

TATJANA JUNKER

LAGERKÜCHE

MITTELALTERLICH KOCHEN AUF OFFENEM FEUER



Zauberfeder

Tatjana Junker
Lagerküche – Mittelalterlich kochen auf offenem Feuer
Originalausgabe © 2009 Verlag J. Neumann-Neudamm AG

Erste Auflage der überarbeiteten Neuausgabe 2020

Copyright © 2020 Zauberfeder GmbH, Braunschweig

Text: Tatjana Junker (www.baculus.de)

Lektorat: Stephan Naguschewski

Fotos: Markus Rupprecht, mit Ausnahme der unter Einzelbildnachweise genannten

Artdirection: Christian Schmal

Satz und Layout: Heike Philipp, Christian Schmal

Herstellung: Tara Tobias Moritzen

Druck und Bindung: UAB BALTO print, Vilnius

Einzelbildnachweise

Pixabay, Seiten 21, 83 · BackArts, Seite 22 · Heike Philipp, Seite 74 · Maridav (Adobe Stock), Seite 93.

Alle Rechte vorbehalten.

Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Einwilligung des Verlags in irgendeiner Form (Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Printed in Lithuania

ISBN: 978-3-96481-000-7

www.zauberfeder.de

Hinweis:

Das vorliegende Buch ist sorgfältig erarbeitet worden. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr.

Autoren und Verlag bzw. dessen Beauftragte können für eventuelle Personen-, Sach- oder Vermögensschäden keine Haftung übernehmen.

TATJANA JUNKER

LAGERKÜCHE

MITTELALTERLICH KOCHEN AUF OFFENEM FEUER

Zauberfeder

INHALT

Vorwort	6	Wärziges Gemüse	47
Die Küchenausstattung	8	Lauch mit Walnüssen	49
Kühlung	10	Gebratene Möhrchen	50
Feuerstelle und Feuer	12	Gehackter Mangold und Spinat mit aromatischen Kräutern	53
Zum Frühstück und für zwischendurch	17	Fleisch und Geflügel	55
Äpfel mit Speck	18	Blancmanger	56
Haferbrei	21	Huhn in Bier	58
Eier mit Zwiebelmus	22	Huhn in Pomeranzensauce	61
Grüne Eier	25	Rehkeule	64
Eintöpfe und Suppen	27	Ragout	67
Kohleintopf	29	Fleischpastete im Topf	70
Lauch und Brotbrocken in Wein	30	Fisch	73
Cretonnée mit neuen Erbsen	32	Mit Kräutern und Gewürzen gegarter Fisch in Wein	74
Zanzarelli	34	Omelett mit Räucherfisch	76
Weißkohl in Senfsauce	37	Forelle in Zimtsauce	79
Stärkendes	39	Nachtsch	81
Gedämpfter Kräuterpudding	41	Holunderblütenmus	83
Gebratene Brote	42	Weißer Ravioli	84
Serviettenkloß	44		

Pfannkuchenschnecken	87	Salbeiöl	97
Aprikosen nach Apicius	88	Knoblauchsauce	98
		Grüne Sauce	99
Schmankerl	91	Originalrezepte	100
Kräuterbutter	92	Historische Autoren	105
Honigbutter	93	Warenkunde	106
Likör	94		





Zum
FRÜHSTÜCK
UND FÜR
ZWISCHENDURCH

GEBRATENE BROTE

(Quelle des Originalrezepts auf Seite 101)

Die Safranfäden in kochendem Wasser ziehen lassen, bis die Flüssigkeit goldgelb und wieder abgekühlt ist.

Das Mehl mit Salz mischen und sieben. Anschließend Fett einarbeiten, bis die Mischung fein krümelig ist.

Die Eier mit dem Safranwasser verschlagen und zu der Mehlmischung geben und kneten. Der Teig sollte fest, aber nicht zu trocken sein. Wenn nötig, noch etwas kaltes Wasser zugeben. Solange der Teig krümelt, ist er zu trocken, wenn er klebt, ist er zu nass. In dem Fall wieder ein wenig Mehl unterarbeiten.

Den Teig in 6 Stücke teilen und jedes zu einer Kugel rollen, platt drücken und dünn ausrollen – ich bevorzuge eine Dicke von 5–8 mm.

Etwas Fett in einer schweren Pfanne zergehen lassen und immer ein Brot bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten, bis es braune Farbe angenommen hat.

Zutaten für 4 Stück

- 6 getrocknete Safranfäden
- 2 EL kochendes Wasser
- 225 g weißes Mehl
- 1 Prise Salz
- etwas Butter oder Schmalz
- 2 Eier

Die Brote kann man noch warm (und fettig) in einer Zimt-Zucker-Mischung oder nur in Zucker wälzen. So entsteht (pur oder zum Beispiel mit Marmelade oder Kompott) eine schmackhafte Zwischenmahlzeit oder ein leckerer Nachtisch.





Huhn in Pomeranzensauce

(Quelle des Originalrezepts auf Seite 103)

Zutaten für 6–8 Personen

12–15 Hühnchenteile
(Schenkel, Brust mit Haut
und Knochen etc.)
Salz
Mehl
Butter oder Schmalz
700 ml Hühnerbrühe
500 ml Weißwein
500 ml Orangensaft
2 ½ TL getrocknete
Orangenschale
Muskatblüte
Rosmarin
Zimt
Ingwer
etwas Honig
200 g Trockenpflaumen
ohne Stein
100 g Korinthen
Orangenscheiben als Garnitur

Die Hühnchenteile waschen und übrig gebliebene Federreste und -kiele entfernen. Fett kann am Fleisch bleiben.

Das Salz mit dem Mehl vermengen und die Hühnchenteile darin wälzen, bis sie vollständig bestäubt sind. Alle Hühnchenteile in heißer Butter oder Schmalz rundherum anbraten und dann abgedeckt beiseitestellen. Sollte hier ein Hühnchenteil etwas dunkel geraten, macht das gar nichts – im Gegenteil: die entstandenen Röstaromen sind gut für die Sauce, nur sollte es nicht bei allen Hühnchenteilen passieren, sonst schmeckt die Sauce letztendlich verbrannt.

Nachdem alle Hühnchenteile angebraten und abgedeckt beiseitegestellt worden sind, die restlichen Zutaten in einem Topf mischen und aufkochen. Dann alles nur noch leicht köcheln lassen. Sobald die Sauce etwas eingedickt ist, nachwürzen, bis sie einen ausgewogenen Geschmack hat.

Werden echte Pomeranzen (Bitterorangen) verwendet, so muss unter Umständen etwas mehr Süße beigegeben werden – abschmecken ist hier unbedingt notwendig, da sonst das gesamte Gericht einen zu bitteren Beigeschmack bekommen kann. Honig empfiehlt sich als Ausgleich.

OMELETT MIT RÄUCHERFISCH

Zutaten für 4 Personen

8 Eier

Salz, Pfeffer, Petersilie

2 Stangen Lauch (das Weiße,
in feine Ringe geschnitten)

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

Räucherfischfilets (zum Beispiel
Forelle oder Makrele)

Öl oder Butterschmalz

Die Eier in einer großen Schüssel verquirlen und mit viel Pfeffer und Salz abschmecken. Die Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln, den Knoblauch sehr fein hacken. Die Petersilie gründlich waschen, die Blätter von den Stielen zupfen und ebenfalls sehr fein hacken.

Pro Portion etwas Lauch, Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit heißem Öl oder Butterschmalz andünsten. Ein Viertel der Eiermasse zugeben und kurz verrühren, sodass alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind. Mit Petersilie bestreu-

en. Bei etwas größerer Hitze stocken lassen. Vorsicht: nicht zu heiß werden lassen, sonst brennt das Omelett auf der Unterseite an, während die Oberseite noch roh ist.

Sobald es auch an der Oberfläche stockt, Räucherfischstücke auf einer Hälfte verteilen und anschließend die andere Hälfte des Omeletts darüberfalten.

Anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Man kann natürlich den Fisch auch separat reichen oder Fleischreste, Speck und andere Beilagen nutzen, die vorhanden sind. Generell passt alles, was würzig ist. Finden weder Fleisch noch Fisch Verwendung, sollte etwas mehr Salz in das Omelett gegeben werden, um eine gute Würze zu erhalten. Dieses Gericht bietet sich für die erste oder die letzte Mahlzeit im Lager an, denn es geht schnell, ist einfach und nicht zu aufwendig.



Weisse Ravioli

Zutaten für 4 Personen

600 g Mozzarella
20 g Butter (Zimmertemperatur)
einige Löffel Mehl
60 g Zucker
1 TL Ingwer
2 TL Zimt
Salz
ggf. einige Fäden Safran

Sollten die Ravioli im Wasser zerfallen, sobald sie gar sind, fehlt Mehl zur Bindung. In dem Fall neues Wasser aufsetzen und mehr Mehl in den restlichen Teig einkneten.

Den Käse sehr fein schneiden und im Mörser zerdrücken. Mit der Butter, dem Ingwer, 1 Teelöffel Zimt, 50 g Zucker und einer Prise Salz zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Achtung: Die folgenden Arbeitsschritte sind leichter, wenn die Käsemasse eine Zeit lang gekühlt wurde.

Den restlichen Zucker mit 1 Teelöffel Zimt mischen, eine Schale mit Mehl füllen.

Jeweils einen Teelöffel der Käsemasse nehmen und die Ravioli mit den Händen zu einer Kugel formen. In dem Mehl wälzen und auf einem leicht bemehlten Brett auslegen.

Nicht zu viele Ravioli gleichzeitig in das Wasser geben, da sonst das Wasser zu stark abkühlt und die Ravioli eine schleimige Konsistenz erhalten. Auch zu starkes Brodeln vermeiden – die Ravioli sind empfindlich und zerbrechen leicht. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Kochwasser heben und auf ein Brett oder einen Teller legen.

Sind alle Ravioli gegart, gleichmäßig in Schüsselchen oder Schalen verteilen und mit Zimt-Zucker bestreut servieren.

Sie schmecken frisch gemacht und lauwarm am besten, sind jedoch auch kalt lecker.



LAGERKÜCHE

Kochen auf offenem Feuer ist faszinierend – und einfacher, als man denkt. Wer selbst einmal in einem mittelalterlichen Lager oder nach historischen Rezepten auf offenem Feuer kochen möchte, für den ist dieses Kochbuch genau das Richtige – denn auf einem richtigen Feuer kann viel mehr gezaubert werden als bloß langweilige Eintöpfe.

Hier findet sich Wissenswertes über historische Zutaten, Werkzeuge und Zubereitungsmethoden, von den einfachen Mahlzeiten des Tages bis hin zum Festschmaus für besondere Gelegenheiten. Dabei ist das Nachkochen der Gerichte unter freiem Himmel nicht nur etwas für Lagerprofis. Auch Einsteiger in die Welt des mittelalterlichen Kochens erhalten viele praktische Hinweise und Hilfestellungen.

Egal, ob für den kleinen Kreis oder für große Gruppen, alle Rezepte lassen sich leicht an die gewünschte Personenzahl anpassen und haben im wahrsten Sinne des Wortes ihre „Feuerprobe“ bereits bestanden.



Tatjana Junker

hat zwei Leidenschaften: das Mittelalter und das Kochen. Sie ist Mitbetreiberin von „Baculus“, einem Handel für historische Waren und Repliken, an den ein Cateringservice angegliedert ist. Mit Baculus reist sie auch zu historischen Veranstaltungen. Dort sind das Lagerleben und das Kochen am offenen Feuer fester Bestandteil ihres recht ungewöhnlichen Alltags, wodurch sie ihr historisches Interesse mit ihrer Liebe zur kreativen Küche vereint.

19,90 Euro

ISBN 978-3-96481-000-7



9 783964 810007