

Marcus Junkelmann

Römische Naschkatzen

„Gemüse von roten Rüben“



Gemüse oder Salat von Roten Rüben

Zutaten: 500 g rohe Rote Rüben, 1 kleine Lauchstange, 1 kleines Bündel grüner Koriander, 1 halber TL Kreuzkümmel, 1 EL Rosinen, 1 EL Weizenmehl, Weinessig, Olivenöl, liquamen.

»Hacke bzw. stampfe Lauch, Koriander, Kreuzkümmel, Rosinen, Weizenmehl, binde es und serviere es mit liquamen, Öl und Essig.« Apicius, 3, 11, 2.

Apicius meint hier, wie aus dem als Bindemittel zugegebenen Mehl hervorgeht, ein warmes Gericht, einen breiartigen Auflauf. Nur die drei letztgenannten Zutaten werden kalt zugefügt, was dem Gemüse dann doch einen salatartigen Charakter gibt. Wenn man das Mehl weglässt und alle Zutaten außer den Rüben roh verwendet, erhält man ein reines Salatgericht. Die ungeschälten ganzen Rüben werden in diesem Falle vorsichtig gekocht, dürfen aber ihre Festigkeit nicht verlieren. Dann schält man sie, schneidet sie in Scheiben oder Stücke und vermischt sie mit den anderen Zutaten.



Marcus Junkelmann

Römische Naschkatzen

Praktische Anleitung für die altrömische Küche

€ 12,00 (D) / € 12,40 (A)
64 Seiten, 46 Abbildungen
14,8 x 21 cm, gebunden
ISBN: 978-3-96176-089-3



Nünnerich-Asmus
Verlag & Media

www.na-verlag.de

vertrieb@na-verlag.de