

BETTINA WENDLAND (HRSG.)

# DAS FAMILY-KOCHBUCH FÜR GÄSTE UND FESTE





# SCM

Stiftung Christliche Medien

Der SCM Verlag ist eine Gesellschaft der Stiftung Christliche Medien,  
einer gemeinnützigen Stiftung, die sich für die Förderung und Verbreitung  
christlicher Bücher, Zeitschriften, Filme und Musik einsetzt.

© 2016 SCM-Verlag GmbH & Co. KG, 58452 Witten  
Internet: [www.scmедien.de](http://www.scmедien.de); E-Mail: [info@scm-verlag.de](mailto:info@scm-verlag.de)

Gesamtgestaltung: Dorothe Straßburger | [www.dorothestrassburger.de](http://www.dorothestrassburger.de) | Krefeld

Fotos: mellevaroy, Jag\_cz, ACP prod, imagesetc, Floydine, emmi, Printemps, kwasny221, Kathleen Rekowski, Eddie, minadezhda, HLPhoto, Flexmedia, Dani Vincek, tinadefortunata, wsf-f, Bernd Waschkut, victoria p., blende40, fahrwasser, Christa Eder, imaGo - Martin R., Silvia Bogdanski, Tanja, kazoka303030, Sergii Moscaliuk, Zerbor, linoka, romantsubin, Iryna Dobrovyns'ka, katarina\_dav, cat\_arch\_angel, Aleksandra Novakovic, kamenuka, julli, flas100, gold36, gui yong nian, tarczas (fotolia.com) | Elena Shashkina, Fanfo, Oksana Shufrych, Lunov Mykola, Shebeko, Africa Studio, Ev Thomas, Juliya Norenko, Elena Veselova, Milleflore Images, mama\_mia (shutterstock.com) | bit.it (photocase.de) | OlgaMiltsova, Gyuszko, Iryna Melnyk, rez-art, FabiaBalbi, gbh007, valmas, Sarmis, Rasmus Rasmussen, Marina-kitchen, Wiktory, elenakor (thinkstockphotos.de) | [www.leckerleckerliese.de](http://www.leckerleckerliese.de)

Druck und Bindung: CPI books GmbH, Leck  
Gedruckt in Deutschland

ISBN 978-3-7893-9629-8  
Bestell-Nr. 629.629

BETTINA WENDLAND (HRSG.)

# DAS **FAMILY**-KOCHBUCH FÜR GÄSTE UND FESTE



# DAS FAMILY-KOCHBUCH FÜR GÄSTE UND FESTE

Herzlich willkommen! .....	9
Gut geplant ist halb gefeiert! .....	10
Schnelle Deko-Ideen .....	12
Hinweise zu den Rezepten .....	16

## BÜFETT 17

### Salate

Brotsalat (V) .....	18
Feldsalat mit Obst (V) .....	18
Spinatsalat (V) .....	19
Schnelles Orangendressing für grünen Salat (V) .....	19
Chicorée-Hackfleisch-Salat .....	20
Glasnudelsalat .....	20
Schichtsalat .....	21
Spaghetti-Salat .....	22
Bunter Nudelsalat (V) .....	23
Nudelsalat mit getr. Tomaten und Spinat (V) .....	23
Antipasti-Salat (V) .....	24
Kichererbsen-Salat (V) .....	24
Couscous-Salat (V) .....	25

### Fingerfood

Blätterteigschnecken mit Pesto (V) .....	26
Pizzaschnecken (V) .....	27
Blätterteigschleifen (V) .....	27
Gerollte Pizza-Muffins .....	28
Tortilla-Minipizzas .....	28
Blätterteig-Muffins (V) .....	29
Käse-Speck-Brötchen .....	30
Überbackene Laugenstangen .....	31
Laugenwecke (V) .....	31
Gefüllte Partybrote .....	32
Lachstorte .....	32
Putenschnitzelchen vom Blech .....	33

### Dips und Aufstriche

Curry-Dip (V) .....	34
Feta-Dip (V) .....	35
Knoblauch-Dip (V) .....	35
Paprika-Cashew-Dip (V) .....	35
Südländischer Feta-Aufstrich (V) .....	36
Tiroler Frischkäseaufstrich .....	36
Obazda (V) .....	37
Hummus (V) .....	38
Auberginen-Creme (V) .....	39
Eingelegter Schafskäse (V) .....	39

### Brote

Schnelles Römerbrot (V) .....	40
Käsebrot .....	40

## GROBE RUNDE 41

### Ofen

Gyros aus dem Ofen .....	42
Feta-Reis-Auflauf .....	43
Toast mit Spaghetti .....	43
Schinkennudeln .....	44
Kassler mit Rösti .....	44
Schwäbische Pizza .....	45
Brokkoli-Lasagne (V) .....	46
Tortilla-Lasagne .....	47
Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf .....	47
Schnitzel à la Bolognese .....	48
Italienische Ofen-Schnitzel .....	48
Italienischer Gemüseauflauf (V) .....	49

### Topf

Kartoffel-Bratwurst-Gulasch .....	50
Mitternachtssuppe .....	50

## KLEINE RUNDE 51

---

Gazpacho (V) .....	52
Puten-Mais-Topf .....	53
Kürbissuppe mit Kokosmilch (V) .....	53
Ofenkartoffeln mit Thunfisch-Dip .....	54
Tomaten-Filet .....	54
Antipasti à la Corinna (V) .....	55
Schaschlik .....	56
Kassler in Meerrettich-Sahne-Soße .....	57
Kartoffel-Hack-Auflauf .....	57
Stifado mit Fenchel und Aprikosen .....	58
Sofrito .....	58
Pastitsjo .....	59
Krautkrapfen .....	60
Sauerkrautrolle .....	61
Salbei-Kartoffeln mit Hähnchen .....	61
Sherry-Huhn .....	62
Ofen-Curry .....	62
Tortellini-Gratin mit Riesengarnelen .....	63
Fisch-Curry .....	64
Mexikanisches Chips-Essen .....	65
Ofen-Fisch .....	65
Chili aus schwarzen Bohnen und Linsen (V) .....	66
Hähnchen-Chili .....	66
Mango-Huhn-Curry .....	67
Spargeltarte (V) .....	68
Tagliatelle mit Räucherlachs .....	69
Schulzes Currypfanne .....	69
Tomatentorte (V) .....	70
Kartoffelpizza (V) .....	70
Brokkoli-Quiche .....	71
Flammkuchen .....	72

## DESSERTS 73

---

Himbeer-Quark .....	74
Erdbeertraum .....	75
Kirsch-Creme .....	75
Schneegestöber .....	76
Bananen-Dattel-Creme .....	76
Pfirsich-Trifle mit Cantuccini .....	77
Fruchtzwerge .....	78
Butterscotch-Pudding .....	79
Giraffenhals .....	79
Rhabarbergrütze mit Rahmhaube .....	80
Apfelgrütze .....	80
Rote Grütze .....	81
Tiramisu für alle .....	82
Schokoladenpudding .....	83
Schokojoghurt .....	83
Bratäpfel .....	84
Rhabarber-Erdbeer-Crumble .....	84

## DRINKS 85

---

Fresh Sour .....	86
Beeren-Drink .....	86
Hugo .....	87
Blue Horizon .....	87
Apfel-Joghurt-Drink .....	88
Melonen-Himbeer-Bowle (alkoholfrei) .....	88
Zitronen-Limo .....	89
Weißer heiße Schokolade .....	90
Alkoholfreier Punsch für die Adventszeit .....	90

## MENÜVORSCHLÄGE 91

---



# Herzlich willkommen!

Ich habe gern Gäste. Schon die Vorbereitung macht mir Spaß: durch Kochbücher blättern. Überlegen, was wie schmeckt und was zueinander passt.

Auch das Einkaufen und Kochen mache ich gern – wenn es nicht in Stress ausartet. Deshalb bin ich immer auf der Suche nach Rezepten, die lecker sind, vielleicht auch ein bisschen besonders, aber nicht zu viel Aufwand erfordern. Wobei das natürlich auch immer von der Anzahl der Gäste abhängt.

Wenn wir eine Familienfeier im „engsten“ Kreis haben, erwarten wir mindestens 20 Personen. Das gehe ich anders an als den Mädelsabend mit vier Freundinnen. Beim Essen im kleinen Kreis mache ich gern eine Vor- und Nachspeise und auch ein aufwändigeres Hauptgericht.

Bei der Familienfeier ist das leider nicht möglich. Deshalb bin ich da immer dankbar für Rezepte, die viele satt machen. Oft sind es Rezepte, die Freundinnen ausprobiert haben und empfehlen können.

So ähnlich funktioniert auch dieses Kochbuch.

Alle Rezepte sind von Familien ausprobiert und für gut befunden worden.

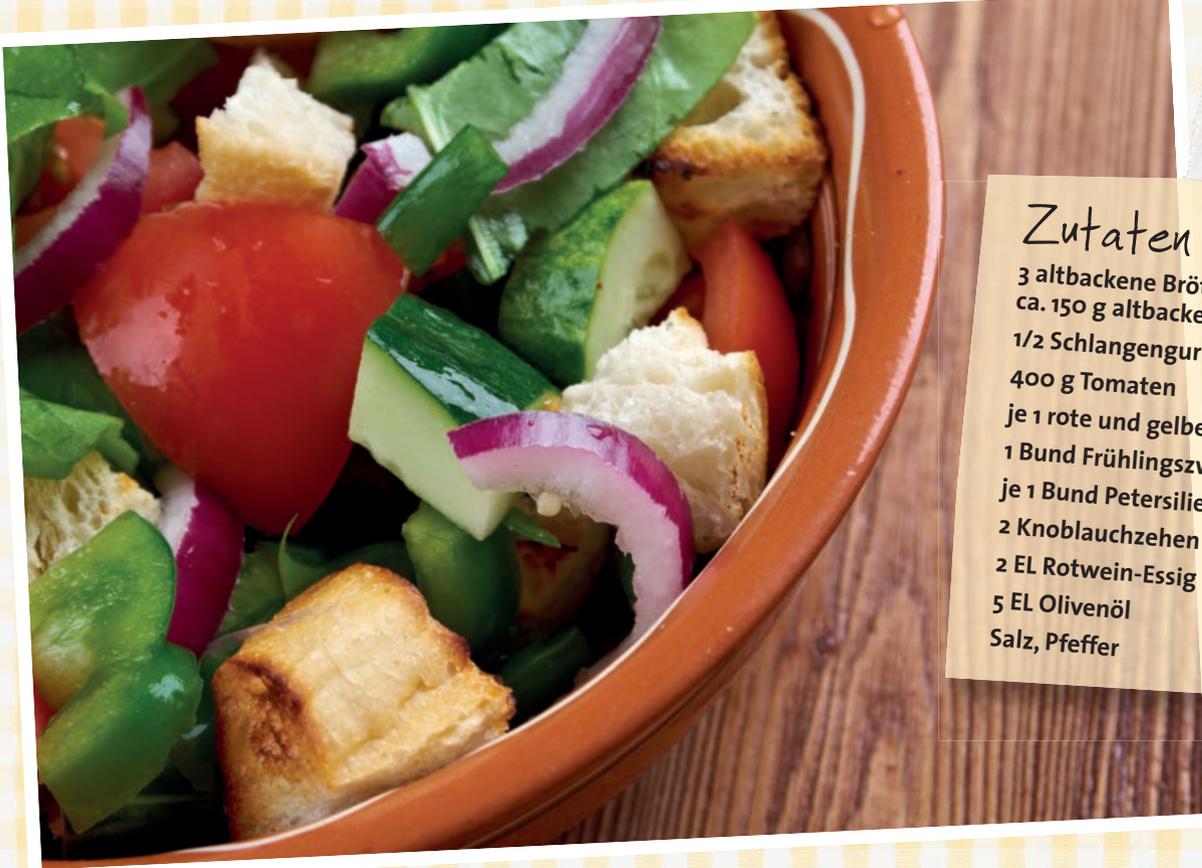
Zu den meisten Rezepten gibt es Tipps, wie man sie abwandeln kann.

An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an alle Familien, die uns ihre Rezepte zur Verfügung gestellt haben!

Und damit die Vorbereitung Sie nicht im Stress versinken lässt, habe ich noch einige Anregungen und Tipps zusammengetragen. Denn gut geplant ist halb gekocht. Und eine entspannte Gastgeberin, ein entspannter Gastgeber sind wichtiger als ein perfektes Essen.

Ich wünsche Ihnen viele schöne Abende mit Ihren Gästen und den Rezepten in diesem Buch!

*Bettina Wendland*



## Zutaten

- 3 altbackene Brötchen oder ca. 150 g altbackenes Weißbrot
- 1/2 Schlangengurke
- 400 g Tomaten
- je 1 rote und gelbe Paprikaschote
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- je 1 Bund Petersilie und Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Rotwein-Essig
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

## Brotsalat (V)

- 1 Brötchen oder Brot sowie Gemüse würfeln. Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen schneiden.
- 2 Kräuter und Knoblauch fein hacken.
- 3 Alles in einer Schüssel vermischen.
- 4 Aus Essig, Öl und Gewürzen eine Vinaigrette rühren und zu dem Salat geben. Mindestens eine Stunde kühl durchziehen lassen.

Ein Rezept von Familie Wendland aus Bochum

## Feldsalat mit Obst (V)

### Zutaten

- 100 g Feldsalat
- ca. 200 g Obst (z.B. Wassermelone, Erdbeeren, Nektarinen, Trauben ...)
- 50 ml Zitronenöl
- 20 g Pinienkerne

- 1 Den Salat waschen und die Früchte in Würfel schneiden (ca. 1,5 cm x 1,5 cm). Das Zitronenöl dazugeben und alles vermischen.
- 2 Die Pinienkerne ohne Öl in der Pfanne rösten und über den Salat streuen.

Ein Rezept von Familie Lindner aus Drebach

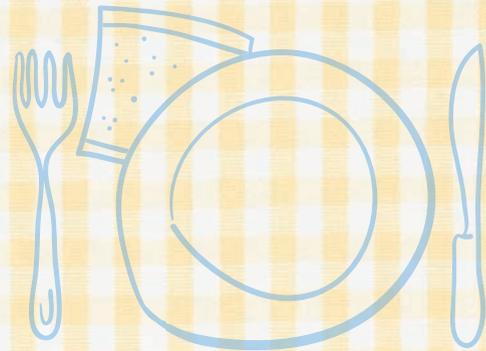
# Spinatsalat (V)

- 1 Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Die Blätter von den harten Stängeln befreien und klein zupfen. In eine große Schüssel geben.
- 2 Oliven halbieren, Feta würfeln, beides zum Spinat geben.
- 3 Das Brötchen grob, Knoblauch fein würfeln. Beides in reichlich Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
- 4 Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Erst kurz vor dem Servieren die Vinaigrette unter den Spinatsalat mischen.
- 5 Den Salat mit den Brötchen-Croutons bestreuen.

## Zutaten

250 g frischer Babyspinat  
150 g schwarze Oliven  
250 g Feta-Käse  
1 altbackenes Brötchen  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl, Balsamico  
Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence

Ein Rezept von Familie Wendland aus Bochum



# Schnelles Orangendressing für grünen Salat (V)

- 1 Den Honig mit dem Senf gut verrühren.
- 2 Anschließend die Kräuter und das Öl hinzufügen.
- 3 Zum Schluss Orangensaft einrühren und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

## Zutaten

2 TL Honig  
1 TL Senf  
1 Pck. Salatkräuter „italienische Art“  
4 EL Olivenöl  
8 EL Orangensaft  
Salz, Pfeffer, Thymian

Ein Rezept von Familie Leppert aus Lüdenscheid

## Zutaten

1-2 TL Senf  
1 EL flüssiger Honig  
1 Schuss Sahne  
3 Frühlingszwiebeln  
Petersilie/Schnittlauch  
3-4 Stück Chicorée  
4 Tomaten  
300 g gemischtes Hackfleisch  
Salz, Pfeffer

## Chicorée-Hackfleisch-Salat

- 1 In einer Salatschüssel eine Marinade aus Senf, Honig, Sahne, Frühlingszwiebeln und Kräutern anrühren.
- 2 Chicorée in feine Ringe schneiden, Strünke rausschneiden. Tomaten in feine Würfel schneiden. Beides in die Salatschüssel geben.
- 3 Hackfleisch sehr knusprig anbraten, gut mit Salz und Pfeffer würzen und unter den Salat heben. Lauwarm mit Baguette servieren.

### Ein Rezept von Familie Schmidt aus Nidda

Ihr Tipp: „Wem der Chicorée zu bitter ist, der kann mit ein paar Prisen Zucker nachsüßen oder zur Hälfte mit Chinakohl variieren.“



## Glasnudelsalat

## Zutaten

500 g Hackfleisch  
500 g Möhren  
100 g Glasnudeln  
2 Zwiebeln  
2 rote Paprikaschoten  
Salz, Pfeffer  
ca. 250 ml Curry-Ketchup  
Chilisoße nach Geschmack

- 1 Hackfleisch anbraten. Möhren raspeln, zum Fleisch geben und 5 Minuten mitdünsten.
- 2 Die Zwiebeln fein würfeln und ebenfalls 5 Minuten mitdünsten.
- 3 Paprikaschoten würfeln, zum Fleisch geben. Alles ca. 20 Minuten dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Ketchup und nach Geschmack Chilisoße dazugeben und aufkochen lassen.
- 5 Die Glasnudeln nach Packungsanweisung in kochendem Wasser einweichen, auswringen, evtl. mit einer Schere kleinschneiden und untermischen. Über Nacht kühl stellen.

### Ein Rezept von Familie Wendland aus Bochum

Ihr Tipp: „Am nächsten Tag gegebenenfalls nachwürzen und zusätzlichen Ketchup oder Chilisoße zugeben, wenn der Salat zu trocken ist.“

# Schichtsalat

## Zutaten

8 Eier

2 Gläser (à 370 g) Selleriestreifen  
oder -scheiben

1 Dose (540 g) Mais

2 Dosen (à 480 g) Ananas

4 säuerliche Äpfel

3 Stangen Porree

400 g gekochter Schinken

200 g Käse (Emmentaler)

für die Sauce:

500 g Miracel Whip

oder Salatmayonnaise

500 ml Schlagsahne

- 1 Eier 10 Minuten kochen, abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und in Achtel oder Scheiben schneiden.
- 2 Sellerie, Mais und Ananas abtropfen lassen, Ananas in Streifen schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden.
- 3 Porree putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und kurz blanchieren. Schinken in Würfel oder Streifen schneiden.
- 4 Für die Sauce Miracel Whip oder Mayonnaise und Sahne verrühren.
- 5 Die Zutaten abwechselnd mit der verrührten Mayonnaise in eine große Schüssel schichten und 12 Stunden gekühlt durchziehen lassen.

### Ein Rezept von Familie Spohn aus Engstingen

Ihr Tipp: „Vor dem Schichten den Boden der Schüssel mit Kresse ausstreuen. Beim Schichtsalat gibt es inzwischen viele Varianten; zum Schichten eignen sich auch Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Fenchel, Gurken, Erbsen, Paprika.“

