

Esra Yeşiltaş
von



DAS Party- KOCHBUCH

Fingerfood, Buffet, Candy Bar,
Brunch, BBQ und mehr für das perfekte Fest

riva

© 2022 des Titels »Das Party-Kochbuch« von Esra Yeşiltaş (ISBN 978-3-7423-2056-8) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



VORWORT

Hallo du schöne Seele,

wie schön, dass du mein erstes Rezeptbuch in deiner Hand hältst und durchstöberst. Vielleicht hast du bereits eins meiner Rezepte zubereitet. Moment mal, ich habe mich noch gar nicht vorgestellt. Doch vielleicht kennst du mich schon aus den sozialen Medien.

Dann fang ich mal an: Mein Name ist Esra, und ich bin 25 Jahre alt. Wie man unschwer erkennen kann, gehören das Kochen und Backen zu meiner Leidenschaft. Das Essen verbindet Menschen, wie ich finde. So fühle ich mich glücklich, seit fast sechs Jahren mit meinen Rezepten auf diversen Social-Media-Plattformen viele Menschen zu inspirieren.

Du findest mich unter dem Namen GRUENSTEINKITCHEN auf Instagram, auf meinem Blog sowie auf YouTube.

GRUENSTEINKITCHEN hat für mich eine besondere Bedeutung: Mein Nachname kommt aus dem Türkischen und heißt YEŞİLT AŞ – übersetzt steht yeşil für GRÜN und taş für STEIN.

Wie oben geschrieben, finde ich, dass das Essen auf eine wunderschöne Art Menschen verbindet, es bringt die Liebsten täglich am Esstisch zusammen. So fing auch meine Leidenschaft für die Küche an. Ich erinnere mich sehr gerne an die gemeinsamen Tage meiner Kindheit mit meiner Familie in der Küche. Egal, wie viel jede/r Einzelne

im Alltag zu tun hatte, trafen sich alle gemeinsam zumindest einmal am Tag am Esstisch und kochten und genossen das Essen bzw. auch das Miteinander. Denn wie La Rochefoucauld im 17. Jahrhundert schon sagte, ist das Essen ein Bedürfnis aller, doch das Genießen eine Kunst.

Einen besonderen Dank möchte ich an erster Stelle an meine liebste Community richten, die mich seit Jahren dazu animiert, ein eigenes Rezeptbuch zu schreiben.

Ich bekomme oft die Frage gestellt, ob ich lieber koche oder backe. Ich muss ehrlich sagen, dass ich darauf nicht einfach antworten kann. Ich backe unheimlich gerne und liebe es, Zutaten nach Gefühl zu kombinieren und dabei meiner Kreativität freien Lauf zu lassen. Beim Backen entdecke ich jedes Mal neue Zutaten, die sehr gut kombiniert werden können, und so entstehen auch die meisten meiner Rezepte. Die wichtigste Zutat ist hierbei immer eins: die LIEBE!

Denn egal, was man macht, sobald man seine Liebe dazugibt, kann es nur gut werden.

Kommen wir zum Thema Kochen:

Hierbei begann alles mit einem Kochlöffel. Schon als Kind half ich gerne meiner Mutter in der Küche und beobachtete sie währenddessen. Ich durfte den Suppenlöffel in die Hand nehmen und die Suppe verrühren, das Gemüse klein schneiden und nebenbei den Tisch decken.

Mit der Zeit wollte ich meiner Mama immer mehr helfen und dabei entstanden neben den großartigen Gerichten auch mal süße Naschereien wie Kekse, Gebäcke und Desserts.

Auch durfte ich damals mich allein in der Küche austoben und dabei rumexperimentieren. Mein erstes Rezept entstand mit elf Jahren inspiriert durch eine Backmischung, das ich selbst zusammenstellte: mein beliebter Schokinokuchen, der noch heute zu eines meiner Lieblingsrezepte gehört. Das Rezept dazu findet ihr selbstverständlich in diesem Buch (auf S. 134).

Die Köstlichkeiten aus der türkischen Küche habe ich meiner Mutter zu verdanken. In der Zeit, in der ich meine Mutter beim Kochen beobachtete, hatte ich intuitiv viel mitgenommen. Ohne viel nachzufragen, konnte ich zum Beispiel den klassischen türkischen Reis sowie Eintöpfe aller Art und vieles mehr selbst zubereiten, die in der Tat wie die von meiner Mutter schmeckten. Das Talent kommt von ihr. An dieser Stelle möchte ich auch ihr, meiner herzallerliebsten Mutter, danken.

Auf einer Feier, in der viele Menschen zusammenkommen, findet man oft sowohl Herzhaftes als auch Süßes. Daran anlehnend verbinde ich mit meinem Buch auch beides als perfekte Kombination für jeden Anlass. So ist der Titel »Das Party-Kochbuch« entstanden.

Hier findest du alles von süßen Desserts bis hin zu herzhaften Salaten, von 5-Minuten-Desserts und einfacheren Rezepten zu aufwendigeren Torten. Hier wird jeder fündig – versprochen!

Die meisten wissen sicherlich, dass ich sehr gerne Torten backe und für besondere Anlässe selbst Candy Bars zusammenstelle, und genau das möchte ich dir auch ermöglichen. Mit diesem Buch kannst du die nächste Party mit einer besonderen und vor allem spektakulären Candy Bar zu einem unvergesslichen Tag machen.

Auch eignen sich diese Köstlichkeiten für deinen nächsten Besuch von deinen Liebsten.

Jetzt wünsche ich Dir viel Spaß beim Backen, Kochen und natürlich Genießen. Denn »Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst«¹.

Deine Esra von gruensteinKitchen

Ich freue mich immer wieder über deine nachgemachten Rezeptfotos!

Du findest mich in folgenden sozialen Medien:



<https://instagram.com>

<https://m-vg.de/link/party-16>



<https://youtube.com>

<https://m-vg.de/link/party-17>

¹ Zitat von François VI. Duc de La Rochefoucauld.

HILFREICHE TIPPS UND UMRECHNUNGSTABELLE

MASSANGABEN

kg = Kilogramm

l = Liter

EL = Esslöffel

Pck. = Packung/Päckchen

g = Gramm

ml = Milliliter

TL = Teelöffel

TIPPS VOR DEM START

Bevor es mit den Rezepten losgeht, möchte ich dir zuerst einige Tipps geben.

- Generell sollten Eier beim Backen immer Zimmertemperatur haben, außer, es steht explizit im Rezept, dass du kalte Eier nehmen sollst.
- Die verwendeten Eier haben die Größe M.
- Schlagsahne, Mascarpone, Quark, Schmand etc. sollten immer kalt sein, wenn man sie für eine Creme benötigt, die man aufschlägt. Das ist sehr wichtig beim Steifschlagen der Zutaten, andernfalls kann ein unschönes Ergebnis dabei herauskommen.
- Wenn du die Zutaten für die Torten- oder Cupcake-Cremes steif schlägt, solltest du die ganze Zeit dabei sein, denn die enthaltene Sahne kann schnell gerinnen. Sobald die Masse schön steif geworden ist, sofort aufhören zu schlagen.

- Umgekehrt gilt auch: Nicht zu kurz schlagen! Bevor die Sahne nicht eine feste Konsistenz erreicht hat, wird sie nicht steif.
- Beim Backen sollten alle Zutaten möglichst dieselbe Temperatur (Zimmertemperatur) haben, so verbinden sich die Zutaten besser.
- Das Bisherige sind grundsätzliche Regeln, Abweichungen davon sind in den Rezepten erwähnt.
- Ich verwende beim Backen sehr gerne Vanille, oft als Vanilleextrakt. Er verleiht den Rezepten einen intensiven Geschmack. Falls du keinen Vanilleextrakt zu Hause hast, kannst du natürlich auch Vanillezucker oder Vanillepaste verwenden.
- Hierbei kannst du dich an diese Mengenangabe halten: 1 TL Vanilleextrakt = 1 TL Vanillepaste = 1 Pck. Vanillezucker.
- Um zu prüfen, ob der Kuchen/das Gebäck gar ist, kannst du gerne eine Stäbchenprobe durchführen. Dafür nach Ende der Backzeit ein Holzstäbchen in den Kuchen/das Gebäck stechen. Wenn beim Herausziehen kein Teig daran kleben bleibt, ist das Gebäck fertig. Ansonsten einige Minuten weiterbacken.
- Die One-Pot-Gerichte kann man im Backofen bei 60 °C lange warmhalten, ohne dass die Temperatur Einfluss auf das Gericht nimmt.



UMRECHNUNGSTABELLE

Im Folgenden habe ich für meine Rezepte eine Umrechnungstabelle erstellt. Ich habe so gut wie jede Springformgröße zu Hause und verwende sie abwechselnd bei den Rezepten. Wenn du nur eine Größe parat hast oder beispielsweise eine kleine oder größere Menge zubereiten möchtest, wird diese Tabelle dir weiterhelfen.

Du musst dann einfach die Mengenangaben im Rezept mit dem angegebenen Umrechnungsfaktor multiplizieren.

Springformgröße laut Rezept [Ø]	gewünschte Springformgröße [Ø]	Umrechnungsfaktor
18 cm	20 cm	1,2
	22 cm	1,5
	24 cm	1,8
	26 cm	2,1
	28 cm	2,4
	30 cm	2,8
	32 cm	3,2
20 cm	18 cm	0,8
	22 cm	1,2
	24 cm	1,5
	26 cm	1,7
	28 cm	2,0
	30 cm	2,3
	32 cm	2,6
22 cm	18 cm	0,7
	20 cm	0,8
	24 cm	1,2
	26 cm	1,4
	28 cm	1,6
	30 cm	1,9
	32 cm	2,1

Springformgröße laut Rezept [Ø]	gewünschte Springformgröße [Ø]	Umrechnungsfaktor
24 cm	18 cm	0,6
	20 cm	0,7
	22 cm	0,8
	26 cm	1,2
	28 cm	1,4
	30 cm	1,6
	32 cm	1,8
26 cm	18 cm	0,5
	20 cm	0,6
	22 cm	0,7
	24 cm	0,9
	28 cm	1,2
	30 cm	1,3
	32 cm	1,5
28 cm	18 cm	0,4
	20 cm	0,5
	22 cm	0,6
	24 cm	0,7
	26 cm	0,9
	30 cm	1,2
	32 cm	1,3
30 cm	18 cm	0,4
	20 cm	0,5
	22 cm	0,6
	24 cm	0,7
	26 cm	0,8
	28 cm	0,9
	32 cm	1,1
32 cm	18 cm	0,3
	20 cm	0,4
	22 cm	0,5
	24 cm	0,6
	26 cm	0,7
	28 cm	0,8
	30 cm	0,9



- Beim Umrechnen kommen natürlich auch ungerade Zahlen heraus, die kannst du auf- oder abrunden.
- Bei Eiern solltest du am besten auf die höhere Zahl aufrunden. Falls bei einem Rezept beispielsweise $4\frac{1}{2}$ Eier herauskommen, brauchst du 5 ganze Eier. Davon verquirlst du 1 Ei separat und nimmst dann die Hälfte.
- Generell kannst du dir merken: Bei geringen Durchmesserunterschieden wie zum Beispiel \varnothing 24 oder 26 cm, kannst du die Mengen auch so belassen. Du kannst also ein Rezept für eine Springform mit \varnothing 26 cm für eine Form mit \varnothing 24 cm verwenden. In dem Fall wird der Kuchen etwas höher, und die Backzeit kann sich um einige Minuten verlängern.
- Wenn du Rezepte umrechnest, vor allem für eine größere Form, kann die angegebene Backzeit etwas variieren, deshalb ist dabei die Stäbchenprobe besonders wichtig.

WIE VIELE STÜCKE ERGIBT DIE BACKFORM?

Damit an der Kuchentafel niemand leer ausgehen muss, habe ich dir eine Tabelle mit der Anzahl der Kuchen- bzw. Tortenstücke für die jeweiligen Durchmesser zusammengestellt.

18 cm	8 Stücke
20 cm	10 Stücke
22 cm	12 Stücke
24 cm	14 Stücke
26 cm	16 Stücke
28 cm	18 Stücke
30 cm	20 Stücke

WIE IST DAS PERFEKTE BUFFET AUFGEBAUT?

Damit dein Fest kulinarisch gelingt, hier ein paar Hinweise, wie dein Buffet am besten aussehen sollte:

2–3 Vorspeisen, zum Beispiel Dips, die man mit Brot servieren kann.

1–2 Fingerfoods, etwa Bruschetta, Wraps, Pizzaschnecken oder Poğaças.

2–3 Salate, am besten mit verschiedenen Hauptzutaten wie zum Beispiel Cremiger Nudelsalat, Würziger Kartoffelsalat oder Kisir.

2–4 Hauptspeisen, je nachdem, wie groß das Buffet sein soll. Neben einem Gericht mit Fleisch wäre als zweite Variante eine vegetarische Speise perfekt. Entscheidest du dich für weitere Hauptspeisen, kann ich dir noch je eine mit Hähnchen und Fisch ans Herz legen, so ist für jeden etwas dabei.

2–3 Desserts. Als süße Köstlichkeiten suche ich gerne verschiedene Desserts in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen aus, zum Beispiel Desserts im Glas, Cupcakes und Kuchen.

DIE RICHTIGEN MENGEN FÜR DAS PARTYBUFFET

Die Salatrezepte habe ich für 4–5 Portionen angelegt, diese Portionen sind als Hauptspeisen gedacht.

Sofern du daneben noch weitere 1–2 Beilagen anbietest, reicht die angegebene Rezeptmenge für ca. 12 Portionen.

Gibt es daneben 3–4 weitere Beilagen, würde das Rezept ca. 16 Portionen liefern.

Wenn das Buffet für nur 5–6 Personen gedacht ist, kannst du die Mengenangaben im Rezept halbieren.





TÜRKISCHE TEEPARTY (BEŞ ÇAYI)



Poğaca (gefüllte Teigtaschen)

ERGIBT: CA. 30 STÜCK • ZUBEREITUNG: CA. 40 MINUTEN • GEHZEIT: 1 STUNDE 10 MINUTEN •
KOCHZEIT: 15–20 MINUTEN • BACKZEIT: 12–15 MINUTEN PRO BLECH

ZUTATEN

HEFETEIG:

1 kg Weizenmehl
250 ml lauwarme Milch
250 ml Öl
250 g Speise- oder Magerquark
2 Eiweiße
1 Würfel frische Hefe oder
2 Pck. Trockenhefe
1 Pck. Backpulver
2 TL Salz
3 TL Zucker

KÄSEFÜLLUNG:

500 g Feta oder Schafskäse
1 Handvoll Petersilie

KARTOFFELFÜLLUNG:

500 g mehligkochende
Kartoffeln
1 kleines Bund Petersilie
4 EL Olivenöl
2 TL Paprikaflocken
1 TL Salz
½ TL Pfeffer

1. Aus den Zutaten für den Hefeteig in der Küchenmaschine einen geschmeidigen und weichen Hefeteig kneten.
2. Den Teig mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Jede Füllung ist für ca. 30 Poğacas ausreichend, wenn du 2 Füllungen zubereiten möchtest, dann jeweils nur die Hälfte vorsehen.
4. Für die Käsefüllung zuerst den Käse in eine Schüssel zerbröseln. Petersilie waschen, fein hacken und dann mit dem Käse vermischen.
5. Für die Kartoffelfüllung die Kartoffeln schälen und mit reichlich Wasser in einem Topf in 15–20 Minuten gar kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln etwas auskühlen lassen und dann mit einem Kartoffelstampfer oder mit einer Gabel zerdrücken. Petersilie waschen, fein hacken und zu den Kartoffeln geben. Die restlichen Zutaten ebenfalls zufügen und alles gut vermischen.
6. Für die Hackfleischfüllung Olivenöl und Butter in einer Pfanne auf höchster Hitze erhitzen, Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebeln schälen, klein würfeln und ca. 2 Minuten mitbraten. Petersilie waschen, fein hacken und in die Pfanne geben. Mischung mit Paprikaflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.



HACKFLEISCH:

2 EL Olivenöl
1 EL Butter
500 g Hackfleisch
2 Zwiebeln
1 Handvoll Petersilie
1 TL Paprikaflocken
1 ½ TL Salz
1 TL Pfeffer

AUSSERDEM:

Öl für die Arbeitsfläche
2 Eigelb + 1 EL Milch
Sesam, Schwarzkümmel

7. Aus dem Teig ca. 30 Kugeln formen. Die Kugeln auf einer leicht eingeöhlten Arbeitsfläche mit den Händen etwas flach drücken. Jeweils etwa 1 EL von der Füllung in die Mitte geben, den Teig darüber verschließen und nach Wunsch formen. z. B. zu Hörnchen oder Bällchen.
8. Teigtaschen auf 2–3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und zugedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen.
9. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen.
10. Eigelbe in einer Tasse mit der Milch verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen. Nach Belieben mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen und dann im Ofen pro Blech 12–15 Minuten backen, bis sie schön goldbraun sind.
11. Nach dem Backen die Poğaças auf dem Backblech sofort mit einem sauberen Küchentuch abdecken, so werden sie nämlich weicher.

Tipps

Du kannst statt Weizenmehl auch Dinkelmehl Typ 630 wählen. Sofern du sie nicht gleich verwendest, die Teigtaschen nach dem Backen erkalten lassen und dann luftdichtverpackt für einige Wochen einfrieren.

San-Sebastian-Cheesecake

ERGIBT: 1 SPRINGFORM (24 CM Ø) • ZUBEREITUNG: CA. 15 MINUTEN •
BACKZEIT: CA. 35 MINUTEN • KÜHLZEIT: CA. 5 STUNDEN

ZUTATEN

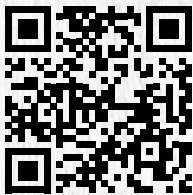
350 g Doppelrahmfrischkäse
500 g Mascarpone
250 g Zucker
1-2 EL Vanilleextrakt
40 g Speisestärke
6 Eier
550 ml Schlagsahne
1 Spritzer Zitronensaft

AUSSERDEM:

Butter für die Form
ca. 250 g Kuvertüre
(Sorte nach Belieben)

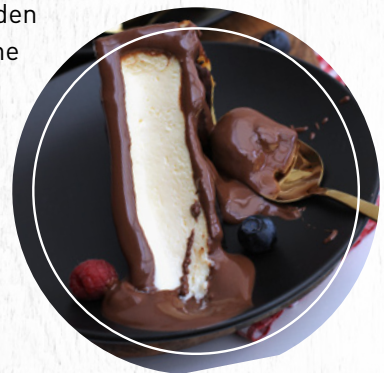
Tipps

Die Zutaten müssen
alle Zimmertemperatur
aufweisen, denn so
verbinden sie sich
am besten.



<https://m-vg.de/link/party-01>

1. Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze (230 °C Umluft) vorheizen.
2. In einer Schüssel Frischkäse, Mascarpone, Zucker und Vanilleextrakt mit dem Handrührgerät kurz verrühren, bis sich die Zutaten verbunden haben, Speisestärke zugeben und mit dem Handrührgerät kurz einrühren. Nun die Eier nacheinander einarbeiten. Zum Schluss Schlagsahne und Zitronensaft untermischen.
3. Eine Springform mit Auslaufschutz mit einem Backpapier auslegen und die Ränder mit etwas Butter einfetten. Ein weiteres Stück Backpapier zurechtschneiden und am Rand der Form befestigen, sodass ein hoher Rand entsteht.
4. Nun die Masse in die Form füllen und im Backofen ca. 35 Minuten backen. Die Oberseite sollte verbrannt aussehen, das ist ganz normal.
5. Den Kuchen bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde auskühlen lassen und dann ca. 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
6. Den Kuchen in Stücke schneiden und diese mit der Schnittfläche nach unten auf Teller legen. Kuvertüre hacken, in einem Topf schmelzen, auf die Kuchenstücke gießen und dann sofort servieren. Jetzt kannst du den mittleren sowie unteren Teil mit einem Löffel naschen.



Knusprige Börekwürfel mit Kartoffelfüllung

ERGIBT: CA. 30 STÜCK • ZUBEREITUNG: CA. 30 MINUTEN •
KOCHZEIT: 15–20 MINUTEN • BACKZEIT: 20–25 MINUTEN

ZUTATEN

6 Blätter Yufkateig (1 kg)

SOSSE:

3 Eier
200g Naturjoghurt
100ml Öl

KARTOFFELFÜLLUNG:

300g mehligkochende
Kartoffeln
1 Handvoll Petersilie
2 EL Olivenöl
1 TL Paprikaflocken
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer

AUSSERDEM:

Schwarzkümmel, Sesam

1. Alle Zutaten für die Soße in einer Schüssel gut miteinander verrühren.
2. Für die Füllung Kartoffeln schälen und in einem Topf mit reichlich Wasser in 15–20 Minuten gar kochen. Wasser abgießen, die Kartoffeln etwas auskühlen lassen und dann mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken.
3. Petersilie waschen, fein hacken und mit den anderen Zutaten mit den Kartoffeln vermischen.
4. 1 Yufkablatt auf eine Arbeitsplatte legen, gleichmäßig mit der Soße bestreichen, 1 weiteres Yufkablatt darüberlegen, erneut mit der Soße bestreichen. ⅓ der Füllung als Streifen an das untere Ende des Blattes legen, die Seiten etwas einschlagen und Teig dann eng aufrollen.
5. Die Rolle in ca. 10 mitteldicke Würfel schneiden und diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Diesen Vorgang 2-mal wiederholen.
6. Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.
7. Die Börekwürfel mit der restlichen Soße bestreichen, mit Schwarzkümmel und Sesam bestreuen und im Ofen in 20–25 Minuten goldgelb backen.



Tipps

Falls etwas von der Füllung herausgelaufen ist, mit einem Messer sofort wieder hineindrücken, etwas erkalten lassen und dann servieren.