

Ein „birnmus“ aus dem Büch von guter spise (um 1350)



Wilt du machen ein birnmus. so nim birn und besnit die schæne. und siude sie in einem hafem mit eyne wine. und mit smaltze und durchgeslagen durch ein tuch. und derwelle sie denne mit eyers totern. daz ist gar gantz do.

Quelle: Ein Buch von guter Speise, hg. von Litterarischer Verein Stuttgart (Bibliothek des Litterarischen Vereins in Stuttgart 9), Stuttgart 1844, S. 25.

Zutaten:

- 500 g Birnen (jede Sorte möglich)
- 1,5 dl Weißwein
- 20 g Butter
- 4 EL Sahne
- Zimt
- 50 g Zucker
- 3 Eigelb



Arbeitsschritte:

- Die Birnen schälen, vom Kernhaus befreien und in feine Scheiben schneiden.
- Birnen mit dem Wein und der Butter sehr weich kochen (+- 15 Minuten).
- Masse durch ein Sieb schlagen. (Alternativ mit einem Pürierstab fein pürieren.)
- Die Masse mit Zucker und Zimt abschmecken. Die Sahne hinzugeben und gut verrühren.
- Masse wieder in einen Topf geben und die Eigelbe hinzufügen. Diese unter ständigem Verrühren aufkochen lassen.
- Unter ständigem Rühren andicken lassen. In Portionsschälchen füllen und kalt stellen.
- Das fertige Mus mit Zimt bestreuen und genießen.

(Fotos u. detailliertes Rezept: Steven Milbert & Thomas Landen 2019)