

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 Dosen 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 Kochrührelement 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)

- 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.

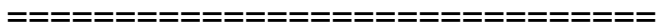
Compendio trafile Pastidea (si puo comprare le trafile su www.gaumen-freun.de)

Spaghetti 2 mm





Foto Dorothee Saunders

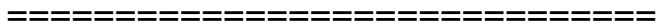


[Spaghetti quadri](#)



Fotos

MarieNa/Saskia Renker



[Spaghetti chitarra-2x2](#)



Fotos Margit Fabian



[Tagliatelle da 6 mm](#)



Fotos
Stro
Doris Seelbach

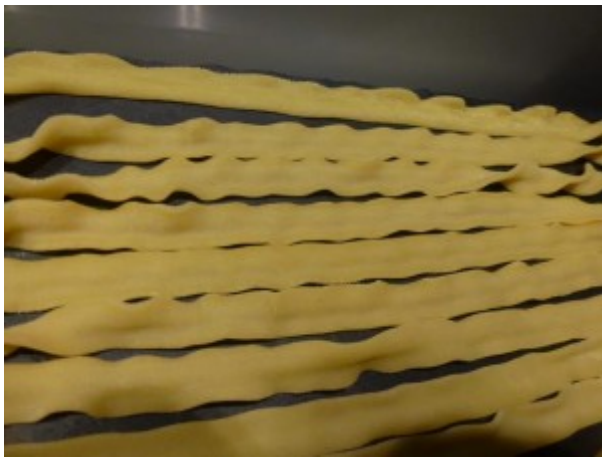
Susi

=====
[Tagliatelle da 8 mm](#)



=====

[Tagliatelle girate](#)



Tagliolini 3 mm





Fotos Margit Fabian

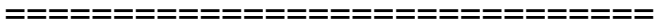
=====

[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](#)



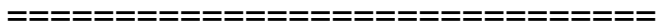
Foto Dagmar Möller



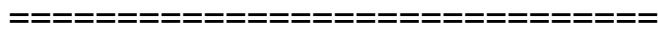
Cavatelli



Foto Margit Fabian



Gnocchi napoletani piccoli

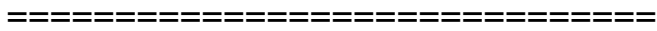


[Gnocchi napoletani grande](#)





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

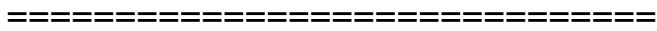


Fusili A3 8,5 mm





Foto Dagmar Möller



[Fusili A2 8,5 mm](#)





Foto Pia Bachfischer-Straub

=====

Fusilli A2 6,5 mm



=====

Paccheri lisci





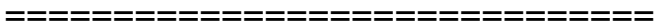
Foto Dorothee Saunders



[Pacchero rigato](#)



Fotos Dagmar Möller



Canestro rigato



Foto Pia Bachfischer-Straub

=====

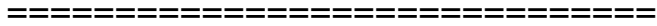
Rigatone



Foto Manfred Cuntz

=====

[Silatelli](#)



[Maccheroni Lischi](#)





Foto Regina Brand



Maccheroni quadri



Bucatini 3,2 mm



Curvetti



Foto Pia Bachfischer-Straub

=====

[Sedanino rigati](#)

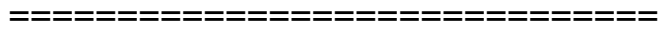


[Cannelloni](#)





[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)

Chiacchiere all arancia –

Italienisches Faschingsgebäck



Rezept von Flavia Di Blasi

Zutaten:

300 gr. Mehl Type 00 (da ich dieses nicht hatte, habe ich zur Hälfte Mehl 405 und zur Hälfte Manitobamehl genommen)

30 gr. Puderzucker

1 Prise Salz

30 gr. geschmolzene Butter (etwas abgekühlt)

20 ml. Grappa/Schnaps

1 Ei (Butter, Schnaps, Ei sollten ca. 120 gr. sein. Falls es weniger ist, mit etwas Orangensaft auffüllen)

Saft einer halben ausgepressten Orange (ich habe eine ganze Mandarine genommen)

Etwas getrocknete Orangenschale

Zum Bestreuen: Puderzucker

Zum Frittieren: Öl

Zubereitung:

Orange oder Mandarine auspressen.



Im Kessel mit K-Haken aus den Zutaten einen Teig formen. Dann mit der PastaFresca und der Lasagnematrize Lasagneplatten herstellen.

Alternativ mit der Pastawalze Teigbänder herstellen.

Alternativ mit dem Pastamaker und der Lasagnematrize arbeiten (hier einfach Mehl, Salz und Zucker in die Schüssel geben. Dann die flüssigen, kurz zerquirlten, Zutaten langsam einfüllen. Kneten und ausgeben.



Mit einem Teigrädchen kleine Rechtecke herstellen und auch in der Mitte 1 oder zwei Spuren ziehen.



Öl in die Gourmet füllen und ca. 175 Grad einstellen (Frittiertemperatur sollte 165-170 Grad sein. Durch das Hereingeben von den Teigteilen kühlt die Temperatur sich aber immer etwas ab, so dass ich die Temperatur etwas höher als gewünscht eingestellt habe.



Nach und nach immer Teigstücke in das heisse Öl geben. Bei gewünschtem Bräunungsgrad herausholen. Abkühlen lassen.

Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen und hemmungslos geniessen <3



Tipp: Ersetzt man den Orangensaft durch Milch und den Grappa durch Rum erhält man die österreichischen Polsterzipfel.

Variante Dagmar Möller:

Mit Dinkelmehl anstelle Farina 00 und Orangenlikör anstelle Grappa.

Und... mit der Mafaldematrize:



Fotos Dagmar Möller

Parmesanschälchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Kochen über den Dächern von Köln

Zutaten:

35 Gramm flüssige Butter
100 Gramm geriebenen Parmesan
1 Prise Salz
1 Ei
250 ml Wasser
125 Gramm Mehl
Pfeffer aus der Mühle
Bisschen Muskat
Oregano
Edelsüßes Paprika

Zubereitung:

Parmesan mit dem Multizerkleinerer der CC frisch reiben.

Alle Zutaten mit K-Haken in der Rührschüssel oder Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren.

Im Waffelautomat nach Anleitung ausbacken. Auf einem Gitter

auskühlen lassen. (wer keinen Waffelautomaten mit Förmchen hat in einem Waffeleisen mit flacher Platte und legt die Schälchen über einer Tasse oder einem Schälchen o.ä. zum Auskühlen und Formen.

In einer luftdichten Dose etwa eine Woche haltbar.

Zimtsyllabub



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:

200 ml Obers/Sahne
200 ml Creme fraiche
60 ml Weißwein
20 ml Sherry
80 g Zucker
1-2 Tl Zimt
1 Prise Muskatnuss

Zubereitung:

Ballonschneebeisen einsetzen. Wein mit Sherry und Zucker

verrühren bis sich der Zucker fast aufgelöst hat .

Zusammen mit der Sahne und dem creme fraiche in der Kenny so lange rühren, bis die Masse beginnt cremig zu werden.

Gewürze hinzufügen und rühren bis die Creme die Konsistenz von lockerem Schlagobers hat.

Auf Gläser verteilen, und gut kühlen. Mit einem Zweig Minze garnieren, und mit Zimt

Ravioli mit Spinat-Ricotta gefüllt



Zutaten für ca. 5 Personen

Ergibt ca. 120 kleine Ravioli aus Raviolistempel mit 4 cm Durchmesser. Zuzüglich der Teigreste, die ich meist am nächsten Tag zu Tagliatelle oder Spaghetti verarbeite.

Zutaten:

Für den Nudelteig

590 gr. Semola

60 gr. Mehl

10 gr. Salz

8 gr. Kurkuma

10 gr. Olivenöl

260 gr. Eier

90 gr. Eigelb

Für die Füllung

400 gr. Spinat geputzt

1 Ei

Muskatnuss frisch gerieben, Salz, Pfeffer

150 gr. Ricotta

100 gr. Mascarpone

50 gr. Parmesan

Für die Sauce

Ca. 50 gr. Butter

Salbeiblätter nach Belieben

Für die Nudelzusammensetzung:

Etwas Wasser

Für das Finish

50 gr. Parmesan

Zubereitung:

Aus den Nudelteigzutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig herstellen. Manchmal finden die Zutaten nicht gut zueinander, dann wechsle ich kurz zum K-Haken. Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Spinat putzen und kurz in Salzwasser kochen, bis er zusammenfällt. Zerkleinern und gut auswringen.



Zutaten für Füllung in CC-Schüssel geben und mit dem Flexielement kurz vermischen.



Nudelteig mit Hilfe der Nudelwalze auswalzen. Zuerst ein paar Mal auf Stufe 0 walzen, dann sich so weit vorarbeiten, bis der Teig relativ dünn ist.



Die gewalzten Blätter mit angefeuchteten Geschirrtüchern

(Blumenspritze hilft) abdecken, damit sie nicht antrocknen.

Dann mit einer runden Form (ich nehme ein breiteres Whiskeyglas oder einen Servierring) ausstechen. In die Mitte einen kleinen Löffel der Spinatmasse geben. Den Rand mit Wasser befüllen und mit einem Ravioliausstecher (meiner hat einen 4-cm-Durchmesser) ausstechen.

Auf ein mit Semola oder Mehl bestreutes Blech legen oder stellen.



Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und Salbeiblätter kurz mitkochen.



Raviolinudeln in Salzwasser kochen. Entweder mit der Salbeibutter beträufeln und mit Parmesan bestreuen. oder in eine feuerfeste Form füllen. Die Butter darüber träufeln und mit Parmesan bestreuen. Dann noch 10 Minuten bei 220 Grad O/U überbacken.



Zum Servieren nochmals frischen Parmesan darübergerben.

Tipp zum Vorbereiten, wenn abends Gäste kommen:

Ravioli morgens vorbereiten, eine knappe Minute kochen, abschrecken. Abends just-in-time dann die vorbereiten Ravioli nochmals in heisses Wasser geben und fertig kochen.

Reginette mit Steinpilzen in Bechamelsauce



Zutaten:

Frische Nudeln aus 250 gr. Semola, Rezept von [hier](#), verwendet wurde die [Reginette](#)

40 gr. getrocknete Steinpilze
1 EL Öl
1 Knoblauchzehe
60 gr. Butter
1 EL Mehl zum Binden
250 ml sehr heiße Milch
Parmesan
Salz/Pfeffer/frische Kräuter

Zubereitung:

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen (mind. 2 Stunden oder über Nacht).

Etwas umrühren, falls Sand drin ist. Abseien und Pilzwasser zur Seite stellen. Sollten die Pilze stark verschmutzt sein, z.B. über einen Kaffeefilter o. ä. abseien.



Frische Nudeln mit der PastaFresca herstellen. Ich verwendete die Matrize Reginette von Pastidea. Pappardelle oder Mafalde würden auch sehr gut passen.

Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen. Nudeln al dente kochen und zur Seite stellen.



Abgetropfte Pilze grob zerkleinern.



Öl in einer Pfanne erhitzen. Kleingeschnittene oder zerdrückte Knoblauchzehe zusammen mit den Pilzen zugeben. Salzen. Nach und nach Einweichwasser zugeben und weiter köcheln.



In der CC/Gourmet die Butter zum Schmelzen bringen. Flexi einspannen, 1 EL Mehl einstreuen und auf Dauerrühren stellen. (Temperatur hatte ich anfangs um die 100 Grad, später erhöhte ich kurz auf 140 Grad).

Zum Ballonschneebesen wechseln, schnelle Geschwindigkeit (Temperatortaste drücken, damit Kindersicherung rausgeht) und nach und die heiße Milch auf zwei oder drei Etappen verteilt zugießen. Salzen.

Nun Temperatur zurückstellen, so dass es gerade noch köchelt, Geschwindigkeit auch zurückstellen (ich habe auf ca. Stufe 2 zurückgestellt) und Timer auf 15 Minuten stellen.

Sobald die 15 Minuten abgelaufen sind, die Bechamelsauce zu den Pilzen geben und vorsichtig umrühren. Pfeffer.

Dann die Nudeln auch zu der Sauce geben und nochmals umrühren/erhitzen.

Servieren mit Parmesan und frischen Kräutern.



Ulrikes Proseccowaffeln



Rezept und Foto von Ulrike Hurschler-Luschas

Zutaten:

200g Butter (das nächste Mal etwas weniger)

165g Zucker

15g Vanillinzucker

5 Eier

250g Magerquark

250g Ricotta

450g Mehl

18g Backpulver

Prise Salz

ca 150ml Prosecco

(das nächste Mal etwas Zitronenschale)

Zubereitung:

200g Butter

165g Zucker

15g Vanillinzucker, mit Flexielement (oder dem alten Flexi-K-Haken) schaumig rühren.

5 Eier, 250g Magerquark, 250g Ricotta abwechselnd dazugeben.

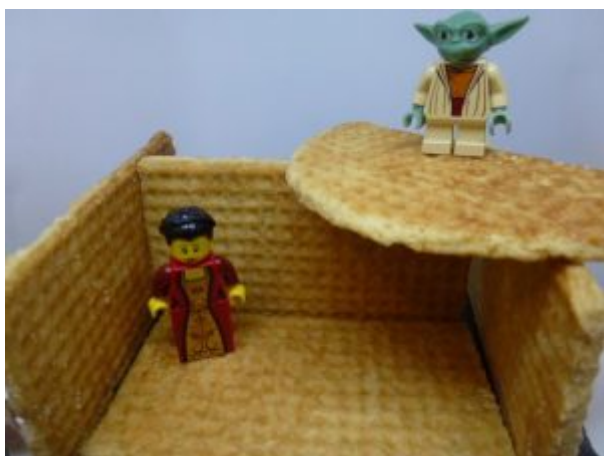
450g Mehl, 18g Backpulver, Prise Salz mischen und langsam in die Masse rühren.

Immer wenn der Teig schwer wird etwas Prosecco, in Summe ca

150ml Prosecco, dazugeben.

Einen glatten Teig rühren, auf das Waffeleisen geben, backen, geniessen....

Feinwaffeln mit braunem Zucker / Holländische Stroopwafels (Sirupwafeln) – Variationen



1. Rezept Tefal Snack Collection-Heft, Nr. 5

Rezept Nr. 1

Für ca. 20-24 Stück

Zutaten:

250 gr. Mehl

150 gr. brauner Zucker

100 gr. Butter

2 gr. Backpulver

1 Ei

Zubereitung:

Alles in Kenwood-Küchenmaschine geben, K-Haken einsetzen und 2-3 Minuten verrühren, bis der Teig schön fest wird.



Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Tefal-Snack-Collection-Waffeleisen mit Platte Nr. 5 vorwärmen. Pflaumengroße Kugeln formen, leicht platt drücken und je ca. 3 Minuten herausbacken. Fertig.

2. Rezept, zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

Holländische Stroopwafels (Sirupwafeln) – holländisches Kulturgut!



Fotos Sylvia Angermann

Zutaten:

Waffeln:

200 g Mehl
100 g brauner Zucker
100 g Butter (zimmerwarm)
1 Ei
1 EL Milch
1 gehäufter TL Zimt
1 Prise Salz

Sirup:

150 g Zuckerrübensirup
50 g brauner Zucker
50 g Butter

Zubereitung:

Teigzutaten mit dem Silikon- oder K-Haken verkneten.



Ich habe 20 g Portionen wie im Bild geformt und mit der Tefal Snack Collection Nr.5 gebacken. Sonst Kugeln 4-5 cm formen und im Hörncheneisen backen.



Für den Sirup: Zucker bei 120 °C ca 10 min erhitzen und dann Butter einrühren (Flexielement).

Waffeln mit Sirup bestreichen und zusammenklappen.



P.S: den Siruptopf kriegt man wieder sauber, indem man 5 min Wasser darin kocht.