Kartoffelroulade

Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Original war aus tasty me aber wieder nach Claudias Art abgeändert. Sehr lecker 👍

Statt Parmesan, Emmentaler
Statt Spinat, Zucchini
Statt Ricotta, Mascarpone
Statt frischer Petetsilie, frisch gemachte Petersilienpaste

Zutaten:
3-4 große oder 6 mittlere Kartoffeln
200g Parmesan/Emmentaler
2 TL Salz
1 Zwiebel
450-500g Hackfleisch
1 mittlere Zucchini (oder 180g Blatspinat wie im Original)
3 EL Mascarpone (oder 250g Ricotta)
etwas Knoblauchpaste
1/2 Dose gestückelte Tomaten
3 EL Petersilie
1 TL Paprika
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
250g Mozarella

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Ich hatte den

Großteil mit der Trommelraffel (dünne Raffel) gehobelt. Würde eher einen Handhobel oder Messer vorschlagen da man sonst bei großen Kartoffeln nur halbe Scheiben bekommt. Die Öffnung ist zu klein um große ganze Kartoffeln durchzustecken.

Ein Blech mit Dauerbackfolie oder Backpapier auslegen und mit ca 100g Parmesan/Emmentaler bestreuen.

Dann die Scheiben von oben nach unten überlappend auf das Blech legen, bis die ganze Fläche abgedeckt ist.

Nun den restlichen Käse darauf verteilen und bei 180C ca 30min backen.

In der Zwischenzeit Zwiebel rösten, dann Hackfleisch anrösten, Tomatenstücke und Gewürze dazu geben und gut verrühren.

Wer Zucchini verwendet diese grob raffeln und auch anrösten bzw, Knoblauchpaste dazu und dann Mascarpone drunter mischen. (Wer Spinat und Ricotta nimmt – zuerst Spinat mit Knoblauch anrösten und vom Herd nehmen und Ricotta drunter mischen).

Blech rausnehmen und mit Zucchini Mascarpone bestreichen,

Dann Hackfleisch darauf verteilen und mit geriebenen Mozarella bestreuen und mit Hilfe der Folie oder Backpapier einrollen und nochmals ca 15min backen.

Die Rolle ist sehr saftig daher benötigt man keine Sauce dazu. Ich habe grünen Salat dazu serviert.

Rahmkartoffeln mit Gemüse und Ofenfrikadelle

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch

Für 4 Portionen:

Zutaten:

Rahmkartoffeln

• 600 g festkochende Kartoffeln (in 1cm Würfel)
• 1 Kohlrabi (in 1cm Würfel)
• 1-2 Karotte(n) (in 1cm Würfel)
• 200 g junge Erbsen (frisch oder TK)
• 2 Schalotten (in feinen Scheiben)
• 100 ml weißer Burgunder (alternativ Gemüsebrühe und weißer Balsamico
• 400 ml Sahne
• 1-2 EL Crème fraîche
• 2 Handvoll frisch geriebener Parmesan
• Muskat
• 1-2 Frühlingszwiebeln

Ofenfrikadelle

• 500 g Hackfleisch nach Wahl
• 2-3 Eier
• 3 Schalotten (sehr fein gewürfelt)
• 1 Knoblauchzehe (sehr fein gewürfelt)
• 1 EL frisch gehackte Petersilie
• 2 Handvoll frisch geriebener Parmesan
• 150 ml Milch
• Semmelbrösel

• Butter

Zubereitung:

Rahmkartoffeln

Zutaten putzen.
Kartoffeln, Kohlrabi und Karotte mit dem Wüfelschneider würfeln.

Temperatur auf 120°C einstellen und Rührstufe 2 (10 Sek.) wählen, Kochrührelement einsetzen. Die Schalotten mit etwas Butter anschwitzen bis sie glasig sind. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Kartoffelwürfel zufügen, mit der Hälfte der Sahne angießen und die Temperatur auf 100°C reduzieren. Es sollte leicht vor sich hin köcheln.

Nach ca. 10 Minuten, Kohlrabi, Karottenwürfel und die restliche Sahne ebenfalls zugeben.

Wenn die Kartoffeln gar sind, die Erbsen zugeben und für 3 Minuten mitköcheln.

Zum Schluss die Crème fraîche und den Parmesan unterheben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofenfrikadellen

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Schalottenwürfel zusammen mit den Knoblauchwürfeln in etwas Butter andünsten, ohne dass sie Farbe nehmen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Das Hackfleisch mit Eiern, Milch, Parmesan, Petersilie und den Schalotten gründlich von Hand vermischen (oder mit K-Haken). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Semmelbrösel einarbeiten und 8 Frikadellen formen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech 20 Minuten backen.

In Schüsseln servieren und mit fein geschnittener Frühlingszwiebel garnieren.

Chili con carne

Foto und Rezept von Sylvia Hofmann

Zutaten:
500 g Rinderhack
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Dosen Tomatenstücke
2 Paprikaschoten
100 ml passierte Tomaten
1 EL Tomatenmark
1 TL Sambal Olek
1/2 Dose Mais
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Chilibohnen
1 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 TL Gemüsebrühe
1 ½ EL Oregano
½ TL Majoran
½ TL Kreuzkümmel
½ TL Paprika süß

½ TL Paprika scharf
¼ TL Zimt
1 Prise Zucker
Pfeffer
Zubereitung:
Auf 140° aufheizen. Zwiebeln 2 min. bei Intervall 0 mit Kochrührelement anbraten.Hackfleisch dazugeben und 5 min bei Intervall 0 anbraten. Nach 2 min. Knoblauch dazugeben.

Tomatenstücke, Paprika, passierte Tomaten, Tomatenmark und Sambal Olek hinzugeben und weitere 5 min. bei Intervall 0 kochen. Nun alle Gewürze dazu und 3 min. köcheln lassen.

Nun noch die abgetropften Kidneybohnen, Chilibohnen und den Mais dazugeben. Temperatur auf 85° runterstellen, Rührintervall 9 und das ganze 4 Stunden weiterköcheln lassen.

Vor dem Servieren nochmal abschmecken.

Mousaka alla Giselle

Fotos Gisela M.

Zutaten:
600 gr Auberginen
grobes Salz

Öl
600 gr. Kartoffeln (wer keine Kartoffeln in der Mousaka will, erhöht die Auberginenmenge entsprechend)
600 gr. Hackfleisch Rind
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
4 EL Tomatenmark
0,5 TL Pfeffer
1 TL Paprika
Thymian/Oregano frisch oder getrocknet
1 TL Salz
ca. 100 gr. Paniermehl bzw. 1-1,5 alte Brötchen die z. B. mit Trommelraffel zerkleinert wurden.
Bechamel:
30 gr. Butter
30 gr. Mehl
250 ml Brühe
200 ml Milch
Salz/Pfeffer/Muskatnuss
1 Eigelb

ein paar Butterflöckchen

Zubereitung:
Auberginen waschen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit grobem Salz bestreuen und ca. 1-2 Stunden in geschlossenem Behälter lagern, damit Wasser gezogen wird. Dann das Salz abspülen, die Auberginenscheiben auswringen und in Grillpfanne von beiden Seiten mit wenig Öl herausbraten (Anmerkung: Normalerweise macht man das mit sehr viel mehr Öl, aber ich wollte es nicht so gehaltvoll).

Kartoffeln im Multizerkleinerer (grobe Scheibe) in Scheiben schneiden. Entweder in Pfanne mit Öl ca. 10 Minuten anbraten oder meine Variante: Scheiben erst etwas wässern und dann in Heissluftfriteusse mit ein paar Spritzern Öl für ca. 12 Minuten/200 Grad geben (auch das ist eine leichtere Variante).

Etwas Öl in Pfanne geben, Hackfleisch ca. 8 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauchzehen klein schneiden, mit dazugeben und mitbraten.

Tomatenmark mit etwas Wasser verrühren, Gewürze und kleingeschnittene Petersilie zugeben, ebenso Hälfte vom Paniermehl. Alles ins Hackfleisch geben und weitere 5 Minuten braten.

Zutaten für Bechamel (Butter, Mehl, Brühe, Milch) in Kessel geben, Flexi einsetzen, Temperatur ca. 110 Grad, 5 Minuten kontinuierlich rühren lassen, Salz/Pfeffer/Muskatnuss zugeben. Temperatur abschalten und in der Zeit weiter rühren lassen. Wenn Temperatur nur noch knapp 80 Grad beträgt, das Eigelb zum legieren zugeben und noch etwas weiter (ohne Temperatur) rühren lassen.

Nun schichten: 1/3 Auberginen/Kartoffeln, dann Hackfleisch, dann Auberginen/Kartoffeln etc. – Zum Schluss mit Bechamelsauce, dann Paniermehl, ggf. 50 gr. Käse und dann noch Butterflocken abschließen.
(Anmerkung: Falls Auberginenhasser in der Familien sind, kann man auch einen Teil nur mit Kartoffen und Hackfleisch schichten).

180 Grad/O-U/45 Minuten backen.

Arancini – Original italienisches Rezept für frittierte Reisbällchen mit Hackfleischfüllung

Rezept von Kenwoodcookingclub.it und von Vanessa Santagapita ins Deutsche übersetzt.

Benötigtes/ Anwendbares CC – Zubehör:
Kochrührelement, Flexirührer, Waage, Fleischwolf, Passiergerät, Würfler, feine Reibe für Parmesan, Multi

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

Ragù (Bolognese):
100g Pancetta
200 g Gemüse: kleingewürfelte Karotten, Zwiebeln und Sellerie
200g Rindsfaschiertes (Hack)
200 g Schweinsfaschiertes (Hack),
400 g Pelati (geschälte Tomaten) aus der Dose (oder selber passiert)
100 g Tomatenmark
20 g Butter
30 g Olivenöl
200 g Rotwein
500g Fleischfond
50 g 00 Mehl (Deutsches 405)
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
Salz und Pfeffer

Reis:
500g Carnarolo Reis
80 g gewürfelte Pancetta
1 mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebel
3 EL Olivenöl
1,5 l Fleischsuppe
50 g Butter
130 g Parmesan
100g Mozzarella
250 g Ragú,

100g 00 Mehl (405er in Deutschland)
3 große Eier
2 l Olivenöl zum frittieren

Zubereitung:

Das Gemüse bei 98°, Geschwindigkeit 1, kochen. Pancetta, Butter und Gemüse in den Topfgeben und für 4 min. kochen- evtl. einen Löffel Wasser zugeben.

Das Fleisch anbraten und dann zum Gemüse geben.

Bei 110°einige Minuten weiterbraten und mit Rotwein ablöschen.

Weitere Zutaten : Gewürze und Mehl einrieseln lassen, nach 1 Min. die Pelati, das Tomatenmark, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Bei 100 Grad – Rührintervallgeschwindigkeit 3 rühren lassen. Die Hälfte der Suppe zugeben, Lorbeer und Gewürznelken dazugeben.

60 Min mit Hitzeschutz köcheln lassen.

Inzwischen das Risotto kochen. (Mit Flexi, 98 Grad,

Geschwindigkeit 1: Zwiebel und Pancetta anbraten, zuerst Reis, dann Suppe zugeben und 13 Min. Geschw. 3 Kochmodus) köcheln lassen.

Arancini formen:

Mit 80g Reis Kugel formen,etwas plätten, in die Mitte ein Stück Käse und ein TL Ragú geben, Kugel gut schließen, fest drücken und zu einer Birne formen.

Frittieren:

Kugeln mit Mehl, Eier und Brösel panieren.Öl auf 176°erhitzenund die Arancini einzeln frittieren, bis sie goldgelb sind.Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und gleich servieren.

Ofen-Frikadellen

Fotos Corinna Schönenberg

Rezept von Chefkoch.de und von Corinna Schönenberg in Teilen

abgewandelt bzw. auf CC umgeschrieben

Zutaten:
2 kg Hackfleisch
2 Becher Schmand
2 Becher Creme Fraiche
4 Zwiebeln zerkleinert und etwas angedünstet
4 Eier
20 EL Paniermehl (vorher im Multi oder Trommelraffel aus alten Brötchen hergestellt)
Salz
Pfeffer
2-3 EL Senf
Ganz nach Gusto: Paprika, Curry, ein Päckchen TK-8-Kräuter….

Zubereitung:
Alles in Kessel der CC geben und mit K-Haken zu einem homogenen Teig rühren lassen. Bällchen formen.

Wenn es beim Formen noch zu nass ist kann man noch etwas Paniermahl zufügen.

Pro Blech (mit Backpapier ausgelegt) ergibt es ca.30-32 Hackbällchen.

Jedes Blech ca.30 min bei 200 Grad Umluft backen. Bei mir wurden es insgesamt 87 Bällchen.

Werden sehr saftig! Kein stundenlanges Herumbrutzeln! Toll für Buffets und Parties!

Rigatoni al forno

Fotos Kristina Hanscomb

Rezept aus Zeitschrift “Rezepte mit Herz” und von Kristina Hanscomb auf CC abgewandelt.

Zubereitungszeit: 80 min

für 4-6 Portionen

Zutaten:

- 400 g Rigatoni
- 250 g Rinderhack
- 2 Schalotten
- 2 Knochblauchzehen
- 20 ml Olivenöl
- 500 g gehackte Dosentomaten
- 250 ml Sahne
- ½ TL getrockneten Basilikum
- ½ TL getrockneten Oregano
- ½ TL getrockneten Thymian
- ½ TL Cayennepfeffer
- 1 ½ TL Salz
- 150 g Champignons, in Scheiben (am besten die braunen)
- 150 g TK-Erbsen
- 20 g kalte Butter
- 1 EL Parmesan
- 200 g geriebenen Mozzarella

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln und Knochblauchzehen im Multi kurz zerkleinern und dann mit dem Öl für **3 Minuten 120 °C Rührintervall 1** in der Schüssel entweder mit dem Flexi oder Koch-Rührelement andünsten. (Ich hatte die ganze Zeit den Flexi drin.)
2. Tomaten, Sahne, Kräuter, Cayennepfeffer und Salz hinzugeben, **30 min bei 100 ° C Intervallstufe 2**
3. In der Zwischenzeit Rigatoni in Salzwasser bissfest kochen, ca. 6 min, abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben. Das Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten.
4. Den Backofen auf **180 ° C Ober- und Unterhitze**

5. Hackfleisch, Champignons und Erbsen hinzufügen, noch mal **3 min 100 ° C Intervall 1**
6. Butter und Parmesan hinzufügen, 1 min lang unterrühren (Unterrührknopf mehrmals gedrückt halten).
7. Die Sauce über die Rigatoni geben, alles gut vermengen und mit Mozzarella bestreuen.
8. Im Ofen, mittlerer Einschub, ca. **30 min** goldgelb überbacken.

Fertig! Guten Appetit!

Schmorkohl

Foto Gisela M.

Gesamtdauer: 70 Minuten, davon a.) Arbeitszeit 15 Minuten, b.) 55 Minuten, um sich um die angenehmen Dinge des Lebens zu kümmern

Zutaten:
600 gr. Weißkohl oder Spitzkohl (ca. halber kleiner Kohl)
200 gr. Rinderhackfleisch
1 Zwiebel

150 ml Wasser + Gemüsepaste (alternativ Gemüsebrühe)
1 TL Paprika (leicht gehäuft)
1/2 TL Kümmel (nicht gehäuft)
Salz (viel), Pfeffer
optional: einen Schwups Kochsahne
optional: Klecks Creme Fraiche/Kräuter

Zubereitung:
Kohl grob zerkleinern und im Multizerkleinerer mit der groben Schneidscheibe (Nr. 5) durchlaufen lassen. Wer den Kohl nicht abwiegen will: In Summe ca. einen Multi voll laufen lassen.

Zwiebel schneiden (machte ich herkömmlich mit einem Messer).

Kessel und Kochrührelement einsetzen. Kohl einfüllen. Temperatur 130 Grad, Rührintervall 2, Zeit 15 Minuten (nach ca. 10 Minuten reduzierte ich die Temperatur auf 120 Grad)

Kohl in anderer Schüssel zwischenparken. Temperatur auf 140 Grad erhöhen. In der gleichen Schüssel mit gleichem Kochrührelement Hackfleisch + zerkleinerte Zwiebel 7 Minuten bei Rührintervall 2 anbraten.

Zur Seite gestellten Kohl wieder mit einfüllen, so dass alles in einem Topf ist. Mit heissem Wasser und Gemüsepaste (alternativ heisser Brühe) ablöschen. Temperatur auf 95 Grad reduzieren, Rührintervall 2.
Mit Paprikapulver, Kümmel, Salz/Pfeffer würzen und Timer auf 25 Minuten stellen. Ggf. noch etwas Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) nachgiessen.

Kurz vor Ende habe ich noch einen Schwups Kochsahne zum Verfeinern zugegeben und etwas Petersilie.

Beim Servieren gab es bei uns noch einen Löffel Creme Fraiche on top.

Guten Appetit!

Türkische Pide – Variationen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led/Rezept 1

Rezept Nr. 1 von Aldona Led

Für 6 Stücke

Zutaten:
Teig:
300 g Mehl
1 Pck Trockenhefe
1 Tl Salz
5 El Olivenöl
Ca. 250 ml lauwarme Wasser (wenn der Teig knusprig sein soll, dann zur Hälfte mit Milch, dann wird es ein bisschen weicher)
Belag Hackfleischmasse :
300 g Hackfleisch (ggf. mit Fleischwolf gewolft)
Petersilie
1 rote Paprika
2 Zwiebel
2 Knoblauch
2 El Tomatenmark oder Paprikamark
2 Tomaten
Salz , Pfeffer , Paprikapulver
Peperoni

Zusätzlich nach Belieben: Peperoni, Tomaten, Salami, Mozzarella, Feta….

Zum Bestreichen:
Ei
flüssige Butter

Zubereitung:
Im Kessel mit Knethaken einen geschmeidigen Teig herstellen und ca. 45 Minuten in der CC bei 38 Grad gehen lassen, bis das Volumen sich deutlich erhöht hat.

Die Zutaten für die Hackfleischmasse mit dem K-Haken zusammenrühren.

Den Teig nochmal durchkneten und 6 kleine Kugeln formen. Diese zu einer Zunge ausrollen (ggf. mit Pastawalze) und mit der Hackfleischmasse belegen.

Bei Ober-/Unterhitze backen 180 Grad für 30 -35 min

Gleich nach dem Backen den Teig mit Butter bestreichen.

Rezept Nr. 2 von Hülya Braun

Zutaten:
Teig

ca.150 ml Sprudel
150 ml lauwarme Milch
1/2 Würfel Hefe
1 Prise Zucker
900 g Weizenmehl
1 TL Salz
2 EL 3,5% Naturjoghurt
2 EL Sonnenblumenöl

Füllung
500 gr Hackfleisch
2-3 Zwiebel
Jeweils rote und grüne Spitzpaprika
1-2 gehackte Tomaten
Gehackte Petersilie nach Wunsch
1-2 Esslöffel Tomatenmark
und/oder Paprikamark
2 Esslöffel Margarine (damit sich Hackfleisch beim Backen nicht zusammen zieht).
Gewürze nach Wahl
Ich nehme Salz Pfeffer Paprika
Bestreichen könnt ihr die Seiten mit Ei/Milchmischung.

Zutaten:
wie Rezept Nr. 1

Fleischwolf – Zubehörvorstellung

Fleischwolf im Einsatz – Bericht und Fotos von Claudia Kraft

Nicht nur verwendbar zum Wolfen für Fleisch oder Gemüse für Suppenpaste, sondern auch super praktisch, um Kartoffeln einfach und schnell zu pressen ohne mühsame händische Kartoffelpresse.
Damit kann man ganz leicht Gnocchi oder Schupfnudeln machen. In Österreich ein Klassiker sind “gewutzelte Mohnnudel ”

Einfach Kartoffeln kochen oder dämpfen, etwas auskühlen lassen und mit feiner Scheibe durchlassen.

Direkt im Anschluss habe ich das grob geschnittene Fleisch gewolft. Am Schluss kann man zum Reinigen, oder um das meiste Fleisch durchzukommen, auch noch Toastbrot durchlaufen lassen. Danach einfach zerlegen und gleich alles per Hand waschen, schon ist die Reinigung schnell und einfach erledigt. Die Scheibe reinige ich mit der Küchenbürste, um die Reste aus den Löchern zu bekommen.

Ich habe für Fleisch vorher einige Male die mittlere Scheibe genommen und für Suppenpaste und jetzt für Kartoffeln die feine. Die grobe Lochscheibe war bislang noch nie in Gebrauch.

Allgemeine Hinweise, gesammelt in "Backen und Kochen mit Kenwood/FB-Gruppe":

Von Fleisch die Sehnen vorher befreien.

Das Fleisch klein schneiden.

Wenn das Fleisch nicht richtig durchläuft, könnte es sein, dass die Scheibe voller Sehnen ist. Da hilft nur, den Fleischwolf auseinander zu nehmen und zu reinigen und neu starten.

Immer den Wolf zusammenbauen nach Anleitung, kurz anstellen und vorn das Teil noch einmal nachziehen, dann beginnen.

Das Messer richtig herum einsetzen – die Schneideseite (da wo es scharf ist) muss an der Lochscheibe sein, also nach außen zeigen. In diesem Kenwood-Video sieht man, wie das Messer eingesetzt sein muss.

Zwiebel oder Brotstückchen im Nachgang durchlassen, reinigt vor und schickt das letzte Stück Fleisch mit durch.

Alternativ anstelle von Brot am Ende einfach einen Teil des schon durchgemahlenen Fleisches nochmal durchlassen, dann kann man am Schluss die Reste aus dem Fleischwolf einfach rausmachen und dazu nehmen.

Welches Fleisch nimmt man am besten für Hackfleisch?

Antwort Susanne Müller-Linder: Fleisch von der Schulter ist mager. Wichtig ist vorher möglichst alle Sehnen zu entfernen, das wird selbst in der Metzgerei bei Profimaschinen gemacht. Wenn man es etwas fettiger mag, kann man auch Bauch dazu nehmen.