

Focaccia alla Breban



Die Idee für diese Focaccia stammt von meiner lieben Freundin Breban, ich hab es nur kopiert. Breban hat das Rezept von Fables de Sucre, ich hab das Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgewandelt

Für eine runde Form mit ca. 30 cm

Zutaten

350 gr Semola rimacinata (gemahlener Hartweizengriess)

130 gr gekochte Kartoffeln

220 gr Wasser

4 gr Hefe (oder 130 gr. Lievito madre)

7 gr Zucker

11 gr Salz

Zum Dekorieren:

Kirschtomaten

Oregano

Rosmarin

Oliven

Spargel

Schnittlauch

grobes Salz etc. etc.

Zum Ölen:

Olivenöl

Zubereitung

Gekochte Kartoffeln in den Kessel geben, Flexi einsetzen, rühren, bis die Kartoffeln püriert sind.



Dann restliche Zutaten für den Teig zugeben (zu Beginn etwas von dem Wasser zurückhalten) und mit dem Knethaken zu einem homogenen Teig verrühren.

Abdecken und gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat (ca halbe – eine Stunde).



Eine runde Form einölen und den Teig in die Form geben. Abdecken und ca. 1,5 Stunden im Warmen gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.



Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Oberfläche vom Teig nun mit Olivenöl einölen. Die Focaccia dekorieren (den Spargel hatte ich 20 Minuten gekocht vorher).

Ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis die Farbe goldgelb ist.

Tipp Pastafresca Rolle/Welle reparieren



Gemeinschaftsarbeit von Christiane Dopierala und Stine Helm

Wenn der untere Teil von der Welle defekt ist, könnte es nur an einem defekten Lager liegen. Dieses kann man mit wenigen EUR Materialeinsatz selbst reparieren:

Als erstes den Gummi abziehen

Dann kann man die Kunststoffhülse mit dem Lager herunterschieben

Neues Lager: Axialkugellager SS 51102

Ich habe Edelstahl genommen. Gibts auch billiger.

Wer möchte kann noch ein Lagerfett auf die Kugelchen gegeben.



Dies alles betrifft die Welle der CC, nicht der Gourmet. Welches Lager die Gourmet hat ist nicht bekannt, steht aber

auf dem Lager.

Katsu Sando Japanisches Sandwich mit paniertem Schweineschnitzel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch

Katsu Sando

Japanisches Sandwich mit paniertem Schweineschnitzel

(für 4 Katsu Sando / 2 Personen)

Tankatsu Sauce (ergibt ca. 700ml)

- 2 Zwiebeln (grob gewürfelt)
- 2 säuerliche Birnen (gewürfelt)
- 4 Knoblauchzehen (gewürfelt)
- 4 Flaschentomaten (gewürfelt)
- 150ml Sake
- 50ml Sojasauce
- 100g Zucker
- 1EL Tomatenmark

- 3 EL Reissessig
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Je 1 Prise Zimt/Muskat/Pfeffer
- Pflanzenöl

Krautsalat

- 300g Rotkohl (fein gehobelt)
- 1 EL Mirin (süßer Reiswein)
- 1 EL Reissessig
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz

Sandwiches (Katsu Sando)

- 8 sehr dünne Schnitzel (Rücken/Lachs) à 50g
- 1 Ei
- Sahne
- Mehl
- Panko (jap. Paniermehl)
- 8 große Scheiben Toastbrot
- grober Senf
- Pflanzenöl
- Salatblätter (optional)

Zubereitung

Tonkatsu-Sauce:

Das Koch-Röhrelement einsetzen und 3-4 EL Öl auf 160° erhitzen. Den Rührintervall auf 30 Sekunden einstellen. Die Zwiebel leicht braun anschwitzen, dann den Knoblauch kurz mitbraten. Birnen und Tomaten zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit 400 ml Wasser ablöschen, Sake, Sojasauce und Zucker zugeben. Aufkochen lassen und die Temperatur auf 100°C einstellen. Bei geöffnetem Deckel mindesten eine halbe köcheln lassen. Das Koch-Röhrelement entfernen und durch das Flexi-Röhrelement einsetzen.

Das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit einem Pürierstab so fein wie möglich pürieren. Ohne Druck durch ein Sieb streichen und weitere 10-20 Minuten bei 100°C köcheln lassen, bis die Sauce schön cremig ist. Dabei dauerhaft rühren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Muskat würzen und abschmecken. In ein sauberes Glas mit Schraubverschluss umfüllen und abkühlen lassen.

Krautsalat:

Den Rotkohl je nach Größe in 4-8 Spalten schneiden und den Strunk entfernen. Im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel mit der Schneidscheibe in feine Streifen hobeln.

Für die Katsu Sando reichen 2-3 Handvoll Rotkohl, den Rest anderweitig verwenden. Mit Mirin, Reissessig und etwas Salz würzen und mit den Händen (Handschuhe?) kräftig durchkneten. Dadurch wird der Kohl zarter und nimmt die Aromen besser auf. Ein wenig ziehen lassen und dann das Öl einarbeiten. Je länger der Kohl zieht, desto besser.

Katsu Sando

Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und hauchdünn plattieren. Je 2 Schnitzel aufeinanderlegen und mehlieren. Das Ei mit 1-2 EL Sahne mit etwas Salz und Pfeffer würzen und grob verrühren. Die Schnitzel darin wenden und anschließend im Pankomehl panieren. Für eine dickere Panierung einfach wiederholen. Die Schnitzel in heißem Öl goldbraun ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Toastscheiben entrinden, und vier davon mit grobkörnigem Senf bestreichen. Die optionalen Salatblätter darauflegen, dann eine Schicht Krautsalat und abschließend die Schnitzel darauf verteilen. Die restlichen Toastscheiben großzügig mit der Tonkatsu-Sauce bestreichen und als Deckel auflegen.

Schmeckt warm und kalt.

Die Sauce hält sich wochenlang im Kühlschrank und passt hervorragend zu Schwein und Geflügel.

Falls der Kohlkopf zu groß war, kann man daraus einen haltbaren (eingekochten) Rotkohlsalat machen, der sich ohne Aufwand, zu gekochtem Rotkohl weiterverarbeiten lässt.

Das ursprüngliche Rezept stammt aus dem Buch „Auf die Hand“ von Stevan Paul. Ich habe individuelle Änderungen der Zutaten vorgenommen und es an die CC(G) angepasst.

Wer mag, tauscht die Birnen gegen Äpfel und den Rotkohl gegen Weiß/Spitzkohl um näher am „Original“ zu sein.

Zubehör: Multizerkleinerer oder Schnitzelwerk oder Trommelraffel, Koch-Röhrelement mit Rührhilfeclip, Flexi-Röhrelement, Pürierstab



Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage



Rezept und Foto von Karsten Remeisch zur Verfügung gestellt

Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage
(im Weckglas haltbar gemacht)

Zutaten:

- 2kg Rotkohl
 - 2 EL Salz
 - 600ml Weißweinessig
 - 300g Zucker
 - Lorbeerblätter (halbiert/geviertelt)
 - Nelken
-
- 6 – 7 Einmachgläser à 500 ml

Zubereitung:

Den Kohl im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel in feine Streifen schneiden. Achtung, den Multi rechtzeitig entleeren. Den Kohl mit dem Salz vermischen und ein paar Stunden, oder über Nacht in einer Schüssel ziehen lassen.

In einem Sieb kurz abtropfen lassen und auf die Gläser verteilen. Dabei gut zusammendrücken. Unter dem Rand muss mindestens 1,5cm Platz bleiben, da der Kohl etwas aufquillt. Jeweils eine kleine Nelke in ein kleines Stück Lorbeerblatt

stecken und auf den Kohl legen.

Den Essig mit dem Zucker mischen, bis keine Kristalle mehr zu sehen sind und auf die Gläser verteilen.

Bei 100°C für 90 Minuten einkochen. Die Gläser abkühlen lassen und die Verschlussklammern entfernen. Wenn es stört, dass der Kohl an der Oberfläche etwas ausgebleicht ist, kann jetzt die Gläser für eine halbe Stunde auf den Kopf stellen. Dann sieht er wieder schön rot aus. Niemals vorher umdrehen!

Verwendung

Direkt aus dem Glas als knackige Salatbeilage für gemischte Salate.

Als warme Beilage in einem Topf ein paar Minuten köcheln lassen, damit der Kohl ein wenig weicher wird.

Teigvarianten für Betty Bossi Roller, Wunderbox & Co

1.) Wunderbox mit Teig Topfenblätterteig/Quarkblätterteig:



Foto/Rezept Ali HalloZutaten:

1/4kg kalte Butter, in Würfel geschnitten

1/4kg Topfen

1/4kg Mehl

Zubereitung:

Im Multizerkleinerer mit dem Messer schreddern bis eine Teigkugel entsteht (geht ganz schnell!).

(Evtl. im Kühlschrank rasten lassen – dafür hatte ich aber keine Zeit ☐) Auf einer bemehlten Fläche auswalken und mit der Wunderbox ausstechen. (Natürlich klappt es auch ohne die, aber der Spaß ist mit natürlich größer ☐). Mit gewünschter Fülle füllen, formen und bei 180°C Umluft ca. 15min backen.

2.) Crackerroller mit Teig von "Schwiegermutterzungen"



Rezept zur Verfügung gestellt von Ines Glück:

Zutaten:

300 gr LM Lievito madre (wer keinen LM hat, gibt 3 gr. frische Hefe oder alternativ 3 gr. frische Hefe/200 gr. Mehl/100 gr. Wasser zu, Ruhezeit und restliche Zubereitung bleiben identisch)

120 gr warmes Wasser
50 gr Olivenöl
250 gr Weizenmehl 550
10 gr Salz
40 gr geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Alles mit dem Knethaken auf Stufe Min für 2 min vermischen und dann noch mal 5 min auf Stufe 1 auskneten lassen.

30-60 min ruhen lassen.

Dann entweder 20 gr Teig Teile durch die Nudelwalze lassen oder ganze Teigbänder machen und in Streifen schneiden.

Ich lass bis auf Stufe 2 oder 3 walzen.

Aufs Blech legen, mit Olivenöl bepinseln und nach belieben mit Meersalz, Thymian, Rosmarin etc bestreuen.

In den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft für 12-13 min backen.

Die Menge ergibt 3 Bleche die man dann gleichzeitig backen kann.

Theoretisch sind die Teile lang haltbar, bei uns leider immer zu schnell aufgegessen.

Alternativ sind für die Teigroller wie Nachoroller, Crackerroller, Grissiniroller auch unsere gesammelten [Grissiniteige](#) möglich.

Risone Risotto



Zutaten:

Nudelteig aus ca. 300 gr. Semola mit Matrize Risone oder Riso zu kleinen Nudeln verarbeitet

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Paprikaschoten rot

2 Karotten

1/2 Zucchini

0l bzw. Butter zum Anbraten

Etwas Safran

Salz/Pfeffer/Raselhanout

Parmesan nach Belieben

Frische Kräuter

Ca. 1,5 Liter Brühe, ich hatte selbst gemachtes Brühpulver

Zubereitung:

Zuerst habe ich die Nudeln zubereitet. Das geht im Pastamaker oder auch in der Kenwood Pastafresca. Dann muss man sich für eine Matrize entscheiden, ich hab mich für die etwas größeren Risone von Pastidea entschieden. Aber mit den kleineren Riso wäre es genauso gegangen.



Nun das Gemüse zurechtstellen.

Ich habe einfach das genommen, was ich gerade zuhause hatte. Nur den Knoblauch hatte ich zerkleinert, den Rest nur gewaschen und geputzt bereitgestellt.



Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini, alles wurde mit Hilfe vom Würfeler gewürfelt.



Nun habe ich etwas Butter in den Kessel gegeben, Temperatur 140 Grad. Und das ganze gewürfelte Gemüse und ein paar Zweige frische Kräuter bei Rührintervall 3 mit dem Kochrührelement angedünstet (ca. 4-5 Minuten).



Zwischendurch habe ich einen großen Topf mit Brühe gekocht. Ich verwendete mein selbstgemachtes Brühpulver, dass ich mir immer aus dem Trester vom Slowjuicer herstelle.



Nun habe ich die ungekochten Risoni zusammen mit einem Schöpflöffel Brühe und ein paar Safranfäden in den Kessel gegeben. Rührintervall habe ich jetzt auf Stufe 2 gesetzt und immer wenn die Flüssigkeit knapp wurde einen neuen Schöpflöffel Brühe zugegeben.

Immer wieder mal probieren, nach 3 oder 4 Minuten wurden die Nudeln langsam bissfest. Dann Parmesan nach Belieben zugeben und mit Salz/Pfeffer würzen. Mir fehlte noch etwas Geschmack und ich habe etwas Raselhanout zugegeben.



Zum Anrichten ggf. Servierringe nehmen und nochmals mit geriebenen Parmesan und frischen Kräutern bestreuen.
Guten Appetit!



Präsidentenbaguette Plötzblog



Das Rezept stammt von hier:
<https://www.ploetzblog.de/2013/02/16/leserwunsch-frankreichs-bestes-baguette-1995-und-2006/>

Da dieser Blog auch mein persönliches Koch- und Backbuch ist, schreibe ich es auch hier auf, da das nächste Frühstück bestimmt kommt und ich es so automatisch über die Rubrik "Frühstück" angezeigt bekomme.

Zutaten:

- 290 g Weizenmehl 550 (ich hatte Farina Manitoba)
- 70 g Weizenmehl 1050 (ich hatte kein 1050er Weizenmehl zuhause und habe beim ersten Versuch 1050er Dinkelmehl genommen, das funktionierte genauso)
- 240 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 7 g Salz
- 2 g Backmalz (enzymaktiv) oder Zucker (hier hatte ich Zucker)

Zubereitung:

Alle Zutaten von Hand vermengen. Ich habe stattdessen alle Zutaten in den Kessel gegeben und ca. 40 Sekunden mit dem K-Haken vermischt.

60 Minuten Teigruhe bei 24°C, dabei alle 20 Minuten falten.

48 Stunden Gare bei 4-6°C im Kühlschrank (lt. Gruppe gehen auch 72 Stunden).

3 Teiglinge abstechen und zu Zylindern aufrollen, Anleitung z.B. im Video unten.

15 Minuten in bemehltem Bäckerleinen ruhen lassen.

Die Baguettes formen (Anleitung z .B. im Video unten) und 30 Minuten bei ca. 24°C in Bäckerleinen gehen lassen. Einschneiden, siehe auch im Video.

Jetzt den Ofen vorheizen, ich verwende einen Backstahl.

Bei 250°C fallend auf 230°C mit Dampf 25 Minuten backen.

Hinweis:

Da ich regelmäßig vergesse wie das mit dem Aufrollen zu Zylindern geht und auch dem Formen und Einschneiden, schaue ich jeweils in dieses Video, da ist es perfekt erklärt:

<https://brotdoc.com/2014/03/21/video-baguettes-formen/>

Knotenbrötchen



Rezept und Fotos von Stine Helm

Zutaten:

550g Weizenmehl Type 550

150ml Milch

110 ml Wasser

2 gr frische Hefe

250g Quark halbfett

50g kalte Butter

12 gr Salz

Mehl zum Formen

Zubereitung:

Mehl, Milch, 70 ml Wasser, Quark, Salz und Hefe 5 Min auf min mischen. Danach auf Stufe 1 das restliche Wasser nach und nach einkneten. Insgesamt mindestens 5 Min auf 1 kneten. Danach die Butter in dünne Scheiben schneiden und auch über mindestens 5 Min. einkneten.

Teig zur Kugel formen und in der abgedeckten Schüssel bei Raumtemperatur ca 10 Stunden gehen lassen.

In 12 Teile teilen, Teiglinge rund schleifen, abgedeckt entspannen lassen. Zu Strängen formen ca 40 cm lang. In der Mitte falten und verdrehen, verknoten. Zur Stückgare stellen (ca. eine halbe Stunde. Teigling anstupsen. Wenn die Kuhle gleich verschwindet noch etwas warten. Wenn sie etwas langsam raus kommt können sie in den Ofen).

Backofen mit Stahl auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, Teiglinge mit Wasser besprühen, einschießen, schwaden, Temperatur auf 225 zurückdrehen. Nach 10 min Schwaden ablassen, weitere 10 min backen. Nach dem Backen mit Wasser besprühen.



Mutzemandeln



Rezept von Uta Wilms, Fotos von Claudia Balicki (bekannt von den Apfelbollen)

Zutaten:

3 Eier (150g)
40g Eigelb
175 g Puderzucker
15 g Rum
Prise Salz
Spritzer Zitrone
500 gr. Mehl 405
5 gr. Backpulver
50 gr. geriebene Mandeln
75 gr. flüssige Butter

Zubereitung:

3 Eier (150g)
50g Eigelb
175 g Puderzucker
15 g Rum
Prise Salz
Spritzer Zitrone
zusammen mit dem Schneebesen auf hoher Stufe cremig schlagen.
500 g Mehl (405) , 10 g Backpulver (evtl. geht auch weniger?)

gesiebt mit dem K Haken untermengen.

50 g geriebene Mandeln unterziehen und 75 g flüssige (NICHT heiß) Butter zusetzen.

Es ist ein leichter Knetteig.

1 cm dick ausrollen, abkühlen und absteifen lassen.

Dann ausstechen und im Öl/Fett bei 180 Grad backen. Als Ausstechform hatte ich hier ein Herz gelesen, dann teilen. Bei mir wurde jede Mutzemandel mit Liebe gemacht ☺☺. Jede einzelne gekugelt und an einem Ende spitz gerollt.



Die Form behalten hat zum Schluss eine einzige ☺



Fluffige Marmeladenröllchen



Originalrezept von Divi-TV. Von Stine Helm auf Kenwood umgewandelt. Fotos Stine Helm

Das Originalrezept mit Rezeptvideo ist auf youtube zu finden.
Die Zutaten unten sind fast gleich wie ihre.
Die Zubereitung ist anders. Kenwood statt Esstäbchen ☐

Zutaten:

550 gr Mehl (hier:300 gr 405er und 250 gr 550er)

260 gr Milch (etwas mehr je nach Mehl)

1 großes Ei

1 Prise Salz

5 gr Hefe
70 gr Zucker
90 gr Butter

Hier noch Tonka-Bohne

Zum Füllen hier mit Quittenmus ♥☐ und Nuss-Nugat-Creme – oder in der Giselavariante ohne alles

Zubereitung:

Die Zutaten "Mehl bis Hefe" in der CC 5 min auf Stufe "min" mischen. Hier sieht man schon, ob der Teig zu trocken ist. Dann löffelweise nochmal etwas Milch dazu geben. Danach auf Stufe 1 den Zucker einkneten und dann stückchenweise die Butter. Gehen lassen. Das dauert sicher 2-3 Stunden.

Teig vorsichtig auf die Arbeitsplatte geben, nicht zusammenkneten! 12 Teiglinge abstechen. Die hatten hier 87 oder 88 Gramm.

Rund schleifen.

Abdecken und 5-10 min entspannen lassen.



Rechteckig ausrollen – am besten geht das mit der Pastawalze auf Stufe 1. Ein Klecks Marmelade drauf. Umschlagen, seitlich einschlagen und aufwickeln bis am Ende. Mit Schluß nach unten in eine rechteckige Form setzen <Giselavariante verstellbarer Backrahmen>. Mit Wasser besprühen.



Gut aufgehen lassen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad O/U 18-20 min backen bis sie goldbraun sind. Im Originalrezept werden sie ganz heiß noch mit Butter eingerieben.