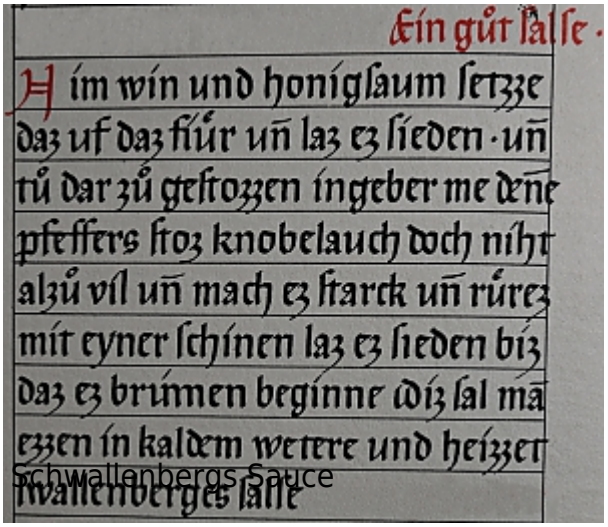
Schwallenbergs Sauce
Swallenberges salse

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 guot 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 kaldem 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


Schwallenbergs Sauce

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.

© 2026 coquina.de