

Tipp: Semmelbrösel mit Fleischwolf



Fotos und Beschreibung von Christina Schröder

Zutaten:

Trockenes Brot

Zubereitung:

Zuerst wurde es mit feiner Scheibe versucht, das war zu mehlig.

Mit der mittleren Scheibe wurde es perfekt.

Wer sehen möchte, wie man mit dem Multizerkleinerer Semmelbrösel herstellt, bitte hier schauen: [Semmelbrösel mit Multizerkleinerer](#)



Foto Christina Schröder

Tipp Gisela M.: Man kann auch um den Fleischwolf vorne eine Tüte klemmen (mit Gummi befestigt. Dann staubt es nicht und die Semmelbrösel werden direkt verpackt)

Fleischwolf

Zubehörvorstellung



Fleischwolf im Einsatz – Bericht und Fotos von Claudia Kraft

Nicht nur verwendbar zum Wolfen für Fleisch oder Gemüse für Suppenpaste, sondern auch super praktisch, um Kartoffeln einfach und schnell zu pressen ohne mühsame händische Kartoffelpresse.

Damit kann man ganz leicht Gnocchi oder Schupfnudeln machen. In Österreich ein Klassiker sind "gewutzelte Mohnudel "

Einfach Kartoffeln kochen oder dämpfen, etwas auskühlen lassen und mit feiner Scheibe durchlassen.



Direkt im Anschluss habe ich das grob geschnittene Fleisch gewolft. Am Schluss kann man zum Reinigen, oder um das meiste Fleisch durchzukommen, auch noch Toastbrot durchlaufen lassen. Danach einfach zerlegen und gleich alles per Hand waschen, schon ist die Reinigung schnell und einfach erledigt. Die Scheibe reinige ich mit der Küchenbürste, um die Reste aus den Löchern zu bekommen.

Ich habe für Fleisch vorher einige Male die mittlere Scheibe genommen und für Suppenpaste und jetzt für Kartoffeln die feine. Die grobe Lochscheibe war bislang noch nie in Gebrauch.



Allgemeine Hinweise, gesammelt in [“Backen und Kochen mit Kenwood/FB-Gruppe”](#):

Von Fleisch die Sehnen vorher befreien.

Das Fleisch klein schneiden.

Wenn das Fleisch nicht richtig durchläuft, könnte es sein, dass die Scheibe voller Sehnen ist. Da hilft nur, den Fleischwolf auseinander zu nehmen und zu reinigen und neu starten.

Immer den Wolf zusammenbauen nach Anleitung, kurz anstellen und vorn das Teil noch einmal nachziehen, dann beginnen.

Das Messer richtig herum einsetzen – die Schneideseite (da wo es scharf ist) muss an der Lochscheibe sein, also nach außen zeigen. In diesem [Kenwood-Video](#) sieht man, wie das Messer eingesetzt sein muss.

Zwiebel oder Brotstückchen im Nachgang durchlassen, reinigt vor und schickt das letzte Stück Fleisch mit durch.

Alternativ anstelle von Brot am Ende einfach einen Teil des schon durchgemahlten Fleisches nochmal durchlassen, dann kann man am Schluss die Reste aus dem Fleischwolf einfach rausmachen und dazu nehmen.

Welches Fleisch nimmt man am besten für Hackfleisch?

Antwort Susanne Müller-Linder: Fleisch von der Schulter ist mager. Wichtig ist vorher möglichst alle Sehnen zu entfernen, das wird selbst in der Metzgerei bei Profimaschinen gemacht. Wenn man es etwas fettiger mag, kann man auch Bauch dazu nehmen.

Fleischkäse – Leberkäse – Variationen selbstgemacht

1. Original bayrischer Leberkäse-selbstgemacht von Matthias Brunner



Foto und Rezept von Matthias Brunner

Zutaten:

60% mageres Fleisch (Schweinefleisch)

Man kann die 60% Fleisch aber auch durch ein anderes Fleisch ersetzen, z.B. Pute oder Lamm oder eine Mischung Rind- und Schweinefleisch.

40 % fetter Schweinebauch (od. 30% Schweinebauch und 10 % Speck OHNE Schwarte)

Gewürz-Mengenangabe für 500g Fleischbrät:

9g Pökelsalz (Pökelsalz braucht man, um das Fleisch umzuröten) kann man auch durch normales ersetzen wer es nicht mag. Dann bleibt der FK eben grau. *Tipp: Salz ggf. reduzieren, dann ist es nicht so dominant*

1,5 g weißer Pfeffer gemahlen

0,3 g Majoran gerebelt

0,3 g Thymian gemahlen

0,3 g Macis (Muskatblüte) gemahlen

0,3 g Ingwer gemahlen

Eiswürfel, mindestens 300 g pro kg Fleisch also hier 150g

Zubereitung:

Achtung: am besten nur 500g Fleischbrät einplanen für den Multizerkleinerer oder auf mehreren Etappen machen.

Sonst bekommt der Multizerkleinerer Probleme.

Fleisch kleinschneiden und kaltstellen. Muss zur Verarbeitung kurz vor dem gefrieren sein.

Fleisch durch den Fleischwolf der Cooking Chef jagen. Mindestens 300 g/kg Fleisch Eiswürfel (oder Eiswasser) BEREITSTELLEN und diese, bevor man mit dem Fleisch beginnt, in der Küchenmaschine zu Eis-Schnee kuttern und erstmal beiseite stellen. (Besser ist es Eiswasser zu machen, denn der Foodprozessor weint bei den großen Eisbrocken und kommt ins schleudern) Das kleingewolfte Fleisch muss sehr gut gekühlt sein, fast vor dem Gefrieren und wird jetzt mit den Gewürzen ordentlich vermischt – das muss schnell gehen, damit das Fleisch nicht warm wird!

Nun das Fleischgemisch in den Foodprozessor geben und bei sehr schneller Umdrehung ca. 1-2 Minuten kuttern. . Nun den Eis-Schnee dazu und alles nochmal richtig durchkuttern. Es gibt jetzt eine feine, aber zähe Masse – so muss das aber sein.

Wer will, kann jetzt erst noch eine Kochprobe machen: Dazu in einem kleinen Topf Wasser kurz aufkochen lassen und dann abschalten. Mit einem Esslöffel ein wenig von dem Teig abstechen und als feste Kugel in das heiße Wasser geben. Bleibt das Brät schön zusammen und fällt nicht auseinander, dann hat man schon gewonnen.

Nun eine Kastenkuchenform oder eine andere eckige Form, welche gut gekühlt sein muss, ausfetten – dazu ein Fett nehmen das hoch erhitzt werden kann (Palmin, Biskin etc., KEINE RAMA ODER SONSTIGES). Wenn die Form richtig kalt ist, bleibt das Fett schön in allen Ecken hängen und der Leberkäse lässt sich

später beim Stürzen gut aus der Form lösen.

Die Masse jetzt gut in die Form drücken, damit keine Luftblasen im Teig bleiben.



Zum Schluss mit einem, in kaltes Wasser getauchten, Teigschaber die Masse glatt streichen und ein Rautenmuster eindrücken (nicht schneiden!).

Im Ofen bei Ober- / Unterhitze, mittlere Schiene, bei ca. 160°C ca. 90 Minuten backen. Der Fleischkäse ist fertig wenn er eine Kerntemperatur von 68 – 70° C besitzt, Danach stürzen (*Achtung es könnte heiße Flüssigkeit auslaufen*) und danach nochmal für 5 – 10 min. ohne Form in den Ofen mit Umluft und Grill.



2. Fleischkäse selbstgemacht von Andreas Oeing



Bilder und Rezept erstellt von Andreas Oeing

Zutaten:

500 Gramm Schweineschulter

200 Gramm Schweinebauch (alternativ auch grüner Speck)

300 Gramm Rindfleisch (kein besonderes Stück, ggf. nicht
– zu mager)

19 Gramm (Nitritpökel-)Salz

Kutterhilfsmittel (Phosphat, Dosierung je nach
– Packung, oft 5g pro kg Fleisch)

1 Zwiebel

1 cm Ingwer

1 Abgeriebene Schale einer Zitrone

2 Gramm Zucker

4 Gramm Pfeffer

2 Teel. Majoran

2 Gramm Macis (Muskatblüte, alternativ Muskatnuss)

2 Gramm Piment

2 Gramm Koriandersaat

1 Gramm Kardamom

300 Gramm Crushed Ice; ca.

Zubereitung:

1. Zwiebel und Ingwer mit einer Reibe fein reiben.

2. Zitronenschale abreiben.

3. Alle Gewürze (bis auf Salz und Kutterhilfsmittel) ganz fein mahlen/mörsern.

4. Fleisch erst jetzt aus der Kühlung, harte Sehnen ggf. entfernen,
für den Fleischwolf würfeln, mit den Gewürzen, dem Salz und dem
Kutterhilfsmittel vermengen und 30-45 Min. ins Gefrierfach
legen,
das Fleisch sollte eiskalt, aber nicht gefroren sein.

5. Danach das Fleisch durch den Wolf lassen, kurz mit der Hand
durchkneten und wieder für 30-45 Min. ins Gefrierfach, bis es
wieder
fast angefroren ist.

6. Crushed Ice vorbereiten und in 4 Teile aufteilen.

7. Fleisch aus dem Gefrierfach und je ein Viertel Fleisch und
Eis
zusammen mit dem Foodprocessor/Multizerkleinerer der Kenwood
zu
einer feinen Farce kuttern. Dabei sollte das Brät nie mehr als
10°C
erreichen. Die Farce sollte hell werden und schön glänzen.

8. Wenn alle Portionen zur Farce verarbeitet sind, alles noch
mal
kurz von Hand durchrühren (weiter auf die 10°C achten) und
rasch in
eine gebutterte Königskuchenform abfüllen. Die Oberfläche in
Rautenform einschneiden.

9. In den auf 150° vorgeheizten Backofen schieben und auf
70-75°C
Kerntemperatur backen.

Für die Pyrex 836000 Glas-Königskuchenform hatte ich das
Rezept auf etwa 1300g Fleisch hochgerechnet.





Noch ein paar Anmerkungen: Ich bin kein Metzger und habe mir das Rezept aus verschiedenen Quellen zusammengesucht. Nitritpökelsalz macht das Brät leicht rosa, wie man das vom

Metzger kennt. Man kann es 1 zu 1 durch normales Salz ersetzen, dann wird der Fleischkäse je nach Fleischmischung eher grau oder weiß (wird in einigen Regionen als "Kalbskäse" angeboten).

Zubehörteile aus Aluminium in der Spülmaschine?



Foto von Michaela R. – nach Spülmaschineneinsatz

Ausführungen von Linda Colley:

In der letzten Zeit hatten wir immer wieder Beiträge, in denen Mitglieder dieser Gruppe um Rat fragten, nachdem Zubehörteile aus Aluminium wie die Trommelraffel, der Fleischwolf oder die Pasta Fresca in der Spülmaschine gelandet waren.

Zu diesem Thema konnte ich folgendes in Erfahrung bringen:

Die betreffenden Zubehörteile unserer Kenwood-Maschinen bestehen aus Aluminium-Druckguss.

Dieses Aluminium wird in einem Herstellungsschritt passiviert, um es gesundheitlich unbedenklich zu machen.

Hierfür wird das Aluminium in einem speziellen Verfahren

elektrisch oxidiert (in der Fachsprache sagt man dazu "eloxiert").

Dadurch bildet sich auf der Oberfläche eine Schicht aus Aluminiumoxid. Diese Schicht ist gesundheitlich unbedenklich und sehr hart. Auf diesem Wege wird das Aluminium quasi nach außen hin versiegelt und kann nun bedenkenlos mit Lebensmitteln in Kontakt gebracht werden.

Packt man das Zubehörteil jetzt in die Spülmaschine, greift das aggressive Geschirrspülmittel genau diese eloxierte Schicht an und zerstört sie.

Dadurch liegt das Aluminium frei und ist nicht mehr versiegelt.

Die schwarze Schicht, die sich jetzt bildet, besteht aus Aluminiumsalzen, welche vom Zubehörteil ab jetzt kontinuierlich abgegeben werden.

Auch wenn man durch putzen oder polieren den schwarzen Schmierfilm irgendwann wegstreift, gibt das Zubehör trotzdem bei jeder Verwendung Aluminiumsalze ins Essen ab, auch wenn man dies nicht sieht.

Ob diese Aluminiumsalze gesundheitsschädlich sind, ist bisher umstritten. Es ist die Rede von einer erhöhten Krebsgefahr und einem deutlich erhöhten Risiko, an Alzheimer zu erkranken. Andere Stimmen wiederum tun dies als unglaubwürdig ab. 100%ig bewiesen ist bisher jedoch kaum etwas. Es gibt Vermutungen, Untersuchungen, Studien und jede Menge mediale Panikmache.

Hier muss wohl jeder für sich entscheiden, ob er die Warnungen ernst nimmt, bzw. das Risiko auf sich nehmen will, diese Substanzen in recht hoher Konzentration mit der Nahrung aufzunehmen.

Wie gesagt: Alles polieren und schrubben hilft da nicht. Auch wenn das Zubehörteil optisch wieder gut aussieht, werden weiterhin bei der Verwendung Aluminiumsalze in die Lebensmittel abgegeben. Ob man die nun regelmäßig mitessen will, muss jeder selbst wissen.

Was kann man nun tun?

Die einfachste und sicherste Variante ist mit Sicherheit wegwerfen und neu kaufen. Was nun aber bei einer einzelnen Trommel der Trommelraffel vielleicht noch verschmerzbar ist, tut gerade bei einem teuren Zubehör wie der Pasta Fresca richtig weh.

Es gibt aber noch einen Weg:

Man bringt das Zubehörteil zu einem Lackierer und lässt von ihm eine lebensmittelechte Pulverbeschichtung auf dem Teil anbringen. Das kostet nicht die Welt und man hat danach wieder ein versiegeltes Zubehör. Nicht mehr wie vorher, aber zumindest wieder verwendbar.

Es ist aber wichtig, dass es sich um eine lebensmittelechte PULVERbeschichtung handelt. So kann man das Zubehör weiter verwenden, ohne eine eventuelle Gesundheitsgefährdung zu riskieren.

Vielleicht konnte ich dem einen oder anderen hiermit ein paar Fragen beantworten.

Bratwurst selber gemacht
Rezeptvariationen



Rezept Nr. 1, Foto und Video zur Verfügung gestellt von Zuckerschnee.de

1. Rezept Zuckerschnee.de

Zutaten:

800g mageres Schweinefleisch (ich habe hier welches vom Bug genommen)

200g Schweinebauch

25g Salz

11g Paprika edelsüß

3g gemahlener bunter Pfeffer

5g Knoblauch

1 Zwiebel

etwa 4m Schafsdarm (Ich habe den vom Metzger meines Vertrauens)

etwas Speiseöl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

Zubereitung:

Zuerst wolft ihr die 200g Schweinebauch durch eine feine Fleischwolfscheibe (Durchmesser 3mm), danach die 800g Schweinefleisch durch eine mittlere Scheibe (Durchmesser 5mm). Da sich im Wolf selbst noch große Stücke an Fleisch befinden ist es sinnvoll, nochmal etwa eine Hand voll schon gewolfte oben reinzugeben, damit auch wirklich alles fein gewolft wird.:-)

Schneidet dann die Zwiebel in ganz feine Würfel. Ich habe das hier mit einer Häckselscheibe meiner Kenwood Cooking Chef

gemacht. Ihr könnt das aber auch mit einer Reibe machen. Umso feiner die Zwiebel desto besser. Den Knoblauch gebt ihr noch durch eine Presse.

Mischt dann das Hack mit der feinen Zwiebel, dem Knoblauch und den Gewürzen gut durch.

Montiert anschließend den Wurstaufsatz mit einem kleinen Durchmesser (für einen 20mm Darm) und ölt diesen etwas mit Speiseöl ein, so flutscht der Darm besser drauf und reißt nicht ein. Zieht den Darm dann komplett auf.

Nun fangt ihr an die Würstchen stopfen. Am Besten macht ihr das zu 2. dann kann einer Würstchen abdrehen und einer Stopfen. Zu Beginn wird einiges an Luft raus kommen. Sobald der erste Ansatz an Fleisch zu sehen ist, stoppt ihr mit dem Nachstopfen und macht einen Knoten in den Darm. Nun geht es los mit dem Füllen. So etwa alle 10cm dreht ihr euch eine Wurst ab. Dabei darauf achten dass jede Wurst in eine andere Richtung abgedreht wird. Also einmal im Uhrzeigersinn drehen, bei der nächsten gegen den Uhrzeigersinn usw.

Habt ihr das Fleisch komplett eingefüllt, macht ihr am Ende einen weiteren Knoten. Schneidet dann die Würstchen auseinander und grillt sie auf einem Grill oder bratet sie euch in der Pfanne an.

Lasst es euch schmecken

Vielen Dank für das Video Zuckerschnee

2. Rezept Martina Thomaser



Zutaten:

ca. 800g Schweineschulter

400g Kalbsschulter

Zubereitung:

Schweineschulter und Kalbsschulter faschieren und dann ca. 10 Minuten mit den gewünschten Gewürzen (normalerweise: Salz, Pfeffer, Knoblauch und Knoblauchwasser, Majoran...) ver"kneten".

Und dann nur noch in den Schweinedarm einfüllen, mein Mann hat den breiten Aufsatz zum Füllen genommen.

Beim Anbraten aber bereits ins lauwarme Öl legen, damit sie nicht aufplatzen.

3. Rezept Würstchen Pfälzer Art zur Verfügung gestellt und ausprobiert von Julia Müller



Fotos Julia Müller, Rezept 3-5

Die Variationen sind jeweils für ca. 20-25 Würstchen. Da wir aber drei Würzen testen wollten, haben wir alles gedrittelt. Viel Spaß damit!

Zutaten:

Fleisch: *(ergibt 20-25 Würstchen)*

1 kg durchwachsene Schweineschulter

0,5 kg Rinderbauch oder -Wade

0,5 kg Schweinenackenspeck

Würze:

3 EL schwarze Pfefferkörner

2 EL Pimentkörner

1 EL Wacholderbeeren (kann man sparsam mit umgehen)

1 EL Kümmelsamen

je 1/2 Bund Petersilie, Majoran und Thymian

2 Knoblauchzehen

25g Meersalz

Abgeriebene Schale von Bio-Zitrone

250g Zwiebelwürfel in 1 EL Öl angebraten

1/2 gemahlene Muskatnuss

Zubereitung:

Pfeffer, Piment, Wacholder und Kümmel in Pfanne anrösten und im Mörser zerstoßen.

Kräuter abzupfen und Gewürze, Kräuter, Zwiebel, Knoblauch, Zitrone und Muskat zum Fleisch geben. Gut durchmischen. Durch

die mittlere Scheibe im Fleischwolf drehen. Anschließend etwa 1/4 der Menge erneut wolfen.

Wurst-Aufsatz aufsetzen, Darm aufziehen, wursten

4. Rezept – Italienische Bratwurst zur Verfügung gestellt und ausprobiert von Julia Müller

Zutaten:

Gleiches Fleisch wie Rezept 3, ergibt wieder 20-25 Würstchen, statt Schweinespeck kommt

0,6 kg Lardo (italienischer mariniertes Speck)

Würze:

3EL Fenchelsamen

3 EL schwarzer Pfefferkörner

1 EL Pimentkörner

1 El Wacholder

5 getrocknete Chilischoten

1 Bund Oregano

1 Zweig Rosmarin

3 Knoblauchzehen

200 g fein gewürfelte Zwiebeln in 1 EL Öl angedünstet

3 Lorbeerblätter

Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

20 g Salz

1/2 abgeriebene Muskatnuss

180g Fenchel (ca. 1 Knolle) ganz fein gewürfelt (wir denken, raspeln wäre noch besser)

Darm wie oben

Zubereitung:

Alle Körner und Samen in der Pfanne anrösten und im Mörser zerstoßen. Kräuter abzapfen. Fleisch mit allen Zutaten gründlich mischen, durch die mittlere Scheibe drehen, 1/4 erneut durch den Wolf drehen, wursten.

Anmerkung Julia Müller: Den Fenchel erst nach dem Wolfen untermischen!

5. Rezept "Tex-Mex-Würze" zur Verfügung gestellt und ausprobiert von Julia Müller

Zutaten:

Gleiches Fleisch wie Rezept Nr. 3 für 20-25 Würstchen (eigentlich eine Marinade für Grillfleisch)

Würze:

3 Knoblauchzehen

3 TL Senfkörner

2 EL Salz

2-3 TL Chilipulver

3 TL Cayennepfeffer

3 TL Paprikapulver

1,5 TL gemahlener Koriander

1,5 TL Kreuzkümmel

zwei oder drei EL türkische Paprikapaste

Zubereitung:

Körner wieder anrösten, im Mörser zerstoßen, alle Zutaten mit dem Fleisch gut mischen. Weitere Vorgehensweise wie oben.

grober Schweinedarm 30/32 (vorher ca. 20 min in warmem Wasser einweichen)

6. verschiedene Rezepte von Susanne Barber ausprobiert und zur Verfügung gestellt aus dem Buch "Wurst selbst gemacht"

Die Rezepte stammen aus dem Buch „Wurst selbst gemacht“ von Chris Carter und James Peisker und wurden auf die Kenwood Küchenmaschine umgeschrieben.

Generell solltet ihr folgendes beachten:

Das Fleisch sollte gut gekühlt sein, am besten vorab 2 – 3 Stündchen im Froster liegen, damit es beim Schneiden schön die Form hält und beim Verarbeiten nicht zu warm wird. Wir haben ab und an beim ersten Wolfen auch kleinere Eiswürfel oder Crushed Eis mit durch den Fleischwolf laufen lassen. Je nachdem, wie die Temperatur vom Fleisch ist.

Die Vorbereitungen könnt ihr gerne alleine machen, zum Befüllen seid ihr jedoch am besten zu zweit. So kann eine Person das Wurstbrät gleichmäßig und ohne Pausen in den Fleischwolf geben (hier könnt ihr auch vorsichtig den Stopfer zum Einsatz bringen), während die zweite Person die Würstchen am Wurstaufsatz entgegennimmt und ggf. bereits abdreht. Ihr könnt jedoch auch eine Endloswurst machen und diese erst nach dem Befüllen abdrehen. Ist für das Handling gerade beim ersten Wursten einfacher. Die Würste könnt ihr nach Belieben lang oder kurz machen. Unsere sind ca. 10- 15 cm lang. Lufteinschlüsse sollten vermieden werden.

Die Würstchen sollen nach dem Befüllen eine Nacht offen im Kühlschrank stehen, damit der Darm trocknen kann (am nächsten Tag die Würste am abgedrehten Bereich mit einer Schere voneinander trennen).

Nach der Nachtruhe könnt ihr entweder zur Grillparty einladen, Familie und Freunde versorgen oder portioniert euren Froster für die kommende Grillsaison befüllen ;-).

Und nach getaner Arbeit natürlich aufräumen. Und weil es bereits so oft schief lief: achtet bitte darauf, dass **keine alubeschichteten Teile des Fleischwolfes** in der **Spülmaschine** landen! Auch hier ist Handarbeit angesagt.

Currywurst

Zutaten:

2,3 kg Schweineschulter pariert
6 – 7 Meter Schweinedarm, Kaliber 29/32
50 g Salz
7 g weißer Pfeffer, gemahlen
7 g Ingwerpulver
7 g Muskatnuss, frisch gerieben
9 g Garam masala (indische Gewürzmischung)
2 Eier
235 ml Sahne

Das gekühlte Schweinefleisch in lange dünne Streifen schneiden und direkt ein erstes Mal wolfen – mittlere Lochscheibe, Stufe 1.

Das Brät nach dem ersten wolfen mit den Gewürzen, den Eiern und der Sahne ordentlich und kräftig durchkneten (gut ist die Masse dann, wenn etwas Wurstbrät an der Hand haften bleibt, wenn man die Handfläche nach unten dreht).

Das gewürzte Wurstbrät ein zweites Mal wolfen und kurz zur Seite stellen.

Den Fleischwolf auf den Wurstfüllaufsatz umrüsten und den Darm nochmal kurz mit frischem Wasser ausspülen. Dann den Darm vorsichtig auf den Wurstaufsatz ziehen.

Jetzt startet das Befüllen. Knotet den Darm vor dem Wurstaufsatz zusammen und startet gerne erstmal auf Stufe „min“, auf Dauer hat sich bei uns Stufe 1 durchgesetzt, so geht es fix es entstehen keine Luftblasen und die Würstchen sind schön kompakt.

Kalbfleisch-Knackwurst

Zutaten:

1,8 kg Kalbfleisch parierte, (am besten vorab für 2 Stunden im Froster)

5 Meter Schweinedarm Kaliber 29/32

18 g Salz

4 g Himalaya Salz

7 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

4 g Paprikapulver edelsüß

1 Prise frische Korianderblättchen abgezupft

1 Prise Piment, frisch gemahlen

28 g Milchpulver

Das gekühlte Kalbfleisch in schmale Streifen schneiden und ein erstes Mal durch die mittlere Lochscheibe wolfen – Stufe 1.

Das Wurstbrät mit den übrigen Zutaten mischen und die Masse mit den Händen sehr gut durchkneten. Das könnt ihr auch mit der Kenwood machen – mit dem K Haken – dann habt ihr allerdings mehr Teile zu spülen, mit den Händen geht's auch.

Das gewürzte Wurstbrät ein weiteres Mal mit mittlerer Lochscheibe wolfen und zur Seite stellen.

Den Fleischwolf auf den Wurstfüllaufsatz umrüsten, den Darm kurz mit frischem Wasser ausspülen und dann vorsichtig auf den Wurstfüller aufziehen.

Jetzt startet das Befüllen. Knotet den Darm vor dem Wurstaufsatz zusammen und startet gerne erstmal auf Stufe „min“, auf Dauer hat sich bei uns Stufe 1 durchgesetzt, so geht es fix es entstehen keine Luftblasen und die Würstchen sind schön kompakt.

Bacon- Jalapeno/Pimento- Bratwurst

Zutaten:

1,7 kg Schweineschulter, pariert

570 g Bacon gekühlt

5 – 6 Meter Schweinedarm Kaliber 29/32

42 g Salz

7 g weißer Pfeffer, gemahlen

7 g Ingwerpulver

7 g Muskatnuss, frisch gerieben

50 g Jalapenos oder Pimentos (je nach gewünschter Schärfe)

2 Eier

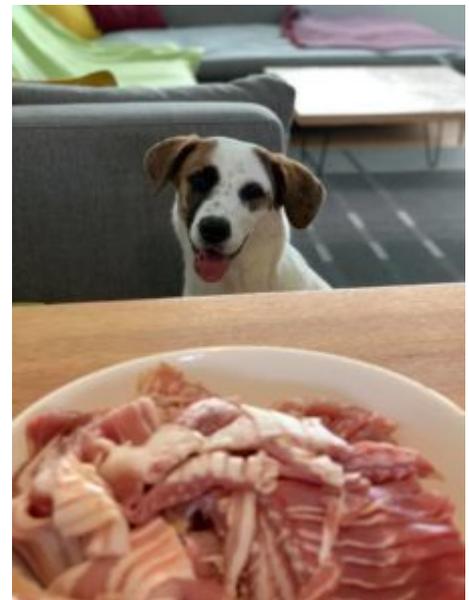
235 ml Sahne

56 g Frühlingszwiebeln, grob gehackt

Das Schweinefleisch in schmale Streifen schneiden und gemeinsam mit dem Bacon bereits das erste Mal wolfen – mittlere Lochscheibe, Stufe 1.

Nun das Brät mit den übrigen Zutaten gut vermengen, ein zweites Mal wolfen und kurz zur Seite stellen.

Den Fleischwolf auf den Wurstfüllaufsatz umrüsten, den Darm mit frischem Wasser ausspülen und auf den Wurstfüller ziehen. Den Darm vor dem Wurstfüller verknoten und gleichmäßig mit dem Brät befüllen – anfangs Stufe „min“, dann Stufe 1.





Anis-Stangen



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:

1 unbehandelte Orange
100 g Butter/Margarine
100 g Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1-2 TL gemahlener Anis
40 g gemahlene Mandeln
3 EL Milch
50 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Orangenschale abreiben. Margarine, Puderzucker, Vanillezucker und Ei mit dem Flexi-Rührer zu einer homogenen Masse verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit Anis, $\frac{1}{2}$ TL Orangenschale, Mandeln und Milch mit dem K-Haken unterrühren.

Tipp:

Für einen besonderen Anisgeschmack kann man den Teig noch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Teig mit dem Spritzgebäckvorsatz des Fleischwolfes und des großen Sternes ca. 45 6cm lange Stangen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen spritzen. Die Anis-Stangen auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 10 bis 12 Minuten backen. Die Stangen auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren. Die Anisstangen an beiden Enden kurz in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Leberwurst



Rezept und Foto von Patrick und Christina Gagel

Zutaten:

300 gr Schweinebauch ohne Schwarte und Knochen
300 gr Schweine Wamme (das ist die Fettschicht am Bauch)
200 gr Schweine Leber
100 gr Zwiebeln
1 TL Gemüsebrühepulver
35 gr Salz
4 gr Majoran
6 gr Pfefferkörner
1 gr Piment
5 gr Muskat
2 gr getr. Basilikum

Zubereitung:

Bauchfleisch in 2 cm große Stücke schneiden und in einem Topf mit Gemüsebrühe 1 Stunde kochen. Für die letzte halbe Stunde der Garzeit die Wamme gewürfelt hinzufügen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln würfeln und in etwas Schweineschmalz glasig dünsten und mit etwas Fleischbrühe aus dem Topf ablöschen. Dann beiseite stellen.

Die Gewürze alle zusammen in der **Gewürzmühle** mahlen.

Nun zuerst die rohe Leber durch die kleinste Scheibe des **Fleischwolf** lassen und danach das gegarte Fleisch und die Wamme durchlassen.

Jetzt alles mit der Gewürzmischung und den Zwiebeln vermischen und alles nochmals durch den Wolf lassen.

Die Masse mit 100 ml Fleischbrühe aus dem Topf vermischen und in heiß ausgespült Einmachgläser füllen (ich bekam 5 kleine Gläser voll) Die Gläser aber nicht ganz voll machen.

Nun die Gläser für 2 Stunden bei 95°C einkochen. FERTIG

Hausgemachte Merguez

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

500 g Lammfleisch (Schulter)

250 g Rindfleisch (Schulter)

½ Bund Koriandergrün, gewaschen

2 mittelgroße Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Harissa nach Geschmack

1 TL Zimt, 1 TL Nelken

Ca. 2 m Lammsaitlinge,

Durchmesser ca. 15-20 mm

Zubereitung:

Lamm- und Rindfleisch in gulaschgroße Stücke schneiden und ca. 30 Minuten im Tiefkühlschrank anfrieren lassen.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und mit dem **Multi-Zerkleinerer** 30 Sekunden bei **Geschwindigkeitsstufe 3** zerkleinern. Anschließend das Koriandergrün nur grob zerkleinern.

Die Lammsaitlinge in einer Schale mit Wasser einweichen. Das sorgt für mehr Elastizität und einfacheres Befüllen.

Den **Fleischwolf** an den Niedrig-Drehzahl-Anschluss anschließen und für den ersten Durchgang die **grobe Lochscheibe** (8mm) einsetzen. Das angefrorene Fleisch zusammen mit Knoblauch, Zwiebeln und Koriander bei Geschwindigkeitsstufe 2 wolfen.

Das Brät mit Salz, Pfeffer und Harissa würzen, den Zimt und die gemahlene Nelken hinzugeben. Für gleichmäßig verteilte Zutaten, geben Sie sie in die Rührschüssel der Cooking Chef und lassen alles mit dem **K-Haken** vermengen.

Tipp 1: mit der **Gewürzmühle** können Sie Nelken und Zimt frisch mahlen. Das sorgt für ein intensiveres Aroma.

Tipp 2: Um zu testen, ob das Brät ausreichend gewürzt ist, nehmen Sie einfach ein kleines Stück und braten es in der Pfanne kurz an – anstatt es roh zu probieren.

Entfernen Sie das Messer und die Lochscheibe aus dem Fleischwolf und setzen Sie anschließend den **Wurstfüllstutzen** ein. Ziehen Sie nun den Saitling auf den Stutzen auf und machen einen Knoten an das Ende des Darms.

Stellen Sie **Geschwindigkeitsstufe 2-3** ein. Geben Sie das Brät in die obere Schale und füllen es in den **Einfüllstutzen**.

Drücken Sie das Brät mit dem **Stopfer** nach unten. Die **Wendelschnecke** füllt sich nun und drückt es in den Saitling.

Tipp 3: Stopfen Sie den Darm nicht zu fest. Die Würste könnten sonst beim Grillen oder Braten platzen.

Sobald die gesamte Masse verarbeitet ist, die **Würste** „**abdrehen**“. Messen Sie ca. **15 cm Wurst** ab. Dann kneifen Sie mit Fingern einmal ein und drehen das freie Ende **zu Ihrem Körper hin**. Dann die nächsten 15 cm abkneifen und dieses Mal **vom Körper weg drehen**. In diesem Wechsel fahren Sie fort.

Am Ende der Wurstschlange machen Sie wieder einen Knoten und trennen das überstehende Ende des Saitlings mit einem scharfen Messer ab. Zerteilen Sie nun die noch zusammenhängenden Merguez zu einzelnen Würsten.

Die fertigen Würste halten sich bei Lagerung im Kühlschrank 3-4 Tage.

Die Merguez wird in aller Regel gegrillt, eignet sich aber auch gut für die Zubereitung in der Pfanne. Typischerweise wird die Wurst mit Baguette und Harissa serviert.

Kebbe (orientalische Hackbällchen)

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

Fleisch für Hackfleisch

Schafskäse

Kräuter

Gewürze

ggf. Semmelbrösel/Semmelmehl

Kebbe kommen aus dem vorderen Orient. Das sind gefüllte Hackfleischbällchen oder Röllchen. Der Kebbe-Aufsatz soll das Ganze erleichtern: Statt umständlich kleine Bällchen auszuhöhlen, kann man damit Schläuche formen und dann an beiden Seiten zudrücken.

Zubereitung:

Fleisch wolfen und abschmecken. Dann aus Schafskäse, Kräutern und Gewürzen eine Paste herstellen. Ggf. etwas Semmelbrösel/Semmelmehl untermischen. Dann wird die Masse trockener und fällt nicht gleich zusammen.

Den Kebbevorssatz einbauen. Fleisch durchlassen. Es kommen Hohlformen heraus. Diese je nach Wunsch nach 4-5 oder 7-8 cm abtrennen. Die Paste mittels eines Spritzbeutels einfüllen, die Enden der Hackfleischform mit leicht angefeuchteten Händen verschließen, dann frittieren oder einfach in einer Pfanne mit reichlich Öl backen.

In manchen Fällen werden die Hackbällchen noch in gehackten Pinienkernen gewälzt bevor sie in die Pfanne kommen.

Frage: Bleibt die Form des Hackfleisches denn problemlos hohl beim Rauslassen?

Tipp: Zuerst 250 g Rinder-/Lamhack nehmen und ausprobieren:

Rohmasse- Rohmasse mit 2 EL Semmelmehl- Rohmasse mit noch mal zusätzlich 2 EL Semmelmehl. Diese Massen jeweils zu Kette durchlassen und das Ergebnis begutachten wie Konsistenz ist.

Lasagne



Foto und Rezept von Karin AM

Zutaten:

Für die Hacksauce:

1/2 kg gemischtes Hackfleisch

4 Möhren

1 Bund Petersilie

2 Zwiebeln

1 Stück Sellerie

1 Petersilienwurzel

Tomatenmark

2 Dosen gewürfelte Tomaten

Rotwein

Gemüsebrühe

Oregano, Basilikum, Thymian

Salz und Pfeffer

Für die Bechamelsauce:

40g Butter

60g Mehl

3/4l Milch

Muskat

Salz und Pfeffer

weitere Zutaten:

Lasageneplatten

Parmesan

Zubereitung:

Für die Hackfleischsauce:

So schnell war ich noch nie.

1/2 kg gemischtes Fleisch durch den Fleischwolf gedreht, angebraten und parallel 4 Karotten, 1 Bd. Petersilie, 2 Zwiebeln, 1 Stk. Sellerie und 1 Peterwurze auch durchgedreht. Zum Fleisch geben, ordentlich Tomatenmark, Tomaten gewürfelt, einen Schuss Rotwein und etwas Gemüsebrühe dazugeben.

Oregano, Basilikum und Thymian dazu, mit Salz, Pfeffer würzen und 1/2 Stunde kochen.

Für die Bechamelsauce:

Im Cooking Chef die Butter auf 120°C zerlassen (Flexi auf Stufe 1), 60 g Mehl dazu und mit der Milch aufgiessen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Weitere Zubereitung:

Lasagneplatten (frisch mit der Cooking Chef gemacht oder gekaufte), Fleisch- und Bechamel in eine Form schichten, zum Schluss Bechamel.

Parmesan mit der Gewürzmühle oder der Trommelraffel reiben, drauf verteilen und im Ofen 50 min bei 180°C backen.

Anmerkung von Gisela Martin:

So ähnlich wie Karin mache ich meine lasagne auch:

aus 500 gr. Fleisch fertige ich die Bolognese, aus 500 ml

Milch die Bechamelsosse. Für den Nudelteig nehme ich ca. 150 gr. Hartweizengrieß/150 gr. Mehl/3 Eier, Salz und Öl – insgesamt langt es für 4-6 Personen und im Ergebnis sah es



heute abend so aus:

Nudelteige für die Nudelwalze findet ihr [Nudelteige mit der Pastawalze](#)