

Reibevorsatz für den Fleischwolf – Zubehörvorstellung

Zubehörvorstellung Katharina Karner: Reibevorsatz für den Fleischwolf AT950



Hier: Reiben von Mandeln/Fotos von Katharina Karner

Anschluß: vorne (Niedertourenanschluss) auf Fleischwolf AT950



Ich möchte euch den Reibevorsatz für den Fleischwolf vorstellen. Es ist ein kleines feines Teil und eignet sich zum

Reiben von Nüssen, Brösel, Schokolade, Hartkäse.

Es sind 3 Teile: ein Spritzschutz, die Reibe und die Förderschnecke.



Focaccia mit Trauben, Speck und Rosmarin



Foto von Nadine Detzel, Rezept aus dem Genussmagazin Herbst 2016 mit Modifikation Nadine Detzel

Zutaten:

Teig:

15 g frische Hefe

eine Prise Zucker

eine gute Prise Salz

6 EL Traubenkernöl (ich hatte leider nur Olivenöl. War aber auch lecker),
250 g Weizenmehl (habe ein 550er verwendet)

Belag:

ca. 250 g grüne Trauben
100 g Bacon
2 Zweige Rosmarin
30-50 g Walnüsse
Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Profiknethaken einsetzen. 150 ml Wasser und Hefe in die CC, Hefe einbröckeln und bei 30° verrühren, Zucker, Salz, 2 EL Öl und Mehl hinzufügen und erst auf niedriger Stufe dann bei Stufe 2 verkneten. Knethaken entfernen und 30 min bei 30° gehen lassen.

Trauben halbieren (evtl. Kerne entfernen), Rosmarinnadeln klein hacken, Walnüsse hacken, Bacon in große Streifen schneiden.

Ofen auf 225° C vorheizen. Teig auf einer Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen (ca. 5 mm dick) und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit dem restlichen Öl bepinseln. Mit Trauben belegen, Speck, Walnüsse, Rosmarin darüber geben und das ganze salzen und pfeffern.

In ca. 15 min knusprig backen

Ausgezogener Apfelstrudel

nach Plachutta Art



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art. Er schmeckt wie bei meiner Oma, ich schwöre.

Zutaten:

Strudelteig:

200 g glattes Mehl

1 TL Öl

1/8 l lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:

80 g Butter

120 g Brösel

Fülle:

1 kg Äpfel

100 g Kristallzucker

Vanillemark oder Essenz

1 KL Zimt

50 g Rosinen

2 EL Rum

½ Zitrone den Saft

50 g Butter

Zubereitung:

Strudelteig:

200 g glattes Mehl

1 TL Öl

1/8 l lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

Alles zu einem glatten Teig mit dem Knethaken verarbeiten. Klarsichtfolie mit Öl einpinseln und den Teig darin einwickeln und 30 Minuten rasten lassen.



Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:

80 g Butter

120 g Brösel

Zu Butterbrösel rösten und auskühlen lassen

Fülle:

1 kg Äpfel schälen, Kerngehäuse raus und blättrig schneiden (Multizerkleinerer)

100 g Kristallzucker dazu

Vanillemark oder Essenz

1 KL Zimt,

50 g Rosinen

2 EL Rum

½ Zitrone den Saft



50 g Butter zerlassen

Dann den Teig leicht ausrollen und auf einem bemehlten Tischtuch papierdünn ausziehen. Am besten geht das über dem bemehlten Handrücken, der Teig ist schön elastisch. Am besten ohne Ringe und mit den Fingernägeln aufpassen damit der Teig nicht einreißt.



Mit flüssiger Butter einpinseln und dann die Butterbrösel drauf verteilen.

Apfelzimt-zuckergemisch großzügig drauf verteilen, Ränder freilassen.



Die Ränder einklappen und dann mit dem Tischtuch zu Hilfe genommen zusammenrollen und auf ein Backblech rollen mit Backpapier zu Hilfe genommen.



Backofen vorheizen auf 200 Grad Umluft , 40 Minuten backen.



Warm, lauwarm oder kalt schmecken lassen. Mit Vanillesauce, Eis oder Schlagobers.

Bei uns in Österreich gibt's den auch mal als Hauptgang mittags, meine Oma hat immer eine Suppe vorher gereicht.

Apfel-Hafer Brötchen für Kleinkinder



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

Zutaten:

200 g blütenzarte Haferflocken

300 g Dinkelmehl (im Originalrezept wird mit Weizen Typ 1050 gearbeitet, ich hab es aber auch schon mit Vollkorn gebacken)

125 ml naturtrüber Apfelsaft

100 g Butter

1-2 süßliche Äpfel

1 Prise Salz

1 Päckchen Trockenhefe

Vanillepulver, Vanillezucker oder Vanillekonzentrat (nach Geschmack)

Chiasamen (nach Geschmack)

Cranberrys (nach Geschmack)

Zubereitung:

Den Apfelsaft erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen (ca. 50-60 Grad im Kessel).

Die Äpfel mit Schale grob raspeln (Multizerkleinerer).

Mehl, Haferflocken und Hefe mischen. Mit dem Apfelsaftmix, dem geriebenen Apfel und den übrigen Zutaten so lange kneten (Knethaken), bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig abgedeckt etwa 30 min gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt halt (mit dem Dinkelmehl geht der Teig nicht so

viel auf).

Den Teig noch einmal kneten und kleine Brötchen darauf formen. Nochmal 10-15 min ruhen lassen.

Die Brötchen mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen ca. 12 min bei 200 -220 C U/O backen.

Der fertigen Brötchen sind relativ weich und krümeln nicht. Sie werden auch nicht besonders braun. Aber so mögen wie sie am liebsten.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Ach ja, die Brötchen lassen sich super einfrieren und bei Bedarf sind sie schnell aufgetaut:

Flammkuchen ohne Mehlteig



Rezept und Fotos von Andrej Daiker zur Verfügung gestellt

Mahlzeit! Heute gibts einen Flammkuchen anderer Art. Statt Teigboden mit Kartoffeln.

Zutaten:

3 mittelgroße Kartoffeln

1 große rote Zwiebel

1/5 Packung Würfelspeck

ca. 300 ml Jogurt 1,5% Fett

Salz, Pfeffer

1 Lauchzwiebel

etwas Olivenöl zum Bepinseln der Kartoffeln

Alternativ Belag: Feta, Walnüsse, Gorgonzola, Lachs

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und im Multizerkleinerer in Scheiben schneiden.



Aufs Backblech legen (siehe Bild) mit Trennspray oder Olivenöl einsprayen bzw. bepinseln.

Salzen, pfeffern und für 15 Minuten bei 180 Grad vorbacken.

Mit Jogurt bestreichen, Speck und Zwiebeln verteilen und für weitere 15 bis 20 Minuten backen. Danach mit Lauchzwiebeln dekorieren. Genießen!

[Gummibärchen](#)



Fotos Gisela M.

Rezept von kenwoodcookingblog.it und von Gisela M. ins Deutsche übersetzt und leicht abgewandelt.

Zutaten:

4 gr. Agar Agar

20 ml Wasser

100 gr. Zucker (fanden wir sehr süß, würden wir das nächste Mal reduzieren)

100 ml Orangensaft (ca. halbe-ganze Orange, kommt auf Größe der Orange an und ob es eine Saftorange ist)

15 ml Zitronensaft (ca. eine halbe Zitrone)

Zubereitung:

Alle Zutaten bereit stellen.



Saft auspressen.

Bei Einsatz von Slowjuicer und Beerenpresse müssen die Zitrusfrüchte vorher geschält werden. Bei der Zitruspresse halbiert und dann kann gepresst werden. Wir haben die Chance

genutzt und gleich viel mehr Saft produziert.



Wasser und Agar Agar in den Kessel geben, Flexielement einspannen, 1 Minute bei Geschwindigkeit 1 rühren.

Temperatur auf 95 Grad stellen und wenn die Temperatur erreicht ist auf Rührintervall 1 stellen.

Während der Flexi rührt den Zucker reinkippen, ebenso den Orangensaft und weiterrühren lassen, bis die Temperatur wieder auf 95 Grad ist.

Zitronensaft zugeben und noch eine Minute rühren lassen.

Geliertest mit einem kleinen Löffel machen. Wenn die Masse am Löffel fest wird, passt es – ansonsten noch eine weitere Minute rühren lassen.

Die Flüssigkeit in kleine Eiswürfelbehälter einfüllen.



2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen. Fertig ☐



Brasilianischer Karottenkuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kann man auch mit Kondensmilch machen, aber ich find ihn in dieser Form besser und leckerer. Den Guss kann man variieren.

Zutaten:

3 mittelgroße Möhren, geschält und klein geschnitten

3 Eier

180ml Pflanzenöl

250 g Zucker

eine Prise Salz

250 g Mehl und etwas für die Form
1 Packung Backpulver
Vanillemark oder Essenz
Butter für die Form

Für den Guss:

250 ml Milch
1 EL Butter
1 EL Honig
100 g Blockschokolade

Alternative für Guss:

(Anleitung für Alternative ganz unten)

250 Schlagobers (Sahne)
150 g Nougat schnittfest
2 EL Kokosöl
1 EL Honig

Zubereitung:

3 mittelgroße Möhren, geschält und klein geschnitten, 3 Eier und 180ml Pflanzenöl in den Vitamix geben (mit Kenwood-Blender sollte es auch funktionieren). Ganz cremig mixen, so das keine Karottenstücke mehr zu sehen sind. Im Vitamix sind das nicht mal 30 Sekunden, ich mach das nach Gefühl man sieht das ja, wenn es eine cremig homogene Masse ist





Dann 250 g Zucker, eine Prise Salz, 250 g Mehl, 1 Packung Backpulver, etwas Vanillemark oder Vanilleessenz vermischen.

Dann die cremige Masse zum Mehl geben und mit dem K-Haken verrühren (Achtung: nicht zu lange rühren, sonst wird der Kuchen klitschig).



Form einfetten mit Butter und etwas Mehl darüber geben.

Kuchen in Form füllen.



45 Minuten 175 Grad Umluft backen, auskühlen lassen.



Alle Zutaten für den Schokoguss in den Kessel der CC geben und unter ständigem Rühren bei 140 Grad aufkochen. 5 Minuten köcheln, bis die Mischung andickt. Leicht abkühlen lassen und den Karottenkuchen überziehen.



Zubereitung Alternativganache:

250 Schlagobers (Sahne), 150 g Nougat schnittfest, 2 EL Kokosöl, 1 EL Honig in der CC erwärmen bei 140 Grad, dann bei 70 Grad 10 Minuten mit Flexirührelement rühren lassen. ich

hab das ganze dann umgefüllt in einen Patesseriekessel...diese halbrunden Edelstahldinger und über Eis kalt gerührt ... Immer mal wieder umrühren mit dem Schneebesen dann merkt man wies fest wird und wenns anfängt dicker zu werden, über den Kuchen gießen und mit einer Palette über den Kuchen streichen....das geht dann schön an den Seiten runter und läuft schön glatt über den Rand. Es soll nicht mehr zu warm und flüssig sein, sonst hat man zuviel Verlust.

Tomatendip

Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

Zutaten:

1 Glas eingelegte getrocknete Tomaten (in Öl), 200 gr.
125g Sonnenblumenkerne
100 g Tomatenmark
20g frischer Zitronensaft
1 Esslöffel Oregano oder auch Pizzagewürz
30 g Olivenöl
etwas Pfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung:

Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne anrösten und nach dem Auskühlen im Multi oder der Gewürzmühle fein zerkleinern
Die getrockneten Tomaten ebenfalls kurz zerkleinern (Multi oder klein schneiden)
Alle Zutaten (auch das restliche Öl aus dem Glas) in den Kessel geben und bei 5 min bei 100 Grad kochen lassen, dabei immer wieder rühren (Flexielement).
Nach dem kochen den Inhalt im Multi fein pürrieren und abfüllen.

Das ganze schmeckt super auf Brot, als Pesto zu Pasta oder zu

Linsendip (orientalisch)

Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

Schmeckt orientalisch

Zutaten:

1 Stange Lauch und/oder Zwiebel (man kann auch noch Porree dazu geben)
1 Knoblauchzehe
1 große Möhre
1 Esslöffel Tomatenmark
250 ml Gemüsebrühe zum ablöschen
100 bis 120 g Linsen nach Wahl dazugeben und mitkochen bist sie weich sind.

Zubereitung:

Das Gemüse klein schneiden oder im Multi zerkleinern und in etwas Olivenöl andünsten.

Das Tomatenmark dazu geben und kurz mit anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Linsen darin weich kochen.

Das ganze wird dann gewürzt nach Geschmack.

Senf und/ oder Sambal olek

Kräutersalz, Pfeffer, evt. Chilli (ich hab noch Garam Masala mit ran gemacht)

Senf und etwas Agavendicksaft (wer mag)

Das ganze dann im Multi, Gewürzmühle oder einfach mit dem Triblade zu einer Paste verarbeiten.

Das ganze schmeckt super als Brotaufstrich (ist Vegan) als Dip oder als veganes Hauptgericht (dann lässt man das pürieren einfach weg).

Hühnerreisfleisch – Claudias schnelle Küche mit der CC



Foto und Rezept von Claudia Kraft

In 34 Minuten ohne viel Zutun zum Ziel

Zutaten:

200 g Zwiebeln/oder Schalotten
1 -2 Knoblauchzehen
Olivenöl zum Dünsten
300 g Putenfleisch/oder Hühnerfleisch
2 EL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Paprikapulver (scharf)
Schuss Essig
700 ml Gemüsesuppe
300 g Langkornreis
1 Prise Majoran, Prise Kümmel
1 EL Paradeismark (Tomatenmark)
100 g Parmesan (gerieben)
Salz

und etwas Parmesan oben auf.

Zubereitung:

Ich habe Scharlotten im Multizerkleinerer mit Messer kurz mit P Taste zerkleinert.

Zwiebel und Knoblauch mit etwas Öl oder in meinem Fall mit frischem Ghee glasig rösten (Kochrührelement, 140 Grad, Rührintervall 2).

Klein geschnittenes Hühnerfleisch dazu und anrösten, Paprika Pulver dazu und gut verrühren.

Dann mit Schuss Essig ablöschen u Tomatenmark und Majoran und Kümmel dazu.

Mit Brühe aufgießen (habe Hühnersuppe genommen), Reis dazu geben, Temperatur auf 100 Grad/Intervallstufe 3 reduzieren.



So lange kochen bis Reis weich ist. Ich habe das Kochrührelement verwendet und anfangs mit ca 120-140C auf Kochintervall 2 gerührt. Dann auf 100 Grad Intervall 3 reduziert.

Abschmecken und geriebenen Parmesan dazu rühren. Wer möchte, kann auch Parmesan obenauf geben.

Menge reicht für 2-3 Personen.

