

# Kürbisragout aus dem Kochtraining Österreich



Foto: Kürbisravioli mit Kürbisragout als Sauce von Claudia Kraft

nachgekocht von Claudia Kraft

## **Zutaten für 4 Personen:**

500g Kürbis

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1/4l Gemüsesuppe/Gemüsebrühe

1/4l Sahne

Salz

Pfeffer

Öl zum Anbraten

1 Schuss Apfelessig

evtl. etwas Mehl zum Binden

## **Zubereitung:**

Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.

Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.

Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

---

## Maroni-Kastanien-Mousse



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Neben dem Maroni-Mousse im Glas ist noch das [Kürbiskern-Parfait](#)

### **Zutaten:**

5 Stück Dotter  
3 Stück Eiklar  
75 g Kristallzucker  
120 g Schokolade (weiß)  
110 g Kastanienpüree  
4 cl Rum  
3 Blatt Gelatine  
500 ml Schlagobers

### **Zubereitung:**

Die Dotter mit 3/4 des Zuckers über Dampf schaumig schlagen. Mit CC auf 60 C und Ballonbesen auf Stufe 5-6 aufschlagen. Sobald die Temp erreicht wurde, wird die Maschine langsam und die P Taste so lange drücken (piepst) bis Geschwindigkeit

wieder erreicht ist. Schokolade auflösen. Ich mache das immer noch über Wasserbad, da die CC immer besetzt ist. Kastanienpüree mit Rum glattrühren.

Die Schokolade und das Kastanienpüree zur Eidottermasse geben und vorsichtig verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unter die Schokomasse ziehen. (Ich habe gleich alles in die Schüssel gegeben und mit dem Spatel vermischt) Eiklar aufschlagen und mit dem restlichen Zucker steif ausschlagen.

Unter die Schokomasse heben. Am Schluss das nicht allzu steif geschlagene Obers vorsichtig unterheben und in vorbereitete Förmchen oder Schalen füllen.



Tipp:

Das Kastanienmousse mit karamellisierten Maronistückchen bestreuen. Dafür nehme ich die bereits gekochten aus dem Beuteli/

---

## Kürbiskern – Eisparfait



Rezept nachgemacht von Claudia Kraft, Fotos Claudia Kraft  
Original ist von Ingrid Pernkopf – bekannte Köchin aus Gmunden  
Ö. Rezept wurde im Ö KW club veröffentlicht.

Neben dem Parfait ist noch das [Maroni-Mousse](#) im Glas zu sehen  
Ich habe teilweise normal gehackte Kürbiskerne und teils  
karamellisierte in die Masse gegeben, sowie einen Teil  
gehackte Schokolade. Die restlichen karamellisierten Kerne  
habe ich für die Deko genommen.

#### **Zutaten:**

Für 2 Terrinenformen von je 40 cm Länge und 6 cm Durchmesser:  
2 Eidotter (am besten pasteurisiert)  
4 Eier (am besten pasteurisiert)  
130 g Feinkristall- oder Gelbzucker oder Honig, je nach  
gewünschter Süße  
500 ml Schlagobers/Sahne  
20 bis 30 ml Rum  
Kirschschnaps  
Orangenlikör (nach Wunsch)  
100 gr grob gehackte Schokolade  
100 gr in Rum eingeweichte Rosinen

#### **Zubereitung:**

Die Dotter, die Eier und den Zucker in die 1. Cooking Chef  
Schüssel geben. Temperatur auf 60 °C stellen und mit dem  
Profi-Ballonschneebeisen auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 15  
Minuten hell und dickschaumig aufschlagen, dabei die P Taste  
drücken damit die Geschwindigkeit erhöht werden kann.

Temperatur dann abschalten und die Mischung auf  
Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 5 Minuten kalt weiterschlagen.  
Nach Belieben Alkohol zugeben.

Schlagobers/Sahne in einer zweiten Cooking Chef Schüssel mit dem Profi-Ballonschneebeisen nicht zu steif aufschlagen. Dann Schokolade und Rosinen unter die Grundmasse mengen.



Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form füllen, glatt streichen und die Form etwas anklopfen, damit sich die Masse gleichmäßig. Mit Folie abdecken und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Tipp:

Eine köstliche Variation wäre, die Masse ohne Schokolade und Rosinen, dafür mit Mohn, Kürbiskernen oder Kokosflocken zu verfeinern.

---

## Kürbisravioli mit Kürbisgemüse und Kräutersaitling



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

### **Zutaten Ravioli:**

Ravioli mit [Teig Rezept](#) aus dem Blog mit Walze gemacht (Teig Aziz Can)

125 gr Semola

125 gr. Mehl

2 Eier

1 Eigelb

10 ml Wasser

1 EL Essig

1 Prise Salz

### **Zubereitung Ravioli:**

Ich habe den Teig gleich mit dem Knethaken vorbereitet und über Nacht gekühlt.

Am Zubereitungstag den Teig mit Walze von Stufe 1-8 ausgewalkt.

### **Zutaten Kürbisfüllung:**

ca 300 gr Kürbis

2-3 EL Ricotta

Thymian

Salz

Pfeffer

### **Zutaten Kürbissauc:**

[Kürbisragout aus dem Kochevent](#) gemacht mit folgender Menge:

350 gr Kürbis

1/2 Charlotte

1/2 Knoblauchzehe

1/8l Gemüsebrühe

1/8l Schlagobers

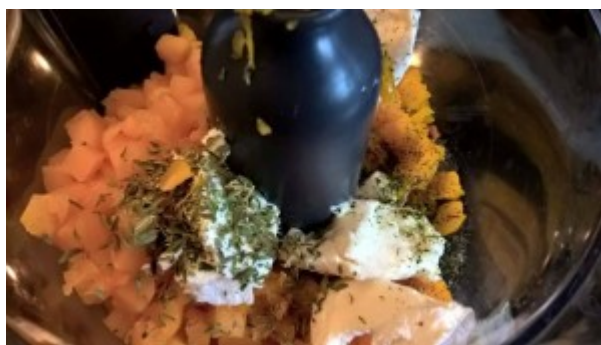
Salz, Pfeffer

Öl zum Anbraten

1 Schuss Essig

### **Zubereitung Kürbisfüllung:**

Für Fülle habe die tiefgefrorenen, gewürfelten Kürbisstücke im Dampfeinsatz gegart bzw. den Sichtschutz dann weggegeben, sodaß die Würfelstücke nicht so viel Feuchtigkeit haben. Den gegarten Kürbis mit den anderen Zutaten im Multi mit dem Messer gemixt.



### **Zubereitung Ravioli:**

Danach die Teigplatten gefüllt und mit dem Ausstecher (einmal bei Tchibo gekauft) zu Ravioli ausgestochen.



### **Zubereitung Kürbissauce:**

Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.

Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement

andünsten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.

Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

Wobei wenn man zwischendurch in FB in dieser Gruppe liest entsteht eher ein Püree als ein gewürfeltes Gemüse ;-), deswegen beim Anrichten vorwiegend unterhalb platziert und obenauf nur etwas verteilt.

Die Saitlinge in Butter angeschwitzt und über die Ravioli gegeben. Dekoriert mit Kresse und Granatapfelkernen. Es hat allen vorzüglich geschmeckt.

---

## American Cinnamon Rolls – Zimtrollen



Ursprüngliches

Rezept

von



<http://rezeptemitherz.blogspot.de/2015/03/amerikanische-cinnamon-rolls.html>

Verändert und auf CC umgeschrieben von Manuela Neumann

## **Zutaten:**

### *Für den Teig*

700g Mehl (Type 550)

10 g frische Hefe (wenn kein LM vorhanden ist, bitte 1/2 Würfel frische Hefe verwenden)

100g Lievito Madre

½ TL Salz

200 g Milch

2 Eier

100 g Wasser

70 g Zucker

70 g Öl

### *Für die Füllung*

190 g brauner Zucker

120 g weiche Butter

2-3 TL Zimt

### *Für das Frosting*

60 g weiche Butter

120 g Doppelrahm – Frischkäse

100 g gesiebter Puderzucker

1 TL selbstgem. Vanillezucker

## **Zubereitung:**

### *Für den Teig*

Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und mit dem Knethaken für 3 Min. auf 37°, Geschwindigkeit 1 erwärmen.

Milch und 200 g Mehl hinzufügen, nochmal 2 Min. , 37°, Stufe 1 mischen.

5 Minuten ruhen lassen.

Temperatur ausstellen, die restlichen Teigzutaten zugeben und alles 5 Min. auf Knetstufe 1 kneten.

In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

*Für die Füllung:*

Butter in die Schüssel geben und mit dem Flexi schmelzen.

Braunen Zucker und Zimt hinzufügen und gut vermischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Teig aufrollen und in ca. 3-4 cm breite Stücke schneiden.

Mit der Schnittfläche nach unten in eine gebutterte Auflaufform geben und nochmals abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Nun im vorgeheizten Backofen bei 180° / Umluft ca. 15-20 Minuten backen. *Für das Topping*

Für das Topping den Frischkäse mit der Butter, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Flexi in die Schüssel geben und alles mischen.

Nach dem Backen sofort mit dem Frosting bestreichen und am besten lauwarm genießen.

Die machen echt süchtig und sind innen ganz saftig, fast glitschig

---

## **Fress-mich-dumm-Kuchen**



Rezept und Fotos von Anna Weidner

### **Zutaten:**

*Für den Boden:*

250g Mehl

3 gestrichene TL Backpulver

100g Zucker

1 Prise Salz

Je 3 tropfen Butter Vanille und Bitter Mandel Aroma

1 Ei

125g Butter

*Für die Buttercreme:*

Aus 500ml Milch Vanillepudding kochen

125g Butter

*Für den Belag:*

400g gehackte Walnusskerne

125g Zucker

125g Butter

30g Zartbitterkuvertüre

### **Zubereitung:**

*Für den Boden:*

Für den Mürbeteigboden alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem K Haken zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einem 30x30cm Boden ausrollen. Wenn er zu weich ist, vorher nochmal kalt stellen.

Boden bei 200°C Ober und Unterhitze 15-20min backen.

*Für die Buttercreme:*

Währenddessen in der CC mit dem Flexi Pudding kochen (Rezepte ohne Tütchen gibt es in unserem Portal einige). Pudding abkühlen lassen. Sobald er Zimmertemperatur hat mit Butter (K Haken) aufschlagen. Butter sollte auch Zimmertemperatur haben. Creme auf ausgekühltem Boden verstreichen.

*Für den Belag:*

Butter mit Zucker und Walnüssen im der Pfanne rösten, die Nüsse noch warm auf der Creme verteilen. Abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen in kleinen Gefrierbeutel geben, kleine Spitze abschneiden und Kuchen damit verzieren.



---

**Aprikosen- /Marillen-**  
**/Zwetschgenknödel** —  
**Variationen** —



Rezept 1 und Fotos von Nicole Bertsch

### Rezept 1

Zwetschgen- oder Aprikosenknödel

#### Zutaten:

75g Butter, zimmerwarm

4 Eier

4 Weggli (Brötchen) vom Vortag, Rinde leicht abgeschnitten

175g Magerquark

$\frac{1}{2}$  TL Salz

2 EL Zucker

3 EL Sahne

180g Mehl

12 Zwetschgen oder Aprikosen

6 Würfelzucker

Paniermehl

etwas flüssige Butter

ev. Puderzucker

#### Zubereitung:

Butter und Eier mit dem Ballonbesen schaumig rühren.

Die Wegglis grob zurechtschneiden und in 2 Portionen im Multi (mit Messer) kleinschneiden lassen. Achtung, dass es nicht zu fein wird (gemäss Originalrezept muss man die Wegglis von Hand

in sehr kleine Würfel schneiden).

K-Haken einsetzen.

Wegglis, Magerquark, Salz, Zucker und Sahne begeben und kurz rühren lassen. Dann noch das Mehl dazugeben und nochmals kurz alles vermischen.

Den Teig zugedeckt während mehreren Stunden oder über Nacht ruhen lassen.

Die Zwetschgen, bzw. Aprikosen waschen, trockentupfen, halbieren und den Stein entfernen. Anstelle des Steins einen halben Würfelzucker reinlegen.

Den Teig in 12 Stücke unterteilen. Jedes Stück in etwas Mehl mit der Hand flachdrücken. Auf das Teigstück eine Zwetschge, bzw. eine Aprikose legen und dann mit den Händen den Teig drumherum legen und eine schöne, kompakte Kugel formen.

Die Knödel in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten ziehen lassen (Achtung! Wasser nicht kochen lassen!). Die Knödel mit der Schaumkelle herausheben und in Paniermehl wenden. Etwas flüssige Butter drüberleeren und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben. Warm servieren.



Und weitere Varianten findet ihr [hier](#).

**Rezept 2**

## Marillenknödel mit Brandteig



[Rezept 2 und Fotos von Claudia Kraft](#)

### Zutaten:

3/8l Milch  
20g Butter  
1 Prise Salz  
250g Mehl  
1 Ei

### Zubereitung:

Milch, Butter und Salz bei 140C mit Flexi kurz aufköcheln lassen.

Mehl dazu geben und rühren, bis sich Masse vom Rand löst.

Temperatur abschalten und 1 Ei dazu geben, den Teig schön glatt rühren. Dauert etwas und sieht zuerst aus, als würde sich alles trennen. Einfach weiterrühren, am besten mit der P Taste.

Teig etwas abkühlen lassen und dann weiter verarbeiten.

Ich habe zuerst eine Kugel geformt u auskühlen lassen.



Dann eine Rolle geformt u Stücke abgeschnitten.



Scheiben flach drücken und Marille in die Mitte legen und mit Teig umschließen. Am besten die Hände dafür feucht machen.



Die Knödel in siedendes Wasser geben u ziehen lassen.  
Ich habe das Wasser aufgekocht u kurz gewartet u dann die Knödel eingelegt. Habe auf halber Stufe 5 od 6 auf Induktionsherd sieden lassen. Habe leider nicht auf die Uhr geschaut. Wenns es nicht stark kocht, ist man mit 10min sicher gut dabei.

Daneben Butter in der Pfanne zerlassen u Brösel dazu geben.  
Ich mag keine Butterbrösel die in Fett triefen, daher sieht es bei mir immer eher trockener aus. Auch der Mann meinte der Teig ist viel besser ☐

Ich mache keinen anderen mehr für Obstknödel.





### 3. Rezept Marillenknödel mit Kartoffelteig nach Rezept aus dem Buch "So kocht Südtirol", ausprobiert von Christine Mair



Fotos Rezept Nr. 3 von Christine Mair

Zutaten:

400gr Kartoffeln

2 Eigelb

1El Butter

120 gr Mehl

Etwas Muskatnuss, Salz, Pfeffer

8 Marillen/Aprikosen

4 Würfelzucker

1Tl Zimt

50gr Zucker

100gr Weißbrotbrösel

50 gr Butter

**Zubereitung:**

Für den Kartoffelteig:

400 gr mehliges Kartoffeln dämpfen , etwas trocknen lassen und durch eine Presse drücken.



Dann in der Cc mit 2 Eigelb, 1 Eßl Butter, 120 gr Mehl, Muskat, Salz und etwas Pfeffer mit dem Kneithaken einen Teig herstellen .



Bei 8 Marillen den Kern entfernen und mit einem halben Würfelzucker füllen .

Den Kartoffelteig ausrollen , in 8 Quadrate teilen und jeweils mit einer Marille füllen .

Die Knödel in Salzwasser 25 bis 20 Min. kochen (oder dämpfen).



100 gr Brotbrösel , 50 gr Zucker, 50 gr Butter und einen Tl Zimt mischen (Flexielement) und die Knödel darin wälzen ...



---

**Mozzarella selber herstellen**



Rezept und Fotos von Manu Beeken

**Zutaten:**

1l frische Milch, mind. 3,5% Fett

1 TL Salz

1 EL Essigessenz

**Zubereitung:**

Die Milch zusammen mit dem Salz aufkochen in der Schüssel der CC mit dem Flexi aufkochen.

Temperatur ausstellen, den Essig reingeben und umrühren.

Eine Schüssel, darauf ein Sieb stellen und 1 sauberes Geschirrtuch oder wie ich den Nussbeutel, dann die Milchmischung da hineingießen und drehen bis ein Ball entstanden ist und so lassen, dann wieder in die Molke legen und in der Molke auskühlen lassen.

Fertig



Vor 1 Std. hergestellt, dann auf dem Balkon auskühlen lassen!

Tipp:

Bei Bedarf kann man da auch Kräuter hineingeben, dann hat man Kräutermozzarella!

---

## Quinoa-Süßkartoffel- Kichererbsen Eintopf



Rezept und Foto von Corinna Sowieja

**Zutaten:**

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
20 g Ingwer gerieben  
1 entkernte Chili  
300 g Süßkartoffeln in 1 cm Würfel  
200 g Quinoa (farblich gemischt )  
Kokosöl  
750ml Gemüsebrühe  
150ml Kokosmilch  
1 Glas abgetropfte Kichererbsen  
Koriander zum Bestreuen

**Zubereitung:**

Kokosöl, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili, Süßkartoffeln und Quinoa nacheinander in die Schüssel geben.

Mit dem Koch-/Rührelement auf Stufe 1 bei 110 Grad anbraten.

Mit der Gemüsebrühe und 150 ml Kokosmilch ablöschen .

Spritzschutz drauf und 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Kichererbsen dazu und unterrühren.

Und mit frischem Koriander bestreuen!

Guten Appetit ☐

Wer es als nicht vegetarische/vegane Variation machen möchte, macht Hähnchen dazu.

---

**Käsekuchen aus dem Dampfgar-  
Aufsatz**



Fotos und Rezept von Iris Dominick-Wieland

**Zutaten:**

500 gr. Quark

140 gr. Zucker

1 Ei

2 Eigelb

30 gr. Speisestärke

1 Vanilleschote ausgekratzt

**Zubereitung:**

Alle Zutaten mit dem K-Haken verrühren.

In der Zwischenzeit habe ich Wasser im Kocher aufgekocht, dann in den Edelstahl Topf gegeben und auf den CC gestellt. 104 °C

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und auf den Dampfgar-Aufsatz geben. Die beiden Griffe habe ich umgeklappt, damit sich genug Dampf ausbreiten kann. Dann den Deckel aufgelegt und das ganze in die Schüssel gehängt. Timer 50 Minuten. Kuchen auskühlen lassen und dann erst aus der Form lösen.

Das nächste Mal werde ich etwas weniger Zucker nehmen und Obst einarbeiten. Oder etwas Zitronensaft zugeben. Schmeckt bestimmt auch gut.

