Italienische Frikadellen aus dem Klee-TV

Manch einer nennt sie auch Buletten, Fleischpflanzerln oder Fleischlaberln….

Laut Frank gibt es in Deutschland 1.000.000 unterschiedliche Frikadellenrezepte und nur ein einziges für “italienische” Frikadellen. Und genau dieses eine seltene Rezept hat Frank uns heute verraten

Zutaten:
500 gr. gemischt halb Schwein, halb Rind für die Fleischwolffanatiker, bitte das gewürfelte Fleisch knapp ne halbe Stunde vor Beginn im Gefrierschrank auf einem Tablett leicht anfrosten lassen.

Oder 500gr. gemischtes Hack
1 rote Zwiebel
1 Brötchen vom Vortag, in etwas Wasser eingeweicht
1Ei
1TL Salz
40 gr Getrocknete Tomaten (softe Snacktomaten, ersatzweise getrocknete Tomaten in Öl, dann das Öl abtropfen lassen
40 gr Oliven (ich hab grüne genommen)
0,5 TL Majoran getrocknet
0,5 TL Basilikum getrocknet
50 gr. Parmesan
1 Knoblauchzehe
60 ml trockenen Weißwein (im Klee-TV machte Herr Klee das mit

Rotwein)
ggf. Paniermehl

Zubereitung:
Fleisch durch den Fleischwolf wolfen.

Dann Multi mit Messer aufsetzen: Knoblauchzehe ins offene Messer werfen (das wünsche ich ja meinem schlimmsten Feind nicht, der Frank macht das ohne mit der Wimper zu zucken).
Tomaten, Oliven ebenfalls hinterher werfen.
Dann die Zwiebel ebenso reinwerfen, jetzt aber nicht mehr lange rühren, damit die Zwiebel nicht bitter wird.
Im Multi dann das Messer entfernen und die Scheibe Nr. 1 einsetzen und den Käse mit dazu reiben.

Alles in Kessel zusammen mit Fleisch, restlichen Zutaten (Ei, Wein, ausgedrücktes Brötchen, Gewürze….) geben und mit K-Haken kurz mischen.

In Pfanne etwas Fett erhitzen und von beiden Seiten herausbraten.

Tipps und Tricks zum Wursten

Die Tipps und Tricks wurden von Marianne Heiss bei einem Bratwurstworkshop bei Fa. Nemtz (Böheimkirchen) zusammengestellt:
Wusstet ihr,

…das Fleisch soll ca. null Grad haben, damit das Fleischschnittbild top ist (d.h. Fleisch lässt sich dann besser in Würfel schneiden)?

… die Salzmenge beträgt 1.8 bis 2% der Gesamtmenge?

…Fleischwolf einfrieren reduziert Wärmeentwicklung?

… 20% der Fleischmasse beträgt der Speckanteil?
… beim Wolfen anfangs einen Schluck Mineralwasser (oder noch besser Wein) in den Fleischwolf reinleeren und erst dann das Fleisch reinstopfen. Eventuell zwischendurch auch wieder etwas von der Flüssigkeit (dadurch rutscht es leichter rein)?

… wenn das Fleisch zu warm (über 11 Grad) wird, schmiert es und wird nicht leicht weiterbefördert?

… Reste im Fleischwolf WIRKLICH Abfälle sind (Sehnen, Knorpeln…) und nicht zur Masse dazu gegeben werden sollen?

… vor dem Wolfen das Fleisch mit Gewürzen vermischen?

… vor dem Wolfen das Fleisch eventuell noch ein paar Stunden in den Tiefkühler geben, damit die Temperatur nochmal runtergesenkt wird?

… Bindemittel für zuhause Eier, Stärkemehl, Kartoffelpürreepulver oder pürrierte Schwarten (Schwarten werden lange ausgekocht) sind?

… (zb für Selchwürste) statt Kochsalz wird Nitritpökelsalz verwendet fürs Umröten und die Fleischmasse soll 3-4 Stunden stehen gelassen werden?

… für Trockenwürste wird KEIN Bindemittel/Ei/Wasser (wenn Wasser, dann nur sehr wenig) verwendet?

… Bindemittel erst kurz vorm Kneten untermischen?

… Bindemittel sind auf 1kg Fleischmasse zb 1-2 Eier oder 6 Eßlöffel Stärkemehl bzw Kartoffelpürreepulver?

… ordentlich und fest die Masse kneten. Je fester geknetet wird umso besser wird das Eiweiss herausgearbeitet? Dadurch lassen sich die fertigen Würste besser schneiden und zerfallen

auf der Zunge nicht …

… ein- oder zweimal faschieren ist Geschmackssache: mit einmal faschieren wird die Wurstfülle gröber und lockerer und mit zweimal kompakter?

… übriggebliebenen, sauberen Darm/Saitling NICHT einfrieren (reisst dann)?

… sauberen Darm in nen Kübel geben und mit Salz komplett bedecken u kühl lagern (hält eeeeewig 😉)?

… die Wassertemperatur beim Brühen beträgt 80 Grad für 30 Minuten, danach mit kaltem Wasser die Würste rasch auskühlen lassen, damit diese prall u schön bleiben? Erst dann vakuumieren/einfrieren/grillen/braten

… Gewürze/Obst/Käse nach Belieben verwenden, aber zuviel Salz u Cayennepfeffer regt zum Trinken an?

… für Käsekrainer 35% Emmentaler dazugeben, selchen, kochen, braten.

… selbstgemachte Würste einfach anders schmecken? 😉

Kroketten – Variationen

Rezept 1 – zur Verfügung gestellt von Katharina Bühringer

Zutaten für vier Personen:
500 g Kartoffeln
2 Eigelb
2 EL Mehl
1 1/2 TL Salz

Zum Panieren:
1 Ei
4 EL Mehl
Paniermehl

Fett zum frittieren

Zubereitung:
Kartoffeln kochen, anschließen schälen und ausdampfen lassen.

Durch den Fleischwolf mit kleinster Scheibe geben. (Alternativ Kartoffelpresse)

Auskühlen lassen und mit den anderen Zutaten mit dem K-Haken vermischen.

Die Masse zu Würsten formen und in gewünschter Größe abschneiden (z.B. mit Tupper Multipresse oder mit Wurstfüller vom Fleischwolf).

Kroketten zuerst in Mehl dann Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wenden.

In heißem Öl bei 180° frittieren

Rezept 2 – zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:
500g mehlig kochende Kartoffeln
2 Eigelb
Ca. 30g Kartoffelstärke
30g Butter flüssig
Ca. 2TL Salz
Wenig Pfeffer
Wenig Muskat

Zubereitung:
500g mehlig kochende Kartoffeln
mit Schale weichkochen, etwas auskühlen lassen, schälen, im Fleischwolf mit der feinen Scheibe durchlassen, dann mischen

mit:
2 Eigelb
Ca. 30g Kartoffelstärke
30g Butter flüssig
Ca. 2TL Salz
Wenig Pfeffer
Wenig Muskat

Mit dem Wurstfüller gross ausgeben und in ca 6 cm lange Stücke schneiden oder von Hand formen. Mir liegt von Hand besser, dann kann ich die Masse weicher machen und sie werden fluffiger.

Zum Panieren in Eiweiss und anschliessend in Semmelbrösel wenden.

In Öl bei 180°C frittieren.

Funktioniert auch mit Pellkartoffeln vom Vortag…

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.

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.

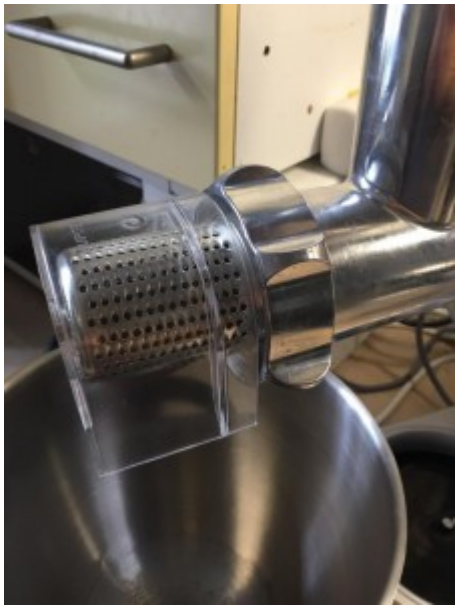
Gutes Gelingen!

Reibevorsatz für den Fleischwolf – Zubehörvorstellung

Zubehörvorstellung Katharina Karner: Reibevorsatz für den Fleischwolf AT950

Hier: Reiben von Mandeln/Fotos von Katharina Karner

Anschluß: vorne (Niedertourenanschluss) auf Fleischwolf AT950



Ich möchte euch den Reibevorsatz für den Fleischwolf vorstellen. Es ist ein kleines feines Teil und eignet sich zum Reiben von Nüssen, Brösel, Schokolade, Hartkäse.

Es sind 3 Teile: ein Spritzschutz, die Reibe und die Förderschnecke.

Türkische Pide – Variationen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led/Rezept 1

Rezept Nr. 1 von Aldona Led

Für 6 Stücke

Zutaten:
Teig:
300 g Mehl
1 Pck Trockenhefe
1 Tl Salz
5 El Olivenöl
Ca. 250 ml lauwarme Wasser (wenn der Teig knusprig sein soll, dann zur Hälfte mit Milch, dann wird es ein bisschen weicher)
Belag Hackfleischmasse :
300 g Hackfleisch (ggf. mit Fleischwolf gewolft)
Petersilie
1 rote Paprika
2 Zwiebel
2 Knoblauch
2 El Tomatenmark oder Paprikamark
2 Tomaten
Salz , Pfeffer , Paprikapulver
Peperoni

Zusätzlich nach Belieben: Peperoni, Tomaten, Salami, Mozzarella, Feta….

Zum Bestreichen:
Ei
flüssige Butter

Zubereitung:
Im Kessel mit Knethaken einen geschmeidigen Teig herstellen und ca. 45 Minuten in der CC bei 38 Grad gehen lassen, bis das Volumen sich deutlich erhöht hat.

Die Zutaten für die Hackfleischmasse mit dem K-Haken zusammenrühren.

Den Teig nochmal durchkneten und 6 kleine Kugeln formen. Diese zu einer Zunge ausrollen (ggf. mit Pastawalze) und mit der Hackfleischmasse belegen.

Bei Ober-/Unterhitze backen 180 Grad für 30 -35 min

Gleich nach dem Backen den Teig mit Butter bestreichen.

Rezept Nr. 2 von Hülya Braun

Zutaten:
Teig

ca.150 ml Sprudel
150 ml lauwarme Milch
1/2 Würfel Hefe
1 Prise Zucker
900 g Weizenmehl
1 TL Salz
2 EL 3,5% Naturjoghurt
2 EL Sonnenblumenöl

Füllung
500 gr Hackfleisch
2-3 Zwiebel
Jeweils rote und grüne Spitzpaprika
1-2 gehackte Tomaten
Gehackte Petersilie nach Wunsch
1-2 Esslöffel Tomatenmark
und/oder Paprikamark
2 Esslöffel Margarine (damit sich Hackfleisch beim Backen nicht zusammen zieht).
Gewürze nach Wahl
Ich nehme Salz Pfeffer Paprika
Bestreichen könnt ihr die Seiten mit Ei/Milchmischung.

Zutaten:
wie Rezept Nr. 1

Griechische Bratwurst

Fotos von Sä Rah

Rezept von hier https://bbqpit.de/griechische-bratwurst/, von Sä Rah ausprobiert und auf CC umgesetzt:

Wir haben zum Testen die Menge etwa halbiert:
Rezept für 12 Würstchen:
Zutaten:
1,2 kg durchwachsenen Schweinenacken
100 g Feta
75 g eingelegte gegrillte Paprika
6 schwarze Oliven
6 EL Magic Dust. (Rezept siehe Chefkoch.de) statt Smoking Zeus BBQ-Rub im Original-Rezept
2 Eier
3-4 m Schweinedarm 28/30 (war allerdings viel zu viel)Da wir die im Rezept vorgeschlagene Gewürzmischung nicht hatten, haben wir eine sehr gern von uns genutzte Gewürzmischung genutzt. Nicht besonders griechisch, aber sehr würzig. Ich wollte ursprünglich nach dem Testen des Bräts die griechischen Gewürze hinzugeben, aber da es uns so geschmeckt hat haben wir es gelassen.

Zubereitung:
Den Schweinenacken haben wir gewürfelt und durch den Fleischwolf gelassen.

Hierfür haben wir die mittlere Lochscheibe verwendet. Die anderen Zutaten haben wir gewürfelt und dann mit dem gewolften Fleisch und dem K-Haken vermengt.

Anschließend haben wir den Wurstfüllaufsatz dran gemacht und

mit dem Wursten begonnen.

Hierfür haben wir den Darm komplett aufgezogen und am Ende einen Knoten drauf gemacht. Dann haben wir auf Stufe 3-4 das Fleisch durchlaufen lassen. Als das Fleisch komplett durchgelaufen war, haben wir die Würste auf die gewünschte Größe abgedreht.

Hundeleckerlies für Allergiehunde

Rezept von Birgit Lechner

Zutaten:
1 x Entenbrust
2 Eier
1 Esslöffel Öl
2 Packungen Amarant

Zubereitung:
Die Ente hab ich durch den Fleischwolf gelassen ohne Haut,

geht nicht durch.

Rest alles mit dem K-Haken 2 min durchgeknetet und aufs Blech streichen, wie die Leckerlies mit Karotte.

Im Backofen 30 min auf 150 °, Messer in die Tür und Auskühlen lassen (am besten übernachten drin lassen, dann trocknen die richtig aus) .

Schmeckt auch unserem Hund sehr gut.

Alternative:
Portionierung mit Verwendung von Wurstfüller zum Fleischwolf, vgl. hier:

Fotos von Birgit Lechner

Hundekekse mit Karotten und Banane

Rezept und Fotos von Birgit Lechner

Zutaten:
4 Karotten
1 Banane
Vollkornmehl nach Bedarf (ca. 350-400 gr)
1 EL Öl

Zubereitung:
4 Karotten und eine Banane in den Multizerkleinerer mit Messer geben und zerkleinern.

Danach mit Vollkornmehl und einem Esslöffel Öl mit dem K-Haken zu einem festen Teig kneten. Mehlmenge so dosieren, dass es ein mürbteigähnlicher Teig wird.

Dann für eine halbe Stunde bei 150 Grad in den Ofen (vorher ggf. in kleine Portionen unterteilen, siehe Foto). Danach einfach ein Messer in die Tür und auskühlen lassen.

Halten in einer Tupperdose bis sie gefüttert sind (müssen aber gut durchgetrocknet sein). Kinder essen die auch gerne.

Alternative:
Portionierung mit Verwendung von Wurstfüller zum Fleischwolf, vgl. hier:

Tipp:
Man kann auch anderes Obst dazu geben, oder Hühnerleber gemahlen geht auch sehr gut.