

Ritteressen:

Schweinshaxe, Stockbrot und Hirsebrei

Schweinshaxe:

- 1 kg gesurte Stelze
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- 1 TL Kümmel
- 1 L Gemüsebrühe
- 2 EL Schmalz

Hirsebrei:

- 225 g Hirse
- 750 ml Mandelmilch
- 100 g Rosinen
- 50 g geschälte Mandeln
- 50 g getrocknete Feigen
- 50 g getrocknete Datteln
- etwas Honig
- eine Handvoll Beeren

Stockbrot:

- 400 g Mehl
- 1 Pckg. Germ
- 1 EL Zucker
- 300 ml warme Milch
- ½ TL Salz
- 2 EL Öl
- feuerfeste Stöcke

Schweinshaxe:

Das Suppengemüse und die Zwiebel in grobe Stücke schneiden. Die Schweinshaxe

zusammen mit einem Liter Gemüsebrühe, dem Gemüse, dem Schmalz und den Gewürzen in einen Topf geben und

etwa zwei Stunden über der Glut garen. Optional kann man die Schweinshaxe auch in einem Topf bei mittlerer Hitze auf einer Herdplatte garen.



Stockbrot:

Mehl, Germ, Zucker, Milch, Salz und Öl vermengen und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen und in 12 Portionen teilen. Die Portionen zu einem je 20 cm langen Teigstrang ziehen und spiralförmig um einen feuerfesten Stab oder Stock wickeln.



Vorsicht: Hier muss man darauf aufpassen, dass der Griff nicht aus Metall ist, da dieser sonst sehr heiß wird.

Den Stock im Abstand von etwa 20 cm für etwa 10 Minuten über die heiße Glut oder das Feuer halten.

Hirsebrei:

Die Hirse zunächst mit so viel Wasser, dass die Hirse bedeckt ist, für zehn Minuten köcheln lassen. Da die Hirse sehr viel Flüssigkeit beim Kochen aufsaugt, immer wieder mit Wasser aufgießen und gut umrühren. Sobald die Hirsekörnchen etwas weicher geworden sind, die Milch hinzufügen. Honig, Rosinen, Mandeln, Datteln und Feigen hinzugeben, umrühren und mit dem Brei warm werden lassen. Nun mit etwas Honig süßen. Abschließend den Brei mit Beeren garnieren.

