Grumbeerwaffeln Kartoffelwaffeln



Rezept und Foto von Christina Gagel

Zutaten:

150 g Mehl

1/2 Würfel Hefe

1 1/2 Tasse Milch, lauwarm (kleine Tasse)

1 1/2 kg Kartoffeln

1 Stange Lauch

225 g Speckwürfel

4 Eier

Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe und Milch einen Teig anrühren (K-Haken). Dieser ist flüssig wie ein Rührteig.

Die Kartoffeln schälen und fein reiben (Multizerkleinerer, feine Reibe), dann gut abtropfen lassen. Den Lauch klein schneiden. Dann den Teig, die Kartoffeln, den Lauch und Speck vermengen, Eier hinzugeben und würzen.

Das Waffeleisen gut heiß werden lassen und gut einölen, da der Teig kein Fett enthält. Waffeln backen und warm essen.

Bei uns gab es Apfelmus dazu.

Hausgemachte Merguez

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

500 g Lammfleisch (Schulter)
250 g Rindfleisch (Schulter)
½ Bund Koriandergrün, gewaschen
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Harissa nach Geschmack
1 TL Zimt, 1 TL Nelken
Ca. 2 m Lammsaitlinge,
Durchmesser ca. 15-20 mm

Zubereitung:

Lamm- und Rindfleisch in gulaschgroße Stücke schneiden und ca. 30 Minuten im Tiefkühlschrank anfrieren lassen.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und mit dem Multi-Zerkleinerer 30 Sekunden bei Geschwindigkeitsstufe 3 zerkleinern. Anschließend das Koriandergrün nur grob zerkleinern.

Die Lammsaitlinge in einer Schale mit Wasser einweichen. Das

sorgt für mehr Elastizität und einfacheres Befüllen.

Den **Fleischwolf** an den Niedrig-Drehzahl-Anschluss anschließen und für den ersten Durchgang die **grobe Lochscheibe** (8mm) einsetzen. Das angefrorene Fleisch zusammen mit Knoblauch, Zwiebeln und Koriander bei Geschwindigkeitsstufe 2 wolfen.

Das Brät mit Salz, Pfeffer und Harissa würzen, den Zimt und die gemahlenen Nelken hinzugeben. Für gleichmäßig verteilte Zutaten, geben Sie sie in die Rührschüssel der Cooking Chef und lassen alles mit dem **K-Haken** vermengen.

Tipp 1: mit der **Gewürzmühle** können Sie Nelken und Zimt frisch mahlen. Das sorgt für ein intensiveres Aroma.

Tipp 2: Um zu testen, ob das Brät ausreichend gewürzt ist, nehmen Sie einfach ein kleines Stück und braten es in der Pfanne kurz an — anstatt es roh zu probieren.

Entfernen Sie das Messer und die Lochscheibe aus dem Fleischwolf und setzen Sie anschließend den Wurstfüllstutzen ein. Ziehen Sie nun den Saitling auf den Stutzen auf und machen einen Knoten an das Ende des Darms.

Stellen Sie **Geschwindigkeitsstufe 2-3** ein. Geben Sie das Brät in die obere Schale und füllen es in den **Einfüllstutzen**. Drücken Sie das Brät mit dem **Stopfer** nach unten. Die **Wendelschnecke** füllt sich nun und drückt es in den Saitling.

Tipp 3: Stopfen Sie den Darm nicht zu fest. Die Würste könnten sonst beim Grillen oder Braten platzen.

Sobald die gesamte Masse verarbeitet ist, die Würste "abdrehen". Messen Sie ca. 15 cm Wurst ab. Dann kneifen Sie mit Fingern einmal ein und drehen das freie Ende zu Ihrem Körper hin. Dann die nächsten 15 cm abkneifen und dieses Mal vom Körper weg drehen. In diesem Wechsel fahren Sie fort.

Am Ende der Wurstschlange machen Sie wieder einen Knoten und trennen das überstehende Ende des Saitlings mit einem scharfen Messer ab. Zerteilen Sie nun die noch zusammenhängenden Merguez zu einzelnen Würsten.

Die fertigen Würste halten sich bei Lagerung im Kühlschrank 3-4 Tage.

Die Merguez wird in aller Regel gegrillt, eignet sich aber auch gut für die Zubereitung in der Pfanne. Typischerweise wird die Wurst mit Baguette und Harissa serviert.

Kalte Mandelsuppe mit Knoblauch

Für sehr warme Tage....

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

75 g Weißbrot, ohne Kruste 5 EL Milch 125 g blanchierte Mandeln 3 Knoblauchzehen, gehackt 1 EL Sherryessig, o.ä. 4 EL natives Olivenöl extra, zzgl. etwas zum Servieren Salz und Pfeffer mildes, süßes Paprikapulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Das Brot in Stücke brechen, mit der Milch in eine Schüssel geben und 10 Min. einweichen

Die Mandeln in den Multizerkleinerer mit dem Flügelmesser geben und bei mittlerer Geschwindigkeit fein mahlen. Brot samt Milch, Knoblauch und Essig zugeben, und zu einer glatten Paste verarbeiten. 400 ml Wasser zugeben und nochmals aufmixen, bis eine milchige Konsistenz entsteht.

Nach und nach das Öl eingießen und untermischen. Salzen, Pfeffern und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Die Suppe in kleine Gläser eingießen und mit etwas Ölbeträufeln. Mit ein wenig Paprikapulver bestreut servieren.

Vegetarischer Borschtsch

Rezept von Stefan Dardarski

Zutaten:

2 Zwiebeln
300 g Spitzkohl

2 Knoblauchzehen

1 El Butter

1 Tl Tomatenmark

1.2 Ltr. Gemüsebrühe

200 g Pizzatomaten

1 Tl rosenscharfes Paprikapulver

1 Tl Kümmel

500 g Rote Bete

500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln

Salz, Pfeffer

2 Lorbeerblätter

1 TL Fenchelsamen

2 El Zitronensaft und Essig zum Abschmecken

1 Bund Dill

1 Becher saure Sahne

Filets von 1 Orange

Zubehör:

Foodprozessor mit: feine und breite Scheibe, Kochrührelement, Spritzschutz

Zubereitung:

- 1. Zwiebeln halbieren und im Foodprozessor feine Streifen schneiden. Kohl putzen, den harten Strunk entfernen, den Kohl im Foodprozessor feine Streifen schneiden. Rote Bete und Kartoffeln schälen und im Foodprozessor mit der breiten Scheibe in 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken.
- 2. Kochrührelement einsetzen und Butter in der Rührschüssel bei 100 Grad und Intervallrührstufe 3 zerlassen. Zwiebeln, Kohl und Knoblauch bei mittlerer Hitze 3-4 min. darin dünsten. Tomatenmark, Fenchelsamen, Kümmel zugeben und unter rühren 2 min. dünsten.
- 3. Mit Brühe und Tomaten aufgießen, rote Beete und Kartoffeln zugeben und mit Paprikapulver würzen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze und Intervallrührstufe 3 25 Min. kochen.
- 3. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Essig abschmecken. Orangenfilets zur Deko nutzen, mit grob gehacktem Dill und saurer Sahne servieren.

Schokoladen-Waldbeerentorte

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

200gr. dunkle Kuvertüre

200gr. Zucker

4 Eier

150 gr. Mehl

1 TL Backpulver

250 gr. Brombeeren

250 gr. Speisequark

100 gr. Creme double

200ml Sahne

2 Pckg. "Sahnesteif"

1 Pckg. Vanillezucker

150 gr. Marzipanrohmasse

300gr. Heidelbeeren

Zubehör:

Foodprozessor mit Flügelmesser, Ballonschneebesen

Zubereitung:

50 gr. Kuvertüre in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

120 gr. Zucker und die Eier in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterarbeiten lassen. Zum Schluss die noch flüssige Kuvertüre unterziehen.

Den Boden einer kleinen Springform (20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben und ca. 30 min backen. Den Schokobiskuit herausnehmen und abkühlen lassen.

Brombeeren waschen und trocken tupfen. 100 gr. Früchte im Foodprozessor mit Quark, 80 gr. Zucker, Creme double mixen. In eine Schüssel umfüllen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker mit Hilfe des Ballonschneebesens steifschlagen und die Brombeercreme unterrühren.

Biskuit zweimal waagerecht durchschneiden, Tortenring um den unteren Boden schließen, Creme und übrige Böden im Wechsel einschichten, mit einem Boden abschließen. Ca. 2h kühl stellen. Marzipan zwischen Backpapier legen und zu einer großen Matte ausrollen und über die Torte legen. Restliche Kuvertüre bei 30 Grad und Intervallrührstufe 1 vorsichtig schmelzen und die Torte großzügig damit bepinseln.

Mit den in der Schüssel verblieben Resten kleine Tupfer auf die Torte setzen und damit die Beeren "festkleben".

Elisenlebkuchen



Foto von Angelika Haindl

Rezept zur Verfügung gestellt von Angelika Haindl

(Elisenlebkuchen bleiben sehr weich innen, saftig)

Zutaten:

6 Eier

170 g Rohrzucker

2 EL Honig

2 TL Zimt

1,5 TL Lebkuchengewürz

1 Prise Salz

250 g Mandeln gemahlen

250 g Haselnüsse, gemahlen

150 g Orangeat

200 g Zitronat

50 gr. Cranberries (wenn vorhanden)

Oblaten, 70er Durchmesser

Kuvertüre oder Zuckerguß

Zubereitung:

tauchen.

Ich habe ganze Mandeln und Nüsse gemeinsam mit dem Orangeat, Zitronat und auch den Cranberries durch die Raffel gelassen. Immer wieder abwechselnd eingefüllt und nachgedrückt. Falls nicht vorhanden, evtl. den Multi mit Messer ausprobieren. Das Orangeat und Zitronat sollte ganz fein sein, ebenso die Berries.

Eier, Zucker und Honig mit dem Flexi schaumig schlagen. Dann werden alle anderen Zutaten untergemischt. Den Teig auf die Oblaten streichen.

Achtung: der Teig läuft nicht auseinander! Am besten eine Lebkuchenglocke verwenden, muss man aber nicht. Wenn man mit Messer aufstreicht, immer wieder in kaltes Wasser

Auf Backpapier oder Folie bei O- und U-Hitze backen.

Dauer: ca. 20 Minuten bei 160°...

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder auch Zuckerglasur überziehen.

<u>Schokoladentrüffel Dattel-</u> Nuss-Trüffel mit Rosenwasser

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten für 20-25 Trüffel:

150 g getrocknete Datteln ohne Stein
100 g Walnusskerne
50 g dunkle Schokolade, 70 % Kakaogehalt
3-4 EL Rosenblütenwasser
½ TL Vanillepulver
1 Prise Kardamompulver
fein geriebene Schokolade
Pralinenförmchen

Zubehör: Multizerkleinerer mit Flügelmesser

Zubereitung:

Datteln, Nüsse und Schokolade im Multizerkleinerer fein hacken.

Mit Rosenblütenwasser, Vanille und Kardamom aromatisieren. Sollte die Masse nicht gut binden, etwas mehr Rosenblütenwasser hinzufügen.

Aus der Masse mit einem kleinen Eisportionierer Kugeln abstechen, in der geriebenen Schokolade drehen und in die Pralinenförmchen setzen. Statt der Datteln schmecken auch getrocknete Feigen oder Aprikosen. Das Rosenblütenwasser lässt sich durch Orangenblütenwasser ersetzen.

Tipp von Stefan: Anstatt die Trüffel in Schokoladenpulver zu wälzen funktioniert auch Kakaopulver, Kakaopulver mit einem Zimtanteil oder komplett in temperierter Schokolade wälzen und über einem Gitter abrollen. Einfach mal was ausprobieren und Sie werden begeistert sein.

<u>Kürbislasagne</u>



Rezept und Fotos von Manuela Neumann

Zutaten:
500g Hackfleisch
2 Zwiebeln

1 Dose stückige Tomaten

Thymian

Oregano und Kräuter nach Geschmack

Chili

3 EL Öl

500g frische Champignons

1 EL Zitronensaft

50ml Sahne

1/2 Butternutkürbis
150g geriebener Käse
20g Butter
20g Mehl
300ml Milch
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Die Zwiebel würfeln und die Hälfte vom Öl im Kessel bei 140 Grad, erhitzen.

Eine Zwiebel hineingeben und mit dem Koch-Rühr-Element auf Stufe 2 anrösten lassen.

Das Hackfleisch dazu geben und anbraten lassen.

Anschließend mit Kräutern und Chili würzen, die Dosentomaten zugeben und mindestens 20 Min. köcheln lassen.

Das Hackfleisch beiseite stellen und dann die Champignons putzen, halbieren oder vierteln. Die andere Zwiebel im restlichen Öl anbraten, Champingnons dazu und würzen.

Das kann man entweder in der CC oder auf dem Herd machen.

Wenn die Champingons angebraten sind vom Herd nehmen und mit Zitronensaft und Sahne ablöschen.

Für die Bechamelsoße die Butter mit dem Schneebesen oder Flexi im Topf bei 120 Grad schmelzen lassen, Mehl einrühren, die Milch hinzugeben und alles verrühren, dass keine Klumpen mehr da sind. Bei ca. 90 Grad ca. 10 Min. köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Butternut schälen und mit dem Mulit und der großen Scheibe in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform fetten, dann 1 Lage Kürbis in die Form legen, dann Hacksoße, dann Champignons, dann eine dünne Schicht geriebenen Käse und dann das Ganze von vorne. Zum Schluss die Bechamelsoße draufgießen.

Im vorgeheiten Backofen ca. 30 Min. backen, dabei nach der

Hälfte der Zeit den Rest des Emmentalers für eine Käsekruste aufstreuen.

Bitte beachtet die Fleischsoße, Bechamelsoße und die Champignons kräftig zu würzen, da der Kürbis einiges "schluckt"



Erdbeerpizzen mit Mozarella und Arganöl

Rezept von Stefan Dardas:

Zutaten für 4 Pizzazungen:

1/2 Block frische Bäckerhefe
500 gr. Mehl und Mehl zum Arbeiten

- 1 El Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Olivenöl

500 gr. geputzte Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

- 2 Kugeln Mozzarella
- 1 Bd. Basilikum
- 4 EL gehackte Mandeln

4 EL brauner Rohrzucker 4-6 EL Arganöl

Zubehör: Knethaken, Pastawalze, Multizerkleinerer mit Flügelmesser, Flexirührelement

Zubereitung:

- 1. Mehl mit Hefe und 250 ml lauwarmen Wasser und dem Salz, 1 Prise Zucker und dem Olivenöl in die Rührschüssel geben, den Knethaken einsetzen und bei Geschwindigkeitsstufe 2 zu einem elastischen Teig knetenlassen. Danach den Knethaken entfernen, Temperatur auf 40 Grad stellen und beiIntervallrührstufe 3 40 Minuten den Teig gehen lassen. In der Zwischenzeit die Hälfte der Erdbeeren im Multizerkleinerer zu Püree verarbeiten.
- 2. Den Teig aus der Schüssel nehmen, abdecktruhen lassen. Das Flexirührelement einsetzen und das Erdbeerpüree bei 110 Gradauf der 1. Intervallrührstufe 6-8 min köcheln lassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
- 3. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Nehmen Sie den Dampfschutz ab und setzen die Pastawalze auf Stufe 1 ein.
- 4. Formen Sie aus dem 4 gleichgroße Ballen, mehlen Sie diese ein und lassen sie erneut 20 min. abgedeckt gehen.
- 5. Drücken Sie die Teigballen platt und formeneinen länglichen Fladen. Lassen Sie die Maschine auf Geschwindigkeitstufe 3anlaufen und lassen den Teigfladen 1 x durch. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3x. Stellen Sie die Pastawalze auf Stufe 2 und wiederholen den Vorgang 1-2 x. Die Teiglinge sollten jetzt so lang wie ihr Backblech sein. Die fertigen Fladen auf die vorbereiteten Bleche legen und mit dem Erdbeerpüree gleichmäßig bestreichen. Mozzarella darauf verteilen, mit gehackten Mandeln und Rohrzucker bestreuen. Zum Schluss die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren daraufverteilen.
- 6. Im vorgeheizten Ofen 10-12 min backen, dieBasilikumblätter darauf verteilen mit dem Arganöl beträufeln und heißservieren.

Mein TIPP:

Statt Mandeln können Sie auch Cashewnüsse nehmen. Erdnüsse funktionieren bei diesem Gericht wegen ihres mehligen Geschmacks nicht.

Wenn die Erdbeerzeit gerade vorbei sein sollten- probieren Sie Steinobst! Pfirsiche sind ein geeigneter Partner für die Kombination aus Mozzarella und Basilikum.

Ist kein Arganöl verfügbar kann auch Sesamöl aus dem Asiashop verwendet werden. Jedoch ist dieses Öl vorsichtiger zu gebrauchen, da es durch die Röstung der Sesamkerne vor dem Mahlen wesentlich intensiver ist.

Siomai (philippinische Wonton/DimSum)



Rezept und Foto von Melody Minya

Zutaten:

250g Hackfleisch

50g Shrimps (klein gehackt)

30 Wonton Wraps

- 1 Zwiebel (ganz fein gewuerfelt)
- 5 Knoblauchzehen (fein gehackt oder mit der Knobipresse)
- 2 Karotten (fein gewuerfelt)
- 4 Pilze (fein gewuerfelt)

1 Ei (geschlagen)

½ Cup Mehl

1/4 Tl schwarzer Pfeffer

Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf und gut vermischen. Danach ca. 30min abgedeckt in den Kuehlschrank.

Jeweils immer 1 TL auf die Wraps und dann zusammen falten.

ACHTUNG: nicht komplett schliessen.

Am besten mit etwas Wasser die Kanten anfeuchten. Dann die oben rechte und unten linke Ecke mittig falten, danach das selbe mit der oben linken und unten rechten Ecke und mittig falten.

Die gefalteten Ecken dann nach rechts falten und an die Siomai druecken.

In den Dampfaufsatz und fuer ca. 30 Minuten dampf garen.

Mit Soja Chili Sauce, Sriracha oder anderen asiatischen Dips servieren.

Abwandlung:

Kann man übrigens auch als Siomai Suppe machen, für die kalten Tage



Foto Melody Minya