

CHELSEA MONROE-CASSEL & SARIANN LEHRER

*George R. R. Martin - Das Lied von Eis und Feuer*

A GAME OF  
THRONES  
DAS OFFIZIELLE KOCHBUCH

Zauberfeder

CHELSEA MONROE-CASSEL & SARIANN LEHRER

Copyright © 2012 Chelsea Monroe-Cassel und Sariann Lehrer, Vorwort copyright © 2012 George R. R. Martin

Alle Rechte vorbehalten.

Die englische Originalausgabe dieses Buches ist unter dem Titel *A FEAST OF ICE AND FIRE: The Official Game of Thrones Companion Cookbook* bei Bantam Books erschienen.  
Mit freundlicher Genehmigung von Bantam Books, einem Imprint von The Random House Publishing Group, a division of Random House, Inc.  
Einige der Rezepte in diesem Buch sind dem Blog der Autoren *The Inn at the Crossroads* entnommen, [www.innatthecrossroads.com](http://www.innatthecrossroads.com)

7. Auflage 2015

Copyright © der deutschen Erstausgabe 2013 Zauberfeder GmbH, Braunschweig

**Übersetzung:** Diana Bürgel

**Lektorat:** Stephan Naguschewski

**Art Direction:** Christian Schmal

**Satz und Layout:** Christian Schmal

**Herstellung:** Tara Tobias Moritzen

**Druck und Bindung:** UAB BALTO print, Vilnius

**Bildnachweise**

Fotos auf den Seiten 27, 44, 47, 81, 86, 109, 147, 160, 174 und dem Vorsatzpapier von Kristin Teig, in Szene gesetzt von Beth Wickwire.

Die Aufnahmen wurden freundlicherweise von Kristin Teig zur Verfügung gestellt, copyright © Kristin Teig.

Wappentier Wolf auf Seite 71 von Eugène Viollet-Le-Duc/AtonX.

Alle weiteren Fotos stammen von Chelsea Monroe-Cassel und Sariann Lehrer.

Alle Rechte vorbehalten.

Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Einwilligung des Verlags in irgendeiner Form (Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Printed in Lithuania

ISBN: 978-3-938922-43-9

[www.zauberfeder-verlag.de](http://www.zauberfeder-verlag.de)

**Hinweis:**

Das vorliegende Buch ist sorgfältig erarbeitet worden. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr.

Autoren und Verlag bzw. dessen Beauftragte können für eventuelle Personen-, Sach- oder Vermögensschäden keine Haftung übernehmen.

*George R. R. Martin - Das Lied von Eis und Feuer*

A GAME OF  
THRONES  
DAS OFFIZIELLE KOCHBUCH

Zauberfeder

# Inhalt

|   |           |                                      |           |                                    |            |  |            |
|---|-----------|--------------------------------------|-----------|------------------------------------|------------|--|------------|
| <b>Vorwort</b> .....                                | <b>6</b>  | <b>Der Norden</b> .....              | <b>61</b> | <b>King's Landing</b> .....        | <b>125</b> | <b>Dorne</b> .....                         | <b>177</b> |
| <b>Über das Buch</b> .....                          | <b>9</b>  | Frühstück in Winterfell .....        | 62        | Frühstück in King's Landing .....  | 127        | Frühstück in Dorne .....                   | 178        |
| <b>Die mittelalterliche Küche</b> .....             | <b>10</b> | Haferplätzchen .....                 | 64        | Stäbchenfisch .....                | 128        | Fladenbrot .....                           | 180        |
| <b>Grundlagen</b> .....                             | <b>12</b> | Kalte Fruchtschale .....             | 68        | Maispuffer .....                   | 130        | Kichererbsenbrei .....                     | 185        |
| <b>Westeros Küche:</b> .....                        | <b>20</b> | Zwiebeln in Bratensoße .....         | 72        | Haferbrot .....                    | 132        | Gefüllte Weinblätter .....                 | 187        |
| <b>Die Mauer</b> .....                              | <b>23</b> | Gebutterte Weiße und Rote Bete ..... | 75        | Pilzcremesuppe mit Schnecken ..... | 135        | Ente mit Zitronen .....                    | 189        |
| Frühstück auf der Mauer .....                       | 25        | Rübchen in Butter .....              | 77        | Süße Kürbissuppe .....             | 139        | Dornische Schlange mit feuriger Soße ..... | 193        |
| Apfelküchlein .....                                 | 26        | Rindfleischpastete mit Speck .....   | 81        | Salat aus Sommergemüse .....       | 140        | Zitronensuß .....                          | 194        |
| Brötchen mit Rosinen, Pinienkernen und Äpfeln ..... | 30        | Gebatener Auerochse mit Lauch .....  | 84        | Sansa-Salat .....                  | 143        | <b>Jenseits der Narrow Sea</b> .....       | <b>197</b> |
| Knuspriges Weißbrot .....                           | 34        | Honigbestrichenes Hühnchen .....     | 87        | Buttermöhren .....                 | 144        | Frühstück in Meereen .....                 | 198        |
| Salat auf Castle Black .....                        | 37        | Bratäpfel .....                      | 88        | Fischtörtchen .....                | 146        | Küchlein mit Speck .....                   | 201        |
| Hammel in Zwiebel-Bier-Sud .....                    | 38        | <b>Der Süden</b> .....               | <b>91</b> | Käse-Zwiebel-Torte .....           | 150        | Honiggewürzte Heuschrecken .....           | 202        |
| Bohnen-Speck-Suppe .....                            | 40        | Schwarzbrot .....                    | 92        | Taubenpastete .....                | 153        | Betesuppe .....                            | 205        |
| Schweinefleischpastete .....                        | 45        | Lauchsuppe .....                     | 94        | Weißer Bohnen mit Speck .....      | 155        | Honigfinger aus Tyrosh .....               | 209        |
| Erbsenbrei .....                                    | 48        | Schwesterneintopf .....              | 98        | Eine Schale Braunes .....          | 158        | Winterkuchen .....                         | 213        |
| Lammrippchen .....                                  | 52        | Brühe aus Algen und Muscheln .....   | 100       | In Butter ertränkte Wachteln ..... | 161        | Birnenbranntwein von den Tyroshi .....     | 217        |
| Geeiste Blaubeeren mit süßer Creme .....            | 54        | Geschmortes Kaninchen .....          | 102       | Gebratenes Wildschwein .....       | 162        | Eisgekühlter grüner Minztrank .....        | 219        |
| Gewürzter Wein .....                                | 59        | Forelle im Speckmantel .....         | 107       | Forelle in Mandelkruste .....      | 164        | Honiggesüßter Wein .....                   | 221        |
|   |           | Aryas stibitzte Törtchen .....       | 108       | Pfirsiche in Honig .....           | 165        | <b>Gebührlich tafeln</b> .....             | <b>222</b> |
|   |           | Blaubeertörtchen .....               | 112       | Aprikosentörtchen .....            | 168        | <b>Index</b> .....                         | <b>223</b> |
|   |           | Birnen in Wein .....                 | 115       | Zitronenkuchen .....               | 171        | <b>Menüs</b> .....                         | <b>224</b> |
|   |           | Rahmschwäne .....                    | 119       | Geeiste Milch mit Honig .....      | 175        |  |            |
|   |           | Honigplätzchen .....                 | 122       |                                    |            |  |            |

# Grundlagen

*Poudre Douce • Poudre Forte • Mittelalterliche Soße mit schwarzem Pfeffer  
Elisabethanische Buttersoße • Mittelalterliche Fischsoße • Roux • Mittelalterlicher Gebäckteig  
Mittelalterlicher Süßteig • Zitronengebäckteig*



## Poudre Douce

Poudre Douce, oder „Süßes Pulver“, war eine im Mittelalter übliche Gewürzmischung, die sowohl für die Zubereitung von pikanten Hauptspeisen als auch für süße Desserts eingesetzt wurde. Außerdem bereitete man damit gewürzten Wein oder Hypocras zu. Wir haben die Kassieblüte durch zusätzlichen Zimt ersetzt, aber wenn Kassieblüten erhältlich sein sollten, können zwei Teelöffel davon statt des Zimts verwendet werden.

### Zutaten

4 ½ TL Zimt  
1 TL Ingwer  
1 TL Paradieskörner  
1 Prise Muskatnuss  
1 Prise Thai-Ingwer  
200 g Zucker

*Man nehme vier Unzen sehr feinen Zimt, zwei Unzen feiner Kassieblüten, eine Unze ausgesuchten Mekka-Ingwer, eine Unze Paradieskörner und ein Sechstel [einer Unze] Muskatnuss und Thai-Ingwer und vermische alles gründlich. Dann nehme man eine gute halbe Unze dieses Pulvers und acht Unzen Zucker (was dies zu süßem Pulver macht) ...*

*- Le Viandier de Taillevent, 14. Jahrhundert*

Alle Zutaten vermischen und die Würzmischung in einem kleinen Glas aufbewahren.

## Poudre forte

### Zutaten

1 TL schwarzer Pfeffer  
1 TL Zimt  
1 TL Muskatblüte  
1 TL gemahlener Ingwer  
1 TL gemahlene Nelken  
1 TL Langer Pfeffer oder Paradieskörner  
(nach Belieben)

Poudre Forte, oder „Kräftiges Pulver“, ist eine weitere übliche Würzmischung des Mittelalters. Ihr Duft erinnert an Weihnachtsgebäck, was vermutlich an den Nelken liegt. Allerdings hat dieses Gewürz eine wunderbare Schärfe.

*Poudre forte ... scheint eine Mischung der warmen Gewürze zu sein - Pfeffer, Ingwer, &c. alles gemahlen.*

*- The Forme of Cury, 14. Jahrhundert*

Gewürze mischen und in einem Fläschchen aufbewahren.

# Apfelküchlein

*Fon frühstücke gerade Apfelkuchen und Blutwurst, als Samwell Tarly sich neben ihm auf die Bank fallen ließ. „Ich bin in die Septe gerufen worden“, flüsterte er ihm aufgeregt zu. „Sie nehmen mich aus der Ausbildung. Ich soll ein Bruder werden wie ihr. Kannst du dir das vorstellen?“*

*- A Game of Thrones*

## Mittelalterliche Apfelküchlein

*Ergibt ungefähr 24 Stück • Vorbereitung: 20 Minuten • Gehzeit für den Teig: 90 Minuten • Zubereitung: 30 Minuten*

*Passt gut zu Frühstück auf der Mauer (Seite 25), Blutwurst und kalter Milch*

Diese Apfelküchlein sind eindeutig die Vorfahren des modernen Donuts. Sie sind locker und weich und triefen vor warmer, nussiger Apfelfüllung. Im deutschen Kulturkreis würden diese luftig frittierten Köstlichkeiten gut als Krapfen durchgehen.

*So du wilt einen vasten krapfen machen von nützen mit ganzem kern. und nim als vil epfele dor under. und snide sie würfeleht. als der kern ist. und roest sie wol mit ein wenig honiges. und mengez mit würtzen. und tu ez uf die bleter. die do gemabt sin zu krapfen. und loz ez backen. und versaltz niht.*

*- Ein Buch von Guter Speise, 1350*

### Zutaten

|   |   |
|---|---|
| 300 ml Milch  | 4 EL Honig  |
| 2 ½ TL (1 Päckchen) Trockenhefe                       | 1 EL Poudre Forte (siehe Seite 13)  |
| 2 verschlagene Eigelbe                                | 1 EL gemahlener Zimt  |
| 360–480 g Mehl  | 25 g gehackte Nüsse – Walnüsse, Pekannüsse, Pinienkerne oder Maronen, ganz egal |
| 1 Prise Salz  | Fett zum Frittieren   |
| 4 EL (¼ Päckchen) weiche Butter                       | Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)                                       |
| 4 mittelgroße Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt |   |



# Gebratener Auerochse mit Lauch

*Es war ein Mahl, wie Bran es noch nie gesehen hatte, Gang um Gang um Gang, es war so viel, dass er von jedem Gericht nur ein bis zwei Bissen probieren konnte. Es gab riesige Stücke von gebratenen Auerochsen mit Lauch, Wildpastete ...*

*- A Clash of Kings*

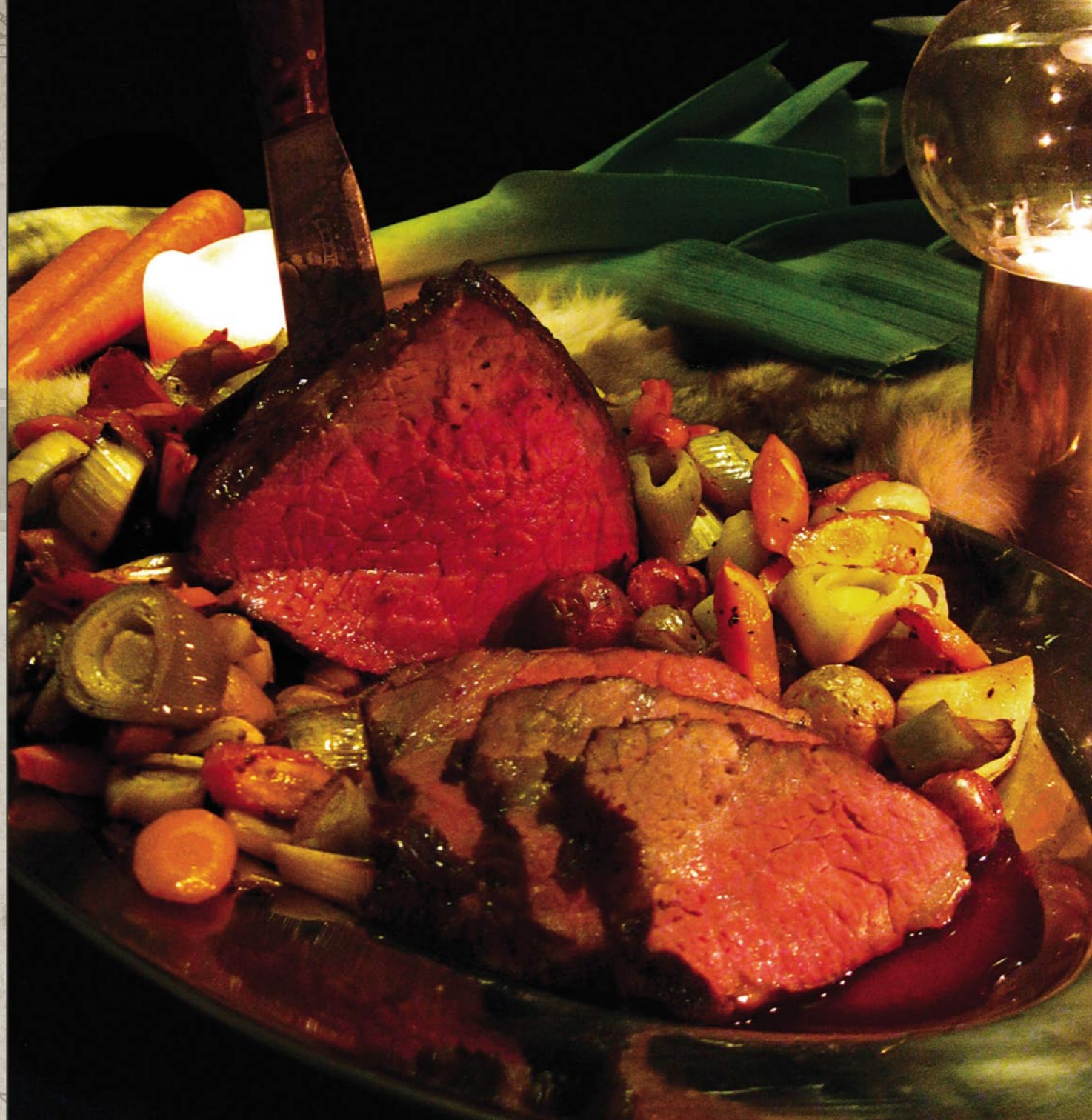
*Für 4-6 Personen • Vorbereitung: 15 Minuten • Soße: 15 Minuten • Garzeit: 60-90 Minuten  
Passt gut zu Bratäpfeln (Seite 88), Zwiebeln in Bratensoße (Seite 72) und Gewürztem Wein (Seite 59)*

Ein sehr schmackhaftes Hauptgericht, passend für jedes Festmahl. Das gebratene Gemüse ist köstlich und bildet einen schönen Kontrast zu dem zarten Fleisch. Es stiehlt dem gebratenen Rind fast die Schau, aber die Pfeffersoße verhindert das gekonnt.

## Zutaten

Oberschale vom Bison oder vom Rind, ungefähr 1,4 kg  
6 Stangen Lauch (nur die weißen und hellgrünen Teile verwenden), gründlich geputzt und in ½ cm dicke Ringe geschnitten  
4 Karotten, in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten  
1 Knoblauchknolle, die Zehen geschält

1 kleines Bund frischer Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Salbei oder eine Mischung  
Olivenöl  
grobkörniges Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer  
Brühe oder Wasser zum Begießen  
Mittelalterliche Soße mit schwarzem Pfeffer (Seite 14) zum Servieren



Den Ofen auf 200 °C vorheizen und das Fleisch 30 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Gemüse, Knoblauch und Kräuter in einen Bräter legen und mit Olivenöl beträufeln. Mischen, damit alles vollständig mit Öl bedeckt ist. Auch über das Fleisch Öl geben und großzügig salzen und pfeffern. Das Fleisch direkt auf das Gemüse legen.

Den Bräter in den Ofen stellen und alles 1 Stunde braten. Den Garzustand des Fleisches kurz vor Ablauf der Zeit mit einem Fleischthermometer prüfen. Bei 60 °C ist das Fleisch medium gebraten.

Das Gemüse während des Garens im Auge behalten. Sollte es trocken werden, Gemüse und Fleisch mit dem Bratensaft, der sich im Bräter sammelt, übergießen. Bei Bedarf kann man auch etwas Brühe oder Wasser zugeben, damit Fleisch und Gemüse nicht austrocknen.

Wenn das Fleisch nach Belieben gebraten ist, aus dem Ofen holen, auf ein Schneidebrett legen und 15 Minuten ruhen lassen. Den Braten in dünne Scheiben schneiden und mit Soße und Gemüse servieren.



# Sansa-Salat

*Und immer wieder wurden neue Speisen aufgetragen. Eine dicke Suppe aus Gerste und Wildbret. Salate aus süßem Gras, Spinat und Pflaumen, mit gehackten Nüssen bestreut.*

*- A Game of Thrones*

*Für 4-6 Personen • Vorbereitung: 10 Minuten*

*Passt gut zu Taubenpastete (Seite 153), Honigbestrichenem Hühnchen (Seite 87) und Pflaumenwein*

Das hier ist ein richtig, richtig leckerer Salat. Die Anleitung basiert auf einem Salat Rezept aus *The Forme of Cury*, einem Kochbuch aus dem 14. Jahrhundert. Alle Zutaten harmonieren geschmacklich wunderbar miteinander und sind ganz nebenbei auch noch ein wahrer Augenschmaus. Eine tolle Beilage zum Mittagessen oder auch ein buntes, leichtes Abendbrot.

*Salat. Man nehme Petersilie, Salbei, Knoblauch, Schalotten, Lattich, Lauch, Spinat, Borretsch, Minze, Schlüsselblumen, Veilchen, Porrettes, Fenchel und Gartenkresse, Rosmarin, Portulak; wasche sie sauber. Mische sie. Ruffe sie mit den Händen klein und vermische sie mit rohem Öl; man verteile Essig und Salz darauf und serviere es sofort.*

*- The Forme of Cury, 14. Jahrhundert*

## Zutaten

- 400 g junger Blattspinat
- 100 g frische Minzeblätter
- 150 g grob gehackte Dörripflaumen
- 25 g kandierte Walnüsse
- ½ Bund frisches Zitronengras, fein geschnitten
- 1 große Handvoll Veilchen, Primeln oder andere essbare Blüten (nach Belieben)
- Erdbeer-Vinaigrette zum Abschmecken

Spinat, Minze, Pflaumen, Walnüsse und Zitronengras in einer großen Schüssel vermengen. Die essbaren Blüten können entweder gleich dazugegeben oder später als Dekoration obenauf gelegt werden. Die Vinaigrette darübergießen, alles gut durchmischen und servieren.

**Anmerkung der Köche:** Dieses Rezept kann man frei variieren und nach Belieben auch andere Zutaten verwenden, bis man seinen ganz eigenen Salat gefunden hat. Einfach Vinaigrette darübergießen und schon ist er fertig!

# Eine Schale Braunes

*Im Loch säumten Topfküchen die Gassen, wo große Kessel voll Eintopf seit Jahren vor sich hin köchelten ... aber das Braune war gar nicht so übel. Gewöhnlich war Gerste darin, dazu große Stücke von Karotten und Zwiebeln und Rüben. Manchmal fand man sogar Äpfel, und obenauf schwamm eine Fettschicht.*

- A Game of Thrones

*Für 10-12 Personen • Vorbereitung: 5 Minuten • Zubereitung: 8 Minuten*

*Passt gut zu Schwarzbrot (Seite 92), Honigfingern aus Tyrosch (Seite 209) und dunklem Bier*

Um einen authentischen Geschmack des Flea Bottom zu bekommen – dem brodelnden Herzen von King's Landing –, muss man zu den Topfküchen gehen. Dieses Rezept entspricht Martins Beschreibung, denn der Eintopf ist dick und enthält eine Reihe verschiedener Fleischsorten und Gemüse; und weil er eine Armenspeise ist, kommt er ganz ohne Schnörkel aus. Er ist eher ein Experiment als ein Gericht, das man Gästen zum Abendessen serviert, aber natürlich kann man ihn ganz nach eigenem

Geschmack verfeinern. (Die Gewürze am Ende der Zutatenliste sind in King's Landing vielleicht nicht zu haben, aber sie machen die Schalen Braunes sehr viel leckerer.) Lasst eurer Fantasie freien Lauf und gebt jede Sorte Fleisch in den Topf, die ihr gerne mögt. Es kann ziemlich abenteuerlich werden, wenn man den Topf einmal kräftig durchrührt, denn zwischen den Graupen und den Fleischstücken tauchen schon mal kleine oder auch größere Knochen auf.

## Zutaten

|  |   |
|--|---|
| ungefähr 2 kg gemischtes Fleisch, zum Beispiel | 200 g Graupen                                 |
| 1 kg Suppenfleisch oder Rippen vom Rind        | 2 Äpfel, entkernt und klein geschnitten       |
| 250 g Ziegenfleisch, in Stücke geschnitten     | ca. 12 Silberzwiebeln, geschält               |
| 500 g Rumpsteak, in kleine Stücke geschnitten  | 2 Karotten, in Stücke geschnitten             |
| 2 Hühnerschenkel                               | 1 EL Salz                                     |
| 1 ganzes Stubenküken                           | 2 TL Poudre Forte (siehe Seite 13)            |
| 700 ml dunkles Bier                            | Gewürze wie Raucharoma, Worcestershire Sauce, |
| Rinderbrühe                                    | Knoblauch oder Melasse (nach Belieben)        |



Dieses Gericht kocht man am besten im größten Schmortopf, den man bekommen kann. Alle Fleischsorten in den Topf geben. Bier und Rinderbrühe dazugießen, sodass alles bedeckt ist. Bei mäßiger Hitze 6 Stunden schmoren. Dann Graupen, Äpfel, Silberzwiebeln, Karotten und Gewürze in den Topf geben, weitere 2 Stunden kochen und servieren.

Wer keinen Schmortopf hat, kann auch einen sehr großen einfachen Topf nehmen. Die Hitze so regeln, dass der Eintopf immer leicht köchelt. Den Topf gut im Auge behalten und falls nötig zusätzliche Flüssigkeit dazugießen.

**Tipp:** Wenn der Eintopf nicht genug eindickt, kann man Roux (siehe Seite 16) dazugeben.

**Anmerkung der Köche:** Wenn ihr einen ganzen Vogel in den Topf gebt, müssen eure Gäste unbedingt vor kleinen Knochen gewarnt werden. Als wir dieses Rezept ausprobiert und unseren Gästen vorgesetzt haben, wurde ein richtiger Wettbewerb daraus, wer am Ende die meisten Knochen in seiner Schale hat. Den Gewinner haben wir „Rattle-shirt“ getauft.





# Dornische Schlange mit feuriger Soße

*Ein kleiner Mann stand in einem Torbogen, brät Schlangenstücke über einer Kohlenpfanne und wendete sie mit einer hölzernen Zange, während sie knusprig wurden. Der scharfe Geruch der Soße trieb dem Ritter Tränen in die Augen. Die besten Schlangensoßen enthielten einen Tropfen Gift, hatte er gehört, außerdem Senfsamen und Drachenseffershoten.*

*- A Feast for Crows*

*Reicht als leichtes Mittagessen für 4 Personen • Vorbereitung: 5 Minuten • Zubereitung: 15-20 Minuten • Soße: 15 Minuten  
Passt gut zu Oliven, Fetakäse, Traditionellem Fladenbrot (Seite 180) und süßem Rotwein*

Viele behaupten zwar, Schlange schmecke wie Hühnchen, aber das stimmt eigentlich nicht. Die Konsistenz erinnert an Hühnchen – an ein etwas zu stark gebratenes, eher zähes Hühnchen. Fast wie geräucherte Würste, so mager und fest ist das Fleisch. Gemeinsam ist den beiden Fleischsorten dann doch eines: Sie schmecken relativ mild, was die Aromen der übrigen Zutaten voll zur Geltung bringt. In diesem Fall stiehlt allerdings die Soße alle Aufmerksamkeit. Warm, dick, mit leichter Schärfe und einem Hauch Exotik. Trotzdem schmeckt man die Schlange wunderbar heraus, und der Eigengeschmack des Fleisches wird fein abgerundet.

## Zutaten

- 1 Klapperschlange, ungefähr 900 g
- Butter
- 3 EL grober Senf
- 2 TL scharfe Pfefferschoten wie Anchos
- 150 ml Rotwein
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Honig
- 1 TL Kurkuma

Einen elektrischen Grill auf mittlere Stufe stellen.

Die Schlange aufgewickelt auf ein ausreichend großes Stück Alufolie legen. Ein paar Stücke Butter auf und um die Schlange legen. Die Schlange in mehrere Lagen Alufolie einwickeln, auf den heißen Grill legen und 15 Minuten grillen. Dann das Fleisch auswickeln und auf jeder Seite 2 Minuten direkt auf dem Grill braten. Das Fleisch auf einen dekorativen Teller legen und warm halten.

In einem kleinen Topf Senf, Pfefferschoten, Wein, Öl, Zitronensaft, Honig und Kurkuma mischen. Die Soße bei schwacher bis mäßiger Hitze köcheln lassen, bis sie sich um mindestens ein Drittel reduziert hat, was ungefähr 15 Minuten dauert. In eine dekorative Schale füllen und mit der Schlange servieren.

*Essen ist eines der großen Vergnügen des Lebens, und ich bin ein großer Verfechter jeder Form von Vergnügen.*

George R. R. Martin

Bestsellerautor George R. R. Martin kann zwar nicht kochen, dafür kann er sich jedoch für die Helden und Schurken seiner Fantasysaga *Das Lied von Eis und Feuer* umso raffiniertere Köstlichkeiten ausdenken. Seine detailreichen Beschreibungen von üppigen Gelagen, exotischen Spezialitäten und alltäglichen, einfachen Speisen lassen Westeros auch in kulinarischer Hinsicht zum Leben erwachen.

Aber wie schmecken die saftigen Braten aus Winterfell, die deftigen Suppen der Nachtwache und die exquisiten Süßspeisen aus King's Landing? Chelsea Monroe-Cassel und Sariann Lehrer haben das Abenteuer auf sich genommen, mehr als 100 dieser Gerichte schmackhaftes Leben einzuhauchen. Dazu haben sie sowohl mittelalterliche Kochbücher gewälzt, um Rezepte zu finden, die uns möglichst nah an die Leckerbissen aus Westeros heranführen, als auch zeitgenössische Entsprechungen kreiert. Mit diesen Rezepten lässt es sich schlemmen wie ein Baratheon, Targaryen, Lannister oder Stark – also besorgt schnell die Zutaten und macht euch an die Zubereitung – denn der Winter naht ...

