

Kartoffelsalat mit Schinkenwürfel



Foto und Rezept von Carmen Müller

Zutaten:

2 kg festkochende Kartoffeln

180 g Schinkenwürfel

5 Eier (hart gekocht)

3 mittelgroße Zwiebeln

200 g Salatmayonnaise oder selbstgemachte Mayo

2 EL Kefir natur (gerne selbst hergestellt mit Kefirpilz)

2 EL mittel scharfen Senf

5 EL hellen Balsamicoessig

Salz, Pfeffer

etwas geschmacksneutrales Öl zum Braten

Zubereitung:

Da es schnell gehen musste, habe ich die Kartoffeln roh geschält, dann durch die grobe Schneidscheibe der Trommelraffel gegeben und dann gekocht. Es funktioniert sicher auch mit dem Multi oder dem Schnitzelwerk. Ebenso kann man auch die klassische Methode nehmen (erst Pellkartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden).

Während die Kartoffeln auskühlen, die Zwiebeln häuten, vierteln und durch die feine Scheibenscheibe geben. In dem

Kessel (oder in einer Pfanne) die Schinkenwürfel mit etwas Öl bräunen, dann die Zwiebeln dazugeben. Die Eier im Multi mit dem Messer grob hacken.

Im Multi die Mayo, Kefir, Essig, Senf, Salz, Pfeffer gut mit dem Messer mixen. Danach die abgekühlten Schinkenwürfel mit den Zwiebeln und dem ausgebratenen Öl mit einem Teigschaber unterheben. Sollte das Dressing zu dickflüssig sein, mit etwas Milch oder Molke verdünnen.

Das Dressing über die Kartoffelscheiben und die gehackten Eier geben und vorsichtig vermengen.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

Tipp: Wenn man keine selbstgemachte Mayo hat, geht auch Miracel Whip (auch light). An warmen Tagen nehme ich die selbstgemachte Mayo ohne Ei und mit Milch (steht im Blog).

Nudelauflauf



Rezept und Foto von Sandra Bell

Zutaten:

1 kg Bandnudeln (wahlweise natürlich mit der CC selbst gemacht)

3 Becher Sahne (oder H-Sahne)

4 kleine Dosen geschälte Tomaten (oder 2 große)

2 Eier

4 Zwiebeln

1 Doppelpackung Schinkenwürfel (ich nehme die vom Lidl)

Salz, Pfeffer, Paprika,

Salatkräuter (hier nehme ich die aus den großen Schraubgläsern vom Lidl)

Zubereitung:

Den Ofen mit Ober/Unterhitze auf höchster Stufe vorheizen (mein Backofen kann 280°).

Nudeln ca. 5 Minuten bissfest kochen.

In der Zwischenzeit die Tomaten in ein Sieb schütten (Sud wegschütten), Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Eine große, ofenfeste Schüssel einfetten und dann fangen wir an zu schichten:

1. Nudeln

2. Schinkenwürfel

3. Tomaten (den Strunk entferne ich immer über den Nudeln, so dass etwas Saft auf die Nudeln läuft, dabei ziehe ich die Tomaten etwas auseinander und „breite“ sie aus)

4. Zwiebelwürfel

Dann fangen wir wieder von vorne an die letzte Schicht müssen Nudeln sein.



Jetzt die Schüssel auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben. Den Ofen auf 200° runter drehen und das Ganze etwa 20-25 Minuten backen – die Nudeln müssen oben drauf „knusprig“ aussehen.

Zubereitung Soße:

In einen hohen Rührtopf geben wir Sahne, Eier und die Gewürze.



Das ganze nun gut verquirlen, gerne auch mit einem Pürrierstab. Das Ganze funktioniert natürlich auch im Blender. Ich probiere immer, bevor ich das ganze über die Nudeln gieße. Es kann ruhig ordentlich gewürzt sein, die Nudeln nehmen viel Geschmack auf. Nun die Schüssel (natürlich mit Topfhandschuhen!!!) aus dem Ofen holen und mit dem Sahne/Eier/Gewürze-Gemisch gleichmäßig übergießen. Den Ofen wiederum runter drehen, jetzt auf 180° und den Auflauf etwa 45 Minuten backen. Ab und zu mal schauen, ob die „Kruste“ zu braun wird – dann die Hitze noch etwas reduzieren (ist ja jeder Ofen anders).

Teewurst – Variationen



Foto von Claudia Kraft

1. Rezept Inspiration von TM-Rezeptewelt und entdeckt von M. Mohr/Backen und Kochen mit Kenwood/Facebookgruppe

Zutaten:

250 g Schinkenwürfel

100 g Lachsschinken

1 Teelöffel mildes Paprikapulver

Zubereitung:

Schinken und Paprikapulver im Multizerkleinerer mit dem Messer pürieren (Anmerkung ca. 3-4 Minuten, mit Spatel ein paar Mal herunterschieben).

Butter in Würfel schneiden, dazugeben und ebenfalls mit zerkleinern.

Schon fertig!

Und hier auch noch Fotos von den Zutaten von Claudia Kraft:



2. Rezept von Manfred Cuntz

Hier mal die Fleischzusammensetzung für eine gescheite Teewurst:

40% Rindfleisch

33% Schweinefleisch

17% kernigen Speck

2% Kalbfleisch

8% Bauch

▪ Als Gewürze benutzt man pro Kg:

24-26 g Pökelsalz

1-1,5 g weissen Pfeffer

1-1,5 g Rosenpaprika

0,6 g Piment

0,4 g Kardamom

0,6 g gemahlene Senfkörner

und als Verfeinerung Jamaika Rum**Zubereitung:**

Zweimal durch die kleinste Scheibe wölfen und zusätzlich für das ganz Feine noch ein paar Runden kuttern. Abfüllen in räucherfähige Kunstdärme, (nicht jeder Kunstdarm ist auch räucherfähig), bitte mit ca 20-22° C räuchern.