

# SCHNELLE BROTSTERNE MIT KÄSE UND WURST

## SCHNELLE BROTSTERNE MIT KÄSE UND WURST

Ich weiß ja nicht wie es bei euch aussieht, aber bei uns geht es langsam mit den ersten Weihnachtsfeiern los. Für die Feier beim Kinderturnen sollten alle etwas für das Buffet mitbringen und die üblichen Klassiker wie Salate, Würstchen, Bouletten, Käse-Weintrauben-Spieße und co waren schnell verteilt. Blöd für mich, ich war nämlich mit meinen Überlegungen einfach zu langsam. Also habe ich kurzerhand diese Häppchen auf die Liste gesetzt - Brotsterne mit Käse und Wurst. Die sind super unkompliziert, kommen bei Kindern gut an, schmieren und kleckern nicht und lassen sich gut vorbereiten. Ich habe hier ein Körnerbrot genommen, es geht aber auch super mit Graubrot oder Weißbrot. Natürlich bleibt beim Ausstechen eine Menge Brot, Käse und Wurst übrig, daraus habe ich aber ein schnelles und unkompliziertes Mittagessen gezaubert - mit Blumenkohl und Tomatensauce. Das Kurzrezept findet ihr hier unter den Sternen!



### ZUTATEN 18 STERNE (9X MIT KÄSE, 9X MIT WURST):

9 Scheiben Brot (aus jeder Scheibe werden 4 Sterne ausgestochen - 36 Brotsterne)

5 Scheiben Käse

5 Scheiben Kochschinken oder 9 Scheiben Salami

Butter

etwas Salatgurke (9 dünne Scheiben)

Optional:

ein paar Weintrauben, Mandarinen, oder ähnliches

#### ZUBEREITUNG:

Aus jeder Scheibe Brot mit einem Plätzchenausstecher 4 Sterne ausstechen. Ihr könnt auch andere Formen nehmen, bedenkt aber, dass ihr das Brot noch aus dem Ausstecher lösen müsst.

Alle Brotsterne dünn mit Butter bestreichen, macht keine Wissenschaft daraus – ihr müsst nicht jede Ecke bestreichen.

Den Käse und die Wurst ebenfalls ausstechen und die Gurke in sehr dünne Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Sterne mit Käse belegen. Auf 9 Sternen noch eine Scheibe Gurke platzieren und einen zweiten Brotstern als Deckel auflegen.

Auf 9 weitere Sterne noch einen Wurststern legen und auch hier die verbliebenen Brotsterne als Deckel aufsetzen. Die Sterne auf einem ausreichend großen Teller stapeln oder in einer Tupperdose transportieren.

Greift zu!



MEIN TIPP FÜR DIE RESTE:

etwas Blumenkohl

etwas Butter

1/2 Zwiebel

Brotränder

Kochschinkenreste

Käsereste



ca. 300g Pizzatomen

Pfeffer & Salz

#### ZUBEREITUNG:

Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Die Zwiebel fein hacken und dazu geben. Den Blumenkohl in Röschen zupfen und untermengen. Alles kurz anschwitzen und dann die eine gute Hand voll Brotkrümel, die Tomaten und ca. 200ml Wasser (1/2 Tomatendose voll) dazu geben. Alles köcheln lassen bis der Blumenkohl gar ist. Dann die klein gezupften Schinken- und Käsereste einrühren und das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Keine Sterneküche, aber ziemlich lecker!



---

## PARTYHÄPPCHEN – CURRYWURST IM GLAS

### PARTYHÄPPCHEN – CURRYWURST IM GLAS

In wenigen Wochen ist es so weit – es wird gepoltert. Ganz klassisch als kleine Gartenparty, mit Bierbänken, Zelt, Grill und allem drum und dran. Auch wenn wir unsere Gäste bitten werden die

eine oder andere Kleinigkeit zum Buffet beizusteuern bin ich trotzdem noch auf der Suche nach ein paar raffinierten Methoden um den einen oder anderen Klassiker ein bisschen aufzupeppen. Was vom Grill immer einfach gemacht ist sind Bratwürste. Und als ich auf [feinbeisser.de](http://feinbeisser.de) diese ziemlich coole Variante von Currywurst im Glas entdeckt habe musste ich das unbedingt ausprobieren. Ich finde das sehr hübsch. Da wir den Abend aber als open door Party gestalten und man die Currysauce nur schwer auf Dauer warm halten kann wenn die Gläser erst einmal vorbereitet sind kommen sie diesmal nicht auf den Tisch, da muss man dann wohl wirklich professionell ausgerüstet sein damit das klappt. Es wird sich aber sicher die eine oder andere Gelegenheit ergeben wo die kleinen Gläschen zum Einsatz kommen. Vielleicht steht bei euch ja auch bald etwas an?



#### Zutaten für 20 Gläser:

6-7 Bratwürste (hier Thüringer, roh)

2 EL Currypulver

#### Für die Sauce:

2 Schalotten

2 große Knoblauchzehen

etwas Öl

3 eingelegte, geröstete Paprika

1/2 Tube Tomatenmark

2 kleine, rote Chilis

200ml Sud aus dem Paprikaglas

500ml Gemüsebrühe

2 TL scharfes Paprikapulver

1/2 EL scharfes Currypulver

1 Prise Salz

#### Zubereitung:

Wie ich die Sauce zubereite habe ich ja an dieser Stelle bereit detailliert beschrieben. Ich fasse es aber nochmal zusammen:

Schalotten und Knoblauch würfeln und in etwas Öl anschwitzen. Die Paprika und Chilis zerkleinern und dazu geben. Tomatenmark zufügen und alles ein wenig anrösten. Mit 200ml Sud aus dem Paprikaglas ablöschen und einkochen lassen. Mit der Brühe aufgießen und wieder etwas einreduzieren.

Sobald die Sauce dicklich wird mit Curry und Paprikapulver würzen und mit dem Stabmixer pürieren. Abschmecken und bei Bedarf noch etwas Salz dazu geben.

Die Bratwürste in der Pfanne braten oder auf dem Grill grillen, in Scheiben schneiden und auf Holzspieße stecken. Bei mir passen 3 Scheiben perfekt zu der Höhe des Glases.

Je 2-3 EL Sauce in jedes Glas geben und die Wurstspieße hinein stellen. Mit etwas Currypulver würzen und sofort servieren.

Greift zu!





---

## ZUSAMMENFASSUNG TAPAS-BUFFET

### Zusammenfassung Tapas-Buffer

Ich wurde schon wieder danach gefragt - also gibt es jetzt hier die Zusammenfassung was im April auf unserem Tapas-Buffer für rund 20 Gäste gelandet ist.

Ich hatte wie immer eine Suppe – in diesem Fall passend zum Thema:

### Andalusische Salmorejo



Dann gab es verschiedene Tapas-Schnittchen – die lassen sich perfekt vorbereiten, so hat man am Ende nicht zu viel Streß:

### Tapas – Tomaten-Parmaschinken Schnittchen



### Tapas – Paprika-Pancetta Schnittchen



### Tapas – Avocado-Krabben Schnittchen



Was sich auch sehr gut vorbereiten lässt sind diese kleinen

### Tomate-Mozzarella Spießchen

Wenn ich die für wenige Leute mache, dann lege ich immer ein paar Stiele Basilikum auf den Teller und jeder kann sich ein paar Blättchen dazu nehmen, hier habe ich direkt auf jeden Spieß ein Basilikumblatt mit aufgesteckt.



Eine ziemliche Fummellei, aber super lecker und sofort aufgegessen waren

### Tapas – gefüllte Datteln im Speckmantel

Das Rezept wie es verlinkt ist wurde mit Parmaschinken gemacht, ich habe mich hier für Bacon entschieden, so wie ich ihn immer für die Pflaumen im Speckmantel nehme. Gerollt habe ich etwas über 50 Spieße.



Was natürlich auf keinen Fall fehlen darf und sich außerdem noch gut vorbereiten lässt ist

### Melone mit Parmaschinken

Davon gab es etwas über 30 Spalten, die lassen sich den ganzen Abend lang bestens vernaschen.





Einen Nudelsalat gab es auch – und wie immer gab es bei diesem Salat keine Reste...

### Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Schafskäse



Da ich es zeitlich nicht geschafft habe gefüllte Tomaten zu machen wurden 1,5kg Tomaten kurzerhand zu einem großen Tomatensalat verarbeitet. Ganz schlicht und schnell mit etwas Zwiebel, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico.

Bei den Fleischspießen sieht es genau anders herum aus – ich habe 2 Sorten Fleischspieße (je 15 Stück) gemacht, mit Huhn, Paprika und Tomaten und mit Schwein, Tomaten und Champignons. Leider war ich am Ende nicht ganz bei der Sache, so dass es keine Fotos gibt... nur einen Zwischenstand aus der Pfanne.



Außerdem haben grüne Oliven, schwarze Oliven, Peperoni und Weißbrot ihren Weg auf das Buffet gefunden. Was soll ich weiter sagen – es ist soweit ich es mitbekommen habe keine hungrig nach Hause gegangen und ich hatte keine nennenswerten Reste.

Ich hoffe ich konnte euch ein bissl inspirieren!

