

2.2. Krumme Krapfen

Originalrezept³:

Wiltu machen krumme krepelin
also ros z ysen so nym gereben kese
vnd halb also vil meles vnd slag eyer dar in
vnd wuercze isz vnde sude isz vndir ein ander
vnd walge isz uff eime brede vnd mach lang
stueczel vnd dunne vnd backe isz in vil smalczes
dar nach sude isz in einer suffen
vnd gyp isz czu dische

Übersetzung:

Willst du krumme Krapfen machen, also
Rosseisen, so nimm geriebenen Käse und halb
so viel Mehl und schlag Eier dazu und würze es
und koche es⁴ und knete es auf einem Brett und
mach lange dünne Striezel und backe es in viel
Schmalz. Danach koche es in einer Suppe und
gib es zu Tisch.

Zutaten

- 150g Mehl (Universal)
- 300g würziger Käse
zB.: Gruyere
- 2-3 Eier
- Salz, Pfeffer,
Muskatnuss
- Schweineschmalz

Zubereitung⁵

Den Käse grob reiben und mit Mehl vermischen. Eier dazu geben.
Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss kräftig würzen. Zu
einem festen Teig verkneten und 20 Min. rasten lassen.
Den Teig in gleichmäßige Portionen aufteilen. Jede in 1cm dicke
und 12cm Rollen formen und zu Hufeisen formen. Schmalz in der
Pfanne erhitzen und die Krapfen goldgelb herausbacken. Auf
Küchenpapier abtropfen lassen. Mit fruchtiger oder pikanter
Sauce servieren.

Serviervorschlag:

- Modern: In einer klaren Rindssuppe als Einlage, ähnlich wie Schöberl; Alternativ als Fingerfood mit einer Sauce.
- Historisch: Rindssuppe in Schüsseln verteilen, Krumme Krapfen einlegen und mit Schnittlauch dekorieren.



Abbildung 5: Krumme Krapfen, im ersten Versuch wurden sie etwas dunkler als gewünscht.

Aus dem Lager haben wir noch kein Foto.

³ Berlin, [Staatsbibliothek – Preußischer Kulturbesitz](https://gams.uni-graz.at/o:corema.b1.41) –, Handschriftenabteilung, [Ms. germ. fol. 244](https://gams.uni-graz.at/o:corema.b1.41)
<https://gams.uni-graz.at/o:corema.b1.41>

⁴ Das Kochen macht an der Stelle keinen Sinn.

⁵ KULIMA Helmut W. Klug, Edith Hohegger, Rezeptsammlung aus einem Kochworkshop,
<http://kulinarisches-mittelalter.org/>

2.4. Pflaumen Sauce

Originalrezept¹⁰:

Item wiltu maken plumenmoes, so schelle de plumen schone. Thu de kerne al uth. So nym de plumen, witbrot, krude. Stot dat. So lat id seden myt botteren. Rore dat aff myt eigeren.

Übersetzung:

Wenn du Pflaumenmus machen willst, dann schäle die Pflaumen gut. Entferne alle Kerne. Dann nimm die Pflaumen, Weißbrot, Gewürz. Stoße alles zusammen. Lass es mit Butter aufkochen und rühre es mit Eiern an.

Zutaten

- 100g Powidl
- 0,2 L Rotwein
- Ingwer
- Zimt
- Gewürznelken

Zubereitung¹¹

Die Powidl in einem Topf mit dem Rotwein zu einer sämigen Sauce verrühren und aufkochen. Die Sauce kräftig mit Ingwer, Zimt und Gewürznelken abschmecken.

Serviovorschlag:

Die Sauce passt gut zu Fleisch und krummen Krapfen.



¹⁰ Wolfenbüttel, Herzog-August-Bibliothek Cod. Helmst. 1213, fol 106r

¹¹ KULIMA Helmut W. Klug, Edith Hohegger, Rezeptsammlung aus einem Kochworkshop, <http://kulinarisches-mittelalter.org/>

2.5. Schwallenberg Sauce

Originalrezept¹²:

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

Übersetzung:

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 ‚Schwallenberg-Sauce‘.



Zutaten

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

Zubereitung¹³

Wein und Honig erhitzen. Ingwer fein würfeln und im Mörser zerkleinern. Pfeffer mittelfein zerstoßen. Knoblauch fein hacken. Gewürze in die Flüssigkeit geben und mit Milchbrötchen sämig einkochen. Nach Geschmack würzen und etwas ziehen lassen. Vor dem Anrichten durch ein Haarsieb passieren. In einer kleinen Schale zu gebratenem Fleisch servieren.

Serviervorschlag:



¹² München, Universitätsbibl., Cim. 4 (= 2° Cod. ms. 731) <https://gams.uni-graz.at/o:corema.m11.48>

¹³ KULIMA Helmut W. Klug, Edith Hohegger, Rezeptsammlung aus einem Kochworkshop, <http://kulinarisches-mittelalter.org/>