

Das aventurische Kochbuch

Eine nicht repräsentative Auswahl verschiedener Rezepte aus einigen Teilen Aventuriens.

Mengenangaben: 1 Skrupel = 1 Gramm; 1 Unze = 25 Gramm; 1 Stein = 1 kg; 1 Flux = 8 ml; 1 Schank = 0,2 l; 1 Maß = 0,8 l; 1 Finger = 2 cm; TL = Teelöffel; EL = Eßlöffel

= zum Nachkochen auf Erden geeignet und empfohlen (Einige Anpassungen an moderne Zeiten sind ratsam; z.B. sind Dosenerbsen und Brühwürfel um einiges praktischer als getrocknete Erbsen und Brühe von gepökeltem Schweineohr.)

mittelreichisch, bäuerlich (wie man es im Mittelreich auf dem Lande, bei armen Leuten und in einfachen Gaststätten bekommen kann)

gekochter Weißfisch (Plötze, Moderlieschen, ...): Die Fische werden nicht geschuppt, sondern nur ausgenommen und gewaschen. Hierauf begießt man sie mit Essig und läßt sie eine Weile ziehen. Nun kocht man sie mit Salz in Wasser gar und hebt sie heraus. Dazu reicht man gekochte Steckrüben mit etwas Butter und bestreut alles mit gehackter Peraintersilie.

#Backobst mit Klößen: Für 4 Personen 20-30 Unzen gedörrtes Obst. Dasselbe, gemischt aus Pflaumen oder Zwetschen, Äpfeln, Kirschen, Birnen und Hagebutten, wird mit warmem Wasser gut gewaschen und mit so viel Wasser, daß es übersteht, den Abend vor dem Kochen eingeweicht. Am andern Tage setzt man das gemischte Obst mit demselben Wasser auf, in dem sie eingeweicht wurden, gibt Sirup daran und läßt alles langsam weich kochen. Nach Belieben kann man auch ein wenig Salz dazu tun. Ist das Obst gar, so dickt man die Soße mit etwas Mehl. Man gibt das Backobst zu Semmelklößen. In manchen Gegenden ist es beliebt, hierzu durchwachsenen Speck zu geben; man gießt dann gern etwas von der Speckbrühe zum Obst. Für die Klöße schlage man 4 Unzen Butter, 2 Eigelb, ein ganzes Ei und 2 Tassen geriebene Semmeln und schmeckt den Teig mit Salz ab. Man formt davon längliche, nicht zu kleine Klöße und kocht sie in etwa 5 Minuten in Salzwasser gar.

Allerhand Grünkraut und Müsingen: Nehmet schön Brunnenwasser, etwas altbacken Weiß-Brod, hänget es übers Feuer, und scherbt unterdessen das grüne Kraut. Als Kerbel, Bethe, Ochsenzunge, Borretsch, die jungen Blätter von schwarzen Yolandisbeeren und Goldblumenblätter. Auch Lauch, ein wenig Spinat und Sauerampff. Wenn nun das Weiß-Brod eine Zeitlang gekocht, so daß das Brod zergangen, thut was ihr von gemeldten Kräutern habt mit Butter und Saltz hinzu und last es gar kochen.

Struffkuchen: Nehmt die jungen Blätter von allerley Sorten Wermuth, etwas Fenchel, Dille, Kerbel, Violenblätter, Rainfarren, Wasser-Kresse, Sauerampff, Betonien, Leber-Kraut, Cichorien, Spinat, schwarze Yolandisbeeren-Blätter, Goldblumenkraut. Diese alle schneidet klein und macht von Eyern, soviel hierzu nöthig, und gestoßenem Zwieback einen Teig. Backt es in Butter zu Kuchen. Es schmeckt nicht übel.

Erbsbrei: Getrocknete gelbe Erbsen werden verlesen, gewaschen und mit kaltem Wasser aufgestellt, damit sie eine Nacht quellen können. Am andern Tage gießt man das Wasser ab und frisches, kaltes auf; mit diesem Wasser setzt man die Erbsen an und läßt sie einige Zeit kochen. Hierauf gießt man das Wasser ab und frisches, kochendes darauf, doch nur soviel, daß es ganz wenig übersteht. Nun läßt man die Erbsen weich kochen, wobei man sie vor dem Anbrennen hütet. Sind die Erbsen weich, so rührt man sie durch ein Sieb oder zerdrückt sie, und gibt das nötige Salz, Sahne oder Milch und Butter dazu. Nachdem man die Erbsen gut durchgerührt hat, richtet man sie an und übergießt sie mit brauner Butter, in der man geschnittene Zwiebeln geröstet hat. Will man den Brei mit Sauer Kohl zum Pökelfleisch geben, so läßt man Salz, Butter und Sahne fort und rührt statt dessen etwas von der Pökelbrühe darunter.

Buchweizengrütze: 10 Unzen Buchweizengrütze wird mehrmals mit lauwarmem Wasser gewaschen. Dann setzt man sie mit kochendem Wasser an, tut etwas Salz und Butter dazu und läßt sie unter fleißigem Rühren gar kochen. Man richtet sie mit gebratenen Speckwürfeln an oder gibt frische kalte Milch dazu. im Sommer kann man sie in eine kalte Form geben und nach dem Erkalten stürzen. Man gibt dann süße Milch oder Buttermilch dazu.

#Erbsensuppe: Man liest getrocknete grüne Erbsen, weicht sie über Nacht in Wasser, kocht sie in frischem Wasser auf und gießt sie wieder ab. Nun bringt man sie in Brühe zum Kochen (etwa von Schinkenknochen oder gepökeltem Schweineohr) mit feingehacktem Suppengrün und Zwiebeln, so daß das Gemüse von der Brühe eben nur bedeckt ist. Nach einer halben bis einer Stunde ist das Gemüse sehr weich. Nun streicht man alles durch ein Sieb. Man bringt die Suppe wieder zum Kochen und würzt mit Zucker, Bohnenkraut und Liebstöckel.

#albernische Hühnersuppe: Ein Suppenhuhn koche in reichlich Wasser gar, häute es und schöpfe Fett und Schaum ab. Das Fleisch löse von den Knochen und gibts zurück in die Brühe. Koch sie auf und gib eine Tasse Gerstengraupen hinein. Wenns gut siedet, gib dazu drei Handvoll getrocknete Pflaumen ohne Stein und 4-6 Stangen Lauch (zu Ringen geschnitten). Das laß kochen, bis die Pflaumen zergehen. Würz es mit Salz und Pfeffer.

#Fliederbeersuppe: Die Holunderbeeren werden von den Stielen gepflückt, verlesen und gewaschen, hierauf in einem irdenen Geschirr mit so viel Wasser, daß sie gerade bedeckt sind, aufs Feuer gebracht und eine Viertelstunde gekocht. Hierauf werden sie durch ein Sieb gestrichen und nochmals in den Topf geschüttet; nun gießt man so viel Wasser darauf, wie man Suppe braucht (etwa das Doppelte bis Dreifache). Man läßt die Suppe mit dem nötigen Zucker, einer Prise Salz, einem Stückchen Butter und etwas in Wasser angerührtem Mehl kochen, gibt auch wohl Birnenstücke hinein. In Greifenfurt geben sie Gießklöße hinein. In Weiden tun sie Sahne in die Suppe. Die reichen Garetier geben Ulikkaneel und Shadifnägeln hinein.

gefüllter Schafsmagen auf albernische Art: Innereien (Herz, Lunge, Leber, Nieren) und etwas Fett von einem Schaf werden gehackt und mit Haferschrot, gehackten Zwiebeln und etwas Salz und Minze in den gereinigten

Schafsmagen gefüllt. Den Magen bindet man zu, sticht ihn ein und kocht ihn einen halben Tag lang. Dazu gibt es gekochte Steckrüben oder Pastinaken.

Labskaus: 16 Unzen gepökelte Rinderbrust mit 4 Zwiebeln in Wasser gar kochen und fein hacken. 1 Stein Zwieback zerstampfen und mit Pökelbrühe zu Brei anrühren. Alles zusammen in einen Topf mit etwas Fett geben, dazu noch 4 gehackte Knoblauchzehen, 6 gewässerte und gehackte Salzheringe, 3 gehackte Salzgurken und 10 Unzen eingelegte rote Bete (gehackt). Alles unter Rühren erhitzen; nötigenfalls mit Brühe auflockern.

Es sei außerdem verwiesen auf allerlei Getreide- und Bohnenbreie, Suppen aus Fischen oder kleinen Stücken Pökel- oder Rauchfleisch oder Wurst mit Rüben und Gemüse, die zahlreichen Brotsorten, Käse und Dickmilch, und sauer eingemachtes Gemüse (Kohl, Gurken); außerdem Nüsse, Bucheckern, Trockenobst und in Notzeiten Wildfrüchte und gebrannte Eicheln. Wenn an Festtagen oder im Spätherbst geschlachtet wird, gibt es frische Brühwurst, allerlei Reste-Suppen (z.B. „Schwarzsauer“ aus Blut, Mehl, Essig und Schlachtabfällen, „Kuttelsuppe“ aus gereinigten Gedärmen, „Metzelsuppe“ aus der im Schlachteessel verbliebenen Brühe), und manchmal sogar Braten.

mittelreichisch, bürgerlich (wie man es bei wohlhabenderen Städtern und in besseren Gaststätten bekommt)

gefüllte Kalbsbrust: Die Kelberbrust läst man ganz und schneidet sie auf und sticht sie mit ein hölzernem Stecken wieder zu. Item man weicht Weißbrot in Wasser, darnach hackt man mit zweyen Kalbsnieren, Ingrimwurz, Pfeffer, großen Rosinen und Kohl. Wenn es aber nicht fett genug wäre, thut man Butter oder Speck darein. Man ruert auch wohl zwey oder drey Eier darunter. Fuellet die Kelberbruste damit und macht sie gar.

gefüllte Kalbsbrust auf andere Art: Die Kelberbrust lest man ganz und schneid sie auf und fuellet sie und sticht sie mit ein hölzernem Stecken wieder zu. Item man weicht Weißbrot in Wein, druckts das der Wein darauß komme, legts sampt Eiern, Buttern, kleinen Rosinen und Methumian in eine Pfannen, ruerts untereinander, lests durchkochen. Darnach fuellet man die Kelberbrust damit, bringt sie mit dem Wein da daß Brot zuvor eingeweicht unnd Wasser zum Feur, machet sie ab mit gantzen Anvalnusz, Saltz, Methumian unnd Butter.

feiner Honigkuchen: 2 Stein Honig wird aufgeköcht und abgeschäumt und ein Stein Zucker zugesetzt. Nachdem man die Masse hat aufwallen lassen, setzt man ein Stein zerstoßene Nüsse, 5 Unzen fein zerschnittene kandierte Zitronenschale, ebensoviel kandierte Arangenschale, eine Unze gestoßenen Benbukkel, eine halbe Unze gestoßene Shadifnägeln, geriebene Zitronenschale, 2 Unzen in Rosenwasser aufgelöste Pottasche und 2 Stein gesiebtes weißes Mehl hinzu. Man legt den Teig dann auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, rollt ihn aus, schneidet ihn in längliche Streifen und läßt diese über Nacht liegen (Vorsicht, daß keine Ratten daran kommen) und backt sie am anderen Tag.

eingelegter Aal: Wilt ein Aal einmachen? So nim ein Aal und zieh ihm die Haut ab, reib die Händ mit Saltz so geht es besser. Darnach mach Stücke daraus, tu das Aderwerk fein davon weg und leg ihn in ain frisch Wasser. Laß ihn ein guten Weil darin liegen und saltz das Wasser. Dar nach tu ihn heraus, wasch ihn sauber. Darnach nim ein gutten Wein, tu den Fisch dar ein, nim so viel Wein als er bedarf zum Kochen. Und wenn er halb gekocht ist, dann tu Kurkum, Ingrimwurtz, Benbukkel, Zuckers und ein wenig Shadifnägeln dazu und laß noch einmal aufwallen, daß er wohl gesotten ist. Richte ihn darnach in der Bruehe an.

Hafergrützesuppe mit Hagebutten: 4 Unzen getrocknete Hagebutten und 3 Unzen Rosinen waschen, mit einer Tasse Hafergrütze in 2 ½ Stein Wasser weich kochen und durch ein Sieb rühren. Die Suppe wieder zum Kochen bringen, mit einem Eigelb binden, mit Salz, Zucker und Ulikkaneel würzen und über gerösteter Semmel oder zerbrochenem Zwieback anrichten.

Falscher Bosparanjer: 5 Stein Wasser, Saft von 5 Zitronen, 1 Zitrone in Scheiben, 20 Unzen Zucker oder Honig, 4 Unzen Weinessig, 15 Blütendolden vom Holunder (ohne die dicken Stengel)

Holunderblüten an einem sonnigen Tag ernten. Wasser, Saft, Essig und Zucker verrühren. Holunderblüten in das Gemisch geben und mit den Zitronenscheiben bedecken. Nach 4-6 Tagen beginnt's zu gären. Nach weiteren 4 Tagen abfüllen.

Himbeerriett: Man legt eine Schicht mit Wasser angefeuchteten Zwieback in die Schüssel, gießt eingekochten Himbeersaft darüber, und läßt wieder eine Schicht Zwieback und Saft folgen. Nachdem der Zwieback vom Saft durchzogen ist, serviert man ihn.

#Linsensuppe: Pro Person 1 Tasse getrocknete braune Linsen, 1 große Möhre, 1 Zwiebel, ¼ kleine Knollensellerie und 2 geräucherte Mettwürste. Linsen in reichlich Wasser mit einer Prise Unauer Salz (Natron) langsam zum Kochen bringen; abschäumen, abgießen, abspülen. In einem Topf eine Handvoll Speckwürfel bei schwacher Hitze auslassen; das Suppengemüse putzen, hacken und im Speckfett braten. Mit Wasser aufgießen, Linsen und Würste zugeben, salzen, aufkochen, nötigenfalls abschäumen; köcheln lassen, bis die Linsen gar sind. Kräftig säuern mit Essig; mit Pfeffer, Liebstockel, Bohnenkraut, Peraintersilie und eventuell etwas Zucker abschmecken. Mit Brot und Senf servieren.

Es sei darauf hingewiesen, daß in den Städten das Brunnenwasser in der Regel von üblem Geschmack ist und vor dem Trinken gekocht werden muß, liegen doch die Brunnen recht nah bei den Sinkgruben. Desgleichen werden auch praktisch alle Speisen vor dem Essen gekocht, selbst Obst und Salat. Überhaupt trinkt kaum jemand Wasser; man zieht Dünn- und Starkbier, Wein, Fruchtwein, Tee und Kräutertees vor. Für feinere Speisen muß man Regenwasser nehmen, weil das Brunnenwasser sie verdirbt. Durch das größere Einzugsgebiet, und weil viele Städte städtische Kornspeicher unterhalten, ist in den Städten das Warenangebot vielfältiger und üppiger als auf dem Lande. Weil es berufsmäßige Bäcker und Fleischer gibt, stehen täglich frisches Brot und Fleisch zur Verfügung;

anders als auf dem Lande, wo nur selten geschlachtet und nur alle paar Wochen der Backofen (sofern überhaupt einer vorhanden ist) befeuert wird. In der gutbürgerlichen Küche findet man deshalb relativ häufig Schmor- und Spießbraten, gebratenes Fleisch oder Fleischklöße. Ein weiterer Unterschied zur bäuerlichen Küche ist die Verwendung von teureren Importwaren wie Pfeffer, anderen Gewürzen, Zucker und Wein.

mittelreichisch, höfisch

Konkavelite: Zu einer Schuesseln zu machen: Man sol nemen 20 Unzen Mandeln und sol mit Weine die zu Mandelmilch stoßen. Und Kirschen 20 Unzen, die schlage durch ein Sieb und tu die Kirschen in die Milch. Und nim 5 Unzen Reis, die sol man stoßen zu Mehle, und tu daz in die Milch. Und koch ez gar und las feste werden. Und nim denne ein Löffel Schmalz oder Speckfett und brate 6 Unzen Zuckers dor inne. Und gib daz auf die Konkavelite. Und versaltz ez nit und gibs hin.

Blamensier: Wilt du machen einen Blamensier? Wie man sol machen einen Blamensier. Man sol nemen Milich und stozzen Mandeln ein halb Stein. Zehn Unzen Reis sol man stozzen zu Mehle, und tu daz in die Milich kalt. Und nim eines Hunes Brust, die sol man braten und sol die hacken dor in. Und ein Unzen Smaltz sol man dor in tun. Und sol ez dor inne sieden. Und zehn Unzen Zuckers tu man dor in. Und nim gestozzen Veilchen und, wenn du wilt, Ingrimwurz, Kor-Damomen, Anval und Schadfneghelken, und wirfe den dor in und gibs hin. Das ist ein Blamensier.

kalte Pastete von wildem Geflügel (Fasan, Birkhuhn, Auerhahn): Die Füllung wird so zubereitet: Man wiegt das Brustfleisch eines Kapauns und streicht es durch ein Sieb. Dazu gibt man Milch, Butter, Speck, eingeweichtes Weißbrot, Eier, Salz, fein gewiegte Schalotten, Peaintersilie und Shamahampignons. Man streicht das Füllsel durch einen Durchschlag und läßt es einige Zeit an einem kalten Ort stehen. Die Pastete macht man so: Das Geflügel wird gereinigt, gesengt und gewaschen, ausgenommen und entbeint. Nun wird es mit gewürzten Speckstreifen gespickt, innen gesalzen und gepfeffert und mit Trüffeln und Füllsel ausgefüllt, hierauf zusammengenäht und in Butter auf gelindem Feuer halb gar gemacht. Nach dem Erkalten werden die Bindfäden herausgezogen. Die Geflügelknochen werden gestoßen und mit Wasser, Salz und Möhren ausgekocht; diese Brühe wird durch ein Sieb gegossen, eingekocht und alsdann unter die übrige Farce gemischt. Ebenso mengt man die fein gestoßene Geflügelleber und gestoßene Trüffeln unter die Farce. Man kann derselben durch Zusatz von Fischsoße oder geriebenem Käse einen noch pikanteren Geschmack geben. Man macht nun einen „gebrühten Teig“ aus weißem Mehl, Butter, Eidotter und kochendem Wasser und verfertigt daraus einen hinreichend großen Pastetentopf. Den Boden füllt man mit etwa 1/3 der Farce, legt das Geflügel darauf, und füllt nun die Zwischenräume und die ganze Pastete mit Füllsel aus, deckt Speckplatten darauf und setzt darauf einen Teigdeckel mit Schornstein. Die Backzeit ist nach der Größe der Pastete eine verschiedene. Wenn die Pastete gar ist, gießt man durch den Schornstein ein paar Löffel Rashtulswaller oder Weinbrand und läßt auskühlen. Alsdann gießt man ausgelassenes, frisches Schweinefett durch den Schornstein. Beim Anrichten schneidet man den Deckel ringsum ab, nimmt das Fett und die Speckplatten herunter und übergießt die Pastete mit Gallerte, welche man darauf steif werden läßt. Den gebackenen Pastetentopf bestreicht man mit Speiseöl, damit er recht blank ist.

Wildschweinskopf: Der Kopf ist beim Wildschweine der beste Teil und gilt als große Delikatesse. Man muß den Kopf absengen, wäscht und putzt ihn, das Maul besonders eigen, steckt einen Holzkeil zwischen die beiden Kiefer und wässert ihn eine Nacht durch. Da sich die Schwarte beim Kochen sehr spannt, so löst man sie vom Ober- und Unterkiefer ab und schneidet sie auf der Stirn kreuzweis ein. Nun bindet man mit einem Tuche die Ohren am Kopfe fest. Das Maul hat man schon vorher mit Salz und Pfeffer ausgerieben und setzt nun den Kopf mit so viel kochendem Wasser auf, daß derselbe vollständig davon bedeckt ist, schäumt ihn sauber ab und läßt ihn mit reichlich Salz, Zwiebeln, Salbei, Methumian, Basiliskum, Rahjesmarin, Pfeffer, Shadifnägeln, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren ganz langsam weich kochen, was etwa 5 Stunden dauert. Bevor der Kopf ganz weich ist, gießt man 1 Maß Weinessig dazu oder, um ihm einen feineren Geschmack zu geben, 3 Maß Rotwein. Nachdem der Kopf in der Brühe ein wenig verkühlt ist, nimmt man ihn heraus, putzt die Ohren, schneidet ihre Ränder zackig, häutet die Zunge und läßt den Kopf vollständig erkalten. Hierauf legt man ihn in ein irdenes Geschirr, gießt die kalt gewordene Brühe darauf und kann ihn auf diese Weise an einem kühlen Ort wochenlang frisch erhalten. Beim Anrichten legt man den Kopf auf eine flache Schüssel, schneidet allerlei Figuren in die Haut und verziert dieselben mit Schweineschmalz, das man mit Zitronensaft recht weiß gerieben hat. Statt der Augen drückt man ein paar Pfefferkörner in die Haut; in das Maul gibt man ihm eine Zitrone. Der Rand der Schüssel wird mit Peaintersilie, roten Rüben, Gurkenstreifen und hartgekochten Eiern verziert.

Als ein Beispiel: **Festessen des Markgrafen von Windhag für eine Reichsrätin:** Als Vorspeise Wein, dazu warme Pasteten von verschiedenem Fleisch und Geflügel; Bratäpfel mit Gewürzen; gebackenes Obst mit Kresse und Rahjesmarin. Erster Gang: Ein Fischragout aus Mangold und eingesalzenen Heringen; ein zweites Fischragout aus Süßwasseraalen und Hechten mit Mandeln, Ingrimwurz, Kurkum, Benbukkel, Zucker und einer Kräutermischung. Zweiter Gang: Meeresfische (Seeaal, Lachs, Prembutt) mit Brot. Dritter Gang: Salzarenen und Makrelen in verschiedenen Soßen; gekochter Reis; geröstete Mandeln; saurer Apfelwein. Dessert: Obstkompott mit Gewürzen; Blätterteigpasteten; gekochte Cremes; Feigen, Datteln, Rosinen und Haselnüsse; Magenbitter. Wein und Konfekt zum Abschied.

Es sei darauf hingewiesen, daß der Braten eine weit geringere Rolle spielt als gemeinhin angenommen. Gerade Wildbret wird in der Regel zu Pasteten oder Sülzen verarbeitet, weil es sonst sehr zäh und trocken ist. Zum Braten verwendet man fett gemästete Haustiere, etwa Ferkel, Kapaune, Kaninchen, Hammel oder Gänse.

horasisch

Dröler Reispfanne: 1 gehackte Zwiebel und 3 gehackte Knoblauchzehen in Olivenöl anbraten. 2 Tassen Reis dazugeben, mit Brühe aufgießen und aufkochen. Fleisch von 4 gebratenen Hühnerschenkeln, 16 Unzen Efferdsfrüchte (verschiedene Muscheln, Garnelen und kleine Tintlinge), eine gehackte rote Paprika, 1 Tasse grüne Erbsen und 5 Unzen geschnittene Sikrami hinzugeben und köcheln lassen, bis der Reis gar und die Brühe aufgesogen ist. Mit Salz und falschem Gùldenländer würzen, auf einer Platte anrichten und mit Zitronenscheiben garnieren.

Efferdsfrüchtesuppe: Aus ½ Stein Wasser, 1 Maß Weißwein, Suppengrün und Fischabfällen eine Fischbrühe kochen; sieben. 2 Rote Zwiebeln, 1 Stange Lauch und 4 Zehen Knoblauch in Olivenöl braten. 1 Stein verschiedene Efferdsfrüchte (Muscheln, Tintlinge, Garnelen) und Stücke von Fischfilet, 2-4 Lorbeerblätter, 1 TL Basiliskum, 1 TL Fenchelkörner und etwas Pfeffer und Kurkum hinzugeben; mit der Fischbrühe aufgießen und kochen, bis der Fisch gar ist. Mit Salz, Zitronensaft, Peraintersilie und Pfeffer abschmecken und mit passierten Tomaten binden. Mit Stangenweißbrot servieren.

#Bohnensuppe: Folgendes Gemüse putzen und kleinschneiden: 1 Zucchini, 4 Möhren, 5 Unzen grüne Bohnen, 2 Zwiebeln, 1 Stengel Staudensellerie. 10 Unzen große weiße Bohnen über Nacht einweichen, dann waschen, aufkochen und abgießen. Die Bohnen in 2 Stein Brühe aufkochen und ca 10 Minuten köcheln lassen. Gemüse außer dem Zucchini zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Zucchini, 1 Bund Peraintersilie (gehackt), 2 Zehen Knoblauch (gepreßt) und 5 Unzen Hörnchennudeln zugeben und kochen, bis die Nudeln gar sind (7-10 Minuten). 2 Tassen Rotwein und 2 Unzen Tomatenmark zugeben und mit Salz, Pfeffer und Basiliskum abschmecken. Mit gehobeltem Hartkäse bestreut servieren; dazu Brot reichen. Man kann auch etwas geschnittene Sikrami (Hartwurst) oder Schinken in die Suppe geben, oder vorher im Topf ein paar Speckwürfel braten.

Es sei weiterhin verwiesen auf zahlreiche Nudelgerichte und auf mit Tomaten und Käse belegte Teigfladen; vielerlei Obst und Gemüse, Oliven, Schafs- und Ziegenkäse, sowie in Öl eingelegte Fische (Grangorinen, Grangorellen und Thul). Die Reichen laben sich an vielerlei Pasteten (getrüffelte Gänseleberpastete, ...), kleinen Vögeln (gebratenen Tauben, Drosseln, Wachteln, ...), gekühlten Cremes (Birne Amene, ...), Obsttorten, Marzipan, al' anfanischer Schokolade und Bosparanjer (Schaumwein).

Hier für die, die es sich leisten können, der Aufbau eines horasischen Menüs (aus der Box „Fürsten, Händler, Intriganten“): Zunächst gibt es einen Eröffnungsschluck von scharfem Likör, Anisschnaps oder Magenbitter. Dann folgt eine Vorspeise wie etwa Aufschnitt, Oliven, gefüllte Weinblätter oder Salzgebäck. Darauf gibt es eine Suppe; dann eine Ofenspeise (Auflauf, geschmorter Fisch oder warme Pastete). Als Hauptgang gibt es Braten und Brot. Es folgt ein Dessert; z.B. Gebäck oder eine süße Creme. Anschließend gibt es eine Platte mit verschiedenen Käse- und Obstsorten. Den Abschluß bildet der Abtrunk; ein Likör oder Weinbrand. Zum Essen trinkt man Wein.

Und für die geschichtswissenschaftlich Interessierten ein paar alt-bosparanische Rezepte aus „Alrikii libri decem qui dicuntur de re coquinaria“; erstens, damit man weiß, woran das bosparanische Imperium zugrunde gegangen ist, und zweitens, weil die bosparanische Küche heute bei horasischen Nationalisten wieder in Mode kommt:

Aper (Wildschwein): Koche das Wildschwein in Meerwasser mit Lorbeerzweigen, bis es weich wird. Ziehe ihm das Fell ab. Serviere mit Salz, Senf und Essig.

Sumen plenum (gefülltes Euter): Es wird Pfeffer, Kümmel und eingesalzener Seeigel zerstoßen. Damit füllt man das Euter, näht es zu und kocht es. Verspeist wird es mit Fischsoße und Senf.

Lenticulam de castaneis (Kastanien wie Linsenbrei): Koche die Kastanien in Wasser mit ein wenig Unauer Salzlake. Zerstoße Pfeffer, Kümmel, Kor-Riander, Pfefferminze, Poleiminze, Weinraute und Asa ferkina. Gieße Essig, Honig und Fischsoße dazu und gib es zu den Kastanien. Gib Öl dazu, koch es auf und zerstampfe es dann. Gib grünes Olivenöl dazu und serviere es.

Gustum de praecoquiis (Vorspeise von Aprikosen): Säubere und entsteine feste, gerade reife Aprikosen. Stoße Pfeffer und getrocknete Minze; gieße Fischsoße, Honig, Fruchtsirup, Wein und Essig dazu. Gib das mit den Aprikosen und etwas Olivenöl in einen Topf und koche es auf kleiner Flamme. Wenn es gekocht hat, binde mit Stärkemehl. Streue Pfeffer darauf und serviere.

Patinam ex lacte (Auflauf mit Milch): Nimm ein Backblech und lege folgende Sachen hinein: die Mittelstücke von Malven und Beten und reifem Lauch, Sellerieknollen, weiches Gemüse und gekochtes Grünzeug, ein gerupftes und gekochtes Huhn, gekochte Hirnchen, Würstchen, hartgekochte Eier. Mache eine zweite Schicht aus scharf gewürzter Schweinswurst, Hühnerleber, Filet von gebratenem Prembutt, Quallen, Austernfleisch, frischem Käse; und bestreue das mit Pinienkernen und ganzen Pfefferkörnern. Gieße darüber eine gekochte Soße aus Milch, Eiern, Pfeffer, Liebstockel, Selleriesamen und Asa ferkina, und backe den Auflauf. Serviere ihn mit Pfeffer bestreut zu sehr frischen gekochten Seeigeln.

#Conditum melizomum (gewürzte Honigsuppe): Erhitze 1 Stein Wein mit 2 Lorbeerblättern und 4 Unzen Honig unter Rühren langsam, bis er fast kocht. Gib eine Handvoll große Rosinen hinein, schmecke mit Pfeffer, Gelbwurz und Honig ab, und laß es noch eine Weile ziehn. Fische die Lorbeerblätter heraus und serviere mit tulamidischen **Mostbrötchen**, frischen Trauben, getrockneten Feigen, Oliven und in Öl mit Knoblauch und Kräutern eingelegtem Schafskäse-Feta.

aranische Hechtsuppe: Nempt den Hecht unnd schindet ihn, unnd macht ihn zu Stücken. Nempt ain guten Wein, schneit Äpfel fein klein, lasts darin sieden ain halbe Fiertelstund. Alsdann legt den Hecht darein unnd last ihn darinnen sieden, unnd gewirtzt ihn (Suppengrün, Lorbeer, Zucker, Salz, Zwiebel). Tut acht Zitronin darein unnd ain wenig ain scharpfen Essich unnd gilbt ihn (Kurkum). Unnd last ihn sieden, bis er gnug gesotten ist.

bornländisch

Bärenbraten: Ein Stück vom Hinterviertel oder Rücken eines Bären wird gesäubert, gewaschen und mit kochendem Bieressig, den man mit Zwiebeln, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren aufgekocht hat, übergossen. Nachdem das Fleisch 3-4 Tage in dieser Beize gelegen hat, nimmt man es heraus, läßt es noch einen Tag in Milch liegen, und spickt es darauf. Alsdann setzt man den Braten mit wenig kochendem Wasser auf, salzt ihn, belegt ihn mit Butterstückchen und bratet ihn 3-4 Stunden unter fleißigem Begießen im Ofen. ½ Stunde vor dem Anrichten gießt man reichlich saure Sahne über den Braten und läßt ihn damit bräunen.

Dachsbraten: Ein junger Dachs ist sehr wohlschmeckend, dem Schweinefleische ähnlich. Nachdem man den Dachs gehäutet und ausgenommen, legt man ihn 2-3 Tage in eine Marinade von Essig mit Zwiebeln, Möhren, Salbei, Lorbeerblättern, Shadfnägelchen, Nelkenpfeffer, Salz und Pfeffer, die man kochend aufgießt. Alsdann spickt man ihn und bratet ihn wie jungen Hasen im Ofen oder am Spieße.

Sauerampfersuppe mit Gurken und Nieren: Ein Bund Suppengrün, eine Zwiebel und eine Kartoffel hacken und in Butter braten. ½ Stein Nieren (gewässert und ohne das Fett) in kleine Stücke schneiden, in Mehl wenden und in Butter gar braten. 1 Stein frische Sauerampferblätter waschen, fein hacken und zu den Nieren geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 Maß Brühe aufgießen. Ein Lorbeerblatt und das gebratene Gemüse zugeben und eine halbe Stunde köcheln lassen. 2 saure Gurken hacken und zugeben, die Suppe mit Eigelb binden und mit saurer Sahne servieren.

Bornschtsch: Je eine weiße und gelbe Rübe, eine Zwiebel und etwa ein Stein dunkles Fleisch (egal ob Rind, Karen, Ziege, Dachs oder Igel) hacken und in Butter oder Schmalz braten. Ein Stein rote Bete (gehackt), einen Kohlkopf (kleingeschnitten), Getreideschrot und genug Wasser und möglichst einen Suppenknochen dazugeben. Etwas Salz, Pfeffer, Lorbeer, Zucker und Essig dazugeben und kochen lassen, bis alles gar ist. Mit Dill und Peraintersilie abschmecken. Mit einem Klecks saurer Sahne essen.

Rotkohl mit Wurst: 1 Kopf Rotkohl fein hobeln, überbrühen und abtropfen. Butter zerlassen, den Kohl dazugeben, 3 Unzen sauren Fruchtsaft oder Essig dazugeben. Je 1 Maß Rotwein und Brühe dazugeben; eine Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Soße mit Mehl dicken und einige Löffel Zucker und 18 Unzen Rauchwurst (in dünnen Scheiben) daruntermischen. Noch eine halbe Stunde köcheln lassen. Mit Roggenbrot servieren.

roter Heringsalat: 5 große, gekochte rote Bete würfeln. 2 saure Äpfel schälen und würfeln. 2 saure Gurken würfeln. 6 große gekochte Kartoffeln pellen und würfeln. 20 Unzen eingesalzene Heringsfilets und Reste von gekochtem Fleisch würfeln. Alles mischen. Für die Soße 2 hartgekochte Eier hacken und mit 3 Löffeln Senf, 1 Löffel Zucker, 12 Unzen Sahne und 3 Löffeln Wein verrühren. Soße unter den Salat mischen.

#Schwarzbrotsuppe: Ein Bund Suppengrün, ein paar Pastinaken (oder Möhren) und zwei Zwiebeln hacken. Das Gemüse zusammen mit 4 Unzen Saubohnen (über Nacht eingeweicht) und 10 Unzen altbackenem Schwarzbrot (zerkrümelt) in 1 ½ Maß Brühe oder Wasser in einer Stunde weich kochen. Durch ein Sieb streichen und salzen. 4 Unzen Milch und 6 Unzen Buttermilch unterheben. Mit 2 Eigelb binden. Mit Bohnenkraut würzen. In Festum tun sie noch Pfeffer und Anval hinein.

Pilzsuppe: Pilze werden sauber gewaschen und kleingeschnitten. Man brät sie mit Zwiebeln in Butter, gießt Wasser dazu und fügt Getreideschrot hinzu, kocht sie gar und bindet mit Mehl. Dann schmeckt man mit Salz ab. Besser schmeckt es, wenn man Pökelbrühe oder Brühe von Rauchfleisch verwenden kann.

Es sei außerdem verwiesen auf zahlreiche Bratensorten, süße Backwaren, Schnäpse und Kartoffeln für den reicheren Teil der Bevölkerung und allerlei dünne Suppen aus Kohl und Rüben sowie Fisch, wilde Beeren und Milchprodukte für den ärmeren.

novadisch, das Festmahl anlässlich der Krönung des Kalifen (99 Gänge, hier Auszüge; aus dem Abenteuer „Der Löwe und der Rabe II“ von H.v.Wieser)

Hirsebrot, am Stein gebacken, mit handgepreßtem Ziegenkäse

gebratene Hirse, dazu Dattelkerne in Schafmilch

Dörrfleisch von der Ziege

Wassermelonen; junge Feigen; blaue Trauben; Aprikosen; Pfirsiche
rohe Schafleber

Braten von Ziegenfleisch mit Schafskäse und Datteln

Kamelfleisch mit Hirse gekocht, übergossen mit zerlassener Kamelbutter

Milch und Blut von den Ziegen

Palmherzen in warmer Kamelmilch

Datteln, mit Mandeln gefüllt

gesalzene Tomaten mit Weißbrot

Gazelle mit Mandeln in Yoghurt

Reispfanne mit Schweinefleisch, Pfefferschoten und Gurken

gegrillte grüne Paprika in Kuhmilch
Hundefleisch auf Reis
Pasteten aus Mehl, Zucker und Honig

nivesisch

gewöhnlicher **Eintopf**: Karenfleisch und Speck oder Bärenfett in Stückchen schneiden und mit reichlich Pilzen und, wenn man hat, ein paar Zwiebeln und Wurzeln langsam in Milch gar kochen.

Es sei außerdem hingewiesen auf rohes Schabefleisch, getrockneten Quark, Trockenfisch und Pemmikan aus zerstoßenem Trockenfleisch, Fett und getrockneten Beeren.

thorwalsch (aus der Box „Thorwal und die Seefahrt“)

Varnheimer Holzfisch: Stockfisch wird in Buttermilch geweicht und in dieser auch gekocht, mit Rüben, Dinkelgrütze und ein wenig Honig. Wenn ein blaßgelber Brei daraus geworden ist, bestreut man ihn mit Zucker und Benbukkel. Dazu gibt es **Zwiebeln sauer**: halbgar gekochte Zwiebeln in Essig, Premer Feuer und Rübensirup.

Waskirpfanne: Schweine- oder Ziegenfleisch wird mit Rüben und getrockneten Birnen, Äpfeln und Pflaumen gebraten. Dann übergießt man alles mit Sirup und backt es zu einem festen Kuchen. Dazu gibt es gesüßte Dickmilch.

Olporter grüne Grütze: Man kocht Gerstenschrot mit Kräutern und Seetang (damit die Grütze grün wird) in Fischsud gar und zieht vorsichtig Klößchen von saurer Ziegenmilch unter. Dann läßt man sie stehen, bis sie sauer ist. Man reicht die Grütze mit Sauerrahm und weißem Zucker.

Es sei außerdem hingewiesen auf bunt gefärbte Grütz- und Rübenwürstchen, allerlei Fischgerichte und harte Zuckerplätzchen.

Al'Anfa und der Süden

Boucannier-Schwein: Pfeffersoße pro Person: 5 Löffel heißes Öl, 5 Löffel heißes Schweinefett, 2 Löffel gestoßener khunchomer Pfeffer; Zutaten mischen. Kräutersoße pro Person: 2 gehackte Zwiebeln, 4 gehackte Knoblauchzehen, 4 Löffel Öl, 6 frische Pfefferschoten fein gehackt, 2 Löffel Limonensaft, 1 Löffel Zucker, 2 Löffel Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Methumian, Minze; alle Zutaten mischen, aufkochen und eine Weile köcheln lassen. 3-4 ganze Schweine (für eine mittlere Piratenmannschaft) werden am Spieß über dem offenen Feuer gebraten. Alsdann schneidet sich jeder mit dem Entermesser ein Stück ab, taucht es in die Schale mit Soße, die er vor sich stehen hat, und trinkt einen großen Schluck Rum nach.

#al'ananische Linsenpfanne: 10 Unzen getrocknete braune Linsen eine Stunde lang in Wasser einweichen. 1 Bund Frühlingszwiebeln putzen, würfeln und in Öl glasig braten; herausnehmen und beiseite stellen. Linsen abgießen und abtropfen lassen. Linsen mit 4 Unzen Reis im Öl anbraten. 1 Maß warme Gemüsebrühe dazugeben und ca 40 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach 30 Minuten eine Handvoll Erbsen zugeben; außerdem folgende Gewürze: ½ TL Benbukkel, 1 TL Pulver von Ingrimwurz, je eine Prise gemahlene Shadifnägeln und Khunchomer Pfeffer. Zum Schluß die Pfanne oder den Topf vom Herd nehmen und die Frühlingszwiebeln sowie eine in Scheiben geschnittene Banane unter das Gericht rühren.

Gumbo mit allem: 2 Unzen Mehl in 4 Unzen Schmalz zu einer roten Einbrenne braten. Zwiebeln, Paprika, Bleichsellerie und Knoblauch hacken und in der Einbrenne braten. Gut 2 Maß Fleisch- oder Fischbrühe aufkochen und allerlei gegarte Fleisch- und Fischreste in kleinen Stücken hineingeben (Selemferkel, Ziege, Ente, Huhn, Affe, Alligator, Froschschenkel, Schildkröte, Krabben, Muscheln, Taschenkrebse, Rochen, Muräne, ...). Die Einbrenne mit dem Gemüse hinzugeben und kochen, bis alles gar ist und eindickt. Okraschoten und Tomatenstücke zugeben und mit Salz, schwarzem Pfeffer, Khunchomer Pfeffer, Basiliskum, Methumian, aranischem Pfeffer und Senfpulver abschmecken. Dazu Shatakwurbrei oder Reis.

#Jambalaya-Eintopf: 2 Hühnerbrustfilets ohne Haut in kleine Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in reichlich Öl braten. 2 Zwiebeln, eine kleine Bleichsellerie, 2-4 Knoblauchzehen, 1 Möhre und 2 grüne Paprikaschoten kleinschneiden und zum Fleisch geben. 8 Unzen kleine Gamelen (geschält und ohne Darm) dazugeben. Mit 1 Schank Fisch- oder Fleischbrühe aufgießen und aufkochen. 10 Unzen Rauchwurst in Stücke schneiden und zugeben. 28 Unzen passierte Tomaten, 1 TL Khunchomer Pfeffer, 1-2 TL schwarzen Pfeffer, 2 TL aranischem Pfeffer und 1 TL Methumian zugeben und unterrühren und alles zugedeckt etwa eine halbe Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer sehr scharf abschmecken. Dazu Reis.

#Zitronenreis: 2 Tassen Reis kochen und ausquellen lassen; er soll trocken werden. 2-3 Pfefferschoten (Chilies) waschen, entkernen und fein hacken. 20 Cashewnüsse hacken. Nüsse, 1 EL geriebene frische Ingrimwurz, 2 EL Kokosraspel und die Chilies in Butterschmalz kurz anbraten. 1 TL Senfkörner zugeben und braten, bis die Senfkörner platzen. 1 Prise gemahlene Shadifnägeln, ½ TL al'ananischen Falschen Gildenländer, 2 EL gehacktes Kor-Riandergrün (oder Peraintersilie) und den noch heißen Reis zugeben und alles gut mischen. Mit dem Saft von 3 Zitronen beträufeln, nochmals gut mischen und zugedeckt einige Minuten warm stellen.

#Linsen nach syllaner Art: Rote Linsen in möglichst wenig Wasser gar kochen. Etwas dicke Kokosmilch, Kokoscreme oder Kokosflocken unterrühren. Es soll ein zäher Brei entstehen. Sehr scharf würzen mit Khunchomer Pfeffer und Knoblauch. Nach Geschmack salzen. Dazu gibt es: **Kokos-Chapatis**: Mehl und Kokosflocken etwa im Verhältnis 1 : 1 mischen. Wasser zugeben und lange gründlich kneten, bis ein fester, gleichmäßiger Teig

entsteht. Dünne Fladen daraus formen und in einer Pfanne mit etwas Öl auf jeder Seite kurz braten. Man wickelt das Linsengericht in die Chapatis bzw füllt es in gefaltete Chapatis und isst es so.

charyptischer Obstsalat: 1 EL Essig, Saft einer Arange, 2 Löffel al'anfanische Quarkbohnensoße, 2 Löffel Öl und eine Prise Salz und Zucker verrühren und in eine Schüssel geben. Dazu eine mittelgroße rote Zwiebel (in Ringe geschnitten), 16 Unzen gegarte geschälte Krabben (ohne Darm) und etwa 25 Unzen gemischte geschälte Tropenfrüchte in kleinen Stücken (Arangen, Papaya, Mango, Sternfrucht) geben und gut mischen. Salat zugedeckt eine Stunde ziehen lassen und dann auf Salatblättern oder in Avocadohälften servieren.

Iltok-Knollen mit Bananen: Je 20 Unzen rote Iltokknollen (Süßkartoffeln) und feste Kochbananen schälen und in Stücke schneiden. Mit reichlich kaltem Wasser abspülen. Zuerst die Iltokknollen in kochendes Wasser geben, dann die Bananen zugeben. Salzen, zuckern und gar kochen. Abgießen und mit Anval, Benbukkel, Nelkenpfeffer, Vanille und Rum abschmecken.

#Obsteintopf: 2 gehackte Zwiebeln, 2 gehackte Knoblauchzehen, 1 TL Senfkörner und eine Handvoll Kokosflocken in Butter oder Öl kurz anbraten. Einen Apfel (geschält, entkernt, gewürfelt) und 2 Bananen (in Stücken) zugeben und kurz mitbraten. 4 Unzen Rosinen, eine kleine Ananas (ohne den Mittelstrunk, in Stückchen), einige Pfirsich- und Aprikosenhälften und einige Tropenfrüchte nach Geschmack (Mango, Papaya, Sternfrucht, ...; in Stücken) mitsamt dem Saft hinzugeben und aufkochen. 2 TL falschen Guldnländer zugeben und mit Pfeffer, Salz, Zucker, Zitronensaft, Benbukkel, Kor-Damom und Shadifnägeln abschmecken. Mit Reis servieren.

Es sei außerdem verwiesen auf Breigerichte aus Shatakurz und Bananen, Suppen aus Meeresfisch sowie Gerichte aus Gemüse, Tropenfrüchten, Palmöl, Kokosnuß und Zucker für den ärmeren Teil der Bevölkerung und auf edles Schokoladenkonfekt und magisch gekühlte Getränke aus Rum, Fruchtsaft, Zucker und Gewürzen für den reicheren.

tulamidisch

#Rogan Gosht: 1 Stein Rindfleisch, in mundgerechte Würfel geschnitten, portionsweise in reichlich Butterschmalz braten, herausnehmen und beiseite stellen. 2 gehackte Zwiebeln im Butterschmalz braten. Im Mörser eine Gewürzpaste herstellen aus 4 Knoblauchzehen, 1 TL frischer geriebener Ingrimwurz, 4 Kor-Damom-Kapseln, 4 Shadifnägeln, 2 TL Kor-Riander-Samen, 2 TL Kreuzkümmel, 1 TL aranischem Pfeffer, 1 TL Salz, 4-6 frischen Khunchomer Pfefferschoten mit den Kernen, ½ TL Benbukkel; diese zu den Zwiebeln geben. Das Fleisch zusammen mit einem Lorbeerblatt wieder in den Topf geben. 6 Unzen kochendes Wasser hinzugeben und alles zusammen zugedeckt einige Minuten köcheln lassen. Hitze reduzieren und 10 Unzen Sahnejoghurt oder saure Sahne unterrühren. Die Soße mit Pfeffer abschmecken. Mit Tomatenmark tief rot färben. Zugedeckt im Ofen oder auf schwachem Feuer etwa eine Stunde schmoren.

#klebrige Linsensuppe: 2-3 Zwiebeln kleinschneiden, mit 2 Tassen getrockneten roten Linsen und 4 Tassen Rinderbrühe in einen Topf geben, aufkochen, Schaum abschöpfen. Suppe ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen zu Brei zerkocht sind. Vom Feuer nehmen und mit einem Eigelb binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu paßt: Joghurt mit Knoblauch, lockeres Fladenbrot und gepfefferte Tomatenviertel und Gurkenstückchen.

#Thalusanerstrudel: (Zutaten für zwei Strudel), *für den Teig:* 12 Unzen Mehl, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Ei, 2 Unzen weiche Butter, 4 Unzen lauwarmes Wasser, 1 Löffel Zitronensaft kräftig verkneten, zu zwei Kugeln formen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Fläche zu 2 dünnen Rechtecken ausrollen. *Für die Füllung:* 4 Unzen Walnußkerne, 4 Unzen entsteinte Datteln, 3 Unzen getrocknete Feigen, 3 Unzen getrocknete entsteinte Aprikosen, 3 Unzen kleine Rosinen, 2 Eier, 1 Becher saure Sahne, 5 Unzen weiche Butter, 4 Unzen Zucker, abgeriebene Schale von 2 Zitronen, 1 TL Benbukkel oder Lebkuchengewürzmischung, je anderthalb Unzen gehacktes Orangeat und Zitronat hacken, mischen und auf dem Teig verteilen; dabei an jedem Rand 1 1/2 Finger frei lassen. Den Rand an drei Seiten über die Füllung schlagen, dann die Teigstücke zu Strudeln aufrollen, so daß die Füllung ganz umhüllt ist. Auf ein gefettetes Backblech legen und in ca 40 Minuten hellbraun backen. Heiß servieren; oder abkühlen lassen und dann mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Reissalat mit Kräutern: 3 Knoblauchzehen und 2 Zwiebeln hacken und in Olivenöl kurz anbraten, bis sie duften. 20 Unzen Reis, Suppenknochen und so viel Wasser wie nötig zugeben; Reis gar kochen und abkühlen lassen. 20 Oliven (ohne Stein), 2 rote Chilischoten, je ½ Bund Schnittlauch, Basilikum und Peraintersilie und 5 Minzeblätter fein hacken. In einer Salatschüssel die gehackten Kräuter mit dem Reis und mit 4 Löffeln Pinienkernen und einer fein gewürfelten Salatgurke zusammengeben, gründlich durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#Mostbrötchen: Bespreng 30 Unzen Weizenmehl mit 2 Schank Most (d.h. gärendem jungem Wein mitsamt der Hefe; bzw. Traubensaft+Frischhefe); verknete es nach einer Weile mit je 2 EL Anis- und Kümmelkörnern, 4 Unzen Butter oder Olivenöl, 6 Unzen Schafskäse-Feta, einer Prise gemahlene Rahjesmarins, und 4 zerkrümelten Lorbeerblättern ohne die Mittelrippen. Laß den Hefeteig gehen, wie man es mit Hefeteig macht. Forme Brötchen daraus, lasse sie auf dem Blech nochmals 10 Minuten gehen, und backe sie in einer halben Stunde braun.

Fasarer Pampe: Man gebe 14 Unzen Mehl in Wasser und lasse es gut durchweichen. Das ganze fülle man in eine saubere Schüssel und gebe 40 Unzen Quark, 7 Unzen Honig und ein Ei hinzu.

Goldene Fäden: 1 Stein Zucker und 9 Schank Wasser aufkochen und um die Hälfte einkochen. Mit Jasminblütenwasser würzen. 15 Eigelbe verquirlen. Das Eigelb in kleinen Portionen durch einen Schaumlöffel mit

weit auseinanderstehenden Löchern in den kochenden Sirup rinnen lassen. Jeweils nach einer Minute die erstarrten Fäden aus dem Sirup heben. Abtropfen lassen, in kleinen Bündeln anrichten und servieren.

Eintopf mit Kirschen: 32 Unzen dunkles Fleisch (Rind, Lamm, Zicklein, Trappe, Fasan, ...) in mundgerechte Würfel schneiden, salzen, pfeffern und in Olivenöl oder Butterschmalz braten. 6 Unzen eingeweichte gelbe Erbsen und ½ Stein Brühe hinzugeben, aufkochen und gut eine Stunde lang köcheln lassen. Einen Apfel (geschält, entkernt, gewürfelt), die Kerne von 4 Granatäpfeln und 16 Unzen entsteinte (eingemachte oder frische, oder entsprechend viele eingeweichte Trockenkirschen) Sauerkirschen hinzugeben und nach Geschmack würzen (Pfeffer, Salz, Benbukkel, Nelkenpfeffer, Anval, Lorbeer, Myrtenbeeren, Shadifnägeln, Anis). Weitere 20 Minuten schmoren und dann mit Reis servieren.

#Lamm mit Honig: 1 Stein Lammfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in 5 Unzen Butter bei schwacher Hitze anbraten. 6 gehackte Zwiebeln und 8 Unzen abgezogene Mandeln zugeben, mit Brühe knapp bedecken, aufkochen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar und weich ist. 10 Unzen Rosinen, 12 Unzen flüssigen Honig, einen Spritzer Zitronensaft und eine fein gehackte Knoblauchzehe zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Benbukkel, Khunchomer Pfeffer und Falschem Guldländer abschmecken. Noch einige Minuten ziehen lassen. Mit Reis, grünen Erbsen und Joghurt mit Knoblauch und Gurkenstückchen servieren.

#Lammtopf mit Aprikosen: 30 Unzen Lammfleisch in mundgerechte Würfel schneiden und über Nacht in folgende Marinade legen: 2 Tassen Arangensaft, 6 feingehackte Knoblauchzehen, 4 Löffel Olivenöl, je eine reichliche Prise Salz, Pfeffer, Minze, Kor-Riander, Kor-Damom, Salbei, Rahjesmarin, Anval, Kreuzkümmel, Shadifnägeln. Am andern Tag aus der Marinade heben und in Olivenöl braten. Eine gehackte Zwiebel, 3 Lorbeerblätter und eine Aubergine (in Stücken) dazugeben, mit ½ Stein Brühe aufgießen und aufkochen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar und weich ist. 6 Unzen entsteinte Trockenaprikosen, 2 Unzen entsteinte Datteln und die aufbewahrte Marinade zugeben und noch etwa 20 Minuten köcheln lassen. 2 Tassen Rotwein hinzugeben und mit den gleichen Gewürzen, die schon für die Marinade verwendet wurden, abschmecken. Mit gerösteten Sesamsamen bestreut servieren. Dazu reicht man Mostbrötchen, Fladenbrot oder Weizengrieß (Couscous).

#trockene Kichererbsen: Getrocknete Kichererbsen verlesen und über Nacht einweichen. Dann abgießen, waschen und in frischem Wasser mit einer Prise Unauer Salz (Natron) aufkochen. Abgießen, waschen und in frischem Wasser kochen, bis sie weich sind (ca. eine Stunde). Dann abgießen, in Butter schwenken und mit Salz, Kor-Damom, Kor-Riander und Kreuzkümmel würzen. Zu Pilaw servieren.

Kichererbsenbällchen: Reste von Kichererbsen verarbeitet man so: Zu Brei zerdrücken, pfeffern, mit Mehl binden, mit fein gehackten Zwiebeln würzen, zu kleinen Bällchen formen und in Öl frittieren; mit Sesampaste, Salatblättern, Zwiebelringen und Tomatenscheiben in Fladenbrote füllen.

khunchomer Pilaw: 3 Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen hacken und in Butter oder Öl braten. 4 Tassen Reis und etwas Pfeffer, Khunchomer Pfeffer, Shadifnägeln und Benbukkel zugeben; mit Wasser aufgießen, gar kochen und trocknen lassen. 20 Unzen Efferdsfrüchte (geschälte Gamelen und winzige Fischchen) putzen und in Tamarindenmus mit Salz und Khunchomer Pfeffer marinieren. Efferdsfrüchte aus der Marinade heben und in Öl braten. Die Marinade und 5 Unzen frische Erbsen zugeben und aufkochen. Den Reis untermischen und ein paar Minuten ziehen lassen. Mit Mandeln oder Nüssen, gehacktem Kor-Riandergrün und geviertelten hartgekochten Eiern garnieren.

#Joghurtspeise: 20 Unzen Vollmilch- oder Sahnejoghurt in einem Tuch abtropfen lassen, damit er recht fest wird. In eine Schale geben und 3 EL Rosenwasser unterrühren. 2 Unzen Puderzucker löffelweise unterrühren. Auf kleine Schälchen oder Gläser verteilen, spiralförmig mit flüssigem Honig begießen und mit gehackten Mandeln, ungesalzenen Pistazienkernen und einer Prise Kor-Damom oder Benbukkel bestreuen.

Rosinenkrapfen: 18 Unzen Zucker in 18 Unzen Wasser unter Rühren kochen, bis er sich aufgelöst hat. Den Sirup etwa um ein Drittel einkochen. Abkühlen lassen und mit 2 EL Zitronensaft, 3 EL Orangenblütenwasser und einigen EL Honig würzen. 10 Unzen Mehl mit 1 Unze Rosinen, 4 EL Orangenblütenwasser, 1 Ei, einer Prise Salz und 1 ½ TL Pottasche zu Teig verkneten. 12 Kugeln aus dem Teig formen; in jede ein Loch drücken. Die Teigkugeln in Öl goldbraun frittieren, abtropfen lassen und einige Stunden im Sirup einlegen.

#Nußnester: Bereite 16 Scheiben Blätterteig von etwa je 7x7 Finger Größe vor, wie man Blätterteig zu machen pflegt. Hacke oder mahle je 4 Unzen Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln und ungesalzene Pistazien; mische das mit 1 TL Benbukkel, 1 Ei, 6 EL Honig, 5 Unzen zerlassener Butter und einer Prise gemahlener Vanille. Verteile die Masse auf die Teigstücke, schlage die Ecken übereinander und drücke sie fest. Setze die Teigtaschen mit den übergeschlagenen Ecken nach unten auf ein Blech und backe sie in etwa einer halben Stunde goldbraun. Danach lege sie heiß in eine Schüssel und tränke sie mit dickem Zuckersirup oder einer Mischung aus flüssigem Honig und ein wenig Zitronensaft oder Rosenwasser. Reiche sie warm zu Tee oder Kaffee.

Es sei außerdem verwiesen auf allerlei frisches Obst, wie Melonen, Granatäpfel, Zitrusfrüchte, Feigen, Aprikosen, Pfirsiche und Trauben, auf zahlreiche Milchprodukte (Joghurt, Quark, Käse, Khalaff=Milchpulver), Getreidebreie, Gemüse, Trockenfleisch und -fisch, und auf buntes Zuckerwerk wie Zuckerstangen, Lakritze oder „Tulamidischer Honig“. Für Mittelländer durchaus unerwartete Zutaten sind Hund, Schlange, Hamster, Heuschrecken oder Hornissenlarven. Bei den Festgelagen der Reichen kommen auch durch Elementarmagie erzeugtes Speiseeis und mit eßbarem Blattgold verzierte Gerichte auf den Tisch.

[Außeraventurische Bücher zum Thema:

Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, I. Bitsch/ T. Ehlert/ X. v.Ertzdorff, VMA-Verlag Wiesbaden

Mensch und Umwelt im Mittelalter, B. Herrmann (Hrsg), Fourier-Verlag Wiesbaden

Grosses illustriertes Kochbuch, Mathilde Ehrhardt, Reprint der Ausgabe von 1904 im Weltbild-Verlag

Das Piratenkochbuch, Wolfram zu Mondfeld, Ullstein

Das römische Kochbuch des Apicius (M.G.Apicius, de re coquinaria), zweisprachig, Reclam

Kleine Kulturgeschichte der Gewürze, H. Küster, Verlag C.H.Beck]

Und natürlich die Box „Drachen, Greifen, schwarzer Lotos“, wegen des Kapitels über aventurische Gewürze

aventurische Gewürze (damit man weiß, womit man's nachkocht)

Alant: ein sehr bitteres Gewürz für maraskanische Liköre, Hochzeitspasteten und maraskanischen Falschen Guldnländer

Anis: ein Charaktergewürz der tulamidischen Küche. Es kann grundsätzlich für alle Gerichte verwendet werden, von Kuchen über Obstkompott bis zu Fleisch- und Fischgerichten; am häufigsten verwendet man es aber für süßes Gebäck, als Brotgewürz und zum Würzen von Wein und Likör. Tulamidische Anisplätzchen und Anisschnaps sind als Spezialitäten in weiten Teilen Aventuriens beliebt, und Anis ist auch in den meisten Würzmischungen, die man für Glühwein und Gewürzkuchen nimmt, enthalten. Des weiteren ist es ein sehr geschätzter Duftstoff für die Herstellung von Parfum, Seifen, Salbölen und Liebestränken. Außerdem werden bittere Arzneimittel oft mit Anis versetzt, um den Geschmack angenehmer zu machen.

Anval (Muskatnuß): ein Charaktergewürz der südländischen Küche. Die Nuß eines Baumes von den Waldinseln ist aromatisch und bitter und wird im Süden vor allem zum Würzen von Fleisch und Gemüse sowie für die Likörherstellung und zum Würzen alkoholischer Getränke verwendet. Anval ist Bestandteil von al'anfanischem Falschem Guldnländer. Im Norden wird sie für Kuchengewürzmischungen und Glühweingewürz verwendet. Da Anval in größeren Mengen berauschend wirkt und in sehr großen tödlich, gilt sie als borongefällig und wird für verschiedene Mixturen gebraucht, die Borongeweihte verwenden, um Visionen zu erhalten; zuweilen auch für Schlafmittel.

Aranischer Pfeffer (Paprika): ist eine mildere Verwandte des Khunchomer Pfeffers und wird vor allem in Aranien, aber auch bei den Tulamiden, im Süden, bei den Echsenmenschen und im Horasreich angebaut. Einige Sorten sind noch recht scharf, andere so mild, daß man sie als Gemüse ißt. Als Gewürz ist Aranischer Pfeffer in weiten Teilen Aventuriens beliebt, selbst im Bornland, bei den Norbarden und am Svellt; man würzt Gemüse, Eintöpfe, Fleisch und Grütze damit; im Bornland besonders gern frittierte Kartoffelscheiben. Er ist Bestandteil der meisten Sorten von Falschem Guldnländer.

Asant (Asafötida): ist eine Staude aus den Halbwüsten Mhanadistans und Goriens, aus deren Wurzel man eine Art Harz gewinnen kann; dieses nennt man auf Tulamidyda „Asa ferkina“, auf Garethi „Dämonendreck“. Es ist von dunkelroter bis schwarzer Farbe, und sein Geruch und Geschmack erinnern an eine Mischung von Knoblauch, Pfeffer und faulen Eiern. Während der Zeit des diamantenen Sultanats wurde Asant vielerorts angebaut und als Gewürz verwendet; das Harz war sogar in der höfischen Küche des bosparanischen Imperiums ein geschätztes Gewürz. Heute wird es nur noch in Mhanadistan zuweilen als Gewürz für fettes Fleisch, Hülsenfrüchte und andere schwerverdauliche Kost verwendet. Dennoch kann man das Harz vielerorts in Apotheken kaufen, denn es ist ein gutes Mittel gegen viele Krankheiten der inneren Organe, von Magendrücken über Flinken Difar bis Wurmbefall, und insbesondere sehr gut für die Leber, weshalb man es auch gegen Kater einnimmt und Antidoten beimischt.

Basiliskum/Silasikum (Basilikum): ist das erste Kraut, das auf von einem Basilisken verwüstem Boden wieder wachsen kann. Außerdem behauptet man, bei geeigneter magisch-alchemistischer Behandlung könnten Skorpione und Giftschlangen daraus entstehen. Viele Menschen und Zwerge fürchten es deshalb und mögen es nicht essen. Im Süden des Lieblichen Feldes und den Städten Südaventuriens ist Basiliskum aber sehr beliebt als Fleisch-, Suppen-, Gemüse- und Salatgewürz. Es ist Bestandteil der Gewürzmischung „Kräuter der Provinz Methumia“ und des mengbillaner Falschen Guldnländers. Erstaunlicherweise kennen, lieben und züchten alle Elfenvölker Basiliskum; sogar die Waldelfen der nördlichen Wälder hegen das eigentlich sehr wärmeliebende und frostempfindliche Kraut und verwenden es als Salatpflanze und als Fleischgewürz.

Beifuß: eine sehr bittere Staude der nördlichen Steppen; wichtigstes Gewürz der Steppenelfen und der Orks. Auch in Greifenfurt und selten auch in anderen Teilen Nordaventuriens verwendet man Beifuß, vor allem für fettes Fleisch. Er taugt auch als Bierwürze.

Benbukkel/Kaneel/Ulikkaneel (Zimt): Benbukkel ist die Rinde eines Baumes der Waldinsel Benbukkula; Stoerrebrandt hat das Monopol darauf. Einige Bäume anderer Waldinseln liefern einigemaßen ähnlich schmeckende, aber weniger wertvolle Gewürze (z.B. Ulikkaneel von der Insel Ulikkani). In der südländischen Küche ist Zimt ein beliebtes Gewürz für Obst, aber auch für Fleisch- und Reisgerichte und zum Aromatisieren von Getränken (Rum, Wein, ...), außerdem Bestandteil von al'anfanischem Falschem Guldnländer. Tulamiden verwenden Zimt als Wein-, Tee- und Biergewürz und auch für Fleischspeisen. Auch in der bürgerlichen und herrschaftlichen mittelländischen Küche wird Zimt viel verwendet, und zwar für Obstkompott und als Bestandteil von Kuchen- und Weingewürz. Eine gewisse Bedeutung hat Zimt auch in der Parfum- und Likörherstellung; zuweilen wird Pfeifenkraut damit parfümiert. Thorwaler lieben ebenfalls Zimt und verwenden ihn für so verschiedene Gerichte wie Stockfisch-Brei, gesüßte Dickmilch und süß-saure Zwiebeln.

Blauhimmelstern (?): phexgefälliges Stachelkraut; frisch (nicht getrocknet) würziges Gewürz für Milchprodukte

Bohnenkraut: wird in weiten Teilen Aventuriens in vielen Varianten angebaut, weil es Bohnengerichte erheblich bekömmlicher macht. Das aromatische, pikante Kraut ist auch Bestandteil der Kräuter der Provinz Almada.

Borretsch: blau blühendes, nach Gurken riechendes Kraut. Borretsch wird im Bornland, in Beilunk, Warunk, Darpatien, Garetien, Aranien und dem Balash zuweilen als Bienenweide angebaut; daneben verwendet man die Blätter gelegentlich als milde Suppenwürze. In der tulamidischen Küche verwendet man Borretschblüten als Lebensmittelfarbe und zum Garnieren.

Brunnenkresse: eine Wasserpflanze aus klaren Quellbächen Mittel- und Nordaventuriens mit scharfem Geschmack zwischen Senf und Pfeffer (aber nur, solange sie frisch und roh ist). Die Pflanze ist dem Efferd besonders gefällig und deshalb bevorzugtes Gewürz und Salatpflanze seiner Geweihten. Zuweilen ernten auch Bauern Brunnenkresse als Frühling-Wildgemüse (das sie allerdings gewöhnlich kochen) oder verwenden sie als Gewürz für Dickmilch und Quark.

Dill: ein Charaktergewürz der mittelländischen Küche, vor allem für Fischgerichte und Gurken, aber auch für Milchprodukte. In Windhag, Nordmarken und im Kosch schreibt man dem Dill Zauberkräfte zu; Hexen sollen ihn bei Beherrschungszaubern einsetzen („Ich habe Senf und Dille; Mann, wenn ich rede, schweigst du stille!“).

Drachenkrautlein (?): ein bitteres Waldkraut der Salamandersteine, mit dem die Waldelfen Fleisch würzen.

Ebereschenfrüchte: nimmt man im nördlichen Mittelreich, in Nostria, Andergast und nördlich davon als Gewürz und Soßengrundlage für Wild; sie schmecken sauer und bitter. Bauern essen Ebereschenfrüchte wie die verwandten (aber mildernden) Elsbeeren und andere Wildfrüchte (Weißdornfrüchte, Schlehen) zur Abwechslung zu der ständigen Grütze und besonders in Hungerzeiten, wenn es nichts anderes gibt als die bitteren Früchte. Angeblich haben Hexen und Druiden eine besondere Beziehung zur Eberesche und machen ihre Besen bzw Stäbe bevorzugt aus ihrem Holz; man macht daraus aber auch gute Bögen.

Eberraute: ein Zwergstrauch der mittelaventurischen und nördlichen Steppen und Waldränder; zitronenartiger Duft und sehr bitterer Geschmack. Elfen würzen damit Fleisch und essen manchmal die Triebe roh als Salat.

Elbenkräutlein (?): ein bitteres Kraut aus den Salamanderwäldern; wichtigstes Gewürz der Waldelfen für Fleisch.

Eibisch: bitter, praiosgefällig, mittelaventurisch; für fettes Fleisch

Essig: ist nicht nur ein Konservierungsmittel, in das man in weiten Teilen Aventuriens Gemüse, Fisch, Fleisch und zuweilen Obst einlegt, sondern auch das wichtigste (manchmal einzige) Gewürz für bäuerliche Gerichte (Getreidegrütze, Bohnenbrei, Erbsensuppe, Fischsuppe, Gemüsesuppe,...) im Mittelreich, Bornland, in Andergast und Nostris. Auch in der bürgerlichen Küche der genannten Regionen verwendet man ihn reichlich (Eintöpfe, Sauerbraten), ebenso bei Thorwalern und Zwergen. In der horasischen, südländischen, aranischen und tulamidischen Küche, im Svellttal und bei den Norbarden wird etwas weniger Essig verwendet.

Estragon: eine Staude mit zarten, mild aromatischen Blättern. Ursprünglich ist die Pflanze in Aranien heimisch, wird dort aber kaum verwendet. Vor einiger Zeit wurde sie im Lieblichen Feld eingebürgert; dort ist Estragon inzwischen in der bürgerlichen und herrschaftlichen Küche in Mode: Man aromatisiert Essig und Öl damit, würzt Suppen und Fischgerichte und gibt ihn in die Kräuter der Provinz Methumia.

Falscher Güldenländer (Curry): Sammelname für verschiedene Gewürzmischungen, die dem echten Güldenländer nachempfunden wurden. Man unterscheidet maraskanischen (bitter-süß schmeckenden), khunchomer (scharf-süßen), al'anfanischen (scharf-herben) und mengbillaner (blumig-süßen) Falschen Güldenländer; die Mischungen sind wohlgehaltete Familiengeheimnisse, und die Produkte werden unter den Namen der Hersteller verkauft. Die Farbvarianten reichen von gelb (Gelbwurz) über rötlich (Paprika) bis braun. In der südländischen und der tulamidischen Küche sind solche Gewürzmischungen sehr beliebt und werden für die verschiedensten Gerichte (von gebratenem Reis und gekochtem Gemüse über Fleisch-, Fisch- und Eierspeisen bis zu Obstsalat) verwendet. Im Lieblichen Feld, Mittelreich und bei den Zwergen nimmt man sie zuweilen anstelle von echtem Güldenländer für Aufläufe und Fleischgerichte.

Fenchel: in erster Linie eine Gemüsepflanze, beliebt vor allem im Lieblichen Feld, seltener auf den Zyklopeninseln, in Almada, Aranien und anderen Gegenden der gemäßigten Klimazone. Die Samen werden zuweilen als billiger Ersatz für echtes tulamidisches Anis verwendet und in der Likörherstellung, als Kuchen- und Weingewürz und zum Aromatisieren bitterer Medizin eingesetzt. Man macht auch Kräutertee daraus.

Feuerkraut (?): ingerimmgefälliges Kraut aus Mittelaventurien mit pfefferartigem Geschmack

Fischsoße (Sardellenpaste): eine Soße oder zähe Paste aus vergorenem Fisch (bzw Fischabfällen), viel Salz und einigen Kräutern und Gewürzen. Zur Zeit des Bosparanischen Imperiums war sie allgemein beliebt und wurde allen möglichen Speisen als Gewürz zugegeben - von Braten bis zu Obstkompott. Heute wird sie in der zyklöpäischen, liebfeldischen, südländischen und tulamidischen Küche zuweilen zum Würzen von Suppen und Eintöpfen verwendet.

Gagelstrauch: beliebte Bierwürze von Albernia bis Thorwal; sehr bitter, aromatisch und schwach giftig.

Galgant: eine ingwerartige, scharf-aromatische Wurzel, die von den Eingeborenen einiger Waldinseln als Gewürz verwendet wird. In der südländischen Küche verwendet man sie zuweilen wie Ingrimwurz für Süßspeisen, Suppen, Fleisch- und Fischgerichte und als Zutat zu al'anfanischem Falschem Güldenländer.

Gandelrohr (Lemongras): ein schilfartiges Gewächs aus Südaventurien mit leicht berauschender Wirkung und einem zarten Aroma zwischen Zitronen- und Rosenduft. Gandelrohr gilt als borongefällig und wird vor allem in Al'Anfa für Süßspeisen und Suppen, aber auch zur Parfümherstellung verwendet.

Gelbwurz (Kurkuma): eine intensiv gelb färbende, leicht bitter schmeckende Wurzelpflanze der südlichen Regenwälder, die inzwischen von Mengbilla bis zu den Waldinseln und von Brabak bis Khunchom angebaut wird. In erster Linie dient sie als Färbemittel für Stoffe; sie liefert ein warmes Gelborange, das der mit echtem Safran erzeugten Farbe ziemlich ähnelt (und beinahe ebenso wasch- und lichtecht, aber erheblich billiger ist). Man färbt damit u.a. die Gewänder der Traviageweihten; man fälscht aber auch Safran mit Gelbwurz. Gelbwurz ist auch färbende und würzende Zutat in al'anfanischem, mengbillaner und khunchomer Falschem Güldenländer.

(Würz-)Gemüse: Zwiebeln, Sellerie, Pastinaken, Lauch: ist als würzende Zutat zu Suppen, Eintöpfen und Braten praktisch überall in der Küche der einfachen Leute im Gebrauch; weniger in der herrschaftlichen Küche, wo man derart bäuerliches Mischmasch nicht schätzt.

Gewürznelken/Shadifnägeln: Blütenknospen eines Baumes aus dem Szintotal; bei Tulamiden und Novadis sowie im Süden sehr beliebt als Gewürz für Fleischgerichte, Hülsenfrüchte und allerlei Getränke; bei den Zwergen und in der bürgerlichen und herrschaftlichen mittelländischen Küche zuweilen für Schmorbraten, aber auch für Obstkompott verwendet. Shadifnägeln sind in manchen Varianten von Falschem Güldenländer enthalten und in vielen Gewürzmischungen für Kuchen und Wein. Sie spielen eine große Rolle in der Likörherstellung, eine geringere in der Parfümproduktion. Pfeifenkraut wird oft mit ihnen parfümiert. Tulamiden und Novadis kauen Shadifnägeln oder stellen Mundwasser daraus her (und es gibt sogar einen berauschenden Kautabak aus Zithabar und Nelken); das sorgt nicht nur für frischen Atem, sondern ist sehr gut gegen Zahnschmerzen und Entzündungen.

Granatapfel: Die sauren Kerne dieser Frucht werden bei den Tulamiden so verwendet wie im Norden Ebereschfrüchte oder Peraiselbeeren: als Soßengrundlage für Braten. Viel wichtiger sind Granatapfelsaft-Limonade und Granatapfel-Fruchtwein als Erfrischungsgetränke. Die Kerne werden aber auch einfach roh gegessen oder wie anderes Obst zubereitet. Die Schalen der Früchte verwendet man als Wurmmittel.

Güldenländer (?): eine sehr teure, pikante Gewürzmischung aus dem Güldenland, die man für Fleischgerichte, Aufläufe, Suppen und Eierspeisen verwendet. Güldenländer wird oft mit aventurischen Gewürzen gestreckt oder nachgemacht.

Gundermann: ist ein herb-aromatisches, aber nicht bitteres Waldkraut Mittel- und Nordaventuriens. Es wird wegen seines angenehmen Aromas recht oft als Bierwürze gebraucht, obwohl es nicht konservierend wirkt. Man nimmt das Kraut auch manchmal als Gewürz für Fleischgerichte (besonders Wild), Milchprodukte, Gemüse und Grütze. Elfen essen es als Salat und trinken Kaltauszüge davon. In Greifenfurt, Andergast und im Kosch glauben die Bauern, ihre Kühe und Ziegen würden mehr und bessere Milch geben, wenn sie im Frühling beim ersten Melken auf der Weide durch einen Gundermann-Kranz gemolken werden. Viele Bauern schmücken auch beim Almauftrieb die Hörner ihrer Tiere mit Gundermannkränzen. Das Kraut dient in diesen Gegenden als Tempelschmuck in Perainetempeln, aber auch Hexen sollen sich bei ihren Festen damit schmücken.

Honig: ist das edelste und teuerste Süßungsmittel und wird vor allem für feine Backwaren und Süßspeisen, bzw ganz allgemein für die Festspeisen der jeweiligen Gegend, verwendet. Honig gilt auch als heilkräftig und wird für Arzneimittel (Heiltränke, Salben, Pflaster), für Kosmetika und auch für Liebestränke verwendet. Er ist zudem als Opfergabe an Peraine und Mokoscha, aber auch an Tsa, Travia oder Rahja beliebt. Da der Bedarf sehr groß, die Produktion dagegen kleiner ist, ist Honig überall teuer und außerdem ein wichtiges Handelsgut.

Ingrimmwurz (Ingwer): ist im Szintotal heimisch, wird aber vielerorts in den Tropen und Subtropen an feuchten, schattigen Orten angebaut. Die Wurzel ist scharf, aromatisch und soll dem Ingerimm gefällig sein, weshalb Zwerge sie gern verwenden. Ingrimwurz ist ein Charaktergewürz der novadischen, südländischen und tulamidischen Küche und wird für praktisch alle Sorten von Gerichten und Getränken verwendet - dort, wo sie wächst, gewöhnlich roh, woanders als Pulver. Es gibt sogar kandierte Ingrimwurzel als Konfekt, Ingrimwurz-Marmelade, -Limonade und damit gewürztes Bier. Zwerge und Mittelländer nehmen sie für Zuckerwerk, Kompott und Kuchen, zuweilen auch zum Aromatisieren von Essig, für Fisch und Hülsenfrüchte. Thorwaler verwenden ebenfalls gern Ingrimwurz, und zwar für Brei- und Fischgerichte, und sie mögen Ingrimwurzmarmelade als Brotaufstrich.

Jasminblüten: dienen vor allem als Duftstoff für sehr teure tulamidische Parfums. Jasmin ist ein beliebter Zierstrauch in den Gärten der warm-gemäßigten und subtropischen Klimazone, besonders in Tsa- und Rahjatempeln. Tulamiden aromatisieren auch Tee und manche Süßspeisen mit Jasminblüten.

Kakao: Charaktergewürz der echsischen Küche (bei den Stämmen des Regengebirges). Sie mischen das bitter-aromatische Pulver aus fermentierten Samen eines Urwaldbaums mit Khunchomer Pfeffer und würzen mit der Mixtur Fleischspeisen und Gemüse, machen auch ein anregendes heißes Getränk daraus. Mohas stellen aus Kakao, Vanille und Fett eine herb-aromatische, nahrhafte Paste her, die ihnen als Reiseproviant bei längeren Reisen und Kriegszügen dient (wie das Pemmikan bei den Nivesen). In der südländischen Küche bevorzugt man gestüßte Kakaoprodukte (Konfekt, Kuchen, Getränke), und al'anfanische Schokolade aus Kakao, Fett, Zucker und Vanille ist in weiten Teilen Aventuriens bei den Reichen beliebt. Kakao ist auch Bestandteil mancher Rahjaika.

Kalmus: schilfähnliches Gewächs der mittelaventurischen Auen. Die Wurzel hat ein ingwerartiges Aroma, ist bitter und sehr scharf. Kalmus ist ein wichtiges Gewürz der Auelfen und wird bei diesen zuweilen auch als Gemüse oder Salat gegessen. Menschen verwenden ihn zuweilen als billigen Ersatz für Ingrimwurz zum Würzen von Kuchen, Zuckerwerk und Kompott.

Kerbel: ein zartes mittelaventurisches Kraut mit anisähnlichem Geschmack (solange es frisch und roh ist)

Khunchomer Pfeffer (Chili): Charaktergewürz der echsischen, maraskanischen und novadischen Küche; bei den Tulamiden und im Süden ebenfalls viel verwendet. Mit den beißend scharfen roten Schoten würzt man vor allem Fleisch- und Fischgerichte, aber auch Gemüse, Eintöpfe, Suppen, Eierspeisen, Hülsenfrüchte und Getreide- oder Shatakwurz-Brei. Khunchomer Pfeffer ist Bestandteil von maraskanischem, khunchomer und al'anfaner Falschem Guldnländer; außerdem verarbeitet man ihn zu diversen brennend scharfen Soßen und Pasten. Es gibt sogar Leute, die sauer eingelegte Pfefferschoten als Gemüse essen. Khunchomer Pfeffer wirkt konservierend und wird in den Herkunftsländern deshalb benutzt, um Fleisch haltbar zu machen (Wurst, Marinaden) oder den Geschmack von nicht mehr ganz frischem Fleisch oder Fisch zu überdecken. In den Küchen anderer Länder verwendet man ihn (selten) zu demselben Zweck.

Kleiner Regenstock, Sauerampfer, Portulak, Sauerklee, Löffelkraut, Scharbockskraut u.ä.: In weiten Teilen Aventuriens findet man an Bächen, auf Feuchtwiesen und in Wäldern irgendeines dieser sauren Kräuter; sie werden zuweilen als Suppenwürze oder Gemüse verwendet, sind aber viel wichtiger als Heilmittel gegen Skorbut - Seeleute nehmen sie eingesalzen auf weite Reisen mit, und manche Bauern legen sie in Salz oder Essig für den Winter ein.

Knoblauch und Bärlauch: Knoblauch ist die wichtigste heilige Pflanze der Peraine, gilt als sehr gesund und wird deshalb in weiten Teilen Aventuriens angebaut. Seine Verwendung als Speisewürze nimmt von Norden nach Süden zu - während man im Bornland hin und wieder ein wenig Knoblauch in einem bäuerlichen Eintopf finden wird (und er im Svelltall und in Thorwal fast unbekannt ist), würzt man in Al'Anfa selbst Sauerkraut und manche Obstsalate kräftig mit Knoblauch. Im Horasreich, Mittelreich und Bornland, in Aranien, Andergast und Nostria gilt Knoblauch als bäuerliches Gewürz und wird in der höfischen Küche kaum verwendet. In Aranien spielt er eine zentrale Rolle im Kult der Peraine; während des Göttindienstes ißt man dort häufig Knoblauchzehen oder Knoblauchbrot. In der Gegend von Trallop und in Teilen der Schwarzen Sichel glaubt man, Knoblauch halte Vampire und Werwesen fern. Säuglingen legt man mancherorts Knoblauchzweibeln in die Wiege, um sie vor Krankheit zu schützen. Knoblauch ist auch Bestandteil vieler Arzneimittel. Bärlauch ist ein wilder Verwandter des Knoblauchs, wächst in Laub- und Mischwäldern Mittel- und Nordaventuriens und wird von Jägern und Waldbauern zuweilen verwendet; vor allem ist er aber ein Charaktergewürz der norbardischen Küche. Elfen finden Knoblauch- und Bärlauchgeruch unerträglich und meiden sowohl die Wuchsorte der Pflanzen als auch damit zubereitete Speisen sowie Leute, die solche kürzlich gegessen haben. Wer stark nach Knoblauch riecht (in einer Gegend, wo das nicht alle tun) sollte auch nicht unbedingt einen Rahjatempel, ein vornehmes Lokal/Bordell oder hochgestellte Leute aufsuchen.

Konch/maraskanischer Säuerling (?): Rinde und Triebe dieses maraskanischen Busches würzen saurer als sehr scharfer Essig und werden in der maraskanischen Küche viel verwendet, v.a. für Suppen.

Kor-Damom (Kardamom): ein Charaktergewürz der südländischen Küche und Bestandteil vieler Zubereitungen von Falschem Guldnländer sowie der meisten Kuchen- und Weingewürze. Die unreifen Samen und Samenkapseln eines Busches, der von Selem bis Altoum und von Mengbilla bis zu den Waldinseln angebaut wird, haben ein sehr intensives, parfümiert-herbes Aroma. Man nimmt sie vor allem für Fleischgerichte, da sie garantiert auch den Geschmack von sehr „abgehangenem“ Fleisch überdecken; zudem sollen sie sehr gut gegen Magenbeschwerden sein. Auch Getränke, Kuchen, Süßspeisen, Obst und zuweilen Hülsenfrüchte würzt man damit. Die tulamidische Küche verwendet ebenfalls viel Kor-Damom; manche Tulamiden würzen Tee, Bier oder Kaffee damit. In weiten Teilen Aventuriens ist Kor-Damom als Wein- und Kuchengewürz beliebt. In der Parfumherstellung spielt er eine gewisse Rolle.

Kor-Riander/Wanzenill (Koriander): ein Charaktergewürz der tulamidischen Küche. Die Samen werden vor allem zum Würzen von Hülsenfrüchten und Fleischgerichten, aber auch für Fisch und Gebäck verwendet und sind Bestandteil des khunchomer Falschen Guldnländers. Die dillähnlichen Blätter nimmt man für Milchprodukte und zum Garnieren. Auch in der südländischen Küche (und für al'anfanischen Falschen Guldnländer) wird Kor-Riander verwendet, selten auch bei den Novadis und in Aranien. Mittelländer finden den Geschmack des Kor-Rianders, der zwischen Anis, Kümmel und Wanzen liegt, meistens widerwärtig.

Kräuter der Provinz Almada/Methumia (Kräuter der Provence): eine beliebte Gewürzmischung des südlichen Mittelreichs (K.d.P. Almada) und des Lieblichen Feldes sowie der Zyklopeninseln (K.d.P. Methumia), für gewöhnlich bestehend aus Rahjesmarin, Basiliskum, Methumian, Onjegano und Bohnenkraut. Gelegentlich findet man auch Lavendel, Lorbeer, Salbei, Majoran, Liebstockel oder Estragon darin.

Kreuzkümmel: ein Charaktergewürz der tulamidischen Küche. Die Samen sehen dem Kümmel ähnlich und schmecken auch ähnlich; sie werden vor allem als Brotgewürz, für Hülsenfrüchte, Kohl und Fleischgerichte verwendet. Auch in der südländischen Küche wird zuweilen Kreuzkümmel verwendet. Er ist Bestandteil von khunchomer und al'anfanischem Falschem Guldenländer.

Kümmel: ein Charaktergewürz der mittelländischen und zwergischen Küche. Man würzt damit Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Kohl, Sauerkraut und Braten; bei den Zwergen auch Brot und Schnaps. Kümmel soll sehr gesund sein und verschafft Linderung bei Magendrücken, Bauchgrimmen und Blähungen, deshalb macht man auch Kräutertee daraus.

Kurkum und kurkumer Nelkenöl (Safran): echter Safran oder Kurkum (im Gegensatz zu Gelbwurz, die man manchmal Kurkuma nennt) besteht aus den Narben der Blüten des Safran-Krokusses, der nur in wenigen Tälern der Beilunker Berge, nämlich bei der Amazonenburg Kurkum, angebaut wird. Wildformen dieses Krokusses mögen vereinzelt in den Beilunker Bergen wachsen. Die Amazonen halten das Anbau-, Stoerrebrandt das Handelsmonopol. Safran wird zwar in der herrschaftlichen tulamidischen und horasischen Küche als sehr teurer (und entsprechend oft mit Gelbwurz, Färberdistel, Ziegelmehl o.ä. gefälschter) Lebensmittelfarbstoff für Reisgerichte und Suppen verwendet, ohne daß er einen ausgeprägten Eigengeschmack besäße, dient in erster Linie aber zum Färben von Stoffen. Die Roben der Praiosgeweihten (und der höchsten Traviageweihten), Altardecken, Tempelvorhänge, Baldachine, Umhänge von Heiligenstatuen und dergleichen färbt man mit Safran sonnengelb bis gelborange. Auch Kaiser, Kalifen und Sultane kann man in safrangelben Kleidern sehen. Safran ist dementsprechend extrem teuer. Ein billigerer Ersatz ist das Nelkenöl, das man vermutlich aus der Färberdistel und verschiedenen Nelkenarten gewinnt und das auch einen gewissen Eigengeschmack hat.

Lavendel: ist ein Zwergstrauch der Buschheide im Lieblichen Feld, auf den Zyklopeninseln, in Almada und von Südaranien bis Thalusias. Als Gewürz hat er geringe Bedeutung; zuweilen werden seine Blätter wie die des ähnlich schmeckenden Rahjesmarins verwendet und auch für „Kräuter der Provinz Almada“ gebraucht. Viel wichtiger ist er bei der Parfumherstellung und als Duftstoff für Seifen und parfümiertes Lampenöl. Außerdem macht man Duftkissen aus den Blüten; diese legt man zwischen die Kleider, wo sie Motten fernhalten. Lavendel ist eine beliebte Zierpflanze und in den Schloßparks der Reichen ebenso wie in Gärten von Rahja- und Tsatempeln häufig zu finden. Auch Elfen lieben Lavendel; Au- und Waldelfen pflanzen ihn vielerorts, so daß er sogar in den Salamandersteinen vorkommt; sie essen seine Triebe als Gemüse und parfümieren sich mit den Blüten. Lavendel soll auch bei den Feen beliebt sein; mancherorts hängen Eltern deshalb einen Lavendelstrauß in eine Ecke, um Feen und Kobolde von den Kindern abzulenken.

Liebstockel: eine Staude mit würzig-bitterem Geschmack, die in der mittelländischen und zwergischen Küche als Gewürz für Suppen und Gemüse verwendet wird, insbesondere in Nostria. Dort hält man sie auch für ein Rahjaikum und macht Liebestränke daraus. Junge Leute, die keine/n Geliebte/n haben, sollen Milch mit Liebstockel trinken und ein Bad in Liebstockeltee nehmen, das soll helfen (da man in Nostria sonst kaum badet oder Mundwasser benutzt, mag das zutreffen).

Lorbeer: Blätter eines Busches, der auf den Zyklopeninseln vorkommt. Lorbeer ist das wichtigste Gewürz der zyklopäischen Küche und wird dort für fast alle Gerichte verwendet, von Fischsuppe über Brot und Grütze bis zu süßen Kuchen. Zyklopäischer Wein wird häufig mit Lorbeer gewürzt und konserviert. Lorbeer ist in fast ganz Aventurien als Gewürz für Braten, Sauerkraut und Fischsuppen beliebt, insbesondere in der zwergischen Küche. Er gilt außerdem als herrschaftlich und als Pflanze des Horas, weshalb man ihn im Horasreich als Tafelschmuck, Tempelzier und Parfumgrundstoff verwendet.

Löwenzahn: wächst auf nährstoffreichen Weiden an Flüssen und Bächen und auf früh gemähten Wiesen, wird aber auch zuweilen als Gänsefutter angebaut oder wegen seiner sonnengelben Blüten bei Praiostempeln angepflanzt. Die bitteren Blätter dienen den Bauern als vitaminreiches Frühlings-Wildgemüse und manchmal als Würze für Brei, Milchprodukte oder Eierspeisen. Die Wurzeln werden gekocht als Gemüse gegessen. Elfen essen Löwenzahn und seine Verwandte, die Tarnelke, als Salat.

Majoran: ist ein zartes, frostempfindliches Kraut mit sehr intensivem, herbem Aroma, das man in den warm-gemäßigten Ländern (v.a. im Horasreich) anbaut. Es wird in weiten Teilen Aventuriens zum Würzen von Wurst und Pasteten verwendet, da es auch den Geschmack von Innereien, Ziegen- und Eselsfleisch oder etwas ältlichem Fleisch verdeckt. Manchmal findet man es auch in der Mischung „Kräuter der Provinz Methumia“.

Mandeln: Süße Mandeln werden vor allem um Unau herum angebaut. Sie sind eine kostbare Zutat für die Speisen der Reichen in ganz Aventurien; man macht Marzipan, Kuchen und Mandelmilch (als Grundlage für Puddinge und Cremes) daraus. Mehr oder weniger bittere Mandeln gibt es überall im Land der Tulamiden und in einigen Wüstenoasen; in größeren Mengen sind sie giftig, aber kleine Mengen verwendet man als Gewürz für Süßspeisen, Kuchen und Zuckerwerk, auch zum Aromatisieren von Getränken (Tee, Wein, Liköre) und zur Parfumherstellung.

Mastix: Harz eines Strauches, der auf den Zyklopeninseln wächst. Das bittere, herbe Mastix wird in großen Mengen zum Konservieren von Wein verwendet.

Meerrettich: ein Charaktergewürz der mittelländischen Küche. Die Staude wächst auch im nördlichen Bornland noch üppig und läßt sich leicht vermehren. Der scharf-aromatische Geschmack der geriebenen Wurzel überdeckt selbst den Geschmack von sehr abgehangenem Fleisch und Fisch oder von älteren Tieren (alter Eber/Ochse, Keiler, kapitaler Hirsch ...) noch einigermaßen. Auch scharfe Zubereitungen aus Meerrettich und Senf oder milde Meerrettichsahne sind beliebt und werden häufig zu Fleisch, Wurst und Fisch gereicht.

Menchalblüten (?): eins der teuersten Gewürze Aventuriens. Die zartblauen, köstlich duftenden Blüten des Menchalkaktus, der in der Khom und angrenzenden Trockengebieten auf Schutthalden wächst, verfeinern jede Speise, der sie hinzugefügt werden (Kochenprobe -5), und sind bei allen Reichen Aventuriens begehrt. Vor allem gelten sie aber als Liebesspeise von Feen und Dschinnen und werden deshalb bei der Herstellung fliegender Teppiche und mancher Artefakte und Elixiere sowie zum Auffinden von Toren in die Feenwelt eingesetzt. Tulamidische Gelehrte meinen, Menchalkakteen würden nicht wie andere Pflanzen von Insekten oder Vögeln bestäubt, sondern von Luftdschinnen und Blütenfeen.

Merachfrüchte (?): Der Merach-Strauch wächst in Wäldern und an Waldrändern in Mhanadistan, Thalusias, den Bergen von Unau und den Höhenlagen des Regengebirges; er wird in den Tropen und Subtropen Südostaventuriens auch viel

angebaut. Die Früchte sind etwas kleiner als Äpfel, violett, sehr süß und aromatisch; leider aber hochgiftig in Verbindung mit Alkohol (weshalb man sie „süßer Tod“ nennt). Um sie zu entgiften, legt man sie einige Tage lang in Wein oder Schnaps ein (den man danach wegschüttet) oder kocht sie; die entgifteten Früchte verwendet man in der tulamidischen Küche für Kompott, Soßen und Kuchen, auch zum Aromatisieren von Zuckerwerk und anderen Süßspeisen sowie Wein und Fruchtwein. In der südländischen Küche, bei den Novadis und in Aranien wird Merach selten verwendet. In anderen aventurischen Küchen ist er völlig unbekannt.

Methumian (Thymian): herb-würziges Kraut; Bestandteil der Kräuter der Provinz Almada; Charaktergewürz der Küche des Lieblichen Feldes, der Zyklopeninseln und Alandas, aber auch anderswo angebaut und verwendet. Methumian ist ein wichtiges Wurstgewürz, wird aber auch für Braten und Gemüse verwendet. Man macht außerdem Kräutertee daraus.

Milchprodukte: Sahne, saure Sahne, Butter, Buttermilch, Dickmilch: werden in den meisten Küchen Aventuriens verwendet, um Suppen, Eintöpfe und Brei zu verfeinern; besonders bornländische und norbardische Gerichte erhalten ihr charakteristisches Aroma oft erst durch einen Klecks saurer Sahne. Im Bornland werden Braten und Fisch unter einer Schicht saurer Sahne geschmort und bleiben so besonders saftig. Tulamiden marinieren und schmoren Fleisch in Joghurt. Joghurt, Khalaff und Kefffir sind Spezialitäten der Ferkinas, Tulamiden und Novadis und woanders kaum bekannt. In der südländischen und der maraskanischen Küche werden wenig Milchprodukte verwendet. Elfen und Echsenmenschen rühren keine Milchprodukte an.

Minze: dient vor allem zum Aromatisieren von Wasser. Seeleute nehmen große Mengen Minze auf ihre Fahrten mit, um das faulige Wasser aus den Fässern einigermaßen genießbar zu machen. Elfen, Novadis und viele andere Leute aromatisieren das Wasser in Feldflaschen und Lederschläuchen mit Minze. Bauern und Städter geben Minze in ihr Trinkwasser aus Brunnen, Regentonnen, Bächen und Flüssen, wenn dieses einen unangenehmen Geschmack oder Geruch hat. Als Speisegewürz hat die Minze in der mittelländischen Küche geringe Bedeutung; zuweilen nimmt man sie zum Aromatisieren von Zuckerwerk und zur Likörherstellung; wichtiger ist sie als Bestandteil von Arzneimitteln und Kräutertees. Die Thorwaler stellen süße und süß-saure Minzsoßen, Minzgelee und -marmelade her und reichen diese zu Fleischgerichten. Tulamiden und Novadis mischen schwarzen oder grünen Tee mit Minze und verwenden sie auch oft als Gewürz für Hirse- und Gemüsegerichte, manchmal auch für Fleisch, Joghurt oder Obst. Elfen essen die Blätter der Wasserminze als Salat, und sie reiben sich damit ein, um sich zu parfumieren und Insekten fernzuhalten.

Mohn: wird in erster Linie zur Ölgewinnung angebaut; man verwendet die Samen aber auch als Brot- und Kuchengewürz, besonders im südlichen Mittelreich und in Aranien.

Muskatellersalbei: ist milder als normaler Salbei und wird zum Konservieren von Wein und Bier verwendet.

Myrte/Mir-Theniok: Myrtensträucher gedeihen in den Buschsteppen Südaraniens und des Tulamidenlandes. Die Myrte soll dem Phex gefällig sein. Nach tulamidischem Glauben vertreibt der intensive, harzig-herbe Duft der Blätter, Triebe und Früchte nicht nur Insekten, sondern auch Skorpione und Schlangen; deshalb reiben Wanderer, Hirten und Bauern sich Füße und Beine mit Myrtenblättern ein. Myrte ist auch ein wichtiger Duftstoff für tulamidische Parfums und Salböle, und die Zweige dienen als Tempelschmuck. Wer stark nach Myrte duftet, wird allerdings im Land der Tulamiden in keinen Hesindetempel eingelassen. In Mhanadistan würzt und konserviert man Fleischgerichte und Fleischwaren, zuweilen auch Wein, mit Myrtenbeeren. Mir-Theniok ist die Myrte der Waldinseln und hat ein feineres, süßliches Aroma. Mit Mir-Theniok würzt man in ganz Aventurien feine Kuchen; Stoerrebrandt hat (zur Zeit noch) das Monopol auf dieses sehr teure und beliebte Gewürz.

Onjegano (Oregano): dem Majoran ähnlich, aber weniger aromatisch und leicht bitter; Bestandteil der Kräuter der Provinz Almada.

Orangen/Arangen/Perainapfel-Schalen, Zitronen: frische oder getrocknete Schalen von Zitrusfrüchten nimmt man vielerorts als Kuchen- und Weingewürz und für allerlei Süßspeisen, manchmal auch für Fischgerichte. Die in Zuckersirup gekochten Schalen nimmt man ebenfalls zum Kuchenbacken. Außerdem verwendet man die Schalen zur Herstellung von Parfum und Likör, zum Parfumieren von Seife und Lampenöl und bei den Tulamiden auch zum Aromatisieren von Tee.

Orangenblütenwasser: wird in Aranien und bei den Tulamiden wie Rosenwasser verwendet.

Peraintersilie/Petrasil (Petersilie): Charaktergewürz der mittelländischen Küche. Es gibt glatte, krause und Wurzelperaintersilie. Letztere ist eine kräftige Suppenwürze, die anderen eher fade Dekoration. Die Samen werden für allerlei Hexentranke verwendet - für levthangefällige Rauschmittel und Stimulantien ebenso wie für Abtreibungsmittel.

schwarzer/echter/al'anfanischer Pfeffer: ist eines der beliebtesten Gewürze Aventuriens und ein wichtiges Handelsgut. Angebaut wird er von den Waldinseln bis Al'Anfa; verwendet überall, wo Menschen (oder Zwerge) wohnen, die ihn sich leisten können. Da Pfeffer konservierend wirkt, nimmt man ihn vor allem für Einlegebeizen und Marinaden sowie als Wurstgewürz. Auch eignet er sich gut, um nicht mehr ganz frischem Fleisch oder Fisch einen angenehmeren Geschmack zu geben. Pfeffer ist Bestandteil einiger Zubereitungen von Falschem Güldenländer.

Pilze: In der zwergischen Küche, aber auch bei den Nivesen, im Bornland und in geringerem Maße bei den Norbarden und im Mittelreich werden aromatische Pilze als Gewürze für Fleischgerichte, Eintöpfe und Gemüse verwendet; hier eine kleine Auswahl: Steinpilze, Pfifferlinge, Dukatenstempel, Zwergenbecher, Thurescha-Hauben, Amboßlinge, Warunker Reizker, Ogerohren, Goblinschopflinge, Schildbuckelschwämmchen. In den lichten Korkeichenwäldern Chababiens und Arratistans sowie in der südaranischen Steppe gedeihen Trüffel; diese dienen nicht nur als Gewürz für teure Pasteten und Würste, sondern sind auch eine wichtige Zutat zu vielen Rahjaika (genau wie die weit weniger wohlschmeckende tobrische Levthansmorchel).

Piment/Nelkenpfeffer: kommt auf einigen Waldinseln vor und wird dort von den Einheimischen verwendet. Aber auch in der Küche des Südens nimmt man gern Piment, für pikante Gerichte ebenso wie für Kuchen und Liköre. Piment ist auch Bestandteil von Wein- und Kuchengewürzmischungen und al'anfanischem falschen Güldenländer. In der mittelländischen und zwergischen Küche ist es ebenfalls beliebt, zumal es Pfeffer, Zimt und Nelken gleichermaßen ersetzen kann. In der gutbürgerlichen und der höfischen Küche findet es als Kuchen-, Wein- und Bratengewürz Verwendung. In der Parfumherstellung spielt es ebenfalls eine Rolle.

Quarkbohnensoße (Sojasoße): wird in einem jahrelangen Reifungsprozeß aus Quarkbohnen, Salz und einer speziellen Schimmelkultur hergestellt. Das Verfahren wurde vor noch nicht allzu langer Zeit von einer Tsageweiten in Tuzak entwickelt (sie konnte sich offenbar nicht an die Geschmacksrichtungen der traditionellen maraskanischen Küche gewöhnen). Inzwischen gibt es eine Fabrik in Al'Anfa, die das Zeug herstellt; es erfreut sich zunehmender Beliebtheit im

Süden, bei Exilmarskanern und Tsageweithen. Man gibt damit pikanten vegetarischen Gerichten einen gewissen fleischähnlichen Geschmack.

Rahjesmarin (Rosmarin): gedeiht in den warm-gemäßigten Zonen wie dem Lieblichen Feld und Aranien. Es ist Bestandteil der Kräuter der Provinz Methumia und wird ansonsten vor allem für kräftig-herbe Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte verwendet, auch als Gewürz für Wurst und Käse. Es spielt eine geringe Rolle in der Parfümherstellung und wird zuweilen auch als billiger Weihrauchersatz verwendet. In Almada dient es als Bierwürze. Blühende Zweige dieser Pflanze schmücken die Rhajatempel. Manchmal werden Fleischwaren über einem Feuer von Rahjesmarin-Zweigen geräuchert.

Rainfarn: ein herb-aromatisches und sehr bitteres Kraut mit kleinen gelben Blüten (Praisoknöpfchen), das in Mittelaventurien an sonnigen Feldrainen wächst und zuweilen als Tempelzier verwendet wird. Im Mittelreich nimmt man es zuweilen zum Konservieren von Fleischwaren und als Gewürz für Fleisch- und Eierspeisen, vor allem, wenn Fleisch bzw. Eier nicht mehr ganz frisch sind. Man stellt außerdem Medikamente gegen Wurmbefall daraus her. Angeblich verwenden Hexen Rainfarn für Abtreibungen.

Rosenblüten, Rosenwasser: werden vor allem von der Rahjakirche hergestellt. Sie sind besonders für die Herstellung von Parfums, teuren Seifen und anderen Kosmetika wichtig, werden aber auch für Rahjaika benötigt. Rosenwasser wird im Lieblichen Feld und bei den Tulamiden zum Würzen edler Süßspeisen (wie etwa Marzipan) verwendet. Rosenblütenblätter nimmt man zur Dekoration und als Gewürz für Wein und Likör. Kandierte Rosenblüten ißt man als Konfekt.

Rosenpfeffer: sieht aus wie Pfefferkörner in rosa und schmeckt auch so ähnlich, wird bisher aber nur von einigen Waldinsulanern verwendet.

Rosinen und anderes Trockenobst: dienen zum Süßen von Süßspeisen, Wein, aber auch (v.a. thorswalschen) Suppen und Schmorgerichten sowie tulamidischen und südländischen Eintöpfen und Reisgerichten.

Salbei: gedeiht in den warm-gemäßigten und subtropischen Regionen. Das herb-bittere Kraut wird selten als Gewürz für Fleisch, Käse oder Bier verwendet. Manchmal findet es sich in den „Kräutern der Provinz Almada“ oder als Zutat in Magenbitter. In Almada gibt es auch eine Vorspeise aus im Teigmantel gebackenen Salbeiblättern.

Salz: Salz ist sicherlich das beliebteste Gewürz bei allen Völkern Aventuriens, zumal es auch als Konservierungsmittel und zum Anlocken von Weidevieh und Wild gebraucht wird. In größeren Mengen gewonnen wird es nur am Cichanebi-Salzsee, in den Salinen von Eldoret (Chababien) und in den Zwergenbingen. Zwar kann man es auch woanders aus Meerwasser kochen, verbraucht dabei aber sehr große Mengen Brennholz (und muß lange arbeiten), um vergleichsweise wenig zudem grobes und schmutziges Salz zu gewinnen. Meerwasser-Salinen kann man nur an flachen, sonnigen Küsten (nicht zu nah an Flußmündungen) mit langen regenfreien Zeiten anlegen. Salz ist deshalb ein sehr wichtiges Handelsgut und fern der Vorkommen ziemlich teuer.

Schafgarbe: eines der ersten Würzkräuter, die im Frühling in Nordaventurien gepflückt werden können; man nimmt sie in vielen Gegenden nördlich der Linie Nostria-Beilunk als Bierwürze und als gesunde Suppeneinlage für Frühlingssuppen (nach der vitaminarmen winterlichen Kost), zuweilen auch für Kräutertee.

Scharlachkraut (?): ein scharf-bitteres Kraut, mit dem Au- und Waldelfen würcen und auch Bausch färben.

Schnittlauch: ein Charaktergewürz der mittelländischen Küche. Besonders bei Hofe ersetzt man gern die Zwiebeln durch ein wenig milden Schnittlauch.

Seetang: ein Charaktergewürz der thorswalschen und der maraskanischen Küche. In beiden Küchen verwendet man Seetang als würzendes Suppengemüse und für pikantes Knabbergebäck. Aber nur in Thorwal gibt es auch Süßspeisen und Liköre, die Seetang enthalten, und den stark nach Seetang-Feuer riechenden Waskir von den Inseln.

Senf: wird fast überall in Aventurien verwendet. Im Mittelreich, Horasreich, Bornland, in Nostria und Andergast und bei den Zwergen würtzt man Fisch und eingelegtes Gemüse mit Senfkörnern und stellt aus zerstoßenen Körnern mit Salz und Most oder Essig (und manchmal Pfeffer, Meerrettich, Dill oder anderen Gewürzen) die scharfe, gelbe Paste her, die man vor allem zu Fleisch und Wurst reicht. Tulamiden und Südaventurier benutzen dagegen nur die ganzen oder zerstoßenen Senfkörner und manchmal auch die Blätter der Pflanze als Gewürz, vor allem für Gemüse- und Obsteintöpfe. Aus Senfpulver werden auch Pflaster gemacht, die wärmen und die Durchblutung fördern und deshalb bei Blauer Keuche und bei Erfrierungen aufgelegt werden.

Sesam: wird wegen seiner ölreichen Samen vor allem im Balash und im Szintotal angebaut. Geröstet oder gebacken entwickeln die Samen ein angenehmes Aroma; sie dienen als Gewürz für Brot, pikantes und süßes Gebäck und Getreidebreie, zuweilen auch für Fleisch und Fisch. Man gewinnt aus gerösteten Sesamkörnern auch ein aromatisches Speiseöl, das in der Küche des Südens beliebt ist. Öl aus ungeröstetem Sesam wird dagegen zur Herstellung von Kosmetika und medizinischen Salben verwendet, weil es erstens langsamer ranzig wird als die meisten Pflanzenöle, und weil es zweitens ein Sonnenschutzmittel enthält. Sonnenschutz-Cremes auf der Grundlage von Sesamöl sind in den meisten Apotheken in der Südhälfte Aventuriens erhältlich.

Sirup: kann aus Zuckerrohr (Maraskan, Al'Anfa), Zuckerwurz (Al'Anfa), Zuckerrüben (Thorwal, Greifenfurt), Fruchtsaft (v.a. Liebliches Feld, Aranien, Tulamidenland), Ahornsaft (Oberlauf des Svellt) oder Birkensaft (v.a. um Riva) gewonnen werden. Der Vorgang ist aufwendig, weil zunächst Saft gewonnen werden muß, den man dann filtriert und unter ständigem Rühren einkocht (oder unter ständigem Verscheuchen der Fliegen in der Sonne stehen läßt). Sirupkocherei wird deshalb eher auf großen Gütern bzw. Plantagen als von einfachen Kleinbauern betrieben, und Sirup ist nicht ganz billig. Er ist in weiten Teilen Aventuriens das billigste Süßungsmittel für alle Speisen (trotz allem billiger als Zucker oder Honig).

Süßholz: Wurzel eines Zwergrausches, der v.a. in Aranien und südlich der Trollzacken wächst und angebaut wird. Grundstoff für Lakritze.

Tamarinde: sehr saure Frucht eines maraskanischen Baumes, der auch in Aranien und bei den Tulamiden stellenweise angebaut wird. Maraskaner stellen eine stark gesalzene Paste aus den Früchten her und verwenden diese als Soßengrundlage; sie essen die Früchte auch kandierte als Konfekt. Tulamiden machen Limonade draus.

Vanille: die fermentierte Schote einer Urwaldorchidee, die von den Waldmenschen des Festlandes gesammelt und von den Echsenmenschen des Regengebirges und Selemgrundes sowie den Al'Anfanern angebaut wird, zählt zu den edelsten und teuersten Gewürzen Aventuriens. In der südländischen, tulamidischen, aranischnen, horasischen und mittelländischen Küche würtzt man Zuckerwerk und feines Gebäck, Speiseeis, Cremespeisen, süße Puddinge, Obstkompott und manche Getränke mit Vanille. Auch al'anfanische Schokolade wird damit gewürtzt. Vanille wird außerdem zur Parfümherstellung verwendet. Die Echsenmenschen benutzen die Schoten als Geld.

Veilchen: Der zarte Duft und die blaue Farbe von Veilchenblüten sind in der herrschaftlichen mittelländischen und horasischen Küche sehr beliebt. Man aromatisiert und färbt damit süße Puddinge und Cremespeisen, zuweilen auch Zuckerwerk und Wein. Veilchen sind außerdem beliebte Zierpflanzen und finden auch bei der Parfumerstellung Verwendung. Als billigeren Ersatz verwendet man im Mittelreich vielfach die ähnlich duftenden Lilienwurzeln.

Wacholder/Krammetsbeeren: ein Charaktergewürz der zwergischen Küche. Zwerge würzen mit den Beeren Fleischgerichte, Eintöpfe, Sauerkraut und Schnäpse. Über Wacholderholz und -zweigen geräucherte Würste und Schinken sind ebenfalls zwergische Spezialitäten. Die Menschen Nordaventuriens verwenden ebenfalls Krammetsbeeren als Braten- und Eintopfgewürz. Zwerge schreiben dem Wacholder auch Heilkraft zu; sie verbrennen Triebe des Busches als Weihrauchersatz bei Zeremonien wie der Einweihung neuer Wohnräume und räuchern Zimmer, in denen jemand krank lag, mit Wacholderholz-Rauch aus. Viele Menschen und Zwerge glauben, es bringe Unglück, einen Wacholderbusch abzuhaufen (einige meinen, der Frevler werde mit Krankheit gestraft, andere befürchten Erdbeben, noch andere Gewitter); sie schneiden deshalb immer nur wenige Zweige ab, so daß der Busch nicht eingeht. In Tobrien, Weiden und Teilen des Bornlands glaubt man, in nebligen Nächten hielten die Wacholderbüsche mit Druiden und Hexen Rat, und man dürfe sich ihnen dann nicht nähern, andernfalls sie einen vom Wege fortlocken würden; auch seien die Beeren nur bei Tage wohlschmeckend und gesund, bei Nacht aber stinkend und giftig. Wacholder gilt als firungefällig.

Waldschratmeister/Waldstern/Süßmoos (Waldmeister): die süßlich nach Heu duftende Pflanze wächst auf kalkhaltigem Boden in lichten Buchen- und Mischwäldern Mittel- und Nordaventuriens. Vor der Blüte, von Phex bis Ingerimm, wird sie gesammelt und getrocknet. Man macht Duftkissen daraus und legt sie zwischen die Kleider. Waldschratmeister soll magische Kräfte haben; angeblich wächst er besonders reichlich und duftend an Feentoren und -tanzplätzen, und es heißt, Hexen würden ihn für Flugsalbe und Liebestränke verwenden. In Nordmarken glauben die Bauern, jede/r, der/die einen Kranz aus Waldschratmeister trage, sei sicher vor Angriffen von Waldschraten. Im Mittelreich und nördlich davon bringt man Waldschratmeister mit dem Tsa-Kult (im Bornland mit dem Levthan-Kult) in Verbindung; bei Frühlingsfesten (und mancherorts bei Hochzeiten) tragen die Leute Kränze aus diesem Kraut und würzen auch Bier und Wein damit. Auch manche Alchimisten nehmen Waldschratmeister als Zutat zu Rahjaika. In größeren Mengen hemmt er allerdings die Blutgerinnung und führt zu inneren Blutungen. Ärzte verordnen ihn deshalb manchmal Patienten, die der Schlag getroffen hat (oder die davon bedroht sind). Außerdem macht man Rattengift daraus.

Weinraute: war eines der beliebtesten Gewürze des Bosparanischen Imperiums (für alle Arten von Speisen und für Wein); heute weit seltener verwendet. Im Lieblichen Feld und auf den Zyklopeninseln würzt man Fleisch und Fisch mit dem herb-bitteren Kraut, vor allem wenn man die Speisen für eine Weile konservieren will, oder wenn sie schon nicht mehr ganz frisch sind. Hexen und Kräuterfrauen verwenden Weinraute für Abreibungen, und die zwölgöttlichen Kirchen, vor allem die der Tsa, der Peraine und der Travia, empfehlen deshalb, das Kraut nicht mehr anzubauen und zu verwenden.

Wermut/Abszinth: ist eine aromatische und sehr bittere Staude der Steppen Mittel- und Nordaventuriens. In kleinen Mengen fördert er die Verdauung und würzt und konserviert Wein, Bier und Liköre (deren berausende Wirkung er auch verstärkt), in größeren Mengen schädigt er das Gehirn. Er wird auch gegen Wurmbefall verwendet, und angeblich verwenden Hexen ihn für Abreibungen. Die Kirchen der Hesinde und des Boron (puniner Ritus) treten gegen Herstellung und Genuß wermuthaltiger Getränke auf, „damit die Leute davon nicht noch dümmer werden, als sie ohnehin schon sind“. Dennoch ist Wermutwein das Lieblingsgetränk der armen Tagelöhner im Horasreich.

Winzlinge (Kapern): sind die eingesalzenen oder in Öl eingelegten, scharf schmeckenden Knospen eines Staruches der Wüstenoasen. Ein seltenes Gewürz der novadischen und tulamidischen Küche; in der mittelländischen und zwergischen Küche sehr selten als Gewürz für Bratensoßen. Hin und wieder nachgemacht mit Knospen der mittelaventurischen Badilakanerkresse.

Zucker: wird auf Maraskan und im Süden von Selem bis Mengbilla aus Zuckerrohr gewonnen. In diesen Gegenden ist er relativ billig und wird reichlich verwendet, während im Norden der Zucker und die Süßspeisen erheblich teurer sind.