

Drehschalter reparieren



Fotos und Tipp von Wilhelm Lindebaum

Tipp von Wilhelm Lindebaum, wenn es Probleme mit dem Drehknopf der Kenwood gibt.

Wilhelm berichtete, dass die Patisserie XL seiner Frau mit der Zeit einen immer wackeligeren Drehschalter bekam. Irgendwann schaltete der Regler schließlich nicht mehr zuverlässig. Also entschied er sich kurzerhand, die Maschine zu öffnen und der Sache auf den Grund zu gehen.

Ursache schnell gefunden

Nach dem Zerlegen stellte sich heraus, dass die Ursache zum Glück recht simpel war: Die Mutter des Drehschalters hatte sich gelöst. Wilhelm schraubte sie wieder fest und sicherte sie zusätzlich mit etwas Schraubensicherung. Seitdem sitzt der Drehschalter wieder stabil und schaltet sauber und klar definiert.

Tipp: Drehknopf einfach abziehen

Wer den Sitz des Drehschalters überprüfen möchte, kann den Drehknopf auch im eingebauten Zustand abnehmen. Laut Wilhelm ist er lediglich aufgesteckt. Am besten greift man ihn mit vier Fingern und zieht ihn möglichst gerade nach vorne ab. Bei seiner Maschine war der Knopf weder geklebt noch anderweitig befestigt.

Ist der Knopf einmal abgezogen, lässt sich die Mutter problemlos nachziehen. Idealerweise sichert man sie anschließend ebenfalls mit etwas Schraubensicherung – dann bleibt der Drehschalter dauerhaft fest und schaltet wieder zuverlässig.

Tomatensauce



(Rezept und Bilder von Karsten Remeisch)

1,5 kg halbierte Tomaten gut salzen und zuckern. Mit Knobi, Kräutern nach Wahl und einem guten Schuss Olivenöl bei 180° im Backofen für 1 Stunde rösten. Ein tiefes Backblech nehmen, da viel Flüssigkeit entsteht.



Alles dann komplett in die Rührschüssel umfüllen und mit aufgelegten Spritzschutz bei 98° köcheln lassen. Rührintervall mit dem Flexi hatte ich auf 2 Minuten eingestellt.

Den Einfüllschacht offen lassen, damit die Flüssigkeit langsam verdunstet. Das dauert mindestens 2 1/2 Stunden und ist für den Geschmack immens wichtig.

Abschließend durch ein Sieb (wer hat Passieraufsatz) passieren und abschmecken. Ich habe nur noch mit etwas Sojasauce und Pfeffer nachgewürzt.

Der Geschmack steht und fällt mit der Qualität der Zutaten.

Das Rezept ergibt ca 0,5 ltr Soße

=====
=====

Alternative ist die Tomatensauce Basis (Tim Mälzer)
Für 4 Personen
10 Strauchtomaten
2 gehackte Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1-2 El Zucker
Basilikum

1. Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden, Tomaten halbieren, ein Backblech mit Zucker bestreuen. Die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten auf das Blech legen.

2. Im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad (Grillfunktion) auf der oberen Schiene 10 Min. rösten, bis die Haut beginnt schwarz zu werden. Herausnehmen, die Haut von den Tomaten mit Pinzette ziehen.

3. Knoblauch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Öl, Salz und Pfeffer und frischen Kräutern (Thymian, Oregano) auf das Blech geben und dann die Tomaten mit Gabel zerdrücken. Im Ofen bei 220 Grad O/U auf der mittleren Schiene weitere 15 Min. braten.

4. Tomaten mit dem Sud sofort über gegarte Nudeln geben, mischen und frischen Basilikum darüber zupfen.

Variante: Alla Norma (Auberginen)

Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.

In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.

Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.

Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen.

Auberginen in Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Servieren und etwas Ricotta darüber geben.

Variante: Thunfischtomatensauce

Thunfisch abtropfen lassen und zerpfücken.

Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Thunfisch zur Tomatensoße geben und noch etwas köcheln lassen.
Sofort servieren.

Wenn man mag grüne Oliven in Scheiben schneiden und über die fertige Soße geben.

Nudelsalat mit Birnen, Rucola und karamellisierten Walnüssen



Das Rezept stammt ursprünglich von der Gaumenfreundin. Wir haben den Birnen- und Parmesananteil stark erhöht und auch das Dressing verändert. Das Ergebnis war so lecker, dass wir die Veränderungen hier festhalten möchten.

Zutaten:

500 gr. frische Pasta, bestehend aus 500 gr. Semola, zzgl ca. 4-M-Eier (210-220 gr.)

150 gr. Parmesan

4-5 Birnen
1 großer Bund Rucola
2 rote Zwiebeln
100 gr. Walnüsse
2 EL Butter
2 EL Honig

Dressing:

Weißweinessig
Kürbiskernöl
Zitronenöl, alternativ Olivenöl
Etwas Zitronensaft
Balsamessig
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Nudelteig aus 500 gr. Semola und 4 mittleren Eiern in Kessel der Kenwood mit K-Haken herstellen. Die Eier sollen kalt sein. 8 Minuten auf niedriger Stufe rühren. Der Teig soll bröselig sein

(Anmerkung: Ich nehme immer 1 kg. Semola und 8 mittlere Eier. Die "Zuvielnudeln" gibts dann am nächsten Tag). Der Teig soll feucht bröselig sein.



Nudelteig jetzt entweder in die Pastafresca oder eine

Nudelmaschine nach Wahl einfüllen und mit einer Bronzematrix herauspressen. Als Nudeln eignen sich für diesen Salat sehr viele Sorten. Jegliche Muschelnudel oder auch Fusilli passen gut. Ich habe mich für die Treccie (übersetzt Zöpfe) entschieden, eines meiner Lieblingsformate. Die Matrize findet ihr [hier](#).



Nudeln kochen. Frische Nudeln sind kurz danach fertig, sobald sie an die Oberfläche kommen.

Hier die gekochten Nudeln



Parmesan reiben. Das geht z.B. mit dem Multizerkleinerer. Ich habe die Microplanereibe genommen und habe direkt auf die

frisch gekochte Pasta gerieben. Der Parmesan hat ist recht schnell geschmolzen und hat sich direkt um die Pasta gelegt.



Rote Zwiebeln in Ringe schneiden und zur Pasta geben.

Rucola putzen und in mundgerechte Stücke schneiden und auf die Pasta geben.



Birnen putzen und in dünne Spalten schneiden, auf die Pasta geben.

Butter in Pfanne zerlassen, Honig zugeben und Walnüsse leicht karamellisieren. Zur Pasta mitsamt der Sauce geben.

Nun entweder in der Gewürzmühle oder in einer Tasse das Dressing anrühren.

Ich hatte Olivenöl mit Zitronengeschmack, etwas Kürbiskernöl, Weissweinessig, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer und als Gamechanger einen richtig guten Balsamessig. Ich verwende [diesen](#), der zwar ein paar EUR teurer ist, aber wirklich jeden Salat aufpimpt.

Zum Schluss das Dressing auch über den Nudelsalat geben. Wir haben zusätzlich noch Parmesan in Scheiben darüber gegeben und auch noch Parmesan gerieben. Es war wirklich sehr sehr lecker!



[Die beliebtesten Matrizen für den Philips Pasta Maker 7000 & Avance](#)



Conchiglione Rigato

Die Kenwood Pastafresca ist ein wirklich sympathisches Zubehörteil – und viele Jahre lang war sie für zahlreiche Hobby-Pastamacher der Einstieg in die Welt der selbstgemachten Extruderpasta.

Trotzdem weiß ich aus den letzten Jahren, dass viele später zum Philips Pasta Maker gewechselt sind. Die Gründe dafür sind unterschiedlich: Manche möchten schneller arbeiten, andere größere Mengen herstellen oder einfach eine unkompliziertere Maschine im Alltag nutzen.

Das Schöne ist: Mit einem [Adapter](#) lassen sich im Philips Pasta Maker sogar weiterhin die [Bronzematrizen](#) im Kenwood-Format verwenden. Gleichzeitig ist es aber absolut nachvollziehbar, dass viele lieber direkt zu [Matrizen im originalen Philips-Format](#) greifen – einfach weil es bequem ist und im Alltag schnell funktioniert.

Und genau dort wird es spannend.

Denn inzwischen gibt es eine riesige Auswahl an Matrizen für den Philips Pasta Maker. Manche sehen toll aus, funktionieren in der Praxis aber eher mittelmäßig. Andere überraschen dagegen komplett und werden irgendwann zu echten Dauerfavoriten.

Deshalb möchte ich euch heute nicht einfach „irgendwelche Matrizen“ zeigen, sondern meine persönlichen Lieblingsformen

vorstellen – also Matrizen, mit denen ich in der Praxis besonders gute Erfahrungen gemacht habe. Formen, die zuverlässig funktionieren, schöne Ergebnisse liefern und bei denen das Mundgefühl später auch wirklich überzeugt.



Fusilli

Fusilli gehören wahrscheinlich zu den beliebtesten Pastaformen überhaupt. Gleichzeitig haben sie unter Pastamaker-Nutzern oft den Ruf, ein wenig zickig zu sein.

Genau deshalb mag ich [diese Variante](#) so gern. Die Spiralen bekommen schöne Schwingungen, bleiben locker und lassen sich gleichzeitig erstaunlich unkompliziert trocknen.

Gerade bei Bronzeextrusion zeigt sich außerdem, warum Fusilli so beliebt sind: Durch die raue Oberfläche bleibt unglaublich viel Sauce an der Pasta haften. Besonders cremige Saucen funktionieren hier fantastisch.

Die Matrize stammt aus der [Pro-Linie](#). Das „Pro“ steht dabei tatsächlich für „Professional“, denn die Messingeinsätze

orientieren sich an professionellen Matrizen aus dem Gastronomiebereich. Dadurch entsteht eine angenehm raue Oberfläche mit sehr authentischem Charakter.

Conchiglione rigato

Große Muscheln gehören für mich zu den schönsten Ofenpastiformen überhaupt.

[Conchiglioni](#) lassen sich wunderbar füllen – etwa mit Ricotta, Spinat, Ragù oder Gemüse – und sehen später im Ofen einfach beeindruckend aus.

Bei dieser Matrize handelt es sich ausnahmsweise um eine [Kunststoffmatrize](#). Wer mich und meinen Blog kennt, weiß, dass ich normalerweise große Messingliebhaberin bin. In diesem Fall macht Kunststoff allerdings tatsächlich Sinn.

Die Öffnung der Matrize nutzt fast die komplette Fläche des Philips-Formats aus. Nur dadurch werden die Muscheln später richtig groß und schön ausgeprägt. Eine vergleichbare Version aus massivem Messing wäre extrem schwer und vermutlich auch sehr teuer.

Deshalb ist diese Variante für mich einer der Fälle, in denen Kunststoff absolut seine Berechtigung hat.

Tagliatelle

Zwar liefert Philips bereits eine Bandnudelmatrize mit – so richtig glücklich sind viele Nutzer damit allerdings nicht.

Das liegt vor allem daran, dass die Öffnungen relativ dick ausgeführt sind. Dadurch wirken die Nudeln später oft etwas grob und das Mundgefühl ist nicht ganz so fein, wie man es sich von guten Tagliatelle wünscht.

Wer klassische Bandnudeln mit schöner Oberfläche und feinerem Biss möchte, wird mit einer guten Bronzematrize wie [dieser](#) meist deutlich glücklicher.

Vor allem zu:

- Ragù alla Bolognese (ja, Bolognese isst man klassisch zu Tagliatelle, nicht zu Spaghetti)
- Pilzsaucen
- Trüffel
- oder Sahnesaucen

funktionieren diese Tagliatelle einfach fantastisch.

Und ehrlich gesagt: Wer einmal selbstgemachte Bronze-Tagliatelle gegessen hat, versteht plötzlich sehr schnell, warum viele nie wieder zurück möchten.

Gnocco napoletano rigato

[Diese Form](#) gehört für mich zu den unterschätztesten Matrizen überhaupt.

Sie wirkt zunächst relativ schlicht, ist im Alltag aber unglaublich vielseitig:

- Nudelsalat
- kräftige Fleischgerichte
- Gemüsepfannen
- Ofengerichte
- schnelle Alltagsküche

... eigentlich funktioniert sie fast immer.

Die Pasta kommt angenehm formstabil aus der Matrize und trocknet vergleichsweise unkompliziert. Gleichzeitig sorgen die Rillen dafür, dass Sauce sehr gut haften bleibt.

Gerade für Menschen, die nicht ständig komplizierte Spezialformen herstellen möchten, ist das eine fantastische Alltagsmatrize.

Maccheroncini

Der Name klingt zunächst vielleicht etwas ungewohnt. Die meisten kennen diese Pastaform schlicht als „Makkaroni“.

Und genau deshalb löst sie bei vielen sofort Kindheitserinnerungen aus.

Was ich an [dieser Matrize](#) besonders mag: Die Pasta wird angenehm dünnwandig. Das klingt erstmal nebensächlich, macht beim Essen aber einen riesigen Unterschied.

Zu dicke Makkaroni wirken schnell etwas schwer oder teigig. Diese Variante bleibt dagegen angenehm leicht und sorgt für ein deutlich besseres Mundgefühl.

Die Form funktioniert praktisch immer:

- Tomatensauce
- Käse
- Aufläufe
- Gemüse
- oder ganz klassisch mit Butter für Kinder.

Gerade weil die Form so unkompliziert ist, gehört sie für viele irgendwann zu den meistgenutzten Matrizen überhaupt.

Die Cookiematrize – Spritzegebäck aus dem Pastamaker

Ja, richtig gelesen:

Der Philips Pasta Maker kann nicht nur Pasta.

Mit der passenden [Cookiematrize](#) wird aus der Nudelmaschine plötzlich eine erstaunlich effektive Spritzegebäckmaschine.

Nicht nur in der Weihnachtszeit sorgt diese Matrize regelmäßig für Begeisterung – und ehrlich gesagt ging Spritzegebäck vermutlich selten schneller.

Am besten funktioniert die Produktion tatsächlich zu zweit: Während eine Person die Kekse abschneidet, kann die andere bereits das nächste Backblech vorbereiten.

Der Pastamaker produziert dabei fast im Akkord gleichmäßige Teigstränge.

Viele kaufen die Maschine ursprünglich nur für Pasta und entdecken später völlig überrascht, wie gut sich auch Keksteig damit verarbeiten lässt.

Kartoffelgnocchi

Nicht nur Keksteig funktioniert hervorragend – auch Kartoffelteig lässt sich erstaunlich gut mit dem Pastamaker verarbeiten.

Und frische [Kartoffelgnocchi](#) haben geschmacklich fast nichts mit den bekannten Supermarkt-Gnocchi gemeinsam.

Wichtig ist allerdings die richtige Kartoffelwahl.

Bitte verwendet möglichst:

- mehligkochende Kartoffeln
- idealerweise Lagerware
- und keine ganz frischen Kartoffeln.

Frische Kartoffeln enthalten oft zu viel Wasser. Dadurch wird der Teig später unnötig weich und klebrig.

Am besten kocht man die Kartoffeln mit Schale und lagert sie anschließend noch ein bis zwei Tage im Kühlschrank. Dadurch verlieren sie Feuchtigkeit und entwickeln später einen deutlich intensiveren Kartoffelgeschmack.

Mit der passenden Gnocchi-Matrize lassen sich dann erstaunlich schnell größere Mengen herstellen – ganz ohne langes Rollen und Formen per Hand.

Besonders gut passen:

- Salbeibutter
- Gorgonzolasauce
- geschmorte Tomaten
- oder einfach Butter und Parmesan.

Außerdem lassen sich die Gnocchi wunderbar einfrieren.

Radiatori – der König der

Saucenfänger

[Radiatori](#) verdanken ihren Namen tatsächlich den Lamellen alter Heizkörper.

Und genau diese Struktur macht die Pasta so besonders.

Denn zwischen den kleinen Lamellen sammelt sich Sauce geradezu perfekt. Kaum eine Pasta hält cremige oder stückige Saucen so gut fest wie Radiatori.

Besonders beliebt sind sie mit:

- Ragù
- Käsesaucen
- Pilzsaucen
- oder kräftigen Gemüsesaucen.

Dazu kommt:

Die Form sieht einfach außergewöhnlich aus.

Radiatori gehören zu den Pastaformen, bei denen am Tisch fast immer irgendwann die Frage kommt:

„Was sind DAS denn für Nudeln?“

Rigatoni – der große Klassiker

[Rigatoni](#) gehören zu den bekanntesten italienischen Pastaformen überhaupt.

Im Vergleich zu klassischen Maccheroni haben sie einen größeren Durchmesser und wirken dadurch kräftiger, rustikaler und etwas herzhafter.

Durch die geriffelte Oberfläche haftet Sauce hervorragend – besonders:

- kräftige Tomatensaucen
- Fleischragù
- Ofengerichte
- oder langsam geschmorte Saucen.

Rigatoni sind außerdem unglaublich vielseitig.

Sie funktionieren:

- im Alltag,
- für schnelle Familiengerichte,
- aber genauso gut für aufwendigere Ofengerichte.

Wer eine Pastaform sucht, die praktisch immer funktioniert, landet früher oder später fast automatisch bei Rigatoni.

Fortsetzung folgt ...

Immer wenn neue Lieblingsmatrizen dazukommen, werde ich diesen Beitrag ergänzen und aktualisieren.

Schaut also gerne später nochmal vorbei – denn die Welt der Matrizen für den Philips Pastamaker bleibt spannend und es kommt ständig neues dazu

[Sauce Hollandaise light](#)



Gemeinschaftsprojekt von Friede Mayer und Sabine Grathwohl

Zutaten:

160 gr. Butter

200 gr. Joghurt (Magerjoghurt oder Sahnejoghurt, je nach Lightgrad)

2 Eier

1 Teelöffel Senf scharf

1-2 Esslöffel Zitronensaft (ggf. auch etwas mehr)

Zitronenabrieb, Salz/Pfeffer

Wer mag gibt noch etwas Kurkuma für die Farbe und Cayennepfeffer für die Schärfe zugeben.

Ggf. auch noch einen Schuss Weisswein.

Zubereitung:

Alles zusammen in die Kenny geben, 77 Grad einstellen, und ca. 10-12 Minuten mit Schneebesen, Stufe 4, rühren



Erdbeertiramisu im Glas



Zutaten für 12 Gläser

Biskuit:

4 Eier

90 gr. Zucker

etwas Vanille gerieben

110 gr. Mehl
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Erdbeeren:

1000 gr. Erdbeeren
100 gr. Zucker
1 Limette

Mascarponecreme:

4 Eier
200 gr. Schlagsahne
500 gr. Mascarpone
20 ml Rum
100 gr. Zucker

Zubereitung:

Biskuit zubereiten:

Backofen 180 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

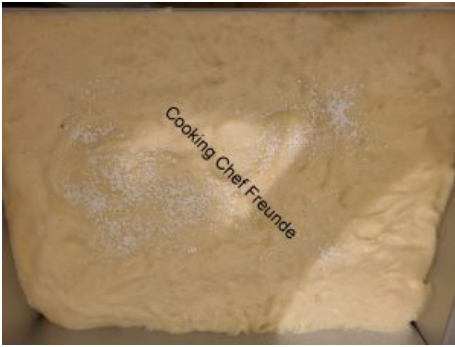
Eier, Zucker, Vanille in Schüssel, Ballonschneebeisen einsetzen, 13 Minuten Stufe 6 schlagen.



Dann Mehl in drei oder vier Etappen unterheben (entweder mit Unterhebröhrelement, Kochröhrelement oder von Hand).

Alles auf Backblech (mit Backrahmen, ich lege Silikonmatte drunter, die ich mit Backtrennspray leicht einsprühe) mit Silikonspachtel streichen. Mit Puderzucker leicht bestäuben

und für 10 Minuten in Ofen und abkühlen lassen.



Erdbeeren:

Erdbeeren vierteln, mit 100 gr. Zucker und Limettensaft vermischen und durchziehen lassen.



Mascarponecreme:

Eier trennen.

Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebeisen).



Sahne steif schlagen (Ballonschneebeesen)

Eigelb mit Fleixielement schaumig rühren (dauert ein paar Minuten), dann Mascarpone zugeben und Geschwindigkeit erhöhen. Einen großzügigen Schluck Rum zugeben.



Dann Eiweiß und steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, dazu verwendige ich meisten die Kenwood-Silikonspachtel.

Finish:

Die Erdbeeren haben in der Wartezeit Wasser gezogen, den Saft in eine Schale abseihen.

Biskuit mit einem zum Glas passend ausstechen.



Dann einschichten: erst ein Löffel Mascarponecreme, dann ein Biskuitkreis, darauf etwas von dem Saft träufeln, dann Erdbeeren, dann wieder Mascarponecreme, Biskuit, Saft, Erdbeeren.



Mindestens 2 Stunden kühl stellen, geniessen!



Erdbeerkuchen mit Vanille-Schmandcreme – Die schnelle Nummer vom Blech



Schnell, easy, unkompliziert

Zutaten:

Boden

140 g Butter

130 g Zucker

Vanillemark einer halben Vanilleschote

3 Eier

185 g Mehl

15 g Backpulver

Puddingschmandcreme:

500 + 130 ml Milch

70 g Zucker

Vanillemark einer halben Vanilleschote

2 Pck Vanille-Pudding

200 g Schmand

Belag:

600-700 g Erdbeeren

2 Packungen Tortenguss rot bzw. noch besser mit Erdbeergeschmack

6 EL Zucker
500 ml Wasser

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillemark in Kessel geben, ca. 5-7 Minuten rühren lassen, bei hoher Geschwindigkeit. Ist Butter kalt kurzzeitig 30 Grad Temperatur zugeben.

Backofen auf 180 gr. Ober/Unterhitze einstellen.

Nach 5-7 Minuten ist die MaÙe schön hell, dann ein Ei nach dem anderen zugeben. Immer wenn eines homogen untergerührt ist, das nächste zugeben.

Nun etwas langsamer rühren lassen und zügig 1 EL Mehl nach dem anderen zugeben. Nicht zu lange rühren lassen, sobald das Mehl untergerührt ist, ist er fertig.

In Backrahmen einfüllen, ich habe eine Form die ca. 24 x 32 cm groß ist, aber auf den Zentimeter kommt es nicht an. Nehmt was ihr habt oder stellt den Backrahmen ca. so ein. Etwas kleiner als ein Backblech sollte es sein.

Glatt streichen vom Teig, ich nehme den Silikonspachtel, der bei der Cookingchef dabei war, damit kommt man auch gut in die Ecken, in denen auch Teig sein sollte.

20 Minuten in Backofen backen.

Kurz vor Ende der Backzeit 500 ml Milch mit Zucker und restlichen Vanilleschotenmark aufkochen.

Die restlichen 130 ml mit Schneebesen und Vanillepulver verrühren, dieses in kochende Milche geben, die Masse wird nun rasch dicker. Herd ausmachen, Schmand zugeben und mit Schneebesen kurz verrühren.

Auf Tortenboden, der nun hoffentlich fertig ist, die Creme

noch heiss gleichmässig verteilen und glattrühren.

Nun die Erdbeeren waschen, abtrocknen, halbieren.

Die Erdbeeren auf der Puddingcreme (die noch warm ist) verteilen.

Für den Tortenguss Zucker und Inhalt Tortenguss mit Löffel verrühren.

500 ml Wasser zzgl. Zucker-Tortenguss-Mischung verrühren und aufkochen. Dabei jeweils mit Schneebesen verrühren, damit es keine Klümpfchen gibt.

Kurz aufkochen, der Guss wird sehr schnell fest.

Noch heiss löffelweise auf Erdbeeren verteilen.

Nun Kuchen über Nacht (oder zumindest ein paar Stunden) in den Kühlschrank geben und dann hemmungslos geniessen.



Bibimbap □□□

Bibimbab ist ein Gericht, dass während meiner Zeit in Korea eines meiner Lieblingsessen war. Eigentlich ist es ein klassisches Resteessen. Nur der Reis, das Spiegelei und die scharfe Sauce gehören fix dazu, der Rest ist variabel und man nimmt, was verarbeitet werden muss oder man besonders mag.

Sehr oft findet man als Zutaten Spinat, Gurke, Pilze, Rettich und Sprossen. Im koreanischen Restaurant erhält man jeweils noch eine Misosuppe zum Bibimbap serviert.

Hier meine Bibimbapvariante, mit den Zutaten, die man ohne langes Suchen im Supermarkt zu finden sind und die auch schnell und unkompliziert in der Zubereitung sind.



4 Personen

Zutaten:

400 gr. Sushireis

Sauce:

4 Knoblauchzehen

1 Löffel Gochujang-Chilipaste (das ist die koreanische Chilipaste, die man immer im Asialaden in den chiliroten Plastikboxen findet)/ Alternativ wenn wir das nicht da haben, nehmen wir Sriracha-Sauce, schmeckt dann sehr sehr ähnlich, ist aber nicht mehr original koreanisch)

10 ml geröstetes Sesamöl (hier finde ich das koranische Ottogi-Öl im gelben Kanister bzw. der gelben Flasche ganz gut)

Ein paar Löffelchen Sojasauce

Ca. 5-7 cm Ingwer (großes Stück)

2 große Karotten

300 gr. Babyspinat

1-2 Gurken

4 Eier

Zubereitung:

Wasser mit Salz zum Kochen bringen, ca. 12 Minuten kochen. Danach noch bis zur Fertigstellung abgedeckt ziehen lassen.

Knoblauch schälen und halbieren. Mit roter Chilisauce, 5 ml Sesamöl, 3 Esslöffel Sojasauce, 2 TL hellem Essig (zB. Balsamico), 1 TL Zucker in Gewürzmühle mischen.



Multizerkleinerer aufsetzen mit feiner Reibscheibe. Zuerst den geschälten Ingwer durchlassen, danach übergangslos die geschälten Karotten durchlassen.



In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, dann den Karotten-Inwer-Mix zusammen mit Prise Zucker 2-3 Minuten anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Gurke habe ich mit einem Sparschäler zu langen Streifen geschält. Im Nachhinein ist man immer schlauer, ich glaube, das nächste Mal würde ich die grobe Raspel vom Multi einlegen und die Gurke raspeln. Der Multi ist ja schon aufgesetzt und ggf. passt es von der Optik gut zu den Karotten.

In gleicher Pfanne Spinat anbraten. Nach kurzer Zeit fällt er zusammen. Herausnehmen und mit weiteren 5 ml Sesamöl vermischen (spätetens jetzt beginnt es in der Küche unglaublich gut zu riechen).

Nun in der gleichen Pfanne nochmals ein Löffel Öl einfüllen und die Eier kurz braten Rechtzeitig herausnehmen, das Eigelb soll noch flüssig sein

Original nimmt man Steinschälchen, die die Hitze gut halten. Wir hatten nur gewöhnliche Schüsseln.

Den Reis in Schälchen verteilen. Mit Karotten, Spinat, Gurken im Kreis herum belegen. In die Mitte das Ei legen und die rote Sauce darauf verteilen.

(hat man die schwarzen originalen Steinschälchen, bekommt der Reis noch eine angeröstete Kruste und das Eigelb gerinnt während dem Essen).

Achtung:

Mit Stäbchen umrühren (es gibt nichts schonenderes zu Reis als sanfte Stäbchen) und dann mit dem Löffel essen.



☐ ☐☐☐☐ Tschal-mok-gess-sim-ni-da, d.h. guten Appetit ☐

Cashewdip



Zutaten:

100 gr. Cashewkerne
1-2 Esslöffel Limettensaft
1 Knoblauchzehe
2-3 EL Hefeflocken
Paprika/Kreuzkümmel/Salz/Pfeffer

Zubereitung:

100 gr. Cashewkerne in den Multi mit Messer geben und 100 ml heisses Wasser darüber giessen und ca. 15 Min. einweichen

(ohne Einweichen geht es auch).



Folgende Zutaten zu den Cashewkernen geben: 1-2 Esslöffel Limettensaft, 1 Knoblauchzehe, 2-3 EL Hefeflocken, Paprika/Kreuzkümmel/Salz nach Belieben. Im Multizerkleinerer mit Messer bis zur gewünschten Konsistenz mixen.



Mit Pfeffer abschmecken. Wenn Dip zu dickflüssig ist noch etwas Wasser zugeben.



Vorankündigung: Livecooking

Klee-TV

Vorankündigung:

06.03.2022 Nächste Runde Klee-TV mit Livecooking.

Frank kocht für uns und es gibt Pasta.



Stay tuned!

Das Event findet in der Gruppe "Backen und Kochen mit Kenwood" statt. Zur Gruppe kommt man über [diesen Link](#).

