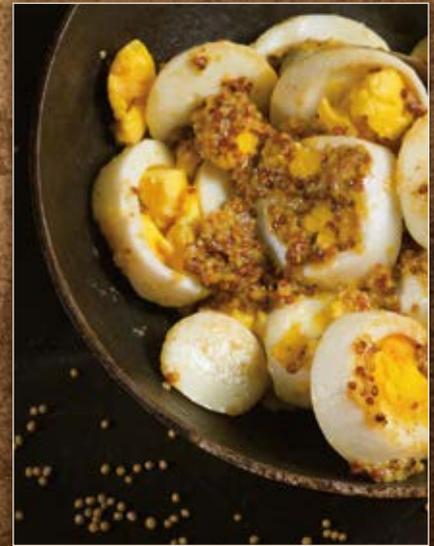


Volker Bach

Landstnecht Kochbuch



Zauberfeder

Volker Bach
Landsknecht-Kochbuch

Erste Auflage 2021

Copyright © 2021 Zauberfeder GmbH, Braunschweig

Text: Volker Bach

Lektorat: Stephan Naguschewski

Food-Styling: Tino Kalning

Fotos: Jens Christoph, mit Ausnahme der unter Einzelbildnachweise genannten

Art Direktion: Christian Schmal

Satz und Layout: Heike Philipp, Christian Schmal

Herstellung: Tara Tobias Moritzen

Druck und Bindung: UAB BALTO print, Vilnius

Einzelbildnachweise

acrogame (Adobe Stock): Daniel Hopfer (16. Jahrhundert), Seite 3 • Marc Andryuk, Seite 5 • acrogame (Adobe Stock): Hans Sebastian Beham (1592), Seite 6–7 •

acrogame (Adobe Stock): Daniel Hopfer (16. Jahrhundert), Seite 10 • Marion McNealy: Lukas Cranach d. Ä. (1542), Seite 13, 15, 20, 32 •

Marion McNealy: Erhard Schoen (1535), Seite 17 • Tatjana Junker, Seite 18 • Thomas Rebel, Seite 22, 27, 30, 46, 108 • Liam Quin (DeviantArt), Seite 148.

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: 978-3-96481-012-0

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.

Volker Bach

Landsknecht Kochbuch



Zauberfeder

Inhaltsverzeichnis

VOM ESSEN UND TRINKEN DER LAMDSKNECHTE

Warum ein Landsknechtkochbuch?	7
Das Landsknechttheer	9
Der Lagermarkt	11
Sudler, Krämer und Marketenderinnen	14
Die Küche im Feld	16
Die Teutsche Speißkammer	21
Brot	21
Fleisch	22
Fisch	22
Eier und Milchprodukte	23
Gemüse	24
Gewürze	25
Herrenspeise und Bauernspeise	26
Getränke	28
Tischregeln ohne Tische	30
Hygiene	32

REZEPTE

Historisch kochen in modernen Küchen	34
Brot und Fladen	36
Butter und Schmalz	39
Käsesuppe	40

Krautsuppe	43
Erbsensuppe	44
Mus	47
Getreidemus	47
Brotmus	48
Krauses Mus	51
Eier im Schmalz	52
Eierkuchen	55
Arme Ritter	56
Senfeier	59
Pfannkuchen	60
Erbsküchlein	63
Hutzelbirnen im Brotpfeffer	64
Spießbraten	67
Ungarischer Braten	68
Kesselfleisch	71
Pfannenfleisch	72
Wildpfeffer	75
Fürhess	76
Gefüllter Magen (Fleischpudding)	79
Gefüllter Kohlkopf	80
Gekochtes Huhn	83
Gefülltes Brathuhn	84
Huhn mit Kopfsalat	87
Gedämpfter Kapaun	88
Bratfisch	91

Stockfisch	92
Semmelknödel im Magen gekocht	95
Grünkerngrütze	96
Linsen	99
Erbsbrei	100
Kraut	103
Rüben	104
Lauchgemüse mit Milch	107

Apfel- oder Birngemüse	109
Apfelgemüse	110
Mus aus Trockenäpfeln	110
Haltbare Saucen	113
Sauerkirschsauce	113
Knoblauchsauce	114
Grüne Sauce aus Trockenkräutern	115
Ziseindel (Apfelsauce)	116
Beerensaucen	118
Preiselbeersauce	118
Himbeersauce	119
Senf	121
Triget	122
Latwerge	125
Würzessig	126
Strauben	129
Krumme Krapfen	130
Krapfen	133
Krapfenteig	133
Apfelfülle	135
Kräuterfülle	136
Fleischfülle	139
Waffeln	140
Bratäpfel	143
Zum Schlaftrunk	144
Salzhering mit Zwiebeln	147
Scala Vini	147
Zum Weiterlesen	148
Einführende Literatur	148
Quellen	149



Vom Essen und Trinken der Landsknechte

Warum ein Landsknechtkochbuch?

Von Landsknechten haben wir alle eine recht klare Vorstellung. Zeitgenössische Künstler haben sie immer wieder abgebildet, papageienbunt in ihren geschlitzten und ausgestopften Gewändern, muskulös, aggressiv und wild. Das populäre Liedgut tut ein Übriges: Wer in einschlägigen Streamingdiensten nach Landsknechtliedern sucht, findet schnell mitreißende Stücke, die von Schlacht und Sieg, von männerbündischer Kameradschaft und Verachtung alles bürgerlich Zivilen handeln. Dieses Bild hat sich in der Traditionspflege fest etabliert, aber mit der Realität hat es wenig zu tun. Vor allem die

Liedtexte stammen meist aus dem frühen zwanzigsten Jahrhundert. Als Albert Meinhardt 1979 eine Sammlung von Liedern veröffentlichte, die in Quellen des sechzehnten Jahrhunderts überliefert waren, zeigten diese ein ganz anderes Bild. Hier ging es um die Leiden und Freuden des Alltags, um Kampf und Kriegsbeute, aber auch um Kälte, Hunger und Armut und immer wieder um Essen und Trinken: um kühlen Wein, gebratene Hühner, Schweinebraten, Eier und Specksuppe und um die ungeliebte Bauernspeise, der man durch den Kriegsdienst zu entkommen suchte.



*Beim Bauren muß ich dreschen / muß essen saure Milch /
beim König trag ich volle flaeschen / beim Bauren einen
groben Zwilch.*

Das ist für manche Leser zunächst bestimmt ein ungewohnter Gedanke, aber unsere Quellen zeigen deutlich, dass Landsknechte gutes und reichliches Essen schätzten. „Hart ligen für gute Speiß“ ist eine Beschreibung ihres Lebens im *Lied von der Kriegsleut Orden* (Meinhardt 9), und in einem Spottlied über die Schlacht von Dornach 1499 rühmen sich die in Essensdingen eher bescheidenen Schweizer, ihre Gegner beim Kochen überrumpelt zu haben. Der Militärschriftsteller Leonhart Fronsperger (nicht mit dem Feldherrn Georg von Frundsberg zu verwechseln) schreibt, dass ein Kommandant besonders darauf achten muss, seine Truppen ausreichend zu verpflegen, weil sonst großer Widerwillen und Meuterei zu erwarten seien (Fronsperger CLVII v). Aber auch dafür waren Landsknechte ja ohnehin berüchtigt. In diesem Buch geht es also um die Landsknechte und ihre Welt, besonders aber um das Essen, das sie sich mit ihrem harten und gefährlichen Leben verdienen wollten.

Darüber, was genau ein Landsknecht war oder nicht war, ist viel geschrieben worden. Für uns sind diese detaillierten Abgrenzungen nicht wichtig. Das Wort selbst ist zeitgenössisch. Es beschrieb deutsche (also nicht schweizerische) Fußsoldaten, die freiberuflich, ohne dauernde Anstellung bei einem Fürsten oder einer Stadt, gegen monatlichen Sold ins Feld zogen. Die Entlohnung war vergleichsweise hoch, aber Landsknecht zu sein war keine dauerhafte Berufsperspektive, und viele von ihnen gingen zurück in ihre zivilen Berufe, wenn „der Krieg ein Loch hatte“ und gerade kein Bedarf an Söldnern bestand. Andere verbrachten diese Zeit, besonders im Winter, mit Betteln oder Raub. Wenn die Werber wieder zu einer

Musterung aufriefen, fanden sich Landsknechte mit ihrer Ausrüstung ein, um dem Heer beizutreten.

Landsknecht war aber auch eine Selbstbeschreibung. Wer Landsknecht war, gehörte einer Welt an, die von eigenen Regeln, Traditionen und Gesetzen geprägt war, nicht unähnlich der von Seeleuten. Sie war männlich dominiert (wenn auch, wie wir sehen werden, keineswegs eine Männergesellschaft) und gewalttätig, aber alles andere als regellos. Landsknechte hatten eine eigene Gerichtsbarkeit und gewählte Vertreter, die ihre Interessen vor den Offizieren wahrnahmen. Sie waren bekannt dafür, ihren Unwillen deutlich kundzutun und sogar vor entscheidenden Kampfeinsätzen durch Streik höhere Besoldung zu erzwingen. Das Wort landsknechtisch beschrieb ihre Einstellung für Zeitgenossen sehr klar: ein ausgeprägtes Selbstbewusstsein, empfindlicher Stolz, Freude an der Selbstdarstellung, Risikobereitschaft und eine Neigung zum Exzess in Kleidung, Alkohol und Essen. Das macht sie als Sujet für die Küche ebenso interessant wie für die Schneiderei.

Der Blick spezifisch auf Landsknechte bedeutet allerdings nicht, dass dies ausschließlich ein Landsknechtkochbuch ist. Landsknechte waren immer Teil einer größeren Welt. Sie hatten Familien, Heimatorte und oft bürgerliche Berufe, deren Gebräuche sie geprägt hatten. Die Essgewohnheiten Deutschlands im sechzehnten Jahrhundert waren auch ihre, und nur, wenn wir diese verstehen, können wir hoffen, ihre kulinarische Welt zu rekonstruieren. Sie teilten diese immer mit anderen: mit Dienern an Fürstenhöfen, deren großzügige Ernährung und Bekleidung den Status ihrer Herren reflektierten, einer unsteten Bevölkerung von Fahrenden aller Art und natürlich den anderen Mitgliedern ihrer Heere, den Reitern, Artilleristen, Marketendern, Trossfrauen und Schaufelbauern. Ein eigenes Gepräge bekam diese Welt vor allem durch die Bedingungen, unter denen die Landsknechte lebten.

Das Landsknechttheer

Aus dem sechzehnten und siebzehnten Jahrhundert sind uns viele Beschreibungen der Kommandostruktur von Landsknechttheeren überliefert. Weniger klar ist, ob sie die Realität abbilden oder nur das Wunschdenken ihrer Befehlshaber beschreiben. Selbst wenn wir Abstriche machen, ist es allerdings klar, dass eine große Armee viel Organisation erforderte. Zwar waren Landsknechte so etwas wie selbstständige Kriegshandwerker, die ihre eigene Bewaffnung mitbrachten oder kauften und für ihre Versorgung selbst zuständig waren, aber die schlichte Tatsache, dass Tausende oder Zehntausende von ihnen an einem Ort zusammenkamen, machte eine systematische Versorgung und Verwaltung nötig.

Die Landsknechte, bewaffnet mit Speißen und Hellebarben, Armbrüsten und Hakenbüchsen, waren neben Artillerie und Kavallerie immer nur ein Teil des gesamten Heeres. Sie unterstanden ihrem Obristen, der sie eingestellt hatte und bezahlte. Der Obrist war Vertragspartner des Krieg führenden Fürsten und erhielt seinerseits monatliche Zahlungen, mit denen er seine Truppen unterhielt. Dem Obristen unterstanden die Hauptleute der Fähnlein, Untereinheiten von mehreren Hundert Mann, und die Offiziere der Landsknechttruppe: der Schultheiß, dem die Gerichtsbarkeit oblag, der Profoss, zuständig für die Ordnung im Lager, und der Tross- oder Hurenwaibel, verantwortlich für den zivilen Tross. Größere Heere hatten oft zusätzlich weitere Ämter wie Proviantmeister und Quartiermeister. Alle Offiziere bekamen neben einer

großzügigen Besoldung Geld für ein persönliches Gefolge, zu dem auch ein Koch gehörte.

Innerhalb des Fähnleins waren die Landsknechte in Rotten organisiert, die zwischen sechs und zehn Mann zählten. Wir wissen über diese Strukturen recht wenig, weil sie in eigener Verantwortung geführt wurden. Die Männer fanden sich selbstständig zusammen und wählten ihren Rottmeister, Rotten wurden gemeinsam einquartiert, teilten sich teilweise Tragtiere oder Trosswagen und verpflegten sich wahrscheinlich zumindest zum Teil auch gemeinsam. Eine solche Haushaltsführung wäre sinnvoll, wird aber nicht ausdrücklich erwähnt. Die Knechte des gesamten Fähnleins wählten als ihren Vertreter den Gemeinwaibel, der ihre Interessen gegenüber dem Hauptmann und seinem Feldwaibel wahrnahm. Ein solches Maß an demokratischer Selbst- und Mitbestimmung hat es in der Armee historisch selten gegeben.

Neben den Knechten selbst gehörte ein umfangreicher Tross zu jedem Landsknechttheer. Er bestand aus dem Gepäck der Offiziere und, soweit vorhanden, der Soldaten, aus den für Schanzarbeiten und andere niedere Dienstleistungen angeworbenen Schaufelbauern, aus Soldatenfrauen und aus Zivilisten, die das Lager und den Markt versorgten. Da es im Unterschied zum modernen Militär keine zentrale Verpflegung, Ausrüstung und Unterkunft gab, waren die Landsknechte auf diese Dienstleistungen angewiesen. Zivile Marktbeschicker,

Tischregeln ohne Tische



Tischmanieren sind sicher nicht das Erste, was man mit Landsknechten verbindet, und in der Tat ist zumindest dieses Klischee nicht zu weit von der Wirklichkeit entfernt. Die sogenannte Lutherzeit hat in dieser Hinsicht ohnehin einen zweifelhaften Ruf, obwohl wir heute recht sicher sind, dass der Reformator das ihm zugeschriebene „Warum rülpset und furzet ihr nicht? Hat es euch nicht geschmacket?“ nie gesagt hat. Die Vielzahl zeitgenössischer Drucke von Tischzuchten legt nahe, dass Regeln für das Benehmen bei Tisch ein interessantes und zahlendes Publikum fanden. Gleichgültig stand man dem Thema also keineswegs gegenüber. Inhaltlich unterschieden sich diese Regelwerke nicht wesentlich von dem, was schon im späten Mittelalter Standard gewesen war: Man sollte mit gewaschenen Händen bei Tisch erscheinen, sich den Tischnachbarn, mit denen man sich eng auf Bänken drängte, nicht durch Herumlümmeln oder unappetitliches Verhalten unangenehm machen und besonders von den Leckerbissen nicht mehr essen, als einem zukam. Gegessen wurde mit Löffel, Messer und den Fingern, was nicht unhygienisch oder unästhetisch sein musste. Die Sitte, Teller und Becher mit einem Nachbarn zu teilen, kam zunehmend außer Gebrauch. Eine Mahlzeit, bei der diese Regeln eingehalten wurden, käme uns ungewohnt, aber nicht wirklich befremdlich vor.

Dass sich Landsknechte an diese Regeln hielten, ist allerdings höchst unwahrscheinlich, denn sie waren weder dazu gezwungen, noch hatten sie viel dadurch zu gewinnen. Interesse an Benimmregeln hatten besonders städtische Bürger, die sich sozial nach unten abgrenzen mussten. Besucher aus dem europäischen Ausland bemerkten regelmäßig, dass der deutsche Adel ausgesucht schlechte Manieren an den Tag legte. Edelleute betranken sich heil-

los, zerschlugen Geschirr und bespuckten einander mit Kirschkernen – weil sie es konnten. Wer hätte sie daran hindern sollen? Genau diese Attitüde wird auch den Landsknechten immer wieder zugeschrieben: Sie waren selbstbewusst und aufmüpfig und liebten die ausufernde Selbstdarstellung. Regeln wie zeitgenössische Tischmanieren, die es erforderten, sich selbst zurückzunehmen, um den Frieden in der Gruppe zu wahren und Hierarchien zu bekräftigen, passen nicht zu einem solchen Menschenschlag. Zudem berichten die Quellen einstimmig, dass Raufereien und sogar bewaffnete Auseinandersetzungen zum Alltag eines Heeres gehörten. Rücksicht auf die Empfindlichkeiten anderer gehörte nicht zu den Stärken dieser männlich dominierten Subkultur, in der Status dargestellt und Ehre verteidigt werden musste.

Auch waren viele der traditionellen Tischregeln schlicht nicht anwendbar. Ob im Lager oder im Quartier, Landsknechte dürften selten an einem gemeinsamen Tisch gegessen haben. Die Gelegenheit, sich ordentlich die Hände zu waschen, war allein aufgrund der vorhandenen Wassermenge selten gegeben. Die Minimalausstattung an Besteck und Geschirr war wohl meist vorhanden, mehr aber auch nicht, sodass auch der Umgang mit Servierschüsseln, Saucennäpfen oder Handbrot keine notwendige Fertigkeit war. Weiter gehen die Regeln der Tischordnung davon aus, dass es einen Gastgeber oder Hausherrn gibt, der das Essen zu Verfügung stellt. Soldaten, die sich ihre Portion beim Sudler kauften oder ihre Ressourcen teilten, um eine Mahlzeit bereitzustellen, aßen als Gleichgestellte. Sie schuldeten für ihre Speise nur Gott und sich selbst Dank. Eine klare Hierarchie gab es vermutlich gegenüber den Soldatenfrauen und Burschen, doch die Regeln, die sie bestimmten, kennen wir nicht.

Käsesuppe

Als stärkende Mahlzeit wird in den Quellen häufig Käsesuppe erwähnt. Rezepte gibt es wenige, doch beschreibt das *Klosterkochbuch* die Herstellung recht detailliert. Käse wurde in Brühe gekocht und durchpassiert oder zerührt, um eine sämige Suppe zu erreichen.

Lange Käse heraus, wasche sie rein aus in einem reinen warmen Wasser, schneide sie klein, tu sie in einen Topf und setze sie zum Feuer mit Wasser, wirf darein geschälte Zwiebeln, grüne Petersilie, Kraut und Wurzel und Salbeiblätter, lass das wohl sieden und gib acht, dass es nicht anbrennt. Wenn es dann gesotten ist, so treib es durch ein Tuch oder Sieb, tu sie wieder in einen reinen Topf, mache sie fett ab mit Butter, schütte ganzen Kümmel darein, salze sie und bringe sie zu Tische.

(Klosterkochbuch, IV.33)

Zutaten

für 4 Personen

- 150 g vollfetter Käse
(Gouda, Cheddar o. Ä.)
- 1 Petersilienwurzel
- 2 EL gehackte Petersilie
- frischer Salbei
- 1 l Brühe
- Salz
- Kümmel

30 Minuten Zubereitungszeit

Der Käse kann nach Geschmack gewählt werden. Besonders gut geeignet sind vollfette, reife Käse wie mittelalter Gouda, Cheddar oder Emmentaler. Schmelzkäse vereinfacht die Zubereitung, ist aber natürlich nicht historisch korrekt.

Den Käse in kleine Stücke schneiden oder grob reiben. Die Petersilienwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie und Salbei fein hacken. Die Brühe zum Kochen bringen und die Petersilienwurzel weich kochen. Dann Petersilie und Salbei einrühren und den Käse zugeben. Das Ganze einige Minuten unter stetigem Rühren zusammen kochen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Dann die Suppe durchpassieren oder sämig pürieren. Mit Salz abschmecken und mit Kümmel bestreut heiß mit Brot servieren.





Wildpfeffer

Fleisch wurde oft „in einem Pfeffer“, also einer Würzsauce, serviert. Ein Rezept für Wildbret findet sich bei Sabina Welser, aber auch Geflügel oder Kaninchenfleisch wurde im Pfeffer gekocht.

Wildbret im Pfeffer einzumachen

Siede frisches Wildbret in zwei Teilen Wasser und einem Teil Wein. Wenn es gesotten ist, schneide es zu Stücken und lege es in eine Pfeffersauce und lass es eine Weile

darin sieden. Mach es so: Nimm Roggenbrot, schneide die harte Rinde davon herunter und schneide das Brot zu Stücken, einen Finger dick und so breit, wie der Laib selbst breit ist. Brenn das über dem Feuer, bis es anfängt, an beiden Enden schwarz zu werden. Dann lege es in kaltes Wasser, lass es nicht lange darin liegen. Tu es dann in einen Kessel, gieß die Brühe daran, in der das Wildbret gesotten wurde, und seibe es durch ein Tuch. Hacke Zwiebeln und Speck sehr klein, lass es untereinander braten und tu nicht zu wenig in die Pfeffersauce. Würze sie wohl, lass sie einsieden und tu Essig daran, dann hast du einen guten Pfeffer.

(Sabina Welser, #4)

Zutaten

für 4 Personen

750 g Fleisch in Stücken (etwa Wildgulasch)

250 ml Wein

Wasser

2 fingerdicke Scheiben Roggenbrot
ohne Rinde

100 g durchwachsener Speck

2 Zwiebeln

Salz

Pfeffer und Gewürze nach Belieben

Essig

1 Stunde oder mehr Zubereitungszeit

Das Fleisch in einen Topf geben, den Wein dazugießen und mit Wasser auffüllen, bis es bedeckt ist. Leise köchelnd garen, bis das Fleisch nicht mehr zäh ist. Das kann je nach Fleischsorte unterschiedlich lange dauern. Das Brot toasten und kurz in kaltem Wasser einweichen. Den Speck und die Zwiebeln fein würfeln.

Das Fleisch aus der Brühe nehmen. Speck und Zwiebeln in einem Topf anbraten und mit der Brühe ablöschen. Die Brotscheiben zugeben, kurz aufkochen lassen und pürieren. Dann das Fleisch zugeben und köcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Andere Rezepte erwähnen auch Ingwer, Safran, Muskatnuss und Muskatblüte.



Lauchgemüse mit Milch

Blattgemüse wurde viel gegessen, und es finden sich häufig Hinweise auf die Kombination von Lauch mit Mandelmilch. In einer mittelalterlichen Rezeptsammlung aus der Münchner Staatsbibliothek gibt es ein Rezept, das stattdessen einfach Milch verwendet. Sicher war das die weiter verbreitete Variante.

Nimm Lauch, Kraut und Kobl, schneide sie ein Fingerglied lang und röste sie in Schmalz an. Gieß Wasser daran und lass es aufkochen. Leg es in ein Sieb, so rinnt das Wasser davon. So leg es in einen Topf und gieß Milch daran, die mit weißem Brot durch ein Tuch geseiht wurde, und tu Schmalz daran.

(Staatsbibliothek München Cgm 384 I, #14)

Zutaten

Beilage für 4 Personen

50 g altbackenes Weißbrot
(oder Paniermehl)

500 ml Milch

1 kg Lauch

Butter

Wasser

Salz

45 Minuten Zubereitungszeit

Das Brot in der Milch einweichen und pürieren oder passieren. Lauch putzen, die grünen Blätter entfernen und die weißen Stangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Etwas Butter in einem Kochtopf zerlassen, die Lauchstücke anschwitzen und mit Wasser ablöschen. Salzen und knapp bedeckt 10 Minuten kochen lassen. Dann das Kochwasser abgießen und die Milch zugeben. Weitere 15–20 Minuten langsam köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren. Die Lauchstücke zerfallen dabei und die Milch wird cremig. Vorsichtig mit Salz abschmecken.

Dieses Gemüse passt besonders gut zu Huhn und Schweinefleisch.



Senf

Senf war ein günstiges, leicht verfügbares und beliebtes Würzmittel. Die einfachste Form wird nirgends beschrieben, da ihre Zubereitung zu vertraut war. Marx Rumpolt erwähnt nur kurz:

Brauner Senf mit lauterem Essig angemacht ist auch gut.

(Rumpolt, S. CLX r)

Dies war wohl der Senf, den Landsknechte kannten und möglicherweise auch auf Lagermärkten kaufen konnten. Senftöpfe gehörten in jede adäquat gefüllte Speisekammer. In vielen Rezeptbüchern begegnen uns zudem aber Rezepte für süßen Honigsenf mit verschiedenen Gewür-

zen. Aus dem fünfzehnten Jahrhundert ist auch eine Instantversion überliefert.

Zu einem guten Senf nimm Senfsamen und dörre ihn sauber und stoße ihn in einem Mörser sehr fein. Streiche ihn dann durch ein feines Tuch. [Nimm] Zimtblüte und tu sie unter den Senf und dann rühre ihn mit Honig zusammen, sodass es recht (fest) wie Wachs wird. Und wenn du (davon) willst, so nimm ein wenig von demselben und reibe ihn mit Wein, so hast du guten Senf.

(Staatsbibliothek München Cgm 384 I, #12)

Bei Sabina Welser gibt es auch ein Rezept (#34) für mit Birnenlatwerge und Zucker gesüßtem Senf, der zu Stockfisch gereicht wird. Dem Luxus waren kaum Grenzen gesetzt

Zutaten *zum Vorrat*

100 g fester Honig

50 g Senfmehl

Zimtblüte

Weißwein

*10 Minuten Vorbereitung,
2 Minuten Zubereitung*

Den Honig im Wasserbad erwärmen, bis er flüssig wird. Senfmehl und Zimtblüte unterrühren. Wenn Zimtblüte nicht zu bekommen ist, kann auch Zimt genommen werden. In ein Schraubdeckelglas geben und erkalten lassen.

Zum Servieren einen Esslöffel der Senfmischung in einer kleinen Schale mit etwas Weißwein verrühren, bis die Mischung dickflüssig wird. Den Senf eine Weile stehen lassen. Er ist für moderne Begriffe sehr stark.



Krapfen

Unter Krapfen verstand man jede Art von gefüllten Teigtaschen. Meistens wurden sie frittiert. Bei der Auswahl der Füllung waren der Fantasie wenige Grenzen gesetzt, und auch für den Teig sind verschiedene Varianten überliefert. Honig und Wein, Bier, Eier oder einfach ein Waserteig werden in verschiedenen Quellen erwähnt. Marx Rumpolt nimmt den gleichen Hefeteig, der auch für Kuchen dient, und schlägt als Füllung Kirschsauce vor (siehe S. 113):

Mach einen Teig an mit Milch, Eiern und schönem weißem Mehl. Tu ein wenig Bierhefe daran und mache einen guten Teig, der nicht zu steif ist, und versalz ihn nicht. Setz ihn zur Wärme, dass er fein aufgeht.]

Nimm ein solchen Teig und roll ihn aus, schlage Kirschsauce darin ein, schneide es mit einem Rädlein ab, wirf es in Butter, back es aus und gib es warm auf den Tisch. Bestreu es mit weißem Zucker, so sind es gute Krapfen von Kirschsauce. Du kannst solche Krapfen von allerlei Saucen machen.

(Rumpolt, S. CLXVIII v)

Krapfenteig

2 Stunden Vorbereitungszeit

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und 10 Minuten vorgehen lassen. Mit Mehl und Eiern zu einem elastischen Teig verarbeiten, gründlich durchkneten und zugedeckt an einem warmen, geschützten Ort 45 Minuten gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und beliebige Formen ausstechen oder ausschneiden. Meist waren es wohl einfach Kreise oder Quadrate, aber Anna Wecker schreibt auch von kunstvoll verzierten Tierformen. Je einen Löffel Füllung in die Mitte geben und die Ränder mit Wasser anfeuchten oder mit geschlagenem Ei bestreichen. Zuklappen und sorgfältig zusammendrücken. Noch einmal 10 Minuten auf einer bemehlten Fläche gehen lassen. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht anlebt, sonst reißen die Krapfen auf. In heißem Fett 5–7 Minuten ausbacken. Man kann Krapfen auch im Ofen backen, und auch damals wurde das schon so gehandhabt. Dafür mit geschlagenem Eigelb bestreichen, dann bei 180 °C 20 Minuten backen.

Man konnte prinzipiell alles in Krapfen hineintun. Fruchtfüllungen waren sehr beliebt, etwa die allseits geschätzte Kirschsauce, aber auch Apfelfülle.

Zutaten

*Hauptzeise
für 4 Personen*

- 1 Würfel Hefe
(oder 2 TL Trockenhefe)
- 150 ml Milch
- 350 g Mehl (Typ 405 oder 550)
- 2 Eier
- Mehl zum Verarbeiten

LANDSKNECHT-KOCHBUCH

Das verwegene Image der Landsknechte mit ihren extravaganten Kleidern und abenteuerlichen Taten hat sich bis heute gehalten. Zu ihrer Zeit galten sie nicht zuletzt als unersättliche Säufer und anspruchsvolle Esser. Offiziere fürchteten ihren Zorn, wenn Lebensmittellieferungen ausblieben. Ihre Lieder überliefern uns Klagen über Hunger und Kälte, aber auch Träume von gebratenen Hühnern und kühlem Wein. Was aber hatten sie auf ihren Tellern?

Dieses Buch spürt in einer ausführlichen Einführung den Tatsachen hinter der Legende nach. Wie sah die Lebenswelt der Landsknechte aus? Wie wurden sie gepflegt? Welche Lebensmittel kannten sie und wie bereiteten sie diese zu? Auf der Grundlage von Quellen des 15. und 16. Jahrhunderts bietet das Buch schließlich über 50 Rezepte, die den Landsknechten vertraut waren und sie in guten oder in mageren Zeiten nährten. Zu jedem Originalrezept gibt es eine Anleitung für die Zubereitung in der modernen Küche.



Volker Bach

ist seit zwanzig Jahren im Bereich Living History aktiv. Besonders die Kulinar-geschichte fasziniert ihn seit seinem Studium der Geschichte und Anglistik. Neben seiner Arbeit als Sprachlehrer und Übersetzer gibt er historische Koch-kurse. Dies ist sein erstes deutschsprachiges Buch.

24,90 Euro

ISBN 978-3-96481-012-0



9 783964 810120