

FEIERN!

DAS GOLDENE VON GU



GLÄNZENDE REZEPTE FÜRS BÜFETT,
ZUM GÄSTEVERWÖHNEN UND MITBRINGEN

G|U





BRUNCH – FRÜHSTÜCK MEETS LUNCH

4

Guten Morgen, liebe Genusswelt! Mit fluffigen Pancakes, knusprigen Cruffins, würzigen Tortillas und zum Abschluss einem Kir Royal sorgen Sie bei Ihren Gästen für einen köstlich entspannten Start ins Wochenende.

Partyideen und Planungstipps
Rezepte

5
8

GRILLEN – LUST AUF OUTDOOR

130

Nichts wie ab nach draußen! Hier gibt es Ideen für laue Sommernächte – von Rib-Eye-Steak über Tofu-Spieße bis zur gegrillten Ananas. Und dazu die passenden Drinks zum Durchtanzen!

Partyideen und Planungstipps
Rezepte

131
134

KINDERGEBURTSTAG – PARTY-FOOD FÜR KIDS

46

Ob ausgefallene Motivtorte, schokoladige Muffins, bunte Cake-Pops, kreatives Fingerfood oder Eis aus der Eigenproduktion: Diese coolen Rezepte bringen kleine Kinderaugen am großen Tag zum Strahlen.

Partyideen und Planungstipps
Rezepte

47
50

BÜFETT – HITS ZUM SELBSTBEDIENEN

172

Sie lieben es, viele Gäste einzuladen? Dann ist ein Büfett genau das Richtige! Hier stehen lässiges Street- und Fingerfood genauso gut im Rampenlicht wie edle Häppchen für den besonderen Anlass.

Partyideen und Planungstipps
Rezepte

173
176

KAFFEETADEL – LIEBLINGE FÜR DIE LIEBSTEN

88

Eindruck machen auf der Kaffeetafel? Kein Problem: Mit liebevoll verzierten Cupcakes, hübsch dekorierten Tartelettes oder cremig-sahnigen Torten ist Ihnen der Wow-Effekt beim Kaffeeklatsch sicher.

Partyideen und Planungstipps
Rezepte

89
92

ANHANG

214

Register der Rezepte und Hauptzutaten 214
Bildnachweis 222
Impressum 223



Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Rezepte gekennzeichnet.



BRUNCH

FRÜHSTÜCK
MEETS LUNCH



Herzlich willkommen!

Stellen Sie sich vor, es ist Sonntagmorgen 11 Uhr: Ihre Gäste klingeln an der Tür, bei Ihnen zu Hause riecht es nach frisch gebrühtem Kaffee und auf dem Esstisch warten Schüsseln und Schalen gefüllt mit lauter Leckereien. Herzhaft und süß. Warm und kalt. Von fluffigen **Pancakes** bis zu würzigen **Quesadillas**. Das hört sich gut an? Dann ist ein Brunch genau das Richtige für Sie und Ihre Liebsten. Der Brunch ist eine Mahlzeit, bei der **Frühstück** und **Mittagessen** miteinander verschmelzen. Bei dem Begriff handelt es sich um eine Kombination aus den englischen Wörtern für Frühstück (Breakfast) und Mittagessen (Lunch). Eine **Uhrzeit** dazwischen ist daher ein gut gewählter Startzeitpunkt. Dabei soll es vor allem easy und relaxed zugehen. Das Motto lautet: Bloß keine Eile!

Planung in Perfektion

Überlegen Sie sich, welche Rezepte Sie zubereiten möchten – und wie viele. Halten Sie die **Anzahl der Gerichte** möglichst gering, für die Sie noch morgens am Herd stehen müssen (z. B. Waffeln oder Rührei). Servieren Sie dafür mehr Speisen, die Sie schon 1–2 Tage zuvor vorbereiten können (z. B. Aufstriche, Salate). Wählen Sie vor allem bei vielen Gästen nichts, was à la minute zubereitet wird. Überprüfen Sie Ihre Küchenschränke: Haben Sie genügend **Geschirr** und **Besteck**? Und vor allem ausreichend **Schüsseln**, um all die Speisen darin zur **Selbstbedienung** auf den Tisch zu stellen? Sollte nicht genügend Platz auf Ihrem Esstisch sein, richten Sie einen separaten Tisch als **Büfett** her (Tipps S. 174).

Keine kalten Sachen

Machen Sie sich Gedanken über **Warmhaltemöglichkeiten**. Denn bei einem Brunch kommen zwar alle Speisen gleichzeitig auf den Tisch, aber es empfiehlt sich, sie erst einmal



WOHLFÜHL-ATMOSPHÄRE
Servietten oder Gedecke mit Namensschildern heißen die Gäste persönlich willkommen.

nur in kleinen Mengen zu servieren. Der Rest wartet wohltemperiert im Hintergrund auf dem Herd oder im Ofen auf seinen Einsatz. Eine **Warmhalteplatte** ist die Profi-Lösung für solche Anlässe. Doch es klappt auch ohne diese Extra-Ausstattung. So können Pfannkuchen z. B. auf vorgeheizten Tellern und mit Alufolie bedeckt warmgehalten werden. Bei einer größeren Menge können Sie die Pfannkuchen bei 40–50° in den **Backofen** stellen. Für Eiergerichte aller Art, ebenso für Wedge Potatoes und Co., eignet sich ein **Stövchen** gut, meistens versehen mit einem Teelicht als Wärmequelle.

Aus der Backstube

Ein Must-have für den Brunch sind die Backwaren. Rechnen Sie mit 2 **Brötchen** pro Person, wenn Sie noch weitere Speisen anbieten.

OVERNIGHT-EXPRESS

Smart ist es, wenn Sie Rezepte wählen, die Sie **am Tag vorher** bereits fix und fertig zubereiten können. Ein Reissalat (Rezept S. 40) schmeckt noch besser, wenn er über Nacht durchziehen kann. Auch Blätterteigzubereitungen lassen sich gut vorbacken und am nächsten Tag nur noch kurz im Ofen erwärmen. Manche Gerichte gehören sogar über Nacht in den Kühlschrank wie die beliebten Overnight Oats (Rezept S. 10).



KRÄUTER-ZUPFBROT

mit würziger Knoblauch-Kräuter-Butter

Für 1 Brot (20 Scheiben)

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Ruhezeit 1 Std. 30 Min.

Backzeit 40 Min.

pro Scheibe ca. 190 kcal

Für den Hefeteig:

300 ml Milch

500 g Weizenmehl (Type 550)

25 g frische Hefe · 1 TL Zucker

75 g weiche Butter · 1 TL Salz (5 g)

Für die Füllung:

1 Bund glatte Petersilie

3 Stängel Oregano

3 Stängel Thymian

1 große Knoblauchzehe

125 g weiche Butter · Salz

Pfeffer · 80 g Bergkäse

Außerdem:

1 Kastenform (ca. 30 cm lang) · Mehl zum Arbeiten

- 1 Für den Hefeteig die Milch in einem kleinen Topf lauwarm werden lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mittig eine Mulde eindrücken. Die Hefe hineinbröseln, Milch und Zucker dazugeben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 15 Min. gehen lassen.
- 2 Die Butter in Flöckchen sowie das Salz zum Vorteig geben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Zimmertemperatur in ca. 45 Min. bis zum doppelten Volumen gehen lassen.
- 3 Für die Füllung die Kräuter waschen und trocken schüteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die weiche Butter mit den Kräutern und dem Knoblauch verrühren. Die Kräuterbutter mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse fein reiben und 2 EL davon beiseitestellen.
- 4 Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche knapp 1 cm dick ausrollen, mit der Kräuterbutter bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen.
- 5 Anschließend den Teig in Quadrate (8 × 8 cm) schneiden, dann je 4–5 Quadrate aufeinanderstapeln und aufrecht in die Kastenform stellen. Alles mit dem übrigen Käse bestreuen und mit einem Tuch bedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
- 6 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form in den heißen Ofen (2. Schiene von unten) schieben und das Brot in ca. 40 Min. goldbraun backen, dabei zwischendurch mit Backpapier abdecken.
- 7 Das Zupfbrot aus dem Ofen nehmen und 15 Min. abkühlen lassen. Anschließend das Brot aus der Form lösen und noch warm servieren oder vorher auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

TAUSCH-TIPP

Für das Zupfbrot können verschiedene Varianten von Würzbutter verwendet werden, z. B. mit Kräutern und getrockneten Tomaten oder mit Paprikapulver und Kreuzkümmel. Gut schmeckt auch eine scharfe Variante mit Chilischoten und Rosmarin.



A top-down view of several pink-frosted cupcakes with colorful M&M's-style sprinkles. The cupcakes are arranged on a white surface scattered with purple and pink confetti. A central purple rectangular box contains white text.

KINDERGEBURTSTAG

PARTYFOOD FÜR KIDS

Happy Birthday

Ein lustiger, bunter Geburtstag, bei dem die Kinderaugen um die Wette strahlen – so eine Party wünschen sich alle Eltern für ihren Nachwuchs. Doch wie gelingt so etwas, ohne dass die Planung bei den Erwachsenen in Stress und Hektik ausartet?

Denken Sie zuerst darüber nach, mit welcher **Art von Party** Sie vor allem Ihr Kind glücklich machen können, denn danach richtet sich auch das kulinarische Angebot. Bei kleineren Kindern reichen 2–3 Std. **Spielenachmittag** mit Kuchen und Spiele-Klassikern (z. B. Schatzsuche, Verstecken, Topf schlagen, Stopptanz) auf dem Spielplatz oder zu Hause völlig aus. Größere Kinder freuen sich über **Ausflüge**, bei denen es **Snacks** als Verpflegung für unterwegs gibt, oder auch über einen **Filmabend** mit **Popcorn** und **Pizza**.

Fragen Sie Ihr Kind, wen es einladen möchte. Als **Faustregel** gilt: So viele Gäste, wie das Kind in Jahren alt wird. Basteln Sie gemeinsam **Einladungskarten** und verteilen Sie diese rechtzeitig. Bei jüngeren Kindern nehmen Sie zusätzlich Kontakt mit den Eltern auf. Etwa bis zum 5.–6. Geburtstag sollten Sie einplanen, dass mindestens ein Elternteil das Kind begleitet. Halten Sie daher etwas zu essen und Getränke für Erwachsene bereit. Bei Partys, die länger als 3 Std. gehen, sollten Sie neben Kuchen auch **Herzhaftes** anbieten, denn irgendwann kommt der Hunger garantiert.

Der Kuchen – das Herzstück

Beim Geburtstagskuchen sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Eine **Motivtorte** ist ein wahrer Hingucker: Beliebt sind z. B. Heldinnen und Helden aus Büchern, Filmen oder Serien auf der Torte. Es erfordert aber etwas Übung, **Dinosaurier**, **Bagger** oder **Einhörner** darauf zu platzieren. Schöne Ideen zum Nachmachen finden Sie ab S. 62. Wer sich (noch) nicht an die Motivtorte traut, kann sie bei einer Konditorei bestellen. Aber unbedingt früh genug!



MITGEZÄHLT
Geburtstagskuchen in Zahlenform? Das klappt problemlos mit Backvorlagen aus dem Internet.

Erkundigen Sie sich bei dem Unternehmen nach möglichen Terminen.

Kinder brauchen zur Geburtstagsfeier jedoch nicht zwingend Farben und Formen aus **Fondant** – sie sind auch von Kuchen aus einfachen **Rührteigen** hellauf begeistert. Schoko-, Zitronen- oder Marmorkuchen sind eine gute Wahl und sehr schnell zubereitet. Auch ganz bunte Varianten sind einfach gemacht (Rezept S. 67). Wenn Sie Ihrem Kind in Kindergarten oder Schule etwas zum Geburtstag mitgeben, empfehlen sich Kleinigkeiten, für die kein Geschirr benötigt wird: Muffins, Cupcakes, Brownies, Mini-Amerikaner oder Kuchen am Stiel. Ganz wichtig: Fragen Sie vorher in der Einrichtung nach, was erwünscht ist. Aufgrund des Allergierisikos können z. B. Backwaren mit Nüssen nicht infrage kommen.

BIRTHDAY-BÜFETT

Wenn Sie eine Party zu Hause veranstalten, können Sie auf einem Extra-Tisch ein kleines Büfett aufbauen. Wie wäre es z. B. mit einer **Pasta-Bar**, bei der es verschiedene Nudelsorten, Saucen, Pestos und Käse zur Auswahl gibt? Oder Sie backen als Programmpunkt gemeinsam mit den Kindern **Pizza** nach ihren Wünschen und bauen die Ergebnisse später als Büfett auf. Auch eine **Candy-Bar** mit Süßigkeiten ist ein Hit. Hierfür können Sie die Süßigkeiten in Gläser füllen und jedes Kind bekommt eine Tüte zum Befüllen und darf sie mit nach Hause nehmen.



LIEBLINGSKLASSIKER

LIMO-KUCHEN

im Handumdrehen fertig und individuell im Styling

Für 15 Stücke

Zubereitungszeit ca. 10 Min.

Backzeit 20 Min.

pro Stück ca. 250 kcal

Für den Kuchen:

2 Eier (M)

200 g Zucker

200 g Mehl · 110 ml Öl

150 ml Limonade

2 TL Backpulver

Für den Guss:

200 g Puderzucker

3 EL Limonade (z. B. Orangenlimonade)

2 EL bunte Zuckerperlen

Außerdem:

1 tiefes Backblech

- 1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier mit Zucker, Mehl, Öl, Limonade und Backpulver in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem homogenen Teig vermischen.
- 2 Den Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 15–20 Min. backen.

- 3 Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech kurz abkühlen lassen, dann mitsamt dem Backpapier auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.
- 4 Inzwischen für den Guss den Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben. Nach und nach 2–3 EL Limo mit einem kleinen Schneebesen unterrühren, bis ein dicker Zuckerguss entstanden ist.
- 5 Den Guss auf den Kuchen gießen, mit einem Messer gleichmäßig verteilen und glatt streichen, dann den Kuchen mit bunten Zuckerperlen bestreuen.
- 6 Den Guss fest werden lassen, den Limo-Kuchen dann in 15 Stücke schneiden und servieren.

TAUSCH-TIPP

Der Limo-Kuchen funktioniert auch gut mit Rhabarberschorle, Ginger Ale oder mit allem, was sonst so sprudelt.

STYLING-TIPP

Zum Bestreuen eignen sich auch farblich abgestimmte Zuckerstreusel, Zuckerherzen oder -sterne, bunte Schokolinsen und und und... der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.





EIS MIT DURCHSICHT

fruchtig und erfrischend

Für 8 Stück

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

Kühlzeit 5 Std.

pro Stück ca. 55 kcal

1 Bio-Zitrone · 75 g weißer Rohrzucker
2 Rispen Rote Johannisbeeren · 350 ml stilles Mineralwasser · 2 Erdbeeren · ½ grüner Apfel (z. B. Granny Smith) · 350 g Melonenfruchtfleisch (z. B. Galia-Melone oder Cantaloupe-Melone)

Außerdem:

8 Stieleisformen (mit Eisstielen; à 50 ml)

- 1 Die Zitrone heiß waschen und trocken tupfen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Beides zusammen mit 125 ml Wasser und Zucker aufkochen, 2 Min. köcheln, danach den Sirup abkühlen lassen.
- 2 Die Johannisbeeren abbrausen, abzupfen, mit 1 TL Zitronensirup vermischen, auf 2 Eisformen verteilen und diese mit Mineralwasser auffüllen. Erdbeeren abbrausen, entkelchen und in dünne Scheiben schneiden. Mit je 1 TL Sirup auf 2 Eisformen verteilen und mit Mineralwasser auffüllen. Den Apfel waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit 1 TL Sirup mischen, in 2 Eisformen geben und mit Mineralwasser auffüllen.
- 3 Aus dem Melonenfruchtfleisch mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen, mit 1 TL Sirup vermischen, in 2 Eisformen geben und mit Mineralwasser auffüllen. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und mindestens 5 Std. tiefkühlen.

MANGO-HIMBEER-EIS

exotisch-cremiger Genuss

Für 6 Stück

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Kühlzeit 5 Std.

pro Stück ca. 90 kcal

1 kleine Mango (ca. 250 g Fruchtfleisch geputzt)
1 Bio-Limette · 75 g Zucker · 200 g Himbeeren

Außerdem:

6 Stieleisformen (à 50 ml) · 6 Holzstiele

- 1 Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, dann klein würfeln, in eine Schüssel geben und ca. 10 Min. tiefkühlen. Inzwischen die Limette heiß waschen und trocken tupfen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Beides mit 125 ml Wasser und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen. Den Sirup 2 Min. köcheln, anschließend etwas abkühlen lassen.
- 2 Die Hälfte des Limettensirups über die gekühlten Mangowürfel gießen und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Eisformen zu einem Drittel mit der Mangomasse füllen und ca. 1 Std. tiefkühlen. Übriges Mangopüree in der Zwischenzeit kühl stellen.
- 3 Die Himbeeren verlesen und kurz abbrausen. Dann zusammen mit dem zurückbehaltenen Limettensirup fein pürieren. Das Himbeerpüree in die Förmchen füllen und diese nochmals 1 Std. tiefkühlen.
- 4 Zuletzt das zurückbehaltene Mangopüree auf die Förmchen verteilen, die Eisstiele in die Masse stecken und alles weitere 3 Std. in das Tiefkühlfach stellen.



VANILLEEIS MIT SCHOKOÜBERZUG

beliebt bei Klein und Groß

Für 6 Stück
Zubereitungszeit ca. 20 Min.
Kühlzeit 5 Std. 30 Min.
pro Stück ca. 295 kcal

1 Vanilleschote · 60 g Zucker
1 TL Vanillezucker · 100 ml Milch · 200 g Sahne
150 g Zartbitterschokolade · etwas Öl

Außerdem:

6 Stieleisformen (à 50 ml) · 6 Holzstiele

- 1 Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark heraus-schaben, mit Zucker, Vanillezucker, Milch und Vanilleschote in einem Topf aufkochen und alles unter Rühren 2 Min. köcheln lassen. Die Vanillemilch in eine Schüssel umfüllen und ca. 30 Min. im Kühlschrank abkühlen lassen, dann die Vanilleschote entfernen. Die Sahne hinzufügen, alles glatt rühren, die Masse in Stieleisformen füllen und mindestens 5 Std. tiefkühlen.
- 2 Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und mit 1–2 Tropfen Öl über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen und die Schokolade in ein hohes Gefäß umfüllen. Das Eis aus den Formen lösen, kurz in die noch flüssige Schokolade tauchen und auf die Trockenstation (z. B. Eierkarton mit kleinen Schlitzen) setzen, bis der Schokoüberzug erstarrt ist.
- 3 Das Eis sofort genießen oder bis zum Verzehr wieder ins Tiefkühlfach stellen.

FROZEN YOGHURT

mit buntem Topping

Für 2 Personen
Zubereitungszeit ca. 20 Min.
Kühlzeit 30 Min.
pro Portion 435 kcal

1 Eiweiß (M) · 60 g Zucker · 1 Bio-Limette
300 g griechischer Joghurt (10 % Fettgehalt)
4 Blätter Minze
50 g Himbeeren · 50 g Heidelbeeren
2 EL Knuspermüsli · 1 EL Kokoschips

Außerdem:

Eismaschine

- 1 Das Eiweiß zusammen mit 1 TL Zucker gerade eben steif schlagen. Die Limette heiß waschen und trocken tupfen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen.
- 2 Den Joghurt mit 40 g Zucker sowie Limettenschale und -saft glatt rühren, dann den Eischnee darunterheben. Die Joghurtmasse in die Eismaschine geben und in ca. 30 Min. cremig frieren.
- 3 Inzwischen die Minzeblätter abbrausen, trocken tupfen und hacken. Die Blätter im Mörser zerstoßen und dabei nach und nach den übrigen Zucker dazugeben. So lange mörsern, bis ein grüner, feuchter Zucker entstanden ist. Die Beeren waschen und trocken tupfen.
- 4 Den Frozen Yoghurt auf zwei Schälchen, Becher oder Gläser verteilen und mit dem Minzezucker bestreuen. Das Knuspermüsli, die Kokoschips sowie die Beeren darauf anrichten und alles servieren.

LIEBLINGSKLASSIKER

ZIMTSCHNECKE XXL 

knuspriger Blätterteig mit Zuckerguss

Für 8 Stücke

Zubereitungszeit ca. 10 Min.

Backzeit 20 Min.

pro Stück ca. 560 kcal

50 g Butter

4 TL Zimtpulver

120 g brauner Zucker

3 Rollen Blätterteig

(rechteckig; à 275 g; Kühlregal)

Für den Guss:

120 g Puderzucker

2 EL Ahornsirup

4 EL Milch

Außerdem:

1 runde Backform (ca. 24 cm Ø)

- 1 Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Die Butter in einem Topf (oder in der Mikrowelle) bei kleiner Hitze schmelzen. Zimt und Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen.
- 2 Die Blätterteige auf dem Papier entrollen und jeweils mit Butter einstreichen. Die Teigrechtecke jeweils mit einem Drittel des Zimtzuckers bestreuen.

- 3 Die Teigrechtecke längs in ca. 4 cm breite Streifen schneiden. Den ersten Streifen locker aufrollen und am Ende jeweils den nächsten anlegen, sodass nach und nach eine große Teigschnecke entsteht. Die Zimtschnecke in die vorbereitete Form legen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.
- 4 Inzwischen für den Guss in einer Tasse den Puderzucker mit dem Ahornsirup verrühren. Dann nach und nach 3–4 EL Milch darunterrühren, bis eine zähflüssige Glasur entstanden ist.
- 5 Die Zimtschnecke aus dem Ofen nehmen und in der Form leicht abkühlen lassen, anschließend mit dem Zuckerguss beträufeln. Den Guss trocknen lassen. Die Zimtschnecke auf einer Platte anrichten und servieren.

SPEED-TIPP

Kleine Zimtschnecken sind noch viel fixer fertig. Dazu einfach jeweils 1 mit Butter bestrichenen und mit Zimtzucker bestreuten Blätterteigstreifen aufrollen. Die Schnecken auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Min. goldbraun backen, dann herausnehmen und reinbeißen!



RINDER-BURGER MIT KIWI UND ROTER BETE

farbenfrohe Kombi mit viel Geschmack

Für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Marinierzeit 10 Min.

pro Portion ca. 760 kcal

300 g Rinderhackfleisch

1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)

1 Ei

1 EL Dijon-Senf

Salz · Pfeffer

1 Rote Bete (ca. 100 g;
vorgegart und vakuumiert)

1 Zweig Rosmarin

4 Zweige Thymian

1 Bio-Zitrone

1 EL Öl · 1 Kiwi

2 Handvoll Salat

(z. B. Eichblattsalat, Feldsalat)

2 EL Crème fraîche

1 TL Tomatenmark

2 Burgerbrötchen

3 EL Sprossen-Mix

Außerdem:

1 EL Öl (für die Grillplatte)

- 1 Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Den Ingwer schälen, sehr fein würfeln und hinzufügen. Beides mit Ei und Senf gut vermengen, dann mit etwas Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Aus der Hackfleischmasse zwei Pattys formen.
- 2 Rote Bete in Scheiben schneiden. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln, Nadeln und Blättchen abzupfen, fein hacken und zur Roten Bete geben.

- 3 Die Zitrone heiß waschen und trocken tupfen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Zitronenschale und 1 EL Saft mit dem Öl ebenfalls zur Roten Bete geben und alles ca. 10 Min. durchziehen lassen.
- 4 Die Kiwi quer halbieren, das Fruchtfleisch vorsichtig mit einem Messer aus den Schalenhälften lösen und in Scheiben schneiden.
- 5 Die Salatblätter waschen, putzen, kleiner zupfen und trocken schleudern. In einer Tasse die Crème fraîche mit dem Tomatenmark und 1–2 TL Zitronensaft verrühren. Die Creme abschmecken.
- 6 Einen Grill mit Grillplatte anheizen. Das Öl darauf erhitzen und die Pattys von beiden Seiten jeweils ca. 3 Min. grillen, anschließend kurz warm stellen. Die Rote-Bete-Scheiben ebenfalls von beiden Seiten je 1 Min. scharf angrillen. Die Brötchen waagrecht halbieren und die Hälften auf der Schnittfläche kurz dazulegen.
- 7 Die unteren Brötchenhälften mit etwas Creme, Salat, den Patties, Rote-Bete- und Kiwischeiben und dem Sprossen-Mix belegen. Restlichen Salat und die übrige Creme darauf verteilen. Die oberen Brötchenhälften als Deckel auflegen und die Burger servieren.

TAUSCH-TIPP

Veganer lassen das Rindfleisch weg und setzen ganz auf Rote Bete. Für einen **Veggie-Burger** 400 g ganze frische Rote-Bete-Knollen geschält in Gemüsebrühe in ca. 40 Min. weich garen, abkühlen lassen, in dicke Scheiben schneiden, marinieren und dann ab damit auf den Grill!





PELICAN

zitrusfrisch und ohne Alkohol

Für 1 Glas (großes Cocktailglas, 400 ml)
Zubereitungszeit ca. 5 Min.
pro Glas ca. 55 kcal

2 cl frisch gepresster Zitronensaft
6 cl frisch gepresster Orangensaft
8 cl Grapefruitsaft
2 cl Maracujasirup

Außerdem:

1 Shaker · Crushed Ice
1 Cocktailkirsche (für die Deko)
1 Streifen Schale von 1 Bio-Grapefruit
(für die Deko)
Trinkhalm

- 1 Zitronensaft, Orangensaft, Grapefruitsaft und Sirup in den Shaker geben. Den Shaker fest verschließen und ca. 15 Sek. kräftig schütteln.
- 2 Das Cocktailglas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen und den Inhalt des Shakers durch ein Barsieb dazugießen.
- 3 Den Cocktail mit der Kirsche und einem Streifen Grapefruitschale garnieren und sofort mit Trinkhalm servieren.

PARTY-TIPP

Am besten schon vor Beginn der Grillparty mehrere Drinks mit und ohne Alkohol vorbereiten.



IPANEMA

karibisch gut, auch ohne Alkohol

Für 1 Glas (Tumbler, 200 ml)
Zubereitungszeit ca. 5 Min.
pro Glas ca. 265 kcal

½ Bio-Limette
1 reife Maracuja
2 Barlöffel weißer Rohrzucker
10 cl kaltes Ginger Ale
(zum Auffüllen)

Außerdem:

Holzstößel
Crushed Ice

- 1 Die Limettenhälfte heiß abwaschen, trocken tupfen und in schmale Spalten schneiden. Die Maracuja halbieren, das Fruchtfleisch samt Kernen mit einem Teelöffel herausschaben und in den Tumbler geben. Limettenspalten und Rohrzucker dazugeben und alles mit dem Stößel kräftig zerdrücken.
- 2 Das Glas mit Crushed Ice auffüllen und alles mit dem Barlöffel verrühren. Den Drink mit Ginger Ale auffüllen, nochmals umrühren und sofort servieren.

PARTY-TIPP

Gute Idee: Eine Getränke-Bar auf einem Extra-Tisch einrichten, sodass sich jeder selbst seinen Lieblingsdrink auswählen kann.



FLORIDITA DAIQUIRI

Hemingways Lieblingsdrink

Für 1 Glas (Cocktailschale, 200 ml)
Zubereitungszeit ca. 5 Min.
pro Glas ca. 205 kcal

5 cl weißer Rum
2 cl frisch gepresster Limettensaft
3 cl frisch gepresster rosa Grapefruitsaft
1 cl Maraschino (trockener Kirschlikör)
1 cl Zuckersirup

Außerdem:

1 Shaker
Eiswürfel
1 Streifen Schale von 1 Bio-Grapefruit
(für die Deko)

- 1 Den weißen Rum mit Limettensaft, Grapefruitsaft, Maraschino und Zuckersirup in den Shaker geben. Den Shaker mit Eiswürfeln auffüllen, fest verschließen und ca. 15 Sek. kräftig schütteln.
- 2 Den Inhalt des Shakers doppelt durch ein Barsieb und ein Teesieb in die vorgekühlte Cocktailschale gießen.
- 3 Die Grapefruitschale über dem Glas leicht knicken, damit sie ihre ätherischen Öle auf dem Drink verströmt. Den Schalenstreifen mit ins Glas geben und den Cocktail sofort servieren.



PLANTER'S PUNCH

für echtes Südstaaten-Feeling

Für 1 Glas (großes Cocktailglas, 400 ml)
Zubereitungszeit ca. 5 Min.
pro Glas ca. 350 kcal

7 cl kräftiger Jamaika-Rum
3 cl frisch gepresster Limettensaft
1,5 cl frisch gepresster Zitronensaft
1,5 cl Granatapfelsirup
1 cl Zuckersirup
2 Spritzer Angostura Bitter
6 cl Ananassaft

Außerdem:

1 Shaker · Eiswürfel
1 großes Cocktailglas (ca. 400 ml)
Crushed Ice
1 Ananaskeil (für die Deko)
1 Stängel Minze (für die Deko)

- 1 Den braunen Rum, Limettensaft, Zitronensaft, Granatapfel- und Zuckersirup, Angostura und Ananassaft in den Shaker geben. Diesen mit Eiswürfeln auffüllen, fest verschließen und ca. 15 Sek. kräftig schütteln.
- 2 Das Cocktailglas halb mit Crushed Ice füllen und den Inhalt des Shakers durch ein Barsieb dazugießen. Den Drink mit dem Ananaskeil sowie dem Minzestängel garnieren und sofort servieren.



BUNTE PINTXOS MIT BOHNENCREME

Für 10 Stück

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Stück ca. 100 kcal

10 Zweige Thymian

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

1 kleine Dose weiße Bohnenkerne

(ca. 250 g Abtropfgewicht)

Salz · Pfeffer

1 EL Zitronensaft

40 g Frischkäse

ca. 2 TL lösliche Haferflocken (ca. 10 g)

10 Scheiben Baguette

10 große Oliven (entsteint)

Außerdem:

10 Holzspießchen

kulinarische Grüße aus dem Baskenland

- 1 Den Thymian waschen und trocken tupfen, die Blättchen von den Stielen zupfen oder abstreifen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und beides in kleine Würfel schneiden.
- 2 In einem kleinen Topf das Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, die Zwiebelwürfel und den Knoblauch hinzufügen und darin glasig anschwitzen.
- 3 Die weißen Bohnen in ein Sieb abgießen, abbrausen und abtropfen lassen. Die Bohnen mit der Hälfte des Thymians zu den Zwiebeln geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. dünsten. Den Topf beiseitestellen und die Mischung lauwarm abkühlen lassen.
- 4 Die Bohnen-Zwiebel-Mischung in einen hohen Rührbecher umfüllen. Zitronensaft, Frischkäse und 1 TL Haferflocken dazugeben. Alle Zutaten mit dem Pürierstab grob pürieren. Falls die Creme zu weich ist, die übrigen Haferflocken (1 TL) daruntermixen.
- 5 Die Baguettescheiben nach Belieben toasten, dick mit der Bohnencreme bestreichen und mit dem restlichen Thymian bestreuen. Die Oliven auf Holzspießchen und diese in die Brote stecken.

GUT ZU WISSEN

»Pintxos« sind die typischen Tapas im Baskenland. Im übrigen Spanien heißen die kleinen Brote »Pinchos«. Der Ursprung der Begriffe liegt im Wort »pinchar«, was einstecken bedeutet.

GENUSS-TIPP

Besonders gut schmecken die Pintxos in Kombination mit **Manchego**, locker zusammengelegten Scheiben **Serranoschinken** oder dünn geschnittenen Scheiben **Chorizo**.



Ein Goldenes für glänzende Feste ... und jubelbunte Partys

Über **150 GUTE-LAUNE-REZEPTHIGHLIGHTS** – ob für den turbulenten Kindergeburtstag oder den gemütlichen Sonntagsbrunch, die Sommer-Grill-Party, ein farbenfrohes Fingerfood-Büfett oder den Kaffeeklatsch mit den besten Freundinnen

Tipps und Tricks für die **PLANUNG GESUCHT?** Jede Menge Gewusst-wie-Ideen für gelungene Feiern machen es einfach – von cleveren Rezept-Kombis und den passenden Getränken bis hin zu kreativen Deko-Vorschlägen und leckeren Gastgeschenken.

ÄUSSERST PRAKTISCH: zu jedem Feieranlass ein hilfreicher **QUICK-CHECK** für die relaxte Vorbereitung

BESONDERS HERVORGEHOBEN: alle Lieblingsklassiker vom saftigen Burger vom Grill über Kinderhits wie Limo-Kuchen und Chicken Wings bis hin zu veggie-feiner Gemüse-Quiche



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-9636-1



www.gu.de