

MARTIN KINTRUP

PARTYREZEPTE

Nichts wie ran ans Büfett!

KÜCHENRATGEBER



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



FESTE FEIERN

Ob zu großen Anlässen wie Geburtstag, Umzug, einer bestandenen Prüfung oder einfach aus Freude über ein freies Wochenende: Zu feiern gibt es immer einen Grund! Mal reichen ein paar Bier und Knabberzeug, mal darf der Tisch etwas üppiger gedeckt sein. Dann müssen Ideen für buntes Partyfood her – denn Gäste lieben es, kreative Kleinigkeiten von der Hand in den Mund wandern zu lassen oder sich am Büfett den Teller mit allerlei Köstlichkeiten zu füllen.

Genau dafür finden Sie in meinem Buch eine bunte Auswahl partytauglicher Gerichte: feines Fingerfood, knackige und überraschende Salate, würzige Dips, exotisch-leichte oder deftig-sättigende Suppen, Aromatisches aus dem Ofen und verführerische Sweets.

Im Serviceteil präsentiere ich Ihnen reichlich neue Ideen für knusprige Knabberereien, rustikale Partybrote und außergewöhnliche Getränke. Ganz wichtig: Auch Tipps und Tricks zur entspannten Partyplanung habe ich zusammengestellt – so ist eine stressfreie Feier auch für Sie garantiert. Denn die beste Voraussetzung für eine gelungene Party ist immer noch ein gut gelaunter, gelasener Gastgeber. Na dann: Get the party started!

Martin Rabung

MIT DER »GU KOCHEN PLUS«-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach geht's: Sie brauchen nur ein Smartphone und eine Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN
Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN
Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN
Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.

COOLE DRINKS FÜR HEISSE NÄCHTE

Hugo, Caipirinha und Gin Tonic gehen natürlich immer. Mit diesen Drinks können Sie aber auch erfahrene Partygänger überraschen!

1. GUIDO

Für 1 Drink 4 Blätter Minze waschen, mit 2 Eiswürfeln, 2 cl Gin und 1 cl Limetensaft in ein Weinglas geben. 150 ml Pink-Grapefruit-Limonade (ersatzweise Pink-Grapefruit-Saft) dazugießen. Mit ca. 100 ml Prosecco aufgießen.



2. VIRGIN CAIPI ROYAL

Für 1 alkoholfreien Drink $\frac{1}{2}$ Bio-Limette waschen, vierteln, mit 2 Scheiben Ingwer und 1 TL braunem Zucker in ein Glas (ca. 300 ml) geben. Mit dem Stößel zerdrücken. Das Glas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen, mit 150 ml Zitronenlimonade oder Tonic Water und 100 ml alkoholfreiem Sekt aufgießen.

4. STRAWBERRY MARGARITA BOWL

Für 12 Gläser 500 g Erdbeeren waschen und schneiden. 2 Stängel Minze waschen und abzapfen. Beides in eine Bowleschale geben. 300 ml Tequila Silver, 200 ml Limettensaft und 100 ml Tonic Water dazugeben. Mit 2 Flaschen lieblichen Sekt aufgießen. Auf Eiswürfeln servieren.

3. MÜNSTER MULE

Für 1 Drink 2 Eiswürfel, 2 Scheiben Gurke, 2 cl Himbeer- oder Rhabarbersirup, 2 cl Korn (z. B. Münsterländer Lagerkorn von Sasse) und 1 cl Limettensaft in ein Glas geben. Mit 150 ml Ginger Beer (nach Belieben mild oder scharf) aufgießen und servieren.



3

6

5

6. WHITE CHOC MOC LIKÖR

Für 1 Flasche (750 ml) 400 g Sahne mit 30 g Espressobohnen erhitzen und zugedeckt abkühlen lassen. Über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag Sahne mit 70 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker erneut erhitzen und durch ein Sieb gießen. 200 g weiße Schokolade hacken, in der Sahne schmelzen. Je 100 ml Rum (54 %) und Whiskey unterrühren. In eine Flasche füllen und bis zum Gebrauch kühl stellen.



5. SOBER SUNSET BOWLE

Für 12 Gläser alkoholfreie Bowle zuerst die Frucht-Eiswürfel zubereiten. Die Vertiefungen eines Eiswürfelbehälters zur Hälfte mit Wasser füllen, gefrieren lassen. Je 1 TL Granatapfelkerne daraufgeben, mit Wasser auffüllen, gefrieren lassen. 2 Bio-Limetten waschen, in Scheiben schneiden, mit je 500 ml Ananassaft und 500 ml gelbem Smoothie in eine Bowleschale geben. Mit je 1 Flasche Bitter Lemon und alkoholfreiem Sekt (à 750 ml) aufgießen. Mit den Eiswürfeln servieren.



DIE GU^YQUALITÄTS^Y GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine dreifache Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Würziger Knabberspaß

- 4 Let's get the party started!
- 6 Salatbar de luxe
- 64 Ofenfrische Partybrote

Umschlagklappe hinten:

Cooler Drinks für heiße Nächte
Partytipps & -tricks

8 FINGERFOOD

- 10 Pintxos variados
- 12 Ziegenkäse-Schiffchen
- 12 Zwiebelkuchen-Toasties
- 13 Mozzarella-Tramezzini
- 13 Minipaprika mit Pestolinsen
- 14 Saltimbocca-Pops mit Birnen
- 16 Tortillasticks mit Chorizo
- 17 Kräuter-Keftedes
- 18 Filotörtchen mit Lachs
- 20 Wrap-Bites mit Hühnchen
- 21 Thai-Rösti mit Garnelen

22 SALATE & DIPS

- 24 Halloumi-Orangen-Salat
- 26 Orecchiette-Hähnchen-Salat
- 28 Orientalischer Möhrensalat
- 29 Couscoussalat mit Granatapfel
- 30 Avocado-Hummus
- 30 Arrabiata-Butter
- 31 Rote-Bete-Ziegenkäse-Dip
- 31 Soyziki
- 32 Hot Cheese 'n' Onion Dip

34 AUS DEM TOPF UND AUS DEM OFEN

- 36 Süßkartoffel-Chili-Suppe
- 38 Vier-Käse-Suppe mit Pilzen
- 39 Borschtsch Hawaii
- 40 Marokkanische Kichererbsensuppe
- 42 Würzige Pita – selbst belegt
- 44 Quiche con Carne
- 46 Kartoffel-Kürbis-Pide

 Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:
Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.

48 SÜSSE SÜNDEN

- 50 Apfel-Cobbler mit Eierlikörsahne
- 52 Tiramiccotta mit Blaubeeren
- 53 Joghurtschaum mit Erdbeeren
- 54 Schokoküsse
- 56 Double Choc Cherry Cakes
- 57 Lemon Curd Cupcakes
- 58 Hugo-Cheesecake mit Himbeeren
- 60 Register
- 62 Impressum





WRAP-BITES MIT HÜHNCHEN

250 g Hähnchenbrust | 1 EL Öl | 1 EL Mehl | 1 rote Paprikaschote | ½ Mango | 100 g Eisbergsalat | 4 Frühlingszwiebeln | Kräutersalz | Cayennepfeffer | 6 weiche Weizentortillas | 150 g Frischkäse | 200 g Mangochutney (aus dem Glas)

Texmex-Rollen de luxe

Für 36 Stück | 45 Min. Zubereitung
Pro Stück ca. 75 kcal, 3 g EW, 2 g F, 12 g KH

1 Die Hähnchenbrust kalt abspülen und trocken tupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Das Hähnchenfleisch offen von beiden Seiten in jeweils 2 Min. hellbraun anbraten. Bei schwacher Hitze zugedeckt weitere 10 Min. braten.

2 Die Paprikaschote längs halbieren, entkernen und waschen. Die Mango schälen und das Frucht-

fleisch vom Stein schneiden. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Alles in schmale Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Herd ausschalten, das Hähnchenfleisch weitere 10 Min. in der Pfanne ziehen lassen. Herausnehmen, in dünne Scheiben schneiden, mit Kräutersalz und Cayennepfeffer würzen. Anschließend die Pfanne gründlich säubern.

3 Eine Tortilla in der Pfanne ohne Fett von beiden Seiten erhitzen, bis sie elastisch ist. Herausnehmen und mittig in einem Streifen mit Frischkäse und Mangochutney bestreichen. Fleisch, Paprika, Mango, Frühlingszwiebeln und Salat darauf verteilen. Die Tortilla seitlich über die Füllung klappen und fest einrollen. Übrige Tortillas ebenso zubereiten. Die Rollen mit einem scharfen Messer in jeweils 6 dicke Scheiben schneiden.



THAI-RÖSTI MIT GARNELEN

1 Bund Frühlingszwiebeln | 3 Knoblauchzehen | 30 g Ingwer | 2 getrocknete rote Chilischoten | 1 Bio-Limette | 600 g festkochende Kartoffeln | 1 Ei (M) | 4 TL Zitronengraspaste (aus dem Asialaden) | Salz | Zucker | 180 g gekochte Garnelen (geschält) | 1 Bund Koriandergrün | 2 TL Fischsauce | 2 EL neutrales Öl | Öl zum Braten

Fusionsküche vom Feinsten

Für 24 Stück | 1 Std. Zubereitung
Pro Stück ca. 40 kcal, 2 g EW, 2 g F, 4 g KH

1 Frühlingszwiebeln putzen, waschen, längs halbieren und klein schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, sehr fein würfeln. Chilis fein zerbröseln. Limette heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Kartoffeln schälen, fein raspeln, die Feuchtigkeit gut ausdrücken. Limettenschale, die Hälfte von Frühlingszwiebeln

und Chilis sowie je zwei Drittel von Ingwer und Knoblauch dazugeben. Ei und 2 TL Zitronengraspaste hinzufügen, mit Salz und etwas Zucker würzen, alles vermengen.

2 Garnelen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Koriandergrün waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und klein hacken. Beides mit restlichen Frühlingszwiebeln, Chilis, Ingwer und Knoblauch mischen. Fischsauce, restliche Zitronengraspaste, 3 EL Limettensaft und 2 EL Öl dazugeben. Alles gut vermengen, mit Salz, Zucker und Limettensaft abschmecken.

3 Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. 24 kleine Rösti (à 1 EL) in 2–3 Min. auf jeder Seite darin braun braten. Auf Küchenpapier entfetten. Auf jeden Rösti 1 TL Dip und 1 Garnele setzen. Die Rösti auf einer Servierplatte lauwarm anrichten.

SÜSSKARTOFFEL-CHILI-SUPPE

Mit Einflüssen aus der karibischen, asiatischen und orientalischen Küche ist diese Suppe ein echter Kosmopolit – der leckersten Sorte!

1 kg Süßkartoffeln
2 Stangen Lauch
4 rote Spitzpaprikaschoten
4 EL Öl
4 getrocknete rote Chilis
4 Knoblauchzehen
2 TL Currypulver
800 g Kokosmilch
1,2 l Gemüsebrühe
3 Bio-Limetten
1 Granatapfel
500 g TK-Garnelen (geschält)
Kräutersalz | Pfeffer

Neuer Partyliebling

Für 12 Personen |
40 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 280 kcal,
8 g EW, 16 g F, 24 g KH

1 Süßkartoffeln schälen und würfeln. Lauch putzen, in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, waschen und ebenfalls klein schneiden.

2 In einem großen Topf 2 EL Öl erhitzen. Das Gemüse darin mit 2 Chilischoten ca. 5 Min. andünsten. Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit dem Currypulver dazugeben und weitere 2 Min. dünsten. Kokosmilch und Brühe dazugießen, aufkochen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.

3 Limetten heiß waschen, mit einem sauberen Küchentuch trocken reiben. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Für die Toppings Granatapfel halbieren, Kerne herauslösen, weiße Häutchen entfernen. Kerne in einem Schälchen anrichten.

4 Restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Übrige Chilis fein zerbröseln. Garnelen mit den Chilibröseln 3–4 Min. braten. Ein Drittel der Limettenschale dazugeben, mit ca. 2 EL Limettensaft und Kräutersalz abschmecken. Die Garnelen ebenfalls in Schälchen anrichten und zur Suppe servieren.

5 Restliche Limettenschale in den Suppentopf geben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Hälfte des übrigen Limettensafts unterrühren, die Suppe mit Kräutersalz, Pfeffer und restlichem Limettensaft abschmecken.

TIPP

Im Herbst können Sie einfach die Süßkartoffeln durch die gleiche Menge Hokkaidokürbis-Fruchtfleisch (gewaschen, ungeschält und entkernt) ersetzen.



QUICHE CON CARNE

Diese herrliche Liaison zwischen der feinen französischen und der scharfen Texmex-Küche könnte zum absoluten Partyhit werden.

200 g Dinkelmehl (Type 630)
100 g kalte Butter
Kräutersalz
Zucker
4 Eier (M)
1 kleine Dose Kidneybohnen
(125 g Abtropfgewicht)
1 rote Paprikaschote
1 rote Chilischote
2 Knoblauchzehen
250 g Rinderhackfleisch
je ½ TL gemahlener Kreuz-
kümmel und Koriander
2 EL Aceto balsamico bianco
Pfeffer
200 g Crème fraîche
Mehl für die Arbeitsfläche

Raffiniert kombiniert

Für 1 Springform von 28 cm Ø
(8 Stücke) |
35 Min. Zubereitung |
30 Min. Kühlen |
35 Min. Backen
Pro Stück ca. 410 kcal,
16 g EW, 29 g F, 21 g KH

- 1 Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Butter in Flöckchen, ½ TL Kräutersalz, 1 Prise Zucker und 1 Ei hineingeben. Zutaten in der Mulde vermengen. Nach und nach das Mehl einarbeiten, rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln, 30 Min. kühl stellen.
- 2 Den Backofen auf 200° vorheizen. Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abspülen, abtropfen lassen. Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen und klein würfeln. Chili waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln.
- 3 Eine Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin ohne Fett bröselig braten. Paprikawürfel, Chili, Knoblauch und Bohnen dazugeben und 3–4 Min. mitbraten. 2 TL Zucker dazugeben und etwas karamellisieren lassen. Gewürze unterrühren, mit 1 EL Essig ablöschen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Für den Guss die restlichen Eier mit Crème fraîche und übrigem Essig verrühren. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 35 cm Ø ausrollen und in die mit Backpapier ausgelegte Springform geben, dabei einen 3 cm hohen Rand formen.
- 5 Erst die Hackfleischmischung, dann den Guss auf dem Teigboden verteilen. Die Quiche im heißen Backofen (Mitte) ca. 35 Min. backen, bis die Eiermasse gestockt und leicht gebräunt ist. Die Quiche aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und lauwarm oder auch kalt servieren.



PLANUNG & EINKAUF

Überlegen Sie, wie viele Gäste kommen (planen Sie dabei großzügig) und welche Vorlieben bzw. Einschränkungen zu berücksichtigen sind (z. B. Veganer, Vegetarier, Lebensmittelunverträglichkeiten). Erstellen Sie eine Getränkeliste und planen Sie ein auf Ihre Gäste zugeschnittenes Büfett in den richtigen Mengen. Machen Sie dafür unbedingt eine Einkaufsliste und erledigen Sie die Einkäufe bereits am Vortag: Am Tag der Party haben Sie genug zu tun, Stress und lange Schlangen an der Kasse könnten Ihre Partystimmung trüben. Viele Getränke- und Supermärkte bieten den Kauf von Getränken auf Kommission an. So bleiben Sie nach der Party nicht auf Unmengen ungeöffneter Flaschen sitzen.



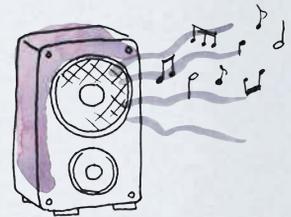
VORBEREITUNGSZEIT

Faustregel: Addieren Sie sämtliche Zubereitungszeiten (plus z. B. Backen oder Kühlen) aller Rezepte. Die Summe ergibt die Zeit, die Sie zur Vorbereitung der Partygerichte brauchen. Manches lässt sich parallel zubereiten – das verkürzt die Gesamtkochzeit. Die gewonnene Zeit können Sie zum Aufbauen des Büfetts und für die Deko nutzen.

PARTYTIPPS & -TRICKS

REZEPTE VERTEILEN

Weil ein Büfett für viele Personen eine Menge Arbeit ist, kann man ruhig ein paar Aufgaben an die Gäste verteilen. Richten Sie eine Umfrage auf www.doodle.com ein, in die Sie die Rezepte eintragen und verschicken Sie den Link per E-Mail. So kann sich jeder aussuchen, was er gern vorbereiten möchte. Die clevere Alternative: Über die kostenlose GU Kochen Plus App können Sie die ausgewählten Rezepte aus diesem Buch direkt an Ihre Gäste mailen.



MUSIK

Spielen Sie die Partymusik doch über einen an die Musikanlage angeschlossenen Computer mit Internetzugang ab. Erstellen Sie in einem Medienprogramm (z. B. iTunes) Playlists von ca. acht Titeln des jeweils gleichen Musikstils. So können Sie jederzeit die passende Musik auswählen, z. B. Lounge-Musik zum Empfang. Mit dem Abo eines digitalen Musik-Streamingdienstes (z. B. Spotify) können Sie auch ausgefallene Musikwünsche auf die Schnelle erfüllen.

WÜRZIGER KNABBERSPASS

Klein und knusprig: Das ist genau die richtige Grundlage für alkoholreiche Abende. Und selbst gemacht schmecken Chips & Co. am besten!

THYMIAN-KÄSE-CRACKER

Für 40 Stück 150 g Weizenmehl (Type 405) mit 1 TL Weinsteinbackpulver, ½ TL Salz, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 EL Thymianblättchen und ½ TL Zwiebelpulver mischen. 50 gereiften Schnittkäse fein reiben und untermischen. 70 ml Milch hinzufügen und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche (ca. 40 × 30 cm) ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Teig mit der Gabel kräftig einstechen und in 40 Rauten schneiden. Im heißen Backofen (200°, Mitte) ca. 13 – 15 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.



FRIED TORTILLA CHIPS

Für 8 Personen 150 g Mais- und 50 g Weizenmehl (Type 405) mit je 1 TL Backpulver, Zwiebelpulver und Salz mischen. 100 ml Milch und 100 ml Wasser erwärmen. Mit 1 EL Öl zum Mehl geben, zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 1 Std. kühl stellen. Teig in 8 Portionen teilen, zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zu 2 – 3 mm dicken Kreisen ausrollen, mit dem Teigroller in je 8 gleich große Stücke schneiden. 1 l Öl in einem Topf erhitzen, die Teigstücke darin frittieren. Herausheben, auf Küchenpapier entfetten. Nach Belieben mit Cayennepfeffer, Koriander oder Kreuzkümmel würzen. Dazu passt der Hot Cheese 'n' Onion Dip (siehe Seite 32).





GEMÜSECHIPS

Für 8 Personen den Backofen auf 100° vorheizen. Jeweils 200 g Pastinaken und Rote Bete schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Scheiben auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen im Ofen 40 Min. trocknen, dabei nach der Hälfte der Zeit die Einschubhöhen tauschen. 1 l Öl in einem Topf erhitzen. Gemüsescheiben portionsweise darin frittieren, bis sie leicht gebräunt sind. Herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Je 1 TL Salz, Zwiebelpulver und gemahlenen Rosmarin sowie ½ TL Knoblauchpulver mischen. Die Chips darin wenden und servieren.



SÜSSE CHILI-MANDELN

Für 200 g den Backofen auf 180° vorheizen. 200 g Mandeln (mit Schale) mit 2 TL Speisestärke, 2 TL Cayennepfeffer, 2 EL Puderzucker, 2 TL Salz und 1 EL Limettensaft verrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im heißen Backofen (Mitte) 12 Min. karamellisieren. Inzwischen auf einem Teller 2 EL Puderzucker und 1 TL edelsüßes Paprikapulver mischen. Mandeln herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann im Paprika-Zucker wenden, in Schälchen anrichten und servieren.



LECKERES FÜR PARTYLÖWEN

Zu feiern gibt es eigentlich immer etwas! Und weil Tanzen und Trinken hungrig machen und man von Chips nicht satt wird, kommen hier lauter Rezepte für das beste Partyfood seit Langem. Ob würzige Tortillasticks, ofenwarme Quiche con Carne oder spritziger Hugo-Cheesecake: Das ist die richtige Unterlage für eine durchfeierte Nacht!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

Von Fingerfood bis Dessert: Neue Rezepte für das Partybüfett

Das Beste dazu: Cocktails, Drinks und Knabbereien



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-4475-1



9 783833 844751



€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

GU