

Empfehlungen für ein außergewöhnliches Grillgelage mit



Keltenspieß und Römerfladen



Menüs nach historischen Rezepten können Sie in zahlreichen Restaurants der Aktionslinie **ESSEN UND TRINKEN WIE KELTEN UND RÖMER** im GießenerLand rund um den Dünsberg und das Römerforum Waldgirmes genießen. An einem lauen Sommerabend können Sie aber auch selbst am offenen Feuer ein Grillgelage nach keltisch-römischer Art inszenieren. Alle für das außergewöhnliche Grillgelage notwendigen Fleisch-, Wurst- und Backwaren nach Art der keltischen und römischen Küche erhalten Sie in den Metzgereien und Bäckereien der Aktion **ESSEN UND TRINKEN WIE KELTEN & RÖMER**. Die für Salat- und Gemüsebeilagen nötigen Zutaten sind auf dem Wochenmarkt und im Lebensmittelhandel erhältlich. Zahlreiche Kräuter wachsen am Wegesrand von Wald und Wiesen, können aber auch durch gängige Kräuter und Gewürze aus dem Handel ersetzt werden.

Nun wünschen wir Ihnen einen gelungenen Sommerabend am offenen Feuer mit schmackhaften und originellen Gerichten nach Art unserer keltischen und römischen Vorfahren. Laden Sie Familie, Freunde und Nachbarn ein, reichen Sie reichlich Speisen und Getränke und feiern Sie so, wie es in unserer Heimat vor rund 2000 Jahren bei einem Gelage wohl üblich war.

Ihre Landrätin Anita Schneider

& das Team der Wirtschafts- und Tourismusförderung der Kreisverwaltung Gießen



I. Vom Ertrag aus Stall, Hof und Jagd



(Wurst und Fleischwaren nach keltisch-römischer Art erhalten Sie in Metzgereien der Aktionslinie **ESSEN UND TRINKEN WIE KELTEN & RÖMER**)



Die Metzgerei & Gastwirtschaft Schnaut e.K.
Bahnhofstr.5 35457 Lollar
bietet an:



Das Fleischerfachgeschäft Esther Schnaut
Lahnstraße 12
35435 Wettenberg-Launsbach
bietet an:

Keltenspieß*

Lamm, Schweinlende, Rindfleisch, Dörrfleisch, Zwiebeln, mit Thymian, Liebstöckel, Kräuter und Gewürze

DünsBurger*

Dünne Fleischscheibe aus gehacktem Fleisch Schweinefleisch, Rindfleisch, Distelöl, Wald und Wiesenkräuter, Gewürze

Heldenstück*

Ochsenkotelett, 21 Tage luftgereift, In einer Marinade aus Wildkräutern eingelegt, Rindfleisch, Oel, Kräuter und Gewürze

Luisenfinger*

kleine Bratwürstchen, Schweinefleisch, Rindfleisch, Bärlauch, Kräuter und Gewürze

Bardenspieß*

Luisenfinger mit Zwiebel, Lauch und Dörrfleisch auf Spieß Montiert, Schweinefleisch, Rindfleisch, Kräuter und Gewürze

Lukanische Bratwurst*

Schweinefleisch, Pinienkerne, Kräuter, Gewürze

Lahntaler*

Dünner Fleischklops aus Hackfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch, Olivenöl, Kräuter und Gewürze

Gladiatorspieß*

Kleine Würstchen (Schweinefleisch, Lammfleisch, Kräuter und Gewürze, Datteln im Speckmantel, auf Spieß montiert

Kelten-Dolch

Lammrücken am Spieß mit Kräuterbuttermarinade

Gallier-Steak

Schweinehüfte mit Knoblauchmarinade

Grenzstein

Schafskäse mit Knoblauch und Oregano

Druiden-Steak

Schweinesteak gefüllt mit Mett, Dörrfleisch, Zwiebeln, Pilzen, Kräutern

Das Fleischerfachgeschäft Esther Schnaut wechselt wöchentlich die Grillspezialitäten. Auf Vorbestellung (1-2 Tage) können alle gewünschten keltisch-römischen Grillspezialitäten hergestellt werden.



* bitte 1 Tag vorher vorbestellen, damit fürs Grillgelage ausreichender Vorrat vorhanden ist.





II. Vom Ertrag aus Feld, Wald und Flur (aus dem Lebensmittelhandel)

Erbsen-Minze-Püree

Zutaten: 350 g Schälerbsen (getrocknet), 8 g Minze (getrocknet), 100 g Butter, 2 l Gemüsebrühe, 1-2 TL Salz
Zubereitung: Die Erbsen ca. 2 Stunden in der Brühe kochen, danach die Brühe abgießen und die Erbsen pürieren. Minze und Butter unterziehen, nach Geschmack salzen. In einer feuerfesten Schale auf dem offenen Feuer (Grill) warm halten.

Raukesalat mit Birnen

Zutaten: 400 g Rauke (Rucola), 3 Birnen, 2 TL Kräutersenf, 0,1 l Apfelessig, 0,1 l Leinöl, 150 g Sauerrahm, 1 TL Salz, 2 TL flüssiger Honig, eine Hand voll Walnusskerne
Zubereitung: Rauke waschen, abtrocknen und in 4 – 5 cm lange Abschnitte schneiden, Birnen waschen, entkernen und grob würfeln, anschließend alles mit den restlichen Zutaten vermischen. Vor dem Servieren 1- 2 Std. kühl stellen und durchziehen lassen.

Mixtura olivae - FÜR EILIGE

1 Schälchen mit schwarzen und mit grünen Oliven



III. Vom Ertrag aus Ackerbau

(Backwaren nach keltisch-römischem Vorbild sind erhältlich in den Bäckereien der Aktionslinie
ESSEN UND TRINKEN WIE KELTEN & RÖMER)



Die Bäckerei Steinmüller GmbH
An der Pfarrwiese 3
35428 Langgöns

bietet an:

auch erhältlich in den Filialen Gießen-Klein Linden, Gießen-Wieseck, Heuchelheim, Hüttenberg-Hochelheim, Lahнау-Dorlar, Langgöns, Linden Großen- Linden, Lich, Lollar Münchholzhausen, Naunheim, Reiskirchen, Staufenberg Treis, Wetzlar-Niedergirmes und Ober-Mörlen

Altrömisches Brot

Weizen- u. Roggenmehl, Salz, Hefe, Bärlauch, Senf
Bestreut mit Karotten, Käse und Walnüssen

Olivennähren

Weizen- u. Roggenmehl, Weizensauerteig, Salz, Hefe, Oliven, Kräuter

Römerrad

Weizen- u. Roggenmehl, Salz, Pfeffer, Hefe
Bestreut mit Käse, Leinsamen u. Röstzwiebel

Keltenspiegel

Weizen- u. Roggenmehl, Salz, Hefe, Knoblauch

Maronenbrot

Roggen- u. Weizenmehl, Essig, Salz, Hefe, Maronen

Römerfladen

Dinkelmehl, Sonnenblumenkerne, Joghurt, Lupinenschrot, Hefe, Salz

IV. Für den Durst



Mehr zum Projekt

KELTEN & RÖMER IM GIESSENERLAND und zur Aktion
ESSEN UND TRINKEN WIE KELTEN & RÖMER:

www.giessener-land.de, das Freizeit- und Touristikportal des Landkreises Gießen



**Fordern Sie auch unsere kostenlosen Informationsbroschüren zum Thema
Kelten & Römer im GießenerLand an!**

Landkreis Gießen, Wirtschaftsförderung
Haus C, Riversplatz 1 -9
35394 Gießen
Tel. 0641 9390 1767
E-Mail: wirtschaft@lkgi.de
www.giessener-land.de