

Papas Rellenas mit Krautsalat und Salsa Criola



Fotos Silke Wenning

Zusammengeschrieben und auf CC umgesetzt von Silke Wenning

Ich habe mich hauptsächlich an diesem Ursprungsrezept mit Beilagen orientiert:

<http://www.deutsche-gesundheitsauskunft.de/deutsche-gesundheitsauskunft/mahlzeit/papas-rellenas-gefuellte-peruanische-kartoffeln/>

Hier meine Zutaten und Anleitung, die Beilagen sollten zuerst fertiggestellt werden, damit sie gut durchziehen können:

Teig:

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

schälen, grob würfeln und kochen anschließend in den Kessel geben

1 Ei

150 g Kartoffelstärke

etwas Muskat gerieben

Salz

Pfeffer

Mit K-Haken zu einem festen Teig verarbeiten.

Den Teig auf bemehlter ALU-Folie auskühlen lassen, er sollte schnittfest sein, sonst noch etwas Stärke hinzugeben



Füllung:

2 rote Zwiebeln gewürfelt mit

2 gehackten Knoblauchzehen anbraten

300 g Rinderhack zugeben, krümelig braten

1 gestrichener Teelöffel Chiliflocken und

1 gestrichener Teelöffel Koriander drüberstreuen

2 Esslöffel Ajvar unterrühren

mit Pfeffer und Salz – beides aus der Mühle abschmecken

Masse etwas auskühlen lassen.

Gummihandschuhe anziehen (das machen sie auf dem Weihnachtsmarkt auch, dann klebt es nicht so und das Formen geht einfacher)

Eine Hand voll Teig kneten und plattdrücken, 1 bis 2 Esslöffel Hack in die Mitte geben und den Teigling schließen. Etwas im Mehl wälzen. Sie sollten die Größe einer Backkartoffel haben.

Die Teiglinge entweder in der Fritteuse oder einem Topf frittieren, bis sie goldbraun sind.

Variante Heißluftfritteuse, wer eine hat:

Mit Backpapier auslegen, die Teiglinge mit Öl einstreichen oder einsprühen und bei hoher Temperatur, bei mir war es die höchste Stufe ca. 230 °, ausbacken bis sie goldgelb sind. Zwischendurch immer wieder mal mit Öl einpinseln.



Beilagen:

Krautsalat – die Zutaten habe ich ein wenig verändert

1 kleiner oder $\frac{1}{2}$ Kopf Weißkohl und

1 Zwiebel im Multi mit Scheibe 5 raspeln – in eine hitzbeständige Schüssel geben

100 ml Olivenöl

100 ml Rapsöl

100 ml weißer Balsamico

1 Spritzer Zitronensaft

100 g Zucker

Salz und Pfeffer aus der Mühle

im Kessel (mit Kochrührelement) 140° aufkochen – Dauer ca. 2 min

Das Dressing heiß sofort über Kohl und Zwiebeln geben, umrühren und (mindestens 2 Stunden) ziehen lassen, je länger umso besser.



Salsa Criola

2 rote Zwiebeln halbiert und im Multi mit Scheibe 4 in Halbringe geraspelt

2 Tomaten

2 Jalapeños

gewürfelt

2 EL gehackter Koriander

2 EL gehackte Petersilie

1 Spritzer Zitronensaft

1 fein gehackte Knoblauchzehe

1 EL weißer Balsamico

Salz und Pfeffer aus der Mühle

alles vermengen und ziehen lassen



Tomaten/Zwiebelsoße – Im Multi mit Messer

2 rote Zwiebel grob geschnitten

1 Dose (400g) gehackte Tomaten mit Flüssigkeit

1 Esslöffel Tomatenmark

2 mit dem Messer gepresste Knoblauchzehen

1 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel Oregano

3 bis 4 x pulsieren, bis es püriert ist

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, nochmal pulsieren.



Mexikanischer Tortillachipsauflauf



Foto und Rezept Gisela Martin

Zutaten:

Öl zum Anbraten
3 rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen

6 reife Tomaten
2 grüne Paprikaschoten
2 EL Rotweinessig
2 TL Zucker
2 oder 3 kleine Chilischoten, getrocknet
1 Dose Mais
Tortillachips nach Belieben
Gouda nach Belieben
100 gr. saure Sahne

Zubereitung:

Tomaten häuten und entkernen

Zwiebeln und Knoblauchzehen zerkleinern

In die Cooking-Chef-Schüssel das Öl sowie Zwiebel-Knoblauchgemisch füllen und nochmals beiseitestellen.

Paprikaschoten waschen, entkernen und dann im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern zum Schluss Tomaten hinzugeben. (Achtung nicht zu klein, Alternative mit Würfler würfeln) Falls Flüssigkeit vorhanden ist, diese noch abgießen.

Temperatur anstellen, Rührintervallstufe 3, Kochrührelement, Zwiebeln ca. 3 Minuten anschwitzen.

Dann Tomaten, Paprikaschoten, Essig, Zucker und zerbröselte Chilischoten zugeben, ca. 7 Minuten offen kochen bzw. solange bis Flüssigkeit verdampft ist, Mais zugeben und nochmals 3 Minuten kochen.

In gefetteter Auflaufform Sauce, Tortillachips und Käse in Lagen stapeln, mit Käse abschließen. Mit saurer Sahne bestreichen, 15 Min. im Backofen bei 160 Grad backen.

Dazu passt Salat.

Flammkuchen – Variationen



Foto Gisela Martin/Rezept Nr. 1

Achtung: Ein klassischer Flammkuchenteig ist immer ohne Hefe. Hier haben wir Rezepte mit und ohne Hefe, alle Varianten schmecken.

1. Rezept von Nadine Detzel, ausprobiert von Gisela Martin

Zutaten Teig:

10 g frische Hefe
250 g Mehl
100 ml Buttermilch
2 EL Olivenöl
1/2 TL Salz

Zutaten Topping:

1 Eigelb
100 gr. Schmand oder Creme fraiche
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Hefe in 4 EL warmem Wasser auflösen.

Zusammen mit Mehl, Buttermilch, Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken).'

Zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

In 5 Stücke trennen, Kugeln formen und mit der Pastawalze auf Stufe 1 durchwalzen. Um 90 Grad drehen und auf Stufe 2 durchwalzen.

Falls gewünscht noch mit Nudelholz manuell etwas dünner ausrollen.

1 Eigelb + 100 gr. Schmand bzw. Creme fraiche und Salz/Pfeffer in der Gewürzmühle mixen und auf die ausgewalzten Teigfladen geben.

Weiter nach Belieben belegen.

Mit vorgeheiztem Pizzastein dauert es bei 250 Grad ca. 5 Minuten, auf Backofenblech ca. 12 Minuten bis der Flammkuchen fertig ist.

Guten Appetit!



Foto Angelika Brezn/Rezept Nr. 2

2. Rezept von Genussmagazin 02/2015, abgewandelt und ausprobiert von Angelika Brezn

Zutaten:

halben Beutel Trockenhefe

250 g Mehl
1 Prise Salz
125 ml warmes Wasser

Zubereitung:

Das Mehl gemischt mit 1/2 Beutel Trockenhefe und dem lauwarmen Wasser in die Schüssel geben und alles durchkneten lassen (Knethaken), bis sich der Teig schön von der Schüssel löst.

Bei 34 Grad ca. eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig dann auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Blech und den Belag darauf !Belag besteht aus 1 1/2 Becher Creme fraiche , 200 g rohen Schinken dünn geschnitten, 2 rote Zwiebeln und 1 Bund Frühlingszwiebeln.

Gewürzt wurde nur mit Pfeffer , da der Schinken schon salzig genug ist.

Dann auf 250 Grad 12 Minuten in den Backofen auf die unterste Schiene.

Anmerkung: Den Teig kann man auch vierteln und mit der Pastawalze dünn ausrollen, falls vorhanden.

3. Rezept Flammkuchen von Stefan Homberg

Zutaten:

300 gr. Mehl
125 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
4 EL Olivenöl
8 g. Salz

Belag:

200 gr. Schmand
1 Schalotte
1 Stange Lauch
100 gr. Speck gewürfelt
2 EL rosa Pfeffer
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Alle Teigzutaten in den Kessel, Knethaken einsetzen, Geschwindigkeit 4, zu geschmeidigen Teig verarbeiten.

Multizerkleinerer mit feiner Scheibe einsetzen, Lauch mit Geschwindigkeit 4 schneiden. Lauch ufüllen.

Schalotte in feine Würfel schneiden.

Pastawalze einsetzen und jeweils ein hühnereigroßes Stück Teig bis Stufe 7 durchlassen.

Teig auf bemehlte Arbeitsfläche geben und mit Schmand, Lauch, Speck und rosa Pfeffer belegen.

Backofen auf 200 gr. Umluft aufheizen und Flammkuchen auf einem beöltem Blech ausbacken.

Mit Salz/Pfeffer abschmecken und servieren.

4. Rezept von Linda Peter



Fotos Linda Peter/Rezept Nr. 4

Zutaten:

220 Gramm Mehl

3 EL Olivenöl

1 Eigelb

$\frac{1}{2}$ TL Salz

100 ml Wasser

Mehl zum Ausrollen

Belag:

1 Becher Creme Fraiche

150-200 g geräucherte Bauchspeckstreifen

2 rote Zwiebel in Ringe schneiden (ich halbiere oder viertel diese dann immer noch.

Zubereitung:

Mehl, 2 EL Öl, Eigelb, Salz und 100 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teigkugel mit dem restlichen Öl bestreichen und in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Dann halbieren und dünn ausrollen. Ich krenkel die Ränder immer, das gibt einen schönen Rand.

Creme Fraiche drauf verteilen und dann Speckstreiferl drauf verteilen und die Zwiebelringe



Den Backofen vorher vorheizen. Ich hab die Pizzastufe meines Ofens genommen, ansonsten Ober-/Unterhitze nehmen 200 Grad vorheizen und dann ca. 15 Minuten backen.

Dann raus aus dem Ofen, schneiden und genießen.



5. Elsassischer Flammkuchen – Rezept von Karsten Remeisch

Zutaten für 4-6 Flammkuchen:

Teig:

- 600 g Weizenmehl Type 550
- 300 ml kaltes Wasser
- 75 ml Weißwein
- 65 g Olivenöl
- 15 g Salz
- Gries für den Backschieber

Belag:

- 600 ml Saure Sahne
- süße Sahne (bei Bedarf)
- Salz
- Pfeffer
- 600 g Zwiebeln
- 700 g geräucherten Schinkenspeck in Streifen

Zubereitung:

Den Backofen auf maximale Temperatur mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Je heißer, desto besser, 300°C sind optimal. Wer hat, nimmt einen Pizzastein, der mindestens eine Stunde mit vorgeheizt werden sollte. Ansonsten nehmt ein Backblech !OHNE! Backpapier, denn das verbrennt eh nur.

Aus den Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die ersten 10 Minuten auf kleiner Stufe (Einstellung „min“), dann weitere 5 Minuten auf Stufe 1. Der Teig soll richtig ausgeknetet werden und gut fenstern.

Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und für rund eine Stunde abgedeckt ruhen lassen. Wer mag, kann den Teig auch ein paar Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Die Zwiebeln in dünne Streifen hobeln. Im Multi, mit der dünnen Schneidscheibe (Nr. 4) funktioniert das hervorragend. Die saure Sahne mit etwas Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer glattrühren. Bei Bedarf mit süßer Sahne etwas verdünnen.

Den Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche kippen und mit einer Teigkarte in 4-6 Stücke teilen. Die Kanten rundherum von außen nach innen einschlagen, so dass eine Kugel entsteht. Sehr dünn ausrollen und ziehen das der Teig nur noch 2-3 mm dick ist. Auf den mit Gries bestreuten Backschieber legen und belegen. Mehl funktioniert nicht so gut und es ist wichtig den Fladen vor dem Belegen auf den Schieber zu legen, damit er gut in den Ofen rutscht.

2-3 EL saure Sahne gleichmäßig verstreichen, anständig Zwiebelstreifen darauf verteilen und den Speck darüber streuen.

In den Ofen einschießen und für ca. 5 Minuten backen, bis der Rand leicht braun ist. Je nach Temperatur geht es schneller, oder langsamer.

Wer auf Vorrat backen und dann einfrieren möchte, kann das auch.

Dann nur für knapp 3 Minuten backen, bis der Teig gar ist. Aufbacken werden die Flammkuchen dann bei 250°C für rund 1-2 Minuten, bis der Rand etwas gebräunt ist.

Kürbis-Apfel-Kuchen mit Pesto



Foto und Rezept von Saskia Renker

Zutaten für ein Blech:

400g Hokkaido-Kürbis

100 ml Milch

Salz

350 gr. Dinkelmehl (Type 630)

1 Paket Trockenhefe

1 TL Anis-Saat

Öl

Mehl

Für das Pesto:

2 EL Kürbiskerne

1 Bund Petersilie

100 ml Rapsöl

3 EL Kürbiskern-Öl

25 g geriebenen Parmesan

1 Zitrone

Salz und Pfeffer

Belag:

400g saure Sahne

2 TL getrockneter Majoran

3 Äpfel (Boskop)

3 rote Zwiebeln

ggf: einige Streifen Schinkenspeck

Zubereitung:

Kürbis in circa 4 cm große Würfel schneiden.

Anschließend mit dem Dampfgarer in 20 Minuten weich dämpfen.

Danach im Blender (Alternativ Multizerleinerer mit Messer) pürieren, 100 ml Milch und 1 TL Salz hinzufügen.

Dinkelmehl, Hefe, Kürbispüree und Anis vermengen. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, falls er zu klebrig bleibt, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Teig für eine Stunde zugedeckt an einen warmen Ort stellen (ist bei mir immer vor der Heizung – im Winter).

Für das Pesto Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen.

Petersilie verlesen, waschen und grob zerzupfen, Stiele entfernen.

In der Gewürzmühle Petersilie, Kürbiskerne und Rapsöl pürieren. Kürbiskern-Öl, Parmesan, ein wenig Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, nochmal kurz durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nun für den Belag die saure Sahne mit dem Majoran vermischen, Salz und Pfeffer dazu. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Beides mit dem Multi in feine Scheiben schneiden (hab Scheibe 4 genommen).

Backblech dünn mit Öl bestreichen, mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann auf Blechgröße ausrollen und auf dem Blech ausbringen.

Mit 2/3 der sauren Sahne bestreichen. Zwiebeln und Äpfel

darauf verteilen, danach das restliche 1/3 der Sahne-Mischung auftragen.

Den Kuchen bei 200 Grad etwa 25-30 Minuten backen (Anmerkung Gisela: Beim Nachbacken habe ich die Brotbackstufe/mittlerer Dampf versucht, war toll!). Mit dem Pesto servieren.

Wer mag, legt vor oder nach dem backen noch Speckstreifen auf den Kuchen, das macht es noch würziger.

Guten Appetit!