

Ragout von Huhn, Kaninchen oder Ente

England, 15. Jhd.

- 2kg Huhn, Kaninchen oder Ente in mundgerechten Stücken
- 1 mittlere Zwiebel, gehackt
- 2 EL Olivenöl
- ¼l Rotwein
- ½l Hühnerbrühe
- je ½ TL Schwarzer Pfeffer, Macis (Muskatblüte)
- je ¼ TL Ingwer, Nelken, Zimt
- 60ml Rotweinessig
- ¼ TL Salz
- 1 Tasse Brotkrumen (aus 2 Scheiben)



Fleisch kurz im Olivenöl anbraten, herausnehmen, beiseite stellen, Zwiebeln in diesem Öl weich dünsten, Fleisch zurück in den Topf geben, Wein, Brühe, Macis, Nelken, Pfeffer und Zimt zugeben. Zum Kochen bringen, 1 Stunde köcheln lassen. Brotkrumen, Ingwer, Essig und Salz erst kurz vor dem Auftragen zugeben.

Verändert:

für 4 Personen:

800 gr. vom Rind 3 Karotten 1 Stange Lauch 400ml
Rotwein 800ml Brühe je ½ TL Schwarzer Pfeffer, Macis
(Muskatblüte) je ¼ TL Ingwer, Nelken, Zimt 100ml
Rotweinessig 1/2 TL Salz 1 Tasse Brotkrumen (aus 2 Scheiben)

Zubereitung wie oben, aber das Gemüse zu den Zwiebeln geben und kurz mit andünsten, bevor die Flüssigkeiten dazu kommen.

While I still have to try this recipe out with duck, it turned out quite nicely using chicken and rabbit.

.xliij. Conyng, Mawlard, in gely or in cyuey.

Take Conynge, Hen, or Mawlard, and roste hem alle-most y-now, or ellys choppe hem, an frye hem in fayre Freysshe grece; an frye myncyd Oynenons, and caste alle in-to the potte, & caste ther-to fayre Freysshe brothe, an half Wyne, Maces, Clowes, Powder pepir, Canelle; than take fayre Brede, an wyth the same brothe stepe, an draw it thorw a straynoure wyth vynegre; an whan it is wyl y-boylid, caste the lycoure ther to, & powder Gyngere, & Salt, & sesyn it vp an serue forth.

Two Fifteenth-Century Cookery-Books