

Ghee in der Kenwood Cooking Chef – Variationen



Foto Claudia Kraft/Rezept Nr. 1

1. Rezept aus Kochbuch "Rezepte für die Cooking Chef"

Zutaten:

Butter

Zubereitung:

Butter bei 95 Grad schmelzen (ohne Rührelement).

Schüssel zur Seite stellen und ein paar Minuten warten.

Die Molke sammelt sich im unteren Bereich und man kann dann das Ghee in eine andere Schüssel umfüllen (muss nur aufpassen, nichts von der Molke mit umzufüllen)

Alternative Claudia Kraft:

Ich erhitze es länger dafür schöpfe ich ab.



Foto: Gisela Martin

2. Rezept von Dagmar Möller/ Töpfle und Deckele

Zutaten:

3 Packungen Butter

Zubereitung:

Butter schmelzen bei 40 Grad, einmal kurz aufkochen und dann bei 85 Grad 30 min. brodeln lassen. Nicht rühren. Vorsichtig ohne Schaum und gesunkenem Eiweiss abgießen.

Tipps bzgl. Haltbarkeit:

Wenn das Ghee richtig gemacht worden ist und luftdicht und dunkel gelagert wird, dann muss es nicht in den Kühlschrank und hält bis zu 6 Monate.

Jedoch sollte man Ghee immer mit frischen Besteck entnehmen, damit es nicht schimmelt. Auch das Wasser muss richtig verdunstet sein, um ein Schimmeln zu vermeiden.

Marzipan-Apfel-Tarte



Foto von Gisela Martin

Rezept gefunden auf Facebookseite von Emsa, nachgebacken von Gisela Martin und leicht verändert und auf CC umgemodelt

Originalrezept für 2 große 1,3 Liter Emsa Clip & Close Glasauflaufformen. In zwei Auflaufformen gehts natürlich auch, ich habe den Kuchen sogar auf drei Glasauflaufformen verteilt.

Zutaten

5 Eier Gr. M
200 gr. Marzipan
80 gr. Zucker
120 gr. Mehl
220 gr. weiche Butter
6-8 Äpfel, z.B. Jonagold oder Boskop

Zubereitung:

Marzipan und Eier in Kessel geben, leichte Temperatur (ca. 30 Grad) zugeben und mit Flexi verrühren.

Zucker zugeben, weiterrühren

Mehl hinein sieben, weiterrühren

Butter in Stücken zugeben. Solange rühren, bis die Butter

komplett aufgelöst ist.

Auflaufformen oder Glasschüsseln mit Butter auspinseln, mit Mehl bestäuben.

Backofen auf 160 Grad/Umluft oder 170 Grad/Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Lage Teig in die Auflaufformen geben, ca. 1,5 cm hoch

Äpfel schälen, halbieren und Schnitze auf den Teig legen.

Mit Zimt und Zucker bestreuen.

Bei Umluft ca. 25 Minuten/bei Ober/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Fertig ist er, wenn die Farbe goldbraun ist und die Küche herrlich duftet.

Das Schöne an diesem Kuchen: Mehrere Kuchen binnen kürzester Zeit fertig, der Geschmack ist sensationell (es muss nicht immer kompliziert sein) und die Küche ist sauber. Lediglich ein Flexi und ein Kessel müssen gespült werden ☐

Smoothie

Rezept von Gisela M.

Zutaten:

6-8 (Blut)Orangen

1 Hand TK-Erdbeeren

1 Hand TK-Himbeeren

Ggf. 1 Banane oder 1-2 geschälte Äpfel zugeben (oder anderes Obst, was gerade da ist)

Ggf. ein kleines Stück frischer Ingwer

Zubereitung:

(Blut)Orangen mit Zitronenpresse auspressen und inklusive Fruchtfleisch in Blender geben – oder noch einfacher einfach schälen und ohne auszupressen in Blender geben.

Je 1-2 Hand voll TK-Erdbeeren/TK-Himbeeren zugeben.

Ggf. eine Banane oder 1 oder 2 geschälte Äpfel zugeben oder anderes Obst, was gerade da ist.

Alles im Blender pürieren, fertig.

Kann man natürlich auch mit frischen Erdbeeren/Himbeeren machen.

Grüne Variante:

Eine Hand voll grüne Trauben
1 kleine Banane bzw. eine halbe
Ein großes Stück Ananas
Eine große Hand Spinat
Ein paar Eiswürfel
Mixen, fertig.

Marzipan in der CC selbst gemacht

Rezept Nr. 1 von Sabine Dorn/Facebook-Gruppe "Backen und Kochen mit Kenwood"

Zutaten:

200 gr. Mandeln

200 gr. Zucker (ggf. weniger, wenn man es nicht so süß mag)

2 EL Rosenwasser
0,5 EL Wasser
1/2 TL Bittermandelöl

Zubereitung:

Mandeln enthäuten (Wasser aufkochen, Mandeln rein und für ca. 10Min. ziehen lassen, enthäuten und über Nacht trocknen lassen.)

200g Zucker im Multizerkleinerer in ca. 2Min. zu Puderzucker "mahlen" und aus dem Multi rausnehmen.

Die enthäuteten Mandeln (200g) in ca. 1:30 Min. im Multizerkleinerer zerkleinern.

Weiter im Multizerkleinerer zu den Mandeln dazugeben: Puderzucker, Rosenwasser, 0,5EL Wasser und 1/2TL Bittermandelöl . Dann für ca. 1:30 Min. zu Marzipan verarbeiten. Fertig.

Rezept Nr. 2 zur Verfügung gestellt von Marianne Immler



Rezept Nr. 2 – Marianne Immler

Wie Rezept Nr. 1, aber mit Honig + getrockneten Roseblätter statt Öl zubereiten.

Auf 200 Mandeln = bis 50g Honig nehmen (etwas weniger besser)

Rosenblätter trocknen + fein zerbröseln – ohne Bittermandel = sieht dunkler aus – riecht + schmeckt sehr gut und ist nicht zu süß.



Fotos Marianne Immler

Tipp von Marianne Immler:

Marzipan kann prima eingefroren werden.

Warnhinweis: Bitte Mengen nicht nach oben anpassen. Wenn der Multi zu voll ist, kann es zu Schäden kommen!

Möhren-Ingwer-Kokos-Suppe mit Milchschaum und geräuchertem Pfeffer



Rezept und Foto von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten:

1 kg Möhren
2 Zwiebeln
40 Gr Ingwer
1 EL Butter
3 TL brauner Zucker
1 l Gemüsebrühe (bei uns vegan)
3 TL Curry
1 TL Salz
2 Dosen Kokosmilch
Milchschaum
Geräucherter Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter mit dem Flexirührer bei 140 Gr, Intervallstufe 2 schmelzen und die Zwiebel und Ingwer kleingeschnitten darin 2 min anbraten. Danach den Zucker hinzugeben und kurz karamelisieren. Den Curry darüber geben kurz mit anrösten, die Möhren hinzugeben und 1 Minute mit anrösten.

Das Kochröhrelement einsetzen, die Gemüsebrühe angießen, vorsichtig salzen und weitere 20 min kochen lassen. Nun die Kokosmilch hinzugeben und in 2 Portionen im Glasmixaufsatz in 2 min auf Stufe 4 pürieren.

In den Suppenteller geben, mit etwas Milchschaum dekorieren und mit frisch gemahlenem geräuchertem Pfeffer bestreuen.

Dazu ein leckeres Baguette und ein Landbrot.

Guten Appetit.

Sauerteig

Brotbackexperiment



Fotos und Beschreibung von [Fee's Koch- und Backwelt](#)

Von Fee's Koch- und Backwelt wurde uns nachstehender Erfahrungsbericht über die Herstellung vom ersten Sauerteig übermittelt. Herzlichen Dank liebe Fee für den aufschlußreichen Bericht!

Tag 1: 100g Weizenvollkornmehl vermischt mit 100g Wasser. Diesen Ansatz habe ich 12 Stunden, bis zum nächsten Morgen, in meinen Backofen gestellt mit brennender Lampe (das soll die richtige Temperatur bringen und man merkt dass der Backofen deutlich wärmer ist, etwa 30°C).



Tag 2: Nach den 12 Stunden habe ich alles einmal verrührt und zurück in den Ofen gestellt. Nach weiteren 12 Stunden war das erste Auffüllen an der Reihe. Dazu habe ich weitere 100g

Weizenvollkornmehl und 100g Wasser zugegeben. Alles wieder schön verrührt und zurück in den warmen Ofen.



Tag 3: Wieder nach 12 Stunden: rühren. Mittlerweile hat mein Sauerteig, bzw. dass was er mal werden soll, einen eigenartigen Geruch. Schwer zu beschreiben nach was er riecht, jedenfalls nicht unangenehm. Am Abend gab es dann wieder eine Auffüllung.

Tag 4: Man erkennt eine starke Blasenbildung auf dem Teig, wenn man den Deckel hebt. Nach 12 Stunden habe ich mein kleines Raubtier wieder gerührt und nach weiteren 12 Stunden wieder gefüttert. Zum Geruch: leicht bitter, aber nicht unangenehm stinkend, sauer oder verdorben.

Tag 5: „Ich kann ihn gut riechen“... Das Raubtier, wie ich meinen Sauerteig nun liebevoll nenne, hat mittlerweile einen angenehmen, einfach gut riechenden Duft entwickelt. Ich habe ihn am Morgen wieder gerührt und abends mit 100g Weizenmehl und 100g Wasser aufgefüllt. Das war nun die vorerst letzte Raubtierfütterung. Morgen werde ich mit meinem Sauerteig dann das erste Brot backen.

Tag 6: Mein Raubtier wird nun erleichtert. Das erste Brot soll in den Ofen. Hierzu habe ich bereits gestern Abend einen Vorteig gerichtet. Nun geht es ans Brot backen:

Fazit: Ich habe es geschafft ein sehr gut schmeckendes Sauerteigbrot zu backen und bin zufrieden mit meinem Ergebnis. Mein kleines Experiment war für mich ein voller Erfolg und macht mir Mut für weitere Tests und höhere Schwierigkeitsgrade.

Lafer' Homemade Burger



Fotos: Claudia Balicki, Rezept aus Genussmagazin Nr. 2 – 07.2015

mit geringfügigen Abwandlungen/Ergänzungen

Zutaten:

Für 8 Burgerbrötchen:

100 ml Milch

15 g Hefe

20 g Zucker

250 g Mehl

Insgesamt 4 Eigelbe

50 g weiche Butter

1 Prise Salz

ca. 3 El Sesam

Für den Belag:

1 Kopf Lollo Bionda

2-3 große dicke Gewürzgurken

2 große Tomaten

1 große rote Zwiebel, geschält

4 El Mayonnaise

4 El Ketchup

2 El Senf

8 Scheiben Schmelzkäse

Für die Burgerfrikadellen:

500 g Rinderhackfleisch

Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß

2 El Pflanzenöl zum Braten oder Butterschmalz

o.ä. Zubereitungszeit:

Etwa 60 Minuten + ca. 1 Stunde Gehzeit + ca. 15 Minuten Backzeit

Zubereitung:

Milch in die Rührschüssel der CC geben und auf 30 Grad erwärmen. Die Hefe in die Milch bröckeln, 80 g Mehl und Zucker zufügen. Alles mit dem Schneebesen kurz glatt rühren. Spritzschutz einsetzen und den Vorteig bei Intervallstufe 2 für 30 Minuten gehen lassen. Danach den K-Haken einsetzen, das restliche Mehl, 3 Eigelbe, Butter und eine Prise Salz dazugeben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. K-Haken herausnehmen und den Teig weitere 30 Minuten bei eingesetztem Spritzschutz gehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise von etwa 7 cm Durchmesser ausstechen. (Die Teigmenge hat bei Test für 8 Kreise gereicht). Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Teig zugedeckt nochmal 20 Min. gehen lassen. Die Hälfte der Kreise mit dem restlichen verquirlten Eigelb bestreichen, mit etwas Sesam (oder Schwarzkümmel) bestreuen und im heißen Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen. (Die Teiglinge gehen beim Backen stark auf). Inzwischen Salat putzen, Gurken, Zwiebeln und Tomaten in Scheiben schneiden. Mayonnaise, Ketchup und Senf miteinander verrühren. Hackfleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in 8 (bei Nachmachversuch waren es nur 4) gleich große Mengen aufteilen und zu flachen, runden Frikadellen mit



etwa 8 cm Durchmesser formen.



Fotos Claudia Balicki

Diese in heißem Öl in einer großen Pfanne auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten und mit je einer Scheibe Käse bedecken. Brötchen halbieren, Schnittfläche in der heißen Pfanne rösten. Brötchenhälften mit jeweils etwas Mayonnaise-Mischung sowie Salat, Gurken Tomaten und Zwiebeln zusammen mit den Frikadellen zum selbstgemachten Burger zusammensetzen.

Bowle – Variationen



Foto von Claudia Kraft

Rezept 1

Rezept von Claudia Kraft

Waldmeister Bowle

Zutaten:

1 Bund Waldmeister
750 ml Weißwein trocken
50 ml Sirup (Waldmeister)
750 ml Sekt
1 Limette

Zubereitung:

Bund Waldmeister in einem Krug mit 250 ml Weißwein und 50 ml Waldmeistersirup hängen.

30 min ziehen lassen. Waldmeister herausnehmen. Limetten in Scheiben schneiden, zur Bowle geben. Mit 500 ml Weißwein und 750 ml Sekt auffüllen.

Frischen Waldmeister am besten für ein paar Stunden in der Sonne trocknen und dann erst weiterverwenden.

Linzenbolognese Bolognese ohne Fleisch – Variationen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Brunner

Bolognese ohne Fleisch

Zutaten:

1 Tropea Zwiebel fein hacken

2 Karotten fein hacken (geht z..B. auch in Multizerkleinerer, z. B. mit Juliennescheibe)

Butter zum anbraten

100g kleine rote Linsen

Weißwein

250 ml Brühe

1/2 Aubergine klein gewürfelt

2 Dosen Mutti Tomaten, zerkleinert

1 Glas Pesto Rosso / Bertoli oder selbst hergestellt

Italienische Kräutermischung (Ankerkraut)

Sahne

Salz , Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln und Karotten in Butter anbraten (140 Grad/Kochrührelement oder Flexielement), mit Weißwein ablöschen. Linsen zugeben mit Salz und Pfeffer würzen, Brühe aufgießen, circa 30 Minuten köcheln (90-95 Grad).

Aubergine, Tomaten und Pesto dazugeben, mit den Gewürzen abschmecken, bei bedarf noch Brühe dazu. Das ganze ca. ein/eineinhalb Stunden köcheln lassen (90-95 Grad). Schuss Sahne dazu und abschmecken.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Hinz



Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Zutaten:

100 Gramm rote Linsen

1 Möhre

1 EL Olivenöl

$\frac{1}{2}$ Stange Lauch

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

50 Gramm Tomatenmark

500 ml Gemüsebrühe

Gewürze: Salz, Pfeffer, Rosmarin, Oregano, Basilikum

1 Prise Zucker

100 ml trockener Rotwein

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch, Möhre und Lauch klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten (100 Grad, Flexi, Rührstufe 1, ca. 2-3 Min.). Dann Möhre und Lauch zugeben und mitdünsten, danach das Tomatenmark zugeben und ca. 1 Min. weiter dünsten. Gemüsebrühe angießen und Linsen, sowie Gewürze und Rotwein zugeben. 30 Min. köcheln lassen (Flexi, Rührstufe 1, 100 Grad).

Apfelkompott – einfach

Rezept von Christian Schmidt

Zutaten:

ca. 800 g Äpfel

1 Zitrone geschält

evtl. Rum

Zubereitung:

Äpfel (entkernt – und nach Geschmack geschält) sowie 1 Zitrone (geschält) durch die feine Julienne Scheibe geben. Dann das

ganze in den Rührtopf mit Flexirührer, Kochrührstufe 1, 100 Grad. Etwa 30 g Zucker und eine Prise Salz zugeben, etwa 10 Minuten kochen lassen. Nach den 10 Minuten habe ich noch etwas Rum untergerührt – das muss aber nicht sein