

Rubrik	Kochen
Thema	Partysnacks
Umfang	16 Seiten
eBooklet	00455
Preis	2,95 Euro
Autor	Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Mit Hilfe von Fachbüchern kann man eine Menge lernen. Das ist gut. Wenn man genügend Zeit hat. Für die anderen Momente gibt es **eload24**: Digitale Bücher ohne jeden Ballast zu exakt definierten Themen, geschrieben von etablierten Fachautoren, unschlagbar preiswert und zum direkten Download. So bekommen Sie immer exakt die Informationen, die Sie wirklich brauchen. 24 Stunden am Tag.

Partysnacks: Barbecue

Klicken, Lesen, Weitermachen. So einfach geht das.



Partysnacks: Barbecue

N | G | V

eload24 GmbH

Blegistrasse 7
CH-6340 Baar

info@eload24.com
www.eload24.com

Copyright © 2008 eload24 GmbH

Alle Rechte vorbehalten.

Trotz sorgfältigen Lektorats können sich Fehler einschleichen. Autoren und Verlag sind deshalb dankbar für Anregungen und Hinweise. Jegliche Haftung für Folgen, die auf unvollständige oder fehlerhafte Angaben zurückzuführen sind, ist jedoch ausgeschlossen.

Copyright für Text, Fotos, Illustrationen:
Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Inhalt

Tortillas Burrito Fiesta	3
Tortillas Chicken Fajitas	5
Indianischer Salat.....	6
Caesar's Salad	7
Potatoe Wedges mit Picadilly-Dip	9
Cheesecake	10
Chicken Wings	12
Buffalo Wings.....	13
Mustard BBQ Spareribs	14
Putenspieße in Pfefferschoten-Schoko-Sauce	15

In diesem eBooklet finden Sie unsere Lieblingsrezepte für lockere Gartenpartys und Grillfeste. Wir zeigen Ihnen, dass Grillen mehr bedeuten kann, als Würstchen auf den Rost zu legen. Von knackig-frischen Salaten über köstlich gefüllte Tortillas, knusprige Spareribs und Chicken-Wings bis zum typischen Cheesecake reicht die Palette der pikanten texanisch-mexikanischen Spezialitäten aus dem Südwesten der USA.



Partysnacks: Barbecue

Tortillas Burrito Fiesta



Für 4 Portionen

- 1 kleine Salatgurke
- 2 Tomaten
- 2 Möhren
- 150 g Feta-Käse
- einige Salatblätter

- 1 kleine Dose Mais
- 300 g Natur-Joghurt
- 2 EL Milch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 P. gemischte Kräuter (TK)
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- 500 g Schnitzelfleisch
- Öl zum Braten
- 8 Tortillas
- Alufolie

1 Gurke putzen, waschen und in 2 mm dicke Scheiben hobeln. Tomaten waschen und achteln, Möhren schälen und reiben. Feta in kleine Würfel schneiden. Blattsalat waschen, trockenschütteln und die Blätter etwas zerkleinern. Mais auf einem Sieb abtropfen lassen.

2 Für die Sauce den Joghurt mit der Milch glatt rühren. Knoblauch schälen

und dazupressen. Kräuter untermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

3 Das Fleisch in sehr dünne Scheibchen schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen.

4 Die Tortillas in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten erwärmen, aber nicht hart werden lassen, damit sie sich gut rollen lassen. Auf jede Tortilla Salatblätter, Gurkenscheiben, Mais, Tomaten, Fetawürfel, Fleisch und Sauce verteilen, dabei an den Seiten einen Rand lassen. Die Seiten einschlagen und aufrollen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Bratzeit)

Pro Portion ca. 448 kcal/1880 kJ

40 g E, 17 g F, 33 g KH

Tortillas Chicken Fajitas



Für 4 Portionen

- 2 Knoblauchzehen
- Saft von 4 Limetten
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 2 Zwiebeln
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- 3 gewürfelte grüne Paprikaschoten

- 200 g Crème fraîche
- 200 g Käse
- 8 Tortillas

- 1 Knoblauch schälen und zum Limetten-saft dazupressen. Filets darin mindes-tens 2 Stunden marinieren.
- 2 Zwiebeln schälen und in Ringe schnei-den. Filets in etwas Öl etwa 10 Minuten braten, salzen und pfeffern. Zwiebeln und Paprika in einer zweiten Pfanne ebenfalls in heißem Öl anbraten.
- 3 Fleisch schräg in Streifen schneiden, Zwiebeln und Paprika darüber verteilen und in erwärmten Tortillas einrollen. Crème fraîche und Käse verrühren, salzen und pfef-fern und dazu servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Marinierzeit)
Pro Portion ca. 490 kcal/2058 kJ
52 g E, 22 g F, 20 g KH

Indianischer Salat



Für 6 Portionen

- 500 g gegarte Pellkartoffeln
- 300 g Fleischtomaten
- 1 Stück frische Ananas, ca. 300 g
- 2 Bananen
- Saft von 2 Zitronen
- 1 kl. Dose Mais
- 2 EL Weissessig
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 3 TL Senf

- Saft von 1/2 Zitrone
- 200 g Schmand
- Paprikapulver, rosenscharf
- Zucker
- Salatblätter zum Auskleiden



1 Kartoffeln pellen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Die Tomaten 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend häuten und klein würfeln.



2 Die Ananas schälen und in kleine Stückchen schneiden. Die Bananen



schälen und in Scheiben schneiden. Alles in einer Schüssel locker vermischen und mit Zitronensaft begießen.

3 Die Maiskörner auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Essig mit dem Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Maiskörner untermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

4 Für die Marinade den Senf mit dem Zitronensaft und dem Schmand verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker kräftig würzen. Den Salat damit locker vermischen, den Mais unterheben.

5 Salatblätter waschen, abtrocknen und etwas zerpfücken, eine Schale damit auslegen. Den Salat darauf verteilen und 15 Minuten zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Zeit zum Ziehen)

Pro Portion ca. 333 kcal/1399 kJ

7 g E, 12 g F, 47 g KH

Caesar's Salad



Für 4 Portionen

- 1 Kopf-, Lattich- oder Romana-Salat
- 2 Scheiben Weißbrot vom Vortag
- 175 g Speck
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- 4 Ei Öl

- 4 El Senf
 - 4 El Honig
 - ca. 75 ml Sahne
 - Pfeffer, Salz
 - 2 El gehackte gemischte Kräuter z.B.
Dill, Petersilie
 - 100 g Parmesan
- 1** Den Salat putzen, waschen und trockenschütteln, anschließend in Streifen schneiden.
- 2** Das Brot und den Speck klein würfeln. Die Schalotte und den Knoblauch schälen, die Schalotte in Ringe schneiden. Mit der Knoblauchzehe eine große Salatschüssel kräftig ausreiben.
- 3** Den Speck in einer Pfanne auslassen, die Butter dazugeben und die Brotwürfel darin kross braten. Herausnehmen und die Schalotte darin andünsten.

4 Für die Sauce das Öl mit Senf und Honig dickflüssig verrühren. Etwas Sahne darunter rühren. Mit Pfeffer, Salz und frischen Kräutern abschmecken.

5 Blattsalat in einer Schüssel anrichten, Salatsauce darüber verteilen. Speck, Brotwürfel und Schalottenringe darüber streuen. Den Parmesan reiben oder hobeln und den Salat damit bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion ca. 408 kcal/1712 kJ

19 g E, 30 g F, 17 g KH

Potatoe Wedges mit Picadilly-Dip



Für 4 Portionen

- 20 Kartoffeln
- Salz zum Bestreuen
- 2 El Butter
- 3 Schalotten
- 2 El Öl
- 1 Glas Mixed Pickels (ca. 360 g)
- 200 g Mayonnaise
- 150 g Natur-Joghurt

- 1 El Senf
 - 1 Tl frisch geriebener Meerrettich
 - Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln putzen, waschen und abtrocknen, anschließend der Länge nach vierteln.
 - 2 Kartoffelviertel auf einem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 30–45 Minuten backen lassen, bis die Kartoffeln schön braun sind.
 - 3 Kartoffeln herausnehmen, mit der Butter bestreichen und mit Salz bestreuen.
 - 4 Für den Dip die Schalotten schälen und klein würfeln. In Öl glasig dünsten und abkühlen lassen. Mixed Pickles auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen, anschließend sehr fein hacken oder grob pürieren.

5 Die Mayonnaise mit Joghurt, Mixed Pickles und Schalotten gut verrühren. Mit Senf, frisch geriebenem Meerrettich, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Ist der Dip zu fest, etwas aufgefangene Flüssigkeit von den Mixed Pickles darunter rühren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Backzeit)

Pro Portion ca. 478 kcal/2006 kJ

5 g E, 43 g F, 17 g KH

Cheesecake



Für ca. 6 Stücke

- 9 Stück Zwieback
- 140 g Zucker
- 50 g Butter
- 500 g Frischkäse
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 EL Zitronensaft
- 5 Eier

- Butter für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben



1 Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Den Zwieback mit einer Teigrolle zu Bröseln zerdrücken. Mit 2 El Zucker und der Butter vermischen und so lange zwischen den Handflächen verreiben, bis sich die Zutaten miteinander verbunden haben.

2 Die Zwiebackmasse in eine dick gefettete Springform füllen und mit einem Esslöffel fest andrücken. Den Frischkäse glatt rühren,

nach und nach den restlichen Zucker mit der Zitronenschale und dem Zitronensaft verrühren. Die Eier trennen, das Eigelb zur Käsemasse geben und alles cremig rühren.

3 Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee auf die Käsecreme geben und mit dem Schneebesen lose unterheben. Die Masse auf den Zwiebackboden streichen und etwa 75 Minuten backen.

4 Kuchen herausnehmen, 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und mindestens 3 Stunden auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Backzeit)

Pro Stück ca. 790 kcal/3318 kJ

23 g E, 42 g F, 80 g KH

Chicken Wings



Für 4 Portionen

- 2 Zitronen
- 4 EL Honig
- 250 ml Chilisauce
- 3 Knoblauchzehen
- 3–4 Chilischoten
- Salz, Pfeffer
- 20 Hähnchenflügel

1 Die Zitronen auspressen, den Saft mit dem Honig und der Chilisauce verrühren. Knoblauch schälen, Chilischoten putzen, waschen und entkernen. Knoblauch und Chili klein hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Hähnchenflügel im Gelenk durchschneiden und Ober- und Unterflügel über Nacht in der vorbereiteten Marinade zugedeckt ziehen lassen.

3 Chicken Wings anschließend auf 4 Spieße stecken und über Holzkohle rundherum etwa 10 Minuten grillen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (plus Marinier- und Grillzeit)

Pro Portion ca. 475 kcal/1995 kJ
30 g E, 26 g F, 28 g KH

Buffalo Wings



Für 4 Portionen

- 20 Hähnchenflügel
- 75 ml Tabasco
- 2 TL Salz, 2 TL geschroteter Pfeffer
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 3 EL Mehl
- 2 EL Tomatenketchup
- 2 TL Paprikapulver
- 7 Knoblauchzehen

- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 EL gehackter Salbei

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Chicken Wings in einer gefetteten Fettpfanne im vorgeheizten Backofen etwa 15–20 Minuten garen.

2 Für die Marinade Tabasco, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Mehl, Ketchup und Paprikapulver vermischen. Den Knoblauch schälen und dazupressen, Petersilie und Salbei unterrühren.

3 Chicken Wings mit der Marinade vermischen und zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend auf dem Holzkohlengrill knusprig braun grillen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (plus Marinier- und Grillzeit)
Pro Portion ca. 355 kcal/1491 kJ
26 g E, 25 g F, 7 g KH

Mustard BBQ Spareribs



Für 4 Portionen

- 1,75 kg Rippchen (Spareribs)
- 2 El brauner Zucker
- 4 El Aceto balsamico
- 4 El grobkörniger Senf
- 250 ml Tomatenketchup
- 3 Knoblauchzehen

- etwas Tabasco
- Salz, Pfeffer

- 1 Die Rippchen in Stücke schneiden, je etwa 2–3 Rippchen und in eine große Schüssel legen.
- 2 Für die Marinade den Zucker mit dem Essig, Senf und Ketchup verrühren. Den Knoblauch schälen und dazu pressen, Marinade mit Tabasco abschmecken. Die Spareribs darin mindestens 4 Stunden marinieren lassen.

- 3 Anschließend auf dem Grill rundherum etwa 30 Minuten grillen lassen. Dabei mehrfach wenden und mit der Marinade bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (plus Marinier- und Grillzeit)

Pro Portion ca. 435 kcal/1827 kJ
41 g E, 19 g F, 24 g KH

Putenspieße in Pfefferschoten-Schoko-Sauce



Für 4 Portionen

- 6 getrocknete Peperoni
- 500 ml Hühnerbrühe
- 50 g gemahlene Mandeln
- 3 Zwiebeln
- 200 g Tomaten
- 50 g Rosinen

- 3 El Sesamsamen
 - 1 Tortilla
 - je 1 Msp. gemahlener Zimt, Nelken, Koriandersamen, Anis, Salz, Pfeffer
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 El Schmalz
 - 40 g Zartbitter-Kuvertüre
 - 1 kg Putenfleisch
- 1** Für die Sauce die Peperoni zerbröseln und in eine Schüssel geben, mit 250 ml kochender Hühnerbrühe übergießen, 30 Minuten ziehen lassen.
- 2** Mandeln in einen Mixer geben, eingeweichte Peperoni mit Brühe dazugießen. Zwiebeln schälen, grob zerkleinern, Tomaten häuten und vierteln und in den Mixer geben. Rosinen, 2 El Sesamsamen, Tortilla in Stückchen, Zimt, Nelken, Koriander, Anis, Salz und Pfeffer ebenfalls dazugeben. Knoblauch schälen und dazu pressen. Alles fein pürieren.

3 In einer schweren Pfanne das Schmalz zerlassen. Das Püree hineingießen und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten dünsten. Restliche kalte Hühnerbrühe und die grob zerkleinerte Schokolade untermischen. Die Sauce so lange leicht köcheln lassen, bis die Schokolade aufgelöst ist, zwischendurch umrühren.

4 Für die Putenspieße das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Auf Spieße stecken und auf dem Holzkohlegrill rundherum etwa 10 Minuten grillen. Die Spieße mit der Pfefferschoten-Schoko-Sauce servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Zeit zum Ziehen)

Pro Portion ca. 520 kcal/2184 kJ

67 g E, 16 g F, 25 g KH

Das ist ein Wort: Sie bekommen **freien Zugang zu allen eBooklets und eBooks** bei eload24. Sie können alles laden, lesen, ausdrucken, ganz wie es Ihnen beliebt. Eine echte Flatrate eben, ohne Wenn und Aber. Sie werden staunen: Unser Programm mit nützlichen eBooklet-Ratgebern ist groß und wird laufend erweitert.

Der Preisvorteil ist enorm:

24 Monate Flatrate für nur 72,- € (3,- € monatlich)

12 Monate Flatrate für nur 48,- € (4,- € monatlich)

6 Monate Flatrate für nur 36,- € (6,- € monatlich)

Selbst wenn Sie nur zwei eBooklets der preiswertesten Kategorie im Monat laden, sparen Sie im Vergleich zum Einzelkauf.

Tausende Kunden haben dieses Angebot schon wahrgenommen, profitieren auch Sie dauerhaft. Wenn Sie nach Ablauf der Flatrate weitermachen wollen, dann brauchen Sie nichts zu tun: das Flatrate-Abonnement verlängert sich automatisch. Bis Sie es beenden.

Kaufen Sie jetzt die Flatrate Ihrer Wahl. Und schon einige Augenblicke später stehen Ihnen hunderte toller Ratgeber uneingeschränkt zur Verfügung: Packen Sie mal richtig zu!



ratschlag24.com

Das neue Ratgeber-Portal **ratschlag24.com** liefert Ihnen täglich die besten Ratschläge direkt auf Ihren PC.

Viele bekannte Autoren, Fachredakteure und Experten schreiben täglich zu Themen, die Sie wirklich interessieren und für Sie einen echten Nutzen bieten. Zu den Themen zählen Computer, Software, Internet, Gesundheit und Medizin, Finanzen, Ernährung, Lebenshilfe, Lernen und Weiterbildung, Reisen, Verbrauchertipps und viele mehr. Alle diese Ratschläge sind für Sie garantiert kostenlos. Testen Sie jetzt **ratschlag24.com** – Auf diese Ratschläge möchten Sie nie wieder verzichten.

ratschlag24.com ist ein kostenloser Ratgeber-Dienst der eload24 AG
www.eload24.com

