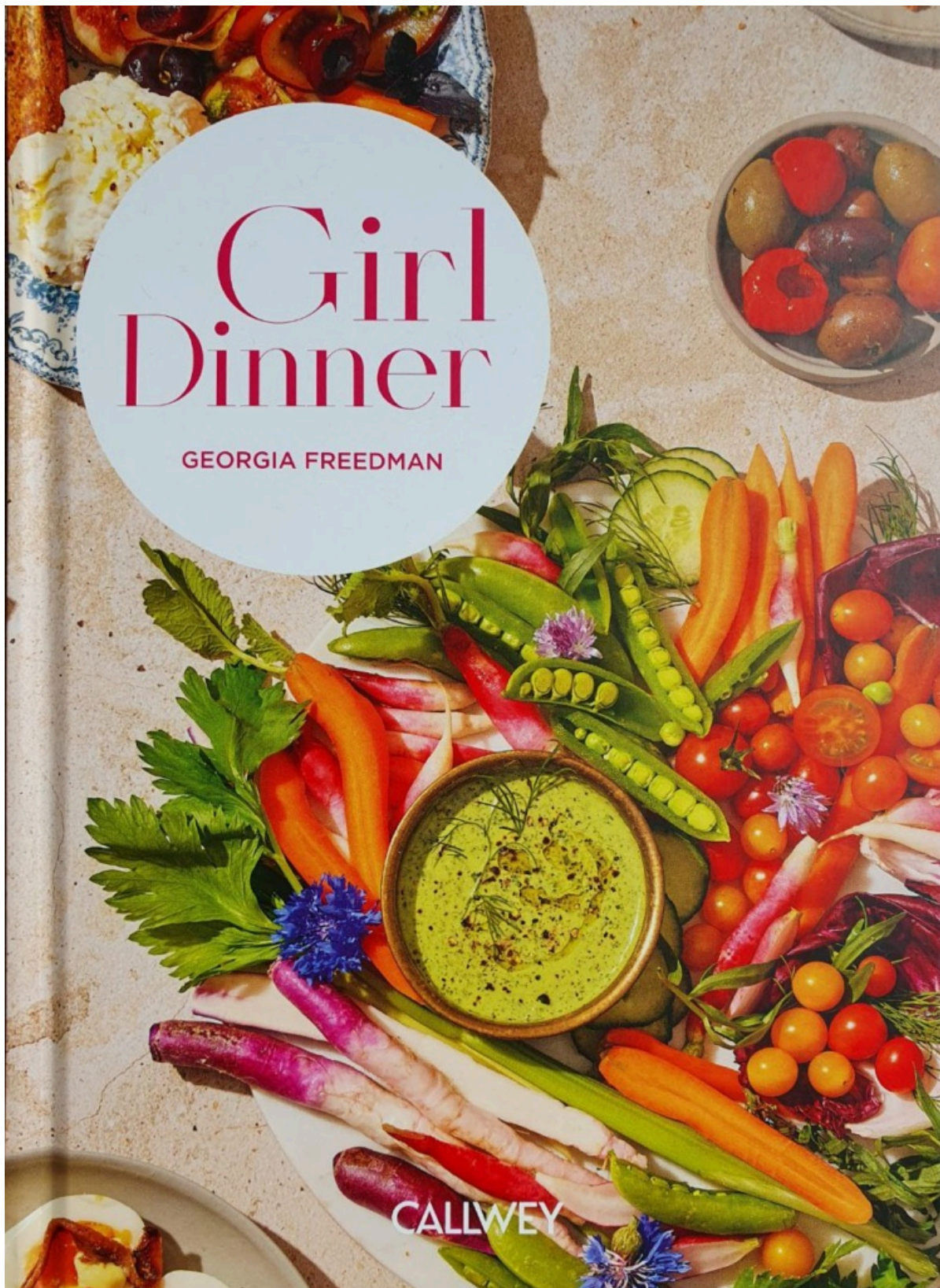


Buchvorstellung: „Girl Dinner“ von Georgia Freedman (Callwey Verlag)



Das Jahr geht mit großen Schritten auf sein Ende zu und Weihnachten ist auch nicht mehr weit – auch wenn es jedes Jahr so „plötzlich“ da ist. Da passt es gut, dass im Herbst viele neue Bücher erscheinen, die vielleicht für den ein oder anderen ein perfektes Geschenk wären!

Deshalb gibt es in der nächsten Zeit einige Neuerscheinungen, die in meinem Regal gelandet sind und die mich persönlich überzeugt haben. Los geht es heute mit einem Buch, das ich lektorieren durfte und das mir großen Spaß gemacht hat.

„Girl Dinner“ von Georgia Freedman ist eine Liebeserklärung an kreative Snackmahlzeiten. Für alle, an denen Trends auch so oft vorbei gehen wie an mir:

Das „Girl Dinner“ ist ein auf TikTok und Instagram entstandener Trend, der ein Abendessen aus lauter kleinen Snacks oder eine unkomplizierte Zusammenstellung eines Snackboards beschreibt – also eine Mahlzeit ohne großes Kochen. Perfekt für Mädelsabende, kleine Parties oder einen entspannten Abend nur mit sich alleine.

Ein „Girl Dinner“ soll vor allem Spaß machen und verwöhnen, nicht stressen oder besonders ausgewogen oder aufwändig sein.



Georgia schreibt im Vorwort: „Snackgerichte waren schon immer eine Geheimwaffe“, nämlich von Berufstätigen, Alleinerziehenden, Studenten, ... Das Buch ist also nicht nur was für „Girls“, sondern genauso für Männer, die – sich oder Besuchern – gerne etwas

„Selbstgemachtes“ servieren möchten.

Inhalt

Das Buch gliedert sich in 5 Kapitel, dazu kommen kleinere Abschnitte mit zusätzlichen Tipps, wie „Die Vorratskammer eines Snackers“.

Die Rezepte sind sehr übersichtlich, viele haben auch nicht viele Zutaten.

Zwischendrin gibt es immer mal Einschübe, wie „Weichgekochte Eier“ (Garzeiten etc.) und eine Variation von Rezepten.

<p>Einleitung 7 Snacken mit Gästen 10</p> <h2>FRISCH & FIX</h2> <p>Sandwich-Mahlzeiten 14 Dekonstruierte Guacamole 17 Seidentofu mit Frühlingszwiebeln, Tomate & Chili Crisp 18 Süßkartoffelchip-Salat mit scharfem Honig & frischen Kräutern 21 Selleriestangen à la Zuni 22 Burrata mit Obst, Pesto & Crostini 25 Hausgemachtes Pesto 26 Salat mit spanischem Thunfisch, Tomate & Oliven 27 Türkisches Frühstück zum Abendessen 29 Gegrillter Feta mit Tomaten & knusprigem Brot 30 Roti-Pizza 33 Ball trifft Kalifornien: Urap-Salat-Wraps 34 Frischkäse-Gemüse-Toasts nach polnischer Art 37</p> <h2>SPEISEKAMMER-SNACKS</h2> <p>Fertig gekaufte Snacks zum Abrunden der Snack-Mahlzeit 42 Sardinen mit eingelegter Paprika 48 Grilled Cheese mit Kimchi 49 Toast mit weißen Bohnen & Salami 51 Conservas mit Pan con Tomate 52 „PB&J“-Reiswaffeln für Erwachsene 55 Dreierlei Gewürz-Popcorn 56 Foriana-Parmesan-Toasts 59 Picadillo mit schwarzen Bohnen & Tortilla-Chips 61 Kartoffel-Röstis mit Okonomiyaki-Sauce 62 Pikante Thunfisch-Rollen zum Selbermachen 65 Antipasti-Platte mit gebratenen Artischockenherzen 66</p>	<h2>KLASSIKER & VARIATIONEN</h2> <p>Das perfekte weichgekochte Ei 71 Apfelscheiben & Cheddar mit Crackern & Marmelade 75 Gepimpte Instant-Ramen mit Tomate & Kräutern 76 Süß-pikanter Queso-Dip 79 Rohkost-Platte mit Joghurt-Miso-Green-Goddess-Dip 80 Chaat-Mango-Brötchen 83 Minz-Koriander-Chutney 84 Nachos mit Chorizo & schwarzen Bohnen 85 Improvisiertes Jianbing 86 Klassische Bruschetta 89 Mexikanischer Mais-Salat mit Chips 90 Krabben-Cocktail mit zitroniger Gochujang-Meeressfrüchte-Sauce 93 Salatige Sommerrollen auf hawaiianische Art 95 Tee-Sandwiches mit pikantem Käse-Dip & Tomate 97 Onigiri mit Räucherlachs 98 Ceviche mit Heilbutt, Avocado & Kokosmilch 101</p>	<h2>SNACK-PREP</h2> <p>Mix & Match-Kartoffelhäppchen 104 Hummus mit würzigen Mandeln, Oliven & Rosinen 107 Weichgekochte Kichererbsen 109 Äthiopischer Dip mit Shiro Mitten, Injera-Chips & Paprika 110 Knuspriger Reis mit Chorizo, Kräutern & Salat 112 Süß-pikanter Reismudelsalat mit Hähnchen 115 Dekonstruiertes Fattoush mit Mandarine & Granatapfel 117 Fladenbrot mit Kürbis nach senegalesischer Art 119 Reis mit Tofu, Mais & Spinat 122</p> <h2>KLOTZEN STATT KLECKERN</h2> <p>Kaviar-Sandwich 127 Ungefüllte Avocado mit Krabbe 128 Häppchen Banh-Mi-Style mit Pastete 131 Bauernpastete mit Baguette & Cornichons 132 Blitzschnell eingelegte Zwiebeln 133 Poké Bowl mit Thunfisch & Pflaumen 134 Gebackener Brie mit Trüffelsauce 136</p> <p>Die Vorratskammer eines Snackers 137 Snacking-Grundausrüstung 144 Vorräte aus aller Welt 146 Danksagung 153 Register 154</p>
---	---	--

Kostprobe?

Lecker klingen die „Kartoffel-Röstis mit Okonomiyaki-Sauce“, aber auch die „Foriana-Parmesan-Toasts“ oder (einer meiner Favoriten für den Sommer) „Salatige Sommerrollen mit hawaiianischem Twist“.



Manche Rezepte eignen sich für kleine Mahlzeiten, andere sind in Snacks verwandelte Gerichte. Manche erfordern ein wenig „kochen“, andere sind ganz fix aus Vorräten zusammengestellt.

Im letzten Kapitel sind auch teurere Zutaten wie Kaviar dabei – Snacks, um sich mal richtig was zu gönnen.

Kurz: für jeden Geschmack und Anlass ist etwas dabei und die Texte der Autorin bei jedem Rezept lesen sich auch unterhaltsam. Am Ende werden Zutaten erklärt und sinnvolle Vorräte aufgeführt. Auch ich kannte nicht alles, man lernt also sogar noch was dazu.



Ein Rezept daraus habe ich schon zwei Mal nachgekocht: das [Picadillo mit Azukibohnen](#). Richtig lecker!

Das Buch bekommt eine klare Empfehlung von mir.

Viel Freude beim Schmökern und Snacken!

Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email