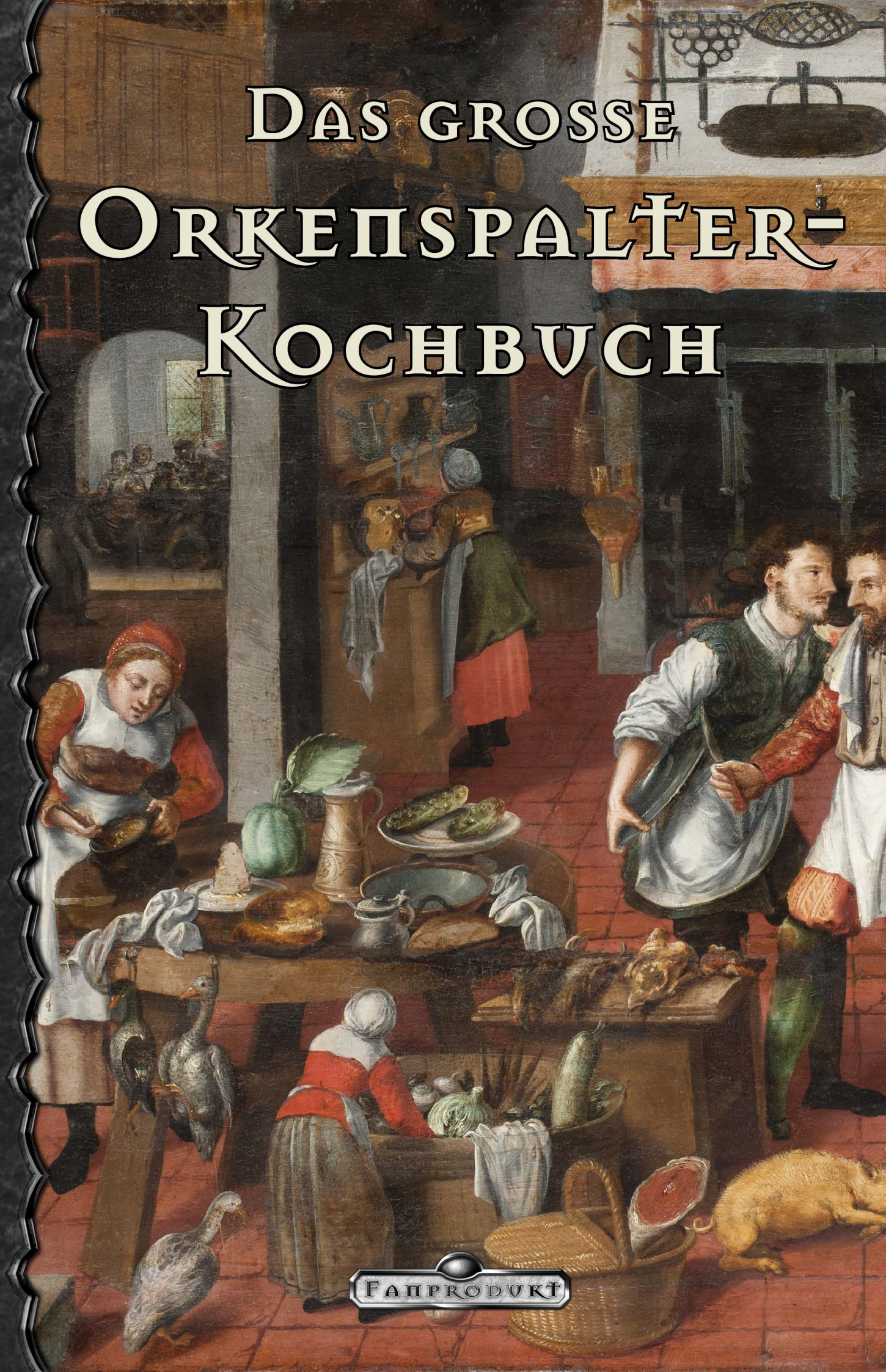


ЕІПЕ ІПОВІЗІЕЛЛЕ СПІЕЛHІЛФЕ ЗУМ ЕССЕН АМ СПІЕЛТІШ

ORKEN SPALTER

DAS GROSSE ORKENSPALTER- KUCHBUCH

FANPRODUKT



Inhaltsverzeichnis – Speisen nach Region (I)

Andergast & Nostria

- Aandergastse Tüffls Soep - 4
- Andergaster Eintopf - 8
- Fisch auf Salzerhavener Art - 27
- Nostrisches Ofenfleisch - 58
- Süße Nudeln - 74

Aranien

- Aranischer Sommersalat - 10
- Aranisches Curry - 11
- Aventurisches Spezialei - 12
- Elburische Erdnusssoßenspießchen - 21
- Sesamhuhn im Wurzelbett - 72

Barbarenvölker

- Ameisen auf dem Baum - 9
- Fleisch auf Ferkina-Art - 26
- Fleisch im Lehm mantel - 28
- Hákarl - 36
- Herzlicher Eintopf - 38
- Lum Umbas Stärkungstrunk - 50

Horasreich

- Belhankas Rosenblüten zum Fest der Freuden- 14
- Horasische Hasenohren - 40
- Giolantas Torte - 35
- Hyläiler Königsauflauf - 41
- Kalbsfleischspießchen aus Methumis - 44
- Kalbschnitzel à la Corwyn - 45
- Neethaner Artischockenpfanne - 57
- Schlund von Kotaki - 67
- Schokoladen-Parfait - 70
- Süßer Gewürzwein von den Zyklopeninseln - 75
- Überzogene Möhren aus Methumis - 81
- Vinsalter Palatschinken mit Eis - 82
- Weinbrötchen - 83

Maraskan

- Pasteten für Fremdijs - 61
- Boranisches Hühnchen - 15
- Gefüllte Rauschgurke - 31
- Marasker Gewürztee - 52
- Maraskanische Maraskensuppe - 53
- Rauschgurkenkuchen - 63
- Roter Hase - 65
- Scharf-süße Pilzpfanne - 66
- Tante Maresuabs Mitternachtssüppchen - 76
- Tuzaker Taschennudeln - 80
- Ghulasch - 34

Meridiana

- Al'Anfaner Feuertopf mit Gewürzen - 5
- Al'Anfanischer Gelbwurzeleintopf - 6
- Gebackene Bananen - 30
- Iltoken-Schnitten - 42
- Kakao mit Kokosmilch - 44
- Kalbsschnitzel in weißer Pinienkernsauce - 45
- Lamm nach Tarpeius - 49
- Mango-Chutney - 51
- Melonenmilch - 54
- Mirhamer Mangohuhn - 56
- Selemer Speckdatteln - 70

Mittelreich

- Albernische Schinkenpastete - 7
- Almadanische Nudeln - 8
- Blubber und Qietsch - 15
- Brokkolieintopf - 19
- Eslamsrodener Ofensuppe - 22
- Ferdoker Rosinenwölfe - 24
- Garnelen-Nudelpfanne mit Speck - 29
- Helmes Heldenfrühstück - 37
- Koscher Dampfnudeln - 48
- Pilzsuppe - 62
- Schneller Flim-Flam-Kuchen - 69
- Tobrische Schinkenschnecken - 78
- Weltwurst nach Beleno Caranta - 84
- Zweimühlener Graupensuppe - 87

Inhaltsverzeichnis – Speisen nach Region (II)

Nordlande

- Bärenfang (Meskinnes) - 12
- Baumdracheneier - 13
- Bornländer Allerlei - 18
- Bornische Pelmeni - 17
- Bornische Kartoffel-Piroggen - 16
- Firnfleisch (Tartar) - 25
- Gewürz-Mischbrot - 32
- Lowanger Schmortopf - 50
- Olporter Speckfladen - 60
- Thorwaler Haferbrei - 77
- Thorwaler Stockfisch - 77
- Wintersuppe wie sie in Rodebrannt serviert wird- 85

Tulamidenlande

- Fasarer Lammragout - 23
- Huhn aus Hôt-Alem - 39
- Junge Hühner in weißer Soße - 43
- Khunchomer Pilaw - 46
- Khunchomer Schwein mit Aprikosen - 47
- Mhanadisches Hummus - 55
- Novadischer Kaktussalat - 59
- Reis, wie ihn die Tulamiden servieren - 64
- Tulamidisches Rollfleisch - 79

Zwergenvölker

- Eisenwalder Elfengulasch - 20
- Söldnerkäse - 73
- Zambatzter aus Xorlosch - 86
- Zwergisches Starkbier: Bata Barom Mur - 88

Aandergastse 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 Bochs bansn in seiner Taverne irgendwo in Aandergast

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 gibbs 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!

Al'Anfaner Feuertopf mit Gewürzen (4 Personen)

von TrondeTorbensson, Bild von SirGawain



1 kg Schweinefleisch/Hühnerfleisch

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

1 walnußgroße Kugel Tamarindenmark

125 mL Öl

3 mittelgroße Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten

1.5 TL Kurkuma

1.5 TL Cayannepfeffer

1.5 TL Paprikapulver

1 TL Salz

Al'Anfaner Feuertopf (II)

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 durchseihen 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 passen Reis oder Gewürz-Mischbrot (Seite 32). Bei der Verwendung von Hühnerfleisch reduziert sich die Schmorzeit auf etwa 15 Minuten.

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 Msp Chilipulver
1 TL Salz
1 Msp 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

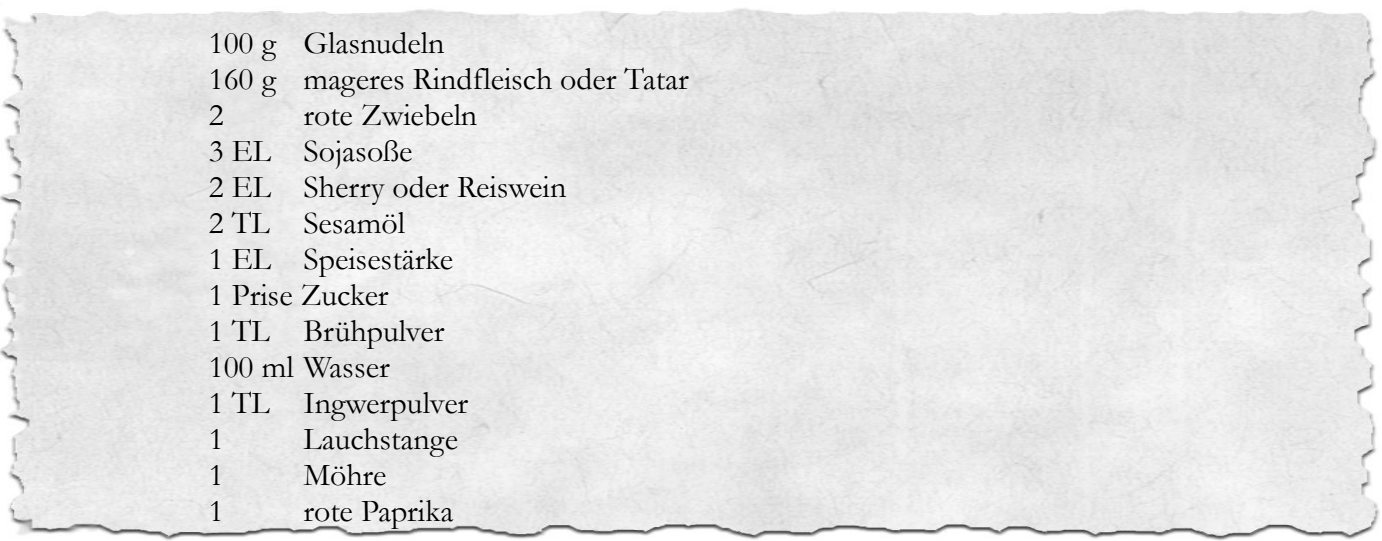
Speck, Mettwurst und Zwiebel in einer Pfanne erst ein wenig auslassen bzw. anbraten. Kartoffeln und Möhren ankochen, dann alles in einen Topf geben und gut durchkochen.

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

Ameisen auf dem Baum (2 Personen)

von Sir Gawain

Ein Rezept von Mirja Sonnentaler, 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 Sonnentaler 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.

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.



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 Spezialer

von Storytelling

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

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

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. Spezialer gleichm63ig auf's Brot verteilen und servieren. Nicht vergessen zu betonen, dass es "Papa's Spezialer" 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.

B6renfang (Meskinnes)

von Eisvogel

1 L Alkohol (unverg6llt)
400 – 500 g Honig
Vanille, Nelken

Aus der Apotheke (unverg6llt!! - unbedingt darauf hinweisen, dass er zum Verzehr gebracht wird) reinen Alkohol (ersatzweise 70%) besorgen. Auf einen Liter ca 400-500g Honig geben, wer es s63er mag, kann noch mehr Honig nehmen. Mokoschkagl6ubige nehmen bis zu 1 kg/ Liter reinen Alkohol.

Alkohol vorsichtig erhitzen (kocht schnell - und das soll er nicht! Wasserbad benutzen, so vorhanden), erw6rmten Honig zugeben, verr6hren. Man kann noch Nelken (1-2) oder Vanilleschoten (1-2) hinzugeben.

Abf6llen, stilecht w6re eine gro6e B6gelflasche.

An dunklem Ort 6-8 Wochen k6hl lagern, gelegentlich sch6tteln, gegebenenfalls Nelken und/oder Vanilleschoten entfernen. Dann zimmerwarm oder gek6hlt trinken.

Da der hei6e Alkohol sehr entz6ndlich ist, offenes Feuer vermeiden bzw. am Gasherd sehr, sehr vorsichtig sein. Nicht zubereiten, wenn man schon welchen getrunken hat...

Firungeweichte lieben ihn, tappst man doch nach ausgiebigem Genuss umher wie ein Firunsb6r

Baumdracheneier (4 Personen)

von Shiva, Bild von Shintaro89



7 - 10 große Jalapenos
500 g Mettwurst (Zur Not geht auch gehacktes)
1 Becher Paniermehl
1 Paket Cheddar (125 g)
1 Paket Camembert
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Die Jalapenos werden ausgehöhlt, dann wird der Camembert mit Pfeffer gemischt und in die Jalapenos gefüllt. Die Wurst wird in Stücke gehackt und mit dem Paniermehl, Cheddar Käse und mit Salz und Pfeffer gemischt.

Dann wird aus dem Wurstteig eine Fladenform gemacht auf die man die einzelnen Jalapenos (ca. 100g je Jalapeno) und diese dann mit dem Teig umhüllt und in die Eiform gebracht, so das es recht fest ist. Das ganze in Olivenöl anbraten und genießen.

Anmerkung: Die Dracheneier können auch aus Mini-Paprikas gemacht werden (Abbildung), dann sollte jedoch ein Teil Chilisoße oder Chayenne-Pfeffer zur Füllung gegeben werden.

Belhankas Rosenblüten zum Fest der Freuden (12 Personen)

von Shiva

- 2 große rote Äpfel aus dem Peraine Tempel
- 1 Tasse Mehl
- 60 g Butter
- 3 TL gesegnetes Wasser
- 2 TL Zucker
- 1 TL Honig
- Belhanka-Rosenblech (Muffin/Cupcakebackform mit Papierförmchen)
- Wallholz (Nudelholz)

Die Äpfel werden halbiert und entkernt. Ein Ende der halbierten Äpfel wird abgeschnitten, so dass sie auf einer Seite im 90° Winkel auf dem Schneidbrett liegen. Dann die Äpfel von außen nach innen in viele dünne Stücke schneiden.

In einer Pfanne das Wasser, den Honig und den Zucker legen und die Äpfel dann dort hineinlegen oder anders herum wie es Euch beliebt. Das ganze 5 Minuten lang bei mittlerer Hitze kochen bis die Apfelstücke weich und biegsam sind. Aber Vorsicht, die Äpfel nicht verkochen. Dann die Pfanne herunter nehmen und abkühlen lassen.

Die Butter, und das Mehl in einer Schüssel mit 4 Teelöffel Apfelwasser aus der Pfanne vermischen und zu zwei gleich großen Teigen formen. Die Förmchen in das Blech packen. Den Teig platt rollen bis er nur noch 3 mm dick ist und in 1,5 cm große Streifen schneiden, die lang genug für 5/6 Apfelstreifen sind. Die Apfelstreifen nun leicht überlappend mit der langen Innenseite bis zur Hälfte auf die Teigstreifen legen und diesen dann einrollen.

Das ganze wiederholen bis alles verbraucht ist und dann in die Förmchen geben. Den Ofen auf 170° vorheizen und dann die Apfelrosen für 20 Minuten backen lassen. Danach kühlen lassen und servieren.

Die Rosen kann man noch mit dem Apfelwasser bestreichen und mit Zucker oder Zimt versüßen.



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 kleine 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 solle. 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



© 2011 Ulisses
Splele GmbH

Elburische Erdnusssoßenspießchen

von Halldor

„Gib mir Deine Sauce! Auf der Stelle!“ – Klein-Dimiona, 1000 BF –



Marinade

- 4 Knoblauchzehen feingehackt
- 1 Daumengroßes Ingwerstück geschält, in Scheiben
- Eine Handvoll Lauch, das Grüne, ca. 3x3 cm Blättchen
- 100 ml helle und 2 EL dunkle Sojasoße
- abgeriebene Zitronenschale einer Zitrone
- 4 EL Apfelsaft
- 1 TL gemahlene Koriandersamen
- 1/2 TL gemahlenes Zitronengras
- 1 gemahlener Sternanis

Rest

- 400g Kabeljaufilet bzw. 2 Hähnchenbrustfilets
- 1-2 grüne Bananen
- 2 EL Sesamöl
- 10 Pfefferkörner
- 3-4 EL Erdnusscreme
- 1 Schank Wasser (200ml)
- 1-2 EL Essig
- 1 ordentliche Prise Cayennepfeffer
- 2-3 EL Sahne
- 2 EL gehackte Erdnüsse
- Salz und grob gemahlener Pfeffer
- Korianderblätter, gehackt

Elburische Erdnusssoßenspießchen (II)

Fleisch bzw. Fisch würfeln, Banane etwa fingerdick scheibeln. Die Zutaten für die Marinade verrühren und Fisch- bzw. Fleischwürfel kurz einlegen. Zitronengras, Würfel, Ingwer und Bananenscheibchen abwechselnd auf Holzspieße spießen, so dass die Würfel auf der einen Seite ein Lauchscheibchen und auf der anderen ein Ingwerscheibchen flankiert. Das Öl erhitzen, die Pfefferkörner kurz anrösten und die Spieße rundherum anbraten. Im Ofen bei etwa 80 Grad warmstellen.

Die Erdnusscreme in den Bratensatz einrühren, ein Schenk Wasser und die Marinade dazugeben, Essig, Cayennepfeffer, Sahne und die gehackten Erdnüsse einrühren, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und zu Spießen reichen.

Mit Reis auftischen und mit den gehackten Korianderblättern garnieren.

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.

Firnfleisch (Tartar)

von Windweber

Nach bestehen meiner zweiten Abschlussprüfung nach dem misslungenen Versuch mit meiner Weltwurst, für die Dere wohl noch nicht reif ist, zog ich nach Norden in die Lande der Elfen, um den Zauber Hungerbann zu erlernen und endlich den Respekt meiner Meister zu gewinnen. Die Elfen sandten mich immer weiter in den Norden, denn nur die Firnelven sollen diesen Zauber häufig und gut genug beherrschen. Bei diesen kam ich reichlich ausgehungert an und beschloss, etwas Metallwerkzeug gegen Essbares einzutauschen. Sie sammelten Eier aus den Nestern von Möwen und schnitten Firnyakfleisch in winzige Stücke. Das salzten und vermischten sie und setzten es mir vor - roh! Hungrig wie ich war kostete ich die Speise und als ich etwas kbunchomer Pfeffer aus meinem Vorrat dazutat, schmeckte es gar nicht so schlecht! Lange genug, um den Zauber zu erlernen wollten sie mich aber nicht unter sich dulden und etwas verzweifelt zog ich durch den Norden und traf auf riesenhafte Hühner, den Thorwalern ähnlich, die ein ähnliches Gericht kannten, es aber noch mit rohen Zwiebeln verfeinerten. Da kam mir der Einfall: Die Efferdgeweihten wüssten so eine Köstlichkeit sicher zu schätzen, nehmen sie doch nichts gebratenes oder gekochtes zu sich. Und so kehrte ich nach Hause zurück.

- aus dem Reisebericht des Beleno Caranta

250 g extra feines Rindfleisch (auf Frische achten!)
1 Eigelb (auf Frische achten!)
1 kleine Zwiebel
Salz und Pfeffer

Das Fleisch pfeffern und salzen, auf einem Teller zu einer Kugel formen und eine Kuhle hinein drücken, dort das Eigelb hineinlegen. Die Zwiebel in kleine Stücke schneiden und daneben legen. Vor dem Essen nach Geschmack die Zutaten mit der Gabel vermischen. Es sollte sofort gegessen werden!



Fleisch auf Ferkina-Art (4 Personen)

von Windweber

Fleisch (Schaf oder Ziege wäre stimmig, Schwein oder Rind tun es aber auch)
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. Nachdem 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, dass 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 herbes 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 Lehmballes 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 Lehmball 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 Ullisses
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.

Gebackene Bananen

von Windweber

Bananen sind seltene Früchte in Aventurien und fast so teuer wie Honig. Beides zu kombinieren obwohl die Bananen obnehin schon sehr süß sind, ist eine Dekadenz, die sich nur die Reichsten in Südaventurien leisten können.

- 1 Banane pro Person
- Mehl
- 1 kleine Tasse Wasser
- 1 Päckchen Backpulver
- flüssiger Honig
- evtl Sesamsamen
- 1 Flasche Rapsöl

Das Öl in einem großen Topf auf den Herd stellen und erhitzen. In einen tiefen Teller das Mehl schütten (er darf halb voll werden) und mit Wasser zu einem dickflüssigen Brei vermischen (vorsichtig und schluckweise hinein geben, sonst wird er leicht zu dünn oder klumpig). Die Bananen schälen und in je vier gleich große Teile schneiden. Das Packpulver in den Teig geben und gut vermischen, kurz aufgehen lassen. Dann die Bananen darin wenden, bis sie vollständig umhüllt sind und auf einem separaten Teller sammeln. Das Öl ist heiß genug, wenn ein Holzlöffel Blasen wirft, wenn man ihn hinein taucht. Die Bananenstücke hineinwerfen und ausbacken, bis der Teig leicht braun geworden ist. Auf kleine Teller drapieren und mit Honig übergießen, man kann als Dekoration noch Sesamsamen darüber streuen. Heiß servieren.

Gefüllte Rauschgurke

von Halldor

"Es ist gar grauenhaft einzigartig, wie sich die Fremdijs die rohen Gurk!ka reinquedjen."

- 1 feingehackte Zwiebel
- 4 feingehackte grüne Chilischoten
- 2 TL gehackter Ingwer
- 2 große zerdrückte Knoblauchzehen
- 1-2 TL Chilipulver (je nach Schärfe der grünen Schoten)
- 2 mittelgroße Rauschgurken (alternativ Zucchini)
- 2 Tomaten
- frische gehackte Korianderblätter
- 2 TL Bockshornklee
- Salz
- 2 Eier
- 2 Handvoll Parmesan

Die Rauschgurken (gerne auch Zucchini) halbieren, ein wenig aushöhlen und die Enden abschneiden, leicht salzen. Zucchiniinneres kleinschneiden, mit den Zwiebeln und den Gewürzen in etwas Öl kurz anbraten. Die Tomaten würfeln und dazu geben, rührend 5 Minuten anbraten. Koriander nach Geschmack und Bockshornkleesamen dazu geben, salzen und nochmals kurz anbraten.

In einer Schüssel mit den Eiern verrühren. Die Rauschgurkenschiffchen in eine gebutterte Auflaufform legen und mit der Mischung befüllen, überflüssige Mischung überfließen lassen. Die einzelnen Schiffchen mit Parmesan bestreuen.

Gut 20 Minuten im vorgeschürten Ofen (200 Grad) fertigbacken. Mit Korianderblättern garnieren.

Uuz'besteren Jinaia!

Gewürz-Mischbrot

von Daswadan

"Ich habe in unserem Kontor in Kannemünde ein Brot gekostet, so würzig und lecker, gegen das ist ein Brot aus der Heimat fast fade. Das Rezept konnte ich dem Bäcker nach einer guten Flasche Schnappes abschmatzen."

- Angestellter des Hauses Stoorrebrandt in Festum zu einem Kollegen -



200 g Roggenmehl Typ 1370
300 g Weizenmehl Typ 550
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
150 mL warme Milch
200 mL warmes Wasser
1 Bund Schnittlauch
1 kleine gehackte Zwiebel
2 TL Salz
1/2 TL Kümmelsamen
1 TL Fenchelsamen
2 TL Oregano
4 EL Öl
1 Ei
2 EL Milch

Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung hinein drücken. Die Hefe in die warme Milch bröckeln, Zucker zugeben und Hefe in der Milch auflösen (verrühren). Hefe-Zucker-Milch in die Vertiefung schütten, mit etwas (wenig) Mehl vom Rand der Vertiefung verrühren. 15 Minuten gehen lassen. In der Gehzeit die Zwiebelwürfel andünsten.

Gewürz-Mischbrot (II)

Alle weiteren Zutaten zufügen und mit dem Handrührgerät (Knethaken) erst auf niedriger, dann auf höchster Schaltstufe verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. (Mehr Spaß macht das Kneten per Hand, ist aber auch anstrengender.) Etwa 50 Minuten gehen lassen.

Mit bemehlten Händen den Teig durchkneten, ein ovales Brot formen und auf ein gefettetes Backblech (Anm.: Backpapier funktioniert auch) legen. Weitere 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig einmal längs einschneiden. 1 Ei, Milch und Salz verrühren und damit einpinseln.

Auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben.

Backzeiten:

Elektroherd: ca. 50 Minuten bei 225 Grad.

Gasherd: ca. 50 Minuten auf Stufe 4.

Ghulasch

von Halldor, Bild von Daswadan



"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-

Für die Marinade:

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

Für den Rest:

- 2 EL Tamarindenpaste
- 6 gehackten Knoblauchzehen
- gehackten Ingwer, 3 Finger lang (6 cm -Stück)
- 4 EL hellen Essig
- 750 g gewürfeltes Fleisch (Schwein und Rind, nur im Notfall Ghul)
- 3 große gehackte Zwiebeln und
- 2 große Papri'ka in Öl
- 3 Schank Wasser (ca. 600 ml) und
- 4 Unzen Tomatenmark (ca. 100 g)
- 1 TL braunen Zucker
- 16 Curryblätter

Die Gewürze werden zermörstert und mit Tamarinde, Knoblauch, Essig und Ingwer vermischt um damit das Fleisch zu marinieren. Nach mindestens einer Viertelstunde werden die gehackten Zwiebeln in Öl angebraten und das Fleisch kurz aufgebrutzelt. Das Ganze wird mit etwa 600 mL Wasser abgelöscht und das Tomatenmark untergerührt. Nach einer halben Stunde Schmorzeit wird die Paprika zugegeben, mit dem braunen Zucker und den Curryblättern abgeschmeckt und noch einmal für eine Viertelstunde gekocht.

Nun lass es Dir schmecken, zusammen mit einem feinen Fladenbrot. Uz'besteren Jinaia!

Giolantas Torte

von Halldor

„Du fühlst Dich schwach, Liebster? Hier iss! Dies wurde nach dem Originalrezept bereitet, das Giolanta, die Kurtisane, damals in ihrer Zeit in Belhamèr verwendet hat. Böse Zungen behaupten, sie hätte damals nur trockenen Kuchen und kalten Kaffee gehabt. Aber glaube mir, es ist genau das richtige, um müde Krieger wie Dich wieder "aufzurichten"...“
– belauscht in einem Separee in Belhanka

4 Eigelbe
150-200 g Puderzucker
2-4 Schüsse Amaretto
500 g Mascarpone
400 g Löffelbiskuits
Ausreichend kalten Kaffee (z.B. Espresso)

Eigelb, Zucker und Likör verrühren, anschließend unter den Mascarpone rühren. Die Löffelbiskuit kurz in kalten Kaffee tauchen. Eine Form zweilagig abwechselnd mit eingetauchten Biskuits und der Creme füllen, die oberste Schicht sei dick Creme. Über Nacht kaltstellen.

Vorm servieren mit Kakao bestreuen und Portionen schneiden.

Dazu passen schwerer Wein und heiße Küsse.

Hákarl

von Windweber

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

Haifischfleisch

Brot als Beilage (bei den Thorwalern)

viel Premier 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 Holzkistzen, 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 Premier Feuer dazu gereicht.

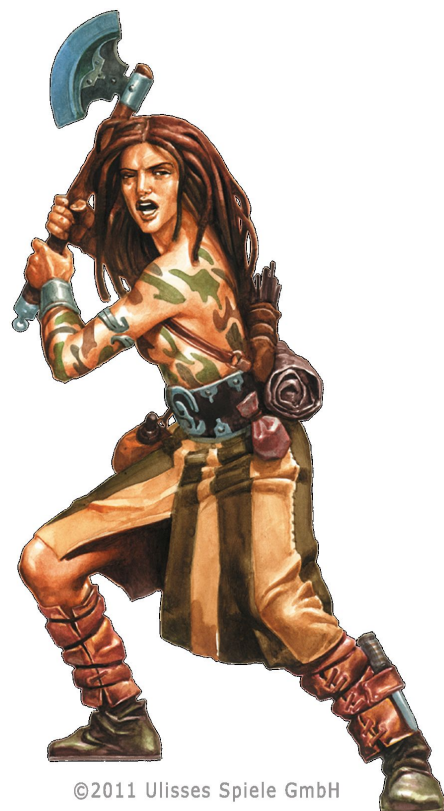
Besonders als Wintervorrat ist diese Delikatesse in Thorwal wichtig, hält sie sich doch einmal zubereitet, wie es heißt, 10 Götterläufe lang.

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

Helmes Heldenfrühstück

von Halldor



"Ohne Mampf kein Kampf!" - Botox, Sohn des Relax, zwergischer Söldnerführer -

200 g Weißkraut
160 g Kartoffeln
1-2 grobe Bratwürste
1 Ei
3 Frühlingszwiebeln
1 Chilischote
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
1 TL Kümmel
etwas Hartkäse
Olivenöl, Salz, Essig, Zucker, Paprikapulver

5 Unzen fein gehobeltes Weißkraut (200g) lagenweise leicht salzen, 20 min ziehen lassen. 1-2 rohe grobe Bratwurst aus der Pellen pellen, mit 3 Frühlingszwiebeln und 1 frischen gehackten Chilischote in 2 EL Olivenöl anbraten. Warmstellen.

4 Unzen gekochte Kartoffeln (160g) in mundgerechten Stücken in 2 EL Butter anbraten, 1 gehackte Knoblauchzehe zugeben, mit je 1 TL Kümmel und Paprikapulver würzen, mit Salz abschmecken. Warmstellen.

Das gezogene Kraut mit Dressing aus 2-3 EL Essig, 2-3 EL Olivenöl, 1 feinst gehackte Zwiebel und 1 Prise Zucker anmachen. Ziehen lassen.

Ein Spiegelei braten, direkt nach dem in die Pfanne hauen auf dem Weißen Raspel von tobrischem Hartkäse platzieren. Der Dotter darf nicht fest werden.

Sodann: Bratwurstbrät, Kartoffeln und Kraut drittelweise auf dem Teller anrichten und das Spiegelei mittig darauf platzieren. Dazu passt hervorragend Ferdocker, Bata Barom Mur (Seite 88) oder ein gutes Bockbier. Allerdings nur, wenn man nicht als Streitwagenlenker eingeteilt ist.

Herzlicher Eintopf

von Halldor

„Herrrꝫ is‘ bestes, Herrrꝫ macht Krrraft!“ – „Das mag ja sein, mein pelziger Freund, aber man muss es ja nicht immer gleich roh hinunterschlingen...“

– Lagerfeuerdialog, zeitgenössisch –

Eintopf

- 1-2 Kalbsherzen
- Meersalz, 5 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt
- Olivenöl
- 100 g Speckscheiben
- 8tel Knolle Sellerie, fein geschnitten
- 1-2 Karotten, fein geschnitten
- 1 Kartoffel, fingerdick gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 300 ml Brühe
- 300 ml Wein

Für die Sauce

- 1 El Mehl
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Tomatenmark
- 3 EL Sahne und
- etwas Wein

Die Kalbsherzen halbieren, salzen und in Öl von allen Seiten anbraten. Am besten einen kleinen Schmortopf verwenden. In Speckscheiben wickeln, nochmals kurz anbraten.

Sellerie, Karotten und Zwiebel zugeben, andünsten und mit etwas Brühe ablöschen. Brühe und Wein angießen, bis der Topfinhalt bedeckt ist. Pfefferkörner und Lorbeerblatt zugeben, aufkochen, dann die Kartoffel zugeben. Bei leiser Hitze ca. 1 Stunde mit Deckel dünsten, nach und nach Brühe und Wein angießen.

Nach der Garzeit den Sud durch ein Sieb geben, mit dem Mehl binden und mit einem Spritzer Zitronensaft und den restlichen Soßenzutaten fertigmachen. Mit dem mitgegarten Gemüse auftragen.

Huhn aus Hôt-Alem (4 Personen)

von Sir Gawain

Ein Gericht, das von der Meisterköchin Ursania Rivitoz des Hotels Jadepalast in Hôt-Alem ersonnen wurde. Seit es serviert wird, gab es schon zahlreiche Versuche, ihr das Rezept zu entlocken, doch bisher blieb die Senhora immer standhaft und hüllte sich in Schweigen. Weder handfeste Bestechung, noch Schmeicheleien oder Verführungskünste waren bisher erfolgreich. Wie nun doch eine Abschrift der sonst so streng gehüteten Kochanleitung den Jadepalast verlassen konnte, lassen wir an dieser Stelle besser unbeantwortet.

Für das Fleisch:

3 l Wasser
1,5 EL Salz
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
1 Möhre
1 Zweig Rosmarin
4 Hähnchenbrustfilets
1 MS Asant
1 MS Pfeffer

Für die Sauce:

25 g Pinienkerne
¼ TL Pfeffer
1 MS Kümmel
1 MS Koriandersamen
1 TL Olivenöl
1 Zwiebel
4 getrocknete Datteln
2 TL Ingwer
¼ TL Raute
2 EL Weinessig
2 TL Honig
4 EL Fischsoße
2 EL Distelöl
grob zerstoßener Pfeffer

Aus Wasser, Salz, einer grob gewürfelten Zwiebel, Lorbeer und Nelken zusammen mit in Scheiben geschnittener Möhren und dem Rosmarin einen Sud herstellen und die Hähnchenbrustfilets darin ca. 1 Stunde kochen. Die Filets aus dem Sud nehmen und leicht abkühlen lassen und mit Asant sowie Pfeffer würzen. Den Kochsud aufbewahren.

Für die Sauce die Pinienkerne zerstampfen, Pfeffer, Kümmel und Koriandersamen mahlen. Die Zwiebel, den Ingwer und die Datteln fein würfeln. Zwiebel in Olivenöl anbraten und Datteln sowie die zerstoßenen Gewürze hinzugeben. Raute, Essig, Honig, Fischsoße und Distelöl untermischen und etwa 10 min. kochen. Die Masse pürieren und mit dem Kochsud soweit verdünnen, dass die Sauce noch leicht sämig ist. Soße über das Huhn gießen und mit grob zerstoßenem Pfeffer bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt Gewürz-Mischbrot (Seite 32).

Horasische Hasenohren (2 Personen)

von killangel, Bild von Halldor



- 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.

Hylaier Königsauflauf

von Halldor



Zu besonderen Anlässen gibt es auf den Zyklopeninseln diesen Auflauf, in dem auch die hier so rare Spezialität Kartoffel Verwendung findet.

600 g Hackfleisch
1 kg Auberginen
3 große Kartoffeln
2 große Zwiebeln
250 mL Rotwein
500 mL Milch
3 Eier
100 g Parmesan
2 Knoblauchzehen
4 EL Butter
6 EL Mehl
1 Bund Petersilie
1/2 TL Zimt
2 TL Oregano
Semmelbrösel
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Zwiebeln hacken, in Öl glasig dünsten. Das Hackfleisch dazu geben und anbraten, mit 1/4 l Rotwein ablöschen. Die gehackten Knoblauchzehen, 1 Bund gehackte Petersilie, 1/2 TL Salz, 1TL Pfeffer, 1/2 TL Zimt, 1 Prise Zucker und 2 TL Oregano untermischen und eine halbe Stunde köcheln lassen.

1 kg Auberginen in Scheiben mit Salz bestreuen. 3 große Kartoffeln längs in 1 halbfinger dicke Scheiben schneiden und beidseitig in Öl anbraten. Auberginen trockentupfen.

4 EL Butter in einem Topf zerlassen und 6 EL Mehl darin anschwitzen. Die Milch zugeben und rühren, bis die Soße dick wird; vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und gemahlener Muskatnuss abschmecken, 3 Eier und 100g Parmesan unterrühren.

Die Auflaufform einfetten, Boden und Wände mit Semmelbrösel bestreuen. Mit Kartoffelscheiben auslegen, die Fleischsoße darüber geben und mit den Auberginenscheiben bedecken bzw. abwechselnd schichten.

Die dicke Bechamelsonße gleichmäßig drüber geben und im Ofen bei etwa 200 Grad 1 Stunde backen.

Itoken-Schnitten (pro Stück)

von Halldor



"Damit wir nicht vom Boltantisch aufstehen mussten, ließ er diese Schnitten auftischen, die gut nebenbei gegessen werden konnten, und, wie er behauptete, so auch in den Kolonien gegessen werden; ich glaube aber, der bornische Pfeffersack wollte nur ein wenig mit seiner Weltläufigkeit prahlen."

- Botox, Sohn des Relax, zwergischer Söldnerführer und Spieler

- 1 Scheibe Toast
- 1 Scheibe Schinken
- 1 Scheibe Schmelzkäse
- 1 Ananasring (oder: Kiwi, Banane)
- Sauerrahm
- Sambal Olek

Ofen vorheizen (150Grad). Sambal Olek und Sauerrahm zu gleichen Teilen mischen, nach Bedarf. Auf je 1 Scheibe von weichem Kastenbrot (Toast) 1TL von der Sambalmischung verstreichen, mit 1 Scheibe Schinken, 1 Ananasring und mit 1 Scheibe Schmelzkäse belegen.

Je nach gewünschtem Bräunungsrad 5 bis 10 Minuten backen.

Statt der Ananas können auch Bananen- oder Kiwischeibchen verwendet werden.

Junge Hühner in weißer Soße (4 Personen)

von Sir Gawain, Bild von Shintaro89

Diese Gericht soll dem Vernehmen nach trotz seiner Einfachheit eine Leibspeise der Sultana Iphemia von Narbuabad sein.



600 g Hähnchenbrust
75g gemahlene Mandeln
1/4 L Geflügelbrühe
1 EL Schweineschmalz
1 TL gemahlener Zimt
1 Stk. frischer, Ingwer (3 cm)
1 Msp. gemahlene Nelken
1 Msp. gemahlener Kardamom
Saft von 1/2 Zitrone
weißer Pfeffer, Salz
Mehl

Ingwer schälen und fein reiben. Zusammen mit den gemahlenden Mandeln, allen Gewürzen sowie dem Zitronensaft und der Brühe bei niedriger Temperatur unter ständigem Rühren in einem Topf köcheln lassen, bis die Soße etwas andickt. Soße warm stellen.

Hähnchenbrust waschen und von Sehnen säubern, dann schnetzeln. Die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Fett in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin goldbraun braten. Zusammen mit der Soße und Stangenbrot servieren.

Anmerkung: für eine weiße Soße müssen natürlich gehäutete weiße Mandeln gemahlen werden.

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
Pfeffer
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.

Kalbsschnitzel in weißer Pinienkernsauce (2 Personen)

von Sir Gawain

2 dünne Kalbsschnitzel, jeweils in drei Stücke geteilt
½ TL grob gemahlener Pfeffer für die Sauce
2 TL getrocknete Raute (ersatzweise Liebstöckel)
1 Zweig Thymian
einige Selleriesamen (ersatzweise Sellerieblättchen oder blanchierte Selleriestreifen)
120 g Pinienkerne
1 EL gehackte Zwiebel
1 Lorbeerblatt
125 ml Weißwein
1 TL Honig
Essig und Öl nach Geschmack
1 TL Garum (ersatzweise Sardellenpaste oder Fischsauce)
grob gemahlener Pfeffer für die Schnitzel
Öl zum Braten

Pinienkerne einige Stunden mit der Zwiebel und dem Lorbeerblatt in Weißwein einweichen. Alle Gewürze, Honig, Garum, Essig sowie Öl dazugeben und mit dem Pürierstab zu einer sämigen Masse verarbeiten. Schnitzelstücke von beiden Seiten mit grob gemahlenem Pfeffer würzen und in Olivenöl kurz anbraten. (Achtung, bei zu langer Bratzeit werden die Schnitzel hart und trocken). Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Sauce kurz zu dem Bratfond in die heiße Pfanne geben und erwärmen. Falls sie zu dickflüssig ist, kann sie mit Wasser oder Wein gestreckt werden.

Dazu schmecken Weinbrötchen (Seite 83).

(Ohne Mengenangaben findet man dieses Rezept in einem der ältesten Kochbücher der Welt, dem Kochbuch des römischen Gourmets Apicius)

Khunchomer Pilaw

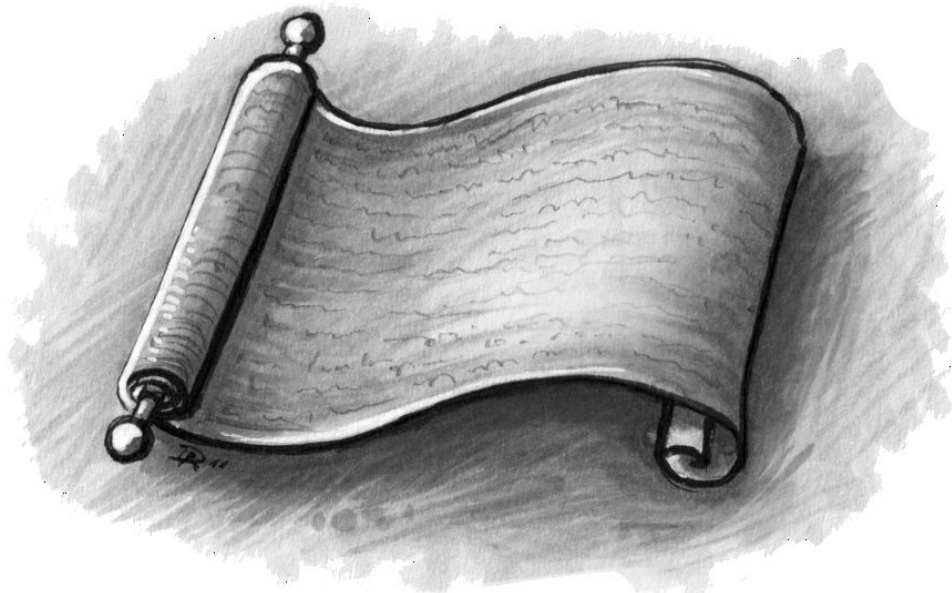
von Frankie

- 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.

Koscher Dampfnudeln (12 Stück)

von Halldor

"...konnte ich in Ferdok ein Gericht kosten, das mich sehr an Teigtaschen aus Tuzak erinnerte. Allein, es war nicht so überraschend pikant und wurde mit einer herrlich milden Soße gereicht." - gehört in einer Schänke -

510 g Mehl
40 g Hefe (frisch)
700 mL Milch
20 g Zucker
100 g Butter
4 Eier
1 EL Honig
Salz, Vanille

Für den **Teig** 500 g Mehl in eine Schüssel sieben; 40 g frische Hefe in 100ml handwarmer Milch auflösen, mit 10 g Zucker und etwas von dem Mehl verrühren. 50 g Butterflocken und eine Prise Salz an den Mehland, den Vorteig in die Mulde und 10 min abgedeckt gehen lassen. Mit weiteren 100 ml Milch und 2 Eigelb gut durchkneten, bis sich der Teig von der Hand löst, und 40min abgedeckt ruhen lassen (z.B. im Ofen bei 50Grad)

Durchkneten und göttergefällige zwölf Kugeln formen, wiederum zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.

200 - 400 ml Wasser, 1 EL Honig, 50g Butter und 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen, Teigkugeln reingeben, mit gut schließendem Glasdeckel 20 Minuten bei niedriger Hitze schmorgeln lassen. Während des Garvorgangs nicht öffnen! Abschließend noch 10 Minuten ohne Deckel anbruzeln, damit der Boden ein bisschen knusprig wird.

Für die **Soße** 2 Eigelb mit 10g Stärke und 4 EL Milch glattrühren. Das Mark einer Vanilleschote aufkochen in 0.5 Liter Milch aufkochen, 3 eher gestrichene EL Zucker zugeben und die Stärke-Masse einrühren, kurz aufquellen lassen und durch ein Sieb passieren.

Die Dampfnudeln werden entweder in der Soße serviert, oder auf die Hand und die Soße in einer kleinen Schüssel zum dippen dazu gereicht.

Lamm nach Tarpeius (4 Personen)

von Sir Gawain

"Ihr habt im Leben noch kein besseres Lamm gegessen als dieses hier, werte Gilia? Ach meine Beste, dann solltet Ihr unbedingt einmal das Lammgericht unseres Kochs Tarpeius kosten. Ich verspreche Euch, danach habt Ihr allen Grund, ins Schwärmen zu kommen. Ich werde direkt am morgigen Tag meinen Leibsklaven zu Euch schicken, er soll Euch etwas von dieser Köstlichkeit vorbeibringen, wenn Ihr erlaubt."

- Grandessa Violanda Kugres während eines Festessens zu Grandessa Gilia Karinor.

Für das Fleisch

- 4 Stücke Lammlachs
- ½ grob gemahlener Pfeffer
- 1 TL Bohnenkraut
- 1 TL Thymian
- 2 EL fein gehackte Zwiebeln
- 30 mL Garum (ersatzweise Fischsauce)
- 50 mL Olivenöl

Für die Sauce

- 1-2 TL Bohnenkraut
- 3 EL fein gehackte Zwiebeln
- 20 Pinienkerne
- 50 mL Garum (ersatzweise Fischsauce)
- 200 mL süßer Weißwein
- 250 mL weißer Traubensaft
- etwas Olivenöl

Für die Gemüsebeilage

- 1 kg frische Bohnen (ersatzweise TK)
- 1 L Gemüsebrühe
- ½ TL Senfkörner
- 1 MS Kümmel
- 2 TL Honig
- 2 EL Pinienkerne
- ½ TL Raute (ersatzweise 1 EL Wermut)
- 2 EL Weinessig
- Salz, Pfeffer

Bohnenkraut und Thymian im Mörser zerreiben. Zusammen mit Pfeffer, Zwiebeln, Liquamen und der Hälfte des Olivenöls vermischen. Fleisch damit von allen Seiten bestreichen. Übriges Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Für die Sauce alle Zutaten in eine saubere Pfanne geben und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und Sauce etwas eindicken lassen. Bei Bedarf 1 EL Stärkemehl in kaltem Wasser auflösen und Sauce damit abbinden.

Bohnen putzen und 15 min lang in Gemüsebrühe kochen (Falls TK-Bohnen verwendet werden, die Bohnen nur 3 bis 4 Minuten kochen). Senfkörner und Kümmel mit der Raute im Mörser zerstoßen. Pinienkerne zerstampfen. Alles zusammen mit Essig und Honig zu einer Sauce vermengen. Sauce unter die abgetropften Bohnen geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse etwas ziehen lassen und lauwarm oder kalt zum Fleisch servieren.

Dazu schmecken Weinbrötchen (Seite83).

Auch dieses Gericht basiert auf Rezepten aus dem Kochbuch des Apicius

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.

Mango-Chutney

von Ehny

- 1 Mango
- 1 kleine Zwiebel
- 50g brauner Zucker
- 50g Essig (experimentierfrei: Balsamico (weiß), wer etwas herumprobieren möchte, kann auch Fruchlessig, z.B. Himbeer nehmen)
- 1 TL Zimt (oder eine Stange)
- 1-3 Lorbeerblätter (je nach Größe)
- 1 TL Parika (rosenscharf)
- 1 TL Curry (mild oder scharf)
- nach Bedarf Anis, Nelken, Koriander, Salz, Pfeffer und andere Gewürze
- Schuss neutrales Öl zum Anbraten

Die Mango und die Zwiebel klein schneiden. Zwiebel kurz glasig anbraten, dann Mango mitsamt allen Gewürzen, Essig und Zucker dazu geben und zum Kochen bringen. Etwa 30 Minuten einkochen lassen, immer wieder umrühren, damit es nicht anbrennt.

Das Chutney noch heiß in Marmeladengläser einfüllen (wenn es nur zum Kochen gedacht ist, möglichst kleine Gläser nehmen), fest zuschrauben und für ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen und stehen lassen. Danach umdrehen. Wenn es ploppt, weiß man, dass die Gläser luftdicht verschlossen sind. Das Chutney hält sich so etwa ein Jahr (danach ist es nicht schlecht, aber der Geschmack ist nicht mehr so prägnant).

Trick, wenn man die Gewürze nicht in Pulverform da hat und es auch an einem Mörser mangelt, aber man nicht riskieren will auf eine Nelke zu beißen: man holt sich Teebeutel (mindestens die mittelgroße Sorte), füllt dort die Gewürze rein, gibt das in den Sud und am Ende nimmt man ihn wieder heraus und muss auch nicht die Lorbeerblätter heraus fischen.

Allgemeiner Tipp: Das Verhältnis 100-150g Frucht (etwa die Fruchtfleischmasse einer Mango): 50g brauner Zucker: 50ml Essig kann für viele Chutneys als Basis genutzt werden und um beliebige andere Früchte ergänzt werden. Prinzipiell kann man auch immer noch einen Apfel mit dazugeben, da der gut geliert und dadurch das Chutney etwas fester werden lässt (das vor allem, wenn man es als Aufstrich haben möchte).

Marasker Gewürztee (1 Liter)

von Halldor

"Zum Abschluss des Mables wurde uns ein eigentlich ganz hervorragender Tee gereicht. Er war nur derart süß, dass danach selbst die geschnittenen Karamellwürfel wie Lehm schmeckten und wir am liebsten sofort zum Zahnreißer gegangen wären."

- aus den Memoiren der Comtessa die Ifirnis, zeitgenössisch -

6 Kardamonkapseln
1 EL Fenchelsaat
1 TL Anis oder 1 Anisstern
1 Zimtstange
1/2 TL gehackter Ingwer
5 Nelken
6 Pfefferkörner, angedrückt
1 Messerspitze Muskat
600 mL Wasser
6 EL Honig
400 mL Milch
5 - 6 TL Schwarzer Tee

Die Gewürze im Wasser (600 ml) aufkochen und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Den Honig einrühren, die Milch (400 ml) dazugeben und nochmals aufkochen.

Kurz köcheln. Vom Feuer nehmen und den Tee hinzugeben und umrühren, 3 bis 5 Minuten ziehen lassen. Abseihen, falls keine Gewürzkugeln und Teeeier verwendet wurden.

Für maraskanische Gäste die Mengen der Gewürze verdoppeln und die Menge des Honigs vervierfachen.

Maraskanische Maraskensuppe (4 Personen)

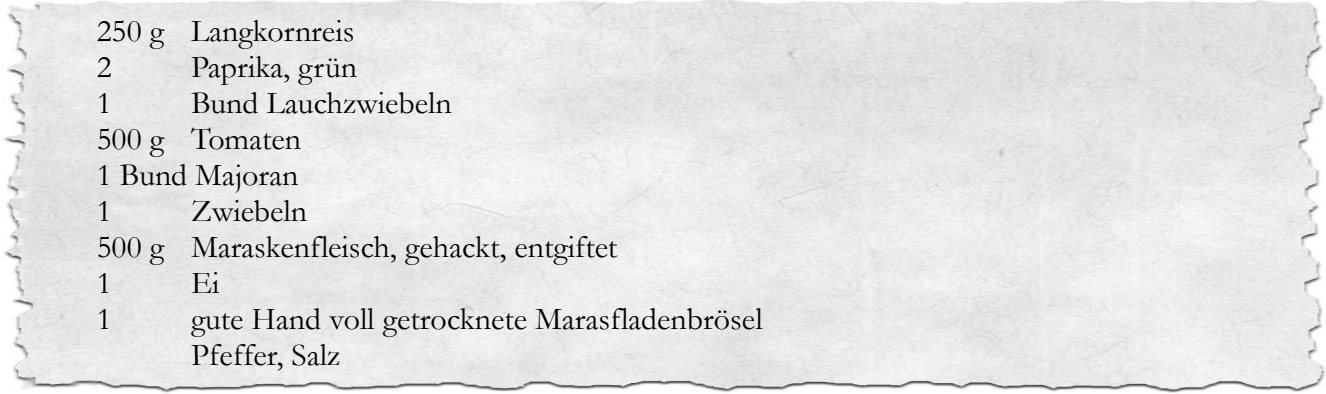
von Storytelling

Es ist immer wieder interessant zu sehen wie nahe Leid und Freude beieinander liegen können.

- aus dem Mund eines Maraskanischen Philosophen

In der größten Stadt Maraskans, Tuzak, gibt es ein Gasthaus wo eine ganz besondere Maraskanische Delikatesse gereicht wird: Maraskenfleisch. Da die Beschaffung des Fleisches sehr gefährlich ist und die Verarbeitung zu einem essbaren Produkt sehr anspruchsvoll ist kostet es natürlich auch entsprechend viel. Üblicherweise wird das Maraskenfleisch zusammen mit anderen Zutaten zu einer Suppe verarbeitet

Vorraussetzung: Beherrschung des Zaubers 'Abvenenum Reine Speise' mind. TaW 12



250 g Langkornreis
2 Paprika, grün
1 Bund Lauchzwiebeln
500 g Tomaten
1 Bund Majoran
1 Zwiebeln
500 g Maraskenfleisch, gehackt, entgiftet
1 Ei
1 gute Hand voll getrocknete Marasfladenbrösel
Pfeffer, Salz

Maraskenfleisch mittels Abvenenum entgiften. Zauber sollte gelingen, da es Tradition ist, dass der Koch immer als Erster vor den Augen des Gastes von der Suppe probiert.

Danach Reis in Salzwasser gar gekochen. Die Paprikaschoten putzen und waschen. Kerne und weiße Trennwände entfernen und die Paprikaschoten in Streifen schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen, putzen, entkernen und würfeln. Majoran waschen und trockenschütteln. Dann die Blättchen abzupfen und hacken. Die Zwiebel abziehen und fein hacken.

Gehacktes Maraskenfleisch, Ei, Zwiebel und Semmelbrösel verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Daraus kleine Bällchen formen. 2 Maß Salzwasser aufkochen. Die Maraskenbällchen darin ca. 5 Minuten ziehen lassen. Herausheben und beiseite stellen. Die Paprikaschoten und die Lauchzwiebeln in der Kochbrühe ca. 10 Minuten köcheln. Den Reis abtropfen lassen. Dann mit den Tomaten, dem Majoran und den Fleischbällchen zum Gemüse geben und aufkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gegessen wird immer in einem vom Hauptschankraum abgegrenzten, privaten Bereich. Das Maraskenfleisch sorgt für einen sehr scharfen Geschmack, leichte Euphorie sowie für ein angenehmes Kribbeln in der Leistenregion. Dazu werden mit Ziegenkäse belegt Marasfladen gereicht. Als Getränk empfiehlt sich dazu der sogenannte Maraskenwein, der in Wahrheit einfach ein sehr schwerer Rotwein ist, nichtsdestotrotz aber sehr gut zu dem Gericht passt. Nachtsch gibt es meist in anderer Form...

Meridianische Melonenmilch (4 Personen)

von Shintaro89

- | | |
|-------|-------------------------------------|
| 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.



Mhanadisches Hummus (5 Personen)

von Shintaro89



- 400 g Kichererbsen aus der Dose
- 200 mL des Wassers aus der Dose
- 5 EL Tahin-Sesampaste
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Zitronensaft
- 1 große Knoblauchzehe
- 1 EL Kreuzkümmel/Curcuma
- 1 TL Koriander
- Salz, Pfeffer

Die Kichererbsen abschütten und das Wasser auffangen. Die Erbsen mit einem Teil des Wassers, Olivenöl, Zitronensaft, fein gehacktem Knoblauch und den Gewürzen in eine hohe Form geben und mit einem Pürierstab vorsichtig zu einem feinen Muß pürieren. Diese sind am Anfang etwas hartnäckig, bei Bedarf bis zur gewünschten Sämigkeit mehr Kichererbsen-Wasser zugeben (insgesamt etwa 200 mL). Der Geschmack wird noch etwas intensiver, wenn man den Hummus ein bis zwei Stunden lang ziehen lässt.

Der Hummus kann mit Paprikapulver, Sambal-Olek, Curry, Olivenpaste (Tapenade) oder Tomatenmark verfeinert werden. Er schmeckt gut zu frischem Brot oder als Dipp zu rohem Gemüse.

Mirhamer Mangohuhn (3 Personen)

von Shintaro89



- 3 Hühnerbrüste
- etwas Maismehl
- 1 Mango
- 150 g Reis (z.B. Basmati)
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 3 EL gehackter Ingwer
- 3 Zahnstocher
- Salz, Gemüsebrühe, evtl. brauner Zucker

Die Hühnerbrüste säubern und vorsichtig längs einnschneiden. Mit einer nicht zu kleinen Scheibe Mango füllen, mit Zahnstochern schließen und sorgfältig mit Maismehl bestäuben. Das Huhn soll nicht richtig paniert werden, daher benötigt man kein Ei – dennoch sollte das Maismehl überall kleben. Die Hühnerbrüste etwa 5 Minuten lang mit wenig Öl bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten bis sie goldgelb sind und sie dann im Backofen bei 150 °C etwa 15-20 Minuten garen. Die Garzeit hängt natürlich von der Dicke der Hühnerbrust ab.

Derweil den Rest der Mango würfeln, die Zwiebel und die Karotten grob sowie den Ingwer fein hacken. Alles gemeinsam mit dem Reis sowie einer Prise Salz oder Gemüsebrühe-Pulver kochen. Dabei darauf acht geben, dass das Gemüse gegen Ende der Kochzeit nicht anbrennt.

In reicheren Familien wird angeblich ein Teil des Wassers durch Weißwein ersetzt. Ist die Mango nicht vollreif kann man ein wenig braunen Zucker zugeben.

Neethaner Artischockenpfanne (4 Personen)

von Shintaro89



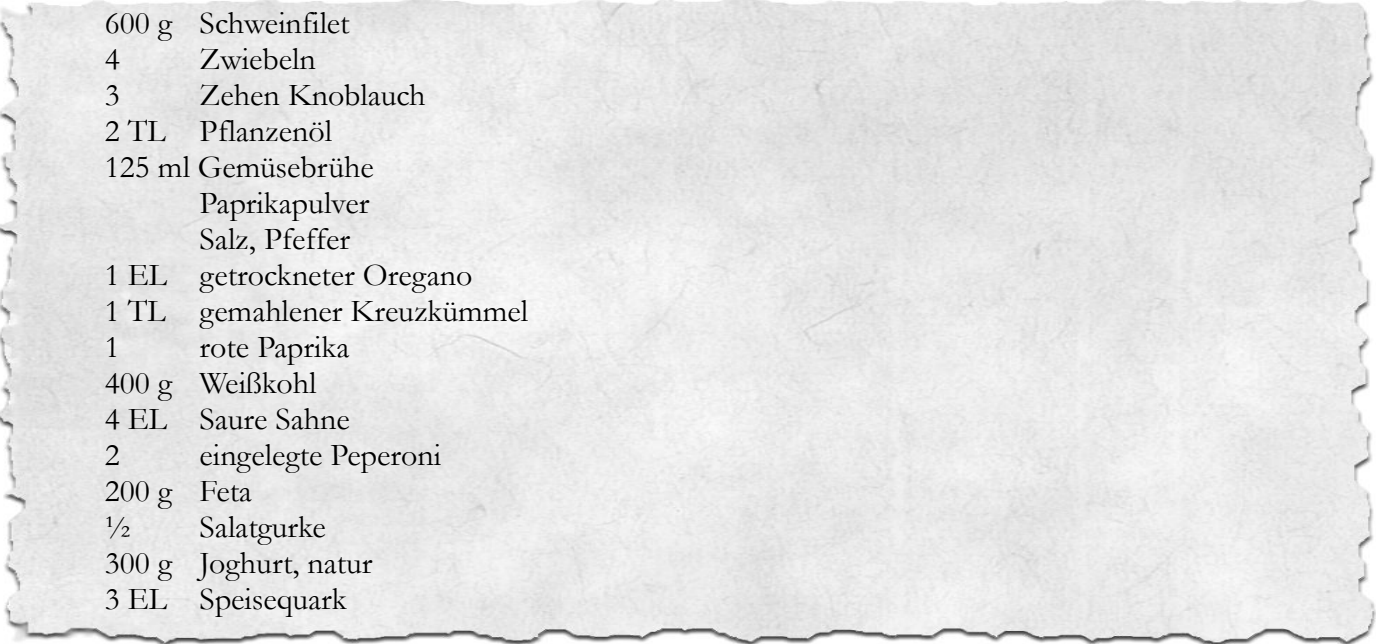
- 500 g Nudeln (z.B. Tortiglioni, Penne)
- 400 g Artischockenherzen (Dose, im eigenen Saft)
- 150 g schwarze Oliven, getrocknet
- Parmesan nach Belieben
- Olivenöl
- Salz, grober Pfeffer

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.

Nostrisches Ofenfleisch (4 Personen)

von Sir Gawain

Dieses Gericht wird in Nostria besonders gern an Festtagen serviert.



600 g Schweinfilet
4 Zwiebeln
3 Zehen Knoblauch
2 TL Pflanzenöl
125 ml Gemüsebrühe
Paprikapulver
Salz, Pfeffer
1 EL getrockneter Oregano
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 rote Paprika
400 g Weißkohl
4 EL Saure Sahne
2 eingelegte Peperoni
200 g Feta
½ Salatgurke
300 g Joghurt, natur
3 EL Speisequark

Das Fleisch in mundgerechte Stücke oder Streifen, die Zwiebeln in Halbringe schneiden. Das Fleisch und die Hälfte der Zwiebeln in eine Schüssel geben. Zwei Zehen Knoblauch zerdrücken. Mit der Brühe, dem Öl, und den Gewürzen vermengen. Über das Fleisch und die Zwiebeln geben und etwa 2 Stunden marinieren lassen.

Währenddessen den Weißkohl und die Paprika in Streifen schneiden.

Die Hälfte der Fleisch-Zwiebel-Masse gemeinsam mit einem Teil der übrigen Zwiebelringe in einer Pfanne maximal 3 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit der zweiten Hälfte des Fleisches und den restlichen Zwiebelringen genauso verfahren.

Fleisch-Zwiebel-Masse in einen hohen Topf füllen und Paprika sowie Weißkohl hinzugeben. Unter Rühren weitere 5 Minuten braten und anschließend mit der sauren Sahne verfeinern.

Alles noch einmal mit Gewürzen abschmecken und in eine Auflaufform geben. Die Peperoni in Ringe und den Feta in kleine Stücke schneiden und über den Auflauf geben. Bei 200°C (180°C Umluft) auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten gratinieren.

Während der Auflauf im Ofen ist, die Gurke raspeln und gut ausdrücken. Den restlichen Knoblauch zerdrücken. Mit den Gurkenraspeln, dem Joghurt und dem Quark vermengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den fertigen Auflauf mit Knoblauch-Gurken-Joghurt servieren. Dazu Stangenbrot reichen.

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, Bild von Shintaro89



"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.

Rauschgurkenkuchen

von Halldor

„Wünschen Euer Hobeit statt des Gurkl'ka-Kuchens einen Apfel serviert?“
– ein Diener zu Perjin III.

Für den Kuchen:

- 4 Eier
- 2 T. Zucker
- 1 T. Öl
- 1 P. Vanillezucker
- 2 T. Mehl
- 1 P. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 TL Zimt
- Geriebene Schale einer Zitrone (unbehandelt)
- 1 T. gemahlene Haselnüsse
- 2 T. geraspelte Rauschgurke (oder Zucchini)

Für den Guss:

- 4 EL Zitronensaft
- 200 g Puderzucker

Alle Zutaten vermischen bis eine gleichmäßige Masse entsteht, in eine Rundspringform füllen.
Im Ofen bei 170 Grad ungefähr eine Stunde backen.
Zitronensaft mit dem Puderzucker vermischen und auf dem erkalteten Kuchen verteilen.

Dosierhilfe: Eine Tasse fasst etwas mehr als einen halben Schank (ca. 125 ml).

Reis, wie ihn die Tulamiden servieren (4 Personen)

von Sir Gawain, Bild von Shintaro89



- 1 Zwiebel
- 2 TL Butter (ersatzweise Öl)
- 150 g Möhren
- 2 EL brauner Rohrzucker
- 120 g ungedararter Reis
- Zimtpulver
- Nelken
- Muskatblüte (Macis)
- Piment
- gemahlener Kardamom
- Kreuzkümmel
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Orangensaft
- 1,5 EL Rosinen
- 1,5 EL Cashewkerne, Pistazien oder Pinienkerne

Die fein gewürfelte Zwiebel in einem Topf in der Butter anschwitzen. Dann die geraspelten Möhren und den Zucker hinzugeben und kurz mitdünsten. Den ungedararten Reis hinzufügen und mit den Gewürzen nach Geschmack abschmecken. Mit der Brühe und dem Saft ablöschen und bei niedriger Hitze köcheln lassen. Nach 10 Minuten Rosinen und Nüsse hinzugeben.

Topf mit Deckel verschließen und ausquellen lassen. Bei Bedarf kann noch etwas Wasser hinzugegeben werden. Am Ende sollte alle Flüssigkeit aufgesogen sein.

Tipps:

1. Dieses Gericht schmeckt auch mit Couscous. Dazu einfach Zwiebel und Möhren anschwitzen, Zucker zugeben und mit den Flüssigkeiten ablöschen. Dann mit den Gewürzen abschmecken. Anschließend den Couscous damit übergießen und entsprechend quellen lassen.
2. Bei den Gewürzen sollte man mit dem Zimt und dem Kardamom vorsichtig zu Werke gehen. Beide schmecken sehr intensiv. Lieber anfangs etwas weniger verwenden und dann noch einmal nachwürzen.

Roter Hase

von Halldor

"... und zur Feier des Tages machte uns Tante Maresuab einen Roten Hasen - und für Elysminijida extra Falschen Roten Hasen, weil sie doch die kleinen Häschen immer so bemitleidet..."

- 1 Hasen (vierteilen) oder
- 8 gehäutete Hähnchenschenkel.
- 160 g Joghurt
- 1 Zwiebel
- 0.5 TL Ingwer
- 0.5 TL Minzsoße
- 2 Knoblauchzehen
- rote Lebensmittelfarbe
- Chilipulver, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Koriander, Salz

Fleisch mehrmals leicht einschneiden, Keulen z.B. etwa 2-4 Mal. 4 Unzen Joghurt (160g) mit 1/2 TL feingehacktem Ingwer, 2 gehackten Knoblauchzehen, 2-4 TL Chilipulver, 2-4 TL edelsüßer Paprika, 2 TL gemahlenem Kreuzkümmel, 2 TL gemahlenem Koriander und 1 TL Salz sowie 1/2 TL roter Lebensmittelfarbe verrühren.

Das Fleisch hineingeben und etwa 3 Stunden an einem kühlen Ort (Kühlschrank) marinieren. 1TL Tamarindenpaste mit 150 ml Wasser vermischen und unter die Marinade ziehen, nochmals 2-3 Stunden marinieren.

Ofengrill auf 200 Grad vorheizen, Fleisch mit etwas Öl bestreichen und 30 bis 45 Minuten grillen, gelegentlich wenden.

Währenddessen 5 Unzen Joghurt (200g) mit 50ml Wasser, 1 kleinen feingehackten Zwiebel, 1/2 TL Minzsoße und 1/2 TL Salz verrühren und mit Minzblättern garnieren.

Den Roten Hasen mit Zwiebelringen, Tomaten- und Zitronenscheiben garnieren. Die Minzsoße zusammen mit Marasfladen zu dem Roten Hasen reichen. Er schmeckt auch gut gebettet auf Reis, wie ihn die Tulamiden servieren (Seite 64).

Uuz'besteren Jinaia!



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.

Schlund von Kotaki

von Halldor

„Gar endlos erschien die Speisenfolge: Nach ungezählten kleinen Vorspeisen wie Weinbötchen und Weißbrot mit Pasten, Oliven und getrocknetes Obst wurden im großen Stile Königsauflauf, Kalb in weißer Piniensoße und Lamm in verschiedenen Variationen aufgetragen, sowie ein Tischaufsatz, auf dem ein mit Schwanenflügel gespicktes Spanferkel thronte, umgeben von gratinierter Fleischsoße. Während alle die Schwalben bestaunten, welche beim Tranchieren aus dem Schweinebauch aufflogen, kostete ich und entdeckte, dass es sich bei dem „Teich“ um die geflügelte Sau um eine ungewöhnlich bodenständige Spezialität vom Fuße des Amran Kutaki handelte.“

- aus den Reiseberichten der Comtessa di Ifirnis



Marinade:

- 2 TL Salz,
- 2 TL Paprika rosenscharf
- 1-2 TL frisch gemahlener Pfeffer
- ½ TL Muskatnuss,
- ½ TL Chili Flocken
- Prise Zucker
- je 2 TL getr. Oregan, frische Petersilie fein gehackt
- 1 TL Thymian,
- 1 TL Rosmarin,
- 1 TL Estragon,
- 1 TL gem. Kreuzkümmel (Cumin)
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 6-8 EL Olivenöl
- 2-4 EL Zitronensaft

Schlund von Kotaki (II)

Für den Rest:

- 750g Schweinefleisch (Geschnetzeltes oder kleingeschnittenes Gulasch)
- 2 Zwiebeln grob gewürfelt (ca. W6-Größe)
- 1 große Paprika, rechteckig geschnitten (ca. W6-Seiten-Größe)
- 1 Handvoll schwarze Oliven, in Ringe geschnitten
- 150 g Tomatenmark
- 4 cl Metaxa
- 300 g Sahne
- 50 g Feta
- 100 g Streuselkäse

Man rühre die Zutaten der Marinade zusammen, vermischen sie mit dem Fleisch und lassen das Ganze über Nacht durchziehen. Weniger Ambitionierte besorgen sich fertig mariniertes Gyros und verfeinern es mit Zitronensaft und frischer Petersilie sowie Muskatnuss.

Das marinierte Fleisch in Olivenöl knusprig von allen Seiten anbraten; nach etwa 5 bis 7 Minuten Zwiebeln, Paprika und Oliven zugeben und mit anbraten. Mit Metaxa ablöschen. In der Mitte der Pfanne Platz freimachen für das Tomatenmark, auch dieses kurz anrösten. Die Sahne dazu, den Feta einbröseln und auf kleiner Flamme verrühren, bis die Soße schön gleichmäßig ist. Alles in eine Reine geben und mit dem Streuselkäse bedecken. Bei 180 Grad ca. 20 bis 25 Minuten in den Backofen, bis der Streuselkäse goldig und knusprig ist.

Mit Marasfladen, Weinbrötchen (Seite 83) oder Baguette auftragen.

Hungrige machen die vorbereitete Fleischsoße nur schnell warm und / oder sparen sich die Käse-Überbackerei.

Schneller Flim-Flam-Kuchen

von Benne87m, Bild von SirGawain



Weizentoast
Schmand (oder Saure Sahne)
Zwiebelringe
Speckstreifen oder -würfel
Kümmel (nach Geschmack)
Schnittlauch

Das Weizentoast mit einem Nudelholz "Platt" rollen. Nun einen Esslöffel Schmand drauf verstreichen und mit Zwiebelringen und Speckstreifen belegen. Je nach Gusto noch eine Prise Kümmel darauf streuen und ab in den Ofen.

bei 220°C "Toasten" bis der Flim-Flam-Kuchen knusprig wird (ca.10 min) am Ende noch frisch gehackten Schnittlauch darüber verteilen.

Super schnell, super einfach, super lecker und man kanns in der Hand essen.

Schokoladen-Parfait

von Windweber

eine Spezialität von Luminoffs und Mocalinos kulinarische Köstlichkeiten, die auf keinem belhankaner Ball fehlen darf

400 g Schokolade (z.B. zwei Riegel Toblerone)
2 EL Puderzucker
2 getrennte Eier (in Eigelb und Eiweiß)
1 Prise Salz
300 ml Sahne

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den Puderzucker und das Eigelb schaumig schlagen. In einem anderen Gefäß Eiweiß und Zucker mit dem Salz schaumig schlagen (muss sehr fest werden), in einem dritten die Sahne. Die Schokolade unter das Eigelb schlagen und die anderen Zutaten vorsichtig nach und nach unterheben. Die Masse in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Förmchen oder eine Form geben (lässt sich gut schneiden und in Scheiben servieren) und mittels Caldofrigo einfrieren. Notfalls tun es auch sechs Stunden im Gefrierschrank.

Garnieren kann man das mit Früchten, Eierlikör, karamelsierten Nüssen und/oder Fäden aus dunkler Kuvertüre.

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 Khôm, 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.

Selemferkel in Rauschgurkensuhle

von Halldor

„Du glaubst, dass nur die Maraskaner es verstehen, Rauschgurken vernünftig zuzubereiten? Dann probier‘ mal das Selemferkel in Suhle in der Garküche da vorne an der Ecke. Guten Appetit, Fremder – und wenn Du das Gemüse wirklich isst: Gute Reise.“

– Rat eines Bettlers an einen Reisenden in Selem –

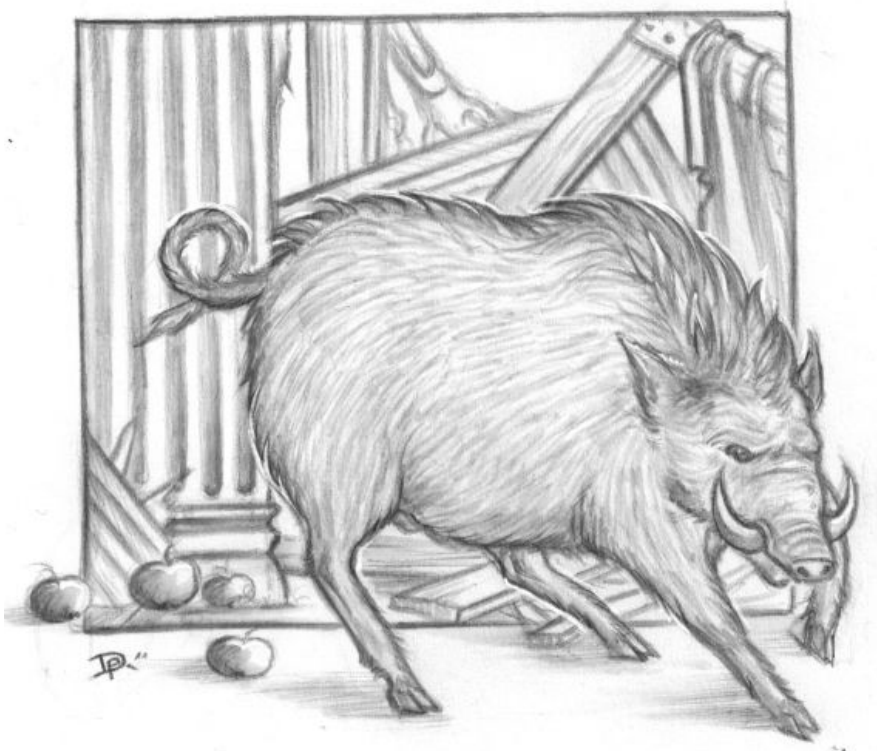
- | | |
|------|--|
| 2 | kleine Rauschgurken (falls nicht zur Hand: Zucchini) |
| 500g | Filetstück Selemferkel (falls nicht zur Hand: Wildschwein) |
| | Salz und Pfeffer, frisch gemahlen |
| 2 EL | Olivenöl |
| | Basilikumpesto |
| 2 | Tomaten |
| 200g | Mozarella |
| 2-4 | Basilikumzweige |

Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Filet in vier gleich große Stücke schneiden, leicht salzen, pfeffern und im Olivenöl von allen Seiten anbraten. Derweilen Tomaten und Mozarella in Scheiben schneiden.

Die Filetstücke nebeneinander in eine Reine legen.

Die Zucchinistücke im Bratensatz kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und um die Filets herum verteilen. Das Fleisch mit etwas Pesto bestreichen, zuerst mit Tomatenscheiben, dann mit Mozarella belegen, salzen und pfeffern. Im Ofen bei ca. 180 Grad etwa 25 - 30 Minuten überbacken.

Unterdessen Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und kleinhacken. Die Filets in Scheiben schneiden und mit den Basilikumblättern bestreuen, hübsch auf dem Teller mit den Gemüsescheibchen anrichten und mit Weinbrötchen (Seite 83) servieren.



Sesamhuhn im Wurzelbett (pro Person)

von Shintaro89



- 120 g Hühnerbrust
- 2 Kartoffeln oder die gleiche Menge Rüben
- 1 große Zwiebel
- 1/2 Petersilienwurzel (etwa 50 - 75 g)
- 1 cm Ingwerwurzel, frisch gerieben
- 50 mL Gemüse- oder Hühnerfond
- 3 EL Semmelbrösel, grob
- 1 EL Tahin-Sesampaste
- 1 TL Waldhonig (flüssig)
- 1 Stich Butter
- Öl zum braten
- Salz, Pfeffer, Cumin

Kartoffeln und Petersilienwurzeln würfeln und kurz in Öl anschwitzen, derweil Zwiebel klein schneiden und dazu geben. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und etwas Cumin würzen und mit der Butter kurz aufschäumen lassen. Alles gemeinsam in eine flache Auflaufform geben, mit dem Fond übergießen und bei 160 °C etwa 30 Minuten im Ofen garen.

In der Zwischenzeit die Semmelbrösel und die Sesampaste etwa im Verhältnis 3:1 miteinander verreiben und Salz, Pfeffer sowie eine gute Menge Cumin unterarbeiten. Zuletzt den Honig zugeben und gegebenenfalls Sesampaste oder Semmelbrösel nachgeben, bis die Mischung wie nasser Sand geformt werden kann.

Die Hühnerbrust quer in dicke Scheiben schneiden und scharf anbraten, dann einseitig mit der Paste beschmieren und auf dem Bett aus Wurzelgemüse zu ende garen – je nach Dicke der Scheiben etwa 10 – 15 Minuten bei Ober/-Unterhitze.

Söldnerkäse

von Storytelling

Heute will ich euch heute beiden erzählen wie euer Großvater den Söldnerkäse erfand. Wie ihr euch sicher erinnert war Väterchen Baramox einige Zeit lang mit der Söldnereinheit der Roten Äxte unterwegs und für die Verpflegung der Menschen und Zwerge zuständig. Natürlich gehörte es damit auch zu seinen Aufgaben...

*...da ertönte ein gewaltiger Hornstoß und das Brüllen der Schwarzipelze die in das Lager eindringen. In seiner Hast nach dem guten Kriegs-Hammer zu greifen stieß er eine Kiste mit bestem Zwergenkäse um der dadurch ziemlich nahe am Feuer landete...
...und als er nach dem Ende der Schlacht zurück kehrte entdeckte er die umgeworfen Kiste. Es war ein Glück dass das Zelt nicht abgebrannt war. Der gute Käse allerdings war zerlaufen. Wie ihr wisst war er streng dagegen Lebensmittel wegzwerfen so lange sie noch gut waren und deshalb probierte er...*

250g Butter
200g Sahneschmelzkäse
1 kleine Dose Kondensmilch
1 Becher Saure Sahne
1 TL Natron

Handkäse klein schneiden, mit Sahneschmelzkäse und Kondensmilch im Topf unter ständigen Erhitzen rühren und auflösen. Butter hinzugeben, zum Schluss erst die saure Sahne hinzugeben und das Natron. Söldnerkäse mit dicken Schwarzbrotstücken und gutem Zwergenbier servieren.

2011 Ulisses
Spiele GmbH



Süße Nudeln (pro Person)

von Shintaro89



- 100 g Nudeln
- 25 g Speckwürfel
- 2 Karotten (anteilig auch Petersilienwurzel oder Kürbis)
- 0.5 Zwiebel
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 1-2 TL flüssigen Honig
- Öl oder Butter
- Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln fein hacken, in Butter glasig braten und heraus nehmen. Die Nudeln in Salzwasser fast al dente kochen. Derweil die Karotten in feine Streifen schneiden und mit dem Honig in der Pfanne bei mittlerer Hitze karamelisieren. Den Speck zugeben, kurz anbraten und schließlich die gekochten Nudeln in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie darüber streuen – fertig.

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.



Tante Maresuabs Mitternachtssüppchen

von Halldor

"Den ganzen Tag schon saßen wir vier beim Spiel, die Augen schon müde, die Erschöpfung nabe, als endlich Tantchen kam und uns mit ihrem legendären Süppchen wieder aufrichtete..."



1,5 L Brühe (Huhn, Rind)
150 g Champignons
200 g Hühnerbrust
1 – 1,5 Paprika
200 g Karotten
200 g Sellerie
1 – 2 Essiggurken
1 Zwiebel
50 g Tomatenmark
1 – 2 Eier
Mehl
helle und dunkle Sojasoße
Reisessig
Pfeffer, Chayenne-Pfeffer, Schnittlauch, Koriander

Gut 1,5 Liter Hühner- oder Rinderbrühe vorbereiten, etwa 150g Champignons und 200g Hühnerbrust sowie 1 große Papri'ka in Streifen schneiden. Ambitionierte stifteln insgesamt 200g Ka'rotten und Sellerie, 1-2 Essiggurke und noch eine halbe Papri'ka und lassen das gestiftelte Gemüse über Nacht im Essiggurkenwasser ziehen. Faule und/oder Clevere lassen für die ca. 200g Gemüse ein Glas Puszta-Salat abtropfen.

3 EL Speisestärke und 5 EL Wasser gut verrühren, anschließend mit 4 EL heller und 1 EL dunkler Sojasauce, 6 EL Reisessig, 1 TL gemahlenem schwarzem Pfeffer und 1-3 TL Ca'yennepfeffer gut vermischen. 1 gehackte Zwiebel kurz andünsten, Brühe, Pilz, Huhn und Gemüse begeben und eine 4telstunde kochen. Die Stärkemischung und etwa 50g Tomatenmark unterrühren, bis die Suppe eindickt. Vor dem Servieren 1 - 2 Eier verquirlen, über einem umgedrehten Schöpflöffel unter ständigem Rühren in die heiße Suppe einlaufen lassen, so dass sich dünne Eierfäden bilden. Mit gehacktem Schnittlauch und/oder Korianderblättern garnieren.

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)

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.

2011 Ulisses Spiele GmbH



Oder ihr bratet die Kippers einfach an, die sollten dann aber vorher mindestens 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 Personen)

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.

Tulamidisches Rollfleisch (4 Personen)

von Sir Gawain, Bild von Shintaro89



- 4 Rinderrouladen
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Mango-Chutney
- 1 Orange
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL gehackter Ingwer
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Orangensaft
- 2 EL heller Soßenbinder oder Stärke
- gemahlener Koriander
- 1 EL Crème légère (ersatzweise saure Sahne)
- Zimtpulver

Rouladen salzen und pfeffern und auf einer Seite mit Mango-Chutney bestreichen. Orange schälen und filetieren. Eine Zwiebeln in Spalten schneiden. Die mit Chutney bestrichene Seite der Rouladen damit belegen, zusammenrollen und feststecken.

Fleisch in einer Pfanne in Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Restliche Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch schälen und zerdrücken. Zusammen mit dem gehackten Ingwer im Bratensatz andünsten und mit Gemüsebrühe sowie Orangensaft ablöschen. Rouladen zur Soße in die Pfanne geben und 60–70 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren lassen. Rouladen aus der Pfanne nehmen und die Soße mit Soßenbinder/Stärke andicken (Falls Stärke benutzt wird, diese vorher in etwas kaltem Wasser auflösen). Mit Salz, Pfeffer und Korianderpulver würzen. Zum Schluss die Crème légère einrühren und mit Zimt verfeinern.

Anmerkung:

Für das Zusammenstecken gibt es extra Rouladen-Nadeln. Es geht aber zur Not auch mit hölzernen Schaschlik-Spießen. Ein Rezept für Mango-Chutney findet sich auf Seite 51.

Tuzaker Taschennudeln

von Halldor

Traditioneller Mittagsproviant der Tuzaker Hafenarbeiter und Schauerleute.



Für den **Teig**

500 g Mehl in eine Schüssel sieben

40 g frische Hefe in 100ml handwarmer Milch auflösen,
mit 10 g Zucker füttern und mit etwas von dem Mehl verrühren

50 g Butterflocken und eine Prise Salz an den Mehland,
den Vorteig in die Mulde und 10 min abgedeckt gehen lassen

Mit weiteren 100 ml Milch und 2 Eigelb gut durchkneten, bis sich der Teig von der Hand löst, und an einem warmen Ort 40min abgedeckt ruhen lassen (z.B. Ofen 50Grad)

Für die **Füllung** 500 g Hackfleisch, 2 gehackte Frühlingszwiebeln, 1-2 Knoblauchzehen und ein daumengroßes Stück Ingwer fein gehackt, 1-2 TL Ca'yennepfeffer, Salz, Pfeffer, etwas Paprika, 2 EL dunkle Sojasoße, 1 TL Kreuzkümmel und Bockshornklee (beides gemahlen) sowie 1 TL Senf gut vermischen.

Den Teig durchkneten, in ca. 16 Portionen teilen und handtellergroß platt drücken, an den Rändern dünner. Mit 1-2 EL Füllung füllen, verschließen, mit der "Naht" nach unten auf einem leicht bemehlten Brett abgedeckt noch ca. 10-20 Minuten gehen lassen.

Derweil 1 gehackte Zwiebel in einem Topf in Butter anbraten, 300- 400 ml Wasser, 50g Butter und 1 Prise Salz dazu, aufkochen. Die Taschennudeln in den Topf setzen, dicht schließender Deckel drauf, bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten garen. Auf keinen Fall währenddessen den Deckel anheben! Danach noch etwa 5 Minuten ohne Deckel anbraten und mit Sauerrahm oder Sößchen nach Belieben genießen.

Wer die Taschennudeln nicht wie die Tuzaker Hafenarbeiter mitnehmen möchte, sondern a la minute braucht, kann die Bällchen auf dem Brettchen auch länger warten lassen.

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 gemahlenen Pfeffer darauf verteilen. Im Backofen bei 200° C für 10 Minuten gratinieren.

Das Gericht kann als Beilage zu den Kalbsfleischspießchen aus Methumis (S. 44) 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.

Weinbrötchen (8 Stück)

von Sir Gawain, Bild von Halldor



- 500 g Mehl
- 300 mL süßer Weißwein
- 1 TL Zucker
- 1 Hefewürfel
- 2 EL Aniskörner (ersatzweise 3 TL gem. Anis)
- 1 EL Kreuzkümmel (ersatzweise 15 TL gem. Kreuzkümmel)
- 100 g Schmalz (Schweineschmalz)
- 50 g geriebener Käse (am Besten Schafskäse, z. B. Pecorino)
- 12 Lorbeerblätter

Mehl in eine Schüssel sieben, eine Kuhle hinein drücken. 0,1 L des Weins erwärmen, Zucker hinzufügen, Hefe hinein bröckeln und auflösen. Das Wein-Zucker-Hefe-Gemisch in die Kuhle im Mehl schütten. Ein wenig Mehl vom Rand auf das Gemisch "schieben" und zu einem dickflüssigen Vorteig verrühren. 15 Minuten gehen lassen.

4 Lorbeerblätter (je nach Größe) fein zerkleinern, den Rest des Weins erwärmen, beides mit Anis und Kreuzkümmel zum Teig geben und verkneten. 50 Minuten gehen lassen.

Schmalz und geriebenen Käse zum Teig geben und verkneten.

8 Brötchen formen, jedes Brötchen auf 1 Lorbeerblatt auf ein Backblech legen. 20 Minuten gehen lassen.

Ca. 20 min. bei 200° Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen backen.

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 geh 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.

Zambatzter aus Xorlosch

von Halldor, Bild von Shintaro89

„Ja, dieser Käse ist weitverbreitet, und zwar in allen Regionen. Und jeder beansprucht für sich oder seine Mutter das einzig originale Rezept, seien es die Svelltschen mit ihrem Orkischen O'grupften, die Maraskaner mit dem Jerganer Qedj'den oder die Horasier mit ihrem Arivoror Angedrückten. Aber sei versichert: Das hier ist der Echthe, immerhin macht ihn meine Mutter schon seit 350 Götterläufen so.“
– Botox Sohn des Relax, zwergischer Söldnerführer



Man nehme zum Zusammenbatzen:

- 50g Butter
- 200 g reifen Camembert
- 125 g Brie oder Limburger, je nach Zweck, jeweils reif
- 1-2 Zwiebeln
- 2 EL Bier
- 4 EL Rahm
- 1 EL Paprika rosenscharf
- 1 EL Paprika edelsüß
- 1 TL Kümmel
- Pfeffer, Salz

und zum Garnieren:

- 2 EL gehackter Schnittlauch oder rote Zwiebelringe, je nach Geschmack
- grob zerstoßenen Pfeffer

Die Butter schaumig rühren. Den Käse mit einer Gabel zerdrücken; wenn der Z'am'batzte eher kräftig sein soll, nehme Limburger, soll er milder sein, nehme Brie. Die Zwiebel ganz fein hacken. Alles in einer Schüssel zusammen mit Bier, Rahm und den Gewürzen verrühren, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. In einer Schüssel oder als Halbsphäre auf einem Teller mit Pfeffer und Schnittlauch bzw. roten Zwiebelringen garniert auftragen.

Zambatzter aus Xorlosch (II)

Wenn der Z'am'batzte länger als einen Tag warten muss, sollte man die gehackte Zwiebel kurz andünsten oder mit heißem Wasser überbrühen, weil sie sonst bitter werden kann.

Er schmeckt hervorragend auf kräftigem Bauernbrot oder Gewürz-Mischbrot (Seite 32) aber auch Brezn oder Grissini passen dazu.

Die Unterschiede zu den anderen "Originalrezepturen" sind eher marginal:

Die **Maraskaner quedjen** beispielsweise statt der Paprika 1-2 EL Wasabipaste dazu und statt des Kümmels Sesamsaat, mit auch garniert wird.

Die **Horasier** nehmen statt Brie oder Limburger einen kräftigen Romadur oder gar Gorgonzola und garnieren lieber mit Basilikum.

Im **Svellttal** wird statt des zweiten Weichkäses gerne 75 g geriebener Hartkäse wie Emmentaler und etwa 2 gehäufte EL gehackter Bärlauch verwendet.

Zweimühlener Graupensuppe

von Halldor

"...wurde zur Feier der Befreiung unserer schönen Stadt von den gnädigen Stadtberren das Graupensuppenfest gegeben, bei dem großzügigst die gesamte Bevölkerung mit der köstlichen Spezialität gespeist wurde."

- aus der Stadtchronik des Jahres 1031 BF

1	Suppenhuhn
320 g	Perlgraupen
1/4	Sellerie
1-2	Karotten
1	Petersilienwurzel
1	kleine Lauchstange
1	Zwiebel
	Petersilie, Liebstöckel, Salz

Die Knolle Sellerie in fingerdicke Scheiben schneiden und gemeinsam mit den mittelgroße Karotten in W6-großen Stücken, 1 Petersilienwurzel, 1 kleine Lauchstange und 1 geviertelte Zwiebel mit einem Suppenhuhn (mit Herz und Magen) in 2-3 l Wasser geben. Alles salzen und zum kochen bringen, noch 2-3 Stängel Petersilie dazu.

Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, nach etwa eineinhalb Stunden 8 Unzen gewaschene Perlgraupen (320g) zugeben. Noch ca. 1 Stunde fertigmachen, etwa bis sich das Fleisch von den Knochen löst.

Huhn entnehmen und Fleisch portionsweise auf die Teller verteilen.

Suppe mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken und vor dem Servieren mit wenig gehacktem Liebstöckel bestreuen.

Zwergisches Starkbier: Bata Barom Mur (20 – 25 Liter)

Garethische Übersetzung aus dem Rogolan: kaltes gebrautes Erz

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:

1. Ca. 14,5L Leitungswasser im Einkocher auf 67°C erhitzen
2. 6,5 kg geschrotetes Pale Ale Malz hineingeben und nun 70 min (!) rühren, während die Temperatur gehalten wird
3. Nach Ablauf der 70min das ganze (weiterhin unter Rühren) auf 78°C erhitzen
4. Den Inhalt des Einkochers in den Läuterbottich kippen und weitere 13,5l Wasser bei einer Temperatur von 78°C drauf kippen (immer nur soviel wie auch in den Läuterbottich passt!)
5. 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.
6. Die geläuterte "Vorderwürze" (also Malzwasser ohne Malzstückchen) zurück in den Einkocher und auf 100°C erhitzen
7. Ab Erreichen von 100°C gelegentlich die geronnenen Proteine auf der Oberfläche mit Schaumkelle entfernen
8. Direkt danach 30g Magnum Hopfenpellets hineingeben und unterrühren
9. Ab 100°C ohne Deckel(!) für insgesamt 90min weiterkochen lassen
10. 10min vor Kochende 110g Cascade Hopfenpellets und 145g Williamette Hopfenpellets hinzugeben und unterrühren
11. Bei Kochende Schritt 7 wiederholen: Abschöpfen geronnener Proteine (und jetzt auch Hopfenschmodder)
12. Mit Deckel drauf über Nacht abkühlen lassen
13. Am nächsten Tag (bei max 30°C) den Inhalt des Einkochers durch die Gaze in den Gäreimer kippen
14. Vorbereitete Danstar Nottingham Trockenhefe hineingeben
15. Den Gäreimer an einen Ort mit Zimmertemperatur ~20°C stellen und für 1 Woche blubbern lassen
16. Nach 1 Woche: Übrige Hopfenpellets in Hopfensäckchen stecken, Säckchen zuknoten und in den Gäreimer geben

Zwergisches Starkbier: Bata Barom Mur (II)

17. Nach 1 weiteren Woche: möglichst exakt 4g Zucker in jede gereinigte 0,5l Flasche geben und anschließend den Inhalt des Gäreimers drauf laufen lassen (soll heißen: Abfüllung in die Flaschen)
- 18.1 Weitere Woche bei gleicher Temperatur in den geschlossenen Flaschen stehen lassen
19. Nach Ablauf dieser Zeit 2-4 Wochen an einem kalten Ort (ideal wäre Kühlschranktemperatur) lagern
20. Trinken und freuen :)

Hinweise zu diesem Rezept:

- Alles was, insbesondere nach dem Kochen, mit dem Bier in Kontakt kommt muss richtig sauber sein!
- Die meisten der beschriebenen Utensilien bekommt man in Onlineshops, wie z.B. hobbybrauerversand.de
- Handwerkliche einführende Literatur gibts hier: TrashHunters Seite vom und übers Bier hobbybrauer.de Foren-Übersicht
- Kleine Fragen kann ich auch beantworten ;)
- Wer zuhause für den Eigenbedarf Bier braut, muss dies beim zuständigen Finanzamt anzeigen, bei max. 200l pro Person pro Jahr bleibt es steuerfrei.

Autoren:
Mitglieder der Orkenspalter-Community

Layout:
Shintaro89 & Sir Gawain

Bilder:
Die Illustrationen auf den Seiten 10, 20, 28, 36, 73 und 77 sowie die Seitenränder, grauen Kästen und Querbalken im Innenteil stammen aus dem Ulisses-Fanpaket und unterliegen den [Nutzungsbestimmungen für die Das Schwarze Auge-Fanpaket](#).

Coverbalken:
Anja di Paolo, [CC BY-NC 3.0](#),
er darf lediglich für Projekte genutzt werden, die das Rollenspiel „Das Schwarze Auge“ der Ulisses Medien und Spiel Distribution GmbH und ihrer Lizenznehmer betreffen.

Balken auf dem rückseitigen Einband:
Reylena, [CC BY-NC 3.0](#),
er darf lediglich für Projekte genutzt werden, die das Rollenspiel „Das Schwarze Auge“ der Ulisses Medien und Spiel Distribution GmbH und ihrer Lizenznehmer betreffen.

Illustrationen auf Seite 22, 25, 65, 75, 81 und 84 sowie die Frauenfigur und Kelchillustration auf dem rückseitigen Einband:
Verena Schneider, [CC BY-NC 3.0](#)

Illustrationen auf Seite 14, 46, 54 und 71:
Diana Rahfoth, Heldenatelier-Fanpaket, [CC BY-NC 3.0](#)



**HELDEN-
ATELIER
FANPAKET**

unterstützt von NANDURION
und dem DSA4-Forum

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.



Ziel ist eine möglichst umfangreiche Sammlung von Rezepten, die in Aventurien als „lokale Spezialität“ angeboten werden könnten, also alles zwischen Andersgaster 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

