

# Inhalt

## **Der Geschmack von Westeros**

von George R. R. Martin . . . . . 7

## **Ein Hinweis zur Modernisierung**

von Chelsea Monroe-Cassel . . . . . 10

**Einführung** von Maester Alton . . . . . 12

## **DIE SPEISEKAMMER** . . . . . 17

Senf aus Altsass . . . . . 19

Pastetenteig mit brauner Butter . . . . . 20

Gewürzmischungen . . . . . 22

Mango-Relish . . . . . 27

Hagebuttensirup . . . . . 28

Klihilla-Sauce . . . . . 30

Gewürzte Butter . . . . . 32

Knochenbrühe . . . . . 34

Königlicher Teig . . . . . 37

Zitronencreme . . . . . 38

Mandelmilch . . . . . 40

## **FRÜHSTÜCK** . . . . . 43

Dothrakisches Dahanikh . . . . . 44

Koblauchbratlinge . . . . . 47

Arme Ritter . . . . . 49

Kleine Gerstenpfannkuchen . . . . . 50

In Sauce pochierte Eier . . . . . 53

Dicker Weizenbrei mit Honig und Butter . . . . . 54

Haferbrei mit Käse . . . . . 55

Pfefferfisch aus Braavos . . . . . 57

## **BEILAGEN, VORSPEISEN UND SNACKS** 61

Curry-Champignons aus Pentos . . . . . 62

Geröstete Weinbeeren der Rothweyns . . . . . 64

Geröstete Kichererbsen im Honigmantel . . . . . 66

Frühlingsgrün mit Äpfeln und Pinienkernen angerichtet . 69

Butter-Pastinaken aus Pentos . . . . . 70

Gekochte Bohnen mit Speck . . . . . 71

Muscheln aus Braavos . . . . . 73

Dorschküchlein . . . . . 74

Cremiger Porree aus den Flusslanden . . . . . 77

Dornische Paste aus gerösteten roten Paprika . . . . . 79

Eingelegter Hase . . . . . 80

## **SUPPEN UND EINTÖPFE** . . . . . 83

Dicker Eintopf mit Frühlingsgemüse . . . . . 85

Ingwersuppe aus Meereen . . . . . 86

Sahnige Maronensuppe . . . . . 89

Zwiebelsuppe mit Karotten und Ziegenfleisch . . . . . 90

Zitronen-Ei-Suppe . . . . . 93

Jaerhilla von Burg Drachenstein	94
Würziger Linseneintopf	97
Knoblauchsuppe	99
Rinder-Gersten-Suppe	100

## **BROTE** . . . . . **103**

Siegelbrot	105
Sesamringe	106
Brot und Salz	110
Luftiges gefülltes Fladenbrot	114
Geröstete Brotstangen	115
Olivenbrot	117
Jaedo Havon	119
Zimtbrot	123
Hartkekse der Eisenmänner	124

## **HAUPTGERICHTE** . . . . . **127**

KlöÙe aus Rosengarten	129
Blutpasteten der Dothraki	131
Erbsenpastete mit Speck	133
Fleischpasteten aus Weißwasserhafen	134
Gänsebraten mit Maulbeersauce	138
Kronenbraten vom Keiler	143
Sterngucker-Pastete	145
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce	148
Honigente aus Pentos	150
RinderfiletspieÙe	153
Hammelkoteletts mit Honig-Bier-Sauce	154

## **DESSERTS UND SÜSSSPEISEN** . . . . . **157**

Pflaumenpüree	159
Ausgebackene Apfelringe	162
Kirschtörtchen	164
Mohnschnecken	167
Honigkuchen mit Brombeeren und Nüssen	168
Marzipan	173
Valyrische Pfefferkuchen	174
Rhoynischer Pudding	175
Ausgebackene Feigenküchlein	176
Pistazienhippen	178

## **GETRÄNKE** . . . . . **181**

Gewürzter Rum nach Art der Sommerinseln	183
Hippokras	184
Met – Drei Sorten	186
Kvass	190
Würzblumen-Gebräu	193
Myrischer Feuerwein	194
Ale aus Volantis	197
Winterdorf-Wassail	198
Wintertee	201
Sirup für dothrakisches Pfefferbier	202
Dönor Vigilla	203

## **Die Gerichte nach Regionen geordnet** . . . **204**

## **Menü-Empfehlungen** . . . . . **206**

## **Index** . . . . . **208**

## **Danksagung** . . . . . **214**

## **Über die Autoren** . . . . . **215**