

Käsekuchen – Variationen



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 (Ballonschneebecken). 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 Ballonschneebeisen 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.





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:

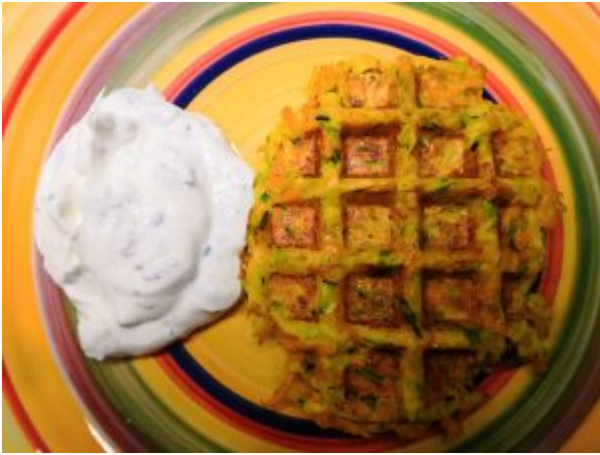
Alles in Multizerkleinerer mit Messer geben und mixen bis es eine cremig Masse ist.

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...



Gemüsepuffer



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 Gemüsepudder 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 Reissessig
- 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-Röhrelement 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-Röhrelement entfernen und durch das Flexi-Röhrelement einsetzen.

Das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit einem Pürrierstab so fein wie möglich pürrieren. 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-Röhrelement mit Rührhilfeclip, Flexi-Röhrelement, 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. Wenn 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.) Crackerroller 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.

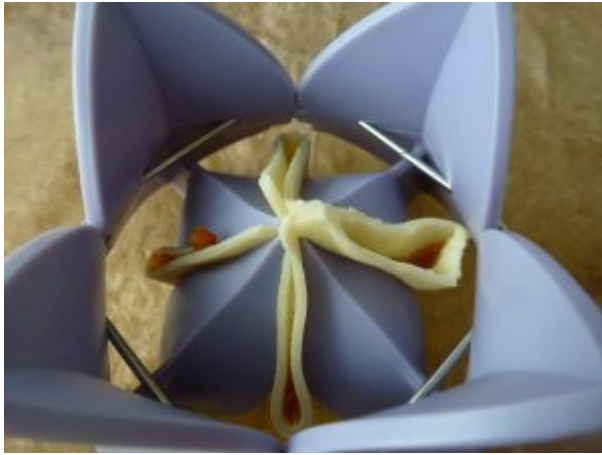
Theoretisch sind die Teile lang haltbar, bei uns leider immer zu schnell aufgegessen.

Alternativ sind für die Teigroller wie Nachoroller, Crackerroller, Grissiniroller auch unsere gesammelten [Grissiniteige](#) 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.

Tropea-Zwiebelkuchen mit Weisse-Bohnen-Boden – lowcarb, glutenfrei, eiweissreich



Foto Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Dieses Rezept und mehr gibt es auch bei: [Töpfle und Deckele](#)

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 vermischen.

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 Zucchini (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 Sekundenintervallen 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/cooking-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.

Olivener Öl 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.



