Lukanische Frikadellen
isciae lucanicae

Dieses Rezept basiert auf dem zweiten Buch des Apicius (Liber II - Sarcoptes, 2 ,4). Die Füllung für lukanische Würstchen (lucanicae) lässt sich auch für Frikadellen nutzen:
Lukanische Würstchen: Man mahlt Pfeffer, Kümmel, Saturei, Raute, Petersilie, Gewürzkraut, Lorbeeren, Liquamen, und es wird fein geschnittenes Fleisch dazugemischt, so dass es wieder damit zusammen gemahlen und zerrieben wird. Zusammen mit dazugemischtem liquamen, ganzen Pfefferkörnern und reichlich Fett und Pinienkernen fülle es in die Wursthaut, die überaus dünn gezogen sein soll, und so wird es zum Räuchern aufgehängt.
LVCANICAE. Lucanicas similiter ut supra scriptum est: [Lucanicarum confectio] teritur piper, cuminum, satureia, ruta, petroselinum, condimentum, bacae lauri, liquamen, et admiscetur pulpa bene tunsa, ita ut denuo bene cum ipso subtrito fricetur. cum liquamine admixto, pipere integro et abundanti pinguedine et nucleis inicies in intestinum perquam tenuatim productum, et sic ad fumum suspenditur.

Herkunft: Rom (Antike)
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
2 TL Pfeffer
1 TL Kümmel
1 Prise Lorbeer gemahlen
1 EL Bohnenkraut
½ TL Weinraute
½ TL Rosmarin
½ TL Thymian
2 EL liquamen
600 g Schweinehackfleisch
40 g Pinienkerne


Lukanische Frikadellen

Vorbereitung
Die Gewürze im Mörser zerstoßen und mit liquamen vermischen. Zusammen mit den Pinienkernen gründlich unter das Hackfleisch mischen und die Masse nochmals abschmecken.
Zubereitung
Aus der Fleischmasse kleine Frikadellen formen und von beiden Seiten braten oder grillen.

© 2026 coquina.de