

Karottensalat Möhrensalat



Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten:

600 gr. geschälte Karotten

1 Apfel (ungeschält, Kerngehäuse entfernt und geviertelt)

Dressing:

ca. 200 gr. Joghurt (die genaue Menge kenne ich nicht, ich fülle in der Gewürzmühle immer bis ca. 1 cm unterhalb "Maximum", bitte nicht mehr nehmen)

Optional: 2 TL Sahne

2 TL Zitronensaft

0,5 TL Salz

0,5 TL Zucker

0,5 TL Pfeffer

etwas Petersilie grob zerkleinert

Zubereitung:

Alle Zutaten für das Dressing in die Gewürzmühle geben und kurz mixen, bis sich alles vermischt hat.

Die Karotten und den ungeschälten Apfel durch den Multizerkleinerer, Scheibe 2/feine Raspel jagen. (Alternativ Trommelraffel/Schnitzelwerk)

Alles vermischen, fertig.

Tipp: Besonders gut schmeckt der Salat, wenn man ihn noch mind. eine halbe Stunde ziehen lässt.

Abwandlung Stefanie Kirn: Zusätzlich noch halbe Gurke zugeben und und statt Petersilie Dill verwenden.

Abwandlung Christina Cieluch: Als Dressing Salz, Pfeffer, Petersilie, Kürbiskernöl und Honig.

Universal-Gemüsesuppe (Kürbis – oder Blumenkohl-Brokkoli – Gemüsesuppe)



Rezept und Foto von Michael Kölbl

Zutaten:

Variabel:

1/3 Hokkaido Kürbis

1/3 Butternut Kürbis

oder

1/3 Blumenkohl (weisse Bäumchen)

1/3 Brokkoli (grüne Bäumchen)

Fix:

6-8 Kartoffeln (je nach Grösse)
1/2 Stange Lauch
2 Petersilwurzeln
5x2x2cm grosses Stück Sellerie (ca.)
1-2 Zwiebeln (je nach Grösse)
6-8 Gelbe Ruam (Karotten) (je nach Grösse)

Salz, Pfeffer, Paprika (Edelsüss)
Muskatnuss (je nach Wunsch)

1 Becher Sahne
oder
1/2 Becher Frischkäse (200g)

Zubereitung:

Hokkaido nur waschen und Kerne entfernen.

Butternut schälen und Kerne entfernen.

Oder

Blumenkohl und Brokkoli waschen und in 2-4cm Stücke schneiden

Gemüse waschen und schälen

Gemüse entweder mit dem Würfelschneider würfeln oder dem Multizerkleinerer in Scheiben schneiden.

Gemüse (inkl. Kürbis oder Bäumchen) in den Topf und mit Wasser auffüllen,

bis das Gemüse fast mit Wasser bedeckt ist.

Ist die Füllgrenze des Topf überschritten, das Gemüse ohne Röhrelement bei 120 Grad 10min köcheln lassen.

Ist die Füllgrenze nicht erreicht oder das Gemüse hat schon 10 Min geköchelt,

das Kochröhrelement einsetzen und das Gemüse ca. 25-30 Min (-10Min wenn schon vorgeköchelt)

bei ca. 105 Grad köcheln lassen.

Im Anschluss entweder das Gemüse auf 2x im Blender Mixen oder mit dem Mix-Stab im Topf pürieren.

Mit Gewürzen und Sahne(oder Frischkäse) abschmecken, nochmal aufkochen lassen...

Mit getostetem Brot und/oder kleingeschnittene Wienern servieren...

An Guadn...

Pasta Fresca-Ring – in welche Richtung öffnen?



Foto zur Verfügung gestellt von Christine Gollbrecht

Der Pasta Fresca Ring muss zum Öffnen gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, vgl. Foto.

Kohlrabisalat



Foto von Gisela M.

Zutaten:

1 Kohlrabi

0,5 TL Salz

0,25 TL weißer Pfeffer (hatte heute leider nur schwarzen da, mit weißem Pfeffer ist die Optik schöner)

2 EL Essig (ich nehme meistens weißen Balsamico)

2 EL Öl

1 EL Wasser

Zubereitung:

Kohlrabi mit Multizerkleinerer, grobe Scheibe Nr. 3, raspeln (alternativ: Trommelraffel/Schnitzelwerk)

Restliche Zutaten in Gewürzmühle geben und 10-15 Sekunden mixen.

Alle Zutaten in Schüssel geben, kurz umrühren. Fertig ☐

Blätterteigschnecken



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Amira Rohnke

Cc-Zubehör:

Multi, Trommelraffel oder Schnitzelwerk

Zutaten:

Eine Rolle Blätterteig

Eine Packung Frischkäse mit Kräutern

Eine halbe Packung geriebenen Käse (oder Käse zum selber reiben)

Eine Scharlottenzwiebel

Gemüse nach Wahl (super funktionieren z.B. Paprika, Zucchini, Möhrchen)

Fettarme Baconwürfel

Ein Ei

Etwas Milch

Zubereitung:

Das Gemüse mit der kleinsten Scheibe von Multi, Trommelraffel oder Schnitzelwerk in kleine Scheiben bzw Stücke schneiden.

Den Frischkäse mit dem Käse vermischen, das Gemüse und die Baconwürfel unterrühren.

Den Blätterteig ausrollen, die Käsemasse auf 3/4 des Teigs streichen. Den unteren Rand frei lassen, damit sie sich besser schließen lässt. Den Teig wieder zusammen rollen. Nun in ca 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Schnittstelle auf ein

mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Das Ei und die Milch miteinander vermischen und die Schnecken damit bestreichen. Bei 200 Grad Umluft ca 20-30 Minuten backen

Man kann die Baconwürfel auch gut weg lassen, dann sind sie vegetarisch.

Tipp: Schmecken kalt und warm.

Knoblauchsuppe



Foto von Caroline Schmidgen/Rezept von Chefkoch.de und auf CC abgewandelt

Zutaten (für 4 Portionen):

2 Knollen Knoblauch

400 ml Gemüse-oder Hühnerbrühe

400 ml Weißwein

400 ml Sahne

3 Kartoffeln

3 EL Öl

Salz und Pfeffer
etwas Creme fraîche

Zubereitung:

Knoblauch zerkleinern und mit Öl anschwitzen. Das Koch-Röhrelement einsetzen, 120 Grad/Koch-Rührintervall 3
Knoblauch nicht braun werden lassen, da der Knoblauch sonst bitter wird.

Mit Brühe abschrecken, Wein und Sahne hinzugeben und ca. 45 min-90 min köcheln lassen (durch das lange Kochen verliert der Knoblauch den Geruch).

Nebenbei Kartoffeln kochen und häuten, sie werden später benutzt um das Süsschen einzudicken.

Nach Ablauf der Zeit Kartoffeln und Suppe in den Blender geben und alles schön pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Creme fraîche und frischen Kräutern servieren.

Krapfen Berliner Fastnachtsküchle – Variationen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

(Rezept Nr. 1)

1. Rezept von Helga Motivtorten, nachgebacken von Claudia Kraft

Zutaten:

500 g Mehl
130 g Butter
200ml Milch
2 EL Zucker, gehäuft
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
2 Eigelb
1 pkg Trockenhefe
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
3 EL Rum
1 EL Essig

Zubereitung:

Butter mit dem Zucker cremig rühren (Flexi). Das Ei und die Dotter nach und nach schön einrühren.

Nun das Mehl dazusieben (Knethaken) u die Trockenhefe, sowie kalte Milch, Rum u Essig. Im Langsamgang der Maschine zu einem eher weicheren Teig gut kneten bis er sich von der Schüssel löst.

Gut zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen, das kann mitunter bis zu 2 Stunden und länger dauern, je nach Raumtemperatur (aber nicht zu warm stellen)- ich habe sie nicht im KW gelassen.

Sobald der Teig reif genug ist, auf bemehlter Arbeitsfläche aus dem Teig 18-20 Kugeln schleifen; sie sollten schön glatt an der Oberseite sein.

Auf bemehlter Fläche zum nochmaligen Gehen absetzen. Mit Klarsichtfolie o. großem Plastiksack vorsichtig abdecken. Schön aufgehen lassen. Während des aufheizen des Öls

Teigkugeln ohne Abdeckung stehen lassen, dass ein Häutchen entsteht.

In der Zwischenzeit das Fett erhitzen auf max. 165°C-170°C

Nun die Krapfen mit der Oberseite nach unten vorsichtig ins Fett gleiten lassen und zudecken. Etwa gute 1 1/2 Min. backen, nachsehen, wenns goldbraun ist, umdrehen und weitere 1 1/2 Min. weiterbacken, dann nochmals umdrehen und 30 Sekunden nochmals die Oberseite backen, wichtig!!

Sind alle gebacken, mit der der Marmeladentülle die Marillenkönfitüre einspritzen und bezuckern.

2. Rezept Krapfen von Claudia Kraft



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft (Rezept Nr. 2)

Super happy obwohl ich anfangs dachte das letzte Rezept (Nr. 1) war besser. Kann es aber nun nicht sagen.

Habe diesmal Spezial Krapfenmehl verwendet.

Zutaten:

500gr Kropfitsch Krapfen Mehl

3 Eidotter

40gr Zucker

25gr Butter

1 EL Rum

1 Pkg Trockengeram

1/4l Milch

Salz

etwas Zitronenschale

Zubereitung:

Alles in Schüssel geben (handwarme Butter u Milch) kurz kneten (Knethaken) und dann auf 35-38c ohne Rührelement auf Kochintervall 3 laufen lassen. Nochmals abschlagen/kneten und 2cm dick ausrollen, ausstechen und nochmals zugedeckt gehen lassen. (Mit eigenen Ausstecher od Glas) Zuerst bemehlte Seite nach unten in heißes Fett legen, zudecken, bei goldbrauner Unterseite wenden und ohne Deckel fertig backen. Guten Appetit!

Gesamt 15 Stück 1 kl Kugel

3. Rezept Berliner aus dem Ofen von Lisi Wenin



Foto von Lisi Wenin

Zutaten:

130 ml lauwarme Milch

1 Würfel Hefe

50 gr. Butter

1 Prise Salz

1 Ei und 1 Eigelb

30 gr. Zucker

350 gr. Manitobamehl (damit werden sie schön locker und fluffig)

Ersatzweise Mehl 550

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen. Dafür kann die Milch im Kessel kurz erwärmt werden.

Danach alle anderen Zutaten hinzugeben und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten.

Den fertigen Teig sofort ausrollen und Kreise austechen (hab sie ca. 7 cm groß ausgestochen).

Marmelade oder Nutella in die Mitte geben.

Rand mit LAUWARMEN Wasser (wichtig) befeuchten und mit zweitem

Kreis schließen.

2 Stunden (Zeit einhalten) auf dem Blech gehen lassen.

10 min. im vorgeheiztem Backrohr bei 180 Grad bei Unter und Oberhitze backen.

(Erinnern geschmacklich an Buchteln...)

Weihnachtliches Eis

Zur Verfügung gestellt von Simon Stuber –
www.simons-patisserie.de

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Spinatknödel – Variationen



Rezept und Foto von Claudia Kraft (Variante 1)

Variante 1

von Claudia Kraft

Spinatknödel mit Mozzarellakern an Frischkäse-Sahne-Sauce

Zutaten:

200g Blattspinat

200g Semmelwürfel

2 Eier

1 kleine Zwiebel

170ml Milch

Petersilie

Salz, Pfeffer, Muskat

1/2 Mozzarella od Kugelmozzarella

Zubereitung:

Frischen Blattspinat im heissen Wasser blanchieren.

Semmelwürfel mit Spinat, Milch, Eiern und Gewürzen einweichen.

Zwiebel fein hacken u in Öl anschwitzen. Petersilie fein hacken u mit den Zwiebeln unter die Knödelmasse mengen.

Aus dem Knödelteig 6-8 große Teile formen u je eine Mozzarellakugel/Stücke in die Mitte setzen, mit Teig umhüllen und zu Knödeln formen.

Mit Dampfeinsatz ohne Kunststoffring für ca 20min im Dampfgarer garen und ca 5min nachziehen lassen.

Sauce: 2-3 El Bresso (od Frischkäse) mit etwas Sahne in einen Topf geben, etwas Knoblauch od Knoblauchbutter dazu, verschiedene Kräuter evt Salz/Pfeffer.



Fotos von Claudia Kraft

Variante 2

von Margit Fabian

Südtiroler Spinatknödel



Foto: Margit Fabian, Variante 2

Zutaten für 4 Personen:

300 g Knödelbrot

200 ml Milch

750 g TK-Spinat (auftauen und abtropfen lassen)

1 große Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

100 g Butter

75 g Ricotta oder Quark

100 g geriebener Bergkäse

200 g Mehl
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Das Knödelbrot mit der Milch übergießen und ziehen lassen.

Inzwischen die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken im laufenden Messer im Multi.

1 Eßl. Butter in die Schüssel geben, schmelzen lassen und dann die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Koch-/Rührelement andünsten.

Den Spinat dazugeben und mitgaren. Falls sich Flüssigkeit angesammelt hat, nochmal im Sieb abtropfen lassen.

In die Schüssel den Ricotta, Bergkäse, Mehl, Eier und das Knödelbrot geben. Mit Salz (vorsichtig dosieren, je nachdem wie kräftig der Bergkäse ist braucht es nicht viel), Pfeffer und geriebenem Muskat würzen und gut vermengen (K-Haken oder einfach das Koch-/Rührelement drin lassen). Etwa 15 Minuten stehen lassen. Wenn die Masse noch zu weich ist, nochmal Mehl zugeben.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Mit angefeuchteten Händen golfballgroße Knödel formen (ca. 40 – 50 Stück) und im heißen Wasser 15 Minuten ziehen lassen. Oder bei kleineren Mengen im Dampfgareinsatz, wie bei Variante 1 von Claudia Kraft.

Restliche Butter schmelzen und bräunen lassen, die Knödel in einem tiefen Teller anrichten, mit der braunen Butter beträufeln, mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Hinweis:

Die Variante 2 geht auch super mit frischem Spinat

Variante 3

von Katharina Karner



Foto Variante 3 Katharina Karner

Mein Abendessen war ein Paradebeispiel für die CC:
Spinatknödel mit Käsesauce.

Verwendete Elemente: Dämpfeinsatz, Multi und Flexiröhrelement.

Zutaten:

200g Knödelbrot

210 ml Milch

3 Eier

50g Butter flüssig

Salz und Muskatnuss

200g TK Blattspinat, aufgetaut, ausgedrückt und grob gehackt

Zubereitung:

Alles vermengen und nach 10 Minuten mit 2 EL Mehl stauben und mischen. Mit trockenen bemehlten Händen Knödel formen und 15 Min (je nach Größe) im Dämpfeinsatz dämpfen.

Zutaten Käsesauce:

100 ml Wasser

Gekörnte Gemüsebrühe

250 ml Qimiq (alternativ halb Milch halb Sahne)

150g Hartkäse nach Belieben, im Multi fein gerieben

Zubereitung Käsesauce:

Alles in der Rührschüssel mit dem Flexi Stufe 1 und 110Grad aufkochen bis der Käse geschmolzen ist.

Mahlzeit!

Tipp für übrig gebliebene Spinatknödel:

Am nächsten Tag durchschneiden und in der Pfanne anbraten oder einfrieren.

Lahmacun – Türkische Pizza



Rezept und Foto von Marc O Newman/Ruhrpottkochshow

Letztens den Teig in der Cooking Chef gemacht. Perfekt. Habe mein Rezept hier veröffentlicht, falls es mal jemand nachbasteln möchte – ein kleines Träumchen

<https://www.facebook.com/ruhrpottkochshow/posts/1594882820734322:0>

Zutaten für 5 Türkische Pizzen (“Lahmacun”):

Teig:

250 g Mehl

125 ml Wasser (lauwarm)

7 g Salz

15 g Olivenöl

14 g Hefe

Gehacktesmischung:

175 g Rinderhack
2 Zwiebeln
1/2 Bund Blattpetersilie
2 EL (gehäuft) Tomatenmark
1 TL Salz (eventuell nachher noch etwas nachsalzen nach dem Abschmecken...)
etwas Pfeffer
Chiliflocken (nach eigenem Geschmack schärfen)
etwas Paprikapulver
2-3 Tomaten, gehäutet (einritzen und mit kochendem Wasser in Schüssel legen, lassen sich dann im Nu häuten. Vor dem Häuten ggf. mit kaltem Wasser abschrecken)
2 Zehen Knoblauch

Salatbelag:

Eisbergsalat, fein geschnitten (z.B. Schnitzelwerk)
Tomaten in Achteln
Gurke in Scheiben (Multizerkleinerer/Trommelraffel)
etwas Krautsalat
Zwiebeln in dünnen Scheiben (am besten rote)
Schafskäse in Streifen oder Würfeln

Joghurtsosse:

Griechischer Sahnejoghurt
Salz
Knoblauch

Zubereitung:

Teig:

Aus den Zutaten einen Teig kneten (Knethaken) und 1 Stunde zugedeckt gehen lassen bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat (evtl. ein kleines Bisschen mit Olivenöl einschmieren, damit er nicht austrocknet...)

Joghurtsoße:

Griechischen Sahnejoghurt mit Salz und nach Geschmack gepresstem Knoblauch anrühren (am besten mindestens ein paar Stunden vorher machen und im Kühlschrank ziehen lassen, noch

besser am Vortag)

Die Zwiebeln, die gehäuteten Tomaten, den Knoblauch und die Blatt Petersilie kleinhäckseln (Multizerkleinerer, so fein wie möglich häckseln) und mit den restlichen Zutaten unter den Rinderhack mischen und mit den angegebenen Zutaten würzen.

Wenn der Teig 1 Stunde gegangen ist, diesen in 5 Kugeln aufteilen (ca. 80 g pro Kugel) und diese pro Pizza dann sehr dünn mit dem Nudelholz ausrollen (ein wenig Mehl drauf und drunter, nicht zu viel, nur so, dass es nicht klebt) und den beiden Holzschaufelhälften vom Pizzamaker mit je 2 gehäuften Esslöffeln der Hackfleischmischung belegen (schön dünn auf der ganzen Pizza verteilen).

Pizzamaker auf Stufe 2 vorheizen (ca. 10 Minuten) und die Pizzen dann jeweils bei Stufe 2,5 ca. 2,5 bis 3 Minuten ausbacken. Zwischen den einzelnen Pizzen den Pizzamaker immer wieder auf Stufe 2 zurückdrehen und wenn eine neue Pizza draufliegt, wieder auf Stufe 2,5 hochdrehen (und natürlich wieder Deckel schließen)

Die Pizzen jeweils, direkt, wenn sie aus dem Pizzamaker kommen auf einem Teller stapeln und diesen von der ersten Pizza an mit Frischhaltefolie zudecken, damit die Pizzen so richtig schön "schwitzen" – dann werden sie schön weich und lassen sich nachher gut zusammenrollen.

Wenn alle Pizzen gebacken sind, die weich gewordenen Pizzen (sind dann immer noch lauwarm) entweder kurz vor dem Servieren noch mal 10 – 20 Sekunden auf den Pizzamaker legen oder direkt so mit dem etwas Salat belegen, darüber ein wenig von der Joghurt-Knoblauchsoße geben und nach Geschmack noch mit Chiliflocken schärfen. Pizza zusammenrollen, in Alufolie einschlagen und futtern (also die Pizza, nicht die Alufolie), dabei nach und nach die Alufolie abziehen oder nach unten ziehen. Ihr wisst schon...

Die Pizzen lassen sich auch ohne Pizzamaker in einer

beschichteten Pfanne mit Deckel (ohne Öl in der Pfanne) bei mittlerer Hitze in wenigen Minuten ausbacken... (Hab ich irgendwo auch schon gesehen, aber noch nicht selbst ausprobiert)