

Thunfisch-Salat Mandarinen

mit

Süß. Salzig. Und typisch 70er Jahre. Thunfisch-Salat mit Mandarinen war fester Bestandteil auf den Buffets meiner Oma. Auch noch Jahre später war sie Fan des 70er-Jahre Trends Dosenobst. So kam auch ich in den Genuss ihres Rezeptes. Und ja, manchmal gibt es diesen Retro-Salat bei uns immer noch.

Speckbrötchen

Außen knusprig, innen weich und gespickt mit jeder Menge Speck. Diese Brötchen sind perfekt für eine Brotzeit, dein Partybuffet oder einfach Zwischendurch. Denn durch den Speck und die Zwiebeln werden diese Speckbrötchen besonders würzig, schmecken bereits mit einer einfachen Schicht Butter und etwas grobem Salz einfach himmlisch.

Koriander-Minz-Chutney

Erfrischend. Würzig. Leicht scharf. Koriander-Minz-Chutney ist ein klassisch indischer Dip. Oft wird er zum Beispiel zu Samosas gereicht. Wer es etwas cremig mag, kann (veganen) Joghurt zum Chutney geben und so eine besonders sämige Sauce zaubern. Beide Varianten schmecken köstlich.

Süßkartoffel-Pommes

Orange. Süßlich. Köstlich. Süßkartoffel-Pommes aus dem Backofen sind einfach was besonderes. Schnell gemacht, außen knusprig und innen weich, sind sie herrliche Beilage zu Burgern, Gegrilltem & Co. Wir servieren sie am liebsten mit einer selbstgemachten Curry-Mayonnaise.

Pulled Pork

Zartes, saftiges Fleisch, das förmlich auseinander fällt. Pulled Pork ist langsam geschmortes Schweinefleisch und gilt als die Königsklasse des amerikanischen BBQs. Beim Grillen verbringt das Fleisch bis zu 16 Stunden auf dem Rost, im Backofen gart es in rund fünf Stunden. Wer es besonders authentisch mag, mariniert das Fleisch zuvor mit einem sogenannten Dry Rub und übergießt es während des Bratvorgangs immer wieder mit einer Mop Sauce. Insgesamt kann die Zubereitung so 30 bis 40 Stunden dauern.

Senfsauce

Cremig. Sämig. Gelb. Senfsauce ist perfekt, um Gerichte zu verfeinern. Ob zu Hamburger Pannfisch oder als Basis für Eier in Senfsauce – diese Köstlichkeit schmeichelt deinem Gaumen.

Ich mache sie auf Basis einer Mehlschwitze und verfeinere sie mit Dill. Du kannst hier aber auch andere Kräuter verwenden und die Soße nach deinem Geschmack abwandeln.

Chocolate Buns

Verführerischer Schokoladenduft, aromatischer Teig. Chocolate Buns servieren wir gerne zu Kaffeeklatsch und Tea Time. Das Beste: Die kleinen Schokobrötchen in heißen Kakao zu tunken. So können sich die etwas kompakter gebackenen, an Scones erinnernden Buns sich schön vollsaugen.

Spargel-Tartelettes

Klein. Fein. Elegant. Herzhafte Tartelettes sind glamouröse Appetithäppchen und gesunder Snack zugleich. Auf einem weichem Mürbeteig kuscheln sich knackiges Gemüse oder feine Kräuter mit cremiger Füllung. Während der Spargel-Saison gibt es für die Mini-Quiches dann natürlich nur eine Füllung: grüner Spargel.

Nudelsalat mit Paprika

Paprika. Gewürzgurken. Fleischwurst. Mehr brauchte Mamas Nudelsalat nicht. Perfekt für Grillpartys, zum Picknick und

fürs Buffet. So ein klassischer Nudelsalat kommt einfach immer gut an. Extra cremig, extra viel, extra gut fürs Hüftgold.

Feine Erbsensuppe

Frisch. Knallgrün. Cremig. Erbsensuppe ist erfrischend und wärmend zugleich, begeistert mit feinen Aromen und ihrer spektakulären Farbe. Ein Hauch von Minze verleiht der sonst oft deftigen Suppe eine leichte Note. Das Beste aber ist die kurze Zubereitungszeit: denn diese Erbsensuppe steht in nur 15 Minuten fertig auf dem Tisch.

Crema Catalana

Crema Catalana ist das spanische Dessert überhaupt! Unter einer dünnen Schicht Karamell, verbirgt sich eine mit Zimt und Zitronenschale gewürzte Creme. Der Nachtschisch wird dafür traditionell in kleinen Tonschalen flambiert. Der perfekte Abschluss für dein nächstes Tapas-Dinner!

Dünnes Fladenbrot

Dünnes Fladenbrot bzw. Dürüm ist ein Gebäck der orientalischen Küche. Frisch gebacken riecht es nicht nur köstlich, sondern ist auch perfekt für Wraps aller Art. Ich serviere es gerne

mit Kisir, Köfte und Sauce. Doch deiner Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Belege es nach Herzenslaune und lass dich von dem köstlichen Geschmack überraschen.