Chauruspastete: Das Rezept

Chaurus-Pastete:
Ein Rezept

Wenn ich noch einmal von diesem berühmten Feinschmecker höre, der dieses Kochbuch geschrieben hat, hacke ich mir die Ohren mit einer stumpfen Axt ab.

Gewiss kann er ein paar Gerichte zusammenrühren, die sich für die muffigen Kaiserlichen und die affigen Bretonen eignen, aber echte Nord wollen echtes Nord-Essen, und genau das bekommen sie mit meiner Chaurus-Pastete.

Ich muss wohl viel darüber gebrummelt haben, denn Susanna hat mit mir geschimpft. Nils, sagt sie, wenn Eure Chaurus-Pastete so gut ist, solltet Ihr das Rezept dafür aufschreiben.

Nun ja, ich bin nicht gut mit der Feder und fürs Schreiben hab ich kein Talent, aber ich dachte, warum soll ich es nicht versuchen? Hier also ist das erste Rezept, das ich je aufgeschrieben habe, und ich hoffe, es gefällt Euch.

Zuerst braucht Ihr Chaurus-Fleisch, und das ist gar nicht so leicht zu bekommen. Chauri leben meist in Höhlen, die sie sehr wahrscheinlich noch mit anderen abscheulichen Kreaturen teilen.

Wenn Ihr Chauri jagt, um Euch davon eine Mahlzeit zu kochen, achtet darauf, dass Ihr nicht selbst als Mahlzeit endet. Haha.

Jedenfalls, wie ich sagte, besorgt Euch eine gute Rüstung und ein schönes großes Schwert, und wenn Ihr ein paar kräftige Männer habt, die nicht gleich beim ersten Anzeichen von Schwierigkeiten davonlaufen - mit anderen Worten, nicht wie diese affigen Bretonen -, dann durchsucht ein paar Höhlen, und früher oder später werdet Ihr auf einen Chaurus stoßen.

Sie sehen aus wie Käfer in der Größe richtig großer Hunde, und nehmt Euch vor der Säure in Acht, die sie spucken. Die ruiniert Eure Rüstung im Handumdrehen.

Sobald Ihr Euer Chaurus-Fleisch habt, müsst Ihr es auf einen Spieß stecken. Achtet darauf, das weiße, dicke Fleisch aus der Mitte zu bekommen. Nehmt nicht das gelbe Fleisch vom Kopf oder von den Beinen, denn darin steckt giftige Säure, und wenn Ihr das esst, sterbt Ihr wahrscheinlich.

Ihr bratet also Euren Chaurus am Spieß. Und Ihr bestreicht ihn mit Sauce. Dazu zerdrückt Ihr ein paar Tomaten zu Brei und gebt Wasser, Paprika, Honig und Salz dazu. Und dann müsst Ihr alles zusammen kochen.

Ich würde nicht zu viele Paprika verwenden, aber Ihr braucht ein paar Löffel Salz. Wie viel Honig Ihr verwendet, liegt bei Euch. Das kommt darauf an, wie süß Ihr es mögt.

Wenn der Chaurus durch ist und ihr ihn genug bestrichen habt, verarbeitet Ihr ihn mit einigen Kartoffeln, Karotten und Äpfeln zu einer Pastete. Und gebt auch den Rest der Sauce dazu, die Ihr gemacht habt.

Wenn Ihr Rüben wollt, sind die manchmal auch gut dafür geeignet. Je nachdem, wonach Euch der Sinn steht.

Dann backt Ihr das eine Weile. Wenn die Pastete oben leicht braun wird, wisst Ihr, dass sie fertig ist.

Und das war's schon. Leichter geht's nicht. Haha.

Chauruspastete: Das Rezept

FormId	skyrim.esm:0ED032
Owning plugin	skyrim.esm
Local FormId	0ED032
Editor ID	Book3ValuableChaurusPie
Inventory image	(none)
Menu art	HighPolyBasicBook03
Value (gold)	11
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	276
Leveled lists	10
Scripts	0

© Bethesda Softworks LLC and the authors of the mods in the load order.
Exported and generated with SkyrimSourceExporter.