

Party



Inhalt

[Kleine und große Feste - Eine Party für jeden Anlass](#)

[Step by Step - Basics der Party-Küche](#)

[Salate & Dips](#)

[Brotsalat mit Thunfisch und Kapern](#)

[Wurstsalat mit Käse und Paprika](#)

[Bohnensalat mit Oliven und Kräutern](#)

[Sommersalat mit Bergkäse](#)

[Parmesankörbchen mit Gemüsesalat](#)

[Farfallesalat mit Champignons](#)

[Auberginensalat mit Bohnen und Paprika](#)

[Dreierlei Dips mit Tortilla-Chips](#)

[Sesamdip mit Sahnejoghurt](#)

[Kichererbsenmus mit Gurken und Oliven](#)

[Blitz-Dips chilischarf und süß-sauer](#)

[Suppen & kleine Gerichte](#)

[Chili con carne mit Sellerie und Möhren](#)

[Kalte Mandelsuppe mit Knoblauch und Basilikum](#)

[Kürbiscremesuppe mit Crème fraîche](#)

[Kalte Tomatensuppe mit Basilikum und Gin](#)

[Lammtöpfchen mit Kräutern der Provence](#)

[Chinesischer Feuertopf mit Glasnudeln und Gemüse](#)

Zitronengrassuppe mit Riesengarnelen

Paprikaterrine mit grünem Pesto

Käseterrine mit Walnüssen und Schinken

Baked Potatoes mit Kräuter-Mascarpone

Mini-Pies mit Kalbfleisch

Mini-Tortillas mit Serranoschinken

Fingerfood

Mini-Pizzen mit Tomaten und Oregano

Blätterteigpastetchen mit dreierlei Füllungen

Crostini in drei Variationen

Teigröllchen mit Gemüse und Fleisch

Rindertatar auf Vollkornschnitten

Räucherlachs-Canapés mit Frischkäse und Kapern

Fischstäbchenspieße mit feurigem Asia-Dip

Fischfrikadellen mit Senfsauce

Dattel- und Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce

Hackbällchen mit Limettensauce

Mini-Schnitzel mit Kartoffelsalat

Sushi-Herzen mit Räucherlachs

Kräuter-Wraps mit Gemüseis

Tortilla-Würfel mit Zucchini und Thymian

Käsepralinen mit Pistazien und Nüssen

Süßes & Gebäck

[Tiramisu mit Weinbrand](#)

[Schokomousse in Hell und Dunkel](#)

[Fruchtspieße mit Pistaziendip](#)

[Marzipan-Sushi mit Mango und Ingwer](#)

[Puffreis-Törtchen mit Limettencreme](#)

[Profiteroles mit Mandarinencreme](#)

[Schokoladenmuffins auf klassische Art](#)

[Heidelbeermuffins mit Orangenaroma](#)

[Zuccotto-Torte mit Schoko-Nuss-Füllung](#)

[Mini-Gugelhupfe mit Nüssen und Rosinen](#)

[Käsekuchen-Ecken mit Rosinen und Schokolade](#)

[Sandkuchen mit Zitronenguss](#)

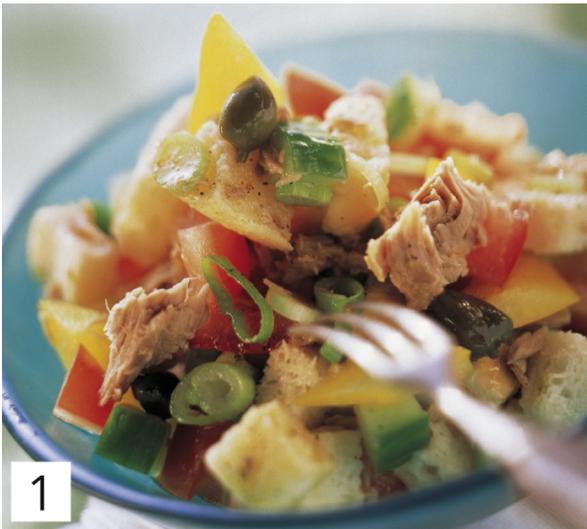
Rezeptregister

Impressum

Bildnachweis

Kleine und große Feste - Eine Party für jeden Anlass

Wer feiert nicht gern mit guten Freunden in ungezwungener Atmosphäre? Gelegenheiten dazu gibt es unendlich viele. Und Tipps für ein entsprechendes Menü oder ein abwechslungsreiches Büfett finden Sie hier:



Mediterranes Menü

Ein feines leichtes Menü, ideal für ein gemütliches Essen mit 6 bis 8 Personen an einem schönen Sommerabend auf der Terrasse oder dem Balkon.

- [Brotsalat mit Thunfisch und Kapern](#) *(Bild 1)*
- [Kalte Tomatensuppe mit Basilikum und Gin](#)
- [Mini-Tortillas mit Serranoschinken](#)
- [Zuccotto-Torte mit Schoko-Nuss-Füllung](#)

Motto-Büfett »Asien«

Wollen Sie in größerer Runde feiern, sollten Sie sich für ein Büfett entscheiden – am besten unter einem bestimmten Motto. So begeistern Sie Ihre Gäste!

- [Blitz-Dips chilischarf und süß-sauer](#)
- [Chinesischer Feuertopf mit Glasnudeln](#)
- [Hackbällchen mit Limettensauce](#)
- [Dattel- und Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce](#) *(Bild 2)*
- [Sushi-Herzen mit Räucherlachs](#)
- [Kräuter-Wraps mit Gemüserais](#)
- [Marzipan-Sushi mit Mango und Ingwer](#)
- [Puffreis-Törtchen mit Limettencreme](#)

Büroparty

Wer mit Kollegen eine Büroparty feiern will, macht Eindruck mit Fingerfood – und spart dabei Teller und Besteck. Wählen Sie Gerichte, die kalt ebenso gut wie warm schmecken, leicht zu transportieren und unkompliziert anzurichten sind. Stellen Sie eine ausgewogene Mischung unterschiedlicher Geschmacksrichtungen zusammen, dann ist für jeden etwas dabei. Besorgen Sie ausreichend Servietten und eventuell Pappteller – denn eine Hand sollten Ihre Gäste zum Balancieren eines Glases frei haben.

- [Dreierlei Dips mit Tortilla-Chips](#)
- [Mini-Pizzen mit Tomaten und Oregano](#)
- [Teigröllchen mit Gemüse und Fleisch](#) *(Bild 3)*
- [Fischfrikadellen mit Senfsauce](#)
- [Mini-Schnitzel mit Kartoffelsalat](#)
- [Tortilla-Würfel mit Zucchini und Thymian](#) *(Bild 4)*
- [Schokoladenmuffins auf klassische Art](#)
- [Käsekuchen-Ecken mit Rosinen und Schokolade](#)

Step by Step - Basics der Party-Küche

Als Partyessen bieten sich vor allem Gerichte an, die sich gut vorbereiten lassen: deftige Eintöpfe wie Chili con carne, Fingerfood wie marinierte Hähnchenspieße oder ein schnell gemixtes Basilikumpesto für die Nudelparty sind nur einige Beispiele.

Chili con carne zubereiten



1 Die Zwiebeln schälen. Chilischoten längs halbieren, entkernen und waschen. Beides in feine Würfel schneiden.

2 Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Chili dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 2 Minuten andünsten.

3 Das Hackfleisch in den Topf geben und bei starker Hitze unter Rühren etwa 5 Minuten anbraten. Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und dazugeben.

4 Die Möhren schälen, die Selleriestangen putzen und waschen. Beides in kleine Würfel schneiden und zu dem Hackfleisch geben.

5 Alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Brühe dazugießen, alles gut verrühren und 10 Minuten köcheln lassen.

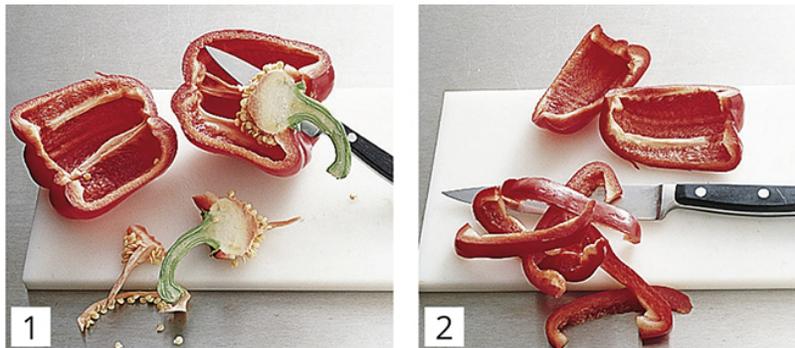
6 Die abgetropften Kidneybohnen hinzufügen und kurz erwärmen. Das Chili mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.

Hähnchenspieße vorbereiten



- 1 Das Hähnchenbrustfilet waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Der Länge nach in Streifen schneiden.
- 2 Die Holzspieße in kaltem Wasser einweichen. Die Fleischstreifen auf die Holzspieße fädeln, sodass ein Wellenmuster entsteht.
- 3 Je nach Rezept eine Marinade z.B. aus Sojasauce, Kreuzkümmel- und Korianderpulver, Knoblauch, Schalotten und Chilischoten zubereiten.
- 4 Die Hähnchenspieße nebeneinander auf ein Blech legen und mit der Marinade beträufeln. 2 Stunden ziehen lassen, dabei einmal wenden.

Paprikaschoten vorbereiten



- 1 Die Paprikaschote der Länge nach halbieren. Den Stielansatz, die Kerne und die weißen Innenwände entfernen.
- 2 Die Schotenhälften waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und je nach Rezept in Viertel, Streifen oder Würfel schneiden.

Pesto zubereiten

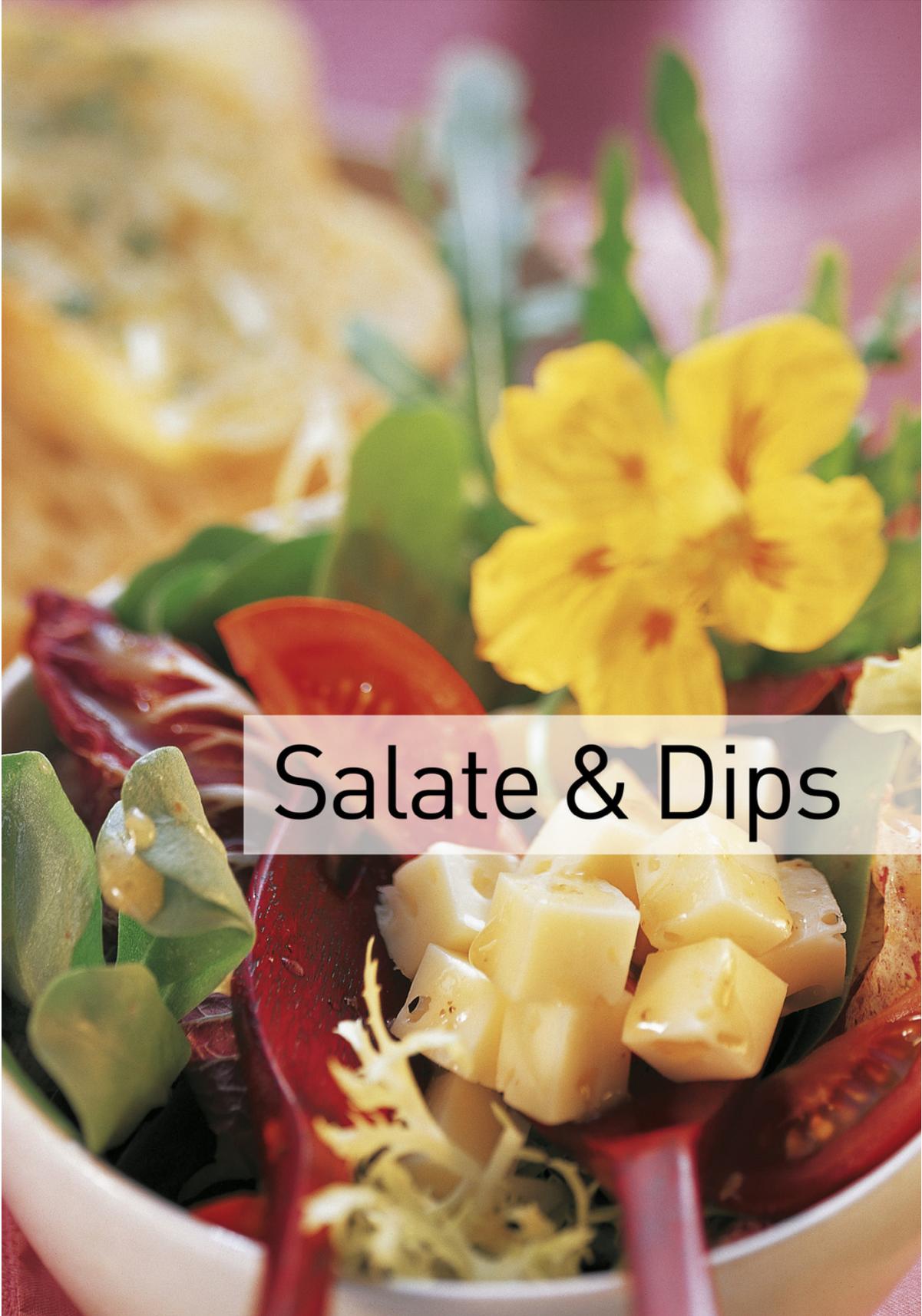


1 Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

2 Basilikum mit Knoblauch und Pinienkernen in einen Mörser geben und zu einer cremigen Paste verarbeiten.

3 Die Zutaten können auch im Blitzhacker oder Mixer zerkleinert werden. Parmesan und Olivenöl unter die glatte Sauce mischen.

4 Das Pesto mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Aufbewahren in ein Schraubglas geben und mit etwas Olivenöl bedecken.



Salate & Dips

Brotsalat

mit Thunfisch und Kapern



Zutaten

ca. 500 g Weißbrot (vom Vortag)
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 Tomaten
1 Salatgurke
je 1 gelbe und grüne Paprikaschote
1 EL Aceto balsamico
4 EL Rotweinessig
Salz
Pfeffer aus der Mühle
100 ml Olivenöl
300 g Thunfisch (aus der Dose; im eigenen Saft)
5 EL eingelegte Kapern

Zubereitung

für 8 Personen

- 1** Das Weißbrot entrinden und in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Grün in Ringe schneiden.
- 2** Die Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Die Gurke waschen und längs halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel entfernen. Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und waschen. Tomaten, Gurke und Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden.
- 3** Für die Vinaigrette die beiden Essigsorten mit etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel gründlich verrühren. Nach und nach das Öl unterschlagen. Gemüse, Brotwürfel und Frühlingszwiebelringe mit der Vinaigrette mischen. Den Salat mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.
- 4** Den Thunfisch auf einem Sieb abtropfen lassen und mit einer Gabel grob zerteilen. Kurz vor dem Servieren unter den Brotsalat mischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kapern bestreut servieren.

Tipp

Den Brotsalat kann man auch mit frischen Kräutern wie Basilikum oder Petersilie verfeinern – Minze gibt eine besonders frische Note. Statt Kapern kann man auch die größeren Kapernäpfel verwenden.