

Heidnische Kuchen (mit Fleisch, Speck, Äpfeln)

Teig

250 g Mehl
2 Eier
25 g Schweineschmalz
etwa 10 cl Wasser
1 Prise Salz

Füllung

500 g Scheine- oder Rindergulsch (roh oder gegart)
100 g durchwachsener Speck
1 großer, säuerlicher Apfel
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
Pfeffer, Salz, Fenchelsamen, gemahlener Kümmel
1-2 Eier
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Den Teig einige Stunden vorher zubereiten und kalt stellen.

Dazu das Schmalz mit dem Wasser erhitzen und etwas abkühlen lassen. Mit den anderen Zutaten zu einem festen Teig verkneten.

Zwiebel schälen und würfeln, Apfel ebenfalls schälen, vom Kerngehäuse befreien und auch fein würfeln.

Das Fleisch ca. 1 Stunde in schwach gesalzenem Wasser kochen. Man kann auch kalte Fleischreste verwenden. Dann zusammen mit dem Apfel, den Zwiebeln und dem Speck durch den Fleischwolf drehen oder im Mixer zerkleinern. Man kann auch alles fein hacken. Eier hinzufügen, mit den Gewürzen abschmecken und verrühren.

Den Teig dünn ausrollen. Die Füllung als Rolle darauflegen. Die Kanten des Teiges anfeuchten und umschlagen. Mit dem Eigelb bestreichen und mit einer Nadel mehrmals einstechen. Bei 180 Grad Umluft ca. 60 Min. goldbraun backen.

Schmeckt auch kalt oder lauwarm gut.



Ich lasse die Fenchelsamen weg, die mag ich nicht, dafür verwende ich gerne langen Pfeffer, Paradieskörner und Kubebenpfeffer.

Originaltext:

Diese heißen heidnische Kuchen. Man soll einen Teig nehmen und soll den dünn ausbreiten. Und nimm gekochtes Fleisch und gehackten Speck und Äpfel und Pfeffer und Eier hinein. Und back das und servier es und verschandel es nicht.

Quelle:

Ehlert, Trude:

Kochbuch des Mittelalters: Rezepte aus alter Zeit / eingel., erl. u. ausprobiert von Trude Ehlert

Düsseldorf: Albatros, 2000

ISBN 3-491-96003-7