

Patrick Rosenthal



DAS INOFFIZIELLE
THE WITCHER
KOCHBUCH

50 fantastische Rezepte aus der Welt des Hexers

riva

VORWORT



Die Serie *The Witcher* hat dermaßen schnell eine Fan-Gemeinde aufgebaut, dass man fast davon ausgehen könnte, hier sei Hexerei im Spiel gewesen. Das ist natürlich Quatsch; die Geschichten rund um den Hexer Geralt, auch bekannt als der »Weiße Wolf«, sind einfach filmisch grandios umgesetzt worden und haben Fans auf der ganzen Welt eine Menge Spaß bereitet.

Aber was hat ein Kochbuch nun mit *The Witcher* zu tun? Nun, auf den ersten Blick fallen einem zuerst einmal Brot, Äpfel und tote, gegrillte Ratten ins Auge. Doch bei genauem Hinsehen lassen sich tatsächlich noch so einige Köstlichkeiten erkennen. Auch wenn man die meisten Zutaten nur im Rohzustand sieht, bieten sie durchaus Anregung, auf kreative Weise etwas Leckeres daraus zu zaubern, um Geralt, Ciri und Co. glücklich und satt zu machen.

Aber auch in den Romanen und *The Witcher*-Spielen kommen eine Menge Speisen vor. Nahrungsmittel dienen gerade in den Spielen nicht nur zur Wiederherstellung der Vitalität und Ausdauer, sondern werden auch genutzt, um Geralt bei romantischen Abendessen um den Finger zu wickeln. Schließlich geht Liebe auch durch den Magen, selbst in der Welt der Hexen, Gnome und Elfen.

In der Hexerküche – und damit auch in diesem Buch – geht es nicht nur um Monster und rohe Gewalt, sondern auch um aromatisches Fleisch und sattmachende Eintöpfe. Süße Snacks sind ebenso am Start wie originelle Cocktails. Lasst euch überraschen.



DEFTIGE GERICHTE

BAUERNBROT IM TOPF



Die Serie startet kulinarisch: Gleich zu Beginn von Episode 1 bietet Renfri dem Hexer Geralt ein Frühstück an. Der lehnt allerdings ab, weil er gerade ein Reh verspeist hatte. Vielleicht ein kluger Schachzug, denn man sagt Renfri nach, dass sie als Kind äußerst aggressiv, streitlustig und sadistisch gewesen sei. Vielleicht hätte sie dem Hexer aber auch nur ein deftiges Frühstück aufgetischt, um Kraft zu tanken.

FÜR 1 BROT

950 g Weizenmehl
(Type 550)
1 TL Trockenhefe
2 TL Salz
½ TL Zucker
750 ml lauwarmes
Wasser
1 El Sonnenblumenöl

1. Mehl, Hefe, Salz und Zucker in einer großen Schüssel vermischen, Wasser zugießen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt in einer Schüssel bei Zimmertemperatur mindestens 12 Stunden gehen lassen.
2. Gusseisernen Topf mit dem Sonnenblumenöl einpinseln. Topf verschließen und auf die unterste Schiene in den Backofen stellen. Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 230 °C) aufheizen.
3. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Deckel vom Topf vorsichtig abnehmen und den Teig in den Topf gleiten lassen. Deckel aufsetzen und 45 Minuten backen. Deckel abnehmen und das Brot offen nochmals 10 Minuten backen.
4. Topf aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Brot herausnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.





GERALTS REH-IMBISS



Kommen wir noch mal zum Reh zurück: Das Reh, das in der ersten Folge durch ein Monster verletzt und schließlich von Geralt erlöst und auch gleich verspeist wurde, kann sicher auch anders zubereitet werden – nämlich als zartes Rehragout mit köstlichen Preiselbeeren.

FÜR 4 PORTIONEN

200 g Möhren
100 g Knollensellerie
1 Zwiebel
500 g Gulasch
vom Reh
3 EL Sonnenblumenöl
2 EL Tomatenmark
Salz und schwarzer
Pfeffer aus der Mühle
nach Geschmack
200 ml Rotwein,
trocken
200 ml Wildfond oder
Fleischbrühe
1 TL getr. Thymian
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
2 EL Preiselbeer-
konfitüre
2 TL Mehl
2 EL kaltes Wasser
2 TL Crème fraîche

1. Möhren und Sellerie putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel enthäuten und fein würfeln. Das Rehgulasch abwaschen und gut trocken tupfen.
2. Sonnenblumenöl in einem großen Topf erhitzen, das Gulasch dazugeben und bei starker Hitze von allen Seiten anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse- und Zwiebelwürfel zugeben und kurz mit anbraten. Rotwein und Fond oder Brühe zugießen. Thymian, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und 1 EL Preiselbeerkonfitüre zugeben, alles aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 1,5 Stunden mit geschlossenem Deckel schmoren lassen.
3. Fleisch herausnehmen, das Gemüse in ein Sieb geben und die Soße auffangen.
4. Soße wieder in den Topf zurückgießen. Mehl mit dem kalten Wasser verrühren. Soße erhitzen und mit der Mehlmischung andicken. Rehfleisch zurück in den Topf geben, unterrühren und 5 Minuten offen köcheln lassen.
5. Crème fraîche unterrühren.
6. Dazu passen Rotkraut und Knödel perfekt. Aber auch ein bisschen frische Petersilie schmeckt fantastisch dazu.

CIRIS SCHNELLE MINI-BAGUETTES



Ciri spielt mit ein paar Jungen das »Knochenspiel«, denn wer dieses gewinnt, darf die leckeren Mini-Baguettes behalten. Leider wird das Spiel jäh durch den Reiter der Verdammnis beendet.

FÜR 4 KLEINE BAGUETTES

½ Packung Trocken-
hefe
1 Prise Zucker
3 EL Wasser plus
250 ml
370 g Mehl (Type 550)
plus etwas mehr zum
Bestäuben
1 TL Salz

1. Den Backofen auf 50°C Umluft (Ober-/Unterhitze: 70°C) vorheizen. Hefe mit dem Zucker und 3 EL Wasser in einem Glas verrühren und 5 Minuten ruhen lassen.
2. Mehl und Salz vermengen und in eine Schüssel geben. Hefemischung und 250 ml Wasser zugeben und verkneten. Backofen ausstellen und den Teig zugedeckt für 40 Minuten in den Ofen geben.
3. Teig aus dem Ofen nehmen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig von der Oberseite etwas bemehlen und ihn in vier Stücke teilen. Nicht nochmals durchkneten. Vier Baguettes formen, einschneiden, 20 Minuten ruhen lassen und nochmals mit etwas Mehl bestäuben.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 140°C Umluft (Ober-/Unterhitze: 160°C) vorheizen. Um eine schöne Kruste zu bekommen, etwas Wasser mit einer Sprayflasche in den Ofen sprühen. Die Baguettes in den Ofen geben und nach etwa 10 Minuten die Ofentür öffnen, um den Wasserdampf austreten zu lassen. Weitere 10 Minuten backen.
5. Baguettes rausholen und am besten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

TIPP:

Ich benutze für meine Baguettes eine Baguetteform. Die Baguetteformen bestehen meist aus einem entsprechend geformten Lochblech. So werden die Brotstangen außen schön knusprig und innen weich.





GEMÜSE- UND WURSTEINTOPF



In Episode 2 machen beißender Frost und knappe Vorräte den Menschen das Leben schwer. Die Lieferanten des Königreichs bringen hauptsächlich Kartoffeln, geräucherte Würstchen, Gewürze und eingelegtes Fleisch. Das klingt nach einem Gemüse- und Wursteintopf, der nicht nur wärmend und herzlich ist, sondern auch richtig lecker.

FÜR 4 PORTIONEN

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Möhren
5 Kartoffeln
1 Fenchelknolle
1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Tomatenmark
700 ml Gemüsebrühe
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack
4 Cabanossi (ca. 600 g) oder grobe Bauernwürstchen
10 Cocktailtomaten
1 EL getr. Oregano

1. Zwiebel und Knoblauch enthäuten und fein würfeln. Möhren und Kartoffeln schälen und gleichmäßig würfeln. Fenchel waschen, quer halbieren, harten Strunk entfernen und in schmale Streifen schneiden.
2. In einem großen Topf das Sonnenblumenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Tomatenmark unterrühren, anschwitzen lassen, restliches Gemüse zugeben und kurz mit anschwitzen.
3. Gemüsebrühe angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eintopf mit geschlossenem Deckel 25 Minuten garen, bis das Gemüse weich ist. Eventuell etwas Gemüsebrühe nachgießen.
4. Würstchen in 1 cm breite Scheiben schneiden. Wurstscheiben und Cocktailtomaten 10 Minuten vor Ende der Garzeit zufügen und mit Oregano würzen.

BLAVIKENS GRÜTZE



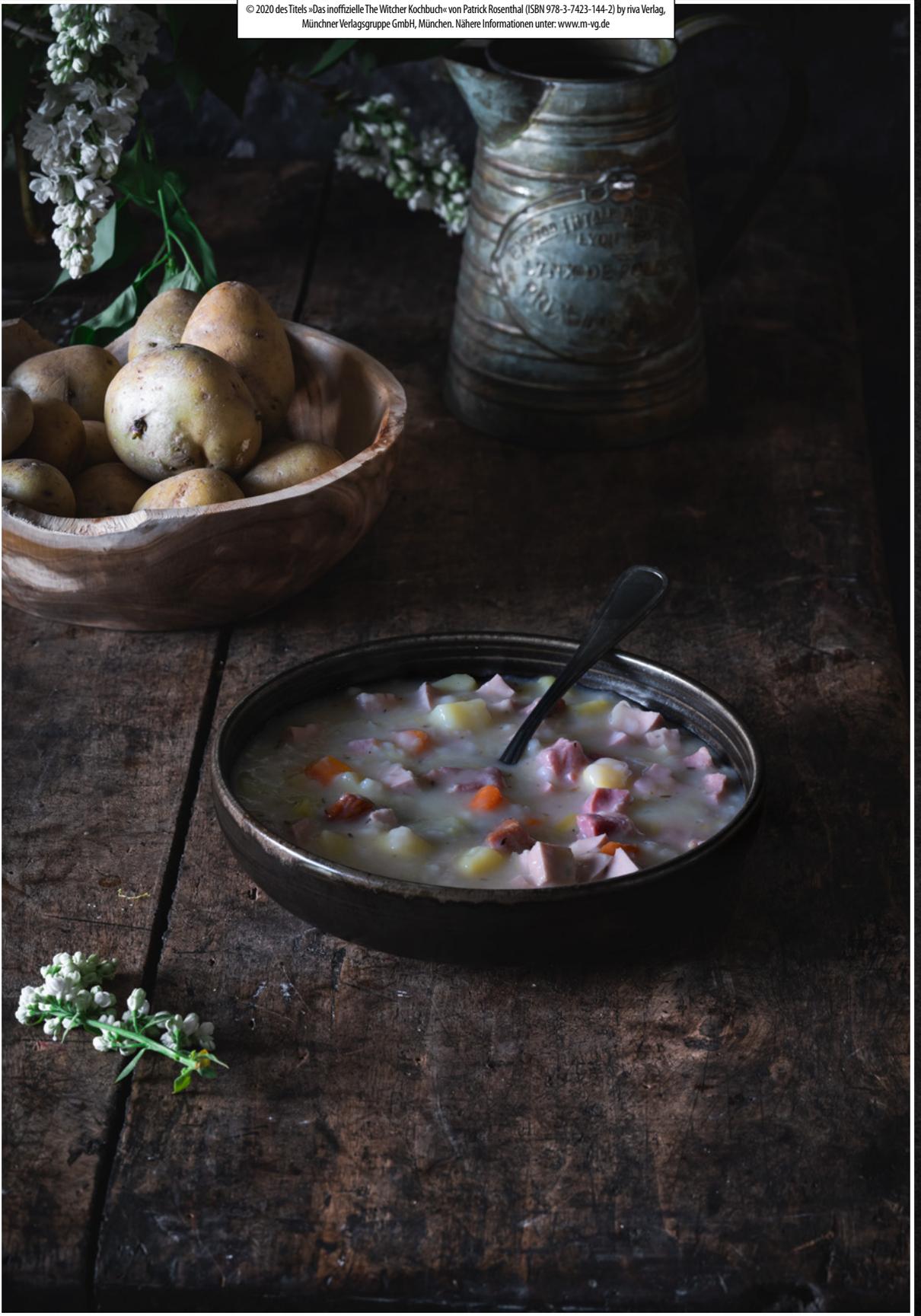
Gasthäuser und Tavernen sind genau der richtige Ort für müde Reisende. Große Fässer voller Bier, knusprige Brotlaibe und Käse warten dort darauf, verzehrt zu werden. Manchmal zaubern die Köche aus den vorhandenen Grundzutaten aber auch etwas Besonderes. Wie wäre es also mit gebratener Grütze und knusprigem Speck?

FÜR 2 PORTIONEN

150 g Dinkelgrütze
100 g Speckwürfel
2 EL Sonnenblumenöl
1 Zwiebel
100 g braune
Champignons
1 Knoblauchzehe
Salz und schwarzer
Pfeffer aus der Mühle
nach Geschmack
1 Bund Petersilie
2 Eier

1. Dinkelgrütze gut abspülen und in kochendem Wasser 12 Minuten al dente kochen.
2. Speckwürfel mit 1 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne knusprig braten.
3. Zwiebel fein würfeln, Champignons putzen und in Scheiben schneiden, Knoblauch abziehen und pressen. Zwiebel, Champignons und Knoblauch zum Speck geben und 2 Minuten mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Grütze abgießen, zu den Zutaten in die Pfanne geben und unterrühren. Petersilie waschen, fein hacken und ebenfalls unterrühren.
5. In einer zweiten Pfanne restliches Öl erhitzen, die Eier braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Grütze mit Spiegelei servieren.





SAURE KARTOFFELSUPPE AUS MAHAKAM



Mahakam ist die Heimat der Zwerge, Gnome und Bobolaks und bekannt für die Herstellung von fortschrittlichen Waffen. Aber nicht nur, denn die Frauen in Mahakam sollen die wohl beste Kartoffelsuppe der Welt herstellen. Besonders ein Rezept sticht besonders heraus.

FÜR 6 PORTIONEN

200 g Roggenschrot
1 Würfel Frischhefe
1 Beutel Natursauer-
teig (ca. 80 g,
erhältlich beim
Bäcker oder im
Supermarkt)
Salz
½ TL Zucker
2 EL Wasser plus 1 l
½ TL Mehl
5 Knoblauchzehen
750 g Schweinefleisch
(Brustspitz oder
Kasseler)
5 mehligkochende
Kartoffeln
1 Möhre
1 Stück Knollensellerie
½ Stange Lauch
300 g Fleischwurst
Salz und schwarzer
Pfeffer aus der Mühle
nach Geschmack
1 TL getr. Majoran
100 g saure Sahne

1. Das Roggenschrot in ein großes Einmachglas geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe reinbröckeln und den Natursauerteig, das Salz und den Zucker mit 2 EL warmem Wasser in die Mulde geben und zu einem Brei verrühren. Mit Mehl bestäuben.
2. 2 Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Knoblauch und 1 l lauwarmes Wasser (ca. 30 °C) zum Roggenbrei geben und verrühren. Mit einem Geschirrtuch bedecken und mit einem Gummiband befestigen. Das Gefäß 3 Tage an einem warmen, zugfreien Ort ziehen lassen.
3. Brustspitzen oder Kasseler in 2 l kochendem Wasser 20 Minuten köcheln lassen, Fleisch herausnehmen und klein würfeln.
4. Restlichen Knoblauch abziehen und fein hacken. Kartoffeln, Möhre, Sellerie und Lauch putzen und würfeln. Möhre, Sellerie, Knoblauch und Lauch in den Topf geben und 15 Minuten köcheln lassen. Kartoffelwürfel zugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Fleischwurst würfeln und unterrühren.
5. Den angesetzten Roggenschrot zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Vor dem Servieren etwas saure Sahne unterrühren (auch wenn das die Gnome aus Mahakam niemals machen würden).