

# Ordentliches Register der Thier/ Vögel/Fisch/vnd allerley Kochwerck/so in die- sem Buch gemeldet werden.

Von der Ehrliche  
ziemlichen auch erlaubten  
wolust des leibs ... 10  
*Mittelalterliche Küchenge-  
schichte mit Geschichten*

Ein guot kräftiges  
süpplin zemachen 20  
*Aus dem dampfenden  
Suppentopf*

Wiltu ein guot  
bastettem machen 28  
*Die Geheimnisse der  
Pastetenbäcker*

Vonn allerlay Visch 40  
*Von der Angel und  
aus dem Netz*

Von zam Vögelin 50  
*Geflügelte Gerichte*

Vom wildpret  
zemachen 60  
*Gejagtes aus Wald und Flur*

Allerley speiß von  
Schwein, Ochssen, Kalb  
und Lamb 72  
*Die ganz normale Fleischeslust  
von Schwein, Rind, Kalb und  
Lamm*

Wie man eyn guot salsen  
berayt 82  
*Delikatessen aus der  
Saucenküche*

	Vonn allerlay gemuos	100
	<i>Erntefrisch vom Markt</i>	
	<i>und aus dem Garten</i>	
	Meldung vonn allerlay	
	zuspeiß	108
	<i>Beilagen aus der Zeit, da die</i>	
	<i>Kartoffel noch nicht entdeckt</i>	
	<i>war</i>	
	Vonn allerlay Zuckerwerck	
	und Confect	116
	<i>Süsses für mittelalterliche</i>	
	<i>Schleckermäuler</i>	
	Vonn allerlay	
	Bachwerck	126
	<i>Knuspriges aus dem</i>	
	<i>eigenen Ofen</i>	
	Die Kellernaisterey	132
	<i>Was die alten Rittersleut</i>	
	<i>tranken</i>	
	Wiltu eyn gast	
	sin alhier ...	148
	<i>Tischregeln</i>	
	... und iss	151
	<i>Menüvorschläge</i>	
Vonn ayrspeiß so man		
zuberaitemn kan	92	
<i>Mittelalterliche</i>		
<i>Überraschungen mit Ei</i>		
	Anzaignung	156
	<i>Rezeptregister</i>	

# Anzainnung unnd kurze erklärung was den menschen zum nutz/lust und gesundthait diene/findest allhie inn disem Inhalt.

## Ein guot kräftiges süpplin zemachen

	<i>Suppen und Eintöpfe</i>	20
Ain guot linsin-spise	Linseneintopf	22
Ruetschart	Bohneneintopf	22
Kernlasuppelin	Kräuterwürzige Sagosuppe	23
Suben von Lombardey	Lombardische Suppe	23
Rindfleysch mite Kräutter gesoten	Rindfleischsuppe mit Kräutern	24
Fleysch in würzkreuter gesoten	Fleischbrühe mit Kräutern	24
Grauwe suben mit Hennerfleysch	Huhn in grauer Suppe	25
Hecht von Flus in suben	Würzige Flusshecht-Suppe	25
Suben von Hun mit Castanien	Geflügelsuppe mit Esskastanien	26
Olla Potrida	Herzhaft deftiger Eintopf	26
Ramsuben mit Kernla	Rahmsuppe mit Sago	28

## Wiltu ein guot bastettem machen ...

	<i>Pasteten und Torten</i>	28
Torten von Borbon	Bourbonische Torte	30
Ein tortt von Mangoldt	Torte mit Mangoldt	30
Visch bastetten mite Würtzkreutter	Fischpastete mit Würzkräuterfüllung	31
Dorttem von Krebezen	Krebstorte	32
Heidenisch kuchen	Böhmische Pastete	32
Kalf bastetten mit ribislmuos	Kalbspastete mit Johannisbeersauce	33
Ain fein bastetten vonn Ochsenzungen	Ochsenzungenpastete	34
Kaponenbastetten mit phlumenmuos	Geflügelpastete mit Pflaumensauce	35
Bastetten von Hispania	Spanische Pastete	36
Hasenbastettem	Hasenpastete	37
Wildbredtbastette mit weikselenmuos	Wildpastete mit Weichselkirschenmus	38

## Wie man allerlay Vischen kochen sol

	<i>Fisch und Meeresfrüchte</i>	40
Dornbutt in kreyter gebachen	Steinbutt im Kräuterbett	43
Krepfelin vonn hechtenvisch	Hechtklösschen in gelber Sauce	44
Saibling von hofeliche Meisterkoche	Saibling des höfischen Meisterkuchs	44
Salmen mit würtzkreutter	Lachs in Kräutersauce	45
Vorhen daz gibt ze Tegernsee	Forellen nach Tegernseer Klosterrezept	45
Schniden von trueschen	Fischschnitten in Kräutersauce	46
Muos vonn vischen	Fein gewürzter Fischbrei	46
Ein guot spise vonn Vischen	Ragout von Fisch	47
Hofeliche Krebeze	Flusskrebse	47
Ein hofelich spise vonn Ostren	Muschelpfeffer	48

## Von jam Vögelin

	<i>Geflügel</i>	50
Henner von maistrekoche Bartolomeo	Gefülltes Huhn nach Bartolomeo	52
Hüner in salse von rothem wein	Poularde in Rotwein-Sauce	52

Kapon von spis mite würtzkreyter	Poularde mit Kräuterwürze	53
Ain guot gerihte von Hüner	Hühnerragout	54
Hünner in salse vonn zymmedt	Huhn in zimtwürziger Sauce	55
Hune mite Pflawmen unnd Datteln	Huhn mit Backpflaumen und Datteln	55
Pfaffensnitze	Geflügel in Mandelsauce	56
Gefilte taup vonn spis	Gefüllte Tauben vom Spiess	57
Gefilte Gänß mite blauwen krautzchol	Würzig gefüllte Gans mit Rotkohl	57
<b>Vom wildtpret zemachen...</b>	<i>Wild und Wildgeflügel</i>	60
Rucken von reh an spis gepraten	Rehrücken am Spiess	64
Schlegl von Reh	Würzig marinierte Rehkeule	64
Ein gut geriht von Haßen	Hasentopf	65
Boussac de connins	Wildkaninchen-Ragout	66
Schlegl von Gems	Gemschenkeule	67
Wildtschweine in krustem gebachen	Überkrusteter Wildschweinrücken	68
Mite öpfeln gefilte Enten	Mit Äpfeln gefüllte Wildenten	68
Gefilte wachtl mit wildbrett von ayren	Gefüllte Wachtel auf Eierteigstäbchen	69
Krametsvögel mit vinpleter	Wachteln in Weinblättern	69
Von ein gepratne Phaßhun	Pikant gewürzter Fasan	70
<b>Allerley speßß vom Schwein, Ochssen, Kalb und Lamb</b>	<i>Fleischgerichte</i>	72
Rindfleysch von rippen	Hochrippe in der Kruste	75
Cyvé	Gulasch vom Rind	75
Gefilte brust von Kalb	Gefüllte Kalbsbrust	76
Knöpflin von Kalbflaisch	Kalbfleischklösschen	76
Spiespratem von kalb	Kalbsspiesse mit rassiger Senfsauce	77
Lambpraten vonn spiess	Lammrücken vom Spiess	77
Hammlpratem mit krustem	Krustenbraten vom Hammel	78
Haml von spis	Hammelkeule vom Spiess	79
Spanferkelin mite semladorttem	Spanferkelkeule mit Semmeltorte	79
Gebassenes mit wüerst unnd faisten	Schlachtplatte	80
Pratem von swine mit gebassenes	Räucherbraten mit Kraut	80
<b>Wie man eyn guot salsen berahet</b>	<i>Saucen</i>	82
Salse von Hispanien	Spanische Sauce	85
Salse vürgetragen mite wildt vögelin	Wildgeflügel-Sauce	85
Salse von Robert	Sauce Robert	86
Wingertener salse	Winzer-Sauce	86
Knoblach-salse von welsch arten	Knoblauchsauce	86
Salse von zwibeln	Zwiebelsauce	87
Daz ist eyn salse vüre Fleysch	Würzsauce zu Fleisch	87
Salse mith sänff vonne Dijon	Würzige Senfsauce	88
Würzig salse von kren	Würzige Meerrettichsauce	88

Salse von würtzic kraeutter	Kräutersauce	89
Senaf mite würtzkreyter	Kräutersenf	89
Weichsel Salsen	Weichselkirschsauce	90
Ribislbermuos	Johannisbeersauce	90
Salse von kronsbeer	Preiselbeersauce	91
Agraz	Säuerliche Weintrauben-Sauce	91

### **Vonn ahrspeiß so man zuberaitenn kan**

	<i>Eierspeisen</i>	92
Ain hofelich ezzen vonn ayren	Eierteigtaschen mit Wildfleisch	94
Wildbrett von ayren	Ausgebackene Eierteigstäbchen	94
Ain fein geriht von ayren	Feine Eierspeise	95
Gefilte dorttem von ayren	Gefüllte Eierkuchen	95
Daz ist auch ain guot spise von ayren	Überbackene Eierpfannkuchen	96
Ayr in gele salse	Eier in gelber Sauce	97
Geheck von ayren	Eierragout	97
Gefilte ayren	Gefüllte Eier	98
Ayr von kriechen	Griechische Eier, oder "Arme Ritter"	98
Ayrenkuchen mite würzkrute	Omelette mit Kräutern	99
Rosysen	Käsekrapfen	99

### **Vonn allerlay gemuos**

	<i>Gemüse</i>	100
Pälgt arbeiß in kreyter	Erbsen in Kräutern	102
Behamisch arbaiß	Böhmische - „heidnische“ - Erbsen	102
Muos von pälgt arbaiß	Brei von getrockneten Erbsen	103
Gemuos von arbaiß unt rueben	Erbsen-Karotten-Gemüse	103
Gebachene zwibl	Gebackene Zwiebeln	104
Blaw krautzchol	Rotkohl	104
Rosenkrautzchol	Rosenkohl	105
Gemues von lawch unnd mangoldt	Lauch-Mangold-Gemüse	105
Gebassenes	Sauerkraut	105
Weiß kol mit spec	Weisskohl mit Schweinespeck	106
Muos von schwammen	Steinpilzmus	106
Linsin mite Kas	Linsen mit Käse	107
Muos vonn bonen mite feygen	Püree von Saubohnen	107
Geriht von Kürpsen	Kürbisgratin	107

### **Meldung vonn allerlay zuspeiß**

	<i>Beilagen</i>	108
Semeldorttem	Semmeltorte	110
Fromentee	Getreideauflauf	110
Semelknödelin	Semmelknödel	111
Salvandorttem in smalz gebachen	Salbeitorte	111
Probstsemel in butern anprenzt	Ausgebackene Weissbrotscheiben	112
Smalzic nudelin	Geschmälzte Spätzle	112

Fein affenmündelin	Maultaschen	113
Abtsknödel	Feine Serviettenknödel	113
Gefült nudlin	Gefüllte Ravioli	114

### **Vonn allerlay Zuckerwerck und Confect**

Epfel in wine gebachen	<i>Dessert und Gebäck</i>	116
Eyn guot spise vonn Birn und Epfel	Bratäpfel in Wein	119
Epfele in salse von vanille	Birnen-Äpfel-Speise	119
Reiß von Kriechen	Bratäpfel mit Vanillesauce	120
Hirßbrey	Griechischer Reis	120
Blamensir	Hirsebrei	121
Konkavelite	Mandelmilchspeise	121
Nunnenfurcz	Mandel-Kirsch-Speise	122
Lebzelte	„Nonnenfürze“	122
Ketzapiren	Lebkuchen	123
Ein guot mandlendorfem	Kletzenbrot	123
Küchelin von Honecsaim	Feine Mandeltörtchen	124
Smaltznüdelin	Honigkuchen.	124
Hasenörlin	Schmalznudeln	125
	Hasenohren	125

### **Vonn allerlay Bachwerck**

Steynbrodt	<i>Brot und Backwaren</i>	126
Sawrteig	Fladenbrot	128
Rugkenprod	Grundrezept für Sauerteig	128
Würtzig fladen von steynbrodt	Roggenbrot	128
Krennts von brodt	Gewürztes Fladenbrot	129
Eyn swartzbrodt von westphalen	Kranzbrot	130
	Pumpernickel	131

### **Die Kellernaisterei**

Von Methenwine	<i>Getränke</i>	132
Mehtenwin	Vom Met	136
Von fein trunk	Met-Zubereitung	138
Mayenwine	Vom Wein	140
Von Pier	Maibowle mit Waldmeister	141
	Vom Bier	143

### **Wilt du eyn gast sin ... und iss**

<i>Tafelsitten</i>	148
<i>Menü-Ideen</i>	151