

Hirschgulasch nach Schubeck



Foto von Dagmar Möller [Töpfle und Deckele](#)

Hirschgulasch nach Schubeck, auf CC umgesetzt von Dagmar Möller

Zutaten:

- 1 kg Wildgulasch (Hirsch, Wildschwein, Reh)
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 120 g Knollensellerie
- Butterschmalz
- 2 EL Öl
- 2 TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 350 ml Rotwein
- 50 ml Weinessig
- 1 Glas Wildfond
- 1 TL Geflügelfondkonzentrat
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Pimentkörner
- 2 g Pfefferkörner (Lang-, Sezchuan + Kubenbenpfeffer)
- 100 g schwarzes Johannisbeergelee
- ggf. Steinpilze, Champignons, Maronen... (angebraten)
- 70 g helle kernlose Weintrauben
- 10 g Zerbitterschokolade

50 ml Cognac

1 EL Preiselbeeren (Glas) als Beilage

(alternativ: evtl. zusätzlich Butter mit Stärke für die Sauce, und 30 g Walnusshälften)

Zubereitung:

Fleisch von Sehnen und Fett befreien, in gleichmäßige Stücke schneiden.

Sellerie, Karotten in feine Würfelchen schneiden. Zwiebeln in Spalten schneiden. (wer hat kann alles in den Würfeler geben)

Butterschmalz erhitzen und Fleisch in kleinen Portionen in einer Pfanne kräftig anbraten, herausnehmen. Fond mit etwas vom Wein ablöschen. Fond zum Fleisch geben. Gemüse in Olivenöl in der CC/Kochröhrelement anschwitzen. Mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren. Tomatenmark zufügen und mit anbraten. Mit restlichem Wein ablöschen, Fleisch, Wildfond und Essig zugeben, Gemüsekonzentrat dazugeben und alles ca. 1 1/2 Stunden knapp am Siedepunkt schmoren. (Kochröhrelement Stufe 3)

Gewürze im Mörser oder Gewürzmühle zerkleinern und mit Lorbeerblättern und Johannisbeergelee zufügen. Eine weitere 1/2 Stunde schmoren. Evtl. nochmal Wasser nachfüllen.

Dann Lorbeerblätter herausnehmen, halbierte Weintrauben, Schokolade und Cognac zufügen. Nicht mehr kochen.



Foto Dagmar Möller

30-Minuten-Biskuitschnitte



Foto und Rezept von Gisela Martin

Meine Rettung in der Not, wenn sich Gäste unerwartet ankündigen. Die CC macht die Hauptarbeit, in der Zwischenzeit kann man schnell die Wohnung auf Vordermann bringen und die Frisur richten und nach einer halben Stunde ist alles fix und fertig.

Zutaten:

Biskuit:

4 Eier

90 gr. Zucker

etwas Vanille gerieben

110 gr. Mehl

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Füllung:

1 Packung Konditorcreme/Pâtisserieschnee

Alternativ: etwas Sahne mit etwas Zucker und Vanille aufgeschlagen

Zubereitung:

Backofen 180 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanille in Schüssel, Ballonschneebeisen

einsetzen, 13 Minuten Stufe 6 schlagen.

Dann Mehl in drei oder vier Etappen unterheben (entweder mit Unterhebröhrelement, Kochröhrelement oder von Hand).

Alles auf Backblech (mit Backrahmen, ich lege Silikonmatte drunter, die ich mit Backtrennspray leicht einsprühe) mit Silikonspachtel streichen. Mit Puderzucker leicht bestäuben und für 10 Minuten in Ofen.

Kuchenplatte nach Backen in zwei Hälften teilen und wenige Minuten auskühlen lassen. Die eine Hälfte in Kuchenstückgröße schneiden.

Untere (nicht zerschnittene) Kuchenplatte mit Konditorcreme (gibts fertig zu kaufen, schmeckt wie Füllung von Käse-Sahne-Torte) mit Silikonspachtel bestreichen. Falls keine Konditorcreme zur Hand ist geschlagene Sahne nehmen.

Andere Kuchenstücke einzeln drauf setzen und mit scharfem Messer komplett durchschneiden (so dass auch untere Platten geschnitten sind).

Auf Tortenplatte setzen und nochmals leicht mit Puderzucker bestäuben.

Alle benutzen Zubehöerteile dürfen in die Spülmaschine, so ist auch die Küche aufgeräumt, bis der Besuch kommt ☐

Linsensuppe – Variationen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller/Rezept Nr. 1

1. Linsensuppe Carmen Müller

Zutaten:

500 g ungeputztes Suppengemüse ohne Blumenkohl
300 g Kassler Schweinerücken
4-5 EL Brühpaste
2TL Senf
500 g Paradini Linsen
später: Salz und weißer Pfeffer.

Zubereitung:

Das Suppengemüse putzen, Sellerie und Möhre in Stifte schneiden je nach Dicke. Im Multi, Scheibe 5 mit dem Porree durchgeben.

In den Kessel oder Topf geben. Mit etwas Sonnenblumenöl anschmoren (Kochröhrelement, 120-140 Grad Stufe 2) Kassler würfeln und dazugeben, Ca. 7-10 Min. Anbraten, Linsen dazugeben, weitere 3-5Min. schmoren lassen.

Dann Ca. 2 Liter Wasser und Brühpaste dazugeben. Temp. auf köcheln Ca.80-90 Grad herunterdrehen, 40 Min.. Danach probieren, ob die Linsen weich sind. Wenn ja, mit dem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gibt man das Salz früher dazu werden die Linsen nicht weich oder brauchen eine sehr lange Kochzeit.

Wenn man möchte, kann man einmal kurz den Pürierstab hereinhalten oder mit etwas Stärke andicken. Wer es gerne sämig hat.

Umfüllen für den nächsten Tag, aufgewärmt schmeckt sie am besten Und die CC ist wieder "frei".

Gutes Gelingen!



Rezept und Foto von Katharina Barz/Rezept Nr. 2

2. Linsensuppe/Katharina Barz

Zutaten:

250 g braune Tellerlinsen
300 g Räucherspeck
1 Bund Suppengrün + 1 Möhre
400 g Kartoffeln
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
Majoran

Thymian
2 Lorbeerblätter
Gemüse Brühe
Würstchen
Evtl. Essig

Zubereitung:

Die Linsen mit 1 Liter Wasser dem Speck und den Gewürzen 40 min bei 85° Koch-Rühr-Element Stufe 2 garen.

Gemüse (gewürfelt mit Würfelschneider) zufügen und nochmal 40 min garen.

10 min vor Kochzeit Ende die Würstchen zugeben.
Nochmals mit Gewürzen abschmecken.

Nach Geschmack kann man die Suppe mit Essig abschmecken.

3. Umbrische Linsensuppe zur Verfügung gestellt von Margit Fabian



Zutaten: Rezept ist für 12 Personen

500 g umbrische Berglinsen (es würden auch Beluga Linsen gehen)
2 große Zwiebeln

500 g Möhren
500 g Knollensellerie
4 große Dosen Schältomaten
1 l Gemüsebrühe
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Peperoncino
Zucker
1 Bund Petersilie
1 Zwiebel
Parmesan
evtl. Speck in Würfeln

Zubereitung

Die Linsen in Salzwasser ca. 1/2 Stunde weichkochen. Zwiebeln, Möhren, Sellerie würfeln (Würfler) und in Olivenöl anbraten, optional auch die Speckwürfel. Die Schältomaten, die Linsen und die Brühe zufügen, mit Salz, Pfeffer, Peperoncino und Zucker würzen. Ca. 1/2 Stunde köcheln lassen, ggf. nochmals abschmecken. Mit kleingehackten Zwiebeln, geriebenem Parmesan und einem Schuss Olivenöl sowie Baguette servieren.

Orangeat Bioorangeat



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Rosemarie Schmidgen

Zutaten:

4 Bioorangen (bzw. 350 Gramm Schale)

350 gr. Zucker

100ml Wasser

Zubereitung:

4 Bioorangen schälen, kam auf 350 Gramm Schale.

Die Schalen klein schneiden (von Hand, ggf. funktioniert es auch im Multizerkleinerer. Anmerkung Gisela M: Ich werde es das nächste Mal mit Würfelschneider versuchen und falls nötig mit Wiegemesser nachbearbeiten. Mit Aligator oder Nicer Dicer funktioniert es auch perfekt ohne großen Aufwand).

Schalen zweimal in Wasser für jeweils 3 Minuten aufkochen. Zwischendurch das Wasser wechseln.

Anschl. die Schalen abtropfen lassen, wiegen und wieder mit der gleichen Menge Zucker und 100ml Wasser kurz im Kessel (Kochröhrelement, Rührintervall 3) aufkochen und dann ca. 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Schalen wieder gut abtropfen lassen. Die Flüssigkeit habe ich aufgefangen, kann man weaternutzen Z.B. für Panna cotta.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech bei 60 Grad Umluft im Backofen 2 Stunden trocknen lassen.

Nachfrage:

Wie wurde die Orangen geschält, dass die dicke Orangenhaut weg ist ohne das Weiße?

Antwort: Das Weiße habe ich dran gelassen, normalerweise wird das Orangeat mit Bitterorangen gemacht. Aber der Geschmack von meinem Orangeat ist hervorragend und intensiv lecker.

Fotodoku über Herstellung (Fotos Gisela M.):



Hühnergeschnetzeltes mit

Maroni und Reis



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

Reis

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehe

400-500 g Hühnergeschnetztes

1 Beutel gekochte Maroni

etwas Worcester Sauce

getrocknete oder frische Kräuter

200 ml Sahne

Zubereitung:

Reis kochen.

Zwiebel mit dem Flexi in der CC dünsten (angeröstet). Knoblauch kurz dazugeben. Dann das Fleisch mit angebraten und mit etwas Wasser aufgiesen.

Die Maroni aus dem Beutel herausnehmen, vierteln und dazugeben. Kochröhrelement einsetzen. Salz, Pfeffer und einen Spritzer Worcester Sauce, etwas getrocknete oder frische Kräuter hinzufügen.

Sahne dazu und etwas einkochen. Abschmecken und anrichten.

Ritas Apfelgulasch

Rezept zur Verfügung gestellt von Andreas Ehmann, der es von seiner Schwiegermutter hat und für die Kenwood CookingChef modifiziert hat.

Einfaches schnelles gut schmeckendes Gericht
("Resteverwertung")

Zutaten für 4 Portionen:

4-6 Äpfel (säuerlich-zum verkochen)

5 Regensburger Würste (oder 5 Knacker oder 1 Lyoner)

als Variation entsprechend der Menge Wiener/Käswürstel

250 ml Brühe

200 ml Weißwein

2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 EL Schmand

Ketchup/bzw. Tomatenmark 3 – 4 EL

Pfeffer

Salz

Gewürze nach Gusto:

Curry

Paprika

Majoran

Thymian

Koriander

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und klein schneiden.

Knoblauch ebenso

Äpfel schälen achtern diese Spalten dann halbieren.

Wurst in etwas dickere Scheiben schneiden (je nach verwendeter Wurst!)

Mit Flexirührelement:

Zwiebeln mit etwas Öl in der CCM anbraten (max. Temperatur).
Kleine Prise Zucker dazu.
Knoblauch dazu

Koch-Röhrelement wechseln, Temperatur auf 90 – 100 Grad reduzieren

Mit Brühe und Weißwein ablöschen.

Wurst und Äpfel dazugeben, durchrühren lassen – Stufe 1

Ketchup/Tomatenmark dazu, durchrühren lassen – Stufe 1

Schmand dazu, durchrühren lassen – Stufe 1

ca. 20 min durchrühren lassen – Stufe 3

Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen abschmecken.

Servieren mit frischen Semmeln oder knackigem Baquette dazu paßt schöner Salat.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 25 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Süßkartoffelsuppe mit Koriandercreme und Chorizo- Chips

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

800 gr. Süßkartoffeln

3 Karotten
0,5 Stück Lauch
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 EL Thai-Curry-Paste gelb
1 EL Olivenöl
ca. 1 L Gemüsefond
0,25 L Kokosmilch
1 Limette
5 EL frischer, gehackter Koriander
200 ml Sahne
50 gr. gehackte Walnüsse
24 Chorizo-Chips (aus Chorizo, siehe unten)
Salz/Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Multi mit grober Schneidscheibe aufsetzen, Geschwindigkeit max. Chorizo von der Haut befreien und mit Multi in Scheiben schneiden. Dann in Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze kross auslassen.

Würfelschneider aufsetzen, geschälte Karotten, Süßkartoffeln und Lauch würfeln/zerkleinern.

Kochröhrelement einsetzen. Olivenöl eingeben, 120 Grad, Rührintervall 3. Dann Schalotten, Knoblauch und Chili-Paste einfüllen und 2 Minuten dünsten. Gewürfelte Zutaten zugeben und weitere 2 Min laufen lassen.

Mit Gemüsefond auffüllen, bis Gemüse bedeckt ist, eine Prise Salz hinzugeben und ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis Gemüse weich ist.

Kokosmilch zugeben und mit Blender fein pürieren.

Mit Salz/Pfeffer/Limette abschmecken.

Multi mit Messer aufsetzen, gehackten Koriander und Sahne einfüllen und alles mit Geschwindigkeit 5 mixen, bis Masse

cremig wird.

Die Suppe in die Teller füllen und mit je 3 Chorizo-Chips, etwas gehackten Walnüssen und einem EL Koriandercreme garniert servieren.

Artischockensüppchen mit gerösteten Mandeln und Sardelle

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

800 gr. Artischocken
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
75 ml Weißwein trocken
600 ml Gemüsefond
25 gr. gehobelte Mandeln
4 Sardellen (Dose)
6 grüne Oliven (gehackt)
4 EL Zucker 30 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone zum Abschmecken

Zubereitung:

Multi mit Messer einsetzen, Knoblauch und Schalotten hineingeben und mit Geschwindigkeit 4 kurz zerkleinern.

Kochrührelement einsetzen, Olivenöl zugeben und auf 120 Grad und Rührintervall 3 stellen. Dann die Schalotten und Knoblauch einfüllen und ca. 2 Minuten dünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen und auf 1/4 reduzieren.

Die Mandlen in separater Pfanne ohne Fett auf mittlerer stufe goldbraun rösten.

Die abgetropften Artischocken in den Kessel geben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Temperatur auf 110 Grad reduzieren und ca. 15 Min. weichgaren. Dabei eine Prise Salz und den Zucker hinzufügen.

Anschließend die Sahne einfüllen und nochmals kurz aufkochen.

Die Suppe im Mixaufsatz fein pürieren.

Mit den Mandelblättchen, den gehackten Oliven und einer Sardelle garniert servieren.

Tipp Stefan H: Da Artischockenherzen aus der Dose wesentlich mehr Säure enthalten, muss man mehr Zucker nach eigenem Geschmack hinzufügen.

Bündner Gerstensuppe mit Gnagi (Schweinekopf gesalzen)



Rezept und Foto von Christine Wittlin-Ingold

Für 4 Personen.

Zutaten:

Gnagi

80 gr Gersten

1 EL Öl

50g. Speckwürfel

2 Karotten

$\frac{1}{4}$ Sellerie

1 Lauch

$\frac{1}{2}$ Zwiebel

2 Lorbeerblätter

2 Nelken, Pfeffer, Streugewürze, Schnittlauch

Zubereitung:

Gersten einweichen,

Mit dem Flexi- Röhrelement Öl auf 140 Grad erhitzen und 50g. Speckwürfel anbraten.

Karotten, Sellerie, Lauch mit Multi- Zerkleinerer mit der feinen Schneidescheibe Geschwindigkeit 3 klein schneiden. Das alles bei 100 Grad 2 Minuten andünsten,

Mit 2 $\frac{1}{2}$ L Wasser ablöschen.

Der Koch Röhrelement einsetzen und Koch Rührintervallstufe 3 stellen

Gerste begeben aufkochen

Gnagi das ich in 3 cm Würfel geschnitten habe.

$\frac{1}{2}$ Zwiebel mit 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken bestecken, begeben.

Kochzeit 2 $\frac{1}{2}$ kochen.

Abschmecken mit Pfeffer, Streugewürze, Schnittlauch vor dem Servieren. KEIN SALZ.

Gedeckter Apfelkuchen alla Alex



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

300 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Butter
150 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz

Füllung:

50 g Zucker
60 g Rosinen
1,5 kg Äpfel
3 EL Wasser
1 TL Zimt

Glasur:

Puderzucker und Zitronensaft

Zubereitung:

Rosinen in Wasser einweichen und zur Seite stellen.

Alle Teig-Zutaten mit dem K-Haken zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für ca 30 Min kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in kleine Stücke schneiden.

Wasser, Zucker und Äpfel in die Schüssel der CC geben. Kochröhrelement einsetzen und bei 140° kurz aufkochen lassen. Rosinen abtropfen lassen und mit dem Zimt dazu geben. Temperatur auf 100-110° herunter stellen und ca 8 Minuten köcheln lassen. Je nach Apfelsorte kann die Kochdauer länger oder kürzer ausfallen. Die Äpfel sollen noch leicht kernig sein.

Die Apfelmasse etwas auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit eine Springform ausfetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Hälfte des Teiges zwischen zwei Frischhaltefolienstücke ausrollen und auf den Boden der Springform geben. Einen kleinen Teil des Teiges zu einer Rolle formen und als Rand in die Form flach drücken.

Apfelmasse in die Backform geben und den restlichen Teig ebenfalls zwischen Frischhaltefolie ausrollen und als Deckel auf die Apfelmasse geben.

Backofen auf 200° vorheizen und den Kuchen ca 35 Minuten darin goldgelb backen.

Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einer Glasur vermengen und auf den abgekühlten Kuchen geben.

