

Graupensuppe

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Zwiebel
- 4 El Öl
- 100 g Perlgraupen
- 150 g TK-Suppengrün
- 1 l Fleischbrühe
- 1 Tl Majoran
- 8 Nürnberger Würstchen
- Salz
- 2 Tl Senf Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel würfeln. 2 El Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. 100 g Perlgraupen (mittel) zugeben und 1 Min. mit dünsten. 150 g TK-Suppengrün untermischen. Fleischbrühe zugießen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Majoran würzen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 45 Min. garen. Nürnberger Würstchen in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 El heißem Öl knusprig braten. Die Suppe abschmecken und mit den Würstchen servieren.

Mittelalterlicher Schweinebraten

Zutaten

- Butter
- 2 Zweige frischer Salbei
- 3 Äpfel (entkernt, geschält, in Scheiben)
- 1 kg Schweinebraten (Lende, ohne Knochen),
- 2 EL Cider-Essig
- 100 ml Apfelsaft
- ¼ Tasse Korinthen.
- Salz

Zubereitung

Bratform mit Butter einfetten. Äpfel in Spalten schneiden. Einige Salbeiblätter hacken und mit den Apfelscheiben vermischen. Apfelscheiben in die Bratform geben. Den Schweinebraten auf die Apfelscheiben legen, etwas salzen, ca. 2 Stunden im Backofen bei 180 Grad braten lassen. Inzwischen den Essig mit dem Apfelsaft vermischen. Zum Kochen bringen, die Korinthen zugeben. Topf schließen und vom Feuer nehmen. Schweinebraten herausnehmen und warm stellen. Die Apfelsaft-Essig-Rosinenmischung in die Bratform geben. Gut umrühren, bis die Äpfel etwas zerfallen sind.

Mittelalterliche Bratäpfel

Zutaten

- 4 große Äpfel
- 4 TL Butter
- 4 EL Johannisbeergelee
- ¼ l Weißwein
- 20 Sultaninen
- 4 TL Zucker
- 10 gehäutete Mandeln
- 1 TL Zimt

Zubereitung

Die Äpfel waschen oder gut abreiben und das Kernhaus so herausstechen, dass der Boden der Äpfel nicht verletzt wird. Das Johannisbeergelee mit den Sultaninen und den Mandelstiften vermengen und in die Äpfel füllen. Auf jeden Apfel einen TL Butter geben. Den Wein in eine Auflaufform gießen, die Äpfel hineinstellen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 Minuten braten. Mit Zimtzucker bestreuen und dampfend heiß servieren.

Gerstengraupensuppe:

Zutaten für 4-6 Personen:

1 Karotte
1 kleiner Lauch
1/4 Sellerieknolle
1 kleine Zwiebel
100 g Schinkenspeck
60 g Gerstengraupen
1 Esslöffel Butter
1 1/2 l Brühe
1 Lorbeerblatt

1 Becher Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Schnittlauch

Zubereitung:

Gemüse waschen, schälen, in 1 cm große Würfel schneiden.

Zwiebel fein würfeln

Speck in kleine Würfel schneiden.

Butter in einem großen Topf schmelzen, Gemüse und Zwiebel darin hell anschwitzen,

Speckwürfel zugeben,

Gerstengraupen zugeben.

Mit Brühe aufgießen, Lorbeerblatt zugeben, auf kleiner Flamme 45 min. - 1 Stunde köcheln lassen, die Graupen müssen weich sein,

Lorbeerblatt entfernen.

Die Suppe mit der Sahne verfeinern, mit Gewürzen abschmecken.

Feingeschnittenem Schnittlauch über die Suppe streuen.