Ofen-Frikadellen

Fotos Corinna Schönenberg

Rezept von Chefkoch.de und von Corinna Schönenberg in Teilen abgewandelt bzw. auf CC umgeschrieben

Zutaten:
2 kg Hackfleisch
2 Becher Schmand
2 Becher Creme Fraiche
4 Zwiebeln zerkleinert und etwas angedünstet
4 Eier
20 EL Paniermehl (vorher im Multi oder Trommelraffel aus alten Brötchen hergestellt)
Salz
Pfeffer
2-3 EL Senf
Ganz nach Gusto: Paprika, Curry, ein Päckchen TK-8-Kräuter….

Zubereitung:
Alles in Kessel der CC geben und mit K-Haken zu einem homogenen Teig rühren lassen. Bällchen formen.

Wenn es beim Formen noch zu nass ist kann man noch etwas Paniermahl zufügen.

Pro Blech (mit Backpapier ausgelegt) ergibt es ca.30-32 Hackbällchen.

Jedes Blech ca.30 min bei 200 Grad Umluft backen. Bei mir wurden es insgesamt 87 Bällchen.

Werden sehr saftig! Kein stundenlanges Herumbrutzeln! Toll für Buffets und Parties!

Kartoffelpuffer

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
1 ½ kg Kartoffeln mehlig kochend
4 Eier
6 EL Mehl
Salz und Pfeffer
1 Zwiebel und wer mag kann noch Knoblauch dran machen
Muskat, Salz, PfefferSonnenblumenöl zum Braten**Zubereitung:**
Kartoffeln und Zwiebel in der Trommelraffel mit dem Kronentrommeleinsatz reiben. Geht ratz fatz.
Dann Eier dazu, Mehl und Gewürze, alles gut durchmischenÖl heiss werden lassen und immer ca. einen großen Löffel voll ins Öl geben das sie so Handteller groß sind ungefähr und braten, dann auf ein Zewa geben damit das überschüssige Öl aufgesaugt wird.

Nun zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen geben.
Dazu passt, Apfelmus, Sauerrahm mit Kräutern, Lachs, Schinken etc.

Amarettini – Variationen

Rezept Nr. 1 Amaretti morbidi – Von maluskoestlichkeiten und von Billa Wepunkt auf CC umgewandelt

Fotos Billa Wepunkt

Morbidi = mürbe

Für 30-35 Stück

Zutaten:
150 gr Zucker (Originalrezept 220 gr)
200 g gemahlene Mandeln

3 Eiweiß M (Originalrezept 2 Eiweiß)
1 El Mehl
1Tl Speisestärke
1/2 Fläschchen Bittermandelöl
1 Prise Salz
2 El Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eiweiß (3) mit Prise Salz in der CC mit Ballonbesen steif schlagen.

Dann zum Flexi wechseln und die 200 gr. Mandeln(hab ich im Multizerkleinerer fein gemahlen) mit der Masse unterheben

Anschließend Mehl(1 Eßl) und Stärke (1Tl) unterheben und 1 Fläschchen Bittermandelöl oder ein Schnapsglas Amaretto dazu geben, dann am Schluss den Zucker zugeben. Ich habe ihn auf 150g reduziert! reicht auch dicke……

Jetzt Kugeln formen und auf ein Blech setzen, 6-8 h ruhen lassen. Dann Puderzucker drauf und ab in den Ofen (100 Grad Umluft, 50-60 Minuten, im Ofen auskühlen lassen).

Rezept Nr. 2 Amarettini – zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Zutaten:

4 Eiweiß
200g Puderzucker
400g Mandeln
1EL Zitronensaft
6cl Amaretto
1 Vanilleschote (oder Vanillezucker dann die Menge von der Zuckermenge abziehen)
1 Prise Salz

Zubereitung:

Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen
Mandeln abziehen, rösten und fein reiben.

Ballonbesen, max. Geschwindigkeit
Das Eiweiß mit etwa der Hälfte des Zuckers, Salz und dem ausgeschabten Vanillemark (oder Vanillezucker) zu festem Eischnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit den Mandeln mischen. Mandeln und Zucker mit dem Spatel unterheben und Zitronensaft und Amaretto zugeben. Es soll ein halbfester Teig entstehen der sich noch im Spritzbeutel verarbeiten lässt.

Gut haselnussgroße Kügelchen auf ein Backpapier spritzen und in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Im leicht abgekühlten Ofen noch eine gute Stunde nachtrocknen lassen.

Rezept Nr. 3 Amarettini – aus Weihnachtsplätzen/GU und von Gisela M. ausprobiert und auf CC umgewandelt

Zutaten:
200 gr. geschälte gemahlene Mandeln
90 gr. Puderzucker (lt. Originalrezept Zucker)
2 Eiweiß
Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
5 Tropfen Bittermandelaroma
2 EL Puderzucker

Zubereitung:
Zutaten bereitstellen. Mandeln mit Hälfte vom Zucker in Multi geben und kurz mahlen (Achtung, nicht zu lange, damit Öl nicht austritt und Masse klumpt).

Eiweiß mit Prise Salz in Kessel geben, mit Ballonschneebesen/Stufe 6 aufschlagen. Dann restlichen Zucker/Vanillezucker einriesseln lassen und zu glänzendem Eischnee aufschlagen. Mandel löffelweise mit 5 Tropfen Mandelaroma unterheben (mit Silikonspachtel oder Unterheberührelement).

Nun entweder mit Eisportionierer große Amarettone auf mit Backpapier belegtes Backblech setzen (gibt dann ca. 14 Stück) oder mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen (dann ca. 50 Stück).
Mit Puderzucker bestäuben und 3 Stunden trocknen lassen (Anmerkung: in anderem Rezept sogar 8 Stunden. Ich hatte die Geduld nicht und habe nur 1 Stunde Ruhezeit gegönnt. Das nächste Mal würde ich sie einfach über Nacht stehen lassen).

Backofen auf 150 Grad/Umluft vorheizen. Ca. 20-25 Minuten hellgelb backen. Im Ofen bei geöffneter Türe auskühlen lassen.

Oma´s Kartoffellebkuchen

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Zutaten:

750g Zucker

6 Eier
500 gr. Haselnüsse
450g Mehl
3 Packungen Backpulver
4 Teel. Zimt
1 1/2 Teel. Nelken
100g Zitronat
100g Orangeat
600g Kartoffeln (gekocht, vorwiegend festkochende Sorte)
Oblaten
Schokoglasur, Puderzuckerglasur, evtl. Rum zum Eintauchen,

zum Verzieren: Mandeln, Streusel etc.

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen (oder dämpfen im CC), schälen und noch heiß durchdrücken. Gut auskühlen lassen. Am besten, man kocht die Kartoffeln schon am Vortag.

2. Zitronat + Orangeat fein hacken. Noch besser- mit etwas Mehl im Multi geben und fein mahlen.

3. Zucker + Eier mit Ballonschneebesen und etwas Temperatur ca. 10 Min. schaumig rühren.

4. Die fein gemahlenen Nüsse (im Multi oder Reibe), Zimt, Nelken, Zitronat, Orangeat + Mehl mit K-Haken unterrühren. Zum Schluß die Kartoffeln dazugeben.

5. Etwas stehen lassen, dann mit Lebkuchenglocke auf Oblaten setzen.

Wichtig: auf dem Blech etwas Abstand halten.

6. Vorgeheizter Backofen – Umluft: 195° – 12 – 15 Min. backen.

7. Gut auskühlen lassen.

8. Lebkuchen mit Rum, Glühwein oder Apfelsaft bepinseln. Anschließend glasieren und verzieren.

TIPP: Die Kartoffellebkuchen sind sehr saftig und müssen nicht wochenlang liegen, um weich zu werden. Schmecken schon köstlich direkt nach dem Backen.

Bethmännchen

Zutaten:
500g Marzipanrohmasse
130g Puderzucker
130g Mandeln
20g Mehl
2 Eiweiß

120g Mandeln

2 Dotter, etwas Wasser

4EL Zucker
4EL Rosenwasser

Zubereitung:
Mandeln alle abziehen (ich nehme gleich blanchierte Mandeln) und leicht rösten.

Trommelraffel mit Kronenreibe oder Reibevorsatz zum Fleischwolf.
130g Mandeln mahlen.

Die restlichen 120g Mandeln halbieren. Es werden ca. 180 halbe Mandeln gebraucht.

K-Haken.
Marzipan, gem. Mandeln, Mehl und Eiweiß verkneten. Man muss ein- oder zweimal mit dem Spatel nachhelfen.

Rollen von ca. 1,5cm Durchmesser formen. In 1,5cm lange Stücke schneiden und Kugeln formen. Nasse Hände helfen dabei.

An jede Kugel 3 Mandelhälften andrücken Dabei die Kugel leicht dreieckig drücken.

Die Dotter mit etwas Wasser verquirlen. So, dass es sich gut pinseln lässt.

Die Bethmännchen mit den Dottern bestreichen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Nicht zu dick bestreichen sonst gibt es häßliche Füßchen und sie kleben am Backpapier.

Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Bethmännchen ca. 15-20 Minuten backen. Sie sollen oben gerade ganz leicht bräunen. Nicht zu stark backen.

Die 4EL Zucker mit dem Rosenwasser aufkochen bis der Zucker gelöst ist. Die Bethmännchen noch heiß damit bestreichen. Gut trocknen lassen damit sie nicht mehr kleben.

Schokoladenmuffins alla Giselle

Foto Gisela M.

Wir lieben diese Muffins, weil sie nicht so süss sind, auch am nächsten Tag noch saftig sind und sie sich perfekt zur Verwertung von alten Osterhasen und Weihnachtsmännern eignen.

Für ca. 18 kleinere Muffins (bzw. 9 megagroße)

Zutaten:
375 gr. Mehl
3 TL Backpulver
45 gr. Kakao
3 EL Zucker
300 gr. Schokolade (alte Osterhasen oder Weihnachtsmänner, andere Schokoladenreste, Blockschokolade)
1,5 Eier in Becher leicht verquirlt (wenn es kleine Eier sind, dann zwei Stück nehmen)
200 gr. saure Sahne
275 ml Milch
145 gr zerlassene Butter

Optional Verzierung:
75 gr. Schokolade
2 EL Sahne
15 gr. Butter

Zubereitung:
Alle Zutaten abmessen und bereitstellen.

Backofen auf 180 Grad/Heissluft vorheizen.

In 18 Muffinmulden Papiereinsätze einlegen bzw. alternativ die Formen mit zerlassener Butter (noch nicht bei der Zutatenliste) ausstreichen.

Schokolade mit Trommelraffel grob reiben oder alternativ von Hand mit Messer in kleine Stücke schneiden.

Mehl, Backpulver und Kakao in Schüssel geben und mit K-Haken kurz rühren (das ersetzt das in die Schüssel sieben).

Zucker und Schokoladenstückchen dazugeben.

Von Hand mit Gabel Ei, saure Sahne, Milch und zerlassene Butter zusammenkippen und kurz mit Gabel glatt rühren. Alles in Kessel geben und kurz (!) mit K-Haken grob verrühren. Klumpen dürfen noch vorhanden sein.

Teig in Muffinformen füllen, ca. 18 Minuten backen (größere Muffins entsprechend länger, Stäbchenprobe).

Zum Abkühlen auf Kuchengitter geben.

Optional:
Schokolade, Sahne und Butter bei kleiner Temperatur und K-Haken in Schüssel schmelzen. Entweder in Kühlschrank stellen und leicht fest werden lassen. Danach mit Spritzbeutel aufspritzen. Oder flüssig über die Muffins laufen lassen und abkühlen lassen.

Zucchini-Relish

Rezept und Fotos wurde zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:
1 kg Zucchini
500 g Zwiebeln
Salz
500 g Zucker

500 g Kräuteressig
3 EL Senf
Und wie oben beschrieben 20 min köcheln lassen, dann
3EL Curry
3 TL Paprika
1/2 TL Sabal Oelek
3-4 EL Mehl

Zubereitung:
Zucchini und Zwiebeln mit der Trommelraffel oder dem Multi grob raspeln. Mit etwas Salz bestreuen, und im Kühlschrank ein paar Stunden oder über Nacht durchziehen lassen
Flüssigkeit abgießen.

Gemüse in den Kessel geben, mit
500 g Zucker
500 g Kräuteressig
3 EL Senf
Und wie oben beschrieben 20 min/Kochrührelement köcheln lassen, dann
3EL Curry
3 TL Paprika
1/2 TL Sambal Oelek.

Nochmal 10 min kochen lassen
Dann mit 3-4EL Mehl andicken
Heiß in Einmachgläser (oder twist off) füllen und eine halbe Stunde einwecken…

Lecker als Grillsauce, zu kaltem Fleisch, zu frischem Brot zu Reis… Euch fällt bestimmt noch mehr ein….

Zucchini-Chutney

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:
1kg Zucchini
1kg rote Gemüsepaprika
500 g Zwiebeln
500 ml passierte Tomaten

500 ml Ketchup
Knoblauch, Pfeffer, Salz
250 ml Olivenöl
Etwas Sambal Oelek

Zubereitung:
Zucchini , Paprika und die Zwiebel mit der Trommelraffel oder dem Multi grob raspeln.

Im Kessel Tomate, Ketchup, Öl und Gewürze zum kochen bringen, Gemüse dazugeben und 30-40 min mit Stufe 1 und Kochrührelement köcheln lassen..,

Heiß in Einmachgläser (oder twist off) füllen und eine halbe Stunde einwecken…

Lecker als Grillsauce, zu kaltem Fleisch, zu frischem Brot zu Reis… Euch fällt bestimmt noch mehr ein….

Kartoffelsalat mit Schinkenwürfel

Foto und Rezept von Carmen Müller

Zutaten:
2 kg festkochende Kartoffeln
180 g Schinkenwürfel
5 Eier (hart gekocht)
3 mittelgroße Zwiebeln
200 g Salatmayonnaise oder selbstgemachte Mayo
2 EL Kefir natur (gerne selbst hergestellt mit Kefirpilz)
2 EL mittel scharfen Senf
5 EL hellen Balsamicoessig
Salz, Pfeffer
etwas geschmacksneutrales Öl zum Braten

Zubereitung:
Da es schnell gehen musste, habe ich die Kartoffeln roh geschält, dann durch die grobe Schneidscheibe der Trommelraffel gegeben und dann gekocht. Es funktioniert sicher auch mit dem Multi oder dem Schnitzelwerk. Ebenso kann man auch die klassische Methode nehmen (erst Pellkartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden).

Während die Kartoffeln auskühlen, die Zwiebeln häuten, vierteln und durch die feine Scheibenscheibe geben. In dem

Kessel (oder in einer Pfanne) die Schinkenwürfel mit etwas Öl bräunen, dann die Zwiebeln dazugeben. Die Eier im Multi mit dem Messer grob hacken.

Im Multi die Mayo, Kefir, Essig, Senf, Salz, Pfeffer gut mit dem Messer mixen. Danach die abgekühlten Schinkenwürfel mit den Zwiebeln und dem ausgebratenen Öl mit einem Teigschaber unterheben. Sollte das Dressing zu dickflüssig sein, mit etwas Milch oder Molke verdünnen.

Das Dressing über die Kartoffelscheiben und die gehackten Eier geben und vorsichtig vermengen.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

Tipp: Wenn man keine selbstgemachte Mayo hat, geht auch Miracel Whip (auch light). An warmen Tagen nehme ich die selbstgemachte Mayo ohne Ei und mit Milch
(steht im Blog).

Krautsalat mit Ananas in Sahnedressing

Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:
1 Weißkohl
4 Schalotten
1 Dose Ananasstücke
½-1 rote Paprika
100 g Salatmayonnaise oder selbstgemachte Mayo
125 g Buttermilch
1-2 EL Weißweinessig
Saft von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung:
Den Weißkohl mit der Trommelraffel, Multi oder Schnitzelwerk mit der feinen oder groben Schneidscheibe in Raspeln zerlegen. Ich nehme die dicke Schneidescheibe von der Trommelraffel, mit der Dünnen wird es uns zu fein. Das ist aber Geschmackssache.

Die Schalotten häuten und einmal längs halbieren und mit der feinen Schneidscheibe durchgeben.

Die Paprika putzen und vierteln. Ebenfalls mit der feinen Schneidscheibe (hochkant hineingeben) durchlassen.

Die Ananasstücke abgießen (Saft auffangen). Die Stücke nochmals mit dem Messer halbieren oder dritteln. Ich nehme auf ca. 1 kg Weißkohl 1 mittlere Dose Ananas.

Die Mayo, Buttermilch, Essig, Zitrone, etwas Ananassaft, Salz und Pfeffer in die Gewürzmühle geben und kurz durchmixen. Es klappt aber auch in einer Schüssel mit einem Schneebesen. Wenn die Konsistenz zu fest ist, je nach Geschmack mit Ananassaft oder Milch verdünnen.

Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen, gerne auch über Nacht. Vor dem Servieren nochmals abschmecken, evtl. nachwürzen. Gutes Gelingen!