

Patrick Rosenthal | Stefan Servos

Der inoffizielle
Adventskalender für
TOLKIEN-FANS



24 Rezepte und Fakten rund um Mittelerde

riva



Es gibt Bücher, die begleiten die Leser*innen ein Leben lang. Dazu gehört definitiv auch das epische Fantasy-Werk von J.R.R. Tolkien. Jedes Jahr tauchen Millionen Fans aufs Neue ein in die Welt von Frodo, Aragorn, Gandalf und Co.. Die jährlichen Wiederholungen der Verfilmungen von Peter Jackson im Dezember sind schon echte Weihnachtsklassiker im TV.

Auch im Auenland ist diese Zeit des Jahres eine ganz besondere. Während den Jul-Feiertagen sitzen die Hobbit-Familien an reichlich gedeckten Tafeln beisammen und überreichen sich unter geschmückten Bäumen Geschenke, während im Kamin ein wärmendes Feuer knistert und draußen leise der Schnee rieselt.

Damit auch deine Adventszeit ganz fantastisch und gemütlich wird, erwarten dich in diesem Adventskalender leckere Rezeptkreationen für genießerische Hobbits und unterhaltsame Hintergrundinformationen rund um die vielschichtige Fantasywelt Tolkiens, die dir die lange Wartezeit auf Heiligabend verkürzen.

Um die Seiten aufzutrennen, benötigst du eine Schere. Setze die Schere am Falz an und schneide dann vorsichtig von unten nach oben die Doppelseite auf.

Viel Freude bei deiner Reise nach Mittel Erde und frohe Weihnachten!





1

LEMBAS

Für 12 Stück

1 TL Koriandersaat
2 TL Kardamomsaat
1 TL Fenchelsaat
200 ml Milch
1 Päckchen Trockenhefe
200 g Roggenmehl
100 g Weizenmehl plus
mehr für die Arbeitsfläche
1 EL gemahlene Mandeln
2 TL Salz
1 EL Pflanzenöl

1. Koriandersaat, Kardamomsaat und Fenchelsaat in einem Mörser zerstoßen.
2. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen und die Hefe unterrühren.
3. Beide Mehlsorten, gemahlene Gewürze und Mandeln in einer Schüssel vermischen. Salz und Öl zugeben.
4. Die Milch-Hefe-Mischung dazugießen und alles mit dem Handmixer zu einem homogenen Brotteig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
5. Währenddessen Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen. Teig in 12 Quadrate schneiden, diese auf das Backblech legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und 8–10 Minuten im Ofen backen.



© 2022 des Titels »Der inoffizielle Adventskalender für Tolkien-Fans« von Patrick Rosenthal und Stefan Servos (ISBN 978-3-7423-2163-3) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de





2



INSPIRATION ÄGYPTEN

Für die Beschreibung der númenorischen Könige ließ sich J. R. R. Tolkien stark von den ägyptischen Herrschern beeinflussen. Genau wie diese neigten die Könige zu größenwahnsinnigen Bauten und huldigten teilweise okkulten Göttern. Als Númenor unterging, nannten die Elben es *Atalante*, eine eindeutige Anspielung auf die versunkene Insel Atlantis, auch wenn Tolkien jedwede Ähnlichkeit stets bestritt. Laut des griechischen Philosophen Plato waren die Ägypter Nachkommen der Bewohner von Atlantis. Kein Wunder also, dass der Name des letzte Königs Ar-Pharazôn vom Klang her an »Pharao« erinnert.



A large, stylized, 3D brown number '3' is centered on a green background. The background is decorated with a dense pattern of green leaves and branches. A decorative gold border with square corner motifs and small circles is visible around the edges.

3

SAMS KANINCHENEINTOPF

Für 3–4 Portionen

1 kg Kaninchenfilet
2 Karotten
2 Kartoffeln
2 Steckrüben
3 EL Speiseöl
3 EL Mehl
1 l Hühnerbrühe
5 Zweige Thymian
25 Salbeiblätter
3 Lorbeerblätter
Salz
½ TL frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

1. Das Kaninchenfleisch in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse schälen, waschen und in Stücke zerteilen.
2. Etwas Speiseöl in einem Bräter erhitzen und die Kaninchenwürfel darin von allen Seiten anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.
3. Möhren, Rüben und Kartoffeln im restlichen Öl anbraten, dann das Mehl über das Gemüse streuen und gut vermengen. 1 Minute mit anbraten, dann mit Hühnerbrühe ablöschen.
4. Thymian waschen, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Salbei waschen. Kräuter mit den Lorbeerblättern in den Topf geben und Brühe zum Kochen bringen.
5. Kaninchenstücke in den Topf legen und abgedeckt 1–1 ½ Stunden garen, bis das Fleisch durch und zart ist. Eintopf mit Pfeffer und Salz würzen. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter herausnehmen.

