



Lagerfüche, Ritter der Martrainer Tafelrunde

Schichtfleisch

Um gut wackere Recken und fein minnigliche Damen zu speisen,

- *nehme man den grössten Döpf vom Schwarzeschirr.*
- *Kleide ihn aus mit feinem Bauchspecke von der Sau.*
- *Schicke sodann Zwiebeln in Scheiben und gut gewürztes Mackenflysche in den Döpf, nach Belieben mit Wurzelwerk.*
- *Ist der Döpf sodann gefüllt, decket man ihn ab mit einer weiteren Schicht Bauchspecke.*
- *Gut verschlossen möge der Döpf in leichter Glut (12 Kohlen auf dem Deckel 6 unter dem Döpf) für 3 der Sonnenstunden gare ziehen im eigenem Sud.*
- *Dazu gereicht man frisch gebacken Brot oder geröstete Knödel.*

So speiset und trinket dem Laibe zur Kräftigung, dem Herrn zum Wohlgefallen.

Bleibet gesund.

#wirbackendas #kuchenrettetseele