

Kräuterbutter



Foto und Rezept von Melanie Gläser/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1/zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:

250gr irische Butter (weich)

1 TL (etwas weniger) Ursalz

12 mal an der Mühle mit schwarzem Pfeffer gedreht

3 kleine Knoblauchzehen

1 Tüte (fast voll) TK Petersilie Aldi

1 Tüte (fast leer) TK Basilikum Aldi

Zubereitung:

Alles in die Schüssel, K-Haken rein und verrühren lassen.

Alternativ Multizerkleinerer mit Messer.

Nach ca 30 Sek max war sie fertig

War so ne spontane Resteverwertung.

Rezept Nr. 2/zur Verfügung gestellt von Claudia Popp

Zutaten:

8 Päckchen Butter dh. 2 kg

Oregano frisch

Rosmarin frisch

Thymian frisch

Salbeiblätter

Petersilie
Schnittlauch
ggf. Knoblauch
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Also ich nehm 8 Päckchen Butter und dann an Kräutern was ich im Garten finde. Vom Oregano so 4 große Zweige und davon die Blätter. Rosmarin nicht ganz so viel, weils sonst zu intensiv wird. Dann noch Thymian, den nehm ich reichlich, weil ich den gerne mag. Salbeiblätter, Petersilie wenn da ist und natürlich Schnittlauch. Wenn man mag, dann noch Knoblauch mit rein. Gut salzen und pfeffern und dann die weiche Butter mit den gehackten Kräutern (in Gewürzmühle gehackt) in die Kenny mit dem K-Haken höchstens 5 Minuten, dann ist alles gut vermengt.

Ich wiege immer so 100 – 120 g ab und mache Rollen in Frischhaltefolie.

Eindrehen und dann noch in Alufolie wickeln. So frier ich die Butter dann ein. Wenn ich sie brauche, dann nehm ich sie so ca 20 min vorher aus der Gefriertruhe, lass sie antauen und schneide sie dann in Scheiben.

Pudding – Variationen



Foto von Alexandra-Müller-Ihrig – Rezept Nr. 1 mit Abwandlung
Mars-Riegel

**1. Rezept von Silke Federmann, leicht abgewandelt von
Alexandra Müller Ihrig**

Zutaten:

40 g Speisestärke
300 ml Milch
200 ml Schlagsahne
100 g Zartbitter oder Vollmilchschokolade oder Mars-Riegel
etc.
50 g Zucker

Zubereitung:

Stärke mit ein bisschen Milch in einer Tasse glatt rühren,
Schokolade zerbröckeln.

Dann alle Zutaten zusammen in den CC-Topf, mit
Flexirührelement, Intervallstufe 1 bei 100° 8 Minuten kochen

2. Rezept von Claudia Kraft:

Zutaten:

1 l Milch,
80 gr Zucker (oder weniger),
80gr Stärke (Maizena)
80gr Schokolade (in meinem Fall 60gr Nougat und 40 gr
Vollmilch Kuvertüre).

Zubereitung:

Wie Rezept Nr. 1

3. Rezept Vanillepudding von Karin AM

Zutaten:

2 Eigelb
etwas Milch
35- 40g Maisstärke(je nachdem wie fest mans will)
1/2 Liter Milch
1 ausgekratzte Vanilleschote
Zucker nach Bedarf

Zubereitung:

Eigelb, Milch, Maisstärke in der Gewürzmühle kurz vermischen.

1/2 Liter Milch mit 1 ausgekratzten Vanilleschote und Zucker nach gewünschter Süsse aufkochen, Schote entfernen.

Stufe 1 einstellen und Rührstufe 1. Stärkegemisch reinkippen und Temperatur auf 110 runter. Stocken lassen und fertig.

4. Rezept Schokopudding von Waltraud Kogler

Zutaten:

1,5l Milch (oder 1,25 l Milch + 250 ml Sahne)
75-80g Speisesstärke
150g Milchschokolade

Tipp für Vanillepudding:

Für Vanillepudding einfach Vanillezucker oder Vanillemark und Zucker oder Agavendicksaft etc. dazu!

5. Rezept Pudding ohne Ei von Sabine Dorn

Zutaten:

500ml Milch
1/2 aufgeschlitzte Vanilleschote

40g Zucker

35g Stärke

Zubereitung:

Ich mach den ohne Ei. Wird allerdings ein bisschen farblos.

400ml Milch mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote und der Schote auf 80° erhitzen. Mit Flexi Rührstufe 3. Ausschalten und 20 Min ziehen lassen. Schote entfernen.

Den Zucker dazu geben und die Stärke mit den restlichen 100ml kalter Milch verrühren. Die Temperatur auf 100° erhöhen, Flexi Rührstufe 3. Bei ca. 80° das Stärkegemisch dazu. Wenn Endtemperatur erreicht 2Min kochen. Fertig! Ich stell dann die Temperatur aus und lasse ihn ohne Spritschutz kalt rühren Bis auf ca. 50-60°. Gibt weniger Haut und er hat schneller Esstemperatur (bei 40g Stärke wird er mir zu fest).

6. Brombeerpudding ohne Geschmacksverstärker, Packerl und Co von Karin AM



Foto/Rezept Karin AM/Rezept Nr. 6

Zutaten:

1 Liter Milch

4 EL Zucker

80 gr. Maisstärke

1/4 TL Vanille

2 Eigelb

1 Schüssel Brombeeren

Zubereitung:

1 Liter Milch mit 4 EL Zucker, 80g Maisstärke, 1/4TL Vanille und 2 Eidotter im Blender mixen, mit Flexi in die Rührschüssel, Intervall 1 und bei 100 Grad aufkochen.

Wenn der Pudding dick ist (Achtung! Nicht vorher, sonst flockt die Milch aus) 1 Schüssel Brombeeren (ich glaub es waren so um die 200 Gramm, ist aber Geschmackssache wieviel man möchte, genau wie beim Zucker) dazu geben.

Rührstufe 1 (mit P Taste, dass es schneller wird und die Brombeeren etwas zerdrückt werden und so eine schöne Farbe entsteht). Ein paar Minuten rühren lassen, fertig!

Auch mit anderen Beeren wie Himbeeren oder Erdbeeren sehr lecker!

Allgemeine Tipps:

Wer keine Haut auf dem Pudding mag: Nach dem Kochen ohne Temperatur weiterrühren bis die Temperatur ca. 40 Grad beträgt.

Man kann auch Kochschokolade, Trüffelcreme, Nougat etc. zugeben (dann Zucker verringern).

Wenn man einen Teil (z.B. 200 ml) Milch durch Sahne ersetzt wird es noch cremiger.

Wenn man Extras wie eine Creme, Nougat oder Riegel zugibt, sollte man zwischendurch immer mal am Boden mit Spatel umrühren, sonst kann es rund um Flexispitze und am Boden klumpen.

Tomaten-Pesto



Rezept und Foto von Karsten Schultze

Zutaten:

1-2 Knoblauchzehen
~30-40gr. Pecorino oder Parmigiano
~50gr. geschälte Mandeln
100gr. getrocknete Tomaten
Öl nach Belieben

Zubereitung:

Alles bis auf Öl im Multizerkleinerer (alternativ Gewürzmühle) zerkleinern zu Mus
Umfüllen in Gläser und mit Öl auffüllen.

Milchreistörtchen auf Hefeteig mit Creme Chantilly aus der Gewürzmühle



Foto von Manfred Cuntz

Rezept von Ulli Haller/Ausprobiert von Manfred Cuntz

Zutaten:

Hefeteig:

500 g Mehl
20 g frische Hefe
250 ml Milch
50 g Butter
70 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Milchreis:

1 l Milch
150 g Milchreis
1 TL Butter
1 ausgekratzte Vanilleschote

Creme Chantilly:

Sahne

Vanillezucker

Zubereitung:

Hefeteig:

Milch, Butter, Salz erwärmen, bis alles geschmolzen ist. Hefe klein bröseln, die warme Milchmischung darüber gießen. Verrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat.

Mehl zugeben, zu einem festen Teig kneten (Knethaken). Ca.

eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn der Teig sich fast verdoppelt hat, noch einmal kneten, notfalls etwas Mehl zugeben.

Vor dem Backen noch einmal gehen lassen.

Milchreis:

Milch, Milchreis, Butter, ausgekratzte Vanilleschote zum Kochen bringen, bei schwacher Hitze ca. 30 Min. unter Rühren (Flexi) ziehen lassen, bis eine feste Konsistenz erreicht ist

Hefeteig dünn ausrollen; Tartelette-Formen mit Butter bepinseln, Teig hineingeben.

Bei 160 Grad ca. 10 Min. backen.

Mit Milchreis füllen, nochmals 10 Min. backen.

Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Wer mag, kann auch Obst unter den Reis mischen.

In den Milchreis habe ich noch Rumrosinen rein und das fertige Törtchen mit Zucker bestreut und abgebunst.

Für Creme Chantilly etwa Sahne + Vanillezucker in Gewürzmühle leicht aufschlagen.

Und ich rate mehr Milchreis zu machen. War viel zu wenig. Die Hälfte musste ich verkosten und von der restlichen Hälfte hat der Kater die Hälfte gefressen. Da war für die Törtchen natürlich nicht mehr so viel da ☺ ☺ ☺

Chinesischer Nudelsalat



Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:

500 g Woknudeln
Salz
etwas Olivenöl
2 mittelgroße Stangen Porree
2 Gläser Mungosprossenkeimlinge (Abtropfgewicht je ca. 200 g)

Dressing:

2-3 EL Maggi
Ca. 10 EL Miracel Whip light
4 EL Currysauce
4 EL Sojasauce salzig
Ca. 3 EL Wasser
Salz, Pfeffer
Saft einer ausgespreisten Zitrone

Zubereitung:

Woknudeln in Salzwasser bißfest kochen, auf ein Backblech geben zum Auskühlen und mit etwas Olivenöl vermischen.

Porree in feine Ringe schneiden

2 Gläser Mungosprossenkeimlinge (Abtropfgewicht je ca. 200 g) mit den kalten Nudeln vermischen.

Die Zutaten für das Dressing in der Gewürzmühle vermischen und über den Salat geben.

Mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Guten Appetit!

Babaganoush Baba Ghanoush (Auberginen Aufstrich) aus der Gewürzmühle



Foto und Rezept von Karin AM:

Zutaten:

- 1 Aubergine
- 2 El Sesam
- 1/2 Tl Salz
- 1 Knoblauchzehe,
- 1 ordentlicher Schuss Olivenöl
- 3 El Zitronensaft

Zubereitung:

Aubergine in Alufolie einwickeln und 3/4 Stunde im Ofen (oder Heissluftfriteuse) backen. Schale entfernen.

Sesam, Salz, Knoblauchzehe, Olivenöl und Zitronensaft mit der Hälfte der Aubergine in der Gewürzmühle ganz fein pürieren. Dann noch die restliche Aubergine pürieren und untermischen.

Kürbis-Apfel-Kuchen mit Pesto



Foto und Rezept von Saskia Renker

Zutaten für ein Blech:

400g Hokkaido-Kürbis
100 ml Milch
Salz
350 gr. Dinkelmehl (Type 630)
1 Paket Trockenhefe
1 TL Anis-Saat
Öl
Mehl

Für das Pesto:

2 EL Kürbiskerne
1 Bund Petersilie
100 ml Rapsöl
3 EL Kürbiskern-Öl
25 g geriebenen Parmesan
1 Zitrone
Salz und Pfeffer

Belag:

400g saure Sahne
2 TL getrockneter Majoran
3 Äpfel (Boskop)
3 rote Zwiebeln
ggf: einige Streifen Schinkenspeck

Zubereitung:

Kürbis in circa 4 cm große Würfel schneiden.

Anschließend mit dem Dampfgarer in 20 Minuten weich dämpfen.

Danach im Blender (Alternativ Multizerkleinerer mit Messer) pürieren, 100 ml Milch und 1 TL Salz hinzufügen.

Dinkelmehl, Hefe, Kürbispüree und Anis vermengen. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, falls er zu klebrig bleibt, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Teig für eine Stunde zudeckt an einen warmen Ort stellen (ist bei mir immer vor der Heizung – im Winter).

Für das Pesto Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen.

Petersilie verlesen, waschen und grob zerzupfen, Stiele entfernen.

In der Gewürzmühle Petersilie, Kürbiskerne und Rapsöl pürieren. Kürbiskern-Öl, Parmesan, ein wenig Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, nochmal kurz durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nun für den Belag die saure Sahne mit dem Majoran vermischen, Salz und Pfeffer dazu. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Beides mit dem Multi in feine Scheiben schneiden (hab Scheibe 4 genommen).

Backblech dünn mit Öl bestreichen, mit Mehl bestäuben. Den

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann auf Blechgröße ausrollen und auf dem Blech ausbringen.

Mit 2/3 der sauren Sahne bestreichen. Zwiebeln und Äpfel darauf verteilen, danach das restliche 1/3 der Sahne-Mischung auftragen.

Den Kuchen bei 200 Grad etwa 25-30 Minuten backen (Anmerkung Gisela: Beim Nachbacken habe ich die Brotbackstufe/mittlerer Dampf versucht, war toll!). Mit dem Pesto servieren.

Wer mag, legt vor oder nach dem backen noch Speckstreifen auf den Kuchen, das macht es noch würziger.

Guten Appetit!

Frisch-fruchtiger Lauchsalat



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

Zutaten für 2-3 Personen:

2 große Stangen Lauch

1 halbe Ananas in kleine Stücke oder 1/2 Dose leicht gezuckerte Ananasstücke

1 Apfel (süß-sauer)

5 EL Miracle Wipp Balance oder Joghurt

2-3 EL Milch 1,5%

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst wäschst du den Lauch und entfernst das untere Wurzelende. Oben im dunkelgrünen Bereich schneidest du 3-5 cm weg, aber nicht das ganze Dunkelgrün entfernen.

+++++

Um den Sand zwischen den einzelnen dicken Blättern herauszubekommen, habe ich folgenden **Tipp für dich:**

Du schneidest die Lauchstange in 2 Teile. Nun nimmst du nur den grünen Teil und schneidest ihn längst auf – aber nicht ganz durch, sondern nur bis zur Hälfte. Jetzt wird unter dem Wasserstrahl der Sand herausgespült. Durch den Schnitt kannst du die einzelnen Stengelblätter etwas auffächern.

+++++

Als nächsten Schritt schneidest du den Lauch in dünne Scheiben. Ich habe es mit dem Foodprozessor mit der Scheibe Nr. 5 (dicke Scheiben) gemacht.

Anschließend entkernst du den Apfel und zerkleinerst ihn in kleine Stückchen. Ananas und Apfel gibst du zusammen mit dem Lauch in eine Schüssel.

Für das Salatdressing verwendest du am Besten einem Schüttelbecher oder die Gewürzmühle. Gib Miracle Wipp, Milch und Gewürze hinein.

Wenn du eine frische Ananas verwendet hast, gebe noch ca 1 EL Honig und etwas Wasser hinzu. Bei der Dosen Ananas nimmst du ungefähr ein Viertel des Saftes dazu.

Nun schüttle alles gut durch und gebe es über den Lauch-Apfel-Ananas Salat.

Jetzt heißt es nur noch umrühren und für ca 1-2 Stunden im Kühlschrank ziehen gelassen.

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 Flexrührelement auf Rührintervallstufe 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.

Tahini

Rezept aus unbekannten Quellen
lässt sich super in der Gewürzmühle herstellen

Zutaten:

Hand voll Sesam (weiß, geschält)
etwa 2 Eßlöffel Sesamöl (je nach beliebiger Konsistenz)

Zubereitung:

Sesam in der Pfanne goldig bräunen. Achtung: brennt leicht an bzw. wird leicht dunkel und somit bitter. Der Sesam wird dadurch etwas feucht, weil das Öl raus kommt.

Dann mit dem Sesamöl in die Gewürzmühle geben und immer wieder pürieren und wieder aufschütteln, pürieren.

Kann auch mit Salz abgeschmeckt werden.