





GEMÜSE- UND WURSTEINTOPF



In Episode 2 machen beißender Frost und knappe Vorräte den Menschen das Leben schwer. Die Lieferanten des Königreichs bringen hauptsächlich Kartoffeln, geräucherte Würstchen, Gewürze und eingelegtes Fleisch. Das klingt nach einem Gemüse- und Wursteintopf, der nicht nur wärmend und herzhaft ist, sondern auch richtig lecker.

FÜR 4 PORTIONEN

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Möhren
5 Kartoffeln
1 Fenchelknolle
1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Tomatenmark
700 ml Gemüsebrühe
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack
4 Cabanossi (ca. 600 g) oder grobe Bauernwürstchen
10 Cocktailtomaten
1 EL getr. Oregano

1. Zwiebel und Knoblauch enthäuten und fein würfeln. Möhren und Kartoffeln schälen und gleichmäßig würfeln. Fenchel waschen, quer halbieren, harten Strunk entfernen und in schmale Streifen schneiden.
2. In einem großen Topf das Sonnenblumenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Tomatenmark unterrühren, anschwitzen lassen, restliches Gemüse zugeben und kurz mit anschwitzen.
3. Gemüsebrühe angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eintopf mit geschlossenem Deckel 25 Minuten garen, bis das Gemüse weich ist. Eventuell etwas Gemüsebrühe nachgießen.
4. Würstchen in 1 cm breite Scheiben schneiden. Wurstscheiben und Cocktailtomaten 10 Minuten vor Ende der Garzeit zufügen und mit Oregano würzen.

BLAVIKENS GRÜTZE



Gasthäuser und Tavernen sind genau der richtige Ort für müde Reisende. Große Fässer voller Bier, knusprige Brotlaibe und Käse warten dort darauf, verzehrt zu werden. Manchmal zaubern die Köche aus den vorhandenen Grundzutaten aber auch etwas Besonderes. Wie wäre es also mit gebratener Grütze und knusprigem Speck?

FÜR 2 PORTIONEN

150 g Dinkelgrütze
100 g Speckwürfel
2 EL Sonnenblumenöl
1 Zwiebel
100 g braune
Champignons
1 Knoblauchzehe
Salz und schwarzer
Pfeffer aus der Mühle
nach Geschmack
1 Bund Petersilie
2 Eier

1. Dinkelgrütze gut abspülen und in kochendem Wasser 12 Minuten al dente kochen.
2. Speckwürfel mit 1 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne knusprig braten.
3. Zwiebel fein würfeln, Champignons putzen und in Scheiben schneiden, Knoblauch abziehen und pressen. Zwiebel, Champignons und Knoblauch zum Speck geben und 2 Minuten mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Grütze abgießen, zu den Zutaten in die Pfanne geben und unterrühren. Petersilie waschen, fein hacken und ebenfalls unterrühren.
5. In einer zweiten Pfanne restliches Öl erhitzen, die Eier braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Grütze mit Spiegelei servieren.

