



Mittelalter Explorer
Rezepte Band 12
Wild

Inhaltsverzeichnis

Befleckter Hase	3
Bourbelier vom Wildschwein	3
Ente mit Möhren-Apfel-Gemüse	5
Ente mit Ingwer-Wein-Soße	5
Entenbrust mit Sauerkirchsoße	6
Fasan im Krautbett	7
Gefüllte Enten	8
Gefüllte Tauben vom Spieß	9
Gefüllte Wachteln	10
Gefüllter Hase	11
Gegrillte Wachteln	12
Gemschenkeule	13
Gestopfte Wachteln	14
Hasentopf 1	15
Hasentopf 2	16
Kaninchen auf Pilzen	18
Kaninchen in Sirup	18
Kaninchenlasagne	19
Kaninchenpfeffer à la Sam Gamdschie	20
Kaninchentopf	21
Marinierte Fasane	21
Marinierte Rehkeule	22
Pikant gewürzter Fasan	23
Rebhühner	24
Reh im Teigmantel	25
Rehbraten im Teig	26
Rehleber	27
Rehragout	28
Rehrücken am Spieß	29
Rehtopf	30
Speckentopf mit kleinen Vögeln	30

Überkrusteter Wildschweinrücken.....	31
Wachtelmus	32
Wilderertopf	33
Wildfleischpfeffer	35
Wildkaninchen-Ragout	36
Wildragout	37
Wildschwein oder Frischling	39



Befleckter Hase

England, 16. Jhd.

Zutaten

2 Hasen oder Kaninchen, zerlegt
5 Zwiebeln
½ Tasse Korinthen
2 Tassen Wasser
6 EL Verjus
1 EL Butter
einige Brotscheiben, entweder alt oder geröstet
1 Handvoll Berberitzen oder Granatapfelkerne

Zubereitung

Zwiebeln schälen und vierteln
In einen großen Topf geben
Hasen mit Salz und Pfeffer einreiben, auf die Zwiebeln legen
Korinthen darüber streuen
Wasser, Verjus und Butter zugeben
Auf geringer Hitze simmern, bis der Hase gar ist
Eine Servierschüssel mit den Brotscheiben auslegen, den
Hasen daraufgeben, nach Möglichkeit entbeinen
Soße darüber geben, mit den Berberitzen oder
Granatapfelkernen bestreuen, auftragen
Anonymous, The Good Hous-wives Tresurie, 1588; Lady
Morwenna, SCA

Bourbelier vom Wildschwein

Frankreich, 14. Jhd.

Zutaten

2kg Wildschweinbraten (Frischling)
½l Rotwein
¼l Weinessig
¼l Verjus*
100g getoastetes Landbrot
1 TL Ingwerpulver

1 TL Zimtpulver
1 TL Paradieskörner**, im Mörser zerstoßen
1 Prise Nelkenpulver, etwas mehr
15g grobes Salz

Zubereitung

Vorbereiten der Soße zum Begießen

Den Wein, den Essig, den Verjus, das Salz und die Gewürze mischen

Das Brot darin einweichen, wenn es aufgegangen ist, mit einer Gabel zerdrücken

Man kann das Ganze noch durch ein Sieb treiben, es ist jedoch nicht unbedingt erforderlich

Den Braten abbrühen

Das Fleisch in kochendes Wasser tauchen und herausnehmen, sobald es seine Farbe verändert

Diese Vorgehensweise dient dazu, das Fleisch von seinen oberflächlichen Verunreinigungen zu säubern und verringert nicht im geringsten seine geschmackliche Qualität, ganz im Gegenteil

Braten

Den Braten auf einem Drehspieß befestigen, auf den Grill über eine Abtropfpfanne hängen

Die Garzeit beträgt ~30 min pro Pfund (1/2kg)

Den Braten häufig mit der Würzsoße beträufeln, indem man als Pinsel einen Rosmarinzweig benutzt

Am Ende der Garzeit den Rest der Soße über den Braten gießen

Die Soße in eine Schüssel geben, man serviert sie zum Braten

Falls mehr Soße gewünscht wird, die Abtropfpfanne aufs Feuer setzen und mit wenig Wasser die karamellisierten Säfte lösen

Man erhält einen schönen gebräunten Saft, kostet ihn,

schmeckt mit Salz ab und trägt dann auf

Notizen

*ersatzweise 150ml Apfelessig mit 100ml Wasser verdünnt

** Malaguettapfeffer, ersatzweise schwarze Pfefferkörner

Anmerkung: Das Rezept in dieser oder ähnlicher Form ist ein Klassiker der französischen Rezeptbücher aus dem Mittelalter. Es ist schon in dem Viandier des Taillevent, einer Handschrift

aus der Bibliothek des Vatikan, enthalten. Auch von Autor des *Ménagier des Paris* wird es erwähnt - er erläutert, dass der Begriff *Bourbelier* das Rückgrat (Kamm) des Wildschweins bezeichnet.

Maître Chiquart, Koch des Herzogs von Savoyen

Ente mit Möhren=Apfel=Gemüse

4 Personen

Zutaten

Ente 1,5 kg
500g Möhren
2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
3 saure Äpfel, kleingeschnitten
Salz, Pfeffer, Salbei, Zimt
Orangenmarmelade

Zubereitung

Ente rupfen, ausnehmen und gründlich waschen, mit Salz innen kräftig ausreiben und mit Zwiebel füllen
Von außen mit Orangenmarmelade, Pfeffer und Salz einreiben
~1½ Stunden bei nicht allzu großer Hitze am offenen Feuer braten
Möhren möglichst klein zerhacken und mit den Apfelstücken zu einem Brei verkochen
Mit Salbei, Zimt, Zwiebeln und Knoblauch abschmecken

Ente mit Ingwer=Wein=Soße

England, 14. Jhd.

Zutaten

1 Ente, gewaschen und trockengetupft
1 TL frische Minze, feingehackt
1 TL frisches Bohnenkraut (oder Beifuß), feingehackt
3 Zehen Knoblauch, feingehackt
½ Tasse gehackte Trauben

1/2 Birne, gehackt
1/2cm frischer Ingwer, gerieben
1 Prise poudre douce (siehe Gewürze)
2 EL Meersalz
1/2 Tasse (125ml) Weißwein

Zubereitung

Kräuter und Salz mischen, die Ente damit einreiben
Auf ein Gitter setzen, 4 Stunden kalt stellen und trocknen lassen (Schüssel darunter stellen)
Einen mit Wasser gefüllten Bräter in den Ofen setzen; wenn das Wasser kocht, die Ente auf einem Rost darüber setzen
50-60 min dämpfen, bis sich die Haut strafft
Ente vierteln, fertig grillen
Inzwischen Knoblauch, Trauben, Birne und Ingwer in einer Pfanne andünsten
Wein, Salz und poudre douce zugeben, unter Köcheln eindicken lassen
Über die aufgeschnittene Ente geben

*Forme of Cury; The Honorable Lady Katja Davidova Orlova
Khazarina (SCA)*

Entenbrust mit Sauerkirschsoße

Zutaten

10g Mehl
40g Butter
250g Schalotten
400g Sauerkirschen
1 TL grüne Pfefferkörner (eingelegt)
1/2 Bund Estragon
40g Zucker
200ml Geflügelfond (aus dem Glas)
200ml halbtrockener Rotwein
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 Entenbrustfilets (à ~300g)

Zubereitung

Mehl und $\frac{1}{4}$ der Butter verkneten und kalt stellen
Schalotten pellen, Kirschen waschen und entsteinen, grüne
Pfefferkörner hacken, Estragonblätter von den Stielen zupfen
Schalotten in der restlichen Butter hellbraun andünsten,
Zucker darin leicht karamellisieren
Mit Fond und Rotwein ablöschen, 10-12 min zugedeckt garen
Mehlbuttermilch in Flöckchen unterrühren, dann Kirschen,
Estragonblätter und gehackte Pfefferkörner dazugeben und 2-3
min bei milder Hitze kochen
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Entenbrüste häuten und parieren
Die Haut in feine Streifen schneiden und kross ausbraten,
abtropfen lassen und etwas salzen (das sind die unten
genannten Grammeln)
Die Entenbrüste salzen und pfeffern
Im Bratfett von jeder Seite 3 min braten
Dann bei 220°C auf der 2. Einschubleiste von unten 7-8 min
fertig garen (Gas 3-4, Umluft 200°C).
In Scheiben schneiden und mit den Kirschen anrichten, mit
den Grammeln bestreuen

Fasan im Krautbett

4 bis 6 Personen

Zutaten

1 Fasan
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
1 TL Wildgewürz
4 EL Gänseschmalz
1kg Sauerkraut
 $\frac{1}{8}$ l lieblichen Weißwein
 $\frac{1}{8}$ l Traubensaft
1 Nelke
3 EL Maiskeimöl
1 Lorbeerblatt
100g mageren Speck in Scheiben
3 Scheiben Toastbrot
500g grüne Trauben
50g halbierte Walnüsse

Zubereitung

Fasan waschen, trockentupfen
Salzen, pfeffern, mit Gewürzen einreiben
Zwiebel schälen, würfeln
Schmalz im Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig braten,
Sauerkraut zugeben Weißwein, Saft zugießen
Nelke, Lorbeer zulegen, pfeffern, zudecken, ~45 min köcheln
lassen
Backofen auf 180°C vorheizen (Gas Stufe 2)
Öl im Bräter erhitzen, Fasan rundum anbraten, etwa eine halbe
Stunde in den Ofen schieben, ab und zu mit wenig Wasser oder
Wein begießen
Speck nach ~15 min auf den Fasan legen
Trauben häuten, halbieren, entkernen. Brot halbieren
Fasan aus dem Bräter nehmen, im Ofen warm halten
Brotecken im Sud knusprig braten, rausnehmen, in den Ofen
legen
Nüsse, Trauben im Fond erhitzen
Speck in Streifen schneiden
Gewürze aus dem Kraut nehmen, Fasan darauf anrichten
Mit den übrigen Zutaten garnieren

Gefüllte Enten

Frankreich, Normandie

Zutaten

2 Wildenten
Salz, Pfeffer, Majoran
4 säuerliche Äpfel
6 Scheiben Bardierspeck (frischer fatter Speck)
50g Schmalz oder Butter
6cl Calvados
¼l Wasser
4 EL saure Sahne

Zubereitung

Die bratfertig vorbereiteten Wildenten wachen, abtrocknen, innen pfeffern und außen kräftig mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben

Äpfel waschen, ungeschält achteln und entkernen

Die Enten damit füllen und verschließen

Enten mit dem Speck umwickeln, mit Garn festbinden, nebeneinander in einen Bräter legen und mit dem heißen Schmalz gut übergießen

Im vorgeheizten Ofen bei 225°C 30-40 min braten, dabei hin und wieder mit dem Bratfett und der Mischung aus Calvados und Wasser übergießen

Bardierspeck entfernen und die Enten noch 8-10 min weiterbraten lassen, bis sie knusprig braun sind

Im ausgeschalteten Ofen noch ~10 min ruhen lassen

Währenddessen den Bratfond mit der Sahne unter Rühren loskochen und abschmecken

Enten öffnen, der Länge nach halbieren, auf der Apfelfüllung anrichten und mit der Soße überziehen

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Gefüllte Tauben vom Spieß

Zutaten

Tauben

4 Tauben

Salz, Pfeffer

100g roher Speck in dünnen Scheiben

Füllung

1 Semmel

1 Bund Petersil

1 kleine Zwiebel

Herzen und Lebern der Tauben

2 Eier

1-2 EL Sahne

1 EL Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

Soße

125ml trockener Weißwein
4 EL süße Sahne

Zubereitung

Semmel einweichen, ausdrücken
Petersil, Zwiebel und Innereien fein hacken, mit der Semmel, den Eiern, der Sahne und der Butter gut vermengen, mit den Gewürzen kräftig abschmecken
Die bratfertigen Tauben waschen, abtrocknen, innen und außen salzen und pfeffern
Tauben füllen und verschließen, in die Speckscheiben einwickeln und mit ungewaschenem Küchengarn gut zubinden
Auf dem Bratspieß unter den Grill oder im Bräter im vorgeheizten Backofen (175°C, G: 2) 30-40 min unter mehrfachem Begießen mit dem Bratfett und Wein braten
Herausnehmen und warmstellen; den Bratenfond mit dem restlichen Wein und der Sahne zu einer sämigen Soße einkochen, abschmecken
Tauben auswickeln, der Länge nach halbieren, mit der Füllung anrichten und die Soße dazugeben

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Gefüllte Wachteln

Deutschland, 16. Jhd.

Zutaten

Wachteln

8 Wachteln
Salz, Pfeffer
100g roher Speck in Scheiben zum Bardieren

Füllung

200g Wildfleisch
Lebern und Herzen der Wachteln
Majoran, Rosmarin, Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen
4cl Armagnac/Cognac

4 EL süße Sahne
4 EL gehackte Pistazien
4 EL Semmelbrösel

Wachteln ausnehmen, innen und außen waschen, gut abtrocknen, leicht salzen, aber gut pfeffern
Wildfleisch und die Innereien für die Füllung sehr fein hacken, mit den Gewürzen, den zerdrückten Knoblauchzehen, Armagnac, Sahne, Pistazien und Semmelbröseln gut vermengen und zugedeckt ~1 Stunde durchziehen lassen
Wachteln mit der Farce füllen, verschließen, mit den Speckscheiben bardieren und in einer Bratpfanne bei 200°C 25-30 min braten, dabei immer wieder mit dem Bratfett begießen
Wachteln herausnehmen, Speck und Verschlüsse entfernen, halbieren und auf der Füllung anrichten

Dazu: Eierteigstäbchen (*siehe Eierspeisen*)

*Kochbuch der Philippine Welserin, um 1550,
aus: Fahrenkamp, Mannsbild*

Gefüllter Hase

Rom, Antike

Zutaten

225g Pinienkerne
100g Mandeln
100g gemischte, gehackte Nüsse
25g Pfefferkörner
1 Hase
2 Eier
1 Prise Raute
Pfeffer
1 kleine Zwiebel, gehackt
100g Datteln
1 TL Anchovis-Essenz
2 EL gewürzter Wein

Zubereitung

Pinienkerne, Mandeln, Nüsse, Pfefferkörner und die gehackten Innereien des Hasen vermischen

Die Eier leicht verschlagen und damit die Nußmasse binden

Die Mischung in den Hasen füllen

Hase in Backfolie einwickeln und bei 190°C 1-1½ Stunden braten

Für die Soße die Raute, Pfeffer, Zwiebel, Datteln, Wein und den Bratensaft vermischen und köcheln lassen, bis sie andickt, dann über den Hasen geben

Gegrillte Wachteln

England, 14. Jhd.

25 Personen

Zutaten

25 Wachteln

25 Scheiben Frühstücksspeck

50 Backpflaumen

Pfeffer

Zubereitung

Wachteln mit den Backpflaumen füllen, mit Speck umwickeln und mit Holzspießen fixieren

15-20 min grillen

Dazu: Würzsoße (siehe Tunken)

Curye on Inglisch, 14. Jhd.

Gemsenkeule

Deutschland, 16. Jhd.

6 Portionen

Zutaten

1 Gemsenkeule (~1 kg) zur Not auch ausgelöst aus Platzgründen
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
350 ml Rotwein
100g frischer Speck in dünnen Scheiben
1 EL Butter
1 Zwiebel
1 Petersilwurzel
1 Karotte
1/8 Sellerieknolle
3-4 schwarze Pfefferkörner
3 Wachholderbeeren
Salz, Pfeffer
evtl. 2-3 Knoblauchzehen
2 EL Preiselbeeren
falls möglich 1 kleiner ungespritzter frischer Tannenzweig

Zubereitung

Aus Rotwein, der in Scheiben geschnittenen Zwiebel und einer zerdrückten Knoblauchzehe eine Marinade bereiten
Hautreste und Flechsen der Keule sauber entfernen und mit der zweiten, in dünne Stifte geschnittenen Knoblauchzehe spicken
In die Beize legen, zudecken und 2 Tage durchziehen lassen, dabei des Öfteren wenden
Keule abtrocknen und mit dem Speck umwickeln
In einer Bratenpfanne in der Butter auf milder Hitze von allen Seiten anbraten
Zwiebel grob hacken, Gemüse putzen und kleinschneiden, Pfefferkörner und Wachholderbeeren zerstoßen und zusammen mit etwas Marinade um die Keule verteilen

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (G: 3) ~60 min zugedeckt
schmoren

Deckel abnehmen, die Keule mit dem Schmorfond
überschöpfen und weitere 30 min braten lassen, dabei immer
wieder mit dem Bratenfond überschöpfen und evtl. noch etwas
Beize zugeben; nach Geschmack noch zwei halbierte
Knoblauchzehen mitschmoren lassen

Keule herausnehmen und zugedeckt im ausgeschalteten Ofen
10 min ruhen lassen

Fond mit etwas Beize loskochen, salzen, mit den Preiselbeeren
und evtl. 1 TL feingehackter Tannennadeln abschmecken, noch
einmal kurz aufkochen und binden lassen

Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden, anrichten
und mit der Soße übergießen

*Aus dem Kochbuch der Philippine Welser, um 1550,
aus: Fahrenkamp, Mannsbild*

Gestopfte Wachteln

4 Personen

Zutaten

4 Wachteln
2 Schalotten
1 Möhre
40g Speck, gewürfelt
150g Butter
Salz, Pfeffer
2 EL gehackter Petersil
2 EL Semmelbrösel
70 g Rinderhack
8 eingelegte Weinblätter
8 Scheiben Speck
1/8l Hühnerbrühe
2 EL Crème fraîche
1 EL Madeira

Zubereitung

Wachteln kalt waschen
Falls Innereien da sind, mit Suppengrün, Salz, Pfeffer eine Suppe kochen, sonst Hühnerbrühe verwenden
Möhre, Schalotten schälen, fein würfeln, mit dem Speck in Butter anbraten
Vom Herd nehmen, salzen, pfeffern, abkühlen lassen
Gehackten Petersil mit Semmelbröseln und Hackfleisch darunter mengen, salzen, pfeffern
Alles in die Wachteln füllen
Öffnungen mit grobem Garn zunähen
Wachteln außen salzen, pfeffern, mit Butter dick einpinseln
Geflügel in je zwei Weinblätter und Speckscheiben wickeln mit Faden festbinden
Etwas Butter im Bräter erhitzen, Wachteln ~20 min braten, oft wenden
Herausnehmen, im Ofen (auf 180°C vorheizen) ~10 min warm stellen
Fond mit Brühe löschen, salzen, pfeffern, auf- und dann kurz einkochen
Crème fraîche hineinrühren, mit Madeira abschmecken
Wachteln auswickeln, auf Weinblatt und Speck anrichten
Soße getrennt auftragen
Dazu gibt es Weißbrot in dicken Stücken zum Tunken und einen kräftigen Burgunder

Hasentopf 1

Zutaten

1 Hase
Essig
kräftiger Rotwein
Zwiebeln
Knoblauch
Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran
800 g Schweinebauch
Schmalz
Mehl
Pumpenickel
Brotteig

Zubereitung

Das Blut des Hasen wird aufgefangen und mit Essig vermischt aufgehoben

Nun wird der Hase abgebalgt, ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet, dann löst man die Knochen aus und schneidet das Fleisch in grobe Würfel

Diese werden mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran gewürzt, zusammen mit Zwiebelwürfeln und einigen Knoblauchzehen in einen Steintopf eingelegt und mit der Essig-Blut-Mischung und dem Rotwein übergossen

Das so vorbereitete Wildbret lässt man über Nacht kühl gestellt durchziehen

Am nächsten Tag wird der Schweinebauch entschwartet, ausgelöst und in Würfel geschnitten

Diese würzt man schwach mit Salz und Pfeffer und brät sie an, bis sie gut braun sind

Die marinierten Hasenstücke werden abgetrocknet, in Mehl gewälzt und ebenfalls angebraten

Nun legt man zunächst die Schweinefleischwürfel und dann das Hasenfleisch in einen rustikalen Steintopf, überstreut es mit geriebenem Pumpernickel, gibt die Marinade wieder zu und kocht alles zusammen kurz auf

Jetzt wird der Topf mit Brotteig gut abgedeckt, und man lässt ihn für etwa 2 Stunden im Ofen vorsichtig backen

Dazu: Preiselbeersöße ([siehe Tunken](#)) und Semmeltorte ([siehe Mehlspeisen](#))

Hasentopf 2

Deutschland, 16. Jhd.

Zutaten

1 Hase von ~1kg

3-4 gehackte Zwiebeln

4 zerdrückte Knoblauchzehen

4 Nelken

Pfeffer

je 1 Bund Thymian, Majoran, Estragon

200ml milder Rotweinessig

1 Flasche halbtrockener Rotwein

800g Schweinebauch
100g Schweineschmalz
50g Mehl
50g geriebenen Pumpernickel
Salz
250g Roggenbrotteig

Zubereitung

Hasen säubern, ausnehmen, waschen, gut abtrocknen, in kleinere Stücke teilen und in einen Steingut- oder Edelstahltopf schichten

Zwiebel, Knoblauch und Gewürze dazugeben, mit der Essig-Wein-Mischung übergießen, 4-6 Stunden kühlgestellt marinieren, dann gut abtropfen

Schweinebauch klein würfeln, in einem ofenfesten Schmortopf auf milder Hitze unter Wenden anbräunen; herausnehmen und zur Seite stellen

Hasenstücke pfeffern, salzen, in Mehl wenden, im Fett anbraten, den Schweinebauch zugeben

Pumpernickel und Marinade gut unterrühren und alles einmal kurz aufkochen lassen

Brotteig 4-6 cm größer als Topfdurchmesser ausrollen, als Deckel über den Topf legen und gut festdrücken

Im Backofen bei 175°C (G: 2) ~90 min schmoren lassen, herausnehmen und im Topf zu Tisch bringen

Dazu: Steinbrotfladen (**siehe Brot**) und Preiselbeersöße (**siehe Tunken**)

Frantz de Rontzier: Kunstbuch von mancherley Essen, 1598, aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Kaninchen auf Pilzen

mit Rote Beete Gemüse

6 Personen

Zutaten

Kaninchen (1,8kg)
300g Rote Beete
500g frische Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Kaninchen in kleine Teile hacken, mit Pfeffer und Salz würzen, und auf dem Rost ~45 min grillen
Champignons in Streifen schneiden und in Öl bzw. Schmalz zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch ~10 min andünsten
Rote Beete abkochen (gibt tolle rote Flecken...) in Würfel schneiden und in Rotwein und Butter zerkochen, mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken, mit Mehl andicken

Kaninchen in Sirup

England, 14. Jhd.

Zutaten

2 $\frac{1}{2}$ Tassen geschnittenes Kaninchenfleisch
 $\frac{1}{2}$ Tasse Korinthen
 $\frac{1}{3}$ Tasse Mehl
 $\frac{1}{4}$ TL Zimt
4 EL Cider-Essig
 $\frac{1}{4}$ Tasse Rosinen
2 TL frisch geriebener Ingwer
20 Zibeben (oder Pfefferkörner)
10 Nelken

3 Tassen (700ml) Muskateller

Zubereitung

Fleisch im Mehl wälzen und in Öl anbräunen
Muskateller, Essig, Früchte und Gewürze mischen, im
Wasserbad erhitzen, bis sie gut vermischt sind
Über das Fleisch geben, den Bratensatz zufügen
Topf schließen, ~40 min über sanfter Flamme kochen

Shire of Vanished Wood Cooking Guild, SCA

Raninchenlasagne

England, 14. Jhd.

6-8 Portionen

Zutaten

1 großes zerlegtes Kaninchen, ~1½kg
1l guter Hühnerfond
trockener Weißwein (oder Wasser)
Petersil, Thymian, Rosmarin und andere frische Kräuter nach
Geschmack und Belieben
Gelatine
250g trockene Lasagneblätter (mindestens 9)
Salz nach Geschmack
¼ TL Nelkenpulver
¼ TL Zimt

Zubereitung

Das Kaninchen in einem 3-4l-Topf mit dem Fond und
genügend Weißwein, um die Teile zu bedecken, zum Kochen
bringen
Hitze reduzieren, bis es nur noch simmert, abschäumen und
2½-3 Stunden kochen, bis der Hase zart ist
Das Kaninchen ~½ Stunde in der Brühe abkühlen lassen
Inzwischen die Lasagneblätter in leicht gesalzenem Wasser ~12
min zart kochen
Die Nudeln abgießen und beiseite stellen, mit ein wenig Öl
zwischen den Blättern, damit sie nicht zusammenkleben

Die Kaninchenteile aus der Brühe nehmen, beiseitelegen
Die Brühe durchsiehen, Gelatine mit handwarmem Wasser
befeuchten
Die Brühe erhitzen und die Gelatine darin auflösen
Die Brühe zum Kochen bringen und auf $\sim\frac{3}{4}l$ reduzieren, bis
die Flüssigkeit dicker und leicht sirupartig wird
Während die Soße kocht, das Fleisch von den
Kaninchenknochen entfernen; auf Knorpel achten
Fleisch grob zerteilen, wenn nötig, und in die Soße geben
 $\frac{1}{3}$ der Lasagneblätter in einer Servierschüssel auslegen, die
Hälfte der Kaninchenmasse darauf verteilen
Mit dem zweiten Drittel der Lasagne bedecken, die andere
Hälfte des Kaninchens darauf verteilen
Mit dem letzten Drittel bedecken, evtl. Reste der Soße darüber
verteilen
Schachbrettartig zerteilen, leicht mit Nelken und Zimt würzen,
auftragen

Curye on Inglysch, Book IV, The Forme of Cury (26), c. 1390

Raninchenpfeffer à la Sam Gamdschie

Mittelerde, III. Zeitalter

Zutaten

2 kleine Kaninchen
Lorbeer, Thymian, Salbei
Rüben
Karotten

Zubereitung

Die Kaninchen entbeinen und in mundgerechte Stücke
schneiden
Wasser mit den Kräutern und dem geputzten und
kleingeschnittenen Gemüse (und die Kaninchenknochen?) zum
Kochen bringen
Die Kaninchen hineingeben und 1 Stunde simmern lassen (vor
dem Servieren die Knochen entfernen?)

Of Herbs and Stewed Rabbit

*J.R.R. Tolkien: The Lord of the Rings, Part 2: The Two
Towers, Book Four, Chapter IV*

Raninchentopf

Zutaten

1 Kaninchen von 1/2-1 kg, zerteilt
4 EL Butter
1/2 Tasse gehackte Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1/2 TL Fenchel
1 Tasse gehackter Petersil
Salz
250ml Rotwein
Wasser

Zubereitung

Butter schmelzen, Zwiebel und Knoblauch zugeben, 5 min dünsten
Kaninchenstücke zugeben, rundherum anbräunen
Restliche Zutaten zugeben, mit Wasser bedecken, Topf schließen und 1-2 Stunden köcheln lassen

Lady Morgan MacBride, Shire of Glaedenfeld, Meridies (SCA)

Marinierte Fasane

Zutaten

3 Fasane
3/4l Rotwein
1 Zwiebel, feingehackt
2 Lorbeerblätter
je 1 Prise Rosmarin, Thymian, schwarzer Pfeffer
5-6 zerdrückte Wacholderbeeren
30ml Essig
1/4l Öl

Zubereitung

Die Zutaten für die Marinade mischen
Die Fasanen darin bis zu 4 Tage marinieren
Fasane auf die übliche Art braten

Aus der Marinade eine Soße bereiten

Anmerkung: Dieses Rezept wurde von Mistress Bréanaidh (SCA) aus mehreren mittelalterlichen Quellen rekonstruiert, wie auch aus einem Rezept, das ihr von einem Fasanenhändler in Borealis (Edmonton) gegeben wurde.

Marinierte Rehkeule

4-6 Portionen

Zutaten

Marinade

1/2l fruchtiger Rotwein
1 EL Thymian
1 TL Majoran
4 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
2 feingehackte Zwiebeln
4 gehackte Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Reh

1 Rehkeule von 1¹/₂kg
100g roher Speck in Scheiben
50g Butter oder Schmalz
1 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln
1/8l Sahne
Rotwein

Zubereitung

Marinade anrühren, einmal aufkochen und völlig auskühlen lassen, die gesäuberte Rehkeule über Nacht darin einlegen, wieder herausnehmen, gut abtrocknen
Fleisch salzen, pfeffern, mit den Speckscheiben umwickeln, in einem Bräter im vorgeheizten Ofen bei 225°C (G: 4) braten
Während der Bratzeit immer wieder mit der Marinade und dem Bratensaft übergießen

Nach 20 min das geputzte und zerkleinerte Suppengrün und die geviertelten Zwiebeln zugeben
Nach ~40 min den Speck abnehmen
Nach spätestens 60 min sollte die Keule perfekt gebraten sein; aus dem Ofen nehmen und zugedeckt warmstellen
Bratfond mit etwas Rotwein loskochen, durch ein Sieb gießen und zurück in den Topf geben
Mit Sahne und einem guten Schuss Rotwein cremig einkochen und evtl. mit etwas Salz abschmecken
Keule in Scheiben vom Knochen schneiden, anrichten und die Soße getrennt dazu reichen
Dazu Fromentée (**siehe Mehlspeisen**) zum Auftunken der Soße und Gemüse

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Pikant gewürzter Fasan

Frankreich, 14. Jhd.

Zutaten

2 junge Fasane
Pfeffer, Salz
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Kardamom
4-8 große Scheiben fetter Speck
6-8cl Rosenwasser
6-8cl Balsamico-Essig
Muskat, Zimt, Piment
16-20 Schalotten
1-2 EL Honig

Zubereitung

Fasane säubern, waschen, gut abtrocknen, innen und außen mit Pfeffer, Salz, Nelken und Kardamom einreiben und in die Speckscheiben einwickeln
Auf den Bratrost legen und bei 200°C ~30 min braten
Nach 10 min den Bratenfond mit der Mischung aus Rosenwasser und Essig, mit je einer guten Prise Muskat, Zimt und Piment gewürzt, loskochen

Nach 25 min den Speck entfernen; nach Ende der Garzeit im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen
Schalotten schälen, mit dem Honig und etwas Bratenfond in einer Kasserolle auf mittlerer Hitze ~10 min kochen; dabei immer wieder schwenken, damit sie rundherum schön glasiert werden
Den restlichen Bratenfond loskochen und abschmecken
Fasane mit dem Fond übergießen und den Zwiebeln umlegen

Viandier de Taillevant, 1395, aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Rebhühner

Deutschland, 15. Jhd.

4 Personen

Zutaten

4-6 Rebhühner
1½l Hühnerbrühe
1 Bund Suppenkraut
1 Petersilwurzel
1 Prise Muskatnuss
3 schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Prise gerebelter Thymian
5 EL Honig
2 TL Senfpulver
2 Stück Ingwer (je ~1cm)

Zubereitung

Suppenkraut und Petersilwurzel putzen und in kleine Stücke schneiden
Mit Muskat, Pfeffer, Lorbeerblatt und Thymian in der Hühnerbrühe aufkochen
Rebhühner waschen, trockentupfen und in der Brühe ~30 min gar kochen
Kurz bevor sie gar sind, den Honig in einem Topf erhitzen, Senfpulver und geriebenen Ingwer hineinrühren
Die Rebhühner aus der Brühe nehmen, tranchieren, auf einer Platte anrichten und mit der Honigsoße begießen

Dazu passen Teigwaren und Böhmisches Erbsen (**siehe Gemüse**).

Grazer Kochbuch (71), Ende 15. Jhd., aus: Ehlert, Kochbuch

Reh im Teigmantel

Deutschland, 15. Jhd.

4 Personen

Zutaten

1 Rehrücken
1 Streifen Speck
Salz, Pfeffer, Ingwer, Kümmel
250g Mehl
2 Eier
Schmalz, etwas Wasser, Salz

Zubereitung

Für den Teig das Schmalz mit dem Wasser (2-3 EL) erhitzen und etwas abkühlen lassen
Das Mehl in eine Rührschüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung hineindrücken
In diese kommen die Eier, die Prise Salz und die abgekühlte Mischung
Zu einem festen Teig kneten und einige Zeit ruhen lassen
Währenddessen den Rehrücken mit dem Speck spicken und mit den Gewürzen einreiben
Teig dünn ausrollen und das Fleisch darin einschlagen
Mit Eigelb bestreichen und ab in den Ofen
Bei 180°C ~90 min backen

Kochbuch von Meister Hannsen, des von Wirtenberg Koch (75), 1460; Rezept für den Pastetenteig: Kochbuch der Philippine Welser (71), um 1550; aus: Ehlert, Kochbuch

Rehbraten im Teig

Deutschland, 15. Jhd.

4-6 Personen

Zutaten

Teig

300g Weizenmehl
6 Eidotter
Salz
70g Butter
3 EL Sahne
3 EL trockener Weißwein
2 EL Honig
1 Eiklar zum Bestreichen

Braten

1kg Rehbraten aus der Keule, gespickt
Salz, Pfeffer
2 TL Ingwerpulver
4 Wacholderbeeren
2 Msp Muskatblüte (Macis)

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen festen Teig bereiten und ausrollen

Ofen auf 200°C vorheizen

Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken

Rehbraten zunächst von der Oberseite kräftig pfeffern und salzen, mit Ingwer, zerstoßenen Wacholderbeeren und Macis bestreuen, mit dieser Seite auf die Teigplatte setzen

Die Unterseite ebenso würzen

Den Teig über den Braten schlagen, an den Rändern mit Eiklar befeuchten und zusammendrücken; darauf achten, dass die Teighülle völlig geschlossen wird

Backpapier auf ein Kuchenblech legen, den Braten mit der Seite, die zuletzt oben lag, auf das Backpapier setzen

70-80 min backen; wenn der Teig beginnt, dunkel zu werden,
mit Alufolie abdecken

Dazu passt Agraz, Schwallenbergs Soße, Weichselkirschensoße
II, Soße zu Weißen Hühnern (**siehe Tunken**). Auch Mus von
roten Rosen (**siehe Gemüse**) passt gut dazu.

Grazer Kochbuch (71), Ende 15. Jhd., aus: Ehlert, Kochbuch

Rehleber

Deutschland, 15. Jhd.

4 Personen als Vorspeise

Zutaten

300g Rehleber
75g durchwachsener Speck
2 Schalotten
1 Scheibe Roggenbrot (ohne Rinde)
1/8l Wildkraftbrühe (oder Rinderbrühe)
2 EL Rotwein
1 EL Rotweinessig
1/2 Bund Petersil
Pfeffer, Salz

Zubereitung

Speck fein würfeln, Schalotte schälen und ebenfalls fein
würfeln
Speck in einer Pfanne bei großer Hitze kurz anbraten, Hitze
herunterschalten, Schalottenwürfel hinzugeben
Rehleber in kleinere Stücke zerteilen, hinzugeben und garen
Roggenbrot in etwas warmer Brühe aufweichen und
zerpflücken, in die Pfanne geben
Restliche Brühe, Rotwein und Essig hinzufügen
Alles gut verrühren und kräftig mit Pfeffer und Salz
abschmecken
Petersil feinhacken und darüber streuen
Dazu passt Roggenbrot
Man kann die Rehleber auch - wie im Originalrezept angegeben
- in Pfannkuchen eingeschlagen servieren.

*Alemannisches Buch von guter Speise (4), Anf. 15. Jh.,
aus: Ehlert, Kochbuch*

Rehragout

Deutschland, 15. Jhd.

4 Personen

Zutaten

750g Rehfleisch
1l Buttermilch
Salz, Pfeffer
75g durchwachsener Speck
10g Schmalz
1 EL Mehl
1 Bund Petersil
3-4 Blätter Salbei
2 Scheiben Roggenbrot
300 ml Brühe
1 Stück Ingwer
1 EL Essig

Zubereitung

Das Rehfleisch putzen und häuten, in mundgerechte Stücke schneiden und 24 Stunden in Buttermilch beizen
Abspülen, trocken tupfen
Den Speck würfeln und mit dem Schmalz in einem Bräter auslassen, das Mehl darüber streuen und leicht bräunen lassen
Fleisch hineingeben, kräftig anbraten, sparsam salzen
Petersilie und Salbei feinhacken, zum Fleisch geben und mit der Brühe ablöschen
Bei geringer Hitze ~45 min schmoren
Ingwer schälen und reiben oder sehr fein schneiden, mit der zerbröselten Rinde von Roggenbrot in den Sud geben
Mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken

Wiener Kochbuch (179), 15. Jhd., aus: Ehlert, Kochbuch

Rehrücken am Spieß

4-6 Portionen

Zutaten

1½kg ungespickter Rehrücken

100g Butter

Pfeffer, Salz, Majoran, Thymian, Rosmarin, Salbei

250ml Crème fraîche

Beize: 1l Buttermilch (nur für alte Rehböcke)

Zubereitung

Rücken von Ricken und Jungböcken nicht (!!!) beizen, da ihr spezifischer zarter Wildgeschmack dadurch beeinträchtigt wird; Rücken von älteren Böcken können, um den typischen Wildgeschmack abzumildern, ~2-4 Stunden in Buttermilch gebeizt werden

Rehrücken säubern und entlang der Rückenknochen, ohne das Fleisch zu verletzen, auf den Grillspieß stecken

Die weiche Butter mit frischgemahlenem Pfeffer, Salz und den feingehackten, frischen Kräutern (getrocknete Kräuter, z.B. Herbes de Provence, ¼ Stunde in 1-2 EL Wasser, Wein oder Öl ziehen lassen) gut vermischen

Rücken dick mit der Kräuterbutter bestreichen und unter dem vorgeheizten Grill ~30 min grillen; dabei immer wieder mit dem herabgetropften Fond bestreichen

Das Fleisch soll à Point gebraten sein, d.h. es muss im Anschnitt noch rosa schimmern

Rücken noch ~10 min zugedeckt ruhen lassen

Fleisch vom Knochen lösen, in daumendicke Scheiben schneiden und wieder auf dem Knochen anrichten

Bratenfond mit der Crème fraîche unter Rühren loskochen und über den angerichteten Rücken gießen

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Rehtopf

Zutaten

1kg Rehsteaks
4 Scheiben durchwachsener Speck
2 Tassen (1/2l) Rotwein
1 Tasse (225ml) Wasser
1 TL Zimt
1 TL Ingwer
1 Prise Safran

Zubereitung

Reh und Speck kleinschneiden, mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben
Zum Kochen bringen und ~20 min köcheln

Wel ende edelike spijse (2.8)

Speckintopf mit kleinen Vögeln

Zutaten

6 fette Scheiben Speck, grob zerkleinert
3 Zehen Knoblauch
4 Tauben oder 6 Wachteln
225g Pilze, grob gehackt
75g grob gehackte, geröstete Hasel- oder Walnüsse
300ml Bier
150ml Wasser
2-3 Lorbeerblätter
etwas Salz und frisch gemahlener Pfeffer
6 derbe Scheiben Brot

Zubereitung

Den Speck mit dem Knoblauch in einer Kasserolle mit schwerem Boden braten, bis er leicht braun ist
Vögel zugeben und auf allen Seiten bräunen
Pilze und Nüsse zugeben, einige Minuten mitbraten, dann Bier, Wasser und Lorbeer zugeben

Zum Kochen bringen, zudecken, sehr sanft 2-2½ Stunden
simmern lassen - die Vögel sollten von den Knochen fallen
Die Vögel herausnehmen, Flüssigkeit erkalten lassen und
entfetten

Vögel entbeinen, zurück in die Brühe geben, sanft erneut
erhitzen

Überkrusteter Wildschweinrücken

6-8 Portionen

Zutaten

1 Frischlingsrücken (~2kg)
Salz, Pfeffer, Thymian, Salbei
½l roter Traubensaft
2 Karotten
1 Zwiebel
¼ Sellerieknolle

Würzpaste

250g Butter
3 Eier
6 EL Semmelbrösel
3 EL gehackter Petersil
1 TL Zucker
1 Msp gemahlener Zimt
etwas Ingwer
150g blaue Trauben
6-8 EL süße Sahne

Zubereitung

Wildschweinrücken säubern, Hautreste entfernen, mit den
Kräutern, Salz und Pfeffer kräftig einreiben und in einen Bräter
legen

Die geputzten, kleingeschnittenen Karotten, Zwiebel und
Sellerie darum verteilen und mit dem Traubensaft übergießen
~90 min zugedeckt auf milder Hitze schmoren und des öfteren
mit dem Fond überschöpfen

Inzwischen aus der zimmerwarmen Butter, den Eiern,
Semmelbröseln, Petersil, Zucker, Zimt, Zimt und Ingwer eine
cremige Paste rühren
Fleisch aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und auf ein
Backblech legen
Dick mit der Würzpaste bestreichen und im vorgeheizten Ofen
bei 200°C 10-15 min überbacken, bis die Kruste goldbraun und
knusprig geworden ist
Schmorfond durch ein Sieb passieren, die halbierten,
entkernten Weintrauben und die Sahne dazugeben, aufkochen
und binden lassen
Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden, anrichten
und die Soße dazu reichen

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Wachtelmuß

Deutschland, 15. Jhd.

4 Personen (Vorgericht)

Zutaten

4 Wachteln
1/2l Fleischbrühe
1/2 Bund Suppenkraut
1 Lorbeerblatt
1 Elisenlebkuchen
1 Scheibe Toastbrot
50g geriebener Parmesan
5cl Rotwein
3-4 Blätter Salbei
1 EL gehackter Petersil
1 EL gehackter Sauerampfer
1 TL Zitronenmelisse
1 TL Kerbel
2 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer
40g Butter
1 Stück Ingwer oder 1/2 TL Ingwerpulver

Zubereitung

Suppenkraut putzen und sehr fein schneiden
Brühe mit Suppenkraut und Lorbeerblatt zum Kochen bringen,
die küchenfertigen Wachteln hineingeben und 15 min leise
kochen lassen
Wachteln herausnehmen, entbeinen, im Mixer pürieren
Brühe durchsiehen und aufbewahren
Fleisch mit Suppenkraut, zerbröseltem Lebkuchen,
zerriebenem Weißbrot und Parmesan vermischen
Masse mit Rotwein und wenig Brühe geschmeidig, aber nicht
zu flüssig machen
Mit zerstoßenen Wacholderbeeren, Petersil, Sauerampfer,
Zitronenmelisse, Kerbel, Salz und Pfeffer würzen
Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, Wachtelmus
hineingeben, 5-10 min auf mittlerer Stufe braten,
zwischen durch einmal wenden
Ingwer schälen und fein würfeln
Wachtelmus in eine Schüssel füllen und mit Ingwer bestreut
servieren
Man kann den Ingwer auch in das Wachtelmus hineingeben.

Dazu passen Fladenbrot (**siehe Brot**) und Schwallenbergs
Soße, Soße zu weißen Hühnern oder Weichselkirschensoße II.
(**siehe Tunken**)

Kuchenmeysterey (17), um 1486, aus: Ehlert, Kochbuch

Wilderertopf

Portionen: 4

Zutaten

800 g Wildragout (gemischt)
Salz
Pfeffer
1 EL Mehl
1-2 EL Butter
60 g Speck
1 Stk. Zwiebel (mittelgroß, weiß)
Wasser

Wildfond (oder Rindsuppe zum Aufgießen)

1 Prise Kümmelpulver

1 Msp. Thymian getrocknet, Quendel, getrockneter Majoran und Basilikum)

1 Stk. Lorbeerblatt

4 Stk. Wacholderbeeren

2 Stk. Knoblauchzehen

1 Schuss Rotweinessig

einige Butterflocken (eiskalt, zum Verfeinern)

Zubereitung

Das grob gewürfelte und von Sehnen und Knorpeln befreite Wildfleisch salzen und pfeffern sowie mit etwas Mehl bestäuben. In einer geeigneten Kasserolle die Butter zum Schmelzen bringen und darin auf mittlerer Flamme zunächst den würfelig geschnittenen Speck und dann die fein gehackte Zwiebel glasig werden lassen. Das Wildfleisch dazugeben und mitrösten, bis sich die Poren geschlossen haben. Mit Wasser, Fond oder Suppe begießen, bis das Fleisch nahezu bedeckt ist. Flüssigkeit leicht aufwallen lassen, sämtliche Aromastoffe hinzufügen und mit etwas Essig abschmecken. Kasserolle zudecken, möglichst dicht abschließen und das Wildragout etwa 3 Stunden lang auf kleinster Flamme am Herd oder bei 150 °C im Backrohr schmoren lassen. Danach Deckel abheben, Saft noch einmal abschmecken, eventuell noch etwas einkochen lassen und vor dem Servieren mit ein paar kalten Butterflocken verfeinern.

Dazu passen Preiselbeer Kompott und geschmälzte Spätzle (siehe **Mehlspeisen und Beilagen**), sowie Pinot Noir oder Cabernet und Weine der Rebsorten St. Laurent, Blaufränkisch oder Zweigelt mit ausgeprägter Frucht und kräftiger Struktur (z.B. Rotweine aus Österreich wie etwa aus dem Burgenland, Niederösterreich – Carnuntum, Thermenregion – und Wien)

Wildfleischpfeffer

Skandinavien

Zutaten

1kg Rentier-, Elch- oder Hirschfleisch (Keule, in mundgerechte Stücke geschnitten)
150g geräucherter Speck (gewürfelt)
Salz
1l Bier
Pfeffer
1 Msp Nelke (gemahlen)
1 kleine Stange Zimt
50g Butter
3 EL Mehl
1 Glas Obstschnaps (Apfel, Kirsche, Pflaume)

Zubereitung

In einer Kasserolle Speck anbraten, Fleisch zugeben, würzen, unter ständigem Rühren leicht bräunen lassen, mit Bier aufgießen

Abgedeckt bei guter Hitze im Ofen ~1½ Stunden lang garen lassen

Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Mehl zugeben und bräunen lassen, unter ständigem Rühren dem Wildfleischpfeffer zufügen und alles ein paar Minuten kochen lassen, abschließend Obstschnaps zugeben

Anmerkung: Dieses Gericht passt vor allem wegen des Obstschnapses eigentlich nicht ganz in die Wikingerzeit, ist aber typisch für die „feine Küche“ Nordeuropas im Mittelalter. Typisch auch schon in Wikingertagen ist die Verwendung teurer, von weither importierter, Gewürze, mit denen der Gastgeber seinen Reichtum demonstrieren konnte. Im späten Mittelalter führte das zu wahren Gewürzexzessen, die Speisen auf reichen Gastmalen wurden bis zur Unkenntlichkeit überwürzt - im Kontrast zur weiterhin reizlosen Alltagskost.

Wildkaninchen-Ragout

Frankreich, 14. Jhd.

Zutaten

Teig

150g dunkles Weizenmehl
350g dunkles Roggenmehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Salz
1 TL gemahlener Fenchel
1 TL gemahlener Koriander
~1 l lauwarmes Wasser

Kaninchen

1 Kaninchen
1 EL Schmalz
75g altbackenes Brot
200ml Wildfond
200ml trockener Rotwein
1 TL Ingwer
1 TL Kardamom
schwarzer Pfeffer, Salz
4 Nelken
4-6 Pimentkörner
Saft 1/2 Zitrone

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe, Salz und Gewürze hineingeben und mit dem Wasser einen geschmeidigen Teig kneten

Zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat

Kaninchen der Länge nach halbieren, Vorder- und Hinterläufe abtrennen und jeweils in Ober- und Unterschenkel teilen; die Kaninchenhälften in 3-4 Stücke teilen und dabei das Rückgrat entfernen

Die Stücke in einem breiten, ofenfesten Schmortopf im Schmalz rundherum anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen

Das gewürfelte Brot im Fett anrösten, Brühe und Wein zugeben, mit dem Mixstab glatt pürieren

Die Kaninchenteile hineinlegen und mit Zitronensaft beträufeln

Aus dem Teig eine lang Rolle formen, auf den Topfrand legen, den Deckel aufsetzen und gut andrücken

~45-60 min im vorgeheizten Ofen bei 150°C (G: 1-2) garen lassen; wenn das Brot fertig ist, ist auch das Kaninchen gar Herausnehmen und im Topf auftragen; am Tisch das vom Schmordampf gewürzte Brot abrechen, den Deckel abheben, das Kaninchen anrichten und das Brot als Beilage reichen

Ménagier de Paris, 1393, aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Siehe auch: Hasentopf

Wildragout

Deutschland, 15. Jhd.

4 Personen

Zutaten

Fleisch

600-750g Wildfleisch

Beize

4dl Wasser

1/2 TL Salz

1 kleine Möhre

1 Stück Sellerie

1/2 Petersilwurzeln

1 Zwiebel

1 Prise Muskatnuss

2-3 Wacholderbeeren

3 schwarze Pfefferkörner

1 Prise Fenchelsamen

1 Prise gemahlener Kümmel
1 Lorbeerblatt
1dl Essig
1dl trockener Rotwein

Soße

2 TL Butter
1-2 EL Mehl
1cl Rotwein
1 Elisenlebkuchen
2 Wacholderbeeren
5-6 schwarze Pfefferkörner
Salz
1 Prise Fenchelsamen
3 EL crème Èpaisse

Zubereitung

Das Wasser salzen; Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel putzen, in kleine Stücke schneiden; Zwiebel in Ringe schneiden; alles zusammen mit den Gewürzen aufkochen

Essig und Wein hinzufügen, nochmals aufkochen, völlig erkalten lassen

Wildfleisch putzen, häuten und in mundgerechte Stücke schneiden

Die Beize darüber gießen; 24 Stunden stehen lassen

Das Lorbeerblatt entfernen

Das Wildfleisch mit $\frac{1}{2}$ l der Beize aufkochen und ~1 Stunde garen lassen

Abgießen, dabei den Sud auffangen; das Fleisch warmstellen

Aus Butter und Mehl eine dunkle Schwitze bereiten, mit dem Sud ablöschen

Rotwein hinzufügen und den Lebkuchen hineinbröseln

Honig einrühren; mit zerdrückten Wacholderbeeren, zerdrückten Pfefferkörnern und Fenchelsamen abschmecken

Die crème Èpaisse einrühren und die Soße über das Fleisch geben

Dazu passen Teigwaren, Reis oder Fladenbrote (**siehe Brot**).

Grazer Kochbuch (116), Ende 15. Jh., aus: Ehlert, Kochbuch

Wildschwein oder Frischling

vorzubereiten, zu marinieren und zu kochen

Zutaten

1 Wildschwein oder Frischling

Essig

Olivenöl

Marinade

Guter Weinessig

1 Selleriewurzel

2 Karotten

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 Lorbeerblätter

4 Nelken

10 Pfefferkörner, zerdrückt

je 3-5g von: Piment, Majoran, Thymian, Wacholderbeeren,
Muskatblüte, Koriander

1 Msp Salpeter

1 EL Zucker

1 Handvoll Salz

Sud für Bug, Hals, Brust und Bauchlappen

2-6 gebrühte und zerkleinerte Kalbsfüße oder 1 Ochsenfuß

Wurzelwerk, zerschnitten

Kräuterbukett

Salz

3l Fleischbrühe oder Wasser

1l Weißwein

½l Weinessig

Rahmsoße

evtl. Schweineschmalz

Zubereitung

Wildschwein vom Schmied gut absengen lassen und zerlegen
Die Stücke mit lauwarmem Wasser, hauptsächlich die
Schwartenseite, gehörig abbürsten, an der inneren Seite die
schwarzen Häutchen sorgfältig abschaben

Das Fleisch noch mit warmem Essig gut abwaschen, um den durch das Absengen hervorgerufenen widerlichen Geschmack zu vertreiben

Abtrocknen, mit gutem Olivenöl völlig einreiben

Die Zutaten für die Marinade $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und die Marinade wieder erkalten lassen

Fleisch in die Marinade geben, mit etwas Olivenöl übergießen, 1-3 Tage (ältere Tiere) bzw., wenn überhaupt, einige Stunden (Frischling) marinieren

Zieme und Schlegel braten

Bug, Hals, Brust und Bauchlappen gut ausbeinen, jedes Stück für sich aufrollen, mit Bindfaden umwickeln

Den Sud bereiten und 2 Stunden kochen

Fleischstücke hinzugeben, 3-4 Stunden langsam darin weichkochen, mit einer Rahmsoße auf den Tisch geben

Will man das Fleisch längere Zeit aufbewahren, so läßt man es in dem Sud erkalten, gießt zerlassenes Schweineschmalz darüber und stellt das Gefäß an einen kühlen, trockenen Ort

