



Mittelalter Explorer
Rezepte Band 7
Gemischtes Fleisch

Inhaltsverzeichnis

Bukkenade.....	2
Bustaniya	3
Cockatrice	4
Egurdouce.....	5
Eintopf mit Gerste und Kräutern.....	6
Esicia Omentata.....	7
Fleisch mit Sarazenensoße	8
Fleischbällchen	9
Fleischbällchen in weißer Soße	10
Fleischbällchen mit Ingwer.....	10
Gekochtes, gemischtes Fleisch.....	11
Igel	12
Kesselfleisch	13
Kofta	14
Krautpfanne.....	14
Leberpaté	15
Lihammurakipperas.....	16
Mamonia	17
Mishmishya	18
Niederländischer Eintopf.....	19
Pfeffer von jedem Fleisch.....	20
Ragout von Huhn, Kaninchen oder Ente	21
Rotwickel	21
Schlachtplatte.....	22
Tharîda shamiyya.....	23
Weißes Tharîda.....	24



Bukkenade

England, 14. Jhd.

Zutaten

1kg Fleisch (Rind, Huhn, Schwein, Kaninchen, Wild) in mundgerechten Stücken

Olivenöl

1/2l Rotwein

2 gehackte Zwiebeln

1 Lorbeerblatt

1/4 Tasse gehackter Petersil

2 TL Thymian

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 Karotte, geschält und gehackt

Salz, Pfeffer

6-8 Wacholderbeeren, zerdrückt

2 gut verschlagene Eier

Zubereitung

Das Fleisch über Nacht in dem Wein mit den Kräutern und dem Gemüse marinieren

Fleisch aus der Marinade nehmen, in Olivenöl anbräunen

Die Marinade zugeben, falls nötig Wasser nachgießen, damit das Fleisch bedeckt ist

Topf verschließen und simmern lassen, bis das Fleisch durch ist (45-60 min)

Kurz vor dem Auftragen das Lorbeerblatt entfernen, die Eier unter heftigem Rühren langsam einfließen lassen

Brühe andicken lassen, durchwärmen und auftragen

Diursa Servicia, #45; Lady Caointiarn (SCA); Stefan's Florilegium

Siehe auch: Bokenade

Buṣṭanīna

Das Obstgarten-Gericht

Gewürztes Huhn und Lamm mit Birnen, Pfirsichen und Mandeln

Zutaten

25 Bosc-Flaschenbirnen
50 getrocknete Pfirsichhälften
5kg entbeinte, gehäutete Hähnchenschenkel
5kg entbeinte, gehäutete Hähnchenbrüste
5kg gewürfeltes Lammfleisch
Wasser
30g Ceylon-Zimt in Stangen
2 EL gemahlener Zimt
30g Ingwerpulver
2 EL gemahlener Koriander
2 EL weißer Pfeffer
¼ Tasse Salz oder nach Geschmack
Wasser
1 Tasse granulierter weißer Zucker
½l Rotweinessig
2 Tassen blanchierte gemahlene Mandeln
20 Eier, verschlagen

Zubereitung

Birnen entstielen, entkernen und achteln
Pfirsichhälften halbieren
Hähnchenteile in fingerartige Streifen schneiden
Überschüssiges Fett vom Lammfleisch entfernen
In einen breiten und tiefen Topf Obst, Fleisch, Gewürze und Salz geben, dazu einige Tassen Wasser
Bei großer Hitze zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, etwa eine Stunde simmern lassen
Zucker und Essig zugeben; es sollte angenehm süß-sauer schmecken
Mandeln zugeben, um die Soße anzudicken
Eier zugeben, um die Soße weiter zu verdicken
Garnieren und mit Reis umgeben servieren

Abu Samin, Vater der Korpulenz

Cockatrice

Zutaten

1 Spanferkel ~3½kg
1 großes Brathuhn ~3kg
6 Eidotter
¼ TL Safranpulver
½ Tasse Mehl
60ml Weißwein
1 EL feingehackter Petersil
1 EL Mehl

Zubereitung

Huhn und Spanferkel getrennt bei 190° backen, bis sie zart sind; das Huhn sollte ~2, das Ferkel ~3 Stunden brauchen
Huhn halbieren, so dass der Schnitt um den Körper hinter den Flügeln geht
Ebenso das Ferkel so zerteilen, dass Kopf und Schultern von der hinteren Hälfte getrennt werden
Mit einem starken Faden die vorderer Hälfte des Huhns an die hintere Hälfte des Schweins annähen und umgekehrt; nun hat man zwei Cockatricsen
Ofen auf 200° vorheizen
Die Eidotter leicht schlagen; Safran und Mehl einrühren, so dass eine dicke Flüssigkeit entsteht
Die Mischung auf die Nähte malen, ebenso auf verschiedene Gesichts- und Körperteile - goldener Rüssel und goldene Krallen und Nägel waren typisch
Tiere wieder in den Ofen setzen, bis die Farbe hält (gerinnt)
Petersil mit Wein und Mehl mischen, bis die Flüssigkeit grün ist (falls sie nicht kräftig genug ist, 2 Tropfen Lebensmittelfarbe zugeben), Federn damit anmalen oder Muster aufmalen

Gode Cookery

Egurdouce

Fleischeintopf mit Rotwein und Korinthen

England, 14. Jhd.

Zutaten

1-1½kg Fleisch, z.B. vom Wildschwein oder Lamm, in mundgerechten Stücken

Butter

¼ Tasse Korinthen

2-3 Zwiebeln

375ml Rotwein

125ml Essig

½ Tasse Zucker

jeweils ½ TL Ingwer und Zimt

¼ TL Pfeffer

1 TL Salz

Brotkrumen zum Andicken

Zubereitung

Butter in einer Pfanne schmelzen, Fleisch bräunen

Wenn das Fleisch fast braun ist, Korinthen zugeben

Ungeschälte Zwiebeln mit kaltem Wasser bedecken, aufkochen,

herausnehmen, schälen, schneiden, einige Minuten mitbraten

Wein, Essig, Gewürze und Zucker zugeben, zudecken und ~45

min simmern lassen

Soße mit Brotkrumen andicken

Form of Curye, 14. Jhd. Pleyne Delit

Eintopf mit Gerste und Kräutern

Angelsächsisch, 7. Jhd.

6 Portionen

Zutaten

50g Butter

1-1½kg Fleisch vom Hasen, Kaninchen, Kalb oder Huhn, zum Kochen, mit Knochen

450g gewaschener und geputzter Lauch in dicken Scheiben

4 Knoblauchzehen, feingehackt

175g Gerste

900ml Wasser

3+ EL Rot- oder Weißweinessig

2 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer

15 grob gehackte frische Salbeiblätter

Zubereitung

Butter in einem schweren Topf schmelzen, Fleisch, Lauch und Knoblauch darin leicht anbraten

Gerste, Wasser, Essig und Gewürze zugeben, zum Kochen bringen

Deckel drauf, 1-1½ Stunden köcheln lassen, bis sich das Fleisch vom Knochen löst; in Schüsseln auftragen

Michelle Berriedale-Johnson, The British Museum Cookbook, 1987, British Museum Publications

Esicia Mmentata

Rom, Antike

Zutaten

4 Tassen (900ml) Rotwein (Cabernet Sauvignon)

500g Rinder- oder Schweinehack

4 Scheiben weißes Brot

1/4 Tasse (60 ml) Rotwein

1/2 TL Pfefferkörner

8-10 Wacholderbeeren

2 TL Thai Fischsoße

1/4 Tasse Pinienkerne

Zubereitung

4 Tassen Rotwein ~1/2 Stunde über mittlerer Flamme kochen, bis er um die Hälfte reduziert ist

Inzwischen Brot entrinden, zerpfücken, in eine große Schüssel geben, die 1/4 Tasse Rotwein darüber gießen

Zu einem Teig kneten, Fleisch zugeben, gut vermischen

Pfefferkörner und Wacholderbeeren mörsern, mit der Fischsoße vermischen, in die Fleischmischung geben und gut mischen

Walnussgroße Klößchen formen, in jedes mit dem Daumen eine Höhlung eindrücken, jeweils 6-8 Pinienkerne hineinfüllen, durch Rollen versiegeln

Klößchen in den reduzierten Wein (das caroenum) geben und ~6 min darin kochen, 1-mal wenden

Klößchen herausnehmen, Soße nochmals um die Hälfte reduzieren

Heiß mit der Soße auftragen

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

Fleisch mit Sarazenensoße

England, 14. Jhd.

Zutaten

1kg Reh-, Rinder- oder Schweinebraten
½l Mandelmilch, mit der Brühe statt Wasser zubereitet
1 kleine, gewürfelte Zwiebel
8 EL Reismehl
½ TL gemahlene Nelken
je ½ TL Zibeben (oder Schwarzer Pfeffer), Muskat, Macis, &c
125ml Rotwein
1 EL Zucker
einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe
Salz

Zubereitung

Fleisch in Stücke schneiden, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen
Hitze reduzieren und simmern lassen, bis das Fleisch weich ist
Abgießen, Brühe aufheben; Fleisch abkühlen lassen, in mundgerechte Stücke schneiden, beiseite stellen
Mandelmilch aus der Brühe (½l) bereiten
Zwiebel anschwitzen, bis sie gerade weich ist, dann zur Mandelmilch geben
Mehl einrühren, bis sie eine dicke, glatte Konsistenz hat;
Nelken zugeben
Mandelmilch langsam zum Kochen bringen, regelmäßig umrühren, damit sie nicht festklebt
Hitze reduzieren, die restlichen Gewürze, Wein und Lebensmittelfarbe zugeben und noch einige Minuten kochen lassen; wenn die Soße zu dick wird, noch etwas Wein oder Brühe zufügen
Vom Feuer nehmen, Fleischstücke mit der Soße gerade bedecken, sofort auftragen

Variante: noch Rosinen, Korinthen, Pinienkerne, Mandeln &c zugeben

Alekenet oder Alkanet war ein roter Farbstoff, der aus der Wurzel der Alkanet-Pflanze gewonnen wurde; das Gericht sollte tief dunkelrot sein.

Sarazenensoße wurde so genannt, weil die mittelalterlichen Europäer den Sarazenen oder Araber eine tiefe braun-rote Gesichtsfarbe zusprachen, die dieses Gericht imitieren will.

Siehe auch: Sarazentopf (Rezepte – Rind)

Hieatt, Constance B. An Ordinance of Pottage. London: Prospect Books Ltd, 1988; A Boke of Gode Cookery

Fleischbällchen

England, 16. Jhd.

Zutaten

500g Lamm- oder Rinderhack; oder beides gemischt

1/4 TL Zimt, falls Rindfleisch verwendet wird

1/4 TL Nelken

1/2 TL Macis (Muskatblüte)

1/4 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

1/4 Tasse gehackte Datteln

1/4 Tasse Korinthen

1l Rinderbrühe

Zubereitung

Alle Zutaten außer der Rinderbrühe vermischen

Zu Bällchen in der Größe von Eidottern formen

In der heißen oder köchelnden Brühe 5-7 min (bis sie durch sind) ziehen lassen

The Good Huswife's Handmaid, 1594; Maxime de la Falaise (a.k.a. McKendry, Maxime), Seven Centuries of English Cooking; Arwen Southernwood, The Stewpot Period Culinary Guild (SCA)

Fleischbällchen in weißer Soße

Zutaten

Bällchen

750g gemischtes Wild- und Rinderhack
1/2 TL Salz
1/2 Tasse Rosinen, kleingehackt
je 1/4 TL Nelken und Muskatblüte (Macis)

Soße

550ml Sahne
4 TL Reismehl
~60ml Honig

Zubereitung

Ofen auf 190° vorheizen
Die Bällchen-Zutaten vermischen, zu etwa 5cm großen
Bällchen formen und auf ein gefettetes Backblech legen
35-40 min backen und danach auskühlen lassen
Milch und Honig erhitzen
Etwas von der Mischung mit dem Reismehl vermischen und
dieses dann wieder zugeben
Rühren, bis es etwas andickt
Die kalten Fleischbällchen mit der heißen Soße übergießen, mit
Zucker und Macis bestreuen, garnieren und auftragen

Fleischbällchen mit Ingwer

Zutaten

500g Rindfleisch gehackt
500g Lammfleisch gehackt
150g Mehl
3 Eier, zerklopft
1 EL Ingwer, gerieben (oder Pulver)
1 TL Paradieskörner, pulverisiert (s. unten)
1/2 TL Nelkenpulver (oder noch weniger)
1/2 Tasse Mehl

5 Tassen kochendes Salzwasser

¾ Tasse gehackte Petersilie

½ Tasse Mehl

Zubereitung

Fleisch mit Eiern, Mehl und Gewürzen gut mischen

Kleine Bälle formen und im Mehl wenden.

In Wasser 3-4 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Auf Grill knusprig braten oder frittieren.

In Mehl/Petersilienmischung wenden und kurz auf den Grill oder in den heißen Backofen

Die Bällchen sollten grün sein (dieser letzte Schritt gehört zum Originalrezept, ist aber etwas aufwendig. Man kann die Petersilie auch dem Fleischteig beimischen.)

Ergibt ~40 Bällchen von 4 cm Durchmesser.

Gekochtes, gemischtes Fleisch

Frankreich, 14. Jhd.

Zutaten

1kg Schweinebraten

1kg Braten aus der Rinderkeule

1kg Lamm- oder Hammelbraten

2l Wasser

2 EL Salz

Zubereitung

Das Fleisch zusammen in einem Topf kochen, bis es gar ist (~1-1½ Stunden)

Dazu: Grüne Knoblauchsoße

Goodman of Paris, 1395

Huhn und Rind in Brühe

England, 15. Jhd.

Zutaten

1 Huhn, zerteilt

1kg Rinderbraten, in Stücke geschnitten

je 1 TL Petersil, Salbei, Bohnenkraut

1 TL Salz
1 Prise Safran oder ein paar Tropfen gelbe/orange
Lebensmittelfarbe
4 Scheiben getoastetes Brot, in Streifen oder Dreiecke
geschnitten

Zubereitung

Huhn und Rindfleisch in einem großen Topf mit Wasser
bedecken, zum Kochen bringen
Hitze reduzieren, Gewürze einrühren, langsam kochen lassen,
bis dass Huhn gar ist
Die Brotstücke auf einen Servierteller geben, etwas von der
Brühe darüber geben, dann die Fleischstücke darauf anrichten

*Harleian MS. 279; Austin, Two Fifteenth-Century Cookery-
Books; Gode Cookery*

Igel

England, 15. Jhd.

Zutaten

750g Lammhack
750g Rinderhack
3 Eier, leicht verschlagen
¾ Tasse Brotkrumen
¾ EL Salz
½ EL geriebener Ingwer
1 TL Macis (Muskatblüte)
¾ TL Kardamom
¾ TL Zimt
½ TL Nelken
Gestiftelte Mandeln, Korinthen, Wacholderbeeren

Zubereitung

Fleisch, Brotkrumen und Gewürze mischen, mit den Eiern
anfeuchten, gut vermischen
In zwei Igel formen, mit Mandelstiften, Korinthen und
Wacholderbeeren dekorieren

Mit Folie abdecken, bei 180°C ~1 Stunde backen
Folie entfernen, einige Löcher einstechen, damit das Fett
ablaufen kann, 15-20 min im Ofen bräunen
10 min stehen lassen, auftragen

*Baroness Miranda MacTyre, THL Tatiana Pavlovna Sokolova
(SCA)*

Kesselfleisch

4 Portionen

Zutaten

1kg Schweine- und/oder Rinderbraten [5kg]
Schmalz zum Anbraten
1 Zwiebel [5 große]
5 Pfefferkörner [20]
1 Lorbeerblatt [5]
½l Weißwein [2l]
Wasser
Salz

INFO - In eckigen Klammern [] Mengen für den Burgkessel

Zubereitung

Fleischstücke nacheinander im heißen Fett von allen Seiten gut
anbraten und herausnehmen
Wein und Wasser hinzugeben und erhitzen
Fleisch, geschälte ganze Zwiebel[n], Pfefferkörner, Lorbeerblatt
[-blätter] und Salz hinzugeben
Salz entfällt, wenn man eingesalzenes Fleisch verwendet
Gut 2 Stunden leise sieden lassen
Fleisch herausnehmen und je nach Bedarf warm oder erkaltet
in Scheiben schneiden
Mit einer Soße – siehe Tunken -(Schwallenbergs Soße, Nuß-
Knoblauch-Soße, Mandel-Knoblauch-Soße, Trauben-
Knoblauch-Soße, Agraz, Pfeffer, Soße für Faule
Köche, Pomeranzen- und Limonensaft) auf einer Scheibe Brot
servieren, dazu Rote Rüben mit Meerrettich und Koriander
(siehe Gemüse)

Die restliche Brühe im Kessel wird selbstverständlich zur
Bereitung anderer Speisen weiterverwendet

Aus: Lutz, Herrenspeis

Rofta

4-6 Portionen

Zutaten

500g Rinder- oder Lammhack
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
2 EL Petersil
 $\frac{3}{4}$ TL gemahlener Kumin

Zubereitung

Fleisch, gehackte Zwiebel und Gewürze zusammenkneten
Zu Fingern formen
Backen oder braten, bis sie braun sind
Mit Fladenbrot, Dips, oder in Suppe servieren
Lady Catriona Fergusson (SCA)

Krautpfanne

Zutaten

1 kleiner Kopf Weißkohl
400g gemischtes Hackfleisch
250g Schmand
50ml Gemüsebrühe
1 Zehe Knoblauch
1 Zwiebel
Öl
Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Krautkopf raspeln und in der Gemüsebrühe in einem geschlossenen Topf dünsten
Wenn das Kraut weich ist, herausnehmen und warm stellen
Knoblauch klein hacken, Zwiebel in kleine Würfel schneiden
Knoblauch und Zwiebel in dem Topf in Öl andünsten
Hackfleisch in den Topf geben und durchbraten, das Hackfleisch sollte während des Umrührens zerkleinert werden bis es ganz krümelig ist
Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen
Kraut in den Topf zum Hackfleisch geben und alles vermischen
Schmand dazu geben, mit Pfeffer und Salz nochmals abschmecken

Dazu passt frisches Bauernbrot, ein dunkles Bier (Altbier) oder ein Rotwein

Leberpaté

Zutaten

450-900g Leber
je 1/4-1/2 TK Anis, frischer Ingwer, Kardamom, Zimt, alle feingehackt
1/2-1 Tasse feine trockene Brotkrumen
1/2-1 TL Salz
1/4-1/2 Tasse Wein, Sherry, Brandy, oder was immer Dein Herz begehrt

Zubereitung

Die Lebern in einer Pfanne dünsten, bis sie gut durch sind, aber nicht trocken
Gewürze, Brotkrumen und Flüssigkeit gut vermischen
Leber fein wolfen, dazugeben und einrühren
In ein Gefäß geben und kaltstellen
Am besten einen Tag vorher machen, damit die Gewürze gut durchziehen

Lihammurakipperas

(gemischtes Hackfleisch im Teigmantel)

Zutaten

Fleischlaib

500g Rinderhack
500g Schweinehack
500g gehacktes Wildfleisch (die Finnen verwenden Igel; man kann auch entsprechend mehr Rinder- und Schweinehack stattdessen nehmen)
4 Eier
1 Tasse Brotkrumen
1½ Tassen gehackter Lauch
1 Tasse gehackte Pilze
1 EL frisch geriebener Meerrettich
Salz, Pfeffer, fein gewiegter Knoblauch
Kräuter nach Geschmack (z.B. Thymian, Majoran)
2 Packungen TK-Spinat, aufgetaut und ausgewrungen
1½-2 Tassen Weißer Käse (z.B. Havarti)

Zubereitung

Fleisch, Eier, Brotkrumen, Pilze, Lauch, Knoblauch, Meerrettich und Gewürze gut vermischen
Auf einem Wachspapier ein etwa 2½cm dickes Rechteck aus der Fleischmischung machen
Den gehackten Spinat gleichmäßig darüber verteilen
Den Käse darüber bröckeln
Den Fleischlaib vorsichtig mit Hilfe des Wachspapiers aufrollen
Die Enden gut mit Fleischmasse verschließen, damit der Käse nicht ausschmelzen kann
Den Laib in eine Bratenpfanne setzen und bei 200° backen, bis er durch ist, 45-60 min
Herausnehmen, beiseite stellen und auskühlen lassen

Zutaten

Kruste

2 Tassen ungebleichtes Mehl
1 TL Salz
1 Ei
1/2 Tasse Sauerrahm
Butter
1 geschlagenes Ei

Zubereitung

Mehl und Salz vermischen, Butter in Flöckchen
hineinschneiden
Ei und Sauerrahm zugeben, mit evtl. 1-2 TL Wasser zu einem
Teig verkneten
Auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen, ungefähr doppelt so
breit und 10cm länger wie der Laib
Fleischlaib in die Mitte setzen, den Teig drumwickeln, die
Ränder anfeuchten und verschließen
In eine gefettete Bratenpfanne mit der Naht nach unten setzen
Den Teig mit dem geschlagenen Ei bepinseln
Aus Teigresten Dekorationen formen und auf die Kruste
setzen, ebenfalls mit Ei bepinseln
Bei 190° backen, bis die Kruste goldbraun wird (25-30 min)
Heiß oder auf Raumtemperatur servieren; Scheiben so
schneiden, dass die innere Struktur erkennbar ist
Dazu eine Mischung aus Sauerrahm und Dill reichen

Herskerinde Gunnora

Mamonía

Frankreich, 14. Jhd.

Für 2 große Keramiktöpfe

Zutaten

1,7kg Lammkeule ohne Knochen oder Schweinebraten
2kg Zwiebeln
1 Glas Honig
600g Mandeln mit Schale
2l Weißwein oder Brühe
50g frischer Ingwer
Zimt, Langer Pfeffer* (ersatzweise Schwarzer Pfeffer), Salz

Fett zum Anbraten

Zubereitung

Fleisch in mundgerechte Stücke, Zwiebeln in Ringe schneiden,
in einer Pfanne leicht anbraten

Mandeln mit der Schale fein mahlen

Ingwer schälen und reiben oder in kleine Stücke schneiden

Pfeffer im Mörser zerstoßen

Das Fleisch mit den Zwiebeln in die Kochkeramik schichten,
jede Schicht mit Honig, Mandeln und den Gewürzen bestreuen
und mit Weißwein/Brühe aufgießen

Tontopf mit geschlossenem Deckel neben das Feuer stellen und
von Zeit zu Zeit drehen

Nach 2 Stunden ist das Gericht fertig und kann auf einem
Stück Fladenbrot (siehe Brotrezepte) verzehrt werden

Die Mandeln können ganz oder tlw. durch Semmelbrösel
ersetzt werden, spart Geld, verfälscht aber das Gericht

Libre de coquina, aus: Lutz, Herrenspeis

Mishmishna

Fleischtopf mit Obst

Mesopotamien, 13. Jhd.

Zutaten

1 kg Lamm- oder Rindfleisch, gewürfelt

1/2 TL schwarzer Pfeffer

1/2 TL Salz

1 große Zwiebel, feingehackt

1/4 TL Ingwer

250g getrocknete Aprikosen

1/2 TL Koriander

1/2 TL Kumin

1/3 Tasse gemahlene Mandeln

1/4 TL Safran

1/4 TL Zimt

1 TL Rosenwasser

Zubereitung

Fleisch anbräunen, mit Wasser bedecken
Zwiebeln und Gewürze zugeben, kochen lassen, bis das Fleisch gar ist
Aprikosen zugeben - entweder püriert oder im Ganzen
Mandeln und Rosenwasser einrühren, andicken lassen

*Maredudd Angharad ferch Gwenhyfar, The Stewpot Period
Culinary Guild (SCA)*

Niederländischer Eintopf

Deutschland, 16. Jhd.

Zutaten

750g Rindfleisch (Oberschale)
250g Kalbfleisch
750g Schweinefleisch (Schulter)
250g Hammel- oder Lammfleisch
500g Karotten
500g Pastinaken
125g Frühstücksspeck, vorgebraten
1/2 Tasse grüne Kräuter (Petersil, Salbei...)
3-4 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Semmel
3/4-1l Rinderbrühe
1 TL schwarze Pfefferkörner (ganz)
1 TL Muskat, frisch gerieben
Safran nach Geschmack und Geldbeutel
2 Zweige Rosmarin (ganz)
Salz nach Geschmack

Zubereitung

Fleisch in gleichgroße Stücke schneiden, dabei jede Fleischsorte getrennt halten
Rindfleisch mit Wasser bedecken und 30 min kochen
Selbiges mit dem Hammel- bzw. Lammfleisch
Inzwischen Karotten und Pastinaken säubern, schälen und in gleichgroße Stücke schneiden

Speck mit den Kräutern (nicht dem Rosmarin!) mischen und fein hacken

Semmel in etwas Rinderbrühe einweichen und zerzupfen

In einen Topf das Fleisch, getrennt nach Tieren, aufschichten, dazwischen immer eine Lage Karotten und Pastinaken

Alles andere dazugeben, mit Rinderbrühe bedecken, auf sehr kleiner Hitze mehrere Stunden simmern lassen

Rosmarin vor dem Servieren entfernen

Marx Rumpoldt, Ein New Kochbuch, Mainz 1581

Pfeffer von jedem Fleisch

England, 15. Jhd.

Zutaten

2,5kg Fleisch

250g gesalzener Speck

4 große Zwiebeln

2 schöne Scheiben Brot

300ml leichter Rotwein

50ml Weinessig

¼ TL Pfeffer

¼ TL Ingwer

1 Prise Nelken

Salz

Zubereitung

Das Fleisch in grobe Würfel schneiden, waschen und etwa 30 Minuten in sprudelndem Salzwasser kochen lassen

Herausnehmen und beiseite stellen

Derweil den Speck in feine Würfel schneiden, das Brot toasten und ebenfalls würfeln, die Zwiebeln grob hacken

Die Gewürze, den Wein und den Essig in einen Topf geben

Diese Mischung kochen, bis sie die Konsistenz einer guten Soße angenommen hat

Den Speck und die Zwiebeln ohne zusätzliches Fett dünsten - bei Bedarf mit ein wenig Wasser ablöschen

Die Fleischstücke zu dem Speck und den Zwiebeln geben und schön goldbraun braten

Die Soße zugeben und alles noch einmal aufkochen
Lauwarm auftragen

Treya in bareyska

Ragout von Huhn, Kaninchen oder Ente

England, 15. Jhd.

Zutaten

2kg Huhn, Kaninchen oder Ente in mundgerechten Stücken
1 mittlere Zwiebel, gehackt
2 EL Olivenöl
1/4l Rotwein
1/2l Hühnerbrühe
je 1/2 TL Schwarzer Pfeffer, Macis (Muskatblüte)
je 1/4 TL Ingwer, Nelken, Zimt
60ml Rotweinessig
1/4 TL Salz
1 Tasse Brotkrumen (aus 2 Scheiben)

Zubereitung

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

Two Fifteenth-Century Cookery-Books

Rotwickel

Deutschland

Zutaten

1 Kopf Rotkohl/Blaukraut (es werden nur die großen äußeren Blätter benötigt, Rest zu Salat oder Gemüse weiterverarbeiten)

Brühe: Wasser, Essig, Salz, Zucker, etwas geriebene Zwiebel, 1 Pfefferkorn, 1 Nelke
1 EL Rahm oder Buttermilch
250g Wildfleischreste oder Rindfleisch (gegart)
125g Pilze (Egerlinge, Pfifferlinge, Steinpilze)
1 Ei
1 Semmel, zerbröselt
4 Scheiben durchwachsener Speck
etwas Fleischbrühe oder Wildfond
Fett zum Schmoren

Zubereitung

In der Brühe aus Wasser, Essig und Gewürzen die Rotkohlblätter fast gar kochen, abtropfen, abkühlen lassen
Fleisch wolfen, falls nötig nach Belieben würzen, Pilze grob hacken
Fleisch, Pilze, Ei, eingeweichte Semmelbröseln und Rahm vermischen und durchkneten
Jeweils 2-3 Kohlblätter aufeinander legen, die Füllung darauf verteilen, rollen und mit Spießchen, Faden oder Rouladenklammern fixieren
Mit Fett und dem Speck anbraten, heiße Fleischbrühe und/oder etwas von dem Kochwasser 15-20 min schmoren
Fond nach Belieben binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu den Rouladen auftragen

Schlachtplatte

4-6 Portionen

Zutaten

1kg Sauerkraut
50g Schmalz
3 Zwiebeln
15 Wacholderbeeren
3 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
Kümmel, Salz, Pfeffer, Zucker
250g durchwachsener Speck
1/4l Weißwein

2 säuerliche Äpfel
1 Zwiebel mit 5 Nelken gespickt
1 Eisbein
4 Blutwürste
4 Grützwürste
4 Leberwürste

Zubereitung

Zwiebeln würfeln, im Schmalz glasig braten
Knoblauch, Wacholder, Lorbeer und Kümmel zugeben und
etwas anschmoren
Die Hälfte des Sauerkrauts darauf geben, mit Salz, Pfeffer und
einer Prise Zucker würzen
Den Schinkenspeck darauflegen, das restliche Sauerkraut
darüber schichten und mit dem Wein aufgießen
Äpfel schälen, entkernen, würfeln, mit der gespickten Zwiebel
zum Kraut geben
Frisches Sauerkraut 1 Stunde sanft schmoren lassen und dann
erst das Eisbein zugeben; bei Dosensauerkraut das Fleisch
gleich dazugeben
Zugedeckt 2 Stunden auf milder Hitze weiterschmoren lassen,
die Würste erst in der letzten Viertelstunde warm werden
lassen
Beim Anrichten das ausgelöste Eisbeinfleisch und die Würste
auf dem kochend heißen Kraut dekorieren
Nicht stilecht, aber eine delikate Ergänzung zu diesem Gericht
sind Kassler Rippchen

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Ṭharīda ṣhamīnna

Zutaten und Zubereitung

Man nimmt Fleisch vom Lamm, vom Huhn und anderem
Geflügel und schneidet es in mittelgroße Stücke
Dann fügt man Pilze, die über Nacht in Wasser eingeweicht
waren, mit dem Einweichwasser dazu
Diese Mischung gibt man dann zusammen mit Kichererbsen
und Salz in den Topf
Dann entzündet man Feuer unter dem Topf

Man gibt frische Raute, verschiedene Sorten Lauch und frischen Koriander dazu
Das ganze wird mit Kreuzkümmel, Kümmel und Pfeffer gewürzt
Dann zerbröckelt man Brot und gibt die kochende Brühe darauf
Auf dies alles legt man das Fleisch

Weißes Charîda

Naher Osten, 9. Jhd.

Zutaten

1400g Lammfleisch mit Knochen oder 1 Huhn von 1½kg, zerteilt
900g Kichererbsen aus der Dose
2 EL Olivenöl
¾ TL Galgant
5 Zimtstangen
~1l Wasser
1 EL Salz
250ml Milch
1 große Zwiebel
9 Karotten
150g gemahlene Mandeln
5 Eier
1½ EL Weinessig
1 TL Koriander
1¾ TL Pfeffer
1¼ TL Kumin (Kreuzkümmel)

Zubereitung

Fleisch oder Huhn, Kichererbsen (mit Flüssigkeit), Öl, Galgant, Zimt und Salz mit gerade genug Wasser, dass alles bedeckt ist, 15 min kochen
Inzwischen Karotten kochen
Milch, geschnittene Zwiebel, abgegossene Karotten zum Fleisch geben, weitere 15 min kochen
Mandeln, Eier, Essig und Gewürze vermischen, weitere 5 min kochen, auftragen

Eine alternative Interpretation lässt das Wasser weg, so dass
das Fleisch im Öl halb fertig gekocht wird, bevor die Milch,
Zwiebeln und Karotten zugegeben werden

*Al Rashid; translated by Charles Perry from a 9-10th c.
Islamic collection.*

