

Saucenpulver („Maisauce“)

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.

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.

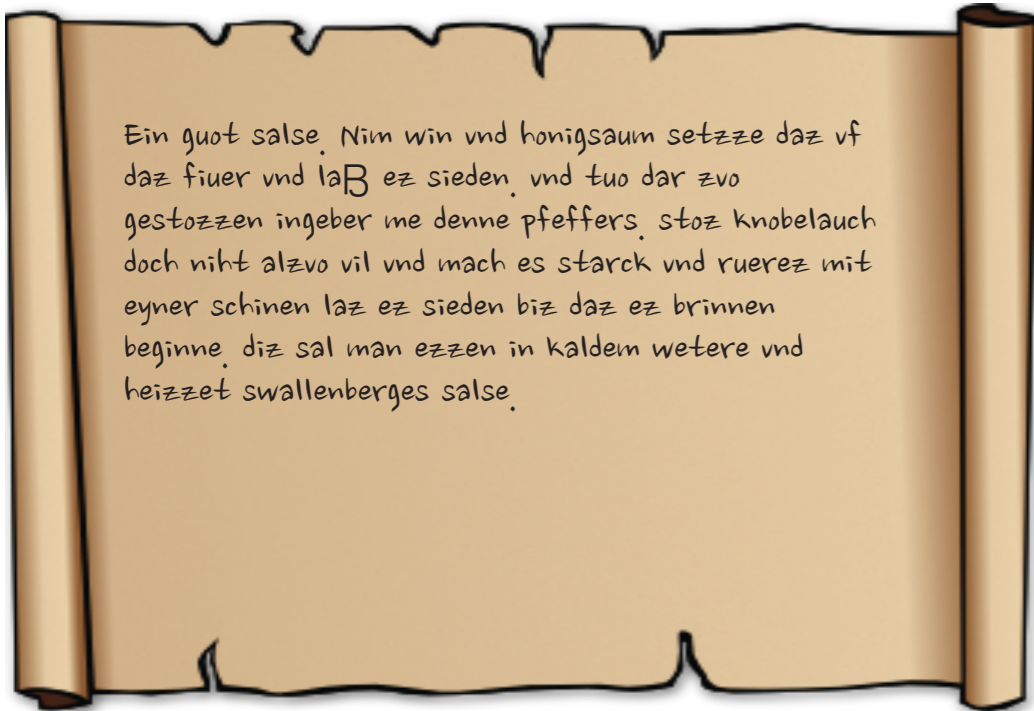
Quelle:

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

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

Kochrezept





Ein guot salse. Nim win vnd honigsaum setzze daz vf
daz fiuer vnd laß ez sieden. vnd tuo dar zvo
gestozzen ingeber me denne pfeffers. stoz knoblauch
doch niht alzo vil vnd mach es starck vnd ruerez mit
eyner schinen laß ez sieden biz daz ez brinnen
beginne. diz sal man ezzen in kaldem wetere vnd
heizzet swallenberges salse.

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

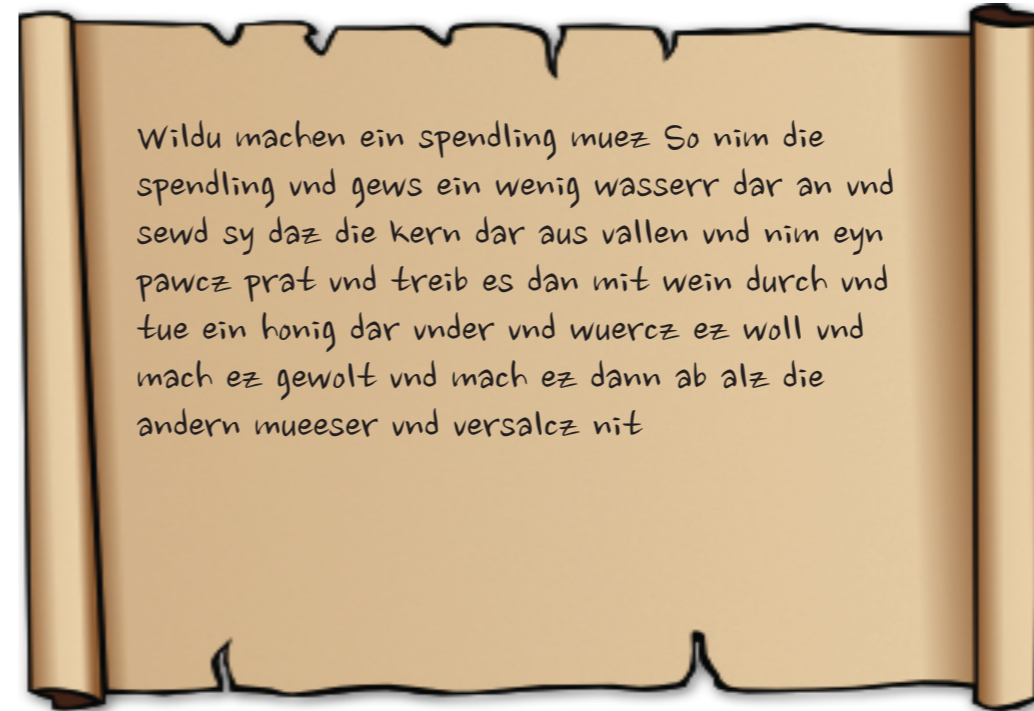
Zubereitung:
Den Wein zusammen mit dem Honig erhitzen.

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 vnder vnd wuercz ez woll vnd
mach ez gewolt vnd mach ez dann ab alz die
andern mueeser vnd versalcz nit

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.

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

Zwetschkensauce

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

Zubereitung:
Die Powidl marmelade in einem Topf mit dem Rotwein zu
einer sämigen Sauce verrühren und aufkochen.

Die Sauce kräftig mit Ingwer, Zimt und Gewürznelken
abschmecken.

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

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

Kochrezept

