



Schwallenbergs Sauce Swallenberges salse

Dies ist ein Rezept (Nr. 49 aus der Handschrift »Buch von guter Speise« die zwischen 1347 und 1350 entstanden ist und bis 1354 durch Nachträge ergänzt wurde. Ein gut salse.

Nim win vnd honicsaum, setze daz vf daz fiuer vnd laß es sieden
vnd tuo dar zvo gestozzen ingeber me denne pfeffers. stoz knobelauch,
doch niht al zvo vil vnd mach es starck vnd ruerez mit eyner
schinen, laz ez sieden, biz daz ez brinnen beginne. Diz sal man
ezzen in kalm dem wetere vnd heizzet Swallenberges salse. Eine gute Sauce

Nimm Wein und Honig, setz das aufs Feuer und laß es kochen.

Tu mehr zerstossenen Ingwer dazu als Pfeffer. Zerstoß Knoblauch,
doch nicht allzuviel, und mach es stark und rühr es mit einem
schmalen Löffel aus Holz oder Metall um, laß es kochen, bis es aufwallt. Dies soll man
bei kaltem Wetter essen, und es heißt Schwallenbergs Sauce.

Herkunft: Deutschland

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

600 ml Rotwein
4 EL Honig
5 cm Ingwer
1 TL Pfeffer schwarz
5 Zehen(n) Knoblauch
6 EL Semmelbrösel

&in güt lalle .

H im wín und honígläum setze
daz uf daz fíür uñ laz ez sieden · uñ
tú dar zü gestozzen íngeber me déne
pfeffers stoz knobelauch doch niht
alzú vil uñ mach ez starck uñ rúrez
mit eyner schínen laz ez sieden biz
daz ez brímen beginne díz sal ma
ezzen in kalm dem wetere und heizzet
schwallenbergs Sauce
swallenberges lalle

Vorbereitung

Den Wein zusammen mit dem Honig erhitzen. Den Ingwer schälen, fein würfeln und im Mörser zerkleinern, den Pfeffer ebenfalls im Mörser mittelfein zerstoßen. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse treiben.

Zubereitung

Alles zusammen mit den Semmelbröseln oder dem Milchbrötchen in die Wein-Honig-Mischung geben und einkochen lassen, bis die Sauce aufwallt.

Diese Sauce wurde traditionell bei kaltem Wetter zu Rinder- oder Schweinebraten serviert.