Gefüllte Paprika

Rezept und Fotos von Fee´s Koch- und Backwelt

Zutaten:
6 Paprika
ca. 700 g Hackfleisch gemischt
2 Eier
1-2 Zwiebeln
1-2 gute Hände voll Reis
1 Dose passierte Tomaten
Salz
Pfeffer
Oregano
Basilikum
Öl

Zubereitung:
Bei den Paprika den Struck heraus schneiden und waschen. Die Kerne innen ebenfalls entfernen. Das Hackfleisch in die Rührschüssel geben, Reis, gehackte Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano dazu geben und mit dem K-Haken gut verrühren.
Nun die Paprika füllen. Je nach Größe kann auch etwas Füllung übrig bleiben, diese wird dann einfach später mitgebraten. Die Paprika in einem großen Topf oder einer Pfanne von allen Seiten in etwas Öl anbraten. Die passierten Tomaten zugeben

und alles etwa 1 Std. köcheln lassen oder bei 180°C Umluft für 1 Std in den Ofen.
Nun die Soße mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Basilikum und Oregano abschmecken. Alles noch einmal für eine Std köcheln lassen.

Dazu passt zusätzlich noch Reis.

Hähnchenbrust Nuggets Chicken Nuggets

Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:
600 Gramm Hähnchenbrust

1 Ei
2 Teelöffel Senf
1,5 Teelöffel Salz
Pfeffer
Hand voll Semmelmehl

Und zum Panieren nochmals Paniermehl, Panko, Cornflakes/Mandeln oder oder oder

Zubereitung:
Hähnchenbrust durch den Fleischwolf mit der groben Scheibe wolfen.

Mit Ei,Senf, Salz, Pfeffer und Semmelmehl kneten.

Wurstaufsatz auf den Fleischwolf und lange Würste auf Teller ziehen.

Zwei cm breite Stücke abtrennen und in der Panade (Paniermehl) wälzen und leicht platt drücken.

Goldbraun anbraten (und wer mag noch bei 150 Grad im Backofen fertig backen).

Tipp: Claudia B. machte gleich dreifache Menge und gefriert sie ein.
Hier die Fotos von Claudia:

Huhn, wie es in fast allen afrikanischen Ländern gekocht wird

Foto von Ilonka Drabik

(Rezept von Ilonka Drabik, aus unbekannten Quellen, ein kopiertes Zettelchen in ihrem Rezepteordner wurde umgeschrieben auf die Kenwood CookingChef

Zutaten:

2 gehackte Zwiebeln
Knoblauch nach Belieben
600 g geschnetzeltes Hähnchenfleisch
2-3 EL Sesamöl (alternativ geht sicher auch ganz normales Öl)
1 TL Salz
Pfeffer
½ TL Kurkuma
Zimt nach Belieben
½ TL Pili-Pili (Chilipulver)
1 Dose Tomatenmark
1 große Tomate
1 Kochbanane (alternativ 2 unreife Bananen)

Zubereitung:

1. Die gehackten Zwiebeln, Knoblauch und die Hähnchenteile in Sesamöl bei 140°C mit Rührelement auf Rührstufe 3 anbraten.
2. Salz, Pfeffer, Kurkuma, Zimt und Pili-Pili zugeben.
3. Tomatenmark und Tomate zugeben.
4. Mit heißem Wasser aufgießen.
5. 30 Min. bei 100°C und Rührstufe 3 kochen lassen.
6. Die Bananen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, zugeben und weitere 15 Min. bei Rührstufe 3 kochen lassen.

Dazu passt Reis, Baguette oder am besten natürlich afrikanisches Fladenbrot.

Hähnchenbrust-Spinat-Auflauf

Foto von Tagesmutter Lüdinghausen

Rezept stammt aus der TM-Rezeptewelt und wurde auf CC umgemünzt von Tagesmutter Lüdinghausen

Zutaten:
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Olivenöl
1 Packung Rahmspinat (nach dem Auftauen abgestandene Flüssigkeit abgießen)
1 kleine Dose Mais
100 g Fetakäse, gewürfelt
100 g Cremefine
3 Eier
Pfeffer und Salz
600 g Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke geschnitten
3-4 Tomaten, in Scheiben geschnitten
100 g geriebenen Käse (z.b. Gouda) belegen. (Grobreibe, Scheibe 3)

Zubereitung:
Zwiebeln und Knoblauchzehen im Multi mit Messer zerkleinern (oder von Hand) und in Kessel geben
und in 1 Esslöffel Olivenöl 2 Minuten auf 140 Grad dünsten. (Flexi), auf 100 Grad reduzieren.

Rahmspinat (nach dem Auftauen abgestandene Flüssigkeit abgießen), Mais, gewürfelter Fetakäse, Cremefine, Eier,

Pfeffer und Salz dazugeben und 5 Minuten auf 70 Grad garen lassen. (Kochrührelement)

Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke geschnitten auf 9er Formen verteilen. Die Spinatmasse darüber geben und mit
3-4 Tomaten, in Scheiben geschnitten (z.B. mit Multi oder Trommelraffel) und
100 g geriebenen Käse (z.b. Gouda, Reiben, Grobreibe Scheibe Nr. 3) belegen.

Auf 180 Grad Umlauft 25 Minuten garen.

Ich habe das Hähnchenbrustfilet auf 15 9er Formen verteilt und hatte noch etwas Spinatmasse übrig, welche ich dann "vegetarisch" in einer weiteren 9er Form gegart habe. Wer keine 9er Formen hat, kann auch eine Auflaufform nehmen, die ca. 2/3 eines Backbleches einnimmt. bei anderen Größen evtl. die Garzeit anpassen. Die Masse ließ sich gut aus der Form rausnehmen, war aber noch ein wenig wässrig. Im abgekühlten Zustand war sie noch fester und es lief keine Feuchtigkeit mehr aus.

Lafer' Homemade Burger

Fotos: Claudia Balicki, Rezept aus Genussmagazin Nr. 2 – 07.2015
mit geringfügigen Abwandlungen/Ergänzungen

Zutaten:
Für 8 Burgerbrötchen:
100 ml Milch
15 g Hefe
20 g Zucker
250 g Mehl
Insgesamt 4 Eigelbe
50 g weiche Butter
1 Prise Salz
ca. 3 El Sesam
Für den Belag:
1 Kopf Lollo Bionda
2-3 große dicke Gewürzgurken
2 große Tomaten
1 große rote Zwiebel, geschält
4 El Mayonnaise
4 El Ketchup
2 El Senf
8 Scheiben Schmelzkäse
Für die Burgerfrikadellen:
500 g Rinderhackfleisch
Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüss
2 El Pflanzenöl zum Braten oder Butterschmalz o.ä.Zubereitungszeit:
Etwa 60 Minuten + ca. 1 Stunde Gehzeit + ca. 15 Minuten Backzeit

Zubereitung:
Milch in die Rührschüssel der CC geben und auf 30 Grad erwärmen. Die Hefe in die Milch bröckeln, 80 g Mehl und Zucker zufügen. Alles mit dem Schneebesen kurz glatt rühren.Spritzschutz einsetzen und den Vorteig bei Intervallstufe 2 für 30 Minuten gehen lassen. Danach den K-Haken einsetzen, das restliche Mehl, 3 Eigelbe, Butter und eine Prise Salz dazugeben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. K-Haken herausnehmen und den Teig weitere 30 Minuten bei eingesetztem Spritzschutz gehen lassen.Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise von etwa 7 cm Durchmesser ausstechen. (Die Teigmenge hat bei Test für 8 Kreise gereicht). Diese auf ein

mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Teig zugedeckt nochmal 20 Min. gehen lassen. Die Hälfte der Kreise mit dem restlichen verquirlten Eigelb bestreichen, mit etwas Sesam (oder Schwarzkümmel) bestreuen und im heißen Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen. (Die Teiglinge gehen beim Backen stark auf). Inzwischen Salat putzen, Gurken, Zwiebeln und Tomaten in Scheiben schneiden. Mayonnaise, Ketchup und Senf miteinander verrühren. Hackfleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in 8 (bei Nachmachversuch waren es nur 4) gleich große Mengen aufteilen und zu flachen, runden Frikadellen mit etwa 8 cm Durchmesser formen.

Fotos Claudia Balicki

Diese in heißem Öl in einer großen Pfanne auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten und mit je einer Scheibe Käse bedecken.Brötchen halbieren, Schnittfläche in der heißen Pfanne rösten. Brötchenhälften mit jeweils etwas Mayonnaise-Mischung sowie Salat, Gurken Tomaten und Zwiebeln zusammen mit den Frikadellen zum selbstgemachten Burger zusammensetzen.

Gyrosmuffins

Rezept und Foto von Rosemarie Schmidgen

Zutaten:
250 g Gyros
1 kleingehackte Zwiebel
250 g Mehl
2 Tl Backpulver
1/2 Tl. Natron
1 Tl. Salz
Pfeffer
1 Ei
60 ml Öl
200 g Tsatsiki
120 ml Buttermilch

Zubereitung:
Gyros mit Zwiebel anbraten. Anschl. Im Multizerkleinerer fein zerkleinern.

250g Mehl, 2 Tl Backpulver, 1/2 Tl. Natron , 1 Tl. Salz, Pfeffer mischen.

1 Ei, 60 ml Öl, 200 g Tsatsiki, 120 ml Buttermilch zugeben und unterrühren.

Teig in gut gefettete Muffinform (am Besten ohne Papierfoermchen) fuellen.

Backofen auf 190Grad (vorgeheizt). 20-25 Minuten

Beef Bourguignon

Rezept von Kenwood, My first Recipes (Buch im Starterset Nr. 3)

Vorbereitungszeit: 10 min
Kochzeit: 3 – 5 Stunden
Portionen: 4 – 6

Zutaten:
800 g Rinderlende
500 g Zwiebeln
500 g Karotten
300 ml Rotwein
75g Butter
1 Kräuterbund
1 EL Mehl
Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:
Fleisch in 3 cm Würfel schneiden, Zwiebeln, Karotten im Multizerkleinerer mit der groben Schneidscheibe auf Geschwindigkeitsstufe 3 schneiden.
Koch-Rührelement einsetzen und Butter in die Schüssel geben.

Temperatur auf 140°C und Kochintervall 3 stellen. Zeit: 2 min

Butter schmelzen. Zwiebeln und Karotten zur geschmolzenen Butter geben und 8 min bei Kochintervallstufe 1 dünsten.

Fleisch hinzugeben. Temperatur auf 140°C und Koch-Rührintervallstufe 3 stellen und das Fleisch 5 min anbraten.

Das ganze nach und nach mit Rotwein aufgießen; Kräuterbund und Mehl zugeben.

Spritzschutz aufsetzen und alles bei 85°C und Koch-Rührintervallstufe 3 für 3 Stunden schmoren lassen.

Falls das Fleisch noch nicht durch ist, die Temperatur erneut auf 85°Cund Koch-Rührintervallstufe 3 stellen und weitere 2 Stunden köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch 30 min stehen lassen oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Vorsichtig aufwärmen und servieren.

Anmerkung Andrea S. :
Die weiteren 2 Stunden waren bei mir nötig, da das Fleisch nach 3 Stunden kochen noch leicht zäh war.

Ich habe das Gericht nach den 30 min ruhen lassen serviert.

BBQ Spare Ribs mit Szechuan Pfeffer

Rezept von Stefan Dardas

Zutaten:
4 Stück Schweinerippchen, in der Mitte geteilt
3 EL Rohrzucker
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL fein gemahlener Sternanis
1 TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver

6 EL dunkle Soja Soße
3 EL Sonnenblumenöl
1 EL Sesamöl
3 Knoblauchzehen
5 cm langes Stück frischer Ingwer, geschält
2 TL Szetschuan-Pfefferkörner

für das Relish:
4 EL Sonnenblumenöl
300 g Schalotten, fein gehackt
9 Knoblauchzehen, angedrückt
4 EL Sushi-Essig
7,5 cm langes Stück frisch Ingwer, fein gerieben
3 EL Süsse Chillisauce
7 EL Tomatenketchup
6 EL Wasser
4 EL gehacktes frisches Koriandergrün
Salz

Zubereitung:
Rippchenstücke in eine große, flache Schüssel legen. Übrige Zutaten im Foodprozessor mit dem Flügelmesser in 2 Minuten zu einer homogenen Masse verarbeiten und die Marinade über die Rippchen gießen, dabei gleichmäßig bedecken. Abdecken und mindestens 1h kalt stellen.

Das Relish kann bereits am Vortag zubereitet werden. Dazu das Öl im Kessel der CC auf 100 Grad erhitzen, das Flexirührellement einsetzen und bei Intervallrührstufe 2 die Schalotten zufügen und bei geringer Hitze 5 Minuten andünsten. Knoblauch und Ingwer zufügen und etwa 4 Minuten weiterdünsten. Hitze auf 110 Grad erhöhen und alle übrigen Zutaten außer dem Koriander zufügen. Mit Spritzschutz bei schwacher Hitze 10 Minuten einkochen lassen. In eine Schüssel geben und Koriander einrühren. Wenn die Mischung vollkommen erkaltet ist, bis zum verzehr kalt stellen.

Die Rippchen indirekt bei ca. 120 Grad 2 – 2.5h grillen. Dabei

immer wieder wenden und mit der Marinade bepinseln. Dazu das Relish und einen Salat deiner Wahl reichen.

Kokoscrêpes mit kunterbunter Erdnuss-Curryfüllung (glutenfrei)

Foto von Gisela Martin

Rezept von Denise Shm, online veröffentlicht hier: http://www.chefkoch.de/rezepte/2593681407323118/Glutenfreie-Kokoscr-pes-mit-kunterbunter-Erdnuss-Curryfuellung.html

Zutaten für 8 Personen

Für die Crêpes:
260 g Reismehl
400 ml Kokosmilch
250 ml. Wasser mit Kohlensäure
2 TL Currypulver
1 TL Kurkuma
1 Knoblauchzehen

Koriandergrün, ein wenig Ingwer, ein wenig Basilikum,
1 Prise(n) Salz
1 Prise(n) Pfeffer
1 Prise(n) Zucker

Für die Füllung:
400 g Hähnchenbrustfilet
400 g Kokosmilch
200 ml Gemüsebrühe
2 EL Currypaste (Tandoori-)
200 g Zuckerschote(n)
2 Karotten
1 Blumenkohl
3 Kartoffel(n)
1 Dose/n Mungobohnenkeimlinge
1 Dose/n Erdnüsse, gesalzen
1 Bund Frühlingszwiebel(n)
1 Paprikaschote(n), rot
1 Zucchini
Öl (Woköl)
Sonnenblumenöl

Zubereitung:

1. Zur Zubereitung des Crêpes-Teigs alle Zutaten in die Rührschüssel der Cooking Chef geben. Mit dem eingesetzten Ballon-Schneebesen auf Stufe 3 in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Kleingehackten Knoblauch, geriebenen Ingwer, fein geschnittenen Koriander und Basilikum unter die Masse geben. Den Teig ca. 20 Min. quellen lassen.

2. Zur Zubereitung des Currys die Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Die Enden der Zuckerschoten entfernen. Möhren und Kartoffeln schälen und mit der Zucchini mit dem Würfelschneider-Zubehörteil zu Würfeln verarbeiten. Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen. Paprika vierteln und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Mungobohnen abspülen und abtropfen lassen.

3. Etwas Wok-Öl in die Rührschüssel der Cooking Chef geben, das Fleisch darin auf Intervallstufe 3 und 140 °C in 3 bis 4 Min. anbraten und herausnehmen. Möhren, Blumenkohl und Kartoffeln hineingeben und auf gleicher Stufe andünsten. Currypaste hinzufügen, 2 Min. anrösten und mit der Kokosmilch ablöschen. Temperatur auf 105°C reduzieren.

4. Nach 15 Min. Zuckerschoten, Paprika und Zucchini hinzugeben und weitere 10 Min. unter Rühren köcheln lassen. Währenddessen aus dem Teig circa 16 Crêpes backen. Fleisch, Frühlingszwiebeln, Mungobohnen und Erdnüsse zum Curry geben und 1 Min. rühren lassen. Auf jeden Crêpe eine Portion von dem bunten Curry geben und in der Mitte falten.

Anmerkung Gisela: Ich versuchte die Crepes mit einem Crepemaker zu backen, hat aber nicht geklappt. In der Pfanne funktionierte es prima, wurden anstelle der 16 bei mir ca. 10 (aber sehr große und sehr sättigende) Crepes.

Kokos-Curry-Hähnchen

Rezept und Foto von Soraya Nett

Zutaten:
3-4 Karotten, fein geschnitten in Scheiben
1 Stange Zitronengras (alternativ Zitronengraspulver)
1 St. Ingwer (30g), fein würfeln
2 Knoblauchzehen, pressen
1 Zwiebel, fein würfeln
1-2 rote Chilischoten (oder 2 TL getr. Chili)
2 EL Curry
500g Hähnchenfleisch, in Stücke schneiden
Salz , Pfeffer
1 Dose Kokosmilch
375 ml Wasser
2 TL Gemüsebrühepulver

Zubereitung
Zwiebel mit Ingwer und Knoblauch in 2 El Öl andünsten ca 4 Min., bei 110°C mit dem Flexirüher und Rührstufe 1 .

Fleisch dazugeben und das Rührkochelement aufstecken. Bei Intervall 3 ca 10 Min. anbraten mit 105°C.

Karotten zugeben und weiter 5 Min kochen lassen.

Gewürze (ausser Curry) zugeben und 2 Min weiterkochen.

Curry einstreuen und 3 Min. weiterkochen

Mit Kokosmilch und Wasser aufgiessen und 10 Min. kochen lassen.

Dazu passt Reis

Fotos und Rezept von Soraya Nett