



Brunch & Büfett

Die besten Gäste-Rezepte: entspannt
vorbereiten und mitgenießen



Frühstück und Brunch

Oder wie der Tag gut beginnt und noch besser endet.

Ein gutes Frühstück ist der beste Start in den Tag. Aber ein Frühstück kann noch mehr sein: Ein kleiner Urlaub vom Alltag, wenn man sonntags zu zweit oder mit der Familie richtig ausgiebig und gemütlich schlemmt. Oder sich Freunde einlädt zu einem Frühstück de luxe, dem Sonntagsbrunch.

Brunch bedeutet ja nichts anderes als Frühstück (breakfast) und Mittagessen (lunch) in einem. Deshalb stehen die Gäste zum Glück auch nicht gleich um acht Uhr vor der Tür, sondern erst am späteren Vormittag. Es kann also jeder ausschlafen und sich in Ruhe dem Vorbereiten widmen – was idealerweise am Tag vorher beginnen sollte. Bereits eingekauft stehen dann schon die wesentlichen Frühstücksbasics von Brot bis Kaffee bereit (s. hierzu [>/>](#), bzw. [>/>](#)). Dazu kommen noch selbstgemachte kalte Leckereien, die fertig auf dem Tisch die Ankunft der Gäste erwarten. So bleibt dann genug Zeit, sich um die warmen Gerichte zu kümmern.

Heiße Gerichte gehören unbedingt zu einem Brunch. Aber als erste Mahlzeit des Tages sollte es nicht gerade Schweinebraten mit Knödeln sein und manches, was sich gut auf einem abendlichen Büfett macht – wie Nudelsalat & Co. – kann, muss aber nicht so gut geeignet sein. Nicht zu schwer, nicht zu deftig, sondern lauter nette kleine Happen, die man gerne kombiniert, sind am Brunchbüfett gefragt. Ideal ist dabei alles aus dem Ofen, weil es dort ganz von alleine gart, während man sich um die Gäste kümmert. Darum die Rezepte am besten so wählen, dass sich Heißes und Kaltes ebenso ergänzt wie schnell Gemachtes und bereits Vorbereitetes. Auch für Süßschnäbel sollte etwas dabei sein.

Damit kein Stress aufkommt, unbedingt für genügend Geschirr und Besteck sorgen: Pro Gast am besten 1 großen und 2 kleine Teller, evtl. noch Schalen für Müsli, Suppe und Dessert, 2 Sätze Besteck (Messer, Gabel, Löffel und Teelöffel) und genügend Tassen und Gläser (Sektgläser!)

zurechtstellen. Ebenfalls nicht vergessen: Vorlegebesteck, Platten, Schüsseln, Servietten und Thermoskannen für die heißen Getränke. Und: Milch, Säfte etc. machen sich in Krügen besser als im Tetrapak!

Dann heißt es, am besten in »Lagen« aufzutischen. Während sich die Gäste am kalten Frühstücksbüfett warm essen, bleibt genug Zeit, die heißen Gerichte ganz cool an den Start zu bringen. Während alles im Ofen schmurgelt, bietet es sich an, leere Schalen nachzufüllen oder sich einfach nett zu unterhalten. Clevere Gastgeber animieren ihre Gäste zum Mitmachen: Sicher hat einer Spaß daran, über den Toaster zu wachen oder Kaffee nachzugießen. So lässt es sich dann endlos und entspannt brunchen, nahtlos bis zum abendlichen Büfett.

Frühstücksbasics von Brot bis Müsli



1 | Butter

So selbstverständlich auf dem Frühstücksbrot, dass man sie glatt vergessen könnte. Butter oder Margarine am besten im Töpfchen oder als ganzes Stück, kurz bevor die Gäste eintrudeln, gut gekühlt bereitstellen. Und: besser nur in kleinen Mengen und noch mal nachlegen, weil beides schnell weich wird.



2 | Marmelade

Ob stilecht als englische Zitrusfruchtmarmelade, Fruchtkonfitüre oder Gelee versüßen sie den Tag. Ein edler Newcomer und very British auf Toast: Lemon Curd, eine buttrige Zitruscreme. Altbekannt und genauso fein: blütenduftiger Honig oder auch kräftiges Apfelkraut. Immer wieder ein Renner: Schoko- oder Nussnougatcreme.



3 | Käse

Hier ist von streichzartem mildem Frischkäse (Kuh oder Ziege) bis hin zum kräftigen Blauschimmelkäse alles möglich (siehe dazu auch [≥](#)).



4 | Wurst

Keine Schlachtplatte, sondern Feines wie luftgetrocknete, dünn aufgeschnittene Salami, roher und gekochter Schinken, Lachsschinken oder kalter Braten sind hier der Hit. Edel und ein echter Hingucker: Pasteten und Terrinen, zu denen auch Johannisbeergelee schmeckt. Pro Person ca. 50 g Käse oder Wurst einplanen.



5 | Brot und Brötchen

Sie sind im wahrsten Sinne Grundlage eines jeden Frühstücks. Herzhaftes mit Vollkorn, Sauerteig oder mal Pumpernickel für Käse, Wurst & Co., aber auch Weißbrot,

Baguette, Ciabatta oder Fladenbrot. Ideal für Süßes drauf: frischer Toast, Brötchen, evtl. aus Hefeteig und knusprige Croissants und Hörnchen. Pro Person sollte man ungefähr 250-300 g Gebäck rechnen.



6 | Müsli

Auch Flocken und Körner sind auf dem Büfett nicht verkehrt. Egal ob Haferflocken, fertige Müslimischung oder Cornflakes – mit Trockenfrüchten, Samen und Nüssen auf den Tisch gestellt, laden sie zum Selbermischen ein.



7 | Milchprodukte

Damit Müsli und Frühstück nicht trocken bleiben, auf keinen Fall vergessen: Milch (für den Kaffee), Joghurt (zum so löffeln oder zum mit Früchten mischen) und Quark oder Frischkäse (fürs Marmeladenbrötchen).



8 | Obst

Erfrischt und sorgt für Vitamine: Trauben zum Käse, Beeren für Quark und Müsli oder Äpfel, Birnen und Bananen zum so essen. Exoten wie Ananas, Papaya oder Mango sollte man besser vorbereiten und in Stücke oder Spalten schneiden.



Büfetts für jede Gelegenheit

Einfach planen und schön feiern mit Vielen!

Richtig genial, so ein Büfett. Denn wenn alles erst einmal vorbereitet auf der Tafel steht, kann man sich auch als Gastgeber ganz entspannt dem Feiern widmen. Und das Schöne dabei: Jeder nimmt das, was er gerade mag.

Die Auswahl der Rezepte für ein Büfett sollte deshalb möglichst vielfältig sein. Etwas mit Fleisch, Fisch, Käse, Gemüse, einen Salat und nicht zu vergessen etwas Süßes. Und wer will, serviert noch ein warmes Gericht als Büfett-Highlight aus dem Brunchkapitel. Inzwischen auch fast schon Standard: Kuchen, der mit Kaffee und einem Digestif als abrundendes Ende serviert wird. Die Anzahl der angebotenen Speisen richtet sich dabei jeweils nach der Zahl der geladenen Gäste. Die Spannweite bei den jeweiligen Mengenangaben der Rezepte gibt daher an, wie viele Leute bequem damit satt werden können (die kleinere Zahl), bzw. für wie viele es reicht, wenn noch weitere Gerichte zur Auswahl angeboten werden (die größere Zahl).

So kann man pro Person als grobe Richtlinie zum Beispiel eine kleinere Portion Fleisch oder Fisch einrechnen und zusätzlich dazu eine größere Portion Salat, eingelegtes Gemüse, einen Dip oder eine Sauce und alles Weitere im Baukastensystem ergänzen. Übrigens sind die meisten der Frühstück- und Brunchrezepte durchaus auch für ein abendliches Büfett tauglich. Zusätzlich sollte man für jeden Gast ruhig 100–150 g Brot oder Brötchen einrechnen und evtl. noch einen frischen grünen Salat mit separatem Dressing bereitstellen. Wer sich Arbeit sparen will, stellt auch noch eine Käse- oder Wurstplatte oder eine Platte mit Räucherfisch auf den Tisch – entweder selbst zusammengestellt oder von Metzgerei oder Partyservice fertig geliefert.

Schön ist es, ein Motto für ein Büfett zu wählen und die Rezepte entsprechend zu kombinieren. Also z. B. ein

herzhaftes, ein asiatisches, mediterranes oder orientalisches Büfett oder aber ein Saisonbüfett. Entsprechend zum Büfettmotto können dann Deko, Tischdecken, Servietten und Geschirr ausgewählt werden. Wie beim Brunch gilt auch hier: Immer mehr Geschirr und Besteck einplanen, da keiner sein Dessert vom selben Teller essen will, auf dem noch Salatsauce schwimmt.

Die Speisen dann soweit möglich schon am Vortag oder einige Stunden vor Büfetteröffnung zubereiten. Bei vielen Gerichten, wie Salaten, ist das sogar von Vorteil, damit sie richtig durchziehen können (Ausnahme: Blattsalate – sie fallen schnell zusammen). Mit Plastik- oder Alufolie abgedeckt sollten die Gerichte kühl gelagert und erst vor dem Eintreffen der Gäste aufgedeckt werden. Lediglich frische Deko wie Salatblätter, Gurkenscheiben, Früchte etc. oder frisch gehackte Kräuter sollten dann erst knapp vor dem Servieren schnell mit angerichtet werden.



Getränketipps für Frühstück, Brunch und Büfett

1 | Tee und Kaffee

Heißgetränke gehören zu jedem Frühstücksbüfett – pro Person ca. 500 ml einrechnen. Ein Tässchen Espresso oder Kaffee bildet mit Kuchen den Abschluss eines abendlichen Büfetts. Kaffee oder Tee können gut vorbereitet und in Thermoskannen warm gehalten werden. Milch und/oder Sahne, Zucker und Bio-Zitronenscheiben zum Tee gehören dabei unbedingt mit auf das Büfett.

2 | Säfte

Am besten frisch gepresst sorgen Säfte für den morgendlichen Vitaminkick. Favoriten sind ganz klar Orangensaft oder eine Mischung aus Orange und Grapefruit. Wer so viel Säure morgens nicht verträgt, nimmt Multivitamin- oder andere milde Fruchtsäfte. Aber auf jeden Fall immer zu Vollsaft greifen und den gesüßten Nektar stehen lassen.

3 | Wasser und Limonade

Vor allem für Kinder und Leute, die keinen Alkohol trinken, sollten reichlich Wasser – stilles und kohlenensäurehaltiges – und eine nicht allzu süße Limonade im Haus sein.

4 | Sekt

Ein Gläschen Sekt ist der perfekte Willkommensdrink. Beim Sektfrühstück sollten aber nicht nur eiskalter Sekt oder Champagner gereicht werden. Viele Leute »verdünnen« ihren Sekt gerne mit Orangensaft, Johannisbeer- oder hellem Traubensaft. Oder wie wär's mal mit einem Kir royal? Dazu etwas Cassis (Johannisbeerlikör) ins Glas geben und mit Sekt auffüllen.

5 | Bier

Bier ist perfekt für jedes deftige Büfett. Egal ob Export oder Pils, Hauptsache gut gekühlt. Sollte der Kühlschrank dabei allerdings zu voll sein: Eimer oder eine Wäschewanne mit Eiswürfeln (gibt es in Getränkemärkten oder an manchen Tankstellen) füllen und das Bier darin kühl stellen.

6 | Wein

Hier nicht zu schwere Sorten wählen. Trockene frische Weißweine wie Gutedel, Grüner Veltliner, Soave oder Pinot Grigio passen gut gekühlt fast immer, besonders bei scharfen oder exotischen Gerichten oder Büfetts mit viel Fisch. Ein schöner Roséwein ist wunderbar zu sommerlichen Gerichten. Bei Rotwein sind leicht erhältliche, oft auch preiswerte Sorten wie Beaujolais, Chianti oder Rioja prima geeignet.

7 | Bowlen & Sonstiges

Für sommerliche Partys und Büfetts sind Bowlen oder Cocktails genau richtig. Allerdings: Gerade bei Hitze steigen sie noch schneller zu Kopf, daher sollten Sie immer genügend alkoholfreie Getränke bereitstellen. Digestifs wie Averna, Ramazzotti, Magenbitter etc. sind ein schöner Abschluss für ein gelungenes Büfett.



Würziger Latte macchiato

Wie in der Kaffeebar ...

Für 4 Gläser **1 Vanilleschote** längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit **1 Zimtstange**, **3 EL Honig** und **750 ml Milch** einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und mindestens 2 Std. ziehen lassen.

Durch ein Sieb abgießen und nochmals erhitzen, dann mit dem Mixer oder Miniquiril schaumig aufmixen und auf vier hohe Gläser verteilen.

Darauf vorsichtig je 1 Portion **frisch gebrühten Espresso (ca. 70 ml)** über den Rücken eines Teelöffels einlaufen lassen, damit sich zwei Schichten bilden.



Ingwer-Tschai

Indische Teespezialität mit viel Asia-Aroma

Für 6 kleine Tassen **1 Stück frischen Ingwer** (ca. 6 cm) schälen und in Scheiben schneiden. **1 Stange Zitronengras** fein hacken. **5 grüne Kardamomkapseln** mit dem Mörser oder einem schweren Gegenstand zerquetschen. Alles in einem Topf mit 250 ml Wasser aufkochen und ca. 10 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen. 500 ml Wasser und **300 ml Milch** zugießen, aufkochen, dann **2 EL Schwarztee** und **3 EL Zucker** einrühren und 3 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Alles durch ein Sieb gießen und auf Tässchen verteilen.



Extra Heiße Schokolade

Ungewöhnlich und echt scharf

Für 4 Tassen **1 kleine frische rote Chilischote** halbieren, entkernen und vierteln. Mit **800 ml Milch** aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Inzwischen **100 g Zartbitterschokolade** zerbröckeln. Schote aus der Milch fischen, Schokolade und **1 Päckchen Vanillezucker** zugeben und bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen lassen. **120 g Sahne** steif schlagen. Die Schokolade mit dem Schneebesen schaumig rühren, auf Tassen verteilen, je **1 Klecks Sahne** darauf geben und mit **Zimtpulver** bestreuen.



Erdbeer-Holler-Sekt

Der perfekte Welcomedrink

Für 10 Sektgläser **500 g reife Erdbeeren** (oder TK-Ware) waschen, putzen und in Stücke schneiden. Mit **2 EL Puderzucker** und **4 EL Orangenlikör** (z. B. Cointreau) ca. 1 Std. marinieren, dann pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Püree mit **6 EL Holunderblütensirup** mischen.

Das Erdbeer-Hollerpüree in die Sektgläser verteilen, dann mit **2 Flaschen eisgekühltem trockenem Sekt** aufgießen und servieren.



Melonen-Bowle

Der absolute Sommerhit für viele Gäste

Für 4 l Bowle **1 Galiamelone** und **1 kleine Wassermelone** vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfelchen schneiden oder mit dem Kugelausstecher Kügelchen ausstechen. Mit dem **Saft von 1 Zitrone, 2 EL Puderzucker** und **70 ml Aperol** (ital. Aperitif) mischen und 1 Std. zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit **2 Flaschen Weißwein, 1 Flasche Rosésekt** und **1 Flasche Mineralwasser** (alles gut gekühlt) aufgießen.



Fruchtige Sangria

Kühlt im Sommer, wärmt im Winter

Für ca. 4 l Sangria **je 2 Bio-Orangen und Bio-Zitronen** heiß waschen, abtrocknen und mit der Schale in Würfel schneiden (Kerne besser entfernen). **1 Apfel** und **2 reife Pfirsiche** waschen. Beides in Stücke schneiden, dabei das Kerngehäuse bzw. die Kerne 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** (z. B. Rioja) aufgießen und mind. 2 Std. kühl stellen.

Einfach hübsch angerichtet



1 | Da gibt's was drauf

Anstelle von Schälchen bietet es sich an, essbare Unterlagen zu schaffen: Salzkräcker, asiatische Reiskracker und mexikanische Nacho-Chips sind alle toll für ein Stückchen Fleisch, Fisch oder ein Löffelchen Salat. Auf halbierten Radieschen, Gurken- oder Rote-Bete-Scheiben sieht ein Klecks Käsecreme oder ein aufgespritzter Tupfer Radieschenbutter nicht nur hübsch aus, sondern wandert ohne komplizierte Umwege als Fingerfood direkt in den Mund.



2 | Zum Knabbern

Frisches und Knuspriges gehören ebenfalls zu jedem Büfett: Gemüsesticks aus Gurke, Möhre und Staudensellerie einfach in einem Glas neben einem Dip oder der beliebten Käsecreme platzieren. Daneben dann gleich noch ein Glas mit italienischen Grissini, Blätterteigstangen oder Salzstängelchen stellen – so greifen die Gäste gerne mal schnell zu.



3 | Gar nicht spießig

Käsespieße waren gestern – und sind heute wieder mega in – nicht nur mit Käse. Alles, was klein, rund oder eckig ist oder sich dazu machen lässt, passt prima auf lange Spieße. Wichtig dabei: Farbe, Form und Geschmack müssen harmonieren. Also z. B. ein asiatisch gewürztes Hackbällchen (Rezept [≥](#)) mit einem Frühlingszwiebel- und Papayastück oder ein griechisch gewürztes mit Fetawürfel und Olive aufspießen. Voilà! Sieht nicht nur hübsch aus, sondern ist auch super leicht zu machen. Ein weiterer Vorteil: Spieße sind perfektes Fingerfood, und Sie sparen Geschirr und Besteck sowie den lästigen Abwasch. Deshalb andere Häppchen wie Hackdatteln oder Aprikosentaler (Rezepte [≥](#)) auch gleich auf kurze Spieße stecken. Und zum Dessert gibt's Fruchtspieße: Obststücke einfach auf Keks-Schoko-Stäbchen gesteckt und evtl. noch zur Hälfte in flüssige Schokolade getaucht und in Kokosraspel gewälzt – einfach lecker!



4 | Gut gebettet

Anstatt kalte Braten oder Käse auf nackten Platten anzurichten, einfach etwas Rucola, Kresse oder Salat unterlegen. Steht dann noch ein Dressing dabei, wird die Deko sicher gleich noch gerne mitgegessen. Für Partysalate