



[www.g-geschichte.de](http://www.g-geschichte.de)

## Buntes Mahl bei Jakob Fugger

*Ein Essen in verschiedenen Farben* (gebratene Hühnchen nach Art der Renaissance)

Vorbereitung: 30Min. + 12 Std.

Für sechs Personen:

6 Hähnchen gebraten

### Für die Farben:

#### *Schwarz*

1 TL Nelkenpulver  
2 Eier  
2 EL Vollkornmehl  
1 Msp Salz

#### *Weiß*

2 Eiweiss  
2 EL Weißmehl  
1 Msp Salz

#### *Braun*

1 Ei  
2 EL Vollkornmehl  
2 EL Kirschsafte schwarz

#### *Gelb*

2 Eigelb  
1 Msp Safran  
2 EL Weißmehl  
1 Msp Salz

#### *Grün*

1 Bd Petersilie  
1 Ei  
2 EL Vollkornmehl  
1 Msp Salz

Zubereitung: Das Nelkenpulver mit einem aufgeschlagenen Ei mischen und 12 Std. einweichen. Mit dem zweiten Ei, dem Mehl und dem Salz zu einer schwarzen Farbe mischen. Für die weiße Farbe das Eiweiss schaumig schlagen und mit dem Weißmehl und dem Salz zu einem dünnen Teig verrühren. Petersilie fein hacken, durch ein ganz feines Sieb drücken und mit Ei, Mehl und Salz zum grünen Teig rühren. Mit den anderen Zutaten die jeweilige Farbe zusammen mischen. Da die Farben dickflüssig sein sollen, müssen sie eventuell mit etwas Mehl verdickt werden. Ein Hühnchen unbehandelt lassen. Die andern noch warmen Hühnchen mit jeweils einer Farbe bestreichen. Vor dem Servieren die Farbe etwas trocknen lassen.

Entnommen aus: von Peschke, Hans-Peter / Feldmann, Werner: **Zu Gast bei Kleopatra und Robin Hood**, Düsseldorf /Zürich 2003