

[Originalrezept von Meister Hans, 1460]

| | | | |
|----|--|---|----------|
| 15 | erlassen wër güt gemüß wil hab[e]n der sol nemen tattel ker[e]n, vnd veig[e]n ker[e]n die sol er wol stößen dar zue sol man hab[e]n gûten wein, So muß es sein gût gewürz von dem pesten das ma[n] | dazu. <240> Ein Mus aus Meerrettich (?) mach wie folgt Ebenso: Von dem Meerrettich wollen wir (noch) nicht abkommen. Wer gutes Mus haben will, der soll Datteln und Feigenkerne nehmen, die soll er gut zerstoßen. Dazu soll man guten Wein nehmen, so muß es sein, (und) gutes Gewürz, (und zwar) von dem besten, das man bekommen kann, Zucker (und) Safran muß man | 1: 21 |
| 20 | haben mag zucker Saffran muß ma[n] | | |
| | [92 ^v] auch dar zue hab[e]n dar zue so wirt es güt. <241> Aber von einem gemüss | [92 ^v] auch dazu geben, dann wird es gut. <241> Noch ein Mus | |

Praktische Variante von Mag. Helmut Klug:

Sauce vom Kren

(Hans 240) Vom Meerrettich wollen wir noch nicht abkommen. Wer gutes Mus haben will, der soll Datteln und Feigenkerne nehmen, die soll er gut zerstoßen. Dazu soll man guten Wein nehmen, so muss es sein, gutes Gewürz, von dem besten, das man bekommen kann, Zucker und Safran muss man auch dazugeben, dann wird es gut.

Zutaten:

geriebenen Kren
200g Datteln
200g Feigen
Rotwein
Zucker
Zimt, Nelken, Ingwer, Muskatblüte

Datteln und Feigen klein hacken und mit dem Zucker im Wein aufkochen und eindicken lassen. Während des Abkühlens die Gewürze und den geriebenen Kren unterheben. Auskühlen lassen und servieren.