

Unterrichtsmaterial: Essen im Mittelalter und der Renaissance

Im ersten gedruckten deutschen Kochbuch mit dem Titel „Küchenmeisterey“ (1485), das bis ins 17. Jahrhundert hinein zahlreiche Auflagen erlebte, taucht das Gericht „Strauben“ auf, das bis heute gekocht wird. Hier das Rezept zum Nachkochen:

Q6: Strauben

Zu Strauben nimmt man zuerst gehackte Petersilie, die mit etwas Wasser und Weißbrot durch ein Tuch passiert wird. Dann bereitet man den Straubenteig aus Eiern und Mehl und einer Prise Salz. Man streut die gehackte Petersilie in die Pfanne und backt die Strauben in einer nicht zu kleinen Pfanne.

Zubereitung:

Unter das gesiebte Mehl rührt man Milch, Salz, Eier, gehackte Petersilie und zuletzt die zerlassene Butter. Man gibt einen Teil des Teiges in einen Trichter und läßt ihn spiralförmig in heißes Fett eintröpfeln. Der äußere Kreis sollte einen Durchmesser von ungefähr 12-14 cm haben. Man backt die Strauben auf beiden Seiten goldgelb, läßt sie auf Küchenpapier austropfen und serviert sie mit Puderzucker bestreut.

Zutaten für 4 Personen

250 g Mehl	1 Bund gehackte Petersilie
0,2 l Milch	60 g zerlassene Butter
4 Eier	Öl zum Backen
1 Prise Salz	Puderzucker

Aus: Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp. München 1970. S. 218-21: Rezept für Strauben, in: Küchenmeisterey. Nürnberg, 1485.