# **Schoko-Erdnusscreme**



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Streichfähig auch nach Erkalten bzw. direkt aus dem Kühlschrank!

#### **Zutaten:**

250 gr Erdnüsse geröstet und gesalzen
2 El Erdnussöl
60 Gramm Backkakao
100 Gramm Puderzucker
25 Gramm Vanillezucker

## **Zubereitung:**

250 gr Erdnüsse geröstet und gesalzen und 2 EL Erdnussöl zu Erdnussbutter verarbeiten.

60 Gramm Backkakao, 100 Gramm Puderzucker und 25 Gramm Vanillezucker zugeben.

Insgesamt 2 x 2 min im Multi



Mega lecker



# Arancini — Original italienisches Rezept für frittierte Reisbällchen mit Hackfleischfüllung

Rezept von Kenwoodcookingclub.it und von Vanessa Santagapita ins Deutsche übersetzt.

Benötigtes/ Anwendbares CC — Zubehör: Kochrührelement, Flexirührer, Waage, Fleischwolf, Passiergerät, Würfler, feine Reibe für Parmesan, Multi

Zutaten für 4 Personen

#### Zutaten:

Ragù (Bolognese): 100g Pancetta 200 g Gemüse: kleingewürfelte Karotten, Zwiebeln und Sellerie 200g Rindsfaschiertes (Hack) 200 g Schweinsfaschiertes (Hack), 400 g Pelati (geschälte Tomaten) aus der Dose (oder selber passiert) 100 g Tomatenmark 20 g Butter 30 g Olivenöl 200 g Rotwein 500g Fleischfond 50 g 00 Mehl (Deutsches 405) 2 Lorbeerblätter 2 Gewürznelken Salz und Pfeffer

#### Reis:

500g Carnarolo Reis 80 g gewürfelte Pancetta 1 mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebel 3 EL Olivenöl 1,5 l Fleischsuppe 50 g Butter 130 g Parmesan 100g Mozzarella 250 g Ragú, 100g 00 Mehl (405er in Deutschland)
3 große Eier
2 l Olivenöl zum frittieren

## **Zubereitung:**

Das Gemüse bei 98°, Geschwindigkeit 1, kochen. Pancetta, Butter und Gemüse in den Topfgeben und für 4 min. kochenevtl. einen Löffel Wasser zugeben.

Das Fleisch anbraten und dann zum Gemüse geben.

Bei 110°einige Minuten weiterbraten und mit Rotwein ablöschen.

Weitere Zutaten: Gewürze und Mehl einrieseln lassen, nach 1 Min. die Pelati, das Tomatenmark, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Bei 100 Grad – Rührintervallgeschwindigkeit 3 rühren lassen. Die Hälfte der Suppe zugeben, Lorbeer und Gewürznelken dazugeben.

60 Min mit Hitzeschutz köcheln lassen.

Inzwischen das Risotto kochen. (Mit Flexi, 98 Grad, Geschwindigkeit 1: Zwiebel und Pancetta anbraten, zuerst Reis, dann Suppe zugeben und 13 Min. Geschw. 3 Kochmodus) köcheln lassen.

#### Arancini formen:

Mit 80g Reis Kugel formen, etwas plätten, in die Mitte ein Stück Käse und ein TL Ragú geben, Kugel gut schließen, fest drücken und zu einer Birne formen.

#### Frittieren:

Kugeln mit Mehl, Eier und Brösel panieren.Öl auf 176°erhitzenund die Arancini einzeln frittieren, bis sie goldgelb sind.Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und gleich servieren.

# **Dattelpralinen**



Foto Claudia Balicki

#### **Zutaten:**

80 gr. Datteln

50 gr. Chiasamen

1,5 TL Backkakao

# **Zubereitung:**

80 g Datteln im warmen Wasser einweichen (ca. 1 Stunde). 50 g Chiasamen, 30 g gem. Mandeln, 1,5 Teelöffel Backkakao.

Alles zusammen im Multizerkleinerer (OHNE das Einweichwasser der Datteln) zu einer klebrigen Masse verarbeiten. Geht sehr schnell.

Dann zu Kugeln formen.

Ich habe einen Teil in gem. Mandeln gewälzt um eine andere "Farbe" zu erzielen



Foto Corinna Gerbitz, Variante Corinna G.: Zu den 200 g Datteln, dem Kakao und 75 g Mandeln bin ich mit den restlichen 125g sehr flexibel, alles was da ist, wird verwendet: Chia, Sesam, Mohn, Kürbiskern, Pollen, div Nüsse. Immer sehr lecker. Mittlerweile gebe ich erst alles außer den Datteln in den Multi und dann die Datteln ohne einzuweichen (zzgl. falls benötigt etwas Wasser).

# <u>Ingwer-Zitronen Sirup gegen</u> <u>Husten und Halsschmerzen -</u> Variationen



Fotos von Eva Frengel/Rezept Nr. 1

# 1.Rezept von Eva Frengel in Anlehnung an ihr altes TM-Rezept auf CC umgeschrieben

#### **Zutaten:**

180gr Ingwer frisch
3 Bio-Zitronen
300gr Zucker oder Honig
600gr Wasser

## **Zubereitung:**

180gr Ingwer im Multi mit Messereinsatz zerkleinern und in den Cooking Chef Topf umfüllen.



3 Bio Zitronen säubern und halbieren (bzw. vierteln, siehe Tipp unten)

300gr Zucker oder Honig (siehe Tipp unten) und

600gr Wasser mit in den Topf geben.

Koch-Rührelement einsetzen und 20-25′ bei 100Grad Rührintervallstufe 2 köcheln lassen (ohne Abdeckung)



Anschliessend abseiern und den heissen Saft in Flaschen füllen.

Bei mir ergab die genannte Zutatenmenge 3x250ml und 1x100ml Flasche und hatte noch was übrig (ist immer auch abhängig von der Grösse und dem Saftgehalt der Zitronen)

Tipp: zu Beginn des Rührvorgangs harkte das Rührelement kurz da meine Zitronen etwas gross wohl waren-entweder beim nächsten Mal vierteln oder kleinere nehmen) Das Kochrührelement hat den Vorteil das die Zitronen während des Rührens schon immer etwas ausgedrückt werden.

Die Konsistenz ist eher wie ein Saft nicht so sehr ein Sirup.

Wenn das Rezept mit Honig zubereitet wird, dann alles wie beschrieben machen aber den Honig nicht mit aufkochen lassen. Dann den Saft/Sirup auf 40Grad!!! abkühlen lassen und dann den Honig mit unterrühren. Wer es besonders gesund machen möchte kann dazu auch Manuka Honig nehmen.

Schön einen EL mit in den Tee geben und wieder gesund werden....

2. Rezept Zitronen-Ingwer-Sirup zur Verfügung gestellt von Conny Opp

#### **Zutaten:**

- 1 Liter Wasser
- 1 kg Zucker
- 100 gr. Ingwer
- 8 Zitronen
- 1 Bund Minze

## **Zubereitung:**

- 1 Liter Wasser
- 1 kg Zucker Flexielement einspannen und zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 100 gr. Ingwer schälen und 10 Minuten mitköcheln lassen.
- 8 Zitronen, davon der Abrieb und den Saft, beifügen wenn sich die Flüssigkeit etwas abgekühlt hat
- 1 Bund Minze (ca. 80 gr. oder nach Geschmack) beifügen und über Nacht abgedeckt stehen lassen.

Am nächsten Tag noch einmal kurz aufkochen, abseihen und sofort in ausgekochte Flaschen füllen.

Kurz auf den Kopf stellen und nach dem Abkühlen mit Mineralwasser und im Sekt genießen.

# Ofen-Frikadellen



Fotos Corinna Schönenberg

Rezept von <u>Chefkoch.de</u> 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!

# **Erdnuss-Bananen-Pesto**



Foto Gisela M.

#### **Zutaten:**

- 1 Banane (gerne überreif)
- 2 Hände voll Erdnüsse, geröstet und gesalzen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 getrocknete kleine Chilli, mit den Fingern zerkleinert
- 0,5 TL Curry
- 0,25 TL Kurkuma

## **Zubereitung:**

Alles in den Multizerkleinerer mit Messer geben und mixen bis zur gewünschten Konsistenz.

Der leicht süssliche Geschmack in Kombi mit der Erdnuss (leicht crunchy) und dann noch der Chilliabgang. Ich fand es gigantisch….

Gesammelte Ideen aus der Gruppe: Verfeinern mit Sahne oder Kokosmilch Cashewnüsse und einen Esslöffel Kokosnuss-Öl zugeben Als Sauce zu Reis und Hühnchen



Serviervorschlag:



Foto Marie Na

# <u>Spaghetti Carbonara</u>



Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen und ein Eigelb extra zugeben:

#### **Zutaten:**

250 gr. Spaghetti, z. B. mit Pastafresca oder Pastawalze/Schneideaufsatz

100 gr.Guanciale — das ist der echte Schinken für Carbonara, oder Pancetta geht auch

50 gr.Pecorino frisch gerieben, mit Multizerkleinerer

50 gr.Parmesan frisch gerieben, mit Multzerkleinerer

2 Eigelb

Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel

Olivenöl kalt gepresst

Nudelwasser

# **Zubereitung:**

Nudelwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Dann Nudeln und grobes Meersalz zugeben und bis kurz vor Aldente kochen.

In der Zwischenzeit den Schinken in Streifen schneiden (nicht

zu dünn, oder zu klein).

Die Eier mit einer Prise Pfeffer, einem Esslöffel Pecorino und einem Esslöffel Parmesan verquirlen.

Pfanne erhitzen, einen kleinen Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben und den Schinken darin mit einer kleinen Prise Pfeffer anbraten.

Die Nudeln über einem Topf abgießen, um das Wasser aufzufangen. Dann die Nudeln direkt in die Pfanne geben und eine Kelle voll vom Nudelwasser zugeben. Das heiße Nudelwasser sorgt für eine gute Bindung. Das verquirlte Ei zugeben und sofort gut durchschwenken. Jetzt einen Esslöffel voll Pecorino und Parmesan zugeben und nochmal eine kleine Kelle Nudelwasser. Wieder gut durchschwenken, bis eine gute Bindung entstanden ist.

Vorgewärmte Teller bereit stellen und zuerst die Nudeln mit einer Zange, oder Fleischgabel aufdrehen und auf dem Teller anrichten. Dann einfach den Rest direkt aus der Pfanne darüber kippen.

Das ist gut für die Optik, weil dann die Schinkenstücke oben drauf liegen und nicht in den Nudeln untergehen. Zum Schluss nochmal etwas Parmesan und Pecorino darüber streuen und fertig.



ACHTUNG: Mit Salz ganz vorsichtig umgehen, oder besser ganz weglassen, da der Käse, das Nudelwasser und der Schinken schon salzig genug sind!!! Ich muß noch anmerken, dass sicherlich

auch Carbonara mit Sahne, oder anderen Zutaten schmecken. Wenn man es dann allerdings ganz genau nimmt, sind es halt keine echten Carbonara mehr, sondern eher die deutsche Version einer Carbonara. Ich hoffe, dass sich jetzt niemand angegriffen fühlt und wünsche trotzdem einen guten Appetit und viel Spaß beim nachkochen.



# <u>Kichererbsenkarottenbratlinge</u>



Fotos Gisela M.

Rezept aus Rezeptbuch PureJuice\_Pro von Kenwood und von Gisela M. auf CC abgewandelt

6-8 Stück (wir machten gleich die doppelte Menge)

#### Zutaten:

- 4 Karotten geputzt
- 1/4 Süßkartoffel geschält
- 1 Dose (400 gr.) Kichererbsen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chillischote
- 10 gr. Koriander
- 1 TL Kreuzkümmel
- 3-4 TL Kichererbsenmehl (ich habe Kichererbsen mit Stahlmühle gemahlen)
- 1 Limette (Saft)

Rapsöl zum Herausbraten

## **Zubereitung:**



Karotten und Süßkartoffel mit Entsafter oder Slowjuicer entsaften, den Saft so trinken oder anderweitig verwenden. Der Trester wird für das Rezept benötigt.





Danach die Limette schälen und entsaften, von der Limette wird der Saft benötigt.

Kichererbsen abtropfen und mit Wasser abspülen. Mit kaltem Wasser in einen Topf geben und 5-7 Minuten bei starker Hitze kochen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden und in Pfanne kurz andünsten.

Chillischote klein schneiden.

Dann alle Zutaten zusammenmischen, auch den Limettensaft und in Einzelportionen (nicht zu viel!) im Multizerkleinerer mit Messer zu einer Masse verarbeiten.



In einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und von jeder Seite 3-5 Minuten braten.

Guten Appetit!

Süßkartoffel-Rösti mit Räucherlachs und Griechischem Joghurt



Foto Gisela M.

Rezept zur Verfügung gestellt von Sonia Schneider

Süßkartoffelpuffer-Rösti mit Räucherlachs und Griechischen Joghurt

Für ca. 15 Stück für 2 Personen

#### **Zutaten:**

- Für 3-4 Personen die doppelte Menge machen
- 1 große Süßkartoffel
- 1/2 Zwiebel
- 25 g Mehl
- 1 Fi
- 3/4 Teelöffel Knoblauchpulver
- 3/4 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Öl
- 85 g Räucherlachs
- 75 g Griechischer Joghurt, Salz, Pfeffer, evt.Knoblauchpulver
- 2 Esslöffel gehackter Schnittlauch

## **Zubereitung:**

- 1. Geschälte Süßkartoffeln und Zwiebel schälen und raspeln mit der Scheibe 1 für den Multizerkleinerer.
- 2. Falls die Süsskartoffeln danach noch zu viel Flüssigkeit haben, mit einem Geschirrtuch herauspressen.
- 3. Anschließend die Süßkartoffelmasse mit Mehl, Ei, Knoblauchpulver und Salz verrühren.

- 4. Pfanne erhitzen und Öl dazu geben.
- 5. Jeweils einen Esslöffel der Kartoffelmasse in die Pfanne geben und etwas platt drücken.
- 6. Die Puffer 2-3 Minuten von jeder Seite auf mittlerer Stufe goldbraun braten. Man muss aufpassen, damit sie nicht schwarz werden, das geht sehr schnell.
- 7. Einen Klecks Schmand-Joghurt auf die Röstis geben. Darauf den Räucherlachs und gegebenenfalls noch mit Schnittlauch bestreuen.

# **Karotten-Selleriesalat**



Foto und Anleitung zur Verfügung gestellt von Michèle□ Bumann-Grütter

#### **Zutaten:**

Karotten geschält Sellerie geschält Öl Balsamico Mayonese Senf Salatgewürz Kräuter Knoblauch Schuss Milch

# **Zubereitung:**

Karotten und Sellerie mit Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 2, durchlassen.

In Gewürzmühle nach Belieben Öl, Balsamico, Mayonese, Senf, Salatgewürz, Kräuter, Knoblauch und Schuss Milch geben und mixen.

Fertig [