

Empanadas



Fotos von D. F.

Rezept von @Sigrid, gefunden auf 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 Empanadateig ist ziemlich unkompliziert und gelingsicher und lässt sich auch mit anderen Füllungen versehen.

Zutaten Empanadateig:

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):

Öl 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 Empanadateigs:

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.

Welchen Rührer für Was?

Sammelsurium von Anwendungsbeispielen quer aus dem Netz und eig. Erfahrungen

Buttercreme:

Flexi-Rührer oder Schneebesen (besser). Mit dem Schneebesen bekommt man viel schneller eine homogene und lockere Masse. Der Inhalt des Schneebesens ist mit ein paar Mal ausschlagen am Schüsselrand zum Schluss in der Schüssel und somit fast sauber.

Mehl unterheben:

Optional nachzukaufendes Unterheb-Rührlement oder Koch-Rührlement, welches der CC beiliegt – kleinste Rührstufe oder Taste zum Unterheben

Ganache:

mit dem Schneebesen im CC – unter ständigem Rühren die Sahne erst aufkochen und wieder etwas abkühlen lassen und dann die Schokolade portionsweise rein bis alles drin ist und aufgelöst. Nochmal gut aufrühren, CC abstellen, fertig.

Gisela Martins Tipp zur Ganache:

Den Schneebesen kann man weglassen, ich mache das wie folgt: In Cooking-Chef-Schüssel ohne Rührelement Sahne aufkochen, Schokolade in Stücken zugeben, mit Flexi rühren, (optional: eingeweichte Gelatine unterrühren), Timer 5 Minuten. Temperatur abstellen, kalte Butter in Stücken unterrühren, Masse weiterrühren bis zähflüssig ist. Ganache über Torte laufen lassen.

Rührkuchenteig:

keinen Schneebesen verwenden! für Rührkuchenteig, ggf. nach dem Eier schaumig rühren wechseln auf:

K-Rührer oder besser Flexi-Rührer – weiche! Butter schaumig rühren immer mit K-Rührer (laut Bedienungsanleitung) od. besser Flexi-Rührer (bei dem bleibt am Rand der Schüssel

nichts hängen)

aber: Eier mit Zucker schaumig schlagen z.B. für Biskuit immer mit Schneebesen und höchste Stufe, dann wechseln

Achtung:

das Mehl nur vorsichtig unterheben und niemals lange rühren oder schlagen dann noch, sonst wird das Klebereiweiß im Mehl aktiviert und der Kuchen wird speckig und schliff – keinesfalls Schneebesen verwenden

Mehl sieben per Hand braucht man nicht, wenn man

a) das Mehl kurz mit dem K-Rührer trocken rührt oder

b) den Passieraufsatz zum Sieben verwendet

Quarkkuchen, Quarkspeisen, Cremespeisen:

K-Rührer oder besser Flexi-Rührer

Eischnee, Schlagsahne:

Schneebesen

Kuchenstreusel:

K-Rührer – alle Zutaten in die Schüssel geben und verrühren bis ein homogener Teig entsteht, dann entnehmen und auf den Kuchen bröseln

Mürbeteig:

K-Rührer, wie Streuselteig oder

Multizerkleinerer (nur bei kleinen Mengen wie z.B. eine Quiche):

Zuerst das Messer einsetzen, dann alle Zutaten in den Behälter und mit dem Messer mixen lassen

Hackfleisch vermischen für Klopse/Frikadellen:

K-Rührer

Hefeteig und Brotteig:

Knethaken – Achtung, nur max. bis Stufe 2 verwenden

Kochen (nur CC):

Flexi-Rührer oder Koch-Rührelement – je nach Konsistenz des

Kochgutes

Schneebesen – wenn schaumig aufgeschlagen werden soll gleichzeitig (z.B. italienische Merinque)

Butter schaumig Rühren:

K-Haken

Tipp von Oliver Böttcher:

Wenn die Butter trotz richtig eingestellter Haken am Rand klebt , Kessel abnehmen , kurz heißes Wasser am Rand laufen lassen, Butter löst sich und wird super schaumig

Tipp Manfred Cuntz:

er nimmt den Schneebesen – In der CC kann man das auch mit 30°C warm rühren. Dann klebt nix.

[Erbswurstsuppenpulver](#)

Rezept und Fotos von Manfred Cuntz

[Erbswurstpulver](#)

[Möhrensuppe von Johann Lafer](#) [– Video](#)

Wunderkuchen



Foto Claudia Kraft

Grundrezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Hinz

Zutaten:

4 Eier

200g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200ml Öl

200ml Milch oder Saft oder jegliche Flüssigkeit die ihr gerade zu Hause habt, geht sogar mit Selters oder Likör

300g Mehl (z.B. 40 gr. durch Nüsse ersetzen)

1 Pck Backpulver

(3 El Kakao falls man eine Schokovariante möchte)

Zubereitung:

Eier, Zucker und den Vanillezucker mit dem Ballonschneebesen gut schaumig rühren, bis der Teig das Doppelte seines ursprünglichen Volumens angenommen hat.

Danach langsam das Öl und den Saft (oder die andere Flüssigkeit) dazugeben und weiter rühren.

Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter den Teig heben, wer hat mit dem Unterhebelement. Ansonsten per Hand oder auch dem Koch-/Rührelement.

Den Kuchen nun in eine gefettete Springform geben und bei 160° für 45 Minuten backen.

Variation v. Kerstin Hinz:

Ich habe das Wunderkuchenrezept mit 100 ml Milch, 50 ml Kaffee

und 50 ml Kaffeelikör gemacht. Den Likör wollte ich testen, hab ich beim Schrottlichteln bekommen. Ich hatte noch Reste von einer Schoko-Buttercreme damit hab ich den Kuchen jetzt eingestrichen.

Tipp Claudia Kraft:

Eignet sich perfekt für Motivtorten u mehrstöckige. Super fluffig obwohl stabil. Habe den auch damals für die goldene Hochzeitstorte meiner Eltern genommen.



Foto und nachgebacken von Manuela Neumann

Bei diesem Rezept konnte der Boden 2 mal geteilt werden

Mini-Quiches mit Sommergemüse



Foto Gisela Martin

Zutaten:

100 gr. kalte Butter
125 gr. Magerquark
140 gr. Mehl
Salz
1 Zwiebel,
1 Zucchini,
1 Paprikaschote
100 gr. Kirschtomaten
1-2 Zweige Kräuter
3 getrocknete Tomaten
Etwas Öl
Pfeffer
150 gr. Creme fraiche
3 Eier
50 gr. Bergkäse
Semmelbrösel

Zubereitung:

Butter (in kleinen Stücken), Quark, Mehl und $\frac{1}{2}$ TL Salz mit K-Rührer zu Teig verarbeiten, ergibt einen sehr klebrigen Teig, in Frischhaltefolie wickeln und in Kühlschrank für ca. eine Stunde stellen. Gemüse putzen, Zwiebel fein hacken, Zucchini

und Paprika würfeln (von Hand oder mit Würfelschneider. Wenn mit Würfelschneider, dann auch die Zwiebeln würfeln). Tomaten vierteln oder halbieren, Kräuter waschen und abzupfen, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.

Öl in Kessel erhitzen, Koch-Röhrelement einsetzen, Zwiebeln andünsten, Gemüse zugeben und weitere 4-5 Minuten dünsten, Kräuter und Tomatenstreifen zugeben, salzen und pfeffern, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

In zweiter Schüssel mit Creme fraiche, Eier und geriebenen Käse verrühren und ebenso salzen und pfeffern (könnte man mit Flexi machen, geht aber auch mit herkömmlicher Gabel)

Muffin-Form (12er) einfetten, mit Semmelbrösel bestreuen, Backofen auf 160 Grad/Umluft vorheizen

12 Portionen Teig ausrollen und zu Kreis ausrollen und in Muffinmulden legen, ein paar Semmelbrösel auf Teig streuen, dann Gemüse und Eierguss darauf verteilen.

35 Min. in Ofen backen, abkühlen lassen

Schmeckt warm und kalt, am besten macht man gleich die doppelte Menge.

Kartoffel-Sellerie-Püree mit süßem Karottengemüse



Foto von Gisela Martin

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten Karottengemüse

300 g. Karotten

100 ml Gemüsefond

1EL Butter

2 Schalotten (hatte ich nicht, daher habe ich eine rote Zwiebel genommen)

3 EL Frischkäse

3 EL gehackte Petersilie (war ebenso spontan in meinem Haushalt nicht verfügbar)

Zucker zum Bestäuben

Salz und Pfeffer

Zutaten Kartoffel-Sellerie-Püree:

200 g Kartoffeln

100 g. Sellerie

25 g Butter

50-70 ml Milch

Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

(1) Kartoffeln und Sellerie kochen (Anmerkung: ich habe alles in einem Topf gekocht, d.h. Sellerie schälen und in Würfel schneiden, Kartoffel nur schälen, Sellerie braucht ca. 1-2 Min. länger als Kartoffeln, d.h. Sellerie etwas eher zugeben)

(2) Würfelschneider ansetzen und Karotten in Würfel schneiden

(wer keinen Würfelschneider hat, kann es auch von Hand machen oder man nimmt vom Multizerkleinerer die Juliennescheibe)



(3) Multizerkleinerer aufsetzen und Schalotten mit dem Flügelmesser fein hacken (Anmerkung: wie vor, bis ich den Multizerkleinerer wegen zwei kleiner Schalotten montiert habe, habe ich das schon von Hand geschnitten. Aber wenn der Würfler sowieso montiert ist, würde ich die Schalotte auch würfeln)

(4) Kessel und Koch-Rühr-Element einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad einstellen

(5) Butter einfüllen und Schalotten mit Karotten ca. 5 Min. auf Rührintervall dünsten, mit Zucker bestäuben

(6) Fond angießen und weitere 10 Min. auf 100 Grad und Rührintervall 2 garen

(7) Frischkäse zugeben, mit Salz/Pfeffer abschmecken und gehackte Petersilie untermischen.



(8) Kartoffeln und den Sellerie in Rührschüssel geben, Ballonschneebesen einsetzen und mit der Milch und der Butter auf Stufe 4 ca. 3 Min. zu sämigen Püree verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Oder wie hier in Kombination mit Drillingen (Drillinge 10 Min. in Salzwasser kochen, dann in der Pfanne etwas Öl erhitzen, Drillinge halbiert in Pfanne geben und mit etwas Pommessalz ein paar Minuten anbraten):



Königsberger Klopse



Rezept und Foto von Susanne Warning

Zutaten:

Für die Klöße:

1 Kilo Rinder- oder Kalbshack
2 altbackene Brötchen
2 Eier
1 Esslöffel Senf
1 Teelöffel Sambal Olek
Salz, Pfeffer, Paprika

Für die Soße:

gekörnte Brühe
1,5 Liter Wasser
Suppengemüse mit der Multi zerkleinert
1 Becher saure Sahne

1 Becker Creme fine fettreduziert

1 kleines Glas Kapern

Speisestärke

Gewürze nach Wahl z.B. Salz, Sambal Olek, Chili Paprika, etc.

Zubereitung:

Für die Klöße:

Zwiebeln mit dem Multi zerkleinern

CC mit dem Knethaken bestücken

Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken

Hack in den CC geben und eine Mulde rein drücken

Eier, Gewürze, Sambal Olek, Senf, Zwiebeln und Brötchen zugeben und gut mischen. Nach Bedarf und Geschmack abschmecken.

Kleine Klopse formen und beiseite legen.

Das Kochrührelement der CC einspannen

Wasser, Brühe und Gemüse in der CC aufkochen

15- 20 Minuten 120 Grad Rührstufe 3

Die Klopse vorsichtig reinlegen und Temperatur auf 60 Grad runter drehen. Rührstufe 3 für 10 Minuten. Dann herausnehmen.

Für die Soße:

Saure Sahne, Creme fine, Kapern inkl Einlegesoße zufügen. Mit Gewürzen, Salz und Pfeffer abschmecken. Wir lieben es immer etwas schärfer. Die Soße sollte eine feine leicht säuerliche Note haben.

Speisestärke mit etwas kalter Milch anrühren.

Temperatur etwas höher drehen und Soße bis zum gewünschten Grad verdicken. Zum Schluss die Königsberger Klopse wieder zugeben.

Ich reiche gerne Reis dazu, den ich nicht mit der CC zubereite, weil der Herd schneller ist.

Meine Mutter hat dem ganzen immer eine Dose Erbsen zugefügt, dass mögen meine Lieben aber nicht so gerne.

Wenn euch Gemüse fehlt, dann passt es prima kleine gefrorene Blumenkohlröschen mit zu garen.

Ich habe es so bisher nur einmal im CC gemacht und es hat super geklappt, ich hoffe ich habe nichts vergessen