



die jeden Tag hier ihr Gemüse feilbot, erzählte, dass alles in kürzester Zeit geschehen sei: Aus heiterem Himmel sei eine Unmenge von bunten kleinen Teufelchen über die Marktstände hergefallen. Binnen weniger Minuten sei alles Essbare in den Rachen der Biesterverschwunden.

In der Tat, schnell waren sie aufgetaucht und ebenso schnell wieder verschwunden. Ein Straßenzug nach dem andern wurde überfallen und ausgeräubert. Nur die Getränke wurden nicht angerührt. Den Spuren der Verwüstung folgend, erreichte der kleine Spähtrupp eines der imposanten Stadt Tore. Die verdutzten Wachen erzählten, dass soeben ein Heer, bestehend aus Tausenden bunten Fellknäueln, durch das Tor Richtung Süden gehopst sei. Am fernen Horizont waren tatsächlich Unmengen von kleinen farbigen hüpfenden Punkten zu erkennen.

«Mein Sohn, ich habe einen wichtigen Auftrag für dich», sprach der König zu Prinz Buttler-Lol. «folge unverzüglich diesen Invasoren und erstatte mir regelmäßig Bericht, welchen Weg sie einschlagen. Die Torwachen sollen dir fünf Briefpferde und Proviant mitgeben. In der Zwischenzeit rufen wir den Ausnahmezustand aus, sammeln unsere Truppen und beraten, mit welcher Strategie wir den Feind bekämpfen wollen.»

«Mein Schwiegervater, darf ich zusammen mit Prinz Buttler-Lol an der Verfolgung der Knabadababus teilnehmen?», fragte der von der Kunst des Nichtstuns gelangweilte Schwiegersohn. «Meine Erfahrung als Fährtenleser könnte von Nutzen sein.»

«Nein, darfst du nicht. Straferheiratete Ehehäftlinge dürfen die Stadt die ersten drei Jahre nicht verlassen.»

So jagte denn Prinz Buttler-Lol geschwind auf der Südstraße den bunten Punkten nach. Dafür brauchte man kein guter Fährtenleser zu sein. Schon am frühen Nachmittag hatte er die Knabadababus aufgeholt und konnte ihnen nun in einer gemächlicheren Gangart folgen. Es herrschte mildes, sonniges Wetter. Die Bauern auf den Feldern sahen verblüfft dem vorbeiziehenden Spektakel nach. Passierten die Knabadababus ein Dorf, wurde es schonungslos um alle Lebensmittel erleichtert. Als der Abend dämmerte, legten sich die Knabadababus schlafen. Mittlerweile erzählte man sich grauenerregende Geschichten über diese desaströsen Knabadababus. Nach diese beruhigten auf Berichten, die man nur vom Hörensagen kannte, erzählte man sich, um die Kinder zu erschrecken. Prinz Buttler-

Lol pirschte sich äußerst vorsichtig an die Knabadababus heran, um diese Fressmonster genauer zu betrachten. Er wollte auf keinen Fall entdeckt werden, denn er wusste ja nicht, wie gefährlich sie wirklich waren. Erstaunlicherweise hatten die kleinen Monster keine Wachen aufgestellt. Alle lagen tief und fest schlafend auf dem Boden. Daher konnte er sich immer näher an sie heranschleichen, bis er einem von der Völlerei prallen Bauch gekreuzt, sah dieser eigentlich ganz niedlich und ungefährlich aus.



Sein Vater hatte ihm aufgetragen, Zeichnungen vom Aussehen der Eindringlinge anzufertigen und über ihr Verhalten zu berichten. Zeichnen war allerdings nun nicht gerade seine Stärke, aber er wollte sein Bestes geben. Deshalb prägte er sich den schlafenden Knabadababu ganz genau ein. Zurück bei seinen Pferden, übertrug er das Bild, das er sich in seinem Kopf eingepägt hatte, auf ein Blatt Papier. Aber weshalb sah denn seine Zeichnung völlig anders aus als das Bild in seinem Kopf? Verdrossen warf er seine Kritzelei ins Feuer. Auch das zweite Bild wurde den Flammen übergeben. Den dritten Versuch empfand er immer noch als kläglich, aber seine Geduld war nun zu Ende, und er verstaute das blamable Werk in der Satteltasche.

Wie er so am Feuer saß, begann er sich alles in Erinnerung zu rufen, was er von den Knabadababus gehört hatte. Seine geliebte Oma, die leider schon verstorben war, hatte ihm oft Geschichten von Knabadababus erzählt. Sie war die Einzige, die nur Gutes über diese Geschöpfe zu erzählen wusste. Klein Buttler-Lol hing dann immer gebannt an ihren Lippen. Etwas älter geworden, tat er diese Geschichten als Kindermärchen ab und interesselte sich nicht mehr dafür. Hatte aber seine Oma vielleicht doch die Wahrheit gesprochen, als sie behauptete, als Kind einen Knabadababu als Spielgefährten gehabt zu haben?

Prinz Buttler-Lol erinnerte sich, dass seine Oma erzählt hatte, die Knabadababus kämen von einem weit entfernten Planeten. Wo im Universum der sich befindet, konnte aber auch sie nicht sagen. Sicher ist nur, dass dieser Himmelskörper sehr, sehr weit entfernt ist. Die Knabadababus haben die Fähigkeit, von ihrem Planeten zu verschwinden, wann immer sie gerade Lust auf eine Reise oder ein kleines Abenteuer verspüren. Dazu benutzen sie jeweils Dimensionsloch-Türen. Von denen gibt es eine ganze Menge auf dem Knabadaba-Planet. Jede Stadt und jedes Dorf



Rezept
für 4 Personen
50 Min.
+ 30 Min.

Marroni-Rösti mit Seidentofu- Mayonnaise

Rösti
30 g
500 g

1000 g
120 g
1
1/2 TL
4 Prisen

Butter
geschälte Marroni
(Esskastanien)
gekochte Kartoffeln
Salami
Zwiebel
Salz
Pfeffer

Seidentofu-Mayonnaise
125 g
1 TL
1 TL
2 EL
2 Prisen
2 Prisen

Seidentofu
milder Essig
milder Senf
Sonnenblumen-Öl
Salz
Pfeffer

Garnitur
1 EL
1/2 Bund

Kastanienhonig
Schnittlauch

Marroni-Rösti

Die Butter in einer Bratpfanne schmelzen und die Marroni mit der gewölbten Seite in die Pfanne legen. Kartoffeln mit der Rösti-Raffel reiben. Salami und Zwiebel in Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer unter die geriebenen Kartoffeln mischen. Die Kartoffelmischung gleichmäßig auf die Marroni verteilen. Die Röstis leicht festdrücken und 20 Minuten zugedeckt bei mäßiger Hitze braten. Zum Wenden die Röstis auf einen Teller stürzen und während 15 Minuten ohne Deckel fertig braten.

Seidentofu-Mayonnaise

Alle Zutaten mit dem Stabmixer gut verquirlen.

Anrichten

Die Mayonnaise in einen Spritzbeutel geben und die Röstis damit garnieren. Den Honig mit einem Löffel in dünnem Strahl über die Speise fließen lassen. Den Schnittlauch klein schneiden und aufstreuen.



Rezept
für 8 Perso-
nen 95 Min.
+ 5 Std.
+ 2 Tage

Dieses Rezept ist
aufwändig und
erfordert reichlich
Geschick und
Erfahrung.
Ist es dir jemals
geglückt, einen
Schrank von Ikea
ohne Nerven-
zusammenbruch
aufzubauen, wird
die Herstellung
dieser Köstlichkeit
ein Kinderspiel
für dich sein.

Kastanienhonig- Käsekuchen nach Opa Normalbert

Kastanien in Honigsirup
und Randverzierung

200 ml
150 g
50 g
250 g
50 ml
50 g
5 g

Wasser
Zucker
Kastanienhonig
geschälte Kastanien
(z. B. tiefgekühlt)
Cognac
Mascarpone
gesiebter Puderzucker

Boden
65 g
40 g
45 g
50 g
1 TL

Butter
Kastanienhonig
weiße gemahlene
Mandeln
Mehl
Milch

Quarkcrème
150 g

Mascarpone
Crème
fraîche
Zucker
Eier

150 g
50 g
3
1

große unbehandelte
Zitrone
Vanilleschote

1/2

Glanzglasur
100 g
100 ml
1 1/2

Kastanienhonig
Wasser
Blatt Gelatine



Rezepte
auf den Seiten
144 und 145

**Banana-Buttel-Lolle
mit Schoko-
Haselnussfüllung**

**Aprikosen-Kokos-
Buttel-Lolle**



145