

Chili con carne



Foto und Rezept von Sylvia Hofmann

Zutaten:

500 g Rinderhack
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Dosen Tomatenstücke
2 Paprikaschoten
100 ml passierte Tomaten
1 EL Tomatenmark
1 TL Sambal Olek
1/2 Dose Mais
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Chilibohnen
1 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 TL Gemüsebrühe
1 ½ EL Oregano
½ TL Majoran
½ TL Kreuzkümmel
½ TL Paprika süß
½ TL Paprika scharf
¼ TL Zimt
1 Prise Zucker
Pfeffer

Zubereitung:

Auf 140° aufheizen. Zwiebeln 2 min. bei Intervall 0 mit Kochrührelement anbraten. Hackfleisch dazugeben und 5 min bei Intervall 0 anbraten. Nach 2 min. Knoblauch dazugeben.

Tomatenstücke, Paprika, passierte Tomaten, Tomatenmark und

Sambal Olek hinzugeben und weitere 5 min. bei Intervall 0 kochen. Nun alle Gewürze dazu und 3 min. köcheln lassen.

Nun noch die abgetropften Kidneybohnen, Chilibohnen und den Mais dazugeben. Temperatur auf 85° runterstellen, Rührintervall 9 und das ganze 4 Stunden weiterköcheln lassen.

Vor dem Servieren nochmal abschmecken.

Türkische Lammpfanne mit Reis (Sac kavurma)



Rezept und Bilder von Sabine Zorba

Für 4 Personen:

Zutaten Ragu:

600g Lamm,
2 Zwiebeln,
3 GemüsePepperoni,
3-4 Tomaten,
Olivenöl zum anbraten,
Heißes Wasser zum angießen,
Salz, Pfeffer, Chili

Zutaten Pilav:

1 Glas Reis
1,5 Glas heises Wasser
Reisnudeln
Öl zum anrösten
Salz

Zubereitung Ragu: (Koch Rührelement)

180°C einstellen und Öl erhitzen.
Fleisch dazugeben und mit etwas Salz, Pfeffer und Chili anbraten (Rührintervall 4).
Wenn der Fleischsaft austritt mit etwa 100ml Wasser angießen, Temperatur auf 100°C reduzieren und Spritzschutz aufsetzen (Rührintervall 8).
Wenn ein Großteil des Wassers ins Fleisch aufgenommen wurde, Zwiebelwürfel dazugeben und etwas köcheln lassen. Im Anschluss Peperonistreifen zufügen (bei Bedarf noch etwas Wasser) und weitere 5 Minuten köcheln.
Spritzschutz entfernen, Tomatenwürfel zugeben und Temperatur auf 90°C reduzieren (Rührintervall 9).
Nach etwa 5 Minuten ist das Essen fertig (je nach favorisierter Konsistenz mehr oder weniger Wasser zugeben).

Zubereitung Pilav:

Bei 140°C das Öl erhitzen. Reisnudeln darin etwas anrösten (dunkelbraun werden lassen).

Temperatur auf 90°C reduzieren und gewaschenen Reis, etwas Salz und Wasser zugeben. Spritzschutz aufsetzen und ziehen lassen bis das Wasser weg ist. Bei Bedarf noch einen Schluck Wasser zugeben, bis der Reis weich ist.

Lebkuchen-Kuchen



Rezept und Bilder von Sandra Ro

Zutaten

200g Butter
3EL Honig
250g Milch
4 Eier
350g Mehl
300g Zucker(ich fand des dieses jahr bisle viel und hab 50g weniger genommen)
100g gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Backpulver
1-2 TL selbstgemachten Vanillezucker oder 1 Päckchen
3 TL Lebkuchengewürz
dunkle Kuvertüre
bunte Streusel

Zubereitung

Butter und Honig bei ca.70 Grad schmelzen (ich hab den Flexi drin gehabt,scheint mir aber nicht optimal, alternativ das Koch-Rühr Element)dann die Temperatur abschalten

Eier und Milch verquirlen und zu der geschmolzenen Butter hinzufügen,
verrühren.

Nun alle trockenen Zutaten dazu mischen und auf ein gefettetes Backblech(Achtung, Teig ist recht flüssig)

bei 175grad Ober / Unterhitze ca. 20-25min aufmitlerer Schiene backen.



in der Zeit die Kuvertüre schmelzen
die dann auf den Kuchen verteilen paar Bunte Streusel drauf
und trocknen lassen.

Ganz wichtig! Genießen ..am besten allein 😊 ☐



Indisches Butter Chicken



Rezept von hier
<https://slowcooker.de/2013/aus-dem-crockpot-indisches-butter-huhn/> und von Gisela M. leicht verändert und auf CC abgewandelt

Ein "Butter Chicken" ist für mich immer etwas ganz Besonderes. erinnert es mich doch an die guten alten Zeiten. Vor ca. 20 Jahren trat ich eine neue Stelle an und der Buchhalter raunte mir zu, ich möge auf mich aufpassen, in der Firma würde etwas

nicht stimmen. Soviel Butter könnte kein Mensch der Welt verbrauchen....

Im Laufe der Zeit merkte ich dann, dass neben dem Büro ein indisches Restaurant war und das Tagesgericht war immer "Butter Chicken" – Sobald es etwas zu besprechen gab, hat der Chef zum Mittagessen beim Inder geladen und auf den Bewirtungsbelegen stand halt immer nur "Butter" ☐

Zutaten:

Etwas Butter zum Anbraten

2 Zwiebeln kleingeschnitten

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

1 Essl. Currypulver (je nach Gusto mild oder scharf)

1-2 Teel. Currypaste, rot oder gelb (habe ich weggelassen, da spontan nicht verfügbar)

1 Teel. Kurkuma

1 Essl. Garam Masala bzw. wenn nicht vorhanden Gewürzmischung "Butter Chicken"

800 Gramm Hühnerbrustfilet, klein geschnitten oder Geschnetzeltes

1 Stück Ingwer, 2 cm, geschält und gerieben

1 Teel. Salz

Getrocknete Chilischote ,etwas zerbröselt

1 Döschen Tomatenmark (70 g)

1 Dose Kokosmilch (400 ml)

2 Essl. Joghurt

2 Essl. Butter

Zur Deko: 1 Lauchzwiebel in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

Butter zum Anbraten in Kessel geben, Temperatur 140 Grad. Kochröhrelement einsetzen und kleingeschnittene Zwiebeln mit den indischen Gewürzen anrösten.

Alle restlichen Zutaten ausser dem Fleisch mit einer Gabel Gabel grob vermischen. Fleisch in Hühnerbrustfilet zu den Zwiebeln geben und restliche Zutaten darübergießen, Auch die Butter ungeschmolzen daraufgeben.

Dann in der Gourmet den Slowcookernodus anschalten. Bei High 3,5 Stunden einstellen, bei LOW 7 Stunden.

(Wer keine Gourmet hat: High = ca. 90-95 Grad/Low ca. 75-85 Grad)

Rührintervallstufe hatte ich 9, d.h. nach 5 Minuten wird kurz gerührt.

Und den Spritzschutz nicht vergessen aufzusetzen.

Zum Schluss nochmal nachträglich abschmecken und mit Reis servieren und Frühlingszwiebeln bestreuen. Köstlich <3



Tipp: Beim nächsten Mal würde ich die Mengen auf das 1,5 fache erhöhen. Das müsste in der CC auch gehen und dann kann man es ja eingefrieren für schlechte Zeiten.

Kohlrabieintopf mit Fleischbällchen



Foto Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Mehr Rezepte von Dagmar findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

1 Zwiebel
3 Kohlrabi
1/2 Lauch
1 Karotte
1 l Geflügelbrühe
Salz/Pfeffer
100 ml Sahne
etwas Ghee
TK-Erbesen
4 Bratwürstchen
Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Kohlrabi würfeln (Würfelschneider).

1 Zwiebel in Ghee andünsten (140 Grad, Kochrührelement)

3 gewürfelte Kohlrabi und 1/2 Lauch sowie 1 Karotte in Scheiben dazugeben und weiter dünsten.

Mit 1 l Geflügelbrühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, 100 ml Sahne zufügen.

20 min. köcheln.

TK-Erbesen und Fleischbällchen (4 ausgedrückte Bratwürstchen zu Kugeln formen) zufügen und weitere 10 min. ziehen lassen (95 Grad)

Petersilie drüber – ferdddsch!



Papas Rellenas mit Krautsalat und Salsa Criola



Fotos Silke Wenning

Zusammengeschrieben und auf CC umgesetzt von Silke Wenning

Ich habe mich hauptsächlich an diesem Ursprungsrezept mit Beilagen orientiert:

<http://www.deutsche-gesundheitsauskunft.de/deutsche-gesundheitsauskunft/mahlzeit/papas-rellenas-gefüllte-peruanische-kartoffeln/>

Hier meine Zutaten und Anleitung, die Beilagen sollten zuerst fertiggestellt werden, damit sie gut durchziehen können:

Teig:

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

schälen, grob würfeln und kochen anschließend in den Kessel geben

1 Ei

150 g Kartoffelstärke

etwas Muskat gerieben

Salz

Pfeffer

Mit K-Haken zu einem festen Teig verarbeiten.

Den Teig auf bemehlter ALU-Folie auskühlen lassen, er sollte schnittfest sein, sonst noch etwas Stärke hinzugeben



Füllung:

2 rote Zwiebeln gewürfelt mit

2 gehackten Knoblauchzehen anbraten

300 g Rinderhack zugeben, krümelig braten

1 gestrichener Teelöffel Chiliflocken und

1 gestrichener Teelöffel Koriander drüberstreuen

2 Esslöffel Ajvar unterrühren

mit Pfeffer und Salz – beides aus der Mühle abschmecken

Masse etwas auskühlen lassen.

Gummihandschuhe anziehen (das machen sie auf dem Weihnachtsmarkt auch, dann klebt es nicht so und das Formen geht einfacher)

Eine Hand voll Teig kneten und plattdrücken, 1 bis 2 Esslöffel Hack in die Mitte geben und den Teigling schließen. Etwas im Mehl wälzen. Sie sollten die Größe einer Backkartoffel haben.

Die Teiglinge entweder in der Fritteuse oder einem Topf frittieren, bis sie goldbraun sind.

Variante Heißluftfritteuse, wer eine hat:

Mit Backpapier auslegen, die Teiglinge mit Öl einstreichen oder einsprühen und bei hoher Temperatur, bei mir war es die höchste Stufe ca. 230 °, ausbacken bis sie goldgelb sind. Zwischendurch immer wieder mal mit Öl einpinseln.



Beilagen:

Krautsalat – die Zutaten habe ich ein wenig verändert

1 kleiner oder $\frac{1}{2}$ Kopf Weißkohl und

1 Zwiebel im Multi mit Scheibe 5 raspeln – in eine hitzbeständige Schüssel geben

100 ml Olivenöl

100 ml Rapsöl

100 ml weißer Balsamico

1 Spritzer Zitronensaft

100 g Zucker

Salz und Pfeffer aus der Mühle

im Kessel (mit Kochrührelement) 140° aufkochen – Dauer ca. 2 min

Das Dressing heiß sofort über Kohl und Zwiebeln geben, umrühren und (mindestens 2 Stunden) ziehen lassen, je länger umso besser.



Salsa Criola

2 rote Zwiebeln halbiert und im Multi mit Scheibe 4 in Halbringe geraspelt

2 Tomaten

2 Jalapeños

gewürfelt

2 EL gehackter Koriander

2 EL gehackte Petersilie

1 Spritzer Zitronensaft

1 fein gehackte Knoblauchzehe

1 EL weißer Balsamico

Salz und Pfeffer aus der Mühle

alles vermengen und ziehen lassen



Tomaten/Zwiebelsoße – Im Multi mit Messer

2 rote Zwiebel grob geschnitten

1 Dose (400g) gehackte Tomaten mit Flüssigkeit

1 Esslöffel Tomatenmark

2 mit dem Messer gepresste Knoblauchzehen

1 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel Oregano

3 bis 4 x pulsieren, bis es püriert ist

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, nochmal pulsieren.



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!

Tipp *Variante Annette Schartz:*



Foto A. Schartz

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

Tomaten - Gemüse - Soße auf Vorrat



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiss

Sehr fruchtig!

Zutaten:

1.5 kg reife Tomaten

2 Karotten
3 Stangen Staudensellerie
3 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
ca 10 Blatt Basilikum
und 6 Blatt Salbei
1 Tube Tomatenmark
3 Tl Meersalz
2 Tl Pfeffer
3 Tl Zucker
1 Prise Chili
150 ml Olivenöl

Zubereitung:



Gemüse grob zerkleinern und alles in der CC mit dem Koch-Rühr-Element ca 20 Minuten bei 100 Grad weich kochen.



Umfüllen in den Blender und fein pürieren.



Dann hab ich es wieder in die Kochschüssel und nochmal 10 Minuten bei 100 Grad gekocht.



Anschließend heiß abfüllen.

Wer sicher gehen will, das es auch hält:

Stellt die Flaschen in die Fettpfanne vom Backofen, befüllt es zu 3/4 mit Wasser und kocht es bei 100 Grad Ober/ Unterhitze 1 Stunde lang ein.

Currywurstsauce



Zutaten:

1L Tomatensauce (gekocht aus 2Kg Tomaten oder 2 kleine Dosen passierte Tomaten)
1 Zwiebel gewürfelt

1 EL (15ml) Olivenöl
2 EL (30ml) Tomatenmark
1 TL (7ml) rote Currypaste
2 EL (30ml) mildes Currypulver (Curry Madras)
2 EL (30ml) Mangochutney
Salz, Zitronensaft zum Abschmecken

Zubereitung:

Für die Tomatensauce: 1 große Zwiebel (Gemüsezwiebel) würfeln und mit etwas Olivenöl anschwitzen (Koch-Röhrelement mit Abstreifer, 160°C, 3 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO). 5 Pimentkörner, 2 Nelken, 1 TL Salz, 1 TL Zucker und 1 Lorbeerblatt zugeben. Die Tomaten waschen, vierteln und die Stielansätze ausschneiden. Zu den Zwiebeln geben und köcheln lassen. Spritzschutz aufsetzen aber die Einfüllklappe offen lassen (Koch-Röhrelement mit Abstreifer, 100°C, 60 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO). Etwas überkühlen lassen und passieren. Das ergibt etwas mehr als 1L Tomatensauce. Wenn sie zu dünn ist dann noch reduzieren lassen.

Für die Currysauce:

(Koch-Röhrelement mit Abstreifer, 160°C, 3 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO). Das Olivenöl in die Schüssel geben und die kleingewürfelte Zwiebel zugeben und anschwitzen.

Tomatenmark, Currypaste, Currypulver zugeben und anschwitzen (Koch-Röhrelement mit Abstreifer, 160°C, 1 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO).

Mangochutney und die Tomatensauce zugeben und 1 Stunde köcheln lassen. (Koch-Röhrelement mit Abstreifer, 100°C, 60 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO).

Mit Salz, Zitronensaft und nach Geschmack ein wenig Sojasauce abschmecken.

In kleine WECK Gläser (220ml Tulpen) füllen und 40 Minuten bei 100°C einkochen. Es hält sich aber auch im Kühlschrank gut. Hab nur noch nicht ausprobiert wie lange.

Anmerkung:

Die Schärfe beeinflusst man mit der Menge Currypaste. Je nach Currypaste kann man auch weniger oder deutlich mehr zugeben.

Schmorgurken



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Melli ZIns

Sommerliche Schmorgurken

Salatgurken schmecken auch warm ganz prima. 😊 ☐

Zutaten und Zubereitung für 2-4 Personen :

2 Salatgurken (oder andere Gurken die Garten oder Markt hergeben)

1 Zwiebel

Die Gourmet auf 120 Grad und Intervallstufe 7 (Koch-Röhrelement) einstellen. Etwas Öl in den Kessel geben und die entkernten und geviertelten Gurken hinzugeben. Etwa 5 Minuten schmoren. Dann eine klein geschnittene Zwiebel hinzugeben und weiter schmoren. Nun das Intervall auf Null stellen damit das Röhrelement durchgängig läuft.

2 El Butter

Mehl und

Gemüsebrühe

hinzu geben bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Temperatur auf Null stellen.

Mit
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Dill und
Bohnenkraut

nach Belieben würzen und

einen Becher Schmand

dazu geben.

Fertig 😊 🍴 😊 🍴 😊 🍴.

Dazu gab es Kartoffelmus und Kräuterseitling im Bierteig.
Hühnchen und Fisch passen auch super dazu.



Lecker. Sommerlich. Frisch.