Grießflammeri

Leicht, lecker, unkompliziert und bei Kindern beliebt….. Keine Gourmetküche, aber die schnelle Alltagsküche für jeden Tag <3





Zutaten:
1 Liter Milch
4 EL Zucker
Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL Butter
140 gr. Grieß
2 Eier
500 gr. Quark (Sahnequark oder 20 %)

Kompott
2 oder 3 Äpfel
Etwas Wasser oder Apfelsaft
1 Zimtstange
blaue Trauben

Zubereitung:
Mich mit Zucker, Vanille, Salz, Butter zum Kochen bringen (ich gebe alle in den Kessel und stelle auf 140 Grad.



Sobald die Milch hoch kommt, setze ich das Flexielement ein und fülle den Griess ein und lasse kontinuierlich das Flexielement laufen (Stufe 1)



Den Griess kurz aufkochen lassen, dann Temperatur ausstellen und weiterrühren lassen.

Wenn die Temperatur auf ca. 86 Grad (oder tiefer) abgesunken ist, das Eigelb einlaufen lassen, dabei weiter kontinuierlich weiterrühren lassen, damit es nicht gerinnt.

Eiweiß in zweiter Schüssel steif schlagen und zusammen mit dem Quark zugeben (weiter mit Flexielement rühren), bis sich alles vermengt hat.

Fertig.

Kompott:
Einfach kleingeschnittene Äpfel mit etwas Wasser oder Apfelsaft und Stange Zimt in Kessel geben, Flexi einsetzen, Temperatur auf ca. 90 Grad und 5 Minuten rühren lassen. Zum Schluss halbierte, entkernte, blaue Trauben zugeben.



Zum Servieren:
Meistens essen wir ihn sofort und warm.



Haben wir es aber nicht so eilig, fülle ich den Griessflammeri in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form.
Dann wenn er kalt ist vorsichtig umdrehen.





Tacos



Heute kommt ein Rezept zur Fertigstellung von Tacos, es geht so schnell, dass es fast schon als Fastfood durchgeht, aber wirklich köstlicher Fastfood!

Bei den Zutaten seid ihr komplett frei und flexibel, es ist nur ein Vorschlag.
Wer keine Lust hat z.B. die Salsa selbst zu machen, kauft sich einfach eine fertige Salsa im Supermarkt. Nur die Guacamole, die ist dank Kenwood eine Sache von ein paar Minuten, die solltet ihr einfach in der Kenwood probieren, ihr werdet sie danach nie wieder fertig kaufen.

Zutaten:
4 – 5 Tacoshells pro Person
500 gr. Hackfleisch (ich finde Rind passt am besten)
1 Tomate klein gewürfelt
Zum Würzen von Hackfleisch: Salz,Pfeffer, getrocknete zerbröselte Chillischote, alternativ geht auch die Gewürzmischung, die in der Tacoshellpackung manchmal enthalten ist.

Für den Salat:
Dose Mais
1 rote Paprika, klein gewürfelt (wer größere Mengen macht,

kann den Würfler verwenden, auch für die folgenden Zutaten)
1 Tomate klein gewürfelt
1/2 rote Zwiebel klein gewürfelt
Saft aus halber Limette
Olivenöl
1 TL Zucker

Für die Guacamole
1 Avocado (beim Kauf achten, dass sie leicht weich sind und nicht zu hart)f
1 Knoblauchzehe
Saft aus halber Limette
Salz/Pfeffer
Creme Fraiche, geht auch light

Für die Salsa (Rezept von Nina!) – Achtung die Salsa ist das einzige, was etwas Vorlauf braucht, die könnt ihr gerne auch schon einen Tag vorher machen
1 Dose stückige Tomaten
2 Spitzpaprika
1 Zwiebel
1 Chili oder Chilipulver
Zitronensaft einer halben Zitrone
Etwas Salz
2 EL Zucker
Etwas Rapsöl

1 halber Kopf Salat

Gouda zum Raspeln

Alternativ auch 1 Becher Creme fraiche, Salz, Pfeffer und frische Kräuter.

Alternativ: Ggf. eine Dose Kidneybohnen

Zubereitung:
Die Salsa braucht am längsten, daher mit dieser beginnen, ggf. auch schon am Tag zuvor. Wenn es schnell gehen soll, tut es

auch eine Salsa aus dem Supermarkt. Das Rezept zur Salsa findet ihr hier.

Etwas Olivenöl in Pfanne erhitzen, Hackfleisch zugeben, ein paar Minuten krümelig braten, ein paar Löffel von der Salsa und eine in kleine Würfel geschnittene Tomate zum Hackfleisch geben, mit Salz/Pfeffer/Chilli würzen.

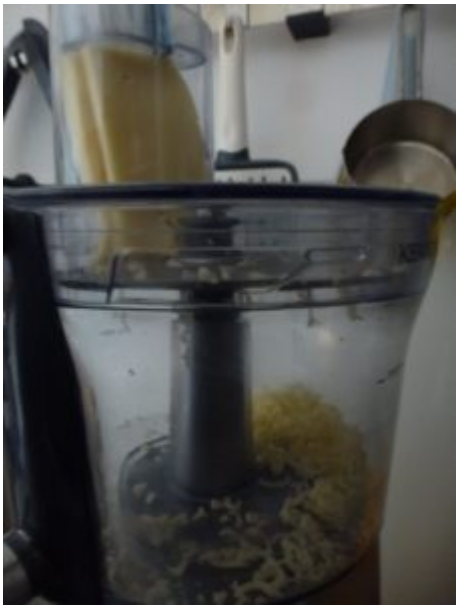
Salatkopf waschen und die ganzen Blätter auf eine Platte legen und auf den Tisch stellen.

Wer Kidneybohnen besorgt hat: Einfach die Bohnen in ein Schüsselchen füllen und auf den Tisch stellen.

Alle Zutaten für den Paprika-Mais-Salat vermischen und auch anrichten.

Gouda raspeln. Ich hatte auch schon keinen Gouda am Stück und nur ein paar Scheiben. Der Muti schafft auch das. Einfach die grobe Raspel nehmen und durchlassen. Käse in Schälchen füllen und dann den Multi (ohne ihn extra zu reinigen) für die Guacamole benutzen.







Für die Guacamole alle Zutaten in Multi mit Messer geben und rühren bis alles püriert ist. Ggf. noch abschmecken, fertig und nur noch umfüllen.



Die Tacoshells nun ca 3 Minuten im Backofen bei 180 Grad O/u erhitzen, das geht auch gut auf einem Stahlblech oder so. Fertig.

Nun alles zusammen auf den Tisch stellen und jeder nimmt sich von den Zutaten, die er mag und füllt sie sich in seine Tacos. Am besten unten ein Salatplatt, dann von dem Hackfleisch, dann was man mag und oben mit Salsa und Guacamole abschliessen.

Wer mag kann zum Schluss noch frische kleingeschnittene Kräuter, z.B. Petersilie drüber streuen.





Und auch Silvia Angermann hat Tacos gemacht, hier ihre Variation: Die cc hat den Käse geraffelt, den Eisbergsalat geschnetzelt und die Guacamole gerührt. Das Hackfleisch habe ich old school zubereitet, frei nach Georgette Dee. Wein – und du schläfst allein. (Vielleicht liegt’s auch am Knoblauch 🙂) Gekauft waren die Salsa und die Tacos.











Sofficini alla Giselle



Das Rezept stammt aus italienischen Quellen. Heute habe ich sie aber nicht ganz “original” gemacht.
Klassisch bereitet man sie mit folgenden Füllungen zu:
– Bechamel, Tomatensauce, ein Stück Mozzarella, Parmesan.
– Bechamel, Spinat/Ricotta/Muskat/Salz/Pfeffer-Gemisch, Mozzarella und Parmesan.
– Bechamel, gekochte kleingeschnitenen Pilze, gekochter Schinken, dann wieder Mozzarella und Parmesan.

Bei mir gab es heute eine Variante mit Bechamel, Bolognese und Parmesan (das Stück Mozzarella habe ich vergessen, wäre aber toll gewesen, dann läuft beim Öffnen noch etwas Käse heraus).

Original werden die Sofficini in größeren Teigtaschen zubereitet, nicht so kleine Teigtaschen, wie bei mir. Und sie werden traditionell in Öl frittiert, ich habe mich heute für die leichtere Backofenvariante entschieden.

Im Originalrezept nimmt man für den Teig 1 Teil Mehl und 1 Teil Milch + etwas Butter. Damit die Anwendung in Pastamaker/Pastafresca klappt, habe ich die Flüssigkeiten

reduziert. Hier mein angepasstes Rezept:

Rezept für 22 Teigtäschchen:

Zutaten:
Teig:
250 gr. Mehl 405
120 gr. Milch
15 gr. Butter
halber TL Salz

Füllung:
1 Portion Bolognese (wenn ich Bolognese koche, mache ich meistens zu viel und fülle mir den übrig gebliebenen Rest portionsweise ab und friere ihn ein).

Bechamel:
30g Butter
30g Mehl
250 ml Milch
etwas frisch gemahlener Muskat
weiße Pfeffer nach Belieben
Salz nach Belieben

1 Kugel Mozzarella kleingeschnitten (hatte ich vergessen)

Ca. 50 gr. Parmesan feingerieben (z.B. mit Multizerkleinerer)

Optional:
1 Basilikumblatt zur Füllung von jedem Teigtäschlein

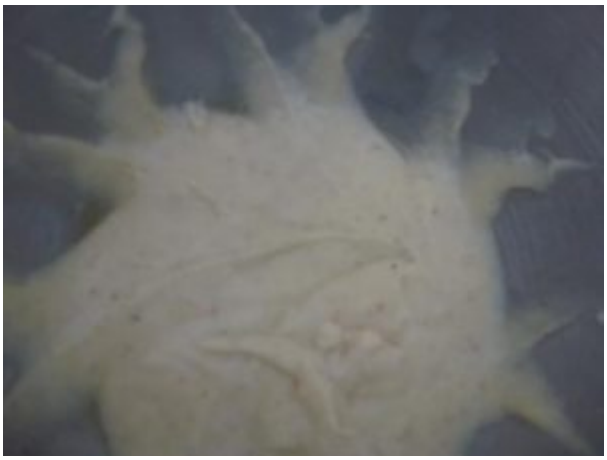
Finish:
1 Ei, leicht verquirlt
Etwas Semmelbrösel
Optional: Etwas Olivenöl

Zubereitung:

Bolognese frisch zubereiten oder eine Portion aus dem TK-Fach nehmen und auftauen lassen.



Alle Zutaten für die Bechamel in den Kessel der CC geben. 140 Grad einstellen. Flexielement einsetzen und mit Dauerrühren laufen lassen (so dass nichts am Boden anhängt.) Nach ein paar Minuten ist die Bechamel eingedickt und fertig. Zur Seite stellen.



Parmesan fein reiben, z.B. mit Multizerkleinerer und zur Seite stellen.



Milch + Butter in einem Topf aufkchen. 1-2 Minuten abkühlen lassen.

Variante in Kenwood mit Pastafresca: Alle Zutaten für den Teig in dem Kessel mit K-Haken rühren. Dann in Pastafresca mit verstellbarer Lasagnematrize von Pastidea verarbeiten.

Variante in Philips Pastamaker: Mehl und Salz in Behälter geben.
Die Milch direkt im Behälter darüber geben und 3 x 3 Minuten kneten.
Ich habe den Teig auch noch etwas ruhen lassen, da ich die Bechamel noch vorbereiten musste. Ohne Ruhezeiten geht es sicher aus.

Im Pastamaker habe ich immer so viel Teig herausgelassen, wie ich gerade verarbeiten konnte, dann auf Pause drücken.





Nun formt man den Teig für Teigtaschen, ich habe Quadrate geschnitten:



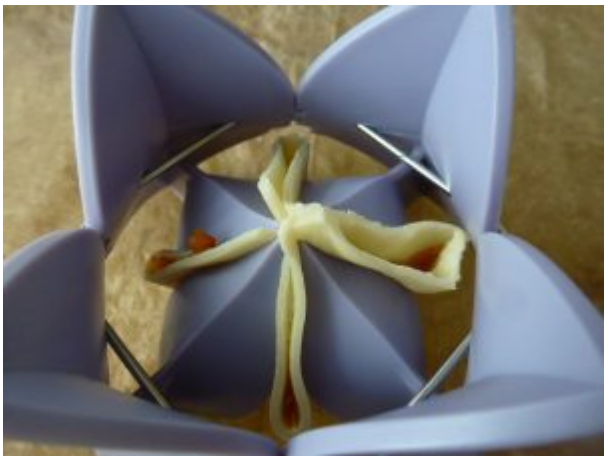
Die Füllung: Immer ein kleiner Löffel Bechamel, dann ein Löffel Bolognese, ein Stück Mozzarella (die ich vergessen habe), dann etwas Parmesan.

Andere Füllungsmöglichkeiten gibt es viele, siehe oben.





Den Rand mit etwas verquierltem Ei bestreichen und zuklappen.





Die fertigen Teigtaschen habe ich auf ein Backblech mit Backpapier gesetzt. Nach und nach habe ich mir immer wieder neue Lasagnestreifen herausgelassen und weiter verarbeitet.



Den Backofen auf 200 Grad/Heissluft vorheizen.

Die Teigtaschen nun mit Ei bestreichen und mit etwas Semmelbrösel bestreuen.



Wer möchte besprüht die Teigtaschen vor dem Einschieben in den Backofen noch mit Olivenöl, das habe ich aber nicht gemacht.

Nun 12 Minuten bei 200 Grad Heissluft backen.



Guten Appetit!





Pancake mit Buttermilch in der Tefal Snack Collection



Foto Petra Böttcher

Die fluffigsten Pancakes, die ich kenne

(als Hauptgericht für 2-3 Personen)

Rezept:
400 ml Buttermilch
und
2 Eier
gut verrühren (Anmerkung Gisela: ich habe den K-Haken genommen).

250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
mischen und in die Buttermilch-Ei-Masse rühren (ebenfalls mit

K-Haken).
Zum Schluss noch 3 Teelöffel neutrales Öl einrühren.

Ab in den vorgeheizten Pancakemaker mit Pancakeplatte und warten, bis das grüne Licht angeht … fertig!

Mit Zimt und Zucker, Apfelmus oder bei den Temperaturen mit Eis genießen



Diabolo (französisches Erfrischungsgetränk) – Variante mit Erdbeersirup





Zutaten:

Erdbeersirup

750 g Erdbeeren, (ich hatte frische Erdbeeren, aber mit TK-Erdbeeren geht es natürlich)

250 g Wasser

200 g Zucker

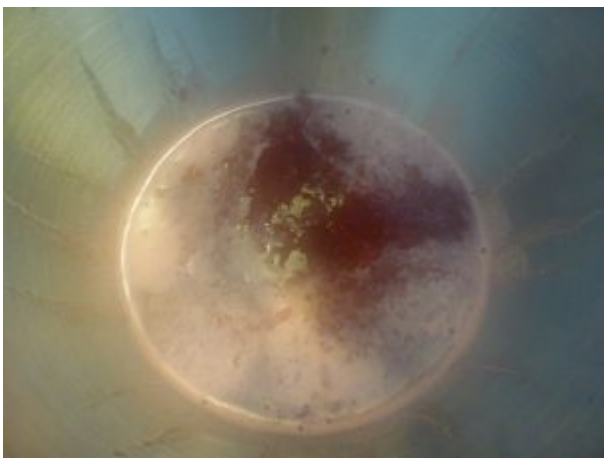
Saft einer Zitrone

Zitronenlimonade

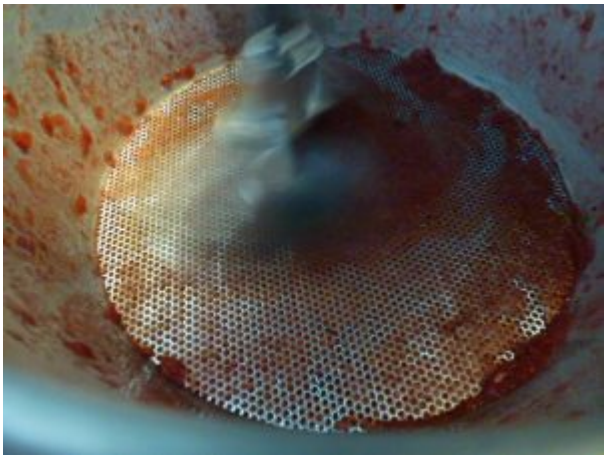
Zubereitung:

Erdbeeren, Wasser und Zucker in den Kessel geben. Temperatur 100 Grad, Flexi einsetzen, Rührintervall 1-2. Nachdem die Temperatur erreicht ist den Timer auf 16 Minuten stellen (bei TK-Erdbeeren 5 Minuten länger).



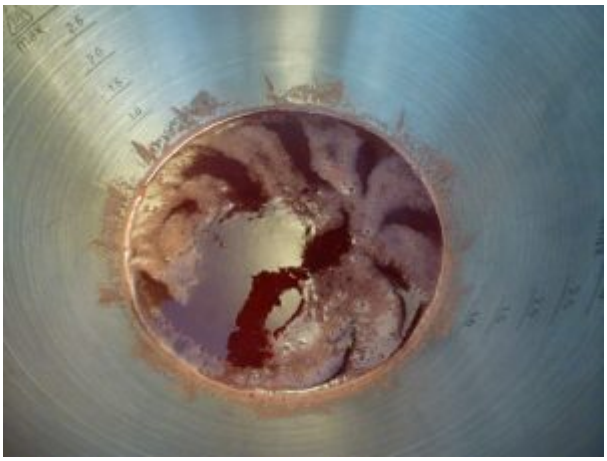


Passieraufsatz einsetzen (Temperatur aus, ggf. Kindersicherung bestätigen) und das Erdbeerpüree mit Saft einfüllen. Kräftig rühren lassen





Passieraufsatz entnehmen, Temperatur nochmals auf 100 Grad stellen und Minuten köcheln lassen.
Ca. eine halbe Minute vor Ende den Zitronensaft zugeben. Noch heiß umfüllen und abkühlen lassen.



Dann in einem Glas etwas Sirup einfüllen und mit Zitronensaft auffüllen.
Fertig ist der französische Diabolo mit Erdbeergeschmack.

Alkoholfreie Cocktails – Pina Colada Copacabana Fruitpunsch



Fruitpunsch

Perfekte alkoholfreie Cocktails für Kindergeburtstage und warme Sommertage

Es werden immer zwei Mengen aufgeführt:
a.) Menge für eine Blenderfüllung (Haushaltsmenge)
b.) Partymenge

1.) Fruitpunsch
a.) Menge für eine Blenderfüllung (ca. 4 Gläser a 200 ml)
250 ml Orangensaft
200 ml Ananassaft
250 ml Marajucasaft
50 ml Limetten- oder Zitronensaft
50 ml Grenadine

Alle Zutaten zusammen mit 1-2 Hand voll Eiswürfel in den Blender geben. Mixen.
Wenn man möchte, lässt man die Grenadine beim Mixen weg und gibt portionsweise pro Glas über einen Teelöffel laufend die Grenadine zu. Dann hat man einen Cocktail mit mehreren Farben

(gelb und rot).

b) Partymenge (ca. 16 Gläser a 200 ml)
1 Liter Orangensaft
800 ml Ananassaft
1 Liter Marajucasaft
200 ml Limetten- oder Zitronensaft
200 ml Grenadine

Alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammenrühren und dann portionsweise je mit 1-2 Hand voll Eiswürfel im Blender mixen.
Wenn man möcht,e lässt man die Grenadine beim Mixen weg und gibt portionsweise pro Glas über einen Teelöffel laufend die Grenadine zu. Dann hat man einen Cocktail mit mehreren Farben (gelb und rot).

2.) Copacabana
a.) Menge für eine Blenderfüllung (ca. 4 Gläser a 200 ml)
400 ml Orangensaft
200 ml Ananassaft
80 gr. Kokossirup
70 gr. Grenadine (ggf. mehr, falls die Farbe noch nicht passt, aber Achtung, dann wird es süss)
40 gr. Limetten- oder Zitronensaft

Alle Zutaten zusammen mit 1-2 Hand voll Eiswürfel in den Blender geben. Mixen

b.) Partymenge (ca. 10 Gläser a 200 ml)
1 Liter Orangensaft
500 ml Ananassaft
200 gr. Kokossirup
180 gr. Grenadine (ggf. mehr, falls die Farbe noch nicht passt, aber Achtung, dann wird es süss)
100 gr. Limetten- oder Zitronensaft

Alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammenrühren und dann portionsweise je mit 1-2 Hand voll Eiswürfel im Blender

mixen.

3.) Pina colada free Pina colada sin
a.) Menge für eine Blenderfüllung (ca. 4 große Gläser a 200 ml bzw. 8 kleine a 100 ml)
490 ml Ananassaft
175 ml Kokossirup
105 ml Sahne (kann auch fettreduzierte sein)
35 ml Kokosmilch

Alle Zutaten zusammen mit 1-2 Hand voll Eiswürfel in den Blender geben. Mixen

b.) Partymenge (ca. 8 große Gläser a 200 ml bzw. 16 kleine a 100 ml)
1 Liter Ananassaft
360 ml Kokossirup
215 ml Sahne (kann auch fettreduzierte sein)
70 ml Kokosmilch

Alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammenrühren und dann portionsweise je mit 1-2 Hand voll Eiswürfel im Blender mixen.

Kroketten in Legoform

  <

Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten und Zubereitung:
500g mehlige Kartoffeln weich kochen
Schälen und fein passieren, etwas auskühlen lassen
2 Eigelb
25g Butter weich
35g Kartoffelstärke
Salz, Muskat, Paprika und Pfeffer
Mit dem K-Haken gut mischen

Masse in Lego-Eiswürfelform aus Silikon drücken und tiefkühlen.

Paniermehl sehr fein cuttern im Multi.

Die gefrorenen Legos im Paniermehl wenden und gefroren bei 180° goldbraun frittieren.

Babybrei: Karotte





Fotos und Anleitung Christina Kapunkt

Zutaten:
1 kg. Bio-Karotten

Zubereitung:



<

1 kg Bio-Möhren schälen und mit Würfelaufsatz würfeln

. 

Dann in Dampfgareinsatz geben (ca. halber Liter Wasser in Kessel, Dampfgareinsatz mit Karotten einsetzen, Rührintervallstufe 3, 110 Grad, Timer 25 Minuten).

Anschließend die Karotten im Blender pürieren, z.B. in Eiswürfelformen geben und einfrieren.

Tipp: Nach dem Abkühlen und kurz vor dem Verzehr noch 1-2 TL hochwertiges Öl je 100 gr. fertigem Brei zugeben.

Grundrezept für Babybrei – Beikost mit der Cooking Chef

Zusammenstellung von Maria Tuec

Zutaten:
100g Gemüse nach Lust und Liebe (oder besser: regional & saisonal)
30g Fleisch/Fisch/Ei/Hülsenfrüchte
50 g Stärkezutat (Nudel, Kartoffel, Flocken…)
hochwertiges Öl (Lein-, Raps-, Olivenöl..)
Evt. 1 EL Orangensaft ohne Zucker

Zubereitung:
Alle Zutaten bis auf das Öl im Dampfgarkörbchen dämpfen. Genaue Zeiten der Zutaten gemäß dieser Tabelle.
Einstellung der Cooking Chef beim Dämpfen: 110 Grad/Rührintervallstufe 3

Nach dem Dämpfen die Zutaten pürieren (bei Bedarf noch etwas Dämpfwasser aus dem Topf zum Pürieren zugeben). Pürieren entweder mit einem Pürierstab, oder kleinere Mengen mit der Gewürzmühle bzw. größere Zutaten im Blender.

Nach dem Abkühlen noch 1-2 TL hochwertiges Öl je 100 gr. fertigem Brei zugeben. Evt. kann man auch noch 1 EL 100% Orangensaft ohne Zuckerzusatz zugeben, da Vitamin C die Eisenaufnahme steigert.

Wenn die Menge zu groß ist (gerade am Anfang essen die Kinder nicht so viel), dann einfach halbieren und den Rest eingefrieren.

Fruchtleder



Foto und Anleitung zur Verfügung gestellt von Marianne Heiss

MangoFruchtLeder:

Zutaten:
250 gr. Mango
1 EL Zitronensaft
20 gr. Mandelmus

Zubereitung:
Mango, Zitronensaft und Mandelmus im Blender pürieren (funktioniert ggf. auch im Multizerkleinerer mit Messer).

Dünn auf ein Backblech aufstreichen und trocknen lassen im Backrohr bei 50 Grad (6-7 Stunden).

Damit kann man auch essbare Täschchen machen man kann sie ausstechen, schneiden, reissen… für Desserts auch als optischer Hingucker…

Haltbar mehrere Monate

Aufbewahrung: in Backpapier aufrollen u in Folie wickeln. So verklebt es nicht.

ErdbeerFruchtLeder:

Zutaten:
250g Erdbeeren
20g Mandelmus
30g Zucker
Zubereitung:
Verarbeitung wie beim MangoFruchtLeder