

meine
Lieblingsrezepte



CHRISTIAN RACH
PRÄSENTIERT

KÜCHENRATGEBER

FINGERFOOD

40 JAHRE
KÜCHENRATGEBER

LIMITIERTE
AUSGABE

G|U

meine
Lieblingsrezepte



CHRISTIAN RACH
PRÄSENTIERT

KÜCHENRATGEBER

FINGERFOOD

40 JAHRE
KÜCHENRATGEBER

LIMITIERTE
AUSGABE

G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite und iBooks (iPad) optimiert. Auf anderen Lesegeräten oder Lese-Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

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

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 schwer kranken 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

Christine Lein



PARTY-PLANUNG IN PERFEKTION

Das A und O einer gelungenen Häppchen-Party ist die Organisation. Wer sich vorbereitet, stellt nicht nur seine Gäste zufrieden, sondern hat auch Zeit, selbst mitzufeiern.

Bevor es in der Küche ans Werk geht, sollten Sie sich ein paar Gedanken über Ihre Feier machen. Am besten zücken Sie jetzt schnell Stift und Papier und notieren sich das Wichtigste. Mit ein paar hilfreichen Tipps und Tricks gelingt Ihnen das Snack-Aufgebot nämlich im Handumdrehen.

FERNSEHABEND ODER SILVESTERSAUSE?

Für eine gelungene Party sollte Ihr Fingerfood-Büfett dem Anlass entsprechen. Es kommen ein paar Freunde zu einem gemütlichen Abend auf dem Sofa vorbei? Dann müssen es keine Luxus-Häppchen sein. Sie

veranstalten die Party des Jahres? In diesem Fall können Sie ruhig auftrumpfen und die Korken so richtig knallen lassen.

SONNENSCHNEIN ODER SCHNEEFLOCKEN?

Welches Fingerfood sich für die Party eignet, hängt auch von der Jahreszeit ab. Im Frühling oder Sommer servieren Sie am besten leichte Snacks im Freien oder heizen vielleicht sogar den Grill an. An kälteren Herbst- und Wintertagen freuen sich Ihre Freunde bei ihrer Ankunft bestimmt eher über ein wärmendes Süppchen und deftigere Häppchen.

FLEISCHLIEBHABER ODER VEGGIE-FANS?

Grundsätzlich sollten Sie natürlich immer wissen, wer zu Ihrer Party kommt: Sind Kinder dabei? Vegetarier? Veganer? Allergiker? Zu 100 % kennt man die Vorlieben seiner Gäste allerdings nie. Um Fettnäpfchen zu vermeiden, sorgen Sie einfach für ein möglichst ausgewogenes Büfett. Eine gute Mischung aus Fleisch, Fisch und Gemüse macht jeden glücklich. Und denken Sie auf jeden Fall an etwas Süßes zum Abschluss, dann werden Naschkatzen Freudensprünge machen. Übrigens: Je länger die Party geht, desto größer die Wahrscheinlichkeit, dass Ihre Gäste noch einmal Hunger bekommen. Halten Sie also einen kleinen Mitternachtssnack bereit. Suppen eignen sich dafür besonders gut, sie können nämlich einfach vorbereitet und dann schnell aufgewärmt werden.

ZU VIEL ODER ZU WENIG?

Diese Frage bereitet den meisten Partyplanern schlaflose Nächte. Schließlich sollen die Gäste auf keinen Fall mit knurrendem Magen feiern, aber man möchte am Ende ja auch nichts wegwerfen müssen. Merken Sie sich für die Mengen einfach folgende

Faustregeln: Bei einem Umtrunk nach der Arbeit reichen 5 Häppchen pro Person. Zur Mittags- oder Abendessenszeit sollten es 7 - 8 sein. Dauert das Fest aber den ganzen Abend, bieten Sie 10 - 12 Häppchen pro Gast an. Im Zweifel bereiten Sie noch Dips vor (siehe [>](#)), die Sie mit Gemüse- oder Brotsticks aufs Büfett stellen können, dann wird garantiert jeder satt.

VORBEREITUNGSZEIT ODER SCHNELLSCHUSS?

Kündigen sich spontan Gäste an, lassen sich ein paar Kleinigkeiten auch innerhalb kürzester Zeit direkt aus dem Vorratsschrank zaubern. Wenn Sie eine Party planen, sollten Sie hingegen ausreichend Zeit für die Vorbereitung der Speisen einrechnen. Einige Rezepte können schon am Vortag zubereitet werden und warten dann auf ihren Einsatz. Andere müssen frisch und sogar noch heiß auf dem Büfett landen - sie nehmen also bis zum Schluss eine Herdplatte in Beschlag. Wenn Sie die angegebenen Zubereitungszeiten in den Rezepten addieren, ergibt sich die reine Arbeitszeit. Rechnen Sie hier mindestens ein bis zwei Stunden dazu. Schließlich müssen Sie den Arbeitsplatz zwischendurch reinigen und sich Pausen gönnen.

KELLER ODER KÜHLSCHRANK?

Sind Ihre Speisen fertig zubereitet, stellt sich meist die Frage: Wohin damit? Zum Kühlen dient nicht nur der altbekannte Kühlschrank, auch ein kühler Keller oder der Balkon (je nach Jahreszeit) kann bei Bedarf als Lagerplatz benutzt werden. Außerdem müssen Sie nicht alle Gerichte kalt stellen. Unempfindliche Speisen ebenso wie den Brotkorb können Sie einfach mit Klarsichtfolie abdecken und bis zum Eintreffen der Gäste schon einmal auf das fertig dekorierte Büfett stellen.

MIT ODER OHNE ALKOHOL?

Hervorragend zu Fingerfood passen Prosecco, Bowle (Rezepte siehe [≥](#)) und Cocktails. Bieten Sie Ihren Gästen auf jeder Feier immer eine Auswahl an alkoholischen und alkoholfreien Getränken an. Es empfiehlt sich ein paar Flaschen Sekt, Wein und Bier auf Vorrat zu Hause zu haben. Alle Getränke sollten stets gut gekühlt sein. Stellen Sie dazu Kühlbehälter aus Plexiglas oder mit Eis gefüllte Sektkübel auf das Büfett. Nicht vergessen: Eiswürfel einfrieren oder Crushed Ice besorgen, dann kann die Party starten!

DAS SCHNELLSTE BÜFETT DER WELT

Spontanbesuch? Kein Problem! Mit diesen Turbo-Zutaten aus dem Supermarkt schütteln Sie Fingerfood ganz einfach aus dem Ärmel.



1 SCHINKEN UND SALAMI

Serranoschinken und Chorizo – diese beiden sehr pikanten, typisch spanischen Tapas-Klassiker eignen sich prima als Imbiss für Ihr Büfett. Jamón serrano oder Jamón ibérico bekommen Sie frisch an der Wursttheke oder verpackt im Kühlregal. Die Scheiben einfach aufrollen und nebeneinander auf einer Platte anrichten. Chorizo ist eine luftgetrocknete Wurst, die mit Paprika und Knoblauch gewürzt ist. Kaufen Sie die Chorizo am besten im Ganzen und schneiden Sie die Wurst zu Hause in ca. 2 mm dünne Scheiben. Richten Sie diese ebenfalls auf der Platte an und legen Sie Holzzahnstocher dazu. Alternativ können Sie auch eine italienische Salami-Sorte verwenden.

2 KÄSE

Vereinen sich Käse und Trauben am Spieß, greift jeder gerne zu. Diese Kombination kommt einfach nie aus der Mode. Was Sie dafür brauchen? Kernlose Trauben, Schnittkäse am Stück (z. B. Gouda, Emmentaler oder Edamer) und Holzspieße. Die Zutaten abwechselnd aufspießen und schon haben Sie den perfekten Snack im Eiltempo und ganz ohne Kochen gezaubert. Wer lieber einem Mittelmeer-Kandidaten seine Stimme geben möchte, wählt den spanischen Manchegokäse. Dazu passen Walnüsse und Quitten- oder Feigenmarmelade. Den Käse in Dreiecke schneiden, die Marmelade mit 1 – 2 EL Weißwein glatt rühren und in einem Schälchen zum Eindippen danebenstellen.

3 OLIVEN

Ob schwarz oder grün, mit oder ohne Füllung – Oliven machen immer eine gute Figur auf dem Büfett. Kaufen Sie die Sorte Ihrer Wahl, füllen Sie die Oliven in ein Schälchen und legen Sie Zahnstocher zum Aufspießen dazu. Achten Sie beim Einkauf darauf, dass entsteinte

Exemplare in Ihrem Wagen landen, damit Ihre Gäste sich nicht um die unauffällige Entsorgung des Steins kümmern müssen.

4 BROT

Zu den kleinen Köstlichkeiten passt Weißbrot (z. B. Ciabatta) am besten. Da dieses schnell trocken wird, sollten Sie es möglichst frisch einkaufen und erst kurz vor dem Eintreffen Ihrer Gäste in Scheiben schneiden. Falls Sie kein frisches mehr bekommen, funktioniert folgender Trick für Brot vom Vortag: Ganz kurz unter fließendes kaltes Wasser halten und im Backofen knusprig aufbacken.

5 ERDBEEREN

Auch wenn es schnell gehen muss, darf etwas Süßes beim Rekordzeit-Büfett natürlich nicht fehlen. Erdbeeren sind pur so köstlich, dass sie gar nicht viel brauchen, um Eindruck zu schinden: Waschen, abtropfen lassen, Kelche mit Blättern und Stielansätzen entfernen. Die Früchte halbieren oder vierteln, mit Zucker mischen, kurz ziehen lassen und in Gläschen füllen. Wer mag, gibt zum Schluss entweder etwas Aceto balsamico und Pfeffer darüber oder krönt sie mit einem Klecks Schlagsahne.