

# 1W20 Rezepte aus dem Kochbuch eines Trolls

**Idee:** Bruder Jankins

**Mit Beiträgen von:** pan narrans, Bardo (Marc), Tristan Natsirt, Greifenklaue, smn1337 (Simon), Huhn, Zenzilla (Eric), Ossy, DrGonzo (Simon), Cid, Wyrd, Momosnyx, McBlavak, nEw bEE (Michael) | fackel, Puklat

**Genre:** Fantasy

## 1. Hammel für jeden Tag

Ein am Spieß gebratener Hammel ist genau das Richtige, wenn sonst gerade nichts Besseres da ist. Zumindest füllt er den Magen. Ob Hammel wirklich jeden Tag schmeckt? Nun, darüber lässt sich vortrefflich und handgreiflich streiten. Das lenkt vom Hunger ab.

## 2. Gespaltene Erde

Erdäpfel (Kartoffeln) in der Mitte mit einer Axt geteilt. Nach Trollart gewürzt (Salz, Rosmarin und die kleinen Einzelteile der Feinde) und dann in einer Steinhöhle erhitzt.

## 3. Trollige Feinschmecker Buletten für ein Dorf oder für unterwegs

65 kg Fleisch vom Ochsen und vom Schwein, 125 große Zwiebeln, 125 Knoblauchzehen, 125 Eier, 125 alte Brote, nicht schimmelig, weil das schmeckt nicht, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Schmalz aber nicht aus den Ohren. Alles klein machen und gut matschen. Abschmecken und ggf. nachwürzen. Schmalz in einer Pfanne schön heiß werden lassen. Gleichgroße etwa Zwergenkopf groß Bällchen formen, platt drücken und ausbraten. Man kann noch gute Beeren mit rein tun. Das schmeckt gut. Guten Appetit!

## 4. Pferd

1 Pferd. Fertig ... Feinschmecker nehmen auch Esel.

## 5. Fisch

Ein überraschend elaboriertes, kunstfertiges Rezept über zwei Seiten, mit dem niemand gerechnet hätte: Eine winzige Portion Seeszunge namens „Petit Bateau“

auf gedämpften Spinatsprossen mit pochierten Austern und Kaviar-Beurre-Blanc. Am Rande der unüblichen Anleitung ist in krakeliger Schrift der Name „Yoger Trollolenghi“ vermerkt.

#### 6. Muttis Steintopf

Man brate eine gute Handvoll Bohnerz in ein wenig Hammeltalg an. Sobald das Bohnerz gut durchgeschmort ist, füge man die ebensolche Menge an Erbsenstein und sobald dieser ein wenig angebraten ist, eine reichliche Menge Blätterkohle hinzu. Mit frischem Quellwasser ablöschen, brausend aufkochen und dann eine Weile auf leisem Feuer köcheln lassen. Würzen nach Geschmack mit Steinsalz und Mandelstein. Feinschmecker reiben sich zum Servieren etwas vom kräftigen Limburgit darüber. Zum Nachtisch schmeckt frischer Fruchtschiefer.

#### 7. Brennessel-Smoothie à la Qwizlbix

Aus purer Wut zerstampfte der Waldtroll Qwizlbix eines Tages Brennesseln, einen Rosenstrauch und einen Waldschrat zu einer breiigen Masse. Neugierig fügte er etwas Morgenurin und ein Minzblatt hinzu. Fertig war der Wellness-Smoothie, der morgens beim Wachwerden hilft und auch als Gesichtsmaske wunder wirkt.

#### 8. Smorgs Augeneintopf

Nimmst du großen Topf mit schlammwasser, machst Gemüse rein was du findest. Dann augen, frische nur, am besten Elfenaugen sind lecker. Kochen bis gut heiß.

#### 9. Sumpfsuppe

Auf Basis einer brackigen Moos- und Wasserbasis findet der mutige Entdecker eine schier unerschöpfliche Auswahl an Familienrezepten. Nacktschneckengelee, Krötenschenkel oder gar Augen angereichert mit Moskitoschwärmen. Garzeiten von 2 Wochen und mehr sind keine Seltenheit.

#### 10. Trollzwiebel

Ein Ei in einen Fisch. Der Fisch in ein Huhn. Das Huhn in eine Ente. Die Ente in ein Lamm. Das Lamm in eine Gans. Die Gans in eine Ziege. Die Ziege in ein Fohlen. Das Fohlen in ein Schwein. Das Schwein in ein Rind. Nach Geschmack Knochen rausnehmen oder drinlassen. Grobes Gemüse und Gewürze nach Wahl. Seil zum Verschnüren empfohlen. Alles in einem Kessel schmoren, bis der Hunger zu groß wird. Größere Beute nach Geschmack dazu aber Troll nicht. Schmeckt nicht.

### 11. Presskopf

Man nehme den abgeschlagenen Kopf eines Feindes und setze sich drauf. Ziel ist es, den Schädel zu knacken, um an das Hirn zu gelangen. Das kocht man dann mit Speck, Zwiebeln und einigen Kräutern nach Wahl. Die Masse lässt man erkalten und füllt sie in einen Darm. Fertig.

### 12. Haggis auf die Schnelle

Man nehme ein totes Schaf und drehe es auf Links. Wer keine Haare im Essen mag, sollte es vorher scheren.

### 13. Potage en Variations de Cuir

Wie der Connaisseur weiß, stellt das Verspeisen des letzten Mitglieds der Abenteurergruppe (Reittiere eingerechnet) nicht das Ende des Festmahls dar. Die ledernen Ausrüstungsgegenstände wie Stiefel, Zaumzeug, Sättel oder Lederrüstungen schneidet man in klauenbreite etwa einen Fuß lange Streifen und kocht diese mehrere Stunden zusammen mit Petersilie und Zwiebeln. Man erhält eine aromatische Suppe mit herzhafter, bissfester Einlage.

### 14. Menschlingtränen

Abendunterhaltung für die gesamte Rotte. Fessle die überlebenden Abenteurer fest und durchsuche ihre Ausrüstung. Nimm Gold, Edelsteine, Bücher und alles, was den Menschlingen am Herzen liegt. Verspeise es langsam vor ihren Augen und warte auf die köstlichen Wuttränen als Abschluss. Falls es keine Tränen gibt, sind die Abenteurer eindeutig verdorben.

### 15. SchedelPloPPER

nimmst schedel fong feinden und wälzt in ai  
dann in zermampften brot  
lass schwimmen in fett das aua tut bim reingreifen  
wenn farbe von boden fertig  
warten bis kalt dann essen  
sPas fiel bei PloPPen in mund

### 16. Porno-Schokokuchen, der schokoladigste Kuchen der Welt

250 kg Schokolade, 250 kg Schmalz, 120 kg Zucker, 5000 Eier, 2 kg Mehl, 2 kg Kakao, 1/2 kg Backpulver. 100 l Schlagsahne. Die halbe Schokolade mit Schmalz im Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker, Mehl, Kakao und Backpulver verrühren. Schoko-Schmalz-Masse zugeben. Ofen anheizen, den Kuchen 30 min backen.

Sahne erhitzen. Rest Schokolade zerbrechen, in eine Schüssel geben, die heiße Sahne darauf geben und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Den Guss auf dem Kuchen verteilen. Abkühlen lassen.

#### 17. Menschaufwurf

Es braucht zwei Fässer Bier. Mit dem ersten Fass lockt man die Menschen an, mit dem zweiten spült man sie herunter.

#### 18. Studentenfutter

Man hole sich aus der Universität in der Stadt die Studenten, zermahme sie und schon hat man gutes Studentenfutter. Für den guten Geschmack streut man eventuell Zucker hinein oder Knoblauch. Wacholderbeeren oder getrocknete Trauben sind dazu auch nicht schlecht.

#### 19. Gemüseintopf

Ein Topf, mach Gemüse rein, Wasser dazu. Auf Feuer kochen bis gut, mit großem Knochen, ohne Fell und Kleidung rühren bis fertig. Schmeckt nicht ohne Fleisch.

#### 20. Gereifte Rationen

Nimm Nahrung, egal was. Leg sie an feuchte und dunkle Stellen im Bau. Warte, bis ihr Pelz oder kleine Hüte wachsen. Sehr guter Geschmack. Freunden und Händlern anbieten.