# <u>Kürbissuppe mit Kurkuma und</u> <u>Ingwer</u>

Rezept vom Treffen bei Kenwood am 6. Sept. 2025

**Zutaten:** (4 Portionen)

- 500g Hokkaido Kürbis
- 1-2 EL Olivenöl
- 1-2 cm frische Ingwerknolle
- 1 cm frische Kurkumaknolle
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 0,5 l Wasser
- 150 ml Weißwein
- Prise Cayennepfeffer
- Salz und Pfeffer
- 4 Scheiben Toastbrot und Olivenöl für die Croutons
- Koriander zur Deko

## **Zubereitung**

Kürbis zerschneiden, die Kerne entfernen und bei Bedarf schälen. Fruchtfleisch des Kürbis in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Ingwer und Kurkuma dünn abschälen und reiben. Dabei auch den Saft auffangen.

Mit Koch-Rührelement das Olivenöl erhitzen und die Kürbisstücke mitsamt der klein geschnittenen Zwiebel hineingeben. Alles bei 140°C 2-3 Minuten anbraten.

Sobald der Kürbis leicht braun wird und Röstaromen entwickelt, Hitze hochschalten wenn möglich und mit dem Weißwein ablöschen. Nach 1 Minute mit Wasser auffüllen, geriebenen Ingwer, geriebenen Kurkuma, Knoblauch und die Gewürze zugeben.

Die Suppe ca. 20 Minuten bei 100°C leise vor sich hin köcheln lassen, bis die Kürbisstücke weich sind. Portionsweise im

Blender oder Multi pürieren.

Wenn die Suppe noch zu dickflüssig ist, noch etwas heißes Wasser

zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Toastscheiben entrinden, in Würfel schneiden und in Olivenöl zu Croutons braten.

Die Suppe mit Croutons und etwas Koriander dekorieren.

# Salade niçoise

Rezept vom Treffen bei Kenwood am 6. Sept. 2025

Zutaten: (4 Portionen)

Für den Salat:

- 500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 200 g grüne Bohnen
- 300 ml Gemüsebrühe
- 2 Eier (Größe M)
- 1 rote Zwiebel
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Salatgurke
- 4 Tomaten
- 300g gemischter Blattsalat (Radicchio, Romana-Salat, Kopfsalat)
- 200g Thunfisch
- 8 Sardellenfilet (nach Belieben)
- <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Bd.frische Petersilie
- 2 EL Kapern oder Kapernäpfel
- 2 EL schwarze Oliven

## Für das Dressing:

- 2 Knoblauchzehen
- 3 4 EL Essig

- 1 TL Dijonsenf (oder Löwensenf)
- 1 Prise Zucker
- 3 4 EL Olivenöl
- Pfeffer, Salz

#### **Zubereitung**

#### 1. Schritt

Kartoffeln als Pellkartoffeln garen. In der Zwischenzeit die Bohnen waschen, putzen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Gemüsebrühe erhitzen, Bohnen ca. 8 Minuten darin bissfest garen, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen. Eier in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 10 Minuten hart kochen.

#### 2. Schritt

Zwiebel schälen, in Spalten schneiden. Paprikaschote vierteln, entkernen, quer in Streifen schneiden. Salatgurke längs halbieren. Die Kerne herausschaben, dann die Gurke vierteln. Gurkenviertel in Scheiben schneiden.

Tomaten, halbieren, Stielansatz entfernen, in Spalten schneiden. Blattsalate waschen, zerzupfen, trockenschleudern.

#### 3. Schritt

Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Hartgekochte Eier abschrecken, pellen und in Achtel schneiden. Sardellenfilets nach Belieben etwas kleiner schneiden. Petersilie fein hacken.

#### 4. Schritt

Für das Dressing die Knoblauchzehen, Essig, Senf, Zucker und Olivenöl im Blender fein mixen, bis ein cremiges Dressing entstanden ist. Dressing kräftig mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen.

#### 5. Schritt

Blattsalate, Kartoffeln, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Gurken mit dem Dressing gut vermischen. Alles auf Tellern anrichten. Mit den Eiern, Kapern und Oliven belegen, Sardellenfilets auf den Eiern verteilen.

Thunfisch so anbraten, dass er innen noch rosa ist. In Tranchen schneiden und die auf dem Salat anrichten. Mit frischer Petersilie bestreuen und sofort servieren.

# **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 ½ TL (Weinstein)backpulver
- 150g geraspelte Zartbitterschokolade (Blockschokolade mit Scheibe 3 in der Multi raspeln)
- 4Esslöffel 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 Ballonschneebesen steif schlagen und umfüllen Butter mit Flexirührelement 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 lasse.. 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 0/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 0/U).

# Consommé mit Markröllchen, <u>Eierstich und Radeln</u>



# Consommé

Das Rezept reicht für 8 Personen als Vorspeise.

#### Zutaten

- 2L Rinderbrühe
- Salz und Shoju 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 die 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. Erkaltetes 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 Kaffe 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 disziplinert 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 Netteste 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 Griee Sooß (Frankfurter Grüne Sauce) mit einem Kartöffelchen 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 Äpplerland 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 aut 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.

# <u>Türkische Lammpfanne mit Reis</u> (<u>Sac kavurma</u>)







Rezept und Bilder von Sabine Zorba

#### Für 4 Personen:

#### **Zutaten Ragu:**

600g Lamm,
2 Zwiebeln,
3 GemüsePepperoni,
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 Ragu: (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. Reisnudeln 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-Rührelement 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-Rührelement 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-Rührelement 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-Rührelement mit Abstreifer, 160°C, 1 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO).

Mangochutney und die Tomatensauce zugeben und 1 Stunde köcheln lassen. (Koch-Rührelement 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.