



Wir haben die richtigen Rezepte.



Wir für
Stockstadt

SPD



Liebe Stockstädterinnen und Stockstädter,

Essen und Trinken hält bekanntlich Leib und Seele zusammen. Aber nicht nur das: Auch sind es wichtige Zutaten für ein geselliges Miteinander in der Familie, unter Freunden oder auch in unserem Ort. Wir Stockstädter feiern gerne gemeinsam. Nicht nur die vielen jährlichen Feste zeugen davon. Herausragend war die Eintausendjahrfeier im Jubiläumsjahr 2024 - ein friedliches und fröhliches Fest. Tja, wir haben es offensichtlich drauf in Stockstadt.

Zum vierten Mal haben wir unsere Kandidatinnen und Kandidaten nach ihren Lieblingsrezepten gefragt. Nach Back-, Koch- und Grillbuch sind es diesmal Rezepte für Fingerfood und Cocktails, ideal für die kleine Feier oder die große Party.

Ich wünsche Euch mit dem neuen Rezeptbuch viel Spaß, gute Stunden im Kreis von Freunden und Familie - und denkt daran: Wir haben nicht nur die besten Köche, sondern auch die besten Rezepte!

Rafael Herbrik

1. Bürgermeister und Bürgermeisterkandidat

Wir für
Stockstadt

SPD

Wir packen's an. Beherzt und bürgerlich.



„There can't be good living where there is not good drinking.“
-Benjamin Franklin-

Rafael Herbrik

Mein Vorschlag:

Mayor's Fog Cutter



Zutaten pro Glas

4 cl weißer oder hellbrauner Rum
2 cl Brandy oder Cognac
2 cl Gin
1 cl Sherry
1,5 cl Mandellikör oder Orgeat (das Geheimnis hinter dem typischen Tiki-Cocktail-Geschmack)
2 cl Zitronensaft
6 cl Orangensaft
für den „Float“: 1 cl Kirschsaft

Zubereitung

- Man kann den Cocktail im Shaker oder auch klassisch im Glas zubereiten - besser aber im Shaker. Bei Zubereitung im Glas sollten die Zutaten aus dem Kühlschrank kommen.
- Die Zutaten mit einer Hand voll Eis in den Shaker geben und kräftig aufschütteln.
- In ein Glas absieben und dann soviel Eis ins Glas füllen, bis es voll ist. Danach den Schuss Kirschsaft als sog. Float hinzufügen.
- Tiki-Cocktails darf man gerne mit viel Schnickschnack dekorieren: Fruchtspieß (Ananas, Cocktaillkirchen), Orangenscheibe, und sogar ein Papierschirmchen sind ok.

Der Fog Cutter ist ein Tiki-Klassiker. Ein klassischer „Conversation Starter“, der ordentlich Wumms mitbringt und gerne als Aperitif gereicht wird. In den Sommer passt er sicher am Besten, aber auch auf der Silvesterparty sorgt er für Stimmung. Mehr als zwei schaffen die wenigsten, und das ist vermutlich auch ganz gut so.



„Kinder wollen auch gerne einen bunten Cocktail. Beim Mayor's Fog Cutter ganz einfach: Alle Spirituosen einfach durch Apfelsaft ersetzen und ansonsten genauso zubereiten!“





„Manchmal sollte man sich lieber Nudeln statt Sorgen machen.“
-Unbekannter Verfasser-

Klaus-Dieter Hollstein

Mein Vorschlag:

Pasta-Spieße

Zutaten

Penne (alternativ eignen sich auch Rigatoni oder andere kurze, röhrenförmige Nudelsorten)
Passierte Tomaten oder fertige Tomatensoße
Mozzarella (in kleinen Würfeln)
Zwiebeln, Paprika
Oliven, entsteint und in Ringe geschnitten
Schaschlikspieße (Holz oder Metall)
Salz & Pfeffer, Italienische Kräuter



Zubereitung

- Penne kochen, abgießen und ausdampfen lassen;
- Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Ca. 12 Penne pro Spieß aufspießen und aufs Blech legen.
- Die Tomatensoße würzen oder die fertige nehmen und die Nudeln damit bestreichen.
- Den Mozzarella würfeln sowie Zwiebeln, Paprika und Oliven in kleine Stücke schneiden.
- Zum Schluss die Toppings auf den Nudeln verteilen.



Alternativ können auch andere Toppings auf die Nudeln gegeben werden.
Zum Beispiel frischer Rucola, geriebener Parmesan, getrocknete Tomaten, gekochter Schinken oder Salami, Mais oder Pilze.



„Wenn das Leben dir
Zitronen gibt, frag
nach Orangen.“
-unbekannter Autor-

Anja Trageser

Mein Vorschlag:

Alkohlfreier Aperol Spritz

Zutaten pro Glas

Variante 1 (Bild links)

200 ml Ginger Ale (kalt)

100 ml San Bitter (kalt)

Eiswürfel nach Belieben

1 Orangenscheibe

und optional:

1 Thymianzweig

50 ml Orangensaft

Variante 2 (Bild rechts)

100 ml Maracujasaft (kalt)

50 ml San Bitter (kalt)

50 ml alkoholfreier Sekt oder Prosecco (kalt)

Eiswürfel nach Belieben

1 Orangenscheibe

und optional: Minze



Zubereitung

Variante 1

- Fülle ein Glas deiner Wahl mit Eiswürfeln.
- Gebe dann den San Bitter auf das Eis, danach das Ginger Ale und eine Orangenscheibe.
- Gerne noch etwas Orangensaft einfüllen.
Mit einem Thymianzweig dekorieren.

Variante 2

- Fülle ein Glas deiner Wahl mit Eiswürfeln;
- Gebe dann den San Bitter auf das Eis und darauf den Maracujasaft.
- Füll den Rest mit Sekt/Prosecco auf.
- Mit der Scheibe von der Orange und ein paar Minzeblättern dekorieren.



Der bekannte Aperol-Spritz ist ein Mixgetränk auf Basis des italienischen Likörs Aperol, inzwischen weltweit ein Kultgetränk.

Wer auf den Alkohol, nicht jedoch auf das Cocktail-feeling und den fruchtig-bitteren Geschmack verzichten will, für den sind die alkoholfreien Varianten eine echte Alternative.



„Essen ist die Zutat, die uns zusammenbringt.“
-Unbekannt-

Benedikt Klebing

Mein Vorschlag:

Rahmfladen mit Speck

Zutaten

Für den Vorteig:

10 g Hefe
etwas Wasser (lauwarm)
2 EL Mehl

Für den Hauptteig:

150 g Mehl
70 g Roggenmehl
 $1\frac{1}{2}$ TL Salz
150 ml Wasser (lauwarm)
Fett für das Blech

Für den Belag:

Crème fraîche (ca. 2 EL pro Fladen)
Speckwürfel



Der Belag für die Fladen kann nach Herzenslust variiert werden. Statt Lauchzwiebeln passen auch rote oder weiße Zwiebelringe. Für vegetarische Varianten wären Tomaten oder auch Pilze eine Alternative.



Zubereitung

- Die Hefe in ein kleines Schälchen bröseln und mit dem Mehl und warmen Wasser zu einem glatten Teig rühren. Stehen lassen, bis es Bläschen schlägt.
- In der Zwischenzeit die beiden Mehlsorten in einer Schüssel mit dem Salz und dem Wasser mischen.
- Den Vorteig dazu geben und abschlagen. Am besten gelingt das mit der Hand. Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr an den Händen klebt und sich als Klumpen gut von der Schüssel löst.
- Die Schüssel für ca. eine Stunde mit einem Handtuch abdecken.
- Danach den Teig zu Fladen formen, auf ein eingefettetes Blech legen, mit Crème fraîche bestreichen und Speckwürfel draufstreuen.
- Anschließend im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 °C Ober-/Unterhitze 25 - 30 Minuten backen.
- Die fertig gebackenen Fladen mit den Lauchzwiebelringen belegen.
- Tipp: Etwas Pfeffer bringt den nötigen Pepp.



„Ein Handkäs‘ ist mehr als nur ein Käse, er ist ein Stück hessische Seele.“
-Volksmund-

Stefan Schaupp

Mein Vorschlag:

Handkäs‘bällchen

Zutaten

Für die Handkäs‘bällchen:

4 Scheiben Handkäse (natur)
2 Eier
100 g Paniermehl
500 ml Öl zum Frittieren

Für den Dip:

1 Salatgurke
2 rote Zwiebeln
1 kleine Chilischote
2 Zweige frischer Dill
150 g Schmand
8 EL Weißweinessig
8 EL Öl
Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung

Der frische Dip:

Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Die Zwiebeln ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Chilischote waschen, entkernen und fein hacken. Den Dill trocken schütteln und hacken. Alles mit Schmand, Essig und Öl verrühren. Etwa 10 Minuten durchziehen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die goldenen Bällchen:

Den Handkäse rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen, damit er weich werden kann. Öl in einem hohen Topf erhitzen. Die Eier verquirlen. Käse in je vier Stücke schneiden, zu Kugeln formen und in Ei und Paniermehl wenden. Im heißen Öl frittieren, bis die Panade goldbraun ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Ein echtes Wohlfühlgericht aus Hessen. Knuspriger Handkäse trifft auf frischen Dip - und natürlich gehört ein gut gekühlter Schoppen Apfelwein dazu.
2026 hält viel bereit: Starke Entscheidungen in Stockstadt, starke Spiele der Eintracht. Und wer zwischendurch knusprigen Handkäs‘ genießt, bleibt immer auf der Gewinnerseite. Guten Appetit!



„Pizza ist ein magisches Zusammentreffen von Einfachheit und Komplexität.“
-Unbekannter Autor-

Denise Barko

Mein Vorschlag:

Pizzabrotchen

Zutaten für 10 Brötchen

5 Brötchen oder ein Baguette

Olivenöl

1 großes Glas Paprika

1 großes Glas Champignons

100 g Salami

100 g Hähnchenbrust (z.B. Finesse)

100 g geriebener Käse (z.B. Pizzakäse)

200 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Pizzagewürz und

nach Belieben Knoblauch, Oregano, Peperoni ...

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!



Zubereitung

- Die Brötchen halbieren, mit etwas Olivenöl bestreichen und ca. 5 Minuten bei 100 Grad in den Backofen schieben.
- Alles andere wird kleingeschnitten. Die Wurst am besten in kleine feine Stückchen schneiden.
- Die Paprika und die Champignons gut abtropfen lassen und nach dem Zerkleinern mit den anderen Zutaten vermengen.
- Die Sahne hinzugeben, sodass die Masse leicht geschmeidig wird. Gewürzt wird nach Vorlieben mehr oder weniger kräftig.
- Die Masse auf den halben Brötchen verteilen und das Ganze bei ca. 160 Grad für ca. 15 Minuten in den Backofen stellen.
- Danach ein paar Minuten abkühlen lassen, um sich nicht die Zunge zu verbrennen und es sich dann einfach schmecken lassen.

Warum das Einfache für mich besonders ist: Seit meiner Kindheit gab es in meinem Elternhaus bei privaten Feiern Pizzabrotchen. Es gab sie zur Einweihung meiner ersten Wohnung, es gab sie zum ersten Geburtstag meines Sohnes. Sie sind ein Stück Tradition und doch Wandel, denn sie schmecken niemals gleich. Und immer, wenn es Pizzabrotchen gibt, kommen Menschen zusammen. Freunde, Familie und Menschen, die ich neu kennenlernen und die neue Ideen für das Fingerfood mitbringen - für die nächste Feier, die uns zusammenbringt, so wie uns die Pizzabrotchen zusammenbringen.



„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“
-Winston Churchill-

Jonas Eisert

Mein Vorschlag:

Mojito / Weizen-Mojito

Zutaten pro Glas

- 5 cl Rum (weiß, z.B. Bacardi / Havana Club)
- 6 cl Mineralwasser oder Weizen zum Auffüllen
- 1 St Limette
- 4 EL Crushed Ice
- 2 TL Brauner Zucker (Rohrzucker)
- 8 Bl Minze (frisch)



Zubereitung

- Die Limette in 8 Stücke schneiden.
- Rum, Limetten und Zucker in ein Glas geben.
- Minze auf den Handrücken schlagen, damit sich das Aroma besser entfaltet. Dann hinzufügen und alles mit einem Stößel etwas zerdrücken (nicht zerquetschen).
- Crushed Eis hinzutun und mit Mineralwasser oder Weizen auffüllen und gut durchrühren.
- Nach Belieben mit frischer Minze garnieren. Zum Wohl!



Mojito & Weizen-Mojito

Der Mojito – ein kubanischer Klassiker und mit erfrischender Minze, Limette und Rum – soll einst Piraten gegen Skorbut geholfen haben. Heute ist er für mich das perfekte Sommergetränk für laue Abende mit Freunden und Familie. Und wer's etwas herzhafter mag, probiert die bayerische Variante: den Weizen-Mojito – überraschend anders, aber auch verdammt gut!



„Eine gesunde Seele kann nicht in
einem trockenen Körper wohnen.“
-François Rabelais-

Thomas Kneisel

Mein Vorschlag:

Apfel-Zimt-Gin

Zutaten pro Glas

10 cl Apfelsaft
5 cl Gin
1 cl Karamellsirup
1 cl Limettensaft
1 cl Sprite
1 Apfel
etwas Zimt, Zucker
Eiswürfel



Zubereitung

- Alle Zutaten abmessen und mit Eiswürfeln in einen Shaker geben.
- Gut schütteln und in ein Glas geben
- Einen Apfel halbieren und daraus dünne Scheiben schneiden.
- Diese dann mit Zimt und Zucker in einer Pfanne karamellisieren und je nach Geschmack dazugeben - oder nebenbei als Snack genießen.



Schmeckt zu allen Jahreszeiten.
Auch im Winter hervorragend warm
als Glüh-Gin.
Und für die Kinder in einer
alkoholfreien Version.
Ohne Gin.





„Die besten Vergrößerungs-
gläser für die Freuden dieser
Welt sind jene, aus denen
man trinkt.“
-Joachim Ringelnatz-

Katharina Kehrer

Mein Vorschlag:

Malibu-Kirsch

Zutaten pro Glas

4 cl Malibu Kokoslikör

16 cl Kirschsaft

Eiswürfel nach Bedarf



Zubereitung

- Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben.
- Malibu in einem Schnapsglas oder Barmaß abmessen und hinzugeben.
- Mit dem Kirschsaft auffüllen.
Umrühren. Fertig. Genießen.

Der Longdrink hat sich bereits in den 2000er Jahren, als mir der Konsum von Spirituosen dann erlaubt war, bei mir etabliert.

In der Zubereitung super einfach und im Geschmack super lecker und fruchtig.

Sitzt man beim Genuss von Malibu-Kirsch im schönen Stockstadt und macht die Augen zu, ist man direkt im Karibikurlaub angekommen.

Nadenn Prost!





„Kartoffeln sind Helden,
man kann aus Ihnen Pommes,
Chips und Wodka machen.“
-Unbekannter Verfasser-

Christopher Holzapfel

Mein Vorschlag:

Frittierte Kartoffelkügelchen

Zutaten

1500 g mehligkochende Kartoffeln
2 Bund Schnittlauch
3 EL Kartoffelstärke
2 Eier
2 TL Senf
1 Zitrone
150 g Parmesan
Salz, Gewürzsalz
Pfeffer
Paprikapulver
Muskatnuss
Pflanzenöl, Frittieröl

Zubereitung

- Kartoffeln schälen, garkochen und durch eine Presse in eine Schüssel geben.
- Mit den Gewürzen, dem Großteil des Parmesans, Stärke und der Hälfte des Schnittlauchs zu einer homogenen Masse vermengen und zu kleinen Kugeln formen.
- Diese danach in heißem Öl goldbraun frittieren.
- Für den Dip Eier, Senf, Zitronensaft und restlichen Schnittlauch pürieren, nach und nach Öl dazu geben und zu einem cremigen Dip mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kartoffelkügelchen mit Salz nachwürzen und mit Parmesan bestreuen.
Mit dem Schnittlauch-Dip servieren.





„Mint Julep? Mein Hausgetränk, sehr wohlschmeckend.“
-Sean Connery
als James Bond in „Goldfinger“-

Elke Leichtle

Mein Vorschlag:

Mint Julep

Zutaten pro Glas

8–10 frische Minzblätter (plus Zweig zum Garnieren)
1 TL feiner Zucker oder 15 ml Zuckersirup
60 ml Bourbon Whiskey
(idealerweise aus Kentucky, z.B. Makers Mark)
Crushed Ice



Der Mint Julep gilt als einer der ältesten Vorfahren des Cocktails. Traditionell wird er in einem Silber- oder Zinnbecher getrunken. Der besticht nämlich durch seine hohe thermische Leitfähigkeit. Die bewirkt, dass der Drink überdurchschnittlich kalt werden kann.

Seit 1938 ist er offizielles Getränk des Kentucky Derby. Während der zweitägigen Galopprennveranstaltung werden den 170.000 Gästen dort schätzungsweise mehr als 120.000 Juleps serviert.



Zubereitung

- Minzblätter und Zucker (oder Sirup) in einem Julep-Becher oder einem schweren Glas vorsichtig zerdrücken, damit die Öle freigesetzt werden.
- Mit etwa einem Drittel Crushed Ice auffüllen und umrühren.
- Bourbon dazugeben, dann den Rest mit Crushed Ice auffüllen, bis ein „Eishügel“ entsteht.
- Mit einem Minzzweig garnieren – idealerweise vorher einmal zwischen den Händen anklatschen, damit das Aroma intensiver wird.
- Sofort servieren, am besten mit einem kurzen Strohhalm oder Silberstroh.

„Man sagt, der Geschmack von Bourbon, frischer Minze und Sommer liegt nirgendwo so in der Luft wie in Kentucky. Meine Zeit in Kentucky, war im Frühling geprägt von Sonne, Kentucky Derby Festival und Pferderennen. Daran erinnere ich mich gerne zurück, jedes Mal, wenn ich einen Mint Julep in der Hand halte.“



„Wenn mehr von uns Heiterkeit,
gutes Tafeln und klingende Lieder
höher als gehortetes Gold
schätzen würden, so hätten wir
eine fröhlichere Welt.“

-J.R.R. Tolkien-

Thomas Weidner

Mein Vorschlag:

Tapas „Obernburger Straße“

Zutaten

Man nehme (für eine Springform, 26cm):

500g Kartoffeln (festkochend)

8 Eier

ca. 200g Kräuter für Frankfurter Grüne Soße,
(evtl. auch tiefgekühlt)

150g Schmand

2 TL Senf

Salz, Pfeffer, Muskat, Paprikapulver

geräucherte Rohwurst (Ahle Worscht,
Pfefferbeißer, Polnische, o.Ä.)



Zubereitung

- Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden;
- Kartoffelscheiben gleichmäßig in der Form (eingefettet oder mit Backpapier ausgelegt) verteilen und großzügig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen;
- Kräuter waschen und fein hacken;
- Eier in eine Schüssel aufschlagen und zusammen mit etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver verquirlen;
- Schmand, Senf und Kräuter unterrühren;
- Masse sorgfältig über den Kartoffeln verteilen und anschließend für etwa 20 Minuten bei 180 Grad (Umluft) backen;
- Gut abkühlen lassen und mit einem Stück Rohwurst dekorieren;

Zum Anbieten alternativ in Häppchen schneiden und mit einer Scheibe Wurst aufspießen.



Ahle Worscht ist eine nordhessische Spezialität, eine luftgetrocknete oder leicht kaltgeräucherte Rohwurst aus Schweinefleisch.



„Koch mit Liebe, iss mit Freude und teile mit anderen.“
-Jamie Oliver-

Simone Schandin

Mein Vorschlag:

Blätterteigkissen

Zutaten

1 Packung Blätterteig
1 kleine Zucchini
4 Mini-Rispen-Tomaten
100g Feta-Käse
150g Schmand
1 kleine Knoblauch-Zehe (frisch gepresst)
frische Kräuter, z.B. Petersilie und Schnittlauch
Salz
Pfeffer



Zubereitung

- Den Blätterteig in 12 Quadrate teilen und sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Schmand in einer kleinen Schüssel mit dem gepressten Knoblauch und den klein gehackten Kräutern vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den so angereicherten Schmand mit den jeweils in dünne Scheiben geschnittenen Tomaten und der Zucchini in die Mitte der Quadrate geben.
- Feta bröseln und oben drüber verteilen.
Im vorgeheizten Ofen für 12 bis 15 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.



Tomaten stammen ursprünglich aus Südamerika, wo sie von den Azteken und Inkas kultiviert wurden. Sie wurden später von den Spaniern nach Europa gebracht und wurden zunächst als Zierpflanze verwendet, bevor sie als Nahrungsmittel akzeptiert wurden. Es gibt über 7.500 verschiedene Tomatensorten, die sich in Farbe, Form, Größe und Geschmack unterscheiden. Einige beliebte Sorten sind die Cherry-Tomate, die Beefsteak-Tomate und die Roma-Tomate.





„Gib dem Leben einen Gin.“
-Bar-Wortspiel-

Sebastian Neuendorf

Mein Vorschlag:

Gin Basil Smash



Zutaten pro Glas

6 cl Gin (je nach Geschmack 5-7cl)
2 cl Zitronensaft frisch gepresst
(alternativ Limettensaft)
2 cl Zuckersirup
1 Handvoll Basilikumblätter
(je nach Geschmack etwa 12 Stück)
Eiswürfel (zum Shaken)

Dekoration
Eiswürfel
Basilikum
1 Schnitz Zitrone oder Limette

Zubereitung

- Den frisch gepressten Zitronensaft und Zuckersirup in einen Cocktail Shaker geben.
- Die Basilikumblätter, waschen, trocknen und von den krautigen Stielen befreien und ebenfalls in den Shaker geben.
- Die Blätter mit einem Stößel gut zerdrücken, damit sich die Aromen entfalten. Aber nicht allzu lange, damit der Cocktail nicht zu grün oder krautig wird.
- Mit dem Gin und einer Handvoll Eiswürfel auffüllen und kräftig schütteln.
- Servieren
Frische Eiswürfel in ein Cocktailglas / Tumbler füllen, den Gin Basil Smash durch ein Sieb dazu geben. Mit einem Zweig Basilikum und einem Stück Zitrone dekorieren.



Was ist ein „Smash“?

Sogenannte „Smashes“ waren ursprünglich Mixgetränke, bei denen eine Spirituose mit Zucker und Minze kombiniert wurde. Der Name stammt vom englischen Wort „smash“, was auf Deutsch eindrücken, zerschlagen bedeutet. Der Basilikum Cocktail gilt inzwischen als einer der großen modernen Cocktail-Klassiker, den es bei uns (mit oder auch ohne Alkohol) zukünftig sicher öfter geben wird!



„Egal, ob shaken oder gerührt, Hauptsache, der Cocktail ist gut gemischt.“
-Unbekannter Verfasser-

Heidi Urban

Mein Vorschlag:

Sarti Spritz

Zutaten pro Glas

6 cl Sarti Rosa
6 cl Prosecco (gekühlt)
2–4 cl Sodawasser (nach Geschmack)
Eiswürfel
1 Limetten-, Orangen- oder Grapefruitscheibe
Frische Minze (optional)



Zubereitung

- Weinglas oder Spritzglas mit Eiswürfeln füllen. Sarti Rosa dazugeben.
- Danach den Prosecco langsam darüber gießen und mit Sodawasser auffüllen (je nach Geschmack: Mehr Wasser = leichter).
- Mit einer Limettenscheibe und optional Minzblatt garnieren.
- Leicht umrühren – fertig!



Sarti, genauer gesagt Sarti Rosa, ist ein Fruchtlikör mit einem Alkoholgehalt von 14% Vol.. Er wird auf Basis von Wodka hergestellt und mit Aromen von sizilianischer Blutorange, Mango und Maracuja verfeinert. Sarti Rosa ist ein noch recht neuer italienischer Aperitif und wird oft für Spritz-Getränke verwendet. Sarti Rosa kann gut gekühlt auch pur auf Eis getrunken werden.



„Sagt die Kartoffel zum Spargel: "Ich bin größer, runder und schwerer als du! Warum bist du teurer?" Ich hab eben Köpfchen!"
-Verfasser unbekannt-

Markus Latt

Mein Vorschlag:

Grüner Spargelsalat

Zutaten für eine Portion

ca. 6 Stangen grüner Spargel (1/2 Bund)
8 Cherry Tomaten
1/2 rote Zwiebel
100 g Feta

Für das Dressing:
Saft einer halben Zitrone
10 ml Olivenöl
1 EL Senf
1 TL Ahornsirup
Salz, Pfeffer



Zubereitung

- Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden, schälen und für ca. 3-4 Minuten in Salzwasser köcheln lassen.
- In eine Schüssel eiskaltes Wasser geben und die Spargelstangen für 2-3 Minuten hineinlegen.
- Spargel in kleine Stücke (4 cm) schneiden und in eine Salatschüssel geben.
- Tomaten vierteln, Zwiebel klein hacken und Feta zerbröseln, dann alles mit dem Spargel in eine Schüssel geben.
- Für das Dressing Zitronensaft, Olivenöl, Senf, Ahornsirup zusammenfügen und pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und ggf. ein Schuss Wasser dazugeben. Nach Belieben mit Kräutern verzieren. Wahlweise portionsweise oder in Miniportionen fürs Fingerfood-Buffet servieren. Bauernbaguette passt gut dazu.

„Mein absoluter Hit für heiße Frühsommertage.“



„Genialität beginnt da,
wo der Ernst aufhört.“
-Unbekannt-

Bastian Ackermann

Mein Vorschlag:

Moscow Mule



Zutaten pro Glas

4 cl Wodka
2 cl Limettensaft (frisch gepresst)
200 ml Ginger Beer oder Ginger Ale
6 Scheiben einer Salatgurke
1 Zweig Minze
Eiswürfel

Zubereitung

- 4 der dünn geschnittenen Gurkenscheiben in ein Cocktailglas geben (oder, für das klassische Moscow Mule-Erlebnis, in einen Metallbecher).
- Gurkenscheiben mit einem Stößel zerdrücken, damit die Aromen und Säfte der Gurke freigesetzt werden.
- Den Wodka dazu geben und das Glas mit Eiswürfeln füllen.
- Anschließend das Glas mit Ginger Beer auffüllen, bis es fast voll ist. Ginger Beer sorgt für eine angenehme Schärfe und Frische.
- Umrühren und mit einem frischen Zweig Minze und den restlichen 2 Gurkenscheiben dekorieren.



Ginger Beer ist ein kohlensäurehaltiges, meist alkoholfreies scharf-süßes Erfrischungsgetränk mit kräftigem Ingwertgeschmack. Anders als der Name vermuten lässt, handelt es sich bei Ginger Beer nicht um Bier, sondern meist um Limonaden. Die Ursprünge des Ginger Beers liegen im 18. Jahrhundert in Großbritannien.

Ginger Ale ist ebenfalls ein Erfrischungsgetränk auf Ingwer-Basis, allerdings weniger scharf und würzig.



„Immer noch besser ist
Schwärmern und Trinken
Als sich ärgern
und gar nichts tun.“
-Emanuel Geibel-

Alisha Grunze

Mein Vorschlag:

Long Paloma

Zutaten pro Glas

1 cl Limettensaft
5 cl Tequila, weiß
Eiswürfel
Grapefruitlimonade, zum Auffüllen



Zubereitung

- Alle Zutaten abmessen.
- Limettensaft mit Tequila in ein Longdrinkglas geben.
- Eiswürfel hinzufügen und mit Grapefruit Limonade auffüllen.
- Umrühren und genießen!



Anstatt Grapefruit Limonade kann eine frische Grapefruit ausgepresst werden. Der Fruchtsaft wird dann mit Sprudelwasser aufgefüllt.

Den typisch mexikanischen Cocktail trinke ich besonders gerne im Sommer, da er mit seiner erfrischenden, leicht süßlich, sauren Geschmacksnote, einen Sommerabend perfekt abrundet.



„Der Horizont der Küche
hat keine Grenzen, die
Unendlichkeit ist ihr Reich.“
-Eugen von Vaerst-

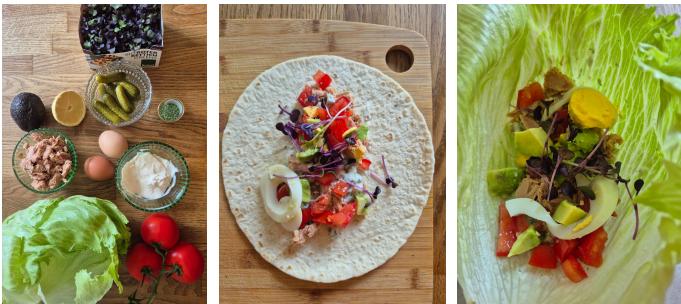
Valentina Schwarz

Mein Vorschlag:

Thunfisch-Salat-Wraps

Zutaten

2 Eier
1 Dose Thunfisch (Abtropfgewicht 130g)
1 reife Avocado
2 Tomaten
100g Gewürzgurken
2 EL Salatcreme
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 Handvoll Rote-Bete-Sprossen
6 Blatt Eisbergsalat (alternativ Weizenfladen)
Dill nach Geschmack
Salz und Pfeffer



Zubereitung

- Eier 8min kochen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Thunfisch abtropfen lassen und grob zerzupfen. Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und grob würfeln.
- Gewürzgurken fein würfeln. Tomaten waschen, halbieren, den Strunk und die gallertartige Masse mit den Kernen entfernen. Dann das Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zitronensaft auspressen.
- Salatcreme, Zitronensaft, Gurkenwürfel und Dill verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sprossen verlesen.
- Salatblätter waschen und trockentupfen. Jedes Salatblatt mit Salatcreme, Thunfisch, Eierscheiben, Avocado, Tomatenwürfeln und Sprossen füllen und einrollen.
- Zum Schluss in Butterbrotpapier einwickeln.





„Ohne Nachtisch ist das Leben wie ein Garten ohne Blumen.“
-Unbekannt-

Johanna Friedl-Brößler

Mein Vorschlag:

Pastei de Nata

Zutaten für 12 Törtchen

1 ganzes Ei (Gr.L)
2 Eigelbe (Gr.L)
120 g Zucker (gerne mit etwas Vanillezucker)
2 EL Maisstärke (Speisestärke)
400 ml Vollmilch
1 Rolle backfertiger Blätterteig
(aus dem Kühlregal)
Puderzucker und Zimt
Frische Beeren zum dekorieren

Zubehör: 12er Muffinblech



Der süße Abschluss...

**Pastei de Nata –
portugiesische Puddingtörtchen**



Zubereitung

- Für die Puddingfüllung: Ei, Eigelbe, Zucker und Stärke verquirlen. Nach und nach die Milch hinzufügen und glatt verrühren. Bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse dicklich wird und blubbert.
- Anschließend in eine Glasschale gießen und mit Frischhaltefolie abdecken.
- Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Blätterteigrolle entrollen, halbieren und zwei Lagen übereinander legen. Dann zu einer Rolle formen und diese in 12 gleich große Scheiben schneiden.
- Die Teigscheiben dann so in die vorgefetteten 12 Muffinformen geben, dass auch der Rand der Formen bedeckt ist.
- Jeweils ca. 2 TL des Puddings in die Mulden füllen (nicht über den Teigrand hinaus) und anschließend das Muffinblech für ca. 25 Minuten in den Ofen geben. Die Puddingtörtchen sollten oben etwas braun werden.
- Mit Puderzucker/Zimt bestreuen und frischen Beeren dekorieren.

Rezepte & Rhythmen – der Soundtrack zum Genießen

Leckere Rezepte schmecken noch besser, wenn die Atmosphäre stimmt.

Und dazu gehört die passende Musik.

Darum haben unsere Kandidatinnen und Kandidaten nicht nur ihre Lieblingsrezepte beigesteuert, sondern auch jeweils einen Song.

So entstand die Playlist „SPD Stockstadt – Rezepte & Rhythmen“.

Sie ist genauso vielfältig wie unser Team: manchmal voller Energie, manchmal ganz entspannt. Immer aber unverwechselbar und echt.

Jede Auswahl verrät ein kleines Stück über die Menschen, die für die SPD Stockstadt antreten. In dieser Vielfalt liegt unsere Stärke und genau das macht die Playlist zu einem besonderen Begleiter für dieses Buch.

Ob Fingerfood oder Cocktail, hier findet ihr den passenden Sound für einen stimmungsvollen Abend. Einfach den QR-Code scannen, abspielen und die Klänge unseres Teams vom ersten Häppchen bis zum letzten Glas musikalisch begleiten lassen.



SCAN ME



Wir für
Stockstadt

SPD

**Wir haben
die richtigen
Köpfe.**