

Geröstet' Brot

mit dem Aroma von Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln

Allerley Zutaten für einen Fraß für etwa zehn der Rittersleut'

Eine Hälfte von einer Gemüsezwiebel

Zwey Zehen vom Knoblauch

Speck vom Schwein in feine Würfel geschnitten (Räucherschinken)

Eine ordentliche Menge vom Fett (Margarine, Butter, Öl)

Kräuter eurer Wahl (Petersilie, Schnittlauch,...)

Zehn Scheiben des Brotes eurer Wahl

so wird's gemacht

Erhitzt eine ordentliche Menge vom Fett in einer Pfanne (da das Brot je nach Größe der Pfanne mächtig viel Fett zieht, heißt „ordentlich“ hier wirklich ORDENTLICH). Sodann fügt den Speck hinzu und lasst ihn anbraten, anschließend gebt Zwiebeln und Knoblauch hinzu. Sobald die Zwiebeln goldgelb sind und der Knoblauch seinen Duft entfaltet, streut die Kräuter darüber. Verrührt alles ordentlich, fügt bei Bedarf noch etwas Fett hinzu. Nun legt die Brote in den Sud und röstet sie, solange ihr es wünscht.

Nun serviert das Brot, beträufelt es mit dem Zwiebel-, Knoblauch-, Specksud und fügt nach Wahl eurer Gefährten Wurst, Schinken oder Käse hinzu... Möge es euch wohl bekommen.