

Kraut Gemüse Salat



[B](#)

Rezept und Bilder von Silvia Grilnberger -Nießl

Zutaten und Zubereitung

1 Karfiol (Blumenkohl)

1 Krautkopf, mittel

800-1000g Einlegegurken, etwas größere

1300g Paprika bunt gemischt

1000g Karotten, schälen

500g grüne, unreife Paradeiser (Tomaten)

8 große Zwiebel, schälen, halbieren

85-100g Salz unjodiert

2 – 2,5l Einlege Aufguss (Gurkenaufguss)

3 Eßl. Zucker

Pro Glas: 4 Pfefferkörner, Senfkörner nach Geschmack

Karotten, Gurken habe ich mit der Kenny mit dem Schnitzler und dicker Scheibe geschnitten. (ratz fatz, alles in 2 Minuten)



Paprika entkernen, halbieren und in dünnere Ringe schneiden, Zwiebel ebenfalls.

Paradeiser in dünne Scheiben schneiden.

Karfiol in kleine Röschen teilen, ggf, etwas kleiner schneiden.

Kraut habe ich in passende Stücke geteilt und ebenfalls mit dem Schnitzler gehobelt.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen, bzw. evtl. 2 Schüsseln verwenden.



Salz darüber streuen und mit sauberen Händen vermengen.

2-3 Stunden stehen lassen.

Danach die entstandene Flüssigkeit abgießen, Gemüse in saubere Gläser füllen, etwas andrücken, nicht zu fest.



In jedes Glas, Pfefferkörner und Senfkörner geben.
Einlege Aufguss mit Zucker aufkochen, heiss über das Gemüse giessen, evtl. mit einem schmalen Löffelstiel seitlich am Glasrand reinstechen, damit die Luftblasen raus sind.
Beim Befüllen, oben 3 cm Platz lassen.
Glasränder säubern, Deckel zuvor für 5 Min. in 80° heißes Wasser legen, nass aufschrauben.
30 Min. bei 100° einkochen.

Kürbisdudeln mit Salbeibutter



Bild und Rezept von Katharina Karner

für die Nudeln:

Einen Hokkaido in Stücke geschnitten, in der HLF bei 160 Grad oder im Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten weich backen.

Die Stücke dann im Multi mit ein paar EL Wasser erst fein püriert und diese Masse dann mit dem Knethaken mit Semola verknetet bis die Konsistenz passt wie beim Nudelteig für die Walze. Den Teig mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

dann den Teig mit der Walze verarbeiten zu Bandnudeln.

(Wer hat kann wie im Bild auch die [Divina](#) nehmen und kleine Nudeln damit machen.)

Dann in Salzwasser ca 3 Minuten kochen und in der Salbeibutter schwenken und salzen.

Salbeibutter: 50 g Butter und eine Hand voll Salbeiblätter im Topf aufschäumen lassen und zu einer hellen Nussbutter bräunen lassen. Die knusprigen Salbeiblätter können mitgegessen werden.

passend dazu ein Tomatensalat mit frischen Kräuter.

Wer nicht weis was das ist, die Divina gibt es [hier](#)

Quittenbrot Würfel



Rezept und Bilder von Eva Drews

<https://www.backenmitfreunden.de/rezepte/2019/11/19/quittenbrot-ala-eva/>

Zutaten und Zubereitung :

Quitten

Zucker

Die Quitten mit einem Tuch vom Flaum befreien und waschen. Anschließend in eher grobe Stücke schneiden (das geht einfacher, wenn man die Quitten vorher für drei, vier Minuten in die Mikrowelle legt) und dabei Blüten- und Stielansätze entfernen. Das Kernhaus bleibt zunächst drin. Mit etwas Wasser ca. 45 Minuten kochen. Die gekochten Quitten samt Kochwasser in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb über einem großen Topf geben (der Plastikkessel für die CC ist perfekt!) und einige Stunden, am besten über Nacht abtropfen lassen. Am Schluss nur leicht ausdrücken. Aus dem Saft kann man Quittengelee oder -sirup zubereiten.

Das übrig gebliebene Fruchtfleisch muss nun von Kernen und Kernhäusern befreit werden. Sobald das geschehen ist, das Fruchtfleisch im Multizerkleinerer pürieren. Wer das Knurpselige von Quitten nicht mag, nimmt den Passieraufsatz oder die gute alte Flotte Lotte, dann wird das Quittenbrot klarer.

Das pürierte Fruchtfleisch abwiegen und mit der gleichen Menge Zucker vermischen. Die CC oder CCG auf 140 Grad stellen und

bei Dauerrühren (bei der CC Intervall 1) mit dem FLexi zum Kochen bringen. Sobald die Mischung kocht, auf 100 bis 110 Grad reduzieren, aber den Rührintervall bei 1 belassen, denn das Mus brennt leicht an. Immer mal wieder nachregulieren, sonst fängt es an zu spritzen. Das Ganze muss köcheln. Ich empfehle, den Spritzaufsatz wegzulassen, damit das Mus einkochen kann.



Nach ein, zwei Stunden (je nach Menge) Köcheln ist das Mus so dick, dass man es auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen kann. Nun muss es für einige Tage an einem warmen Ort trocknen – oder man gibt es bei 100 Grad Umluft für drei bis vier Stunden in den Backofen. Zwischendurch wenden. Fühlt sich die Oberfläche trocken und elastisch an, kann man das Quittenbrot in Würfel oder Rauten schneiden und in Zucker wälzen. In Spanien isst man es als Dulce de membrillo zu Käse. Und von Ottolenghi gibt es in „Vegetarische Köstlichkeiten“ ein Rezept, in dem das Quittenbrot (ohne Zucker außenrum) mit geröstetem Butternusskürbis und Stilton in einer Tarte zum

Einsatz kommt. Das ist köstlich!

Brötchen in Kürbisform – herbstlich



Foto und Anleitung von Sabine Zorba

Es kann jeder beliebige Brötchenteig verwendet werden.

Anleitung:

1. 60g Teiglinge rund schleifen und mehlen
2. Bindfaden/Zwirn durch Mehl ziehen
3. Faden um den Teigling wickeln und oben verknoten
4. Brötchen nach Rezept gehen lassen
5. Backen
6. Faden abwickeln und Mandel bzw Kürbiskern einstecken
7. Essen



Ravioli mit Maronenfüllung al forno



Fotos Gisela M.

Für 4 Personen als Vorspeise, für 2 Personen als Hauptgericht

Zutaten:

Teig:

Ravioliteig aus 250 gr. Semola, zB. von hier [Ravioli](#) (ich bin diesmal fremdgegangen und habe den Pastamaker benutzt, 250 gr. Semola/115 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eigelb aufgefüllt

mit Wasser/5 gr. Öl)

Füllung:

200 gr. Maronen verzehrfertig

100 gr. Ricotta

80 gr. Parmesan gerieben

Salz/Pfeffer/Schluck Olivenöl

Sauce:

Großes Stück Butter

Ein paar Blätter Salbei

Parmesan gerieben

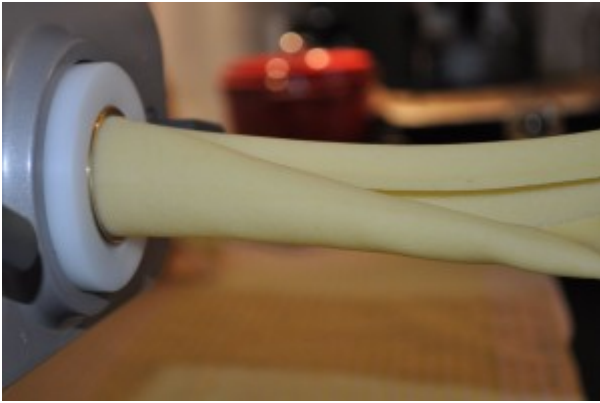
Zubereitung:

Alle Zutaten für die Maronifüllung in den Multizerkleinerer mit Messer geben und alles pürieren.



Nudelteig für Ravioli mit dem Knethaken zubereiten. Im Kühlschrank 2 Stunden kühlstellen und dann mit der Walze auswalzen und mit Geschirrtuch (leicht mit Blumenspritze bestäubt) abdecken, damit die Platten nicht austrocknen.

Oder wie ich heute mit dem Pastamaker und der [Lasagnematrize von Pastidea](#) den Teig direkt im Pastamaker verarbeiten, ausgeben und dann mit dem angefeuchteten Küchentuch abdecken.



Mit einem Glas runde Kreise ausstechen. Einen Löffel Füllung zugeben. Den Rand mit Wasser bestreichen. Zusammenklappen und mit einem Ravioliausstecher ausstechen. Auf einem Blech mit etwas Semola stellen und leicht antrocknen lassen.



Etwas Butter in einem Topf aufschäumen, frische Salbeiblätter zugeben.



Die Ravioli ca. 1-2 Minuten in Salzwasser kochen. Die Ravioli in kleine ofenfeste Töpfe abfüllen. Die Salbeibutter darüber träufeln. Etwas Parmesan darüber reiben und ca. 10 Minuten bei 220 Grad/0-U überbacken. Guten Appetit.



Gefüllte Kartoffellaibchen



Fotos Gisela M.

Ergibt ca. 8 Laibchen, für insgesamt 3-4 Personen
kann man auch gut vorbereiten und dann just-in-Time die
Laibchen formen

Zutaten:

1 kg. mehlig kochende Kartoffeln

250 gr. Blaubeeren

50 gr. Birkenzucker (alternativ normalen Zucker)

150 gr. Pilze

1 Zwiebel

1 Bund glatte Petersilie

Salz/Pfeffer

100 gr. Semola (alternativ Mehl oder Kartoffelmehl)

100 gr. Kartoffelmehl (alternativ Mehl oder Semola)

1 Eigelb

etwas Butter zum Herausbraten

Zubereitung:

Kartoffeln ungeschält im Dampfgareinsatz 30 Minuten dämpfen (ca. halber Liter Wasser in Kessel, Temperatur knapp über 100 Grad, Zeit 30 Minuten), alternativ in Salzwasser kochen.

In der Zwischenzeit die Blaubeeren waschen, Zucker dazu geben und 10 Minuten sanft kochen und gelegentlich umrühren (ich machte das in einem kleinen Töpfchen auf dem Herd). Danach zur Seite stellen und abkühlen lassen.



Zwiebel schälen. Pilze und Zwiebel im Multizerkleinerer mit der Juliennescheibe (Nr. 6) zerkleinern.



CC oder Gourmet auf 120 Grad aufheizen, Kochröhrelement einsetzen und bei Rührintervall 2 (Gourmet und CC) laufen

lassen. Nach Einfüllen der Pilzmischung (ohne Ölzugabe o.ä.) habe ich auf 100 Grad reduziert und den Timer auf 5 Minuten gestellt.

Dann Temperatur abstellen, Salz/Pfeffer und zerkleinerte Petersilie zufügen und zur Seite stellen.



Die gedämpften Kartoffeln nun schälen, mit den weiteren Zutaten (Salz/Pfeffer/Semola/Kartoffelmehl/Eigelb) mit dem Flexielement rühren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ich habe zeitgleich noch 60 Grad Temperatur zugegeben, das entzieht den Kartoffeln noch etwas Feuchtigkeit. Dann braucht man auch weniger Mehl im Teig, was dem Geschmack zugute kommt.

Tipp: ich habe die gleiche Schüssel verwendet, in der zuvor die Pilze waren, zum Schluss kommt ja doch alles zusammen. Es muss auch gar nicht zu fein püriert werden. Ich hatte kleine Kartoffelstückchen im Teig, die später besonders gut schmeckten.



Die Hände etwas bemehlen und klein Laibchen formen. In die Mitte jeweils einen großzügigen TL Pilzmischung zugeben und verschließen.

Insgesamt sollen es 8 Laibchen werden.



In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen und auf jeder Seite, mittlere Hitze, ca. 5 Minuten herausbraten.



Guten Appetit!

Tip *Variante Annette Schartz:*



Foto A. Schartz

Spinat/Mangold mit Zwiebelchen und gaaanz wenig Knobi gedünstet und je eine halbe Minikugel Mozarella.

Kürbis-Brownies



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Frisch aus dem Ofen u natürlich noch warm verkostet 😊 ☐

Für ca 24 Brownies:

Zutaten:

100 g Kürbiswürfel (kleine Würfel, z.B. Muskat, von Hand gewürfelt oder mit Würfelschneider) – bei mir waren es ca 200 gr.

220 g Kuvertüre (oder Bitterschokolade)

170 g Butter

200 g Zucker (ich habe nur 150 gr.und braunen Zucker genommen)

4 Eier
100 g Haselnüsse (gehackt)
125 g Mehl
1 Msp. Backpulver
Butter (zum Anschwitzen)
Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen.



Für die Kürbis-Brownies den Kürbis am besten mit dem Würfler würfen. Dann 100g in etwas Butter anschwitzen, mit ca 100 ml Wasser ablöschen und so lange köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Abgießen und den Kürbis fein pürieren. Ich habe es in einer kleinen Pfanne gemacht, da es echt nicht viel ist. Flüssigkeit blieb keine über. Habe den gekochten Kürbis in die Gewürzmühle mit einem kleinen Schuss Milch gegeben um es zu pürieren.

Schokolade und Butter in kleine Stücke schneiden, zusammen in einem Topf bei sehr geringer Hitze schmelzen. – mache ich auch lieber über einem Topf am Herd da ich die CC in der Zwischenzeit die Eiermasse schlagen lasse.

Eier und Zucker (habe braunen Zucker genommen) mit Ballonbesen ca 10 min schaumig schlagen, danach langsam die Schokolade-Butter-Masse und das Kürbispüree einrühren. Hier habe ich gleich den Ballonbesen eingesetzt lassen und auf min. gerührt. Zum Schluss Haselnüsse*, Mehl und Backpulver unterheben. (habe ich eigentlich nicht gemacht)

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. In meinem Fall eine etwas kleinere Wanne als ein Blech genommen und auch noch

abgeteilt. Die Masse daraufleeren und mit einer Teigkarte glattstreichen. 100g Kürbis waren mir zuwenig und deshalb habe ich ca 100 leicht angeschwitzte Kürbiswürfel oben auf verteilt und mit der Teigkarte etwas in den Teig gedrückt. Da nicht alle Nüsse* bei uns so mögen habe ich weniger als die Hälfte in den Teig gegeben und dafür dann auf die Hälfte diese oben auf. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 20–25 Minuten backen.



Die Kürbis-Brownies etwas auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden, mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

Wer noch zu wenig Kalorien hat, kann Vanille Eis dazu servieren.



<

Tipp: Nehmt wirklich Kuvertüre oder Bitterschokolade. Das macht bei Brownies echt einen Unterschied!!

Pumpkin Pie – Amerikanischer Kürbiskuchen



Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:

Mürbteig

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

75 g Zucker

1 kleines Ei

125 g Butter

Füllung

350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis) ca. 20 Min bei 140 Grad gedünstet in der CC vorher in kleine Stücke geschnitten (Hokaido Kürbis)

100 – 125 g brauner Zucker

je 1/2 Teelöffel Ingwer u. Muskatnuß

1 TL Zimt

2 EL Zuckerrübensirup

3 Eier, verquirlt

1 Becher Schlagsahne (250 ml)

Zubereitung:

Zutaten für den Mürbeteig mit dem K-Haken verkneten und kalt

stellen,

dann Pieform (26 bis 28 cm) damit auskleiden,

Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen.

Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen.

Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Wer Teig übrig hat, kann Formen ausstechen, davon separat Plätzchen backen und diese als Dekoration verwenden.

Gnocchi mit Kürbis- Marzipansosse



Foto Gisela Martin

Zutaten:

500 gr. mehlig kochende Kartoffeln

100 gr. Weizenmehl

25 gr. Weizengrieß

1 Eigelb

Muskat, Salz

1/2 Hokkaido-Kürbis

1 Zwiebel

Öl

25 ml Gemüsebrühe
1 großes Stückchen Marzipan
1/2 Limette

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und vierteln und in Schüssel mit Wasser geben. Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3, 20 Minuten.

Kartoffeln abgießen, K-Haken einsetzen, Geschwindigkeitsstufe 4, P-Taste drücken.

Profiknethaken einsetzen, Geschwindigkeit 1, Mehl, Grieß, Eigelb, Muskat und Salz zugeben und ca. 5 Minuten rühren. Falls Teig zu weich ist noch etwas Mehl und Grieß zugeben.

Zum Schluss auf bemehlter Fläche daumendick ausrollen und in 1 cm lange Stücke schneiden.

Mit dem Gnocchibrettchen dann die Gnocchis formen (ohne Gnocchibrett geht es auch mit der Gabel) – ist eine prima Beschäftigung für Kinder!

Zwiebel zerkleinern und in Öl in der Cooking Chef anschwitzen.

Den Kürbis mit Schale mit grober Reibescheibe (Multizerkleinerer) raspeln, ebenfalls zu den Zwiebeln geben, Temperatur erhöhen

Brühe zugeben, weichgaren.

Zum Schluss mit Marzipan, Salz, Pfeffer und Limette und falls vorhanden frischen Kräutern abschmecken und im Blender pürieren.

Die Kürbissosse nach dem Pürieren wieder in Schüssel zurückfüllen, ca. 70 Grad einstellen.

Gnocchi in Salzwasser kochen und danach in die Kürbissosse geben, damit sie warm bleiben.

Auf vorgewärmten Teller anrichten, ggf. noch mit einem Klecks

Mascarpone verzieren.

Tipp:

Mit frischen Nudeln schmeckt die Sauce auch sehr gut!



Foto Gisela M.

Spagetti an Kürbissauce dazu Hähnchen

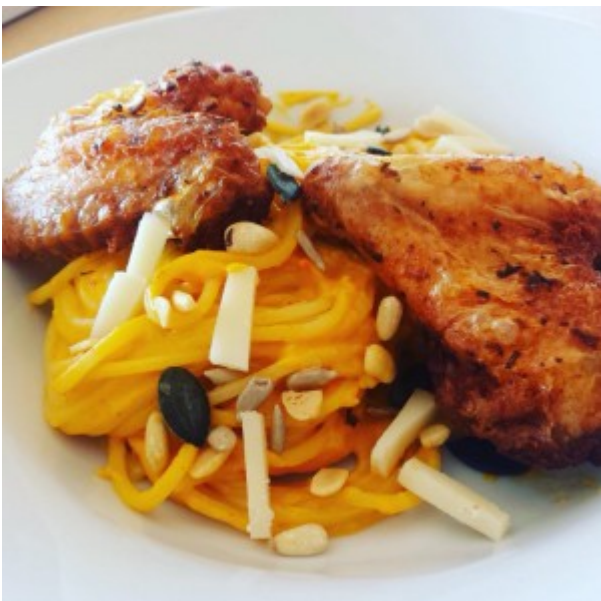


Foto und Rezept von Franziska Fischer

Zutaten Sauce:

200 g Kürbispüree

200 ml Sahne

Salz

Pfeffer

Curry

Zimt

Parmesan

Zubereitung:

Spaghetti kochen.

Sahne mit dem Kürbispüree aufkochen, würzen.

Geriebenen Parmesan begeben und unter die Spaghetti mischen.

Nudeln können mit dem Pastaaufsatz gemacht werden.

Kürbispüree (auf Vorrat zubereitet, eingefroren und bei Bedarf aufgetaut):

Kürbis mit dem Würfler würfeln

In der CC mit etwas Wasser weichkochen.

Im Blender pürieren.