

Susan Dreamingstar Eagle

KULINARISCHES ÜBER DEM TIPI-FEUER

Indianisches Kochbuch

Rezepte und Lagerfeuergeschichten
mit Zeichnungen von Jens Weber

Engelsdorfer Verlag
Leipzig
2013

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Bibliografische Information durch die Deutsche Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet über <http://www.dnb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-95488-668-5

Copyright (2013) Engelsdorfer Verlag Leipzig
Alle Rechte beim Autor

Illustrationen © Jens Weber

Hergestellt in Leipzig, Germany (EU)
www.engelsdorfer-verlag.de

16,00 Euro (D)

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Inhalt

Ohanzee Lachs im Kräuter Wahpe wakpa.....	8
Das Brot des Volkes	10
Freude des Fry Breads	11
Das stille Wasser der Hoffnung.....	13
Canpha Beeren-Paste.....	14
Tanyan Erdnussuppe der Lakota	15
Pinienkern Wagniza Suppe	16
Aguyapi Maisbrötchen.....	16
Der Fluss der Büffel.....	17
Haselnuss Chankoowashtay Suppe	18
Talo Bisonsteaks Tatanka	21
Oblaye Pancakes.....	23
Das Familienfeuer der Seele	24
Psinska Wagniza Brot.....	27
Anpaytoo Maisbrot	27
Lakota kanta Keks.....	29
Waziyata Pudding	31
Wanblis kalte oder warme Joghurt-Erdbeer-Cremesuppe.....	32
Waziata Tatanka Pfifferlinge in den Wäldern	33
Canwapeg İwi Wildpilze.....	34
Kap' ozela Pfannkuchen	35
Wazi Hackfleisch in nordamerikanischem Wildreis	37
Kokoyah'ania nach Art der Lakota.....	38
Die Trommel der Ewigkeit meines Volkes	40
Planyetu Haselnussbrötchen.....	41
Wi mahel İyaye Eintopf.....	42
Kokoyah'ania Huhn in der Prärie.....	43
Mond der bunten Blätter Brötchen	45
Bloketu wi hinapa Eintopf.....	47
Waniyetu Witka Eier.....	48
Hantaywee Wigmunke Win Pudding.....	49

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Der ruhende Waskuyeca Kuchen	50
Die Geschichte des Mondkuchens der bunten Blätter	51
Mondkuchen der bunten Blätter.....	52
Hogan Lachs-Pfannkuchen auf dem Flussweg gegen den Strom	55
Hogan Lachs in der Trommel.....	57
Planyetu Watoto Brot.....	58
Blo tapa Lachs in der Decke.....	59
So weit, wie mich meine Mokassins tragen.....	60
Magaskawee Blo Salat.....	61
Wanicokanwi Dessert in der Mitte des Wintermondes.....	63
Hanpi yatkan im Indian Summer.....	64
Cunsoke Waskuyeca in der Mitte des Sommers.....	64
Kräuter-Zucchini im Mond der gefallenen Blätter	65
Wazi Fladen in der Prärie.....	66
Erdnussbrötchen im Blo Wasutonwi.....	67
Großmutter's Wildreis hinter dem Regenbogen	68
Kartoffel-Wilderbsen-Püree in den grünen Wäldern	68
Wagmiza Vollkorn-Haselnuss-Pfannkuchen	69
Geschnetzelttes Bison- oder Rinderfleisch mit Kartoffeln im wi hinapa... 71	71
Wild Rice yuta Auflauf	72
Wanblis Walnussbrötchen	72
Wanblis Blo aguyapi Kartoffel-Walnuss-Brot	73
Großmutter's Wa icamna Zöpfe.....	74
Wanblis Haselnussfüllung.....	74
Fire Dance	76
Der Brotpudding am Abend im Tipi	79
Das Erdbeerbrot im Sonnenuntergang.....	79
Heathers Wagmeza Wahanpi	80
Zucchini in Buchweizen wagmiza Fladen	81
Fischsuppe Hogan Wahanpi.....	82
Eagles Wasutonwi Blaubeertaschen	83
Wanblis Zucchini-Mais-Puffer mit gebratenen Wildpilzen.....	85
Die Nacht der Feuer-Suppe.....	86

Diese Lektüre ist urheberrechtlich geschützt!

Wildlachs Nagi im Waniyetuwi	87
Psin Mandel-Wildreis in der Stille der Nacht.....	88
Buchweizen-Dinkelflocken-Pfannkuchen in der Morgenröte	90

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!



Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Hier ist das erste Rezept. Dieses einfache und leckere Rezept ist für zwei Personen ausgerichtet. Es ist aus der indianisch traditionellen Küche.



Ohanzee Lachs im Kräuter Wahpe wakpa

- 400 g Lachsfilet
- ½ Tasse Semmelbrösel
- 2 Tl. Kräutersenf oder Dijon-Senf
- 1 Bund Petersilie, sehr fein gehackt
- 1 kleine Frühlingszwiebel, sehr klein gehackt
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Olivenöl zum Kochen
- frisch gemahlener Pfeffer
- Meersalz

Den Lachs in eine Rührschüssel geben und mit einem elektrischen Mixer kleinhacken. So lange weiterrühren, bis der Lachs ganz klein und sämig ist. Das Paniermehl aus Semmelbröseln, den Senf, den Cayennepfeffer, die Petersilie, die Frühlingszwiebel, das Meersalz und den frisch gemahlene Pfeffer zusammenrühren. Dann den Teig zu Pastetchen formen oder zu kleinen Buletten rollen. Das Ganze dann in einer Pfanne von beiden Seiten zirka drei Minuten anbraten. Fertig! Dazu können Sie ein frisches Brot, kleine Brötchen, Kartoffeln oder nordamerikanischen Reis reichen.

Ohanzee (Schatten), Wahpe (Blätter), wakpa (Fluss)

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!



Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Bis heute ist das Fry Bread bei verschiedenen Stämmen der Urvölker Nordamerikas noch sehr beliebt. Entweder werden die Fladen schwimmend im Öl gebacken oder in einer gefetteten Pfanne langsam gebraten. Wenn heutzutage ein Pow Wow stattfindet, dürfen die Fladen nicht fehlen. Die Fladen werden mit Marmelade oder heißer Schokolade bestrichen. Man kann die Fladen auch an der Seite aufschneiden und sie zum Beispiel mit gebratenen grünen Bohnen, Speck und Krautsalat sowie geriebenem Käse füllen.



Das Brot des Volkes

Meine Großmutter machte das beste Fry Bread. Besonders an langen Winterabenden war es das Richtige, so ein Brot zu backen. Hier ist ihr Rezept:

- 3 kleine Tassen Mehl
- 1 Tütchen (7 g) Trockenbackhefe
- 2 Tassen warmes Wasser
- 2 El. weiche Butter
- 1 Tl. Backpulver
- 1 Prise Salz

Mehl, Backpulver, Backhefe, Butter und Salz in einer Schüssel gut vermischen, dann warmes Wasser dazugeben und 15 Minuten ruhen lassen. Alles vermengen und gut durchkneten, bis ein zarter, fester Teig entsteht. Dieser sollte aber nicht klebrig sein, deshalb eventuell noch Mehl dazugeben. Dann diesen Teig eine Stunde gehen lassen. Formen Sie anschließend Kugeln von der Größe eines Apfels daraus. Streuen Sie Mehl auf eine

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

saubere, glatte Oberfläche, zum Beispiel eine Tischplatte oder ein großes Schneidebrett. Dann die Kugeln mit einem Nudelholz, das mit Mehl bestäubt ist, so lange rollen, bis ein dünner Fladen entsteht. Vergessen Sie nicht, ein Loch in der Mitte des Teiges zu machen. Legen Sie den Fladen dann in das heiße Öl. Erhitzen Sie das Öl auf mittlerer Hitze, bis es heiß genug zum Frittieren des Teiges ist (drei oder vier Minuten). Überprüfen Sie das Öl durch das Fallenlassen eines kleinen Stückes Teig. Wenn er beginnt Blasen zu schlagen und zu braten, wenden Sie ihn. Drehen Sie den Fladen so oft, bis er eine goldene Farbe angenommen hat. Denken Sie daran, nicht zu viele Fladen auf einmal in die Pfanne zu legen. Legen Sie die fertigen Fladenbrote auf ein Papiertuch und lassen Sie sie abtropfen. Meine Großmutter empfahl, das Fry Bread mit ein wenig Honig, Marmelade, selbst gemachter Brombeerpaste oder sogar Erdnussbutter zu bestreichen. Servieren Sie es heiß! Und nochmals: Bitte vergessen Sie nicht das Loch in der Mitte des Brotes. Ich esse es gerne warm, teigig und fettig! Die besten Öle zum Frittieren sind solche mit einem hohen Rauchpunkt, wie Färberdistel, Sonnenblume oder Raps.

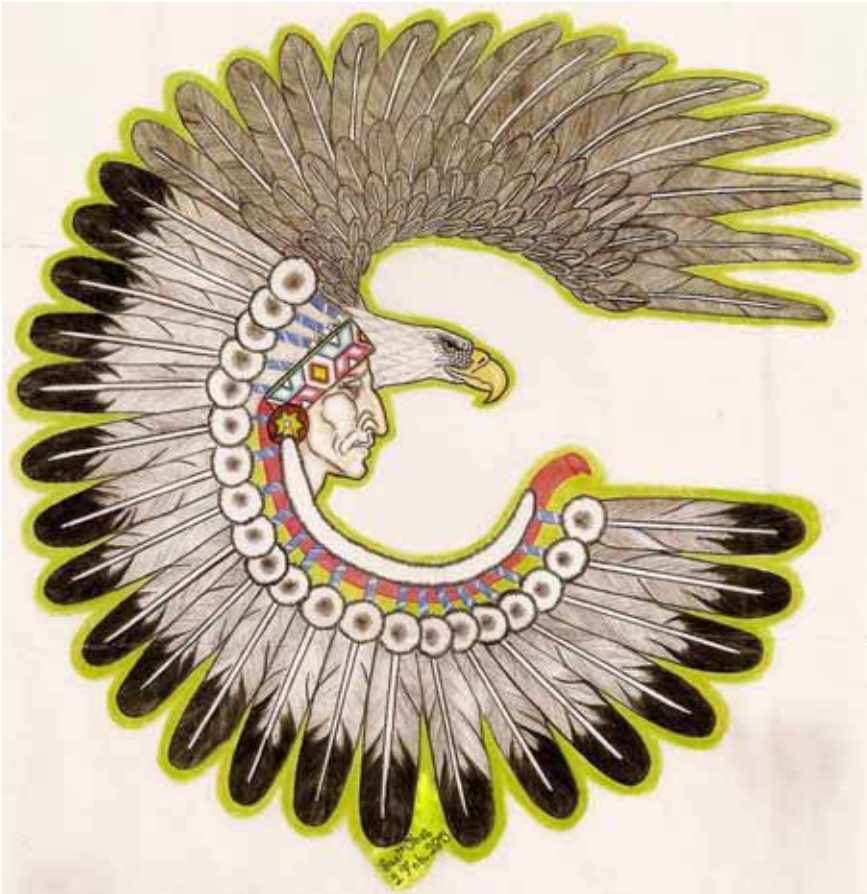
Freude des Fry Breads

- 1 kg gehacktes Fleisch
- 100 g Mais
- 250 g rote Bohnen
- 1 große Zwiebel
- 100 g grüne Chilischoten
- 1 Tl. rotes Chilipulver
- 1 Tl. Salz
- ½ Tasse Olivenöl
- 1 Tl. frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 120 g geriebener Käse
- 100 g Tomaten in Würfeln
- 1 grüner Salat
- 1 Zitrone

Das Olivenöl in einer großen Pfanne langsam erhitzen. Das gehackte Fleisch zwei Minuten unter Rühren anbraten. Dann den Mais, die Bohnen, die Zwiebel und die grünen Chilis hinzufügen. Alles langsam und vorsich-

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

tig verrühren. Mit dem roten Chilipulver, Salz und dem frisch gemahlene Pfeffer würzen. Das Gemisch auf das Fry Bread geben. Und weil das Auge mitsst, zu guter Letzt die gewürfelte Tomaten, den klein geschnittenen grünen Salat, die klein gehackte frische Petersilie und den Käse über das ganze Gericht streuen und einige Spritzer der Zitrone dazugeben.



Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Das stille Wasser der Hoffnung

Wapi (glücklich) ist sein Name, er ist mein Mann und ich wartete seit Tagen auf ihn. Er war vor fünf Tagen in die Prärie geritten und wollte für uns die Vorräte für den Herbst jagen. Ich wusste nicht, was los war, und hoffte, dass er wohlauf wieder zurückkehrt.

Ich heiße Sanuye (Wolke im Abendrot) und bin mit Wapi fast seit meiner Kindheit zusammen. Wir sind in einem Dorf aufgewachsen und sind unzertrennlich. Nun aber hatte ich das Gefühl, dass es nie wieder so sein würde. Angst kam in mir hoch, die sagte: Wapi ist in Gefahr. Von dem Augenblick an machte ich mir ständig Gedanken, warum ich ihn nicht begleitet hatte. Schon wieder war es so weit, dass die Sonne unterging, die Nacht heranrückte, ich mich in unser Tipi legte und schlafen ging. Der ewige Gedanke an meinen Mann, dass er in Gefahr war, machte mich verrückt. Ich konnte auch in dieser Nacht, so, wie schon die Nächte zuvor, nicht einschlafen. Ich wälzte mich hin und her und schreckte so manches Mal von einem Eulenruf zusammen, der mich früher nie gestört hatte. In dieser Nacht schlief ich dann doch einen Augenblick ein und träumte plötzlich von Wapi, wie er mit einem Braunbär kämpfte und nach langer Anstrengung, sich zu wehren, zu Boden fiel und der Bär sich auf ihn stürzte. Ich sah noch das weit aufgerissene Maul des Bären, schrie plötzlich auf und saß auf meiner Büffeldecke in unserem Tipi. Ich weinte fast die ganze Nacht und rannte hinunter zum Fluss. Das stille Wasser zeigte mir eine Spiegelung von dem Ort, wo Wapi sich aufhielt und gerettet wurde.

Am nächsten Morgen kamen Großmutter und Großvater und erzählten mir, dass Wapi von seinen Brüdern gefunden wurde. Vorher hatten sie den Kampf mit dem Braunbären aus weiter Ferne gesehen. Aber als sie näher kamen und sich dem ganzen Geschehen mit großem Mut entgegenstürzen wollten, sahen seine Brüder ein Frauengesicht, das so groß war wie der Baum dahinter. Es schaute böse auf den Braunbären und schrie in einem lang gezogenen hohen Ton, dem niemand entgehen konnte. Urplötzlich ließ der Bär Wapi los und rannte davon.

Als seine Brüder Wapi zu mir brachten, sah er mich an und sagte: „Die Verbindung unserer Seelen ist vom ersten Tag an das größte Geschenk, das uns gegeben wurde, denn der große Geist hat uns zueinander geführt und uns die Gabe geschenkt, dass keiner von uns beiden jemals wirklich in Gefahr ist. Sanuye, ich liebe dich unendlich!“

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Canpha Beeren-Paste

- 5 Beutel gefrorene Beeren (Heidelbeere, Himbeere, Kirsche oder eine andere Mischung)
- 8 Tassen Wasser
- 2 Tassen Zucker
- Stärkemehl (Mondamin)

Am besten wäre es, wenn Sie alle Beeren mit einem Mixer zerkleinern. Ansonsten die Beeren in einer großen Schüssel mit einem Kartoffelstampfer zerschlagen, bis ein feines Püree entsteht. Danach fügen Sie etwas Wasser und Zucker hinzu. Jetzt alles in einem Topf erhitzen und leicht dahinköcheln lassen (15 bis 20 Minuten), etwas abkühlen lassen. Fertig!

Warm und mit Fry Bread servieren, sodass das Brot mit Dip gegessen werden kann.

Canpha (Kirsche)



Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Tanyan Erdnusssuppe der Lakota

300 g Erdnüsse, fein gehackt
300 g Erdnussschnee mit Erdnussstückchen
½ l Hühnerbrühe aus dem Glas (ersatzweise 1½ Brühwürfel)
½ l Sahne (ersatzweise ½ l Milch)
2 Tl. Schnittlauch, fein gehackt
2 Tl. Petersilie
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Den fein gehackten Erdnussbrei, die Brühe und die Sahne in einen Topf geben. Alle Zutaten bei mittlerer Hitze fünf Minuten unter häufigem Rühren kochen lassen. Weitere zehn Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie und Schnittlauch bestreuen.

Das Ganze mit kleinen selbst gebackenen Maismehlbrötchen servieren, siehe **Seite 16**.

Inipi hwo? Sind Sie satt?

Tanyan (gesunde)



Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Pinienkern Wagniza Suppe

- 500 g Pinienkerne
- 1 l Milch
- ½ l Wasser
- 5 Silberzwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Tl. Hühnerbouillon-Konzentrat (10 g)
- ¼ Tl. Pfeffer
- Schnittlauch, fein geschnitten

Alle Zutaten zusammenmischen, 20 bis 25 Minuten köcheln lassen (nicht aufkochen), gelegentlich umrühren, danach pürieren. Mit Schnittlauch garnieren. Warm oder kalt servieren.

Diese Suppe ist sehr nahrhaft, wenn man sie genau nach Rezept zubereitet. Man kann sie mit Hühnerbouillon oder Wasser verdünnen.

Wagniza (Korn)

Aguyapi Maisbrötchen

- ½ l Milch bis fast zum Siedepunkt erwärmen
- 1 Tl. Salz begeben
- 1 Tasse Maisgries rasch begeben, gut rühren, bis der Teig glatt ist
- 180 g Butter oder Margarine geschmolzen gut daruntermischen
- 3 Eigelbe schlagen und in die Maismischung geben
- 3 Eiweiße nicht ganz steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen

Kleine Brötchen formen und auf einem gefetteten Kuchenblech verteilen. Bei mittlerer Hitze (180 °C) zirka 45 Minuten backen.

Aguyapi (Brot)

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!



Der Fluss der Büffel

Mein Name ist Ahyja. Der Stamm, in dem ich aufgewachsen bin, lebt schon seit einem Jahrhundert in dem Tal der roten Wölfe. Es nennt sich so, weil die Wölfe, wenn sie im Abendrot gesehen wurden, in der Sonne einen rötlichen Schein in ihrem Fell hatten. Unser Dorf liegt in der Nähe eines Flusses und wir haben bisher niemals hungern müssen, denn der Fluss gab uns die Lachse, die damals noch in Massen hinaufschwammen, um zu laichen.

Mein Großvater sagte: „Mein Enkel Ahyja, es gibt eine besondere Entdeckung an unserem Fluss. Ich habe heute Morgen am Ufer Hufspuren eines Büffels gesehen. Ich wartete dort und beobachtete die Umgebung, aber es tat sich nichts. Dann ging ich ins Dorf zurück.“

Nachdem Großvater das erzählt hatte, rannte ich zum Fluss und kletterte einen Baum hinauf. Ich beobachtete eine lange Zeit den Fluss und das andere Ufer. Plötzlich sah ich, wie aus dem Dickicht ein sehr großer Büffel ans Ufer lief und trank. Plötzlich hörte ich ein Brummeln. Wie ein Donnern kam das Geräusch immer näher. Ich sah, dass mit einem Mal das

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

gesamte Flussufer überfüllt war mit der nachkommenden, nicht weniger werdenden Herde von Büffeln. Ich hatte diesen besonderen Augenblick schon sehr oft in meinen Träumen gesehen. Seit dieser Zeit leben unsere Büffel auch heute noch hier in diesem Tal. Obwohl unserem Volk das Tal der roten Wölfe von den Weißen genommen worden ist, werden wir uns immer an diesen Augenblick, als die Büffel an unseren Fluss kamen, erinnern.

Auch wenn man uns alles genommen hat, lebt das Tal der roten Büffel-Wölfe in uns weiter!



Haselnuss Chankoowashtay Suppe

für vier bis sechs Personen

- 3 Tassen Haselnüsse, gemahlen
- 2 Tl. Fleischbouillon-Konzentrat (10 g)
- 2 Zwiebeln, dünn geschnitten
- 2 El. Petersilie, fein gehackt
- 1¼ l Wasser
- ⅛ Tl. Pfeffer, frisch gemahlen

Alle Zutaten in einen großen Topf geben und zirka eine Stunde köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Heiß servieren. Da die Suppe sehr nahrhaft ist, empfiehlt es sich, kleine Portionen zu servieren.

chankoowashtay (guter Weg)

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!