

Rösti – Original Schweizer Rezept



Fotos Maya Ineichen/Variante mit Speck, Zwiebeln, Rosmarin

Rezept = Zusammenfassung aus diversen Beiträgen von Mitglieder aus "Backen und Kochen mit Kenwood"

Zutaten:

Kartoffeln festkochend
Bratfett
Salz

Zubereitung:

Kartoffeln am Vortag mit Schale kochen, nicht ganz weich kochen, ca. 15 Minuten, danach abdampfen (das geht in der CC, aber der Herd kann es genauso gut). Alternativ (und ggf. noch einen Tick besser): Kartoffeln dämpfen. Oder im Schnellkochtopf 8-10 Minuten auf Stufe 2.

Kartoffeln in den Kühlschrank stellen.

Kartoffeln schälen und mit Trommelraffel/grobe Schnitzeltrommel oder Multi/Scheibe Nr. 3 reiben. Vorsichtig etwas Salz untermischen.



(Erläuterung: links mit Trommelraffel, rechts mit Multi/Scheibe Nr. 3)

Bratfett in Pfanne (optimal Gusseisenpfanne) erhitzen, Kartoffeln zugeben und ca. 5 Minuten anbraten, immer wieder mal umrühren.



Mit Pfannenwender etwas andrücken, so dass eine Art Kuchen entsteht. Jetzt nicht mehr umrühren. Mittlere Hitze, ca. 10 Minuten.

Dann auf Teller gleiten lassen und umgekehrte Seite ebenfalls ca. 10 Minuten braten.

Oder: Rösti auf einen Teller gleiten lassen. Dann mit Hilfe eines zweiten Tellers (ggf. etwas eingölt) wenden und dann wieder in die Pfanne gleiten lassen.

Alternativ Rösti durch die Luft schwingen und auf anderer Seite wieder auffangen ☐ .

En guete ☐

Variante Berner Rösti:

Zuerst noch Speckwürfel anbraten und dann Kartoffeln dazugeben. Keine geräucherten Speckwürfel und auch eher kleinere.

Variante "Walliser Rösti":

Rösti nature und Racelettekäse darüber geben. Im Backofen ggf. kurz übergrillen.

Variante "Älplerrösti":

Wenn auf dem Racelettekäse noch ein Spiegelei oben drauf kommt.

Alternative mit rohen Kartoffeln:

Verwendung von rohen Kartoffeln anstelle der gekochten, dann jede Seite bei geschlossenem Deckel bei moderater Hitze (Induktion 7 von 9) 15 Minuten braten.

Alternative:

Mit Zwiebeln, Speck und Rosmarin, siehe Foto von Maya Ineichen

Zitronenzucker



Rezept und Foto von Waltraud Kogler

Zutaten:

10 Bio-Zitronen

Biorohrzucker

Zubereitung:

Ich habe 10 Bio-Zitronen dünn geschält, diese Schalen in der Gewürzmühle zerkleinert, Biorohrzucker dazu, nochmals mit P-Taste ...

Sehr intensiv und bittersüßsauer... (für zukünftige Kuchen, Cremes...)

Alternative von Erika Schimke:

Ich nehme 5-6 BIO-Zitronen, schneide sie einmal auf und entferne die Kerne. Dann komplett abwiegen und mit der gleichen Menge Zucker KOMPLETT (also mit Schale und weißem Häutchen) in den Mixer, gut pürieren und in Gläser abfüllen. Es wird nicht bitter, es ist cremig, ergiebig und auch mal fix in eine Tasse heißes Wasser eingerührt, um sich eine heiße Zitrone zu machen. Zum Backen und Kochen sowieso. Hält ewig in Gläschen.

Low carb Blumenkohlklößchen
Karfiolbällchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Zutaten:

1 Blumenkohl

1 Ei

Petersilie

Curry

Suppenwürze

100 gr. geriebener Käse (bzw. Käse mit Trommelraffel oder Multi reiben)

3-4 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Einen ganzen Karfiol im Multi zu 'Reis' hacken (vorher in Röschen teilen).



Diese Masse dann mit dem K-Haken zu einer Masse verarbeiten

mit 1 Ei, Petersilie, Curry, Suppenwürze, 100 g geriebener Käse und 3-4 EL Semmelbrösel (bis die Masse die richtige Konsistenz hat).



Zu Bällchen formen und im Rohr bei 200 Grad bzw. Umluft 180 Grad in ca. 20 Minuten hellbraun backen.



Ich habe sie mit Knoblauchjoghurt gegessen.

Tipp:

Man kann es auch durch andere Gemüse ersetzen wie Broccoli, Rosenkohl, Kohlrabi, Karotten und und...

Variation von Manuela Neumann

Anstelle von Blumenkohl habe ich 1/2 Brokkoli und 1 Kohlrabi genommen.

Der Rest des Rezeptes bleibt gleich



Crema Catalana



Foto von Manfred Cuntz

Rezept von "Für jeden Tag 8/2006", angepasst von Manfred Cuntz für die CC

Zutaten für 4 Personen:

50 g Speisestärke

750 ml Milch

6 Eigelb (Kl. M)

50 g Zucker

4-5 El und zum Bestreuen

fein abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

Speisestärke in 150 ml Milch auflösen.

Flexi mit schwarzer Gummilippe einsetzen.

600 ml Milch aufkochen, Zitronenschale dazugeben, beiseite stellen.

Ballonbesen, langsam steigern bis Stufe 6

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Dauer ca. 2min.

Flexi mit schwarzer Gummilippe, Kochstufe I

Stärkemilch dazugeben und gut verrühren.

95°C, Flexi, Kochstufe I

Heiße Zitronenmilch langsam zugeben.

So lange erhitzen, bis die Stärke bindet und eine dickliche Creme entsteht.

ACHTUNG: Es darf nicht wirklich kochen sonst gerinnt das Eigelb. Also aufpassen. Dauer: ca. 5-6min.

Temperatur ausstellen und etwas kalt rühren lassen. (Wenn es schneller gehen soll Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und von Hand rühren). Bei ca. 85°C in kalt ausgespülte Schüsselchen füllen.

In 4 Schalen (à 150 ml Inhalt) verteilen und abkühlen lassen. Mit 4-5 El Zucker bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren.



Fotos von Manfred Cuntz

Dinkelvollkornbrot mit Buttermilch nach plötzblog



Foto Gisela Martin

Rezept von hier
[https://www.ploetzblog.de/2013/05/29/leserwunsch-dinkelvollkor
nbrot-mit-buttermilch/](https://www.ploetzblog.de/2013/05/29/leserwunsch-dinkelvollkor
nbrot-mit-buttermilch/) und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:

Quellstück 1

300 g Dinkelkörner Dinkelvollkornmehl

300 g Buttermilch

12 g Salz

Quellstück 2

40 g Leinsamen

20 g Sesam

40 g Sonnenblumenkerne

30 g Roggenflocken (alternativ: Haferflocken) – ich hatte
Haferkörner, die ich mit dem Flocker geflockt habe

150 g Buttermilch

Hauptteig

Quellstücke

300 g Dinkelkörner bzw. Dinkelvollkornmehl

6 g Frischhefe

115 g Buttermilch (zimmerwarm)

10 g Rohrzucker

Sonnenblumenkerne zum Wälzen

Zubereitung:

Die jeweiligen Quellstückzutaten (falls Dinkelkörner verwendet

werden, vorher mit Getreidemühle mahlen) mit einem Löffel mischen und 10-14 Stunden abgedeckt im Kühlschrank bei 6-8°C lagern.

Dinkelkörner mit Getreidemühle mahlen und sämtliche Teigzutaten in der CC mit Knethaken vermengen.

CC auf 24 Grad stellen, kein Rührelement, Timer auf eine Stunde, Spritzschutz als Deckel aufsetzen. Nach 20 und 40 Min. mit Nassen Händen den Teig falten.

Den Teig zu einem länglichen Laib formen, anfeuchten und in Sonnenblumenkernen wälzen.

Eine Kastenform (22 x 10 x 9 cm) mit Backfolie auslegen und den Teig reinlegen. Mit Klarsichtfolie abdecken. 12 Std. bei ca. 10 Grad im Kühlschrank gehen lassen. Volumen verdoppelt sich in der Zeit.

Klarsichtfolie entfernen, Brot besprühen und in Backofen stellen. Backofen 180°C O/U einstellen. Keinen Backstein verwenden, Form nur auf Gitterrost stellen.

Ich habe in der ersten Hälfte Dampfstöße zugegeben.

90 Minuten bei Raumtemperatur steigend auf 180°C backen. Zum Schluss hin, falls Kruste zu dunkel wird, mit Alufolie bedecken. Nach 90 Min die Form entfernen und 10 Minuten weiterbacken.

[Low-carb Dinkelvollkornbrot](#)



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Christine Gollbrecht

Zutaten:

200 gr gemahlene Mandeln
170 gr Dinkelvollkornmehl
130 gr Gluten
50 gr Sesam
100 gr Quark (ich hatte 40%)
1 Ei
10 gr Salz
30 gr Butter
230 gr Wasser
1 TL Zucker
1/2 Würfel frische Hefe

Zubereitung:

Zunächst die trockenen Zutaten bis einschließlich Sesam gründlich mischen. (K-Haken im Kessel)

Wasser, Hefe, Butter und Zucker 4 Minuten bei 38 Grad rühren. Dann Quark, Ei, Mehlmischung dazugeben und 10 Minuten kneten lassen (Knethaken Stufe 1. Wie lange das braucht, weiß ich nicht. Aber der Teig verändert sich sichtbar, man sieht dass das Gluten wirkt und die Struktur etwas ziehig wird) Danach den Teig 30 Minuten zugedeckt(in der CC)gehen lassen. Anschließend noch einmal für 2 Minuten durchkneten. Backofen auf 220° Ober/unterhitze vorheizen, ein feuerfestes Gefäß mit etwas Wasser unten reinstellen.

Dann den Teig in eine mit Backpapier aus gekleidete Backform (35 cm) geben und zugedeckt gehen lassen, bis der Backofen heiß ist, also ca.10 Minuten.

Die ersten 10 Minuten auf 220° backen, dann den BackOfen auf 180° reduzieren und weitere 30 Minuten backen. Zwischendurch mal in den Backofen schauen und das Brot, wenn es oben drauf dunkel genug geworden ist, mit etwas Alufolie abdecken. Nach dem Backen aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Gemüse sous vide garen

Gemüse wird sous vide immer mit 85 Grad gegart.

Nachstehend Anwendungsbeispiele, diese Zusammenstellung wird immer weiter ergänzt.



Brokkoli roh würzen und Stück Butter dazu, einschweißen, 60 Min/85 Grad (Foto Franziska Fischer)



Karotten mit einem TL braunem Zucker bestreuen, Butterflocken drauf, einschweissen. 40 Min/85 Grad. Dann entweder so essen oder noch kurz in der Pfanne scharf anbraten. (Foto Gisela Martin)



Fenchel zerkleinern, etwas Wasser mit Gemüsepaste verrühren und alles zusammen einschweißen. 40 Minuten/85 Grad. Lecker! (Foto Gisela Martin)



1kg Spargel auf 3 Päckchen verteilt.
Zwei habe ich ohne alles gemacht. Beim 3. habe ich etwas Salz,
Gemüsepulver und ein Stück Butter reingelegt.
20 min bei 83 Grad. Drucktest machen, ob Konsistenz passt.
(Foto Franziska Fischer)

Lachs sous vide



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Franziska Fischer

Zutaten:

Lachsfilet

Gewürze

Butter

Zubereitung:

Den Lachs für 10 Min in Salzwasser (Salzverhältnis 1/10) einlegen (das macht man, damit das Eiweiß nicht herausläuft). Danach trockentupfen.

Den Lachs nach Belieben würzen und mit einem Stück Butter einschweissen.

Wasser in Kessel auf 53 Grad erwärmen und 30 Minuten bei 53 Grad im Wasser ziehen lassen.

Danach kurz in der Pfanne anbraten, fertig.

Orangenzucker – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto von Sandra Bell

1. Rezept Sandra Bell

Zutaten:

Orangeat

Zucker

Zubereitung:

Einen Teil des fertigen Orangeat in der Gewürzmühle oder im Multi ordentlich schreddern – ziemlich fein. In ein Glas füllen und mit Zucker auffüllen.

Ordentlich schütteln und sich schmecken lassen.

Zum Würzen von vielen leckeren Sachen.

2. Rezept Claudia Balicki



Rezept Nr. 2 und Foto von Claudia Balicki

Zutaten:

Zucker

Schalen von Bio-Orangen

Zubereitung:

Schale einer Bio-Orange ein paar Tage an der Luft liegen lassen, bis man die Stücke durchbrechen kann. Dann habe ich es mit Zucker vermischt und habe es wieder stehen lassen. Kam

irgendwie nicht dazu.

Nun habe ich es in der Gewürzmühle gemahlen. Ein wirklich tolles Aroma, sehr intensiv. Hängt natürlich auch von der jeweiligen Menge ab.

Mediterraner Kartoffelstampf



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller <https://toepfle-und-decke.de/blogspot.com> , **Zutaten:**

1 kg festkochende Kartoffeln
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum
100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
50 g Pinienkerne
Olivenöl
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, vierteln und in der CC bei 100 ° dämpfen (dazu in Kessel etwas Wasser füllen, Dampfeinsatz einsetzen, Rührintervall 3). Einsatz herausnehmen, Wasser aus dem Kessel wegschütten.

In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauch fein häckseln. (z.B. Multi). Basilikumblätter und Tomaten ebenfalls. Pinienkerne ohne Öl anrösten. (beschichtete Pfanne)

Etwas Olivenöl im Kessel (140 Grad) erhitzen, K-Haken

einsetzen, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. (Intervall 3). Hitze wieder runterschalten (50 Grad) Alle Zutaten sowie gedünstete Kartoffeln zugeben und kurz bis zur gewünschten Konsistenz vermengen. (Stufe 1) – Nur so viel Olivenöl zufügen wie erforderlich.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Anrichten in einen Dessertring füllen und fest drücken. Ring abziehen, garnieren, fertig !