

Ritter

Kochbuch



Heiko Schwartz



Vom Saufen und nicht durstig sein	7	Wildschwein in Honigkruste	60
Bier brauen.....	9	Roter Hirsch mit gelber Quitte	63
Apfelwein.....	12	Würzfasan mit Nüssen.....	64
Grundrezept Würzwein.....	14	Gans im Hirsebett	67
Trank der alten Götter - Met	16	Hammel mit lauch in Minzsoße.....	69
Unser tägliches Brot	19	Lamm in Knoblauch und Rosmarin.....	72
Sauerteig.....	20	Kalb in Senfsoße.....	74
Weißes Fladenbrot.....	21	Gehacktes Kuchchen.....	76
Bauernbrot mit Kräutern und Nüssen.....	22	Wenn der Pfaffe zu Besuch... Fastentage	79
Bierbrotsuppe	24	Mandelmilch.....	80
Arme Ritter	26	Fastenhahn in Mandelmilch	82
Grundrezept Brei	27	Kräuterhecht im Weinsee	84
Süßer Brei.....	28	Forelle im Säckchen.....	85
Pikanter Bauernbrei	29	Lachs in Kräutersoße.....	86
Krumme Krupfen	30	Aal in Salbei-Nuss Soße	88
Eierkuchen mit Kräutern und Speck.....	33	Heringspastete	89
Suppen.....	34	Die Verführung der Engel	90
Frühlingsuppe.....	35	Marzipan.....	92
Gerstensuppe	36	Honigwaffeln.....	94
linseneintopf	39	Schmalzküchlein	98
lauchsuppe	41	Bratpfel	101
Fischsuppe	42	Nonnenpfürzchen	103
Heidnische Eier im Schnee	44	Bischoffs-Beeren	104
Wilder Salat	47	Grundfertigkeiten.....	108
Das kam auf des Ritters Tafel.....	49	Kräuchern	111
Rehrücken vom Spieß	50	Pökeln	112
Wild.....	52	Käse.....	114
Wilckianinchen am Galgen.....	53	Senf.....	118
Malvasier.....	54	Butter.....	121

Selber mälzen (Dunkles Malz):

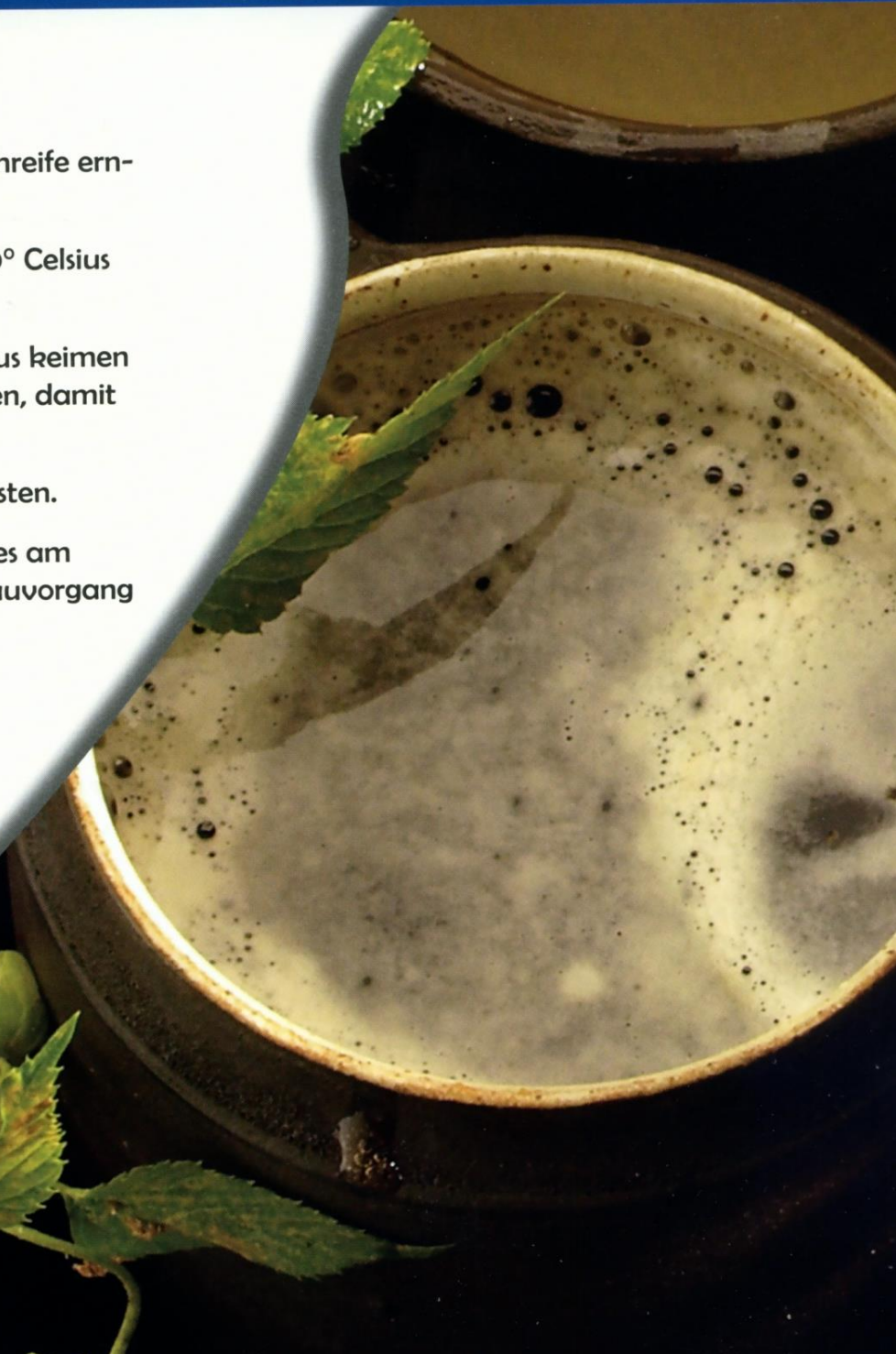
Korn, in der Regel Gerste, in der Milchreife ernten und mit Wasser vermengen.

3-4 Tage im Wasser bei rund 18° - 20° Celsius zum Keimen bringen.

Dann eine Woche bei 20° - 25° Celsius keimen lassen. Das Ganze ständig umschütten, damit das Korn nicht schimmelt.

Anschließend bei rund 110° Celsius rösten.

Das Schroten dieses gerösteten Malzes am besten erst unmittelbar vor dem Brauvorgang beginnen.



Honigwasser in Tonkrügen zum Gären zu bringen, ist nicht ganz einfach. Wir gehen an dieser Stelle den einfachen Weg und nutzen Weinhefe, um den Gärprozess zustande zu bringen. Anstatt dessen könnte man auch geriebenen Apfel oder Met vom letzten Ansatz hinzugeben. Auch ist es wesentlich einfacher und kontrollierter, wenn wir Gärballons benutzen.



Tipp: Wer mag, kann bereits vor der Gärung Gewürze wie Ingwer, Nelken oder Anis, Salbei oder Zimt hinzugeben. Allerdings geht das auch hinterher:

Würzmet: 2 Liter Met leicht erwärmen, nicht kochen, 100 g schwarzen Pfeffer geschrotet, 50 g Zimt, 1 Prise Muskatnuss, etwa geriebenen Ingwer, gemahlene Anis, 50 g zerstoßene Nelken hinzugeben, 30 Minuten unter leichter Wärme ziehen lassen. Durch ein Leinentuch filtern und warm oder kalt genießen.

Tipp: Wer genug Geduld und Selbstbeherrschung besitzt, sollte sich von jedem Ansatz eine Flasche zurücklegen und erst nach einigen Jahren öffnen. Wenn richtig (liegend) gelagert und in sauberen Flaschen abgefüllt, wird aus dem Met ein grandioses Getränk, das sich vor keinem Port oder Sherry zu verstecken braucht.

Frühlingssuppe

Zutaten:

1/2 Liter Milch



etwas Salz und Pfeffer

Milch erwärmen und mit den Eiern verquirlen.

Den Frischkäse unterrühren und kurz aufkochen lassen.

Dann die Kräuter klein hacken und hinzugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 30 Minuten unter geringer Wärmezufuhr ziehen lassen.

