

**DUNGEONS & DRAGONS®**

# HELDENMAHL

**DAS OFFIZIELLE D&D-KOCHBUCH**



**KYLE NEWMAN • JON PETERSON • MICHAEL WITWER**

*Zauberfeder*

Kyle Newman, Jon Peterson und Michael Witwer  
Heldenmahl - Das offizielle D&D-Kochbuch

Die Originalausgabe dieses Buches wurde unter dem Titel *Heroes' Feast: The Official Dungeon & Dragons Cookbook* von Ten Speed Press, einem Imprint von Random House, einer Abteilung von Penguin Random House LLC, New York in den USA veröffentlicht. [www.tenspeed.com](http://www.tenspeed.com)

Ten Speed Press und das Ten-Speed-Press-Kolophon sind eingetragene Trademarks von Penguin Random House LLC.

Alle Rechte vorbehalten.

Erste Auflage 2021

Copyright © der deutschen Erstausgabe 2021 Zauberfeder GmbH, Braunschweig

**Für die Produktion der Originalausgabe:** Publisher: Aaron Wehner • Editor: Emma Rudolph • Production Editor: Kimmy Tejasindhu • Art Director and Designer: Kelly Booth • Photo Director: Emma Campion • Production Designer: Mari Gill • Production Manager: Dan Myers • Color Manager: Jane Chinn • Photo Assistants: Dane Christensen, Tyler Demogenes • Food Stylist: Valerie Aikman-Smith • Food Stylist Assistant: Morgan Baker • Prop Stylist: Glenn Jenkins • Prop Stylist Assistant: Zachary Wine • Photo Retoucher: Tamara White • Recipe Developer: Adam Ried • Approvals Coordinator: Shaida Boroumand • Copyeditors: Andrea Chesman, Patrick Barb • Proofreader: Linda Bouchard • Indexer: Ken DellaPenta • Publicist: Daniel Wikey • Marketer: Lauren Kretschmar • Wizards of the Coast Team: David Gershman, Shauna Narciso, Adam Lee, Hilary Ross, Liz Schuh

**Übersetzung:** Stephan Naguschewski

**Lektorat:** Annegret Scholz

**Deutscher Satz:** Christian Schmal

**Fachberatung:** Thomas Nesges

**Herstellung:** Tara Tobias Moritzen

**Druck und Bindung:** Ömür, Istanbul

Illustrationen auf dem Umschlag und den Seiten 22, 72, 104, 136, 170 und 202 von Conceptopolis LLC

Text, Cover-Illustration und Innenillustrationen Copyright © 2020 by Wizards of the Coast LLC. Dungeons & Dragons, sein Logo, D&D und das Drachen-Et sind Trademarks von Wizards of the Coast LLC in den USA und anderen Ländern.  
Alle Rechte vorbehalten.

Photographs © 2020 by Ray Katchorian. Für einige in die Seitengestaltung integrierte Illustrationen liegt das Copyright bei © Shutterstock.  
Alle Rechte vorbehalten.

Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Einwilligung des Verlags in irgendeiner Form (Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Printed in Turkey  
ISBN 978-3-96481-013-7  
[www.zauberfeder.de](http://www.zauberfeder.de)



**Hinweis:**

Das vorliegende Buch ist sorgfältig erarbeitet worden. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr.

Autoren und Verlag bzw. dessen Beauftragte können für eventuelle Personen-, Sach- oder Vermögensschäden keine Haftung übernehmen.

**DUNGEONS & DRAGONS**

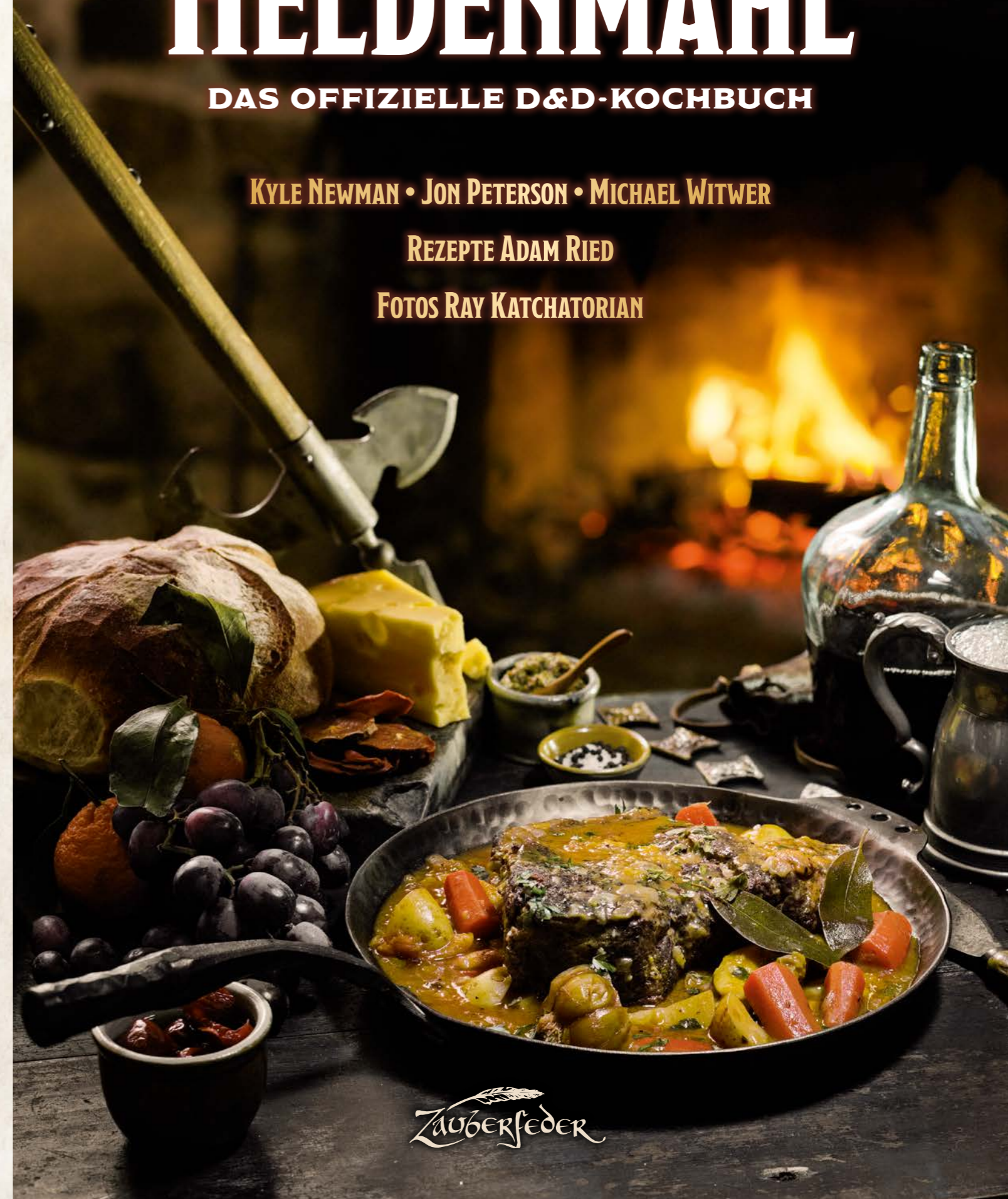
# HELDENMAHL

**DAS OFFIZIELLE D&D-KOCHBUCH**

**KYLE NEWMAN • JON PETERSON • MICHAEL WITWER**

**REZEPTE ADAM RIED**

**FOTOS RAY KATCHATORIAN**



Zauberfeder



# INHALT

Einführung • 8

Über dieses Buch: Essen und Trinken erschaffen • 11

Geschmackswelten • 16

Tipps für das magische Kochen • 20

---

1  
**DIE KÜCHE DER MENSCHEN • 23**

2  
**DIE KÜCHE DER ELFEN • 73**

3  
**DIE KÜCHE DER ZWERGE • 105**

4  
**DIE KÜCHE DER HALBLINGE • 137**

5  
**EXOTISCHE KÜCHE • 171**

6  
**ELIXIERE & ALES • 203**

---

Nachwort: Mit dem Essen spielen • 224

Danksagung • 226

Über die Autoren • 229

Index • 230

## EINFÜHRUNG

**W**as ist Dungeons & Dragons? Für manche ist es ein dynamisches Erzählspiel mit unbegrenzten Möglichkeiten, für andere ein taktischer Wettstreit und die Waffen sind Strategie und Verstand. Aber für viele ist es weit mehr als ein Spiel, es ist eine Lebenseinstellung.

Da Du gerade dieses Buch in Deinen Händen hältst, hast Du vermutlich eine Vorliebe für zwei Dinge: D&D spielen und gemeinsam etwas Leckeres essen. Und warum auch nicht? Nur wenige Dinge passen so gut zusammen: Beides ist äußerst gesellig und findet am Tisch statt und beides bietet endlose Möglichkeiten. Aber die Überschneidungen greifen noch viel tiefer. Wohin man auch blickt: Essen steht im Zentrum der Gemeinschaft und des Zusammenseins von Menschen. Für Millionen von Fans spielt D&D eben diese Rolle. Man könnte sagen, D&D ist das Essen der Fantasie.

Dungeons & Dragons ist kein gewöhnliches Spiel, und dies ist kein gewöhnliches Kochbuch. Es ist ein einzigartiges D&D-Kochbuch. Hier findet Ihr vertraute Rezepte und Gerichte, die bisher nur Eure D&D-Helden genießen konnten - eine kulinarische Abenteuerreise! Wir sind mit einer einfachen Frage in diese Quest gestartet: Wie kann Essen unsere D&D-Erlebnisse noch verbessern und intensivieren? Die Magie von D&D liegt darin, die menschliche Fantasie anzuregen - wie können wir denselben Zauber mit einer Reihe von Rezepten hervorrufen? Kurz gesagt, unser Ziel besteht darin, dieses Buch zu einem zentralen Bestandteil Eurer Spielrunden zu machen. Warum eine Tüte Chips kaufen, wenn man auch eine Portion Süße Halblings-Haferflocken-Häppchen vorbereiten kann (Seite 152)? Oder vielleicht wünscht Ihr Euch die gleichen Eisernen Rationen (Seite 30), die Eure Charaktere beim Erforschen der Dungeons stärken, um Eure Session zu überstehen. Welches Eiweiß gibt Eurer Meeresfrüchte-Bouillabaisse von der Schwertküste (Seite 33) ihren Geschmack? Ihr könntet es

auswürfeln! Wenn Ihr gerade erst mit dem Kochen anfangt, versucht es zunächst mit einem Rezept mit einem niedrigen Level. Wir möchten Eure Abenteuerlust anregen, am Spieltisch und darüber hinaus, und Euch einladen, eine neue kulinarische Dimension zu betreten.

In diesem Buch findet Ihr eine Auswahl an D&D-Rezepten aus dem ganzen riesigen Multiversum. Alle Speisen sind köstlich, einfach zuzubereiten und aus Zutaten, die man in unserer Domäne leicht bekommt. Mit diesen Rezepten könnt Ihr auf besondere Weise noch tiefer in D&D eintauchen, ob Ihr nun gerade eine Spielsession habt oder nur wünscht, es wäre so. Allein die Fantasie setzt D&D Grenzen. Es gibt keine vorgeschriebene Storyline und keinen festen Schauplatz. Daher haben wir dieses Kochbuch nach einem der wenigen konstanten Elemente des Spiels gegliedert: den spielbaren Gruppierungen, die in der 5. Ausgabe von D&D präsentiert werden. D&D-Fans wie auch andere Fantasy-Liebhaber können sich somit ganz einfach die Speisen ihrer Lieblingskultur herausuchen - von Elfen und Zwergen bis hin zu Orks und Drow -, und wir beleuchten die Geschichten dieser Völker mit dem Blick in ihre jeweilige Küche und Lebensart neu.

Bei Dungeons & Dragons geht es um weit mehr als nur Monster oder Schätze. Es baut auf Gemeinschaft, Freundschaft und Fantasie auf. Dieses kulinarische Kompendium inspiriert und fördert diese Prinzipien durch die Kunst und das Handwerk des Kochens und bringt eine aufregende neue Komponente in Eure Spielerunde, die verschiedenste Sinne anspricht: Sehen, Riechen, Fühlen und natürlich *Schmecken*.

Also: Was ist Dungeons & Dragons? Ziehe mit uns in dieses Abenteuer, auf dem wir unsere Antwort in den Kochtöpfen finden, die dieses Multiversum so köstlich machen.





## ÜBER DIESES BUCH: ESSEN UND TRINKEN ERSCHAFFEN

**W**ie das Spiel selbst ist auch die kulinarische Palette des D&D-Multiversums allein durch die Fantasie begrenzt. Dungeons & Dragons ist jedoch auch stark von der realen Welt geprägt und bedient sich reichlich in unserer eigenen Vergangenheit wie auch in den fiktiven Welten einiger unserer kreativsten Träumer. Braten, herzhaftes Getreide, gekochtes Gemüse und andere wohlbekannte Grundnahrungsmittel dominieren die Speisekarten von den Burgen von Krynn bis zu den Tavernen der Vergessenen Reiche von Toril. Doch auch wenn die Welten von D&D zahlreiche Ähnlichkeiten zu unserer eigenen aufweisen, wird es ohne eine Küche voller magischer Gegenstände, das Wissen um mächtige Zaubersprüche und eine Reihe mystischer Zutaten bei vielen der Gerichte schwierig, sie in ihrer ursprünglichen Form zuzubereiten. Aber seien wir ehrlich: Viele Speisen, die wir in D&D-Werken finden, eignen sich ohnehin nicht recht für den modernen irdischen Gaumen (knusprige Wurmspieße, irgendwer?).

Doch fürchtet Euch nicht, tapfere Abenteurer! Wir haben Gerichte zusammengestellt, die nicht nur ihren jeweiligen Welten gerecht werden, sondern die auch lecker sind und die Ihr hier in unserer Welt zubereiten könnt. Ihr könnt kein Rothé-Fleisch beim lokalen Metzger finden? Keine Sorge - Fleisch vom grasgefütterten Rind oder Büffel tut es auch. Ihr sucht einen Ersatz für Schreckhahn? Nun, es heißt, alles schmeckt wie Schreckhahn, also sollte Huhn genauso gut funktionieren. Unsere Vorgehensweise beim Erstellen dieser Rezeptsammlung war denkbar einfach: Sammle alle nennenswerten Gerichte, Zutaten und Rezepte des D&D-Multiversums, organisiere und modifiziere sie hinsichtlich Umsetzbarkeit, Angemessenheit und vor allem Geschmack und präsentiere sie hier in einer Weise, die es auch einem Stufe-1-Koch gestattet, die Gerichte für eine Spielsession vorzubereiten. Dafür hat unser Chefkoch nicht nur leicht zu befolgende Rezepte erstellt, sondern auch einige hilfreiche „Hinweise vom Koch“, die Euch Schritt für Schritt auf der Reise begleiten. Also viel Spaß, und mögen Euch die Würfel gewogen sein!

### Abenteurerausrüstung

Wie der Hort eines Roten Drachen ist auch ein kulinarisches Abenteuer voller Gefahren und Belohnungen. Nur mit einer guten Portion Liebe zum Detail, Einfallsreichtum und Glück habt Ihr eine Chance zu überleben. Aber Ihr braucht auch die richtige Ausrüstung. Ob das Schwert für den Kämpfer oder das Zauberbuch für den Magier: alle Abenteurer benötigen das Handwerkzeug ihrer Profession, um erfolgreich zu sein. Das angemessene Arbeitsgerät hilft Euch, dieses Abenteuer zu bestehen und auf dem Weg hoffentlich einiges an Erfahrung zu sammeln:

- Cocktailshaker und Stößel
- flache Kuchenform (Pie-Form)
- Käseibe
- Küchenmaschine
- Küchenpinsel
- Küchenzange
- Messbecher und -löffel
- Rost
- Schmortopf oder Topf mit dickem Boden
- Sieb
- Standmixer oder elektrischer Handmixer

### Ein leicht verdauliches Kochbuch

45 Jahre D&D-Kosmos voller kulinarischer Traditionen, Gerichte, Zutaten und Aromen in eine übersichtliche Form zu bringen, ist eine gewaltige Aufgabe, die eine entsprechend breite Herangehensweise erfordert. Daher haben wir uns bemüht, Euch möglichst viele Perspektiven zu bieten, um Euch durch diese köstliche Reise zu führen. Ein paar thematische Hilfestellungen sollen dieses Multiversum des Geschmacks greifbar machen:

## HELDENMAHLE

Zunächst die schlechte Nachricht: Ihr wurdet in Acereraks Kammer der Hoffnungslosigkeit teleportiert. An der Wand findet Ihr eine magische Inschrift: „Ihr, die Ihr es gewagt habt, meine Ruhe zu stören, zahlt jetzt den Preis. Bleibt hier und sterbt langsam hungers, oder öffnet die Tür nach Süden und schreitet hindurch, wo der sichere, aber schnelle Tod auf Euch wartet.“ Nun die gute: Ihr seid hier mit einem Stufe-11-Druiden eingesperrt, der einmal am Tag *Heldenmahl* zaubern kann, damit Ihr nicht verhungern müsst, wie es die Inschrift vorhersagt. Aber ... leider noch eine schlechte Nachricht: Euer Druiden liebt Leber und Sardellen über alles, und Ihr könnt Euch gewiss sein, dass Ihr den Rest Eurer Tage nichts als würzige und salzige Häppchen essen werdet. Die Tür nach Süden wirkt immer attraktiver, oder vielleicht hungert Ihr Euch doch einfach zu Tode.

Nicht jedes *Heldenmahl* fällt gleich aus. Oft ist das Ergebnis abhängig vom persönlichen Geschmack und den Fähigkeiten des Spruchwirkenden, wodurch sich erhebliche Abweichungen ergeben. Dazu kommen noch die vielseitigen kulinarischen Vorlieben

der unterschiedlichen Fantasykulturen. Würde ein Elfen-Kleriker das gleiche Heldenmahl erschaffen wie ein Halbork-Druiden? Vermutlich nicht. Zwar können wir nicht allen möglichen Variationen dieses Zaubers gerecht werden, aber wir wissen, dass es sich um ein mehrgängiges Mahl mit „prachtvollem Essen und Trinken“ handelt, das bedeutende genesungsfördernde Eigenschaften besitzt. Wir haben uns also überlegt, wie das *Heldenmahl* in den verschiedenen Fantasyvölkern aussehen könnte, und die unten stehenden Symbole zeigen an, dass das Rezept in einem ordentlichen *Heldenmahl* der entsprechenden Kultur nicht fehlen sollte.

## FANTASTISCHE SPEISEKARTEN

Alle Lokalitäten im D&D-Multiversum, ob bescheidene Taverne am Straßenrand oder hoher Bankettsaal, haben ihre Berechtigung, aber einige stechen ganz klar aus der Menge heraus. Mit den fantastischen Speisekarten möchten wir Euch einen Blick in die Küchen einiger der renommiertesten Lokale einiger der sagenumwobensten Regionen von D&D gewähren. Die Sternchen in den Speisekarten zeigen an, welche Gerichte in diesem Buch enthalten sind.

Alle Ofentemperaturangaben beziehen sich auf Ober- und Unterhitze.

## HELDENMAHL-REZEPTE



### MENSCHEN

- 36 RINDERSCHMORBRATEN AUS AMPHAIL
- 49 VEDBREAD
- 61 ZWIEBELSUPPE VON BURG BERNSTEIN
- 65 LEBKUCHENMANN



### ELFEN

- 81 HOCHERNTÉ-PÜREE
- 85 SALAT DER WALDELFFEN
- 97 DRACHENLACHS
- 101 ZUM ENDE DES MAHLES



### ZWERGE

- 119 KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE
- 121 RÄUCHERWURST UND KRAUT MIT ZWERGENSENF
- 127 ZWERGISCHE FLADENBROT
- 133 SCHWARZER BLOB



### HALBLINGE

- 151 GESCHMOLZENER KÄSE MIT STÜCKIGER TOMATENSUPPE
- 155 LLUIRWALD-SALAT
- 159 HONIGSCHINKEN MIT ANANASSAUCE
- 163 ROSENAPFEL-BROMBEER-PIE AUS DEN HERZLANDEN



## WILDSCHMORBRATEN DER REGHED

Nur wenige Tapfere fordern die eisige und unbarmherzige Tundra in Faerüns Norden heraus und kaum jemand bezwingt sie. Die Reghed-Barbaren, die in einer Reihe zäher und abergläubischer Nomadenstämme organisiert sind und Tiergeister und den Kriegsgott Tempus verehren, wandern jedoch mit relativer Leichtigkeit durch das Land und nutzen seine spärlichen Möglichkeiten zum Vorteil ihrer eher kleinen Clans. Um in der beißenden Kälte des Eiswindtals zu überleben, müssen die Reghed und andere ähnliche Gruppen, wie die Uthgardt im Norden Faerüns, Zeit- und Energieaufwand optimieren. Gemeinsame Mahlzeiten in Winterlagern (die saisonal errichtet werden, um den außergewöhnlich

langen Winter zu überleben) sind ebenso zentraler Bestandteil ihrer ehrwürdigen Kriegerkultur wie ihre tiefreligiösen Traditionen. Wildbret (das Fleisch von Antilope, Hirsch oder Elch) ist am leichtesten verfügbar und findet daher bei diesen einfallsreichen Nomaden vielfältige Verwendung. In anderen Gefilden sind aber auch Rindfleisch oder Rothé völlig akzeptabel. Ein zeremonielles Gericht (auf das die Reghed stolz Anspruch erheben), das den Beginn des langen Winters markiert, ist der Schmorbraten. Eine zarte Wildflanke, getrocknete Aprikosen, halbierte goldene Kartoffeln und ein paar Zweige saisonaler Kräuter ergeben mit den Bratensäften eine äußerst aromatische und praktische vollständige Mahlzeit.

Das Rindfleisch mit Papiertüchern trocknen, mit Küchengarn in 5-cm-Abständen in Form binden und großzügig mit Salz und Pfeffer bestreuen.

In einem großen Schmortopf bei mittlerer bis starker Hitze 1 Esslöffel Öl erwärmen, bis es schimmert. Das Rindfleisch hineingeben und 3 bis 4 Minuten lang ungestört anbraten lassen, bis es an der Unterseite stark gebräunt ist. Das Rindfleisch um 90 Grad drehen und weitere 3 bis 4 Minuten anbraten. So oft wiederholen, bis es auf allen Seiten gut gebräunt ist. Die Hitze anpassen, wenn es am Boden anzubrennen droht. In eine große Schüssel geben.

Den Topf wieder auf mittlere bis starke Hitze stellen, den verbleibenden Esslöffel Öl hinzufügen und erwärmen, bis es schimmert. Zwiebel, Lorbeerblätter und 1 Teelöffel Salz dazugeben und etwa 4 Minuten lang anbraten, bis die Zwiebel weich zu werden und

**FORTSETZUNG AUF SEITE 60 →**

*Die Rentiere hatten ihre Herbstwanderung nach Südwesten zum Meer angetreten, doch keine menschliche Spur folgte der Herde. Normalerweise hing das Überleben der Barbarenstämme davon ab, dass sie der Rentierherde folgten.*

R. A. SALVATORE, DER GESPRUNGENE KRISTALL

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1,3 kg Rinderbraten vom Nacken, von überschüssigem Fett befreit
- grobes Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL neutrales Pflanzenöl, wie Raps-, Distel- oder Traubenkernöl
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 4 Lorbeerblätter
- 1 TL süßes Paprikapulver
- 1 ½ EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 180 ml trockener Weißwein
- 375 ml Hühnerbrühe
- 120 g getrocknete Aprikosen, davon 40 g fein gehackt und 80 g halbiert
- 1 ganze Knoblauchknolle, die äußerste Haut entfernt, das obere Viertel abgeschnitten, um die Zehen freizulegen
- 3 große Zweige frischer Thymian
- 340 g Karotten, geschält und in 2 cm große Stücke geschnitten
- 340 g festkochende Kartoffeln, gesäubert oder geschält, längs halbiert, die Hälften in 2 cm große Stücke geschnitten
- 15 g gehackte frische Petersilie

2

# DIE KÜCHE DER ELFEN





**QUITH-PA • 79**

**FEYWILD-EIER • 80**

 **HOCHERTE-PÜREE • 81**

**ELFENBROT • 82**

 **SALAT DER WALDELFFEN • 85**

**ELFEN-MARRUTH • 86**

**PILZSTEAKS DER DROW • 89**

**KIRSCHBROT • 90**

**GREENSPEAR IN BACON • 93**

**MEERESFRÜCHTE-RISOTTO VON DEN MONDSCHNEINSELN • 94**

 **DRACHENLACHS • 97**

**GEMÜSEPFANNE DER QUALINESTI • 98**

 **ZUM ENDE DES MAHLES • 101**



**SPEISEKARTE WIRTSCHAUS ZUR LETZTEN BLEIBE • 102**

*Das Fest der Elfen fand im Hof direkt südlich des großen goldenen Turms statt. Es gab keine Mauern an den Rändern der Plattform aus Kristall und Marmor, die auf dem höchsten Hügel in Qualinost saß und einen ungehinderten Blick auf die glitzernde Stadt unter ihnen, den dunklen Wald dahinter und sogar den tiefen violetten Rand der Tharkadan-Berge weit im Süden gewährte. Caramon glaubte nun zu wissen, warum Elfen so schlank waren: Das Essen bestand aus Obst und Gemüse, gekocht in delikaten Saucen, serviert mit Brot und Käse und einem sehr leichten, würzigen Wein.*

MARGARET WEIS UND TRACY HICKMAN, *DIE CHRONIK DER DRACHENLANZE 1+2*

Die Beziehung der Elfen zu ihrem Essen ist kompliziert. Als zeitlose, magische und ätherische Wesen, die mehr als 700 Jahre leben können, ist Nahrung für Elfen eines der wenigen Dinge, die sie an ihre Sterblichkeit erinnern. Doch sie haben eine Liebe für alles Gute in der Welt: Natur, Magie, Kunst, Musik und natürlich auch Essen. Aber nicht jede Nahrung ist gleich, und Elfen sind ausgesprochen wählerisch, wenn es darum geht, was sie ihrem Körper zuführen. Oft nehmen Außenstehende sie als mäkelige Esser wahr, und ihre Überzeugungen und Lebensphilosophie beeinflussen ihre Essgewohnheiten mindestens im gleichen Maß wie ihre Vorlieben und ihre Geschmacksknospen.

#### GESUND UND RAFFINIERT

Wahrscheinlich habt Ihr noch nie einen Elfen essen sehen und wahrscheinlich werdet Ihr das auch nie. Natürlich werden Elfen sich an einem gemeinsamen Abendessen beteiligen oder es sogar als Gastgeber ausrichten, und das Essen, das vor ihnen steht, wird auch auf irgendeine Weise mit der Zeit verschwinden, aber es ist selten, dass man tatsächlich sieht, wie sich ein Elf etwas in den Mund schiebt. Elfen sind ein überaus eigenes Volk, und das gilt auch im Bereich des Essens. Bei den Elfen stehen Präsentation und Etikette an erster Stelle, und ihre Speisen sind ebenso elegant und anmutig wie die Köche und Konsumenten. Handgeschnitzte Tische mit Schalen aus Marmor, Gold und Silber bilden die Bühne für ein Schauspiel aus Früchten, Gemüse, Brot, Käse und gelegentlich Fleisch – ein traumhafter Anblick, bei dem keine erdenkliche Farbe fehlt. Elfen konsumieren sehr bewusst, und sie werden

den Geschmack nicht mit Gerede verwässern, mit Ausnahme des Dankes an ihre Gastgeber und an die Lebewesen, die das Mahl möglich gemacht haben.

#### ZEITLOSER GESCHMACK

Wohl mehr als in jeder anderen Kultur sind Geschmack und Vorlieben bei den Elfen auf ihren Lebensstil abgestimmt und fest in ihrem Glauben verwurzelt. Sie sind äußerst geschmeidige Wesen und ihre bevorzugten Speisen sind entsprechend leicht, frisch und bekömmlich. Sie vermeiden Konservierungsstoffe und bevorzugen Ballaststoffe gegenüber Fett, sauer gegenüber salzig und süß gegenüber scharf. Selbst ihre Eisernen Rationen, bekannt als Quith-pa, bestehen ausschließlich aus getrockneten Früchten. Da sie dem Leben einen so hohen Wert beimessen, halten sich die allermeisten Elfen an strenge Nahrungsbeschränkungen, und viele würden als Vegetarier, Veganer oder Pescetarier gelten – kaum mal landet etwas, das blutet, auf elfischen Tellern. Doch trotz dieser Einschränkungen ist die kulinarische Meisterschaft der Elfen berühmt, und viele Menschen, die danach streben, Gourmetköche zu werden, bemühen sich um eine Ausbildung bei den Elfen.

Man sagt, alle elfischen Kulturen seien Ableger der nomadischen Hochelfen, welche die Welten ausgiebig durchstreiften und sich einfach dort niederließen, wo es ihnen gefiel. Dennoch, oder auch deswegen, gehören die Elfen zu den vielfältigsten Völkern im Multiversum, und kulturelle Variationen machen einen großen Teil dieser Vielfalt aus. Hochelfen, wie die Eladrin, die Qualinesti und die Silvanesti, sind am kultiviertesten und bestehen auf feinsten Zutaten und visueller Perfektion bei ihren Festmahlen. Sie leben meist in isolierten, blühenden Gemeinschaften und können es sich daher leisten, bei ihrer Ernährung wählerischer zu sein und aufwendige, aber gesunde Saucen und Beilagen zu ihren Gerichten zu entwickeln. Hochelfen richten ihre Ernährung vor allem an ihren Werten aus und ziehen Obst, Gemüse und Getreide gegenüber Fleisch und Geflügel vor. Im Unterschied dazu sind Waldelfen oft Wanderer und Abenteurer und daher eher zur Jagd bereit. Diese Elfen zeigen notwendigerweise mehr Flexibilität in ihrer Ernährung, die von Nüssen und Beeren bis hin zu Wild wie Reh, Truthahn und Kaninchen sowie Fisch wie etwa Lachs und Forelle reicht. Waldelfen bevorzugen auch Vollwertkost und genießen die Bestandteile ihrer Speisen getrennt, anstatt verschiedene Aromen zu mischen.

Während die Unterschiede zwischen den Elfen meist eher oberflächlich sind und sich auf Variationen in Kleidung, Behausung, Kultur oder Glauben beschränken, gibt es zwei bemerkenswerte Ausnahmen, die man fast als völlig separate Gruppen einstufen könnte: Halbelfen und Drow.

Halbelfen sind ein eher ungewöhnlicher Anblick, und ihr Gaumen ist eine Mischung aus elfischen und menschlichen Vorlieben. Letztlich hängt vor allem von dem Umfeld, in dem Halbelfen aufwachsen und leben, ab, wo sie sich auf der kulinarischen Skala befinden, aber in der Regel hat ihre Ernährung eine elfische Grundlage, von der aus sie sich an menschliche Einflüsse und Zubereitungstechniken heranwagen.

Die Oberflächenelfen und die Drow des Underdark sind so unterschiedlich wie Tag und Nacht, besonders hinsichtlich ihres Geschmacks. Eines aber haben sie gemeinsam: eine Vorliebe für lokal bezogene, frische (im Falle der Drow manchmal sogar lebendige) Zutaten. Doch im Unterschied zu den Wäldern ihrer Verwandten ist das Underdark der Drow ein wahres Füllhorn an salzigen, sauren, erdigen, bitteren und würzigen Zutaten, von Wurzeln und Würmern bis hin zu Lauerern und Pilzen. Da das Salzangebot im Underdark zu wünschen übrig lässt, sind Essige und Säuren die Hauptgewürze der Drow. Sie essen Fleisch und Fisch ebenso gern wie Pilze und Knollen.

#### KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISEN UND ABENTEUER

Wie die meisten Kulturen des Multiversums verwenden auch die Elfen am liebsten Zutaten aus ihrer unmittelbaren Umgebung. Elfen sind vor allem Sammler und Bauern, wobei sie, dank ihres leichten Zugangs zu Magie, Nahrung anbauen, ohne Land zu roden oder zu pflügen. Einige geheime Zutaten der höchsten elfischen Küche werden sogar durch Zauberei aus gewöhnlichen pflanzlichen Produkten und Gewürzen wie Paprika geschaffen. Diejenigen Elfen, die jagen, tun dies mit Bedacht und haben ein scharfes Auge darauf, das empfindliche Gleichgewicht der Natur nicht zu stören.

Bei Getränken halten sich Elfen hauptsächlich an sprudelndes Wasser aus Bergquellen, sie sind aber auch dafür bekannt, Spirituosen und Weine zu genießen, wobei sie Feenwein allen anderen Gebräuen vorziehen. Dieser uralte Nektar – hergestellt aus Blumensaft und Honig und mit einer geheimen Zutat versetzt, die Menschen, Zwergen und sogar den meisten Elfen unbekannt bleiben wird – ist das Getränk der Wahl auf den meisten Elfenfesten. Es hat eine euphorisierende Wirkung, die tage- oder sogar wochenlang anhalten kann. Abenteurer, seid gewarnt – das Getränk ist stark und stört den Orientierungssinn, und es führt bei Nichtelfen häufig zum monatelangen Verlust jeglicher Selbstwahrnehmung, weshalb Elfen, wenn überhaupt, nur selten etwas davon herausrücken.



## QUITH-PA

Den Appetit eines Halblings mag es nicht stillen, aber elfische Abenteurer ernährt Quith-pa schon seit Generationen. Diese vegetarische Wegzehrung ist die häufigste Variante der elfischen Eisernen Rationen und besteht hauptsächlich aus getrockneten Früchten, aber regionale Variationen können auch Samen, Nüsse, Hülsenfrüchte und anderes enthal-

ten. Ein schlichtes Nahrungsmittel, das weder den Rucksack noch den Körper belastet und Reisenden nach dem Essen beim Wandern nicht schwer im Magen liegt. Zugleich sind die Zutaten und die einfachen, reinen Aromen selbst für die feinsten elfischen Gaumen perfekt.

Mit einer feinen Reibe 1 ½ Teelöffel Orangenschale reiben. Die Orange ausdrücken, um 1 ½ Esslöffel Saft zu erhalten.

Mit einer Küchenmaschine die Aprikosen, 25 g Kokosraspeln, die Orangenschale und den Orangensaft, Vanille und eine kleine Prise Salz vermengen. Mit der Pulsfunktion verarbeiten, bis die Mischung sehr fein gemahlen und gleichmäßig ist und eine zusammenhängende Masse bildet. Bei Bedarf die Seiten der Arbeitschale abschaben. Die Mischung in eine kleine Schüssel geben. Die verbleibenden 50 g Kokosraspeln in eine breite, flache Schale geben.

1-Esslöffel-Portionen der Aprikosenmischung zu 2,5 cm großen Kugeln formen. Beim Rollen sanft drücken, damit sie besser zusammenhalten (es sollten sich 15 oder 16 Kugeln ergeben). Immer drei oder vier Kugeln gleichzeitig in den Kokosraspeln rollen. Dabei erneut sanft drücken, damit die Kokosraspeln besser halten. Die Kugeln auf einen Teller legen und 45 Minuten lang ruhen lassen, damit sie fest und leicht trocken werden können. In einem luftdichten Behälter können die Kugeln bei Raumtemperatur etwa 3 Tage lang aufbewahrt werden.

### ZUTATEN FÜR 15 ODER 16 KUGELN

1 unbehandelte Orange

170 g getrocknete Aprikosen, grob gehackt

75 g ungesüßte Kokosraspeln, geröstet

¼ TL reines Vanilleextrakt

grobes Salz

„Was ist das für ein Zeug?“, fragte er.

„Quith-pa“, sagte Gilthanas. „Eiserne Rationen, in Eurer Sprache. Es wird uns für viele Wochen reichen, sollte es nötig sein.“

„Das sieht aus wie Trockenobst!“, sagte Caramon angewidert.

„Das ist es auch“, antwortete Tanis und grinste.

MARGARET WEIS UND TRACY HICKMAN, DIE CHRONIK DER DRACHENLANZE 1+2

# Das Wirtshaus Zur letzten Bleibe

HAUPTSTRASSE, LETZTE BLEIBE (NORD) SOLACE

## Essen

Fleischplatte zum Tagesanbruch.....	4 Stl	Kaninchen in Senf mit Langkornreis.....	5 Stl
Gossenzwerg-Porridge mit Früchten und Nüssen.....	3 Stl*	Fasan mit Brot und Weinsauce .....	6 Stl
Maisbrot und aufgeschlagene Butter .....	1 Stl	Garnelen (nach Tarsis-Art).....	7 Stl
Bierbrot (Je Laib) .....	2 Stl	Doppelt gebratene Würstchen und doppelt gebackene Kartoffeln.....	5 Stl
Fladenbrot mit saisonalen Belägen .....	1 Stl	Tikas Murmeltiereintopf mit saisonalem Wurzelgemüse.....	5 Stl
Otiks Würzkartoffeln* .....	3 Stl	Hand-Pie mit Quitte und Käse .....	3 Stl
Fleischgefüllte Pilze mit Käse .....	2 Stl	Feigen-Tarte mit Honig .....	2 Stl
Knödel des Tages (Sorte auf Anfrage) .....	3 Stl	Sauerrahm-Walnuss-Kuchen, pro Stück.....	2 Stl
Zwergen-„Tide-Me-Overs“* .....	3 Stl	Dortberry-Pie, pro Stück.....	2 Stl
Gefüllte Hemden (Spinatkuchen) .....	3 Stl	Obstscheiben mit frischer Sahne.....	1 Stl
Frühlingszwiebel-Pfannkuchen mit frischer Sahne .....	3 Stl	Kender-Kipferl .....	2 Stl
Eintopf für Reisende mit Rindfleisch, Karotten und Zwiebeln* .....	3 Stl	Quith-pa-Häppchen* .....	aufs Haus (solange Du trinkst)
Eintopf mit Wild und Bohnen .....	4 Stl		

## Getränke

Irlymeyers Drachenfeuerpunsch (Runde für den Tisch) .....	2 Stl	Haus-Ale, dunkel .....	3 Stl
Ingwertee .....	1 Stl	Haus-Ale, hell.....	3 Stl
Otiks Brandy .....	2 Stl	Zwergen-Glühwein* .....	4 Stl
Otiks Cider .....	2 Stl	Par-Saliens Tee* .....	3 Stl

„Krale der Starke hat dieses Gasthaus auf einem der großen Vallenholzbäume von Solace gebaut, und seit Generationen werden hier die feinsten Speisen Ansalons serviert. Ich, Otik Sandal, führe als Besitzer diese Tradition mit Stolz fort und heiße Euch willkommen, Fremder. Setzt Euch ans Feuer und probiert eines unserer süffigen Ales oder unsere würzigen Bratkartoffeln, die hier ganz frisch zubereitet werden. Und wenn Ihr irgendetwas braucht, kann Tika Euch helfen.“



## ZWERGISCHES FLADENBROT

Seit Generationen schwören Zwergenschmiede auf dieses schmackhafte Brot für zwischendurch, um lange anstrengende Arbeitstage zu überstehen und es bis zur nächsten Mahlzeit zu schaffen. Der Überlieferung nach entstanden diese leckeren Fladenbrote nicht in der Küche, sondern in der Schmiede, als immer fleißige, hungrige Zwergenhandwerker die einzigen Materialien nutzten, die ihnen gerade zur

Verfügung standen: Mehl, Öl, Wasser, Salz, eine Feuerstelle und einen Hammer. Das Ergebnis? Fladenbrot. Mal in der Pfanne gebacken, ein anderes Mal geröstet, kann dieses Brot einfach für sich gegessen werden, mit Käse oder dem Feuerflechtenaufstrich der Duergar (siehe Seite 115) oder man saugt damit all die herzhaften Säfte und Saucen von dem auf, was ein Zwergenmahl eigentlich ausmacht: Fleisch!

In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Backnatron, Salz und Kräuter vermischen. In der Mitte eine Vertiefung machen, Olivenöl und Joghurt hinzufügen. Mit einem Holzlöffel oder den Händen um die Vertiefung herum rühren, um die feuchten mit den trockenen Zutaten zu verbinden. Die Mischung wird ein wenig ungleichmäßig aussehen.

Eine Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig darauflöffeln und kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Wenn der Teig zu klebrig wird, ein wenig Mehl hinzufügen. Den Teig in acht gleiche Portionen teilen, jede Portion vorsichtig zu einer Kugel rollen, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 15 Minuten lang ruhen lassen.

Den Backofen auf 90 °C vorheizen.

Mit einem Nudelholz eine der Teigkugeln zu einem Kreis mit etwa 18 cm Durchmesser und 5 mm dick ausrollen. In einer schweren 25-cm-Pfanne (vorzugsweise aus Gusseisen) bei mittlerer Hitze 1 ½ Teelöffel des Pflanzenöls erwärmen, bis es schimmert. Die Pfanne schwenken, um das Öl auf der gesamten Fläche zu verteilen. Den Teigkreis vorsichtig in die Pfanne legen und 3 bis 4 Minuten lang backen lassen, bis der Boden bräunliche Flecken bekommt und der Teig leicht pufft. Das Brot wenden und weitere 3 bis 4 Minuten backen lassen, bis auch die andere Seite bräunlich ist. Auf ein Backblech oder einen hitzebeständigen Teller geben und in den Ofen stellen, um das Brot warm zu halten. Mit einer Teigkugel nach der anderen und jeweils 1 ½ Teelöffel Öl wiederholen: rollen, backen und warm halten. Da die Pfanne die Hitze der vorangehenden Runden speichert, kann die Backzeit sich in späteren Runden um bis zu eine Minute verringern. Warm und frisch servieren.

### HINWEIS VOM KOCH

*Pfannenbrote kann man mit simplen Belägen ganz einfach nach dem eigenen Geschmack gestalten, z.B. mit fein gehackten gerösteten roten Chilis oder karamellisierten Zwiebeln oder auch einem Klecks Ricotta-Käse, der kurz vor dem Servieren dazukommt.*

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 180 g Mehl, etwas extra zum Bestäuben
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 ½ TL Backnatron
- 1 ½ TL grobes Salz
- 2 ½ TL getrocknete Kräutermischung (wie italienische Gewürze, Kräuter der Provence oder Zatar), zerkleinert
- 3 EL Olivenöl
- 150 g griechischer Joghurt
- 60 ml neutrales Pflanzenöl, wie Raps-, Distel- oder Traubenkernöl



## HÜHNCHEN-DINGS-KNÖDEL

Wusstet Ihr nicht gern, welche Geheimzutat es ist, die diese unfassbar leckeren Teigkugeln auf der Zunge zergehen lässt? Nun, jetzt wird der Vorhang gelüftet! Ob in der berühmten Gaststätte *Zum Hungrigen Halbling* in Faerüns Corm Orp oder auf fast jedem Halblingstisch im ganzen Land, dieses herzhaft-mit hausgemachten Knödeln ist das

tröstlichste Futter für die Seele überhaupt. Es gibt zahlreiche Varianten dieses Gerichts, und jeder Halblingshaushalt behauptet, seine sei die beste, aber nichts geht über den dickflüssigen Klassiker – eine kräftige Geflügelbrühe als Grundlage, angereichert mit frisch gerntetem Gemüse, Petersilie und Knoblauch, und darin die cremige Teiginlage.

### DEN EINTOPF ZUBEREITEN

Die Hähnchenschenkel mit Salz und Pfeffer würzen. In einem großen Schmortopf bei mittlerer bis starker Hitze das Olivenöl erwärmen, bis es schimmert. Die Hälfte des Hähnchens mit der Haut nach unten in den Schmortopf geben, auf mittlere Hitze stellen und 5 Minuten garen lassen, bis die Haut gebräunt ist. Die Hähnchenschenkel wenden und weitere 5 Minuten garen, bis sie auch von der anderen Seite gebräunt sind. Die Hitze herunterregeln, falls nötig. Die Hähnchenschenkel auf einen großen Teller legen. Mit den restlichen Hähnchenschenkeln wiederholen (jegliches anfallende Hähnchenfett aufbewahren). Wenn das Huhn genug abgekühlt ist, um sich nicht daran zu verbrennen, die Haut entfernen und entsorgen.

Eine der Lauchhälften in dünne Scheiben schneiden. Die restlichen drei Lauchhälften in 2,5 cm große Stücke schneiden.

Die Butter in den Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Schwenken, um den Topf gleichmäßig zu beschichten. Den dünn geschnittenen Lauch, Lorbeerblätter, Thymian und  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz dazugeben und unter ständigem Rühren 2 Minuten lang garen, bis der Lauch weich geworden ist. Den Knoblauch und das Mehl dazugeben und unter Rühren noch 2 Minuten anbraten. Den Sherry hinzufügen und zum Köcheln bringen. Umrühren und den Topfboden abschaben, um die angebratenen Stücke zu lösen. Noch 1 Minute köcheln und rühren, bis die Flüssigkeit eingedickt und leicht reduziert ist. Nach und nach die Brühe hinzufügen. Dabei ständig rühren, um sie gut zu integrieren.

FORTSETZUNG AUF SEITE 148 ➔

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### HÄHNCHENEINTOPF

6 Hähnchenschenkel mit Knochen und Haut (etwa 1 kg)

grobes Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 TL Olivenöl

2 Stangen Lauch, weiße und hellgrüne Teile, längs halbiert

2 EL ungesalzene Butter

2 Lorbeerblätter

2 TL fein gehackter frischer oder 1 TL getrockneter Thymian

5 Knoblauchzehen, fein gehackt

3 EL Mehl

125 ml trockener Sherry, wie Amontillado

500 ml Hühnerbrühe

2 Karotten, geschält und diagonal in 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten

2 Selleriestangen, geputzt und diagonal in 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten

20 g gehackte frische Petersilie

#### KNÖDEL

200 g Mehl

2 TL Backpulver

2 TL Zwiebelpulver

1 TL grobes Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

6 Frühlingszwiebeln, grüne und weiße Teile, dünn geschnitten

2 EL ungesalzene Butter, in 4 Stücke geschnitten

2 EL Olivenöl oder aufbewahrtes Hühnerfett (vom Braten des Hähnchens)

180 ml Vollmilch

## STEAKERSATZ

Das Multiversum ist ein seltsamerer Ort, als mancher sich vorzustellen wagt. In einer bizarren Ruine in der Nähe der Grenzspitze von Oerth hatten Humanoide aus einer anderen Welt ihre Vorratskammern mit allerlei Lebensmitteln gefüllt, die in durchsichtigen, luftdichten Beuteln versiegelt waren. Als die einzige Überlebende einer Expedition an diesen verfluchten Ort nach Greyhawk zurückkehrte, behauptete sie, die Heimreise nur überstanden zu haben, indem sie das seltsame Fleisch aß, das sie dort gefunden hatte. Nach

langem Rätselraten über die Reste, die sie bei sich trug, stellten die örtlichen Alchemisten fest, dass es sich gar nicht um Fleisch handelte, sondern um eine eigentümliche pflanzliche Mischung, die so gewürzt war, dass sie lediglich den Eindruck von Fleisch erweckte. Von dieser Entdeckung inspiriert, begannen einige mutige Köche, mit eigenen Versuchen an diesem Steakersatz herumzuxperimentieren – ein Prozess, der schließlich von Hochelfen perfektioniert wurde, die dafür auf Soja, Gerste und Kakaobutter zurückgriffen.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 700 g veganes Hack
- 1 EL Sojasauce
- 2 TL Knoblauchpulver
- 1 TL fein gehackter frischer Thymian
- grobes Salz
- 2 ½ EL frisch und sehr grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL neutrales Pflanzenöl, wie Raps-, Distel- oder Traubenkernöl
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 125 ml Brandy oder Cognac, 1 EL extra
- 250 ml Gemüsebrühe
- 75 ml Schlagsahne
- ½ TL hellbrauner Zucker
- ½ TL frischer Zitronensaft
- 1 ½ EL frisch geschnittener Schnittlauch
- 2 TL körniger Senf (optional)

Den Backofen auf 95 °C vorheizen.

In einer großen Schüssel das Hack in grobe Stücke aufteilen. Sojasauce, Knoblauchpulver, 1 ½ Teelöffel Thymian und ¾ Teelöffel Salz hinzufügen. Kurz durchmischen, um die Gewürze vollständig zu verteilen. Die Masse zu zwei „Steaks“ formen, etwa 12,5 cm im Durchmesser und 3 cm dick.

Den Pfeffer auf einem breiten, flachen Teller verteilen. Jedes Steak mit einer Seite auf den Pfeffer legen, leicht drücken, damit der Pfeffer haftet.

In einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze 1 ½ Teelöffel Öl erhitzen, bis es schimmert. Die Steaks mit der nicht gepfefferten Seite nach unten hineinlegen und 4 Minuten lang ungestört braten lassen, bis sie von unten gut gebräunt sind. Die Hitze herunterregeln, wenn Rauch aufzusteigen beginnt. Auf mittlere Hitze stellen, die Steaks mit der Pfefferseite nach unten drehen und weitere 2 Minuten lang braten lassen. Die Steaks auf einen ofenfesten Teller legen, locker mit Folie abdecken und in den Ofen stellen, um sie warm zu halten. Jegliches Fett aus der Pfanne abgießen und die Pfanne auswischen.

Die restlichen 1 ½ Teelöffel Öl in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze heiß werden lassen, bis es schimmert. Die Schalotte, die restlichen 1 ½ Teelöffel Thymian und ½ Teelöffel Salz hinzugeben. 1 bis 2 Minuten unter Rühren anbraten, bis die Schalotte gerade weich wird. Den Knoblauch dazugeben und 1 Minute lang anbraten, bis er duftet. Den Brandy hinzufügen und 1 Minute lang kochen, bis er leicht reduziert ist. Die Brühe dazugießen, auf mittlere bis starke Hitze stellen und zum Köcheln bringen. Unter gelegentlichem Umrühren 5 weitere Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um fast die Hälfte reduziert ist. Sahne und Zucker dazugeben und unter Rühren 2 Minuten lang kochen, bis die Flüssigkeit leicht reduziert ist und auf der Rückseite eines Löffels haften bleibt. Vom Herd nehmen, 1 Esslöffel Brandy, Zitronensaft, 1 Esslöffel Schnittlauch und ggf. Senf hinzufügen und umrühren. Falls nötig, mit Salz abschmecken. Die Sauce über und um die Steaks herum löffeln und mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren.

## BAROVIANISCHER BUTTERTOFFEE-PUDDING

Nichts befriedigt den süßen Zahn nach einem köstlichen Wolfssteak, buttrigem Knoblauchbrot und ein paar Gläsern Roter Drache Spätlese so gründlich wie der berühmte Barovianische Buttersüßholzpudding im *Gasthaus Blauwasser*. Er ist so süß und sanft wie ein großer Kelch Eulenbärmilch. Ein paar Ratschläge für alle, die in die geisterhaften Nebel von Barovia reisen

wollen, um in ihren Lokalen zu speisen, sind jedoch angebracht: (1) Kehrt vor Einbruch der Dunkelheit nach Hause zurück, vor allem bei Vollmond. (2) Übernachtet nicht auf Schloss Ravenloft, egal wie nett Euch der Hausherr zu bleiben bittet. Und (3) meidet um jeden Preis Traumtorten und Purpurtraubenmost Nummer 3 von der Winzerei Weinmagier!

In einem schweren Topf bei mittlerer Hitze Butter, braunen Zucker, Wasser, Maissirup, Zitronensaft und Salz vermischen. Zum Kochen bringen, gelegentlich umrühren, um die Butter zu schmelzen und den Zucker aufzulösen. 3 Minuten lang unter gelegentlichem Rühren sprudelnd kochen lassen, bis ein Instant-Thermometer oder Bonbonthermometer in der Mischung 115 °C anzeigt. Auf mittlere bis schwache Hitze stellen und unter

FORTSETZUNG AUF SEITE 197 →



## ZWERGEN-GLÜHWEIN

Von zwergischen Diplomaten als „der beste Glühwein diesseits der materiellen Ebene“ bezeichnet, ist dieses Mischgetränk eine multikulturelle Angelegenheit. Er wurde zur Feier des Friedens von Schwertheide gefertigt, welcher die Bruderkriege beendete und einen Vertrag zwischen den Zwergen von Thorbaradin und den Qualinesti-Elfen von Krynn besiegelte. Die zwergischen Getränkeschmiede kombinierten dazu ihren eigenen vollmundigen Drachenwein und lokale Gewürze mit delikaten, frischen Früchten, welche die Qualinesti bereitstellten. Das Ergebnis war ein perfekt ausgewogenes, würziges und süßes Gebräu,

das beide Gruppen beglückte und wärmte, während sie kalte Winter damit verbrachten, ihre gemeinsame Festung Pax Tharkas zu bauen. Jahre später, während des Lanzenkrieges, gelangte dieses Rezept durch Fürst Gunther, Großmeister der Ritter von Solamnia, zu einiger Berühmtheit, indem er es den Rittern, die er zu Gast hatte, (und sich selbst) als Absacker darbot. Dieser fruchtige und vollmundige Wein, aromatisiert mit Orangenscheiben, braunem Zucker, Zimt und Gewürznelken, hat es zwar wirklich in sich, wird aber sicher die Kälte aus Euren Knochen vertreiben, in der Weihnachtszeit wie in jeder anderen Zeit des Jahres.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

**2 unbehandelte Saftorangen, wie Valencia**

**8 ganze Nelken**

**60 g hellbrauner Zucker, oder nach Geschmack**

**1 Flasche (750 ml) mittelkräftiger, fruchtiger Rotwein, wie Merlot oder Syrah**

**1 Zimtstange**

**½ TL reines Vanilleextrakt**

**3 EL Brandy, oder nach Geschmack**

### HINWEISE VOM KOCH

*Es tut dem Glühwein gut, wenn er ziehen kann, setzt ihn also möglichst schon einige Stunden im Voraus an. Wärmt ihn dann vorsichtig wieder auf und achtet darauf, dass er nicht kocht (das wäre dem Geschmack abträglich), entfernt die Gewürze und die Orangenscheiben und -schalen und fügt die Vanille und den Brandy hinzu.*

*Glühweinrezepte variieren stark. Dieses ist sehr orangenlastig, nur leicht gewürzt und gesüßt und enthält Brandy für ein wenig Punch. Es kann jedoch mit verschiedenen Likören wie Grand Marnier, Cointreau oder St-Germain und Gewürzen wie Kardamomkapseln, schwarzen Pfefferkörnern oder ganzem Piment je nach Geschmack verändert werden.*

Mit einem Gemüseschäler in breiten Streifen die Schale von den Orangen entfernen. Je Tasse einen Streifen beiseitelegen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Gewürznelken in zwei oder drei der restlichen Streifen stecken und alle Streifen aufbewahren. Die geschälten Orangen halbieren und entsaften (sollte etwa 180 ml Saft ergeben).

In einem großen Topf bei mittlerer Hitze den Orangensaft und den braunen Zucker zum Köcheln bringen. Dabei rühren, um den Zucker aufzulösen. Wein, Zimtstange und Orangenschale hinzufügen (einschließlich der mit Nelken bestückten Streifen, nicht aber jener im Kühlschrank) und simmern lassen. Auf mittlere bis schwache Hitze stellen und 1 Stunde lang teilweise abgedeckt simmern lassen, bis der Wein duftet (nicht kochen lassen). Gelegentlich umrühren. Vanille und Brandy hinzufügen und weitere 2 Minuten simmern lassen. Gelegentlich umrühren, damit sich die Aromen vermischen. Falls nötig, mit zusätzlichem braunem Zucker und/oder Brandy abschmecken. Mit einem Schaumlöffel Zimtstange, Orangenschale und Nelken entfernen und entsorgen.

Die gewünschte Anzahl an kleinen Bechern oder hitzebeständigen Gläsern mit heißem Wasser füllen, um sie 2 Minuten lang vorzuwärmen. Die Becher oder Gläser entleeren, etwas Wein hineinfüllen, mit einem der aufbewahrten Streifen Orangenschale garnieren und sofort servieren.





## INDEX DER GERICHTE

Alles-Suppe	156
Barovianischer Butterschokolade-Pudding	195
Bergmann-Pie	116
Buttermilchgebäck im Klaffenden Portal	53
Chultischer Zombie	223
Corned Beef mit Kohl	122
Der Gedankenschinder	217
Doppelt geröstete Schreckhahnflügel	187
Drachenlachs	97
Dunkles Melasse-Nussbrot	45
Ein Teller Gold	130
Eintopf für Reisende	29
Eiserne Rationen	30
Elfen-Marruth	86
Elfenbrot	82
Feywild-Eier	80
Flammengeröstetes Halblings-Chili Arkhans des Grausamen	179
Gebatene Dickschädelforelle	35
Gebatene Finger	198
Gefülltes Brot im Teigmantel	144
Gemeinschaftskäse	143
Gemüsepfanne der Qualinesti	98
Geschmolzener Käse mit stückiger Tomatensuppe	151
Geschmortes Lamm	188
Goldbraun gebratener Truthahn mit Farce und Bratfett aus Hommlet	38
Greenspear in Bacon	93
Gurdats	41
Gute-Beeren-Trank	215
Hand-Pies	43
Hartbuckler-Eintopf	184
Hausgemachter Gossenzwerg-Porridge	124
Heißer gewürzter Apfelmöste	213
Hirtenbrot aus den Goldenen Hügeln	201
Hohernte-Püree	81
Honigschinken mit Ananassauc	159
Hühnchen-Dings-Knödel	147
Immermet	209
Kakaosuppe	212

Kandierte Äpfel zu Trollflut	46
Kara-Tur-Nudeln	54
Kartoffel-Lauch-Suppe	119
Kebabs vom feurgewürzten Abyssischen Huhn	183
Kirschbrot	90
Lebkuchenmann	65
Llurwald-Salat	155
Meeresfrüchte-Bouillabaisse von der Schwertküste	33
Meeresfrüchte-Risotto von den Mondscheininseln	94
Mit Honig glasierte Rothé-Ribs aus Sembia	56
Orangen-Bergente	128
Orkenspeck	180
Otiks Würzkartoffeln	51
Par-Salians Tee	207
Pilzsteaks der Drow	89
Pilztee	208
Quith-pa	79
Räucherwurst und Kraut mit Zwergensenf	121
Rinderschmorbraten aus Amphail	36
Rollrum	218
Rosenapfel-Brombeer-Pie aus den Herzlanden	163
Salat der Waldelfen VEGAN	85
Schwarzer Blob	133
Schweinchen in Schlafrollen	149
Spätzündender Feuerball	216
Steakersatz	194
Süße Halblings-Haferflocken-Häppchen	152
Tavernen-Steak	62
„Tide-Me-Overs“ der Delzoun	112
Trank der Genesung	220
Trillimac-Pies der Tiefengnome	190
Underdark-Lotus mit Feuerflechtenaufstrich	115
Vedbread	49
Wildschmorbraten der Reghed	59
Windbeutel mit Honig	165
Würstchen und Stampfkartoffeln	111
Zum Ende des Mahles	101
Zwergen-Glühwein	210
Zwergisches Fladenbrot	127
Zwiebelsuppe von Burg Bernstein	61
Zzar	221

✓ Vegetarisch • ✓ Vegan