

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 austreuen.
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. Wenn 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, Speisestärke 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 lassen.

Schritt 2

Pâtisseriescreme

für 500ml

Zutaten :

500 ml Milch

150 g Zucker

6 Eigelb

1Pck. Vanillzucker

40g Speisestärke

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.

Schwiegermutterzungen mit LM



Rezept und Bilder von Ines Glück

Zutaten:

300 gr LM Lievito madre (wer keinen LM hat, gibt 3 gr. frische Hefe oder alternativ 3 gr. frische Hefe/200 gr. Mehl/100 gr. Wasser zu, Ruhezeit und restliche Zubereitung bleiben identisch)

120 gr warmes Wasser

50 gr Olivenöl

250 gr Weizenmehl 550

10 gr Salz

40 gr geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Alles mit dem Knethaken auf Stufe Min für 2 min vermischen und dann noch mal 5 min auf Stufe 1 auskneten lassen.

30-60 min ruhen lassen.

Dann entweder 20 gr Teig Teile durch die Nudelwalze lassen oder ganze Teigbänder machen und in Streifen schneiden.

Ich lass bis auf Stufe 2 oder 3 walzen.

Aufs Blech legen, mit Olivenöl bepinseln und nach belieben mit Meersalz, Thymian, Rosmarin etc bestreuen.

In den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft für 12-13 min backen.

Die Menge ergibt 3 Bleche die man dann gleichzeitig backen kann.

Theoretisch sind die Teile lang haltbar, bei uns leider immer zu schnell aufgegessen



Tipp:

Die Schwiegermutterzungen kann man auch in Crackerform machen. Das erspart dann auch das Auswalzen mit der Walze. Siehe hier: <http://www.cookingchef-freun.de/?p=11349>

Olivers geniale Knödel mit dem Slowjuicer



Fotos und Rezept von Oliver Hess

Zutaten:

Mehlig kochende Kartoffeln

Salz, Muskat etc.

Zubereitung:

Mehlig kochende Kartoffeln, schälen und 2/3 durch den Slow Juicer schicken.



1/3 würfeln und in der Cooking Chef weich kochen und abgiessen.

CC/Gourmet auf 70 Grad einstellen, Flexielement einsetzen und mit den Kartoffeltrester plus der abgesetzten Stärke so lange rühren bis sich der Teig von selber von der Wand löst. (kann

etwas dauern, hier geht es um die Verkleisterung der Stärke).
Mit Salz/Muskat etc. würzen.



Masse entnehmen und je nachdem kleine Klösschen oder grosse mit Füllung formen.

Salzwasser in der Zwischenzeit auf 98 Grad erhitzen.



Klösse einlegen. Achtung nie mehr Klösse machen als an der

Oberfläche schwimmen können, ansonsten verwandeln die Knödel sich in Kartoffelsuppe...

Blender Zubehörvorstellung

Die folgenden Tipps und Anwendungsmöglichkeiten sind von verschiedenen Nutzern zusammen getragen und wurden nicht nochmal getestet.



Blender

Wofür kann er alles verwendet werden :

Kinderbrei, Gazpacho, Eismasse mixen, Smoothies, Suppe pürieren, Pfannkuchenteig, vegane Leberwurst (hier ein Link wo es das Rezept gibt <https://www.kohlundkarma.de>

Milchshake (Bananenmilch) , Gemüse pürieren das eingekocht wird (Tomatensosse)

Apfelmus pürieren, Cocktails , Eiswürfel crashen, Hartweizengries fein mahlen,

Fruchtpüree, Proseccomix,

türkisches Ayran (50:50 naturjoghurt und Wasser , bisschen Salz und schön cremig mixen)

Puderzucker herstellen, Frapee, Altbrot mahlen, Salatsauce

Spätzleteig für 4 Personen (Rezept von Maria Fellermeier)

Als Beilage genügen 300g Mehl, als Hauptgericht 500 g Mehl

300 g (500 g) Mehl, Salz, 200ml (gut 250 ml) Wasser, 3 (5) Eier,

zum Kochen: reichlich Salzwasser

Alle Zutaten in den Blender geben, mit dem Stopfer miteinander vermischen und bei steigender Geschwindigkeit kurz bis ca. Stufe 3 mixen für die Verwendung mit Spätzlehobel oder Spätzlepresse. Will man den Teig per Hand vom Brett schaben muss er so lange gemixt werden, bis ein ganz glatter Teig entsteht. Teig portionsweise zubereiten. Spätzle im offenen Topf rasch einige Male aufkochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Zu langes Kochen macht die Spätzle klebrig.

Strudelteig – ausgezogener Strudel (Rezept von Maria Fellmeyer)

250 g Weizenmehl (unbedingt Typ 405 oder spezielles Strudelmehl)

1 Eßl. Essig

1-2 Eßl. Öl oder 20g zerlassene Butter

1 Ei

bis zu 125 ml lauwarmes Wasser

zum Bestreichen Öl oder zerlassene Butter

Alle Zutaten in den Blender geben mit dem Stopfer kurz gut verrühren. Den Teig mit langsam steigender Geschwindigkeit (bis Stufe 3-4) mixen bis er schön glatt ist. Falls der Teig zu fest oder zu weich ist, mit Wasser oder Mehl nacharbeiten. Mit

dem Stopfer verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. Danach hauchdunn ausziehen und nach Geschmack füllen.

Apfelstrudel (Rezept von Maria Fellmeyer)

Strudelteig aus 250 g Mehl

zum Bestreichen: 40 g Butter zerlassen

zum Bestreuen: 80 g Semmelbrösel geröstet mit 50 g Butter

Füllung:

2 kg säuerliche nicht zu harte Äpfel

100 g Mandelblättchen

100 g Zucker

100 g Sultaninen

1-2 Teel. Zimt je nach Geschmack

1/2 – 1 Zitronenschale je nach Geschmack

2 Eßl. Rum (kann auch weggelassen werden)

zum Backen:

30 g Butter

3 Eßl. süßer Rahm

2 Teel. Zucker

Äpfel schälen und feinblättrig schneiden oder hobeln. Alle Füllzutaten mit Zucker und Gewürzen mischen. Rum zugeben, zugedeckt kurz ziehen lassen bis der Strudel ausgezogen ist. Semmelbrösel in Butter leicht rösten. Teig auf leicht bemehlten Tuch hauchdunn ausziehen. Mit zerlassener Butter bestreichen, mit Semmelbrösel bestreuen. Füllen und aufrollen. Auf ein gut gebuttertes Blech geben, mit dem Teigrand nach unten. Mit Butter bestreichen und bei 180 bis 200 Grad etwa 45 Min. backen. Während des Backens mehrmals mit Butter oder gezuckerten Rahm bestreichen. Vor dem Anrichten etwas ruhen lassen.

MILLIRAHMSTRUDEL (Rezept von Maria Fellmeyer , Original von Witzigmann und umgeschrieben auf CC)

Strudelteig aus 250 g Mehl

Füllung:

125 g Butter

125 g Zucker

1 EL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

1 Vanilleschote

5 Eier

400 g Quark, 20 %

300 g saure Sahne

1 EL Mehl

60 g Rosinen (eventuell in Rum eingeweicht)

Butter zum Bestreichen des Teiges und für die Backform

Guß:

1 Milch

2 EL Crème fraîche

2 EL Vanillezucker

Puderzucker

Den Backofen auf 170 Grad (Heißluft 150 Grad) vorheizen. 3 Eier trennen. 3 Eiweiße mit 75 g Zucker in der CCG zu festem Eischnee schlagen. Herausnehmen und beiseite stellen. Danach die Butter mit 50 g Zucker, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Vanillemark schaumig schlagen. Die Eigelbe nacheinander in die Butter-Zucker-Mischung rühren. Quark, saure Sahne, Mehl und die Rum-Rosinen unterheben. Erst ein Drittel Eischnee unter die Quarkmasse heben, dann vorsichtig den Rest.

Den Strudelteig in 4 Portionen teilen und hauchdünn ausziehen.

Alle Strudel mit Butter bestreichen. Jedes Blatt mit je einem Viertel der Quarkmasse füllen und zu je einem Strudel rollen. Die Strudel nebeneinander in eine gefettete feuerfeste Auflaufform legen.

Die Milch mit der Crème fraîche, dem Vanillezucker und den 2 Eiern verrühren und über die Strudel gießen. Die Strudel im

vorgeheizten Backofen erst 15 Minuten, dann bei 150 Grad (Heißluft 130 Grad) weitere 45 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

Infos

Wer den alten Blender hat kann den Stößel, Deckel und das neue Messer als Ersatzteil nachrüsten.

Apfeltaschen – Variationen zu Teig und Füllung und Falttechnik



Was Sie schon immer über Apfeltaschen wissen wollten □

Die Apfeltaschenrezepte sind im Baukastensystem zusammengestellt.

Man wählt eine Füllung seiner Wahl, einen Teig seiner Wahl und eine Faltechnik seiner Wahl und erhält so eine maßgeschneiderte Apfeltasche, die zu den persönlichen Bedürfnissen passen □

Variationen zur Füllung

Die Kompottfüllung

Zutaten:

4-5 Äpfel geschält und grob zerkleinert

Etwas Zimt

Etwas Vanille

Ggf. etwas Zitrone

Einen Schluck Wasser

Alles in die CC geben, Flexielement einsetzen. Temperatur knapp über 100 Grad und rühren lassen (Intervall, so dass nicht permanent gerührt wird). Das Flexielement zerkleinert die Äpfel nebenher. Nach ca. 8 Minuten sollten die Äpfel schön weich sein und nun das Kompott abkühlen lassen. Wenn man noch etwas kleinere Apfelstücke haben will, stellt man nur die Temperatur aus und lässt noch ein paar Minuten weiter rühren.



Die klassische Füllung

Zutaten:

4 Äpfel geschält, entkernt

20 gr. Zitronensaft

10 gr. Zucker

4 gr. Zimt

Geschälte Äpfel würfeln, z.B mit dem Würfelschneider und mit Zitronensaft, Zucker und Zimt verrühren.

Die alkoholisierte Chefkocheierlikörfüllung

Zutaten:

450 gr. Äpfel geschält, entkernt

60 gr. Zucker

100 ml Eierlikör (natürlich in der CC hergestellt)

2 EL Speisestärke

Geschälte Äpfel würfeln, z.B. mit dem Würfelschneider.

Apfelwürfel, Zucker und Eierlikör in der CC aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad, Flexielement). Speisestärke zugeben und 2 Minuten weiter kontinuierlich rühren lassen. Temperatur abschalten.

Variationen zum Teig

Der Blättrige (Blätterteig)

-- Platzhalter, to be continued--

Der Schnelle (Quark-Öl-Teig)

Zutaten (9 Apfeltaschen):

150 gr. Quark (ich hatte 40%igen)

6 EL Milch

6 EL Öl (Rapsöl oder Sonnenblumenöl)

50 gr. Zucker (ich hatte Kokosblütenzucker)

Etwas Vanilleextrakt oder Vanillezucker

1 Prise Salz

300 gr. Mehl Type 405

1 Packung Backpulver

1 Ei (getrennt) zum Bestreichen

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad O/U bzw. 180 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten in den Kessel geben, K-Haken einsetzen.
Rühren bei Geschwindigkeit 1 bis der Teig sich zu einer Kugel geformt hat (ca. 1,5 Minuten). Sofort weiterverarbeiten, keine Ruhezeit.



Teig zu 8-9 Rechtecken ausrollen, den Rand mit Eiweiß bestreichen und sich eine Falttechnik aussuchen.

Nach dem Falten die Taschen mit Eigelb bestreichen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 15- 20 Min. goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker besieben. Guten Appetit

Der hefige

Zutaten:

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

Für den Zuckerguss:

100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
10 g Butter

Mehl mit Trockenhefe in Kessel geben und mit K-Haken 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. Falttechnik auswählen. Nach dem Formen 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 (Zutaten mit Flexielement zusammengerührt) bestreichen.

Variationen zur Falttechnik

Die Streifen-Panzerknackertechnik:

Apfelfüllung auf die eine Hälfte der Rechtecke geben, die andere Hälfte 6 -7 mal einschneiden, darüber klappen und die Ränder andrücken.



Die schnelle Nummer:

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.

Pfirsich-Zwetschgen Chutney



Bilder und Rezept von Elvira Preiß (Originalrezept von Kenwood)

<http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/cooking-chef-rezepte/desserts/aprikosen-chutney>

Zutaten

750 gr. Pfirsiche ohne Haut

750 gr. Zwetschgen

5 große Knoblauchzehen

500 gr. Zwiebel (ich habe die Hälfte Tropea Zwiebel genommen)

500 gr. Zucker

4-5 rote Spitzpaprika

ca 2-3 cm Ingwer

1/2 scharfe Chilischote

200ml Weisweinessig

Salz , Pfeffer ,

1 TL Curry

1/4 TL Zimt

2 Eßl. Gelierzucker

2 bis 3 Eßl. Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel, Chili und Knoblauch im Multi kurz auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Paprika waschen , schälen grob zerkleinern und ebenfalls im Multi auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Pfirsiche schälen entkernen und in grobe Stücke schneiden, Zwetschgen entkernen und halbieren. Zusammen mit dem Ingwer im Multi auf Stufe 4 zerkleinern .



Edelstahlschüssel Spritzschutz und Hitzeschutz anbringen.
Koch-Röhrelement und Rührhilfe-Clip anbringen.

Olivenöl in der Kochschüssel bei 100Grad erhitzen,
Zwiebelmischung zufügen und glasig dünsten mit Intervallstufe
4.



Dann Früchte und Paprika zufügen und weitere 15 Minuten weich
kochen .

Essig, Zucker und Gewürze zufügen , alles gut verrühren und 5
Minuten weiterkochen.

Dann Spritzschutz entfernen und Masse ca 45 Minuten einköcheln
das die Flüssigkeit reduziert. Intervallstufe 9.

Damit es nicht ganz so flüssig bleibt habe ich nach den 45
Minuten ca 2 Eßl. Gelierzucker zugegeben und das ganze nochmal
richtig aufkochen lassen und dann in sterile Gläser abgefüllt.





Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen



Rezept von Christian Senff aus dem Kenwoodclub.de

4 Portionen. Am besten gleich doppelte Menge machen und später in zwei Portionen im Blender mixen.

Zutaten:

1 Spritzer Weissweinessig

1 EL Sauerrahm
0,25 L Sahne
1 Bund glatte Petersilie
20 gr. Butter
100 gr. geputzte Pfifferlinge
350 gr. mehliges Kartoffeln (Anmerkung: meine waren vorwiegend festkochend, ging auch)
1 Zwiebel
0,5 Stück Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 Liter Gemüsefond
Salz/Pfeffer
1 Prise Kümmel
1 TL Majoran

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in CCG mit Butter anschwitzen (ich hatte 140 Grad und Kochrührelement).

Kartoffeln zugeben, Gemüsefond aufgießen. Gewürze und Essig zugeben, Timer auf 30 Minuten stellen, Temperatur hatte ich auf 100 Grad gestellt, alle paar Minuten umrühren lassen.

Im Blender zusammen mit Sahne und Sauerrahm einrühren und glatt mixen.

Pfifferlinge in Butter kurz anbraten, salzen/pfeffern und Petersilie einmischen.

Suppe servieren und Pfifferlinge hineingeben.