Gewürzmühle – nicht nur zum Gewürze mahlen

Fotos Daniela Steinel

Hier möchten wir alle Anwendungen für die Gewürzmühle notieren.

Sahne steif schlagen

Kalte Sahne in das Gewürzmühlenglas einfüllen – Markierung beachten – und mit der P-Taste steif schlagen

Milchschaum

Milch in das Gewürzmühlenglas einfüllen und in der Mikrowelle erwärmen – nicht kochen. Anschließend mit der P-Taste solange mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Foto von Alexandra Müller-Ihrig

Puderzucker
Normalen Zucker in das Glas einfüllen und mit der P-Taste einige Sek. pulverisieren

Gewürzsalz
Salz und die gewünschten getrockneten Gewürze z.B. ital. Kräuter in das Glas der Gewürzmühle einfüllen und kurz vermixen lassen.

Currys
Diverse Gewürze (u.A. kompletter Anisstern, Zimtstangen etc.) mit Flüssigkeiten (Öl etc.) in der Gewürzmühle zu einem Curry verrühren

Gewürze
Kein Nelkenpulver zuhause? Dann einfach komplette Nelken pulverisieren etc.

Salatsaucen
Alle Zutaten in das Glas, mixen, kann man auch verschlossen ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren. So toll gebunden bekommt man Salatsaucen anders nicht hin.<

Backtrennmittel
Ganz einfach, genaue Anleitung siehe hier: Backtrennmittel

Pistaziennutella
Pistaziencreme. Schoko und Butter etwas vorwärmen. Rezept auf

40 g Pistazien runter rechnen und weniger Zucker nehmen.

Pfannkuchen
Pfannkuchenteig aus 1 Ei, 63 g Mehl, 125 ml Milch, Pr. Salz

Schnelle Heidelbeermarmelade von Silvia Brunner
Heidelbeeren 3/4 einfüllen 1 Päckchen Vanillezucker dann auf höchst Geschwindigkeit etwa 1 Minute, dann kann man das ganze streichen.
Da es ja nicht gekocht wird ist es zum sofortigen Verzehr. Mit anderem Obst hab ich es noch nicht ausprobiert.

Schnelle Erdbeermarmelade von Christine Mair
Ein paar Erdbeeren, 3 Datteln und etwas Agavendicksaft. Alles mixen, fertig.

Foto Christine Mair

Vanillezucker
Aus alten verwendeten Vanilleschoten und etwas Zucker, wird in der Gewürzmühle ein aromatischer Vanillezucker

Pfannenbrot (Rezept von Atilla Hildmann aus dem Buch vegan for fit -Gipfelstürmer und von Tanja Schneider ausprobiert):
85 g Haferflocken (z.B. mit Flocker geflockt), gute Prise Salz, 1/2 TL Backpulver und 130 ml Wasser. In einer beschichteten Pfanne von beiden Seite braten und nach Wunsch belegen (zerdrückte Banane und Beeren, Avocado, Gemüse und Kräuter)

Kräutersalz Gewürzsalz – Variationen –

Rezept Nr. 1/Foto von Gisela

Rezept Nr. 1 – Gisela Martin

Zutaten:
5 Gramm getrocknete Minze
5 Gramm getrocknetes Zitronengras
40 Gramm Himalayasalz.

Zubereitung:
In die Gewürzmühle geben und mixen.

Rezept Nr. 2 von chefkoch.de

Zutaten:
5 EL getrocknete Kräuter
3 frische Knoblauchzehen
500 g Salz

Zubereitung:
Kräuter nach Wahl und Knoblauch mit 200 g Salz in Gewürzmühle fein mahlen, restliches Salz zugeben und nochmals vermischen.

Das Aroma entwickelt sich komplett nach einigen Stunden.

Rezept Nr. 3 bis 5 und Foto von Sonja Weber

Rezept Nr. 3 – Sonja Weber: Knoblauchsalz

Zutaten:
50 gr. Knoblauch frisch
100 gr. Meersalz

Zubereitung:
Knoblauch und Meersalz mit der Gewürzmühle mahlen. Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad O/U getrocknet.

Rezept Nr. 4 – Sonja Weber: Chilisalz

Zutaten:
1 Chili frisch
100 gr. Meersalz

Zubereitung:
Chili und Meersalz mit der Gewürzmühle mahlen.
Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad O/U getrocknet.

Rezept Nr. 5 – Sonja Weber: Basilikumsalz

Zutaten:
12 Blatt Basilikum frisch
100 gr. Meersalz

Zubereitung:
Basilikum und Meersalz in der Gewürzmühle mahlen.

Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad O/U getrocknet.

Rezept Nr. 6, 7 und 8 und Foto von Judith Sophie

Rezept Nr. 6 von Judith Sophie: Rotweinsalz mit Kräutern – das passt gut zu kräftig angebratenem Fleisch und auch Wildgerichten

Zutaten:
80-100 g Salz
eine Zehe Knoblauch
20 g frische Kräuter nach Wahl
ca. 2 EL Rotwein

Zubereitung:
Backofen auf 80 Grad (Umluft) vorheizen. Die frischen Kräuter und die Knoblauchzehe fein hacken und anschließend mit dem Salz sowie dem Rotwein vermischen. Auf einem Backblech verteilt, darf das Gewürzsalz bei leicht geöffneter Backofentür jetzt für ungefähr eine Stunde trocknen. Die Dauer kann von Ofen zu Ofen unterschiedlich sein. Wichtig ist, dass die Feuchtigkeit komplett verdunstet ist. Anschließend wird das Salz in das bereitgestellte Glas gefüllt und gut verschlossen.

Rezept Nr. 7 von Judith Sophie: Zitronen-Thymian-Salz – passt sehr gut zu Fischgerichten und Salaten passt, aber auch zu gegrillten Köstlichkeiten.

Zutaten:
80-100 g Salz
1 EL getrockneter Thymian
Zesten einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung:
Die Zesten werdenim vorgeheizten Backofen bei 80 Grad (Umluft) ca. 1,5 Stunden getrocknet. Für das Zitronen-Thymian-Salz wird der getrocknete Thymian in der Gewürzmühle zerkleinert und anschließend mit den getrockneten Zitronenzesten und dem Salz vermischt, dann kann es auch schon in das Gläschen gefüllt und verschlossen werden. Sie können hierfür natürlich auch frischen Thymian verwenden, dieser muss dann mit den Zitronenzesten im Backofen getrocknet und anschließend zerkleinert werden.

Rezept Nr. 8 von Judith Sophie: Zitronensalz mit rosa Pfeffer, passt wunderbar zu Reis, Geflügel, Meeresfrüchten und auch Fisch.

Zutaten:
80-100 g Salz
Zesten einer unbehandelten Zitrone
etwas rosa Pfefferkörner

Zubereitung:
Zesten im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad (Umluft) ca. 1,5 Stunden trocknen, dann mit anderen Zutaten vermischen.

Brokkolisalat mit

Pinienkernen

Foto Gisela Martin – Alle Zutaten durch den Würfler gejagt und die Pinienkerne von Hand eingestreut

Rezept ursprünglich aus der Rezeptwelt, auf CC umgesetzt von einigen Gruppenmitgliedern

6 Portion/en

Zutaten:
250 g Brokkoli, in Röschen (roh)
1 Paprika, rot, in Stücken
1 Äpfel, , groß, geviertelt
30 g Pinienkerne
25 g Olivenöl (Anmerkung Gisela: ich nehme weniger)
15 g weißer Balsamico
1 TL Honig
1½ TL Senf
1 TL Kräutersalz
½ TL Pfeffer
Tipp Claudia Claudia: zzgl. frischer Minze als Frischekick

Zubereitung:
Alle Zutaten mit dem Würfelschneider zerkleinern (zuerst Brokkoli bei minimaler Geschwindigkeit 4 durchlaufen lassen) und das Dressing in der Gewürzmühle mischen.

Alternativ: Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Messer

zerkleinern.

Alternativ: Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Scheibe Nr. 6 zerkleinern.

Anmerkung: Wer den Würfelschneider benutzt, kann die Menge unbegrenzt erhöhen, d.h. für Parties ist es kein Problem. Der Salat hält sich auch gut ein paar Stunden im Kühlschrank. Wenn man es im Multizerkleinerer macht, sollte man geringfügig weniger nehmen, damit es in den Behälter passt.

Foto Gisela Martin – Beispiel Zubereitung Würfler

Foto Gisela Martin – Beispiel Zubereitung mit Multizerkleinerer, Messer

Foto Michaela Buchholz – Beispiel mit Zubereitung mit dem Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 6

Schupfnudeln mit Zimtpuderzucker und Apfelkompott

Rezept und Foto von Gisela Martin

Zutaten:
500 gr Kartoffeln
1 EL Mehl
1 EL Vanillezucker
2 Stück Eigelb

1 Prise Salz
20 g Butter zum Anbraten
2 Stück Apfel
1 ELZucker und etwas Zimt
1 ELZucker (nochmals)
und nochmals etwas Zimt

Zubereitung:
In CookingChef-Schüssel Salzwasser zum Kochen bringen, Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren, ca. 20 Minuten kochen- Wasser abgiessen,

Flexi einsetzen und nochmals 5 Minuten ausdampfen lassen, Temperatur zurückdrehen

Mehl, Vanillezucker, Eigelb, Salz zugeben und nochmals kurz rühren lassen.

Aus Teigstücken Schupfnudeln rollen und daraufhin in Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche kommen (ca. 2 Min).

Parallel Äpfel schälen, mit etwas Wasser, Zucker und Zimt in Flexielement zu Kompott einkochen (ca. 10 Minuten, wenn es Mus werden soll etwas länger).

Falls Gewürzmühle vorhanden ist 1 EL Zucker mit etwas Zimt zu Zimt-Puderzucker mahlen.

In Pfanne Butter schmelzen und Schupfnudeln goldbraun braten, dann Anrichten (Zimtpuderzucker über Schupfnudeln streuen) und geniessen.

Zum Schluss habe ich noch etwas eingekochten Fruchtsirup darübergegeben, den ich noch übrig hatte.

Ist ein Essen, dass Kinder lieben und dass einen an die eigene Kindheit erinnert. Das ganze komplett ohne vorherige Einkaufaktion, denn die Zutaten hat man eigentlich fast immer zuhause.

Langt – je nachdem, ob man es als Dessert oder als Hauptgericht isst – für 2-4 Personen.

Garnelen-Reis-Bällchen mit asiatischem Mango-Gurken-Salat

Quelle: Lafer-Kochbuch “Meine Cooking Chef”
Foto und nachgekocht von Manuela Neumann

Für 4 Portionen

Zutaten:
Für die Bällchen
250 gr. Hähnchenbrustfilet
250 gr. Riesengarnelen ohne Schale und Darm (ich habe TK-Garnelen verwendet)
1 getrocknete Chilischote
1 EL Sojasauce
Salz
1-2 TL Currypulver
150 gr Basmatireis
Butter für das Sieb

Für den asiatischem Mango-Gurken-Salat
3 Stangen Lauchzwiebeln
2 reife Mangos
1 Salatgurke
2-3 EL Reisessig
1 EL jap. Reiswein
2-3 EL dunkles Sesamöl
2 EL Sojasauce
Salz, Pfeffer
3-4 Zweige Koriandergrün
1-2 Zweige Minze
Etwas jap. Kresse nach Belieben

Zubereitung:
Für die Bällchen
Hähnchenbrust/Garnelen waschen, trocken tupfen, würfeln.
Chilischote fein hacken, zusammen mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Sojasauce, Salz und Curry im Multizerkleinerer und pürieren.
Im Kessel 1 l Wasser/140 Grad, Intervall 3 mit Spritzschutz erhitzen.
Aus der Farce mit angefeuchteten Händen 12 Bällchen formen.
Den rohen Reis in flache Schüssel geben und die Bällchen in Reis wälzen.
Das Dampfgarsieb mit Butter einpinseln, Bällchen drauf setzen.
Das Sieb einsetzen und 15 Min dämpfen.

Für den asiatischem Mango-Gurken-Salat
Lauchzwiebeln waschen, putzen, schräg in Scheiben schneiden.
Fruchtfleisch der Mangos und die Gurke würfeln.
Aus Reisessig, Reiswein, Sesamöl, Sojasauce, Salz und Pfeffer ein Dressing in der Gewürzmühle mixen und in Schüssel geben.
Koriander, MInze und jap. Kresse zugeben, alles mischen.

Guten Appetit

Spinat Risotto mit Fisch unter der Rotwein Schalotten Kruste

Quelle: Genussmagazin 02/2015,
Foto und nachgekocht von Manuela Neumann
Für zwei Portionen

Zutaten:
Für das Spinat Risotto
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Etwas Öl
125g Risotto Reis
75 ml Weißwein
350ml Fond (Gemüse oder Geflügel)
150gr frischer Spinat
30gr Parmesan
Salz, Pfeffer

Für den Fisch unter der Rotwein-Schalotten-Kruste

Fischfilet
2 Scheiben Toast
2 Schalotten
Öl
1 Essl Zucker
125ml Rotwein
35gr weiche Butter

Zubereitung:
Für das Spinat Risotto
Die Schalotten und den Knoblauch klein hacken. Mit dem Flexi bei 100 Grad, Stufe 1, das Öl erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin an dünsten.
Dann den Reis dazu und kurz mit dünsten.
Den Reis mit dem Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen und anschließend den Fond angiessen. Den Spritzschutz aufsetzen und auf Intervall 2 stellen. Ca. 18 Minuten köcheln lassen.
In der Zwischenzeit Spinat putzen und klein schneiden.
Wenn der Reis gar ist, Spinat und geriebenen Parmesan zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch unter der Rotwein-Schalotten-Kruste
Toast würfeln und in der Gewürz Mühle klein schreddern.
Die Schalotten würfeln und im Öl anbraten. Mit dem Zucker karamellisieren. Mit Rotwein ab löschen und die Flüssigkeit verkochen lassen.
Etwas abkühlen lassen und mit der Butter und den Toastbröseln vermischen. Auf dem Fisch verteilen.
Unter dem Backofengrill den Fisch auf der mittleren Ebene gratinieren. Dauert ca. 5 Minuten

Schokoladen-Buttercreme mit Wunderkuchen

Rezepte von Kerstin Hinz
Fotos/nachgebacken von Manuela Neumann

Zutaten:
Für den Wunderkuchen
4 Eier
250g Zucker
200ml Sonnenblumenöl
200ml Flüssigkeit nach Wahl (bei mir Erdbeermilch – pürierte Erdbeeren mit Milch aufgefüllt)
300g Mehl
1 Pkch Backpulver

Für die Schokoladen Buttercreme
300 g weiße Schokolade alternativ 200g dunkle Schokolade
100 ml Sahne
250 g weiche Butter
50 g Puderzucker

Zubereitung:
Für den Wunderkuchen
Die Eier mit dem Zucker mit dem Ballonbesen bei voller Power

aufschlagen. (es waren glaube ich so 10 Minuten)
Dann das Öl zufließen lassen.
Anschließend die andere Flüssigkeit dazu laufen lassen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben, ebenfalls kurz unterrühren.

Bei ca 180 Grad Ober- Unterhitze 45 bis 60 Min in einer 26er Sprinform backen. Stäbchenprobe

Den Kuchen gut auskühlen lassen, am Besten über Nacht, und dann in drei Teile schneiden

Für die Schokoladen Buttercreme
Sahne aufkochen -habe ich im Topf gemacht, da in der CC zwischenzeitlich Butter und Puderzucker schaumig geschlagen wurde. Mit dem Flexi so lange, bis die Schoki in der Sahne geschmolzen war.

Zerkleinerte Schokolade zur Sahne geben. Die Sahne darf nicht zu heiß sein, da die weiße Schokolade empfindlich ist.
Umrühren bis die Schokolade geschmolzen ist.
Etwas abkühlen lassen.
Zur Butter geben und schön aufschlagen.

Dann ca 2 Std kühl stellen aber nicht in den Kühlschrank, da

sie sonst zu fest wird zur Verarbeitung.
Wichtig ist halt das sie abgedeckt ist. Tupper Schüssel oder Folie.

Tipp von Kerstin: Ich lasse sie meist in der CC Schüssel und mache Folie drauf. So kann ich sie vorm verarbeiten direkt noch mal mit dem Ballonschneebesen kurz aufschlagen.

Fertigstellung der Torte
Dann habe ich meine Wunderkuchenteile genommen. Erster Boden mit Creme bestrichen, dann Erdbeerscheiben drauf.

Diese habe ich, auf Tipp von Claudia Kraft, im Multi mit der

dicken Scheibe gehobelt.
Nächster Boden und gleiche Prozedur.

Dann den Deckel mit Creme bestrichen und außen alles mit Creme verkleidet.

Belegen nach Belieben

Wenn die Torte fertig ist kann sie in den Kühlschrank. Aber vorm servieren 1 bis 2 Std rausnehmen.

fertige Torte und der Anschnitt

Spinat-Ricotta-Maultaschen auf Kürbiscreme

Rezept aus Kochbuch”Meine Cooking Chef von Johann Lafer” mit geringfügigen Abwandlungen von Gisela Martin

Zutaten für 3-4 Personen:
125 gr. Hartweizengrieß
125 gr. Pastamehl
2 Eier
Salz
200 gr. Spinat (TK-Blattspinat geht zur Not auch)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
250 gr. Ricotta
4 EL Semmelbrösel
Pfeffer
1 Eigelb zum Bestreichen von dem Nudelteig
1 EL Öl
300 gr. Hokkaido-Kürbis mitSchale (Gewicht geputzt gewogen)
150 ml Gemüsefond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)
50 gr. Butter

Zubereitung:
Mit Knethaken oder K-Haken Nudelteig aus Eiern, Mehl, 2 EL

Wasser und einer Prise Salzin Kessel herstellen. In Klarsichtfolie wickeln und mind. 30 Min kühl stellen..

Spinat waschen, abtrocknen lassen, grob hacken. (Anmerkung: ich habe das Gericht 1 x mit frischem Spinat, 1 x mit TK-Blattspinat gemacht. Geschmacklich konnte ich keinen Unterschied feststellen).

Zwiebeln/Knoblauch fein hacken.

Flexi-Element einsetzen, Olivenöl in Kessel, 140Grad/Intervall 3: Zwiebeln/Knoblauch zugeben, da. 1-2 Min. anschwitzen. Spinatzugeben, weitere Minute zusammenfallen lassen..

Ohne Temperaturzugabe Ricotta und Semmelbröseldaruntermischen. Mit Salz/Pfeffer würzig abschmecken.

Nudelteig mit Pastawalze ausrollen. Mit Nudelholz immernoch etwas breiter auswalzen, so dass Teigblätter ca. 15 cm breit sind. Spinatmasse ca. halben cm dick in Mitte drauf streichen. Ränder mit Eigelbbestreichen. Von beiden Längsseiten zusammenklappen, so dass eine 2-3 cm dickeWurst ergibt. Kochlöffel im Abstand von3-4 cm bis unten kräftig eindrücken (Anmerkung: ich habe Ravioliausstecher verwendet und die Sache mit Kochlöffel weggelassen) und Teigrand durchtrennen.

Auf mit Mehl ausgestreutes Blech legen und kühl stellen

Flexi einsetzen, Öl zufügen, 120 Grad erhitzen,gewürfelten Kürbis 2-3 Min. anschwitzen. Fond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)zugeben, Spritzschutz aufsetzen, Timer auf 10 Min. stellen. Entweder mit Pürierstab oder in Blender pürieren und die Butter in Stücken einarbeiten. Ggf.noch Fond nachgießen und mit Salz/Pfefer abschmecken.

Wasser mit Salz zum Kochen bringen, Maultaschen ca. 5 Min garen. Mit Schaumlöffel herausheben und auf Kürbispüree servieren.

Zum Anrichten:

In Gewürzmühle etwas weißen Balsamico mit Kürbiskernöl mischen und um die Maultaschen träufeln.

Weiter in Gewürzmühle zerkleinerte Kürbiskerne als Deko

Wer mag kann die Maultaschen mit brauner Butter und gebratenen Zwiebelringe anrichten.

P.S. Und hier das gleiche Gericht, nur anstelle der Mautaschen habe ich (aus dem gleichen Teig) Ravioli geformt.