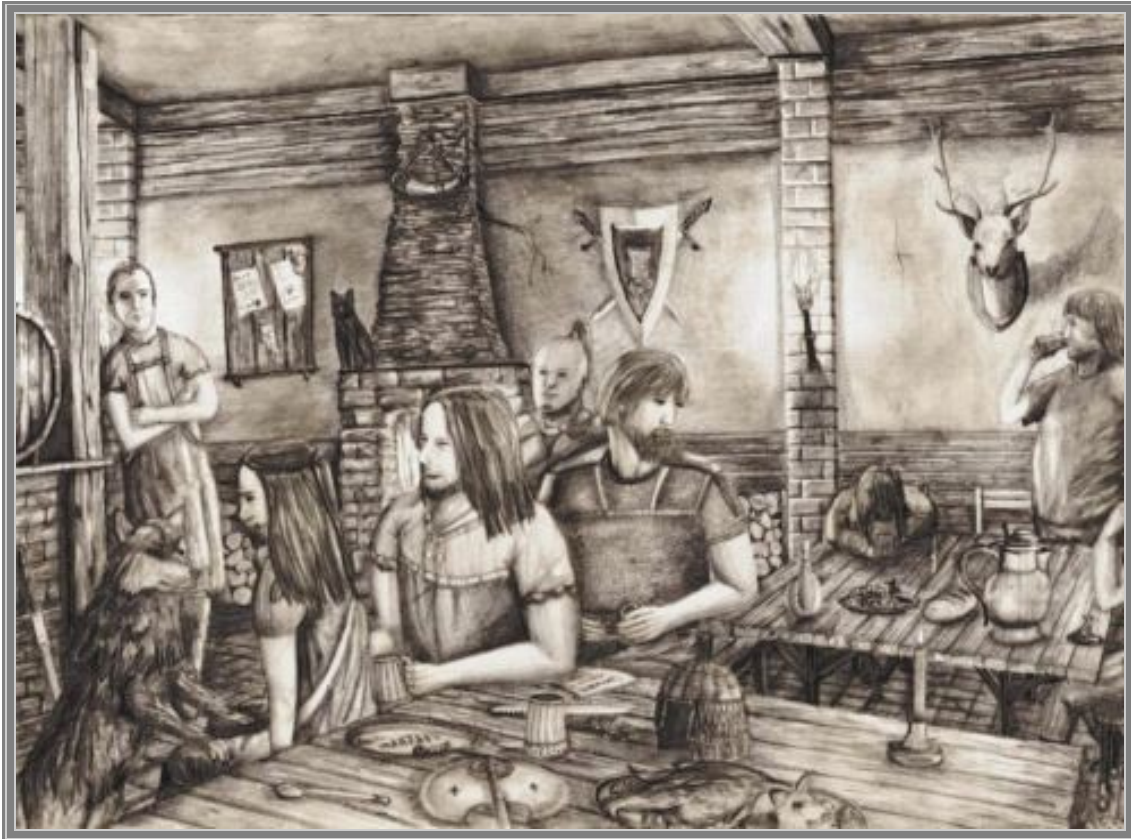


# DAS KOCHBUCH DER ANDORI

## ...EIN TAVERNENPROJEKT†



Vielen Dank an:  
Ken Dorr, welcher die Rezepte für uns stahl!\*

\*bitte überlies das, Gilda!

Dank auch an folgende Tavernenmitglieder, die das Rezeptbuch mit ihren Beiträgen erweitert haben:

Akita, Christa, commander.adama, Dharwyn, Heidi, Irmgart, KeKi, Luis, Thies, Schlafende Katze, Speerkämpfer, Tarkan und Wirano

# DAS INHALTSVERZEICHNIS

## GUTES ESSEN AUS DER TAVERNE

	Seite:
Nusskekse (Nusskekse)	4
Met (Met)	6
Des Spielers Glück (Hawaii Toast)	8
Erdapfel-Eier-Pfanne (Bauernfrühstück)	9
Falscher Braten (Hackbraten)	10
Vogelrolle (Pute im Speckmantel)	11

## REZEPTE DES NORDENS

Werftheimer Fischpfanne (Fischpfanne)	12
Zerhackter Fisch (Lachstatar)	14
Fisch auf Neidharts Bändern (Lachs auf Spinatnudeln)	15
Geröstete Forelle (geröstete Forelle)	16
Tarenkugeln (Blinis)	17

## WAS GIBT'S DENN BEI DEN ZWERGEN?

Kreatoks Versuchung (Datteln/Pflaumen im Speckmantel)	18
Gefüllte Ofenäpfel (Bratapfel)	19
Herr Käthes Kohl (Birnen-Grünkohl)	20
Erdapfelauflauf (Kartoffelgratin)	21
Jaris Erdapfel-Fisch-Auflauf (Kartoffelgratin mit Lachs)	22
Zwergen-Schnüsch mit Schinken (Schnüsch)	23
Zwergenbrötchen (Stockbrot)	24
Die Süßen Zwergenbrötchen (mit Marmelade)	25
Die Deftigen Zwergenbrötchen (mit Tomate und Kräutern)	26
Die Drachenfruchtbrötchen (mit Salami und Chili)	27
Geschmortes Erdgemüse nach Zwergenart (Schmorgemüse)	28
Warmer Ziegenkäse nach Krams-Art vom Grill (Feta im Gemüsebett)	29
Kreatoks Feuerfladen (Chili-Zwiebel-Pizza)	30
Drachenbohnen (Chili)	31
Rübeneintopf (Steckrübeneintopf)	33
Erdapfeltopf (Kartoffelsuppe)	34

## SOGAR REKA KANN KOCHEN!

Dipp für Gemüse	35
Trank der Hexe 1	36
Trank der Hexe 2	37

## HELDENGERICHTE

Earas magische Feuerbananen (Chilibananen)	39
Thorns einfache Joghurtbananen (Zitronenjoghurtbananen)	40
Vegetarischer Jagdtopf (Gemüseintopf)	41
Chadas Waldläuferbrot	
Deftiger Waldläufer (Bierbrot)	43
Süßer Waldläufer (Honigbrot)	44
Waldfruchtpfanne (Pilzpfanne)	45

## DIE KUCHE DER EINFACHEN ANDORI

Riedwaldschmaus (gefüllte Champignons)	47
Waldfrüchte mit Speckknödel (Pilze mit Speckknödeln)	48
Andorische Bauernfladen (Pizza)	
Der Einfache Bauernfladen (Pizzateig)	49
Die Riedburg Variante (Flammkuchen-Pizza)	50
Königlicher Herbsthappen (Birnen-Kürbis-Pizza)	51
Roter Bohnenschnüsch (Vegetarisches-Chili)	52

## SUSSES FÜR HINTENDREIN

Andorianische Knusper (Kekse)	
Süße Knusper (Mürbeteigkekse)	53
Nachtknusper (Schokokekse)	54
Wasserfrucht Knusper (Kokoskekse)	54
Nussknusper (Nusskekse)	55
Die Betrunkenen Knusper (Kekse mit Rum-Rosinen)	55
Rekas Mondmahl (Crepes)	56
Das Sonnenbrot der Bewahrer (Franzbrötchen)	57

## AUS DEN KESSELN DER KREATUREN

Dracheneier (Hartgekochte Eier)	59
Finger (Würstchen)	60
Höhlenschleim (Götterspeise)	61
Erdapfelsplitter (Kartoffelspalten)	62
Fleischkugeln (Frikadellen)	63
Fleisch (Grillfleisch)	64

# GUTES ESSEN AUS DER TAVERNE

## NUSSEKEXE

### Zutaten:

250 g Butter/Margarine

250 g Zucker

1 Pa ckchen Vanille Zucker

375 g Mehl

125 g geriebene Haselnu sse (Wahlweise Mandeln oder Walnüsse)

### Zubereitung:

Fett mit Zucker, Vanillezucker und Ei schaumig ru hren, nach und nach Mehl dazugeben und untru hren, zuletzt die Nu sse hinein mischen. Den Teig 2-3 Stunden ruhen lassen, dann formen, am besten als Spritzgeba ck, kann aber auch ausgestochen werden, auf ein bemehltes Blech legen u ber Nacht (min. 3h im Kùhlschrank) ruhen lassen und je Blech 15-20 Min bei 175-200° C backen.

Wer nicht so lange warten möchte, kann das Blech auch gleich in den Ofen schieben.

Hinweis: Fu r das Spritzen mit dem Spritzbeutel ist der Teig zu fest. Dann mit Fett den Teig geschmeidiger machen und gut durchkneten, damit er sich erwärmt.

Anstelle dessen kann man jedoch den Teig in eine Presse geben und dabei eine spezielle Spritzgeba ck-Spritze verwenden. Wer keine Presse zur Hand hat, einfach eine Teigrolle formen und Taler mit dem Messer schneiden.

Wer mag kann nach dem Backen die Kekse mit Zuckerguss (Puderzucker und etwas Zitronensaft oder Wasser verrùhren.) bepinseln und Nüsse damit aufkleben.

### ZUR ENTSTEHUNG:

ES REGNETE. CHADA ZOG IHREN UMHANG ENGER UND STAPFTE DEN PFAD ENTLANG. SIE WAR ZUSAMMEN MIT EARA ZU ALTEN WEHRTURM AUFGEBOCHEN WO EIN WILDER SKRAL GEWÜTET HATTE. EARA WAR NACHDEM SIE IHN BESIEGT HATTEN WEITER ZUM BAUM DER LIEDER GEREIST WO SIE MELKART EINE ALTE LEGENDE AUS HADRIA DIKTIEREN WOLLTE. CHADA WAR INDES ZURÜCK ZUR TAVERNE ZUM TRUNKENEN TROLL UNTERWEGS UND WIE DAS LEBEN SO WAR HATTE ES ANGEFANGEN ZU SCHÜTTEN WIE AUS KÜBELN. SIE WISCHTE SICH DEN REGEN AUS DEN AUGEN UND BLICKTE DEN PFAD ENTLANG. EIN WARMER LICHTSCHEIN LIESS SICH ERÄHNEN. ENDLICH, DIE TAVERNE! DER GEDANKE AN DIE WARMER STUBE LIESS SIE IHRE SCHRITTE BESCHLEUNIGEN. BALD HATTE SIE DIE SCHWERE HOLZTÜR ERREICHT UND KLOPFTE. ES DAUERTE EINE WEILE, DOCH DANN HÖRTE SIE WIE EIN RIEGEL ZURÜCKGESCHOBEN WURDE UND DAS FREUNDLICHE GESICHT DER WIRTIN GILDA ERSCHIEN IM TÜRRAHMEN. „NA, DICH HAT ES JA MAL ERWISCHT.“ STELLTE GILDA SCHMUNZELND FEST. „KOMM HEREIN“ SAGTE SIE UND ZOG DIE TÜR GANZ AUF. „DU KOMMST GERADE RECHT. ICH HABE AUF DEM SPEICHER EIN ALTES REZEPT FÜR NUSSKEKSE GEFUNDEN UND HABE ES GLEICH EINMAL AUSPROBIERT“. CHADA TRAT EIN UND WOHLIGE WÄRME UMFING SIE. WÄHREND GILDA IN DER KÜCHE HERUMFUHRWERKTE HÄNGTE SIE IHREN UMHANG ÜBER DEN KAMIN UND ZOG SICH EINEN STUHL HERAN. DANN KAM DIE WIRTIN WIEDER ZURÜCK, IN DER HAND EIN TABLETT MIT ZWEI TASSEN DAMPFENDEN TEES UND EINEM TELLER MIT HELLBRAUNEN KEKSEN. „ICH WÜSSTE NICHT WAS ICH OHNE DICH TUN WÜRD, GILDA.“ SAGTE CHADA DANKEND, ALS SIE DIE TASSE ANNAHM. „WAHRSCHEINLICH WÜRDST DU UNTER EINEM BAUM SITZEN UND DAS WETTER VERFLUCHEN.“ SAGTE GILDA LACHEND. CHADA MUSSTE AUCH LACHEN. „DOCH JETZT NIMM DIR EINEN KEKS UND FANG AN ZU ERZÄHLEN. VIELLEICHT IST ES JA STOFF FÜR EINE BALLADE.“ CHADA GRIFF ZU UND BEGANN ZU ERZÄHLEN...

# REZEPT FÜR CA. 20L MET

## Zutaten:

7kg Honig  
12l Wasser  
2l Apfelsaft (naturtrüb)  
1 x Portweinhefe  
0,4g Hefenährsalz  
40g Zucker  
1g / 10l Kaliumpyrosulfat  
1EL Weizenvollkornmehl



## Zubereitung:

Zuerst sollte man einen sogenannten Gärstarter machen. Dazu werden 400ml Apfelsaft, 0,4g Hefenährsalz, 40g Zucker und die Flusssäurehefe in eine 1,5l PET Flasche gefüllt und gut durchgemischt. Anschließend die Flasche mit einem Gärspund oder Watte verschließen. Nach 24 Stunden bei Raumtemperatur sollte der Gärstarter blubbern. Man kann das ganze auch ohne Gärstarter versuchen, doch wenn die Gärung eintritt, muss man nicht den ganzen "MET" wegschütten.

## Nun zum eigentlichen Brauvorgang:

Wasser und Honig getrennt auf 45°C erwärmen. Wenn beides auf Temperatur gebracht wurde, den Honig langsam ins Wasser mischen. Der Honig muss sich vollständig auflösen. Anschließend 1 EL Vollkornmehl begeben. Die Flüssigkeit komplett abkühlen lassen und den restlichen Apfelsaft hinzufügen. Das ganze in einen Naßballon füllen und dabei etwas schwenken.

Jetzt den fertigen Gärstarter dazugeben und den Naßballon mit einem Gärspund verschließen.

Den gefüllten Naßballon an einen warmen Ort aufbewahren (ca. 16°C) damit der Gärprozess gut in Gang kommt.

Wenn am Gärspund keine Blasen mehr aufsteigen ist es Zeit den MET von der Hefe zu trennen. (Nach ca. 4 - 6 Monaten ist der Gärprozess abgeschlossen.) Nicht zu lange warten, denn wenn die Hefe anfängt sich zu zersetzen wirkt sich dies auf den Geschmack aus.

Den MET und die Hefe trennt man am besten mit einem Weinheber.

Der gekla rte MET wird nun geschwefelt. Auf 10l MET gibt man 1g Kaliumpyrosulfat (dient zur Haltbarkeit) und la sst das ganze nochmal ca. 2-3 Wochen stehen. Schwefelst du nicht, dann solltest du unverzüglich ein Gelage veranstalten. Er hält dann gekühlt nur wenige Tage. Achtung, es kann sich dann unbemerkt Schimmel bilden!

Nach dem Schwefeln sollten sich die restlichen Tru bstoffe am Boden abgesetzt haben und der MET ist bereit in Flaschen abgefü llt zu werden. Die Flaschen bis 1cm unter den Verschluss fü llen da sonst sein kann das der MET weiter ga ren kann und dies zur Explosion der Flasche fü hren kann.

#### ZUR ENTSTEHUNG:

EIN ALTES ZWERGENSPRICHWORT LAUTET:

**„WASSER IST WICHTIG! WEIN IST GUT! MET IST BESSER!“**

MET IST, HALTBARER UND NAHRHAFTER ALS WASSER, AUS KEINEM HAUSHALT WEG ZU DENKEN UND SCHON GAR NICHT AUS DEM TRUNKENEN TROLL.

ES IST NOCH KEIN BRAUER IST VOM HIMMEL GEFALLEN. DAS BRAUEN IST EINE HOHE KUNST. DAHER IST ES GUT DENKBAR, DASS DER ERSTE ANSATZ GESCHMACKLICH NICHT DEM ENTSPRICHT WIE ES SICH VORSTELLST WURDE. DAVON LÄSST SICH DER BRAUER JEDOCH ABSCHRECKEN. EIN GUTER MET BRAUCHT EBEN SEINE ZEIT.

# DES SPIELERS GLÜCK

## Zutaten:

Toast

Gekochter Schinken

Annanasringe

Scheiblettenkäse



## Zubereitung:

Auf das Toas, eine Scheibe Gekochten Schinken legen, dann eine Annanasscheibe, Käse drauf und ab in den Ofen.

## ZUR ENTSTEHUNG:

EIN SEHR HOHER UND EDLER HERR AUS DER BURG, DESSEN NAME HIER AUS GRÜNDENDER GEHEIMHALTUNG NICHT GENANNT WERDEN DARF, KAM OFT UND GERN IN DIE TAVERNE ZUM TRUNKENEN TROLL, UM GELAGE ZU VERANSTALTEN UND DEM GLÜCKSPIEL ZU FRÖHNEN. NACH EINER LANGEN DURCHZECHTEN UND DURCHSPIELTEN NACHT, ALS DER FOLGENDEN TAG SICH BEREITS WIEDER DEM ENDE NEIGTE, VERLANGTE ER NACH ETWAS ZU ESSEN. JEDOCH SOLLE ES ETWAS SEIN, WAS DAS SPIEL NICHT STÖRE. ES SOLLE SÄTTIGEN, SCHNELL UND EINFACH ZU ESSEN SEIN, NICHT AN DEN FINGERN KLEBEN, KEINEN PLATZ BEANSPRUCHEN UND SCHMECKEN.

WIE SOLLTE DAS GEHEN? WAS SOLLTE DAS FÜR EIN GERICHT SEIN?

DA VIEL DEM KÜCHENJUNGEN ETWAS EIN. AM VORABEND WAREN DOCH KÜHNE SEEFÄHRER AUS WERFTHEIM EINGEKEHRT. SIE HATTEN VON IHRER LETZTEN REISE IN DIE LÄNDER WEIT IM SÜDWESTEN, DOCH DIESE GELBEN, SÜSSEN RINGE MIT NACH ANDOR GEBRACHT UND DAMIT IHRE ZECHEN BEZAHLT. „BROT HABEN WIR DA UND DER REST FINDET SICH“, MEINTE DIE KÖCHIN. SO ENTSTAND IN DER KÜCHE DER TAVERNE „DES SPIELERS GLÜCK“.

ES ENTSPRACH DEN ANFORDERUNGEN. ES IST EIN GERICHT, WELCHES EINFACH ANGERICHTET WERDEN KANN, SCHNELL ZUBEREITET IST, MIT DEN HÄNDEN ZU ESSEN IST, NICHT AN DEN SELBIGEN KLEBT, KAUM PLATZ AUF DEM TISCH BENÖTIGT UND AUCH KALT NOCH MUNDET. DA ES SICH IDEAL ZUM GLÜCKSSPIEL EIGNET, WURDE ES „DES SPIELERS GLÜCK“ GENANNT.



# ERDAPFEL-EIER-PFANNE

## Zutaten:

Kartoffeln (vom Vortag)

Speck

Zwiebel

Eier

Butter/Schmalz

Milch

Pfeffer

Petersilie/Schnittlauch (nur Farbe für's Auge)

Pilze (wer mag)

Gewürzgurke

## Zubereitung:

Kalte, gekochte Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln (,Pilze) und Speck würfeln, in der Pfanne auslassen. Bei Seite stellen. Kartoffelscheiben mit Butter kross braten. Nicht zu viel Hitze und zu viel rühren, das braucht Zeit.

Eier mit einem Schuss Milch (und Kräutern) verquirlen. Speck und Zwiebeln zu den Kartoffeln geben, mit Ei übergießen, stocken lassen. Pfanne auf den Tisch stellen, mit Kräutern bestreuen und dazu Gewürzgurke reichen.

## ZUR ENTSTEHUNG:

DAS GEMEINE VOLK VON ANDOR LIEBT EINFACHE UND DEFTIGE SPEISEN. DAHER DÜRFEN ERDÄPFEL, EIER, ZWIEBELN UND SPECK IN GILDAS KÜCHE NICHT FEHLEN. WARUM NICHT ALLES IN EINEM GERICHT VERARBEITEN? GESAGT, GETAN! GILDAS ERDAPFEL-EI-PFANNE IST SOGAR IN DER RIEDBURG HOCH GESCHÄTZT. DER GEMEINE BAUR IN ANDOR ISST DIESES GERICHT HÄUFIG ZU FRÜHSTÜCK.

# FALSCHER BRATEN

## Zutaten:

8 Scheiben Frühstücksspeck  
500g Hack (gemischt)  
1 Zwiebeln  
100 Gramm Käse  
1/2 Teelöffel Barbecue-Sauce  
(Japanelos)

## Gewürzmischung:

1 EL Salz  
1/2 EL Pfeffer  
1/2 EL Zwiebelgranulat  
1/2 EL Knoblauchgranulat

## Zubereitung:

Netz aus Frühstücksspeck auslegen (jeweils eine Speckstreifenbreite frei lassen). Gewürze (Salz, Zwiebelgranulat, Knoblauchgranulat) zusammen mischen, die Hackfleischmasse anschließend mit der Gewürzmischung verkneten. Hack auf das Specknetz geben. Die Zwiebel in Ringe schneiden, auf das Hack geben, fest andrücken. Oben auf Hack und Zwiebeln noch geriebenen Käse (Emmentaler, Gouda,...), optional können auch noch Jalapenos und Pfeffer dazugegeben werden. Das Ganze zur Rolle formen. Zum Grillen auf eine Aluschale legen, ca. 35 Minuten bei indirekter Hitze in Ofen geben.

## ZUR ENTSTEHUNG:

DA DIE GUTEN BRATENSTÜCKE MEIST AN DEN HOF ODER AUF DEM MARKT VERKAUFT WERDEN, BLEIBT DEM EINFACHEN ANDORI, WENN ER SICH ÜBERHAUPT FLEISCH LEISTEN KANN, OFT NUR GEHACKTES AUS DEN FLEISCHRESTEN. JEDOCH ENTSTEHEN AUCH HIERAUS DEFTIGE UND SCHMACKHAFTE GRICHTE IN DEN OFENFEUERN. JEDER HAUSHALT HAT SEIN EIGENES REZEPT FÜR FALSCHEN BRATEN. IN DER TAVERNE ZUM TRUNKENEN TROLL IST GILDAS FALSCHER BRATEN SEHR BELIEBT, NICHT NUR WEIL SIE FÜGT SPECK UND KÄSE HINZUFÜGT, SONDERN, DA ER AUCH FÜR DEN KLEINEN GELDBEUTEL ERSCHWINGLICH IST.

# VOGELROLLE

## Zutaten:

400g Puten-/Hähnchenfleisch

200g Speck

200g Gouda/Emmentaler

Pfeffer & Salz

80g Zucchini 3 Tomaten

Petersilie (zur Garnitur)

## Zubereitung:

Speckscheiben leicht überlappend auslegen (besser ein Netz flechten), dann dünne Zucchinischeiben und Käse darauf, Pfeffern, Fleisch auflegen und darin einrollen.

Tomaten oben aufschneiden, Mit Käse belegen und beides in den Ofen. Im Backofen bei 200 Grad Umluft und Oberhitze auf oberer Schiene garen, ggf. ab und an wenden, damit der Speck nicht verbrennt. Nach dem Grillen in Scheiben schneiden und Mit Tomaten servieren.

## ZUR ENTSTEHUNG:

OFT ZÄHLEN DIE GÄSTE IHRE ZEICHE IN NATURALIEN. SO KOMMT ES, DASS SICH MEIST ALLERLEI AM GEMÜSE IN DER SPEISEKAMMER FINDET UND HINTEN IM HOF DER TAVERNEN EINIGES AN VÖGELN ANGESAMMELT HAT. DIESE LEGEN NICHT NUR EIER, SONDERN LANDEN AUCH IM OFEN.

# REZEPTE DES NORDENS

## WERFHEIMER FISCHPFANNE

### Zutaten:

400g Fisch filet (versch. Seefischarten ohne Haut)

1 Zwiebel

1 Zucchini

1 rote Paprika

1 Pastinake

1 Karotte

1 Petersilienwurzel

200g Zuckerschoten

150ml Gemüsebrühe

50g getrocknete in Öl eingelegte Tomaten

100ml Kokosmilch

Salz & Pfeffer

Currypulver Ingwer oder Tabasco

Reis (wer mag als Beilage)

### Zubereitung:

Fisch filet in gleich große Würfel schneiden. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, die in Öl eingelegten getrockneten Tomaten ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zucchini und Paprika in etwa gleich große Stücke schneiden, Karotte, Pastinake und Petersilienwurzel schälen und in Scheiben schneiden, die Zuckerschoten waschen und halbieren. Etwas Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und das gewürfelte Fischfilet kurz anbraten, dann die Zwiebelwürfel zugeben und glasig schwitzen, jetzt das klein geschnittene Gemüse in die Pfanne geben und alles durchrühren, mit der Gemüsebrühe und der Kokosmilch ablöschen und die klein gewürfelten Tomaten zugeben, kurz aufkochen lassen und dann ca. 10 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Currypulver abschmecken. Wer mag kann kurz vor dem Servieren noch in kleine Würfel geschnittenen Ingwer (nicht länger mitkochen lassen, sonst wird das Ganze ziemlich scharf und verliert den frischen Ingwergeschmack) bzw. Tabascoße zugeben. Als Beilage empfiehlt sich Reis (nach Packungsangabe zubereitet) oder auch ein schönes Fladenbrot.

### ZUR ENTSTEHUNG:

BEI DER STÜRMISCHEN SEEFAHRT AN BORD DER ALDEBERAN VOM WACHSAMEN WALD NACH WERFTHEIM AUF DER SUCHE NACH MERRIK DEM KARTOGRAPHEN WURDE DIE SEETAUGLICHKEIT VON CHADA, THORN UND EARA AUF EINE HARTE PROBE GESTELLT. CHADA UND THORN VERBRACHTEN EINIGE ZEIT DAMIT DIE FISCHER IM HADRISCHEN MEER ZU FÜTTERN. ABER STINNERS SEEFÄHRERKÜNSTE WAREN HERVORRÄGEND, SO DASS ER DIE ALDEBARAN SICHER IN DEN HAFEN VON



WERFTHEIM SEGELN KONNTE. SCHLIESSLICH BERUHGTE SICH DIE MÄGEN UNSERER HELDEN AUCH, EIN LANGER SPAZIERGANG DURCH WERTHEIM UND DIE FRISCHE SEELUFT TATEN IHR ÜBRIGES, WÄHREND DIE ALDEBARAN IN DER WERFT AUSGEBAUT WURDE.

IRGENDWANN KNURRTEN DIE MÄGEN VON CHADA, THORN UND EARA BEI STINNERS FÜHRUNG DURCH WERTHEIM SO LAUT UND VERNEHMLICH, DASS DIESER DIE DREI HELDEN BALD IN DIE NAHEGELEGENE TAVERNE FÜHRTE, WO SIE EINE DER WERTHEIMER SPEZIALITÄTEN VERSPEISEN KONNTEN.

# ZERHACKTER FISCH

## Zutaten:

100 g gebeizter Lachs

2 EL Crème fraîche

1 EL Senf

1 EL Kerbel (Alternativ: Kräuter nach belieben, z.B: Dill,...)

1 EL Schnittlauch

Salz & Pfeffer

Zitrone (kann)

## Zubereitung:

Lachs würfeln und mit Crème fraîche, Senf und den Kräuter vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Wer möchte, gibt etwas abgeriebene Schale einer Zitrone bzw. etwas Zitronen-/Limettensaft hinzu.

## ZUR ENTSTEHUNG:

DIE MENSCHEN AN DER KÜSTE ANDORS LEBTEN VOM FISCHFANG. VIELE VON IHNEN STAMMTEN VON DEN INSELN IM NORDEN AB. DIE FISCHER DORT WAREN VON JE HER BITTER ARM. ES FEHLTE AUF DEN INSELN OFT GAR AN BRENNHOLZ FÜR DEN HERD. EINZIG IHRE NETZTE UND BOOTE SORGTEN FÜR IHR KARGES ÜBERLEBEN. SO WAR ES NICHT VERWUNDERLICH, DASS IN DEN FISCHERHÜTTEN NACH ÜBERLIEFERTER SITTE FISCH AUCH ROH ZUBEREITET WURDE, WENN DIE HERDFEUER ERLOSCHEN WAREN. MIT DEN MÖGLICHKEITEN, WELCHE DAS FESTLAND BOT, WURDE DER GEHACKTE FISCH IM LAUFE DER ZEIT VERFEINERT.

ES SOLL SOGAR IM FERNEN OSTEN, SO ERZÄHLT MERRIK DER KARTOGRAPH, EIN LAND GEBEN, IN DEM DIE BEWOHNER MIT VORLIEBE ROHEN FISCH ESSEN.



# FISCH AUF NEIDHARDS BÄNDERN

## Zutaten:

(Spinat-)Bandnudeln

Dill

Zitronen Sahne

Lachsfilet (Alternativ andere Sorten)

Olivenöl

Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Nudeln in gesalztem Wasser kochen. Lachs (auftauen) in Stücke schneiden, in der Pfanne mit Öl anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. In die Pfanne Sahne, Pfeffer, Salz und Dill geben. Kurz aufkochen, Lachs hinzu geben. Von der Flamme nehmen und Zitrone zufügen. Pfanneninhalt über die Nudeln geben.

## ZUR ENTSTEHUNG:

RUND 700 JAHRE SOLL ES HER SEIN, SO ERZÄHLEN DIE LEGENDEN, DASS NEIDHARD DER WANDERER DIE ESSBAREN BÄNDER AUS ANIHÇ EINER FERNEN FESTE IM OSTEN HINTER DEM GRAUEN GEBIRGE IN DAS LAND, WELCHES WIR HEUTE ANDOR NENNEN BRACHTE.

NEIDHADS BÄNDER WERDEN AUS DEM MEHL DER BERGEICHELN HERGESTELLT UND ZUM VERZEHR IN KALTEM WASSER EINGEWEICHT. SIE SIND HALTBAR, LEICHT UND NAHRHAFT. DA WASSER IM GEBIRGE IMMER ZUR HAND IST, SIND SIE DAHER EIN IDEALER PROVANT FÜR REISENDE IM GEBIRGE. DIE EINFACHEN ANDORI VERARBEITEN STATT DER BERGEICHELN GETREIDE ZU MEHL.

DA DIE ANDORI WARMES ESSEN BEVORZUGEN, WERDEN NEIDHARDS BÄNDER HEUTZUTAGE GEKOCHT UND MIT VIELEN SCHMACKHAFTEN ZUTATEN BEREITET.

# GERÖSTETE FORELLE

## Zutaten:

pro Person 1 ausgenommene Forelle	Knoblauch
1 Zitrone	Olivenöl
(glatte) Petersilie	(Zwiebeln)
Salz & Pfeffer	(Pilze)

## Zubereitung:

Die Forellen von innen und außen abwaschen, trocken tupfen und zur Seite stellen. Zwei Stücke Alufolie mit ein wenig Öl einpinseln und die Fische darauf legen. Die Fische von innen salzen und pfeffern. Die Zitrone halbieren. Eine Zitronenhälfte auspressen, die andere in Scheiben schneiden. Den Knoblauch pressen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Die Petersilie hacken und mit geknacktem Knobi die Forellen damit füllen, die Zitronenscheiben halbieren und 2 bis 3 je nach Größe in jede Forelle legen.

Wer mag kann vorher ein Bett aus Pilzen, Knobi (nicht zu viel, da schon im Fisch enthalten) und Zwiebelringen auf der Alufolie anrichten.

Danach die Fische von beiden Seiten mit dem Dressing bestreichen. Eher locker in die Alufolie wickeln und von jeder Seite, je nach Größe der Forelle, 15 bis 20 Minuten lang grillen oder in den Ofen/auf den Grill. Wer ohne Folie grillt, sollte mit der Marinade aufpassen, da diese sonst bitter werden kann

## ZUR ENTSTEHUNG:

ES IST EIN UNGEWÖHNLICH HEISSER SOMMERTAG. DIE HELDEN GENIEßEN DAHER EIN ERFRISCHENDES BAD IN DER NÄHE DER BOGENBRÜCKE. WÄHREND EARA, CHADA UND KRAM SICH ZUM TROCKNEN AM UFER SETZEN, BEGINNT THORN FORELLEN ZU FANGEN. SCHNELL SIND EINIGE DER SCHMACKHAFTEN FISCHE AUS DEM WASSER GEZOGEN.

KRAM BEGINNT ZU PROTESTIEREN. ER SEI SCHLIEßLICH EIN ZWERG VON EHRE UND ESSE NICHTS AUS DEM WASSER. ALS DIE FISCHE FERTIG GERÖSTET SIND UND IHREN KÖSTLICH DUFT VERSTRÖMEN, BEGINNT KRAM WIEDERWILLIG UND UNTER PROTEST ZU ESSEN. GANZ OFFENSICHTLICH SCHMECKT ES IHM, DENN ER BEISST GENÜßLICH UND LAUT SCHMATZEND IN EINEN ZWEITEN. SELBSTVERSTÄNDLICH SCHMECKEN FISCHE NICHT, ER HÄTTE NUR HUNGER....



# DIE TARENKUGELN

## Zutaten:

200g Mehl  
15g Hefe  
100ml Milch  
1 TL Zucker  
50g Margarine/Butter  
2 Eier  
Salz & Pfeffer  
1 Zwiebel-Hackmischung  
Die Füllung nach Belieben mit Hack, Pilzen,  
(Sauer-)Kraut etc. variieren



## Zubereitung:

Für die Tarenkugeln 100g Mehl in eine Schüssel geben. Milch lauwarm erhitzen, die Hefe darin auflösen und zum Mehl geben. Den Zucker zufügen und alles zu einem weichen Vorteig vermengen. Ca. 20 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Fett auf niedriger Stufe schmelzen. Leicht abkühlen lassen und zum Vorteig gießen. Das restliche Mehl, Ei und Salz zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf evtl. noch etwas Mehl hinzufügen. Nun Teig ca. 1 Stunde abgedeckt gehen lassen. Die Zwiebel und durchwachsenen Speck in Würfel schneiden. Mit zerlassener Butter ausbraten, mit Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Kleine Teigkugeln oder Teigtaschen (Teig ca. 1/2 cm dick) mit dem Zwiebels-Speck füllen. Ei mit wenig Wasser verquirlen und die Tarenbälle damit einpinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten goldbraun backen.

## ZUR ENTSTEHUNG:

DIE TAVERNE ZUM TRUNKENEN TROLL HAT IM LAUFE DER JAHRE SCHON MANCH REISENDE AUS FERNEN REGIONEN BEHERBERGT. SO AUCH EINIGE TAREN AUS DEM HOHEN NORDEN. DIE TAREN SIND EIN STOLZES VOLK VON HOCH GEWACHSENER GESTALT. SO KULTIVIERT UND FEINGEISTIG SIE AUCH SIND, - HÜTE DICH DAVOR IHNEN DAS GEGENTEIL SPÜREN ZU LASSEN, WENN DIR DEIN LEBEN LIEB IST! - IHRE TAFELN SIND UNS MENSCHEN UNGEWOHNT. SIE KOMMEN OHNE DIE ESSFORKEN UND LÖFFEL AUS. ALLENFALLS EIN MESSER ODER DOLCH WIRD AUS DEM GÜRTEL GEZOGEN, UM FLEISCH GROB VON DEN KNOCHEN HERUNTER ZU SCHNEIDEN. DIE SUPPE WIRD DIREKT AUS DER SCHALE GETRUNKEN. EINFACH IN DER ZUBEREITUNG UND BELIEBT BEI DEN GÄSTEN SIND DIE TARENKUGELN SEITHER. DA SIE AUCH KALT MUNDEN ERFREUEN SICH DIE GEFÜLLTEN TEIGTASCHEN, DANK GILDA, MITTLERWEILE IN VIELEN FORMEN NICHT NUR IN HADRIA GROSSER BELIEBTHEIT.

# WAS GIBT'S DENN BEI DEN ZWERGEN?

## KREATOKS VERSUCHUNG



Zutaten:  
Pflaumen

Datteln

Schinkenspeck/Fru hstu cksspeck

Zubereitung:

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

### ZUR ENTSTEHUNG:

AN DEN FEUERN UND AM BAUM DER LIEDER WURDEN DIE GESCHICHTEN DER MÄCHTIGEN VIER SCHILDE BEWAHRT, WELCHE VOR URZEITEN VON DEM ÄUSSERST GESCHICKTEN SCHILDZWERG KREATOK UND DEM JUNGEN DRACHEN NEHAL GESCHMIEDET WURDEN. ES WAR NEHALS DRACHENFEUER UND KREATOKS KUNSTFERTIGKEIT, DIE SOLCHE WUNDER ENTSTEHEN LIESSEN. NATÜRLICH MAG ES IN HEUTIGER ZEIT SELTSAM ANMUTEN, DASS EIN ZWERG UND EIN DRACHE GEMEINSAME SACHE MACHTEN. DOCH BEIDE VÖLKER WAREN IN JENER ZEIT, WENN AUCH NICHT BEFREUNDET, SO DOCH ZUMINDEST IM BUNDE. DIE SCHILDE ERREGTEN VIEL AUFSEHEN. DER STERNENSCHILD, DER BRUDERSCHILD, DER STURMSCHILD UND ZU GUTER LETZT, DER - MANCHE NANNTEN IHN DEN DUNKELSCHILD, WEIL ER DAS WOHL DUNKELSTE KAPITEL DER SCHILDZWERGE ERÖFFNETE. ABER ALS KREATOK UND NEHAL IN SCHUFEN, TAUFTE SIE IHN DEN FEUERSCHILD. NEUGIERIG UND ERWARTUNGSVOLL KAMEN DIE ZWERGE UND AUCH MANCH EIN DRACHE, UM DIE FERTIGSTELLUNG DIESES NEUEN WUNDERWERCKS ZU BEGUTACHTEN.

FÜR DIESEN BESONDEREN AUGENBLICK, IN DEM IN KREATOK BEREITS DIE GIER NACH REICHTÜMERN UND MACHT ERWACHTE, VERLANGTE IHM NACH SÜSSEM UND SALZIGEM ZUGLEICH. SO FANDEN DATTELN UND SPECK ZUEINANDER. NEHAL SELBST SOLL SIE MIT SEINEM FEUER GEGART HABEN. DER DUFT VON GEBRATENEM SPECK UND DEN REIFEN DATTELN VERMISCHTE SICH MIT DEN GERÜCHEN DER SCHMIEDE.

AUF DEM AMBOSS LAG DER SCHILD. ER WAR SCHWARZ, MATTSCHIMMERND WIE SAMT UND MIT WENIGEN ORNAMENTEN AN DEN RÄNDERN. KREATOK STECKTE SICH DIE SÜSS-SALZIGE VERSUCHUNG IN DEN MUND. SEINE AUGEN BLITZEN, SEIN GESICHT VERZOGE SICH ZU EINEM MERKWÜRDIG HÄMISCHEN GRINSEN. DANN LEGTE ER DEN SCHILD AN UND DAS GRÖSSTE ÜNGLÜCK IN DER GESCHICHTE DER ZWERGE NAHM SEINEN LAUF.

# GEFÜLLTE OFENAPFEL

## Zutaten:

Walnüsse

Marzipan

Rosinen

Pistazien (kein muss)

Zimt

Butter

Zucker

## Zubereitung:

Kerngehäuse ausstechen. Mit der Spitze, das Loch von unten verschließen. Den Apfel mit gehackten (Pistazien), Walnüssen, Rosinen, Zimt und Marzipan wechselnd befüllen. Gut andrücken. Zu oberst mit Marzipan verschließen und eine halbe Walnuss 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.

## ZUR ENTSTEHUNG:

ES IST WEITHIN BEKANNT, DASS ZWERGE GERNE NASCHEN. SO KAM ES, DASS SIE ZUTATEN ZUSAMMEN FÜHRTEN, DEREN GENUSS JEWEILS ALLEIN FÜR SICH SCHON EINE WAHRE GAUMENFREUDE IST. GEFÜLLTE OFENÄPFEL SIND BESONDERS AN LANGEN WINTERABENDEN, AM WARMEN HERDFEUER ZU EMPFEHLEN. BEREITS AUS DEM OFEN VERSTRÖMEN SIE MIT IHREM DUFT DIE SÜSSE DER SOMMERWIESEN UND AUF DER ZUNGE VERBREITEN SIE DIE ERINNERUNG NACH DEN HELLEN FARBEN DES SOMMERS UND VERDRÄNGEN FÜR EINE WEILE DIE KÄLTE UND DUNKELHEIT DER LANGEN WINTERNÄCHTE.

# HERR KÄTHE'S KOHL

## Zutaten:

1kg frischen Gru nkohl (oder 1 gr. Dose)  
1l Weißwein/Sekt  
1l Rinderbru he  
4 Tafelbirnen (auch A pfel mo glich)  
50g Schweineschmalz (Butter)  
1 Hand Rosinen  
1/2-1 TL Ingwer gemahlen  
2 TL Salz fu r den Kochsud  
4 Mettenden/Kochwu rste/Rauchenden (Bauchspeck und/oder Kasseler)  
Erdäpfel  
Senf

## Zubereitung:

Den frischen Gru nkohl von den Rippen streifen, waschen, blanchieren auf mundgerechte Streifen schneiden und im gesalzenen Wein-Bru he-Sud aufkochen. Schmalz hinzugeben und Alles ca. 50 min. garen. Wer die Dose wählt; reduzier die Flüssigkeitsmenge Weißwein und Brühe. Nach der halben Kochzeit die gescha lten und klein gewu rfelten Birnen zum Gru nkohl hinzufu gen und mit du nsten. Ebenfalls die Wu rste (Bauchspeck und/oder Kasseler) hineinlegen und erwa rmen. Zuletzt die Rosinen zufu gen und mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken. Dazu Erdäpfel und Senf reichen.

## ZUR ENTSTEHUNG:

HERR KÄTHE IST EIGENTLICH EINE ZWERGIN, DIE VOR ÜBER 500 MENSCHENJAHREN IM GRAUEN GEBIRGE LEBTE. VON IHR IST DER SCHMACKHAFT E BIRNENKOHL MIT METTENDEN/KOCHWURST ÜBERLIEFERT. SIE HATTE STETS NICHT NUR IHREN MANN UND IHRE KINDER ZU VERSORGEN, SONDERN AUCH DIE ZAHLREICHEN FREUNDE, UNTERMITER UND GÄSTE. AUF GRUND IHRER KOCHKÜNSTE LUDEN DIESE SICH DES ÖFTEREN VON SELBST EIN, SO DASS IHRE TAFEL STETS GUT BESETZT UND VON IHR GUT BELADEN WURDE.

KÄTHE WAR DAS EHEWEIB VOM EINST MÄCHTIGEN MARTINUS LUDER, DEM WORTGEWANDTEN. ER WAR EIN GELEHRTER UND BRACHTE SEINEM VOLK VIEL GUTES. BEI SEINEN FEINDEN WAR ER ABER AUCH ALS DER SPALTER BEKANNT. JEDOCH RICHTETE ER MEHR SCHADEN MIT SEINER SCHREIBFEDER ALS MIT SEINER AXT AUF DEM SCHLACHTFELD AN. DIES TATEN ANDERE IN SEINEM NAMEN, WENN AUCH NICHT IMMER IN SEINEM SINNE.

# ERDAPFELAUFLAUF

## Zutaten:

50g Kartoffeln

1 EL Butter

Salz & Pfeffer

1 Tasse Genußbutter

1 Becher Sahne

1 Ei (kann weggelassen werden)

Käse (Gouda, Emmentaler)

## Zubereitung:

Butter schmelzen und in Auflaufform geben. Rohe Kartoffeln in Scheiben hobeln, Scheiben schichten. Auf jede Schicht etwas Pfeffer und Salz, wenig/sparsam Käse. Dann Soße aus Butter und Sahne (gequirltem Ei) darüber geben. Großzügig mit geraspeltem Käse bestreuen und 20-30 Min bei 600 Watt in die Mikrowelle oder entsprechend in den Ofen.

## ZUR ENTSTEHUNG:

ZWERGE SIND DER ERDE SEHR VERBUNDEN, DAHER LIEBEN SIE ERDÄPFEL IN ALLEN ERDENKLICHEN ZUBEREITUNGSFORMEN. BIS HOCH HIN AUF IN DEN NORDEN BEI DEN SILBERZWergen HAT SICH DIESE REZEPT DAHER ERHALTEN.

# JARIS ERDAPFEL-FISCH-AUFLAUF

## Zutaten:

Grundrezept siehe Erdapfelauflauf. Zusätzlich werden benötigt:

Lachs (geräuchert, gebeizt oder frisch)

1 TK Packung Dill oder ein Bund frischen Dill

(Zitrone)

## Zubereitung:

Zubereitung siehe Erdapfelauflauf, nur zwischen die Kartoffelscheiben dünne Lachsstreifen legen und zwischen die Schichten etwas Dill streuen. Den restlichen Dill in die Brühe-Sahne-Sauce einrühren. Abschließend sparsam mit geraspeltem Käse bestreuen, sonst geht der feine Geschmack von Dill und Lachs verloren. Wer mag gibt beim servieren einen Spritzer Zitronen hinzu.



## ZUR ENTSTEHUNG:

ES WAR, ALS HALLWORT SICH AUF DEN WEG NACH NORDEN ZUM HADRISCHEN MEER MACHTE. BEGLEITET WURDE ER DAMALS VON RADAN, EINEM NOCH JUNGEN SCHARFSINNIGEN, ABER BEREITS KAHLKÖPFIGEN ZWERG, SEINER ZEIT BESTE KÄMPFER VON CAVERN, SOWIE GURD, EIN VETTER DES FÜRSTEN UND ZWEI ZWERGEN AUS DEN TIEFMINEN. ÜBER DIE REISE VON HALLWORT, DEM FÜRST DER SCHILDZWERGE, DURCH DAS RIETLAND SELBST IST WENIG BEKANNT. DOCH ALS HALLWORT, RADAN, GURD UND DIE ANDERN ZWERGE DIE KÜSTE ANDORS ERREICHTEN UND EIN SCHIFF FANDEN, DASS SIE NACH NORDEN TRAGEN WÜRD, KOSTETEN SIE ETWAS, DASS SIE NICHT MEHR SO SCHNELL VERGESSEN WÜRDEN.

DAS SCHIFF WAR EINE ALTE HANDELSKOGGE, GEFERTIGT IN WERFTHEIM, DEM GRÖSSTEN WARENUMSCHLAGPLATZ IM NORDEN. IHR KAPITÄN WAR EIN DÜRRER, SEHNIGER MANN NAMENS JARI DORR. SEIN GESICHT WAR SCHMAL UND SEINE AUGEN WAREN VON EINEM KALTEN BLAU. ER SELBST BEWIRTETE SEINE GÄSTE, WIE ES DIE GASTFREUNDSCHAFT VORSCHRIEB. ER BEREITETE EINEN EINFACHEN ERDAPFELAUFLAUF. DOCH WAS ER TAT VERSCHLUG DEN ZWERGEN DIE SPRACHE. ER TAT FISCH IN EINES VON HALLWORT LIEBLINGSGERICHTEN.



ZUR VERWUNDERUNG ALLER ZWERGE SCHMECKTE ES GANZ AUSGEZEICHNET, OBWOHL ES FISCH WAR. SOLLTE MEERESGETIER WOMÖGLICH DOCH SCHMECKEN?

# ZWERGEN-SCHNÜSCH MIT SCHINKEN

## Zutaten:

Katenschinken (etwas dicker 5-6 mm geschnitten)

Erda pfel

Pfeffer Salz & Pfeffer

Muskat

Gemu se der Saison: Mo hren, Erbsen, Zuckerschoten, Brechbohnen, Bohnen oder  
Steckrüben (Alles kann nichts muss!)

Mehl

Milch

Butter

## Zubereitung:

Erda pfel kochen. Fu r die Sauce (Be chamelsauce) die Butter schmelzen mit Mehl und  
Milch verru hren, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Erbsen und  
kleingeschnittene Mo hren mit Salz und etwas Zucker kochen, abgießen und in die Sauce  
geben. Zwergen-Schnu sch auf Teller, dazu Erda pfel mit Butter und dazu Katenschinken.  
Den Schinken nicht mitkochen, er wird sonst zäh und hart.

## ZUR ENTSTEHUNG:

DER SCHNÜSCH IST EIN ALTES REZEPT AUS DEN KESSELN DER SILBERZWERGE HOCH OBEN  
AN DEN NÖRDLICHEN, KÜSTEN, DIE VON DER SEE UMTOST SIND. EINST EIN TYPISCHES  
ARME-LÄUTE-ESSEN, DA ES NICHT VIEL KOSTET UND DIE ZUTATEN LANGE HALTBAR  
SIND. ES IST EINFACH IN DER ZUBEREITUNG UND SCHMECKT AUCH AUFGEWÄRMT  
HERVORRAGEND.

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 AUF DIE TELLER ZAUBERN.

# ZWERGENBRÖTCHEN

## Zutaten für den Grundteig:

1/2 Würfel frische Hefe (alternativ 1 Teelöffel Trockenhefe)  
250 Milliliter Milch lauwarm, nicht heiß  
1 TL Zucker  
500g Mehl  
70 Gramm Zucker (grobe Angabe, je nach Geschmack bis 100g)  
1 mittelgroßes Ei  
70-100g Butter weich

## Zubereitung:

Teig 1-3h 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.

## ZUR ENTSTEHUNG:

MÄLZER DER ZWERG, BEKANNT ALS DER KÜCHENBULLE, SAGT ZWAR IMMER:

**„KOCHEN IST NICHT BACKEN!“**

DOCH SEIEN WIR EHRlich, DIE MEISTEN GERICHTE SIND OHNE BROt NICHT WIRKLICH DENKBAR. BROt IST ÜBERALL IN ANDOR NICHT NUR EIN GRUNDNAHRUNGSMITTEL. ES ERSETZT OFT BEI DER EINFACHEN BEVÖLKERUNG DEN LÖFFEL. DAHER IST DER ANDORIANISCHE BAUERNFLADEN EIN MUSS FÜR JEDEN DER IN DER KÜCHE STEHT UND KOCHT, BZW. BÄCKT.

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.



# DIE SÜSSEN ZWERGENBRÖTCHEN

## Zutaten:

Rosinen

Nuss nach Wahl

(Erdbeer-)Marmelade

Hagelzucker

Ei

## Zubereitung:

Rosinen und/oder grob gehackte Nuss einkneten. Den Teig zu einem Viereck ausziehen. Die Ecken nach innen falten. Nun mit einem gequirtem Ei bestreichen. In die Mitte einen großem Klecks (Erdbeer-)Marmelade. Mit Hagelzucker bestreuen. Ab in den Ofen.

## ZUR ENTSTEHUNG:

AUF DEM MARKT ZU ANDOR, VOR DEN TÖREN DER RIEDEBURG SIND BESONDERS DIE SÜSSEN ZWERGENBRÖTCHEN GEFRAGT. DIES IST WOHL IN ALLEN LÄNDEN SO, DASS ZU FEIERN UND MARKTTAGEN GERN UND VIEL GENASCHT WIRD. ENTSTANDEN SIND SIE, NACH DEM GLANZ SEINE ERDBEEREN, DIE ER AUF DEM MARKT VOR DEN TÖREN ZU CAVERN IN DER SOMMERHITZE FEIL BOT ANFINGEN ZU VERDERBEN. DIE LEICHT MATSCHIGEN FRÜCHTE WARF ER IN EINEN KESSEL UND KOCHTE KURZER HAND EINE MARMELADE DRAUS. DIESE STRICH ER EINFACH AUF DEN REST TEIG UND SCHOB DIE BRÖTCHEN IN DEN OFEN. EINE PRIESTERIN SÜSSE OBEN AUF UND DAS NEUE GEBÄCK VERKAUFTE SICH GANZ VON ALLEIN. SO MACHTE ER, WIE ES SICH FÜR EINEN GUTEN HÄNDLER GEHÖRT, AUS ABFALL GOLD. WEN DU GLÜCK HAST FINDEST DU EINEN SEINER SÖHNE NOCH HEUTE AUF DEN MÄRKTEN VON ANDOR.

# DIE DEFTIGEN ZWERGENBRÖTCHEN

## Zutaten:

Oregano oder Krauter der Provence  
getrocknete Tomaten und/oder Oliven  
grobes Salz

## Zubereitung:

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

## ZUR ENTSTEHUNG:

WER HART ARBEITET, MÖCHTE DEFTIG ESSEN. NUR IST NICHT, ZUM LEIDWESEN DER ZWERGE, IMMER UND ÜBERALL FLEISCH GREIFBAR. ALSO MACHTEN DIE ZWERGE AUS DER NOT EINE TUGEND. ALSO NAHMEN SIE, WAS SIE AN HALTBAREM NOCH IN DEN VORRATSKAMMERN FANDEN. PFLÜCKTEN KRÄUTER VOM WEGESRAND UND IRGENDWANN FANDEN DIE „FLEISCHLOSEN“, WIE DIE ZWERGE DIE DEFTIGEN ZWERGENBRÖTCHEN SELBER NENNEN, QUASI VON SELBST DEN WEG AUF DEN MARKT. DORT TRAFEN SIE DANN AUF TOMATEN, OLIVEN UND DEN HUNGER DER ANDORI, DIE FÜR DIESE BRÖTCHEN FREIWILLIG IHRE GELDBEUTEL ÖFFNETEN. SO ENTSTAND NACH UND NACH, DEM GAUMEN DER MENSCHEN ANGEPAßT, DIE HEUTIGE REZEPTUR.

# DIE DRACHENFRUCHTBRÖTCHEN

## Zutaten:

Zwiebel

Salamie

Chili

(Cayenne-)Pfeffer & Salz

Ka se

## Zubereitung:

Kleine Zwiebelwürfel, Salamiwürfel und Oregano in die kleinen Brötchen einarbeiten. Nach Belieben Chili hinzugeben und/oder (Cayenne-)Pfeffer. Kleine Teigkugeln etwas platt drücken und mit geriebenen Käse bestreuen. Ab in den Ofen.

## ZUR ENTSTEHUNG:

WURST UND KÄSE ZU BROT KENNEN DIE ANDORI SCHON IMMER. SEIT KREATORS ZEITEN JEDOCH KANNTEN DIE ZWERGE DAS FEUER DER DRACHENFRUCHT, DEN CHILI. DIESE HATTE NEHAL SELBST, IM VERTRAUEN DARAUFG, DASS DAS BÜNDNIS ZWISCHEN ZWERGEN UND DRACHEN VON DAUER SEIN, DEM VOLK DER ZWERGE ZUM GESCHENK GAMACHT. SO IST ES NICHT VERWUNDERLICH, DASS BALD DARAUFG SCHON DIE DRACHENFRUCHT IN DEN KESSELN DER ZWERGE LANDETE UND VON DORT AUS, WIE DIE ZWERGE SAGEN, AUS DEN MIENEN DEN WEG ANS TAGESLICHT ZUM GESCHLECHT DER MENSCHEN FAND. DANN WAR DER WEG NICHT MEHR WEIT, BIS EIN FINDIGER ZWERG BEIDES ZUSAMMEN TAT, BROT UND DIE DRACHENFRUCHT, UND AUF DEM MARKT FEIL BOT.

BEREITS DER JUNGE KÖNIG BRANDUR SOLL SICHP, SO WIRD AN DEN FEUERN BERICHTET, IMMER WIEDER VERGNÜGLICH DEN MUND DARAN VERBRANNT HABEN. UM DAS MUNDFEUER ETWAS ZU MILDERN VERSUCHTE ER ES MIT UNMENGEN VON MET. ES BLEIBT OFFEN, OB DAS MUNDFEUER DER DRACHENFRUCHTBRÖTCHEN ODER DIE WIRKUNG DES METS KÖNIG BRANDUR DAS VERGNÜGEN BEREITETEN...

# GESCHMORTES ERDGEMÜSE NACH ZWERGENART\*

## Zutaten:

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

Olivenoil

## Zubereitung:

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.

## ZUR ENTSTEHUNG:

WAS WENN DIE ARBEIT KEINE ZEIT LÄSST, DIE MÄGEN ZU FÜLLEN? ZWERGE SIND ERFINDERISCH AUF ALLEN GEBIETEN UND ERST RECHT WENN ES UMS ESSEN GEHT. WENN DIE ZWERGE MAL WIEDER VIEL ZU TUN HABEN, DANN MUSS EIN ESSEN HER, DASS SICH MEHR ODER WENIGER VON SELBST MACHT. NUR EINER STEHT KURZ AM HERD UND DIE ARBEIT KANN ERLEDIGT WERDEN. DAS GESCHMORTE ERDGEMÜSE IST SO EIN GERICHT. ES BEREITET SICH FAST VON SELBST. WENN ES FERTIG IST, LOCKT DER DUFT SOGAR AN DIE TAFEL, OHNE DASS GERUFEN WERDEN MUSS. DA ES SO EINFACH GEHT IST ES AUCH GERN ZUR BRATWURST GENOMMEN. DIE WIRD EINFACH AUF DEN ROST GELEGT, WÄHREND DAS GEMÜSE AUS DEM OFEN GEZOGEN WIRD.

# WARMER ZIEGENKÄSE NACH KRAMS-ART\* VOM GRILL

## Zutaten:

Ziegen-/Schafskäse  
(rote) Zwiebel  
Paprika  
(Zucchini)  
Olive  
Salz & Pfeffer  
Kräuter der Provence  
Alufolie

## Zubereitung:

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 Kräutern der Provence würzen. Etwas Olive hinzugeben. Pakete verschließen und auf den Grill (in den Ofen).

## ZUR ENTSTEHUNG:

AUF SEINEN BESUCHEN IN DER TAVERNE ZUM TRUNKENEN TROLL LERNT KRAM DEN SCHAFSKÄSE LIEBEN UND SCHÄTZEN. BEEINFLUSST VON SEINEN REISEN BRACHT ER GILDA DIE DRACHENFRUCHT UND ROTE ZWIEBELN MIT. DARAUS BEREITETE GILDA IHM NACH SEINEN VORSTELLUNGEN DEN WARMEN ZIEGENKÄSE ZU. DANACH VERBREITETE SICH DER KÄSE SCHNELL IN GANZ CAVERN, SO WIE ALLES, WAS DER ZWERGENFÜRST GERN ZU SICH NAHM. ES VERSTEHT SICH VON SELBST, DASS GILDA DIE REZEPTUR FÜR IHRE GÄSTE ANPASSTE UND NUR NOCH DIE ZAHME DRACHENFRUCHT VERWENDETE, UM DAS DRACHENFEUER IM ESSEN ZU VERMEIDEN. DIE ANDORI ASSEN DANN EINFACH MEHR DAVON UND WER VIEL ISST, TRINKT AUCH MEHR.

# KREATOKS FEUERFLADEN

## Zutaten:

250 g Quark  
400g Mehl  
10 EL Olivenöl  
1 Ei  
1 2 Pa ckchen Backpulver  
1 2 TL Salz  
1 Dose geschälte Tomaten  
1 2 Tube Tomatenmark  
Pfeffer & Salz  
2-3 TL Zucker oder Honig  
2-3 TL Oregano  
Chili  
Knoblauch  
Zwiebel  
Pilze  
Salamie



## Zubereitung:

Für den Teig das Backpulver und das 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 benotigt wird. Zu mehreren Fladen formen.

Für die Sauce, welche zwischen Belag und Fladen kommt, die Tomaten in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken. Das Tomatenmark, den Pfeffer, das Salz und den Zucker unterrühren. Knoblauch durch die Presse drücken und Oregano hinzugeben.

Vor dem Backen den Fladen ganz flach drücken und mit Sauce bestreichen. Mit Zwiebelringen/-würfeln, Salamischeiben/-stückchen, Chili, Pilzen belegen und geriebenen Käse darüber. Bei 200 Grad für ca. 15 min in den Ofen.

## ZUR ENTSTEHUNG:

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. KREATOK BEKAMEN DIE DRACHENFRUCHT GESCHENKT. SEITHER IST DIESE BEI DEFTIGEN MAHLZEITEN DER ZWERGE GERN DABEI. DIE MEISTEN EINFACHEN MENSCHEN KÖNNEN BIS HEUTE MIT DIESEM FEUER NICHT IMMER ETWAS ANFANGEN.

# DRACHENBOHNEN

## Zutaten:

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

## Zubereitung:

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 hinzugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Kurz kochen lassen. Mit dem Tomatenpurée ablöschen. Knoblauch abziehen und fein würfeln oder durch die Presse hinzugeben. **Tipp:** Knoblauch nicht mit anbraten und erst gegen Ende hinzugeben. 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! Wenn es passiert, unter fließend Wasser auswaschen. Man hat da länger was von...

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

#### ZUR ENTSTEHUNG:

ES LÄSST SICH NICHT MEHR SICHER SAGEN, OB DIE ZWERGE ODER DIE EINFACHEN ANDORI DIE ERFINDER DER DRACHENBOHNEN SIND. SICHER IST, DIE ZWERGE HABEN STETS WÜRSTE MIT IM KESSEL UND DIE DRACHENFRUCHT VON NEHAL ERHALTEN. DIE ZWERGE BEANSPRUCHEN DAS REZEPT FÜR SICH, DENN DER LEGENDE NACH WURDEN URSPRÜNGLICH AUCH GERÖSTETE UND GESALZENE EICHELN DER ZWergenREICHE DAZU GEREICHT, WAS TATSÄCHLICH AUF EINEN ZWERGISCHEN URSPRUNG HIN DEUTET.

HEUTZUTAGE WERDEN NACH DEM MAHL STATT DER EICHELN GERN GERÖSTETE MARONI GEREICHT. WAS FÜR EINEN URSPRUNG UM DEN BAUM DER LIEDER SPRICHT. SO STEHT ES DORT AUCH IN DEN ANALEN DER ANDORISCHEN GROSSKÖCHE VERZEICHNET. AUCH BOHNEN SIND VON JE HER IN DEN KESSELN DEN MENSCHEN ZU FINDEN, WAS WIEDERUM FÜR EIN REZEPT DER MENSCHEN SPRICHT.

GANZ GLEICH WER DEN ANSPRUCH AUF DAS REZEPT IN WAHRHEIT FÜR SICH ERHEBEN DARF, AM BESTEN GANZ NACH ZWergenART ESSEN. DAZU DEN KESSEL IN DIE MITTE STELLEN UND GEMEINSAM MIT DEM LÖFFEL DIREKT AUS DEM KESSEL LÖFFELN, ODER GANZ NACH ART DER MENSCHEN DAS MAHL MIT EINEM STÜCK BROT VOM TELLER WISCHEN.

SO ODER SO, OBACHT! DENN DAS FEUER DER DRACHENFRUCHT KANN FÜR DEN UNGEÜBTEN FEUERESSEER LEICHT ZUR QUAL WERDEN.



# RUBENEINTOPF

## Zutaten:

2 (rote) Zwiebeln  
500g Steckrüben  
200g Petersilienwurzel  
200g Möhren  
200g Erdäpfel  
1/2 Stange Lauch  
2 EL  
Butter 1/2l Gemüsebrühe 1/8l Milch  
Salz & Pfeffer  
4 Mettenden/Kochwürste  
Petersilie

## Zubereitung:

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 Minuten garen. Nach 10 Minuten Würste auflegen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Würste in Rader schneiden und unter Möhren und mit gehackter Petersilie servieren.

## ZUR ENTSTEHUNG:

DIE ZWERGE SIND SEIT JEHER SEHR ERDVERBUNDEN, DAHER LIEBEN SIE RÜBEN ALLER ART. BELIEBT SIND DAHER GENERELL EINKESSEL. DIE ZUBEREITUNG ERFOLGT IN NUR EINEM TOPF, WAS DIE MITNAHME DES ESSENS ZUR ARBEIT IN DIE TIEFSTEN STOLLEN DER DÄMIENEN ERLEICHTERTE.

DER EINFACHE ANDORI BESITZT, ANDERS ALS BEI DEN ZWERGEN, IN DER REGEL NUR EINEN KESSEL. DAHER SIND SUPPEN UND EINTÖPFE AUS IHRER KÜCHE NICHT WEG ZU DENKEN. DIESES UND DAS FOLGENDE GERICHT HABEN SICH BEREITS IN ALTEN ZEITEN, WEIT ÜBER DIE GRENZEN ANDORS HINAUS VERBREITET GEHABT.

# ERDAPFEL\*OPF

## Zutaten:

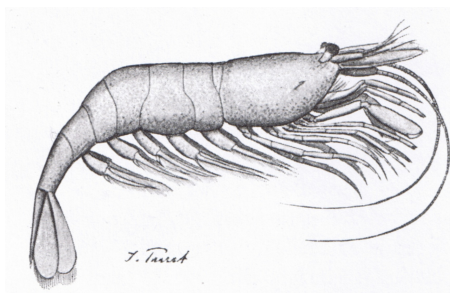
1,2 kg mehligke Erdapfel  
1 Bund Suppengrün  
1 Zwiebel  
100g gewürfelter durchwachsener Speck  
3 Stängel Majoran (oder Dill mit Krabbenfleisch)  
Salz & Pfeffer  
1,5l Gemüsebrühe  
1 TL Butterschmalz  
2 Lauchzwiebeln  
4-6 Wiener Würste (oder Krabbenfleisch mit Dill)

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen und grob in Würfel schneiden, ebenso das Gemüse. Lauchzwiebeln in kleine Ringe schneiden. Butterschmalz erhitzen und Speck anbraten. Speck in einer Schüssel bereitstellen. 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 Lauchzwiebeln garnieren servieren.

## ZUR ENTSTEHUNG:

AUCH DIESER Eintopf ist so alt, dass nicht überliefert ist wo und wer ihn zuerst zubereitete. Es gibt aber Abweichungen zwischen dem Norden und dem Süden. In Cavern und weiter im Süden muss es deftig sein, mit viel Wurst. Die Zwerge aus dem hohen Norden nehmen, da sie in dem Land der tosenden



Wasser leben, wie sie es nennen, statt Majoran Dill und statt der deftigen Würste bevorzugen sie den feinen Granat. Diese kleinen Krebse müssen allerdings erst mühsam gepult werden, bevor man an ihr schmackhaftes Fleisch kommt. Weiter im Süden ist der Granat auch unter dem Namen Krabbe bekannt.

# SO GAR REKA KANN KOCHEN

## DIPP FÜR GEMÜSE

### Zutaten:

500 g Frischkäse

Schnittlauch

Basilikum (oder Knoblauch)

Salz & Pfeffer

Muskatnuss

Möhren, Gurke, Kohlrabi, Paprika, Pilze etc.



### Zubereitung:

Die Mengen der Zutaten sollten je nach Geschmack variiert werden!

Frischkäse (wer möchte kann etwas Quark, stichfesten Joghurt oder Sahne hinzugeben) kurz glatt rühren. Dann etwa eine Handvoll gewaschenem und geschnittenem Schnittlauch und gezupften Basilikum von Basilikum hinzugeben und einmischen.

**Achtung:** Der Basilikum darf noch nicht geblüht haben, sonst ist er giftig (nicht wirklich gefährlich, aber unangenehm).

Ist es bereits später im Jahr, kann der Basilikum auch durch Knoblauch ersetzt oder weggelassen werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, wer möchte kann etwas geriebene Muskatnuss hinzugeben. Gemüse putzen und stifteln – fertig!

### ZUR ENTSTEHUNG:

THORN KÄMPFTE SICH DURCH DIE NEBEL DES WACHSAMEN WALDES, AUF DER SUCHE NACH ETWAS ESSBAREM. LANGE HATTE ER SCHON GESUCHT, UND DAS SCHICKSAL SCHIEN ZU WOLLEN, DASS ER FÜNDIG WURDE: ER ENTDECKTE EINE GESTALT.

VIELLEICHT KONNTE SIE IHM JA ETWAS VERKAUFEN. DOCH ER WURDE ENTÄUSCHT. ES WAR NUR DIE HEXE, DIE JEDOCH BEMERKTE, DASS THORNS MAGEN KNURRTE. "SEID IHR HUNGRIG?" THORN NICKTE.

DIE HEXE REICHTE DEM HELDEN EIN PAAR KRÄUTER UND GEWÜRZE. "DAS SIND BESONDERE KRÄUTER AUS DEN TIEFEN DES WACHSAMEN WALDES - SIE WERDEN EUCH KRAFT GEBEN. MISCHT SIE MIT ETWAS WEICHEM KÄSE, UND ESST DAZU FRISCHES GEMÜSE. DANN WERDET IHR GEGEN DIE KREATUREN ANDORS GESTÄRKT WERDEN." MIT DIESEN WORTEN VERSCHWAND DIE ALTE HEXE REKA.

# TRANK DER HEXE 1

## Zutaten:

3 Handvoll Vogelmiere

(auch bekannt als Hustdarm oder Sternkraut)

1 kleiner Apfel

20 helle Weintrauben

15g Mandeln

180ml Wasser

Pinke Lebensmittelfarbe

## Zubereitung:

Alle Zutaten pu rieren.

## ZUR ENTSTEHUNG:

NATÜRLICH WUSSTE THORN, DASS ES KEINE GUTE IDEE GEWESEN WAR ALLEINE JAGEN ZU GEHEN, ABER KRAM WAR VERLETZT UND DER HUNGER PLAGTE SIE BEIDE SEIT TAGEN. ER VERFLUCHTE KÖNIG THORALD DAFÜR, DASS ER IHN UND KRAM NOCHMAL IN DAS GRAUE GEBIRGE GESCHICKT HATTE. NICHTS WIES DARAUF HIN DAS DIE LEGENDE WAR WÄRE, ABER DER KÖNIG WOLLTE UNBEDINGT DIESEN VERDAMMTEN SCHATZ, WELCHEN VEREGON DAMALS VERGRABEN HABEN SOLL. MIT DIESEN DÜSTEREN GEDANKEN STAPFTE THORN AN DEN PAAR KLÄGLICHEN BÄUMEN VORBEI UM ZUMINDEST ETWAS ESSBARES ZU FINDEN. PLÖTZLICH HÖRTE ER EIN KNACKEN HINTER SICH. ER FUHR HERUM, SPANNTE DIE ARMBRUST UND SCHOSS IN DIE RICHTUNG AUS DER DAS GERÄUSCH GEKOMMEN WAR, ER HÖRTE EIN KREISCHEN UND ZOG SEIN SCHWERT, WAS IMMER DA GESCHRIEN HATTE, ES WAR KEIN TIER. PLÖTZLICH STANDEN ZWEI SKRALE WIE AUS DEM NICHTS ERSCHIENEN VOR IHM UND ALS ER SICH HEKTISCH UMDREHTE SAH ER 3 GORS AUS DEM SCHATTEN DER BÄUME TRETEN. SIE BEGANNEN THORN ZU UMKREISEN GRIFFEN JEDOCH NICHT AN. ES SCHIEN FAST ALS HÄTTEN SIE ANGST. „KOMMT DOCH!“ KNURRTE THORN UND HOB DAS SCHWERT NOCH WEITER IN DIE HÖHE. DIE KREATUREN WICHEN ZURÜCK, WAS THORN UNGEMEIN WUNDERTE, SIE KÖNNTEN IHN IN 10 SEKUNDEN IN FETZEN REISSEN. ER WAR VIELLEICHT EIN HELD VON ANDOR HATTE ABER DOCH KEINE ÜBERMENSCHLICHEN FÄHIGKEITEN. „...ODER DOCH.“ DACHTE THORN LAUT UND ZOG EINE FLASCHE, WELCHE MIT EINER PINKEN FLÜSSIGKEIT GEFÜLLT WAR AUS DER TASCHE. „WIE KONNTE ICH DAS NUR VERGESSEN“ GRINSTE THORN UND NAHM EINEN GROSSEN SCHLUCK. „...UND GUT SCHMECKT ER NOCH DAZU!“

## TRANK DER HEXE 2 (ETWAS FLUSSIGER)

### Zutaten:

250g Vogelmiere (auch bekannt als Hustdarm oder Sternkraut)

500ml Mandelmilch (Apfelnussmilch:-))

2 Knollen rote Bete

1 Birne

250g Heidelbeeren

1 Apfel

### Zubereitung:

Zuerst die Vogelmiere und die Mandelmilch im Mixer zerkleinern und erst danach die anderen Zutaten hinzugeben. Ein 2. Mal alles in den Mixer und schon habt ihr euren Trank der Hexe.

### ZUR ENTSTEHUNG:

ES SCHNEITE. KRAM STAPFTE DURCH EINE SCHNEEWEHE. ER WAR AUF DEM WEG ZUR TAVERNE ZUM ALLJÄHRLICHEN TREFFEN ALLER HELDEN ANDORS. MAN FEIERTE, LACHTE, TRANK UND HATTE ES KUSCHELIG WARM. BIS AUF IHN. ER WAR ETWAS SPÄT AUFGEBOCHEN UND WAR MITTEN IN EINEN SCHNEESTURM GERATEN. ER BRUMMELTE IN SEINE BART UND GING WEITER. „IN DIESEM GESTÖBER ERKENNT MAN JA AUCH NICHTS“ DACHTE SICH KRAM. ER SCHIRMTE SEINE AUGEN AB UND VERSUCHTE ETWAS ZU ERKENNEN. EIN LICHTSCHEIN LIESS SICH IN DER FERNE ERAHNEN. DIE TAVERNE! BEHERZT SCHRITT ER AUS UND STOLPERTE PROMPT ÜBER EINEM VOM SCHNEE BEGRABENEN STEIN. ER SCHLUG HIN UND ROLLTE DEN HANG ZUM DORF HINAB. SEINE RODELPARTIE WURDE ABRUPT VON EINEM BAUM AM FUSS DES HANGES AUFGEHALTEN. FLUCHEND SETZTE ER SICH AUF UND SCHÜTTELTE SICH DEN SCHNEE AUS DEM BART. DANN HÖRTE ER EIN BESORGNIS ERREGENDES GERÄUSCH ÜBER SICH UND EHE ER ES SICH VERSAH WURDE ER WIEDER VON DEM SCHNEE DER SICH AUS EINEM ÜBERHÄNGENDEN AST GELÖST HATTE BEGRABEN. „DAS KANN DOCH NICHT WAR SEIN!“ DACHTE ER SICH. ER VERSUCHTE SICH VON DER WEISSEN LAST ZU BEFREIEN UND MUSSTE FESTSTELLEN DAS ER HOFFNUNGSLOS FESTSTECKTE. ZU ALLEM ÜBERDRUSS PIKSTE IHN JETZT ETWAS WEGEN SEINER BEFREIUNGSVERSUCHE SCHMERZHAFT IN DEN RÜCKEN. „ICH WERDE GANZ BESTIMMT NICHT UM HILFE RUFEN“ NAHM ER SICH VOR. DER STEIN DER IHM AUF DEM ER LAG WURDE LANGSAM ZUR QUAL. JETZT ERST STELLTE ER FEST WIE SELTSAM DAS WAR. EIGENTLICH WAR ALLES VON EINER KNIE TIEFEN SCHNEESCHICHT BEDECKT. WIE KONNTE ER DA

AUF EINEM STEIN LIEGEN? DANN FIEL ES IHM WIE SCHUPPEN VON DEN AUGEN. REKAS TRANK! NATÜRLICH!. ER HATTE NOCH EINEN SCHLUCK ÜBRIG GEHABT UND IHM WAR ER ZU WERTVOLL GEWESEN UM IHN WEGZUSCHÜTTEN. KRAM STRECKTE SICH UNTER SEINER LAST UND VERSUCHTE MIT SEINEM ARM DIE PHIOLE ZU ERREICHEN. ER BEKAM SIE IN DIE FINGER UND ZOГ SIE HERVOR. DER KORKEN LIESS SICH NICHT LANGE BITTEN UND DIE IHM MITTLERWEILE GEWOHNTE KRAFT DES TRANKES ERFÜLLTE IHN. ENDLICH KONNTE ER SICH UNTER DEM SCHNEE HERVOR KÄMPFEN. „WOFÜR DER NICHT ALLES ZU GEBRAUCHEN IST“ MUSSTE KRAM FESTSTELLEN. SEINE KLEIDER WAREN MITTLERWEILE DURCHNÄSST UND ER FROR. ER WARF DEM BAUM UND DEM DARUNTER LIEGENDEN SCHNEEBERG NOCH EINEN LETZTEN FINSTEREN BLICK ZU UND KONNTE ENDLICH SEINEN WEG FORTSETZTEN.



# HELDENGERICHTE

## EARAS MAGISCHE FEUERBANANEN

### Zutaten:

Banane

Honig

Chilipulver/flocken nach Geschmack

Spritzer Zitronen oder Limettensaft



### Zubereitung:

Stecke die Banane auf einen langen Spieß

Mische den Honig mit Chilipulver, ganz nach

deinem Schärfgeschmack und rühre etwas Zitronensaft mit rein. Bepinsel dann die Banane mit der Honigmischung. Nun wird die aufgespießte Banane über offenes Feuer oder über den Grill gehalten. Wenn du möchtest, kannst du die Banane öfter einpinseln. Fertig ist sie, wenn der Honig karamellisiert ist. Vorsicht, heiß!

### ZUR ENTSTEHUNG:

SPÄT WAR ES GEWORDEN, ALS EARA, KRAM UND THORN AM LAGERFEUER SÄSSEN. "ACH DAS WAR LECKER. NUN WÜRD E BLOSS NOCH EINE KLEINE SÜSSIGKEIT ZUM ABSCHLUSS FEHLEN" SAGTE THORN. "STIMMT" ERWIDERTE KRAM, "ABER NICHT EINFACH NUR SÜSS, FEUER MUSS DRIN SEIN." DER ZWERG LACHTE. EARA, DIE DAS MAHL BEREITET HATTE, SCHAUTE IN IHREN RUCKSACK, OB SIE NOCH IRGEND ETWAS FINDEN KONNTE.

SIE FAND 3 BANANEN, EIN KLEINES GLÄSCHEN HONIG, EINEN REST CHILIPULVER UND EINE HALBE ZITRONE. SOFORT MACHTE SIE SICH ANS WERK, MISCHTE DIE ZUTATEN, STECKTE DIE BANANEN AUF LANGE STÖCKER, TAUCHTE SIE IN IHRE HONIGMISCHUNG UND REICHTE IHREN BEIDEN FREUNDEN JEWEILS EINEN SPIESS. "HALTET SIE ÜBERS FEUER" SAGTE SIE. "IN WENIGEN AUGENBLICKEN WERDET IHR BEGEISTERT SEIN." KRAM UND THORN MACHTEN ES IHR NACH UND HIELTEN IHRE BANANEN ÜBERS FEUER. UND TATSÄCHLICH, WENIGE AUGENBLICKE SPÄTER KNISTERTE DER HONIG UND NACH KURZEM ABKÜHLEN PROBIERTEN DIE BEIDEN. "SCHÖN SÜSS" SAGTE THORN UND KRAM FÜGTE LACHEND HINZU "JAH JA UND FEUER IST DA AUCH DRIN"

# THORNS EINFACHE JOGHURT\*BANANEN

## Zutaten:

Banane

Honig

Joghurt

Spritzer Zitronen oder Limettensaft

## Zubereitung:

Bananen mit Schale der Länge nach halbieren und mit der Schale zu unterst auf den Grill legen. Dann mit einem Joghurt Zitronengemisch übergießen.

## ZUR ENTSTEHUNG:

THORN ERWACHTE MITTEN IN DER NACHT. ER HATTE VON EARA GETRÄUMT, WIE SIE GEMEINSAM AM LAGERFEUER SÄSSEN. ODER WAR ES CHADA? ER RIEB SICH DIE MÜDEN AUGEN UND VERSUCHTE SEINE GEFÜHLE ZU ORDNET. ES FRÖSTELTE IHN. ER LEGTE SICH SEINEN UMHANG UN DIE SCHULTERN. DANN VERSPÜRTE HUNGER. WIE HATTE EARA DAS NOCH GLEICH GEMACHT? BANANEN, HONIG, ZITRONEN,....  
THORN STIEG SCHLAFTRUNKEND DIE STUFEN DES TURMES AUS SEINER KAMMER HINUNTER IN DIE KÜCHE. DORT SCHÜRTE ER DAS HERDFEUER. WÄRMTE SICH EINEN AUGENBLICK UND SUCHTE SICH DANN ZUTATEN ZUSAMMEN. ER FAND EINE DRACHENFRUCHT. LEGTE DIESE JEDOCH WIEDER BEISEITE, DENN DAS FEUER DER ZWERGE WOLLE ER LIEBER WEG LASSEN. DAS MUNDFEUER WAR IHM AM MORGEN NACH EARAS FEUERBANANEN NICHT GUT BEKOMMEN. SO VERSUCHTE ER IN DER NACHT SEIN GLÜCK. DURCH DAS SCHARREN IN DER GLUT UND DEM RASCHELN IN DER KAMMER ERWACHTE DIE MAGD UND DER KÜCHENJUNGE. IN IHRE LUMPEN GEWICKELT RECKTEN SIE NEUGIERIG IHRE KÖPFE HINTER DEM OFEN HERVOR. SO WURDE THORNS NACHMAHL ZU EINER KLEINEN, GEMÜTLICHE RUNDE.



# VEGETARISCHER JAGDTOPF

## Zutaten:

300 g Linsen  
1 Zwiebel  
2 Paprika 1 Karotte  
1 Zucchini 1 Pastinake  
1 Petersilienwurzel  
150 g junger Spinat (Tiefkuhl)  
Ziegenfrischkäse 500 ml  
Gemüsebraten (z. B. Scharfes Gemüse)  
250 ml Gemüsebrühe  
Olivenöl  
Pfeffer & Salz  
1 Limette  
Ajvar

## Zubereitung:

Die Linsen laut Packungsangabe kochen und abgießen, wenn noch 10 Minuten Kochzeit übrig sind. In der Zwischenzeit Zwiebel klein schneiden und das Gemüse waschen, putzen und schneiden. Die Ziegenfrischkäse mit Pfeffer und Salz würzen, anschließend mit Limettensaft und Olivenöl beträufeln und marinieren lassen. Zwiebel in etwas Olivenöl glasig dünsten, das restliche Gemüse bis auf den Spinat zugeben, kurz anbraten, mit Gemüsebrühe und Gemüsebraten ablöschen, die Linsen zugeben und das Ganze kurz aufkochen lassen, jetzt den Spinat zugeben und noch ca. 10 Minuten auf kleiner Hitze kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Teller füllen und mit den marinierten Ziegenfrischkäse servieren. In die Mitte noch einen Klecks Ajvar geben. Dazu passt leckeres Wurzelbrot.



#### ZUR ENTSTEHUNG:

THORN, CHADA, KRAM UND EARA TRAFEN SICH NACH EINEM ERFOLGLOSEN JAGDTAG IN DER NÄHE DER NARNE IM WACHSAMEN WALD AUF DEM WEG ZUM BAUM DER LIEDER UM HIER DIE NACHT ZU VERBRINGEN. ES HATTE DEN GANZEN TAG ÜBER GEREGET UND SIE WAREN BIS AUF DIE KNOCHEN DURCHNÄSST. CHADA HATTE BEREITS AUS UMHERLIEGENDEM GEÄST EINEN UNTERSTAND GEBAUT UND EIN FEUER ANGEZÜNDET, ALS DIE RESTLICHEN GEFÄHRTEN MIT HUNGRIGEN MÄGEN AN DER LAGERSTÄTTE EINTRAFEN. „WAS MACHEN WIR UNS JETZT ZU ESSEN? NACHDEM WIR ALLE KEIN JAGDGLÜCK HATTEN, SIEHT ES MIT DEM JAGDTOPF JA ZIEMLICH MAU AUS,“ FRAGTE THORN. EARA ERWIDERTE: „ICH KANN ZWAR KEIN WILD VORWEISEN, ABER AN DER NARNE HABE ICH ESSBARE KRÄUTER GEFUNDEN UND IN MEINER TASCHE IST NOCH EIN KLEINER VORRAT AN LINSEN. SCHAUT DOCH MAL IN EUREN BEUTELN NACH, WAS WIR SONST NOCH SO FINDEN!“ CHADA KONNTE VON IHRER WANDERUNG DURCH DEN WALD WURZELGEMÜSE BEISTEUERN UND KRAM BRUMMTE: „ICH HABE DAS LETZTE MAL BEI GARZ EINE EXOTISCHE SCHARFE PASTE MIT PAPRIKA EINGETAUSCHT, DIE WÜRD EINE EINTOPF SO RICHTIG WÜRZEN!“ THORN KONNTE NOCH EIN BISSCHEN ZIEGENKÄSE ZUM MAHL BEISTEUERN, SO DASS NACH EINIGER ZEIT EIN LECKERER VEGETARISCHER JAGDTOPF ÜBER DEM FEUER VOR SICH HINKÖCHELTE.

# CHADAS WALDLÄUFERBROTE

## DEF\*GER WALDLÄUFER

### Zutaten:

200g Weizenmehl

2 EL Olivenöl

50ml lauwarmes Wasser (50ml Pfeffer-Met/ Dunkles Bier)

1/2 TL Salz

1 Prise Zucker

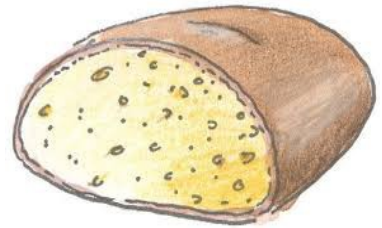
1/2 TL Backpulver oder Natron

### Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander zu einem Teig verkneten. Dieser soll geschmeidig sein und nicht mehr an den Händen kleben bleiben - bei Bedarf etwas Mehl zugeben. Den Teig dünn ausrollen, in Form bringen und auf einem heißen Stein/einer heißen Pfanne ohne zusätzliches Öl oder Fett von jeder Seite kurz ausbacken.

### ZUR ENTSTEHUNG:

CHADA VERMISCHTE DIE ZUTATEN SORGSAM MITEINANDER. THORN BLICKTE SICH UM. "BEEIL DICH, CHADA. HIER IN NARKON SOLLTEN WIR NICHT LANG AN EINEM FLECK VERWEILEN." "GLAUB MIR, ES DAUERT NICHT MEHR LANGE. DER STEIN IST FAST HEISS." CHADA DREHTE DEN TEIG IN DEN HÄNDEN UND BREITETE IHN DANN AUF DEM STEIN AUS. KURZE ZEIT SPÄTER ZOGEN DIE BEIDEN EINSAMEN KRIEGER WEITER, IN IHREN HÄNDEN EIN DÜNNES, KNUSPRIGES STÜCK TEIG.



# SÜSSER WALDLÄUFER

## Zutaten:

200g Weizenmehl

2 EL Olivenöl

50ml lauwarmes Wasser (50ml Pfeffer-Met/ Dunkles Bier)

1 TL Zucker/Honig

1/2 TL Backpulver oder Natron

## Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander zu einem Teig verkneten. Dieser soll geschmeidig sein und nicht mehr an den Händen kleben bleiben - bei Bedarf etwas Mehl zugeben. Den Teig dünn ausrollen, in Form bringen und auf einem heißen Stein/einer heißen Pfanne ohne zusätzliches Öl oder Fett von jeder Seite kurz ausbacken.

## ZUR ENTSTEHUNG:

AUF IHREN STREIFZÜGEN IM AUFTRAG DES KÖNIGS BEKAMEN DIE HELDEN HUNGER. SIE HATTEN JEDOCH KEIN SALZ MEHR IN IHREN BEUTELN, UM SICH IHR BROT ZU BACKEN. KRAMS FEINE NASE JEDOCH ERSCHNÜFFELTE HOCH ÜBER IHNEN EINEN BIENENSTOCK. ODER HATTE ER EINFACH NUR DAS SUMMEN VON DORT OBEN AUS DEN WIPFELN VERNOMMEN? THORN SCHWANG SICH HIN AUF UND HOLTE DEN HELDEN EINIGE WABEN. DAS SO ENTSTANDENE SÜSSE BROT SAGTE DEN HELDEN SEHR ZU.

# WALDFRUCHTPFANNE

## Zutaten:

250g Creme Frai che

500g Pilze (Champignons, oder auf was man gerade Lust hat)

1 Zwiebel

Salz & Pfeffer

(Speck)

Zitronengras (spritzer Limette)

## Zubereitung:

Zwiebel in Butter glasig du nsten, Pilze dazu geben und alles anbraten. Wenn man Speck mit drin haben mo chte, den vor den Zwiebeln anbraten und das ausgetretene Fett fu r die Zwiebeln nutzen. Creme Frai che dazu geben (lo st sich dann auf und bildet die Sauce) und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl., wenn man mo chte ein bisschen Zitronengras, kann man aber gut weglassen.

Dazu passt Baguette, Stockbrot, Brot etc....



### ZUR ENTSTEHUNG:

FENN WAR SCHON LANGE UNTERWEGS. ER WAR IM AUFTRAG KÖNIG THORALDS AUF SPURENSUCHE IM SÜDLICHEN WALD UNTERWEGS UM DEN GERÜCHTEN EINES SKRALS MIT NARRENKAPPE NACHZUGEHEN. DOCH IHN BESCHLICH IMMER MEHR DAS GEFÜHL, DASS DER KÖNIG DEN NACHRICHTEN DES POSTILLIONS ZU VIEL GLAUBEN GESCHENKT HATTE. DAS EINZIGE, DAS ER BISHER GEFUNDEN HATTE WAREN EINE HAND VOLL ESSBARER WALDPILZE. "AUS DIESEN LÄSST SICH DOCH SICHER ETWAS LECKERES ZAUBERN" DACHTE SICH FENN UND MACHTE SICH AUF DEN WEG ZU EINEM NAHEGELEGENEN BAUERNHOF.

FÜR DAS, WAS FENN VOR HATTE BRAUCHTE ER NOCH EIN PAAR ZUTATEN UND ER WUSSTE, DASS ER DIE AUF EINEM BAUERNHOF BEKOMMEN KONNTE. NACHDEM FENN AUF DEM BAUERNHOF NACH CREME FRAÎCHE GEFRAGT HATTE UND EIN KLEINES TÖPFCHEN DAVON IM AUSTAUSCH EINIGER APFELNÜSSE BEKOMMEN HATTE, MACHTE ER SICH WIEDER AUF DEN WEG RICHTUNG WALD. SO KONNTE SEIN RABE MIT IHM ZUSAMMEN ESSEN.

KAUM HATTE ER DEN WALD UND EINE GESCHÜTZTE STELLE ERREICHT, HÖRTE ER SCHRITTE IM UNTERHOLZ UND ARBON STAND VOR IHM. "DU SIEHST SO AUS, WIE WENN DU ETWAS KOCHEN WOLLEN WÜRDDEST. WAS GIBT ES DENN?" WOLLTE DER ARMBRUSTSCHÜTZE WISSEN. "ANDORISCHER WALDPILZTOPF" ANTWORTETE FENN UND IGNORIERTE DIE TATSACHE GERADE ÜBERRASCHT WORDEN ZU SEIN. "KLINGT GUT." BESCHOSS ARBON UND SETZTE SICH ZU DEM FÄHRTENLESER. "ICH HABE NOCH EIN WENIG SPECK IN MEINER TASCHE, DEN KÖNNEN WIR REINSCHNEIDEN." NACH EINIGER ZEIT BRODELTE EIN LECKERER WALDFRUCHTTOPF ÜBER DEM FEUER UND DER GERUCH NACH GEBRATENEM SPECK UND ZWIEBELN LIES DEN BEIDEN HELDEN DAS WASSER IM MUNDE ZUSAMMENLAUFEN. "ICH HAB NOCH EIN BISSCHEN FRISCHES FLADENBROT VON HEUTE MORGEN" SAGTE FENN UND REICHTE ARBON DIE HÄLFTE. GEMEINSAM LIESSEN DIE BEIDEN FREUNDE ES SICH SCHMECKEN.

# DIE KUCHE DER EINFACHEN ANDORI

## RIEDWALDSCHMAUS

### Zutaten:

Große Champignons

Krauterfrischkäse (oder Feta)

Pfeffer & Salz

1 Zwiebel (alternativ Schnittlauch/Frühlingszwiebel)

(Käse)

### Zubereitung:

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

Wenn es schnell gehen soll, tut es auch Kräuterbutter als Füllung.

### ZUR ENTSTEHUNG:

DIE EINFACHEN BEWOHNER ANDORS NUTZTEN UM IHRE BÄUCHE ZU FÜLLEN ALLES WAS SIE IM WALD ESSBARES FINDEN KONNTEN, SO AUCH DIE WALDFRÜCHTE.



# WALDFRÜCHTE MIT SPECKKNÖDEL

## Zutaten (Pilze):

Pilze (Champignons, Pfifferlinge, Krautersaiblinge,...)

1 grob gehackte Zwiebel

100 g gewürfelter Speck

50g Butter

Sahne

Krauter der Provence (alternativ frische

Thymian- und Rosmarinzweige)

Pfeffer & Salz



## Zubereitung (Pilze):

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

## Zutaten (Speckknödel)

8-10 alte Brötchen

1 Zwiebel

4 Eier

Pfeffer & Salz

100g gewürfelter Speck

Muskat

450ml lauwarme

1 Bund gehackte Petersilie

Milch

25g Butter (Gänseschmalz)

## Zubereitung (Speckknödel):

Brot fein zerbröseln, mit lauwarmen Milch übergießen, Pfeffer, Salz und Muskat hinzugeben. Mit einem Teller beschweren und 30 min ziehen lassen. Speck auslassen und feingehackte Zwiebeln 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 kochendem Wasser rund 10-15 min ziehen lassen.

## ZUR ENTSTEHUNG:

WENN DER WALD ES HERGIBT 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 AUSKENNT, DANN ÜBERSTEHT ER DAS MAHL AUCH OHNE WEITERES.



# ANDORISCHE BAUERNFLADEN

DIE BAUERN ANDORS WISSEN MIT IHREN BESCHIEDENEN MITTELN UM ZU GEHEN. BEREITS ALS JUNGE MÄDCHEN LERNT KANN JEDE JUNGE ANDORI DIE HERSTELLUNG DER BAUERNFLADEN. DIE ARMEN BAUERN ESSEN IHN PUR. WENN VORHANDEN DAZU EIN STÜCK KÄSE ODER EIN STÜCK SCHINKEN.

## DER EINFACHE BAUERNFLADEN

### Zutaten:

250 g Quark	1 Ei
400g Mehl	1 2 Pa ckchen Backpulver
10 EL Olivenöl	1 2 TL Salz

### Zubereitung:

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 benotigt wird. Zu mehreren Fladen formen und abbacken.

### ZUR ENTSTEHUNG:

DER EINFACHE ANDORI VERSTEHT SICH DARAUFGESAMMELTE RESTE IN BAUERNFLADEN ZU VERARBEITEN. FRISCH AUS DEM OFEN SCHMECKEN SIE NICHT NUR DEN BAUERN AM BESTEN. JE ÄRMER DER BAUER, SO SAGEN BÖSE ZÜNGEN, DESTO MEHR VARIANTEN KENNT ER.

# DIE RIEDBURGVARINTE

## Zutaten:

Speckwürfel (alternativ Schinken, du nn geschnitten oder Räucherlachs)

Schmand/Saure Sahne

Zwiebelringe

Rukola

Pfeffer & Salz

## Zubereitung:

Teig des Bauernfladens herstellen. Vor dem Backen die Fladen flach drücken (1-1/2cm) und mit Schmand bestreichen, Zwiebelringe und Speckwürfeln drauf geben. Nach dem Backen mit Rukola bestreuen. Pfeffern und Salzen.

Alternativ, den Speck weg lassen und nach dem Backen mit du nn geschnittenen Schinken

belegen. Statt Speck/Schinken kann auch mit Räucherlachs gearbeitet werden.



## ZUR ENTSTEHUNG:

IN DER RIETBURG HAT SICH DIE ZUBEREITUNG DER BAUERNFLADEN DURCH DEN FEINEN GAUMEN KÖNIG BRANDURS STETS VERFEINERT. ZUERST WURDE DER TEIG DÜNNER AUSGEROLLT. DANN DER FLADEN VOR UND NACH DEM BACKEN BELEGT. SO IST HEISSES MIT KALTMEM KOMBINIERT. DER SPECK WURDE, WENN DIE FÄNGE ES HERGABEN, DURCH RÄUCHERFISCH ERSETZT. DANN DER RUKOLA DURCH DILL, WAS ZUM FISCH NOCH BESSER PASST. DIE REZEPTSAMMLUNGEN DER BURGKÜCHE SIND VOLL MIT IDEEN. AUS DEN KÜCHEN DER RIEDBURG HERAUS HABEN SICH SCHNELL IN GANZ ANDOR VIELE VARIANTEN DER BAUERNFLADEN ENTWICKELT, DIE WAHRLICH NICHT MEHR BÄUERLICH SIND. JEDE FAMILIE HAT NACH NUR EINER GENERATION MITTLERWEILE QUASI IHR EIGENES REZEPT. SOGAR DIE TAREN UND ZWERGE SOLLEN IHRE EIGENEN FLADEN ENTWICKELT HABEN.

# KÖNIGLICHER HERBSTHAPPEN

## Zutaten:

Kürbis

Birne

Schmand

Speck

Honig

Walnüsse

Thymian

Käse

Pfeffer & Salz

## Zubereitung:

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

## ZUR ENTSTEHUNG:

DER KÖNIG UND SEIN SOHN WAREN MISSLAUNIG. SEIT TAGEN WAREN SIE ZUR UNTÄTIGKEIT VERBANNT, DA DER REGEN NICHT AUFZUHÖREN WOLLT DIE ERDE ZU TRÄNKEN. SO ÜBERLEGTE SICH DIE ALTE KÖCHIN INGEBORG, WIE SIE DIE VORLIEBEN BEIDER KÖNIGLICHEN HERRSCHAFTEN ZUSAMMEN BRINGEN KONNTE.

KÖNIG BRANDUR LIEBTE DIE HERBSTLICHSTE ALLER HERBSTFRÜCHT, DEN KÜRBIS ÜBER ALLES. SEIN SOHN PRINZ THORALD LIEBTE IM HERBST DIE SAFTIGE BIRNEN. BEIDE LIEBEN DEN SÜSSEN GESCHMACK DES SOMMERS, DEN HONIG UND KNACKEN, SOBALD SIE ZUR HAND SIND WALNÜSSE. SO ENTSTAND AN EINEM REGNERISCHEN HERBSTTAG DER KÖNIGLICHE HERBSTHAPPEN.

DAS GESINDE ATMETE HINTER VORGEHALTENER HAND AUF UND BEDANKTE SICH BEI DER KÖCHIN ÜBERSCHWENGLICH. ENDLICH BESSERT SICH BEI DENEN DIE LAUNE UND WIR MÜSSEN NICHT MEHR DARUNTER LEIDEN. SEIT DEM WIRD DAHER HEIMLICH IN DER KÜCHE DER RIEDBURG, IMMER AM ZWEITEN NEUMOND NACH HERBSTANFANG DAS INGEBORGISFEST UNTER DEM GESINDE GEFEIERT. NATÜRLICH MIT DEM HERBSTHAPPEN, VON DENEN AN DIESEM TAG IMMER EINIGE MEHR GEBACKEN WERDEN.

# 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. Zucchini  
1 Frühlingszwiebel  
1 Tetrapack Tomatenpurée  
ca. 1 2 gestr. TL Paprikapulver  
ca. 1 2 gestr. TL Chilipulver  
Pfeffer & Salz  
2 TL Zucker  
2 TL Oregano  
3 TL Öl  
1 Becher Saure Sahne

## Zubereitung:

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 kochen lassen. Zucchini würfeln und mit den Bohnen unterrühren. Kurz aufkochen lassen. Mit dem Tomatenpurée 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.

## ZUR ENTSTEHUNG:

DER ROTE BOHNENSCHNÜSCH IST EIN ZWAR WEIT VERBREITETES REZEPT, WELCHES JEDOCH, WEGEN MANGEL VON ZUTATEN, NUR AN BAUERNFESTEN GEKOCHT WIRD. OFT HILFT DAS GANZE DORF BEI DER ZUBEREITUNG UND VORHER BEIM ANBAU DER ZUTATEN. ZWAR WAR DAS REZEPT URSPRÜNGLICH EIN REZEPT DER BAUERN, ABER HEUTZUTAGE WIRD ES SOGAR AUF DER RIETBURG SERVIERT.

# SUSSES FÜR HINTENDREIN

## ANDORIANISCHE KNUSPER

### SUSSE KNUSPER

#### ZutatenTeig:

250g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

65g Zucker

1 Priesse Salz

125 Butter

1 Ei

#### Zubereitung Grundteig:

Salz, Zucker, Mehl und Backpulver vermischen, dann Ei und weiche Butter einkneten, bis der Teig glatt ist. Dann ca. Min. kalt stellen. Dann entsprechende Zutaten einkneten. Den Teig zu einer Rolle formen (ca. 4cm dick) und in 1cm Scheiben schneiden. Bei 180 Grad in den Ofen. Backzeit ca. 10-15 Min., die variiert etwas je nach Dicke. Mit Zuckerguss (Puderzucker und einem Spritzer Zitronensaft oder Wasser anrühren.) gernieren.

#### ZUR ENTSTEHUNG:

SÜSSE KNUSPER IST EIN WEIT VERBREITETES GEBÄCK IN ANDOR. SO BELIEBT WIE ES IST HAT MITTLERWEILE JEDE FAMILIE IHR EIGENES REZEPT. FÜR DIE KÖNIGLICHE KÜCHE DER RIEDBURG WURDEN IN CAVERN EXTRA SPEZIELLE AUSSTECHEFORMEN GESCHMIEDET. HIER DIE GELÄUFIGSTEN REZEPTUREN DER BELIEBTEN KNUSPER.

## NACHT\*KNUSPER



### Zutaten:

1 Packung Schokostreusel  
3 EL Kakaopulver

### Zubereitung:

Zutaten in den Grundteig ein kneten. Mit Streuseln und Zuckerguss garnieren.

### ZUR ENTSTEHUNG:

DIE NACHTKNUSPER WURDEN, SO ERZÄHLEN DIE ALTEN, AM BAUM DER LIEDER ZUR WINTERSONNENWENDE GEBACKEN. MAN VERSUCHTE SO DIE LANGEN WINTERNÄCHTE ZU ESSEN UND ZUGLEICH MIT IHRER SÜSSE DEN FRÜHLING HERBEI ZU BESCHWÖREN.

## WASSERFRUCHT\*KNUSPER

### Zutaten:

100g Kokosflocken

### Zubereitung:

Zutaten in den Grundteig ein kneten.

### ZUR ENTSTEHUNG:

STINNER, DER SEEFÄHRER BRACHTE ALS ERSTER VON SEINEN FAHRTEN ENTLANG DER KÜSTE NACH SÜDWESTEN DIE GROSSEN UND HARTEN, MIT DEM SCHMACKHAFTEN WASSER GEFÜLLTEN FRÜCHTE, DIE IN IHREM INNEREM KÖSTLICHES, WEISSES FRUCHTFLEISCH BESITZEN NACH ANDOR. WER GLÜCK HAT FINDET AUCH EIN AM STRAND ANGESPÜLTE WASSERFRUCHT. LEIDER BENÖTIGT MAN KRAFT UND GESCHICK UND DIE WASSERFRÜCHTE ZU ÖFFNEN.

# NUSSKNUSPER

## Zutaten:

ca. 100g gehackte Nüsse (Haselnuss, Walnuss oder Mandeln)

## Zubereitung:

Nüsse in den Grundteig ein kneten. Nach belieben mit Zuckerguss bepinseln und Nüssen garnieren.

## ZUR ENTSTEHUNG:

NUSSKNUSPER HALTEN SICH LANGE UND DIE NÜSSE SIND NAHRHAFT, DAHER GEHÖREN SIE BIS HEUTE ZU DEN LETZTEN LEBENSMITTELVORRÄTEN NACH LANGEN WINTERN. MIT IHRER SÜSSE GEBEN SIE DEN AUSGEHUNGERTEN NEUE HOFFNUNG UND KRAFT DIE LETZTEN TAGE BIS ZUM FRÜHLING DURCHZUHALTEN.

# DIE BETRUNKENEN KNUSPER

## Zutaten:

Rosinen

Rum



## Zubereitung:

Rosinen am Besten eine Nacht, mindestens 2h, in Rum einlegen. Dann ca. ein Schnapsglas Rum in den Grundteig einkneten. Teig von dem Weiterverarbeiten erneut 15 Min. kühlen. Ist er zu weich, Mehl hinzufügen.

## ZUR ENTSTEHUNG:

DIE BETRUNKENEN KNUSPER STAMMEN AUS DER FERNEN STADT NORDGARD IN HADRIA. DORT NUTZT MAN DEN RUM GERN UM SICH AUFZUWÄRMEN. ER WIRD GETRUNKEN ODER GLEICH MIT ZU DEN SPEISEN GEGEBEN. DIE SEEFÄHRER AUS WERFTHEIM BRACHTEN DANN DIESE SPEZIALITÄT MIT NACH ANDOR.

# REKAS MONDMAHL

## Zutaten:

1/8l Milch

125g Mehl

1 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

50g Butter (+ Butter für die Pfanne)

(Nutella, Zucker & Zimt, Vanilleeis, Käse & Speck, Saure Sahne & Rukola,...)

## Zubereitung:

Alles zutaten zu einem flüssigem Teig verrühren und ca. 15 Min ruhen lassen. Während dessen etwas Butter in der Pfanne auslassen. Eine kleine Kelle Teig hinzu geben und zerlaufen lassen. Wenn der Teig oben fest ist wenden.

## ZUR ENTSTEHUNG:

DIE HELDEN SIND UNTERWEGS IM WALD. SIE SITZEN SATT UM DAS ALLMÄHLICH HERUNTERBRENNENDE LAGERFEUER. VOM ÜPPIGEN NACHTMAHL IST NOCH EIN LETZTER REST MILCH IM SCHLAUCH, EINE LETZTE HAND MEHL IM BEUTEL. WIE AUS DEM NICHTS TRAT REKA AUS DER DUNKELHEIT ZU DEN HELDEN ANS FEUER. DIE HELDEN SCHAUTEN ÜBERRASCHT AUF. SIE HATTEN REKA ERST MORGEN UM DIE MITTAGSZEIT ERWARTET. „HABT IHR EINEN HAPPEN FÜR EINE HUNGRIGE ALTE ÜBRIG?“, SAGTE DIE REKA MIT VERSCHMITZTEN LÄCHELN. „MAN HÖRT EUCH SCHON VON WEITEM SCHMATZEN UND SCHMAUSEN....“ DIE HELDEN SCHAUTEN BESCHÄMT ZU BODEN.

DER SCHREI EINES KAUZES BRACHTE WIEDER BEWEGUNG IN DIE HELDEN. „ES GIBT IMMER HOFFNUNG, AUCH AUF EIN GUTES MAHL!“ SPRACH THORN UND STIMMTE DAS LIED DES KÖNIGS AN: „...DANN MAGST DU AUCH VERZWEIFELN UND DEINE DRACHEN ÜBERMÄCHTIGE SEIN, DENK AN DEN JUNGEN BRANDUR UND SEIN MUT WIRD DER DEINE SEIN!“ WÄHREND DESSEN BRACH DAS SILBERNE LICHT DES MONDES DURCH DAS BLÄTTERDACH DES WALDES UND DIE HELDEN WUSSTEN WAS ZU TUN IST. CHADA RÜHRTE MILCH UND MEHL IN IHREM BEUTEL ZUSAMMEN. KRAM GAB ETWAS ZUCKER UND EIN EI AUS SEINEM BEUTEL HINZU. SO BUK CHADA FÜR REKA DÜNNE FALDEN AUF DEN HEISSEN STEINEN DES FEUERS. UNTERDESSEN KLETTERTE THORN IM SCHEIN DES MONDES HIN AUF IN DIE BAUMKRONEN ZU DEN BIENEN UND HOLTE EINIGE HONIGWABEN. SO KONNTEN DIE HELDEN REKA TIEF IN DER NACHT DICH NOCH FÜRSTLICH BEWIRTEN.



# DAS SONNENBROT DER BEWAHRER

## Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl

40 g Hefe

70 g Zucker

250 ml Milch, lauwarm

70 g Butter

1 Prise(n) Salz

200 g Butter

200 g Zucker

2 TL Zimt

Mehl zum Ausrollen

(Zitronenschale)

## Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Etwas Zucker darüber streuen, die Milch darüber gießen und die Hefe darin auflösen. Weiche Butter, restlichen Zucker, Salz (Zitronenschale) auf dem Mehland verteilen. Von der Mitte aus alle Zutaten mit den Händen oder dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1h an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Dann Teig noch mal kräftig durchkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck cm ausrollen. Die gut gekühlte Butter in dünne Scheiben schneiden und auf eine Teighälfte legen. Die andere Hälfte darüber schlagen. Die Teigländer zusammendrücken und unter das Teigstück schieben.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Von der Schmalseite her 1/3 der Teigplatte zur Mitte hin einschlagen und das letzte Drittel darüber klappen, so dass drei Teigschichten übereinanderliegen. 15 Min. kühl stellen.

Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit Wasser bestreichen. Zimt und Zucker mischen und gleichmäßig auf den Teig streuen. Die Teigplatte von der Längsseite her zu einer 6 cm breiten abgeflachten Rolle aufwickeln. Die Nahtstelle soll unten liegen.

Die Teigrolle in 4 cm breite Stücke schneiden. Jedes Stück mit einem Kochlöffelstiel parallel zu den Schnittflächen kräftig eindrücken. Mit etwas Abstand von auf 2 gefettete Backbleche (Backpapier) setzen und zudecken.

Die Franzbrötchen auf dem Blech, das zuerst gebacken wird, 15-20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen; das 2. Blech kühl stellen, damit der Teig langsamer aufgeht. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Einschubleiste bei 200°C 25 Min. backen.

#### ZUR ENTSTEHUNG:

ZU DEN FEIERLICHKEITEN DER SONNENWENDE GAB ES SEIT JE HER BESONDERE LECKEREIEN. SO VERSUCHTEN DIE DRUIDEN VON ALTERS HER, SCHON BEVOR SIE AUF DIE BEWAHRER AM BAUM DER LIEDER TRAFEN, DIE KRAFT DER SONNE, DIE SÜSSE DES SOMMERS, DEN DUFT DER BLUMEN ZUR SONNENWENDFEIER IN IHRE MAHLZEITEN EINZUBACKEN. EINZIG IM NORDEN ANDORS, AM BAUM DER LIEDER HABEN SICH BIS HEUTE DIE SÜSSEN SONNENBROTE DER BEWAHRER ERHALTEN. JEDOCH VERMÖGEN ES NUR DIE WEISESTEN DER BEWAHRER DIE KRÄFTE DES SOMMERS TATSÄCHLICH IN DAS GEBÄCK ZU BANNEN.

ES WIRD HINTER VORGEHALTENER HAND GEFLÜSTERT, DASS MIT DIESEM ALTEN ZAUBER SOGAR GORS UND SKRALE IHRE WILDHEIT VERLIEREN UND GEZÄHMT WERDEN KÖNNEN. WÜRDEN ES ES WAHR SEIN, DANN WÜRDEN ES ERKLÄREN, WIE ES MÖGLICH WÜRDE, DASS FORN, DER HALBSKRAL, DAS LICHT DER WELT KONNTE.

# AUS DEN KESSELN DER KREATUREN

AUCH DIE DUNKLEN KREATUREN BENÖTIGEN NAHRUNG. BEI IHNEN LANDET SO EINIGES IM KESSEL, WAS DEN BEGRIFF ESSEN NICHT WIRKLICH VERDIENT. GENAUES IST NUR SPÄRLICH BEKANNT, DENN OFT ÜBERLEBT ENTWEDER DIE KREATUR ODER DER MENSCH EIN ZUSAMMENTREFFEN NICHT.

ANGEBLICH, SO ERZÄHLEN DIE AMMEN AN DEN HERDFEUERN, VERSCHLINGEN DIE KREATUREN MENSCHENKINDER BEI LEBENDIGEM LEIB, WENN SIE SIE IN DER NACHT FANGEN.

DER HALBSKRAL FORN BEREITET AB UND AN FÜR DIE HELDEN ETWAS ZU, WOVON ER DER MEINUNG SEI, ES IST EINE BEI MENSCHEN ÜBLICHE SPEISE.

## DRACHENEIER

### Zutaten:

Eier

Rote Beete Saft

Zwiebelschalen

Spinat

### Zubereitung:

Eier hart kochen. Anschließend die Schale rund herum anschlagen. Schale dran lassen!

Dann Färbemittel (Rote Beete – ROT; Zwiebelschalen – BRAUN, Spinat – GRÜN) zu den angeschlagenen Eiern in den topf geben für 1-2 Min. Eier abkühlen lassen und pellen.

### ZUR ENTSTEHUNG:

DIE DRACHENEIER SIND KEINE RICHTIGEN DRACHENEIER, SOVIEL IST BEKANNT. JEDOCH SOLLEN SIE ALT SEIN, DAHER IHR NAME. VON WELCHER KREATUR SIE EIGENTLICH STAMMEN IST NICHT GEKLÄRT.

DIE DRACHENEIER, DIE FORN ZUBEREITETE, HABEN IMMERHIN NICHT GESTUNKEN. ER HATTE HÜHNEREIER ENTWENDET.

# FINGER

## Zutaten:

Würstchen

Mandelsplitter

Ketchup

## Zubereitung:

Man halbiere die Würstchen und tauche das angeschnittene Ende in Ketchup. In die andere Seite steckt man Mandelsplitter als Fingernagel.

## ZUR ENTSTEHUNG:

WENN DIE GEFANGENEN NICHT ZUR ARBEIT VERSKLAVT WERDEN, KOMMT ES LAUT FORN VOR, DASS DIESEN UNGLÜCKSELIGEN GEFANGENEN IN KRADH DIE FINGER DER SCHWERTHAND VERLIEREN. WER GLÜCK HAT, DEM WERDEN SIE ABGESCHLAGEN. DEN ÜBRIGEN WERDEN DIE FINGER ODER GAR DIE GANZE HAND EINFACH ABGEBISSEN. DIE FINGER WERDEN VON DEN KREATUREN DANN VERSPEIST, WAS IHNEN DIE KRAFT DES SCHWERTTRÄGERS EINBRINGEN SOLL. MANCH EINER SOLL AUS ABERGLAUBEN DIE FINGERKNOCHEN ZWISCHEN DEN ZÄHNEN STECKEN LASSEN. ABGESEHEN DAVON KNIRSCHEN SIE SO SCHÖN UND DIE SKLAVEN QUIEKEN DABEI SO HERRLICH.

# HÖHLENSCHLEIM

Zutaten:

Packung Götterspeise

Zubereitung :

Siehe Packungsangaben

## ZUR ENTSTEHUNG:

IN HÖHLEN TIEF IM GRAUEN GEBIRGE, WO DIE DUNKLEN KREATUREN HAUSEN, SOLL ES HÖHLEN GEBEN, VON DENEN ES ESSBAREN SCHLEIM VON DER DECKE TROPFT. IN DIESEN HÖHLEN IST IMMER EIN LOCH IN DER DECKE, SO DASS DORT DAS GRELLE SONNENLICHT TIEF IN DIE DUNKELHEIT HINEIN ZU SCHEINEN VERMAG. WENN ES REGNET, DANN LÄUFT DER HÖHLENSCHLEIM EINFACH DIE WÄNDE HERUNTER. DIE MUSS MAN DANN NUR NOCH ABLECKEN. FORN VERMOCHTE NICHT ZU SAGEN WORAUS ER BESTAND, JEDOCH BETEUERTE ER IMMER, DASS ER BESSER SCHMECKE ALS DER SCHLEIM, DEN ER FÜR DIE HELDEN AB UND AN ANGEMISCHTE.

SEINEM GRINSEN NACH ZU URTEILEN, WENN ER DEN MENSCHEN VON DIESEN HÖHLEN ERZÄHLTE, WÄHREND ER IHN ZUBEREITETE, GIBT ES SOLCHE HÖHLEN GAR NICHT, VERMUTETEN DIE HELDEN. DOCH BRACHTE SIE ES INS GRÜBELN. SOLLTEN DIE KREATUREN ETWA DOCH AB UND AN EIN SANFTES GEMÜT HABEN UND SICH SOLCH ZARTE GAUMENFREUDEN ZUBEREITEN? ES WIRD WOHL FORNS GEHEIMNIS BLEIBEN.

# ERDAPFELSPLITTER

## Zutaten:

Erdäpfel

grobes Salz

Öl

## Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale kochen und abkühlen lassen. Kartoffeln je nach Größe Halbieren und dann in Spalten schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Schnittflächen goldbraun rösten. Auf den Teller geben und mit grobem Salz bestreuen.

## ZUR ENTSTEHUNG:

ES IST AUFFÄLLIG, DASS FORN AM LIEBSTEN GERÖSTETES ZU SICH NIMMT. SO IST ES NICHT VERWUNDERLICH, DASS ER AUCH ERDÄPFEL NICHT ROH VERSCHLINGT, SONDERN VORHER ZUBEREITET. WENN ES NACH KRAM GINGE WÜRDEN ZU DEN ERDAPFELSPLITTERN IMMER KROSSER SPECK UND GESOTTENE ZWIEBELN GEREICHT WERDEN. CHADA HINGEGEN RÜHRT SICH GERN KRÄUTERQUARK DAZU AN. THORN SCHLÄGT SICH GERN EIN EI DAZU IN DIE PFANNE. FORN KANN DARÜBER NUR DEN KOPF SCHÜTTELN, WIE MAN SO GUTES ESSEN NUR VERHUNZEN KANN. WENN DANN EINEN SCHÖN, BLUTIGEN FLEISCHLAPPEN DAZU.

# FLEISCHKUGELN

## Zutaten:

250g gemischtes Hack  
1-2 kleine Zwiebeln  
100g Semmelbrösel/Paniermehl/feine Haferflocken  
Pfeffer & Salz  
1 TLPaprikapulver  
2 Eier  
2 TL Kräuter der Provence  
prieser Zucker  
2 TL Senf  
Bratfett

## Zubereitung:

Alles miteinander verkneten und zu kleinen Kugeln formen.  
Fett in der Pfanne erhitzen. Kugeln von beiden Seiten kross braten.

## ZUR ENTSTEHUNG:

WÄHREND FORT MIT EINEM STOCK DIE KLEINEN FLEISCHKUGELN DREHTE, WICH ER DER FRAGE AUS, WELCHES FLEISCH DIE DUNKLEN KREATUREN FÜR DIE FLEISCHKUGELN EIGENTLICH VERWENDEN. „WENN ES EUCH SCHMECKT DANN IST ES DOCH GUT! ICH MACHE SIE SO GUT ES GEHT FÜR EUCH. SOGAR NACH MENSCHENART. IHR WART DABEI, ALS ICH DAS FLEISCH AUF DEM BAUERNHOF HOLTE. EURETWEGEN HABE ICH SOGAR BEZAHLT. SCHADE NUR, DAS WIR DORT KEINE ERDÄPFEL GEFUNDEN HABEN. DIE MÖGT IHR DOCH SO GERN? DANN HÄTTE ICH EUCH NOCH ERDÄPFELSPLITTER DAZU GEMACHT.“ WAR ALLES, WAS ER DAZU SAGTE. DANN HOLTE ER EINEN TIEGEL MIT SENF AUS SEINEM BEUTEL UND STELLTE IHN NEBEN DIE SCHWERE PFANNE, IN DER DIE FLEISCHKUGELN BRUTZELTEN UND EINEN HERRLICHEN DUFT VERSTRÖMTEN. „LASST ES EUCH SCHMECKEN!“

# FLEISCH

## Zutaten:

Grillfleisch nach belieben, jedoch ohne Marinade

Rosmarinzweig

Thymianzweig

Zitronen

Ölivenöl

## Zubereitung:

Fleisch in eine Schüssel legen Zitronenscheiben, Knoblauch, Kräuter dazwischen schichten. Mit Olivenöl bedecken oder mit Olivenöl reichlich benetzen und Cellophanfolie fest von oben auf das Fleisch andrücken. Mögl. über Nacht abgedeckt Kalt stellen.

Zünde den Grill an und dann grille es so wie du es haben möchtest. Kräuter, Zitrone und Knoblauch nicht mit grillen.

## ZUR ENTSTEHUNG:

EARA, DRUKIL, THORALD UND FORN HATTEN IN DEN FRÜHEN ABENDSTUNDEN EINIGE GORS ERSCHLAGEN, DIE PLÜNDERND DURCH DIE LANDE GEZOGEN WAREN. NUN LAGERTEN SIE AM SÜDLICHEN WALD, IN RICHTUNG DES KRALLENFELSENS. „WAS IST DAS?“ FRAGTE DRUKIL FORN, DER FREUDIG DAS FEUER SCHÜRTE UND EINIGE FLEISCHLAPPEN AN STÖCKEN DARIN BRIET. „DAS HABE ICH VORHIN BEI DEN GORS GEFUNDEN.“, SPRACH ER, WÄHREND ER SICH VON DEN SCHWARZEN FLEISCHLAPPEN ETWAS HERUNTER SCHNITT. „DIE ANDEREN KREATUREN GRILLEN EIGENTLICH ALLES, SO WIE HALBSKRALE UND MENSCHEN AUCH. BESONDERS DIE WARGORS LASSEN KEIN FLEISCH VERKOMMEN. SIE LIEBEN ES, WENN DAS FLEISCH ....“

MEHR HÖRTE SIE NICHT. EARA WURDE ÜBEL. NEIN, ALLES GRILLTEN DIE MENSCHEN WAHRlich NICHT! DACHTE SIE BEI SICH. THORALS BEMERKTE IHR UNWOHLSEIN. ER GRIFF IN SEINEN VORRATSBEUTEL UND ZOG EIN TOTE EICHKATZE HERVOR. ICH WERDE ES HÄUTEN UND UNS DAZU EINEN FLADEN BACKEN. DU BESORGST UNS DERWEIL KRÄUTER FÜR DAS FLEISCH. ÖL UND STINKWURZ HABE ICH DABEI. SIE ENTFERNTTE SICH VOM LAGER UM FÜR SICH IM LICHTSCHEIN DES MONDES EINIGE BEEREN UND WURZELN ZU SUCHEN UND FÜR KRAM EINIGE KRÄUTER.