

Unverkäufliche Leseprobe

Uwe Glinka / Kurt Meier

Richtig feiern (fast) ohne Geld

Koch- und Backrezepte für besondere Anlässe



96 Seiten

ISBN: 978-3-8025-3730-1

Mehr Informationen zu diesem Titel:
www.vgs.de

UWE GLINKA / KURT MEIER

RICHTIG FEIERN (FAST) OHNE GELD

KOCH- UND BACKREZEPTE
FÜR BESONDERE ANLÄSSE



Originalausgabe

© 2010 VGS

verlegt durch EGMONT Verlagsgesellschaften mbH,

Gertrudenstraße 30–36, 50667 Köln

Alle Rechte vorbehalten.

1. Auflage

Redaktion: Susanne George

Produktion: Simone Nauerth

Layout und Satz: Angela May Grafikdesign & Buchgestaltung, Mettmann

Druck und Verarbeitung: Kösel, Krugzell

ISBN 978-3-8025-3730-1

www.vgs.de

www.diesparratgeber.de

INHALT

VORWORT	6
INFOS ZUM BUCH	8
PARTYS UND GRILLFESTE	9
FAMILIENFESTE UND FEIERTAGE	41
KAFFEETAFEL UND KINDERGEBURTSTAG	66
REZEPTVERZEICHNIS	89
STICHWORTREGISTER	90
PREISLISTE	92



VORWORT DER AUTOREN

Um es gleich vorweg zu sagen: Auch Feiern kostet Geld. Schließlich möchte man seine Gäste bewirten mit Speisen und Getränken. Das ist jedoch nicht ganz einfach, wenn man über begrenzte finanzielle Mittel verfügt und die alltäglichen Ausgaben im Blick behalten muss. Ein Fest im Familienkreis oder eine Party mit Freunden verursachen, nüchtern gesagt, zusätzliche Kosten. Aber Feiern gehört nun einmal zum Leben, und Anlässe gibt es viele – sei es ein Geburtstag, das Weihnachtsfest, die Kommunion, eine goldene Hochzeit oder die Einweihung des neuen Grills. Deshalb haben wir uns in bewährter Manier auf die Suche gemacht nach vielerlei Rezepten, deren Zutaten erschwinglich sind. Denn wie schon in unseren ersten Büchern, dem „Sparkochbuch“ und dem „Familiensparkochbuch“, wollen wir Ihnen dabei helfen, den Geldbeutel zu schonen.

REZEPTE FÜR FESTE MIT VIELEN GÄSTEN! Feste können je nach Anlass in unterschiedlichem Rahmen stattfinden. Deshalb haben wir dieses Buch in Kapitel eingeteilt, die es einfach machen, die passenden Rezepte für eine Feier zusammenzustellen. Erwartet man viele Gäste, eignet sich für die Bewirtung besonders gut ein Büfett. Dazu gehören kalte Speisen wie Salate (gehaltvolle und frisch-leichte) sowie Klassiker wie Frikadellen (je nach Region auch Buletten oder Fleischpflanzerl genannt). Beliebt sind ebenso Dips als Beilage und zum Tunken, die Sie ab Seite 37 finden. Ein selbst gebackenes Fladenbrot (Seite 22) kommt sicher gut an, aber natürlich können Sie auch fertiges Brot und Brötchen kaufen. Und freuen werden sich die Gäste bestimmt über eine kräftige Suppe oder einen Eintopf, der schmeckt, wärmt und jeden Hungrigen satt macht.

Ein eigenes Kapitel haben wir dem Thema Grillen gewidmet – für das gesellige Zusammensein an einem Sommerabend. Hier finden Sie Rezepte für schmackhafte Marinaden, die dem Grillgut eine besondere Geschmacksnote verleihen, und diverse Beilagen. Dazu ein paar Salate aus dem ersten Kapitel und Ihre Gäste werden begeistert sein.

FEIERN IM FAMILIENKREIS! Feste wie Weihnachten und Ostern oder ein Geburtstag sind wunderbare Gelegenheiten, um alle Lieben um sich zu versammeln. Und da darf es auch einmal etwas Besonderes



sein, das aus dem üblichen Alltagspeiseplan herausragt. Im Kapitel „Familienfeste und Feiertage“ finden Sie Rezepte für ein dreigängiges Menü, das Sie individuell zusammenstellen können. Der erste Gang besteht aus einer feinen Suppe, gefolgt von einem Hauptgericht, zum Beispiel einem Schmorbraten aus dem Ofen oder einer köstlichen Wildschweinkeule. Und den krönenden Abschluss bildet eine Nachspeise.

ZU EINEM FEST GEHÖREN KUCHEN UND TORTEN! Das letzte Kapitel in diesem Buch ist dem Backen gewidmet. Ob man die Verwandten zu einer Kaffeetafel am Nachmittag einlädt oder eine lärmende Kinderschar zum Geburtstag des Nachwuchses bewirten möchte – die üppigen, zum Teil außergewöhnlichen Torten und traditionsreichen Kuchen werden alle selig machen.

SELBST MACHEN LAUTET DIE DEVISE! Natürlich kann man für den bevorstehenden Grillabend Fertigsoßen kaufen. Doch die sind letztlich teurer als die Zutaten für eine selbst angerührte Soße, die zudem garantiert besser schmeckt (und frei von nicht unbedingt gesundheitsfördernden Zusatzstoffen ist!) und deren Zubereitung kaum Mühe kostet. Dasselbe gilt für Backwaren jeglicher Art. Bestellt man beim Konditor eine Torte oder kauft in der Bäckerei ein Tablett Kuchenstücke, wird man eine beträchtliche Summe los. Mehl, Zucker, Eier und alles andere, was man zum Backen braucht, sind dagegen günstige Produkte. Und mit einem selbst gebackenen Kuchen wird man seine Gäste ganz gewiss mehr beeindrucken als mit gekaufter Ware.

Bei Festen wird natürlich auch getrunken: Kaffee, Tee und Kakao zum Kuchen, alkoholfreie und alkoholische Getränke zum Menü und auf Partys. Diesen Posten haben wir in unserem Buch nicht berücksichtigt, weil es nicht einfach ist, Mengenangaben zu treffen. Was dies betrifft, sollte man wie immer Ausschau nach Sonderangeboten halten. Oder man lädt zu einer „Bottle-Party“ ein, zu der die Gäste statt Blumen oder anderer Aufmerksamkeiten eine Flasche mitbringen!

Auch in diesem Buch gebührt unser großer Dank den Köchinnen und Bäckerinnen der Landfrauenvereine, aus deren reichem Fundus an Rezepten wir schöpfen durften.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen viele schöne Feiern und Partys – und natürlich guten Appetit!