



KOCHEN mit Coke & Co.



Inhalt **Rezepte**



Vorspeisen

- 6 Sticks and Dips
- 8 Orangen-Tomatensuppe
- 10 Coke-Potato-Salad



Hauptspeisen

- 12 Schnitzel „Cuba Libre“
- 14 Glasiertes Möhrengemüse
- 16 Fisch-Garnelen-Spieße mit Mango
- 18 Crunchy Chicken



Desserts

- 20 Orangengelee auf Vanille-Minz-Sauce
- 22 Joghurt-Mandarinencreme
- 24 Nektarinen mit Orangensauce



Drinks

- 26 Tequila Sunrise
- 27 Weiße Sangria
- 28 Kiwi-Erdbeer-Bowle
- 29 Apfel-Punsch



Alle Rezepte
für 4 Personen



Coke & Co. – der neue Spaß beim Kochen

Haben Sie schon mal überlegt, unsere beliebten Erfrischungsgetränke als Zutaten zum Kochen zu verwenden? Wir haben es ausprobiert, und das Ergebnis wird auch Sie sicher überzeugen: ultimative Rezeptideen, die mit wenig Aufwand und viel Spaß Abwechslung auf den Tisch bringen. Ob Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts oder Drinks – Coke & Co. sind auf den nächsten Seiten immer mit von der Partie.

Fürs Nachkochen muss man kein Kochprofi sein – alle Rezepte sind schnell und einfach zuzubereiten. Dies gilt übrigens auch für den Einkauf: Keine halbe Stunde im Supermarkt, und Sie haben alle benötigten Zutaten zusammen.

Also: Überraschen Sie sich selbst oder Freunde mit ausgefallenen Rezepten!

„Coca-Cola enjoy“ – der Kochspaß kann beginnen!



Dekotipp

Ungewöhnliche Rezepte verlangen nach einer außergewöhnlichen Tischgestaltung. Stellen Sie zur Abwechslung das Besteck einfach kopfüber in Bechergläser – das wirkt lockerer als die übliche Anordnung neben den Tellern.



Fingertipp

Finger-Food macht Spaß und ist eine gute Gelegenheit, die schöne alte Sitte der Fingerschalen wieder aufleben zu lassen. Poppig bunt, mit Wasser und einer Zitronenscheibe, dekoriert mit einigen Blütenblättern, sind sie eine witzige Dekoration und lassen fettige Finger schnell wieder sauber werden.



Sticks and Dips

Zutaten Gemüse,
wahlweise,
zum Beispiel:
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
2 Möhren
1/2 Blumenkohl
1/2 Brokkoli
1 Salatgurke
10 Cocktailtomaten
10 Radieschen

Zubereitung
Gemüse waschen, putzen und
in mundgerechte Portionen
schneiden. Ggf. kurz blanchieren.

Avocado-Dip

Zutaten
1 reife Avocado
100 g Frischkäse
3 EL Fanta® Orange
1/2 TL Curry
3 Tropfen Tabasco
1 EL Kokosraspeln
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung
Fruchtfleisch der Avocado, Frischkäse
und Fanta Orange zu einem glatten
Püree verrühren. Curry, Tabasco und
Kokosraspeln dazugeben und mit Salz
und Pfeffer abschmecken.

Erdnuss-Dip

Zutaten
125 g Speisequark (20%)
1 EL Erdnusscreme
2 EL Coca-Cola®
2 EL Erdnüsse (geröstet,
ungesalzen)
Koriander, Chili, Salz, Pfeffer

Zubereitung
Speisequark, Erdnusscreme und
Coca-Cola glattrühren. Erdnüsse
hacken und unter die Quarkmasse
geben. Anschließend mit Koriander,
Chili, Salz und Pfeffer kräftig
abschmecken.

Pfeffer-Limonen-Creme

Zutaten
250 g Mascarpone
3 EL Sprite®
1/2 TL mittelscharfer Senf
1-2 EL eingelegte, grüne Pfefferkörner
geriebene Schale einer Limone (unbehandelt)

Zubereitung
Mascarpone, Mayonnaise, Sprite und Senf glattrühren.
Pfefferkörner fein hacken und zusammen mit der
geriebenen Limonenschale unter die Masse geben.

Orangen-Tomatensuppe



Zutaten

375 ml passierte Tomaten
350 ml Fanta® Orange
2 TL geriebene Limonenschale
(unbehandelt)
2 Honigmelonen
125 g Erdbeeren

Zubereitung

Passierte Tomaten, Fanta Orange, Limonenschale und das Fruchtfleisch einer Honigmelone zu einem glatten Püree verarbeiten und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Aus der zweiten Honigmelone kleine Kugeln stechen oder kleine Würfel schneiden. Erdbeeren putzen und vierteln. Die Suppe mit den Früchten verrühren und gut gekühlt servieren.

Zutaten

Salat

125 g Rucola (Rauke)
8 Cherrytomaten

Dressing

200 ml *Coca-Cola*[®]
100 g Sesamöl
3 EL Balsamico-Essig
1 Knoblauchzehe
1 TL Senf
Salz, Pfeffer

Zutaten Kartoffeln

600 g Kartoffeln
1 TL Butter
1 Prise Salz
300 ml *Coca-Cola*[®]

Coke-Potato-Salad

Zubereitung

Kartoffeln

Kartoffeln schälen und in breite, dicke Streifen schneiden. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Kartoffeln salzen und von beiden Seiten anbraten. 3 EL Coca-Cola dazu geben und Kartoffeln darin schwenken. In kleinen Anteilen die restliche Coca-Cola hinzufügen. Dabei die Kartoffeln weiterhin wenden und ca 10-15 Minuten braten, bis sie schön braun sind und die Flüssigkeit eingekocht ist.

Salat und Dressing

Rucola putzen und waschen, im Sieb abtropfen lassen. Für das Dressing Coca-Cola, Öl, Essig, die gepresste Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in einen Shaker geben und kräftig schütteln. Über den Salat geben und 15 Min. ziehen lassen.

Dekotipp: Kartoffeln auf der Tellermitte verteilen. Salat um die Kartoffeln legen und mit Cherrytomaten dekorieren.





Zutaten

Marinade und Schnitzel

100 ml brauner Rum
150 ml *Coca-Cola*[®]
50 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Pfeffer und Salz aus der Mühle
500 g Schweineschnitzel
(dünn geschnitten)
20-30 g kalte Butter

Salat

1 kleine Dose Ananas
100 ml *Sprite*[®]
2 kleine, weiße Zwiebeln
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
12 getrocknete, eingelegte Tomaten
1 eingelegte Chilischote
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 EL Petersilienblätter

Schnitzel „Cuba Libre“

Zubereitung

Marinade und Schnitzel

Rum, Coca-Cola, Öl zu einer Marinade verrühren. Mit gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Fleisch klopfen, die Schnitzel halbieren und für 30 Minuten in die Marinade legen. Anschließend von jeder Seite 1 bis 2 Minuten braten, salzen und pfeffern.

Für die Sauce die Marinade zum Fond geben und etwas einkochen lassen. Kalte Butter dazugeben und verrühren.

Salat

Ananas abtropfen lassen, in kleine Würfel schneiden und in Sprite 15 Minuten ziehen lassen.

Zwiebeln, rote und gelbe Paprika ebenfalls fein würfeln. Eingelegte Tomaten in kurze Streifen schneiden. Mit der gehackten Chilischote, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie grob zupfen und zu dem Salat geben.

Ananas und Gemüse erst kurz vor dem Servieren miteinander vermischen.

Salat zusammen mit Schnitzel auf Teller verteilen und servieren.

Zubereitung

Möhren schälen und in breite Streifen schneiden. Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und in einem dickwandigen Topf anbraten. Möhren, Coca-Cola sowie die Gewürze dazugeben. Bei geringer Hitze und festschließendem Deckel in 10 bis 12 Minuten bissfest dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Deckel abnehmen und die Kochflüssigkeit bei starker Hitze etwas einkochen lassen. Kräuter waschen, trocken tupfen, fein hacken und über das Gemüse geben.

Zutaten

1 Baguette
4 EL Olivenöl
4 EL *Coca-Cola*[®]
1/2 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund Petersilie
1 Zweig Kerbel

Tipp: Kräuterbrot als Beilage

Zubereitung

Olivenöl und Coca-Cola verrühren, gepressten Knoblauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Kerbel fein hacken. Das Brot in Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit 1 Teelöffel der Marinade beträufeln sowie mit Petersilie und Kerbel bestreuen. Anschließend 7-10 Minuten bei 180° C überbacken.

Glasiertes Möhrengemüse

Zutaten

750 g Möhren
2 Frühlingszwiebeln
200 ml *Coca-Cola*[®]
1 Prise Cayennepfeffer
1 EL Zitronensaft
1/2 Bund glatte Petersilie
1 Bund Kerbel
Salz und Pfeffer



Zutaten

Fischspieße

600 g Rotbarschfilet (TK)
8 Garnelen
2 kleine Mangos

Marinade

6 EL Olivenöl
110 ml Fanta® Orange
1 Lorbeerblatt
1 TL Majoran
Salz, Pfeffer

3 EL Olivenöl (zum Anbraten)

Sauce

20 g kalte Butter
50 ml Fanta® Orange

Fisch-Garnelen-Spieße mit Mango

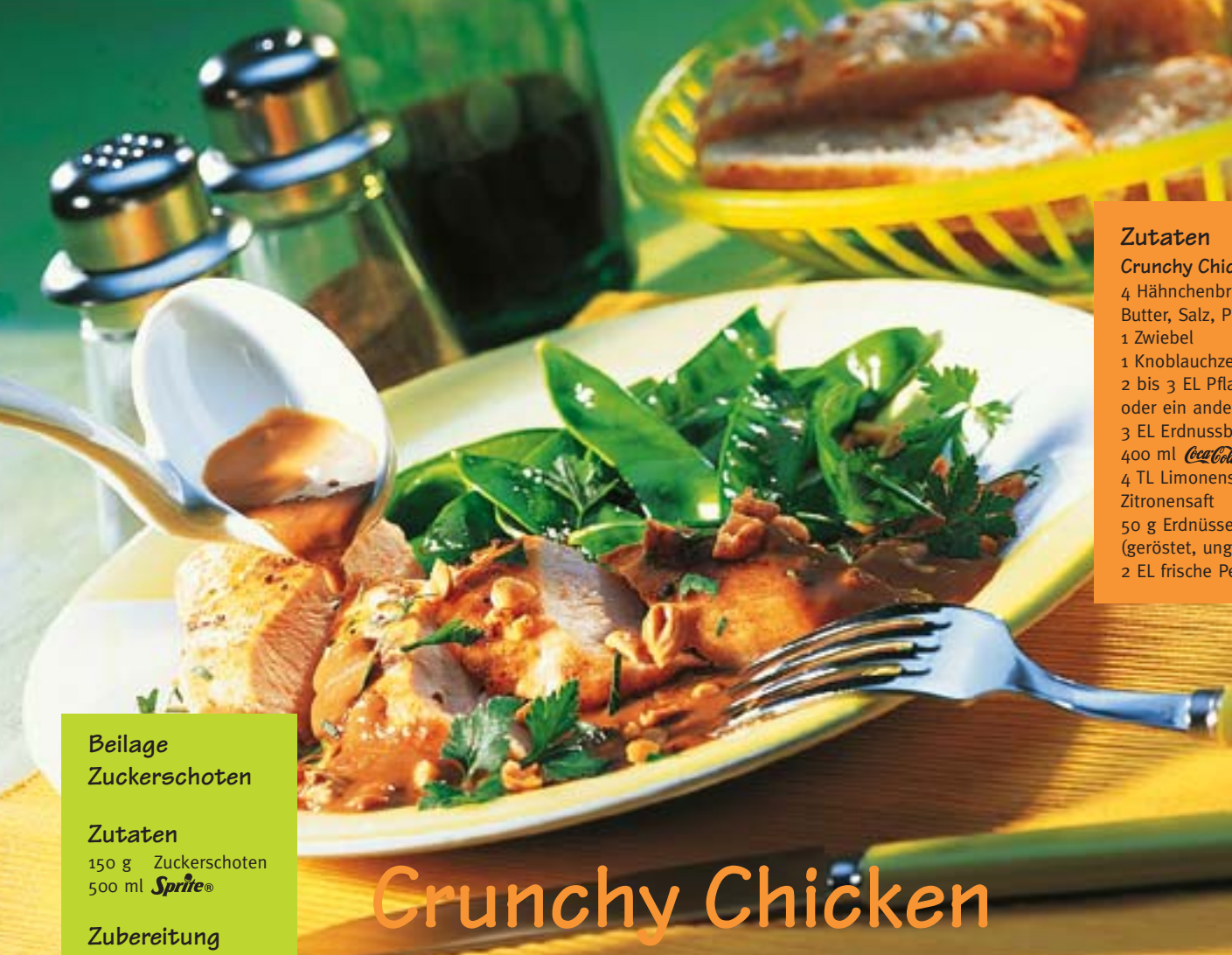
Tipp: Als
Beilage passt
besonders
Curry-Reis

Zubereitung

Filets antauen lassen und in Würfel schneiden. Mangos schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Fisch und Obst abwechselnd mit je einer Garnele in der Mitte auf Holzspieße aufreihen.

Für die Marinade Olivenöl, Fanta Orange, Salz, Pfeffer, Majoran verrühren und das Lorbeerblatt dazugeben. Die Spieße 1 Stunde lang in der Marinade ziehen lassen.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Fischspieße darin scharf anbraten und bei mittlerer Hitze noch 12 bis 15 Minuten weitergaren. Spieße herausnehmen und warmstellen. Zum Fond Fanta Orange und die restliche Marinade geben, leicht einkochen lassen. Dabei noch die Butter zufügen. Spieße zusammen mit der Sauce anrichten.



Beilage Zuckerschoten

Zutaten

150 g Zuckerschoten
500 ml **Sprite**®

Zubereitung

Sprite zum Kochen bringen, Zuckerschoten hineingeben und 8-10 Minuten blanchieren. Anschließend abgießen und die Zuckerschoten kalt abschrecken.

Crunchy Chicken

Zubereitung

Hähnchenbrustfilets waschen und trockentupfen. Butter in der Pfanne erhitzen und Geflügel von jeder Seite scharf anbraten. Anschließend noch 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten, anschließend salzen und pfeffern.

Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen und in Pflanzencreme in einer zweiten Pfanne parallel scharf anbraten. Erdnussbutter dazugeben, glattrühren, mit etwas Coca-Cola ablöschen. Anschließend nach und nach die

restliche Menge Coca-Cola und den Limonensaft dazugeben. Erdnüsse und Petersilie hacken und zur Sauce geben. Die Hähnchenfilets mit Zuckerschoten auf vier Tellern anrichten und die Sauce dazugeben.

Zutaten

Crunchy Chicken

- 4 Hähnchenbrustfilets
- Butter, Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 bis 3 EL Pflanzencreme oder ein anderes Bratfett
- 3 EL Erdnussbutter
- 400 ml **Coca-Cola**®
- 4 TL Limonensaft oder Zitronensaft
- 50 g Erdnüsse (geröstet, ungesalzen)
- 2 EL frische Petersilie



Tipp: Gelee
portionsweise
in kleinen
Formen kühlen

Orangengelee auf Vanille -Minz-Sauce

Zutaten

Orangengelee

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 2 EL Zitronensaft
- 600 ml **Fanta**® Orange
- 200 g Himbeeren (frisch oder TK)

Sauce

- 200 g cremiger Vanille-Joghurt
- 3 EL **Fanta**® Orange
- 1 Vanilleschote
- 1 Zweig Pfefferminze
- 2 EL Himbeersauce

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, dann leicht ausdrücken. Gelatine in einem kleinen Topf zusammen mit dem Zitronensaft langsam unter Rühren erhitzen. Anschließend Fanta Orange dazugeben und verrühren. In eine Glasschüssel geben und über Nacht im Kühlschrank stehenlassen.

Die Pfefferminzblätter zerkleinern, Fanta Orange und Mark der Vanilleschote mit dem Joghurt mischen. Sauce auf vier Tellern verteilen. Das Gelee portionsweise darauf anrichten. Mit Himbeeren und Pfefferminzblättchen dekorieren.



Joghurt-Mandarinencreme

Zutaten

300 ml Fanta® Mandarine
1 TL feingeriebene Orangenschale
250 ml Vollmilch-Joghurt
3-4 EL Zucker
4 Blatt Gelatine
2 Eier
1 Prise Salz
1 kleine Dose Mandarinen

Zubereitung

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, dann Joghurt, 250 ml Fanta Mandarine, die Mandarinen und geriebene Orangenschale dazugeben.

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten quellen lassen, leicht ausdrücken und mit der restlichen Fanta Mandarine unter leichtem Rühren langsam erhitzen. Die aufgelöste Gelatine mit der vorbereiteten Joghurt-

Mischung verrühren und ca. 15 Minuten kaltstellen. Die beiden Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse geben. Diese dann in eine Schüssel füllen und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Nektarinen mit Orangensauce



Zutaten

- 4 frische Nektarinen
- 2 EL Butter
- 2 EL Kokosflocken
- 100 ml Fanta® Orange
- 1 Prise Zimt
- 1 Packung Vanille-Eis

Zubereitung

Nektarinen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und Nektarinen 2 bis 3 Minuten braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, zu dem Fond Fanta Orange und Zimt geben. Dann leicht einkochen lassen. Nektarinen auf vier Teller verteilen, eine Kugel Eis und Sauce dazugeben. Anschließend alles mit Kokosflocken bestreuen.

Tequila Sunrise

Zutaten

200 ml Tequila
600 ml **Fanta**® Orange
4 EL Grenadine
4 Orangenscheiben

Zubereitung

Jeweils 50 ml Tequila in 4 Longdrinkgläser gießen, dreiviertelhoch mit zerstoßenem Eis füllen, je 150 ml Fanta Orange dazugeben und umrühren. In jedes Glas 1 Esslöffel Grenadine geben. Nicht umrühren!
Mit einer Orangenscheibe garnieren und sofort servieren.



Weißer Sangria

Zutaten

875 ml gekühlter trockener Weißwein
125 ml Grand Marnier
300 ml **Sprite**® (gekühlt)
90 g kleine kernlose Trauben
2 Limonen (ungespritzt)

Zubereitung

Weißwein und Grand Marnier in einer Karaffe verrühren und 1 Stunde kaltstellen. Trauben waschen und Limonen in dünne Scheiben schneiden. Früchte zur Mischung geben. Kurz vor dem Servieren Sprite hinzufügen. Sangria zusammen mit Eiswürfeln in Cocktailgläsern servieren.

Tipp:

Dazu passen klasse Melissen-Eiswürfel! Dafür in jedes Fach des Eiswürfelbereiters ein Blatt Zitronenmelisse legen, mit Wasser auffüllen und tiefgefrieren.

Kiwi-Erdbeer-Bowle (alkoholfrei)

Zutaten

500 ml **Fanta**® Orange
500 ml **Sprite**®
1 Limone
150 g Erdbeeren
2 Kiwis
Zitronenmelisse

Zubereitung

Kiwis schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen und vierteln. Die Früchte in eine Karaffe geben und mit eisgekühlter Fanta Orange und Sprite auffüllen. Die Limone auspressen und unterrühren. In Longdrinkgläsern mit Zitronenmelisse dekorieren und sofort servieren.



Apfel-Punsch (alkoholfrei)

Zutaten

500 ml **CAPPY**® Apfelsaft
500 ml **LIFT**® Apfelsaftschorle
2 Stangen Zimt
5 Nelken
20 g Apfel-Chips

Zubereitung

Cappy Apfelsaft und Lift Apfelsaftschorle zusammen mit Zimt und Nelken langsam erhitzen. Nicht kochen! Anschließend die Apfel-Chips dazugeben und heiß servieren.



Herausgeber:

Coca-Cola GmbH
Public Affairs & Communications
Friedrichstraße 68
10117 Berlin