

Knoblauchpaste – Variationen



Foto Linda Peter/Rezept Nr. 1

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

400 gr. Knoblauch
250 gr. Raps- oder Sonnenblumenöl
1-2 TL grobes Meersalz
etwas Zitronensaft oder Weißwein

Zubereitung:

Alles in Blender geben und mixen. Im Blender verbindet sich das Öl sehr gut mit dem Knoblauch.

2. Rezept Knoblauchpaste (nach Rikky Bohaumilitzky, ausprobiert von Claudia Kraft)



Fotos Claudia Kraft/Rezept Nr. 2

Zutaten:

3 Knollen Knoblauch

60ml Olivenöl

1/4 Tl Meersalz

1 Messerspitze Zitronen- oder Scorbinsäure

Zubereitung:

Alles in den Multizerkleinerer mit Messer und ein paar mal pulsen. Im Glas ist doppelte Menge.

Kann für Salate, Fleisch, Fisch usw verwendet werden und hält gekühlt einige Zeit im Kühlschrank. In der Gewürzmühle würde ich es nicht machen, da es eigentlich mit obenliegenden Messerantrieb gemacht werden sollte.



Verwendung:

Kann für Salate, Fleisch, Fisch, Knoblauchbrot (z.B. mit Petersilie) usw. verwendet werden. Überall wo Knoblauch rein kommt, ohne dass man extra klein schneiden muss.

Knoblauch-Zitronen-Getränk

Knoblauch-Zitronensalz



Foto Rewecka Berberis

Rezept von Dr. Steinhagen – Kardiologe in Bad Oyenhausen und von Rewecka Berberis auf CC umgeschrieben.

Erkältungsprävention, putzt die Adern und soll auch bei Parodontose helfen.

Am besten 2 x jährlich.

Zutaten (für 2 Personen):

7 ungespritzte Zitronen (Kerne entfernen)

ca 30 geschälte Knoblauchzehen

500 ml Wasser

1500 ml Wasser

Zubereitung:

7 ungespritzte Zitronen (Kerne entfernen) und ca. 30 geschälte Knoblauchzehen mit 500 ml Wasser im Blender mixen. Das ganze in einem großen Topf mit weiteren 1,5 Liter Wasser kurz aufkochen.

Abkühlen und in einem Haarsieb über Nacht abtropfen lassen. In Flaschen abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren .

14 Tage bis 3 Wochen tgl ein Schnapsglas voll trinken – morgens oder abends.

Ich vertrage es nur abends.

xxxxxxxxxx

NEIN MAN STINKT NICHT

xxxxxxxxxx

Resteverwertung Knoblauch–Zitronensalz:

Den Trester trocknen, in der Gewürzmühle mahlen und mit Meersalz mischen

Fertig ist das Knoblauch Zitronensalz

Eierschalen als Calciumquelle für Hundebesitzer



Foto und Anleitung von Corinna Gerbitz

Zutaten:

Eierschalen getrocknet

Zubereitung:

Im Blender zerkleinern. Alternativ im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern, da aber aufpassen, dass das Gefäß nicht zerkratzt wird. Kleine Mengen in der Gewürzmühle.

Dient für Hunde in Verbindung mit einem Futterplan. Eierschale wird als Calciumquelle benötigt, wenn das Futter selbst zusammengestellt wird. Zu einem Alleinfuttermittel bitte nicht extra Eierschale zufüttern.

Geht auch für Katzen, Vögel etc.

Oder lt. Karin AM auch als Dünger für Tomaten im Garten: Eierschalen, Kaffeesatz und Bananenschalen mit etwas Wasser gemixt. Gibt keinen besseren Dünger.

Karottensuppe mit Kokosschaum



Foto Manu Mayer

Rezept aus Lafer-Kochbuch "Meine CookingChef" und von Manu Mayer in Teilen abgewandelt

(Reicht für 8 Suppenteller)

Zutaten:

1kg Karotten

2 Zwiebeln

100g Butter
3 TL Zucker
4 TL Currypulver
1000-1200ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Saft von 2 Limetten
400ml Kokosmilch

Zubereitung:

Karotten putzen, schälen und mit dem Multi Scheibe Nr. 5 schneiden.

Zwiebeln fein würfeln.

Das Flexi-Röhrelement einsetzen und die Butter bei 120°C, Intervallstufe 2 erhitzen. Zwiebeln und Zucker zugeben und ca. 2 Minuten anschwitzen.

Karotten und Currypulver zugeben, Spritzschutz einsetzen und das Gemüse ca. 5 Minuten bei 120°C, Intervallstufe 2 weiter dünsten.

Gemüsebrühe dazu gießen, das Koch-Rühr-Element einsetzen und die Suppe mit Spritzschutz ca. 10 Minuten kochen lassen.

Die Suppe in den Glas-Mixaufsatz umfüllen und auf Stufe 4 pürieren (1-2 Minuten)

Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Die Kokosmilch erhitzen und mit einem Stabmixer schaumig mixen.

Die Suppe in Teller oder Tassen füllen und den Kokosschaum darauf löffeln.

Wer möchte, kann zu den Zwiebeln noch Ingwer (ca. 40g) geben.

Rote Bete Süppchen Rote-Bete-Suppe



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert

Rote Bete Süppchen

Von

Kathrin Ebert  

Zutaten (2 Portionen):

2-3 Knollen rote Bete (400 g) (alternativ vorgekochte Knollen)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer (daumengroß)
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Salz und Pfeffer
4-5 EL Olivenöl
Schnittlauch (in Röllchen) zum Bestreuen
Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

Rote Bete schälen und grob würfeln (am besten mit Handschuhen)

Zwiebel, Ingwer und Knoblauchzehe fein würfeln.

Flexi-Rührer einsetzen

Olivenöl in die Kochschüssel geben und erhitzen

Zwiebel, Ingwer und Knoblauch glasig dünsten.

Rote Bete hinzufügen und ca. 1 Minute mit andünsten.

Gemüsebrühe hinzugießen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Spritzschutz aufsetzen (Deckel geschlossen) und aufkochen lassen.

35 Minuten bei 95 Grad, Rührstufe 1 köcheln lassen. (bei vorgekochter rote Bete verringert sich die Kochzeit auf etwa 20 Minuten).

Suppe fein pürieren (z.B. im Blender) und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sahne hinzugeben und nochmal für 5 Minuten aufkochen.

In Suppenschalen geben, einen Klecks Ziegenfrischkäse in die Mitte und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Guten Hunger 💕💕



Apfelringe in Weinbackteig mit Granatapfel und Ahornsirup



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

200 g Mehl
 $\frac{1}{4}$ l Weißwein
Vanillemark
30 g Zucker
Prise Salz
3 Eier

4 bis 5 Äpfel

Zubereitung:

Aus Mehl, Wein, Vanille, Zucker und Salz im Blender einen Teig machen.

Dotter dazu rühren und etwas ruhen lassen.



Dann aus dem Eiweiß Schnee schlagen (Ballonschneebeesen) und vor dem Backen in den Teig unterheben.



Apfel schälen, Gehäuse austechen in Ringe schneiden ca. 1 cm und durch den Teig ziehen.



In heißen Kokosfett ausbacken und servieren, mit Zimtzucker, Vanillesoße, Ahornsirup etc... jeder wie er mag ☐

Crepe Rezepte Crepe-Teig – Variationen



Foto von Amira Rohnke/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

nach Amira Rohnke

Zutaten (für 3 Crepes):

1 Ei

40 Gramm VK-Mehl (mit normalem Weißmehl wird er noch feiner)

83 ml Milch

10 gr geschmolzene Butter

Salz

Zubereitung:

30 Sekunden in der GM laufen lassen, ausbacken, fertig.

2. Rezept

nach Anna Wintermann

Zutaten (für ca. 20 Crepes):

150g Mehl

150 ccm Milch

2 1/2 EL Flüssige Butter

3 kleine Eier

etwas Zucker oder Salz je nach Füllung.

Zubereitung:

Alles in den Blender, dann min 30min im Kühlschrank zum Quellen stellen.

3. Rezept

nach Waltraud Kogler

Zutaten:

120 g Mehl
3 Eier
30 g zerlassene Butter
1/4 Liter Milch
1 Prise Salz

oder:

150 g Mehl
2 Eier
50 g zerlassene Butter
1 EL Öl (kein Olivenöl!)
200 ml Milch
1 Prise Salz

Zubereitung:

wie vor

4. Rezept

nach Gisela M.

Für 25-30 Crepes bzw. 4-6 Personen. Dieser Teig lässt sich auch gut in Crepe-Maker zubereiten.

Zutaten:

250 gr. Mehl
0,5 TL Salz
4 Eier
2 EL zerlassene Butter
0,25 L Milch
0,25 L Wasser
für süsse Crepes zusätzlich:
100 gr. Zucker

wer mag 2 EL Rum

Zubereitung:

Mehl in Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde und die Hälfte der Flüssigkeit (zzgl. Zucker bei süßen Crepes) geben. K-Haken einsetzen und einige Minuten schlagen. Der Teig ist dickflüssig.

Dann Eier, Salz und zerlassene Butter und restliche Flüssigkeit einrühren.

Alternativ geht auch die Zubereitung im Blender.

Die Crepes werden hauchdünn und zart.

5. Rezept

nach Amira Rohnke

Zutaten:

100 g Mehl
1/8 L Milch
1/8 L Wasser
1/4 TL Salz
2 TL Zucker
3 Eier

Zubereitung:

Alles mit Ausnahme der Eier ein paar Runden im Blender drehen lassen, dann
3 Eier dazugeben,
nochmal mixen und dann den Teig mindestens eine Stunde ruhen lassen.
Werden super schön dünn.

Sambal Oelek



Foto von Marianne Heiss

Rezept von Chefkoch.de und von Marianne Heiss auf CC umgewandelt

Zutaten:

200g Chilis
250ml Wasser
1Tl Salz
1Tl Zucker
1EL Essig
1TL Öl

Zubereitung:

Alles im Multi zerkleinern und 15 Minuten in CC mit Flexi/Rührintervall 1 köcheln lassen, anschliessend pürieren (Blender oder Pürrierstab).

Wer will kann auch noch etwas mit Tomatenmark strecken...

Maronenschaumsuppe



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

4 Schalotten
2 Knoblauchzehe
2 EL Butter
200 g Maronen, geschält und vorgegart
100 ml weißer Portwein
600 ml Geflügelfond
200 ml Sahne
Salz
schwarzer Pfeffer
Chili
2 Scheiben Toastbrot
1 EL Butter
Salz
1 Msp. Zimt
Chili

Zubereitung:

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und in der Butter anschwitzen, die Maronen zugeben und leicht rösten (Kochröhrelement).



Das Ganze mit Portwein ablöschen, den Geflügelfond und die Sahne zugeben und die Maronen weich kochen.

Anschließend fein pürieren (Blender) und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Das Toastbrot entrinden und würfeln. Die Butter schmelzen, die Brotwürfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. Mit Salz, Zimt und Chili würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in den Tellern anrichten und mit den Croutons servieren.

Ich habe zusätzlich etwas Milchschaum auf die Suppe gegeben.



Brasilianischer Karottenkuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kann man auch mit Kondensmilch machen, aber ich find ihn in dieser Form besser und leckerer. Den Guss kann man variieren.

Zutaten:

3 mittelgroße Möhren, geschält und klein geschnitten

3 Eier

180ml Pflanzenöl

250 g Zucker

eine Prise Salz

250 g Mehl und etwas für die Form

1 Packung Backpulver

Vanillemark oder Essenz

Butter für die Form

Für den Guss:

250 ml Milch

1 EL Butter

1 EL Honig

100 g Blockschokolade

Alternative für Guss:

(Anleitung für Alternative ganz unten)

250 Schlagobers (Sahne)

150 g Nougat schnittfest

2 EL Kokosöl

1 EL Honig

Zubereitung:

3 mittelgroße Möhren, geschält und klein geschnitten, 3 Eier und 180ml Pflanzenöl in den Vitamix geben (mit Kenwood-Blender sollte es auch funktionieren). Ganz cremig mixen, so das keine Karottenstücke mehr zu sehen sind. Im Vitamix sind das nicht mal 30 Sekunden, ich mach das nach Gefühl man sieht das ja, wenn es eine cremig homogene Masse ist



Dann 250 g Zucker, eine Prise Salz, 250 g Mehl, 1 Packung Backpulver, etwas Vanillemark oder Vanilleessenz vermischen.

Dann die cremige Masse zum Mehl geben und mit dem K-Haken verrühren (Achtung: nicht zu lange rühren, sonst wird der Kuchen klitschig).



Form einfetten mit Butter und etwas Mehl darüber geben.

Kuchen in Form füllen.



45 Minuten 175 Grad Umluft backen, auskühlen lassen.



Alle Zutaten für den Schokoguss in den Kessel der CC geben und unter ständigem Rühren bei 140 Grad aufkochen. 5 Minuten köcheln, bis die Mischung andickt. Leicht abkühlen lassen und den Karottenkuchen überziehen.



Zubereitung Alternativganache:

250 Schlagobers (Sahne), 150 g Nougat schnittfest, 2 EL Kokosöl, 1 EL Honig in der CC erwärmen bei 140 Grad, dann bei 70 Grad 10 Minuten mit Flexiröhrelement rühren lassen. ich hab das ganze dann umgefüllt in einen Patesseriekessel...diese halbrunden Edelstahldinger und über Eis kalt gerührt ... Immer mal wieder umrühren mit dem Schneebesen dann merkt man wies fest wird und wenns anfängt dicker zu werden, über den Kuchen gießen und mit einer Palette über den Kuchen streichen....das geht dann schön an den Seiten runter und läuft schön glatt über den Rand. Es soll nicht mehr zu warm und flüssig sein, sonst hat man zuviel Verlust.