

Süßkartoffel-Curry VEGAN



Rezept und Fotos von Manuela Huber

Zutaten:

1 Süßkartoffel
1 rote und 1 gelbe Paprika
1 kleine Stange Lauch
1 Zucchini
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Stückchen Ingwer (ca 2 cm)
Koriander
Kurkuma
Curry
Kreuzkümmel
eine kleine Chili
rote Currypaste
100 ml Weißwein oder Gemüsebrühe
1 EL Kokosöl
200 ml Soja-, Hafer- oder Reiscuisine
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse gleichgroß würfeln (z.B. mit Würfelschneider), Ingwer und Knoblauch hacken

Kokosöl bei 140 Grad 2 min (Kochrührelement),

Gemüse, außer Lauch hinzu, 5 min bei 110 Grad, Intervall 2

mit dem Weißwein ablöschen, Gewürze dazu, Lauch
alles weitere 15 min

200 ml Soja-, Hafer- oder Reiscuisine dazu und unterrühren

Ich habe heute in der Speisekammer noch eine seeeeeehr reife
Mango gefunden, klein gewürfelt, die letzten 5 min dazu.

Sehr gut dazu ist Basmati Reis, bei uns gab es heute nur
frisches Brot

Fotos sind nicht so toll (Anmerkung Gisela Martin: stimmt
nicht!), aber es schmeckt super ☐



Foto Manuela Huber

Rührei in der Cooking Chef



Foto von Gisela Martin

Rezept von Jörg Wehr und schwarzem CookingChefKochbuch (von beiden Rezepten ein Zwischending)

Zutaten:

etwas Butter

Eier, gerne auch größere Menge (habs schon mit 3 Eiern gemacht, ebenso mit 10

Meersalz

ein Löffel Creme fraiche, Landrahm, Mascarpone, Schmand o.ä. (optional)

geriebener Käse (optional)

etwas Pfeffer zum Bestreuen

Zubereitung:

Butter in Kessel geben, mit Flexi bei 110 Grad/Kochrührintervall 3 schmelzen lassen, etwas warten (Butter soll nicht mehr blubbern).

Eier, Salz und ggf. Creme fraiche zugeben und Temperatur auf ca. 80 Grad reduzieren (Temperatur sollte immer so zwischen 78 und 82 Grad sein, nicht höher!), 2 Minuten Rührintervall 1 (da anfangs die Temperatur noch höher ist), dann weitere 15 Minuten Rührintervall 2.

Kurz vor Ende ggf. noch Käse unterrühren.

Die Rühreier sind fertig, wenn sie fertig gestockt aber noch

feucht sind.

Beim Servieren mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Dauert je nach Menge der Eier zwischen 15-25 Minuten, aber gut Ding braucht eben Weile.

Wird wunderbar fluffig.

Risotto – Grundrezept und Variationen



Grundrezept für 2-3 Personen (kann verdoppelt werden)

□ Grundrezept für Risotto

Zutaten

- 200 g Risottoreis (z. B. Arborio)
- 500 ml Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe

- 60 ml Weißwein (optional – wenn Kinder mitessen, durch Brühe ersetzen)
 - 25 g Butter
 - Parmesan nach Belieben
 - Weitere Zutaten siehe **Variationen** unten
-

Zubereitung

1. Butter schmelzen

- Butter in den Kessel geben
- Temperatur: **140 °C**
- Flexielement, **Rührintervall 1**
- Butter schmelzen lassen

2. Reis anschwitzen

- Auf **Rührintervall 2** wechseln
- Risottoreis zugeben
- **Timer: 2 Minuten**

3. Mit Wein ablöschen

- Temperatur auf **100 °C** reduzieren
- Weißwein nach und nach zugießen (ca. 2 Minuten)

4. Risotto garen

- **Timer: 18 Minuten**
- Brühe nach und nach zugeben, bis der Reis cremig

ist

5. Abschmecken & verfeinern

- 1–2 Minuten vor Ende:
 - Mit Salz und Pfeffer würzen
 - Geriebenen Parmesan zugeben
-

□ Tipp

Es sollte immer genug Brühe vorhanden sein.

Zum Test den Kessel leicht von links nach rechts schwenken:

→ Entsteht eine „**onda**“ (Welle), ist die Konsistenz perfekt.

Fehlt sie, noch etwas Brühe hinzufügen.

□ Variationen

Du kannst die folgenden Zutaten nach Belieben kombinieren:

- **Zwiebel & Knoblauch:**

Nach dem Schmelzen der Butter fein gewürfelt zugeben und anschwitzen, dann wie im Grundrezept fortfahren.

- **Rotes Pesto:**

Nach dem Zwiebel-/Knoblauch-Anschwitzen 1–2 TL rotes Pesto einrühren.

- **Kürbis & Safran:**

Gewürfelten Kürbis (z. B. mit dem Würfelschneider) zusammen mit etwas Safran **18 Minuten vor Ende** zugeben.

- **Karotten:**

Mit dem Multizerkleinerer oder der Trommelraffel in Scheiben oder Julienne schneiden, **10–14 Minuten vor Ende** hinzufügen.

- **Grüner Spargel:**

Schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser mit etwas Zucker **8–10 Minuten** vorkochen.

Kurz vor Ende unter das Risotto geben (Vorsicht: nicht zu früh, sonst zerdrückt der Flexi den Spargel).

- **Pilze:**

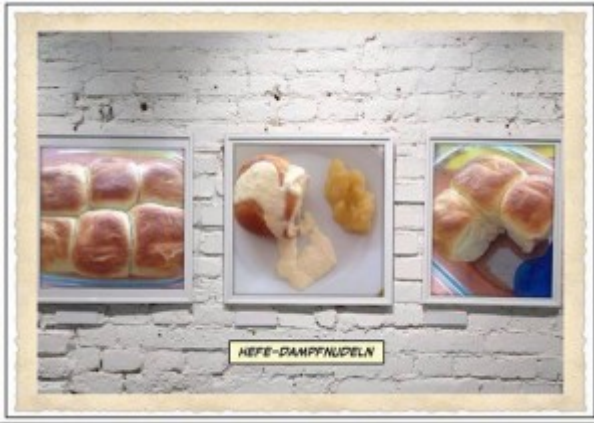
Pfifferlinge oder Champignons separat in einer Pfanne anbraten und **kurz vor Ende** zum Risotto geben.

- **Parmesan oder Mascarpone:**

Frisch geriebenen Parmesan mit der Trommelraffel **1 Minute vor Ende** hinzufügen.

Alternativ etwas Mascarpone oder zusätzliche Butter einrühren.

Buchteln Rohrnudeln mit der
Kenwood CookingChef
Variationen



Rezept und Foto von Evi Borchers/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Evi Borchers

Zutaten:

30 g Hefe
500 g Mehl Type 550/Dinkelmehl 630 gemischt
ca. 80 g Zucker
1/4 L lauwarme Milch
Etwas Milch
25 g Zucker und
ca. 1 TL Margarine zum Bestreichen vermengen.

Zubereitung:

Hefe in etwas lauwarmen Wasser auflösen, übrige Zutaten vermengen und die gelöste Hefe zugeben (Knethaken).

Abgedeckt an einem warmen Ort (hab es in einer Decke gepackt) gehen lassen.

Dann kurz erneut durchkneten und Klöße Formen.

Nach Belieben Trockenpflaumen oder Aprikosen in die Mitte geben.

Form fetten, Klöße erneut gehen lassen, mit der Milch/Fettmischung bestreichen und im Ofen ca. 30 Minuten backen bei 175 Grad Umluft.

Hab die Klöße anfangs abgedeckt und die letzten 10 Minuten frei gebacken.

2. Rezept von Barbie Steber



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Barbie Steber/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Teig:

250 ml Milch

1 Würfel Hefe (oder 20 g Hefe und 2 EL LM)

500 g Mehl,

50 g Puderzucker,

1 EL Vanillinzucker,

2TL Salz

1TL Zitronenzucker (oder abger. Schale einer Zitrone,

2 Eigelb,

60 g Butter.

Zutaten zum Belag:

Ca. 20 Zwetschgen,

120 g flüssige Butter,

Butter für die Form,

Puderzucker

Zubereitung:

Teig:

Alles in der CC mit dem Knethaken bei 30 Grad kneten. Ca. 8 Min. auf "Min" und dann für 2 Min auf Stufe 1.

Dann 30 Minuten ohne Knethaken bei 32 Grad gehen lassen.

Belag:

Die Butter für den Belag schmelzen und abkühlen lassen, die Zwetschgen entkernen, eine Form einfetten.

Den Teig in 30 -40 g Stücke teilen. Jedes Teil flachdrücken, eine Zwetschge hineingeben verschließen und in die flüssige Butter tauchen. Dann mit dem Schluss nach unten in die Form legen. Nochmal 39 Min. gehen lassen, dann im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Noch mit Puderzucker bestreuen und in Sicherheit bringen, sonst sind sie weg...

Milchreis – Variationen



Foto Claudia Kraft – Rezept 2

1. Rezept von Kerstin Hinz

Zutaten:

1 Liter fettarme Milch

250 gr. Milchreis

60-80 gr. Zucker

Zubereitung:

Milch in Kessel füllen, Flexi-Rührer, Rührstufe 1 und lasse die Milch unter Rühren aufkochen.

Wenn die Milch kocht, kommt Zucker und Milchreis rein. Dann die Temperatur etwas runter nehmen, so dass der Reis noch vor sich hinköchelt.

Wichtig ist, immer Rührstufe 1 und Flexi – dann brennt nichts an. Dann stelle ich per Timer 45 Minuten ein und warte bis es piept.

2. Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

1l Milch

250gr Milchreis (Anmerkung Gisela: wir nehmen 190 – 200 gr., dann wird er schön schlotzig)

70 gr Zucker (Anmerkung Gisela: uns langen 50 gr)

1 Tl Vanille Extrakt

1 gr Schuss Sahne

Zubereitung:

Milch in Schüssel mit Flexirührer geben und auf Kochintervall 1 aufkochen. Dazu 120 Grad einstellen und aufpassen, dass Milch nicht überkocht.

Dann gewaschenen Reis und Zucker dazu geben. Intervall 1 weiterhin eingestellt lassen u auf 94C ca 45min köcheln lassen. Ich habe zum Schluß noch einen Schuß Sahne dazu gegeben.

Tipp Manfred Cuntz:

Eher weniger MILchreis nehmen: 180-200 gr. auf 1 Liter Milch sollte hinkommen und besonders schlotzig werden.

Tipp Gisela Martin:

Wir haben auch schon doppelte Menge Milchreis, also 2 Liter Milch, in der Cooking Chef gemacht. Funktioniert prima, dann verlängert sich die Kochzeit um ein paar Minuten und es wird auch etwas weniger Milch benötigt.

3. Rezept Milchreis mit weisser Schokolade und Mascarpone

angelehnt an das Rezept von Anna Weidner/Ausprobiert von Claudia Kraft



Fotos Claudia Kraft/Rezept Nr. 3

Zutaten:

400ml Milch

125g Milchreis (Oryza)

100g Mascarpone

60g weiße Kuvertüre (lt Original 75g weisse Schokolade)

1 Prise Salz

Zubereitung:

Milch bei 120C und Intervallstufe 1 mit Flexi aufkochen. Sobald die Milch kocht den Reis dazu geben und auf 94C stellen.

Ca 30 min weiterrühren lassen, bis der Milchreis die gewünschte Konsistenz hat.

Ich habe nicht wie im Original die Schoko geschmolzen sondern fein gehackt (mit Messer) gleich in den Milchreis gegeben u weitergerührt.

Dann habe ich den Mascarpone eingerührt.

Dazu gab es eingedickte Kirschen. Warm schmeckt er am besten! Durch weniger Kuvertüre war die Süsse für uns perfekt!

4. Rezept zur Verfügung gestellt von Barbara Kind

Mein Milchreis-Favorit – und seit dem ich die CC habe, umso lieber ☐

Zutaten für vier Personen:

500 g Milchreis
1 l Mandel-Milch
250 ml Kokosmilch
1/2 Schote Vanille
1 Zimtrinde, gerieben
5 Kardamomkapseln, gerieben
10 Safranfäden
Zitronenzesten, unbehandelt
Orangenzesten, unbehandelt
50 g Reissüße
1 TL Rum oder Amaretto – oder auch in Rum eingelegte Rosinen
Gehackte Mandeln
100 g Sahne, geschlagen
Salz

Zubereitung:

Alles zusammen aufkochen und dann den Reis dazugeben. Die Sahne leicht geschlagen zum Schluss unterheben.
Zubereitung wie Rezept Nr. 2 von Dauer und Temperatur.

Tipp von Detlef Wittig:

Ein Stück Butter in die CC und den Reis unter rühren mal 1-2 Minuten anschwitzen – gibt nochmal ein tolles Aroma und verkürzt auch die Gesamt-Garzeit etwas.

Reis mit türkischen Nudeln



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:

3 Esslöffel Öl

Handvoll türkische Nudeln/Reisnudeln (z.B.: Sehriye, Kritharaki oder Risoni)

2 Teile Reis

3 Teile Wasser (200 ml Glas)

1 Teelöffel Salz

Zubereitung:

Reis mit dem Salz im Sieb in heißes Wasser tauchen und 10 min. stehen lassen, danach so lange kalt spülen, bis das Wasser klar ist und bei Seite stellen.

Das Öl mit den Nudeln bei 140 Grad mit Flexi auf Stufe 1 ca 2-3 Minuten goldbraun rösten, wenn gewünscht, ein Stück Butter dazu geben. Den abgetropften Reis hinzufügen und weitere 2 Minuten anbraten.

Das Wasser dazu schütten und knapp 1 Teelöffel Salz oder Hühnerbrühe dazugeben und auf Stufe 3 bei 120 Grad lassen, bis es anfängt zu kochen. Spritzschutz nicht vergessen!

So bald es anfängt zu kochen, Röhrelement raus und auf 105 Grad kochen lassen, bis kein Wasser mehr zu sehen ist und sich Krater bilden. CC abschalten.

1 mal kurz mit dem Schaber rühren. 1 Blatt Küchenkrepp mit Spritzschutz befestigen und 10-15 min ziehen lassen bis die Temperatur 55-60 Grad erreicht hat.

Zucchini gefüllt mit einer Ziegenkäse-Honig-Salbei Fülle auf Tomaten



Foto: Gisela Martin

Rezept zur Verfügung gestellt von Manuela Neumann

Für 2 Personen

Zutaten:

2 mittlere Zucchini

100g Ziegenfrischkäse

2 TL Honig

1 Zweig/e Rosmarin, Nadeln abgezupft und gehackt

10 Blätter Salbei, gehackt

Salz und Pfeffer

ca. 200g Tomaten

Thymian

1 TL Oregano

1 EL Olivenöl

Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, halbieren oder achtern, in einer Auflaufform verteilen, Thymianzweige dazwischen verteilen, Oregano, Salz und Pfeffer darüber streuen und Olivenöl darüber träufeln.

Zucchini waschen, Enden abschneiden, halbieren, aushöhlen, so dass eine Mulde entsteht. Das heraus geschnittene Fruchtfleisch mit dem Ziegenfrischkäse, Honig, Salbei, Rosmarin, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer mit dem Messer mischen.

Die Füllung in die ausgehöhlten Zucchini füllen, diese auf die Tomaten in die Auflaufform legen, mit etwas geriebenem Parmesan (in Trommelraffel, oder Mahlvorsatz für Fleischwolf reiben) bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Minuten bei 180-190°C backen.



Foto Manuela Neumann

Zwischendrin ab und zu mal schauen, ob die Zucchini nicht zu dunkel werden, ggfls. abdecken.

Ich hoffe, Euch schmeckt es genauso gut wie mir

Kleine Abwandlung von Gisela Martin zu Ihrem Foto:

So sahen meine in der Auflaufform aus – Durch die frischen Kräuter waren sie wirklich sehr lecker. Wir hatten 185 Grad, später 180 Grad bei Heissluft und mittlerer Dampfzugabe.

Herausgenommen habe ich sie 15 Minuten vorher. Dazu gabs Couscous. Die Tomaten haben relativ viel Flüssigkeit abgegeben, was wir als Sosse über den Couscous gegeben habe. Durch die frischen Kräuter war es sehr lecker.

Die Mengen für die Füllung habe ich pi mal Daumen genommen. Ich hatte noch ein paar Goudarestes und Mascarpone Reste, die mit verarbeitet wurden. Und da ich keinen Ziegenkäse habe, hatte ich normalen Frischkäse.

Kürbis-Apfel-Kuchen mit Pesto



Foto und Rezept von Saskia Renker

Zutaten für ein Blech:

400g Hokkaido-Kürbis

100 ml Milch

Salz

350 gr. Dinkelmehl (Type 630)

1 Paket Trockenhefe

1 TL Anis-Saat

Öl

Mehl

Für das Pesto:

2 EL Kürbiskerne

1 Bund Petersilie

100 ml Rapsöl
3 EL Kürbiskern-Öl
25 g geriebenen Parmesan
1 Zitrone
Salz und Pfeffer

Belag:

400g saure Sahne
2 TL getrockneter Majoran
3 Äpfel (Boskop)
3 rote Zwiebeln
ggf: einige Streifen Schinkenspeck

Zubereitung:

Kürbis in circa 4 cm große Würfel schneiden.

Anschließend mit dem Dampfgarer in 20 Minuten weich dämpfen.

Danach im Blender (Alternativ Multizerleinerer mit Messer) pürieren, 100 ml Milch und 1 TL Salz hinzufügen.

Dinkelmehl, Hefe, Kürbispüree und Anis vermengen. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, falls er zu klebrig bleibt, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Teig für eine Stunde zugedeckt an einen warmen Ort stellen (ist bei mir immer vor der Heizung – im Winter).

Für das Pesto Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen.

Petersilie verlesen, waschen und grob zerzupfen, Stiele entfernen.

In der Gewürzmühle Petersilie, Kürbiskerne und Rapsöl pürieren. Kürbiskern-Öl, Parmesan, ein wenig Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, nochmal kurz durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nun für den Belag die saure Sahne

mit dem Majoran vermischen, Salz und Pfeffer dazu. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Beides mit dem Multi in feine Scheiben schneiden (hab Scheibe 4 genommen).

Backblech dünn mit Öl bestreichen, mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann auf Blechgröße ausrollen und auf dem Blech ausbringen.

Mit 2/3 der sauren Sahne bestreichen. Zwiebeln und Äpfel darauf verteilen, danach das restliche 1/3 der Sahne-Mischung auftragen.

Den Kuchen bei 200 Grad etwa 25-30 Minuten backen (Anmerkung Gisela: Beim Nachbacken habe ich die Brotbackstufe/mittlerer Dampf versucht, war toll!). Mit dem Pesto servieren.

Wer mag, legt vor oder nach dem backen noch Speckstreifen auf den Kuchen, das macht es noch würziger.

Guten Appetit!

Zucchini-puffer



Rezept und Foto von Mareike Blunt

Zutaten:

500g Zucchini
2 TL Salz
3 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund Petersilie
3 Zweige Dill
50g geriebener Parmesan
2 Eier
50g Mehl
Salz und Pfeffer
Öl

Zubereitung:

Zucchini mit der kleinsten Reibe im Multi klein reiben. In einer Schüssel mit 2 TL Salz bestreuen, kurz durchmischen. Etwa eine viertel Stunde stehen lassen.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Kräuter fein hacken.

Die Zucchini in ein Sieb geben und den Saft ausdrücken. Wieder zurück in die Schüssel.

Frühlingszwiebeln, Kräuter, Käse, Eier und Mehl dazu und gut

verrühren. (da ich die dreifache Menge gemacht habe, hab ich das mit den Händen gemacht, sonst mit dem K-Haken). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und pro Puffer 1 El voll in die Pfanne geben und platt drücken. Goldgelb ausbacken lassen.

Dazu passt ein Kräuterjoghurt.

—

Grießbrei – Variationen



Foto von Sandra Bell

1. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 Liter Milch

120 gr. Weichweizengrieß

40 gr. Zucker

100 gr. gemahlene Mandeln

Abrieb einer Orange

etwas zermörserter Safran
ggf. Schuß Amaretto

Zubereitung:

Milch zum Kochen bringen, CC mit Flexi Rührer, Rührstufe 1, 110°C Einstellung

In der Zeit mischen: Weichweizengries, Zucker, gemahlene Mandeln, Abrieb Orange, Safran

Alles in die kochende Milch geben, ein Schuß Amaretto dazu und zwei Minuten weiter rühren lassen. Fertig.

Schmeckt nicht nur super sondern hat auch noch eine traumhafte gelbe Farbe.

2. Rezept von Steffi Grauer, kochtrotz.de – glutenfreie Variante –



(Tipp Steffi Grauer: Reisgries aus Basmatireis gart am schnellsten. Den Basmatireis kann man im Blender zu Gries schreddern. Am besten mit circa 300 g Mindestmenge und langsam auf höchste Stufe drehen.)

Zutaten:

150 g Reisgries (Basmatireis im Blender zerkleinert)

700 g Milch
1 EL Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Alles für 3 Minuten mit Flexi Stufe 1 und 105 Grad. Dann noch 17 Minuten, Flexi, Stufe 1, 90 Grad