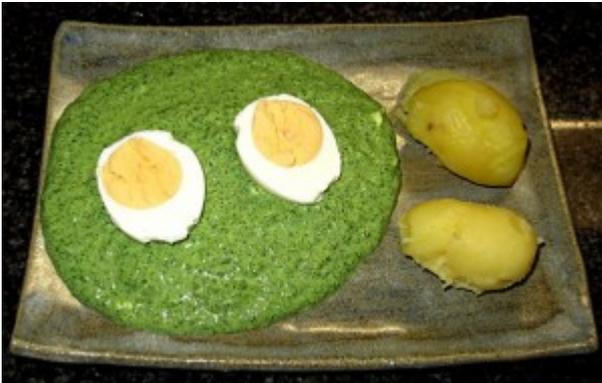


Griee Sooß (Frankfurter Grüne Sauce)



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Griee Sooß grad so wie ich se erfunde hab im Jahr des Herrn 1755 als ich im Frühjahr mit der Lisbeth un dem Wölfche zur Gerbermiehl gerudert bin. Die Lisbeth hats dann uffgeschribbe weil ich hats damals net so mit de Wördder:

(Anmerkung: Der Wirt von de Gerbermiehl hatte damals noch keine Cooking Chef. Ich habs desdewesche e bissi aagebasst).

Zutaten:

1 Packung Griee Sooß Kräuter (ca. 350g) aus Oberrad. (Es gehen auch welche vom Riedhof und sogar andere wenn die richtigen Kräuter drin sind: Petersilie, Borretsch, Kerbel, Sauerampfer, Schnittlauch Kresse und Pimpinelle)

2 Eier hartgekocht

1 EL Senf

2 EL Joghurt

2 EL Schmand

Essig oder Zitronensaft

Öl

Salz

Zubereitung:

Die Kräuter belesen, waschen und mit dem Joghurt im Multi mit Messer klein schreddern. Dazu die Kräuter nach und nach in den

Multi geben und mit dem Spatel etwas nachdrücken wenn notwendig. Aber das bitte wirklich NUR bei stehender Maschine. Sonst gibts ein Spatel-Unglück.

Die zwei Eier halbieren und die Dotter in die Gewürzmühle geben. Senf und einen Spritzer (nicht mehr) Zitronensaft und 80ml Öl dazu. Das zu einer nicht so festen Mayonnaise schlagen.

Die Mayo, Schmand, Eiweiß zu den Kräutern in den Multi geben und kurz mixen. Nicht zu lange man soll noch Stücke vom Eiweiß sehen können.

Mit mehr Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren mit Pellkartoffeln, Tafelspitz, Ochsenbrust oder Eiern. Für eine Vorspeise tut es auch gerne ein halbiertes Wachtelei.

Variante:

Wie wir sie beim Event in Neu-Isenburg gemacht haben. Nur mit Schmand, ohne Mayo und mit einem Wachtelei serviert.



Variante: Kassler Grüne Sauce

Kräuter: Borretsch, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch, Dill, Zitronenmelisse

Sauce: 1/3 Schmand, 2/3 saure Sahne

Eier hart kochen, klein würfeln und untermischen.

Marmormuffins mit Cookiedoughkern und Mr. Tom Streusel



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Ergibt ca 12 große Muffins

Zutaten:

Cookie Dough:

50g Zartbitterschokolade

100g Butter

75g Zucker

100g Mehl

1 Prise Salz

Streusel:

80g Erdnussriegel (Mr.Tom)

75g Butter
1 EL Zucker
125g Mehl
1 Prise Salz

Teig:

50g Zartbitterschokolade
2 Karotten (ca. 200g)
350g Mehl
1 Päckchen Backpulver (hatte Anna Weinsteinbackpulver)
200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
120ml neutrales Öl
250ml Hafer-, Soja- oder Kuhmilch
2 EL Backkakao

Zubereitung:

Cookie Dough:

Schokolade hacken. Butter, Zucker, Salz cremig rühren (Flexi). Mehl kurz unterrühren, dann Schoko dazu geben. Ca 12 Kugeln formen und kaltstellen.

Streusel:

Riegel fein hacken (Multi mit Messer). Butter, Zucker, Salz und Mehl zu dicken Streuseln kneten (K-Haken). Kurz gehackte Riegel unterkneten.

Teig:

Ofen vorheizen 180 Grad Ober/unterhitze. Karotten fein raspeln (Multi oder Trommelraffel). Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker in eine Schüssel mischen (K-Haken). Öl und Milch nach und nach unterrühren. Möhren unterheben. Teig halbieren. Schoko fein hacken und mit Kakao unter eine Hälfte rühren.

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Erst den hellen dann den dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel Marmormuster einziehen. Dann 1 cookiedough Kugel on die Mitte des Teiges drücken bis diese vollständig bedeckt ist. Streusel auf den

Muffins verteilen. 20 – 25min backen

Feldsalat mit Orangen, Erdbeeren und Walnüssen mit fruchtigem Dressing aus der Gewürzmühle



Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten:

Feldsalat

Erdbeeren

Orange

Walnüsse/Pinienkerne

etwas Honig

Traubenkernöl (alt. Olivenöl)

Balsamico (vorzugsweise Weiß, roter geht auch)

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Salat waschen und Obst zerkleinern, Orange filettieren.

In Gewürzmühle zwei oder drei von den Orangenschitzen, etwas Honig, Traubenkernöl (alt. Olivenöl), Balsamico (vorzugsweise weiß, aber roter geht auch), Salz und Pfeffer einfüllen und mixen.

Mit Walnüssen/Pinienkernen bestreuen.

Schmeckt wunderbar fruchtig!

Am Tisch ggf. noch ein paar Tropfen Balsamicocreame drüber träufeln.

Käsekuchen aus dem Dampfgar-Aufsatz



Fotos und Rezept von Iris Dominick-Wieland

Zutaten:

500 gr. Quark

140 gr. Zucker

1 Ei

2 Eigelb

30 gr. Speisestärke

1 Vanilleschote ausgekratzt

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem K-Haken verrühren.

In der Zwischenzeit habe ich Wasser im Kocher aufgekocht, dann in den Edelstahl Topf gegeben und auf den CC gestellt. 104 °C .

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und auf den Dampfgar-Aufsatz geben. Die beiden Griffe habe ich umgeklappt , damit sich genug Dampf ausbreiten kann. Dann den Deckel aufgelegt und das ganze in die Schüssel gehängt. Timer 50 Minuten. Kuchen auskühlen lassen und dann erst aus der Form lösen.

Das nächste Mal werde ich etwas weniger Zucker nehmen und Obst einarbeiten. Oder etwas Zitronensaft zugeben. Schmeckt bestimmt auch gut.



[Kartoffelteigtaschen mit Rote Bete- Quarkfüllung](#)



Fotos und Rezept von Daniela Maria Mössmer

Zutaten:

600 g geviertelte Kartoffeln 150 g vorgekochter Rote Bete

150g Magerquark

1/4 angedünsteter Zwiebel

Salz, Pfeffer

100 g Mehl

40 g Hartweizenmehl

2 Eigelb

Parmesan

Zubereitung:

Heute habe ich versucht ein eigenes Rezept mit der CC zu zubereiten.

Die geviertelten Kartoffeln auf Stufe 3 -100 Grad -30 Minuten kochen, abseihen, erkalten lassen.

Inzwischen für die Fülle Rote Bete, Magerquark, Zwiebel, Salz, Pfeffer im Multizerkleinerer und dem Messer klein machen.

Die kalten Kartoffeln wieder in die Schüssel geben, mit den K Haken auf Stufe 3-4 einige Minuten zerhacken, Mehl, Hartweizenmehl, Eigelb dazukneten.

Nur solange kneten bis der Teig zusammenhält, evtl. noch etwas Mehl dazugeben.

Auf einer Arbeitsplatte den Teig ausrollen, mit einen Ausstecher (ca. 8 cm) Kreise ausstechen, etwas Rote Bete

Füllung draufgeben und zusammenklappen.

In der Zwischenzeit in der Schüssel auf 140 Grad ca. 1,5 lt Wasser und Salz zum Kochen bringen. Die Teigtaschen dazugeben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen, abschöpfen und mit Butterschmalz und Parmesankäse anrichten.

Schnelle Waffeln (low carb, glutenfrei, ohne Milch)



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Christine Gollbrecht

Zutaten:

4 Eier

50 g Erythrit (vorher pulverisiert in Gewürzmühle oder Blender) oder Flüssigsüße (oder halb-halb)

120 g gemahlene Mandeln,

1 Tütchen Vanillezucker oder einfach Vanille

1/2 Tütchen Backpulver (optional)

Zubereitung:

4 Eier und 50 g Erythrit (pulverisiert) oder Flüssigsüße (oder halb-halb) mit dem Schneebesen schaumig rühren.

In der Zwischenzeit (ich lass die Kenny einfach laufen)

120 g gemahlene Mandeln,
1 Tütchen Vanillezucker oder einfach Vanille
1/2 Tütchen Backpulver (optional)

vermischen .

Danach löffelweise zu den Eiern geben, während die Kenwood weiter rührt.

Danach ruhig noch zwei oder 3 Minuten weiter rühren lassen.

Waffeleisen vorheizen, auf etwas höher als mittlere Temperatur, sonst werden die Waffeln nicht braun. Wie gewöhnlich backen.

Die Waffeln kommen etwas weich aus dem Waffeleisen, werden aber beim abkühlen fester.

Man kann die Waffeln problemlos 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren oder aber auch einfrieren und danach in den Toaster geben.

Mein Eindruck ist, dass sie mit dem pulverisierten Erythrit noch besser werden, als nur mit flüssig Süßstoff.

Ich habe schon einige Low-Carb Waffeln nach verschiedenen Rezepten gebacken, diese hier werden zum ersten Mal wunderbar und das Rezept ist auch total unaufwändig.

Tipps sollen die Waffeln so schön groß sein wie auf dem Foto muss man unbedingt Erythrit und Backpulver nehmen. Mit flüssig Süßstoff benötigt man auch das Backpulver, sonst hat man einfach nicht genügend Volumen. Wenn man das Erythrit benutzt, kann man das Backpulver auch weglassen, wobei die Waffeln da nicht ganz so perfekt werden.

Flußkrebs - Lasagne - Päckchen mit Safran Bechamel Sauce



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

Nudelteig, vgl. hier, Teig Nr. 2, doppelte Menge:
<http://www.cookingchef-freun.de/?p=752>

Bechamelsosse:

1 mittlere rote Zwiebel

60 gr. Butter

60 gr. Mehl

1/2 L Milch

Salz/Pfeffer/Schuß Worcestersauce, kleine Messerspitze

Muskat und große Messerspitze Safran

Füllung:

Erbsen

Pinienkerne

Cocktailtomaten

Zucchini

Flusskrebse

Salz/Pfeffer

ggf. Mozzarella als oberste Schicht

Zubereitung:

Pastateig:

Lasagneblätter mit Pasta Fresca, Lasagnematritze Teig Nr 2

(doppelte Menge) hergestellt. K-Haken und ich werden keine Freunde. Bin dann wieder auf Multi umgestiegen.

Bechamelsosse:

Im Kessel rote Zwiebel (gewürfelt) glasig dünsten. Mit Butter und Mehl mit Flexielement anschwitzen u mit 1/2 l Milch Bechamelsosse herstellen. Salz Pfeffer, Schuß Worcestersauce, kl. Msp Muskat u grosse Messerspitze Safran (Pulver, keine Fäden gehabt) dazu geben und aufkochen lassen. Intervalstufe 1.

Füllung:

Erbsen kochen, Pinienkerne anrösten, Cocktailtomaten klein würfelig schneiden. Kurz im Topf alles anrösten und Zucchini hineinreiben (Multi). Zum Schluss Flusskrebse dazu geben Erst dann Salz und Pfeffer dazugeben, da Krebse oft in Salzlake sind. Auskühlen lassen.



Lasagneblätter herstellen und dann wie kleine Päckchen füllen und in die Form schichten. Bechamelsauce darüber verteilen und ins Rohr schieben. Wer möchte etwas Mozzarella drüberstreuen. Ca 20min bei Anfangs 200 Grad Heißluft und dann auf 180 Grad backen.



Schokobons-Aufstrich



Foto und Rezept von Sonja Weber zur Verfügung gestellt

Im Multi blitzschnell fertig

Zutaten:

1 Pkg. (200g) Kinder Schoko Bons

60g Sahne

45g Butter

Zubereitung:

Im Multi mit Messer fein mahlen – fertig und ab in den Kühlschrank.

Amerikaner



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Franziska Fischer

Amerikaner – dank der CC/CCG schön fluffig

Für 12 Amerikaner

Zutaten:

250 gr Mehl

100 gr Zucker

2 Eier

100 ml Milch

75 gr weiche Butter

1 Päckchen Vanillezucker

1 gehäufter Teelöffel Backpulver (Alternative: Hirschhornsalz)

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem fluffigen Teig rühren (Flexirührer).

Danach 6 "Häufchen" auf ein Blech geben. Ergibt zwei Bleche.

Backen 15 min bei 190 Grad Ober/Unterhitze

Auskühlen lassen.

Die flache Seite entweder mit Schokoladenglasur oder Zitronenglasur dekorieren.

Snickers-Brotaufstrich



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Andrej Daiker

Heute gab es ein megaleckerer Snickers-Brotaufstrich. Wer den einmal probiert hat, kauft nie wieder Nutella.

Zutaten:

300 gr. Snickers

50 gr. Butter

130 ml. Sahne

Zubereitung:

Alles in Multizerkleinerer mit Messeraufsatz geben und solange

zerkleinern, dass zwar eine homogene Masse entsteht aber auch genug Krümel bleiben.

Danach die Masse in das Topf umfüllen und bei 37 Grad 3 Minuten bei Stufe 1 rühren.

In ein Glas geben und für min. 4 Stunden kühl stellen.

Viel Spaß und einen guten Appetit!

Nachtrag Andrej D.: der Aufstrich stand seit gestern im Kühlschrank. Er wird nicht hart. Bleibt geschmeidig. Und meiner Meinung nach noch leckerer.