Palak Paneer

Rezept und Fotos von Claudia Althaus-Küpper zur Verfügung gestellt**Zutaten:**
Paneer aus 3 Litern frischer Vollmilch
500 g frischer SpinatMasala:
1 Lorbeerblatt
¼ TL Cumin
1 kl. Zwiebel
1 kleine Dose stückige Tomaten
Gewürzpaste
10 g Ingwer
3 Knoblauchzehen
1 TL Garam Masala
1 TL Koriander
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Chiliflocken (wer es nicht so scharf mag, bitte reduzieren)
1 Prise Kurkuma
1 Prise Muskatnuss
2-3 Esslöffel Öl1 – 2 EL Öl
2 EL Joghurt
Zucker

Salz

Zubereitung:
Den Paneer (Zubereitung Paneer siehe unten) in 1-2 cm kleine Würfel schneiden.
Mit etwas Öl anbraten, bis er leicht goldgelb ist an 2 Seiten.

Massala:
Alle Gewürze und Ingwer und Knoblauch in einem Gefäß zusammengeben und mit einem Pürierstab oder Gewürzmühle Kenwood mit dem Öl zusammen zu einer Paste pürieren.
Lorbeerblatt in Öl Aroma abgeben lassen. Zwiebeln klein würfeln, goldgelb anbraten, etwas salzen, die Gewürzpaste hinzugeben, damit sich die Aromen entwickeln.
Dann die Tomaten zugeben und etwas Wasser. Alles einkochen lassen, bis sich das Öl leicht am Rand absetzt. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Den Spinat blanchieren, in Eiswasser abschrecken, ausdrücken und mit einem Multizerkleinerer oder Pürierstab pürieren.

Hitze in der Pfanne reduzieren und die Paneerwürfel dazugeben. Kurz warm werden lassen, den pürierten Spinat dazugeben und alles zusammen erhitzen.
Vor dem Servieren den Joghurt zugeben, fertig, Leggaaaa!

Zubereitung Paneer:
3 l Vollmilch aufkochen unter ständigem Rühren.
Wenn die Milch aufgekocht ist 3-5 EL Säuerungsmittel zugeben, ich nehme eine Mischung aus Zitronensaft, Essig und Kefir.
Dann trennt sich unter Rühren der Käsebruch von der Molke.
Durch ein Molton-Tuch im Sieb abgießen, gut ausdrücken.
Dann für 3-5 Stunden unter Gewicht von ca 5 Kilo Gewicht pressen.
Über Nacht in Salzlake ziehen lassen und am nächsten Tag verwenden.

Apfelkuchen mit Zitronen-Ricottacreme

(Rezept von Sylvia Angermann)

Zutaten:

(Hefeteig)
500g Mehl
30g Hefe
1/4 L Milch
60g zerlassene Butter

2 Eier
50g Zucker
1/2 TL Salz

(Ricottacreme)
125g Zucker
Zitronenschale
500g Ricotta
1 Ei
zusätzlich sechs Äpfel zum Belegen der Cremeschicht

(Streusel)
320g zerlassene Butter
560g Mehl
320g Zucker
Vanillezucker
Zimt

(Glasur)
30g geschmolzene Butter
30ml Milch
Vanillezucker
140g Puderzucker

Zubereitung:
Für den *Hefeteig* die jeweiligen Zutaten mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und eine Stunde gehen lassen. Anschliessend bemehlen und auf einem gefetteten, bemehlten Backblech ausrollen.

Für die *Ricottacreme* die Schale einer halben bis einer Zitrone (ohne das Weiße) mit dem Zucker in der Gewürzmühle mahlen. Zusammen mit den restlichen Zutaten der Creme, mit dem Schneebesen verrühren. Anschliessend auf Teig dem ausstreichen.

Nun sechs Äpfel (geschält, ohne Gehäuse) achteln, die Stücke dann dritteln und den Kuchen belegen (wer möchte gibt noch Rosinen hinzu)).

Die Zutaten für die *Streusel* mit dem K-Haken verrühren und darüber streuen.

Bei 200°C O/U etwa 30 -35 Minuten backen.

Während dem Backen Butter, Milch und Vanillezucker bei 50 Grad mit dem Flexi verrühren, den Puderzucker unterrühren und die *Glasur* über den heißen Kuchen geben.

Whiskey-Senf

Nicole Kebellus hat uns ein Rezept zur Verfügung gestellt, bei dem die Gewürzmühle ihren Einsatz hat. Leckeren Senf kann man nie genug haben, insofern ist das auch eine schöne

Geschenkidee.

Zutaten:
125g Senfkörner 2/3 gelb 1/3 dunkel
150 ml Apfelessig
75 ml Whiskey
75 ml Honig oder Ahornsirup
25ml trüber Apfelsaft
10 g Stein oder Himalayasalz
2 Tl Rosmarin gemahlen
1 Tl Kurkuma

Zubereitung:
Die Körner in der Gewürzmühle so grob oder fein mahlen, wie man den Senf haben möchte. Den Saft auf dem Herd oder in der Cooking Chef erwärmen, über die gemahlenen Körner geben und eine Std quellen lassen. Dann alle restliche Zutaten dazu geben und nochmal pürieren, bis eine schöne homogene Masse entsteht. Anschliessend abfüllen und im Kühlschrank zwei Wochen reifen lassen.

Gewürzmischungen

Rezepte und Bilder von Klip Cooks

Nummer 1
Taco Gewürz
Mexico

Ganze Gewürze:
1 1/2 EL schwarzer Pfeffer
1 EL Cumin
1 EL Oregano

Gemahlene Gewürze:
2 EL Chilipulver
1 EL geräuchertes Paprikapulver
1 TL Knoblauchpulver
2/3 TL Cayennepfeffer

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.
Mit den gemahlenen Gewürzen vermischen.

Hackfleisch, Hühnerfleischstücke o.ä. anbraten, dabei mit Salz und Taco Gewürz nach Geschmack würzen.

Nummer 2
Shawarma Gewürz
Libanon

Ganze Gewürze:
2 EL Nelken
1 EL Cumin
1 EL Kümmel
1 EL Kardamom
1 EL Oregano od. Thymian
1 Zimtstange (evtl. vorher etwas zerkleinern)
1 Muskatnuss (zertümmert)
1 EL schwarzer Pfeffer
1 EL Koriandersamen

Gemahlene Gewürze:1 EL Knoblauchpulver
1/2 EL Cayenne Pfeffer
1/2 EL Ingwerpulver

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.
Mit den gemahlenen Gewürzen vermischen.

Fleisch mit Salz, Shawarma Gewürz und etwas Öl nach Geschmack marinieren.

Nummer 3
Burger Rub
USA

Ganze Gewürze:
3 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL gelbe Senfkörner
1 EL Koriandersamen
1/4 EL Chili, getrocknet
(1/2 wenn sehr scharf)

Gemahlene Gewürze:
1/2 EL geräuchertes Paprikapulver
1/2 EL Sumach
1/2 EL Knoblauchpulver

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.
Mit den gemahlenen Gewürzen vermischen.

Geformte und ggf. sous vide gegarte Hackfleisch-Patties mit Burger rub und Salz von außen bestreuen, dann grillen oder braten.

Nummer 4
Tandoori Masala
Indien

Ganze Gewürze:
1/2 Zimtstangen (evtl. vorher etwas zerkleinern)
1 TL Nelken
1 TL Macis
1 EL Cuminsamen
2 EL Koriandersamen
1 TL schwarze Pfefferkörner
2 TL schwarze Kardamomschoten
1 TL grüne Kardamomschoten

Gemahlene Gewürze:
1 TL Ingwerpulver
1 TL Knoblauchpulver
1/2 TL Muskatnuss
1 EL Rote Bete, getrocknet
1/2 TL Fenugreek Samen / 1/2 EL Fenugreek Blätter
1/2 TL Kurkuma

Ganze Gewürze in einem Wok oder in einer Pfanne mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 2-3 min rösten, bis sie duften.
Vom Feuer nehmen.
Gemahlene Gewürze unterrühren und alles abkühlen lassen.
Portionsweise in der Gewürzmühle mahlen.
Sieben, und größere Stücke nochmal mahlen.

Für eine Marinade mit Salz, Öl, Joghurt und Limonensaft nach Geschmack vermischen.

---

vegane Mayonnaise (Majo)

Rezept und Bild von Klip Cooks

Zutaten

2 Knoblauchzehen (mittelgroß), grob zerkleinert
1 EL (15 ml) frischgepresster Zitronensaft
2 TL (10 ml) Senf (Dijon)
3 EL (45 ml) Kichererbsen-Koch-Flüssigkeit (zB aus der Dose)
12 ganze, gekochte Kichererbsen
110 g (120 ml) neutrales Pflanzenöl, zB Raps
Salz (nach Geschmack)
Pfeffer (frisch gemahlen, nach Geschmack)

Zubereitung

Alle Zutaten in die Gewürzmühle füllen. Bei voller Geschwindigkeit etwa 30 s mixen bis eine dicke Emulsion entstanden ist.

Zucker und Gewürz Variationen als Geschenkidee

Rezept Nummer 1 von Claudia Kraft

Fruchtaromen Zucker

Orangenzucker
Himbeerzucker
Erdbeerzucker

Orangenzucker: ca 100 g Zucker je Orange.
Bio Orange gründlich mit heißem Wasser waschen, dann abgetrocknet fein abreiben (nur die orangefarbene Schicht (die weiße ist zu bitter) und gut mit dem Zucker vermischen. Anschließend auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen (wenn es nicht nur 1 Orange ist) und offen 1 -2 Tage trocknen lassen. Man darf gerne hin und wieder rütteln, das muss aber nicht unbedingt sein. Ich habe es dann in den Multi mit Messer gegeben und auf mittlerer Stufe den “verklebten” Zucker gemixt. Mit P Taste oder GM würde es Puderzucker werden, was ich nicht wollte. Jetzt umfüllen in ein großes Schraubglas oder so wie ich in kleine Gläser.

Ideal zum Backen, für Joghurt, Cremes oder andere Dessert sowie zum Süßen von Tee. Man könnte die Orangenschalen auch kurz vor Gebrauch wieder aussieben. Wer ihn für Frischkäsefrostings oder Buttercremes einsetzen will, sollte ihn vorher mit der GM zu Puderzucker vermahlen.

Himbeer oder Erdbeerzucker:
20 g gefriergetrocknete Erdbeeren, oder Himbeeren
270 g Zucker
Ich habe zuerst die Beeren zerkleinert. Entweder im Multi mit Messer oder in der GM. Nach dem Vermischen mit dem Zucker habe ich mind die Hälfte in der GM gemixt somit nicht einen ganz feinen Puderzucker aber auch keinen groben Kristallzucker zu haben.
Ideal für Süßspeisen, Smoothies, Joghurt, Obsalat oder anderen Desserts.

Rezepte 2

Rezepte 2 und Bild von Tanja Ahrendt

Bratapfelgewürz:

50g braunen Zucker
10g Zimt
1/2 Tonkabohnen oder 1/2 Vanillestange

3 Nelken
5 Kardamomkapseln (oder 1/4 TL gem. Kardamom)
15 Anissamen (oder 3 Msp. gem. Anis)
2 stecknadelkopfgroße Stücke Muskatnuss (oder 2 Msp. gem. Muskatnuss)

Alles zusammen in der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen, mit weiteren 100g braunem Zucker mischen und in ein Schraubglas füllen.

Das Bratapfelgewürz passt außer zu Bratapfel zu allem Gebäck, Desserts, Kuchen oder Marmelade mit Äpfel.

Glühweinzucker:

Abgeriebene Schale einer Bioorange entweder auf einem Küchentuch auf der Heizung, auf dem Kamin oder Kachelofen ein bis zwei Tage trocknen (schneller, dafür energieaufwendiger geht es bei ca. 50 Grad für ein bis zwei Stunden im Backofen)

getrocknete Orangenschale
50g braunen Zucker
1 gehäuften TL Zimt
1/2 Vanillestange
1 Nelke
5 Anissamen (oder 1 Msp. gem. Anis)

Alles zusammen in der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen, mit weiteren 100g braunem Zucker mischen und in ein Schraubglas füllen.

Den Glühweinzucker kann man in Weißwein bzw. Rotwein, in Fruchtsäften wie zum Beispiel Apfel-, Orangen- oder Kirschsaft oder in Tees verwenden.

Tonkabohnenzucker:

100 g braunen Zucker
1 Tonkabohne

Beides zusammen. In der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen und mit weiteren 100g braunem Zucker in ein Schraubglas füllen.

Den Tonkabohnenzucker kann man ähnlich wie Vanillezucker zu allen Gebäcken, Kuchen, Torten oder Desserts und Süßspeisen verwenden.

Lebkuchengewürz
2 TL Zimt
2 TL Nelken (oder gem. Nelken)
2 TL Korianderkapseln (oder gem. Koriander)
2 TL gem. Koriander
1 Muskatnuss (oder 2 TL gem. Muskatnuss)
1 TL Pimentkörner (oder gem. Piment)
1 TL Anissamen (oder gem. Anis)
1 TL Fenchelsamen (oder gem. Fenchel)
1 TL Ingwerpulver

Alles zusammen in der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen und in ein Schraubglas füllen.

Das Lebkuchengewürz passt außer zu Lebkuchen zu allem weihnachtlichem Gebäck, Desserts, Kuchen oder Marmelade, man kann es auch für weihnachtliche Pralinen oder für Braten verwenden, die einen winterlichen Geschmack bekommen sollen.

Tropea-Zwiebelkuchen mit Weisse-Bohnen-Boden –

lowcarb, glutenfrei, eiweissreich

Foto Dagmar Möller/Töpfle und Deckele
Dieses Rezept und mehr gibt es auch bei: Töpfle und Deckele

Zutaten:
Boden:
1 Dose weisse Bohnen (250 g Abtropfgewicht)
3 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat
wer mag Kräuter

Belag:
5 Tropeazwiebeln
Olivenöl
Gewürze (Salz, Pfeffer….)
60 gr. Bacon
3 Eier
100 gr. geriebenen Käse z.B. Mozzarella

Zutaten für den Boden im Multizerkleinerer vermixen.

Dann Backpapier in eine Tarte-Form legen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen.

Im Backofen bei 180 Grad Heißluft 15 min vorbacken.

5 Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten, nach Wunsch würzen.

60 g Bacon dazugeben, vermengen und auf den vorgebackenen Boden geben.

3 weitere Eier (in der Gewürzmühle) verquirlen und auf die Zwiebelmasse gießen.

100 g geriebenen Käse darauf verteilen (ich hatte Mozzarella) und weitere 10 min backen (bis der Käse goldgelb ist).

Aus der Form stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Wieder wenden….

Griechischer Salat

Rezept von http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/spiralschneider-rezepte/griechischer-spiralsalat

Zutaten:
2 Gurken
1 grüne Paprika

Eine halbe rote Zwiebel (geschält)
8 Cherrytomaten
50 g schwarze, entkernte Oliven
50 g Feta
Dressing
4 EL Rapsöl
3 EL weißer Balsamicoessig
1 EL Oregano
1 EL Kapern (hatte ich nicht)
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:
Die Gurken mit dem Pappardelle–Aufsatzes zu Spiralen schneiden und in eine Schüssel geben.

Der Pappardelleaufsatz ist dieser:

Paprika und Zwiebel in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Kirschtomaten halbieren, Fetakäse würfeln. Kapern zugeben (hatte ich nicht).

Alles in Schüssel vermengen.

Zutaten für das Dressing entweder von Hand zusammenmixen oder in der Gewürzmühle.

Das Dressing über den Salat gießen und die Marinade ca. 30 Minuten lang bei Raumtemperatur einziehen lassen, bevor serviert wird.

Variante:
So sieht es aus, wenn man den 2er Einsatz zum Spiralisieren verwendet:

Erdbeer-Gugl

Rezept aus dem Buch “Feine Gugl” und auf CC umgesetzt

Zutaten für 54 Gugl (bei mir kommen nur ca. 45 Gugl raus)
etwas Butter/Mehl für die Formen
Mark aus einer Vanilleschote
90 gr. Butter
90 gr. Puderzucker
6 EL Amarettolikör
3 Eier
45 gr. Sahne
105 gr. Mehl
120 gr. frische Erdbeeren
ggf. Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Alle Zutaten bereitstellen, sie sollten Zimmertemperatur haben
Die Sahne am besten gleich in ein Gewürzmühlenglas geben.

Etwas Butter zum Schmelzen bringen und mit einem Pinsel die Guglformen bepinseln. Wenn die Butter kalt ist, etwas Mehl darüber stäuben.

Backofen auf 210 Ober/Unterhitze vorheizen.

Erdbeeren würfeln (ich hab das Messer genommen, Würfler ginge auch). Und in einer extra Schüssel mit dem restlichen Amaretto vermengen. Etwas von dem Mehl über die Erdbeeren stäuben.

Butter in CC geben, 40 Grad, bis die Butter geschmolzen ist. Flexielement einspannen.
Puderzucker dazusieben, Vanillemark und Hälfte vom Amaretto hineinrühren.

Die Eier nach und nach zugeben und weiterrühren lassen.

Sahne in der Gewürzmühle kurz schagen. Und mit Silikonspachtel von Kenwood unterheben.
Restliches Mehl sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben.
Das Erdbeergemisch ebenfalls unter die Masse heben.

Der Teig ist ganz flüssig. Je einen Löffel in die Formen füllen.

Im Backofen (eher unteres Drittel) ca. 14 Minuten backen.

Aus dem Ofen holen, abkühlen lassen, herauslösen.

Tipp:
In eine Plastikdose (z.B. Tupper oder Emsa) kurz nach Abkühlen

füllen und verschlossen in den Kühlschrank stellen. So halten sie sich ein paar Tage frisch. Ca. eine Stunde vor Verzehr herausholen.

Chili Salbe

Bilder und Rezept auf CC geschrieben von Claudia Kraft (Rezept von Smarticular)

Zutaten

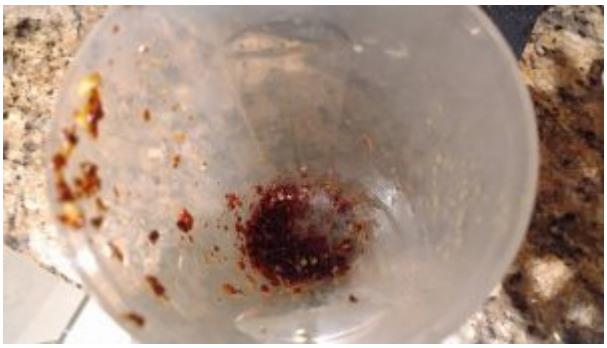
100 ml hochwertiges Pflanzenöl (Sonnenblume, Raps, Olive)
10-12 g Bienenwachs (Alternative: 5-6 g Carnaubawachs)
25-30 g frische Chili oder 10-15 g getrocknete Chili
10-15 Tropfen ätherisches Öl mit schmerzlindernder und durchblutungsfördernder Wirkung, zum Beispiel Thymian, Rosmarin, Eukalyptus, Latschenkiefer

Ich habe einen Öl Auszug gemacht, in dem ich die getrockneten Chilis zuerst in der GM gemahlen habe (geht auch im Mörser) und im Olivenöl auf 70-80 C erhitzt habe und 45min auf Kochstufe 3 mit der CC laufen lies. Wenn ihr frische Chili Schoten verwendet zuerst säubern und zerkleinern (dafür Handschuhe anziehen). Ihr könnt den Öl Auszug auch mit einem Schraubglas und 2-6 Wochen Wartezeit machen. Mindestens einmal am Tag leicht schütteln, um Schimmelbildung zu vermeiden.

Das fertige Chili-Öl zum Filtern durch ein Tuch oder einen Kaffeefilter gießen.

Zubereitung

Zum Chili-Öl das Wachs und ggf. Lanolin dazu geben, dabei mit einem sauberen Holz- oder Glasstäbchen umrühren, bis alles geschmolzen ist. Flexi geht sicher auch, wollte ich aber dafür nicht verwenden.
Ein paar Tropfen auf einem Teller geben und kalt werden lassen und prüfen, ob die richtige Konsistenz erreicht ist. Falls die Salbe nicht fest genug ist, etwas mehr Wachs hinzugebenm oder im umgekehrten Fall etwas Öl nachgießen, wieder umrühren und erneut testen.
Wenn die Konsistenz passt, die fertige Salbe in desinfizierte Tiegel abfüllen.
Beim Abkühlen 10-15 Tropfen ätherisches Öl hinzugeben und unterrühren.
Ich habe Eukalyptus dazu gegeben.



Anwendung:
gut bei akuten Beschwerden ein- bis zweimal am Tag auf die entsprechenden Stellen auftragen. Weil das Chili auch die Haut

reizt, Anwendung nicht zu oft wiederholen. Nicht für Schwangere und Kinder geeignet.