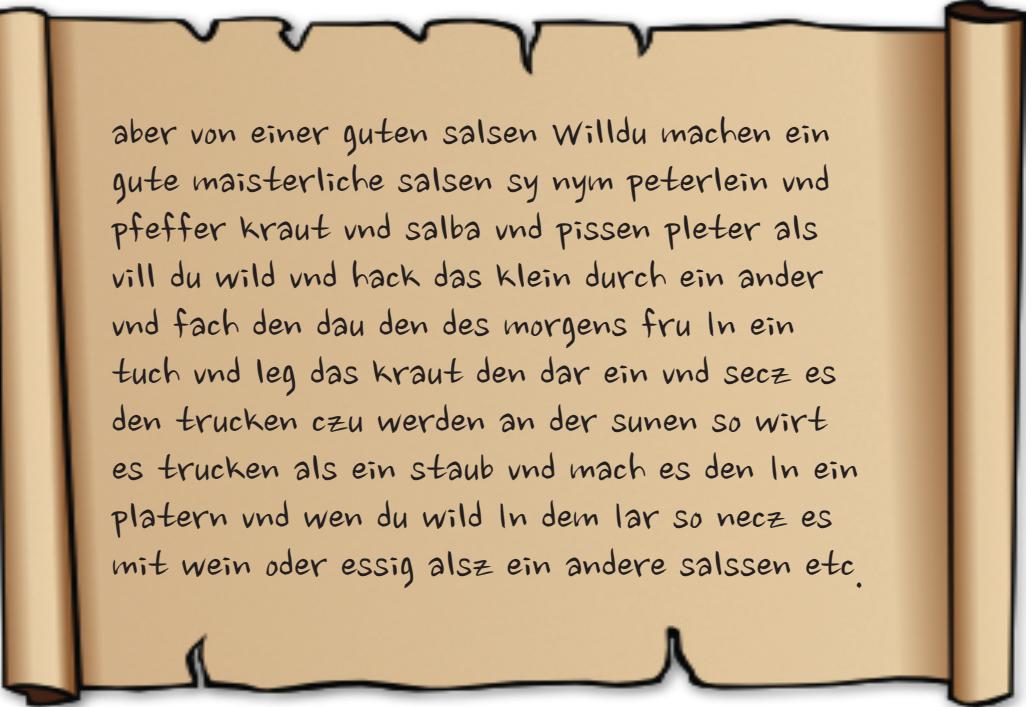


Saucenpulver („Maisauce“)



aber von einer guten salsen Willdu machen ein
gute maisterliche salsen synym peterlein vnd
pfeffer kraut vnd salba vnd pissen pleter als
vill du wild vnd hack das klein durch ein ander
vnd fach den dau den des morgens fru In ein
tuch vnd leg das kraut den dar ein vnd secz es
den trucken czu werden an der sunen so wirt
es trucken als ein staub vnd mach es den In ein
plattern vnd wen du wild In dem lar so necz es
mit wein oder essig alsz ein andere salssen etc.

Nochmals von einer guten Sauce: Willst du eine meisterliche Sauce machen, dann nimm Petersilie und Bohnenkraut, und Salbei und Mangold soviel du willst und hack das miteinander klein. Fange mit einem Tuch den Morgentau auf und lege die Kräuter da hinein und gib es dann zum Trocknen an die Sonne. So wird es trocken wie Staub, bewahre es in einer ‚Blase‘ auf. Wenn du das unterm Jahr verwenden willst, mach es mit Wein oder Essig feucht, wie jede andere Sauce.

Quelle:

H2b: Heidelberg, Universitätsbibliothek, cpg 551, fol. 197r-197v
<https://gams.uni-graz.at/o:corema.h2b.4>

Zutaten:

getrocknete Kräuter nach Belieben: Petersilie, Bohnenkraut, Salbei, Schnittlauch etc.

Essig

Zitronensaft

Öl

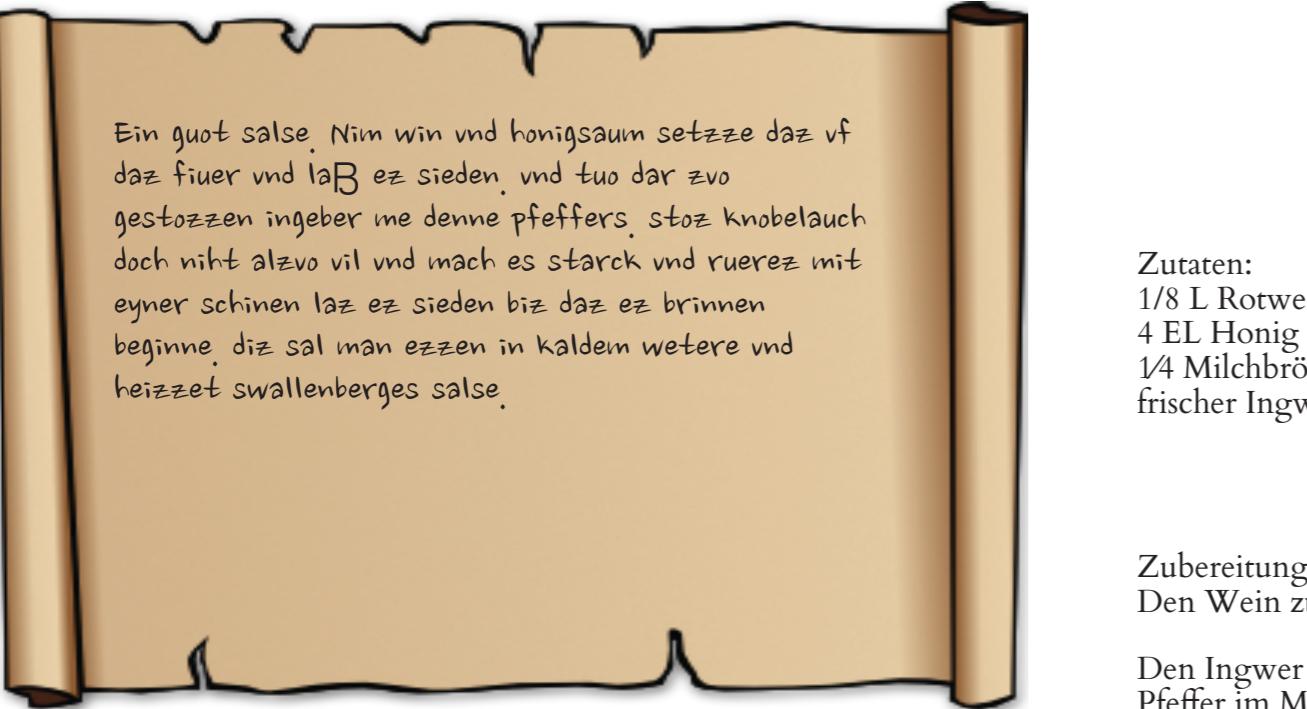
Salz

Zubereitung:

Kräuter im Blender zu feinstem Pulver mahlen. Mit etwas verdünntem Essig, ein paar Tropfen Zitronensaft und etwas Öl zu einer Paste anrühren.
Mit Salz abschmecken.

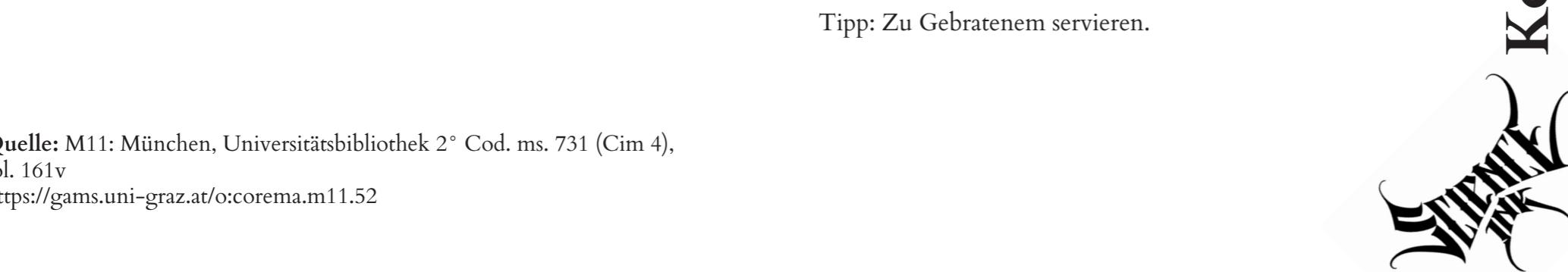
Tipp: Passt zu Kartoffeln, Gegrilltem, Brot. Das Pulver kann auch für Salatmarinade verwendet werden.





Eine gute Sauce
Setze Wein und Honigseim auf das Feuer und lass es aufkochen.
Gib mehr gestoßenen Ingwer als Pfeffer dazu. Stoße Knoblauch – aber nicht zu viel – und mache es stark. Rühre mit einer Spachtel so lange, bis es sich anzulegen beginnt. Das soll man bei kaltem Wetter essen, es heißt ‚Schwallenbergs Sauce‘.

Quelle: M11: München, Universitätsbibliothek 2° Cod. ms. 731 (Cim 4), fol. 161v
<https://gams.uni-graz.at/o:corema.m11.52>



Schwallenbergs Sauce

Zutaten:

1/8 L Rotwein
4 EL Honig
1/4 Milchbrötchen
frischer Ingwer, Knoblauch, Pfeffer

Zubereitung:

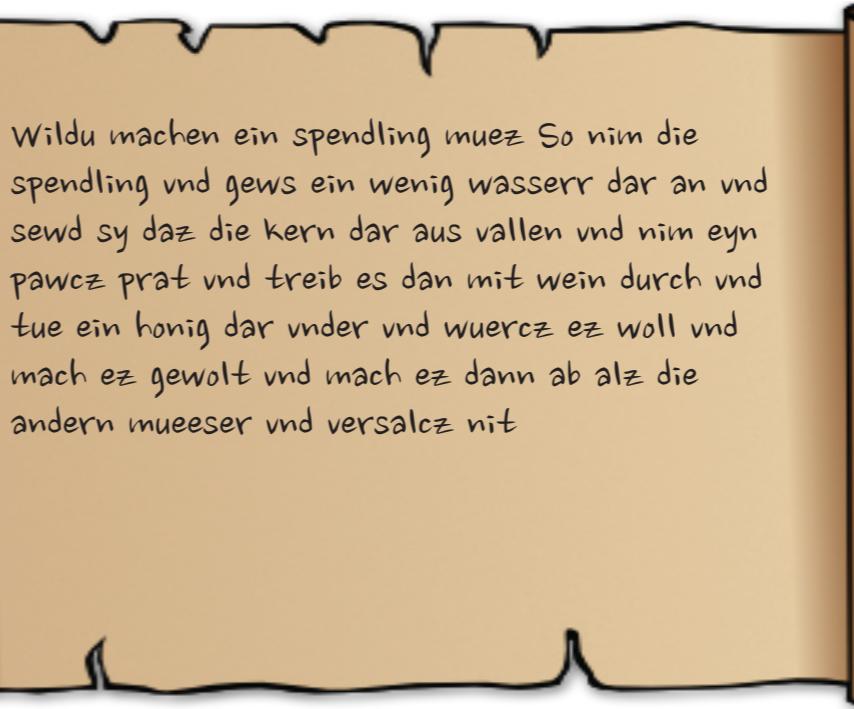
Den Wein zusammen mit dem Honig erhitzen.

Den Ingwer fein würfeln und im Mörser zerkleinern; den Pfeffer im Mörser mittelfein zerstoßen; die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Flüssigkeit nach Geschmack würzen und einige Zeit leicht köchelnd ziehen lassen.

Die Wein-Honig-Gewürz-Mischung mit dem Milchbrötchen sämig einkochen lassen. Vor dem Anrichten durch ein feines Haarsieb passieren.

Tipp: Zu Gebratenem servieren.

Kochrezept



Wildu machen ein spendling muez So nim die spendling vnd gews ein wenig wasserr dar an vnd sewd sy daz die kern dar aus vallen vnd nim eyn pawcz prat vnd treib es dan mit wein durch vnd tue ein honig dar under vnd wuercz ez woll vnd mach ez gewolt vnd mach ez dann ab alz die andern mueeser vnd versalcz nit

Zutaten:
100g Powidlmarmelade
0,2L Rotwein
Ingwer, Zimt, Gewürznelken

Zubereitung:
Die Powidlmarmelade in einen Topf mit dem Rotwein zu einer sämigen Sauce verrühren und aufkochen.

Die Sauce kräftig mit Ingwer, Zimt und Gewürznelken abschmecken.

Wenn du Pflaumenmus machen willst, dann nimm die Pflaumen und gieße ein wenig Wasser dazu. Koche sie so lange, bis die Kerne herausfallen. Nimm gebähtes Brot und passiere es mit Wein und gib ein wenig Honig dazu und würze es gut und mache es stark und bereite es zu wie die anderen Muse und versalze es nicht.

Tipp: Wenn man Powidlmarmelade verwendet, erspart man sich die lange Einkochzeit.

Passt gut zu dunklem Fleisch, reifen Käse oder Krummen Krapfen.

Quelle: W4: Wien, Österr. Nationalbibl., Cod. 5486, fol. 83v
<https://gams.uni-graz.at/o:corema.w4.12>

Kochrezept



Zwetschkenauce