

Partysnacks: Karnevalsparty

Klicken, Lesen, Weitermachen. So einfach geht das.

NGV

Rubrik	Kochen
Thema	Partysnacks
Umfang	16 Seiten
eBooklet	00453
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.



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

Ofensuppe	3
Gulaschsuppe	5
Marinierte Hähnchenschenkel	6
Fränkischer Zwiebelkuchen	8
Karnevalskrapfen mit Füllung	9
Mutzenmandeln	11
Waldorfsalat	12
Schwäbischer Kartoffelsalat	13
Nudelsalat	14
Heringssalat mit Äpfeln und Walnüssen	15

Nicht nur an den tollen Tagen wird gerne ausgiebig gefeiert, deshalb haben wir in diesem eBooklet einige schmackhafte Leckerbissen zusammengestellt, die als Grundlage für jedes feucht-fröhliche Fest bestens geeignet sind. Und damit der Gastgeber von der ersten Minute an mitfeiern kann, haben wir darauf geachtet, dass sich alle Speisen gut vorbereiten lassen. Der Rest ist nur noch eine Frage der Stimmung!



Ofensuppe



Für 4 Portionen

- 150 g Räucherspeck
- 2 Zwiebeln
- 1 Dose Champignons (ca. 850 ml)
- 750 g Schweinefleisch
- Salz, Pfeffer

- Cayennepfeffer
- 100 g junger Käse z.B. Gouda
- 2 kleine Stangen Porree
- 200 ml Sahne
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 P. Instant-Bratensauce
- 1 Bund glatte Petersilie

1 Speck würfeln, Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Speck in einer Pfanne auslassen. Die abgetropften Pilze und die Zwiebeln darin andünsten, beiseite stellen und abkühlen lassen.

2 Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden, in einen Bräter geben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Käse reiben, den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Käse und Porree zum Fleisch geben, Sahne darüber gießen und alles zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

3 Am nächsten Tag den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Fleisch-Gemüse-Mischung etwa 60 Minuten zugedeckt darin garen. Topf herausnehmen, den Weißwein angießen und die Bratensauce unterrühren. Topf zugedeckt 60 Minuten im Backofen weiter garen.

4 Den Backofen ausschalten und die Suppe noch etwa 30 Minuten nachziehen lassen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und klein hacken. Die Suppe damit bestreuen und servieren.

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

Pro Portion ca. 373 kcal/1565 kJ
54 g E, 13 g F, 6 g KH

Gulaschsuppe



Für 4 Portionen

- 800 g Gulasch
- 2 Stangen Porree
- 200 g Sellerie
- 3 Möhren
- 2 rote Paprika
- 6 Zwiebeln
- 250 g passierte Tomaten

- 3 gewürfelte Gewürzgurken
- 100 g Silberzwiebeln a. d. Glas
- 1 l Ochsenschwanzsuppe a. d. Dose
- Salz, Pfeffer
- scharfes Paprikapulver
- 1 Dose Waldpilze (ca. 850 ml)
- 500–750 ml Fleisch oder Gemüsebrühe

1 Fleisch in Portionen anbraten und in einen Topf geben. Gemüse putzen, waschen, je nach Sorte schälen, entkernen und klein schneiden.

2 Im Bratenfett anbraten und zum Fleisch geben. Tomaten, Gewürzgurken und Silberzwiebeln ebenfalls dazugeben. Die Ochsenschwanzsuppe angießen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Die Suppe zugedeckt etwa 1 1/2 Stunden köcheln.

3 Wenn das Fleisch gar ist, die abgetropften Pilze unterrühren. Mit Brühe auf-

kochen und die Suppe evtl. nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Garzeit)

Pro Portion ca. 675 kcal/2835 kJ

17 g E, 29 g F, 17 g KH

Marinierte Hähnchenschenkel



Für 4 Portionen

- 75 ml Öl
- 75 ml Weißwein
- 1/2 TL Salz
- 1/4 TL frisch gemahlener Pfeffer
- 3–5 Tropfen Tabasco
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Stiele Rosmarin
- 8 Hähnchenschenkel



1 Das Öl mit dem Weißwein in einen Topf geben. Das Salz, mit Pfeffer und Tabasco dazugeben. Den Knoblauch schälen und dazu pressen.



2 Den Rosmarin waschen, trocken-schütteln, die Nadeln abstreifen und zu den Zutaten in den Topf geben. Alles aufkochen und wieder abkühlen lassen.



3 Die Hähnchenschenkel mit der Marinade vermischen und etwa 30 Minuten darin ziehen lassen. Den Grill des Backofens auf 200 °C vorheizen.

4 Hähnchenschenkel aus der Marinade nehmen und Marinade beiseite stellen. Die Hähnchenschenkel auf ein Grillrost legen und 25–35 Minuten rundherum grillen. Dabei zwischendurch immer wieder mit der Marinade bestreichen. Dazu schmeckt ein süß-scharfer Dip.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Marinier- und Grillzeit)

Pro Portion ca. 693 kcal/2909 kJ
55 g E, 53 g F, 2 g KH

Fränkischer Zwiebelkuchen



Für 4 Portionen

- 375 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 105 g Butter
- 1/2 Würfel Hefe

- ca. 175 ml lauwarme Milch
- 750 g Zwiebeln
- 150 g Räucherspeck
- 150 g Crème fraîche
- 3 kleine Eier
- Salz
- Kümmel
- Mehl zum Ausrollen
- Fett für die Form

1 Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben und das Ei mit 75 g Butter hinzugeben. Die Hefe mit der lauwarmen Milch verrühren. Mit dem Mehlgemisch zu einem mittelfesten Hefeteig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, ausrollen und in eine gefettete Pizza- oder Tarteform legen. Den Rand etwas hoch drücken. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

3 Für den Belag die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Speck klein würfeln. Speck und Zwiebeln in der restlichen Butter andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Anschließend abkühlen lassen.

4 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Crème fraîche mit Eiern, Salz und Kümmel vermischen. Die abgekühlte Zwiebel-Speckmischung dazugeben und damit vermengen. Die Masse gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen und 35–40 Minuten backen. Herausnehmen und lauwarm servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Zeit zum Gehen und Backzeit)

Pro Portion ca. 685 kcal/2877 kJ
33 g E, 26 g F, 80 g KH

Karnevalskrapfen mit Füllung



Für ca. 15 Stück

- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 75 g Butter
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb

- 1/2 Würfel Hefe
- 200 ml lauwarme Milch
- Mehl zum Ausrollen
- Konfitüre zum Füllen
- Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken
- Kristallzucker zum Bestreuen

1 Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben, die weiche Butter, den Zucker und die Eigelb hinzugeben. Die Hefe mit der lauwarmen Milch verrühren. Mit dem Mehlgemisch zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und 1 cm dick ausrollen. Auf der Hälfte der Teigfläche mit einem Ausstecher ca. 8 cm große Ringe anzeichnen.

3 Auf die Mitte der Ringe etwas Konfitüre verteilen. Die andere Teighälfte darüber schlagen und die Kreise ausstechen. Auf einem bemehlten Holzbrett zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

4 Das Fett auf 180 °C erhitzen. Die Teigstücke portionsweise in dem heißem Fett schwimmend zuerst auf der Kopfseite 3 Minuten mit Deckel ausbacken, anschließend wenden und etwa 3 Minuten offen weiterbacken. Teigstücke wieder wenden und noch 1 Minute weiter backen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und heiß in dem Zucker wälzen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Zeit zum Gehen und Backzeit)
Pro Stück ca. 187 kcal/784 kJ
4 g E, 6 g F, 29 g KH

Mutzenmandeln



Für ca. 20 Stück

- 175 g Butter
- 125 g Zucker
- 8 Eigelb
- 200 g gemahlene Mandeln

- 9 Ei Mandellikör
- 500 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Mehl zum Ausrollen
- Fett zum Ausbacken
- Zimtzucker zum Bestreuen



- 1** Die weiche Butter mit dem Zucker und den Eigelb in einer Schüssel schaumig schlagen. Die gemahlenen Mandeln und den Mandellikör untermischen.
- 2** Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, die Hälfte der Mehlmasse unter den Teig rühren, restliche Mehlmasse unterkneten. Teig kräftig kneten und anschließend etwa 10 Minuten kalt stellen.



3 Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Mit kleinen Förmchen die mandelförmigen Mutzen ausstechen. Oder den Teig mit einem Teigrad in kleine Rauten schneiden.

4 Das Fett zum Frittieren auf 180 °C erhitzen. Die Mutzenmandel portionsweise darin rundherum goldbraun backen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß in Zimtzucker wälzen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Backzeit)

Pro Stück ca. 269 kcal/1128 kJ

6 g E, 16 g F, 25 g KH

Waldorfsalat



Für 4 Portionen

- 4 saure Äpfel
- 300 g Knollensellerie
- Saft von 1–2 Zitronen
- 100 g Walnusskerne

- 300 g grüne und blaue Weintrauben
- 150 g saure Sahne
- Salz, Pfeffer

- 1** Äpfel schälen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Sellerie schälen, grob reiben und mit den Äpfeln vermischen. Zitronensaft darüber gießen.
- 2** Walnusskerne grob hacken und zu den Zutaten in die Schüssel geben. Trauben waschen, abtropfen, halbieren, entkernen und ebenfalls dazugeben.
- 3** Die saure Sahne mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und mit den Salatzutaten vermischen. Salat mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Zeit zum Ziehen)

Pro Portion ca. 450 kcal/1890 kJ

8 g E, 32 g F, 33 g KH

Schwäbischer Kartoffelsalat



Für 4 Portionen

- 1 kg Salatkartoffeln
- 80 ml Essig
- 80 ml Öl
- Salz, Pfeffer
- 250 ml heiße Fleischbrühe
- 3 kleine Zwiebeln
- 1 kleine Salatgurke

- 1** Kartoffeln schälen, waschen und knapp gar kochen, anschließend abgießen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Essig mit Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Marinade über die Kartoffelscheiben gießen. Anschließend die heiße Fleischbrühe darüber gießen. Zwiebeln schälen, fein hacken und zu den Kartoffeln geben.
- 2** Salatgurke putzen, waschen und der Länge nach halbieren. Mit einem Esslöffel die Kernen entfernen und die Gurke in feine Scheiben schneiden. Alles vorsichtig vermengen, aber nicht rühren.
- 3** Den Salat zudeckt mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Garzeit und Zeit zum Ziehen)
Pro Portion ca. 310 kcal/1302 kJ
6 g E, 13 g F, 41 g KH

Nudelsalat



Für 4 Portionen

- 250 g Ananas
- 250 g saure Gurken
- 250 g Äpfel
- 250 g Zwiebel
- 1 gewürfelte rote Paprika
- 250 g gegarte Gabelspaghetti,
- 250 ml Sahne

- 2 gegarte Hähnchenschenkel
- Salz , Pfeffer
- Chilipulver
- grüne Kürbiskerne

- 1** Ananas und Gurken klein würfeln. Äpfel und Zwiebeln schälen, Äpfel entkernen und beides klein würfeln. Ananas, Gurken, Äpfel und Zwiebeln mit Paprika und Gabelspaghetti vermischen. Die Sahne dazugießen.
- 2** Das Hähnchenfleisch von den Knochen lösen, klein schneiden und mit den andern Zutaten vermischen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Chilipulver abschmecken.
- 3** Den Salat mindestens 1 Stunde ziehen lassen und vor dem Servieren mit den Kürbiskernen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Zeit zum Ziehen)
Pro Portion ca. 628 kcal/2635 kJ
25 g E, 30 g F, 65 g KH

Heringssalat mit Äpfeln und Walnüssen



Für 4 Portionen

- 6 Eier
- 5 gegarte Rote Bete
- 500 g gegarte Kartoffeln
- 300 g Fleischwurst
- 250 g Gewürzgurken
- 2 Zwiebeln

- 2 Äpfel
- 200 g Walnüsse
- 500 g eingelegte Salzheringe nach Matjes Art
- 300 g Mayonnaise
- 3 El Schnittlauchröllchen

1 Die Eier hart kochen, abschrecken und schälen, anschließend 2 Eier klein hacken. Die Rote Bete, die Kartoffeln, die Wurst und die Gewürzgurken in 5 mm große Würfel schneiden.

2 Die Zwiebeln schälen und klein hacken. Die Äpfel waschen, abtrocknen und entkernen, anschließend in 5 mm große Würfel schneiden. Die Walnüsse grob hacken.

3 Die Heringe der Länge nach halbieren und in 1 cm breite Stücke schneiden.

4 Alle Zutaten, bis auf die ganzen Eier, vorsichtig vermischen. Etwas Gurkenwasser darunter mengen und alles zugedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

5 Am nächsten Tag die Mayonnaise mit 3 El warmem Wasser verrühren und mit dem Salat vermischen.

6 Die restlichen Eier halbieren, den Salat damit garnieren und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Zeit zum Ziehen)

Pro Portion ca. 1185 kcal/4977 kJ

56 g E, 91 g F, 37 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

