

Feigenknödel

So vnd ein andern als die buntin pait
beglitzet plet be funde und mach die
ausz im rait dar gye so vn bispay
weedy und im smaltz
Dem woldes machin von weytz
vnd von weinp so nymb si die
weyß si von erst und stoff da nach
In eine mörse und dar nach ching
mach

Das auß geleich als die vnd mach da nach
ein taglin an mit hoer vnd gill dar
taig vnd thue die ching dar ein vnd
pachet da nach in die oder in smaltz vnd
obweyß si von erst ist
Dem woldes mach ein reind von
mand so nym si gye ein weyß
vnd ein weyß si und die
das also in ein pöckeln als vil dar
dies woldes meyni dar mit gassen vnd
mit weyß als vil dar in meyni vnd ein

Feigenknödel



Feigenknödel

Aus dem mittelalterlichen Kochbuch...

*[[I]f em will dw machen von
veygen vnd von weinper so
nymb sye vnd wasch sy von
erst vnd stoes dar nach in
einem moersaer vnd mach
dar nach chueglen dar aus
gleich als air vnd mach dar
nach ein taiglin an mit wein
vnd gilb das taigel vnd thue
die chuegel dar ein vnd
pachgs dar nach in oel oder
in smalcz vnd gbuercz sye
von ersten etc.*

Wenn du aus Feigen und Rosinen Knödel machen willst, dann wasch sie zuerst und stoß sie in einem Mörser. Mach aus dem Zerstoßenen eierförmige Kugeln. Danach mach einen Teigling mit Wein und färbe ihn gelb. Den Teigling um den Knödel geben und in Öl oder Schmalz backen und würzen.



Als modernes Rezept zum Nachkochen...

Zutaten:

10-15 getrocknete Feigen

eine Handvoll Rosinen

300g Mehl

2 Eier

100ml Wasser oder Weißwein

Safran

Staubzucker

Zimt

Zubereitung

Zuerst die Feigen und die Rosinen waschen und fein hacken bzw. im Mörser zerstoßen. Danach Kugeln aus der Masse formen. Aus den Eiern, dem Mehl und dem Wasser (oder Wein) einen Teig herstellen. (Nach Belieben mit Safran färben). Kugeln mit Teig umhüllen und in heißem Öl/Schmalz herausbacken. Vor dem Servieren in Zucker wälzen und etwas Zimt darüber streuen.

