



So kocht
Südtirol

Fingerfood

Heinrich Gasteiger Gerhard Wieser Helmut Bachmann

Für Ihren Aperitivo lungo,
Partys, Feste und Buffets ...

ATHESIA

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Buch entschieden haben. Um in Zukunft noch besser auf Ihre Wünsche eingehen zu können, ist uns Ihre Meinung wichtig. Bitte senden Sie uns Ihre Anregungen, Ihre Kritik, Ihr Lob und auch Ihre Fragen zu unseren Büchern. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

info@so-kocht-suedtirol.it · www.so-kocht-suedtirol.it · Fax +39 0471 08 10 79



www.facebook.com/sokochtsuedtirol

BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar: <http://dnb.d-nb.de>

URHEBERRECHTE

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieses Werkes darf in irgendeiner Form (als Fotokopie, Druck, Mikrofilm, CD-ROM, im Internet usw.) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert, vervielfältigt oder verbreitet werden. Der Inhalt dieses Buches wurde nach bestem Wissen aufbereitet. Weder Verlag noch Autoren haften für eventuelle Schäden, die aus den Angaben dieses Buches resultieren.

BILDNACHWEIS

folia©: Seite 7 (alexandro900), 8 (Christian Schwier), 9 (ppi09) 10 (MNStudio links, kab-vision rechts), 11 (ExQuisine), 12 (Boris Ryzhkov), 13 (Kadmy oben, Igor Link unten), 14 (elitravo oben, demphoto Mitte, IVASHstudio unten), 15 (Mangostar), 16 (exclusive-design oben, kab-vision unten links und rechts), 17 (kristina rütten links, Boris Ryzhkov Mitte), 18 (ksch), 19 (rh2010), 165 (jackfrog)

Alle übrigen Aufnahmen stammen von Günther Pichler, Eggen, www.gpichler.com

IMPRESSUM

Oktober 2017

Alle Rechte vorbehalten

© by Athesia AG, Bozen

Lektorat und Korrektorat: Nicoletta De Rossi und Kathrin Kötz

Nährwertberechnung: Alexandra Rogger

Umschlaggestaltung: ganeshGraphics, Lana

Design & Layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Druck: Athesia Druck, Bozen

ISBN 978-88-6839-221-5

www.athesia-tappeiner.com

buchverlag@athesia.it

 **designed + produced**
IN SÜDTIROL

*Einfach QR-Code
scannen und auf
unserer Internetseite
informieren.*



Inhalt

- 8 **Wissenswertes**
- 8 Fingerfood: klein und fein
- 9 Stressfrei vorbereiten
- 11 Feste und Partys planen
- 15 Fingerfood ist kommunikativ
- 16 Fingerfood und mehr
- 18 Getränke



KNUSPRIGES UND GEBACKENES

- 22 Polentagrissini mit Grillgemüse
- 24 Blätterteigknabbereien
- 26 Paprika-Käsestangen
- 28 Pilz-Croissants
- 30 Gebackene Selchkarreewürfel mit Senfmayonnaise und Kresse
- 32 Kartoffelchips mit Kürbisaufstrich
- 34 Gebackene Garnelen mit Kokosflocken auf Limetten-Mayonnaise
- 36 Brandteigkrapfen mit Kapern-Topfenmousse

BRÖTCHEN UND SCHNITTEN

- 40 Dinkelpizza-Schnitten
- 42 Tramezzini mit Schwertfisch und Peperoni-Topfen
- 44 Süßkartoffel-Focaccia mit Wildschinken und Melone
- 46 Ciabatta mit Räucherlachs und Oliven-Ricottacreme
- 48 Olivenbrot mit Tintenfisch und Avocado
- 50 Knoblauchcrostini mit Tomatenspalten und Mozzarelline
- 52 Tramezzini mit Thunfisch und Radicchio

SUPPEN UND DRINKS

- 56 Kräutersüppchen mit Räucheraalspieß
- 58 Garnelensuppe mit Ingwer
- 60 Pressknödel mit Zwiebelsuppe
- 62 Melonen-Basilikum-Drink
- 62 Buttermilch-Karotten-Drink
- 62 Birnen-Petersilien-Ingwer-Drink
- 64 Apfelnachtschale
- 66 Tomatenkalttschale mit Mozzarelline-Spießchen





GEMÜSE, FRÜCHTE UND PILZE

- 70 Honigfeige mit Roquefort
- 72 Gebackener Salbei mit Remouladensauce
- 74 Fenchelröllchen mit Melone, Ingwer und Minze
- 76 Tomatenspießchen mit Scamorza und Basilikum
- 78 Gemüsesticks mit Kräuterdipp
- 80 Karotten-Bohnen-Salat mit Sardellen
- 82 Melanzaneröllchen mit Schafskäse und Ofentomaten
- 84 Gemüsetatar im Chicoréeblatt
- 86 Kartoffelespuma mit Pfifferlingen
- 88 Gebratener Steinpilzstrudel mit Kräutersalat
- 90 Pochiertes Wachtelei auf Radicchiosalat
- 92 Gebackenes Gemüse auf Remouladensauce
- 94 Capeletti mit Melanzanefüllung und Burrata

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- 98 Garnelencocktail im Weinglas
- 100 Austern auf Passionsfrucht und rotem Pfeffer
- 102 Räucherforellen-Tatar mit Sauerrahm auf Salatgurke
- 104 Crêpes-Lachsrollchen
- 106 Mit Miesmuscheln gefüllte Tomaten
- 108 Sardinen mit süßsauren Zwiebeln
- 110 Brie mit Peperoni und Sardellen
- 112 Linsensalat mit pochiertem Lachs
- 114 Oktopus aglio olio auf Risinabohnen
- 116 Aioli-Ravioli mit Safran und Garnelen
- 118 Kartoffelrösti mit Kaviar und Sauerrahm

FLEISCH UND GEFLÜGEL

- 122 Rindstatar auf Kartoffelpüree
- 124 Spargelspitzen mit Rindscarpaccio und Schnittlauch
- 126 Kürbisspieß in Honigbutter mit Bauernspeck
- 128 Wassermelone mit Rohschinken und Minze
- 130 Gebackene Hühnerbrustwürfel auf Peperonisauce süßsauer
- 132 Polenta mit Schweinswürstchen
- 134 Mini-Hamburger im Sesambrotchen
- 136 Kalbsschulter-Gemüsesülze mit Rettichsalat
- 138 Rehfilet mit Kaffee Aroma auf Sellerie

REGIONAL UND BODENSTÄNDIG

- 142 Mini-Schüttelbrot mit Schnittlauchtopfen und Kaminwurzeln
- 144 Rindstafelspitz mit Rohnen und Weißbrotchips
- 146 Roggenteigkrapfen mit Topfenfüllung und Schafgarbe
- 148 Bratkartoffeln mit Lardo
- 150 Topfentirteln
- 152 Kartoffel-Spinatkrapfen
- 154 Gebackene Almkäseröllchen
- 156 Schwarzpolenta-Krautknödel
- 158 Kartoffelblattnen mit Sauerkraut

- 162 **Glossar**
- 163 **Autoren**
- 166 **Register**



Wissenswertes

FINGERFOOD: KLEIN UND FEIN

Events jeder Art brauchen, um erfolgreich zu sein – neben guter Musik und bester Gesellschaft –, genau eine Sache: leckeres Essen. Doch manchmal ist ein richtiges Menü keine gute Lösung. Es gibt Anlässe, bei denen ein Buffet mit Fingerfood die gelungenere Alternative ist.

Was ist Fingerfood eigentlich?

Fingerfood, das sind kleine filigrane Häppchen, die man mit ein oder zwei Bissen verzehren kann – ganz ohne Teller und Besteck, einfach so mit den Händen.

Der Anlass macht's!

Jeder Anlass hat auch Einfluss auf das Essen, das serviert wird: Feiert man eine Hochzeit und möchte die Gäste wirklich sättigen? Ist es ein Sektempfang, bei dem zum Prickelwasser nur ein kleiner Snack angeboten wird? Oder handelt es sich um ein zwangloses Event mit Partycharakter, das vielleicht sogar unter einem bestimmten Motto steht? Wenn nur eine kleine Gesellschaft zu verköstigen ist, sieht das Buffet natürlich anders aus als bei einer größeren Gästezahl. Bevor man sich an die Planung der Gerichte macht, sollte man also unbedingt alle diese Fragen klären.

Welches Fingerfood sollte gereicht werden?

Prinzipiell sollte Fingerfood – gerade bei eleganten Feierlichkeiten – nicht zu fettig sein oder gar kleckern, sonst könnte es zu Missgeschicken kommen, die dem Gast die Stimmung verderben. Wer mag schon einen Saucenfleck auf seiner Abendgarderobe! Speisen mit einem Dip oder Dressing können gut in kleinen Gläsern oder Schälchen serviert werden. Denn Fingerfood umfasst heutzutage nicht mehr nur Speisen, die mit den Fingern gegessen werden. Trotzdem sind die klassischen Häppchen, die man entspannt mit einem Mal

im Mund verschwinden lassen kann, noch immer sehr beliebt und stehen auf Fingerfood-Buffets einträchtig neben Spießchen, Löffeln oder Gläschen aller Art. Neben herzhaften Köstlichkeiten sollte man immer auch kleine Süßspeisen servieren, beispielsweise Petits Fours.

Fingerfood kommt überall gut an

Fingerfood – und alle sind zufrieden ...– Eines können wir Ihnen garantieren: Für eine lockere Atmosphäre sind Ihnen alle Ihre Gäste dankbar und nichts eignet



Vielfältig, klein, kreativ: Fingerfood ist nicht nur Gaumenfreude, sondern auch Augenweide

sich dafür so gut wie Fingerfood. Das lässt sich einzeln zum Aperitif servieren oder fantasievoll kombiniert am Buffet anrichten, sorgt dafür, dass Gespräche in Schwung und die Gäste in Bewegung bleiben und zudem dafür, dass jeder Gast etwas findet, was seinem Geschmack entspricht. Noch einen weiteren Vorteil hat Fingerfood: Niemals sonst können Köchinnen oder Köche so unmittelbar erleben, wie das bei den Gästen ankommt, was sie vorbereitet haben. Und nie ist Lob unmittelbarer, eingängiger und nachhaltiger, als wenn man den Gästen den Genuss vom Gesicht ablesen kann.

Fingerfood – ein absolutes Lieblingsessen

Bei Empfängen, auf Partys und anderen größeren Veranstaltungen hat sich das Fingerfood als moderne Form der Gastfreundschaft durchgesetzt. Denn auf diese Weise gibt es kein halb abgeessenes Buffet mehr, kein verzweifeltes Jonglieren mit Messer und Gabel im Stehen, keine Riesenportionen, die die Gäste zur Verzweiflung treiben. Wer will, kann sich an wechselnden kleinen Portionen satt essen und so eine große Auswahl verschiedenster Dinge probieren. Man kann von jeder Speise kosten und es wird nicht auffallen, wenn sie einem nicht schmeckt, denn die Portionen sind so klein, dass nach dem Kosten nichts mehr davon übrig ist. Wenn sie einem schmecken, isst man einfach mehrere

der kleinen Häppchen, Schälchen, Löffel oder Gläschen.

Die Vielfalt von Fingerfood ist unglaublich groß: Sie reicht von herzhaft bis süß, von warm bis kalt, von deftig bis edel. Es gibt vegetarische Kleinigkeiten oder solche mit Fisch oder Fleisch, es gibt Mediterranes und Fernöstliches, es gibt Fingerfood für lockere Feste oder eine förmlichere Cocktailparty. Kurz: Es gibt Fingerfood für alle Gelegenheiten. Am besten, Sie probieren es einfach aus!

STRESSFREI VORBEREITEN

Fingerfood planen: einfach und effektiv

Wenn Sie ein Fest mit Fingerfood planen, müssen Sie auf viele Dinge achten. Schreiben Sie sich deshalb eine **Checkliste!**

Checkliste

- Stellen Sie die Gerichte zusammen, notieren Sie sich die verschiedenen Arbeitsgänge und wann Sie diese ausführen möchten.
- Beginnen Sie mit jenen Tätigkeiten, die kurz vor dem Eintreffen Ihrer Gäste zu erledigen sind.



DER ANLASS

Überlegen Sie, zu welchem Anlass Sie die kleinen Häppchen reichen:

Gibt es vielleicht ein Motto?

Soll es ungezwungen sein oder eher festlich zugehen?

Kommen die Gäste zum Mittag oder am Abend?

Haben die Gäste eine weite Anfahrt?

Möchten Sie später noch eine weitere Mahlzeit servieren?

- Daran anschließend, schreiben Sie die Speisen auf, die Sie bereits einige Stunden oder Tage vorher zubereiten können bzw. die sich einfrieren lassen.
- Zur besseren Übersicht und zur Erleichterung Ihrer Planung legen Sie die Rezepte bereit.
- Jetzt können Sie die Einkaufsliste erstellen und einkaufen gehen!

Menge

- Wenn Sie viele Gäste einladen möchten, kommt es vor allem auf die richtige Menge an:



KNUSPRIGES UND GEBACKENES



Gebackene Selchkarreewürfel mit Senfmayonnaise und Kresse

Für 4 Portionen, 12 Löffel

SELCHKARREEWÜRFEL

- 400 g **Selchkarree ohne Knochen** (Kassler)
- ½ **Zwiebel**
- 50 g **Lauch**
- 2 **Petersilienstängel**
- 1 **Lorbeerblatt**
- ½ TL **Pfefferkörner**, zerdrückt
- Salz**

SENFMAYONNAISE

- 80 g **Mayonnaise** (siehe Seite 72)
- 20 g **Senf**

WEITERES

- 2 EL **Weizenmehl** zum Panieren
- 2 **Eier** zum Panieren
- 100 g **Brotbrösel** zum Panieren
- 12 **Kressesträußchen** zum Garnieren

Selchkarreewürfel

- Reichlich Wasser zum Kochen bringen, das Selchkarree, Zwiebel, Lauch, Petersilienstängel, Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben und etwa **1 Stunde** leicht wallend oder unter dem Siedepunkt köcheln lassen.
- Das Selchkarree aus dem Wasser nehmen, auskühlen lassen und in 2 cm große Würfel schneiden.
- Die Karreewürfel mit Weizenmehl, Ei und Brotbröseln panieren und in heißem Backfett bei **180 Grad** etwa **2 Minuten** backen.

Senfmayonnaise

- Die Mayonnaise mit Senf verrühren.

Fertigstellung

- Etwas Senfmayonnaise in Aperitiflöffel geben, die gebackenen Selchkarreewürfel daraufsetzen und mit Kresse garniert servieren.

TIPPS

- Servieren Sie die gebackenen Selchkarreewürfel mit Sauerkraut oder gedünstetem Weißkraut.
- Statt Senfmayonnaise passt auch Sahnekren oder Senf.

VARIATION

- **Gebackene Schinkenwürfel mit Senfmayonnaise und Kresse:** Ersetzen Sie das Selchkarree durch gekochten Schinken.

MITTLERE NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal 482 (kj 2018)

Ballaststoffe 1 g

E 27 g **F** 34 g **KH** 17 g





GEMÜSE, FRÜCHTE UND PILZE



Honigfeige mit Roquefort

Für 4 Portionen, 12 Stück

ZUTATEN

- 150 g **Roquefort**
- 3 **große Feigen**
- 4 **Walnüsse**
- 1 EL **Walnussöl**
- 1 EL **Honig**
- 1 EL **alter Balsamicoessig**
- 12 **Kerbelblätter** zum Garnieren
- 12 **Ringelblumenblätter**

Zubereitung

- Den Roquefort in Würfel schneiden.
- Die Feigen waschen, eventuell schälen und in dicke Scheiben schneiden.
- Die Walnüsse grob hacken.
- Den Roquefort auf den Feigenscheiben anrichten und mit Walnüssen bestreuen.
- Mit Walnussöl, Honig und Balsamico beträufeln und mit Kerbel- und Ringelblumenblättern garniert servieren.

TIPPS

- Verwenden Sie nur reife Feigen.
- Anstelle des Roqueforts können Sie Gorgonzola oder Camembert verwenden.
- Sie können die Feigen auch mit gerösteten Haselnüssen, Pinoli oder Mandeln servieren.

VARIATION

- **Honigmarille mit Roquefort:** Anstelle der Feigen verwenden Sie frische halbierte Marillen.



MITTLERE NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal 259 (kj 1084)

Ballaststoffe 2 g

E 10 g F 20 g KH 10 g







FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Räucherforellen-Tatar mit Sauerrahm auf Salatgurke

Für 4 Portionen, 12 Stück

RÄUCHERFORELLEN-TATAR

- 100 g **Räucherforelle**
- 1 TL **Olivenöl**
- 1 TL **Dillspitzen**, fein geschnitten
- 1 TL **Zitronensaft**
- 50 g **Radieschen**, fein geschnitten
- 2 EL **Sauerrahm**
- Salz**
- Pfeffer** aus der Mühle

WEITERES

- 12 **Salatgurkenscheiben**
- 12 **Erbsensprossen** zum Garnieren
- 12 **Radieschenscheiben**
- 2 EL **Olivenöl**

Räucherforellen-Tatar

- Von der Räucherforelle die Haut abziehen und den Fisch in kleine Würfel schneiden.
- Mit Olivenöl, Dillspitzen, Zitronensaft, Radieschen und Sauerrahm verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellung

- Räucherforellen-Tatar mit einem Teelöffel zu Nocken formen und auf den Gurkenscheiben anrichten.
- Mit Erbsensprossen, Radieschenscheiben und Olivenöl garnieren und servieren.

TIPPS

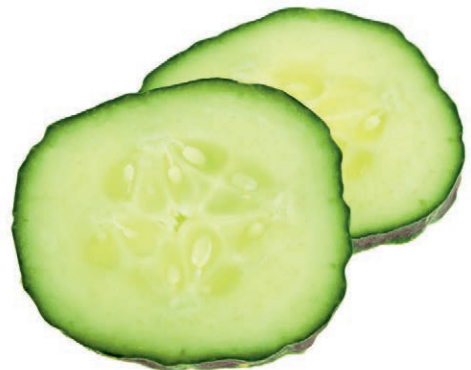
- Statt der Salatgurke können Sie gedünstete Kürbis- oder Zucchinischeiben verwenden.
- Den Sauerrahm können Sie durch Mascarpone, Topfen (Quark) oder Schmand ersetzen.

VARIATIONEN

- **Räucheraal-Tatar mit Sauerrahm auf Salatgurke:** Statt Räucherforelle verwenden Sie Räucheraal.
- **Thunfisch-Tatar mit Sauerrahm auf Salatgurke:** Ersetzen Sie die Räucherforelle durch geräucherten Thunfisch.

MITTLERE NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal 95 (kj 398)
Ballaststoffe 0,5 g
E 5 g **F** 8 g **KH** 1 g







FLEISCH UND GEFLÜGEL



Rindstatar auf Kartoffelpüree

Für 4 Portionen, 12 Stück

KARTOFFELPÜREE

400 g **mehlige Kartoffeln**

50 g **kalte Butter**

1 Msp. **Muskatnuss**

Salz

200 ml **heiße Milch**

RINDSTATAR

250 g **Rindsfilet** oder Spitzrose

½ TL **Salzkapern**, gehackt

1 TL **Essiggurken**, gehackt

1 TL **Petersilie**, fein geschnitten

1 **Sardellenfilet** in Öl, gehackt

1 TL **Zwiebeln**, fein geschnitten

½ TL **Senf**

½ TL **Zitronensaft**

½ **Knoblauchzehe**, fein gehackt

1 **Eigelb**

Salz

Pfeffer aus der Mühle

WEITERES

30 g **Schalottenringe** zum Garnieren

Majoran zum Garnieren

1 EL **geröstete Brotwürfel** zum Garnieren

Kartoffelpüree

- Die Kartoffeln waschen, schälen und in große Würfel schneiden.
- In Salzwasser etwa **20 Minuten** kochen und abseihen.
- Noch heiß durch die Handpassiermaschine (Flotte Lotte) drehen.
- Die Butter einrühren, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen.
- Die heiße Milch nach und nach unterrühren, bis das Püree flaumig ist.

Rindstatar

- Das Rindsfilet von den Sehnen befreien und sehr fein würfeln oder faszieren.
- Mit Kapern, Essiggurken, Petersilie, Sardellenfilets, Zwiebeln, Senf, Zitronensaft, Knoblauch, Eigelb, Salz und Pfeffer vermischen.

Fertigstellung

- Das Kartoffelpüree auf Schälchen verteilen.
- Das Rindstatar zu kleinen Kugeln formen und auf das Püree setzen. Mit Schalottenringen, Majoran und gerösteten Brotwürfeln garnieren und servieren.

TIPPS

- Lassen Sie sich das Rindsfilet vom Metzger durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen.
- Wenn Sie das Tatar nicht sofort verzehren, verwenden Sie pasteurisiertes Eigelb. Pasteurisiertes Eigelb gibt es im Supermarkt, im Kühlregal.
- Statt Rindfleisch können Sie Reh- oder Kalbfleisch verwenden.
- Beim Kartoffelpüree können Sie die Milch durch Sahne ersetzen.

MITTLERE NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal 306 (kj 1281)

Ballaststoffe 2,5 g

E 19 g F 17 g KH 20 g



Autoren



Heinrich Gasteiger

stammt aus Luttach im Ahrntal und wohnt heute mit seiner Familie in Lana bei Meran (Südtirol). Der Küchenmeister und langjährige Kochfachlehrer an der Hotelfachschule *Kaiserhof* in Meran gilt als Lenker und Denker in allen Bereichen des Kochens. Wertvolle Erfahrung sammelte er schon in jungen Jahren in renommierten Küchen der europäischen Spitzenhotellerie (etwa in Gstaad, Lugano, Seefeld und München). Über viele Jahre war er danach mit Leib und Seele Fachlehrer, um jungen Menschen die Liebe und Leidenschaft für den Kochberuf weiterzugeben. Heute organisiert Gasteiger Events und ist als kreativer Produktentwickler sowie als innovativer Food-Designer im Lebensmittel- und Feinkostbereich tätig. Außerdem ist er ein unermüdlicher Autor von Kochbüchern, die allesamt zu Bestsellern wurden.

Gerhard Wieser

ist in Rasen im Antholzer Tal aufgewachsen und wohnt heute mit seiner Familie in Meran (Südtirol). Ist Küchenchef im Gourmetrestaurant *Trenkerstube* im Fünf-Sterne-Hotel *Castel* in Dorf Tirol, das er u. a. zu zwei Michelin-Sternen und drei Gault & Millau-Hauben führte. Der Küchenmeister (und diplomierte Diätkoch) gilt als kulinarischer Tüftler und handwerklicher Perfektionist mit großem Ideenreichtum – seine leichte Küche ist eine durchdachte Symphonie aromatischer und schmackhafter Zutaten von allerbesten Qualität. Erfahrungen sammelte er bei Spitzenköchen in Europa und Asien. Neben zahlreichen TV- und Radioauftritten ist auch er als einflussreicher Bestsellerautor und engagierter Produktentwickler im Lebensmittel- und Feinkostbereich tätig.

Helmut Bachmann

geboren in Antholz-Mitteltal, wohnt mit seiner Frau und den drei Kindern in Mühlbach (Südtirol). Der Küchenmeister unterrichtet als Fachlehrer seit 1983 an der Berufsschule *Emma Hellenstainer* in Brixen. Für die italienische Köche-Nationalmannschaft nahm er an Wettbewerben in Frankfurt, Luxemburg, Basel, Chicago und Wien teil und wurde mit mehreren Goldmedaillen ausgezeichnet. Bachmann ist Mitglied im Weltbund der Kochverbände als WACS-GLOBAL MASTER CHEF. Er organisiert und leitet seit vielen Jahren die Küchenmeisterausbildung in Südtirol. Als Referent gibt er sein Wissen auch bei Workshops und Kochseminaren im In- und Ausland weiter. Weiters hat er zahlreiche Fachartikel, Rezeptbroschüren und Kochkalender veröffentlicht. Er ist Bestsellerautor verschiedener einschlägiger Fachbücher.

HELMUT BACHMANN
HEINRICH GASTEIGER
GERHARD WIESER



H. Gasteiger G. Wieser H. Bachmann
**So kocht
Südtirol
Team**

Fingerfood

Das 71. Buch aus der Feder des
„So kocht Südtirol“-Teams

Sie planen einen Aperitivo lungo, eine Garten- oder Cocktail-party und möchten anstelle eines klassischen Buffets einmal Fingerfood reichen?

Das „So kocht Südtirol“-Team sorgt mit einfachen und raffinierten Rezepten für eine abwechslungsreiche Auswahl an Gerichten.



- ▶ Fingerfood-Rezepte vom Feinsten: ob klassisch, trendig oder typisch südtirolerisch, ob scharf, knusprig oder cremig – für jeden Geschmack ist etwas dabei
- ▶ Mehr als 60 erprobte und leicht verständliche Rezepte mit vielen Variationen
- ▶ Mit zahlreichen praktischen Vorschlägen, Tipps und Tricks für eine perfekte Organisation im Vorfeld

ISBN 978-88-6839-221-5



9 788868 392215

athesia-tappeiner.com