

ORKENSPALTER

DAS GROSSE ORKENSPALTER- KOCHBUCH

EINE UNOFFIZIELLE SPIELHILFE ZUM ESSEN AM SPIELTISCH



FAHPRODUKT

Inhaltsverzeichnis – Speisen nach Region

Andergast & Nostria

- Andergastse Tüffls Soep - 7
- Andergaster Eintopf - 6
- Fisch auf Salzerhavener Art - 21

Aranien

- Aranischer Sommersalat - 7
- Aranisches Curry - 9
- Aventurisches Spezialei - 10

Barbarenvölker

- Ameisen auf dem Baum - 8
- Fleisch auf Ferkina-Art - 21
- Fleisch im Lehmmantel - 22
- Hákarl - 25
- Lum Umbas Stärkungstrunk - 29

Horasreich

- Horasische Hasenohren - 26
- Kalbsfleischspießchen aus Methumis - 26
- Kalbschnitzel à la Corwyn - 27
- Neethaner Artischockenpfanne - 31
- Süßer Gewürzwein von den Zyklopeninseln - 36
- Überzogene Möhren aus Methumis - 40
- Vinsalter Palatschinken mit Eis - 41

Maraskan

- Pasteten für Fremdijs - 34
- Boranisches Hühnchen - 12
- Scharf-süße Pilzpfanne - 37
- Ghulasch - 24

Meridiana

- Al'Anfaner Feuertopf mit Gewürzen - 3
- Al'Anfanischer Gelbwurzeintopf - 4
- Kakao mit Kokosmilch - 26

Mittelreich

- Albernische Schinkenpastete - 5
- Almadanische Nudeln - 6
- Blubber und Qietsch - 11
- Brokkolieintopf - 16
- Eslamsrodener Ofensuppe - 18
- Ferdoker Rosinenwölfe - 20
- Garnelen-Nudelpfanne mit Speck - 23
- Pilzsuppe - 35
- Tobrische Schinkenschnecken - 39
- Weltwurst nach Beleno Caranta - 42

Nordlande

- Bärenfang (Meschkinnes) - 11
- Bornländer Allerlei - 15
- Bornische Pelmeni - 14
- Bornische Kartoffel-Piroggen - 13
- Lowanger Schmortopf - 29
- Olporter Speckfladen - 33
- Thorwaler Haferbrei - 38
- Thorwaler Stockfisch - 38
- Wintersuppe wie sie in Rodebrannt serviert wird - 43

Tulamidenlande

- Fasarer Lammragout - 19
- Khunchomer Pilaw - 27
- Khunchomer Schwein mit Aprikosen - 28
- Novadischer Kaktussalat - 32

Zwergenvölker

- Eisenwalder Elfengulasch - 17
- Zwergisches Starkbier - 44

Mit Dank an die Community von www.Orkenspalter.de
sowie an www.DasSchwarzeAuge.de,
Verena Schneider, Reylena und Anja Di Paolo (CC BY-NC 3.0-Lizenz)

Al'Anfaner Feuertopf mit Gewürzen (4 Personen)

von Tronde Torbensson

1 kg Schweinefleisch/Hühnerfleisch

Marinade:

1 TL Kreuzkümmel
1 TL schwarze Senfkörner
1 mittelgroße Zwiebel, geschält und geviertelt
4 mittelgroße Knoblauchzehen
1 EL gehackter frischer Ingwer
2 EL Apfelessig (oder anderer guter Essig)
2 EL Pflanzenöl
0.5 TL gemahlener Zimt
1/4 TL gemahlene Nelken

Zum Braten:

1 walnußgroße Kugel Tamarindenmark
125 mL Öl
3 mittelgroße Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
1.5 TL Kurkuma
1.5 TL Cayennepfeffer
1.5 TL Paprikapulver
1 TL Salz

Zubereitung:

- Fleisch würfeln
- Kreuzkümmel und Senfkörner in einer kleinen Pfanne unter ständigem Rühren in 3 Minuten dunkelbraun rösten (wenn es verbrannt riecht war es zu lange, es soll nur nach den Gewürzen duften). In einer kleinen Schüssel abkühlen lassen, dann zu Pulver zermahlen (Mörser oder Küchenmaschine)
- Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Essig und Öl in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab fein pürieren (auch das geht im Mörser) Fleisch in eine Schüssel geben, Kreuzkümmel und Senfpulver, die Püremischung nebst Zimt und Nelken zugeben und gut mischen. Zudecken und mind. 8 Stunden ziehen lassen.
- Das Tamarindenmark mit 1/4 l kochendem Wasser übergießen und 15 Minuten weichen lassen. Dann mit der Rückseite eines Löffels oder mit den Fingern zerdrücken. Flüssigkeit durchsiehen und die faserigen Rückstände wegwerfen.
- Öl erhitzen und die Zwiebeln unter Rühren hellbraun rösten. Die Hitze reduzieren und Kurkuma, Cayennepfeffer und Paprika zugeben. Nach 15 Sekunden Fleisch dazugeben (Marinade noch aufheben, so gut es geht) und 10 Minuten anschmoren. Tamarindensaft, Salz und restliche Marinade zugeben, alles zum kochen bringen. Die Hitze drosseln und das Fleisch (leicht abgedeckt) in etwa 30 Minuten weich schmoren.
- Abschmecken und servieren.

Dazu gibt es Reis oder Brot.

Al'Anfanischer Gelbwurzeleintopf

von Tronde Torbensson

150 ml Öl
½ TL Kreuzkümmelsamen
1 getrocknete Chilischote
2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
1 TL geriebene oder gehackte Ingwerwurzel
1 TL zerdrückter Knoblauch
1 Messerspitze Chilipulver
1 TL Salz
1 Messerspitze Kurkuma
3 Kartoffeln, geschält und gewürfelt
1 kleiner Blumenkohl in kleine Röschen gebrochen
150 ml Wasser
1 Dose Kokosmilch

Zubereitung:

Das Öl erhitzen, Kreuzkümmel und Chilischote dazu geben und umrühren. Die Zwiebel zugeben und unter Rühren ca. 5min braun anbraten. Ingwer, Knoblauch, Chilipulver, Salz und Kurkuma zugeben und nochmal 2 min rühren. Kartoffel und Blumenkohl dazugeben, und gut vermischen. Hitze reduzieren und ca. 15 min köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Kokosmilch dazugeben, nochmal kurz aufkochen.

Mit Reis oder Brot servieren

Albernische Schinkenpastete (2-3 Personen)

von Shintaro89



Zutaten

- 1 Fertig-Blätterteig im Backblech-Format
- 1 großes Ei
- 75 g geriebener Emmentaler
- 100 g gekochter Schinken

Den Blätterteig ausrollen, quer legen und die unteren zwei Drittel mit Schinken belegen. Das Ei aufschlagen und etwas Eigelb zur Seite nehmen, den Rest verquirlen und gleichmäßig auf dem Teig verstreichen (macht man mehrere Pasteten, so sollte man ein komplettes Eigelb zur Seite nehmen und das überschüssige Eiklar auf die Pasteten verteilen). Einen guten Teil des Käse darüber streuen und den Teig vorsichtig einrollen, sodass eine etwa 10 cm breite Rolle von der Länge des Backblechs entsteht. An den Rändern leicht andrücken damit nichts ausläuft und die Oberseite mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Mit einem Messer leicht quer einschneiden und den restlichen Käse auf die Pastete streuen.

Die Pastete bei 200 °C etwa 20-25 Minuten backen, bis der Teig braun und der Käse geschmolzen ist. Die Füllung kann leicht um beispielsweise Zwiebeln oder Mais ergänzt werden.

Almadanische Nudeln (5-6 Personen)

von Sir Gawain

500 g Nudeln
2 kleine Chilischoten, gehackt
4 Zehen Knoblauch, zerdrückt
40 g Pinienkerne, gehackt
200 g (Kräuter-)Schmelzkäse
3 EL Zitronensaft
1 Pack. TK-Basilikum (frisch gehacktes Basilikum geht natürlich auch)
4 EL Honig
400 ml Sahne
120 ml Brühe
4 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Sahne in eine Pfanne geben und leicht erhitzen. Schmelzkäse portionsweise hinzugeben und mit der Sahne verrühren. Honig unter Rühren in der Käse-Sahne auflösen.

Chilischoten, Knoblauch, Pinienkerne, Basilikum und Zitronensaft dazugeben. Dann die Brühe einrühren. Das Ganze kurz zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und anschließend 15-20 min köcheln lassen, bis die Soße etwas eindickt. Zum Schluss mit Pfeffer abschmecken.

Während die Soße köchelt, die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Abtropfen lassen und mit der Soße vermengen. Sofort servieren.

Tipp: Wer den Aufwand nicht scheut, kann die Pinienkerne vor dem Hacken noch kurz in einer Pfanne anrösten. Dann entwickeln sie mehr Aroma.

Andergaster Eintopf (3-4 Personen)

von Sir Gawain

500 g Möhren, gewürfelt
500 g Kartoffeln, gewürfelt
100 g durchwachsener Speck
4 Mettwurstchen
1 Zwiebel oder kleine Lauchstange
200 ml Brühe
Salz und Pfeffer oder auch Schnittlauch nach Augenmaß

Speck, Mettwurst und Zwiebel in einer Pfanne erst ein wenig auslassen bzw. anbraten. Kartoffeln und Möhren ankochen, dann alles in einen Topf geben und gut durchkochen.

Vom Herd nehmen und kalt werden lassen. Der Geschmack entwickelt sich dann besonders gut. Danach das Ganze wieder aufwärmen.

Andergastse Tüffls Soep (6 Personen)

von chaos-black

"Wat wilsde weten? Wie ik die Soep gemacht hab? Jaja, wonder' mich gornich dat de die moochst. Gibt sicher kein echt Tüffls in Alonie... ach Aranien sachste? Naja ook egool. Is jenfalls gud für zum Aufwärmen in de Wintertijd, sicher auch in Alonien. Und schmeckt halt ook echt nach wat... Denn sperr ma de Lauschers op, so geht das mit die orginool Aandergastse Tüffls Soep, die word schon von me Vörvoorn so gemokt"

-der Gastwirt Eichward Bochsansn in seiner Taverne irgendwo in Andergast

50g Butter
1,5L Gemüsebrühe
100ml Sahne
700g Tüffels (Kartoffeln)
200g Würstchen
3 Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Petersilie

Wie man dat mookt:

Ersma mussde de Zwiebeln un de Tüffls klijn snijdn un denn die Zwiebelnstücke in de Budda aanbradn. Dann de Tüffls dazu rin dun un n böschn da in lassen. Anschließend gibts da die Brühe drauf un denn dat ganze so entspannt vor sich hin köcheln lassen. Wenn de merkst, die Tüffls sin nich mer haard, denn kannsde mit Stabmixer dadrin ausrasten un allet kord un klijn häcksln, fürn Geschmack Salz und Pfeffer nich vergessen! Najoa, denn am Ende halt noch de Wurst in Schijben da rin und die Sahne ook noch rin und n böschn Petersilie druff – feddich!

Aranischer Sommersalat (2 Personen)

von killangel

2 Pk. Feta
1/2 Eisbergsalat
2-3 EL Weißweinessig
2-3 EL Honig
eine große Hand voll frisches Basilikum
1 Tasse Bulgur
2 Orangen (oder 2 Dosen Orangen)
Gemüsebrühe
Koriander, Pfeffer

Feta und Salat klein schneiden, Orangen schälen und ebenfalls schneiden. Zusammen mit Essig und Honig in eine Schüssel geben. Leicht pfeffern. Eine Tasse Bulgur nach Packunsanleitung in Gemüsebrühe mit 1 TL Koriander kochen. Das Basilikum rupfen und zum Schluss darüber streuen.

Umrühren, fertig.

Ameisen auf dem Baum (2 Personen)

von Sir Gawain

Ein Rezept von Mirja Sonntaler, das sie von einer Reise in das Gebiet der Waldmenschen mitbrachte.

100 g Glasnudeln
160 g mageres Rindfleisch oder Tatar
2 rote Zwiebeln
3 EL Sojasoße
2 EL Sherry oder Reiswein
2 TL Sesamöl
1 EL Speisestärke
1 Prise Zucker
1 TL Brühpulver
100 ml Wasser
1 TL Ingwerpulver
1 Lauchstange
1 Möhre
1 rote Paprika

Rindfleisch (falls kein Tatar verwendet wird) in feine Streifen schneiden. Aus 1 EL Sojasoße, 1 TL Sesamöl und Speisestärke eine Marinade anrühren und das Fleisch darin ca. 20 min. einlegen. Den Lauch und die Zwiebel in Ringe, die Möhre sowie Paprika in kleine Würfel schneiden. Das restliche Sesamöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Glasnudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Dann portionsweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen auf etwa 150°C einige Minuten backen, sodass ihnen die Feuchtigkeit entzogen wird. Währenddessen das Gemüse im Bratensatz unter Rühren andünsten. Nach einer Zeit die Prise Zucker darüber geben. Die restliche Sojasoße, das Ingwerpulver, Wasser und den Sherry/Reiswein dazugeben und kurz weiterkochen lassen. Dann das Fleisch unterheben.

Die getrockneten Glasnudeln auf einen Teller portionieren und die Fleisch-Gemüse-Mischung darauf geben. Dadurch, dass die trockenen Glasnudeln die Sauce aufnehmen, fangen sie an zu knistern wie eine Kolonne Ameisen, die an einem Baumstamm hochkrabbelt.

Meisterin Sonntaler teilte mir indes mit, dass anscheinend nur die originale Zubereitung der Mohas dieses Gericht zum Knistern bringen könne, bei ihr über dem heimischen Herdfeuer habe sie damit noch nie Erfolg gehabt. Geschmeckt habe es ihr trotzdem, sagte sie. Und sie erspare sich mittlerweile die aufwändige Trocknung der Nudeln und serviere sie einfach "nass" zu dem Gericht.

Aranisches Curry (4 Personen)

von Sir Gawain, Bild von Shintaro89



500 g Hähnchenbrustfilet
etwas Olivenöl
250 g Zwiebeln
1 Apfel
250 ml Hühnerbrühe
125 ml Schlagsahne
1 TL Zitronensaft
1 EL Mehl
3 TL Curry
Salz
Zucker

Geflügel in fingerbreite kurze Streifen, Zwiebeln in Scheiben und den Apfel in Würfel schneiden. Fleisch in Olivenöl anbraten und aus der Pfanne nehmen. Warm stellen.

Zwiebelringe und Apfelstücke im Bratensatz andünsten. Mehl und Curry darüber streuen und unter Rühren kurz anschwitzen. Dann mit der Brühe ablöschen, die Sahne untermischen und alles mit Salz, Zucker und Zitronensaft würzen.

Das Curry 5 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen, dann Geflügelstücke dazugeben und noch einmal abschmecken.

Mit Reis servieren.

Aventurisches Spezialei

von Storytelling



Voraussetzung: Mama ist grad unabhk6mmlich und Papa muss sich um die Kinder k6mmern

4 Eier
1/2 frische Tomate
1/2 Zwiebel
Schinken
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
bissel Schnittlauch
1 EL 6l
4 Scheiben Brot

6l in einer Pfanne erhitzen, nebenher Tomaten, Zwiebeln, Schnittlauch und Schinken klein schneiden (Wie klein ist egal. Es muss nicht h6bsch werden. Falls einer fragt: "Im Magen kommt eh alles zusammen."). Kram (allerdings ohne den Schnittlauch) in der Pfanne anbraten. 4 Eier (ohne Schale) dazugeben, Salz, Pfeffer und Schnittlauch dazu. Warten bis das Ei den gew6nschten Verzehrgrad erreicht hat. Spezialei gleichm6ssig auf's Brot verteilen und servieren. Nicht vergessen zu betonen, dass es "Papa's Spezialei" ist. Je j6nger die Kinder sind, desto leichter kaufen sie es ab. Sollten Sie in sp6teren Jahren enttarnt werden, dass das doch nur Spiegelei und Tomate sei, dann sagen sie, dass es trotzdem toll ist, weil Sie ja so gut wie nie kochen. Das wirkt auch ganz gut.

Bärenfang (Meschkinnes)

von Eisvogel

1 L Alkohol (unvergällt)
400 – 500 g Honig
Vanille, Nelken

Aus der Apotheke (unvergällt!! - unbedingt daraufhinweisen, dass er zum Verzehr gebracht wird) reinen Alkohol (ersatzweise 70%) besorgen. Auf einen Liter ca 400-500g Honig geben, wer es süßer mag, kann noch mehr Honig nehmen. Mokoschkagläubige nehmen bis zu 1 kg/ Liter reinen Alkohol.

Alkohol vorsichtig erhitzen (kocht schnell - und das soll er nicht! Wasserbad benutzen, so vorhanden), erwärmten Honig zugeben, verrühren. Man kann noch Nelken (1-2) oder Vanilleschoten (1-2) hinzugeben.

Abfüllen, stilecht wäre eine große Bügelflasche.

An dunklem Ort 6-8 Wochen kühl lagern, gelegentlich schütteln, gegebenfalls Nelken und/oder Vanilleschoten entfernen. Dann zimmerwarm oder gekühlt trinken.

Da der heiße Alkohol sehr entzündlich ist, offenes Feuer vermeiden bzw. am Gasherd sehr, sehr vorsichtig sein. Nicht zubereiten, wenn man schon welchen getrunken hat...

Firungeweihte lieben ihn, tappst man doch nach ausgiebigem Genuss umher wie ein Firunsbär

Blubber und Qietsch

von TrondeAsleifsson

450 g mehliges Kartoffeln
225 g Wirsing, in Streifen geschnitten
5 EL Öl
2 Stangen Lauch, gehackt
1 zerdrückte Knoblauchzehe
225 g Räuchertofu, gewürfelt (alternativ natürlich Speck)
Salz & Pfeffer
gedünstete Lauchringe zum Garnieren

Anleitung

1. Kartoffeln schälen, abkochen und zerdrücken (Spätzlespresse eignet sich sehr gut)
2. Den Kohl 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und zu den Kartoffeln geben.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauch und Knoblauch zugeben, 2-3 Minuten dünsten und mit der Kartoffel/Kohl Mischung vermischen.
4. Den Tofu zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten. Vorsichtig wenden und die andere Seite ebenfalls 5-7 Minuten knusprig braten.
5. Mit den Lauchringen garnieren und sofort servieren.

Boranisches Hühnchen (4 Personen)

von Sir Gawain

8 Hühnerschenkel oder 4 Geflügelschnitzel
3 EL Honig
6 EL Sojasoße
1 kleine Knolle Ingwer
1 Zehe Knoblauch
1/2-1 Chilischote
Pfeffer

Geflügel waschen und trockentupfen, dann in eine kleine Auflaufform legen. Ingwer schälen und fein reiben, Chili und Knoblauch in feine Stückchen schneiden. Honig in der Sojasoße unter Rühren auflösen, dann die Gewürze hinzugeben und vermengen. Evt. mit etwas Pfeffer würzen.

Würzmarinade über das Geflügel in die Auflaufform geben und für 30 min. (bei Geflügelschnitzel reichen 15 min.) bei 160°C im Ofen garen.

Dazu passt Reis oder ein würziges Brot.

Bornische Kartoffel-Piroggen (4 Personen)

von Shintaro89



für den Teig:

- 350 g Mehl
- 1 Ei
- 100 – 150 mL Wasser

für die Füllung:

- 600 g gekochte Kartoffeln
- 250 g Quark
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butter
- Muskat, Kardamom oder Cumin
- Salz, Pfeffer

Aus Mehl, Ei und Wasser einen glatten Teig kneten und 30 Minuten ziehen lassen. Der Teig kann leicht vorbereitet und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Die Zwiebel hacken und in Butter anbraten. Die gekochten Kartoffeln fein stampfen und mit Zwiebel und Quark glatt verrühren. Die Masse mit Gewürzen abschmecken – sie kann vorbereitet werden, sollte aber rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden.

Den Teig dünn ausrollen und Kreise mit einer großen Tasse ausstechen (Durchmesser maximal 10 cm) und halbrund mit etwa 1.5 EL der Füllung belegen. Die andere Hälfte umklappen und gut andrücken. Die Piroggen werden in leicht siedendem Wasser gekocht (nicht zu viele auf einmal!) und nach dem auftauchen noch ~2 Minuten ziehen gelassen.

Bornische Pelmeni (4 Personen)

von Shintaro89



für den Teig:

400 g Mehl (+ 100 g zum Bestäuben)
~100 mL Wasser
Salz

für die Füllung:

500 g Hackfleisch
1.5 Zwiebeln
4 EL Butter
0.5 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Gemüsebrühepulver

Aus Mehl, Salz und möglichst wenig Wasser einen zähen Nudelteig kneten und 30 Minuten ziehen lassen. Der Teig darf weder kleben noch reißen und kann problemlos Stunden früher vorbereitet werden.

Für die Füllung Zwiebeln mit Salz und Pfeffer in Butter anschwitzen, mit Hackfleisch und Petersilie mischen. Je nach Geschmack kann man einen Teil des Salz durch Brühepulver ersetzen.

Den Teig zu einer langen Wurst formen und in Scheiben schneiden; jede Scheibe ausrollen oder mit den Fingern flach ziehen und mit etwa einem Teelöffel der rohen Füllung füllen. Sorgfältig schließen; die Pelmeni fangen je nach Konsistenz der Füllung nach einer Weile an, etwas zu kleben, sodass größere Mengen leicht mit Mehl bestäubt werden sollten. Wesentlich leichter geht es natürlich mit einer Pelmeni-Form.

Die Pelmeni werden in leicht siedender Gemüsebrühe gekocht bis sie auftauchen und dann noch zwei Minuten ziehen gelassen. Dazu passen salzige Butter, saure Sahne oder Krautsalat und eingelegte Gurken.

Bornländer Allerlei (6 - 8 Personen)

von Daswadan

- 20 Unzen eingelegtes Sauerkraut
- 1 kleiner Weisskohl
- 20 Unzen Fleischwurst mit Knoblauch
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 20 Unzen pürierte Tomaten
- 20 Unzen Schweinefleisch
- Wasser
- Bratfett
- Pfeffer & Pfeffer
- Lorbeerblätter, Piment & Paprikapulver

Weisskohl waschen und in feine Streifen schneiden. In einen Topf geben und mit Wasser auffüllen, bis der Kohl gerade bedeckt ist. Etwas Salz hinzugeben und etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Zwiebeln in Ringe schneiden, Fleisch und Fleischwurst in kleine Stücke schneiden. Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen. Zwiebeln und in Bratfett anschwitzen. Dann das Fleisch und die Fleischwurst hinzugeben. Alles zusammen anbraten.

Kohl, Sauerkraut und das Fleisch-Zwiebelgemisch in einen Topf geben und die passierten Tomaten hinzufügen. Lorbeerblätter und Piment nach Geschmack hinzufügen. 20 Minuten ziehen lassen. Nochmals mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken.

Dazu Stangenbrot reichen.

Hinweise:

1 aventurische Unze = 25 Gramm

Irdisch könnte dem einen oder anderen das Gericht als Bigos bekannt sein.

Brokkolieintopf (4 Personen)

von Shintaro89



750 g Brokkoli (gefroren oder frisch)
400 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
Gemüsefond
Salz, Pfeffer, Muskat, Gemüsebrühe
ggf. Champignons, Brot, Croutons

Gemüse kochen, Kartoffeln zerdrücken und Brokkoli in grobe Stücke schneiden. Zwiebel schneiden, mit dem Pürierstab im Topf alles fein pürieren. Dabei etwas Gemüsefond zugeben und mit Gewürzen abschmecken, bei niedriger Temperatur sämig köcheln lassen und Wasser/Brühe zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Dazu passen gebratene Champignon-Scheiben oder geröstete Croutons, auf jeden Fall aber Brot.

Eisenwalder Elfengulasch (4 Personen)

von Daswadan

500 g Langohrschafffleisch (Bauch oder Schulter)
2 EL Fett
4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Paprika, Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel
Tomatenmark
1 EL Essig
1 EL Mehl
Wasser
3EL saure Sahne

Die feinblättrig geschnittene Zwiebel lasse man im heißen Fett goldgelb anrösten, gebe das würfelig geschnittene Lammfleisch, den Paprika, den Essig und kaltes Wasser dazu. Dann salze man es und lasse es ½ Stunde lang dünsten, wobei man das Umrühren nicht verabsäumen sollte. Der Saft ziemlich eingedunstet ist, staube man mit Mehl nach und füge das Tomatenmark bei. Dann gieße man wieder mit Wasser auf und lasse das Gulasch noch 10 - 15 Minuten langsam weiterkochen. Zur Geschmacksverfeinerung kann man noch etwas Knoblauch, Majoran, Kümmel sowie würzigen Rotwein oder saure Sahne unter das Gericht mischen.

(beliebtes zwergisches Gericht bekannt aus dem nördlichen lieblichen Feld und dem Eisenwald; vor allem aus dem Fleisch der Eisenwalder Langohrschafe zubereitet, welche ja bekannterweise elfenähnliche Ohren haben, daher der etwas makabre Name.)

Quelle: *Kulinarium Aventuricae*, Herausgeber: Verlag "Pentagramm des Schwertes", Wels, Österreich



Eslamsrodener Ofensuppe (12 Personen)

von Orkenspalter

"Bei Travia, es gibt wohl nichts Schöneres, als Abends in Eslamsroden abseits der Reichsstraße bei einem guten Eslamsbräu und einer deftigen Ofensuppe in einer der Schänken einzukehren." (Aus den Berichten eines Handelsreisenden)

1,5kg	Schnitzfleisch*
	Gemüsebrühe
6	mittelgroße Zwiebeln
	Champignons in Scheiben (nur mit Flüssigkeit)
12	Gläser Tomatenpaprika
1	Dose Ananas (gewürfelt)
200 mL	Sahne
250 mL	Chilisauce
1	Päckchen Tiefkühlerbsen

Es wird ein großer Kochtopf benötigt, in dem im Wesentlichen alle Zutaten im Ofen erhitzt werden. Die rein technische Zubereitung ist somit nicht so aufwändig

Der Grundgeschmacksträger - also das Fleisch - in Würfel schneiden. Würzen mit Fleischbrühe / Bouillon-Würfeln. Wälzen in Salz und Pfeffer. Wenn man das Gericht vegetarisch machen möchte, so benötigt man z.B. rote Linsen, Reis oder Kartoffeln, die in vorgekochter Form in den Topf gegeben werden.

Die restlichen Zutaten werden zubereitet. Zwiebeln in Würfel schneiden. Champignons mit Flüssigkeit in den Topf geben. Tomatenpaprika, Ananas, Chilisauce und Sahne hinzugeben. Das ganze wird etwa 2 bis 2,5h bei 180° C im Ofen erhitzt und kann danach direkt gegessen werden.

* In der vegetarischen Variante mit roten Linsen, Reis oder Kartoffeln dauert die Zubereitung auch nicht so lange und nur 1 Stunde.



Fasarer Lammragout (4 Personen)

von Shintaro89



- 700 g Lammfleisch (anteilig passen auch Schwein, Rind oder Huhn)
- 4 EL Olivenöl
- 1.5 EL rash-el-hanout (ggf. mehr)
- 500 g Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 1 große Chilischote
- 1 große Dose Tomaten, stückig
- 150 g getrocknete Feigen oder Datteln
- 1 TL Kurkuma
- 1-2 EL Tomatenmark
- 1 Dose Kichererbsen (400 g oder weniger, alternativ grüne Bohnen)
- 0.5 Bund Pfefferminze
- 350 g Couscous
- Minzjoghurt als Soße

Fleisch in grobe Würfel schneiden und mit Olivenöl und rash-el-hanout scharf anbraten. Zwiebeln achteln, Knoblauch in Scheibchen schneiden, Chilischote hacken und jeweils zum Fleisch geben, kurz anbraten. Dazu die Tomaten und gehackten Feigen/Datteln geben, 250 mL Wasser und Tomatenmark nach Geschmack zugeben. Das Ganze kurz aufkochen und etwa 75 Minuten lang geschlossen schmoren lassen. Anschließend mit den restlichen Gewürzen abschmecken und die Kichererbsen zugeben. Zum Schluss evtl. mit dunklem Soßenbinder andicken und mit Couscous servieren; dazu passt Minzjoghurt.

Ferdoker Rosinenwölfe

von Boram



Zutaten:

- ½ kg griffiges Mehl
- 30 g Germ
- 250 – 375 mL Milch
- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Eiklar
- evtl. Zitronenschale

Zubereitung:

Mehl in die Schüssel geben, Germ einbröseln. Die Butter schmelzen, Milch und Zucker zugeben, umrühren und lauwarm zum Mehl geben. Den Teig mit den Knethaken schlagen bis er ganz glatt ist und sich vom Rand löst. Mehl draufstreuen und an einem warmen Ort gehen lassen. Rosinen in den Teig einarbeiten, formen und Eiklar darüber Pinseln. Zuletzt bäckt man sie bei 190 - 200 °C bis sie goldbraun sind.

Die Rosinenwölfe werden in Ferdok anlässlich des **Tages der Jagd** gebacken.

Fleisch auf Ferkina-Art (4 Personen)

von Windweber

Fleisch in kleinen Stücken (Schaf oder Ziege wäre stimmig, Schwein oder Rind tun es aber auch und schmecken weniger streng) Fett oder Öl, ein Topf voll

Naturjoghurt
Knoblauch nach Geschmack
Salz
Gurke

Bei den Ferkinas ist es üblich, dass das ganze Jahr ein Kessel mit siedendem Fett im Dorf steht, das nur einmal im Jahr erneuert wird. Zu dieser Gelegenheit wird ein Tier lebend in das frische, siedende Fett geworfen, wo es unter Qualen verendet und dann verspeist wird. Wenn die Helden dort nun zu Besuch sind, z.B. im Abenteuer In den Schluchten des Rshtulswalls aus Karawanenspuren oder das Blut der Götter aus Unter Barbaren könnten sie Zeuge dieses Rituals werden. Nachdrem der SL nun die Szene beschrieben hat, wird es Zeit für das Essen: Fettfondue!

Man erhitze Fett (spezielles Fondue-Fett oder -Öl, Sonnenblumen-, Erdnuss- oder Sojaöl) auf etwa 180 Grad Celsius, die Temperatur lässt sich durch eintauchen eines Holzgegenstandes leicht überprüfen: Schlägt es Blasen, ist es heiß genug. Idealerweise tue man das in einem speziellen Fondue-Geschirr, ein Topf tut es aber auch. Man beachte aber unbedingt, dass das Fett nicht so heiß wird, das es Feuer fängt! Dann erhält jeder Spieler einen Spieß und das Fetterneuerungsfest kann beginnen. Will man eine typische-Ferkina-Soße dazu reichen, empfehle ich Joghurt mit etwas Salz und Knoblauch und Gurke, die man über Nacht ziehen gelassen hat.

Fisch auf Salzerhavener Art (4 Personen)

von Sir Gawain

2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
1 TL Majoran
800 g stückige Tomaten („Pizzatomaten“)
Salz, Pfeffer
2 Fleischtomaten (oder 4 normale Tomaten)
4 Seelachsfilets ohne Haut (à 150-200 g)
dunkler Balsamico
2 EL Basilikum, grob gehackt
Zucker

Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, den Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebelringe darin andünsten. Majoran und Knoblauch dazugeben kurz durchschwenken. Dann die Tomaten dazugeben. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und 10 bis 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Fleischtomaten vierteln, entkernen und in grobe Würfel hacken. Die Seelachsfilets waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewürfelten Tomaten in die Tomaten-Zwiebel Sauce geben, die Sauce mit Balsamico und etwas Zucker je nach Geschmack leicht süß/säuerlich abschmecken, eventuell nachsalzen und/oder -pfeffern.

Die Sauce in eine Auflaufform geben, die Fischfilets aufsetzen und im vorgeheizten Backofen (Umluft) bei 180 Grad 15 Minuten garen lassen. Vor dem Servieren mit Basilikum bestreuen. Dazu passt Reis.

Fleisch im Lehm mantel

von Windweber

Diese Methode wird von vielen Barbarenvölkern Aventuriens wie Goblins, Orks, Waldmenschen und bisweilen auch Zahoris angewandt. Wer keinen Lehm in der Nähe findet, der kann sich auch einfach Ton vom Töpfer oder vom Versant holen.

5 kg Lehm für eine Portion Igel, entsprechend mehr für größere Fleischstücke
Zwiebeln
Braten oder ganzen Hasen (Igel sind schwer legal zu erwerben ;))
Brombeerblätter (geben herbess Aroma) oder Packpapier
Rosmarinzweige
weitere Gewürze nach Geschmack (und aventurischer Region)

Aus viel Lehm eine große Schale formen und diese mit Brombeerblättern auslegen (auch die Wände), Rosmarinzweige und geschnittene Zwiebeln hineinlegen, dann das Fleisch, auf das zunächst auch Zweige und Zwiebelstücke kommen, dann mit Blättern abdecken. Dann die Schale um das Fleisch zu einer Kugel umformen, sodass die Blätter das Fleisch umgeben. Dann das ganze in die Glut eines Feuers legen und Feuer darüber schüren. Je nach Größe des Lehmballers muss dieses recht groß sein, kleine Fleischportionen lassen sich aber auch im heimischen Grill mit, über und unter Grillkohle zubereiten. So verbleibt das Fleisch etwa zwei Stunden lang. Den hart gewordenen Lehmballer aus der Asche und der Glut ausgraben, von der Feuerstelle nehmen und auf einen Stein oder hitzebeständigen, stabilen Tisch legen. Nun den Lehm mit spitzen Stücken, Hammer u.ä. zerbrechen und ablösen (Achtung, heiß!), die Blätter entfernen und den Braten schneiden.

Das Fleisch wird durch diese Zubereitung sehr saftig.



©2011 Ulisses
Splele GmbH

Garnelen-Nudelpfanne mit Speck (4 Personen)

von Shintaro89



- 500 g kurze Nudeln
- 250 g geschälte Garnelen (lieber schöne als viele)
- 2 mittlere Zwiebeln
- 6 Scheiben magerer Schinkenspeck
- eine Hand getrockneter schwarzer Oliven (möglichst intensiv schmeckende)
- 5 EL dunkle Sojasoße
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Anis, Zitronensaft
- ggf. Lorbeerblatt, Basilikum, 20 mL Pastis Pastis

Die Garnelen mit 3 EL Sojasoße, etwas Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft sowie bei Belieben einem Lorbeerblatt für einige Stunden im Kühlschrank marinieren, das Blatt wieder entfernen. Die Nudeln al dente kochen, zeitgleich die Zwiebeln in dünne Schiffchen schneiden und in Olivenöl in einer großen Pfanne anbraten. Die restliche Sojasoße zugeben, dann Garnelen und Speck bei mittlerer Hitze kurz braten, eine Prise Anis-Pulver (und ggf. Pastis) zugeben. Garnelen aus der Pfanne nehmen, Nudeln und gehackte schwarze Oliven zugeben und bei höherer Hitze leicht anbraten. Die Garnelen wieder untermischen und alles mit Petersilie sowie etwas Basilikum nach Geschmack bestreuen.

Ghulasch

von Halldor

"Es ist Dir zu scharf, Bruderschwester? Das ist die einzige Möglichkeit in Warunkistan, umgeben von Tod und Knochen, etwas genießbares zu essen zu bekommen. Außerdem ist es eigentlich noch recht fade." -gehört an einem Lagerfeuer bei Warunk, vor einiger Zeit-

zermörsere

- 1 Benbukkelstange, 2.5 Finger lang (Zimt, 5cm)
- 1 TL Bockshornkleesamen
- ca. 16 kleine getrocknete Chilis oder 4 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Mohnsamen
- 1 TL Ka'Darmon
- 1 EL Koriandersamen
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 2 TL schwarze und gelbe Senfsaat
- 6 Shadifnägelchen (Nelken)
- halber Sternanis

vermische es mit

- 2 EL Tamarindenpaste
- 6 gehackten Knoblauchzehen
- gehackten Ingwer, 3 Finger lang (6 cm -Stück)
- 4 EL hellen Essig

zu einer glatten Paste. Diese kann auch gut gefroren aufbewahrt werden. In diese Portion lege nun etwa ein

3viertel Stein gewürfeltes Fleisch (Schwein und Rind, nur im Notfall Ghul)

und lass es ziehen, etwa eine Viertelstund.

- 3 große gehackte Zwiebeln und
- 2 große Papri'ka in Öl

anschwitzten und anbraten. Das marinierte Fleisch dazu, aufbrutzeln. Füge dann

- 3 Schank Wasser (ca. 600 ml) und
- 4 Unzen Tomatenmark (ca. 100 g)

hinzu und lasse es eine halbe Stunde schmorgeln. Koste nun und frage Dich: Soll es nicht pikanter sein? Zum Abschluss gib

- 1 TL braunen Zucker
- 16 Curryblätter

hinzu und köchle es noch eine Viertelstund. Nun lass es Dir schmecken, zusammen mit einem feinen Fladenbrot. Unz'besteren Jinaia!

Hákarl

von Windweber

(Der thorswalsche Name für ein Gericht, das sich erstaunlicherweise in ähnlicher Form auch bei Achaz großer Beliebtheit erfreut, während kaum ein anderes Volk es herunterwürgen kann)

Haifischfleisch

Brot als Beilage (bei den Thorwalern)

viel Premer Feuer als Getränk (bei den Thorwalern)

Man nehme einen Hai, entgräte und nehme ihn aus. Man wasche ihn. Wichtig: Er wird weder gewürzt noch haltbar gemacht! Nun hebe man eine Grube in groben Kies aus und vergrabe dort das Fleisch. Man lege einige größere Steinbrocken darauf, um das Fleisch auszupressen und vor Tieren zu schützen. Im Sommer verbleibe das Fleisch so 7-7 Wochen, im Winter 2-3 Gottesnamen. Daraufhin hänge man das Fleisch 2-4 Gottesnamen in eine offene Trockenhütte, wo es zumindest einen Teil seines Gestanks verliert und fest und trocken wird. Moderne Thorwaler und Achaz in Gegenden ohne Kies verwenden durchlässige Holzkisten, um das Fleisch fermentieren zu lassen.

Vor dem Verzehr entferne man die braune Kruste und schneide das Fleisch in kleine Stücke. Traditionell wird bei Thorwalern Premer Feuer dazu gereicht.

Besonders als Wintervorrat ist diese Delikatesse in Thorwal wichtig, hält sie sich doch einmal zubereitet, wie es heißt, 10 Götterläufe lang.

Achtung! Die Zubereitung muss korrekt erfolgen, da Haifleisch mintunter giftig ist und erst nach der Vermentation gefahrlos genießbar.

(Mit etwas Mühe lässt sich das auch fertig beschaffen und z.B. aus einem Island- oder Japanurlaub mitbringen. So kann man den Spielern die ungewöhnliche Delikatesse der Achaz oder Thorwaler, die ihre Helden gerade besuchen, nahe bringen. Ein perfektes Ausspielen der Situation ist garantiert! ;)



©2011 Ulisses Spiele GmbH



©2011 Ulisses Spiele GmbH

Horasische Hasenohren (2 Personen)

von killangel

1 Rolle Blätterteig
1 Glas Pesto (wird nicht komplett aufgebraucht)
1 große Hand voll geriebener Käse

Blätterteig ausrollen, mit Pesto bestreichen und mit Käse bestreuen, dann wieder zusammenrollen und in schmale Streifen schneiden (maximal 1 cm dick) dann die Scheiben von beiden Seiten in der Pfanne anbraten bis sie knusprig sind.

Kakao mit Kokosmilch

von TrondeAsleifsson

80 g Blockschokolade
3 Zimtstangen
1500 ml Kokosmilch
eine Prise geriebene Muskatnuss
etwas Salz
Zucker oder Honig nach Belieben

- Schokolade, Zimtstangen und Kokosmilch in einem Topf erhitzen bis die Schokolade schmilzt.
- Auf kleiner Flamme ca 15 Minuten simmern (nicht kochen!) lassen.
- Durch ein Sieb abgießen, mit Salz, Muskatnuss und Zucker abschmecken.

Kalbsfleischspießchen aus Methumis (4 Personen)

von Daswadan

800 g Kalbfleisch
400 g Speckscheiben
1 EL Sonnenblumenöl
Salz
1 Msp Koriander
1 Msp Fenchelsamen
8 Holzspießchen

Das Kalbfleisch in Stücke schneiden und mit Öl, Salz, gemahlenem Koriander und den Fenchelsamen marinieren. Kalbsfleisch und Speck abwechselnd auf die Spieße stecken und etwa 8 Minuten lang von allen Seiten anbraten.

Das Rezept stammt aus „Das Kochbuch der Renaissance“

Kalbschnitzel à la Corwyn (4 Personen)

von Sir Gawain (Aus den gesammelten Notizen des Corwyn Rubini, Küchenmeister der Draconiter zu Thergûn)

600 g Kalbschnitzel
1 Pack. TK-Basilikum
1 Zitrone (Saft)
250 ml Weißwein (nach Geschmack halbtrocken oder lieblich)
1 EL Olivenöl
6 zerstoßene Nelken (max. ¼ TL)
1 TL Zucker
P feffer
Ingwerpulver

Kalbfleisch in Olivenöl kurz anbraten. Den Zitronensaft und das Basilikum zugeben und mit dem Wein ablöschen. Kurz bevor das Fleisch durch ist, den Zucker zugeben und das Fleisch mit den Nelken sowie dem Ingwer & Pfeffer würzen.

Dazu passt Reis.

Khunchomer Pilaw

von Frankie

1 EL Öl zum Anbraten
1 Zwiebel in Würfeln
1-2 Knoblauchzehen, gehackt
1 rote Paprika in Würfeln
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Korianderpulver
3-4 Chilischoten in Würfeln
2 TL Curry
Saft einer Limette
1-2 TL Paprika
Salz
1 kg Hähnchenbrustfilet
200 Gramm Reis
600 ml Geflügelfond

Zubereitung:

- Zwiebeln, Knoblauch und Paprika im Öl 3-4 Minuten pfannenrühren, bis das Gemüse weich ist
- Gewürze hinzufügen, 1 Minute weiterbraten
- Fleisch dazugeben, 2 Minuten rundum braun anbraten
- Hühnerfonds und Limettensaft dazugeben, 25 Minuten kochen
- Reis dazugeben, 15-20 Minuten kochen, bis der Reis weich ist (abgedeckt köcheln lassen) -> länger köcheln lassen, falls der Fond noch nicht genug verkocht ist

Der Pilaw schmeckt besser, wenn man ihn einen Tag vorher zubereitet und über Nacht ziehen lässt.

Khunchomer Schwein mit Aprikosen (4 Personen)

von Sir Gawain



- 3 TL Olivenöl
- 500 g Schweinefilet
- 1 Zwiebel
- 150 ml Apfelwein/Cidre
- 150 ml Apfelsaft
- 1 TL Brühe (Pulver)
- 1 TL Ingwer, frisch gerieben
- 1 TL Zitronengraspulver
- 200 g Aprikosenhälften (frisch oder Konserve)
- Salz, Pfeffer
- 15 g Mandelblättchen

Zwiebel schälen und in Halbringe schneiden. In 1 TL erhitztem Öl 2-3 min. in einer Pfanne anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Das Schweinefilet in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden und im restlichen Öl 1 min von jeder Seite scharf anbraten. Zwiebelringe hinzugeben und den Apfelwein/Cidre angießen, kurz aufkochen lassen.

Dann Apfelsaft hinzugeben und mit dem Brühpulver, Ingwer und Zitronengraspulver würzen. Bis zum Simmern erhitzen, anschließend die Aprikosen hinzugeben. Die Hitze reduzieren und alles 8 min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Mandelblättchen bestreut servieren. Dazu passt Reis.

Lowanger Schmortopf (4 Personen)

von Daswadan

1200 g Rindfleisch (aus der Schulter)
500 g Zwiebeln
500 g Möhren
750 g kleine Kartoffeln
6 Knoblauchzehen
2 EL Rosenpaprika
Tomatenmark
Butterschmalz
Pfeffer
Salz
Wasser

Das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in Butterschmalz portionsweise anbraten. Die Zwiebeln schälen und in Halbringe schneiden, im verbleibenden Schmalz andünsten. Das Tomatenmark in etwa 0,5 L Wasser lösen und Zwiebeln damit aufgießen; Fleisch hinzugeben und ca. 60 min köcheln lassen. Nach 15 min. geschälte und in ca. 2 cm lange Stücke geschnittene Möhren hinzugeben. Mit Rosenpaprika, Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln schälen und in Butterschmalz goldbraun braten. Deftiger Geschmack für alle!

Hinweis: Da Kartoffeln im Aventurien ein Luxusprodukt und entsprechend teuer sind, kann man als stilechte Beilage auch Brot nehmen.

Lum Umbas Stärkungstrunk (4 Personen)

von Eisvogel

800 ml Milch (kann ganz oder teilweise durch Sahne ersetzt werden, wenn es wirklich kalt wird)
100-150 g Blockschokolade, ersatzweise Kakao (s.u.)
Süßungsmittel nach Bedarf (Zucker, Honig, Amaretto Bärenfang)
Rum (oder Cognac oder Arrak) nach Bedarf und Zechentalent

Milch/Sahne vorsichtig erhitzen, idealerweise im Wasserbad. Blockschokolade zugeben, schmelzen lassen, umrühren, bis alles sämig vermischt ist. Süßen nach Bedarf, Alkoholzugabe nach Bedarf und Zechentalent.

Umrühren, servieren (reicht für vier große Tassen. Nicht zu lange nach der Alkoholzugabe warten, der siedet nämlich schon bei 78°C, sondern schnell servieren. In der Sahneversion ersetzt er eine volle Mahlzeit, je nach Alkoholgehalt erlaubt er auch das Überleben bei niederhöllischer Kälte.

Die einfachere Version ist natürlich die mit Kakao, Lum Umba bevorzugt aber die aufwändigere, wie beschrieben - die meisten Kakaosorten ergeben nicht den Geschmack, den man mit Blockschokolade erzielen kann. Man kann frei mit der Schokoladenmenge sowie den Alkoholika und Süßungsmitteln experimentieren, Lum Umba hat Eisvogel von der Maximalversion überzeugt.

Melonenmilch (4 Personen)

1 kg	Honig- oder Netzmelone
0.5	Zitronen (Saft)
1	Prise Salz
	Zucker (nach Reife der Melone)
	Pfefferminze (frisch oder gefroren)
0.5 L	Buttermilch
	Ingwer

Die Melone halbieren, Kerne entfernen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit etwas Buttermilch im Mixer oder Küchenmaschine pürieren, Minze und Zitronensaft hinzugeben und fein pürieren. Die restliche Buttermilch unterziehen und mit Salz und Zucker abschmecken. Häufig wird außerdem etwas geriebener Ingwer zugegeben, dieser sollte den Melonengeschmack jedoch nicht dominieren.

Im Sommer kann man einen Teil der Buttermilch in Eiswürfelformen gefroren hinzugeben, dann ist die Milch noch erfrischender.

Neethaner Artischockenpfanne (4 Personen)

von Shintaro89



- 500 g Nudeln (z.B. Tortiglioni, Penne)
- 400 g Artischockenherzen (Dose, im eigenen Saft)
- 150 g schwarze Oliven, getrocknet
- Parmesan nach Belieben
- Olivenöl
- Salz, grober Pfeffer

Nudeln al dente kochen, Artischockenherzen vierteln, Oliven halbieren. In einer weiten Pfanne Artischocken in Olivenöl kräftig anbraten, kurz vor Ende die Oliven dazu geben. Nudeln dazu geben, kurz schwenken und mit Parmesan servieren.

Novadischer Kaktussalat

von Storytelling



- 7-10 Feigenkaktusblätter (je nach Größe natürlich, die kleineren schmecken etwas süßer)
- 1 Hauch Unauer Salz
- 1 Stängel Feuerkraut
- 4 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- Saft einer halben Rastullah-Limone

Die Blätter werden zu allererst sorgfältig von ihren Stacheln befreit, denn wenn man einen mit isst kann das nicht nur wegen der Spitze schmerzhaft werden, sondern auch weil die Stacheln leicht giftig sind und Flinken Difar verursachen. Danach wäscht man die entstachelten Blätter 10 min mit warmen Wasser und schneidet sie in mundgerechte Stücke. Das gleiche macht man mit den Tomaten, den Zwiebeln und der Knoblauchzehe und gibt alles in eine Schüssel. Zum Würzen nimmt man das kleingehackte, scharfe Feuerkraut und ein wenig vom kostbaren Unauer Salz, wenn man es da hat. Als nächstes gibt man den Saft einer halben Rastullah-Limone hinzu. Alles gut vermischen. Fertig.

Serviert wird das ganze mit warmen Fladen, Ziegenkäse, Quark und getrockneten Datteln.

Olporter Speckfladen

von Thorwulf

"Irgendwie anders als in der Heimat, diese wunderbar knusprige, gelungene Mischung aus süß und salzig. Und doch erinnert es mich ein wenig an den Braten in Honigmarinade, den mein Onkel an Festtagen immer aufzutischen pflegt..."

(Ein wandernder Student der Ars Magica auf Besuch in der Runajasko zu Olport)



Je nach gewünschter Menge rührt man den Teig an. Für je den zehnten Teil eines Steins Mehl gebe man ein Ei hinzu und so viel Milch oder Wasser, dass der Teig eine zum Gießen dienliche Konsistenz erreicht. Eine Prise Salz verfeinert selbigen noch.

Feine Streifen von Speck werden nun auf der heißen Ofenplatte oder in einer Pfanne angebraten. Wenn sich der Speck zusammengezogen hat soll man ihn mit Teig übergießen bis er nahezu davon bedeckt ist. Dies wird nun gebraten, bis der Speck dunkel und knusprig so wie der Teig beidseitig goldbraun ist. Vor dem Servieren verteile man eine ausreichende Menge von Rübensirup oder Apfelkraut auf dem Fladen.

Pasteten für Fremdijs (6 Stück, etwa für 3 Personen)

von Shintaro89



- 1 Fertig-Blätterteig
- 6 EL Crème fraîche
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- 3-4 Lauchzwiebeln
- Salz, Pfeffer, Chiliflocken
- Butter zum einfetten
- Füllung nach Belieben

Crème fraîche mit Eiern verrühren, gehackte Zwiebel und geschnittene Lauchzwiebel dazu geben, mit Gewürzen verrühren. Den Fertigteig in sechs gleich große Vierecke schneiden und damit die Formen eines eingefetteten Muffin-Blechs auslegen (etwas Überstand lassen). Nun abwechselnd die Creme-Masse und Füllung zugeben, Pastetchen schließen.

Bei 200 °C etwa 18-20 Minuten backen, bis der Teig leicht gebräunt ist.

Echte Maraskaner nehmen wohl noch einige rote Peperoni dazu... vielleicht hat sich eine original-Pastete unter die der Fremdijs verirrt?

Als Füllung haben sich bewährt:

- geräucherter Lachs/Forelle + Brokkoli
- scharfe Chorizo + Paprika
- angeschmorter Kürbis und Schinkenspeck

Pilzsuppe (2 - 3 Personen)

von Daswadan, Bild von Shintaro89



- 1 L Wasser (Anm.: ggf. Gemüsebrühe)
- 500 g Pilze
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 3 EL saure Milch (Anm.: oder saure Sahne)
- Salz
- Petersilie

Die Pilze und Zwiebel fein hacken und mit Butter in einer Kasserole dämpfen. Alles mit Mehl bestreuen und den Bodensatz leicht anrösten. Mit etwas Wasser ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles für einige Minuten köcheln lassen. Zum Servieren auf den Tellern gehackte Petersilie über die Suppe streuen und je einen Esslöffel saurer Milch unterziehen. Dazu passt helles Brot.

(wird überall in verschiedenen Varianten zubereitet)

Das Grundrezept stammt aus: *Kulinarium Aventuricae*, Herausgeber: Verlag "Pentagramm des Schwertes", Wels, Österreich.

Selemer Speckdatteln

von Windweber

Was passiert, wenn Novadische Küche auf Selemferkel trifft? Ein einzigartiger Snack, den man gut während eines Spieleabend reichen kann. Eine einzigartige Kombination aus salzig und süß, die Datteln aus den Oasen der Khom, Salz aus Meer oder Chichanebi-Salzsee und das Fleisch aus Selem...

Datteln
pro Dattel ein Streifen Speck

Jede Dattel in einen Streifen Speck einwickeln und in einer Pfanne von allen Seiten knusprig braten.

Süßer Gewürzwein von den Zyklopeninseln

von Sir Gawain

1,5 l trockener Weißwein
300 g Honig
4 kleingeschnittene, getrocknete Datteln
20 Pfefferkörner
10 Lorbeerblätter
1 TL gemahlener Anis
½ TL gerebelter Koriander
1 Prise Kreuzkümmel

Den Honig im Wein unter Rühren auflösen. Dann sämtliche Gewürze hinzugeben. Diese Lösung kurz aufkochen und den dabei entstehenden Schaum abschöpfen, damit sich der Wein später schneller klärt. Die Flüssigkeit durch ein Tuch gießen und in Flaschen abfüllen.

Den Wein etwa 1 Woche lang im Kühlschrank ziehen lassen, bis er klar ist.

Achtung: Dieser Würzwein ist sehr süß! Wer's lieber etwas herber hat, nimmt entsprechend weniger Honig.



Scharf-süße Pilzpfanne (3 Personen)

von Shintaro89



250 g Nudeln oder 300 g Couscous
400 g Champignons
1 Hand voll getrocknete Cranberrys
150 g getrocknete Datteln
100 mL Wild-Fond
etwas Milch oder Sahne
1 Chilischote
Ölivenöl zum anbraten
Cayenne-Pfeffer, Salz, Kardamom

Die Pilze vierteln und ohne Fett bei mittlerer Hitze nur leicht anbraten, dabei Nudeln al dente kochen. Wenn die Pilze leicht gebräunt sind aus der Pfanne nehmen. Datteln und Cranberrys grob zerkleinern, die Chilischote und den kandierten Ingwer klein würfeln. Alles gemeinsam in Olivenöl kurz anbraten und mit Kardamom sowie Cayenne-Pfeffer würzen.

Die Pfanne mit Wild-Fond ablöschen und etwas Milch oder Sahne zugeben, kurz kochen und mit Gewürzen abschmecken. Pilze zurück in die Pfanne geben und ggf. leicht mit Mehl oder Mondamin andicken.

Thorwaler Haferbrei

von TrondeAsleifsson

- 1 Tasse Haferflocken, zart
- 1 Tasse Milch
- 1 Tasse Wasser
- Butter

Die Haferflocken mit der Milch und dem Wasser aufkochen. Danach bei sehr kleiner Hitze weiter kochen lassen, bis alles eine breiige Konsistenz hat. Einen guten Stich Butter unterrühren.

Thorwaler Stockfisch (3 Personen)

von TrondeAsleifsson

- 3 Kipper, entgrätet (fragt den Fischhändler eures Vertrauens)
- 2 EL Öl
- etwas Weinessig
- 1 EL Zucker
- 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- gemahlener Pfeffer (frisch, kein Schießpulver aus dem Supermarkt)

Zubereitung:

Die Kipper enthäuten (da kann evtl. auch der Fischhändler helfen), in Stücke schneiden, alle anderen Zutaten zu einer Marinade verrühren und den Fisch mindestens 24 Stunden einlegen.

Dazu gibt es Rühreier.

Oder ihr bratet die Kippers einfach an, die sollten dann aber vorher mind. eine halbe Stunde im heißen Wasser eingeweicht werden. Dazu dann auch Eier reichen oder Haferbrei (Porridge) mit Butter (wer mutig ist, haut dann noch einen Löffel Rübensirup unters Porridge)

Tobrische Schinkenschnecken (3 Persoenn)

von Shintaro89



für den Teig:

- 375 g Mehl + weiteres Mehl zum Bestäuben
- 1 Hefewürfel oder -päckchen
- 200 mL Milch
- 75 g Butter
- 1 Prise Salz, ggf. etwas Zucker

für die Füllung:

- 125 g Schinkenspeck
- 150 g Frischkäse
- 100 g geriebener Emmentaler
- 1-2 Zwiebeln
- Thymian, Chiliflocken, Pfeffer

Aus Mehl, Milch, Hefe und Salz einen Teig kneten und etwa 30-45 Minuten im Warmen gehen lassen, bis die Hefe gut aufgegangen ist. Bei größeren Mengen bietet es sich an, einen Vorteig aus der Hefe, etwas Zucker und nur einem Teil von Mehl und Milch zu machen, in den später das restliche Mehl eingerührt wird. Das dauert dann etwas länger, dafür geht die Hefe aber garantiert auf. Den Teig ordentlich durchkneten und eventuell noch etwas Mehl einarbeiten; der Teig darf nicht zu sehr kleben. Den Teig etwa in den Maßen 30 · 50 cm ausrollen.

Den Teig mit einer dünnen Schicht Frischkäse beschmieren (das geht am besten mit einem weichen Teigschaber) und anschließend Speckwürfel, die fein gehackte Zwiebel und den Emmentaler nach Belieben darüber verteilen. Ggf. mit Thymian, grobem Pfeffer oder Chiliflocken würzen.

Den Teig entlang der längeren Seite aufrollen, so dass eine lange Wurst entsteht und in 2 Finger breite Schnecken schneiden. Diese flach auf ein Backblech legen und bei 200 °C etwa 20 Minuten lang backen, bis sie schön gebräunt sind.

Überzogene Möhren aus Methumis (4 Personen)

von Daswadan

500 g Möhren
½ L Gemüsebrühe
150 g Parmesan (oder ein anderer Hartkäse)
1 EL Butter
1 Msp Pfeffer
1 EL Petersilie

Die geschälten Möhren würfeln und in der Gemüsebrühe knapp gar kochen. Abgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte der Würfel in eine feuerfeste Form geben. Etwa die Hälfte des geriebenen Käses darüber streuen, mit der zweiten Hälfte Möhren überschichten und den restlichen Käse darüber geben. Butterflocken, Petersilie und grob gemahlene Pfeffer darauf verteilen. Im Backofen bei 200° C für 10 Minuten gratinieren.

Das Gericht kann als Beilage zu den Kalbsfleischspießchen aus Methumis (S. 26) oder auch alleine gegessen werden.

Das Rezept stammt aus „Das Kochbuch der Renaissance“.



Vinsalter Palatschinken mit Eis

von Shintaro89



- 4 Eier
- 50 g brauner Zucker
- 200 mL Milch
- 100 g Mehl
- etwas Mineralwasser
- 1 Glas Kirschen (ggf. etwas weniger)
- 50 g Mandelblättchen
- 8 Kugeln Vanilleeis
- Butter zum einfetten

Die Eier mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen, Milch und Mehl unterrühren, am Ende Mineralwasser dazu geben. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen, ggf. leicht mit Butter einfetten und den Teig darauf gießen. Alles glatt streichen und die abgetropften Kirschen verteilen. Im Ofen bei 180 °C 10 bis 15 Minuten backen, dabei können Blasen entstehen, die später wieder zusammen fallen. Währenddessen die Mandelblättchen in einer Pfanne leicht anrösten (nicht verbrennen). Den Palatschinken mit dem Zucker und der Hälfte der Mandeln bestreuen, einrollen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben mit den anderen Mandeln bestreuen und mit Vanilleeis servieren; wer die nötigen Dukaten für Eis hat, der kann sicherlich auch einige Splitter dunkler Schokolade dazu geben.

Weltwurst nach Beleno Caranta

von Windweber

Ja, ich habe dir für deine Abschlussprüfung die Aufgabe gestellt, ein völlig neues Rezept zu entwickeln, aber das? Du stellst eine Soße aus Liebesäpfeln, sündhaft teurem Zucker und noch teureren tulamidischen Gewürzen her, um sie über eine Weidener Wurst zu kippen, die du in siedendem Fett gekocht hast, wie du gelesen hast, dass ein wildes Volk im Rasbdulswall es tut? Und dazu reichst du Kartoffelstäbe, die du im Fett gekocht hast, bis sie außen ganz hart geworden sind? Niemand wird das jemals essen wollen! Ich habe nur einmal eine größere Verschwendung von teuren Ressourcen gesehen und zwar deine Ausbildung und jetzt geb mir aus den Augen!

- Der Lehrmeister Woltan Luminoff zu einem Schüler bei der nicht bestandenenen Abschlussprüfung

120 g Tomatenketchup
60 g Wasser
1 EL Currypulver
scharfes Chilipulver nach Geschmack
1 Fleischwurst
Pommes nach Geschmack

Man erhitze das Fett (irdisch empfehle ich Frittierfett und eine Fritteuse) und gebe die Pommes hinein, derweil gebe man die übrigen Zutaten bis auf die Wurst in einen kleinen Topf geben, gut vermischen und erhitzen. Die Pommes entfernen, kurz bevor sie knusprig werden, die Wurst einschneiden (Kreuz- oder Linienmuster, wie man mag) und in die Fritteuse geben, bis sie brauen wird und das Muster sich deutlich herausbildet. Die Soße wenn sie kocht vom Herd nehmen und die Pommes erneut frittieren, bis sie knusprig sind (so kommen sie heiß auf den Tisch). Alles auf den Teller anrichten und guten Appetit (den werdet ihr bei dieser absurden Idee brauchen).

Wintersuppe wie sie in Rodebrannt serviert wird

von Sir Gawain

500 g Rinderfleisch aus der Schulter
100 g Jagdwurst, am Stück
4 rote Paprika
4 Zwiebeln
2 EL Pflanzenöl
3 EL Tomatenmark
200 ml trockener Rotwein
600 ml Gemüsebrühe
8 Gewürzgurken
8 Tomaten
8 TL Ajvar (Paprikapaste)
4 EL Saure Sahne

Rindfleisch in kleinere Stücke schneiden (etwas kleiner als die üblichen Gulaschwürfel), Jagdwurst würfeln. Paprika und Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch, Wurst sowie Gemüse darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark unterrühren und anschließend mit Brühe und Rotwein ablöschen. Das ganze rund 45 min. schmurgeln lassen.

Währenddessen die Gewürzgurken in Spalten schneiden und die Tomaten würfeln. Beides zum Fleisch in den Topf geben und alles weitere 10 min. garen lassen.

Abschließend mit Salz, Pfeffer und Ajvar abschmecken und mit Saurer Sahne verfeinern.

Dazu Vollkornbrot servieren.

Zwergisches Starkbier (20 – 25 Liter)

von chaos-black

"Dieses Bier ist kein gewöhnliches Bier, Fremder. Das Rezept ist der feinsten zwergischen Braukunst entsprungen! Du kennst sicher die Geschichten, dass bei den Zwergen alles kräftig schmeckt. Das ist kein Witz! Einem Ungeübten schrumpelt sich die Zunge vor Bitterkeit zusammen und kriecht winselnd in den Rachen des Trinkers zurück! Nicht selten habe ich schon Übermütige daran ersticken sehen! Und diejenigen, die die Bitterkeit überstanden, lagen wenig später aus anderen Gründen unter dem Tisch! Aber bitte, du sollst eins bekommen. Soll aber niemand sagen ich hätte dich nicht gewarnt!

-Warnung eines Gastwirtes an einen Reisenden

Einkocher mit Platz für ~25l, (Temperatur muss einstellbar sein!)
Braupaddel (großer Kochlöffel)
Gäreimer mit Platz für ~25-30l (mit Deckel und Gärröhrchen)
Läutereimer mit Platz für ~30l
Pale Ale Malz (geschrotet, 6,5 kg)
Hopfen
200g Pellets Cascade
200g Pellets Williamette
100g Pellets Magnum
1 Päckchen Hefe (Danstar Nottingham)
1 Hopfensäckchen
Läutergaze zum Hopfenseihen
Zucker

Herstellung:

Ca. 14,5L Leitungswasser im Einkocher auf 67°C erhitzen, 6,5 kg geschrotetes Pale Ale Malz hineingeben und nun 70 min (!) rühren, während die Temperatur gehalten wird. Nach Ablauf der 70min das ganze (weiterhin unter Rühren) auf 78°C erhitzen. Den Inhalt des Einkochers in den Läuterbottich kippen und weitere 13,5 L Wasser bei einer Temperatur von 78°C drauf kippen (immer nur soviel wie auch in den Läuterbottich passt!) Nun den Läutereimer aufdrehen und das Flüssige in einen weiteren Eimer fließen lassen, wenn noch deutlich sichtbare Schwebeteilchen dabei sind, wieder in den Läutereimer kippen, bis es klar läuft. Die geläuterte "Vorderwürze" (also Malzwasser ohne Malzstückchen) zurück in den Einkocher und auf 100°C erhitzen. Ab Erreichen von 100°C gelegentlich die geronnenen Proteine auf der Oberfläche mit Schaumkelle entfernen; direkt danach 30g Magnum Hopfenpellets hineingeben und unterrühren. Ab 100°C ohne Deckel(!) für insgesamt 90min weiterkochen lassen. 10 min vor Kochende 110g Cascade Hopfenpellets und 145g Williamette Hopfenpellets hinzugeben und unterrühren.

Bei Kochende Schritt 7 wiederholen: Abschöpfen geronnener Proteine (und jetzt auch Hopfenschmodder).

Mit Deckel drauf über Nacht abkühlen lassen, am nächsten Tag (bei max 30°C) den Inhalt des Einkochers durch die Gaze in den Gäreimer kippen. Vorbereitete Danstar Nottingham Trockenhefe hineingeben, den Gäreimer an einen Ort mit Zimmertemperatur ~20°C stellen und für 1 Woche blubbern lassen.

Übrige Hopfenpellets in Hopfensäckchen stecken, Säckchen zuknoten und in den Gäreimer geben, nach einer weiteren Woche: möglichst exakt 4g Zucker in jede gereinigte 0,5l Flasche geben und anschließend den Inhalt des Gäreimers drauf laufen lassen.

1 Weitere Woche bei gleicher Temperatur in den geschlossenen Flaschen stehen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit 2-4 Wochen an einem kalten Ort (ideal wäre Kühlschranktemperatur) lagern.

Trinken und freuen :)

DAS GROSSE ORKENSPALTER-KOCHBUCH

REDAKTION & AUTOREN: MITGLIEDER DER ORKENSPALTER-COMMUNITY

Sicherlich kennt jeder P&P-Spieler das Problem: Irgendwann bekommt die Rollenspielrunde Hunger, und nicht immer will sie diesen mit Chips und Lieferpizza stillen. Wer Musik oder gar Kerzenschein beim Spielabend mag, der wird aventurischen Gerichten wohl den Vorzug gegenüber bestelltem Fast Food geben.

Um hungrigen Rollenspielern eine Essensalternative mit aventurischem Flair zu bieten, hat Orkenspalter-Community-Mitglied Shintaro89 begonnen, durch Community-Leistung ein aventurisches Kochbuch zu erstellen. Dabei sammelten

die orkischen Hobbyköche ihre Rezepte, beschrieben sie aventurisch, machten gegebenenfalls eine kleine Einleitung, schöne

Fotos und Bilder und ordneten sie aventurischen Regionen zu.

Das Ganze wird in regelmäßigen Abständen zu einer wachsenden Publikation gebündelt und kann

frei heruntergeladen werden. Ziel ist eine möglichst umfangreiche Sammlung von Rezepten, die in Aventurien als „lokale Spezialität“ angeboten werden könnten, also alles zwischen Anergaster Kräutertee und Zorganer Hummerpastete. Herausgekommen sind bisher Gerichte wie die „Eslamsrodener Ofensuppe“ oder der „Fisch nach Salzerhavener Art“.

Wert gelegt wird dabei auf die Praktikabilität der Rezepte mit Rücksicht auf die Umsetzbarkeit am Spieltisch, es haben aber auch außergewöhnliche Essensvorschläge wie das bei Goblins beliebte „Fleisch im Lehm Mantel“ und das thorwalsche „Hákarl“ mit Haifisch Eingang ins Buch gefunden.

Das Ganze wird in regelmäßigen Abständen zu einer wachsenden Publikation gebündelt und kann frei heruntergeladen werden.

Wer jetzt vielleicht genau „das“ aventurische Rezept hat, das er in dem Buch gerne sehen würde und Lust hat, sich daran zu beteiligen, der sei eingeladen, sich im entsprechenden Thread des Orkenspalter-Forums umzusehen.



DAS GROSSE
ORKENSPALTER-
KOCHBUCH

SPIELEN UND
ESSEN IN
AVENTURISCHEN
REGIONEN UND
AM IRDISCHEN
SPIELTISCHEN

FÜR MEISTER,
SPIELER UND
KÖCHE ALLER
ERFAHRUNGS-
STUFEN

