

MARTIN KINTRUP

PARTYREZEPTE

Nichts wie ran ans Büfett!

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



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:
Würziger Knabberspaß

- 4 Let's get the party started!
- 6 Salatbar de luxe
- 64 Ofenfrische Partybrote

Umschlagklappe hinten:
Coole Drinks für heiße Nächte
Partytips & -tricks

8 FINGERFOOD

- 10 Pintxos variados
- 12 Ziegenkäse-Schiffchen
- 12 Zwiebelkuchen-Toasties
- 13 Mozzarella-Tramezzini
- 13 Minipaprika mit Pestolinsen
- 14 Saltimboccà-Pops mit Birnen
- 16 Tortillasticks mit Chorizo
- 17 Kräuter-Keftedes
- 18 Filotörtchen mit Lachs
- 20 Wrap-Bites mit Hühnchen
- 21 Thai-Rösti mit Garnelen

22 SALATE & DIPS

- 24 Halloumi-Orangen-Salat
- 26 Orecchiette-Hähnchen-Salat
- 28 Orientalischer Möhrensalat
- 29 Couscousalat mit Granatapfel
- 30 Avocado-Hummus
- 30 Arrabbiata-Butter
- 31 Rote-Bete-Ziegenkäse-Dip
- 31 Soyziki
- 32 Hot Cheese 'n' Onion Dip

34 AUS DEM TOPF UND AUS DEM OFEN

- 36 Süßkartoffel-Chili-Suppe
- 38 Vier-Käse-Suppe mit Pilzen
- 39 Borschtsch Hawaii
- 40 Marokkanische Kichererbsensuppe
- 42 Würzige Pita – selbst belegt
- 44 Quiche con Carne
- 46 Kartoffel-Kürbis-Pide

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

48 SÜSSE SÜNDEN

- 50 Apfel-Cobbler mit Eierlikörsahne
- 52 Tiramicotta mit Blaubeeren
- 53 Joghurtschaum mit Erdbeeren
- 54 Schokoküsse
- 56 Double Choc Cherry Cakes
- 57 Lemon Curd Cupcakes
- 58 Hugo-Cheesecake mit Himbeeren

- 60 Register
- 62 Impressum



Green facts



WRAP-BITES MIT HÜHNCHEN

250 g Hähnchenbrust | 1 EL Öl | 1 EL Mehl | 1 rote Paprikaschote | ½ Mango | 100 g Eisbergsalat | 4 Frühlingszwiebeln | Kräutersalz | Cayennepfeffer | 6 weiche Weizentortillas | 150 g Frischkäse | 200 g Mangochutney (aus dem Glas)

Texmex-Rollen de luxe

Für 36 Stück | 45 Min. Zubereitung
Pro Stück ca. 75 kcal, 3 g EW, 2 g F, 12 g KH

1 Die Hähnchenbrust kalt abspülen und trocken tupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Das Hähnchenfleisch offen von beiden Seiten in jeweils 2 Min. hellbraun anbraten. Bei schwacher Hitze zugedeckt weitere 10 Min. braten.

2 Die Paprikaschote längs halbieren, entkernen und waschen. Die Mango schälen und das Frucht-

fleisch vom Stein schneiden. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Alles in schmale Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Herd ausschalten, das Hähnchenfleisch weitere 10 Min. in der Pfanne ziehen lassen. Herausnehmen, in dünne Scheiben schneiden, mit Kräutersalz und Cayennepfeffer würzen. Anschließend die Pfanne gründlich säubern.

3 Eine Tortilla in der Pfanne ohne Fett von beiden Seiten erhitzen, bis sie elastisch ist. Herausnehmen und mittig in einem Streifen mit Frischkäse und Mangochutney bestreichen. Fleisch, Paprika, Mango, Frühlingszwiebeln und Salat darauf verteilen. Die Tortilla seitlich über die Füllung klappen und fest einrollen. Übrige Tortillas ebenso zubereiten. Die Rollen mit einem scharfen Messer in jeweils 6 dicke Scheiben schneiden.



THAI-RÖSTI MIT GARNELEN

1 Bund Frühlingszwiebeln | 3 Knoblauchzehen | 30 g Ingwer | 2 getrocknete rote Chilis | 1 Bio-Limette | 600 g festkochende Kartoffeln | 1 Ei (M) | 4 TL Zitronengraspaste (aus dem Asialaden) | Salz | Zucker | 180 g gekochte Garnelen (geschält) | 1 Bund Koriandergrün | 2 TL Fischsauce | 2 EL neutrales Öl | Öl zum Braten

Fusionsküche vom Feinsten

Für 24 Stück | 1 Std. Zubereitung
Pro Stück ca. 40 kcal, 2 g EW, 2 g F, 4 g KH

1 Frühlingszwiebeln putzen, waschen, längs halbieren und klein schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, sehr fein würfeln. Chilis fein zerbröseln. Limette heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Kartoffeln schälen, fein raspeln, die Feuchtigkeit gut ausdrücken. Limettenschale, die Hälfte von Frühlingszwiebeln

und Chilis sowie je zwei Drittel von Ingwer und Knoblauch dazugeben. Ei und 2 TL Zitronengraspaste hinzufügen, mit Salz und etwas Zucker würzen, alles vermengen.

2 Garnelen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Koriandergrün waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und klein hacken. Beides mit restlichen Frühlingszwiebeln, Chilis, Ingwer und Knoblauch mischen. Fischsauce, restliche Zitronengraspaste, 3 EL Limettensaft und 2 EL Öl dazugeben. Alles gut vermengen, mit Salz, Zucker und Limettensaft abschmecken.

3 Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. 24 kleine Rösti (à 1 EL) in 2–3 Min. auf jeder Seite darin braun braten. Auf Küchenpapier entfeuchten. Auf jeden Rösti 1 TL Dip und 1 Garnelle setzen. Die Rösti auf einer Servierplatte lauwarm anrichten.

SÜSSKARTOFFEL-CHILI-SUPPE

Mit Einflüssen aus der karibischen, asiatischen und orientalischen Küche ist diese Suppe ein echter Kosmopolit – der leckersten Sorte!

1 kg Süßkartoffeln
2 Stangen Lauch
4 rote Spitzpaprikaschoten
4 EL Öl
4 getrocknete rote Chilischoten
4 Knoblauchzehen
2 TL Currypulver
800 g Kokosmilch
1,2 l Gemüsebrühe
3 Bio-Limetten
1 Granatapfel
500 g TK-Garnelen (geschält)
Kräutersalz | Pfeffer

Neuer Partyliebling

Für 12 Personen |
40 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 280 kcal,
8 g EW, 16 g F, 24 g KH

1 Süßkartoffeln schälen und würfeln. Lauch putzen, in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, waschen und ebenfalls klein schneiden.

2 In einem großen Topf 2 EL Öl erhitzen. Das Gemüse darin mit 2 Chilischoten ca. 5 Min. andünsten. Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit dem Currypulver dazugeben und weitere 2 Min. dünsten. Kokosmilch und Brühe dazugießen, aufkochen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.

3 Limetten heiß waschen, mit einem sauberen Küchentuch trocken reiben. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Für die Toppings Granatapfel halbieren, Kerne herauslösen, weiße Häutchen entfernen. Kerne in einem Schälchen anrichten.

4 Restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Übrige Chilis fein zerbröseln. Garnelen mit den Chilibröseln 3–4 Min. braten. Ein Drittel der Limettenschale dazugeben, mit ca. 2 EL Limettensaft und Kräutersalz abschmecken. Die Garnelen ebenfalls in Schälchen anrichten und zur Suppe servieren.

5 Restliche Limettenschale in den Suppentopf geben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Hälfte des übrigen Limettensafts unterrühren, die Suppe mit Kräutersalz, Pfeffer und restlichem Limettensaft abschmecken.

TIPP

Im Herbst können Sie einfach die Süßkartoffeln durch die gleiche Menge Hokkaidokürbis-Fruchtfleisch (gewaschen, ungeschält und entkernt) ersetzen.



QUICHE CON CARNE

Diese herrliche Liaison zwischen der feinen französischen und der scharfen Texmex-Küche könnte zum absoluten Partyhit werden.

200 g Dinkelmehl (Type 630)
100 g kalte Butter
Kräutersalz
Zucker
4 Eier (M)
1 kleine Dose Kidneybohnen
(125 g Abtropfgewicht)
1 rote Paprikaschote
1 rote Chilischote
2 Knoblauchzehen
250 g Rinderhackfleisch
je ½ TL gemahlener Kreuz-
kümmel und Koriander
2 EL Aceto balsamico bianco
Pfeffer
200 g Crème fraîche
Mehl für die Arbeitsfläche

Raffiniert kombiniert

Für 1 Springform von 28 cm Ø
(8 Stücke) |
35 Min. Zubereitung |
30 Min. Kühlen |
35 Min. Backen
Pro Stück ca. 410 kcal,
16 g EW, 29 g F, 21 g KH

- 1 Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Butter in Flöckchen, ½ TL Kräutersalz, 1 Prise Zucker und 1 Ei hineingeben. Zutaten in der Mulde vermengen. Nach und nach das Mehl einarbeiten, rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln, 30 Min. kühl stellen.
- 2 Den Backofen auf 200° vorheizen. Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abspülen, abtropfen lassen. Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen und klein würfeln. Chili waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln.
- 3 Eine Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin ohne Fett bröselig braten. Paprikawürfel, Chili, Knoblauch und Bohnen dazugeben und 3–4 Min. mitbraten. 2 TL Zucker dazugeben und etwas karamellisieren lassen. Gewürze unterrühren, mit 1 EL Essig ablöschen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Für den Guss die restlichen Eier mit Crème fraîche und übrigem Essig verrühren. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 35 cm Ø ausrollen und in die mit Backpapier ausgelegte Springform geben, dabei einen 3 cm hohen Rand formen.
- 5 Erst die Hackfleischmischung, dann den Guss auf dem Teigboden verteilen. Die Quiche im heißen Backofen (Mitte) ca. 35 Min. backen, bis die Eiermasse gestockt und leicht gebräunt ist. Die Quiche aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und lauwarm oder auch kalt servieren.





LECKERES FÜR PARTYLÖWEN

Zu feiern gibt es eigentlich immer etwas! Und weil Tanzen und Trinken hungrig machen und man von Chips nicht satt wird, kommen hier lauter Rezepte für das beste Partyfood seit Langem. Ob würzige Tortillasticks, ofenwarme Quiche con Carne oder spritziger Hugo-Cheesecake: Das ist die richtige Unterlage für eine durchfeierte Nacht!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

Von Fingerfood bis Dessert: Neue Rezepte für das Partybüfett

Das Beste dazu: Cocktails, Drinks und Knabbereien



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-4475-1



9 783833 844751



PEFC™

www.pefc.org

€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

G|U