

Ruckzucklachs mit Brokkoli

Rezept von Sylvia Angermann

Zutaten

1 Stück TK-Lachs

1 Brokkoli

Zitronenschale, Zitronensaft

Salz/Pfeffer

Butterflöckchen

Parmesan geraspelt

Zubereitung:

1 Stück TK Lachs mit Folie in den Topf geben.

1 zerzeilten Broccoli in den Gareinsatz legen .

Ca 1,5 l Wasser (aus dem Wasserkocher) über den Fisch gießen, Gareinsatz einhängen.

Nach Einsetzen des Gareinsatzes auf 120°C und Intervallstufe 3 stellen.

Wenn der Broccoli gar ist (ca. nach 14 Minuten), auf Teller geben, Butterflöckchen, Salz und geraspelten Parmesan darüber streuen.

Lachs auspacken, neben Broccoli legen, etwas Zitronenschale drüberrieseln, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und guten Appetit!

Optional, falls man möchte:

Danach in gleichem Kessel Mehlschwitze/Bechamelsoße mit Flexi kochen, Lachs und Broccoli einrühren, würzen (evt. Schuss Weißwein) und zu Nudeln servieren.

Bärlauchbutter



Rezept und Fotos von Sabine Dorn

Zutaten:

ca. 100 gr. Bärlauch frisch

ca. 250 gr. Butter

Salz

Zubereitung:

Einfach Bärlauch und Butter mit Zimmertemperatur und etwas Salz. 40Sek. (dazwischen 1x vom Rand kratzen) mixen.



Dann in Klarsichtfolie gerollt. Dannach wird er gekühlt und dann in Scheiben geschnitten eingefroren.

Bierteig



Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:

140 ml Bier
125 g Mehl
2 Eier
Salz
50 g Butter

Zubereitung:

Bier und Mehl mit Salz in die Schüssel geben mit K-Haken Stufe 1 verrühren.

Wenn es zu einem dicken Teig vermengt ist, zwei Eigelbe unterrühren. Den Teig ca. 15 – 20 Min. quellen lassen. Die Schüssel wechseln und mit dem Ballonbesen aus dem Eiklar Eiweiß anfertigen. Butter im Topf oder Mikrowelle schmelzen.

Nach der vorgegebenen Zeit die flüssige Butter zum Teig geben und auf Stufe 1-2 (K-Haken oder Ballonbesen) vermengen. Schüssel ausspannen und Eischnee mit Teigspatel per Hand unterheben. Wer ein Unterhebelement hat, kann dies natürlich verwenden. (Das fehlt mir noch.) Sollte der Teig zu dickflüssig sein, noch etwas Bier zugeben, bevor der Eischnee untergehoben wird.

Der Bierteig ist nun einsatzbereit. Er kann für Fisch, Gemüse etc.... genutzt werden.

Die Speisen bitte dennoch würzen. Wir haben unseren Fisch (frischer Kabeljau) genossen. Dazu gab es Currymayonaise ohne Ei und Aioli. Mayonaise ohne Ei ist bei den CookingChef-Freun.de n unter [Safran Knoblauch Mayonese](#) zu finden. Einfach Safran und Knoblauch gegen 2 EL Honig und 1-1/2 TL Curry austauschen.

Der Fisch war auf 170 Grad für ca. 6-7 Min. In der Friteuse. Hängt natürlich vom Fisch und der Dicke ab.

Gutes Gelingen!

Mohnback selbstgemacht alla Manni

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

250g Mohn frisch gemahlen (z.B. mit Stahlmühle)

150g Milch

50g Zucker

2 Eier

dazu je nach Geschmack: Butter, Rumrosinen, Zitronenabrieb, Marzipan, Amaretto, Zimt

Zubereitung:

Milch aufkochen (im Kessel, Temperatur etwas über 100 Grad)

Mohn zugeben und ausquellen lassen (Flexielement).

Dann die restlichen Zutaten untermischen.

Pestoschaf



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

450 g Mehl

300ml Milch

1 El Olivenöl,

Salz

1 Packung Trockenhefe od 1/2 Würfel frische Hefe

Pesto (im Multi mit Messer gemixt)

Rosinen für die Augen

Verquirltes Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl, Milch, Olivenöl und Salz mit Knethaken kneten bei 38 Grad. Rührelement entfernen und auf Rührintervall 3 bei 38 Grad gehen lassen.

Dann die Teile formen wie Kopf, Beine und Schwanz . Den Rest dünn ausrollen und mit Pesto bestreichen und eng einrollen. Dann kleine Stücke abschneiden u mit offener Seite nach oben legen und dabei so platzieren, dass es ein Schaf ergibt.

Augen eindrücken und mit verquirltem Ei bestreichen.

Bei 180 Grad Heissluft ca. 30min backen.

Amerikanischer Karottenkuchen

Amerikanischer Karottenkuchen. Das Frosting ist der Hammer.



Originalrezept von Das Originalrezept ist von Cynthia Barcomi, abgewandelt von Carmen Müller und auf CC umgeschrieben, Foto von Carmen Müller

Zutaten:

280 g Mehl

260 g Zucker

2TL Natron

1TL Zimt

250 ml Pflanzenöl

3 leicht verschlagene Eier

175 ml Ananas aus der Dose/ püriert

110 g Walnüsse, zerbröckelt im Multi

75 g Kokosraspeln

75 g Rosinen

200 g Karotten, frisch und grob geraffelt im Multi

Frosting:

Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.

125 g Butter

200 g Frischkäse

2 TL abgeriebene Zitronenschale

2 TL Zitronensaft

500 g gesiebter Puderzucker

Zubereitung:

Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Springform (26 cm) mit Rohrboden einfetten und leicht bemehlen. In der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeisen das Öl und die Eier verschlagen (Stufe3), dann das Ananaspüree dazugeben. Nun Schüssel ausspannen und mit einem Holzlöffel Mehl, Zucker, Natron und Zimt daruntermischen, bis alles eben gerade vermengt ist. Jetzt Nüsse, Karotten, Kokos, Rosinen dazugeben und locker unterheben, nicht gründlich mischen. In die Form geben und backen, Ca. 50 Min. Kuchen 10 Min. In der Form auskühlen lassen, dann stürzen. Auf den abgekühlten Kuchen das Frosting auftragen und etwas kühlstellen.

Frosting:

Butter und Frischkäse mit dem K-Haken Stufe 2-3 glatt rühren. Zitronenabrieb und -Saft hinzugeben. Dann langsam löffelweise den Puderzucker dazugeben (das dauert ca. 10 Minuten). Auf hoher Stufe schlagen, 6-7, bis das Frosting leicht und fluffig ist. Mit einer Palette auftragen.

Meine Abwandlungen:

1. keinen Zimt und keine Rosinen

2. weil Rosinen fehlen 220 g Ananaspüree und 230 g geschälte Karotten

3. zum Frosting einen Beutel Gelantine fix geben

Wichtig: bitte nur mit dem Löffel grob vermengen, amerikanische Kuchen haben eine andere Teigtextur!!!

Gutes Gelingen!

Kochkäse Variationen

Rezept 1:



Foto von Annika Am/Rezept Nr. 1

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Annika Am

Zutaten:

250g Butter
200g Schmelzkäse
1 Becher Schmand
1 Becher Saure Sahne
200g Harzer Käse
1 TL Natron
Evtl Kümmel

Zubereitung:

Zuerst gibt man die Butter mit dem Harzer Käse in die Rührschüssel und lässt beide Zutaten bei ca 90°C schmelzen. Nach und nach dann den Schmelzkäse, Schmand und die Saure sahn dazugeben.

Wenn man eine schöne flüssige Masse hat, gibt man den TL Natron dazu. Aber Vorsicht, der Kochkäse kommt richtig weit hoch. Deshalb ist es von Vorteil wenn man ständig weiter rührt.

Je nach Geschmack kann man noch Kümmel rein machen, oder jedem

selbst überlassen sich auf dem Teller welchen rein zu machen. Alles bei 90°C ca 30min kochen lassen und dann die Temperatur wieder ausschalten – fertig

Zum Abkühlen lass ich ihn auch weiter rühren, man kann ihn aber auch direkt in eine Schüssel geben und dort abkühlen lassen.

Zu einem Kochkäse gehört auch immer die Musik – die Zwiebeln mit oder auch ohne Essig einfach die Zwiebeln klein schneiden und wenn man möchte mit Essig anmachen.

2. Rezept, Manfred Cuntz

Odenwälder Kochkäse

Zutaten:

1Kg Magerquark

24 g Natron

Salz nach Bedarf

6 g Kümmel

60 g Butter

Zubereitung:

Ein Sieb mit einem Küchen- oder Käsetuch auslegen und den Quark hineingeben. Das Tuch über dem Quark zusammenschlagen und das ganze auf eine Schüssel setzen.

Im Kühlschrank mindestens 1 Tag abtropfen lassen. Es schadet auch nichts wenn es 2 Tage sind.

Danach sollten noch ungefähr 750g deutlich trockenerer Quark übrig sein. Sind es wesentlich weniger kann man etwas weniger Natron nehmen aber so genau kommt es nicht drauf an.

Flexi-Rührer, Intervallstufe II, keine Temperatur

Den abgetropften Quark in einer Schüssel mit dem Natron gut vermischen. Dazu am besten den Flexi auf Stufe I eine Weile laufen lassen. Danach 2 Stunden auf Intervallstufe II. Der Quark sollte fluffig und teilweise glasig werden.

Jetzt Temperatur auf 48°C stellen und auf Intervallstufe II rühren lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Hat bei mir 1,5 Stunden gedauert. Dann die Butter in kleinen Stücken zugeben und einmischen lassen. Jetzt noch den Kümmel und mit Salz abschmecken. Ich nehme kein Salz mehr weil mir der Kochkäse durch das Natron schon salzig genug ist.

In Gläser füllen und über Nacht im Kühlschrank fester werden lassen.

Hält mindestens zwei Wochen im Kühlschrank falls er so lange hält.

3. Rezept – zur Verfügung gestellt von Son Ja



Foto Son Ja/Rezept Nr. 3

Zutaten für 2 Personen:

1 Pfund Magerquark
1 geh. TL Natron
1 Becher Sahne (in etwa)
Salz und Kümmel

Zubereitung:

Quark ziemlich trocken ausdrücken, in die CC geben

Natron zufügen und bei wenig Wärme mit dem Flexi rühren lassen (habe es heute erst mal mit 50° probiert, aber ich denke, 60° gehen auch...muss ich noch testen...), bis die Masse glasig wird.

Dann nach und nach die Sahne unter ständigem Rühren zugeben,

bis der gewünschte Zustand erreicht ist (Menge der Sahne hängt von der Beschaffenheit des Quarks ab).

Zum Schluss mit Salz und Kümmel würzen.

Servieren mit geschnittenen und gesalzenen Zwiebeln und Paprika.

Schnelles Feierabend Chili

Rezept zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

1 Zwiebel
2 Karotten
1 Paprika
1 Dose Mais
1 Dose Kidneybohnen
1 Knoblauchzehe
2 Dosen Pizza Tomaten
500g Rinderhack
300 ml Rinderfond (Gemüsefond)
100ml Rotwein
2 EL Öl
1/2 – 1 TL Chilliflocken
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Im Multi die Karotten und Paprika in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln.

Öl in der schüssel der CC erhitzen. Das Hackfleisch mit dem Kochröhrelement auf Intervallstufe 3 und 140° Grad anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Das ganze mit Rotwein ablöschen und diesen vollständig verkochen lassen.

Dann die Pizzatomaten, Karotten, Paprika und Fond zugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Chilliflocken würzen.

Kurz aufkochen lassen und dann die Temperatur auf 100° zurückdrehen und 15min köcheln lassen.

Mais und Kidneybohnen in einem Sieb abtropfen lassen. In die Schüssel geben und ca. 5 min mitköcheln lassen.

Wir essen gern frisches Baguette dazu. Wer möchte kann aber auch Reis als Beilage servieren.

Bärlauchpaste



Foto und Rezept von Dagmar Möller

Weitere Rezepte von Dagmar Möller findet ihr auch hier: <http://toepfle-und-decke.de>

Zutaten:
Bärlauch
Salz
Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten im Multi zu einer weichen Paste mixen – in Gläser füllen und mit Olivenöl abdecken – fertig.

Zum alsbaldigen Verbrauch im Kühlschrank lagern.

Einfaches Schokoladen-Dessert



Rezept und Foto von Steffi Grauer zur Verfügung gestellt:

Noch mehr Rezepte von Steffi Grauer findet ihr auch auf <http://www.kochtrotz.de/>

4 Portionen

Zutaten:

100 g Schokolade nach Wahl (ich nehme 85%ige)

250 g Quark

120 g Joghurt

Optional:

eine Handvoll Früchte, Schokodrops

Zubereitung:

Flexi-Röhrelement einsetzen, Schokolade in Stücke brechen. Bei 30°C Grad (oder auch 50°C für Eilige) Intervallstufe 1 mit aufgesetztem Spitzschutz die Schokolade schmelzen lassen. Das dauert einige Minuten. Immer mal wieder nachschauen.

In der Zwischenzeit Quark und Joghurt abwiegen und evtl. Früchte vorbereiten.

Jetzt Temperatur abschalten, auf Stufe 3 stellen und Quark und Joghurt löffelweise unterrühren lassen bis alles gut verteilt ist.

Creme in Gläser geben und wahlweise Früchte obenauf verteilen und dekorieren.

VEGANE OPTION: 250 g Seidentofu und 120 g pflanzlichen Joghurt