

Tipp: Semmelbrösel mit Fleischwolf



Fotos und Beschreibung von Christina Schröder

Zutaten:

Trockenes Brot

Zubereitung:

Zuerst wurde es mit feiner Scheibe versucht, das war zu mehlig.

Mit der mittleren Scheibe wurde es perfekt.

Wer sehen möchte, wie man mit dem Multizerkleinerer Semmelbrösel herstellt, bitte hier schauen: [Semmelbrösel mit Multizerkleinerer](#)



Foto Christina Schröder

Tipp Gisela M.: Man kann auch um den Fleischwolf vorne eine Tüte klemmen (mit Gummi befestigt. Dann staubt es nicht und die Semmelbrösel werden direkt verpackt)

Tipp: Semmelbrösel im Multizerkleinerer



Fotos und Beschreibung von Birte Ri

Zutaten:

Trockenes Brot

Zubereitung:

Das trockene Baguette habe ich in Stücke geschnitten, die bequem durch die kleine Öffnung des Multi passen. Dann habe ich das Messer auf Stufe 2 laufen lassen und die Stücke reinfallen lassen.

Da die Brösel aber gerne dazu übergehen oben wieder rauszukommen ☹️, habe ich die Taktik geändert. Das Messer abgestellt, 2-4 Brotstücke eingefüllt, P-Taste einige Sekunden

drücken und wiederholen. Diese Methode fand ich persönlich besser.

Von der Menge fand das halbe Baguette ca. 30cm gut Platz im Multi, gedauert hat das ganz so knapp 4min.

Ich bin sehr zufrieden mit den Bröseln. Ich kauf nie wieder welche.

Wer sehen möchte, wie man mit dem Fleischwolf Semmelbrösel herstellt, bitte hier schauen: [Semmelbrösel mit Fleischwolf](#)

Mohnstrudel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Karin AM

Zutaten:

Teig:

500 g Weizenmehl 700 (entspricht deutschem 550er Mehl)

70 g Zucker

1 gestr. Tl Salz

30g Germ (=frische Hefe)

Abrieb von 1 Bio-Orange

280g Milch

70 g Butter.

Fülle:

350g gem.Mohn (Mohn mit Stahlgetreidemühle gemahlen, nicht Steinmühle!)

120 g Semmelbrösel

150 g Zucker

30g Rum

350g Milch

1 El Zimt

4 El Marmelade (bei mir wars Ribisel kernlos!)

Saft der Orange

Zubereitung:

Fülle:

Milch mit Zucker, Marmelade und Rum erwärmen (ca. 60 Grad), Temperatur abschalten, restliche Zutaten dazu geben und mit Flexi kurz verrühren. In einer Schüssel auskühlen lassen.

Schüssel kurz vom Mohn befreien (kurz ausspülen). Milch bei 38Grad erwärmen, Germ und restliche Zutaten (bis auf Butter) zufügen und gut verkneten (Knethaken, 2 Minuten bei min.) dann Butter zufügen und 8 Minuten auf Stufe 1 kneten. Bei 38 Grad ohne Röhrelement und Intervall 3 1/2 Stunde gehen lassen. Dünn ausrollen und etwas mehr als das untere Drittel (siehe Foto) in Streifen schneiden. Je 3 Streifen zu Zöpfchen flechten und die obere Fläche bis auf ca. 3 cm oberhalb der Zöpfe mit der kalten Mohnmasse bestreichen.



Mit

dem Tuch einrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zum Kreis legen (mit dem letzten Zöpfchen kann man die Nahtstelle schön kaschieren).

Mit Eimilch bestreichen. 1/2 Stunde gehen lassen. Nochmals mit Eimilch kurz abstreichen.

Mit Dampf bei 240 Grad fallend auf 180Grad etwa 1/2 bis 3/4 Stunde schön braun ausbacken.



Foto Karin AM

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



Kebbe (orientalische Hackbällchen)

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

Fleisch für Hackfleisch

Schafskäse

Kräuter

Gewürze

ggf. Semmelbrösel/Semmelmehl

Kebbe kommen aus dem vorderen Orient. Das sind gefüllte Hackfleischbällchen oder Röllchen. Der Kebbe-Aufsatz soll das Ganze erleichtern: Statt umständlich kleine Bällchen auszuhöhlen, kann man damit Schläuche formen und dann an beiden Seiten zudrücken.

Zubereitung:

Fleisch wolfen und abschmecken. Dann aus Schafskäse, Kräutern und Gewürzen eine Paste herstellen. Ggf. etwas Semmelbrösel/Semmelmehl untermischen. Dann wird die Masse trockener und fällt nicht gleich zusammen.

Den Kebbevorssatz einbauen. Fleisch durchlassen. Es kommen Hohlformen heraus. Diese je nach Wunsch nach 4-5 oder 7-8 cm abtrennen. Die Paste mittels eines Spritzbeutels einfüllen, die Enden der Hackfleischform mit leicht angefeuchteten Händen verschließen, dann frittieren oder einfach in einer Pfanne mit reichlich Öl backen.

In manchen Fällen werden die Hackbällchen noch in gehackten Pinienkernen gewälzt bevor sie in die Pfanne kommen.

Frage: Bleibt die Form des Hackfleisches denn problemlos hohl beim Rauslassen?

Tipp: Zuerst 250 g Rinder-/Lammhack nehmen und ausprobieren:

Rohmasse- Rohmasse mit 2 EL Semmelmehl- Rohmasse mit noch mal zusätzlich 2 EL Semmelmehl. Diese Massen jeweils zu Kebbe durchlassen und das Ergebnis begutachten wie Konsistenz ist.

Fränkische Lebkuchen



Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten

450 gr. Zucker
500 gr. Haselnüsse
500 gr. Rosinen
200 gr. Zitronat
200 gr. Orangeat
12 cl. Weinbrand
250 gr. Butter
10 Eier
2 TL Zimt
0,5 TL Nelken
200 gr. Semmelbrösel
8 EL Mehl

1 Pck. Oblaten, 7 cm Durchmesser bzw. größer
ggf. Schokolade, Puderzuckerglasur, Mandeln zum Verziern

Zubereitung:

Rosinen, Zitronat, Orangeat durch den Fleischwolf drehen –
ggf. schon etwas Haselnuss zugeben, damit der Fleischwolf sich
leichter tut. Alternativ versuchte ich es dieses Jahr mit dem
Multizerkleinerer (Messer), klappte prima.

Weinbrand dazugeben und mit der Gabel kurz mischen. Haselnüsse
darübergeben. Über Nacht ziehen lassen.

Butter in der Schüssel zerlassen. Mischung vom Vortag sowie
alle übrigen Zutaten (bis auf Schokolade, Mandeln,
Puderzuckergemisch) in die flüssige (aber nicht zu warme)
Butter geben. Mit Profiknethaken vermischen.

Je ein Esslöffel Teig auf die Oblaten geben. Ich stelle immer
eine Schale mit Wasser auf, mit dem in Wasser getauchten
Zeigefinger kann man die Lebkuchen gut glatt streichen.

Im Backofen ca. 20 Minuten bei 180 Grad/Umluft.

Wer immer noch nicht genug Kalorien abbekommen hat, kann sie
noch mit Puderzucker, Schokolade, Mandeln etc. verzieren.