Kärtner Kasnudel





Fotos Claudia Reichmann

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Reichmann

Zutaten:

800 g mehlige Kartoffel gekocht

1000 g Bröseltopfen (ich denke es ist in DE grober Quark oder so)

2 mittlere Zwiebeln mit

1 Knoblauchzehe beides fein gehackt und gedünstet

Salz und ganz wichtig

2 Pkg Nudelminze (grüne Minze)

evtl. Kerbel (den lass ich weg, da wir den Geschmack nicht mögen)

Zubereitung:

Ich lasse die Kartoffeln und den Topfen durch den Fleischwolf und gebe die restlichen Zutaten dazu, das ganze lasse ich noch ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Kleine Bällchen formen.

Nudelteig vorbereiten und rasten lassen.

Nudelteig auswalken oder durch die Pastawalze bis Stärke 4 durchlassen, Kreise ausstechen, leicht auseinander ziehen, ein kleines Bällchen in die vordere Hälfte geben und krendeln.

<u>Nodini al miele -</u> <u>Honigknötchen</u>



Fotos Margit Fabian

Rezept von kenwoodclub.it und von Elisabetta Tallarico ins Deutsche übersetzt

Zutaten:

350 g Mehl Typ 00

2 EL flüssige Butter

75 g flüssiger Honig

1 Ei

1 Eigelb

4 EL Birnengrappa

1 Vanillestange

2 g Salz

2 El gerösteter Sesam

Öl zum ausbacken

Zubereitung:

K-Haken einsetzen.

Mehl, Butter, 1 EL Honig, Ei, Eigelb, Grappa, ausgekratzte Vanillestange und Salz in die Rührschüssel geben.

Alle Zutaten gut miteinander verkneten. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und verkneten. (Anmerkung Margit F.: Wenn Teig zu trocken ist noch ein Löffel Honig und Wasser zugeben)

Teig in einen Beutel füllen und 20min ruhen lassen.

Teig in 3Teile aufteilen und mit der Pasta Walze bis Stufe 6 auswalzen.

Mit einem Messer Streifen abschneiden und verknoten, darauf achten das der Knoten nicht zu eng ist.

In einem Topf das Öl auf 170Grad erhitzen und die Knoten goldbraun ausbacken.

Abtropfen lassen und mit dem restlichen Honig beträufeln. Mit geröstetem Sesam bestreuen und sofort servieren.



Schwarzwälder Kirschtorte



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

28er Form

Zutaten:

Teig

6 Eiweiß

230 g weiche Butter

300 g Puderzucker

1 Packung Vanillezucker

6 Eigelb

200 g Zartbitterschokolade

200 ml Milch

300 g Mehl

1 Packung Backpulver

Kirschsaft und -rum

1. Fülle Pudding

250 ml Kirschsaft

1 Packung Puddingpulver

3 Essl. Zucker

etwas Kirschrum und Zimt

350 g abgetropfte Kirschen

2. Fülle

500 ml Schlagobers

1 Packung Sahnesteif

2 Essl. Puderzucker

3 Essl. Kirschsaft

350 g abgetropfte Kirschen

500 ml Schlagobers

1 Packung Sahnesteif

Verzieren:

Schokoflocken, Kirschen

Zubereitung:

Teig

6 Eiklar/Schnee mit Ballonschneebesen schlagen

230 g weiche Butter mit

300 g Staubzucker

1 P. Vanillezucker

6 Dotter

200 g Zartbitterschoko geschmolzen in der Küchenmaschine schaumig rühren (Flexielement)

200 ml Milch

300 g Mehl vermischt mit

1 P. Backpulver dazurühren

Schnee mit dem Kochlöffel unterheben

in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Form füllen mit vorgeheizten 180 Grad ca. 60 Minuten backen/Nadelprobe!

Ausgekühlt 2x durchschneiden, Böden mit Kirschsaft und -rum tränken um den Boden einenTortenring geben und füllen

1. Fülle

Pudding kochen mit Flexielement aus

250 ml Kirschsaft

1 P. Puddingpulver

3 Essl. Zucker

etwas Kirschrum u. Zimt

350 g abgetropfte Kirschen unterrühren

2. Fülle

500 ml Schlagobers mit

1 P. Sahnesteif

2 Essl. Staubzucker
3 Essl. Kirschsaft aufschlagen (Ballonschneebesen)
350 g abgetropfte Kirschen unterheben
über Nacht kühlen
500 ml Schlagobers mit 1 P. Sahnesteif aufschlagen
(Ballonschneebesen)
etwas in einen Spritzsack füllen
oben u. rundherum einstreichen
mit Schokoflocken, Sahnetupfer u. Kirschen verzieren.

<u>Spaghetti Carbonara</u>



Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen und ein Eigelb extra zugeben:

Zutaten:

250 gr. Spaghetti, z. B. mit Pastafresca oder Pastawalze/Schneideaufsatz

100 gr.Guanciale – das ist der echte Schinken für Carbonara, oder Pancetta geht auch

50 gr.Pecorino frisch gerieben, mit Multizerkleinerer

50 gr.Parmesan frisch gerieben, mit Multzerkleinerer 2 Eigelb Pfeffer aus der Mühle 1 Esslöffel Olivenöl kalt gepresst Nudelwasser

Zubereitung:

Nudelwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Dann Nudeln und grobes Meersalz zugeben und bis kurz vor Aldente kochen.

In der Zwischenzeit den Schinken in Streifen schneiden (nicht zu dünn, oder zu klein).

Die Eier mit einer Prise Pfeffer, einem Esslöffel Pecorino und einem Esslöffel Parmesan verquirlen.

Pfanne erhitzen, einen kleinen Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben und den Schinken darin mit einer kleinen Prise Pfeffer anbraten.

Die Nudeln über einem Topf abgießen, um das Wasser aufzufangen. Dann die Nudeln direkt in die Pfanne geben und eine Kelle voll vom Nudelwasser zugeben. Das heiße Nudelwasser sorgt für eine gute Bindung. Das verquirlte Ei zugeben und sofort gut durchschwenken. Jetzt einen Esslöffel voll Pecorino und Parmesan zugeben und nochmal eine kleine Kelle Nudelwasser. Wieder gut durchschwenken, bis eine gute Bindung entstanden ist.

Vorgewärmte Teller bereit stellen und zuerst die Nudeln mit einer Zange, oder Fleischgabel aufdrehen und auf dem Teller anrichten. Dann einfach den Rest direkt aus der Pfanne darüber kippen.

Das ist gut für die Optik, weil dann die Schinkenstücke oben drauf liegen und nicht in den Nudeln untergehen. Zum Schluss

nochmal etwas Parmesan und Pecorino darüber streuen und fertig.



ACHTUNG: Mit Salz ganz vorsichtig umgehen, oder besser ganz weglassen, da der Käse, das Nudelwasser und der Schinken schon salzig genug sind!!! Ich muß noch anmerken, dass sicherlich auch Carbonara mit Sahne, oder anderen Zutaten schmecken. Wenn man es dann allerdings ganz genau nimmt, sind es halt keine echten Carbonara mehr, sondern eher die deutsche Version einer Carbonara. Ich hoffe, dass sich jetzt niemand angegriffen fühlt und wünsche trotzdem einen guten Appetit und viel Spaß beim nachkochen.



Hackfleischbällchen

mit

Waldpilz-Zwiebelfüllung





Fotos Gisela M.

Rezept aus "Mein Mix Kochbuch, Heft 1/2017, Sonderheft Landidee mit 75 Rezepten für die Multifunktions-Küchenmaschine" und von Gisela M. auf CC abgewandelt

Zutaten:

Für die Pilzfüllung:

100 gr. Zwiebel, grob zerteilt

80 gr. Champignons

15 gr. getrocknete Steinpilze

1 Zweig gezupfter Thymian

10 ml Olivenöl

1 Prise Salz, Pfeffer

1 EL Semmelbrösel

Für die Hackfleischmasse:

25 gr. Karotten

35 gr. Zwiebel

25 gr. Semmelbrösel

1 Ei

6 Blatt Petersilie

5 gr. Curry

5 gr. Paprika

1 Prise Pfeffer

2 TL Salz

300 gr. Rinderhackfleisch

Zubereitung:

Pilzfüllung:

Zwiebeln, Champignons, Thymian und getrocknete Steinpilze in Multizerkleinerer mit Messer geben und ca. 15 Sekunden mit Stufe 4 zerkleinern, bis alles schön klein ist.



Pilzmischung in Kessel mit Flexi umfüllen. Olivvenöl, Salz und Pfeffer zugeben, 100 Grad einstellen, Rührintervall 2 und ca. 3 Minuten rühren lassen. Semmelbrösel zugeben, kurz mit Flexi vermischen lassen. Topfinhalt zur Seite stellen und abkühlen lassen.



Hackfleischmasse:

Alle Zutaten ausser dem Hackfleisch in Multizerkleinerer mit Messer geben (es stört nicht, wenn im Multi noch Reste von der Pilzfüllung sind, also bitte nicht extra säubern) und ca. 15 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern.





Die Masse in den Kessel umfüllen, in dem die Pilzfüllung war (ohne vorheriges zwischenspülen). K-Haken einsetzen. Hackfleisch zugeben und ca. 30 Sekunden auf "min" laufen lassen.

Aus dem Waldpilzteig 6 Bällchen formen, ebenso aus dem Hackfleischteig.

Die Hackbällchen in der Hand platt drücken und den Waldpilzteig in die Mitte legen. Dann die Hand schließen, damit der Waldpilzteig von der Hackmasse komplett umschlossen wird und in das Dampfkörbchen legen (Anmerkung: ich hatte sicherheitshalber den Dampfeinsatz mit einem Tropfen Öleingerieben. Es hat nichts angehängt, müsste auch ohne Ölgehen).



In den Kessel jetzt ca. einen Liter Wasser füllen, Temperatur auf 110 Grad stellen und Rührintervall 3.

Sobald das Wasser kocht, das Dampfkörbchen einsetzen und den Timer auf 25 Minuten stellen. Danach kann man — je nach Belieben — die fertig gegarten Hackbällchen noch in einer Pfanne mit Öl angebraten werden.



Lt. "Mein Mix-Kochbuch" für 2-3 Personen/365 kcal/16,1 KH

Kürbiskernaufstrich mit Kürbiskernöl vom steirischen Ölkürbis



Rezept und Foto von Josef Schardl von www.kernoelpepi.com
Grenzgenial auf frischem Bauernbrot oder Kürbiskernbrot

Zutaten:

100 g Butter

100 g Frischkäse

1 Prise Salz

80 g Kürbiskerne vom steirischen Ölkürbis

1 Schalotten Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Kürbiskernöl vom steirischen Ölkürbis

Salz und Pfeffer nach Geschmack

1 EL Aceto balsamico, weiß

2 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

Zubereitung:

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett zart rösten, salzen und in Multizerkleinerer mit Messer fein mahlen/hacken. Umfüllen und zur Seite stellen.

Butter, Frischkäse und Salz in Multizerkleinerer mit Messer schaumig rühren.

Schalotte und Knoblauch fein hacken und mit den gemahlenen Kürbiskernen sowie dem Kürbiskernöl zu der Buttermischung geben und gut vermengen.

Alles mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken.

Zum Schluss den Schnittlauch untermengen und die Masse als Beilage zu Brot servieren.

Hält sich mindestens 1 Woche im Kühlschrank.

Pan de Cristal - Pa de vidre



Fotos Monika Klein

Übersetzung und Übertragung auf Cooking Chef von Monika Klein

Das "pan de cristal" zeichnet sich aus durch eine dünne und zugleich sehr knusprige Kruste. Seine Krume ist federleicht und locker, mit großen Waben.

Die Spanier essen es

- einfach so, als Begleitung zur Vorspeise, beträufelt mit Olivenöl,
- beträufelt mit Olivenöl, einer dünnen Schicht aus rohem Tomatenmus, und belegt mit spanischem Schinken oder mit Anchovis,
- als "pan con tomate". Wenn man da nicht in der richtigen Reihenfolge vorgeht, bekommt man vom Kellner schon mal Nachhilfeunterricht. Also auf das getoastete "pan de cristal" eine geschälte Knoblauchzehe verreiben, dann die halbierte Tomate (reif, hoher Fruchtfleischanteil), und darauf Olivenöl träufeln. Wer mag, darf etwas salzen.

Generell wird es (leicht) getoastet serviert, um die Knusprigkeit zu erhöhen.

Zutaten:

500g Mehl ("harina de gran fuerza" — z.B. Manitoba) 425g kaltes Wasser 10g frische Hefe 10g Salz 25g Olivenöl Das "harina de fuerza", das ich mangels Verfügbarkeit von "harina de gran fuerza" verwendet habe, ist aus Hartweizen, mit hohem Anteil an Gluten (Klebereiweiß), und nimmt bis zu 750g Wasser auf auf 1kg Mehl. Das "harina de gran fuerza" nimmt wesentlich mehr Wasser auf, ohne daß der Teig auseinanderläuft.

In diesem Rezept beträgt der Wassergehalt 85%. Mein weniger glutenhaltiges Mehl ist der Grund, warum ich meinen Teig nicht zu zwei Fladen formen konnte, sondern aus der Teigwanne auf das bemehlte Backpapier kippen mußte.

Zubereitung:

Das Mehl in die mit K-Haken bestückte Maschine geben und auf kleinster Stufe anfangen zu rühren.

Das Wasser in kleinen Mengen nach und nach bis auf einen kleinen Rest hinzufügen (den brauchen wir zum Auflösen der Hefe).

Wenn es aufgenommen ist, das Salz unterrühren lassen, und danach die aufgelöste Hefe.

Zum Schluß fügen wir das Olivenöl hinzu und rühren auf der nächsthöheren Stufe.

Im Originalrezept stehen keine Zeitangaben — ich habe die Maschine insgesamt ca . 10 Minuten laufen lassen.

Den Teig in eine mit etwas Öl bestrichene Teigwanne (rechteckiges Plastikgefäß) geben, abdecken, und 1h ruhen lassen. Danach 1. Dehnen und Falten mit angefeuchteten Händen (ich verwende immer angefeuchtete Einmalgummihandschuhe).

30-40 min. ruhen lassen. Danach 2. Dehnen und Falten.

30-40 min. ruhen lassen. Danach 3. Dehnen und Falten. Es zeigen sich bereits Blasen.

Nun den Teig in der abgedeckten Teigwanne für 10-12h bzw. über Nacht in den Kühlschrank stellen.



Nach dieser Zeit aus dem Kühlschrank holen und ca. 1h Raumtemperatur annehmen lassen.

Die Arbeitsfläche großzügig bemehlen, den Teig daraufgleiten lassen und dessen Oberfläche bemehlen.

Den Teig in zwei Teile teilen und diese auf das mit bemehltem Backpapier belegte Blech bringen. Am Besten den Teig mit den Händen an beiden Seiten anfassen und mit einem beherzten Schwung auf's Blech geben. Er soll die Form von zwei länglichen Fladen bekommen. Den Teig so wenig wie möglich berühren, damit die Gasblasen darin bleiben.

Das Blech in den auf 250°C vorgeheizten Ofen bringen und in den ersten 5-8 min. mehrmals schwaden (ich habe eine Sprühflasche verwendet). Die Ofentür so schnell wie möglich auf- und zumachen, damit nicht zuviel Hitze entweicht.

Nach 15 min. bei 250°C die Temperatur auf 200°C erniedrigen und in 15-30 min. fertigbacken.

Das Brot ist fertig, wenn die Kruste hart ist und der Boden beim darauf klopfen hohl klingt.



Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Originalbilder und —videos siehe http://www.bocadoscaseros.com/2015/09/como-hacer-tu-primer-pan -de-cristal.html

<u>Briegelschmiere - natürlich</u> <u>mit selbst gebackene Briegel</u>





Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: <u>Töpfle und</u> Deckele

Fürd' Schwoba onder ons — Briegelschmiere — natürlich mit selbst gebackene Briegel

Briegel sind breitere Seelen aus reinem Dinkel. Die Schmiere ist Käse, Sahne, Joghurt, Katenschinken, Kochschinken, Schnittlauch, Gewürze.

Zutaten Briegel:

Vorteig:

2 g Hefe

100 ml Wasser 35 Grad

100 g Dinkelmehl 630

20 g Lievito Madre (optional aber vorteilhaft)

Hauptteig:

Vorteig

400 g Dinkelmehl 630

8 g Hefe

275 ml Wasser 35 Grad

12 g Salz

Öl für die Wanne

Topping:

grobes Meersalz

Kümmel

Zubereitung:

Vorteig: Hefe und LM in Wasser auflösen, Mehl zufügen und vermischen. Abgedeckt 2 Stunden warm anspringen lassen, dann 14 Stunden bei 6 °C reifen lassen.

Hauptteig: Alle Zutaten vermischen und einige Minuten auf Stufe 1 kneten. Ich hab das mit dem K- Haken der CC gemacht — so wird es perfekt. (Nicht zu lange — Dinkel ist sensibel). In die leicht geölte Teigwanne geben und einmal falten. Abgedeckt 8 Stunden im Kühlschrank bei 6 Grad reifen lassen. Dann herausnehmen und etwas Temperatur nehmen lassen. (1 Stunde)

Backofen mit Backstein auf 270°C vorheizen.

Nun den Teig auf eine nasse Arbeitsfläche gleiten lassen und flach ziehen. Mit nassen Händen und der Handkante dicklichovale Teiglinge abziehen. (8 Stück je etwa 100 g) und auf Backpapier setzen.

Mit Wasser besprühen und mit Salz und Kümmel bestreuen.

Auf den heißen Backstein einschießen, schwaden und Ofen auf 250 Grad runter schalten. 15-20 Minuten backen. je nach Größe (Dampf nach 3 Minuten kurz ablassen, nach 10 Minuten Backpapier entfernen.)

Fertig gebackene Briegl herausnehmen und sofort nochmals mit Wasser einnebeln (für optimalen Glanz)

Und das ultimative Ostälbler Partybrot sind Briegl mit BRIEGLSCHMIERE! Natürlich gibts auch dafür ein Rezept.

Beide Rezepte sind für 8-10 Briegl:

Zutaten:

300 g Kochschinken

100 g Rauchfleisch

200 g Gouda gerieben

100 g Bergkäse

100 g Butter (weich)

1 Becher Joghurt
1 Becher süße Sahne
1 Bund Schnittlauch
Salz
schwarzer Pfeffer
Paprika edelsüß

Zubereitung:

Käse raspeln, Rauchfleisch und Schinken fein würfeln, und mit Gewürzen, Joghurt, Butter und Sahne zu einer homogenen Masse vermischen (CC mit K-Haken)



Backofen auf 200 °C 0/U vorheizen. Briegl quer halbieren, die Brieglschmiere darauf streichen und im Backofen ca. 10-12 Minuten überbacken.

Sofort servieren - aber vorsichtig beim reinbeissen - heiß!!!

<u>Kasnockerl</u> <u>nach</u> oberösterreichischer Art



Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

Zubereitung:

Aus dem Mehl, Eiern, Salz, Wasser, Öl und einen Teil des Schnittlauchs einen Teig mit dem K-Haken anrühren und ca. 15 Minuten rasten lassen



Mit dem Löffel Nockerl abstechen und ins kochende Wasser geben Wenn die Nockerl oben schwimmen, Nockerl abseihen.

Viele Zwiebel (mit Multizerkleinerer in Ringe geschnitten) in Öl goldgelb anrösten, Speck dazu geben.



Die Nockerl als erste Lage in eine Auflaufform geben. Zwiebeln und Speckgemisch darauf verteilen und den geriebenen Käse über die Nockerl streuen. Dann nochmal eine Lage drüber und ganz oben nochmal Käse (d.h. insgesamt 2 Lagen Nockerl gemacht und 2 Lagen Zwiebelspeck also eine Lagen Nockerl, dann Zwiebel Käse drüber und dann wieder Nockerl, Zwiebeln, Speck und dann wieder Käse).







Im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad überbacken bis der Käse eine leichte Bräune hat.





Dazu passt ein Salat (hier Chinakohl mit Himbeerdressing):



Original israelisches Hummus Rezept



Fotos Graziella Leanza

Rezept von Graziella Leanza aus einer US-Amerikanischen Israeil-Zeitung übersetzt, Mengenangaben umgerechnet und auf CC umgesetzt

Zutaten:

1 l Wasser

350 ml (1 1/2 cups) Kichererbsen getrocknet

120 ml (1/2 cup) <u>Tahini</u> / Sesampaste

180 ml (3/4 cup) Olivenöl

60 ml Zitronensaft frisch

2 TL Cumin / Kreuzkümmel

2 Zehen fr. Knoblauch

1 TL Aleppo Pepper oder 1 kl. getr. Chilischote

1 1/2 TL Salz

Zubereitung:

Die Kichererbsen entweder 24h einweichen (so hab ich es gemacht, danach gut ausspülen und Wasser wegschütten) und dann ca. 1 h in 1 l Wasser kochen, oder uneingeweicht 1.5 h lang kochen. Das Kochwasser danach auffangen. Ein paar EL Kichererbsen zur Deko beiseite stellen.

Die restlichen Zutaten alle in den Multi mit Messer geben und auf höchster Stufe mixen bis es fein ist. Währenddessen etwas Kochwasser hinzufügen, bis die Konsistenz schön glatt, geschmeidig und fluffig ist. Das fertige Hummus mit gekochten Kichererbsen und etwas Olivenöl garnieren. Am besten noch warm genießen.

