

Dr. Oetker

GRUND KOCH BUCH

Kochen lernen Schritt für Schritt

SNACKS UND VOR-
SPEISEN



Dr. Oetker Verlag

Dr. Oetker

GRUND KOCH BUCH

Kochen lernen Schritt für Schritt

SNACKS UND VOR-
SPEISEN

VORWORT

Nur Mut – kochen Sie doch einfach mal! Vielleicht als Vorspeise Apfelpuffer mit Lachstatar oder eine leckere Minestrone? Danach ausgebackenen Fisch in Teig oder Hähnchenbrust mit Mozzarella? Es gibt so viele tolle Gerichte – probieren Sie es einfach aus.

Mit dem Dr. Oetker Grundkochbuch schaffen Sie das garantiert. Wir helfen Ihnen, von Anfang an gut kochen zu lernen. Alle Rezepte sind verständlich erklärt und mit „Schritt-für-Schritt“-Fotos illustriert. Sämtliche Rezeptzutaten werden übersichtlich abgebildet und hilfreiche Tricks machen das komplett neue Dr. Oetker Grundkochbuch zum idealen Partner für Anfänger und Koch-Profis.

Viele Informationen helfen Ihnen: von Einkaufstipps und Portionsgrößen über Herdarten und Garmethoden bis zu Küchenbegriffen und Würztipps.

Das Grundkochbuch wird durch eine exklusive Website ergänzt, für die Sie Ihren individuellen Zugangscodes anfordern können*. So haben Sie die Möglichkeit sich über 30 Videos zu Rezepten und Garmethoden anzusehen, die Einkaufslistenfunktionen zu nutzen, sowie Menüvorschläge und ergänzende Küchentipps abzurufen.

Dies ist ein kapitelbezogener Ausschnitt der Gesamtversion des Grundkochbuches. Das Grundkochbuch ist in diesem eBook-Format sowohl als Gesamtversion erhältlich, als auch auszugsweise in einzelnen Kapiteln.

Weitere Informationen zum Grundkochbuch, zur exklusiven Website, zur Gratis-App und den eBooks erhalten Sie unter oetker-grundkochbuch.de.

* So erhalte ich meinen individuellen Zugangscode:
Nach dem Kauf dieses eBooks (egal ob ePub 2 oder ePub 3-Format) fordern Sie bitte den Code beim Verlag an. Leiten Sie dazu die E-Mail mit der Nachricht zur Kaufbestätigung Ihres eBook-Anbieters an knapmeier@oetker-verlag.de weiter.



SNACKS UND VORSPEISEN

Antipasti, Fingerfood, Tapas, Amuse-Gueule, Mezze - es gibt viele Namen für die kleinen Verführungen zu Beginn eines Menüs oder als kleine Mahlzeit zwischendurch. Kalte, lauwarmer oder heiße „Grüße aus der Küche“ bringen Gaumen und Gäste in Stimmung und machen Lust auf mehr. Einfach vorzubereiten und einfach zu genießen.

RATGEBER

Snacks und Vorspeisen

**ÜBERRASCHENDER BESUCH ODER
GEPLANTES BUFETT? SO MEISTERN SIE DEN
KLEINEN HUNGER.**



BROT KOMMT IMMER GUT

„Überraschung!“ So fangen mit spontanen Gästen oft die besten Abende an. Und wenn dann noch aus leckeren Brotscheiben, Brötchenhälften oder Toasts mit Käse und Wurst schnell eine Sandwichplatte gezaubert wird, kann nichts mehr schiefgehen. Dann noch bunte Gemüse-Rohkost

aufschneiden oder fertige Mixed-Pickles aus dem Vorratsschrank holen – fertig. Gut ist, wenn Sie einfach verschiedene Brotsorten eingefroren haben und der Kühlschrank immer zumindest halb gefüllt ist. Auftauen, auftischen, aufessen.

SALATE SIND MULTITALENTE

Sie können in vielen Kombinationen aus frischen Zutaten und Konserven oder Vorratsgläsern serviert werden. Natürlich eignet sich jeder Salat auch als Vorspeise. Grobe Faustregel: Auf der Basis von Kartoffeln, Reis, Nudeln oder Bulgur wird aus einem 4-Portionen-Hauptspeisensalat schnell eine Vorspeise für 6–8 Personen. Bei Blattsalaten sollten Sie pro Portion 1–2 Scheiben frisches Baguette- oder Ciabattabrot, 1 kleine Brötchenhälfte oder 1 Scheibe Vollkornbrot mit einplanen. Ein Essig-Öl-Dressing oder eine Joghurtsauce sorgen für das richtige Aroma. Eine perfekte Ergänzung zu Salaten ist bunte Gemüse-Rohkost mit selbstgemachten Dips. Sieht toll aus, ist gesund und lässt sich leicht vorbereiten. Dazu frisches Brot servieren.

GUTE LOGISTIK FÜR EINE TOLLE PARTY

Mit der richtigen Planung kommt auch bei großen Buffets keine Hektik auf. Wichtig ist, dass Sie Lebensmittelallergien oder vegetarische Essgewohnheiten der Gäste berücksichtigen, rechtzeitig einkaufen und sich bei der Rezeptauswahl beschränken. Sind haltbare Zutaten und (alkoholische und nichtalkoholische!) Getränke schon eine