

Pitafladen



Rezeptanregung aus kochbar.de, nachgebacken von Claudia Kraft

Zutaten (ergab 7 Stück):

0,5 kg Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

0,5 TL Salz

0,5 TL Zucker

2 EL neutrales Öl, z.B. Rapsöl

0,25 Liter lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und mit Hefe, Salz und Zucker mischen. Öl und 1/2 Liter lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem weichen geschmeidigen Teig kneten. Nach Bedarf noch etwas Wasser dazugeben und so lange kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Mit einem Küchentuch abdecken und 2 St. an einem warmen Platz gehen lassen.

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen und 2 Backbleche mit Mehl bestäuben oder Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 10 Stücke teilen und zu etwa 12 cm große Fladen formen. Auf ein Backblech legen und die Temperatur auf 220 Grad Umluft einstellen. Im unteren Ofenteil 10 min. backen, bis sie sich aufplustern. Dann auf der mittleren Schiene weitere 10 min. backen, bis sie goldbraun sind.



Nun die Verwendung meiner gestern selbstgebackenen Pita Fladen...Homemade

Hühnerkebab...sooo yummy. Nur Hummus war gekauft. Knoblauchsauce ausgriechischen Joghurt, Knoblauch u Kräuter, Karotten mit der feinen Trommelraffel etwas zu fein geworden;-)

Entweder zum selbst befüllen (Zwiebel sind nicht am Bild da ich keine mag) oder meine Version: Pita kurz angebacken, Hummus etwas dicker auf Fladestreichen, Salat, dann gebratenes gewürztes Hühnerfleisch darauf, etwas rohesRotkraut, Karotten u dann Knoblauchsauce. Da ich nix scharfes mag u nichtmitgebacken habe noch Sesam u Schwarzkümmel darüber gestreut...und danngenießen.

Optimierungsvorschlag Soraya Nett: das nächste mal evtl mit Milch bestreichen dann wird die Kruste schöner

[Tortillas mit Avocadopaste](#)



Rezept von Oliver Böttcher

Cooking Chef Präsentation, 11.02.2015, bei HOMMEL,
Aschaffenburg

Fotos Soraya Nett

Zutaten:

Fertige Weizentortillas

400 g Rinderfleisch

1 Frühlingszwiebel

Salz, Pfeffer, Chili

etwas Rapsöl

Zum bestreichen:

Schmand

Zutaten Avocadopaste:

Avocado

Salz, Pfeffer,

Zitronensaft

Chili

1 El Schmand

2 Tomaten feingewürfelt

Zubereitung:

Weizentortillas im Backofen auf 80C erwärmen, in der
Zwischenzeit das Rindfleisch durch die feine Scheibe des

Fleischwolfes durchlassen. Etwas Rapsöl bei Rührintervall 3 mit eingesetztem Kochröhrelement auf 140C erhitzen und das Hack anbraten. Eine kleine geschnittene Frühlingszwiebel zugeben und kurz mitrösten. Mit Salz Pfeffer und etwas Chili abschmecken.



Zubereitung Avocadopaste:

Alles zusammen im Multizerkleinerer zu einer Paste verarbeiten (die war sehr lecker)

Den Tortilla auslegen und zur Hälfte mit Schmand und die andere Hälfte mit der Avocadopaste bestreichen. Mit Petersilie bestreuen. In der Mitte das Hack verteilen und die feingewürfelte Tomaten daneben verteilen.

Den Tortilla zusammenrollen und Holzspieße einstecken. Zwischen den Spießen durchschneiden, so dass ein Fingerfood entsteht.



[Garzeiten-Tabelle von Kenwood](#)

[Garzeitentabelle](#)

Hier geht es zur Kenwoodseite "[Garzeitentabellen](#)" für einen Ausdruck oder zum Abspeichern des pdfs (Bitte nicht das oben rechts stehende Symbol dazu verwenden)

Eine weitere hilfreiche Seite findet ihr hier [Kerntemperatur](#)

[Sous Vide Tabelle](#)

Sous Vide Tabelle von Elisabeth Opel

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Und noch eine Tabelle

Sous Vide Tabelle von Douglas E. Baldwin

[Guide_German](#)

Quelle: <http://www.douglasbaldwin.com>

[Mürbeteigtörtchen Bolognese –](#)

Original italienisch

Rezept von Fiametta Miani

Zutaten:

Mürbteig:

500 g Mehl

200 g Butter kalt in kleine Stücke

2 Eier

50 g Parmesan

1 TL Salz

Mürbteig mit dem K-Haken herstellen und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

Füllung:

40 g Butter

2 Löffel Zwiebel, Karotten (Rüben) und Sellerie kleingeschnitten,

250 g Rindfleisch kleingeschnitten

250 g Schweinefleisch kleingeschnitten

1 Glas Weisswein

1 kleine Dose Tomaten zerkleinert

Salz nach Geschmack

4 Esslöffel Bechamelle-Sause

10 Scheiben Käse (Mozzarella, Gouda oder andere Käsesorte nach Geschmack)

Zubereitung:

Gemüse zerkleinern und in Butter dünsten, dazu das Kochröhrelement einsetzen. Fleisch dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Wein ablöschen. Weiter köcheln lassen bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Tomaten dazu geben. Halbe Stunde weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bechamell-Sauce unterrühren und erkalten lassen.

Aus dem Mürbeteig kleine Törtchen formen, evtl in Muffinform geben. Mit dem erkalteten Ragout füllen. Eine Scheibe Käse

darüber legen und im Backofen bei 180 Grad 20 Minuten backen. Kann warm oder kalt serviert werden. Dazu passt Salat oder Tomaten.

Chorizorisotto mit braunen Champignonsmit CC

Rezept von Dardas, chefkoch.de

Zutaten:

200gr. Arborio Reis

ca. 800 ml warme Hühner- oder Gemüsebrühe, nach Bedarf

200 ml Weißwein

1 Schalotte, vorgehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

3 EL Butter

1 Zweig frischer Thymian

1 kleine Chorizo, grob gewürfelt

100 g braune Champignons, grob gehackt

3 EL gutes Olivenöl

3-4 EL geriebener Pecorino

2 EL gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer aus derMühle

Zubereitung:

Das Flexi-Röhrelement einsetzen.

Temperatur auf 140°C und aufKoch-Rührintervallstufe 1 stellen.

Zeit: 1 Minute | Temperatur: 140°C |Koch-Rührintervallstufe: 1

Geben Sie das Olivenöl in die Rührschüssel und dünsten Sie die Zwiebeln ca. 1 min an. Fügen Sie den Knoblauch und die Hälfteder Pilze hinzu und weitere 2 Minuten bei 140°C

andünsten.

Zeit: 2 Minuten | Temperatur: 140°C | Koch-Rührintervallstufe: 2

Die Temperatur auf 90°C reduzieren.

Den Reis mit dem Wein unter beständigem Röhrenaufgießen, bis der Reis den Wein vollständig aufgesogen hat.

Zeit: 2 Minuten | Temperatur: 90°C | Koch-Rührintervallstufe: 2

Den Reis mit der Brühe aufgießen, die Hälfte der Chorizo Stücke hinzugeben.

Den Timer auf 18 Minuten stellen.

Nach 9 min. die jeweils andere Hälfte der Champignons und der Chorizo zufügen.

Zeit: 18 Minuten | Temperatur: 90°C | Koch-Rührintervallstufe: 2

Das Risotto mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Petersilie hinzufügen, den Thymianzweig entfernen, 10 sec. rühren lassen und sofort servieren.

Empanadas



Fotos von D. F.

Rezept von @Sigrid, gefunden auf [chefkoch.de](https://www.chefkoch.de) und von D.F. in Teilen abgewandelt

Diese Empanadas sind mexikanisch-kräftig mit exotischen Gewürzen und Chili gewürzt. Wer das nicht mag, kann die Füllung einfach nur mit Salz und Pfeffer würzen oder auch Kräuter der Provence o. ä. verwenden. Der Empanadeteig ist ziemlich unkompliziert und gelingsicher und lässt sich auch mit anderen Füllungen versehen.

Zutaten Empanadeteig:

400 g Mehl

250 g Butter, sehr kalt, in kleine Stückchen geschnitten

1 Tl Salz

1 EL Zucker

Ca. 400 ml Eiswasser, bitte vorsichtig dosieren und von der Menge nur soviel nehmen, wie der Teig benötigt!

Füllung:

600 g Rinderhackfleisch

300 ml Tomatensaft

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Tl gemahlener Koriander

1 Tl gemahlener Zimt
1 Tl gemahlener Kreuzkümmel
Olivenöl zum Anbraten
Salz, Pfeffer, Chiliflocken nach Geschmack
50 g Pinienkerne, ggf. in einer Pfanne trocken angeröstet
50 g Rosinen oder Sultaninen

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung der Füllung:

Mind. 1 Std. vorher (Abend zuvor geht auch, muss kalt sein):

ÖI in Schüssel geben, 140 Grad/Rührgeschwindigkeit 3,
Flexielement

Zwiebel, Knoblauch zugeben, 5 Min., Rührgeschwindigkeit 1,
anschwitzen

Gewürze zugeben, weitere Minuten anschwitzen

Fleisch zugeben, zu Koch-Rührelement wechseln, krümelig
anbraten, Tomatensaft zugeben, 12 Min bei 110 Grad,
Rührgeschw. 1, köcheln lassen.

Rosinen und Pinienkerne zugeben und in Kühlschrank stellen.

Zubereitung des Empanadeteigs:

Multi aufsetzen; das Mehl, die Butter, den Zucker und das Salz
hineingeben, Geschwindigkeit 1 mixen bis eine krümelige Masse
entsteht.

Langsam so viel Eiswasser hinzufügen, bis man merkt, dass der
Teig sich verbindet. Nicht zu viel Wasser! Nicht zu lange
mixen, das passiert in etwa 1 min.!

Den Teig herausnehmen, von Hand zu einer Kugel formen, in
Frischhaltefolie packen, etwas flach formen und ca. 1 Std. im
Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig in zwei Portionen ausrollen (z.B. mit Pastawalze), Kreise von 8-10 cm Durchmesser ausstechen, den Rand jeweils mit etwas Ei einpinseln (ich finde es zeitsparender, alle Kreise gleich ganz mit Ei einzupinseln) und die Hackfleischfüllung mit einem Löffel auf die Kreise aufsetzen. Dann die Empanadas schließen und mit dem Finger zusammendrücken, dabei einen schönen Rand formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Ei einpinseln und in 15-20 min. goldgelb backen.

Tipp D.F.:

Fast fertig backen, einfrieren und vor der Feier nochmal im Ofen richtig schön warm machen. Perfekt!

Alternativteig, der auch sehr gut ist, von hier:

<http://latin-mag.com/argentinische-empanadas-original.../> aber mit ~ Hälfte Dinkelmehl hell, Hälfte Halbweissmehl und mit Butter anstelle von Margarine. Der Teig ist super und in der Kenny auch ganz einfach und schnell gemacht. Ich meine, ich hab ihn wie einen normalen Mürbeteig mit K-Haken auf Stufe 2 oder 3 gemacht...



Foto von D. F.

Hähnchen-Curry von Johann Lafer – Video

Garnelen-Reis-Bällchen mit asiatischem Mango-Gurken-Salat



Quelle: Lafer-Kochbuch "Meine Cooking Chef"
Foto und nachgekocht von Manuela Neumann

Für 4 Portionen

Zutaten:

Für die Bällchen

250 gr. Hähnchenbrustfilet

250 gr. Riesengarnelen ohne Schale und Darm (ich habe TK-Garnelen verwendet)

1 getrocknete Chilischote

1 EL Sojasauce

Salz

1-2 TL Currypulver
150 gr Basmatireis
Butter für das Sieb

Für den asiatischem Mango-Gurken-Salat

3 Stangen Lauchzwiebeln
2 reife Mangos
1 Salatgurke
2-3 EL Reisessig
1 EL jap. Reiswein
2-3 EL dunkles Sesamöl
2 EL Sojasauce
Salz, Pfeffer
3-4 Zweige Koriandergrün
1-2 Zweige Minze
Etwas jap. Kresse nach Belieben

Zubereitung:

Für die Bällchen

Hähnchenbrust/Garnelen waschen, trocken tupfen, würfeln.
Chilischote fein hacken, zusammen mit Hähnchenfleisch,
Garnelen, Sojasauce, Salz und Curry im Multizerkleinerer und
pürieren.

Im Kessel 1 l Wasser/140 Grad, Intervall 3 mit Spritzschutz
erhitzen.

Aus der Farce mit angefeuchteten Händen 12 Bällchen formen.
Den rohen Reis in flache Schüssel geben und die Bällchen in
Reis wälzen.

Das Dampfarsieb mit Butter einpinseln, Bällchen drauf setzen.
Das Sieb einsetzen und 15 Min dämpfen.

Für den asiatischem Mango-Gurken-Salat

Lauchzwiebeln waschen, putzen, schräg in Scheiben schneiden.
Fruchtfleisch der Mangos und die Gurke würfeln.
Aus Reisessig, Reiswein, Sesamöl, Sojasauce, Salz und Pfeffer
ein Dressing in der Gewürzmühle mixen und in Schüssel geben.
Koriander, Minze und jap. Kresse zugeben, alles mischen.

Guten Appetit

Claudia`s Rösti Cordon Bleu gefüllt mit Parmaschinken u Mozzarella



Bild und Rezept von Claudia Kraft:

Zutaten:

Für die Röstimasse:

rohe Kartoffel (mit Multizerkleinerer zerkleinert), etwas Mehl, Ei, Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

Mozzarella in Scheiben schneiden (habe die Längseite genommen) in Parma/Serrano Schinken wickeln u rundherum mit Rösti Masse umhüllen, flach drücken u in Fett braten.

Zubereitung:

Genauere Anleitung siehe Bilder von Claudia Kraft.



Zwei weitere Foto von Monika Klein





Beileagentipp: Gurkensalat