

Dunkle Roux (Einbrenne)

Eine **Warnung** vorab: Mehrere User berichteten von einer Verformung des Flexi durch die hohe Temperatur.



Eine Roux ist eine Einbrenne. Es gibt helle und dunkle Roux. Beide werden zum Saucen binden verwendet. Die helle Roux kann auch als Basis für Bechamel oder Velouté verwendet werden.

Die fertige Roux in ein WECK Glas füllen dann hält sie sich monatelang im Kühlschrank.

Dunkle Roux kann nur in der Gourmet zubereitet werden weil die Temperatur in der CC zu gering ist. Aber wer nur die CC hat kann eine helle Roux machen und in der Pfanne noch nachbraten.

Zutaten:

125g Butter

125g Mehl

Zubereitung:

Butter bei moderater Hitze schmelzen.

Flexi einsetzen und auf 180°C stellen

Mehl zugeben und rühren lassen bis die gewünschte Farbe

erreicht ist.

Temperatur ausstellen und auf Intervall etwas abkühlen lassen.

In ein Glas abfüllen und in den Kühlschrank.

Anwendungsbeispiel:

Bratwurst mit Endivien-Kartoffelstampf



Kartoffelstampf zubereiten und Endiviensalat mit wenig Dressing. Erst im letzten Moment mischen.

Bratwurst mit halben Zwiebelringen in einer Pfanne in Olivenöl oder Butterschmalz braten. Bratwurst und Zwiebeln raus nehmen und beiseite stellen. Den Bratensatz mit Jus ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Shoju (japan. Sojasauce) abschmecken und mit der dunklen Roux binden. Dazu etwas Roux aus dem Glas nehmen und mit dem Schneebesen in die Sauce einrühren. Etwas kochen lassen. Ist die Sauce noch zu dünnflüssig nochmal Roux zugeben. Zum Schluss etwas Schmand mit dem Schneebesen einrühren.

Eierlikörtorte ohne Mehl



Rezept und Foto von Gudrun Fischer

Zutaten

- 80g weiche Butter
 - 80g Zucker (ich nehme zur Hälfte Birkenzucker)
 - 1 Pck. Vanillin-Zucker
 - 4 Eigelb (Eier Gr L)
 - 200g gemahlene Mandeln
 - 1 $\frac{1}{2}$ TL (Weinstein)backpulver
 - 150g geraspelte Zartbitterschokolade (Blockschokolade mit Scheibe 3 in der Multi raspeln)
 - 4Esstlöffel Eierlikör
 - 4 Eiweiss
-
- Füllung: 1/2 Glas Preiselbeeren (je nachdem, wie dick die Füllung sein soll, auch etwas mehr)
 - Belag: 2 Becher Bäckersahne, wer mag zur „Stütze“ noch
 - 1 Tütchen Sahnesteif,

Zubereitung

Eierlikör Eiweiss mit Ballonschneebeesen steif schlagen und umfüllen Butter mit Flexiröhrelement geschmeidig rühren und Zucker plus Vanillin-Zucker unterrühren, bis die Masse gebunden, glatt und hell wird.

Eigelb nach und nach unterrühren, jedes ca. 2,5 Minuten.

Mandeln mit Backpulver und Schokolade mischen und abwechselnd mit Eierlikör in die Buttermasse einrühren. Mit dem Unterhebrührelement, oder vorsichtig mit dem Löffel, den Eischnee einarbeiten.

Teig in einer Springform (nur den Boden einfetten oder mit Backpapier auslegen) bei ca. 175 Grad Ober-/Unterhitze oder 155 Grad Heissluft etwa 60 Minuten backen.

Den erkalteten Boden durchschneiden, mit Preiselbeeren bestreichen und die steifgeschlagene Sahne auftragen. Damit der Eierlikör nicht herunterlaufen kann, habe ich lauter Mulden mit einem Löffel eingedrückt. Man kann auch einen schönen Rand aus Sahne spritzen und dann Eierlikör nach Geschmack über die Sahne laufen lassen.. Gutes Gelingen?

Mini Quiche Variationen



Teig

Zutaten (für zwei 12er Muffinbleche):

- 300g Mehl
- 1Tl Salz

- 150g kalte Butter
- 1 Ei
- 15ml kalte Milch

Zubereitung

Alle Teig Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Teig 3mm dick ausrollen, Kreise ausstechen und in mit Backspray gefettete Muffinförmchen legen. Mit einer Gabel einstechen und 15 Minuten vorbacken (200°C O/U)

Füllung 1 (Quiche Lorraine)

Zutaten

- 1/2 Portion Teig
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 150g Bauchspeck
- 1EL Thymian
- 3 Eier
- 75ml Sahne
- 40ml Milch
- 25g fein geriebener Bergkäse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für die Füllung die Zwiebel vierteln und die Viertel in feine Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne leicht anbraten. Thymian zufügen und beiseite stellen.

Eier, Milch und Sahne verquirlen und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann den Käse einrühren.

Zwiebeln und Speck in die vorgebackenen Quiches verteilen und die Eiermilch darüber gießen. 25 Minuten goldbraun backen (180°C O/U).

Füllung 2 (Lauch Quiche)

- 1/2 Portion Teig
- 1Kg Lauch
- 60g getrocknete Tomaten
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 6 Stiele Thymian
- 4 Eier
- 150ml Milch
- 150ml Schlagsahne
- Butter zum anschwitzen

Zubereitung

Lauch putzen und waschen, das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden (Multi feine Schneidscheibe). Tomaten fein würfeln, beides in etwas Butter 4-5 Min. andünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, abkühlen lassen.

Abgekühlte Lauchmischung auf die vorgebackenen Quiches geben.

Thymianblättchen abzupfen und fein hacken, mit Eiern, Milch, Sahne, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, abschmecken und über die Lauchmischung gießen. 20-30 Minuten backen (180°C O/U).

**Consommé mit Markröllchen,
Eierstich und Radeln**



Consommé

Das Rezept reicht für 8 Personen als Vorspeise.

Zutaten

- 2L Rinderbrühe
- Salz und Shoyu zum Abschmecken (Sherry wenn gewünscht)
- Schnittlauchröllchen

Zum klären:

- 200g Sellerie
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 200g Champignons
- 1/2 Bund Petersilie
- 500g mageres Rindfleisch
- 2 EL Tomatenmark
- 3 Eiweiß
- Etwas crushed ice
- 1 Prise Salz

Markröllchen

- 200g Rindermark (das ist Mark von ca. 700g Knochen)
- 90g Semmelbrösel
- 2 Eier
- Salz, Muskat und etwas Mehl zum Arbeiten.

- 200ml Milch
- 100g Mehl
- 2 Eier
- Salz
- etwas Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Eierstich

- 3 Eier
- 130ml Milch
- Muskat, Salz, Pfeffer

Radeln

- 250g Semola di grano duro rimacinata
- 100ml Wasser

Zubereitung

Markröllchen

Mark in einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen, durch ein feines Sieb gießen und erkalten lassen. Erkaltes Mark in mit dem Ballonbesen in 3-4 Minuten schaumigweiß schlagen, mit Salz und Muskat würzen. Mit Semmelbröseln und Eiern zu einer streichfähigen Masse verarbeiten.

Aus Milch, Mehl, Eiern und etwas Salz mit dem Triblade einen Pfannkuchenteig herstellen, 30 Minuten rasten lassen und viereckige Pfannkuchen backen. Abkühlen lassen.

Die Pfannkuchen mit der Markklößchemasse bestreichen und aufrollen. Erst in Frischhaltefolie dann in Alufolie wickeln und gut festdrehen (wie ein Bonbon).

Die Röllchen kühl stellen und 30 Minuten vor dem Servieren in 90°C heißem Wasser garen. Leicht überkühlen lassen, auspacken und in 5mm dicke Scheiben schneiden.

Eierstich

Alle Zutaten verquirlen und vacuumieren. Im SV-Tank garen (85°C 50 Minuten).

Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und Ausstechen.

Radeln

Aus den Zutaten einen Nudelteig bereiten und in der Pasta Fresca zu Radeln verarbeiten. Radeln kurz vor dem Servieren kochen. Es werden nur ein Teil gebraucht. Die anderen zum Trocknen ausbreiten und später verwenden.

Consommé klären

Gemüse und Fleisch durch den Fleischwolf drehen. Mit dem Tomatenmark, Eiweiß und Crushed Ice mischen. Mit 1 Prise Salz würzen. Ein klein wenig Suppe dazunehmen damit es sich besser mischt.

Kalte Suppe in einen Topf geben und die Klärmischung gründlich einrühren. Langsam aufkochen dabei öfter rühren (brennt leicht an).

Wenn die Suppe zu kochen beginnt nicht mehr rühren. 1-2 Minuten sprudelnd kochen lassen bis der Klärkuchen nach oben gestiegen ist und mit einem Schaumlöffel abgehoben werden kann.

Ein Mulltuch in einem Sieb mit Muskat bestreuen und die Suppe durch das Mulltuch gießen.

Fertigstellen

Die Consommé erwärmen und mit etwas Shoju und bei Bedarf Salz und evtl. etwas Sherry würzen.

Je Suppenteller 1 Brätröllchen, 3 Stücke Eierstich und 3 Radeln einlegen, mit der Consommé angießen und Schnittlauchröllchen bestreuen.

Unser erstes Gruppenkochevent bei Kenwood in Neu-Isenburg am 9. März 2018



Am 9. März 2018 haben wir (27 Gruppenmitglieder) in Neu-Isenburg bei Kenwood getroffen und zusammen gekocht.

Ganz vielen Dank an Kenwood dafür, dass sie uns ihre schöne Eventküche zur Verfügung gestellt und uns auch mit Getränken und hervorragendem Kaffee versorgt haben. Herzlichen Dank auch an Claudia Zurmühlen von Kenwood die uns so gut unterstützt hat und auf den letzten Drücker noch eine Multifry und eine DeLonghi Eismaschine besorgt hat die beide sonst nicht in der Küche gestanden hätten.

Vielen Dank auch an alle Teilnehmer! Alle haben sehr diszipliniert gearbeitet und das etwas ambitionierte Programm problemlos bewältigt. Ein paar muss ich aber doch hervorheben:

Da ist zuerst mal Oliver Hess der unermüdlich bei jedem Posten geholfen hat wo es notwendig war. Und mit seinen sous vide Sticks und seinem Kammervakuumierer die vielen SV Komponenten erst möglich gemacht hat.

Mein persönlicher Dank an Gisela für ihre Hilfe beim einkaufen. Und, dass sie sich, weil ich ein vergesslicher alter Mann bin, mehrmals hat zum gleichen Gemüsestand schicken lassen ohne eine Flunsch zu ziehen. Gleiches auch für alle die

später immer bei Bedarf über die Straße zum Isenburg-Zentrum gelaufen sind um Vergessenes noch zu kaufen.

Auch danke an Elvira die den Käse und den Lardo aus Südtirol angeschleppt hat und mir einen 25Kg Sack original italenischen Semola mitgebracht hat. Damit bin ich jetzt für eine Weile versorgt.

Und danke an Silvia Brunner für die wundervollen Schürzen und die Rezepthefte. Und natürlich für das Überraschungsglas dessen wahren Inhalt ich erst jetzt, leider zu spät fürs Foto, entdeckt habe.

Mein persönlicher Dank gilt auch Marina für den Grauimport und den österreichischen Senf den ich hier nicht bekommen kann.

Und jetzt geht es richtig los.

Als wir ankamen wurden wir schon mit einem Schild auf das Nettteste begrüßt.



Claudia von Kenwood war, wie es ausgemacht war, pünktlich auf die Minute um 12 Uhr da und zeigte uns die Küche und vor allem schaltete sie die Kaffeemaschine an.



Nach und nach trudelten dann die Teilnehmer ein und nach einer kurzen Begrüßung konnten wir die Posten verteilen. Und dann wurde gewaschen, geschnibbelt, gekocht und gebacken was das Zeug hielt.

Kurz nach 16 Uhr konnten wir wie geplant mit dem Apero beginnen.

[Mini Quiche Variationen](#)



Zwei Mini-Quiche aus der Muffinform. Eine Quiche Lorraine und eine Lauch Quiche. Nach Rezepten braucht ihr übrigens nicht extra zu fragen die kommen nach und nach hier in den Blog.

Die kalte Vorspeise, wie könnte es hier anders sein, war eine Gricc Sooß (Frankfurter Grüne Sauce) mit einem Kartoffelchen und einem Wachtelei.



Die Suppe, eine Consomé double mit Einlagen. Und zwar Markröllchen, Eierstich und frische Nudeln aus der Pasta Fresca mit der Radelmatrize von Pastidea.

Consommé mit Markröllchen, Eierstich und Radeln



Als warme Vorspeise gab es ein Risotto das die Cooking Chef Gourmet in gewohnt zuverlässiger Weise gerührt hat. Darauf eine kleine Salsiccia die direkt vor Ort mit Hilfe des Fleischwolfvorsatzes und den Wurstfüllröhrchen hergestellt wurde.



Nächster Gang die Pasta. Spinat-Ricotta Ravioli in Salbeibutter. Während die vorbereitet wurde zeigte Gisela uns die neue Radiatori Matrize von Pastidea die extra für uns aus Italien hergeschickt wurde. Müsst ihr unbedingt haben wenn die lieferbar ist. Ich brauche sie jedenfalls.



Danach gab es Wachtelbrüstchen auf einem lila Möhrenpüree mit Polentatalern.



Weil es noch schöne Skrei-Loins gab, jetzt gegen Ende der Skrei-Saison, gab es als Fischgang Skrei-Loins mit Miso-Sauce und Erbsenpüree.



Vor dem Hauptgang noch ein kleiner Break zur Beruhigung der Geschmacksnerven. Apfelwein Sorbet wie es sich im Äpflerland gehört.



Der Hauptgang mit sous vide gegartem Rinderfilet, Kartoffelbaumkuchen und Tonka Spitzkohl.



Danach sollte eigentlich das Predessert folgen. Aber weil das Dessert schon angerichtet war haben wir es vorgezogen. Mohr im Hemd mit Sahne und Schokoladensauce, Pistazieneis und mit Orangenlikör marinierten Orangenfilets.



Und danach dann das Predessert. Ein Blauschimmelkäse-Küchlein mit Roter Bete und etwas Honig.



Nach Kochen und Essen folgt, genau wie zuhause, der unangenehmere Teil. Aufräumen und Spülen. Aber wir waren eine tolle Gruppe und alle haben unermüdlich geholfen.

Und wir wird ein Event abgeschlossen? Richtig, mit dem obligatorischen Gruppenbild auf dem alle zu sehen sind, die noch da waren. Ein paar mussten leider früher gehen.



Spaghetti Carbonara



Zur Kenwood Gourmet gibt es neue, leicht veränderte Pastawalzen. Die musste ich natürlich gleich ausprobieren. Das Fazit mal ganz am Anfang: Die sind absolut toll. Ich habe ja schon lange eine Marcato Atlas mit Motor die geht jetzt in Ruhestand.

Das Rezept beruht auf einer Anregung von <http://www.chicagotribune.com/dining/recipes/sc-carbonara-eskin-food-0526-20170523-column.html> mit ganz leichten Änderungen.

Für zwei großzügige Portionen.



Zutaten für die Spaghetti:

250g Weizenmehl 550
50g Hartweizenmehl
2 Eier
2 Eigelb
Wasser nach Bedarf.

Restliche Zutaten:

4 Eier
2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 Scheibe (ca. 80g) Pancetta (ich hatte Schwarzwälder weil kein Pancetta im Haus war)
2 EL trockener Weißwein
80g Parmesan frisch gerieben (auch gemischt mit Peccorino)
1 EL fein gehackte Petersilie
Pfeffer

Zubereitung:

Multi mit Messer

Zuerst den Pastateig vorbereiten. Das Mehl und Hartweizenmehl in den Multi mit Messer geben. Die beiden Eier und beide Dotter zugeben. Mit "P" zu einem festen Teig verarbeiten. Notfalls etwas Wasser zugeben. Der Teig sollte fest sein und nicht kleben. Zu einer Kugel drücken und diese in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.



Kochschüssel, kein Rührelement, Spritzschutz

In die Kochschüssel ein Sieb (hier das grobe Sieb aus dem Passiereinsatz) legen und 3L Wasser einfüllen. Auf 67°C einstellen und aufheizen lassen. Wenn die Temperatur erreicht ist 4 Eier einlegen und 1 Stunde einstellen.

Die Eier sollen bei 63°C garen. Bei mir hat das die Einstellung auf 67°C erfordert. Das kann unterschiedlich sein je nach eingelegtem Sieb und Raumtemperatur. Also bitte nachmessen und bei Bedarf korrigieren.

Wenn die Zeit abgelaufen ist die Schüssel beiseite stellen.

Pastawalze, Schneidwalze Spaghetti

Den Pastateig in 3 Teile teilen und jeweils flach drücken. Zweimal durch die Walze bei Einstellung 0 laufen lassen. Zusammenfalten und nochmal durchlaufen lassen. Bei 3 und 4 jeweils einmal durchlaufen lassen. Wer ganz dünne Spaghetti mag kann die Teigplatten nochmal bei 5 durchlaufen lassen.

Die Spaghettiwalze montieren und die Teigplatten zu Spaghetti schneiden. Möglichst auf einen Nudeltrockner aufhängen und beiseite stellen.

In einer Pfanne den Knoblauch in Olivenöl leicht goldgelb anbraten. Knoblauch aus der Pfanne löffeln und beiseite stellen. In dem aromatisierten Öl den Schinken anbraten. Nicht zu stark braten. Mit dem Weißwein ablöschen und noch 1 Minute

köcheln lassen.

Die Spaghetti in leicht gesalzenem Wasser 2-3 Minuten kochen. Abgießen und das Kochwasser auffangen.

Zu den Spaghetti in einer großen Schüssel den geriebenen Käse und den Schinken aus der Pfanne zugeben. Wer mag gibt auch noch den angebratenen Knoblauch zu. Gut mischen. Pfeffer darüber mahlen und die gehackte Petersilie zugeben und wieder gut mischen.

Zum Schluß zwei der Eier zugeben und nochmal gut mischen. Die Mischung soll jetzt angenehm cremig sein. Ist sie zu fest mit ein wenig Nudelkochwasser einstellen.

Auf zwei Teller verteilen, in der Mitte eine kleine Vertiefung machen und von den beiden verbliebenen Eiern nur das Eigelb rein geben.

Türkische Lammpfanne mit Reis (Sac kavurma)





Rezept und Bilder von Sabine Zorba

Für 4 Personen:

Zutaten Ragù:

600g Lamm,
2 Zwiebeln,
3 GemüsePeperoni,
3-4 Tomaten,
Olivenöl zum anbraten,
Heißes Wasser zum angießen,
Salz, Pfeffer, Chili

Zutaten Pilav:

1 Glas Reis
1,5 Glas heises Wasser
Reisnudeln
Öl zum anrösten
Salz

Zubereitung Ragù: (Koch Rührelement)

180°C einstellen und Öl erhitzen.

Fleisch dazugeben und mit etwas Salz, Pfeffer und Chili anbraten (Rührintervall 4).

Wenn der Fleischsaft austritt mit etwa 100ml Wasser angießen, Temperatur auf 100°C reduzieren und Spritzschutz aufsetzen (Rührintervall 8).

Wenn ein Großteil des Wassers ins Fleisch aufgenommen wurde, Zwiebelwürfel dazugeben und etwas köcheln lassen. Im Anschluss

Peperonistreifen zufügen (bei Bedarf noch etwas Wasser) und weitere 5 Minuten köcheln.

Spritzschutz entfernen, Tomatenwürfel zugeben und Temperatur auf 90°C reduzieren (Rührintervall 9).

Nach etwa 5 Minuten ist das Essen fertig (je nach favorisierter Konsistenz mehr oder weniger Wasser zugeben).

Zubereitung Pilav:

Bei 140°C das Öl erhitzen. Reismudeln darin etwas anrösten (dunkelbraun werden lassen).

Temperatur auf 90°C reduzieren und gewaschenen Reis, etwas Salz und Wasser zugeben. Spritzschutz aufsetzen und ziehen lassen bis das Wasser weg ist. Bei Bedarf noch einen Schluck Wasser zugeben, bis der Reis weich ist.

Currywurstsauce



Zutaten:

1L Tomatensauce (gekocht aus 2Kg Tomaten oder 2 kleine Dosen passierte Tomaten)

1 Zwiebel gewürfelt

1 EL (15ml) Olivenöl

2 EL (30ml) Tomatenmark

1 TL (7ml) rote Currypaste

2 EL (30ml) mildes Currypulver (Curry Madras)

2 EL (30ml) Mangochutney

Salz, Zitronensaft zum Abschmecken

Zubereitung:

Für die Tomatensauce: 1 große Zwiebel (Gemüsezwiebel) würfeln und mit etwas Olivenöl anschwitzen (Koch-Röhrelement mit Abstreifer, 160°C, 3 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO). 5 Pimentkörner, 2 Nelken, 1 TL Salz, 1 TL Zucker und 1 Lorbeerblatt zugeben. Die Tomaten waschen, vierteln und die Stielansätze ausschneiden. Zu den Zwiebeln geben und köcheln lassen. Spritzschutz aufsetzen aber die Einfüllklappe offen lassen (Koch-Röhrelement mit Abstreifer, 100°C, 60 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO). Etwas überkühlen lassen und passieren. Das ergibt etwas mehr als 1L Tomatensauce. Wenn sie zu dünn ist dann noch reduzieren lassen.

Für die Currysauce:

(Koch-Röhrelement mit Abstreifer, 160°C, 3 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO). Das Olivenöl in die Schüssel geben und die kleingewürfelte Zwiebel zugeben und anschwitzen.

Tomatenmark, Currypaste, Currypulver zugeben und anschwitzen (Koch-Röhrelement mit Abstreifer, 160°C, 1 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO).

Mangochutney und die Tomatensauce zugeben und 1 Stunde köcheln lassen. (Koch-Röhrelement mit Abstreifer, 100°C, 60 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO).

Mit Salz, Zitronensaft und nach Geschmack ein wenig Sojasauce abschmecken.

In kleine WECK Gläser (220ml Tulpen) füllen und 40 Minuten bei 100°C einkochen. Es hält sich aber auch im Kühlschrank gut. Hab nur noch nicht ausprobiert wie lange.

Anmerkung:

Die Schärfe beeinflusst man mit der Menge Currypaste. Je nach Currypaste kann man auch weniger oder deutlich mehr zugeben.

Einkochen, einwecken, einrexen...

Dieser Beitrag hat ausnahmsweise mal nichts mit der Cooking Chef, nicht mal etwas mit Kenwood zu tun. Aber weil das Thema in der Gruppe immer wieder angesprochen wird mal ein paar Gedanken dazu.



Man kann sehr vieles einkochen. Deutlich mehr als allgemein gedacht wird. Dieser Beitrag behandelt nur das Einkochen im Topf oder Schnellkochtopf. Im Backofen geht es auch aber das ist eine andere Baustelle.

Zuerst mal zum immer wieder propagierten heiß einfüllen in Twist-Off (TO) Gläser. Das ist sicher für Marmeladen, Konfitüren, Gelees die 50% Zucker enthalten oder mit Gelierzucker gemacht wurden. Dann nach Packungsanleitung herstellen, in saubere Gläser einfüllen und mit in Essigwasser gekochten Deckeln verschließen. **NICHT** auf den Kopf stellen. Das kann zu einem Scheinverschluss führen oder auch Weichmacher aus dem Gummi im Deckel in der Konfitüre lösen.

Für alles andere ist die Heißeinfüllmethode **nicht sicher**. Egal wie oft es gut geht, irgendwann geht es schief. Und es gibt

Bakterien die man weder sieht, riecht oder schmeckt und die trotzdem gefährlich sind.

Und jetzt zum interessanten Teil.

Was man nicht einkochen sollte:

Gebundene Saucen und Suppen. Weil die Bindung verloren geht. Besser ungebunden einkochen und später binden.

Ölige und fettige Sachen wie Pesto, Butterschmalz usw. Weil es erstens nicht nötig ist und zweitens schmeckt wie Hund ☐

Nudeln und Reis. Weil das mit der Zeit nachquillt und beim Aufmachen oft nur noch Matsch ist.

Alkoholisches. Weil der gute Alkohol verdunstet.

Was man gut einkochen kann:

Alle Sorten Gemüse (oft ist es aber eingefroren besser), Obst, Fleischspeisen wie Bolognese, Suppen, Fonds, Jus, Demiglace, Kuchen, Plätzchen, Wurst und vieles mehr.

Was man nur im Schnellkochtopf einkochen sollte:

Stärke- und mehlhaltige Sachen wie Pudding, Milchreis usw. Ausnahmen sind Glaskuchen weil die ja schon gebacken sind.

Allgemeines Vorgehen:

Alle Speisen fertig vorgaren. Außer Gemüse und Obst das kann man auch roh einfüllen. In frisch heiß ausgespülte Gläser füllen. 2cm vom Rand frei lassen auch wenn es oft anders beschrieben wird. Deckel und Gummis in Essigwasser auskochen und direkt aus dem Essigwasser nehmen und die Gläser verschließen. peinlich genau auf sauberen Rand achten. WECK Gläser mit 2 Klammern für Topf oder Einkochautomat oder mit 3 Klammern für SKT (Schnellkochtopf) verschließen. TO-Gläser Deckel gut aber nicht mit Gewalt anziehen.

Die Gläser in den Topf oder Einkochautomat oder SKT stapeln. Sie können aufeinander stehen, dürfen sich auch berühren aber sollten nicht auf dem Boden stehen. Ein Gitter oder notfalls ein Küchentuch unterlegen. Topf mit so viel Wasser füllen, dass die oberste Glasreihe zu mindestens 3/4 im Wasser steht. Mehr schadet auch nicht. Wenn das Einkochgut kalt war dann kaltes Wasser verwenden. War es heiß dann heißes Wasser verwenden. Im SKT reichen 2cm Wasser weil ja im Dampf eingekocht wird.

Wasser langsam zum kochen bringen. Der Automat macht das selbst, auf dem Herd nicht auf größte Stufe stellen. Das ist insbesondere beim SKT wichtig weil sonst der hohe Druck die Gummis rausdrückt. SKT Stufe II, Topf oder Automat meist 100°C also leicht köchelnd.

Die Zeit beginnt zu laufen wenn das Wasser im Topf kocht bzw. die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Nach Zeitablauf kurz überkühlen lassen und dann so schnell wie möglich die Gläser (mit einer Zange) aus dem Topf nehmen und auf ein Tuch oder Holzbrett stellen. Fliesen oder Granitplatte lassen die Gläser zuverlässig springen. Auf keinen Fall auf den Kopf stellen.

War alles erfolgreich sieht man jetzt meist den Glaseinhalt noch eine Weile sieden. Wenn die Gläser völlig erkaltet sind prüfen ob sie Vakuum gezogen haben.

WICHTIG: Bei WECK Gläsern **müssen** die Klammern entfernt werden. Bei Bügelverschlussgläsern den Bügel aufmachen. Der Deckel muss vom Vakuum zugehalten werden nicht vom Metallbügel.

TO-Gläser: Die Deckel müssen eine kleine Wölbung nach innen haben. Kann man am besten sehen wenn man ein Lineal drüber legt.

WECK Gläser: Klammern entfernen und prüfen ob der Deckel fest ist. Bei den neuen aktuellen Rundrandgläsern sieht man es auch an der Gummilasche. Die muss leicht nach unten zeigen.

Alles fleischhaltige muss 2 Stunden bei 100°C eingekocht werden. Oder 40 Minuten im SKT bei Stufe II. Wird im Topf bei 100°C eingekocht sollte man am nächsten Tag nochmal eine Stunde einkochen um die verbliebenen Sporen noch abzutöten. Ich habs noch nie gemacht aber der Vollständigkeit halber.

Tabelle mit Zeiten und Temperaturen wird noch ergänzt.

Schokowaffeln mit frischen Blaubeeren

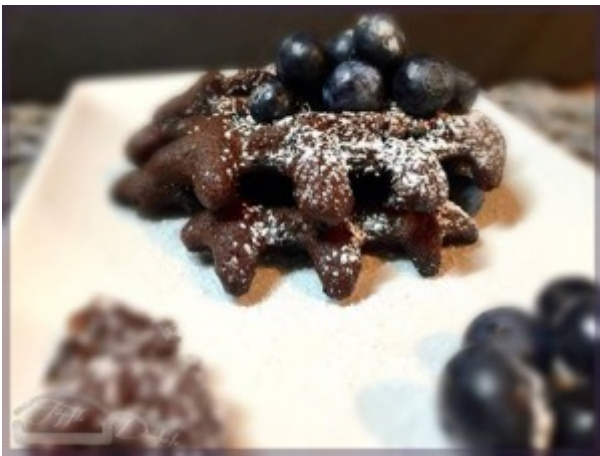


Bild und Rezept von Dagmar Möller.

Zutaten für 3 Waffeln

40 g Butter
26 g Mehl
50 g Zucker
18 g Kakao
1 Prise Salz
1 Espresso-Löffel Backpulver
1 Ei

1 TL Vanillezucker (selbst gemacht)

24 ml Wasser

50 g Schokoladendrops

etwas Hagelzucker

1 Hand voll Blaubeeren

Die Menge kann natürlich beliebig hoch gerechnet werden!

ZUBEREITUNG

Zubehör: Ballonbesen, Unterhebeelement

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Mehl mit Zucker, Kakao, Salz, Vanillezucker und Backpulver vermengen.

Eie und Wasser schaumig schlagen. Mehlmischung unterheben. Butter einrühren.

Schokoladentropfen und Hagelzucker und Blaubeeren unterheben.

Waffeleisen aufheizen und leicht einfetten.

Waffeln 5 Minuten backen... Beim Rausnehmen braucht es etwas Geschick, da sie noch weich sind.

Auf einem Gitter abkühlen lassen – dann werden sie schön kross.

Mit frischen Blaubeeren und Puderzucker anrichten.