Paprika Cashew Paste



Foto und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten:

2 kleine (oder 1 grosse) frische Paprika
120g getrocknete in Öl eingelegte abgetropft Tomaten
1 Knoblauchzehe
150g Cashew (ungesalzen)
1 EL Olivenöl
(Salz, Pfeffer, Chilli Petersilie je nach Gusto)

Zubereitung:

Alles in Multizerkleinerer mit Messer geben und mixen bis es eine cremig Masse ist.

Zubereitungsvorschlag:

Z.B. mit Omlette. Ggf. noch etwas Putenschinken auf die Omlettes und dann die Paste darauf geben. Oder pur zu TUC oder oder oder…



<u>Gemüsepuffer</u>



Rezept und Bild von Nina Oberacker

Zutaten für 2 Personen bzw 6 Stück: 2 große Zucchini 3 mittlere Karotten 1 mittlere Kartoffel Kräuter nach Geschmack Salz Pfeffer 30 g Mehl 30 g Parmesan gehobelt

1 Ei

250 g Quark (ich hatte Magerquark)

Zubereitung:

Gemüse putzen und im Multi mit der groben Raspelscheibe klein machen. In die Schüssel umfüllen, gut salzen und stehen lassen, damit überschüssiges Wasser austritt und die Gemüsepuffer krosser werden.

Nach etwa 30 Minuten das Gemüse in ein Geschirrtuch füllen und auspressen. Wieder in die Schüssel geben. Pfeffer die Hälfte der Kräuter, Ei, Mehl, Käse mit dazu und mit dem K-Haken durchrühren.

Quark mit Kräuter, Salz und Pfeffer mischen ggf. etwas Milch dazu und mischen.

Waffeleisen (ich habe die Form Belgische Waffel gewählt) aufwärmen. 2 mal 1/6 der Mischung in Waffeleisen. Je nach Geschmack braun werden lassen und mit Quark servieren.

Guten Appetit

Katsu Sando Japanisches Sandwich mit paniertem Schweineschnitzel





Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch

Katsu Sando

Japanisches Sandwich mit paniertem Schweineschnitzel (für 4 Katsu Sando / 2 Personen)

Tankatsu Sauce (ergibt ca. 700ml)

- 2 Zwiebeln (grob gewürfelt)
- 2 säuerliche Birnen (gewürfelt)
- 4 Knoblauchzehen (gewürfelt)
- 4 Flaschentomaten (gewürfelt)
- 150ml Sake
- 50ml Sojasauce
- 100g Zucker
- 1EL Tomatenmark
- 3 EL Reisessig
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Je 1 Prise Zimt/Muskat/Pfeffer
- Pflanzenöl

Krautsalat

- 300g Rotkohl (fein gehobelt)
- 1 EL Mirin (süßer Reiswein)
- 1 EL Reisessig
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz

Sandwiches (Katsu Sando)

- 8 sehr dünne Schnitzel (Rücken/Lachs) à 50g
- 1 Ei
- Sahne
- Mehl
- Panko (jap. Paniermehl)
- 8 große Scheiben Toastbrot
- grober Senf
- Pflanzenöl
- Salatblätter (optional)

Zubereitung

Tonkatsu-Sauce:

Das Koch-Rührelement einsetzen und 3-4 EL Öl auf 160° erhitzen. Den Rührintervall auf 30 Sekunden einstellen. Die Zwiebel leicht braun anschwitzen, dann den Knoblauch kurz mitbraten. Birnen und Tomaten zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit 400 ml Wasser ablöschen, Sake, Sojasauce und Zucker zugeben. Aufkochen lassen und die Temperatur auf 100°C einstellen. Bei geöffnetem Deckel mindesten eine halbe köcheln lassen. Das Koch-Rührelement entfernen und durch das Flexi-Rührelement einsetzen.

Das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit einem Pürierstab so fein wie möglich pürieren. Ohne Druck durch ein Sieb streichen und weitere 10-20 Minuten bei 100°C köcheln lassen, bis die Sauce schön cremig ist. Dabei dauerhaft rühren lassen Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Muskat würzen und abschmecken.

In ein sauberes Glas mit Schraubverschluss umfüllen und abkühlen lassen.

Krautsalat:

Den Rotkohl je nach Größe in 4-8 Spalten schneiden und den Strunk entfernen. Im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel mit der Schneidscheibe in feine Streifen hobeln.

Für die Katsu Sando reichen 2-3 Handvoll Rotkohl, den Rest

anderweitig verwenden. Mit Mirin, Reisessig und etwas Salz würzen und mit den Händen (Handschuhe?) kräftig durchkneten. Dadurch wird der Kohl zarter und nimmt die Aromen besser auf. Ein wenig ziehen lassen und dann das Öl einarbeiten. Je länger der Kohl zieht, desto besser.

Katsu Sando

Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und hauchdünn plattieren. Je 2 Schnitzel aufeinanderlegen und mehlieren. Das Ei mit 1-2 EL Sahne mit etwas Salz und Pfeffer würzen und grob verrühren. Die Schnitzel darin wenden und anschließend im Pankomehl panieren. Für eine dickere Panierung einfach wiederholen. Die Schnitzel in heißem Öl goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Toastscheiben entrinden, und vier davon mit grobkörnigem Senf bestreichen. Die optionalen Salatblätter darauflegen, dann eine Schicht Krautsalat und abschließend die Schnitzel darauf verteilen. Die restlichen Toastscheiben großzügig mit der Tonkatsu-Sause bestreichen und als Deckel auflegen. Schmeckt warm und kalt.

Die Sauce hält sich wochenlang im Kühlschrank und passt hervorragend zu Schwein und Geflügel.

Falls der Kohlkopf zu groß war, kann man daraus einen haltbaren (eingekochten) Rotkohlsalat machen, der sich ohne Aufwand, zu gekochtem Rotkohl weiterverarbeiten lässt.

Das ursprüngliche Rezept stammt aus dem Buch "Auf die Hand" von Stevan Paul. Ich habe individuelle Änderungen der Zutaten vorgenommen und es an die CC(G) angepasst.

Wer mag, tauscht die Birnen gegen Äpfel und den Rotkohl gegen Weiß/Spitzkohl um näher am "Original" zu sein.

Zubehör: Multizerkleinerer oder Schnitzelwerk oder Trommelraffel, Koch-Rührelement mit Rührhilfeclip, Flexi-Rührelement, Pürierstab



Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage



Rezept und Foto von Karsten Remeisch zur Verfügung gestellt Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage (im Weckglas haltbar gemacht)

Zutaten:

- 2kg Rotkohl
- 2 EL Salz
- 600ml Weißweinessig

- 300g Zucker
- Lorbeerblätter (halbiert/geviertelt)
- Nelken
- 6 7 Einmachgläser à 500 ml

Zubereitung:

Den Kohl im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel in feine Streifen schneiden. Achtung, den Multi rechtzeitig entleeren. Den Kohl mit dem Salz vermischen und ein paar Stunden, oder über Nacht in einer Schüssel ziehen lassen.

In einem Sieb kurz abtropfen lassen und auf die Gläser verteilen. Dabei gut zusammendrücken. Unter dem Rand muss mindestens 1,5cm Platz bleiben, da der Kohl etwas aufquillt. Jeweils eine kleine Nelke in ein kleines Stück Lorbeerblatt stecken und auf den Kohl legen.

Den Essig mit dem Zucker mischen, bis keine Kristalle mehr zu sehen sind und auf die Gläser verteilen.

Bei 100°C für 90 Minuten einkochen. Die Gläser abkühlen lassen und die Verschlussklammern entfernen. Wen es stört, dass der Kohl an der Oberfläche etwas ausgebleicht ist, kann jetzt die Gläser für eine halbe Stunde auf den Kopf stellen. Dann sieht er wieder schön rot aus. Niemals vorher umdrehen!

Verwendung

Direkt aus dem Glas als knackige Salatbeilage für gemischte Salate.

Als warme Beilage in einem Topf ein paar Minuten köcheln lassen, damit der Kohl ein wenig weicher wird.

Teigvarianten für Betty Bossi Roller, Wunderbox & Co

1.) Wunderbox mit Teig Topfenblätterteig/Quarkblätterteig:





Foto/Rezept Ali HalloZutaten:

1/4kg kalte Butter, in Würfel geschnitten

1/4kg Topfen

1/4kg Mehl

Zubereitung:

Im Multizerkleinerer mit dem Messer schreddern bis eine Teigkugel entsteht (geht ganz schnell!).

(Evtl. im Kühlschrank rasten lassen — dafür hatte ich aber keine Zeit □) Auf einer bemehlten Fläche auswalken und mit der Wunderbox ausstechen. (Natürlich klappt es auch ohne die, aber der Spaß ist mit natürlich größer □). Mit gewünschter Fülle füllen, formen und bei 180°C Umluft ca. 15min backen

.2.) Cräckerroller mit Teig von "Schwiegermutterzungen"









Rezept zur Verfügung gestellt von Ines Glück:

Zutaten:

300 gr LM Lievito madre (wer keinen LM hat, gibt 3 gr. frische Hefe oder alternativ 3 gr. frische Hefe/200 gr. Mehl/100 gr. Wasser zu, Ruhezeit und restliche Zubereitung bleiben identisch)

120 gr warmes Wasser

50 gr Olivenöl

250 gr Weizenmehl 550

10 gr Salz

40 gr geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Alles mit dem Knethaken auf Stufe Min für 2 min vermischen und dann noch mal 5 min auf Stufe 1 auskneten lassen.

30-60 min ruhen lassen.

Dann entweder 20 gr Teig Teile durch die Nudelwalze lassen oder ganze Teigbänder machen und in Streifen schneiden.

Ich lass bis auf Stufe 2 oder 3 walzen.

Aufs Blech legen, mit Olivenöl bepinseln und nach belieben mit Meersalz, Thymian, Rosmarin etc bestreuen.

In den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft für 12-13 min backen.

Die Menge ergibt 3 Bleche die man dann gleichzeitig backen kann.

Theoretisch sind die Teile lang haltbar, bei uns leider immer

zu schnell aufgegessen.

Alternativ sind für die Teigroller wie Nachoroller, Crackerroller, Grissiniroller auch unsere gesammelten <u>Grissiniteige</u> möglich.

3. Sofficini mit Teigtaschen-Chef (oder Päckliform vom Wunderböxli):

Das Rezept gibts hier:













Zucker und Gewürz Variationen als Geschenkidee





Rezept Nummer 1 von Claudia Kraft

Fruchtaromen Zucker

Orangenzucker Himbeerzucker Erdbeerzucker

Orangenzucker: ca 100 g Zucker je Orange.

Bio Orange gründlich mit heißem Wasser waschen, dann abgetrocknet fein abreiben (nur die orangefarbene Schicht (die weiße ist zu bitter) und gut mit dem Zucker vermischen. Anschließend auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen (wenn es nicht nur 1 Orange ist) und offen 1 -2 Tage trocknen lassen. Man darf gerne hin und wieder rütteln, das muss aber nicht unbedingt sein. Ich habe es dann in den Multi mit Messer gegeben und auf mittlerer Stufe den "verklebten" Zucker gemixt. Mit P Taste oder GM würde es Puderzucker werden, was ich nicht wollte. Jetzt umfüllen in ein großes Schraubglas oder so wie ich in kleine Gläser.

Ideal zum Backen, für Joghurt, Cremes oder andere Dessert sowie zum Süßen von Tee. Man könnte die Orangenschalen auch kurz vor Gebrauch wieder aussieben. Wer ihn für Frischkäsefrostings oder Buttercremes einsetzen will, sollte ihn vorher mit der GM zu Puderzucker vermahlen.

Himbeer oder Erdbeerzucker:

20 g gefriergetrocknete Erdbeeren, oder Himbeeren 270 g Zucker

Ich habe zuerst die Beeren zerkleinert. Entweder im Multi mit Messer oder in der GM. Nach dem Vermischen mit dem Zucker habe ich mind die Hälfte in der GM gemixt somit nicht einen ganz feinen Puderzucker aber auch keinen groben Kristallzucker zu haben.

Ideal für Süßspeisen, Smoothies, Joghurt, Obsalat oder anderen Desserts.

Rezepte 2



Rezepte 2 und Bild von Tanja Ahrendt

Bratapfelgewürz:

50g braunen Zucker
10g Zimt
1/2 Tonkabohnen oder 1/2 Vanillestange

- 3 Nelken
- 5 Kardamomkapseln (oder 1/4 TL gem. Kardamom)
- 15 Anissamen (oder 3 Msp. gem. Anis)
- 2 stecknadelkopfgroße Stücke Muskatnuss (oder 2 Msp. gem. Muskatnuss)

Alles zusammen in der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen, mit weiteren 100g braunem Zucker mischen und in ein Schraubglas füllen.

Das Bratapfelgewürz passt außer zu Bratapfel zu allem Gebäck, Desserts, Kuchen oder Marmelade mit Äpfel.

Glühweinzucker:

Abgeriebene Schale einer Bioorange entweder auf einem Küchentuch auf der Heizung, auf dem Kamin oder Kachelofen ein bis zwei Tage trocknen (schneller, dafür energieaufwendiger geht es bei ca. 50 Grad für ein bis zwei Stunden im Backofen)

getrocknete Orangenschale 50g braunen Zucker 1 gehäuften TL Zimt 1/2 Vanillestange

1 Nelke

5 Anissamen (oder 1 Msp. gem. Anis)

Alles zusammen in der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen, mit weiteren 100g braunem Zucker mischen und in ein Schraubglas füllen.

Den Glühweinzucker kann man in Weißwein bzw. Rotwein, in Fruchtsäften wie zum Beispiel Apfel-, Orangen- oder Kirschsaft oder in Tees verwenden.

Tonkabohnenzucker:

100 g braunen Zucker

1 Tonkabohne

Beides zusammen. In der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen und mit weiteren 100g braunem Zucker in ein Schraubglas füllen.

Den Tonkabohnenzucker kann man ähnlich wie Vanillezucker zu allen Gebäcken, Kuchen, Torten oder Desserts und Süßspeisen verwenden.

Lebkuchengewürz

- 2 TL Zimt
- 2 TL Nelken (oder gem. Nelken)
- 2 TL Korianderkapseln (oder gem. Koriander)
- 2 TL gem. Koriander
- 1 Muskatnuss (oder 2 TL gem. Muskatnuss)
- 1 TL Pimentkörner (oder gem. Piment)
- 1 TL Anissamen (oder gem. Anis)
- 1 TL Fenchelsamen (oder gem. Fenchel)
- 1 TL Ingwerpulver

Alles zusammen in der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen und in ein Schraubglas füllen.

Das Lebkuchengewürz passt außer zu Lebkuchen zu allem weihnachtlichem Gebäck, Desserts, Kuchen oder Marmelade, man kann es auch für weihnachtliche Pralinen oder für Braten verwenden, die einen winterlichen Geschmack bekommen sollen.

<u>Tropea-Zwiebelkuchen mit</u> Weisse-Bohnen-Boden —

lowcarb, <u>eiweissreich</u>

glutenfrei,



Foto Dagmar Möller/Töpfle und Deckele Dieses Rezept und mehr gibt es auch bei: <u>Töpfle und Deckele</u>

Zutaten:

Boden:

1 Dose weisse Bohnen (250 g Abtropfgewicht)

3 Eier

Salz

Pfeffer

Muskat

wer mag Kräuter

Belag:

5 Tropeazwiebeln

Olivenöl

Gewürze (Salz, Pfeffer...)

60 gr. Bacon

3 Eier

100 gr. geriebenen Käse z.B. Mozzarella

Zutaten für den Boden im Multizerkleinerer vermixen.

Dann Backpapier in eine Tarte-Form legen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen.

Im Backofen bei 180 Grad Heißluft 15 min vorbacken.

5 Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten, nach Wunsch würzen.

60 g Bacon dazugeben, vermengen und auf den vorgebackenen Boden geben.

3 weitere Eier (in der Gewürzmühle) verquirlen und auf die Zwiebelmasse gießen.

100 g geriebenen Käse darauf verteilen (ich hatte Mozzarella) und weitere 10 min backen (bis der Käse goldgelb ist).

Aus der Form stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Wieder wenden….

Ratatouille / Confit Byaldi



Foto Karsten Remeisch

2 Portionen:

Für die Piperade (Paprikasauce):

- 2 rote Paprika
- 1 Tomate

- 1 rote Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Ahornsirup oder Honig
- 2 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Vinaigrette:

- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 2 TL Ahornsirup oder Honig

Für das Ratatouille:

- 1 kleine Aubergine
- 1 Zucchino (gelb, wenn verfügbar)
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Flaschentomaten
- 2 Thymianzweige
- Salz
- Backpapier (auf Größe der Auflaufform zugeschnitten)

Zubereitung:

Für die Piperade (Paprikasauce):

Den Backofen auf höchster Stufe (Grillfunktion) aufheizen. Die Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen und auf der obersten Schiene in den Backofen schieben. Wenn die Haut blasen wirft und etwas schwarz geworden ist, die Schoten in eine Schüssel legen und mit Folie abdecken. (Den Backofen jetzt auf 150° Ober- / Unterhitze herunterregeln)

Die Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und entkernen.

Die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch in Ahornsirup und Olivenöl ganz langsam für ca. 10 Minuten glasieren. Dafür die Temperatur auf 105°C einstellen. Mit dem Rührelement in 20 Sekundeninterwallen umrühren. Es sollte nur leicht blubbern, nicht braten.

Paprika enthäuten und mit der Tomate in Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln geben und die Temperatur auf 100°C reduzieren. Thymian und Lorbeer zugeben und mindestens 20 Minuten abgedeckt köcheln lassen bis Paprika und Tomate weich sind. Thymian und Lorbeer entfernen.

Die Masse in den Blender umfüllen und so fein wie möglich mixen. 3/4 der Petersilie zugeben und kurz mixen, bis sie fein genug ist. (Die restliche Petersilie kommt in die Vinaigrette) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse im Multi, mit der feinen Schneidscheibe, in dünne Scheiben hobeln.

(Die Tomaten habe ich von Hand geschnitten, da sie sehr weich waren)

Die Vinaigrette anrühren und die gehackte Petersilie untermischen.

Das Backpapier auf Größe der Auflaufform zuschneiden.

Die Paprikasauce auf dem Boden der Form verteilen. Darauf die Gemüsescheiben abwechselnd schichten. (spiralförmig, oder in Streifen nebeneinander)

Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen, die Vinaigrette darüber verteilen (2EL für die Deko zurückbehalten) und das Backpapier auf das Gemüse legen.

Für 45-60 Minuten auf der mittleren Schiene backen. 15 Minuten vor dem Ende, das Backpapier entfernen, damit das Gemüse etwas Farbe bekommt.

Das Ratatouille auf Teller verteilen und mit der restlichen Paprikasauce und Vinaigrette garnieren. (wer mag, stapelt die Scheiben wie im Film Ratatouille) Dazu passt ein schlichtes Baguette oder auch kurzgebratenes Fleisch (Lammchops, Hähnchenbrust)

Das ursprüngliche Rezept stammte von Michel Guérard und wurde von Thomas Keller für den Film Ratatouille von Disney / Pixar neu interpretiert.

Pfirsich-Zwetschgen Chutney



Bilder und Rezept von Elvira Preiß (Originalrezept von Kenwood)

http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/c
ooking-chef-rezepte/desserts/aprikosen-chutney

Zutaten

750 gr. Pfirsiche ohne Haut

750 gr. Zwetschgen

5 große Knoblauchzehen

500 gr. Zwiebel (ich habe die Hälfte Tropea Zwiebel genommen)

500 gr. Zucker

4-5 rote Spitzpaprika

ca 2-3 cm Ingwer

1/2 scharfe Chilischote

200ml Weisweinessig

Salz , Pfeffer ,
1 TL Curry
1/4 TL Zimt
2 Eßl. Gelierzucker
2 bis 3 Eßl. Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel, Chili und Knoblauch im Multi kurz auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Paprika waschen , schälen grob zerkleinern und ebenfalls im Multi auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Pfirsiche schälen entkernen und in grobe Stücke schneiden, Zwetschgen entkernen und halbieren. Zusammen mit dem Ingwer im Multi auf Stufe 4 zerkleinern .





Edelstahlschüssel Spritzschutz und Hitzeschutz anbringen. Koch-Rührelement und Rührhilfe-Clip anbringen.

Olivenöl in der Kochschüssel bei 100Grad erhitzen, Zwiebelmischung zufügen und glasig dünsten mit Intervallstufe 4.



Dann Früchte und Paprika zufügen und weitere 15 Minuten weich kochen .

Essig, Zucker und Gewürze zufügen , alles gut verrühren und 5 Minuten weiterkochen.

Dann Spritzschutz entfernen und Masse ca 45 Minuten einköcheln das die Flüssigkeit reduziert. Intervallstufe 9.

Damit es nicht ganz so flüssig bleibt habe ich nach den 45 Minuten ca 2 Eßl. Gelierzucker zugegeben und das ganze nochmal richtig aufkochen lassen und dann in sterile Gläser abgefüllt.







<u>Mango Fruchtgummi</u>



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

2 frische Mango
Saft einer halben Zitrone
1,5 TL Agar Agar

Zubereitung:

2 Reife Mango schälen und im Multi oder Blender pürieren. Saft einer 1/2 Zitrone 1,5Tl Agar Agar

Alles min. 2 min bei 100 Grad mit dem Flexi rühren und aufkochen. Nicht kürzer.

Die Dosierung von Agar Agar hängt von der Marke ab. Ebenso die Gelierfähigkeit. Manche sollen fischig schmecken, dann mit Sirup arbeiten.

Wenn die Festigkeit nicht gegeben ist einfach nach dem erkalten nochmals aufkochen und etwas Agar Agar hinzufügen.

Achtung. Es geliert erst wenn es 2-3h gekühlt wurde. Daher nicht vorher Agar Agar erhöhen. Umso öfter aufgekocht wird, umso eher verliert es frischen Geschmack der Mango.





