Quittenbrot Würfel

Rezept und Bilder von Eva Drews

Quittenbrot à la Eva

Zutaten und Zubereitung :

Quitten
Zucker

Die Quitten mit einem Tuch vom Flaum befreien und waschen. Anschließend in eher grobe Stücke schneiden (das geht einfacher, wenn man die Quitten vorher für drei, vier Minuten in die Mikrowelle legt) und dabei Blüten- und Stielansätze entfernen. Das Kernhaus bleibt zunächst drin. Mit etwas Wasser ca. 45 Minuten kochen. Die gekochten Quitten samt Kochwasser in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb über einem großen Topf geben (der Plastikkessel für die CC ist perfekt!) und einige Stunden, am besten über Nacht abtropfen lassen. Am Schluss nur leicht ausdrücken. Aus dem Saft kann man Quittengelee oder -sirup zubereiten.

Das übrig gebliebene Fruchtfleisch muss nun von Kernen und Kernhäusern befreit werden. Sobald das geschehen ist, das Fruchtfleisch im Multizerkleinerer pürieren. Wer das Knurpselige von Quitten nicht mag, nimmt den Passieraufsatz oder die gute alte Flotte Lotte, dann wird das Quittenbrot

klarer.

Das pürierte Fruchtfleisch abwiegen und mit der gleichen Menge Zucker vermischen. Die CC oder CCG auf 140 Grad stellen und bei Dauerrühren (bei der CC Intervall 1) mit dem FLexi zum Kochen bringen. Sobald die Mischung kocht, auf 100 bis 110 Grad reduzieren, aber den Rührintervall bei 1 belassen, denn das Mus brennt leicht an. Immer mal wieder nachregulieren, sonst fängt es an zu spritzen. Das Ganze muss köcheln. Ich empfehle, den Spritzaufsatz wegzulassen, damit das Mus einkochen kann.

Nach ein, zwei Stunden (je nach Menge) Köcheln ist das Mus so dick, dass man es auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen kann. Nun muss es für einige Tage an einem warmen Ort trocknen – oder man gibt es bei 100 Grad Umluft für drei bis vier Stunden in den Backofen. Zwischendurch wenden. Fühlt sich die Oberfläche trocken und elastisch an, kann man das Quittenbrot in Würfel oder Rauten schneiden und in Zucker

wälzen. In Spanien isst man es als Dulce de membrillo zu Käse. Und von Ottolenghi gibt es in „Vegetarische Köstlichkeiten“ ein Rezept, in dem das Quittenbrot (ohne Zucker außenrum) mit geröstetem Butternusskürbis und Stilton in einer Tarte zum Einsatz kommt. Das ist köstlich!

Brötchen in Kürbisform – herbstlich

Foto und Anleitung von Sabine Zorba

Es kann jeder beliebige Brötchenteig verwendet werden.

Anleitung:
1. 60g Teiglinge rund schleifen und mehlen
2. Bindfaden/Zwirn durch Mehl ziehen
3. Faden um den Teigling wickeln und oben verknoten
4. Brötchen nach Rezept gehen lassen
5. Backen
6. Faden abwickeln und Mandel bzw Kürbiskern einstecken
7. Essen

Ravioli mit Maronenfüllung al forno

Fotos Gisela M.

Für 4 Personen als Vorspeise, für 2 Personen als Hauptgericht

Zutaten:
Teig:
Ravioliteig aus 250 gr. Semola, zB. von hier Ravioli (ich bin diesmal fremdgegangen und habe den Pastamaker benutzt, 250 gr. Semola/115 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eigelb aufgefüllt

mit Wasser/5 gr. Öl)

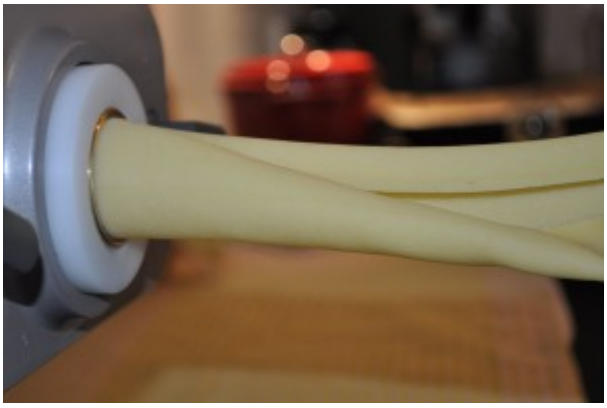
Füllung:
200 gr. Maronen verzehrfertig
100 gr. Ricotta
80 gr. Parmesan gerieben
Salz/Pfeffer/Schluck Olivenöl

Sauce:
Großes Stück Butter
Ein paar Blätter Salbei

Parmesan gerieben

Zubereitung:
Alle Zutaten für die Maronifüllung in den Multizerkleinerer mit Messer geben und alles pürieren.

Nudelteig für Ravioli mit dem Knethaken zubereiten. Im Kühlschrank 2 Stunden kühlstellen und dann mit der Walze auswalzen und mit Geschirrtuch (leicht mit Blumenspritze bestäubt) abdecken, damit die Platten nicht austrocknen.
Oder wie ich heute mit dem Pastamaker und der Lasagnematrize von Pastidea den Teig direkt im Pastamaker verarbeiten, ausgeben und dann mit dem angefeuchteten Küchentuch abdecken.



Mit einem Glas runde Kreise ausstechen. Einen Löffel Füllung zugeben. Den Rand mit Wasser bestreichen. Zusammenklappen und mit einem Ravioliausstecher ausstechen. Auf einem Blech mit etwas Semola stellen und leicht antrocknen lassen.

Etwas Butter in einem Topf aufschäumen, frische Salbeiblätter zugeben.

Die Ravioli ca. 1-2 Minuten in Salzwasser kochen. Die Ravioli in kleine ofenfeste Töpfle abfüllen. Die Salbeibutter darüber träufeln. Etwas Parmesan darüber reiben und ca. 10 Minuten bei 220 Grad/O-U überbacken. Guten Appetit.

Gefüllte Kartoffellaibchen

Fotos Gisela M.

Ergibt ca. 8 Laibchen, für insgesamt 3-4 Personen
kann man auch gut vorbereiten und dann just-in-Time die Laibchen formen

Zutaten:
1 kg. mehlig kochende Kartoffeln
250 gr. Blaubeeren
50 gr. Birkenzucker (alternativ normalen Zucker)
150 gr. Pilze
1 Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie

Salz/Pfeffer
100 gr. Semola (alternativ Mehl oder Kartoffelmehl)
100 gr. Kartoffelmehl (alternativ Mehl oder Semola)
1 Eigelb
etwas Butter zum Herausbraten

Zubereitung:
Kartoffeln ungeschält im Dampfgareinsatz 30 Minuten dämpfen (ca. halber Liter Wasser in Kessel, Temperatur knapp über 100 Grad, Zeit 30 Minuten), alternativ in Salzwasser kochen.

In der Zwischenzeit die Blaubeeren waschen, Zucker dazu geben und 10 Minuten sanft kochen und gelegentlich umrühren (ich machte das in einem kleinen Töpfchen auf dem Herd). Danach zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Zwiebel schälen. Pilze und Zwiebel im Multizerkleinerer mit der Juliennescheibe (Nr. 6) zerkleinern.

CC oder Gourmet auf 120 Grad aufheizen, Kochrührelement einsetzen und bei Rührintervall 2 (Gourmet und CC) laufen

lassen. Nach Einfüllen der Pilzmischung (ohne Ölzugabe o.ä.) habe ich auf 100 Grad reduziert und den Timer auf 5 Minuten gestellt.
Dann Temperatur abstellen, Salz/Pfeffer und zerkleinerte Petersilie zufügen und zur Seite stellen.

Die gedämpften Kartoffeln nun schälen, mit den weiteren Zutaten (Salz/Pfeffer/Semola/Kartoffelmehl/Eigelb) mit dem Flexielement rühren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ich habe zeitgleich noch 60 Grad Temperatur zugegeben, das entzieht den Kartoffeln noch etwas Feuchtigkeit. Dann braucht man auch weniger Mehl im Teig, was dem Geschmack zugute kommt.
Tipp: ich habe die gleiche Schüssel verwendet, in der zuvor die Pilze waren, zum Schluss kommt ja doch alles zusammen. Es muss auch gar nicht zu fein püriert werden. Ich hatte kleine Kartoffelstückchen im Teig, die später besonders gut schmeckten.

Die Hände etwas bemehlen und klein Laibchen formen. In die Mitte jeweils einen großzügigen TL Pilzmischung zugeben und verschließen.
Insgesamt sollen es 8 Laibchen werden.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen und auf jeder Seite, mittlere Hitze, ca. 5 Minuten herausbraten.

Guten Appetit!

Tipp *Variante Annette Schartz:*

Foto A. Schartz

Spinat/Mangold mit Zwiebelchen und gaaanz wenig Knobi gedünstet und je eine halbe Minikugel Mozarella.

Kürbis-Brownies

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Frisch aus dem Ofen u natürlich noch warm verkostet 😆

Für ca 24 Brownies:

Zutaten:
100 g Kürbiswürfel (kleine Würfel, z.B. Muskat, von Hand gewürfelt oder mit Würfelschneider) – bei mir waren es ca 200 gr.
220 g Kuvertüre (oder Bitterschokolade)
170 g Butter
200 g Zucker (ich habe nur 150 gr.und braunen Zucker genommen)

4 Eier
100 g Haselnüsse (gehackt)
125 g Mehl
1 Msp. Backpulver
Butter (zum Anschwitzen)
Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung:
Zutaten bereitstellen.

Für die Kürbis-Brownies den Kürbis am besten mit dem Würfler würfen. Dann 100g in etwas Butter anschwitzen, mit ca 100 ml Wasser ablöschen und so lange köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Abgießen und den Kürbis fein pürieren. Ich habe es in einer kleinen Pfanne gemacht, da es echt nicht viel ist. Flüssigkeit blieb keine über. Habe den gekochten Kürbis in die Gewürzmühle mit einem kleinen Schuss Milch gegeben um es zu pürieren.

Schokolade und Butter in kleine Stücke schneiden, zusammen in einem Topf bei sehr geringer Hitze schmelzen. – mache ich auch lieber über einem Topf am Herd da ich die CC in der Zwischenzeit die Eiermasse schlagen lasse.

Eier und Zucker (habe braunen Zucker genommen) mit Ballonbesen ca 10 min schaumig schlagen, danach langsam die Schokolade-Butter-Masse und das Kürbispüree einrühren. Hier habe ich gleich den Ballonbesen eingesetzt lassen und auf min. gerührt. Zum Schluss Haselnüsse*, Mehl und Backpulver unterheben. (habe ich eigentlich nicht gemacht)

Ein Backblech mit Bachpapier auslegen. In meinem Fall eine etwas kleinere Wanne als ein Blech genommen und auch noch

abgeteilt. Die Masse daraufleeren und mit einer Teigkarte glattstreichen. 100g Kürbis waren mir zuwenig und deshalb habe ich ca 100 leicht angeschwitzte Kürbiswürfel oben auf verteilt und mit der Teigkarte etwas in den Teig gedrückt. Da nicht alle Nüsse* bei uns so mögen habe ich weniger als die Hälfte in den Teig gegeben und dafür dann auf die Hälfte diese oben auf. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 20–25 Minuten backen.

Die Kürbis-Brownies etwas auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden, mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

Wer noch zu wenig Kalorien hat, kann Vanille Eis dazu servieren.

≤

Tipp: Nehmt wirklich Kuvertüre oder Bitterschokolade. Das macht bei Brownies echt einen Unterschied!!

Pumpkin Pie – Amerikanischer Kürbiskuchen

Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:
Mürbteig
250 g Mehl
1/2 TL Backpulver
75 g Zucker
1 kleines Ei
125 g Butter
Füllung
350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis) ca. 20 Min bei 140 Grad gedünstet in der CC vorher in kleine Stücke geschnitten (Hokaido Kürbis)
100 – 125 g brauner Zucker
je 1/2 Teelöffel Ingwer u. Muskatnuß
1 TL Zimt
2 EL Zuckerrübensirup
3 Eier, verquirlt
1 Becher Schlagsahne (250 ml)

Zubereitung:
Zutaten für den Mürbeteig mit dem K-Haken verkneten und kalt

stellen,

dann Pieform (26 bis 28 cm) damit auskleiden,

Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen.

Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen.

Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.
Wer Teig übrig hat, kann Formen ausstechen, davon separat Plätzchen backen und diese als Dekoration verwenden.

Gnocchi mit Kürbis-Marzipansosse

Foto Gisela Martin

Zutaten:
500 gr. mehlig kochende Kartoffeln
100 gr. Weizenmehl
25 gr. Weizengrieß
1 Eigelb
Muskat, Salz
1/2 Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel
Öl

25 ml Gemüsebrühe
1 großes Stückchen Marzipan
1/2 Limette

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und vierteln und in Schüssel mit Wasser geben. Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3, 20 Minuten.

Kartoffeln abgießen, K-Haken einsetzen, Geschwindigkeitsstufe 4, P-Taste drücken.

Profiknethaken einsetzen, Geschwindigkeit 1, Mehl, Grieß, Eigelb, Muskat und Salz zugeben und ca. 5 Minuten rühren. Falls Teig zu weich ist noch etwas Mehl und Grieß zugeben.

Zum Schluss auf bemehlter Fläche daumendick ausrollen und in 1 cm lange Stücke schneiden.

Mit dem Gnocchibrettchen dann die Gnocchis formen (ohne Gnocchibrett geht es auch mit der Gabel) – ist eine prima Beschäftigung für Kinder!

Zwiebel zerkleinern und in Öl in der Cooking Chef anschwitzen.

Den Kürbis mit Schale mit grober Reibescheibe (Multizerkleinerer) raspeln, ebenfalls zu den Zwiebeln geben, Temperatur erhöhen

Brühe zugeben, weichgaren.

Zum Schluss mit Marzipan, Salz, Pfeffer und Limette und falls vorhanden frischen Kräutern abschmecken und im Blender pürieren.

Die Kürbissosse nach dem Pürieren wieder in Schüssel zurückfüllen, ca. 70 Grad einstellen.

Gnocchi in Salzwasser kochen und danach in die Kürbissosse geben, damit sie warm bleiben.

Auf vorgewärmten Teller anrichten, ggf. noch mit einem Klecks

Mascarpone verzieren.

Tipp:
Mit frischen Nudeln schmeckt die Sauce auch sehr gut!

Foto Gisela M.

Spagetti an Kürbissauce dazu Hähnchen

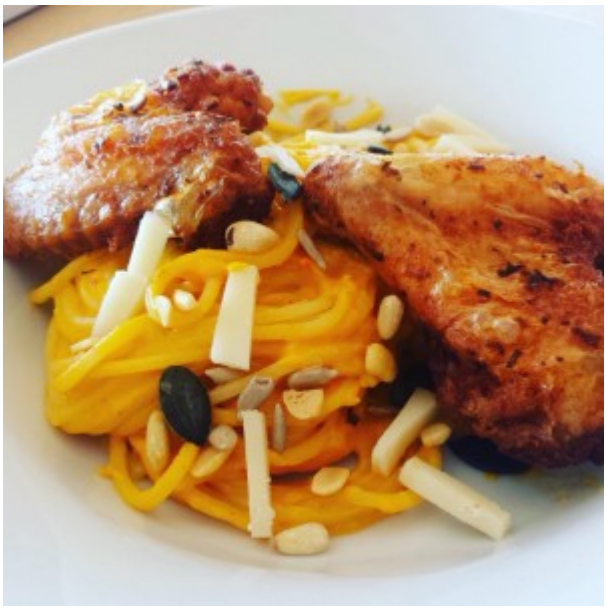


Foto und Rezept von Franziska Fischer

Zutaten Sauce:

200 g Kürbispüree
200 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Curry
Zimt
Parmesan

Zubereitung:
Spagetti kochen.
Sahne mit dem Kürbispüree aufkochen, würzen.
Geriebenen Parmesan beigeben und unter die Spagetti mischen.

Nudeln können mit dem Pastaaufsatz gemacht werden.

Kürbispüree (auf Vorrat zubereitet, eingefroren und bei Bedarf aufgetaut):
Kürbis mit dem Würfler würfeln
In der CC mit etwas Wasser weichkochen.
Im Blender pürieren.

Kürbiskuchen mit Zimtfrosting

Rezept und Foto von Franziska Fischer

Zutaten:
4 Eier
300 g Zucker
180 g Öl
400 g Kürbispüree
270 g Mehl
2 Tl Zimt
1 Tl Salz
1 Packung Backpulver

Frosting:
200 g Frischkäse
90 g Butter
2 Tl Zimt
150g Puderzucker

Zubereitung:
Zuerst den Kürbis in Würfel schneiden(z.B. Würfelschneider oder Multizerkleinerer/Juliennescheibe). Danach mit etwas Wasser weichkochen und pürieren (z.B. Multi mit Messer oder Püreestab).
Ich habe einen grossen Kürbis verwendet und den Rest eingefroren. *(Tipp: Größere Menge machen und dann für Kürbisbrot, Kürbissuppe, Gnochi mit Kürbisssauce etc.*

weiterverwenden)

Eier mit dem Zucker weich schlagen (Flexielement). Öl dazu geben, weiterführen.
Gewürze und Kürbispüree beifügen.
Alles gut mischen.
Mehl unterheben.
In eine eingebutterte Auflaufform geben und bei 200 Grad Ober/Unterhitze 30 min backen, Stäbchenprobe.

Auskühlen lassen.

Das Frosting mischen und kalt stellen.

Auf den ausgekühlten Kuchenstreichen und mit einem feinen Kaffee servieren.

Kürbisgemüse (scharf)

Rezept und Foto von Manuela Neumann

Für 3 Portionen

Zutaten:
400g Hokkaido Kürbis (bei mir war es ein kleiner halber)
1 Apfel
1 rote Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
10g Ingwer
Butter zum Anrösten
Saft von 1 Zitrone
Zucker
Salz
Cayennepfeffer
1 kleine Chilischote
Kräuter

Zubereitung:
Den Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. Den Apfel entkernen und vierteln.
Beides im Würfelschneider in Würfel schneiden.
Die Zwiebel, Knoblauch und den Ingwer klein schneiden.
Die Butter in der CC Schüssel mit dem Koch-Rühr-Element bei 140 Grad und Stufe 1 erhitzen.
Die Temperatur auf ca. 110 Grad reduzieren und die Zwiebel, Knoblauch und Ingwer andünsten.
Kürbis, Apfel und Chili dazu und ebenfalls mit anschwitzen.
Den Zitronensaft angießen, einen Löffel Zucker dazu und für ca. 15 Minuten mit Spritzschutz dünsten lassen.
Der Kürbis sollte noch bissfest sein, dann mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
Die Kräuter (ich hatte TK Kräuter) hinzugeben und servieren.
Bei mir gab es dazu die Zimtnudeln.