Marillenchiliup Grillsoße Grillsauce

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Diese Soße ist der der Megaburner!

Zutaten:
500g Marillen (auf Deutsch: Aprikosen)
1 gelbe Paprika
3 Tomaten
1 Zwiebel
2 Habaneros (Chili frisch)
1 EL Senf
1 EL Tomatenmark
1 Limette
3 EL brauner Zucker
200 g 2:1 Zucker
Knoblauch 3-4 Zehen
3 – 4 EL Hesperidenessig (alternativ ggf. Essigessenz)
1 TL Meersalz , Pfeffer, 2 TL Paprikapulver edelsüss

Zubereitung:
Marillen, Paprika, Habaneros, Knoblauch und Zwiebel klein schneiden (z.B. Würfler). Tomaten würfelig schneiden.

Flexielement einsetzen. Den Zwiebel in etwas Öl glasig anschwitzen Stufe 1 bei 140 Grad eingestellt , braunen Zucker dazugeben und karamellisieren lassen (wer die Gourmet hat, kann von der Temperatur etwas höher gehen), ca 5 Minuten, ich hab das nach Gefühl gemacht .

Danach die restlichen Zutaten dazugeben und gut durchmischen. Diese Masse mit Essig und Limettensaft aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und leicht ca. 20 min weiterköcheln lassen, Stufe 1 bei 110 Grad Immer wieder gut umrühren, Danach mit einem Pürierstab durchmixen, bis die Früchte und das Gemüse bei 120 Grad Stufe 1 Den 2:1 Zucker hinzufügen. 3 Minuten kochen lassen und heiß abfüllen.

Anmerkung: Beachte, dass sich das volle Aroma der Zutaten erst nach 1-2 Wochen vollständig entwickelt hat. Kühl und dunkel lagern

Tipp: Diese Sauce passt besonders gut zu Steak, Hühnchen und Meeresfrüchten.

Im Origianalrezept steht 3:1 Zucker aber ich wollte es cremiger haben und nicht so flüssig.

Arancini – Original italienisches Rezept für frittierte Reisbällchen mit Hackfleischfüllung

Rezept von Kenwoodcookingclub.it und von Vanessa Santagapita ins Deutsche übersetzt.

Benötigtes/ Anwendbares CC – Zubehör:
Kochrührelement, Flexirührer, Waage, Fleischwolf, Passiergerät, Würfler, feine Reibe für Parmesan, Multi

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

Ragù (Bolognese):
100g Pancetta
200 g Gemüse: kleingewürfelte Karotten, Zwiebeln und Sellerie
200g Rindsfaschiertes (Hack)
200 g Schweinsfaschiertes (Hack),
400 g Pelati (geschälte Tomaten) aus der Dose (oder selber passiert)
100 g Tomatenmark
20 g Butter
30 g Olivenöl
200 g Rotwein

500g Fleischfond
50 g 00 Mehl (Deutsches 405)
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
Salz und Pfeffer

Reis:
500g Carnarolo Reis
80 g gewürfelte Pancetta
1 mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebel
3 EL Olivenöl
1,5 l Fleischsuppe
50 g Butter
130 g Parmesan
100g Mozzarella
250 g Ragú,

100g 00 Mehl (405er in Deutschland)
3 große Eier
2 l Olivenöl zum frittieren

Zubereitung:

Das Gemüse bei 98°, Geschwindigkeit 1, kochen. Pancetta, Butter und Gemüse in den Topfgeben und für 4 min. kochen- evtl. einen Löffel Wasser zugeben.

Das Fleisch anbraten und dann zum Gemüse geben.

Bei 110°einige Minuten weiterbraten und mit Rotwein ablöschen.

Weitere Zutaten : Gewürze und Mehl einrieseln lassen, nach 1 Min. die Pelati, das Tomatenmark, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Bei 100 Grad – Rührintervallgeschwindigkeit 3 rühren

lassen. Die Hälfte der Suppe zugeben, Lorbeer und Gewürznelken dazugeben.

60 Min mit Hitzeschutz köcheln lassen.

Inzwischen das Risotto kochen. (Mit Flexi, 98 Grad, Geschwindigkeit 1: Zwiebel und Pancetta anbraten, zuerst Reis, dann Suppe zugeben und 13 Min. Geschw. 3 Kochmodus) köcheln lassen.

Arancini formen:

Mit 80g Reis Kugel formen,etwas plätten, in die Mitte ein Stück Käse und ein TL Ragú geben, Kugel gut schließen, fest drücken und zu einer Birne formen.

Frittieren:

Kugeln mit Mehl, Eier und Brösel panieren.Öl auf 176°erhitzenund die Arancini einzeln frittieren, bis sie goldgelb sind.Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und gleich servieren.

Apfelkuchen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
Teig:
400 g Mehl, glatt
200 g Zucker
1 Vanillezucker
200 g Butter
2 Eier

Füllung:
1 kg Äpfel
Zitronensaft
4 EL Weisswein
1 EL Zucker
1/2 Pk Vanillepuddingpulver
1 EL Butter

Zubereitung:
Für die Füllung die Äpfel schälen (Tipp Ingrid Schmunk: geht auch ohne Schälen) in kleine Würferl schneiden (wäre auch mit mit Würfelschneider möglich) und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Äpfel dazugeben. Mit dem Wein oder Apfelsaft übergiessen und unter ständigem Rühren 3-4 Minuten dünsten lassen. Etwas überkühlen lassen (wer mag macht das im Kessel der Kenwood zusammen mit Kochrührelement und Temperatur ca. 115 Grad, Rührintervall 3,

Zeiteinstellung 4 Minuten).

Den Pudding zu den Äpfeln geben und verrühren. Das ganze überkühlen lassen.

Die Zutaten für den Teig zu einem Streuselteig kneten (K-Haken)

Für die Streusel halben Teig zurück behalten.

Nun den Teig in eine gefettete und gebröselte Springform drücken. Auch einen Rand aus dem Teig formen. Die Apfelmasse einfüllen.

Die Streusel oben auf die Apfelmasse drauf geben und verteilen ich hab sie vom Teig abgezupft wie beim Zupfkuchen und auf der Füllung verteilt.

Bei 170 Grad Heissluft 60 Minuten backen.

Giraffencreme

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:
1 große Dose Pfirsiche
250 g Mascarpone
500 g Quark
8 Eßl Pfirsichsaft
80 g Zucker

1 Becher geschlagene Sahne
1 Päckchen Schokoladencookies

Zubereitung:
Pfirsiche im Würfler würfeln.

Mascarpone, Quark, Pfirsichsaft, Zucker mit dem Ballonschneebesen gut verrühren und 1 Becher geschlagene Sahne untermischen.

1 Päckchen Schokocookies im Multi mit Messer zerkleinern.

Abwechselnd Pfirsiche,Creme und Cookies im glas oder in einer großen Schüssel Schichten. Mit den Cookies abschließen.

Chilli sin carne

Rezept zur Verfügung gestellt von Benjamin Wagner

Zutaten:
1 große Gemüsezwiebel
2 Packungen vegetarisches Hackfleisch “My best Veggie” von Lidl
2 Dosen gestückelte Tomaten
2 Dosen Kidneybohnen
1 Packungen passierte Tomaten
1 Brühwürfel vegetarisch
4 Kartoffeln, festkochend
1 Butternut-Kürbis

1 Dose Mais
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver süß
3 Knoblauchzehen
Chillipulver
Majoran

Zubereitung:
Das Kochrührelement einsetzen, und den Hitzeschutz sowie den Spritzschutz montieren

In der Rührschüssel etwa 2 EL Olivenöl bei 120 Grad erhitzen

Die Zwiebel klein schneiden, und im heißen Öl bei Intervallstufe 3 dünsten

Wenn die Zwiebel anfängt, Farbe zu bekommen, das vegetarische Hackfleisch hinzugeben, und weitere 3 Minuten bei 140 Grad scharf anbraten

Die Kartoffeln sowie den Kürbis schälen, und in kleine Würfel schneiden (z.B. Würfelschneider).

Zusammen mit den Tomatendosen, den passierten Tomaten, den Mais und den Kidneybohnen hinzufügen, und bei Intervallstufe 2 und 95 Grad etwa 10 Minuten köcheln lassen

In einer Tasse etwa 100 ml Wasser erhitzen, und den Brühwürfel auflösen. Die Brühe in den Topf hinzufügen

Den Knoblauch fein schneiden, und ebenfalls hinzufügen.

Das gesamte Chilli bei 95 Grad etwa 2 Stunde kochen lassen.

Anschließend etwa 2 EL Chillipulver, 1 TL Salz, 2 TL Paprikapulver, 1 TL Pfeffer hinzufügen

Nochmals nach eigenem Geschmack abschmecken und am besten über Nacht ziehen lassen.

Dazu reichen wir immer Weißbrot, und für die Kinder Creme-

Fraiche, wenn es zu scharf ist.

Kürbisragout aus dem Kochtraining Österreich

Foto: Kürbisravioli mit Kürbisragout als Sauce von Claudia Kraft
nachgekocht von Claudia Kraft

Zutaten für 4 Personen:
500g Kürbis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/4l Gemüsesuppe/Gemüsebrühe
1/4l Sahne
Salz
Pfeffer
Öl zum Anbraten
1 Schuss Apfelessig
evtl. etwas Mehl zum Binden

Zubereitung:
Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.
Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.
Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.
Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.
Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

Quitten-Ingwer-Schoko-Kompott

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Barbara Kind

Zutaten:
3-4 Quitten
Orangen-Zesten und Saft
etwas Wasser
gemahlene Vanille
frischen Ingwer in kleine Stücke
Zimtstange
Sternanis
mit Kokosblütenzucker, Stevia nach Gusto abschmecken
Schuss Orangenlikör
gehackte Mandeln
in Rum getränkte Rosinen

Zubereitung:
Quitten ungeschält in den Würfler geben.

Für das Quittenkompott Orangensaft und Wasser in einen breiten Topf geben. Die Quitten dazugeben. Soviel Flüssigkeit zufügen, dass die Quitten fast bedeckt sind. Wer will kann auch noch ein zwei Äpfel mit beigeben.

Alles zusammen auf 100° erhitzen. Dann bei kleiner Hitze mit Kochrührelement etwa 45 Minuten sanft weich garen. Nach 30 Minuten eine Garprobe machen: Die Früchte sollen weich sein, fast zerfallen. Die Früchte ganz lassen oder mit der Gabel etwas zerdrücken. Den Kompott abkühlen lassen, dabei geliert er noch etwas nach.

Anmerkung:
Der Kompott war etwas zu flüssig – so habe ich mich an die „Birne-Helene“ erinnert und dem Kompott bittere Kuvertüre in Stücken dazugegeben.

Vor dem Servieren mit gehackten Mandeln bestreuen.

Schmeckt auch lecker zum Milchreis.

Der Kompott ist im Kühlschrank 1 Woche haltbar, lässt sich aber auch gut einfrieren oder einmachen.

Kürbis-Brownies

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Frisch aus dem Ofen u natürlich noch warm verkostet 😆

Für ca 24 Brownies:

Zutaten:
100 g Kürbiswürfel (kleine Würfel, z.B. Muskat, von Hand gewürfelt oder mit Würfelschneider) – bei mir waren es ca 200 gr.
220 g Kuvertüre (oder Bitterschokolade)
170 g Butter
200 g Zucker (ich habe nur 150 gr.und braunen Zucker genommen)
4 Eier
100 g Haselnüsse (gehackt)
125 g Mehl
1 Msp. Backpulver
Butter (zum Anschwitzen)
Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung:
Zutaten bereitstellen.

Für die Kürbis-Brownies den Kürbis am besten mit dem Würfler würfen. Dann 100g in etwas Butter anschwitzen, mit ca 100 ml Wasser ablöschen und so lange köcheln lassen, bis der Kürbis

weich ist. Abgießen und den Kürbis fein pürieren. Ich habe es in einer kleinen Pfanne gemacht, da es echt nicht viel ist. Flüssigkeit blieb keine über. Habe den gekochten Kürbis in die Gewürzmühle mit einem kleinen Schuss Milch gegeben um es zu pürieren.

Schokolade und Butter in kleine Stücke schneiden, zusammen in einem Topf bei sehr geringer Hitze schmelzen. – mache ich auch lieber über einem Topf am Herd da ich die CC in der Zwischenzeit die Eiermasse schlagen lasse.

Eier und Zucker (habe braunen Zucker genommen) mit Ballonbesen ca 10 min schaumig schlagen, danach langsam die Schokolade-Butter-Masse und das Kürbispüree einrühren. Hier habe ich gleich den Ballonbesen eingesetzt lassen und auf min. gerührt. Zum Schluss Haselnüsse*, Mehl und Backpulver unterheben. (habe ich eigentlich nicht gemacht)

Ein Backblech mit Bachpapier auslegen. In meinem Fall eine etwas kleinere Wanne als ein Blech genommen und auch noch abgeteilt. Die Masse daraufleeren und mit einer Teigkarte glattstreichen. 100g Kürbis waren mir zuwenig und deshalb habe ich ca 100 leicht angeschwitzte Kürbiswürfel oben auf verteilt und mit der Teigkarte etwas in den Teig gedrückt. Da nicht alle Nüsse* bei uns so mögen habe ich weniger als die Hälfte in den Teig gegeben und dafür dann auf die Hälfte diese oben auf. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 20–25 Minuten backen.

Die Kürbis-Brownies etwas auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden, mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

Wer noch zu wenig Kalorien hat, kann Vanille Eis dazu servieren.

≤

Tipp: Nehmt wirklich Kuvertüre oder Bitterschokolade. Das macht bei Brownies echt einen Unterschied!!

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.

Couscoussalat Couscous Salat – Variationen

Fotos Gisela M.

1. Rezept von Rezeptewelt und von Gisela M auf CC umgewandelt

Zutaten:
250 gr. Couscous
500 ml Gemüsebrühe (ich hatte selbstgemachten Suppengrundstock)

Für den Würfler:
1 Salatgurke geschält
500 gr. Tomaten
200 gr. Feta

150 gr. Datteln entkernt (lt. Originalrezept, habe ich weggelassen)
Zutaten können variiert werden, Paprika, Karotten, Avocado, Erdbeeren… Einfach nehmen was zuhause ist und Lust und Laune macht….

Für die Gewürzmühle:
2 Knoblauchzehen
1 Bund Minze (ich hatte Pfefferminze)
1 Bund Petersilie
6 EL Olivenöl
1 ausgepresste Zitrone
0,5 TL Pfeffer
1 TL Salz

Zubereitung:
Gemüsebrühe zum Kochen bringen und in großer Schüssel übergiessen, abkühlen lassen.

Würflerzutaten direkt in die Schüssel zu dem Couscous würfeln. Die Tomaten werden stückig, verlieren einiges an Saft, da soll auch in die Schüssel.
Feta kam im Würfler eher als Fetacreme raus, was ich gut fand. Wer das nicht mag, würfelt den Feta von Hand.

Gewürzmühlenzutaten in Gewürzmühle geben und mixen. Ebenfalls in Schüssel zu restlichen Zutaten geben.

1 x umrühren, fertig.

Resteverwertung:
Sollte etwas übrig bleiben, ein Ei und ein EL Speisestärke zugeben und als vegetarische Burger herausbraten.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert

Foto Kathrin Ebert

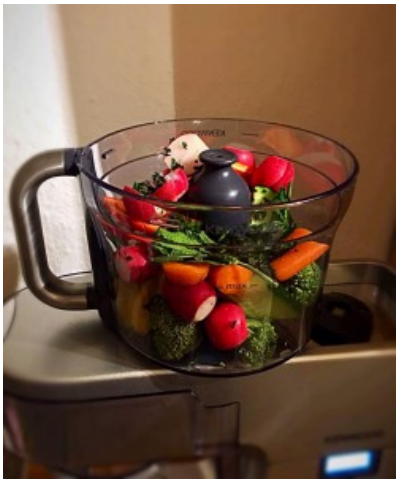
Zutaten:
450g Wasser
1-2 TL Gewürzpaste, alternativ Gemüsebrühe
1 TL Salz
300g Couscous
Karotten
Paprika
getrocknete Tomaten
Gurke
Radieschen
Minze
Petersilie

Zitronensaft
Pfeffer

Zubereitung:
Wasser, Gemüsepaste und Salz in die Kochschüssel der CC geben und 5 Minuten / 100 Grad aufkochen.

300g Couscous zugeben und quellen lassen, dazu CC ausschalten.

In der Zwischenzeit die verschiedenen, grob gewürfelten Gemüse und Kräuter im Multi zerkleinern, kann ruhig stückig sein.



Das zerkleinerte Gemüse zu dem bereits gequollenen Couscous zugeben und mit einem Spatel gut vermischen.

Zum Schluss mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

Wer möchte kann diesen Salat gerne abwandeln mit Cherry-Tomaten, Mais, Feta oder auch zum Anfang in der Brühe Tomatenmark schon zugeben, einfach seinem eigenen Geschmack anpassen. Ich habe Couscous auch lange Zeit nicht angerührt, weil ich dachte es wäre langweilig 😉