



Die blaue Nacht des Kobolds 5.0 – Mittendrin im Weltall

Kochbuch

für

Die blaue Nacht des Kobolds 5.0
– Mittendrin im Weltall
vom 12. bis zum 14. Oktober 2021
dezentral und zeitgleich

Mit fantastischer Unterstützung von





Die blaue Nacht des Kobolds 5.0 – Mittendrin im Weltall

Liebende Leitende der blauen Stufe,

in euren Händen haltet ihr das kosmische Kochbuch mit leckeren Rezepten, die euch und euren Trupp auf eurer Reise durch das Weltall stärken sollen, denn die Entdeckung der sechs Abenteuerplaneten kann sehr anstrengend sein. Vielleicht habt ihr selbst noch Ideen, wie ihr die Gerichte kosmisch zubereiten und servieren könnt (Lebensmittelfarbe, blaue Zuckerperlen etc.) oder sogar eigene Rezeptvorschläge. Wir wünschen euch auf jeden Fall viel Spaß beim Nachkochen.

Denkt bitte daran, dass ihr die Möglichkeit habt, Verpflegungskosten von bis zu 10,00 € pro Person über unser Diözesanbüro abzurechnen.

Vor dem Kochen Hände waschen nicht vergessen 😊



**Viel Spaß beim Kochen auf der blauen
Nacht des Kobolds!**



Extraterrestrische Stationspocken

Zutaten:

- 2,5kg Schupfnudeln (extraterrestrische Stationspocken)
- ~ 125g Butter (Huttenfett)
- nach Bedarf: Zimt (Shuttlebremsstaub)
- nach Bedarf: Zucker (tandoorianischer Röhrenkristall)
- 2-3 Gläser Apfelmus (zerquetschte Trill)

Da ist man dem Hungertod so grade von der Schippe gesprungen . . . Da muss man außen an der Station die Pocken von der Außenhaut kratzen – eh schon ein Job für die niedrigsten Ränge – und dann kommt da dieser Kamikazepilot vom Jupiter daher, der um wenige Zentimeter an euch vorbeigeschrammt ist. Prompt verklemmt sich die Einstiegs Luke . . . Und ihr wisst, was das heißt: auf das Reparaturteam warten und bis dahin im Notfallbunker sitzen. Und jetzt ratet mal, wer das einzige verfügbare Reparaturteam ist? Richtig: Ihr. Seid schon blitzgescheit, hmm? Also heißt es warten, bis die eine Ersatzcrew vom anderen Ende der Station rangeholt haben – das kann ja nur einen oder zwei Zyklen dauern. Darauf hingewiesen heißt es von Mission Control nur „Ihr habt ja eure Notrationen, damit kommt ihr schon über die Zeit . . .“ Aber: die mitzuschleppen ist immer so anstrengend – weshalb die keine Wartungscrew jemals mitnehmen würde. Also heißt es wieder einmal: improvisieren . . .

Immerhin könnt ihr im Notfallbunker atmen – dem Lufterzeuger sei Dank. Und es gibt eine Heizung, die die Temperaturen zumindest über dem Gefrierpunkt hält. Und dann habt ihr ja noch euer Werkzeug: Mit einem kleinen Laserschweißgerät könnt ihr ein Blech aus der Wandverkleidung schneiden (jaja, müsst ihr das halt später auch noch reparieren), dass euch als Pfanne dient. Und ihr habt den ganzen Tag diese extraterrestrischen Stationspocken von der Außenhaut entfernt. Die werft ihr halt mit einer guten Portion Huttenfett aus dem Ersatzteilschrank auf euer heißes Blech und bratet sie darin gut an. Sobald die alle heiß und leicht knusprig sind, könnt ihr sie entweder mit einer Mischung aus Shuttlebremsstaub (zurückgelassen von so Kamikazeraumpiloten im Nahstvorbeiflug an der Station) und tandoorianischem Röhrenkristall aus eurem persönlichen Nervennahrungspaket bestreuen. Oder aber ihr fangt ein paar der wilden Trill, die sich wie Ungeziefer in allen Ecken und Enden der Station rumtreiben und vermehren, zerquetscht sie mit euren Hilfsgreifern und mischt das dann unter eure knusprigen Stationspocken . . .



Die blaue Nacht des Kobolds 5.0 – Mittendrin im Weltall

So lässt sich die Zeit bis zum Eintreffen der extrem langsamen Ersatzreparaturcrew einigermaßen überbrücken. Und das heiße Essen, improvisiert aus dem, was da ist, wärmt euch von innen, was euch in der kalten Umgebung verdammt guttut. Denn was schleppt man auf einer Standardaußenmission auch nicht immer mit sich, weil es schwer und sperrig ist? Richtig, die Heizpakete für die Raumanzüge.

Innerlich verspricht sich jeder von euch: das nächste Mal, da mache ich das Alles nach Vorschrift. Aber wie lange dieser Vorsatz hält, wissen wir doch alle ganz genau . . .





Kürbisgulasch

Zutaten:

- Kürbis (andromedanische Alien-Eier)
- passierte Tomaten (krellianische Blutsoße)
- Lauch/Porree (hallischer Tintling)
- Karotte (melodieanische Glücksstange)
- Gemüsebrühe (Würfel) (allerisches Glückspulver, Schwarzmarkt auf Helios 5)
- Thymian (foskisches Kleinstblatt-Riesenmammutbaum)
- Zwiebeln (rigelianische Beißer)
- Schmand (eingedicktes lunares Brustdrüsensekret)
- Sahne (marsianisches Weißwasser)
- Paprika (neptunischer Dreiklang)
- Pfeffer (gemahlene Abluftschachtablagerungen)
- Salz (Natriumchlorid)
- edelsüßer Paprika (Marsbodenpulver)
- rosenscharfer Paprika (Marsbodenpulver vom Raumhafen)
- Chilipulver (Marsbodenpulver aus den Landestützen)
- Speiseöl (Öl)
- Balsamicoessig (Tränen einer Orionerin)

Wer kennt das nicht – da hat man innerhalb von drei Raumzyklen eine kleinere Alieninvasion zurückgeschlagen, einem rigelianischen Schmuggler seine Konterbande abgenommen, zwei Schichten lang die alten Schränke und wenig benutzten Ebenen der Station aufgeräumt – und dann fällt der Replikator aus . . . Also statt Leckereien auf Knopfdruck aus bester Proteinmasse zur Verfügung zu haben, muss man sich wie im Zeitalter vor der Entdeckung der Überlichtreise selbst bekochen. Ein alter Fusionsgenerator mit 14% Restkapazität, ein Stück Schalung aus der Reaktorabschirmung und ein Stück Metallrohr zum Umrühren sind schnell gefunden. Aber das mit den Zutaten ist so eine Sache. Ihr habt Vieles da, aber bei einigen Dingen seid ihr euch nicht sicher, ob – und wenn ja – wie sie genießbar gemacht werden können. Aber da gab es doch vor etlichen Zyklen dieses Holo von einer Großmutter. Die war zwar immer schon etwas seltsam und in allen Winkeln der Galaxis unterwegs – aber kochen konnte sie. Und auch aus den



Die blaue Nacht des Kobolds 5.0 – Mittendrin im Weltall

seltsamsten Zutaten war immer etwas – mehr oder weniger – essbares entstanden. Also schnell das Holo gesucht und losgelegt:

Das andromedanische Alien-Ei waschen, aufschneiden und die Keimlinge mit einem Löffel entfernen – wir wollen uns ja nicht mit andromedianischer Zerebralverwirrung herumschlagen müssen. Die übrige Schale dann mit einem Messer würfeln und dann 2/3 davon mit einer Mischung aus 5 EL Öl, 3 EL von den Tränen der Orionerin – frisch zum Weinen gebracht schmeckt das am besten, aber aus der Flasche geht das auch – ein paar Ästen des foskisches Kleinstblatt-Riesenmammutbaum (nichts fallen lassen, dass würde das Ökosystem der Erde überfordern), 1 TL der gemahlene Ablagerungen aus Abluftschacht 7-Alpha-spinwärts und Natriumchlorid marinieren. Die Mischung dann ziehen lassen.

Rigelianische Beißer fein würfeln (ihr werdet schon merken, warum die Beißer genannt werden), den hallischen Bleichling bewusstlos schlagen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Diese Spezies kennt das, daher wird kein Blut fließen. Also keine Sorgen, frisch ans Werk. Den neptunischen Dreiklang waschen, köpfen und die Brut aus dem Inneren entfernen – sehen aus wie Kerne, verursachen aber Magenverstimmungen und können zu uranischer Raumkrankheit führen, danach fein würfeln.

Dann die melodieanische Glücksstangen waschen und die Enden abschneiden – die bringen bekanntermaßen nur Unglück und schmecken dazu auch nicht. Diese dann mit dem izeanischen Reibbrett – ein bekanntes Musikinstrument, kann aber auch in der Küche eingesetzt werden – in mittleren bis grobe Stücke reiben. Dabei auf die eigenen Finger aufpassen, die sind nicht dazu geeignet, das Reibbrett zu spielen (auch wenn sich das farblich anpassen würde).

Den gewürfelten rigelianische Beißer und die Überreste des hallischen Tintlings in heißem Öl anschwitzen, dann das letzte Drittel der andromedanischen Alien-Eihülle dazu geben und gemeinsam anschwitzen. So sterilisieren wir alle möglichen schädlichen biologischen Überreste und Parasiten, die noch da sein könnten.

Wenn sich die ersten Röstaromen am Topfboden gebildet haben, mit der krellianische Blutsoße ablöschen und die melodieanische Glücksstangenraspeln (hoffentlich ohne Fingerreste oder Raumanzugfetzen) dazugeben. Den gewürfelten neptunischen Dreiklang dazugeben.

Jetzt wird es etwas heikel: ihr müsst auf den unteren Decks durch Luftschleuse 57/877 gehen [Der Pin lautet 08-15] und euch auf dem Stationsschwarzmarkt etwas allerisches Glückspulver



Die blaue Nacht des Kobolds 5.0 – Mittendrin im Weltall

beschaffen, [alternativ bekommt ihr das auf dem Schwarzmarkt auf Helios 5] Aber das haben wir euch niemals verraten!

Etwa 2 TL Glückspulver einrühren, mit dem schalen Wasser aus der Urinwiederaufbereitung des Anzuges vermischen und mit gemahlene Ablagerungen aus Abluftschacht 7-Alpha-spinwärts, Natriumchlorid, Marsbodenpulver, Marsbodenpulver vom Raumhafen und Marsbodenpulver aus den Landestützen von Krickx Landefähre abschmecken – ruhig ein wenig mehr nehmen, da die andromedanische Alieneierschale verkochen und Süße liefern wird.

Bei niedriger Hitze köcheln lassen – dieser Alienabschaum ist hartnäckig und braucht mindestens neunzig Minuten, bis er seinen letzten Atemzug getan hat. Etwa eine dreiviertel bis halbe Stunde vor dem Essen eingedicktes lunares Brustdrüsensekret und marsianisches Weißwasser unterheben (für die Sämigkeit) und final abschmecken.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und die marinierte andromedanische Alieneierschale für etwa 20min auf einem Backblech backen – sie soll danach noch Biss haben! Kurz vor dem Servieren unter die Flüssigkeit heben – aber nicht mehr mitkochen, sonst wird es Raumfahrerbrei! Und da macht man sich doch beim besten Willen nicht die ganzen Mühen für, oder?

Heiß servieren – am besten mit einer guten Portion Nudeln oder Reis aus euren Reserven vom Planeten Erde.



Weltraum-Punsch



Ein fruchtiges Getränk im Weltraum-Look, das sowohl heiß als auch kalt schmeckt: in dem selbstgemachten Punsch aus Früchtetee und Säften schwimmen Planeten und Sterne aus Äpfeln.

Zutaten für 8 Gläser

- ✿ 1½ L Wasser
- ✿ 4 Beutel Früchtetee
- ✿ 1 Stk. Zimtstange
- ✿ 1 Stk. Zitrone (Saft)
- ✿ 3 - 4 EL Zucker
- ✿ 750 ml Johannisbeersaft
- ✿ 2 Stk. Äpfel

Wasser aufkochen, Früchtetee Beutel und 1 Zimtstange zugeben. 30 Minuten ziehen lassen. Beutel entfernen. Tee mit Saft von 1 Zitrone und 3–4 EL Zucker abschmecken. Johannisbeersaft zugeben. Äpfel schälen, entkernen. 1 Apfel in 5 mm dicke Scheiben schneiden, Sterne ausstechen. Aus zweitem Apfel mit einem Kugelausstecher „Planeten“ formen, in den Punsch geben. Warm oder kalt servieren.

Quelle: <https://www.meine-familie-und-ich.de/rezepte/weltraum-kinder-punsch-schmeckt-heiss-oder-kalt>



Raketen

Zutaten

- 6 Würstchen
- 1 Packung Teig z.B. Pizzateig oder Hörnchenteig aus dem Kühlregal
- 1 rote Paprika
- 6 lange Holzstäbe
- Senf und Ketchup für den Verzehr

Die Holzstäbe 1 Stunde in Wasser einweichen lassen. Je ein Würstchen auf einen Holzstab spießen und den Spieß ganz durch die Würstchen schieben. Den Teig aus der Packung nehmen und in 6 lange Streifen schneiden (geht am besten mit dem Pizzaroller). Den Backofen vorheizen – verwende die Temperatur der Teigpackung. Den Teig um die Würstchen wickeln. Alle Spieße auf einem Blech mit



Backpapier in den Backofen legen. Backe diese Silvester Raketen bis der Teig gar ist. Inzwischen die rote Paprika aufschneiden und 6 Dreiecke für die Raketen-Spitze schneiden. Die Raketen aus dem Ofen nehmen. Nun die Paprika-Dreiecke auf die Spitze der Holzstäbe stecken. Serviere die Silvester-Raketen mit feurigem Senf oder flammend-rotem Ketchup.

UFO-Fleischbällchen



12 Portionen

- 400 g Hackfleisch
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Zwiebel (klein)
- 2 EL Paniermehl
- Pfeffer
- Salz
- 300 ml Öl (zum Braten)
- 2 Gurken (klein, in Scheiben)
- 12 Scheibe(n) Fleischwurst (klein)
- 1 Pkg. Mayonnaise
- 24 Rosmarinnadeln
- 12 Holzspießchen

1. Für die **UFO-Fleischbällchen** zunächst aus Hackfleisch, Eiern, der klein gehackten Zwiebel, Paniermehl, 2 EL Wasser, Pfeffer und Salz eine einheitliche Masse kneten.
2. Die Hackfleisch-Masse zu 12 Bällchen formen. Im heißen Fett gar braten und abkühlen lassen.
3. Die Fleischbällchen halbieren und je eine Hälfte auf die Spieße stecken. Darauf mittig je 1 Scheibe Gurke, Fleischwurst, wieder Gurke und zuletzt die andere Fleischbällchenhälfte stecken.
4. Einige Mayonaisetupfer auf die Wurstscheibe und die obere Fleischbällchenhälfte spritzen.
5. Mit einem Zahnstocher 2 Löcher in die obere Fleischbällchenhälfte stechen und die Rosmarinnadeln als Antennen in die **UFO-Fleischbällchen** hineinstecken.

Weltraumraketen

Egal ob süß, herzhaft oder gesund ... die koboldlichen Weltraumraketen dürfen bei der blauen Nacht nicht fehlen! Als Überraschung von euch für den Trupp oder zum gemeinsamen Zubereiten. Habt ihr noch mehr kreative Ideen für die koboldlichen Weltraumraketen?

