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 Fleisch

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.



<u>Türkische Pide - Variationen</u>





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led/Rezept 1

Rezept Nr. 1 von Aldona Led

Für 6 Stücke

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1 Pck Trockenhefe

1 Tl Salz

5 El Olivenöl

Ca. 250 ml lauwarme Wasser (wenn der Teig knusprig sein soll, dann zur Hälfte mit Milch, dann wird es ein bisschen weicher)

Belag Hackfleischmasse :

300 g Hackfleisch (ggf. mit Fleischwolf gewolft)

Petersilie

- 1 rote Paprika
- 2 Zwiebel
- 2 Knoblauch
- 2 El Tomatenmark oder Paprikamark

2 Tomaten
Salz , Pfeffer , Paprikapulver
Peperoni

Zusätzlich nach Belieben: Peperoni, Tomaten, Salami, Mozzarella, Feta....

Zum Bestreichen:

Εi

flüssige Butter

Zubereitung:

Im Kessel mit Knethaken einen geschmeidigen Teig herstellen und ca. 45 Minuten in der CC bei 38 Grad gehen lassen, bis das Volumen sich deutlich erhöht hat.

Die Zutaten für die Hackfleischmasse mit dem K-Haken zusammenrühren.

Den Teig nochmal durchkneten und 6 kleine Kugeln formen. Diese zu einer Zunge ausrollen (ggf. mit Pastawalze) und mit der Hackfleischmasse belegen.

Bei Ober-/Unterhitze backen 180 Grad für 30 -35 min

Gleich nach dem Backen den Teig mit Butter bestreichen.



Rezept Nr. 2 von Hülya Braun

Zutaten:

Teig

ca.150 ml Sprudel

150 ml lauwarme Milch

1/2 Würfel Hefe

1 Prise Zucker

900 g Weizenmehl

1 TL Salz

2 EL 3,5% Naturjoghurt

2 EL Sonnenblumenöl

Füllung

500 gr Hackfleisch

2-3 Zwiebel

Jeweils rote und grüne Spitzpaprika

1-2 gehackte Tomaten

Gehackte Petersilie nach Wunsch

1-2 Esslöffel Tomatenmark

und/oder Paprikamark

2 Esslöffel Margarine (damit sich Hackfleisch beim Backen nicht zusammen zieht).

Gewürze nach Wahl

Ich nehme Salz Pfeffer Paprika

Bestreichen könnt ihr die Seiten mit Ei/Milchmischung.

Zutaten:

wie Rezept Nr. 1

<u>Pistazien-Tiramisu</u>

Rezept von hier:

http://www.chefpy.com/it/tiramisu-al-pistacchio/ und von Elisabetta Tallarico ins Deutsche übersetzt und auf Cooking

Chef umgewandelt:

Zutaten:

Für den Pistazienbiskuit:

5 Eier

120g Zucker

80g Pistaziencreme

125g Mehl

40g Kartoffelstärke

100g Mandelmehl

16g Backpulver

80g Butter

Für die Pistaziencreme:

500g Mascarpone

250g Schlagsahne

170g Kondensmilch

50g Pistazien (geschält)

200g Pistaziencreme

Für die Schokoladen Ganache :

600g Zartbitterschokolade

600ml Sahne

Zubereitung:

Pistazienbiskuit:

In der CC mit dem Ballonschneebesen, Eier mit dem Zucker 10-15Min schaumig schlagen. Pistaziencreme/selbstgemachter Aufstrich, Mehl, Speisestärke, Mandelmehl und Backpulver unterrühren. Zum Schluss die zerlassene Butter unterrühren. Bei 175G 35Min backen.

Pistaziencreme:

Sahne steif schlagen (Ballonschneebesen).

Mit dem Ballonschneebesen Mascarpone aufschlagen. Kondensmilch dazu geben (die Masse darf nicht zu flüssig werden, also nach und nach dazu geben). Den Pistazienaufstrich unterheben und gut miteinander vermengen. Geschälte Pistazien dazu geben.

Zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben (wer das Unterhebeelement hat nimmt das — es geht aber auch mit einem breiten Holzlöffel $\stackrel{\bigcirc}{\circ}$)

Schokoladen Ganache:

Für die Ganache Schokolade in der warmen Milch schmelzen.

Jetzt zum Schichten:

Den Biskuit in 4 breite Streifen schneiden (es geht auch mit einem Tortenring)

Auf den ersten Streifen Schokoladen Ganache verstreichen, darauf kommt ein weiterer Streifen von dem Biskuit. Auf diese wird die Pistazien Creme verstrichen.

Dann wieder Biskuit und Ganache und Biskuit und Pistaziencreme.

Zum Schluss kann man das ganze noch mit geriebenen Pistazien dekorieren.

Semmelknödel





Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

Für 4 Personen:

Zutaten:

1,5 Zwiebeln

60 g Butter

160g Speck gewürfelt (Alternativ Käse, Spinat, siehe Tipp unten)

450g trocken gewürfelte Brot-/Brötchen Reste etc

6 Eier

120 g Mehl

300ml Milch

Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack

Für die Farbe ggf. noch etwas Kurkumapasta (optional)

Zubereitung:

Zwiebeln im Multi zerkleinern.

Butter im Kessel der CC schmelzen und Zwiebel darin glasig braten…

Speck gewürfelt dazu geben..

Temperatur jetzt AUSSCHALTEN

Trocken gewürfelte Brot-/Brötchen-Reste etc. in die Schüssel geben und den Knethaken einsetzen.

Eier, Mehl, Milch glatt rühren.

Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack dazugeben und in die Schüssel mit reinfüllen.

Auf min-Stufe für 2 Minuten ankneten und dann auf 1 oder 2 hochstellen. Solange kneten lassen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Für die Farbe ggf. noch Kurkumapasta dazugeben (optional).

30-40min Masse ruhen lassen...

Dann mit feuchten Händen Knödel formen....Diese fest pressen

(wie ein Schneeball).

Wasser in einem Topf zum Sprudeln bringen, Knödel reingeben und 5-10 Min simmen lassen (nicht mehr kochen).



Wenn Sie oben schwimmen, sind sie fertig. Falls vorhanden noch etwas Petersilie darüberstreuen. Guten Appetit!

Tipp Billa W.:

Da sie mit Speck sind, brate ich die Knödel gerne kurz rundum an und esse sie in einer schlessischen Kartoffelsuppe (wie auf dem Foto oben zu sehen).

Man kann den Speck auch durch Käse ersetzten oder Spinat (den aber gut auspressen), damit er nicht mehr soviel Flüssigkeit hat.

Alternative: Im Dampfgarkörbchen dämpfen. Dann den Dampfgareinsatz etwas buttern, damit die Knödel nicht festkleben.

Tortillas





Fotos Gisela M.

Für 8 Tortillas

In Mexico verwendet man Maismehl, allerdings eine spezielle Sorte: Masa Harina. Mit normalem Maismehl funktioniert es nicht. Man kann auch halb Masa Harina/halb Weizen verwenden oder wie ich heute: 100 % Weizen.

Zutaten:

200 g Mehl Type 405
1 Messerspitze Salz
1 TL Öl
100 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Knethaken einspannen, alle Zutaten bis auf Wasser in Kessel geben. Auf Stufe "min" beginnen und Wasser langsam zugeben. Später auf Stufe 1 erhöhen. In Summe habe ich 7 Minuten kneten lassen.

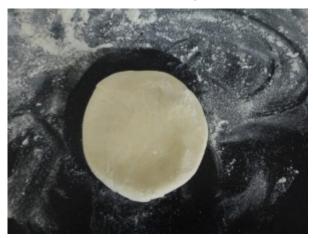


Teig in Folie packen und eine halbe Stunde zur Seite legen.

Pastawalze einsetzen und Teig in 8 Stücke schneiden.



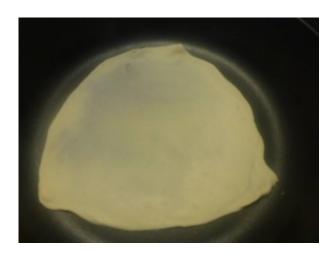
Je ein Stück auf leicht bemehlter Fläche zu einer Kugel formen und leicht platt drücken.



Je 1 x auf Stufe 7 in der Pastawalze durchlassen, um 90 Grad drehen und nochmals durchlassen.

So mit allen Teigstücken verfahren. In beschichteter Pfanne (ohne Öl) auf hoher Stufe (ich hatte fast die höchste Stufe auf meinem Gasherd) von beiden Seiten ca. 1,5 Minuten braten, bis sie leicht gebräunt sind.





Bitte aufpassen: Sind sie zulange in der Pfanne werden sie brüchig, dann kann man sie nicht mehr zu Wraps o. ä. formen.



Nach der Fertigstellung mit einem feuchten Tuch abdecken, damit sie weich bleiben.

Kartoffelknödel Kartoffelklösse halb und halb



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Doris Seelbach

Zutaten:

- 2 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Eigelbe
- 1 Teelöffel Salz

etwas Muskatnuss

ca. 50 gr. Weizenmehl

Zubereitung:

2 kg mehligkochende Kartoffeln, davon die Hälfte als Pellkartoffeln kochen, pellen und 2 x durch die Kartoffelpresse pressen (gibt eine feinere Konsistenz).

Die andere Hälfte der Kartoffeln durch den Entsafter jagen, den Kartoffeltrester durch ein Tuch ausgedrücken und den Kartoffelsaft 10 Min. stehen lassen, damit sich die Kartoffelstärke absetzt.

Die Kartoffelstärke samt Kartoffeln, 2 Eigelbe und 1 Teelöffel, Salz, etwas Muskatnuss – alles zu den gekochten Kartoffeln geben und noch etwa, ca. 50 g Weizenmehl, zugeben und gut vermischen (z.B. mit K-Haken). Dann 12 Knödel daraus formen.

Einen grossen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, dann auf kleinste Stufe schalten und die Klösse ca. 20 Min. ziehen lassen.

Aber keinen Deckel darauf legen sondern den Topf offen lassen.



Häferlknödel Tassenknödel

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

8 Semmeln
250 g Butter
4 Eier
1/2 I Milch, Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:

Die Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit Milch übergießen

Dotter und Butter schaumig rühren (Flexielement)

Aus dem Eiklar einen cremigen Schnee aufschlagen (Ballonschneebesen), der gemeinsam mit den Gewürzen und den eingeweichten Semmeln in die Dottermasse gerührt wird.

Den so entstandenen Knödelteig in gefettete, bemehlte Kaffeetassen füllen.

Im Dampfgareinsatz ca. 15-20 Minuten garen.

Fruchtriegel



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Barbie Steber

Diesmal habe ich folgende Mischungen gemacht, aber es geht jegliche Kombination…

Zutaten:

Cranberrie -Schoko-Mandel:

200 g Datteln

200 g Cranberries

200 g Mandeln

Ca. 1 EL Kakao

Ca. 1 EL Schokodrops

Mango-Kokos-Ingwer:

200 g Datteln

200 g getrocknete Mango

200 g Cashewnüsse

20 g Kokosflocken

1 EL Kandierten Ingwer

Apfel-Aprikosen-Walnuss:

200 g Datteln

100 g Apfelringe 100 g getrocknete Aprikosen 200 g Walnüsse Etwas Zimt

Oblaten

Zubereitung:

Jeweils gleiche Menge an Datteln, getrockneten Früchten und Nüssen im Multizerkleinerer mit dem Messer so lange zerkleinern, bis eine klebrige Masse entstanden ist.

Tipp von Sabine Zorba : Man kann die Masse auch wunderbar durch den Fleischwolf lassen .

Das Ganze streiche ich dann auf eckige Oblaten, noch eine oben drauf, lege sie in eine eckige Form, beschwere sie von oben und stelle sie für ein paar Stunden in den Kühlschrank.

Danach schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.