



## Ragout von Huhn, Kaninchen oder Ente

England, 15. Jhd.

- 2kg Huhn, Kaninchen oder Ente in mundgerechten Stücken
- 1 mittlere Zwiebel, gehackt
- 2 EL Olivenöl
- ¼l Rotwein
- ½l Hühnerbrühe
- je ½ TL Schwarzer Pfeffer, Macis (Muskatblüte)
- je ¼ TL Ingwer, Nelken, Zimt
- 60ml Rotweinessig
- ¼ TL Salz
- 1 Tasse Brotkrumen (aus 2 Scheiben)



Fleisch kurz im Olivenöl anbraten, herausnehmen, beiseite stellen, Zwiebeln in diesem Öl weich dünsten, Fleisch zurück in den Topf geben, Wein, Brühe, Macis, Nelken, Pfeffer und Zimt zugeben. Zum Kochen bringen, 1 Stunde köcheln lassen. Brotkrumen, Ingwer, Essig und Salz erst kurz vor dem Auftragen zugeben.

### Verändert:

für 4 Personen:

800 gr. vom Rind 3 Karotten 1 Stange Lauch 400ml  
Rotwein 800ml Brühe je ½ TL Schwarzer Pfeffer, Macis  
(Muskatblüte) je ¼ TL Ingwer, Nelken, Zimt 100ml  
Rotweinessig 1/2 TL Salz 1 Tasse Brotkrumen (aus 2 Scheiben)

### Büroanschrift

**1. Vorstand**  
Stephan Drexler  
Guntherstr. 23  
76297 Stutensee  
Mobil: +49 177 - 6446505  
Festnetz: +49 7244 - 4071066

**Leben Anno 1482 e.V.**  
E-Mail: leben\_anno@1482ev.de  
Home: <http://www.1482ev.de>  
IBAN: DE31 6605 0101 0108 0543 13 BIC: KARSDE66XXX Sparkasse Karlsruhe  
Finanzamt Durlach AZ: : 340002/37278 Verzeichnisnummer: 1215  
Amtsgericht Mannheim Vereinsregister-Nr.: VR 103283

**2. Vorstand**  
Bianca Velté  
Schieferstr. 19  
73037 Göppingen  
Mobil: + 49 177-8661301  
Festnetz.: +49 7161-9654313

Zubereitung wie oben, aber das Gemüse zu den Zwiebeln geben und kurz mit andünsten, bevor die Flüssigkeiten dazu kommen.

While I still have to try this recipe out with duck, it turned out quite nicely using chicken and rabbit.

***.xlij. Conyng, Mawlard, in gely or in cyuey.***

Take Conyng, Hen, or Mawlard, and roste hem alle-most y-now, or ellys choppe hem, an frye hem in fayre Freysshe grece; an frye myncyd Oynenons, and caste alle in-to the potte, & caste ther-to fayre Freysshe brothe, an half Wyne, Maces, Clowes, Powder pepir, Canelle; than take fayre Brede, an wyth the same brothe stepe, an draw it thorw a straynoure wyth vynegre; an whan it is wyl y-boylid, caste the lycoure ther to, & powder Gyngere, & Salt, & sesyn it vp an serue forth.

Two Fifteenth-Century Cookery-Books

**Büroanschrift**

**1. Vorstand**  
Stephan Drexler  
Guntherstr. 23  
76297 Stutensee  
Mobil: +49 177 - 6446505  
Festnetz: +49 7244 - 4071066

***Leben Anno 1482 e.V.***

E-Mail: [leben\\_anno@1482ev.de](mailto:leben_anno@1482ev.de)  
Home: <http://www.1482ev.de>  
IBAN: DE31 6605 0101 0108 0543 13 BIC: KARSDE66XXX Sparkasse Karlsruhe  
Finanzamt Durlach AZ: : 340002/37278 Verzeichnisnummer: 1215  
Amtsgericht Mannheim Vereinsregister-Nr.: VR 103283

**2. Vorstand**  
Bianca Velte  
Schieferstr. 19  
73037 Göppingen  
Mobil: + 49 177-8661301  
Festnetz.: +49 7161-9654313