

Faschingsbüfett für die tollen Tage

So schmeckt es den Karnevalisten

Zu einer gelungenen Faschingsfeier gehört ein üppiges Büfett mit abwechslungsreichen Leckereien.

Fischerschnitte

Zutaten (für 4 Personen): 4 Scheiben Pumpernickel, 4 Matjesfilets, 20 g Butter, 125 ml Sahne, 40 g Preiselbeermarmelade, 1 Apfel, 125 ml Apfelsaft.

Zubereitung: Apfelgehäuse ausstechen, Apfel in 4 Ringe (1 cm dick) schneiden. Im Saft 5 min dünsten. Brot buttern, abgetropfte Apfelscheiben auflegen. Beeren unter steif geschlagene Sahne heben, auf Apfel verteilen, Matjes auflegen.

Scharfer Eintopf

Zutaten (für 5 – 6 Personen): 0,5 kg Hackfleisch, 3 gewürfelte Zwiebeln, 4 gehackte Knoblauchzehen, Öl, 2 Cabanossi, 0,5 kg Paprika, rund 500 ml Gemüsebrühe (je nach gewünschter Konsistenz), 3 Dosen Kidneybohnen, 2 Dosen Mais, 0,3 l Rotwein, Tomatenmark, Salz, Tabasco, 1 Frühlingszwiebel.

Zubereitung: Zwiebeln, Knoblauch und Hackfleisch im Topf in Öl anbraten. Cabanossi in Scheiben schneiden, Paprika würfeln, beides in Topf geben, anbraten. Mit Brühe ablöschen, abgetropfte Bohnen und Mais zugeben, Wein angießen, kochen. Mit Tomatenmark, Salz und Tabasco abschmecken, geschnittenes Frühlingszwiebelgrün darüber streuen.



Feuriges Chili con Carne schmeckt mit Cabanossi und Nachos besonders gut. Foto: picture-alliance/dpa/Stockfood

Zutaten (für 24 Stück): 2 Pakete TK-Blätterteig, 200 g gekochter Schinken, 100 g geriebener Gouda.

Zubereitung: Blätterteig auftauen. Ränder mit etwas Wasser bestreichen. Klein gewürfelte Schinken und Käse mischen. Auf jede Teigplatte etwas Füllung geben, Teigplatte überschlagen, mit der Gabel die Ränder fest andrücken. Bei 190 Grad im vorgeheizten Backofen rund 20 min goldbraun backen.

Knackiger Geflügelsalat

Zutaten (für 4 Personen): 400 g gekochtes Hühnerfleisch, je 4 gekochte Pellkartoffeln, Möhren und Eier, 100 g gekochte Erbsen, je 1 Stange Sellerie und Lauch, 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote, 1 Kopfsalat, je 1 kleines Glas Silberzwiebeln und grüne Oliven, Majonäse, Senf, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Fleisch, Kartoffeln, Möhren, Paprika, Salat, Sellerie und Lauch klein schneiden, mit Erbsen, geachtelten Eiern, Silberzwiebeln und Oliven mischen. Sauce aus Majonäse und Senf anrühren, salzen, pfeffern, über Salat geben.

Hackfleisch-Champignons

Zutaten (für 3 Personen): 400 g möglichst große Champignons, 1 gewürfelte Schalotte, 2 gehackte Koblachzehen, 1 Bund Petersilie, 40 g Butter, 100 g Crème fraîche, 80 g Gouda, Pfeffer, Salz, Muskatnuss.

Zubereitung: Pilzstiele herausdrehen, fein würfeln. Mit Schalotte, Knoblauch und gewiegter Petersilie mischen. Butter schmelzen, Pilzwürfel andünsten. Crème fraîche und 3 EL geriebenen Gouda unterrühren, pfeffern und salzen, mit Muskat würzen, in Pilzköpfe füllen. Auflaufform buttern, Pilze hineinsetzen. Restlichen Gouda reiben, über Pilze verteilen, rund 15 min bei 200 Grad überbacken.

Rosinenkrapfen

Zutaten (für 8 Personen): 1 kg Mehl, 2 Würfel Hefe, 100 g zimmerwarme Butter, 100 g Zucker, Salz, Zimt, 500 ml Milch, 6 Eigelb, 150 g Rosinen, Rum, reichlich Butterschmalz oder anderes Frittierfett.

Zubereitung: Rosinen mit Wasser überbrühen, in Rum einlegen. Hefe mit 1 TL Zucker und 1 EL Mehl in 125 ml leicht lauwarmer Milch auflösen, 15 min gehen lassen. Mehl in Schüssel schütten, mit Vorteig, Butter, Eigelb, Zucker, Salz und Zimt verkneten. Milch nach und nach zugeben. Kneten, bis sich Teig von Händen löst. Abgetropfte Rosinen zugeben. Teig abstechen, zur Kugel drehen, gehen lassen. Butterschmalz auf 170 Grad erhitzen. Krapfen backen.