

Den Zwergen in die Töpfe geschaut

In jungen Jahren wurde ich einst, nachdem meine Eltern von Gors erschlagen wurden, als Küchenjunge im Trunkenen Troll aufgenommen. Ich war zuständig, das Wasser aus dem Brunnen zu schöpfen, versorgte die Tiere, erledigte den Abwasch, spaltete das Feuerholz und hatte darauf zu achten, dass die Feuerstelle in der Küche und der Kamin im Schankraum stets brannten. So lernt ich ganz nebenbei die hohe Kunst des Kochens.

In späteren Jahren führten mich meine Geschäfte oft nach Cavern, wo ich die Gastfreundschaft der Zwergen kennen und schätzen gelernt habe.

Wer mehr über die Küche der Zwerge erfahren möchte, sollte Garz, den reisenden Handelszwerg, aufsuchen. Je nach Rezept kostet es dich jedoch zwei Humpen Meet bis zu einem Abendessen. Denk jedoch vorher daran den Preis zu verhandeln. Zwerge können sehr viel essen, besonders wenn sie eingeladen sind. So habe ich über die Jahre einen kleinen Einblick in die Kochkünste der Zwerge erlangen können.

Zwerge essen generell sehr gern, deftig und viel. Am liebsten zu Schinken, Gegrilltem oder Würsten aller Art und einem guten Humpen Meet. Jedoch verschmähen sie auch Süßes nicht. Gern wird beides kombiniert. Die in ihren Augen recht einfache und fade Küche der Menschen verschmähen sie jedoch nicht, denn die wissen, dass es gerade die einfachen Dinge sind, die besonders gut schmecken. Nur alles was aus dem Wasser kommt ist Zwergen von Natur aus suspekt. Lediglich die Silberzwerge verzehren gern alles was aus dem Wasser kommt, sogar Algen werden von ihnen nicht verschmäht.

In den langen, kalten und dunklen Wintermonaten muss auf gut lagerbare Feldfrüchte wie Möhren, Äpfel, Kohl oder Erdäpfel zurückgegriffen werden. Daher gelangten auch Hülsenfrüchte, getrocknete Kräuter, Nüsse, Käse und verarbeitete Früchte in die abwechslungsreiche und reichhaltige Küche der Zwerge.

Hier eine kleine Auswahl aus dem was die Töpfe der Zwerge so hervor gebracht haben.

Guten Hunger und viel Spaß beim Ausprobieren
Euer Thies von der Narne

Nehals-Versuchung:

Als Nehal den Schild geschmiedet hatte, verlangte seine in ihm erwachende Gier nach Allem. So verband er Salziges mit Süßem.

Pflaume

Datteln

Schinkenspeck/Frühstücksspeck

Entkernte Pflaumen oder Datteln in je eine Scheibe Schinkenspeck einwickeln und in der Pfanne braten. Heiß oder kalt als kleinen Snack vernaschen.

Gefüllte Ofenäpfel:

Es ist weithin bekannt, dass Zwerge gerne naschen. So kam es, dass sie Zutaten zusammen führten, deren Genuss jeweils allein für sich schon eine Gaumenfreude ist.

Äpfel (pro Person 1-2)

Walnüsse

Marzipan

Rosinen

Pistazien (kein muss)

Zimt

Butter

Zucker

Kerngehäuse ausstechen. Mit der Blüte, das Loch von unten verschließen. Den Apfel mit gehackten (Pistazien), Waalnüssen, Rosinen, Zimt und Marzipan wechselnd befüllen. Gut andrücken. Zu oberst mit Marzipan verschließen und eine halbe Waalnuss aufdrücken. Butterflocke drauf und mit Zucker bestreuen. Ab in den nicht zu heißen Ofen. Achtung, Nuss nicht verbrennen lassen! Dazu Vanillesauce oder eine Kugel Eis.

Herr Käthes Kohl

Herr Käthe ist eigentlich eine Zwergin, die vor über 500 Menschenjahren im Grauen Gebirge lebte. Von ihr ist der schmackhafte Birnenkohl mit Mettenden/Kochwurst überliefert. - Das Rezept ist wirklich aus alten Zeiten überliefert!:

1kg Grünkohl
1l Weißwein
1l Rinderbrühe
4 Tafelbirnen (auch Äpfel möglich)
50g Schweineschmalz (Butter)
1 TL Rosinen
1/2-1 TL Ingwer gemahlen
2 TL Salz für den Kochsud
4 Mettenden/Kochwürste/Rauchenden

Den frischen Grünkohl von den Rippen streifen, waschen, blanchieren auf mundgerechte Streifen schneiden und im gesalzenen Wein-Brühe-Sud aufkochen. Schmalz hinzugeben und Alles ca. 50 min. garen. Nach der halben Kochzeit die geschälten und klein gewürfelten Birnen zum Grünkohl hinzufügen und mitdünsten. Ebenfalls die Würste hineinlegen und erwärmen. Zuletzt die Rosinen zufügen und mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken.

Erdapfelaufwurf:

Zwerge sind der Erde sehr verbunden, daher lieben sie Erdäpfel in allen erdenklichen Zubereitungsformen. Hoch im Norden bei den Silberzwergen hat sich diese Rezept erhalten.

750g Kartoffeln
1 EL Butter
Salz & Pfeffer
1 Tasse Gemüsebrühe
1 Becher Sahne
1 Ei (kann weg gelassen werden)
Käse (Gauda, Emmentaler)

Butter schmelzen und in Auflaufform geben. Rohe Kartoffelscheiben schichten. Auf jede Schicht Pfeffer und Salz. Dann Soße aus Brühe und Sahne (gequirltem Ei) darüber geben. Großzügig mit geraspelttem Käse bestreuen und 20-30 Min bei 600 Watt in die Mikrowelle oder entsprechend in den Ofen.

Zwergen-Schnüsch mit Schinken:

Schnüsch kommt aus dem Dialekt der Küste und bedeutet so viel wie „quer durch den Garten“. Lasst euch überraschen, was Zwerge nach einem Gang quer durch den Garten alles auf die Teller zaubern.

Katenschinken (etwas dicker 5-6 mm geschnitten)

Erdäpfel

Pfeffer

Salz

Pfeffer

Muskat

Gemüse der Saison Möhren, Erbsen, Bohnen,...

Mehl

Milch

Butter

Erdäpfel kochen. Für die Sauce (Béchamelsauce) die Butter schmelzen mit Mehl und Milch verrühren, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Erbsen und kleingeschnittene Möhren mit Salz und etwas Zucker kochen, abgießen und in die Sauce geben.

Zwergen-Schnüsch auf Teller, dazu Erdäpfel mit Butter und dazu Schinken.

Zwergenbrötchen in süß, deftig oder feurig:

Die Zwergenbrötchen eignen sich auch für das Zubereiten über dem Lagerfeuer am Stock. Nur kann man dann natürlich nichts darauf streuen vor dem Rösten und das Ei entfällt. Frisch aus dem Ofen schmecken sie nicht nur Zwergen am Besten. Auf dem Markt zu Andor, vor den Toren der Riedburg sind besonders die süßen Zwergenbrötchen gefragt.

Der Brötchenteig:

1/2 Würfel frische Hefe; alternativ 1 Tüte Trockenhefe.

250 Milliliter Milch lauwarm, nicht heiß

1 Teelöffel Zucker.

500g Mehl.

70 Gramm Zucker grobe Angabe, je nach Geschmack bis 100g.

1 mittelgroßes Ei.

70-100g Butter weich

Teig ruhen lassen, dann kleine Teigkugeln nehmen...

Brötchen bei ca. 170-200 Grad für 5-10 Min in den Ofen. Backzeit hängt von der Größe der Brötchen ab.

Die süßen Zwergenbrötchen:

Zutaten:

Rosinen

Nüsse nach Wahl

(Erdbeer-)Marmelade

Hagelzucker

Ei

Rosinen und/oder grob gehackte Nüsse einkneten. Den Teig zu einem Viereck ausziehen. Die Ecken nach innen falten. Nun mit einem gequirltem Ei bestreichen. In die Mitte einen großzügigen Klecks (Erdbeer-)Marmelade. Mit Hagelzucker bestreuen.

Die deftigen Zwergenbrötchen:

Zutaten:

Oregano oder Kräuter der Provence

getrocknete Tomaten und/oder Oliven

grobes Salz

Oregano oder Kräuter der Provence, klein geschnittene getrocknete Tomaten und/oder gehackte Oliven einkneten. Teigkugeln formen, mit gequirltem Ei bestreichen und mit grobem Salz bestreuen.

Die feurigen Zwergenbrötchen:

Zutaten:

Zwiebel

Salamie

Chili

(Cayenne-)Pfeffer

Salz

Käse

Kleine Zwiebelwürfel, Salamiwürfel und Oregano in die kleinen Brötchen ein kneten. Nach Belieben Chili hinzu geben und/oder (Cayenn-)Pfeffer. Kleine Teigkugeln etwas platt drücken und mit geriebenen Käse bestreuen.

Geschmortes Erdgemüse nach Zwergenart:

Wenn die Zwerge mal wieder viel zu tun haben, dann macht sich das geschmorte Erdgemüse fast von selbst. Daher ist es auch zur Bratwurst gern genommen.

1-3 Pastinaken (je nach Größe)

2-4 Möhren (je nach Größe; rote und/oder gelbe sind zu empfehlen)

3 mittlere Zwiebeln

4 mittelgroße Erdäpfel

[1 Paprika (rot/gelb)]

[Zucchini]

[Riedwaldpilze]

2-3 kleine Rote Beete

Gr. Zweig Thymian

Grobes (Stein-)salz

Olivenöl

Nach Geschmack kann das Gemüse variiert werden z.B. noch Pilze oder statt Rote Beete Zucchini etc. Kartoffeln, Zwiebeln und Möhren sollten jedoch immer die Grundlage sein.

Pastinaken und Möhren schälen und in grobe Stifte schneiden. Zwiebeln abziehen und achteln. Kartoffeln und Rote Beete schälen und in Spalten schneiden. Paprika in grobe Stücke schneiden. Alles auf einem Backblech verteilen. Mit Olivenöl besprenkeln, mit Salz bestreuen und den Thymianzweig drauf legen. Mit Backpapier bedecken und 15-25 Min bei ca. 180-200 Grad in den Ofen. Je nach Größe der Stücke.

Warmer Ziegenkäse nach Krams-Art vom Grill:

Auf seinen Besuchen in der Taverne zum Trunkenen Troll lernte Kram beispielsweise den Schafskäse lieben und schätzen. Beeinflusst von seinen Reisen bereitete Gilda ihn nach seinen Vorstellungen zu. Danach verbreitete sich der Käse schnell in ganz Cavern.

Ziegen-/Schafskäse

Zwiebel

Paprika

(Zucchini)

Ölivenöl

Salz

Pfeffer

Kräuter der Provance

Alufolie

Ziegenkäse zerbröseln, Zwiebeln grob schneiden (achteln), Paprika grob würfeln. Nach Belieben Zucchini klein schneiden. Alles portionieren und in Alufolie einschlagen. Vor dem Verschließen mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provance würzen. Etwas Ölivenöl hinzugeben. Pakete verschließen und auf den Grill (in den Ofen).

Nehals Feuerfladen:

Als Drachen und Zwerge noch in Eintracht lebten, bekamen die Zwerge von den Drachen gezeigt, wie man die Glut des Feuers im Essen halten kann. Die Zwerge entdeckten die Chili. Seither ist diese bei deftigen Mahlzeiten immer dabei. Die meisten einfachen Menschen können bis heute mit diesem Feuer nicht immer etwas anfangen.

Teig:

250 g Quark

400g Mahl

10 EL Olivernöl

1 Ei

½ Päckchen Backpulver

½ TL Salz

Backpulver und Mehl vermischen. Den Quark und das Mehl verrühren. Das geht am besten mit der Hand. Dazu das Mehl in kleinen Portionen unterheben, damit es nicht klumpt. Mit der Hand gut durchkneten. Dann Öl, Das Ei und Salz nach und nach hinzugeben. Solange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Das kann etwas dauern. Teig kalt stellen, bis er benötigt wird. Zu mehreren Fladen formen.

Tomatensauce:

1 Dose geschälte Tomaten

½ Tube Tomatenmark

Pfeffer & Salz

2-3 TL Zucker oder Honig

2-3 TL Oregano

Die Tomaten in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken. Mit der Gabel das Tomatenmark, den Pfeffer, das Salz und den Zucker unterrühren. Am Ende Oregano hinzugeben.

Der Belag:

Salamie

Pilze

Zwiebelringe

Chili

Vor dem Backen den Fladen ganz flach drücken und mit Sauce bestreichen. Mit Zwiebelringen, Salamie, Chili, Pilzen belegen und geriebenen Käse darüber.

Drachenbohnen:

Auch die Drachenbohnen sind Nehal zu verdanken. Das Drachenfeuer kann für den ungeübten Feueresser hier leicht zur Qual werden.

Zutaten:

250 g Hack (Rind)
4 Zehen Knoblauch
3 Zwiebeln
je 1 Dose Kidneybohnen und weiße Bohnen
1 Dose Tomaten, geschält
1 Tetrapack Tomatenpüree
1 TL Paprikapulver
1 TL Cayennepfeffer
2 TL Zucker
2 Schoten Chili (ACHTUNG: SCHÄRFE!!!)
Pfeffer & Salz
1 Dose Schwarze Bohnen
3 TL Öl (Raps, Sonnenblume od. Olive)
1 Becher Saure Sahne

Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in Öl andünsten bis sie glasig sind.

Das Hack zu den Zwiebeln in den Topf geben und unter gelegentlichem Rühren anbraten. Die geschälten Tomaten zur Zwiebel-Hackmischung hinzu geben und mit einer Gabel zerdrücken. Kurz köcheln lassen. Mit dem Tomatenpüree ablöschen. Knoblauch abziehen und fein würfeln oder durch die Presse hinzu geben.

Tipp: Knoblauch nicht mit anbraten und erst gegen Ende hinzu geben. Er brennt schnell an, verliert an Geschmack und wird bitter. Chili entkernen - Kerne machen das Ganze sehr scharf! - und fein würfeln.

Achtung: Nicht den Saft der Chili in die Augen reiben!

Gewürze zugeben und mindestens 5 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen, gern mit gemahlenem Chili. Die Saure Sahne löscht etwas das Feuer. Kann weg gelassen werden. Dazu Bauernfladen reichen.

Rübeneintopf:

Der einfache Andori besitzt, anders als bei den Zwergen, in der Regel nur einen Topf. Daher sind Suppen und Eintöpfe nicht weg zu denken und beide Gerichte haben sich bereits in alten Zeiten weit über die Grenzen Andors hinaus vorbereitet gehabt. Es lässt sich nicht mehr sicher sagen, ob die Zwerge oder die einfachen Andori die Erfinder sind, Sicher ist, die Zwerge haben stets die Würste im Topf. Der Legende nach wurden ursprünglich geröstete und gesalzene Eicheln der Zwergeneiche dazu gereicht, was auf einen zwergischen Ursprung hin deutet. Heutzutage werden nach dem Mahl geröstete Maroni gereicht.

Die Zwerge sind seit jeher sehr erdverbunden, daher lieben sie Rüben aller Art. Beliebt sind daher der Eintöpfe. Die Zubereitung erfolgt in nur einem Topf, was die Mitnahme des Essens zur Arbeit in die tiefsten Stollen der die Mienen erleichterte.

Am Besten beide Gerichte nach Zwergenart essen. Dazu den Topf in die Mitte stellen und mit dem Löffel direkt aus dem Topf Löffeln.

Zutaten:

2 (rote) Zwiebeln

500g Steckrüben

je 250g Petersilienwurzel, Möhren und Erdäpfel

1 Stange Lauch

2 EL Butter

1/2l Gemüsebrühe

1/8l Milch

Salz & Pfeffer

4 Mettenden/Kochwürste

Petersilie

Zwiebel in Streifen, Gemüse in 2cm Würfel, Lauch in 1 cm Streifen. Alles im Topf mit Butter anbraten. Mit Brühe und Milch aufgießen, zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min garen. Nach 10 Min Würste auflegen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Würste in Räder schneiden und unterrühren und mit gehackter Petersilie servieren.

Erdapfeltopf:

Zutaten:

1,2 kg mehligke Erdäpfel

1 Bund Suppengrün

1 Zwiebel

100g gewürfelte durchwachsene Speck

1 TL Butterschmalz

1,5l Gemüsebrühe

Salz & Pfeffer

3 Stengel Majoran (oder 1/2 TL getrocknet; Silberzwerg nehmen alternativ Dill)

4-6 Wiener Würste (Silberzwerg nehmen alternativ zum Dill Krabben)

2 Lauchzwiebeln

Kartoffeln schälen und grob in Würfel schneiden, ebenso das Gemüse. Lauchzwiebeln in kleine Ringe schneiden. Butterschmalz erhitzen und Speck anbraten. Speck in einer Schüssel bereit stellen. Gemüse im Fett andünsten und nach 5 min mit Brühe ablöschen, würzen und weiter 20 Min. kochen lassen, dann das Gemüse mit dem Stampfer grob zerdrücken. Speck, Majoran (Dill) zugeben und abschmecken. Mit Würsten (Krabben) und Lauchzwiebelrädern servieren.

Was bei der einfachen Bevölkerung von Andor auf den Tisch kommt.

Riedwaldschmaus:

Die Einfachen Bewohner Andors nutzten um ihre Bäuche zu füllen Alles was sie im Wald eßbares finden konnten, so auch die Pilze.

Große Champignos

Kräuterfrischkäse

Pfeffer & Salz

1 Zwiebel (alternativ Schnittlauch/Frühlingszwiebel)

(Käse)

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und mit Frischkäse vermengen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Nach Belieben mit feinen Paprikawürfeln ergänzen. Stiele der Champignons entfernen, fein hacken und mit unter rühren. Frischkäsemasse in die Pilze füllen. (Kann mit etwas geriebenem Käse bestreut werden. In den Ofen/auf den Grill.

Andorianische Bauernfladen:

Die Bauern Andors wissen mit ihren bescheidenen Mitteln um zu gehen. Bereits als junge Mädchen lernt kann jede junge Anrodri die Herstellung der Bauernfladen. Die armen Bauern essen ihn pur. Wenn vorhanden dazu ein Stück Käse oder ein Stück Schinken. In der Riedburg hat sich allerdings die Zubereitung verfeinert. Von dort aus haben sich in ganz Andor viele Varianten entwickelt. Jede Familie hat quasi ihr eigenes Rezept. Hier eine kleine Auswahl:

Der einfache Bauernfladen:

Teig:

250 g Quark

400g Mehl

10 EL Olivenöl

1 Ei

½ Päckchen Backpulver

½ TL Salz

Backpulver und Mehl vermischen. Den Quark und das Mehl verrühren. Das geht am besten mit der Hand. Dazu das Mehl in kleinen Portionen unterheben, damit es nicht klumpt. Mit der Hand gut durchkneten. Dann Öl, Das Ei und Salz nach und nach hinzugeben. Solange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Das kann etwas dauern. Teig kalt stellen, bis er benötigt wird.

Zu mehreren Fladen formen und abbacken.

Die Riedburgvariete:

Am Hof der Riedburg konnte man sich Zutaten für den Belag leisten. Daher sind hier eigentlich keine Grenzen, bei dem was als Belag auf die Fladen kommt. Traditionell kommt in der Riedburg jedoch folgendes auf den Fladen.

Teig des Bauernfladens herstellen und belegen.

Der Belag:

Speckwürfel (Schinken, dünn geschnitten)

Schmand

Zwiebelringe

Rukola

Pfeffer & Salz

Vor dem Backen die Fladen flach drücken und mit Schmand bestreichen, Zwiebelringe und Speckwürfeln drauf geben. Nach dem Backen mit Rukola bestreuen. Pfeffer und Salzen. Alternativ, den Speck weg lassen und nach dem Backen mit dünn geschnittenen Schinken belegen.

Königlicher Herbsthappen:

König Brandur liebte Kürbis und sein Sohn Prinz Thorald saftige Birnen. Beide lieben Honig und Walnüsse. So entstand der Königliche Herbsthappen.

Teig des Bauernfladens herstellen.

Belag:

Kürbis

Birne

Schmand

Speck

Honig

Walnüsse

Thymian

Käse

Pfeffer & Salz

Vor dem Backen den Fladen flach drücken und mit Schmand bestreichen, Birnenscheiben, dünne Kürbisspalten, Zwiebelringe und Speckwürfeln drauf geben. Sparsam geriebener Käse als Topping. Nach dem Backen etwas Thymian, und Walnüsse hinzu geben und mit Honig beträufeln. Salzen und leicht Pfeffer.

Speckknödel mit Pilzen:

Wenn der Wald es her gibt werden auch von unkundigen Köchen gern die Früchte des Waldes mit altbackenem Brot, welches oft in einfachen andorischen Haushalten vorhanden ist, zu einem schmackhaften Gericht verarbeitet. So werden aus altbackenem Brot Semmelknödel. Falls der Koch sich mit den Früchten des Waldes auch aus kennt, dann übersteht er das Mahl auch ohne Weiteres.

Pilzpfanne:

Pilze (Champignons, Pfifferlinge, Kräutersaiblinge,...)

1 grob gehackte Zwiebel

100 g gewürfelter Speck

50g Butter

Sahne

Kräuter der Provance (alternativ frische Thymian- und Rismarinzweige)

Pfeffer

Salz

Speck auslassen, Zwiebeln glasig werden lassen. Pilze (je nach Größe zerkleinern) in Butter schmoren. Mit Sahne ablöschen, mit Kräutern (Deische Kräuter vorab mit der, Salz und Pfeffer abschmecken und leicht köcheln lassen.

Semmelknödel:

8-10 Alte Brötchen

4 Eier

100g gewürfelter Speck

450ml lauwarme Milch

1 Zwiebel

Pfeffer

Salz

Muskat

1 Bund gehackte Petersilie

25g Butter (Gänseschmalz)

Brot fein zerbröseln, mit lau warmer Milch übergießen, Pfeffer, Salz und Muskat hinzu geben. Mit einem Teller beschweren und 30 min ziehen lassen. Speck auslassen und fein gehackte Zwiebel glasig werden lassen. Butter schmelzen und mit gehackter Petersilie, Speck, Zwiebeln und gequirlten Eiern unter die Brotmasse heben. Erneut mindestens 15 min ziehen lassen. Dann kneten und zu Knödeln formen. In simmendem Wasser rund 10-15 min ziehen lassen.

Roter Bohnenschnüsch:

Zutaten:

250 g Hack
1-2 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel
je 1 Dose Kidneybohnen und weiße Bohnen
1 Dose Tomaten, geschält
1 Paprika
2 Möhren
1 kl. Succhini
1 Frühlingszwiebel
1 Tetrapack Tomatenpüree
ca. ½ gestr. TL Paprikapulver
ca. ½ gestr. TL Chilipulver
Pfeffer & Salz
2 TL Zucker
2 TL Oregano
3 TL Öl
1 Becher Saure Sahne

Möhren und Paprika in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schneiden, zusammen mit den Möhren in Öl Andünsten bis die Zwiebeln glasig sind. Das Hack und die Paprikawürfel zu den Zwiebeln in den Topf geben und unter gelegentlichem Rühren anbraten. Die geschälten Tomaten zur Zwiebel-Hackmischung hinzu geben und mit einer Gabel zerdrücken. Kurz köcheln lassen. Succhini würfeln und mit den Bohnen unterrühren. Kurz aufkochen lassen. Mit dem Tomatenpüree ablöschen. Oregano hinzu geben. Zucker, Chili- und Paprikapulver unterrühren. Knoblauch (gehackt oder Presse) hinzu geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, bei Bedarf nachwürzen, mit etwas Frühlingszwiebel bestreuen einem Klecks saurer Sahne servieren. Dazu Bauernfladen reichen.