

Buttermilch-Waffeln

Leicht salzig, außen kross, innen fluffig. Buttermilch-Waffeln sind Teil eines typisch amerikanischen Frühstück und verdammt lecker. Ob klassisch mit Speck und gebackener Tomate oder als vegetarische Variante mit frischen Früchten und Schlagsahne. Nur eins sollte hier nicht fehlen: Ahornsirup! Und davon reichlich. Da die amerikanischen Waffeln deutlich knuspriger als belgische Waffeln sind, können sie besonders viel davon aufsaugen. Klingt köstlich? Ist es auch!

Fish & Chips

Zartes Filet, knuspriger Bierteig, Pommes und feines Erbsenpüree. Ich hab mich auf einem Roadtrip durch Irland in das britische National verliebt. In Cork bestellten mein Papa und im The Fishwife Fish & Chips mit Mushy Peas. Es waren die besten die ich je hatte. Wann immer in an unsere Reise über die grüne Insel zurückdenke, denke ich an diesen Moment. Und dann muss es manchmal eine Portion selbstgemachte Fish & Chips sein.

Pizzabrötchen „Hawai“

Knusprig. Würzig. Schnell gezaubert. Pizzabrötchen waren in meiner Kindheit das Highlight auf jedem Kindergeburtstag. Auch heute noch lieben wir den Partysnack, machen ihn gerne als simples Abendessen für größeren Besuch oder auch nur für uns

selbst als perfektes Fast Food für den Filmabend. Das Beste: Das Topping lässt sich prima vorbereiten. So kann es im Kühlschrank gut durchziehen und wenn der Hunger kommt, sind die Pizzabrötchen in rund 20 Minuten fertig. Aber Vorsicht! Nicht die Zunge verbrennen, weil du es nicht mehr abwarten kannst hineinzubeißen.

Gekochte Maiskolben

Süß. Knackig. Knallgelb. In einen heißen Maiskolben zu beißen hat etwas ganz Besonderes. In vielen Teilen der Welt bereits seit Jahrzehnten als Street- und Fingerfood beliebt, haben es Maiskolben inzwischen auch auf die Liste der hippen Beilagen geschafft. Ob zum Grillfest oder am Buffet. Mit den Fingern zuzulangen zu können und die saftigen Maiskörner platzen zu können, ist die kleine Sauerei einfach wert.

American Burger

Geröstete Burger-Buns, saftige Patties, zartschmelzender Käse, karamellisierte Zwiebeln und die perfekten Saucen. Mehr braucht ein perfekter Burger nicht. Ich serviere ihn am liebsten mit einer meiner Mayonnaisen, selbstgemachter BBQ-Sauce, Romana-Salat und frischen Tomaten. Aber genau hier kann man super variieren und beim nächsten Grillen so unzählige Burger-Varianten kreieren.

Zwiebelkuchen

Herzhaft. Würzig. Cremig. Zwiebelkuchen ist ein herzhafter Kuchen aus Mürbeteig, Zwiebeln sowie einer gestockten Masse aus Schmand und Eiern. Die Quiche lässt sich hervorragend kalt servieren und eignet sich damit sowohl für Vorspeisen als auch für Buffets, Picknicks und Snack zwischendurch. Das Geheimnis des perfekten Zwiebelkuchens: Durch das Blindbacken bleibt der Mürbeteig besonders knusprig und weicht nicht durch.

Pide mit Hackfleisch

Pide ist ein herzhaftes türkisches Gebäck. Die Teigschiffchen werden dabei mit den unterschiedlichsten Füllungen gereicht. Eine der beliebtesten: Paprika-Hackfleisch-Sauce! Während die fertigen Pide aussehen wie kleine Kunstwerke, ist ihre Herstellung extrem einfach. Mit ein bisschen Geduld und Liebe kannst du so wunderschönes und ebenso köstliches Gebäck herstellen – ganz einfach auch vegan. Mein Tipp: Den Rand der Pide unbedingt mit Schwarzkümmel bestreuen!

Tomate-Mozzarella-Spieße

Klein. Fruchtig. Und mit einem Happs vernascht. Obwohl super einfach gemacht, sind Tomate-Mozzarella-Spieße bereits meist

als erstes vergriffen. Denn diese kleinen Appetit-Häppchen mag einfach jeder. Ob Geburtstagsbuffet, Picknick oder Grillparty: Tomate-Mozzarella-Spieße gehören als Fingerfood einfach dazu! Wer es besonders raffiniert mag, kann dazu übrigens auch eine Vinaigrette oder Basilikum-Pesto reichen.

Spanische Tapas

werden. Traditioneller Weise in den typischen Cazuelas genannten Tonschalen serviert, ergibt sich eine breite Palette von kalten Tapas wie Gazpacho, Aioli, Mojo rojo, Mojo verde, marinierten Oliven, Manchego, Serrano und Tapas-Brot über vegetarische bzw. vegane Tapas wie Papas arrugadas, Pimientos de Padrón, Patatas bravas und spanische Tortilla bis hin zu Tapas mit Fleisch wie Albondigas und Pflaumen im Speckmantel und Weiße Bohnen mit Chorizo sowie Tapas mit Fisch bzw. Meeresfrüchten wie Boquerones fritos, Polbo á Feira, Knoblauch-Garnelen, Mejillones a la marinera und Frittierte Tintenfischringe. Neben den typischen Tapas mit herzhaftem Charakter werden aber auch süße Tapas wie Crema Catalana und Spanischer Mandelkuchen gereicht.

Arancini di riso

Aranci di riso sind kleine Gourmet-Bällchen! Ursprünglich aus Sizilien verwandeln sie eins der feinsten Gerichte der italienischen Küche in ein edles Fingerfood. Denn Aranci di riso bestehen aus mit Mozzarella gefülltem Risotto. Einen Hauch Orange, eine knusprige Kruste und schon entsteht ein

aromatisches Häppchen, das nicht nur als Snack am Strand, sondern auch als exquisites Amuse-Gueule und raffinierte Vorspeise zu glänzen vermag.

Zucchini-Röllchen

cchini, fein gerollt als perfektes Appetithäppchen. Zucchini-Röllchen eignet sich perfekt als Amuse-Gueule, Komponente in Vorspeisen-Kompositionen aber auch Topping auf Risotto & Co. So sind die kleinen Leckerbissen, nicht nur besonders schön anzuschauen, sondern auch sehr aromatisch im Geschmack. Wir lieben sie besonders mit einer leichten Knoblauchnote und reichen sie mit anderen Antipasti zu geröstetem Brot.

Pulled Pork Burger

Saftiges Pulled Pork, aromatische Saucen und frisch gebackene Burger Buns: Pulled Pork Burger sind das Highlight bei jedem BBQ. Wir servieren sie gerne zum Selbstzusammenbauen mit verschiedenen Saucen und Salaten. So kann jeder selbst entscheiden, ob er seinen Burger lieber mit cremigem Cole Slaw oder veganem mexikanischem Cole Slaw möchte. Und ob als er Sauce lieber South Carolina Mustard Sauce, Hot Sauce, Biersauce oder BBQ-Sauce haben mag. Das Ergebnis: Ganz viele verschiedene Burger Kreationen und jede Menge glücklicher Gesichter.