

# Kartoffelgratin – Variationen



Rezept und Foto von [Fee's Koch- und Backwelt](#)

## Rezept Nr. 1 Fee's Koch- und Backwelt

Zutaten:

1 kg Kartoffeln (nach dem Schälen mind. 900g)

Käse

Öl zum Einfetten der Backform

2 Eier (L)

250 ml Milch

125g Sahne

Etwas Muskat

Eine Prise Salz

Eine Prise Pfeffer

### Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln im Multizerkleinerer der Cooking Chef in Scheiben schneiden. Den Käse ebenfalls mit Hilfe des Multizerkleinerers raspeln.

Die Backform einfetten und eine Reihe Kartoffeln hineingeben, etwas Käse darauf und so weiter bis die Kartoffeln und der Käse aufgebraucht sind. Am schönsten sieht es aus, wenn die Kartoffeln fächerförmig in der Backform liegen.

Die Eier, Salz, Pfeffer und Muskat mit dem Ballonschneebeisen verquirlen. Die Milch und die Sahne zugeben und noch einmal verrühren. Nun über das Gratin gießen.

Eine Alufolie darüber legen (damit der Käse nicht zu schnell braun wird) und bei 180°C, Ober- und Unterhitze 60 Min.

backen. Die Alufolie entfernen und das Gratin weitere 30 Min. backen bzw. so lange bis die Kartoffeln weich sind.



Foto von Christine Wittlin-Ingold/Rezept Nr. 1

		<a href="#">=&gt;</a>	
--	--	-----------------------	--

## 2. Rezept Kartoffelgratin Gisela Martin



Foto Gisela Martin/Rezept Nr. 2

### **Zutaten:**

600 gr. Kartoffeln

300 ml Sahne (einen kleinen Teil kann man auch durch Milch ersetzen)

Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskat  
frische Kräuter z.B. Thymian oder Oregano

Butter

### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 4, in Scheiben schneiden.

Auflaufform einfetten und Kartoffelscheiben fächerartig einfüllen

Sahne mit Salz/frischem Pfeffer/Muskat vermischen, gehackte Kräuter unterheben. Gemisch über Kartoffeln füllen.

Butterflöckchen draufsetzen.

Im Backofen 170 Grad Heissluft, auf Einschubhöhe 2, ca. 50 Min backen (bei höherer Temperatur ca. 10 Min. kürzer).

Fertig ☐

# 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.

---

## Guľasch



Rezept und Fotos von Fee's Koch- und Backwelt

### **Zutaten:**

1kg Schweinegulasch

100g Bauchspeck

3 Paprika

4 Zwiebeln

1 TL Tomatenmark

1 TL Paprikapulver

500ml Fond (Kalbsfond)

100ml Rotwein

Öl zum Braten  
Evtl. etwas Salz

### **Zubereitung:**

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika waschen und klein schneiden. Zwiebeln im Multizerkleinerer zerkleinern.

Das Fleisch in Öl bei 140°C stark anbraten. Hierzu verwende ich das Flex Rührelement bei Intervallstufe 3.

Die Zwiebeln separat andünsten und mit dem Rotwein ablöschen, komplett einreduzieren. Mit Fond aufgießen und dann zum Fleisch geben. Paprika auch zum Fleisch geben. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben.

Den Bauchspeck in etwa 4cm große Stücke schneiden und kurz anbraten, zum Fleisch geben.

Alles 2 Std mit dem Rührelement auf Intervallstufe 3 bei 100°C köcheln lassen, Spritzschutz verwenden.

Nach 1 Std den Bauchspeck heraus nehmen. Wer den Speckgeschmack weniger intensiv möchte, nimmt ihn früher raus, wer ihn stärker bevorzugt, kann den Speck auch in mundgerechte Stücke schneiden und bis zum Ende mitkochen und mitessen.

Zum Schluss noch einmal abschmecken, je nachdem wie salzig der Bauchspeck ist, muss noch Salz zugegeben werden oder auch nicht.

Dazu passen Nudeln, Spätzle oder auch Reis.



# Gefüllte Paprika



*Rezept und Fotos von Fee's Koch- und Backwelt*

## **Zutaten:**

6 Paprika  
ca. 700 g Hackfleisch gemischt  
2 Eier  
1-2 Zwiebeln  
1-2 gute Hände voll Reis  
1 Dose passierte Tomaten  
Salz  
Pfeffer  
Oregano  
Basilikum  
Öl

## **Zubereitung:**

Bei den Paprika den Struck heraus schneiden und waschen. Die Kerne innen ebenfalls entfernen. Das Hackfleisch in die Rührschüssel geben, Reis, gehackte Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano dazu geben und mit dem K-Haken gut verrühren.

Nun die Paprika füllen. Je nach Größe kann auch etwas Füllung übrig bleiben, diese wird dann einfach später mitgebraten. Die Paprika in einem großen Topf oder einer Pfanne von allen Seiten in etwas Öl anbraten. Die passierten Tomaten zugeben

und alles etwa 1 Std. köcheln lassen oder bei 180°C Umluft für 1 Std in den Ofen.

Nun die Soße mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Basilikum und Oregano abschmecken. Alles noch einmal für eine Std köcheln lassen.

Dazu passt zusätzlich noch Reis.



---

## Mehrkornbrötchen



Rezept und Foto von Evi Börchers

### **Zutaten:**

ca. 160 g Dinkel-Vollkornmehl

50 g Weizen-Vollkornmehl

100 g Roggenmehl 997

1/2 Würfel Hefe in etwas lauwarmen Zuckerwasser gelöst

ca. 3 g Sauerteigextrakt in etwas Wasser gelöst

ca. 200 g Körner (Sonnenblumen, Leinsamen geschrotet, Gerste, Weizenkleie) in ca. 200 ml warmen Wasser quellen lassen.

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

1 EL Öl zum Verkneten.

### **Zubereitung:**

Alles miteinander verkneten und dann auf einer bemehlten Fläche mit dem El Öl zu einer Rolle formen, Brötchen abstechen und rund formen.

In Mehl wälzen und vor dem Backen kurz mit Wasser besprühen. Ca. 15 Min gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen (200 Grad) geben, runter schalteten auf 160 Grad und ca. 25 Minuten backen.

---

## **Frühstücksbrötchen**



**Rezept und Foto von [Fee's Koch und Backwelt](#)**

### **Zutaten:**

500g Mehl (550)

60g Milch

220g Wasser  
20g Butter  
10g Salz  
5g Zucker  
1TL Honig  
20g Hefe

### **Zubereitung:**

Die Hefe in etwas Wasser auflösen. Alle Zutaten ca. 10 Min mit der Maschine kneten und den Teig dann 20 Min ruhen lassen. Brötchen nach Belieben formen und/oder einschneiden.

Noch einmal auf dem Backblech 20 Min gehen lassen.

Die Brötchen dann mit Wasser gut besprühen und bei 220°C im Ofen backen, bis sie schön gold-braun sind. Nach etwa 5 Minuten noch einmal besprühen.

In den Ofen am besten ein Gefäß mit Wasser stellen, dann werden die Brötchen schön knusprig.



---

## **Brötchen über Nacht**

Rezept von Conny Opp

### **Zutaten:**

250g Mehl  
175ml lauwarmes Wasser  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
12,5 g Hefe

### **Zubereitung:**

Alles 8 Minuten mit dem Knethaken auf Minimalstufe kneten. In eine Schüssel mit Deckel geben und über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Morgen nicht mehr kneten, sondern auf eine bemehlte Fläche geben und Stücke abstechen und formen.

Den Backofen mit Blech auf 220 Grad vorheizen und die Brötchen auf das mit Backpapier belegte heiße Blech geben und ca. 20 Minuten backen. Wenn man einen Pizzastein hat, werden sie noch knuspriger.

*Nicht vergessen:* Eine feuerfeste Form mit heißem Wasser in den Backofen geben!

---

## Blitz-Salzstangerl



***Rezept und Foto von Monika Pintarelli***

### **Zutaten:**

500 g glattes Mehl  
1 Packung Trockenhefe  
1 EL Salz

1 TL Zucker  
150 ml Milch lauwarm  
150 ml Wasser lauwarm  
80 g Schweineschmalz  
1 Ei zum Bestreichen  
grobes Meersalz und Kümmel zum Bestreuen

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem weichen glatten Teig kneten

NICHT GEHEN LASSEN !!!

In 3 Kugeln teilen, Teig rund ausrollen, in 8 Dreieck teilen. Von der breiten Seite einrollen, mit Ei bestreichen, mit groben Meersalz und Kümmel bestreuen und 20 Minuten gehen lassen.

Mit Wasser besprühen und bei 200 Grad Ober/Unterhitze, ca. 18-20 Minuten, backen.

Zwischendurch nochmals mit Wasser besprühen!

---

## **Brot mit Zwiebeln und Speck**



### **Rezept und Foto von Alexandra Böhm/Rezept Nr. 1**

#### **Rezept Nr. 1 Brot mit Zwiebeln und Speck/Alexandra Böhm**

##### **Zutaten:**

325 ml Wasser  
1/2 Würfel frische Hefe  
250 g Weizenmehl  
250 g Dinkelmehl  
1 Prise Salz  
125 g Speckwürfel  
1 Zwiebel

##### **Zubereitung:**

Vorteig mit lauwarmem Wasser und Hefe etwas Salz ansetzen. 15 min stehen lassen.

Speckwürfel und Zwiebel würfeln, anbraten.

Mehl, Salz, Hefe, Speckwürfel und Zwiebel in Schüssel. Mit dem Knethaken 1 min bei Stufe 1, dann 4 min auf Stufe 2 kneten. Teig gehen lassen bei 37 Grad für ca. 30 min. In der Backform bei 200 Grad für 45-55 min backen.

#### **Rezept Nr. 2 Zwiebelbrot/Rezept von Christina Gagel**



## Rezept und Foto von Christina Gagel/Rezept Nr. 2

### Zutaten:

500ml Wasser

1 pckg. Trockenhefe oder 1/2 frisch hefe

2 TL Salz

1 TL Zucker

75g Röstzwiebeln

760g Mehl Type 1050

### Zubereitung:

Ich schmeiß alles in die Maschine und lass es so 5 Minuten kneten (Knethaken). Timer auf 1 Stunde stellen und Brot gehen lassen.

Dann falte ich es ein paar mal, mache es etwas nass und schneide es ein.

Nun schieb ich es in den Backofen und schalte ihn dann erst an. Bei ca. 240 Grad für 40 Minuten! Dann schalte ich den Backofen aus und lass es noch 10 Minuten drin.

Aber ich denke die Backzeiten sind von Ofen zu Ofen verschieden, sollte man beim ersten mal bisschen beobachten!

Ich verfeinere es noch mit getrockneten Kräuter und manchmal auch mit Speckwürfel

---

# Linzer Kipferl



Rezept von Gerhard Sam und ausprobiert und für sehr lecker befunden von Monika Pintarelli/Foto von Monika Pintarelli

## **Zutaten:**

500g Margarine

300g Staubzucker

650g Mehl

4 Eier

Vanillezucker/Zitronenabrieb

*Für die Glasur:*

250 g Manner Kochschokolade

125 g Butter

## **Zubereitung:**

Margarine und Staubzucker und Aromen sehr lange rühren (K-Haken), ca 15 Minuten oder länger dann nach und nach die Eier einrühren und nochmal ca 10 Minuten rühren am Schluss das Mehl unterheben.

Mit einem großen Einwegspritzsack mit großer Tülle aufspritzen.

Bei 180 Grad hell backen

Mit Marmelade füllen (z.B. Marillenmarmelade/Ribiselgelee) und in Schoko tauchen.



Foto: Monika Pintarelli