

# Amerika kulinarisch



## Party & Menü

Die besten USA-Rezepte für  
Einaldungen und Feste

© Gabriele Frankemölle  
[www.usa-kulinarisch.de](http://www.usa-kulinarisch.de)

## Vorwort

Wer jemals "TV Dinner" aus der Mikrowelle genoß, wird den Amerikanern nicht mehr viel zutrauen in Sachen Esskultur. Doch es gibt sie - seien es koloniale Rezepte, regionale Spezialitäten oder ethnische Speisen. Und weil ich gerne esse, koche und reise, habe ich US-Rezepte zusammen gestellt, die über "Junk Food" weit hinausgehen. Viel Spaß beim Lesen und Nachkochen!

Gabi Frankemölle



### Copyrightinweis - aus gegebenem Anlass

Alle Rezepte stammen aus Newsgroups oder vom öffentlichen Rezeptarchiv [www.recipesource.com](http://www.recipesource.com) und wurden von mir bearbeitet und übersetzt. Das Recherchieren dieser Informationen, das Zusammentragen von Links und das Schreiben der Erläuterungstexte hat eine Menge Zeit gekostet!

Ich freue mich, wenn Sie auf USA kulinarisch verrweisen und Sie dürfen dieses Rezeptheft auch gerne zum persönlichen Gebrauch kopieren und weitergeben. Worüber ich mich allerdings ärgere: Wenn meine Rezepte weiter verkauft werden oder in großer Zahl auf Homepages veröffentlicht werden, ohne dass ich informiert werde. Ich bitte Sie darum, fair zu bleiben und das geistige Eigentum anderer zu respektieren. Falls Sie also Rezepte und Informationen veröffentlichen möchten: Bitte informieren Sie mich per Email – [info@usa-kulinarisch.de](mailto:info@usa-kulinarisch.de).

## *Inhaltsverzeichnis*

Amerika kulinarisch .....	1
Vorwort .....	2
Inhaltsverzeichnis .....	3
Burger Party .....	4
Chips & Dips .....	6
Finger Food .....	10
Gartenparty für 75 .....	15
Gourmet Dinner .....	17
Potluck Party .....	20
Spare Ribs Dinner .....	24
Sommer-Menü .....	27
Texas-Barbecue .....	30
USA-Buffer für 20 .....	33
Viele Gäste .....	35

# Burger Party

## Klassischer Cheeseburger - 4 Portionen

600 g Rinderhack  
Salz, Pfeffer  
4 Scheiben Schmelzkäse  
Essiggurken, Tomatenscheiben, Eissalat, Senf, Ketchup  
4 Hamburger-Brötchen

### Zubereitung

Hack würzen und vier flache Scheiben formen. Am besten grillen oder sonst in der Pfanne erst kräftig anbraten und dann zugedeckt nachgaren lassen. Schmelzkäse darauflegen und schmelzen lassen. Brötchen antoasten, Hack darauflegen und garnieren.

Supereinfach zu verfeinern oder abzuwandeln: Zwei Hack- und zwei Käsescheiben für einen "Double Decker", etwas zerkrümelter Blauschimmelkäse im Fleischteig für einen "Blue Cheese Burger", geschmorte Champignons für den "Mushroom Burger" und und und...

Die Hackscheiben lassen sich im übrigen ganz wunderbar mit Hilfe eines Einmachglas-Deckels gleichmäßig rund formen: Hackmasse hineingeben, verteilen, Hackscheibe dann einfach ausklopfen!

---

## Milk Shake - Grundrezept - 4 Portionen

1/2 l Milch  
500 g Vanilleeis  
1 gr. Tasse feingehacktes Eis  
3 TL Zucker (optional)

### Zubereitung

Alles gut vermischen und in hohen Gläsern servieren, vielleicht mit einem Klecks Schlagsahne garnieren. So richtig cremig-weich wird der Shake nur in einem stabilen Standmixer, der die Eisstückchen ganz fein zerschlagen kann.

Dieses Grundrezept lässt sich prima abwandeln, beispielsweise so:

Geben Sie 2 zerdrückte Bananen hinzu.

Geben Sie zwei reife Pfirsiche hinzu.

Aromatisieren Sie mit 200 ml Ahornsirup - Zucker weglassen

Geben Sie 200 ml Schokosirup hinzu, ersatzweise Kakogetränkpulver oder benutzen Sie einfach Schokoeis.

Verwenden Sie einige EL Kaffeearomen, die Sie beispielsweise bei [Coffeeflavor.de](http://Coffeeflavor.de) beziehen können.

### **Gift wrapped cake (Geschenk-Kuchen) -**

1 Packung Fertigmix für Rührkuchen  
Vanilla Frosting, Zuckerguss oder Schlagsahne  
Weingummi-Ringe verschiedener Farben  
Weingummi-Streifen verschiedener Farben

#### **Zubereitung**

Kuchen in einer viereckigen Backform backen und durchschneiden, mit Vanilla Frosting füllen, zusammensetzen und mit restlichem Guss überziehen. Weingummistreifen als "Geschenkbänder" über den Kuchen legen, eventuell eine Papierschleife anbringen. Mit den Weingummiringen dekorieren

## *Chips & Dips*

### **Zum Dippen eignen sich: -**

#### **Zubereitung**

**Gemüse:** Möhren- und Zucchiniestreifen, Blumenkohl- oder Broccoliröschen, Radieschen, Staudensellerie, Gurkensticks, Pellkartoffeln, Chicoreeblätter, Paprikastreifen, Eissalat, Eier.

**Brot:** Grissini-Stangen, Toastbrot, Bagel-Chips, Pitabrot in Stücken, Baguette, Kartoffel- oder Tortilla Chips.

**Fleisch und Fisch:** Gegarte Streifen von Hühnerbrust, Schweine- oder Rindfleisch, gekochte Shrimps, Bockwürstchen.

Lecker und ungewöhnlich sind cremige, süße Dips, in die man Fruchtstückchen tunkt. Das finden vor allem Kinder toll!

---

### **Curry-Knoblauch-Dip - 6 Portionen**

1 kl. Glas Majonaise  
2 TL Chilisoße  
1 EL Currypulver  
1 gehackte Knoblauchzehe  
1/2 Zwiebel, feinst gehackt  
Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung**

Alles verrühren und einige Stunden durchziehen lassen. Mit Gemüse oder gegartem Hühner- oder Krabbenfleisch zum Dippen servieren.

---

### **Farmer Dip -**

1 Packung Hüttenkäse  
1/2 Packung Frischkäse  
3 EL Majonaise  
3 EL Ketchup  
1/2 Zwiebel, feinst gehackt  
3 EL Mixed Pickles, feinst gehackt  
Salz und Pfeffer  
Messerspitze Edelsüß-Paprika  
Worcestershiresoße  
1/2 Knoblauchzehe, gehackt

### **Zubereitung**

Alles gut verrühren, mit etwas Sahne verdünnen, falls der Dip zu fest ist. Zum Dippen: Gemüsestücke.

---

### **Käse-Bohnen-Dip - 4 - 6 Portionen**

1 Dose Refried Beans  
1/2 Tasse milde Salsa mit Stücken  
125 g geriebener Emmentaler  
gehackte Frühlingszwiebeln  
Tortilla Chips

### **Zubereitung**

Bohnen, Salsa und die Hälfte des Käses vermischen, in feuerfeste Form geben. Den restlichen Käse darübergeben, eventuell mit Frühlingszwiebeln bestreuen und kurz im Backofen überbacken oder in der Mikrowelle erhitzen. Zum Dippen: Tortilla Chips.

---

### **Nacho Cheese Dip - 6 Portionen**

200 g Provolone-Käse, gerieben  
200 g Chester oder Gouda-Käse, gerieben  
125 ml Sahne  
1 kl. Packung Frischkäse  
Prise Knoblauchpulver  
Worcestershiresoße  
Tabasco nach Geschmack

### **Zubereitung**

Provolone- und Chesterkäse mit der Sahne in einem Topf über sehr sanfter Hitze schmelzen lassen, dann Frischkäse einrühren. Nach Geschmack würzen und warm servieren.

Diese Käsesoße eignet sich auch für andere Tex-Mex-Gerichte.

---

### **Nuss-Käse-Dip -**

200 g Walnusskerne  
250 g Frischkäse  
1 EL Sojasoße  
etwas Tabasco  
Pfeffer und Knoblauchpulver nach Geschmack

---

### **Zubereitung**

Nüsse sehr fein hacken. Frischkäse mit einigen Esslöffeln Sahne cremig rühren, dann Nüsse darunterheben und abschmecken. Dazu passt am besten Baguette.

---

### **Butterscotch Dip -**

250 g brauner Zucker  
75 ml Sahne  
4 EL Butter

### **Zubereitung**

Zucker mit 125 ml Wasser ohne (!) Rühren in einem Topf langsam einkochen lassen, bis der Karamel eine hellbraune Farbe bekommt. Vom Herd nehmen und Sahne und Butter einrühren, bis die Masse cremig und weich ist. Heiss servieren. Schmeckt köstlich über Vanilleeis!

"Butterscotch" ist in den USA immer etwas mit braunem Zucker oder Karamel. Dieser warme Dipp ist eine der klassischen drei Soßen zum Bananensplit.

---

### **Cheez Whiz Clone (Käse-Sauce) -**

125 ml Kondensmilch  
1 TL Essig  
1/2 TL Salz  
450 g Cheddar-Schmelzkäse in Scheiben  
1/2 TL Senf  
Tabasco nach Geschmack

### **Zubereitung**

Alle Zutaten in einem Topf bei sehr milder Hitze (oder Wasserbad) schmelzen lassen, pikant abschmecken.

Schnelle Käsesoße zu Nachos, über Hamburger oder Gemüse, und, und, und... Cheese Whiz ist bekanntlich Käse aus der Sprühdose, den es hier jedoch nicht gibt - und wenn Sie mich fragen: Den muss es auch nicht geben ;-)

---

### **Guacamole - 8 Portionen**

2 weiche Avacodos, geschält und entkernt  
2 EL Limetten- oder Zitronensaft  
1 zerdrückte Knoblauchzehe  
1/2 Tasse feine Tomatenwürfel

---

Koriandergrün, gehackt (oder glatte Petersilie)  
Salz, etwas Chilipulver

**Zubereitung**

Avocado mit Gewürzen pürieren, dann vorsichtig die Tomaten und das Koriandergrün daruntermischen. Guacamole ist der klassische Dip für Tortilla Chips, die es hier ja mittlerweile auch gibt. Man sollte sie immer frisch zubereiten, da sie sehr schnell braun wird.

---

**Honig-Frucht-Dip -**

1 Schale Frischkäse (Philadelphia)  
1 TL Zitronensaft  
4 TL Honig (oder nach Geschmack)

**Zubereitung**

Alles im Mixer cremig verrühren. Mit Fruchtstücken servieren.

---

**Joghurt-Zimt-Fruchtdip -**

2 kl. Becher Vanillejoghurt  
2 TL brauner Zucker  
1 TL Zimt

**Zubereitung**

Alle Zutaten verrühren und eine Stunde durchziehen lassen. Mit frischen Fruchtstücken servieren.

---

**Zwiebel-Dip -**

200 g Frischkäse  
375 g saure Sahne  
1 Tüte Zwiebelsuppe

**Zubereitung**

Alles gut verrühren und gut durchziehen lassen. Zu große Zwiebelstückchen in der Instantsuppe eventuell vorher zerdrücken.

---

## Finger Food

### Cocktail Meatballs (Cocktail-Frikadellen) - 8 Portionen

500 g Rinderhack  
1 Ei, verschlagen  
4 EL Wasser  
1/2 Tasse Paniermehl  
1 Zwiebel, feingehackt  
Salz und Pfeffer  
Soße: 1 Glas Preiselbeeren, 450 g  
5 EL Chilisoße  
gut 100 ml Wasser  
Zitronensaft nach Geschmack

#### Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Fleisch und die anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, gut salzen und pfeffern, zu etwa 30 Mini-Frikadellen formen. Etwa 20 bis 25 Minuten im Ofen backen, dabei einmal umdrehen. Zutaten für die Soße in großen Topf geben und glatt rühren. Die Fleischbällchen dazugeben und alles weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Ich mag es lieber getrennt: Fleischbällchen mit Zahnstochern aufspießen und die leckere, süß-scharfe, warme Soße als Dip dazu. Dafür die Garzeit der kleinen Frikadellen im Ofen etwas verlängern. Oder die Bällchen gleich in einer Pfanne braten.

---

### Blooming Onion - 2 Portionen

1 Ei  
235 ml Milch  
125 g Mehl  
1/2 TL Salz  
Messerspitze Pfeffer, Knoblauchpulver, Cayennepfeffer  
getrockneter Thymian, Oregano, Koriander nach Geschmack  
1 sehr große Gemüsezwiebel  
Öl zum Fritieren  
Für den Dip: 120 g Mayonnaise, 1 EL Ketchup, 2 EL Sahnemeerrettich, Prise Paprika, Prise Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer nach Geschmack

#### Zubereitung

Zutaten für den Dip verrühren, abschmecken und kalt stellen. Ei und Milch in einer Schüssel verschlagen. In einer zweiten Schüssel das Mehl und die Gewürze vermischen. Die Zwiebel schälen und folgendermaßen einschneiden: Etwa einen Zentimeter oben und unten abschneiden, aus der Mitte der Zwiebel etwa zwei bis drei Zentimeter der "innere Ringe" herausschneiden, dabei aber einen "Boden" belassen. Mit einem großen, scharfen Messer die Zwiebel tief

einschneiden, aber nicht ganz bis unten. Um 90 Grad drehen, wieder einschneiden. Das solange wiederholen, bis Sie 16 "Blütenblätter" haben. Die einzelnen Sektionen etwas auseinanderbiegen. Jetzt die Zwiebel in die Milch-Ei-Mischung tauchen, anschließend mit Mehl bestreuen, dabei die Zwiebel immer wieder eintauchen und auseinanderbiegen, damit Sie überall eine Teighülle haben. Zwiebel kalt stellen und das Fritieröl in einem nicht zu breiten, aber hohen Topf auf etwa 175 Grad erhitzen. Zwiebel aufrecht in das Öl stellen und etwa zehn Minuten braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dip separat servieren oder in die Mitte der Zwiebel geben.

Nach diesem Rezept hatten gleich mehrere Leser gefragt. Ist etwas trickreich anzufertigen, sieht aber spektakulär aus!

---

### **Cajun Spiced Pecans (gewürzte Pecannüsse) -**

2 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
1 EL Worcestersauce  
1/2 TL Tabasco, 3/4 TL Kreuzkümmel, gemahlen  
1/2 TL Paprikapulver edelsüß  
1/2 TL Knoblauchpulver  
2 Tassen Pekannußhälften  
2 TL grobes Salz

#### **Zubereitung**

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Butter und Öl in einem schweren Topf bei milder Temperatur erhitzen. Worcestersauce, Tabasco, Kreuzkümmel, Paprika- und Knoblauchpulver unterrühren und 2-3 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Nußhälften zugeben und mit der Sauce überziehen, dann auf einem Backblech ausbreiten und 15 Minuten backen; zwischendurch das Blech hin und wieder rütteln. Die heißen Nüsse in einer Schüssel mit Salz bestreuen und gut mischen. Dann erneut auf dem Blech ausbreiten und bei Raumtemperatur abkühlen und trocknen lassen. Luftdicht verschlossen aufbewahren.

In diesem Fall sind Walnüsse kein guter Ersatz!

---

### **Corn Fritters (Maisküchlein) - 8 Portionen**

1 Tasse (250 g) frische oder gefrorene Maiskörner  
1 rote Paprikaschote, in winzige Würfel geschnitten  
1 1/2 Tassen (185 g) Weizenmehl  
1/2 Tasse (80 g) gelbes Maismehl  
1 EL Backpulver  
1 EL Zucker  
2 TL Chili-Gewürzmischung  
1/5 TL Kreuzkümmel, gemahlen  
Pfeffer, 1 Msp. Cayennepfeffer  
2 Eier, verquirlt  
1 Tasse (250 ml) Milch

---

gehackter Schnittlauch  
Pflanzenöl zum Ausbacken

#### **Zubereitung**

Maiskörner zwei Minuten in kochendem Wasser blanchieren und abgießen, ebenso die Paprikawürfel. Mehl, Maismehl, Backpulver, Zucker und Gewürze in eine Schüssel sieben. In einer zweiten Schüssel die Eier mit Milch, Schnittlauch, Mais und Paprika mischen und unter die Mehlmischung rühren. Den Teig zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Das Öl etwa 2 - 3 cm hoch in einen schweren Topf gießen und auf 190 Grad erhitzen. Mit einem Teelöffel 5 oder 6 Häufchen Teig ins heiße Öl gleiten lassen. Vorsicht Spritzgefahr! Nicht zu viele Küchlein auf einmal ausbacken. Zurn Wenden einen Schaumlöffel benutzen. Die Maisküchlein nach etwa 1 Minute mit dem Schaumlöffel herausnehmen, wenn sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, dann sofort servieren.

---

### **Deviled Eggs (gefüllte Eier) - 16 Stück**

8 Eier  
1 TL Senf, 2 EL Mayonaise  
Tabasco, Schnittlauchringe  
Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung**

Eier hart kochen, schälen, halbieren, vorsichtig das Eigelb herausnehmen und in eine separate Schüssel geben. Mit einer Gabel fein zerdrücken, mit Senf, Majonaise mischen und den Gewürzen abschmecken. Mit einem Spritzbeutel in die Eihälften spritzen und mit Paprikapulver bestäuben.

Schmeckt auch mit Lachsgarnitur!

---

### **Garlic Bread (Knoblauchbrot) - 4 Portionen**

1 Baguette oder Ciabatta Brot  
je 2 gehäufte EL geriebener Cheddar (oder anderer scharfer Käse), Parmesan und Emmentaler  
1 EL gehackte Petersilie  
1 El feinst gehackte Frühlingszwiebel  
4 EL Butter  
2 Knoblauchzehen, durchgepresst

#### **Zubereitung**

Ofen auf 225 Grad vorheizen. Käsesorten mischen (wenn es grobe Stücke sind, feiner reiben) und Petersilie, Frühlingszwiebel und Prise Salz darunterühren. Butter in Pfanne schmelzen und bei sanfter Hitze darin den Knoblauch braten. Brot längs und quer durchschneiden und die Stücke

reichlich mit der Knoblauchbutter bepinseln, mit der Käsemischung bestreuen. Einzeln auf ein Backblech legen und im Ofen überbacken, bis die Ecken hellbraun und der Käse geschmolzen ist.

Superlecker zu Pasta sowie zu Dips und Gemüsestreifen.

---

### **Nachos - 4 - 6 Portionen**

455 g Rinderhack  
1 Zwiebel, fein gehackt  
Salz und Pfeffer, Chilipulver  
275 g geriebener Käse  
1 Dose Refried Beans  
1 große Tüte Tortilla Chips (natural flavour, nicht Chili!)  
1 Chilischote, in feinste Ringe geschnitten  
Salsa nach Geschmack

#### **Zubereitung**

Ofengrill vorheizen. In einer Pfanne Hackfleisch, Zwiebel und Gewürze anschmoren und braun braten, Fleisch dabei in kleine Stücke zerdrücken. Wenn das Fleisch gar ist, Fett abschütten. Verteilen Sie die Chips (es gibt von Doritos extra große Dipping-Chips, das sind die richtigen!) auf einem Backblech und streichen Sie die Refried Beans darauf. Geben Sie etwas von der Hackmischung darauf, dann den Käse, eventuell etwas Salsa und streuen Sie zuletzt die Chilischoten darüber. Unter den Grill schieben, bis der Käse geschmolzen ist.

Dieses Rezept lässt sich auch prima in der Mikrowelle portionsweise zubereiten.

---

### **Pikantes Popcorn -**

125 g Popcorn-Mais, getrocknet  
50 ml Öl  
100 g Butter  
1 Tl Salz  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
2 El gehackte Kräuter, nach Wunsch

#### **Zubereitung**

Öl in einem Topf mit (Glas-)Deckel erhitzen und den Popcornmais auf einmal hineinschütten, alle Körner zum Platzen bringen. Butter mit Gewürzen in einem extra Töpfchen schmelzen und abschmecken. Über das heiße Popcorn geben und gut durchmischen.

---

### **Tomato Surprises - 12 Portionen**

---

100 Kirschtomaten  
450 g mittelgroße Garnelen, geschält  
je 4 EL Mayonnaise und saure Sahne  
1 EL Limettensaft  
1/2 kleine Avocado, geschält  
Schnittlauch und Dill  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**Zubereitung**

Mit einem scharfen Messer einen Deckel von den Tomaten abschneiden und die Früchte mit einem kleinen Löffel (Mokkalöffel) aushöhlen. Die Garnelen in einen Topf mit kochendem Wasser geben, die Temperatur herunterschalten und die Garnelen bei geringer Hitze 1 Minute garen. Abtropfen und abkühlen lassen, dann fein würfeln. Avocado mit einer Gabel zerdrücken. Mayonnaise, saure Sahne und Limettensaft zugeben und alles glattrühren. 1 Eßlöffel Schnittlauch und den Dill unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen unterrühren. Den Garnelensalat in die ausgehöhlten Tomaten füllen. Darauf achten, dass die Füllung gut verteilt ist, damit die Tomaten später nicht umfallen. Auf Bleche setzen, mit Frischhaltefolie abdecken und bis 30 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

---

**Tuna Balls (Thunfischbällchen) - 8 Portionen**

225 g glattgerührter Frischkäse  
120 g Thunfisch aus der Dose, abgetropft  
50 Gramm Majonaise  
etw. kleingehackter Schnittlauch  
Prise Pfeffer  
50 g Mandelblättchen, geröstet

**Zubereitung**

Alle Zutaten außer den Mandeln in eine Schüssel geben und glattrühren, kräftig abschmecken. Dann Bällchen formen und in Mandelblättchen wälzen. Mindestens eine Stunde kühl stellen, zu Crackern servieren.

## Gartenparty für 75

### Veggies & Cracker & Dips - 75 Portionen

2 Kilo Möhren, in Stiften  
1 Bund Staudensellerie, in Stiften  
1 Kilo Kirschtomaten  
3 Salatgurken, in Scheiben  
8 bunt gemixte Paprikaschoten, in Stiften  
500 g Broccoli, in Röschen  
2 3erPakete TUC-Cracker (normal und Vollkorn)  
4 gr. Pakete Grissini (Brotstangen)  
4 Pakete Brotchips (normal, Zwiebel, Sesam, Knoblauch)  
4 verschiedene Dips, selbst zubereitet oder fertig gekauft - beispielsweise [Onion Dip](#), Sour Cream mit Kräutern, [Farmer Dip](#), [Curry Dip](#), Fetacreme oder Auberginencreme (vom türk. Lebensmittel-Händler)

#### Zubereitung

Dips einen Tag vor dem Fest anrühren, in hübsche Schüsseln füllen. Am Festtag Gemügestifte schneiden und auf Platten anrichten, Brot und Cracker in Körbe füllen.

---

### Meatballs for a crowd - 75 Portionen

5 Kilo Rinderhack  
7 altbackene Brötchen, eingeweicht und ausgedrückt  
7 Eier  
Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Paprika

#### Zubereitung

Alle Zutaten mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Fleischteig verarbeiten, kräftig mit den Gewürzen abschmecken. Mit einem Kaffee- oder kleinen Eisportionierer Kugeln abstechen, auf Backblechen im Ofen bei 210 Grad (Heißluft 190) etwa 40 Minuten gar backen, dabei mehrfach rütteln. Überschüssiges Fett abgießen.

---

### Hot Dogs for a crowd - 75 Portionen

160 dän. HotDog-Brötchen (Paaskebröd, Großhandel)  
160 Wiener, Frankfurter oder andere Brühwürstchen (Großhandel)  
**Garnituren:** 500 g Röstzwiebeln  
2 Gemüsezwiebeln, feingehackt

---

2 Flaschen Ketchup (am besten Snackketchup in Plastikflasche mit kleiner Öffnung)  
2 Flaschen Snackdressing (wie Remoulade, in Plastikflasche mit kleiner Öffnung)  
1 Flasche Senf (in Plastikflasche mit kleiner Öffnung)  
1,2 Kilo süßsauer eingelegte Gurkenscheiben  
2 Dosen Chilibohnen  
400 g geriebener Käse  
1 Dose Sauerkraut

**Zubereitung**

Würstchen in einem Kessel Wasser erhitzen, Brötchen aufbacken (oder beides in der HotDog-Maschine erwärmen). Garnituren in Schüsseln geben und zu den HotDogs stellen.

Für Gäste, die sich nicht so auskennen: Basteln Sie hübsche [Schilder](#) mit einer Art Speisekarte. So probieren einige vielleicht auch Chili Dogs (mit Bohnen und Käse) oder Reuben Dogs (mit Sauerkraut und Senf).

## Gourmet Dinner

### **Lobster Chowder (Hummersuppe) - 6 Portionen**

1 TK-Hummer (800 g)  
1 feinst gehackte Zwiebel, 1/2 Knoblauchzehe  
1 Stange Staudensellerie, in feinsten Würfeln  
1 Möhre, in feinsten Würfeln  
100 ml Weißwein  
1 kl. Dose Maiskörner  
500 g Kartoffeln, geschält, in kleinen Würfel  
100 g Speck, in Würfeln  
400 ml Milch  
200 ml Sahne  
frische gehackte Petersilie, frischer Dill  
Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung**

Hummer auftauen, das Hummerfleisch aus den Schalen nehmen, zerpfücken, beiseite stellen. Hummerschalen etwas zerkleinern und mit der Zwiebel, dem Staudensellerie, der Karotte in etwas Butter anschwitzen, mit dem Wein und einem halben Liter Wasser aufgießen, etwa 45 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein Sieb gießen, Schalen und Gemüse wegwerfen, Fond zurückbehalten. Speck in einer Pfanne knusprig braten, beiseite stellen. Fond, Milch und Sahne erhitzen, Kartoffeln und Mais zugeben, etwa 20 Minuten sanft köcheln, bis die Kartoffeln weich sind. Einen Teil des Gemüses entnehmen, pürieren und wieder zur Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hummerfleisch in Teller verteilen, Suppe aufgießen, mit Speckstückchen und Kräutern garnieren.

Eine festliche Suppe, die etwas Arbeit macht. Sie lässt sich aber gut vorbereiten und muss vor dem Essen nur erhitzt werden.

---

### **Houlihans Mushrooms (gefüllte Pilze) - 4 Portionen**

125 g Le Tartare, Boursin oder anderer Kräuter-Knoblauch-Frischkäse  
8 große Champignonköpfe  
125 g Mehl  
Salz, Pfeffer, Chilipulver  
150 ml Milch  
Öl zum Fritieren

#### **Zubereitung**

Pilzköpfe säubern, Stiele entfernen. Köpfe mit dem Frischkäse füllen. Mehl würzen und in einen Teller geben. Pilze erst in Milch, dann in das Mehl tauchen, wiederholen, so dass jeder Pilz in einer Mehlkruste eingehüllt ist. Mindestens drei Stunden einfrieren. Dann in heißem Öl etwa acht Minuten gar fritieren. Mit einem Dip aus Majonaise, Senf und Meerrettich servieren.

Vorsicht: Die Käsefüllung ist extrem heiß! Pilze also erst einige Minuten abkühlen lassen. Das Einfrieren dient übrigens dazu, die Panade zu fixieren - so fällt sie beim Ausbacken nicht ab.

---

### **New York Roast with Garlic-Herb-Crust (Roastbeef) - 6 - 8 Portionen**

4 Knoblauchzehen  
8 frische Salbeiblätter  
4 TL frische Thymianblätter  
4 TL Olivenöl  
2 TL scharfer Senf  
2 TL Salz  
1 1/2 TL Pfeffer  
Roastbeef am Stück, 2 bis 2,5 Kilo mit dünnem Fettrand

#### **Zubereitung**

Alle Gewürze in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab zu einer Paste verarbeiten, das Fleisch damit bestreichen. Mindestens drei Stunden (oder über Nacht) zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Backofen auf 230 Grad vorheizen. Braten mit der Fettschicht nach oben in eine Fettpfanne setzen, 15 Minuten garen. Temperatur auf 175 Grad reduzieren und weiter braten. Nach etwa 35 Minuten ist das Fleisch englisch-blutig, nach 40 bis 45 Minuten medium-rosa. Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einschlagen und 20 Minuten stehen lassen. Dann in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte servieren.

Das "New York Strip Loin" entspricht unserem Roastbeef-Fleischzuschnitt. Versuchen Sie, gut abhängenes Fleisch zu bekommen und lassen Sie es nicht ganz durchbraten. Eventuelle Reste lassen sich prima für Roastbeef-Sandwiches verwenden.

---

### **Angel Hair Pasta - 4 Portionen**

250 g Angel Hair Pasta (sehr dünne Spaghetti)  
Olivenöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
1 Bund Schnittlauch

#### **Zubereitung**

Nudeln nach Vorschrift in Salzwasser al dente kochen, abgießen, warm stellen. Schnittlauch waschen, abtropfen, aber nicht kleinschneiden, in etwas Olivenöl weich dünsten, salzen, pfeffern und dekorativ unter die Nudeln mischen.

Attraktive Beilage zu Gerichten mit Soße - beispielsweise überbackenem Fisch o.ä.

---

### **Winter Vegetables (Wintergemüse) - 6 Portionen**

500 g Kartoffeln  
500 g Karotten  
500 g Staudensellerie  
Olivenöl  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer  
250 ml Fleischbrühe (Instant)

#### **Zubereitung**

Kartoffeln nicht schälen, sondern gründlich unter Wasser schrubben, ebenso die Möhren. Alle Gemüse in etwa gleich große Stücke schneiden. Olivenöl in einem großen Bräter erhitzen, darin die Gemüsesorten und den Knoblauch schön braun anbraten. Mit Fleischbrühe aufgießen, würzen und zugedeckt weich schmoren, gut 30 Minuten.

Eine würzige Beilage zu Braten oder Steaks. Lässt sich auch prima im Ofen fertig garen, wenn Sie den für ein anderes Gericht schon vorgeheizt haben. Dann braucht das Gemüse allerdings etwas länger, bis es gar ist. Schneiden Sie die Gemüse nicht allzugrob, dann ist die Garzeit zu lang. Schneiden Sie aber auch nicht zu kleine Würfel - das sieht nicht so schön aus!

---

### **Ambrosia (Fruchtsalat aus dem Süden) - 6 - 8 Portionen**

1 frische Ananas (oder 1 Dose Ananasstücke)  
4 Orangen (oder 1 Dose Mandarinenstücke)  
1 kl. Dose Fruchtcocktail  
1 kl. Glas Maraschinokirschen  
75 g gehackte Walnüsse  
50 g Kokosraspel  
100 g Mini-Marshmallows  
nach Geschmack: Orangenlikör, Zucker

#### **Zubereitung**

Ananas putzen, in Stücke schneiden, Orangen filetieren und ebenfalls klein schneiden, Fruchtcocktail abgießen. Maraschinokirschen abgießen und halbieren. Alles mit den Walnüssen, Kokosraspeln und Marshmallows vermischen, eventuell mit etwas Orangenlikör aromatisieren und nach Geschmack zuckern. Gut kühlen und in einer hübschen Kristallschüssel servieren.

Die US-Amerikaner servieren diesen Fruchtsalat manchmal mit einem Dressing aus saurer Sahne oder Mayonaise (!). Für deutsche Geschmäcker wäre wohl Schlagsahne besser geeignet. Kokosraspel, Walnüsse und Marshmallows gehören zu Ambrosia (übersetzt "Götterspeise") unbedingt dazu, die Obstsorten können Sie variieren - frisches Obst ist in jedem Fall vorzuziehen.

## Potluck Party

### **BLT Dip - 16 Portionen**

455 g Frühstücksspeck in Scheiben  
250 g Mayonaise  
250 g saure Sahne  
2 kl. Tomaten, geschält, entkernt und fein gehackt

#### **Zubereitung**

Speck in einer Pfanne portionsweise bei mittlerer Hitze leicht braun backen, auf Küchenpapier entfetten, erkalten lassen und dann in kleine Stückchen brechen. Mayonaise und saure Sahne in einer Schüssel verrühren, Speck untermischen. Einige Stunden ziehen lassen. Tomatenstückchen erst kurz vor dem Servieren dazugeben. Mit verschiedenen Cracker-Sorten oder Grissini-Stangen servieren.

Dieser Dip erinnert im Aroma an das bekannte BLT(Bacon-Lettuce-Tomato)-Sandwich.

---

### **Cheese Balls (Frischkäse-Bällchen) - 8 Portionen**

200 g Frischkäse, Zimmertemperatur  
100 g Blauschimmelkäse (Gorgonzola)  
150 g pikanter Hartkäse, gerieben (alter Gouda)  
1 TL Worcestershire-Sauce  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
Prise Cayennepfeffer  
Tabasco nach Geschmack  
75 g gehackte Pecan- oder Walnüsse  
Garnitur: Paprikapulver und 1 Bund gehackte Petersilie

#### **Zubereitung**

Frischkäse mit dem Mixer cremig rühren und die anderen Käsesorten dazu geben, glatt rühren. Pikant abschmecken. In zwei Portionen teilen, in Frischhaltefolie geben und von außen mit den Händen zu glatten Bällen formen. Aus der Folie nehmen, eine Kugel in Paprikapulver, eine in Petersilie rollen. Mit verschiedenen Cracker-Sorten oder Grissini-Stangen servieren.

Die Cheeseballs können Sie auch in kleinere Portionen teilen und in verschiedenen Garnituren rollen: Kräuter, Nüsse, Mandeln. In Frischhaltefolie gewickelt, halten Sie sich mehrere Tage lang im Kühlschrank. Wer eine der Käsesorten nicht mag oder bekommt, kann variieren und je nach Geschmack mildere oder pikantere Arten verwenden.

---

### **Breaded Chicken Fingers (Geflügel-Sticks) - 8 Portionen**

6 halbe Hühnerbrustfilets, in lange, ein Zentimeter breite Streifen geschnitten  
1 Ei, leicht verschlagen  
200 ml Buttermilch  
1/2 TL granulierter Knoblauch (oder 1 Zehe, zerdrückt)  
125 g Mehl  
100 g gewürztes Paniermehl (Fertigprodukt)  
1 TL Backpulver  
Öl zum Fritieren

#### **Zubereitung**

Buttermilch, Ei und Knoblauch verschlagen, über die Filetstreifen in eine Schüssel geben, abdecken und einige Stunden marinieren lassen. In einer großen Plastiktüte Mehl, Paniermehl, Salz und Pfeffer nach Geschmack und Backpulver mischen. Das Hühnchen gut abtropfen lassen (Buttermilch weggießen), zur Mehlmischung geben und so lange schütteln, bis die Streifen paniert sind. Öl in einem hohen Topf oder in der Friteuse auf 190 Grad erhitzen. Hühnerstreifen portionsweise hineingeben (vorher überflüssige Panade abschütteln) und goldbraun fritieren. Mit Barbecue- oder Sweet\*n\*Sour-Soße zum Dippen servieren.

Schlägt Fertigprodukte um Längen! Wer mag, kann auch Cayennepfeffer oder Tabasco zur Panade geben.

---

### **Broccoli Tortellini Salad - 12 Portionen**

6 Scheiben Frühstücksspeck  
800 g frische, gefüllte Käse-Tortellini  
200 g Mayonnaise  
50 g Zucker  
2 EL Apfelessig  
500 g Broccoli, in mundgerechte Röschen zerteilt  
100 g Sonnenblumenkerne  
1 rote Zwiebel, fein gehackt

#### **Zubereitung**

Speck in einer Pfanne knusprig ausbraten, auf Küchenpapier entfetten und zerbröseln. Broccoli in Salzwasser drei Minuten blanchieren, abtropfen lassen. Tortellini in einem großen Topf in Salzwasser al dente kochen (je nach Packungshinweis), kurz abspülen und sehr gut abtropfen lassen. Für das Dressing Mayo, Zucker und Essig verrühren, mit den Tortellini, Broccoli, Zwiebeln und Sonnenblumenkernen mischen. Vor dem Servieren etwas durchziehen lassen.

Das Originalrezept sieht noch 50 g Rosinen als Zutat vor - das schmeckte mir allerdings nicht, genauso habe ich das Dressing noch etwas mit Milch verdünnt und mit Pfeffer und Knoblauch abgeschmeckt.

---

### **Fruit Pizza (Fruchtpizza) -**

**Teig:** 125 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

1/2 TL Backpulver

**Belag:** 200 g Frischkäse

75 g Zucker

1 TL Vanillesirup

Obst nach Geschmack und Jahreszeit: Trauben, Erdbeeren, Bananen, Pfirsiche, Äpfel, Kirschen  
einige Kokosflocken

#### **Zubereitung**

Ofen auf 200 Grad vorheizen, eine Pizza- oder Pieform (30cm) fetten. Teigzutaten zu einem Mürbeteig verkneten, ausrollen, Backform damit auslegen. Kuchenboden etwa acht bis 12 Minuten hellbraun backen, in der Form auskühlen lassen. Für den Belag Frischkäse mit Zucker sehr glatt rühren, Vanillearoma dazugeben, auf den Kuchen streichen. Mit Fruchtstücken dicht belegen, mit Kokosflocken bestreuen.

Kommt vor allem bei Kindern gut an und kann gut einige Stunden im Voraus zubereitet und kalt gestellt werden.

---

### **Mock Champagne ("Kindersekt") - 40 Portionen**

4 l Ginger Ale

1 l Ananassaft, gut gekühlt

1,4 l weißer Traubensaft, gut gekühlt

#### **Zubereitung**

Zunächst einen Eisring herstellen: Dazu etwa einen Liter Ginger Ale in eine hübsche, ringförmige Backform geben und einfrieren lassen. Mit Früchten oder gewaschenen, essbaren Blüten belegen, einen weiteren Liter Ginger Ale darauf geben und wieder einfrieren lassen. Das restliche Ginger Ale mit Ananas- und Traubensaft vermischen, in ein großes, gläsernes Bowlegefäß geben, Eisring hineingeben und servieren.

Ein leckerer, alkoholfreier Punsch für eine größere Gesellschaft. Machen Sie es geschickter als ich und überzeugen Sie sich vor dem Einfrieren, ob Ihr Eisring später auch in die Öffnung des Bowlegefäßes passt ;-)

---

### **Jell-O-Shots - 25 Portionen**

1 Paket Götterspeise für 1/2 l Flüssigkeit, Geschmack nach Wahl

250 ml kochendes Wasser

1 EL Zucker

250 ml Wodka

kleine Plastik- oder Pappbecher

**Zubereitung**

Götterspeisenpulver und Zucker in dem aufgekochten Wasser auflösen, gründlich rühren. Einige Minuten abkühlen lassen, dann den Wodka untermixen. In schnapsglasgroße Papp- oder Papierbecher geben, gründlich kühlen.

Dieses wabbelige "Schnapsgelee" ist sehr beliebt bei US-Studentenparties. Probieren Sie einmal Zitronengötterspeise und Tequila (Margarita-Shots) - für mehr Variationen fehlt in Deutschland leider die Großauswahl an Jell-O-Sorten.

## *Spare Ribs Dinner*

### **7-Layer-Dip - 8 Portionen**

500 g Gehacktes  
1 Tüte Taco-Gewürz  
1 Dose Refried Beans  
60 g geriebenen Cheddar oder Gouda Käse  
75 g in Scheiben geschnittene schwarze Oliven  
1 große Tomate, gewürfelt  
1 große reife Avocado, zerdrückt  
200 g saure Sahne  
1 Tasse Salsa Roja  
1/2 Tasse feingeschnittene Frühlingszwiebel  
Tortillachips naturell

#### **Zubereitung**

In einer Pfanne Gehacktes nach Anweisung mit dem Taco-Gewürz zubereiten, die Frijoles Refritos drunter ziehen und unter Rühren kurz erwärmen. In eine Glasschüssel folgenden Lagen schichten: Erst Gehacktes & Bohnenmix, dann Käse, Oliven, Tomaten, Avocado, Crema, Salsa und Frühlingszwiebeln.

Es sieht besonders hübsch aus, wenn Sie den Dip in einer Glasschüssel servieren. Nochmals danke an Ute für dieses Rezept!

---

### **Hard Rock Cafes Cole Slaw - 6 - 8 Portionen**

1 Tasse Mayonaise  
3 EL Essig  
3 EL Zucker  
2 EL Milch  
Salz, Pfeffer  
1 Weißkohl, feinst gehackt  
3 Möhren, feingeraffelt

#### **Zubereitung**

Alle Soßenzutaten sehr gründlich verrühren, dann Kohl und Möhren dazugeben, gut mischen und abschmecken. Mindestens 24 Stunden durchziehen lassen.

---

### **Potato Wedges - 4 Portionen**

1 Kilo kleine Kartoffeln  
Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Chili, Paprikapulver  
5 EL Pflanzenöl (wer mag Olivenöl)  
gehackte Petersilie

#### **Zubereitung**

Kartoffeln gut schrubben, mit der Schale längs in Viertel oder Achtel schneiden. Öl in einer großen Schüssel mit den Gewürzen verrühren, kräftig salzen und peffern. Kartoffelstücke gut im Öl wenden und auf ein Backblech legen. Etwa eine Stunde bei 210 Grad (Heißluft 180) braten, dabei mehrfach wenden und mit dem restlichen Öl bepinseln. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Dazu passen Sour Cream (pur oder gesalzen und mit Kräutern) sowie fast jede andere Dipsoße. Superschnell und unkompliziert zuzubereiten, auch in großen Mengen.

---

### **Tony Romas World Famous Ribs - 4 - 6 Portionen**

2 Kilo Schälrippchen  
Für die Soße: 1 Tasse Ketchup  
1 Tasse Weissweinessig  
1/2 Tasse Honig, 2 TL Zucker  
1/2 TL Salz  
je 1/4 TL Knoblauch- und Zwiebelpulver, Tabasco nach Geschmack

#### **Zubereitung**

Soßenzutaten verrühren und bei milder Hitze 25 bis 30 Minuten einköcheln lassen. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Rippen in Portionen teilen (drei bis sechs Knochen), mit Soße bestreichen und in Alufolie wickeln. Die einzelnen Päckchen auf einen Rost legen, so dass nichts auslaufen kann, und zwei bis drei Stunden braten, bis das Fleisch sehr weich ist. Zum Ende der Garzeit Grill vorheizen und die Rippen auf dem Rost von beiden Seiten sehr braun grillen. Oder die Backofentemperatur erhöhen und im Ofen braun braten.

Das Geheimnis von Tony Romas Rippen ist - neben der Sauce - die lange Garzeit bei geringer Hitze. So wird das Fleisch zart - nur auf dem Grill ist die Hitze meist zu hoch.

---

### **Baked Alaska - 6 - 8 Portionen**

1 Wiener Boden (runder Bisquit), selbst gebacken oder gekauft  
500 ml Vanilleeis  
500 ml Schokoeis  
3 Eiweiß  
75 g Zucker

#### **Zubereitung**

Eis etwas antauen lassen, Boden zweimal durchschneiden. Erste Lage mit dem Vanilleeis füllen, Boden daraufsetzen, Schokoeis aufstreichen und letzten Boden aufsetzen. Einige Stunden oder über Nacht sehr hart gefrieren lassen. Ofen Grill sehr heiß werden lassen. Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen, wolkenartig auf die Eistorte streichen. Unter dem Grill kurz überbacken, bis der Eischnee leicht gebräunt ist, sofort servieren.

Überraschungsdessert, das sich (bis auf das Überbacken und Servieren natürlich!) gut vorbereiten lässt. Wer möchte, kann den Kuchenboden mit Likör aromatisieren oder andere Eissorten verwenden.

## Sommer-Menü

### Picknick Gazpacho - 6 Portionen

300 ml Tomatensaft  
2 Salatgurken, geschält und entkernt  
2 grüne Paprikaschoten, gesäubert  
2 Karotten, geputzt  
5 Stangen Staudensellerie  
4 Frühlingszwiebeln  
50 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer Tabasco

#### Zubereitung

Alles in einen Mixer geben und nicht zu fein pürieren, zuletzt mit den Gewürzen pikant abschmecken.

Diese erfrischende Suppe gut kühlen, bevor Sie sie in ein verschließbares Behältnis füllen und in den Picknickkorb packen! Dazu schmeckt Stangenweißbrot oder nehmen Sie zusätzlich Knoblauchcroutons mit, die Sie über die Suppe streuen.

---

### Asparagus-Salmon-Bake (Lachs mit Spargel) - 4 Portionen

500 g frischer oder TK-Lachs am Stück, ohne Haut und Gräten  
500 g gekochter Grünspargel, warmstellen  
3 Orangen  
100 ml Weißwein  
250 ml Sahne  
1 Zwiebel, feinst gehackt  
50 g kalte Butter  
geh. Petersilie

#### Zubereitung

Lachs in sehr dünne Scheiben schneiden, beiseite stellen. Auflaufform buttern, Ofengrill vorheizen. Orangen auspressen, etwas Schale abraspeln (zum Garnieren). Zwiebel in etwas Butter weich dünsten, dazu Orangensaft, Weißwein und Sahne geben. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen, durch ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter unterschlagen. Lachs und Spargel abwechselnd in die Auflaufform (oder portionsweise auf ofenfeste Teller) legen, mit der Soße übergießen. Unter dem heißen Ofengrill etwa vier bis fünf Minuten überbacken, bis der Fisch gar ist.

Wer es weniger kompliziert mag: Das Gericht mit fertiger Sauce Hollandaise, mit etwas Orangensaft verfeinert, überbacken. Als Beilage: Gebackene Kartoffeln.

## **Baked Potatoes (gebackene Kartoffeln) - 4 Portionen**

4 große, wenn möglich mehligkochende Kartoffeln  
Butter, Salz

### **Zubereitung**

Kartoffeln gut waschen und abtrocknen, einige Male mit einer Gabel einstechen. Im Backofen etwa 45 bis 60 Minuten (je nach Größe) backen lassen - die Temperatur ist fast egal. Ob Sie Ihren Braten nun bei 180 oder 210 Grad garen, legen Sie die Kartoffeln einfach dazu. Fertige Kartoffeln oben einschneiden und aufdrücken, etwas Butter und Salz hineingeben.

Braucht es dafür wirklich ein Rezept? Jawohl, das braucht es! Bitte wickeln Sie die Kartoffeln nicht in Alufolie, ohne werden sie mürber, weil der Dampf besser entweichen kann. Statt Butter und Salz können Sie als Topping natürlich auch saure Sahne oder Frühlingsquark verwenden. Die Luxusversion: Saure Sahne und echten Kaviar obenauf geben.

---

## **Peaches \*n\* Cream Pie -**

125 g Mehl  
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver  
1 TL Backpulver  
Prise Salz, 2 EL Zucker  
50 g weiche Butter  
1 Ei, 125 ml Milch  
5 bis 6 reife Pfirsiche  
200 g Frischkäse  
50 g Zucker  
1 EL Zitronensaft  
1 El Vanillesirup  
1 TL brauner Zucker, vermischt mit etwas Zimt

### **Zubereitung**

Ofen auf 175 Grad vorheizen (Heißluft 160). Runde Backform (28 cm) fetten. Alle Zutaten für den Teig von Mehl bis Milch in einer Schüssel mit dem Mixer cremig rühren, in die Backform geben. Pfirsiche in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Frischkäse mit Zucker und Zitronensaft sowie Vanillesirup gründlich schaumig rühren, auf die Pfirsiche streichen, nicht bis ganz an den Rand. Mit dem Zimtzucker bestreuen. Etwa 35 bis 40 Minuten backen.

Kein echter Pie, eher ein Kuchen - aber sehr lecker und schnell gemacht! Außerhalb der Pfirsichzeit können Sie Dosenpfirsiche verwenden.

---

## **Honigmelone Granita - 4 Portionen**

1 Honigmelone, geschält und kleingewürfelt  
2 EL flüssiger Honig

---

100 g Zucker  
150 ml Weißwein  
frische Minzeblättchen

**Zubereitung**

Fruchtfleisch pürieren. Honig, Zucker und Wein erhitzen, bis sich alles gelöst hat. Zum Fruchtfleisch geben, verrühren und 24 Stunden in flacher Schale einfrieren. Zum Servieren mit Löffel abschaben, so dass sich Kristallflocken ergeben. In hohem Sektglas mit Minzeblatt servieren.

Spektakuläres, kalorienarmes Dessert oder auch ein prima Zwischengang.

## Texas-Barbecue

### Texas Barbecue Soße - gekocht -

1/4 Tasse Worcestershire-Soße  
1/2 Tasse gehackte Zwiebeln  
1/4 Tasse brauner Zucker  
1 Tasse Ketchup  
1 Teel. Senf  
je 2 Teel. Paprika- und Chilipulver  
3 Knoblauchzehen, zerdrückt  
1 Tasse Öl, 1 Teel. Salz  
Saft von zwei Zitronen  
Tabasco u. Rauchsatz nach Geschmack

#### Zubereitung

Alle Zutaten in einem Topf verrühren und mindestens 30 Minuten köcheln lassen. Die Soße lässt sich sehr gut auch in größeren Mengen zubereiten und hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

---

### Barbecue-Soße aus Fertigprodukten -

#### Zubereitung

Zu gleichen Teilen Honig und Ketchup mischen. Zerdrückte Knoblauchzehe (nach Geschmack) zugeben und abschmecken mit Zitronensaft (nicht zu knapp), Sojasoße, etwas scharfem Senf, Tabasco oder Sambal Oelek. Den Rauchgeschmack bringt Rauchsatz. Falls ihr das nicht bekommt, tut es auch etwas "Western Sauce", "A1"-Sauce oder andere Barbecue-Soße nach amerikanischer Art, die man einfach einrührt.

---

### Asiatische BBQ-Soße -

#### Zubereitung

Die "Grundsoße" mit Reiswein, Sojasoße und sehr wenig Ingwerpulver abschmecken - sehr lecker zu Hühnchen!

## **Barbecued Beef Short Ribs (Hohe Rippe) - 6 Portionen**

2,5 Kilo hohe Rippe vom Rind  
Barbecue-Soße nach Wahl  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Fleischstücke salzen und pfeffern (oder zuvor mit einem Spice Rub einreiben) und bei 175 Grad im Backofen etwa 1 3/4 Minuten backen. Dann regelmäßig mit Soße bestreichen und weitere 1/2 Stunde braten, dabei öfters wenden. Zuletzt auf den heißen Gartengrill geben und schön braun braten lassen. Weitere Barbecue-Soße zum Dippen bereitstellen.

---

## **Barbecued Spare Ribs (gegrillte Rippchen) - 4 - 6 Portionen**

2 kg Schälrippen  
Barbecue-Soße (fertig oder [selbstgemacht](#)) nach Wahl

### **Zubereitung**

Die Rippchen zunächst salzen und pfeffern (oder mit Spice Rub einreiben) und bei 160 Grad im Ofen auf dem Backblech etwa 45 Minuten braten. Dann Hitze auf 190 Grad erhöhen, regelmäßig mit Barbecue-Soße bestreichen und backen, bis sie fast gar sind und schön braun sind (etwa 30 weitere Minuten).

Diese Zubereitungsmethode hat den Vorteil, dass die Rippchen schön gar und schön braun sind. Der Grill allein ist oft zu heiss.

---

## **Georgia Spare Ribs - 6 Portionen**

2 kg dicke Schweinerippe (in Stücken)  
je 1 Tasse gehackte Zwiebeln und Pfirsichmarmelade  
3 Eßlöffel Ketchup  
je eine 1/4 Tasse Zucker, Essig und Worcestersoße  
je 1 Teelöffel Paprikapulver und Senf  
1/4 Teelöffel Tabasco  
2 Zitronen, in Scheiben geschnitten  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Alle Zutaten für die Soße kombinieren und in einem Topf 15 Minuten leicht kochen lassen. Rippchen mit Pfeffer und Salz einreiben und in eine Fettpfanne geben. Mit etwas Soße bestreichen und im Ofen (190 Grad) backen. Nach 30 Minuten wenden, wieder mit Soße bestreichen und eine weitere Stunde garen, dabei die Zitronenscheiben obenauf legen. Eventuell mit Alufolie abdecken, wenn die Rippchen zu dunkel werden.

---

Ein tolle Soße: Süß-sauer und ein bißchen scharf. Die Rippchen kochen sich fast von allein!

---

### **Southern BBQ-Soße -**

#### **Zubereitung**

Apfelessig mit braunem Zucker, etwas Öl und gehackten Chili-Schoten verrühren - Vorsicht bei der Dosierung! Diese Soße passt vor allem zu Schweinefleisch.

---

### **Carolina Pulled Pork Barbecue (Schweinefleisch) -**

Schweinshaxen ohne Schwarte  
Hamburger-Brötchen  
Barbecue-Soße (fertig oder [selbstgemacht](#))  
Cole Slaw

#### **Zubereitung**

Das Fleisch in einem großen Topf mit Deckel rundum schön anbräunen. Hitze reduzieren und das Fleisch mit einer etwas verdünnten Barbecue-Soße nach Wahl übergießen. Deckel aufsetzen und das Fleisch auf dem Herd bei geringer Hitze drei bis vier Stunden schmoren, bis es fast zerfällt. Immer wieder kontrollieren, dass es nicht anbrennt! Dann das Fleisch vom Knochen lösen, alle Sehnen und Fettstücke abschneiden. Fleisch kleinrupfen, mit weiterer Soße mischen und in Hamburger-Brötchen servieren, dazu Cole Slaw.

Der Topf ist natürlich nur Ersatzlösung: Im Original wird ein schöner Schweineschinken im Smoker zubereitet!

## USA-Buffer für 20

### **Make-ahead Bloody Marys - 20 bis 25 Drinks**

1,5 l Tomatensaft  
50 ml Zitronensaft  
2 TL Worcestershiresauce  
1/2 TL Tabasco  
1 TL Salz  
Pfeffer nach Geschmack  
1 Fl. Wodka (0,7 l)  
einige Bund Staudensellerie zum Garnieren

#### **Zubereitung**

Tomatensaft mit Gewürzen verrühren, in verschließbarem Behälter kaltstellen. Zum Servieren: 2/3 Tomatensaft in Gläser geben, 1/3 Wodka aufgießen, mit Selleriestange garnieren.

---

### **Churches Fried Chicken (gebackenes Huhn) - 8 - 12 Portionen**

1 EL Zucker  
1,5 Tassen Mehl  
1 TL Backpulver  
1/2 Tasse Stärkemehl  
3 TL Gewürzsalz  
2 TL Paprikapulver  
1/2 Tasse Pfannkuchen-Mix (Bisquick)  
1 Päckchen Salatkrönung (Italian)  
1 Paket Zwiebelsuppenmix  
3 Kilo Hühnchenteile

#### **Zubereitung**

Alle trockenen Zutaten vermischen - sie halten sich, gut verschlossen, bis zu drei Monaten lang. Zubereitung: 2 Eier mit 50 ml kaltem Wasser verschlagen. Hühnerteile eintauchen und dann in den trockenen Mix, nochmals wiederholen - also wieder ins Ei und in den Mix. 2 Tassen Öl in hoher Pfanne heiß werden lassen und Hühnerteile darin etwa zehn Minuten lang von allen Seiten schön braun backen. Dann aus der Pfanne nehmen, in feuerfeste Form legen, mit Alufolie etwas abdecken (aber nicht fest verschließen) und bei 180 Grad etwa 45 Minuten in den Ofen stellen.

---

### **Classic Meatloaf (Hackbraten klassisch) - 6 Portionen**

1 gr. altbackenes Brötchen  
1 Zwiebel, feingehackt  
1/2 Paprikaschote, feingehackt  
1 Knoblauchzehe, feinstgehackt  
750 g mageres gem. Hackfleisch  
1 gr. Ei  
je 2 EL Ketchup und Chilisoße (Fertigprodukt)  
Salz und Pfeffer, Paprikapulver  
4 EL Olivenöl  
100 g Bacon (durchw. Speck in dünnen Scheiben)

#### **Zubereitung**

Brötchen einweichen lassen und dann gut ausdrücken. In einer Schüssel Brötchen sowie alle restlichen Zutaten (bis auf Bacon und Öl) gut vermischen, kräftig abschmecken. Die Mischung zu einem ovalen Laib formen. Passende Auflauf/Backform mit Olivenöl ausfetten, die Hälfte der Speckscheiben unten einlegen, Fleischteig darüber geben, mit restlichen Speckscheiben abdecken. Meatloaf eine gute Stunde backen (200 Grad, Heißluft 175) - nicht viel länger, sonst trocknet der Braten aus! Den Braten 10 Minuten ruhen lassen, erst dann anschneiden. Heiß oder warm servieren.

Gut zum Meatloaf passen Kartoffelbrei, Maple Carrots und andere warme Gemüse wie Broccoli oder Blumenkohl.

## Viele Gäste

### **Buttermilk Pancake Breakfast for 75 - 75 Portionen**

10 Tassen Mehl  
10 Tassen Buttermilch  
10 EL Zucker  
2 TL Salz  
10 TL Backpulver  
5 TL Natron  
10 Eier  
1 1/4 Tasse Öl

#### **Zubereitung**

Die trockenen und die feuchten Zutaten zunächst getrennt vermischen. Dann die feuchten Zutaten zur Mehlmischung geben und eben verrühren, nicht zu sehr schlagen! Am besten arbeiten Sie mit zwei Schüsseln, damit sich die Teigmenge noch bewältigen lässt. In einer heißen Pfanne (Gastrobräter) Pfannkuchen in etwas weiterem Öl ausbacken, mit Sirup (Ahorn, Schoko) oder Zimtzucker und Butter servieren.

---

### **Teriyaki Chicken Wings - 50 Portionen**

10 Kilo Hühnerflügel  
1 Liter Sojasoße  
1 Liter Wasser  
700 g Zucker  
750 ml Sherry oder Sake  
4 Knoblauchzehen, zerdrückt  
4 EL frischer Ingwer, feingehackt oder 1 EL Ingwerpulver  
2 EL Worcestershiresoße

#### **Zubereitung**

Alle Soßenzutaten verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Flügel in einer Plastikschiessel darin mindestens fünf Stunden (mildes Aroma) oder über Nacht (kräftigeres Aroma) marinieren. Hühnerflügel abtropfen lassen und in einer Lage auf Backblechen oder Grillrosten auslegen. Bei 175 bis 190 Grad im Backofen (oder auf dem nicht zu heißen Grill) gut 30 Minuten garen. Große Pfannen mit Folie auslegen und Hühnerflügel darin warm halten.

---

### **Maccaroni Salad for a crowd - 100 Portionen**

3 Kilo gekochter Schinken, in Würfeln  
7 Kilo Ellbogen-Makkaroni (gekocht und abgegossen)  
1,5 Kilo Käse, in kleine Würfel geschnitten  
2 Kilo TK-Erbisen, getaut  
2 Bunde Staudensellerie, gehackt  
2 gr. Zwiebeln, gehackt  
2 Gläschen Oliven, abgegossen und in Scheiben geschnitten  
6 rote Paprikaschoten, in kleinen Würfeln  
Für das Dressing: 4 gr. Gläser Miracel Whip (etwa 2 Kilo), 1 Glas fertiges Salatdressing (Essig-Öl), 1/4 Tasse Essig, 1/4 Tasse Zucker, 1 Tasse Sahne, 1 TL Zwiebelsalz, 1 TL Knoblauchsatz, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer

#### **Zubereitung**

Die Salatzutaten in einer großen Schüssel (Wanne ;-)) vermischen. Die Dressingzutaten verrühren, über die Nudelmasse gießen. Durchmischen und gekühlt gut durchziehen lassen.

---

### **Mini Cheesecakes - ergibt 36 Stück**

3 Packungen Frischkäse (600 g)  
200 g saure Sahne  
225 g Zucker  
3 Eier  
1 TL Vanilleextrakt (oder Van.zucker)  
2 gestr. EL Mehl  
1 Paket runde Eierplätzchen  
36 Muffinformen aus Papier  
1 Glas rote Grütze (Kirsch oder Gartenfrucht)

#### **Zubereitung**

Papierförmchen in Muffin-Backformen setzen. Jeweils ein Eierplätzchen als "Kuchenboden" in die Papierformen geben. Frischkäse, saure Sahne, Eier, Zucker, Vanille, Mehl mit dem Mixer glatt rühren. Jeweils gut zwei Esslöffel der Frischkäsemasse über die Eierplätzchen in die Papierformen füllen, bis fast zum Rand, glattstreichen. Bei 175 Grad (Heißluft 160) im Backofen etwa 20 bis 25 Minuten backen. Die Käseküchlein sollen nur leicht braun werden! Im Ofen auskühlen lassen, erst dann die Papierformen aus den Vertiefungen der Muffinform nehmen. Jeweils einen Teelöffel rote Grütze in die Mitte geben.

Ein supertolles Partyrezept: 36 Mini-Kuchen sind in Nullkomma-Nix gemacht, man kann sie sogar am Vortag schon zubereiten. Wer nur eine Muffinform mit 12 Vertiefungen hat, muss mehrmals backen - sonst leihen Sie sich welche im Bekanntenkreis!

---

### **Church Supper Chili - 100 Portionen**

---

15 Kilo Rinderhack  
Chilibohnen aus der Dose (etwa 3 Kilo)  
Kidney-Bohnen aus der Dose (etwa 3 Kilo)  
Tomatenpüree aus dem Tetra-Pack (etwa 3 Kilo)  
Tomaten aus der Dose (etwa 3 Kilo)  
Tomatenmark (etwa ein Kilo)  
30 EL Chilipulver (weniger, wer es nicht so scharf möchte)  
16 mittelgroße Zwiebeln, gehackt  
8 Paprikaschoten, gehackt  
4 EL Zucker  
Salz nach Geschmack, Wasser zum Verdünnen

#### **Zubereitung**

Hackfleisch anbraten und das Fett abgießen. Alle anderen Zutaten dazugeben, eventuell mit etwas Wasser verdünnen und in mehreren Töpfen (Gänsebrättern) etwa zwei Stunden simmern, abschmecken.

---

### **Texas Tuna Melts - 16 Portionen**

4 Dosen Thunfisch in Wasser, abgegossen  
1 Tasse Mayonaise  
4 Tassen geriebener Käse  
1 kl. Dose grüne Chilies, abgegossen  
1 Tasse rote Salsa  
1 Tasse feinstgehackte rote Paprikaschote  
4 hartgekochte Eier, feingehackt  
4 gehackte Frühlingszwiebeln  
16 Brötchen (die knusprige Sorte, keine Hamburger-Brötchen)

#### **Zubereitung**

Brötchen durchschneiden und beiseite stellen. Restliche Zutaten gut durchschmischen und etwas Thunfisch-Masse auf jedes Brötchen geben. In 200 Grad heißem Ofen (oder unter dem Ofengrill) backen, bis der Käse geschmolzen ist, maximal zehn Minuten.

Dieses Rezept lässt sich leicht noch weiter vervielfachen. Es schmeckt auch mit einem anderen Topping: Aus feingehackter Salami, Kochschinken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mayonaise, geriebenem Käse und Oregano für eine italienische Note...

---

### **Iced Tea - 100 Portionen**

400 Gramm loser schwarzer Tee  
20 Liter Wasser, kalt  
Zitronensaft, Zucker

---

### **Zubereitung**

Geben Sie den Tee in eine dünnes Stofftuch, das groß genug ist, dass sich das Teevolumen noch verdreifacht, kneten Sie es zu. Bringen Sie fünf Liter Wasser zum Kochen und hängen Sie das Tuch mit dem Tee hinein. Lassen Sie den Tee drei bis fünf Minuten ziehen, bevor Sie den Beutel entfernen. Gießen Sie das Teekonzentrat in 15 Liter kaltes Wasser, kühlen Sie den Tee. Zum Servieren Tee mit etwas Zitronensaft abschmecken und in Gläser mit Eiswürfeln gießen. Zucker und Strohhalme dazustellen.

---

### **Monster Cookies - 120 Stück**

12 Eier  
900 g brauner Zucker  
900 g weißer Zucker  
8 EL Backnatron  
1/2 EL Salz  
500 g weiche Margarine  
1 EL Vanillezucker  
18 Tassen Haferflocken  
500 g M & Ms (mini)  
500 g Schokotropfen  
1,5 Kilo Erdnussbutter

### **Zubereitung**

Margarine mit dem braunen Zucker cremig rühren, weißen Zucker, Erdnussbutter, Vanille, Salz und Natron dazugeben und weiterrühren. Dann die Eier dazugeben, immer zwei Stück, gründlich rühren. Zuletzt Haferflocken, M&M, Schokotropfen unterrühren, bis sich alles vermischt hat. Mit einem Eisportionierer den Teig auf gefettete Bleche setzen, bei 180 Grad 12 bis 15 Minuten backen.