

Chelsea Monroe-Cassel

REZEPTE
AUS DEM
AUENLAND

DAS HALBLINGS-KOCHBUCH

Zauberfeder

Chelsea Monroe-Cassel
Rezepte aus dem Auenland – Das Halblings-Kochbuch

Erste Auflage 2022

Copyright © 2022 Zauberfeder GmbH, Braunschweig

Text: Chelsea Monroe-Cassel

Übersetzung: Diana Bürgel, Stephan Naguschewski

Redaktion: Lisa Immel

Lektorat: Stephan Naguschewski

Fotos und Illustration: Chelsea Monroe-Cassel, mit Ausnahme der unter Einzelbildnachweise genannten

Art Direktion: Christian Schmal

Satz und Layout: Christian Schmal, Heike Philipp

Herstellung: Tara Tobias Moritzen

Druck und Bindung: UAB BALTO print, Vilnius

Einzelbildnachweise

Smileus (Adobe Stock), Seite 5 • perikatipole (Adobe Stock), Seiten 6–7 • Alekss (Adobe Stock), Seite 8 • Romolo Tavani (Adobe Stock), Seite 16 • sebra (Adobe Stock), Seite 38 • Mikhailovskiy (Adobe Stock), Seite 52 • exclusive-design (Adobe Stock), Seite 64 • Peera (Adobe Stock), Seite 76 • tomertu (Adobe Stock), Seite 90 • Johanna Mühlbauer (Adobe Stock), Seite 99 (Hintergrund) • Beautytyness (Adobe Stock), Seite 110.

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: 978-3-96481-024-3

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.

REZEPTE AUS DEM AUENLAND

DAS HALBLINGS-KOCHBUCH

*Für meine Eltern,
die mich mit einer großen Liebe zu phantastischen
Welten ausgestattet haben, mich in der Regel auch
nach der Schlafenszeit mit der Taschenlampe unter
der Bettdecke lesen ließen und mir sogar fast immer
den desaströsen Zustand meiner Küche verzeihen ...*


Zauberfeder

INHALT

<i>Über die Antichin</i>	6	<i>Schweinefleischpastete</i>	47
<i>Vorwort</i>	7	<i>Wursteier</i>	50
<i>Frühstück — herzlich</i>	9	<i>Tee-Zeit — erfrischend</i>	53
<i>Haferkekse</i>	10	<i>Richtig Tee kochen</i>	54
<i>Pochierte Eier in Bratensofse</i>	13	<i>Sommerkuchen mit Erdbeeren</i>	56
<i>Rustikale Würstchen</i>	14	<i>Tee-Sandwiches</i>	58
<i>Zweites Frühstück — süß</i>	17	<i>Süße Kekse</i>	61
<i>Übernacht-Porridge</i>	18	<i>Kamillentee</i>	62
<i>Johannisbeer-Scones</i>	20	<i>Abendessen — klein</i>	65
<i>Cremesofse</i>	23	<i>Landbrot</i>	66
<i>Clotted Cream</i>	25	<i>Pilzsuppe</i>	69
<i>Elf-Uhr-Imbiss — leicht</i>	27	<i>Bratbuhn</i>	70
<i>Pilze auf Toast</i>	28	<i>Röstkartoffeln</i>	73
<i>Kümmelkuchen</i>	31	<i>Großvaters Brombeertarte</i>	74
<i>Brunnenkressesuppe</i>	32	<i>Nachtmahl — gehaltvoll</i>	77
<i>Westfarthing-Hase</i>	35	<i>Kanincheneintopf</i>	78
<i>Apfeltarte</i>	36	<i>Ein Gericht aus Pilzen und Speck</i>	80
<i>Mittagessen — ausgedehnt</i>	39	<i>Forelle mit Kräuterbutter</i>	83
<i>Bauernkäse</i>	41	<i>Geschmorte Lammstelzen</i>	84
<i>Feldarbeiterpicknick</i>	42	<i>Brandyhappen</i>	87
<i>Ackergebäck</i>	45	<i>Mince Pies</i>	88



<i>Sonstiges</i>	91	<i>Apfelgelee</i>	104
<i>Doppelt gebackene Honigkuchen</i>	92	<i>Himbeermarmelade</i>	107
<i>Wegebrot</i>	94	<i>Kräuterbutter</i>	108
<i>Wald-Trank</i>	97	<i>Über Inspirationen</i>	110
<i>Apfelmier</i>	98	<i>Index</i>	111
<i>Met der Pferdeberren</i>	101		
<i>Weißer Elbenmet</i>	103		

Über die Autorin



Chelsea ist in einer ländlichen Gegend im Bundesstaat New York umgeben von Küben aufgewachsen, weshalb sie schon früh eine Vorliebe für kleine Farmen entwickelte. Ihre wahre Liebe allerdings fand sie, als sie ein Jahr in der Türkei verbrachte, wo in ihr eine Leidenschaft sowohl für Kulinarisches als auch für Geschichte geweckt wurde. Als Künstlerin und Fantasyfan hat sie eine große Vorliebe für fremde Sprachen, Schatzjagden und alles, was mit Honig zu tun hat. Wie ihre bevorzugte Literatur ist auch ihr eigenes Werk ein Zusammenspiel von Vorstellungskraft und historischen Nachforschungen. Sie hat sich darauf spezialisiert, fantastische Welten mittels ihrer Kochkreationen, Fotografie, Kunst und digitalen Medien zum Leben zu erwecken. Zurzeit lebt sie mit ihrem Mann, ihren beiden Kindern und einer Reihe von Haustieren in einem alten Haus in Vermont.

Vorwort

Die besten Kochbücher erzählen Geschichten, und die Geschichte dieses Buches beginnt mit einem Kästchen voller handschriftlicher Notizen, das ich im Keller meiner Wohnung fand. Bei näherem Hinsehen stellte sich heraus, dass es sich um eine ungewöhnliche Rezeptsammlung handelte, die anmutete, als habe sie ein Halbling höchstpersönlich geschrieben. Diesen Schatz habe ich hier und da ein wenig modernisiert, kommentiert und in Buchform gebracht, um ihn mit Euch zu teilen.

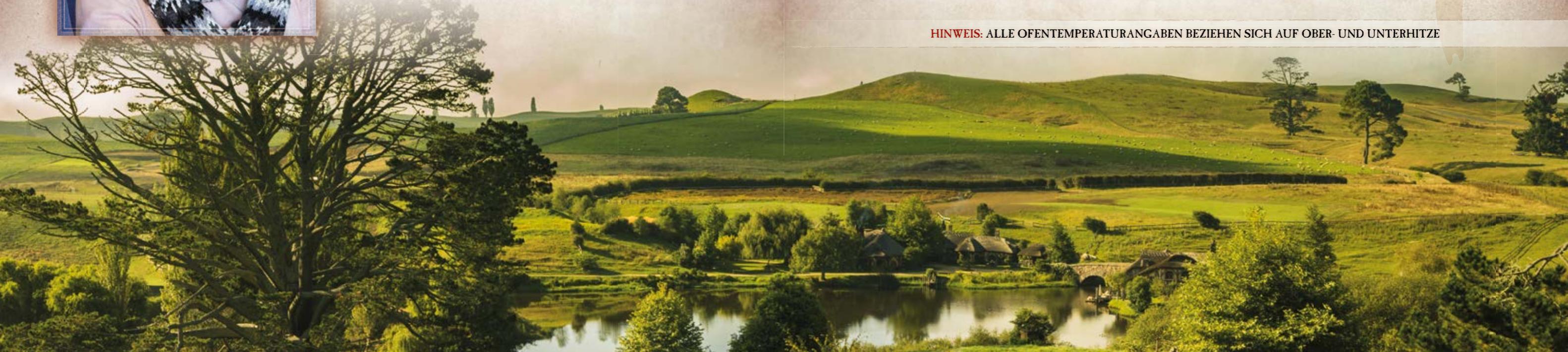
Ihr könnt dieses Werk einfach wie ein ganz normales Kochbuch verwenden. Wer aber noch mehr sucht, der wird es finden, zum Beispiel in Form von Weisheiten für ein besseres Leben: Pflege

deine Freundschaften. Sei großzügig. Heiße unerwarteten Besuch stets willkommen. Sei nicht hastig. Säe zur rechten Zeit. Erzähle Geschichten. Begegne den Bäumen mit Höflichkeit. Und bewahre immer die Hoffnung.

Wenn ich in diesen Notizen blättere, die Gerichte koche und ihrem Duft und Geschmack nachspüre, dann fühle ich mich in eine Fantasiewelt versetzt, in der kleine, fröhliche Gerne-Esser irgendwo in einem abgeschiedenen Teil des Landes leben, weit fort von der Hektik des modernen Lebens. Und dann stelle ich mir gern vor, dass diese Version unserer Welt wirklich existiert.

Chelsea

HINWEIS: ALLE OFENTEMPERATURANGABEN BEZIEHEN SICH AUF OBER- UND UNTERHITZE





Frühstück

HERZHAFT

Nach den Rezepten dieses Abschnitts zu urteilen, scheint das „erste Frühstück“ eine herzhaftere Angelegenheit gewesen zu sein, um den Tag mit Schwung zu beginnen.

Es überrascht mich selbst, aber irgendwie gefällt mir die Vorstellung eines ersten Frühstücks ganz gut ...

HAFERKEKSE

ERGIBT ETWA EIN DUTZEND KLEINE KEKSE · VORBEREITUNG: 5 MINUTEN · ZUBEREITUNG: 30 MINUTEN

Mithilfe dieses Rezepts bekommt man knusprige kleine Kekse, die zwar eher schlicht, aber äußerst verlockend sind. Mit etwas Käse und ein paar Essiggurken sind sie perfekt für einen kleinen Imbiss.

ZUTATEN

60 g Allzweckmehl
75 g Haferflocken
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
3 EL Butter, geschmolzen
2 EL Schmalz oder ausgelassenes Schweinefett
warmes Wasser zum Kneten
Mehl zum Ausrollen

Den Ofen auf 150 °C vorheizen. In einer Schüssel alle trockenen Zutaten mischen, dann eine kleine Kugel in die Mitte drücken. Butter und Schmalz hineingießen und alles vermengen, bis ein krümeliger Teig entstanden ist. Nach und nach warmes Wasser dazugeben, immer nur ein bisschen, bis sich der Teig gut formen lässt.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 Millimeter dick ausrollen. Man kann die Kekse entweder zu Dreiecken schneiden oder mit einem Ausstechförmchen oder einem Glas andere Formen ausstechen. Kekse auf ein Backblech legen und 30 Minuten lang backen.

Noch ofenwarm genießen oder in einer luftdichten Dose aufbewahren.





CREMESOSSE

ERGIBT ETWA 500 ML · VORBEREITUNG: 10–15 MINUTEN · KÜHLEN: MINDESTENS 6 STUNDEN

ZUTATEN

480 ml Milch oder Sahne
2 Eier
100 g Zucker
1 EL Brandy
1 Prise Muskatnuss

Cremig, salzig und dekadent — diese Soße ist für Genießer gemacht. Schmeckt gut mit frischen, gekühlten Früchten oder zu einem Stück Kuchen. Man kann auch Kekse hineintauchen — oder sie einfach löffeln, so gut ist sie.

Einen kleinen Topf etwa 2,5 Zentimeter hoch mit Wasser füllen und eine Schüssel daraufstellen. Der Boden der Schüssel sollte das Wasser nicht berühren. Bei schwacher bis mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Milch, Eier und Zucker in die Schüssel geben und mehrere Minuten lang kräftig verschlagen. So lange weiterschlagen, bis die Mischung deutlich einzudicken beginnt, etwa 15 Minuten. Vom Herd nehmen und den Brandy und die Muskatnuss unterrühren.

In einen sauberen Behälter füllen und entweder warm über einem heißen Dessert servieren oder abkühlen lassen. Dazu passen gut frische Früchte oder Beeren.





WESTFARTHING- HASE

ERGIBT 2 PORTIONEN/4 SCHEIBEN · ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN

Dieses Gericht kombiniert Cheddar, Bier und Senf, aufgepeppt mit etwas Ei. Dann kommt alles auf ein paar Toastscheiben, und ab damit unter den Grill. Das Ergebnis ist eine wunderbare Mischung an Texturen, vom knusprigen Toast zum luftigen, herzhaften Belag. Der Geschmack erinnert an Biersenf auf einer Brezel, und wenn man dunkles Roggenbrot nimmt, bekommt das Gericht eine wunderbar erdige Note.

ZUTATEN

- 2 EL Butter
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 110 g geriebener Cheddar
- 80 ml Ale oder Lager
- 1 TL Senf
- 1 Prise Salz
- 2 Eier, leicht verschlagen
- 4 Scheiben Brot, nach Wahl
- schwarzer Pfeffer

Butter in einem Topf schmelzen, dann die Schalotte dazugeben und rühren, bis sie weich wird. Cheddar, Ale, Senf und Salz dazugeben. Bei niedriger Hitze unter Rühren erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist. Dann die Eier dazugeben und weiterrühren, bis die Mischung eindickt, etwa 2 Minuten. Dabei muss man mit der Hitze gut aufpassen, sonst hat man am Ende Rübrei!

Die Brotscheiben rösten und die Käsemischung daraufflöfeln. Unter den Grill legen, bis sich eine goldene Kruste bildet. Großzügig schwarzen Pfeffer darübermahlen und servieren.

RICHTIG TEE KOCHEN

Einen anständigen Tee zuzubereiten, ist nicht so kompliziert, wie manch einer vermuten könnte. So lange man kochendes Wasser und genug der gefälligen Blätter zur Verfügung hat, kann es eigentlich kaum schiefgehen.

Damit der Tee auch wirklich heiß ist, kann man die Teekanne mit kochendem Wasser füllen und sie einige Minuten stehen lassen. Dann das Wasser abgießen, pro Person einen Löffel Teeblätter und dazu noch einen Löffel extra in die Kanne geben und mit frischem kochendem Wasser aufgießen.

Ich empfehle Milch bei allen Schwarzteesorten, bei grünem Tee und allen Kräutertees allerdings rate ich von ihr ab. Zucker und Honig können nach Geschmack dazugegeben werden, aber nicht so viel, dass der Teegeschmack überdeckt wird.

Schwarze Tees, wie Ceylon, Darjeeling, Assam oder Teemischungen wie Earl Grey und English Breakfast, sind allesamt köstlich und aromatisch. Lose Teeblätter sind unseren „modernen“ Teebeuteln geschmacklich fast immer überlegen. Die klein gehackten Teeblätter in den Beuteln färben das Wasser rascher dunkel, aber die großen Blätter geben ein besseres Aroma ab. Kräuteraufgüsse sind zwar im Grunde keine richtigen Tees, können aber ebenfalls großen Genuss mit sich bringen, besonders in den Abendstunden.





PILZSUPPE

REICHT FÜR 4 PERSONEN · VORBEREITUNG: 10 MINUTEN · ZUBEREITUNG: 45 MINUTEN

Unglaublich reichhaltig und cremig — schon eine kleine Portion dieser Suppe macht richtig satt. Die Rinderbrühe und das Räuchersalz heben den erdigen Geschmack der Pilze hervor, während der Käse und die Sahne allem eine wunderbare Konsistenz geben. Dazu kann man gut knuspriges Weißbrot reichen, um auch den letzten Rest der Suppe aus der Schale zu wischen.

ZUTATEN

- 2 EL Butter
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 110 g Shiitakepilze, grob gehackt
- 280 g Champignons, grob gehackt
- 480 ml Rinderbrühe
- 240 ml Sahne
- 1 TL Räuchersalz
- 1 EL Sherry
- 40 g fein geriebener würziger Cheddar, etwas extra zum Garnieren

Butter in einem Topf schmelzen lassen, dann Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und anbraten, bis sie weich, aber noch nicht braun sind. Die gebackten Pilze dazugeben und unterrühren, bis alles gut mit Butter bedeckt ist. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Salz dazugeben und die Suppe 30 Minuten auf dem Herd lassen. Die Hitze so einstellen, dass die Suppe gerade noch nicht köchelt.

Mit einem Schaumlöffel etwa eine halbe Tasse der gekochten Pilze und Zwiebeln heraus schöpfen und zum Garnieren beiseitelegen. Den Rest der Suppe mit einem Mixer oder Stabmixer pürieren. Sobald sie glatt und cremig ist, den Sherry und den geriebenen Cheddar dazugeben und gründlich unterrühren.

Die Suppe in Schalen geben, mit den beiseitegelegten Pilzen garnieren und noch etwas zusätzlichen Käse darüberreiben.



BRANDYHAPPEN

ERGIBT MINDESTENS 24 STÜCK · ZUBEREITUNG: 45 MINUTEN

Diese Brandyhappen sind ein wunderbar einfaches und zugleich dekadentes kleines Dessert. Die Waffeln knuspern mit dunkler Süße, verströmen den Duft warmer Gewürze und sind mit einer extraleichten, ganz dezent alkoholischen Creme gefüllt.

ZUTATEN

FÜR DIE WAFFELN

90 g Mehl
1 große Prise Salz
½ TL gemahlener Ingwer
125 g Butter
170 g Melasse
55 g Zucker
45 g brauner Zucker
1 EL Brandy

FÜR DIE FÜLLUNG

480 g Schlagsahne
60 g Zucker
2 EL Brandy (nach
Belieben auch mehr)

Zwei Backbleche mit Backpapier oder einer Silikonmatte auslegen und den Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Salz und Ingwer in eine Schüssel sieben und beiseitestellen. Mehrere Holzlöffel bereitlegen.

Butter, Melasse, sämtlichen Zucker und Brandy in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Langsam rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, dann vom Herd nehmen. Zügig die übrigen Zutaten einrühren, bis alles gut verbunden ist.

Den Teig in teelöffelgroßen Klecksen auf die vorbereiteten Backbleche geben und dazwischen je 10 Zentimeter Platz lassen. Wenn die Bleche voll sind, für 5 Minuten in den Ofen schieben, bis die Teigkleckse aufgegangen sind und Blasen werfen. Die Bleche aus dem Ofen nehmen und gerade so weit abkühlen lassen, dass man die Waffeln vorsichtig vom Backpapier schälen und um die Löffelstiele wickeln kann, sodass man kleine Röllchen erhält. Vorsichtig von den Löffelstielen lösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Sollten die Waffeln schon zu kalt und hart sein, um geformt werden zu können, einfach noch einmal kurz im Ofen weich werden lassen.

Kurz vor dem Servieren die Schlagsahne mit dem Zucker verschlagen, bis sich feste Spitzen bilden. Den Brandy dazugeben und 1 weitere Minute schlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Dekotülle füllen und in die Waffelröllchen drücken. Sofort servieren.

Die geformten, aber noch ungefüllten Waffeln können mehrere Tage lang in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.

WEDEBROT

ERGIBT ETWA 20 STÜCK · VORBEREITUNG: 10 MINUTEN · BACKEN: 20 MINUTEN

Eines der ungewöhnlicheren Rezepte der Sammlung. Dieses Brot scheint für Reisen gedacht zu sein, die Zutaten sind sehr nährstoffhaltig. Der Geschmack ist ziemlich einzigartig: Holunderblüte, Honig und Thymian. Die Süße und die Würze verbinden sich miteinander zu einem subtilen Aroma. Das Wegebrot ist sättigend und zugleich sehr verführerisch.

ZUTATEN

115 g Butter
150 g Honig
2 TL getrocknete Holunderblüten
1-2 TL frischer Thymian, gebackt
240 g Allzweckmehl
75 g Haferflocken
60 g Nussmehl, etwa Kastanie,
Haselnuss, Eichel oder Mandel
60 ml warmes Wasser
ungefähr 20 frische, große Blätter
Gras oder Garn, zum Zusammenbinden

Den Ofen auf 150 °C vorbeizen. Butter und Honig in einer großen Schüssel verschlagen, bis eine lockere und luftige Masse entstanden ist. Holunderblüten und Thymian dazugeben und einarbeiten. Nach und nach sämtliches Mehl und Haferflocken hinzugeben und gründlich unterheben. Immer wieder Wasser dazugeben, bis der Teig fest und nicht zu krümelig ist. Wenn der Teig zu fest wird, um ihn zu rühren, einfach mit der Hand weiterarbeiten.

Den Teig 1 Zentimeter dick auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Für 20 Minuten in den Ofen schieben und goldbraun backen. Das Wegebrot in quadratische Stücke schneiden, solange es noch warm ist. Abkühlen lassen, dann in frische Blätter wickeln und mit Gras oder Garn zusammenbinden.



Über Inspirationen

Um dieses Kochbuch zu verfassen, habe ich der Recherche der Rezepte viel Zeit und Mühe gewidmet. Einige sind von J. R. R. Tolkiens Werken inspiriert, andere basieren auf beliebten Rezepten aus der Epoche und der Region, die Vorbild für das Auenland waren: dem ländlichen England der späten 1890er-Jahre.

Wenn möglich, habe ich mich an historischen Rezepten orientiert, besonders an denen, die ich in Mrs. Beeton's Book of Household Management gefunden habe, das im Jahr 1861 veröffentlicht wurde. Darüber hinaus habe ich traditionelle Rezepte der Regionen studiert, in denen Tolkien gelebt und gearbeitet hat. Bei jedem Rezept habe ich versucht, auch mögliche Handelsrouten, die Epoche, die Kultur, das Klima und eine Reihe weitere Faktoren mit in Betracht zu ziehen.

Danksagung

Brent, wie immer, für seine unermüdlichen Ermutigungen und seine Geduld.

INDEX

Topfgerichte

Brunnenkressesuppe	32
Kanincheneintopf	78
Pilzsuppe	69

Beilagen, Snacks und kleinere Gerichte

Ackergebäck	45
Doppelt gebackene Honigkuchen	92
Ein Gericht aus Pilzen und Speck	80
Haferkekse	10
Landbrot	66
Pilze auf Toast	28
Pochierte Eier in Bratensoße	13
Röstkartoffeln	73
Rustikale Würstchen	14
Tee-Sandwiches	58
Übernacht-Porridge	18
Wegebrot	94
Westfarthing-Hase	35
Wursteier	50

Hauptgerichte

Brathuhn	70
Feldarbeiterpicknick	42
Forelle mit Kräuterbutter	83
Geschmorte Lammstelzen	84
Großvaters Brombeertarte	74
Schweinefleischpastete	47

Süßes

Apfeltarte	36
Brandyhappen	87
Johannisbeer-Scones	20
Kümmelkuchen	31
Mince Pies	88
Sommerkuchen mit Erdbeeren	56
Süße Kekse	61

Aufstriche und Soßen

Apfelgelee	104
Bauernkäse	41
Clotted Cream	25
Cremesoße	23
Himbeermarmelade	107
Kräuterbutter	108

Getränke

Apfelbier	98
Kamillentee	62
Met der Pferdeherren	101
Richtig Tee kochen	54
Wald-Trunk	97
Weißer Elbenmet	103