



Mittelalter Explorer
Rezepte Band 23
Konserven

Inhaltsverzeichnis

Eingelegte Eier	2
Irishes Gemüse-Kompott	2
Eingelegter Knoblauch.....	3
Eingelegte Palmherzen.....	3
Eingelegte Pilze.....	4
Eingelegte Zitronen und Knoblauchzehen	5
Eingelegte Zwiebeln	5



Eingelegte Eier

Zutaten

1 Dutzend Eier, hartgekocht, geschält & gewaschen
1l Essig
1 EL frische Kräuter und Einmachgewürze (Salbei, Estragon,
Koriander, Knoblauch, Nelken, Bohnenkraut, Rosmarin,
Thymian, Majoran
1 steriles Einweckglas

Zubereitung

Essig zum Kochen bringen und 5 min köcheln lassen

Kräuter in das Einweckglas geben, Eier daraufsetzen, heißen
Essig darüber gießen (bis ~"cm unter dem Rand)

Versiegeln und 15 min in ein Wasserbad setzen

Frishes Gemüse-Kompott

Gemüse

750g Karotten
250g Petersilwurzel
500g Steckrüben
1/2 Kopf Weißkohl

Lake

1/4 Tasse Meersalz
1/2 Tasse Cider- oder Apfelessig

Pökel

1l Met
300g Honig
1 EL zerdrückter Senfsamen
1 TL zerdrückter Anissamen
2 TL Fenchelsamen

Gemüse putzen und in dünne Scheiben schneiden
In eine Schüssel geben, über Nacht stehen lassen

Met, Honig und Gewürze mischen und zum Kochen bringen
Gemüse zugeben
Gemüse in sterile Gläser füllen, die heiße Flüssigkeit darüber
geben
Versiegeln und an einem kühlen Ort aufbewahren

Eingelegter Knoblauch

Zutaten

Große Knoblauchzehen (~3l)
Weißweinessig
1 Zweig Salbei
2 EL Einmachsalz
1 EL Pfefferkörner

Zubereitung

Ein 4l-Einmachglas zu $\frac{3}{4}$ mit Knoblauchzehen füllen, Salbei,
Pfefferkörner und Salz zugeben und so viel Essig darauf gießen,
dass alles bedeckt ist
1 Monat lichtgeschützt stehenlassen
Möglicherweise verfärben sich die Zehen durch den Pfeffer
etwas bläulich
Aglio sott' aceto

Eingelegte Palmherzen

Nubien, 10. Jhd.

Zutaten

1 Dose Palmherzen, in Scheiben geschnitten
1 mittlere Zwiebel, in Scheiben geschnitten
250ml Rotwein
250ml Rotweinessig
8 Nelken
1 TL Salz

1/2 TL Pfefferkörner
1 dünne Scheibe Ingwerwurzel

Zubereitung

Vinaigrette in einem Glass mischen, Palmherzen und Zwiebel zugeben

1-2 Tage ziehen lassen

Abgießen und servieren

Magistra Rosemounde of Mercia: Food and Cooking in Early Christian Nubia (ca. 1000 CE, Research Paper, SCA)

Eingelegte Pilze

Zutaten

1kg Pilze
30g getrocknete Pilzspezialitäten (z.B. Stein)
1l Wasser
3 TL Salz
375ml Rotweinessig
375ml Weißweinessig
3 Knoblauchzehen, geschält & halbiert
2 Dutzend schwarze Pfefferkörner
6 Lorbeerblätter
9 ganze Nelken

Zubereitung

Pilze säubern, große Pilze halbieren oder vierteln

Frische & getrocknete Pilze, Wasser, 1 1/2 TL Salz in einen großen Topf geben

Zum Kochen bringen und 10-15 min simmern lassen

Über Nacht auskühlen lassen, dann abtropfen lassen,

Flüssigkeit als Pilzbrühe weiterverwenden(?)

Essig, Knoblauch, Pfeffer, Lorbeer und Nelken in einen Topf geben, zum Kochen bringen, abdecken und 5 min simmern lassen

Pilze in Einmachgläser füllen, mit dem Würzessig bedecken

Abkühlen lassen und mindestens 3 Tage an einem kühlen Orte stehen lassen

Eingelegte Zitronen und Knoblauchzehen

Zutaten

6 Zitronen

60g geriebener Meerrettich

450g Salz lt. Original Rezept 1 lb.

!! (Fragl. Ob das römische Pfund(ca. 327gr=, das Karlsfund (ca. 406,5 gr.) oder das angloamerik. Pfund (453gr.)hier zur Anwendung kommt) zur Not klein anfangen !!

6 Knoblauchzehen

10g Nelken

10g Muskatblüte

10g Muskat

20g Pfeffer

60g Senf

2l Malzessig

Zubereitung

Zitronen achteln, mit Salz bedecken

Alle Zutaten in ein Einweckglas geben

Im Wasserbad 15 min kochen

6 Wochen lang jeden Tag umrühren

Suryn Cyffaith Poeth

Eingelegte Zwiebeln

Rote und weiße Schalotten, ~3l

1Fl Rotwein

einige Lorbeerblätter

2 EL Pfefferkörner

2 EL Einmachsalz

1 Zweig Thymian

1 Stange Zimt

4 Knoblauchzehen

Rotwein- oder Apfelessig

Ein 4l-Einmachglas zu $\frac{3}{4}$ mit den geschälten Zwiebeln füllen,
Wein, Salz und Gewürze zugeben und mit dem Essig bedecken

1 Monat stehenlassen

Cipolle sott' aceto

