

Kürbisgemüse (scharf)



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Für 3 Portionen

Zutaten:

400g Hokkaido Kürbis (bei mir war es ein kleiner halber)

1 Apfel

1 rote Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

10g Ingwer

Butter zum Anrösten

Saft von 1 Zitrone

Zucker

Salz

Cayennepfeffer

1 kleine Chilischote

Kräuter

Zubereitung:

Den Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. Den Apfel entkernen und vierteln.

Beides im Würfelschneider in Würfel schneiden.

Die Zwiebel, Knoblauch und den Ingwer klein schneiden.

Die Butter in der CC Schüssel mit dem Koch-Rühr-Element bei

140 Grad und Stufe 1 erhitzen.

Die Temperatur auf ca. 110 Grad reduzieren und die Zwiebel, Knoblauch und Ingwer andünsten.

Kürbis, Apfel und Chili dazu und ebenfalls mit anschwitzen.

Den Zitronensaft angießen, einen Löffel Zucker dazu und für ca. 15 Minuten mit Spritzschutz dünsten lassen.

Der Kürbis sollte noch bissfest sein, dann mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Kräuter (ich hatte TK Kräuter) hinzugeben und servieren.

Bei mir gab es dazu die [Zimtnudeln](#).

Zimtnudeln



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Die Nudeln habe ich auf 300g ausgerechnet. Das waren gut 4 Portionen...

Zutaten:

207g Hartweizengrieß

69g Ei (waren 1 Vollei und 1Eigelb)

24g Zimt

Zubereitung:

Alles in den Multi mit dem Messer geben und gut durchmischen.
Sollte der Teig noch zu fest sein, etwas Wasser hinzugeben.

Den Teig in die Pasta fresca geben oder mit der Walze ausrollen.

Wenn die Walze verwendet wird, Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Ich habe den Teig für die Pasta Fresca verwendet und musste etwas nachstopfen.

Dazu passt [scharfes Kürbisgemüse](#)



Flammkuchen mit Kürbis



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Teig:

350g Dinkelmehlvollkornmehl

6g Trockenhefe

1/2 Tl Zucker

1/2 Tl Slaz

3 Eßl Olivenöl

180-185g Wasser

Für den Belag:

1 Becher Creme fraiche leicht mit Kräutern

1 Eigelb

1/4 Hokkaido

1 rote Zwiebel

1 Pckg Feta oder Gorgonzola

1 Birne

Salz, Pfeffer

Thymianzweige

optional Schinkenwürfel

Zubereitung:

Für den Teig:

Alle Zutaten mit dem Knethaken in der Schüssel verrühren und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort, oder bei ca. 38 Grad in der

CC, gehen lassen.

Für den Belag:

In der Zwischenzeit mit dem Multi und Scheibe 5, die Zwiebeln, die Birne und den Kürbis in Scheiben schneiden.

Für die Creme das Cremefraiche etwas würzen, einen Teil des Thymians hinzufügen und mit dem Eigelb verquirlen.

Wenn der Teig gegangen ist, mit Hilfe der Pastawalze schöne Flammkuchenzungen auswalzen.

Bei mir sind es 5 Stück geworden.

Dann die Teigzungen mit der Creme bestreichen, mit Birnen, Kürbis, Zwiebeln, zerbröckeltem Feta und den Schinkenwürfeln belegen und dem restlichen Thymian bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 230 Grad bei Heißluft ca 12 Minuten backen.



Aktives und Inaktives Backmalz

Aktives und Inaktives Backmalz

Information von Karin AM

Es gibt aktives und inaktives. Inaktives ist nur für Farbe und Geschmack. Aktives verbessert zudem Kruste (wird schön rösch) und auch die Krume (schön weich und locker). Backmalz kann man durch Honig ersetzen. Allerdings ist das logischerweise auch nur mit inaktivem zu vergleichen. Selbst hergestelltes Backmalz ist meist nur inaktiv. Für aktives darf das gekeimt Korn nie über 60 Grad erhitzt (und schon gar nicht geröstet) werden (über dieser Temperatur gibt es keine Enzymaktivität mehr. Kaufen kann man Pulver und Sirup (flüssiges). Der Sirup ist meist bedingt durch die Herstellungsweise aber inaktiv. Hab mir aber auch sagen lassen dass es auch aktives Flüssigmalz gibt (ich habs noch nie gesehen).

Herstellung von Backmalz



[Rezept](#) und Fotos von [Fee's Koch und Backwelt](#)

Zutaten:

250g keimfähige Gerste
Wasser

Zubereitung:

Ich habe die Gerste erst gut durchgespült. Diese habe ich dann in eine Schüssel mit Sieb gegeben, mit Wasser bedeckt und dann 12 Std. einweichen lassen (mit Deckel).



Nach dem Einweichen habe ich das Wasser abgekippt und die Gerste gut durchgespült zurück in das Sieb gegeben. Nun habe

ich sie weitere 12 Std. im halb geschlossenem Deckel ohne Wasser stehen lassen.

Danach noch einmal durchspülen und weitere 12 Std. keimen lassen.

Nun müssten sich deutlich Keime zeigen.



Wenn nicht weitere 12 Std. warten.

Wenn keine da sind, die Gerste auf einem Backblech verteilen. Nun wird die Gerste erst bei 75°C Umluft im Backofen 60 Min. getrocknet. Danach die Temperatur auf 130°C erhöhen und die Gerste rösten. Dies hat etwa 40 Min. gedauert.



Nach dem Rösten habe ich die Gerste gut auskühlen lassen und dann im Blender der Cooking Chef gemahlen.



Backtrennmittel

Rezept von Karin AM

Zutaten:

25 g neutrales Öl

25 g weiches Ceres/Palmin (Zimmertemperatur) – *Alternativ wer kein Palmöl verwenden möchte, durch Butterschmalz ersetzen.*

25 g Mehl.

Zubereitung:

In der Gewürzmühle gut mixen und im Kühlschrank aufbewahren, sonst trennen sich die Zutaten wieder.

Tipp Steffi G.: Bei größeren Mengen Flexielement verwenden, dann 35 Grad einstellen □

Ketchup – Variationen



Rezept und Foto von Melanie Gläser/Rezept Nr. 1

1.) Rezept Melanie Gläser

Ketchup mit der CC gemacht und dann eingekocht

Zutaten:

1000gr Tomate (frisch oder passiert, hatte diesmal passiert)

1 gr rote Paprika

2,5 rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Paprika, Zwiebeln und Knobi im Multi schreddern und Masse mit Tomaten in den Topf geben.

Gewürze nach Wahl (ich hatte ein Lorbeerblatt, Senfkörner, Meersalz, Cayennepfeffer, Paprika scharf und süß, Muskat) in der Gewürzmühle zu Pulver verarbeiten und zugeben.

Mit dem Flexi, Stufe 2, 110C für 17 min kochen lassen.

Anschließend noch mal mit dem Blender ganz fein mixen.

Ketchup ggf mit Agar Agar andicken.

Wenn der Ketchup fertig ist in sterilisierte Gläser füllen (oben etwas Platz lassen).

Eine Fettpfanne mit 2-3 cm Wasser (Temperatur wie Inhalt der Gläser) füllen und Gläser reinstellen. Die Gläser sollten weder den Rand der Pfanne noch die anderen Gläser berühren.

Anschl. in den bei 175C vorgeheizten Backofen stellen.

Wenn der Inhalt anfängt zu wallen Temperatur auf 110C zurückstellen. Ab jetzt laufen die 30 Minuten Einkochzeit.

Wenn der Ketchup fertig ist die Gläser auf Handtücher stellen (damit kein zu hoher Temperaturunterschied ist und sie ggf springen)

Info von Melanie Gläser:

In das Originalrezept gehört noch Honig und Essig. Lasse ich beides raus.

Bei den Gewürzen habe ich übrigens extra keine Mengenangaben

gemacht, da die Geschmäcker ja verschieden sind. Man kann natürlich auch noch div Kräuter oder Curry dran machen. Halt nach eigenem Geschmack

2.) Rezept Tomatenketchup von Andreas Paasch



Rezept Nr. 2 und Foto zur Verfügung gestellt von Andreas Paasch

Zutaten:

3L passierte Tomaten
250g Zucker
300ml Brandweinessig
50g Sellerieknolle (klein gewürfelt)
30g frischer Ingwer (geraspelt)
1 kleine Chilischote (gehackt)
1 EL Salz
1/2 EL Koriandersaat (gemahlen)
1/2 EL Nelken (gemahlen)
1/2 EL Süßer Paprika (gemahlen)
1/4 TL Zimt (gemahlen)
1/4 TL Selleriesaat (gemahlen)

Zubereitung:

Die passierten Tomaten, den Sellerie, Chilischote und den Ingwer köcheln und auf ca. 2L reduzieren lassen. Dann mit

einem Stabmixer aufmixen und anschliessen durch ein Sieb, oder Flotte Lotte oder Kenwood-Passieraufsatz passieren.

Das Püree mit den restlichen Gewürzen 30 Minuten köcheln lassen und danach den Zucker und den Essig hinzufügen und unter Rühren den Zucker auflösen lassen. Weiter köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und sofort in saubere (pasteurisierte) Flaschen abfüllen. Wer will kann sie danach auch noch zusätzlich "Einwecken".

3.) Rezept von Linda Peter



Fotos Rezept Nr. 3 von Linda Peter

Zutaten:

- 2,5 kg Tomaten
- 500 g Zwiebeln
- 200 g Staudensellerie
- 2-3 rote Pfefferschoten
- 75 g frischer Ingwer
- 250 ml Rotweinessig
- 3-4 Kapseln Sternanis
- 2 El Koriandersaat
- 10 Stiele Thymian
- je 1 Tl rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver
- 1 El Salz (gehäuft)
- 250 g Gelierzucker 1:1 (aus Rohrzucker)

Zubereitung:

Tomaten waschen, würfeln und den Stielansatz entfernen. Zwiebeln würfeln. Staudensellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Pfefferschoten mit den Kernen in Ringe schneiden. Ingwer waschen und ungeschält reiben oder hacken. Alles mit dem Essig in einem großen Topf aufkochen. (Flexi bei 100 Grad

Stufe 1) Sternanis und Koriander in einen Teebeutel geben und verschnüren. Thymianstiele zusammenbinden und mit dem Gewürzbeutel, Paprikapulver und Salz zu den Tomaten geben. Bei milder Hitze 30 Min. offen kochen lassen. (hab Currypulver genommen) und mit dem Flexi gerührt.

Gewürzbeutel und Thymian entfernen. Gemüse pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit dem Gelierzucker verrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze 30 Min. offen kochen lassen. Auch mit Flexi

Ketchup sofort randvoll in Gläser füllen und verschließen anschließend im Backofen in einer Pfanne mit Wasserdampf haltbar machen bei 160 Grad halbe Stunde und im Backofen bei geöffneter Tür (Kochlöffel in Tür klemmen) auskühlen lassen

Tipp: Statt Sternanis und Koriander kann man 3 Tl Curry verwenden.



Fotos Rezept Nr. 3 – Linda Brückmann

Selfmade Gomasio aus der

Gewürzmühle



Foto und Rezept von Karin AM

Kleiner Snack: Frisch gebackenes Semmel mit Butter und Selfmade Gomasio aus der Gewürzmühle! So lecker! Mhhh!

Zutaten:

1-2 cm frischen Ingwer

200 g schwarzer Sesam

50 g grobes Meersalz

Zubereitung:

Den Ingwer reiben. Dann den schwarzen Sesam und 50 g grobes Meersalz dazu geben und alles ohne Öl in einer Pfanne rösten bis es duftet (Achtung dass es nicht verbrennt).

Kalt werden lassen und in der Gewürzmühle portionsweise mahlen. (Immer nur kurz sonst tritt das Öl aus!)

Paprika-Frischkäsecreme á la Sally



Foto von Ilonka Drabik

Rezept von Sally abgewandelt auf CC von Ilonka Drabik

Zutaten:

200g Frischkäse

150g Feta

1/2 rote Paprika in groben Stücken

1 Knoblauchzehe

schwarzer Pfeffer

Rosmarin

Cayenne-Pfeffer

Zubereitung:

Alles in den Multizerkleinerer geben und mit dem Messer zerkleinern und vermischen bis die Creme die gewünschte Konsistenz hat. Fertig.

Geht superschnell und schmeckt wirklich sehr lecker.

Kräuterbutter



Foto und Rezept von Melanie Gläser/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1/zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:

250gr irische Butter (weich)

1 TL (etwas weniger) Ursalz

12 mal an der Mühle mit schwarzem Pfeffer gedreht

3 kleine Knoblauchzehen

1 Tüte (fast voll) TK Petersilie Aldi

1 Tüte (fast leer) TK Basilikum Aldi

Zubereitung:

Alles in die Schüssel, K-Haken rein und verrühren lassen.
Alternativ Multizerkleinerer mit Messer.

Nach ca 30 Sek max war sie fertig

War so ne spontane Resteverwertung.

Rezept Nr. 2/zur Verfügung gestellt von Claudia Popp

Zutaten:

8 Päckchen Butter dh. 2 kg

Oregano frisch

Rosmarin frisch

Thymian frisch

Salbeiblätter

Petersilie
Schnittlauch
ggf. Knoblauch
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Also ich nehm 8 Päckchen Butter und dann an Kräutern was ich im Garten finde. Vom Oregano so 4 große Zweige und davon die Blätter. Rosmarin nicht ganz so viel, weils sonst zu intensiv wird. Dann noch Thymian, den nehm ich reichlich, weil ich den gerne mag. Salbeiblätter, Petersilie wenn da ist und natürlich Schnittlauch. Wenn man mag, dann noch Knoblauch mit rein. Gut salzen und pfeffern und dann die weiche Butter mit den gehackten Kräutern (in Gewürzmühle gehackt) in die Kenny mit dem K-Haken höchstens 5 Minuten, dann ist alles gut vermengt.

Ich wiege immer so 100 – 120 g ab und mache Rollen in Frischhaltefolie.

Eindrehen und dann noch in Alufolie wickeln. So frier ich die Butter dann ein. Wenn ich sie brauche, dann nehm ich sie so ca 20 min vorher aus der Gefriertruhe, lass sie antauen und schneide sie dann in Scheiben.

Schlangenbrot-Stockbrot- Stengerlbrot



Foto und Rezept von Sandra Seiler

Zutaten:

400 Gramm Mehl (200g 405er und 200g 1150ger)
1 Pack Trockenhefe (geht auch frische)
ca 1TL Salz
1 EL Zucker
ca. 2 EL Öl
200 ml Wasser
dann nach Belieben Kräuter (hab ita-Kräuter genommen)

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Schüssel füllen und mit dem Knethaken verrühren.

Den fertigen Teig ca. 30 min gehen lassen.

Aus dem Teig 5 "Schlangen / Würste" formen um das Holz wickeln

Meine Stöcke waren 33cm lang und ca 8mm dick.

Backzeit ca. 20 min (hab auf dem Gasgrill und Backofen gemacht, ging beides).

Original hält man es über das Lagerfeuer

