

Unterrichtsmaterial: Essen im Mittelalter und der Renaissance

Marx Rumpold war Küchenmeister des Erzbischofs von Mainz und brachte 1581 sein „New Kochbuch“ heraus, das fast 2000 Rezepte enthielt, inklusive Tipps zum Herrichten des Tisches, zur Sitzverteilung bei Tisch und der Menüfolge. Das Kochbuch enthält überwiegend Menüfolgen und Rezepte für Fürsten und Könige. Für die Könige von Ungarn und Böhmen findet sich im Buch folgende Menüordnung.

Q4: Das ander Bancket/ der König in Ungern und Böhem.

Der erste Gang zum Nachtmahl/ Fleischtag.

Erstlich allerley Salat/ Eyn geräuchert Spansaw/ hart gesottene Eyer und allerley geräuchert Fleysch/ umb den Salat her gelegt. Ein viertheil von einem Hammel/ un zween Kapaunen die geräuchert seyn/ gewässert/ unnd in einer lautern Suppen/ mit ganzem Pfeffer/ Ingwer/ Muscatbluet/ und Petersilgen ueberworffen.

Ein ganz Reh gekocht mit Schweiß auf Ungerisch.

Sechzehn Kapaunen für ein klein Gebratens/ mit allerley Gevögel.

Kitzfleisch gelb/ mit einer Wein Suppen

Ein Pasteten von Schweinen Wildtpret/ und ein gruen Kraut auch darzu.

Ein gekocht Kalbfleisch mit Agrastbeer/ Darzu ein Ungerische Turten/ mit viel Blettern.

Darnach ein groß Gebratenes/ (...) auch eynzuduncken was zum Gebratens gehört.

Der ander Gang.

Ein Wilden Schweinskopff kalt abgesotten/ Ein gebresten Schweinskopff/ und dazu alte Hünen weiß/ mit sauren Limonen gekocht.

Der dritte Gang.

Zween ganzgebratene Hasen/ mit einem Epffel Bescharb.

Gersten gekocht/ mit Kälbern Würsten.

Der vierdt Gang.

Junge Gänß gekocht mit Schweiß/ auf Ungerisch.

Ein Ballrat gemacht von alten Hünern gelb/ Ein groß Stück Rindfleisch (...)

Den letzten Gang zum Obst/ nachdem sich die Gelegenheit zutregt/ es sey im Winter oder Sommer/ sol man mit allerley Confect/ mit Marcepan/ mit Gebackens/ mit Quittensaft/ und mit allerley eyngemachtem Obst zurichten. So haltens die König in Ungern und Böhem.