



VOM ESSEN UND TRINKEN

Eine DSA-Sitzung dauert für gewöhnlich deutlich über vier Stunden, so dass sich stets ein gewisses Ernährungsproblem abzeichnet. Dem wird natürlich mit reichlich Chips, Schokolade und Gummibärchen Rechnung getragen, was auf die Dauer weder besonders gut für die Figur ist, noch besonders gesund. Außerdem ist es natürlich auch nicht sonderlich stimmungsvoll mit der linken Hand zur Chipstüte zu greifen und gleichzeitig mit der rechten Hand die Kochenprobe für das soeben erlegte Reh zu würfeln. Auch Tiefkühlpizza und Dönerbude können in atmosphärischer Hinsicht nur bedingt aushelfen, weswegen es sich vielleicht auch einmal lohnt in internationale Kochbücher zu schauen.

Was eignet sich?

Um für das Rollenspiel geeignet zu sein müssen Kochrezepte allerdings gewisse Grundbedingungen erfüllen. Nicht jeder ist ein großer begeisterter Koch, so dass die Rezepte relativ einfach sein sollten. Wichtiger aber ist, dass sie sich gut vorbereiten lassen, so dass während des Spielens keine lange Abwesenheit eines Koches in die Küche notwendig wird. Mehr als 20 Minuten sollte das Kochen während des Spiels nicht benötigen. Vor allem Eintöpfe oder Aufläufe aus dem Ofen, sind daher besonders geeignet. Man kann sie gut vorbereiten und muss während des Spielens nur kurz in die Küche, um den Herd einzuschalten und eventuell um eine Beilage wie Reis oder Nudeln aufzusetzen. Ein weiteres Kriterium für ein rollenspielgeeignetes Essen ist das "Essens-Handling", also ob man es ohne großen Platzbedarf, Kleckereien und ohne schmierige Finger vertilgen

kann. Ein Hähnchen z.B. ist sicher gut vorzubereiten und schmeckt lecker, aber der Fingerbedarf und anschließende Fettflecken auf den Spielunterlagen sind vorprogrammiert.

Schließlich bietet das Essen noch eine Gelegenheit einen Eindruck der jeweiligen Region oder Situation zu vermitteln. Letzteres wird aber nur im Extremfall möglich sein, denn mitschimmeligem Schiffszwieback, Sauerkraut und Brackwasser werden die Spieler einer Seefahrtskampagne im Gegensatz zu ihren Charakteren wesentlich kürzer erdulden, während die spielerischen Gelegenheiten für ausgiebige Festtafeln mit 11 Gängen eher rar gesät sein werden. Regionstypisches Essen lässt sich da viel eher bewerkstelligen, so dass es z.B. in einer Bornland-Kampagne einen kräftigen Rüben- oder Kartoffeleintopf geben könnte, während der Besuch des tulamidischen Basars mit einer großen Kanne Schwarztee oder einem Lammragout mit Couscous ausgeschmückt werden könnte. Weitere Möglichkeiten ergeben sich da dann fast schon von alleine, wenn man sich die irdisch verwandte Region der aventurischen Region als Vorbild nimmt.

- einfach
- gut vorzubereiten
- schnell zu kochen
- einfaches Handling
- zum Spiel passend

Die folgenden Seiten beinhalten gesammelte Rezepte aus der Esse des berühmten Koches und Schlemmer Nirwolf Sohn des Negromons, Landvogt zu Angbar.



DAS SCHWARZE AUG, AVENTURIEN, DERE, MYRANOR, THARUN, UTHURIA, RIESLAND und THE DARK EYE sind eingetragene Marken der Ulisses Spiele GmbH. Ohne vorherige schriftliche Genehmigung der Ulisses Medien und Spiel Distribution GmbH ist eine Verwendung der genannten Markenzeichen nicht gestattet.



BORNISCHE KÜCHE

Der gemeine Bornier ist ein bemitleidenswertes Geschöpf. Wie karg und einfach ist seine Küche. Das ganze Jahr essen sie Kraut. Im Sommer das Frische im Winter das vergorenen saure. Dennoch muss auch der bornische Gemeine nicht um seinen Magen fürchten, hat er doch Gelegenheit einfach an Kartoffeln zu kommen. In unseren

Küchen noch immer seltene Gäste, sind sie im bornischen ständiger Bewohner der Kessel und Öfen. Ob zur Kräftung in einem Eintopf schwimmend oder gebacken aus dem Ofen mit einem "Schmackes" Sauerrahm, die Erdknolle ist ebenso wie das Kraut immer auf der Speisekarte zu finden.

Einfacher Borntzsch

Das weithin als Nationalspeise des Bornlands bekannte Gericht ist der Borntzsch, ein Kohleintopf interessanter Farbe und schlichter Zutaten. Mit seiner leuchtend violetten Farbe an Festtagen noch mit weißen Rahmtupfern verziert sieht er sehr appetitlich aus, überrascht den unvoreingenommen Gaumen dann mit seinem etwas säuerlichen aparten Geschmack.

Zubereitung (4 Portionen):

Die Rote Rüben klein schneiden, salzen und mit wenig Essig beträufeln. Im Öl und wenig Wasser etwa 20 Min. dünsten. Anschließend den in mundgerechte Stücke zerkleinerten Weißkohl und etwas Wasser dazu geben und nochmals 10 Min. garen. Nun die Kartoffeln, Gelbe Rüben und Geilwurz zugeben und ebenfalls weich dünsten.

Alles zusammenschütten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Joghurt mit dem Rahjasäpfelmark und der feingehackter Peraintersilie cremig schlagen und kurz vor dem Servieren unter die heiße Suppe ziehen.

Zutaten:

32 Unzen Weißkohl
12 Unzen Rote Rüben
8 Unzen Gelbe Rübe, in Würfeln
4 Unzen Geilwurz, in Würfeln
8 Unzen Kartoffeln, roh
3 GL vom Mark der Rahjasäpfel
1 Bund Peraintersilie
Stinkwurz
Essig
3 GL Öl
Salz und Pfeffer
1 Schank Joghurt, natur

Bronnjaren-Borntzsch

Bekommt der Gemeine in Bornland nur Feiertags mal Fleisch in den Kochtopf, sieht dies bei seinem Bronnjaren gleich ganz anders aus. So wundert es wenig, dass der zwar den Borntzsch kennt, aber darunter eine deutlich fleischhaltigere Variante meint.

Zubereitung (4 Portionen)

Das Suppengemüse putzen, eine Zwiebeln schälen und mit Shadfnägelchen spicken. Fleisch, Gemüse, Lorbeerblatt und die gespickte Zwiebel in 2,5 l Salzwasser aufsetzen und bei ganz kleiner Hitze 2 Stunden Köcheln lassen. Nach 1 3/4 Stunden Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Rote Rübe grob raspeln (Achtung färbt stark ab) mit wenig Wasser und einem Schuss Essig in einem kleinen Topf weich kochen. In einer Pfanne die zweite gewürfelte Zwiebel und den Stinkwurz andünsten. Geschälte Rahjasäpfel und Rahjasäpfelmark in die Pfanne zu den Zwiebeln geben. Kurz dünsten und dann mit etwas von der Fleischbrühe ablöschen. Das gare Fleisch aus der Brühe nehmen und in Würfel schneiden. Das Lorbeerblatt aus der Brühe fischen. In der Brühe die vorbereiteten Kartoffelstückchen zusammen mit

den Pfefferkörnern ca. 10 min. kochen, erst später das Sauerkraut dazugeben, denn sonst bleiben die Kartoffeln hart. Die Zwiebel- Rahjasäpfelmischung und die weiche Rote Rübe zusammen mit dem Suppenfleisch in die Brühe geben, alles noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Heiß servieren, jeden Teller mit einem Klacks Schmand krönen.

Zutaten:

Zwiebeln: 2 groß
1 GL Butter
2 Zehen Bornlauch bzw. Stinkwurz
1 GL Schmand pro Person
1 GL vom Mark der Rahjasäpfel
1 kleine Dose geschälte Rahjasäpfel
2 Shadfnägelchen, Essig
10 Unzen Sauerkraut
15 Pfefferkörner
3 Markknochen
8 Kartoffeln
1 Bund Suppengrün
2 Rinderbeinscheiben
30 Unzen Suppenfleisch
1 Rote Rübe

Bratsuppe

Ein weitverbreitetes einfaches Bauernessen ist die Bratsuppe, in der die verschiedenen Essensreste zu einer nahrhaften Suppe verarbeitet werden.

Zubereitung (4 Portionen):

Das Suppengrün, die Gelbe Rüben und Zwiebeln klein hacken. Das Gemüse dann zusammen mit den über Nacht eingeweichten Bohnen und dem Schwarzbrot in 1 ½ Litern Brühe eine Stunde lang gar kochen. Anschließend durch ein Sieb passieren und salzen. 4 Unzen Milch und 6 Unzen Buttermilch unterheben. Die zwei Eigelb verrühren und unter die heiße, aber nicht mehr kochende

Suppe unterziehen. Zum Abschluss mit Bohnenkraut, Pfeffer und Anvalnuss würzen.

Zutaten:

1 Bund Suppengrün
3 Gelbe Rüben
2 Zwiebeln
4 Unzen getrocknete Saubohnen
10 Unzen altbackenes Schwarzbrot
7,5 Schank Gemüse- oder Fleischbrühe
0,5 Schank Milch
1 Schank Buttermilch
2 Eigelb
Bohnenkraut, Pfeffer, Anvalnuss

Ofenkartoffeln mit saurer Sahne

Überall im Bornland sind die Kartoffeln auf dem Speisezettel zu finden. Die einfachste und gleichzeitig vielfältigste Zubereitungsart sind die Ofenkartoffeln, die mal schlicht mit einem Schlag Saurer Sahne oder einem Kräuterquark gereicht werden und ein anderes Mal üppig mit kostbarem Kaviar gereicht werden.

Die Kartoffeln waschen und sorgfältig bürsten, da die Schale mit gegessen wird. Anschließend die Kartoffeln quer halbieren, salzen und mit der Schnittfläche auf ein geöltes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad mindestens 30 Minuten (je nach Größe der Kartoffeln) backen.

Kräuterquark:

Für einen Kräuterquark Schnittling und Peraintersilie Basiliskum fein schneiden, unter den Quark mischen und mit Stinkwurz, Pfeffer und Salz würzen. Um eine cremigere Konsistenz zu erhalten etwas Milch unter den Quark rühren.

Saure Sahne:

Zu jeder Kartoffel einen Esslöffel gesalzener Saure Sahne geben.

Piroggen

Piroggen sind kleine Teigpastetchen, die mit den verschiedensten Füllungen hergestellt werden. Während die einfachen Piroggen oft nur aus einem einfachen Hefe- oder Quarkteig mit einer schlichten Gemüsefüllung oder Fleischresten daher kommen, sind die Bronnjaren-Piroggen ein edles Gebäck, aus buttrigem, mit komplizierten Mustern geschmücktem Butter- oder Blätterteig und erlesensten Füllungen, wie z.B. kandierten oder in Meskinnes eingelegten exotischen Früchten, Kaviar, Wildragout oder Leberpasteten. Hier wird das Rezept des Quarkteigs vorgestellt. Genauso ließe sich fertiger Blätterteig, ein salziger Hefeteig oder Ölteig dafür verwenden.

Zubereitung (12 Stück)

Mehl, Butter, Magerquark und etwas Salz gut miteinander verkneten und mindestens 30 Min. kaltstellen. Teig dünn ausrollen und Teigkreise von ca. 5 Finger Durchmesser ausstechen. Die abgekühlte Füllung auf die Teigkreise geben, vor dem Zuklappen am Rand mit Eigelb bestreichen. Evtl. bis zum Backen kalt stellen, dann 20 Min. bei 200°C goldgelb backen und lauwarm verzehren.

Zutaten:

80 Skrupel Mehl
80 Skrupel Butter
80 Skrupel Mager-Quark
Salz

Sellerie-Pilzfüllung:

Zwiebel fein hacken und in Öl glasig dünsten. Die klein geschnittenen Shamahampions zugeben. die gewaschene Staudengeilwurz fein würfeln und ebenfalls dazu geben und weich dünsten. Mit Peraintersilie, Salz, Pfeffer und almadanische Kräuter würzen.

Zutaten:

1 kleine Zwiebel
1 KL Öl
150 Skrupel Shamahampion
100 Skrupel Staudengeilwurz
1 Bund Peraintersilie, feingehackt
Pfeffer, 1 KL almadanische Kräuter

Obstfüllung

Die gewählten Früchte werden weich gedünstet und der ausgetretene Saft abgegossen. Anschließend wird das Mus mit Semmelmehl zu einer zähflüssigen Konsistenz gebunden und mit Zucker gesüßt. Die mit flüssiger Butter übergossenen Obstpiroggen werden mit Zucker und Sahne serviert.

Zutaten:

24 Unzen Früchte (Blaubeeren, Kirschen, Äpfel, Pflaumenmuss)
ca. 2 GL Semmelmehl
ca. 1 GL Zucker
2 GL Butter
4 GL Puderzucker
2 Sahne

Schinkenfüllung

Den Schinken in Würfel schneiden und mit Reis und Hexenkraut in eine Schüssel geben. Zwiebel klein würfeln und in zerlassener Butter glasig dünsten. Die ebenfalls zerkleinerten Shamahampions hinzufügen. Bei starker Hitze unter Rühren so lange dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Alles miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten:

10 Unzen Gekochten Schinken
60 Skrupel Reis; gekocht (20 Skrupel Rohgew.)
3 GL frischen feingeschnittes Hexenkraut (oder 1 getrocknetes)
1 Zwiebel
1 GL Butter
4 Unzen Shamahampion
Salz, Pfeffer

Sauerkrautfüllung

Die Zwiebel wird fein gewürfelt und glasig in der Butter angedünstet. Das Sauerkraut wird ebenfalls zerkleinert und mit der Zwiebel in Butter geschmort. Wenn die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist und das Sauerkraut eine leicht bräunliche Farbe angenommen hat, alles mit Pfeffer und Salz würzen. Bei Bedarf mit etwas Semmelmehl binden, um eine feste Füllung zu erhalten. Zu diesen Piroggen wird oft noch zusätzlich ausgelassener Speck serviert, den man aber auch unter die Füllung mischen kann.

Zutaten:

32 Unzen Sauerkraut
60 Skrupel Butter
1 Zwiebel
Pfeffer, Salz
Semmelmehl
Speck

Fleischfüllung

Die Butter zerlassen und darin die kleingeschnittenen Zwiebeln und Pilze andünsten. Anschließend das Hackfleisch dazugeben, anbraten und würzen.

Zutaten:

8 Unzen Hackfleisch
30 Skrupel Butter
50 Skrupel Shamahampions
1 kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer, Anvalnuss

Rindsragout nach Gestjan Stroganoff

Der Koch des Norburger Hotels "Wolfsruh" Gestjan Stroganoff behauptet zwar, er würde dieses Fleischragout nach Art seiner norbardischen Vorfahren zubereiten, aber außer dem Wein und der Schärfe des Mostrichs erinnert wenig an die norbardische Küche, sondern entspricht doch deutlich dem bornischen Gaumen: Reichlich Sahne und Fleisch und das ganze mit einer säuerlich-pikanten Note. Bornisch eben!

Zubereitung (4 Portionen):

Das Rindfleisch wird zunächst in feine Streifen geschnitten und die Zwiebeln fein gehackt. Die Essig-Gurken werden ebenfalls klein gewürfelt. In einer großen Pfanne zerläßt man die Butter zerlassen und brät darin Fleisch und Zwiebeln scharf an. Das Angebratene bestäubt man dann mit dem Mehl und löscht mit der Fleischbrühe ab, ehe man dann Mostrich, Rahjasäpfelmark, Essig-Gurken und Rotwein unterrührt.

Auf kleiner Flamme läßt man das Ragout 3 Minuten ziehen ehe man die Hitze ganz abschaltet, den Sauerrahm unterrührt und mit Salz und Pfeffer abschmeckt. Khunchomer-Pfeffer vorsichtig würzen, damit es nicht zu scharf wird.

Zutaten:

20 Unzen Rinderfleisch
4 Zwiebeln
1 GL Mehl
Butter
0,5 Schank Fleischbrühe
8 kleine Essig-Gurken
1 KL Mostrich, scharf
2 KL Mark von Rahjasäpfeln
1 Schank Rotwein
0,5 Schank Sauerrahm
Salz, Pfeffer



Schaahles

Schaahles ist ein klassisches Beispiel für den bornischen Erfindungsgeist, wenn es um die Kartoffel geht. Dieses mal werden die Kartoffeln gegart und geschält, um anschließend durch ein Presse gedrückt zu werden. In diesen Kartoffelschnee rührt man die heiße Milch, Salz, Muskatnuss und etwas kalte Butter.

Zubereitung (4 Portionen):

In einer Pfanne wird der Speck ausgelassen und der fein geschnittene Lauch angedünstet. Beides gibt

man mit den Gewürzen zu dem Kartoffelbrei, vermennt es gut und formt aus dieser Masse kleine Küchlein, die man dann wieder in der Pfanne im heißen Schmalz ausbackt.

Zutaten:

30 Unzen Kartoffeln, frisch gekocht
1 Schank Kochend heiße Milch
20 Skrupel Kalte Butter
Anvalnuss, Salz
1 Stange Lauch
8 Unzen gerauchter Speck

Weitere Hinweise

Wer noch weitere Rezepte sucht sollte sich vor allem von der osteuropäischen (russischen) Küche inspirieren lassen und an die vielen Kohlgerichte denken. Denn natürlich umfassen diese Rezepte noch lange nicht die ganze Vielfalt der bornischen Küche. Neben einigen, zum Nachkochen nicht empfohlenen Rezepten, gibt es aber auch anderes (wie z.B. Raugmikla = Pumpnickel, Pimmikaan = luftgetrockneter Schinken (besonders geeignet Parma- oder Serrano-Schinken), Ikra = Kaviar, Wobla = Stockfisch, Roter Heringssalat) das sich 1:1 aus dem irdischen übernehmen lässt:

Da der Bornländer den ganzen Sommer damit verbringt Lebensmittel für den Winter haltbar zu

machen bietet es sich natürlich an sich in dieser Hinsicht zu bedienen:

Da wären Konserven wie eingelegtes Obst und Gemüse wie Rote Bete, Sauerkraut, Pilze, Paprika, Eierfrüchte oder eingekochte Pflaumen und Äpfel. Außerdem natürlich Salz- und Essiggurken, Räucherspeck, getrocknete Pilze und Dörrobst.

Schließlich gehören auch Getränke zur kulinarischen Entdeckung des Bornlands. Da wären die vielen verschiedenen Früchte und Kräutertees, der Apfelwein (Most oder Äppelwoi), natürlich der Wodka und die diversen Kräuterliköre/Schnäpse und Met sowie eben Kwassetz, das durch das russische Roggenbrotbier Kwas oder den Brottrunk aus dem Reformhaus dargestellt werden könnte.

DIE NOVADISCHE KÜCHE

Wie so oft bestimmen auch bei den Novadis die Natur und die Anforderungen des Alltags die Küche. Durch das nomadische Wüstenleben sind die Viehherden äußerst wichtig für die Novadis. Zwar sind ihnen ihre Reittiere heilig denn das 19. Gebot¹ lautet "Der Gottgefällige speist nicht vom eigenen Pferd, Kamel oder Maultier und nicht vom Pferd oder einem anderen Reittier des Freundes oder Vaters", doch schon vor einfachen Lastkamelen macht der Spieß des Lagerfeuers u.U. nicht mehr halt. Meistens jedoch wird eines der zahlreichen Tiere der großen Ziegen- und Schafherden geschlachtet. Denn außer verschiedenen Gewürzen sind die Zutaten für ein Mahl der Nomaden rar. So sind die typischen Bestandteile eines novadischen Mahls (ausdrücklich nicht eines der legendären Festmähler) deswegen Fleisch, Hirse und Hülsen- bzw. Trockenfrüchte. Gerade die Hirse hat vielfältige Verwendungsformen in der novadischen Küche gefunden. Nachdem sie(meist auf einem Kamelmistfeuer) zu einem dicken Brei verkocht wurde, wird sie mal in Schmalz ausgebacken, in der Sonne zu Fladen getrocknet, die man dann unterwegs kalt isst oder mit viel Zucker zu einer extrem süßen Nachspeise weiterverarbeitet. Nur wenn sich der Stamm in der Nähe fruchtbarer Landstriche wie den Tulamidenlanden, dem Szintotal oder am Nordrand der Khom befindet tauchen auch frisches Obst und Gemüse sowie Geflügel auf dem Speiseplan auf. Fisch taucht dagegen auf der traditionellen novadischen Speisekarte nicht auf. Vielleicht sind es religiöse Gründe und der tiefliegende Hass auf alles geschuppte oder eher praktische Gründe wie das schnelle Verderben im Wüstenklima und die Ferne größerer Gewässer.

Neben dem Fleisch und den Trockenfrüchten ist der Magen eines Novadis stets mit Datteln gefüllt. Diese gelten als das Brot der Wüste. Beinahe unverderblich sind sie steter Begleiter der Karawanen und dienen dort als Nahrung für Mensch und Tier. Zahllose Sorten kennt der Wüstensohn, die sich ihm in Süße, Fleischfülle, Aroma, Größe und Farbe ganz selbstverständlich offenbaren, während der Unkundige kaum einen Unterschied zu erkennen mag.

"Wie, Du hast die Datteln dem Kamel gegeben? Châra! Oh, Du Sohn der Einfalt, Du hast doch nicht etwa die guten Asal-Tamrim dem Kamel gegeben und wir müssen jetzt auf den zähen Chardah-Tamrim herumkauen". Ariman ben Nehirun zu seinem Begleiter Alrik

Als Rastullab die Schöpfung schuf nahm er am sechsten Tage sein Schnitzmesser und formte aus dem Sand und Lehm die Tiere und Pflanzen unserer Welt. Als er nun den überschüssigen Lehm von der Form des Kamels schabte flogen kleine Klumpen Lehm in den Staub. Als Al'Kha das sah dachte er bei sich "so kleine Krümel lohnen kaum, dass ich sie wieder zusammen fege und etwas daraus erschaffe". Da kam seine Frau Shimja herbei und sah ihren verehrten Gebieter und fragte ihn "was willst Du mein Geliebter aus diesen Krümeln formen?" Der All-Eine aber war nach einem langen Tag des Formen und Benennens müde geworden und sah missmutig auf die Krümel herab. "Sie sind der Urstoff aus dem ich alles Leben erschaffen habe, ich werde sie zusammenfegen und morgen etwas Neues daraus erschaffen". Doch Shimja fragte ihn sogleich: "Was könntest Du noch neues Erschaffen, wo Du doch schon alles Leben geformt hast und allem einen Namen gegeben hast? Warum gibst Du Deinen Kindern nicht den Stoff des Lebens, so dass sie selbst spüren welche Mühe es war das Leben zu erschaffen. Diese Krümel werden sie immer daran erinnern woher sie kamen und wer sie geschaffen. Sie werden Deine Größe erkennen und Dich und Deine Kunst ewig rühmen".

Rastullab, der Eine Allmächtige erkannte die Klugheit der Rede seiner dritten Frau und hauchte den Krümeln das Leben ein, nannte sie Tamar und ließ sie zu wachsen und sich zu mehren. Der Ort jedoch, wo der Allweise dies tat, war die Oase Bir-Tamar, wo heute noch die schönsten und süßesten Datteln wachsen.

So kam es dass wir bis heute Tamar, die Dattelpalme, pflegen und nutzen, ihre Früchte geben uns und unseren Tieren die Kraft zum Leben, ihre Blätter spenden uns Schatten, damit die Sonne nicht das Leben aus uns heraus brennt und ihr Holz schützt uns und unsere Sippen, da wir Zelte und Dschadras aus ihr bauen um unser Leben zu verteidigen. Gepriesen sei der Allmächtige in seiner Weisheit und Güte, dass er uns aus den Krümeln des Lebens die Dattel geschenkt hat.

Khalid Yassir ben Hebanya Haimamud zu Unau in einer seiner Erzählungen

Der Handel mit Gewürzen hat eine lange Tradition bei den Novadis, lassen sie sich doch relativ leicht in großen Mengen transportieren und versprechen eine hohe Rendite. Die Auswahl an Gewürzen in der novadischen Küche ist riesig. Der Wüstensohn oder vielmehr seine Weiber streuen großzügig die kostbaren Gewürze in die Töpfe und auf die Teller. Ob es nun Schwindelkraut, Feuerkraut, Shadifnägeln, Stinkwurz, Anval-Nuss, Kurkum, Benbukkel oder Khunchomer Pfeffer ist, es wird immer stark gewürzt, was bei den oftmals als langweilig und fade wirkenden Einlagen (Hirsefladen und Dattelpfannkuchen) wenig wundert. Ungewohnt ist dem Nordländer die enorme Schärfe der Speisen, welche sie v.a. dem Feuerkraut und dem Khunchomer Pfeffer verdanken. Aber auch die Verwendung von Nüssen, Ölkelch, Pinienkernen, Minze, Peraintersilie und Zitrone in den meist sehr salzigen Hauptspeisen führte zu mancher

¹ <http://rollenspiel.inter.at/limbus/biblio/99gesetze.php>



Überraschung für den Gaumen Fremder und zu ernstesten Zweifeln an der novadischen Kochkunst. Wie mir ein Reisender aus dem Reiche des Kalifen berichtete mag unsereins schon beinahe Hungers gestorben sein, wenn der Novadi überhaupt erst beginnt zu tafeln. Denn morgens gibt es meist wenig mehr als Obst und etwas Brot mit Dattelpaste und Trockenfrüchten. Erst zur Mittagszeit beginnt der Wüstensohn etwas zu sich

zu nehmen. Da es um die Praiosstunde sehr heiß ist, beschränken sie sich auch hier auf kleine Happen. Die Hauptmahlzeit wird erst in den kühleren Abendstunden eingenommen, oft erst sehr spät am Abend, wenn die gesamte Familie versammelt ist. Dann aber kann das Essen sich so weit in die Nacht hineinziehen, dass der Rechtgläubige Mittelreicher schon längst borongefällige Ruhe einkehren lässt.

Pidda – Fladenbrot

Die dünnen Fladenbrote fehlen praktisch bei keinem Essen. Die Fladen werden häufig mit Ökelch und allerlei Gewürzen (wie Shadifnägeln, getrocknetem Schwindelkraut oder Kreuzkümmel) bestreut sowie mit Olivenöl eingepinselt. Der Novadi isst sie bei jeder Gelegenheit als Beilage zum Fleischtopf, zum Tunken in eine rezente Soße oder gar bestrichen mit einer süß-klebrigen Ökelchpaste.

Zubereitung

Das Mehl wird mit Salz in eine Schüssel geben, worin man eine Kuhle formt. Dorthin gebe man die zerbröckelte Germ und fülle die Kuhle mit einem halben Schank lauwarmen Wasser und lasse es eine Weile stehen, bis sich erste Bläschen bilden. Nun gilt es kräftig zu kneten und mit der Zeit ein halbes Maß lauwarmes Wasser in den Teig zu arbeiten. Wenn sich der Teig leicht von der Schüssel löst,

keine Mehreste mehr die Schüssel säumen und der Teig nicht mehr klebt, formt man eine Teigkugel, welche man mit Öl einpinselt. Diese Kugel lässt man eine Stunde ruhen auf das sie wachse bis zum Doppelten ihrer ursprünglichen Größe. Nun formt man daraus 12 kleinere Kugeln, welche man dann auf einer bemehlten Fläche zu Fladen ausrollt. Vor dem Backen lässt man auch diese Fladen noch einmal eine halbe Stunde ruhen. Im rotglühenden kräftig geheizten Ofen (225°) kurz (10 min) backen, die Fladen dann wenden und nochmals kürzer (5 min) in den Ofen schieben.

Zutaten (ca. 12 Stück)

1 Stein Weizenmehl
1 Quäderchen Germ
1 KL Salz
1 GL Öl
Fett für das Backblech

Gurkensalat mit Minze

Dieser Salat wird gerne als leichte Mahlzeit unterwegs an einem heißen Tag gegessen. Man isst dazu ein einfaches Fladenbrot oder nimmt den Salat als würzige Soße zu zahlreichen Fleischgerichten. Kaum ein Proviantstuck, der ohne diesen Salat auskommt, der traditionell in einer mit einem feuchten Tuch umwickelten Tonschale transportiert wird, um ihn kühl zu halten.

Zubereitung

Gewürfelte Gurke mit Salz bestreuen, in einem Sieb 30 min. abtropfen lassen. Alle Zutaten miteinander vermischen, mit Salz abschmecken.

Zutaten:

2 kleine gewürfelte Salatgurken
3 gedrückte Zehen der Stinkwurz oder Bornlauchs
½ Stein Joghurt
1 El gehackte Minze

Novadischer Fleischtopf

Zubereitung:

Die Zwiebel in Ringe schneiden. Das Öl erhitzen und die Zwiebeln und den zerdrückten Bornlauch darin andünsten. Die kleingeschnittenen Lauch und Geilwurz dazugeben und kurz anbraten. Alles aus der Pfanne nehmen und erneut etwas Öl erhitzen. Das Fleisch darin anbraten. Gemüse und Gewürze dazugeben. Mit Wasser ablöschen und ca. 1 Stunde kochen lassen.

Dazu kann man saure Sahne servieren. Auf jeden Fall sollte man frisches Fladenbrot dazu essen.

Zutaten:

¾ Stein Rindfleisch, in kleine Stücke geschnitten
2 – 3 große Zwiebeln
3 GL Öl
2 Zehen Bornlauchs oder Stinkwurz
1 Stängel Lauch
1 kleine Knolle Geilwurz
1 KL Karbei und Schwindelkraut
1 GL kleingeschnittenes Hexenkraut
2 KL Salz
1 Maß Wasser

Kartoffeleintopf (Market batata)

Dank des bornischen Einflusses ist dieser Eintopf vor allem in der Nähe Kannemündes und der damit verbundenen Handelsrouten recht bekannt.

Zubereitung:

Die Kichererbsen werden über Nacht in Wasser eingeweicht. Das Lammfleisch wird in kleine Stücke geschnitten und gewürzt. Die Zwiebel schälen und klein schneiden, dann mit dem Fleisch in heißem Öl anbraten. Das Mark der Rahjaäpfel mit dem aranischen Pfeffer und der Pfefferpaste (Harissa) verrühren und gemeinsam mit den Kichererbsen unter das Fleisch mengen. Mit Wasser aufgießen und zugedeckt eine knappe Stunde kochen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und mit in den Topf

geben und eine weitere halbe Stunde schmoren lassen.

Zutaten:

½ Stein Lammfleisch
½ Stein Kartoffeln
4 Unzen Kichererbsen
1 Zwiebel
4 GL Pflanzenöl
1 GL Mark von Rahjaäpfeln
1 KL aranischer Pfeffer
1/2 TL Salz
1/4 TL Khunchomer Pfeffer
5 Schank Wasser

Karawaneneintopf

Ein beliebtes Gericht bei den großen Karawanenzügen ist dieser Eintopf, nicht nur weil er schmackhaft und sättigend ist, sondern weil er meist in solchen Mengen gekocht wird, dass stets noch etwas davon zu haben ist. Einmal zu Beginn der Rast gekocht wird er den ganzen Abend und den darauf folgenden Tag über heiß, lauwarm oder auch ausgekühlt meist mit Fladenbrot oder einem Hirsebrei gegessen.

Zubereitung:

Das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Bohnen darin kurze Zeit sprudelnd kochen. Die Linsen waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel in Ringe schneiden und mit dem Kurkum (Gelbwurz) im Fett leicht anbraten. Das Fleisch dazugeben und kurz anbraten. Den Bornlauch, die Linsen und die abgeschütteten Bohnen dazugeben. Mit 1 l frischem Wasser auffüllen. Das Ganze salzen. Zum Kochen bringen

und bei kleiner Hitze mindestens 2 Stunden schmoren lassen. Eventuell Wasser nachschütten. Kurz vor dem Servieren mit dem Zitronensaft abschmecken.

Zutaten:

8 Unzen getrocknete Linsen
8 Unzen getrocknete weiße Bohnen
¾ Stein Lammfleisch in fingerdicke Stücke geschnitten
2 große Zwiebeln
2 Zehen vom Bornlauch oder Stinkwurz
2 GL Öl
Wasser
2 KL Salz
4 Fäden echten Kurkums (eher schlecht als recht durch einen ½ KL Gelbwurz zu ersetzen)
2 GL Zitronensaft

Falafel (Kichererbsenbällchen)

Gerne werden diese Bällchen mit Salatblättern, frischem Gemüse und scharfer Soße in einem Fladenbrot gegessen.

Zubereitung:

Die weichen Kichererbsen werden zu einem Brei zerdrückt und gepfeffert. Die fein geschnittene Peraintersilie, die Gewürze, die Zwiebel und der zerquetschte Bornlauch hinzugeben gründlich durchmischen und falls nötig mit etwas Mehl abbinden, damit eine formbare Masse entsteht. Daraus forme man Bällchen, welche man in Ölkelch-Körner wälze und in heißem Fett ausbacke.

Zutaten:

1 Bund Peraintersilie
25 Unzen Kichererbsen (eingeweicht bzw. gekocht)
1 kleine Zwiebel
3 Zehen Bornlauch oder Stinkwurz
1 GL Salz
½ EL Piment
½ KL Kreuzkümmel
1 KL Benbukkel
1 GL Schwindelkraut
1 GL Gelbwurz
4 Unzen Ölkelch-Körner
Öl zum Ausbacken oder Frittieren

Rogan Gosht

Jüngst zu meinem Tsatag, bekam ich Besuch von einem alten Freund, welcher mir als Geschenk das hochinteressante Büchlein von Schwester Mirnhild mitbrachte, welches mit dem Titel "[Traviagefael-liges Kochbuecheleyn](#)" sicher manchem bekannt sein wird.

Zubereitung:

Rindfleisch in mundgerechte Würfel geschnitten, in mehreren Portionen in reichlich Butterschmalz braten, herausnehmen und bei Seite stellen. Danach die Zwiebeln ebenfalls im Butterschmalz braten. Die in einem Mörser angefertigte Gewürzpaste zu den Zwiebeln geben. Das Fleisch zusammen mit einem Lorbeerblatt wieder in den Topf geben. 6 Unzen kochendes Wasser hinzugeben und alles zusammen zugedeckt einige Minuten köcheln lassen. Hitze reduzieren und 10 Unzen Sahnejoghurt oder saure Sahne unterrühren. Die Soße mit Khunchomer Pfeffer abschmecken. Mit dem Mark der Rahjaäpfel tief rot färben. Zugedeckt

im Ofen oder auf schwachem Feuer etwa eine Stunde schmoren.

Zutaten:

1 Stein Rindfleisch,
2 gehackte Zwiebeln
Lorbeerblatt
10 Unzen Sahnejoghurt oder Schmand
3-4 GL Mark von Rahjaäpfeln

Gewürzpaste aus:

4 Zehen Bornlauch
1 KL frischer geriebener Ingrimwurz
4 Paradieskörner
4 Shadifnägeln
2 KL Samen des Schwindelkrauts
2 KL Kreuzkümmel
1 KL aranischer Pfeffer
1 KL Salz
4-6 Schoten Feuerkraut samt Kerne
½ KL Benbukkel

Gefüllte Datteln

Wenn schon süß, dann richtig! Diese Köstlichkeit wurde mir in einem goldverzierten Zedernholzkästchen aus der Manufaktur der Oase Beshir am Rande der Khom von einem Neffen mitgebracht. Leider ist es sehr schwer hierzulande in Angbar an frische Datteln zu kommen, aber auch mit den haltbaren getrockneten ist diese Leckerei herzustellen. Allerdings bedarf es viel Übung und Geschick, bis man es in der vollendeten Form des

novadischen Originals herstellen kann, denn im Original ist der Kern vollständig umhüllt, so dass der Unkundige von dem köstlichen Inhalt der Dattel völlig überrascht wird.

Zutaten und Zubereitung:

10 Unzen Datteln aufschneiden und entkernen. 4 Unzen Marzipan in dattelnkerngroße Röllchen formen und mit je 1 Walnusskern in jede Dattel stecken und wieder schließen.

Auszug aus der Speisefolge des Festmahls anlässlich der Krönung des Kalifen *

- Hirsebrat, am Stein gebacken, mit handgepreßtem Ziegenkäse
- gebratene Hirse, dazu Dattelkerne in Schafmilch
- Gedörrtes von der Ziege
- Gewürfelte Wassermelonen mit Ziegenhirn
- Rohe Schafleber
- Braten von Ziegenfleisch mit Schafskäse und Datteln
- Kamelfleisch mit Hirse gekocht, übergossen mit zerlassener Kamelbutter
- Palmherzen in warmer Kamelmilch
- Datteln, mit Mandeln gefüllt
- Feinstes von der Gazelle mit Unauer Mandeln in Yoghurt eingelegt
- Reispfanne mit Schweinefleisch, Pfefferschoten und Gurken
- Gegrillter grüner Gadangpaprika in Kuhmilch
- Hundfleisch auf thalasischem Reis
- Geschmorte Baburiner Rüben
- Pasteten aus Mehl, Zucker und bornländischem Honig
- Feinstes Rauschkraut aus dem fernen Setokan

* Quelle: AB 42 „Der Löwe und der Rabe II“