

Suben von Lombardey

Diese Suppe wurde bei Luthers zu besonderen Anlässen gern gereicht.
nach dem Rezept von Bartolomeo Scappi, dem Leibkoch von Papst Pius V.

Zutaten:

*500 g Karotten
50 g Butter
½ l Fleischbrühe
1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer
50 g geriebener Emmenthaler
1 Nelke
Zimt, Safran
Muskat
½ l weißer Traubensaft
3-4 Eigelb*

Zubereitung:

Die geputzten und feingeschnittenen Karotten in der Butter andünsten. Die Fleischbrühe angießen, den Thymian zugeben, salzen pfeffern und die Suppe etwa 15 Minuten kochen lassen. Wenn die Karotten gar sind, Käse, Gewürze und das mit Traubensaft Verquirlte Eigelb aufbacken (nicht mehr kochen!) lachen, anrichten und servieren. (Dazu kann auch Brot oder Gebackenes gereicht werden.)

Käseküchlein

Willst du Käseküchlein backen, dann reibe einen besonders guten Parmesankäse und tu geriebenes Weissbrot daran, bis es sehr dick wird. Danach schlage Eier hinein, bis es ein schöner Teig wird. Danach mach runde Kügelchen in derselben Grösse wie die gebrühten Küchlein und lass sie backen. Dann sind sie fertig.

Zutaten für ca. 26 Stück in Fleischklösschengröße:

*100 g Parmesan
50 g feine Semmelbrösel (Semmelmehl)
2 Eier
Fett für das Backblech*

Zubereitung:

Den geriebenen Parmesan zunächst gut mit dem Semmelmehl vermischen, dann die Eier hinneinkneten, zu einem festen Teigkloss verarbeiten. Kügelchen in Fleischklösschengröße in

der Hand rollen, auf ein gefettetes Backblech setzen; sie können gesetzt werden, denn sie behalten die Form. Den Backofen auf 200° vorheizen, auf der mittleren Schiene 13 Minuten backen. Auf einem Holzbrett abkühlen lassen. Die Käseküchlein schmecken am besten warm und frisch. Sie können aber auch für eine kurze Zeit in einer luftdicht verschlossenen Blechdose gelagert werden. Dabei allerdings wird allerdings die äußere Schicht, die anfangs kross ist, wieder weich.

"NUNNENFUREZ" (Eine Süßspeise)

("Nonnenfürze" = eine Gebäckspezialität)

Zutaten:

*2 Eier
1 Eiweiß
2 Eßlöffel Honig
50 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl
1 Prieser Salz
Fett zum Ausbacken
½ l fruchtiger Weißwein
4 Eigelb
3 Eßlöffel Honig*

Zubereitung:

Die Eier mit Eiweiß und Honig kräftig aufschlagen, Mandeln, Mehl und Salz unterarbeiten und zu einem festen Teig kneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen. In der Zeit die Sauce zubereiten. Den Wein mit Eigelb und Honig unter Rühren heiß werden lassen, bis die Sauce cremig bindet. Zur Seite stellen und warm halten. Den Teig etwa fingerdick ausrollen und Rauten und Quadrate mit ca. 2 ? 3 cm Seitenlänge ausschneiden. Die "Nonnenfürze" in heißem Fett ausbacken, abtropfen lassen, anrichten und mit Sauce überzogen servieren.

(Anstelle der Weinsauce, die locker und schaumig wird, wenn sie kräftig aufgeschlagen wird, können Sie auch zum Beispiel eine Fruchtsauce dazu reichen.)

Lamm- oder Hammeltopf

(Es kann natürlich auch Rindfleisch verwendet werden)

Zutaten für 6 Personen:

900 g Lamm-, Hammel- bzw. Rindfleisch zum Schmoren ohne Kochen
425 l Hühnerbrühe
2 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt
1 Eßlöffel gehackte Petersilie
je ½ - 1 Teelöffel frischer Rosmarin, Thymian und Bohnenkraut oder Majoran zerkleinert
je ¼ Teelöffel gemahlener Ingwer, Kümmel und Koriander
Salz
225 ml Weißwein
2 Eier
2 Eßlöffel Zitronensaft

Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel schneiden. Die Brühe in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch zugeben und kochen lassen. Wenn nötig, Schaum abschöpfen, dann Zwiebeln, Kräuter, Gewürze, Salz und Wein dazugeben. Auf kleiner Flamme zugedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist, Eier mit Zitronensaft gut verrühren. Den Topf vom Feuer nehmen und die Eier langsam einrühren. Nicht kochen lassen. Dazu wird Weiß- oder Schwarzbrot gereicht.

RINDFLEISCH VON RIPPEN MIT WILDBRETT VON AYREN

(Pikante Hochrippe in der Kruste mit gebackenen Eierteigstäbchen)

Zutaten:

1000 g Hochrippe
Salz, Pfeffer
Petersilie, Dill, Liebstöckel, Thymian
2 Eßlöffel Schmalz
½ l Fleischbrühe
2 Karotten
1 Zwiebel
1 Petersilienwurzel
¼ Sellerieknolle
4 Eßlöffel Paniermehl
2 ? 3 Eßlöffel gehackte Petersilie

Zubereitung:

Das Fleisch säubern, mit den Gewürzen und Kräutern kräftig einreiben und in heißem Fett rundherum kräftig anbraten, die Fleischbrühe und die geputzten kleingeschnittenen Gemüse dazugeben. Das Fleisch etwa 60 Minuten unter mehrfachem Begießen schmoren.

Inzwischen aus der Butter, den Eiern, Semmelbrösel, Petersilie und Salz eine cremige Paste zubereiten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, gut abtropfen lassen, dick mit Paste einstreichen und etwa 15 Minuten in dem vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C, Gas-Herd Stufe4) überbacken. Dann zugedeckt noch 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen, damit sich die Fleischsäfte setzen können.

Den Schmorfond währenddessen durchpassieren, mit der sauren Sahne binden und abschmecken. Das Fleisch vom Knochen lösen, in dicke Scheiben schneiden, anrichten und mit der Sauce überziehen.

Dazu gibt es **AUSGEBACKENE EIERSTÄBCHEN**

Zutaten:

*2 Eier
¼ l Milch
500 g Mehl
Salz
Kümmel, Majoran, Kerbel, Safran (färbt die Masse schön gelb)
Salzwasser
Fett zum Ausbacken
2 hartgekochte Eier
Pfeffer und Salz
Gehackte Petersilie*

Zubereitung:

Die Eier mit der Milch und dem Mehl zu einem festen Teig verkneten, salzen, mit den Gewürzen abschmecken und mit einer kräftigen Prise Safran schön gelb einfärben. Den Teig zu einer Rolle formen, in ein Leintuch einbinden und zugedeckt in siedendes Salzwasser garziehen lassen.

Aus dem Wasser nehmen, abtropfen und auskühlen lassen. Aus dem Tuch wickeln und mit einem scharfen, immer wieder in heißes Wasser getauchtem Messer in kleinfingerdicke Streifen schneiden. Schwimmend in heißem Fett goldbraun und knusprig ausbacken, herausnehmen, auf Küchenkrepp entfetten und mit den klein gehackten Eiern, Pfeffer, Salz und reichlich gehackter Petersilie überstreut servieren.

HÜNNER IN SALSE VONN ZYMMEDT

(Huhn in zimtwürziger Sauce ? Ein Rezept des französischen Küchenmeisters Taillevent)

Zutaten:

*75 g gemahlene Mandeln
1 Teelöffel gemahlener Zimt
1 Priesel gemahlener Ingwer
1 Messerspitze gemahlene Nelken
1 Messerspitze gemahlener Kardamon
Saft einer ½ Zitrone
¼ l Geflügelbrühe
weißer Pfeffer, Salz
600 g Geflügelbrust
dunkles Mehl zum Wenden
1 Eßlöffel Schmalz*

Zubereitung:

Die Mandeln mit den Gewürzen, Zitronensaft und der Brühe unter Rühren auf mittlere Hitze kochen, bis die Sauce cremig andickt. Die Geflügelbrust in mundgerechte Stücke schneiden, pfeffern, salzen, in Mehl wenden und in Schmalz rundherum braun braten. Anrichten und mit der heißen Sauce überzogen servieren.

(Dazu Brot und Frischkost reichen.)

Leberpastete

Zutaten:

*1000 g Schweineleber
300 g Zwiebeln
8 Eier
300 g Gänse- oder Hühnerschmalz
200 g weiße Bohne
frische Kräuter
Salz und Pfeffer*

Zubereitung:

Die weißen Bohnen über Nacht einweichen (an Wasser bitte etwas Natron geben) und am anderen Tag weichkochen.

Die Leber dünsten. Dann die abgekühlte Leber, die Bohnen und die hartgekochten Eier durch den Fleischwolf drehen ebenso das Schmalz.

Die fein geschnittenen, leicht angebratenen Zwiebeln, sowie verschiedene zerkleinerte Kräuter und die Gewürze hinzugeben. Alle Zutaten gründlich mischen und in eine beliebige

Form geben, verfestigen und stürzen. Die Paste auf Salatblättern servieren und auf Holzbrett anrichten. Dazu wird Brot gereicht.

Lombardische Schnitten

Staatsbankett und Weihnachtsschmaus

Zutaten für 6 Personen:

*12 Dotter von hartgekochten Eiern
8 Eßlöffel klarer Honig
175 g Semmelbrösel
Eine Prise gemahlener schwarzer Pfeffer
Sirup
225 ml Rotwein
Eine gute Prise gemahlener Zimt und Ingwer
5 Eßlöffel klarer Honig*

Zubereitung:

Nimm schönen Honig und kläre ihn auf dem Feuer bis er dünnflüssig wird, dann nimm Dotter von harten Eiern und krümele soviel hinein, das es dick genug ist und dann nimm es vom Feuer, gib es auf ein Brett, dann nimm schönes geriebenes Brot und feinen Pfeffer und knete es mit deinen Händen hinein, bis es so fest ist, daß es sich schneiden läßt; dann schneide es auf; dann nimm Wein und fein gestoßenen Ingwer, Zimt und ein bißchen klaren Honig und laß es durch ein Sieb rinnen; gib diesen Sirup statt Würzwein darauf, wenn du es servierst.
