



WERNER KRÄLING | JÜRGEN RIEBER

SNACKS & KLEINE GERICHTE



MATTHAES



INHALT

EINLEITUNG / DANK	4	KLEINE GERICHTE	
		SALATE	98
SCHNELLE SNACKS		PASTA	108
BELEGTE BRÖTCHEN	6	MAULTASCHEN	112
BELEGTE BROTE	22	AUFLÄUFE	116
BAGELS	26	OFENKARTOFFELN	128
FRÜHSTÜCKSGEDECKE	32	BEILAGEN	130
SANDWICHES	42	BROT UND FLEISCH	134
WRAPS	44	FLEISCH UND FISCH	138
WAFFELN	48	SÜSSE SNACKS	156
PIKANTE MUFFINS	52		
FLADENBROTE	56	GRUNDREZEPTE	
SEELEN	60	CREMES UND DIPS	164
		TEIGE	166
GEBACKENE SNACKS		SAUCEN	167
ÜBERBACKENE BREZELN	62		
BROTTEIGSCHNECKEN UND -SCHLAUFEN	66	DIE AUTOREN / IMPRESSUM	168
BLÄTTERTEIGGEBÄCK	70		
MINIARTELETTS	74		
PANINI	76		
PIZZA	78	Anm.: Zur Vereinfachung und Lesefreundlichkeit wird	
FLAMMKUCHEN	82	im Text nur eine Geschlechtsform (der Bäcker, die	
STRUDEL	86	Verkäuferin) gewählt. Das jeweils andere Geschlecht	
PIKANTE KUCHEN	88	ist selbstverständlich stets mit eingeschlossen.	



BAGEL MIT PUTENBRUSTWÜRFELN

- 1 Sesambagel
- 25 g Frischkäse
- 20 g Eisbergsalat
- 80 g gebratene Putenbrust, in Würfel geschnitten
- etwas Balsamessig
- 2 Kirschtomaten, halbiert
- 30 g Feta, in Würfel geschnitten

Bagel aufschneiden, die untere Hälfte mit Frischkäse bestreichen. Eisbergsalat auflegen. Gebratene Putenbrustwürfel mit etwas Balsamessig marinieren, dann auf dem Bagel verteilen. Mit den Kirschtomatenhälften und einigen Würfelchen Feta abschließen. Obere Hälfte versetzt auflegen.



BAGEL MIT PUTENBRUSTSCHEIBEN

- 1 Sprossenbagel
- 20 g Frischkäse
- 1 Blatt Eisbergsalat
- 3 Scheiben Putenbrust (à 20 g)
- 3 Halme Schnittlauch
- 1 Streifen rote Paprika
- 1 Streifen gelbe Paprika

Bagel aufschneiden, die untere Hälfte mit Frischkäse bestreichen. Eisbergsalat auflegen. Anschließend je eine Putenbrustscheibe und einen Schnittlauchhalm einrollen. Die drei Röllchen auf den Bagel drapieren. Mit gelbem und rotem Paprikastreifen garnieren. Obere Hälfte versetzt auflegen.

BAGELS MIT KÄSE



BAGEL MIT FRISCHKÄSE UND PAPRIKA

1 Sprossenbagel
30 g Frischkäse
20 g rote, gelbe und grüne Paprika,
in Würfel geschnitten

Bagel aufschneiden, auf die untere Hälfte
Frischkäse mit einem Spritzbeutel aufdres-
sieren und Paprikawürfel aufstreuen.
Obere Hälfte versetzt auflegen.



BAGEL MIT FRISCHKÄSE UND SPROSSEN

1 Sprossenbagel
50 g Kräuterfrischkäse
etwas Sprossenmix

Bagel aufschneiden, auf die untere Hälfte
Kräuterfrischkäse mit einem Spritzbeutel
aufdressieren und Sprossen aufstreuen.
Obere Hälfte versetzt auflegen.



BRÄTECKEN

100 g Pfifferlinge, grob gehackt

100 g Champignons, grob gehackt

50 g Erbsen

50 g Karotten

50 g Mais

30 g Öl

600 g Wurstbrät

25 Blätterteigquadrate (2,5 mm stark, 11 × 11 cm)

Eistreiche

250 g Emmentaler, gerieben



SCHRITT FÜR SCHRITT

BRÄTECKEN

1. FÜR DIE FÜLLUNG PFIFFERLINGE, CHAMPIGNONS, ERBSEN, KAROTTEN UND DEN MAIS MIT DEM ÖL IN DER PFANNE ANDÜNSTEN.
2. IM ABGEKÜHLTEN ZUSTAND MIT DEM WURSTBRÄT VERMISCHEN.
3. BLÄTTERTEIGQUADRATE MIT 11 CM KANTENLÄNGE MIT EISTREICHE BESTREICHEN.
4. IN DER MITTE 40 G BRATFÜLLUNG AUFTRAGEN.
5. ÜBER ECK EINSCHLAGEN UND DIE RÄNDER ANDRÜCKEN.
6. WIEDER MIT EISTREICHE ABSTREICHEN, OBERSEITE IN GERIEBENEM EMMENTALER WENDEN UND ETWAS PAPRIKA AUFSTREUEN.
NACH 20 MINUTEN RUHEZEIT BACKEN.

BACKZEIT: 22 MINUTEN

UMLUFTBACKOFEN: 175 °C



Pizzen werden, falls nichts anderes vermerkt ist, alle nach folgendem Schema hergestellt: **Pizzateig ausrollen und Tomatensauce aufstreichen. Mit den Zutaten in der angegebenen Reihenfolge belegen und backen.**

BACKZEIT: 6 MINUTEN

UMLUFTBACKOFEN: 190 °C

Alle Rezepte sind jeweils für Pizzen mit einem Durchmesser von 28 cm berechnet.

PIZZA



PIZZA MIT SERRANOSCHINKEN UND RUCOLA

120 g Pizzateig (siehe S. 166)
 90 g Tomatensauce (siehe S. 167)
 50 g Serranoschinken, in Streifen geschnitten
 4 Kirschtomaten, halbiert
 30 g Rucola

Pizzateig ausrollen, mit Tomatensauce bestreichen und fertig backen. Danach den rohen Serranoschinken, die frischen halbierten Kirschtomaten und den Rucola auflegen und servieren.

PIZZA MIT PAPRIKA UND KIRSCHTOMATE

120 g Pizzateig (siehe S. 166)
 90 g Tomatensauce (siehe S. 167)
 2 rote Kirschtomaten, halbiert
 2 gelbe Kirschtomaten, halbiert
 30 g rote, gelbe und grüne Paprika, in Würfel geschnitten
 30 g Emmentaler, gerieben



PIZZA MIT THUNFISCH

120 g Pizzateig (siehe S. 166)
 90 g Tomatensauce (siehe S. 167)
 60 g Thunfisch, zerkleinert
 50 g grüne und schwarze Oliven, in Scheiben
 geschnitten
 50 g Emmentaler, gerieben



PIZZA MIT MEERESFRÜCHTEN

120 g Pizzateig (siehe S. 166)
 90 g Tomatensauce (siehe S. 167)
 100 g Meeresfrüchte, gut abgetropft
 50 g Emmentaler, gerieben



PIZZA MIT SCHINKEN UND CHAMPIGNONS

120 g Pizzateig (siehe S. 166)
 90 g Tomatensauce (siehe S. 167)
 50 g gekochter Schinken, in Streifen geschnitten
 40 g Champignons, in Scheiben geschnitten
 50 g Emmentaler, gerieben



NUDEL-GEMÜSE-AUFLAUF

- 150 g Karotte, in Scheiben geschnitten
- 150 g Blumenkohl, zerteilt
- 150 g Brokkoli, zerteilt
- 500 g grüne Bandnudeln, bissfest gekocht
- 300 g Sahne
- 200 g Käse, gerieben
- Salz
- Pfeffer
- 10 g Petersilie, gehackt
- 10 g Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

Gemüse vorgaren. Grüne Bandnudeln in eine Auflaufform füllen. Gemüse auflegen. Sahne, Käse, Gewürze, Schnittlauch und Petersilie vermischen. Sahneguss über den Auflauf verteilen und garen.

BACKZEIT: 30 MINUTEN

UMLUFTBACKOFEN: 160 °C

NUDEL-OLIVEN-AUFLAUF

380 g weiße Bandnudeln, bissfest gekocht

380 g gemischtes Hackfleisch

25 g Ei

Salz, Pfeffer, Majoran, Paprikapulver

150 g Tomate, in Scheiben geschnitten

je 50 g grüne und schwarze Oliven, in Scheiben geschnitten

15 g Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

150 g Ei

200 g Sahne

150 g Emmentaler, gerieben

25 g Semmelbrösel

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

SCHRITT FÜR SCHRITT**NUDEL-OLIVEN-AUFLAUF**

1. BANDNUDELN IN EINE AUFLAUFFORM FÜLLEN.
2. HACKFLEISCH, EI, SALZ, PFEFFER, MAJORAN UND PAPRIKAPULVER MITEINANDER VERMENGEN, DANN AUF DIE BANDNUDELN GEBEN.
3. MIT TOMATENSCHNEIBEN, OLIVEN UND FRÜHLINGSZWIEBEL BELEGEN.
4. EI, SAHNE, KÄSE UND SEMMELBRÖSEL VERMISCHEN UND EBENFALLS MIT SALZ, PFEFFER UND PAPRIKAPULVER ABSCHMECKEN. AUFLAUF MIT SEMMELBRÖSEL-SAHNE-GUSS AUFGIESSEN UND GAREN.

BACKZEIT: 30 MINUTEN

UMLUFTBACKOFEN: 160 °C





MINIFLEISCHSPIESS

- 1 Holzspieß
- 2 Minifrikadellen (siehe S. 139)
- 2 Putennuggets
- 1 rote Kirschtomate
- 1 gelbe Kirschtomate
- 1 Olive
- 1 Maiskölbchen

Die einzelnen Zutaten aufstecken, dabei immer Gemüse und Fleisch abwechseln. Schmeckt kalt und warm sehr gut. Bei warmem Verzehr Minifrikadellen und Putennuggets erst erhitzen und dann mit den restlichen Zutaten aufstecken.

TIPP: MIT DIPS (SIEHE S. 164-165) ODER EINEM KLEINEN SALAT SERVIEREN. AUCH MIT DEN BÄCKERKARTOFFELN (SIEHE S. 131) ALS HAUPTGERICHT GUT ZU KOMBINIEREN.



CHILI CON CARNE

100 g Zwiebel, in Würfel geschnitten

15 g Öl

500 g gemischtes Hackfleisch

Salz, Pfeffer

gemahlener Kümmel oder Kreuzkümmel

100 g Tomate, in Würfel geschnitten

30 g Karotte, in Würfel geschnitten

50 g Mais

100 g Kidneybohnen

100 g pürierte Tomaten

50 g rote und grüne Paprika, in Würfel geschnitten

25 g Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

Zwiebeln in Öl anschwitzen, dann Hackfleisch zugeben, anbraten und würzen. Pürierte Tomaten, Karotten-, Paprika- und Tomatenwürfel unterrühren und auf kleiner Hitze garen. Zuletzt Mais, Kidneybohnen und Frühlingszwiebel zugeben und durchwärmen.

TIPP: DAZU PASSEN RIGATONI

(200 G PRO PORTION).





Sind Sie auf der Suche nach Ideen und Inspirationen, wie Sie Ihre Gäste immer wieder überraschen können? Mit frischen und phantasievoll zubereiteten Snacks gelingt Ihnen das jeden Tag auf's Neue.

Gäste erwarten ein modernes und abwechslungsreiches Snack-Angebot in Bäckereien und Konditoreien, aber auch in Metzgereien und in Cafes. Sogar in den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung sowie Partyservice und Catering ist dieses unverzichtbar geworden.

Dieses Buch liefert eine einmalige Vielfalt von über 200 Rezepten für kleine Snacks und schnelle Gerichte, die sich perfekt für zwischendurch oder auch für unterwegs eignen. Die wichtigsten Arbeitsschritte sind durch detaillierte Aufnahmen leicht nachvollziehbar und machen das Buch zusammen mit den zahlreichen Variationsvorschlägen zu einer wahren Ideen-Fundgrube.

