

Tatjana Junker

LAGERKÜCHE

Mittelalterlich kochen auf offenem Feuer



NEUMANN-NEUDAMM

INHALT

Vorwort	2	Huhn in Pomeranzensauce	60
Die Küchenausstattung	6	Ragout	64
Kühlung	8	Rehkeule	70
Feuerstelle und Feuer	12	Fleischpastete im Topf	74
Äpfel mit Speck	18	Gegarter Fisch in Wein	78
Haferbrei	20	Omelett mit Räucherfisch	80
Eier mit Zwiebeln	23	Forelle in Zimtsauce	82
Grüne Eier	25	Holunderblütenmus	86
Kohleintopf	29	Weisse Ravioli	88
Lauch und Brot in Wein	30	Pfannkuchenschnecken	92
Cretonné mit neuen Erbsen	32	Aprikosen nach Apicius	95
Zanzarelli	34	Kräuterbutter	98
Weisskohl in Senfsauce	36	Honigbutter	99
Lauch mit Walnüssen	41	Likör	100
Gebratene Möhren	42	Salbeiöl	102
Mangold & Spinat mit Kräutern	44	Knoblauchsauce	104
Gedämpfter Kräuterpudding	49	Grüne Sauce	105
Gebratene Brote	50	Quellen der Rezepte	108
Serviettenkloss	52	Historische Autoren	113
Blancmanger	54	Warenkunde & Bezugsquellen	114
Huhn in Bier	58		

❧ ÄPFEL MIT SPECK ❧

Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in nicht zu kleine Stücke schneiden.

Die Schwarte des Specks zuerst abschneiden, dann den Speck würfeln (Knorpel dabei entfernen!) – ebenfalls in nicht zu kleine Stücke.

Auf dem Boden des Topfes etwas Butter heiß werden lassen – nicht zu viel, da der Speck auch noch Fett auslässt. Die Speckschwarte nicht wegwerfen, sondern mit der Fettseite zu unterst in die heiße Butter geben, auslassen und dann erst den Speck kräftig anbraten. Sollte er eher zu kochen beginnen: etwas Fett entfernen und mehr Flammen unter dem Topf entfachen!

Sobald der Speck gut angebraten ist, werden die Äpfel hinzugefügt und es wird Honig (ganz nach Geschmack) zugegeben. Nun muss man erst einmal etwas warten und nicht sofort alles umrühren! Sobald man merkt, dass die unteren Äpfel ein wenig weich geworden sind, sollte in regelmäßigem Abstand gerührt werden. So werden alle Äpfel schön weich und die, die zu Beginn unten lagen, machen das Gericht schön sämig!

Alles mit Pfeffer und etwas Salz (Vorsicht: der Speck ist schon salzig!) abschmecken und gegebenenfalls noch etwas Butter hinzufügen.

Die Äpfel mit Speck sind fertig, wenn man beim Rühren eine leicht milchige und sämige Flüssigkeit sieht.

Mit reichlich Pfeffer und Salz abschmecken und noch heiß servieren!



GEDÄMPFTER KRÄUTERPUDDING

6
6
3
6
je
n
W



mehl)
(mehlen mahlen)

ohnenkraut (sofern getrock-
net man sie vorher in etwas

je 1 TL gemahlene schwarzer Pfeffer, Salz
210 ml Wasser (am besten lauwarm)

Alle trockenen Zutaten und die Kräuter gut miteinander vermischen, anschließend mit dem Wasser binden.

In eine gefettete Puddingform geben und diese gut verschließen.

Die Form ungefähr 1 Stunde im Wasserbad dämpfen und sofort nach dem Herausheben stürzen und den Kräuterpudding heiß servieren.

Ich empfehle ein in kaltem Wasser eingeweichtes Leinentuch bereitzuhalten, das man auf die geöffnete Form legt, nachdem man sie auf einen Teller gestürzt hat. Dadurch zieht sich der Kräuterpudding in der Form zusammen und löst sich leichter!

! Für dieses Rezept empfiehlt es sich, eine Pudding-Wasserbadform zu benutzen. Geschlossene Wasserbadformen waren bereits im Mittelalter bekannt und wurden gerne für „Puddings“ gebraucht, wie man sie heute noch in vielzähligen Varianten in Großbritannien findet. Wenn man keine Puddingform hat oder benutzen möchte, kann man den Pudding auch in einem Tuch zubereiten. Es sollte ein Leinentuch sein, das kalt gewässert wird und in das man den Teig hineinlegt und fest einbindet. Es sollte schwebend gekocht werden (Anleitung siehe bei dem Serviettenkloß) und ist letztlich geschmacklich mit dem aus der Form vergleichbar, sieht nur nicht so hübsch aus.

