

Birgit Fazis



FINGERFOOD BAYERISCH GUT

Tapas von dahoam





Birgit Fazis

FINGERFOOD BAYERISCH GUT

Tapas von daheim

Das liegt auf der Hand

Aufs Brot 9

- Frische Laugenbällchen 11
- Obazda-Häppchen 13
- Gurken-Kartoffelkäs-Schiffchen 15
- Butterbrot mit Röstzwiebelsalz 17
- Krustenbrot mit Steinpilzbutter 19
- Laugenchips mit Kräuter-Frischkäse 21
- Weißwurst-Tapas 23
- Blauschimmel-Birnen-Canapés 25
- Feigen-Ziegenkäse-Schnitten 27
- Bayerisches Bruschetta 29
- Spargel-Röstbrot mit Bärlauchpesto 31
- Rosinenbrötchen 33
- Süßer Spekulatiuscreme-Aufstrich 35
- Bratapfelmarmelade 37

Im Glas 39

- Pilztatar im Glas 41
- Kalte Radieschen-Shots 43
- Frühlingsdip mit Schafskäse und Radieschen 45
- Bayerischer Wurstsalat 47
- Ziegenkäse-Taler auf Feldsalat 49
- Gefüllte Mini-Kartoffelknödel 51
- Nürnberger Rostbratwurst-Salat 53
- Warmer Bratkartoffelsalat 55
- Backhendl-Bites auf Kartoffelsalat 57
- Ofen-Kaiserschmarrn 59
- Himbeermousse 61
- Bayerische Creme mit Glühweinkirschen 63
- Sahneeis mit gebrannten Mandeln 65

Am Spieß 67

- Käse-Sesam-Stangen 69
- Steckerlbrot mit Speck 71
- Flammkuchen-Schnecken mit Sauerkraut 73
- Rosenkohl-Speck-Spieße 75
- Brezknödel-Tapas 77





Kartoffelstampf-Bällchen	79
Ofenkartoffel am Spieß	81
Mini-Fleischpflanzerl	83
Leberkäs-Semmel mit Spiegelei	85
Herzhafte Bratwurst-Spieße	87
Nuss-Nougat-Bällchen	89
Apfel-Zimt-Waffeln am Stiel	91
Steckerl-Kuchen	93
Schoko-Äpfel	95

Am Stück 97

Brezn-Wiener	99
Käsespätzle-Muffins	101
Weißwurst-Hotdogs	103
Rahmfleckerl mit Speck	105
Reiberdatschi mit Lachs	107
Bayerischer Zwiebelkuchen	109
Krustenbraten-Burger	111
Mini-Schnitzel mit Gurkendip	113
Arme-Ritter-Pommes mit Himbeersoße	115
Mini-Apfelstrudel	117
Kleine Lebkuchenherzen	119
Zwetschgendatschi-Tartelettes	121
Knusperbrezeln mit Schokoüberzug	123

Service 124

Über die Autorin	124
Dank	124
Zum Weiterlesen	125
Rezepte schnell nachgeschlagen	126



Herzlich willkommen!

Wie schön, dass Sie sich für dieses Buch entschieden haben!

Ich freue mich sehr, Sie auf den folgenden Seiten auf eine kulinarische Reise durch die bayerische Küche mitzunehmen und Ihnen die Vielfalt der regionalen Fingerfood-Rezepte nahezubringen. Was sehr modern und als eine reine Erfindung der Neuzeit klingt, ist in Wahrheit ein ziemlich alter, wenn auch äußerst sympathischer Hut. Heutzutage vergessen wir meist, dass das Essen mit Messer und Gabel eine vergleichsweise neue Sitte ist. In vielen Kulturen weltweit wird nach wie vor teilweise oder ganz auf Essbesteck verzichtet und stattdessen mit den Fingern gegessen.

Hätten Sie z. B. gewusst, dass der Knödel, im weiß-blauen Freistaat oft auch „bayerische Weltkugel“ genannt, zwar keine Erfindung der Bayern ist, dafür aber als eines der ältesten Fingerfood-Gerichte der Welt gilt? Der Kloß entstand in einer Zeit, in der die Menschen ihre Mahlzeiten größtenteils noch ohne Besteck verspeisten und mit den Fingern aßen. Mit den Jahren veränderten sich zwar die Essgewohnheiten und Tischmanieren, der Knödel aber blieb und ist seit jeher ein fester Bestandteil des kulinarischen Brauchtums in Bayern. Auch in diesem Kochbuch wird Ihnen der Knödel mehrmals begegnen, beispielsweise als gefüllter Mini-Kartoffelknödel, als Breznknödel-Tapas oder süße Nuss-Nougat-Bällchen.

In „Fingerfood – bayerisch gut“ finden Sie eine ausgewogene Mischung aus altbekannten und vertrauten Gerichten auf der einen und modern interpretierten bayerischen Klassikern auf der anderen Seite. Obazda-Häppchen, Fleischpflanzerl oder Mini-Apfelstrudel treffen auf Spargel-Röstbrot, Krustenbraten-Burger und feine Apfel-Zimt-Waffeln am Stiel, und sorgen für zünftige Gaumenfreuden.

Insgesamt ist die bayerische Küche mit ihrer stark ausgeprägten Brotzeit-Kultur prädestiniert für eine Vielfalt an Fingerfood-Rezepten, die allesamt nicht nur kompromisslos gut schmecken, sondern sich auch äußerst einfach zubereiten und handlich servieren lassen. Die in diesem Buch vorgestellten Gerichte eignen sich allesamt als Appetithäppchen, kleine Mahlzeit fürs Büro oder für zwischendurch. Sie sind die perfekten Picknick- oder Biergartenbegleiter und machen auch auf dem Party-Büfett eine gute Figur. Als Mutter von drei Töchtern lege ich großen Wert auf eine ausgewogene Ernährung, die sowohl alltags- als auch familientauglich ist, und so kommen die meisten Gerichte auch bei Kindern gut an.

Ich hoffe, Sie finden auf den folgenden Seiten jede Menge Inspiration, viele neue Ideen und vor allem die ganz große Lust zum Kochen!

Viel Freude beim Kochlöffel Schwingen und Genießen wünscht Ihnen Ihre

Birgit Fazis

Noch ein paar Tipps, bevor es losgeht:

- Wenn Sie die Möglichkeit haben, auf einem Wochen- oder Bauernmarkt einzukaufen, sollten Sie dies so oft wie möglich tun. Hier finden Sie in der Regel gute Produkte, die frisch, saisonal und regional sind.
- Die angegebene Zubereitungszeit ist ein Durchschnittswert und soll Ihnen vor allem bei der Planung helfen. Arbeiten Sie immer ganz in Ihrem Tempo.
- Backöfen sind oft sehr unterschiedlich, nehmen Sie die angegebene Backzeit deswegen immer nur als Richtwert. Behalten Sie das Gericht immer im Auge und verkürzen oder verlängern Sie die Backzeit gegebenenfalls.
- Bei vielen Rezepten finden Sie einen Tipp-Kasten mit zusätzlichen Hinweisen zu Zubereitung, Variations- oder Serviermöglichkeiten.
- Zum Servieren von Fingerfood-Gerichten ist ein kleiner Fundus an (Weck-) Gläsern, Servierplatten, Tablett, diversen Spießen, Gabelchen und Löffelchen von Vorteil, aber nicht zwingend notwendig.
- Die meisten Rezepte erlauben kleine „Shortcuts“ für Eilige: Für Gerichte wie Zwiebelkuchen, Flammkuchen-Schnecken oder die Rahmfleckerl mit Speck darf gerne auf ein Fertigprodukt aus dem Kühlregal (Pizza- oder Hefeteig) zurückgegriffen werden, anstatt einem würzigen Schmand-Dip können Sie getrost auch mal einen gekauften Kräuterquark servieren und wer keine Zeit oder Lust hat den Kartoffelknödel- oder Spätzleteig selber zu machen, ersetzt diesen einfach durch ein Convenience-Produkt. Passen Sie die Gerichte ganz einfach und unkompliziert Ihren Bedürfnissen an. Verbote haben in der Küche nichts zu suchen!
- Und zum Schluss: Werden Sie kreativ und haben Sie Spaß in der Küche! Tauschen Sie beim Kochen Zutaten, die Ihnen oder Ihrer Familie nicht schmecken, einfach aus. Lassen Sie sich inspirieren und wenn Sie die Lust und den Mut haben, dann kombinieren, ändern oder interpretieren Sie ganz nach Ihrem Geschmack!





Aufs Brot

Die Brotzeit ist die schönste Zeit, denn egal ob im Biergarten oder daheim am Esstisch, eine deftige Brotzeit gehört in Bayern einfach zum guten Leben dazu. Weil sich das typisch bayerische Brotzeitbrett aus dem Alltag der Bauern entwickelt hat, finden sich auch heute noch viele deftige und einfach zuzubereitende Schmankerl wie Laugengebäck, Obazda und Radi auf der Brotzeitplatte. Neu interpretierte Klassiker wie Brezn-Weißwurst-Tapas oder Krustenbrot mit Steinpilzbutter bringen etwas mehr Schwung in die bayerische Brotzeit-Tradition und ergänzen auch jedes Büfett um ein paar außergewöhnliche Appetithäppchen.

Meine Lieblinge in diesem Kapitel sind
die Gurken-Kartoffelkäs-Schiffchen
und die Rosinenbrötchen.



Frische Laugenbällchen

Bayerischer Klassiker



etwa 1½ Stunden
(+ 12 Stunden
Gehzeit)



230 °C (Ober-/
Unterhitze)

Diese Laugenbällchen schmecken hervorragend und lassen sich ganz einfach und unkompliziert zu Hause zubereiten. Aufgrund ihrer kompakten Größe sind sie besonders bei Kindern sehr beliebt. Für besondere Anlässe serviert man sie einfach mit einem Dip, Aufstrich oder anderen Belägen nach Wahl.

ZUTATEN

Ergibt etwa 32 Laugenbällchen

500 g Weizenmehl

(Type 550)

2 TL Salz

200 ml lauwarmes

Wasser

100 lauwarme Milch

1 TL Zucker

1 Würfel Hefe

30 g kalte Butter

50 g Kaisernatron

grobkörniges Salz

Saaten nach Geschmack

(z. B. Sesam, Mohn, Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Chia-Samen etc.)

etwa 2 EL Mehl für die
Arbeitsfläche

ZUBEREITUNG

- ① Mehl in eine große Schüssel geben, mit dem Salz vermischen und eine kleine Mulde formen.
- ② Das lauwarme Wasser sowie die Milch mit Zucker und Hefe mischen und in die Mulde geben. Leicht einarbeiten und etwa 10 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt stehen lassen.
- ③ Anschließend den Teig mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Die Butter in kleinen Flöckchen einarbeiten. Der Teig ist ausreichend geknetet, wenn er nicht mehr klebt und sich leicht vom Schüsselrand löst. Sollte dies nicht der Fall sein, noch ein wenig weiterkneten bzw. etwas Mehl hinzufügen.
- ④ Den fertig gekneteten Teig mit etwas Mehl bestäuben und über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.
- ⑤ Am nächsten Morgen den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten.
- ⑥ Den Backofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ⑦ Den Teig in 4 Teile schneiden und jedes Viertel mit den Händen zu einer langen Rolle formen. Von jeder Rolle etwa 8 Teiglinge abschneiden und diese in der Hand kurz zu einer Kugel rollen oder formen.
- ⑧ 1 l Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Das Natron ins Wasser geben und die Ofen-Temperatur auf die niedrigste Stufe herunterschalten.
- ⑨ Die Teiglinge mit Hilfe eines Schaumlöffels für etwa 25 Sekunden ins Laugenwasser tauchen und anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Salz, Sesam, Mohn oder Körnern bestreuen und in der Mitte des Ofens ca. 15–17 Minuten goldbraun backen.