

## Ritterfondue

Allerley Zutaten für einen Fraß für etwa sechs der Rittersleut

ca. 3 kg der Schälrippe

ca. 2,5-3 l Wasser von der Quelle

Fleisch nach Eurem Belieben: Filet von der Pute, vom Huhne oder vom Schweine

Schichtet die Schälrippe in Euren Kessel, übergießet sie mit Wasser und lasset sie eine bis zwei der Stunden kochen. Sodann nehmt die Rippen aus dem Topfe löst das Fleisch von den Knochen und stellt es beiseite.

Während die Suppe kocht, schneidet das Fleisch Eurer Wahl in maulgerechte Happen, sucht nach dünnen Gehölz und spitzt es an (Haselnuss). Steckt die Fleischstücke auf die Spieße und bereitet sie in geselliger Runde in eurem Suppenkessel. Achtet darauf, dass das Feuer immer gut heiß bleibt, auf dass Euer Fraß gut durchgaret.

Dazu trinkt dunkles Bier und röstet helles Brot...

\* \* \*

Nach dem Mahle gebt das Schälrippenfleisch zurück in die Suppe, fügt Gemüse hinzu und esst oder trinkt sie am nächsten Tage. Gut gegen einen Kater oder um nach nach kalter Nacht die Glieder zu wärmen...

**WICHTIG:** Denkt bitte auch bei diesem Gericht daran, dass ihr gerade bei Geflügelfleisch die Kühlkette nicht unterbrecht und achtet auch im Lager auf Hygiene...