

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 ungesgart 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 untermischen 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 schräders – 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:

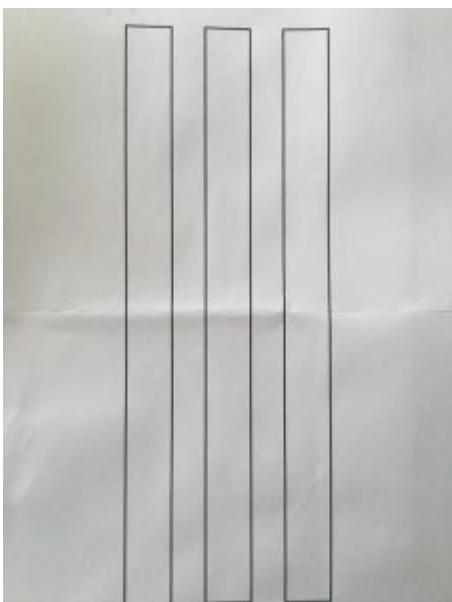
| | |
|---------|---------------|
| 5 | Eigelb |
| 1 | Ei |
| 35 g | Zucker |
| 5 g | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 40 g | Mehl |

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 zwei mal 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 Passieraufsatzt 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 0/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.



Indisches Butter Chicken



Rezept von hier
<https://slowcooker.de/2013/aus-dem-crockpot-indisches-butter-huhn/> und von Gisela M. leicht verändert und auf CC abgewandelt

Ein “Butter Chicken” ist für mich immer etwas ganz Besonderes. Erinnert es mich doch an die guten alten Zeiten. Vor ca. 20 Jahren trat ich eine neue Stelle an und der Buchhalter raunte mir zu, ich möge auf mich aufpassen, in der Firma würde etwas nicht stimmen. Soviel Butter könnte kein Mensch der Welt verbrauchen....

Im Laufe der Zeit merkte ich dann, dass neben dem Büro ein indisches Restaurant war und das Tagesgericht war immer “Butter Chicken” – Sobald es etwas zu besprechen gab, hat der Chef zum Mittagsessen beim Inder geladen und auf den Bewirtungsbelegen stand halt immer nur “Butter” ☺

Zutaten:

Etwas Butter zum Anbraten
2 Zwiebeln kleingeschnitten
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Essl. Currysypulver (je nach Gusto mild oder scharf)
1-2 Teel. Currysauce, rot oder gelb (habe ich weggelassen, da spontan nicht verfügbar)
1 Teel. Kurkuma
1 Essl. Garam Masala bzw. wenn nicht vorhanden Gewürzmischung “Butter Chicken”

800 Gramm Hühnerbrustfilet, klein geschnitten oder
Geschnetzeltes
1 Stück Ingwer, 2 cm, geschält und gerieben
1 Teel. Salz
Getrocknete Chilischote , etwas zerbröselt
1 Döschen Tomatenmark (70 g)
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
2 Essl. Joghurt
2 Essl. Butter
Zur Deko: 1 Lauchzwiebel in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

Butter zum Anbraten in Kessel geben, Temperatur 140 Grad. Kochröhrelement einsetzen und kleingeschnittene Zwiebeln mit den indischen Gewürzen anrösten.

Alle restlichen Zutaten ausser dem Fleisch mit einer Gabel Gabel grob vermixen. Fleisch in Hühnerbrustfilet zu den Zwiebeln geben und restliche Zutaten darübergießen, Auch die Butter ungeschmolzen daraufgeben.

Dann in der Gourmet den Slowcookermodus anschalten. Bei High 3,5 Stunden einstellen, bei Low 7 Stunden.

(Wer keine Gourmet hat: High = ca. 90-95 Grad/Low ca. 75-85 Grad)

Rührintervallstufe hatte ich 9, d.h. nach 5 Minuten wird kurz gerührt.

Und den Spritzschutz nicht vergessen aufzusetzen.

Zum Schluss nochmal nachträglich abschmecken und mit Reis servieren und Frühlingszwiebeln bestreuen. Köstlich <3



Tipp: Beim nächsten Mal würde ich die Mengen auf das 1,5 fache erhöhen. Das müsste in der CC auch gehen und dann kann man es ja eingefrieren für schlechte Zeiten.

Stuten



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Claudia Balicki

Zutaten (Rezept für 2 Stück Kastenform 25cm)

600 g Milch

100 g Butter

24 g Hefe (Wenn der Teig länger gehen kann gern weniger Hefe)

1000 g Mehl (wer möchte : 700g WM 550 und 300g WM 1050)

16 g Salz

80 – 100 g Zucker

Zubereitung

Milch mit Butter in der CC bei 30° C erwärmen bis die Butter geschmolzen ist.

Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen.

Mehl, Salz und Zucker dazugeben und mit dem Knethaken verrühren. Dann ca. 8-10 Min auf Min-1 kneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst.

In 2 Brote teilen und in 2 mit Backpapier ausgekleidete Formen geben. Ca. 1,5 Stunde im Warmen gehen lassen. Ich habe im Backofen die Lampe angemacht. Oder evtl. auf der Heizung.

Ofen auf 180 Grad 0/U vorwärmen, 50-60 Minuten backen. Evtl. vorher abdecken, damit nicht zu dunkel wird



Abwandlungen

Variation 1 von Claudia Balicki

Für 1 ! Stuten:

Wer mag, weicht ca 100 Rosinen in ca. 2-3 Eßl. in Amaretto oder Rum ein und püriert diese in der GM. Dann mit dem Knethaken vorher unterkneten bis sich das richtig verbindet.



aus dem

Variation 2 von Viktoria Grubmüller

Den Teig als Brötchen verarbeiten , diese kann man dann auch je nach Geschmack mit Nüssen , Schokolade oder Rosinen füllen.

Backzeit für die Brötchen ist 15 Minuten



Papas Rellenas mit Krautsalat und Salsa Criola



Fotos Silke Wenning

Zusammengeschrieben und auf CC umgesetzt von Silke Wenning

Ich habe mich hauptsächlich an diesem Ursprungsrezept mit

Beilagen orientiert:

<http://www.deutsche-gesundheitsauskunft.de/deutsche-gesundheitsauskunft/mahlzeit/papas-rellenas-gefuellte-peruanische-kartoffeln/>

Hier meine Zutaten und Anleitung, die Beilagen sollten zuerst fertiggestellt werden, damit sie gut durchziehen können:

Teig:

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

schälen, grob würfeln und kochen anschließend in den Kessel geben

1 Ei

150 g Kartoffelstärke

etwas Muskat gerieben

Salz

Pfeffer

Mit K-Haken zu einem festen Teig verarbeiten.

Den Teig auf bemehlter ALU-Folie auskühlen lassen, er sollte schnittfest sein, sonst noch etwas Stärke hinzugeben



Füllung:

2 rote Zwiebeln gewürfelt mit

2 gehackten Knoblauchzehen anbraten

300 g Rinderhack zugeben, krümelig braten

1 gestrichener Teelöffel Chiliflocken und

1 gestrichener Teelöffel Koriander drüberstreuen

2 Esslöffel Ajvar untermischen

mit Pfeffer und Salz – beides aus der Mühle abschmecken

Masse etwas auskühlen lassen.

Gummihandschuhe anziehen (das machen sie auf dem Weihnachtsmarkt auch, dann klebt es nicht so und das Formen geht einfacher)

Eine Hand voll Teig kneten und plattdrücken, 1 bis 2 Esslöffel Hack in die Mitte geben und den Teigling schließen. Etwas im Mehl wälzen. Sie sollten die Größe einer Backkartoffel haben.

Die Teiglinge entweder in der Fritteuse oder einem Topf frittieren, bis sie goldbraun sind.

Variante Heißluftfritteuse, wer eine hat:

Mit Backpapier auslegen, die Teiglinge mit Öl einstreichen oder einsprühen und bei hoher Temperatur, bei mir war es die höchste Stufe ca. 230 °, ausbacken bis sie goldgelb sind. Zwischendurch immer wieder mal mit Öl einpinseln.



Beilagen:

Krautsalat – die Zutaten habe ich ein wenig verändert

1 kleiner oder $\frac{1}{2}$ Kopf Weißkohl und

1 Zwiebel im Multi mit Scheibe 5 raspeln – in eine hitzbeständige Schüssel geben

100 ml Olivenöl

100 ml Rapsöl

100 ml weißer Balsamico

1 Spritzer Zitronensaft

100 g Zucker

Salz und Pfeffer aus der Mühle

im Kessel (mit Kochröhrelement) 140° aufkochen – Dauer ca. 2 min

Das Dressing heiß sofort über Kohl und Zwiebeln geben, umrühren und (mindestens 2 Stunden) ziehen lassen, je länger umso besser.



Salsa Criola

2 rote Zwiebeln halbiert und im Multi mit Scheibe 4 in Halbringe geraspelt

2 Tomaten

2 Jalapeños

gewürfelt

2 EL gehackter Koriander

2 EL gehackte Petersilie

1 Spritzer Zitronensaft

1 fein gehackte Knoblauchzehe

1 EL weißer Balsamico

Salz und Pfeffer aus der Mühle

alles vermengen und ziehen lassen



Tomaten/Zwiebelsoße – Im Multi mit Messer

2 rote Zwiebel grob geschnitten

1 Dose (400g) gehackte Tomaten mit Flüssigkeit

1 Esslöffel Tomatenmark

2 mit dem Messer gepresste Knoblauchzehen

1 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel Oregano

3 bis 4 x pulsieren, bis es püriert ist

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, nochmal pulsieren.



Tartufo al cioccolato mit Piemonter Haselnüsse.



Fotos Claudia Kraft

Rezept ist aus der SPAR Rezeptwelt Online und von Claudia Kraft auf CC abgewandelt

Zutaten:

150g Haselnusskerne
120g Schlagobers/Sahne
200g 85% Extra dunkle Schokolade
150 Vollmilch Schokolade
50g Staubzucker
1 EL Löskaffee
80g Butter weich

3 EL Kakakopulver zum Bestreuen

Zubereitung:

Backrohr auf 170° C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und Nüsse auf dem Backblech verteilen. Ca. 15 Minuten backen, bis die Schale dunkelbraun wird. Danach auf ein Geschirrtuch geben und mit den Händen und dem Tuch die Nüsse aneinander reiben, sodass sich die Haut ablöst. Nüsse anschließend grob hacken. (ich hatte schon geschälte Nüsse aus dem Piemont)



Sahne in der CC erhitzen (ca. 70 Grad), beide Schokolade Sorten zugeben und darin schmelzen, Temperatur abdrehen. Mit Flexi verrühren und dann Zucker, Löskaffee sowie Butter untermischen.



Noch etwas überkühlen lassen und gehackte Nüsse und Likör zugeben. Im Rezept steht leider nicht wie viel und welcher. Ich habe einen Schuss Rum dazu gegeben.

Jetzt die Masse in eine kleine, flache Form (ca. 15 x 20 cm) mit Frischhaltefolie ausgekleidet einfüllen und zugedeckt 6–8 Stunden kalt stellen.



Tartufo-Masse auf ein kleines Brett stürzen, Folie abziehen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Kakao bestreuen; bis zum Servieren kalt stellen.



Einkochen, einwecken, einrexen...

Dieser Beitrag hat ausnahmsweise mal nichts mit der Cooking Chef, nicht mal etwas mit Kenwood zu tun. Aber weil das Thema in der Gruppe immer wieder angesprochen wird mal ein paar Gedanken dazu.



Man kann sehr vieles einkochen. Deutlich mehr als allgemein gedacht wird. Dieser Beitrag behandelt nur das Einkochen im Topf oder Schnellkochtopf. Im Backofen geht es auch aber das ist eine andere Baustelle.

Zuerst mal zum immer wieder propagierten heiß einfüllen in Twist-Off (T0) Gläser. Das ist sicher für Marmeladen, Konfitüren, Gelees die 50% Zucker enthalten oder mit Gelierzucker gemacht wurden. Dann nach Packungsanleitung herstellen, in saubere Gläser einfüllen und mit in Essigwasser augekochten Deckeln verschließen. **NICHT** auf den Kopf stellen. Das kann zu einem Scheinverschluss führen oder auch Weichmacher aus dem Gummi im Deckel in der Konfitüre lösen.

Für alles andere ist die Heißeinfüllmethode **nicht sicher**. Egal wie oft es gut geht, irgendwann geht es schief. Und es gibt Bakterien die man weder sieht, riecht oder schmeckt und die trotzdem gefährlich sind.

Und jetzt zum interessanten Teil.

Was man nicht einkochen sollte:

Gebundene Saucen und Suppen. Weil die Bindung verloren geht. Besser ungebunden einkochen und später binden.

Ölige und fettige Sachen wie Pesto, Butterschmalz usw. Weil es erstens nicht nötig ist und zweitens schmeckt wie Hund ☹

Nudeln und Reis. Weil das mit der Zeit nachquillt und beim Aufmachen oft nur noch Matsch ist.

Alkoholisches. Weil der gute Alkohol verdunstet.

Was man gut einkochen kann:

Alle Sorten Gemüse (oft ist es aber eingefroren besser), Obst, Fleischspeisen wie Bolognese, Suppen, Fonds, Jus, Demiglace, Kuchen, Plätzchen, Wurst und vieles mehr.

Was man nur im Schnellkochtopf einkochen sollte:

Stärke- und mehlhaltige Sachen wie Pudding, Milchreis usw. Ausnahmen sind Glaskuchen weil die ja schon gebacken sind.

Allgemeines Vorgehen:

Alle Speisen fertig vorgaren. Außer Gemüse und Obst das kann man auch roh einfüllen. In frisch heiß ausgespülte Gläser füllen. 2cm vom Rand frei lassen auch wenn es oft anders beschrieben wird. Deckel und Gummis in Essigwasser auskochen und direkt aus dem Essigwasser nehmen und die Gläser verschließen. Peinlich genau auf sauberer Rand achten. WECK Gläser mit 2 Klammern für Topf oder Einkochautomat oder mit 3 Klammern für SKT (Schnellkochtopf) verschließen. T0-Gläser Deckel gut aber nicht mit Gewalt anziehen.

Die Gläser in den Topf oder Einkochautomat oder SKT stapeln. Sie können aufeinander stehen, dürfen sich auch berühren aber sollten nicht auf dem Boden stehen. Ein Gitter oder notfalls ein Küchentuch unterlegen. Topf mit so viel Wasser füllen, dass die oberste Glasreihe zu mindestens 3/4 im Wasser steht. Mehr schadet auch nicht. Wenn das Einkochgut kalt war dann kaltes Wasser verwenden. War es heiß dann heißes Wasser verwenden. Im SKT reichen 2cm Wasser weil ja im Dampf eingekocht wird.

Wasser langsam zum kochen bringen. Der Automat macht das selbst, auf dem Herd nicht auf größte Stufe stellen. Das ist

insbesondere beim SKT wichtig weil sonst der hohe Druck die Gummis rausdrückt. SKT Stufe II, Topf oder Automat meist 100°C also leicht köchelnd.

Die Zeit beginnt zu laufen wenn das Wasser im Topf kocht bzw. die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Nach Zeitablauf kurz überkühlen lassen und dann so schnell wie möglich die Gläser (mit einer Zange) aus dem Topf nehmen und auf ein Tuch oder Holzbrett stellen. Fliesen oder Granitplatte lassen die Gläser zuverlässig springen. Auf keinen Fall auf den Kopf stellen.

War alles erfolgreich sieht man jetzt meist den Glasinhalt noch eine Weile sieden. Wenn die Gläser völlig erkaltet sind prüfen ob sie Vakuum gezogen haben.

WICHTIG: Bei WECK Gläsern **müssen** die Klammer entfernt werden. Bei Bügelverschlussgläsern den Bügel aufmachen. Der Deckel muss vom Vakuum gehalten werden nicht vom Metallbügel.

T0-Gläser: Die Deckel müssen eine kleine Wölbung nach innen haben. Kann man am besten sehen wenn man ein Lineal drüber legt.

WECK Gläser: Klammer entfernen und prüfen ob der Deckel fest ist. Bei den neuen aktuellen Rundrandgläsern sieht man es auch an der Gummilasche. Die muss leicht nach unten zeigen.

Alles fleischhaltige muss 2 Stunden bei 100°C eingekocht werden. Oder 40 Minuten im SKT bei Stufe II. Wird im Topf bei 100°C eingekocht sollte man am nächsten Tag nochmal eine Stunde einkochen um die verbliebenen Sporen noch abzutöten. Ich habt noch nie gemacht aber der Vollständigkeit halber.

Tabelle mit Zeiten und Temperaturen wird noch ergänzt.

Erdäpfelkäse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Zutaten:

Ca. 500 gr. gekochte kalte Kartoffeln

150-200 gr. Sauerrahm

1 mittlere Zwiebel (gewürfelt oder gerieben je nach Bundesland)

optional: Knoblauch (ich gerne mit)

Salz

Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Eine Handvoll gekochter kalter Kartoffeln, Sauerrahm, Zwiebel (gewürfelt oder gerieben je nach Bundesland), mit oder ohne Knoblauch (ich gerne mit), Salz.

Im Multi mit Messer gerade so viel mixen, dass noch Stücke zu sehen sind.

Zum Schluss Schnittlauchröllchen unterheben und servieren (ich

konnte den ersten eigenen Schnittlauch ernten!).

Ich mag den Erdäpfelkas zu Dosenfisch oder Fleischlaberl.
Manche streichen ihn aufs Brot. Mahlzeit!