Kochkäse Variationen

Rezept 1:

Foto von Annika Am/Rezept Nr. 1

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Annika Am

Zutaten:
250g Butter
200g Schmelzkäse
1 Becher Schmand
1 Becher Saure Sahne
200g Harzer Käse
1 TL Natron
Evtl Kümmel

Zubereitung:
Zuerst gibt man die Butter mit dem Harzer Käse in die Rührschüssel und lässt beide Zutaten bei ca 90°C schmelzen. Nach und nach dann den Schmelzkäse, Schmand und die Saure sahne dazugeben.

Wenn man eine schöne flüssige Masse hat, gibt man den TL Natron dazu. Aber Vorsicht, der Kochkäse kommt richtig weit hoch. Deshalb ist es von Vorteil wenn man ständig weiter rührt.

Je nach Geschmack kann man noch Kümmel rein machen, oder jedem selbst überlassen sich auf dem Teller welchen rein zu machen. Alles bei 90°C ca 30min kochen lassen und dann die Temperatur

wieder ausschalten – fertig

Zum Abkühlen lass ich ihn auch weiter rühren, man kann ihn aber auch direkt in eine Schüssel geben und dort abkühlen lassen.

Zu einem Kochkäse gehört auch immer die Musik – die Zwiebeln mit oder auch ohne Essig einfach die Zwiebeln klein schneiden und wenn man möchte mit Essig anmachen.

2. Rezept, Manfred Cuntz

Odenwälder Kochkäse

Zutaten:
1Kg Magerquark
24 g Natron
Salz nach Bedarf
6 g Kümmel
60 g Butter
Zubereitung:
Ein Sieb mit einem Küchen- oder Käsetuch auslegen und den Quark hineingeben. Das Tuch über dem Quark zusammenschlagen und das ganze auf eine Schüssel setzen.

Im Kühlschrank mindestens 1 Tag abtropfen lassen. Es schadet auch nichts wenn es 2 Tage sind.

Danach sollten noch ungefähr 750g deutlich trockenerer Quark übrig sein. Sind es wesentlich weniger kann man etwas weniger Natron nehmen aber so genau kommt es nicht drauf an.

Flexi-Rührer, Intervallstufe II, keine Temperatur
Den abgetropften Quark in einer Schüssel mit dem Natron gut vermischen. Dazu am besten den Flexi auf Stufe I eine Weile laufen lassen. Danach 2 Stunden auf Intervallstufe II. Der Quark sollte fluffig und teilweise glasig werden.

Jetzt Temperatur auf 48°C stellen und auf Intervallstufe II rühren lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Hat

bei mir 1,5 Stunden gedauert. Dann die Butter in kleinen Stücken zugeben und einmischen lassen. Jetzt noch den Kümmel und mit Salz abschmecken. Ich nehme kein Salz mehr weil mir der Kochkäse durch das Natron schon salzig genug ist.

In Gläser füllen und über Nacht im Kühlschrank fester werden lassen.

Hält mindestens zwei Wochen im Kühlschrank falls er so lange hält.

3. Rezept – zur Verfügung gestellt von Son Ja

Foto Son Ja/Rezept Nr. 3

Zutaten für 2 Personen:
1 Pfund Magerquark
1 geh. TL Natron
1 Becher Sahne (in etwa)
Salz und Kümmel

Zubereitung:
Quark ziemlich trocken ausdrücken, in die CC geben

Natron zufügen und bei wenig Wärme mit dem Flexi rühren lassen (habe es heute erst mal mit 50° probiert, aber ich denke, 60° gehen auch….muss ich noch testen…), bis die Masse glasig wird.

Dann nach und nach die Sahne unter ständigem Rühren zugeben, bis der gewünschte Zustand erreicht ist (Menge der Sahne hängt von der Beschaffenheit des Quarks ab).

Zum Schluss mit Salz und Kümmel würzen.

Servieren mit geschnittenen und gesalzenen Zwiebeln und Paprika.

Königsberger Klopse

Rezept und Foto von Susanne Warning

Zutaten:
Für die Klöße:
1 Kilo Rinder- oder Kalbshack
2 altbackene Brötchen
2 Eier
1 Esslöffel Senf
1 Teelöffel Sambal Olek
Salz, Pfeffer, Paprika

Für die Soße:
gekörnte Brühe
1,5 Liter Wasser
Suppengemüse mit der Multi zerkleinert
1 Becher saure Sahne
1 Becker Creme fine fettreduziert
1 kleines Glas Kapern

Speisestärke
Gewürze nach Wahl z.B. Salz, Sambal Olek, Chili Paprika, etc.

Zubereitung:
Für die Klöße:
Zwiebeln mit dem Multi zerkleinern
CC mit dem Knethaken bestücken
Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken
Hack in den CC geben und eine Mulde rein drücken
Eier, Gewürze, Sambal Olek,Senf, Zwiebeln und Brötchen zugeben und gut mischen. Nach Bedarf und Geschmack abschmecken.
Kleine Klopse formen und beiseite legen.

Das Kochrührelement der CC einspannen
Wasser, Brühe und Gemüse in der CC aufkochen
15- 20 Minuten 120 Grad Rührstufe 3
Die Klopse vorsichtig reinlegen und Temperatur auf 60 Grad runter drehen. Rührstufe 3 für 10 Minuten. Dann herausnehmen.

Für die Soße:
Saure Sahne, Creme fine, Kapern inkl Einlegesoße zufügen. Mit Gewürzen, Salz und Pfeffer abschmecken. Wir lieben es immer etwas schärfer. Die Soße sollte eine feine leicht säuerliche Note haben.
Speisestärke mit etwas kalter Milch anrühren.
Temperatur etwas höher drehen und Soße bis zum gewünschten Grad verdicken. Zun Schluss die Königsberger Klopse wieder zugeben.
Ich reiche gerne Reis dazu, den ich nicht mit der CC zubereite, weil der Herd schneller ist.
Meine Mutter hat dem ganzen immer eine Dose Erbsen zugefügt, dass mögen meine Lieben aber nicht so gerne.
Wenn euch Gemüse fehlt, dann passt es prima kleine gefrorene Blummenkohlröschen mit zu garen.
Ich habe es so bisher nur einmal im CC gemacht und es hat super geklappt, ich hoffe ich habe nichts vergessen

Kürbis-Apfel-Kuchen mit Pesto

Foto und Rezept von Saskia Renker

Zutaten für ein Blech:
400g Hokkaido-Kürbis
100 ml Milch
Salz
350 gr. Dinkelmehl (Type 630)
1 Paket Trockenhefe
1 TL Anis-Saat
Öl
Mehl

Für das Pesto:
2 EL Kürbiskerne
1 Bund Petersilie
100 ml Rapsöl
3 EL Kürbiskern-Öl
25 g geriebenen Parmesan
1 Zitrone
Salz und Pfeffer

Belag:
400g saure Sahne
2 TL getrockneter Majoran
3 Äpfel (Boskop)

3 rote Zwiebeln
ggf: einige Streifen Schinkenspeck

Zubereitung:
Kürbis in circa 4 cm große Würfel schneiden.

Anschließend mit dem Dampfgarer in 20 Minuten weich dämpfen.

Danach im Blender (Alternativ Multizerleinerer mit Messer) pürieren, 100 ml Milch und 1 TL Salz hinzufügen.

Dinkelmehl, Hefe, Kürbispüree und Anis vermengen. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, falls er zu klebrig bleibt, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Teig für eine Stunde zugedeckt an einen warmen Ort stellen (ist bei mir immer vor der Heizung – im Winter).

Für das Pesto Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen.

Petersilie verlesen, waschen und grob zerzupfen, Stiele entfernen.

In der Gewürzmühle Petersilie, Kürbiskerne und Rapsöl pürieren. Kürbiskern-Öl, Parmesan, ein wenig Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, nochmal kurz durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nun für den Belag die saure Sahne mit dem Majoran vermischen, Salz und Pfeffer dazu. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Beides mit dem Multi in feine Scheiben schneiden (hab Scheibe 4 genommen).

Backblech dünn mit Öl bestreichen, mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann auf Blechgröße ausrollen und auf dem Blech ausbringen.

Mit 2/3 der sauren Sahne bestreichen. Zwiebeln und Äpfel

darauf verteilen, danach das restliche 1/3 der Sahne-Mischung auftragen.

Den Kuchen bei 200 Grad etwa 25-30 Minuten backen (Anmerkung Gisela: Beim Nachbacken habe ich die Brotbackstufe/mittlerer Dampf versucht, war toll!). Mit dem Pesto servieren.

Wer mag, legt vor oder nach dem backen noch Speckstreifen auf den Kuchen, das macht es noch würziger.

Guten Appetit!