Gedörrte Apfelschnitze

Rezept aus "Backen und Kochen mit Facebook" erfasst von Gisela Martin

Zutaten:

Äpfel

Zitronenwasser

Zubereitung:

Im Multi mit Scheibe 5 schneiden, 10min in Zitronenwasser einlegen und 8 Stunden bei 52 Grad dörren…

Frage:

Wieviel Zitronenwasser:

Antwort:

ca. 500 ml auf 3l ca... einfach die Äpfel müssen abgedeckt sein und man macht es ja nur, damit sie nicht anlaufen und braun werden

Kartoffel-Schinken-Käserolle



Foto von Sonja Weber

Rezept von Norbert Siemenowski, ausprobiert von Sonja Weber

und auf CC umgeschrieben

Zutaten:

500-600 gr. Kartoffeln 1 Zwiebel 2 Eier 100 gr. geriebener Käse Schinken/Käse zum Belegen Salz/Pfeffer/Kräuter

Zubereitung:

500-600g Kartoffeln reiben (Multizerkleinerer, auf Foto fein gerieben, siehe Tipp), 1 Zwiebel klein schneiden.

Kartoffeln, Zwiebeln, 2 Eier, 100g geriebenen Käse, Salz, Pfeffer und Kräuter vermengen.

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. 5 Minuten auskühlen lassen, mit Schinken und Käse belegen, einrollen und nochmal ca. 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Tipp:

Mit Dauerbackfolie klebt nichts an, was anderen mit normalem Backpapier passiert ist.

Ich hab sie fein geraspelt mit dem Multi. Beim nächsten Mal mach ich sie gröber. Dann wirds vielleicht knuspriger.

<u>Möhren-Zucchini-Puffer</u>



Rezept und Foto von Evi Börchers

2 Personen

Zutaten:

Öl zum Ausbraten

3 Karotten (ca. 250 gr)

3/4 Zucchini (ca. 180 g)

1/4 Gemüsezwiebel

100 gr. geriebener Käse

1 Ei

2,5 EL 5-Korn-Flocken

1-2 EL Weizenvollkornmehl

1 TL Curry

1-2 TL Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Möhren schälen, Zucchini gewaschen, Zwiebel abgezogen = alles im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln.

Das Gemüse mit dem restlichen Zutaten vermischen. Sollte der Teig sehr feucht sein, noch etwas Mehl zugeben.

Öl (alternativ: Sanella) erhitzen und den Teig portionsweise ausbraten .

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zeit : sehr schnell zubereitet, einfach und lecker.

Konnte gerade noch ein Pfuffer fürs Foto retten. Keine zwei

Minuten später war der Teller leer.

<u>Käsekuchen - Variationen</u>



Foto von Nadine Detzel/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 von Nadine Detzel

Zutaten:

Boden:

70 g Butter

70 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

1/2 Pck. Backpulver

200 g Mehl

Füllung:

500 g Quark

1 Pck. Vanillepudding

1 Ei

150 g Zucker

2 Becher Sahne

Zubereitung:

Weiche Butter mit Zucker verrühren, Ei unterrühren. Mit Mehl

und Backpulver verkneten. (ich habe einfach alles in den Multi gegeben und kurz auf Stufe 3 zu Teigbröseln verarbeitet und dann noch einmal kurz mit der Hand verknetet)

Eine Springform mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Boden und Rand der Springform mit Teig auskleiden. (der Rand war bei mir ca. 3-4 cm hoch)

Für die Füllung 2 Becher Sahne steif schlagen und beiseite stellen (Ballonschneebesen). Den Quark, Puddingpulver, Ei und Zucker mischen. (z.B. mit Flexi oder K-Haken). Die geschlagene Sahne unter die Quarkmischung heben und die Füllung in die Springform füllen.

Bei 190° ca. 45 min auf der mittleren Schiene backen. Nach den 45 min den Ofen ausschalten und Achtung wichtig!! nicht den Ofen öffnen. Den Käsekuchen im Ofen auskühlen lassen.

Dazu passt: eine Kirschsoße. Dazu ein Glas Sauerkirschen (oder ein halbes, je nach Bedarf) mit etwas Puddingpulver (das war leider nach Gefühl. Schätze so ca. 2-3 EL die ich vorab mit etwas kaltem Kirschsaft verquirlt habe) aufkochen. Ich habe noch etwas selbst gemachten Vanillezucker bzw. ein kleines Stück Vanille mitgekocht. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder rühren.

Fertig

Rezept Nr. 2 von Paula Paulchen



Rezept und Fotos von Paula Paulchen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

300g Mehl

60g Zucker

200g weiche Butter

1 Ei

1 Tl. Backpulver

1 Tl. Vanille-Extrakt oder

1 P. Vanillezucker

1 x Limettenabrieb

Für die Füllung:

80 g Zucker

5 Eiern

1 Tl. Vanille-Extrakt oder

1 P. Vanillezucker

500 g Quark

200 g Sauerrahm

200 g süsse Sahne

1 Limetten Schale

Saft von 2 Limetten

40 g Stärke

Zubereitung:

Backofen 180° Umluft vorheizen.

Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten mit dem Knethaken vermengen, gibt eine ziemlich weiche Masse. Den Boden und den Rand mit den Händen in die Form drücken.

Für die Füllung:

Den Zucker mit den Eiern und dem Ballonschneebesen auf höchster Stufe schaumig schlagen.

Dann die anderen Zutaten hinzugeben und auf Stufe 4 unterrühren.

Auf Wunsch Rosinen oder Rumrosinen oder Cranberrys unterheben

Ca. 35 Min. auf der 2. Schiene von unten backen, dann die Oberfläche ungefähr 3 cm vom Rand einmal im Kreis einschneiden und nochmals ca. 30 bis 45 Min. backen. Eventuell mit Folie abdecken.

Die Oberfläche ist noch etwas schwabbelig , wird dann nach dem abkühlen fest. Den Kuchenrand lösen, Kuchen aber noch in der Form lassen. Nach ca. 1 Std. kann die Form abgenommen werden.

Meinem Mann schmeckt er zu sehr nach Limette, ihm zulieb mache ich ihn manchmal nur mit Zesten



Rezept Nummer 3 von Margit Fabian



Rezept und Bilder von Margit Fabian

Zutaten

```
150 g Butter
75 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
50 ml Wasser
5 Eier
300 g Zucker
500 g Schichtkäse ( 10% Fett) ( in Österreich ist das Bröseltopfen)
500 g Mascarpone
250 g Ricotta
Saft 1 Zitrone
2EL Amaretto oder Vanillesirup
100 g Speisestärke
```

Zubereitung

Butter, Salz und Zucker zu einer geschmeidigen Masse schlagen (K-Haken, ggf. mit etwas Temperatur), Mehl und Wasser unterrühren.

Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, mit dem Rest den Rand formen (bis fast an die Kante der Form).

Den Schneebesen einsetzen. Eigelb und Zucker zu einer weißlichen Creme aufschlagen. Nacheinander Schichtkäse, Mascarpone und Ricotta unterrühren. Solange auf höchster Stufe rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Zitronensaft und ggf. den Amaretto (alternativ etwas Vanillesirup) unterrühren, die Speisestärke zugeben und ebenfalls unterrühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf niedriger Stufe unterheben. In die Form gießen, glatt streichen.

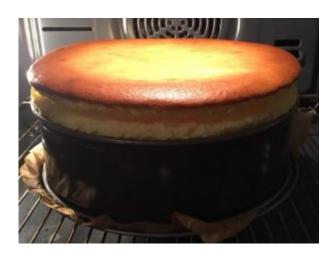
Die Backform auf die unterste Schiene in den kalten Ofen stellen. Bei 180°C Ober/Unterhitze etwa 40 Minuten backen.

Jetzt müsste der Kuchen deutlich in die Höhe gegangen sein. Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen herausholen. Rundherum mit einem Messer ca. 2 cm waagrecht einschneiden (ich lege das Messer dabei auf den Rand der Backform auf). 10 Minuten stehen lassen, dann wieder in den Backofen schieben und weitere 25 – 30 Minuten backen.

Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Der Kuchen sinkt dabei wieder etwas zusammen. Wenn er die Kante der Form erreicht, darauf achten, dass die Decke des Kuchens nicht auf dem Rand der Backform hängen bleibt; eventuell ganz vorsichtig die Außenkante zurück in die Form drücken. Erst wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, aus der Form lösen.











Hackfleisch-Lauch-Suppe



Rezept und Foto von Stefanie Ganzevoort

Zutaten:

- 6 Stangen Lauch
- 3 große Kartoffeln
- 1 kg Hackfleisch
- 1,5 − 2 Liter Gemüsebrühe
- 1 Becher Schmelzkäse Sahne

1 Becher Schmelzkäse Kräuter
Petersilie
Salz, Pfeffer. Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Lauchstangen im Multi in Scheiben hobeln. Die Kartoffeln raspeln.

Im Topf das Hackfleisch mit dem Flexi oder Koch-Rühr-Element portionsweise andünsten.

Lauch und Kartoffeln dazu, ebenfalls andünsten.

Anschließend die Gemüsebrühe dazu geben und bei 100 Grad mit Flexi und Intervall 3 für 1,5 Stunden mit Spritzschutz köcheln lassen.

Die Schmelzkäsebächer einrühren und mit den Gewürzen abschmecken, Petersilie hinzugeben. Mit Baguette servieren

Sous Vide Apfel mit Vanille Zabaione



Rezept und Fotos von Sabine Schörman

Zutaten:

2 mehlige / etwas weichere Äpfel
40 ml Apfelsaft
30 gr. Zucker

Zubereitung:

Die Äpfel mit dem Multi, Schnitzelwerk oder Trommelraffel in Scheiben schneiden.

Zusammen mit dem Apfelsaft und dem Zucker vakuumieren.

20-30 min bei 85 Grad in der CC ziehen lassen. Eher etwas länger als zu kurz.

Es gibt einen weichen, warmen Apfel, leicht bissfest und trotzdem weich.

Ein einfaches, warmes Winterdessert fürs Herz

Dazu eine Vanille Zabaione.

Im Blog gibt es auch noch weitere Varianten für Zabaione. Geht einfach mal über die Suche





<u>Coleslaw - Krautsalat</u>



Rezept und Foto von Angelika Haindl

Zutaten:

450 g Weißkohl/Spitzkohl
2 Karotten
50 ml Essig

1 EL Zucker

1 EL Mehl

1,5 TL Senfkörner,

1 TL Salz

80 ml Sahne

2 EL Butter

1 großes Ei

Zubereitung:

Zuerst die Senfkörner in der Gewürzmühle mahlen.

Dann in den großen Topf: Essig, Zucker, die gemahlenen Senfkörner und Salz. Alles aufkochen, mit dem Flexi.

Während des Kochens das Mehl zugeben, hier jedoch per P-Taste den Flexi schneller rühren lassen. Dazu kommt dann die Sahne und die Butter.

Sobald sich diese aufgelöst hat, die Temperatur wegnehmen, jedoch weiterrühren lassen, bis alle Klumpen verschwunden sind.

Anschließend das Ei unterrühren und solange rühren lassen, bis die Sauce richtig sämig ist.

Ich nehme den Topf dann weg, stelle ihn unter die Trommelraffel (natürlich könnt ihr die Karotten und das Kraut auch mit einem anderen Aufsatz, Multi bespielsweise, schneiden.

Bei der Trommelraffel nehme ich für das Weißkraut den Einsatz mit den dünneren Scheiben.

Anschließend die Karotten raspeln, mit dem dünnen Raspler der Trommelraffel.

Alles gut vermischen, danach umfüllen in Behälter und ziehen lassen. Nach 4 Stunden hat der Salat sein Aroma richtig entfaltet.

Passt gut zu gegrilltem, zu Rippchen usw... oder Burger...

Tipp Steffi Grauer:

Kohl mit K-Haken (nicht mit Flexielement, püriert zu stark) kneten, damit er milder und weicher wird.



Foto Steffi Grauer

<u>Seeteufelbäckchen sous-vide</u> <u>mit Ingwersalsa</u>





Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

Noch mehr Rezepte von Steffi Grauer findet ihr auch auf http://www.kochtrotz.de/

Für: 8 Personen

Zutaten Seeteufelbäckchen:

- 21 Kaffir-Limettenblätter
- 1 Stück Ingwerknolle (ca. 15 cm)
- 2 El Olivenöl

16 kleine Seeteufelbäckchen (à ca. 100 g), alternativ Putenfilet

Salz

Pfeffer aus der Mühle

- 5 El Sesamöl
- 2 Knoblauchzehe
- 2 El Sonnenblumenöl

Saft von 2 Limetten

- 2 Lauchzwiebeln
- 8 Tomaten
- 2 Orange
- 1 Messerspitze Sambal oelek
- 2 Bund frischer Koriander

Vakkumiergerät

Beutel

Zubereitung:

Ingwer schälen und im Multi-Zerkleinerer mit der dünnsten Scheibe scheiben schneiden lassen. 16 Kaffirlimettenblätter in der Mitte einmal umknicken, das gibt mehr Aroma.

Seeteufelbäckchen mit wenig Sesamöl einreiben. In einen Beutel kommen immer 2 Seeteufelbäckchen. Jedes Bäckchen mit je 1 Kaffirlimettenblatt, 1 dünne Scheibe Ingwer und 1 Zweig Koriander belegen. Beutel vakuumieren.

2 Liter Wasser in den Topf vom Cooking Chef füllen und auf 58 Grad aufheizen lassen.

Beutel ins Wasser legen, Spritzschutz aufsetzen. Fisch bei 58 Grad für 35 Minuten SousVide garen.

Fisch aus dem Beutel nehmen, Gewürze entfernen. Pfanne auf höchster Stufe erhitzen. Sobald sie heiß ist, 2 EL Sesamöl hineingeben und den Fisch pro Seite für 20 Sekunden scharf anbraten.

Nach Belieben noch leicht pfeffern und salzen.

Sofort mit dem Risotto und der Salsa anrichten uns servieren, siehe unten.

Zubereitung Ingwersalsa:

Zubereiten während der Fisch gart.

Knoblauch und restlichen Ingwer im Multi-Zerkleinerer hacken lassen, circa 20 Sekunden auf höchster Stufe.

Beides in die Schüssel vom Cooking Chef geben, Flexi-Rührelement einsetzen und bei 140 Grad, Stufe 3 Intervall mit Sonnenblumenöl anbraten (2-3 Minuten).

In der Zwischenzeit Limetten auspressen, Lauchzwiebeln putzen und im Multi-Zerkleinerer mit der feinsten Scheibe zu Ringen schneiden lassen. Tomaten würfeln (im Würfler), Orange schälen, Filets schneiden und würfeln. Restlichen Koriander im Multi-Zerkleinerer grob hacken.

Knoblauch-Ingwer-Gemisch mit Limettensaft ablöschen, Kaffirlimettenblätter in der Mitte knicken und ebenfalls dazu geben.

Alle weiteren Zutaten in die Schüssel vom Cooking Chef geben. Auf Stufe 1 Intervall bei 140 Grad für 3 Minuten einkochen lassen.

Fisch mit Salsa anrichten und etwas gehackten Koriander über die Salsa streuen.



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

<u>Lammkarree</u> <u>sous-vide</u> <u>Spargelmousse</u> <u>Tomatenchutney</u> <u>Kartoffelwürfel</u>





Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

Noch mehr Rezepte von Steffi Grauer findet ihr auch auf http://www.kochtrotz.de/

Menge: 8 Portionen

Zutaten Spargelmousse:

500 g Spargel weiß oder grün

300 ml <u>Sahne</u> (laktosefrei)

7 Blatt Gelatine oder entsprechend Agar-Agar

3 Prisen Salz

2 Prisen Pfeffer weiß

2 Eiweiß

Frischhaltefolie

<u>Speiseringe</u> – 8 Stück, Durchmesser ca. 7 cm oder Schüssel neutrales Öl

Zutaten Tomaten-Chutney:

0,5 kg vollreife Tomaten

1 größere Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 TL Ras el Hanout im Mörser zerstoßen

1 TL gelbe Senfsamen

2 Prisen Meersalz

150 ml milder Weißweinessig

50 g brauner Zucker

Zutaten Kartoffelwürfel:

1 - 1,5 kg Kartoffeln

Olivenöl

2 - 3 Rosmarinzweige

Meersalz

Zutaten Lamm:

2 Lammkarree à circa 500 Gramm

8 Thymianzweige

8 Rosmarinzweige

2 Vakuumierbeutel

Zubereitung Spargelmousse:

Spargel schälen und Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. 8 Spargelspitzen für Deko zur Seite legen. Spargelspitzen später nebenher in Salzwasser al dente garen.

Kochrührelement einsetzen, Sahne und Spargelstücke für 15

Minuten bei Intervallstufe 2 105 Grad köcheln lassen. Spargel-Sahne-Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse im Glasaufsatz auf höchster Stufe gut pürieren.

Gelatine nach Packungsangabe einweichen und danach gut ausdrücken.

Gelatine zur Spargelmasse geben auf höchster Stufe für 20 Sekunden mixen. Spargelmasse in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Speiseringe mit dem neutralen Öl innen einpinseln. Teller oder andere Unterlage mit Frischhaltefolie auslegen. Speiseringe auf Unterlage setzen.

Alternative: Sind keine Speiseringe vorhanden, so kann die Masse auch in einer Schüssel kalt gestellt werden und später werden einfach Nocken abgestochen.

Eiweiß mit 1 Prise Salz in die Rührschüssel geben und mit dem Ballonschneebesen auf höchster Stufe zu Eischnee schlagen.

Sobald die Spargelmasse herunter gekühlt ist, den Eischnee mit dem Schneebesen unterheben.

Jetzt die Speiseringe gleichmäßig mit der Spargelmasse füllen.

Für circa 1,5-2 Stunden kühl stellen und fest werden lassen.

Vor dem Servieren die Speiseringe abziehen, auf Teller setzen und mit Spargelspitzen garnieren.

Zubereitung Tomatenchutney:

Die <u>Tomaten</u> mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Stielansätze entfernen und den Rest in grobe Stücke schneiden. Den <u>Knoblauch</u> und die Zwiebeln schälen, Zwiebeln achteln und im Multizerkleinerer mit der groben Scheibe würfeln lassen.

KochRührelement einsetzen. In der Rührschüssel der Cooking

Chef Senfsaat und Ras el Hanout ohne Fett anrösten bis sie duften.

Alle weiteren Zutaten hinzugeben, kurz aufkochen lassen und bei 100 Grad für 1 Stunde einkochen lassen. Das Chutney soll sämig werden. Eventuell noch 1 TL Tomatenmark unterrühren lassen.

Noch einmal kräftig abschmecken.

Zubereitung Lamm:

Das Lamm-Karree vakuumieren, je einen Rosmarin und 2 - 3Thymianzweige mit in den Beutel geben.

Wasser in die Schüssel der Cooking Chef füllen und auf Intervallstufe 1 auf 58°C aufheizen.

Lammkarree bei 58°C etwa 55 Minuten im Wasserbad ziehen lassen.

Das Lamm aus dem Wasserbad und dem Vakuumbeutel befreien. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Lamm-Karree im Ganzen von allen Seiten kräftig anbraten.

Das Lamm-Karree zu Koteletts aufschneiden und mit etwas Pfeffer und Meersalz bestreuen.

Zubereitung Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in circa 1 cm große Würfel schneiden (geht gut mit Würfelschneider), wässern bis zum Gebrauch.

Vor dem Braten Kartoffelwürfel gut abtrocknen.

Pfanne mit Öl erhitzen und Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze für 15 – 20 Minuten goldbraun braten. Gargrad testen.

Jetzt noch die Teller anrichten

Käsekuchen im Glas

Rezept von Sylvia Hofmann zur Verfügung gestellt Rezept stammt ursprünglich von gofeminin.de und wurde von Sylvia Hofmann auf CC abgewandelt.

Ihr esst gern Süßes, habt aber keine Lust, stundenlang in der Küche zu stehen? Perfekt!

Zutaten (für 2 große oder 4 kleine Gläser):

Für den Teig

¹/₂ Tasse fein zerkrümelte Butterkekse

3 EL geschmolzene Butter

½ TL Zucker

Für die Cheesecake-Creme

230 ml Schlagsahne

250 g Frischkäse

4 EL Zucker

½ Pk Vanille-Zucker

Und

Früchte und Schlagsahne nach Belieben zum Dekorieren

Zubereitung:

Die zerkrümelten Kekse zusammen mit der geschmolzenen Butter und dem Zucker in einer Schüssel vermischen (z.B. mit Multi und Messer, sollte sich in etwa so anfühlen wie nasser Sand).

Die Masse dann auf 2 große Gläser (oder 4 kleine) verteilen, leicht andrücken und mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit macht ihr die Cheesecake-Creme. Dafür gebt

ihr den Frischkäse zusammen mit dem Zucker und dem Vanille-Zucker in eine große Schüssel und vermixt alles (Flexi). Dann schlagt ihr die Sahne steif (Ballonschneebesen oder wer keine zweite Schüssel hat in zwei Portionen in der Gewürzmühle) und zieht sie mit einem großen Löffel vorsichtig unter die Frischkäse-Masse.

Die fertige Creme verteilt ihr dann auf die Gläser und dekoriert sie nach Belieben mit Sahne und/ oder Früchten.