

# DAS GROSSE ORKENSPALTER- KOCHBUCH BAND II



# INHALTSVERZEICHNIS

## Aranien & Tulamidenlande

Aranische Gewürz-Salz-Zitronen.....	9
Aranische Zitronenpfanne.....	10
Axxeleratus-Nudeltopf nach Liasandra.....	13
Baburischer Betenreis.....	14
Bandnudeln mit scharfer Paprika- Garnelen-Sauce .....	16
Eier von der Khomsbestie.....	32
Elburische Erdnusspralinen .....	35
Fladenbrot.....	41
Ingrimsbier.....	49
Jikhabans Tomaten-Zwiebel-Pfanne.....	52
Khunchomer Kürbiskompott .....	56
Knoblauchmayonnaise .....	57
Salat aus dem Balash.....	92
Salat von den Ufern des Mhanadi .....	93
Selemer Gesichtlose .....	102
Verlockung der Mhaharani .....	111
Zorganer Zipferl .....	116

## Bornland & Nordlande

Andergaster Hochzeitsbraten.....	4
Andergaster Holzfällereintopf .....	5
Andergastscher Schweinebraten .....	6
Atmasköttel.....	11
Bornsche Eier .....	22
Festumer Kartoffelpamps.....	37
Festumer Lebbekuacha.....	39
Gebratene Gans .....	42
Joborner Brauerkuchen.....	53
Lowanger Flammenkuchen .....	66
Maradas Matjes-Mampfe.....	68
Met .....	72
Nostrianer Kohleintopf .....	79
Schweinebauch aus dem Bodirtal .....	100
Sewerischer Auflauf .....	104
Spargel mit Sauce Bornlandaise .....	105
Totes Mütterchen .....	109

## Horasreich

Amöbenkäse-Küchlein.....	3
Belhankaner Fladenherz.....	17
Benbukkelschnuckel.....	19
Chababischer Sommersalat.....	23
Die Schätze Luminoffs.....	26
Dröler Fischsuppe.....	27
Efferdsuppe belhankani .....	29
Feuernüsse.....	40
Giolantas Freudenfestsuppe.....	45
Horasspeise mit feuriger Himbeersauce....	48
Levthans Eier.....	61
Liebesspeis .....	63
Liebfelder Gurkenhuhn.....	64
Liebfelder Limettentarte .....	65
Nudeln nach Art des Chalam.....	80
Schneller Notfall-Kuchen nach Luminoff und Morcalino.....	97
Zyklopäischer Zitronenrammler.....	120
Zyklopäisches Zitronenhuhn .....	119
Zyklopäische Ziegenkäsecreme .....	118

## Maraskan

Boraner Käsekugeln .....	21
Jerganer Erbsen unter Lachs .....	51
Ka'Ba.....	54
Maraskanische Efferdfrüchte .....	69
Maraskanische Reispfanne .....	70
Neu-Jerganer Rendezvous .....	78
Papri'ka-Soße .....	81
Scharfe Currysuppe .....	96
Tuzaker Honig.....	110

## Mittelreich

Admiral-Sanin-Nachtessen .....	1
Angbarer Salat .....	7
Angbarer Zwergenkuchen .....	8
Balihöer Knofsuppe.....	15
Biergockel.....	20
Das einzig wahre Punipan .....	25
Eichelschwein mit Soß und grünem Mus ..	30
Gewürzbrezel aus dem Kosch .....	44
Herzog-Waldemar-Pastete .....	46

Jarlakspätzchen .....	50	Mengbillaner Currytopf .....	71
Kalter Köter .....	55	Möhrensuppe mit Ingwer und Mango.....	73
Mutter Travianes Seelentröster-Suppe .....	75	Perainerrollen mit Erdnusssoße .....	82
Perainesuppe .....	84	Rahjas Liebe .....	87
Rahmschwammerl.....	88	Schokakaramelkäs .....	98
Rohaja-Schmarren.....	91		
Sauerbraten vom Traloper Riesen .....	94	<b>Sonstige Regionen</b>	
Steinbrückener Semmelknödel.....	107	Einhornschulter.....	34
Tobriscche Fruchtknödel.....	108	Engasallasagne .....	36
Wehrheimer Wildschweinbraten .....	112	Fein Schweinbein wie in Ottasheim .....	38
Weidener Kuchen.....	114	Koboldhaufen.....	59
		Lachsagne .....	60
<b>Meridiana</b>		Muhme Tinkas flotte Torte .....	74
Charyptisches Fischgemetzel .....	24	Namenloses Pilzgulasch .....	76
Hirsefladen aus der Perle des Südens.....	47	Perlenmeergrog .....	85
Knusperspalten.....	58	Ripperl nach Art der Drachen von Llanka. 89	
Mangoeis nach Valentina Karinor.....	67	Zorganer Zipferl .....	117

## ADMIRAL-SANIP-PACHTSESSEN (2 PORTIOPEN)

Von Halldor



Vor einiger Zeit im Restaurant „Admiral Sanin“ in Gareth:

250 g	Spaghetti
300 g	Seelachs Filet
	Zitronensaft
1	Knoblauchzehe
1	rote Zwiebel
	Öl zum Anbraten
200 g	Räucherlachs
2 Zweige	Petersilie
1 TL	Dillspitzen
60 g	Kräuterfrischkäse oder Kräuter-Creme-fraîche
100 ml	Sahne

Nach langem Tag und vollem Haus  
möcht der Chef der Küche auch mal hinaus.  
Der Altgesellin Seufzen ihn gar nicht anfight,  
er nimmt seinen Mantel während er spricht:  
„Ich gehe zum Torbräu, auf ein Bier.  
Mach hier alles klar und regel das hier.“

So ruft sie Küchenmäd‘ und Küchenjungen,  
dass geputzt wird und Besen geschwungen,  
Töpfe und Kessel geschrubbt mit Geklapper,  
die Tische gewischt ohn‘ viel Geplapper.  
Messer und Kellen, alles an seinen Platz,  
vor die Tür noch die Fischköpfe für die Katz‘.

Alles ist rein, die Gesellin zufrieden,  
da sieht man die Schankmaid zur Küche reinstie-  
ben.  
„Vier Gäste sind da, sie wünschen zu essen“

– „die Küche ist zu, dass könn’ sie vergessen“  
– „Der Storrebrandt ist’s und drei and’re vom  
Rat“  
– „... denen müssen wir was machen und zwar  
mehr als Salat.“

Sie besinnt sich kurz, sagt „Alles paletti,  
du, Bursche, koch ein halbs Pfund Spaghetti!  
Ne Zehe vom Knoblauch und ‘ne rote Zwiebel gehackt  
und mit 10 Unzen Seelachs in die Pfanne gepackt.  
Und 5 vom Rauch-Lachs, geh zu, nur munter,  
nach gut 10 Minuten misch ich die unter.“

Jetzt fein noch schneiden: Peraintersil und Dill,  
ein halber Schank Sahne, das ist nicht viel..  
Haben wir noch Kräuterfrischkäse oder derglei-  
chen?

Nur 1½Unzen? Dann muss das reichen.  
Ich rühr alles unter, mach es kurz warm  
und richte es dann auf den Nudeln schon an.

Schankmaid komm ran und tisch draußen auf,  
du Bursch hol den Aquenauer, geh schon! Lauf!“  
Die Gesellin holt Luft, es ist vollbracht,  
und ein zweites Mal wird sauber gemacht.  
Gerade fertig, trau'n sie den Augen kaum:  
Emmeran Stoorrebrandt tritt in den Raum.

„Euch gilt mein Dank, gut gemacht, holde Maid,  
dies war ein hervorragend Mahl in kürzester Zeit.“  
Von Stoorrebrandts Lob röten sich ihre Wangen:  
„Ohne all die hier wär's doch auch nicht gegan-  
gen.“

In den verdienten Feierabend gehen nun all dahin,  
so entstand das Nachtessen im Admiral-Sanin.



## AMÖBENKÄSE-KÜCHLEIN (24 STÜCK)

Von *chilledkroete*



„Der Schimmelpilz den man von den blauen Riesenamöben bekommt ist durchaus auch bekömmlich. Nur leider ist die Gewinnung dieser herzhaften Kuchen durchaus mit einem Abenteuer behaftet. Allerdings wird vermutet das gewisse Zwerge sie nun züchten wollen.“

– Woltan Luminoff, kurz nachdem er seine Heldentruppe ausgesandt hat, einige Amöben zu fangen. Leider hat es keine lebendig zu ihm geschafft.

220 g	Mehl (Typ des Mehls egal, aber eher weiss)
2	Eier
150 g	Blauschimmelkäse (gerne auch mehr)
80 g	Butter
200 ml	Milch
80–100 g	Pinienkerne oder Walnüsse
1 Pck.	Backpulver
	Kräuter nach Bedarf z. B. Petersilie oder Schnittlauch (es kann auch noch eine kleine Birne hinzugefügt werden)

Backofen auf 180 °C vorheizen.

In der Mikrowelle den Käse und die Butter schnell schmelzen. Die Mischung in eine Schüssel geben, Mehl, Backpulver, Eier, Milch und fein gehackte Kräuter und die ev Birne dazugeben und einen Teig kneten.

Pinienkerne trocken anrösten, hacken und in den Teig einarbeiten.

Den Teig in eine passende Silikonform gießen, oder eine andere Form mit einem Backtrennmittel einsprühen (alternativ auch einfetten und mit Semmelbrösel bestäuben).

15 Minuten bei 180 °C, dann 10 Minuten bei 210 °C backen. Lauwarm aus der Form nehmen.

Ergibt 24 Küchlein von 4 cm Höhe.

# ANDERGASTER HOCHZEITSBRATEN (6 PORTIOPEN)

Von Sir Gawain



*Dieses Gericht wird im Königreich Andergast als traditionelles Hochzeitsmahl gereicht.*

1,2 kg	Lummerbraten (Schweinelachs)
3	Birnen
3 Bündel	Frühlingszwiebeln
1 EL	Kümmel
1 EL	Fenchelsamen
1 EL	Oregano
1 EL	grobes Meersalz
4 EL	Olivenöl
2 EL	Honig
2 EL	Butter
	Salz

1. Den Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Die Gewürze mit dem Meersalz im Mörser fein zerstoßen.
3. Die Birnen waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Frühlingszwiebeln waschen und in 10 cm lange Stücke schneiden. Birnenviertel und Frühlingszwiebeln in einen Bräter legen und Butterflocken darüber geben. Leicht salzen.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten.
5. Fleisch aus dem Pfanne nehmen und auf die Zwiebel-Obst-Mischung setzen. Dann mit dem Honig beträufeln und mit der gemörserten Gewürzmischung einreiben. Im Ofen etwa 60 Minuten garen und nach dem Herausnehmen 10 Minuten ruhen lassen, ehe der Braten angeschnitten wird.

Dazu ein helles Brot servieren.

## ANDERGASTER HOLZFÄLLEREINTOPF (4 PORTIONEN)

Von Colophonius



Wenn die Andergaster Holzfäller nach getaner Arbeit in ihre Hütte zurückkehren, bedarf es einer einfachen Speise, die Kraft gibt und auch aufgewärmt noch schmeckt. Schließlich hat man nicht jeden Tag Zeit, ein neues Gericht zu kochen. Gerade im Herbst erfreut sich daher der Andergaster Holzfallereintopf großer Beliebtheit.

- 4 Scheiben durchwachsener Speck, daumendick
- 8 große Kartoffeln
- 2 Birnen
- 2 Boskop-Äpfel
- 400 g grüne Bohnen (frisch oder gefroren)
- brauner Zucker
- Bohnenkraut
- Salz, Pfeffer
- Wasser
- Öl zum Anbraten

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, Birnen und Apfel waschen, Stiel und Gehäuse entfernen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Den Speck in daumendicke Streifen schneiden, etwaig vorhandene Knorpel entfernen. Die Bohnen putzen.

In einem Topf etwas Öl erhitzen und den Speck darin kurz anbraten, dann zunächst die Kartoffeln hinzugeben, etwas braten und schließlich auch Birnen und Apfel hineinlegen und unter ständigem Rühren für etwa zwei Minuten braten. Mit Wasser aufgießen, bis alles gut bedeckt ist. Etwa dreißig Minuten bei niedriger Hitze mit Deckel kochen lassen, gelegentlich mit einer Schaumkelle das Fett abschöpfen oder mit einem Küchenpapier vorsichtig aufsaugen. Schließlich Bohnen hinzugeben und bis zum gewünschten Festigkeitsgrad der Bohnen weiterköcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und ordentlich Bohnenkraut abschmecken.

Wer es ganz authentisch mag, lässt das Öl weg und bereitet das Gericht in einem gusseisernen Topf über dem Lagerfeuer zu.

*Das Rezept ist inspiriert vom irdischen westfälischen Blindbuhn.*

# ANDERGASTSCHER SCHWEINEBRATEN (FÜR EINE HELDENGRUPPE)

Von Halldor



„Schweinebraten überall, Schweinespeck, Krautsalat mit Speck, Brot mit Schweineschmalz, Schinkenröllchen allenthalben – ist denn hier alles aus Schwein?!?“

– Khadil ben Nazzarim, verzweifelt

2–3 kg	Schweinebraten mit Schwarte, aus der Schulter, gerne Eichelschwein
3	Knoblauchzehen, gehackt
	viel Kümmel
	viel Salz, grob
	Pfeffer
	Senf
2-3	Karotten
1/2	Sellerieknolle
1/2 Bund	Frühlingszwiebeln, fein geringelt
2 - 3	Zwiebeln
1–1,4 l	Fleischbrühe
1,2 l	dunkles Bier
2–3 TL	Butterschmalz

Die Schwarte rautenförmig einschneiden (sauscharfes Messer nehmen oder eingeschnitten kaufen), anschließend mit Schwarte nach unten in einen Topf legen und etwa 1 Finger Wasser einfüllen. Viel Kümmel (etwa 2-4 EL), viel Salz, Pfeffer und den gehackten Knoblauch vermischen und das Fleisch damit einreiben und anschließend mit etwas Senf bestreichen. Die Schwarte ca. 3 Stunden einweichen lassen, bis sie weiß geworden ist. Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Den Braten mit der Schwarte nach oben in einen Bräter geben, mit etwa 2,5 Schank kochender Fleischbrühe und gut einem Schank des Bieres übergießen und eine knappe Stunde auf mittlerer Schiene im Ofen garen lassen.

Währenddessen Karotten und Sellerie in Würfel, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und Zwiebeln sowie die Paprika achteln. Alles zum Braten geben, mit 3 – 5 Schank kochender Brühe übergießen (je nach Größe des Bratens) und für zwei Stunden in den Ofen schieben. Den Braten gelegentlich mit dem Bratensaft übergießen.

Nach etwa 1 ½ Stunden den Ofen auf 220 Grad und Oberhitze stellen, das restliche Bier über den Braten geben und das Butterschmalz über die Schwarte rutschen.

Die Soße im Anschluss durch ein Sieb in einen Topf geben und je nach gewünschter Geschmacksintensität reduzieren. Mit etwas Mehl abbinden und mit etwas Sauerrahm verfeinern. Den fertigen Braten daumendick tranchieren.

Zu genießen als Tellergericht mit Gemüse, Soße und Knödeln oder als Spieltischimbiss zwischen zwei Semmelhälften auf die Hand.

## ANGBARER SALAT (2 PORTIONEN)

Von Halldor



*„Der Medicus meint, ich solle mich gesünder ernähren und mehr Salat essen – da ist mir doch, Angrosch sei Dank, ein Rezept meiner Tante aus Angbar eingefallen.“*

– Botox, Sohn des Relax, neuzeitlich

500 g Fleischwurst  
10–12 Essiggurken  
100 ml Gurkenwasser  
2 kleine Zwiebeln  
1–2 TL scharfer Senf  
Essig  
Pfeffer  
Schnittlauch, gehackt

1. Die Wurst in dünne Scheiben schneiden, die Gurken ebenfalls. Die Zwiebeln in feine Halbringe schneiden. Alles in eine Schüssel geben.
2. Für die Marinade das Gurkenwasser mit dem Senf vermischen, mit Essig pikant abschmecken, bei Bedarf noch ein wenig salzen.
3. Die Marinade zum Salat geben, gut vermischen und mit Pfeffer und Schnittlauch garnieren. Sommers vor dem Verzehr etwa eine halbe Stunde kalt stellen.

## ΑΠΓΒΑΡΕΡ ΖΩΡΓΕΠΚΥΧΕΠ (6 ΡΟΨΙΟΠΕΠ)

Von Halldor



„Als du sagtest, deine Eltern wollen mich bei einem Kuchen kennenlernen, dachte ich eher an was, ja nun, Süßes.“ – “Was Süßes? Du bist sonderbar. Wie sollte das denn zum Bier passen?“

– Dialog eines frischverliebten Erzzwerg-Brillantzwerg-Pärchens ... wo Liebe eben hinfällt

- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kg Hackfleisch
- etwas Öl
- 2 TL Salz
- 2 TL Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Majoran, gehackt
- 2 EL Peraintersilie, gehackt
- 2 EL Kerbel, gehackt
- 4 EL Semmelbrösel (oder Paniermehl)
- 100 g Creme fraîche
- 4 Eier
- 1 Pck. Blätterteig (fertig gekauft)

Knoblauch und Zwiebeln fein gehackt in Öl anschwitzen. Nach und nach das Hackfleisch dazugeben, mit Salz, Pfeffer sowie Majoran würzen und krümelig anbraten, danach kurz abkühlen lassen. Ein Ei verquirlen und gut die Hälfte beiseite stellen. Die restlichen Kräuter mit den dreieinhalb Eiern, den Semmelbröseln und dem Creme fraîche gut verrühren und unter das Hackfleisch mischen.

Eine Kastenform gut einfetten.

Den Blätterteig abrollen, einen gut drei Finger bzw. geeignet breiten Streifen abschneiden (s. u.) und den nochmal teilen. Den übrigen Blätterteig so in die Kastenform legen, dass er an den langen Seiten übersteht. Sodann die kurzen Seiten mit den abgeschnittenen Streifen abdecken. Die Fleischmasse hineingeben und den Kuchen oben mit dem überstehenden Teig zudecken. Zum Schluss mit dem verquirlten Ei bestreichen und bei 200 °C gut 30 bis 40 Minuten backen.

# ARABISCHE GEWÜRZ-SALZ-ZITRONEN (1 GLAS)

Von chilledkroete



Während andere Kulturen ihre Backwaren haben gibt es in Arabien die Gewürzsalz Zitronen, welche allerdings auch für viele Gerichte unverzichtbar sind. Dennoch essen viele Einheimische diese auch so da sie wunderbar gegen das Schwitzen und die Hitze helfen. Wobei jedes Dorf oder manchmal jedes Haus sein eigenes Geheimgerezept dafür besitzt und auch immer ein Vorrat davon vorhanden sein soll, da sonst ein Unheil am Herdfeuer entstehen kann. Also immer ein großes Tongefäß damit zu Hause haben, dann sind auch alle Gäste zufrieden.

- 4-6 Zitronen oder Limetten, unbehandelt
- grobes Meersalz
- Essig (je nach Geschmack was fruchtiges wie Granatapfelbalsam, Mangobalsam oder aber auch Weisser Balsamico)
- Zimtstangen, Anissamen, Kardamon, Lorbeerblätter oder Chili
- 1 Eigelb
- 1 Einmachglas, ca. 1 l

Das Einmachglas mit heißem Wasser oder im Backofen abkochen.

Zitronen kreuzweise einschneiden und gut mit Salz füllen. Diese dann im Einmachglas schichten, so das zwischendrin genug Platz ist. Dann mit dem groben Meersalz bedecken. Diesen Vorgang wiederholen bis alle Zitronen Im Glas sind und mit dem Salz bedeckt.

Die entstandenen Hohlräume dann mit den Gewürzen füllen. Zimtstange mehrfach zerbrechen und mit den restlichen Gewürzen auffüllen. Glas gut durchschütteln.

Mit dem Essig dann bis zum oberen Rand auffüllen und min. 3-4 Wochen an einen dunklen Raum lagern. Durch die Säure können gewisse Gewürze und Zitronenfleischstückchen in Form von Schwebeteilchen entstehen und auf dem Boden absinken, was allerdings völlig unbedenklich ist.

Man kann es auch traditionell ohne Gewürze machen dann allerdings mit mehr Salz und dann bitte Wasser statt dem Essig verwenden.

Der Sud kann dann auch gut für eine Zitronensoße verwendet werden. Natürlich auch für das Namensgebende Zitronenhänchen oder auch pur zum Snacken. Da diese doch weniger säuerlich sind als man denkt und auch durch das Salz sehr weich werden.

## ΑΡΑΠΙΣΧΗ ΖΙΤΡΟΠΕΠΡΑΠΠΕ (2 ΠΟΡΤΙΟΝΕΣ)

Von Shintaro89



*„Doch das Fürstenthum Aranen kann nicht nur wegen seiner Architektur sondern in vielerley Hinsicht als Schmelzthiegel der Kulturen aufgefasst werden. [...] Ebenso äußert sich diese Ambivalenz in der dem Lande eigenen Khulinarik. Als ein Beispiel seien die Gharküchen genannt, in denen das Volke bekannte Ghüter wie Geflügel, Nüsse und Butter mit tulamidischem Obst oder gar Citronen mischet. Die so erzeugten Gerichte wissen den Gaumen des Reysenden immer wieder zu überraschen – und das zumeyst im phositiven Sinne.“*

– aus dem Hilffreychen Leytfaden des Wandernden Adepten, erweiterte Beilunker Ausgabe 817 BF

- 350 g Hühnerbrust, geschnitten
- 1 Mango, in großen Würfeln
- 1 Zitrone, nur der Saft
- 100 ml Cremefine 9% Fett (oder: Buttermilch mit Sahne)
- 1 Handvoll Haselnüsse, grob gehackt
- 2 EL Butter zum Anbraten
- ggf. 2 EL Sesam
- Salz, Pfeffer, Thymian
- ggf. Granatapfelkerne

In einer unbeschichteten Pfanne die Haselnüsse ohne Fett vorsichtig aber gründlich anrösten und anschließend zur Seite stellen.

Das Fleisch in der Butter unter einmaligem Wenden möglichst heiß anbraten, bis es Farbe bekommt; es muss noch nicht gar sein. Mit dem Zitronensaft ablöschen und Mangowürfel sowie Haselnüsse und nach Belieben Sesam zugeben. Kurz aufkochen, dann die Cremefine zugeben und für 5 bis 10 Minuten bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln. Dabei mit Salz, Pfeffer und einer Prise Thymian abschmecken.

Dazu passen Couscous, Reis oder dünnes Fladenbrot. Viele Araner mischen auch gerne einige Granatapfelkerne unter das fertige Gericht.

## ATMASKÖTTEL (4 PORTIÖNEN)

Von Halldor



„... der Umzug heißt Atmaskotumzug und ... Was gibt's jetzt da zu grinsen?“ – „Du hast „Kot“ gesagt! Warum wird für den Kot von diesem Atma ein Umzug veranstaltet?“ – „Atmaskot! Der Mann hieß Atmaskot!“  
– „Abso ...“ [...] „... und am Ende gibt es Atmasköttel in roter So.. Was grinste denn jetzt schon wieder so?“  
– „Köttel kommen doch auch hinten raus. Oder meinst du Atmas' Klöten?“ – „Blödmann!“  
– Dialog, gehört in einer Festumer Hafenkneipe

1 Schluck	Milch
1 Würfel	Hefe (ca. 40 skr)
380 g	Weizenmehl
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
100 g	weiche Butter
2	Eier
125 g	Magerquark
	geriebene Schale einer Arange <sup>(**)</sup>
ca. 250 g	Rotes Rahjanisbeergelee <sup>(*)</sup>
ca. 125 g	Wildpreiselbeeren
ca. 300 g	Schattenmorellen
200 ml	Arangensaft
200 ml	Kirschsafft
ca. 70 g	Vanillezucker

Hefe in einem lauwarmen Schluck Milch auflösen, ein wenig zuckern und kurz stehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, am Gipfel eindrücken und die Hefe in die Kuhle geben. Zucker, Butter in Flocken, Eier, Quark, die Prise Salz sowie die Arangenschale zugeben, alles zu einem Teig verrühren. Abgedeckt gute 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach nochmals gut durchkneten. Der Teig soll noch ein bisschen klebrig sein, ggf. aber ein bisschen Mehl einkneten, falls er allzu matschig sein sollte. Den Teig je nach gewünschter Größe in 12 bzw. 24 Stücke reißen und rund formen, nochmals abgedeckt gehen lassen

Töpfe halb mit Wasser füllen, jeweils ein Küchentuch darüber spannen und die Ecken durch die Griffe ziehen, ggf. mit einem Haushaltsgummi zusätzlich fixieren. Es sollte gut ein Handbreit zwischen Wasser und Tüchern sein. Die Tücher dünn mit Mehl bestäuben und das Wasser zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, die Klößchen auf die Tücher legen und zugedeckt gute 20 Minuten garen.

Für die Soße das Rahjanisbeergelee mit dem Arangensaft glatt rühren, die restlichen Zutaten einrühren, pürieren und langsam aufkochen. Danach durch ein Sieb streichen und warm stellen.

Nach der Garzeit die Tücher samt Atmasköttel von den Töpfen lösen (Achtung! Nicht die Hände am Dampf verbrühen!) und die Köttel voneinander trennen. Mit Puderzucker bestäuben und in einer Schüssel mit roter Soße servieren. Kalt und warm ein Genuss!

(\*) Rahjanisbeere = Johannisbeere

(\*\*) Arange = Orange



## AXXELERATVS-PUDELTOPF NACH LIASANDRA (4 PORTIONEN)

Von Sir Gawain



„Liebe Nichte, anbei übersende ich dir wie versprochen das Eintopfgericht, welches meine Nachbarin immer gerne serviert, wenn sie viele Gäste hat. Es ist in Windeseile zubereitet, zumindest wenn Liasandra es kocht. Sie summt bei der Zubereitung oft merkwürdige Melodien, die sich bisweilen eigenartig anhören. Dann wäre der Geschmack gleich doppelt zu gut, sagt sie immer und lacht dabei. Sie ist halt eine Frohnatur.“

– aus einem Brief der Baburinerin Aylalind Kelisunya

1 Bund	Frühlingszwiebeln
3	rote Paprika
1	ingelegte Peperoni
420 g	mageres Rinderhack
2 TL	Olivenöl
700 ml	Gemüsebrühe
300 g	Spiralnudeln
2 EL	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer, Currypulver, edelsüßes Paprikapulver

1. Nudeln in Salzwasser kochen.
2. Frühlingszwiebeln in nicht zu dünne Ringe schneiden und Paprika würfeln. Peperoni in feine Ringe schneiden.
3. Den Tartar zusammen mit den Frühlingszwiebeln in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikawürfel und Peperoni-Ringe hinzufügen und kurz mitbraten.
4. Brühe angießen und Tomatenmark untermischen.
5. Mit Curry und Paprika abschmecken und 10 Minuten köcheln lassen.
6. Alles vermengen und schon fertig!

## BABURISCHER BETENREIS (2-3 PORTIONEN)

Von Halldor

„Die Roten Beten zu verarbeiten macht eine Sauerei, als schlachte man ein Rind oder veranstalte ein Gemetzel – alles rot, man könnte den Reis auch Blutreis nennen.“

– aranischer Vater bei der Küchenunterweisung seines jüngsten.

1	Rote-Bete-Knolle (geschält rund 150 g)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
1 EL	Honig
300 g	aranischer Reis (Risottoreis)
	Salz, Pfeffer
800 ml	Gemüsebrühe
300 ml	trockener Weißwein
6 EL	Parmesan, fein gehobelt
5 EL	Kürbiskerne

Aus der Mitte der Betenknolle vier dünne Scheiben schneiden, den Rest und die Zwiebel fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Gemüsebrühe in einem Topf vorbereiten und köcheln lassen. Die Bete-Scheiben unter Wenden zwei bis drei Minuten in einem Topf mit dem Olivenöl anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Anschließend Zwiebel und Knoblauch im gleichen Topf glasig dünsten, Bete-Würfel beigegeben, den Honig darüber tröpfeln und ein bisschen ankaramelisieren lassen. Reis hinzufügen und mit anschwitzen. Zunächst mit einem Schluck Weißwein ablöschen, dann schöpfkellenweise Brühe und schluckweise Wein zugießen und stetig rühren. Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, die nächste Runde Brühe und Wein zugeben und so weiter. In Summe eine gute halbe Stunde rühren und kochen, bis der Reis bissfest ist. Kurz vor Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Parmesan gut unterrühren, vom Herd nehmen und zugedeckt ziehen lassen. Derweil die Kürbiskerne ohne Fett kurz anrösten.

Den Betenreis verteilen, mit den Beten-Scheiben, Kürbiskernen und zusätzlich gehobeltem Parmesan garnieren.

## ΒΑΛΙΗΘΕΡ ΚΡΟΦΛΣΥΡΡΕ (2 ΡΟΡΤΙΟΠΕΡ)

Von Halldor

„Greift nur tüchtig zu. Die Suppe wird Euch wärmen, und Knoblauch hilft gegen Erkältung und hält Vampire und Ungeziefer fern...“ – „...und auch noch so manchen anderen.“ ergänzt die Gattin des Wirts lachend und küsst ihn auf die Stirn.

10	Knoblauchzehen
1	Zwiebel
1 EL	Butter
1 geh. TL	Mehl
200 ml	Weißwein
300 ml	Gemüsebrühe
1 Schank	Sahne
S	alz, Pfeffer, Chilipulver
1 EL	gewiegter Schnittlauch

Knoblauchzehen und Zwiebel schälen, fein hacken und in einem Topf kurz mit der Butter bei kleiner Flamme anschwitzen. Das Mehl darüber stäuben, durchrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Jetzt die Gemüsebrühe zugießen und das Ganze gute 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Sahne drangeben und mit Salz, Pfeffer und Chili kräftig-pikant abschmecken. Mit dem gewiegten Schnittlauch garnieren und heiß servieren.



## ΒΑΝΔΝΟΥΔΕΛΗ ΜΙΤ ΣΧΑΡΦΕΡ ΠΑΠΡΙΚΑ-ΓΑΡΠΕΛΕΠ-ΣΑΥΣΕ (4 ΠΟΡΤΙΟΝΕΝ)

Von Sir Gavain



*Der Efferdtempel zu Elburum pflegt schon seit langer Zeit die Tradition, dass sich die Brüder und Schwestern des dortigen Tempels anlässlich ihres Tsatages eine Speise zur Hauptmahlzeit wünschen dürfen. Dem Vernehmen nach erfreut sich diese Bandnudelvariation gerade bei den Elburumer Efferdnovizen besonderer Beliebtheit. Und da der dortige Tempel gerade sieben Novizen ausbildet, steht dieses Gericht entsprechend oft auf dem Tisch.*

240 g	Bandnudeln
4	rote Paprika
4	Schalotten
2	Zehen Knoblauch
4 TL	Olivenöl
1 TL	Sambal Oelek
300 g	Garnelen ohne Schale
400 ml	Gemüsebrühe
4 EL	Friskäse
	Salz, Pfeffer
1–2 TL	Paprikapulver (je nach Schärfe)

1. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen.
2. Paprikas waschen, entkernen und fein würfeln (nicht größer als 1 cm). Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und pressen.
3. 2 TL Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen abspülen, trocken tupfen und mit etwas Knoblauch sowie einem Teelöffel der Schalotten ca. 2 Minuten darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
4. Restliches Öl erhitzen und Paprikawürfel mit restlichem Knoblauch sowie Schalotten und Sambal Oelek darin ca. 3 Minuten anbraten.
5. Mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Friskäse verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Weitere 3 Minuten köcheln lassen Garnelen der Paprikasauce hinzufügen.
6. Nudeln abgießen und unter die Sauce heben. Guten Appetit!

## BELHANKAPER FLADENHERZ

Von Halldor



Von der Art her dem Lowanger Flammenkuchen nicht unähnlich ist diese Belbankaner Spezialität über die Stadtgrenzen hinaus nicht zuletzt von den zahlreichen Straßenverkäufern bekannt, welche die Fladenherzen stückweise auf die Hand als unkomplizierten Imbiss zum Unterwegsverzehr anbieten. Mehr und mehr sieht man auch kreisrunde Exemplare oder rechteckige, die ganze Bleche ausfüllen.

### Für den Teig:

450 g	Mehl
½ Würfel	Hefe (oder 1 Pck. Trockenhefe)
1 Prise	Zucker
1 TL	Salz
3 EL	Olivenöl
250 ml	warmes Wasser

### Für die Tomatensoße:

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
1 Pfund	passierte Tomaten
2 TL	getrockneter Oregano
	Salz, Pfeffer, Zucker

### Für den Belag:

ca. 100 g	geriebener Hartkäse nach Belieben
	Oliven, Sardellen, Kapern, Schinken, Salami, Artischocken, Gorgonzola, Ei, Zwiebeln, Thunfisch, Peperoni ...

Hefe, egal in welcher Konsistenz, im lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Zucker füttern. Nach etwa zehn Minuten mit dem Olivenöl gut vermischen.

Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde eindrücken, dort das Salz und die Hefemischung hineingeben. Kräftig und ausdauernd eine glatte Teigkugel kneten, vierteilen, in Kugeln formen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, idealerweise zwei bis drei Stunden.

Für die Tomatensoße Zwiebel und Knoblauch fein hacken und im heißen Öl rund fünf Minuten andünsten. Dann die Tomaten zugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze im offenen Topf 30-40 Minuten blubbern und einreduzieren lassen. Nach der Hälfte der Zeit die Kräuter hineinkrümeln. Am Ende mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Ofen auf 250 °C vorheizen, am besten mit dem Blech darin.

Den Teig in die gewünschte Form klopfen und ziehen. Die klassische Herzform erreicht man am einfachsten aus einem Kreis mit einem Schnitt oben und formen unten. Auch andere Formen sind natürlich machbar. Teig auf einem Backpapier platzieren, die Tomatensoße auf dem Teig mit einem großen Löffel ausbringen und bis zum Rand streichen. Anschließend nach Lust und Laune belegen, allerdings bedenken, dass zu viel den Teig am Ende schwer handhabbar macht. Zum Abschluss Käse darüber streuen. Auf das heiße Blech hieven und ca. 6 Minuten backen bzw. bis der Rand goldbraun und knusprig ist.



## ΒΕΠΒΥΚΚΕΛΣΧΠΥΣΚΕΛ (12 STÜCK)

Von Halldor



*Beliebt es horasisches Frühstücksgebäck, das aber natürlich auch zu jeder anderen Tages- und Nachtzeit die Lebensgeister weckt.*

½ Würfel	Frischhefe (bzw. 9 g Trockenhefe)
250 ml	Milch
150 g	Zucker
600 g	Mehl
1 TL	Salz
25 g	Butter
2	große Eier
50 ml	Ahornsirup
50 g	brauner Zucker
1 TL	Benbukkel

Die Hefe in die lauwarme Milch einbröseln bzw. einstreuen und mit dem Zucker füttern. Zugedeckt eine Viertelstunde stehen lassen.

In einer großen Schüssel Mehl und Salz vermischen, ein bisschen weniger als die Hälfte der Butter in kleinen Stücken, die Eier sowie die Milch zugeben und so lange kneten, bis ein kompakter Teig entsteht. Abgedeckt an einem warmen Ort eine gute Stunde gehen lassen.

Die restliche Butter ein wenig anwärmen und mit Ahornsirup, braunem Zucker und Benbukkel vermischen.

Den gegangenen Teig zu einem halbfingerdicken Rechteck ausrollen und mit dem Benbukkel-sirup bestreichen. Einrollen und in 2 Finger dicke Scheiben schneiden, anschließend in eine gefettete Form legen, mit Folie bedeckt mindestens sechs Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Zur Endfertigung im vorgeheizten Backofen die Benbukkel-schnuckel auf mittlerer Schiene eine gute halbe Stunde bei 175 °C backen.

Verzehr pur bzw. mit Marmelade oder ähnlichem verfeinert. Die Schnuckel eignen sich auch hervorragend zum Tunken in Ka'Ba.

# BIERGOCKEL

Von Halldor



„... ein Prosit, ein Prosit der Gemüt-lich-keit, ein Prosit, ein Pro-ho-sit der Gemüt-lich-keit ...“  
– gehört auf dem Koschtaler Bierfest, neuzeitlich

- 1 hohes Marmeladenglas
- 1 küchenfertiges Grillhuhn
- 600 ml Bier, z. B. zwergisches Starkbier
- Öl
- Wasser
- 1 Kartoffelstück (zum Verpfropfen des Halses)
- flüssiger Honig

## Für das Grillgewürz:

- Salz nach Geschmack
- 1 EL Paprikapulver
- 2 Zehen feingehackter Knoblauch
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Majoran
- ½ TL Khunchomer Pfeffer (Chilipulver)

Die Grillgewürzgewürze mit etwas Öl und Wasser vermischen und das Grillhuhn innen und außen mit der Gewürzmischung einpinseln. 2 Schank Bier mit etwas Grillewurz ins Marmeladenglas geben. Das Huhn nun auf das Glas setzen und die Halsöffnung mit einem Kartoffelstück verpfropfen. In die Auflaufform einen halben Schank Bier gießen und das Glas samt Huhn reinstellen.

Das Huhn nun im geschlossenen Ofen 60–75 Minuten grillen, dabei regelmäßig mit Bratensaft aus der Auflaufform bepinseln und drehen, damit die Haut schön knusprig wird. Für die letzten 10 Minuten den Bratensaft mit etwas Honig vermischen und nochmals bestreichen und drehen.

Den letzten halben Schank Bier selber trinken, und das Huhn heiß servieren!

## BORANER KÄSEKUGELN (ETWA 4 X 4 KUGELN)

Von Halldor



„Als Imbiss wurden uns diese frittierten Käsekugeln kredenzt. Sie schmeckten mir im ersten Moment sehr gut, um dann im zweiten – natürlich im zweiten – Moment nach anfänglicher Würze eine wahre Hitze zu entwickeln, die mich nach Luft schnappen ließ. Dies wurde mit Gelächter quittiert, und mir schob der Gastgeber lächelnd eine Schale mit roter Soße zu. Der Meinung, man springe mir zur Seite und diese Tunke würde die Schärfe lindern, aß ich den nächsten Bissen mit einem Klecks davon ... was meine Gesichtsfarbe in gleichem Maße wie das Gelächter um mich herum intensivierte...“

– entdeckt in einem Buch der Schlange in Kuslik, datiert auf 1027 BF

### Für die Kugeln:

- je 110 g Feta, Gouda und reifer Hartkäse (Parmesan, Provolone)
- 50 g reifer Limburger
- 1/2 fein gehackte Zwiebel
- 2 Eier
- 40 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Msp Backpulver
- 1 großer Schluck Milch
- 2–4 EL gehackte Jalapenos oder Peperonis, je nach Geschmack
- nach Belieben gehackte Kräuter (Dill, Minze, Oregano oder Methymian<sup>(\*)</sup>)
- frisch gemahlener Pfeffer

### Für die Endfertigung:

- Mehl zum Wälzen
- Pflanzenöl zum Frittieren

Feta zerkrümeln, die anderen Käse mit einer Reibe zerkleinern, ordentlich pfeffern und mit den anderen Zutaten in einer Schüssel gut vermischen. Anschließend abgedeckt mindestens eine gute Stunde kaltstellen. Mit angefeuchteten Händen kleine Kugeln formen und in Mehl rollen, überschüssiges Mehl abschütteln.

Ausreichend Öl in einem Topf erhitzen, die Kugeln sollten bedeckt sein. Sodann die Kugeln vorsichtig mit zwei Löffeln in den Topf geben und gold-braun frittieren, ab und an rühren. Nicht zu viele gleichzeitig hineingeben, da sonst das Öl abkühlt und die Bällchen Öl saugen.

Mit einem Spritzer Zitrone servieren und heiß genießen. Dazu passen ergänzend Papri'ka-Soße und/oder Schmand.

(\*) Methymian = Thymian

## BORISCHE EIER

Von Halldor



- 10 Eier
- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL scharfer Senf
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- gehackte Kapern/Kaviar/Räucherlachsstreifen als Geschmacksgarnitur

Eier hart kochen und abkühlen lassen, gern auch über Nacht.

Die geschälten Eier längs halbieren. Eigelbe herausnehmen und mit einer Gabel sehr fein zerdrücken. Mit Mayonnaise, Senf sowie Essig oder Zitronensaft gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Creme in einen Spritzbeutel füllen (oder in einen Gefrierbeutel, bei dem man danach eine Ecke kappt). Die Eierhälften vorsichtig mit der Creme befüllen.

Die Häubchen mit gehackten Kapern/ Kaviar/ Räucherlachsstreifen garnieren.

Passt gut als Garnitur auf Kartoffelsalat oder als Fingerfood für viele Gelegenheiten.

*Smaczynego!*

## CHABABISCHER SOMMERSALAT (4 BEILAGEPORTIONEN)

Von Halldor, Foto von Colophonius



*„...erhielten wir die Einladung nach Schloss Banêsh mit seinen verspielten Kuppeln und Türmchen und seinem wundervollen Garten. Am Ufer des Teiches mit seinen Lotosblüten und Seerosen lud uns die Gräfin ein, im Schatten wundervoll leichte Naschereien zu genießen, während in einen kleinen Nachen auf dem Teich zwei Musikanten mit ihren leisen Harmonien das tiefe Gefühl der Zufriedenheit vollständig machten.“*

– aus den Reisetagebüchern der Comtessa die Ifrnis, zeitgenössisch

500 g	Erdbeeren
500 g	Kirschtomaten
1	Mozzarella-Kugel
	Balsamico-Essig, Olivenöl
	Salz, Pfeffer
2 Zweige	Basiliskum, davon die Blätter <sup>(*)</sup>
1	Frühlingszwiebel
8 Scheiben	Parmaschinken, halbiert und gerollt

Erdbeeren und Tomaten in Viertel schneiden und in einer Schlüssel ordentlich pfeffern und salzen. Den Mozzarella in kleine Stücke reißen und mit den Erdbeeren und Tomaten vermischen. Olivenöl und Balsamicoessig darüber geben. Basiliskumblätter und Frühlingszwiebel sehr fein hacken und über den Salat streuen.

Mit dem Parmaschinken anrichten und im Schatten genießen, die Schüssel mit Baguette austunken.

<sup>(\*)</sup> Basiliskum = Basilikum

## CHARYPTISCHES FISCHGEMETZEL (2 PORTIOnEN)

Von Sbintaro89



- 300 g Seelachsfilet
- 1 Zwiebel
- 3 cm Ingwer
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Paprika
- 2 Limetten (nur der Saft)
- 100 g Glasnudeln
- 1 Avocado
- 2 EL Mehl
- 1 EL dunkle Sojasoße
- 1 EL Sesamkörner
- Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer
- Öl zum Anbraten

Den Fisch in mundgerechte Happen schneiden und kurz in einer Mischung von Mehl, Pfeffer und einer ordentlichen Prise Salz wenden. Mit nicht zu wenig Öl von beiden Seiten heiß anbraten bis die Ränder knusprig-braun werden, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Zwiebel in Halbringe oder feine Spalten schneiden und mit dem kleingehackten Ingwer einige Minuten lang bei mittlerer bis hoher Hitze braten, bis die Zwiebel leicht anbräunt. Dann die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln und die klein geschnittene Paprika zugeben und etwa drei Minuten lang unter Rühren bei mittlerer Hitze braten; die Paprika soll noch knackig sein.

Derweil die Glasnudeln zwei Minuten lang in kochendem Wasser garen, eventuell ein mal durch schneiden und abtropfen. Das Gemüse mit dem Saft der Limetten ablöschen und die Glasnudeln in die Pfanne geben. Einen Schuss Sojasoße zugeben und mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Avocado in grobe Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Fisch kurz unterrühren.

Mit gerösteten Sesamkörnern garnieren – fertig.

# DAS EINZIG WAHRE PUNIPAN

*Von Lady Laililian*



200 g gemahlene Mandeln  
4–6 EL Honig  
1 EL Rosenwasser

Die gemahlene Mandeln in eine Schüssel geben und zum Rand streichen, sodass in der Mitte eine Vertiefung entsteht. In dieser Vertiefung den Honig mit dem Rosenwasser verrühren und dann mit den Mandeln verkneten, bis eine kompakte, feste Masse entsteht. Ist die Masse zu trocken, noch ein wenig Honig hinzufügen.

Das frische Punipan kann man nun entweder direkt essen, zum Verschenken zu kleinen Figuren formen oder mit Schokoladenüberzug zu kleinen Pralinen verarbeiten.



## DIE SCHÄTZE LUMİPOFFS

Von chilledkroete



*Jeder in Belhanka der was auf sich hält kennt Luminoff und Moracalino Köstlichkeiten, und sollte mindestens eine davon probiert haben. Diese allerdings stammt nicht von den Magiern selber sondern von einem ihrer besten Schülern den sie hatten. Allerdings hat er Ihnen dieses Rezept anvertraut. Allerdings ist diese Speise nicht sehr häufig vorhanden. Da nur die beste Schokolade aus Al'Anfa dafür genommen wird, der Joghurt und die Sahne nur aus der besten Milch aus Weiden und der Couscous aus Araniern, meistens zusammen mit exotischen Früchten.*

200 g	weiße Schokolade
250 g	Joghurt
350 ml	Sahne
1 Tasse	Couscous

Die Schokolade in kleine Stückchen brechen und in einer Schale im Wasserbad vorsichtig schmelzen. Leicht abkühlen lassen, aber so, dass sie noch flüssig bleibt. Den Joghurt cremig unterrühren.

Couscous nach Packungsbeilage zubereiten. Am besten nicht ganzweich kochen, sodass die Körner noch leicht "knackig" sind. Locker unter die Creme mischen (eventuell wird nicht der ganze Couscous benötigt).

Sahne halb steif schlagen und locker unterheben.

Als Idee kann man Obst (z. B. Granatäpfel) in Gläser füllen und Mousse darauf füllen, ehe man es kühlt.

Die Mousse für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## DRÔLER FISCHSUPPE

Von Halldor



*Das Wetter ist mild, aber schon merklich frischer geworden. Die Boote kehren von einer mühseligen Ausfahrt zurück in den heimischen Hafen, die ersten Fischer machen fest und befördern mit Schwung ihren Fang in Holzwannen und Körbe. Fisch, Salz, Meer der Sieben Winde – der Geruch des Hafens vermischt sich mit einem würzigen Duft von einigen Ständen am Fischmarkt und verbeißt den heimkehrenden Fischern nach getaner Arbeit eine schmackhafte Stärkung.*

600 g	Fischfilet (z. B. Lachs, Steinbeißer, Kabeljau, Zander, Scholle)
150 g	Nordmeergarnelen
750 g	Miesmuscheln
400 ml	Sikramer Weißwein
600 ml	Gemüsebrühe
2	Lorbeerblätter
2	große Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1	Chilischote, fein gehackt
250 g	Kartoffeln
2	große Karotten
¼	Knolle Sellerie
1	rote Paprika
4	Tomaten
4	Frühlingszwiebeln
	Olivenöl
1	Orange, nur die geriebene Schale
etwas	abgeriebene Zitronenschale
etwas	Kurkumer Safran
3 Blatt	Salbei
1 Zweig	Thymian
1 gr. Schluck	Wermut (Martini Bianco oder Pastis)
4 EL	Petersilie, gehackt
4 EL	Schnittlauch, gehackt
	Salz, Pfeffer

Die Muscheln unter fließend Kaltwasser abbürsten; offene, die sich nach zusammendrücken und auf den Tisch klopfen noch nicht fest verschlossen haben, aussortieren. Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden.

Kartoffeln schälen und würfeln. Karotten, Sellerie, Paprika und Tomaten fein würfeln, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Zwiebeln und Knoblauch hacken. Zwiebeln mit Knoblauch und Chilischote im Olivenöl anschwitzen. Kartoffel- und Gemüsewürfel sowie die Lorbeerblätter dazu geben und kurz anbraten. Nach rund vier Minuten mit 300 ml des Weißweins ablöschen, die Brühe zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aufkochen und in die sprudelnde Brühe die gewaschenen Muscheln und die Frühlingszwiebel geben, gut 10 Minuten kochen lassen.

Die Muscheln rausfischen, noch geschlossene verwerfen. Den restlichen Wein, Abrieb der Zitrusfrüchte, Salbei, Thymian und den Safran sowie einen guten Schluck Wermut in die Brühe geben und zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen.

Fisch und Garnelen, feingehackte Peraintersilie und Schnittlauch sowie wieder die Muscheln in die Suppe geben, alles aufkochen und eine Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen und zugedeckt eine zeitlang ziehen lassen.

Heiß servieren, mit Baguette genießen. Bon appétit!



## EFFERDSUPPE BELHANKAPI

Von Halldor



*Eine besondere Spezialität, mittlerweile schon überregional und über die Grenzen des Horasiats bekannt, ist die Belbankaner Suppe: Auf Basis einer Krabbensuppe bietet sie den Rahmen für ein sehr abwechslungsreiches Gericht, denn die Einlage kann nahezu täglich wechseln. Ganz je nachdem, was Vater Efferd die Fischer nach Hause bringen lässt.*

- 4 Zwiebeln
- 2 Karotten
- rd. 200 g Knollensellerie
- 2 Tomaten
- 1 Lauchstange
- 1 gelbe Paprika
- Butterschmalz
- 400 ml Fischfond
- 400 ml Wasser
- 1 Würfel Krebssuppenpaste
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 200 ml Sahne
- 2 EL Dillspitzen
- 1 EL gerebelte Peraintersilie (Petersilie)

Einlage sind Efferdsfrüchte nach Belieben: Nordseekrabben, kleingeschnittener Räucherlachs, zerkleinertes gedünstetes Fischfilet, gegarte Muscheln ...

Zwiebeln, Sellerie, Karotten grob würfeln, Tomaten und Paprika fein schneiden, Lauch in fein schneiden. Alles Gemüse in einem Topf gute 10 Minuten anschwitzen und mit Fischfond und Wasser ablöschen. Die Suppenwürfel und den geviertelten Knoblauch dazugeben, salzen und pfeffern. Auf kleiner Flamme eine halbe Stunde köcheln lassen, danach gründlich pürieren. Sahne, Kräuter und die Einlage einrühren und nochmals erhitzen.

Heiß mit Weißbrot servieren!

# EICHELSCHWEIN MIT SOß UND GRÜPEM MUS (3 PORTIONEN)

Shintaro89



*Eine in Andergast im Herbst verbreitete Spezialität. Während die hohen Herren das Fleisch genießen, freut sich das Gesinde zumindest über Kohl mit Soße. Dazu passen auch Knödel oder (seltener) Kartoffeln.*

- 500 g Schweinefilet
- 400 g Champignons, in großen Stücken
- 200 ml Sahne oder Cremefine
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Monoknoblach
- einige getrocknete Pilze (ersatzweise starker Pilzfond oder gutes Rinderbouillon-Konzentrat)
- ggf. Rosmarin oder Thymian
- etwas Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 Wirsing
- 1 TL Natron
- 50 g Butter
- etwas Mehl
- Salz, Pfeffer

## **Fleisch und Soße:**

Die Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln und zur Seite stellen.

Das Schweinefilet in doppelt daumendicke Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Fett von allen Seiten heiß anbraten. Herausnehmen und bei 100 °C im Ofen fertig garen.

Im Bratensatz die Pilze ohne zusätzliches Öl bei mittlerer bis hoher Hitze unter häufigem Rühren kurz braten, bis sie beginnen zu schrumpfen, dann die fein gewürfelte Schalotte zugeben und den Knoblauch dazupressen. Weitere 30 Sekunden durchschwenken, aus der Pfanne nehmen und den Rückstand mit Cremefine oder Sahne ablöschen.

Nun mit zuvor eingeweichten getrockneten Pilzen oder einem guten Pilz-/Rinderbouillon-Konzentrat würzen und mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Rosmarin abschmecken. Eventuell aus Fleisch oder Pilzen ausgetretenen Saft in die Soße einrühren und servieren.

**Wirsing:**

Den Strunk und die dickeren Ästchen des Wirsing herausschneiden, die äußeren Blätter lösen und gründlich waschen. Dann die Blätter und den Kohlkopf mit einem langen Messer in höchstens centgroße Stücke schneiden und mit einem Teelöffel Natron in mindestens vier Litern sprudelnd kochendes Wasser geben. Unter gelegentlichem Rühren etwa 10 Minuten lang kochen und dann abgießen, dabei einen Teil des Kohlwassers bei Seite stellen. Den Kohl etwas abkühlen lassen und nach Belieben noch einmal feiner hacken.

Derweil bei mittlerer Hitze etwa 50 g Butter in einem mittleren Topf zergehen und leicht braun werden lassen. Unter Rühren mit Mehl bestäuben (ca. 3–4 Esslöffel), bis die Masse stark andickt und leicht gummiartig wird. Diese Mehlschwitze unter Rühren langsam mit einer Suppenkelle des Kohlwassers auflösen und den Kohl zugeben. So lange mit weiterem Kohlwasser verdünnen bis eine cremige Masse entsteht und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weitere 10 Minuten lang bei niedriger Hitze köcheln lassen.



## EIER VON DER KHOMSBESTIE (4-5 PORTIENEN)

Von chilledkroete



Lange Zeit hat es gedauert, bis man die Schale der Alchemisten weiterentwickelt hat. Nun hat man es geschafft, eine Kugel der Alchemisten herzustellen und damit zu grillen. Dank dem Ritual auf der Schale lässt sich die Temperatur besser regeln, und man erzielt immer dieselben Ergebnisse. Das erste Rezept, das hier nun vorgestellt wird, ist etwas Einfaches, besitzt aber die Hitze der Kugel noch im Essen und die Glut der Khom.

500–750 g	Hackfleisch (je nachdem, wie groß die Jalapenos/Habaneros sind)
4–5	Jalapenos oder Habaneros (so viel Schärfe man eben verträgt)
100 g	Cheddar
2–3 Pck.	Bacon (ca. 20 Scheiben)
etwas	BBQ-Rub (trockene Gewürzmischung nach Geschmack und Schärfe)
	BBQ-Sauce (nach Belieben)

Wir starten mit den Jalapenos. Wer einen eigenen Baum besitzt (oder schnell einen „Haselbusch“ zaubert oder ein fähiger Perainegeweiheter ist), darf diesen natürlich um ein paar Früchte erleichtern! Dann schneiden wir den oberen Teil der Jalapenos ab und kratzen das Innenleben heraus!

Der Käse wird nun in kleine Stücke geschnitten oder eben gerieben, je nachdem, welchen Käse man gekauft hat.

Den Käse geben wir nun in die Jalapenos/Habaneros. Hier dürft ihr den Käse gerne mit etwas Druck hinein schieben, sonst bleibt nach dem Erwärmen nicht mehr so viel davon übrig.

Die Hackfleischmasse wird nun mit etwas BBQ-Rub verfeinert und anschließend vermengt.

Die fertige Hackfleischmasse wird jetzt um die Jalapeno geformt. Manchmal hilft es, wenn man die Rohmasse zuerst etwas ausrollt. Ich persönlich stehe mehr auf das drumherum formen, so dass es wie ein Ei aussieht.

Dann wickelt man den Speck wie eine harte Schale um das nun geformte Ei, ca. 2–4 Scheiben.

Damit die Kugel auch schön heiss ist und wir uns Astralkraft sparen, wird sie mit Kohle ausgelegt und dann auf die entsprechende Temperatur gebracht und gehalten. Alternativ kann man auch einen „Manifesto“ wirken, um die Kohlen schneller heiß zu bekommen, oder einen „Aeolitus“ einsetzen, damit die Glut heißer wird.

Jetzt kommen die Eier bei indirekter Hitze (ca. 180 °C) unter die Kugel.

Wer möchte, kann jetzt noch zusätzlich etwas Rauch erzeugen (ich mag Kirsche und Olive sehr. Dazu einfach ein paar Äste oder Holzstücke in Wasser einweichen und dann in die Glut legen).

Nach ca. 20 bis 30 Minuten ist die Zeit reif für etwas BBQ-Sauce. Mit dieser werden die Eier eingepinselt und glasiert!

Bei zwischen 74 und 80 °C Kerntemperatur sind die Eier bereit für den Verzehr! Um festzustellen, wie warm ein Ei ist, eignet sich ein Artefakt, welches eine veränderte Variante des „Exposami Lebenskraft“ in sich trägt (gibt es in verschiedene Varianten bei Meister Luminoff zu kaufen) oder, was aber sehr selten ist, ein Artefakt, welches den Zauber „Warmes Blut“ in sich trägt. Allerdings haben Achaz kein Interesse daran, etwas zu grillen ...

Die fertigen Eier nun entweder direkt mit einer Beilage verzehren oder in Scheiben schneiden und auf ein Brötchen legen.



# ΕΙΠΗΟΡΠΣΧΥΛΤΕΡ

Von Halldor



„... brach dieses weiße Ungetüm unvermittelt aus dem Unterholz, wutgeifernd und schnaubend. Brazoragh-kämpfbeiuns, wir konnten gar nicht so schnell schauen, da hatte es schon die ersten von uns niedergetrampelt und Uzuzukkai aufgespießt und in die Höhe geschleudert. Als wir uns begannen zu wehren, hat das Vieh einigen von uns mit seiner Hexerei die Sinne getrübt. Aber wir waren stärker! Wir rangen es nieder! Wir stachen es ab! Das Horn rissen wir aus und brachten es dem Tairach-Priester. Shurrak, der ihm den Todesstoß versetzte, zog ihm das Fell ab und aß das Herz des Ungetüms. Das Fleisch brieren wir für uns. Es war schmackhaft, nicht ganz wie Rind und nicht ganz wie Pferd, irgendwas dazwischen ...“

– aus dem Orkischen, gehört an einem Lagerfeuer der Truanzhai

1,2 kg	Bratenstück aus der Schulter (Rind, falls Einhorn gerade aus ist)
	Mehl
3 EL	Butterschmalz
2	kleine Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
100 ml	Essig
	Salz, Pfeffer
300 ml	Fleischbrühe
200 ml	Schlagsahne

Butterschmalz in einem Topf schmelzen. Derweil die Zwiebeln in grobe Halbringe, den Knoblauch in Scheibchen schneiden und das Bratenstück mit Mehl bestäuben. Das Fleisch von allen Seiten anbraten, nach dem ersten Wenden Zwiebel und Knoblauch dazugeben. Mit dem Essig ablöschen und diesen vollständig verdampfen lassen. Salzen und pfeffern. Danach den Bratensatz kurz ablösen, zunächst die Brühe und dann die Sahne drangeben. Mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme gut drei Stunden schmoren lassen.

Danach die Soße – je nach Geschmack – passieren und ggf. noch einreduzieren.

Dazu Festumer Kartoffelpamps, Steinbrückener Semmelknödel oder einfach Nudeln reichen.

## ELBURISCHE ERDNUSSPRALINEN

Von Halldor

„Gib mir deine Kugeln! Auf der Stelle!“ – Klein-Dimiona, 1000 BF

*Man nehme:*

50 g	Haferflocken
100 g	Kokosraspeln
200 g	cremige Erdnussbutter
4-6 EL	Ahornsirup, je nach Geschmack
2 EL	Leinsamen
	Mark einer Vanilleschote
2 Unzen	Schokodrops (nach Belieben)
	Kokosraspeln und/oder Sesamsaat zum Wälzen

1. Die Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.
2. Nach der Devise „Nasser Teig – nasse Hände“ mit befeuchteten Händen kleine Kugeln formen und in Kokosraspeln oder Sesam rollen.
3. Mit einem dosierten Caldofrigo abkühlen, damit sie fester werden (oder ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen).



## ΕΠΓΑΣΑΛΛΑΓΠΕ (4 ΠΟΡΤΙΟΝΕΠ)

Von Halldor



*„Ich verstehe auch nicht, wieso seine Durchlauchtigkeit diesen Auflauf immerzu und immer wieder verspeisen mag. Zu jeder Tages- und Nachtzeit, in allen Variationen. Merke Dir Bursche: diese Lasagne mag er am liebsten, sie vertreibt sogar seine schlechte Laune, die er immer rohalstags hat. Und verscheuche nur immer den orangen Hofkater aus der Küche, nicht dass der die Lasagne anfrisst“*

– der Hofkoch von Herzog Garf I. zu seinem Lehrjungen

### Für die Füllung:

- 100 g Butter
- 300 g Kalbshackfleisch
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 250 g passierte Tomaten
- Salz, Pfeffer
- 200 g geriebener Parmesan
- 2 gekochte Eier
- 1 rohes Ei
- 200 g Mozzarella

### Für den Nudelteig (falls nicht gekauft):

- 125 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 EL Wasser
- 2 EL Olivenöl

Für den Nudelteig einen Mehlvulkan aufhäufen und in die Mulde das Ei schlagen, Wasser, Salz und Öl dazugeben. Das Mehl vom Kraterrand vorsichtig einarbeiten und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und auf der bemehlten Arbeitsplatte

nochmal fünf bis zehn Minuten immer wieder flachdrücken und zusammenfalten, bis der Teig glatt und elastisch ist. In Frischhaltefolie gewickelt eine gute halbe Stunde ruhen lassen. Danach dünn ausrollen und passend für die Form zuschneiden (auskleiden und zwei Schichten). Die Nudelblätter (auch gekaufte) in Salzwasser zwei Minuten kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Ein Viertel der Butter in einer Pfanne zergehen lassen und das Hackfleisch darin anbraten. Mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Knoblauch und passierte Tomaten einrühren und aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei wenig Hitze weiterschmurgeln lassen.

Parmesan mit dem rohen Ei verquirlen und langsam einrühren. Die gekochten Eier und den Mozzarella würfeln und vermischen.

Die restliche Butter zerlassen und die Form damit auspinseln. Boden und Rand mit Teigblättern auslegen. Eine Schicht Fleischsauce reingeben, Mozzarella-Eier-Würfel darüber geben und mit Nudelblättern belegen, dann wieder Soße, Würfel und Nudelblätter. Abschließend mit zerlassener Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 15 bis 20 Minuten backen, bis der Deckel goldbraun ist. Heiß auf den Tisch bringen.

## FESTUMER KARTOFFELPAMPS (6 PORTIÖNEN)

*Von Sir Gawain*

500 g Iltok-Knollen (Süßkartoffeln)  
1 kg Kartoffeln, mehlig kochend  
150 ml Milch  
100 g Butter  
Salz  
Muskatnuss

1. Iltok-Knollen und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Kartoffeln ca. 20 Minuten in Salzwasser garen, die Iltok-Knollen-Stücke 5 Minuten nach Kochbeginn dazugeben.
2. Kartoffeln und Iltok-Knollen mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Butter und Milch hinzugeben und in den Stampf einarbeiten.
3. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

## FEIN SCHWEINBEIN WIE IN OTTASHEIM (2 PORTIOPEN)

Von Halldor



*„Tragt ran, tragt ran – und ihr langt tüchtig zu! Übermorgen geht es wieder auf große Fahrt, da gibt's dann ne Zeitlang wieder nur Knackbrot und Stockfisch...“*

– eine Hetfrau in Ottasheim, zeitgenössisch

- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Gewürznelken
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Kümmelsamen
- 1 hintere Schweinshaxe (rd. 1 kg)
- nach Belieben Dunkelbier

Zwiebel schälen und bis zur Mitte einschneiden (nicht durchschneiden). Das Lorbeerblatt mit den Gewürznelken auf die Zwiebel spicken.

Wacholderbeeren, Knoblauchzehen und Pfefferkörner in einem Mörser andrücken. In einem großen Topf ausreichend (s. u.) Salzwasser aufkochen und die vorbereiteten Gewürzzutaten hineingeben. Das Schweinbein ebenfalls in den Topf legen, es sollte komplett unter Wasser sein. Gut eineinhalb Stunden köcheln lassen.

Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Den Bratrost auf die mittlere Schiene, ein Backblech als Fettpfanne eine Schiene darunter einschieben.

Schweinbein direkt aus dem Topf auf das Gitter legen und noch eine gute Stunde braten, damit die Schwarte knusprig wird. Dabei gelegentlich drehen und nach Belieben mit Dunkelbier beträufeln.

Dazu passen Steinbrückener Semmelknödel, Krautsalat und Dunkelbier.

## FESTUMER LEBBEKUACHA (20 STÜCK)

Von Halldor



*Gern gereicht zu Tee, Punsch oder Glühwein lassen die Lebbekuacha im strengen bornischen Winter mit ihren exotischen Gewürzen einen jeden von den warmen Kolonien träumen – egal ob Stoerrebrandt oder Brückenbaron.*

3	Eier
100 g	Zucker
300 g	Mandeln, gemahlen
1 EL	Kakaopulver
1 TL	Lebkuchengewürz <sup>(*)</sup>
2 EL	Rum
1 EL	Amaretto
25 g	Citronat
25 g	Orangeat
1 TL	Puderzucker
20	Oblaten (ca. 7 cm Durchmesser)
	Schokokuvertüre, Mandelsplitter, Puderzuckerglasur

1. Die Eier trennen; das Eiweiß zu Eischnee schlagen, den Dotter mit dem Zucker schaumig rühren. Kakao und Gewürz unterrühren.
2. Citronat und Orangeat fein hacken und zuerst mit dem Puderzucker mischen, dann zusammen mit den restlichen Zutaten verrühren. Am Ende den Eischnee unterrühren.
3. Mit einem Löffel auf den Oblaten verteilen, den Löffel dabei immer wieder in Rum oder Wasser tauchen, damit der Teig nicht zu arg klebt.
4. Auf einem bebackpapierten Blech 10 Minuten bei 180 °C im Backofen backen und auskühlen lassen, abschließend glasieren und mit Mandelsplittern garnieren.

<sup>(\*)</sup> Das Lebkuchengewürz kann gekauft oder selbst hergestellt werden. Dazu je 2 g Piment, Muskat, Koriander, getrockneter Ingwer, und Kardamon, 9 g Nelken und 35 g Zimt mahlen und gut vermischen.

## FEUERNÜSSE

*Von chilledkroete*



*Nachdem Meister Luminoff bei seiner letzten Bestellung aus dem Süden einen Fehler gemacht hatte, musste er sich überlegen, was er mit den vielen Nüssen machen soll. Also warum nicht seine Gewürzbrezeln abwandeln und nun marinierte Nüsse machen? Es entstand das folgende Rezept. Derzeit wird nach einer alternativen Würzung mit Balsamico gesucht!*

- 400 g Nüsse (Macadamia oder Cashew)
- 2 Eiweiß
- 3 TL Currypulver
- 3 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 Prise Salz, für das Eiweiß
- 1 Prise Speisestärke, ebenfalls für den Eischnee
- 1 TL Cayennepfeffer

Die beiden Eiweiße zusammen mit dem Salz und der Speisestärke in ein geeignetes Gefäß geben und steif schlagen.

Die Hälfte des Eischnees in eine Schüssel geben und mit dem Currypulver verrühren. In diese Mischung die Hälfte der Nüsse geben und alles sorgfältig miteinander vermischen. Alle Nüsse sollen davon ummantelt sein.

Zur anderen Hälfte des Eischnees Paprika und Cayennepfeffer geben und alles verrühren. Die restlichen Nüsse dazugeben und wieder alles miteinander vermischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und jeweils eine Hälfte mit einer Gewürznuss-Sorte belegen. Die Nüsse dabei so verteilen, dass sie nicht übereinander liegen.

Die Nüsse bei 180°C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2–3) 15 bis 20 Minuten backen

Anschließend etwas abkühlen lassen, und eventuell zusammenklebende Nüsse voneinander lösen.

Nach Sorten getrennt, die Gewürznüsse in ein Sieb geben (am besten aus Metall) und kurz darin schütteln. Dadurch wird überflüssige Gewürzpanade abgelöst.

## FLADENBROT (4 STÜCK)

Von Sir Gawain



250 g Weizenmehl (Type 405)  
½ Pck. Trockenhefe  
½ TL Salz  
½ TL Olivenöl  
125 ml lauwarmes Wasser

1. Die Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen.
2. In einer Schüssel Mehl, Salz und das Hefewasser vermischen und zu einem Teig verarbeiten.
3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Zum Schluss ein mit Öl dünn eingefettetes Backblech in den Backofen schieben, damit das Blech vorgeheizt ist.
5. Währenddessen den Teig in vier gleich große Teile aufteilen und diese zu runden Fladen (12–15 cm) ausrollen. Die Fladen anschließend auf ein Tuch legen, mit einem weiteren Tuch bedecken und weitere 20 Minuten gehen lassen.
6. Sobald den Backofen die 250 °C (Umluft, mittlere Schiene) erreicht hat, die Fladen auf das eingefettete Blech legen. Die Fladen 5 Minuten backen, ohne dabei die Türe zu öffnen. Anschließend die Fladen umdrehen und 3 Minuten von der anderen Seite backen. Sie blähen sich beim Backen kissenartig auf und sind außen knusprig.

## ГЕВРАТЕНЕ ГАНС (6 ПОРЦИОНЕН)

Von Eisvogel

*Gebratene Gans entbeint nach Art der Lowangener Anatomen – Rezept von Osmyn Puschinske*

1	Gans (3–4 kg)
1–2	große Zwiebeln
1–2	Karotten
etwas	Knoblauch
ggf.	Eingeweide der Gans, klein gehackt
250 ml	Hühnerbrühe
6–8	Birnen
1/2	Zitrone
2 Gläser	Trester oder Weinbrand
	Salz, Pfeffer

### Entbeinung:

1. Entferne den Gabelknochen am Hals (V-förmig, sitzt noch oberhalb des Schlüsselbeins), er muss aus den Schultergelenken gelöst werden, die Halshaut musst du eventuell ein wenig einschneiden, um genügend Platz zu haben.
2. Löse die Flügel, dazu musst du sie im Gelenk umbiegen, die Sehnen entweder durch Drehen zerreißen oder mit dem Skalpell Messer durchschneiden. Der Flügelknochen verbleibt am Vogel.
3. Löse die Schlüsselbeine: dazu das Fleisch “stumpf”(= mit dem Fingern, ein Messer wird hierfür nur selten von Nöten sein) von den Schlüsselbeinen abpräparieren, diese danach vom Brustbein brechen.
4. Entferne die Schulterblätter (mit Schlüsselbeinen): das Fleisch wieder stumpf von den Knochen ab präparieren, dann ziehend und drehend die Knochen entfernen. Falls diese brechen, die fehlenden Stücke mit dem Messer entfernen.
5. Lege das Skelett frei, der schwierigste Teil deiner kulinarischen Operation: zuerst auf der Brustseite mit den Händen auf den Rippen gleitend das Fleisch von diesen stumpf ablösen, dann ebenso auf der Rückenseite verfahren. Die Spitzen der Wirbel sind oft sehr fest mit der Rückenhaut verbunden, dann muss du als Operateur Koch gegebenenfalls das Messer zur Hilfe nehmen. Dabei solltest du die Haut nicht verletzen. Je weiter du dich vom Hals sterzwärts vorarbeitest, desto mehr kannst du die Haut mit dem daranhängenden Fleisch wie ein Kleidungsstück ümkrempeln”. Den Bürzel entferne wie gewohnt mit dem Messer. Größere Fettstücke ebenso, diese kannst du zur Gewinnung von Gänseschmalz nutzen.
6. Die Oberschenkel aus den Hüftgelenken lösen. Dies mag stumpf durch Drehen im Gelenk gelingen, manchmal musst du aber auch dein Messer zur Hilfe nehmen.
7. Das komplette Skelett kann nun entfernt werden, am Präparat Braten verbleiben nur die Flügel- und Schenkelknochen.

*Diese Art der Entbeinung eignet sich für jede Art größeren Geflügels, sie fällt an aufgetautem, vorher gefrorenem, Vogel leichter als an frischem. Du brauchst nur ein Skalpell kleines, scharfes Messer und Geduld. Die erste Sektion mag wohl eine Stunde dauern, ein geübter Feldscher braucht weniger als ein Viertel der Zeit.*

Der Vogel kann nun mit Zutaten deiner Wahl gefüllt werden, er sieht nach der Füllung wieder aus wie ein nichtentbeinter, er muss aber im Gegensatz zu diesem nach dem Servieren nicht zeitaufwändig seziiert tranchiert, sondern kann wie ein normaler Braten aufgeschnitten werden. Mageres Geflügel, wie Truthahn, Fasan oder gewöhnliches Huhn (du siehst, diese Zubereitungsart eignete sich auch für die bürgerliche Küche, wenn sie denn den Köchen und Köchinnen bekannt wäre) welches eher zum Trockenwerden neigt, bleibt saftig, fettes, wie Gans und Ente, gelingen aber für gewöhnlich auf diese Art auch besser als ohne vorherige Operation.

Beispielhaft ein Rezept, welches Seine Spektabilität aus AlAnfa mitbrachte:

Danke Travia für ihr Geschenk an die gute Küche und erbitte Ihren Segen. Heize deinen Ofen vor (180 °C, Gas: Stufe 2-3) Reibe die Gans mit dem Salz oder der Würzmischung innen aus, dann fülle sie, achte dabei darauf, dass du die Gans nicht zu prall füllst. Verschließe sie am Hals und dem jenseitigen Ende. Stich die Haut an vielen Stellen ein. Lege die Gans auf einen Rost, darunter platzierst du die Fettpfanne deines Ofens. Ein wenig Wasser, besser Rotwein, dazu das Gänsefett, wenn du dieses nicht getrennt auslassen willst.

Nun rechne für jeden Stein der Gans 40 Minuten Bratzeit. Beschöpfe die Gans regelmäßig mit dem Inhalt der Fettpfanne. Du magst während dieser Zeit vom gleichen Weine, wie du ihn zur Gans getan hast, trinken.\*\*

Halbiere und entkerne die Birnen ungefähr eine halbe Stunde vor dem Ende der Bratzeit, beträufle die Schnittflächen mit dem Saft der Zitrone. Gib vom Gänsefett aus der Fettpfanne circa eine Tasse in eine feuerfeste Form, lege die Birnen hinzu, begieße sie auch mit Fett. Stell die Birnen zur Gans in den Ofen und brate sie die verbleibenden 20-30 Minuten.

Koche den Weinbrand oder Trester bei schwacher Hitze auf die Hälfte ein, gib ihn über die fertigen Birnen, wenn du diese aus dem Ofen holst. Erhitze die Hühnerbrühe.

Nimm die Gans aus dem Ofen, am besten auf eine vorgewärmte Platte. Löse den Bratensatz aus der Fettpfanne mittels der heißen Hühnerbrühe, ein Holzschaber mag hilfreich sein. Vielleicht gießt du dann den Inhalt in einen Topf und köchelst ihn noch etwas bei starker Hitze ein, würzt ihn, falls nötig. Eile dich, denn die Gans darf nicht erkalten! Wenn dir die Soße zu fett erscheint, dann nutze ein fetttrennendes Soßenkännchen.

(Hebe das Gänsefett auf, lasse es aus, wenn du nicht alles in die Fettpfanne getan hast. Auch übrig gebliebenes Fett aus der Fettpfanne, welches nicht in der Soße landete, kannst du in einem Glasgefäß im Kühlschrank aufheben, ebenso Fett aus dem Soßenkännchen - Bratkartoffeln oder gebratene Geflügelgerichte gelingen damit besonders gut.)

Serviere Gans und Birnen, dazu deine Beilagen. Knödel und Rotkraut überzeugten das Hohe Paar, dieses Rezept als traviagefällige Nutzung des heiligen Tieres freizugeben.

Preise Travia!

\* Rezept von der Traviakirche genehmigt.

\*\* Für ein klassisch im Rohr gebratene Gans rechne ich drei bis vier Flaschen Rotwein: 1 Flasche für die Gans, der Wein kommt in die tiefe Fettpfanne unter dem Rost, 1 Flasche für den Koch, der drei oder mehr Stunden das Schauspiel der immer brauner werdenden Gans betrachten darf und die Gans immer wieder beschöpfen muss, 1-2 Flaschen für die Esser der Gans.

## GEWÜRZBREZEL AUS DEM KOSCH (3-4 BREZEL)

Von *chilledkroete*



100 g	Senf
50 g	Honig
50 g	Butter
1	Schalotte
30 ml	Weißweinessig oder anderer nach Belieben <sup>(*)</sup>
¼ TL	Salz
¼ TL	Paprika
¼ TL	Kurkuma
¼ TL	Pfeffer
3-4	Brezel

Fülle Senf, Honig, Butter, Essig, Salz, Paprika, Kurkuma und Pfeffer in einen Topf ein und reibe/achneide die Schalotte fein dazu. Lasse die Zutaten etwas einkochen.

Schneide die Brezel in mundgerechte Stücke und vermische sie mit der Soße.

Lege sie nebeneinander auf ein Backblech und trockne die Brezel im Backofen bei 150 °C Heißluft für etwa 30 Minuten. Stelle den Backofen auf 100 °C herunter und backe sie für weitere 30 Minuten. Rühre zwischendurch 1-2 Mal durch. Schalte den Backofen aus, öffne die Tür und lasse die Brezelsnacks so auskühlen.

Nach dem Aushärten sind sie knusprig.

<sup>(\*)</sup> Ich habe einen weißen Balsamico genommen, werde aber auch mal einen Walnussessig und einen Chili-Mango Balsam probieren.

## GIOLANTAS FREUDENFESTSUPPE (4 PORTIONEN)

Von Halldor

*Gerade in der Gegend um Belbanka ist es nicht unüblich, das Fest der Freuden bereits am Vorabend des Ersten in privater Runde zu beginnen. Dazu gehören neben dem einstimmenden Ambiente und einem vorbereitenden Schluck auch anregende Speisen, wie Giolantas Freudenfestsuppe, die nicht nur die Wangen erhitzt und erröten lässt ...*

800 ml	Brühe (Huhn oder Gemüse)
200 ml	Sahne
1	Chilischote, frisch, rot und pikant
2 EL	Mehl
2 Schalen	frische Kresse
½ TL	Liebstockel, getrocknet
1 Msp	Muskatnuss, gerieben
1	Eigelb
	Chilipulver
	Rosenblätter und Kresseblättchen zum Garnieren

Die Brühe mit der Schote aufkochen lassen. Kresse fein hacken, Eigelb mit einer Gabel anschlagen.

Zwiebel fein würfeln und in der Butter andünsten, das Mehl darüber stäuben und anschwitzen lassen. Die Brühe dazugeben und kurz aufkochen lassen. Kresse einstreuen, Sahne unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Ein wenig abkühlen lassen, sodann das Eigelb unterziehen.

Nach Belieben garniert servieren und genießen.



## HERZOG-WALDEMAR-PASTETE

Von Sbintaro89



- 300 g Rinderhüftsteak
- 150 g Champignons, in sehr dünnen Scheiben
- 1 mittlgoße Zwiebel, fein gehackt
- 1 große Knoblauchzehe, fein gehackt
- 10 getrocknete Pilze, z.B. Pfifferlinge
- Thymian, Rosmarin
- 100 ml Gemüsefond
- 1 Pkg. Rinderboullion-Konzentrat (kein Pulver)
- ca. 2 EL Soßenbinder
- 30 ml Sherry
- Salz, Pfeffer
- 250 g Mehl
- 2 Eier (davon einmal nur das Eigelb)
- 120 g Butter, in feinen Flocken
- etwas Butterschmalz

Als Form für die Pasteten haben sich kleine Auflaufformen (Durchmesser 13 cm, Höhe ca. 5 cm) bewährt. Eine Pastete reicht ohne weitere Beilagen für eine Person.

Aus dem Mehl, einem Ei, einem EL Wasser und den Butterflocken einen Mürbeteig kneten und mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die getrockneten Pilze für etwa 30 Minuten in etwas warmen Wasser einweichen, ausdrücken und fein hacken.

Das Fleisch in nicht zu große Würfel schneiden und in etwas Butterschmalz kurz heiß anbraten. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und kurz mit braten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und etwas Rosmarin würzen und mit dem Fond ablöschen. Dann das Boullion-Konzentrat, die Champignons und die getrockneten Pilze zugeben und kurz aufkochen. Zum Schluss den Sherry zugeben und mit dem Soßenbinder andicken.

Währenddessen den Teig halbieren, jeweils einen Teil für den späteren Deckel der Pastete (je ca. ein Viertel) zur Seite nehmen und dünn ausrollen und in die Form legen. Nicht beschichtete Formen ggf. ausfetten. Die heiße Füllung auf die Pasteten verteilen. Den restlichen Teig zu zwei dünnen Deckeln ausrollen, die Pasteten damit abdecken und am Rand sorgfältig abdichten. Pasteten mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C etwa 30 Minuten lang goldbraun backen.

# HIRSEFLADEN AUS DER PERLE DES SÜDENS (2 PORTIOPEN)

Von Shintaro89



## Für die Fladen:

- 150 g Hirse
- 1 mittlere Petersilienwurzel, fein gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 260 ml Gemüsebrühe
- 30 g Parmesan
- 1 EL Petersilie, gehackt
- Salz
- Olivenöl

## Für die Soße:

- 100 g Creme Fraiche
- etwas Limettensaft
- ½ Limette, nur die geriebene Schale
- ggf Koriander, gehackt
- Salz, Pfeffer

Die gehackte Zwiebel mit der fein geschnittenen Petersilienwurzel in etwas Olivenöl in einem schmalen Topf glasig braten und dann die trockene Hirse zugeben. Unter Rühren noch einige Minuten bei mittlerer Hitze braten (nicht verbrennen!) und dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Alles geschlossen für etwa 20 Minuten einkochen lassen, wobei die Hirse die gesamte Flüssigkeit aufnehmen wird. Daher besonders gegen Ende der Kochzeit gelegentlich umrühren und darauf achten, dass nichts anbrennt.

Die heiße Masse vom Herd nehmen und langsam Käse einreiben, bis sich die Krümel zu einer homogenen Masse verkleben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und am Ende die gehackte Petersilie untermischen.

Die noch warme Masse portionieren und in Form kleiner, nicht zu dünner Fladen in etwas Olivenöl bis zur gewünschten Knusprigkeit etwa 4-5 Minuten pro Seite anbraten.

In Grandenfamilien werden nach dem Wenden einige Streifen Räucherlachs auf jeden Fladen gelegt. Ärmere Fana dagegen genießen ihre Fladen oft mit einem Spiegelei oder roher Paprika.

# HORASSPEISE MIT FEURIGER HIMBEERSAUCE (4 PORTIONEN)

Von Colophonius



## Für die Horasspeise:

400 ml	Sahne
1	Vanilleschote
50 g	Zucker
4½ Blatt	Gelatine

## Für die Sauce:

200 g	Himbeeren, gefroren
1	rote Chillischote (Schärfe nach Vorliebe, aber keinesfalls mild)
50 g	Zucker
½ Blatt	Gelatine

## Die Horasspeise:

Die Sahne mit dem Zucker in einem Topf vermischen, die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und zusammen mit der Schote in die Sahne geben. Aufkochen lassen und insgesamt 15 Minuten unter Rühren bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Nach zehn Minuten die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen und am Ende der Kochzeit ausdrücken und gut unter die Sahne rühren, dabei die Vanilleschoten entfernen. Dabei wirklich viel rühren. Danach noch mal rühren. Dann abgedeckt über Nacht kalt stellen, wer keine Haut auf der Speise will, sollte Frischhaltefolie vorsichtig auf die Oberfläche legen.

## Die Sauce:

Die Himbeeren mit dem Zucker in einen Topf geben. Die Chillischote längs halbieren und unter fließendem Wasser entkernen. Wer wirklich scharfe Chillis verwendet, sollte Einweghandschuhe dabei tragen. Die entkernte Schote zu den Himbeeren geben und unter Rühren aufkochen und solange köcheln lassen, bis die Beeren zu seiner Sauce geworden sind. Gelatine wie oben beschrieben vorbereiten, währenddessen die Sauce weiter köcheln lassen. Dann die Sauce durch ein feines Sieb streichen (danke @Lady Laililian für die Anregung :)), sodass die Kerne und die Schote zurückbleiben, den Topf kurz ausspülen und die Sauce wieder einfüllen und kurz aufkochen. Gelatine ausdrücken und dann unterrühren. Ebenfalls kalt stellen. Vor dem Servieren die Sauce noch einmal kurz durchrühren.

# INGRIMSBIER

Von Halldor

„Leute kommt ran! Kauft Ingrimsbier! Für Leute jung oder alt, für Wetter heiß oder kalt, hilft wenn die Nas‘ vor Schnupfen wund, schmeckt auch, ist man gesund! Kommt ran, kommt hier: Kauft Ingrimsbier!“

– Marktschreier in Dar-Marustani

*Man nehme:*

ca. 60 g	Ingrimswurzel (Ingwer)
800 ml	Wasser
50 ml	Apfelessig
50 ml	Limettensaft
ca. 90 g	Ahornsirup oder flüssiger Honig

1. Den geschälten Ingrim in hauchdünne Scheiben schneiden oder raspeln.
2. Das Wasser zum Kochen bringen, Ingrim hinzugeben, 4 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und gut 20 Minuten ziehen lassen.
3. Essig, Limettensaft und den Sirup oder Honig in einem Topf vermischen und leicht erwärmen/ ankaramelisieren lassen.
4. Das gezogene Ingrimswasser einrühren, alles durch ein Sieb in eine Karaffe abfüllen.
5. Je nach Bedarf warm trinken oder kalt stellen.

An heißen Tagen mit Crushed Ice oder Eiswürfeln, an kalten Tagen warm aus der Tasse genießen.

*Gudjamundich!*



## JARLAKSPLÄTZCHEN (99 PLÄTZCHEN)

Von Halldor



„Dem Firunheiligen Jarlak dem Waidmann wird in verschiedenen Legenden unter anderem zugeschrieben, besonders verabscheuungswürde Scheusale Nagrachs Wilder Jagd bezwungen und unterworfen zu haben, dabei aber milde gegen gute und unschuldige Menschen gewesen zu sein. Es wird ihm in Tobrien und sogar in einigen Teilen des Bornlands und Weidens eine recht folkloristische Art der Verehrung zu Teil: Kinder stellen ihre Stiefel in der Firunsnacht vor die Haustür in der Hoffnung, sie am nächsten Morgen gefüllt mit Nüssen, Äpfeln und vielleicht sogar einem Spielzeug vorzufinden. Die weilen Eltern den Unartigen gerne damit drohen, dass Jarlak mit einem seiner Unterworfenen in dieser Nacht komme, um sie zu strafen statt zu beschenken. Auch ein besonderes Gebäck ist dem Heiligen gewidmet, die Jarlaksplätzchen, die in vielerlei göttergefälligen Formen ausgestochen werden – auch wenn der Firunsbär gebacken mehr aussieht wie ein Valpobär.“

– Ostenland – Bräuche zwischen Tobimora und Walsach, Gareth, 1010 BF

500 g	Weizenmehl
500 g	Zucker
125 g	Butter
3	Eier
200 g	Mandeln, gemahlen
1	Zitrone, nur die geriebene Schale
2	Eigelb
4 EL	Milch
4–6 Tropfen	Bittermandelaroma
	gehackte Mandeln, gehackte Pistazien, Hagelzucker usw.

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und dann mindestens eine Stunde kaltstellen. Portionsweise auf einer bemehlten Fläche ausrollen (etwa 4 mm, Rest wieder kalt stellen), mit göttergefälligen Formen ausstechen (z. B. Gans, Bär, Halbmond, Firunstännchen ...), ggf. ein Loch zum Aufhängen einstecken und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Dotter mit Milch verquirlen, Plätzchen sparsam damit bestreichen und nach Belieben mit Mandeln, Hagelzucker oder gehackten Nüssen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 8 bis 12 Minuten goldgelb backen. Danach mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen und auskühlen lassen.

## JERGANER ERBSEN UNTER LACHS (4 PORTIOnEN)

Von Halldor



*Weit verbreitet sind Jerganer Erbsen als eine beliebte Beilage zu vielerlei Speis', gern auch genommen zum alleinigen Mahl und auf Maraskan allgemein auch bekannt als Gericht, mit dem man kleine Kinder päppelt.*

– Comtessa di Ifirnis, Reiseberichte

500 g	Lachsfilet mit Haut
8 TL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
1	kleine Chilischote
1	Prise Kreuzkümmel, gemahlen
1	große rote Zwiebel
ca. 400 ml	Gemüsebrühe
750 g	Erbsen, CALDOFRIGO-eiskalt oder TK
mind. 2 TL	Wasabi-Paste
1 Prise	Zucker
	Salz, Pfeffer

Das Lachsfilet in Stücke teilen, häuten und ein wenig salzen. Öl in der Pfanne erhitzen. Knoblauch und Chilischote kleinhacken und kurz im Öl schwenken. Das Filet zum Garen in die Pfanne legen, nach dem Wenden eine Prise Kreuzkümmel darauf geben. Wenn es fertig ist, herausnehmen und warmstellen. Die Lachshaut in der Pfanne von beiden Seiten kross anbraten.

Zwiebel grob würfeln und in einem Töpfchen in 2 TL Olivenöl anschwitzen. Mit der Brühe aufgießen, die Erbsen hineingeben und Wasabi einrühren. Kurz aufkochen und anschließend rund 4 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Die Erbsen mit Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, 2 TL Olivenöl dazu geben und mit dem Pürierstab grob durchpürieren, so dass noch einzelne Erbsen erkennbar sind.

Die Jerganer Erbsen Portionsweise auf Tellern anrichten und mit dem Fisch und seiner Haut belegen. Schmecken warm, kalt und zu vielerlei, z. B. Marasfladen.

## ΪΙΚΗΒΑΠΣ ΤΟΜΑΤΕΝ-ΖΩΙΕΒΕΛ-ΡΦΑΠΠΕ (6 ΡΟΡΤΙΟΠΕΠ)

*Von Sir Gawain*



*Jikhaban ibn Shafir, seines Zeichens Eigentümer und Betreiber der Karawanserei in Selicum, serviert dieses Gericht sowohl Gästen als auch Handelspartnern seit mehr als 15 Götterläufen. Sein Etablissement ist für dieses einfache aber schmackhafte Gericht weithin bekannt.*

- 4 große Gemüsezwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Pflanzenöl
- 1200 g stückige Tomaten (4 Dosen)
- 4 TL Gemüsebrühpulver
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Garam Masala
- 240 g Feta

1. Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, Knoblauch zerdrücken.
2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Zwiebeln sowie Knoblauch darin anschwitzen.
3. Tomaten dazugeben und Tomaten-Zwiebel-Mischung mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Garam Masala würzen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen.
4. Feta in kleine Stücke schneiden. In die Pfanne geben und unterrühren.

Dazu schmeckt Fladenbrot.

# JOBORNER BRAUERKUCHEP

Von Halldor



„Roll das Fass mal rein! Wir müssen noch den Kuchen für die Rahjatage backen.“ – „Wir machen doch nur einen Kuchen. Wieviel Bier brauchen wir denn dafür?“ – „Einen Schank, den Rest trinken wir dazu ...“  
– Dialog zwischen Braumeister und Lehrjungen in Joborn

200 ml	Bier
½ Pfund	Butter
½ Pfund	Zucker
300 g	Mehl
3	Eier
1 EL	Backpulver
je 50 g	Rosinen und Pistazien

Kuchenform buttern, Ofen auf 180 °C vorheizen.

Alle Zutaten verrühren, in die Form füllen und rund eine dreiviertel Stunde bis Stunde backen.



## KA'BA (4 TASSEN)

Von Halldor



„Nur die erlesensten Zutaten gelangen in den Nachttrunk des Haran-ga-Haran, und ich habe die große Ehre, Euch nun ebendiesen kredenzen zu dürfen, Ehrhabenster.“

– gehört beim Abschluss einer Geschäftsverhandlung in Sinoda

800 ml Wasser  
2 Stangen Benubukkel  
2 Orangen  
4 cm Ingrim, frisch  
12 EL Kakaopulver  
8 EL brauner Zucker  
Chilipulver nach Belieben  
Rum nach Belieben

Das Wasser aufkochen. Die Orangen dünn schälen und auspressen, den Ingrim dünn schiebeln. Schale, Saft und andere Zutaten ins kochende Wasser gut einrühren, nach Belieben mit Prisen von Chili würzen und bei ganz geringer Hitze rund 5 Minuten simmern lassen. Abseihen, in Tassen gießen und einen Schuss Rum zugeben.



# KALTER KÖTER

Von Halldor



*Es wird über die kaiserlichen Zwillinge gemunkelt, dass sie – obschon sie von allen Spezialitäten und ausgefallenen Spezereien in unvorstellbarer Menge verzehrten – doch immer noch Appetit auf ein Stückchen dieser einfachen Köstlichkeit hatten.*

75 g Kokosfett  
200 g Butterkekse  
500 g Blockschokolade

Die Blockschokolade mit dem Kokosfett in einem Wasserbad (kleiner Topf in großem Topf mit köchelnden Wasser) zerlaufen lassen.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.

Die Schokomasse abwechselnd mit Schichten von Butterkeksen in die Form einfüllen, dabei mit Schokolade beginnen und auch aufhören.

Das Ganze dann mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Zum Servieren stürzen und aufschneiden.



# ΚΗΥΠΧΟΜΕΡ ΚΥΡΒΙΣΚΟΜΠΟΤΤ

Von Halldor



„Da könnt' ich mich rein setzen.“ – Botox, Sohn des Relax, neuzeitlich

750 g Kürbis (Muskatkürbis, falls zur Hand)  
300 ml Wasser  
300 g Zucker  
1 Zimtstange  
einige kleine Ingwerstücke  
nach Belieben auch das Mark einer halben Vanilleschote

Den Kürbis in kleinfingergroße Stücke schneiden.

Die Gewürze im Wasser zu einem Sud aufkochen. Die Kürbisstücke in einzelnen Portionen in den Sud geben, kurz aufkochen, etwa 10 bis 15 Minuten bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel gar ziehen lassen, danach raus fischen und in eine Glasschüssel geben. Wenn alle Kürbisstücke gekocht sind, den Sud nochmal etwa 15 Minuten einköcheln und anschließend über die Kürbisstücke in der Schüssel gießen.



## ΚΡΟΒΛΑΥΧΗΜΑΥΟΠΠΑΪΣΕ

Von Sir Gawain

„Oha Ghantabir, was in aller Welt hast du zu Abend gegessen? Dich riecht man ja zwei Meilen gegen den Wüstenwind! Warst du mal wieder bei deinem Oheim und hast dort Brot mit Knoblauchmayonnaise in dich reingeschauft?“ – „Hebe ... nein, mein Freund, nichts dergleichen. Aber ich habe mir doch vor zwei Praiosläufen bei einem Arbeitsunfall das Bein verletzt. Nun ja, Ihre Gnaden Demeya aus dem Perainetempel hat mir heute einen neuen Verband angelegt und dabei nicht mit der Wundaufgabe aus Knoblauch geheizt. Sieh's also positiv und bleib immer in meiner Nähe, dann wirst du bis auf weiteres von bösen Geistern, Unholden und Wiedergängern verschont.“

– Gespräch zwischen zwei Freunden, gehört in Tingil

60 g	Mayonnaise oder Miracel Whip
100 g	Saure Sahne
25 g	Magerquark
2–3	Knoblauchzehen
1 EL	Zitronensaft
1 EL	mittelscharfer Senf
1 TL	Zucker

1. Mayonnaise mit Saurer Sahne und Magerquark verrühren.
2. Gepressten Knoblauch sowie Zitronensaft und Senf hinzugeben und unterrühren.
3. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



## ΚΥΣΠΕΡΣΠΑΛΤΕΣ (4 ΒΕΙΛΑΓΕΠΡΟΡΤΙΟΠΕΣ)

Von Sir Gavain



800 g	Kartoffeln
2 EL	Pflanzenöl
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer
einige Spritzer	Worcestersauce
einige Spritzer	Tabasco
	geräuchertes Paprikapulver

1. Backofen auf 200 °C (Ober-Unterhitze) vorheizen.
2. Öl in einer kleinen Schüssel mit den Gewürzen mischen.
3. Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Zusammen mit dem Würzöl in einen ausreichend großen Frischhaltebeutel aus Kunststoff geben und vermengen.
4. Kartoffelspalten auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 35–40 Minuten backen.

Als Fingerfood serviert, passt gut Knoblauchmayonnaise dazu.



## KOBOLDHAUFEN (48 STÜCK)

Von *chilledkroete*



Basierend auf einem schelmischen Gedicht:

*Morgens springt man aus dem Bette  
und eilt schnell mal zur Toilette.  
Um wegzutragen seine Schlacke,  
manche nennen es auch Kacke.  
Man setzt sich hin, lässt alles laufen,  
bis sich die Kacke häuft zum Haufen.  
Was man erblickt, ist selten Norm,*

*denn immer ändert sich die Form.  
Manchmal dünn und manchmal dick,  
manchmal grad und auch mit Knick.  
Manchmal lang und manchmal kurz,  
manchmal mit und ohne Furch.  
Wenn die Kacke dampft und stinkt  
und in sich zusammen sinkt.*

150 g	Mehl
100 g	Butter oder Margarine
50 g	Zucker
1	Eigelb
1 Prise	Salz
1 EL	Wasser
48 Stück	Konfekt (Tofffee)
2	Eiweiß
1 TL	Zitronensaft
160 g	Zucker
1 Msp.	Stärke

Mehl, Butter, Eigelb, Wasser, Salz und 50 g Zucker zu einem Teig verkneten. Diesen eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach ausrollen und 48 Kreise ausstechen. In die Mitte je ein Tofffee setzen.

Eiweiß, Stärke und Zitronensaft steif schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Kreise spritzen bis die Tofffees ganz bedeckt sind.

Bei 175 °C 15–20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Dann anschließend abkühlen lassen.

Ich mache eigentlich immer die Hälfte, also 24 Haufen. Die reichen dann eine Weile. Als Alternative kann der Teig auch gerne weggelassen werden und eine Oblate verwendet werden, dann sind die Haufen nicht so schwer und weniger Aufwand.

## LACHSAGNE (4 PORTIONEN)

Von Halldor

*„Tausend heulende Höllenhunde! Er hat sich den Lachs geschnappt! Dieser Malefiz-Kater! Dieses orange, verfressene Mistvieh, zum Namenlosen! Keinen Wimpernschlag darf man den aus den Augen lassen! Den hol ich mir! Und Du, Junge, rühr weiter!“*

– Leibkoch Garfs I. von Engasal, dem Hauskater hinterherjagend

250 g	Lachsfilet
250 g	Blattspinat
je 50 g	Butter und Mehl
400 ml	Gemüsebrühe
200 ml	ahne
3 TL	pikanter Meerrettich
½ TL	Dillspitzen
	Lasagne-Blätter für vier Schichten
125 g	Mozzarella (1 Kugel)
	Saft einer Zitrone
	Salz, Pfeffer
	Olivenöl

Mozzarella in Scheiben schneiden. Lachsfilet in daumengroße Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft einreiben. Frischen Spinat in einem Topf in etwas Öl andünsten, damit er weicher wird oder Spinat aus dem Caldofrigo-Frostigschrank auftauen lassen (vor dem Lachs-Marinieren!) und in einem Sieb ausdrücken.

In einem Topf die Butter zerlassen und das Mehl einstreuen und unter Rühren goldgelb anschwitzen. Rührend mit Brühe und dann Sahne auffüllen, stetig rühren und aufkochen. Hitze reduzieren, immer noch rührend, gut zehn Minuten köcheln lassen. Sodann den Meerrettich unterrühren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nach Belieben.

Auf dem Boden einer Auflaufform einen großen Esslöffel Soße verteilen, eine Schicht Lasagne-Blätter einlegen, die Hälfte des Spinats verteilen und Soße darüber geben. Nächste Schicht Blätter einlegen, den Lachs verteilen und Soße darüber geben.

Nächste Schicht Lasagne-Blätter darauf schichten, zweite Hälfte des Spinats verteilen und wieder Soße darüber geben. Letzte Schicht Blätter auflegen, restliche Soße verteilen und die Käsescheiben gleichmäßig verteilen.

Bei 180° C Umluft 35 bis 45 Minuten backen.

Für Spielabende auch gut vorzubereiten. Dann die Lachsagne statt in den Ofen abgedeckt in den Caldofrigo-Kühlschrank stellen. Eine Stunde vor dem Backen (also gute eineinhalb Stunden vor Bedarf) herausnehmen, akklimatisieren lassen und wie beschrieben backen.

# LEVTHAPS EIER (4 PORTIONEN)

Von Halldor



„Viele Eier und viel Budder hilft dem Vadder auf die Mudder“  
– Giolanta, Vinsalter Puffmutter

- 2 Weizensemmeln
- Butter zum Anrösten
- 4 Scheiben gekochter oder geräucherter Schinken
- 4 Eier

## Für die Sauce:

- 2 Eigelb
- 1 EL Schmand
- 1 Prise Zucker
- 1 EL weißer Balsamico
- 1 EL Weißwein
- 1 TL Estragon (getrocknet)
- 1 TL Kerbel (getrocknet)
- 100 g Butter
- Salz

## Für den Eiersud:

- 1 Lorbeerblatt
- 4 Shadifnägeln
- 4 Pfefferkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 1 l Wasser
- 100 ml Essig

Die Semmeln halbieren und buttern.

Für die Soße die Butter erhitzen und verflüssigen. Die restlichen Saucenzutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab vermischen. Anschließend die Butter langsam einträufeln und auf höchster Stufe mit einpürieren, so dass eine schöne glatte Soße entsteht. Mit Salz abschmecken.

Die Sudzutaten aufkochen und dann bei mittlerer Hitze gut 10 Minuten simmern lassen. Danach die Gewürze mit einem Sieb oder Ähnlichem aus dem Sud fischen.

Den Sud feste umrühren, so dass er in Bewegung ist, wenn die Eier hineinkommen. Die Eier jeweils in eine Tasse schlagen und vorsichtig in den Sud gleiten lassen. Mit einem Löffel gleich vom Boden lösen, falls die Eier ankleben. Rund vier bis fünf Minuten pochieren.

Währenddessen die Semmelhälften in einer Pfanne goldbraun anrösten. Auch den Schinken kurz durch die Pfanne schwenken und auf die Semmeln legen.

Nach der Garzeit die Eier mit zwei Esslöffeln vorsichtig aus dem Sud holen und auf den Schinken legen.

Mit etwas Soße garnieren und sofort servieren

Tipp für Pragmatiker/ Faule/ Untalentierte:

Statt die Sauce selbst zu machen, tut es auch eine schnell erwärmte Sauce Bearnaise aus der Packung (die aufwändige Reduktion ist hier ohnehin schon wegs substituiert).

Statt den Sud zu würzen reichen auch Wasser und Essig. Schmeckt vielleicht aber nicht so gut.



## LIEBESSPEIS' (6 PORTIOnen)

Von Halldor

*„... und kann allzu hitzige Gemüter genussvoll ein wenig abkühl... Was kichert er denn so unflätig?!?“ – „Dafür, dass es Liebesspeis' heißt, muss es ganz schön viel geschlagen werden.“*

– Dialog zwischen Zuckerbäckermeisterin und Lehrjunge

6	Eigelb
30 g	Puderzucker
150 g	Hagebuttenmarmelade
4 EL	Weißwein
400 ml	Schlagsahne
½ TL	Zimt
2 EL	Hagebuttenmarmelade
2 EL	Cassis

Zeitig Minne freit die Maid, früh in der Backstuben gewinnt den Buben: Einen Tag vorher zubereiten, damit es schön gefroren ist.

Puderzucker in eine Metallschüssel sieben, Eigelbe zugeben und schaumig rühren. Marmelade mit dem Weißwein glattrühren, der Zuckermasse unterrühren und in einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Sodann die Schüssel in ein Eiswürfelbad setzen und die Masse weiterschlagen bis sie so abgekühlt ist. Zwei Drittel der Sahne steif schlagen und unterziehen. Eine Kastenform mit Folie ausschlagen und die Masse einfüllen. Mit einem CALDOFRIGO kalt machen und über Nacht eiskalt stellen (oder ins Gefrierfach stellen).

Anderntags zum Servieren das letzte Drittel Sahne steif schlagen, wenig Puderzucker und den Zimt zugeben und durchschlagen. Marmelade mit Cassis glattrühren.

Jeweils zwei Scheiben des gefrorenen Parfaits mit Zimtsahne garnieren und mit kleinen Tropfen der Cassissauce beträufeln.

Je nach Dekorationsdrang mit Rosenblättern und Hagebutten- und Rosenzweiglein dekorieren.



## LIEBFELDER GURKENHÜHN (1 PORTION)

Von Sbintaro89



- 150 g Hühnerbrust, in großen Stücken
- ½ Salatgurke, geschält, halbiert, entkernt und in Streifen
- ½ Zwiebel, grob gestückelt
- 1 Paprika, in halbfingergroßen Streifen
- ½ Dose stückige Tomaten in Saft (hier lohnt bessere Qualität)
- ½ Jalapeno, in feinen Streifen
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt oder gepresst
- Limettensaft
- Öl
- Salz, Pfeffer

Das Huhn in etwas Öl von beiden Seiten gut anbraten, sodass es etwas Farbe bekommt.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Zwiebeln mit der in dünne Streifen geschnittenen Jalapeno für einige Minuten im Bratensatz glasig braten, dabei kurz vor dem Ende den gepressten oder fein gewürfelten Knoblauch unterrühren.

Mit einem Schuss Limettensaft ablöschen und die Dosentomaten zugeben.

Die Paprika untermischen, kurz warten und dann die Gurke zugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, einige Minuten lang köcheln lassen und zum Schluss das ebratene Huhn untermengen.

# LIEBFELDER LIMETTENTARTE

Von Shintaro89



150 g	Mehl
100 g	Butter
180 g	Zucker (+ etwas brauner Zucker)
150 g	Crème fraîche
4	Eier
7	Limetten
	Salz
500 g	Trockenerbsen (nur zum Beschweren, werden nicht gegessen)

Aus Mehl, Butter, 30 g Zucker, einem Eigelb und der abgeriebenen Schale einer halben Limette einen Mübeteig kneten. Diesen mindestens eine halbe Stunde lang kalt stellen und möglichst dünn ausrollen.

Eine eingefettete Tarteform (alternativ: Springform) damit auslegen oder den Teig direkt in die Form drücken; der Rand sollte etwa zwei Finger breit hoch sein.

Den Boden mit einer Gabel gut einstechen, um eine Blasenbildung zu vermeiden, mit vorge schnittenem Backpapier belegen und die Trockenerbsen zum Beschweren auflegen.

Im vorgeheiztem Backofen bei 140 °C 10-15 Minuten lang backen.

Derweil aus 150 ml Limettensaft (etwa 6 Stück), Crème fraîche, 150 g Zucker, 3 Eiern, 1 EL Limettenabrieb und einer Prise Salz die Creme mischen. Diese sollte relativ flüssig sein.

Den vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und Erbsen und Backpapier entfernen.

Die Füllung vorsichtig eingießen und bei 140 °C 30 bis 40 Minuten lang backen. Die Tarte ist fertig, sobald die Creme durchgestockt ist.

Abkühlen lassen und mit dünnen Limettenscheiben sowie etwas braunem Zucker verzieren. Noch leicht warm servieren.

# LOWANGER FLAMMENKUCHEN (4 PORTIONEN)

Von Sbintaro89



## Für den Teig:

- 250 g weißes Weizenmehl
- 250 g Vollkornmehl
- 250 ml Wasser
- 4 EL Olivenöl
- Salz

## Für den Belag:

- 200 g Creme leicht
- 200 g Quark
- 3 Frühlingszwiebeln, in Ringen
- 300 g Schinkenwürfel
- 4 Kartoffeln, in möglichst dünnen Scheiben
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Das Mehl mit Salz und Öl mischen und langsam das Wasser zugeben (nicht zu viel). Die Masse einige Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten und etwa 30 Minuten lang ruhen lassen. Derweil die Creme leicht und den Quark miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig portionieren und möglichst dünn ausrollen; dabei wenn nötig erneut bemehlen, damit er nicht klebt. Dünn mit der Creme bestreichen und mit Schinkenwürfeln und Frühlingszwiebeln belegen. Am Ende möglichst dünne Kartoffelschalen darüber legen und ganz leicht mit etwas Olivenöl bepinseln.

Die Flammenkuchen werden bei 275 °C am besten auf einem gut vorgeheizten Pizzastein etwa 5 Minuten lang gebacken.

## ΜΑΝΓΟΕΙΣ ΠΑΧΗ VALEΠΤΙΠΑ ΚΑΡΙΠΟΡ (4 PORTIΟΠΕΠ)

Von Shintaro89 (geht auch ohne Eismaschine)



1	Mango
½	Limette, nur der Saft
70 g	Zucker
200 g	Sahne
1	Eigelb
etwas	Vanille, gerieben

Die Mango schälen, das Fleisch vom Kern lösen und zusammen mit dem Limettensaft pürieren und in eine nicht zu kleine. Wenn nötig durch ein Sieb drücken, es sollten keine Fasern mehr vorhanden sein.

Die Sahne in einer Pfanne unter gelegentlichen Rühren auf etwa 60 °C erhitzen, derweil das Eigelb mit dem Zucker und der Vanille schaumig schlagen. Die warme Sahne mit Hilfe eines Handmixers unter die Ei-Zucker-Mischung rühren, wobei eine leicht schaumige, flüssige Masse entstehen sollte. Diese noch einmal in der Pfanne langsam auf etwa 70–80 °C erwärmen, wobei sie etwas andicken und noch schaumiger werden sollte. Nun die warme Masse langsam zum Fruchtpüree geben und mit Hilfe des Handmixers verrühren. Kurz abkühlen lassen.

Die Mischung entweder in einer Eismaschine gefrieren lassen oder mit Folie abgedeckt ins Gefrierfach stellen. In diesem Fall mindestens ein mal pro Stunde das langsam anfrierende Eis mit dem Handmixer gut durchmischen und etwas Luft unterrühren. Es ist wichtig, die schneller anfrierenden Stellen an Wänden und Boden der Schüssel komplett frei zu kratzen, sonst wird das Eis nicht cremig.

Der gesamte Gefrierprozess dauert je nach Stärke des Gefrierfachs mindestens drei Stunden. Sollte das Eis etwas zu fest werden, kann es dennoch mit dem Handmixer zerstückelt und leicht angetaut werden.

## MARADAS MATJES-MAMPFE (1 PORTION)

Von Halldor



„Biste wehmütig?“ – „Sollte ich?“ – „Du schaust so ... verloren ... auf's Meer.“ – „Hm.“ – „Mir geht's auch an die Nieren, dass wir seit Wochen nichts anderes sehen als Wasser und Horizont.“ – „Ach das, bei Swafnir, das ist es nicht. Mir geht auf den Geist, dass wir seit Wochen nichts anderes sehen als Dörrfleisch und Zwieback, das wohl.“

– Dialog eines Matrosen mit seinem thorwalschen Kameraden, Südmeer, neuzeitlich

200 g	Matjesfilets
200 g	Sauerrahml
1–2	mittelgroße Kartoffeln
1	Zwiebel
1	Stück Butter
etwas	Öl
je ½–1 TL	Pfefferkörner, getrocknete Wacholderbeeren, ganzer Kümmel
	Salz

In einer Pfanne das Stück Butter im Öl zerlaufen lassen, Kartoffel roh in dünnen Scheiben hinein hobeln und anbraten. Vor dem ersten Wenden je nach Geschmack mit den Gewürzen und einer guten Prise Salz würzen.

Die Zwiebel in feine Halbringe, die Matjesfilets in daumenlange Happen schneiden und mit Sauerrahm und Zwiebeln vermengen.

Wenn die Kartoffeln goldig braun und an den Rändern ein wenig kross sind, neben dem Fisch anrichten und umgehend verspeisen.

## MARASKANISCHE EFFERDFRÜCHTE (8 STÜCK)

Von *chilledkroete*



*„Auch wenn es nicht gerade Efferdgefällig ist diese Früchte über dem offenen Feuer zu braten so ist es dennoch ein Gaumenschmaus und würde sicher auch vielen Geweihten munden. Auch wenn viele Zutaten schwer zu besorgen sind.“*

– aus dem Rezeptbuch eines wandernden Traviageweihten “Feuriges für den reisenden Abenteurer”

### Für die Marinade:

160 ml	Kokosmilch
60 ml	Zitronensaft
2	Knoblauchzehen
1 TL	Salz
½ TL	Pfeffer

### Für die Soße:

2 EL	Erdnussöl
1	Knoblauchzehe
2 cm	Ingwer
120 g	Zucker
120 ml	Reisweinessig
1 l	Orangensaft
6	ganze Sternanis
2 EL	Sojasauce
2 EL	Asiatische Fischsauce
1 EL	Orangenschale

Das Rezept ist für acht große Tiger Prawns ausgelegt, reicht aber auch sicher für ein paar mehr. Die Zutaten der Marinade gut mischen und die Tiger Prawns etwa 2–3 Stunden darin marinieren.

Ingwer und Knoblauch fein würfeln. Ingwer und anschließend Knoblauch im Öl glasig dünsten. Zutaten hinzugeben und etwa 30 Minuten köcheln, bis eine Menge von 300 ml entsteht. Kann zu den Prawns gereicht werden.

Die Prawns von jeder Seite etwa 3 Minuten lang grillen. Der Zitronen-Knoblauch-Kokos -Geschmack ist wirklich nur sehr sehr unerschwellig und komplimentiert den Eigengeschmack der Prawns perfekt. Auch der entstehende Duft ist mehr als genial.

## MARASKANISCHE REISPFAPPE

*Von Parinor Angar*

500 g	gemischtes Hackfleisch
	Salz, Pfeffer
2-4	getrocknete Tomaten (je nach Größe)
1 l	Tomatensaft (gerne schon gesalzen)
ca. 300 ml	Reis (bevorzugterweise Basmatireis)
	Parikapulver, Cayennepfeffer (nach Geschmack)
2	etwa faustgroße Mozzarellakugeln
etwas	Fett zum Anbraten
etwas	Basilikum, frisch gehackt

Das Hackfleisch im Fett krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer etwas würzen (Vorsicht mit dem Salz, wenn gleich gesalzener Tomatensaft benutzt wird!)

Die getrockneten Tomaten kleinschneiden und dazugeben.

Nun den Reis dazugeben und mit dem Tomatensaft auffüllen. Hitze reduzieren und immer wieder umrühren, um ein Anbrennen zu verhindern.

Wer es maraskanisch scharf mag, würzt nun mit Parikapulver, Cayennepfeffer.

Kurz bevor der Reis gar ist, die Mozzarellakugeln in kleine Würfel schneiden und untermischen. Hitze auf ein Minimum reduzieren und Deckel drauf. Nach etwa 3 Minuten ist das Gericht servierfertig und kann nach Belieben mit frischem gehacktem Basilikum angerichtet werden.



## ΜΕΠΓΒΙΛΛΑΠΕΡ CURRENCYTOPF (4-5 PORTIΟΠΕΠ)

Von Shintaro89



- 600 g Hühnerbrust, grob gewürfelt
- 2 große rote Paprika, in großen Stücken
- 400 g Zuckererbsenschoten
- 300 g Brokkoli, in mittelgroßen Röschen
- 2 Zwiebeln, in Spalten
- 100 g Cashewnüsse
- 1-2 Chilischoten, fein geschnitten
- 20 g Ingwer, fein gehackt
- 1 Limette (der Saft davon)
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 400 ml Kokosmilch
- 400 ml Geflügelfond
- etwas Öl
- 1 TL 5-Spices-Pulver
- 1-2 TL Currypulver
- ggf. weiteres Ingwer- oder Paprikapulver und Salz

In einer großen Pfanne oder einem mittleren Topf die Cashewnüsse in etwas Öl bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie erste Röstspuren zeigen. Die Zwiebelspalten dazu geben und unter Rühren glasig braten. Chili, Ingwer und Knoblauch untermischen und kurz auf hoher Stufe braten. Mit der Kokosmilch ablöschen, den Fond unterrühren und zusammen mit den Gewürzen aufkochen. Das Fleisch zugeben und je nach Größe der Stücke etwa 5 bis 10 Minuten lang garen. Kurz vor dem Ende erst die Erbsen und schließlich Paprika und Brokkoli dazu geben und kurz mit geschlossenem Deckel kochen. Paprika und Erbsen sollen knackig bleiben, der Brokkoli darf nicht grau werden.

Dazu passen Reis oder Reismudeln.

# Met (für eine Heldegruppe)

Von Traumweber

3 kg	Honig
1 l	Apfelsaft (naturtrüb)
7 l	Wasser
5 Tabl.	Kitzinger Hefenährsalz
40 g	Milchsäure 80%ig
1	zerriebener Apfel oder 10 g Weizenmehl
1 Kultur	Kitzinger Reinzuchthefer (Portwein)

## Vorbereitung:

4–6 Tage vor dem Ansetzen des Weines die Hefe im Apfelsaft vermehren (Gefäß nur locker verschließen, weil es schäumt).

## Das Ansetzen des Weines:

1. Honig (im Wasserbad) und Wasser über dem Feuer auf ca. 50 °C erwärmen, damit sie sich gut vermischen. Auf 25–20 °C abkühlen lassen, dann die Milchsäure, das im Mörser zermahlene Hefenährsalz und den zerriebenen Apfel (oder das Weizenmehl) dazugeben.
2. In einen Behälter (am besten ein Ballon aus der Glasbläserei in Havena) füllen, dabei ca. 10% Steigraum belassen und mit einem Gäraufsatz verschließen.
3. Bei Zimmertemperatur gären lassen und gegen Ende der Gärung täglich einmal schütteln.
4. Nach dem vollständigen Gärende kellerkühl stellen und bald von der sich am Boden abgesetzten (und jetzt toten) Hefe abziehen.
5. Stehen lassen, der Wein klärt sich in ca. 4–6 Wochen selbst.
6. Falls der Wein zu herb ist, kann mit Honig nachgesüßt werden. Außerdem kann man mit Gewürzen (z. B. Zimmet oder Shadifnägeln) experimentieren, wenn man das möchte.
7. Wenn der Wein klar ist, kann man ihn – so man ihn nicht sofort trinkt – in Flaschen abfüllen.

*Drekk eg til þín!*



# MÖHRENSUPPE MIT INGWER UND MANGO (3 PORTIONEN)

Von Sir Gawain



„... füge noch eine Handvoll zerkleinerter Pfefferschoten hinzu, sodass es eine ordentliche Würze erhält. Eine Nacht lang bei mäßigem Regen aber starkem Wind über dem Feuer belassen, vermag die Suppe auch die missgünstigste Nachbarin am darauffolgenden Tage milde zu stimmen.“

– Auszug aus „Die Küchegeheimnisse der Töchter Satuaris“, Brabak, zeitgenössisch, anonym

600 g	Möhren
2	Zwiebeln
1 EL	Kokosöl
1 l	Gemüsebrühe
250 ml	Kokosmilch
30 g	Ingwer
1	Mango
2	Chilischoten
2	Lauchzwiebeln
1 EL	Limettensaft
1 TL	Salz

1. Möhren und Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Mango schälen und würfeln. Chili und Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.
2. Olivenöl in einem hohen Topf im Olivenöl erhitzen und alles darin anbraten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und etwa 10 Minuten kochen.
3. Kokosmilch dazugeben und mit einem Pürierstab alles zu einer Masse verarbeiten.
4. Mit Limettensaft und Salz abschmecken.

## MUHME TINKAS FLOTTE TORTE

Von Halldor

„Als wir bei den Norbarden angekommen sind, hat die Muhme der Lebauskin-Sippe, Tinka, noch gemeint, dass sie ja gar keinen Kuchen und gar nichts hätte, was sie uns anbieten kann. Eine Stunde später servierte sie dann aber doch eine hervorragende Torte, die wir uns gut schmecken ließen.“

– gehört in einem Gasthaus im Bornland

6	Eier
1 g	Magerquark
300 g	Zucker
2 Pck.	Vanillepudding
1–2 Dosen	abgetropfte Mandarinen
etwas	Grieß

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen.

Quark, Eigelbe und Zucker mit dem Puddingpulver verrühren. Die Mandarinen zugeben und zum Schluss das steife Eiweiß unterheben.

Springform leicht einfetten und mit ein wenig Grieß ausstreuen, den Teig hineingeben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C eine gute Stunde backen.



# MUTTER TRAVIANES SEELETRÖSTER-SUPPE (6 PORTIONEN)

Von Lady Laililian



„Liebeskummer? Oh je... Komm setz dich, mein Kind, und iss ein Schälchen von dieser Suppe, danach sieht die Welt schon wieder ganz anders aus ...“

– gehört in einem Traviatempel

- 2,5 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- ca. 4 l Gemüsebrühe
- 3 rote Zwiebeln
- 1 mittelgroßes Glas Gewürzgurken
- etwas Öl oder Butterschmalz
- 3 EL Mehl
- 3 Becher Schmand
- 3 EL Ajvar
- Pfeffer
- evtl. Harissa

Die Kartoffeln schälen und in W6-große Würfel schneiden, in einen großen Topf geben, mit der Gemüsebrühe bedecken und ca. 10 Minuten gar kochen.

Währenddessen die Zwiebeln und die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden (dabei den Gurkensud auffangen!)

Dann die Zwiebeln in einem zweiten Topf im Öl andünsten bis sie glasig werden, daraufhin mit dem Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und dann mit etwas von der Brühe, in der die Kartoffeln gekocht wurden, ablöschen.

Den Topf vom Herd nehmen und Schmand und Ajvar einrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist, diese dann zu den Kartoffeln in den großen Topf geben und gut verrühren. Dann die Gewürzgurken hinzufügen und auch den aufgefangenen Gurkensud durch ein Sieb in die Suppe geben.

Das Ganze noch einmal aufkochen lassen und mit den Gewürzen abschmecken.

Für die optimale Wirkung die Seelentröster-Suppe möglichst heiß servieren, jedoch schmeckt sie gerade an heißen Sommertagen auch auf Zimmertemperatur sehr gut.

## ΠΑΜΕΠΛΟΣΕΣ ΠΙΛΖΓΥΛΑΣΧ (2 ΠΟΡΤΙΟΝΕΠ)

Von Dhivael



„Wer konvertiert, dem nichts passiert...“ – aus einem halb zerfledderten Kochbuch; Autor: N. Amenlos

*Um ein Dem Herrn gefälliges Pilzgulasch zuzubereiten, benötigt Ihr:*

- 50–100 g fetten Speck (am besten den Bauchspeck einer fetten, bei lebendigem Leibe geräucherten Tsa-Geweihten; perfekt, wenn selbige Geweihte noch lebt)
- 4 dicke Zwiebeln (sollte jeder im Hause haben)
- ½ Paprika
- 3 Lorbeerblätter
- 500 g Pilze (hier wird eine Mischung aus dreizehn verschiedenen, dem Herrn gefällige Pilzsorten empfohlen)
- 1 geh. EL Paprikapulver (rosenscharf für Maraskaner, ansonsten edelsüß ... wie die Wahrheiten unseres Herrn)
- Pfeffer & Salz
- 100 ml Sahne (Habt Ihr für den Speck eine weibliche, trüchtige Geweihte gefunden? Seid Ihr sicher? Ansonsten empfiehlt sich, die Milch der Mutter eines hungrigen Fohlens zu Sahne zu verarbeiten)
- 4–6 EL Honig
- 1 EL Rosenwasser

*... und optimalerweise den ausgehungerten Ehegatten der trüchtigen Tsa-Geweihten der das alles für Euch kocht. Dieser ist allerdings vorher zu knebeln, auf dass er nicht von diesem heiligen Gericht nasche ... die Gnade unseres Herren muss schließlich verdient werden...*

Nach der Akquirierung der Zutaten sind der Speck, die Paprika, die Zwiebeln und die Pilze in Würfel zu schneiden, um sie alsbald wie folgt zu verarbeiten:

Der Speck ist im (nicht unbedingt) blanken Kessel auszulassen, auf dass das Fett der noch lebenden Geweihten aus ihrem Gewebe gelöst wird. In selbigem Fette sind die Zwiebeln, die Paprika und die Lorbeerblätter bei geschlossenem Deckel zu dünsten.

In diese gebt nun die Pilzmischung um diese ebenfalls zu dünsten, auf das möglichst wenige Geschmacksstoffe dem Kessel entfliehen. Wenn die Pilze geschrumpft sind, füllt Wasser nach, auf dass alle Zutaten samt und sonders mit Wasser bedeckt seien.

Gebet nun das Paprikapulver, je einen Esslöffel voller Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzu.

Lasset das Ganze nun eine halbe Stunde köcheln ... Diese Zeit könnt Ihr nutzen, die Wunde Eurer gefangenen Geweihten mit ordentlich Salz einzureiben, auf dass das arme Geschöpf nicht am Wundfieber erkrankt ... Außerdem kann das ungeborene Kind in ihrem Leibe noch für das Ritual der Seite 169 genutzt werden.

Füget nun die Sahne hinzu und schmecket alles mit Salz, Pfeffer und Paprika ab.

Als Beilage werden frisch gekochte Spätzle empfohlen.

Das Gericht ist nun noch heiß den ~~Opfern~~ Gästen zu servieren, auf dass ihnen die Augen aufgehen und es ihnen ermöglicht wird, die Schönheit unseres Herrn zu schauen.

In diesem Sinne: „Glaubt Ihr noch oder zweifelt Ihr schon?“

Hast den Herren im Herzen und Gulasch im Bauch, bist du fröhlich und satt bist du auch...



## ΠΕΥ-ΓΕΡΓΑΠΕΡ ΡΕΠΔΕΖΒΟΥΣ (2 ΠΟΡΤΙΟΝΕΠ)

Von Halldor



*„Unser neuer Koch kommt aus Neu-Jergan und leistet wahre Wunder. Aus Tuzakapfel von unserer Waldinsel und Blandorsch aus unseren Gewässern zaubert er einen hervorragenden Eintopf, den er pikant abschmeckt mit einem gelben „Zauberpulver“ aus seiner alten Heimat. Und keine Sorge: Wir beschäftigen ihn schon eine Weile, mittlerweile hat er sich daran gewöhnt, so zu würzen, dass man nicht sogleich einen Schweißausbruch bekommt und nach der Feuerwehr ruft.“*

4 Bund	Frühlingszwiebeln
1	Tuzakapfel
½	Zitrone, unbehandelt
250 g	Kabeljaufilets
1 TL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
2 TL	Madras-Currypulver
2 Msp.	gemahlene Nelken
300 ml	Wasser
3 EL	Friskäse
	Salz, Pfeffer

Die Frühlingszwiebeln in Ringe, den Tuzakapfel in Würfel schneiden. Die Zitronenschale abraspeln und die Zitrone auspressen und die gesalzenen Fischfilets mit dem Saft beträufeln.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Frühlingszwiebelringe kurz anbraten, dann Tomatenmark und Zitronenschalen unterrühren und mit Curry- und Nelkenpulver würzen. Anschließend das Wasser angießen, die Fruchtwürfel begeben und den Fisch obenauf legen. Mit geschlossenem Deckel 10 Minuten garen lassen.

Danach den Fisch beiseitelegen, den Friskäse einrühren und das Curry mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*Unz'besteren Jinaia!*

## Ποστριάπερ Κοηλείπορφ (8 Πορτίονεπ)

Von Colophonius



„Hinnerk, basse noch Grünkohl da?“

– Momme Jansen auf dem Markt, nachdem seine Frau ihm gedroht hatte, ihn zu verlassen, sollte es schon wieder Salzarele geben

2 kg	Grünkohl, frisch
6	Mettenden
2 Scheiben	Bauchspeck
125 g	Butter
1	Gemüsezwiebel
6	Kartoffeln
	Salz, Pfeffer, Zucker

Den Grünkohl zupfen, die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Bauchspeck und die Mettendchen in fingerbreite Stücke schneiden, Zwiebel häuten und grob hacken.

Grünkohl nun blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Zwei der Mettenden mit den Kartoffeln, dem Speck und der Zwiebel in einen riesigen Topf (oder zwei große, dann jeweils die Hälfte) geben und unter ständigem Rühren mit der Butter und etwas Rohrzucker ein paar Minuten anbraten. Grünkohl dazu geben und mit Wasser aufgießen. Zum Kochen bringen und bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Umrühren etwa 60 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen zwei der Mettendchen in einer Pfanne kross braten. Die Küche aufräumen und putzen. Nach dem Essen ist man zu satt dafür. Die noch unverarbeiteten Mettendchen und die gebratenen zum Schluss in den Eintopf geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, hierbei vorsichtig sein: Mit zu wenig Salz schmeckt der Grünkohl sehr fade, etwas zu viel und er ist versalzen. Daher immer gut rühren und geduldig abschmecken!

Schmeckt aufgewärmt eigentlich noch besser, daher lohnt es sich immer, für zwei Tage zu kochen.

## ΠΥΡΕΛΛΗ ΠΑΧΗ ΑΡΤΙ ΔΕΣ ΣΧΑΛΑΜ (3 ΠΟΡΤΙΟΝΕΡ)

Von Sbintaro89



250 g	Nudeln
400 g	kleine Rispentomaten, hier lohnt sich Qualität
200 g	geräucherter Lachs
200 ml	Cremefine
3	Frühlingszwiebeln
50 g	junger Parmesan
1 Handvoll	getrocknete Tomaten in Öl
1	Solo-Knoblauch
1 Handvoll	Pinienkerne
½ Bund	frisches Basilikum, grob gehackt Tymian, Oregano, Salz

Zuerst die Pinienkerne ohne Fett aber mit etwas Salz in einer beschichteten Pfanne anrösten (Vorsichtig, nicht anbrennen lassen!) und zur Seite stellen. Die Frühlingszwiebeln mit dem Grün in Ringe schneiden, getrocknete Tomaten grob zerkleinern (das Öl behalten), Tomaten vierteln und den Knoblauch in feine Stifte schneiden. Parallel Wasser für Nudeln aufsetzen.

Dann die Frühlingszwiebeln kurz in dem Tomatenöl anbraten und frische Tomaten sowie Knoblauch zugeben. Wenn alles gut aufgeköcht ist die getrocknete Tomate zugeben und so lange warten, bis sich der größte Teil der Kernmasse vom Fruchtfleisch gelöst hat. Mit der Cremefine aufgießen und bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 15 Minuten lang köcheln lassen, dabei mit etwas getrocknetem Thymian und Oregano sowie Salz abschmecken. Je nach Süße der Tomaten einen Hauch weißen Balsamicoessig zugeben. Kocht es zu sehr ein, mit Nudelwasser strecken.

Etwa eine Minute bevor die Nudeln fertig sind, den Lachs in kleinen Streifen sowie die Hälfte des Basilikums zugeben und vorsichtig unterrühren. Nudeln abgießen und alles in der Pfanne mischen. Beim Anrichten den Rest des Basilikum sowie die Pinienkerne darüber streuen und den Parmesan darüberreiben.

## PAPRI'KA-SOÛE

Von Halldor



*„Wer kennt das nicht: Vom Vortag noch so viel übrig, aber man will einen anderen Geschmack haben! Oder: Unverhofft bekommen die Gäste doch noch Hunger! Damit Du dann nicht nackte Nudeln servieren musst, zeig ich Dir jetzt ein schnelles Rezept, das mir Dein Urgroßcousin Rainanzjin seinerzeit gezeigt hat und das schon so manchen Abend gerettet hat...“*

– Tante Maresuab zu ihrem jüngsten Neffen, neuzeitig

2 Zwiebeln  
2 rote Papri'ka  
etwas Öl (gerne Sesamöl)  
2 EL Tomatenmark  
200 ml Kondensmilch  
Papri'ka rosenscharf, Chilipulver, Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in der Pfanne gut zwei bis vier Minuten anbraten. Die entkernten Papri'ka in feinste Streifen und dann Stückchen schneiden. Rund acht Minuten mit den Zwiebeln mitdünsten.

Tomatenmark und Kondensmilch einrühren und zum Abschluss mit den Gewürzen je nach gewünschtem Schärfegrad abschmecken.

Geht natürlich auch zu frischen Fleisch oder Fisch. Das dann anbraten, herausnehmen, warmstellen und die Soße dann in der Pfanne zubereiten.

# PERAÏNEROLLEN MIT ERDNUSSOÛE (5 PORTIOPEN; MIT ZU VIEL SOÛE)

Von Shintaro89



## Für die Perainerollen:

- 20–30 Reispapierblätter (gibt es im Asia-Laden)
- ca. 700 g Fleisch (Garnelen, Rind, Huhn, Surimi...), gebraten & dünn geschnitten
- 250 g Mungobohnen-Nudeln (ersatzweise Reissnudeln)
- ½ Eisbergsalat, grob zerkleinert
- ½ Salatgurke, fein geschnitten
- 4 Karotten, fein geschnitten
- 100 g Mungobohnensprossen
- ggf. 1 Avocado oder Paprika, fein geschnitten
- Koriander, gehackt
- Basilikum, gehackt
- Minze, gehackt
- Schnittlauch

## Für die Soûe:

- 400 ml Kokosmilch
- 400 ml Gemüsebrûhe
- 1–2 EL Ôl
- Ingwer (ca. 6W6-groûes Stûck)
- 1 groûe, frische Knoblauchzehe
- ½–1 Limette (nur der Saft)
- 5 EL Erdnussbutter
- 2 EL Fischsoûe
- 2–3 EL Sojasoûe
- 1 TL Zucker oder Honig

Für die Soße den Ingwer fein reiben, Knoblauch pressen und gemeinsam in wenig Öl kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Kokosmilch dazu geben und alles unter stetigem Rühren aufkochen. Den Limettensaft zugeben, Erdnussbutter unterrühren und mit Sojasoße, Fischsoße sowie Zucker abschmecken. Die Soße weitere 20 Minuten lang bei geringer Hitze ziehen lassen und dabei regelmäßig umrühren. Je länger sie zieht, desto sämiger wird sie.

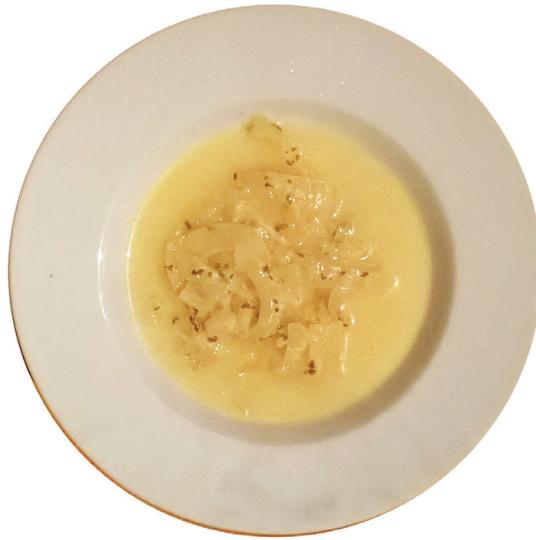
Die fertige Soße lauwarm servieren. Im Kühlschrank hält sie sich einige Tage lang, kann aber auch eingefroren werden.

Für die Perainerollen je ein Blatt Reispapier ca. 30 Sekunden in warmen Wasser untertauchen, bis es geschmeidig weich wird. Möglichst faltenfrei auf einen Teller ausbreiten und im unteren Drittel etwas Salat, Gemüse und Kräuter auslegen. Nach Belieben auch etwas Soße zugeben. Das Reispapier einmal umschlagen und etwas Fleisch sowie Schnittlauch dazu geben. Dann die Rolle von den Seiten her schließen und möglichst straff fertig einrollen.



## ΠΕΡΑΙΝΕΣΟΥΠΠΕ (4 ΠΟΡΤΙΟΝΕΠ)

Von Colophonius



„Du fühlst dich krank? Hier, nimm etwas von dieser Suppe, das gibt Kraft und macht dich gesund!“

– Bruder Perainelieb aus dem Mittelreich auf Reise in Südaventurien, als er an seinem Lagerfeuer einen Reisenden trifft

- 3 Gemüsezwiebeln
- 1 Stück Ingwer, etwa Daumengroß
- 400 g geriebenen Käse (z.B. Emmentaler)
- etwas trockener Weißwein
- 1½ l Wasser oder Hühnerbrühe (keine Würfel!)
- 3 Lorbeerblätter
- Kerbel
- Kreuzkümmel
- Rohrzucker
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Anbraten

Die Zwiebeln häuten, halbieren und dann in grobe Halbringe schneiden. Den Ingwer schälen (geht mit einem Teelöffel am einfachsten!) und in kleine Stücke hacken. Etwas Öl in einen großen Topf geben, Zwiebeln und eine ordentliche Prise Rohrzucker dazu geben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren glasig braten. Mit Weißwein ablöschen und dann mit Brühe oder Wasser auffüllen. Ingwer und Lorbeerblätter hinzugeben. Deckel auf den Topf legen und zwanzig Minuten auf niedriger Flamme köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Dann die Lorbeerblätter aus der Suppe fischen und den Käse hinzugeben. Gut verrühren und mit Salz, etwas Pfeffer und Kerbel und Kreuzkümmel abschmecken. Sofort heiß servieren.

Dazu passt rustikales Brot.

## PERLENMEERGROG (FÜR EINE KLEINE MANNSCHAFT)

Von Rattazustra

500 ml	Orangensaft
500 ml	Ananassaft
500 ml	Guavensaft
150 ml	Limettensaft
150 ml	Zitronensaft
250 ml	Maracujasaft
250 g	Dark Soft Sugar (Brauner Zucker mit Melasse)
2	Stangen Zimt
3	Sterne Anis
1	Stange Vanille
20 Kugeln	Jamaicapfeffer
1 TL	schwarze Pfefferkörner
5	Orangenblätter, frisch oder getrocknet
5	Limettenblätter, frisch oder getrocknet
1 Stück	Ingwer, etwa daumengroß
5 EL	Honig (oder mehr nach Geschmack)
500 ml	Brauner Rum
500 ml	Weißer Rum

Um den Perlenmeergrog zu bereiten sollst du einen großen Kessel hernehmen und unter ihm ein ordentlich Kochfeuer schüren. Gib nun hinein einen Krug vom frisch gepressten Saft der Arange. Dazu fügest du Saft von der Frucht der Schopfpalme, Ananas von den Einheimischen geheißten, und ergänzt beides mit noch einmal einem Krug Saft jener Frucht, welche die Inselwaldmenschen Guave nennen. Vom Saft der Marascunje, auch Maracuja genannt, nimm etwas weniger als von denen zuvor und gib hinzu noch einmal etwas mehr als von der Marascunje, weniger jedoch als von der Arange, vom Saft der Limette, Zitrone oder Pampelmuse. Zuletzt nun fügst du hinzu fünf gute Kellen weichen Zuckers. Am besten sei geeignet jener, welcher noch nicht weiß gemacht wurde für die feinen Herren des Landes. Nimm ihn lieber feucht, braun und schön klebrig, so wie er sich in den Presskrügen sammelt und wie du ihn zur Süßung des Rumpuddings an Borte mitführst. Zum Rumpudding, auch Korsarenbrei genannt, an anderer Stelle der Worte mehr.

So du nun allen Saft in deinem Kessel hast, lasse ihn gut aufköcheln und bereite derweil die Kräuter und Gewürze vor. Von den Zimtinseln brauchst du derer namensgebendes Gewürz. Gib zwei Stangen hinein, aber brich sie fein, damit es besser schmecke. Auch sonst wirf allerlei hinein, wie es die gütig erscheint. Ein paar Sterne vom Schisandra, Samen der Pimpinelle einen Löffel, Fenelsaat, so du magst, eine aufgeritzte Schote der weißen Strauchorchidee, reichlich vom Nelkenpfeffer und dazu etwas vom Strauchpfeffer ebenso. Wenn du hast, tu trockene Teeblätter vom Arangen- und Limettenstrauch dazu. Was jedoch nicht einmal an den Namenlosen Tagen fehlen darf, ist Ingrimswurz! Ein Stück von der Größe eines dicken Zwergendaumens soll es sein, und du magst es schön in feine Streifen schneiden, zumindest doch in dünne Scheiben, ehe du es hineinwirfst.

Nun koche all dies zusammen in dem Kessel und gib eine Tasse frischen Wassers hinzu, um dem Schwund Rechnung zu tragen. Lass es so lange kochen, wie der Tulameide das Minzkraut in seinem Tee ziehen lässt. Nun gieße es durch ein Sieb, oder nimm einen löcherigen Löffel und schöpfe sorgsam alles heraus. Du hast dein Ziel fast erreicht!

Nimm den Topf vom Feuer und rühre in den dampfenden Sud fünf Löffel vom Schiffshonig ein. Nun, erst ganz zuletzt, fehlt nur noch der Rum. Einen Grug vom braunen und vom weißen Rum gib hinzu, oder zwei vom braunen, so du keinen weißen hast. Rühre um und rufe die Männer aus den Seilen. Jeder mag nun seinen Becher bringen und sich einschenken lassen. Den Männern je eine kräftige Kelle oder zwei. Die Knaben mögen eine halbe Kelle haben, verdünnt mit etwas Wasser oder Arangensaft.

Es heißt, auf diese Art bereitet, beugt der Perlenmeergrog allerlei Gebrechen und Widrigkeiten vor. Er vertreibt Knochenschmerz bei den Takelmännern und gibt allen, die ihn trinken, großen Arbeitsmut zurück. Auch beugt er, wenn reichlich ausgeschänkt, der Mutlosigkeit und der Meutertsucht vor. Nicht nur das, auch das Traumfieber schlägt seltener zu, und es vermag gegen das schreckliche Zahnwackeln ein Heil zu sein.

Wohl bekomm's!

---

Die Säfte aufkochen und mit den festen Zutaten vermengen. Alles etwa 2 Minuten kochen lassen und dann die Hitze ausschalten. Alles durch ein Sieb gießen, und sobald es nicht mehr kocht, Honig und den Rum zugeben.



## RAHJAS LIEBE

Von Holli



- 250 g Butter
- 400 ml Kokosmilch
- 300 g Zartbitterschokolade (mind. 50%)
- 250 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 50 g Backkakao
- 200 g Zucker (es gehen auch nur 100 g)
- 2 Eier
- Mark einer Vanilleschote

Kokosmilch, Butter, Zucker, Schokolade in einen Topf geben und bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Wenn alles geschmolzen ist, alles solange rühren, bis sich die Zutaten verbunden haben. Die Eier hinzugeben und unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao sieben und ebenfalls unter die flüssige Masse rühren. Die Vanilleschote entmarken und das Mark zuletzt unterrühren.

Ofen vorheizen. Die Masse in eine Form gießen (am besten Springform) und 2 Stunden bei 150 °C backen. Die letzten 15 Minuten den Kuchen mit Alufolie abdecken und weiter backen lassen.

Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Guten Hunger!

## RAHMSCHWAMMERL (3 PORTIÖNEN)

Von Halldor



„Kann man die hier auch essen?“ – „Ja, die sind gut.“ – „Und diese blassen dort?“ – „Mit denen muss man vorsichtig sein, die lassen einen Dinge seben. Wir nehmen sie getrennt von den anderen mit.“

– belauscht am Rande des Farindelwaldes

250 g	Wald- und Wiesenpilze (Pfifferling, Steinpilz, Egerling, Margolasch)
einige Spritzer	Zitronensaft
1	Zwiebel
½ Bund	Peraintersilie <sup>(*)</sup>
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer, Muskat
2 EL	Butterschmalz
50 ml	Weißwein
200 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
1 TL	Maggi oder gehackter Liebstöckel
2 EL	Schmand

Pilze schiebeln und mit ein paar Spritzern Zitronensaft beträufeln. Peraintersilie, Zwiebel und Knoblauch fein hacken, mit Salz, ordentlich Pfeffer und Muskat würzen und sodann im Butterschmalz andünsten. Die Pilze dazu geben und anbraten, bis sie ein wenig zusammengefallen sind. Mit Weißwein ablöschen, mit der Gemüsebrühe auffüllen und kurz aufkochen lassen. Sahne unterrühren und mit Maggi/ Liebstöckel, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rahmschwammerl bei Bedarf mit etwas Mehl andicken und kurz vorm Auftischen den Schmand unterrühren.

Schmeckt gut mit Semmelknödeln allein oder auch zu Wild, Schwein oder Rind.

<sup>(\*)</sup> Peraintersilie = Petersilie

## RIPPERL PACH ART DER DRACHEN VON LLANKA (4 PORTIONEN ODER FÜR 2 THORWALER)

Von Halldor



„Das schmeckt gut, bei Swafnir! Weißt noch, wie's diese Ripperl immer gab, wenn wir von großer Fahrt wieder heimgekommen sind?“ – „War immer ein großes Hallo! Das wohl. Aber jetzt rühr nicht in den alten Zeiten, sei still und iss, Stirbjörn schaut schon ganz finster rüber ...“

– Dialog abends bei der Rache von Llanka-Ottajasko

2 kg	Schweinerippchen
2	große Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
einige	Frühlingszwiebeln
2½ cm	Ingwer
1 EL	Rapsöl
200 ml	Ananassaft
2 EL	Austernsauce
4 EL	passierte Tomaten
4 EL	Zitronensaft
2 EL	Zucker
1 EL	dunkle Sojasauce
6 EL	Sweet Chili Sauce
	Salz

Die Rippen von allen Seiten mit Salz einreiben.

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken und gut 5 Minuten in Öl anschwitzen. Mit dem Ananassaft ablöschen, bis auf die Frühlingszwiebeln alle restlichen Zutaten zugeben und die Marinade rund 5 Minuten köcheln lassen. Die Rippen in einem verschließbaren Behälter mit der Marinade übergießen, so dass sie bedeckt sind, und über Nacht ziehen lassen.

Anderntags die Rippen samt Marinade in eine Auflaufform geben, mit Alufolie abdecken und 2½ bis 3 Stunden bei 100 bis 120°C im Ofen vorgaren lassen. Danach die Rippen rausnehmen, die Marinade in einem Topf mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf niedriger Flamme zirka eine halbe Stunde einreduzieren lassen, dass sie sämig wird (bei weniger Zeit kann man

auch mit Mehl o. Ä. abbinden). Die Rippchen auf dem offenen Grill von beiden Seiten grillen, dass sie knusprig werden und Farbe bekommen.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und über die Marinadensauce streuen. Mit der Marinade als Dip servieren. Mit den Fingern essen.

Man kann die Rippchen natürlich auch in einem geschlossenen Kugelgrill bei indirekter Hitze ebenfalls rund 2 bis 3 Stunden grillen, dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen. Fertig sind sie, wenn sich die Knochen zeigen und das Fleisch sich leicht ablösen lässt.



# РОНАЈА-ШМАРРЕН (4 PORTIONEN ODER ALS ПАЧТИШ 8 PORTIONEN)

Von Shintaro89



„Erdbeeren? Wo soll ich bloß zu dieser Jahreszeit Erdbeeren her nehmen?! Ach, die Herrschaften und ihre Wünsche...“

– verzweifelter Koch, anonym

## Für die Schmarren:

8	Eier
500 ml	Milch
280 g	Mehl
50 g	Butter
10 EL	Zucker
½ TL	Natron
etwas	Vanille, gerieben
1 Prise	Salz

## Als Beilage:

500 g	Erdbeeren, geviertelt
200 ml	Sahne
1 Pck.	Vanillezucker
etwas	Vanille, gerieben

Die Eier trennen und die Eigelbe mit der Milch, etwas Vanilleabrieb und einer Prise Salz vermengen. Langsam unter Rühren das Mehl und das Natron einsieben und mindestens eine halbe Stunde lang quellen lassen. Derweil das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Schließlich den festen Eischaum vorsichtig unter den Teig heben. In einer großen Pfanne etwa 20 g Butter schmelzen und die Hälfte des Teiges eingießen. Bei mittlerer Hitze ohne Rühren einige Minuten lang braten lassen, bis die Masse am Rand angestockt und von unten goldbraun ist (das erfordert etwas Geduld). Den „Kuchen“ mit einem Pfannenwender vierteln und wenden, von der anderen Seite kurz hellbraun anbacken und schließlich in robe Schmarren zerteilen. Noch etwas Butter zugeben, kurz durchschwenken und heiß mit Sahne und Erdbeeren servieren.

## SALAT AUS DEM BALASH (6-8 BEILAGEPORTIONEN)

Von Sir Gawain



200 g	Bulgur, trocken
1 TL	Ras el-Hanout
½	Salatgurke
75 g	Granatapfelkerne
6	frische Aprikosen
6	EL Rosinen
240 g	Geflügelfilet
2 TL	Öl
6 Blätter	Minze
500 ml	Gemüsebrühe
	Zimt
	Salz, Pfeffer

1. Geflügelfilet in kleine Stück schneiden und im Öl anbraten.
2. Bulgur waschen, mit Gemüsebrühe in einen Topf geben und ca. 15 Minuten bei niedriger Hitze kochen. In eine große Schüssel zum Abkühlen geben und umrühren. Ras-el-Hanout-Gewürz und Zimt einrühren.
3. Aprikosen vom Stein lösen und in Spalten schneiden.
4. Gurke schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.
5. Granatpfelsamen, Aprikosenspalten, Gurkenscheiben, Rosinen, Geflügelstücke und gehackte Minzblätter zum Bulgur geben.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## SALAT VON DEN UFERN DES MĤANADI (5 PORTIOnEN)

Von Shintaro89



*„Ich sag dir, die Mhana... Mhanadier? Mhananesen? Na, die Sandfresser halt, die tragen ihren Namen echt zurecht! Selbst wenn sie an 'nem großen Fluss wohnen, sehnen sie sich so sehr nach Staub, dass sogar ihr Salat nur aus Krümeln besteht!“*

– gehört in Unter-Punin

1 gr. Glas Ajvar, scharf (etwa 400 ml)  
ca. 250 g Couscous  
2–3 rote Paprika  
3 Frühlingszwiebeln  
Salz oder Gemüsebrühpulver  
heißes Wasser

1. Den Couscous mit nicht zu viel heißem Wasser übergießen und zugedeckt ziehen lassen.
2. Derweil die Paprika säubern und in kleine Würfel schneiden; auch die Frühlingszwiebeln säubern und den hellen Teil in feine Ringe sowie den grünen Teil in gröbere Stücke schneiden.
3. Den Couscous gut mit dem Ajvar vermengen, Paprika und die Zwiebelringe unterrühren und mit den grünen Enden dekorieren.



# SAUERBRATEN VOM TRALLOPER RIESEN

Von Eisvogel



„Gerade, wenn das brave Ross sehr lange gedient hat, eine Zubereitungsart, die dem Fleische und dem Genießer desselben gut tut.“

– aus einem zeitgenössischen Kochbuch

- 1 kg Pferdefleisch zum Schmoren, es muss nicht vom Tralopper Riesen sein, auch (Maul-)esel oder -tier eignen sich, selbst Einhorn soll schon so zubereitet worden sein
- 1 große Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 3–4 Pimentkörner
- 2–3 Lorbeerblätter
- 1 Bund Peraines Suppengrün
- $\frac{1}{4}$  l Essig
- $\frac{1}{4}$  l Wasser
- 30 g Speck vom fetten Schweine
- 50 g Fett, du magst Schmalz nehmen oder auch Butterfett
- $\frac{1}{2}$  l Brühe vom Rind
- Salz und Pfeffer
- Brotrinde oder Honigkuchen
- ggf. zusätzliche Schmorgemüse

Nimm eine irdene Schüssel, lege das gewaschene und parierte Fleisch hinein, dann gib die Zwiebelscheiben und Gewürze hinzu. Nachdem du den mit dem Wasser verdünnten Essig darüber gegossen hast, stelle die abgedeckte Schüssel an einen kühlen Ort und wende das Fleisch täglich.

Nach ungefähr einer halben Mondphase (3–4 Tage) kannst du das Fleisch zubereiten, dazu wird es abgespült und abgetrocknet; wenn das Ross schon betagt war, auch noch geklopft.

Dann wende den Braten in Mehl und umwickele ihn mit Speckscheiben. Binde alles fest und gut zusammen.

Lege nun den Braten in das erhitzte Fett und bräune ihn im Topfe von allen Seiten gut an.

Zwiebel und Suppengrün holst du aus dem Essigbad und schneide sie fein, dann brate sie kurz mit an.

Nun gieße die heiße Brühe auf, gib die Brotrinde oder den Honigkuchen als Würze zu und schore das Fleisch im zugedeckten Topf für wohl zwei Stunden.

Du magst noch zusätzliches Gemüse wie Karotten, Lauch, Zwiebeln oder Rote Beten mit zum Schmoren tun.

Hole den Braten heraus, lass´ ihn kurz ruhen, während du die Soße bereitest. Nimm keine Sahne, sondern dicke sie entweder mit Mehl oder – so du Zugang zu alchemistischem Soßenbinder hast – mit diesem ein. Noch besser mag dir die Soße geraten, wenn du stattdessen das mitgeschmorte Gemüse pürierst.



## SCHARFE CURRYSUPPE (2 PORTIONEN)

Von Sbintaro89



200 g	Hühnerbrust
1 Bund	Lauchzwiebeln
3	grüne Peperoni, mittelscharf
250 ml	Limettensaft
400 ml	Kokosmilch, halbfett
2 TL	gelbe Currypaste, scharf
2 EL	Currypulver
1 cm	Ingwer
etwas	Öl
	Cayenne-Pfeffer
	Salz

Die Hühnerbrust in kleine Stücke schneiden und mit etwas Öl und dem Currypulver einreiben, kurz anbraten und zur Seite stellen.

Die festen Teile der Lauchzwiebeln in dünne Ringe und die weicheren, dunklen Teile in breitere Streifen schneiden. Die Peperoni in Ringe schneiden und den Ingwer hacken.

Die feinen Lauchringe mit der Currypaste in etwas Öl etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze in einer hohen Pfanne oder einem Topf anbraten, dann Ingwer und Peperoni zugeben und alles anbraten, bis das Gemüse beginnt zu bräunen.

Mit dem Limettensaft abschrecken und die Kokosmilch unterrühren.

Das gebratene Huhn zugeben, mit Cayenne-Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten lang köcheln lassen.

Noch einmal abschmecken und kurz vor dem Servieren die dunkleren Stücke der Lauchzwiebeln darüber streuen.

Die Suppe ist recht scharf und schmeckt gut mit Brot. Lässt man sie weiter einkochen, kann sie als Soße zu Reis gegessen werden.

# SCHPELLER POTFALL-KUCHEN PACH LUMİPOFF VPD ΜΟΡCΑΛΙΝΟ (1 PORTION)

Von Windweber, Foto von Sir Gawain



- 2½ EL Mehl
- 2½ EL Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 2 EL geschmacksneutrales Öl
- 1 EL Kakao *oder*
- 1 Prise Zimt *oder*
- einige Nüsse *oder*
- 1 EL Marmelade

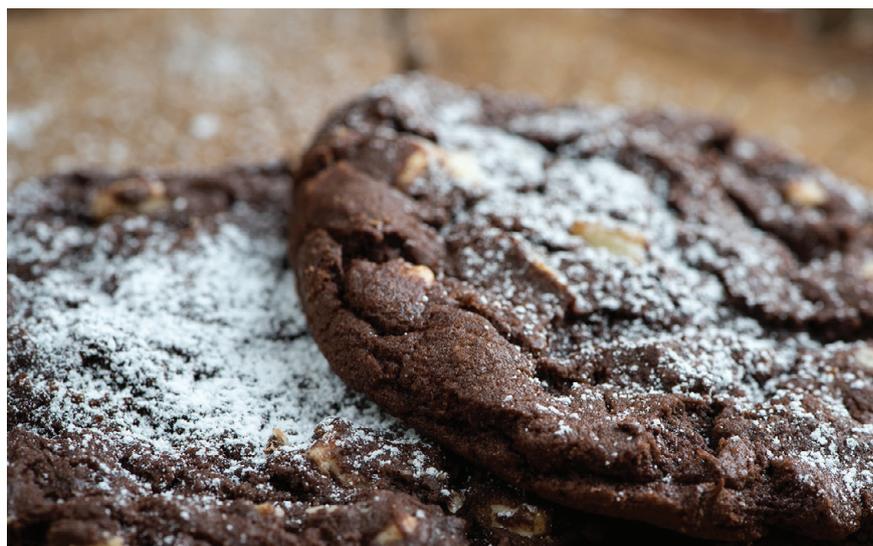
Zunächst die trockenen Zutaten vermischen und dann nach und nach die Nassen untermischen. Dann gebe man das ganze in eine große Tasse oder eine kleine Essschale und belege es etwa 2–3 Minuten mit einem CALDOFRIGO der Hitze Kochendes Wasser bis Ofenglut (der Erwerb der Fähigkeit der Zauberkontrolle sei dringend empfohlen) [2–3 Minuten auf zweithöchster Stufe in der Mikrowelle tun es auch], dann aus der Tasse lösen und stürzen oder direkt aus der Tasse löffeln. So kann man hervorragend überraschende Gäste anständig bewirten.

Bedenke: Dieses Rezept kann leicht überkochen, stelle beim Garen einen Teller unter.



## SCHOKARAMELKÄX (28 STÜCK)

Von Halldor



„Die besten Kekse der Stadt sagst Du?“ – „Ja, so wahr ich Abu heiße.“ – „Ob endlich was Genießbares.“ Nach einiger Zeit: „Perainehilf, wie wird mir? Alles so ... bunt ... Was sind das für Kekse?“ – „Die besten Kekse, die es in Selem gibt, so wahr du hier in Abus Heim bist ...“

– gehört im Halbdunkel Selems, mit Travias Dank an die Zuckerbäckerin Daggi

200 g	Zartbitterschokolade
100 g	Vollmilchschokolade
150 g	weiche Karamellbonbons (z.B. Rolo)
110 g	zarte Haferflocken
120 g	Butter, zimmerwarm
120 g	Margarine)
220 g	brauner Zucker
220 g	Zucker
1 Pck.	Vanillzucker
1	Ei
2 EL	Milch
240 g	Mehl
1 gestr. TL	Backpulver
1 gestr. TL	Natron
½ TL	Salz

Die Karamellbonbons und die Hälfte der Schokolade in kleine Stücke schneiden, die restliche Schokolade schmelzen und abkühlen lassen.

Die Haferflocken mit einem Mixer häckseln. Butter, Margarine, Zucker und Vanillzucker gut verrühren. Ei und Milch hinzufügen und schaumig verrühren. Abgekühlte Schokolade unterrühren.

Danach das Mehl, Backpulver, Natron, Haferflocken und Salz vermischen und auf zwei Mal zum Teig hinzufügen und kurz unterrühren. Anschließend gehackte Schokolade und Bonbons dazugeben und verkneten.

Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und für eine halbe Stunde bis Stunde mit einem Caldofrigo "kühl" kalt machen (oder in den Kühlschrank stellen). Anschließend Kugeln (ca. 50 g) formen und mit einem Caldofrigo "Firinwinter" mindestens 3 Stunden gefrieren lassen (oder einfach in einen Tiefkühlschrank legen).

Bei Bedarf kann man dann die Käxe aufbacken: Die gefrorene Kugeln leicht antauen lassen. Ein Backblech (keinen Rost!) mit Backpapier belegen und maximal sechs Kugeln mit genügend Abstand darauf setzen. Elf Minuten im vorgeheizten Backofen (170 °C Umluft) backen. Wenn der Rand der Cookies leicht braun wird, sind sie fertig (auch wenn das Innere noch nicht ganz fertig aussieht). Rausnehmen und auf dem Backblech auskühlen lassen zwencks „chewy“.



## SCHWEINEBAUCH AUS DEM BODIRTAL (4 PORTIONEN)

Von Colophonius



*Während sich die Thorwaler an der Küste oft von Fisch ernähren, gibt das Land im als Kornkammer Thormals bekannten Bodirtal deutlich mehr her. Ein deftiges Mahl für den Besucher, der die berühmte thormalsche Gastfreundschaft erleben darf, das Legenden zufolge auch an Travias Tafel serviert wird.*

- 1,5 kg Schweinebauch (mit Knochen: 2 kg)
- 2 Boskop-Äpfel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 l Schwarzbier (je nach Größe des Bräters)
- Senf
- Wacholderbeeren, Lorbeerblätter
- grobes Salz, Pfeffer
- Zucker
- Öl zum Braten

Für die Zubereitung wird ein Bräter oder eine große Pfanne benötigt.

Sollte der Schweinebauch mit Knochen sein, diese zunächst vorsichtig rausschneiden. Keinesfalls wegwerfen, mariniert und gebacken schmecken diese auch köstlich!

Die Gemüsezwiebel häuten und in grobe Ringe schneiden, die Äpfel in Scheiben schneiden, das Gehäuse wegwerfen. Die Knoblauchzehe ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Rest der Zutaten bereitstellen. Danach den Schweinebauch von allen Seiten mit Ausnahme der Schwarte in etwas Öl scharf anbraten. Dafür benötigt man eine große Pfanne oder einen Bräter. Danach die frisch angebratenen Seiten mit Senf bestreichen. Jetzt die Schwarte mit einem scharfen Messer in einem rautenförmigen Muster einschneiden. Dabei nicht in das Fleisch schneiden. Das grobe Salz in die Schnitte einmassieren und auf der Schwarte großzügig verteilen.

Danach etwas Öl in den Bräter oder die große Pfanne geben und den Bauch hineinlegen, die Apfelscheiben und die Zwiebelringe um diesen rum drapieren. Den Bräter auf den Herd stellen und erhitzen. Sobald es schön zischt, Schwarzbier an den Rand kippen, bis das Fleisch mit Ausnahme der Schwarte von Bier umgeben ist, nun den Knoblauch und die restlichen Gewürze hinzugeben. Warten, bis es köchelt, derweil den Ofen auf 130°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sobald die Mischung köchelt, in den Ofen stellen. Dort bleibt es etwa 2½ Stunden, hin und mal wieder kontrollieren, wieviel Schwarzbier noch da ist, eventuell welches nachkippen.

Nach 2½ Stunden den Ofen auf 250 °C stellen und warten, bis die Kruste schön gold-braun und knusprig ist. Dies dauert meistens um die 20 Minuten, manchmal etwas länger. Die Kruste ist fertig, wenn sie überall Blasen geworfen hat und ein Gegenklopfen mit der Gabel ein hohles Geräusch verursacht. Sollten sich beim Backen kleine Fettlachen auf der Kruste bilden, diese vorsichtig mit etwas Küchenpapier abtupfen.

Sobald der Schweinebauch fertig ist, nimmt man ihn aus dem Bräter und gießt die Sauce durch ein Sieb. Einen Teil davon kann man schnell andicken und zum Bauch servieren, allerdings gibt es meistens sehr viel Sauce. Diese lässt sich aber gut einfrieren und zu anderen deftigen Gerichten reichen.

Zum Servieren empfiehlt sich entweder eine Schneidemaschine oder ein gutes Messer mit Wellenschliff.



## SELEMER GESICHTSLOSE (4 PORTION)

*Von chilledkroete*



*Ebenfalls wie die Garde der Gesichtslösen in der Stadt Selem ist auch diese Spezialität nicht von außen als eine solche zu erkennen. Nur die Person welche sie auch gebacken kann, weiss was sich darin genau befindet. Für alle anderen beisst es nur probieren oder dem Wahnsinn zu verfallen.*

- 300 g Mehl
- etwas Salz
- 3 große Tomaten
- 3 mittlere Kartoffeln
- 1 Dose Erbsen
- 2 Paprikaschoten
- 1 große Zwiebel
- etwas Anissamen
- etwas Gewürzmischung (Curry oder indisch, wahlweise auch chinesisches/asiatisches)
- Kurkuma
- Paprikapulver, edelsüß und scharf
- Garam Masala
- Kreuzkümmel, gemahlen
- Salz und Pfeffer

Tomaten, Kartoffeln, Paprika und Zwiebel putzen und kleinwürfeln. Die Flüssigkeit der Tomaten behalten. Die Kartoffelwürfel weichkochen.

Für den Teig aus Mehl, Salz und sehr wenig Wasser einen Teig bereiten. Der Teig muss sehr fest sein. Am Besten kann man den Teig mit dem Rührgerät mit Knetaken bereiten, bis kleine, nicht zusammenhängende Flocken entstehen und diese dann von Hand verkneten. Der Teig darf nicht an den Händen kleben und sollte ungewöhnlich zäh sein.

Aus dem Teig etwa tischtennisballgroße Kugeln formen. Es sollten etwa zehn solcher Kugeln werden. Die Kugeln sehr dünn zu flachen Fladen ausrollen. Die Unterlage nicht bemehlen, der Teig muss fest genug sein, nicht zu kleben. Ansonsten den Teig mit Mehl anreichern und

nochmal durchkneten. Die Fladen sollten einen Durchmesser von ca. 15 cm haben. Kneten und Ausrollen werden wahrscheinlich als ungewöhnlich anstrengend wahrgenommen.

Für die Füllung die Zwiebel in einer großen Pfanne (das ganze Gemüse muss hier hineinpassen) anschwitzen. Gewürfelte Tomaten mit ihrer ganzen Flüssigkeit dazugeben. Dazu das restliche Gemüse. Mit den Gewürzen abschmecken. Das Gericht lebt von viel Kurkuma und Kümmel. Die Füllung wird üblicherweise scharf gewürzt. Empfindliche Genießer nehmen natürlich nur soviel Chilipulver, wie sie vertragen. Die Füllung sollte etwas süßig sein, bei Bedarf Wasser, Kokosnussmilch oder Kokosnusswasser hinzugeben.

Die Füllung darf sehr würzig sein und sollte abgekühlt sein, wenn sie in den Teig gefüllt wird. Dazu die Teigkreise je halbieren und zu kleinen Schultüten formen. Dazu teile man den Halbkreis gedanklich in drei Kuchenstücke und klebe die äußeren beiden Kuchenstücke aufeinander. Die Spitze zusammendrücken, dass keine Soße durchtropft.

Die so gefalteten Kegel mit der Füllung befüllen (etwa eineinhalb bis zwei Esslöffel je Tasche, man kann die Füllung hineindrücken, der Teig des Kegels bildet dann eine Wölbung aus) und oben die Kanten verschließen (wenn etwas Soße außen kleben bleibt, ist das nicht weiter schlimm). Die Taschen trocknen außen schnell an, das ist nicht schlimm.

In einem kleinen Topf Öl erhitzen. Es sollte ein mindestens 3 cm tiefes Bad bilden und nicht zu heiß werden. Dass es die richtige Temperatur hat, erkennt man, wenn die Samosas gleichmäßig braun werden. Die Samosas am besten mit einem Schaumlöffel ins heiße Öl gleiten lassen und von beiden Seiten frittieren. Wenn der Teig eine knusprig-braune Farbe hat, auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Alternativ kann man sie auch traviagefällig in einem Ofen zubereiten. Dabei sollten die Taschen dann mit etwas Öl (Erdnussöl verträgt hohe Temperaturen). Dann warten bis sie goldgelb sind. Bei mir waren es ca. 20–25 Minuten.



## SEWERISCHER AUFLAUF (8 PORTIONEN)

Von Sir Gawain



*„Hör' auf zu plappern und iss endlich, Pitjow. Der hohe Herr genehmigt nur einmal im Götterlauf, dass dein Vater etwas von dem Fleisch für sich behalten darf, das er für den Herrn Linjan erjagt. Ist schließlich der Tsatag unserer Frau Gräfin, die Götter mögen sich ihrer erbarmen. Und wer weiß, ist vielleicht das letzte Mal heute, dass wir diesen Auflauf genießen können, schließlich munkelt man, sie sei schon lange tot ...“*

– Einwohnerin von Torsin zu ihrem Enkel

1200 g	Kartoffeln
5	Kohlrabi
1,4 l	Gemüsebrühe
1 EL	Pflanzenöl
4	Zwiebeln
500 g	Rinderhack
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver
7 EL	Tomatenmark
200 g	Hüttenkäse

1. Kartoffeln und Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. In der Gemüsebrühe ca. 10 Minuten bissfest garen, abgießen und dabei die Flüssigkeit auffangen.
2. Zwiebeln in Ringe schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Zwiebelringe mit Hack darin anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. 20 EL der aufgefangenen Gemüsebrühe hinzugeben und Tomatenmark unterrühren.
3. Kartoffel- und Kohlrabiwürfel in eine Auflaufform geben und mit Hackmasse bedecken. Hüttenkäse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 °C ca. 15 Minuten gratinieren.

# SPARGEL MIT SAUCE BORNLANDAISE

Von Halldor



„Dass er die ‘erren besonders kräftigt, sieht man beim Spargel schon an seiner Form, nicht wahr, Junge? Wenn Du alles geschält ‘ast, lernst Du ‘eute eine wischliche Sache: Wie man die bornländische Soße macht. Sieb‘ mir nur gut zu ...“

– Im „Schwanenflug“ in Vinsalt arbeiten nun auch Köche ...

## Für den Spargel:

- 1 kg Spargel
- 4 EL Olivenöl
- 4 kleine Kartoffeln
- Kochschinken nach Belieben
- Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln zum Garnieren
- Salz

## Für die Sauce:

- 2 geh. EL Mehl
- 450 ml Gemüsebrühe
- 100 g kalte Butterflocken
- 3 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Schluck Weißwein

Kartoffeln gewöhnlich kochen und danach abgießen. Den Ofen auf rund 200 °C vorheizen. Die Spargelstangen schälen und ggf. die holzigen Enden abschneiden. In einer Auflaufform die Hälfte des Olivenöls verteilen, den Spargel darauflegen, ordentlich salzen und das restliche Öl drüber geben. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und dicht verschließen. Für etwa 30 Minuten schmoren, dicke Stangen können 5 bis 15 Minuten länger brauchen.

Eigelbe verquirlen. Mehl mit der kalten Brühe glattrühren und dann bei schwacher Hitze unter Rühren sämig kochen lassen. Anschließend bei leiser Hitze oder in einer Schüssel im Wasserbad die Butterflocken und das Eigelb nach und nach unterschlagen, abschließend Zitronensaft und Weißwein kräftig unterschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals schlagen. Die Soße darf nicht kochen, sonst gibt's Rührei.

Nach Möglichkeit sofort anrichten und servieren, die abgeschlagene Soße kann nicht wirklich aufgewärmt werden.

Die Sauce bornlandaise schmeckt auch gut zu Gemüsen aller Art.

*Bon appétit!*



## STEIFRÜCKEPER SEMMELKNÖDELN (10 KNÖDELN)

Von Halldor



*„Von den Reichen lernst sparen, sogar Altbackenes findet noch Verwendung. Und mich wennst fragst: Semmelknödeln heißt's! Nicht Semmelknödel. Bei mehreren eh nicht, da sowieso -deln. Aber drinnen im Wort, weil es ist ja meist mehr als eine Semmel darin, das allein freilich wär dann ein Semmelknödel, mehrere aber wenn zusammen darin sind, da sind's ja Semmeln, also auch Semmelknödeln!“*

– Karol Valentinn, zu Retos Zeiten

- 5–6 altbackene Semmeln
- 3 EL Petersilie, gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer
- ggf. Semmelbrösel zum Binden

Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden oder Knödelbrot vom Bäcker nehmen und mit der lauwarmen Milch übergießen. Quellen lassen und dabei immer wieder umwenden, so dass alles ein bisschen milchig ist. Petersilie und die Zwiebel untermischen, im Teig eine Kuhle bilden. Da die Eier reinschlagen und mit Salz und Pfeffer verquirlen oder –rühren. Alles in der Schüssel zu einem locker-batzigen Teig verkneten. Falls der Teig zu matschig ist, löffelweise Semmelbrösel einkneten (kein Mehl!)

Hände (immer wieder) nass machen, immanballgroße Knödel formen und in siedendem Salzwasser oder Brühe ca. 20 Minuten gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen und sich bestenfalls drehen. Um die Konsistenz zu prüfen zunächst nur einen ins Wasser geben, wenn er zerfällt, mehr Semmelbrösel einkneten.

Passt als Beilage zu deftigen Speisen wie dem Adergastschen Schweinebraten (Seite 93), Bodirtaler Schweinebauch (Seite 100), als Hauptdarsteller in Rahmschwammerln (Seite 88) und schmeckt auch mit der Bratensoße allein.

Funktioniert auch gut mit alten Brezen bzw. Laugengebäck.

# TOBRISCHE FRUCHTKNÖDEL (FÜR EINE HELDENGRUPPE ALS PACHTISCH)

Von Shintaro89



## Für die Knödel:

230 ml	Milch
1 Pck.	Trockenhefe
425 g	Weizenmehl Typ 550
1	Ei
1 EL	Butter
2 EL	Zucker
	Salz
	Früchte (Himbeeren, Blaubeeren, Pflaumen, Kirschen)

## Für das Topping:

6 EL	Semmelbrösel, geröstet
2 TL	Puderzucker
3 EL	Butter, geschmolzen
1 Pck.	Saure Sahne

Die Milch erwärmen, 2 EL Zucker darin einrühren und die Hefe einrühren, etwa 15 Minuten stehen lassen. In einer Schüssel das Mehl, die Butter, das Ei und eine Prise Salz verrühren, anschließend die Milch-Hefe-Mischung zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Diesen etwa 45 Minuten lang an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Noch einmal kurz durchkneten, gegebenenfalls weiteres Mehl zugeben; der Teig darf nicht zu sehr kleben. In 16 Portionen von je etwa 50 g Teig unterteilen und jeweils in handtellergroße Fladen ziehen; dabei den Teig nicht zu sehr quetschen. In die Mitte jedes Fladen die Frucht-füllung (etwa 10 Blaubeeren oder 6 Himbeeren) und einen TL Zucker geben und die Knödel vorsichtig aber gründlich verschließen. Die Knödel mit der Öffnung nach unten noch einmal 15–30 Minuten lang gehen lassen bis sie etwas rundlicher werden.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und je 4-5 Knödel auf einmal etwa 7 Minuten lang kochen, dabei nach der Hälfte der Zeit einmal umdrehen. Die Knödel sollten an der Oberfläche schwimmen.

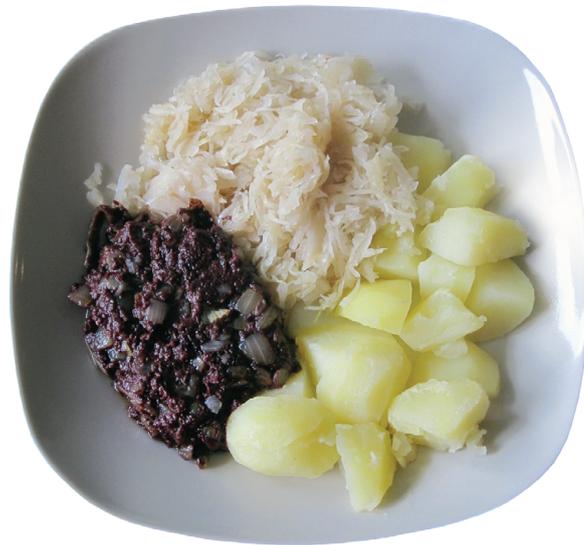
Fertige Knödel nach Belieben mit einer Mischung von gerösteten Semmelbröseln und Puderzucker, geschmolzener Butter und saurer Sahne überziehen und warm servieren.

Anstelle von Typ-550-Mehl kann auch eine 1:1-Mischung von normalen Mehl und Weichweizengrieß benutzt werden.

Werden gefrorene Beeren benutzt, so müssen diese vor der Zubereitung aufgetaut und gründlich abgetropft werden, da die Knödel sonst entweder nicht aufgehen oder verwässern.

## ТОТЕС МҮТТЕРСНЕН (2 ПОРЦИОНЕН)

*Von maubwurf*



300 g Blutwurst/lose Rotwurst/Grützwurst  
(wahlweise mit oder ohne Speck)  
2-3 Zwiebeln

1. Zwiebeln kleinschneiden und bis zur gewünschten Bräune anbraten. Diese dann separat lagern.
2. Danach die Blutwurst in der Pfanne anbraten bis sie zu einem sämigen Brei geschmolzen ist. Nachwürzen ist in der Regel nicht nötig, da die Wurst einen deftigen Eigengeschmack hat, es müssen nur noch die Zwiebeln untergemischt werden.
3. Einfach mit Kartoffeln und Sauerkraut servieren. Je nach Region wahlweise auch mit Kartoffelstampf und Apfelmus.

## TUZAKER HONIG

Von Halldor

„Häufig wird kolportiert, dass maraskanische Speisen entweder dermaßen scharf sind, dass es einem die Tränen in die Augen treibt, oder dermaßen süß, dass man direkt zum Zahnreißer rennen möchte. Nicht so der Tuzaker Honig: Gut gemacht erledigt diese zähe Süßigkeit das Zahnreißen gleich mit.“

– aus den Reiseberichten der Comtessa di Ifirnis

600 g	Mandeln, geschält
450 g	Puderzucker
100 g	Honig
etwas	trockener Weißwein
3	Eiweiß
2 EL	Olivenöl (nach Geschmack)
4 EL	Sherry (nach Geschmack)
	Oblaten (große Rechtecke)

Die Mandeln im Backofen bei rund 200 °C rösten, 4 mal 8 Mandeln aufheben, die restlichen mahlen.

Eiweiß schaumig schlagen. Den Honig in einem Wasserbad erhitzen, bis er sehr flüssig ist, anschließend mit Mandelmehl und Mandeln verrühren. Den Puderzucker dazugeben und alles beim Eiweiß unterheben. Am Ende noch je nach Geschmack Öl oder Sherry unterrühren.

Den zähen Teig daumendick auf Rechteckoblaten verteilen und zehn Tage an einem trockenen, luftigen Ort trocknen lassen.

Man kann auch statt Mandeln Haselnüsse nehmen, diese können nach dem Rösten geschält werden.

*Unz'besteren Jinaia!*

## VERLOCKUNG DER ΜΗΑΗΑΡΑΠΙ

Von Traumweber



Ein Rezept aus Samra

- 245 g getrocknete Feigen von der feinen Sorte, die nur in den Gärten Araniens reift
- 60 g Ingwer, am besten maraskanischer. Solltest du diesen nicht bekommen, hat sich auch der von den Zyklopeninseln bewährt.
- 1/2 TL Zimmt aus Benbukkula
- 1 EL bornländischer Honig
- 70 g feinste zartbittere Schokolade von den südlichen Waldinseln

Von den getrockneten Feigen entfernst du den harten Strunk. Dann schneidest du die Feigen und den Ingwer mit einem scharfen Messer etwas klein und gibst sie in einen steinernen Mörser. Darin zermahlst du sie so lange, bis eine kompakte Masse entstanden ist.

Nun fügst du nacheinander Honig und Zimmt hinzu und vermischt alles auf das Sorgfältigste.

Aus der Masse formst du nun in mit kaltem Quellwasser benetzten Händen Kugeln in der Größe einer Walnuss.

Danach schmilzt du behutsam die Schokolade über einem wohltemperierten Wasserbad. Achte dabei darauf, sie keinesfalls zu heiß werden zu lassen, da sich ihr einzigartiges Aroma sonst zu verflüchtigen droht!

In der fast flüssigen Schokolade wälzt du nun die Ingwer-Feigen-Kugeln, bis sie vollständig damit bedeckt sind, legst sie dann auf einen irdenen Teller und stellst diesen kühl, auf dass die Schokolade ihre ursprüngliche Festigkeit zurückgewinne.

Serviere nun die Pralinen auf einem Feigenblatt, dem du eine Ingwerblüte hinzugesellst, um sowohl Gaumen als auch Auge deines Gastes zu erfreuen.

# WEHRHEIMER WILDSCHWEINBRATEN (6 PORTIONEN)

Von Ebny

- 1–2 Wildschweinkeulen (nach Größe)
- Für die Beize:**
- ½ Bund Möhren
- ½ Kohlrabi
- ½ Staudensellerie (mit Kraut)
- ½ Lauchstange
- 2–3 Pastinaken
- alternativ zum bisher genannten kann man auch (je nach Größe)
- 2–3 fertige Suppengrün aus der Kaufhalle des Vertrauens kaufen
- 2–4 Zwiebeln
- Knoblauch
- 3 Paprika
- 300 g Pilze (Waldpilze oder Pfifferlinge, im Notfall Champignons)
- min. 200 g Tomaten (je mehr, desto fruchtiger)
- Brühe (besser: Bouillon)

- Für die Gewürzmischung:**
- 200 g Saure Sahne
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Thymian, Oregano
- Wachholderbeeren, Lorbeer
- Kümmel
- max. 1 TL gelber Curry
- Majoran, Basilikum, Liebstöckel
- Senf
- Rotwein\*

Das Gemüse kleinschneiden und anschwitzen, anschließend mit Brühe auffüllen und aufkochen lassen. Gewürze dazugeben. Hier besteht die Kunst darin, es so abzuschmecken, dass kein Gewürz deutlich hervorsticht, sondern sie zusammen schmecken. Anmerkung: Die Mengen des Gemüses hängen vor allem von der Größe der Keulen ab. Am Ende sollte die Beize die Keulen komplett bedecken können. Hier muss also unter Umständen angepasst werden.

Vom Wildschein überschüssige Haut etc. entfernen.

Wildschwein in die Beize geben und einige Stunden ziehen lassen. Wenn das Wildschwein gefroren war: gefroren in die Beize geben und über Nacht stehen lassen.

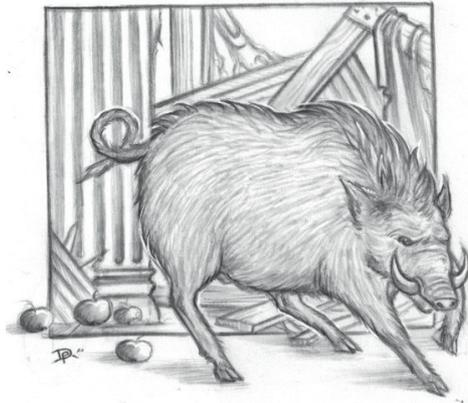
Anschließend die Keulen scharf anbraten und zusammen mit der Beize im offenen Bräter ab in den Backofen. Bei Umluft mit 160 °C (Ober-/Unterhitze 180 °C) für ca. 1,5 Stunden braten lassen.

Anschließend die Flüssigkeit für die Sauce auffangen. Einen Teil der Beize beiseite nehmen, mit dem Pürierstab kleinmachen und unter die Flüssigkeit als Saucenbinder rühren.

Dazu passen die Klassiker: Rotkraut, Birnen mit Preiselbeeren und natürlich Klöße (z. B. die von Seite 107) oder Böhmisches Knödel.

\* Und immer dran denken: Der Wein, der ans Essen kommt, kommt auch ins Glas. Hier also nicht knauserig sein.

*Mit Dank an die Jägerfamilie von der wir das Rezept einmal übermittelt bekommen haben (inzwischen abgewandelt, aber Ehre wem Ehre gebührt).*



## WEIDENER KUCHEN (4 PORTIOPEN)

Von chilledkroete



Ürsprünglich ist dieses Rezept entstanden, als man vom vorherigen Tag noch genügend Reste übrig hatte aber nun ist dieser Kuchen in Weiden öfters mal im Ofen zu sehen. Leider nicht für das offene Lagerfeuer geeignet, es sei denn man hat einen fähigen Feuermagier oder Alchemisten dabei.

650 g	Lammfleisch, in sehr kleine Stücke geschnitten
2 EL	Öl
3	Zwiebeln, fein gehackt
3	Karotten, gewürfelt
4 Stangen	Staudensellerie, gewürfelt
½ TL	Zimt, gemahlener
½ TL	Thymian
½ TL	Rosmarin
1 EL	Tomatenmark
250 ml	Rotwein
25 g	Mehl
200 ml	Rinderbrühe oder Wildfond oder Bratensaft
2 TL	Worcestershiresauce
900 g	Kartoffeln, mehlig, geschält und geviertelt
100 g	Butter
120 ml	Sahne oder Milch
	Salz und Pfeffer
	Muskat

Eine Pfanne mit 2 El Öl sehr heiß werden lassen und das Lammfleisch darin scharf anbraten, dann salzen und pfeffern. Das Fleisch zum Abtropfen in ein Sieb geben und beiseite stellen.

In einem großen Topf etwas Butter zerlassen und die Karotten, Zwiebeln und Selleriestangen etwa 5 Minuten anschwitzen. Zimt, Rosmarin und Thymian, sowie Tomatenmark, Ketchup und das Fleisch dazugeben und gut umrühren. Dann den Wein nach und nach dazugießen, immer soviel, wie die Mischung aufnimmt: Dann das Mehl einrühren, die Suppe (oder Bratensaft) und

die Worcestershire Sauce dazugeben. Ungefähr 1 Stunde köcheln lassen und immer wieder umrühren. Dann in eine feuerfeste Form pressen und 30 Minuten kühlen.

In der Zwischenzeit das Kartoffelpüree zubereiten: Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, das Wasser abgießen, wieder zudecken und fest schütteln. Butter, Sahne (oder Milch) dazugeben und zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Püree sollte relativ fest sein.

Ofen auf 200 °C vorheizen.

Das Kartoffelpüree auf dem Fleisch verteilen, mit zerlassener Butter bestreichen und 40 Minuten im Rohr überbacken.



## ZORGANER ZIPFERL (CA. 80 STÜCK)

Von Halldor



„Und aus Freude, dass die Pocken überstanden waren, ersannen unsere Vorgänger vor über hundert Jahren dieses köstliche Gebäck, das das Kelch-Madamal aus unserem Stadtwappen symbolisiert.“

– Zorganer Zuckerbäcker zu seinem Lehrling

### Für den Teig:

200 g	Butter
70 g	Zucker
250 g	Mehl
100 g	Mandeln, geschält und gemahlen (zur Not Haselnüsse)
2	Vanilleschote

### Zum Wälzen:

100 g	Puderzucker
4–5 Pck.	Vanillezucker

Die Vanilleschote halbieren und auskratzen, das Mark mit Butter und Zucker cremig rühren. Danach Mehl und Mandeln (oder Haselnüsse) unterkneten. Den Teig zu langen Rollen mit etwa einem Finger Durchmesser rollen und in Folie gewickelt zwei Stunden kalt stellen.

Den Puderzucker in einen Suppenteller sieben und mit dem Vanillezucker vermischen. Den Ofen auf 175 °C vorheizen, Backpapier aufs Blech.

Von den Rollen Scheiben mit etwa einem Viertelfinger Dicke abschneiden und zu 2–2½ Finger langen, bleistiftdicken Röllchen formen, beim aufs Blech legen zu Halbmonden formen. Dafür muss der Teig ziemlich kalt sein. jedes Blech etwa 10 bis 12 Minuten backen, bis die Monde hellgelb sind. Sodann ein bisschen abkühlen lassen und noch warm in der Zuckermischung wälzen.

Am besten schichtweise mit einer Zwischenlage Butterbrotpapier dazwischen lagern. Oder gleich essen.

## ZWERGENMARMELADE/MARMELADE PACH POSTRISCHER ODER ANDERGASTER ART

Von *chilledkroete*



*Ein Produkt, über das man sich streitet, wer es zuerst erfunden hat. Waren es die Zwerge, Nostris oder Adergaster? Es wird behauptet, dass es erst bezüglich der Erfindung dieses Rezeptes zum Krieg zwischen Nostris und Adergaster gekommen sei. Wie dem auch sei, auf jeden Fall macht dieses Zeug schwer abhängig, weshalb es in manchen Gegenden als Rauschgift angesehen wird.*

- 850 g Bacon
- 250 g Schalotten (fein gewürfelt)
- 2 Gemüsezwiebeln (fein gewürfelt)
- 4 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 2 EL Sriracha Chilisauce
- 120 ml Whisky
- 120 ml Ahornsirup
- 60 ml Balsamico-Essig
- 125 g brauner Zucker

Den Bacon in dünne Streifen oder Quadrate (ca. 1 x 1 cm) schneiden und in einer Pfanne auf mittlerer Stufe auf dem Herd auslassen. Das Ganze nicht zu heiß angehen, damit der Bacon nicht verbrennt. Ziel ist es, das Fett komplett aus dem Bacon zu schmelzen und den Bacon knusprig braun zu braten. Dieser Vorgang dauert unter ständigem Rühren ca. 40-45 Minuten.

Wenn das Baconfett anfängt, stark zu schäumen, ist der Bacon fertig. Durch ein Küchensieb abgießen und Baconfett auffangen (Vorsicht heiß! Keine Kunststoffschale verwenden!). Die Baconstücke auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

2 EL Baconfett zurück in die Pfanne geben und Zwiebeln sowie Schalotten bei mittlerer Hitze langsam anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig werden, Knoblauch hinzu geben und unter Rühren 1 bis 2 Minuten weiter braten. Chilisauce, Pfeffer und geräuchertes Paprikapulver hinzugeben und gut verrühren.

Ahornsirup und Whisky hinzu geben, Hitze auf Maximum erhöhen und das Ganze 3 Minuten kochen. Balsamico und Zucker hinzu geben und nochmal ca. 3 Minuten kochen und die Flüssigkeit reduzieren lassen, bis eine Art „Zwiebelsirup“ entstanden ist.

Jetzt den Bacon zurück in die Pfanne geben, Hitze reduzieren und die Zwergenmarmelade auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren lassen. Die stückige Masse kann jetzt optional mit einem Stabmixer fein püriert werden.

Die Zwergenmarmelade kann man luftdicht verschlossen bis zu 3 Monate im Kühlschrank lagern.

## ZYKLOPÄISCHE ZIEGENKÄSECREME

*Von Wechselbalg*



- 200 g Fetakäse
- 200 g Ziegenrahm, Ziegenfrischkäse oder Frischkäse
- 1–2 Knoblauchzehen
- Verschiedene Gartenkräuter

Die Grundvariante dieses Rezeptes ist schnell hergestellt und lässt sich danach noch schnell mit ein paar weiteren Zutaten variieren.

Zunächst wird der Fetakäse in eine Schüssel gegeben und mit einer Gabel fein zerdrückt, ehe der Ziegenrahm oder Frischkäse hinzugegeben wird. Beide Käsesorten gut vermengen und je nach eigenem Geschmack ein oder zwei Knoblauchzehen entweder fein geschnitten oder gepresst hinzugeben.

Im Sommer sollten frische Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Thymian und Rosmarin hinzugegeben werden, wobei letztere beide sehr fein gehackt werden sollten. Im Winter lassen sich auch gut eingefrorene Kräuter verwenden. Dies alles noch einmal gut durchmengen und ein bis zwei Stunden vor dem Verzehr durchziehen lassen.

Die Creme eignet sich gut als Aufstrich für verschiedene Brotsorten, schmeckt aber auch zu gegrilltem Gemüse.

## ZYKLOPÄISCHES ΖΙΤΡΟΠΕΠΗΝΗ (6 PORTIΟΠΕΠ)

Von *chilledkroete*



6	Hühnerkeulen
2	Knoblauchknollen
1	Fenchelknolle
1 kg	Kartoffeln
1	Salzzitrone (siehe Seite 9) oder Zitrone
150 ml	Zitronensaft oder Sud der Salzzitronen
100 ml	Olivenöl
4 TL	Salz, davon 1 TL für Kartoffeln und Fenchel und 1 TL für die Marinade
je 1 Zweig	Thymian, Oregano und Rosmarin

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Das Hähnchen in schöne Portionsstücke schneiden, oder Hähnchenkeulen verwenden. Alle Teile mit der Haut nach oben auf einem tiefen Backblech oder einer großen Auflaufform verteilen. Die Stücke rundum gut mit Salz und Pfeffer einreiben.

Zitronensaft mit dem Olivenöl in einen Schüttel- oder Mixbecher füllen. Restliches Salz zufügen. Durch Schütteln mischen, bis die beiden Flüssigkeiten sich zu einer cremigen Sauce verbinden oder in einem Schüsselchen mit dem Schneebesen cremig aufschlagen.

Die Hühnerteile mit der Hälfte dieser Marinade übergießen. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten oder schälen, evtl. in Spalten schneiden, falls es größere Exemplare sind, und um das Fleisch auf dem Blech oder Auflaufform verteilen. Fenchel klein schneiden und in der Auflaufform verteilen. Die Rosmarin- und Thymianzweige dazwischen legen. Die Knoblauchknollen ungeschält quer halbieren, mit der Schnittfläche nach unten um das Huhn verteilen. Die restliche Marinade über alle Zutaten träufeln.

Das Blech in den 200 °C heißen Backofen schieben und das Hähnchen/die Keulen etwa 40 Minuten braten. Dann Zitronenscheiben auf die Fleischstücke legen und einige Knoblauchhälften mit der Schnittseite nach oben umdrehen, damit diese leicht bräunen. Weitere 15-20 Minuten backen.

## ZYKLOPÄISCHER ZITROPEPRAMMLER (4 PORTIOPEN)

Von Halldor



*„... die Sonne warm auf der Haut, eine leichte Brise vom Meer her, im Arm ein kräftiger Zyklopäer, ein Kännchen Wein vom Hausbang, wohlig satt vom leichten Mahl – es könnte schöner nicht sein ...“*

– Giolanta in einem Brief an eine Freundin in Vinsalt, neuzeitlich

- 1 Kaninchen (gut 1,5 kg)
- 100 ml Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- Saft von 2 mittelgroßen Zitronen<sup>(\*)</sup>
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Wasser
- 1 EL gerebelter Oregano
- Salz, Pfeffer

Kaninchen waschen und portionieren, Zwiebeln feinhacken, Zitronensaft mit Wein vermischen.

Die Teile in heißem Öl anbraten, dass sie etwas Farbe bekommen. Zwiebeln dazu geben und gut fünf Minuten mitbraten.

Das Fleisch salzen und pfeffern, danach den Oregano drüberstreuen und mit dem Saft-Wein-Gemisch begießen. Das Wasser angießen und nicht ganz eine Stunde köcheln lassen.

Auf der Soße anrichten.

Als Beilage eignen sich Reis oder angeröstete Kartoffeln wie von Seite 58.

<sup>(\*)</sup> Wird vermutlich auch gut mit den Salzzitronen funktionieren.

**Autoren:**

Mitglieder der Orkenspalter-Community

**Layout:**

Shintaro89 und Sir Gawain

**Lektorat:**

Shintaro89, Thomas Stolz und Sir Gawain

**Bildnachweise:**

*Die Fanprodukt-Logos auf dem Umschlag, die Seitenränder und grauen Kästen im Innenteil sowie die schmalen Querbalken auf dem rückseitigen Umschlag stammen aus dem Ulisses-Fanpaket und unterliegen den*

**Nutzungsbestimmungen für das Das Schwarze Auge-Fanpaket.**

*Coverbild:*

Ulrich Berens, **CC BY-SA 3.0**

*Coverbalken und Abbildung auf Seite 77:*

Anja Di Paolo, **CC BY-NC 3.0**

Der Coverbalken darf lediglich für Projekte genutzt werden, die das Rollenspiel „Das Schwarze Auge“ der Ulisses Medien und Spiel Distribution GmbH und ihrer Lizenznehmer betreffen.

*Illustration auf den Seiten 15 und 57:*

Nicole Engelmann

*Die Illustrationen auf den Seiten 45 und 86 sowie die Frauenfigur auf dem rückseitigen Umschlag:*

Verena Schneider, **CC BY-NC 3.0**

*Foto auf Seite 49:*

The Mary Rose Trust, **CC BY-SA 3.0**

*Foto auf Seite 58:*

Marco Verch, **CC BY 2.0**

*Illustration auf Seite 63:*

Dorothea Bergermann, **CC BY-NC 3.0**

*Illustration auf Seite 95:*

majfisch, **CC BY-NC-SA 3.0**

*Illustration auf Seite 113:*

Diana Rahfoth, **CC BY-NC 3.0**

*Schmuckbalken 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.

*Kelchfoto auf dem rückseitigen Einband:*

Brooklyn Museum, **CC BY 3.0**

## DAS GROSSE ORKENSPALTER-KOCHBUCH II

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, begann die Orkenspalter-Community im Januar 2015 damit, Rezepte für ein aventurisches Kochbuch zu sammeln. Nach dem großen Erfolg des ersten Bandes (über 22.000 Downloads sprechen für sich) und einer gefühlten Ewigkeit ;- ) gibt es nun den zweiten Band des Orkenspalter-Kochbuchs.

Ob einfach oder raffiniert, aufwändig oder zwischen 2W20 dahin gezaubert, von jedem geliebt oder nur von wenigen verköstigt; alles wur-

de aufgenommen, solange es halbwegs zu einem DSA-Spielabend passen könnte.

Die Gerichte der orkischen Hobbyköche sind wieder in bewährter Weise aventurischen Regionen zugeordnet, haben meist auch ein Foto oder Bild und gegebenenfalls eine aventurische Beschreibung oder zu ihr passende Anekdote.

Ziel ist eine möglichst umfangreiche Samm-

lung von Rezepten, die in Aventurien als „lokale Spezialität“ angeboten werden könnten, also alles zwischen Angbarer Salat und Zorganer Zipfel. Herausgekommen sind bisher Gerichte wie der maraskanische „Ka‘Ba“ oder das „Admiral-Sanin-Nachtessen“.

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

Es gilt also: Wie schon beim ersten Band handelt es sich um ein Community-Projekt – Jeder kann und darf mitmachen.

Es werden wie schon zuvor ausdrücklich Rezepte aller Art gesammelt. Wer jetzt vielleicht genau „das“ aventurische Rezept hat, das er in dem Buch gerne sehen würde und Lust hat, sich daran zu beteiligen, der sei eingeladen, sich im entsprechenden Thread des Orkenspalter-Forums umzusehen.



## DAS GROSSE ORKENSPALTER- KOCHBUCH BAND II

SPIELE UND  
ESSEN IN  
AVENTURISCHEN  
REGIONEN UND  
AN IRDISCHEN  
SPIELTISCHEN

FÜR MEISTER,  
SPIELER UND  
KÖCHE ALLER  
ERFAHRUNGS-  
STUFEN

