

Breznknödl Breznknödel – Variationen



Foto Marie Na/Rezept Nr. 1

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:

5 Brezen
1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat
Etwas Petersilie und Schnittlauch
2 Eier
1/4 l lauwarme Milch

Zubereitung:

Brezen in Würfel schneiden, in den Kessel geben und mit Gewürzen und der Milch vermengen (K-Haken).

Die Masse in ein Geschirrtuch geben, und wie eine Wurst einrollen. Die enden mit einem Bindfaden zubinden.

Im gesalzenen Wasserbad (in CC ohne Röhrelement, oder herkömmlich im Topf) ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Variante:

Lecker auch mit 2 kleingeschnittenen Weißwürsten, 1/2 glasig

gedünstete Zwiebel (fein geschnitten), ca. 20 g flüssiger brauner Butter..... zur Masse hinzugeben !

Hinweis: Auf 1/4 l Milch rechnet man in etwa 250 g der Brotmenge

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Küter

Zutaten:

10-12 trockene Breznteile

0,5 l Milch

3 Eier

Prise Salz

frische Petersilie

bei Bedarf Semmelbrösel

Zubereitung:

10-12 trockene Breznteile in Scheiben schneiden.

Im Topf der CC 0,5l Milch lauwarm erhitzen. Breznteile hinzugeben.

Mit dem K-Haken auch 3 Eier, eine Prise Salz und frische Petersilie einarbeiten.

Falls der Teig zu weich geraten ist, kann man mit Semmelbrösel nachhelfen.

Forme mit nassen Händen die Knödel und lass diese z.B. im Dampfgarer der CC (oder in kochendem Wasser) ca. 15. Minuten ziehen. => ergibt 20 Knödel, 8-10 Minuten reichen für 4 Personen.

Gebrannte Kürbiskerne



Fotos Daniela Grünbaum

Rezept von den [gebrannten Mandeln](#) von Daniela Grünbaum auf Kürbiskerne abgewandelt

Zutaten:

400 gr. Kürbiskerne

120 gr. Zucker

1 TL Zimt (oder Apfelstrudelgewürz, Spekulatiusgewürz, Vanillezucker o.ä.)

Zubereitung:

Kürbiskerne im Backofen vorrösten, das hebt den Geschmack. Bei 180 Grad im Backofen solange rösten, bis es gut duftet.



Wenn die Kürbiskerne angeröstet sind, 1 Tasse Wasser (d.h. 125 ml) mit 120 Gramm Zucker in die CC geben, auf höchste Temperatur schalten und mit dem Flexielement, Intervall Stufe 1 laufen lassen.

Sobald die Temperaturanzeige 126 Grad zeigt, 1 EL Zimt (oder noch besser Apfelstrudel- oder Plätzchenwürzmischung) zugeben unditerrühren lassen.

Bei knapp über 100 Grad fängt das Wasser an zu kochen und die Anzeige geht dann nicht höher (logisch). Dann die Zutaten in das kochende Wasser geben. Wenn das Wasser fast verdampft ist, steigt die Temperatur (in meinem Fall sogar auf 143 Grad).

Dann ist es wichtig dabei stehen zu bleiben: zuerst glänzen die mandeln noch, sehen dann aber schlagartig immer matter aus und sobald es ausschaut als wenn sie trocken sind (oder besser mit feuchtem Sand überzogen) die Maschine ausschalten und die Mandeln sofort mit einem Spatel auf ein Backpapier umfüllen.



Danach noch kurz unter den Salamander (Oberhitze-Grill) geschoben, weil sie zu blass waren (dabei stehen bleiben, geht ganz schnell).



Chilli sin carne

Rezept zur Verfügung gestellt von Benjamin Wagner

Zutaten:

1 große Gemüsezwiebel
2 Packungen vegetarisches Hackfleisch "My best Veggie" von Lidl
2 Dosen gestückelte Tomaten
2 Dosen Kidneybohnen
1 Packungen passierte Tomaten
1 Brühwürfel vegetarisch
4 Kartoffeln, festkochend
1 Butternut-Kürbis
1 Dose Mais
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver süß
3 Knoblauchzehen
Chillipulver
Majoran

Zubereitung:

Das Kochröhrelement einsetzen, und den Hitzeschutz sowie den Spritzschutz montieren

In der Rührschüssel etwa 2 EL Olivenöl bei 120 Grad erhitzen

Die Zwiebel klein schneiden, und im heißen Öl bei Intervallstufe 3 dünsten

Wenn die Zwiebel anfängt, Farbe zu bekommen, das vegetarische Hackfleisch hinzugeben, und weitere 3 Minuten bei 140 Grad scharf anbraten

Die Kartoffeln sowie den Kürbis schälen, und in kleine Würfel schneiden (z.B. Würfelschneider).

Zusammen mit den Tomatendosen, den passierten Tomaten, den Mais und den Kidneybohnen hinzufügen, und bei Intervallstufe 2 und 95 Grad etwa 10 Minuten köcheln lassen

In einer Tasse etwa 100 ml Wasser erhitzen, und den Brühwürfel auflösen. Die Brühe in den Topf hinzufügen

Den Knoblauch fein schneiden, und ebenfalls hinzufügen.

Das gesamte Chilli bei 95 Grad etwa 2 Stunde kochen lassen.

Anschließend etwa 2 EL Chillipulver, 1 TL Salz, 2 TL Paprikapulver, 1 TL Pfeffer hinzufügen

Nochmals nach eigenem Geschmack abschmecken und am besten über Nacht ziehen lassen.

Dazu reichen wir immer Weißbrot, und für die Kinder Creme-Fraiche, wenn es zu scharf ist.

Süßkartoffel-Linsen-Cremesuppe



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Melestti

In dieser Variante eine schnelle und sehr leckere Alltagssuppe, die auch bei Kindern gut ankommt.

Reicht man die Suppe mit kräftig gewürzten Hähnchenspießen und garniert mit Petersilie wird daraus eine leckere Festtagsvorspeise.

Zutaten:

2 Schalotten

2 El Öl

500 g Süßkartoffeln

200 g rote Linsen

2 Lorbeerblätter

500 ml Geflügelfond (oder Gemüsebrühe/Gemüsefond, dann vegetarisch/vegan/Anmerkung Gisela M.)

2 El weiße Tahine (Sesampaste)

Salz

6 Stiele glatte Petersilie

Zubereitung:

Die Schalotten fein würfeln und im heißen Öl bei mittlerer Hitze mit dem Kochrührelement glasig dünsten (140 Grad/Rührintervall 3).

Süßkartoffeln schälen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Mit den Linsen unterrühren.

Lorbeerblätter, Fond und 800 ml Wasser zugeben. Zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze, ca. 100 Grad, 20 Minuten kochen lassen.

Die Lorbeerblätter aus der Suppe entfernen, [Tahine](#) hinzugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Die Suppe mit Salz würzen. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.

Festliche Variante: Suppe mit Hähnchenspießen anrichten.

Tipp Sabine Zorba:

Wer dünnere Suppen bevorzugt, verdoppelt einfach die Flüssigkeitsmenge:



Foto Sabine Zorba

Tahin Sesampaste Sesammus



Foto Gisela M.

Zutaten:

Sesam (Menge nach Belieben)
optional je nach Belieben:
10-20 % Sesamöl oder Sonnenblumenöl
Salz
Honig

Zubereitung:

Optional: Sesam in Pfanne ohne Fett anrösten.

Sesam in Gewürzmühle (bzw. wenn Menge größer ist) in Multizerkleinerer mit Messer geben.

Wer möchte gibt noch Sesamöl und/oder Sonnenblumenöl dazu. Braucht man aber nicht. Wenn man lange genug rührt tritt beim Sesam das Öl aus und es ist keine weitere Zugabe von Öl erforderlich.

In Gewürzmühle mixen. Geschwindigkeit nach Gefühl (ich nehme anfangs Stufe 4-5, dann später geht es besser mit langsamer Geschwindigkeit und ggf. auch Pulsetaste.

Ich finde mit Multizerkleinerer geht es besser, da bei Gewürzmühle es leichter festklebt, man dann die Gewürzmühle abschrauben muss, die Paste herunterdrücken muss etc. Allerdings muss man im Multizerkleinerer größere Mengen machen. Da ich meist nur wenige Löffel benötige, bevorzuge ich dann doch die Gewürzmühle.

So sieht es halb fertig aus, wenn man kein Öl zugibt, nach wenigen Minuten:



Jetzt noch ein paar Minuten weitermixen (prüfen, dass Gewürzmühle nicht zu warm wird), bis die Masse flüssiger wird.

Wenn man möchte, kann man zum Schluss die Paste mit Salz oder Honig abschmecken.

Matchanudeln Matchapasta



Foto und Rezept von Gisela M.

Zutaten (Menge für ca. 2 Personen, gewünschte Menge anpassen):

Nudelteig:

110 gr. Semola

110 gr. Mehl Type 00 (405er oder mehr Semola geht auch)

2 Eier Größe L

1 gehäufte TL Matchapulver

1 EL Öl

etwas Salz

ggf. etwas Wasser zum Justieren vom Teig

Sauce: (Saucenmenge für je eine Person, Mengen entsprechend vervielfältigen)

1 EL Schwarzkümmel (wer mag)

1 gehäufte TL Butter

3 Frühlingszwiebeln

1 große Hand voll Datteltomaten

1 großzügiger Schwups Sahne

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Mit Knethaken aus Nudelteigzutaten einen Nudelteig herstellen.

Dazu auf Min, maximal Stufe 1 kneten lassen. Manchmal hift es auch kurzzeitig zu K-Haken zu wechseln und dann wieder den Knethaken einzusetzen. Mit Wasser (vor allem falls die Eier ggf. kleiner waren) Feintuning betreiben, wenn der Teig zu trocken ist.

Die fertige Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und mind. halbe Stunde kühl stellen.

Dann Teig mit Pastawalze auswalzen (erst ein paar Mal Stufe 1, dann immer eine Stufe weiter. Ich gehe bei Tagliatelle meistens bis Stufe 8, aber das ist Geschmackssache.

Dann Tagliatelleschneider einsetzen und die Teigblätter 1 x durchlassen und zu Tagliatelle verarbeiten. Zu Nudelnestern formen und mit Semola oder Mehl leicht bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben.



Die Nudeln in Salzwasser zum Kochen bringen. Bei frischen Nudeln dauert es ca. 2 Minuten (je nach Nudelstärke) bis sie al dente sind, bitte immer wieder mal probieren.

In Pfanne (in CC ginge es auch) Schwarzkümmel ohne Butter für eine Minute rösten, aus der Pfanne nehmen und mit Stößel zerkleinern.

Butter in der Pfanne schmelzen. Frühlingszwiebel (in ca. 1-2 cm lange Stücke geschnitten) für ca. eine Minute mit anbraten. Dann Datteltomaten (halbiert) zugeben. Ca. 3-4 Minuten so verfahren.



Dann einen großzügigen Schwups Sahne zugeben und kurz aufkochen und leicht reduzieren lassen.

Nudeln in Soße geben und kurz schwenken.

Servieren und den Schwarzkümmel (wer mag) darüber geben. Guten Appetit!

Kartoffelpuffer



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

1 $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln mehlig kochend

4 Eier

6 EL Mehl

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel und wer mag kann noch Knoblauch dran machen
Muskat, Salz, Pfeffer Sonnenblumenöl zum Braten
Zubereitung:
Kartoffeln und Zwiebel in der Trommelraffel mit dem
Kronentrommeleinsatz reiben. Geht ratz fatz.
Dann Eier dazu, Mehl und Gewürze, alles gut durchmischen
Öl heiss werden lassen und immer ca. einen großen Löffel voll ins
Öl geben das sie so Handteller groß sind ungefähr und braten,
dann auf ein Zewa geben damit das überschüssige Öl aufgesaugt
wird.



Nun zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen geben.
Dazu passt, Apfelmus, Sauerrahm mit Kräutern, Lachs, Schinken
etc.



Engelchenlikör – Variationen



Foto Anja Kremer/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 – zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

150 g weiße Schokolade (am besten Mousseschokolade, z.B. von Hofer/Aldi/Lindt)

80 g Zucker

500 ml Sahne

1 Ei

250 ml Amaretto

Zubereitung:

Schokolade in CC schmelzen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, Zucker, Sahne und das Ei bei ca. 75 Grad/15 Minuten/Rührintervall/Flexi rühren lassen. Keine höhere Temperatur, damit das Ei nicht flockt.

Dann den Amaretto dazu geben, Temperatur auf 70 Grad zurückstellen und weitere 15 Minuten rühren lassen.

Noch warm abfüllen, direkt verschließen. Er ist soooo lecker.

In der ersten Woche (und schon kurz nach dem Abfüllen) mindestens 1 x täglich gut schütteln, damit der Likör flüssig bleibt und sich am Deckel keine harte Schicht bildet.

Rezept Nr. 2 – zur Verfügung gestellt von Gabriela Jordans

Zutaten:

100 g weiße Schokolade

50 g Zucker
1 Stück Ei
300 g Sahne
300 g Amaretto

Zubereitung:

wie vor

Orientalische Gewürzprinten



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Kirsten Marx

Zutaten:

150 g Ahornsirup
70 g braunen Zucker
50 g Butter
50 g Datteln ohne Stein
Angeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange
Je 1 TL gem. Zimt, Nelke, Kardamom und Anis
1 Ei
100 g Grümmel-Kandis
325 g Mehl, evt. mehr

1 Tl Backpulver

(Bei mir kam noch etwas geriebener Ingwer dazu)

1 Eigelb

diverse halbierte Nüsse nach Belieben

Zubereitung:

Teig in der CC mit dem K-Haken verknetet.

Direkt zwischen Frischhaltefolie ca.

1/2 cm dick ausrollen, Rauten ausschneiden.

Rauten mit verrührten Eigelb bestreichen und mit den Nusshälften dekorieren, bei 180 Grad, O/U, 10 min backen.

Salatdressing zu Feldsalat etc.

Rezept und Anleitung von Anissa Reinhard zur Verfügung gestellt

Zutaten:

1 EL Ahornsirup oder Honig

2-3 EL Balsamicoessig

3 EL Öl wie Rapsöl oder so (Olivenöl ist uns zu stark)

1-2 EL Wasser

Salz und Pfeffer

und dann ca eine halbe rote Zwiebel

Zubereitung:

Alles in die Gewürzmühle geben und mixen. Man muss auf jeden Fall abschmecken und von manchem doch noch dazu geben.

Ist auf jeden Fall süß, aber mein absolutes Lieblingsdressing für Feldsalat. Wobei das sicher auch gut zu anderem Salat

passt.