## DAS GROSSE ORKEISPALTER-

## Kochbuch

## Inhaltsverzeichnis - Speisen nach Region (I)

Allucigasi & Nostila			
Aandergastse Tüffls Soep	- 04	• Überzogene Möhren aus Methumis	- 11
<ul> <li>Andergaster Eintopf</li> </ul>	- 09	<ul> <li>Vinsalter Palatschinken mit Eis</li> </ul>	- 11
• Fisch auf Salzerhavener Art	- 37	<ul> <li>Weinbrötchen</li> </ul>	- 11
Nostrische Möhrensuppe	- 84		
Nostrisches Ofenfleisch	- 85		
Sauerkraut-Hackfleisch-Pfanne	- 97	Maraskan & Exilmaraskanische Gebiete	
Süße Nudeln	- 106	<ul> <li>Pasteten f ür Fremdijis</li> </ul>	- 89
		Boranisches Hühnchen	- 20
Aranien		Gefüllte Rauschgurke	- 42
Aranische Falafel	- 11	<ul> <li>Marasfladen</li> </ul>	- 77
Aranischer Sommersalat	- 12	<ul> <li>Marasker Gewürztee</li> </ul>	- 78
Aranisches Curry	- 13	<ul> <li>Maraskanische Maraskensuppe</li> </ul>	- 79
Aventurisches Spezialei	- 14	<ul> <li>Rauschgurkenkuchen</li> </ul>	- 92
Baburiner Bohnentopf	- 15	• Rot-Grün-Soß	- 95
Elburische Erdnusssoßenspießchen	- 31	Roter Hase	- 96
Gefüllte Shamahampignons mit Dip	- 43	Scharf-süße Pilzpfanne	- 98
Sesamhuhn im Wurzelbett	- 104	Tante Maresuabs Mitternachtssüppchen	- 10
		Tuzaker Taschennudeln	- 11
Barbarenvölker		• Ghulasch	- 46
Ameisen auf dem Baum	- 10		
Fleisch auf Ferkina-Art	- 38	Mittelreich	
• Fleisch im Lehmmantel	- 39	Albernische Schinkenpastete	- 07
• Hákarl	- 48	Almadanische Nudeln	- 08
Lum Umbas Stärkungstrunk	- 75	Blubber und Qietsch	- 19
		<ul> <li>Brokkolieintopf</li> </ul>	- 25
Elfenlande		Eslamsrodener Ofensuppe	- 33
• Ente-mit-Apfel-gefüttert	- 32	<ul> <li>Ferdoker Rosinenwölfe</li> </ul>	- 35
• I lim i farain mêl (Fisch-der-Kräuter-liebt)	- 38	Garnelen-Nudelpfanne mit Speck	- 40
• Glî nedh farain (Honig-zwischen-Pflanzen)	- 52	Helmes Heldenfrühstück	- 49
Telco uin fast lairja (Keule-vom-Reh)	- 66	Herzlicher Eintopf	- 50
• I alwaseljo i dwelyai mêl (Trollaugen)	- 111	<ul> <li>Kartoffelkaas</li> </ul>	- 65
		Koscher Dampfnudeln	- 70
Horasreich		Koscher Krampf	- 71
Belhankas Rosenblüten zum Fest der Freude	en- 18	• Pilzsuppe	- 91
Horasische Hasenohren	- 53	Risotto mit Birnen	- 94
Giolantas Torte	- 47	Schneller Flim-Flam-Kuchen	- 10
Horasische Hasenohren	- 53	Tobrische Schinkenschnecken	- 11
Hylaïler Königsauflauf	- 57	Weltwurst nach Beleno Caranta	- 11
Kalbsfleischspießchen aus Methumis	- 61	Würzig-wundersamer Wolpertinger	- 11
Kalbschnitzel à la Corwyn	- 62	Zweimühlener Graupensuppe	- 12
Neethaner Artischockenpfanne	- 83		
Schlund von Kotaki	- 99		
Schokoladen-Parfait	- 102		
Siißer Gewiirzwein von den Zyklopeninseln			

## Inhaltsverzeichnis - Speisen nach Region (II)

Nordlande & Bornland		Tulamidenlande	
Bärenfang (Meskinnes)	- 16	<ul> <li>Cremiges Couscous</li> </ul>	- 27
Baumdracheneier	- 17	Fasarer Lammragout	- 34
Bornländer Allerlei	- 23	• Huhn aus Hôt-Alem	- 51
Bornische Pelmeni	- 22	<ul> <li>Junge Hühner in weißer Soße</li> </ul>	- 59
Bornische Kartoffel-Piroggen	- 21	• Kuschum	- 72
<ul> <li>Borntzsch</li> </ul>	- 24	Khunchomer Pilaw	- 67
<ul> <li>Bronnjarensalat</li> </ul>	- 26	Khunchomer Schwein mit Aprikosen	- 68
• Firnfleisch (Tartar)	- 36	Mhanadisches Hummus	- 81
Gewürz-Mischbrot	- 44	<ul> <li>Novadischer Kaktussalat</li> </ul>	- 86
Karen-Hackbällchen mit Pilzsoße	- 64	<ul> <li>Ongalobullencurry</li> </ul>	- 88
<ul> <li>Lowanger Schmortopf</li> </ul>	- 75	Pfannkuchen mit Shamahampignons	- 90
Olporter Speckfladen	- 87	• Reis, wie ihn die Tulamiden servieren	- 93
Thorwaler Haferbrei	- 109	<ul> <li>Tulamidisches Rollfleisch</li> </ul>	- 112
<ul> <li>Thorwaler Stockfisch</li> </ul>	- 109		
Wintersuppe wie sie in Rodebrannt serviert	wird- 118	Zwergenvölker	
		<ul> <li>Eisenwalder Elfengulasch</li> </ul>	- 30
Südaventurien		<ul> <li>Söldnerkäse</li> </ul>	- 105
<ul> <li>Al'Anfaner Feuertopf mit Gewürzen</li> </ul>	- 05	<ul> <li>Zambatzter aus Xorlosch</li> </ul>	- 120
<ul> <li>Al'Anfanischer Gelbwurzeleintopf</li> </ul>	- 06	<ul> <li>Zwergisches Starkbier: Bata Barom Mur</li> </ul>	- 122
Gebackene Bananen	- 41		
Iltoken-Schnitten	- 58	Sonstige Leckereien	
<ul> <li>Kakao mit Kokosmilch</li> </ul>	- 61	• Die leckere eiserne Ration	- 28
Kalbsschnitzel in weißer Pinienkernsauce	- 63	<ul> <li>Käso Perverso (koboldisch)</li> </ul>	- 60
<ul> <li>Kirsch-Kakaohuhn</li> </ul>	- 69		
<ul> <li>Lamm nach Tarpeius</li> </ul>	- 74		
Mango-Chutney	- 76		
Melonenmilch	- 80		
Mirhamer Mangohuhn	- 82		
<ul> <li>Selemer Speckdatteln</li> </ul>	- 102		

## Aandergastse Tüffls Soep (6 Personen)

von chaos-black



"Wat willsde weten? Wie ik die Soep gemacht hab? Jaja, wunder' 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 Bochsbansn in seiner Taverne irgendwo in Andergast

7	50g	Butter
3		Gemüsebrühe
7	100ml	Sahne
5	700g	Tüffels (Kartoffeln)
3	200g	Würstchen
1	3	Zwiebeln
-		Salz, Pfeffer, Petersilie
4		

## 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. Aanschließend gibs 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 Püreemischung 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 44). Bei der Verwendung von Hühnerfleisch reduziert sich die Schmorzeit auf etwa 15 Minuten.

## Al'Anfanischer Gelbwurzeleintopf

von TrondeTorbensson

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, Brokkoli oder Mais ergänzt werden.

## Almadanische Nudeln (5-6 Personen)

von Sir Gawain, Bild von Shintaro89



```
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, Bild von Shintaro89



500 g Möhren, gewürfelt 500 g Kartoffeln, gewürfelt

100 g durchwachsener Speck

4 Mettwürstchen

1 Zwiebel oder kleine Lauchstange

200 ml Brühe (und bis zu 300 mL Wasser bis zur gewünschten Sämigkeit) 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.

Die Nostrischen Spione haben das Rezept vor Jahrhunderten geraubt, sodass eine dilettantische Version dieses Andergaster Kulturguts heute im Westen als simple "Nostrische Möhrensuppe" (Seite 84) verbreitet ist.

## 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
       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
     Ingwerpulver
1 TL
       Lauchstange
1
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 weiter kochen 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 hoch krabbelt.

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.

## Aranische Falafel

von Windweber

"In Aranien sind die Straßen gesäumt von kleinen Garküchen, in denen unter anderem kleine Kugeln in Fladenbrot gereicht werden, die ich erst für Hackfleisch hielt, die aber stark gewürzte sättigende Gebilde aus Erbsen und Knoblauch sind" - aus dem Reisebericht des Avesgeweihten Avesdres von Hylailos

500 g trockene Kichererbsen

3 Zwiebeln

mindestens 3 Zehen Knoblauch (echte Aranier nehmen bisweilen auch deutlich mehr - Geschmackssache)

1/2 TL Natron

1 L Öl (am besten Rapsöl, das verträgt das Erhitzen gut) alternativ auch eine Fritöse mit Fett 200 mL Wasser

2 EL Kümmelpulver

Pfeffer

Salz

Cayenpfeffer

Die Kichererbensn über Nacht in 1,5 L Wasser einweichen lassen. Dann Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden. Zutaten (außer dem Öl) mischen und pürieren (z.B. im Fleischwolf oder im Mixer) bis eine homogene Masse entsteht.

Das Öl in einem Topf erhitzen, bis es an einem Holzöffel an der Oberfläche Blasen wirft. Nun kleine Kugeln aus der Masse formen und fritieren, bis sie goldbraun sind.

Traditionell werden die Falafel in Pitabrot gereicht, dass zusätzlich mit Humus (einer Masse aus Kichererbsen, Rezept siehe Seite 81), Sesampaste und Salat, Zwiebeln und Tomaten gefüllt ist.

## 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 Spezialei

von Storytelling

Vorraussetzung: Mama ist grad unabkömmlich und Papa muss sich um die Kinder kümmern

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

Öl in einer Pfanne erhitzen, nebenher Tomaten, Zwiebeln, Schnittlauch und Schinken klein schneiden (Wie klein ist egal. Es muss nicht hübsch 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 gewünschten Verzehrgrad erreicht hat. Spezialei gleichmäßig auf's Brot verteilen und servieren. Nicht vergessen zu betonen, dass es "Papa's Spezialei" ist. Je jünger die Kinder sind, desto leichter kaufen sie es ab. Sollten Sie in späteren 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.

## Baburiner Bohnentopf (4-5 Personen)

von Sir Gawain, Bild von Halldor



Ein einfach zuzubereitendes, eintopfähnliches Gericht, das dem Reisende in vielen Gasthäusern Araniens serviert wird. Ursprünglich soll dieses Rezept jedoch - wenngleich in einer wesentlich schärferen Variante - aus Maraskan stammen.

- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 Chilischoten, entkernt und fein geschnitten
- 4 TL Ingwer, fein geschnitten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringen
- 1 EL Sesamöl
- 400 g Tatar oder Rinderhackfleisch
- 2 TL brauner Zucker
- 4 EL Sojasoße
- 2 EL Austernsoße
- 8 EL Wasser
- 750 g Brechbohnen (TK)
- 30 g Erdnüsse, ungesalzen, grob gehackt
- 4 EL Basilikum, frisch, fein geschnitten
- 150 g ungegarter Reis

Bohnen auftauen., Reis in Salzwasser kochen.

Währenddessen Knoblauch, Chili und Ingwer in einer Schale mischen.

Eine große Pfanne erhitzen. Das Öl hineingeben und die Hälfte des Tatars darin anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Restliches Tatar anbraten. Frühlingszwiebeln und Chili-Mischung hinzugeben und einige weitere Minuten anbraten. Das übrige Fleisch, Zucker, Sojasoße, Austernsoße und Wasser in die Pfanne geben und etwa 5 min braten. Bohnen, Erdnüsse und das Basilikum unterheben und einige weitere Minuten scharf anbraten. Mit dem Reis zusammen servieren.

## Bärenfang (Meskinnes)

von Eisvogel, Bild von Shintaro89



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

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

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

Abfüllen, stilecht wäre eine große Bügelflasche.

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

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

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

## 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 biegbar 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

7	450 g	mehlige Kartoffeln
3	225 g	Wirsing, in Streifen geschnitten
3	5 EL	Öl
3	2	Stangen Lauch, gehackt
7	1	zerdrückte Knoblauchzehe
2	225 g	Räuchertofu, gewürfelt (alternativ natürlich Speck)
1		Salz & Pfeffer
3		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, Bild von Shintaro89



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

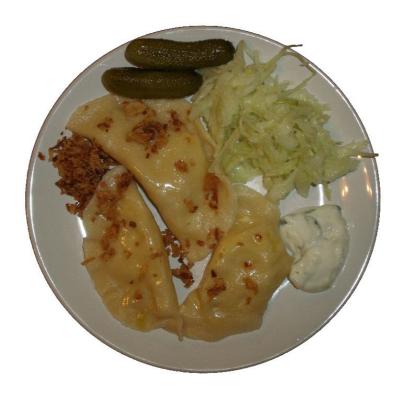
Geflügel waschen und trockentupfen, dann in eine kleine Auflaufform legen. Ingwer schälen und fein reiben, Chili und Knoblauch in feine Stückchen schneiden. Honig in der Sojasoße unter Rühren auflösen, dann die Gewürze hinzugeben und vermengen. Evt. mit etwas Pfeffer würzen.

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

Dazu passt Reis oder ein würziges Brot.

## Bornische Kartoffel-Piroggen (4 Personen)

von Shintaro89



# für den Teig: 350 g Mehl 1 Ei 100 – 150 mL Wasser für die Füllung: 600 g gekochte Kartoffeln 250 g Quark 1 große Zwiebel 2 EL Butter Muskat, Kardamom oder Cumin Salz, Pfeffer

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

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

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

## Bornische Pelmeni (4 Personen)

von Shintaro89



## für den Teig: 400 g Mehl (+ 100 g zum Bestäuben) ~100 mL Wasser Salz für die Füllung: 500 g Hackfleisch 1.5 Zwiebeln

0.5 Bund Petersilie

Butter

4 EL

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



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. Loorbeerblätter 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.

## **Borntzsch**

von Halldor

"Herrjemine, ich hab schon Hunger wie ein Bornhär! Gibt es heute auch wieder den Borntzsch, für den deine Köchin so berühmt ist, Wahnjuschek?" - "Aber sicher doch. Die alte Nadeschda sieht schon aus, als hätte sie eine Sau geschlachtet, weil die roten Rüben so fürchterlich abfärben. Und selbstverständlich gibt es den Borntzsch für dich sogar mit extra Öhrchen. Ich weiß doch, dass Du es eigentlich nur auf die Einlage abgesehen hast." - "Hahaha, Wir kennen uns schon zu lange. Auf die Freundschaft!" - "Und auf die Gesundheit!" - "Pochelai!"

- Trialog vor einem Gelage in Ask -

```
für die Suppe
       fingerdicke Scheibe Sellerie, handtellergroß
1
1-2
       mittelgroße Karotten, halbiert
1
       Petersilienwurzel und 3 Petersilienstängel
       geviertelte Zwiebel
1
       mittlere Kartoffel
3-4
       Hähnchenschenkel
2L
       Wasser
       Lorbeerblatt
       Salz, Pfeffer
2-3 EL roter Essig
3-4
       Rote Beete Rüben, geschält, faustgroß (je etwa 2 Unzen)
für die Öhrchen
200 g Mehl
       Eier
4 EL Wasser
1 Prise Salz
3-4 EL getrocknete Steinpilzstückchen
       leicht gesalzenes Wasser, reichlich
       Nach Belieben: Sauerrahm
```

Die Suppenzutaten bis auf die roten Rüben in einen Topf geben, nach Geschmack salzen und pfeffern. Aufkochen und dann zugedeckt bei leichter Hitze gute eineinhalb Stunden köcheln lassen. Währenddessen die roten Rüben grob raspeln. Die Trockenpilze mit etwas heißen Wasser übergießen und etwa 20 Minuten quellen lassen. Ein Ei trennen, das Eiweiß beiseite stellen. Aus Mehl, Eiern, Wasser und Salz einen glatten Teig zusammenkneten, in Folie einwickeln und eine gute 3viertel Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Das Lorbeerblatt und das Gemüse entnehmen und die Kartoffel, eine Karotte und die Hälfte von Sellerie und Petersilienwurzel pürieren, danach wieder in die Suppe rühren, damit diese sämig wird, aber nicht zu dick. Am Ende die geraspelten roten Rüben einrühren. Mit dem Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die garen Schenkel häuten und entbeinen, das Fleisch mit den Pilzstücken vermischen und durch den Fleischwolf drehen. Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche sehr dünn ausrollen, mit einem Glas (Durchmesser 2 bis 3 Finger) Kreise ausstechen und auf jeden einen guten Teelöffel von dem Fleisch-Pilzgemisch platzieren. Zuklappen zum Madamalkelch, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und sorgfältig zusammenkleben, auch die seitlichen Spitzen zusammendrücken. Das leicht gesalzene Wasser zum Kochen bringen und die Öhrchen darin wenige Minuten gar ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und warmstellen.

Zum Auftischen die Suppe in bestenfalls vorgewärmte Teller geben, in jeden Teller ein paar Öhrchen legen und zum Verfeinern Sauerrahm anbieten.

Wer für die Öhrchenherstellung keine Zeit, Muße, Talent oder Geduld hat, der zerzupft einfach das Fleisch in die Suppe. Die Pilze werden dann kleingehackt und mit 4 Unzen Sauerrahm vermischt mit aufgetischt. Borntzsch ist gut vorzubereiten und schmeckt mit jedem Aufwärmen besser.

Smacznego!

## Brokkolieintopf (4 Personen)

von Shintaro89



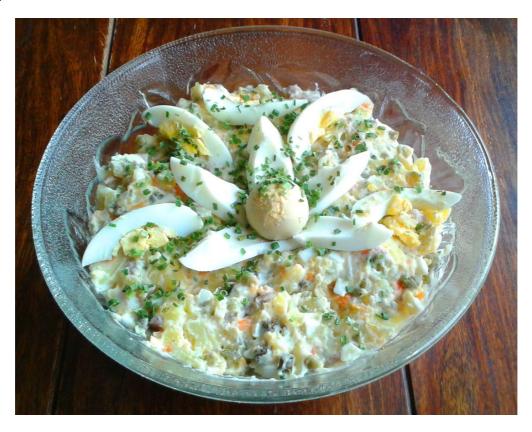
750 g Brokkoli (gefroren oder frisch)
400 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
Gemüsefond
Salz, Pfeffer, Muskat, Gemüsebrühe
ggf. Champignons, Brot, Croutons

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.

## **Bronnjarensalat**

von Halldor



"Fisch!" - "Nein, mit Fleischwurst." - "Ich sage: Mit Fisch!" - "Nein, als Sewerier wird er ihn doch nicht mit Fisch machen." - "Aber vielleicht wird er vor seinem märkischen Gästen ein bisschen weltmännisch auftreten, Mascha." - "Um was streitet Ihr hier?" - "Ah, Wahnja, wir rätseln, ob Du den Salat später mit Fisch oder Fleischwurst hast zubereiten lassen." - "Es gibt alle drei." - "Drei?" - "Ja, mit Fisch, mit Fleischwurst und ohne beides. Wir erwarten doch noch den Norburger - der mag doch nicht unbedingt, was gelebt hat." - "Haha, Wahnja, du alter Diplomat!" - "Pojechali!"

- Trialog vor einem Gelage in Ask -

2,5 Pfund Kartoffeln, festkochend

2 Zwiebeln

300 Skr Gewürzgurken

5 Eier

400 Skr Erbsen und Möhren

300 Skr Mayonaise

Salz, Pfeffer, gehackter Schnittlauch

je nach Geschmack märkisch:

1/2 bis 3/4 Pfund Matjesfilets

3 Unzen Kapern

oder sewerisch:

1/2 bis 3/4 Pfund Fleischwurst (Lyoner)

Kartoffeln kochen und abkühlen lassen, Eier hart kochen. Zwiebeln fein hacken und mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen und dann abtropfen lassen. Die Gewürzgurken etwa erbsengroß klein würfeln und abtropfen lassen, auch die Möhrchen und ggf. den Fisch bzw. die Wurst so klein würfeln. Ebenso wird mit den abgekühlten Kartoffeln und drei der Eier verfahren. Alles in eine große Schüssel geben, für die märkische Variante die Kapern nicht vergessen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Mayonaise gut vermischen. Die zwei übrigen Eier achteln oder anderweitig für die Dekoration vorbereiten und auf den Salat drappieren, alles mit dem Schnittlauch bestreuen. Vor Verzehr abgedeckt gute zwei Stunden an einem kühlen Ort durchziehen lassen. - Smacznego!

## **Cremiges Couscous (4 Personen)**

von Shintaro89



400 g Hähnchenbrust 250 g Couscous 150 g Graupen, mittelgroß 50 g Mandeln, gehackt Hand voll Cranberries, getrocknet 1 EL Saflorblütenfäden (nur für die Farbe) 200 mL Sahne 1/2 Zitronenschale Mehl zum Bestäuben 1.5 TL Cumin Brühepulver (Huhn oder Gemüse) Öl zum Braten Salz, Pfeffer

Zuerst die gehackten Mandelstücke ohne Fett vorsichtig in der Pfanne rösten und zur Seite stellen. Das Huhn in kleine Stücke schneiden und mit einer Mischung aus Mehl, Salz und Cumin bestäuben, kurz anbraten und warm stellen. Gleichzeitig die Graupen etwa 25 Minuten lang in einer leichten Brühe kochen bis sie fast fertig sind; sie werden später noch etwas nachgegart, müssen also noch Biss behalten. Die Cranberries grob hacken und zum Bratensatz geben, kurz schwenken und schließlich mit der Sahne ablöschen. Die Saflorblütenfäden und eine gute Priese Salz und einen Teelöffel Cumin zugeben und alles aufkochen lassen, unter gelegentlichem Rühren etwas einreduzieren bis die Graupen fertig sind. Mit deren Brühe den Couscous aufgießen und einige Minuten lang quellen lassen, dann Couscous und Graupen gemeinsam in die Pfanne geben und gut mit der Sahne verrühren. Die Zitronenschale und etwas frisch gemahlenen Pfeffer dazu geben und ziehen lassen, bis Konsistenz und Bissfestigkeit gefallen. Mit dem Huhn servieren.

## Die leckere eiserne Ration, mit Zutaten aus dem weiten Dererund

von Schattenkatze



Sie ist haltbar, braucht keine (oder in Zweifelsfall nur wenig) Kühlung, die Form ist ganz gleich und sie kann daher problemlos auch in Beuteln transportiert werden ohne Gefahr zu laufen, zu zerbröseln. Sie ist weder trocken oder so süß, dass sie unbedingt des begleitenden Trinkens erfordert, noch macht sie fettige Finger (jedenfalls nicht so sehr, das mehr als ein kurzes Ablecken im Notfalle nötig wäre), muss nicht gekocht oder aufgewärmt werden vor dem Verspeisen. Kurz: Sie ist der ideale Proviant für unterwegs, der keine almadanische Siestas nach einem reichhaltigen Mahl erfordert, dem Körper aber Energie und Kraft gibt, kein Feuer und kein Kochgeschirr benötigt, um es Essen zu können. Selbst die Zubereitung erfordert wenig Zeit und wenig Utensilien.

500 g Datteln ohne Kerne

Eine Handvoll Cashewnüsse (oder auch mehr nach Geschmack)

- 3 EL Kokosflocken
- 1 TL geriebene Arangenschale oder Vanilleschoten-Extrakt
- 1 EL gerösteter Sesamsamen
- 1 EL Chiasaat
- 1 EL Charobpulver
- 1 EL Kokosmanna/-creme (nicht das reine Öl)

Für den süßen Gaumen: noch eine Handvoll Rosinen dazu (ich mache immer ohne)

Mit den Nüssen und den Datteln anfangen, wer einen Mixer - das ein ist eine Schüssel mit einer scharfen Schneide unten drin, die von einem Motoricus, Animato oder Hexenholz sehr schnell angetrieben wird - in passendem Fassungsvermögen hat, kann alles rein tun, sonst die Zutaten etwas aufteilen. So klein häckseln, das eine leicht klebrige Masse entsteht. Diese zu Bällchen, Würstchen oder was auch immer formen oder auch einfach als Klumpen mit sich führen, wer es vorher nicht mundgerecht portionieren möchte.

Über die tatsächliche Haltbarkeit kann die Verfasserin allerdings keine Stellungnahme aus eigener Erfahrung abgeben, länger als zwei Tage hat der Inhalt einer Dose noch nie gehalten.

## Ein Kessel für alles (für alle)

von Halldor



"Wann treffen wir drei wieder zusamm'?" - "Zum Rohalstag,am Weidenstamm." - "Ich bring den Kessel." - "Ich Nudeln und Öl." - "Die Gewürze und Zwiebeln, die bring' ich wöhl." - "Ei das wird ein Schmaus!" - belauscht im Blautann

### für den Kessel

350 g Nudeln, ungekocht

etwas weniger als 5 Schank Wasser

3 TL Salz

1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

1 TL rote Chiliflocken

1 Pfund Kirschtomaten

2 kleinere Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

4 Basilikumzweiglein

1 EL Olivenöl

## zum Garnieren

grob gehackter Rucola, gehobelter Parmesan

Zwiebeln halbieren und fein scheibeln, Knoblauch grob hacken, die Kirschtomaten halbieren. Wasser in einen ausreichend großen Topf schütten und alles bis auf die Garnitur hineingeben. Aufkochen und bei starker Hitze etwa zehn bis zwölf Minuten garen bis die Nudeln bissfest sind. Dabei immer wieder gut rühren, zum Ende hin öfter als anfangs.

Die Wassermenge variiert je nach Gestalt der Nudeln: Spaghetti brauchen ein bisschen weniger als Bandnudeln, glatte Nudeln eignen sich besser als geformte. Am Ende sollte das Wasser ganz in den Nudeln sein, oder wenigstens nur noch ein kleiner Rest als Soße vorhanden sein.

Mit Rucola und Parmesan nach Geschmack bestreuen und auftischen. Oder gleich aus dem Kessel löffeln.

## Eisenwalder Elfengulasch (4 Personen)

von Daswadan

500 g Langohrschaffleisch (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 eingedünstet 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 weiter kochen. 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



## Elburische Erdnusssoßenspießchen

von Halldor

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



## Marinade

4 Knoblauchzehen feingehackt

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

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 Bananenscheibehen abwechselnd auf Holzspieße spießen, so dass die Würfel auf der einen Seite ein Lauchscheibehen und auf der anderen ein Ingwerscheibehen 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 Schank 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.

## Ente-mit-Apfel-gefüttert

von Halldor

"Und das hat deine Mutter selig immer so zubereitet? Köstlich! Ich wusste gar nicht, dass ihr Auelfen überhaupt wisst, was Sahne ist." - "Sie ist zwar dem Kälbchen gestohlen, aber es leidet nicht darunter, wurde mir versichert. Und je nun, wir machen es mit diesen Menschen." - "?" - "Handeln, nennt ihr das glaube ich."

- Lagerfeuerdialog zwischen Thar'gal und Botox, Sohn des Relax -

1 ganze Ente

2 große Äpfel

2 EL flüssiger Honig

je 1 EL Salz und Pfeffer

1 EL Olivenöl

1 - 2 EL Mehl

1/2 Schank Sahne

2 1/2 Schank Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer vermischen, Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Ente trockentupfen und innen wie außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Äpfel würfeln, mit dem honig vermischen und in die Ente hineingeben. Den Vogel mit Zahnstochern verschließen und mit der Brust nach unten in einen Bräter geben, die Brühe dazugießen. Ins Rohr schieben und etwa 2 Stunden braten, dabei immer wieder mit dem Bartensaft begießen. Am Ende die Grillfunktion nutzen und von beiden Seiten einige Minuten braun und knusprig werden lassen. Die Ente herausnehmen und warmstellen, das Fett größtenteils abschöpfen und den Sud in eine Pfanne geben, die Sahne einrühren. Einen Teil des gesahnten Suds in einer Tasse zunächst einem Esslöffel Mehl verrühren, dann zurück in die Pfanne geben und aufkochen; wiederholen, wenn die Soße noch nicht die gewünschte Konsistenz aufweist. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Dazu Rosmarinkartoffeln, Elfen nehmen Gänse-, Zwerge eher weißen Wein.

## 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	Schnitzelfleisch*		
	Gemüsebrühe		
6	mittelgroße Zwiebeln		
	Champignons in Scheiben (nur mit Flüssigkeit)	f	
12	Gläser Tomatenpaprika		
1	Dose Ananas (gewürfelt)		
200 t	nL Sahne		
250 t	nL 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 Scheibehen 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: 1/2 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 misslungegen 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 santen mich immer weiter in den Norden, denn nur die Firnelfen 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 khunchomer 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 Hühnen, 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

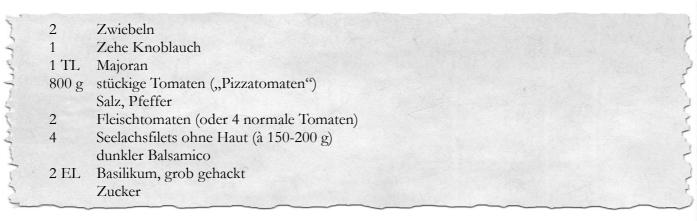
Das Fleisch pfeffern und salzen, auf einem Teller zu einer Kugel formen und eine Kuhle hinein drücken, dort das Eigelb hineinlegen. Die Zwiebel in kleine Stücke schneiden und daneben legen. Vor dem Essen nach Geschmack die Zutaten mit der Gabel vermischen. Es sollte sofort gegessen werden!



# Fisch auf Salzerhavener Art (4 Personen)

von Sir Gawain





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.

# I lim i farain mêl (Fisch-der-Kräuter-liebt, 4 Personen)

von Halldor

"Du bist Dir sicher, dass Du es nicht wenigstens versuchen willst?" - "Ja, sicher." - "Aber Fisch muss doch schwimmen!" - "Fisch schwimmt nicht in Weißwein, Fisch schwimmt in Wasser..."

- Lagerfeuergespräch zwischen Thar'gal und Botox, Sohn des Relax, zu glücklicheren Zeiten -

4 Forellen, jeweils ca. ein halbes Pfund, ausgenommen
2 unbehandelte Zitronen
je ½ Bund Petersilie, Dill und Schnittlauch
8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Eine Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Die Forellen in einem Bach oder unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und innen wie außen mit wenig Salz, dem Saft und den Raspeln einreiben. Die Kräuter fein hacken (ggf. ein paar Ästchen aufheben) und mit dem Öl, wenig Salz sowie Pfeffer vermischen. Jede Forelle auf ein großes Stück Alufolie legen und mit einem Viertel des Kräutergemischs füllen. Die Folie über die Längsachse des Fischs einklappen und oben, hinten und vorne zweimal halbfingerbreit einfalten. Die Päckchen im heißen Ofen (180 Grad) etwa eine halbe Stunde garen, wenn man die Forellen auf dem Grill zubereitet ähnlich lang, aber dabei wenden.

Die Fische mit Zitronenspalten aus der zweiten Zitrone und einzelnen Kräuterästchen garniert auftischen.

# 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, das es Feuer fängt! Dann erhält jeder Spieler einen Spieß und das Fetterneuerungsfest kann beginnen. Will man eine typische Ferkina-Soße dazu reichen, empfehle ich Joghurt mit etwas Salz und Knoblauch und Gurke, die man über Nacht ziehen gelassen hat.

### Fleisch im Lehmmantel

von Windweber

Diese Methode wird von vielen Barbarenvölkern Aventuriens wie Goblins, Orks, Waldmenschen und bisweilen auch Zahoris angewant. 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), Rosmarienzweige 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.



# Garnelen-Nudelpfanne mit Speck (4 Personen)

von Shintaro89



500 g kurze Nudeln
250 g geschälte Garnelen (lieber schöne als viele)
mittlere Zwiebeln
Scheiben magerer Schinkenspeck
eine Hand getrockneter schwarzer Oliven (möglichst intensiv schmeckende)
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 Priese 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 ohnehin 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 Fremdijis die rohen Gurkl'ka reinquedjen."

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

# Gefüllte Shamahampignons mit Dip (2 Personen)

von Sir Gawain

Traditionelles Rezept der Tsakirche, das gerne am Tag der Erneuerung zubereitet wird. Der Überlieferung nach aus einer Laune heraus von einem Baburiner Tsa-Geweihten erfunden.

## Für die Pilze: 500 g Shamahampignons (ca. 15. Stk.) Crème fraîche oder Crème légère 1 EL Frischkäse 1 Scheibe Knäckebrot getrocknete Tomate (ohne Öl) Salz, Pfeffer, Thymian Für den Dip: 60 g Miracel Whip 100 g Saure Sahne 25 g Quark Knoblauchzehen 2-3 Zitronensaft 1 EL 1 EL mittelscharfer Senf Zucker 1 TL

Shamahampignons putzen und entstielen. Fünf Pilzstiele klein schneiden.

Getrockene Tomate klein schneiden und das Knäckebrot zerbröseln.\* Tomatenstücken, Brösel und Pilzstielstücke mit der Crème fraîche/légère und dem Frischkäse vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Thymian kräftig würzen und in die Champignons füllen. (Die Masse zum Füllen sieht zuerst danach aus, als sei sie zu wenig, aber sie reicht!)

Pilze in eine Auflaufform setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) 20 min garen. Währenddessen für den Dip Miracel Whip, Saure Sahne und Quark verrühren. Dann den zerdrückten Knoblauch sowie den Zitronensaft und den Senf hinzugeben. Alles verrühren.

Mit Salz Pfeffer und Zucker abschmecken und zu den Pilzen servieren.

<sup>\*</sup> Geht sehr einfach, indem man das Knäckebrot in eine Plastiktüte gibt und mit dem Nudelholz bearbeitet.

## 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 abschwatzen."

- Angestellter des Hauses Stoerrebrandt 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 ÖI

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 Fremdijis nehmen weniger
- 1TL Mohnsamen
- 1TL Ka'Darmon
- 1 EL Koriandersamen
- 1TL Kreuzkümmelsamen
- 2 TL schwarze und gelbe Senfsaat
- 6 Shadifnägelchen (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 Ol
- 3 Schank Wasser (ca. 600 ml) und
- 4 Unzen Tomatenmark (ca. 100 g)
- 1 TL braunen Zucker
- 16 Curryblätter

Die Gewürze werden zermörsert 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. Uuz'besteren [inaia!

## 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 gehaht. 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 Premer Feuer als Getränk (bei den Thorwalern)

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

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

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

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





## 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 122) oder ein gutes Bockbier. Allerdings nur, wenn man nicht als Streitwagenlenker eingeteilt ist.

# Herzlicher Eintopf

von Halldor

"Herrrz is' bestes, Herrrz 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 auftischen.

# 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: 31 Wasser 1,5 EL Salz Zwiebel Lorbeerblatt 1 2 Nelken Möhre 1 Zweig Rosmarin Hähnchenbrustfilets 1 MS Asant 1 MS Pfeffer Für die Sauce: 25 g Pinienkerne 1/4 TL Pfeffer 1 MS Kümmel 1 MS Koriandersamen 1 TL Olivenöl 1 Zwiebel getrockene Datteln 4 2 TL Ingwer 1/4 TL Raute 2 EL Weinessig 2 TL Honig Fischsoße 4 EL 2 EL Distelöl

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 44).

grob zerstoßener Pfeffer

# Glî nedh farain (Honiggemüse mit Couscous, 4 Personen)

von Sir Gawain, Bild von Shintaro89



"Doch, doch, Arjela, das ist tatsächlich ein Gericht der Spitzohren, das versichere ich dir. Auf diese Art - oder zumindest so ähnlich - habe ich es vor langer, langer Zeit einmal in einer Elfensiedlung in Bosquirien gegessen und habe lediglich noch den Couscous hinzugefügt." - "Du warst einmal bei den Elben, Großvater?" - "Ja, Arjela, das war ich, in der Tat." - "Und wieso warst du dort? Und wie bist du dorthin gekommen?" - "Ach, mein Kind, das ist eine wirklich lange Geschichte ... Aber nun iss endlich."

- 2 Fenchelknollen
- 3 Möhren
- 4 Kohlrabi
- 4 TL Olivenöl
- 1 Dose gestückelte Tomaten (Pizzatomaten)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln (nur den grünen Teil)
- 3 TL Honig

Salz, Pfeffer

250g Cousous

550 ml Gemüsebrühe (175 ml + 375 ml)

Gemüse waschen und säubern bzw. schälen, dann in schmale, 4-5 cm lange Streifen schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. 175 ml Brühe und Tomaten hinzugeben. Einmal aufkochen und dann abgedeckt bei kleiner Hitze etwa 10 min köcheln lassen.

Restliche Gemüsebrühe mit dem Couscous vermengen und aufkochen. Hitze reduzieren und bei kleiner Hitze etwa 10 min quellen lassen. Die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben und das Gemüse unter häufigem Wenden bei mittlerer Hitze noch einmal 5 min braten.

Den Honig unterrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Den Couscous auf einen Teller geben und das Honiggemüse darauf anrichten.

# Horasische Hasenohren (2 Personen)

von killangel, Bild von Halldor

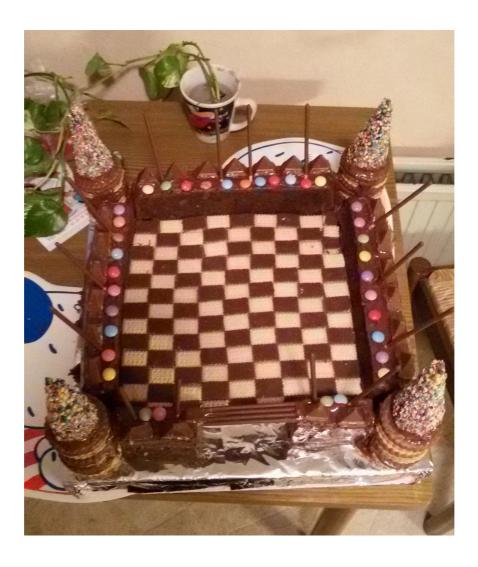


- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Glas Pesto (wird nicht komplett aufgebraucht)
- 1 große Hand voll geriebener Käse

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.

## Horasischer Schloss-Traum

von Schattenkatze



## benötigte Ausrüstung:

- 2 eckige Backformen (mit nur 1 verlängert man sich die benötigte Zeit um 1,5 -2 Stunden), die eckige Form ist auch unumgänglich
- übliche Utensilien zum Kuchenteig anrühren, Kuvertüre verflüssigen & verstreichen, viele Schüsseln (darunter zumindest 2 große Rührschüsseln), Messer, etc.), einen Ofen, Kühlschrank mit viel Platz und wenig drin
- eventuell ein Hofmagier, so es an einigen der benötigten Gegenständen fehlt
- Schere, Papier, Klebstoff, Bastelwerkzeug zum Basteln von Wappen und Fahnen, Holzspieße als Fahnenhalter

#### aufzuwendende Zeit:

Der Adlige oder wohlhabende Patrizier von Welt, der sich diese exklusiven Zutaten leisten kann, wird sich wohl kaum in selber in die Küche stellen und sein Gesinde einfach damit beauftragen. Aber wer es doch wissen möchte:

- vorher einkaufen
- ca. 5-6 Stunden (je nach Routine und Hingabe an Verzierungen und Auskennen in der eigenen Küche)
- ca. 1 Stunde Backzeit

#### Zutaten:

- 10 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 2 Tassen Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 2 Tassen Mineralwasser mit Kohlensäure
- 400 g fein gemahlene Haselnüsse
- 2 Tassen Kakaopulver (instant)
- 2 Päckchen Backpulver
- 4 Tassen Mehl
- 3 Packungen Kuvertüre (hell oder dunkel je nach Geschmack und gewünschter Farbe der Mauern)
- 2 Packungen Mini-Butterkekse, eine davon mit Schokobezug
- 2 Packungen Doppelkekse (ruhig verschiedenfarbig oder mit verschiedenen Füllungen), 3 Packungen, wenn man sehr hohe Türme haben möchte (die Türme auf dem Bild haben keine 2 vollen Packungen verbraucht)
- 1 Tafel Schokolade, die bevorzugt zweifarbig ist
- 1 Packung Mikadostäbchen (deren Sinn bei der Verzierung den erfahrenen Burgen- und Schlossbauer irritieren könnte und die man für den optischen Eindruck auch weglassen kann, aber sie schmecken halt gut^^ und als Tordurchgangüberdeckung sind ein paar auch ganz brauchbar)
- 1 Packung Smarties
- 2 Packungen Toblerone oder Kinderriegel

buntee Crispies, eventuell aufgestockt um 1 Packung bunte Streusel

4 Eishörnchen (die gibt es in Mehrfachpackungen zu kaufen, wir hatten eine 8er Packung und einige mehr zu haben kann nicht schaden, da die sehr fragil sind)

## Zubereitung:

Für den Kuchenteig: Eier schaumig schlagen und dann die restlichen Zutaten für den Teig dazu geben. Anzunehmenderweise reicht eine große Rührschüssel nicht und die Zutaten sollten zu gleichen Teilen auf 2 Schüsseln verteilt und verrührt werden. Eventuell den Inhalt beider Schüsseln in eine große Schüssel (in der nicht gerührt werden muss) zusammen gießen, vielleicht mit dem Löffel einmal durchgehen, wenn die Zutaten nicht gleichmäßig auf beide Rührschüsseln verteilt wurden, sonst einfach aus jeder Schüssel in einer Kuchenform geben, und dann die beiden eckigen Kuchenformen Für zumindest eine Stunde bei 175 Grad (ein Hofmagus mit einem Caldofrigo mag helfen, ansonsten sollte ein erfahrender Bäcker zur Hand sein) in den Ofen stellen und auf jeden Fall die Stäbchenprobe vor dem herausholen machen (bei mir brauchte es eher 70-75 Minuten).

Während die Kuchen auskühlen, sollte der Bäcker sich nicht im Ganze seiner bisherigen Leistung zurücklehnen, sondern die Zeit anderweitig nutzen, denn das Meiste steht nun erst an.

Die Doppelkekse werden zu vier gleichhohen Türmen aufeinander gestapelt. Kuvertüre verflüssigen und mit ihr - dem Zement und Klebstoff für das Schloss - die Kekse 'aneinanderkleben'. Die 4 Eishörnchenwaffeln werden unten herum so geschnitten, dass sie gerade stehen können, werden dann ebenfalls rundum mit Kuvertüre bedeckt und sofort in einer Schale mit den Crispis (und/oder Streuseln) gewälzt, bis sie damit ebenfalls komplett bedeckt sind. Beides zum Trocknen zur Seite stellen.

Die Kuchen könnten nun ausgekühlt genug sein, um sie aus der Form zu holen. Die gewölbten oberen Teile werden glatt abgeschnitten, denn die Kuchen werden zu den Schlossmauern. Die abgeschnittenen Reste darf Euer Gesinde selber essen oder an hungernde Kinder verteilen, sie werden nicht mehr benötigt. Die nun begradigten beiden Kuchen werden jeweils halbiert, um so vier Mauern zu erhalten. Sie werden rundherum (außer an der Schnittstelle; die Seite, deren Wölbung abgeschnitten wird, sollte dazu nach unten) mit Kuvertüre bestrichen.

Diese Mauerteile benötigten ihre Zeit zum auskühlen, denn die Kuvertüre sollte bei den weiteren Arbeiten keine unschönen Fingerabdrücke erhalten. Wessen Haushalt modern genug für einen Caldofrigo-Schrank ist (oder der zumindest den frigo Teil erfüllt), der geräumig genug ist, sei dieser dringend ans Herz gelegt, um die Zeit zu verkürzen. Oder wahlweise wird der Hofmagier mit seinem Caldofrigo hinzugezogen.

Diese Wartezeit kann für eine Pause verwendet werden, es sollte aber der Haushofmeister angewiesen werden, dass eine passende Unterlage spätestens jetzt angefertigt wird. Ein ausreichend großes Brett bietet sich an, Pappe nur dann, so kein nennenswerter Transport des schlussendlichen Werkes geplant ist, auch Styrodur von ausreichender Dicke hat sich als sehr praktisch erwiesen. Für das angemessene Aussehen diese Untergrundes für das fertige Schloss wäre es sehr nützlich, wenn der Hofmagier über einen Reflectimago verfügt, Alufolie tut es aber ebenfalls.

Die vier Kuchenmauern im Quadrat auf der Unterlage anordnen. Platz für die 4 Türme lassen und diese dort hinstellen. Den Bereich des Burgtores ausschneiden (diese Reste wie gehabt als Almosen geben oder dem Gesinde).

Der so entstandene Innenhof wird mit den Butterkeksen mit wechselweise dunkle/helle Seiten nach oben im Garadanbrettmuster (oder welches Spiel in Eurem Aventurien für Schach steht) ausgelegt. Bei Bedarf mit gebotener Vorsicht zurecht schneiden.

Die bunt verzierten Turmspitzen (Eishörnchen) mit der Öffnung voran in die flüssige Kuvertüre tunken, auf ihre Türme stellen und mit weiterer Kuvertüre 'verkleben'. Die Türme mittels Kuvertüre mit den jeweiligen Mauerteilen 'verkleben'.

Mit der Toblerone (oder Kinderriegeln) die Zinnen gestalten, die Toblerone sollte dazu zerschnitten werden, der Abstand zwischen den Zinnen kann dazu beliebig bestimmt werden.

Die Smarties (nur überpenible Hausherren und -damen würden eine farbliche Sortierung fordern, der Hofschelm sollte im Zweifelsfall überzeugen, dass Bunt Dere regiert) mit etwas Kuvertüre all über all an und auf den Mauern verteilen, wo man sie haben möchte (und wo sie halten). Gegebenenfalls kann man sie als bunte Verzierung auch außerhalb der Mauern auf der Grundfläche verteilen. Die zweifarbige Schokolade in der Größe der Toröffnung auslegen, bzw. zurechtschneiden und an die Stelle legen.

Die Mikadostäbchen dienen als Überdachung des Tordurchgangs und werden ebenfalls mit Kuvertüre befestigt. Wer möchte, steckt sie zur Verzierung noch an beliebigen Mauerstellen hinein. Auf Wunsch Fähnchen und Wimpel basteln und sie auf Holzstäbchen z.B. am Tor oder auf den Mauern hineinstecken. Die Wappen geladener Gäste bieten sich hierzu an, um ihnen Ehre zu erweisen.

Weitere Verzierungen und Erweiterungen nach Idee, Wunsch, Bedarf, Geldbeutel und Sortiment des bevorzugten Händlers (und solange das Gesinde in der Küche nicht revoltiert).

Es mag sein, das der Schloss-Traum die Reaktion erweckt, das er ja eigentlich zu schade zum Essen sei. Für den Fall kann man natürlich zwei herstellen, so man eine Vitrine zu Hause hat, die groß genug ist.

Auf dem Bild fehlen noch die Torbogenschokolade und die Wimpel, die wurden erst nach einem Transport vor Ort ausgelegt und befestigt.

# Hylaïler 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 große Kartoffeln 3 große Zwiebeln 250 mL Rotwein 500 mL Milch Eier 100 g Parmesan 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, ½ TL Salz, 1TL Pfeffer, ½ 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 trocken tupfen.
- 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 Bechamelsoße gleichmäßig drüber geben und im Ofen bei etwa 200 Grad 1 Stunde backen.

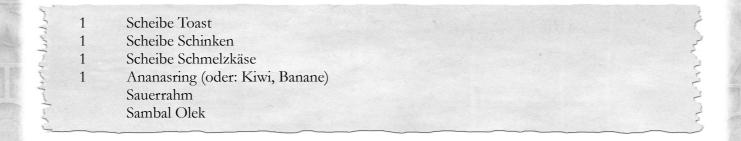
# Iltoken-Schnitten (pro Stück)

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



Ofen vorheizen (150Grad). Sambal Oelek 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 Anananasring und mit 1 Scheibe Schmelzkäse belegen.

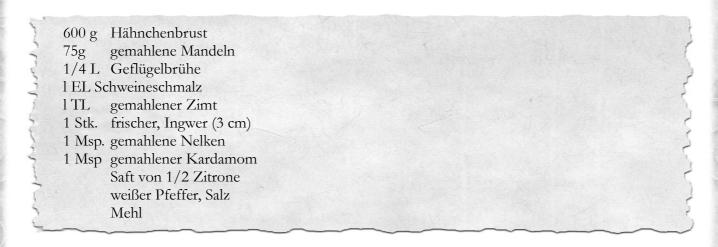
Je nach gewünschtem Bräunungsrad 5 bis 10 Minuten backen. Statt der Ananas können auch Bananen- oder Kiwischeibehen verwendet werden.

# 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 Narhuabad sein.





Ingwer schälen und fein reiben. Zusammen mit den gemahlenen 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.

# Käso Perverso - ein koboldisches Rezept

von Windweber

Camenbert (45% Fett)
Ei
Semmelbrösel
Gorgonzola
Sahne
Gauda
Mozarella
Käse in Scheiben (z.B. Butterkäse)

(Die genauen Mengenangaben schwanken je nach Überlieferung und sind aus dem Koboldischen nur schwer zu übersetzen. Ich rate zu experimentieren, bis es dem Hauskobold schmeckt.)

Camembert mit viel Fett, serviert in einem Gorgonzolabett, mit Mozarella überbacken unter einem Gaudalaken dazu gibt es Käsecracker, ich sage euch: Das wird lecker!

Nimm zuerst den Camenbert in verqirltem Ei ihn wälz wie einen Bär und alles bis auf die obre Seit mit Semmelmehl bestäub!

Nun brate ihn von unten her, bis alles braun außer der obren Seit sonst wirst du blöde schaun!

Nun schneid ihn oben auf in Forme eines Kreuz und pack ne halbe Kugel Mozarella drauf geh nebenan und schneuz!

Und nun kommt Gauda oben drauf schön und ordentlich zerrieben

zum Backofen geh und lauf den Käse rein zu schieben!

Während dort der Käse schmilzt, pack nun schnell, schnell in den Topf Gorgonzola und Sahne dass du schwitzt zu gleiche Teilen wohl, du Tropf!

Hol den Käse aus dem Ofen oder schick dazu die Zoven tu die Soße auf den Teller und den Käse drauf noch schneller!

Nun in den Ofen Käsescheiben! Schnell, schnell, lass dich treiben! Backe sie zu braunen knusbriken Keksen auf Backpapier sei das gewesen.

Richte alles schön nun an, schieb es an mein Haus nun ran und dies Gericht, mein Freund, heißt... äh

Der Name ist Käso Perverso!

### Anmerkung des Übersetzers:

Dieses Rezept ist in der Lage, Kobolde zu beruhigen und in abgelegnen Regionen Weidens weit verbreitet. Die Orginalfassung wird von Schelmen auf Koboldisch mündlich überliefert, um den Charakter zu bewahren ist die Übersetzung in diesem Fall frei. Korrekt zubereitet soll es heilende Wirkungen gegen Humorlosigkeit, Trübsahl und vor allem Untergewicht entwickeln. Ich empfehle, die Schritte zur Zubereitung von Soße, Crackern und Käse etwas paralleler ablaufen zu lassen, damit alles heiß auf den Teller kommt, auch wenn es unter Umständen zu lasten der magischen Wirkung geht. DIe Temperatur sollte, typisch Koboldisch, stets recht hoch gewählt sein, die Backzeiten nach Augenmaß (Schmelzgrat und Bräune) variiert 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 marinieren. Kalbsfleisch und Speck abwechselnd auf die Spieße stecken und etwa 8

von allen Seiten anbraten.

Das Rezept stammt aus "Das Kochbuch der Renaissance"



Fenchelsamen

# Kalbschnitzel à la Corwyn (4 Personen)

von Sir Gawain, Bild von Shintaro89

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. ½ 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

```
dünne Kalbsschnitzel, jeweils in drei Stücke geteilt

1/2 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 116).

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

# Karen-Hackbällchen mit Pilzsoße (pro Person)

von Shintaro89



200 g Hackfleisch (halb und halb Karen/Elch; kann durch Rind/Schwein ersetzt werden)

250 g braune Champignons

1/2 Ei

etwas Paniermehl

1 TL Petersilie

Muskat

Salz, Pfeffer

1/2 Zwiebel

etwas Butter zum Anbraten

100 mL Sahne

100 mL Milch

1 EL Mehl

1 EL Waldpilzfond oder getrocknete Waldpilze (je nach Intensität auch mehr) Preiselbeerkompott

Die Zwiebel klein hacken und in Butter glasig braten.

Pilze je nach Größe vierteln oder sechsteln und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett aufsetzen und vorsichtig unter gelegentlichem Schütteln anbraten, bis sie deutlich geschrumpft sind. Einen Stich Butter sowie Salz und Pfeffer zugeben und kurz durchschwenken, dann die Pilze warm stellen.

Derweil das feine Hackfleisch, Ei, Petersilie, die gehackte Zwiebel und Salz, Pfeffer sowie eine gute Priese Muskat mischen. So lange Paniermehl zugeben, bis die Mischung nicht mehr zu klebrig ist und alles zu kleinen Hackbällchen formen.

Die Hackbällchen in etwas Butter oder Öl bei mittlerer bis hoher Hitze von allen Seiten braun braten. Dabei nicht zu viele Bällchen auf einmal in die Pfanne geben; die Bällchen können anfangs an der heißen Pfanne fest kleben, sollten sich aber nach einiger Zeit leicht lösen lassen. Hackbällchen aus der Pfanne nehmen, mit Küchenpapier abtupfen und warm stellen.

# Karen-Hackbällchen mit Pilzsoße (II)

Den Bratensatz in der Pfanne mit Mehl bestäuben, kurz anrösten und dann mit Sahne ablöschen. Kurz aufkochen, den Bratensatz durch Rühren auflösen und die Milch zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Waldpilzfond unterrühren und kurz bis zur gewünschten Konsistenz ziehen lassen. Die gebratenen Pilze zugeben und noch einmal abschmecken.

Dazu passen gekochte Kartoffeln, Semmelknödel oder Spätzle.

#### Kartoffelkaas

von Halldor

"I woaß no, da war i no ned lang der Erdäpfekoch in der kaiserlichen Küch, da samma mitsamt Hofstaat inn Kosch für an offiziellen Bsuach. Da kloane Brin is aa dahei gwenn. Und wia ma dann do warn, samma aa auf Wengahoim. Do hot's dann ghoaßn, dass ma auf d'Jogd gengan und da Gilemon Sohn des Gillim mit de Seina aa kimmt. Wia dann gredt worn is, dass de für d'Brotzeit im Woid bestimmt aa an Zambatzten mitbringan und dass fast nix bessers gibt, sog i zu dem Wengeholmer Koch: Ois Gastgeber muast scho aa wos bietn. Pass auf, da denk ma uns wos aus, des werrn de Zwerg a meng. Und so hammas gmacht, gschmeckt hot's an jedem, der kloa Brin woit des dann fast jeden Dog..."

- aus den Erinnerungen des Fonsino Saidensieder, ehem. Koch am Kaiserhof zu Gareth -

## Nimmst:

gut ein Pfund gekochte Kartoffeln, idealerweise vom Vortag ein halber Schank Sauerrahm ein halber Schank Schlagrahm 1 EL Kümmel ein großer Bund Schnittlauch Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, dabei esslöffelweise abwechselnd die zwei Rahme mit hinein drücken. Konsistenz sollte cremig sein, wobei gern auch kleine Stückchen erkennbar sein dürfen. Den Schnittlauch fein hacken und einrühren. Mit Salz und viel Pfeffer abschmecken.

Abgedeckt zwei bis drei Stunden ziehen lassen. Vor dem Auftischen mit ordentlich Schnittlauch bestreuen.

Schmeckt gut auf kräftigem Brot wie einem Gewürz-Mischbrot (Seite 44), zu Radieschen und flankiert ideal ein Ferdoker oder auch ein Zwergisches Starkbier: Bata Barom Mur (Seite 122).

# Telco uin fast lairja (Keule vom bauschigen Reh)

von Halldor

"Sie nur, Botox'borinoi, was hier in der Gegend für bauschige Rehe umherlaufen" - "Was? Das ist kein Reh, das ist ein Lamm...Du hast ein Lamm geschossen?!? Aber Solche Tiere gehören doch wem!" - "Haha, mein kleiner Freund, wie soll den ein Tier jemandem gehören? Hast Du übrigens noch die paar Stein Salz bei Dir?"

- Lagerfeuerdialog zwischen Thar'gal und Botox, Sohn des Relax -

```
1 Lammkeule (etwa 2.5 Stein)
je 1 EL Thymian, Oregano, Rosmarin
6 Frühlingszwiebeln, nur das Milde
1 Büschel Pertersilie, gehackt
Pfeffer
1 EL Senf
3 EL Olivenöl
3 Stein (Meer)Salz
3 Eiweiß, wenig geschlagen
Wasser
10 Zweige Lavendel, unbehandelt (*
```

Alle Gewürze vermischen und die Keule damit einreiben. Ofen auf 240 Grad vorheizen. Das Salz mit dem Eiweiß vermischen und eventuell Wasser dazugeben, bis die Konsistenz von sulzigem Schnee erreicht ist. Einen Bräter mit einer ca. halbfingerdicken Schicht auslegen, darauf eine Hälfte der Lavendelzweige mittig platzieren und die Keule darauf legen. Sodann die übrigen Lavendelzweige auf die Keule legen und mit der restlichen Salzmischung einpacken.

Das ganze eine gute halbe Stunde backen, dann die Temperatur auf 120 Grad verringern und etwa 2 bis 2.5 Stunden niedergaren.

Den Bräter im Ganzen auftischen, die Salzkruste aufbrechen und entfernen, das Fleisch in dünnen Scheiben absäbeln und auf warmen Tellern verspeisen.

<sup>(\*</sup> zum Kochen speziellen Gewürzlavendel verwenden; Lavendel aus dem Garten sollte etwa zwei Jahre unbehandelt da stehen, dann hat sich der Gärtnereidünger verwachsen

## Khunchomer Pilaw

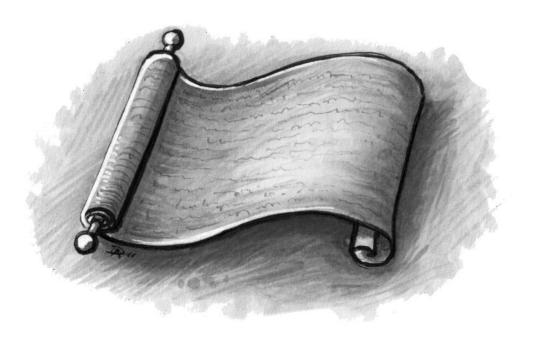
von Frankie

1	1 EL	Öl zum Anbraten
1		Zwiebel in Würfeln
7	1-2	Knoblauchzehen, gehackt
1	1	rote Paprika in Würfeln
1	1 TL	Kreuzkümmel
7	1 TL	Korianderpulver
4	3-4	Chilischoten in Würfeln
(	2 TL	Curry
}		Saft einer Limette
7	1-2 TL	Paprika
		Salz
2	1 kg	Hähnchenbrustfilet
1	200	Gramm Reis
2	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.

# Kirsch-Kakaohuhn (4 Personen)

von Shintaro89



600 g Hühnerbrustfilet
etwas Mehl zum Bestäuben
Chayenne-Pfeffer
2 – 3 Hand voll Kirschen aus dem Glas
200 mL Sahne
etwa 250 mL Kirschsaft (aus dem Glas)
4 EL Back-Kakao
etwas Salz
Öl zum Braten

Die Hühnerbrust klein schneiden und in einer Mischung aus Mehl, einer Priese Salz sowie etwas Chayenne-Pfeffer wälzen und in etwas Öl scharf anbraten, sodass sich ein hellbrauner Bratensatz bildet. Das Huhn aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Kirschen zum Bratensatz geben und durchschwenken, dabei aufpassen, dass sie nicht verbrennen. Mit dem Kirschsaft ablöschen und kurz aufkochen lassen. Den Kakao einrieseln lassen und die Sahne einrühren, mit Chayenne-Pfeffer abschmecken und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen, dabei je nach Menge des zugegebenen Kirschsafts eventuell mit etwas Soßenbinder nachhelfen.

Die Soße soll im ersten Moment süß-säuerlich fruchtig, anschließend schokoladig und erst im Nachgeschmack nach Chili schmecken.

Als Beilage passen besonders gut asiatische Mie-Nudeln.

# 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 Mehlrand, 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 50 °C)

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.

# **Koscher Krampf**

von Halldor

"Sagt er, was er mir da auf dem Teller gerichtet hat? Das sieht schon wie ein rechter Schmarrn aus, ein ziemlicher Krampf scheint mir das zu sein."

- je nach Erzählung verschiedene Kaiser des Mittelreichs -



2 Eier
300 g Mehl
500 ml Milch
50 g Butter
Salz
1-2 Handvoll Rosinen
2 EL Rum
Puderzucker

Die Eier trennen, die Butte zerlassen. Eigelbe mit den anderen Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Die Eiweiße so steif wie möglich schlagen und unterziehen.

In einer Pfanne ein wenig Öl erhitzen und eine etwa eine halbfingerdicke Schicht einfüllen (1 cm). Von beiden Seiten goldbraun braten und danach mit einer Gabel zerreißen oder mit der Pfannenspachtel in mundgerechte Stücke teilen. In einem Topf bei wenig Hitze zwischenlagern und mit ein wenig Puderzucker bestäuben. Brat- und Zwischenlagervorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Wenn man es länger warmhält, gelegentlich durchwenden.

Auf Tellern portionsweise anrichten und mit Puderzucker besieben.

Dazu schmeckte Kaiser Eslam II. angeblich besonders gut Apfelmus, während von Kaiser Gerbald erzählt wird, er habe gerne Kirschkompott dazu genossen.

Statt Rosinen und Rum kann man natürlich auch in Rum eingelegte Rosinen verwenden.

#### Kuschum

von hexe



"Kuschum gibt es überall im Kalifat, deshalb sind die Zubereitungsarten so zahlreich wie der Sand in der Khôm. Aber das Wichtigste daran ist die schmackhafte Sauce. Dafür brauchst Du Paprika und Tomaten. Beides wird gehäutet und entkernt. Die Tomaten im heißen Wasser wie Du als Meister der Kochkunst sicher weißt. Den Paprika steckst Du auf einen Spieß und drehst ihn über dem Feuer bis die Haut Blasen wirft. Sobald sie wieder abgekühlt sind, lässt sich die Haut leicht abziehen. Den Saft fängst auf, denn dieser ist die Grundlage. Dazu kommen die klein geschnittenen Tomaten und Paprika. Beides zermahlst Du sie fein wie Du kannst. Die Creme wird kaum gewürzt, um den Eigengeschmack der Frucht zu erhalten.

Das Fleisch schneidest Du möglichst klein und brätst es scharf an. Ich habe gehört, dass es in der Zauberschule des Kalifen mit Hilfe von Elementaren gefroren wird, um es besonders dünn schneiden zu können. Aber so eine Zubereitung mag den Nahrungsvorschriften der 99 Gesetze widersprechen und Dir sagt Zauberei beim Essen vielleicht auch nicht so zu, Du mäßiger Sohn der Vorschriften. Auf jeden Fall würzt Du es in der Pfanne ordentlich, mit dem was Du in den Taschen hast. Fleisch und Sauce füllst Du in ein aufgeschnittenes Fladenbrot oder rollst es in ein Dünnes ein. Wenn Du hast, kannst Du noch etwas Salat oder Gurke dazu geben."

- Kuschumrezept wie es Rashad kar Rastullah ben Dervez dem Donator Lumini Javed von Luring-Mersingen erklärt hat.

Fleisch, Tierart nach Glaubensrichtung oder Belieben (Novadis nehmen meist Ziege) Paprika, rote und schön fleischig Tomaten, dicke Gewürze, nach Tasche Salat oder Salatgurke nach Geschmack

Genaue Mengenangaben können nicht gemacht werden.

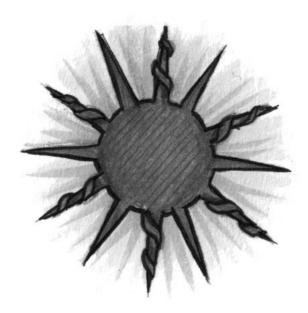
Für alle die kein Meister der Kochkunst sind; Tomaten zum Häuten kreuzweise am Stielansatz sowie gegenüber einschneiden und zehn Sekunden in kochendem Wasser baden. Zum entkernen halbieren, in eine Hand legen und eine Faust machen, sodass die Kerne zu allen Steinen hinaus quellen (Achtung: Sauerei fördernd!).

# Kuschum (II)

Wenn gerade kein Lagerfeuer da ist, um den Paprika zu häuten, nimmt man den heimischen Ofen. Paprika 20 bis 30 Minuten bei ca. 175 Grad erwärmen, wenden und nochmal so lange in den Ofen. Zum Abkühlen in eine geschlossene Schüssel geben und vor dem Häuten eine Viertelstunde stehen lassen. Pürierstab oder Mixer hilft beim Zerkleinern.

Statt Elementarzauberei kann man ebenso einen Gefrierschrank verwenden, wenn man besonders dünne Stücke des Fleisches haben möchte. Es bietet sich an, Fleisch zu nehmen, dass aus Vorrats- und Resteverwertungsgründen eh schon eingefroren ist.

Zum Würzen kann man neben Salz und Pfeffer, Curry und Paprikapulver verwenden, novadischer wird es mit Kreuzkümmel, Kurkuma und Nelken oder man greift gleich zu Ras el Hanout.



# 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

1/2 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 (Seite 116).

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

7	1	Mango
3	1	kleine Zwiebel
1	50g	brauner Zucker
3	50g	Essig (experimentierfrei: Balsamico (weiß), wer etwas herumprobieren möchte, kann
1		auch Fruchtessig, z.B. Himbeer nehmen)
5	1 TL	Zimt (oder eine Stange)
1	1-3	Lorbeerblätter (je nach Größe)
2	1 TL	Parika (rosenscharf)
1	1TL	Curry (mild oder scharf)
7		nach Bedarf Anis, Nelken, Koriander, Salz, Pfeffer und andere Gewürze
4		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).

### Marasfladen

von Halldor

"Die Küche der Maraskaner ist ganz ausgezeichnet. Und auch ausgewogen. Noch dazu sind sie ein derart gastfreundliches Volk, dass einem immer nachgegeben wird, solang noch etwas auf dem Teller oder in der Schale ist. Und auch so gastfreundlich, dass es wenigstens in den größeren Orten Speiseangebote gibt, bei denen uns Fremdijis, wie sei uns nennen, nicht sofort die Zunge unterm Gaumen wegbrennt. Tatsache ist aber auch, dass ich ob im Dschungel oder im Hinterland mich eher darauf verlegt habe, nur ihr Brot zu essen, um sagen wir Unfälle zu vermeiden. Und selbst bei dem Brot kann man sich nicht sicher sein, dass man ohne Schmerzen davon kommt, vor allem wenn man bei den Soßen zulangt."

- aus den Erinnerungen eines bronischen Handelsreisenden -

ca. 300g Mehl 150 - 170 ml Wasser Salz Sesamöl

je nach Geschmack:

2-4 EL Schwarzkümmel, Zwiebelsamen, Koriandersamen, Kreuzkümmel oder Chiliflocken Sesam

Mehl und Wasser verrühren und verkneten, mit einer ordentlichen Prise Salz würzen und ggf. auch die Saat untermischen. Den Brotteig eine gute Stunde ziehen lassen, die Beschaffenheit sollte griffig-fest sein, nicht zu zäh.

Den Teig in kleine Kügelchen teilen und zu Fladen dünn ausrollen oder drücken. Falls gewünscht die Fladen mit Sesam bestreuen. In der Pfanne etwas Sesamöl erhitzen und die dünnen Fladen von beiden Seiten ausbacken.

Passt gut zu allem möglichen. Schmeckt auch für sich mit verschiedenen Dips, wie der Minzsoße zum Roten Hasen (Seite 96), der Rot-Grün-Soß (Seite 95) oder mit mhanadischem Hummus (Seite 81).

Uuz'besteren Jinaia!

## Marasker Gewürztee (1 Liter)

von Halldor



"Zum Abschluss des Mahles 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 Msp. Muskat
600 mL Wasser
6 EL Honing
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 kochen. 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 ab zupfen 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. Nachtisch gibt es meist in anderer Form...

# Meridianische Melonenmilch (4 Personen)

von Shintaro89



3	1 kg	Honig- oder Netzmelone
3	0.5	Zitronen (Saft)
7	1	Prise Salz
5		Zucker (nach Reife der Melone)
3		Pfefferminze (frisch oder gefroren)
1	0.5 L	Buttermilch
1		Ingwer

Die Melone halbieren, Kerne entfernen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit etwas Buttermilch im Mixer oder Küchenmaschiene 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 Knoblauzehe

1 EL Kreuzkümmel/Curcuma

1 TL Koriander

Salz, Pfeffer

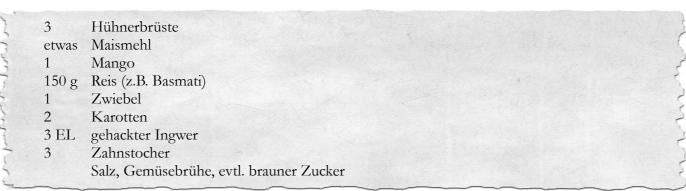
Die Kichererbsen abschütten und das Wasser auffangen. Die Erbsen mit einem Teil des Wassers, Olivenöl, Zitronensaft, fein gehacktem Knoblauch und den Gewürzen in eine hohe Form geben und mit einem Pürierstab vorsichtig zu einem feinen Muß pürieren. Diese sind am Anfang etwas hartnäckig, bei Bedarf bis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

Das Hummus kann mit Paprikapulver, Sambal-Olek, Curry, Olivenpaste (Tapenade) oder Tomatenmark verfeinert werden. Er schmeckt gut zu frischem Brot, als Dipp zu rohem Gemüse oder als Teilder Füllung von aranischen Falafel (Seite 11).

## Mirhamer Mangohuhn (3 Personen)

von Shintaro89





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 Priese 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.

## Nostrische Möhrensuppe (4 Personen)

von Shintaro89



1kg Mohrrüben
400g Kartoffeln, mehlig
Butter zum anbraten
2 El Zucker
200 mL Sahne
200 mL Gemüsebrühe, ggf. mehr Wasser Pfeffer, Salz

Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Butter erhitzen, den Zucker zugeben und die Möhren etwa 15 Minuten lang bei mittlerer Hitze schmoren bis die Masse leicht karamellisiert. Mit 200 mL Gemüsebrühe abschrecken.

Währenddessen die Kartoffeln schälen und etwa 20 Minuten lang gar kochen, mit einem Stampfer oder einem Handrührgerät pürieren. Das Püree zu den Möhren geben und mit einem Pürierstab zu einem feinen Eintopf pürieren, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind; das kann je nach Härte der Möhren eine ganze Weile dauern.

Den Eintopf mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Pfefer abschmecken. Noch einmal aufkochen,d ann mit Brot servieren.

Die Suppe kann problemlos aufgewärmt und sogar eingefroren werden. Varianten werden mit Muskat oder gemahlenem Kümmel abgeschmeckt.

Vor Urzeiten fiel dieses traditionell nostrische Rezept in die Hände Andergaster Plünderer, die es verunstaltet und in ihrem rückständigen Königreich als "Andergaster Eintopf" (Seite 9) verbreitet haben.

## Nostrisches Ofenfleisch (4 Personen)

von Sir Gawain



Dieses Gericht wird in Nostria besonders gern an Festtagen serviert.

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

## Nostrisches Ofenfleisch (II)

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 Fleischs 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 Stachlen leicht giftig sind und Flinken Difar versursachen. 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.

## Ongalobullencurry

von Halldor

"Dieses Rindvieh ist auf uns zugesprungen, ganz wild hat es Schaum gespuckt und glühende Augen hat's gehabt, das Haupt hat's zu Angriff gesenkt und die Hörner voran ist es schier auf uns zugeflogen, groß wie ein Bär und wild wie deine Schwiegermutter." - "Erzähl! Was ist dann passiert?" - "Dieser mitreisende Elf hat es mit einem Schuss erlegt. Und dann hat es sein Zwergenfreund zerlegt und der Zauberer aus Fasar gekocht. Ach ja und deren Kriegerfreund hat uns dazu von seinem Wein abgegeben..."

- gehört in einer Schänke in Khunchom -

#### Gewürze

daumengroßes Stück Ingwer

- 5 geraspelte Knoblauchzehen
- 2 Zimtstangen
- 3 grüne Kardamonkapseln
- 3 Shadifnägelchen (Nelken)
- 4-6 Pfefferkörner
- 6 trockene, gehackte Chilischoten

#### Rest

gut 1 Schank Öl

3 fein gehackte Zwiebeln

150 g Joghurt

1 TL Salz

1 Pfund Rindfleisch, ca. W6-groß gewürfelt, vorzugsweise Ongalobulle oder Weideochse

- 3 gehackte grüne Chilischoten
- 3 Schank Wasser

frische Korianderblätter, gehackt

In einer Pfanne die Zwiebeln im Öl unter Rühren golden anbräunen. Hitze reduzieren, die Gewürze zugeben und 5 Minuten anbraten.

Währenddessen Salz und Joghurt verquirlen und nach den 5 Minuten einrühren. Fleisch und zwei der grünen Chilis zugeben und etwa 5 Minuten braten, bis die Oberfläche etwas Farbe hat. Sodann das Wasser unter Rühren zugeben. Mit Deckel etwa eine Stunde bei leiser Hitze garen, bei Gelegenheit umrühren und falls nötig noch ein wenig mehr Wasser beigeben.

Alles in einer Servierschüssel mit der übrigen grünen Chili und den Korianderblättern garniert auftischen. Dazu Marasfladen und ein leichter Rotwein.

1 Schank = 200 ml

## Pasteten für Fremdijis (6 Stück, etwa für 3 Personen)

von Shintaro89



- 1 Fertig-Blätterteig (im Blech-Format)
- 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 Fremdijis verirrt?

### Als Füllung haben sich bewährt:

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

# Pfannkuchen mit Shamahampignons (2 Stück)

von Schattenkatze

```
Eier
150 g Mehl
3 Flux Milch (eigentlich 150 Milliliter)
2 Prisen Salz
       Zwiebeln (optional)
500 g Shamahampignons
       wahlweise nach Geschmacks auch zusätzlich andere Pilze wie Austernpilze und/oder Shitake
       (aber ein Shamahamer wird nur Shamahampignons nehmen)
2 EL
       weißer Pfeffer (optional)
       Thymian (optional)
2,5 Flux Gemüsebrühe (Instant) (oder Menge nach eigenem Gutdünken)
       Frischkäse (oder auch mehr nach Geschmack)
1 EL heller Soßenbinder
2 Stiele Petersilie (optional)
       Salat, Tomate und Petersilie zum Garnieren (optional)
```

### Zubereitung:

Mehl, Eier, Milch und 1 Prise Salz zu glattem Teig verrühren und annähernd die Hälfte einer Stunde (etwa 20 Minuten) quellen lassen. (Wenn es nicht nennenswert quellt, nicht wundern.) In der Zeit die Pilze säubern und schnibbeln, entweder in kleine Stücke oder vierteln, wenn man sie gerne etwas größer mag, und die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

1 EL Öl in der Pfanne heiß machen und die beiden Pfannkuchen backen. Anschließend am Ofen (oder am besten drin) warmstellen. Den zweiten EL Öl erhitzen, erst die Zwiebeln abraten und dann die Pilze dazu tun. Einige Minuten braten. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Brühe und Frischkäse dazu gebe und aufkochen. Zuletzt den Soßenbinder darunter rühren und noch einmal aufkochen lassen. Den Pfanneninhalt auf die Pfannkuchen geben, eventuell diese halb zusammenklappen. Die Petersilie waschen, fein schneiden und darüber streuen. Für das Auge noch Garnieren.

Guten Appetit mit den Shamahmer Shamahampignons!

# 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 Hoheit statt des Gurkl'ka-Kuchens einen Apfel serviert?" – ein Diener zu Perjin III.

#### Für den Kuchen: 4 Eier Zucker 2 T. 1 T. Öl Vanillezucker 1 P. 2 T. Mehl Backpulver 1 P. 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



Zwiebel Butter (ersatzweise Öl) 2 TL 150 g Möhren 2 EL brauner Rohrzucker 120 g ungegarter 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 ungegarten 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.

### Risotto mit Birnen

von Sir Gawain



Aus dem Reisetagebuch des Entdeckers Morik Vartorio, dem diese Zubereitung von Pelayo, einem Tsageweihten aus dem Koruk Toumla, in die Feder diktiert wurde.

280 g Risottoreis
2 Birnen
800 ml Brühe
100 ml Birnenschnaps
1 kleine Zwiebel oder 1 Schalotte
60 g geriebener Parmesan
1 Bund Petersilie
1 TL Butter
1 TL Olivenöl
Saft von einer halben Zitrone
Salz

Die Zwiebel fein hacken und in Öl & Butter glasig dünsten. Reis hinzugeben und Schnaps zugießen. Alkohol unter Rühren verdunsten lassen. Etwas Brühe zugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 20-25 min. lang kochen. Dabei nach und nach die restliche Brühe hinzugeben. Der Reis sollte zum Schluss schön schlotzig sein.

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln, damit die Obststücke nicht braun werden. Petersilie fein hacken.

Parmesan unter den Reis ziehen, Birnenwürfel und Petersilie hinzufügen und mit Salz abschmecken.

### Rot-Grün-Soß

von Halldor

"Nimm dir noch, Habibister, damit Du ein wenig Farbe bekommst!"

```
reife Tomate
200 g Schlangengurke
200 g Joghurt
50 g
      Saurrahm
1 TL
      gemahlener Kreuzkümmel
1 TL
      Cayennepfeffer
1 TL
      braune Senfkörner
      gehackte Korianderblätter
1 EL
      Salz und Pfeffer, grob aus der Mühle
etwas
etwas Öl
```

Die Tomate klein würfeln, ebenso die geschälte Gurke.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Senfsaat darin anbraten bis sie zu springen beginnt.

Alle Gewürze mit dem Gemüse, dem Joghurt und dem Rahm vermischen und eine gute Stunde an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

Passt als Dip zu Broten oder auch als Ergänzung zu Currys und Eintöpfen.

Uuz'besteren Jinaia!

#### **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..."

#### Für den (falschen) Hasen

1 Hase oder 8 gehäutete Hähnchenschenkel

6-7 Unzen Joghurt

1/2 TL feingehacktem Ingwer

2 gehackten Knoblauchzehen

je 2-4 TL Chilipulver und edelsüßer Paprika

je 2 TL gemahlenem Kreuzkümmel und gemahlenem Koriander

1 TL Salz

½ TL rote Lebensmittelfarbe

1TL Tamarindenpaste

ca. 3/4 Schank Wasser

etwas Öl

#### Für die Minzsoße

8 Unzen Joghurt

1/4 Schank Wasser

1 feingehackten Zwiebel

1/2 TL Minzsoße

1/2 TL Salz

Minzblättern

#### zum Garnieren nach Belieben

Zwiebelringe, Tomaten- und Zitronenscheiben

Für Roten Hasen einen ganzen Hasen nehmen und vierteilen, für Falschen Roten Hasen 8 gehäutete Hähnchenschenkel. Das Fleisch mehrmals leicht einschneiden, Keulen z.B. etwa 2-4 mal. Den Joghurt mit Ingwer, Knoblauchzehen, Chilipulver, Paprika, Kreuzkümmel, Koriander und Salz sowie der Lebensmittelfarbe verrühren.

Das Fleisch hineingeben und etwa 3 Stunden an einem kühlen Ort (Kühlschrank) marinieren. Die Tamarindenpaste mit Wasser anrühren 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 für die Minzsoße den Joghurt mit Wasser, Zwiebel, Minzsoße und Salz verrühren und mit Minzblättern garnieren.

Den Roten Hasen mit Zwiebelringen, Tomaten- und Zitronenscheiben garnieren. Die Minzsoße zusammen mit Marasfladen (Rezept siehe Seite 77) zu dem Roten Hasen reichen. Er schmeckt auch gut gebettet auf Reis, wie ihn die Tulamiden servieren (Seite 93).

Uuz'besteren Jinaia!

# Sauerkraut-Hackfleisch-Pfanne (5 Personen)

von Daswadan, Bild von SirGawain



Schnell gekocht, lecker und macht satt - dieses Gericht schmeckt in Andergast jedem vom einfachen Bauer bis zum Adeligen.

```
500g
       Hackfleisch *)
       rote Paprika
500g
       Sauerkraut
2 - 3
       Tomaten
       Zwiebel
5 Prisen Kümmel
2 EL Tomatenmark
2 TL Senf
250ml Gemüsebrühe
1 TL Öl
       Salz
       Pfeffer
       Paprikapulver edelsüß
*) In Andergast ist Schweinehack authentischer, der Verfasser bervorzugt Rinderhack.)
```

- 1. Zwiebel hacken und mit Hackfleisch im Fett anbraten.
- 2. Paprika und Tomaten würfeln. Zusammen mit dem Sauerkraut zum Fleisch geben und kurz anbraten.
- 3. Mit der Brühe ablöschen. Tomatenmark und Senf hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver sowie Kümmel würzen.
- 4. Etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Dazu Salzkartoffeln mit Kräuterquark servieren.

## 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 116) oder Baguette auftischen.

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 Priese 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, karamelisierten 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 –

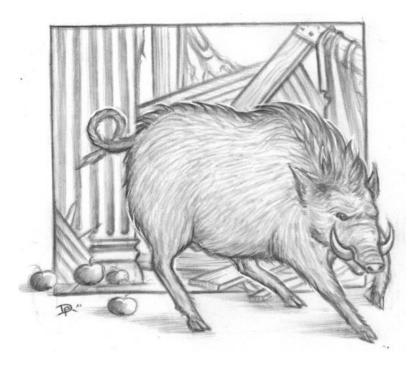
1	2	kleine Rauschgurken (falls nicht zur Hand: Zucchini)
3	500g	Filetstück Selemferkel (falls nicht zur Hand: Wildschwein)
3		Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
4	2 EL	Olivenöl
}		Basilikumpesto
7	2	Tomaten
>	200g	Mozarella
3	2-4	Basilikumzweige
_		

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 Gemüsescheibehen anrichten und mit Weinbrötchen (Seite 116) servieren.



# Sesamhuhn im Wurzelbett (pro Person)

von Shintaro89



120 g Hühnerbrust Kartoffeln oder die gleiche Menge Rüben große Zwiebel Petersilienwurzel (etwa 50 - 75 g) 1/2 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 gewalltiger Hornstoß und das Brüllen der Schwarzpelze die in das Lager eindrangen. 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 wegzuwerfen 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 Schwarzbrotscheiben und gutem Zwergenbier servieren.



# 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 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

7	1,51	trockener Weißwein
3	300 g	Honig
3	4	kleingeschnittene, getrocknete Datteln
1	20	Pfefferkörner
}	10	Lorbeerblätter
7		gemahlener Anis
-		gerebelter Koriander
3	1 Prise	Kreuzkümmel
4		

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 nahe, 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 Essiggurken 1 - 2Zwiebel 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 beigeben 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

Kipper, entgrätet (fragt den Fischhändler eures Vertrauens)
EL Öl
etwas Weinessig
1 EL Zucker
in Scheiben geschnittene Zwiebel
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.



# 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.

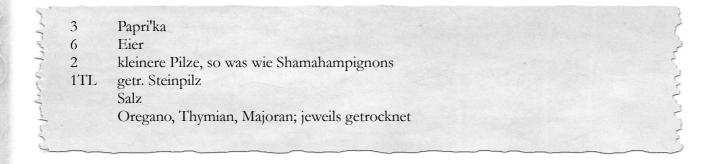
Den Teig entlang der längeren Seite aufrollen, so das eine lange Wurst entsteht und in 2 Finger breite Schnecken schneiden. Diese flach auf ein Backblech legen und bei 200 °C etwa 20 Minuten lang backen, bis sie schön gebräunt sind.

# I alwaseljo i dwelyai mêl (Trollaugen)

von Halldor

"...und so kann man ein schmackhaftes Mal bereiten, ohne deine geronnene Milch und all deinen vergorenen Getreidesäften." "Ja, doch lecker, mein spitzorhiger Freund. Aber a propos geronnene Milch: ein bisschen Hartkäse oben drüber würde da ganz vorzüglich passen. Und mir fehlt irgendwie sowas wie ...Zwiebel..." - \*Seufz\*

- Lagerfeuerdialog zwischen Thar'gal und Botox, Sohn des Relax, zu glücklicheren Zeiten -



Die Papri'ka halbieren und kurz vorgaren, unter Wenden entweder bei mittlerer Hitze im Ofen oder auf einem Grill. Den getrockneten Steinpilz 20 Minuten in heißem Wasser anziehenlassen, die anderen Pilze ganz klein hacken und alles kurz andünsten.

Die Pilze auf die Hälften verteilen und jeweils ein Ei hineinschlagen. Mit Salz würzen und in jede Hälfte prisenweise die getrockneten Kräuter einstreuen.

Wieder zurück in den Ofen/auf den Grill, bis das Ei die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



# Tulamidisches Rollfleisch (4 Personen)

von Sir Gawain, Bild von Shintaro89



4 Rinderrouladen Salz, Pfeffer Mango-Chutney 2 EL Orange Zwiebeln 2 1 EL Olivenöl Knoblauchzehe 1 TL gehackter Ingwer 100 ml Gemüsebrühe 200 ml Orangensaft 2 EL heller Soßenbinder oder Stärke gemahlener Koriander Crème légère (ersatzweise saure Sahne) 1 EL 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 76.

### 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 Mehlrand,
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 Papri'kapulver 2 EL dunkle Sojasoße, 1 TL Kreuzkümmel und Bockshornklee (beides gemahlen) sowie 1TL 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 untenauf 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 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 Sößchens 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. 61) 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 bis15 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 Rashdulswall 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 bestandenen Abschlussprüfung

7		
3	120 g	Tomatenketchup
2-1-1	60 g	Wasser
	1 EL	Currypulver
}		scharfes Chilipulver nach Geschmack
3	1	Fleischwurst
5		Pommes nach Geschmack

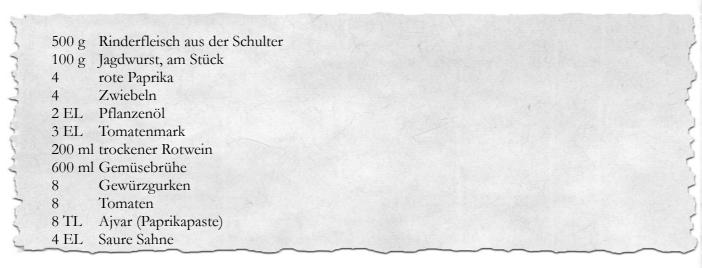
Man erhitze das Fett (irdisch empfehle ich Frittierfett und eine Fritteuse) und gebe die Pommes hinein, derweil gebe man die übrigen Zutaten bis auf die Wurst in einen kleinen Topf geben, gut vermischen und erhitzen. Die Pommes entfernen, kurz bevor sie knusprig werden, die Wurst einschneiden (Kreuz- 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





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.

# Würzig-wundersamer Wolpertinger

von Halldor

"Eyn gar sonderbar Geschöpf ist der Lepus Cornutus, der Wolpertynger, auch Oibadrischn, Rammschnuggsn oder Rattlbock geheyszen. Seyn Fett sey besonders hylfreych für die Mannskrafft, seyn Speychel habe die Macht, Haare wachsen zu lassen. Sie ernähren sich wohl von kleynem Getyre und Pilzen, allerdings saget man im Nostrischen, sie freszen am liebsten andergastsche Holzköpfe, wohingegen die Andergastschen zu wiszen glauben, sie verzehren mit Vorliebe nostrische Weichbirnen. Eyne Verwandtschafft zur Wollmilchsaue ist unwahrscheynlich. Erscheynt dies Wesen als sonderbar-putzige Chimaira aus Hasenkörper, Hahnenflügel und Hennen- oder Entenfysz sowie anderem Getyr und mit eynem Geweyhe vom Reh oder gar Hyrsch, so lieget seyn Ursprung der Legende nach in Transformatio durch Faenmagie. So soll in der alten Zeyt das Volk der Wolpertungen, eyn wilder Stamm barbaryscher, mit allerley Tiertrophaien behängter Leute, der Frau Farindel gedienet haben. Als nun der dunkle Feynd mit aller Macht und Zauberwerck die Oberhand wollt genynnen, so seyen die Wolpertungen tapfern in den Kampff gezogen. Dort seyen sie, als sich der dunkle Feynd nicht eyn noch aus wuszte, durch dessen finsteren Zouwer mit ihrem Schmucke und Gewande verschmolzen worden seyn und geschrumpfet zu Hasen, auf dasz die Furcht ihre Herzen ergreyfe und sie die Bahn frey machen. Alleyn die Wolpertungen warfen sich weiter treu und mutig gegen die Gyrgln, Fletscher und Ungetyme. Welche überlebt haben, synd verstreuet vom Yberwals bis zum großen Flusze, besonders Geschyck bedarf das Fangen, aber Frau Farindel heiszet das nicht gut. Man gewynnet da aber ein vortrefflich Mahl!"

- Groszer zoobotanischer Folianth mit Abbildungen, IV. Ausgabe -

"Freili hob i scho oan gfangt. Mit a Kerzn, am Sogg und a Gruam in der Dämmerung vo oaner verrengten Voimondnocht. Glaubst ned?" - Fonsino Saidensieder, ehem. kaiserlicher Hofkoch -

- Wolpertinger, Flügel und Hahnenfüße entfernt, Trophäe magst behalten (ersatzweise Hase)
- 1 TL Shadifnägelchenpulver (Nelken)
- 2 TL Thymian
  - Salz, Pfeffer
- 3 EL Butterschmalz
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren, angedrückt im Mörser
- 1 Pfund Brombeeren
- 3 kleine Zwiebeln, fein gehackt
- etwas Zucker (max. 1 TL)
- 600 mL kräftiger Rotwein
- 40 g fein geraspelte Bitterschockolade (60 70 %)
  - Balsamicoessig
- 1/2 TL Cayennepfeffer

Die Hinterläufe abtrennen, die Rückenfilets (ca. 600 Skr) auslösen. Shadifnägelchenpulver, Thymian, Salz und Pfeffer vermischen, Fleisch trockentupfen und mit dem Gewürz einreiben. Das Schmalz in einer Schmorpfanne erhitzen, portionsweise, falls die Pfanne nicht groß genug ist für alle Teile, und das Fleisch rundherum kräftig anbraten; die Filets 5 bis 8 Minuten, die Keulen ein wenig länger. Sodann die Filets in Alufolie einschlagen und bei 80 Grad warmstellen, die Keulen kurz herausnehmen. Zwiebeln zusammen mit den Lorbeerblättern und Wacholderbeeren kurz anbraten, anzuckern und ein wenig karamelisieren. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen und den restlichen Rotwein zugeben. Die Keulen zurücklegen und 1 Stunde abgedeckt schmoren lassen. Hernach entnehmen und ebenfalls eingewickelt warmstellen. Die Hälfte bis Zweidrittel der Brombeeren zugeben und die Soße auf etwa Zweidrittel bis die Hälfte einreduzieren lassen, danach pürieren und durch ein Sieb passieren.

Wieder in die Pfanne geben, die Schockolade dazu geben und mit dem Essig und dem Cayennepfeffer pikant abschmecken. Die warmgehaltenen Fleischteile samt dem angefsammelten Fleischsaft in die Soße geben, die restlichen Brombeeren darüber, und noch eine gute Viertelstunde durchziehen lassen.

Dazu Gnochi und ein kräftiger Roter. Wohl bekomm's!

### 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 Arivorer Angedrückten. Aber sei versichert: Das hier ist der Echte, 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 auftischen.

# 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 44) 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 Stadtherren das Graupensuppenfest gegeben, bei dem großzügigst die gesamte Bevölkerung mit der köstlichen Spezialität gespeist wurde."

- aus der Stadtchronik des Jahres 1031 BF

1		
7	1	Suppenhuhn
3	320 g	Perlgraupen
3	1/4	Sellerie
1	1-2	Karotten
-	1	Petersilienwurzel
3	1	kleine Lauchstange
1	1	Zwiebel
1		Petersilie, Liebstöckel, Salz
4		

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 fertigkochen, 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 Ungebübten 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 ~251, (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 Schwebeteile 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 Hopfensäcken stecken, Säcken 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. 2001 pro Person pro Jahr bleibt es steuerfrei.

#### Autoren:

Mitglieder der Orkenspalter-Community

# Layout:

Shintaro89 & Sir Gawain

#### Bilder:

Die Illustrationen auf den Seiten 12, 30, 39, 48, 105, 109 und 111 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 33, 36, 96, 107, 114 und 117 sowie die Frauenfigur und Kelchillustration auf dem rückseitigen Einband:

Verena Schneider, <u>CC BY-NC 3.0</u>

Illustrationen auf Seite 18, 47, 61, 67, 73, und 103: Diana Rahfoth, Heldenatelier-Fanpaket, <u>CC BY-NC 3.0</u>





# 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, beschrie-

> ben 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 Andergaster 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 Lehmmantel" 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" aven-

turische 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
An irdischen
Spieltischen

Für Meister, Spieler und Köche aller Erfahrungsstufen

