

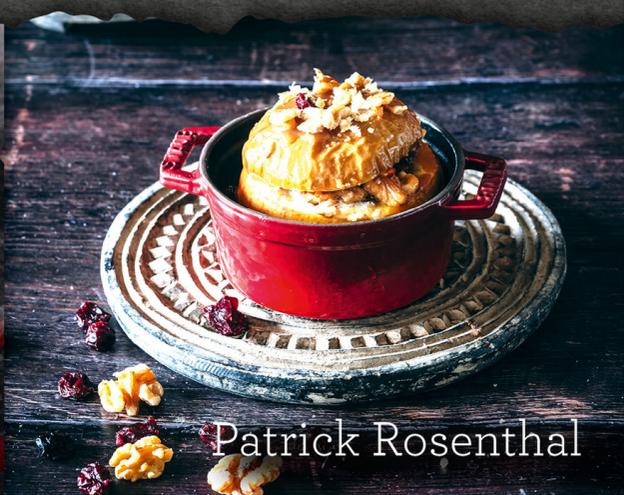


DAS INOFFIZIELLE THE WITCHER KOCHBUCH

50 fantastische Rezepte aus der Welt des Hexers



riva



Patrick Rosenthal

Patrick Rosenthal



DAS INOFFIZIELLE
THE WITCHER
KOCHBUCH

50 fantastische Rezepte aus der Welt des Hexers

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

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

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Wichtige Hinweise

Dieses Buch ist für Lernzwecke gedacht. Es stellt keinen Ersatz für eine individuelle medizinische Beratung dar und sollte auch nicht als solcher benutzt werden. Wenn Sie medizinischen Rat einholen wollen, konsultieren Sie bitte einen qualifizierten Arzt. Der Verlag und der Autor haften für keine nachteiligen Auswirkungen, die in einem direkten oder indirekten Zusammenhang mit den Informationen stehen, die in diesem Buch enthalten sind.

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

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

Originalausgabe

3. Auflage 2022

© 2020 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

D-80799 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: Silke Panten

Umschlaggestaltung: Karina Braun

Fotos Umschlag und Innenteil: Patrick Rosenthal

Abbildungen Umschlag: Krasovski Dmitri/shutterstock

Abbildungen Innenteil: Krasovski Dmitri/shutterstock, tomertu/shutterstock

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

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

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-1477-2

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1148-8

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1149-5

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

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

Inhalt

- 5 Vorwort

- 7 **Deftige Gerichte**
- 8 Bauernbrot im Topf
- 11 Geralts Reh-Imbiss
- 12 Ciris schnelle Mini-Baguettes
- 15 Gemüse- und Wursteintopf
- 16 Blavikens Grütze
- 19 Saure Kartoffelsuppe aus Mahakam
- 20 Bœuf bourguignon aus Toussaint
- 23 Elfensuppe
- 24 Hähnchensandwich
- 27 Schweinerollbraten mit Äpfeln
- 28 Sauerampfersuppe
- 31 Wald-Eintopf mit Zimt
- 32 Gerösteter falscher Kapaun mit Schalotten
- 35 Baguette mit Fisch-Pâté
- 36 Pasta »Étoile blanche«
- 39 Flamiche
- 40 Ratatouille
- 43 Zwiebelsuppe
- 44 Kräutertoast
- 47 Rillettes de porc
- 48 Fisch-Tarte
- 51 Baked Potatoe
- 52 Bigos
- 55 Roggenbrot
- 56 Ciris geklaute Maiskolben
- 59 Brathähnchen vom Markt
- 60 Schinkensandwich





63 Süßes

- 64 Gebackene Äpfel mit Toffeesoße
- 67 Brioche mit karamellisierten Nüssen
- 68 Schokoladensoufflé
- 71 Honiggewürzkuchen À la Ra'mses Gor-thon
- 72 Toffee
- 75 Die besten Chocolate Chip Cookies
- 76 Tarte Tatin
- 79 Quarktaler
- 80 Honig-Croissants
- 83 Geralts Junior-Obstsalat
- 84 Süße Pasteten
- 87 Sweet Buns

89 Getränke

- 90 Bier-Mojito
- 93 Homemade Pfeffer-Wodka
- 94 Black Blood
- 97 Cat
- 97 Swallow
- 99 Weidenrinde-Trank
- 100 Wasser à la Brokilon
- 103 Witcher's Best
- 104 Schnaps der Barden
- 107 Chireadans Trank der Elfen
- 108 Baldriantee

- 110 Zutatenregister
- 112 Danksagung

VORWORT



Die Serie *The Witcher* hat dermaßen schnell eine Fan-Gemeinde aufgebaut, dass man fast davon ausgehen könnte, hier sei Hexerei im Spiel gewesen. Das ist natürlich Quatsch; die Geschichten rund um den Hexer Geralt, auch bekannt als der »Weiße Wolf«, sind einfach filmisch grandios umgesetzt worden und haben Fans auf der ganzen Welt eine Menge Spaß bereitet.

Aber was hat ein Kochbuch nun mit *The Witcher* zu tun? Nun, auf den ersten Blick fallen einem zuerst einmal Brot, Äpfel und tote, gegrillte Ratten ins Auge. Doch bei genauem Hinsehen lassen sich tatsächlich noch so einige Köstlichkeiten erkennen. Auch wenn man die meisten Zutaten nur im Rohzustand sieht, bieten sie durchaus Anregung, auf kreative Weise etwas Leckeres daraus zu zaubern, um Geralt, Ciri und Co. glücklich und satt zu machen.

Aber auch in den Romanen und *The Witcher*-Spielen kommen eine Menge Speisen vor. Nahrungsmittel dienen gerade in den Spielen nicht nur zur Wiederherstellung der Vitalität und Ausdauer, sondern werden auch genutzt, um Geralt bei romantischen Abendessen um den Finger zu wickeln. Schließlich geht Liebe auch durch den Magen, selbst in der Welt der Hexen, Gnome und Elfen.

In der Hexerküche – und damit auch in diesem Buch – geht es nicht nur um Monster und rohe Gewalt, sondern auch um aromatisches Fleisch und sattmachende Eintöpfe. Süße Snacks sind ebenso am Start wie originelle Cocktails. Lasst euch überraschen.



DEFTIGE GERICHTE

BAUERNBROT IM TOPF



Die Serie startet kulinarisch: Gleich zu Beginn von Episode 1 bietet Renfri dem Hexer Geralt ein Frühstück an. Der lehnt allerdings ab, weil er gerade ein Reh verspeist hatte. Vielleicht ein kluger Schachzug, denn man sagt Renfri nach, dass sie als Kind äußerst aggressiv, streitlustig und sadistisch gewesen sei. Vielleicht hätte sie dem Hexer aber auch nur ein deftiges Frühstück aufgetischt, um Kraft zu tanken.

FÜR 1 BROT

950 g Weizenmehl
(Type 550)

1 TL Trockenhefe

2 TL Salz

½ TL Zucker

750 ml lauwarmes
Wasser

1 El Sonnenblumenöl

1. Mehl, Hefe, Salz und Zucker in einer großen Schüssel vermischen, Wasser zugießen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt in einer Schüssel bei Zimmertemperatur mindestens 12 Stunden gehen lassen.
2. Gusseisernen Topf mit dem Sonnenblumenöl einpinseln. Topf verschließen und auf die unterste Schiene in den Backofen stellen. Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 230 °C) aufheizen.
3. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Deckel vom Topf vorsichtig abnehmen und den Teig in den Topf gleiten lassen. Deckel aufsetzen und 45 Minuten backen. Deckel abnehmen und das Brot offen nochmals 10 Minuten backen.
4. Topf aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Brot herausnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

