

# Arancini – Original italienisches Rezept für frittierte Reiskügelchen mit Hackfleischfüllung

Rezept von Kenwoodcookingclub.it und von Vanessa Santagapita  
ins Deutsche übersetzt.

Benötigtes/ Anwendbares CC – Zubehör:

Kochrührelement, Flexirührer, Waage, Fleischwolf,  
Passiergerät, Würfler, feine Reibe für Parmesan, Multi

Zutaten für 4 Personen

## **Zutaten:**

*Ragù (Bolognese):*

100g Pancetta

200 g Gemüse: kleingewürfelte Karotten, Zwiebeln und Sellerie

200g Rindsfaschiertes (Hack)

200 g Schweinsfaschiertes (Hack),

400 g Pelati (geschälte Tomaten) aus der Dose (oder selber  
passiert)

100 g Tomatenmark

20 g Butter

30 g Olivenöl

200 g Rotwein

500g Fleischfond

50 g 00 Mehl (Deutsches 405)

2 Lorbeerblätter

2 Gewürznelken

Salz und Pfeffer

### *Reis:*

500g Carnarolo Reis

80 g gewürfelte Pancetta

1 mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebel

3 EL Olivenöl

1,5 l Fleischsuppe

50 g Butter

130 g Parmesan

100g Mozzarella

250 g Ragú,

100g 00 Mehl (405er in Deutschland)

3 große Eier

2 l Olivenöl zum frittieren

### **Zubereitung:**

Das Gemüse bei 98°, Geschwindigkeit 1, kochen. Pancetta, Butter und Gemüse in den Topf geben und für 4 min. kochen- evtl. einen Löffel Wasser zugeben.

Das Fleisch anbraten und dann zum Gemüse geben.

Bei 110° einige Minuten weiterbraten und mit Rotwein ablöschen.

Weitere Zutaten : Gewürze und Mehl einrieseln lassen, nach 1 Min. die Pelati, das Tomatenmark, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Bei 100 Grad – Rührintervallgeschwindigkeit 3 rühren lassen. Die Hälfte der Suppe zugeben, Lorbeer und Gewürznelken dazugeben.

60 Min mit Hitzeschutz köcheln lassen.

Inzwischen das Risotto kochen. (Mit Flexi, 98 Grad,

Geschwindigkeit 1: Zwiebel und Pancetta anbraten, zuerst Reis, dann Suppe zugeben und 13 Min. Geschw. 3 Kochmodus) köcheln lassen.

Arancini formen:

Mit 80g Reis Kugel formen, etwas plätten, in die Mitte ein Stück Käse und ein TL Ragú geben, Kugel gut schließen, fest drücken und zu einer Birne formen.

Frittieren:

Kugeln mit Mehl, Eier und Brösel panieren. Öl auf 176° erhitzen und die Arancini einzeln frittieren, bis sie goldgelb sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und gleich servieren.

---

## Buttercreme einfrieren – wie auftauen?



Fotos Farina Köstler

Wie kann man eingefrorene Buttercreme wieder verwenden?

Links sieht man die aufgetaute Buttercreme, die man versuchte mit dem Schneebesen aufzuschlagen. Versuch misslückt.

Rechts hat man bei der gleichen Buttercreme das Flexielement verwendet, 30 Grad zugeben lassen und laufen lassen. Man sollte lt. Frank Klee dabei sein bleiben, um zu sehen, sobald die Masse sich verbindet.

---

## Schwarzwälder Kirschtorte



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

28er Form

**Zutaten:**

*Teig*

6 Eiweiß

230 g weiche Butter

300 g Puderzucker

1 Packung Vanillezucker

6 Eigelb

200 g Zartbitterschokolade

200 ml Milch

300 g Mehl

1 Packung Backpulver

Kirschsafft und -rum

*1. Fülle Pudding*

250 ml Kirschsafft

1 Packung Puddingpulver

3 Essl. Zucker

etwas Kirschrum und Zimt

350 g abgetropfte Kirschen

*2. Fülle*

500 ml Schlagobers

1 Packung Sahnesteif

2 Essl. Puderzucker

3 Essl. Kirschaft  
350 g abgetropfte Kirschen  
500 ml Schlagobers  
1 Packung Sahnesteif  
Verzieren:  
Schokoflocken, Kirschen

### **Zubereitung:**

#### *Teig*

6 Eiklar/Schnee mit Ballonschneebeisen schlagen  
230 g weiche Butter mit  
300 g Staubzucker  
1 P. Vanillezucker  
6 Dotter  
200 g Zartbitterschoko geschmolzen in der Küchenmaschine  
schaumig rühren (Flexielement)  
200 ml Milch  
300 g Mehl vermischt mit  
1 P. Backpulver dazurühren  
Schnee mit dem Kochlöffel unterheben  
in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Form füllen mit  
vorgeheizten 180 Grad ca. 60 Minuten backen/Nadelprobe!  
Ausgekühlt 2x durchschneiden, Böden mit Kirschaft und -rum  
tränken um den Boden einen Tortenring geben und füllen

#### 1. Fülle

Pudding kochen mit Flexielement aus  
250 ml Kirschaft  
1 P. Puddingpulver  
3 Essl. Zucker  
etwas Kirschrum u. Zimt  
350 g abgetropfte Kirschen unterrühren

#### 2. Fülle

500 ml Schlagobers mit  
1 P. Sahnesteif  
2 Essl. Staubzucker  
3 Essl. Kirschaft aufschlagen (Ballonschneebeisen)  
350 g abgetropfte Kirschen unterheben

über Nacht kühlen

500 ml Schlagobers mit 1 P. Sahnesteif aufschlagen  
(Ballonschneebecken)

etwas in einen Spritzsack füllen

oben u. rundherum einstreichen

mit Schokoflocken, Sahnetupfer u. Kirschen verzieren.

---

## Champignonrisotto aus der CC



Fotos Maren Grau-Soumaya Mayaki

Weltbestes Champignon Risotto aus der CC nach Christian Strahl. Butter ist eben doch ein Geschmacksträger.

Bestes Kompliment gerade: wenn es das in einem Restaurant geben würde, würde ich hier wieder hergehen.

### **Zutaten:**

100 gr. Butter

250 gr. Champignons

1 mittlere Zwiebel

1 Knoblauchzehe

150 gr. Risottoreis  
100 ml Weißwein  
500 ml Gemüsebrühe  
50 gr. Parmesan gerieben  
Pfeffer  
Petersilie

### **Zubereitung;**

Butter bei 140°C erhitzen, bis sie goldbraun ist und 1/3 der Champignons darin anrösten (ohne Rührelement).

Erst jetzt das Flexirührelement einsetzen (Rührintervall 3), Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, Reis dazugeben und 2. Drittel Pilze und nach einigen Minuten mit Weißwein ablöschen. Temperatur auf 100 Grad reduzieren.

Gemüsebrühe dazugeben, den Timer auf 18 Minuten und den Rührintervall auf 1 stellen.

Ca. 10 Minuten vor Ende das 3. Drittel Pilze zugeben.

Nach Ablauf der Zeit den Parmesan unterheben und mit Pfeffer (gegebenendalls Salz) abschmecken.

Risotto schnell servieren und mit Petersilie bestreuen.

---

## Hackfleischbällchen mit

# Waldpilz-Zwiebelfüllung



Fotos Gisela M.

Rezept aus "Mein Mix Kochbuch, Heft 1/2017, Sonderheft Landidee mit 75 Rezepten für die Multifunktions-Küchenmaschine" und von Gisela M. auf CC abgewandelt

## **Zutaten:**

### *Für die Pilzfüllung:*

100 gr. Zwiebel, grob zerteilt  
80 gr. Champignons  
15 gr. getrocknete Steinpilze  
1 Zweig gezupfter Thymian  
10 ml Olivenöl  
1 Prise Salz, Pfeffer  
1 EL Semmelbrösel

### *Für die Hackfleischmasse:*

25 gr. Karotten  
35 gr. Zwiebel  
25 gr. Semmelbrösel  
1 Ei  
6 Blatt Petersilie  
5 gr. Curry  
5 gr. Paprika  
1 Prise Pfeffer  
2 TL Salz  
300 gr. Rinderhackfleisch

## **Zubereitung:**

### *Pilzfüllung:*

Zwiebeln, Champignons, Thymian und getrocknete Steinpilze in Multizerkleinerer mit Messer geben und ca. 15 Sekunden mit Stufe 4 zerkleinern, bis alles schön klein ist.



Pilzmischung in Kessel mit Flexi umfüllen. Olivvenöl, Salz und Pfeffer zugeben, 100 Grad einstellen, Rührintervall 2 und ca. 3 Minuten rühren lassen. Semmelbrösel zugeben, kurz mit Flexi vermischen lassen. Topfinhalt zur Seite stellen und abkühlen lassen.



### *Hackfleischmasse:*

Alle Zutaten ausser dem Hackfleisch in Multizerkleinerer mit Messer geben (es stört nicht, wenn im Multi noch Reste von der Pilzfüllung sind, also bitte nicht extra säubern) und ca. 15 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern.



Die Masse in den Kessel umfüllen, in dem die Pilzfüllung war (ohne vorheriges zwischenspülen). K-Haken einsetzen. Hackfleisch zugeben und ca. 30 Sekunden auf "min" laufen lassen.

Aus dem Waldpilzteig 6 Bällchen formen, ebenso aus dem Hackfleischteig.

Die Hackbällchen in der Hand platt drücken und den Waldpilzteig in die Mitte legen. Dann die Hand schließen, damit der Waldpilzteig von der Hackmasse komplett umschlossen wird und in das Dampfkörbchen legen (Anmerkung: ich hatte sicherheitshalber den Dampfeinsatz mit einem Tropfen Öl eingerieben. Es hat nichts angehängt, müsste auch ohne Öl gehen).



In den Kessel jetzt ca. einen Liter Wasser füllen, Temperatur auf 110 Grad stellen und Rührintervall 3. Sobald das Wasser kocht, das Dampfkörbchen einsetzen und den Timer auf 25 Minuten stellen.

Danach kann man – je nach Belieben – die fertig gegarten Hackbällchen noch in einer Pfanne mit Öl angebraten werden.



Lt. "Mein Mix-Kochbuch" für 2-3 Personen/365 kcal/16,1 KH

---

## Rigatoni al forno



Fotos Kristina Hanscomb

Rezept aus Zeitschrift "Rezepte mit Herz" und von Kristina Hanscomb auf CC abgewandelt.

Zubereitungszeit: 80 min

für 4-6 Portionen

## Zutaten:

- 400 g Rigatoni
- 250 g Rinderhack
- 2 Schalotten
- 2 Knochblauchzehen
- 20 ml Olivenöl
- 500 g gehackte Dosentomaten
- 250 ml Sahne
- $\frac{1}{2}$  TL getrockneten Basilikum
- $\frac{1}{2}$  TL getrockneten Oregano
- $\frac{1}{2}$  TL getrockneten Thymian
- $\frac{1}{2}$  TL Cayennepfeffer
- 1  $\frac{1}{2}$  TL Salz
- 150 g Champignons, in Scheiben (am besten die braunen)
- 150 g TK-Erbesen
- 20 g kalte Butter
- 1 EL Parmesan
- 200 g geriebenen Mozzarella

## Zubereitung:

1. Die Zwiebeln und Knochblauchzehen im Multi kurz zerkleinern und dann mit dem Öl für **3 Minuten 120 °C Rührintervall 1** in der Schüssel entweder mit dem Flexi oder Koch-Röhrelement andünsten. (Ich hatte die ganze Zeit den Flexi drin.)
2. Tomaten, Sahne, Kräuter, Cayennepfeffer und Salz hinzugeben, **30 min bei 100 ° C Intervallstufe 2**
3. In der Zwischenzeit Rigatoni in Salzwasser bissfest kochen, ca. 6 min, abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben. Das Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten.
4. Den Backofen auf **180 ° C Ober- und Unterhitze**

5. Hackfleisch, Champignons und Erbsen hinzufügen, noch mal **3 min 100 ° C Intervall 1**
6. Butter und Parmesan hinzufügen, 1 min lang unterrühren (Unterrührknopf mehrmals gedrückt halten).
7. Die Sauce über die Rigatoni geben, alles gut vermengen und mit Mozzarella bestreuen.
8. Im Ofen, mittlerer Einschub, ca. **30 min** goldgelb überbacken.

Fertig! Guten Appetit!

---

## Polenta (Maisgrieß) gefüllt mit Gorgonzola-Mascarpone, überbacken mit Pignoli + Parmesan



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Waltraud Kogler  
(Beilage für 6-8 Pers.)

**Zutaten:**

500 g Maisgrieß  
1,5 l Wasser  
0,5 l Milch  
100 g Butter (od. weniger)  
2 TL Salz  
100 gr. Parmesan  
Gorgonzola-Mascarpone oder nur Mascarpone zum Füllen  
Pignoli/Pinienkerne

### **Zubereitung:**

500 g Maisgrieß, 1,5 l Wasser, 0,5 l Milch, 100 g Butter (od. weniger) und 2 TL Salz mit dem Flexi in der CC, Rührstufe 1, aufkochen lassen.

Sobald die Masse dicklich wird: 100 g Parmesan einrühren und nur mehr kurziterrühren lassen.



Eine runde Schüssel mit Wasser ausspülen, den Brei halbvoll einfüllen, mit Gorgonzola-Mascarpone (oder nur Mascarpone) belegen, ev. Pignoli dazu, restlichen Brei daraufstreichen, mit einem Teller beschweren, abkühlen lassen.



Vor dem Servieren auf ein Backblech stürzen, mit Parmesan + Pignoli bestreuen und im Rohr überbacken.



Diese Masse ergibt 2 Schüsseln.

Man kann die 2. Portion gut aufbewahren und erst am nächsten Tag überbacken.

---

**Eiskuchen** /

**Neujahrshörnchen** /

# Neujahrswaffeln



Foto Manfred Cuntz/Rezept Nr. 2

## 1. Rezept von Christina Cieluch`s Oma

### **Zutaten:**

500ml (Mineral)Wasser  
250g Butter  
250g Zucker  
300g Mehl  
4-5 Eier, je nach Größe  
Zimt  
Prise Salz  
–nach Geschmack:  
Vanille  
Anis  
oder ein Schuss Rum

### **Zubereitung:**

Das Wasser auf ca 38 Grad erwärmen und die Butter, sowie die Hälfte des Zuckers darin schmelzen / auflösen.

Mit dem Flexi auf kleinster Stufe rühren und wenn die Butter weich genug ist, die Temperatur abschalten und die restlichen Zutaten zugeben.

Die Rührstufe langsam bis 4 erhöhen.

Wenn ein glatter, flüssiger Teig entstanden ist, Maschine abschalten, Rührelement entfernen und den Teig ca 30 Minuten

quellen lassen.

Eisen heizen, etwas fetten und Teig ausbacken.

Noch warm aufrollen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Falls in der Küche viel Dampf entsteht, die Hörnchen in einem anderen Raum mit weniger Luftfeuchtigkeit abstellen.

## 2. Rezept von Manfred Cuntz erprobt nach Simon-Stuber-Art

Waffelrezept für Waffelkörbchen:

### **Zutaten:**

150g Zucker

300g Mehl

14g Anis

5g Salz

1g Vanille

4g Zimt

100g Sahne

80g Eier

400g Milch

100g Butter flüssig

### **Zubereitung:**

Trockene Zutaten mischen (K-Haken), Flüssigkeit dazugeben (wichtig: nicht aufschlagen, heiße Butter unterlaufen lassen).

Kann man auch schon ein paar Stunden vorher vorbereiten.

---

# Neujahrskringel mit

# Mandelfüllung



Fotos Sonja Weber

Rezept von Friedas genialen Hefezopf und von Sonja Weber in einen Neujahrskringel abgewandelt

## **Zutaten:**

### *Hefeteig:*

500g Universal Mehl/Mehl Type 405

250 ml Milch (lauwarm)

40g Kristallzucker

1 Pkg. Trockengerm/Trockenhefe

75g Butter

7g Salz

1 Ei

### *Füllung:*

100g Milch

150g Mandeln gemahlen

35g Kristallzucker

1 Schuss Rum

1 Pkg. Vanillezucker

4g Zimt

25g Marillenmarmelade

10g Honig

## **Zubereitung:**

### *Hefeteig:*

Milch, Ei, Zucker, Hefe und Salz miteinander vermengen. Dann das Mehl rein sieben. 3 Minuten langsam kneten (Knethaken), 7

Minuten schnell kneten. Zum Schluss noch die Butter unterkneten. Teig gehen lassen bis sich die Menge verdoppelt hat.

#### *Füllung:*

Milch erhitzen, die restlichen Zutaten unterrühren und ziehen lassen (Flexielement).

Den Teig in vier gleich große Teile teilen. Jeden Teig rechteckig ausrollen, mit Fülle bestreichen, einrollen, in der Mitte durchschneiden und Kringel formen.



Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. In der Zwischenzeit können die Kringel nochmal gehen.

Wenn der Backofen heiß ist mit Wasser besprühen und Hagelzucker draufstreuen. Auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen ☐

---

## Karottensuppe mit Kokosschaum



Foto Manu Mayer

Rezept aus Lafer-Kochbuch "Meine CookingChef" und von Manu Mayer in Teilen abgewandelt

(Reicht für 8 Suppenteller)

**Zutaten:**

1kg Karotten  
2 Zwiebeln  
100g Butter  
3 TL Zucker  
4 TL Currypulver  
1000-1200ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
Saft von 2 Limetten  
400ml Kokosmilch

**Zubereitung:**

Karotten putzen, schälen und mit dem Multi Scheibe Nr. 5 schneiden.

Zwiebeln fein würfeln.

Das Flexi-Rührelement einsetzen und die Butter bei 120°C, Intervallstufe 2 erhitzen. Zwiebeln und Zucker zugeben und ca. 2 Minuten anschwitzen.

Karotten und Currypulver zugeben, Spritzschutz einsetzen und

das Gemüse ca. 5 Minuten bei 120°C, Intervallstufe 2 weiter dünsten.

Gemüsebrühe dazu gießen, das Koch-Rühr-Element einsetzen und die Suppe mit Spritzschutz ca. 10 Minuten kochen lassen.

Die Suppe in den Glas-Mixaufsatz umfüllen und auf Stufe 4 pürieren (1-2 Minuten)

Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Die Kokosmilch erhitzen und mit einem Stabmixer schaumig mixen.

Die Suppe in Teller oder Tassen füllen und den Kokosschaum darauf löffeln.

Wer möchte, kann zu den Zwiebeln noch Ingwer (ca. 40g) geben.