

meine
Lieblingsrezepte



CHRISTIAN RACH
PRÄSENTIERT

KÜCHENRATGEBER

FINGERFOOD

40 JAHRE
KÜCHENRATGEBER

LIMITIERTE
AUSGABE

G|U

ENTSPANNT FEIERN!

Feste sind was Wunderbares, ein Anlass zum Feiern findet sich immer – das Leben ist anstrengend genug! Beim Plaudern und Fröhlichsein holen wir uns Schwung für den Alltag. Die Lebensfreude, die wir dabei spüren, gibt uns neue Energie. Das funktioniert am besten bei unkomplizierten Partys ohne großen Aufwand. Fingerfood ist dafür optimal. Kein Besteck, kaum Abwasch – so können auch die Gastgeber locker bleiben! Und ein entspannter Gastgeber ist der beste Garant für eine gelungene Feier.

Absolut im Trend liegt heute vegetarisches Essen, die Zahl der Anhänger wird immer größer – natürlich auch bei jedem Fest und jeder Party. Und so steuere ich zum 40. Jubiläum der Küchenratgeber gerne vier meiner schönsten, großteils vegetarischen, Fingerfood-Rezepte bei. Ob Birnen-Fenchel-Quiche, Zitronen-Tofu-Spieße oder Rosmarin-Cracker: Fingerfood ist leicht gemacht und lässt sich super vorbereiten. Aber frisch schmecken die kleinen Verführer natürlich am allerbesten! Deshalb: Holen Sie sich beim Vorbereiten ruhig ein wenig Hilfe von Freunden. Gemeinsam machen die kleinen Handgriffe beim Anrichten doppelt Spaß.

Anderen zu helfen ist sowieso der beste Weg, um sein Glück mit anderen zu teilen. Die Stiftung Kinderhospiz Mitteldeutschland e.V. macht das jeden Tag: Sie entlastet Familien mit schwerkranken Kindern und schenkt betroffenen Eltern und Geschwistern ein wenig Lebensfreude. Zum Jubiläum der Küchenratgeber spende ich mein Honorar daher dieser Stiftung. Ich danke den Küchenratgebern für diese wunderbare Aktion.

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Kristin Zsch', written in a cursive style on a white background.

LIEBLINGS-DIPS ZUM SELBERMACHEN

Eine Party ohne Dips? Kommt gar nicht infrage! Diese Herrschaften sind der Renner am Büfett. Gemüsesticks, Grissini, Chips und Brot werden mit ihnen zu echten Häppchen-Highlights.

ORIENTALISCHER QUARK-DIP

250 g Magerquark mit 150 g Crème fraîche und 2 EL Tahini (Sesampaste) verrühren. 100 g Schafskäse (Feta) dazukrümeln. 1 Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Mit 1 TL gemahlenem Kreuzkümmel, ½ TL gemahlenem Koriander und je ¼ TL Salz und Cayennepfeffer würzen.



APRIKOSEN-ZIGENKÄSE-DIP

200 g Ziegenfrischkäse mit 4 EL Sahne glatt rühren. ½ kleine Zwiebel schälen und sehr fein hacken. 5 getrocknete Aprikosen fein hacken. Beides unter den Ziegenkäse rühren. Je 1 TL getrockneten Thymian und Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

AVOCADO-CHAMPIGNON-DIP

2 Avocados halbieren, die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in einen hohen Rührbecher geben. 1 Limette auspressen, 1 Knoblauchzehe schälen. Beides dazugeben und alles mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz, Cayennepfeffer, 1 Prise Zucker und evtl. Limettensaft würzig abschmecken. 120 g sehr frische kleine Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden und unterrühren.



PAPRIKA-WALNUSS-DIP

425 g gebrillte, in Öl eingelegte Paprikaschoten (aus dem Glas) gut abtropfen lassen. 1 Knoblauchzehe schälen. Beides mit 150 g Walnusskernen in einen hohen Rührbecher geben. 2 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft und 1 TL Harissa (Chilipaste) dazugeben. 4 Scheiben Zwieback dazubröseln. Alles mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Harissa abschmecken, nach Belieben mit Walnusshälften garnieren.



SCHNITTLAUCH-RADIESCHEN-DIP

2 Bund Radieschen waschen und in Stifte schneiden. Mit Salz bestreut ca. 5 Min. Wasser ziehen lassen. 1 Bund Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. 500 g Sahnequark mit 150 g Joghurt und 1–2 EL Meerrettich (aus dem Glas) verrühren. Stifte trocken tupfen, mit Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Lieblings-Dips zum Selbermachen

- 4 Party-Planung in Perfektion
- 6 Das schnellste Büfett der Welt
- 64 Aus dem Gemüseschälchen

Umschlagklappe hinten:

Erfrischende Bowlen für heiße Nächte

8 KLEINE KNABBEREIEN

- 10 Käse-Ecken
- 12 Chili-Oliven-Cracker
- 13 Nuss-Schnittlauch-Plätzchen
- 14 Kräuter-Teigschnecken mit Parmesan
- 15 Grissini mit Salz
- 16 Rosmarin-Cracker mit Kürbis-Dip

18 AUS DER HAND

- 20 Mini-Hamburger
- 22 Gorgonzola-Canapés
- 22 Ziegenkäse-Canapés
- 23 Pflaumen-Schinken-Bonbons
- 23 Spinat-Champignons
- 24 Marinierte Rindfleischröllchen
- 25 Frische Frühlingsrollen
- 26 Birnen-Fenchel-Quiche
- 28 Chicken Wings
- 30 Sellerieschnitzel im Nussmantel
- 32 Falafel

33 ZUM AUFSPIESSEN UND SCHLÜRFEN

- 36 Räucherlachs-Crêpes
- 38 Garnelenspieße mit Koriander
- 39 Hähnchen-Saté mit Erdnuss-Dip
- 40 Hackbällchen in Tomatensauce
- 42 Tofu-Spieße mit Gurken-Dip
- 44 Prosecco-Schaumsüppchen
- 46 Tomatensuppe mit Parmesan-Chips
- 47 Kürbis-Apfel-Suppe mit Ingwer

 Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:
Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.

48 SÜSSES FINALE

- 50 Tiramisu-Muffins
- 52 Pekannuss-Brownies
- 53 Honig-Sesam-Kuchen
- 54 Minicakes mit frischen Beeren
- 56 Cranberry-Kokos-Cookies
- 58 Grüntee-Trüffel mit weißer Schokolade
- 60 Register
- 62 Impressum



ROSMARIN-CRACKER MIT KÜRBIS-DIP

Mittelmeer meets Gemüsegarten:

Bei diesen kleinen Goldstücken kann keiner widerstehen, versprochen!

Für die Cracker:

- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Stängel Dill
- 50 g Sesamsaat
- 250 g Dinkelmehl
- 70 ml Olivenöl

- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 1 Prise gemahlener Koriander

Meersalz

Für den Dip:

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 1 EL Olivenöl
- 400 ml Gemüsebrühe
- 40 g Tahini (Sesampaste)
- 2 TL Agavendicksaft

Chilipulver

Meersalz

- 2 EL Zitronensaft

- 1 Prise gemahlene Kurkuma
- etwas abgeriebene Schale von

1 Bio-Zitrone

- 2 TL Sesamsaat

½ Bund Dill

Veggie-Party 

Für ca. 100 Stück | 30 Min.
Zubereitung | 25 Min. Backen
Pro Stück ca. 25 kcal,
1 g EW, 1 g F, 2 g KH

1 Rosmarin und Dill waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit dem Mehl mischen. Olivenöl, Kardamom, Koriander, 1 knappen TL Salz, 110 ml kaltes Wasser, Dill und Rosmarin hinzufügen. Alles zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig halbieren und jeweils auf Backblechgröße dünn ausrollen. Mit einem Pizzaroller oder Messer die Cracker vorzeichnen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen, jede Teigplatte auf ein Blech ziehen. Beide gleichzeitig in den kalten Backofen schieben und diesen auf 180° stellen. Die Cracker 20–25 Min. backen, dabei nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen. Anschließend in Stücke brechen.

3 Den Kürbis waschen, in Spalten schneiden, Kerne und Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Kürbiswürfel darin andünsten und die Gemüsebrühe angießen. Alles aufkochen und bei geringer Hitze in ca. 10 Min. zugedeckt weich kochen.

4 Den Kürbis in einem Sieb abgießen, die Brühe auffangen. Kürbis mit Tahini pürieren, dabei etwas Brühe hinzugeben, falls der Dip zu fest ist. Mit Agavendicksaft, Chilipulver, Meersalz, Zitronensaft, Kurkuma und etwas Zitronenschale abschmecken. Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Den Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen fein hacken. Sesam und Dill über den Dip streuen und diesen mit den Crackern servieren.

MEIN
LIEBLINGS-
REZEP
Christina P.



MINI-HAMBURGER

Die kleinen Burger machen ihrem großen Bruder ordentlich Konkurrenz. Bei diesem praktischen Format greift man(n) schließlich gerne zwei Mal zu.

Für die Burger:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- Salz | Pfeffer
- 3 Spritzer Tabasco
- Öl zum Braten

Für den Belag:

- 5 Strauchtomaten
- ½ Salatgurke
- 2 rote Zwiebeln
- 300 g Eisbergsalat

Außerdem:

- 24 kleine Sesambrötchen (vom Bäcker; 6 cm Ø)
- 250 g Ketchup

Classic Style

- Für 24 Stück |
- 45 Min. Zubereitung
- Pro Stück ca. 250 kcal,
- 14 g EW, 8 g F, 29 g KH

- 1 Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen 24 kleine Burger von je ½ cm Höhe formen.
- 2 Eine Grillpfanne leicht mit Öl einfetten und erhitzen. Die Burger darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 2 Min. grillen, bis sie gar sind. Dann aus der Pfanne nehmen.
- 3 Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Die Gurke waschen und ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in hauchdünne Scheiben schneiden oder auf einer Gemüseribe hobeln. Nach Belieben die Zwiebelscheiben in sprudelnd kochendem Wasser ca. 3 Sek. blanchieren, dann herausnehmen, kalt abschrecken und trocken tupfen. Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in grobe Streifen schneiden.
- 4 Die Brötchen waagrecht halbieren und jede Hälfte mit jeweils ½ EL Ketchup bestreichen. Die unteren Hälften mit Salatstreifen, einem Burger, Tomaten-, Gurken- und Zwiebelscheiben belegen, bis alles aufgebraucht ist. Die oberen Brötchenhälften daraufsetzen und die Burger sofort servieren.

TIPP

Für selbst gebackene Brötchen den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 2 Pck. Buttermilch-Brötchenteig aus dem Kühlregal auspacken, jedes Brötchen halbieren und zur Kugel formen. Auf das Blech setzen, mit Wasser bepinseln und mit etwas Sesamsaat bestreuen. Im Ofen (Mitte) in ca. 8 Min. goldbraun backen.



SELLERIESCHNITZEL IM NUSSMANTEL

Diese kleinen Schnitzelchen sind auf jeder Party gern gesehen.
Am liebsten serviere ich sie mit einem erfrischenden Joghurt-Apfel-Dip.

600 g Knollensellerie
Meersalz | Pfeffer
1 TL Zitronensaft
250 g sehr fein gehackte
Haselnüsse
abgeriebene Schale von 1 Bio-
Zitrone und ½ Bio-Orange
frisch geriebene Muskatnuss
edelsüßes Paprikapulver
125 g Vollkornmehl
2 Eier (M)
4 EL Olivenöl zum Braten
100 g Räucherlachs
Holzzahnstocher

VIP-Partygäste

Für 20 Portionen |
25 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 140 kcal, 4 g EW,
11 g F, 6 g KH

1 Für die Sellerieschnitzel die Sellerieknollen schälen und in 5 mm dicke mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf Wasser aufkochen, salzen und darin die Selleriestücke bissfest kochen. Die Stücke anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

2 Die gehackten Nüsse mit Zitronen- und Orangenschale, Muskat und Paprikapulver gut würzen. Für die Panade das Mehl in einen tiefen Teller geben, ebenso die gehackten Nüsse. Die Eier verquirlen und in einen dritten Teller geben. Die Selleriestücke nacheinander in Mehl, Ei und Nüssen wenden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Sellerieschnitzel von beiden Seiten goldgelb braten.

3 Den Räucherlachs in feine Streifen schneiden. Jeweils einen Streifen Lachs auf ein Sellerieschnitzelchen legen und mit einem Holzzahnstocher fixieren.

TIPP

Dazu passt ein Joghurt-Apfel-Dip. Dafür 1 kleinen süßen Apfel schälen, entkernen, raspeln und mit ein paar Spritzern Zitronensaft beträufeln. 1 Bund Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Zu den Apfelpaspeln geben. Mit 200 g Sahnejoghurt, 1 Prise Vollrohrzucker, 1 TL Olivenöl, 1–2 TL Meerrettich (frisch gerieben oder aus dem Glas), etwas Senf, etwas Meersalz, etwas abgeriebener Schale von 1 Bio-Zitrone und 1 Prise gemahlener Kurkuma verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

MEIN
LIEBLINGS-
REZEPT
Christina R.



RÄUCHERLACHS-CRÊPES

Feiner Franzose: In Frankreich ist die Crêpe ein klassischer Imbiss. Hier wird der dünne Eierkuchen kurzerhand zum Party-Fingerfood erklärt.

3 EL Mehl
2 Eier (M)
Salz
120 ml Milch
4 TL neutrales Öl
1 Bund Basilikum
1 EL rosa Pfefferbeeren
½ TL abgeriebene Schale von
1 Bio-Zitrone
150 g Frischkäse
300 g Räucherlachs
24 Holzzahnstocher

Edler Snack

Für 24 Stück |
45 Min. Zubereitung |
1 Std. Kühlen
Pro Stück ca. 75 kcal,
5 g EW, 5 g F, 1 g KH

- 1 Das Mehl in einer Rührschüssel mit den Eiern und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Nach und nach die Milch dazugießen und alles mit dem Schneebesen zu einem klumpchenfreien Teig verrühren. abgedeckt ca. 10 Min. quellen lassen. Eine mittelgroße beschichtete Pfanne erwärmen. 1 TL Öl hineingeben und aus einem Viertel des Teigs eine dünne Crêpe backen. Aus dem restlichen Öl und Teig auf die gleiche Weise 3 weitere Crêpes backen. Auf einem Teller auskühlen lassen.
- 2 Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter klein zupfen. Den rosa Pfeffer im Mörser grob zerstoßen und mit der Zitronenschale gleichmäßig unter den Frischkäse rühren.
- 3 Die Crêpes auf der Arbeitsfläche auslegen, dünn mit der Frischkäsemischung bestreichen und das Basilikum aufstreuen. Mit Räucherlachs belegen und aufrollen. Die Rollen fest in Folie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
- 4 Zum Servieren die Räucherlachs-Crêpes in je 6 Stücke schneiden, mit Zahnstochern fixieren und auf einer Platte anrichten.





PEKANNUSS-BROWNIES

150 g Mehl | 1 TL Backpulver | 2 EL Kakaopulver | 150 g Zucker | 2 Pck. Vanillezucker | 100 g Schokotropfen | Salz | 100 g Pekannuskerne | 200 g Zartbitterschokolade | 100 g Butter | 125 g Mascarpone | 3 Eier (M) | Butter und Mehl für die Form

Superschokoladig

Für 1 Brownie-Form (25 Stücke) |
20 Min. Zubereitung | 25 Min. Backen
Pro Stück ca. 205 kcal, 3 g EW, 14 g F, 16 g KH

1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Brownie-Form einfetten und mit Mehl ausstreuen. Für den Teig Mehl, Backpulver, Kakaopulver, Zucker, Vanillezucker, Schokotropfen und 2 Prisen Salz in eine Schüssel geben und gut mischen. Die Pekannuskerne mit den Händen grob zerdrücken und unter die Mehlmischung rühren.

2 Schokolade und Butter in einen Topf geben und bei geringer Hitze schmelzen lassen. Zuerst den Mascarpone und die Eier mit einem Schneebesen unterrühren, dann die Mehlmischung mit einem Holzkochlöffel oder Teigschaber.

3 Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 20–25 Min. backen. Den Kuchen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und in quadratische Brownies schneiden.



HONIG-SESAM-KUCHEN

je 2 Bio-Orangen und Bio-Zitronen | 125 g Butter | 4 EL Sesamsaat | 250 g Weichweizengrieß | 125 g gemahlene geschälte Mandeln | 1 Pck. Backpulver | 175 g Rohrohrzucker | 4 zimmerwarme Eier (M) | 5 EL Olivenöl | 150 g Honig | 1 Zimtstange | Butter für das Blech

Griechischer Klassiker

Für 1 Backblech (36 Stücke) | 30 Min. Zubereitung | 12 Std. Ruhen | 15 Min. Backen
Pro Stück ca. 135 kcal, 2 g EW, 8 g F, 14 g KH

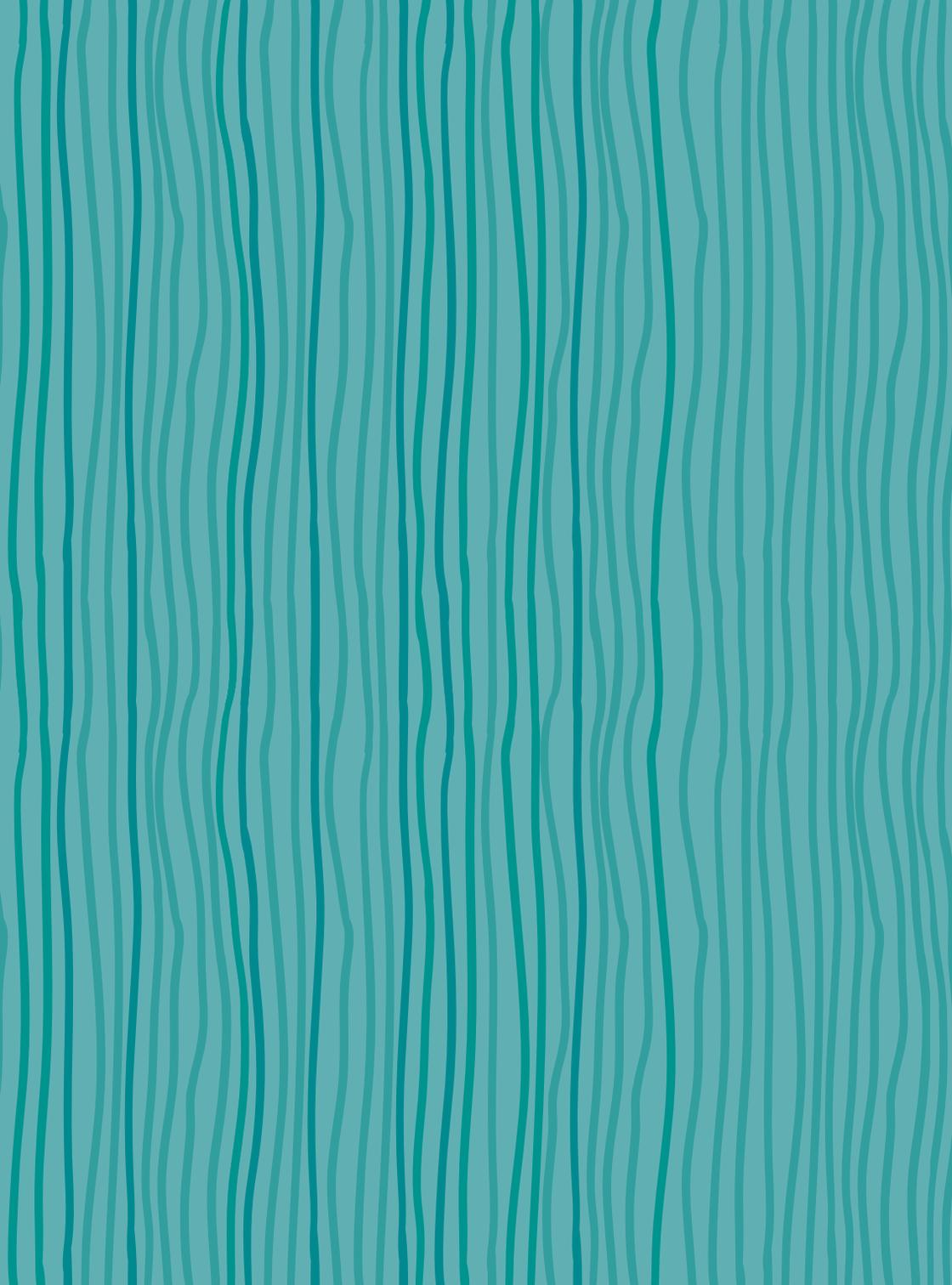
1 Die Orangen und Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Von allen Früchten die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. 175 ml gemischten Orangen-Zitronen-Saft abmessen. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den Ofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit 2 EL Sesamsaat bestreuen.

2 Grieß, Mandeln, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben. Eier, Butter, Öl, Zitruschalen und 6 EL Zitrusaft dazugeben und mit den Quirlen des Handrührgeräts unterrühren. Teig auf dem Blech verstreichen und mit 2 EL Sesamsaat bestreuen. Im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen.

3 6 EL Wasser, übrigen Zitrusaft, Honig und Zimtstange in einem kleinen Topf aufkochen und ca. 5 Min. kochen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Sirup beträufeln und ca. 12 Std. ziehen lassen.

TIPP

Der Kuchen soll lange ziehen, damit er richtig schön saftig wird. Sie können ihn deshalb also prima schon am Vortag komplett zubereiten.



ERFRISCHENDE BOWLEN FÜR HEISSE NÄCHT

Self-Service: Bei einer Party darf jeder selbst den Barmann spielen. Der Gastgeber sorgt lediglich für den Vorrat. Diese Bowlen (für jeweils ca. 4 l) bringen Ihre Gäste zum Tanzen – ob mit oder ohne Alkohol.

FRUCHTIGE SANGRIA

Je 2 Bio-Orangen und Bio-Zitronen heiß waschen, abtrocknen und mit der Schale in Würfel schneiden, dabei die Kerne entfernen. 1 Apfel und 2 Pfirsiche waschen. Beides in Stücke schneiden, dabei das Kerngehäuse bzw. die Steine entfernen. Alles mit 4 EL Zucker, 75 ml Orangenlikör und 75 ml Sherry mischen und 30 Min. im Kühlschrank ziehen lassen. Mit 3 Flaschen trockenem spanischem Rotwein (à 0,75 l, z. B. Rioja) aufgießen und mind. 2 Std. kühl stellen.

MELONEN-BOWLE

1 Galiamelone und 1 kleine Wassermelone vierteln und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden oder mit dem Kugelausstecher Kugelformen. Mit dem Saft von 1 Bio-Zitrone, 2 EL Puderzucker und 70 ml Aperol (ital. Aperitif) mischen und 1 Std. abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren mit 2 Flaschen Weißwein, 1 Flasche Rosésekt und 1 Flasche Mineralwasser (à 0,75 l, alles gut gekühlt) aufgießen.



TE

GRAPEFRUIT-ORANGEN-BOWLE

Je 2 Bio-Grapefruits und Bio-Orangen heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben. Insgesamt je 4 Grapefruits und Orangen mit einem scharfen Messer filetieren. Filets mit Zitruschalen, 40 ml Angostura (Bitterlikör), 120 ml Orangenlikör (z. B. Grand Marnier) und 2 Flaschen Weißwein (à 0,75 l) in einer Bowlenschüssel abgedeckt mindestens 4 Std. kalt stellen. Zum Servieren mit 2 Flaschen gut gekühltem Sekt (à 0,75 l) aufgießen und einige Eiswürfel zugeben.

INGWER-ERDBEER-BOWLE

1 Stück Ingwer (walnussgroß) schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit 500 ml Wasser in einen Topf geben und abgedeckt ca. 10 Min. köcheln. Abkühlen lassen und in einen Eiswürfelbehälter füllen. Im Tiefkühlfach gefrieren lassen. 1 kg Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Mit 4 EL Honig und Saft von 2 Bio-Zitronen in einem Bowlengefäß mischen und etwas durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Erdbeeren mit 4 Flaschen gut gekühltem Mineralwasser (à 0,75 l) aufgießen und die Ingwereiswürfel zugeben. Sofort servieren.

RHABARBER-HOLUNDER-BOWLE

1,5 l Rhabarbertrunk mit 400 ml Holunderblütensirup in eine Bowlenschüssel geben. 500 g Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden. 8 Stängel Minze waschen und trocken schütteln. Erdbeeren und Minze in die Schüssel geben. Zum Servieren mit 2 Flaschen gut gekühltem Sekt oder Mineralwasser (à 0,75 l) aufgießen und einige Eiswürfel zugeben.



LET'S HAVE A PARTY!

Ob pikante Knabbereien oder süße Kleinigkeiten:
Diese Fingerfood-Rezepte sind so einfach wie
köstlich – und machen garantiert Lust auf Party! Zum
Geburtstag schenkt der beliebte und bekannte Koch
Christian Rach dem Küchenratgeber ausgewählte
Rezepte für Von-der-Hand-in-den-Mund-Snacks.

Die Küchenratgeber feiern ihren
40. Geburtstag – feiern Sie mit und genießen
die köstlichsten Rezepte für
feines Fingerfood.

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-5104-9



PEFC

€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

G|U