

Bärlauchsalz



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Waltraud Kogler

Zutaten:

200 gr. Bärlauch

1000 gr. Salz

Zubereitung:

Den Bärlauch im Multi mit dem Messer auf 2 x, häckseln.

Dann 1000 g Salz dazugeben. Das Ganze auf zwei Bleche streichen und alles auf dem Balkon trocknen lassen (mit Markise, um vor der prallen Sonne zu schützen). Öfters durchrühren.



Insgesamt mahle ich das Ganze noch 2 x – abfüllen, fertig!

Orangen-Curry-Soße (passt super zu Spargel)



Foto und Rezept von Hilde Früh

Zutaten:

30 g. Butter

200 ml. O – Saft (frisch gepresst)

150 ml. Creme fraiche

1 Eßl.Zucker

1 flacher Eßl. Curry oder weniger je nach Gusto

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Schnittlauch, in Röllchen.

Zubereitung:

Butter in CC-Topf erhitzen, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Ballonschneebeesen einsetzen (P-Taste drücken).

Currypulver zugeben und mit verrühren, sofort mit dem Orangensaft ablöschen.Creme fraiche dazu geben und gut verrühren. Bei größerer Hitze cremig einkochen lassen. Salzen und pfeffern.

Wer mag kann noch eine Orange filetieren und mit den Schnittlauchröllchen auf die Soße geben.

Dim Sum mit Möhren-Lamm-Füllung (Chinesische Nudeltaschen)



Rezept und Fotos mit freundlicher Erlaubnis von kochliebe.de

Dieses Rezept und mehr findet ihr unter kochlie.be

Zutaten (für 2 Täschen-Liebhaber):

150g Mehl

1/4 TL Salz

1 TL Öl

65ml Wasser (plus ein paar weitere EL Wasser)

150g Lamm-Steak

1 Knoblauchzehe

1 Stück Ingwer (1,5 cm)

2 Möhren

1 Frühlingszwiebel

etwas Salz, schwarzer Pfeffer

3 EL Öl

1 EL Fischsauce
gemahlener Zimt
1 Bund Basilikum
4 Chinakohlblätter
50 ml Sojasauce
2 EL Reisessig
1 EL Sesam
1 Stück Ingwer (1 cm)

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit dem Wasser verkneten (Knethaken) bis es eine krümelige Konsistenz hat. Salz, und Öl dazu geben und so lange esslöffelweise Wasser dazugeben und kneten bis der Teig glatt und elastisch ist. In Folie 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zeit das Steak salzen und pfeffern und in etwas Öl in der Pfanne von beiden Seiten bei starker Hitze kurz anbraten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Im Bratsatz sehr klein geschnittenen Knoblauch und Ingwer anbraten. Möhren schälen und Frühlingszwiebel putzen und beides in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls anbraten. Fischsauce und Zimt nach Geschmack (glaubt mir, das passt!) dazugeben und 1 Minuten dünsten. Abkühlen lassen und mit dem Fleisch vermischen. Basilikum hacken und untermischen.

Teig auf bemehlter Fläche in Rolle zu gleich großen Stücken schneiden und diese zu dünnen Kreisen ausrollen. Je 1 EL Füllung in die Mitte geben. Den Teig darum leicht nach oben ziehen und rundherum in Falten legen, so dass kleine Säckchen (siehe Foto) entstehen. Oben leicht eindrehen, damit alles verschlossen ist.

In der Cooking Chef mit Dampfgar-Einsatz zu einem Viertel mit Wasser füllen und Wasser aufkochen (Rührintervall 3, ca. 110 Grad einstellen). In den Dampfgaraufsatz Chinakohlblättern

auslegen und die Dim Sum hinein setzen. Spritzschutz aufsetzen, etwa 15 Minuten dämpfen.

Für den Dip Sojasauce mit Essig, Sesam und geriebenem Ingwer verrühren und zu den Dim Sum servieren.

Schneller Apfelkuchen im Schokobiskuit-Bett

Nicht spektakulär aber schnell gemacht, wenn man eigentlich schon weg sein will. Wie wir heute – Gartenwetter – und da Kaffee ohne was dazu fad ist, ganz schnell gerührt...



Rezept und Fotos von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele zur Verfügung gestellt.

Dieses Rezept und mehr gibt es hier [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

4 Eier

75 g Zucker

1 Prise Salz

Butter-Vanille-Aroma

2 EL Mehl

2 EL Kakao

2 EL Speisestärke (Anmerkung Gisela: ich habe auf 3 EL von Mehl/Kakao und Speisestärke erhöht, in Summe kam ich so auf 100 gr Mehlgemisch)

Puderzucker

2 Boskop-Äpfel

Zitronensaft

etwas Zimtucker

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen

Eier, Zucker, Salz und Aroma in der CC mit dem Ballonschneebeisen auf hoher Stufe 5-10 Minuten schaumig schlagen.



Äpfel, schälen vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und in Zitronenwasser legen damit sie nicht braun werden.

Mehl, Kakao und Speisestärke sieben, auf die Masse geben und vorsichtig unterheben (ggf. mit Unterhebrührelement).



Springform (oder Blech) mit Backpapier belegen (Ränder nicht fetten). Masse einfüllen und vorbereitete Äpfel mit Zimtzucker mischen darauf geben. Mit Puderzucker bestäuben und in den Backofen schieben.

30 (oder 20) Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.

Pyramide Dobos Art mit Nougatcreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

Teig

6 Eier

150g Zucker

150g Mehl

1 Prise Salz

1cl Rum

Creme

300g Butter

100g Staubzucker

6 Esslöffel Rum

50g erweichtes Nougat oder Nutella

150g erweichte Vollmilkschokolade o. ä. (ich hatte Rittersport Schokomousse verwendet)

Glasur

200ml Sahne

40 gr. Butter

250 gr. Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Eier und Zucker 15 min mit Ballonbesen auf max. schlagen, dann Rum dazu (wer mag) und Mehl unterheben.

Den Teig nun auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen (also je die Hälfte) und bei 200°C Heißluft 10min backen. Nicht länger, denn der Teig soll hell bleiben. Dauerbackfolie würde ich nicht empfehlen, da ihr das Biskuit nachher noch schneiden müsst.

Inzwischen zimmerwarme Butter mit Flexi etwas aufschlagen und mit Zucker und Rum schaumig schlagen. Dann das Nougat (es geht auch Nutella) dazugeben und kräftig weiter schlagen. Unter die cremige Masse die Milkschokolade rühren. (Ich habe Schoko und Nougat gemeinsam geschmolzen und gemeinsam mit Flexi untergerrührt).



Nun löst man den Teig vom Backpapier (einfach vorsichtig abziehen, eventuell mit einer Palette drunter durchfahren) und dann 3x in 10cm breite Streifen schneiden (möglichst gleichmäßig), sodaß man 6 Streifen hat. Ich habe die Streifen auf der kürzeren Seite geschnitten. Jetzt jeden Streifen mit Creme bestreichen und 5 davon übereinander stapeln. Wie zuvor möglichst genau und gleichmäßig. Diesen Stapel 1 Stunde kühlen. Nun den letzten Streifen mit Creme bestreichen und beiseite legen. (ich habe gleich alle bestrichen um sicher zu gehen, daß die Creme reicht.- sieht man auf den Bildern).

Den gekühlten Stapel auf ein Schneidebrett legen und quer von oben rechts nach unten links durchschneiden. (Das ist beim ersten Mal eigentlich die größte Schwierigkeit da man ja über die gesamte Länge diagonal schneiden muss. Ich habe mir so geholfen, dass ich jeweils bis in die Mitte geschnitten haben. d.h. einmal von der einen und dann von der anderen Seite bis

ich komplett mit dem Messer durchkam.

Die so entstandenen Dreiecke aneinanderstellen und auf den letzten, einzelnen Biskuitstreifen stellen. Schon ist die Form fertig. Ich habe zuerst eine Seite und dann die andere Seite auf den "Boden" gestellt und etwas zusammen gedrückt.



Jetzt kann man das Delta mit Creme bestreichen (falls ihr noch welche habt), oder mit Marmelade. Soeben fiel mir auf, dass ich das gar nicht gemacht habe. Von der Creme blieb mir aber gar nichts über. Marmelade hätte es etwas erleichtert die Glasur schöner zu verteilen ☐

Die Glasur aus Sahne, Butter und Schokolade zubereiten (einfach alles aufkochen und auskühlen lassen bis es handwarm ist) laut Original Rezept. Ich habe alles gemeinsam in die Schüssel gegeben und nur so heiß erhitzt, dass ich es schön glatt rühren konnte. Aufgekocht habe ich es gar nicht. Ebenso nicht in der CC gemacht, da ich im Wasserbad die Schoko nicht reiben muss. Ging so schneller.



Nun die Dobosspitze mit Glasur übergießen und kühl stellen, fertig!

Kling kompliziert, ist es aber nicht. Rezept ist von hier und in Teilen abgewandelt bzw. auf CC umgeschrieben: <http://www.mannbackt.de/2014/01/15/dobos-spitze-klassiker-aus-feinstem-biscuit-und-nougatcreme-924/>

Stahl- oder Steinmühle?



Sehr oft werden wir gefragt, worin die Vor- und Nachteile der

Stahl- und Steinmühle liegen.

Wir haben daher den Selbstversuch gemacht:

Gelaufen sind zwei identische CC's, eine mit Steinmühle, die andere mit Stahlmühle bestückt.

Beide Maschen wurden mit 50 gr. Weizenkörnern befüllt und durften auf Stufe 5, mit der feinsten Einstellung (und somit mit geringstem Durchschlag) laufen.



(links Stahlmühle/rechts Steinmühle).

Das Ergebnis:

Die Stahlmühle war nach 1 Min 3 Sek. fertig, die Steinmühle war deutlich langsamer und brauchte 1 Minute 54 Sek. (Achtung, es war nicht die Maximalgeschwindigkeit der Maschine eingestellt, es wären also auch schnellere Ergebnisse erzielbar gewesen).



(links Ergebnis Stahlmühle, rechts Ergebnis Steinmühle).

Die Steinmühle läuft für eine Getreidemühle extrem leise. Das Geräusch der Stahlmühle ist vom Sound her lauter und wurde auch als unangenehmer (quietscht immer wieder) empfunden.

Vom Ergebnis her ist das Mehl der Steinmühle feiner. Allerdings haben wir so oft gehört, dass die Stahlmühle nur zum Schrotten gut sein soll, so dass das Ergebnis doch überraschte. Kein superfeines Mehl, aber auch das Stahlmühlen-Mehl kann sich sehen lassen und wird sich zum Brotbacken auch gut eignen.



(links Ergebnis Stahlmühle, rechts Ergebnis Steinmühle)

Steinmühle SM900 (Daten lt. Betriebsanleitung):

Mahlleistung bei feinsten Einstellung: 45 g/Minute, bei grober Einstellung 75 g/Minute.

Geeignet zum Mahlen von allen weizenkorngroßen und kleineren

Getreidearten. Ölhaltige Samen können bei mittlerer bis grober Einstellung allein, bei feiner Einstellung gemischt mit Getreide (1:1) gemahlen werden.

Fein mahlen: nach rechts drehen, grob mahlen nach links drehen.

Dauerbetrieb halbe Stunde ist möglich. Danach Gerät abschalten, damit der Motor sich vor erneutem Gebrauch abkühlen kann.

Stahlmühle A941 (Daten lt. Internet, in Anleitung steht dazu nichts)

Leistung bis 200 g/min

Für alle Getreidesorten (außer Mais), Ölsaaten und Hülsenfrüchte, auch für Mohn, Kräuter und Gewürze (außer Kümmel)

Fein mahlen: nach links drehen, grob mahlen nach rechts drehen.

Fazit:

Steinmühle läuft leiser und produziert feineres Mehl.

Stahlmühle hat doppelt so hohen Durchschlag und ist vielseitiger (auch Mohn etc.)

Autor und Fotos: Gisela Martin

Englisches Toastbrot



Rezept und Fotos wurden von Katharina Karner zur Verfügung gestellt

Zutaten:

800g Weizenmehl oder Dinkelmehl

2 Sackerl Trockenhefe

1 TL Rübenkraut oder 8g Backmalz, alternativ 1 TL Zucker

3 TL Salz

250 ml Wasser handwarm

250 ml Milch handwarm

100g Butter

Optional 2EL Chiasamen und 4 EL Wasser

Zubereitung:

Ich löse Hefe und Rübenkraut in der Flüssigkeit auf, schmelze die Butter in der Mikro und gebe sie etwas überkühlt zusammen mit Mehl und Salz in die Rührschüssel und knete 8 Minuten zwischen min und Stufe 1.

Danach lasse ich den Teig 30 Minuten gehen.



Die Masse teile ich in 2 und falte auf einer bemehlten Silikonmatte, bevor ich ihn in Kastenformen gebe (gefettet oder mit Backpapier ausgelegt).



Die Stückgare kann bis zu 1,5 Stunden sein.



Backen bei hoher Anfangstemperatur (220) nach 10 Minuten drossel ich auf 180 und backe etwa noch 35 Minuten.

Danach stürze ich das Brot aus der Form und lasse es am Gitter noch nachbräunen, ca 10 Minuten.

Das Brot ist also in Summe ca 50-60 Minuten im Backrohr.

Ruckzucklachs mit Brokkoli

Rezept von Sylvia Angermann

Zutaten

1 Stück TK-Lachs

1 Brokkoli

Zitronenschale, Zitronensaft

Salz/Pfeffer

Butterflöckchen

Parmesan geraspelt

Zubereitung:

1 Stück TK Lachs mit Folie in den Topf geben.

1 zerzeilten Broccoli in den Gareinsatz legen .

Ca 1,5 l Wasser (aus dem Wasserkocher) über den Fisch gießen,

Gareinsatz einhängen.

Nach Einsetzen des Gareinsatzes auf 120°C und Intervallstufe 3 stellen.

Wenn der Broccoli gar ist (ca. nach 14 Minuten), auf Teller geben, Butterflöckchen, Salz und geraspelten Parmesan darüber streuen.

Lachs auspacken, neben Broccoli legen, etwas Zitronenschale drüberriespeln, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und guten Appetit!

Optional, falls man möchte:

Danach in gleichem Kessel Mehlschwitze/Bechamelsoße mit Flexi kochen, Lachs und Broccoli einrühren, würzen (evt. Schuss Weißwein) und zu Nudeln servieren.

Frankforder Risoddo (Frankfurter Risotto)



Zutaten:

1 Päckchen Gries Soß Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch, Kerbel, Kresse, Pimpinelle)

1 Zwiebel
Olivenöl oder Butterschmalz
100ml Apfelwein oder Weißwein
350g Risottoreis (Carnaroli, Vialone oder Arborio)
1L Brühe (Rindssuppe, Geflügelfond, Gemüsebrühe).
Salz & Pfeffer
4 Rindswürste von Gref Völsing

Zubereitung:

Die Suppe aufkochen und heiß halten.
Kräuter belesen, waschen und etwas klein schneiden.

Multi mit Messer oder Blender

Kräuter im Multi oder Blender mit ein wenig von der Suppe klein mixen.

Flexi mit grauer Gummilippe, Kochstufe, 140°C

Die Zwiebeln klein würfeln und mit dem Olivenöl anschwitzen.

Reis zugeben und glasig werden lassen.

Mit dem Wein ablöschen und den Wein komplett reduzieren lassen.

Etwas von der Suppe angießen.

Temperatur auf 100°C zurück stellen und Intervallstufe II

Immer wenn der Reis die Suppe aufgenommen hat etwas Suppe nachgießen. Wenn die Suppe nicht reicht mit heißem Wasser weiter machen. So lange bis das Risotto die gewünschte Schlotzigkeit erreicht hat.

Zum Schluß die gemixten Kräuter zugeben und mit S&P abschmecken. Noch ein oder zwei Minuten auf Kochstufe weiter rühren lassen.

Die Rindswürste in leicht gesalzenem Wasser heiß ziehen lassen (NICHT kochen) und das Risotto mit je einer Rindswurst servieren.

Bärlauchbutter



Rezept und Fotos von Sabine Dorn

Zutaten:

ca. 100 gr. Bärlauch frisch

ca. 250 gr. Butter

Salz

Zubereitung:

Einfach Bärlauch und Butter mit Zimmertemperatur und etwas Salz. 40Sek. (dazwischen 1x vom Rand kratzen) mixen.



Dann in Klarsichtfolie gerollt. Dannach wird er gekühlt und dann in Scheiben geschnitten eingefroren.