

Shakshuka mit Auberginen (mit Slowcooking-Programm)



Rezept von Langsamkochtesser und auf CC/Gourmet umgeschrieben.

Schakschuka oder Sakshuka, Shakshoka bzw. Shakhouka ist eine Spezialität der nordafrikanischen und israelischen Küche.

Das Gericht ist nicht nur lecker und leicht, sondern auch in der Gourmet ganz unkompliziert herzustellen. Vom Kessel abgesehen gibt es auch fast keinen Spülaufwand.

Das Rezept haben wir für die Gourmet umgeschrieben (in Klammern vermerken wir, wie es in der Cooking Chef geht).

Zutaten:

Etwas Öl zum Anbraten

2 große Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 Paprikaschoten rot

2 Paprikaschoten gelb

2 Auberginen

2 Dosen Tomaten a ca. 425 ml Inhalt

1 – 2 große Tomaten

halbe Tube Tomatenmark

1 TL Kreuzkümmel/Cumin (da ich keinen Kreuzkümmel hatte, habe ich einen TL Butter-Chicken-Gewürz genommen)

1 TL Paprikapulver (ich habe gemischt: Die Hälfte scharfes Paprikapulver, die Hälfte edelsüß)

Salz, Pfeffer, eine getrocknete Chillischote

4-6 Eier

Beim Servieren:

Petersilie, am besten glatt

Fetakäse nach Belieben

Zubereitung:

Zutaten vorbereiten. Hier gibt es zwei Möglichkeiten: Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden, Paprikaschoten in Streifen schneiden und Aubergine in kleine Würfel schneiden.

Alternative: Zwiebel durch Würfelschneider jagen und zur Seite legen. Auberginen und Paprikaschoten ebenfalls würfeln. Knoblauch klein schneiden.

Etwas Öl in Kessel geben, 140 Grad.

Kochröhrelement einsetzen. Zwiebeln/Knoblauch einfüllen und glasig andünsten.

Dann Auberginen/Paprika/Tomaten/Tomatenmark/Gewürze einfüllen und mit einem großen Löffel durchrühren.

In der Gourmet die Slowcookingfunktion einstellen. Dazu an der Seite den hintersten Knopf drücken "Programme", dann "herzhaft", "süß" bis zu "Slow-Cooker" scrollen. Dann "Hoch" auswählen. Den Deckel aufsetzen und das Programm starten (dazu muss man ggf. die Geschwindigkeit auf 0 und dann wieder einschalten gehen, die Gourmet sagt was zu tun ist). Röhrelement darf keines eingesetzt sein und die Zeit stellt man auf 3-3,5 Stunden ein.

(Wer die CC hat: Man stellt die Temperatur auf 95 Grad ein. Deckel aufsetzen und dann 3 Stunden. Nach dem Ablauf von 3 Stunden verlängert man ggf. noch um 0,5 Stunden).



Nun rührt man gut durch, schmeckt nochmal ab (ich habe noch einen großzügigen Löffel Schmand zugegeben. Das ist nicht Original, aber rundete den Geschmack noch gut ab.). Nun lässt man die Eier in die Sauce gleiten. Ich konnte mir das mit den Eiern nicht vorstellen, und hab es nur mit einem testweise versucht. Aber es schmeckt richtig gut. Also traut euch und gebt 4-8 Eier zu.

Mit einem Löffelstiel vermischt man das Eiweiß, so dass das Eigelb erhalten bleibt.

Deckel aufsetzen und nochmals 30 Minuten bei 95 Grad garen.



Zum Servieren portionsweise in eine Schüssel füllen.

Mit Petersilie und Feta bestreuen und wer hat kann auch noch etwas Sesamsauce darüber träufeln.



Von diesem Gericht könnt ihr gerne auch zwei oder drei Portionen zu euch nehmen. Es macht garantiert nicht dick.

Paprika Cashew Paste



Foto und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten:

2 kleine (oder 1 grosse) frische Paprika
120g getrocknete in Öl eingelegte abgetropft Tomaten
1 Knoblauchzehe
150g Cashew (ungesalzen)
1 EL Olivenöl

(Salz, Pfeffer, Chilli Petersilie je nach Gusto)

Zubereitung:

Alles in Multizerkleinerer mit Messer geben und mixen bis es eine cremig Masse ist.

Zubereitungsvorschlag:

Z.B. mit Omlette. Ggf. noch etwas Putenschinken auf die Omlettes und dann die Paste darauf geben. Oder pur zu TUC oder oder oder...



[Ajvar mit der Kenwood Cooking Chef](#)



Fotos von Silke Wenning

Originalrezept: <http://slava.com.de/?p=3482> und von Silke Wenning auf die Cooking Chef abgewandelt

Dieses Ajvar kann man wie im Originalrezept für Djuvec-Reis verwenden, aber auch als Aufstrich und zum Steak verwenden. Auch auf einer Antipasti-Platte macht es sich gut.

Das Ajvar-Rezept ergibt ca. 4 Gläser und ist im Kühlschrank mindestens 1 Monat haltbar.

Zutaten:

8 große Paprika
2 geschälte Auberginen
8 Knoblauchzehen
1 rote Peperoni
100 ml Wasser
200 ml Weißweinessig
300 ml Olivenöl
2 Tl Meersalz (Sale di Mare)
2 Tl Pfeffer
2 Tl Zucker

Zubereitung:

Paprika, Auberginen und Knoblauch im Multi mit grober Reibscheibe schneiden.



Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Gemüsemasse sowie die restlichen Zutaten in den Kessel geben, das Kochrührelement verwenden und alles bei 140°, Rührintervallstufe 3, mit Spritzschutz 10 bis 20 min garen.



Mit einer Schöpfkelle etwas Flüssigkeit abnehmen, damit das Ajvar nicht zu flüssig wird.



Anschließend wird die Masse im Blender püriert.



Das Püree in eine Auflaufform oder Schmorpfanne geben und ggf. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch etwas Olivenöl draufgeben.

Garzeit 2 $\frac{1}{2}$ Std/220 Grad, zwischendurch etwas umrühren.



Foto Maren Grau-Soumana Mayaki



Tipp Maren Grau-Soumana Mayaki: Ggf. Essig reduzieren. Trotz weißem Balsamico-Essig schmeckte es für meinen Geschmack zu sauer.

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...



Letscho alla Giselle



Fotos Gisela M.

Zutaten:

500 gr. Zwiebeln

1000 gr. Paprika in verschiedenen Farben

1000 gr. Zucchini

1 Dose Tomaten mit Stücken oder frische Tomaten

Peperoni nach Belieben

etwas Tomatenketchup

Salz/Pfeffer/Paprikapulver (Achtung, wer Peperoni zugegeben

hat, kann sich den Pfeffer und die Paprika ggf. sparen)
Kräuter, was vorhanden ist
ggf. ein Klecks Sahne
Etwas Öl

Zubereitung:

Zwiebeln/Zucchini/Paprika/Peperoni mit dem Würfleraufsatz würfeln.

Etwas Öl in CC geben, Kochröhrelement einsetzen, 140 Grad, Rührintervall 1 und Zwiebeln zugeben und glasig andünsten.

Paprika/Peperoni/Zucchini/Tomaten/Ketchup zugeben, ca. 100 Grad, 20 Minuten.

Nach Bedarf etwas Sahne und Gewürze/Kräuter zugeben. Fertig.



[Krautsalat mit Ananas in Sahnedressing](#)



Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:

1 Weißkohl

4 Schalotten

1 Dose Ananasstücke

$\frac{1}{2}$ -1 rote Paprika

100 g Salatmayonnaise oder selbstgemachte Mayo

125 g Buttermilch

1-2 EL Weißweinessig

Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone

Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung:

Den Weißkohl mit der Trommelraffel, Multi oder Schnitzelwerk mit der feinen oder groben Schneidscheibe in Raspeln zerlegen. Ich nehme die dicke Schneidescheibe von der Trommelraffel, mit der Dünnen wird es uns zu fein. Das ist aber Geschmackssache.

Die Schalotten häuten und einmal längs halbieren und mit der feinen Schneidscheibe durchgeben.

Die Paprika putzen und vierteln. Ebenfalls mit der feinen Schneidscheibe (hochkant hineingeben) durchlassen.

Die Ananasstücke abgießen (Saft auffangen). Die Stücke nochmals mit dem Messer halbieren oder dritteln. Ich nehme auf ca. 1 kg Weißkohl 1 mittlere Dose Ananas.

Die Mayo, Buttermilch, Essig, Zitrone, etwas Ananassaft, Salz

und Pfeffer in die Gewürzmühle geben und kurz durchmischen. Es klappt aber auch in einer Schüssel mit einem Schneebesen. Wenn die Konsistenz zu fest ist, je nach Geschmack mit Ananassaft oder Milch verdünnen.

Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen, gerne auch über Nacht. Vor dem Servieren nochmals abschmecken, evtl. nachwürzen. Gutes Gelingen!

Gemüsepaella -vegan-



Foto von Gisela Martin

Zutaten (3-4 Personen):

1 EL Öl

200 gr. Reis (möglichst Paellareis, z.B. Bomba)

1 Dose Tomaten mit Stückchen

1 rote Paprika

1 Zucchini

500 ml Wasser

1 Dose Erbsen

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Zitrone

Paprikapulver

Petersilie frisch (alternativ getrocknet)

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Paprika/Zucchini/Zwiebel würfeln (Würfelschneider). Knoblauch klein schneiden.

In CC, Kochröhrelement, 140 Grad, Öl erhitzen. Rührintervall 2. Gewürfeltes Gemüse zugeben und andünsten.

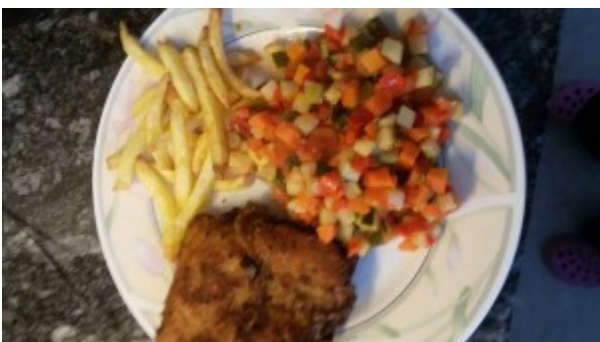
Reis/Paprikapulver ebenso zugeben und kurz anschwitzen. Mit Wasser und stückigen Tomaten ablöschen. Ebenso Erbsen zugeben. Röhrelement entfernen. Temperatur herabsenken auf 100 Grad, Spritzschutz aufstellen, Timer auf 23 Minuten stellen.

Jetzt hat man Zeit sich die kommenden 23 Minuten um die schöneren Dinge des Lebens zu kümmern bzw. den Tisch zu decken und die Küche wieder in Ordnung zu bringen.

Probieren, ob der Reis fertig ist (sonst noch 1 oder 2 Minuten nachsitzen lassen), mit Salz/Pfeffer und Petersilie würzen und kräftig Zitronensaft darüberträufeln.

Guten Appetit!

Ratz-fatz-Gemüse alla Doris



Fotos und Rezept von Doris Ostermann

Zutaten:

Gemüse nach Belieben, siehe Foto
Suppenwürze

Zubereitung:

Tomaten(etwas härtere)-Paprika-Zucchini-Karotten im Würfler würfeln

(Mengen wie und was man selber gerne mag ☺).



Wichtig ist dass man die Karotten zum Schluss würfelt, dadurch ist das Gitter schon vorgereinigt!



Das ganze bei 140 Grad mit Kochröhrelement ca 5min. köcheln

lassen.. Suppenwürze dazu geben und dann noch ca 15 min. auf 100 Grad fertigkochen. Flüssigkeit muss keine mehr extra dazugegeben werden!

Guten Appetit ☺

Schnelles Feierabend Chili

Rezept zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

1 Zwiebel
2 Karotten
1 Paprika
1 Dose Mais
1 Dose Kidneybohnen
1 Knoblauchzehe
2 Dosen Pizza Tomaten
500g Rinderhack
300 ml Rinderfond (Gemüsefond)
100ml Rotwein
2 EL Öl
1/2 – 1 TL Chilliflocken
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Im Multi die Karotten und Paprika in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln.

Öl in der schüssel der CC erhitzen. Das Hackfleisch mit dem Kochröhrelement auf Intervallstufe 3 und 140° Grad anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Das ganze mit Rotwein ablöschen und diesen vollständig verkochen lassen.

Dann die Pizzatomaten, Karotten, Paprika und Fond zugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Chilliflocken würzen.

Kurz aufkochen lassen und dann die Temperatur auf 100° zurückdrehen und 15min köcheln lassen.

Mais und Kidneybohnen in einem Sieb abtropfen lassen. In die Schüssel geben und ca. 5 min mitköcheln lassen.

Wir essen gern frisches Baguette dazu. Wer möchte kann aber auch Reis als Beilage servieren.

Polenta mediterraner Art

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben – Ernährungsberatung für Frauen](#))



Zutaten für 3-4 Personen:

200 g Polentagrieß

600 ml Wasser

1-2 EL Gemüsepaste

3-4 Tomaten und/oder anderes Gemüse wie Paprika

100-150 g geriebener Parmesan oder Reibekäse – fettreduziert

italienische getrocknete Kräuter

Zubereitung:

Zuerst erhitzt du das Wasser in der CC und rührst die Gemüsepaste, bis diese sich aufgelöst hat, ein. Unter ständigem Rühren (Stufe 1 + Flexi) lässt du nun den Polentagrieß einrieseln und rührst ca 10 Minuten weiter, bis der Grieß gequollen ist. Zum Schluss fügst du die Hälfte des Käse darunter.

Die fertige Polenta verstreichst du (ca 1 cm dick) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Als nächstes werden die Tomaten gewaschen, vom Stunk entfernt und in Scheiben geschnitten. Wenn du anderes Gemüse verwendest dann dieses säubern und kleinschneiden

Den Backofen kannst du jetzt auf 180° vorheizen.

Belege die Polenta mit den Tomatenscheiben und würze diese mit den getrockneten Kräutern. Zum Schluss wird alles, je nach Geschmack, mit Käse bestreut.

Im Backofen wird nun die mediterrane Polenta für ca 5-10 Minuten überbacken.

T i p p:

Alternativ zur Tomate sind natürlich auch Aubergine, Zucchini oder Paprika möglich