

SÜSSES oder SAURES

DAS HALLOWEEN-KOCHBUCH

70 unheimlich
leckere
Partyrezepte



riva

Patrick Rosenthal

INHALT

Vorwort.....	5
Herzhaftes	7
Mumien-Würstchen	9
Sellerie-Snacks.....	11
Spooky Spaghetti mit Oliven-Augen	13
Spinnen-Pizza.....	15
Mumien-Camembert	17
Kleine Spinnen-Pizzen	19
Hackfleisch-Mumien im Blutbad.....	21
Aufgespießte Falafel-Mumien.....	23
Spaghetti Marinara	25
Wurm-Burger.....	27
Monster-Salatbecher	29
Beflügelte Tomatensuppe.....	31
Kürbis-Burger	33
Spinnen-Suppe	37
Crunchy Cheeseballs	39
Kartoffelpüree à la Ghost	41
Monsterkäse	43
Burger McMonster	44
Teufelseier.....	47
Süßes.....	49
Mumien-Taschen.....	51
Spider-Cupcakes	53
Süße Frischkäse-Ratte	55
Birnengeister	57
Monsteraugen-Torte.....	58

Hexen-Cupcakes	60
Boo-Corn	63
Gespenster-Brownies	65
Monster-Crossies	67
Monster-Donuts	69
Vampir-Donuts	71
Gehirn-Dip	73
Spinnen-Kekse	75
Versunkener Schokoladenpudding	77
Wurm-Lollis	79
Kürbis-Gugel	80
Waldmeisterpudding mit Augen	83
Madeleines	85
Last-Minute-Ideen	87
Geisterbrezeln	89
Eingelegte Mäuse	91
Oreo-Augen	93
Windbeutel-Fledermäuse	95
Spooky Grissini	97
Mandarinen-Kürbisse	99
Erdbeergeister	101
Hexenbesen	103
Monsterküsse	105
Spinnen-Erdnussbutter-Cracker	107
Vampirbrötchen	109
Blutige Blätterteighände	111
Geisterhirn	113
Apfelmumien	115
Schmutzige Pflaster	117
A-Monster-Merikaner	119
Hirnschnecken	121
Traubenschlangen	123
Geisterschokolade	125



Zigarettenstummel	127
Happy Monster	129
Gruselkekse	131
Keksgebisse	133
Getränke	135
Yellow Urin-Shots	137
Heißer Kakao mit Geister-Marshmallows	139
Geister-Kokos-Cocktail	141
Dracula-Drink	143
Blutentnahme-Shots	145
Bluttransfusion	147
Schlammbowle mit Fröschen	149
Augen-Johannisbeer-Bowle	151
Teufelshorn	153
Kakao-Spinnen	155
Trank der Teufel	157
Dank	159

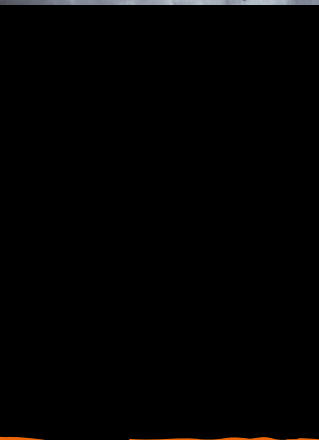
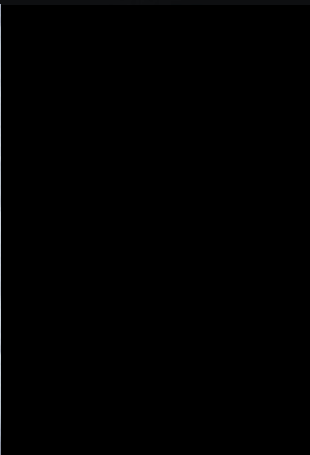
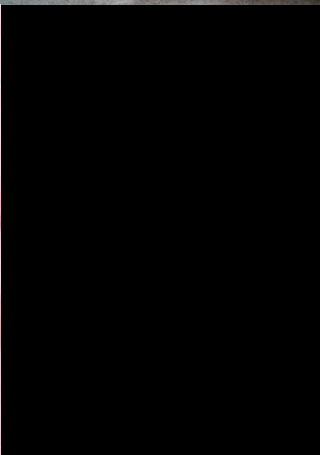
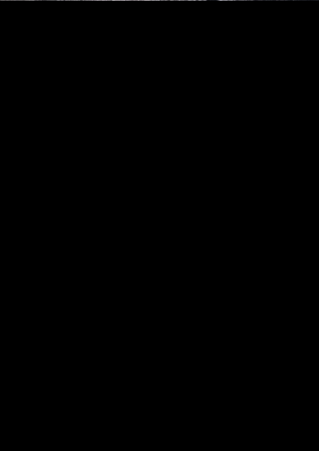
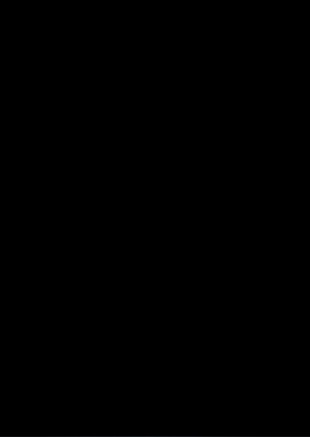
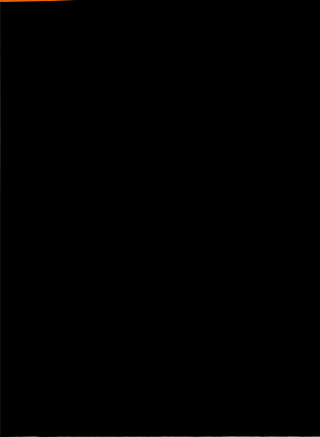
HAPPY HALLOWEEN!

Wer hätte gedacht, dass das Thema »Halloween« irgendwann einmal so einen großen Raum einnehmen würde? Ich kann mich noch gut an die Anfänge erinnern, als die ersten verkleideten Menschen durch die Nachbarschaft zogen und an den Türen klingelten. Als kleines Kind hatte ich richtig Angst davor, wenn die Nachbarn klingelten und »Süßes oder Saures« verlangten. Als Jugendlicher freute ich mich dann auf die spannenden Horrorfilme zur Halloween-Zeit und ... na ja ... als Erwachsener widme ich dem Thema »Halloween« einfach ein ganzes Buch. Denn zu einer richtig schauerlichen Gruselparty gehören natürlich auch die passenden Snacks und Getränke dazu. Daher habe ich im Folgenden jede Menge Anregungen für süße oder herzhafte Leckereien und die passenden Drinks zusammengestellt. Fast alle Rezepte sind kindertauglich, bei den Getränken ist auch was für die Erwachsenen dabei.

Dieses Buch hat auch deshalb so viel Spaß gemacht, weil alle Rezepte selbst für Grobmotoriker wie mich geeignet sind, denn zu Halloween darf es ruhig mal so richtig schön schräg oder ungerade sein. Also dann: viel Spaß mit den schaurigen Halloween-Rezepten!

Dein Patrick





HERZHAFTES





MUMIEN-WÜRSTCHEN

Klarer Fall von »gut eingepackt«, also einfach zupacken und abbeißen. Tut den armen Würstchen garantiert nicht weh.

Zutaten für 6 Stück:

1 Dose Croissant-Teig
6 Wiener Würstchen
1 Scheibe Gouda
1 schwarze Olive ohne Kern

Außerdem:

1 kleiner runder Ausstecher
(Ø 0,5–1 cm)
Strohhalme

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Dose mit dem Teig öffnen, den Teig ausrollen und die Dreiecke trennen. Von der längsten Seite aus jedes Dreieck in 5 mm dicke Streifen schneiden. Die Teigstreifen nun jeweils um 1 Würstchen wickeln.
3. Würstchen auf das Blech legen und im Ofen in 10–15 Minuten goldbraun backen.
4. In der Zwischenzeit mit einem kleinen runden Ausstecher aus der Käsescheibe 12 Kreise ausstechen. Die Olive in Scheiben schneiden. Mit einem Strohhalm aus den Käsekreisen jeweils mittig ein Loch ausstechen.
5. Die Olivenscheiben in 12 Stücke schneiden und diese in die Löcher in den Käsekreisen drücken.
6. Würstchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, dann die Käseaugen auflegen.





SELLERIE-SNACKS

Natürlich kommen auch Sellerie-Freunde zu Halloween auf ihre (Roh-)Kosten.

Zutaten für 6 Stück:

3 Stangen Staudensellerie
150 g Frischkäse
2 Scheiben gekochter
Schinken
12 Rosinen
½ Bund Schnittlauch

1. Staudensellerie waschen und halbieren.
2. Frischkäse in einen Spritzbeutel füllen und die Mulden der Selleriestangen damit ausspritzen.
3. Schinken in 5 mm dicke Streifen schneiden und im »Mumien-Look« auf dem Frischkäse verteilen. Die Rosinen als Augen auflegen.
4. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, klein schneiden und als Haare in den Frischkäse drücken.





SPOOKY SPAGHETTI MIT OLIVEN-AUGEN

Nachts auf dem Friedhof erheben sich die schwarzen Würmer ... und wer genauer hinsieht, kann die grünen Augen mit den blutroten Linsen erkennen.

Zutaten für 4 Portionen:

500 g schwarze Spaghetti
1 grüne Paprikaschote
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Zitronen
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
250 g Mini-Mozzarellakugeln
1 Glas grüne Oliven, ohne
Kern und mit roter Paprika
gefüllt (ca. 340 g)

1. Spaghetti in einem Topf mit Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Dann durch ein Sieb abseihen, mit kaltem Wasser durchspülen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit Paprikaschote waschen, putzen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zitronen auspressen.
3. Den Zitronensaft in einer großen Schüssel mit dem Olivenöl verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spaghetti zum Dressing geben und gut durchmengen. Frühlingszwiebelringe und Paprikawürfel unterheben. Salat mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.
4. Vor dem Servieren Mozzarellakugeln abtropfen lassen. Oliven abgießen und halbieren. Olivenhälften so in die Mozzarellakugeln drücken, dass die Schnittfläche nach außen zeigt.
5. Olivenaugen auf dem Spaghettisalat verteilen.

TIPP:

Einfacher geht es, wenn du vorher kleine Löcher in die Mozzarellakugeln einstichst.

Eine andere Spaghettisalat-Variante: Erbsen, gehackte Petersilie und rote Paprikawürfel zugeben.



SPINNEN-PIZZA

Wen haben wir denn da? Darf ich vorstellen: Thekla! Thekla krabbelt mit der Geschwindigkeit einer Schildkröte über den Tisch. So hast du genügend Zeit, dir ein Bein zu schnappen und es genüsslich in die Tomatensoße zu tunken.

Zutaten für 4 Portionen:

2 Packungen Pizzateig mit
Soße (à 600 g)
1 schwarze Olive ohne Kern
1 Ei
50 g geriebener Parmesan

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den ersten Pizzateig halbieren und eine Hälfte zu 1 Kugel für den Kopf rollen. Aus der anderen Hälfte 6 Beine formen. Aus dem zweiten Pizzateig den Körper gestalten. Alle Körperteile auf das Backblech legen und so aneinanderdrücken, dass der Teig verbunden ist.
3. Die Olive halbieren und als Augen in den Kopf drücken.
4. Das Ei in einer Schüssel mit dem Schneebesen verquirlen. Die gesamte Spinne damit einpinseln und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Im Ofen in 15–20 Minuten goldbraun backen.
5. Die Tomatensoße in einem Topf erwärmen und zur Pizzaspinne servieren.

