

# Hackfleisch Lauch Suppe mit Reis



Foto und Rezept von Elvira Preiß

## **Zutaten:**

1 Zwiebel  
500 g Hackfleisch  
1 Paprika in Streifen  
3 Stangen Lauch im Multi in Ringe schneiden  
1 Tasse Reis  
1 ltr. Brühe  
Saure Sahne  
Schmelzkäse  
Gewürze

## **Zubereitung:**

1 Zwiebel würfeln und in 1 Essl. Öl in der CC auf 140 Grad andünsten (Kochröhrelement).

Hackfleisch zugeben und anbraten.

Lauch und Paprika zufügen und noch kurz mitdünsten.

Dann mit der Brühe ablöschen und Gewürze zugeben, Salz Pfeffer

evtl. Chinagewürz wer mag.

Den Reis zugeben und das ganze 30 Minuten auf 90 bis 100 Grad köcheln .

Schmelzkäse und saure Sahne zufügen verrühren und noch mal kurz kochen.

---

## Hackfleisch-Lauch-Suppe



Rezept und Foto von Stefanie Ganzevoort

### **Zutaten:**

6 Stangen Lauch

3 große Kartoffeln

1 kg Hackfleisch

1,5 – 2 Liter Gemüsebrühe

1 Becher Schmelzkäse Sahne

1 Becher Schmelzkäse Kräuter

Petersilie

Salz, Pfeffer. Cayennepfeffer

### **Zubereitung:**

Die Lauchstangen im Multi in Scheiben hobeln.

Die Kartoffeln raspeln.

Im Topf das Hackfleisch mit dem Flexi oder Koch-Rühr-Element portionsweise andünsten.

Lauch und Kartoffeln dazu, ebenfalls andünsten.

Anschließend die Gemüsebrühe dazu geben und bei 100 Grad mit Flexi und Intervall 3 für 1,5 Stunden mit Spritzschutz köcheln lassen.

Die Schmelzkäsebäcker einrühren und mit den Gewürzen abschmecken, Petersilie hinzugeben.

Mit Baguette servieren

---

## **Hähnchenbrust-Spinat-Auflauf**



Foto von Tagesmutter Lüdinghausen

Rezept stammt aus der TM-Rezeptwelt und wurde auf CC umgemünzt von Tagesmutter Lüdinghausen

### **Zutaten:**

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Esslöffel Olivenöl

1 Packung Rahmspinat (nach dem Auftauen abgestandene Flüssigkeit abgießen)

1 kleine Dose Mais

100 g Fetakäse, gewürfelt

100 g Cremefine

3 Eier

Pfeffer und Salz

600 g Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke geschnitten

3-4 Tomaten, in Scheiben geschnitten

100 g geriebenen Käse (z.B. Gouda) belegen. (Grobreibe, Scheibe 3)

### **Zubereitung:**

Zwiebeln und Knoblauchzehen im Multi mit Messer zerkleinern (oder von Hand) und in Kessel geben

und in 1 Esslöffel Olivenöl 2 Minuten auf 140 Grad dünsten. (Flexi), auf 100 Grad reduzieren.

Rahmspinat (nach dem Auftauen abgestandene Flüssigkeit abgießen), Mais, gewürfelter Fetakäse, Cremefine, Eier,

Pfeffer und Salz dazugeben und 5 Minuten auf 70 Grad garen lassen. (Kochrührelement)

Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke geschnitten auf 9er Formen verteilen. Die Spinatmasse darüber geben und mit 3-4 Tomaten, in Scheiben geschnitten (z.B. mit Multi oder Trommelraffel) und 100 g geriebenen Käse (z.B. Gouda, Reiben, Grobreibe Scheibe Nr. 3) belegen.

Auf 180 Grad Umlauf 25 Minuten garen.

Ich habe das Hähnchenbrustfilet auf 15 9er Formen verteilt und hatte noch etwas Spinatmasse übrig, welche ich dann "vegetarisch" in einer weiteren 9er Form gegart habe. Wer keine 9er Formen hat, kann auch eine Auflaufform nehmen, die ca. 2/3 eines Backbleches einnimmt. bei anderen Größen evtl. die Garzeit anpassen. Die Masse ließ sich gut aus der Form rausnehmen, war aber noch ein wenig wässrig. Im abgekühlten Zustand war sie noch fester und es lief keine Feuchtigkeit mehr aus.

---

## Haselnusspaste – Pâte praliné noisette



Rezeptanleitung von  
<http://www.lapaticesse.com/praline-noisette-haselnusspaste-rezept/136/> und von Gisela M. auf CC umgewandelt

Zum Herstellen und Aromatisieren von Cremes, Pralinen, Füllungen für Macarons und Teigen, als Brotaufstrich oder einfach um Hefezopf und Co aufzupimpen.

**Zutaten** (Menge verdoppeln oder verdreifachen, ich hatte ca. 500 gr. Haselnüsse, also 5fache Menge):

100 gr. Haselnüsse ohne harte Schale

65 gr. Zucker

15 gr. Wasser

**Zubereitung:**

Zucker und Wasser in den Kessel der CC geben. 5-10 Minuten stehen lassen, damit der Zucker sich schon etwas lösen kann.



Zuckerwasser erhitzen: Temperatur auf 118 Grad stellen, kein Rührelement, Rührintervallstufe 3



Wenn der Zuckersirup 118°C erreicht hat, die Haselnüsse in den Topf geben und das Kochröhrelement einsetzen und sofort mit Rühren (Rührintervall 1) beginnen. Der Zucker kristallisiert wieder aus bzw. wird weiß. Weiter rühren lassen, damit sich unten keine braunes Karamell bilden kann und das Karamell nicht verbrennen kann und bitter wird.



Hat das Karamell eine schöne braune Farbe, gebt ihr die karamellisierten Haselnüsse sofort auf Backpapier oder eine Silikonmatte. Die Haselnüsse mit zwei Gabeln in einer Schicht verteilen. Auskühlen lassen.



Nun Multi mit Messer aufsetzen und die karamellisierten Haselnüsse zu einer glatten Paste verarbeiten. Bitte nicht den Multi zu sehr überfüllen, er könnte kaputt gehen. Ich hatte insgesamt ca. 5fache Menge gemacht und habe es auf 2 Ladungen aufgeteilt.



Bis die Paste erstellt ist, dauert es etwas. Ich habe meistens bei Stufe 1 rühren lassen, bin dann auf Stufe 2 hochgegangen, habe nach ein paar Minuten eine Pause eingelegt, damit das Öl austreten kann und der Multi sich abkühlen kann. Wenn ich wieder dran gedacht habe, habe ich mit der Spachtel die Nüsse vom Rand heruntergeschoben und wieder ein paar Minuten laufen lassen.





Je länger man rühren lässt, desto mehr Öl tritt aus und desto flüssiger wird es.



---

**Herbstlicher Eintopf mit Süßkartoffeln, Paprika, schwarzen Bohnen und Kokosmilch**



Für 4 Personen

Auf den Fotos wurde lediglich für zwei/halbe Menge gekocht.  
In den Zutaten sind die Mengenangaben für 4 Personen getätigt,  
dann lohnt sich der Einsatz vom Würfler noch mehr...

### **Zutaten:**

1 Bund Petersilie

2 rote Chilischote

2 große Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Süßkartoffeln

4 Tomaten

2 rote Paprika oder Spitzpaprika

1 Dose schwarze Bohnen (alternativ bei Trockenbohnen, vorher eine Nacht einweichen und dann 60-90 Minuten kochen, bis sie weich sind)

12 gr. Gemüsebrühpulver

Zum Würzen nach Belieben: Prise Zucker, etwas Curcuma, etwas gemahlener Rosmarin, etwas gemahlener Kreuzkümmel, etwas Basilikum, etwas Zitronenschale

360 ml Kokosmilch

Öl/Salz/Pfeffer

### **Zubereitung:**

Chilischoten waschen und entkernen.

Chilischote und Petersilie (incl. Stängel etc.) in den Multizerkleinerer mit Messer geben, kurz mixen.

(Etwas Petersilie herausnehmen und zur Seite stellen).



Würfler aufsetzen: Geschälte Zwiebel und geschälte Süßkartoffel würfeln, zur Seite stellen.

Klein geschnittenen Knoblauch zugeben.

Dann Paprikaschote (vorher gewaschen und geputzt) ebenfalls würfeln und zur Seite stellen.

Gewaschene Tomaten von Hand würfeln und ebenfalls zur Seite stellen.

Ewas Öl in Kessel bei 140 Grad erhitzen. Kochröhrelement einsetzen. Süßkartoffel-Zwiebel-Stücke zugeben. 5 Minuten bei 140 Grad rühren lassen.

Temperatur auf 110 Grad senken. Nun Tomaten, Paprikaschote, 250 gr. Wasser, Petersilie mit Chilischote, Gemüsebrühe, Gewürze nach Belieben (Prise Zucker, etwas Curcuma, etwas gemahlener Rosmarin, etwas gemahlener Kreuzkümmel, etwas Basilikum, etwas Zitronenschale) zugeben und weitere 10 Minuten kochen.



Schwarze Bohnen samt Flüssigkeit zugeben und weitere 3 Minuten kochen.

Kokosmilch zugeben, Temperatur auf 95 Grad senken, und nochmals 2 Minuten weiterkochen. Nach Belieben mit Salz/Pfeffer abschmecken.



Zum Servieren zur Seite gestellte Petersilie drüberstreuen.



---

## Hirschgulasch nach Schubeck



Foto von Dagmar Möller [Töpfele und Deckele](#)

Hirschgulasch nach Schubeck, auf CC umgesetzt von Dagmar Möller

**Zutaten:**

1 kg Wildgulasch (Hirsch, Wildschwein, Reh)  
2 Zwiebeln  
1 Karotte  
120 g Knollensellerie  
Butterschmalz  
2 EL Öl  
2 TL Puderzucker  
1 EL Tomatenmark  
350 ml Rotwein  
50 ml Weinessig  
1 Glas Wildfond  
1 TL Geflügelfondkonzentrat  
4 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
3 Pimentkörner  
2 g Pfefferkörner (Lang-, Sezchuan + Kubenbenpfeffer)  
100 g schwarzes Johannisbeergelee  
ggf. Steinpilze, Champignons, Maronen... (angebraten)  
70 g helle kernlose Weintrauben  
10 g Zerbitterschokolade  
50 ml Cognac  
1 EL Preiselbeeren (Glas) als Beilage

(alternativ: evtl. zusätzlich Butter mit Stärke für die Sauce, und 30 g Walnusshälften)

**Zubereitung:**

Fleisch von Sehnen und Fett befreien, in gleichmäßige Stücke schneiden.

Sellerie, Karotten in feine Würfelchen schneiden. Zwiebeln in Spalten schneiden. (wer hat kann alles in den Würfler geben)

Butterschmalz erhitzen und Fleisch in kleinen Portionen in einer Pfanne kräftig anbraten, herausnehmen. Fond mit etwas

vom Wein ablöschen. Fond zum Fleisch geben. Gemüse in Olivenöl in der CC/Kochröhrelement anschwitzen. Mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren. Tomatenmark zufügen und mit anbraten. Mit restlichem Wein ablöschen, Fleisch, Wildfond und Essig zugeben, Gemüsekonzentrat dazugeben und alles ca. 1 1/2 Stunden knapp am Siedepunkt schmoren. (Kochröhrelement Stufe 3)

Gewürze im Mörser oder Gewürzmühle zerkleinern und mit Lorbeerblättern und Johannisbeergelee zufügen. Eine weitere 1/2 Stunde schmoren. Evtl. nochmal Wasser nachfüllen.

Dann Lorbeerblätter herausnehmen, halbierte Weintrauben, Schokolade und Cognac zufügen. Nicht mehr kochen.



Foto Dagmar Möller

---

**Huhn, wie es in fast allen afrikanischen Ländern gekocht wird**



Foto von Ilonka Drabik

(Rezept von Ilonka Drabik, aus unbekanntem Quellen, ein kopiertes Zettelchen in ihrem Rezepteordner wurde umgeschrieben auf die Kenwood CookingChef

**Zutaten:**

2 gehackte Zwiebeln

Knoblauch nach Belieben

600 g geschnetzeltes Hähnchenfleisch

2-3 EL Sesamöl (alternativ geht sicher auch ganz normales Öl)

1 TL Salz

Pfeffer

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

Zimt nach Belieben

$\frac{1}{2}$  TL Pili-Pili (Chilipulver)

1 Dose Tomatenmark

1 große Tomate

1 Kochbanane (alternativ 2 unreife Bananen)

**Zubereitung:**

1. Die gehackten Zwiebeln, Knoblauch und die Hähnchenteile in Sesamöl bei 140°C mit Rührelement auf Rührstufe 3 anbraten.
2. Salz, Pfeffer, Kurkuma, Zimt und Pili-Pili zugeben.
3. Tomatenmark und Tomate zugeben.
4. Mit heißem Wasser aufgießen.
5. 30 Min. bei 100°C und Rührstufe 3 kochen lassen.
6. Die Bananen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, zugeben und

weitere 15 Min. bei Rührstufe 3 kochen lassen.

Dazu passt Reis, Baguette oder am besten natürlich afrikanisches Fladenbrot.

---

## Hühnergeschnetzeltes mit Maroni und Reis



Foto und Rezept von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

Reis

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehe

400-500 g Hühnergeschnetzeltes

1 Beutel gekochte Maroni

etwas Worcester Sauce

getrocknete oder frische Kräuter

200 ml Sahne

### **Zubereitung:**

Reis kochen.

Zwiebel mit dem Flexi in der CC dünsten (angeröstet). Knoblauch kurz dazugeben. Dann das Fleisch mit angebraten und mit etwas Wasser aufgiesen.

Die Maroni aus dem Beutel herausnehmen, vierteln und dazugeben. Kochröhrelement einsetzen. Salz, Pfeffer und einen Spritzer Worcester Sauce, etwas getrocknete oder frische Kräuter hinzufügen.

Sahne dazu und etwas einkochen. Abschmecken und anrichten.

---

## Hühnerreisfleisch – Claudias schnelle Küche mit der CC



Foto und Rezept von Claudia Kraft

In 34 Minuten ohne viel Zutun zum Ziel

### **Zutaten:**

200 g Zwiebeln/oder Schalotten

1 -2 Knoblauchzehen

Olivenöl zum Dünsten

300 g Putenfleisch/oder Hühnerfleisch

2 EL Paprikapulver (edelsüß)

1 TL Paprikapulver (scharf)

Schuss Essig

700 ml Gemüsesuppe

300 g Langkornreis

1 Prise Majoran, Prise Kümmel

1 EL Paradeismark (Tomatenmark)

100 g Parmesan (gerieben)  
Salz  
und etwas Parmesan oben auf.

### **Zubereitung:**

Ich habe Scharlotten im Multizerkleinerer mit Messer kurz mit P Taste zerkleinert.

Zwiebel und Knoblauch mit etwas Öl oder in meinem Fall mit frischem Ghee glasig rösten (Kochrührelement, 140 Grad, Rührintervall 2).

Klein geschnittenes Hühnerfleisch dazu und anrösten, Paprika Pulver dazu und gut verrühren.

Dann mit Schuss Essig ablöschen u Tomatenmark und Majoran und Kümmel dazu.

Mit Brühe aufgießen (habe Hühnersuppe genommen), Reis dazu geben, Temperatur auf 100 Grad/Intervallstufe 3 reduzieren.



So lange kochen bis Reis weich ist. Ich habe das Kochrührelement verwendet und anfangs mit ca 120-140C auf Kochintervall 2 gerührt. Dann auf 100 Grad Intervall 3 reduziert.

Abschmecken und geriebenen Parmesan dazu rühren. Wer möchte, kann auch Parmesan obenauf geben.

Menge reicht für 2-3 Personen.

