

DAS KOCHBUCH DER ANDORI



...EIN TAVERNENPROJEKT†

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

*bitte überlies das, Gilda!



VORWORT

VOR LANGER ZEIT, ES WAR ALS KÖNUNG BRANDUR NOCH HOCH ZU ROSS DURCH ANDOR RITT, UM BEI SEINEN TREUEN UNTERTANEN HÖCHST SELBST FÜR RECHT UND ORDNUNG ZU SORGEN, DA TRUG ES SICH ZU, DASS DIE HOHE KUNST AN DEN KESSELN NIEDERGESCHRIEBEN WERDEN SOLLTE.

NOCH JUNG AN JAHREN WAR ICH DAMALS, ALS DER KÖNIG AN DEN REUSEN MEINES VATERS, WELCHE DIESER IN DER NARNE AUFSTELLTE, NACH DEM RECHTEN SCHAUTE. MEIN VATER WAR SEINES ZEICHENS FISCHER, SO WIE ICH NACH IHM EINER WERDEN SOLLTE. ES TRUG SICH UM DIE MITTAGSZEIT ZU, DIE SONNE STAND HOCH AM WOLKENLOSEN HIMMEL, ALS DER KÖNIG IN UNSERER BESCHEIDENEN HÜTTE EINKEHRTE UND ZU ESSEN VERLANGTE. MEINE MUTHER TRUG AUF UND DER KÖNIG LANGTE GUT GELAUNT ZU. ES GEFIEL IHM WAS IHM AUFGETRAGEN WURDE. SO BEAUFTRAGTE MICH DER KÖNIG SELBST, AUS DER LUST DES AUGENBLICKES HERAUS, WIE ER MIR JAHRE SPÄTER EINMAL ERZÄHLTE, EINE SCHRIFT ZU VERFASSEN ÜBER DIE REICHHALTIGKEIT DER TAFELN SEINES GELIEBTEN ANDORS.

SO KAM ICH ZUNÄCHST ALS KÜCHENJUNGE AN DEN HOF DES KÖNIGS UND SPÄTER WURDE MIR DIE GUNST ZU TEIL, DIE HOHE KUNST, WORTE ZU MALEN UND WIEDER AUSZUSPRECHEN ZU ERLERNEN.

IN DIESEN SCHRIFTEN KONNTE LEDIGLICH EIN KLEINER TEIL DES WISSENS ÜBER DIE KUNSTFERTIGKEITEN AN DEN KESSELN IN ANDOR ZUSAMMEN GETRAGEN WERDEN. VIELE REISEN, ZAHLLOSE GESPRÄCHE UND MANCH HUMPEN MET WAREN NÖTIG, UM AN DIE ÜBERLIEFERUNGEN ZU GELANGEN. SO EINIGES, WAS GROSS KLANG AN DEN FEUERN, SETZTE MAN MIR SPÄTER MIT STOLZ VOR. AM ENDE WAR VIELS DOCH NUR SCHWER ZU GENIESSEN UND LAG EBENSO IM MAGEN. AUCH HÖRTE MAN DIESERORTS DIESES UND ANDERENORTEN JENES ÜBER EIN UND DAS SELBE. WIE HAT ES SICH NUN WIRKLICH ZUGETRAGEN? DAS WISSEN ALLEIN DIE GÖTTER.

FEST STEHT, DIE ÜBERWIEGENDE ZAHL DIESER REZEPTE UND ÜBERLIEFERUNGEN WURDEN, WENN ÜBERHAUPT, VORHER NOCH NIE GEMEINSAM NIEDER GESCHRIEBEN. DABEI SIND ÜBER DIE JAHRE HINWEG MEIN BAUCH RUND, MEIN BART GRAU UND MEINE AUGEN MÜDE GEWORDEN. VIELE MONDE HAT ES GEDAUERT, BIS DIESE SAMMLUNG NUN ANNÄHERND VOLLENDET WARD, SO WIE SIE NUN HIER IN DEINEN HÄNDEN LIEGT. DIE ABSCHRIFT KANN NUN AN MELKARD DEN JÜNGEREN ÜBERGEBEN WERDEN, DAMIT SIE IM BAUM DER LIEDER IHREN PLATZ FINDET. DIES WURDE MIR VON REKA EINST AUFGETRAGEN. DOCH DIES IST EINE ANDERE GESCHICHTE.

THIES VON DER NARNE,
OBERSTER HOFKUCH UND KÖNIGLICHER KÜCHENSCHREIBER

DAS INHALTSVERZEICHNIS

Seite:

KAPITEL 1 - GUTES ESSEN AUS DER TAVERNE

Nusskekse (Nusskekse)	10
Met (Met)	12
Des Spielers Glück (Hawaii Toast)	14
Erdapfel-Eier-Pfanne (Bauernfrühstück)	15
Falscher Braten (Hackbraten)	16
Vogelrolle (Pute im Speckmantel)	17
Süßer Guruguru (Pute mit Aprikose und überbackenem Käse)	18
Gefüllter Fladen (Pizza Calzone)	19

KAPITEL 2 - REZEPTE DES NORDENS

Werftheimer Fischpfanne (Fischpfanne)	22
Zerhackter Fisch (Lachstatar)	24
Fisch auf Neidharts Bändern (Lachs auf Spinatnudeln)	25
Geröstete Forelle (geröstete Forelle)	26
Fischstreifen in roter Sahne (Fischstäbchen mit Currysahne)	28
Teigfliegen mit Thunfisch (Nudeln in Thunfischsauce)	29
Tarenkugeln (Blinis)	30
	31

KAPITEL 3 - WAS GIBT'S DENN BEI DEN ZWERGEN?

Kreatoks Versuchung (Datteln/Pflaumen im Speckmantel)	34
Gefüllte Ofenäpfel (Bratapfel)	36
Herr Käthes Kohl (Birnen-Grünkohl)	37
Erdapfelauflauf (Kartoffelgratin)	38
Jaris Erdapfel-Fisch-Auflauf (Kartoffelgratin mit Lachs)	39
Zwergen-Schnüsch mit Schinken (Schnüsch)	40
Zwergenbrötchen (Stockbrot)	41
Die Süßen Zwergenbrötchen (mit Marmelade)	42

Die Deftigen Zwergenbrötchen (mit Tomate und Kräutern)	43
Die Drachenfruchtbrötchen (mit Salami und Chili)	44
Geschmortes Erdgemüse nach Zwergenart (Schmorgemüse)	45
Warmer Ziegenkäse nach Krams-Art vom Grill (Feta im Gemüsebett)	46
Kreatoks Feuerfladen (Chili-Zwiebel-Pizza)	47
Drachenbohnen (Chili)	48
Rübenkessel (Steckrübeneintopf)	50
Erdapfelkessel (Kartoffelsuppe)	51

KAPITEL 4 - SÖGAR REKA KANN KOCHEN!

Dipp für Gemüse (Dipp für Gemüse)	54
Möhren-Apfel-Salat (Möhren-Apfel-Salat)	55
Gemüse-Kahn (vegetarische gefüllte Paprika)	56
Hirnkohlbratlinge (Blumenkohlbratlinge)	57
Apfel-Eier-Räder (Apfelpfannkuchen)	59
Rapunzelsalat (Slat vom Feldsalat)	60
Wasserfruchtsalat (Gurkensalat)	61
Braunkugel-Tomatensalat (Kichererbsen-Tomatensalat)	62
Trank der Hexe (Kirschcocktail)	63
Apfelnusstrank (Apfelcocktail)	64

KAPITEL 5 - HELDENGERICHTE

Earas magische Feuerbananen (Chilibananen)	68
Thorns einfache Joghurtbananen (Bananen mit Zitronen-Joghurt)	69
Vegetarischer Jagdkessel (Gemüseintopf)	70
Gartenkessel (Ratatouille)	72
Erdapfel-Specksalat (Schwäbischer Kartoffelsalat)	73
Erdapfelbratlinge (Kartoffelrösti)	74
Chadas Waldläuferbrot	75
Deftiger Waldläufer (Bierbrot)	75
Süßer Waldläufer (Honigbrot)	76
Waldfruchtpfanne (Pilzpfanne)	77
Erdapfel mit Stippe (Kartoffel mit Quark)	79

KAPITEL 6 - DIE KÜCHE DER EINFACHEN ANDORI

Riedwaldschmaus (gefüllte Champignons)	82
Waldfrüchte mit Speckknödel (Pilze mit Speckknödeln)	83
Ziegen-Birnen-Gebäck (Ziegenkäse-mit Birne auf Blätterteig)	85
Roter Erdapfelsalet (Rote Beete – Kartoffelsalat)	86
Sauerrahm-Speckräder (Flammkuchen-Pfannkuchen)	87
Andorische Bauernfladen (Pizza)	87
Der Einfache Bauernfladen (Pizzateig)	88
Die Riedburg Variante (Flammkuchen-Pizza)	89
Königlicher Herbsthappen (Birnen-Kürbis-Pizza)	90
Bauernbrei (Haferbrei)	91
Bauernstampf (Kartoffel-Möhrenstampf)	92
Roter Bohnenschnüsch (Vegetarisches-Chili)	93

KAPITEL 7 - SÜSSES FÜR HINTENDREIN

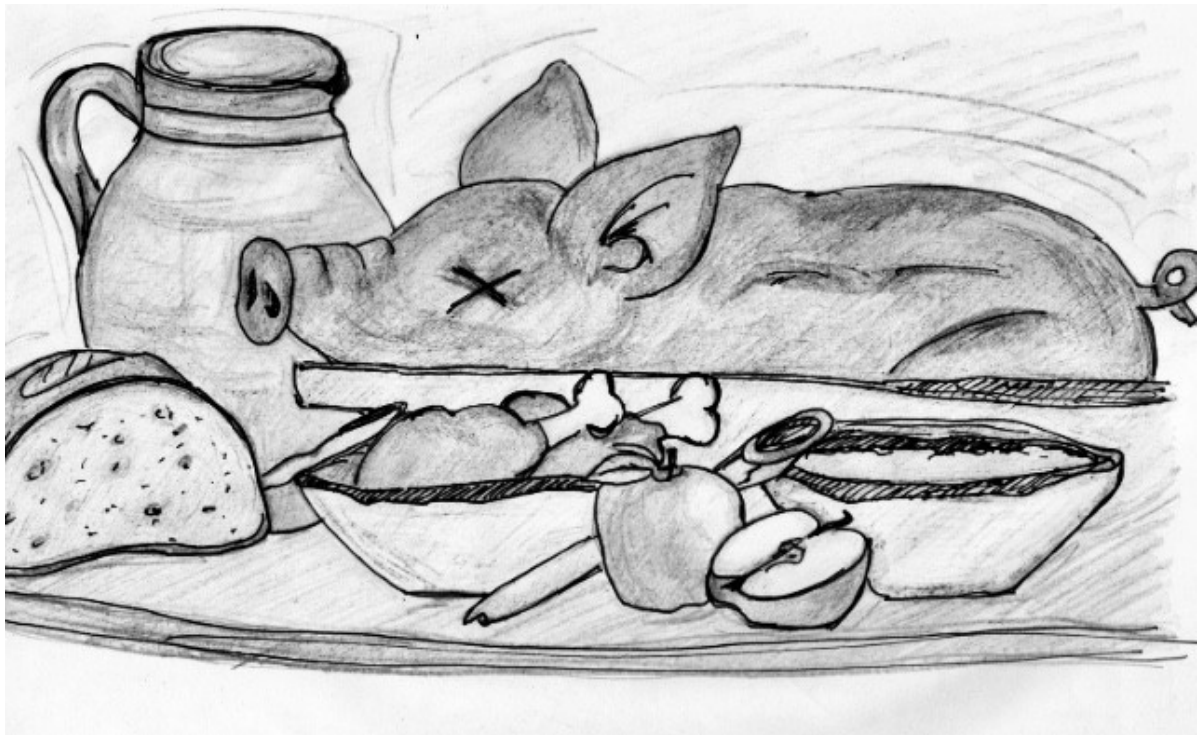
Andorianische Knusper (Kekse)	96
Süße Knusper (Mürbeteigkekse)	96
Nachtknusper (Schokokekse)	97
Wassernussfrucht Knusper (Kokoskekse)	97
Nussknusper (Nusskekse)	98
Die Betrunkenen Knusper (Kekse mit Rum-Rosinen)	98
Rekas Mondmahl (Crepes)	99
Milchkuchen mit Baumsaft (American Pancake)	100
Kuchen (Kuchen)	101
Das Sonnenbrot der Bewahrer (Franzbrötchen)	103
Prinz Thoralds Glücksgebäck (Kirschkuchen)	105

KAPITEL 8 - AUS DEN KESSELN DER KREATUREN

Dracheneier (Hartgekochte Eier)	108
Finger (Würstchen)	109
Gefädelte Finger (Spagetti mit Würstchen)	110
Höhlenschleim (Götterspeise)	111
Erdapfelsplitter (Kartoffelspalten)	112
Gefüllte Knochen (Zucchini mit Hackfüllung)	113
Fleischkugeln (Frikadellen)	114
Fleisch (Marinade für Grillfleisch)	115

KAPITEL 1

GUTES ESSEN AUS DER TAVERNE



NUSSEKEXE

Zutaten:

250 g Butter/Margarine

250 g Zucker

3 Eier

1 Päckchen Vanille Zucker

375 g Mehl

125 g geriebene Haselnüsse (Wahlweise Mandeln oder Walnüsse)

Zubereitung:

Fett mit Zucker, Vanillezucker und Ei schaumig rühren, nach und nach Mehl dazugeben und unterrühren, zuletzt die Nüsse hinein mischen. Den Teig 2-3 Stunden ruhen lassen, dann formen, am besten als Spritzgebäck, kann aber auch ausgestochen werden. Auf ein bemehltes Blech legen über Nacht (mind. 3h im Kühlschrank) 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.

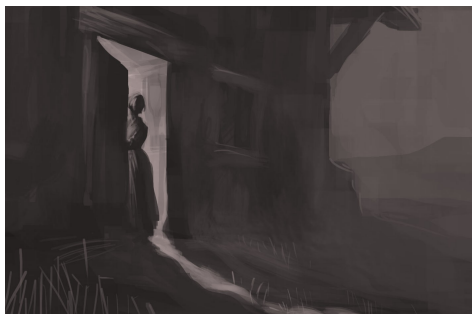
Hinweis: Für das Spritzen mit dem Spritzbeutel ist der Teig zu fest. Dann mit Fett den Teig geschmeidiger machen und gut durchkneten, damit er sich erwärmt.

Anstelle dessen kann man jedoch den Teig in eine Presse geben und dabei eine spezielle Spritzgebäck-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 verrühren. - bepinseln und Nüsse damit aufkleben.

ZUR ENTSTEHUNG:

ES REGNETE. CHADA ZOG IHREN UMHANG ENGER UND STAPFTE DEN PFAD ENTLANG. SIE WAR ZUSAMMEN MIT EARA ZUM 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 ERAHNEN. 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 WÜRDEST 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 Flüssighefe in eine 1,5l PET Flasche gefüllt und gut durchmischt. 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" weg schütten.

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 Nährballon füllen und dabei etwas schwenken.

Jetzt den fertigen Gärstarter dazugeben und den Gärballon mit einen Gärspund verschließen.

Den gefüllten Gärballon 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 geklärte MET wird nun geschwefelt. Auf 10l MET gibt man 1g Kaliumpyrosulfat (dient zur Haltbarkeit) und lässt 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 Trübstoffe am Boden abgesetzt haben und der MET ist bereit in Flaschen abgefüllt zu werden. Die Flaschen bis 1cm unter den Verschluss füllen da es sonst sein kann das der MET weiter gären kann und dies zur Explosion der Flasche führen 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 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 VORSTELLT WURDE. DAVON LÄSST SICH DER BRAUER JEDOCH NICHT ABSCHRECKEN. EIN GUTER MET BRAUCHT EBEN SEINE ZEIT.



DES SPIELERS GLÜCK

Zutaten:

Toast

Gekochter Schinken

Ananasringe

Scheiblettenkäse



Zubereitung:

Auf das Toast eine Scheibe gekochten Schinken legen, dann eine Ananasscheibe. Käse drauf und ab in den Ofen.

ZUR ENTSTEHUNG:

EIN SEHR HOHER UND EDLER HERR AUS DER BURG, DESSEN NAME HIER AUS GRÜNDEN DER 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 FOLGENDE 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 FIEL 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 DIESES KLEINE GERICHT FORTAN NUR „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 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 und ggf. Pilze 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 ZUM FRÜHSTÜCK. DIE RESTE TRÄGT ER EINFACH IN EINEM TÖNERNEN KRUG MIT AUF'S FELDE FÜR DIE MITTAGSZEIT.

FALSCHER BRATEN

Zutaten:

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

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 dammentaler, Gouda,...), optional können auch noch Jalapenos und Pfeffer dazugegeben werden. Das Ganze zur Rolle formen. Zum Grillen auf eine Aluschale legen. Bei 180-200 C° für ca. 35 Minuten bei indirekter Hitze in Ofen geben.

ZUR ENTSTEHUNG:

DA DIE GUTEN BRATENSTÜCKE MEIST AN DEN HOF DES KÖNIGS GEHEN ODER AUF DEM MARKT VERKAUFT WERDEN MÜSSEN, BLEIBT DEM EINFACHEN ANDORI, WENN ER SICH ÜBERHAUPT FLEISCH LEISTEN KANN, OFT NUR GEHACKTES AUS DEN FLEISCHRESTEN. JEDOCH ENTSTEHEN AUCH HIERAUS ZWAR EINFACHE , ABER DEFTIGE UND SCHMACKHAFTE GERICHTE IN DEN OFENFEUERN. JEDER HAUSHALT HAT SEIN GANZ EIGENES REZEPT FÜR FALSCHEN BRATEN.

IN DER TAVERNE „ZUM TRUNKENEN TROLL“ IST GILDAS FALSCHER BRATEN SEHR BELIEBT, NICHT NUR WEIL SIE IMMER ZWIEBELN, SPECK UND KÄSE HINZUFÜGT, SONDERN, WEIL ER DORT 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:

NICHT JEDER BESITZT KLINGENDE MÜNZEN IN DEN TASCHEN UND WENN DANN SITZEN SIE SELTEN LOCKER. DIE MEISTEN ANDORI MÜSSEN TAG EIN, TAG AUS HART ARBEITEN FÜR IHR AUSKOMMEN. ES GILT DAHEIM HUNGRIGE MÄULER ZU STOPFEN. AUCH MUSS FÜR DIE PACT UND DIE ABGABEN GESPART WERDEN. TROTZ ALLEM VERLANGT DAS GEMÜT AB UND AN NACH EINEM GESELLIGEN BEISAMMENSEIN MIT EINEM GUTEN HUMPEN MET. ALL ZU OFT BLEIBT ES JEDOCH NICHT BEI NUR EINEM UND EIN GUTER TRUNK MACHT HUNGRIG. STUNDEN SPÄTER GILT ES, DIE ZECHE ZU BEGLEICHEN. DOCH WAS DANN TUN, WENN DIE GELDKATZE NICHTS MEHR HER GIBT?

SO MANCH EIN GASTE BEGLEICHT SEINE ZECHE OHNEHIN MANGELS BARER MÜNZE IN NATURALIEN. SO FINDEN SICH STETS ALLERLEI FETTE WÜRSTE, DUFTENDER KÄSE UND HERRLICHE FELDFRÜCHTE IN DER SPEISEKAMMER. HINTEN IM HOF IST DER VERSCHLAG NIE LEER. DAS VOGELVIEH LEGT NICHT NUR EIER, SONDERN LANDET AUCH IN DEN KESSELN DER KÜCHE.

SUSSER GURUGURU

Zutaten:

1-3 Putenschnitzel
1 Paket Scheiblettenkäse
1 Becher Sahne
1 Dose Aprikosen
2-3 TL Curry
1 Zwiebel
Pfeffer & Salz
1 Tasse Reis



Zubereitung:

Reis in leicht gesalzenem Wasser kochen. Zwiebel fein würfeln, in der Pfanne in Butter glasig werden lassen und beiseite stellen. Pute dritteln, dann braten, pfeffern und salzen, danach in eine Auflaufform legen. Darauf Aprikosen verteilen und mit Käse belegen. Überzählige Aprikose zerkleinern und in der Form verteilen. Sahne, Zwiebelwürfel und Aprikosensaft mit Curry verrühren. Sauce gleichmäßig über das Fleisch gießen. Bei 180-200 Grad 10-15 Min in den Ofen.

ZUR ENTSTEHUNG:

DAS GERICHT ERHIELT NACH DEM RUF DES TRUTHAHNS SEINEN NAMEN. ER RUFT GURUGURU. URSPRÜNGLICH STAMMT DER „SÜSSE GURUGURU“ AUS DEN WESTLICHEN LANDEN. DORT WIRD ZUR ZUBEREITUNG BIS HEUTE AUSSCHLIESSLICH TRUTHAN VERWENDET.

IN DEN WESTLICHEN LANDEN DURFTE DER „SÜSSE GURUGURU“ BEI KEINEM HOCHZEITSBANKETT FEHLEN. SEIT DEN ZEITEN DER VORVÄTER WIRD DER BRAUCH GEPFLEGT DEN ANWESENDEN JUNGFRÄUEN „SÜSSEN GURUGURU“ ZU REICHEN. ER SOLL DEN JUNGEN FRAUEN DIE SÜSSE DER EHEN SCHMACKHAFT MACHEN, DAMIT SIE MÖGLICHST BALD UNTER DIE HAUBE KOMMEN. WIRFT DIE HOLDE JUNGFER EINEN KNOCHEN MIT DER RECHTEN HAND ÜBER DIE LINKE SCHULTER, WÄHREND SIE „SÜSSEN GURUGURU KAUT, DANN WIRD SIE IN DER FOLGENDEN NACHT IHREN AUERWÄHLTEN SEHEN. DIE LAGE DES KNOCHENS ZEIGT AN, AUS WELCHER RICHTUNG DER KÜNFTIGE GEMAHL KOMMEN WIRD.

HIER IN ANDOR ERGÖTZEN SICH MÄNNER UND FRAUEN JEDEN ALTERS AM HERRLICHEN GESCHMACK DES „SÜSSEN GURUGURU“.

GEFÜLLTER FLADEN

Zutaten:

2 Rollen Knack&Back-Croissant (á 6 Stück)

Käse (in Scheiben oder gerieben)

Oregano

Pfeffer & Salz

Weitere Füllung nach Belieben, z.B.: Tomate, Paprika, Champignons, Salami, Peperoni, Ananas, Mais, Mozzarella,

1 Ei (kein muss)

Zubereitung:

Backpapier aufs Blech legen, dann eine Packung Teig auf dem Blech verteilen (ca. 20 x 25 cm). Nahtstellen leicht zusammen drücken. Boden wie eine Pizza in Schichten belegen. Nicht zu hoch belegen. Weniger ist oft mehr! Würzen und mit zweiter Lagen Teig bedecken. Eine zweite Lage z. B. Peperoni ist denkbar. Ei quirlen und den Deckel damit bestreichen und mit etwas geriebenen Käse bestreuen. Bei 200 Grad ca. 15 Min in den Ofen.

ZUR ENTSTEHUNG:

DER GEFÜLLTE FLADEN IST IN DEN TAVERNEN ALLER LÄNDERN UM ANDOR WEIT VERBREITET. VERBIRGT DER DECKEL DOCH, WAS ALLES IN DER FÜLLUNG STECKT. BÖSE ZUNGEN SPRECHEN VOM RESTEBROT, ODER AUCH VOM NASCHDECKEL.

ÜBERLIEFERT IST, DASS SICH EINST AM MARKT ZU CAVERN EINE TAVERNE NAMENS KÖTTBULLAR BEFAND. GELB UND BLAU GESTRICHEN WURDE SIE NUR „ZUM GELBEN KREUZ“ GENANNT. DIESE WURDE GEMEINSAM VON SMÖRE, EINEM HÄNDLER AUS HADRIA UND EINEM ZWERG NAMENS BRÖD BEWIRTSCHAFTET. NACH DEN ÜBERLIEFERUNGEN DER ZWERGE DECKTE SMÖRE DEN BELEGTE FLADEN EINES TAGES MIT EINER TEIGSCHICHT AB, DA BRÖD STÄNDIG BELAG AUS DEM OFEN STIBITZTE UND DIE GÄSTE ANFINGEN SICH ZU BESCHWEREN. DARÜBER GERIETEN DIE FREUNDE IN STREIT. SMÖRE VERLIESS CAVERN. DIE TAVERNE IST LÄNGST VERSCHWUNDEN. DER GEFÜLLTE FLADEN JEDOCH HAT SICH IN CAVERN ERHALTEN UND MIT DEN GÄSTEN DES „GELBEN KREUZES“ IM LAND VERBREITET.

KAPITEL 2

REZEPTE DES NORDENS



WERF*HEIMER 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 Fisch filet 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 kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Currypulver abschmecken. Wer mag kann kurz vor dem Servieren noch in kleine Würfel geschnittenen Ingwer (nicht mitkochen lassen, sonst wird das Ganze ziemlich scharf und verliert den frischen Ingwergeschmack) bzw. Tabasco 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 FISCHE IM HADRISCHEN MEER ZU FÜTTERN. ABER STINNERS

SEEFÄHRERKÜNSTE WAREN

HERVORRAGEND, 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

WERFTHEIMER 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 NETZE 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 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 IN HAUCHDÜNNE STREIFEN GESCHNITTENEN ROHEN FISCH ESSEN.

DER



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 ANIHC, EINER FERNEN FESTE IM OSTEN HINTER DEM GRAUEN GEBIRGE, IN DAS LAND, WELCHES WIR HEUTE ANDOR NENNEN BRACHTE.

NEIDHARDS 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.

GEROSTETE FORELLE

Zutaten:

pro Person 1 ausgekommene Forelle

1 Zitrone

(glatte) Petersilie

Salz & Pfeffer

Knoblauch

Olivenöl

(Zwiebeln)

(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:

FISCHE WURDEN SCHON IMMER GERÖSTET, NUR NICHT VON ZWERGEN. DIES GESCHAH AN EINEM UNGEWÖHNLICH HEISSEN SOMMERTAG. DIE HELDEN GENOSSEN EIN ERFRISCHENDES BAD IN DER NÄHE DER BOGENBRÜCKE. WÄHREND EARA, CHADA UND KRAM SICH ZUM TROCKNEN ANS UFER SETZEN, BEGANN THORN FORELLEN ZU FANGEN. SCHNELL WAREN EINIGE DER SCHMACKHAFTEN FISCHE AUS DEM WASSER GEZOGEN.

KRAM BEGANN ZU PROTESTIEREN. ER SEI SCHLIESSLICH EIN ZWERG VON EHRE UND ESSE NICHTS AUS DEM WASSER. ALS DIE FISCHE FERTIG GERÖSTET WAREN UND IHREN KÖSTLICH DUFT VERSTRÖMTEN, FING KRAM WIEDER WILLIG UND UNTER PROTEST AN ZU ESSEN. GANZ OFFENSICHTLICH SCHMECKTE ES IHM, DENN ER BISS IMMER WIEDER GENÜSSLICH UND LAUT SCHMATZEND ZU UND VERLANGTE NACH EINEM ZWEITEN. SELBSTVERSTÄNDLICH SCHMECKEN FISCHE NICHT, BETEUERTE ER, ER HÄTTE EBEN NUR HUNGER UND ZWERGE HABEN NUN EINMAL EINEN AUSSERGEWÖHNLICHEN APPETIT.



FISCHSTREIFEN IN Roter SAHNE

Zutaten:

Fischstäbchen

Öl

Reis

Erbsen

Sahne

4-6 EL Tomatenketchup

2 TL Currypulver

Salz

Zubereitung:

Fischstäbchen in Öl kross braten. Reis in leicht gesalzenem Wasser kochen. Erbsen kochen. Sahne schlagen, Ketchup und Currypulver unter heben, leicht salzen. Zusammen mit Fischstäbchen, Erbsen und Reis servieren. Die Menge von Ketchup und Curry kann nach belieben variiert werden. Für süße Schleckermäuler kann etwas gematschte Banane mit unter gerührt werden.

ZUR ENTSTEHUNG:

IN DEN BERGEN OBERHALB VON NORDGARD, DER HAUPTSTADT HADRIAS, LIEGT NORDHOM. ES IST EINE KLEINE ANSAMMLUNG VON HÜTTEN. ALLES WAS ZUM ÜBERLEBEN NÖTIG IST, MUSS MÜHSELIG DEN WEITEN WEG VOM WINTERMARKT. DIE STEILEN UND OFT VEREISTEN STUFEN, DIE AUS NORDOM HINAF FÜHREN, AUF DEN SCHULTERN GETRAGEN WERDEN. VON DORT OBEN STAMMT DER BRAUCH FISCH IN MUNDGERECHTE STREIFEN ZU SCHNEIDEN. DIESE LASSEN SICH PLATZSPARENDER TRANSPORTIEREN, ALS GANZE FISCHE. IN DEN SEHR LANG ANHALTENDEN WINTERN AUF HADRIA KÖNNEN DANN EINFACH PORTIONEN AUS DEN GEFRORENEN BLÖCKEN HERAUS GESÄGT WERDEN. GERN FÜGEN DIE DORTIGEN BEWOHNER ETWAS VOM FEUER DER DRACHEN GEGEN DIE KÄLTE IHREN MAHLZEITEN HINZU. WANN GENAU DIE REZEPTUR ENTSTAND IST NICHT ÜBERLIEFERT.

GEWISS IST, DASS DIE FISCHSTREIFEN MIT Roter SAHNE ÜBER WERFTHEIM IHREN WEG AUF DIE RIEDBURG FANDEN, WO SIE MIT EINER PANADE FÜR DIE GESELLSCHAFT AM HOF VEREDILT WURDEN.

TEIGFLIEGEN MIT THUNFISCH

Zutaten:

Farfalle (oder andere Nudeln)
2 Dosen Thunfisch in Öl
2 Packungen Kräuter-Frischkäse
50 ml Milch
1 Zwiebel
1 TL Zucker
2-4 Knoblauchzehen
Pfeffer & Salz
2 EL Öl



Zubereitung:

Farfalle in gesalzenem Wasser kochen. Zwiebel fein würfeln und in Öl glasig werden lassen und mit Zucker leicht karamellisieren. Frischkäse schmelzen lassen Milch hinzugeben und Thunfisch leicht zerdrücken und unterrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Knoblauch fein würfeln, zufügen und kurz aufkochen lassen.

ZUR ENTSTEHUNG:

IM GROSSEN JAHR DES HUNGERS, ALS ZU DEN MISSEKNTEN NOCH DIE WÄLDER BRANNTEN UND DIE KREATUREN IN ANDOR EINFIELEN, WURDEN DIE LEBENSMITTEL KNAPP. DAHER MUSSTEN SIE RATIONIERT WERDEN. DIE ALTEN WERDEN SICH NOCH DARAN ERINNERN. ZUGLEICH BENÖTIGTE DER KÖNIG GELD FÜR DEN KAMPF GEGEN DIE KREATUREN UND SO WURDE DER VERZEHR VON GETREIDE BESTEUERT. IN DEN NÖRDLICHEN GEFILDEN GAB ES IMMERHIN GENÜGEND FISCH. ES WUSSTE DAMALS JEDES KIND: „MIT EINER FETTEN FLIEGE FÄNGT MAN FISCH!“ DAS GETREIDE WAR KNAPP UND SO WURDEN FLIEGEN DARAUSS HERGESTELLT, DENN FLIEGEN WAREN WIE DAS ÜBRIGE KRABBELNDE GETIER SCHLIESSLICH STEUERFREI.

DIE TARENKUGELN

Zutaten:

200g Mehl
15g Hefe
100ml Milch
1 TL Zucker
50g Magarine/Butter
2 Eier
Salz & Pfeffer
1 Zwiebel



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 Zwiebel-Speck füllen. Die Füllung nach Belieben mit Hack, Pilzen, (Sauer-)Kraut etc. variieren. 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, WELCHE DAS GERICHT MIT NACH ANDOR BRACHTEN. 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 SCHNEIDEN ODER FISCHE ZU ZERKLEINERN ZU. DIE SUPPE WIRD DIREKT AUS DER SCHALE GETRUNKEN. DIE TARENKUGELN SIND EINFACH IN DER ZUBEREITUNG UND BELIEBT BEI DEN GÄSTEN. DA SIE AUCH KALT MUNDEN ERFREUEN SICH DIE GEFÜLLTEN TEIGTASCHEN, DANK GILDA, MITTLERWEILE IN VIELEN FORMEN NICHT NUR IN HADRIA GROSSER BELIEBTHEIT.

REZEPT

KAPITEL 3

WAS GIBT'S DENN BEI DEN ZWERGEN?



KREATOKS VERSUCHUNG

Zutaten:

Pflaumen

Datteln

Schinkenspeck/Frühstücksspeck

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 FEUERSCHILD. MANCHE NANNTE 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 VERZOG SICH ZU EINEM MERKWÜRDIG HÄMISCHEN GRINSEN. DANN LEGTE ER DEN SCHILD AN UND DAS GRÖSSTE UNGLÜCK IN DER GESCHICHTE DER ZWERGE NAHM SEINEN LAUF.

GEFÜLLTE OFENAPFEL

Zutaten:

Äpfel

Walnüsse

Marzipan

Rosinen

Pistazien (kein Muss)

Zimt

Butter

Zucker

Zubereitung:

Kerngehäuse ausstechen. Stengel entfernen und mit der Blüte, das Loch von unten wieder 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 frischer Grünkohl (oder 1 gr. Dose)
1l Weißwein/Sekt
1l Rinderbrühe
4 Tafelbirnen (auch Äpfel möglich)
50g Schweineschmalz (Butter)
1 Hand Rosinen
1/2-1 TL Ingwer gemahlen
2 TL Salz für den Kochsud
4 Mettenden/Kochwürste/Rauchenden (Bauchspeck und/oder Kasseler)
Erdäpfel
Senf

Zubereitung:

Den frischen Grünkohl von den Rippen streifen, waschen, blanchieren in mundgerechte Streifen schneiden und im gesalzenen Wein-Brühe-Sud aufkochen. Schmalz hinzugeben und Alles ca. 50 min. garen. Wer die Dose wählt, reduziert die Flüssigkeitsmenge der Weißwein-Brühe. Nach der halben Kochzeit die geschälten und klein gewürfelten Birnen zum Grünkohl hinzugeben und mit dünsten. Ebenfalls die Würste (Bauchspeck und/oder Kasseler) hineinlegen und erwärmen. Zuletzt die Rosinen zufügen 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 SCHMACKHAFTE BIRNENKOHL MIT METTENDEN/KOCHWURST ÜBERLIEFERT. SIE HATTE STETS NICHT NUR IHREN MANN UND IHRE KINDER ZU VERSORGEN, SONDERN AUCH DIE ZAHLREICHEN FREUNDE, UNTERMETER 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 Gemüsebrühe

1 Becher Sahne

1 Ei (kann weg gelassen werden)

Käse (Gauda, Emmentaler)

Zubereitung:

Butter schmelzen und in eine Auflaufform geben. Rohe Kartoffeln in Scheiben hobeln, Scheiben schichten. Auf jede Schicht etwas Pfeffer und Salz, wenig/sparsam Käse. 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.

ZUR ENTSTEHUNG:

ZWERGE SIND DER ERDE SEHR VERBUNDEN, DAHER LIEBTE SIE ERDÄPFEL IN ALLEN ERDENKLICHEN ZUBEREITUNGSFORMEN SCHON IMMER. BIS HOCH HIN AUF IN DEN NORDEN BEI DEN SILBERZWERGEN HAT SICH DIESES REZEPT DAHER BIS IN UNSERE TAGE ERHALTEN.

DIE GENAUE HERKUNFT DER SPEISE LIEGT IM DUNKELN DER GESCHICHTE. DIE SCHRIFTEN IM BAUM DER LIEDER BERUFEN SICH AUF LÄNGST VERGESSENE LEGENDEN, NACH DENEN DIE ERDÄPFEL AUS EINEM LAND KAMEN, WELCHES HINTER DEM GROSSEN MEER IM SÜDWESEN LIEGEN SOLL. DAS KANN JEDOCH NICHT SEIN, DENN EIN JEDER VON VERSTAND WEISS, DAS DORT NUR DAS ENDE DER WELT LIEGT UND KEIN LAND MEHR KOMMEN KANN.

JARIS ERDAPFEL-FISCH-AUFLAUF

Zutaten:

Grundrezept siehe Erdapfelauflauf. Zusätzlich werden benötigt:

Lachs (geräuchert, gebeizt oder frisch)

1 TK Packung Dill oder ein Bund frischer 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 geraspelttem Käse bestreuen, sonst geht der feine Geschmack von Dill und Lachs verloren. Wer mag gibt beim servieren einen Spritzer Zitrone 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 BESTER 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, DAS SIE NACH NORDEN TRAGEN WÜRDTE, 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 HALLWORTS 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)

Erdäpfel

Salz & Pfeffer

Muskat

Gemüse der Saison: Möhren, Erbsen, Zuckerschoten, Brechbohnen, Bohnen oder Steckrüben (Alles kann nichts muss!)

Mehl

Milch

Butter

Zubereitung:

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-Schnüschi auf Teller, dazu Erdäpfel 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 Tüte Trockenhefe)

250 Milliliter Milch, lauwarm, nicht heiß

1 TL Zucker

500g Mehl

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

70-100g Butter weich

1-2 Eier

Mögliche Garnitur: Sonnenblumen- oder Kürbiskörner

Zubereitung:

Aus den Zutaten - Bis auf das Ei! - einen Hefeteig herstellen. Den Teig dann 1-3h ruhen lassen. Kleine Teigkugeln nehmen. Mit verquirltem Ei bepinseln. Nach Belieben den Grundteig für einfache Brötchen mit Körnern vor dem Backen bestreuen. 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

Nüsse nach Wahl

(Erdbeer-) Marmelade

Hagelzucker

1 Eier

Zubereitung:

Rosinen und/oder grob gehackte Nüsse in den Grundteig ein kneten. Den Teig zu einem Viereck ausziehen. Die Ecken nach innen falten. Nun mit einem gequiritem Ei bestreichen. In die Mitte einem großzu gigen Klecks (Erdbeer-)Marmelade. Mit Hagelzucker bestreuen. Ab in den Ofen.

ZUR ENTSTEHUNG:

AUF DEM MARKT ZU ANDOR, VOR DEN TÖREN DER RIEDBURG 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 KOCHT KURZERHAND EINE MARMELADE DRAUS. DIESE STRICH ER EINFACH AUF DEN REST TEIG UND SCHOB DIE BRÖTCHEN IN DEN OFEN. EINE PRIESE 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 UND KANNST DIESE KÖSTLICHKEIT VOM MEISTER SELBST GENIESSSEN.

DIE DEFTIGEN ZWERGENBRÖTCHEN

Zutaten:

Oregano oder Kräuter der Provence
getrocknete Tomaten und/oder Oliven
grobes Salz
(geriebener Parmesan)

Zubereitung:

Oregano oder Kräuter der Provence, klein geschnittene getrocknete Tomaten und/oder gehackte Oliven in den Grundteig einkneten. Teigkugeln formen, mit gequiritem Ei bestreichen und mit groben Salz bestreuen. Alternativ den Teig flach ausrollen, belegen und zu einer Rolle formen und dann in Streifen schneiden. Zum Backen bei ca. 170-200 Grad für 5-10 Min ab in den Ofen. Die Backzeit hängt von der Größe der Brötchen ab.

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 DRACHENFRUCHTBROTCHEN

Zutaten:

Zwiebel

Salami

Chili

(Cayenne-)Pfeffer & Salz

(Oregano)

(2 EL Tomatenmark)

Käse

Zubereitung:

Kleine Zwiebelwürfel, Salamiwürfel und Oregano in die kleinen Brötchen in den Grundteig einkneten. Nach Belieben Chili und/oder (Cayenne-)Pfeffer hinzu geben. Kleine Teigkugeln etwas platt drücken und mit geriebenen Käse bestreuen. Alternativ den Teig flach ausrollen – Es eignet sich für die Taler auch sehr gut gekaufter Hefeteig. –, belegen und zu einer Rolle formen und dann in Streifen schneiden. Zum Backen bei ca. 170-200 Grad für 5-10 Min ab in den Ofen. Die Backzeit hängt von der Größe der Brötchen ab.

ZUR ENTSTEHUNG:

WURST UND KÄSE ZU BROT KENNEN DIE ANDORI SCHON IMMER. SEIT KREATOKS ZEITEN JEDOCH KANNTEN DIE ZWERGE DAS FEUER DER DRACHENFRUCHT, DEN CHILI. DIESE HATTE NEHAL SELBST, IM VERTRAUEN DARAUF, DASS DAS BÜNDNIS ZWISCHEN ZWERGEN UND DRACHEN VON DAUER SEI, DEM VOLK DER ZWERGE ZUM GESCHENK GEMACHT. SO IST ES NICHT VERWUNDERLICH, DASS BALD DARAUF SCHON DIE DRACHENFRUCHT IN DEN KESSELN DER ZWERGE LANDETE UND VON DORT AUS, WIE DIE ZWERGE SAGEN, AUS DEN MINEN 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 SICH, 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 DRACHENFRUCHTBROTCHEN 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

2-3 kleine Rote Beete

1 gr. Zweig Thymian

Grobes (Stein-/Meer-)Salz

Olivenöl

Nach Geschmack kann das Gemüse mit Prika, Zucchini, Rote Beete, Apfel, Petersilienwurzel, Knoblauch, Auberginen, Sellerieknolle, Kohlrabi, Petersileinwurzel, Pilze, Cerrytomaten oder Süßkartoffeln variiert werden. Hier gilt weniger ist Mehr. Nicht Alles passt zu Allem. Unbedingt die Garpunkte beachten und ggf. nacheinander in den Ofen geben.

Zubereitung:

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 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

Olivenöl

Salz & Pfeffer

Kräuter der Provence

Thymian und/oder Rosmarin

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 Kräuter der Provence würzen. Jeweils eine kleinen Zweig Thymian und/oder Rosmarin auflegen. Etwas Olivenöl hinzugeben. Pakete verschließen und auf den Grill (in den Ofen) legen.

ZUR ENTSTEHUNG:

AUF SEINEN BESUCHEN IN DER TAVERNE ZUM TRUNKENEN TROLL LERNT KRAM DEN SCHAFSKÄSE LIEBEN UND SCHÄTZEN. BEEINFLUSST VON SEINEN REISEN BRACHTE ER GILDA NICHT NUR NACHRICHTEN UND GESCHICHTEN MIT, SONDERN EINES TAGES AUCH DIE DRACHENFRUCHT, ROTEN ZWIEBELN UND ZUCCHINI. DARAUS BEREITETE GILDA IHM NACH SEINEN VORSTELLUNGEN DEN WARMEN ZIEGENKÄSE ZU. DURCH DEN DUFT LIEF AUCH DEN ÜBRIGEN GÄSTEN BALD DAS WASSER IM MUNDE ZUSAMMEN, SO DASS SICH KURZ DARAUFG DER WARME KÄSE SCHNELL IN GANZ CAVERN VERBREITETE, SO WIE VIELES, WAS DER ANGESEHENE ZWERGENFÜRST GERN ZU SICH NAHM. ES VERSTEHT SICH VON SELBST, DASS GILDA DIE REZEPTUR FÜR IHRE GÄSTE ANPASSTE UND ZUNÄCHST NUR NOCH DIE ZAHME DRACHENFRUCHT VERWENDETE, UM DAS DRACHENFEUER IM ESSEN ZU VERMEIDEN. SPÄTER LIESS SIE DIESE DANN EINFACH GANZ WEG. AB UND AN GIBT SIE STATT DESSEN KNOBLAUCH HINZU. DIE ANDORI ASSEN DANN EINFACH MEHR DAVON UND WER VIEL ISST, TRINKT AUCH MEHR. WER VIEL ISST UND TRINKT, DER DER ZAHLT AM ENDE AUCH MEHR...

KREATOKS FEUERFLADEN

Zutaten:

250 g Quark
400g Mahl
10 EL Olivenoöl
1 Ei
1 halbes Päckchen Backpulver
1 halbes TL Salz
1 Dose geschälte Tomaten
1 halbe Tube Tomatenmark
Pfeffer & Salz
2-3 TL Zucker oder Honig
2-3 TL Oregano
Chili
Knoblauch
Zwiebel
Pilze
Salami



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 hinzu geben. Solange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Das kann etwas dauern. Teig kalt stellen, bis er benötigt 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 streuen. 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 BEKAM 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 Tomatenpüree
1 TL Paprikapulver
1 TL Cayennepfeffer
2 TL Zucker
2 Schoten Chili (ACHTUNG: SCHÄRFE!!!)
Pfeffer & Salz
3 TL Öl (Raps, Sonnenblume oder Olive)
1 Becher Saure Sahne

Zubereitung:

Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in Öl andunsten 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 köcheln lassen. Mit dem Tomatenpüree ablöschen. Knoblauch abziehen und fein würfeln oder durch die Presse hinzugeben.

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! Wenn es passiert, unter fließend Wasser auswaschen. Man hat da länger was von...

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.

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 ZWERGENEICHE 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 DER 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 FEUERESSER LEICHT ZUR QUAL WERDEN, SOWOHL IM MUND, DEM MAGEN, ALS AUCH AN DEN AFTERBACKEN.

RUBENEINKESSEL

Zutaten:

2 (rote) Zwiebeln
500g Stecküben
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 Min garen. Nach 10 Min Würste auflegen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Würste in Räder schneiden und unterrühren 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 MIENEN ERLEICHTERTE.

DER EINFACHE ANDORI BESITZT, ANDERS ALS BEI DEN ZWERGEN, IN DER REGEL OHNEHIN NUR EINEN KOCHKESSEL. DAHER SIND SUPPEN UND EINKESSEL AUS DER KÜCHE DER MENSCHEN OHNEHIN NICHT WEG ZU DENKEN. DIESES UND DAS FOLGENDE GERICHT WAREN BEREITS IN ALTEN ZEITEN, WEIT ÜBER DIE GRENZEN ANDORS HINAUS BEI VIELEN VÖLKERN BELIEBT.

ERDAPFELKESSEL

Zutaten:

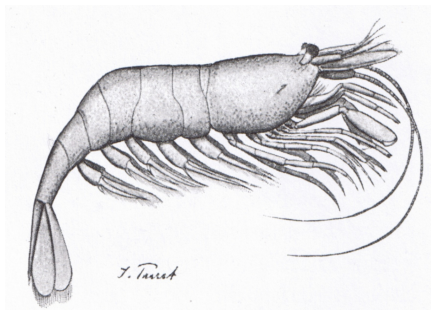
1,2 kg mehlig-e Erdäpfel
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
100g gewürfelte durchwachsene Speck
3 Stengel Majoran (oder Dill mit Krabbenfleisch)
Salz & Pfeffer
1,5l Gemüsebrühe
1 TL Butterschmalz
2 Lauchzwiebeln
4-6 Wiener Würste (oder Krabbenfleisch mit Dill)

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 bereit stellen. Gemüse im Fett andünsten und nach 5 Min. mit Brühe ablöschen, würzen und weitere 20 Min. kochen lassen, dann das Gemüse mit dem Stampfer grob zerdrücken. Speck, Majoran (Dill) zugeben und abschmecken. Mit Würsten (Krabben) und Lauchzwiebelrädern servieren.

ZUR ENTSTEHUNG:

AUCH DIESER EINKESSEL 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.

KAPITEL 4

SOGAR REKA KANN KOCHEN



DIPP FÜR GEMÜSE

Zutaten:

500 g Frischkäse

Schnittlauch

Bärlauch (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 hinzufügen.

Deftiger im Geschmack wird es, wenn 1 EL Mayonaise untergerührt wird. - kurz glatt rühren. Dann etwa eine Handvoll gewaschenem und geschnittenem Schnittlauch und gezupften Blättern von Bärlauch hinzugeben und einmischen.

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

Ist es bereits später im Jahr, kann der Bärlauch 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.

MÖHREN-ÄPFEL-SALAT*

Zutaten:

2 Möhren

1 Apfel

Pfeffer & Salz

4 EL Oliven-/Walnussöl

Zitrone

(Rosinen)

(Walnüsse)

(Zucker/Honig)

Zubereitung:

Möhren und Apfel raspeln. Mögl. schnell Zitronensaft dazu geben und vermengen, da der Apfel sonst braun wird. Wer mag, kann gegen die Säure etwas Zucker oder Honig darüber geben. Würzen und dann mit Öl vermengen. Dies ist wichtig, damit die Vielfalt der Vitamine vom Körper aufgenommen werden kann. Je nach Geschmack Rosinen und/oder Walnüsse zugeben.

ZUR ENTSTEHUNG:

REKA IST BEKANNT DAFÜR BEIM ESSEN OHNE FLEISCH AUS ZU KOMMEN. NICHT UM SONST HAT REKA BEI BESTER GESUNDHEIT EIN SO HOHES ALTER ERREICHT. SCHON IN FRÜHESTEN KINDERTAGEN WURDE SIE DAHER VON DEN UNWISSENDEN ALS KANINCHEN VERSPOTTET.

DIE ZUBEREITUNG IST OHNE HIN SEHR MÜHSELIG. DIE ERDSTANGEN UND ÄPFEL STECKEN JEDOCH VOLLER GESUNDER STOFFE, SO DASS ES SICH LOHNT. BEIDE SIND GUT ZU LAGERN UND STEHEN DAHER AUCH IN DEN WINTERMONATEN, IN DENEN KEINE KRÄUTER WACHSEN, DER FLEISCHLOSEN KÜCHE ZUR VERFÜGUNG.

GEMUSEKAHN

Zutaten:

Paprik (rot/gelb)
kl. Zucchini
kl. Zwiebel/Charlotte
kleiner Apfel
(grobes) Salz
Pfeffer
Parmesan/Mozzarella
Olivenöl

Zubereitung:

Deckel der Paprika entfernen, entkernen und längs in vier Spalten/Schiffchen schneiden. Zucchini, Zwiebel und Apfel in kleine Würfel (max. 1cm) schneiden, etwas Pfeffer hinzu geben und mischen. Paprikaschiffchen befüllen. Mit Salz bestreuen und mit Öl beträufeln. Parmesan hobeln und auf die Würfel geben. Bei ca. 200 Grad für 10-15 Min., das hängt von der Menge des Belages und der Würfelgröße ab, in den Ofen.

ZUR ENTSTEHUNG:

REKA IST VIEL UNTERWEGS. DER HIMMEL WAR BLAU UND WOLKENLOS AN DIESEM MORGEN. SIE SASS AM UFER, HIELT IHRE FÜSSE INS SEICHTE WASSER UND TRÄUMTE VOR SICH HIN. AUF DER NARNE ZOGEN BAUERN UND HÄNDLER AN IHR VORBEI. LEISES RUFEN DRANG ZU IHR HERÜBER. SIE ALLE NUTZTEN DIE FLUT, UM MIT IHREN BOOTEN FLUSSAUFWÄRTS IN RICHTUNG MARKT ZU LENKEN. DIESE WAREN VOLL BELADEN MIT WAREN ALLER ART. DER DUFT VON FRISCHEM OBST UND GEMÜSE WEHTE ZU IHR HERÜBER. IHR MAGEN MACHTE SICH BEMERKBAR.

NUR ZU SCHADE, DASS IN IHREM KESSEL EIN TRANK VOR SICH HIN BRODELTE UND DAS WÜRD E AUCH NOCH DEN GANZEN TAG LANG ANDAUERN. ZU DUMM, DASS SIE IHREN KOCHKESSEL NICHT DABEI HATTE. IHREN TRANK KONNTE SIE NICHT ALLEIN LASSEN. ABER EIN KLEINER WARMER HAPPEN UM DIE MITTAGSZEIT WÄRE DOCH SCHON SCHÖN. WAS ALSO TUN? SO HIESS ES WIEDER EIMAL AUF EINE WARM E MAHLZEIT VERZICHTEN.

PLATSCH! EINER DER BAUERN WAR BEIM TREIDELN GESTOLPERT UND INS WASSER GEFALLEN. SOFORT STEUERTE DER MIT GEMÜSE BELADENE KAHN AUF IHN ZU UND NAHM IHN AUF. SIE SCHMUNZELTE UND EIN LEISES KIECHERN ENTFUHR IHR. „EIN GEMÜSEKAHN!“ DACHTE REKA BEI SICH. „DAS IST DOCH MAL WAS.“

HIRNKÖHLBRÄTLINGE

Zutaten:

1/2 Blumenkohl
2-3 Eier (statt dessen kann Mehl zur Bindung genommen werden)
9 EL Mehl
9 EL Milch
Salz
(Cayenne-)Pfeffer
1 TL Zucker (Alternativ: 1-2 TL Gemüsebrühe - beides dient als Geschmacksverstärker)
1 (Kräuter-)Frischkäse
1-2 Möhren (und/oder Brokkoli)
3-4 Kartoffeln
1-2 Zwiebeln
Glatte Petersilie
Schnittlauch
Muskat
Butterschmalz oder Öl zum ausbacken
(Wer es deftig mag, gibt noch Speck und/oder geriebenen Käse hinzu.)

Zutaten:

Blumenkohl waschen, die Blätter entfernen und dann reiben. Möhren und Kartoffeln schälen und ebenfalls reiben. Alternativ zur Möhre etwas Brokkoli verwenden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Kräuter waschen und ebenfalls fein hacken. Eier verquirlen. Wer es fluffiger mag kann sich mehr Mühe machen und statt der verquirlten Eier Selbige vorher trennen. Das verquirlte Eigelb einfach hinzugeben und erst am Ende dein Eischnee unterheben. Alles miteinander vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Für die deftige Variante gewürfelten Speck in der Pfanne auslassen und/oder Käse reiben und in die Masse einrühren. Bei Bedarf zusätzlich etwas Mehl für die Bindung hinzugeben. Öl in der Pfanne erhitzen. Es entsteht eine zähflüssige/krümelige Masse, die man nicht formen kann wie eine herkömmliche Frikadelle. Klecks in die Pfanne geben. Nicht zu sehr platt drücken. Daraus dann kleine Fladen in der Pfanne formen und abbacken.

ZUR HERKUNFT:

ÜBLICHERWEISE WIRD DER HIRNKOHL IN ANDOR GEDÜNSTET BIS ER WEICH IST. ER WIRD DANN MIT BUTTER UND GERIEBENER HARTNUSS SERVIERT. ER EIGNET SICH GUT ZUSAMMEN MIT ERDÄPFELN ZU FLEISCH ODER WÜRSTEN. DA REKA JEDOCH KEINE TIERE VERZEHRT, BEREITETE EINER MEINER VORGÄNGER IN DER BURGKÜCHE DEN HIRNKOHL UND ANDERE SPEISEN NACH IHREN VORGABEN ZU. OB ES IHR EIGENES REZEPT IST, LIESS SICH NICHT IN ERFAHRUNG BRINGEN. VERMUTLICH HAT SIE DIESES ZUSAMMEN MIT IHREM WISSEN ÜBER DIE NATUR VON ANDEREN KRÄUTERFRAUEN ÜBERLIEFERT BEKOMMEN. REKA SOLL ZU DEN HIRNKOHLBRATLINGEN KRÄUTERQUARK ODER EINEN KLECKS SCHMANT BEVORZUGT HABEN.

ALLEIN DURCH EINEN GLÜCKLICHEN ZUFALL BLIEBEN VBEI DEM GROSSEN BRAND DER BURG OR EINIGEN JAHREN REKAS AUFZEICHNUNGEN VOLLSTÄNDIG ERHALTEN, SO DASS BIS HEUTE IHRE ANWEISUNGEN FÜR HEILTRÄNKE, SALBEN UND TINKTUREN, SOWIE AUCH IHRE REZEPTUREN FÜR DIE KÜCHENFEUER NACHGELESEN WERDEN KÖNNEN. DARUNTER FANDEN SICH AUCH DIESE ANWEISUNGEN ZU VARIATIONEN DES HIRNKOHLS, ANLÄSSLICH DER KRÖNUNG PRINZ THORALD.



ÄPFEL-EIER-RÄDER

Zutaten:

4 Eier

Mehl

Milch

Mineralwasser

(Vanille-)Zucker

2 Äpfel

Butter

(Zimt & Zucker oder Honig & Walnüsse)

Zubereitung:

Auf 1 Ei auf je zwei gehäufte EL Mehl, zwei EL Milch und zwei EL Mineralwasser. Dazu noch 1/2 TL Zucker (oder 1 Päckchen Vanillezucker). Alles zu einem dünnflüssigen Teig glatt rühren. Bei Bedarf Mehl oder Milch nachgeben. Dann ca. eine 1/2h ruhen lassen.

Während dessen die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Butter in der Pfanne zerlassen und 1 Kelle Teig hinein geben. Gleichmäßig mit Apfelspalten belegen. Wenn die Unterseite gebräunt ist, das Rad wenden. Je nach Geschmack so servieren oder mit Zimt & Zucker bestreuen bzw. Honig & Walnüsse darüber geben.

ZUR ENTSTEHUNG:

EIN TEIG AUS EIERN, MEHL UND WASSER IST ÜBERALL AUF DER WELT GELÄUFIG, DIE FORM DURCH DIE PFANNE VORGEgeben. VERMUTLICH HANDELT SICH UM EINE SEHR ALTE REZEPTUR UNBEKANNTER HERKUNFT.

EINE ÜBERLIEFERUNG JEDOCH BESAGT, ES SOLL IN EINEM DER HÖFE AM NÖRDLICHEN MIENENEINGANG GESCHEHEN SEIN, DASS ÄPFEL ZUM EIERTEIG HINZU GEGEBEN WURDEN. DIESES SOLL AUF REKAS ANWEISUNG HIN GESCHEHEN SEIN. ES IST NICHT VERBRIEFT, JEDOCH WER REKA ETWAS BESSER KENNEN LERNEN DURFTE, DER WEISS UM IHRE LIEBE ZU ÄPFELN. DIE EIERRÄDER LASSEN SICH EBENSO WIE ÄPFEL LANGE MIT SICH HERUM TRAGEN UND SIND DAHER WIE GESCHAFFEN ALS PROVANT FÜR IHRE LANGEN STREIFZÜGE AUF DER JAGD NACH KRÄUTERN UND HEILPFLANZEN.

RAPUNZELSALA†

Zutaten:

2 Hände Feldsalat
5 (braune) Champignons
1 Paprika (rot/gelb)
1 Charlotte (kl. Zwiebel)
Weintrauben (oder Rosinen bzw. Apfel)
1 Hand Cashewkerne (Walnüsse)
(Apfel-)Essig
Walnussöl (oder Olivenöl)
Pfeffer & Salz
1 TL Zucker (Honig)

Zubereitung:

Feldsalat gründlich waschen und von Sand befreien, ggf. etwas auseinander zupfen. Champignons, Charlotte und Paprika würfeln. Trauben und Cashewkerne halbieren. Alles mischen und mit Zucker (nicht zu viel) Pfeffer und Salz würzen. Mit einigen Spritzern Essig und Öl marinieren und servieren.

ZUR ENTSTEHUNG:

AUF IHRER SUCHE NACH KRÄUTERN UND HEILPFLANZEN DURCHSTREIFT REKA UNERMÜDLICH DIE WIESEN UND WÄLDER VON ANDOR. MAL IST SIE IM GEBIRGE ANZUTREFFEN UND KURZ DARAUf AN DER KÜSTE. HÄUFIG IST SIE BEI NACHT UNTERWEGS, DENN NUR DANN ENTFALTEN VIELE PFLANZEN IHRE BESONDEREN KRÄFTE. ALS WISSENDE SCHENKT IHR, GANZ GLEICH ZU WELCHER JAHRESZEIT UND WO AUCH IMMER SIE SICH IN ANDOR BEFINDET, MUTTER ERDE EINE MAHLZEIT. SO IST ES NICHT VERWUNDERLICH, DASS REKA DIE EIN ODER ANDERE LICHTUNG KENNT, AUF DER RAPUNZELN UND WILDE ZWIEBELN WACHSEN. DIE ÜBRIGEN ZUTATEN HAT SIE FÜR IHRE ZAHLREICHEN TRÄNKE UND TINKTUREN MEIST IN IHREN TASCHEN.

WASSERFRUCHTSALAT

Zutaten:

1 Gurke
1 gr. Zwiebel
1 Bund Petersilie
2 Zitronen
4EL Zucker
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Gurke (schälen) hobeln. Zitronensaft, Zucker, Pfeffer und Salz zugeben. Zwiebel fein würfeln und Petersilie fein hacken und alles verrühren, dann ca. 1h ziehen lassen, ggf. mit Zucker, Pfeffer und Salz nachwürzen.

ZUR ENTSTEHUNG:

ES WAR DER BESONDERS HEISSE SOMMER IM VIERTEN JAHR KÖNIG BRANDURS. DIE ERNTE DROHTE AUF DEN FELDERN ZU VERSENGEN, BEVOR SIE REIF WAR. DIE NARNE FÜHRTE KAUM NOCH WASSER. VIELE LAGEN ERMATTET VOM SONNENFIEBER AUSGEZEHRT IM SCHATTEN DES WALDES UM SICH ZU KÜHLEN. SIE HOFFTEN AUF HILFE. WAS SOLLTE REKA NUR TUN. REGEN MACHEN KONNTE SIE NICHT. SO STÖBERTE SIE VERZWEIFELT ÜBER TAGE VERGEBLICH IN DEN ALTEN SCHRIFTEN UND FAND DOCH NICHTS GEGEN DIE HITZE.

SO BESANN REKA SICH AUF DAS WAS SIE IN JUNGEN JAHREN EINST GELERNT. FÜR ALLES LÄSST MUTTER ERDE EINE PFLANZE WACHSEN. SIE LIESS IM NAMEN DES WALDES BOTEN AUSSENDEN UM AUS ALLEN TEILEN ANDORS DIE PFLANZEN ZU BESCHAFFEN. SO NAHM SIE DIE ZWIEBEL, UM DIE GESCHWÄCHTEN GEISTER ZU WECKEN. DEN GELBEN FEUERBALL DER SONNE FAND MAN IN DER ZITRONE. SÜSSE FÜR DIE FREUDE AUSGEDÖRRTEN SELEN. DAS WASSER DER WASSERFRUCHT, AUCH WENN SIE IN DIESEM JAHR NUR RECHT MICKRIG WUCHSEN, SOWIE DIE BITTERE PETERSILIE. SIE VEREINTEN ALLES, WAS ES BENÖTIGTE, UM DEN GLÜHENDEN ANDORI LINDERUNG ZU VERSCHAFFEN.

VIELE FAMILIEN KONNTEN ÜBER REKAS LEBENSPENDENDE MEDIZIN BERICHTEN. SIE ERFRISCHTE DIE GEMÜTER UND WAR ZUDEM WOHLSCHECKEND. MITTLERWEILE GEHÖRT SIE ZUM FESTEN BESTANDTEIL IN DER SOMMERLICHEN KÜCHE ANDORS.

BRAUNKUGEL-TOMATEN*ENSALA*

Zutaten:

8-10 Tomaten
3-4 Zitronen
2 Dosen Kiechererbsen
1 Bund Petersilie
Pfeffer
Salz
1-2 TL Kreuzkümmel
1TL Zucker
100 ml Olivenöl

Zubereitung:

Wasser der Kiechererbsen zur Hälfte abgießen. Tomaten würfeln, Zitronen auspressen und Petersilie hacken. Alles zusammen geben und mit Gewürzen abschmecken, abschließend Öl hinzu geben.

ZUR ENTSTEHUNG:

CHADA UND EARA SASSEN IM SCHATTEN DER ZWERGENEICHE. REKA HATTE SIE BEAUFTRAGT TOMATEN, BRAUNKUGELN, ÖL UND ZITRONEN ZU SUCHEN. DER AUFTRAG WAR NUN AUSGEFÜHRT. SIE UNTERHIELTEN SICH GERADE DARÜBER, WAS REKA DARAUSS WOHL ZUSAMMEN BRAUEN WÜRD, ALS EIN BAUERNJUNGE AUF SIE ZU KAM. SCHÜCHTERN SETZTE ER IN SICHERER ENTFERNUNG EINEN KLEINEN KESSEL AB. ER RIEF MIT ZAGHAFTER STIMME HERÜBER. „IHR SOLLT ES IN DEN KESSEL GEBEN, ABER KEIN FEUER MACHEN. DAS HAT DIE HEXE GESAGT.“ DANN RANNT ER FORT, BEVOR DIE VERDUTZTEN FRAUEN IHN AUSFRAGEN KONNTEN. SIE HOLTEN DEN KESSEL IN DEN SCHATTEN UND FANDEN DARIN EINEN KLEINEN BEUTEL MIT PULVERN. SALZ UND PFEFFER KANNTEN SIE, ABER DAS ANDERE NICHT. SIE ZÖGERTEN, ABER WENN DIE NACHRICHT VON REKA KAM, DENN WER SOLLTE DIE HEXE SONST SEIN, VON DER DER BAUERNJUNGE SPRACH, DANN SOLL ES SO SEIN. SIE MISCHTEN ALLES ZUSAMMEN. KURZ DARAUFG KAM REKA. SIE WURF OHNE EINEN TON ZU SAGEN EIN KRAUT IN DEN KESSEL UND BEGANN ZU ESSEN. IHR SCHMALER MUND BEGANN ZU LÄCHELN. „GUT! GUT! ERZÄHLT MIR NICHT WIEDER MÄDCHEN, IHR VERSTÜNDET NICHTS VON DEN PFLANZEN.“ DA BEGRIFFEN DIE JUNGEN FRAUEN. DIE DREI LACHTEN UND ASSEN GEMEINSAM. NOCH DEN GANZEN ABEND UND DIE HALBE NACHT HINDURCH ERZÄHLTE REKA ÜBER DIE KRAFT DER PFLANZEN. EINIGE, SO ENDETE SIE, SIND HALT EINFACH NUR ZUM ESSEN GUT.

TRANK DER HEXE

Zutaten:

300 ml Kirschsafte

300 ml Ananassaft

300 ml Kokosmilch

6 EL Sahne

Eiswürfel/crushed ice (optional)

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen. In Gläser, evtl. zusammen mit Eiswürfeln/crushed ice geben.

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 HIELTEN INNE UND HIELTEN IHRE NASEN WITTERND EMPOR. SIE WICHEN ZURÜCK, WAS THORN UNGEMEIN WUNDERTE, DENN 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!“

ÄPFELNUSSTRANK

Zutaten:

750 ml Ginger Ale

750 ml Apfelsaft (klar)

750 ml Mineralwasser

2-4 Zitronen (nach Geschmack)

Eiswürfel/crushed ice

Zubereitung:

Ginger Ale, Apfelsaft und Mineralwasser in einem großen Gefäß vermischen. Zitronen in Scheiben schneiden. Ein paar Eiswürfel, Saftgemisch und jeweils eine Zitronenscheibe in die Gläser geben, 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 SEINEN 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 PIEKSTE IHN JETZT ETWAS WEGEN SEINER BEFREIUNGSVERSUCHE SCHMERZHAFT IN DEN RÜCKEN. „ICH WERDE GANZ BESTIMMT NICHT UM HILFE RUFEN“ NAHM ER SICH VOR. DER STEIN 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 ZOG SIE HERVOR. DER KORKEN LIESS SICH NICHT LANGE BITTEN UND DIE IHM MITTLERWEILE GEWOHNT 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.



KAPITEL 5

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 Schärfegeschmack und rühre etwas Zitronensaft mit rein. Bepinsele dann die

Banane mit der Honigmischung. Nun wird die aufgespießte Banane über offenes Feuer

oder auf den Grill gelegt. Dann empfiehlt es sich die Banane der Länge nach zu halbieren

und auf der Schale zu grillen. 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 SASSEN.

"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 IRGENDETWAS

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: „JAHA 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 UM DIE SCHULTERN. DANN VERSPÜRTE ER HUNGER. WIE HATTE EARA DAS NOCH GLEICH GEMACHT? BANANEN, HONIG, ZITRONEN,....
THORN STIEG SCHLAFTRUNKEN 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 ERWACHTEN DIE MAGD UND DER KÜCHENJUNGE. IN IHRE LUMPEN GEWICKELT RECKTEN SIE NEUGIERIG IHRE KÖPFE HINTER DEM OFEN HERVOR. SO WURDE THORNS NACHTMAHL ZU EINER KLEINEN, GEMÜTLICHEN RUNDE.

VEGETARISCHER JAGDKESSEL

Zutaten:

300 g Linsen
1 Zwiebel
2 Paprika
1 Karotte
1 Zucchini
1 Pastinake
1 Petersilienwurzel
150 g junger Spinat (TK-Gemüse)
Ziegenfrischkäsetaler
500 ml Gemüsesaft (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 Ziegenfrischkäsetaler 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 Gemüsesaft ablöschen, die Linsen zugeben und das Ganze kurz aufkochen lassen, jetzt den Spinat zugeben und noch ca. 10 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Teller füllen und mit den marinierten Ziegenfrischkäsetalern 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 EINEN 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 HIN KÖCHELTE.

GARTEN-KESSEL

Zutaten:

2 Paprika (Gelb)
4-6 Tomaten
1 Zucchini
3-4 Charlotten
1/2 l Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
Pfeffer & Salz
1TL Zucker
2-3 Knoblauchzehen
1 kl. Chili

Zubereitung:

Gemüse putzen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Chili nicht schneiden!
Zwiebeln glasig werden lassen, Gemüse salzen und zusammen mit der Chili anrösten, dann mit Brühe ablöschen. Thymianzweig und Knoblauch hinzu geben und ca. 10-15 Min. köcheln lassen. Pfeffer nach Geschmack. Es wird empfohlen, den Knoblauch und den Thymian vor dem Servieren heraus zu fischen.

ZUR ENTSTEHUNG:

CHADA LIEBTE EINST DIE NATUR. SO LEGTE SIE IN IHREN LETZT JAHREN EINEN GROSSEN GARTEN AN. DIESER WUCHS BESTÄNDIG UND BRACHTE DAS GESAMTE JAHR HINDURCH STETS REICHLICHE ERNTE. STATT DIE REICHLICHENERNTEN AUF DEM MARKT ZU VERKAUFEN ÖFFNETE SIE DIE TÜREN IHRES HAUSES FÜR KRANKE UND BEDÜRFTIGE. DARAUS ERWUCHS ÜBER DIE JAHRE EIN WEIT ÜBER DIE GRENZEN ANGESEHENES HAUS DER HEILUNG. CHADAS HAUS DER HEILUNG, DAS CHADANEUM, WIE ES IM VOLK GENANNT WIRD, STEHT AUF HALBER STRECKE DER NEUEN STRASSE ZWISCHEN DEM HAFEN VON ANDOR UND DER MARKTBRÜCKE. MITTLERWEILE KOMMEN VIELE HEILER AUS FERNEN LANDEN, UM HIER DIE HEILKÜNSTE ZU ERLERNEN. SO VEREINEN SICH AN DIESEM ORT DAS WISSEN DER ALTEN REKA MIT DEM DER WEISEN VOM BAUM DER LIEDER UND DAS AUS DEN FERNEN LANDEN. AUS IHREM KLEINEN HOF WURDE FAST SCHON EINE EIGENE SIEDLUNG. ZU DEN SÄLEN DER KRANKEN UND DEM DORMITORIUM DER SCHWESTERN GESELLTEN SICH EIN HAUS MIT DEM LYCAEI, WO DIE WEISEN SICH AUSTAUSCHEN UND EIN SCRIPTORIUM, UM DAS WISSEN IN DIE WELT ZU TRAGEN. FÜR DIE HEILPFLANZEN GIBT ES EIN HERBARIUM MIT ANGRENZENDER DROGERIE. DERZEIT WERDEN DIE APOTHEKE UND DIE HERBERGE ERWEITERT. DER GARTENKESSEL DIENT EBENSO DEN GENESENDE ZUR STÄRKUNG, WIE DEN GESUNDEN ZUM MAHL. DIE DRACHENFRUCHT WIRD NUR BEI INNEREM FEUER HINZUGEFÜGT. ES SEI DENN ES ESSEN EIN ZWERG, TARE ODER HALBSKRAL.

ERDÄPFEL-SPECKSALAT*

Zutaten:

1,5 kg Kartoffeln (festkochend)
3 Zwiebeln
1/4l Brühe
6-8 EL Essig
4-6 EL (Oliven-)Öl
Pfeffer & Salz
100-150 g Schinkenspeck (optional)

Zubereitung:

Kartoffeln kochen - mögl. am Vortag -, pellen und in (nicht zu dünne) Scheiben schneiden. Zwiebeln würfeln und in Brühe weich kochen, ggf. Speckwürfel auslassen und Abkühlen lassen und über die Kartoffeln gießen. Salzen und pfeffern, Essig zugeben und gut mischen, mit Öl übergießen. Eine 3/4h ziehen lassen, dann ggf. nachwürzen.

ZUR ENTSTEHUNG:

NACH EINEM DER FELDZÜGE GEGEN DIE KREATUREN DES SÜDENS UNTER DER FÜHRUNG KÖNIG BRANDURS SCHLUGEN DIE HELDEN HUNGRIG UND MÜDE IHR LAGER IN EINEM VERLASSENEM HOF AUF. DIE BEWOHNER HATTEN DAS GEHÖFT AUGENSCHENLICH ERST VOR KÜRZEN IN ALLER EILE VERLASSEN. ES BEFANDEN SICH NOCH ALLERLEI GUTE LEBENSMITTEL IN DER VORRATSKAMMER, DARUNTER ERDÄPFEL, SPECK, ESSIG, GUTES ÖL, UND ZWIEBELN. AUCH EIN SCHLAUCH WEIN FAND SICH. IM HOF LIEFEN ZWEI HÜHNER HERUM, WELCHE DIE NACHT VERSTÄNDLICHER WEISE NICHT ÜBERLEBTEN. AUS DEN RESTLICHEN KALTEN KARTOFFELN UND DEM SPECK BEREITETE CHADA UNTER ALLERLEI RATSCHLÄGEN VON KRAM DAS FRÜHMAL. ALLERDINGS STAND DIE SONNE SCHON HOCH AM HIMMEL, DENN DIE HELDEN HABEN IN DER SICHERHEIT DES HOFES ERSCHÖPFT VON DEN STRAPAZEN DES KAMPFES MIT VOLLEN MÄGEN TIEF UND LANGE GESCHLAFEN. SO ENTSTAND EIN MIX AUS ANDORISCHER UND ZWERGISCHER KÜCHE.

DER KÖNIG SELBST SPRACH DIE GRUNDZÜGE DES REZEPTES IN MEINE FEDER. IN DER SCHLOSSKÜCHE GELANG ES MIR SPÄTER MIT HILFE DER ALTEN MÄGDE DAS REZEPT WIEDER AUFLEBEN ZU LASSEN.

ERDAPFELBRATLINGE

Zutaten:

12 gr. Kartoffeln

2-3 Zwiebeln

8-10 EL Mehl

2-3 Eier

Salz & Pfeffer

Öl

(Speck)

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln auf der großen Reibe reiben, mit viel Salz und wenig Pfeffer würzen. Eier und gewürfelte Zwiebeln dazugeben. Mit soviel Mehl bestäuben, dass die Kartoffelmasse bedeckt ist (kann mehr oder weniger als 8 EL sein). Alles ordentlich miteinander verrühren.

Portionsweise Reibekuchen goldbraun ausbacken, sie sollten in Öl schwimmen, danach auf Küchentrepp abtropfen lassen. Nicht unnötig mit dem Pfannenwender während des Bratens aus die Reibekuchen drücken, dann werden sie zu fest.

Wer es deftig mag, kann etwas Speck hinzu geben.

ZUR ENTSTEHUNG:

THORN WAR MIT DREI JUNGEN BAUERNBURSCHEN, WELCHE GERADE IHREN FRONDIENST ABLEISTETEN AUSGESAND WORDEN, UM ZWEI SKRALE ZU ERSCHLAGEN. DIESE TRIEBEN AM ALTEN STEINBRUCH IHR UNWESSEN. EINER WAR AUS FURCHT GEFLOHEN UND IN DIE TIEFE GESTÜRZT. MIT IHM WAR JEDOCH EIN TEIL DER AUSRÜSTUNG UNRETTBAR VERLOREN GEGANGEN. ES FEHLTE EIN KESSEL. DIE BURSCHEN WOLLTEN DIE ERDÄPFEL SCHON ROH ESSEN. DA THORN BRACHTE IHNEN IN DIESER NACHT BEI, WIE MAN EINFACH, ABER DOCH SCHMACKHAFT ESSEN ZUBEREITEN KANN, AUCH WENN MAN AUGENSCHENLICH KAUM ETWAS HAT. ER LEGTE STATT EINER PFANNE EINE ALTE EISENSCHAUFEL AUF DIE GLUT UND BEREITET UNTER DEN STAUNENDEN AUGEN DIE ERDAPFELBRATLINGE ZU. DIE QUELLEN ZEIGEN, DAS DIESES REZEPT, ZU JENER ZEIT BEREITS SCHON SEHR WEIT VERBREITET GEWESEN WAR. DIE DREI BURSCHEN JEDOCH VERBREITETEN ES ZUSAMMEN MIT DEN IM LAUFE DER ZEIT IMMER ABENTEUERLICHEREN ERZÄHLUNGEN UM DEN RUHMREICHEN KAMPF GEGEN DIE WILDE UND SCHRECKLICHE HORDE DER SKRALE IM STEINBRUCH, BEI DENEN IHR FREUND EINEN HELDENHAFTEN TOD GESTORBEN WAR. SO KAM ES, DASS IN DER HEUTIGEN ZEIT DIE JUNGEN KRIEGER AM VORABEND DER SCHLACHT GERN ERDAPFELBRATLINGE ZUBEREITEN, UM DEREN MAGISCHE KRÄFTE AUFZUNEHMEN.

CHADAS WALDLÄUFERBROTE

DEF*GER WALDLÄUFER

Zutaten:

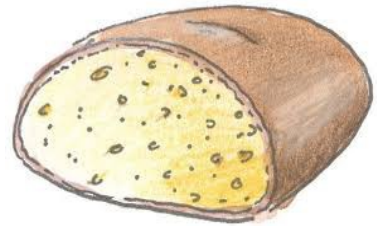
200g Weizenmehl
2 EL Olivenöl
50ml Dunkles Bier (lauwarmes Wasser)
1/2 TL Salz
1 Prise Zucker
1/2 TL Backpulver oder Natron

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander zu einem Teig verkneten. Dieser soll geschmeidig sein und nicht mehr an den Händen kleben bleiben - bei Bedarf etwas Mehl zufügen. 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 ALL ZU LANGE AN EINEM FLECK VERWEILEN UND FÜR EIN SICHERES NACHTLAGER IST ES HIER NICHT GEEIGNET. DIE GLUT IST OHNEHIN VERRÄTERISCH GENUG." "ESSEN MUSS NACH ZWEI TAGEN SEIN UND GLAUB MIR, ES DAUERT NICHT MEHR LANGE. DER STEIN IN DER GLUT IST BALD HEISS GENUG." CHADA DREHTE DEN TEIG IN DEN HÄNDEN UND BREITETE IHN DANN AUF DEM STEIN AUS. KURZE ZEIT SPÄTER ZOGEN DIE BEIDEN EINSAMEN KRIEGER WEITER IHREM ZIEL ENTGEGEN. IN IHREN HÄNDEN EIN DÜNNES, KNUSPRIGES STÜCK WALDLÄUFERBROT.



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:

DIE HELDEN WAREN AUF STREIFZUG IM AUFTRAG DES KÖNIGS. ES WURDE BEREITS KÜHL AM FRÜHEN ABEND UND DAS OBWOHL DEN GANZEN TAG DIE SONNE GESCHIENEN HATTE. EIN KALTER WIND KAM AUS DEN BERGEN HERAB. SIE BEKAMEN LANGSAM HUNGER. SO ENTZÜNDETEN SIE EIN FEUER UM SICH ZU WÄRMEN. DEN HELDEN FEHLTE ES JEDOCH AN SALZ IN IHREN BEUTELN, UM SICH IHR BROT ZU BACKEN. KRAMS FEINE NASE JEDOCH ERSCHNÜFFELTE HOCH ÜBER IHNEN IN DEN ALTEN BÄUMEN 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 Crème Fraîche

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

1 Zwiebel

Salz & Pfeffer

(Speck)

Zitronengras (alternativ Spritzer Zitronen- oder Limettensaft)

Zubereitung:

Zwiebel in Butter glasig dünsten, Zitronengras – Kann weg gelassen werden! – und Pilze dazu geben und alles anbraten. Wenn man Speck mit drin haben möchte, den vor den Zwiebeln anbraten und das ausgetretene Fett für die Zwiebeln nutzen. Creme Fraîche dazu geben (löst sich dann auf und bildet die Sauce) und alles mit Salz und Pfeffer ggf. Zitronensaft abschmecken.

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. "ANDORISCHE WALDFRUCHTPFANNE", ANTWORTETE FENN UND IGNORIERTE DIE TATSACHE GERADE ÜBERRASCHT WORDEN ZU SEIN.

"KLINGT GUT.", BESCHLOSS 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.

ERDAPFEL MIT STIPPE

Zutaten:

ca. 500g - 1kg Kartoffeln (festkochend)
250g Quark
250 stichfesten Joghurt
1 Bund Schnittlauch
1 Viertel eine Gurke
1 Viertel rote Paprika
1 kleine Charlotte
Saft einer halben Limette (oder etwas Zitronensaft)
1 halber TL Zucker
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser kochen. Die Schale darf gern dran bleiben. Während dessen den Quark und den Joghurt in einer Schüssel glatt rühren. Schnittlauch in feine Stücke schneiden. Gurke schälen und die Charlotte abziehen. Gurke, Charlotte und Paprika in feine Würfel schneiden. Zusammen mit Schnittlauch und Limettensaft hinzugeben. Dann mit Gewürzen abschmecken.

Alternativ die gekochte Kartoffel in Alufolie auf dem Grill in die Glut geben und als Backkartoffel mit Stippe verzehren. zu Grillfleisch, auf die erfrischende Limette verzichten. Statt dessen 1-2 TL Majonäse unterrühren. Der Fischliebhaber, nimmt statt Schnittlauch Dill und Streifen von Räucherlachs zur Kartoffel reichen.

ZUR ENTSTEHUNG:

DIE HELDEN HATTEN IHREN AUFTRAG, EINE LÄNGST ÜBERFÄLLIGE PACTH AUF EINEM HOF IN DEN WESTLICHEN LANDEN EINZUHOLEN, ERFÜLLT. DIE ALTE BÄUERIN LINDA WAR ALT UND SIE KONNTE DIE PACTH UNMÖGLICH AUFBRINGEN. CHADA, EARA, THORN UND ORFEN SÄSSEN NUN IN DER SENGENDEN SONNE UND BERIETEN, WIE ES WEITER GEHEN SOLLTE MIT DEM QUARK UND DER MILCH, WELCHE SIE ALS DANK VON DER VERARMTEN BÄUERIN BEKOMMEN HATTEN. DIE HELDEN HATTEN STATT DIE PACTH ZU VERLANGEN EINFACH EINIGE MÜNZEN AUS IHREM LETZTEN ZUG GEGEN DIE SKRALE ZUSAMMENGELEGT. WAS SOLLTEN SIE JETZT MIT IHREM LOHN BEI DER HITZE ANFANGEN? ES WÜRDTE ALLES VERDERBEN. ORFEN KICKTE EINEN STEIN ZU THORN. EARA NAHM IHN AUF, MUSSTE GRINSEN. CHADA KRAMTE IN IHRER TASCHE UND ZOG EINE GRÜNE SAUERFRUCHT AUS DER TASCHE. THORN LANGTE IN SEINEN BEUTEL UND HIELT EINE ZWIEBEL IN DIE HÖHE. SIE SCHICKTEN ORFEN WASSER HOLEN UND DANN DÄMMERTE ES AUCH IHM, DASS MAN DIESE STEINE ESSEN KONNTE.

KAPITEL 6

DIE KUCHE DER EINFACHEN ANDORI



RIEDWALDSCHMAUS

Zutaten:

Große Champignos

Kräuterfrischkäse (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 feinen Paprikawürfeln ergänzen. Stiele der Champignons entfernen, fein hacken und mit unter rühren. 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:

DAS LEBEN DER EINFACHEN ANDORISCHEN BAUERN WAR ZUMEIST HART. DIE ÄCKER WARFEN NACH MISSETERNTEN NICHT GENÜGEN AB. DIE GUTEN JAHRE WURDE IMMER WIEDER DURCH DAS EINFALLEN DER WILDEN KREATUREN GESCHMÄLERT. DAHER NUTZTEN DIE EINFACHEN BEWOHNER ANDORS IN IHRER NOT OFT ALLES, WAS SIE IM WALD ESSBARES KANNTE UND FINDEN KONNTEN, UM IHRE BÄUCHE ZU FÜLLEN, SO AUCH DIE WALDFRÜCHTE. WER SICH AUS KANNTE HATTE ES GUT, DENN FÜR MANCH UNKUNDIGEN WAR DIES DANN AUCH DAS LETZTE MAHL.



WALDFRÜCHTE MIT SPECKKNÖDEL

Zutaten (Pilze):

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

1 grob gehackte Zwiebel

100 g gewürfelter Speck

50g Butter

Sahne

Kräuter der Provence (alternativ frische Thymian- und Rosmarinzweige)

Pfeffer & Salz

Zubereitung (Pilze):

Speck auslassen, (Kräuterzweige mit) Zwiebeln in die Pfanne geben und glasig werden lassen. Pilze (je nach Größe zerkleinern) in Butter schmoren. Mit Sahne aböschen, mit Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer abschmecken und leicht köcheln lassen.

Zutaten (Speckknödel):

8-10 Alte Brötchen

4 Eier

100g gewürfelter Speck

450ml lauwarme

Milch

1 Zwiebel

Pfeffer & Salz

Muskat

1 Bund gehackte Petersilie

25 g Butter (Gänseschmalz)

Zubereitung (Speckknödel):

Brot fein zerbröseln, mit lau warmer 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 simmerndem Wasser rund 10- 15 min ziehen lassen.

ZUR ENTSTEHUNG:

DER WALD WAR FÜR DIE ANDORI NICHT NUR WEGEN DES BAUMES DER LIEDER SCHON IMMER HEILIG. ER BOT SCHUTZ, NAHRUNG, WASSER UND DIE KUNDIGEN FANDEN AN JEDEM BAUM, AUF JEDER LICHTUNG HEILPFLANZEN. SO WAR ES VON ALTERSHER SITTE, DIESE GESCHENKE VON MUTTER NATUR AN ZU NEHEMEN. DIES IST NUR EINER DER ÜBERLIEFERTEN GRÜNDE, WESHALB SICH AUCH UNKUNDIGE KÖCHE AUF MACHEN, WENN DER WALD ES HER GIBT UND GERN DIE FRÜCHTE DES WALDES ERNTET. JEDOCH FINDEN DIE BEWAHRER UND EINIGE AUERWÄHLTE DEUTLICH MEHR BEKÖMMLICHE GABEN IN DER NATUR, ALS DER EINFACHE ANDORI.

MIT ALTBACKENEM BROT, WELCHES NUR ZU OFT IN EINFACHEN ANDORISCHEN HAUSHALTEN VORHANDEN IST, ZU EINEM SCHMACKHAFTEN GERICHT VERARBEITET. AUF DIESE WEISE WERDEN AUS ALTBACKENEM BROT FEINSTE SEMMELKNÖDEL. FALLS DER SAMMLER UND KOCH SICH MIT DEN FRÜCHTEN DES WALDES AUCH AUSKENNEN, DANN ÜBERSTEHT DER ESSER DAS MAHL OHNE WEITERES.



ZIEGEN-BIRNEN-GEBACK

Zutaten:

Ziegenkäse(-Rolle)

Birne Kräuter der Provence

Blätterteig

Grobes Meersalz

Sesam

Zubereitung:

Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig aus der Verpackung nehmen und das Blech damit auslegen. Birne in dünne Stifte schneiden und abwechselnd mit Ziegenkäse gleichmäßig den Blätterteig belegen. Kräuter der Provence und Sesam darüber geben und mit Meersalz bestreuen.

ZUR ENTSTEHUNG:

VON WO DAS REZEPT GENAU STAMMT IST NICHT GEKLÄRT. VERMUTLICH STAMMT ES AUS DEM OSTEN, WO AN DEN AUSLÄUFERN DES GRAUEN GEBIRGES SCHON ZU ALTEN ZEITEN HIRTEN IHRE ZIEGENHERDEN AUF DEN SAFTIGEN HÄNGE WEIDEN LIESSEN. DIE ALTEN ERZÄHLEN AN DEN FEUERN, DAS REZEPT STAMMT VON DEN WEISEN KRÄUTER FRAUEN DES ÖSTLICH DES GEBIRGE LEBENDEN BARBARENVOLKES. ANDERERSEITS WACHSEN SO WEIT IM OSTEN KEINE BIRNEN. DIES LÄSST VERMUTEN, DASS DIE HERKUNFT WEITER WESTLICH IST.

MEINE FRAU KOMMT AUS DEN LANDEN IM WESTEN. DORT WERDEN WALNÜSSE UND HONIG DAZU GEREICHT. EINE SOLCHE VEREDELUNG SPRICHT IM ALLGEMEINEN NICHT FÜR DIE URSPRÜNGLICHE HERKUNFT EINER REZEPTUR. JE EINFACHER, DESTO URSPRÜNGLICHER.

SO IST ES NICHT VERWUNDERLICH, DASS DER ALTE KÖNIG BRANDUR EINST ERWÄHNT, ER HÄTTE DIESES ZIEGEN-BIRNEN-GEBACK SCHON ALS KLEINER JUNGE VON DER MUTTER SEINER MUTTER BEKOMMEN. DEMNACH MÜSSTE DER URSPRUNG WEITER IM SÜDEN IM LANDE KRADH LIEGEN. DA DORT ABER DAS RIESENVOLK DER KRADHER SEIN UNWESSEN TREIBT, IST ES NICHT MÖGLICH GEWESEN DORT NACH QUELLEN SUCHE ZU LASSEN. EINZIG GEMEINSAM HABEN JEDOCH ALLE QUELLEN, DASS DIESE RECHT EINFACHE REZEPTUR AN HEISSEN SOMMERTAGEN GEREICHT WIRD.

SCHÄTZEN WIR UNS DAHER GLÜCKLICH, DASS WIR ZIEGEN UND BIRNENBÄUME IM ANDOR HABEN. MAN BRAUCHT NUR DAS SALZ AM STRAND AUFZULESEN UND KRÄUTER AM WALDES RAND ZU SAMMELN. EIN TEIG IST SCHNELL GEMACHT.

ROTER ERDAPFELSALA†

Zutaten:

400g Rote Beete (vorgekocht)
300 g festkochende Kartoffeln
Pfeffer & Salz
250 g Möhren
100 g Gewürzgurken
100 g Zwiebeln
1 Bund Dill
6 EL Weißweinessig
1 TL Zucker
80 ml Öl

Zubereitung:

Rote Beete (ggf. 40 Min in Wasser kochen, häuten) in 1 cm Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in 1cm Würfel schneiden, in Salzwasser 10-12 min. kochen. Möhren schälen und ebenfalls in 1 cm Würfel schneiden. 4 min mit Kartoffeln kochen. Gewürzgurken fein würfeln. Zwiebeln halbieren und in feine Steifen schneiden. Dill fein häckseln. Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren eine Hälfte davon mit roter Beete, Zwiebel und der Hälfte des Dills vermischen. Die übrigen Zutaten mischen und 20 min. ziehen lassen, dann alles zusammen geben.

ZUR ENTSTEHUNG:

DIESE GERICHT IST WEDER WEIT VERBREITET IN ANDOR, NOCH VON EINER ERWÄHNENSWERTEN PERSÖNLICHKEIT KREIERT WORDEN. ES WIRD WEDER ZU EINEM SPIRITUELLEN ANLASS BEREITET, NOCH ZU SONSTIGEN BESONDEREN FEIERLICHKEITEN WIE HOCHZEITEN. ES GEFÄLLT MIR EINFACH UND DAHER HABE ICH MIR ERLAUBT ALS KÖNIGLICHER KÜCHENSCHREIBER DER RIEDBURG DIESE REZEPTUR MIT IN DIESE SAMMLUNG DER ANDORISCHEN KÜCHENREZEPTUREN AUF ZU NEHMEN.

ANDORISCHE BAUERNFLADEN

DIE BAUERN ANDORS WISSEN MIT IHREN BEScheidenEN MITTELN UMZUGEHEN. BEREITS ALS JUNGE MÄDCHEN LERNT 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

400g Mehl

10 EL Olivenöl

1 Ei

1 halbes Päckchen Backpulver

1 halber 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, Ei und Salz nach und nach hinzu geben. Solange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Das kann etwas dauern. Teig kalt stellen, bis er benötigt wird. Zu mehreren Fladen formen und abbacken.

ZUR ENTSTEHUNG:

DER EINFACHE ANDORI VERSTEHT SICH DARAUf RESTE IN BAUERNFLADEN ZU VERARBEITEN. ANGEFANGEN VON NÜSSEN, KÖRNERN, KAROTTENRASPELN, ÜBER BEEREN UND MARMELADE, BIS HIN ZU WURST UND ZWIEBELN. FRISCH AUS DEM OFEN SCHMECKEN SIE NICHT NUR DEN BAUERN AM BESTEN. JE ÄRMER DER BAUER, SO SAGEN BÖSE ZUNGEN, DESTO MEHR VARIANTEN KENNT ER....

DIE RIEDBURGVARINTE

Zutaten:

Speckwürfel (alternativ Schinken, dünn geschnitten oder Räucherlachs)

Schmand/Saure Sahne

Zwiebelringe

Rucola

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 Rucola bestreuen. Pfeffer und Salzen.

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

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



ZUR ENTSTEHUNG:

DIE TAREN, DIE ZWERGE UND SOGAR DIE BARBAREN HINTER DEN BERGEN IM OSTEN SOLLEN IHRE EIGENEN FLADEN ENTWICKELT HABEN. ALLERDINGS LIEGT DER GENAUE URSPRUNG DES FLADENS IM DUNKEL DER GESCHICHTE. MEHL UND WASSER ZUM BACKEN GAB ES BEREITS ÜBERALL ZU ANBEGINN DER ZEITEN. TYPISCH ANDORISCH IST ES JEDOCH DEN FLADEN AUF DIESE WEISE MIT BELAG ZU VERSEHEN.

IN DER RIEDBURG HAT SICH DIE ZUBEREITUNG DER BAUERNFLADEN DURCH DEN FEINEN GAUMEN KÖNIG BRANDURS STETS VERFEINERT. ZUERST WURDE DER TEIG DÜNNER AUSGEROLLT. WAS MITTLERWEILE TYPISCH FÜR ANDOR IST. DANN WURDE DER FLADEN VOR UND NACH DEM BACKEN BELEGT. SO IST HEISSES MIT KALTEM KOMBINIERT. DER SPECK WURDE, WENN DIE FÄNGE ES HER GABEN, DURCH RÄUCHERFISCH ERSETZT. DANN DER RUCOLA 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 WAHRLLICH NICHT MEHR BÄUERLICH SIND. JEDE FAMILIE HAT NACH NUR EINER GENERATION MITTLERWEILE QUASI IHR EIGENES REZEPT.

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 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.

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 INGBORG, WIE SIE DIE VORLIEBEN BEIDER KÖNIGLICHEN HERRSCHAFTEN ZUSAMMEN BRINGEN KONNTE.

KÖNIG BRANDUR LIEBTE DIE HERBSTLICHSTE ALLER HERBSTFRÜCHET, 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, ALS VON DER HERRSCHAFT BENÖTIGT WERDEN, GEBACKEN WERDEN.

BAUERNBREI

Zutaten:

1 Becher feine Haferflocken

1/2 l Milch

2 EL Zucker

2 EL Kakaopulver

Nach Belieben: Bananen, Rosinen, Nüsse, Apfel,...

Zubereitung:

Milch erwärmen, dann Zucker, Kakao (kann) und Haferflocken einrühren. Aufkochen und in Schalen zu erkalten abfüllen.

Nach Belieben z.B. Rosinen einrühren.

ZUR ENTSTEHUNG:

ZUR ENTSTEHUNG DES BAUERNBREIS GIBT ES KEINE GESCHRIEBENE ODER ERZÄHLTE GESCHICHTE ZU SEINER ENTSTEHUNG ODER WIE ER NACH ANDOR KAM. ER IST SCHON IMMER DA GEWESEN ALS EINFACHES UND NAHRHAFTES ESSEN DER BAUERN. WOBEI IN DEN KESSELN DER BAUERN LEDIGLICH DAS GETREIDE IN WASSER MIT ETWAS SALZ AUFGEKOCHT WIRD.

HEUTE KANN VON DEM BAUERNBREI EIGENTLICH KEINE REDE MEHR SEIN. JE WOHLHABENDER DIE BEVÖLKERUNG WURDE UND DIES GILT WEIT ÜBER DIE GRENZEN ANDORS HINAUS, DESTO VIELFÄLTIGER DIE ZUTATEN. SO WIRD ER AM BAUM DER LIEDER MIT NACHTPULVER UND ROSINEN VERZEHRT. AUF DER BURG GERN SÜSS MIT GETROCKNETEN TRAUBEN ODER DER GELBFRUCHT. ÖSTLICH DER NARNE WERDEN GERN NÜSSE HINEIN GERÜHRT. IN CAVERN HINGEGEN GERÄT ER LANGSAM IN VERGESSENHEIT, DA MAN SICH BESSERES LEISTEN KANN. HOCH IM NORDEN SOLL SOGAR GETROCKNETER FISCH DAZU GEREICHT WERDEN.

EINES HABEN ALLE MIXTUREN GEMEIN. SIE KÖNNEN WARM WIE KALT GEGESSEN WERDEN UND VON KRANKHEIT AUSGEZEHRTE, VERLEIHT ER NEUE LEBENSKRÄFTE.

BAUERNSTAMPF

Zutaten:

ca 300 g Kartoffeln

ca 200 g Möhren

1 Bund Petersilie

Butter

1 Ei

Pfeffer & Salz

4-6 Kochwürste

Zubereitung:

Kartoffeln und Möhren schälen, klein schneiden und zusammen kochen. Kurz vor Ende der Garzeit die Kochwürste hinzu geben. Dann das Wasser nicht ganz abgießen (ca 100ml im Zopf belassen. Würste heraus nehmen. Einige kleine Butterflocken und das Ei hinzu geben und Kartoffeln und Möhren stampfen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Petersilie hacken und zu geben. Würste in Räder schneiden und unter heben oder separat mit Senf servieren.

ZUR ENTSTEHUNG:

DER BAUERNSTAMPF IST EINFACH DA. WOHER ER KAM IST NICHT ÜBERLIEFERT. LEDIGLICH BEKANNT IST, DASS DER BAUERNSTAMPF EINST ALS ARMELEUTEESSEN GALT UND BIS HEUTE EHER IN DEN SÜDLICHEN LANDEN ANDORS VERBREITET IST. WEGEN DER ERDFRÜCHTE UND DER WÜRSTE IST ER BEI DEN ZWERGEN GERN GESEHEN. AUCH AM HOF KÖNIG BRANDURS IST ER RECHT BELIEBT UND ZUDEM IST ER WEIT ÜBER DIE GRENZEN ANDORS HINAUS VERBREITET. DAHER HAT DER BAUERNSTAMPF ES EINFACH VERDIENT IN DIESER SAMMLUNG ERWÄHNUNG ZU FINDEN.

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 Tomatenpüree
ca. 1 halber gestr. TL Paprikapulver
ca. 1 halber 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 Paprikawurfel 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. Zucchini 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.

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 RIEDBURG SERVIERT.

SAUERRAHM-SPECKRÄDER

Zutaten:

1/4l Milch

250g Mehl

2 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

75-100g Butter (+ Butter für die Pfanne)

Käse & Speck (oder Saure Sahne mit Rucola – erst vor dem Servieren auflegen - und Speck oder statt dessen Räucherlachs und Dill)

Frühlingszwiebel

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem flüssigem Teig verrühren und ca. 15 Min ruhen lassen, dies verbessert die Konsistenz und den Geschmack. Während dessen den Speck in der Pfanne auslassen und beiseite stellen. Eine Frühlingszwiebel klein schneiden.

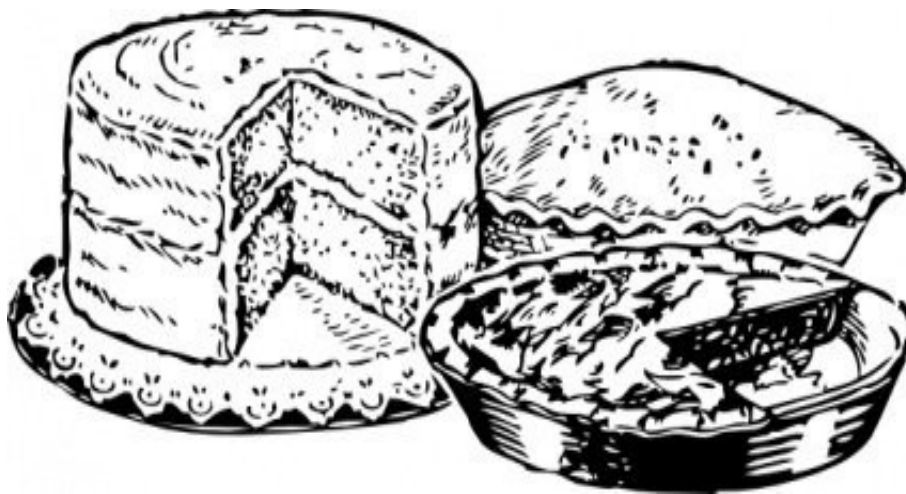
Dann etwas Butter in der (beschichteten) Pfanne zerlassen. Eine kleine Kelle Teig hinzu geben und zerlaufen lassen. Wenn der Teig oben fest ist, den Pfannkuchen wenden. Aus der Pfanne nehmen und mit Speck, Käse und Frühlingszwiebel bestreuen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

ZUR ENTSTEHUNG:

VICUS SARAVUS, EIN BAUER WELCHER SEIN GEHÖFT IM ZWEITEN REGIERUNGSJAHR KÖNIG BRANDURS WESTLICH DER HEUTIGEN RIEDBURG ERRICHTET HATTE, RIEF IM 16. LEBENSJAHR JAHR VON PRINZ THORALD DIE HELDEN UM HILFE. VICUS SARAVUS SELBST WAR ZU ALT DAS SCHWERT ZU FÜHREN. SEIN NACHWUCHS WAR ZAHLREICH, DOCH SEIN EINZIGER SOHN WAR BEI EINEM ÜBERFALL DER KREATUREN ERSCHLAGEN WORDEN. NUN FIELEN GORS DES NACHTS IMMER WIEDER UNGEHINDERT IN SEINE HERDEN EIN. SO KAM ES, DASS THORN, KRAM UND ORFEN SEINEM RUF NACH KAMEN. BALD WAREN DIE KREATUREN ERSCHLAGEN. ZUM DANK BEWIRTETE ER DIE HELDEN. EIN JEDER SOLLTE DAZU NENNEN WONACH IHM DER GAUMEN GERADE WAR. THORN VERLANGTE NACH RAHM. KRAM NACH ETWAS AUS DER ERDE UND ORFEN VERLANGTE NACH FLEISCH. ZUR ÜBERRASCHUNG ALLER KREIERTE DER EINFACHE BAUER VICUS SARAVUS DARAUS DIE EINZIGARTIGEN SAUERRAHM-SPECKRÄDER. SEITHER WERDEN DIESE IMMER HÄUFIGER IN DEN WESTLICHEN LANDEN AUFGETISCHT. AUCH IM NORDEN WERDEN SIE IN STIELE DER KÜSTENBEWOHNER IMMER BELIEBT.

KAPITEL 7

SUSSES FÜR HINTENDREIN



ANDORIANISCHE KNUSPER

SUSSE KNUSPER

Zutaten Teig:

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. 1h 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.) garnieren.

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 AUSSTECHFORMEN 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.

WASSERNUSSFRUCHT*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 INNEREN KÖSTLICHES, WEISSES FRUCHTFLEISCH BESITZEN NACH ANDOR. WER GLÜCK HAT, FINDET AUCH EINE AM STRAND ANGESPÜLTE WASSERNUSSFRUCHT. LEIDER BENÖTIGT MAN KRAFT UND GESCHICK UND DIE WASSERNUSSFRÜCHTE 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 mit 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, UM 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 nach Geschmack 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, Saure Sahne & Rucola,
Käse & Speck, Erdbeeren mit Sahne,...)



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem flüssigem Teig verrühren und ca. 15 Min ruhen lassen. Während dessen etwas Butter in der Pfanne zerlassen. Eine kleine Kelle Teig hinzu geben und zerlaufen lassen. Wenn der Teig oben fest ist wenden. Dann belegen, wonach einem gerade ist.

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. SIE 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: „...DENN MAGST DU AUCH VERZWEIFELN UND DEINE DRACHEN ÜBERMÄCHTIGE SEIN, DENK AN DEN JUNGEN BRANDUR UND SEIN MUT WIRD DER DEINE SEIN!“ WÄHRENDDESSEN 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 FLADEN 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 DOCH NOCH FÜRSTLICH BEWIRTEN.

MILCHKUCHEN MIT BAUMSAFT



Zutaten:

2 Eier
6 EL Butter
300 ml Buttermilch
300 g Mehl
2 TL Backpulver
2 Priesen Salz
Öl/Butter
(Ahorn-)Sirup

Zubereitung:

Ei, Fett und Buttermilch gut verrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz mischen, dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Dann 15-30 Min. ruhen lassen, damit das Mehl quellen kann.

In einer (beschichteten) Pfanne in heißer Butter ausbacken. Dafür den Teig esslöffelweise hineingeben, etwas verstreichen und die Pfannkuchen von jeder Seite ca. drei Minuten backen. Die Pfannkuchen herausnehmen und nach Belieben mit Butter bestreichen und Ahornsirup übergießen.

ZUR ENTSTEHUNG:

DER MILCHKUCHEN IST EINE RITUELLE SPEISE DER BEWAHRER VOM BAUM DER LIEDER. IM FRÜHLING, WENN DIE NATUR WIEDER IHR GRÜN SPRIESSEN LÄSST, DANN WERDEN VOM BAUM DES NORDENS DIE LEBENSÄFTE GEZAPFT UND ZUM BAUMSAFT EINGEKOCHT. DIE FLACHEN, HELLEN MILCHKUCHEN WERDEN ZUM GRÜNFEST AM ENDE DER LANGEN NÄCHTE BEREITET, UM DEN SOMMER ZU BEGRÜSSEN.

ANGEBLICH ENTWENDETE KEN DORR DAS REZEPT AUS DEM BAUM DER LIEDER. DIES ZUMINDEST BEHAUPTETE EINST GARZ DER HANDELSZWERG, WELCHER ES VOR VIELEN MONDEN IN DER SCHLOSSKÜCHE EINER JEDEN MAGD DER RIEDBURG FEILBOT. ABER EINEN SOLCH UNERHÖRTEN DIEBSTAHL TRAUTE EIGENTLICH NIEMAND DEM DURCH UND DURCH EHRENWERTEN DIEB KEN DORR ZU. DA DIE BEWAHRER DES BAUMES DER LIEDER KEINE ANKLAGE ERHOSEN UND DAS REZEPT SCHNELL IN ALLER MUNDE GELANGTE, SOLLTEN WIR UNS FREUEN AN DIESER KÖSTLICHKEIT TEILHABEN ZU DÜRFEN. DENN OHNE DIE MAGISCHEN WORTE SIND DIE MILCHKUCHEN EINFACH NUR MILCHKUCHEN.

KUCHEN

Zutaten:

200g Butter (Magarine)
200g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prieser Salz
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
3-4 Eier
1/8l Milch
500g Mehl
1 Paket Packpulver
1 Becher Sahne

Weitere mögliche Zutaten:

Kakaopulver, Nutella, Schokostreusel, Nüsse, (Rum-)Rosinen, Smarties, Kirschen, Zitronensaft, Erdbeeren, geraspelte Möhre, kleine Apfelstückchen, Marzipanflocken, Rotwein, Amaretto, Kokosflocken, Krokantflocken,

Je nach Wahl der zusätzlichen Zutaten die Menge an Flüssigkeit anpassen und/oder Mehl reduzieren.

Zubereitung:

Zucker und Butter schaumig schlagen. Eier, Salz, Zitronenabrieb und 1 Päckchen Vanillezucker hinzu geben. Alles gut verrühren. Packpulver unter gesiebtes Mehl heben und unter ständigem Rühren löffelweise im Wechsel mit Milch zugeben. Nach Belieben z.B. Kirschen (dann Zitrone weg lassen), Schokostreusel und Kakao unter heben. In gefettete Napfkuchenform geben und 55-70 Min. bei 175-200 Grad in den vorgeheizten Ofen. Mit der Einstichprobe prüfen ob der Teig fertig ist. Je nach Zutaten variiert die Backzeit stark. Ggf. mit Alufolie abdecken damit der Kuchen nicht von oben anbrennt. Nach dem Auskühlen nach Belieben garnieren. Dazu eignen sich Kovertüre, Zuckerguss, Schokoflocken, Zuckerperlen, Marzipan,....
Becher Sahne mit 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen und Kalt stellen. Dann zum Kuchen servieren.

ZUR ENTSTEHUNG:



DIE EINE REZEPTUR FÜR DEN KUCHEN GIBT ES NICHT. SIE VARIIERT NICHT NUR VON REGION ZU REGION, VON FAMILIE ZU FAMILIE, VON MUTTER ZU TOCHTER, SONDERN AUCH VON JAHRESZEIT ZU JAHRESZEIT. NATÜRLICH SPIELT AUCH DIE GRÖSSE DES GELDBEUTELS BEI DER WAHL DER ZUTATEN EINE EINE BEDEUTENDE ROLLE. ALLE NUR ERDENKLICHEN ZUTATEN WERDEN MITEINANDER KOMBINIERT. FEST STEHT NUR, KEIN FEST IN DEN LANDEN VON ANDOR OHNE KUCHEN.

WEDER DIE ALTEN AN DEN HERDFEUERN, NOCH DIE SCHRIFTEN DER BURG KONNTEN AUFSCHLUSS DARÜBER GEBEN, WO DER KUCHEN HER KOMMT. GANZ IM GEGENTEIL. ALLEIN DIE VIELEN DIALEKTE KÖNNEN EINEN HIERBEI SCHON UM DEN VERSTAND BRINGEN. SO LASSEN SICH ALLEIN IN DER GROSSEN SAMMLUNG IM BAUM DER LIEDER VIELE NAMEN FÜR SCHEINBAR EIN UND DAS SELBE REZEPT FINDEN. DAHER KANN HIER UNMÖGLICH NUR DAS EINE REZEPT NIEDER GESCHRIEBEN WERDEN. WAS JEDOCH NICHT FEHLEN SOLLTE, DA SIND SICH ALLE ZUNGEN EINIG, IST GESCHLAGENE SAHNE. JEDER MUSS SEINEM GEFÜHL, SEINER ZUNGE NACHGEHEN UND DIE RICHTIGE REZEPTUR FÜR SICH HERAUSFINDEN. EINES HABEN JEDOCH ALLE REZEPTE GEMEINSAM. DAS RESULTAT WIRD SELTEN ALT. SOLLTE DAS EIN ODER ANDERE STÜCK KUCHEN DOCH HART GEWORDEN SEIN, DANN EINFACH IN MILCH TUNKEN UND ER SCHMECKT FAST WIE FRISCH GEBACKEN.

DAS SONNENBROT DER BEWAHRER

Zutaten:

1 Paket Butter (250g)
500ml Milch
1 TL Zimt
50g Hefe (1 Würfel Lebendhefe)
150g Zucker
Zucker & Zimt (ca. 8 EL)
1 Kg Mehl

Zubereitung:

150g Butter im Topf schmelzen. Milch hinzufügen und lauwarm werden lassen. Den Hefewürfel zerbröseln und in der lauwarmen Milch auflösen. Dann Zucker, Zimtpulver und Salz einrühren. Hefeansatz in eine Rührschüssel umfüllen und Mehl mit der Hand einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Schüssel mit einem Tuch abdecken und 30-45 Min. ruhen lassen. Teig halbieren und dünn ausrollen. Mit Butter dünn bestreichen und dann mit Zimt und Zucker bestreuen. Teig zusammenklappen und aufrollen. Kleine Teigstücke abschneiden und zu Kugeln rollen. Diese dann flach drücken. Und weitere 30 Min. auf dem Blech ruhen lassen. Dann ca. 5-10 Min. bei 200 - 250° backen.

Nach Belieben vor dem Backen mit verquirltem Ei bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

Alternativ kann statt Zimt Kardamom oder Vanillezucker in den Hefeteig einarbeiten.

ZUR ENTSTEHUNG:

ZU DEN FEIERLICHKEITEN DER SONNENWENDEN 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. SO GEDACHTEN SIE SEIT ALTERS HER DER LEBENSKRAFT DER SONNE UND DER VERGÄNGLICHKEIT.

JE NACH RITUS UND JAHRESLAUF WURDEN ZIMT UND ZUCKER, KARDAMOM ODER DUFTZUCKER VERWENDET. JEDOCH VERMÖGEN ES NUR DIE WEISESTEN DER BEWAHRER DIE KRÄFTE DES SOMMERS TATSÄCHLICH IN DAS GEBÄCK ZU BANNEN. ES WIRD HINTER VORGEHALTENER HAND SOGAR GEFLÜSTERT, DASS MIT DIESEM ALTEN ZAUBER SOGAR GORS UND SKRALE IHRE WILDHEIT VERLIEREN UND GEZÄHMT

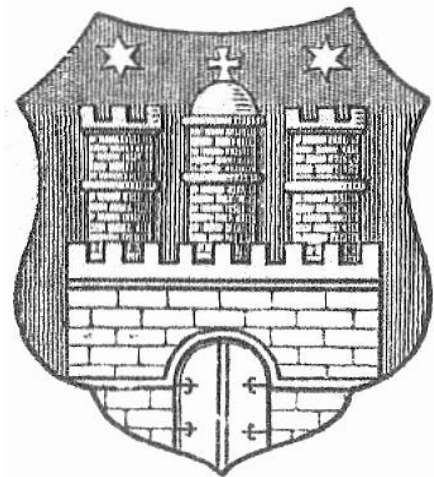
WERDEN KÖNNEN. WENN DIES DER WAHRHEIT ENTSPRÄCHE, DANN WÜRD E ES AU CH ERKLÄREN, WIE ES ÜBERHAUPT MÖGLICH WURDE, DASS EINER WIE FORN, DER HALBSKRAL, DAS LICHT DER WELT ÜBERHAUPT ERBLICKEN KONNTE.

EINZIG IM NORDEN ANDORS, AM BAUM DER LIEDER HABEN SIC H BIS HEUTE ALLE FORMEN DER SONNENBROTE DER BEWAHRER ERHALTEN. LEDIGLIC H DIE VARIANTE DER SONNENBROTE MIT ZIMT UND ZUCKER FAND IHREN WEG AUS DEN GEHEIMEN SCHRIFTEN AUS DEN ARCHIVEN DES BAUMES DER LIEDER HIN AUS ZU DEN ANDORI.

WIE ERL OT GENAU AN DAS REZEPT DES SONNENBROTES GELANGTE BLEIBT IM DUNKELN. ÜBERLIEFERT IST, WIE VOR LANGER ZEIT ERL OTH AUS DEN ÜBERRESTEN EINES ZERSTÖRTEN KARRENS EINEN MARKTSTAND ERRICHTET HATTE. ES SOLL EIN TROLL TROLL GEWESEN SEIN, WELCHER SIC H AN SEINEM WEIN LABTE, DEN KARREN ZERSCHLUG UND DANN TRUNKEN DAVON TORKELTE. ANDERE MUNKELN, ERL OTH HABE SELBST ZU VIEL VON SEINEM GUTEN WEIN GEKOSTET UND SEI DANN MIT DEM KARREN IM SUFF VERUNGLÜCKT. UNSTRITTIG IST JEDOCH, VON STUND AN VERKAUFTE ER VON DORT DANN SEINEN MET UND WEIN. BALD WAR AUS DEM MARKTSTAND EINE KLEINE HÜTTE GEWORDEN - "DIE TAVERNE ZUM TRUNKENEN TROLL". HÄNDLER, REISENDE UND HELDEN GINGEN FORTAN BEI IHM EIN UND AUS. DIE WIRTIN GILDA, ERL OTHS ENKELIN, WELCHE IHM NACHFOLGTE, WAR IM GANZEN LAND BEKANNT UND BELIEBT. ERL OTH BUK DAS SONNENBROT JEDOCH NICHT SELBST, SONDERN VERKAUFTE DAS REZEPT AN DEN ALTEN FISCHER HINNERK. HINNERK SOLL DER LETZTE GEWESEN SEIN, WELCHER IN HAMABURGENSIS GEBOREN WURDE, KURZ BEVOR SIE ZERSTÖRT WORDEN IST. NIEMAND KANN SIC H HEUTE MEHR AN DIE LAGE VON

HAMABURGENSIS ERINNERN. ES SOLL EINST EIN PRÄCHTIGER ORT, EINE BURG GEWESEN SEIN, WESTLICH DER GROSSEN FLUSSMÜNDUNG. DIE ALTEN ERZÄHLTEN NOCH VEREINZELND HINTER VOE GEHALTENER HAND ZU SPÄTER STUNDE AM FEUER, DASS DIE RIETBURG AUF IHREN RUINEN ERRICHTET WORDEN SEIN SOLL. DIES WÜRD E DAS ALTE WAPPEN IM SIMS ÜBER DEM GROSSEN HERDFEUER, TIEF UNTEN IN DER BURGKÜCHE ERKLÄREN, EINE BURG MIT DREI TÜRME N.

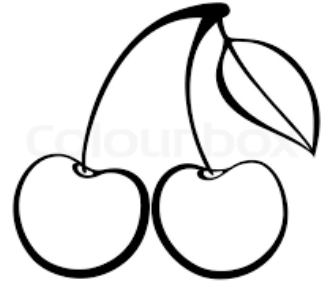
DIES KANN JEDOCH NICHT SEIN! DENN DANN WÜRD E DIE LEGENDE VON KÖNIG BRANDUR UND DER RIEDBURG NICHT STIMMEN UND DEN GROSSEN KÖNIG, DEN DRACHENBEZWINGER, KENNT IN ANDOR SCHLIESSLIC H JEDES KIND. ER MÜSSTE HAMABURGENSIS DEMNACH EIGENHÄNDIG ZERSTÖRT HABEN. DAVON STÜNDE DANN GEWISS IN DEN CHRONIKEN GESCHRIEBEN.



PRINZ THORALDS GLÜCKSGEBÄCK

Zutaten:

200 g Butter	4 Eier
200 g Zucker	150 g Zartbitter Schokolade
1 Päckchen Vanillezucker	1 Glas entsteinte Sauerkirschen
1 Prise Salz	1 Packung Streusel
1 Päckchen Backpulver	1x Kuvertüre
1/8 l Milch	
500 g Mehl	



Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig schlagen, dann Eier hinzu geben. Backpulver, Salz und Mehl vermischen. Abwechselnd Mehlgemisch und Milch hinzu geben. Bei Kirschen nur die Hälfte der Milch und einige EL Mehl mehr hinzu geben, damit der Teig nicht zu flüssig wird. Schokolade in kleine Stücke schneiden und mit Streuseln einrühren. Kirschsafft einrühren und abschließend Kirschen vorsichtig unterheben. Bei 180-200 Grad für ca. 55-70 Min. in den Ofen. Ggf. etwas länger, da die Kirschen saften und wenn nötig mit Alufolie gegen das Verbrennen abdecken.

Nach dem Auskühlen stürzen, Kuvertüre schmelzen und lasieren. Nach Wunsch können Streusel etc. als Verzierung aufgebracht werden. Alternativ statt Kuvertüre Zuckerguss (Puderzucker und Etwas Zitronensaft verrühren, nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben) aufbringen.

Variationen: Nach Belieben können statt der Kirschen auch Rosinen und/oder Nüsse eingearbeitet werden. Dann den Abrieb einer Zitrone zu geben. Wenn nur eine Hälfte des Teiges mit Kakao eingefärbt wird, kann Marmorkuchen gemacht werden.

ZUR ENTSTEHUNG:

ZUR GEBURT VON PRINZ THORALD WURDE EINE NEUE SÜSSPEISE VERLANGT, DIE KÜNFTIG JEDES JAHR ZU SEINEM WIEGENFEST BEREITET WERDEN SOLLTE. DER ALTE, ZAHNLOSE KOCH BOCUSE, ALLE RIEFEN IHN EINFACH NUR GÖÖCK, WURDE BEAUFTRAGT DEN GLÜCKSKUCHEN ZU ERSCHAFFEN. ER RÜHRTE DARAUFHIN DEN TEIG MIT EINER SOLCHEN SCHLAFWANDLERISCHEN SICHERHEIT AN, DASS IHM DIE GRUNDREZEPTUR VERMUTLICH BEKANNT GEWESEN IST. GLÜCK ZUGESPROCHEN BEKAM, WER DEN KIRSCHKERN FAND. DA SICH ABER OFT MEHR ALS EIN KERN FAND, WIRD HEUTE EINE BOHNE ODER EIN TALER IN DEN TEIG GEGEBEN.

KAPITEL 8

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 ALTEN AMMEN DEN KINDERN AN DEN ABENDLICHEN HERDFEUERN, VERSCHLINGEN DIE BLUTRÜNSTIGEN KREATUREN IN DEN BERGEN UND DIE RIESEN AUS DEM LANDE KRAHD IM SÜDEN MENSCHENKINDER BEI LEBENDIGEM LEIB, WENN SIE DIESE 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 DURCHAUSS ÜBLICHE SPEISE. SO DÜRFEN AUCH WIR ANDORI AUS DEN KESSELN DER KREATUREN KOSTEN.

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 EXTRA HÜHNEREIER AUF DEM NAHEGELEGENEM HOF DAFÜR ENTWENDET.

FINGER

Zutaten:

Wiener Würstchen

Mandelsplitter

Salzstangen

Ketchup

Zubereitung:

Man halbiere die Würstchen, spieße sie von der angeschnittenen Seite her auf eine Salzstange auf 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 DIESE 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 EINE KREATUR SOLL ANGEBLICH AUS ABERGLAUBEN DIE FINGERKNOCHEN ZWISCHEN DEN ZÄHNEN STECKEN LASSEN. ABGESEHEN DAVON KNIRSCHEN SIE SO SCHÖN UND DIE SKLAVEN, WENN MAN DIE FINGER ABBEISST, QUIEKEN DABEI SO HERRLICH.

GEFÄDELTE FINGER

Zutaten:

1 Packung Tomatenpüree

1 Zwiebel

Knoblauch

Pfeffer & Salz

1 EL Oregano

2TL Zucker

Würstchen

Spagetti

Zubereitung:

Würstchen in Räder schneiden und auf die ungekochten Spagetti aufspießen. Zwei bis drei pro Nudel. Dann in gesalzenes, kochendes Wasser geben.

Für die Sauce, Zwiebel fein hacken und glasig schmoren, dann mit 1 TL Zucker kurz lasieren. Mit Tomatenpüree ablöschen und die übrigen Zutaten hinzu geben. Kurz aufkochen lassen. Nudeln abgießen und servieren.

ZUR ENTSTEHUNG:

DAS RIESENVOLK DER KRAHDER SCHEINT GROß. ES WIRD IN DEN ÄLTESTEN, BEREITS ZERFALLENEN SCHRIFTRÖLLEN BERICHTET SIE SEIEN GENAUSO FEINGEISTIG WIE DIE MENSCHEN. NUR EBEN GRÖßER. SO STEHT GESCHRIEBEN, DASS DIE ESSBAREN BÄNDER, LANGE VOR KÖNIGS BRANDURS FLUCHT AUS DEM LANDE KRAHD FESTER BESTANDTEIL DER DORTIGEN KÜCHE GEWESEN SEIN SOLL. SIE WAREN BEI DEN KRAHDERN NUR ETWAS GRÖßER. DEMENTSPRECHEND WURDEN IM URSPRUNG ARM- UND BEINSCHNITTEN, DEREN URSPRUNG NICHT NÄHER ERWÄHNT IST, AUF IHNEN AUFGEFÄDELTE.

FORN BERICHTET VON GLIEDERN UND FINGERN DER GEFANGENEN, DIE VERWENDET WERDEN. DIES DARF JEDOCH STARK BEZWEIFELT WERDEN, DENN ER BEREITET DAS GERICHT GANZ OHNE ARM- UND BEINSCHNITTEN ZU.

HÖHLENSCHLEIM

Zutaten:

Packung Götterspeise

Zubereitung :

Siehe Packungsangaben

ZUR ENTSTEHUNG:

TIEF IM GRAUEN GEBIRGE, WO DIE DUNKLEN KREATUREN HAUSEN, SOLL ES HÖHLEN GEBEN, IN DENEN ESSBARER 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 ANMISCHTE.

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.

GEFÜLLTE KNOCHEN

Zutaten:

2 Zucchini (mittelgroß)
250g gem. Hack
1-2 Zwiebeln
75-100g Semmelbrösel
Packung Tomatenpüree
Kräuter der Provence
Paprika-/Cilipulver
1 Ei
Käse (Gouda/Parmesan)
Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Zucchini der Länge nach halbieren und aushöhlen und in eine Auflaufform legen. Zwiebel fein hacken und mit Ei und Semmelbröseln in das Hack mit Gewürzen einkneten. Zucchini mit Hack füllen. Die übrige Masse zu kleinen Kugeln formen und zw. den gefüllten Zucchini verteilen. Tomatenpüree nach Belieben würzen, über Zucchini geben. Käse drüber raspeln und bei ca. 180 Grad in den Ofen.

ZUR ENTSTEHUNG:

ALS KÖNIG BRANDUR DIESE SAMMLUNG DER ANDORISCHEN KÜCHE EINES WINTERABENDS ZUR GENEHMIGUNG VORGELEGT WURDE, LIESS ER SICH SEINE BECHER FÜLLEN UND BEGANN AUS DER ZEIT VOR SEINER FLUCHT ZU BERICHTEN. DIESE ERZÄHLUNG KANN HIER NICHT IN GÄNZE WIEDERGEgeben WERDEN. ER BERICHTETE, WIE IN KRAHD MARKHALTIGE RINDERKNOCHEN DER LÄNGE NACH GESPALTEN WURDEN. DAS MARK WIRD MIT FLEISCH ZU EINER MASSE VERARBEITET UND IN DIE RÖHREN DER KNOCHEN GEFÜLLT UND IN DIE ASCHE ZUM GAREN GELEGT. EINIGE DER ALTEN, WELCHE MIT BRANDUR VOR LANGER ZEIT AUS KRAHD NACH ANDOR GEFLOHEN WAREN, KONNTEN NOCH BEFRAGT WERDEN. SIE BERICHTETEN EBENFALLS VON DEN GEFÜLLTEN KNOCHEN.

DIE FÜLLUNG HAT SICH WEITESTGEHEND ERHALTEN, NUR DIE KNOCHEN HABEN SICH IM LAUFE DER ZEIT DURCH DIE LANGFRÜCHTE GEWANDELT.

FLEISCHKUGELN

Zutaten:

250g gemischtes Hack
1-2 kleine Zwiebeln
100g Semmelbrösel/Paniermehl/feine Haferflocken
Pfeffer & Salz
1 TL Paprikapulver
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, DASS 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

Knoblauch

Ingwer (optional)

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

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

Zünde den Grill an und dann grille es so wie du das Fleisch 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. THORALD BEMERKTE IHR UNWOHLSEIN. ER GRIFF IN SEINEN VORRATSBEUTEL UND ZOG EINE 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 ENTFERNTESICH VOM LAGER UM FÜR SICH IM LICHTSCHEIN DES MONDES EINIGE BEEREN UND WURZELN ZU SUCHEN UND FÜR KRAM EINIGE KRÄUTER.

VORLÄUFIGES

ENDE

Dank an Dharwyn, der im April 2015 im Forum „Tavernen Gespräche auf legende-von-andor.de das Andor-Kochbuch ins Leben rief.

Dank auch an Luis, der im Mai 2017 zur Fertigstellung anregte und die erste Zusammenfassung von acht Rezepten erstellte.

Dank gilt folgenden Tavernenmitgliedern, die das Rezeptbuch mit ihren Beiträgen ermöglicht haben:

Akita, commander.adama, Dharwyn, Schlafende Katze, Speerkämpfer, Tarkan der Waldfaun und Wirano.

Dank ebenfalls an Thies, der im Winter 2017/18 diese Version der Kochbuches mit weiteren Rezepten von Christa, GWEISKE, KeKi & Susi daraus entwickelte und layoutete.

Dank auch an Tanja fürs Korrekturlesen.

Dank vor allem an Alle, die sich die Mühe gemacht haben bis hier zu lesen.