

Menüfolge SCHÖFFENMAHL, Stift Rein am 27.09.2024 (Rekonstruktion Universität Salzburg)

Menüplan

1. Tracht	2
<i>Kirschsuppe [Kirssen=Suppe] (Variante 1)</i>	2
<i>Weinsuppe [Wein=Warm] (Variante 2)</i>	2
<i>Kraftsuppe mit Einlage (Schmalzgebackene Brotschnitten)</i>	3
<i>Huhn in Krensoße [Ein Süppel über Copau oder henen.]</i>	3
<i>Pilzquiche [Püsentorte]</i>	4
<i>Hecht blau [Hecht bloo gesotten]</i>	5
<i>Rote Rüben gebeizt [Rothe Rahnen eingebetzt]</i>	5
2. Tracht	7
<i>Hirschbraten mit Apfelsoße [Wildprät von Hirschen]</i>	7
<i>Kürbisgemüse [Kürbsen]</i>	7
<i>Mangold mit Eierfülle [Mangoldblat gewicklet mit gemeiner Eyer=Fülle]</i>	8
<i>Bratwürste mit Orangenschalen* [Schweinen=Brat=Würst.]</i>	9
<i>(Feld-)Gurkensalat [Cucumeren Salat]</i>	9
3. Tracht (Konfekt-Auftragung)	10
<i>Eingemachte Zitrusfrüchte [Citronen / Lemonen vnd Pomerantzen in Zucker einzumachen.]</i>	10
<i>Kandierte Früchte, Nüsse und Gewürze [Candiert Pfersich / Birrn / Mandlen / Haselnuß / Zimmet / Nägelin / Fenchel / Aniß / Coriander.]</i>	11
<i>Frische Trauben und Birnen</i>	11
<i>Käse</i>	11
<i>Schmalzgebackene Krapferl/Strauben</i>	11

Project number: 101099194

Project acronym: CulHerCis22

Project name: Culinary Heritage of the Cistercians in Central Europe



Kofinanziert von der
Europäischen Union



1. Tracht

Kirschsuppe [Kirssen=Suppe] (Variante 1)

Moderne Variante:

Wasche die Kirschen gründlich. Entferne Stiele und Kerne von den roten und schwarzen Kirschen, Weichseln / Schattenmorellen. . Röste gewürfeltes Brot in Butterschmalz. Gib die Kirschen zu dem gerösteten Brot in den Topf und dämpfe sie. Füge Ingwer und Zimt hinzu. Nach Belieben kannst du ein wenig Wein, Wasser und Zucker oder etwas abgekochten Honig hinzufügen. Alles zusammen ergibt eine Kirschsuppe.

Originalrezept:

Kirssen roht und schwarz / Item Weichßlen / Amarellen / werden von den Stihlen abgezupfft/ gawaschen / alsdann in schmaltz / darinn gewürflet Brot geröstet / geschüttet und gedämpft / mit Zusatz Jmber / Zimmet. Man mag auch ein wenig Wein / Wasser und Zucker / oder ein wenig wol geleuterten Honig (so allenthalben wo hierunden Honig stehet zu mercken) darzu thun. Jst ein Kirs=Suppen

Julian Bernauer (Transkription): "Kirssen", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0704. , online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?fdb_rezepte=kirssen (17.07.2024).

Weinsuppe [Wein=Warm] (Variante 2)

Moderne Variante:

Schlage die Eier und vermische sie mit dem Wein. Röste gewürfeltes Brot in einer kleinen Pfanne mit Butter. Gieße die Eier-Wein-Mischung über das geröstete Brot und rühre es über dem Feuer, bis es köchelt. Füge eine gute Menge Zucker sowie Zimt oder Safran hinzu. Serviere die Suppe auf klein gewürfeltem Weißbrot und sauber gewaschenen Rosinen.

Originalrezept:

Man klopfft Eyer / vermischts mit Wein / und röstet gewürffelt Brodt / klein geschniten / in einem mossinen Pfänlein / schüttet die Eyer vnd Wein darüber / rührts über dem Fewr / bis es siedet / thut einen guten Theil Zucker / Zimmet oder Saffran darunder / vnd richtets auff klein gewürffelt Weißbrodt vnd sauber gewaschenen Rosinlin an.

Julian Bernauer (Transkription): "Wein=Warm", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0567., online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=weinwarm (17.07.2024).

Kraftsuppe mit Einlage (Schmalzgebackene Brotschnitten)

("Französische Suppen", Rez.Nr. 12 ff.)

Moderne Variante:

Normale Rindssuppe kochen.

Für die Einlage, gewürfeltes Brot entweder rösten oder in Eiern einweichen und in Schmalz ausbacken. Mit Rosinen bestreuen.

Originalrezept:

Koch-Buch für Geistliche (1672), Nr. 673. [...] man richts auf gebähete / oder in zer=klopffte Eyer geweltzte / vnd in schmaltz gebachene brodt=schnitten an / und bestrewts mit einer Handvoll saubergewaschenen und getruckten Meertrauben oder Ro=sinlin.

Huhn in Krensoße [Ein Süppel über Copau oder henen.]

Moderne Variante:

(Zu diesem Gericht kann jegliches Hühnerfleisch verwendet werden. Es darf nur nicht zu dunkel angebraten werden, weil das Gericht als edle „Weißspeise“ galt.)

Nimm Kren und stoß ihn klein (Kren frisch reiben), ebendso die Mandeln. Nimm einen süßen Rahm und gib den Kren sowie die Mandeln dazu. Lass es sieden und gib es zu was du willst.

(Statt gestoßenen Mandeln kann auch handelsübliches Mandelmus verarbeitet werden.)

Originalrezept:

Nimb ein khrön, stoss ihn khlain, vnd die mandl auch khlain, / nimb ein süß rämpl, schidt den khren vnd Mandl drein, / Zugger es, laß es Sieden, gib es über, wie du Wilt. /

Simone Kempinger, Klaudia Kardum (Transkription): "Ein Süppel über Copau oder henen.", in: Kochbuch des Carolus Robekh (1679), 065, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=ein-sueppel-uber-copau-oder-henen (18.07.2024).

Pilzquiche [*Püsente*]

Moderne Interpretation

Zutaten:

250 g Pilze

40 g Butter

100 g Semmelbrösel

100 g Parmesan

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 TL Zimt

250 g Sauerrahm

1 Ei

Für den Mürbteig:

250 g Mehl

125 g Butter

1/2 TL Backpulver

1/4 TL Salz

2 EL kaltes Wasser

1 Ei

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig herstellen und kurz kaltstellen. Dünn ausrollen, eine gefettete Tarteform damit auslegen und mit einer Gabel einstechen. Bei 180° C ca. 5 Minuten blind backen. In der Zwischenzeit die Pilze in dünne Streifen schneiden und in Butter mit den Semmelbröseln anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und Parmesan hinzufügen. Sauerrahm mit dem Ei verquirlen. Die Pilzmasse in den vorgebackenen Teig geben und die Sauerrahm-Mischung darüber gießen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und goldgelb backen.

Originalrezept:

Püesen dörten.

Wasche die sauber, Wikhle es ybereinander, vnd schneids wie / geschniten Nudl,
thue darunder ein guete hand voll Sembl= / brößl, hiz ein Schmalz, ein guets stüchl
beý 2. oder 3. Ayr / groß, brens auf die Piesen, nimb darein ein Wenig / geribnen
khäß, Zimet Puluer, ein gueten löffl voll / Rämb, mach gar ein marbes taigl an, von
schmalz oder / Puter, den leg in ein siedents Wasser, Walge es ein wenig / dikher als
Zu geschnitnen Nudl, richts in ein dorten bëkhl, / gieß die fühl drein, Rädl riemlein
darauf, bachs oben / vnd unden mit Gluet beý einem Feuer.

Simone Kempinger, Klaudia Kardum (Transkription): "Püesen dorten.", in: Kochbuch des Carolus Robekh (1679), 227,

online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=pueesen-dorten (26.08.2020)

Hecht blau [Hecht bloo gesotten]

Moderne Variante:

Den Hecht, entweder geschuppt oder ungeschuppt, ganz lassen oder in Stücke schneiden In einem Topf Wein oder Essig mit ebensoviel Wasser mischen und zum Kochen bringen. Den Hecht in die kochende Flüssigkeit geben und blau kochen lassen (d.h. bis er gar ist und eine bläuliche Farbe annimmt). Nach Belieben Petersilie hinzufügen und grob zerstoßenen Ingwer und Pfeffer darüber streuen. Den Hecht je nach Vorliebe warm oder kalt servieren: Kalt mit grüner Petersilie garniert. Warm, trocken in eine Serviette gewickelt, mit Ingwer bestreut (Hier wissen wir nicht genau, was damit gemeint ist – wahrscheinlich wurden die angerichteten Fischstücke mit einem Tuch zugedeckt, damit sie warm blieben)

So kann man auch Karpfen, Forellen und andere Fische zubereiten.

Originalrezept:

Hecht wird geschüpt/oder vngeschupt/ gang oder stuckweiß/ oder gespalten/vnd wie ein Brezel gekrümt/ in Wein oder Essig vnd halb wasser blau gesotten/ mit oder ohne Peterlin/ groblecht gestossenem Imber vnd Pfeffer vnd gesalzen nach Notthurfft. Man gibt ihn kalt mit grünem Peterlin / oder warm trucken in einer Serviet gewickelt, mit Imber bestrewet

Rote Rüben gebeizt [Rothe Rahnen eingebetzt]

Moderne Variante:

Die rohen roten Rüben (Rote Rahnen) sauber waschen und schälen. In einem Topf mit Wasser gut kochen, bis sie weich sind. (Heute wird man das umgekehrt machen: Zuerst die Rahnen kochen, dann schälen) Die gekochten roten Rüben abkühlen

lassen und dann in Scheiben schneiden. Die geschnittenen roten Rüben in ein geeignetes Gefäß schichten. Die Schichten mit Salz, Fenchel, oder anstatt dessen mit Kümmel- oder Koriandersamen bestreuen. Die eingelegten roten Rüben mit Essig marinieren und einige Stunden kühl stellen.

Originalrezept:

Rohte Rahnen=Würzel / werden sauber gewaschen / geschabt / hernach in Wasser wol gesotten / alsdann / wann sie groß / zu Schniz geschnitten / in ein irden oder hölzin Geschirr eingelegt / mit Fenchel vnd salz besprengt / mit Essig begossen / und auffgehalten.

Man kan an statt Fenchels / Mattentümich oder præparierten Coriander (der 24. Stund ingutem Essig gebeitzt gewesen / und widerum getrücknet wor= den) darzu thun. Man soll offt darzu sehen / daß sie niche schimlecht werden.

Julian Bernauer (Transkription): "Rote Rahnen", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0813., online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?fdb_rezepte=rote-rahnen (17.07.2024).

2. Tracht

Hirschbraten mit Apfelsoße [*Wildprät von Hirschen*]

Moderne Variante:

Röste die gehackten süßen Äpfel in Schmalz, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Gib Wein, Zucker, süßen Zimt und Kurkuma zu den gerösteten Äpfeln. Nach Belieben können auch geschälte Mandeln und getrocknete Trauben hinzugefügt werden. Lass die Mischung köcheln, bis die Äpfel gut durchgezogen und die Soße etwas eingedickt ist. Schütte die fertige Apfel-Wein-Soße über gebratenes oder gekochtes Wildpret.

Originalrezept:

[...] man röstet gehackte süsse Apffel in schmalz / thut Wein / Zucker / oder süßen Zimmet / gelb Gewürz und nach beliebn / geschehlte Mandlen / und meertrauben darzu / laßts sieden / und schütts hernacher über das gebraten oder gesotten wildprät. Num. 690.

Aaron Höllermann (Transkription): "Oder man röstet gehackte", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0150., online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?fdb_rezepte=oder-man-roestet-gehackte (17.07.2024).

Kürbisgemüse [*Kürbsen*]

Moderne Variante:

Den Kürbis schälen und in Schnitze schneiden. Die Kürbisschnitze in einem Topf mit Wasser einmal aufwallen lassen. Die gekochten Kürbisschnitze abgießen und kurz abwaschen. In einem Römertopf/einer Auflaufform die gekochten Kürbisschnitze in die geschmolzene Butter geben. Mit Salz, Ingwer und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen und im Ofen backen lassen.

Originalrezept:

Kürbsen werden geschehlt / zu Schnitz geschnitten / in Wasser ein Wahl gesotten / widerumb abgewaschen / und hernach in einer irdinen Kachel mit frischem Butter / Saltz / Jmber und Pfeffer / wie Erd= Aepffel gekocht.

Julian Bernauer (Transkription): "Kürbsen", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0795., online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?fdb_rezepte=kuerbsen (17.07.2024).

Mangold mit Eierfülle [Mangoldblat gewicklet mit gemeiner Eyer=Fülle]

Moderne Variante:

Große Mangoldblätter, die zuvor leicht gedünstet wurden, werden mit einer Füllung gefüllt, wie unten beschrieben. Dann werden sie in einem Topf mit frischer Butter, etwas Wasser und Gewürzen in einer Auflaufform oder auf einem Blech "auf der Glut" gekocht.(Heute wird man sie wohl zudeckt ins Rohr schieben) Optional kann man unter diese Füllung auch gehackten frischen Mangold und Semmelbrösel mischen

Originalrezept:

Mangoldblat/ so hübsch groß ein wenig gesotten/vnd ein Fülle darein gewicklet/wie oben gemeldet/ als dann in einer Kachel oder Platten, mit frischem Butter/ wenig Wasser/ Gewürz auff der Gluht kochen Lassen/ vnd mag man vnder solche Fülle auch wol frischen Mangold hachen/vnd getrocknet Weißbrodt darzuthun.
Num.44.97.277.584.588

Gemeine Eyer=Fülle.

Moderne Variante:

Man schwitzt fein gehackte Zwiebeln oder frischen Schnittlauch, Petersilie sowie gut schmeckende Kräuter in Butterschmalz an. Anschließend werden Eier, Salz, Ingwer, Pfeffer oder Kurkuma hinzugefügt und die Mischung wird über dem Feuer ständig gerührt, bis sie etwas eindickt. Alternativ kann man auch nur Petersilie verwenden, die in heißem Schmalz mit Eiern, Salz, Muskatnuss oder Muskatblüte, Kurkuma oder Safran erhitzt wird, bis alles die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Diese Mischung kann als Füllung für verschiedene Gerichte verwendet werden.

Originalrezept:

Man nimt grüne: oder dürre klein gehackte Zwibelen / oder grün Schnittlauch/ Peterlin/wol schmeckende Kräutlin/ schweißts in schmalz thut Eyer Salz/ Imber/ Pfeffer/oder gelb Gewürz darzu/ vnd lasts über dem Fewr allzeit gerührt etwas dick werden. Oder man nimt Peterlin allein/ röds in heissem schmalz zerrührts mit Eyer/ Salz/ Muscatnuss oder Muscatblust, gelb Gewürz oder Saffran vnd macht über dem Fewr recht an/ gibt ein Fülle zu allen sachen. Num.97.277.279.281.283.

Bratwürste mit Orangenschalen* [Schweinen=Brat=Würst.]

Moderne Variante:

Das frische Schweinefleisch mit genug Fettanteil fein hacken. Das gehackte Fleisch gut mit Salz und Pfeffer würzen und in gereinigte Därme füllen. Nach Belieben können wohlschmeckende Gewürze wie Kümmel, geschnittene Orangenschalen oder Zitronenschalen, oder in Essig eingelegter Koriander hinzugefügt werden. Die Würste auf einem Rost braten und anschließend mit saurer Zwiebel- oder Senfsauce servieren. Oder sie werden einige Tage in Salz eingelegt und anschließend mit Rindfleisch gekocht oder geschnitten in französische Kraftsuppe gegeben.

* Für die Bratwürste ist eventuell die Kooperation mit einem lokalen Fleischhauer möglich, der die Würste für das Event herstellt. Vielleicht Metzger Franz Rinner in der Gemeinde Gratwein-Straßengel?

Originalrezept:

Frisch Schweinenfleisch mit genug Feiße / klein gehackt / gesalzen / gepfeffert / und Därme damit gefüllt / gibt gute Bratwürst.

Man mag auch wohlschmeckende Kräuter Mattenkümich / oder auch geschnizelte Pommeranzen / oder Citronenschelfen darein thun / oder aber Coriander / so eine Nacht in Essig gebeizt und widerumb getrucknet worden. Man bratet selbige auff dem Rost / gibt's trucken. Oder mit saurlechtem Zwibel oder Senffbrühlin : Oder werden etliche Tag eingesalzen / und hernach mit dem Rindfleisch gesotten / oder schnizweiß umb Französische Suppen gelegt.

Aaron Höllermann (Transkription): "Schweinen=Brat=und andere Würst.", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0138., online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=schweinenbratund-andere-wuerst (17.07.2024).

(Feld-)Gurkensalat [Cucumeren Salat]

Moderne Variante:

Für den Salat Feldgurken verwenden! Die Gurken (Cucumeren) schälen und blättrig schneiden. Die Gurken mit Salz und etwas Essig gut durchmischen, ein wenig stehen lassen und dann gut ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit und die Bitterstoffe zu entfernen. Die Gurken mit frischem Essig, Salz, Olivenöl und Pfeffer abschmecken und gut vermischen.

Originalrezept:

Cucumeren werden geschehlt / zu Schnitzen geschnitten / in Saltz und wenig Essig wol umbgeweltzt alsdann widerumb außgetrückt / und mit frischem Essig / Saltz / Baumöhl und Pfeffer angemacht. Man soll mässig darvon essen / sind kalten mägen gar schädlich.

Julian Bernauer (Transkription): "Cucumeren.", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0799., online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?fdb_rezepte=cucumeren (17.07.2024).

3. Tracht (Konfekt-Auftragung)

Eingemachte Zitrusfrüchte [Citronen / Lemonen vnd Pomerantzen in Zucker einzumachen.]

Moderne Variante:

Zitronen, Limonen oder Orangen in vier, sechs oder mehr Schnitze schneiden und das Mark (das Weiße) entfernen. Die Schalen in Wasser so lange kochen, bis man einen Strohhalm durchstechen kann, in kaltem Wasser abkühlen und anschließend trocknen lassen. Die getrockneten Schnitze ordentlich in ein weites Glas schichten. Einen dicken Zuckersirup (Läuterzucker) herstellen. Die geschichteten Stücke mit dem heißen Zuckersirup übergießen und kühl stellen. Wenn der Zucker dünnflüssig wird, die Schalen samt dem Sirup ein- oder mehrmals erneut kochen, um die Haltbarkeit zu verbessern.

Achtung: Das Rezept muss schon einige Tage vor dem Essen zubereitet werden.

Originalrezept:

Citronen / Lemonen oder Pomerantzen werden zu vier / sechs / oder mehr schnitz geschnitten / das Marck darauß gethan / in Brunnwasser so lang gesot= ten / biß man ein Strohhalm dardurch stechen kan / als= dann in kalt wasser abgekühlt / getrücknet / in ein weit breit Glas ordentlich auffeinander gelegt / vnd mit dem besten vnd feinsten / in Syrup dicke gesotteten Zucker / begossen / der geleutert wie Num. 925. 927. zusehen.

Wan[n] der Zucker dün wird / solle man selbigen wide= rum ein oder mehrmal samt den Citrone[n] / Lemonen oder Pomerantzen sieden / so lassen sich diese eingemachte Sachen desto besser auffhalten.

Andrea Sobieszek (Transkription): "Citronen / Lemonen vnd Pomerantzen in Zucker einzumachen.", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 1009, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?fdb_rezepte=citronen-lemonen-vnd-pomerantzen-in-zucker-einzumachen (18.07.2024).

Kandierte Früchte, Nüsse und Gewürze [Candiert Pfersich / Birrn / Mandlen / Haselnuß / Zimmet / Nägelin / Fenchel / Aniß / Coriander.]

Moderne Variante:

Auf diese Weise kann man auch geschälte und in Zucker eingekochte Trockenfrüchte, Äpfel, Birnen, Pfirsich und Zwetschken sowie geschälte Mandeln, Haselnüsse, Zimt, Nelken, Fenchel, Anis, Koriandersamen, etc. servieren

Originalrezept:

Also vnd auff solche weiß candiert man auch geschehlte / vnd in Zucker ein wenig gesottene / vnd getrucknete Pfersich / Apfel / Birrn / Quetschen. Item geschehlte vnd truckene Mandlen / Haselnuß / Zimmet / Nägelin / Fenchel / Anis / Coriander etc.

Candiert Pfersich / Birrn / Mandlen / Haselnuß / Zimmet / Nägelin / Fenchel / Aniß / Coriander.

Andrea Sobieszek (Transkription): "Candiert Pfersich / Birrn / Mandlen / Haselnuß / Zimmet / Nägelin / Fenchel / Aniß / Coriander.", in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 1012, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?fdb_rezepte=candiert-pfersich-birrn-mandlen-haselnuss-zimmet-naegelin-fenchel-aniss-coriander (18.07.2024).

Frische Trauben und Birnen

Käse

(regional; keine französischen Weichkäse)

Schmalzgebackene Krapferl/Strauben

(Rezept wird nachgeliefert)