

Linzenbolognese Bolognese ohne Fleisch – Variationen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Brunner

Bolognese ohne Fleisch

Zutaten:

1 Tropea Zwiebel fein hacken

2 Karotten fein hacken (geht z..B. auch in Multizerkleinerer,
z. B. mit Juliennescheibe)

Butter zum anbraten

100g kleine rote Linsen

Weißwein

250 ml Brühe

1/2 Aubergine klein gewürfelt

2 Dosen Mutti Tomaten, zerkleinert

1 Glas Pesto Rosso / Bertoli oder selbst hergestellt

Italienische Kräutermischung (Ankerkraut)

Sahne

Salz , Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln und Karotten in Butter anbraten (140

Grad/Kochrührelement oder Flexielement), mit Weißwein ablöschen. Linsen zugeben mit Salz und Pfeffer würzen, Brühe aufgießen, circa 30 Minuten köcheln (90-95 Grad).

Aubergine, Tomaten und Pesto dazugeben, mit den Gewürzen abschmecken, bei bedarf noch Brühe dazu. Das ganze ca. ein/eineinhalb Stunden köcheln lassen (90-95 Grad). Schuss Sahne dazu und abschmecken.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Hinz



Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Zutaten:

100 Gramm rote Linsen

1 Möhre

1 EL Olivenöl

$\frac{1}{2}$ Stange Lauch

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

50 Gramm Tomatenmark

500 ml Gemüsebrühe

Gewürze: Salz, Pfeffer, Rosmarin, Oregano, Basilikum

1 Prise Zucker

100 ml trockener Rotwein

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch, Möhre und Lauch klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten (100 Grad, Flexi, Rührstufe 1, ca. 2-3 Min.). Dann Möhre und Lauch zugeben und mitdünsten, danach das Tomatenmark zugeben und ca. 1 Min. weiter dünsten. Gemüsebrühe angießen und Linsen, sowie Gewürze und Rotwein zugeben. 30 Min. köcheln lassen (Flexi, Rührstufe

1, 100 Grad).

Apfelkompott – einfach

Rezept von Christian Schmidt

Zutaten:

ca. 800 g Äpfel

1 Zitrone geschält

evtl. Rum

Zubereitung:

Äpfel (entkernt – und nach Geschmack geschält) sowie 1 Zitrone (geschält) durch die feine Julienne Scheibe geben. Dann das ganze in den Rührtopf mit Flexirührer, Kochrührstufe 1, 100 Grad. Etwa 30 g Zucker und eine Prise Salz zugeben, etwa 10 Minuten kochen lassen. Nach den 10 Minuten habe ich noch etwas Rum untergerührt – das muss aber nicht sein

Griessbratlinge mit Apfelkompott



Rezept und Foto von Christian Schmidt

Griesbratlinge mit Apfelkompott (4 mal die Menge auf dem Teller – also 3 – 4 Personen)

Zutaten:

1 Liter Milch

$\frac{1}{2}$ TL Salz

200 g Hartweizengrieß

50 g Zucker

1 EL Vanillezucker (oder 1 Paket)

etwas Zitronenschale

2 Eier

Butter zum Ausbraten

Frischhaltefolie

Zubereitung:

In den CC mit Flexi die Milch, den Gries, das Salz und den Zucker geben. Bei 100 Grad (Celsius) kochen lassen, Kochrührstufe 1. Sobald es kocht noch etwa 2 Minuten kochen lassen damit der Gries richtig gut anquillt. Dann Temperatur drosseln, Vanillezucker und Zitronenschale zugeben. Nach ein paar Drehungen das Rührwerk ausschalten. Nach 3-5 Minuten Quell- und Kühlzeit das Rührwerk auf Stufe 1 stellen und die Eier unterrühren lassen.

Anschließend die Masse auf der Frischhaltefolie etwa 1 cm dick verteilen. Die Folie umschlagen und die Masse glatt drücken. Komplet abkühlen lassen.

Dann ist Stücke schneiden und in Butter ausbraten. Nicht zu früh wenden.

Dazu passt hervorragend Fruchtkompott oder -soße. Bei mir gab es ein [einfaches Apfelkompott](#).

Das Apfelkompott hab ich übrigens VOR den Griesbratlingen gemacht, die Schüssel nur eben ausgespült und war durch mit dem Thema

Toffifee-Likör – Variationen



Rezept von Unbekannt

Foto von Melanie Gläser

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:

15 Toffifee gefroren (1 Nacht im TK)

100 g Zucker

200 g Kondensmilch 10%

1 Ei

200 g Sahne

200 g Wodka

Zubereitung:

Toffiffee im Multizerkleinerer klein schreddern.

Umfüllen in die Kochschüssel und zusammen mit Zucker, Kondensmilch und Ei bei 90 Grad erhitzen. (Flexi)

Danach Wodka und Sahne zugeben und nochmals 4 Minuten bei 90 Grad (Flexi, Rührintervall 1) köcheln lassen.

Je nachdem nochmal im Blender kurz durchmischen.

Kondensmilch und Ei verrühren

Und ganz zum Schluss Blender ODER durch ein Sieb schütten

Ich z.B. lasse sogar den Zucker ganz weg. Trotzdem süß genug und super lecker

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Dana Steinmetz-Mock



Foto von Dana Steinmetz-Mock

Zutaten:

15 Toffiffee

100 g Zucker

200 g Kondensmilch 10%

1 Ei

200 g Sahne

140 g Wodka

Zubereitung:

Toffifée in den Mixtopf geben und fein zerkleinern (evtl. Toffifée vorher kühlen).

Zucker, Kondensmilch und Ei zugeben und 5 Min unter rühren auf 90° erhitzen (Ballonschneebecken).

Weitere 4Min auf 90 Grad rühren und Wodka und Sahne zugeben. In heiß ausgespülte Flasche(n) abfüllen und kalt stellen.

Ich persönlich mag es nicht, wenn es so stark nach Wodka schmeckt. Ich habe nur 140 Gramm genommen und mir reicht das dicke bzw ist es fast noch zu stark. Vll nehme ich nächstes Mal was anderes als Wodka . Was könntet ihr euch dazu vorstellen?

Panna-Cotta – Variationen

Rezept 1



Rezept und Foto von Simone Bachmann

Kokos-Zitronengras-Panna-Cotta

Zutaten:

400 ml Kokosmilch

50 g Zucker

3 Stangen Zitronengras

3 Blatt Gelatine – ich habe das Gelatinefix genommen (2 Btl)
ist einfacher
2-3 EL Kokoslikör (hab Batida de Coco genommen)
50 g geröstete Kokoschips (hab keine bekommen, deswegen hab
ich Kokoswürfel gekauft)

Früchte:

1 reife Mango
2 Passionsfrüchte

Zubereitung:

Kokosmilch, Zucker und Zitronengras (vorher mit einem
Fleischerhammer oder so anplatteten und in grobe Stücke
schneiden) in die Rührschüssel geben und mit dem Rührelement
auf Intervall 3 – 10 min – 100°C erhitzen

Gelatine (wenn man die Blätter nimmt) in Wasser einweichen

Intervall 1 schalten und Gelatine hinzufügen (hab da dann
meine 2 Btl zugegeben)

Milch durch ein Sieb geben und Likör unterrühren (ich hab
alles zusammen getan und dann erst gesiebt)

Mischung in Förmchen (à 100ml füllen) und mind 3h kalt stellen

Mango schälen würfeln

1/2 davon in den Glasmixer bei Stufe 1 pürieren

Passionsfrucht auskratzen und mit dem Püree mischen,
Mangowürfel dazuservieren:

Panna-Cotta stürzen

Fruchtsauce drumrum und Chips drüber streuen

Rezept 2

Rezept von Nadine Detzel

Panna cotta

Zutaten:

1 Vanilleschote
500 g Sahne
50 g Zucker
3 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen.

Schote und Mark zusammen mit der Sahne und dem Zucker aufkochen und ca. 10 min (ich mach meistens sogar etwas länger) köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen und Gläser/Förmchen bereit stellen.

Die Vanilleschote aus dem Topf fischen.

Die Gelatine ausdrücken und mit etwas Vanille/Sahne/Zucker-Mischung auflösen.

Zum Rest geben und etwas vermischen. Mind. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen und gelieren lassen.

Dazu z.B. eine Himbeersoße.

Hippen (Beilage zu Dessert)



Rezept von Kochevent in Wasserburg Inn bei Simon Stuber (von Nadine Detzel)

Zutaten:

100 g Eiweiß
100 g Zucker
100 g Mehl
100 g Butter

Zubereitung:

Mit dem Flexi cremig rühren.

Einen kleinen Teil vom Teig entnehmen und etwas Kakao einrühren.

Den Teig mit Schablonen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit dem dunklen Teig verzieren.



Zweimal bei 200 Grad backen (erst leicht anbacken, aus dem Herd nehmen 10 min warten und dann erneut in den Ofen und beobachten bis die Farbe passt.

Solange noch warm, kann man man die Hippen formen (d.h. wenn sie nicht mehr formbar sind, einfach nochmal kurz in den Backofen legen)

BBQ Spare Ribs mit Szechuan Pfeffer

Rezept von Stefan Dardas

Zutaten:

4 Stück Schweinerippchen, in der Mitte geteilt
3 EL Rohrzucker
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL fein gemahlener Sternanis
1 TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
6 EL dunkle Soja Soße
3 EL Sonnenblumenöl
1 EL Sesamöl
3 Knoblauchzehen
5 cm langes Stück frischer Ingwer, geschält
2 TL Szetschuan-Pfefferkörner

für das Relish:

4 EL Sonnenblumenöl
300 g Schalotten, fein gehackt
9 Knoblauchzehen, angedrückt
4 EL Sushi-Essig
7,5 cm langes Stück frisch Ingwer, fein gerieben
3 EL Süsse Chillisaucе
7 EL Tomatenketchup
6 EL Wasser
4 EL gehacktes frisches Koriandergrün
Salz

Zubereitung:

Rippchenstücke in eine große, flache Schüssel legen. Übrige Zutaten im Foodprozessor mit dem Flügelmesser in 2 Minuten zu einer homogenen Masse verarbeiten und die Marinade über die Rippchen gießen, dabei gleichmäßig bedecken. Abdecken und mindestens 1h kalt stellen.

Das Relish kann bereits am Vortag zubereitet werden. Dazu das Öl im Kessel der CC auf 100 Grad erhitzen, das Flexirührelement einsetzen und bei Intervallrührstufe 2 die Schalotten zufügen und bei geringer Hitze 5 Minuten andünsten. Knoblauch und Ingwer zufügen und etwa 4 Minuten weiterdünsten. Hitze auf 110 Grad erhöhen und alle übrigen Zutaten außer dem Koriander zufügen. Mit Spritzschutz bei schwacher Hitze 10 Minuten einkochen lassen. In eine Schüssel geben und Koriander einrühren. Wenn die Mischung vollkommen erkaltet ist, bis zum Verzehr kalt stellen.

Die Rippchen indirekt bei ca. 120 Grad 2 – 2.5h grillen. Dabei immer wieder wenden und mit der Marinade bepinseln. Dazu das Relish und einen Salat deiner Wahl reichen.

Garnelen in Sahnesoße



Rezept und Foto von [Fees Koch- und Backwelt](#)

Zutaten:

15-20 Garnelen

1 Schalottenzwiebel

$\frac{1}{2}$ Chili

$\frac{1}{2}$ Paprika
200 ml Sahne
50 ml Weißwein
1TL Tomatenmark
Cherrytomaten
Butter
Salz
Pfeffer
Basilikum

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch klein hacken. Die Chili ganz fein schneiden (je nachdem mit oder ohne Kerner). Den Paprika klein würfeln. Alles zusammen in der Cooking Chef mit dem Flexröhrelement auf Rührintevallstufe 3 etwas dünsten. Nebenbei die gewaschenen und entdarmten Garnelen in einer Pfanne mit etwas Butter leicht anbraten, mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Das Gemüse mit der Sahne ablöschen. Die Garnelen zum Gemüse geben. Die Cherrytomaten halbieren oder vierteln und zu den Garnelen geben. Alles nochmal kurz aufkochen und auf Nudeln servieren.

Kokos - Curry - Hähnchen



Rezept und Foto von Soraya Nett

Zutaten:

3-4 Karotten, fein geschnitten in Scheiben
1 Stange Zitronengras (alternativ Zitronengraspulver)
1 St. Ingwer (30g), fein würfeln
2 Knoblauchzehen, pressen
1 Zwiebel, fein würfeln
1-2 rote Chilischoten (oder 2 TL getr. Chili)
2 EL Curry
500g Hähnchenfleisch, in Stücke schneiden
Salz , Pfeffer
1 Dose Kokosmilch
375 ml Wasser
2 TL Gemüsebrühepulver

Zubereitung

Zwiebel mit Ingwer und Knoblauch in 2 EL Öl andünsten ca 4 Min., bei 110°C mit dem Flexirührer und Rührstufe 1 .

Fleisch dazugeben und das Rührkochelement aufstecken. Bei Intervall 3 ca 10 Min. anbraten mit 105°C.

Karotten zugeben und weiter 5 Min kochen lassen.

Gewürze (ausser Curry) zugeben und 2 Min weiterkochen.

Curry einstreuen und 3 Min. weiterkochen

Mit Kokosmilch und Wasser aufgiessen und 10 Min. kochen lassen.

Dazu passt Reis



Fotos und Rezept von Soraya Nett

[Kartoffelpüree](#)

[Kartoffelstampf](#) [Kartoffelbrei](#)

[Aarappelmauke](#) [Variationen](#)

[Kapü](#)



Rezept, Test und Fotos Rezept Nr. 1 von Gisela Martin

1. Kartoffelpüree mit Ballonschneebesen, Flexi und K-Haken:

Alle drei Varianten werden hier beschrieben:

<https://www.facebook.com/kenwoodcc/posts/630020547141742>

Getestet wurde immer mit den gleichen Parametern:

500 gr. mehligkochende Kartoffeln, 20 Min gekocht (Tipp, gedämpft im Dampfgarkörbchen die Kartoffeln noch besser).

Dann nach Zugabe von 40 gr. Butter und 60 ml Milch drei Minuten auf Stufe 4 (mit verschiedenen Elementen) gerührt. Gewürzt mit frisch geriebener Muskatnuss und Salz.

Das Ergebnis:

Platz 1: Ballonschneebesen:

Fazit: voluminös, klumpenfrei, kein Klebereffekt, sehr cremig, fast schon nach Sahne schmeckend.



Ergebnis Ballonschneebesen

Platz 2: K-Haken

Fazit: sehr schmackhaft, kleine Klumpen, kein Klebereffekt



Ergebnis K-Haken

Platz 3: Flexielement

Fazit: ebenfalls schmackhaft, war mehr Stampf als Püree. Minimale Klumpen, eher trocken und kompakt, weniger cremig – Perfekt, wenn man die Kartoffeln weiterverarbeiten möchte, z.B. zu Kartoffelgnocchi oder Kartoffelbrötchen, da das Abdampfen der Kartoffeln mit Flexi perfekt funktioniert und Feuchtigkeit entzogen wird.



Ergebnis Flexielement

2. Kartoffelpüree nach TM-Art:

Ausprobiert und für gut befunden von Mareike Blunt:

Zutaten:

1 kg Kartoffeln

350 ml Milch

Salz

Muskat

Stück Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

Zusammen mit 350ml Milch und Salz ab in den Kessel und 25 min bei 100 Grad mit dem Flexi auf Intervallstufe 2 kochen.

Muskat und ein Stück Butter dazu, mit dem Schneebesen kurz auf voller Stufe (P-Taste nicht vergessen) rühren. Fertig.

Tipp Sandra Ro: Mit etwas Trüffelbutter zum Schluss veredeln.

3. Kartoffelbrei aus dem Klee-TV (jaaaa dem Frank ist Püree zu vornehm ☐)

Zutaten:

700gr. mehlig kochende Kartoffeln, geschält

100gr Butter (gerne mehr 😊)
80ml Milch
Salz
Muskat
Pesto grün

Zubereitung:

Geschälte Kartoffeln ca. 25 Minuten in Salzwasser kochen.

In Kessel der CC geben, andere Zutaten zufügen.

Mit K-Haken bzw. dem Ballonschneebesen (der mit den dicken Stäben) kurz rühren. Fertig.

