

Leben Anno 1482 e.V.



Lagerküche

Lagerküche alle erprobten Rezepte

Leben Anno 1482 e.V.



www.1482ev.de



Quellen

Die Rezepte haben wir aus den folgenden Büchern:



Kugler, Hans Gerold

Santoninos Kost
Klagenfurt: Wieser Verlag, 2001
ISBN 3-85129-346-0

Lutz, Peter

Herrenspeis und Bauernspeis
Nidderau: Naumann, 2003
ISBN: 3-936622-14-0

Lutz, Peter

Mein new Kochbuch
Nidderau: Naumann, 2005
ISBN: 3-936622-64-7

Ehlert, Trude

Das Kochbuch des Mittelalters: Rezepte aus alter Zeit
Düsseldorf: Patmos, 2000
ISBN: 3-491-96003-7

Vogt, Leo

Die Garküche: Braten, Backen und Kochen im Mittelalter
Ubstadt-Weiher: Verlag Regionalkultur, 2003
3. Aufl.
ISBN: 3-929366-31-2

Foster, Norman

Schlemmen hinter Klostermauern: die unbekanntenen Quellen
europäischer Kochkunst. Mit 111 Rezepten aus der Klosterküche
Frechen: Komet, 2000
ISBN: 3-89836-159-4

Münchner Kochbuchhandschriften aus dem 15. Jahrhundert. Cgm 349,
384, 467, 725, 811 und Clm 15632 / hrsg. von Trude Ehlert
Frankfurt (Main): Tupperware, 1999
ISBN: 3-404-03364-3

Rezepte aus dem Mittelalter. 14. - 16. Jhd.
Berlin: Museumsdorf Düppel, o.J.

Speisen wie die Äbte und essen wie die Mönche:
ein Mondseer Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert
und andere Zeugnisse der Küchenkultur des
Klosters Mondsee in älteren Zeiten / Nauwerck, Arnold (Hrsg.)
Selbstverlag 1998
ISBN 3-9500858-0-7

De Re Coquinaria

Kochbuch der Philippine Welser (2 Bde.)
Umschau, FFM.: Faksimile-Ausgabe 1983
ISBN 3-70162122-5

Dreihundertjähriges deutsches Klosterkochbuch / hrsg. von Bernhard
Otto
Leipzig: Henningsche Buchhandlung, 1990
Reprint der Originalausgabe von 1856
ISBN 3-7463-0138-1

Fahrenkamp, Hans J.

Wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräfften hält: die vergessenen
Küchengeheimnisse des Mittelalters
München: Orbis-Verlag, 1993
ISBN: 3-572-00660-0

Black, Maggie

Küchengeheimnisse des Mittelalters: kulinarische Entdeckungen und
Rezepte
Würzburg: Flechsig, 1998
ISBN: 3-88189-240-0

Liber de Coquina: Das Buch der guten Küche / Maier, Robert (Hrsg.)
Frankfurt (Main): F. S. Friedrich, 2005
ISBN: 3-937446-08-7

Alte Hof- und Klosterküche / hrsg. von Anna Müller-Lubitz
Leipzig: Reprint-Verlag
Reprint der Originalausgabe von 1900
ISBN: 3-8262-1310-6

Rheinfränkisches Kochbuch um 1445 / Thomas Gloning (Hrsg.)
Frankfurt am Main: Tupperware, 1998
ISBN: 3-403-03131-4

So wirt es gut und wolgeschmack
Alte Deutsche Kochrezepte von 1350-1600
ISBN 3-35400722-2

Birkhan, Helmut
Koch-Büchlein: Gaumenfreuden des Mittelalters
Hofer 2004
ISBN 3-902111-12-7; 978-3-902111-12-8

Daz buoch von guoter Spise / hrsg. von Tupperware
Donauwörth: Auer, ca. 2005
ISBN 3-403-02404-0

Hans, Meister
Meister Hansen des von wirtenberg koch (1460) / Transkription,
Übersetzung, Glossar und kulturhistorischer Kommentar von Trude
Ehlert
Frankfurt: Tupperware, 1996
ISBN 3-403-02861-5

Karfunkel Kochen auf Reisen: Rezepte für die Lagerküche
Wald-Michelbach: Karfunkel-Verl., 2007
ISBN 978-3-935616-24-9

Aichholzer, Doris
Wildu machen ayn guet essen...“ : drei mittelhochdeutsche
Kochbücher

Bern u.a.: Lang, 1999
ISBN 3-906762-44-0

(Wiener Arbeiten zur germanischen Altertumskunde und Philologie;35)

Ruff, Carola
Essen wie im Mittelalter
Leipzig: Buchverl. für die Frau, 2011
ISBN 978-3-89798-323-6

Sacchi da Platina, Bartolomeo
Platina Cremonensis: Von der Eerlichen zimlichen auch erlaubten
Wolust des Leibs / aus dem Lat. übertragen von Stephanus Vigilius
Pacimontanus

Nachdruck der Ausgabe Augsburg 1542
Hildesheim, New York: Olms Presse, 1980
ISBN 3-487-08213-6

(Dem Nachdruck liegt das Exemplar der Bayerischen Staatsbibliothek
zugrunde: Signatur 2° Path. 73)

Allerley Schlemmery: Kochen wie im Mittelalter

3. Aufl.

Euskirchen: Regionalia Verl., 2011

ISBN 978-3-939722-18-2

Meyer, Thomas

Kochen & Backen im Mittelalter

Bd. 1: Praktische Küchen-Rezepte für das Lagerleben

Düsseldorf: Selbstverl., 2010

ISBN 978-3-8423-3055-9

Bd. 2: Zauberhafte orientalische Rezepte vom osmanischen Sultan bis zu den Kalifen von Bagdad

Düsseldorf: Selbstverl., 2011

ISBN 978-3-8423-8462-0

Bourin, Jeanne

Rupfen Sie den Schwan wie eine Gans: Rezepte aus der französischen Küche des Mittelalters

München: Schneekluth, 1991

ISBN 3-7951-0938-8

Das Ritter-Kochbuch

2. Aufl.

Melsungen: Neumann-Neudamm, 2010

ISBN 978-3-86738-029-4

Redon, Odile

Die Kochkunst des Mittelalters: ihre Geschichte und 150 Rezepte des 14. Und 15. Jahrhunderts, wiederentdeckt für Genießer von heute

Frankfurt am Main: Eichborn, 1993

ISBN 3-8218-1723-2

Allerley Speis' & Trank: so kochten die Deutschen im Mittelalter

Euskirchen: Regionalia Verl., 2009

ISBN 978-3-939722-15-1

Junker, Tanja

Lagerküche: mittelalterlich kochen am offenen Feuer

Melsungen: Neumann-Neudamm, 2009

ISBN 978-3-7888-1301-7

Lagerküche

Buchweizengrütze für 4 Personen



Zutaten

1 l Milch
Prise Salz
125 g Buchweizen
20 g Butter
Zucker oder Rübensirup oder Honig

Zubereitung:

Den Buchweizen mit heißem Wasser abspülen. Die Milch mit dem Salz aufkochen lassen, den Buchweizen dazu geben.

Ca. 20 - 25 Minuten köcheln lassen, dabei ständig rühren, sonst hängt es an. In Schüsseln anrichten und in die Mitte jeweils einen Klacks Butter und Honig (oder Sirup, oder Zucker) geben. Sieht zwar merkwürdig aus, schmeckt aber wirklich total lecker und macht sehr, sehr, sehr satt!!!!

Das gibts bei uns zum Frühstück, meist noch mit etwas Zimt bestreut. Eine andere Variante als Mittagessen ist die Zubereitung mit Wasser. Dann kann man auch Gemüse oder Fleisch / Speck mitgaren bzw. die Reste dazu essen.

Grütze schmeckt übrigens auch kalt.

Lagerküche

Cyce (Kindergulasch) für 4 Personen



Zutaten

1000 g Rindfleisch
100 g durchwachsener Speck
2 Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
1/2 Flasche fruchtiger Rotwein
Salz, Pfeffer
3-4 Nelken (es dürfen auch mehr sein, je nach Geschmack)
1 EL Zitronensaft oder Verjus
1/2 TL gemahlener Ingwer
1/2 TL gemahlener Zimt
1 Prise Kardamom
Falls der Wein nicht reicht, noch etwas Fleischbrühe

Zubereitung:

Das Fleisch säubern und in mundgerechte Stückchen schneiden. Den Speck würfeln und in einem großen Topf bei milder Hitze auslassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Zum Speck geben und glasig werden lassen. Nun die Hitze erhöhen und das Fleisch hinzugeben und von allen Seiten gut bräunen. Mit dem Pfeffer würzen und mit Wein ablöschen (bis das Fleisch bedeckt ist). Die Nelken hinzugeben und nun zugedeckt bei mittlerer Hitze 90 Minuten schmoren lassen. Dabei ab und zu mal schauen, wie weit die Flüssigkeit reduziert ist und ggf. Wein ergänzen. Nach 90 Minuten den Bistest machen, ob das Fleisch gar ist. Richtig ist es, wenn es ganz zart im Mund zergeht. Im Zweifelsfall die Garzeit noch etwas verlängern. Mit den restlichen Gewürzen abschmecken und nochmals aufkochen. Für den Ingwer gilt wieder: Ganz wunderbar ist hier auch der frische, aber mit der Menge acht geben, da er schärfer ist als der getrocknete.

Das Salz bitte auch erst am Ende zugeben. Direkt beim Anbraten würde es dem Fleisch zuviel Wasser entziehen und das Fleisch könnte zäh werden.
Lieber etwas weniger Wein nehmen, sonst wird es zu stark und der Alkohol verkocht nicht vollständig.
Super für eine Feuerstelle mit nur einem Topf!

Lagerküche

Dreierlei Fisch mit drei Saucen



Zutaten

1 großer Fisch (z. B. Lachsforelle)
Brühe mit Wein
Mehl
Zerlassene Butter

Leinenstreifen

Zubereitung:

1/3 des Fisches mit Mehl bestäuben, 1/3 mit dem in Wein-Brühe-Gemisch getränkten Leinenstreifen umwickeln, 1/3 mit Butter bestreichen.

Den Fisch auf den Grill legen und das bestäubte Drittel mit Butter bestreichen. Grillen, dabei die Mitte immer wieder mit Brühe feucht halten, die anderen Drittel mit Butter bestreichen und regelmäßig wenden.

Der Fisch wird gebraten, gedünstet und gegrillt am Stück.

Dazu passen:

Senfbutter

Senf mit zerlassener Butter verrühren.

Knoblauch-Nuss-Sauce

Gemahlene Nüsse mit klein geschnittenem Knoblauch mischen, Brühe dazu, bis die Sauce die richtige Konsistenz hat.

Dill-Sauce

Fein geschnittener Dill mit Brühe und etwas Essig verrühren. Mit Toast oder Weißbrot andicken.

Lagerküche

Feigenküchlein für 6 Personen



Zutaten

450 g getrocknete Feigen
Poudre forte (mittelalterliche Gewürzmischung, bestehend aus: je 1/8 Teel. Ingwer, Nelken und etwas schwarzer Pfeffer)
1/4 Teel. Salz
2 Eiweiß
1 Eigelb
6-7 dünn ausgerollte Scheiben Blätterteig
Frittieröl/-fett
225 ml klarer Honig

Zubereitung:

Die Feigen in Wasser einweichen (so knapp einen Tag lang, mindestens einige Stunden) und dann klein hacken. Die Feigen mit den Gewürzen, dem Salz und dem Eigelb vermengen. Sollte nachher eine püreeartige Konsistenz haben. Die Eiweiße schlagen (nicht zu Eischnee machen, soll noch flüssig sein!). Die Teigplatten rechteckig zuschneiden. Jede Teigplatte dünn mit Eiweiß bestreichen und etwas von der Feigenmischung an einem Ende darauf geben, dann zusammenrollen. Die Enden fest zusammen drücken. Die Rollen in dem Öl ausbacken bis sie Goldgelb sind. Wer es supersüß mag, kann noch warmen Honig darüber geben. Können auch prima kalt gegessen werden. Die habe ich zu Hause vor gebacken und dann nur mitgenommen. Man könnte natürlich auch im Kessel frittieren, wenn man sie warm essen möchte.

Lagerküche Fleischnastete im Topf



Zutaten

500 g Hackfleisch (evtl. Lamm)
150 g Kokosfett
100 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
3 EL Weinessig
2 EL Wasser
Ingwer
Pfeffer
Muskatnuss
Salz

Zubereitung

Das zerkleinerte Fett mit dem Hackfleisch gründlich vermengen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken (man kann auch mehr Knoblauch nehmen). Mit den Gewürzen zur Fleischmasse geben und gut durchkneten. Die Mischung in einen kleinen Topf geben und mit dem Wasser begießen. Ca. 45 Minuten über kleiner Glut abgedeckt kochen lassen.

Nach dieser Kochzeit Essig und evtl. nochmals Gewürze zufügen. Die Pastete nochmals 30 Minuten kochen lassen (sie bleibt obenauf hell).

Entweder sofort servieren oder vollständig auskühlen lassen und dann aufschneiden.

Ich habe noch gehackte Petersilie und Schnittlauch zugegeben, dazu langen Pfeffer, Thymian, Majoran und Paradieskörner. Die Gewürze lassen sich nach Wunsch variieren.

Für 12 Personen habe ich 1,5 kg gemischtes Hackfleisch und 1,2 kg Rinderhack gemischt und die Pastete im Backofen vorbereitet, da ich auf Lager kein geeignetes Kochgefäß habe, dann die Pastetenscheiben in der Pfanne angebraten und mit frischen Schnittlauchröllchen und Butterbrot serviert. Reste schmecken auch kalt.

Lagerküche Früchtepastete

Teig

400 g Mehl
6 Eigelb (Eiweiß aufheben)
50 ml Weißwein oder Wasser
75 g Butter
30 ml Sahne
1 Prise Salz
Mehl zum Ausrollen
evtl. Fett zum Ausbacken

Füllung

500-600 g Trockenobst (Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Feigen, Aprikosen)
3 Eier
gehackte Mandeln oder Walnüsse nach Geschmack
evtl. Honig
Gewürze: langer Pfeffer, Paradieskörner, Kubebenpfeffer, Zimt, Ingwer.... nach Geschmack

Zubereitung

Alle Teigzutaten zu einem festen, geschmeidigen Teig verkneten. Kann man auch am Vortag machen und den Teig in einer Schüssel kühl aufbewahren.

Trockenobst einweichen, klein schneiden, Nüsse oder Mandeln hacken. Eier hinzufügen, mit den Gewürzen und dem Honig abschmecken und verrühren.



Den Teig dünn ausrollen und eine Kuchenform auslegen. Die Füllung darauf geben. Mit einer zweiten Teigplatte abdecken, Ränder gut andrücken (evtl. mit Eiweiß bestreichen). Aus dem restlichen Teig Formen ausstechen und mit Eiweiß festkleben. Bei 180 Grad Umluft ca. 60 Min. goldbraun backen.

Schmeckt auch kalt oder lauwarm gut.

Man kann auch kleine Pasteten ausrollen, diese nach Wunsch belegen, zukleben und in der Pfanne in Fett von beiden Seiten ausbacken.

Wer mag, kann dazu die Weichselsauce oder eine andere Sauce servieren.

Lagerküche

Gebackene Streifen



Zutaten

100 g geriebener Käse (z.B. Gouda)
100 g Mehl
50 - 60 ml Milch
1 Prise Salz
Muskat
Mehl zum Ausrollen
Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung

Käse, Mehl und Salz gut vermischen, schrittweise die Milch zugeben bis ein fester, nicht mehr klebender Teig entsteht. Einige Zeit ruhen lassen, dann zu einer Platte auswalzen und in fingerlange Streifen schneiden. Im heißen Butterschmalz von beiden Seiten kross backen. Auf einem Küchentuch entfetten und auf einem flachen Teller anrichten.

Dazu passt aber auch gut die Sauerkirschsauce, die wir mit den Krummen Krapfen gegessen haben.

Petersiliensauce

Zutaten:
2 Scheiben Toastbrot
1 Handvoll Blattpetersilie
etwas Wein oder milder Essig
Pfeffer, Salz

Zubereitung

Toastbrot toasten und entrindet in Würfel schneiden, zusammen mit der Petersilie, Pfeffer und Salz in der Moulinette klein häckseln. In einer Schale mit Wein und etwas Essig erst verrühren und dann mit einem Schneebesen aufschlagen. Eventuell nachwürzen. Als Alternative: Falls keine Blattpetersilie zur Hand ist, sollte man einmal Rucola verwenden. Schmeckt total lecker!

Salbei-Walnuss-Sauce

Zutaten:

200 g Walnüsse (geschält)

20 bis 30 Salbeiblätter

1 Teelöffel Zimtpulver

Essig oder Wein mit Essig zum Aufschlagen

Zubereitung

Die geschälten Nüsse mit den frischen Salbeiblättern und dem Zimt in den Blitzhacker geben und fein mahlen. Mit etwas Essig, Wein mit Essig oder auch Brühe zur gewünschten Konsistenz aufschlagen.

Lagerküche

Gebrautes Zicklein in safran gelber Sauce



Zutaten

1 Keule vom Zicklein
50 g fetter Speck
6 ganze Knoblauchzehen
Salz

Für die Sauce:

20 cl Rindersuppe (Rinderfond)
Saft einer halben Zitrone
2 Dotter
 $\frac{3}{4}$ TL Pfeffer
5 Safranfäden
2 gehackte Knoblauchzehen
1 EL Petersilie

Zubereitung

Die Knoblauchzehen schälen und klein hacken; die Keule mit Speck und etwas Knoblauch spicken und salzen. Die Dotter schlagen, mit der Brühe, dem Zitronensaft, Pfeffer, Safran und dem Rest der Knoblauchzehen vermischen. Die Sauce in einen großen Bräter geben, die Keule dazulegen, im heißen Ofen ca. 1 Stunde braten. Von Zeit zu Zeit mit der Sauce übergießen und vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Wenn man kein Zicklein bekommt, kann man auch Lammkeule verwenden (schmeckt auch sehr lecker).

Lagerküche

Große Bratwurst mit böhmischen Erbsen

Zutaten

400 g getrocknete, geschälte Erbsen (gelbe Erbsen)
200 g geraucher durchwachsener Speck
Wasser
1 EL Schweineschmalz
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Erbsen mit Wasser und Speck aufsetzen, ca. 1 ½ Stunden kochen, bis die Erbsen weich sind. Speck in Würfel schneiden und in Schweineschmalz anbraten. Erbsen salzen, evtl. pfeffern (wir haben Kubebenpfeffer verwendet) und mit den Speckwürfeln bestreuen.

Dazu gab es würzige grobe Bratwürste, die in dieser Form bereits im Mittelalter bekannt waren und Brot.



Lagerküche

Heidnische Kuchen (mit Fleisch, Speck, Äpfeln)

Teig

250 g Mehl
2 Eier
25 g Schweineschmalz
etwa 10 cl Wasser
1 Prise Salz

Füllung

500 g Scheine- oder Rindergulsch (roh oder gegart)
100 g durchwachsener Speck
1 großer, säuerlicher Apfel
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
Pfeffer, Salz, Fenchelsamen, gemahlener Kümmel
1-2 Eier
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung

Den Teig einige Stunden vorher zubereiten und kalt stellen.
Dazu das Schmalz mit dem Wasser erhitzen und etwas abkühlen lassen. Mit den anderen Zutaten zu einem festen Teig verkneten.

Zwiebel schälen und würfeln, Apfel ebenfalls schälen, vom Kerngehäuse befreien und auch fein würfeln.

Das Fleisch ca. 1 Stunde in schwach gesalzenem Wasser kochen. Man kann auch kalte Fleischreste verwenden. Dann zusammen mit dem Apfel, den Zwiebeln und dem Speck durch den Fleischwolf drehen oder im Mixer zerkleinern. Man kann auch alles fein hacken. Eier hinzufügen, mit den Gewürzen abschmecken und verrühren.



Den Teig dünn ausrollen. Die Füllung als Rolle darauflegen. Die Kanten des Teiges anfeuchten und umschlagen. Mit dem Eigelb bestreichen und mit einer Nadel mehrmals einstechen. Bei 180 Grad Umluft ca. 60 Min. goldbraun backen.

Schmeckt auch kalt oder lauwarm gut.

Ich lasse die Fenchelsamen weg, die mag ich nicht, dafür verwende ich gerne langen Pfeffer, Paradieskörner und Kubebenpfeffer.

Lagerküche

Huhn in Pomeranzensauce für 6 - 8 Personen



Zutaten

12-15 Hühnchenteile (Schenkel, Brust mit Haut und Knochen etc.)

Salz

Mehl

Butterschmalz

700 ml Hühnerbrühe

500 ml Weißwein

500 ml Orangensaft

2 ½ TL getrocknete Orangenschale

Muskatblüte

Rosmarin

Zimt

Ingwer

etwas Honig

200 g Trockenpflaumen ohne Stein

100 g Korinthen

Orangenscheiben

Zubereitung

Die Hühnchenteile waschen, trockentupfen. Salz mit Mehl mischen und die Hühnchenteile darin wälzen, bis sie vollständig bestäubt sind. In heißem Butterschmalz rundherum anbraten und dann beiseite stellen. Wenn ein Teil etwas dunkler gerät, macht das nichts.

Die restlichen Zutaten in einem Topf mischen und aufkochen lassen. Dann solange köcheln, bis die Sauce etwas eingedickt ist, würzen. Die Hühnchenteile mit dem ausgetretenen Saft zugeben und das Ganze ca. 1 Stunde sanft schmoren. Es soll nicht brodeln. Evtl. mit Saft, Brühe oder Weißwein strecken. Nicht zu viel Wein zugeben, er soll den Orangengeschmack nicht überdecken. Vor dem Servieren Orangenscheiben (ungespritzt oder geschält) in der Sauce erwärmen.

Dazu schmecken in Brühe oder Salzwasser gekochte mittlere Perlgraupen oder Brot.

Evtl. kann man auch noch etwas Orangenmarmelade in die Sauce geben.

Für 12 Personen habe ich 16 Hühnerkeulen gemacht, das hat ausgereicht.

Lagerküche

Knoblauchtorte (Torta d'agli)

Mürbeteig

250 g Mehl
125 g Butter
etwa 10 cl Wasser
5 g Salz

Füllung

5 Knoblauchknollen
200 g gerauchter, durchwachsener Bauchspeck
300 g gut abgetropfter Quark
3 Eier
80 g Rosinen
10 Safranfäden

Gewürzmischung

Je 1 Teel.
Nelken
Muskatnuss
Zimt
Ingwer
Pfeffer



Zubereitung

Den Teig einige Stunden vorher zubereiten und kalt stellen.

Den Knoblauch schälen und in sprudelndem Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen. Abtropfen lassen und in kaltem Wasser einweichen.

Die garen Knoblauchzehen zerstampfen, dann den Quark, den vorher gehackten Speck, die Gewürze, den Safran, die Eier und die gewaschenen Rosinen zugeben. Glatt rühren.

Den Teig ausrollen und eine Kuchenform auslegen. Die Füllung hineingeben und mit einer zweiten Teigplatte abdecken, dabei die Ränder gut verschließen. Bei 180 Grad Umluft 45 bis 60 Min. backen. Schmeckt auch kalt oder lauwarm gut.

Nach meinem Geschmack waren es fast zu viele Gewürze, daher vielleicht erst mal vorsichtig abschmecken.

Lagerküche

Kräuterhuhn mit Honigkruste für 4 - 5 Personen



Zutaten

1 Huhn zu ca 1 1/2 kg, oder 5 ganze Hühnerbrüste mit Haut und Knochen oder 6 Hähnchenschenkel
1 Teel. Salz
ein bis zwei Prisen Pfeffer
je ein Teel. Kräuter, z.B. Kerbel, Estragon und Rosmarin
2 Essl. flüssige Butter
2 Essl. Honig

Zubereitung

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Das Huhn von innen und außen mit dem Salz und den Kräutern einreiben.

In einen Bräter o.ä. legen und mit der Butter und dem Honig bestreichen. Die Garzeit beträgt etwa 1 bis 1,5 Stunden. Innerhalb der Garzeit immer wieder mit Butter/Honig bestreichen. Wir haben die Hühnerschenkel auf dem Grill gebraten, das ist Übungssache und wird nicht ganz so schön wie im Backofen. Eine Variante wären aber Hühnerbrustfilets, welche dann auch mit den Kräutern und dem Honig eingestrichen werden und einfach in der Pfanne über dem Feuer gebraten werden. Dann gibt es allerdings leider keine Kruste.

Anmerkung am Rande: der Köchin liebste Rezept sind diese Kräuterhühner, die sind soooo lecker!!

Dazu gab's bei uns die Sahnemöhren und Brot.

Lagerküche

Krumme Krapfen mit Weichselsauce für 4 Personen

"Ain Essen gestalt als ein Roseysen"

Zutaten

150 g Mehl
150 g Käse (z.B. mittelalter Gouda)
3 Eier
Langer Pfeffer (als Ersatz auch schwarzer Pfeffer)
Muskatnuss
Salz
Öl oder Fett zum Ausbacken

Zubereitung

Käse reiben, mit dem Mehl vermischen, Eier zugeben, und zu einem glatten Teig verkneten.
Mit Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen, vorsichtig salzen.
Den Teig 20 Minuten ruhen lassen; zu Würsten rollen und kleine Hufeisen formen. Im heißen Fett goldbraun ausbacken.

"Salse von Weichseln" (Sauerkirschsauce)

1 Glas Sauerkirschen
100 g Honig
Geriebenes Brot oder Semmelbrösel
Nelken
Zimt oder Muskatnuss
Langer Pfeffer (als Ersatz auch schwarzer Pfeffer)



Kirschen ohne Saft pürieren, bei kleiner Flamme um ein Drittel reduzieren, Honig und Semmelbrösel zugeben. Gut rühren, damit sich keine Klumpen bilden. Nach Geschmack würzen.
Lässt sich gut zuhause vorbereiten und Marmeladegläsern lange aufbewahren. ("Gib sie in ein Fässlein. Sie bleibt dir drei oder vier Jahre gut")

Lagerküche

Linsensuppe für 4 Personen

Linsensuppe (Balthasar Staindl von Dillingen, 1544.No.4)

Zutaten

1 l Brühe

300 g Linsen (aus der Dose oder in Brühe über Nacht eingeweicht)

3 mittelgroße Zwiebeln

40 g Weinbeeren (getrocknet)

1/2 Tasse Essig

Salz, Pfeffer Kerbel, Majoran

Zubereitung

Linsen in der Brühe aufsetzen, gut durchkochen lassen. Weinbeeren hinzufügen und mit Gewürzen abschmecken. Dazu getoastetes Brot reichen.



Lagerküche

Lombardische Suppe für 4 Personen



Zutaten

500 g Karotten
50 g Butter
1/2 Brühe
1/2 Teel. Thymian
Prise Salz
Prise Pfeffer
50 g geriebenen Käse
2 Nelken (ganz)
Prise Zimt
Prise Muskat
evtl. etwas Safran (geht aber auch ohne)
1/2 l. weißer Traubensaft
3 - 4 Eigelb

Zubereitung

Die Karotten putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf erwärmen und die Karotten darin andünsten. Nach einigen Minuten die Brühe angießen und Thymian, Salz und Pfeffer hinzugeben und die Suppe für ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Karottenscheiben gar sind, den mit den Eigelben verquirlten Traubensaft hinzu gießen (die Suppe sollte dann nicht mehr kochen). Die restlichen Gewürze und den geriebenen Käse dazugeben und die Suppe nochmals einige Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen!)

Bei uns ist der Käse nicht richtig geschmolzen und lagerte sich als Klumpen unten im Topf ab. Vielleicht in der Lagerküche lieber Frischkäse nehmen....

Lagerküche

Lombardische Hühnerpastetchen für 6 Personen

Zutaten

350 g Mürbteig oder Blätterteig
2 geschlagene Eier
2 Esslöffel Verjus oder Zitronensaft
 $\frac{1}{8}$ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel gemahlener Ingwer
450 g Hähnchen oder Truthahnbrust, dünn geschnezt
3 große Streifen Frühstücksspeck oder magerer Hinterschinken, halbiert

Zubereitung

Den Teig ausrollen und sechs runde Platten mit 16 cm Durchmesser ausschneiden oder bei Blätterteig sechs gleichgroße Stücke teilen. Die Backröhre auch 190° C (Heißluft) vorheizen. Die geschlagenen Eier mit dem Verjus oder Zitronensaft, dem Pfeffer und dem Ingwer verrühren. Das Geflügelfleisch darin eintauchen und zu gleichen Teilen auf die Teigplatten geben, und zwar so, dass eine Hälfte und der ganze Rand frei bleibt. Einen halben Speckstreifen oben drauf legen. Den Rand der Pasteten mit der Eimischung bestreichen. Die Pasteten zusammenklappen und den Rand gut andrücken, z.B. mit einer Gabel. Die Pasteten einige Male anstechen. 15 Minuten backen, dann die Hitze auf 175° C reduzieren und 20 – 25 Minuten fertig backen. Heiß oder Kalt servieren.

Man kann gerne etwas mehr Speck nehmen. Ich habe die Pasteten zu Hause vorgebacken und beim Feldbäcker noch mal aufwärmen lassen.



Lagerküche

Pfifferlinge mit Semmelknödeln



Zutaten

1000 g Pfifferlinge
200 g Speckwürfel
250 g Mascarpone
1 Becher Schmand
Petersilie
Gekörnte Brühe
Pfeffer

Speckwürfel anbraten, geputzte Pfifferlinge zugeben, andünsten, Mascarpone und Schmand zugeben. Mit gekörnter Brühe und Pfeffer abschmecken, Petersilie fein schneiden und unterheben.

Semmelknödel

6 altbackene Wecken
ca. ¼ l lauwarme Milch
1 Prise Salz
1 Ei
Mehl

Wecklen klein schneiden, mit lauwarmer Milch übergießen und einweichen lassen. Ei und Mehl zugeben, salzen, zu einem festen Teig verkneten. Knödel formen, in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen.

Mit den Pfifferlingen servieren.

Lagerküche

Preseindel vom Ochsen für 3 - 4 Personen



Zutaten

500 g Rindfleisch vom Bug
250 ml guter Weinessig
50 g Butter oder besser Butterschmalz
1 Tasse Rinderbrühe
1 Handvoll Gartenkräuter nach Jahreszeit
Pfeffer, frisch gestoßen
1 Stück frischer Ingwer
1 Teelöffel Ingwer gemahlen
Salz

Zubereitung

Das Rindfleisch mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und mit dem Messerrücken flach streichen - zwei Fingerbreit und etwa fingerlang. Gegebenenfalls die Fettadern herausschneiden. In einer Schüssel für eine Stunde in den Essig einlegen. Butterschmalz in einem Topf oder einer Pfanne erhitzen und die abgetropften Fleischscheiben portionsweise von beiden Seiten gut anbraten und herausnehmen. Das Butterschmalz ausschütten und das Fleisch wieder im Topf erhitzen. Mit etwas Essig und der Brühe ablöschen und einkochen lassen. Die grob gehackten Gartenkräuter untermischen und mitkochen lassen. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden und ebenfalls mitkochen lassen. Mit Ingwerpulver und Pfeffer würzen. Salz ist im Originalrezept zwar nicht erwähnt, aber es darf bei Bedarf gesalzen werden. Zusammen mit der eingekochten Sauce in einer Schüssel servieren.

Anmerkung: Die Preseindeln schmecken warm und auch kalt - wenn denn welche übrig bleiben.

Beilage: Frisches Bauernbrot

Lagerküche

Rindfleisch in Zwiebelstunke

Hier haben wir leider keine genauen Mengenangaben, aber beim Fleisch nimmt man die normalen Mengen, bei den Zwiebeln sollte man nicht zu sparsam sein, da sie beim Kochen einreduzieren. Rindfleisch mit Suppengrün, Salz und Pfeffer aufsetzen. Mehrere Stunden kochen lassen, bis das Fleisch ganz weich ist. Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Eine Menge Zwiebeln klein schneiden. Diese Zwiebelwürfel in einem zweiten Topf mit Butter oder Schmalz anbraten und glasig dünsten. Mehl darüber stäuben und mit der Brühe ablöschen.

Mit etwas braunem Zucker oder Honig und Senf abschmecken.

Das Fleisch mit der Tunke servieren, dazu schmeckt frisches Bauernbrot.



Lagerküche

Sahnenmöhren nach Philippine Welsch für 4 Personen

Zutaten

750 g junge Karotten
1 Zwiebel
50 g Butter oder Schmalz
1 TL Zucker oder Honig
250 ml Sahne
Salz
1/2 Bund Petersilie
je eine Pries Majoran und Pfeffer
noch mal 20g Butter
evtl. etwas Gemüsebrühe



Zubereitung

Die Karotten putzen und waschen, die Zwiebel fein würfeln. Beides zusammen in einen Topf geben in dem zuvor die Butter/das Schmalz zerlassen wurde. Mit Zucker/Honig und Salz würzen und zugedeckt einige Minuten schmoren. Währenddessen mehrmals schwenken und nachsehen, ob sich genug Flüssigkeit bildet, damit die Karotten nicht anbrennen. Ist zuwenig Flüssigkeit da, mit der Brühe ergänzen. Aber nicht zu viel Brühe nehmen, eben nur so viel, dass der Boden leicht bedeckt ist. Nach 5 Minuten den Bissstest machen. Sind die Karotten zwar noch bissfest, aber nicht mehr hart, die Sahne und die Kräuter zugeben, mit dem Pfeffer abschmecken und ohne Deckel unter leichtem Schütteln die Sahne und den Sud einkochen lassen bis das Ganze sämig ist. Mit der restlichen Butter nochmals durchschwenken. Fertig.

Dieses Gemüse ist sehr, sehr mächtig und macht schon reichlich satt. Drum die angegebene Menge durchaus mal für 6 Personen nehmen und als Beilage servieren Passt zum Beispiel prima zu den Hähnchenkeulen in Honig-Kräuterkruste. Kann man aber auch als Hauptgericht mit Brot essen.

Lagerküche

Schweinebraten in fünf Varianten (f. de Kontzier 1598. davon hier No. 4) für 6 Personen



Zutaten

900 g Schweinebraten
70 g Butter oder Schmalz
400 g Äpfel (Boskop)
2-3 El Essig
70 g Rosinen
1 Tl Ingwerpulver oder eine Ingwerwurzel frisch gerieben
Pfeffer, Salz
1 Bund Suppengrün
Balsamessig zum Abschmecken
evtl. etwas Speisestärke

Zubereitung

Das Schweinefleisch salzen, pfeffern, mit Ingwer einreiben. Suppengrün putzen und fein würfeln. Die Äpfel schälen, entkernen, in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in einem Bräter kräftig in heißem Schmalz anbraten. Die Hälfte der Äpfel dazugeben. Mit Wasser auffüllen. Zwei Drittel der Rosinen hinzufügen, den Deckel schließen. ca. 1,5 Stunden schmoren. Fleisch herausnehmen. Den Fond mit dem Gemüse durchpassieren, mit Balsamessig und Ingwer abschmecken, evtl. mit Speisestärke andicken. Restliche Äpfel und Rosinen hinzufügen.

Lagerküche

Schweinebraten in Heidelbeersauce für 8 Personen

Zutaten

2000 g frisches Schweinefleisch (z.B. Schinkenbraten)
1 El. Butter oder Schweinefett
2 Zwiebeln
2-3 Karotten
1 Stück Ingwer
4 Essl. Honig
Prise Pfeffer
Prise Salz
200 ml Gemüsebrühe

Für die Sauce:

500 ml Fleischfond vom Braten
200 ml Sahne
200 ml Heidelbeeren (Frisch oder aus dem Glas)
1 Essl. gehackter Ingwer
Prise Salz + Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch in einem großen Topf rundherum gut anbraten, so dass es schön gebräunt ist.
Die Zwiebeln in Ringe, die Karotten in Scheiben und den Ingwer in Würfel schneiden.
Das Gemüse mit dem Honig und der Brühe in den Topf geben und zugedeckt auf kleiner Flamme für ca. 1 Stunde garen.



Zubereitung der Sauce

Den Fleischfond abgießen und evtl. mit etwas Brühe ergänzen, so dass man 500 ml Fond für die Sauce hat.

Die Sahne hinzufügen und aufkochen lassen. Nach und nach die Heidelbeeren dazugeben. Die Sauce etwas reduzieren, damit sie etwas dickflüssiger wird.

Im Zweifelsfall kann man die Sauce auch mit Mehl abbinden. Mit dem gehackten Ingwer und dem Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und kurz mit in die Sauce geben.

Schmeckt prima und lässt sich gut auf offenem Feuer zubereiten. Dazu gab's frisches Bauernbrot.

Lagerküche

Schweinefleisch mit Äpfeln und Zwiebeln für 4 Personen

Zutaten

400 g frisches Schweinefleisch
1 El. Butter oder Schweinefett
2 Zwiebeln
2-3 Äpfel
Prise Pfeffer
Prise Salz
3-4 ganze Nelken

Zubereitung

Die Zwiebeln in Ringe schneiden, die Äpfel in Scheiben. das Schweinefleisch in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit der Butter/dem Fett braten. Regelmäßig wenden. Je länger man das Fleisch brät, desto knuspriger wird es. Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Zwiebeln und die Äpfel in dem Bratfett anbraten bis sie weich werden. Das Schweinefleisch zusammen mit den Zwiebeln/Äpfeln in der Pfanne schichten und erhitzen. Die Nelken und das Salz und den Pfeffer dazugeben und noch einige Minuten erhitzen. dazu Brot. Als Verfeinerung kann man auch noch einige Scheiben Speck oder Bacon zum Fleisch dazu geben. Den Speck dann auch möglichst lange Braten damit er schön knusprig wird. Diesen dann auch erst am Ende wieder mit dazu geben damit er auch knusprig bleibt.

Sehr lecker! Auch dazu passt gut frisches Brot.



Lagerküche

Schweinefleisch mit Nuss Knoblauch Sauce für 4 Personen

Zutaten

400 g frisches Schweinefleisch
1 El. Butter oder Schweinefett
80 g Nüsse oder Mandeln, gemahlen
3 Knoblauchzehen
200 ml Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schweinefleisch in Scheiben schneiden, im Fett anbraten. Nach Geschmack würzen. Die gemahlene Nüsse mit den durchgedrückten Knoblauchzehen mischen, mit der warmen Hühnerbrühe zur gewünschten Konsistenz verdünnen. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt knusprig gebratener Bacon oder Speck und frisches Brot.



Lagerküche

Schweinefleischröllchen etwa 24 Stück für 6 Personen

Zutaten

700 g mageres gekochtes Schweinefleisch ohne Knochen und Schwarte

½ Teelöffel Salz

40 g Korinthen

Gewürzmischung Poudre forte: ⅓ Teelöffel gemahlener Kümmel, je ⅛ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer und gemahlener Ingwer

1 Eigelb

2 Eiweiß

6 – 8 Scheiben griechischer Blätterteig oder Strudelteig



Zubereitung

Das Schweinefleisch kleinhacken und 225 g beiseite stellen. Den Rest in einer Schüssel mit Salz, Korinthen, Poudre forte und dem Eidotter vermengen.

Die aufgetauten Teigplatten in einem Stapel aufeinanderlegen. Die Eiweiße mit einer Gabel schlagen und die oberste Platte dünn damit bestreichen. Den Teig der Länge nach in 7,5 cm breite Streifen schneiden. Auf das Ende eines Streifens einen knappen Teelöffel Fleischfüllung geben und den Teig aufrollen. Die Enden zusammendrücken und so fest verschließen. Auf diese Weise verfahren, bis die Füllung aufgebraucht ist.

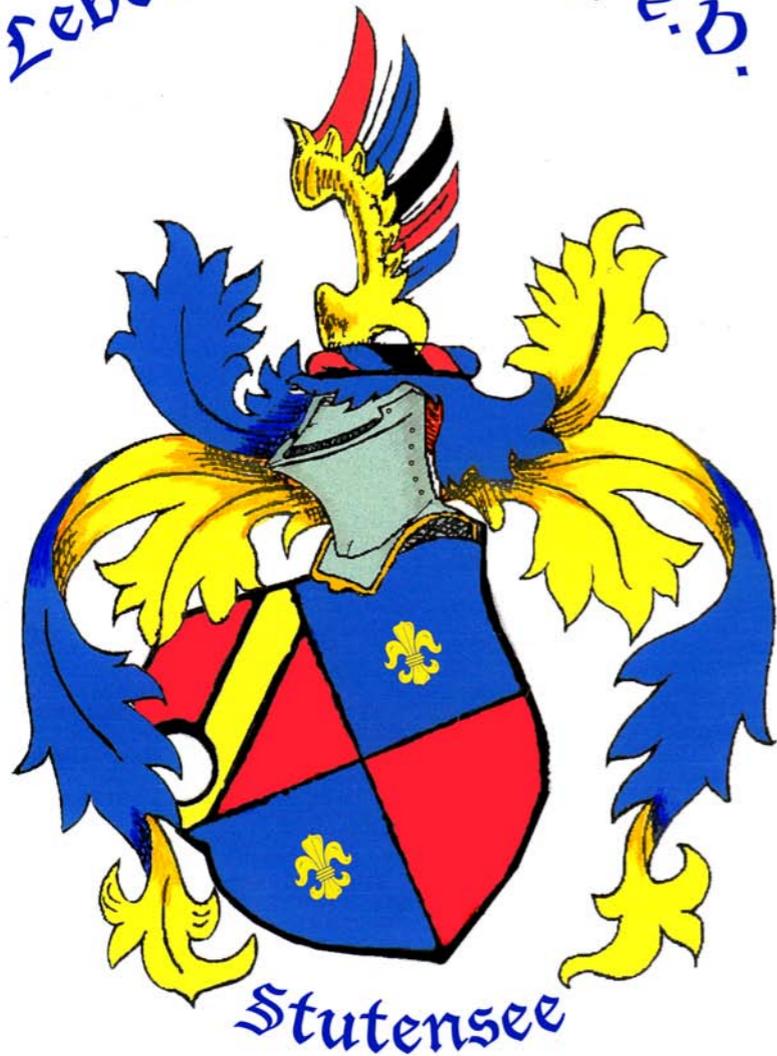
Die gefüllten Teilchen, immer mehrere auf einmal, in Salzwasser auf kleiner Flamme 5 – 7 Minuten kochen, dann herausnehmen und trocken tupfen. Man kann sie statt dessen auch, mit Eiweiß bestreichen, 10 – 12 Minuten im auf 200 ° C (Gas Stufe 6) vorgeheizten Herd backen und dann als Häppchen ohne Soße servieren. Die gekochten Röllchen haben eine leicht schlabbrige Konsistenz und brauchen eine Soße. Man isst sie am besten als Vorspeise oder als Hauptgang.

Wenn Sie sich für die gekochte Version entscheiden, lassen Sie die Brühe mit dem restlichen Fleisch und der Gewürzmischung einige Minuten köcheln, erhitzen Sie die Röllchen darin und tragen Sie auf.

Lagerküche

Der Verein „Leben Anno 1482 e.V.“

Leben Anno 1482 e.V.



Der Verein "Leben Anno 1482" ist ein im Vereinsregister des Amtsgerichts Karlsruhe eingetragener Verein.

Die Vereinsregisternummer ist 3283.

Unsere Steuernummer ist 340002/37278, Verzeichnisnummer 1215.

© *Leben Anno 1482 e.V.*

1. Vorstand:
Stephan Drexler
Guntherstr. 23
76297 Stutensee

2. Vorstand:
Thomas Summa
Friedrichstr. 10
78050 Villingen-Schwenningen

Tel.: 07244 – 92332
Mobil: 0177 – 6446505

Tel.: 07721-58323
Mobil: 0177-7898312

Homepage: www.1482ev.de
Mail: leben_anno@1482ev.de