

## Rezept zur Zubereitung von drowscher Wiesenwichtelsuppe

Seid mir begrüßt ihr Dunkelelfen in den Tiefen der Welt. Ich habe heute ein altes Familienrezept des Hauses Do'Urden, das selbst dem Renegaten Drizzt munden dürfte.

Zunächst sollte der feinschmeckende Drow fünf gelbe Wiesenwichtel fangen – möglichst junge, die sind am köstlichsten und schmecken alternativ zu unserem Rezept hintereinander am Schaschlikspieß auch ganz gut!

Dazu begibt sich der findige Dunkelelf um fünf Minuten vor Mitternacht nackt auf eine blühende Wiese und lockt das Wichtelvolk durch graziösen Tanz und süßen Gesang an. Da es Faulelfen oder Angehörige jener niederen Spezies, die gemeinhin als Menschen bezeichnet werden, wegen Unförmigkeit an den nötigen Fertigkeiten gebricht, dürfen diese stattdessen 555 Gramm Fruchtfleisch einer Honigmelone verwenden. Der Autor empfiehlt zu seinem Bedauern, nicht etwa die nervigen Blagen des bekloppten Nachbarn zu verwursten, da dies zu juristischen Unannehmlichkeiten führen könnte.

Sodann erhitze der dunkelelfische ‚Chef Noir‘ zwei Liter Blut eines heimtückisch beim Paarungsakt gemeuchelten Golddrachen und erhitze diese 20 Minuten in einem der Spinnengöttin geweihten Goldkessel. Elende Humanoiden dürfen gerne ersatzweise zwei Flaschen Eierlikör verwenden und in einem beliebigen Gefäß erhitzen; nichtswürdige Männchen mögen sich vorher das Behältnis von beliebigen Weibchen segnen lassen, da diese nicht ganz so minderwertig sind! Nun werfen wir die noch lebenden Wiesenwichtel einzeln – verbessert den Geschmack und macht Fun!- in das heiße Drachenblut und zerstampfen die quiekenden Wichtel. Obwohl es Menschen an Intelligenz und Phantasie gebricht mögen sich diese bemühen, den Vorgang mit ihrer Honigmelone nachzuvollziehen – wegen dem Ambiente schlägt der Autor vor, eventuell ein kleines Haustier in die Brühe zu werfen.

Sodann schneide das dunkelelfische Leckerhälchen fünf Sklaven -Zwerge sind hier besonders geeignet, denn die haben die Größten- die Geschlechtsteile ab und gebe sie in Intervallen von einer Minute in kleinen Stücken in die Suppe. Androphagische Weibchen mögen hier die Lümmelchen ungehorsamer Ehemänner verwenden, ansonsten eignen sich für den wertlosen Menschen auch einige große Möhren ausgezeichnet.

Zur gehaltvolleren Gestaltung nehme nun der emsige Dunkelkoch den enthirnten Kopf eines gelbhäutigen Gnomes -nein, ich meine nicht den Abgeordneten einer vermeintlich liberalen Partei- und zerhacke ihn in kleine Stücke; niederen Spezies sei eine gleichfarbige Paprika empfohlen. Nachdem man die Schädelstücke der lieblich duftenden Suppe hinzugefügt hat, verfeinere man den Geschmack mit 50 g gelben Lotus aus Stygien (Menschen=Curry Pulver (Madras)) und rühre den Sud unter geringer Wärmezufuhr 20 Minuten.

Das fertige Gericht sollte nun der Matriarchin und ihrem Gefolge von devoten Männchen unter den üblichen Demutsgesten in güldenen Schalen serviert werden. Als Belohnung für das köstliche Mahl darf der ‚Chef Noir‘ mindestens mit 50 Peitschenhieben rechnen oder vielleicht gar der Clan-Mutter zu Belohnung die Füße küssen! Sollte es aus unerfindlichen Gründen nicht munden, so hat der Nachfolgekoch sich zumindest bei der nächsten Suppe den Gnomenkopf gespart.

Bon appétit

Euer Druid von Tingeltangel

