Pizza Margherita

Foto von Gisela Martin

Tomatensosse wurde von diesem Rezept abgewandelt: http://brotdoc.com/2014/06/24/pizzateig/

Zutaten:
Pizzateig Nr. 4 von hier: http://www.cookingchef-freun.de/?p=406
Tomatensosse
1 Dose Pizzatomaten
2 geschälte Knoblauchzehen
1 geschälte Schalotte
3 EL Balsamico bianco
2 EL Wasser
2 EL Tomatenmark
1 EL Honig
1 Messerspitze Chili-Pulver
1 TL Curcuma
Salz, Pfeffer nach Belieben
Belag
Büffelmozzarella, Gouda, Parmesan
ggf. Pe*sto*
Basilikum
etwas Olivenöl

Zubereitung:

Pizzateig 2 oder 3 Tage vorher vorbereiten und im Kühlschrank gehen lassen.

Tomatensosse ebenfalls gerne schon im Voraus zubereiten. Alle Zutaten in den Multi mit Messer füllen und alles zerkleinern. Alternativ mit Pürierstab.

Pizzateig entnehmen, in Brötchengröße Kugeln schleifen (mit Hilfe von etwas Mehl, damit es nicht klebt) und mit Geschirrtuch abdecken.

Kugeln flach drücken und mit Pastawalze auf Stufe 2 walzen. Um 90 Grad drehen und von anderer Seite walzen. Mit Nudelholz noch etwas dünner walzen.

Gouda und Parmesan nach Belieben reiben (z. B. Trommelraffel oder Multi)

Mit Tomatensosse großzügig bestreichen, mit Mozzarellascheiben belegen, ggf. noch ein Klecks Pesto. Dann noch leicht mit Gouda oder Parmesan bestreuen und mit Basilkum belegen.

Ich backe die Pizzastückchen immer auf einem heißen Stein/Pizzastufe/250 Grad. Nach ca. 5 Minuten sind sie fertig, wenn der Stein entsprechend vorgeheizt wurde.
Warm schmeckt die Pizza am besten, da wirft der Teig auch tolle Blasen. Bei dem Foto handelte es sich um eine Zugabe zum kalten Buffet. Kamen auch kalt sehr gut an

Dulce de leche – Variationen

Rezept und Foto von D. F.

1. Rezept von D. F. in Anlehnung an dieses: http://www.lamedecinepasseparlacuisine.com/2015/03/confiture-de-lait-au-cooking-chef.html

Zutaten:
2 Liter Milch
500 gr. Zucker
1 TL Natron
2 Vanilleschoten
etwas Zeit

Zubereitung:
Alle Zutaten (mit Ausnahme der Zeit) einfüllen.

Ballonschneebesen einsestzen und auf höchstmöglicher-Stufe-ohne-Spritzer – bei 100 Grad rühren lassen. Ausgekratzte Vanilleschoten rechtzeitig wieder rausnehmen oder Vanilleessenz benutzen. So lange rühren lassen (geschätzte 40 min. bis 2h) bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Ich hab schon etwas früher aufgegeben, da die Maschine laut ist und die Kids ins Bett mussten. Aber die sehr dickflüssige Saucenkonsistenz gefällt mir sogar noch besser als die klassische Streichcreme. Ist so vielseitiger und einfacher auf Crepes und Eiscreme zu verteilen. Die Konsistenz und der

Geschmack sind MEGAcremig und lecker. VIEL besser als mit der gezuckerten Kondesmilchdose.

2. Rezept, Sammelsurium aus diversen Beiträgen in “Backen und Kochen mit Kenwood”

Zutaten:
Milchmädchendosen, ca 400 ml

Zubereitung:
Milchmädchendosen in Marmeladenglas umfüllen und noch etwas Vanille zugeben. Dann verschließen (so sieht man, wenn sie fertig ist. Direkt in Milchmädchendose geht es aber auch).

Wasser zugeben, so dass Dosen komplett bedeckt sind und im Wasser ohne Rührelement 2-3 Stunden köcheln lassen.

Ggf. zwischendurch Wasser nachgießen, damit Dosen die ganze Zeit von Wasser bedeckt sind.

Fertig

3. Rezept von Katja Heckmann

Foto Katja Heckmann/Rezept Nr. 3

Zutaten:
500 ml Milch

100 ml Sahne
2 Prisen Salz
2 x Vanillezucker
100 Gramm weissen Zucker
75 Gramm braunen Zucker

Zubereitung:

Mit dem Flexi Rührintervall 1 bei 110 Grad 36 Minuten rühren.Schmeckt auch sehr gut auf Kekse oder Brownies.

4. Rezept von Conny Opp

Foto Conny Opp/Rezept Nr. 4

Zutaten:

1 Tetra-Pack Kondensmilch 10%
1 Tetra-Pack H-Sahne
100 gr. brauner Zucker
50 gr. weißer Zucker
1 Vanilleschote

Zubereitung:

Alles zusammen (Mark und Schote) ca. 25 Minuten auf 105 Grad köcheln lassen, je nach gewünschter Konsistenz. Ich nehme es in den Kaffee, über Eis oder auch in Naturjoghurt oder Desserts

Rohkostsalat mit Weißkohl, Rotkohl und Apfel

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:
225 g Weißkohl (ohne Abfall)
225 g Rotkohl (ohne Abfall)
1/2 Apfel
1 1/2 EL Apfelessig
1 1/2 EL Mayonaise
1 EL Schmand
1/2-1 TL mittelscharfen Senf
1 Zweig frische Petersilie
1TL Zucker
1/2 TL Selleriesalz
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Zuerst den Weißkohl im Multi mit Scheibe Nr. 5 durchgeben, in die Salatschüssel geben. Genauso mit dem Rotkohl verfahren, dann den geviertelten und entkernten Apfel durchgeben und in die Salatschüssel geben.

Für das Dressing alles in die Gewürzmühle geben und auf Stufe 2 mixen, dann hochgehen auf Stufe 6.

Über den Salat geben und vermischen. Mind. 1/2 Stunde durchziehen lassen.

Tipp: Ich mag es gerne würzig. Wenn die Tochter nicht mitißt, nehme ich gerne Dijonsenf. Da ich für die kleine Menge keine Mayonaise machen wollte, habe ich Miracel Whip balance

verwendet.

Gemüsesuppe

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Das Rezept ist an ein Rezept von Christian Senff angelehnt

Zutaten:
1/2 kleinen Hokaidokürbis
4 gelbe Möhren groß
3 orange Möhren
4 Petersilienwurzeln
1/2Sellerieknolle
1 große Zwiebel
2 cm Ingwer
Zitronengras
1 Limette
BBQ Chicken Gewürz
Vadouvan Gewürz
Fleischbrühe oder Gemüsebrühe

Zubereitung:
Das Gemüse putzen, durch den Multi Scheibe Nr. 5 geben. Mit etwas Öl im Kessel anschmoren (140 Grad, Stufe 3).

Mit Gemüsebrühe 2L auffüllen, Zitronengras andrücken, Ingwer schälen, würfeln, dazugeben.

Ca. 30 Min. Auf 100-90 Grad köcheln lassen (Kochrührelement). Mit Salz, Pfeffer, BbQ Chicken und Vadouvan Gewürz sowie Saft von der Limette abschmecken.

Dann in zwei Etappen im Glasblender Max. Pürieren. Vorher das Zitronengras herausnehmen. Wer möchte kann noch einen Schuss Sahne zugeben. Ich fand es nicht nötig.

Die Gewürze sind von Ingo Holland. Es ergibt eine super sämige leckere Gemüsesuppe. Guten Appetit!

P.S.: Vadouvan in der Gewürzmühle vorher zu Pulver mahlen oder mörsern.

Kürbis-Quinoa-Risotto (Quinotta)

Rezept und Foto von Vol Itt zur Verfügung gestellt

Zutaten (Für 4 Personen – als Beilage)
500 g Kürbis (Hokaido oder Butternut)
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
100 g getrocknete Tomaten
3 EL Olivenöl
200 g Quinoa dreierlei (z.B. von DM)
800 ml Gemüsebrühe
150 g Feta
1 EL Zitronensaft
1 TL Paprika
Pfeffer und Salz

Zubereitung:
Den Kürbis putzen und in „multi-gerechte“ Stücke schneiden. Im Multi mit Scheibe 3 raspeln.

Zwiebeln, Knoblauch und getrocknete Tomaten im Multi oder Kräutermühle feinhacken.

Das Olivenöl in die CC-Schüssel geben und bei 140 °C, Intervallstufe 2 mit dem Flexirührelement erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten darin 3 Min. andünsten.

Das Kürbisgeschnetzelte und den gewaschenen Quinoa zugeben und bei laufendem Rührwerk ebenfalls ca. 3 min andünsten.

Den Spritzschutz aufsetzen. Den Gemüsefond zugießen. Das Risotto bei 100°C, Intervallstufe 2, ca. 20 Min. garen.

Basilikumblätter hacken. Feta zerbröseln, mit Saft und Paprika unter das Quinotta rühren. Salzen, pfeffern, mit Basilikum bestreuen und servieren.

Die Zutaten, Mengenverhältnisse und Garzeiten kann man so anpassen, wie es dem persönlichen Gusto entspricht. Guten Appetit und Glück auf!

Maistopf mit Ingwerschaum – auch für Suppenkasper

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller/https://toepfle-und-deckele.blogspot.com

Zutaten:

300 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel
5 Kartoffeln
3/4 l Gemüsebrühe
500 g Maiskörner
6 geschälte Tomaten
Salz, Pfeffer, bei Bedarf getr. Chili
1/8 l Sahne*Schaum:*
100 ml Milch
5 g Ingwer**Zubereitung:**

Ingwer zerkleinern und in Milch kurz erhitzen. Milch wieder abkühlen lassen.Kartoffeln, Speck und Zwiebeln würfeln (z.B. mit Würfelschneider)
Speck und Zwiebeln anbraten (140 Grad – Kochrührelement Intervall 3).

Dann Kartoffeln zufügen und mit Gemüsebrühe ablöschen. 10 – 15 min köcheln (100 Grad) lassen.

Tomaten im Multi kurz schreddern und zusammen mit abgetropften Maiskörnern, Salz + Pfeffer ggf. Chili nach Gusto dazugeben.

Weitere 15 min. köcheln lassen. Sahne einrühren. – Fertig.

Ingwermilch aufschäumen, Maistopf in Suppentassen füllen und Ingwerschaum darauf geben.
Dazu passt selbstgebackenes Baguette.

Guten Appetit!

Tipp: Kondenswasser läuft an CC runter

Foto und Tipp zur Verfügung gestellt von Edith Vogel

Problematik: Kondenswasser läuft nach Kochen die Maschine hinunter.

Diesen Tipp haben wir kürzlich bei einem CC-Kochevent erhalten:
Bevor man nach dem Kochen die Maschine öffnet, erstmal den Spritzschutz senkrecht stellen, dann läuft der größte Teil des Kondenswassers bereits in den Kessel zurück.

Gedörrte Apfelschnitze

Rezept aus “Backen und Kochen mit Facebook” erfasst von Gisela Martin

Zutaten:
Äpfel
Zitronenwasser

Zubereitung:
Im Multi mit Scheibe 5 schneiden, 10min in Zitronenwasser einlegen und 8 Stunden bei 52 Grad dörren…

Frage:
Wieviel Zitronenwasser:
Antwort:
ca. 500 ml auf 3l ca… einfach die Äpfel müssen abgedeckt sein und man macht es ja nur, damit sie nicht anlaufen und braun werden

---

Kartoffel-Schinken-Käserolle

Foto von Sonja Weber

Rezept von Norbert Siemenowski, ausprobiert von Sonja Weber und auf CC umgeschrieben

Zutaten:
500-600 gr. Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Eier
100 gr. geriebener Käse
Schinken/Käse zum Belegen
Salz/Pfeffer/Kräuter

Zubereitung:
500-600g Kartoffeln reiben (Multizerkleinerer, auf Foto fein gerieben, siehe Tipp), 1 Zwiebel klein schneiden.

Kartoffeln, Zwiebeln, 2 Eier, 100g geriebenen Käse, Salz, Pfeffer und Kräuter vermengen.

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. 5 Minuten auskühlen lassen, mit Schinken und Käse belegen, einrollen und nochmal ca. 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Tipp:
Mit Dauerbackfolie klebt nichts an, was anderen mit normalem Backpapier passiert ist.

Ich hab sie fein geraspelt mit dem Multi. Beim nächsten Mal mach ich sie gröber. Dann wirds vielleicht knuspriger.

Möhren-Zucchini-Puffer

Rezept und Foto von Evi Börchers

2 Personen

Zutaten:
Öl zum Ausbraten
3 Karotten (ca. 250 gr)
3/4 Zucchini (ca. 180 g)
1/4 Gemüsezwiebel
100 gr. geriebener Käse
1 Ei
2,5 EL 5-Korn-Flocken
1-2 EL Weizenvollkornmehl
1 TL Curry
1-2 TL Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Möhren schälen, Zucchini gewaschen, Zwiebel abgezogen = alles im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln.

Das Gemüse mit dem restlichen Zutaten vermischen. Sollte der

Teig sehr feucht sein, noch etwas Mehl zugeben.

Öl (alternativ: Sanella) erhitzen und den Teig portionsweise ausbraten .

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zeit : sehr schnell zubereitet, einfach und lecker.

Konnte gerade noch ein Pfuffer fürs Foto retten. Keine zwei Minuten später war der Teller leer.