Whiskey-Senf

Nicole Kebellus hat uns ein Rezept zur Verfügung gestellt, bei dem die Gewürzmühle ihren Einsatz hat. Leckeren Senf kann man nie genug haben, insofern ist das auch eine schöne Geschenkidee.

Zutaten:
125g Senfkörner 2/3 gelb 1/3 dunkel
150 ml Apfelessig
75 ml Whiskey
75 ml Honig oder Ahornsirup
25ml trüber Apfelsaft
10 g Stein oder Himalayasalz
2 Tl Rosmarin gemahlen
1 Tl Kurkuma

Zubereitung:

Die Körner in der Gewürzmühle so grob oder fein mahlen, wie man den Senf haben möchte. Den Saft auf dem Herd oder in der Cooking Chef erwärmen, über die gemahlenen Körner geben und eine Std quellen lassen. Dann alle restliche Zutaten dazu geben und nochmal pürieren, bis eine schöne homogene Masse entsteht. Anschliessend abfüllen und im Kühlschrank zwei Wochen reifen lassen.

Italienisches Weihnachtsgebäck Pittabuona Pitta’mpigliata calabrese Pitta’nchiusa

Italienisches Weihnachtsgebäck □□ mit der CC geknetet und mit der Pastawalze Teig gewalzt □□ gefüllt mit Nüssen und Rosinen und Honig

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Rezept:

Für die Füllung:
Insgesamt 300 gr gehackte Haselnüsse &Mandeln
200 gr Rosinen
1/2 TL gem. Nelken
1/2 TL Zimt
3EL Rum
2EL Anisschnaps
•50 ml Orangensaft
Alles ca. 45min ziehen lassen.

Für den Teig:
400g Hartweizenmehl
60g Zucker
100g Milch
6g Backpulver
2 Eigelb
50g neutrales Öl
50g Brandy oder Rum
2 PriseZimt
2 Prise gem Nelken
2 Prise Salz

Finish:
Etwas Honig

Zubereitung:
Alle Zutaten für den Teig auf niedrigster Stufe mit dem K-Haken zu einem homogenen Teig kneten.

100g Teig abwiegen und rund ausrollen (das wird der Boden).

Aus dem restlichen Teig Streifen ausrollen (Pastawalze, erst Stufe 1, dann bis Stufe 3-4 walzen) mit etwas Öl bepinseln und mit den Nuss-Rosinen-Mischung belegen. Steifen zusammenklappen und zu einer “Rose” aufrollen.
Auf den ausgerollten Boden verteilen. Erst in der Mitte eine und die andern drumherum.

Ich hab den überstehenden Teigboden hochgeklappt und mit Alufolie fixiert.

Wenn eine Form voll ist, ggf. noch eine zweite beginnen.

Dann die Rose bei 180Grad Umluft 1Std backen.

Nach dem Backen die noch warme Rose mit Honig bestreichen.

Weitere Fotos vom Nachbacken:

Honig- Senf Dressing auf Vorrat

Rezept und Bilder von Andreas Thomä

Zutaten

350ml lauwarmes Wasser
100g Gemüse Zwiebeln
2 Eßl. Schnittlauch TK
1Eßl. Petersilie Tk
60g Zucker
20g Honig
40g Rotwein Essig Kühne
20g Basalmico Dunkel oder Weiß
100g Senf mittelscharf von Kühne
150g Pflanzen Öl
1 1/2 tl Salz
Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Wasser im Mixer (Glasblender) mixen. Lauwarmes Wasser zum Schluss vorsichtig dazugeben und damit die textur Steuern also wie dick oder dünn es werden soll. Mit Salz , Pfeffer und Zucker abschmecken.

Wer mag kann vor dem servieren 1 Eigelb für die Cremigkeit unterziehen…

Hält sich ca. 2 Wochen im Kühlschrank. Wenn die Gläser Vakuumiert werden noch länger…

Exkurs Fattorina / Fimar MPF 1.5 – Tipps zu Rezepten und Anwendung

Bei diesem Beitrag handelt es sich um einen Gemeinschaftsbeitrag von diversen Pastidea-Facebookgruppen. Bilder wurden von veschiedenen Mitglieder zur Verfügung gestellt , danke schön.

Matrizen und auch den Adapter zur Fattorina/MPF 1.5 findet ihr auf den Gaumen-Freun.de

1.) Früher gab es die Maschine mit Metalldeckel und optional mit Kunststoffdeckel

mit Metalldeckel

mit Kunststoffdeckel

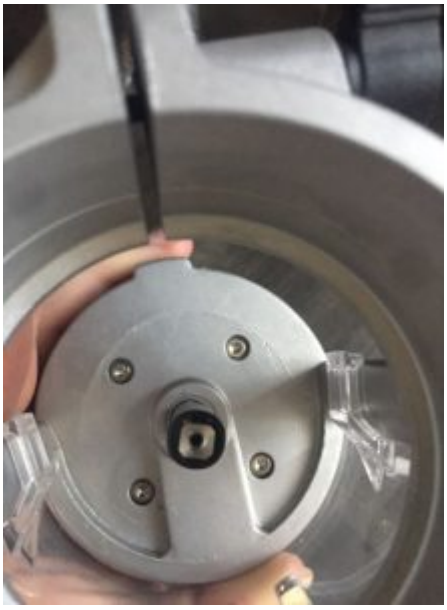
2. Man kann die Maschine mit Original Abschneider bestellen oder ohne Abschneider. Wenn man sie ohne Abschneider bestellt, hat man die Möglichkeit mit einem Anschneider der Firma Häussler aufzurüsten, da der Originalabschneider nicht nachrüstbar ist da die Elektrik für den Abschneider fest in der Maschine verbaut ist.

Der Abschneider von Häussler kann hier bestellt werden.

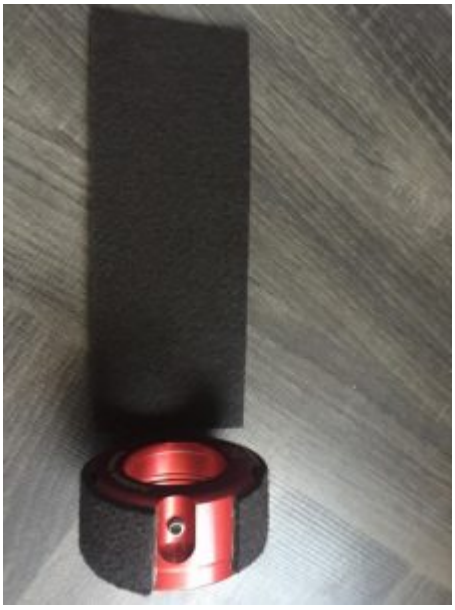
Viele finden den Häussler Abschneider besser, da er in Intervallen abschneidet und nicht durchgehend, allerdings muss man sich im Moment noch mit ein paar Tricks behelffen damit er funktioniert, da er nicht auf den Matritzenadapter der Pastidea Matritzen passt. Dies hört sich aber schwieriger an als es ist.

Es gibt einen Adapter, um den Abschneider von Häussler zu verwenden. Alternativ kann man sich auch so helfen:

Ihr braucht ein Stück Filz (oder wer hat, kann sich mit einem 3D Drucker einen Plastikring drucken) und einen Minidichtungsring mit ca 1cm Durchmesser .



Diese kleine Schraube vorne abschrauben (mit einem Schraubenzieher T10 geht es am besten) und das Messer entfernen, dann den Dichtungsring drauf machen und das Messer wieder anbringen und mit der Schraube wieder festschrauben.



ungefähr 19 bis 20 cm Filz um den Adapter kleben , aufpassen das die Schraube frei bleibt. Der Filz sollte ca 5mm dick sein.

Und wer nichts auf den Adapter kleben möchte, kann es auch auf die Innenseite vom Abschneider tun. Hier wurde ein doppelseitiges Klebeband innen befestigt und dann ein paar Filzreste daraufgelegt. Passt perfekt.

Den Adapter mit Matritze aufschrauben und den Abschneider aufsetzen und festziehen, das Messer muss an der Matritze anliegen.

Und dann kann es auch schon losgehen .

Zu den Rezepten:

Funghi/Fusilli etc. machte ich (Gisela) bislang nach folgendem Rezept:

1.000 gr. Semola
400 gr. Eier (ggf. teilweise Wasser)
in die Fattorina geben. Ca. 10 Minuten kneten, wenn man mag Ruhezeit, dann Ausgabe.

Mit diesem Rezept sind mir die kurzen Nudeln wie Risoni, Riso und Sternchen allerdings bislang nicht gelungen.

Elvira hat geholfen und mir diesen Tipp gegeben:

1.000 gr. Semola
450 gr. Eier
Mit K-Haken in der Kenwood 10 Minuten kneten. Wenn man mag abgedeckt ruhen lassen.
In die Fattorina geben und ausgeben.

Seht selbst, ein Träumchen mit Elvira´s Rezept, oder?

Shakshuka mit Auberginen (mit Slowcooking-Programm)

Rezept von Langsamkochtbesser und auf CC/Gourmet umgeschrieben.

Schakschuka oder Sakshuka, Shakshoka bzw. Shakshouka ist eine Spezialität der nordafrikanischen und israelischen Küche.

Das Gericht ist nicht nur lecker und leicht, sondern auch in der Gourmet ganz unkompliziert herzustellen. Vom Kessel abgesehen gibt es auch fast keinen Spülaufwand.

Das Rezept haben wir für die Gourmet umgeschrieben (in Klammern vermerken wir, wie es in der Cooking Chef geht).

Zutaten:

Etwas Öl zum Anbraten
2 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Paprikaschoten rot
2 Paprikaschoten gelb
2 Auberginen
2 Dosen Tomaten a ca. 425 ml Inhalt
1 – 2 große Tomaten
halbe Tube Tomatenmark
1 TL Kreuzkümmel/Cumin (da ich keinen Kreuzkümmel hatte, habe ich einen TL Butter-Chicken-Gewürz genommen)
1 TL Paprikapulver (ich habe gemischt: Die Hälfte scharfes Paprikapulver, die Hälfte edelsüss)
Salz, Pfeffer, eine getrocknete Chillischote
4-6 Eier
Beim Servieren:
Petersilie, am besten glatt
Fetakäse nach Belieben

Zubereitung:

Zutaten vorbereiten. Hier gibt es zwei Möglichkeiten: Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden, Paprikaschoten in Streifen schneiden und Aubergine in kleine Würfel schneiden.
Alternative: Zwiebel durch Würfelschneider jagen und zur Seite legen. Auberginen und Paprikaschoten ebenfalls würfeln. Knoblauch klein schneiden.

Etwas Öl in Kessel geben, 140 Grad.
Kochrührelement einsetzen. Zwiebeln/Knoblauch einfüllen und glasig andünsten.
Dann Auberginen/Paprika/Tomaten/Tomatenmark/Gewürze einfüllen und mit einem großen Löffel durchrühren.

In der Gourmet die Slowcookingfunktion einstellen. Dazu an der Seite den hintersten Knopf drücken “Programme”, dann “herzhaft”, “süss” bis zu “Slow-Cooker” scrollen. Dann “Hoch” auswählen. Den Deckel aufsetzen und das Programm starten (dazu

muss man ggf. die Geschwindigkeit auf 0 und dann wieder einschalten gehen, die Gourmet sagt was zu tun ist). Rührelement darf keines eingesetzt sein und die Zeit stellt man auf 3-3,5 Stunden ein.
(Wer die CC hat: Man stellt die Temperatur auf 95 Grad ein. Deckel aufsetzen und dann 3 Stunden. Nach dem Ablauf von 3 Stunden verlängert man ggf. noch um 0,5 Stunden).

Nun rührt man gut durch, schmeckt nochmal ab (ich habe noch einen großzügigen Löffel Schmand zugegeben. Das ist nicht Original, aber rundete den Geschmack noch gut ab.). Nun lässt man die Eier in die Sauce gleiten. Ich konnte mir das mit den Eiern nicht vorstellen, und hab es nur mit einem testweise versucht. Aber es schmeckt richtig gut. Also traut euch und gebt 4-8 Eier zu.
Mit einem Löffelstiel vermischt man das Eiweis, so dass das Eigelb erhalten bleibt.

Deckel aufsetzen und nochmals 30 Minuten bei 95 Grad garen.

Zum Servieren portionsweise in eine Schüssel füllen.

Mit Petersilie und Feta bestreuen und wer hat kann auch noch etwas Sesamsauce darüber träufeln.

Von diesem Gericht könnt ihr gerne auch zwei oder drei Portionen zu euch nehmen. Es macht garantiert nicht dick.

Aprikosenketchup nach Dagmar Möller

Zutaten:
2 große Tropea-Zwiebeln (oder andere rote)
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Öl
2 EL braunen Zucker
1 kl Stück Ingwer (ca 2-3cm)
1/2 TL Kurkuma
je eine Prise Zimt- Nelken- und Muskatpulver
2 Tl Paprika edelsüß
1 Tl Senfkörner (gehäuft)
1/2 halbe Tube Tomatenmark
1kg Aprikosen
100 g Tomaten
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika

1/2 rote Chilischote
2 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL mittelschafer Senf
7 EL weißer Balsamico
2 Bio-Limetten
300g Gelierzucker 3 zu 1

Zubereitung:
Die (Frühlings-)Zwiebeln, Ingwer und Kurkuma klein würfeln und in Öl andünsten. Hierfür verwendet man am besten den Flexi. Zucker dazugeben und karamellisieren. Zimt-, Nelken-, Muskat-, Paprikapulver und Senfkörner hinzufügen und kurz bei Intervallstufe drei mit rösten, dann das Tomatenmark zugeben und ebenfalls karamellisieren.

Nun die restlichen Zutaten, bis auf den Limettenabrieb und den Gelierzucker zufügen,
würzen, bzw. abschmecken und das Ganze ca. 20-25 min bei 95 Grad köcheln lassen.

Anschließend mit einem Pürierstab glatt mixen und den Abrieb der 2 Limetten, sowie die 300 g Gelierzucker/Gelierxucker 3:1 zufügen. Unter Rühren, bei Intervallstufe 1 nochmals 3-4 Minuten köcheln lassen.

Jetzt in heiß gespülte Weck-Gläser (oder Schraubgläser) füllen und fest verschließen.

Frankfurter Kränzchen (für

Donutform)

Foto Sabina Werder

Rezept von Sabina´s Großmutter „Frankfurter Kranz“ umgeschrieben für die Kenny und in Kleinformat- also „Frankfurter Kränzchen“ – leichte Buttercreme (naja) und ganz viel Liebe

Zutaten

Teig

100g weiche Butter
150g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
1 TL Monin Limettensaft
1 TL Rum
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl 405
50 g Stärke
2 TL Weinstein Backpulver

Creme Patissiere

250g Milch
35g Speisestärke
4 Eier (Größe M)

1 TL Vanillezucker
70g Puderzucker
200g weiche Butter

Krokant
50g Butter
75g Zucker
200g gehackte Mandeln

außerdem
Konfitüre ohne Stücke nach Wahl (ich habe Schlehe mit Johannisbeere gemischt und püriert)

Zubereitung
Vorbereitung
Die Creme Patissiere herstellen. Schneebesen benutzen. Alle Zutaten außer der Butter für die Creme Patissiere 7 Minuten, 90°C, aufschlagen. Die Creme sollte wie Pudding sein. Die Creme noch einmal 15 Sekunden, höchste Stufe aufschlagen. Creme Patissiere vollständig auskühlen lassen – am besten über Nacht im Kühlschrank.

Zur Weiterverarbeitung sollte die Creme früh genug aus der Kühlung genommen werden, damit Creme und Butter später die gleiche Temperatur haben.

Für das Krokant Butter, Zucker und Mandeln unter Rühren so lange erhitzen, bis der Krokant gebräunt ist. Krokant auf ein Stück Alu-Folie geben und erkalten lassen. Den erkalteten Krokant in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und zerkleinern. In eine Schale umfüllen und zur Seite stellen.

Donut-Backform fetten und mit Weichweizen-Gries ausstreuen.
Backofen vorheizen: Heißluft, ca. 160°C

Butter schaumig rühren (Flexielement). Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Aromen und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver

mischen und in 3 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig in die Donut-Mulden füllen. Die Mulden sollten zu 2/3 gefüllt sein.

Donut-Backform auf dem Rost in den Backofen schieben.
Backzeit, ca. 25 Minuten.
Die Gebäcke auf ein Kuchengitter stürzen und gut auskühlen lassen.

Für die Creme die weiche Butter schaumig weiß rühren (Flexielement) und die erkaltete Creme Patissiere esslöffelweise unterrühren. Dabei darauf achten, dass Butter und Creme Patissiere Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Kalt stellen.

Nach dem Auskühlen die Donuts halbieren. Konfitüre glatt rühren und die untere Donut-Hälfte mit Konfitüre bestreichen.

Buttercreme mit Spritzbeutel auf die Konfitüre spritzen. Den Donut-Deckel auflegen. Wenn nötig die gefüllten Donuts und die restliche Buttercreme kalt stellen.

Anschließend die Donuts mit Buttercreme einstreichen und mit Krokant bestreuen.
Ich stelle die Kränzchen dann bis zum Verzehr kalt.

Vor dem Verzehr einen Creme-Tuff aufspritzen und diesen mit einem kleinen Klecks Konfitüre garnieren (Tipp für den Marmeladen Klecks auf dem winzigen Creme tuff- ich habe die Marmelade leicht erwärmt und in eine 20ml Spritze aufgezogen- damit kriegt man super Mini Tüpfelchen hin)

Ich bereite die Kränzchen einen oder auch zwei Tage vor dem Verzehr zu. So haben sie Zeit schön durch zu ziehen.

Focaccia alla Breban

Die Idee für diese Focaccia stammt von meiner lieben Freundin Breban, ich hab es nur kopiert. Breban hat das Rezept von Fables de Sucre, ich hab das Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgewandelt

Für eine runde Form mit ca. 30 cm

Zutaten
350 gr Semola rimacinata (gemahlener Hartweizengriess)
130 gr gekochte Kartoffeln
220 gr Wasser
4 gr Hefe (oder 130 gr. Lievito madre)
7 gr Zucker
11 gr Salz

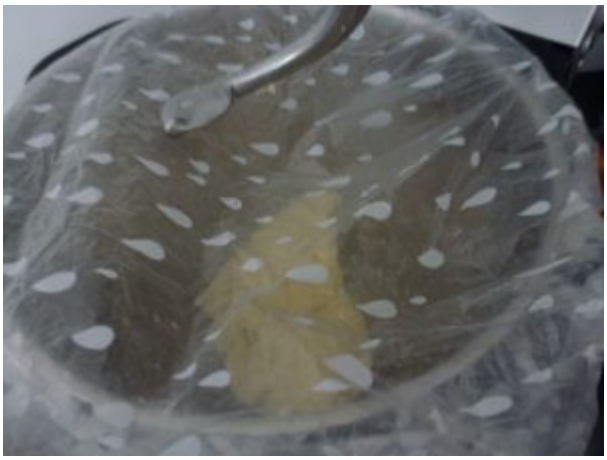
Zum Dekorieren:
Kirschtomaten
Oregano
Rosmarin
Oliven
Spargel
Schnittlauch
grobes Salz etc. etc.

Zum Ölen:
Olivenöl

Zubereitung
Gekochte Kartoffeln in den Kessel geben, Flexi einsetzen, rühren, bis die Kartoffeln püriert sind.

Dann restliche Zutaten für den Teig zugeben (zu Beginn etwas von dem Wasser zurückhalten) und mit dem Knethaken zu einem homogenen Teig verrühren.

Abdecken und gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat (ca halbe – eine Stunde).



Eine runde Form einölen und den Teig in die Form geben. Abdecken und ca. 1,5 Stunden im Warmen gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Oberfläche vom Teig nun mit Olivenöl einölen. Die Focaccia dekorieren (den Spargel hatte ich 20 Minuten gekocht vorher).

Ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis die Farbe goldgelb ist.

Dekovariante umgesetzt von Michaela Buchholz:

Und hier Dekovarianten, die von Conny opp umgesetzt wurden:

Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage

Rezept und Foto von Karsten Remeisch zur Verfügung gestellt

Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage
(im Weckglas haltbar gemacht)

Zutaten:

- 2kg Rotkohl
- 2 EL Salz
- 600ml Weißweinessig
- 300g Zucker
- Lorbeerblätter (halbiert/geviertelt)
- Nelken

- 6 – 7 Einmachgläser à 500 ml

Zubereitung:

Den Kohl im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel in feine Streifen schneiden. Achtung, den Multi rechtzeitig entleeren. Den Kohl mit dem Salz vermischen und ein paar Stunden, oder über Nacht in einer Schüssel ziehen lassen.

In einem Sieb kurz abtropfen lassen und auf die Gläser verteilen. Dabei gut zusammendrücken. Unter dem Rand muss mindestens 1,5cm Platz bleiben, da der Kohl etwas aufquillt. Jeweils eine kleine Nelke in ein kleines Stück Lorbeerblatt

stecken und auf den Kohl legen.
Den Essig mit dem Zucker mischen, bis keine Kristalle mehr zu sehen sind und auf die Gläser verteilen.

Bei 100°C für 90 Minuten einkochen. Die Gläser abkühlen lassen und die Verschlussklammern entfernen. Wen es stört, dass der Kohl an der Oberfläche etwas ausgebleicht ist, kann jetzt die Gläser für eine halbe Stunde auf den Kopf stellen. Dann sieht er wieder schön rot aus. Niemals vorher umdrehen!

Verwendung
Direkt aus dem Glas als knackige Salatbeilage für gemischte Salate.

Als warme Beilage in einem Topf ein paar Minuten köcheln lassen, damit der Kohl ein wenig weicher wird.

2erlei Torte

Rezept und Bild von Adriana Prinoth

Schritt 1

dunkler Biskuitboden
7 Eiweiß
200g Zucker
1 Vanillzucker
7 Eigelb
120 g Mehl
90 g Speisestärke
40 g Kakaopulver

Eiweiß zu Schnee schlagen, nach und nach den Zucker und Vanillzucker einrieseln lassen.
Eigelb einzeln unter die Eiweißmasse gut mischen.
Das gesiebte Mehl, Speißestärke und Kakaopulver mit einem Teigschaber von unten nach oben vorsichtig unterheben.
In einer 26er Form mit Backpapier den Boden belegen, den Teig hinein geben und glatt streichen.
Bei 160° Umluft oder 180 ° O-U Hitze 40 Minuten backen. gut auskühlen lasse.

Schritt 2
Patisseriecreme

für 500ml

Zutaten :
500 ml Milch
150 g Zucker
6 Eigelb
1Pck. Vanillzucker
40g Speißestärke

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.
Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen in der CC auf höchster Stufe für 2 Minuten schaumig schlagen.
Speisestärke zufügen und auf Stufe 3 weitere 30sek mischen . Flexi einsetzen und auf Stufe 1 weiterarbeiten. Die heiße Milch langsam dazu geben. Temperatur auf 100° Grad bringen mit Intervallstufe 0 2 Minuten kochen. Die Creme gut auskühlen

lassen am besten über Nacht.
300 g geschlagene Sahne und 2 Blatt , eingeweichte und in etwas flüssiger Sahne geschmolzener , Gelatine mit der Creme mischen.
Wer möchte kann Erdbeerstücke oder Himbeer stücke untermischen.

Schritt 3

Den Bskuitboden 2x durchschneiden und dann in 2 Hälften schneiden.

Für die Tränke
mit einer Mischung aus Wasser und beliebigem Fruchtsaft (z.b. Holundersaft) die Beeren Tortenhälfte – Biskuitböden tränken. Dann eine Schicht Erdbeer oder Himbeermarmelade draufgeben und mit der Pattiseriecreme füllen.

Schritt 4

Nutella – Mascarpone Creme
500 g Mascarpone
3-4 Eßl. Puderzucker
3-4 Eßl. Nutella
400g geschlagene Sahne

Mascarpone mit dem Puderzucker gut verrühren, die geschlagene Sahne unterheben. Ein Teil davon (ca 1/4) auf die Seite stellen. In die restliche Creme das Nutella vorsichtig zugeben.

Tränke für die 2te Hälfte

Eine Mischung aus Läuterzucker und Rum aufkochen und kalt stellen. Mit dieser dann die Pralinen Biskuit Hälfte Böden tränken. Eine Schicht Johannisbeermarmelade drauf geben. Mit 3/ der Nutella Mascarpone Creme füllen und 1/4 auf die Seite stellen.

Schritt 5

Die mit der Pattiseriecreme gefüllte Hälfte mit der auf die Seite gestellter Mascarponecreme einstreichen.

Die Pralinen Torten Hälfte mit der auf die Seite gestellten Nutellacreme bestreichen.

Jetzt die Torte kühl stellen in den Eisschrank , die Oberfläche und der Rand sollten gefroren sein.

Sahne und Bitterschokolade 1:1 schmelzen , in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und über den Tortenrand fließen lassen. Nun die Torten mit etwas Phantasie dekorieren.