Zucchini-Relish

Rezept und Fotos wurde zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:
1 kg Zucchini
500 g Zwiebeln
Salz
500 g Zucker
500 g Kräuteressig
3 EL Senf
Und wie oben beschrieben 20 min köcheln lassen, dann
3EL Curry
3 TL Paprika
1/2 TL Sabal Oelek
3-4 EL Mehl

Zubereitung:
Zucchini und Zwiebeln mit der Trommelraffel oder dem Multi grob raspeln. Mit etwas Salz bestreuen, und im Kühlschrank ein paar Stunden oder über Nacht durchziehen lassen
Flüssigkeit abgießen.

Gemüse in den Kessel geben, mit
500 g Zucker

500 g Kräuteressig
3 EL Senf
Und wie oben beschrieben 20 min/Kochrührelement köcheln lassen, dann
3EL Curry
3 TL Paprika
1/2 TL Sambal Oelek.

Nochmal 10 min kochen lassen
Dann mit 3-4EL Mehl andicken
Heiß in Einmachgläser (oder twist off) füllen und eine halbe Stunde einwecken…

Lecker als Grillsauce, zu kaltem Fleisch, zu frischem Brot zu Reis… Euch fällt bestimmt noch mehr ein….

Zucchini-Chutney

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:
1kg Zucchini
1kg rote Gemüsepaprika
500 g Zwiebeln
500 ml passierte Tomaten
500 ml Ketchup
Knoblauch, Pfeffer, Salz
250 ml Olivenöl
Etwas Sambal Oelek

Zubereitung:
Zucchini , Paprika und die Zwiebel mit der Trommelraffel oder dem Multi grob raspeln.

Im Kessel Tomate, Ketchup, Öl und Gewürze zum kochen bringen, Gemüse dazugeben und 30-40 min mit Stufe 1 und Kochrührelement köcheln lassen..,

Heiß in Einmachgläser (oder twist off) füllen und eine halbe Stunde einwecken…

Lecker als Grillsauce, zu kaltem Fleisch, zu frischem Brot zu Reis… Euch fällt bestimmt noch mehr ein….

Griechische Bratwurst

Fotos von Sä Rah

Rezept von hier https://bbqpit.de/griechische-bratwurst/, von Sä Rah ausprobiert und auf CC umgesetzt:

Wir haben zum Testen die Menge etwa halbiert:
Rezept für 12 Würstchen:
Zutaten:
1,2 kg durchwachsenen Schweinenacken
100 g Feta
75 g eingelegte gegrillte Paprika
6 schwarze Oliven

6 EL Magic Dust. (Rezept siehe Chefkoch.de) statt Smoking Zeus BBQ-Rub im Original-Rezept
2 Eier
3-4 m Schweinedarm 28/30 (war allerdings viel zu viel)Da wir die im Rezept vorgeschlagene Gewürzmischung nicht hatten, haben wir eine sehr gern von uns genutzte Gewürzmischung genutzt. Nicht besonders griechisch, aber sehr würzig. Ich wollte ursprünglich nach dem Testen des Bräts die griechischen Gewürze hinzugeben, aber da es uns so geschmeckt hat haben wir es gelassen.

Zubereitung:
Den Schweinenacken haben wir gewürfelt und durch den Fleischwolf gelassen.

Hierfür haben wir die mittlere Lochscheibe verwendet. Die anderen Zutaten haben wir gewürfelt und dann mit dem gewolften Fleisch und dem K-Haken vermengt.

Anschließend haben wir den Wurstfüllaufsatz dran gemacht und mit dem Wursten begonnen.

Hierfür haben wir den Darm komplett aufgezogen und am Ende einen Knoten drauf gemacht. Dann haben wir auf Stufe 3-4 das Fleisch durchlaufen lassen. Als das Fleisch komplett durchgelaufen war, haben wir die Würste auf die gewünschte Größe abgedreht.

Pelmeni – original russisches Rezept

Fotos Anna G.
Originalrezept von hier http://www.povarenok.ru/recipes/show/23856/
Von Anna G. übersetzt, in Teilen abgewandelt und auf CC umgesetzt.

Zutaten:

Teig:

2 Becher Mehl (250 ml d.h. großer Becher)
1 TL Salz
ein Ei

1/2 Tasse lauwarme Milch
1 TL Sonnenblumen-Öl

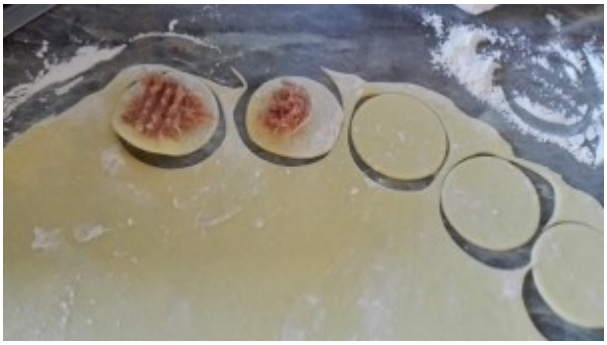
Füllung:
500 Gramm Fleisch (Schweinehack, evtl. mit etwas Bauchhack)
Zwiebeln
Salz/Pfeffer

Zum Kochen:
Lorbeerblatt
Salz

Zubereitung:
Teig:
Mehl, Salz, Ei und Milch in die Schüssel geben, mit dem K-Haken verrühren, ein TL Sonnenblumen-Öl dazu, kneten lassen. In der Schüssel bei Zimmertemperatur 40 Min. ruhen lassen.

Füllung:
500 Gramm Fleisch mit Zwiebeln in den Multi mit Messer und pulsen. Salzen und pfeffern.

Dünn ausrollen (z.B. mit Pastawalze oder Nudelholz), mit einem Glas mit scharfem Rand oder einem anderen runden Ausstecher Kreise ausstechen, Hack drauf geben (wenig).



Zuklappen, Ränder GUT zudrücken und in der Mitte zusammenführen (s. Fotos).

Wasser mit Lorbeerblatt und Salz zum Kochen bringen (in Topf oder CC), Pelmeni reingeben , ca. 12 Minuten kochen.

Servieren mit saurer Sahne (meine Kinder nehmen noch Ketchup). Guten Appetit!

Gazpacho

Fotos Gisela M.

Perfekte Sommersuppe – Für 5 Gläser

Man kann die Suppe auch gut in größeren Mengen machen und auf Sommerfesten in Gläsern an das Buffet stellen.

Zutaten:
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1/2 Salatgurke (wer mag geschält und entkernt)
1 rote oder gelbe Paprika, entkernt
3 Tomaten
1 Prise Zucker
2 TL Basilikumpesto
200 ml Tomatensaft (möglichst dünnflüssig)
100 ml Weißwein (den natürlich weglassen, wenn Kinder mitessen)
1/2 Saft von Zitrone oder Limette
2 EL Olivenöl
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Multi mit Messer einsetzen, Zutaten bis zum Basilikumpesto in die Schüssel geben (grob zerkleinert). Je nach Gusto entweder nur fein hacken und nicht ganz pürieren oder fein pürieren).

Flüssige Zutaten und Gewürze zugeben und mit Löffel umrühren.

Ich fülle die Suppe gerne in Gläser ab, decke sie mit Deckel zu und lass sie im Kühlschrank bis zum Verzehr gut durchkühlen. Beim Servieren gebe ich gerne noch einen Klecks Pesto on top oder etwas Sour Cream drauf.

Zwetschgenkuchen Zwetschgendatschi – Variationen

Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Annette Menzel

Zutaten:

Mürbeteig

100g Zucker
200g Butter
300g Mehl
1 Ei
Salz, Vanille, Zitrone (nach Geschmack)

Rührteig

200g Butter
200g Zucker
200g Ei
200g Mehl
300g Marzipan Rohmasse
Salz, Vanille, Zitrone (mal wieder nach Geschmack)

Obst zum Belegen
Zimtzucker
Mandeln gehobelt

Zubereitung:

Mürbteig:
Butter verarbeite ich meistens bei ca 15-20 °C.

Alle Zutaten kurz mit dem K-Haken so lange laufen lassen bis ein Teig entsteht. In Folie einwickeln und in der Kühlung ruhen lassen.
Nach ca 15 Minuten den Mürbeteig aus der Kühlung holen und auf 3-4mm Dicke ausrollen.

Die Form mit dem Mürbeteig auslegen (nur Boden oder mit Rand, nach Belieben). Mit Back papier belegen und mit Erbsen oder ähnlichem blindbacken (bei ca 200°C etwa 10 Minuten), wichtig ist, dass es nicht bräunt.

Rührteig:
Butter mit Zucker und Marzipan in der Schüssel mit dem Ballonbesen glatt laufen lassen (Stufe 4), alles bei ca. 20°C verarbeiten
Ist die Masse glatt, auf “max.” stellen und die Eier und Aromen nach und nach dazu geben. Schön luftig aufschlagen. Als letztes das Mehl einmelieren (mache ich immer per Hand, geht aber auch mit dem Flexibesen oder Unterhebeelement).
Die Masse auf dem vorgebackenen Mürbeteig verstreichen und mit dem Obst schön dicht belegen (Pflaumen/Zwetschgen,diese vor dem Backen noch mit Zimtzucker bestreuen], Aprikosen, Kirschen oder Rhababer nutze ich dafür), vor dem Backen noch mit gehobelten Mandeln bestreuen.
Ab in den Ofen damit. 200°C/Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten bis die Masse gut gebräunt ist.

Etwa eine Stunde abkühlen lassen und dann genießen.

2. Zwetschgenkuchen aus Dinkelmehl von Monika Pintarelli

Zutaten:
110 g Butter
110 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
210 g Dinkelmehl
1/2 P. Backpulver
1/8 l Milch

500 g ensteinte geviertelte Zwetschgen
Zucker u. Zimt nach Geschmack

Zubereitung:
Eier trennen.

Butter mit Zucker Vanillezucker und Dottern schaumig rühren (Flexielement).

Mehl mit Backpulver mischen und mit der Milch abwechselnd dazurühren
zuletzt den Schnee unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit abnehmbaren Backrahmen streichen
mit den Zwetschgen belegen
mit Zucker/Zimt bestreuen

bei 190 Grad Heißluft ca. 25 – 30 Minuten backen.
Ausgekühlt in Stücke schneiden.
Gutes Gelingen!

3. Rezept Zwetschgen-Datschi mit Quark-Öl-Teig (ursprünglich ein Chefkoch Rezept, von Sabine Dorn auf CC umgeschrieben)

Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

Zutaten:
Teig
20g Butter
150g Quark (ich hab Magerquark genommen)
6 EL Öl (z.B. Rapsöl)
1 Ei
4 EL Milch
80g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
300g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Belag:
1-2kg Zwetschgen (je nach belieben)
nach dem Backen 30g Butter und Zucker mit Zimt gemischt

Zubereitung:
Die Butter im Kessel ohne Rührelement kurz zerlassen.

Dann alle anderen Zutaten dazugeben und mit dem K-Haken kurz ca 1:30 Minuten zu einem glatten Teig rühren und auf ein gefettetes Backblech streichen.
Mit den entkernten halbierten Zwetschgen belegen.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Sofort nach dem Backen mit dem leicht angebräunter Butter beträufeln und mit dem Zimt-Zucker bestreuen.

An Guadn!

Madeleines

Rezept und Foto von Katharina Karner zur Verfügung gestellt

Zutaten:

3 Eier
100g Feinkristallzucker
2 TL (oder Beutel) Vanillezucker
1 Beutel Orangenschale (oder selbst geraspelte Schale) (oder 1 EL Orangenblütenwasser)
200g Mehl
1/2 Beutel Backpulver
150g Butter in der Mikro geschmolzen, aber nicht mehr heiss

Zubereitung:
Eier, Zucker und Aromen mit dem K Haken schaumig aufschlagen, Mehl und Butter dazu und rasch untermengen.

Die Masse in einen Spritzsack füllen und damit die Madeleinesformen befüllen. So kleckert es weniger. Ich habe 2x gebacken.

Die Madeleines ca 10 min bei 200 Grad/Umluft backen bis die Ränder leicht braun und der typische Riß entstanden ist. Am Kuchengitter auskühlen lassen und in einer Dose aufbewahren.

Wer keine solchen Formen hat kann auch Muffinsformen verwenden.

American Cinnamon Rolls – Zimtrollen

Ursprüngliches Rezept von http://rezeptemitherz.blogspot.de/2015/03/amerikanische-cinnamon-rolls.html
Verändert und auf CC umgeschrieben von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Teig
700g Mehl (Type 550)
10 g frische Hefe (wenn kein LM vorhanden ist, bitte 1/2 Würfel frische Hefe verwenden)
100g Lievito Madre
½ TL Salz
200 g Milch
2 Eier
100 g Wasser
70 g Zucker
70 g Öl

Für die Füllung
190 g brauner Zucker
120 g weiche Butter
2-3 TL Zimt

Für das Frosting
60 g weiche Butter
120 g Doppelrahm – Frischkäse
100 g gesiebter Puderzucker
1 TL selbstgem. Vanillezucker

Zubereitung:

Für den Teig
Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und mit dem Knethaken für 3 Min. auf 37°, Geschwindigkeit 1 erwärmen.
Milch und 200 g Mehl hinzufügen, nochmal 2 Min. , 37°, Stufe 1 mischen.
5 Minuten ruhen lassen.
Temperatur ausstellen, die restlichen Teigzutaten zugeben und alles 5 Min. auf Knetstufe 1 kneten.
In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

Für die Füllung:
Butter in die Schüssel geben und mit dem Flexi schmelzen.
Braunen Zucker und Zimt hinzufügen und gut vermischen.Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und mit der Füllung bestreichen.Teig aufrollen und in ca. 3-4 cm breite Stücke schneiden.
Mit der Schnittfläche nach unten in eine gebutterte Auflaufform geben und nochmals abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.Nun im vorgeheizten Backofen bei 180° / Umluft ca. 15-20 Minuten backen.*Für das Topping*
Für das Topping den Frischkäse mit der Butter, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Flexi in die Schüssel geben und alles mischen.

Nach dem Backen sofort mit dem Frosting bestreichen und am besten lauwarm geniessen.

Die machen echt süchtig und sind innen ganz saftig, fast glitschig

Senfkruste / Senfschnecken nach Ketex

Originalrezept von hier: http://ketex.de/blog/brotrezepte/senfschnecken/, ausprobiert von Gisela M. (Abwandlungen im Vergleich zum Originalrezept stehen in Klammern)

ergibt 3 kleinere Brote

Zutaten:
Vorteig
100 g Weizenmehl 550
80 g Wasser
2 g Frischhefe
2 g Salz

Hauptteig
Vorteig
800 gr Mehl 550
100 gr. Roggenmehl 1150
560 gr. Wasser – 28°C
13 gr. Frischhefe (ich hatte 10 gr. Hefe und 1 großzügiger EL Lievito madre)
18 gr. Salz

25 gr. Senfkörner
1 EL flüssiges Backmalz (ich hatte Pulver)

mittelscharfer Senf und Sonnenblumenkerne

Zubereitung:
Zutaten Vorteig von Hand gut verrühren und die Hefe 2 Stunden anspringen lassen. Danach für mindestens 48 Stunden Teig mit Klarsichtfolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Länger geht auch.

Hauptteig:
Vorteig in CC-Kessel geben, andere Hauptteigzutaten (bis auf die Senfkörner) einwiegen, Knethaken einsetzen, Temperatur 28 Grad stellen, Timer auf 15 Min. stellen und auf “Min” kneten lassen.

Dann Senfkörner zugeben und weitere 2 Minuten kneten.

Temperatur abstellen, CC-Kessel mit Geschirrtuch abdecken und Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig in drei gleiche Teile teilen.
Rundwirken. Jeden Teig etwas breit drücken und von oben her jeweils zwei Mal einrollen. Die Naht zudrücken und den Teig rollen, bis es 60-70 cm lang ist.
Die Rolle zu einer Schnecke wickeln und mit den anderen Teigstücken gleich verfahren.

Die Schnecken kräftig mit mittelscharfen Senf bestreichen, mit der bestrichenen Seite in Sonnenblumenkerne drücken. Wieder umdrehen.

Dann auf ein Backblech setzen (ich hatte ein Lochblech mit Dauerbackfolie und leicht Mehl).

Abdecken und 30-45 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 250 Grad O/U vorheizen. Mit Wasser besprühen und mit viel Dampf in den Ofen geben.

Nach 15 Minuten Schwaden aus dem Ofen lassen, auf 210 Grad zurückdrehen, weitere 30 Minuten fertig backen (Anmerkung: ich habe schon ein paar Minuten vorher das Brot herausgenommen, da es zu dunkel wurde).

Auf Rost auskühlen lassen.

Schmeckt sehr lecker! Den Senf und die Senfkörner erkennt man geschmacklich (wenn man es nicht weiß) nicht. Der Senf gibt eine tolle Würze!

Chips Salbeichips Rosmarinchips

Fotos Gisela M.

Zutaten (für ein Blech):
3 längliche Kartoffeln
ca. 2 EL Öl
1 Hand voll Salbeiblätter
Salz

Zubereitung:
Im Multi, Scheibe Nr. 4 (Alternativ Schnitzelwerk) die Kartoffeln mit Schale schneiden.

Backofen O/U/190 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen, Kartoffeln von allen Seiten leicht mit Öl besprühen.

Zwei Kartoffelscheiben zusammenlegen und ein Salbeiblatt dazwischen. Salzen.

Ca. 30 Minuten backen.

In der Mitte der Backzeit Kartoffeln 1 x wenden.

Fertig

Tipp: Geht natürlich auch mit anderen Kräutern wie Rosmarin und Co.