

# Pfannkuchen



Foto Gisela M.

## **Zutaten:**

*(Achtung es folgen immer 3 Mengenangaben: die größte Menge ist für 4 Personen, dann für 2 Personen bzw. für 1 Person umgerechnet)*

4/2/1 Eier

300 ml/150 ml/75 ml Milch

100 ml/50 ml/25 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Prise Salz

1 EL/1 TL Zucker wenn süsser Belag

250gr/125gr/62 gr. Weizenmehl

(wenn man das Mehl erst zum Schluss in den Blender füllt, dann wird das Mehl besser vermixt und bleibt nicht am Rand hängen)

Butter zum Herausbraten

(ggf. 1 zerdrückte Banane im Teig)

## **Zubereitung:**

Eier mit ca. der Hälfte der Milch in Blender geben und ca. 1/2 Minute schaumig schlagen.

Restliche Milch und Mineralwasser zugeben und nochmals mixen.

Mehl, Salz, ggf. Zucker zugeben und mixen (Anmerkung: Gisela M.: gerne auch 1 Minute oder etwas länger, dann wird der

Pfannkuchen fluffiger, allerdings nur wenn die Bedienungsanleitung dies zulässt).

Gut schmeckt auch, wenn eine Banane mit in den Mixer gegeben wird (gute Resteverwertung, wenn eine Banane schon zu weich zum Essen ist)

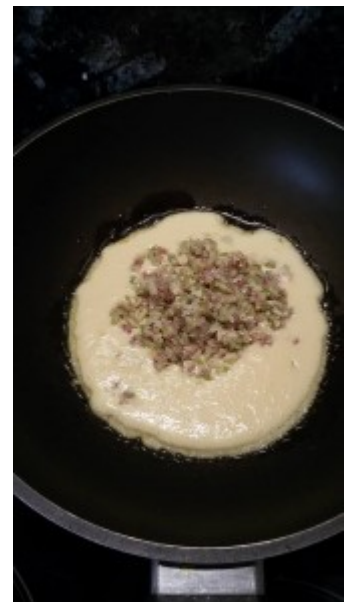
Teig sollte möglichst eine halbe Stunde vor Verarbeitung ruhen. Aber wenn der Hunger groß ist, geht es auch direkt.

Mit Butter in der Pfanne herausbacken.

*Tipp Thomas Schönweitz: Mineralwasser kann auch durch Bier ersetzt werden. Die feinperlige Kohlensäure macht den Teig fluffig. Und bei dunklem Bier wirds etwas malzig. Einfach mal testen.*

Tipp Doris Ostermann:

Gemüse, Käse, Schinken, Salami nach Wahl im Multi mit Messer zerkleinern und etwas auf Pfannkuchenmasse geben. Dann zusammen und auf die andere Seite drehen. Ich reduziere dann die Hitze etwas und lasse sie noch 2-3 Min. durchziehen.





Fotos Doris Ostermann

---

## Nudelauflauf



Rezept und Foto von Sandra Bell

### **Zutaten:**

1 kg Bandnudeln (wahlweise natürlich mit der CC selbst gemacht)

3 Becher Sahne (oder H-Sahne)

4 kleine Dosen geschälte Tomaten (oder 2 große)

2 Eier

4 Zwiebeln

1 Doppelpackung Schinkenwürfel (ich nehme die vom Lidl)

Salz, Pfeffer, Paprika,

Salatkräuter (hier nehme ich die aus den großen Schraubgläsern vom Lidl)

### **Zubereitung:**

Den Ofen mit Ober/Unterhitze auf höchster Stufe vorheizen (mein Backofen kann 280°).

Nudeln ca. 5 Minuten bissfest kochen.

In der Zwischenzeit die Tomaten in ein Sieb schütten (Sud

wegschütten), Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.  
Eine große, ofenfeste Schüssel einfetten und dann fangen wir an zu schichten:

1. Nudeln
2. Schinkenwürfel
3. Tomaten (den Strunk entferne ich immer über den Nudeln, so dass etwas Saft auf die Nudeln läuft, dabei ziehe ich die Tomaten etwas auseinander und „breite“ sie aus)
4. Zwiebelwürfel

Dann fangen wir wieder von vorne an die letzte Schicht müssen Nudeln sein.



Jetzt die Schüssel auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben. Den Ofen auf 200° runter drehen und das ganze etwa 20-25 Minuten backen – die Nudeln müssen oben drauf „knusprig“ aussehen.

#### *Zubereitung Soße:*

In einen hohen Rührtopf geben wir Sahne, Eier und die Gewürze.



Das ganze nun gut verquirlen, gerne auch mit einem Pürierstab. Das Ganze funktioniert natürlich auch im Blender.  
Ich probiere immer, bevor ich das ganze über die Nudeln gieße. Es kann ruhig ordentlich gewürzt sein, die Nudeln nehmen viel Geschmack auf.

Nun die Schüssel (natürlich mit Topfhandschuhen!!!) aus dem Ofen holen und mit dem Sahne/Eier/Gewürze-Gemisch gleichmäßig übergießen.

Den Ofen wiederum runter drehen, jetzt auf 180° und den Auflauf etwa 45 Minuten backen.

Ab und zu mal schauen, ob die „Kruste“ zu braun wird – dann die Hitze noch etwas reduzieren (ist ja jeder Ofen anders).

---

## Gemüse-Ingwer-Kokossuppe



**Rezept und Foto von Diana Aue**

### **Zutaten:**

- 3 Karotten
- 2 Kartoffeln
- 1/2 Knolle Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 1 Paprika
- 1 Dose Kokoscreme

### **Zubereitung:**



Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Zitronengraspulver, Curry zum Abschmecken nach Gusto.

Alles im Multi klein schneiden. In die Kochschüssel geben und mit Wasser auffüllen. Ca. 1 Stunde auf Rührintervall 3 bei 90-100 Grad kochen.

Wenn es fertig ist, die Kokosmilch dazu und mit dem Blender oder Zauberstab pürieren und abschmecken.

---

## Eierlikör Variationen



Foto von Sabine Dorn/3. Rezept

### ***1. Rezept Eierlikör mit CC (aus den CC-Kochkarten)***

Ergibt ca. 1,125 Liter (vorausgesetzt, es finden nicht allzuvielen Qualitätskontrollen statt)

#### **Zutaten:**

8 Eigelbe (Anmerkung Gisela Martin: Wenn Eier Größe M, eher 10 Eigelb nehmen)

2 EL Vanillezucker

250 g Puderzucker

375 ml Kondensmilch

250 ml Rum oder Korn

#### **Zubereitung:**

Die Eigelbe und den Vanillezucker mit dem Profi-Ballonschneebesen schaumig schlagen und langsam den Puderzucker unterrühren.

Die Kondensmilch hinzugeben, zu Flexi wechseln und die Temperatur auf 78 °C einstellen. Dann langsam den Alkohol unterrühren. Das Ganze so lange kochen, bis die Masse dickflüssig ist (Anmerkung Gisela Martin: dauert mind. 10 Minuten, ich hab es 25 Minuten rühren lassen). Gegebenenfalls kurz im Mixaufsatz durchmischen.

Die Eierlikörmasse vollständig abkühlen lassen und eventuell etwas verdünnen. In kleine Flaschen abfüllen und kühl lagern.

## **2. Rezept, Zutatenliste auf [Chefkoch.de](http://Chefkoch.de) gefunden:**

### **Zutaten:**

10 Eigelb  
2 Packungen Vanillinzucker  
250 g Puderzucker gesiebt  
2 Becher Sahne (flüssig)  
0,7 L Alkohol (40% Vol.) z.B. Vodka

### **Zubereitung:**

Wie im 1. Rezept beschrieben.

*Tipp Manfred C.: Besser mind. 0,7L Rum 54% statt dem Vodka verwenden. Wenn er ohne Kühlung haltbar sein soll, dann besser mit noch etwas mehr Rum auf 22vol.% Alkohol einstellen. Dann hält er ewig.*

## **3. Rezept von Sabine Dorn:**

### **Zutaten:**

6 Eigelb  
185g Puderzucker  
312ml Kondensmilch 10% (bei mir 1 Tetra-Pack)  
1 Vanillezucker

175ml Rum (ich hab weissen genommen)

### **Zubereitung:**

Schneebeesen einsetzen:

Eidotter und Vanillezucker dick-schaumig schlagen

Puderrucker dazu geben und weiter schlagen

Kondensmilch und Rum nacheinander langsam hinzugeben.

Auf Flexi wechseln:

Mit Rührstufe 1 auf 70° erwärmen, dann 10Min. die Temperatur halten.

Evtl. Durchsieben (war bei mir nötig da mein selbstgemachter Vanillezucker etwas grob war) oder direkt in Flaschen abfüllen.

Mmmm

**4. Rezept zur Verfügung gestellt von Silke Wenning in Anlehnung an Tim Mälzer**



Foto von Silke Wenning

Auf dem Foto in der Kombination Eierlikör mit Espresso und Sahne, siehe Tipp unten.

### **Zutaten:**

6 Eigelb (Kl M)

150 g Zucker

2 TL Orangenabrieb

1 Vanilleschote

2 – 3 Orangen

250 ml Kondensmilch Vollfettstufe



350 ml Weinbrand

### **Zubereitung:**

Zucker und Orangenabrieb im Multi pulverisieren

Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen Rührstufe 4 5 min cremig rühren.

Orangen auspressen, benötigt werden 150 ml

Vanillemark zugeben 1 min Rührstufe 4

Jetzt nacheinander Kondensmilch, Orangensaft und Weinbrand in dünnem Strahl unter Rühren hinzugeben.

Masse 2 Stunden kaltstellen und zwischendurch umrühren.

Eierlikör durchsieben und den Schaum abschöpfen. Anschließend in Flaschen umfüllen.

Das Rezept ergibt ca. 900 ml und kann im Kühlschrank bis zu 6 Wochen aufbewahrt werden.

*Tipp Silke Wenning: Für das Espressogetränk lasse ich die Eierlikörflasche bei Zimmertemperatur stehen, dann ist er nicht so flüssig und der Espresso bleibt als Schicht erhalten und vermischt sich nicht so schnell mit dem Likör. Gutes Gelingen ☐*

### **5. Rezept zur Verfügung gestellt von Bet Ty**

#### **Zutaten:**

20 Eigelb

350 g Puderzucker

600 ml Kondensmilch

500 ml Rum

2 Päckchen Vanillezucker

1/2 geriebene Tonkabohne

Abrieb einer Orange + Saft

### **Zubereitung:**

Die Eigelbe und den Vanillezucker mit dem Profi-Ballonschneebeesen schaumig schlagen und langsam den Puderzucker und den Abrieb der Orangenschale unterrühren.

Die Kondensmilch und den Orangensaft hinzugeben, zu Flexielement wechseln und die Temperatur auf 84 °C einstellen (Achtung konstant rühren lassen, damit es kein Rührei gibt). Ebenso Tonkabohne zugeben. Dann langsam den Alkohol unterrühren. Das Ganze so lange kochen, bis die Masse dickflüssig ist (Timer auf 15 Minuten stellen). Gegebenenfalls kurz im Mixaufsatz durchmischen.

Die Eierlikörmasse vollständig abkühlen lassen und eventuell etwas verdünnen. In kleine Flaschen abfüllen und kühl lagern.

Tipp Gisela M.: Vereinzelt wurde berichtet, dass der Eierlikör "grisselig" aussah. Dann im Blender fein mixen, ggf. noch abseihen.

---

## **Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischmayonnaise – Variationen**



## 1. Rezept und Foto von [Fee's Koch und Backwelt](#)

für etwa 8 Personen

### Zutaten:

1 Kalbsnuss (etwa 3kg)

Thunfisch aus der Dose eingelegt in Öl (4 Dosen á 140-150g Abtropfgewicht)

4 Eigelb (Größe L), Zimmertemperatur

Saft einer Zitrone, Zimmertemperatur

400ml Olivenöl, Zimmertemperatur

3 Gläser Kapern (Abtropfgewicht pro Glas liegt bei etwa 60g)

### Zubereitung:

Das Fleisch koche ich in Salzwasser am Abend zuvor. Es muss mit kaltem Wasser bedeckt sein. Dann aufkochen und 3 Std sieden lassen. Dann den Herd ausschalten und das Fleisch im Topf über Nacht auskühlen lassen (bitte nicht in den Kühlschrank stellen, einfach auf dem Herd ohne Wärmezufuhr ganz langsam auskühlen lassen). Wieso eine Kalbsnuss?... Die Kalbsnuss hat die richtige Konsistenz und lässt sich nach dem Kochen und Abkühlen wunderbar weiter verarbeiten. Ein weiches Fleisch würde auseinander fallen beim Schneiden.

Am nächsten Tag bereite ich die Thunfischmayonnaise zu:

Das Eigelb zusammen mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und das Öl unter ständigem Rühren (etwa Stufe 3 mit dem Ballonschneebeisen) langsam eintropfen lassen. Nach wenigen ml müsste die Mayonnaise bereits anziehen und fest werden, ist dies nicht der Fall waren die Ausgangsprodukte zu kalt und ich empfehle ein kurzes Rühren auf dem Wasserbad (kein kochendes Wasser, lauwarm! Wir wollen die Eier nicht kochen!).

Nun benötigen wir einen Mixer: In meinem Fall der ThermoResist Mixeraufsatz der Cooking Chef: 2 Gläser Kapern abtropfen und in den Mixer geben (den Saft aufheben sollte die Masse am Schluss zu fest sein). Den Thunfisch dazu geben (hier wird der gesamte Doseninhalt verwendet, also nicht abtropfen). Nun die

Zutaten gut mixen. Sollte die Masse zu fest sein und der Mixer nicht gut durch kommen etwas von der Mayonaise zugeben. Nachdem die Zutaten gut gemixt sind, die Masse zu der Mayonaise geben und gut verrühren. Anschliesend mit Salz abschmecken. Sollte die Thunfischmayonnaise etwas zu dick sein, einfach etwas des Kapernwassers dazu geben.

In einem Original 'Vitello Tonnato' dürfen eigentlich Anchovifilets nicht fehlen. Hier einfach 4 Anchovifilets mit den Kapern und dem Thunfisch mixen, aber darauf achten, dass sich die am Ende benötigte Salzmenge um einiges REDUZIERT!!! Ich verzichte auf diese, da wir einen Allergiker in der Familie haben, der diese nicht verträgt.

Nun muss das Fleisch geschnitten werden, in sehr dünne Scheiben (2mm)! Am besten mit einer Maschine, zur Not geht es aber auch per Hand. Dann das Fleisch auf einer Platte schön auslegen und mit der Thunfischmayonnaise bestreichen. Das letzte Glas Kapern darauf verteilen (für das gewisse Extra können auch große Kapernäpfel bei der Deko verwendet werden. Diese sehen auf der Platte natürlich noch schöner aus).

## 2. Rezept der Mayonnaise von Claudia Kraft

Mayonnaise für Vitello Tonnato ruck zuck im Multi gemacht.

### **Zutaten:**

2 Dotter

1 Tl Kapern

2 Sardellen

100ml Olivenöl

200ml Distelöl oder Rapsöl

Salz

Pfeffer

Zitrone

Thunfisch aus der Dose

### **Zubereitung:**

Dotter, Kapern, Sardellen im Multi mit dem Messer mixen, dann

langsam das Olivenöl durch Öffnung einfließen lassen.  
Anschließend das restliche Öl dazugeben.  
Wenn die Mayo fest ist, die restlichen Zutaten dazu geben.

*Tipp von Claudia:*

Ich passiere die Sauce trotzdem da sie meiner Meinung ganz fein gehört.

Fotos von Claudia Kraft:



---

## Aktives und Inaktives Backmalz

### Aktives und Inaktives Backmalz

Information von Karin AM

Es gibt aktives und inaktives. Inaktives ist nur für Farbe und Geschmack. Aktives verbessert zudem Kruste (wird schön rösch) und auch die Krume (schön weich und locker). Backmalz kann man durch Honig ersetzen. Allerdings ist das logischerweise auch nur mit inaktivem zu vergleichen. Selbst hergestelltes Backmalz ist meist nur inaktiv. Für aktives darf das gekeimt Korn nie über 60 Grad erhitzt (und schon gar nicht geröstet) werden (über dieser Temperatur gibt es keine Enzymaktivität mehr. Kaufen kann man Pulver und Sirup (flüssiges). Der Sirup ist meist bedingt durch die Herstellungsweise aber inaktiv.

Hab mir aber auch sagen lassen dass es auch aktives Flüssigmalz gibt (ich habs noch nie gesehen).

## Herstellung von Backmalz



[Rezept](#) und Fotos von [Fee's Koch und Backwelt](#)

### Zutaten:

250g keimfähige Gerste

Wasser

### Zubereitung:

Ich habe die Gerste erst gut durchgespült. Diese habe ich dann in eine Schüssel mit Sieb gegeben, mit Wasser bedeckt und dann 12 Std. einweichen lassen (mit Deckel).



Nach dem Einweichen habe ich das Wasser abgekippt und die Gerste gut durchgespült zurück in das Sieb gegeben. Nun habe ich sie weitere 12 Std. im halb geschlossenem Deckel ohne Wasser stehen lassen.

Danach noch einmal durchspülen und weitere 12 Std. keimen lassen.

Nun müssten sich deutlich Keime zeigen.





Wenn nicht weitere 12 Std. warten.

Wenn keine da sind, die Gerste auf einem Backblech verteilen. Nun wird die Gerste erst bei 75°C Umluft im Backofen 60 Min. getrocknet. Danach die Temperatur auf 130°C erhöhen und die Gerste rösten. Dies hat etwa 40 Min. gedauert.



Nach dem Rösten habe ich die Gerste gut auskühlen lassen und dann im Blender der Cooking Chef gemahlen.



---

## Ketchup – Variationen



Rezept und Foto von Melanie Gläser/Rezept Nr. 1

### 1.) Rezept Melanie Gläser

Ketchup mit der CC gemacht und dann eingekocht

#### **Zutaten:**

1000gr Tomate (frisch oder passiert, hatte diesmal passiert)

1 gr rote Paprika

2,5 rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Paprika, Zwiebeln und Knobi im Multi schreddern und Masse mit Tomaten in den Topf geben.

Gewürze nach Wahl (ich hatte ein Lorbeerblatt, Senfkörner, Meersalz, Cayennepfeffer, Paprika scharf und süß, Muskat) in der Gewürzmühle zu Pulver verarbeiten und zugeben.

Mit dem Flexi, Stufe 2, 110C für 17 min kochen lassen.

Anschließend noch mal mit dem Blender ganz fein mixen.

Ketchup ggf mit Agar Agar andicken.

Wenn der Ketchup fertig ist in sterilisierte Gläser füllen (oben etwas Platz lassen).

Eine Fettpfanne mit 2-3 cm Wasser (Temperatur wie Inhalt der Gläser) füllen und Gläser reinstellen. Die Gläser sollten

weder den Rand der Pfanne noch die anderen Gläser berühren.

Anschl. in den bei 175C vorgeheizten Backofen stellen.

Wenn der Inhalt anfängt zu wallen Temperatur auf 110C zurückstellen. Ab jetzt laufen die 30 Minuten Einkochzeit. Wenn der Ketchup fertig ist die Gläser auf Handtücher stellen (damit kein zu hoher Temperaturunterschied ist und sie ggf springen)

Info von Melanie Gläser:

In das Originalrezept gehört noch Honig und Essig. Lasse ich beides raus.

Bei den Gewürzen habe ich übrigens extra keine Mengenangaben gemacht, da die Geschmäcker ja verschieden sind. Man kann natürlich auch noch div Kräuter oder Curry dran machen. Halt nach eigenem Geschmack

## 2.) Rezept Tomatenketchup von Andreas Paasch



Rezept Nr. 2 und Foto zur Verfügung gestellt von Andreas Paasch

### **Zutaten:**

3L passierte Tomaten

250g Zucker

300ml Brandweinessig

50g Sellerieknolle (klein gewürfelt)

30g frischer Ingwer (geraspelt)  
1 kleine Chilischote (gehackt)  
1 EL Salz  
1/2 EL Koriandersaat (gemahlen)  
1/2 EL Nelken (gemahlen)  
1/2 EL Süßer Paprika (gemahlen)  
1/4 TL Zimt (gemahlen)  
1/4 TL Selleriesaat (gemahlen)

### **Zubereitung:**

Die passierten Tomaten, den Sellerie, Chilischote und den Ingwer köcheln und auf ca. 2L reduzieren lassen. Dann mit einem Stabmixer aufmixen und anschliessen durch ein Sieb, oder Flotte Lotte oder Kenwood-Passieraufsatz passieren.

Das Püree mit den restlichen Gewürzen 30 Minuten köcheln lassen und danach den Zucker und den Essig hinzufügen und unter Rühren den Zucker auflösen lassen. Weiter köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und sofort in saubere (pasteurisierte) Flaschen abfüllen. Wer will kann sie danach auch noch zusätzlich "Einwecken".

### **3.) Rezept von Linda Peter**



Fotos Rezept Nr. 3 von Linda Peter

### **Zutaten:**

2,5 kg Tomaten  
500 g Zwiebeln  
200 g Staudensellerie  
2-3 rote Pfefferschoten

75 g frischer Ingwer  
250 ml Rotweinessig  
3-4 Kapseln Sternanis  
2 El Koriandersaat  
10 Stiele Thymian  
je 1 Tl rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver  
1 El Salz (gehäuft)  
250 g Gelierzucker 1:1 (aus Rohrzucker)

### **Zubereitung:**

Tomaten waschen, würfeln und den Stielansatz entfernen. Zwiebeln würfeln. Staudensellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Pfefferschoten mit den Kernen in Ringe schneiden. Ingwer waschen und ungeschält reiben oder hacken. Alles mit dem Essig in einem großen Topf aufkochen. ( Flexi bei 100 Grad Stufe 1) Sternanis und Koriander in einen Teebeutel geben und verschnüren. Thymianstiele zusammenbinden und mit dem Gewürzbeutel, Paprikapulver und Salz zu den Tomaten geben. Bei milder Hitze 30 Min. offen kochen lassen. ( hab Currypulver genommen) und mit dem Flexi gerührt.

Gewürzbeutel und Thymian entfernen. Gemüse pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit dem Gelierzucker verrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze 30 Min. offen kochen lassen. Auch mit Flexi

Ketchup sofort randvoll in Gläser füllen und verschließen anschließend im Backofen in einer Pfanne mit Wasserdampf haltbar machen bei 160 Grad halbe Stunde und im Backofen bei geöffneter Tür (Kochlöffel in Tür klemmen) auskühlen lassen

Tipp: Statt Sternanis und Koriander kann man 3 Tl Curry verwenden.



Fotos Rezept Nr. 3 – Linda Brückmann

---

## Bechamelsoße – Varianten



Foto von Gisela Martin, Rezept aus schwarzem CC-Buch, leicht abgewandelt/Rezept Nr. 1

### Rezept Nr. 1

#### Zutaten:

120g weiche Butter

120g Mehl

1l Milch

etwas frisch gemahlener Muskat

weiße Pfeffer nach Belieben



Salz nach Belieben

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Kessel geben und mit Ballonschneebeesen verrühren. Ist die Butter nicht weich genug, Temperatur auf 30 Grad stellen. (Im Originalrezept verwendet man den Blender zum Mixen. Das geht auch, aber dann hat man ein weiteres Teil zum Spülen). Dann Flexielement einsetzen, Temperatur 120 Grad, Rührintervall 1, ca. 5 Min. kochen lassen. Ggf. mit Milch verdünnen, falls benötigt. Menge ist ausreichend für eine große Lasagne.

**2. Rezept mit Mehlschwitze von Claudia Reichmann**



Fotos Rezept Nr. 2 von Claudia Reichmann

**Zutaten:**

- 250 g Butter
- 250 g Mehl
- ca. 1,5 Liter Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- etwas Muskat

**Zubereitung:**

Ich habe zuerst die Butter bei 45°C geschmolzen (Flexielement), anschließend die Temperatur auf 140°C gedreht.

Mehl löffelweise zugegeben und die Geschwindigkeit dazwischen erhöht, damit nichts anbrennt.



Dann langsam die Milch einfließen lassen, salzen, pfeffern und Muskat zugeben,  
Geschwindigkeit wieder auf 1 reduziert und gut eine viertel Stunde eindicken lassen.

---

## Kerbelschaumsuppe mit geräuchertem Lachs

Rezept von Stefan Dardas

### **Zutaten für 4 Personen:**

2 Schalotten, fein gehackt  
3 EL Butter  
200 g Kartoffeln, geschält und grob gewürfelt  
50 ml Weißwein  
1,2 Ltr. Geflügelbrühe  
100 g frischer Kerbel, gehackt  
300 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1-2 EL Zitronensaft  
4 – 6 Scheiben Räucherlachs

**Zubereitung:**

Schalottenwürfel im heißen Fett bei Intervallrührstufe 3/Kochröhrelement und 120 Grad glasig dünsten.

Kartoffelwürfel zugeben. Mit Weiswein ablöschen und Brühe angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Kerbel und Creme fraiche hinzufügen. Suppe in den Blender umfüllen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Räucherlachs in die Mitte des Suppentellers geben, mit Kerbelblättchen garnieren.

---

## Bananeneis

Rezept von Regina Hof-Wiendl

**Zutaten:**

400 g Bananen

1 Esslöffel Zitronensaft

130 – 150 g Zucker ( je reifer die Bananen umso weniger Zucker)

200 ml Sahne

50 ml Milch

**Zubereitung:**

Im Blender gut gemixt und dann in die Eismaschine

Wenn nur die Sahne im Kühlschrank war, lasse ich die Eismaschine 40 bis 45 Minuten laufen.