Hackfleisch-Lauch-Suppe



Rezept und Foto von Stefanie Ganzevoort

Zutaten:

6 Stangen Lauch

3 große Kartoffeln

1 kg Hackfleisch

1,5 - 2 Liter Gemüsebrühe

1 Becher Schmelzkäse Sahne

1 Becher Schmelzkäse Kräuter

Petersilie

Salz, Pfeffer. Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Lauchstangen im Multi in Scheiben hobeln.

Die Kartoffeln raspeln.

Im Topf das Hackfleisch mit dem Flexi oder Koch-Rühr-Element portionsweise andünsten.

Lauch und Kartoffeln dazu, ebenfalls andünsten.

Anschließend die Gemüsebrühe dazu geben und bei 100 Grad mit Flexi und Intervall 3 für 1,5 Stunden mit Spritzschutz köcheln lassen.

Die Schmelzkäsebächer einrühren und mit den Gewürzen abschmecken, Petersilie hinzugeben. Mit Baguette servieren

<u>Coleslaw - Krautsalat</u>



Rezept und Foto von Angelika Haindl

Zutaten:

450 g Weißkohl/Spitzkohl
2 Karotten
50 ml Essig
1 EL Zucker
1 EL Mehl
1,5 TL Senfkörner,
1 TL Salz
80 ml Sahne
2 EL Butter
1 großes Ei

Zubereitung:

Zuerst die Senfkörner in der Gewürzmühle mahlen. Dann in den großen Topf: Essig, Zucker, die gemahlenen Senfkörner und Salz. Alles aufkochen, mit dem Flexi. Während des Kochens das Mehl zugeben, hier jedoch per P-Taste den Flexi schneller rühren lassen. Dazu kommt dann die Sahne und die Butter.

Sobald sich diese aufgelöst hat, die Temperatur wegnehmen, jedoch weiterrühren lassen, bis alle Klumpen verschwunden sind.

Anschließend das Ei unterrühren und solange rühren lassen, bis die Sauce richtig sämig ist.

Ich nehme den Topf dann weg, stelle ihn unter die Trommelraffel (natürlich könnt ihr die Karotten und das Kraut auch mit einem anderen Aufsatz, Multi bespielsweise, schneiden.

Bei der Trommelraffel nehme ich für das Weißkraut den Einsatz mit den dünneren Scheiben.

Anschließend die Karotten raspeln, mit dem dünnen Raspler der Trommelraffel.

Alles gut vermischen, danach umfüllen in Behälter und ziehen lassen. Nach 4 Stunden hat der Salat sein Aroma richtig entfaltet.

Passt gut zu gegrilltem, zu Rippchen usw... oder Burger...

Tipp Steffi Grauer:

Kohl mit K-Haken (nicht mit Flexielement, püriert zu stark) kneten, damit er milder und weicher wird.



Foto Steffi Grauer

<u>Seeteufelbäckchen sous-vide</u> <u>mit Ingwersalsa</u>





Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

Noch mehr Rezepte von Steffi Grauer findet ihr auch auf http://www.kochtrotz.de/

Für: 8 Personen

Zutaten Seeteufelbäckchen:

21 Kaffir-Limettenblätter

1 Stück Ingwerknolle (ca. 15 cm)

2 El Olivenöl

16 kleine Seeteufelbäckchen (à ca. 100 g), alternativ Putenfilet

Salz

Pfeffer aus der Mühle

5 El Sesamöl

2 Knoblauchzehe

2 Fl Sonnenblumenöl

Saft von 2 Limetten

2 Lauchzwiebeln

- 8 Tomaten
- 2 Orange
- 1 Messerspitze Sambal oelek
- 2 Bund frischer Koriander

Vakkumiergerät

Beutel

Zubereitung:

Ingwer schälen und im Multi-Zerkleinerer mit der dünnsten Scheibe scheiben schneiden lassen. 16 Kaffirlimettenblätter in der Mitte einmal umknicken, das gibt mehr Aroma.

Seeteufelbäckchen mit wenig Sesamöl einreiben. In einen Beutel kommen immer 2 Seeteufelbäckchen. Jedes Bäckchen mit je 1 Kaffirlimettenblatt, 1 dünne Scheibe Ingwer und 1 Zweig Koriander belegen. Beutel vakuumieren.

2 Liter Wasser in den Topf vom Cooking Chef füllen und auf 58 Grad aufheizen lassen.

Beutel ins Wasser legen, Spritzschutz aufsetzen. Fisch bei 58 Grad für 35 Minuten SousVide garen.

Fisch aus dem Beutel nehmen, Gewürze entfernen. Pfanne auf höchster Stufe erhitzen. Sobald sie heiß ist, 2 EL Sesamöl hineingeben und den Fisch pro Seite für 20 Sekunden scharf anbraten.

Nach Belieben noch leicht pfeffern und salzen.

Sofort mit dem Risotto und der Salsa anrichten uns servieren, siehe unten.

Zubereitung Ingwersalsa:

Zubereiten während der Fisch gart.

Knoblauch und restlichen Ingwer im Multi-Zerkleinerer hacken lassen, circa 20 Sekunden auf höchster Stufe.

Beides in die Schüssel vom Cooking Chef geben, Flexi-Rührelement einsetzen und bei 140 Grad, Stufe 3 Intervall mit Sonnenblumenöl anbraten (2 - 3 Minuten).

In der Zwischenzeit Limetten auspressen, Lauchzwiebeln putzen und im Multi-Zerkleinerer mit der feinsten Scheibe zu Ringen schneiden lassen. Tomaten würfeln (im Würfler), Orange schälen, Filets schneiden und würfeln. Restlichen Koriander im Multi-Zerkleinerer grob hacken.

Knoblauch-Ingwer-Gemisch mit Limettensaft ablöschen, Kaffirlimettenblätter in der Mitte knicken und ebenfalls dazu geben.

Alle weiteren Zutaten in die Schüssel vom Cooking Chef geben. Auf Stufe 1 Intervall bei 140 Grad für 3 Minuten einkochen lassen.

Fisch mit Salsa anrichten und etwas gehackten Koriander über die Salsa streuen.



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

Käsekuchen im Glas

Rezept von Sylvia Hofmann zur Verfügung gestellt Rezept stammt ursprünglich von gofeminin.de und wurde von Sylvia Hofmann auf CC abgewandelt.

Ihr esst gern Süßes, habt aber keine Lust, stundenlang in der Küche zu stehen? Perfekt!

Zutaten (für 2 große oder 4 kleine Gläser):

Für den Teig

¹/₂ Tasse fein zerkrümelte Butterkekse

3 EL geschmolzene Butter

15 TL Zucker

Für die Cheesecake-Creme

230 ml Schlagsahne

250 g Frischkäse

4 EL Zucker

½ Pk Vanille-Zucker

Und

Früchte und Schlagsahne nach Belieben zum Dekorieren

Zubereitung:

Die zerkrümelten Kekse zusammen mit der geschmolzenen Butter und dem Zucker in einer Schüssel vermischen (z.B. mit Multi und Messer, sollte sich in etwa so anfühlen wie nasser Sand).

Die Masse dann auf 2 große Gläser (oder 4 kleine) verteilen, leicht andrücken und mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit macht ihr die Cheesecake-Creme. Dafür gebt ihr den Frischkäse zusammen mit dem Zucker und dem Vanille-Zucker in eine große Schüssel und vermixt alles (Flexi). Dann schlagt ihr die Sahne steif (Ballonschneebesen oder wer keine zweite Schüssel hat in zwei Portionen in der Gewürzmühle) und zieht sie mit einem großen Löffel vorsichtig unter die Frischkäse-Masse.

Die fertige Creme verteilt ihr dann auf die Gläser und dekoriert sie nach Belieben mit Sahne und/ oder Früchten.

Low Carb Zimtsterne



Rezept und Foto von Martina Witzel zur Verfügung gestellt

Zutaten:

3 Eiweiß
1 Pr Salz
1/2 TL Zitronensaft
120g Erythritol
5 Msp Steviaextrakt
150g gemahlene Haselnüsse
200g gemahlene Mandeln
1,25 TL Zimt
1 Fläschchen Vanillearoma
50g feingemahlenes Xylitol
ein paar Tropfen warmes Wasser
2 EL erwärmte Sahne

Zubereitung:

3 Eiweiß
1 Pr Salz
1/2 TL Zitronensaft

mit dem Schneebesen, max, 2 Minuten steif schlagen

120g Erythritol
5 Msp Steviaextrakt
mischen, langsam einrieseln lassen, max, ~ 10 Minuten steif
schlagen

150g gemahlene Haselnüsse 200g gemahlene Mandeln 1,25 TL Zimt 1 Fläschchen Vanillearoma mischen, mit dem Flexi, min, kurz unterheben

Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln, für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Ofen auf 140°C Umluft vorheizen, Teig ausrollen, Sterne ausstechen und ca 20 Minuten backen (bitte im Auge behalten...)
Auskühlen lassen.

50g feingemahlenes Xylitol ein paar Tropfen warmes Wasser 2 EL erwärmte Sahne verrühren und die kalten Sterne damit bestreichen.

Spickzettel Cooking Chef - Welches Zubehör für was und mit welcher Geschwindigkeit und Schüsselgewichte.

Private Aufstellung von Sabine Dorn. Für die angegebenen Geschwindigkeitsstufen und sonstigen Angaben wird keinerlei Haftung übernommen.

Kommentare/Ergänzungen sind erlaubt □

Teig

K-Rührer

- Verrühren von Fett und Zucker Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- Eier in cremige Mischungen Einrühren 4-'Max'.
- Mehl, Obst etc. unterheben Min-1.
- Für Kuchenteig (alle Zutaten gleichzeitig): Mit min. starten und stufenweise auf "max" erhöhen
- Verkneten von Fett und Mehl Min-2.

Ballonschneebesen

 Geschwindigkeitsstufe allmählich bis Max steigern.Schneebesen

Knethaken

• **Geschwindigkeitsstufe** mit 'Min' beginnend stufenweise auf '1' erhöhen.

Koch-/Rühr Element

■ Nur mit Rühreinstellungen 1-3 (Symbole mit Pfeile!)

Hochtemperatur-Flexirührer

- Zum Schaumig schlagen von Fett und Zucker: Mit "Min" starten und stufenweise auf 3 erhöhen
- Zum Abschaben heißer und kalter Mischungen von den Schüsselwänden: Mit "Min" starten und stufenweise auf 3 erhöhen
- Zum Anbraten von Gemüse, Rühren von Risotto und Polenta usw.: Einstellung r1

Maximale Menge:

■ Knetteig: 910g Mehl

• Fester Hefeteig: 1,5kg Mehl, 2,4kg Gesamtgewicht

• Weicher Hefeteig: 2,6kg Mehl, 5 kg Gesamtgewicht

Rührteig: Gesamtgewicht 4,55kg

• Eiweiß: 16

• Kochmodus: 3 Liter

Mixer / Blender:

Geschwindigkeit immer höchste Stufe oder Puls

- Rührstab nur für kalte Flüssigkeiten!
- Kalte Flüssigkeit: Max 1,6 Liter; "max", 30-60Sek.
- Smoothies: 11, "max", 60 Sek., mit Rührstab
- Suppen mit Brühe: 1,2l, stufenweise bis "max", 30Sek
- Suppen mit Milch: 11, stufenweise bis "max", 30Sek
- Eis zerkleinern: 10 Eiswürfel (200g), Puls, 30Sek.

Multi

Messer

- Geschwindigkeit 2-5
- Messer zum Hacken von rohem und gek. Fleisch, gek. Eiern, Gemüse, Nüssen, Pates und Dips sowie zum Reiben von Brot und Keksen.
- Mürbteig und Streussel
- Fassungsvermögen Teig (Mehl) 400g, Fleisch 500g, nie höher als Max-Markierung

Scheiben

- **Geschwindigkeit** 1-2 (für mehr Leistung auch bis 3)
- Erst starten, dann Zutaten einlegen!
- Scheibe 1: extrafeine Reibe, Parmesan und Kartoffeln für Kartoffelknödel
- Scheibe 2: feine Reibe: Für Käse, feines Obst und Gemüse, (Schokolade & Nüsse)

- Scheibe 3: grobe Reibe: Für Käse, festes Obst und Gemüse
- Scheibe 4: dünne Scheiben: Für Käse und festes Obst und Gemüse
- Scheibe 5: dicke Scheiben: Für Käse und festes Obst und Gemüse
- Scheibe 6: Schnitzelscheibe (Julienne): Kartoffeln für Pommes, Zutaten für Eintöpfe, Salate und Dips (wie Karotten, Äpfel und Birnen)

Multi vom Antrieb lösen: Auf der Maschine ein Strückchen weiter nach links (gegen den Uhrzeigersinn) drehen bis sich der Topf vom Antrieb löst. Aufpassen, der Antrieb sitzt dann ganz lose auf der Maschine und fällt leicht runter.

Trommelraffel

- Geschwindigkeit 3-4
- Trommel 1: für feines Raspeln: Schokolade, Nüsse, Karotten, Käse
- Trommel 2: für grobes Raspeln: Schokolade, Nüsse, Karotten, Käse
- Trommel 3: für dünnes Schneiden: Zwiebeln, Kraut, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfel, Kartoffeln und Schokolade
- Trommel 4: für dickes Schneiden: Zwiebeln, Kraut, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfel, Kartoffeln, Schokolade und rote Beete
- Trommel 5 (eigentl. Reibetrommel): für das Reiben von Parmesankäse sowie Kartoffeln für Kartoffelknödel

Gewürz-/Multimühle

- Geschwindigkeit Max (maximal 2Min.)
- Messerwerk Unterseite muss beim Reinigen trocken bleiben!
- Sahne schlagen: Max 100ml (ohne Zucker) Stufe 3-4 max. 12-30Sek.

Würfler

- Geschwindigkeit
 - езсимтиатакетт
- Erst starten, dann Zutaten einlegen!

4

Geschirrspüler:

Standardzubehör:

- Schüssel
- Rührelemente und Flexirührer
- Spritzschutz

Mixer / Blender:

- Mixbecher
- Einfüllkappe, Deckel und Sockel
- (Messerwerk nicht! Dessen Unterseite darf beim Handreinigen nicht nass werden!)

Multi + Wüfler

• Alle Teile (bis auf das Verbindungsstück) – oberstes Fach!

Trommelraffel:

• NICHT in den Geschirrspüler!

Gewürz-/Multimühle:

• Gläser, Deckel, Sockel (Messerwerk nicht! Dessen Unterseite darf beim Handreinigen nicht nass werden!)

Schüsselgewichte:

- 1.585g Kochschüssel CC 6,7L Griffe
- 1.559g Kochschüssel Gourmet 6,7L Griffe
- 972g Schüssel 6,7L Major, Griffe
- 922g 6,7L Schüssel ohne Griffe
- 561g Kenlyte 6,7L für CC

Chef Titanium 4.61:

Edelstahlschüssel 4.6L mit Henkel (mit Skalierung) 802g, (ohne Skalierung) 818g Kunststoffschüssel 4.6L Kenlyte 412g

Chef XL Sense 1057g Edelstahl 6,7l Schüssel

Multizerkleinerer Antrieb 545g Kunststoffschüssel 508g Gewürzmühle Glasbehälter 285g

<u>Lieblingsfrühstücksrezept von</u> <u>Weight Watchers</u>



Foto von Annika Klugkist

Lieblingsfrühstücksrezept von Weight Watchers aus der Broschüre "Mein einfacher Start"

Rezept zur Verfügung gestellt und auf CC umgeschrieben von Annika Klugkist

Zutaten:

6 Eßlöffel Haferflocken (bzw. ein paar Haferkörner und mit Flocker frisch geflockt)

250 ml fettarme Milch

1 kleingeschnittener Apfel oder Banane

1 TL Honig etwas Zimt

Zubereitung:

Haferflocken und Milch zusammen in der Schüssel mit dem Flexirührer auf Rührstufe 1 auf 140 Grad zum Kochen bringen. Wenn es kocht, runterschalten auf 60 Grad.

Dann einen kleingeschnittenen Apfel oder eine Banane geben. Alles zusammen 6 Minuten bei 60 Grad rühren lassen.

Zum Schluss 1 Teelöffel Honig und Zimt nach Belieben dazu und nochmal rühren lassen.

Schmeckt warm und kalt und wird mit der CC richtig cremig. Lecker!! 8 Punkte sind es nach den alten Propoints.

<u>Brandteigringe / Brandteig-</u> Schwan



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft Ganz schnell u einfach mit der CC und Flexi. Rezept sollte für acht Brandteigringe reichen.

Zutaten:

75 g Butter 0,25 l Milch Salz 2 EL Zucker 150 g Mehl 3-4 Eier

Zubereitung:

In der Schüssel mit Flexi die Milch mit der Butter und einer Prise Salz mit 140 Grad aufkochen.

Unter Rühren das Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben und mit Flexi rühren bis sich Teig von Schüssel löst. Dabei Temperatur abdrehen.

Wenn Teig etwas abgekühlt ist (ca. 60 Grad, damit Ei nicht mehr gerinnen kann) ein Ei dazu geben und rühren bis wieder ein geschmeidiger Teig entsteht. Danach mit jedem Ei so weiter verfahren. Ich habe nur 3 Eier verwendet.

Den Teig in Spritzsack füllen und auf Blech dressieren. Ca 3 cm Abstand dazwischen lassen. Beim nächsten Mal nehme ich Tülle 13 od 14 statt Nr 10. Hätte gerne breitere gehabt. Habe auch die längliche Version für Eclair gemacht.

Bei 180C Umluft ca 30min backen. Ich habe kein Wasser dazu gestellt da ich noch Wasser vom Dampfgaren im Ofen hatte.

Die Ringe am besten kurz vor dem Verzehr belegen. Habe nach dem Durchschneiden den unteren Ring mit Erdbeermarmelade bestrichen. Geschlagene Sahne draufspritzen, mit frischen Erdbeeren belegen. Zweite Hälfte drauf geben und mit Zucker bestreuen und flüssige Schokolade darüber gießen.





Fotos von Claudia Kraft

Tipp Gisela M:

Das gleiche Rezept geht auch für Windbeutel. Dann einfach mit der Sterntülle Häufchen spritzen und ggf. ein Löffelchen mehr Zucker zugeben.

Wichtig: Backofen nicht öffnen während dem Backen.

Brandteig-Schwäne:

Das gleiche Rezept kann man auch für Brandteig-Schwäne verwenden.

Hier zeigt euch Sabina Werder Schritt-für-Schritt wie sie vorgegangen ist (die Herzform ist eine Spiegeleierform)

















Teig für Griessnocken



Rezept und Foto von Karin Lerch

Zutaten:

1/4 l Milch
1 Essl. Butter
1 Teel. Salz
100g Hartweizengrieß
2 Eier

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Flexi auf Kochstufe 1 zum kochen bringen. Den Hartweizengriess zufügen dabei rühren lassen bis es sich zum Kloss formt .

Temperatur ausmachen.

1 Ei in den heißen Teig rühren. Auskühlen lassen dann nochmals 1 Ei ein rühren und laufen lassen bis es eine schöne cremige Masse ist. Nockeln formen und in kochende Brühe geben. Guten Appetit

<u>Hähnchen-Walnuß-Dip</u>



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Ma Rula

Zutaten:

250 g Hähnchenbrust

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

100 gr. Walnüsse

25 gr. trockenes Weißbrot (oder Semmelbrösel)

20 gr. Walnußöl

Salz

Pul Biber (türkische Chilliflocken)

Paprikapulver

Zitronensaft

Zubereitung:

Hähnchenbrust mit 500g Wasser im Dampfgareinsatz ca. 20 Minuten dämpfen.

Das Fleisch beiseite stellen und die Garflüssigkeit umfüllen und ebenfalls beiseite stellen.

Zwei Schalotten schneiden und anschwitzen (ich habe es im Multi und dann im Topf mit Flexi gemacht).

Knoblauchzehe, Walnüsse und trockenes Weißbrot (oder Semnelbrösel) in den Multi geben und zerkleinern.

Dann das Fleisch, die angeschwitzten Zwiebeln, 250g der Garflüssigkeit, Walnußöl, Salz, Pul Biber (türkische Chilliflocken), Paprikapulver und Zitronensaft dazugeben und ordentlich durchmixen. Fertig.









Fotos von Ma Rula