

[Originalrezept von Meister Hans, 1460]

darin. <240> Gemüss von krénne mach also	dazu. <240> Ein Mus aus Meerrettich (?) mach wie folgt	
Item von dem krénne wöll wir nit	Ebenso: Von dem Meerrettich wollen wir (noch) nicht	
15 erlassen wër güt gemüß wil hab[e]n	abkommen. Wer gutes Mus haben will,	1:
der sol nemen tattel ker[e]n, vnd veig[e]n	der soll Datteln und Feigenkerne nehmen,	
ker[e]n die sol er wol stößen dar zue sol	die soll er gut zerstoßen. Dazu soll	
man hab[e]n gûten wein, So muß es sein	man guten Wein nehmen, so muß es sein,	
gût gewürz von dem pesten das ma[n]	(und) gutes Gewürz. (und zwar) von dem besten, das	
20 haben mag zucker Saffran muß ma[n]	man bekommen kann, Zucker (und) Safran muß man	2:
[92 ^v]	[92 ^v]	
auch dar zue hab[e]n dar zue so wirt	auch dazu geben, dann wird	
es güt. <241> Aber von einem gemüss	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.