

© 2020 des Titels »Süßes oder Saures – Das Halloween-Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1383-6) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)



# SÜSSES oder SAURES



## DAS HALLOWEEN-KOCHBUCH



70 unheimlich  
leckere  
Partyrezepte

**riva**

© 2020 des Titels »Süßes oder Saures – Das Halloween-Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1383-6) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)

# HAPPY HALLOWEEN!

Wer hätte gedacht, dass das Thema »Halloween« irgendwann einmal so einen großen Raum einnehmen würde? Ich kann mich noch gut an die Anfänge erinnern, als die ersten verkleideten Menschen durch die Nachbarschaft zogen und an den Türen klingelten. Als kleines Kind hatte ich richtig Angst davor, wenn die Nachbarn klingelten und »Süßes oder Saures« verlangten. Als Jugendlicher freute ich mich dann auf die spannenden Horrorfilme zur Halloween-Zeit und ... na ja ... als Erwachsener widme ich dem Thema »Halloween« einfach ein ganzes Buch. Denn zu einer richtig schauerlichen Gruselparty gehören natürlich auch die passenden Snacks und Getränke dazu. Daher habe ich im Folgenden jede Menge Anregungen für süße oder herzhaft Leckereien und die passenden Drinks zusammengestellt. Fast alle Rezepte sind kindertauglich, bei den Getränken ist auch was für die Erwachsenen dabei.

Dieses Buch hat auch deshalb so viel Spaß gemacht, weil alle Rezepte selbst für Grobmotiker wie mich geeignet sind, denn zu Halloween darf es ruhig mal so richtig schön schräg oder ungerade sein. Also dann: viel Spaß mit den schaurigen Halloween-Rezepten!

**Dein Patrick**





© 2020 des Titels »Süßes oder Saures – Das Halloween-Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1383-6) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)

# HERZHAFTES





# MUMIEN-WÜRSTCHEN

Klarer Fall von »gut eingepackt«, also einfach zupacken und abbeißen. Tut den armen Würstchen garantiert nicht weh.

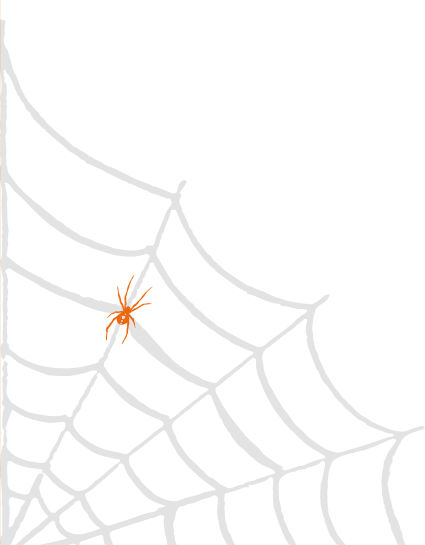
## Zutaten für 6 Stück:

- 1 Dose Croissant-Teig
- 6 Wiener Würstchen
- 1 Scheibe Gouda
- 1 schwarze Olive ohne Kern

## Außerdem:

- 1 kleiner runder Ausstecher  
(Ø 0,5–1 cm)
- Strohalm

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Dose mit dem Teig öffnen, den Teig ausrollen und die Dreiecke trennen. Von der längsten Seite aus jedes Dreieck in 5 mm dicke Streifen schneiden. Die Teigstreifen nun jeweils um 1 Würstchen wickeln.
3. Würstchen auf das Blech legen und im Ofen in 10–15 Minuten goldbraun backen.
4. In der Zwischenzeit mit einem kleinen runden Ausstecher aus der Käsescheibe 12 Kreise ausstechen. Die Olive in Scheiben schneiden. Mit einem Strohhalm aus den Käsekreisen jeweils mittig ein Loch ausstechen.
5. Die Olivenscheiben in 12 Stücke schneiden und diese in die Löcher in den Käsekreisen drücken.
6. Würstchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, dann die Käseaugen auflegen.







# SELLERIE-SNACKS

Natürlich kommen auch Sellerie-Freunde zu Halloween auf ihre (Roh-)Kosten.

## Zutaten für 6 Stück:

3 Stangen Staudensellerie  
150 g Frischkäse  
2 Scheiben gekochter  
Schinken  
12 Rosinen  
½ Bund Schnittlauch

1. Staudensellerie waschen und halbieren.
2. Frischkäse in einen Spritzbeutel füllen und die Mulden der Selleriestangen damit ausspritzen.
3. Schinken in 5 mm dicke Streifen schneiden und im »Mumien-Look« auf dem Frischkäse verteilen. Die Rosinen als Augen auflegen.
4. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, klein schneiden und als Haare in den Frischkäse drücken.



© 2020 des Titels »Süßes oder Saures – Das Halloween-Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1383-6) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)



# SPOOKY SPAGHETTI MIT OLIVEN-AUGEN

Nachts auf dem Friedhof erheben sich die schwarzen Würmer ... und wer genauer hinsieht, kann die grünen Augen mit den blutroten Linsen erkennen.

## Zutaten für 4 Portionen:

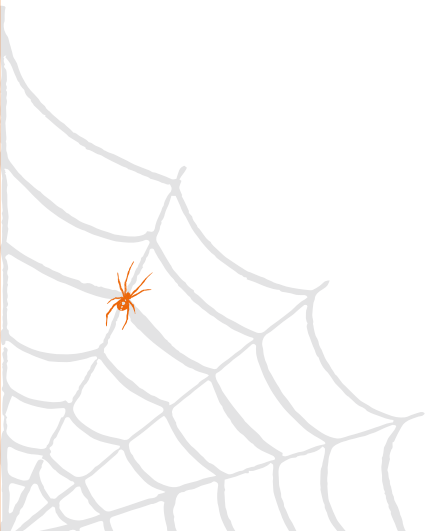
500 g schwarze Spaghetti  
1 grüne Paprikaschote  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Zitronen  
4 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
250 g Mini-Mozzarellakugeln  
1 Glas grüne Oliven, ohne  
Kern und mit roter Paprika  
gefüllt (ca. 340 g)

1. Spaghetti in einem Topf mit Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Dann durch ein Sieb abseihen, mit kaltem Wasser durchspülen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit Paprikaschote waschen, putzen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zitronen auspressen.
3. Den Zitronensaft in einer großen Schüssel mit dem Olivenöl verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spaghetti zum Dressing geben und gut durchmengen. Frühlingszwiebelringe und Paprikawürfel unterheben. Salat mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.
4. Vor dem Servieren Mozzarellakugeln abtropfen lassen. Oliven abgießen und halbieren. Olivenhälften so in die Mozzarellakugeln drücken, dass die Schnittfläche nach außen zeigt.
5. Olivenaugen auf dem Spaghettisalat verteilen.

## TIPP:

Einfacher geht es, wenn du vorher kleine Löcher in die Mozzarellakugeln einstichst.

Eine andere Spaghettisalat-Variante: Erbsen, gehackte Petersilie und rote Paprikawürfel zugeben.





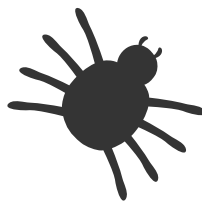
# SPINNEN-PIZZA

Wen haben wir denn da? Darf ich vorstellen: Thekla! Thekla krabbelt mit der Geschwindigkeit einer Schildkröte über den Tisch. So hast du genügend Zeit, dir ein Bein zu schnappen und es genüsslich in die Tomatensoße zu tunken.

## Zutaten für 4 Portionen:

2 Packungen Pizzateig mit  
Soße (à 600 g)  
1 schwarze Olive ohne Kern  
1 Ei  
50 g geriebener Parmesan

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den ersten Pizzateig halbieren und eine Hälfte zu 1 Kugel für den Kopf rollen. Aus der anderen Hälfte 6 Beine formen. Aus dem zweiten Pizzateig den Körper gestalten. Alle Körperteile auf das Backblech legen und so aneinanderdrücken, dass der Teig verbunden ist.
3. Die Olive halbieren und als Augen in den Kopf drücken.
4. Das Ei in einer Schüssel mit dem Schneebesen verquirlen. Die gesamte Spinne damit einpinseln und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Im Ofen in 15–20 Minuten goldbraun backen.
5. Die Tomatensoße in einem Topf erwärmen und zur Pizzaspinne servieren.



© 2020 des Titels »Süßes oder Saures – Das Halloween-Kochbuch« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1383-6) by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)



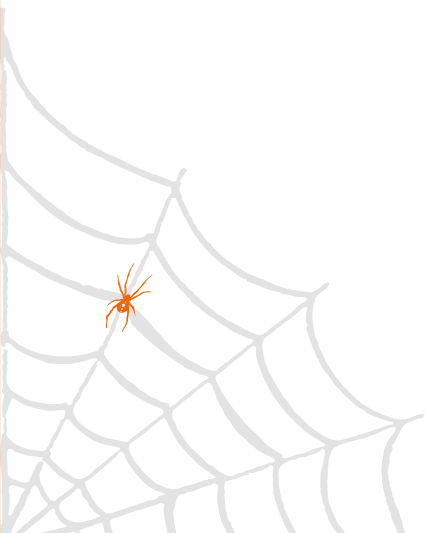
# MUMIEN-CAMEMBERT

Eine ganz schön verwickelte Angelegenheit. Beim Aufschneiden läuft der warme, geschmolzene Käse davon, als wäre er auf der Flucht vor bösen Dämonen. Dazu passen perfekt ein paar Cracker.

## Zutaten für 2 Portionen:

1 Rolle frischer Blätterteig  
(275 g)  
2 runde Camemberts  
(à 250 g)  
1 Scheibe Salami  
2 schwarze Oliven ohne Kern  
1 Ei  
1 TL Milch

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Blätterteig ausrollen und Teig von der Längsseite aus in 1–2 cm dicke Streifen schneiden. Die Blätterteigstreifen im »Mumien-Look« um die Camemberts wickeln.
3. Aus der Salamischeibe 4 runde Augen schneiden und jeweils 1 Augenpaar auf die Camemberts legen.
4. Von den Oliven jeweils die Endstücke abschneiden und als Pupillen auf die Salami-Augen setzen.
5. Ei in einer Schüssel mit der Milch verquirlen und den Blätterteig damit einpinseln.
6. Camemberts auf das Blech setzen und im Backofen 20 Minuten backen.







# KLEINE SPINNEN-PIZZEN

»Spider, spider, on the wall. Come on down, before you fall.« Klar, dann direkt auf die Mini-Pizzen bitte.

## Zutaten für 6 Stück:

1 Rolle frischer Pizzateig  
(400 g)  
50 g passierte Tomaten  
1 TL Pizzagewürz  
50 g geriebener Gouda  
12 schwarze Oliven ohne  
Kern

## Außerdem:

1 runder Ausstecher  
(ca. Ø 10 cm)

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Pizzateig ausrollen und aus dem Teig 6 Kreise ausstechen (ca. Ø 10 cm). Teigkreise auf das Backpapier legen und jeweils mit 1 TL passierte Tomaten bestreichen und mit etwas Pizzagewürz und Gouda bestreuen.
3. Pizzen im Ofen in 12–15 Minuten goldbraun backen.
4. In der Zwischenzeit 3 Oliven horizontal teilen und jeweils eine Hälfte als Kopf auf jede frisch gebackene Pizza geben. Weitere 3 Oliven vertikal halbieren und als Körper auf den Pizzen verteilen.
5. Die restlichen Oliven vertikal halbieren und jeweils in 3–4 Streifen schneiden. Die Olivenstreifen als Beine an den Olivenkörper legen.

