Ulrikes Proseccowaffeln



Rezept und Foto von Ulrike Hurschler-Luschas

Zutaten:
200g Butter (das nächste Mal etwas weniger)
165g Zucker
15g Vanillinzucker
5 Eier
250g Magerquark
250g Ricotta
450g Mehl
18g Backpulver
Prise Salz
ca 150ml Prosecco
(das nächste Mal etwas Zitronenschale)

Zubereitung:
200g Butter
165g Zucker
15g Vanillinzucker, mit Flexielement (oder dem alten Flexi-K-Haken) schaumig rühren.

5 Eier, 250g Magerquark, 250g Ricotta abwechselnd dazugeben.

450g Mehl, 18g Backpulver, Prise Salz mischen und langsam in

die Masse rühren.

Immer wenn der Teig schwer wird etwas Prosecco, in Summe ca 150ml Prosecco, dazugeben.

Einen glatten Teig rühren, auf das Waffeleisen geben, backen, geniessen….

Feinwaffeln mit braunem Zucker / Holländische Stroopwafels (Sirupwafeln) – Variationen





1. Rezept Tefal Snack Collection-Heft, Nr. 5

Rezept Nr. 1

Für ca. 20-24 Stück

Zutaten:
250 gr. Mehl
150 gr. brauner Zucker
100 gr. Butter

2 gr. Backpulver
1 Ei

Zubereitung:
Alles in Kenwood-Küchenmaschine geben, K-Haken einsetzen und 2-3 Minuten verrühren, bis der Teig schön fest wird.



Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Tefal-Snack-Collection-Waffeleisen mit Platte Nr. 5 vorwärmen. Pflaumengroße Kugeln formen, leicht platt drücken und je ca. 3 Minuten herausbacken. Fertig.

2. Rezept, zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann
Holländische Stroopwafels (Sirupwafeln) – holländisches Kulturgut!





Fotos Sylvia Angermann

Zutaten:
Waffeln:
200 g Mehl
100 g brauner Zucker
100 g Butter (zimmerwarm)
1 Ei
1 EL Milch
1 gehäufter TL Zimt
1 Prise Salz

Sirup:
150 g Zuckerrübensirup
50 g brauner Zucker
50 g Butter

Zubereitung:
Teigzutaten mit dem Silikon- oder K-Haken verkneten.



Ich habe 20 g Portionen wie im Bild geformt und mit der Tefal Snack Collection Nr.5 gebacken. Sonst Kugeln 4-5 cm formen und im Hörncheneisen backen.





Für den Sirup: Zucker bei 120 °C ca 10 min erhitzen und dann Butter einrühren (Flexielement).

Waffeln mit Sirup bestreichen und zusammenklappen.



P.S: den Siruptopf kriegt man wieder sauber, indem man 5 min Wasser darin kocht.

Kroketten – Variationen

Rezept 1 – zur Verfügung gestellt von Katharina Bühringer

Zutaten für vier Personen:
500 g Kartoffeln

2 Eigelb
2 EL Mehl
1 1/2 TL Salz

Zum Panieren:
1 Ei
4 EL Mehl
Paniermehl

Fett zum frittieren

Zubereitung:
Kartoffeln kochen, anschließen schälen und ausdampfen lassen.

Durch den Fleischwolf mit kleinster Scheibe geben. (Alternativ Kartoffelpresse)

Auskühlen lassen und mit den anderen Zutaten mit dem K-Haken vermischen.

Die Masse zu Würsten formen und in gewünschter Größe abschneiden (z.B. mit Tupper Multipresse oder mit Wurstfüller vom Fleischwolf).

Kroketten zuerst in Mehl dann Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wenden.

In heißem Öl bei 180° frittieren

Rezept 2 – zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:
500g mehlig kochende Kartoffeln
2 Eigelb
Ca. 30g Kartoffelstärke
30g Butter flüssig
Ca. 2TL Salz
Wenig Pfeffer
Wenig Muskat

Zubereitung:
500g mehlig kochende Kartoffeln
mit Schale weichkochen, etwas auskühlen lassen, schälen, im Fleischwolf mit der feinen Scheibe durchlassen, dann mischen mit:
2 Eigelb
Ca. 30g Kartoffelstärke
30g Butter flüssig
Ca. 2TL Salz
Wenig Pfeffer
Wenig Muskat

Mit dem Wurstfüller gross ausgeben und in ca 6 cm lange Stücke schneiden oder von Hand formen. Mir liegt von Hand besser, dann kann ich die Masse weicher machen und sie werden fluffiger.

Zum Panieren in Eiweiss und anschliessend in Semmelbrösel wenden.

In Öl bei 180°C frittieren.

Funktioniert auch mit Pellkartoffeln vom Vortag…

Spaghetti Carbonara



Zur Kenwood Gourmet gibt es neue, leicht veränderte Pastawalzen. Die musste ich natürlich gleich ausprobieren. Das Fazit mal ganz am Anfang: Die sind absolut toll. Ich habe ja schon lange eine Marcato Atlas mit Motor die geht jetzt in Ruhestand.

Das Rezept beruht auf einer Anregung von http://www.chicagotribune.com/dining/recipes/sc-carbonara-eskin-food-0526-20170523-column.html mit ganz leichten Änderungen.

Für zwei großzügige Portionen.



Zutaten für die Spaghetti:

250g Weizenmehl 550
50g Hartweizenmehl
2 Eier
2 Eigelb
Wasser nach Bedarf.

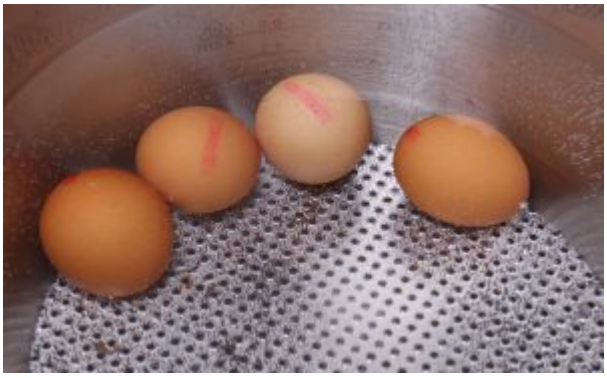
Restliche Zutaten:

4 Eier
2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 Scheibe (ca. 80g) Pancetta (ich hatte Schwarzwälder weil kein Pancetta im Haus war)
2 EL trockener Weißwein
80g Parmesan frisch gerieben (auch gemischt mit Peccorino)
1 EL fein gehackte Petersilie
Pfeffer

Zubereitung:

Multi mit Messer

Zuerst den Pastateig vorbereiten. Das Mehl und Hartweizenmehl in den Multi mit Messer geben. Die beiden Eier und beide Dotter zugeben. Mit “P” zu einem festen Teig verarbeiten. Notfalls etwas Wasser zugeben. Der Teig sollte fest sein und nicht kleben. Zu einer Kugel drücken und diese in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.





Kochschüssel, kein Rührelement, Spritzschutz
In die Kochschüssel ein Sieb (hier das grobe Sieb aus dem Passiereinsatz) legen und 3L Wasser einfüllen. Auf 67°C einstellen und aufheizen lassen. Wenn die Temperatur erreicht ist 4 Eier einlegen und 1 Stunde einstellen.
Die Eier sollen bei 63°C garen. Bei mir hat das die Einstellung auf 67°C erfordert. Das kann unterschiedlich sein je nach eingelegtem Sieb und Raumtemperatur. Also bitte nachmessen und bei Bedarf korrigieren.
Wenn die Zeit abgelaufen ist die Schüssel beiseite stellen.

Pastawalze, Schneidwalze Spaghetti
Den Pastateig in 3 Teile teilen und jeweils flach drücken. Zweimal durch die Walze bei Einstellung 0 laufen lassen. Zusammenfalten und nochmal durchlaufen lassen. Bei 3 und 4 jeweils einmal durchlaufen lassen. Wer ganz dünne Spaghetti mag kann die Teigplatten nochmal bei 5 durchlaufen lassen.
Die Spaghettiwalze montieren und die Teigplatten zu Spaghetti schneiden. Möglichst auf einen Nudeltrockner aufhängen und beiseite stellen.
In einer Pfanne den Knoblauch in Olivenöl leicht goldgelb anbraten. Knoblauch aus der Pfanne löffeln und beiseite stellen. In dem aromatisierten Öl den Schinken anbraten. Nicht zu stark braten. Mit dem Weißwein ablöschen und noch 1 Minute

köcheln lassen.
Die Spaghetti in leicht gesalzenem Wasser 2-3 Minuten kochen. Abgießen und das Kochwasser auffangen.

Zu den Spaghetti in einer großen Schüssel den geriebenen Käse und den Schinken aus der Pfanne zugeben. Wer mag gibt auch noch den angebratenen Knoblauch zu. Gut mischen. Pfeffer darüber mahlen und die gehackte Petersilie zugeben und wieder gut mischen.
Zum Schluß zwei der Eier zugeben und nochmal gut mischen. Die Mischung soll jetzt angenehm cremig sein. Ist sie zu fest mit ein wenig Nudelkochwasser einstellen.
Auf zwei Teller verteilen, in der Mitte eine kleine Vertiefung machen und von den beiden verbliebenen Eiern nur das Eigelb rein geben.

Krusti Krusti-Semmel



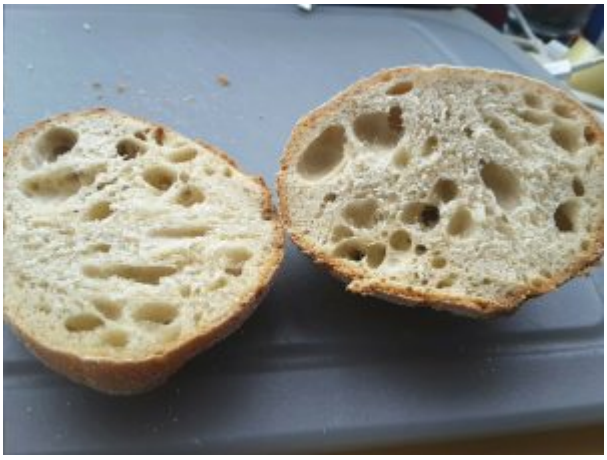


Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Menge für 10 Stück
12 Stunden Vorlaufzeit benötigt!

Zutaten:
425 Gramm Weizenmehl, Typ 550
280 ml Wasser

10 Gramm Salz
6 Gramm frische Hefe oder Messerspitze Trockenhefe
10 Gramm enzymaktives Backmalz
1 EL Zuckerrübensirup
15 Gramm weiche Butter
später: 75 Gramm Weizengriessmehl

Zubereitung:
Alle Zutaten ca. 12 Minuten kneten mit der CC.

Teig in einer Gärschüssel im Kühlschrank 12 Stunden gehen lassen. Alle paar Stunden zur Mitte falten.

Teig herausnehmen und ca. 30 Minuten bei Zimmerwärme zur besseren Verarbeitbarkeit ruhen lassen.

Eine längliche Teigrolle formen und 10 gleich grosse Stücke abstechen.

Zu Brötchen schleifen, mit Wasser einsprühen und in dem Weizengriess wenden.

Mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier legen.

Bei Raumtemperatur nochmals 30 Minuten gehen lassen, einen tiefen Längsschnitt, danach bei 240 Grad Umluft auf Backstein (vorgeheizt auf 270 Grad) ca. 20 Minuten backen.

Kalkreiniger Allzweckreinigungsmittel



Foto Stine Helm

Zutaten:
Zitrusfrüchte wie z.B. Orangen, Mandarinen, Zitronen
weißer Essig bzw. verdünnte Essigessenz (mit Wasser verdünnt auf 5 %ige Essigessenz, siehe unten)

Zubereitung:
Orangen, Zitronen etc. mit Zitruspresse, Entsafter oder Slowjuicer entsaften und Saft hemmungslos geniessen.

Die Schalen in Gläser füllen, stopfen und mit weißem Essig oder verdünnter Essigessenz (Bei 25%iger 1Teil Essigessenz und 4 Teile Wasser
Bei 20%iger 1Teil Essenz und 3 Teile Wasser)
auffüllen, so dass die Schalen gut bedeckt sind. Dann ca. 2-3 Wochen stehen lassen, in der Zeit verfärbt sich der Essig dunkel. Ggf. gelegentlich Essig nachfüllen.

Abseihen und jetzt ist der Kalkreiniger bereit zum Frühlingsputz.

Wer mag, fügt zum Schluss noch ein paar Tropfen Spülmittel zu.

Türkische Lammpfanne mit Reis (Sac kavurma)







Rezept und Bilder von Sabine Zorba

Für 4 Personen:

Zutaten Ragu:
600g Lamm,
2 Zwiebeln,
3 GemüsePepperoni,
3-4 Tomaten,
Olivenöl zum anbraten,
Heißes Wasser zum angießen,
Salz, Pfeffer, Chili

Zutaten Pilav:

1 Glas Reis
1,5 Glas heises Wasser
Reisnudeln
Öl zum anrösten
Salz

Zubereitung Ragu: (Koch Rührelement)
180°C einstellen und Öl erhitzen.
Fleisch dazugeben und mit etwas Salz, Pfeffer und Chili anbraten (Rührintervall 4).
Wenn der Fleischsaft austritt mit etwa 100ml Wasser angießen, Temperatur auf 100°C reduzieren und Spritzschutz aufsetzen (Rührintervall 8).
Wenn ein Großteil des Wassers ins Fleisch aufgenommen wurde, Zwiebelwürfel dazugeben und etwas köcheln lassen. Im Anschluss Peperonistreifen zufügen (bei Bedarf noch etwas Wasser) und weitere 5 Minuten köcheln.
Spritzschutz entfernen, Tomatenwürfel zugeben und Temperatur auf 90°C reduzieren (Rührintervall 9).
Nach etwa 5 Minuten ist das Essen fertig (je nach favorisierter Konsistenz mehr oder weniger Wasser zugeben).

Zubereitung Pilav:
Bei 140°C das Öl erhitzen. Reisnudeln darin etwas anrösten (dunkelbraun werden lassen).
Temperatur auf 90°C reduzieren und gewaschenen Reis, etwas Salz und Wasser zugeben. Spritzschutz aufsetzen und ziehen lassen bis das Wasser weg ist. Bei Bedarf noch einen Schluck Wasser zugeben, bis der Reis weich ist.

Cerkez Tavugu – Hähnchen-Walnuss-Aufstrich

---

500 g Wasser in den Topf geben Dämpfaufsatz einsetzen mit ca. 500 g halbierten Hähnchbrustfilet. 100 Grad einstellen und Filets je nach Dicke Dämpfen. Fleisch ca. 10 Min auskühlen lassen und in Fäden zerzupfen oder im Multi Schreddern.
1Zwiebel würfeln, 2Knoblauchzehen pressen und in 20 g Olivenöl andünsten. 200 g Walnusshälften und 50 g Gestückeltes Weißbrot oder Paniermehl im Multi Schreddern, Stufe 3-4. 250 g der Garflüssigkeit (evtl. mit Wasser oder Brühe auffüllen), 3TL Salz, 1TL edelsüß Paprika, 10 ml Zitronensaft 40 ml natives Ölivenöl, 1/2 TL Chilliflocken (je nach Geschmack) zugeben und vermischen. Nun die Flüssigkeit mit dem Hähnchenfleisch und den anderen Zutaten vermischen. Gekühlt servieren. Viel Spaß!
Das passt perfekt zum Fladenbrot .

Kartoffelbrot mit Bratwurst und Käse



Rezept und Bilder von Yvonne Koch

Zutaten und Zubereitung

Teil 1:
15g hefe
50g Sauerteig (LM)
250g Wasser

Teil 2:
350g Mehl (550)
150g Roggenmehl (1150)
10g Salz

Teil 3:
400g Kartoffeln in Brühe kochen
2 Zwiebeln gewürfelt und angebraten

1 bis 2 Paar rohe Bratwurst
ca 200 gr. geriebenen Käse je nach Bedarf

Erst Teil 1 vermengen und dann Teil 2 dazu geben. 10 Minuten mit dem Knethaken kneten.
Kartoffeln garen und grob reiben. Mit dazugeben und auch die Zwiebeln. Weitere 3 Minuten kneten. Falls der Teig zu klebrig ist weiteres Mehl mit dazu geben.
Form(Fettpfanne) Buttern und den Teig drauf verteilen.

Bratwurst ungegart drauf verteilen und mit Käse bestreuen.
Teig aufgehen lassen bis er sich verdoppelt hat.
Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 10 Minuten und dann weitere 25 Minuten bei 200 Grad backen.





Frühlingsrollen





Fotos Linda Peter

Zutaten:
500 g Faschiertes (Hackfleisch)
2 Karotten
Frühlingszwiebel

1 Zwiebel 1 Chinesischer Knoblauch
1 Stückk Ingwer
etwas Zitronengras hab ich auch dazu gegeben
Chinakohl ca. 8 Blätter
1 Glas Sojasprossen
Sojasauce
Reisessig
Chili
Salz
Prise brauner Zucker
Sweet Chilisauce
Zum Bestreichen: Sesam/Rapsöl
Zum Füllen: Reisblätter

Zubereitung:
Karotten im Multizerkleinerer raspeln

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und Zwiebel/Knoblauch fein hacken
Ingwer fein hacken.
Chinakohl mit Multizerkleinerer oder Schnitzelwerk fein schneiden.

Zwiebel anschwitzen, Ingwer und Knoblauch auch, Faschiertes dazu geben und gut durchbraten, dann die Frühlingszwiebel, den feingeschnittenen Chinakohl (8 Blätter ungefähr) und die Sojasprossen untermischen und weg von der Herdplatte, damit das Gemüse knackig bleibt.



Gewürzt habe ich mit Chilisalz, Sojasauce, Reisessig, Prise braunen Zucker und etwas Sweetchilisauce. Alles gut durchmischen, etwas auskühlen lassen und dann in die vorbereiteten Reisblätter füllen. Gewürzt hab ich nach Gefühl

da gibt’s keine Mengenangaben 😉

Die Blätter erst unter lauwarm fließendes Wasser halten und dann auf ein feuchtes Tuch legen, damit sie schön geschmeidig weich werden, das geht ganz fix, so ca. zwei Minuten.



Dann die einzelnen Platten füllen, seitlich einschlagen und zusammenrollen. Mit der Naht nach unten auf ein Backblech setzen.



Sesam und Rapsöl mischen und die Rollen damit einpinseln.
Bei 200 Grad im Backofen ca. 20 Minuten backen