

Historischer Text

Item wiltu gepachen fischs ain jar behalten my[n]der oder me, so nymm sy und pach si in öll oder in schmaltz. Wan si gepachen sind, so sewd daz öll oder schmaltz dar ab gar schon. Darnach nymm ain feßlin und tuo gestoßen pfeffer zuo dem ersten darein und auf den pfeffer tuo ain legg fischs und auf die fischs aber pfeffer etc. Also tuos, wievil du wilt: alweg ain legg mit pfeffer und aine mit fischen. Und luog, daz zuo öberst pfeffer sey. Darnach nymm hönig und essich und mischß daz underainander und mach ain prw darauß. Und luog, daz sy nit ze süß noch ze surr sey. Und sewdz gar wol underainander und gewß daz oben auf die fischs, daz ez darüber gang. Und daz die prw hayß sey. So beleyben si alweg, alz werent si erst gepachen worden.

Wolfenbüttel, Herzog-August-Bibliothek
Cod. Guelf. 226 Extr. fol. 141r - 141v



Übersetzung

Wenn du gebackene Fische ein Jahr oder mehr aufbewahren willst, so nimm sie und backe sie in Öl oder Schmalz heraus. Wenn sie fertig sind, reinige sie gründlich vom Öl oder Schmalz. Dann nimm ein Fässchen und gib als erste Schicht gestoßenen Pfeffer hinein. Darauf lege eine Schicht Fische und über diese gib wieder Pfeffer usw. Mach das, so oft du willst: Wechsle immer eine Schicht Fisch mit einer Schicht Pfeffer ab. Und gib acht, dass die letzte Schicht eine Pfefferschicht ist. Dann nimm Honig und Essig und mische das zusammen und mach eine Marinade daraus. Pass auf, dass sie weder zu süß noch zu sauer gerät. Koche das gut ab und gieße es über die Fische, so viel, dass die Marinade übersteht. Die Brühe muss heiß sein. So bleiben sie immer, als wären sie gerade erst frisch gebacken.

Fisch übers Jahr aufbewahrt

Zutaten

4	Russen
	Honig
	Pfeffer

Zubereitungsnotizen

	Die Russen gut abtropfen lassen oder für einige Zeit in Küchenpapier einwickeln.
	Den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden und auf einem Teller so anrichten, dass die Fischform erhalten bleibt, aber die Einzelstücke erkennbar sind.
	Mit viel Pfeffer aus der Mühle bestreuen und mit ausreichend Honig beträufeln.

Tipp:

Alternativ kann frisch gebratener Fisch (Forelle, Saibling) in einer Marinade aus einem Teil Essig und zwei Teilen Honig für einige Stunden eingelegt werden. Beim Servieren mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen.