

## **(K)ein Weihnachtsessen**

Kennt ihr nicht auch diese Frage: Was soll ich bloß zu Weihnachten kochen? Nun, die Antwort auf diese Frage beschert euch nicht nur eine Gewinnchance, sondern auch ein einfaches, historisch überliefertes Rezept (das Rezept existiert in verschiedenen Varianten – das hier gesuchte ist die historische Fassung, die in einem Fließtext überliefert ist):

### Zutaten für 1 Person:

- 30 M.
- F. (schon Hildegard von Bingen fügte den untersten Bestandteil des Rindes hinzu, um das entsprechende Produkt zu erhalten. Dieser Bestandteil wird auch heute noch traditionell der hier gesuchten Zutat F. hinzugefügt.)
- B. (ein Gebäck, das wir wohl alle schon zur aktuellen Zeit gegessen haben, enthält u.a. diese Zutat. Die B. durfte aber erst hinzugefügt werden, nachdem man die Erlaubnis vom Oberhaupt der Kirche eingeholt hatte.)
- S. (auch dieses Kleingebäck kennen wir alle und es wurde erstmals 391 vor Christus in einem Nachbarland von Pakistan nachgewiesen. Der Begriff S. ist vor allem in Süddeutschland gebräuchlich.)

### Zubereitung:

Zunächst werden die M. gesäubert, im Mörser zerkleinert und dann angebraten. Wir fügen F. hinzu und lassen alles aufkochen. Das fertige Gericht geben wir durch ein feines Sieb und servieren es mit S..

Guten Appetit!

Vor dem Essen beantworten wir aber noch die Frage:  
Was verbirgt sich eigentlich hinter der Hauptzutat M.?