



Patrick Rosenthal

DAS INOFFIZIELLE KOCHBUCH

—|— ZU —|—

GAME OF THRONES

50 fantastische Gerichte



riva

Dieses Buch ist kein offizielles
Lizenzprodukt und wurde vom
Rechteinhaber nicht autorisiert,
genehmigt oder lizenziert.

Patrick Rosenthal

DAS INOFFIZIELLE
KOCHBUCH
—|• ZU •|—
GAME OF THRONES



Patrick Rosenthal

DAS INOFFIZIELLE KOCHBUCH

—|— ZU —|—

GAME OF THRONES

50 fantastische Gerichte



riva

Dieses Buch ist kein offizielles
Lizenzprodukt und wurde vom
Rechteinhaber nicht autorisiert,
genehmigt oder lizenziert.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie.
Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Originalausgabe

1. Auflage 2019

© 2019 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Caroline Kazianka

Umschlaggestaltung: Laura Osswald

Umschlagabbildung: Patrick Rosenthal, Künzell; tomertu/Shutterstock.com, Marta Jonina/Shutterstock.com

Layout und Satz: inpunkt[w]o, Haiger (www.inpunktwo.de)

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-1029-3

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-0459-6

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-0460-2

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

Inhalt



VORWORT.....	7
--------------	---

Hauptspeisen..... 9

DEFTIGE KÄSETÖRTCHEN.....	10
IN SPECK GEWICKELTE FORELLE.....	13
AUEROCHSE À LA WINTERFELL.....	14
SPECK-RINDFLEISCH-PASTETE.....	17
FISCHEINTOPF IM BROTLAIB.....	18
BOHNENEINTOPF MIT SPECK.....	21
WILDSCHWEIN-STEAKS.....	22
BIERHAMMEL IM BROTLAIB À LA CASTLE BLACK.....	25
SCHWEINEKLÖSSE MIT JOHANNISBEEREN.....	26
FORELLE IM KNUSPERMANTEL.....	29

Suppen..... 31

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE.....	32
WALDPILZSUPPE MIT SCHNECKEN.....	35
WÜRZIGE GERSTENSUPPE.....	36
LEICHTE HOCHZEITS-LAUCHSUPPE.....	39
EIERSUPPE MIT KÄSE.....	40
GRÜNE SUPPE.....	43
KAROTTENSUPPE.....	44
GOLDENE SUPPE.....	47
BIER-BIRNEN-SUPPE.....	48
KALTE ROTE-BETE-SUPPE.....	51

Brote & Beilagen..... 53

GEBRATENE MAISPUFFER.....	54
BUTTERKAROTTEN.....	57
BRENNNESSELBROT.....	58

HAFERBROT KÖNIGSMUND	61
RÄUCHERLACHSTÖRTCHEN	62
WARMES FLADENBROT	65
BREI AUS KICHERERBSEN	66
CASTLE-BLACK-SALAT	69
FESTMAHLSALAT	70
SOMMERLICHER GEMÜSESALAT	73

Desserts & Süßes

FRITTIERTE APFELKÜCHLEIN	76
SÜSSE BLAUBEERTÖRTCHEN	79
SCHMAND-APRIKOSENTÖRTCHEN	80
ZITRONENKUCHEN MIT ZUCKERGUSS	83
GEBACKENE HONIG-PFIRSICHE	84
GEBACKENE ÄPFEL	87
LIDDLES DOPPELTE HAFERPLÄTZCHEN	88
ARYAS ZIEGENKÄSETÖRTCHEN	91
GEEISTE BLAUBEEREN	92
SANSAS SWEET BISCUITS	95

Getränke

DER GRÜNE MINZTRANK	98
SÜSSE ZITRONENLIMONADE	101
DER WINTER KOMMT	102
DER DRINK DER ROTEN PRIESTERIN	105
DER BLUTIGE BASTARD-COCKTAIL	106
RED-WEDDING-PUNSCH	109
DRACHENMILCH	110
HONIGWEIN	113
ORANGENWEIN	114
INGWER-MET	117
ÜBER DEN AUTOR	120
DANKSAGUNG	121
REZEPTREGISTER	122
BILDNACHWEIS	128



Vorwort



Ich heiße Patrick und bin bekennender Serien-Junkie. Ist eine Staffel meiner Lieblingsserie vorbei, kann ich es kaum erwarten, bis die nächste endlich ausgestrahlt wird. Und nach manch einem Staffelfinale entsteht eine innerliche Leere und die Frage »Warum ist sie denn jetzt schon zu Ende?«. Oft erwische ich mich auch dabei, wie ich die Suchmaschinen im Internet nutze, um vielleicht doch noch eine positive Nachricht zu erhaschen, dass die Serie weitergehen könnte. Kennt ihr, oder? Was soll man denn ohne die Sieben Knigslande machen, die einen die letzten Jahre begleitet haben? Was ohne die Starks, Lennisters und Baratheons anstellen? Mir fehlt das Mitfiebern um den offenen Thronkampf. Wie die Länge der Jahreszeiten in der fiktiven Welt sind die Handlungsstränge und das nächste Todesopfer nicht vorhersehbar. Für mich ist jede Folge Spannung pur.

Was aber tun, wenn mehrere Monate zwischen den einzelnen Staffeln liegen? Ganz klar: wenigstens gut essen und trinken. Und so ist dieses Kochbuch entstanden. Die Zeit bis zum Staffelfinale habe ich genutzt, um mich mit Arya, Sansa, Jon, Tyrion und den anderen Charakteren an die große Tafel zu setzen und zu speisen.







HAUPT- SPEISEN

Deftige Käsetörtchen



KLEINE KÄSETÖRTCHEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN SIND DOCH IMMER ETWAS FEINES, ODER? KLAR, DASS DIE LORDS UND LADYS GANZ BEGEISTERT WAREN, ALS SIE DIESE KOSTETEN.

ZUTATEN FÜR 6 KLEINE QUICHE-FORMEN, DURCHMESSER 8 CM, ODER 1 QUICHE-FORM, DURCHMESSER 24 CM

FÜR DEN TEIG

100 g kalte Butter
200 g Mehl
1 Eigelb
1 Prise Salz
2 EL kaltes Wasser
etwas Fett für die Form
Linsen/Erbsen zum Blindbacken

FÜR DEN BELAG

2 Schalotten
1 EL Olivenöl
300 g Gruyèrekäse am Stück
150 g Frischkäse
125 ml Milch
5 Eier
1 Zweig Salbei
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz
Pfeffer
geriebene Muskatnuss

1. Für den Teig die kalte Butter würfeln und zusammen mit dem Mehl, dem Eigelb, dem Salz und dem Wasser in eine Schüssel geben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Für den Belag zunächst die Schalotten schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen, dann herausnehmen und beiseitestellen.
4. Den Gruyère reiben.
5. In einer Schüssel Frischkäse mit der Milch und den Eiern verrühren. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken. Dann unter die Eiermischung heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen. Die Quicheförmchen einfetten und jeweils mit Teig auslegen, dabei einen Rand formen. Backpapier in Größe des Bodens der Form zurechtschneiden, auf den Teig legen und mit trockenen Erbsen oder Linsen beschweren. Den Teigboden im Backofen 12 Minuten blind backen.
7. Die Form aus dem Ofen holen und die Temperatur des Backofens auf 180 °C herunterschalten. Die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen.
8. 250 g geriebenen Käse unter die Eiermischung heben.
9. Die Schalotten auf dem Boden verteilen, die Eiermischung darübergießen, mit dem restlichen Käse bestreuen und Quiche im Backofen in 30–40 Minuten goldbraun backen.



