

Leberwurst



Rezept und Foto von Patrick und Christina Gagel

Zutaten:

300 gr Schweinebauch ohne Schwarte und Knochen
300 gr Schweine Wamme (das ist die Fettschicht am Bauch)
200 gr Schweine Leber
100 gr Zwiebeln
1 TL Gemüsebrühepulver
35 gr Salz
4 gr Majoran
6 gr Pfefferkörner
1 gr Piment
5 gr Muskat
2 gr getr. Basilikum

Zubereitung:

Bauchfleisch in 2 cm große Stücke schneiden und in einem Topf mit Gemüsebrühe 1 Stunde kochen. Für die letzte halbe Stunde der Garzeit die Wamme gewürfelt hinzufügen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln würfeln und in etwas Schweineschmalz glasig dünsten und mit etwas Fleischbrühe aus dem Topf ablöschen. Dann beiseite stellen.

Die Gewürze alle zusammen in der **Gewürzmühle** mahlen.

Nun zuerst die rohe Leber durch die kleinste Scheibe des **Fleischwolf** lassen und danach das gegarte Fleisch und die Wamme durchlassen.

Jetzt alles mit der Gewürzmischung und den Zwiebeln vermischen und alles nochmals durch den Wolf lassen.

Die Masse mit 100 ml Fleischbrühe aus dem Topf vermischen und in heiß ausgespült Einmachgläser füllen (ich bekam 5 kleine Gläser voll) Die Gläser aber nicht ganz voll machen.

Nun die Gläser für 2 Stunden bei 95°C einkochen. FERTIG

Onsen-Ei mit der Kenwood Cooking Chef



Foto von Marion Egli-Meier

Zutaten:

Eier

Zubereitung:

Wasser in die CC füllen, 68 Grad einstellen, kein Rührelement, Rührintervall 3.

Sobald die Temperatur erreicht ist, vorsichtig die Eier reinlegen und Timer auf eine Stunde stellen. Fertig.

Apfeltaschen – Variationen



Rezept und Foto von Christina Gagel/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Christina Gagel

Zutaten:

Füllung

300g Äpfel

2EL Zucker

Zitronensaft

(Zimt/Rosinen)

Teig:

250g Mehl

3TL Backpulver

250g Quark

1p. Vanillezucker

2EL Zucker

175g Butter

Zubereitung:

Ich habe alle Teig Zutaten mit dem Knethaken 10 Minuten rühren gelassen! Die Butter sollte Zimmertemperatur haben. Die Äpfel (entkernt, geschält, klein geschnitten, z.B. mit Würfeler) werden mit den anderen Zutaten vermischt! Und dann weich gedünstet! Das habe ich mit dem Koch- Rühr Element gemacht auf ca. 120 Grad für 10 Minuten.

Dann habe ich aus dem Teig Bällchen geformt und ausgerollt mit einer Schüssel rund aus gestochen und ca. 1 EL von der Apfelmischung rein! Dann Zuklappen mit einer Gabel den Rand zu drücken und die Tasche mit Eigelb bepinseln. Bei 175 Grad/Heißluft für 15 Minuten in den Ofen schieben!

Menge reicht für 10-12 Apfeltaschen.



Foto von Carmen Lo Giudice Priolo/Rezept Nr. 2

2. Rezept von Chefkoch.de, nachgebacken von Carmen Lo Giudice Priolo und auf CookingChef umgeschrieben

Zutaten:

Füllung:

- 500 g Äpfel
- 50 g Rosinen
- 40 g Zucker
- 20 g Butter

Teig:

- 375 g Mehl
- 1 Pck. Hefe (Trockenhefe)
- 50 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise(n) Salz
1 Ei(er)
200 ml Milch, lauwarm
50 g Butter, zerlassen & abgekühlt

Guss:

100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
10 g Butter

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden (z.B. Würfeler), mit Rosinen, Zucker und Butter unterrühren in CC mit Kochröhrelement leicht dünsten, erkalten lassen.

Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Trockenhefe sorgfältig vermischen, Zucker, Salz, Ei, Milch und Butter hinzufügen. Zutaten mit Knethaken in 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten, zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten, dünn ausrollen und runde Platten (Ø 12 cm) ausstechen. Die Hälfte der Teigplatte mit der Füllung belegen, den Rand mit Milch bestreichen, andere Teighälfte darüber klappen, an den Rändern gut festdrücken, mit Milch bestreichen und nach Belieben mit abgezogenen, gehobelten Mandeln bestreuen, auf ein Backblech legen und nochmals gehen lassen.

Bei ca. 190°C (Umluft) 15 Min. backen, sofort nach dem Backen mit dem Zuckerguss bestreichen.

Glutenfreier Marmorkuchen – glutenfreier Rührkuchenteig



Foto von Manuela Richtmann

Rezept von “Glutenfrei kochen und backen vom DK Verlag” und von Manuela Richtmann abgewandelt auf CC

Zutaten:

350 g weiche Butter

350 g Zucker

350 g Gf-Mehl (zb Kartoffelmehl)

6 Eier

2 gehäufte Teelöffel Backpulver (oder 1 Teelöffel Natron / 1 Teelöffel Backpulver)

6 Esslöffel Milch

2 Teelöffel Vanillezucker

für den dunklen Teig ca 30g Backkakao

Etwas Butter zum Form einfetten

Zubehör:

Schneebecken der cc

Guglhupfform (normal groß)

Backofen

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier zugeben (Ballonschneebeisen)

Mehl und Backpulver mischen und löffelweise zugeben, Vanille und Milch zugeben

Das Wichtigste, lange schlagen lassen, mindestens 12 -15 min, der Teig muss hell sein und fluffig.

Für den Marmorkuchen, den hellen Teig in die Form geben, den Rest mit Backkakao mischen und dann komplett über den hellen Teig geben, man könnte das auch umgekehrt machen, braucht dann aber noch eine Schüssel.

Bei vorgeheiztem Backofen :180 Grad ca 25-30 min backen.

Was geht nicht:

Schokostücke zugeben, der Teig ist zu fluffig, das sinkt auf den Boden der Form.

Was geht:

Tonkabohne, Chilli in den dunklen Teig, Lavendel , Zitrone in den hellen Teig

Und ja es geht nur mit Kartoffelmehl. Wer mag kann das Mehl auch splitten, zb : 250 g Kartoffelmehl, 100 g Buchweizenmehl. Ich verwende kein Sojamehl, aber damit geht das auch.

Warum ich am liebsten mit Kartoffelmehl backe?

Weil es geschmacksneutral ist, ich muss also nicht den Geschmack von Buchweizen und Soja mit berechnen.

Und !!! Es ist günstig, 500 g ca 0,60€ was man von anderen gf-Mehlen nicht sagen kann

Mandarinen-Sahnetorte mit Baiserhaube



Foto von Carmen Müller

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Für circa 12 Stücke

Zutaten:

Für den Teig:

Fett für die Form

200g Mehl

100g + 25g + 150g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Salz

75g kalte Butter

Mehl zum Ausrollen

Backpapier

Für die Quarksahne:

1 Dose (314ml) Mandarinen

3 Blatt weiße Gelatine

250g Speisequark (20% Fett)
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
75ml Orangensaft
100g Schlagsahne

Für das Baiser:

3 frische Eiweiß (Gr. M)
1 TL Zitronensaft
Salz
150g Zucker

Zubereitung:

1) Für den Teig eine runde Tarte- oder Auflaufform (24 cm Ø; 3 cm hoch) fetten. Mehrere Backpapierstreifen in die Form legen. Mehl, 100g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3-4 EL kaltes Wasser, Butter und Butterschmalz in Stückchen erst mit den Knethaken und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Teig auf etwas Mehl zum Kreis (ca. 32 cm Ø) ausrollen. In die Form legen, dabei am Rand andrücken und ca. 1 cm über den Rand stehen lassen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

2) Den Teig im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Tortenboden mithilfe der Backpapierstreifen aus der Form heben, Backpapier ablösen. Den Boden evtl. wieder in die Form oder auf eine Tortenplatte setzten.

3) Für die Quarksahne Mandarinen abtropfen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker, Vanillinzucker und Orangensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Quarkcreme einrühren, dann unter den Rest Creme rühren. Ca. 5 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen (Ballonschneebeisen), unter die Creme heben. Mandarinen unterheben. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

4) Für das Baiser Eiweiß und Zitronensaft im heißen Wasserbad

(durch die Wärme wird der Eischnee stabil) mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen, dabei 1 Prise Salz und 150g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist und die Masse glänzt und leicht anzieht. Kuppelartig auf die Quarksahne streichen. Mit einem Küchengasbrenner unter ständiger Bewegung des Brenners abflämmen oder kurz unter den vorgeheizten Grill des Backofens stellen, bis das Baiser leicht gebräunt ist.

Guten Appetit!

Ich habe das Rezept in der Form abgewandelt, dass ich anstelle der Blattgelatine 1 Päckchen Sofortgelatine plus 2 TL San-Apart (Küchle) verwendet habe.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Hausgemachte Merguez

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

500 g Lammfleisch (Schulter)
250 g Rindfleisch (Schulter)
 $\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün, gewaschen
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Harissa nach Geschmack
1 TL Zimt, 1 TL Nelken
Ca. 2 m Lammsaitlinge,
Durchmesser ca. 15-20 mm

Zubereitung:

Lamm- und Rindfleisch in gulaschgroße Stücke schneiden und ca. 30 Minuten im Tiefkühlschrank anfrieren lassen.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und mit dem **Multi-Zerkleinerer** 30 Sekunden bei **Geschwindigkeitsstufe 3** zerkleinern. Anschließend das Koriandergrün nur grob zerkleinern.

Die Lammsaitlinge in einer Schale mit Wasser einweichen. Das sorgt für mehr Elastizität und einfacheres Befüllen.

Den **Fleischwolf** an den Niedrig-Drehzahl-Anschluss anschließen und für den ersten Durchgang die **grobe Lochscheibe** (8mm) einsetzen. Das angefrorene Fleisch zusammen mit Knoblauch, Zwiebeln und Koriander bei Geschwindigkeitsstufe 2 wolfen.

Das Brät mit Salz, Pfeffer und Harissa würzen, den Zimt und die gemahlene Nelken hinzugeben. Für gleichmäßig verteilte Zutaten, geben Sie sie in die Rührschüssel der Cooking Chef und lassen alles mit dem **K-Haken** vermengen.

Tip 1: mit der **Gewürzmühle** können Sie Nelken und Zimt frisch mahlen. Das sorgt für ein intensiveres Aroma.

Tip 2: Um zu testen, ob das Brät ausreichend gewürzt ist, nehmen Sie einfach ein kleines Stück und braten es in der Pfanne kurz an – anstatt es roh zu probieren.

Entfernen Sie das Messer und die Lochscheibe aus dem Fleischwolf und setzen Sie anschließend den **Wurstfüllstutzen** ein. Ziehen Sie nun den Saitling auf den Stutzen auf und machen einen Knoten an das Ende des Darms.

Stellen Sie **Geschwindigkeitsstufe 2-3** ein. Geben Sie das Brät in die obere Schale und füllen es in den **Einfüllstutzen**. Drücken Sie das Brät mit dem **Stopfer** nach unten. Die **Wendelschnecke** füllt sich nun und drückt es in den Saitling.

Tipp 3: Stopfen Sie den Darm nicht zu fest. Die Würste könnten sonst beim Grillen oder Braten platzen.

Sobald die gesamte Masse verarbeitet ist, die **Würste „abdrehen“**. Messen Sie ca. **15 cm Wurst** ab. Dann kneifen Sie mit Fingern einmal ein und drehen das freie Ende **zu Ihrem Körper hin**. Dann die nächsten 15 cm abkneifen und dieses Mal **vom Körper weg drehen**. In diesem Wechsel fahren Sie fort.

Am Ende der Wurstschlange machen Sie wieder einen Knoten und trennen das überstehende Ende des Saitlings mit einem scharfen Messer ab. Zerteilen Sie nun die noch zusammenhängenden Merguez zu einzelnen Würsten.

Die fertigen Würste halten sich bei Lagerung im Kühlschrank 3-4 Tage.

Die Merguez wird in aller Regel gegrillt, eignet sich aber auch gut für die Zubereitung in der Pfanne. Typischerweise wird die Wurst mit Baguette und Harissa serviert.

Kalte Mandelsuppe mit

Knoblauch

Für sehr warme Tage...

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

75 g Weißbrot, ohne Kruste

5 EL Milch

125 g blanchierte Mandeln

3 Knoblauchzehen, gehackt

1 EL Sherryessig, o.ä.

4 EL natives Olivenöl extra, zzgl. etwas zum Servieren

Salz und Pfeffer

mildes, süßes Paprikapulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Das Brot in Stücke brechen, mit der Milch in eine Schüssel geben und 10 Min. einweichen

Die Mandeln in den Multizerkleinerer mit dem Flügelmesser geben und bei mittlerer Geschwindigkeit fein mahlen. Brot samt Milch, Knoblauch und Essig zugeben, und zu einer glatten Paste verarbeiten. 400 ml Wasser zugeben und nochmals aufmischen, bis eine milchige Konsistenz entsteht.

Nach und nach das Öl eingießen und untermischen. Salzen, Pfeffern und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Die Suppe in kleine Gläser eingießen und mit etwas Öl beträufeln. Mit ein wenig Paprikapulver bestreut servieren.

Vegetarischer Borschtsch

Rezept von Stefan Dardarski

Zutaten:

2 Zwiebeln
300 g Spitzkohl
2 Knoblauchzehen
1 El Butter
1 Tl Tomatenmark
1.2 Ltr. Gemüsebrühe
200 g Pizzatomaten
1 Tl rosenscharfes Paprikapulver
1 Tl Kümmel
500 g Rote Bete
500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer
2 Lorbeerblätter
1 TL Fenchelsamen
2 El Zitronensaft und Essig zum Abschmecken
1 Bund Dill
1 Becher saure Sahne
Filets von 1 Orange

Zubehör:

Foodprozessor mit: feine und breite Scheibe, Kochröhrelement, Spritzschutz

Zubereitung:

1. Zwiebeln halbieren und im Foodprozessor feine Streifen schneiden. Kohl putzen, den harten Strunk entfernen, den Kohl im Foodprozessor feine Streifen schneiden. Rote Bete und Kartoffeln schälen und im Foodprozessor mit der

breiten Scheibe in 1 cm breite Streifen schneiden.
Knoblauch fein hacken.

2. Kochrührelement einsetzen und Butter in der Rührschüssel bei 100 Grad und Intervallrührstufe 3 zerlassen. Zwiebeln, Kohl und Knoblauch bei mittlerer Hitze 3-4 min. darin dünsten. Tomatenmark, Fenchelsamen, Kümmel zugeben und unter rühren 2 min. dünsten.

3. Mit Brühe und Tomaten aufgießen, rote Beete und Kartoffeln zugeben und mit Paprikapulver würzen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze und Intervallrührstufe 3 25 Min. kochen.

3. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Essig abschmecken. Orangenfilets zur Deko nutzen, mit grob gehacktem Dill und saurer Sahne servieren.

Schokoladen-Waldbeerentorte

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

200gr. dunkle Kuvertüre

200gr. Zucker

4 Eier

150 gr. Mehl

1 TL Backpulver

250 gr. Brombeeren

250 gr. Speisequark

100 gr. Creme double

200ml Sahne

2 Pckg. „Sahnesteif“

1 Pckg. Vanillezucker

150 gr. Marzipanrohmasse

300gr. Heidelbeeren

Zubehör:

Foodprozessor mit Flügelmesser, Ballonschneebeesen

Zubereitung:

50 gr. Kuvertüre in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

120 gr. Zucker und die Eier in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeesen sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterarbeiten lassen. Zum Schluss die noch flüssige Kuvertüre unterziehen.

Den Boden einer kleinen Springform (20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben und ca. 30 min backen. Den Schokobiskuit herausnehmen und abkühlen lassen.

Brombeeren waschen und trocken tupfen. 100 gr. Früchte im Foodprozessor mit Quark, 80 gr. Zucker, Creme double mixen. In eine Schüssel umfüllen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker mit Hilfe des Ballonschneebeesens steif schlagen und die Brombeercreme unterrühren.

Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden, Tortenring um den unteren Boden schließen, Creme und übrige Böden im Wechsel einschichten, mit einem Boden abschließen. Ca. 2h kühl stellen. Marzipan zwischen Backpapier legen und zu einer großen Matte ausrollen und über die Torte legen. Restliche Kuvertüre bei 30 Grad und Intervallrührstufe 1 vorsichtig schmelzen und die Torte großzügig damit bepinseln.

Mit den in der Schüssel verblieben Resten kleine Tupfer auf die Torte setzen und damit die Beeren „festkleben“.

Champignoncremesuppe

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

400 g Champignons
2 EL Öl
1 EL Butter
2 Schalotten oder 1 Zwiebel
1 EL süßer Senf
2 EL Mehl
0,1 l Weißwein 1 Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer
Spritzer Zitrone
Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Pilze ohne Wasser säubern und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Das Flexi-Röhrelement einsetzen und die Cooking Chef auf maximale Temperatur (140 °C) und minimaler Geschwindigkeit kurz erhitzen.

Das Öl hineingeben, kurz erhitzen und die Champignons leicht anbraten. Herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

In dem Bratenansatz die Butter bei 120 °C und minimaler Geschwindigkeit auflösen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit dem Senf verfeinern.

Das Mehl hineingeben, kurz anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und den abgetropften Pilzfond hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Gegebenenfalls die Konsistenz mit

gekochtem, gestampftem Gemüse oder passierten Kartoffeln variieren.

Kurz vor dem Servieren die Pilze hinzugeben und noch ein letztes Mal aufkochen lassen. Eventuell pürieren. Zum Servieren mit Petersilie bestreuen.