

# Gemüseknödel mit Schnittlauchsoße

Rezept aus dem Buch "Richtig gute Knödel – die besten Rezepte zum Selbermachen" – auf die Cooking Chef umgeschrieben von Annette Schartz



## **Zutaten (für drei Personen):**

*für die Gemüseknödel*

100g Brokkoli

100g Möhren

100g Zucchini

100g Erbsen (tiefgefroren)  
100-150g Zwiebeln  
Petersilie gehackt  
150g Milch  
sechs altbackene Brötchen/Knödelbrot  
Salz  
Muskatnuss, frisch gerieben

*für die Schnittlauchsoße*

Drei Bund Schnittlauch (je nach Grösse und Belieben)  
eine Zehe Knoblauch  
125g griechischer Joghurt  
125g 40% Speisequark  
200g Sahne  
etwas gutes Olivenöl  
Salz  
ein Schuss Kräuteressig  
Pfeffer

**Zubereitung:**

Zwiebeln würfeln (bspw. mit dem Würfelschneideaufsatz), in Butter andünsten und leicht bräunen. Zucchini und Karotten ebenfalls mit dem Würfelschneideaufsatz würfeln. Brokkoli in Miniröschen teilen und mit den gefrorenen Erbsen fünf Minuten dämpfen (bspw. bei ca 110 Grad im Dampfgareinsatz), kalt abschrecken.

Sechs gewürfelte Altbrötchen oder Knödelbrot (ich habe nur frische bekommen, diese daher gewürfelt und dann sieben Minuten bei 120°C in der Heissluftfritteuse getrocknet), vier Eier und 150 g Milch verquirlen, mit Salz und kräftig Muskatnuss abschmecken, vermischen und 20 min ruhen lassen – immer mal wieder vermischen.

Gemüse, Brötchenmasse, gehackte Petersilie und gedünstete Zwiebeln mittels K-Haken vermengen. Dann in Frischhaltefolie

zur Rolle formen. Anschließend mit der Folie für 45 min bei 110 Grad im Dampfgareinsatz dämpfen.

Währenddessen Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit dem griechischem Joghurt, der Sahne, dem Speisequark, Olivenöl, Kräutertessig, Salz, Pfeffer und einer kleinen durchgedrückten Zehe Knoblauch vermischen und etwas durchziehen lassen.

Knödel nach dem Dämpfen in dicke Scheiben schneiden und in Butter anbraten. Mit der Schnittlauchsosse servieren.

---

## Parmesanbutter

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sabina Werder

Ob ganz einfach zu Laugenstangen, zum Grillen oder einfach "nur" über selbst gemachte Nudeln – Parmesanbutter ist eigentlich immer der Hit.



**Zutaten:**

250g Butter

100g Parmesan

Salz nach Geschmack- ich nehme Maldon Salzflakes oder Murray River Salzflakes

Mittelgrob geschroteter schwarzer Pfeffer

**Zubereitung:**

Parmesan mit dem Multizerkleinerer oder der Trommelraffel fein reiben. Die Butter in Stücken zugeben und mit etwas Salz würzen. Im Multi, mit dem Messer auf Stufe drei bis vier mischen, bis eine homogene weiche Masse entsteht. Falls mehr Salz nötig ist, nach Geschmack nachwürzen und nochmal kurz mischen.

Ein Stück Frischhaltefolie bereit legen, die weiche Buttermasse daraufgeben und eine Rolle formen. Kurz ins Gefrierfach legen. Herausnehmen, die Folie aufmachen und den geschroteten Pfeffer über die Butter und auf die Folie geben. Rollen bis die Butterrolle gleichmäßig mit Pfeffer bedeckt ist. Im Kühlschrank fest werden lassen und portionsweise abschneiden.

**Tipp:**

Die Menge des Parmesans ist variabel – je nach Alter des Parmesans (ich nehme 30 Monate gereiften) und persönlichen Vorlieben, kann man mehr oder weniger Parmesan einarbeiten.

---

# Apfelkuchen mit Zitronen-Ricottacreme

(Rezept von Sylvia Angermann)



## **Zutaten:**

(Hefeteig)

500g Mehl

30g Hefe

1/4 L Milch

60g zerlassene Butter

2 Eier

50g Zucker

1/2 TL Salz

(Ricottacreme)

125g Zucker

Zitronenschale

500g Ricotta

1 Ei

zusätzlich sechs Äpfel zum Belegen der Cremeschicht

(Streusel)

320g zerlassene Butter

560g Mehl  
320g Zucker  
Vanillezucker  
Zimt

(Glasur)  
30g geschmolzene Butter  
30ml Milch  
Vanillezucker  
140g Puderzucker

### **Zubereitung:**

Für den *Hefeteig* die jeweiligen Zutaten mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und eine Stunde gehen lassen. Anschliessend bemehlen und auf einem gefetteten, bemehlten Backblech ausrollen.

Für die *Ricottacreme* die Schale einer halben bis einer Zitrone (ohne das Weiße) mit dem Zucker in der Gewürzmühle mahlen. Zusammen mit den restlichen Zutaten der Creme, mit dem Schneebesen verrühren. Anschliessend auf Teig dem ausstreichen.

Nun sechs Äpfel (geschält, ohne Gehäuse) achteln, die Stücke dann dritteln und den Kuchen belegen ( wer möchte gibt noch Rosinen hinzu)).

Die Zutaten für die *Streusel* mit dem K-Haken verrühren und darüber streuen.

Bei 200°C O/U etwa 30 -35 Minuten backen.

Während dem Backen Butter, Milch und Vanillezucker bei 50 Grad mit dem Flexi verrühren, den Puderzucker unterrühren und die *Glasur* über den heißen Kuchen geben.

---

# Whiskey-Senf



Nicole Kebellus hat uns ein Rezept zur Verfügung gestellt, bei dem die Gewürzmühle ihren Einsatz hat. Leckeren Senf kann man nie genug haben, insofern ist das auch eine schöne Geschenkidee.

## **Zutaten:**

125g Senfkörner 2/3 gelb 1/3 dunkel

150 ml Apfelessig

75 ml Whiskey

75 ml Honig oder Ahornsirup

25ml trüber Apfelsaft

10 g Stein oder Himalayasalz

2 Tl Rosmarin gemahlen

1 Tl Kurkuma

## **Zubereitung:**

Die Körner in der Gewürzmühle so grob oder fein mahlen, wie man den Senf haben möchte. Den Saft auf dem Herd oder in der Cooking Chef erwärmen, über die gemahlene Körner geben und eine Std quellen lassen. Dann alle restliche Zutaten dazu geben und nochmal pürieren, bis eine schöne homogene Masse entsteht. Anschliessend abfüllen und im Kühlschrank zwei Wochen reifen lassen.

---

## Tipps für den Ravioliaufsatz

Tipps und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Perner

Aktuell gibt es in der Black Week den neuen Ravioliaufsatz KAX 93.AOME. Damit ihr gleich damit loslegen könnt, haben wir hier ein paar Tipps von Brigitte Perner zusammengefasst. Sie hat ihn als eine der ersten getestet und sagt, die Ravioli schmecken sehr gut! Selber hat sie das Pasta Grundrezept verwendet, welches in der Betriebsanleitung steht.

Was sie beim nächsten Mal anders machen würde seht ihr hier:

1. Das nächste Mal rolle ich sie mit der Stufe 7 aus, da sie uns zu dick, bzw. zu fest waren.
2. Walze längere Teilbahnen aus.
3. Man muss darauf achten, dass die Teigbahnen nicht zu schmal sind, ansonsten quillt die Fülle seitlich heraus, da zu wenig Teig zum Verschliessen ist.
4. Genug Zeit lassen zum Trocknen, dann lassen sie sich ganz leicht auftrennen.



5. Da man das Rad zum Schliessen der Ravioli mit der Hand bedienen muss, braucht man Kraft zum Drehen (dies hat mein Mann für mich erledigt, mir war es zu schwer. Aber wenn die Teigplatte dünner ausgerollt wird, geht es vielleicht leichter).

6. Aus dem oben angegebenen Teigrezept habe ich ca. 55 Ravioli gemacht. das sind in etwa 3 bis 4 Portionen.

Gerne dürft ihr in den Kommentaren noch weitere Tipps mitteilen ☐

---

## Käsekuchen – Variationen



Foto von Nadine Detzel/Rezept Nr. 1

### Rezept Nr. 1 von Nadine Detzel

#### **Zutaten:**

*Boden:*

70 g Butter

70 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

1/2 Pck. Backpulver

200 g Mehl

### *Füllung:*

500 g Quark

1 Pck. Vanillepudding

1 Ei

150 g Zucker

2 Becher Sahne

### *Zubereitung:*

Weiche Butter mit Zucker verrühren, Ei unterrühren. Mit Mehl und Backpulver verkneten. (ich habe einfach alles in den Multi gegeben und kurz auf Stufe 3 zu Teigbröseln verarbeitet und dann noch einmal kurz mit der Hand verknetet)

Eine Springform mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Boden und Rand der Springform mit Teig auskleiden. (der Rand war bei mir ca. 3-4 cm hoch)

Für die Füllung 2 Becher Sahne steif schlagen und beiseite stellen (Ballonschneebeisen). Den Quark, Puddingpulver, Ei und Zucker mischen. (z.B. mit Flexi oder K-Haken). Die geschlagene Sahne unter die Quarkmischung heben und die Füllung in die Springform füllen.

Bei 190° ca. 45 min auf der mittleren Schiene backen. Nach den 45 min den Ofen ausschalten und Achtung wichtig!! nicht den Ofen öffnen. Den Käsekuchen im Ofen auskühlen lassen.

Dazu passt: eine Kirschsoße. Dazu ein Glas Sauerkirschen (oder ein halbes, je nach Bedarf) mit etwas Puddingpulver (das war leider nach Gefühl. Schätze so ca. 2-3 EL die ich vorab mit etwas kaltem Kirschsaft verquirlt habe) aufkochen. Ich habe noch etwas selbst gemachten Vanillezucker bzw. ein kleines Stück Vanille mitgekocht. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder rühren.

Fertig

**Rezept Nr. 2 von Paula Paulchen**



Rezept und Fotos von Paula Paulchen/Rezept Nr. 2

**Zutaten:**

*Für den Mürbeteig:*

300g Mehl  
60g Zucker  
200g weiche Butter  
1 Ei  
1 Tl. Backpulver  
1 Tl. Vanille-Extrakt oder  
1 P. Vanillezucker  
1 x Limettenabrieb

*Für die Füllung:*

80 g Zucker  
5 Eiern  
1 Tl. Vanille-Extrakt oder  
1 P. Vanillezucker  
500 g Quark  
200 g Sauerrahm  
200 g süsse Sahne  
1 Limetten Schale  
Saft von 2 Limetten  
40 g Stärke

**Zubereitung:**

Backofen 180° Umluft vorheizen.

### *Für den Mürbeteig:*

Alle Zutaten mit dem Knethaken vermengen, gibt eine ziemlich weiche Masse. Den Boden und den Rand mit den Händen in die Form drücken.

### *Für die Füllung:*

Den Zucker mit den Eiern und dem Ballonschneebeisen auf höchster Stufe schaumig schlagen.

Dann die anderen Zutaten hinzugeben und auf Stufe 4 unterrühren.

Auf Wunsch Rosinen oder Rumrosinen oder Cranberrys unterheben

Ca. 35 Min. auf der 2. Schiene von unten backen, dann die Oberfläche ungefähr 3 cm vom Rand einmal im Kreis einschneiden und nochmals ca. 30 bis 45 Min. backen. Eventuell mit Folie abdecken.

Die Oberfläche ist noch etwas schwabbelig , wird dann nach dem abkühlen fest. Den Kuchenrand lösen, Kuchen aber noch in der Form lassen. Nach ca. 1 Std. kann die Form abgenommen werden.

Meinem Mann schmeckt er zu sehr nach Limette, ihm zulieb mache ich ihn manchmal nur mit Zesten



**Rezept Nummer 3 von Margit Fabian**



Rezept und Bilder von Margit Fabian

### **Zutaten**

150 g Butter

75 g Zucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

50 ml Wasser

5 Eier

300 g Zucker

500 g Schichtkäse ( 10% Fett) ( in Österreich ist das Bröseltopfen)

500 g Mascarpone

250 g Ricotta

Saft 1 Zitrone

2EL Amaretto oder Vanillesirup

100 g Speisestärke

### **Zubereitung**

Butter, Salz und Zucker zu einer geschmeidigen Masse schlagen (K-Haken, ggf. mit etwas Temperatur), Mehl und Wasser unterrühren.

Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, mit dem Rest den Rand formen (bis fast an die Kante der Form).

Den Schneebesen einsetzen. Eigelb und Zucker zu einer weißlichen Creme aufschlagen. Nacheinander Schichtkäse, Mascarpone und Ricotta unterrühren. Solange auf höchster Stufe rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Zitronensaft und ggf. den Amaretto (alternativ etwas Vanillesirup) unterrühren, die Speisestärke zugeben und ebenfalls unterrühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf niedriger Stufe unterheben. In die Form gießen, glatt streichen.

Die Backform auf die unterste Schiene in den kalten Ofen stellen. Bei 180°C Ober/Unterhitze etwa 40 Minuten backen.

Jetzt müsste der Kuchen deutlich in die Höhe gegangen sein. Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen herausholen. Rundherum mit einem Messer ca. 2 cm waagrecht einschneiden (ich lege das Messer dabei auf den Rand der Backform auf). 10 Minuten stehen lassen, dann wieder in den Backofen schieben und weitere 25 – 30 Minuten backen.

Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Der Kuchen sinkt dabei wieder etwas zusammen. Wenn er die Kante der Form erreicht, darauf achten, dass die Decke des Kuchens nicht auf dem Rand der Backform hängen bleibt; eventuell ganz vorsichtig die Außenkante zurück in die Form drücken. Erst wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, aus der Form lösen.





---

## Aprikosenketchup nach Dagmar Möller

### **Zutaten:**

2 große Tropea-Zwiebeln (oder andere rote)

2 Frühlingszwiebeln

2 EL Öl  
2 EL braunen Zucker  
1 kl Stück Ingwer (ca 2-3cm)  
1/2 TL Kurkuma  
je eine Prise Zimt- Nelken- und Muskatpulver  
2 Tl Paprika edelsüß  
1 Tl Senfkörner (gehäuft)  
1/2 halbe Tube Tomatenmark  
1kg Aprikosen  
100 g Tomaten  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1/2 rote Chilischote  
2 TL Salz  
1 TL schwarzer Pfeffer  
1 TL mittelschafer Senf  
7 EL weißer Balsamico  
2 Bio-Limetten  
300g Gelierzucker 3 zu 1

### **Zubereitung:**

Die (Frühlings-)Zwiebeln, Ingwer und Kurkuma klein würfeln und in Öl andünsten. Hierfür verwendet man am besten den Flexi. Zucker dazugeben und karamellisieren. Zimt-, Nelken-, Muskat-, Paprikapulver und Senfkörner hinzufügen und kurz bei Intervallstufe drei mit rösten, dann das Tomatenmark zugeben und ebenfalls karamellisieren.

Nun die restlichen Zutaten, bis auf den Limettenabrieb und den Gelierzucker zufügen, würzen, bzw. abschmecken und das Ganze ca. 20-25 min bei 95 Grad köcheln lassen.

Anschließend mit einem Pürierstab glatt mixen und den Abrieb der 2 Limetten, sowie die 300 g Gelierzucker/Gelierxucker 3:1 zufügen. Unter Rühren, bei Intervallstufe 1 nochmals 3-4 Minuten köcheln lassen.



Jetzt in heiß gespülte Weck-Gläser (oder Schraubgläser) füllen und fest verschließen.

---

## Schnelle Käsekuchenmuffins



Manchmal muss es einfach schnell gehen. So erging es auch Carmen Müller, bei der sich am Wochenende spontan Besuch ankündigte und die deshalb diese schnellen Käsekuchenmuffins gebacken hat. Gefüllt hat sie sie mit Heidelbeeren, man kann aber auch jede andere Füllung nehmen, bspw Mohn.

Tipp: Menschen mit Weizenallergie nehmen anstatt dem Weizengrieß einfach Maisgrieß/Polenta..

### **Zutaten:**

100g Butter

180g Zucker

2 Eier

500g Magerquark

2EL Weichweizengrieß

30g Speisestärke

Vanilleextrakt (ersatzweise 1 Pckg Vanillepudding)

**Zubereitung:**

Alle Zutaten mit dem K-Haken oder Flexi verrühren, den Teig in die -mit Papierförmchen ausgelegte- Muffinform geben und ca. 35 Min. bei 170 Grad Umluft backen. Man kann die Muffins nach Belieben füllen. Dafür gibt man zunächst einen Löffel Teig in die Förmchen, anschliessend die Füllung und gibt dann wieder etwas Teig darauf.

Gutes Gelingen!

---

## Schnelle Weissbrotstangen (Sommerraketen nach Homebakerjuli)

Der Sommer ist da und was liegt da näher als Grillen? Wer dazu Baguette als Beilage möchte, der muss sich meist schon 24 oder gar 48 Stunden vorher darum kümmern, den Teig anzusetzen. Für alle diejenigen, welche etwas spontaner sind und diese Zeit nicht mehr aufwenden können oder wollen, gibt es nun die schnellen Weissbrotstangen von Homebakerjuli, welche sie auch liebevoll "Sommerraketen" nennt. Videoanleitungen zu den einzelnen Arbeitsschritten findet ihr auf ihrer Facebookseite <https://www.facebook.com/Julibackt/photos/pcb.683446768749732/683445268749882/?type=3&theater>

**Zutaten:**

5g Hefe

300g Tipo 00

500g Weizen 550

150g Lievito Madre, aufgefrischt

18g Salz

630g Milch, kalt

30g Olivenöl

### **Zubereitung:**

Zunächst 550g Milch, Hefe; Mehle, Lievito Madre und Salz in eine Rührschüssel geben.

Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1) 3 Minuten kneten lassen.

30g Olivenöl dazu geben

Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1), 3 Minuten kneten lassen.

Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 1,5 Minuten kneten lassen.

50g kalte Milch dazu geben

Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.

30g kalte Milch dazu geben.

Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.

Den fertig gekneteten Teig nun in eine geölte Schüssel mit Deckel legen.

Sofort einmal dehnen und falten.

Erneut dehnen und falten nach 60 und 120 Minuten.

Nach 3 Stunden, 15 Minuten den Teig auf die Arbeitsplatte stürzen.

In vier gleich große Stücke teilen (à 405g).

Nun zu Stangen formen (s. Video).

In Backleinen, mit dem Schluss nach oben, 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 230°C Ober- und Unterhitze aufheizen.

Nach der Stückgare die Stangen von dem Backleinen herunternehmen und auf Dauerbackfolie legen (klappt am Besten mit einer Kippdielen, wie bspw von Bongu).

Nun ist der Schluss unten.

Die Baguettes mit Wasser besprühen.

Bemehlen und tief einschneiden (s. Video).

Erneut mit Wasser besprühen.

Backen:

3 Minuten bei 230°C Ober- und Unterhitze, mit Schwaden.

10 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze.

Dampf raus lassen.

Mit Wasser besprühen.

15 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze fertig backen.