

DAS NECRONOMNOMNOM



RITEN UND REZEPTE AUS DEN ÜBERLIEFERUNGEN VON
H. P. LOVECRAFT

Mike Slater



Mike Slater

Das Necronomnomnom – Riten und Rezepte aus den Überlieferungen von H. P. Lovecraft

Dieses Buch ist nicht von der Lovecraft Properties LLC autorisiert und kein offizielles Lizenzprodukt.

Die amerikanische Originalausgabe dieses Buches ist unter dem Titel *The Necronomnomnom : recipes and rites from the lore of H. P. Lovecraft* bei The Countryman Press erschienen. Copyright © 2019 The Countryman Press, Woodstock (Vermont). Alle Rechte vorbehalten.

Erste Auflage 2022

Copyright © der deutschen Erstausgabe 2022 Zauberfeder GmbH, Braunschweig

Text: Mike Slater

Bearbeiter der Originalausgabe: Thomas Roache

Illustrationen: Kurt Komoda

Übersetzung: Eevie Demirtel, Mháire Stritter, Stephan Naguschewski

Lektorat: Stephan Naguschewski

Redaktion: Lisa Immel

Satz und Layout: Christian Schmal, Heike Philipp

Covergestaltung: Jeanette Killmann (Glorienschein GbR)

Herstellung: Tara Moritzen

Druck und Bindung: UAB BALTO print, Vilnius

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 Lithuania

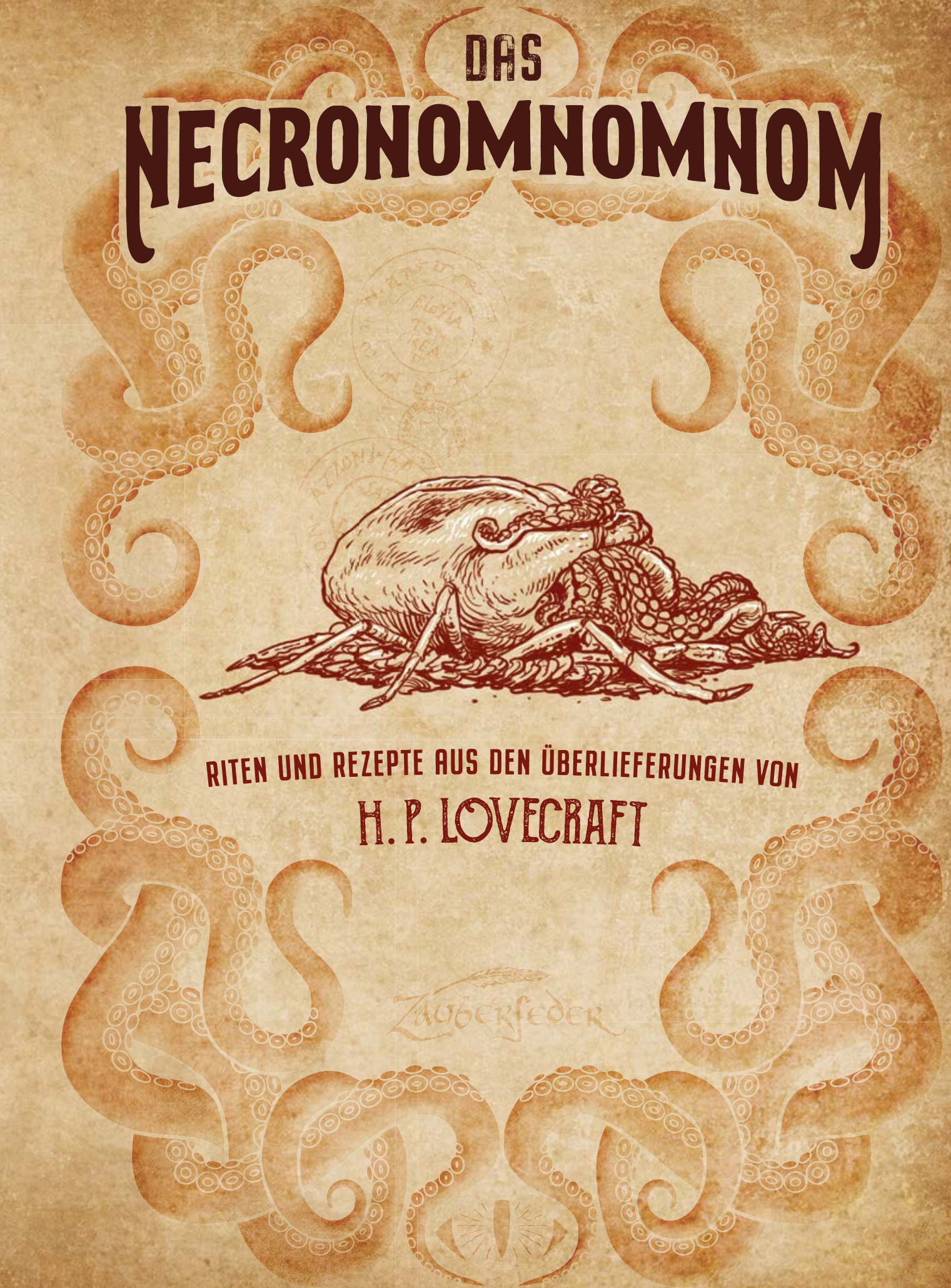
ISBN 978-3-96481-018-2

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.



INHALTSVERZEICHNIS

Die Hüter der Riten	6
Vorwort und Vorwarnungen	7

GETRÄNKE

Martini: Geschüttelt, nicht Hastur	10	127
Brunnen des Wahnsinns	13	128
Gin und Miskatonic	14	128
Nog-Sothoth: das Grauen in der Bowle	17	129
Herbert Wests Deanimator	18	130
Mi-Go Gehirnzylinder	20	130

VORSPEISEN

Versunkenes Mu	25	131
Die Augen der Traubenlande	26	132
Opferlamm	29	133
Atlach-Nachos	30	134

SUPPEN UND SALATE

Verdammt(e) sämige Muschelsuppe aus Neuengland	35	135
Bleiche Bisque	37	136
Ermittler-Gumbo	38	137
Speisetrapezoeder	41	138

HAUPTGERICHTE

Tsathogguambalaja	45	139
Ahiä! Ahiä! Vater Dagon!	46	140
Frittierte Tiefe Wesen	49	141
Die Fische aus dem Draußen	50	142
Formloses Nudelgezücht	53	143
Herbeirufung des Sandwich-Schreckens	54	144
Byakhee-Gyros	56	145
Mi-Go zum Mitnehmen	59	146
Wilbur Whateleys Dunwich-Sandwich	60	147
Boston Brown Bread		148
Innsmouth-Schale	63	149

Shoggulasch	64	150
Albino-Pinguin au Vin Blanc	67	151
Die Speise in Gelb	68	152
Das Schicksal der Älteren Wesen	70	153
Faul-Lafel	72	154

BEILAGEN

Cthus-Cous	77	155
Das Unbekannte Kür'bis	78	156
Die Beilage, die nicht genannt werden darf	80	157
Tcho Tcho-Chow Chow	83	158

FRÜHSTÜCK

Das Müsli des Erich Zann	86	159
Iä! Iä! Cthulhu Vegemitagn!	89	159
Yogash der Ghoultreidebrei	90	160
Die Krossen Alten	92	161
Das Kekslöbnis des Dagon	95	162

KINDERGERICHTE

Kultisten in Roben	98	163
Yigs Schlangenpudding	101	164
Love-Kraft Mac & Cheese	102	165
Shoggothaschen	104	166

DESSERTS

Die Beschwörung des Nyarlathotapio'Ka	108	167
Gefrorener Yoghurt-Sothoth	111	168
Mondbestien-Küchlein	112	169
Joe Slaters ver-brot-ener Pudding	114	170
Die Runden von Tindalos	116	171
Der Pudding aus dem All	119	172
Der Kuchen in Gelb	120	173
Der Ring, der nicht sein darf	122	174

Anhang: Die enthüllten Riten	127
------------------------------------	-----

Danksagung	176
------------------	-----

VORWORT UND VORWARNUNGEN

„Ich glaube, die größte Barmherzigkeit der Welt ist die Fähigkeit des menschlichen Magens, alle seine Inhalte sinnvoll zueinander in Beziehung zu setzen ... Eines Tages wird das gemeinsame Kochen unzusammenhängender Rezepte derart grauenvolle Teller von Häppchen erzeugen und Einblicke in unseren Platz in der Realität der Leckerbissen erschaffen, dass wir entweder vor Verdauungsbeschwerden wahnsinnig werden oder vom Tisch fort und den Pizzen und Crackern des Zeitalters der Verpackten Nahrungsmittel in die Arme laufen werden.“

(mit Entschuldigung an) H. P. Lovecraft

Es ist ein wahrhaft einzigartiger Foliant in meinen Besitz gelangt. Die Umstände seines Erscheinens sind mehr als merkwürdig, da es sich um ein altes Buch voll sehr samer und faszinierender Rezepte handelt - aber wie meine Ehefrau allen in Hörweite verkünden wird, bin ich ein fürchterlicher Koch. Ich muss es vor ihr verborgen halten, da ich fürchte, dass ihre abenteuerlustige Natur sie dazu bringen könnte, diese grauenvollen Gerichte zur Reife zu bringen - und ich bin mir ganz und gar nicht sicher, dass dies ein weiser Schritt wäre.

DIE HÜTER DER RITEN

MIKE SLATER ist seit seiner Kindheit ein Fan von düsterer Literatur und las die Werke von H. P. Lovecraft und seinen Zeitgenossen in einem Alter, das seine Eltern als eindeutig zu jung empfanden. In seinem Haus in Wrightsville, Pennsylvania, entwickelt er leidenschaftlich gern seltsame und fesselnde Geschichten, Spiele und Kochbücher. Seine Inspiration schöpft er aus Nächten unter dem Sternenhimmel an den Feuern von Burnhenge, seinem selbst errichteten steinernen Heiligtum und Zufluchtsort.

THOMAS ROACHE ist Bauingenieur, Vorsitzender von Red Duke Games, Gymnastiktrainer, begeisterter Gamer (wie die Regale seiner Männerhöhle in Limerick, Pennsylvania, beweisen) und talentierter Hobbykoch. Mithilfe einer fremdartigen Alchemie war er in der Lage, all das zu kombinieren und eine treibende Kraft hinter diesem Buch zu werden.

KURT KOMODA ist Illustrator, Kampfsportler und immer auf der Suche nach furchterregenden Bestien aus vergangenen Zeiten. Er ist ziemlich gut darin, sie zu finden.

Der Foliant, den Ihr in Euren Händen oder anderen Greifapparaten haltet, leitet sich von einem älteren Codex ab. Es wurden Versuche unternommen, ihn für gesittete Geister anzupassen.

Nette Kleinigkeiten wurden hinzugefügt: Inhaltsangaben, Anhänge, Maße und Portionen (aber ... Portionen für welche Wesen?)

Die Maßnahmen scheinen erfolgreich zu sein. Es sind keine weiteren Redakteure auf rätselhafte Weise verschwunden, auch wenn der Verstand von einigen unter ihnen vielleicht ... gelitten hat. Seid gewarnt: Wenn Kochen eine Wissenschaft ist, so ist das Kochen mit unheimlichen Mächten Alchemie, Gebet und Opfer!

Wir haben die Versionen der grauenerregenden Speisen auf diesen Seiten getestet. Die Probabilität, ein gesichtsloses älteres Wesen von jenseits von Raum und Zeit zu beschwören, ist nun deutlich verringert, was Euch beruhigen dürfte. Vermutlich wird Euer Herd nicht zu einem gähnenden schwarzen Portal zur Dimension des Unendlichen Wimmerns.

All dies war nicht ohne einen Preis zu vollbringen. Dies ist kein Buch für zaghafte Gemüter. Es wird immer noch vonnöten sein, dass Ihr nach eigenem Ermessen schätzt, experimentiert, forscht und flucht und gegen die Mächte des Unnatürlichen wettet, die über unsere simplen und einfachen Gegebenheiten

der Küche lachen. Seid dankbar für das zivilisierende Wirken, das ein Kader wagemutiger Köche und Ermittler auf das Buch ausübte, um Eure geistige Gesundheit zu schützen. Die meisten von Euch können sich in dem Wissen entspannen, dass all dies nur zum Spaß ist. Die meisten von Euch.

EIN WORT ZU SPEZIELLEN ERNÄHRUNGEN

Weder akzeptieren wir sterbliche Essensreligionen, noch lehnen wir sie ab. *Das Necronomnomnom* dient dem Willen der Großen Alten -- und diese werden alles verschlingen. Euch steht es natürlich frei, alles zu entfernen, hinzuzufügen oder zu ersetzen, was Euch unangenehm auffällt. Wir sind uns sicher, dass es den gleichgültigen uralten Wesenheiten, von denen diese Riten stammen, egal ist und alles absolut gefahrlos ablaufen wird.

Möge die Vega hell auf Euer Werk scheinen.

AKUSTISCHE HALLUZINATIONEN

Der größte Teil dieses Buchs wurde zu den Tönen von Cryo Chamber und ihrer Sammlung von Lovecraft-inspirierten kollaborativen Alben geschrieben. Ich weiß nicht, ob Ihr zu dieser Musik kochen könnt, aber sie hat auf jeden Fall dabei geholfen, sich in den nötigen Geisteszustand zu versetzen, um absolut harmlose Rezepte in Lovecraft-artige Schrecken von jenseits der fernsten Küchen der Nacht zu verwandeln ...



Zustand der Leiber der Älteren, wie sie von der Miskatonic-Expedition im Jahr 1931 entdeckt wurden. Insgesamt 14, 6 schwer beschädigt.



Rigor mortis oder Winterschlaf? Lakes Team hat die Antwort gefunden. - Traue niemals et was Gefrorenem.



Es fehlt allenfalls in hohem Maße an Verständnis der Älteren, angefangen bei ihrer Darstellung. Selbst O. Buer hat sie mit nur zwei Flügeln gezeichnet, wo sie doch klar und deutlich mit fünf beschrieben sind.

Wie konnten so kleine Flügel ihre Masse tragen? Und Reisen durch den interstellaren Raum gestatten?

Diese Spezies der Älteren hat ihre Fähigkeit, in unserer Atmosphäre zu fliegen, längst verloren, sagt Prof. M. Dykes. - Ich wünschte, ich hätte das Notizbuch von Dyer gesehen. O. Buer hat daraus transkribiert.



Ich schandere bei dem Gedanken daran, was solche Wesen in Angst versetzen könnte.

Mit einem Griffel auf Wachstafeln aufgetragene ägyptische Schrift. Tiefseebewohner nutzten phosphoreszierende Tinte, die irgendwie in ein Medium eingeschlossen war.



Die rosafarbene Wolke wird langsam nach unten sinken und das Objekt einhüllen.



→ Seite 128

BRUNNEN DES WAHNSINNS

FÜR 1 PERSON



Zehrung

3 bis 6 Ursus gua-mi in Eis gefroren
300 ml karbonisierte Schwarzkirsch-Tinktur
6 cl scharlachroter Sirup von Maraschin-Yoh
1,5 cl cremiger weißer Schrecken und 1,5 cl ohne Fettaugen
weitere Ursus gua-mi oder ähnliche Süßwaren

Zubereitung

Friert die Kreaturen ein und lasst sie nicht wieder auftauen! Den Bären ist nicht zu trauen. Gebt sie in einen gekühlten Zylinder.

Vermischt das karbonhaltige Basissubstrat mit dem dunklen Sirup.

Vergesst des Professors Theorie über Milchproteine! Rein damit, um verstörende Ergebnisse zu erhalten.

Nehmt die zusätzlichen gallertartigen Subjekte. Diese müssen ganz frisch eingetaucht werden. Das ist aber völlig sicher, viviseziert wie sie sind.

Serviert das Ganze und spült Eure hilflosen Opfer hinunter.



Das erinnert mich an et was, das ich einmal gesehen habe - in einem Traum. glaube ich. Es waren aber keine Naschereien. Die Gefrorenen. Wartend.

DIE AUGEN DER TRAUBENLANDE

AUSREICHEND FÜR VIER KULTISTEN (4 STÜCK PRO PERSON)

Das Opfer

Die Häute von 16 der Liederlichen und Willigen aus Wantan

125 g hautlose Wurst aus dem Mittelmeerraum

125 g geschlachtetes und zermahlenes Rind

450 g zerrissene Teile der Neopythen

Colby, Monterey und Jack

125 g des Weißen Ichor

60 ml sauer gewordene Sahne

60 ml Vollmilch

2 Esslöffel der Mischung vom Hof

30 g des smaragd-farbenen Pulvers

von Wasab'i

16 große und feste schwarze oder rote

Trauben, gehäutet und ausgehöhlt

Spritzer der Srira'cha

Entweihung

In der Zeit, bevor das Fleisch der Erschlagenen mit der Flamme vereint wird, drückt mit willfähriger Freude die Häute in die Vertiefungen eines Muffinbleches. Geht sicher, die Häute in eine Form zu bringen, die jene entzücken wird, die in sie fahren werden (Augenlider oder Blütenblätter).

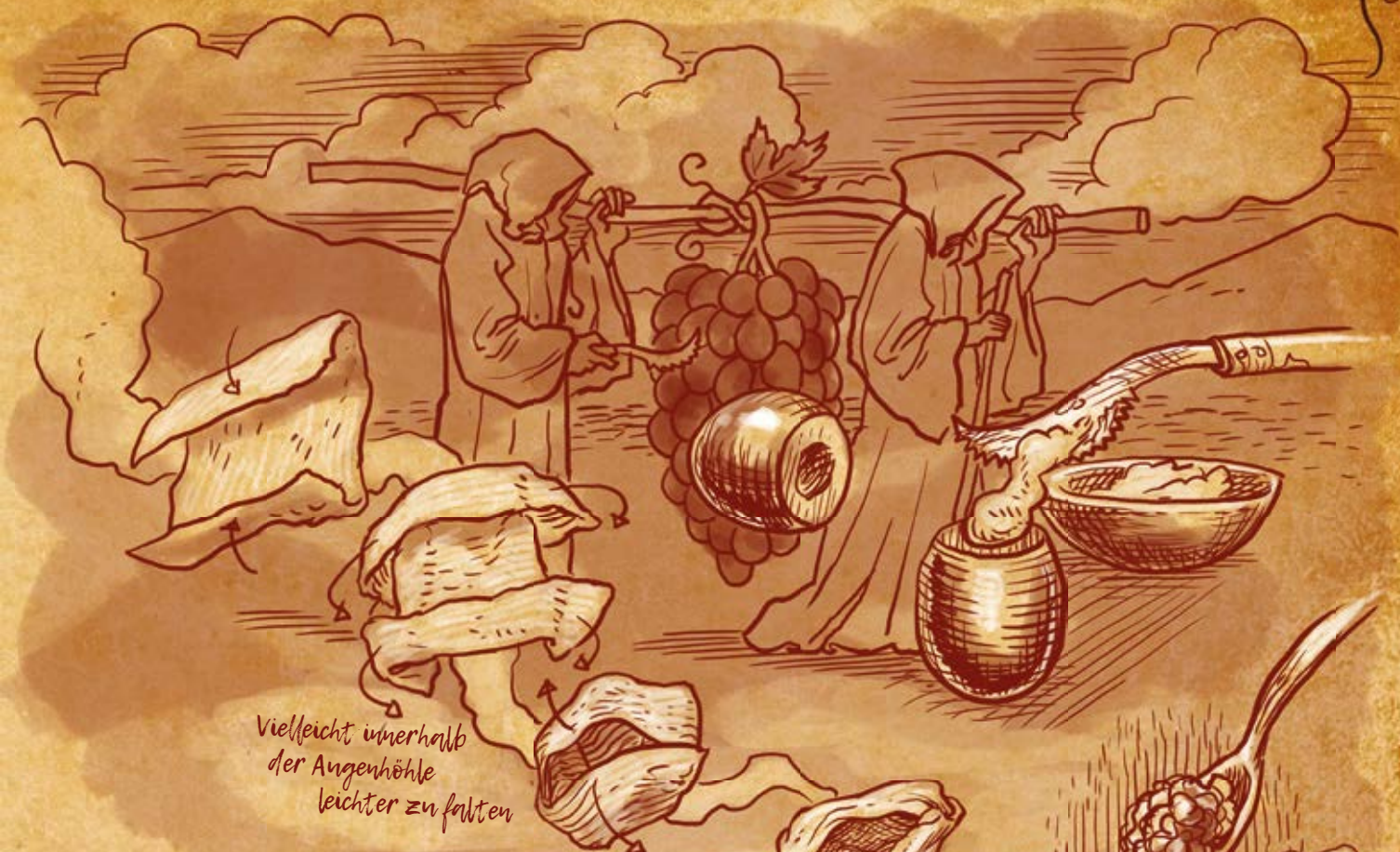
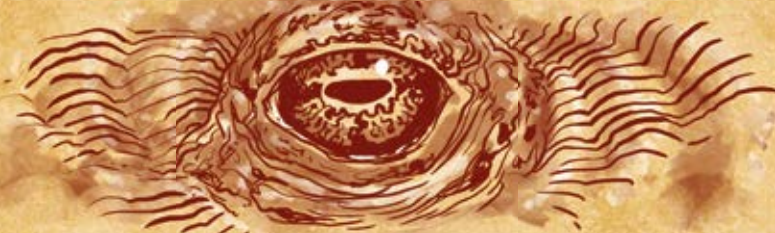
Erfüllt die vorgeheizte Kammer mit der Kraft von 180 Grad Celsius und gart die Häute 3 Minuten lang, sodass sie noch weich sind. Stellt sie dann beiseite.

Vereint die beiden Sorten des Fleisches über mittlerer Hitze, bis der Schimmer des Lebens entwichen und verdampft ist. Die Heilige Sieben in Minuten sollte ausreichend sein. In einer großzügig bemessenen Schale vermengt nun dieses Fleisch mit den anderen Tinkturen und Essenzen -- jedoch nicht mit den Trauben oder der Paste des Wasab'i oder der Srira'cha --, bis alles einheitlich ist.

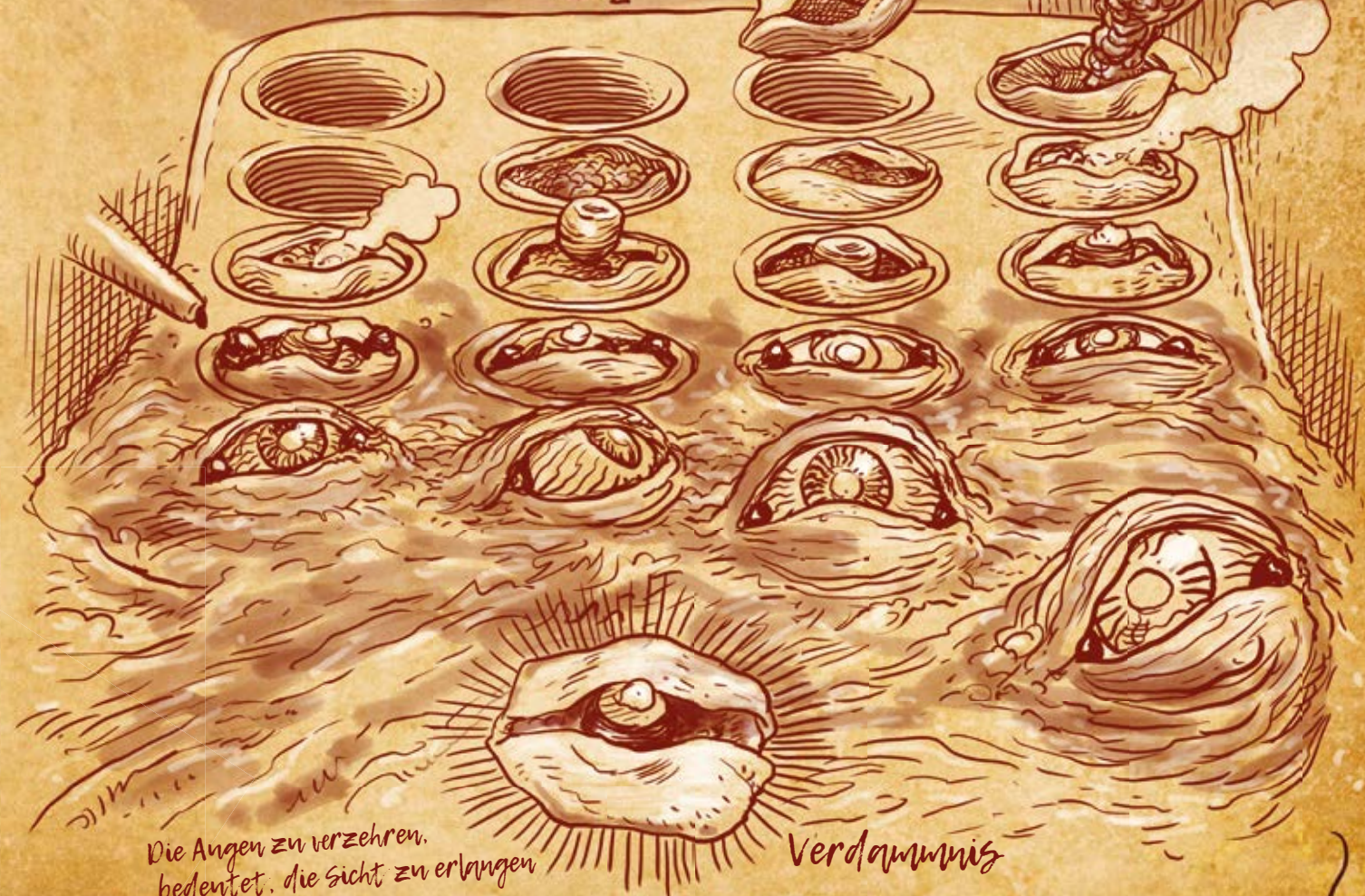
Füllt zwei Esslöffel der Mischung in jede der Häute und gebt sie, unter denselben Ritualbedingungen wie zuvor, erneut 7 bis 8 Minuten in die Hitze, bis sie durchgehend erwärmt sind.

Verteilt mit Gewalt das Wasab'i-Pulver gleichmäßig auf die ausgeweideten Früchte und gebt es auch in ihre Herzen. Drückt nun jede so vorbereitete Traube in die fleischliche Hülle, um die Augen herbeizubeschwören. Besprenkelt dies mit dem Saft der Srira'cha und schließt die Augen in ihren Lidern ein.

Tragt ein Gebet auf den Lippen und die Speise warm auf.



Vielleicht innerhalb
der Augenhöhle
leichter zu falten



Die Augen zu verzehren,
bedeutet, die Sicht zu erlangen

Verdammnis

für
Haller
Haller

HAUPTGERICHTE



SHOGGULASCH

FÜR 4 PERSONEN UNTER STRENGER HYPNOTISCHER KONTROLLE

Biologische Stoffe

600 g irdisches Rindfleisch, gehackt
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer
25 g Gemüsezwiebel, gewürfelt
75 g grüne Paprika in dünnen Streifen
1 Zehe Knoblauch, gehackt
1 Dose (400 g) stückige Tomaten, abgetropft
250 ml rote Sauce aus Ionien
330 g vorgekochte, zerquetschte Knollengewächse, kalt gestellt
125 bis 250 ml Muttermilch der Kuh
125 g zerfetzter Cheddar
4 Streifen Schweinespeck, in Stücke gehackt

60 g Perlzwiebeln
60 g gekochte Augenbohnen
Pulver der Paprii-kah zum Bestäuben
dosengefasster Brandbeschleuniger von P'aam



Erinnert an die leuchtenden Augen der springenden Ghosts!

Die Schöpfung

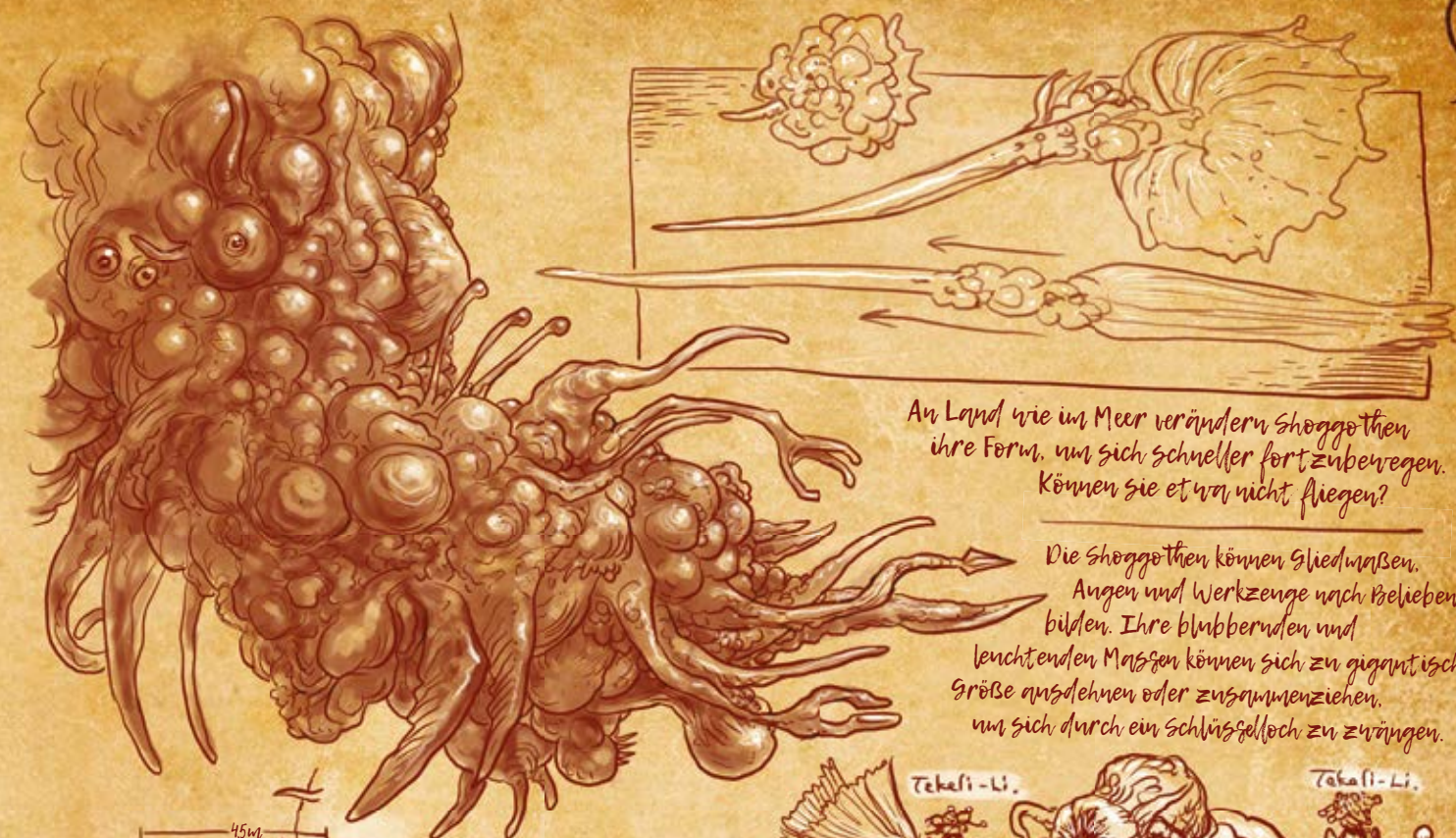
Protoplasmatische Masse: In einem flachen Topf auf heißer Flamme das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den gewürfelten Zwiebeln und den Paprikastreifen anbraten, bis es hellbraun ist. Nicht benötigte Säfte abgießen und beiseitestellen, aus Gründen, die sich nur allzu schnell offenbaren werden. Reduziert die Hitze und fügt den Knoblauch, die Tomatenstücke und die rote Ionische Sauce hinzu und kocht, bis alles gar ist.

Vorsichtig in eine ausreichend stabile flache Schale geben.

Implantieren des primären Sinnesorgans: Die zuvor vorbereitete Knollengewächsbasis wird aus der Kryolagerung entnommen und mit 60 bis 125 ml Muttermilch des Rindviehs, Cheddar, zerbröseltem Speck und Natrium vermischt.

Formt diese Masse zu vier Sphären und gebt wenn nötig weitere 60 bis 125 ml Muttermilch hinzu, um die Kohäsion zu gewährleisten. Implantiert in unregelmäßigen Abständen Perlzwiebeln und Bohnen und stellt, falls nötig, die Sphärenform wieder her.

Den Brennofen auf 220 Grad erhitzen. Gebt dann die Sphären auf ein gesalbttes metallenes Blech. Mit Paprii-kah bestreuen und gründlich mit Brandbeschleuniger einsprühen. Backt die Sphären für ein Drittel einer Stunde aus, bis sie golden glänzen und durchgegart sind. Die Masse gegebenenfalls wieder in Form bringen, dann die Sphäroiden mittig auf dem gehackten Rindvieh anordnen. Es ist bereit.



An Land wie im Meer verändern Shoggothen ihre Form, um sich schneller fortzubewegen. Können sie es gar nicht fliegen?

Die Shoggothen können Gliedmaßen, Augen und Werkzeuge nach Belieben bilden. Ihre blubbernden und leuchtenden Massen können sich zu gigantischer Größe ausdehnen oder zusammenziehen, um sich durch ein Schlüsselloch zu zwängen.



Würde man die Masse eines durchschn. Shoggothen verdichten, ergäbe sich eine Kugel von etwa 4.5 Metern Durchmesser. Manche sind sogar noch größer.



Wie konnte Dyer so einem Ding entkommen?



DER KUCHEN IN GELB

FÜR EINE KLEINE, ABER INTIME GRUPPE VON EINEM DUTZEND UND VIER

Der Ruf

225 g Puderzucker
125 g Mehl
1 Dutzend Eiweiß bei
Raumtemperatur
1 1/2 Teelöffel Weinstein
200 g Zucker
1 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

1/2 Teelöffel Mandelextrakt
gelbe Lebensmittelfarbe
1/4 Teelöffel Salz

Tunken und Zieren

Zubereitungen aus Schokolade,
Himbeere, Zitrone und Karamell

Die Spiralen

für 17 Tage
3 Stunden

24 Minuten

Jede wird zu 3



Die Feier

Heute Nacht erreicht das Ofengitter den Nadir. Aldebaran und die Hyaden stehen in 190 Grad C zueinander und die Zeit ist reif.

Ich werde sie vermengen wie Puderzucker und Mehl. Getrennt davon, unbemerkt von den anderen, werde ich sie wie Eiweiß und Weinstein rühren, bis sie wie Schaum an den Ufern des Sees Hali sind!

Nun kommt der Moment, in dem der Wind von süßem Zucker um sie wehen wird, jedoch immer nur ein wenig auf einmal. Ich füge die Extrakte hinzu, ein paar Tropfen der Farbe und Salz! Schlussendlich, wenn das Salz in die Wunden gestreut ist, werde ich sie schlagen, bis sie fest und glänzend sind, wie ein Baiser.

Doch selbst dann bin ich noch nicht mit ihnen fertig. Was getrennt war, soll vereint werden ... langsam werden sie zueinander gebracht. Sie sollen miteinander verschmelzen und dann in eine Form, die mit strengem Blick unter der Gugel hervor das Hüpfen und Springen der Massen beobachtet. Mit Geduld und einem metallenen Gerät presst nun den Atem aus ihnen heraus! Sanft werden sie zertrennt, wie mit einem Messer durch Teig.

So vermengt und zertrennt werden sie feiern und eine halbe Stunde backen. Bevor sie Gnade erfahren, werden sie trocken und fest unter meinen Fingern sein. Sofort werde ich diese Schöpfung dann umgedreht auf eine feuerfeste Form geben. Oh, die Freude, die mir ihre Schreie bereiten, während sie zwei Stunden so hängen!

Mit dem langen, gezackten Messer schneide ich sie frei ... und in die Form, die mich erfreut. Dann weise ich sie kalt zu, alle Wärme aus meiner Stimme geflohen. Sie werden sich unter meinem Vergnügen winden, bis alle verzehrt worden sind. Das Schauspiel muss schließlich weitergehen und andere stimmen bereits den Ruf an.

Ich habe alle Zutaten
zusammengetragen.
Jede einzelne.

Nachricht von Durkin, in meiner Tasche gefunden:
„Schmerz ist, was er ist.“ „Er leidet Schmerzen.“
Jeweils auf einen Flügel des dreiköpfigen,
gefalteten Kranichs geschrieben.



Die wühlende Verspieltheit
der Form ist ein absolutes Muss! Das Simple ist verboten!

Es ist ein einfaches Ding. Die
grotesken Verzierungen, die ich
mittlerweile erwarte, fehlen.

Es ist nötig, die Gabe in gefällige Formen zu zerteilen,
so du sie nicht der niederen Horde zum Frass vorwerfen
wirst, die sie mit ihren bloßen Händen in Stücke reißen
würde.

Ihre schlanke Figur wurde
aufs Trefflichste von dem
Jagdgenosse aus handgewebtem
Stoff mit silberner Borte
hervorgehoben und auf ihrer
behandschuhten Faust trug sie
einen ihrer zahmen Falken.

Die Formen sind einfach falsch -
ich bin mir sicher, es gibt hierfür eine
richtige Vorgehensweise!
Das Imperfekte in perfekte Teile zerlegen.

Ich hätte das nicht alleine versuchen sollen. So viele Tage, um sie alle zu machen.

Ich war mir sicher,
ich hätte dieses Buch seit
Monaten nicht angerührt.

BLEICHE BISQUE

FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

*Meeresfrüchte-Bisque mit
Krebsfleisch und Garnelen*

ZUTATEN

3 EL Butter
2 EL gehackte
Frühlingszwiebel
2 EL zerkleinerter
Staudensellerie
600 ml Milch
3 EL Mehl
1/2 TL frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
1 EL Tomatenmark
250 g Crème double
225 g Krebsfleisch
110 bis 225 g gekochte
Garnelen oder andere
Meeresfrüchte
4 EL Sherry
1/4 TL Salz
100 g gekochter Klebreis
4 bis 6 Kleckse Sour Cream
oder Schmand

ZUBEREITUNG

Die Butter in einem großen Topf bei mittlerer bis geringer Hitze zerlassen, dann die gehackten Frühlingszwiebeln und den Sellerie hinzufügen.

Unter ständigem Rühren anbraten, bis sie weich sind.

Die Milch in einem anderen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen.

Das Mehl unter die Butter und das Gemüse mischen und 2 bis 3 Minuten lang köcheln lassen.

Dann langsam die warme Milch hinzugeben und weiter rühren, bis das Ganze leicht eingedickt ist.

Den schwarzen Pfeffer, das Tomatenmark und die Crème double hinzufügen.

Für eine dünnflüssigere, glattere Suppe alles mit einem Mixer pürieren und dann wieder in den Kochtopf geben.

Krebsfleisch, Garnelen und Sherry einrühren und zum Köcheln bringen. Mit Salz abschmecken.

Die Bisque auf vier Servierschalen aufteilen.

Aus dem vorbereiteten und in gleich große Portionen aufgeteilten Klebreis vier kleine Pasteten formen.

Den Reis zu maskenartigen Gesichtern formen und diese auf der Suppenoberfläche anrichten.

Jeweils einen Klecks Sour Cream oder Schmand pro Portion hinzugeben.

Noch heiß servieren.



*Du kannst auch kleine gekochte Jakobsmuscheln oder Hummer
anstelle des Krabbenfleischs nehmen oder das Rezept damit ergänzen.*

ERMITTLER-GUMBO

FÜR 8 PERSONEN

*Gumbo aus Krabben,
Meeresfrüchten und Gemüse*

ZUTATEN

250 ml Pflanzenöl
125 g Mehl
150 g Zwiebel, gehackt
150 g grüne Paprika, gehackt
150 g rote Paprika, gehackt
150 g Staudensellerie, gehackt
3 EL Knoblauch, gehackt
300 g Okra, gehackt
350 ml Amber Ale oder Lager
1,5 l Meeresfrüchte- oder Hühnerbrühe
2 Lorbeerblätter
2 TL Cajun-Gewürzmischung
1 EL Apfelessig
2 EL grobes Meersalz
1 1/2 TL Cayennepfeffer
450 g mittelgroße frische Garnelen oder
Flusskrebse (ohne Schale, Kopf und
Darm)
450 g Roter-Schnapper-Filet oder weißer
Fisch, zerkleinert
500 g Austern, aus der Schale gelöst
135 g Krebsfleisch, am besten Königskrabbe
oder Blaue Königskrabbe
225 g Alligatorfleisch
60 g frische Petersilie, gehackt
2 EL Filépulver (getrocknete und
zerriebene Blätter des Sassafras-
Baumes)
frisch gekochter Reis für 8 Personen
gehackte Frühlingszwiebel zum Garnieren
(optional)

ZUBEREITUNG

Das Öl in einem Topf mit 20 cm Durchmesser bei mittlerer Hitze 5 Minuten lang erhitzen. Dann das Mehl hinzufügen und zu einer Mehlschwitze verrühren. Unter häufigem Rühren 15 bis 20 Minuten lang kochen (nicht anbrennen lassen), bis die Mehlschwitze die Farbe von Erdnussbutter hat.

Zwiebel, Paprika, Staudensellerie, Knoblauch und Okra hinzufügen.

Das Gemüse unter häufigem Rühren rund 5 Minuten lang garen.

Dann Bier, Brühe, Lorbeerblätter, Cajun-Gewürz, Essig, Salz und Cayennepfeffer hinzugeben.

Die Mischung zum Kochen bringen, dann auf mittlerer Stufe eine Stunde lang köcheln lassen.

Garnelen, Fisch, Austern, Krebsfleisch und Alligatorfleisch hinzugeben.

Weitere 10 Minuten lang kochen, bis die Meeresfrüchte durchgegart sind. Die Petersilie dazugeben.

Direkt vor dem Servieren das Filépulver einstreuen und gründlich umrühren.

Mit Reis servieren und nach Belieben mit klein geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.

