

Chips

Salbeichips

Rosmarinchips



Fotos Gisela M.

Zutaten (für ein Blech):

3 längliche Kartoffeln

ca. 2 EL Öl

1 Hand voll Salbeiblätter

Salz

Zubereitung:

Im Multi, Scheibe Nr. 4 (Alternativ Schnitzelwerk) die Kartoffeln mit Schale schneiden.

Backofen 0/U/190 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen, Kartoffeln von allen Seiten leicht mit Öl besprühen.

Zwei Kartoffelscheiben zusammenlegen und ein Salbeiblatt dazwischen. Salzen.

Ca. 30 Minuten backen.

In der Mitte der Backzeit Kartoffeln 1 x wenden.

Fertig ☐

Tipp: Geht natürlich auch mit anderen Kräutern wie Rosmarin und Co.

Salatwürze



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Doris Ostermann

Zutaten:

2 Stangen Lauch

1 Bund Stangensellerie

1 Bund Jungzwiebeln/Frühlingszwiebeln

1kg Karotten

500 gr. Paprika

Etwas Petersilie, Liebstöckl und Schnittlauch (nur per Hand grob zerkleinert)

Schnittlauch mit Schere klein gemacht)

3 Knödel Knoblauch (3er-Netz)

6 rote Minichili (halbiert)

Zubereitung:

Alles im Multi zerkleinert

Alles mit Scheibe Nr. 2 gemacht.

Knoblauch, Paprika und Lauch mit Nr. 4. Ich würde aber das nächste Mal auch für den Stangensellerie Nr. 4 nehmen.

Dann alles im Ofen auf ca. 80 Grad getrocknet bis alles

trocken war. Dabei einen Kochlöffel zwischen Rohr und Tür einklemmen, damit der Dampf entweichen und die Würze optimal trocknen kann (in etwa 8h).

Dann im Blender zu Pulver zerkleinert.

Zum Abschmecken noch etwas Salz und Pfeffer dazu...fertig!

Wir lieben diese Salatwürze zu alles Salaten. Nur noch Essig und Öl dazu ☺

Rote Zwiebelmarmelade von Tropea – Variationen



Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Rezept von Dagmar Möller/und zusammengeschrieben von Claudia Kraft

Zutaten:

2 Zwiebeln (700 g)

4 EL fruchtiges Olivenöl

120 ml Balsamico Essig (dunklen oder weißen – beide haben ihren Reiz)

130 g braunen Zucker

1 TL Salz

frischer Pfeffer (Dagmar verwendet eine Mischung aus sechs edlen Pfeffersorten: Langpfeffer, Urwaldpfeffer Tellicherry, Kubebenpfeffer, Urwaldpfeffer weiß, Urwaldpfeffer grün und Piment)

1 Zimtstange

2 Lorbeerblätter

2 Nelken

1 EL Soft-Cranberries

1 EL Sultaninen

Zubereitung:

Die Zwiebeln hobeln. Ich mache das mit Multizerkleiner/Foodprozessor. Die geschnittenen Zwiebel in Olivenöl kurz anschwitzen und mit Balsamico ablöschen und auch den Zucker zufügen. Mit Salz und Pfeffersorten würzen. Lorbeer, Nelken und Zimtstange am besten in ein Gewürzsäckchen geben und hinzufügen.

Bei kleiner Hitze und ohne Deckel 1 Stunde einkochen. Ich mache das in der Cooking Chef bei 100°C und Kochfunktion Stufe 2. Kurz vor Ende kommen die Sultaninen und Cranberries dazu und mit kochen lassen. Noch heiß in Schraubgläser füllen. Sie halten immer innerhalb 2 Monate aufbrauchen. Ich habe meine im Kühlschrank stehen und hält um vieles länger+6 Monate.

Die Marmelade schmeckt sehr gut zu Käse und gegrilltem Fleisch. Ich war überrascht wie gut sie mir schmeckt. ☐

Ich esse sie inzwischen auch gerne zu Pulled Pork.

Die Farbe der Marmelade variiert immer da die Zwiebel einmal heller und einmal dunkler sind.

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

ergibt 1 Glas

Zutaten:

300 g rote Zwiebeln, geviertelt

40 g Gelierzucker

25 g Rohrzucker

1 Esslöffel Honig

90 g dunkler Balsamicoessig
10 g weisser Balsamicoessig
1 Blatt Lorbeerblatt
1/2 Teelöffel Salz
20 g Rosinen
15 g Olivenöl

Zubereitung:

Die roten Zwiebeln schälen und im Multi mit Messer schreddern, mit den Rosinen in den Topf geben, anschließend Olivenöl hinzufügen. 10min dünsten.

Alle anderen Zutaten zufügen und 45 min. 100Grad kochen (Kochrührelement). Das Lorbeerblatt entfernen. Alles in ein Marmeladenglas füllen.

Haltbar bis zu 6 Monaten im Kühlschrank.

Eine tolle Sammlung mit weiteren Tropea-Rezepten findet ihr auf [diesem Blog](http://toepfle-und-decke.de/cipolle-rossa-di-tropea)
<http://toepfle-und-decke.de/cipolle-rossa-di-tropea>

Filoteigsäckchen mit dreierlei Käse und Apfel



Rezept von Baloo, Koch von Hotel "The Sands", Mauritius und von Gisela M. ins Deutsche übertragen und leicht angepasst

Als Vorspeise 1 Säckchen pro Person, als Hauptgericht die Mengen deutlich anpassen.

Für 4 Personen

Zutaten:

1 großes quadratisches Filoteigblatt
25 gr. Schweizer Käse, z. B. Appenzeller
25 gr. Cheddar Käse
25 gr. Kuhmilchkäse, z.B. irgendein Hartkäse wie Parmesan
10 gr. Butter
2 Äpfel
10 gr. Zucker + etwas Zucker/Butter für das Karamell
20 cl Apfelessig
Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

Anmerkung: Bitte nicht die Mengenangaben allzu ernst nehmen. Das ist ein Rezept, dass aus der Gastronomie "klein" gerechnet wurde. Am besten macht man gleich drei oder vierfache Menge.

Käse reiben (z.B. Multi mit Scheibe)

Äpfel schälen, entkernen und würfeln (mit Würfelschneider).



Filoteig in 4 Quadrate schneiden, geriebenen Käse in die Mitte geben und von Hand kleine Beutelchen formen.



Mit etwas Butter bestreichen und ca. 15-20 Min. in den Ofen (ich hatte Heissluft/160 Grad und nach 10 Minuten waren sie schön goldbraun).



Etwas Butter schmelzen, Apfelwürfel zugeben und leicht Zucker darüberstreuen und kochen (habe ich herkömmlich im Topf gemacht). Mit etwas Apfelessig ablöschen.



In einem kleinen Töpfchen eine Schicht Zucker einfüllen und langsam schmelzen lassen. Sobald Zucker geschmolzen ist etwas Butter und Apfelessig mit Rührbesen einrühren.

Die fertigen Beutelchen zuerst pur mit Apfelessig bepinseln und dann noch mit dem Karamell.

Die gefüllten Teigbeutel auf den Apfelwürfelchen anrichten in Kombination mit Salat.

Schmand-Johannisbeertorte



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:

Mürbteigboden:

125 g Butter

110 g Zucker

etwas Vanillezucker

1 Ei

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

0,5 l Milch

2 Päckchen Puddingpulver Vanille
200 g Zucker
Etwas Zitrone
3 Becher Schmand (600g)
Johannisbeeren (frisch oder TK)
Sahne oder Patisseriecreme zum Dekorieren

Zubereitung:

Mürbteig:

Mehl in den Multi, alle anderen Zutaten vom Mürbteig oben drauf und auf 3-4 kurz durchhacken lassen....

Teig in Springform oder Backring drücken (ohne einen hohen Rand hochzuziehen).

Flammeri:

Flammeri aus Zutaten kochen und auskühlen lassen (z.B. mit Flexi oder herkömmlich auf dem Herd).

Abkühlen lassen, mit Schmand verrühren.

Auf den Mürbteig geben, eine Schicht
Johannisbeeren darauf geben (frisch oder TK)
Bei 180-200 Grad ca 60 min backen...

Kuchen in der Form erkalten lassen, und mit rotem Tortenguß überziehen (ich nehm lieber Johannisbeersaft von meinen Beeren...).

Vollständig erkalten lassen und mit Schlagsahne (Ballonschneebesen) oder Pattiseriecreme ausdekorieren....

Guten Appetit!

FroYo-Bites



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Julia Kitzsteiner.
Dieses Rezept und mehr findet ihr auch auf Kochlie.be

FroYo = Abkürzung für Frozen Yoghurt

Zutaten (für ca. 30 Bites):

200g Naturjoghurt (3,5% Fett)

100g Himbeeren

80g Puderzucker

100g Himbeerschokolade (z.B. Excellence Himbeere Intense von Lindt)

wer mag: Dekostreusel

Zubereitung:

Joghurt mit Himbeeren und Puderzucker vermengen und kurz (!) im Multizerkleinerer mit Messer oder der Gewürzmühle zerhackseln. Diese Masse in Eiswürfelbehälter (am besten Silikon) füllen und 3 Stunden in der Tiefkühltruhe gefrieren lassen.

Die Schokolade kleinschneiden und im Wasserbad oder der CC (Achtung, temperieren wie [hier](#)) schmelzen. Beeren-Eiswürfel aus der Form drücken. Ab jetzt muss es schnell gehen: In die Eiswürfel-Form immer 1/4 cm hoch flüssige Schokolade füllen

und gleich wieder den Beeren-Eiswürfel hineindrücken. Wieder ab in den Gefrierschrank und mindestens 2 weitere Stunden gefrieren lassen.

Wer keine Silikonform hat, kann auch eine andere Form nehmen und die Schokolade dann flüssig über das Eis gießen und auf einem Teller in den Gefrierschrank stellen (dann kann man auch noch Dekostreusel drüber geben).

Tipp Waltraud Senorer: Wer keinen Joghurt verträgt, kann auch mit Sauerrahm ersetzen.



Foto Julia Kitzsteiner

Hundekekse mit Karotten und Banane



Rezept und Fotos von Birgit Lechner

Zutaten:

4 Karotten

1 Banane

Vollkornmehl nach Bedarf (ca. 350-400 gr)

1 EL Öl

Zubereitung:

4 Karotten und eine Banane in den Multizerkleinerer mit Messer geben und zerkleinern.

Danach mit Vollkornmehl und einem Esslöffel Öl mit dem K-Haken zu einem festen Teig kneten. Mehlmenge so dosieren, dass es ein mürbteigähnlicher Teig wird.

Dann für eine halbe Stunde bei 150 Grad in den Ofen (vorher ggf. in kleine Portionen unterteilen, siehe Foto). Danach einfach ein Messer in die Tür und auskühlen lassen.

Halten in einer Tupperdose bis sie gefüttert sind (müssen aber gut durchgetrocknet sein). Kinder essen die auch gerne.

Alternative:

Portionierung mit Verwendung von Wurstfüller zum Fleischwolf, vgl. hier:



Tipp:

Man kann auch anderes Obst dazu geben, oder Hühnerleber gemahlen geht auch sehr gut.

Kartoffelroulade mit Gemüsefüllung – Variationen –



Rezept Nr. 1 und Foto zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

Rezept Nr. 1 – zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

Zutaten:

600 gr. Kartoffeln
2 Eier
100 gr. geriebener Käse
Salz/Pfeffer

Füllung:

250 gr. Champions
250 gr. Zucchini
2 Tomaten
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

600g rohe Kartoffeln im Multi mit Scheibe 3 raspeln, mit 2 Eiern, 100g geriebenen Käse, Salz und Pfeffer vermengen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen.

Tipp: auf Dauerbackfolie bleibt die Masse nicht kleben.

250g Champions und 250g Zucchini im Multi mit Scheibe 2 raspeln. Mit zwei klein geschnittenen Tomaten in einer Pfanne anbraten bis das Wasser verkocht ist. Nach Geschmack würzen, ich habe nur Salz und Pfeffer verwendet.

Gemüsemasse auf die vorgebackene Kartoffelmasse streichen, einrollen und nochmal ca. 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Rezept Nr. 2 von italienischer Kochseite – zur Verfügung gestellt von Ivonne Birnbaumer

Zutaten:

3 Kartoffeln
2 Karotten
1 Zwiebel

2 Eier
Salz/Pfeffer/Rosmarin/Schnittlauch
1 Becher Creme Fraiche
ggf. Schinken
ca. 100 gr. geriebener Käse

Zubereitung:

3 Kartoffeln und 2 Karotten im Multi reiben mit 1 Zwiebel klein gewürfelt und 2 rohen Eiern Salz Pfeffer, Schnittlauch und Rosmarin mischen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad auf einem Backpapier verteilt ca 30 min backen.

Danach mit Creme Fraiche mit Kräutern bestreichen. Hab einen Sauerrahm genommen mit Kräutern aus dem Garten und Knoblauch gerieben untergemischt.

Danach etwas Schinken, wenn man will, verteilen und dann aufrollen wie eine Rollade, mit etwas Käse verteilen und nochmal ca 10 min mit dem Grill überbacken.

Schinken oder Speck Salami kann verwendet werden oder einfach fleischlos.

Rezept Nr. 3 zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Kartoffel-Zucchini Roulade mit Schinken Mozzarella gefüllt und Joghurt Rahm Schnittlauch Sauce.

2 Zucchini u 5 mittlere Kartoffel 1min gesamt in der Trommelraffel mit grober Reibe gerieben.

Rezept: 2 Zucchini, 5 mittlere Kartoffel, 2 Eier, 100g geriebener Käse (Emmentaler war daheim), 3-4 EL Mehl. SZ, PF, Muskat. Wer möchte kann auch Zwiebel dazu geben. 150g Schinken, 1 Mozzarella oder ein paar Scheiben Gouda.

Gemüse mit grober Raffel in der Trommelraffel reiben. Ich habe Zucchini zuerst in eine eigene Schüssel geraffelt u mit reichlich Salz gemischt und beiseite gestellt. Dann Kartoffeln geschält u geraffelt. Danach die Zucchini ausgedrückt und mit den Kartoffeln, Eiern, Gewürzen u Käse vermischt. Maße auf ein mit Backpapier od Dauerfolie belegtes Blech bestreichen gleichmässig verteilen u auch 180C ca 25min backen. Rolle aus dem Ofen nehmen und entweder mit Backpapier einrollen u einige Minuten liegen lassen od so wie ich gleich mit Schinken u Mozzarella belegen u mit Folie einrollen. Dabei gleich die Folie von der Masse lösen. Wenn die Folie nicht mehr so gut funktioniert wie bei mir vor dem Rollen mit einer Palette lösen. Eingerollt nochmal auf das Blech legen und noch 10min backen. Ich habe Grill dazu geschälten. Serviert mit super dünn gehobeltes Gemüse





Avocadomousse



Foto Gisela M. (rechts unten sieht man den Avocadodip ☐)

Rezept aus Alta scuola di cucina 1/2016 und von Gisela M. vom Italienischen ins Deutsche übersetzt

Zutaten:

1 Avocado
1 kleine weiße Zwiebel
1/2 Limette
Salz und etwas getrocknete Peperoni

Zubereitung:

In Multizerkleinerer mit Messer die in groben Stücken zerkleinerte weiße Zwiebel geben und zerkleinern.

Geschälte Avocado, Limettensaft, Salz und eine Prise

Chillischoten zu einer glatten Creme vermischen.

Nudelsalat mit Pasta fresca, schwarzen Kichererbsen, gerösteten Tomaten, Zucchini und Minze



Foto Gisela M.

Rezept aus Alta scuola di cucina 1/2016 und von Gisela M. vom Italienischen ins Deutsche übersetzt

Zutaten:

350 gr. Pasta fresca (Anmerkung: Ich hatte Teig aus 100 gr. Mehl, 150 gr. Semola und 90 ml Wasser)

150 gr. schwarze Kichererbsen eingeweicht eine Nacht (Anmerkung: 75 gr. langen m. E. auch/Alternativ ggf. schwarze Oliven)

150 gr. Datteltomaten (Anmerkung: besser 300 gr., die schmecken so unglaublich süß und lecker)

300 gr. Zucchini

frische Minze

Olivenöl extra vergine
Salz/Pfeffer

Avocadomousse:

1 Avocado
1 kleine weiße Zwiebel
1/2 Limette
Salz und etwas getrocknete Peperoni

Zubereitung:

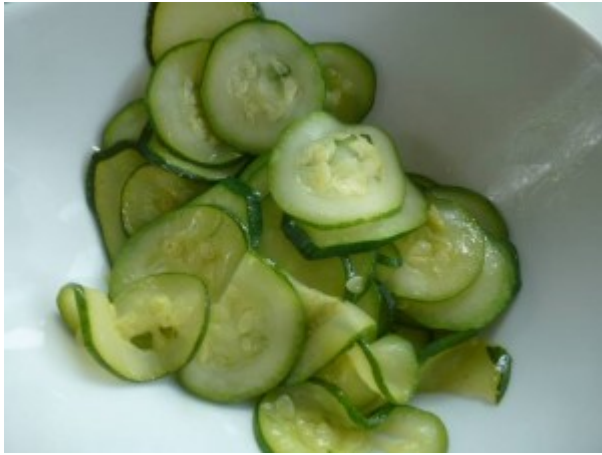
Eingeweichte Kichererbsen mit Wasser spülen für ca. zwei Stunden in Wasser kochen, bis sie weich sind. 10 Minuten vor Ende salzen. Abgiessen und abkühlen lassen.



Nudeln mit Pasta fresca herstellen (ich hatte die Matritze "Conchiglia")



Zucchini waschen/putzen und mit dünner Schneidscheibe vom Multi durchlaufen lassen.



Kessel mit Kochröhrelement einsetzen, 3 TL Öl einfüllen, 120 Grad/Intervall 2, Zucchini einfüllen und Timer auf 5-6 Minuten stellen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



Tomaten in Mitte durchschneiden. Tomaten in den Kessel mit 1 TL Öl geben, Timer auf 4 Minuten stellen. Abkühlen lassen.

Nudeln in kochenden Salzwasser geben und al dente kochen. Abschrecken .

Alle Zutaten für Nudelsalat mischen, mit etwas Öl/Salz/Pfeffer mischen und etwas Minze in Streifen zugeben. Mind. 10 Minuten durchziehen lassen.

Avocadocreme:

In Multizerkleinerer mit Messer die in groben Stücken zerkleinerte weiße Zwiebel geben und zerkleinern.

Geschälte Avocado, Limettensaft, Salz und eine Prise Chillischoten zu einer glatten Creme vermischen.

Pastasalat zusammen mit der Avocadocreame servieren. Ggf. über Pastasalat auch noch etwas Limettensaft träufeln.



Tipp: Langt ca. für 3 Portionen. Für Parties am besten gleich die doppelte oder dreifache Menge machen. Die Kenwood schafft das ☐

Und wenn ihr am nächsten Tag noch Reste übrig habt und nicht wieder das gleiche essen wollt: Mischt unter die Reste einfach Rucola, Salz/Pfeffer/Balsamico und Öl... und schon habt ihr einen wunderbaren Sommersalat.

www.cookingchef-Freun.de