraut und jungen, gesalzene Käse. Dies alles zerreibt man gleichmäßig und mischt ein wenig gepfefferten Essig dazu. Wenn Du die Mischung in einer Schale angerichtet hast, ist sie mit Öl zu übergießen.

Auf andere Art: Hast Du die obigen Kräuter zerrieben, dann sind gesäuberte Walnüsse hineinzureiben, es ist ein wenig gepfeffertem Essig dazuzumischen und Öl darüberzugießen. Auf andere Art: Leicht angeröstete Sesamkörner zerreibt man mit den obengenannten Kräutern. Man mischt ebenfalls ein wenig gepfefferten Essig dazu, dann gießt man Öl darüber. Auf andere Art: Man schneidet Gallischen Käse oder eine andere Sorte nach Wahl klein und zerreibt Pinienkerne, falls ausreichend vorhanden, wenn nicht: geröstete Haselnüsse ohne Haut oder Mandelkerne, vermischt sie gleichmäßig mit den obengenannten Gewürzen, gibt ein wenig gepfefferten Essig dazu, vermengt alles und übergießt die Zubereitung mit Öl. Auf andere Art: Wenn keine frischen Gewürze vorhanden sind, zerreibt man getrocknetes Flohkraut, Thymian, Oregano oder getrocknetes Bohnenkraut mit Käse, gibt gepfefferten Essig und Öl dazu. Die getrockneten Kräuter können aber auch einzeln mit Käse vermischt werden, wenn die anderen nicht verfügbar sind.

## Brote

### Lembasbrof

dies ist das rezept, um herzustellen das brot der elben, das man da nennt Lembasbrof. das rezept kennt nicht jedermann und nicht ein jeder, der kein elb ist weiß es zu backen. doch hier findet ihr eines. man nehme also zusammen feinstes mehl, ein pfund und buttermilch, einen halben krug und hefe, die ihr beim guten händler in würfeln bekommt, nehmt davon einen, und sonnenblumenkerne, denn elben mögen körner und kerne, und zwei kleine löffel zucker, auch geröstete zwiebeln, und salz und pfeffer zum abschmecken.

löset die hefe mit dem zucker und wenig warmer buttermilch auf, so dass sie flüssig sei. tu mehl und buttermilch und die flüssige hefe gut vermischen. gib die gerösteten zwiebeln dazu und tu würzen mit pfeffer und salz. alles gut verrühren. stelle den teig an einen warmen ort und lasse ihn dort eine halbe stunden stehen. tu die sonnenblumenkerne dazu und forme einen fladen oder einen würfel. backe es im ofen, bis es gut ist. nicht länger als eine stund. mit gebratenem speck dazu wird's schön würzig. das ist das gut sättigende elbenbrof.

### Armer Ritter

Man nimmt die Weißbrotscheiben vom Vortag und weicht diese in Milch ein. Ei verrühren und mit gemahlener Muskatblüte, Pfeffer und Salz würzen und die Brotscheiben darin eintauchen, Ränder abschneiden. In Fett anbraten und mit Zucker und Zimt abschmecken. Dazu isst man Apfelmus oder Apfelpotpott.

### Stockbrof für Leute, derer zehne

Zu machen Stockbrof, nehmet Ihr ein Pfunde Mehl und tut es in eine Schüssel geben; bis zu einem viert von einem Krug voll Wasser oder Milch, die da sei lauwarm tut Ihr in eine Mulde ins Mehl dazugeben, auch zerbröckelte Hefe, derer zwanzig Gramm und ein kleiner Löffel Zucker; vermischt Ihr das ganze mit Euren Händen gut zu einer dicken Masse; dann tut Ihr ein Tuch darüber und die Schüssel an einen warmen Ort stellen, die da sein kann die Fensterbank im Sommer oder die Ofenbank im Winter; nach einer halben Stunde gebet Ihr dazu eine Prise Salz, Gewürze nach Gutdünken und Butter, derer fufzig Gramm, die da sei aufgelöst in etwas warmem Wasser; nun knetet Ihr wiederum alles gut durch und lasset wiederum abgedeckt durch das Tuch den Teig an dem warmen Orte gehen; entrindet einen Stock; nehmet zum Besten die Hasel, denn es heißt sie habe gute Kräfte und sei zum Schutze gedacht; nun gebet Ihr den Teig daran, den Ihr dünn und lang um diesen Stock wickeln mögt; nun haltet Ihr den Stock mit dem Brot über die Glut und wendet, bis das Brot gebacken ist; tut Ihr das besser nicht in die Flamme halten, da es sonst schwarz werde und übelst schmecke; tut wer wolle, das Brot von dem Stocke, wenns da gut sei, und eine Wurst in das Brot, welches nun innen hol ist, hinein.

## Quittenbrot zu machen

Nimm zwei Pratzamer Quitten und koch sie in Wasser, so daß sie dicht zusammenliegen. Heb das Wasser auf für eine Marmelade. Und wenn sie gekocht sind, tue sie heraus, schäle sie sauber und ordentlich und danach passiere sie durch ein kleines Haarsieb, bis Du anderthalb Vierdung hast. Und nimm vier Lot Zucker. Man muß den Zucker zuvor läutern. Nimm für ein Pfund Zucker ein Quart Wasser, danach ein Eiweiß. Danach tu die Quitten in eine große Schüssel und rühre sie so lange, wie man weiche Eier kocht mit einem großen Holzlöffel um. Und wenn Du gut gerührt hast, dann tue eine Eiweiß hinein und rühre wieder so lange wie zuvor. Und wenn Du es lange gerührt hast, dann tu zwei Löffel geläuterten Zucker daran und mache es jedes Mal wie beim ersten Mal. Fahre solange fort, bis Du fünf Eier und den angegebenen Zucker darin hast, nimm danach Oblaten, schneide lange Streifchen und streiche es auf, wie Du es haben willst. Und lege sie auf ein Brett und lege das auf den Ofen. Achte darauf, daß der Ofen nicht zu heiß ist. Und wenn es oben anfängt, trocken zu werden, dann tue sie auf ein Brett hinter den Ofen, bis sie austrocknen. Der Zucker muß die ganze Zeit auf schwacher Glut stehen, damit er nicht kalt wird. Dann sind sie fertig.

## Salate und Feldfrucht sowie Krauten

### Über den Salat aus Zwiebel

Nimm Zwiebeln, gare sie unter der Glut, dann schäle sie und schneide sie quer in lange, dünne Scheiben. Füge ein wenig Essig, Salz, Öl und Gewürze hinzu und gib es zu essen.

### Balsamico Zwiebeln

Zwei Pfund Zwiebeln grob fleinschneiden, in einhundert Gramm Butterschmalz andünsten. Die Zwiebeln nicht braun werden lassen. Mit Salz und Pfeffer großzügig würzen. Mit einer Flasche Met aufgiessen und bei niedriger Hitze weichkochen. Das dauert je nach Größe der Zwiebelstücke von zwanzig bis vierzig Minuten. Mit Balsamico Essig abschmecken. Es sollte süß-sauer und würzig schmecken. Im offenem Topf einkochen lassen, wenn es zu flüssig ist, und dabei öfter umrühren, damit es nicht anbrennt.

### Gefüllte Murgurken

Von gefüllten Murgurken: Murgurken soll man schälen, wenn sie alt sind, aber nicht, wenn sie jung sind. Man hackt Kalbfleisch mit Eiern, aufgeweichtem Weißbrot, zerstoßenem Ingwer und ein wenig Salz, füllt die Murgurken damit und macht sie fertig in Kapern, Butter und wenig Brühe im Ofen in einer halben Stunde

### Salat von Krufen

Eine Salatgurke waschen und schälen und in feinste Scheiben hobeln, diese in einer Schüssel mit etwas Salz bestreuen und so eine halbe Stunde stehen lassen, danach etwas ausdrücken und in einer weiteren Schüssel mit einem Becher saurer Sahne anrichten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Salat mit Joghurtsoße

mische einen grünen Salat zusammen, hacke Walnüsse klein und gib sie dazu, und Pfeffer und Salz, nimm Honig, einen Becher Joghurt und weißen Pfeffer, den du mahlen musst, Saft von Zitronen, soviel, wie auf zwei große Löffel passt, und einen Bund Schnittlauch, den sollst du hacken, und wenig Kräuter und Salz. Tu das alles zusammenmischen und zu dem Salat.

### Gebackten Kürbs

Ziehe der Kürbs die haut ab / schneyd die selb uber zwerch / klein / fein / din~ / laß ein wal thûn / nim~s herauß / legs auff ein deller biß trucken wirt / nim~ es darnach / legs in ein schön weyß mel vnd salz / bachs inn öl / legs gepachens inn dschüssel / bespreng es fein mit fenchel / prosen brot mit Agrest din~ nit dick / wilt du es saffran farb haben / so nim~ saffran dran.

### Spargelmahl

Zwei Pfund grünen oder weißen Spargel brauchst du dafür. Spargel sollt du schälen und die holzige Enden abschneiden. Und dann wieder waschen und in kochendem salzigen Wasser garen, bis zehn Minuten verstrichen sind. Gib eine Prise Zucker oder ein Spritzer Zitrone oder einen Kanten altes Weißbrot hinzu, dann wird's nicht so bitter. Dünste dann zwei gehackte Frühlingszwiebeln in kaltgepresstem Olivenöl an. Nimm den Spargel aus dem Topf, er soll noch knackig sein. Gib den Spargel und sieben oder acht Safranfäden dazu, tu einen Deckel drauf und lass es leicht köcheln. Es sollen fünf bis zehn Minuten vergehen. Wende dann alles und salze und pfeffere es und würze mit Muskat und lass es die selbe Zeit nochmal köcheln. Den Spargel nur leicht gebräunt auftragen und wenn die Zwiebel zu dunkel wird, sollst du mit Spargelwasser angiesen.

### Feldkräuterkäs

Quark und Sahne miteinander verrühren, bis er schön weich ist. Zwiebel und Knoblauch schälen und feinsthacken und sogleich unter den Quark mischen. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig gemahlener süsßer Paprika abschmecken. Frische Kräuter dazu - Oregano, Thymian, Minze, Kerbel, Petersilie, Rosmarin, Melisse, Majoran, Salbei, Petersilie, Schnittlauch, Bärlauch, Borretsch, Liebstöckel. Kräuter hacken und untermischen. Abschmecken und eine Weile stehen lassen. Zu Pellkartoffeln, auf Bauernbrot, oder als Stippe zu Stangensellerie, Paprika oder Gurkenvierteln auftragen. Man kanns auch nutzen als Füllung, so für Gurkenschiffe, Tomaten und anderes Gemüs.

## Kartoffeln

Die Kartoffeln werden gewaschen und in Wasser muerbe gekocht. Nun wird das Wasser abgegossen. Man laesst sie abkuehlen. Nun zieht man die auswendige Haut rein davon. Die grossen Kartoffeln schneidet man ein oder zweimal auseinander, die kleinen laesst man ganz. Dann tut man sie wieder in einen Topf, giesst Wein darueber, tut Butter, Muskatblumen und anderes Gewuerz sowie Salz daran und laesst sie fein uebersieden. Danach richtet man die Speise an und streut Ingwer darueber.

## Naschwerk

### Geröstete Früchte

Nehmet Äpfel, Pflaumen, Birnen, Pfirsiche und Aprikosen. Das Obst schälen oder waschen, nach Art des Obstes in Stücke schneiden, halbieren, entkernen. Auf einen entrindeten Stock aufspießen. Über der Glut rösten und wenn es munde mit Zucker bestreuen.

### Karamalisierte Früchte

Vier Pfirsiche oder acht Aprikosen waschen und entkernen und in dünne Scheiben schneiden;  
Zwo große Löffel Zucker in eine nicht zu heiße Pfanne geben, welcher zuvor mehrere Tage gelagert wurde mit einer Vanilleschote darin für den Geschmack und flüssig und braun werden lassen;  
Auch Butter, drei große Löffel davon, hinzutun und schmelzen; Früchte in die Pfanne geben und begießen mit dem Saft einer halben Zitrone und dem Saft einer Orangine, derer ein vierter Teil von einem Eiter;  
Schmoren lassen zwischen fünf und zehn Minuten:  
Wasser dazugeben, wenn die Karamelsoße zu dickflüssig sei.

### Gerösteter Haber

Haferflocken mit etwas Öl in der Bratpfanne rösten und mit Honig geniessen. Gar sehr sättigend.

### Quitten Pastete

Nim Quitten / schel unnd höl sie auß / setz sie auff in einem Wasser / unnd quell sie wol / bestect sie mit Neglein unnd Zimmet / machs in eine Pasteten / die hoch aufgetrieben ist / mit butter / Zucker unnd Zimmet / laß in einem Ofen backen / so kanstu es kalt oder warm geben. Unnd wenn du es wilt anrichten / so besträm es mit weissem Zucker / so ist es gut unnd wolgeschmack. Also bäckt man die Quitten Pastete.

### Apfelfüchlein mit Zucker und Zimt

Aus Eiern, Milch, Mehl und wenig Salz einen dünnen Pfannkuchenteig herstellen, säuerliche Äpfel schälen und Kernhaus entfernen, in Ringe schneiden, einlegen in den Teig von allen Seiten und mit Butter ausbacken bis die Äpfelscheiben schön weich sind und die Ringe schön braun und dann mit Zucker und viel Zimt bestreuen. Dazu ein guter Apfelbrand oder -forn.

### Kauwert

süßholz gibt es auf guten märkten am gewürzstand. süßholz hat einen eigentümlich, süßen geschmack. ein kleines stück abbrechen und lauen, bis es nach nichts mehr schmeckt. beim imfer bekommst du nicht ausgeschleuderte honigwaben in großen stücken. einige waben abbrechen und lauen. anfangs schmeckts sehr süß, später wie eine wachsterze im mund.

### Süsser Griessbrei

Ein Krug Milch, welchen man da nennt einen Liter Griess, davon 100 gramm von der Zuckerrübe zum süssen, derer 50 gramm und Schnitze oder Geriebenes vom Apfel Kochet die Milch mit dem Zucker auf, die Apfelschnitze, welche da seien von geschälten und entfernten Äpfeln, in sehr dünne Scheiben schneiden, in die Milch geben und eine bis zweie Minuten mitkochen, lasset den Griess einrieseln, und einmal alles aufkochen und beiseite stellen zum abkühlen, nach beinahe einer halben Stunde sollte der Brei ausgequollen und fertig sein, mit Zucker und Zimt, welches zu beide Teilen gemischt sei, verfeinert jeder nach eigenem Geschmacte.

Rezepte entliehen und Ausdrucksweise größtenteils verändert:  
Mittelalterlich-kochen.de, larpwiki und larhgowiki.