

# Schokoladenwaffeln



Rezept von hier:  
<https://www.chefkoch.de/rezepte/676541169988658/Schokoladenwaffeln.html> und etwas abgewandelt und auf CC umgeschrieben

Für 8-10 belgische Waffeln

## **Zutaten:**

- 100 gr. Schokolade, mind. 70 %ig
- 100 gr. Sahne
- 150 gr. Butter
- 60 gr. Zucker
- etwas Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 250 gr. Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 gehäufte EL Kakao bzw. Caotina
- 150 ml Milch
- Zum Bestreuen: Puderzucker

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten bereit stellen:

Schokolade in Stücke brechen und in den Kessel füllen. Flexi einsetzen, Sahne darüber geben, ca. 45 Grad und rühren lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist (nicht zu lange).

Temperatur ausstellen.



Inhalt aus der Schüssel nehmen und zwischenlagern (Kessel muss nicht so sauber sein, später kommt es ja doch wieder zusammen).

Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in die Schüssel von soeben geben, mit Flexi cremig rühren, die Eier nacheinander dazu rühren.

Mehl, Kakao und Backpulver dazu mischen und kurz weiterrühren lassen.

Dann im Wechsel Schokoladensauce und Milch dazu geben.



Im Krups-Waffeleisen für belgische Waffeln, Stufe 4, herausbacken. Ich habe kein Fett zum Herausbacken verwendet, bei anderen Waffeleisen benötigt man das ggf.

---

# Apfelsandwich mit Blätterteig



Foto von Birte Ri

Rezept von Kochbar.de und von Birte Ri auf CC abgewandeltl

Für den kleinen schnellen Hunger:

Für 2 „Sandwiches“

## **Zutaten:**

4 Blätterteig Quadrate oder 2 längliche

1 großer Apfel

1-2 EL Zucker

Zimt

2 EL Apfelsaft

## **Zubereitung:**

Apfel schälen und würfeln und zusammen mit restlichen Zutaten in CC geben. Ggf. noch etwas Wasser zugeben. Flexielement einsetzen, Temperatur knapp unter 100 Grad und rühren lassen, bis das Kompott fertig ist.

Den Blätterteig in den Sandwich Maker legen, mit dem Kompott

füllen und ca. 8-9 min ausbacken. Fertig!

*Tipp: Müsste auch mit herzhaften Zutaten gehen!*

*Tipp: Bei größeren Mengen lohnt sich der Einsatz vom Würfelschneider.*

---

## Tomaten-Erbesen-Kokosmilchsuppe (leicht scharf)



Rezept stammt aus einem indischen Kochbuch, auf CC abgeändert.

Achtung: leicht scharf!

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zeit bis zur Fertigstellung: ca. 30 Minuten

6 Teller

### **Zutaten:**

1 große Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten

1 zerdrückte Knoblauchzehe

2 EL Ghee, bzw. falls nicht vorhanden Butter

2 TL Korianderpulver  
2 TL Kreuzkümmelpulver, alternativ Kreuzkümmelsamen  
0,5 TL Fenchelsamen (hatte ich nicht, daher weggelassen)  
2 Lorbeerblätter  
1 grüne Chilischote, entkernt und in Scheiben geschnitten  
(ggf. falls nicht vorhanden 1 getrocknete Chilischote)  
5 große Tomaten, geviertelt  
500 ml Wasser  
400 ml Dose Kokosmilch  
275 gr. tiefgefrorene Erbsen  
1 TL Zucker oder Xucker  
Pfeffer frisch gemahlen/Salz  
wer mag etwas Creme Fraiche und etwas frische  
kleingeschnittene Minze

### **Zubereitung:**

Ghee in Kessel geben, 140 Grad, Rührintervall 2,  
Kochröhrelement einsetzen.

Zwiebel und Knoblauch glasig braten.

Gewürze, Lorbeerblätter und Chili zugeben und weitere 1-2  
Minuten rühren lassen.



Dann die Zwiebeln mit den Gewürzen herausnehmen und in einem  
Schüsselchen zwischenlagern (wenn ein Teil der Gewürze  
zurückbleibt, ist es nicht schlimm).

In der benutzten Schüssel das Wasser und die grob  
zerkleinerten Tomaten zugeben. Flexielement einspannen,

Temperatur ca. 110 Grad und die Tomaten im Wasser köcheln lassen (ca. 10-15 Minuten, sie werden in der Zeit durch das Flexielement püriert und weichgekocht)



Nun die Zwiebeln mit den Gewürzen wieder zu den Tomaten geben, ebenfalls Kokosmilch und Erbsen hinzufügen. Kochrührelement. Temperatur auf 90-95 Grad reduzieren und kochen, bis die Erbsen weich sind.



Zucker/Pfeffer/Salz zugeben.

Ggf. mit einem Klecks Creme Fraiche und gehackter Minze servieren.

Dazu passt mit Ghee bestrichene Chapatis.

Sehr positiv: Das Spülchaos hält sich bei dieser Suppe sehr in Grenzen, siehe hier (zzgl. Kochschüssel und Kochrührelement)



---

## Lachs aus dem Ofen auf Gemüse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch

Für zwei Personen

### **Zutaten:**

- 1 Möhre
- 1 kleiner süßlicher Kohlrabi
- ein paar Drillinge-Kartoffeln
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 2 Blutorangen
- Lachs für 2 Personen

### **Zubereitung:**

Backofen auf 230°C vorheizen.

Das Gemüse putzen und mit der groben Schneidscheibe Nr. 5 im Multi hobeln.

Portionsweise im Dampfgareinsatz bissfest dämpfen (Anmerkung Gisela: 110 Grad/Dampfgareinsatz/Stufe ohne Rühren, nur Heizen, Dämpfzeit hatte ich 12 Minuten) und leicht salzen. Etwas Olivenöl darübergerben, damit die Scheiben nicht zusammenkleben.

Gemüse mit den Filets von einer Orange (den Saft auffangen) in passende Porzellanschälchen füllen.

Gehäuteten Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen. Die zweite Orange mit dem Messer schälen, so das die Haut entfernt ist und in Scheiben auf den Lachs legen.

Mit dem aufgefangenen O-Saft übergießen und 12 Minuten im vorgeheizten Backofen braten. Der Fisch sollte gerade so gar sein.

Ich könnte mir etwas Rucola als Garnitur vorstellen.

---

## Hühnersuppe



Fotos und Anleitung von Kirsten Marx

**Zutaten:**

1 Bund Suppengrün (2 Möhren, 1 Stange Lauch, 1/8 Knollensellerie)

1 Zwiebel

1 Hühnchen (ich mag am liebsten Schenkel, hatte 5 Stück, 2 kamen komplett rein, die anderen drei habe ich ausgelöst, das Fleisch für ein anderes Gericht aufbewahrt und nur die Knochen mitgekocht)

Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt (diesmal noch ein Stück Ingwer)  
etwas Öl

**Zubereitung:**

Die Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie würfeln (z.B. mit dem Würfler oder einem Messer).



Die Zwiebel in dem Öl bei 140° C, Intervallstufe 3, mit dem Flexirührelement ca. 5 min. goldbraun anschwitzen.

Anschließend das Rührelement entfernen, Fleisch, Gemüse, Gewürze und 1 Liter Wasser in dem Topf geben und weiter bei 140° C bis es kocht, dann die Temperatur auf 90° C einstellen und alles eine Stunde kochen lassen.

Seperat eine Tasse Reis kochen und vor dem Servieren in die Suppe geben. Nach Belieben können auch Nudeln in die Suppe gegeben werden (wir hatten diesen Winter schon so oft Hühnersuppe mit Nudeln, da war Reis eine willkommene Abwechslung).

Guten Appetit!

---

## Pasticcio alla Giselle

**Zutaten:**

selbstgemachte Nudeln bestehend aus 400 gr. Semola/gemahlener Hartweizen, Eiern und Öl mit der [Maccheronimatrize](#)

*Bolognese:*

2 große Zwiebeln

2 große Möhren

2 Stangen Staudensellerie

2 Knoblauchzehen

etwas Öl

500 gr. Rinderhackfleisch

250 gr. Gemüsefond

100 gr. Weißwein (zzgl. ein Gläschen für den Koch)

2 EL Tomatenmark

1 Dose gehackte Tomaten (400 gr)

2 Lorbeerblätter

Kräuter

Salz/Pfeffer

*Bechamel:*

750 ml Milch

50 gr. Butter

50 gr. Mehl

etwas geriebener Muskat/Salz/Pfeffer

100 gr. Parmesan

1 Packung Mozzarella

### **Zubereitung:**

Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie, Knoblauch fein hacken. Das geht z.B. mit dem Würfelschneider oder herkömmlich mit dem Messer.



Etwas Öl in die Schüssel der CC geben, Kochröhrelement einsetzen, Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3.

Dann die Würfel und Lorbeerblätter zugeben und anschwitzen. Nach ein paar Minuten das Hackfleisch zugeben und weiter bei 140 Grad (in der Gourmet auch gerne 150 Grad) anbraten.

Tomatenmark, Tomaten und Brühe zugeben, Temperatur auf 95 Grad reduzieren. Dann auch den Wein zugeben (und das Gläschen für den Koch nicht vergessen!). Spritzschutz aufsetzen und köcheln lassen. Ich habe die Bolognese 1,5 Stunden köcheln lassen. Es geht auch länger oder kürzer. Je länger, desto aromatischer. Wenn die Flüssigkeit zu wenig ist, noch etwas Fond, Wein oder Tomaten zugeben. Die Nudeln werden später roh in den Backofen geschoben. Daher sollte nicht zu wenig Flüssigkeit enthalten sein, damit die Nudeln gar werden.



Pasta aus 400 gr. Semola zubereiten. Wer mit der Pasta Fresca arbeitet, findet in diesem [File](#) Rezept. Ich bin diesmal fremd gegangen und habe den Pastamaker benutzt. Die Ergebnisse sind jedoch die gleichen. Die Maccheroni in Endlosschleife laufen lassen, damit man sie später wickeln kann.



Die Nudeln am besten mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Bechamel: In einer Kochschüssel der CC Milch und Butter einfüllen, Temperatur auf ca. 50 Grad, damit die Butter schmilzt. Jetzt den Ballonschneebeesen einsetzen und die restlichen Zutaten der Bechamel zugeben. Rühren, damit das Mehl nicht klumpt. Nun zu dem Flexielement wechseln, Temperatur auf 120 Grad stellen und kontinuierlich rühren lassen, bis die Bechamel eindickt. Aroma gibt es, wenn man ein

paar frische Kräuter (z.B. Salbeiblätter oder Rosmarinstängel) mitkochen lässt (und später entfernt).



Nun ist die Vorbereitung abgeschlossen und es darf geschichtet werden.

Zuerst etwas Bolognese und Bechamel:



Dann Nudeln in Spiralform.



Nach den Nudeln gerne auch Mozzarella oder Parmesan und dann wieder Bolognese, Bechamel, Nudeln etc.



Ich hatte in Summe drei Schichten Nudeln.  
Zum Schluss nochmal Bolognese und reichlich Bechamel und geriebenen Parmesan.



Backofen 200 Grad O/U, 30 Minuten. Dann noch 10 Minuten stehen lassen zum Abkühlen und dann hemmungslos geniessen. Guten Appetit!

---

## Mühlen – Von Mitgliedern empfohlene Mühlen

Aufstellung über von Mitgliedern von [Backen und Kochen mit Kenwood](#) empfohlene Mühlen:

Deutschland:

26446 Friedenburg, Muehle-Erks.de

21357 Bardowick, Meyers-Windmuehle.de

45731 Waltrop, Mühle Schlingemann

<https://www.muehle-schlingemann.de/> (mit Onlineshop, sehr gute Preise)

59581 Warstein, Bio-Mühle Eiling, Bio-Muehle-Eiling.de

53819 Neunkirchen-Seelscheid, Horbacher-Muehle.de

63785 Obernburg-Eisenbach, die Knecht Getreidemühle:

<http://www.knecht-muehle.de/index.php5>

64385 Reichelsheim, Herrnmühle Reichelsheim:

<https://www.herrnmuehle.com>

71111 Waldenbuch, Stadtmühle Waldenbuch (Online-Shop),

<https://www.stadtmuehle-waldenbuch.de/Muehlenladen/>

71334 Waiblingen – Hegnach <http://www.hegnachermuehle.de/>

71554 Weissach im Tal <http://www.seemuehle-unterweissach.de/>

73269 Hochdorf, Zinßer Mühle <https://www.zinssermuehle.de/>

77833 Ottersweier Zeller Mühle <http://www.zeller-muehle.de/>

77955 Ettenheim, Stadtmühle – hier wird noch mit Wasserkraft gemahlen 😊 ☐ Eine eigene Homepage haben sie aber leider nicht, aber hier findet man die Öffnungszeiten:

<http://www.josera-partner.de/stadtmuehle-ettenheim>

79353 Bahlingen am Kaiserstuhl Adlermühle,

<http://www.adler-muehle.de/willkommen.html>

79848 Bonndorf, Blattert-Muehle.de

80331 München, <http://www.hb-kunstmuehle.de/> (Semolalieferant,

mit Online-Shop)

82281 Egenhofen [www.furthmuehle-egenhofen.de](http://www.furthmuehle-egenhofen.de)

85221 Dachau <https://wuermmuehle.de/>

82404 Sindelsdorf – Off-Mühle <http://www.off-muehle.de>

83052 Bruckmühl, Mühle Riedl (klein, mit Onlineshop):  
<http://www.muehleriedl.de>

83083 Riedering, Wagenstaller Naturkostmühle:  
<http://www.wagenstallermuehle.de/index.php?act=uns>

83115 Neubeuern, Wachinger Mühle:  
[http://www.wachinger-muehle.de/die-wachinger-muehle\\_2.html](http://www.wachinger-muehle.de/die-wachinger-muehle_2.html)

83278 Traunstein, Kunstmühle Haslach:  
<http://www.gfaller-mehl.de/ueber-die-muehle>

83313 Siegsdorf, Mühle St. Johann:  
[http://www.muehle-st-johann.com/?utm\\_source=blog...](http://www.muehle-st-johann.com/?utm_source=blog...)

83562 Rechtmehring, DRAX-Mühle (auch Online-Shop):  
<http://www.drax-muehle.de>

86720 Nördlingen – Nähermemmingen – Bruckmühle  
<http://www.bruckmuehle-ries.de/>

86753 Möttingen, die Mailänder Mühle:  
<http://mailaender-muehle.de>

86754 Laub – Obere Mühle <http://www.obere-muehle-laub.de/>

91550 Dinkelsbühl <http://www.hausertsmuehle.de/> (mit Online-Shop)

92685 Floß, [gailersreuther-muehle.de](http://gailersreuther-muehle.de)

Österreich:

AT-2202 Enzersfeld im Weinviertel, Freidl-Mühle  
<http://www.freidl-muehle.at/de/>

Schweiz:

CH-5707 Seengen, Mühle Seengen, <http://www.muehle-seengen.ch/>  
mit webshop

Italien:

I-39011 Lana Südtirol <http://www.molinomerano.it/>

I - 39030

Vintl

<https://www.rieper.com/de/haushaltsmehle/ueber-rieper/wo-rieperr-mehl-kaufen.html>

I-39100 Südtirol/Bozen <https://www.schloesslmuehle.com>

---

## Rahmkartoffeln mit Gemüse und Ofenfrikadelle



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch

Für 4 Portionen:

## **Zutaten:**

### *Rahmkartoffeln*

- 600 g festkochende Kartoffeln (in 1cm Würfel)
- 1 Kohlrabi (in 1cm Würfel)
- 1-2 Karotte(n) (in 1cm Würfel)
- 200 g junge Erbsen (frisch oder TK)
- 2 Schalotten (in feinen Scheiben)
- 100 ml weißer Burgunder (alternativ Gemüsebrühe und weißer Balsamico)
- 400 ml Sahne
- 1-2 EL Crème fraîche
- 2 Handvoll frisch geriebener Parmesan
- Muskat
- 1-2 Frühlingszwiebeln

### *Ofenfrikadelle*

- 500 g Hackfleisch nach Wahl
- 2-3 Eier
- 3 Schalotten (sehr fein gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehe (sehr fein gewürfelt)
- 1 EL frisch gehackte Petersilie
- 2 Handvoll frisch geriebener Parmesan
- 150 ml Milch
- Semmelbrösel
- Butter

## **Zubereitung:**

### *Rahmkartoffeln*

Zutaten putzen.

Kartoffeln, Kohlrabi und Karotte mit dem Würfelschneider würfeln.

Temperatur auf 120°C einstellen und Rührstufe 2 (10 Sek.) wählen, Kochröhrelement einsetzen. Die Schalotten mit etwas Butter anschwitzen bis sie glasig sind. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Kartoffelwürfel zufügen, mit der Hälfte der Sahne angießen und die Temperatur auf 100°C reduzieren. Es sollte leicht vor sich hin köcheln.

Nach ca. 10 Minuten, Kohlrabi, Karottenwürfel und die restliche Sahne ebenfalls zugeben.

Wenn die Kartoffeln gar sind, die Erbsen zugeben und für 3 Minuten mitköcheln.

Zum Schluss die Crème fraîche und den Parmesan unterheben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

### *Ofenfrikadellen*

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Schalottenwürfel zusammen mit den Knoblauchwürfeln in etwas Butter andünsten, ohne dass sie Farbe nehmen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Das Hackfleisch mit Eiern, Milch, Parmesan, Petersilie und den Schalotten gründlich von Hand vermischen (oder mit K-Haken). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Semmelbrösel einarbeiten und 8 Frikadellen formen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech 20 Minuten backen.

In Schüsseln servieren und mit fein geschnittener Frühlingszwiebel garnieren.

---

# Chili con carne



Foto und Rezept von Sylvia Hofmann

## **Zutaten:**

500 g Rinderhack  
3 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Dose Tomatenstücke  
2 Paprikaschoten  
100 ml passierte Tomaten  
1 EL Tomatenmark  
1 TL Sambal Olek  
1/2 Dose Mais  
1 Dose Kidneybohnen  
1 Dose Chilibohnen  
1 EL Olivenöl  
1 TL Salz  
1 TL Gemüsebrühe  
1 ½ EL Oregano  
½ TL Majoran  
½ TL Kreuzkümmel  
½ TL Paprika süß  
½ TL Paprika scharf  
¼ TL Zimt  
1 Prise Zucker  
Pfeffer

## **Zubereitung:**

Auf 140° aufheizen. Zwiebeln 2 min. bei Intervall 0 mit Kochröhrelement anbraten. Hackfleisch dazugeben und 5 min bei Intervall 0 anbraten. Nach 2 min. Knoblauch dazugeben.

Tomatenstücke, Paprika, passierte Tomaten, Tomatenmark und

Sambal Olek hinzugeben und weitere 5 min. bei Intervall 0 kochen. Nun alle Gewürze dazu und 3 min. köcheln lassen.

Nun noch die abgetropften Kidneybohnen, Chilibohnen und den Mais dazugeben. Temperatur auf 85° runterstellen, Rührintervall 9 und das ganze 4 Stunden weiterköcheln lassen.

Vor dem Servieren nochmal abschmecken.

---

## Philips Pasta Maker – Ricetta e trafile Pastidea

Ricetta consigliata per la Pasta maker di Pastidea (le trafile si trovano su [www.gaumen-freun.de](http://www.gaumen-freun.de))

- 250gr di semola rimacinata
- Acqua + 2 tuorli d'uovo totale liquido 110ml
- 5 gr di olio di Oliva
- Impastare con il programma 10 minuti e a termine del processo dell' impasto , spegnere la macchina.
- Lasciare riposare il tutto per circa 30 min.
- Impastare con il programma 10 minuti per l'ennesima volta e a termine del processo dell'impasto , spegnere la macchina.
- Lasciare riposare il tutto per altri 30 min.
- L'impasto deve risultare friabile ma nello stesso tempo umido e se preso a pugno si deve amalgamare e sgretolare con le dita.
- Impastare con il programma 10 minuti, a termine iniziare il processo di estrusione.

Compendio trafile Pastidea (si puo comprare le trafile su [www.gaumen-freun.de](http://www.gaumen-freun.de))

### Spaghetti 2 mm



Foto Dorothee Saunders

=====

### Spaghetti quadri



Fotos

MarieNa/Saskia Renker

=====

[Spaghetti chitarra-2x2](#)





Fotos Margit Fabian



Tagliatelle da 6 mm



Fotos

Susi

Stro  
Doris Seelbach

---

Tagliatelle da 8 mm



---

Tagliatelle girate



**Tagliolini 3 mm**





Fotos Margit Fabian

=====

[Capelli d'Angelo](#)





Fotos Elvira Preiß

=====

## Reginette





Foto Pia Bachfischer-Straub

=====

## Mafalde



Foto Dagmar Möller



## Scialatiello



Fotos Monika Klein

---

## Linguine



Fotos Dagmar Möller

---

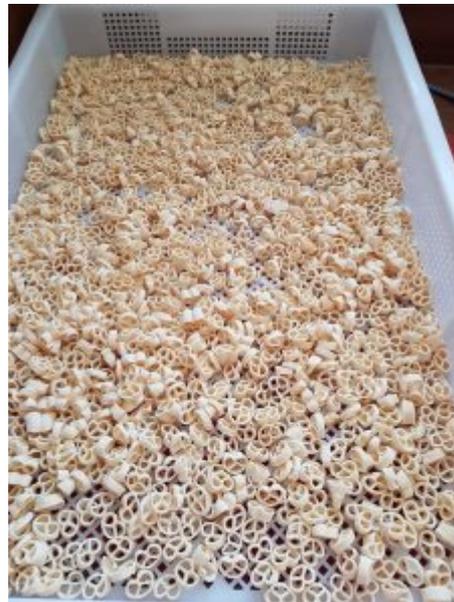
## Pappardelle



Foto Pia Bachfischer-Straub

---

**Brezeln**



Fotos Elvira Preiß



Foto Margit Fabian

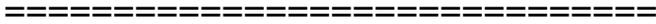
=====

## Ruota





Fotos Elvira Preiß



## [Gnocco Sardo](#)



Foto Dagmar Möller



## Cavatelli



Foto Margit Fabian



## Gnocchi napoletani piccoli



[Gnocchi napoletani grande](#)

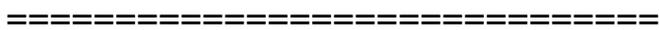




Foto Katrin Russek/Pia Bachfischer-Straub



## Radiatore



## Funghi



Fotos Dagmar Möller

=====

## Conchiglia



## Conchigliette





Foto Dagmar Möller

=====

## Orecchiette



---

## Casarecce



R

Foto Dagmar Möller

---

## Torchietti



Foto Bet ty/Dagmar Möller

=====

[Fusili Calabresi](#)





Fotos Dagmar Möller



**Fusili A3 8,5 mm**





Foto Dagmar Möller



[Fusili A2 8,5 mm](#)





Foto Pia Bachfischer-Straub

=====

Fusilli A2 6,5 mm



=====

Paccheri lisci





Foto Dorothee Saunders



[Pacchero rigato](#)



Fotos Dagmar Möller



## Canestro rigato



Foto Pia Bachfischer-Straub

=====

## Rigatone



Foto Manfred Cuntz

=====

## [Silatelli](#)



[Maccheroni Lisci](#)





Foto Regina Brand



## Maccheroni quadri



---

---

Bucatini 3,2 mm



---

---

Curvetti



Foto Pia Bachfischer-Straub

=====

[Sedanino rigati](#)



[Cannelloni](#)





[Creste di gallo](#)



## Biscotti



Foto Carmen Müller

=====

Le trafile si puo usare insieme con il torchio Kenwood o con la Philips Pasta maker (ci vuole l'[adattatore](#) Pastidea)