

Pasticcio alla Giselle



Zutaten:

selbstgemachte Nudeln bestehend aus 400 gr. Semola/gemahlener Hartweizen, Eiern und Öl mit der [Maccheronimatrizze](#)

Bolognese:

2 große Zwiebeln

2 große Möhren

2 Stangen Staudensellerie

2 Knoblauchzehen

etwas Öl

500 gr. Rinderhackfleisch

250 gr. Gemüsefond

100 gr. Weißwein (zzgl. ein Gläschen für den Koch)

2 EL Tomatenmark

1 Dose gehackte Tomaten (400 gr)

2 Lorbeerblätter

Kräuter

Salz/Pfeffer

Bechamel:

750 ml Milch

50 gr. Butter

50 gr. Mehl

etwas geriebener Muskat/Salz/Pfeffer

100 gr. Parmesan

1 Packung Mozzarella

Zubereitung:

Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie, Knoblauch fein hacken. Das geht z.B. mit dem Würfelschneider oder herkömmlich mit dem Messer.



Etwas Öl in die Schüssel der CC geben, Kochröhrelement einsetzen, Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3.

Dann die Würfel und Lorbeerblätter zugeben und anschwitzen. Nach ein paar Minuten das Hackfleisch zugeben und weiter bei 140 Grad (in der Gourmet auch gerne 150 Grad) anbraten.

Tomatenmark, Tomaten und Brühe zugeben, Temperatur auf 95 Grad reduzieren. Dann auch den Wein zugeben (und das Gläschen für den Koch nicht vergessen!). Spritzschutz aufsetzen und köcheln lassen. Ich habe die Bolognese 1,5 Stunden köcheln lassen. Es geht auch länger oder kürzer. Je länger, desto aromatischer. Wenn die Flüssigkeit zu wenig ist, noch etwas Fond, Wein oder Tomaten zugeben. Die Nudeln werden später roh in den Backofen geschoben. Daher sollte nicht zu wenig Flüssigkeit enthalten sein, damit die Nudeln gar werden.



Pasta aus 400 gr. Semola zubereiten. Wer mit der Pasta Fresca arbeitet, findet in diesem [File](#) Rezepte. Ich bin diesmal fremd gegangen und habe den Pastamaker benutzt. Die Ergebnisse sind jedoch die gleichen. Die Maccheroni in Endlosschleife laufen lassen, damit man sie später wickeln kann.



Die Nudeln am besten mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Bechamel: In einer Kochschüssel der CC Milch und Butter einfüllen, Temperatur auf ca. 50 Grad, damit die Butter schmilzt. Jetzt den Ballonschneebeisen einsetzen und die restlichen Zutaten der Bechamel zugeben. Rühren, damit das Mehl nicht klumpt. Nun zu dem Flexielement wechseln, Temperatur auf 120 Grad stellen und kontinuierlich rühren lassen, bis die Bechamel eindickt. Aroma gibt es, wenn man ein

paar frische Kräuter (z.B. Salbeiblätter oder Rosmarinstängel) mitkochen lässt (und später entfernt).



Nun ist die Vorbereitung abgeschlossen und es darf geschichtet werden.

Zuerst etwas Bolognese und Bechamel:



Dann Nudeln in Spiralform.



Nach den Nudeln gerne auch Mozzarella oder Parmesan und dann wieder Bolognese, Bechamel, Nudeln etc.



Ich hatte in Summe drei Schichten Nudeln.
Zum Schluss nochmal Bolognese und reichlich Bechamel und geriebenen Parmesan.



Backofen 200 Grad O/U, 30 Minuten. Dann noch 10 Minuten stehen lassen zum Abkühlen und dann hemmungslos geniessen. Guten Appetit!

Chiacchiere all arancia – Italienisches Faschingsgebäck



Rezept von Flavia Di Blasi

Zutaten:

300 gr. Mehl Type 00 (da ich dieses nicht hatte, habe ich zur Hälfte Mehl 405 und zur Hälfte Manitobamehl genommen)

30 gr. Puderzucker

1 Prise Salz

30 gr. geschmolzene Butter (etwas abgekühlt)

20 ml. Grappa/Schnaps

1 Ei (Butter, Schnaps, Ei sollten ca. 120 gr. sein. Falls es weniger ist, mit etwas Orangensaft auffüllen)

Saft einer halben ausgepressten Orange (ich habe eine ganze Mandarine genommen)

Etwas getrocknete Orangenschale

Zum Bestreuen: Puderzucker

Zum Frittieren: Öl

Zubereitung:

Orange oder Mandarine auspressen.



Im Kessel mit K-Haken aus den Zutaten einen Teig formen. Dann mit der PastaFresca und der Lasagnematrize Lasagneplatten herstellen.

Alternativ mit der Pastawalze Teigbänder herstellen.

Alternativ mit dem Pastamaker und der Lasagnematrize arbeiten (hier einfach Mehl, Salz und Zucker in die Schüssel geben. Dann die flüssigen, kurz zerquirlten, Zutaten langsam einfüllen. Kneten und ausgeben.



Mit einem Teigrädchen kleine Rechtecke herstellen und auch in der Mitte 1 oder zwei Spuren ziehen.



Öl in die Gourmet füllen und ca. 175 Grad einstellen (Frittiertemperatur sollte 165-170 Grad sein. Durch das Hereingeben von den Teigteilen kühlt die Temperatur sich aber immer etwas ab, so dass ich die Temperatur etwas höher als gewünscht eingestellt habe.



Nach und nach immer Teigstücke in das heisse Öl geben. Bei gewünschtem Bräunungsgrad herausholen. Abkühlen lassen.

Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen und hemmungslos geniessen <3



Tipp: Ersetzt man den Orangensaft durch Milch und den Grappa durch Rum erhält man die österreichischen Polsterzipfel.

Variante Dagmar Möller:

Mit Dinkelmehl anstelle Farina 00 und Orangenlikör anstelle Grappa.

Und... mit der Mafaldematrize:



Fotos Dagmar Möller

Ravioli mit Spinat-Ricotta gefüllt



Zutaten für ca. 5 Personen

Ergibt ca. 120 kleine Ravioli aus Raviolistempel mit 4 cm Durchmesser. Zuzüglich der Teigreste, die ich meist am nächsten Tag zu Tagliatelle oder Spaghetti verarbeite.

Zutaten:

Für den Nudelteig

590 gr. Semola

60 gr. Mehl

10 gr. Salz

8 gr. Kurkuma

10 gr. Olivenöl

260 gr. Eier

90 gr. Eigelb

Für die Füllung

400 gr. Spinat geputzt

1 Ei

Muskatnuss frisch gerieben, Salz, Pfeffer

150 gr. Ricotta

100 gr. Mascarpone

50 gr. Parmesan

Für die Sauce

Ca. 50 gr. Butter

Salbeiblätter nach Belieben

Für die Nudelzusammensetzung:

Etwas Wasser

Für das Finish

50 gr. Parmesan

Zubereitung:

Aus den Nudelteigzutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig herstellen. Manchmal finden die Zutaten nicht gut zueinander, dann wechsle ich kurz zum K-Haken. Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Spinat putzen und kurz in Salzwasser kochen, bis er zusammenfällt. Zerkleinern und gut auswringen.



Zutaten für Füllung in CC-Schüssel geben und mit dem Flexielement kurz vermischen.



Nudelteig mit Hilfe der Nudelwalze auswalzen. Zuerst ein paar Mal auf Stufe 0 walzen, dann sich so weit vorarbeiten, bis der Teig relativ dünn ist.



Die gewalzten Blätter mit angefeuchteten Geschirrtüchern (Blumenspritze hilft) abdecken, damit sie nicht antrocknen.

Dann mit einer runden Form (ich nehme ein breiteres

Whiskeyglas oder einen Servierring) ausstechen. In die Mitte einen kleinen Löffel der Spinatmasse geben. Den Rand mit Wasser befüllen und mit einem Ravioliausstecher (meiner hat einen 4-cm-Durchmesser) ausstechen.

Auf ein mit Semola oder Mehl bestreutes Blech legen oder stellen.



Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und Salbeiblätter kurz mitkochen.



Raviolinudeln in Salzwasser kochen. Entweder mit der Salbeibutter beträufeln und mit Parmesan bestreuen, oder in eine feuerfeste Form füllen. Die Butter darüber träufeln und mit Parmesan bestreuen. Dann noch 10 Minuten bei 220 Grad O/U überbacken.



Zum Servieren nochmals frischen Parmesan darübergerben.

Tipp zum Vorbereiten, wenn abends Gäste kommen:

Ravioli morgens vorbereiten, eine knappe Minute kochen, abschrecken. Abends just-in-time dann die vorbereiten Ravioli nochmals in heisses Wasser geben und fertig kochen.

Reginette mit Steinpilzen in Bechamelsauce



Zutaten:

Frische Nudeln aus 250 gr. Semola, Rezept von [hier](#), verwendet wurde die [Reginette](#)

40 gr. getrocknete Steinpilze
1 EL Öl
1 Knoblauchzehe
60 gr. Butter
1 EL Mehl zum Binden
250 ml sehr heiße Milch
Parmesan
Salz/Pfeffer/frische Kräuter

Zubereitung:

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen (mind. 2 Stunden oder über Nacht).

Etwas umrühren, falls Sand drin ist. Abseien und Pilzwasser zur Seite stellen. Sollten die Pilze stark verschmutzt sein, z.B. über einen Kaffeefilter o. ä. abseien.



Frische Nudeln mit der PastaFresca herstellen. Ich verwendete die Matrize Reginette von Pastidea. Pappardelle oder Mafalde würden auch sehr gut passen.

Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen. Nudeln al dente kochen und zur Seite stellen.



Abgetropfte Pilze grob zerkleinern.



Öl in einer Pfanne erhitzen. Kleingeschnittene oder zerdrückte Knoblauchzehe zusammen mit den Pilzen zugeben. Salzen. Nach und nach Einweichwasser zugeben und weiter köcheln.



In der CC/Gourmet die Butter zum Schmelzen bringen. Flexi einspannen, 1 EL Mehl einstreuen und auf Dauerrühren stellen. (Temperatur hatte ich anfangs um die 100 Grad, später erhöhte ich kurz auf 140 Grad).

Zum Ballonschneebesen wechseln, schnelle Geschwindigkeit (Temperatortaste drücken, damit Kindersicherung rausgeht) und nach und die heiße Milch auf zwei oder drei Etappen verteilt zugießen. Salzen.

Nun Temperatur zurückstellen, so dass es gerade noch köchelt, Geschwindigkeit auch zurückstellen (ich habe auf ca. Stufe 2 zurückgestellt) und Timer auf 15 Minuten stellen.

Sobald die 15 Minuten abgelaufen sind, die Bechamelsauce zu den Pilzen geben und vorsichtig umrühren. Pfeffer.

Dann die Nudeln auch zu der Sauce geben und nochmals umrühren/erhitzen.

Servieren mit Parmesan und frischen Kräutern.



Spaghetti Carbonara



Zur Kenwood Gourmet gibt es neue, leicht veränderte Pastawalzen. Die musste ich natürlich gleich ausprobieren. Das Fazit mal ganz am Anfang: Die sind absolut toll. Ich habe ja schon lange eine Marcato Atlas mit Motor die geht jetzt in Ruhestand.

Das Rezept beruht auf einer Anregung von <http://www.chicagotribune.com/dining/recipes/sc-carbonara-eskin-food-0526-20170523-column.html> mit ganz leichten Änderungen.

Für zwei großzügige Portionen.



Zutaten für die Spaghetti:

250g Weizenmehl 550
50g Hartweizenmehl
2 Eier
2 Eigelb
Wasser nach Bedarf.

Restliche Zutaten:

4 Eier
2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 Scheibe (ca. 80g) Pancetta (ich hatte Schwarzwälder weil kein Pancetta im Haus war)
2 EL trockener Weißwein
80g Parmesan frisch gerieben (auch gemischt mit Peccorino)
1 EL fein gehackte Petersilie
Pfeffer

Zubereitung:

Multi mit Messer

Zuerst den Pastateig vorbereiten. Das Mehl und Hartweizenmehl in den Multi mit Messer geben. Die beiden Eier und beide Dotter zugeben. Mit "P" zu einem festen Teig verarbeiten. Notfalls etwas Wasser zugeben. Der Teig sollte fest sein und nicht kleben. Zu einer Kugel drücken und diese in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.



Kochschüssel, kein Rührelement, Spritzschutz

In die Kochschüssel ein Sieb (hier das grobe Sieb aus dem Passiereinsatz) legen und 3L Wasser einfüllen. Auf 67°C einstellen und aufheizen lassen. Wenn die Temperatur erreicht ist 4 Eier einlegen und 1 Stunde einstellen.

Die Eier sollen bei 63°C garen. Bei mir hat das die Einstellung auf 67°C erfordert. Das kann unterschiedlich sein je nach eingelegtem Sieb und Raumtemperatur. Also bitte nachmessen und bei Bedarf korrigieren.

Wenn die Zeit abgelaufen ist die Schüssel beiseite stellen.

Pastawalze, Schneidwalze Spaghetti

Den Pastateig in 3 Teile teilen und jeweils flach drücken. Zweimal durch die Walze bei Einstellung 0 laufen lassen. Zusammenfalten und nochmal durchlaufen lassen. Bei 3 und 4 jeweils einmal durchlaufen lassen. Wer ganz dünne Spaghetti mag kann die Teigplatten nochmal bei 5 durchlaufen lassen.

Die Spaghettiwalze montieren und die Teigplatten zu Spaghetti schneiden. Möglichst auf einen Nudeltrockner aufhängen und beiseite stellen.

In einer Pfanne den Knoblauch in Olivenöl leicht goldgelb anbraten. Knoblauch aus der Pfanne löffeln und beiseite stellen. In dem aromatisierten Öl den Schinken anbraten. Nicht zu stark braten. Mit dem Weißwein ablöschen und noch 1 Minute

köcheln lassen.

Die Spaghetti in leicht gesalzenem Wasser 2-3 Minuten kochen. Abgießen und das Kochwasser auffangen.

Zu den Spaghetti in einer großen Schüssel den geriebenen Käse und den Schinken aus der Pfanne zugeben. Wer mag gibt auch noch den angebratenen Knoblauch zu. Gut mischen. Pfeffer darüber mahlen und die gehackte Petersilie zugeben und wieder gut mischen.

Zum Schluß zwei der Eier zugeben und nochmal gut mischen. Die Mischung soll jetzt angenehm cremig sein. Ist sie zu fest mit ein wenig Nudelkochwasser einstellen.

Auf zwei Teller verteilen, in der Mitte eine kleine Vertiefung machen und von den beiden verbliebenen Eiern nur das Eigelb rein geben.

Cerkez Tavugu – Hähnchen-Walnuss-Aufstrich

500 g Wasser in den Topf geben Dämpfaufsatz einsetzen mit ca. 500 g halbierten Hähnchbrustfilet. 100 Grad einstellen und Filets je nach Dicke Dämpfen. Fleisch ca. 10 Min auskühlen lassen und in Fäden zerzupfen oder im Multi Schreddern.

1Zwiebel würfeln, 2Knoblauchzehen pressen und in 20 g Olivenöl andünsten. 200 g Walnusshälften und 50 g Gestückeltes Weißbrot oder Paniermehl im Multi Schreddern, Stufe 3-4. 250 g der Garflüssigkeit (evtl. mit Wasser oder Brühe auffüllen), 3TL Salz, 1TL edelsüß Paprika, 10 ml Zitronensaft 40 ml natives Olivenöl, 1/2 TL Chilliflocken (je nach Geschmack) zugeben und vermischen. Nun die Flüssigkeit mit dem Hähnchenfleisch und den anderen Zutaten vermischen. Gekühlt servieren. Viel Spaß!
Das passt perfekt zum Fladenbrot .

Kartoffelbrot mit Bratwurst und Käse



Rezept und Bilder von Yvonne Koch

Zutaten und Zubereitung

Teil 1:

15g hefe

50g Sauerteig (LM)

250g Wasser

Teil 2:

350g Mehl (550)

150g Roggenmehl (1150)

10g Salz

Teil 3:

400g Kartoffeln in Brühe kochen

2 Zwiebeln gewürfelt und angebraten

1 bis 2 Paar rohe Bratwurst

ca 200 gr. geriebenen Käse je nach Bedarf

Erst Teil 1 vermengen und dann Teil 2 dazu geben. 10 Minuten mit dem Knethaken kneten.

Kartoffeln garen und grob reiben. Mit dazugeben und auch die Zwiebeln. Weitere 3 Minuten kneten. Falls der Teig zu klebrig ist weiteres Mehl mit dazu geben.

Form(Fettpfanne) Buttern und den Teig drauf verteilen. Bratwurst ungegart drauf verteilen und mit Käse bestreuen.

Teig aufgehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 10 Minuten und dann weitere 25 Minuten bei 200 Grad backen.



Mini Gugels mit Schinken + Lachs



Rezept und Bilder von Marianne Immler

Zutaten und Zubereitung

Grundteig:

300 ml Milch

120 ml Rapsöl

2 Eier

3 Teel. Salz

1 Teel. Pfeffer (Mühle oder gemörsert)

auf Stufe 1 mit Patesserierhaken oder K-Haken gut verrühren

440 g Mehl

3 Teel. Gehäufte Backpulver

– Löffelweise unterrühren auf Stufe unter 1 , dann bis Stufe 3-4 gut durchrühren lassen /

Den Teig aufteilen auf ca. 2 x 460g

Pizza Variation:

2 Eßl. gut gefüllt Pizzagewürz

200 g Hähnchenbrust Schinken

60 g ca. Schwarze Oliven

1 gr. Eßl. Schafskäse Paste scharf

(Beliebiger Schinken oder Speck – Katenschinken Würfel = was man mag)

Lachs Variation:

200 g Lachs

2 Eßl. Meerrettich scharf

15 ml Noilly Prat (weißer Wermut)

2 Teel. Zitroschale

1 Teel. süßer Senf

Beide Varianten im Multi mit Messer schrädern – zum Teig zugeben und gut mit K-Haken durchrühren Stufe 3-4



Toppings:

200 g Frischkäse

15 ml Noilly Prat

1 Teel. Zitroschale +Saft

1 Eßl. Gem. Kräuter (aus Garten = Petersilie, Basilikum, Majoran, Oregano, Estragon, Thymian, Rosmarin)

Salz, Pfeffer +etwas Tabasco oder Chili

Alles mit Schneebesen gut zusammen rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und bis zum Gebrauch kalt stellen .

Zum verzieren :

Oliven in 1/4 schneiden und kleine Schinken

Lachs kleine Streifen und kleinen Schnittlauch

Miniformen mit Backtrennspray aussprühen

Teig in Spritzbeutel füllen und in die Förmchen fast voll einspritzen

Im vorgeheizten Backofen (180°) dann runterschalten auf 175° – 30-35 Minuten backen / in der Form etwas abkühlen lassen .

Anschließend die Creme darauf spritzen und am besten mit Pinzette verzieren 🍪 ☺ ☺ ☺ ☺

Gutes Gelingen 🍪 ☺ ☺ ☺ mit Spritzbeutel geht alles sehr flott ☺ ☺ ☺ ☺



Kardinalsschnitten



Bild und Rezept von Margit Fabian (abgewandelt vom Buch von Karl Schumacher)

Zutaten

Baiser:

5 Eiweiß
110g Zucker

Biskuit:

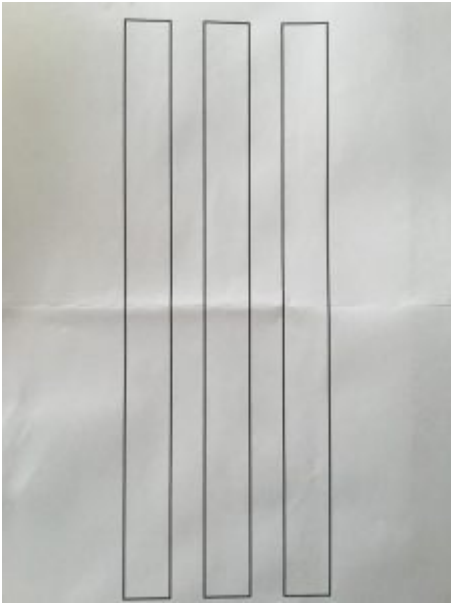
5 Eigelb
1 Ei
35 g Zucker
5 g Vanillezucker
1 Prise Salz
40 g Mehl

Füllung:

250 g Himbeeren
7 Blatt Gelatine
200 ml Sahne
Puderzucker

Zubereitung

Beide Massen gleichzeitig vorbereiten: Eiweiß und Zucker mit dem Schneebesen zu geschmeidigem Schnee schlagen. Für den Biskuit alle Zutaten, außer dem Mehl, ebenso mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Backblech mit Backpapier auslegen. Der Länge nach mit großer Stern- oder Lochtülle zweimal je 3 Streifen der Baisermasse, ca 2 cm breit, mit je ca 1 1/2 cm Abstand aufspritzen. Das Mehl unter die Eimasse heben, die Biskuitmasse ebenfalls mit einer Spritztülle in die Lücken zwischen jeweils drei Baiserstreifen spritzen.



Üppig mit Puderzucker besieben und bei 160° C ca. 30 min. backen. Ab und zu die Backofentür einen kleinen Spalt öffnen und den Dampf ablassen.



Nur solange backen, bis die Biskuitmasse durchgebacken ist, die Baisermasse soll nur gestockt sein. Auskühlen lassen, dann vorsichtig umdrehen und das Backpapier abziehen.

Für die Füllung die Himbeeren mit ein paar Esslöffeln Zucker aufkochen lassen, mit einem Sieb oder dem Passieraufsatz das Fruchtfleisch von den Kernen trennen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der warmen Himbeermasse auflösen. Die Sahne mit dem Schneebesen steif schlagen, die Himbeer-

Gelatine-Masse unterziehen. Kurz vor dem Festwerden auf einen der beiden Kuchenstreifen auftragen, glatt streichen, mit dem zweiten Streifen abdecken und kühl stellen. Vor dem Servieren erneut üppig mit Puderzucker bestäuben.



Cupavci - Kokoswürfel



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

Zutaten

3 Eier, 250g (ich habe 180g Zucker), 125ml Öl, 125ml Milch, 250g Mehl, 1 Pk. Backp.

zum Tunken: 250g Schokolade, 200g Zucker (150g habe ich genommen), 200g Magarine.(ich habe ca 120g Butter genommen), 100ml Rum, 200ml Milch

250g Kokosette (Kokosraspel)

Zubereitung

Eier mit Zucker sehr schaumig schlagen. (Im Original werden Eier getrennt und Schnee geschlagen) dann Öl und Milch dazu rühren. Das Mehl mit Bkvp. vermischen und auch noch auf min. Stufe mit Ballonbesen dazu rühren.

Teig in eine tiefere Wanne geben, sodaß er nicht ganz flach wird.

Bei O/U Hitze ca 180C oder Heissluft 170C ca 25min backen. Auf Sicht und Stäbchenprobe backen, da es von der Wanne abhängt. Auskühlen lassen und dann in Stücke schneiden.



In der Zwischenzeit Milch in der CC erhitzen, Schoko, Zucker, Rum und Butter dazugeben und mit Flexi, Intervall 1 ständig rühren. Bei ca 90C erhitzen bis es leicht blubbert, dann Temperatur abdrehen. Ich habe Flexi noch weiter laufen lassen um die Masse gleich abzukühlen.



Dann die ausgekühlten Stücke komplett in Schoko tunken und in Kokosette (Kokosraspel) wälzen. Kühl stellen, dann wird die Schokomasse fester.

