

Reibekuchenessen oder Barbecue

Ein Reibekuchenessen oder Barbecue kann man im kleinen oder großen Rahmen veranstalten. Wenn man die Reibeplätzchen und das Grillgut sowie evtl. noch die Getränke verkauft, kann man viel Geld für das Hospiz einnehmen. Oder man gibt die Sachen so heraus und verweist auf die Spendendose. Manchmal kommt so mehr Geld zusammen, als wenn man feste Preise festlegt.

Ein wenig Planung erfordert es schon. Zuerst sollte man sich fragen, in welcher Größe man die Feier machen will. Ein großes Nachbarschaftsfest mit allen Nachbarn aus den umliegenden Straßen? Ein Treffen mit den alten Ausbildungs- oder Studienkollegen? Ein gemütliches Beisammensein von einigen Freunden? Wenn klar ist, wer eingeladen wird, kann man die Einladungen verschicken und um Rückmeldung zur besseren Planung bitten. Danach kann man die Einkaufsliste erstellen.

Für den Tag selbst braucht man genügend Sitzmöglichkeiten, die auch für schlechtes Wetter geeignet sind. Also im Zweifel lieber einen Pavillon ausleihen, damit die Gartenparty nicht abgesagt werden muss. Sind genügend Besteck und Geschirr vorhanden? Wenn nicht: wo kann man was ausleihen? Sind Servietten vorhanden? Eventuell auch an Kerzen oder kleine Lichter auf den Tischen denken. Soll Musik gespielt werden? Wenn ja, welche und auf welchem Gerät? Sind genügend Steckdosen vorhanden? Im Sommer ist es schön, wenn die Getränke gekühlt sind. Dafür kann man entweder Eis kaufen oder z.B. leere Eisdosen und andere Plastikdosen mit Wasser füllen (nur zu Dreiviertel – das Wasser muss Platz haben um sich auszudehnen) und einfrieren. Am Tag der Feier gibt man dann alles Eis und etwas Wasser in eine Wanne (z.B. in eine Schubkarre) und es hält für lange Zeit kalt.

Rezepte

Reibekuchen/Reibeplätzchen

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Kartoffeln
4 Eier
Salz
Sonnenblumenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. In eine Schüssel geben und die Eier und das Salz dazugeben und gut durchrühren.

Mit einem Esslöffel die Teigmasse in eine Pfanne mit Sonnenblumenöl setzen. Den Teig dünn ausbreiten und die Flüssigkeit, die sich auf dem Teig in der Schüssel absetzt, löffelweise auf die Reibeplätzchen in der Pfanne geben und mitbacken.

Barbecue-Soße

Zutaten:

5 EL scharfer Senf (z.B. Dijon-Senf)
5 EL Weißwein
5 EL Honig
3 EL Sojasoße
3 EL Sonnenblumenöl
5 EL Tomatenketchup

Salz und Pfeffer
Tabasco

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Topf verrühren und dann bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Kalt zu Gegrilltem servieren oder als Marinade zum Bestreichen vor dem Grillen verwenden.

Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat)

Zutaten:

800 g Weißkohl
350 g Möhren
100 g Mayonnaise
100 g Saure Sahne
1 EL Apfelessig
1 TL Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Weißkohl vierteln und den Strunk entfernen. Dann jedes Viertel noch einmal durchschneiden und in sehr feine Streifen schneiden. Die Möhren schälen und fein raspeln. Mit dem Weißkohl mischen. Aus Mayonnaise, saurer Sahne, Apfelessig und Zucker ein cremiges Dressing rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Salat geben und gut durchmischen. 1 Stunde ziehen lassen.