

Sweet-Chili-Sosse



Foto von Marianne Heiss

Rezept von Chefkoch.de und von Marianne Heiss auf CC umgewandelt

Ergibt 250 ml

Zutaten:

2 Chili
1 Tl Salz
180ml Wasser
120g Zucker
60ml Essig
3 Knoblauchzehen
1 EL Stärke mit etwas Wasser

Zubereitung:

Alles von Chili bis Knoblauchzehen mixen (Multi) und etwa 3 Minuten kochen (in CC mit Flexi und etwas über 100 Grad/Rührintervall).

1 EL Stärke mit Wasser anrühren, und die Masse mischen und 1 Minute kochen lassen. Abfüllen. Fertig

Sambal Oelek



Foto von Marianne Heiss

Rezept von Chefkoch.de und von Marianne Heiss auf CC umgewandelt

Zutaten:

200g Chilis
250ml Wasser
1Tl Salz
1Tl Zucker
1EL Essig
1TL Öl

Zubereitung:

Alles im Multi zerkleinern und 15 Minuten in CC mit Flexi/Rührintervall 1 köcheln lassen, anschliessend pürieren (Blender oder Pürierstab).

Wer will kann auch noch etwas mit Tomatenmark strecken...

Rotkraut Rotkohl –

Variationen



Foto von Steffi Grauer/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 Apfel-Rotkohl – zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: www.kochtrotz.de

Best Apfel-Rotkohl ever! Das Rezept koche ich seit über 20 Jahren, aber noch nie war er so gut! Im Winter koche ich gerne mal Apfel-Rotkohl. Bisher allerdings klassisch auf dem Herd. Heute habe ich ihn dann das erste mal in der CC gemacht. Ich hatte ein wenig Bedenken, weil am Anfang Zucker leicht in Butterschmalz karamellisieren muss. Das Endergebnis ist ein sehr sämiger perfekter Apfelrotkohl. Ich bin verzückt! Nie wieder anders.

Zutaten:

Äpfel, z.B. Boskop
Rotkohl

1 rote Zwiebel

Butterschmalz

Zucker

Gewürze, Nelke, Wacholder, Lorbeerblatt und natürlich Salz

Apfelsaft

Essig

trockener Rotwein

Zubereitung:

Äpfel, Rotkohl und 1 rote Zwiebel im Multizerkleinerer mit der feinen Scheibe schneiden lassen.

Butterschmalz und Zucker bei 140 Grad leicht karamellisieren lassen.

Äpfel und Zwiebel dazu geben, Temperatur belassen. Circa 5 Minuten garen, Intervallstufe 2/Kochrührelement.

Rotkohl dazugeben, weiterhin Intervallstufe 2.

Gewürze, Apfelsaft, Essig und Wein dazu geben.

Sobald es kocht auf 98/100 Grad schalten, Intervall 3 und dann für 3 Stunden köcheln lassen.

Zwischendurch mal die Klappe vom Spritzschutz öffnen und Dampf ablassen.

Ggf etwas Flüssigkeit nachgießen.



Foto von Doris Seelbach/Rezept Nr. 2

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Seelbach

Auf Foto wurden 10 kg Rotkohl verarbeitet – in 30 Min. war der Rotkohl mit dem Schnitzelwerk klein geschnitten.

Zutaten:

1 kg Rotkohl
50 g Schweineschmalz
1 Stck. Zwiebeln
2 Stck. Aepfel
1 Essl. Zucker
2 Essl. Essig
1/4 Liter Wasser
1 Stck. Lobeerblatt
2 Stck. Nelken.

Zubereitung:

Rotkohl mit Schnitzelwerk schneiden.

Temperatur 140 Grad/Kochröhrelement einsetzen. Im heissen Fett gewuerfelte Zwiebeln, Zucker und fein geschnittene Aepfel anduensten. Blaukraut zugeben und sofort Essig darueber giessen.

Temperatur etwas zurueckstellen. 10 Min duesten mit aufgesetztem Spritzschutz, bei Bedarf heisses Wasser zugeben. Salz, die Gewuerze im Teebeutel dazugeben, ca. 40 bis 50 Min. koecheln, gelegentlich umruehren und darauf achten das es nicht ansetzt.

Zum Schluss mit Salz, Zucker und Essig abschmecken. Wer moechte kann noch mit Zimt und Rotwein verfeinern.

Zur Info, in diesem Fall haben wir 10 kg auf einmal gekocht, daher wurde der Edelstahl-Einkocher verwendet.

Anschliessend habe ich, den Rotkohl in Glaesser abgefuehllt und im Einkocher und Backofen eingekocht.

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.

Maroni-Kastanien-Mousse



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Neben dem Maroni-Mousse im Glas ist noch das [Kürbiskern-Parfait](#)

Zutaten:

5 Stück Dotter
3 Stück Eiklar
75 g Kristallzucker
120 g Schokolade (weiß)
110 g Kastanienpüree
4 cl Rum
3 Blatt Gelatine
500 ml Schlagobers

Zubereitung:

Die Dotter mit $3\frac{1}{4}$ des Zuckers über Dampf schaumig schlagen.

Mit CC auf 60 C und Ballonbesen auf Stufe 5-6 aufschlagen. Sobald die Temp erreicht wurde, wird die Maschine langsam und die P Taste so lange drücken (piepst) bis Geschwindigkeit wieder erreicht ist. Schokolade auflösen. Ich mache das immer noch über Wasserbad, da die CC immer besetzt ist. Kastanienpüree mit Rum glattrühren.

Die Schokolade und das Kastanienpüree zur Eidottermasse geben und vorsichtig verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unter die Schokomasse ziehen. (Ich habe gleich alles in die Schüssel gegeben und mit dem Spatel vermischt) Eiklar aufschlagen und mit dem restlichen Zucker steif ausschlagen.

Unter die Schokomasse heben. Am Schluss das nicht allzu steif geschlagene Obers vorsichtig unterheben und in vorbereitete Förmchen oder Schalen füllen.



Tipp:

Das Kastanienmousse mit karamellisierten Maronistückchen bestreuen. Dafür nehme ich die bereits gekochten aus dem Beuteli/

Kürbiskern – Eisparfait



Rezept nachgemacht von Claudia Kraft, Fotos Claudia Kraft
Original ist von Ingrid Pernkopf – bekannte Köchin aus Gmunden
Ö. Rezept wurde im Ö KW club veröffentlicht.

Neben dem Parfait ist noch das [Maroni-Mousse](#) im Glas zu sehen
Ich habe teilweise normal gehackte Kürbiskerne und teils
karamellisierte in die Masse gegeben, sowie einen Teil
gehackte Schokolade. Die restlichen karamellisierten Kerne
habe ich für die Deko genommen.

Zutaten:

Für 2 Terrinenformen von je 40 cm Länge und 6 cm Durchmesser:
2 Eidotter (am besten pasteurisiert)
4 Eier (am besten pasteurisiert)
130 g Feinkristall- oder Gelbzucker oder Honig, je nach
gewünschter Süße
500 ml Schlagobers/Sahne
20 bis 30 ml Rum
Kirschschnaps
Orangenlikör (nach Wunsch)
100 gr grob gehackte Schokolade
100 gr in Rum eingeweichte Rosinen

Zubereitung:

Die Dotter, die Eier und den Zucker in die 1. Cooking Chef
Schüssel geben. Temperatur auf 60 °C stellen und mit dem
Profi-Ballonschneebeisen auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 15
Minuten hell und dickschaumig aufschlagen, dabei die P Taste
drücken damit die Geschwindigkeit erhöht werden kann.

Temperatur dann abschalten und die Mischung auf
Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 5 Minuten kalt weiterschlagen.
Nach Belieben Alkohol zugeben.

Schlagobers/Sahne in einer zweiten Cooking Chef Schüssel mit dem Profi-Ballonschneebesen nicht zu steif aufschlagen. Dann Schokolade und Rosinen unter die Grundmasse mengen.



Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form füllen, glatt streichen und die Form etwas anklopfen, damit sich die Masse gleichmäßig. Mit Folie abdecken und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Tipp:

Eine köstliche Variation wäre, die Masse ohne Schokolade und Rosinen, dafür mit Mohn, Kürbiskernen oder Kokosflocken zu verfeinern.

Kürbisravioli mit Kürbisgemüse und Kräutersaitling



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

Zutaten Ravioli:

Ravioli mit [Teig Rezept](#) aus dem Blog mit Walze gemacht (Teig Aziz Can)

125 gr Semola

125 gr. Mehl

2 Eier

1 Eigelb

10 ml Wasser

1 EL Essig

1 Prise Salz

Zubereitung Ravioli:

Ich habe den Teig gleich mit dem Knethaken vorbereitet und über Nacht gekühlt.

Am Zubereitungstag den Teig mit Walze von Stufe 1-8 ausgewalkt.

Zutaten Kürbisfüllung:

ca 300 gr Kürbis

2-3 EL Ricotta

Thymian

Salz

Pfeffer

Zutaten Kürbissauc:

[Kürbisragout aus dem Kochevent](#) gemacht mit folgender Menge:

350 gr Kürbis

1/2 Charlotte

1/2 Knoblauchzehe

1/8l Gemüsebrühe

1/8l Schlagobers

Salz, Pfeffer

Öl zum Anbraten

1 Schuss Essig

Zubereitung Kürbisfüllung:

Für Fülle habe die tiefgefrorenen, gewürfelten Kürbisstücke im Dampfeinsatz gegart bzw. den Sichtschutz dann weggegeben, sodaß die Würfelstücke nicht so viel Feuchtigkeit haben. Den gegarten Kürbis mit den anderen Zutaten im Multi mit dem Messer gemixt.



Zubereitung Ravioli:

Danach die Teigplatten gefüllt und mit dem Ausstecher (einmal bei Tchibo gekauft) zu Ravioli ausgestochen.



Zubereitung Kürbissauce:

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.

Wobei wenn man zwischendurch in FB in dieser Gruppe liest entsteht eher ein Püree als ein gewürfeltes Gemüse ;-), deswegen beim Anrichten vorwiegend unterhalb platziert und obenauf nur etwas verteilt.

Die Saitlinge in Butter angeschwitzt und über die Ravioli gegeben. Dekoriert mit Kresse und Granatapfelkernen. Es hat allen vorzüglich geschmeckt.

Tomatenauflauf mit Mandelstreusel



Fotos Gisela M.

Zutaten:

Datteltomaten (ca. 500 gr. pro Person)
Knoblauchzehen (wie mans mag, 1-2 pro Person)
1 TL Olivenöl
Frischer Thymian oder Oregano oder Basilikum

Zutaten für Streusel (langte bei uns für 3 Personen, Menge entsprechend anpassen):

10 gr. kalte Butter
10 gr. Mehl
10 gr. Mandeln gemahlen
10 gr. Mandelblättchen
etwas getrockenete Chilischote/Salz/Pfeffer

optional: etwas Parmesankäse

Zubereitung:

Datteltomaten halbieren, Knoblauch klein hacken.

1 TL Öl in Kessel erhitzen/140 Grad/Kochrührelement einsetzen und Knoblauch kurz andünsten.

Temperatur auf 120 Grad zurückdrehen, Rührintervall 2, Tomaten zugeben, Timer auf 15 Minuten stellen. Nach 15 Minuten sollten die Tomaten soweit reduziert sein, dass nur noch wenig Flüssigkeit zurückbleibt.

Backofen auf 200 Grad/0/U vorheizen.

Während Tomaten kochen die Streuselzutaten mit den Fingern vermengen ,so dass es schön krümelig wird. Theoretisch ginge das auch gut mit dem K-Haken, dann müssten die Mengen aber größer sein.

Auflaufform mit Tomatenmasse befüllen. Mandelstreusel darüber geben. Wer mag kann auch noch etwas Parmesan darüber streuen.

30 Minuten im Backofen backen, ich habe den Backofen auf mittlere Dampfzugabe eingestellt.

Sehr lecker und aromatisch und sehr leichte Beilage.

Toffee – Alternative zu Rahmtäfelchen



Fotos, Doku und Text von Birte Ri

Für alle denen die Rahmtäfelchen zu süß oder zu grisselig sind hab ich was gefunden.

Das Original Rezept ist von AllasYummyFood.

Zutaten:

200g Sour Cream

200g Puderzucker

20g Butter

Zubereitung:

Ich habe saure Sahne genommen. Das schmeckt ganz gut, aber das saure kommt durch. Das Internet empfiehlt als Ersatz griechischen Jogurt oder Sahnejogurt. Ich werde den Jogurt probieren, das saure ist nicht ganz meins.

Puderzucker und Sahne/Jogurt in die Schüssel der CC geben. Flexi einsetzen, Intervall 1 und auf 140C. Vorsicht das kocht am Anfang etwas hoch. Je nach dem etwas Temperatur wegnehmen.

Solange kochen bis eine karamellfarbene Masse entsteht (ca. 15min), die sehr dickflüssig ist.

Temperatur ausmachen, Butter zugeben, Rührstufe 2 und P Taste drücken bis es aufhört zu piepen.

Solange rühren bis die Butter untergemengt ist.

Jetzt kommt das Schwierigste. Das Zeug klebt sehr.

Ich habe versucht es in Pralinenformen zu geben, sehr klebrig aber geht (Vorsicht heiß).

Die Masse wird schnell fester, es blieb natürlich auch was übrig. Daraus hab ich Kugeln gemacht. Die Form bleibt gut erhalten, aber vorsicht, es ist heiß.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Schmeckt sehr gut nach Karamell, nicht zu süß und nicht so grisselig.

Die gekneteten Kugeln haben eine etwas schönere Konsistenz als die eingefüllten.

Beim nächsten mal versuche ich folgendes: Jogurt nehmen, etwas länger zum Abschluss rühren, bis die Masse ein wenig abgekühlt ist. Dann kneten und in Formen drücken.

Update zu den Toffee von Birte Ri:

Variante mit griechischem Joghurt



links: länger gekocht, rechts max 15 Minuten

Zutaten:

200g griechischer Jogurt

200g Puderzucker

20g Butter

Zubereitung:

Auf 140C mit Flexi erhitzen Intervall 1, bis 14:30min.

Dann Butter zugeben auf Rührstufe 2, mit P-Taste Geschwindigkeit an passen bis nicht mehr piept.

Die Masse darf max 15min erhitzt werden. Dann schnell in die Silikonformen gießen und erkalten lassen.

Wenn der Zucker länger erhitzt wird, kristallisiert er und man hat ein Ergebnis wie bei den Rahmtäfelchen.

Auf dem Foto ist einmal mit längerer Zeit gekocht und einmal 15min. Die Oberfläche glänzt und es zieht Fäden beim reinbeißen.

Allerdings kleben die Toffees aneinander. Zum Verschenken empfehle ich sie einzeln einzupacken.

Maronenschaumsuppe



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

4 Schalotten
2 Knoblauchzehe
2 EL Butter
200 g Maronen, geschält und vorgegart
100 ml weißer Portwein
600 ml Geflügelfond
200 ml Sahne
Salz
schwarzer Pfeffer
Chili
2 Scheiben Toastbrot
1 EL Butter
Salz
1 Msp. Zimt
Chili

Zubereitung:

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und in der Butter anschwitzen, die Maronen zugeben und leicht rösten (Kochrührelement).



Das Ganze mit Portwein ablöschen, den Geflügelfond und die Sahne zugeben und die Maronen weich kochen.

Anschließend fein pürieren (Blender) und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Das Toastbrot entrinden und würfeln. Die Butter schmelzen, die Brotwürfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. Mit Salz, Zimt und Chili würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in den Tellern anrichten und mit den Croutons servieren.

Ich habe zusätzlich etwas Milchschaum auf die Suppe gegeben.

