

Aus der druidischen Hexenküche: Hobbitbraten á la Nazgul

Zunächst mag der ringgeisterhafte Bösewicht auf seiner übergroßen, fliegenden Eidechse zunächst zur Einstimmung ein Halblingsdorf von der Erde tilgen und sich eine dieser Auenlandratten fangen. Aber Vorsicht, die kleiner Biester sind schon flink. Sodann möge der feinschmeckende Diener Sauron einen der friedvollen, weisen Drachen Gaugamelas auf brutale Weise zu Tode foltern, sich ein Krüglein seines Blutes aneignen und den Kadaver ansonsten verrotten lassen....

Okay Freunde, da wohl Ringgeister auf Erden wohl weniger häufig vertreten sein dürften, schreiben wir doch das Rezept für humanoidere Zeitgenossen um. Also schnappt sich fanatische Mordor-Fan die ebenso bescheuerten wie frechen Bälger des sowieso nervigen Nachbarn mit den Blockwartallüren und schlachtet die zur Dämonenstunde. Na gut, das könnte zu gewissen, juristischen Querelen führen und wird von absurdistanischen Gerichten bestimmt mir einer Bewährungsstrafe geahndet. So möge sich also der Knecht des dunklen Turms in schwarze Klamotten schmeißen und beim Metzger seines Vertrauens 1 kg Schweinefleisch (Schulter) besorgen. Er möge dabei für einen möglichst grausigen Eindruck sorgen. Sich mehrere Tage nicht zu waschen, zu kämmen und eine lustige Halloweenmaske zu tragen sind hier Basics. Sodann gibt unser müffelnender Diener des absolut Bösen seine Bestellung mit unheimlicher Stimme auf und zieht danach, wenn er nicht vorher herausgeschmissen oder die Fleischereifachverkäuferin zu Tode gelacht hat, hämisch kichernd von dannen.

Nun können wir zum grauenvollen Attentat auf die Kochkunst schreiten. In seiner Kammer des Schreckens (Küche) würze der Sklave des dunklen Herrschers aller magenverstimmenden Chefköche das Hobbit/Schwein mit einer Mischung, die aus 3 gehackten Knoblauchzehen, 2 grausam zerstückelten Zwiebeln, 2 Teelöffel inquisitorisch geräuchertes Paprikapulver, 1 Teelöffel Kreuzkümmel, 1,5 Teelöffel Pfeffer und Salz besteht. Sodann reibe das Herr des Ringes küchentechnischer Ohnmacht die Überreste des Hobbit-Imitats mit 2 Esslöffeln Olivenöl ein und packt das ganze fies grinsend in den Folterkeller (Kühlschrank) und amüsiere sich zwei Stunden damit, unschuldige Insassen zu quälen (=2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren, optional kann auch zum Zeitvertreib ein beliebiges Haustier gequält werden).

Nach zweistündigem Spaß im Folterkeller oder mit Tieren legt der finstere Koch die gut gewürzten Hobbitchulter in den großen Kessel (Bräter), in dem normalerweise jungfräuliche Waldelfen gesotten werden und fügt 2 Esslöffel Balsamico-Essig, 1 Krug mit Hoden kastrierter Hochelfen (1 Tasse schwarze Oliven, entsteint), 1 Krug mit Flügeln brutal geschlachteter Blütenfeen (1 Tasse getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt) das Blut des vorher sadistisch ermordeten, edlen Drachen (1 Tasse Roter Genever hinzu. Nur wird das Ganze mit einigen Edelfrauen aus Gondor für ebenfalls zwei Stunden in den Höllenofen geschoben (Backofen, 180°). Die Damen haben zwar nichts mit dem finsternen Gericht zu tun, erfreuen aber durch ihre Schreie in christlicher Tradition des feinschmeckenden Superschurken. Die einem nützlichen Zweck zugeführten Teils des Hobbit sollten gelegentlich mit Elfenblut (roter Portwein) übergossen werden, um den köstlichen Fraß schön saftig zu halten.

Der emsige Lakai Mordors kann natürlich die Garzeit sinnvoll verwenden und drei um Gnade winselnde Zwerge enthaupten (3 Paprika besorgen). Wegen des horormäßigen Ambientes möge der Zwerge mordende Hobbykoch nun grausame Lieder singend (Ballermann-Hits?) die Köpfe waschen und entkernen. Sodann werden die oberen Extremitäten der nun kopflosen Zwerge in Streifen geschnitten und in einer Pfanne mit Öl angebraten, bis sie weich wie die Birnen einer grünen Partei in Absurdistan sind. Abschließend entfernt der dämonische Gourmet den Hobbitbraten aus dem Höllenfeuer, schneidet ihn in Stücke und serviert ihn mit den zerstückelten Teilen der Zwergenköpfe.

Insgesamt gesehen ist der ‚Hobbitbraten á la Nazgul‘ ein fantastisches Gericht, das gut gewürzt und herrlich schwarz ist und jedem Diener der Finsternis munden dürfte. Die Zwergenhäupter als Beilage verleihen dem Gericht einen zusätzlichen Geschmack und eine schöne Farbe des Grauens.

Wie immer wünscht der Druiden von Tingeltangel:

Bon Appétit!

