

Klicken, Lesen, Weitermachen. So einfach geht das.

N G V

Rubrik **Kochen**
 Thema **Partysnacks**
 Umfang **17 Seiten**
 eBooklet **00449**
 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: 1001 Nacht



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

Marinierte Spieße mit Lammfleisch.....	3
Marinierte Spieße mit Fisch	5
Cacik	6
Olivensalat	7
Gefüllte Datteln mit Mandelmilch	9
Auberginenpaste mit Oliven	10
Teigröllchen mit Lammfüllung.....	12
Arabische Pizza	13
Teigröllchen mit Spinatfüllung	15
Libanesishe Teigtaschen mit Hackfleisch	16

Die Partysnacks in diesem Kapitel verzaubern Ihre Gäste mit märchenhaft orientalischem Charme. Üppige Vorspeisen verlocken Auge und Gaumen gleichermaßen: Würzige Auberginenpaste, marinierte Lammspießchen, libanesishe Teigtaschen und gefüllte Datteln bringen exotische Aromen aus 1001 Nacht auf Ihr Partybuffet.



Marinierte Spieße mit Lammfleisch



Für 4 Portionen

- 1 kg Lammfleisch a. d. Keule
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 3 El Zitronensaft
- 75 ml Olivenöl
- 1 El gehackter Thymian
- 1 El Paprikapulver

- 1/2 getrocknete Chilischote
- 2 Tl Kreuzkümmel
- 1/2 Bund gehackte, glatte Petersilie
- 1/2 Bund gehackte Minze
- je 1 rote und grüne
- Paprikaschote
- Salz, Pfeffer
- 3 rote Zwiebeln

1 Das Fleisch von Sehnen und Fett befreien und in etwa 4 cm große Würfel schneiden. Für die Marinade Zwiebel und Knoblauch schälen, klein hacken und mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren. Thymian, Paprikapulver, Chilischote, Kreuzkümmel und Kräuter ebenfalls darunter rühren. Das Fleisch damit vermischen und zugedeckt mindestens 4 Stunden marinieren lassen.

2 Herausnehmen und abtropfen lassen, Marinade beiseite stellen. Paprikaschoten putzen, waschen und halbieren, den

Stielansatz und die Kerne entfernen und in Stücke schneiden. Die roten Zwiebeln schälen und in Viertel schneiden.

3 Die Fleischwürfel im Wechsel mit den Paprikastücken und den Zwiebelschnitzern auf Spieße stecken, salzen und pfeffern. Spieße etwa 5–7 Minuten rundherum grillen, dabei anfangs mehrfach mit der Marinade bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Marinierzeit)

Pro Portion ca. 598 kcal/2510 kJ

75 g E, 29 g F, 9 g KH

Marinierte Spieße mit Fisch



Für 4 Portionen

- 6 El Olivenöl
- 100 ml Zitronensaft
- 1 gehackte rote Zwiebel
- 1 Tl Paprikapulver
- 2 Lorbeerblätter
- 8–10 gehackte Salbeiblätter
- 1, 2 kg Schwertfisch

- 200 g küchenfertige Gambas
- 1 Tl Salz
- 4 El gehackte glatte Petersilie

1 2 El Öl mit 50 ml Zitronensaft, Zwiebel und Paprikapulver verrühren. Lorbeerblätter und Salbei dazufügen. Fisch in 4 cm große Würfel schneiden, mit der Marinade vermischen und zugedeckt 3 Stunden marinieren.

2 Gambas mit 1 El Zitronensaft beträufeln und 30 Minuten marinieren.

3 Fisch im Wechsel mit den Gambas auf die Spieße stecken, salzen und bei starker Hitze rundherum etwa 5 Minuten grillen, dabei mehrmals mit der Marinade bestreichen. Für die Sauce restliches Öl mit restlichem Zitronensaft und Petersilie verrühren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Marinierzeit)

Pro Portion ca. 618 kcal/2594 kJ

71 g E, 32 g F, 12 g KH

Cacik



Für 4 Portionen

- 500 g Quark
- 1 Salatgurke
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 175 g Schafskäse
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- ca. 10 frische Minze- oder Spinatblätter



1 Den Quark in einem Sieb abtropfen lassen. Inzwischen die Salatgurke putzen, waschen und schälen. Anschließend halbieren, mit einem Esslöffel entkernen und klein raspeln.



2 Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln klein hacken und den Knoblauch zerdrücken. Den Schafskäse mit einer Gabel fein zerdrücken.

3 Alles mit Quark verrühren, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer pikant würzen und zugedeckt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

4 Die Minze- oder Spinatblätter putzen, waschen und trockenschütteln, anschließend in feine Streifen schneiden. Vor dem Servieren den Dip durchrühren und noch einmal mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken, anschließend die Minze- oder Spinatblätter unterheben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (plus Zeit zum Ziehen)
Pro Portion ca. 225 kcal/945 kJ
26 g E, 9 g F, 9 g KH

Olivensalat



Für 4 Portionen

- 250 g schwarze Oliven
- 150 g grüne Oliven
- 1 frische rote Chilischote
- 8 Knoblauchzehen
- 1 große Fenchelknolle mit Grün
- 2 unbehandelte Orangen

- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 4 El Olivenöl

1 Die Oliven entsteinen und in eine Salatschüssel geben. Die Chilischote putzen, waschen und halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen und fein hacken.

2 Knoblauchzehen schälen, halbieren und fein hacken. Mit den Chiliwürfeln unter die Oliven mischen.

3 Fenchelknolle putzen und waschen, das zarte Fenchelgrün abschneiden, trockenschütteln und zum Garnieren beiseite legen. Den Fenchel in sehr kleine Würfel schneiden, ebenfalls mit den Oliven vermischen.

4 Orangen unter heißem Wasser abwaschen, anschließend abtrocknen und die Schale von 1 Orange fein abreiben. Orange

anschließend auspressen und den Orangensaft mit der Orangenschale verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Olivenöl darunter schlagen.

5 Restliche Orange schälen, filetieren und zu den Salatzutaten dazugeben.

6 Marinade mit dem Salat gut vermischen. Salat etwa 30 Minuten ziehen lassen und mit dem Fenchelgrün garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Marinierzeit)

Pro Portion ca. 425 kcal/1785 kJ

4 g E, 40 g F, 14 g KH

Gefüllte Datteln mit Mandelmilch



Für 4 Portionen

- 12 frische Datteln
- 12 Walnusskerne
- 75 g gemahlene Mandeln
- 300 ml Milch
- 1 1/2 El
- Orangenblütenwasser (a. d. Apotheke)

1 Die frischen Datteln putzen und vorsichtig mit einem Küchentuch abreiben.

Anschließend der Länge nach aufschneiden und den Stein entfernen.

2 Die Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht anrösten und abkühlen lassen. Die aufgeschnittenen Datteln mit den gehackten Walnüssen füllen.

3 Die gemahlene Mandeln in einem Topf ohne Fett unter Rühren leicht anrösten. Die Milch hinzugießen und aufkochen lassen, anschließend den Topf vom Herd nehmen.

4 Die Mandelmilch mit dem Orangenblütenwasser abschmecken und anschließend kalt stellen. Zum Servieren die gefüllten Datteln in einem Schälchen anrichten und gekühlte Mandelmilch dazu servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro Portion ca. 903 kcal/3791 kJ

16 g E, 45 g F, 107 g KH

Auberginenpaste mit Oliven



Für 4 Portionen

- 2 Auberginen
- Salz
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 125 ml Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 rote oder gelbe Paprikaschote

- 125 g schwarze Oliven
- 3–4 El Zitronensaft
- 2 El Tomatenmark
- 250 g stichfester Joghurt
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Cayennepfeffer
- 1 Bund glatte Petersilie



1 Auberginen putzen, waschen und abtropfen lassen. Anschließend der Länge nach halbieren, mit Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen.

Auberginenhälften waschen, abtrocknen und mit Zitronensaft beträufeln.

2 Knoblauch schälen, klein hacken und in Öl 1 Minute andünsten. Auberginen dazugeben und anbraten. Zwiebel schälen und klein hacken. Paprika putzen, waschen

und halbieren, anschließend Stielansatz und Kerne entfernen und klein würfeln.



nenschale lösen lässt.

3 Oliven entkernen, mit Zwiebel und Paprika zu den Auberginen geben und 4 Minuten mitdünsten. Zugedeckt so lange dünsten, bis sich die Auberginenschale lösen lässt.



4 Auberginen herausnehmen und enthäuten. Anschließend klein würfeln und zurück zum Gemüse geben. 3–4 El Wasser mit dem Zitronensaft angießen. Tomatenmark unterrühren, alles aufkochen und anschließend pürieren.

5 Abkühlen lassen und Joghurt unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer kräftig würzen. Gehackte Petersilie unterheben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Garzeit)

Pro Portion ca. 418 kcal/1753 kJ

5 g E, 39 g F, 12 g KH

Teigröllchen mit Lammfüllung



Für 4 Portionen

- 400 g Lamm-Hackfleisch
- je 1 gehackte Zwiebel, Knoblauchzehe
- Olivenöl

- je 1/2 El Kreuzkümmel, Zimt, Paprika, Ingwer
- 4 El gehackte Petersilie
- 4 El geröstete Pinienkerne
- 1 Ei
- 6 Blätter Filoteig
- 80 g zerlassene Butter
- 1 El Sesamsamen

1 Backofen auf 175 °C vorheizen. Hack mit Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzen und Petersilie in Öl 8 Minuten braten. Anschließend Fett abtropfen lassen. Pinienkerne und Ei unterkneten.

2 Nacheinander je 1 Blatt Filoteig mit der Schmalseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen, restlichen Teig mit feuchtem Tuch bedecken. Teigblatt der Länge nach in 4 Streifen schneiden, je 2 Streifen mit Butter bestreichen und aufeinander legen.

3 1 El Füllung auf ein Streifenende setzen, Seiten einschlagen und zur Zigarre aufrollen. Mit restlicher Butter bestreichen und mit Sesam bestreut 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Pro Portion ca. 573 kcal/2405 kJ
24 g E, 46 g F, 17 g KH

Arabische Pizza



Für 4 Portionen

- 500 g Weizenmehl
- Salz
- 5 El Olivenöl
- 30 g Hefe
- 1/2 Tl Zucker

- 300 g Lamm-Hackfleisch
- 3 klein gehackte Zwiebeln
- 4 gehackte Knoblauchzehen
- 4 El Tomatenmark
- 1 Bund gehackte Petersilie
- 2 Tl gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Tl gemahlener Koriander
- Pfeffer
- Maisgrieß für das Backblech

1 Mehl mit 1 Tl Salz und 2 El Öl vermischen, Hefe mit Zucker und 300 ml lauwarmem Wasser verrühren. Alles zu einem Hefeteig kneten und zugedeckt 60 Minuten gehen lassen.

2 Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch im restlichen Öl etwa 5 Minuten braten lassen. Tomatenmark, Petersilie und Gewürze 5 Minuten mitbraten. 175 ml Wasser darunter rühren, salzen und pfeffern.

3 Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig zu 4 dünnen Fladen von 24 cm Ø ausrollen, Rand etwas dicker lassen. Backblech mit Maisgrieß bestreuen. Fladen darauf setzen. Mit Hackmasse bestreichen, aufrollen und etwa 12 Minuten backen. Fladen anschließend zusammenrollen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Zeit zum Gehen und Backen)

Pro Portion ca. 638 kcal/2678 kJ

38 g E, 7 g F, 105 g KH

Teigröllchen mit Spinatfüllung



Für 4 Portionen

- 750 g Blattspinat
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 2 gehackte Zwiebeln
- 2 El Olivenöl
- 225 g gewürfelter Schafskäse

- 1 P. Yufka-Teig, ca. 400 g (Blätterteig)
- Öl zum Backen

1 Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Mit gehacktem Knoblauch und Zwiebeln in 2 El Olivenöl in einer Pfanne andünsten, anschließend gut abtropfen lassen. Käse klein würfeln und darunter heben.

2 Vom Yufka-Teig je 2 Teigdreiecke übereinander legen und 1 El Füllung darauf verteilen. Teigspitzen mit etwas Wasser bestreichen und zur Mitte zusammenklappen.

3 Teig aufrollen und die Spitze andrücken. Teigrollen in der Pfanne in heißem Öl goldbraun backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Backzeit)

Pro Portion ca. 648 kcal/2720 kJ

18 g E, 50 g F, 32 g KH

Libanesische Teigtaschen mit Hackfleisch



Für ca. 20 Stück

- 350 g Mehl
- Salz
- 1/2 Würfel Hefe
- 1/2 Tl Zucker
- 2 kleine gehackte Zwiebeln

- 1 El Butterschmalz
- 300 g Rinder-Hackfleisch
- 4 El Pinienkerne
- 1 Msp. Zimt
- 1 Prise gemahlener Piment
- 1/2 Tl Paprika
- Pfeffer
- 1 Eigelb
- Mehl
- Öl

1 Mehl mit 1/2 Tl Salz vermischen, Hefe mit Zucker und 200 ml lauwarmem Wasser verrühren. Alles zu einem Hefeteig kneten, zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

2 Inzwischen Zwiebeln im Fett glasig dünsten. Hackfleisch mitbraten, bis es krümelig ist. Pinienkerne und Gewürze 4 Minuten mitbraten, salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Backofen auf 225 °C vorheizen.

3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, anschließend 8 cm große Kreise ausstechen. In die Mitte eines jeden Kreises 1 TL Füllung geben und mit einigen Tropfen Wasser beträufeln. Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen, Teigländer damit bestreichen.

4 Teigrand an 3 Punkten hochnehmen und nicht ganz bis zur Mitte hin über der Füllung zusammendrücken, so dass ein Dreieck entsteht und in der Mitte eine kleine Öffnung bleibt. Teigtaschen auf ein gefettetes Backblech setzen, mit restlichem Eigelb bestreichen und 15 Minuten gehen lassen. Im Backofen etwa 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Zeit zum Gehen und Backen)

Pro Stück ca. 109 kcal/2069 kJ

5 g E, 4 g F, 13 g KH

Viel guter Rat ab 3 Euro monatlich Die neuen Flatrate Modelle von eload24

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

