Kasnockerl nach oberösterreichischer Art

Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
400 gr Mehl
2 Eier
Salz, Muskat
¼ l Wasser
1 EL Öl
5 Zwiebel in Ringe geschnitten
200 g Käse gerieben
100 g Schinkenspeck gewürfelt
Schnittlauch frisch
Salz Pfeffer

Zubereitung:
Aus dem Mehl, Eiern, Salz, Wasser, Öl und einen Teil des Schnittlauchs einen Teig mit dem K-Haken anrühren und ca. 15 Minuten rasten lassen

Mit dem Löffel Nockerl abstechen und ins kochende Wasser geben Wenn die Nockerl oben schwimmen, Nockerl abseihen.

Viele Zwiebel (mit Multizerkleinerer in Ringe geschnitten) in Öl goldgelb anrösten, Speck dazu geben.

Die Nockerl als erste Lage in eine Auflaufform geben. Zwiebeln und Speckgemisch darauf verteilen und den geriebenen Käse über die Nockerl streuen. Dann nochmal eine Lage drüber und ganz oben nochmal Käse (d.h. insgesamt 2 Lagen Nockerl gemacht und 2 Lagen Zwiebelspeck also eine Lagen Nockerl, dann Zwiebel Käse drüber und dann wieder Nockerl, Zwiebeln, Speck und dann wieder Käse).

Im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad überbacken bis der Käse eine leichte Bräune hat.

Dazu passt ein Salat (hier Chinakohl mit Himbeerdressing):

Herzhafter Krautbraten

Rezept von Steffi Grauer, Fotos von Alexandra Böhm
Das Originalrezept und viele weitere Rezepte für Allergiker gibt es hier: Herzhafter Krautbraten

Zutaten:
150 gr. Risottoreis
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 EL Ghee

2 EL heller Essig, z. B. Balsamico
350 ml heiße Gemüsebrühe
360 gr. Sauerkraut mit Flüssigkeit
1 TL Kreuzkümmel
2-3 Prisen Salz
2 Prisen Pfeffer
3 Prisen Paprika edelsüss
4 Eier
200 gr. saure Sahne
50 gr. Parmesan gerieben (z.B mit Multi)
150 gr. Käse gerieben (z.B. mit Multi)
Sonstiges:
Kastenform ca. 30 cm Länge
Fett und Paniermehl für die Form

Zubereitung:
Die Zwiebel putzen und klein schneiden.

Das Flexielement einsetzen.Ghee, Olivenöl, Kreuzkümmel, Zwiebeln in den Rührtopf geben. Bei 140°C, Intervallstufe 3 für 5 Minuten ohne Spritzschutz garen.

Alle Zutaten bereitstellen und abmessen, Gemüsebrühe erhitzen.

Reis in die Schüssel geben und für 2 Minuten auf 120°C auf Intervallstufe 2 glasig braten.

Maschine mit den gleichen Einstellungen weiterlaufen lassen, Essig dazugeben und etwas verdunsten lassen. Cooking Chef weiterlaufen lassen und das Sauerkraut dazugeben. Danach die Brühe dazugeben.

Auf 100°C, Intervallstufe 2 und 20 Minuten einstellen und starten. Sollte der Reis nach 20 Minuten nicht kompett gar sein, ist das nicht schlimm. Er gart im Ofen fertig.

Flexielement herausnehmen und in die Rührschüssel legen, wird noch gebraucht. Schüssel aus der Cooking Chef nehmen und beiseite stellen.

Kastenform fetten und Semmelbrösel an allen Seiten verteilen, beiseite stellen.

Käse und Parmesan im Multi, Scheibe Nr. 3 reiben. Etwas Käse (ca. 50 gr.) zur Seite legen, der später zum Bestreuen gebraucht wird. Das Messer in den Multi-Zerkleiner einsetzen und dann Eier, saure Sahne, Gewürze, zu dem Käse im Multi geben. Multi-Zerkleinerer aufsetzen und auf Stufe 3 für ca. halbe Minute laufen lassen.

Eimasse zum Kraut-Risotto geben (das Kraut-Risotto könnte man übrigens auch so essen), Flexihaken und Rührschüssel wieder einsetzen. Alle gut verrühren lassen. Dazu Spritzschutz aufsetzen und auf Stufe 1 für 15 – 20 Sekunden laufen lassen.

Die Masse in die Kastenform füllen und glatt streichen. Noch den restlichen Käse darüber verteilen.

Die Form in den Ofen schieben und bei 160°C Umluft für circa 50 Minuten goldbraun backen und herausnehmen.

Nach dem Backen den Krautbraten in der Form für circa 10 – 15 Minuten ruhen lassen. Erst dann stürzen! Eventuell den Rand mit einem Messer leicht lösen.

Den Krautbraten mit der Käseseite nach oben auf eine Platte oder Brett legen und in Scheiben schneiden.

Schmeckt warm und kalt.

Foto Alexandra Böhm

Foto Gisela M.

Low carb Blumenkohlklößchen Karfiolbällchen

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Zutaten:
1 Blumenkohl
1 Ei
Petersilie
Curry
Suppenwürze
100 gr. geriebener Käse (bzw. Käse mit Trommelraffel oder Multi reiben)
3-4 EL Semmelbrösel

Zubereitung:
Einen ganzen Karfiol im Multi zu ‘Reis’ hacken (vorher in Röschen teilen).

Diese Masse dann mit dem K-Haken zu einer Masse verarbeiten

mit 1 Ei, Petersilie, Curry, Suppenwürze, 100 g geriebener Käse und 3-4 EL Semmelbrösel (bis die Masse die richtige Konsistenz hat).

Zu Bällchen formen und im Rohr bei 200 Grad bzw. Umluft 180 Grad in ca. 20 Minuten hellbraun backen.

Ich habe sie mit Knoblauchjoghurt gegessen.

Tipp:
Man kann es auch durch andere Gemüse ersetzen wie Broccoli, Rosenkohl, Kohlrabi, Karotten und und…

Variation von Manuela Neumann
Anstelle von Blumenkohl habe ich 1/2 Brokkoli und 1 Kohlrabi genommen.
Der Rest des Rezeptes bleibt gleich

Ei mit Bacon im Blätterteigkleid

Rezeptidee und Fotos von Linda Peter
zusammengeschrieben von Manuela Neumann

Zutaten:
Blätterteig
Bacon
geriebener Käse
Ei

Zubereitung:
Bei fertigen Blätterteig aus dem Tiefkühlschrank, die Platten

antauen lassen (ca. 10 Minuten). Wer möchte, kann diesen natürlich auch gerne selber machen.
Den Käse im Multi oder der Trommelraffel reiben.

Den Blätterteig in Muffinformen auslegen. Je nach Form muss er noch etwas zugeschnitten werden.
Die Baconscheibe habe ich einmal durchgeschnitten und über kreuz über den Blätterteig gelegt.
Ein bisschen geriebenen Käse einfüllen. Anschließend das rohe Ei einfüllen.
Das ganze dann bei 180 Grad für ca. 20 bis 25 Minuten in den Backofen geben.

Kartoffel-Schinken-Käserolle

Foto von Sonja Weber

Rezept von Norbert Siemenowski, ausprobiert von Sonja Weber und auf CC umgeschrieben

Zutaten:
500-600 gr. Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Eier
100 gr. geriebener Käse
Schinken/Käse zum Belegen
Salz/Pfeffer/Kräuter

Zubereitung:
500-600g Kartoffeln reiben (Multizerkleinerer, auf Foto fein gerieben, siehe Tipp), 1 Zwiebel klein schneiden.

Kartoffeln, Zwiebeln, 2 Eier, 100g geriebenen Käse, Salz, Pfeffer und Kräuter vermengen.

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. 5 Minuten auskühlen lassen, mit Schinken und Käse belegen, einrollen und nochmal ca. 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Tipp:
Mit Dauerbackfolie klebt nichts an, was anderen mit normalem Backpapier passiert ist.

Ich hab sie fein geraspelt mit dem Multi. Beim nächsten Mal mach ich sie gröber. Dann wirds vielleicht knuspriger.

Fondue – Variationen

Rezept aus Facebookgruppe “Backen und Kochen mit Kenwood” übertragen.

1.) Original Schweizer Fondue moitié-moitié für 4 Personen

Zutaten:
500 g Gruyère AOC, gerieben oder geraffelt (Multi z.B. Scheibe 3 oder Trommelraffel oder Schnitzelwerk)
300 g Vacherin Fribourgeois AOC, z. B. gerieben oder geraffelt ((Multi z.B. Scheibe 3 oder Trommelraffel oder Schnitzelwerk)
2 Teelöffel Maisstärke
350 ml Weisswein
1-2 Knoblauchzehen, um das Caquelon einzureiben
optional: Glas Kirschwasser
optional: 1 Prise Cayenne-Pfeffer, Muskatnuss)

Zubereitung:
Den Fonduetopf mit der Knoblauchzehe ausreiben und diese – nach Belieben – im Fondue lassen.

Die Maisstärke zusammen mit Weisswein mischen

Den Gruyère AOC, den Vacherin Fribourgeois AOC im Fonduetopf (Caquelon) mit dem Weisswein und dem Knoblauch geben und unter kräftigem Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist.

Möglich ist auch Kirsch und wenig Cayenne-Pfeffer und/oder Muskatnuss dazugeben.

Das Fondue auf dem Rechaud auf sehr mildem Feuer warmhalten.

Wird mit Weissbrot serviert, es tunkt einer nach dem anderen das Brot (wenn man kein Kirsch ins Fondue vorher tut, dann kann man jedem Gast, der möchte, ein kleines Gläschen Kirsch geben und man tunkt zuerst hier das Brot etwas rein und dann gehts ins Caquelon), das Brot wird korrekt angesteckt, wenn die Rinde aussen ist (damit die Rinde den Boden berührt), dann wird beim tunken eine 8 gemacht, damit es nicht eine zu grosse Grossmutter gibt (angebranntener Käse in der Mitte am Boden, für viele das Beste am Fondue)

Die Grossmutter und der Kleberest vom Käse entweder am Schluss noch mit einem Ei geniessen (rohes Ei reinschlagen, rühren bis Rührei und mit Brot rausfischen) oder dann rauskratzen (da eigentlich auch nur mit Brot, da die Gabel das Caquelon beschädigt).

Als Getränke trinkt man nur Weisswein und Tee, ja keine anderen kalten Getränke, da sich der Käse sonst im Magen verklumpt.

2.) Baselland-Fondue für 4 Personen von Peter Petersmann

Zutaten:
800 Käse nach Geschmack Appenzeller, Bergkäse, Emmentaler, Gruyere, Vacherin (je nach Vorliebe auch mischen)
Knoblauch zum ausreiben
800 ml. Weißwein (alternativ Apfelwein, Whisky, Cognac)
1 Spritzer Zitronensaft
etwas Maisstärke mit Kirschwasser
etwas Pfeffer/Muskat/edelsüsser Paprika

Zubereitung:
Den Käse mit Multi, Scheibe Nr. 3, reiben.

Caquelon mit Knoblauch ausreiben

800 ml Weißwein, 1 Spritzer Zitronensaft und den Käse erst mal im Caquelon ziehen lassen (anstelle Weißwein geht auch Apfelwein, Whisky, Cognac).

Dann das ganze langsam erwärmen und mit einer Kelle mit Loch immer in einer 8 rühren.

In der Zwischenzeit Maisstärke mit Kirschwasser anrühren, Pfeffer, Muskat und edelsüssem Paprika dickflüssig anrühren.

Sobald der Käse flüssig ist, dazu geben, rühren, probieren und servieren.

Pizzamuffins – ideal zum Mitnehmen

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Franziska Fischer

Für 12 Muffins

Zutaten:
1 kleine Dose Maiskörner
1 rote Paprikaschote, in sehr kleinen Würfeln
100 g geriebenen Käse
4 Eier
100 g Creme Fraiche oder Schmand

100 ml neutrales Öl
200 g Mehl 405
1 Päckchen Backpulver
Salz und Pfeffer, italienische Gewürze
50 g Salami in kleinen Würfel
12 Papier-Backförmchen

Zubereitung:
Erst die flüssigen Zutaten mit dem Ballonbesen aufschlagen. Mehl, Backpulver, Gewürze beimischen.

Nun die restlichen Zutaten unterheben.

Den Teig in die Muffinform füllen. Mit Käse bestreuen.

Backen bei 180grad Umluft etwa 20-30 min., Stäbchenprobe, backen.

Warm mit einem Salat servieren.

Schmecken auch kalt sehr gut.

Geeignet zum Mitnehmen.

Foto von Franziska Fischer

Bärlauchquiche

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karin AM

Vollkornmürbteig im FP wird einfach perfekt!

Zutaten:
Mürbteig:
230 g Dinkel frisch gemahlen
1 Tl Backpulver
140g Butter
1 TL Salz
2 EL Sesam
1 EL Essig
70 ml Eiswasser
Füllung:
2 Knoblauchzehen
etwas Butter
150 gr. in Streifen geschnittenen Bärlauch
1 Packung Sauerrahm
3 EL Topfen/Quark
3 EL Maisstärke
130 gr. gewürfelten Käse
1 Ei
Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung:
im Multi mit der P-Taste zu einem Mürbteig verarbeiten (wenn sich eine Kugel bildet ist er perfekt). 1/2 Stunde kalt stellen.

Teig zwischen Klarsichtfolie ausrollen und eine Quicheform auslegen.

2 Knoblauchzehen in etwas Butter in der CC mit K-Haken andünsten (keine Farbe nehmen lassen)

150 g in Streifen geschnittenen Bärlauch dazu und nur kurz unterrühren. Etwas auskühlen lassen.

Dann 1 Sauerrahm, 3 EL Topfen, 3 EL Maisstärke, 130 g gewürfelten (oder grob gerieben im FP) Käse und 1 Ei unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In die Form füllen und bei 180°C etwa 1/2 Stunde backen. Kurz stehen lassen und erst dann aus der Form nehmen.

Blätterteigschnecken

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Amira Rohnke

Cc-Zubehör:
Multi, Trommelraffel oder Schnitzelwerk

Zutaten:
Eine Rolle Blätterteig
Eine Packung Frischkäse mit Kräutern
Eine halbe Packung geriebenen Käse (oder Käse zum selber reiben)
Eine Scharlottenzwiebel
Gemüse nach Wahl (super funktionieren z.B. Paprika, Zucchini, Möhrchen)
Fettarme Baconwürfel
Ein Ei
Etwas Milch

Zubereitung:
Das Gemüse mit der kleinsten Scheibe von Multi, Trommelraffel oder Schnitzelwerk in kleine Scheiben bzw Stücke schneiden.

Den Frischkäse mit dem Käse vermischen, das Gemüse und die Baconwürfel unterrühren.

Den Blätterteig ausrollen, die Käsemasse auf 3/4 des Teigs streichen. Den unteren Rand frei lassen, damit sie sich besser schließen lässt. Den Teig wieder zusammen rollen. Nun in ca 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Schnittstelle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Das Ei und die Milch miteinander vermischen und die Schnecken damit bestreichen. Bei 200 Grad Umluft ca 20-30 Minuten backen

Man kann die Baconwürfel auch gut weg lassen, dann sind sie vegetarisch.

Tipp: Schmecken kalt und warm.

Quiche Lorraine

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Rezept Mürbeteig hier geht es zum Mürbteig im Multi mit Messr

Zutaten:
1/2 Stange Lauch (ca.)
150 g Schinken
3 Eier
1 Eigelb
200 ml Milch
200 g Sahne
100 g geriebener Käse
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Kräuter (z.B. Petersilie oder Majoran)

Zubereitung:
Wenn der Teig kurz ruht den Multi grob gespülenund gleich Lauch/Porree mit feiner Scheibe hobeln. Lauch mit etwas Öl bei mittlerer Hitze dünsten, herausnehmen u auskühlen lassen. Währendessen Schinken in Streifen od Würfel schneiden. Weiters gleich den ungewaschenen Multi mit Cutter wieder aufstecken und 3 Eier, 1 Dotter sowie 200ml Milch und 200 g Sahne, Salz, Muskatnuss kurz mixen. Schinken mit dem Lauch und dem geriebenen Käse (ich hatte Gratinkäse zu Hause), Salz und Pfeffer vermischen und Kräuter (wie zb Petersilie oder Majoran) dazu geben.

Jetzt Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Etwas größer als die Form um Teig auch auf dem Rand legen zu können. Überstehenden Teig abschneiden u Schinken/Lauch/Käse Mischung auf dem Teig verteilen u Milch Sahnemischung drüber leeren.

Quiche auf ca 170C Heisslauft und unterster Ebene ca 1h backen. Vor dem anschneiden etwas stehen lassen.

Die Herstellung vom Mürbteig im Multi könnte ihr hier sehen: Mürbteig aus dem Multi