

# Kochen im Mittelalter

Manila Harbordt und Britta Engstfeld



## Wir kochen mit Getreide:

Vorweg bereiten wir eine Hühner-Weizen-Suppe, die in einem dreibeinigen Tontopf in der Glut kochen wird. In der Zeit, in der die Suppe kocht, dürft Ihr Getreide zu Mehl mahlen und Eure eigenen Fladenbrote daraus backen.

Aus gekochter Grütze machen wir Getreidebratlinge (vegetarische Klopse).

Als Nachtisch werden wir einen süßen Getreidebrei kochen, dazu gibt es dann Obst.

Sollte Euer Hunger nicht groß genug sein, dann bringt euch Behälter mit, dass Ihr etwas mitnehmen könnt.

## In Dornum 2009

Mi. 29.7.09 10:00-15:00 Uhr

ab 6 J.

bei 4 Teilnehmern je 20,- €