



BRINGST DU WAS *LECKERES* MIT?

Von Partybüfett
bis Grillabend

G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

IMPRESSUM

eBook: © 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
Grillparzerstraße 12, 81675 München

GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER
VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise,
sowie Verbreitung nur mit schriftlicher Genehmigung des
Verlages. Die automatisierte Analyse des Werkes, um
daraus Informationen insbesondere über Muster, Trends und
Korrelationen gemäß § 44b UrhG (»Text und Data Mining«)
zu gewinnen, ist untersagt.

www.gu.de/kontakt | hallo@gu.de

ISBN 978-3-8338-9839-6

1. Auflage 2025

GuU 8-9839 08_2025_02

DIE BÜCHERMENSCHEN HINTER DEM PROJEKT

Verlagsleitung: Eva-Maria-Hege

Projektleitung: Alessandra Redies

Lektorat: Melanie Haizmann

Korrektur: Jutta Friedrich

Covergestaltung: ki 36 Editorial Design, Sabine Krohberger,
München

eBook-Herstellung: Teresa Klocker

BILDNACHWEIS

Coverabbildung: Image Professionals/Meike Bergmann

Illustrationen: Creative Market/AnnArt

Fotos: Klaus Arras; Grossmann Schürle: GbR; Julia Hoersch, Coco Lang, Mathias Neubauer, Wolfgang Schardt, Anke Schütz, Image Professionals/Katrin Winner

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

WERDE TEIL DER GU-COMMUNITY

Du und deine Familie, dein Haustier, dein Garten oder einfach richtig gutes Essen.

Egal, wo du im Leben stehst: Als Teil unserer Community entdeckst du die neuesten GU-Bücher als erstes, du genießt exklusive Leseproben und wirst mit wertvollen Impulsen und kreativen Ideen bereichert.

Worauf wartest du? Sei dabei! www.gu.de/gu-community



www.instagram.com/gu.verlag/



www.facebook.com/gu.verlag



hallo@gu.de



de.pinterest.com/guverlag/

 de.linkedin.com/company/gräfe-und-unzer-verlag-gmbh

 www.youtube.com/user/gubuchvideo



WARUM UNS DAS BUCH BEGEISTERT

Einfach mitbringen, doppelt Freude schenken: »yummy«
Rezepte plus praktischer Quickfinder - die nächste
Einladung ist geritzt!

Eva-Maria Hege, Verlagsleitung

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

wie wunderbar, dass du dich für ein Buch von GU entschieden hast! In unserem Verlag dreht sich alles darum, dir mit gutem Rat dein Leben schöner, erfüllter und einfacher zu machen. Unsere Autorinnen und Autoren sind echte Expertinnen und Experten auf ihren Gebieten, die ihr Wissen mit viel Leidenschaft mit dir teilen. Und unsere erfahrenen Redakteurinnen und Redakteure stecken viel Liebe und Sorgfalt in jedes Buch, um dir ein Leseerlebnis zu bieten, das wirklich besonders ist. Qualität steht bei uns schon seit jeher an erster Stelle – jedes Buch ist von Büchermenschen für Buchbegeisterte gemacht, mit dem Ziel, dein neues Lieblingsbuch zu werden.

Deine Meinung ist uns wichtig, und wir freuen uns sehr über dein Feedback und deine Empfehlungen – sei es im Freundeskreis oder online.

Viel Spaß beim Lesen und Entdecken!

P.S. Hier noch mehr GU-Bücher entdecken: www.gu.de

BACKOFEN-HINWEIS

Unsere Temperaturangaben, wenn es nicht anders angegeben wird, beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Details entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung Ihres Backofens.

DEINE CHECKLISTE FÜR EINLADUNGEN

Gut vorbereitet ist halb mitgebracht! Deshalb Altglas, Schuhkartons und andere Behälter nicht gleich wegwerfen – sie sind ideale Transporthilfen für Dips, Kekse & Co. Und wenn du beim Packen noch an Servierlöffel und Servietten denkst, machst du die Gastgeber doppelt glücklich. Für genauere Infos bitte einmal umblättern.

- Schraubgläser, Flaschen oder Einmachgläser sammeln
- Schuh- und andere Kartons aufheben
- Auslaufsicher? Transportbehälter lieber einmal mehr testen
- Alle Gefäße mit deinem Namen versehen
- Backpapier, Butterbrotpapier oder Servietten mit einplanen
- Im Zweifel lieber zu viel als zu wenig kochen!
- Portionieren erleichtert später das Servieren (z. B. in Gläsern oder Muffinförmchen)
- Muffins und Kleingebäck in Schuhkartons mit Backpapier transportieren
- Kleine Schilder mit Inhaltsangaben vorbereiten
- Schöpflöffel, Tortenheber & Co. nicht vergessen
- Brot, Cracker oder Beilagen zum Gericht einpacken
- Für warme Speisen: Decke oder Thermobox mitnehmen
- Feuchttücher oder Küchenrolle helfen bei der kleinen Panne zwischendurch
- An Behälter fürs Rücktransportieren der Reste denken



BITTE BLOSS KEIN NUDELSALAT ...

Eine Einladung steht an und du sollst etwas Leckeres mitbringen? Gerne – aber was nur? Etwas, das sich gut vorbereiten lässt, den Transport unbeschadet übersteht und am besten auch noch alle begeistert. Kommst du schon ins Schwitzen? Keine Panik, wir haben da etwas vorbereitet!

In diesem Buch findest du Rezepte, die ganz einfach perfekt zum Mitbringen sind. Grillparty oder Adventskaffee, Kindergeburtstag oder Silvestersause – hier wirst du fündig. Sortiert ist alles nach Jahreszeiten, schließlich hat jede Saison ihren eigenen Geschmack. Trotzdem sind die meisten Rezepte vielseitig einsetzbar: Ein leckerer Dip schmeckt das ganze Jahr über und eine gute Tarte macht sich bei jedem Fest gut.

Suchst du ein Rezept für einen ganz bestimmten Anlass? Dann hilft dir unser Quickfinder. Statt lange zu blättern, findest du passende Rezepte auf einen Blick – sortiert nach Anlässen, Zubereitungsarten und besonderen Eigenschaften. Ob du nach etwas Vegetarischem, einem Mitbringsel für die festliche Tafel oder einem unkomplizierten Snack für unterwegs suchst, wir haben die passenden Ideen dafür.

Wir wünschen dir viel Spaß und gesellige Stunden!



DAS KANNST DU IM *FRÜHLING* MITBRINGEN

Osterbrunch, Kaffeeeklatsch oder das erste Picknick des Jahres? Schöne Anlässe, um sich mit Familie und Freunden zu treffen, gibt es jetzt, wo die Tage wieder länger und heller werden, genug. Und was kannst du zu einer Einladung am besten mitbringen? Die passenden Rezepte von Osterkranz bis Wildkräutersalat mit Beeren gibt es in diesem Kapitel.



ERBSEN-AVOCADO-AUFSTRICH

Für 6 Personen

15 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 120 kcal

200 g TK-Erbsen

1 reife Avocado

1 Knoblauchzehe

4 Stängel Minze

75 g Pistazien (geröstet und gesalzen)

3 EL Zitronensaft

3 EL Olivenöl

Salz | Cayennepfeffer

1. Die Erbsen mit heißem Wasser übergießen, nach ca. 5 Min. in ein Sieb abgießen und kalt abbrausen, danach in einen Mixbecher füllen. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Zu den Erbsen geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Pistazien aus den Schalen lösen. Beides zu den Erbsen geben.

2. Alles mit dem Pürierstab nicht zu fein mixen, sodass der Aufstrich noch leicht stückig bleibt. Zitronensaft und Öl unterrühren, schließlich den Aufstrich mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.



LACHS-DILL-BUTTER

Für 6 Personen

15 Min. Zubereitung

2 Std. Kühlen

Pro Portion ca. 215 kcal

4 Stängel Dill

1 kleine rote Zwiebel

½ Bio-Zitrone

75 g Räucherlachs

150 g weiche Butter

1 TL körniger Senf

Salz | Pfeffer

1. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und 1 EL Saft auspressen. Den Lachs zuerst in feine Streifen, dann in kleine Würfel schneiden.

2. Die Butter mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Dill, Zwiebel, Zitronenschale, Zitronensaft, Lachs und Senf unterrühren. Die weiche Butter mit Salz und Pfeffer abschmecken und in ein Schälchen füllen, alternativ in Pergamentpapier zu einer Rolle formen. Vor dem Servieren mind. 2 Std. kühlen.



FRISCHKÄSE-»TRÜFFELN«

Baguette einpacken nicht vergessen!

Für 12 Stück

45 Min. Zubereitung

Pro Stück ca. 100 kcal

1-2 Tage haltbar

250 g nicht zu weicher Frischkäse aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch

Salz | Pfeffer

1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

je 3 EL gehackte Mandeln und gehackte Pistazien

je 3 EL gehackter Schnittlauch, Basilikum und Bärlauch

1 kleine rote Paprika

etwas Olivenöl zum Formen

1. Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die Zitronenschale untermischen.

2. Mandeln und Pistazien getrennt in Pfannen ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht anrösten, dabei nicht braun werden lassen. Anschließend die Nüsse sofort auf jeweils einen Teller schütten.

3. Die Kräuter auf einen Teller geben. Die Paprika waschen, halbieren und Stielansätze und Kerne entfernen. Paprika zuerst in ½ cm breite Streifen, dann in feine Würfel schneiden und auf einen Teller geben.

4. Die Hände mit wenig Öl einreiben. Vom Frischkäse mit einem kleinen Löffel kleine Portionen von 20–25 g abnehmen, zu Kugeln rollen und etwa zu gleichen Teilen entweder in Mandeln oder Pistazien oder in den

verschiedenen Kräutern und Paprikawürfeln rollen. Zum Transport in eine Box packen.



WILDKRÄUTERSALAT MIT BEEREN

Für 6 Personen

25 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 530 kcal

300 g Wildkräutersalat (ersatzweise Salat-Mix)
150 g Mandelblättchen
300 g Beerenmischung (z. B. Heidelbeeren, Himbeeren)
300 g Mini-Mozzarellakugeln
1 Stück Ingwer (ca. 8 cm)
3 EL flüssiger Honig
12 EL Apfelessig
12 EL Walnussöl
Salz | Pfeffer

1. Den Wildkräutersalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie goldbraun sind und duften. Die Beeren verlesen, bei Bedarf behutsam waschen und abtropfen lassen. Die Mozzarellakugeln ebenfalls abtropfen lassen.

2. Den Ingwer schälen und fein reiben. Geriebenen Ingwer, Honig, Essig, Öl, $\frac{1}{2}$ TL Salz und 2 Prisen Pfeffer in einer Schale verrühren.

3. Den Salat mit Mozzarellakugeln, Mandeln und Beeren verpacken. Das Dressing separat abfüllen und zum Transport gut verschließen. Zum Servieren das Dressing über den Salat geben und alles gut mischen.



SPINATSALAT MIT *ERDBEEREN*

Für 6 Personen

30 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 305 kcal

300 g Baby-Spinat
2 rote Zwiebeln
500 g Erdbeeren
300 g Schafskäse (Feta)
6 EL Mandelstifte
6 Stängel Estragon
2 rote Chilischoten
4 Limetten
6 EL Zucker
3 EL Fischsauce

1. Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Erdbeeren verlesen, behutsam waschen und abtropfen lassen, dann putzen und in Scheiben schneiden. Schafskäse in 1 cm große Würfel schneiden. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

2. Estragon waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Chilis waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften fein schneiden. Limetten auspressen. Limettensaft, Estragon, Chilis, Zucker und Fischsauce in einer Schale zu einem Dressing verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

3. Käse, Zwiebeln, Beeren, Mandeln und Spinat verpacken. Das Dressing separat abfüllen und zum Transport gut verschließen. Zum Servieren das Dressing über den Salat geben und alles gut mischen.



SPARGEL IM *SCHINKENMANTEL*

Für 6 Personen

25 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 65 kcal

500 g grüner Spargel

2 EL Zitronensaft

1 TL Zucker

Salz | Pfeffer

120 g roher luftgetrockneter Schinken in dünnen Scheiben
(z. B. Parma- oder Serranoschinken)

1. Den Spargel waschen und quer halbieren, für dieses Rezept nur die oberen Hälften verwenden, die unteren Hälften anderweitig verwenden. Die Spargelstangen in einem Topf mit Dämpfeinsatz über kochendem Wasser in 2–3 Min. sehr bissfest dämpfen.

2. Inzwischen auf einem Teller den Zitronensaft mit dem Zucker verrühren, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Spargelstangen in der Marinade wenden und darin ca. 10 Min. ziehen lassen.

3. Die Schinkenscheiben quer halbieren. Die Spargelstangen aus der Marinade nehmen, kurz abtropfen lassen, dann im Schinken einrollen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Spargelstangen rundherum anbraten, bis sie und der Schinken ganz leicht gebräunt sind. Zum Transport in eine Box packen.



ERDBEEREN MIT *ZIEGENFRISCHKÄSE*

Für 16 Spießchen

20 Min. Zubereitung

Pro Stück ca. 10 kcal

1 Bund gemischte Kräuter

120 g Ziegenfrischkäsetaler

2 TL eingelegte grüne Pfefferkörner

Salz

16 mittelgroße Erdbeeren (ca. 300 g)

Außerdem:

16 Zahnstocher

1. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, fein hacken und auf einen Teller geben. Ziegenkäse mit einer Gabel zerdrücken. Die Pfefferkörner grob hacken und untermischen, nach Belieben etwas salzen. Anschließend aus dem Käse mit den Händen 16 kleine Kugeln formen, diese von allen Seiten mit den Kräutern panieren.

2. Die Erdbeeren waschen und vorsichtig trocken tupfen. Die Kelchblätter entfernen und den Stielansatz herausschneiden, die Erdbeeren halbieren. Je 1 Frischkäsekugel zwischen zwei Erdbeerhälften drücken, mit je einem Zahnstocher zusammenstecken. Die Spießchen liegend verpacken und servieren.



rösten, Pfanne vom Herd ziehen und kurz abkühlen lassen. 1 Bund Petersilie waschen und trocken schütteln. 1 Bio-Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. 1 Knoblauchzehe schälen. Alles mit 60 ml Olivenöl und 30 g geriebenem Parmesan mixen, mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. In ein sauberes Glas füllen und mit etwas Öl bedecken – ein Geschenk, das zu Pasta, Brot, Grillkäse oder Kartoffelsalat passt.

GEBRANNTES CASHEWS

Knusprig, süß und ooh so lecker! 250 g unbehandelte Cashewkerne mit 100 g Zucker, 1 TL Zimt, 1 Päckchen Vanillezucker und 75 ml Wasser bei kleiner Hitze in einer beschichteten Pfanne unter Rühren karamellisieren. Wenn der Zucker langsam schmilzt, gleichmäßig weiter-rühren, bis er glänzt. Die Nüsse stetig mit dem Zucker überziehen, dann auf einen Bogen Backpapier geben und abkühlen lassen. Zum Verschenken in Tütchen oder Gläser füllen.



WÄRMENDER INGWERSIRUP

100 g frischen Bio-Ingwer grob hacken. 2 Bio-Zitronen heiß waschen und abtrocknen, dann mit Schale in kleine Stücke schneiden. 250 ml Wasser und 200 g Zucker zum Kochen bringen, den Ingwer und die Zitrone bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten darin köcheln lassen. Das Ganze durch ein feines Sieb gießen. Die Flüssigkeit noch einmal aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen, dann in eine saubere Flasche füllen und auskühlen lassen. Der Sirup peppt Wasser, Tee, Prosecco oder Cocktails auf und hilft sogar bei kratzigem Hals. Ein köstliches und gesundes Mitbringsel!

FRUCHTIGER ERDBEERLIMES

Perfekt für Gartenfeste oder als schnelles Geschenk, wenn es nach Sommer, Spaß und einem fröhlichen »Prost!« schmecken soll: 1 kg frische Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. 400 g Puderzucker in 265 ml Wasser auflösen und zum Kochen bringen, dann abkühlen lassen. Saft von 1 Zitrone, 450 ml Wodka und das Erdbeerpüree unterrühren. Wer mag, gibt noch etwas Bourbon-Vanillepulver dazu. Das Ganze in saubere Flaschen füllen und kühl lagern. Am besten eisgekühlt genießen – als süßer Aperitif, als Topping auf Eis oder einfach pur.

Geschenke zum Aufessen können individueller und liebevoller nicht sein!

MITBRINGSEL *KREATIV* UND *LIEBEVOLL* VERPACKEN

Mit Liebe gemacht und genauso verpackt! Ob in Tütchen, Gläsern oder kleinen Flaschen, mit den richtigen Ideen sehen deine Gastgeschenke im Handumdrehen hinreißend aus. Und übrigens: Auch die gekaufte Flasche Wein oder Schachtel Pralinen bekommt damit eine persönliche Note.

STOFFREST STATT GESCHENKPAPIER

Ein hübscher Stoffrest (aus alter Bettwäsche oder einem Geschirrtuch?) wird zur charmanten Haube für Marmeladen- oder Schraubgläser. Einfach mit einer Küchenschnur oder Bast befestigen. Wer mag, bindet noch einen kleinen Zweig Rosmarin oder Lavendel dazu und sorgt so für das gewisse Etwas.

FLASCHEN CHIC MACHEN

Binde mit einem hübschen Band (z. B. Satin, Jute oder Kordel) saisonal passend einen Tannenzweig oder ein paar Blümchen an den Flaschenhals. Oder kleb einen handgeschriebenen Etikettenstreifen quer über das Glas – unperfekt ist immer perfekt!

ANHÄNGER MIT PERSÖNLICHER NOTE

Kleine Etiketten aus Craftpapier oder alten Karteikarten mit dem Namen des Mitbringsels oder einem kleinen Gruß machen dein Geschenk persönlicher. Nette Botschaften wie »Flasche Glück«, »Für Leute mit Geschmack« oder »Achtung: Suchtgefahr« bringen die Beschenkten bestimmt zum Schmunzeln.

TRANSPARENTTÜTCHEN MIT SCHLEIFE