

## **Donnerbraten des Thor**

**Ein kräftiges Mahl zu Ehren des Donnergottes**

**Dieses rustikale Rezept ist inspiriert von den alten nordischen Festgelagen – herzhaft, feurig und würdig für eine Halle voller Krieger.**

**Perfekt für ein Blót, ein gemeinsames Fest oder einen Abend am Feuer.**

---

**Zutaten (für 4–6 Personen)**

**Für den Thor-Braten**

- **1,5 kg Schweinenacken oder Rinderbraten**
- **3 EL grober Senf**
- **2 EL Honig**
- **2 Knoblauchzehen**
- **1 große Zwiebel**
- **1 TL Wacholderbeeren**
- **1 TL schwarzer Pfeffer**
- **1 TL grobes Meersalz**
- **1 TL geräuchertes Paprikapulver**
- **500 ml dunkles Bier oder Met**

## **Für die Beilage**

- **Kleine Kartoffeln**
  - **Karotten**
  - **Pastinaken**
  - **Frischer Rosmarin oder Thymian**
  - **Butter**
- 

## **Zubereitung**

### **1. Thors Marinade**

**Knoblauch, Senf, Honig, Salz, Pfeffer und zerstoßene Wacholderbeeren vermischen. Das Fleisch großzügig damit einreiben und mindestens 2 Stunden ruhen lassen — am besten über Nacht.**

---

### **2. Der Donnerofen**

**Backofen auf 180 °C vorheizen.**

**Zwiebeln grob schneiden und in einen Bräter legen. Fleisch daraufsetzen und mit Bier oder Met angießen.**

**Den Braten etwa 2,5 Stunden schmoren lassen. Dabei regelmäßig mit dem Sud übergießen,**

**damit das Fleisch saftig bleibt.**

---

### **3. Beilagen der Nordlande**

**Kartoffeln und Wurzelgemüse halbieren, mit Butter und Kräutern vermengen und die letzten 45 Minuten mit in den Ofen geben.**

---

**Servieren wie in Walhall**

**Den Braten in dicke Scheiben schneiden und mit dem Gemüse auf einer großen Holzplatte anrichten.**

**Dazu passt:**

- **dunkles Bier**
  - **Met**
  - **frisches Brot**
  - **geräucherter Käse**
- 

**Trinkspruch für Thor**

**„Heil Thor, Hüter Midgards,  
Herr des Donners und Freund der  
Menschen.“**

**Möge Stärke unsere Herzen erfüllen  
wie Feuer den Himmel.“**

## **Opfergabe alter Sitte**

**Ein kleiner Schluck Bier oder Met kann  
traditionsgemäß der Erde gegeben werden —  
eine Gabe für eine Gabe.**

**Skál! ⚡**



**DONNERBRATEN  
DES THÓR**

Ein kräftiges Mahl zu Ehren des Donnergottes.

**ZUTATEN** (für 4–6 Personen)

Für den Thor-Braten

- 1,5 kg Schweinenacken oder Rinderbraten
- 3 EL grober Senf
- 2 EL Honig
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Zwiebel
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 500 ml dunkles Bier oder Met

Für die Beilage

- Kleine Kartoffeln
- Karotten
- Pastinaken
- Frischer Rosmarin oder Thymian
- Butter

**1. THORS MARINADE**  
Knoblauch, Senf, Honig, Salz, Pfeffer und zerstoßene Wacholderbeeren vermischen.  
Das Fleisch großzügig damit einreiben und mindestens 2 Stunden ruhen lassen – am besten über Nacht.

**2. DER DONNEROFEN**  
Backofen auf 180 °C vorheizen.  
Zwiebeln grob schneiden und in einen Bräter legen. Fleisch daraufsetzen und mit Bier oder Met angießen.  
Den Braten etwa 2,5 Stunden schmoren lassen. Dabei regelmäßig mit dem Sud übergießen, damit das Fleisch saftig bleibt.

**3. BEILAGEN DER NORDLANDE**  
Kartoffeln und Wurzelgemüse halbieren, mit Butter und Kräutern vermengen und die letzten 45 Minuten mit in den Ofen geben.

**SERVIEREN WIE IN WALHALL**  
Den Braten in dicke Scheiben schneiden und mit dem Gemüse auf einer großen Holzplatte anrichten.  
Dazu passt:

- dunkles Bier
- Met
- frisches Brot
- geräucherter Käse

**TRINKSPRUCH FÜR THOR**  
„Heil Thor, Hüter Midgards,  
Herr des Donners und Freund  
der Menschen.  
Möge Stärke unsere Herzen  
erfüllen wie Feuer den Himmel.“

**OPFERGABE ALTER SITTE**  
Ein kleiner Schluck Bier oder Met  
kann traditionsgemäß der Erde  
gegeben werden –  
eine Gabe für eine Gabe.

**SKÁL!**

© ODINS KRIEGER TYSKLAND