



Mittelalter Explorer  
Rezepte Band 11  
Geflügel

## Inhaltsverzeichnis

Ambrosiahuhn .....	4
Bastardhuhn .....	5
Bokenade .....	6
Brathuhn süß-sauer .....	7
Brouet houssié .....	7
Bulgur-Huhn.....	8
Cuminée vom Huhn 1 .....	9
Cuminée vom Huhn 2 .....	10
Cuminée vom Huhn 3 .....	11
Deutsches Huhn .....	12
Dolmades .....	13
Fronton-Huhn .....	14
Gans im Teigmantel .....	16
Gans oder Kapaun, gefüllt.....	17
Gänsebraten mit Leber-Apfel-Soße .....	18
Gedämpfter Kapaun .....	20
Gefärbte Brathühner .....	21
Gefüllte Gans .....	23
Gefüllte Poularde, gekocht und gebraten .....	24
Gefülltes Huhn 1 .....	26
Gefülltes Huhn 2.....	27
Gefülltes Huhn 3.....	28
Gekochtes Brathuhn.....	28
Gekräutertes Huhn .....	29
Geschmortes Hähnchen .....	30
Goldenes Huhn .....	30
Goldenes Huhn mit Knoblauch .....	31
Griechische Hühner 1 .....	32
Griechische Hühner 2.....	34
Griechische Hühner 3.....	34
Grün-Goldenes Huhn .....	36

Hähnchen in Zitronen-Ingwer-Sahne .....	37
Huhn in Kräutermilch .....	38
Huhn in Milch und Honig .....	38
Huhn in Sauerkraut.....	39
Huhn in Wein 1 .....	40
Huhn in Wein 2 .....	41
Huhn in Wein 3 .....	41
Besoffenes Huhn.....	42
Huhn in Zimtsoße.....	43
Huhn in Zitronensoße .....	44
Huhn mit Backpflaumen und Datteln 1.....	45
Huhn mit Backpflaumen und Datteln 2 .....	46
Huhn mit Hippocras.....	49
Huhn mit Oliven.....	50
Huhn mit Reis gefüllt .....	50
Huhn mit Roberts Bart.....	51
Huhn mit Salbei.....	52
Huhn mit Sauerkirschen .....	53
Huhn mit Senf .....	55
Huhn mit Zitrone .....	56
Huhn mit Zitronen und Rosmarin.....	57
Hühnchen in Verjus .....	58
Hühner im Brätmantel.....	59
Hühnerbrust mit Mandeln und Kumin .....	60
Hühnerfrikassee 1.....	61
Hühnerfrikassee 2 .....	61
Hühnerfrikassee 3 .....	63
Hühnerlebern .....	64
Hühnertopf mit Bier 1 .....	64
Hühnertopf mit Bier 2.....	65
Isländisches Huhn.....	66
Kalte Poularden .....	67
Kaltes, gewürztes Huhn.....	67

Kapaun mit echter Muschelsoße.....	68
Kapaun mit frischen Estragonblättern.....	69
Katalonisches Mirause .....	70
Khoresh Porteqal.....	71
Knoblauch-Walnuß-Huhn .....	72
Knusprig würziges Huhn am Spieß gebraten.....	72
Kräuterhuhn mit Honigkruste .....	73
Lombardisches Huhn .....	74
Maurisches Huhn .....	75
Mörserhuhn 1.....	76
Mörserhuhn 2 .....	76
Mufarraka .....	77
Numidisches Huhn.....	78
Orangen-Huhn .....	79
Orangen-Zitronen-Huhn.....	79
Parthisches Huhn .....	80
Pfaffenschnitze .....	81
Poulet an RotweinsöÙe.....	82
Pynade.....	83
Rheingauer Hühner.....	84
Romania.....	86
Rosmarinhuhn.....	87
Rote Hühner .....	88
Thumiyya .....	89
Tuffahiyyah vom Huhn .....	90
Weihnachtsgans.....	91
Weißes Huhn .....	92
Zirbaya .....	94



# Ambrosiahuhn

*Italien 14. Jhd.*

## Zutaten

1 Huhn  
80g fetter Speck  
2 große Zwiebeln  
8 Dörrpflaumen  
10 Datteln  
2 Brotscheiben  
200ml Weißwein  
50ml Essig  
100ml Bouillon  
3 Nelken  
1 Msp Muskatnuss  
Mandelmilch aus 50g geschälten Mandeln und 1/2l warmem Wasser

## Zubereitung

Das Brot rösten und die Kruste entfernen, so daß nur die Krume übrigbleibt  
Huhn in Stücke schneiden und mit den gehackten Zwiebeln in dem ausgelassenen Speck anbraten  
Die Mandelmilch mit 100ml Weißwein und der Bouillon mischen  
Wenn das Huhn leicht gebräunt ist, salzen, die Mischung Weißwein-Bouillon zugeben, den mit dem Messer grob gehackten Zimt, die Nelken, und alles ~1/2 Stunde köcheln lassen  
Das zerkleinerte Brot in dem restlichen Wein und dem Essig auflösen und gegen Ende der Garzeit zusammen mit den entsteinten Früchten und dem Muskat zum Huhn dazugeben  
Vom Feuer nehmen, sobald die Sauce dickt; abschmecken, wenn nötig, nachwürzen  
Vor dem Servieren die Pflaumen und Datteln herausnehmen - sie sollten ganz geblieben sein - und sie um das Huhn anrichten; die Sauce über das Huhn gießen

# Bastardhuhn

England, 15. Jhd.

## Zutaten

Fleisch von 4 Hühnerbrüsten (~1kg)

2 1/2 Tassen (~600ml) Weißwein

3/4 Tasse Zucker

1/2 TL Ingwer

1/2 TL Galgant

1 TL Zimt

1 Bund Petersil

1/2 Tasse (125ml) Wasser

2 EL Reismehl

1/4 TL Safran

1 TL Sandelholz

4 Eidotter, leicht verschlagen

1/2 TL Macis (Muskatblüte)

10-12 Nelken

1/2 TL Zibeben

## Zubereitung

Huhn in Salzwasser 1/2 Stunde gar kochen

Inzwischen den Petersil mit der halben Tasse Wasser pürieren, durch ein Sieb in eine Schüssel streichen

1 EL der Brühe vom Huhn aufheben, das Huhn herausnehmen, etwas auskühlen lassen

Safran in dem EL Hühnerbrühe auflösen

Hühnerfleisch sehr fein hacken oder wolfen

Wein und Zucker in einen großen Topf geben, über kleiner Flamme unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat

Ingwer, Galgant und Zimt zugeben, ~10 min simmern

Huhn, Petersilsaft, Reismehl, Sandelholz und aufgelösten

Safran zugeben, gut mischen

Unter ständigem Rühren die Eidotter zugeben

Zum Kochen bringen, unter ständigem Rühren andicken lassen

Macis, Zibeben und Nelken zusammen mörsern, kurz vor dem Auftragen über das Gericht streuen

Siehe auch: Krebs-Lachs-Pudding (Meeresfrüchte), Kaltes, gewürztes Huhn

*Harleian MS 279; Arwen Southernwood, The Stewpot Period Culinary Guild (SCA)*

## Bokenade

*England, 15. Jhd.*

*6-8 Portionen*

### Zutaten

1 ganzes Huhn  
evtl. Hühnerbrühe  
1 kleiner Bund Petersil, gehackt  
2 EL gehackter frischer Salbei  
1 EL gehackter frischer Ysop  
je 1 TL Macis, Nelken  
12 (1 Dutzend) Eidotter, verschlagen  
1 EL Ingwer  
125ml Verjus oder Rotweinessig  
je 1/8 TL Safran, Salz

### Zubereitung

Huhn in einen großen Topf geben, mit Wasser oder frischer Hühnerbrühe bedecken, zum Kochen bringen, köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist und sich von den Knochen löst  
Aus der Brühe nehmen, abtropfen, abkühlen lassen, entbeinen, Haut und Fett entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einen weiteren großen Topf geben  
Brühe durchsieben und das Fleisch damit gerade bedecken, Kräuter zugeben, zum Kochen bringen, Hitze vermindern  
Dotter, Gewürze und Essig einschlagen und köcheln lassen, bis es andickt; als Hauptfleischgang auftragen  
Bokenade war ursprünglich ein Gericht aus gekochtem Kalbsfleisch; später kam die Idee auf, auch andere Fleischsorten wie Huhn zu verwenden.  
Tip: In die Kochflüssigkeit für das Huhn, egal ob Wasser oder Brühe, einen guten Schuß Wein geben; wenn man nur Wasser verwendet, auf jeden Fall etwas Salz & Pfeffer zugeben.

## **B**rathuhn süß-sauer

*Italien, 16. Jhd.*

### **Zutaten**

1 Brathuhn, 3-3½kg  
Saft von ½ Zitrone  
1 EL Rosenwasser  
2 EL Zucker  
1 TL Zimt

### **Zubereitung**

Zitronensaft, Rosenwasser, Zucker und Zimt vermischen und kurz vor dem Auftragen über das Brathuhn geben

*Platina, 6.17*

## **B**rouet houssié

*4 Personen*

### **Zutaten**

1 Huhn mit der Leber  
4 Scheiben durchwachsener Speck  
Butter oder Öl  
2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten  
1 Glas Weiss- oder Rotwein  
1 Scheibe Weissbrot  
Salz, Pfeffer  
Saft einer halben Zitrone  
½ TL gemahlener Ingwer  
½ TL Zimt  
2 Gewürznelken  
Kardamomkörner  
3 EL gehackte Petersilie



## **Zubereitung**

Das Huhn in Stücke schneiden  
Die Leber zur Seite legen  
In einem Schmortopf die Speckscheiben in Fett auslassen  
Die Zwiebeln und anschließend die Huhnstücke hinzufügen  
und goldbraun braten  
Den mit etwas Wasser verdünnten Wein zugießen  
Salzen, pfeffern, die Gewürznelken und den Kardamom  
hinzugeben  
Bei offenem Topf leise schmoren lassen  
Das Brot rösten, mit der Hühnerleber im Mixer pürieren und  
den Zitronensaft daruntermischen  
Den Ingwer und den Zimt hinzufügen  
Eventuell mit etwas zusätzlichem Zitronensaft oder Wein  
verdünnen  
Zum Huhn in den Schmortopf geben und gründlich mit dem  
Bratensaft verrühren  
Auf einer Platte anrichten und mit einer dicken Schicht  
Petersilie bestreuen

## **Bulgur-Huhn**

*4-6 Portionen*

### **Zutaten**

1 Tasse Bulgur  
¾ Tasse Pinienkerne  
3 mittlere Zwiebeln  
1 TL Zimt  
6 EL Petersil  
½ Tasse Rosinen  
Salz, Pfeffer  
1-2 Orangen  
1 EL Öl  
1 mittleres Huhn, 1½-2kg

### **Zubereitung**

Bulgur 1 Stunde einweichen, ausdrücken  
Pinienkerne rösten, 1 Zwiebel schneiden

Pinienkerne, die geschnittene Zwiebel, Zimt, Petersil, Salz,  
Pfeffer zum Bulgur geben  
Die restlichen Zwiebeln schneiden, die Orangen auspressen  
Zwiebel in Öl anschwitzen, Orangensaft zugeben, simmern  
Inzwischen das Huhn mit der Bulgur-Mischung füllen, wenn  
nötig zunähen  
Huhn 30 min bei 190°C backen, Soße mit Zucker abschmecken,  
falls nötig  
Soße über oder zum Huhn geben

*Lady Catriona Fergusson (SCA)*

## **C**uminée vom Huhn 1

*Frankreich, 14. Jhd.*

### **Zutaten**

1l Wasser  
1 ganzes Huhn, in Teile geschnitten  
10 Scheiben Ingwer  
1/4l Himbeer- oder Rheinwein  
1/2 Tasse Brotkrumen  
125ml Balsamessig  
2 EL Kreuzkümmel, zerdrückt  
3 Eidotter oder genügend Safran

### **Zubereitung**

Huhn in Wasser und Wein mit dem Ingwer kochen  
Hühnerteile herausnehmen und in Schmalz braten  
Brotkrumen in die Flüssigkeit geben, diese mehrere Male  
durch ein Sieb drücken  
Kreuzkümmel und Essig zugeben, erhitzen  
Die geschlagenen Eidotter einrühren, Huhn wieder zugeben,  
auftragen

*Viander de Taillevent (12), 1375*

## Cuminée vom Huhn 2

Frankreich, 14. Jhd.

### Zutaten

1 Poularde von ~1½kg  
1 Zwiebel  
2 Nelken  
2 Karotten  
1 Stange Lauch  
1 Stück Sellerie  
Salz  
Wasser  
¼l l trockener Weißwein  
75 g altbackenes Weißbrot  
250 ml Brühe vom Kochen  
Saft ½ Zitrone  
¼ l l trockener Weißwein  
½ TL gemahlener Ingwer  
½ TL gemahlener Kümmel  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
1 EL Butter oder neutrales Öl

### Zubereitung

Die ausgenommene, gesäuberte und gewaschene Poularde in einen großen Topf geben  
Die Zwiebel schälen, mit den Nelken spicken und dazugeben  
Karotten, Lauch und Sellerie putzen, waschen, grob zerschneiden und um die Poularde verteilen  
Salzen, mit so viel Wasser und dem Wein auffüllen, bis die Poularde bedeckt ist  
Zugedeckt langsam zum Kochen bringen, abschäumen und auf milder Hitze ~45 min garen lassen  
Brot in der Brühe mit Wein und Zitronensaft einweichen, durch ein feines Sieb passieren oder im Mixer glatt pürieren  
Mit Ingwer, Kümmel, Pfeffer und einer Prise Salz würzen und unter Rühren zum Kochen bringen; evtl. noch etwas Brühe zugeben, wenn die Soße zu dick wird; zur Seite stellen

Poularde herausnehmen, häuten, das Fleisch von den Knochen lösen, in der Butter unter Wenden kurz anbraten, mit der Soße aufgießen, nochmals abschmecken, anrichten und auftragen

*Viandier de Taillevent, 1375, aus: Fahrenkamp, Mannsbild*

## Cuminée vom Huhn 3

*Frankreich, 14. Jhd.*

*16 Portionen*

### Zutaten

~1l Wasser  
1 Tasse (225ml) Weißwein  
1kg Hühnerbrust, in Streifen geschnitten  
~2 EL Olivenöl  
¼ Tasse (175ml) Verjus  
1 Ei  
2 Eidotter  
1 EL Ingwer  
1 EL Kumin

### Zubereitung

Fleisch in Wasser und Wein fertig kochen  
Herausnehmen, in Olivenöl bräunen  
1½ Tassen (350ml) der Kochflüssigkeit mit Salz abschmecken,  
Verjus und Gewürze zugeben  
Ei und Eidotter verschlagen, mit etwas von der Kochflüssigkeit  
temperieren  
Eimasse in die gewürzte Kochflüssigkeit einschlagen  
Wieder aufs Feuer geben und bei niedriger Flamme andicken  
lassen  
Fleisch zugeben, kochen, bis alles heiß und die Soße dick genug  
ist; auftragen

*Le Menagier de Paris, 1393; Tatiana Pavlovna Sokolova, The  
Stewpot Period Culinary Guild (SCA)*

**Siehe auch: Hühnerbrust mit Mandeln und Kumin**

# Deutsches Huhn

*Frankreich, 14. Jhd.*

## Zutaten

4 Hühnerbrüste  
Schweineschmalz  
1 kleingeschnittene Zwiebel  
1 Scheibe Brot  
¼ TL Ingwerpulver  
¼ TL Zimt  
¼ TL zerdrückte Paradieskörner  
⅛ TL geriebener Muskat  
Safran  
1 EL Rohrzucker  
1 EL Essig  
1 Tasse gehackter Petersil  
2 oder mehr EL Rohrzucker

## Zubereitung

Brot toasten und zerbröseln  
Hühnerbrüste ~20 min in Wasser kochen, im Fett ausbacken  
Hühnerbrüste herausnehmen, Zwiebel anbraten  
Gewürze, Essig und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen  
Kurz bevor man die Mixtur vom Feuer nimmt, Petersil und  
noch etwa Zucker zufügen  
Hühnerbrüste und Zwiebel zugeben, kurz vor dem Auftragen  
noch mit etwas Zucker bestreuen

*Le Menagier de Paris, 1395*

# Dolmades

Byzanz

## Zutaten

175 ml Olivenöl  
1/2 Zwiebel, gehackt  
8 Schalotten, feingehackt  
2 große Knoblauchzehen, gehackt, + etwas mehr zum Einreiben  
1 Tasse Gerste  
Frischer Dill, gehackt, nach Geschmack  
1/2 Tasse gehackter Petersil  
Saft 1/2 Zitrone + etwas mehr zum Einreiben  
Salz  
1/4 l heißes Wasser  
1 Dose (500g) Weinblätter  
1 Hühnchen, 1 1/2-2kg, enthäutet, entbeint, in großen Stücken

## Zubereitung

2/3 des Öls in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Schalotten zugeben, weich dünsten  
Knoblauch zugeben, einige weitere Minuten dünsten  
Gerste zugeben, unter ständigem Rühren etwas anbräunen, dann Dill, Petersil, Zitronensaft, Salz und restliches Öl zugeben  
Gut umrühren, heißes Wasser angießen  
Deckel drauf, 5 min köcheln lassen  
Weinblätter waschen, mit einem Teil davon eine Pfanne auslegen (1 Schicht)  
Um die restlichen Weinblätter zu füllen, je 1 Blatt auf die Arbeitsfläche legen, Stängel nach hinten und raue Seite nach oben, 1 TL der Gerstenmasse nahe dem Stängel darauf geben, die Stängelseite über die Füllung falten, beide Seiten darüber falten, in Richtung der Spitze streng rollen, mit der 'Naht' nach unten in die vorbereitete Pfanne geben  
Einen umgedrehten Teller über die Weinblätter legen und genügend Wasser da zugießen, dass es an den Rand des Tellers reicht  
Die Hühnerteile mit Zitronensaft und Knoblauch einreiben, auf den umgedrehten Teller legen

Zum Kochen bringen, Deckel drauf, Hitze reduzieren, 1¼ Stunden kochen lassen (bis das Huhn gar und die Gerste weich sind)

Herausnehmen, abkühlen lassen, kalt stellen

Mit saurer Sahne oder **Avgolemono-Soße (siehe Tunken)** auftragen

*Aus einem griechischen Rezept 'periodisiert' (Byzanz, 395-1453) von Gode Cookery*

## Fronton-Huhn

*Rom, Antike*

### Zutaten

1l Traubensaft

4 Hühnerschenkel

Olivenöl

200 ml Nuoc mam (Fischsoße aus dem Asialaden, alles andere würde sehr lange dauern, um es herzustellen oder siehe unten mit heller Sojasoße als Ersatz für die Fischsoße)

200ml Wasser

Kräuterstrauß aus Dill, Lauch, Bohnenkraut und grünem Koriander

Pfeffer

### Zubereitung

Traubensaft auf 50-30% einkochen

Hühnerschenkel im Olivenöl anbraten

Fischsoße (kontrolliert abschmecken), Wasser und Kräuterstrauß zugeben; ~20 min kochen

Auf einen Teller geben, den reduzierten Traubensaft darüber gießen, großzügig pfeffern, auftragen

Der Name dieses Gericht ist bislang unerklärt.

*Apicius, De re coquinaria, VI.IX.XII / #248; Julien Courtois*

Anmerkung zur Fischsoße:

**Nuoc mam**

Nuoc Cham oder Nuoc Mam Pha ist ein vietnamesischer Dip, der oft zu vietnamesischen Frühlingsrollen aber auch zu vielen Salaten gereicht wird. Die Hauptzutat ist Fischsauce, die mit Zucker, Limettensaft, Knoblauch und Chilis angerührt wird. Wer mag, kann die Fischsauce auch durch helle Sojasauce ersetzen. Die Herstellung ist einfach, entscheidend ist das richtige Mischungsverhältnis, das man durch Abschmecken noch verbessern kann. Für die klassische Variante werden Knoblauchzehen und Chilischote ganz fein gehackt und erst zum Schluß der Sauce beigefügt. Einfacher ist es, alles grob zu zerkleinern und zusammen mit dem Zucker in einem Mörser zu zerstoßen. Dadurch verbinden sich die Aromen auch besser.

1 Knoblauchzehe  
1 Chilischote (nach Geschmack)  
2 EL Zucker  
8 EL heißes Wasser  
4 EL Fischsauce  
1 Limette  
Schwarzer Pfeffer, gemahlen

Den Knoblauch und die Chilischote grob hacken, in einem Mörser zusammen mit dem Zucker zu einer Paste zerstoßen. Mit heißem Wasser verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Jetzt die Fischsauce hinzugeben. Die Limette durch ein Sieb auspressen und den Saft dazugeben. 4-5 Drehungen mit der Pfeffermühle und alles gründlich verrühren. Dies ergibt ca. 200 ml, ideal für die meisten Rezepte. Alternativ kann man den Knoblauch weglassen und durch die gleiche Menge Ingwer ersetzen.



# **G**ans im Teigmantel

*Deutschland, 16. Jhd.*

*6 Personen (Hauptgericht)*

## **Zutaten**

### **Gans**

1 Gans (3-3½kg)  
4 dünne Scheiben geräucherter fetter Speck  
Garn und Nadel zum Zunähen  
Salz, Pfeffer  
Pastetenteig  
1500g Mehl  
9 Eier  
150-175g Schmalz  
1-2dl Wasser  
15g Salz  
Fett für das Backblech

### **Füllung**

750g Birnen oder 250g Birnen und 500g säuerliche Äpfel  
2 Zitronen oder Limonen  
2 TL Ingwer  
1 TL Pfeffer  
1 TL geriebene Muskatnuss  
1 TL Nelkenpulver  
2-3 TL Zimt  
1-2 gestrichene TL Salz  
125g durchwachsener geräucherter Speck

### **Zubereitung**

Das Schmalz mit dem Wasser erhitzen und etwas abkühlen lassen  
Das Mehl in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken, die Eier, das Salz und die abgekühlte Wasser-Schmalz-Mischung hinzugeben und zu einem festen Teig verkneten

2 Stunden kühl ruhen lassen  
Die Birnen (und ggf. Äpfel) schälen und würfeln  
Von den Zitronen oder Limonen die gesamte Schale mitsamt dem Weißen entfernen; die Früchte vierteln  
Den Speck würfeln, mit den Früchten gut vermischen  
Die Gewürze gut vermengen und unter die Früchte und den Speck rühren  
Die Gans innen und außen gut waschen, abtrocknen  
In der Mitte des Brustkorbs flach drücken  
Von innen nicht zu stark salzen und mit der Obst- und Gewürzmischung füllen  
Zunähen; außen salzen und pfeffern  
Den Ofen auf 200° (Gas: 3) vorheizen  
Auf bemehltem Grund aus dem Teig eine sehr große Platte ausrollen  
Die Gans darauf legen  
Um die Füße und zwischen die Flügel die Speckscheiben legen  
Die Teigränder anfeuchten, den Teig über die Gans schlagen, so dass sie völlig bedeckt ist  
Die Teigränder zusammenkniffen  
Mit der Brustseite nach oben auf ein gefettetes Backblech setzen und 3½ bis 4 Stunden backen  
Zum Auftragen den Teig der Länge nach aufschneiden und aufklappen, Fleisch in kleine Portionen zerteilen, mit der Fülle und etwas Teigkruste auftragen

Dazu passen **Böhmische Erbsen oder Blaukraut (siehe Gemüse) und Weichselkirschensoße II (siehe Tunken).**

*Kochbuch der Philippine Welserin (78), um 1550, aus: Ehlert, Kochbuch*

## **G**ans oder Kapaun, gefüllt

*England, 15. Jhd.*

### **Zutaten**

1 Gans oder 1 Kapaun  
24 (2 Dutzend) hartgekochte Eidotter, gehackt  
1kg kernlose (oder entkernte) Trauben  
4 Bd frischer Petersil, gehackt  
3-4 große Zwiebeln, gehackt

je 1 EL Ingwer, Pfeffer, Zimt, Salz  
60g Butter

### **Zubereitung**

Zwiebeln und Petersil im Butter andünsten, bis die Zwiebeln weich sind

Trauben, Dotter und Gewürze mit den Zwiebeln, dem Petersil und dem Butter gründlich vermischen

Gans oder Kapaun damit füllen, auf die Bratpfanne setzen

Etwas Öl in die Haut einreiben, salzen und pfeffern, bei 200°C 2-3 Stunden (Gans) bzw. 1-2 Stunden (Kapaun) braten, bis der Vogel durch und tief goldbraun ist

*Austin, Th.: Two Fifteenth-Century Cookery-Books; Gode Cookery*

## **G**änsebraten mit Leber=Apfel=Soße

*Deutschland, 14. Jhd.*

*4-6 Personen*

### **Gans**

1 Gans (ca. 2,5kg) mit Innereien  
Salz, Pfeffer, Fenchelsamen, Kümmelpulver  
1dl Wasser mit 5 EL Honig

### **Füllung**

500g Birnen  
15 Wacholderbeeren  
250g durchwachsener Speck  
1 Bd Petersil  
3 Zwiebeln  
Pfeffer, Salz

### **Soße**

1/2l Hühnerbrühe  
1 Bd Suppenkraut  
3-4 Scheiben Weißbrot oder 75g Semmelbrösel

200g Hühnerleber  
4 Eier  
Pfeffer  
1 Portion Safran  
2 Msp Kümmelpulver  
3 EL Essig  
2 Zwiebeln  
1-3 Boskop oder andere säuerliche Äpfel  
1 Prise Zucker

### **Zubereitung**

Die Gans ausnehmen, waschen, trockentupfen; Magen, Herz, Leber und etwas Fett aufbewahren

Die Gans von innen und außen salzen und pfeffern, mit im Mörser zerstoßenen Fenchelsamen und Kümmelpulver einreiben

Den Backofen auf 200°C vorheizen

(Füllung) Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, stifteln

Den durchwachsenen Speck würfeln

Zwiebeln schälen und fein würfeln

Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken

Petersil fein hacken

Alle Zutaten für die Füllung vermischen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und in die Gans füllen

Die Gans zunähen und dressieren

Einen Bratrost auf die Saftpfanne legen; die Gans mit der Brustseite nach unten auf den Bratrost legen

Nach 15-20 min die Gans auf allen Seiten mit einer Nadel einstechen, damit das Fett auslaufen kann

Etwa 2l kochendes Wasser in die Bratenpfanne gießen

Die Gans während des Bratens öfter mit Flüssigkeit aus der Saftpfanne beschöpfen

Nach etwa 1 Stunde die Gans umdrehen

Nach 2-2¼ Stunden nur die Oberhitze einschalten, die Gans mit dem Wasser-Honig-Gemisch begießen und gut 5 min bräunen lassen

Unterdessen für die Soße 4 Eier hart kochen

Das Suppenkraut putzen und fein würfeln

Magen und Herz der Gans waschen und in feine Würfel schneiden

Die Hühnerbrühe mit dem Suppenkraut aufkochen, Magen und Herz darin gar kochen

Nach ~1 Stunde etwa 2dl Brühe abnehmen, durchseihen und darin die Gänse- und die Hühnerleber garen  
Wenn die Leber gar ist, die Brühe mit der Leber durch ein Haarsieb schlagen und wieder in einen Topf geben  
Die Magen- und Herzwürfel dazugeben; das Weißbrot zerzupfen und hinzufügen; die hartgekochten Eier schälen, kleinhacken und unterrühren  
Mit Essig, Kümmel, Pfeffer und Salz abschmecken und leise köcheln lassen  
Die Äpfel schälen, von Kerngehäuse befreien und stifteln. Die Zwiebeln schälen, würfeln und in Gänsefett glasig dünsten  
Die Apfelstifte hinzufügen, ebenfalls glasig dünsten  
Das Zwiebel-Apfel-Gemisch zur restlichen Soße geben  
Zum Schluss mit Safran, Kümmel, Pfeffer, Salz, Essig und einer Prise Zucker kräftig abschmecken und zur Gans reichen

*Das buoch von guoter spise (26), 1345/52, aus: Ehlert, Kochbuch*

## **G**edämpfter Kapaun

*mit verschiedenen feinen Soßen als Zwischengericht*

### **Zutaten**

1 Kapaun  
Speck in Scheiben  
Sellerie, Karotten, Petersilwurzeln, Pastinaken, Schalotten  
Roher, magerer Schinken  
Grobes Gewürz, Salz

### **Zubereitung**

Kapaun vorrichten und dressieren  
(Dressieren - Form geben; Geflügel zum Braten usw. vorrichten, abrichten.  
Dressieren bedeutet, eine Sache in gute Form bringen.  
Z.B. Gemüse, als: Mohrrüben, weiße Rüben Etc. dressieren: dasselbe zu möglichst gleicher Größe und Form zustutzen oder schneiden.  
Kuchen, Pasteten etc. dressieren: dieselben aus dem dazu bestimmten Teige formen.

(von Sophie Wilhelmine Scheibler (1793-1815), einer berühmten Kochbuchautorin Deutschlands)

Speckscheiben in einen Topf legen, darauf das in Scheiben geschnittene Gemüse, den Schinken und zuletzt den Kapaun Soviel Fleischbrühe angießen, daß der Vogel zur Hälfte damit bedeckt ist

Langsam gut bedeckt unter öfterem Begießen gardämpfen, dabei darauf achten, daß der Braten nicht zu weich wird

Mit Austern-, Champignon-, Kapern- und/oder Krebssoße (siehe Tunken), die jeweils mit der eingekochten Dampfbrühe fertiggestellt wurden, zur Tafel geben

## Gefärbte Brathühner

*Deutschland, 16. Jhd.*

*20 Portionen*

### Zutaten

#### **Hühner**

5 ganze Hühner zum Braten  
Salz

#### **Weiß**

2 Eiklar  
Mehl

#### **Braun**

1 Tasse Sauerkirschgelee  
2 Eier  
Mehl

#### **Grün**

1 Tasse frischer Petersil  
3 Eier  
Mehl

#### **Gelb**

3 Fäden Safran  
1 Eidotter  
2 Eier

Weizenmehl

### **Schwarz**

1 EL frisch zerstoßene Nelken

1 Ei

noch 2 Eier

Mehl

### **Zubereitung**

[**Schwarz**] Am Abend vorher ein Ei mit den Nelken verschlagen, in einem verschlossenen Behälter über Nacht im Kühlschrank lassen

Hühner säubern, innen und außen mit Salz einreiben, bei 200°C im Ofen braten (für je 2 Hühner auf einmal ~1½Stunden), aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen

[**Weiß**] Eiklar aufschlagen, langsam Mehl einrühren, bis ein dünner Teig entsteht

[**Braun**] Eier mit dem Gelee vermischen, langsam Mehl einrühren, bis ein dünner Teig entsteht

[**Grün**] Petersil mit ein wenig Wasser im Mörser zerstoßen, die grüne Flüssigkeit durch ein Tuch auspressen, mit den Eiern vermischen, langsam Mehl einrühren, bis ein dünner Teig entsteht

[**Gelb**] Safranfäden in ein wenig heißem Wasser einweichen, wenn die Farbe im Wasser ist, die Fäden entfernen, mit dem Eidotter vermischen, die restlichen Eier dazuschlagen, langsam Mehl einrühren, bis ein dünner Teig entsteht

[**Schwarz**] Die Nelken-Ei-Mischung mit den restlichen Eiern vermischen, langsam Mehl einrühren, bis ein dünner Teig entsteht

Ofen auf 160°C vorheizen, jedes Huhn mit einer anderen Farbe bedecken, im Ofen lassen, bis die Farbe trocknet

*Kochbuch der Sabina Welserin (3), 1553; Cynaguan Culinary Guild, SCA*

# Gefüllte Gans

4-6 Portionen

## Zutaten

### Gans

1 Gans von ~2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>kg  
Salz, Pfeffer  
Honigwasser (1:1)

### Füllung

500g Äpfel  
250g Birnen  
2 Zwiebeln  
1 TL Zimt  
Majoran, Thymian

## Zubereitung

Gans ausnehmen, Fettflomen heraustrennen, gut waschen, abtrocknen, innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben

Äpfel und Birnen schälen, vierteln, entkernen und würfeln; Zwiebel häuten, in dünne Scheiben schneiden, mit dem Obst vermischen; Mit Zimt, Majoran, Thymian, Pfeffer und Salz kräftig würzen

Gans füllen und verschließen, Flügel unter den Rücken schieben, mit der Brust nach unten auf den Bratrost über der Fettpfanne legen und in den vorgeheizten Ofen (200°, G: 3)schieben

Nach 15 min ~2 Finger hoch kochendes Wasser zugießen und die Gans an den Seiten, Hüften, am Rücken und oberhalb der Flügel mit einer Nadel einstechen, damit das Fett ablaufen kann

Fett während der Bratzeit des öfteren über die Gans gießen, nach 60 min die Gans umdrehen, nach 2 Stunden den Ofen auf starke Oberhitze schalten

Die Gans dann immer wieder mit dem Honigwasser bestreichen und noch 5 min knusprig goldbraun werden lassen,



dann zugedeckt im ausgeschalteten Ofen noch ~10 min ruhen lassen

**Dazu: Blaukraut (siehe Gemüse) und Semmeltorte (siehe Mehlspeisen und Beilagen)**

*Aus: Fahrenkamp, Mannsbild*

**Siehe auch: Drei Füllungen für Gänsebraten (Grundrezepte)**

## **G**efüllte Poularde, gekocht und gebraten

*Deutschland, 15. Jhd.*

*4 Personen*

### **Zutaten**

1 Poularde (~1800g)  
150g Innereien (Herz, Leber, Magen)  
150g magere Schweineschulter  
150g Poulardenbrust oder Hähnchenbrustfilet  
150g durchwachsener Speck  
1 Bund Petersil  
2 Eier  
50g Rosinen  
2 Birnen  
1 Bouquet garni (Lauch, Möhre, Sellerie, Zwiebel)  
1l trockener Weißwein  
1l Wasser  
2cl Essig  
Salz, Pfeffer, Safran, Majoran, Thymian, Kerbel, Petersilie  
Alufolie  
Wurstband

### **Zubereitung**

Von der Poularde die Unterschenkel und die Flügel abtrennen, um das weitere Auslösen zu erleichtern  
Die Poularde mit der Brustseite auf ein Brett legen und auf dem Rücken entlang dem Rückgrat auf beiden Seiten die Haut einschneiden (vom Hals bis zum Bürzel)

Die Poularde mit den Fingern abtasten, um die richtige Stelle der Flügelgelenke zu finden, diese mit einem scharfen Messer durchtrennen

Ebenso die Keulen an den Hüftgelenken abtrennen

Die Brustkarkasse auslösen; dabei die Schneide des Messers zur Karkasse, nicht zum Fleisch halten

Das Brustbein auslösen, ohne die Haut zu verletzen

Die verbliebenen Flügelknochen auslösen und das Fleisch nach innen ziehen

Ebenso bei den Keulen verfahren

Die an den Keulen und Flügeln durchtrennten Sehnen aus dem Fleisch entfernen

Die Poularde auf dem Brett auslegen und egalisieren, dh lose Fleischteile, z.B. die Brustfilets, auf unbedeckte Hautstücke verteilen, so daß die Außenhaut an allen Stellen mit Fleisch bedeckt ist

Die Poularde nun innen mit gemahlenem Safran, Salz und Pfeffer würzen

Die Schweineschulter, die Poularden- bzw. Hähnchenbrüste mit dem Speck in Streifen schneiden

Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian würzen, kalt stellen  
Das Fleisch zweimal fein wolfen

Die Eier hinzufügen und mit einem Holzspatel zu einer glatten Farce vermengen

Herz und Magen gar kochen; Leber in etwas Öl anbraten, alles erkalten lassen, fein würfeln

Die Birnen schälen, ebenfalls würfeln und mit Rosinen, Kerbel, Petersil, Innereien und Fleischfarce vermischen

Die Farce auf die vorbereitete Poularde verteilen

Die Poularde schließen, dabei zuerst die Bürzelseite über die Farce geben und danach die Halsseite darüber klappen, und zwar so, daß alle Nahtstellen gut bedeckt sind und keine Farce austreten kann

Das Ganze zu einer gleichmäßigen Rolle formen

In Alufolie, Bratfolie oder eine Serviette einrollen und mit einem Wurstband gleichmäßig binden

Aus den Geflügelkarkassen mit Weißwein, Wasser, Essig und dem Bouquet garni einen Fond kochen

Den Fond passieren, die Geflügelrolle in den Fond geben und bei konstant 80°C garen (die Garzeit beträgt pro kg 40 min bei 80°C)

Tipp: Die Poularde ist besonders herzhaft, wenn sie nach der Hälfte der Garzeit aus der Folie oder Serviette genommen und

in einem Bräter im heißen Ofen gebraten wird. Dazu die Poularde bei 220°C im vorgeheizten Ofen anbraten, bis sie braun wird, dann auf 180°C herunterschalten und fertigbraten. Dabei mehrmals mit dem Fond begießen

*Kuchenmeysterey (15), um 1486, aus: Ehlert, Kochbuch*

## Gefülltes Huhn 1

*Italien, 16. Jhd.*

### Zutaten

1 Poularde (~1½kg)  
350g milder, roher Schinken  
200g Kalbsschnitzel  
1 Bd Petersil  
Knoblauch  
Salz, Pfeffer  
1 Ei  
500g Rinderrippchen  
1 Markknochen  
200g Möhren  
150g weisse Rüben  
100g Lauch  
1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer  
Wasser oder Hühnerbrühe

### Zubereitung

Die Poularde ausnehmen, waschen und innen sowie aussen gut abtrocknen

Den Schinken und das Schnitzelfleisch durch den Fleischwolf drehen (grobe Lochung), mit gehacktem Petersil, zerdrücktem Knoblauch und Ei vermischen; mit Salz und Pfeffer würzen  
Die Füllung in das bratfertige Huhn geben und verschliessen  
Am einfachsten wird die Öffnung mit Zahnstochern zugesteckt und um diese kreuzweise ein Faden geschlungen, der am Ende verknotet wird

Die Rippchen, Markknochen und das geputzte und grob geschnittene Gemüse in einen Schmortopf geben, die Poularde

daraufsetzen und so viel Wasser aufgießen, dass das Gemüse bedeckt ist

Salz zugeben und langsam aufkochen, 2-3 Stunden auf milder Hitze schmoren lassen, dabei hin und wieder mit dem Fond überschöpfen

Die Poularde herausnehmen, den Verschluss entfernen, die Füllung herausnehmen und anrichten

Die Poularde in Portionsstücke teilen und dazu anrichten

Das Gemüse darum garnieren, pfeffern und mit etwas Fond überschöpfen

*Bartolomeo Scappi, aus: Fahrenkamp, Mannsbild*

## Gefülltes Huhn 2

*England, 14. Jhd.*

### Zutaten

1 Huhn (~1kg)

4 EL gehackter Petersil

1½ TL frischer gehackter Salbei

1 TL frischer, gehackter Majoran

1 TL frischer, gehackter Thymian

~10 Knoblauchzehen

250g rote Trauben

Hühnerbrühe

poudre douce: 1 TL Zucker, 1 TL Muskatblüte, 1 TL Zimt

### Zubereitung

Die Kräuter mischen, die Knoblauchzehen ganz (oder, wenn sie sehr groß sind, halbiert) und die Trauben zugeben

Gründlich, aber vorsichtig vermischen

Das Hühnchen mit der Mischung füllen und verschließen

1 Stunde in der Hühnerbrühe kochen, herausnehmen, mit dem poudre douce bestreuen und auftragen

*Curye on Inglysch p. 105, 1395; Forme of Cury no. 36*

## Gefülltes Huhn 3

*England*

### Zutaten

je ½ TL Basilikum, Rosmarin, Thymian  
1 TL Salz  
2 Tassen Hafer(flocken?)  
1 Tassen getrocknete Äpfel, gehackt  
Saft ½ Zitrone  
1 Tasse Feigen, gehackt  
2 Tassen (450ml) Rinderbrühe  
2 EL Butter  
2 Äpfel  
1 Huhn oder anderes Geflügel

### Zubereitung

Gewürze und Haferflocken vermischen  
Trockenäpfel und Feigen zugeben, Rinderbrühe einrühren  
Vogel mit der Mischung füllen, Haut mit Butter einreiben  
Bei 190°C 2 Stunden backen  
Inzwischen Äpfel schälen und entkernen, Schale kleinhacken  
Äpfel in dünne Scheiben schneiden, mit der Schale mischen,  
Zitronensaft zugeben  
Vogel zerlegen, Füllung mit den Äpfeln vermischen, auftragen

*Fabulous Feasts; Shire of Vanished Wood Coking Guild, SCA*

## Gekochtes Brathuhn

*Andalusien, 13. Jhd.*

### Zutaten

1 Huhn, 1¼kg, zerlegt  
60ml Öl (1)  
60ml Essig  
2 EL Murri (siehe Grundrezepte)  
2 EL Öl (2)

1 TL Pfeffer  
4 Zweige Cilantro oder Koriander  
¼ TL Kumin (Kreuzkümmel)  
¼ TL zerdrückter Knoblauch  
3 Fäden Safran

### **Zubereitung**

Huhn in dem Öl (1) über milder bis mittlerer Hitze 10 min bräunen, beiseite stellen

In eine großen Topf Essig, Murri, Öl (2), Pfeffer, Cilantro/Koriander, Safran, Knoblauch und Kumin geben, 3 min heizen

Huhn zugeben, 25 min bei geschlossenem Topf simmern lassen, oft umrühren

*Andalusian p. A-3*

## **G**ekrätertes Huhn

*Frankreich, 14. Jhd.*

### **Zutaten**

1l Wasser  
4 Hühnerbrüste  
1 Scheibe frischen Speck  
1 Tasse gehackter Petersil  
¼ Tasse gehackter Salbei  
1 TL Ysop  
60ml Balsamessig  
1 Prise Safran  
5 dünne Scheibchen Ingwer

### **Zubereitung**

Alle Zutaten in einen Topf geben, ~1 Stunde kochen lassen

*Le Viander de Taillevent, 1375; Le Menagier de Paris, 1395*

## Geschmortes Hähnchen

### Zutaten

4 ganze Hähnchen  
8-10 Zwiebeln, geviertelt  
2-3 Suppengrün, kleingeschnitten  
1 Knolle Knoblauch  
2 Gläser Champignons  
3 Zweige frischen Rosmarin  
~1kg Reis  
Gemüsebrühe + evtl Wasser

### Zubereitung

Die Hähnchen zerteilen und in etwas Schmalz kräftig und kurz anbraten

Einen Bräter damit füllen und die restlichen Zutaten hinzugeben, Deckel drauf, in die Feuergrube stellen, Holzkohle drum und langsam durchglühen lassen

Wenn das Gemüse weich wird, in einem zweiten Topf den Reis kochen (man kann überschüssige Brühe aus dem Schmortopf nehmen)

Wenn alles fertig ist, in den Schmortopf noch lecker Sahne hinzufügen

*Überlieferung unbek.*

## Goldenes Huhn

*England, 14. Jhd.*

### Zutaten

1 Huhn, ganz oder in Stücken, möglichst entbeint (s.u.)  
Aufgeschlagene Eidotter

### Zubereitung

Huhn fertig braten, aus dem Ofen nehmen, mit dem Eigelb bestreichen, und kurz zurück in den Ofen geben, bis sich die Glasur setzt ( $\leq 1$  min)

Nicht zu lange im Ofen lassen; das Huhn sollte gelb, nicht braun sein

Einige Male wiederholen, um einen helleren Farbton zu erreichen

Ganze Hühner, bei denen nur die Brustknochen entfernt wurden, wären hierbei die ideale Wahl, da das Originalrezept genau dieses verlangt; allerdings könnte es etwas schwierig sein, solange Ihr kein ausgebildeter Koch oder Metzger seid oder einen solchen kennt, einen solchen Vogel in rohem Zustand zu bekommen. Euer Metzger kann Euch möglicherweise helfen, so mag es der Mühe wert sein, ihn zu fragen. Andernfalls solltet Ihr der Vorgehensweise des mittelalterlichen Rezeptes folgen: das Huhn zuerst abbrühen, dann den Brustknochen entfernen, dabei die Haut intakt und die anderen Knochen an ihrem Platz lassen. Wenn Ihr Euch nicht so abenteuerlustig fühlt, denkt daran, daß diese Art des 'Vergoldens' in der mittelalterlichen Kochkunst sehr verbreitet war, und daß man so jedes Stück eines Huhnes, ob mit Knochen oder ohne, zubereiten kann. Vergesst lediglich nicht, die Haut nicht zu entfernen, wie es das Rezept rät.

*Hieatt, C.B.: An Ordinance of Pottage; A Boke of Gode Cookery*

## Goldenes Huhn mit Knoblauch

*England, 14. Jhd.*

### **Zutaten**

1 großes Brathuhn

7-10 Knoblauchknollen

6 Eidotter

Ingwer, Pfeffer, Safran, Salz

½ Tasse Mehl

### **Zubereitung**

Huhn innen und außen gründlich waschen

Knoblauchknollen in Zehen zerteilen, schälen, Huhn damit füllen

Ofen auf 180°C vorheizen, Huhn in einem Bräter hineingeben



Mehl zweimal durchsieben  
Eidotter schlagen, Gewürze zufügen, weiter schlagen  
Langsam das Mehl auf die Eimasse sprengeln, dabei weiter  
schlagen; die Mischung sollte eine goldene Farbe haben  
Nach 30-45 min das Huhn herausnehmen, einen großzügigen  
Teil der Eimischung darauf pinseln, dabei jede erreichbare  
Fläche bepinseln, wieder in den Ofen geben  
Dies alle 10 min wiederholen, bis das Huhn fertig ist

*A Boke of Kokery, Harleian Manuskript #4016, ~1450; Elaina  
de Sinistre, The Stewpot Period Culinary Guild (SCA)*

## Griechische Hühner 1

*Deutschland, 14. Jhd.*

*4 Personen*

### **Zutaten**

#### **Teig**

100g Mehl  
¼l Milch  
1 Prise Salz  
Butter zum Abbacken

#### **Soße**

2dl Weißwein  
5 EL Honig  
½ TL Zimt  
1 Prise Kardamom

#### **Fülle**

1 kleine Poularde oder 3-4 Hähnchenbrustfilets  
2dl Hühnerbrühe  
4-6 dünne Scheiben durchwachsener Speck  
4 Scheiben Weiß- oder Toastbrot  
1dl Milch  
2 Eier

1 TL Zucker  
2 Msp Zimt  
2 Boskop  
2 Msp Ingwerpulver  
2 Msp Galgant  
Pfeffer, Salz  
150g Schmalz

## **Zubereitung**

Die Poularde waschen, trockentupfen, innen und außen pfeffern und salzen; mit Speck umwickeln; etwas Schmalz in einem Schmortopf geben, die Poularde kurz anbraten, mit Hühnerbrühe ablöschen und bei schwacher Hitze in etwa 45 min garen

Wenn man Hähnchenbrustfilets verwendet, diese mit Speck umwickeln, in einer Pfanne in etwas Schmalz anbraten, bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze in etwa 20 min garen

Das Hühnerfleisch in Tranchen, den Speck in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel legen, zudecken und warmstellen  
In der Zwischenzeit die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit der Milch verquirlen, die Weißbrotscheiben kurz hineintauchen und in einer Pfanne in heißem Schmalz ausbacken und warmstellen

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse daraus entfernen, quer in nicht zu dünne Scheiben schneiden, etwas Zucker und Zimt auf die Scheiben streuen und in heißem Schmalz backen; sie sollen nicht zerfallen

Weißwein mit Honig erhitzen, bis sich der Honig ganz aufgelöst hat; mit Zucker und Kardamom abschmecken

Aus den angegebenen Zutaten für den Teig einen Pfannkuchenteig herstellen, wenigstens 4 dünne, möglichst große Pfannkuchen in heißer Butter abbacken

Auf jeden Pfannkuchen eine Apfelscheibe, eine ausgebackene Weißbrotscheibe (der "Arme Ritter"), zwei bis drei Tranchen Hühnerfleisch und etwas Speck legen

Jede Schicht mit Pfeffer, Salz, Ingwer und etwas Galgant würzen

Die Pfannkuchen zusammenfalten, auf einen tiefen Teller stürzen, ein Loch von ca. 2-3cm Ø hineinschneiden und die Soße hineingießen

*Das buoch von guoter spise (51), 1345/52, aus Ehlert,  
Kochbuch*

## **G**riechische Hühner 2

*Deutschland, 14. Jhd.*

### **Zutaten**

1 Huhn  
500g Schweinebraten  
½ Tasse Rosenblätter oder geschnittene Orangenschale  
1-2 EL fein geschnittener Ingwer  
¼ TL gemahlene Pfefferkörner  
60ml Honig  
60ml Rheinwein

### **Zubereitung**

Huhn und Schwein fertig braten, Huhn warm stellen  
Schweinefleisch in mundgerechte Stücke schneiden, warm  
stellen  
Die restlichen Zutaten außer den Rosenblättern mischen und  
5-10 min kochen lassen  
Das Huhn in die Mitte setzen, Schweinefleisch mit der Soße  
vermengen und darum verteilen, mit den Rosenblättern  
bestreuen

*Das buoch von guoter spise (4)*

## **G**riechische Hühner 3

### **Zutaten**

### **Füllung**

1 Hähnchen  
4 Scheiben roher Speck  
2 Äpfel  
Salz, Pfeffer  
4 Weißbrotscheiben  
Milch zum einweichen  
2 Eier

Paniermehl  
25g Schmalz

### **Teig**

4 Eier  
200-250g Mehl  
1/2l Milch  
Fett zum Backen

### **Würzsoße**

1/8l Rotwein  
2-4 EL Honig  
je 1 Prise Nelkenpulver, Ingwer, Piment, Pfeffer

Das gesäuberte Hähnchen salzen, pfeffern, den Speck darum wickeln, festbinden, im vorgeheizten Backofen (200°C, G: 3) ~30 min braten, herausnehmen und etwas abkühlen lassen  
Den Speck entfernen, das Hähnchen häuten, das Fleisch vom Konchen lösen und wie für ein Ragout zerkleinern  
Inzwischen aus dem Mehl mit Eiern, Milch und einer Prise Salz einen sämigen Eierkuchenteig rühren und ~30 min ausquellen lassen

Das Weißbrot kurz in Milch einweichen, im verquirlten Ei, danach im Paniermehl wenden, im heißen Fett von beiden Seiten goldgelb ausbacken und warm stellen

Die Äpfel schälen, entkernen, in fingerdicke Scheiben schneiden, in Mehl wenden, kurz im Fett anbraten und warm stellen.

Die Pfannkuchen auf ein gefettetes Backblech legen und in die Mitte je eine Schicht Äpfel geben

Kräftig pfeffern, die „Armen Ritter“ (das ausgebackene Weißbrot) und das Hähnchenfleisch darauf verteilen

Die Ränder der Pfannkuchen so weit wie möglich über diese Füllung klappen

Den Rotwein mit Honig und den Gewürzen verrühren und in die Öffnungen gießen

Die Pfannkuchen im vorgeheizten Backofen (225°C, G: 4) oder unter dem Grill 5-8 min überbacken und sofort heiß auftragen

*Aus: Fahrenkamp, Mannsbild*

# Grün-Goldenes Huhn

Frankreich, 14. Jhd.

## Zutaten

1 Huhn, Füße und Kopf noch am Körper (bei einem Koscheren Metzger)  
500g dunkles Fleisch vom Lamm, Kalb oder Huhn, in jeder Kombination oder einzeln, gekocht und gewürfelt oder gewolft  
6 geschlagene Eier  
½ Tasse gegarte Kastanien (ganz oder püriert) oder Walnüsse  
1 Tasse Mozzarella oder Brie, gewürfelt oder gerieben  
je ½ - 1 TL Schwarzer und Weißer Pfeffer, Salbei, Kumin je (nach Geschmack)  
ein paar Fäden Safran oder gelbe Lebensmittelfarbe  
Salz  
2 Eidotter  
Gelbe und grüne Lebensmittelfarbe  
Brotkrumen (optional)

## Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Huhn, den Eidottern und der Lebensmittelfarbe in eine große Schüssel geben und gut mischen  
Huhn mit dieser Mischung füllen, Rest aufheben  
Den gesamten Vogel mit Olivenöl einreiben, auf ein Backblech legen, mit Salz und Pfeffer bestreuen  
Kopf, Füße und Flügel mit Alufolie vorsichtig einwickeln  
Vogel in den Ofen geben und bei 180°C backen, bis er gerade goldbraun wird  
Aus dem Ofen nehmen, vorsichtig die Alufolie entfernen  
Sofort den ganzen Vogel mit grün oder gelb gefärbtem Eigelb bestreichen, für ein paar Sekunden wieder in den Ofen geben  
Mit den "Eiern" garnieren  
Um die "Eier" zu machen, den Rest der Füllung nehmen und in Eierform bringen; wenn die Füllung zu feucht ist, mit Brotkrumen genügend andicken  
Die Eier ~1 Stunde mitbacken, ebenso wie das Huhn einfärben

*Viandier de Taillevent, 1375, A Boke of Gode Cookery*

# Hähnchen in Zitronen=Ingwer=Sahne

## Zutaten

1½ Zitronen (unbehandelt)  
1 walnussgroßes Stück frischer Ingwer  
1 Chilischote (eingelegt oder getrocknet)  
½ Bund glatte Petersilie  
150ml (oder mehr) Sahne  
4 ausgelöste Hähnchenbrustfilets  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
Butter  
einige Tropfen Tabasco

## Zubereitung

Die Zitronen dick abschälen und filetieren, auch die weißen feinen Häutchen sorgfältig entfernen  
Das Fruchtfleisch dann in winzige Würfelchen schneiden  
Den Ingwer ebenso fein hacken, dann die Chilischote längs aufschlitzen und die Kerne entfernen  
Die Schote in feine Ringe schneiden und sich danach unbedingt die Hände waschen!  
Die drei Zutaten mischen und für später beiseite stellen  
Die Petersilie fein hacken  
Hähnchenbrüste leicht pfeffern und dann mit in einer Pfanne zerlassenen Butter sanft 3 min von jeder Seite braten  
Abgedeckt beiseite stellen  
Die Schlagsahne in die Pfanne gießen und den Bratensatz unter Rühren loskochen  
~5 min reduzieren, bis die Sahne leicht cremig geworden ist  
Nun die Zitronen-Ingwer-Mischung und die gehackte Petersilie einrühren  
Mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Tabasco würzen (Tipp: ev. noch mit gekörnter Hühnerbrühe abschmecken, das macht die Soße etwas kräftiger)  
Bei milder Hitze erneut cremig einkochen lassen, dazu die gebratenen Filets in die fertige Soße legen und gut heiß werden lassen  
Dazu isst man sehr gut Wildreis/Wildreismischung oder einfachen Reis und trinkt ein leichten Weißwein.

## Huhn in Kräutermilch

England, 14. Jhd.

### Zutaten

550ml Milch  
¼ Tasse Petersil  
1 TL getrockneter Salbei  
1 TL Ysop  
Andere Kräuter nach Belieben  
Hühnchen ~1kg  
1 EL Pinienkerne  
½ EL Honig  
¼ TL Salz  
1 Prise Safran

### Zubereitung

Huhn bei 180°C ~40 min braten, zerlegen  
Milch mit den Kräutern aufsetzen, Huhn, Pinienkerne und  
Honig in die kochende Milch geben  
~45 min simmern lassen  
Huhn herausnehmen, salzen, mit Safran färben, auftragen

*Form of Cury p. 35/A20*

## Huhn in Milch und Honig

### Zutaten

1½-2kg Hühnerfleisch, in kleine Stücke geschnitten  
½ Tasse Mehl, vermischt mit ½ TL Salz und ⅛ TL Pfeffer  
3 El Öl  
¾l Milch  
100ml Honig  
3 EL gehackter Petersil  
¼ TL gehackter, getrockneter Salbei  
1 TL Ysop  
½ TL Bohnenkraut  
¼-½ TL Safran (unbedingt notwendig!)  
½ TL Salz

1/8 TL Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Hühnerstücke in dem Mehl wenden und in Öl bräunen, bis sie golden sind

Milch, Honig, Kräuter, Salz und Pfeffer vermischen

Hühnerteile in eine Bratenpfanne mit hohem Rand legen, Honigmilch darüber geben

Mit Alufolie bedecken und bei 180°C für 20-30 min in den Ofen geben

heiß auftragen

*Thor's Mountain Cookbook, Vol. 1*

### **Suhn in Sauerkraut**

*Deutschland, 16. Jhd.*

### **Zutaten**

Hühnerbrüste

geräucherter Schinken

Sauerkraut

### **Zubereitung**

Ofen auf 180°C vorheizen

Die Hälfte des Sauerkrauts in einen Bräter legen

Hühnerbrüste in den Schinken wickeln, auf das Sauerkraut geben

Den Rest des Sauerkrauts darüber verteilen

~35 min backen

*Rumpoldt*



# Huhn in Wein 1

England, 15. Jhd.

## Zutaten

1 Huhn von ~1½kg

### **Erste Kräutermischung:**

⅓ Tasse Petersil, 1 EL getrockneter Salbei, 1 TL getrockneter Rosmarin, 1 TL geriebener Thymian, 2 EL getrockneter Ysop  
375ml Wein  
6 Fäden Safran + 1 TL Wasser

### **Zweite Kräutermischung:**

½ TL Estragon, ½ TL Salbei, ½ TL Rosmarin, ½ TL Thymian  
Soße: 125ml Wein, ½ Tasse Zucker, ½ Tasse Korinthen, kleine Prise Safran, 60ml Wein, 1 TL Ingwerpulver

## Zubereitung

Erste Kräutermischung in das Huhn füllen  
Huhn und Wein in einen feuerfesten Topf mit fest schließendem Deckel geben  
Huhn mit Safranwasser färben, zweite Kräutermischung darüber geben  
Bei 180°C ~1½ Stunden im Ofen backen  
Herausnehmen, warm stellen, ½ Tasse Sud ohne Fett entnehmen  
Aus Wein, Zucker, Johannisbeeren und der Prise Safran einen dichten Sirup bereiten, kurz kochen  
Den restlichen Wein mit Ingwer würzen und mit dem abgenommenen Sud unter den Sirup mischen, nochmals erhitzen  
Über das Huhn geben und auftragen

*Two Fifteenth Century p. 72/68*

## Huhn in Wein 2

England, 15. Jhd.

4-6 Portionen

### Zutaten

1 Huhn, gebraten und zerlegt  
3/4l Hühnerbrühe  
1/2l saurer Traubensaft oder milder Rotwein  
je 1/2 TL Nelken, Macis, Pfeffer, Zimt  
1/4 Tasse Semmelbrösel oder Brotkrumen  
1/2 TL Essig

### Zubereitung

1/2l der Brühe, den Saft und die Gewürze zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, bis es nur noch köchelt  
In einem anderen Topf die restliche Brühe zum Kochen bringen, Brotkrumen und Essig zugeben, gut einrühren  
Den Inhalt der beiden Töpfe gut mischen, über die Hühner Teile geben und in einer Kasserolle 45 min bei 190°C backen

*Austin, Thomas: Two Fifteenth-Century Cookery-Books; A Boke of Gode Cookery*

## Huhn in Wein 3

### Zutaten

1 Huhn, zerlegt  
3/4l Rotwein  
1 Zweig frischer Petersil, feingehackt  
je 1/2 TL Salz, Salbei, Ysop, Thymian  
1 Prise Safran

### Zubereitung

Huhn in einen Bräter geben, Salz und Kräuter zugeben  
Genügend Wein da zugießen, dass das Huhn halb bedeckt ist

Bräter verschließen, bei 190°C 1½ Stunden kochen, dabei bei Bedarf Wein nachgießen  
Huhn herausnehmen, mit Weinsoße II (siehe **Tunken**) auftragen

## Besoffenes Huhn

*England, 14. Jhd.*

### Zutaten

1 Huhn  
1¼ Tassen Mandeln  
2 Tassen (450ml) Wein + 1 Tasse (225ml) Wasser (oder 3 Tassen Wein)  
1 Tasse Zucker  
150g Reismehl  
¼ Tasse Pinienkerne  
¼ TL Nelken  
½ TL Ingwer

### Zubereitung

Huhn garen (kochen oder braten), häuten und entbeinen  
Mandeln mörsern, mit Wein, Wasser, Zucker und Reismehl erwärmen  
Gewürze zugeben, kurz köcheln  
Pinienkerne rösten und zugeben, Huhn zugeben

*Curye on Inglysch, DC 7, 45; Curye on Inglysch, DS 30, 68;  
Curye on Inglysch, UC 25, 88; Curye on Inglysch, FoC 22,  
102; Curye on Inglysch, FoC 202, 144  
Angharad ver' Rhuawn, SCA*

# Huhn in Zimtsoße

Frankreich, 14. Jhd.

4 Personen

## Zutaten

75g gemahlene Mandeln  
1 TL gemahlener Zimt  
1 Prise Ingwer  
je 1 Msp gemahlene Nelken, gemahlener Kardamom  
Saft einer halben Zitrone  
1/4l Hühnerbrühe  
Salz, Pfeffer  
600g Geflügelbrust  
Mehl  
1 EL Schmalz

## Zubereitung

Mandeln mit der Brühe und den Gewürzen auf schwacher Hitze unter ständigem Rühren köcheln, bis die Soße dick wird. Dabei ein bisschen aufpassen: kann ganz schnell zu dick werden; notfalls mit etwas mehr Brühe wieder flüssiger machen

Das Hühnerfleisch in mundgerechte Stückchen schneiden, in dem Mehl wenden und in dem Schmalz in der Pfanne knusprig rösten

Mit der Zimtsoße auftragen

### Anm. des Überlieferers:

Auf den ersten Happen schmeckt die Soße etwas gewöhnungsbedürftig... das liegt aber an der für uns ungewohnten Würze. Auch sieht die Soße eher ein bisschen aus wie Tapetenkleister, schmeckt aber dafür dann auf den zweiten Happen umso besser.

Auch zu diesem Gericht habe ich frisches Brot gereicht (natürlich selbstgebacken).

Durch die sehr gehaltvolle Soße macht dieses Gericht schnell satt. Mit den gemahlenden Mandeln haben ich jetzt auch eine Möglichkeit gefunden, Soßen zu binden (immer vorausgesetzt,

der Geschmack der Mandeln passt auch zu dem jeweiligen Rezept).

*Viander de Taillevent, 1375, aus: Fahrenkamp, Mannsbild*

## Huhn in Zitronensoße

*Byzanz*

### Zutaten

1kg Hühnerbeine oder 800g entbeinte Hühnerbrüste  
2 gehackte Zwiebeln  
1-2 EL Öl  
1 Tasse blanchierte, gemahlene Mandeln  
2 Tassen (~1/2l) Hühnerbrühe  
1-1 1/2 TL geriebener Ingwer  
frisch gemahlener Pfeffer  
Salz  
1/2 TL Safranfäden, in 60ml heißer Brühe aufgelöst  
Saft von 1-1 1/2 Zitronen

### Zubereitung

Öl in einer großen Pfanne (groß genug für alle Hühnerteile) erhitzen  
Zwiebeln darin weich dünsten - sie dürfen keine Farbe annehmen  
Hühnerteile zugeben und von allen Seiten versiegeln, aber nicht bräunen  
Mandeln mit Hühnerbrühe fein wolfen, Mandelmilch (siehe **Grundrezepte**) daraus bereiten  
Mandelmilch, Ingwer und Safran zum Huhn geben, mit Pfeffer würzen, Topf schließen, 15-30 min (15 für Hühnerbrüste, 30 für Beine) köcheln  
Topf öffnen und Soße reduzieren, Zitronensaft zugeben, mit Salz abschmecken, auftragen

# Suhn mit Backpflaumen und Datteln 1

## Zutaten

1 Poularde von ~1kg  
100g magerer, durchwachsener Speck  
2 Zwiebeln  
2 Msp Feines Gewürz (siehe Gewürze Poudre Fine 1 – 5 nach  
belieben und Geschmack)  
1 Prise Safran  
1-2 TL Honig  
½ l Hühnerbrühe  
50g Sultaninen  
10-12 entsteinte Backpflaumen  
10-12 entsteinte Datteln  
50g gehobelte Mandeln

## Zubereitung

Poularde der Länge nach halbieren, Flügel und Keulen ablösen,  
Brust quer halbieren, Keulen in Ober- und Unterschenkel  
teilen  
Speck würfeln, Zwiebeln in Scheiben schneiden  
Speck in einem ofenfesten Schmortopf glasig auslassen,  
Zwiebeln darin schmoren, bis sie gerade Farbe ziehen, mit dem  
Schaumlöffel herausnehmen und zur Seite stellen  
Poulardenteile im Speck rundherum anbraten, vom Herd  
nehmen, pfeffern, salzen, Zwiebel-Speck-Mischung darum  
verteilen  
Topf mit Alufolie gut verschließen, Deckel auflegen und im  
vorgeheizten Ofen bei 175°C (G: 2) 20 min schmoren  
Sultaninen in etwas Wasser einweichen, Pflaumen und Datteln  
würfeln  
Poularde mit den Gewürzen bestreuen, mit Honig und Brühe  
übergießen, mit Rosinen, Datteln und Pflaumen umlegen; Topf  
wieder verschließen und weitere 20 min schmoren  
Mandeln in einer unbeschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun  
rösten  
Ragout kräftig abschmecken, anrichten und mit den Mandeln  
bestreut auftragen

*Aus: Fahrenkamp, Mannsbild*

# Huhn mit Backpflaumen und Datteln 2

Frankreich, 14. Jhd.

4 Personen oder *Burgkessel* (eckige Klammer)

## Zutaten

1 Huhn von guter Qualität [4-5]  
125g Dörrfleisch oder Speck [750g]  
1-2 Zwiebeln [1 kg]  
100g Trockenpflaumen ohne Kern [500g]  
100g Datteln ohne Kern [500g]  
50g Rosinen [250g]  
1 TL Würzzucker (Brauner Zucker mit Zimt, Ingwer, Galgant,  
Nelken, Muskat, Macis, Pfeffer, Langer Pfeffer (s. Mamonia)  
und/oder Paradieskörnern) [1 EL]  
Pfeffer, Salz  
40g Mandeln zum Bestreuen [200g]

In eckigen Klammern [] Mengen für den Burgkessel

## Zubereitung

Hühner in 6-8 Stücke, Zwiebeln in Ringe, Dörrfleisch fein schneiden; Rosinen in Wasser oder besser Wein einweichen  
Dörrfleisch im Kessel auslassen, Zwiebeln hinzugeben und anbraten  
Alles aus dem Kessel nehmen und die Hühnerteile darin gut anbraten  
Mit frisch gestoßenem Pfeffer und etwas Salz würzen; Zwiebeln und Dörrfleisch wieder zugeben  
Weichkochen lassen; evtl. etwas Brühe zugeben, falls die Zwiebeln nicht genügend Flüssigkeit abgegeben haben  
Backpflaumen, Datteln und die abgeseihten Rosinen hinzugeben, mit warm werden lassen  
Mit dem Würzzucker kräftig abschmecken  
Mit Mandeln bestreut auftragen  
Kann auch mit Enten zubereitet werden; dann verlängert sich die Garzeit unwesentlich

*Liber de Coquina, aus: Lutz, Herrenspeis*

# Huhn mit Birnen

*Deutschland, 14. Jhd.*

## Zutaten

8 Hühnerbrüste mit Haut und Knochen

4 Birnen

2 Scheiben Brot

2 TL Ingwer

1 TL Pfeffer

1 Prise Anis

3-5 EL Apfel- oder Cideressig

Hühnerbrühe

## Zubereitung

Hühnerbrüste im Ofen in geschlossenem Bräter bei 180°C 1/2 Stunde backen

Birnen entkernen und vierteln oder achteln

Bräter öffnen, Birnenstücke hineingeben

Offen weiterbraten, bis das Huhn braun und die Birnen weich sind

Etwas abkühlen lassen, Huhn entbeinen, Fleisch und Birnen (falls nötig) in mundgerechte Stücke schneiden

Brotscheiben im Essig einweichen und mit den Gewürzen mörsern oder wölfen

Bratensaft mit Hühnerbrühe loskochen (genügend Flüssigkeit für die Soße einsetzen)

Brotmischung zur Soße geben, ein wenig kochen lassen

Huhn und Birnen wieder zugeben, kochen lassen, bis die Soße andickt und das Fleisch durchgeheizt ist

*Buch von guter Speise, 30; Lady Jehanne de Huguenin (SCA)*



## Huhn mit Birnen und Quitten

*Deutschland, 14. Jhd.*

### Zutaten

1 Huhn  
1-2 Birnen  
1-2 Quitten  
1 Tasse Brotkrumen  
1 TL Ingwer  
1 TL Pfeffer  
1 TL Anis  
¼ Tasse (60ml) Cider-Essig  
2 Tassen (~½l) Wasser

### Zubereitung

Huhn mit Quitten in einen Bräter geben, bei 200°C ~60 min braten (Quitten ggf. vorher herausnehmen), abkühlen lassen  
Inzwischen Essig, Wasser und Brotkrumen vermischen, 5 min weichen lassen

Huhn entbeinen, Fleisch, Birnen und Quitten in mundgerechte Stücke schneiden

Alles in einen Topf geben, unter ständigem Rühren ~5 min kochen, ggf. Brotkrumen oder Wasser zugeben

## Huhn mit Fenchel

*Italien, 14. Jhd.*

### Zutaten

1 gutes Freilandhuhn, oder pro Person ein Poulet Schenkel  
100g ungeschälte Mandeln  
1 Handvoll Fenchelblätter oder Dill  
1 Handvoll Petersil  
½l Wasser  
⅓ TL Feines Gewürz 3 (siehe Gewürze Poudre Fine III )  
1 walnussgroßes Stück Schweineschmalz oder 2 EL Öl  
Salz

## Zubereitung

Hühnerstücke bei starker Hitze im Öl anbraten; wenn sie braun sind, mit Wasser ablöschen, salzen und 30-40 min kochen

Kräuter waschen und mit den Mandeln im Mixer zerkleinern  
Wenn das Huhn gar ist, herausnehmen und warm stellen  
Mandel-Kräutermischung zur Soße geben und kochen, bis sie dickt

Huhn auf Platte anrichten, Soße durch ein Sieb passieren und das Huhn damit überziehen

Mit einer Prise «feinem Gewürz» überstreuen und auftragen

*Aus einem italienischen Kochbuch des 14. Jhd., zit. in: Redon, Kochkunst (32)*

## Huhn mit Hippocras

*Frankreich, 14. Jhd.*

### Zutaten

1 Huhn

1 Tasse (225ml) Hippocras bzw. 1 Tasse Rotwein mit 60g poudre douce (**siehe Gewürze**)

Alternatives poudre douce:

60g Zucker, 1 TL Zimt, 3/4 TL Ingwer, 1 Prise Muskat

### Zubereitung

Huhn braten, herausnehmen, beiseite stellen

Höchstens 2 EL Bratensatz mit dem Wein und den Gewürzen bzw. dem Hippocras einige Minuten simmern

Über das Huhn geben, auftragen

*Viander de Taillevent, 1375; Shire of Vanished Wood Cooking Guild, SCA*

## Huhn mit Oliven

*Rom, Antike*

*8 Portionen*

### Zutaten

1 ganzes Huhn oder 8 Hühnerenteile  
1/2-1 Tasse griechische Oliven, zerdrückt  
Olivenöl  
Salz (optional)

### Zubereitung

Huhn waschen

Wenn man ein ganzes Huhn verwendet, dieses mit den Oliven füllen und ggf. zunähen

Huhn oder Hühnerenteile freimütig mit Olivenöl begießen und großzügig salzen (falls die Oliven salzig sind, kann man auf das Salzen auch verzichten)

In einen Bräter geben

Falls man Hühnerenteile verwendet, diese mit den Oliven in den Bräter geben

Bei 190°C ~1 Stunde gar braten

*Apicius, #231; Tatiana Pavlovna Sokolova, Arwen  
Southernwood, The Stewpot Period Culinary Guild (SCA)*

## Huhn mit Reis gefüllt

### Persien

2 kleine Brathühner (3-3 1/2kg)  
2 TL Salz  
2 große Zwiebeln, dünn geschnitten  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
1/4 Tasse Butter oder 60ml Öl [1]  
1/2 Tasse Reis  
1/2 EL Advieh (siehe Gewürze)  
1 TL getrocknete Rosenblätter  
1/4 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

250ml Hühnerbrühe  
¼ Tasse getrocknete Berberitzen oder getrocknete  
Sauerkirschen  
2 EL gestiftelte Mandeln  
2 EL Rosinen  
2 EL frisch gepresster Limonensaft  
¼ TL gemahlener Safran, im 1 TL heißen Wassers aufgelöst  
¼ Tasse Butter oder 60ml Olivenöl [2]  
Limonenscheiben zum Garnieren

### **Zubereitung**

Hühner säubern, waschen, mit 1 TL Salz einreiben  
Zwiebeln und Knoblauch in Butter oder Öl [1] bräunen,  
gelegentlich umrühren  
Reis, advieh, Rosenblätter, 1 TL Salz, Pfeffer zugeben, 5 min  
kochen, gelegentlich umrühren  
Hühnerbrühe zugeben, Topf schließen und auf kleiner Flamme  
20 min simmern  
Berberitzen (oder Kirschen), Mandeln, Rosinen und  
Limonensaft zugeben  
Ofen auf 180°C vorheizen, Hühner mit der Reismischung  
füllen, verschließen  
Hühner in einen gefetteten Bräter geben, mit zerlassener  
Butter einpinseln, mit Alufolie bedecken  
1 Stunde braten lassen, herausnehmen, Alufolie entfernen, mit  
einer Mischung aus dem Safranwasser und Butter einpinseln  
1 weitere Stunde braten, gelegentlich mit dem Bratenfond  
übergießen  
Mit den Limonenscheiben garnieren, mit Brot, rohem Gemüse,  
frischen Kräutern und Salat auftragen  
*Nush-e Jan!*

## **Huhn mit Roberts Bart**

*Frankreich, 14. Jhd.*

*4-6 Portionen*

### **Zutaten**

2 EL Wasser  
½ Tasse Butter

1 Prise Safranfäden, zerdrückt  
¼ Tasse (60ml) Wein  
2 EL Dijon-Senf  
2 EL Verjus oder Zitronensaft  
Pfeffer  
1-1½ Hühner, geviertelt

## Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen  
Wasser, Butter und Safran in einen Topf über kleiner Flamme geben, ständig rühren, bis die Butter zerlaufen ist  
Wein, Senf und Verjus/Zitronensaft einrühren  
Vorsicht! die Mischung neigt zum Überkochen  
Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken  
Hühnerteile einzeln in die Soße legen, bis sie damit bedeckt sind, in einen Bräter geben, die restliche Soße darüber geben  
In den Ofen geben, in ~45 min gar braten, dabei gelegentlich mit der Soße überlöffeln

**Anmerkung (aus dem engl. übersetzt):** Da Dijon-Senf normalerweise bereits mit Gewürzen gemischt ist, sollten Sie möglicherweise nur einen Hauch von weißem oder schwarzem Pfeffer hinzufügen. Sie sollten jedoch gerne mit Ihren Lieblingsgewürzen experimentieren!

*Le Viandier de Taillevent, 1375; Allegra Beati, The Stewpot Period Culinary Guild (SCA)*

**Siehe auch Tunken: Roberts Bart**

## Huhn mit Salbei

*Frankreich, 14. Jhd.*

## Zutaten

1 Huhn  
1 TL Ingwer  
½ TL Zimt  
½ TL Paradieskörner  
½ Nelken  
1 Tasse Brotkrumen

1/2 Tasse Petersil  
2 TL Salbei  
1 Tasse (225ml) Essig  
2 hartgekochte Eier

### **Zubereitung**

Huhn mit Wasser bedecken, gar kochen, abkühlen lassen  
Ingwer, Zimt, Paradieskörner und Nelken mörsern  
Brotkrumen, gehackten Petersil, gehackten Salbei und  
aufgelösten Safran vermischen  
Eier schälen, Eidotter herausnehmen  
Essig, Eidotter, Gewürze und Brotkrumenmischung gut  
verrühren  
Huhn zerlegen, die Mischung darüber geben, Eiklare  
zerbröseln und darüberstreuen

*Taillevent*

## **Huhn mit Sauerkirschen**

*Persien*

*6 Portionen*

### **Zutaten**

1 Brathuhn, ~1 1/2kg  
2 große Zwiebeln, geschält  
1 1/4 TL Salz  
1 TL gemahlener Safran, in 2 EL heißen Wassers aufgelöst  
3 Gläser (je 225g) entkernte Sauerkirschen  
1 Tasse Zucker  
1 Tasse Ghee (geklärte Butter) oder Öl  
1/2 TL Zimt  
3 Tassen Basmati-Reis  
1 Stück Lavash-Brot ([siehe hier:](https://labsalliebe.com/blog/traditionelles-persisches-lavash-brot/)  
<https://labsalliebe.com/blog/traditionelles-persisches-lavash-brot/>)  
1 EL gestiftelte Mandeln [Garnitur]  
2 EL gestiftelte Pistazien [Garnitur]  
2 EL zerlassene Butter [Garnitur]

## Zubereitung

Das Huhn mit den ganzen Zwiebeln und 1 TL Salz füllen, etwas Safranwasser zugeben, in einem geschlossenen Bräter bei 180°C 2 Stunden backen

Kirschen mit dem Zucker in einen Topf geben, 35 min bei großer Flamme kochen, Kirschen gut abgießen, Sirup aufheben 2 EL Butter und den Zimt zu den Kirschen geben, beiseite stellen

3 Tassen Reis 5× in warmem Wasser waschen

1<sup>3</sup>/<sub>4</sub>-2l Wasser mit 2 EL Salz zum Kochen bringen, Reis zugeben, 6-10 min kochen, dabei ein paar Mal umrühren, abgießen und mit lauwarmem Wasser abspülen

In denselben Topf 4 EL Öl, 125ml Wasser und 1 EL Safranwasser über eine Schicht aus Lavash-Brot geben (das Brot sollte am Boden des Topfes gut verteilt sein, damit sich eine goldene Kruste - tah dig - ergibt

2 Spachtel Reis, darüber 1 Spachtel Kirschen in den Topf geben; wiederholen und eine Pyramide aus Reis- und Kirschsichten errichten; 2 Spachtel Kirschen für die Garnitur aufheben

Topf verschließen und 10 min bei mittlerer Hitze kochen, restliches Safranwasser zugeben und Hitze reduzieren

Ein sauberes Küchenhandtuch über den Topf geben und mit dem Deckel gut verschließen, über kleiner Flamme 40 min kochen

Eine Mischung aus 125ml Kirschsirup und <sup>1</sup>/<sub>4</sub> Tasse zerlassener Butter darüber geben, Topf wie oben mit Küchenhandtuch und Deckel verschließen, weitere 10 min kochen

Topf vom Feuer nehmen und 5 min, ohne ihn zu öffnen, abkühlen lassen

2 EL vom Reis nehmen und mit den restlichen Zutaten für die Garnitur [Garnitur] beiseite stellen

Vorsichtig jeweils einen Spachtel vom Reis nehmen, ohne die Kruste zu zerstören, auf einer Platte zu einer Pyramide aufschichten; das zerlegte Huhn darum herum anrichten

Mit dem beiseitegestellten Reis, den restlichen Kirschen, Mandeln und Pistazien garnieren

60ml heißen Kirschsirup und 2 EL zerlassene Butter über die Reispyramide geben

Die Kruste mit einem Holzspachtel aus dem Topf nehmen und dazu auftragen

*Nush-e Jan!*

# Huhn mit Senf

Andalusien, 13. Jhd.

## Zutaten

1 Huhn (1¼kg)  
1 TL Salz  
½kg gehackte Zwiebeln  
¼ Tasse grüne Korianderblätter (1)  
2 EL Olivenöl  
2 TL Koriandersamen (1)  
¾ TL Pfeffer (1)  
2 TL Kümmel  
3 EL Koriandersaft aus ¼ Tasse Koriandergrün (2) und 7 TL Wasser  
3 EL Essig  
2 EL Murri (*siehe Grundrezepte*)  
125g blanchierte Mandeln  
1 Ei (1)  
¼ TL Pfeffer (2)  
¼ TL Koriandersamen (2)  
4 TL Senfmehl  
3 Eier (2)  
Grüner Koriander gesamt: ~50g

## Zubereitung

Huhn zerlegen; Zwiebel und Koriandergrün (1) hacken  
Im Mörser aus Wasser und Koriandergrün (2) Koriandersaft herstellen  
Huhn mit Zwiebeln und Koriandergrün (1) in Öl bei mittelhoher Hitze 10-15 min braten  
Murri, Essig und Koriandersaft zugeben, Hitze reduzieren und 20 min kochen  
Mandeln fast zu Mehl mahlen, in einer Schüssel mit dem Ei (1) und den restlichen Gewürzen vermischen, in den Topf rühren, gut vermischen, Hitze auf niedrig stellen  
Eier (2) darüber schlagen, Topf schließen, und die Eier (2) pochieren lassen (~10-15 min)

Andalusian p. A-32



# Huhn mit Zitrone

*Byzanz*

## Zutaten

1 Suppenhuhn  
1l Hühnerbrühe  
3 Zwiebeln  
1 Lauchstange  
3 Karotten  
2 Auberginen  
1 kleine Zitrone  
1/2 TL Koriander  
1/2 TL Zimt  
1 TL getrocknete Minze  
1 EL frischer Ingwer  
2 EL Olivenöl  
Salz

## Zubereitung

Auberginen waschen, rundherum der Länge nach 1cm tief einschneiden, Salz hineinreiben, 30 min stehen lassen  
Leicht auswaschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden  
Im Öl anschwitzen  
Zwiebeln, Lauch und Karotten würfeln  
Hühnerbrühe in einem großen Topf erhitzen  
Gemüse zugeben  
Huhn zerlegen, mit den Gewürzen in die Brühe geben  
Köcheln lassen, bis das Huhn weich ist  
Zitrone würfeln, in den Topf geben  
Weiter köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert und andickt; hin und wieder umrühren

*Vlachernai Garrison*

# Huhn mit Zitronen und Rosmarin

112 Portionen

## Zutaten

### Hühner

14 Hühner zum Braten  
14 kleine Zitronen  
14 Rosmarinzweige, je ~10cm  
3-4 EL ganze getrocknete Salbeiblätter  
*Mandelmilch* (siehe Grundrezepte) oder  
2 Tassen feingemahlene Mandeln  
1,2l Hühnerbrühe  
60ml Weißwein (Zinfandel)

### Dekoration und Soße

28 hartgekochte, geschälte Eier, längs durchgeschnitten  
1 EL Zimt  
1/2 TL Safranfäden, zerdrückt (nur noch 1/8)  
1/2 EL Salz  
125ml Rotwein

## Zubereitung

Aus der Hühnerbrühe und den Mandeln  
eine Mandelmilch bereiten, den Weißwein zugeben  
Hühner säubern und waschen, innen und außen mit Salz  
einreiben, jeweils 1 Rosmarinzweig und 1 Zitrone in jeden  
Vogel tun, außen mit dem Salbei abreiben und damit bestreuen  
In Alufolie einpacken und bei 190°C backen  
Nach einer Weile die Alufolie entfernen und die Hühner  
bräunen lassen (hin und wieder mal umdrehen)  
Wenn sie durch sind, 10-15 min ruhen lassen, auf Platten  
setzen und mit den halben Eiern umgeben  
Während die Hühner bräunen, die Mandelmilch erhitzen,  
Zucker, Gewürze und Wein zugeben und leicht köcheln lassen;  
wenn sich alles aufgelöst hat, vom Feuer nehmen  
Die Hühner und die Soße getrennt auftragen

# Hühnchen in Verjus

Italien, 14. Jhd.

## Zutaten

1 Freilandhuhn  
1 mittelgroße Zwiebel  
50g fetter Speck  
je 150ml Wasser, Verjus (oder Bitterorangensaft)  
4 Eigelb  
je ½ TL Muskatblütenpulver (Macis), Ingwerpulver  
je 1 Prise Zimt, Pfeffer, Safranfäden  
Salz

## Zubereitung

Huhn in kleine Stücke schneiden, salzen und pfeffern  
Speck fein würfeln und bei mittlerer Hitze in einem Bräter  
auslassen  
Zwiebel in Ringe schneiden  
Wenn der Speck ausgelassen ist, Hühnerteile mit den  
Zwiebelringen von allen Seiten gut anbraten  
Wasser zugeben, aufkochen, 50ml Verjus und die Gewürze  
hinzugeben  
Den Bräter verschließen und das Ganze ~45 min schmoren  
lassen  
Kurz vor dem Auftragen die Eigelbe mit dem restlichen Verjus  
aufschlagen, die Mischung bei milder Hitze nur kurz aufkochen  
lassen und zu dem Huhn gießen  
Gut vermischen und warten, bis die Soße dicklich wird  
Abschmecken und auftragen

*Francesco Zambrini, Il Libro della cucina*

# Hühner im Brätmantel

Deutschland, 15. Jhd.

4 Personen

## Zutaten

1 Suppenhuhn  
2 Hähnchenbrustfilets  
200g Bratwurstbrät  
20g Butter oder Schmalz  
evtl. 1l Hühnerbrühe  
1 Zwiebel  
2 Bund Suppenkraut  
2 EL Weizenmehl  
1 Scheibe Weißbrot  
1-3 EL Weißwein  
2 Eier  
1 Bund Petersil  
30g Rosinen  
1 getrocknete oder 2 frische Feigen  
Salz, Pfeffer, Safran

## Zubereitung

Die Zwiebel fein würfeln, das Suppenkraut putzen und fein würfeln

Die Zwiebel in wenig Fett glasig dünsten, die Suppenkrautwürfel hinzugeben und mit Wasser oder Hühnerbrühe ablöschen

Das Suppenhuhn in der Brühe gar kochen  
(Hühnerbrühe verwenden, wenn man als Vorspeise Hühnersuppe servieren will)

Das Huhn abkühlen lassen, in 4 oder 8 Teile zerteilen

Die Hähnchenbrustfilets kleinschneiden, im Mixer pürieren, mit dem Brät, Eiern, gehacktem Petersil, Rosinen, geschälter und fein gewürfelter Feige, Pfeffer, Safran und Salz vermischen

Das Mehl und das fein zerbröselte Weißbrot einrühren; die Masse darf nicht zu flüssig sein

Die Hühnchenteile damit umkleiden

Die Teile in der erneut aufgekochten Hühnerbrühe 20 min garen

*Kuchenmeysterey (13), um 1486, aus: Ehlert, Kochbuch*

## Hühnerbrüst mit Mandeln und Kumin

*Frankreich, 14. Jhd.*

### Zutaten

2 entbeinte, gehäutete Hühnerbrüste  
1 EL Olivenöl  
¼ Tasse gemahlene Mandeln  
¼l (1 Tasse) Hühnerbouillon  
2½ cm frischer Ingwer, geschält und in feine Scheiben geschnitten  
2 TL Kumin (Kreuzkümmel)  
2 EL Rotweinessig

### Zubereitung

Olivenöl in einen mittleren Topf geben und über ein lebhaftes Feuer hängen  
Hühnerbrüste darin anbräunen  
Mandeln und Hühnerbouillon mischen, zum Huhn geben und Hitze reduzieren  
Ingwer, Kumin und Essig vermischen, dazugeben und 10 min simmern lassen  
Sofort auftragen, dazu geschmorter Lauch

*Viandier de Taillevent, 1375*

**Siehe auch: Cuminée vom Huhn**

## Hühnerfrikassee 1

### Zutaten

2 Hühnerbrüste  
1l Wasser  
1 Tasse brauner Reis  
1/2 Tasse Rohzucker

### Zubereitung

Das Hühnchen in Wasser kochen, bis es gar ist  
Den Reis zugeben, weiterkochen, bis er gar ist  
Die Hühnerbrüste kleinschneiden, in 1 Tasse Wasser mit dem  
Zucker nochmals aufkochen  
Mit Mandelmilch servieren

*Traite le Cuisine*

## Hühnerfrikassee 2

*England*

### Zutaten

#### **Brühe**

2 Hühnchen à 1-1½kg  
2 Zwiebeln  
2 Karotten  
1 Bouquet garni (Sellerie, Petersilie, Thymian, Majoran, Estragon und  
Lorbeer )

#### **Soße**

4 EL Mehl  
1/2 TL Muskatnuß  
Pfeffer und Salz  
150g Butter  
3 - 4 Schalotten oder 2 mittelgroße Zwiebeln  
2 TL feingehackter Thymian mit Majoran vermischt  
2 kleingeschnittene Anchovisfilets  
1/2 Flasche trockenen Weißwein  
gut 1/2l Hühnerbrühe, gut abgeschmeckt  
2 Eigelb

### **Garnitur**

18 kleine, dreieckige Weißbrottoast (Croûtons)  
1 Zitrone in Achteln  
250g gedünstete Champignons (oder Austern)  
(Anmerkung: diese Mengen reichen wirklich nur zum Garnieren, für eine richtige Beilage ist es viel zu wenig)

### **Sippols** (Semmelklößchen)

90g Semmelbrösel aus Weißbrot  
2 TL feingehackter Petersil  
1 TL feingehackter Thymian  
1 kleine Zwiebel, sehr feingehackt und in Butter weich geschmort  
45g Butter  
1 Eidotter

### **Zubereitung**

Hühnerknochen auslösen; Haut und Karkasse mit Zwiebeln, Karotten und Bouquet garni in gut 1l Wasser 1"-2 Stunden zu einer kräftigen Brühe kochen  
Brühe durch ein Sieb abgießen, Fett abschöpfen  
Hühnerteile leicht mit dem Mehl einreiben, das zuvor mit Muskatnuß, Pfeffer und Salz vermischt wurde  
Unter ständigem Wenden in 100g Butter 3 min anbraten  
Zusammen mit Schalotten, Thymian, Majoran und kleingeschnittenen Anchovis in einen Topf geben, Brühe und Wein darübergießen  
Alles 45 min unter gelegentlichem Umrühren bei niedriger Hitze kochen  
Währenddessen Croûtons, Pilze, Zitronen und Semmelklößchen vorbereiten:  
Für die Semmelklößchen alle Zutaten vermischen, mit Eigelb binden und leicht in der Butter anbraten, in der vorher die Zwiebeln geschmort haben  
Nach 45 min die Hühnchenteile mit einem Heber herausnehmen und in eine flache Form legen  
Flüssigkeit in eine Schüssel gießen  
50g Butter in einem Topf schmelzen, 1 EL Mehl hineinrühren und nach und nach die Brühe auf die Schwitze geben, bis sie ganz glatt ist; ~3 min kochen  
Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen

Die zwei Eigelb verrühren und darunterziehen; die Sauce darf aber nicht kochen, sonst gerinnt sie.  
Über das Hühnchen gießen, Semmelklößchen darauflegen und mit Croûtons, den Pilzen (oder Austern), Zitronenachteln garnieren; sofort auftragen

*Kloster Reading, aus: Foster, Klostermauern*

## Hühnerfrikassee 3

*England*

### **Zutaten**

1 Huhn (~1 kg)  
1 kleine Zwiebel, geviertelt  
1 TL Thymian  
5 weiße Pfefferkörner  
~150ml Weißwein (1/2 Tasse)  
3 EL Butter  
2 EL Orangensaft  
~150ml Hühnerbrühe (1/2 Tasse)  
1 TL Majoran  
1 TL Salz  
2 Nelken  
1 Tasse gehackter Petersil  
2 Eidotter

### **Zubereitung**

Huhn enthäuten und unter kaltem Wasser gründlich waschen  
In dünne Streifen schneiden  
Hühnerbrühe mit der Zwiebel, Majoran, Thymian, Salz, Pfeffer und Nelken zum Kochen bringen  
Huhn zugeben, solange simmern lassen, bis das Hühnerfleisch nicht mehr roh aussieht; abdecken und ~25 Minuten köcheln lassen, dabei hin und wieder umrühren  
Nelken, Pfefferkörner und Zwiebel entfernen  
Wein, Petersil und Butter in einem anderen Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist  
Vom Feuer nehmen, Eidotter zugeben, schlagen  
Zum Huhn geben, ständig rühren, bis die Soße andickt  
Kurz vor dem Auftragen Orangensaft zugeben



*The Closet of the Eminently Learned Sir Kenelm Digbie,  
Knight, Opened; Baronessa Ilaria Francesca Aldobrandini  
(Shire of Castlemere Cooks [Broken Link: Das Shire of  
Castlemere hat seine Webseite leider komplett neu organisiert,  
und die Kochgilde ist - zZt - nicht mehr zu finden; s. Shire of  
Castlemere], SCA)*

## **H**ühnerlebern

### **Zutaten**

400g Hühnerlebern  
125ml Rotwein  
125ml Wasser

### **Soße:**

60ml Rotweinessig  
eine Handvoll gehackte Petersilie

### **Zubereitung**

Lebern säubern, entzwei schneiden  
In Wasser/Weinmischung köcheln (6-8 min), bis sie  
durchgegart sind  
Rausnehmen und abtropfen lassen  
Lebern zusammen mit Essig und Petersilie in einer Schüssel  
gut mischen; auftragen

## **H**ühnertopf mit Bier 1

*Skandinavien*

*4 Portionen*

### **Zutaten**

1 Huhn ~1-1¼kg  
3-4 Karotten  
3 Zwiebeln  
1 Kohlrübe ~½kg  
1-1½ TL Salz  
Gestoßener schwarzer Pfeffer  
Thymian

6-8 ganze Pimentkörner (Nelkenpfeffer)  
~350ml dunkles Bier

### **Zubereitung**

Huhn in 8 Stücke zerlegen  
Gemüse schälen und in Stücke schneiden  
Hühnerstücke in Butter anbraten (~5 min auf jeder Seite)  
Mit Salz & Pfeffer würzen, in einen Topf legen  
Gemüse, Thymian, Piment und Bier zugeben  
~15min oder bis das Gemüse zart ist, kochen  
Mit Brot servieren

**Hinweis:** Die Verwendung von Piment in diesem Rezept ist wahrscheinlich keine sehr gute Nachbildung. Piment ist die getrocknete, unreife Beere von *Pimenta dioica*, einem immergrünen Baum aus der Familie der Myrten. Nach dem Trocknen sind die Beeren kleine, dunkelbraune Kugeln, die etwas größer sind als Pfefferkörner. Piment kommt aus Jamaika, Mexiko und Honduras, alles Gebiete der Neuen Welt, die die Wikinger nie besucht haben. Christoph Kolumbus entdeckte Piment in der Karibik und verwechselte ihn mit schwarzem Pfeffer, von dem er gehört hatte, den er aber nie selbst gesehen hatte, und nannte ihn "pimienta", spanisch für Pfeffer. Sein anglisierter Name, Piment, wird heute gelegentlich im Gewürzhandel verwendet.

*Fant, Michaël, Roger Lundgren, Thore Isaksson: Vikingars  
Gästabad*

### **Hühnertopf mit Bier 2**

*England, 15. Jhd.*

*Für 6 hungrige Krieger*

### **Zutaten**

1-1¼kg Hühnerteile (Brust, Schenkel)  
350ml helles Bier  
500ml Hühnerbrühe  
1 TL Pfeffer  
2 TL frisch geriebener Ingwer  
Safran

1/2 Tasse Brotkrumen

## **Zubereitung**

Hähnerteile, Bier, Brühe, Pfeffer und Ingwer in einen großen Topf geben

Wasser zufügen, bis die Hähnerteile bedeckt sind

Topf schließen und ~40 min simmern lassen

Deckel abnehmen und 15-20 min reduzieren

Hähnerteile herausnehmen, Safran zugeben, Brühe um die Hälfte reduzieren

Die Brotkrumen unter Rühren langsam zugeben

Wenn die Brühe angedickt hat, die Hähnerteile wieder zugeben, warm werden lassen; dann alles auftragen

*Harleian MS 279 lxxxvij; Lady Caointiarn (SCA); Stefan's Florilegium*

## **Isländisches Huhn**

*Skandinavien*

## **Zutaten**

5 Tassen Mehl

~1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> Tassen Wasser

3 EL getrockneter Salbei oder genügend frische Salbeiblätter

250g Bacon

## **Zubereitung**

1 Hühnchen (~1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>kg), in zwei Hälften geschnitten und entbeint

Aus dem Mehl und dem Wasser eine festen Teig kneten,

ausrollen

Den Teig mit Salbei(-blättern) bedecken und den Salbei mit dem Speck

Jede Hühnhälfte in den Teig wickeln, gut verschließen

Nun hat man zwei Pakete, die, von außen nach innen, aus Teig, Bacon, Salbei und Huhn bestehen

In den Ofen setzen und wie Brot backen (160°C, 2 Stunden)

Damit sich das in den Teig sickende Hühner- und Baconfett besser verteilt, ein- oder zweimal wenden oder die Oberseite mit dem herabtropfenden Fett begießen

*Aus einem Isländischen Kochbuch*

## **K**alte Poularden

### **Zutaten**

2 Poularden  
Butter zum Braten  
Aspik  
Limonen  
Petersil  
12 Sardellen  
1 Handvoll Kapern  
6 hartgekochte Eier  
200ml Öl  
Essig

### **Zubereitung**

Die Poularden in der Butter braten und alles Fleisch in schönen Stücken von den Knochen lösen  
Die Fleischstücke auf einer schönen Schüssel zierlich anrichten  
Die Sardellen sehr sauber putzen, mit den Kapern und den Eiern im Mörser zerstoßen  
Mit dem Öl aufkochen, überkühlen lassen, mit dem Essig angenehm säuern  
Eine Kaffeeschale voll zerschlichenen Aspiks daruntermischen  
Die Hühnerfleischstücke mit der Soße übergießen und die Schüssel mit Aspik, Limonenscheiben und dem Petersil garnieren

## **K**altes, gewürztes Huhn

*England, 15. Jhd.*

### **Zutaten**

4 Tassen gekochtes, gehacktes Huhn  
1 Tasse (~250ml) Weißwein  
¼ Tasse Zucker  
½ Tasse Honig  
je ½ TL Nelken, Macis (Muskatblüte), Ingwer  
¼ Tasse gemahlene Mandeln

1/2 Tasse Rosinen

## Zubereitung

Wein und Zucker zusammen ~10 min kochen, bis es andickt  
Honig, Gewürze und Rosinen zugeben, nochmal 5 min kochen  
Das Hühnerfleisch auf Serviertellern anrichten  
Den heißen Sirup darüber gießen  
Gut auskühlen lassen und kalt auftragen

**Siehe auch: Krebs-Lachs-Pudding (Meeresfrüchte),  
Bastardhuhn**

**Anmerkung d. Überlieferers:** In dem obigen Rezept wurde das Huhn einfach ohne Gewürze gebacken, da die spätere Gewürzmischung sehr stark war. Während der Sirup kochte, probierten wir ihn, um den Gewürzgehalt zu überprüfen. Denken Sie daran, dass dieses Gericht kalt serviert werden soll. Der Gewürzgehalt ist höher als bei einem heißen Gericht.

*Two Fifteenth Century Cookery Books; Her Excellency  
Baronessa Ilaria Francesca Aldobrandini (Shire of  
Castlemere Cooks [Broken Link: Das Shire of Castlemere hat  
seine Webseite leider komplett neu organisiert, und die  
Kochgilde ist - zZt - nicht mehr zu finden; s. Shire of  
Castlemere], SCA)*

## **K**apaun mit echter Muschelsoße

### Zutaten

1 Kapaun  
Salz  
Suppenwurzeln  
je 10 Pfeffer- und Pimentkörner  
1/2 Zwiebel  
1 Stück Ingwer  
1 Prise Majoran nach Geschmack  
1 kleine Zehe Knoblauch nach Geschmack  
80g Sardellen  
120g Butter  
Mehl  
einige Tropfen Zitronensaft

200ml Weißwein  
1 Msp feingestoßener weißer Pfeffer  
2-3 Eidotter  
Muscheln  
5 EL Weißwein

### **Zubereitung**

Kapaun reinigen, mit Wasser überdeckt zum Feuer stellen und pro Liter Wasser 1 Kaffeelöffel Salz zugeben  
Suppenwurzeln reinigen, zu mittelgroßen Stücken schneiden, Pfeffer- und Pimentkörner, Zwiebel, Ingwer und nach Geschmack Majoran und Knoblauch zugeben  
Kapaun darin weichdünsten  
Sardellen sorgfältig putzen und entgräten, mit der Butter kräftig im Mörser zerstoßen; es muss so gestoßen werden, dass von den Sardellen keine Stückchen zu sehen sind; man kann es deshalb auch durch ein Sieb streichen  
In einer Kasserolle vergehen lassen und mit etwas Mehl zu einer hellen Einbrenn verrühren  
Mit der durchgeseihten Kapaunbrühe glatt verrühren, Zitronensaft, 200ml Weißwein und den weißen Pfeffer zugeben, mit 2-3 Dottern legieren  
Inzwischen den Kapaun häuten und in gleichmäßige Stücke schneiden  
Die Muscheln mit 5 EL Weißwein 4 min andünsten und samt dem Wein in die Soße geben  
Das Kapaunfleisch ebenfalls in die Soße geben und gleich auftragen oder bis zum Auftragen warm stellen

### **Kapaun mit frischen Estragonblättern**

In den Leib des vorgerichteten Geflügels, welches man mit Salz eingerieben hat, gibt man  $\frac{1}{2}$  Handvoll frisch abgezupfter Estragonblätter, dressiert es hierauf, bedeckt die Brust ebenfalls mit Estragonblättern und umbindet dieselbe dann mit einer dünnen Speckscheibe  
Mit reichlich Butter lässt man dann das Geflügel in einem Bratgeschirr langsam auf allen Seiten anbraten, gießt hernach etwas gute Bratenjus oder Fleischbrühe seitlich hinzu und lässt es im Ofen langsam unter fleißigem Begießen garbraten

Herausgenommen, entfernt man die Speckscheibe und den Estragon von der Brust und aus dem Leib, bestreicht den Braten mit Butter und lässt ihn dann im Ofen noch einige Minuten bräunen

Inzwischen bindet man ½ Liter geklärten Bratensaft mit einem Teelöffel voll mit in Wasser glattgerührtem Arrowroot (Pfeilwurz), fügt den Saft einer halben Zitrone und eine kleine Handvoll frisch abgezapfter und in Salzwasser einmal aufgekochter Estragonblätter hinzu, kocht einmal auf, gießt etwas davon über den angerichteten Braten und gibt den Rest in einer Sauciere nebenher

## **Katalonisches Mirause**

*Italien, 16. Jhd.*

### **Zutaten**

1 Huhn von ~1,6kg  
¾ Tasse geröstete, feingehackte Mandeln  
¼ Tasse Brotkrumen  
Bratensaft + 300ml kräftige Hühnerbrühe  
1 EL Essig  
½ TL Zimt  
½ TL Ingwer  
1 EL Zucker

### **Zubereitung**

Ofen auf 230°C vorheizen, Huhn hineingeben, Temperatur auf 180°C reduzieren, ~45 min backen  
Mandeln, Brotkrumen, Essig und etwas Hühnerbrühe mischen und durch den Mixer geben  
Huhn zerlegen, mit der Soße, den Gewürzen, dem Bratenfond, Zucker und der restlichen Hühnerbrühe in einen Topf geben  
~15 min unter ständigem Rühren kochen

*Platina book 6*

# Rhoresh Portegal

Persien

6 Portionen

## Zutaten

2 große Zwiebeln in dünnen Ringen  
1kg Hühnerfleisch, geschnitten  
80ml Öl  
1 EL Mehl  
2 EL Orangenschale, entbittert  
1 TL Advieh Khoresh (**siehe Gewürze**)  
1 TL Salz  
¼ TL frischgemahlener schwarzer Pfeffer  
350ml frisch gepresster Orangensaft  
2 große Karotten  
4 Orangen  
2 EL Essig  
125ml frischer Limonensaft  
½ Tasse Zucker  
¼ TL gestoßener Safran, in 1 EL heißen Wassers aufgelöst  
2 TL gehackte Pistazien  
2 TL gestiftelte Mandeln

## Zubereitung

Zwiebeln und Fleisch in 3 EL Öl anbräunen, 1 EL Mehl darüber stäuben, gut einrühren  
Orangenschale, advieh, Salz und Pfeffer zugeben, Orangensaft darüber gießen, Topf schließen und 35 min simmern  
Karotte in dünne Rädchen schneiden, in 2 EL Öl andünsten, zum Huhn geben, Topf wieder schließen und 1 weitere Stunde simmern  
Orangen schälen, in Segmente teilen, Membrane entfernen  
Essig, Limonensaft, Zucker und Safranwasser in einen Topf geben, 10 min auf kleiner Flamme simmern  
Vom Feuer nehmen, Orangenstücke darin 10 min marinieren, herausnehmen



Limonensaft Mischung über das Fleisch geben, abschmecken,  
Orangensegmente darauf anordnen, mit Pistazien und  
Mandeln dekorieren, mit Safranreis auftragen  
Nush-e Jan!

**Variationen:** Orangensegmente oder Mandarinen aus der Dose  
oder dem Glas statt frischen Orangen nehmen, dann den  
Zucker weglassen und den Dosensirup zum Limonensaft  
geben. Man kann die Karotten auch weglassen.

## **Knoblauch=Walnuß=Huhn**

### **Zutaten**

1 Brathuhn  
2 Tassen (500ml) Hühnerbrühe  
4 Knoblauchzehen, zerdrückt  
Salz, schwarzer Pfeffer  
Brotkrumen  
Gehackte Walnüsse

### **Zubereitung**

Huhn mit Salz und Pfeffer einreiben, bei 180°C über einer  
Bratenpfanne gar braten, warm stellen  
Mit der Hühnerbrühe den Bratensatz loskochen, Knoblauch  
zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken  
Diese Brühe über hoher Flamme um 1/4 reduzieren,  
durchseihen, mit Brot binden  
Kurz vor dem Auftragen Walnüsse zufügen

*Shire of Vanished Wood Cooking Guild, SCA*

## **Rnusprig würziges Huhn am Spieß gebraten**

### **Zutaten**

1 Poularde (~1½kg)  
Salz, Pfeffer  
Majoran, Rosmarin  
20g Butter zum Bestreichen  
3 EL Honig  
3 EL Wasser

## **Füllung**

2 Knoblauchzehen  
20g Butter  
Basilikum, Majoran, Kerbel, Estragon

## **Zubereitung**

Die Poularde ausnehmen, waschen und abtrocknen  
Die Knoblauchzehen zerdrücken und mit der Butter vermischen. Die Poularde von innen damit gut einreiben  
Die Kräuter in die Poularde stopfen und verschließen  
Die Poularde von außen mit wenig Salz, reinlich frisch gemahlenem Pfeffer, zerstoßenem Majoran und Rosmarin einreiben, auf den Bratspieß stecken und unter den Grill hängen  
Während der Bratzeit hin und wieder mit Butter bestreichen  
Nach ~45 min mit der Honig-Wasser-Lösung einpinseln und noch ~5-10 min bräunen lassen  
Die Poularde portionieren, indem man sie der Länge nach halbiert und dann quer in Bruststücke und Keulen tranchiert

*Aus: Fahrenkamp, Mannsbild*

## **Kräuterhuhn mit Honigkruste**

*Skandinavien*

*4-5 Portionen*

## **Zutaten**

1 Huhn zu ~1½kg, oder 5 ganze Hühnerbrüste mit Haut und Knochen  
1 TL Salz  
1-2 Prisen Pfeffer  
je 1 TL Kräuter, z.B. Kerbel, Estragon und Rosmarin  
2 EL flüssige Butter  
2 EL Honig

## **Zubereitung**

Den Ofen auf 175°C vorheizen

Das Huhn von innen und außen mit dem Salz und den Kräutern einreiben  
In einen Bräter oä. legen und mit der Butter und dem Honig bestreichen  
Die Garzeit beträgt ~1-1½ Stunden; innerhalb der Garzeit immer wieder mit Butter/Honig bestreichen

Dazu z.B. Puffbohnen in Rahmsoße (siehe Gemüse).

*Aus: Bloch-Nakkerud, Wikinger Kochbuch*

## Lombardisches Huhn

*England, 14. Jhd.*

### Zutaten

3 Tassen gekochtes Hühnerfleisch  
60g geriebene Mandeln  
2 Tassen kochendes Wasser oder Hühnerbrühe  
2 Scheiben Weißbrot  
4 Eidotter, gekocht  
¾ Tasse gehackter Petersil  
⅛ TL Pfeffer  
1-2 TL Butter  
¾ TL gemahlener Macis (Muskatblüte)  
¾ TL geriebener Ingwer  
⅛ TL geriebener Muskat  
2 TL Essig  
1 TL Salz (oder nach Geschmack)

### Zubereitung

Aus den Mandeln und dem Wasser (oder der Hühnerbrühe) eine Mandelmilch (siehe Grundrezepte) bereiten  
Eidotter, Brot und Petersil vermischen, mit etwas Mandelmilch verrühren, dann den Rest der Mandelmilch und den Pfeffer zugeben  
In dieser Soße das Huhn simmern lassen, gelegentlich umrühren  
Wenn die Soße etwas angedickt ist, die Butter zugeben; dann die restlichen Gewürze im Essig auflösen, zugeben und nach Geschmack salzen

*Constance B. Heatt: An Ordinance of Pottage*

## Maurisches Huhn

*Portugal, 15. Jhd.*

### Zutaten

1 Huhn von ~2kg  
2 EL Schmalz  
5 Streifen Bacon  
2 EL grüner Koriander  
1 TL Petersil  
1/2 EL Minze  
1/2 TL Salz  
300g Zwiebeln  
625ml Wasser  
2 EL Essig  
1/4 TL Nelken  
8 Fäden Safran  
1/2 TL Pfeffer  
1/2 TL Ingwer  
4 Eidotter  
6 getoastete Scheiben Brot

### Zubereitung

Huhn zerlegen, Zwiebeln schneiden, Koriander, Petersil und Minze waschen und grob schneiden  
Das Schmalz schmelzen, den Bacon einige Minuten anbraten, Huhn, Kräuter, Zwiebel und Salz zugeben und offen ~10 min braten, zudecken, weitere 20 min braten  
Wasser, Essig und die restlichen Gewürze zugeben, zum Kochen bringen und 45 min kochen lassen  
Brotsscheiben in einer Schüssel auslegen  
Die Eidotter zum Huhn geben und einrühren, vom Feuer nehmen, alles über die Brotsscheiben in die Schüssel geben

**Bemerkung:** so haben sich Portugiesen des 15. Jhd. ein islamisches Gericht vorgestellt; in einem wirklichen islamischen Gericht hätte der Speck und das Schmalz **nichts** verloren!

*Aus einem portugiesischen Kochbuch*

## **Mörserhuhn 1**

*Deutschland, 15. Jhd.*

### **Zutaten**

Ein Brathähnchen oder 4 gebratene Hühnerbrüste

4 Eier

Mehl

Schmalz

etwas Wein

Salz, Pfeffer, Anis, Safran

### **Zubereitung**

Das Brathuhn bzw. die Hühnerbrüste auslösen, das Fleisch kleinschneiden

Safranfäden mit etwas Wein aufkochen und abkühlen lassen

Aus den Eiern, dem Mehl, dem Safranwein und den restlichen Gewürzen einen nicht zu dünnen Teig rühren

Die Hühnerstücke unterheben und in heißem Schmalz goldgelb ausbacken

Drei Soßen zu Mörserhuhn (**siehe Tunken**)

*Kochbuch von Meister Hannsen, des von Wirtenberg Koch (62), 1460, zit. in Karfunkel 44*

## **Mörserhuhn 2**

*Deutschland, 15. Jhd.*

### **Zutaten**

6 Hühnerbrüste ohne Haut und Knochen

Hühnerbrühe

3 gehäufte EL Mehl

2 Eier

1 TL Pfeffer

1 TL Anis

großzügige Prise Safran

Milch

Öl

### **Zubereitung**

Hühnerbrüste in der Brühe durchdünsten  
In mundgerechte Stücke schneiden  
Gewürze und Mehl gut vermischen, mit Eiern und etwas Milch  
unter Rühren einen dünnen Teig bereiten  
Hühnerstücke in den Teig tauchen, bis sie damit bedeckt sind  
Im Öl von allen Seiten gut anbräunen, sehr heiß auftragen

Dazu: Birnensenf, Schwallenbergs Soße II (siehe Tunken)

*Originalquelle w.o.; Lady Jehanne de Huguenin (SCA)*

## **Mufarraka**

*Mesopotamien, 13. Jhd.*

### **Zutaten**

420g Hühnerlebern  
420g Hühnermägen  
1/2 TL Salz  
8 Eidotter  
1 1/2 TL Koriander  
1 1/2 TL Kreuzkümmel  
3/4 TL Pfeffer  
1 1/2 TL Zimt  
2 EL Sesamöl  
60ml Zitronensaft

### **Zubereitung**

750ml Wasser mit 1/8 TL Salz zum Kochen bringen, Mägen  
hineingeben und 50 min simmern lassen  
Kurz vor Ablauf dieser Zeit dieselbe Menge von Wasser und  
Salz zum Kochen bringen und die Lebern 3 min kochen lassen  
Beide abgießen, kleinschneiden (1cm × 1cm), in eine Schüssel  
geben und mit den Eigelb und den Gewürzen vermischen  
Öl erhitzen und die Mischung etwa 4 min braten lassen,  
danach mit Zitronensaft besprenkeln

*al-Baghdadi p. 201/11, 1226*

# Numidisches Huhn

Rom, Antike

## Zutaten

### Huhn

1 Huhn oder Perlhuhn, ~1½kg

Asafoetida (<https://www.gewuerzshop-mayer.de/asafoetida.html>).

Pfeffer

### Soße

¼ TL Pfeffer

je ½ TL Kumin (Kreuzkümmel), Koriander

1 TL Raute (**vorsichtig, giftig; sollte keinen schwangeren Frauen gegeben werden!!!**)

1 Prise Asafoetida

2 EL Pinienkerne

1 EL Olivenöl

2 EL Honig

2 EL Essig

1 EL Thai-Fischsoße oder Sojasoße

½ Tasse lieblicher Wein

Mehl

## Zubereitung

Huhn waschen, in einen Topf mit Wasser geben und ~20 min kochen

Abgießen, häuten, mit Pfeffer und Asafoetida einreiben

In einen Bräter geben, ~15 min bei 230°C, weitere 5 min bei 200°C backen, auf eine Platte geben

Pinienkerne zu einer Paste zerstoßen, beiseite stellen

Pfeffer, Kumin, Koriander, Asafoetida und Raute mischen

In einem Topf Wein, Honig, Öl und Essig mischen, Nußpaste und Fischsoße zugeben

Die Gewürzmischung gut einrühren

Zum Kochen bringen, mit Mehl andicken, über das Huhn geben, Pfeffer darauf streuen, auftragen

*Apicius 240; Talia*

## Orangen-Huhn

Frankreich, 14. Jhd.

### Zutaten

8 Hühnerviertel  
2 Tassen (500ml) weißer Traubensaft  
3 EL Weißweinessig  
1½ Tassen (350ml) trockener Weißwein  
4 TL frisch geriebener Ingwer (oder 2 TL Pulver)  
3 Orangen mit 2 EL Zitronensaft oder 3 Bitterorangen

### Zubereitung

Hühnerteile in etwas Fett anbräunen  
Saft und Wasser in einem Topf erhitzen, Wein, Ingwer, Huhn  
und Orangen zugeben, Topf schließen  
Huhn über kleiner bis mittlerer Flamme fertig kochen  
Huhn herausnehmen und warm stellen  
Soße durch ein Sieb geben, entfetten  
Abschmecken, ggf. noch Zitronensaft zugeben  
Soße bis zur gewünschten Konsistenz einkochen  
Etwas Soße über das Huhn geben, restliche Soße separat dazu  
reichen, garnieren und auftragen

*Menagier de Paris; Cauldron Bleu Cooks Guild, SCA*

## Orangen-Zitronen-Huhn

England, 16. Jhd.

### Zutaten

1¼kg Hühner- oder Kapaunfleisch, in Stücke geschnitten  
1 TL Olivenöl  
1 TL Butter  
375ml Hühnerbrühe  
1 TL Rosenwasser  
¼l Weißwein  
2 Orangen, geschält und geachtelt  
2 Zitronen, geschält und geachtelt



4 Backpflaumen, kleingehackt  
4 Datteln, kleingehackt  
1/2 Tasse Korinthen  
1/4 TL Salz  
1/2 TL ganze Pfefferkörner  
1/2 TL ganze Nelken  
1/2 TL Muskatblüte (Macis)

### **Zubereitung**

Butter und Öl zusammen in einem großen, schweren Topf erhitzen  
Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, hineingeben, auf allen Seiten gut bräunen  
Hühnerbrühe, Rosenwasser und Wein zugeben und 20 min simmern lassen  
Früchte, Salz und Macis zufügen  
Pfeffer und Nelken in ein Leinensäckchen oä. geben und auch zufügen  
Weitere 15 min simmern lassen, das Leinensäckchen entfernen und auftragen

*The Good Huswife's Handmaide For the Kitchen, 1594*

## **Parthisches Huhn**

*Rom, Antike*

### **Zutaten**

1 Hähnchen, in große Stücke zerteilt  
200ml Rotwein  
2 EL Garum (ersatzweise Fischsoße aus Asienladen)  
1/2 TL Asafoetida ( <https://www.gewuerzshop-mayer.de/asafoetida.html>  
**nicht weglassen. Das ist DAS entscheidende Gewürz hier!**)  
2 EL kleingeschnittenes Liebstöckelgrün (ersatzweise Selleriegrün, oder zur Not auch Petersil. **Kein** Liebstöckelgewürz!)  
2 TL Kümmel (eigentlich fordert das Rezept Kümmelgrün, aber das ist praktisch nicht erhältlich)  
frisch geriebener Pfeffer

### **Zubereitung**

Hähnchenteile in großen Topf legen und mit Pfeffer bestreuen  
Die übrigen Zutaten miteinander vermischen und darüber  
gießen  
Im Backofen bei 190°C eine knappe Stunde lang braten  
Nach ½ Stunde den Deckel abnehmen, damit das Fleisch  
braun wird

## **Pfaffenschnitze**

*2 Portionen*

### **Zutaten**

#### **Teig**

500g Mehl  
200ml Wasser  
125g Schmalz  
1 Ei  
Salz

#### **Füllung**

50g gemahlene Mandeln  
¼l Geflügelbrühe  
100g Rundkorn- oder Risottoreis  
25g Sultaninen

#### **Huhn & Gewürze**

300g Geflügelbrust  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Schmalz  
weißer Pfeffer, Salz  
1 Prise Zimt  
1 Prise Safran  
1 Ei

#### **Zubereitung**

Mehl mit Wasser, weichem Schmalz, Ei und Salz zu einem  
glatten Teig verkneten, eine Kugel formen und in  
Frischhaltefolie über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen

Mandeln mit der Brühe zum Kochen bringen, Reis und Sultaninen einrühren, zugedeckt bei milder Hitze 15 min garziehen lassen  
Geflügelbrust in etwa kleinfingerdicke Streifen schneiden;  
Zwiebel schälen, klein würfeln; beides in Schmalz unter Wenden anbraten, bis die Zwiebel Farbe nimmt  
Unter den Reis heben, pfeffern, salzen, mit Safran und Zimt würzen und in eine ofenfeste Schüssel füllen  
Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ~5-6cm größer als der Schüsseldurchmesser ausrollen; Teigrand und Außenrand der Schüssel mit Eiweiß einstreichen  
Teig auflegen, Rand gut festdrücken, mit dem mit etwas Wasser verquirlten Eigelb einstreichen  
Im vorgeheizten Ofen (200°C, G: 3) ~25 min garen, bis der Deckel goldbraun ist  
Herausnehmen und gleich auftragen

*Aus: Fahrenkamp, Mannsbild*

## **Poulet an Rotweinsose**

*Italien, 16. Jhd.*

### **Zutaten**

1 Poulet (~1½kg)  
125g durchwachsener Speck  
10 Schalotten  
150g Champignons  
evtl 2 Trüffeln  
1 Kräutersträußchen  
1 EL Mehl  
100g Butter  
Salz, Pfeffer  
1 Flasche kräftiger Burgunder

### **Zubereitung**

Poulet waschen, der Länge nach halbieren und Brust und Keulen abtrennen  
Den gewürfelten Speck und die gehackten Schalotten in der Hälfte der Butter zugedeckt in einer Bratpfanne dünsten

Champignons in feine Scheiben schneiden und nach 5 min zugeben  
Nach weiteren 5 min Speck und Gemüse herausnehmen  
Die Pouletteile in die Bratpfanne geben und mit der restlichen Butter goldbraun anbraten  
Gemüse, Speckwürfel und evtl. die feingehackten Trüffel wieder zugeben  
Mit Salz und Pfeffer würzen  
Nach 5 min alles mit Mehl überstäuben und wenden  
Darauf das Kräutersträußchen beugeben, mit dem Burgunder übergießen und das Ganze ~30 min zugedeckt schmoren lassen

*Bartolomeo Scappi, aus: Fahrenkamp, Mannsbild*

## **P**ynade

*England, 15. Jhd.*

### **Zutaten**

4-5 Hühnerbrüste, entbeint und gehäutet  
500ml Honig  
je ¼ TL Ingwer, Zimt, schwarzer Pfeffer, Paradieskörner  
½ TL Galgant  
¼ Tasse Pinienkerne

### **Zubereitung**

Huhn kochen und grob würfeln  
Honig, Gewürze und Pinienkerne in einen Topf geben und zum Kochen bringen  
Kochen lassen, bis die Mischung 150°C erreicht (=300°F, what's called "hard crack stage" in candy making)  
Huhn hineingeben, darauf achten, daß alle Stücke mit der Mischung bedeckt sind  
Auf Backpapier oder Alufolie geben, abkühlen lassen, in Stücke brechen und auftragen

### **Anmerkung eines Nachkochers (aus dem engl. übersetzt):**

Dieses Zeug ist süß ... ich meine es ernst ... wirklich! Es ist im Wesentlichen kandiertes Huhn. Dies wäre eine ausgezeichnete Beilage, ist aber mit Sicherheit viel zu süß, um das Hauptgericht zu sein. Habe ich erwähnt, dass es sehr süß ist?

Wenn Sie dies einem Diabetiker servieren, halten Sie bitte einen Krankenwagen bereit. Oh, und es schmeckt auch gut. Für etwas weniger ... Ungewöhnliches können Sie das Huhn weglassen und die Menge der Pinienkerne vervierfachen (oder mehr), und Sie haben etwas Ähnliches wie Erdnusskrokant.

*T. Austin (ed.): Two Fifteenth-Century Cookery-Books*

## **R**heingauer Hühner

*Deutschland, 14. Jhd.*

### **Zutaten**

#### **Eierkuchen**

100g Mehl  
1/8l Milch  
5 Eier  
Salz

Damit das Mehl für den Eierkuchen gut ausquellen kann, wird zuerst der Teig zubereitet:

Die Milch langsam in das Mehl einrühren

Wenn der Teig glatt ist, die Eier unterrühren, mit einer Prise Salz abwürzen und beiseite stellen

#### **Fülle**

2 Hähnchenbrüste

2 Scheiben Weißbrot

2 feste Birnen

Sonnenblumenöl/Butter

Zucker, Salz, Pfeffer, Zimt, Ingwer

Die abgetrockneten Hähnchenbrüste pfeffern, salzen und (ohne Haut) in der Pfanne in heißem Sonnenblumenöl und einem Stich Butter anbraten

Bei geschlossenem Topf und milder Hitze ~5 min weitergaren  
Zugedeckt warm stellen

Die entrindeten Weißbrotscheiben (möglichst kleinporiges Brot) in Butter bräunen und in Würfel schneiden

Die geschälten und vom Kerngehäuse befreiten Birnen in nicht zu kleine Scheiben schneiden, leicht mit Zucker und Zimt, Pfeffer und geraspelttem Ingwer bestreuen und in Butter so anbraten, dass sie noch Festigkeit behalten

## **Soße**

1 Glas trockenen Rheingauer Riesling (2dl)

3 EL Honig

Schwarzer Pfeffer

Anis

Wein nur leicht erwärmen und den Honig darin auflösen, mit grob gemahlenem Pfeffer und einer Messerspitze Anis abwürzen

## **Zubereitung**

Eierkuchen backen und füllen

In einer möglichst breiten Pfanne in Sonnenblumenöl (und etwas Butter) vier gleichmäßige Eierkuchen herausbacken (nur auf einer Seite)

Jeweils in der Mitte die Fülle anrichten: Hähnchenbrüste in Streifen geschnitten, einen entsprechenden Anteil der gebratenen Birnen und Weißbrotwürfel, die zuvor mit Salz, Zucker, Pfeffer und Ingwer bestreut wurden

Die Pfannkuchen von allen vier Seiten zur Mitte hin einschlagen (wie ein Briefkuvert), einen Teller darauf legen und mit der Pfanne stürzen

Die gefüllten Eierkuchen in eine Auflaufform gleiten lassen

Soße einfüllen

Bei jedem Eierkuchen in der Mitte ein halbrundes Deckelchen einschneiden und die Soße hineingießen

Das Deckelchen wieder zudrücken

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ~10-15 min nachbacken

*Das buoch von guoter spîse (50), 1345/52, auch in Ehlert, Kochbuch*

# Romania

Frankreich, 14. Jhd.

## Zutaten

1½kg Huhn  
Saft von 2 Granatäpfeln  
175g unblanchierte Mandeln, gemahlen  
4 Scheiben durchwachsener Speck  
1 große Zwiebel in dünnen Scheiben  
1 EL Zitronensaft  
½ TL poudre fort (siehe Gewürze)

## Zubereitung

Granatäpfel auspressen, Saft mit dem Zitronensaft vermischen, damit und mit den Mandeln eine Mandelmilch (siehe Grundrezepte) bereiten  
Huhn in kleine Stücke schneiden  
In einer schweren Kasserole den Speck auslassen  
Zwiebeln und Huhn im Fett golden anbraten  
Überschüssiges Fett entfernen  
Granatapfel-Mandelmilch und Gewürze zugeben  
Aufkochen, 30-45 min köcheln lassen  
Anmerkungen: Der wunderschön purpurne Granatapfelsaft wird mit den Mandeln leider grau. Statt Speck kann man auch Olivenöl verwenden.

*Liber de Coquina, 14th century; Lady Morwenna, SCA*

# Rosmarinhuhn

4 Portionen

## Zutaten

1 Huhn von 1½-2kg  
Öl oder Butter  
Rosmarin

## Zubereitung

Huhn waschen, abtrocknen, mit Rosmarin und Öl/Butter einreiben  
Bei 220°C 60 min backen

**Anmerkung:** Rosmarin war eins der beliebtesten Kräuter im mittelalterlichen Europa. Der Name bedeutet ursprünglich "Erinnerung"; das Kraut wurde benutzt, um Kleider zu parfümieren oder grüngelb zu färben, Motten und anderes Ungeziefer zu vertreiben, um Wein zu würzen, Fleisch einzumachen, und natürlich zum Kochen. Es war eines der häufigsten Kräuter, um einen Strohboden zu parfümieren. Es soll gegen Tod und Pestilenz und, unter das Bett gestreut, vor bösen Träumen schützen. Culpepper sagt, "es hilft gegen schlechtes Gedächtnis, und erquickt die Sinne." Es wurde gegen Hautkrankheiten ins Badewasser gegeben und zu Salben verarbeitet, in der Pfeife geraucht, um Verdauungsbeschwerden und Nervenleiden lindern, und die Essenz wurde als Öl auf die Stirn gerieben, um Kopfschmerzen zu vertreiben

*Katja Davidova Orlova Khazarina, SCA*



# **Rote Hühner**

*Deutschland, 15. Jhd.*

*4 Personen*

## **Zutaten**

1 Poularde (oder 4 Hähnchenbrustfilets)  
80g Schmalz (oder Öl)  
2 Stiele Petersil  
Salz, weißer Pfeffer  
1cl Zitronensaft  
4 Eiklar  
2 Eigelbe  
1 EL Mehl  
2 Msp Ingwer  
1 Portion Safran

## **Zubereitung**

Man kann die Poularde entweder ganz lassen und im Bräter im Backofen garen oder in Stücke zerteilt in der Pfanne  
Für das Garen im Backofen diesen auf 225°C vorheizen  
Die Poularde waschen, trockentupfen, von innen und außen salzen, von außen auch pfeffern  
Dressieren und die Petersilstiele hineinlegen  
In einen Bräter geben, mit (geschmolzenem) Fett begießen und im vorgeheizten Ofen (200-225°C) 50 min braten;  
zwischendurch verschiedentlich mit Bratenfett übergießen  
Für das Braten in der Pfanne die Poularde in 4 Stücke zerteilen, in einer großen Pfanne kräftig anbraten, herunterschalten und auf mittlerer Flamme bei geschlossener Pfanne in ~25-35 min garen  
Entsprechend kann man auch mit Hähnchenbrustfilets verfahren  
Das Hühnerfleisch mit Zitronensaft beträufeln und in eine gefettete Auflaufform legen  
Den Backofen auf 170°C vorheizen  
Die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen, mit Salz, weißem Pfeffer, Ingwer und Safran kräftig abschmecken

Die Eigelbe in einem Schüsselchen oder einer Tasse aufschlagen, auf das Eiweiß gleiten lassen und vorsichtig unterheben

Das Mehl darüber stäuben und ebenfalls vorsichtig unterheben

Den Eischnee über das Hühnerfleisch geben und im vorgeheizten Ofen bei 170-180°C ~20 min backen

Soße zu Roten Hühnern (siehe Tunken)

*Grazer Kochbuch (218), Ende 15. Jhd., zit. in Trude Ehlert: Kochbuch des Mittelalters*

## Thuminya

*Andalusien, 13. Jhd.*

### Zutaten

2 kleine Brathühner, zerteilt, mit Innereien  
2 Knoblauchknollen, geschält und feingehackt  
1 TL Salz  
etwas Öl  
1/2-1 TL frisch gemahlene Zibeben oder Pfeffer  
1-2 TL Zimt  
3 Stängel Lavendel  
1/2-1 TL Ingwer, frisch gerieben  
1/8-1/4 TL Nelken  
6-8 Safranfäden  
1/4 Tasse gestiftelte Mandeln  
4 Tassen (925ml) Cider-Essig  
1/4 TL Selleriesaat  
1 TL Honig  
1 TL Zitronensaft

### Zubereitung

Hühner klein hacken, mit dem Knoblauch in Öl braten, bis nur noch ein milder Knoblauchgeruch verbleibt (den Knoblauch nicht anbrennen lassen!)

Die Hühnerteile in einem flachen Bräter anrichten und die Knoblauch-Hühnerklein-Mischung darauf verteilen, Salz, Pfeffer, Zimt, Nelken und Mandeln darüberstreuen  
Safran zerdrücken und darüberstreuen

Essig mit Selleriesaat, Honig und Zitronensaft mischen,  
ebenfalls darüber geben  
Bräter schließen, bei 180°C ~2 Stunden braten

*An Anonymous Andalusian Cookbook of the 13th Century;  
Cadifor Cynan, The Cauldron Bleu Cooks Guild, SCA*

## **S**uffahinah vom Huhn

*Andalusien, 13. Jhd.*

### **Zutaten**

1 großes Brathuhn (2kg), zerteilt  
2 feingehackte Zwiebeln  
4 EL feingehackter Petersil  
3 EL Butter  
° TL geriebener Ingwer  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

500g säuerliche Äpfel, geschält, entkernt und in Scheiben  
Huhn, Zwiebeln und Petersil in einen Topf geben, mit Wasser  
bedecken, Butter und Ingwer zugeben, salzen und pfeffern  
Zum Kochen bringen, Topf schließen, ~1 Stunde köcheln  
Das Huhn sollte sehr weich sein, die Zwiebeln fast verkocht  
und die Soße reduziert  
Äpfel zugeben und weiterköcheln, bis sie gerade eben weich  
sind; sie dürfen nicht zerfallen

*Kitab al Tibakhah (15. Jhd.); Anonymous Andulasian (13.  
Jhd.)*

# Weihnachtsgans

England, 14. Jhd.

## Zutaten

### Gans

1 Hausgans, 3-4kg

### Füllung

2 Quitten oder säuerliche Äpfel

2 Birnen

2 EL gehackter Petersil

je 1 TL Salbei, Ysop, Bohnenkraut

2 Knoblauchzehen, gehackt

20-30 rote oder weiße Trauben, geschält

### Soße

1 EL Fett von der Gans

1 kleine Zwiebel, gehackt

½l dunkle Brühe

3 EL Rotwein

1 EL Rotweinessig

Krumen von 3 leicht gerösteten Brotscheiben ohne Rinde

1 TL Gewürzmischung (s.u.)

Salz nach Geschmack

Hals und Innereien der Gans

Füllung aus der Gans

Gewürzmischung

2 Teile Galgant

1 Teil Zimt

je ¼ Teil Macis (Muskatblüte), Nelken, Zibeben

## Zubereitung

Gans wie üblich vorbereiten

Ungeschälte Quitten 1 Stunde in Wasser kochen

Abgießen, abkühlen lassen

Quitten und Birnen schälen und entkernen, in kleine Stücke schneiden  
Die gehackten Kräuter, den Knoblauch und die Trauben untermischen  
Brühe mit den Innereien und dem Hals zum Kochen bringen, einige Stunden simmern lassen, gut abseihen  
Ofen auf 180°C vorheizen  
Gans füllen, verschließen, in den Ofen geben, regelmäßig mit Bratensaft begießen  
Nach 2½-3½ Stunden (abhängig von der Größe der Gans) herausnehmen, 10 min unter Alufolie ruhen lassen  
Zerlegen, die Stücke bei 100°C im Ofen warmstellen  
Die Zwiebel in etwas Gänsefett anbraten, Brühe, Rotwein und Brotkrumen zugeben  
Kurz simmern, bis die Soße andickt, die Füllung aus der Gans, Gewürze und Essig zugeben  
Aufkochen lassen: ist die Soße zu dick, mehr Wein zugeben, ist sie zu dünn, noch Brotkrumen einrühren  
Gänsefleisch auf einer Platte anrichten, etwas Soße darüber geben, den Rest in einer Sauciere neben der Gans auftragen

*Pleyn Delit; Coquinaria.nl*

## Weißes Huhn

*Deutschland, 15. Jhd.*

*4 Personen*

### Zutaten

1 Poularde (oder 4 Hähnchenbrustfilets)  
80g Schmalz (oder Öl)  
2 Stiele Petersilie  
Salz, weißer Pfeffer  
1cl Zitronensaft  
4 Eiklar  
1 EL Mehl  
1 Prise weißer Pfeffer  
1 Msp Muskatblüte (Macis)  
1 Prise Salz

### Zubereitung

Man kann die Poularde entweder ganz lassen und im Bräter im Backofen garen oder in Stücke zerteilt in der Pfanne  
Für das Garen im Backofen diesen auf 225°C vorheizen  
Die Poularde waschen, trockentupfen, von innen und außen salzen, von außen auch pfeffern  
Dressieren und die Petersilienstiele hineinlegen  
In einen Bräter geben, mit (geschmolzenem) Fett begießen und im vorgeheizten Ofen (200-225°C) 50 min braten;  
zwischendurch verschiedentlich mit Bratenfett übergießen  
Für das Braten in der Pfanne die Poularde in 4 Stücke zerteilen, in einer großen Pfanne kräftig anbraten, herunterschalten und auf mittlerer Flamme bei geschlossener Pfanne in ~25-35 min garen  
Entsprechend kann man auch mit Hähnchenbrustfilets verfahren  
Das Hühnerfleisch mit Zitronensaft beträufeln und in eine gefettete Auflaufform legen  
Den Backofen auf 170°C vorheizen  
Die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen, mit Salz, weißem Pfeffer und Macis kräftig abschmecken  
Das Mehl darüber stäuben und vorsichtig unterheben  
Den Eischnee über das Hühnerfleisch geben und im vorgeheizten Ofen bei 170-180°C ~20 min backen

Soße zu Weißen Hühnern (**siehe Tunken**)

*Grazer Kochbuch (217), Ende 15. Jhd., aus: Ehlert, Kochbuch*

**Siehe: Rote Hühner**

# Zirbana

*Andalusien, 13. Jhd.*

## **Zutaten**

1 Hühnchen, ~1½kg  
1 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
1 TL Koriander  
2 TL Zimt  
20 Fäden Safran  
2 EL Weinessig  
2 EL Olivenöl  
120g Mandeln  
½ Tasse Zucker  
4 EL Rosenwasser

## **Zubereitung**

Hühnchen zerlegen, mit den Gewürzen, dem Essig und dem Öl in einen Topf geben  
Zum Kochen bringen, auf niedriger bis mittlerer Hitze 40 min zugedeckt kochen lassen, hin und wieder umrühren, damit das Huhn nicht festklebt  
Mandeln blanchieren, schälen und zerdrücken, mit Zucker und Rosenwasser zu einer Paste vermischen  
Zu dem Hühnchen rühren, wieder zum Kochen bringen und ~8 min kochen lassen, bis die Soße andickt

*Andalusian p. A-8*

