

Leopold-Menü

eine mögliche Speisenabfolge für ein Festtagsmenü aus dem Hochmittelalter

Kräutersuppe (Roland Wurm)

Sudfleisch mit Zwiebelbeilage (Magdalena Macho)

Birnenpudding (Anna-Maria Sulzer)

Kräutersuppe

200 g Butter	Zwiebel in Butter anrösten. Mehl zum Binden hinzufügen. Danach Wasser, die Milch und die Kräuter hinzugeben, etwa 30 min. köcheln lassen. Ev. pürieren
150 g Mehl	
5 Zwiebeln, gewürfelt	
4 l Wasser	
1 l Milch	
Kräuter und/oder Pilze nach Belieben	
Speck / Leinöl nach Belieben	
Salz, Pfeffer	



Sudfleisch

300 g Schweinefleisch	Koriander, Kümmel, Knoblauch und Salz in den Wein geben. Das Fleisch etwa einen halben Tag darin einlegen (vorher einige Male mit dem Messer anstechen). Braten in den „Ofen“ geben. Wenn der Braten fertig ist, die Weinsauce mit altem Brot binden.
1 ½ TL gemahlener Koriander	
1 zerdrückte Knoblauchzehe	
½ TL gemahlener Pfeffer	
1 TL Salz	
250 ml Hühnerbrühe	
Rotwein	



Zwiebelbeilage

1 Zwiebel	Zwiebel scharf anbraten, danach Honig hinzugeben. Wenn der Honig heiß ist Rahm hinzu geben und würzen.
2 EL Honig	
200 ml Rahm	
Salz, Pfeffer (wenn es leistbar war)	
1 EL Butter, Öl oder Schmalz	

Birnenpudding

4 Birnen, geschält, entkernt und geachtelt	Birnenspalten mit Butter und Wein köcheln lassen, bis sie weich sind. Durch ein Sieb drücken und mit Honig und Zimt abschmecken. Den Rahm hinzufügen und nochmals im Topf erhitzen. Dotter einrühren bis das ganze eingedickt ist. In Schalenfüllen und kaltstellen.
200 ml Weißwein, trocken	
20 g Butter	
8 EL Süssrahm	
50 g Honig	
3 Eigelb	
1 Prise Zimt	

