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.

Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art. Er schmeckt wie bei meiner Oma, ich schwöre.

Zutaten:
Strudelteig:
200 g glattes Mehl
1 TL Öl
1/8 l lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:
80 g Butter
120 g Brösel

Fülle:

1 kg Äpfel
100 g Kristallzucker
Vanillemark oder Essenz
1 KL Zimt
50 g Rosinen
2 EL Rum
½ Zitrone den Saft

50 g Butter

Zubereitung:
Strudelteig:
200 g glattes Mehl
1 TL Öl
1/8 l lauwarmes Wasser
1 Prise Salz

Alles zu einem glatten Teig mit dem Knethaken verarbeiten. Klarsichtfolie mit Öl einpinseln und den Teig darin einwickeln und 30 Minuten rasten lassen.

Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:
80 g Butter
120 g Brösel

Zu Butterbrösel rösten und auskühlen lassen

Fülle:

1 kg Äpfel schälen, Kerngehäuse raus und blättrig schneiden (Multizerkleinerer)
100 g Kristallzucker dazu
Vanillemark oder Essenz
1 KL Zimt,
50 g Rosinen
2 EL Rum
½ Zitrone den Saft

50 g Butter zerlassen

Dann den Teig leicht ausrollen und auf einem bemehlten Tischtuch papierdünn ausziehen. Am besten geht das über dem bemehlten Handrücken, der Teig ist schön elastisch. Am besten ohne Ringe und mit den Fingernägeln aufpassen damit der Teig nicht einreißt.

Mit flüssiger Butter einpinseln und dann die Butterbrösel drauf verteilen.

Apfelzimtzuckergemisch großzügig drauf verteilen, Ränder frei lassen.

Die Ränder einklappen und dann mit dem Tischtuch zu Hilfe genommen zusammenrollen und auf ein Backblech rollen mit Backpapier zu Hilfe genommen.

Backofen vorheizen auf 200 Grad Umluft , 40 Minuten backen.

Warm, lauwarm oder kalt schmecken lassen. Mit Vanillesauce, Eis oder Schlagobers.

Bei uns in Österreich gibt’s den auch mal als Hauptgang mittags, meine Oma hat immer eine Suppe vorher gereicht.

Semmelknödel

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

Für 4 Personen:

Zutaten:
1,5 Zwiebeln
60 g Butter
160g Speck gewürfelt (Alternativ Käse, Spinat, siehe Tipp unten)
450g trocken gewürfelte Brot-/Brötchen Reste etc
6 Eier
120 g Mehl
300ml Milch
Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack
Für die Farbe ggf. noch etwas Kurkumapasta (optional)

Zubereitung:
Zwiebeln im Multi zerkleinern.

Butter im Kessel der CC schmelzen und Zwiebel darin glasig braten…

Speck gewürfelt dazu geben..

Temperatur jetzt AUSSCHALTEN

Trocken gewürfelte Brot-/Brötchen-Reste etc. in die Schüssel geben und den Knethaken einsetzen.

Eier, Mehl, Milch glatt rühren.
Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack dazugeben und in die Schüssel mit reinfüllen.

Auf min-Stufe für 2 Minuten ankneten und dann auf 1 oder 2 hochstellen. Solange kneten lassen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Für die Farbe ggf. noch Kurkumapasta dazugeben (optional).

30-40min Masse ruhen lassen…

Dann mit feuchten Händen Knödel formen….Diese fest pressen (wie ein Schneeball).
Wasser in einem Topf zum Sprudeln bringen, Knödel reingeben und 5-10 Min simmen lassen (nicht mehr kochen).

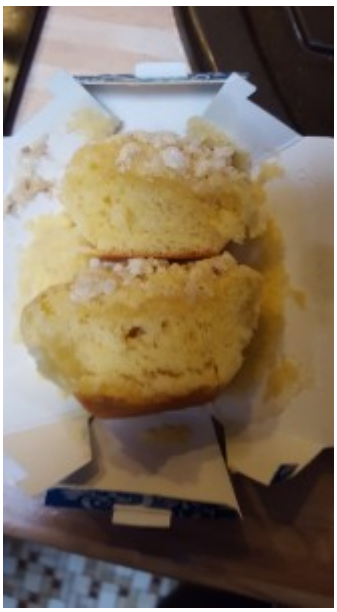
Wenn Sie oben schwimmen, sind sie fertig. Falls vorhanden noch etwas Petersilie darüberstreuen. Guten Appetit!

Tipp Billa W.:
Da sie mit Speck sind, brate ich die Knödel gerne kurz rundum an und esse sie in einer schlessischen Kartoffelsuppe (wie auf dem Foto oben zu sehen).
Man kann den Speck auch durch Käse ersetzten oder Spinat (den aber gut auspressen), damit er nicht mehr soviel Flüssigkeit hat.

Alternative: Im Dampfgarkörbchen dämpfen. Dann den Dampfgareinsatz etwas buttern, damit die Knödel nicht

festkleben.

Buondi – original italienisches Rezept



Fotos von Elisabetta Tallarico

Rezept von hier http://blog.giallozafferano.it/dulcisinforno/buondi-fatto-in-casa/, Von Elisabetta Tallarico ausprobiert, für extremst lecker befunden und für uns ins Deutsche übersetzt und auf CC umgewandelt.

Zutaten:
Vorteig:
100g Mehl Typ 550 oder Manitoba
10g frische Hefe
50ml Wasser lauwarm

Hauptteig:
400gr Mehl Typ550 oder Manitoba
100g Zucker
10g Akazienhonig
150g Eigelb (ca. 8 Stück bei Eigröße L)
75ml Milch
200g Butter
2TL Vanille
9g Salz (Anmerkung ggf. leicht reduzieren)
5g Zitronenabrieb
8g Orangenabrieb
2-3 Tropfen Orangenaroma

Nussglasur:
48g gemahlene Mandeln ohne Schale
16g gemahlene Haselnuss
110g Zucker
50g Eiweiß
12g Speisestärke
2 Tropfen Bittermandelaroma

Sirup für die Glasur
100ml Wasser
150g Zucker
(Anmerkung Gisela M.: – bei mir reichte die Hälfte von der Glasur)

Zum Garnieren
Hagelzucker
Puderzucker

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!!

Vorteig:
Hefe in lauwarmer Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Vorteig mit dem Knethaken, zu einem Homogenen Teig verkneten.
1 Std in der CC bei 21Grad ruhen lassen (d.h. ohne

Rührelement, Rührintervallstufe 3).

Hauptteig:
Zucker, Honig, Milch mit dem K-Haken gut verrühren.
Dann wechseln zum Knethaken , nach und nach die Eigelb und das Mehl unterkneten. Nach ca der Hälfte des Mehls und der Eigelb, den Vorteig dazu geben und gut einkneten. Dann restliches Mehl und Eigelb dazu geben und gut unterkneten lassen.

In einer kleinen Schüssel Butter mit Vanille, Salz, Orangen- & Zitronenschale und den Aromen vermischen.
Buttermischung löffelweise unter den Hauptteig kneten. BITTE immer warten bis die Butter gut eingearbeitet ist bevor man den nächsten Löffel hinzufügt.
Alles 10Min auf Stufe 1 kneten.
Der Teig wird sehr weich sein!

Eine Schüssel mit etwas Öl auspinseln und den Teig hinein legen.
2Std bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
Danach über Nacht- nicht weniger als 12 Std!- in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
50g schwere Teilstücke abwiegen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln in eine längliche Form bringen und in Minikasten-Papierformen legen. Nochmals 4 Std bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nussglasur vorbeiten:
Eiweiß (flüssig) Mandel-& Haselnussmehl, Zucker, Speisestärke, 2 Tropfen Bittermandelaroma gut mit einer Gabel verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Sirup für die Glasur:
Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Nach der Ruhezeit der Teiglinge, die Nussglasur in einen

Spritzbeutel füllen und zwei Streifen auf die Teiglinge ziehen.
Mit Hagelzucker und Puderzucker bestreuen.

Buondi bei 180 Grad Ober -Unterhitze ca. 20 Min goldgelb backen.
Sofort nach dem Backen mit dem Zuckersirup bepinseln und abkühlen lassen.

Foto: Elisabetta Tallarico

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen, dann lohnt sich der Aufwand.
Perfekt auch für Frühstücksbuffet und Co, wenn Kinder anwesend sind.

Topfenpalatschinken von Linda

Rezept und Fotos von Linda Peter

Für ca. 2 Personen als Hauptgericht bzw. 3-4 Personen als Dessert

Zutaten:
Für die Palatschinken:
250 ml Milch
2 Eier
100 g Mehl (glatt)
1 Prise Salz
Öl (zum Ausbacken)

Für die Topfenfülle:
40 g Butter
50 g Kristallzucker
2 Eidotter
250 g Topfen (20 %)
1 EL Grieß
1/2 unbehandelte Zitrone (nur Schale)
2 Eiklar
Für den Guss:
125 g Sauerrahm
2 Eidotter
1 Vanilleschote (Mark)
1 Schuss Orangensaft
1/8 l Schlagobers
1 Schuss Mineralwasser

Zubereitung:
Für die überbackenen Topfenpalatschinken zunächst die

Palatschinken vorbereiten.

Alle Zutaten für den Teig vermischen (Blender) und kurz rasten lassen.

Einstweilen die Topfenfülle vorbereiten. Dazu die Schale von der unbehandelten Zitrone abreiben. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen (Ballonschneebesen).

Mit dem Flexi Zucker und Butter schaumig rühren, die Eigelb hinzugeben und weiterrühren. Die Zitronenzesten hinzugeben sowie auch den Grieß und den Topfen. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Palatschinken nach und nach heraus backen.

Eine große Auflaufform ausbuttern. Die Palatschinken mit der Topfenfülle füllen und nebeneinander in die Auflaufform legen (entweder Sie rollen die Palatschinken oder legen Sie zu einem Viertel zusammen).

Den Sauerrahm mit den Eidottern, dem Vanilleschotenmark und einem Schuss Orangensaft verquirlen und miteinander vermengen. Den geschlagenen Schlagobers unterheben und den Guss gleichmäßig auf den Topfenpalatschinken verteilen.
Die überbackenen Topfenpalatschinken im Backofen für ca. 30 Minuten backen (180 Grad/Umluft) und am besten noch warm servieren.

Fotos: Linda Brückmann

Nachtrag Margit Fabian: Hier nun mein Ergebnis von Lindas überbackenen Topfenpalatschinken. Ich habe die doppelte Menge gemacht. Das ergab 12 dünne (!) Palatschinken in der großen Pfanne (fürs 21-cm-Kochfeld). Bei 3 Esslöffeln je Palatschinken reicht die Füllung ziemlich genau aus. Meine verwendete Auflaufform misst 25 cm x 35 cm. Wir haben uns zu dritt (papp-)satt gegessen und es ist jetzt noch ¼ übrig. Die einfache Rezeptmenge ist also meiner Meinung nach für 2 Personen als Hauptgericht und für 3 -4 als Dessert ausreichend. Fotos siehe unten im Kommentar

---

Polenta mediterraner Art

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung für Frauen)

Zutaten für 3-4 Personen:
200 g Polentagrieß
600 ml Wasser
1-2 EL Gemüsepaste
3-4 Tomaten und/oder anderes Gemüse wie Paprika
100-150 g geriebener Parmesan oder Reibekäse – fettreduziert
italienische getrocknete Kräuter

Zubereitung:
Zuerst erhitzt du das Wasser in der CC und rührst die Gemüsepaste, bis diese sich aufgelöst hat, ein. Unter ständigem Rühren (Stufe 1 + Flexi) lässt du nun den Polentagrieß einrieseln und rührst ca 10 Minuten weiter, bis der Grieß gequollen ist. Zum Schluss fügst du die Hälfte des Käse darunter.

Die fertige Polenta verstreichst du (ca 1 cm dick) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Als nächstes werden die Tomaten gewaschen, vom Stunk entfernt und in Scheiben geschnitten. Wenn du anderes Gemüse verwendest dann dieses säubern und kleinschneiden

Den Backofen kannst du jetzt auf 180° vorheizen.

Belege die Polenta mit den Tomatenscheiben und würze diese mit den getrockneten Kräutern. Zum Schluss wird alles, je nach Geschmack, mit Käse bestreut.

Im Backofen wird nun die mediterrane Polenta für ca 5-10 Minuten überbacken.

T i p p:
Alternativ zur Tomate sind natürlich auch Aubergine, Zucchini oder Paprika möglich

---

Schokoladenbrownie mit Mandeln und Erdbeerslush

Rezept von Elisabeth Opel

Download (PDF, Unknown)

Polentacreme

Rezept von Elisabeth Opel

Download (PDF, Unknown)

Hühnerbrust Sous vide gegart mit Süßkartoffelstampf und Petersilien-Pesto

Rezept von Elisabeth Opel

Download (PDF, Unknown)

Bauanleitung Zubehör-Regal

Idee und Bauanleitung von Rene Werner

Download (PDF, Unknown)