

Getränke zum Essen

Ein wichtiges Unterfangen ist das richtige Getränk zum Essen zu reichen. Auf dieser Seite mache ich Ihnen einen Vorschlag, der bei mir immer gut angekommen ist..... Wenn die Gäste klingeln.....

Es stehen in der Nähe der Eingangstür auf einem kleinen Tisch : Sektgläser, gekühlter Orangensaft und kalter Sekt, für die Kinder der Gäste kalte Cola & Spezi bereit.

Jeder Gast bekommt beim Betreten der Wohnung erstmal diesen Aperitiv..... und nach der Begrüßung einen Platz am Tisch zugewiesen.

Diese Zeremonie kann zum Frühstück, Brunch, Mittagessen, Abendessen oder Party durchgeführt werden. Kommt immer gut an.

Der Tisch, Anz. d. Sitzplätze, Geschirr, Besteck, Gläser werden am Vortag gerichtet. Genügend Getränke am Vortag zum Kühlen in den Kühlschrank stellen sowie evtl. Eiswürfel vorrätig haben.

Das Timing muss stimmen - das Essen muss rechtzeitig fertig sein - vorher Gedanken machen - was kann ich am Vortag vorbereiten - Backzeit berücksichtigen - Die Beilagen müssen mit dem Essen zugleich fertig sein - Nachtisch, Kuchen parat!? Wenn der harte Kern noch bis nach Mitternacht bleibt- könnte eine Gulaschsuppe oder heiße Wiener, Weißwurst mit Brot & Brezen die Rettung sein!

Servieren Sie zum Hauptgang wie z.B.

- Braten, Wildgerichten: Bier- Helles, Dunkles, Weizen, Pils, Rotwein trocken.

- Fisch, Hähnchen, Nudeln und Salate: einen Weißwein, am besten einen Trocken.

In der heutigen Zeit ist aber zum bestimmten Essen kein bestimmtes Getränk mehr vorgeschrieben. Bieten Sie **nach dem Essen** einen Espresso, Kaffee gar einen Schnaps (Obstler, Grappa) den Gästen an. Ob bei Ihnen geraucht werden darf, entscheiden Sie selbst.

Flaschenbier ist das meist verlangte Getränk. Fassbier ist natürlich erste Sahne! **Weißwein** sollte immer schön kalt sein.

Rotwein ist mit der Zimmertemperatur in einer Karaffe zufrieden.

Sekt ist unbedingt mit Orangensaft kalt zu halten. Tipp: Damen trinken gerne Bowle.

Schnaps, Likör, Cocktail servieren Sie nach Ihrem Gefühl und Stimmung Ihrer Gäste.

Espresso - Kaffee - Capuccino kommen auch Mitternacht mit Kuchen gut an.

Alkoholfreie Getränke wie Mineralwasser, Apfel-, Orangensaft, Cola immer kalt halten oder mit Eiswürfeln temperieren.

Wurstsalat aus Bayern

Bayerischer Wurstsalat:

400 g Fleischwurst (Lyoner)

1 Zwiebel

2 Essiggurken

Soße / Vinaigrette / Marinade

4 EL Öl

2 EL Weißweinessig

2 EL Schnittlauch, in Röllchen

Prise Zucker

Salz & Pfeffer



Fleischwurst (Lyoner) in dünne Stifte /Streifen oder Scheiben, Zwiebel in feine Ringe schneiden, Essiggurken fein würfeln. Alles in einer Salatschüssel vermengen.

VINAIGRETTE: Öl, Essig, Schnittlauch, Zucker, Salz & Pfeffer verrühren, über den bayerischen Wurstsalat gießen. Im Kühlschrank mit Folie abgedeckt mindestens 1 Stunde marinieren (ziehen, ruhen lassen).

Den bayerischen Wurstsalat mit an Brezen oder herzhaftem Brot und einem kalten Weizen servieren.

Schweizer Wurstsalat

Entsteht wenn...

..... man 200 g Emmentaler ebenfalls in Stifte schneidet und 1/2 TL Senf in die Vinaigrette hinzufügt, wird aus dem oben beschriebenen Bayerischen ein Schweizer Wurstsalat, (evt. Paprika in Streifen geschnitten z. Garnieren).

