Aus der druidischen Hexenküche: Einhorngeschnetzeltes

Heute, meine feinschmeckenden Hobby-Köchelnde der zauberhaften Küche, gibt es ein gar aufwendiges Gericht mit einzigartigem Geschmack, da bei unserem magischen Mahl eine aussterbende Tierart, nämlich das Einhorn, die Hauptrolle spielen darf.

Sozusagen als Grundvoraussetzung benötigen wir 2 kg Fleisch von diesem zarten und edlen Geschöpf, vorzugsweise aus dem Wadschinken. Sollte zufällig kein derartiges Wundertier zur Hand sein, reicht für das köchelnde Druidenimitat auch die gleiche Menge Rinderfilet aus.

Ansonsten kann das fangen jenes kostbaren Wilds schwierig werden, weil es nämlich nur noch eines davon gibt und alle anderen sich mittlerweile aus Langeweile totgesoffen haben. Alle Jäger phantastischer Tierwesen sollten sich also vor dem Südausgang des Gelsumer Stadtgartens um Mitternacht auf die Lauer legen, da Schneeflöckchen – so der Name des zukünftigen Hauptgangs – um diese Uhrzeit dort sein Domizil verlässt. Der Edelmwildtöter sollte allerdings über gute Reflexe verfügen, da unser Schneeflöckchen schon ziemlich schnell Richtung ‚Kippenneukers Seltersbude‘ galoppiert, um dort seine tägliche Dröhnung in Form eines Eimers Doppelkorn zu konsumieren.

Sogleich sollte der mystisch tiermordende Jägermann dann den köstlichen Fraß in spe möglichst schnell und klimaneutral in den Einhorn-Himmel befördern. Ich empfehle hierfür die Kriegskeule ‚der letzte Neandertaler‘ aus meinem gesegneten Druiden-Shop für nur 999,99 winzige Euronen. Ebenso ist es für den passionierten Jäger der fantastisch paläolithischen Art von Vorteil, bereits ein Hackebeilchen – meinerwegen auch eine selbstgefertigte Steinaxt – zum Zerlegen der grausam niedergestreckten Beute mitzubringen, da ja nur ein Teil des zart versoffenen Wesens benötigt wird! Danach mag der chaotisch böse Charakter die Fleischbeilage in sein finsternes Zuhause schleppen und dort zu Gulasch verarbeiten oder gleich roh fressen.

Den eher menschlichen Lesern empfehle ich, das Rinderfilet nach Gusto kleinzuschneiden und danach -wegen des speziellen ‚Einhornaromas‘ – einen Tag in edlem Whiskey einzulegen; bitte kein Moonshine von Schiddl!

Nachdem die Hauptzutat ausreichend aromatisiert wurde, schneide man 666 Gramm rote Zwiebeln in Würfeln und brate diese unter ständigem Umrühren eine Stunde an. Dazu singe dann der magische ‚Chef de Cuisine‘ den Titelsong des Films ‚Das letzte Einhorn‘, um sich bei den Waldgeistern zu entschuldigen und weil ich das saukomisch finde. Damit es nicht zu langweilig wird, geben wir alle 20 Minuten eine Knoblauchzehe, 1 Esslöffel Zucker, 3 Esslöffel Tomatenmark und 20g energiereiches, weißes Pulver -an die Drogenfahndung: Ist ja meine Sache, wie ich Traubenzucker konsumiere- hinzu. Anschließend löscht die Geißel magischer Geschöpfe das Ganze mit 2 Litern Gnomenblut ab. Falls gerade keine Angehörigen des kleinen Volkes vorhanden sein sollten, tut es auch die gleiche Menge Sangria. Nach kurzem Aufkochen füge dar leckermäulige Druiden noch 1 Liter Jungfrauenblut (‚Sangrita Picante‘), 500 ml Pernod, 5 Lorbeerblätter und 50g Cayennepfeffer hinzu. Nun lassen wir den Zaubertrank nochmals aufkochen und fügen dann das Einhornfleisch hinzu. Jetzt lassen wir das magische Gericht noch 2 Stunden köcheln und fertig ist unser Einhorngeschnetzeltes, dessen einzigartigen Geschmack der mutige Gourmet nicht so leicht vergessen wird, vorausgesetzt, unser Genießer landet nicht in der jenseitigen Anderswelt.

Bevor ich es vergesse, der traditionsbewusste Hobby-Druiden benutzt natürlich zur Zubereitung einen kupfernen Kessel – meiner wurde persönlich von Miraculix geweiht und ist für schlappe 9999,99 Esperanto-Dollares im Druidenshop erhältlich – und entzündet zwecks Einhornbraterei im heiligen Hain ein großes Lagerfeuer. Lebensmüde Akolythen und Laien mögen natürlich Kochutensil und Wärmequelle nach freier Wahl verwenden.

Wir immer wünscht der Druiden von Tingeltangel: Bon appétit!

© 2021 Druiden Tingeltangel & H.K.H Jeub