

Casino Royale – ein Menü für den perfekten Spieleabend

Ein Spieleabend unter Freunden sorgt nicht nur für gute Laune, sondern ist häufig noch ein kulinarisches Erlebnis. So lassen sich beispielsweise passend zu den ausgewählten Spielen unzählige interessante Speisen kredenzt, die als Menü die optimale Begleitung für die aufregende Runde sind. Das Casino Royale Menü ist beispielsweise etwas ganz Besonderes und garantiert der Hit auf jedem Motto-Spiel haben.

Casino Royale Menü: die richtigen Speisen

Kaum ein Klassiker der Filmbranche ist so bekannt wie „Casino Royale“, von dem es auch eine [Fortsetzung](#) geben soll. Auch die Gastgeber eines Spieleabends können mit den richtigen Speisen zum Thema für echte Highlights und einen Gaumenschmaus sorgen. Um unvergessliche und raffinierte Speisen aufzufrischen, sind vor allem kleine Snacks und Fingerfood empfehlenswert, denn schließlich soll ja noch ausreichend Zeit und Platz für die eigentlichen Spiele sein. Als Bestandteil für das Casino Royale Menü eignet sich unter anderem Garnelenspieße oder Datteln im Speckmantel. Lecker und erfrischend sind auch Melonen mit Parmaschinken oder für alle Liebhaber von Süßspeisen auch [Kuchenvariationen](#) in Mini-Portionen oder im Glas.

Menü kinderleicht schon vorher zubereiten

Der Vorteil bei den vielen Snacks und dem Fingerfood besteht darin, dass sie schon vorher aller Ruhe vorbereitet werden können. Kommen dann die Gäste zum Spiel haben, ist alles bereit und lässt sich schnell auf dem Tisch oder dem Buffet platzieren. Zusätzlich können natürlich auch frische Highlights gesetzt werden. Ein großes Bargeld oder warmes Brot sowie frischer Kaviar oder knackiger Salat runden das

kulinarische Angebot zum Spieleabend ab.

Casino Royale Menü: die besten Getränke



Bildquelle: unsplash.com

Bereits James Bond wusste, dass Martini – gerührt, nicht geschüttelt – zu den besten Getränken gehört. Im Casino Royale Menü für den Spieleabend darf deshalb das Kultgetränk nicht fehlen. Es besteht klassisch laut Roman aus:

- drei Teile Gin
- ein Teil Wodka
- 0,5 Teile Kina Lillet (Wermut)

Natürlich kann die Rezeptur auch abgewandelt werden. Für einen klaren Kopf, empfiehlt es sich, nicht nur den bekannten Martini zu servieren, sondern auch alkoholfreie Getränke. Vor allem sprudelndes Wasser mit Geschmack oder spannende Cocktailvarianten mit oder ohne Alkohol haben sich in der Lust und Runde beim Spieleabend bewährt. Damit die Gastgeber den verschiedenen Geschmäckern ihrer Mitspieler gerecht werden

können, empfiehlt es sich, mehrere Getränkevarianten parat zu haben. Wer möchte, kann natürlich bei besonders exklusiven Wünschen der einzelnen Gäste auch darum bitten, dass jeder selbst etwas in die Spielrunde mitbringt.

Spieleabend geht auch ohne Gesellschaft

Was machen all diejenigen, die gerade nicht mit ihren Freunden beisammen sein und trotzdem auf das Spielerlebnis nicht verzichten möchten? Allein am Tisch spielen ist natürlich längst nicht so schön und vor allem bei den meisten Spielen gar nicht möglich. Deshalb gibt es unzählige online Casinos, bei denen die Spieler mit Smartphone oder Tablet sowie am PC Karten- und Tischspiele sowie zahlreiche Slots nutzen können. Dazu gehören auch viele [Trustly Casinos](#), bei denen die Spieler den renommierten Zahlungsdienstleister für ihre Einzahlungen nutzen können. Wer möchte, hat aber auch die Chance, bei vielen online Casinos mit einem Bonus als Willkommensgeschenk zu starten und muss noch nicht einmal sein eigenes Geld für die Spielaktivitäten aufwenden.

Häufig im Casino noch mehr Vielfalt als bei klassischen Brettspielen

Die online Casinos bieten im Vergleich zu den klassischen Brettspielen erfahrungsgemäß deutlich mehr Abwechslung. Angeboten werden nicht selten über 500 verschiedene Titel renommierter Spielehersteller, sodass die Auswahl nahezu unbegrenzt ist. Eine unvergessliche Casino-Nacht kann da schon mal mehrere Stunden dauern. Müdigkeit kommt bei den vielen spannenden Spiel-Highlights kaum auf, denn die fantastischen Grafiken sowie spannenden Geschichten hinter den Spielen und unzähligen Jackpot-Möglichkeiten sorgen für Abwechslung.

Muttertags-Menü

Ein Muttertags-Menü. Das ich hier sehr verspätet – etwa 4 Monate – nachreiche. ☐

Eine Suppe. Eine Hauptspeise. Und ein Convenience-Produkt als Nachspeise.



Pansensuppe

Eine Pansen-Suppe habe ich schon einmal zubereitet und hier im Foodblog veröffentlicht. Allerdings eine türkische Pansen-Suppe, die ich mit einem Eigelb legiert habe. Diesmal bereite ich eine andere Pansensuppe mit Gemüsefond zu. Ich verfeinere sie noch etwas mit Suppennudeln.

Als Hauptspeise gibt es einfach nur Frikadellen. Da ich aber pro Person 500 g Rindfleisch für die Frikadellen verwende, ist dies zusammen mit zwei großen Zwiebeln und zwei Eiern doch schon eine ganze Menge und kommt ohne Beilagen aus. Ich serviere nur einen Klecks scharfen Senf dazu.



Leckere Frikadellen

Als Nachspeise gibt es einfach ein Eis als Convenience-Produkt aus dem Tiefkühlfach meines Discounters.

[amd-zlrecipe-recipe:407]

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Packungen Eis (à 500 g)

Für den Nachtisch:

Servieren Sie jeweils ein Eis aus der Packung.

Guten Appetit!

3-gängiges Kürbis-Menü



Leckere Suppe



Leckere Reibemuchen



Leckere Tarte

Passend zur herbstlichen Jahreszeit und dem zu dieser Zeit gängigen Gemüse bereite ich ein 3-gängiges Menü zu, für das ich drei Male Kürbis verwende.

Ein mehrgängiges Menü zuzubereiten ist etas ungewöhnlich für mein Foodblog, da ich nur sehr selten Rezepte für solche mehrgängigen Menüs veröffentliche.

Für dieses mehrgängige Menü für zwei Personen benötigt man ungefähr zwei mittelgroße Kürbisse. Ich verwende Hokkaido-Kürbisse, denn bei diesen kann man die Schale mit verwenden.

Als Vorspeise gibt es ein leckeres Kürbis-Süppchen, verfeinert mit gemahlenem Ingwer und Sahne.

Als Hauptgang Kürbis-Reibekuchen, die ich einfach so ohne Beilage serviere, denn das Menü hat ja immerhin drei Gänge.

Und beim Dessert greife ich auf eine Kürbis-Tarte zurück, wie ich sie vor einigen Tagen schon einmal gebacken habe. Nur bereite ich sie dieses Mal, da ich sie als Dessert serviere, süß, also mit Zucker, zu.

[amd-zlrecipe-recipe:242]

Heute ist Schmalhans Küchenmeister



Paniertes Putenschnitzel

Da ich heute schon den Gemüsefond zubereitet habe – er köchelt gerade in der 6. Stunde auf dem Herd –, ging es beim Essen etwas karger zu. Aber es reichte erstaunlicherweise sogar zu einem mehrgängigen Menü, was bei mir ja sehr selten ist. Und das sah folgendermaßen aus:

Vorspeise: [Kartoffelsuppe mit Räuchermakrele](#) (von gestern)

Hauptspeise: paniertes Putenschnitzel mit etwas Zitrone und einem Weizenkrüstchen

Nachspeise: Stracciatella-Eis

Getränk: alkoholfreies Bier

Die Suppe musste ich ja nur erwärmen. Beim Schnitzel ließ ich aus Zeitgründen, weil ich den Spielfilm nicht versäumen wollte, alle Hemmungen fallen und verzichtete (sträflich!) beim Panieren auf das Mehlieren, es gab also nur den Vorgang verquirltes Ei und Paniermehl. Mit der Zitrone war auch kein Staat mehr zu machen, aber für ein bisschen Saft auf das panierte Schnitzel reichte es doch noch. Das Eis verlangte nur einen Griff in den Tiefkühlschrank – dann gab es aber gleich 1000 ml davon. Und zu allem ein gut gekühltes, spritziges alkoholfreies Bier.

Gerichte zu Ostern

Am Gründonnerstag – Tag des Abendmahls Jesu mit seinen Jüngern – gab es etwas, was es sehr selten auf meinem Foodblog gibt: ein mehrgängiges Menü. Es hatte allerdings nur zwei Gänge. Vor- und Hauptspeise. Die zwei Gänge hatten nicht direkt etwas mit dem Gründonnerstag zu tun, es ergab sich einfach. Das Schweinegulasch für den Hauptgang hatte das Verfallsdatum erreicht und musste sofort verbraucht werden. Suppe und Gulasch passten gut zusammen, weil beide mit etwas Pul biber scharf gewürzt sind.

Für die Feiertage ist eingekauft. An Ostern selbst wird es an einem Feiertag etwas geben, das ich noch überlege und ausprobieren werde. Ein Ostergericht mit Schokoladeneiern. Ich muss das in Gedanken noch etwas durchgehen, aber mir schwebt ein Risotto mit Schokolade und Chili vor. Ich werde sehen, ob

sich so etwas gut zubereiten lässt und auch noch gut schmeckt. Für die anderen Tage habe ich preiswertes Bratenfleisch gekauft, mit Bratenfond und Pilzen lässt sich da auch leckeres zubereiten. Und trotz schmalen Geldbeutels zur Zeit konnte ich mir zumindest ein 400 g schweres Nackensteak ohne Knochen vom uruguayischen Rind kaufen, das ich mir rare zubereitet zusammen mit Pommes frites vermutlich am Ostermontag gönnen werde.



Der erste Gang, die Suppe, wird sehr einfach aus Tiefgefrorenem zubereitet. Eine Portion frisch zubereiteter, eingefrorener [Gemüseintopf mit Schweinebauch](#), verlängert mit [Gemüsefond](#) zu einer Suppe und verfeinert mit ebenfalls frisch zubereiteten, tiefgefrorenen [Maultaschen](#), in Streifen geschnitten als weitere Einlage.



Der zweite Gang ist ein Schweinegulasch, bei dem mich Petra von [Chili und Ciabatta](#) inspirierte. Als ich die gängigen Gulaschs in Gedanken durchspielte – Ungarisches Gulasch, Saftgulasch, Gulasch mit Tomatensauce, Currysauce, Senfsauce usw. – fiel mir die Zitronen-Chili-Sahne-Sauce ein, die Petra allerdings für Spaghetti zubereitet hatte. Aber das klingt auch für ein Gulasch gut. Für ein richtig gutes Gulasch kommen Schweinegulasch und Zwiebeln im Verhältnis 1:1 hinein. Trockener Weißwein, viel Zitronensaft und etwas Weißweinessig bilden die Säure, Pul biber bildet die Schärfe, Sahne wird durch Crème fraîche ersetzt und alles 1 Stunde bei kleiner Temperatur geköchelt. Dazu gibt es Tagliatelle.



Zutat

en für die Vorspeise für 2 Personen:

Gemüsesuppe mit Schweinebauch und Maultaschen

- 0,5 l Gemüseeintopf mit Schweinebauch
- 0,5 l Gemüsefond
- 3–4 Maultaschen

- frischer Schnittlauch

Gemüseeintopf auftauen und erhitzen. Gemüsefond zum Verlängern hinzugeben. Maultaschen in Streifen schneiden und ebenfalls hinzugeben. In zwei tiefen Suppentellern servieren und mit frischem Schnittlauch garnieren.

Zutaten für die Hauptspeise für 2 Personen:

Gulasch mit Zitronen-Chili-Sahne-Sauce auf Tagliatelle

- 400 g Gulasch (Schwein)
- 400 g Zwiebeln
- 4–5 Knoblauchzehen
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 4–5 Lorbeerblätter

- 1 TL Pul biber
- 1–2 Zitronen (Saft)
- 400 ml trockener Weißwein
- 2 EL Weißweinessig
- 4 EL Crème fraîche
- Zucker
- Salz
- Butter

- frische Petersilie

- 250 g Tagliatelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in grobe Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Gulasch und das Gemüse darin anbraten. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Senfkörner in einem Mörser fein mörsern. Gemahlene Senfkörner und Bockshornkleesamen hinzugeben. Mit dem Weißwein ablöschen. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden ablösen. Dann Zitronensaft, Weißweinessig und Crème fraîche hinzugeben. Ebenso die Lorbeerblätter. Eine große Prise Zucker hinzugeben. Mit Pul biber und Salz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Danach die Lorbeerblätter herausnehmen und abschmecken. Eventuell bei zu starker Würze mit etwas Wasser verlängern oder mit Zitronensaft noch säuern oder Crème fraîche binden und abmildern.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliatelle nach Anleitung zubereiten.

Tagliatelle in zwei tiefe Nudelteller geben, großzügig das Gulasch darüber verteilen und mit etwas frischer Petersilie garnieren.