

Allerley Speis' & Trank

So kochten die Deutschen im Mittelalter

Zum Geleyt	8
Rezepte für wenig Taler	11
Arme Ritter; Eiersuppe; Erbsensuppe; Rosenkohl; Dinkel-Birnen-Brei; Hering in Thymian; Lachs mit Lauch; Buchweizenbrei	
Allerley Suppen	21
Kleine-Leute-Suppe; Biersuppe; Bohnensuppe; Brotsuppe; Zandersuppe; Brunnenkresse-Suppe; Grüne Suppe; Fleischbrühe mit Kräutern; Hecht- suppe; Gelbe Hammelsuppe; Gemüsesuppe; Graupensuppe	
Allerley Breie	35
Beerenbrei; Apfelbrei; Brei mit Hühnerbrühe; Brei mit Rosenduft; Gemüsebrei; Gerstenbrei; Herzhafter Haferbrei; Hirsebrei; Süßer Haferbrei; Kirschbrei	
Allerley Gemüse	47
Rote Beete in Weißwein; Champignon-Lauch-Topf; Erbsen in Mandel- milch; Fenchel; Gebratene Zucchini; Grüne Bohnen; Käse mit Gemüse; Lauch mit Nüssen; Linsentopf; Mangold; Pastinaken; Pilze in Honig; Schwarzwurzeln; Weißkohl in Wein	

Allerley Geflügel	63
Ambrosia-Huhn; Ente in Kräutermilch; Orangen-Huhn; Entenbrust im Teigmantel; Knoblauch-Walnuss-Huhn; Gänsebraten; Huhn in Rosenwasser; Huhn in Traubensaft; Milch-Huhn; Kalte Ente; Pouarde; Romanisches Huhn; Rosmarin-Ente; Schinken-Huhn in Salbei	
Allerley Wild	81
Gämsenfleisch; Gefüllte Wildente; Gegrillte Wachteln; Hase in Traubensaft; Hirschragout; Kaninchenbraten; Gesüßtes Kaninchen; Mariniertes Fasan; Rebhuhn; Reh im Teigmantel; Rehleber; Wachteln; Wildschweinrücken	
Allerley Fisch	99
Aal in Gewürzsoße; Austern in Biersoße; Gebackene Scholle; Gebratene Forelle; Kaltes Kabeljaufillet; Kräuterforelle; Graved Lachs; Lachsfilet in Senfsoße; Miesmuscheln; Red Snapper in Orangensoße	
Allerley Süßes	111
Apfelcreme; Buchweizengrütze; Nuss-Kügelchen; Heiße Mandelmilch; Holunderblüten-Mus; Honigkuchen; Käsekuchen; Krapfen; Mandelpudding; Mandel-Reismehl-Creme; Pflaumenpudding; Pochierte Birnen; Süße Sahne; Weinkuchen	
Register	126