

Linsen-Poreegemüse als Beilage



Rezept in Anlehnung an ein Rezept von Hello-Fresh und auf Kenwood Cooking Chef umgeschrieben

Für 2 Personen, Rezept kann gut verdoppelt werden

Zutaten:

1 kleine Hand voll Schnittlauch und Thymian
1 Stange Porree/Lauch
1 Stange Selleriestange
1 Karotte
0,5 frische rote Chillischote
200 gr. Sahne (gerne auch die mit niedrigerem Fettanteil)
1 Teelöffel Gemüsebrühenpulver (oder selbstgemachte Gemüsepaste o. ä.)
1 kleine Dose braune gekochte Linsen (alternativ braune Linsen vorher kochen)
Öl zum Anbraten
Salz/Pfeffer

Optional: 250 gr. Lachsfilet.

Ich könnte mir das Gemüse auch gut zu Kartoffelgerichten vorstellen.

Zubereitung:

Multizerkleinerer mit Messer aufsetzen und Schnittlauch/Thymian/Chillischote (geschält und entkernt) zugeben und kurz laufen lassen.



Karotten schälen.

Karotte, Lauch, Selleriestange grob zerkleinern und ebenfalls in Multi geben und kurz laufen lassen.



Etwas Öl in Kessel geben, 140 Grad, Kochrührelement einsetzen, Intervallstufe 3.

Sobald Öl heiss ist, Gemüse zugeben und 9 Minuten laufen lassen. Ich hab zwischendrin die Temperatur auf 100 Grad gesenkt.



Wer Lachs dazu essen möchte (passt hervorragend!) salzt den Lachs mit Haut von beiden Seiten, erhitzt in einer Pfanne etwas Öl und brät ihn von beiden Seiten an. Nicht zu lange, so dass er innen noch rosa ist.



Linzen mit kaltem Wasser in einem Sieb spülen.
Zum Gemüse ca. 20 gr. Wasser, Gemüsebrühenpulver, Sahne, Linzen, Salz, Pfeffer geben und weitere 4 Minuten bei 100 Grad rühren lassen.



Abschmecken, anrichten, geniessen ☐



Gemüseknödel mit Schnittlauchsoße

Rezept aus dem Buch "Richtig gute Knödel – die besten Rezepte zum Selbermachen" – auf die Cooking Chef umgeschrieben von Annette Scharitz



Zutaten (für drei Personen):

für die Gemüseknödel

100g Brokkoli

100g Möhren

100g Zucchini

100g Erbsen (tiefgefroren)

100-150g Zwiebeln

Petersilie gehackt

150g Milch

sechs altbackene Brötchen/Knödelbrot

Salz

Muskatnuss, frisch gerieben

für die Schnittlauchsosse

Drei Bund Schnittlauch (je nach Grösse und Belieben)
eine Zehe Knoblauch
125g griechischer Joghurt
125g 40% Speisequark
200g Sahne
etwas gutes Olivenöl
Salz
ein Schuss Kräuternessig
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln (bspw. mit dem Würfelschneideaufsatz), in Butter andünsten und leicht bräunen. Zucchini und Karotten ebenfalls mit dem Würfelschneideaufsatz würfeln. Brokkoli in Miniröschen teilen und mit den gefrorenen Erbsen fünf Minuten dämpfen (bspw. bei ca 110 Grad im Dampfgareinsatz), kalt abschrecken.

Sechs gewürfelte Altbrötchen oder Knödelbrot (ich habe nur frische bekommen, diese daher gewürfelt und dann sieben Minuten bei 120°C in der Heissluftfritteuse getrocknet), vier Eier und 150 g Milch verquirlen, mit Salz und kräftig Muskatnuss abschmecken, vermischen und 20 min ruhen lassen – immer mal wieder vermischen.

Gemüse, Brötchenmasse, gehackte Petersilie und gedünstete Zwiebeln mittels K-Haken vermengen. Dann in Frischhaltefolie zur Rolle formen. Anschließend mit der Folie für 45 min bei 110 Grad im Dampfgareinsatz dämpfen.

Währenddessen Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit dem griechischem Joghurt, der Sahne, dem Speisequark, Olivenöl, Kräuternessig, Salz, Pfeffer und einer kleinen durchgedrückten Zehe Knoblauch vermischen und etwas durchziehen lassen.

Knödel nach dem Dämpfen in dicke Scheiben schneiden und in

Butter anbraten. Mit der Schnittlauchsoße servieren.

Grünes Gemüsecurry – für die CookingChef optimiert



Rezepte aus Yoga-Kochbuch, in Teilen abgewandelt und auf Kenwood CookingChef umgeschrieben

Dieses Gericht ist das richtige, wenn man sich so richtig müde fühlt und besser als jede Vitamintablette...

Es schmeckt furchtbar lecker und in der optimierten Variante für die Cooking Chef geht es wirklich ganz unkompliziert.

Lt. Kochbuch ist das Rezept für 4 Personen.

Bei 1-2 Personen reduziert man einfach das Gemüse und hat dann später von der Sauce übrig, die so köstlich ist, dass man sie auch die nächsten Tag noch aufbraucht.

Bei 3-4 Personen reicht der Dampfgareinsatz der CC nicht mehr. D.h. man wird ein Teil extern (z.B. Dampfgarbackofen oder mit einem Sieb auf dem Herd) dämpfen müssen.

Zutaten:

Curry:

Samen von 5 Kardamomkapseln

1 TL Bockshornkleesamen (hatte ich nicht, daher weggelassen)

1 TL Korianderkörner'

1 TL Kreuzkümmelkörner

1 Sternanis (stand nicht im Rezept, passt aber gut)

1/2 Zimtstange (hatte ich ca. 1/3)
1 Stängel Zitronengras (hatte ich ein paar getrocknete Zitronenblätter)
1/2 rote getrocknete Chilischote
1 gehäufte TL frischer Ingwer
1 TL frisch geriebener Kurkuma (hatte ich nicht, daher getrockneten)
1 TL Senfkörner
2 EL Ghee (alternativ habe ich Butter genommen)
200 ml Wasser (habe ich 400 ml genommen)
600 ml Kokomilch (habe ich 400 ml genommen)
1 Gemüsebrühwürfel (hatte ich selbst gemachtes Gemüsepulver)

1 Brokkoli
200 gr. Zuckerschoten
150 gr. Erbsen enthülst (hatte ich TK)
1 Spritzer Limettensaft
abgeriebene Schale von 1 Limette

Dazu passt Reis (am besten Vollkornreis). Den am besten schon parallel zubereiten.

Zubereitung:

Alle Gewürze von dem Curry in ein Gewürzmühlenglas geben und mixen.



Brokkoli und Zuckerschoten putzen und zur Seite stellen.

Butter oder Ghee im Kessel erhitzen, 140 Grad, Flexi einsetzen, Gewürze einfüllen. Ca. eine Minuten rühren lassen. Oder ggf. noch besser: Gewürze erst trocken ganz kurz anrösten

und dann das Ghee oder die Butter hinzugeben.

Der Geruch in der Küche ist Wellness pur, man hat das Gefühl man befindet sich auf einem indischen Gewürzmarkt. Spätestens jetzt fängt das Kochen so richtig an Spaß zu machen ☐

Dann 400 gr. Wasser und ein Brühwürfel (oder alternativ selbstgemachtes Gemüsepulver) zugeben (Originalrezept 200 gr., aber dann würde es nicht zum Dämpfen reichen). Oben Dampfgareinsatz einsetzen, Gemüse rein (die Erbsen habe ich erst etwas später reingegeben, da ich hier TK.Erbsen hatte, die brauchen nicht so lange), Spritzschutz drauf und 10 Minuten dämpfen.

(Anmerkung: Für 1-2 Personen reicht der Dampfgareinsatz. Da unten die Gewürze köcheln bekommt das Gemüse während dem Dämpfen noch einen Aromaschub. Macht man für mehr Personen das Curry, die Flüssigkeit würde auch für 4 Personen reichen, sollte man einen weiteren Teil Gemüse im Dampfgarer oder in einem Topf mit Dampfgareinsatz garen).



Nach 10 Minuten durch den Dampfgareinsatz 400 gr. Kokosmilch nach unten laufen lassen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse sollte etwas weicher, aber immer noch knackig sein.



Fertig.

Zum Anrichten:

Reis in eine Schüssel, Gemüse drauf und die Flüssigkeit darübergießen. Etwas Limettensaft darüberträufeln und mit abgeriebener Limettenschale bestreuen.



fränkische Küchle (Ausgezogene)



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten für ca 40 Stück je nach Größe

1000 g Mehl

100 g Zucker

10 g Vanillzucker

8 Eier

1/2 Würfel Hefe
150 ml Milch
100 ml Sahne
60 g Butter
1/2 Gläschen Zwetschgenschnaps

Zubereitung in der CC, KCC oder KCL

Knethaken verwenden

Milch und Sahne bei ca 30 bis 35 Grad erwärmen,
Hefe darin auflösen und Temperatur auf ca 28 zurückschalten.
Eier , Butter und Schnaps zugeben und alles etwas verrühren.
Zucker ,Vanillzucker und Mehl nach und nach zugeben und alles
schön auf Stufe Min kneten.

Wenn der Teig schön durchgeknetet ist ca 1 Stunde gehen lassen
so das es schön aufgegangen ist.

Aus dem Teig mit einem spitzigen Löffel Teigbällchen abstechen
und rund formen.

Die Bällchen nochmal ca 20 Minuten gehen lassen.

Fett zum ausbacken erhitzen.

Teiglinge ausziehen (wir machen das auf einem dafür
vorgesehenen Pilz man kann sich auch mit einem kleinen Ball
der auf einer Schüssel befestigt wird aushelfen

Über den Pilz wird ein Geschirrtuch gespannt auf dem man dann
das Kuchle vorsichtig ausziehen kann , in der Mitte schön dünn
und den Rand dann dicker lassen.



Hier sieht man dann das fertig ausgezogene Küchle.

Im Fett dann von beiden Seiten ausbacken.

Da wir immer große Mengen machen machen wir das in einem Gasgrill.

Spaghetti alla Siciliana (mit Auberginen)

Ob man diese Spaghetti wirklich so auf Sizilien isst, kann ich nicht sagen.

Aber von meinen Sizilienreisen habe ich mitgenommen, dass

Auberginen die schön in Öl angebräunt ist, auf der Insel in allen Lebenslagen serviert werden. Hier die Kombination mit schwarzen Oliven und Paprikastücken macht die Sauce besonders aromatisch.



Zutaten (4 Personen):

Pasta:

500 gr. Semola

4 Eier Gr. M (ca. 200 gr.)

Sauce:

350 gr. Rinderhackfleisch

1 Zwiebel gehackt

2 Knoblauchzehen kleingeschnitten

2 EL Tomatenmark

1 Dose Tomaten gewürfelt

1 TL Worcestersauce

Kräuter, frisch oder getrocknet, was man da hat, ich hatte Thymian, Oregano und Rosmarin

Salz/Pfeffer

50 gr. entkernte schwarze Oliven

1 rote und eine gelbe Paprika, entkernt

1 Aubergine

Olivenöl

50 gr. Parmesankäse

Zubereitung:

Pasta:

Semola und Eier in Kessel geben, mit K-Haken ca. 8 Minuten rühren (erst Stufe 1, dann etwas schneller, nach Gefühl).

Ich habe Nudeln dann mit der TR50 und der [Spaghetti-2 mm-Matrise](#) herausgelassen. Es geht genauso mit Pastafresca, Pastamaker oder anderen Nudelmaschinen.

Mein Trick. Alle am Stück herauslassen. So kann man sie später mit der Schere in gleich lange Stücke schneiden.



Auberginen:

Auberginen in Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten bräunen und auf Krepppapier abtropfen lassen.

Sauce:

Etwas Öl in Pfanne geben. Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch anbräunen. Tomatenmark, Inhalt Tomatendose, Worcestersauce, Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben und 10-15 Min köcheln.

Paprika und Oliven mit Multizerkleinerer/Juliennescheibe zerkleinern und zugeben und weitere 10 Minuten kochen.



Parmesan mit Multi und Parmesanreibe zerreiben.

Spaghetti in Topf mit Wasser und Salz kochen. Nur ganz kurz, nicht zu lange, sie kommen ja noch in Backofen.

Kurz in die Pfanne zur Sauce geben, auch Großteil vom Parmesan zugeben und verrühren.

Backofen auf 200 gr. 0/U vorheizen.

In Auflaufform (ich hatte die Couronneform, aber normale Auflaufform geht natürlich auch) in jede Mulde eine Auberginenscheibe legen.



Dann ein Spaghettihäufchen in jede Mulde legen. Wenn Sauce übrig bleibt diese auch verteilen.



Abdecken und 30 Minuten im Backofen backen.

Dann je eine Mulde herausnehmen und umdrehen (so dass die Aubergine oben ist).



Durch die Oliven schmeckt es so wunderbar aromatisch!

Apfelkuchen mit Quarkfüllung



Bilder und Rezept von Aldona Led zur Verfügung gestellt

Zutaten und Zubereitung

Teig :

100 g Butter

100 g Zucker

1 Pk Vanillzucker

1 Ei

250 g Mehl

1 Tl Backpulver

Mit dem K Haken oder dem Multi zu einem Mürbeteig verkneten und in eine 26erForm auslegen , Rand etwas hochziehen .

Käsemasse :

500 g Quark

30 g Zucker

Vanillzucker

2 Eier

2 El Grieß (zum binden) **oder** Speisestärke **oder** 1 pck Puddingpulver

Alles zusammen mit dem Flexi oder dem Schneebesen verrühren und auf dem Teig verteilen

Apfelmasse :

700 g säuerliche Apfel im Multi oder Trommelraffel reiben , 1El Speisestärke zugeben und auf die Quarkmasse verteilen , mit Zimtzucker bestreuen .

Backen 60 min (von Backofen abhängig) 180 Grad o/u Hitze

Und es gibt's mehr Möglichkeiten der Kuchen verfeinern :

□ mit Streusel (dann gleich oben drauf und mitbacken)

□ **oder** nach abkühlen aufgeschlagene Sahne drauf machen und mit Zimt-Zucker bestreuen

□ **Oder**

15 min von Ende der Backzeit Mandel Masse drauf machen :

100 g Butter +100 g Zucker karamellisieren, 100 g Mandel dazu geben noch kurz karamellisieren und 30 g Sahne zugeben kurz aufkochen .

Auf vorgebackenen Kuchen streichen und noch 15 min backen (bis die Kruste golden wird)

Gefüllte Snack-Paprika, mariniert



Rezept von Kerstin Wulfes/Foto Margit Fabian

ZUTATEN:

500 g kleine Paprika, (gemischt od. nur rot)

300 g Frischkäse, natur

1-2 EL Paprikamark

$\frac{1}{2}$ TL Salz

2 l Wasser

250 ml Essig
2 EL Zucker
15 Pfefferkörner
7 Pimentkörner
2 Zwiebeln

Zum Vermengen:

ca. 400 ml neutrales Speiseöl
1 TL Kräuter (z. B. der Provence)
2 Zehen Knoblauch

ZUBEREITUNG:

Die Paprika waschen, Deckel abschneiden und entkernen. Das Fruchtfleisch vom Deckel beiseite stellen für die Frischkäsefüllung.

Wasser, Essig, Zucker, Zwiebeln in Stücken und die Pfefferkörner und Pimentkörner in einem Topf zum Kochen bringen. Der Zucker sollte sich ganz aufgelöst haben. Dann die geputzten Paprikaschoten dazu. Herd ausstellen und die Schoten 5 Minuten in dem Essig-Sud ziehen lassen.

Abgießen und aufpassen, dass sich im Inneren keine Pfefferkörnchen mehr versteckt – das könnte scharf werden. Abkühlen lassen.

Das Fruchtfleisch der Deckel entweder ganz klein schneiden, oder mit der Gewürzmühle zerkleinern.

Den Frischkäse und 1-2 EL Paprikamark mit dem Salz verrühren, am besten im Multizerkleinerer mit Messer.

Nun die Schoten mit dem Frischkäse füllen. Entweder mit Hilfe einer Garnierspritze oder mit einem schmalen Löffel. Diese Fummelarbeit am besten vom Lieblingsmensch übernehmen lassen.

Die gefüllten Paprika nun im Kühlschrank etwas kühlen, damit der Frischkäse wieder mehr Festigkeit bekommt.

Neutrales Speiseöl mit Kräutern (zB Kräuter der Provence) und Knoblauchstückchen (je nach Geschmack) mischen und die gekühlten Paprikaschoten darin einschichten.

Am besten über Nacht ziehen lassen



Grießflammeri

Leicht, lecker, unkompliziert und bei Kindern beliebt.... Keine Gourmetküche, aber die schnelle Alltagsküche für jeden Tag <3



Zutaten:

1 Liter Milch
4 EL Zucker
Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL Butter

140 gr. Grieß

2 Eier

500 gr. Quark (Sahnequark oder 20 %)

Kompott

2 oder 3 Äpfel

Etwas Wasser oder Apfelsaft

1 Zimtstange

blaue Trauben

Zubereitung:

Milch mit Zucker, Vanille, Salz, Butter zum Kochen bringen (ich gebe alle in den Kessel und stelle auf 140 Grad.



Sobald die Milch hoch kommt, setze ich das Flexielement ein und fülle den Griess ein und lasse kontinuierlich das Flexielement laufen (Stufe 1)



Den Griess kurz aufkochen lassen, dann Temperatur ausstellen und weiterrühren lassen.

Wenn die Temperatur auf ca. 86 Grad (oder tiefer) abgesunken

ist, das Eigelb einlaufen lassen, dabei weiter kontinuierlich weiterrühren lassen, damit es nicht gerinnt.

Eiweiß in zweiter Schüssel steif schlagen und zusammen mit dem Quark zugeben (weiter mit Flexielement rühren), bis sich alles vermengt hat.

Fertig.

Kompott:

Einfach kleingeschnittene Äpfel mit etwas Wasser oder Apfelsaft und Stange Zimt in Kessel geben, Flexi einsetzen, Temperatur auf ca. 90 Grad und 5 Minuten rühren lassen. Zum Schluss halbierte, entkernte, blaue Trauben zugeben.



Zum Servieren:

Meistens essen wir ihn sofort und warm.



Haben wir es aber nicht so eilig, fülle ich den Griessflammeri in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form.

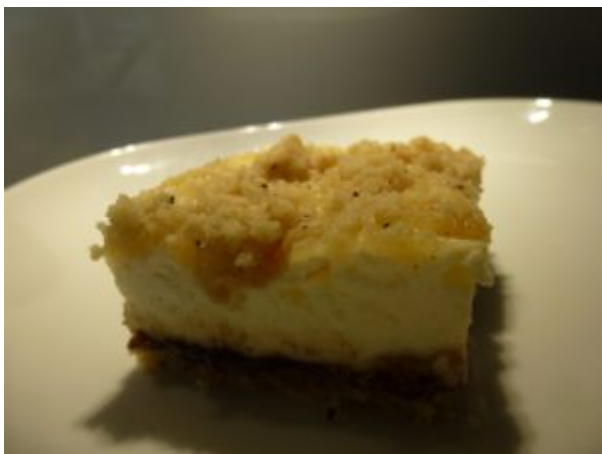
Dann wenn er kalt ist vorsichtig umdrehen.



Ostfriesischer Käsekuchen – nur 15 Minuten Vorbereitungszeit

Dieser Kuchen besticht durch seine kurze und unkomplizierte Vorbereitungsdauer. Ist die Butter erst mal geschmolzen und abgekühlt, geht es ratz-fatz.

Bei mir ist der Kuchen während einer Mittagspause entstanden... Nur das Backen und Auskühlen brauchte etwas Zeit...



Das Rezept wurde in einer Kitchen-Aid-Gruppe von Mik Staedler

gepostet. Ich habe es 1:1 übernommen und lediglich auf die Kenwood mit Kochfunktion vereinfacht.

Zutaten:

250 gr. Butter

375g Weizenmehl

120g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 gestrichener TL Zimt

1 Ei

1 Glas (450g) Pflaumenmus (hier hatte ich nur ca. die Hälfte verwendet)

500g Magerquark

500g Speisequark 20%

125g Schlagsahne

75g Zucker

1 Pck. Vanillepudding

3 Eier

Abrieb einer Zitrone

Zubereitung:

Man braucht lediglich zwei Kochschüsseln, das Flexielement und den K-Haken und schon kanns losgehen.

Die 250 gr. Butter in zwei Schüsseln aufteilen. Eine mit 175 gr. und eine mit 75 gr.

Butter in beiden Schüsseln in der Cooking Chef schmelzen lassen und abkühlen lassen.

Streuselteig:

In die Schüssel mit 175 gr. geschmolzener Butter folgende Zutaten hinzugeben:

375g Weizenmehl

120g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 gestrichener TL Zimt

1 Ei

Mit K-Haken zu Streusel rühren



Belag:

In Schüssel mit 75 gr. Butter folgende Zutaten hinzugeben:

500g Magerquark

500g Speisequark 20%

125g Schlagsahne

75g Zucker

1 Pck. Vanillepudding

3 Eier

Abrieb einer Zitrone

und mit Flexi rühren.



Zusammenbau:

Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

2/3 der Streuselmasse in einem Backrahmen (30x40cm) zu einem Boden pressen.



Pflaumenmus drauf streichen (ich nahm die Rückseite von einem
Esslöffel)



Quarkmasse auf dem Pflaumenmus verteilen.
Restliche Streusel drüber streuen



Für 45 Minuten backen.
Gut auskühlen lassen und hemmungslos genießen.



Zitronenkuchen extra saftig



Rezept in Anlehnung an Backbuch "Meine kleinen Backgeheimnisse"

Zutaten:

250 gr. Butter
200 gr. Zucker
5 Eier
200 gr. Mehl
50 gr. Speisestärke
2 TL Backpulver
4 Biozitronen

Fett/Mehl zum Ausfetten der Form

100 gr. Zucker, die man später für Zitronsirup benötigt
100 gr. Puderzucker für die Glasur

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen, damit sie alle Zimmertemperatur haben.



Butter in Stücken und Zucker in die Schüssel geben, mit K-Haken rühren, bis die Butter schaumig ist. Nach und nach die Eier zugeben.

Zitronenabrieb von 2 Zitronen zugeben.

Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Backform ausfetten.

Mehl/Stärke/Backpulver zugeben und nur kurz unterheben.

Teig in Backform füllen und 45 Minuten backen



In der Zwischenzeit Saft der Zitronen auspressen, ich habe die Zitronenpresse genommen. Dann 100 gr. Zucker zugeben und etwas mit einem Löffel umrühren, damit der Zucker sich auflöst.



Den noch warmen Kuchen mit Zahnstocher mehrfach einstechen. Zitronen-Zucker-Mischung zu ca. 3/4 darübergießen und den Kuchen tränken. Es ist nicht schlimm, wenn es teilweise am Rand in die Form läuft.

Dann Kuchen aus der Form lösen.



Wenn der Kuchen ausgekühlt ist aus der Form nehmen. Und Puderzucker mit Rest von Zitronensaft vermischen. Achtung nicht zu viel Zitronensaft, sonst wird Glasur nicht weiss, wie

bei mir ☐



Kuchen mit Puderzuckerglasur bestreichen.

