

# Kürbisragout aus dem Kochtraining Österreich



Foto: Kürbisravioli mit Kürbisragout als Sauce von Claudia Kraft

nachgekocht von Claudia Kraft

## **Zutaten für 4 Personen:**

500g Kürbis

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1/4l Gemüsesuppe/Gemüsebrühe

1/4l Sahne

Salz

Pfeffer

Öl zum Anbraten

1 Schuss Apfelessig

evtl. etwas Mehl zum Binden

## **Zubereitung:**

Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.

Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.

Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

---

## Tomatenauflauf mit Mandelstreusel



Fotos Gisela M.

### **Zutaten:**

Datteltomaten (ca. 500 gr. pro Person)  
Knoblauchzehen (wie mans mag, 1-2 pro Person)  
1 TL Olivenöl  
Frischer Thymian oder Oregano oder Basilikum

*Zutaten für Streusel (langte bei uns für 3 Personen, Menge entsprechend anpassen):*

10 gr. kalte Butter  
10 gr. Mehl  
10 gr. Mandeln gemahlen  
10 gr. Mandelblättchen  
etwas getrockenete Chilischote/Salz/Pfeffer

optional: etwas Parmesankäse

### **Zubereitung:**

Datteltomaten halbieren, Knoblauch klein hacken.

1 TL Öl in Kessel erhitzen/140 Grad/Kochröhrelement einsetzen und Knoblauch kurz andünsten.

Temperatur auf 120 Grad zurückdrehen, Rührintervall 2, Tomaten zugeben, Timer auf 15 Minuten stellen. Nach 15 Minuten sollten die Tomaten soweit reduziert sein, dass nur noch wenig Flüssigkeit zurückbleibt.

Backofen auf 200 Grad/0/U vorheizen.

Während Tomaten kochen die Streuselzutaten mit den Fingern vermengen ,so dass es schön krümelig wird. Theoretisch ginge das auch gut mit dem K-Haken, dann müssten die Mengen aber größer sein.

Auflaufform mit Tomatenmasse befüllen. Mandelstreusel darüber geben. Wer mag kann auch noch etwas Parmesan darüber streuen.

30 Minuten im Backofen backen, ich habe den Backofen auf mittlere Dampfzugabe eingestellt.

Sehr lecker und aromatisch und sehr leichte Beilage.

---

## **Maronenschaumsuppe**



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

**Zutaten:**

4 Schalotten  
2 Knoblauchzehe  
2 EL Butter  
200 g Maronen, geschält und vorgegart  
100 ml weißer Portwein  
600 ml Geflügelfond  
200 ml Sahne  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
Chili  
2 Scheiben Toastbrot  
1 EL Butter  
Salz  
1 Msp. Zimt  
Chili

**Zubereitung:**

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und in der Butter anschwitzen, die Maronen zugeben und leicht rösten (Kochrührelement).



Das Ganze mit Portwein ablöschen, den Geflügelfond und die Sahne zugeben und die Maronen weich kochen.

Anschließend fein pürieren (Blender) und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Das Toastbrot entrinden und würfeln. Die Butter schmelzen, die Brotwürfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. Mit Salz, Zimt und Chili würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in den Tellern anrichten und mit den Croutons servieren.

Ich habe zusätzlich etwas Milchschaum auf die Suppe gegeben.



# Quitten-Ingwer-Schoko-Kompott



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Barbara Kind

## **Zutaten:**

3-4 Quitten

Orangen-Zesten und Saft

etwas Wasser

gemahlene Vanille

frischen Ingwer in kleine Stücke

Zimtstange

Sternanis

mit Kokosblütenzucker, Stevia nach Gusto abschmecken

Schuss Orangenlikör

gehackte Mandeln

in Rum getränkte Rosinen

## **Zubereitung:**

Quitten ungeschält in den Wüfrler geben.

Für das Quittenkompott Orangensaft und Wasser in einen breiten Topf geben. Die Quitten dazugeben. Soviel Flüssigkeit zufügen, dass die Quitten fast bedeckt sind. Wer will kann auch noch ein zwei Äpfel mit begeben.

Alles zusammen auf 100° erhitzen. Dann bei kleiner Hitze mit Kochröhrelement etwa 45 Minuten sanft weich garen. Nach 30 Minuten eine Garprobe machen: Die Früchte sollen weich sein, fast zerfallen. Die Früchte ganz lassen oder mit der Gabel etwas zerdrücken. Den Kompott abkühlen lassen, dabei geliert er noch etwas nach.

### **Anmerkung:**

Der Kompott war etwas zu flüssig – so habe ich mich an die „Birne-Helene“ erinnert und dem Kompott bittere Kuvertüre in Stücken dazugegeben.

Vor dem Servieren mit gehackten Mandeln bestreuen.

Schmeckt auch lecker zum Milchreis.

Der Kompott ist im Kühlschrank 1 Woche haltbar, lässt sich aber auch gut einfrieren oder einmachen.

---

## **Nudelschnecken mit Spinat- und Frischkäsefüllung**



Fotos von Gisela M.

Eintopf/Alles aus einem Topf – Giselas moderne Neuauflage ☐

Rezept für 3 Personen:

### **Zutaten:**

*Nudelteig:*

110 gr. Semola

110 gr. Mehl 405

2 Eier Größe L

etwas Kurkuma

1 EL Öl

Salz

*Füllung:*

1 große Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Etwas Olivenöl zum Anbraten

400 gr. Babyspinat bzw. Blattspinat

frisch geriebene Muskatnuss

250 gr. Ziegenfrischkäse

1 Ei

Salz/Pfeffer

*Zum Fertigstellen:*

200 ml Gemüsefond oder Gemüsebrühe

50 gr. geriebener Käse

etwas Öl für die Form

### **Zubereitung:**

Zutaten für Pastateig in Kessel geben und mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.



Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln (ich mache das herkömmlich mit einem Messer, mit Multi und Messer bzw. Würfelschneider geht es natürlich auch).

Etwas Öl in Kessel geben (den gleichen Kessel vom Nudelteig, Mini-Mehlreste am Rand stören überhaupt nicht), Temperatur auf

140 Grad stellen, Kochröhrelement, Intervallstufe 3. Dann Zwiebeln zugeben und andünsten.



Dann den gewaschenen Babyspinat (oder geputzten Spinat) zugeben und Temperatur auf 110 Grad/Rührintervall 2 zurückstellen. Die Schüssel ist anfangs ganz voll, aber der Spinat fällt recht schnell zusammen.... Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss bitte noch abschmecken.



Wenn der Spinat zusammengefallen ist, aus dem Kessel in eine kleine Schüssel umfüllen, am besten über ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft (die nicht gebraucht wird):



Nun ist der Kessel wieder leer. Reste vom Spinat stören gar nicht. Jetzt den Frischkäse, ein Ei, ggf. ein paar frische Kräuter, 1-2 EL Öl, Salz/Pfeffer zugeben und mit dem Flexi kurz laufen lassen, bis alles schön vermischt ist:

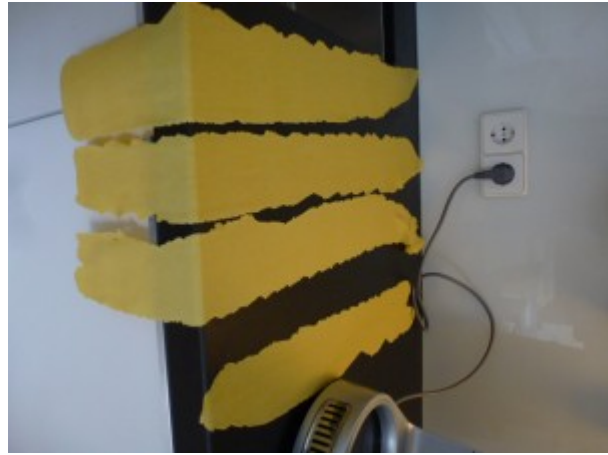


Nudelteig aus dem Kühlschrank holen, in vier Stücke teilen und auswalzen.

Ich drücke je ein Stück dazu platt und lasse es erst auf Stufe 1 durchlaufen. Dann falte ich es und lasse es nochmal auf Stufe 1 durch.



Das ganze mit den anderen drei Stückchen auch machen. Und dann der Reihe nach alle vier Stücke walzen bis sie dünn wie Lasagneblatten sind. Ich habe bis Stufe 8 gewalzt. Auf dem Foto sieht man links die Streifen bei Stufe 1 und rechts bei Stufe 8:



Nun schneidet man Stücke von ca. 20 cm – aus einem langen Streifen kamen je nach Größe drei bzw. vier Streifen raus. Diese mit der Ziegenfrischkäsecreme bestreichen und danach Spinat und frisch gemahlene Pfeffer darübergeben. Wer hat: ein Klecks Tomatensauce würde sich auch gut machen.



Eine Auflaufform mit etwas Öl eincremen. Die Streifen wie Schnecken aufrollen und längs in die Form setzen.

Fond oder Gemüsebrühe erwärmen und ca. 1-2 cm hoch einfüllen.



Käse über Auflauf reiben.

180 Grad Umluft/mittlere Dampfzugabe/30 Minuten

(Durch den Dampf werden die freiliegenden Nudeln nicht hart, nur leicht braun. Wer keinen Dampfbackofen hat, sollte die Form in den ersten 20 Minuten mit etwas Alufolie abdecken).

Fertig!



---

**Hühnerreisfleisch – Claudias schnelle Küche mit der CC**



Foto und Rezept von Claudia Kraft

In 34 Minuten ohne viel Zutun zum Ziel

**Zutaten:**

200 g Zwiebeln/oder Schalotten

1 -2 Knoblauchzehen

Olivenöl zum Dünsten

300 g Putenfleisch/oder Hühnerfleisch

2 EL Paprikapulver (edelsüß)

1 TL Paprikapulver (scharf)

Schuss Essig

700 ml Gemüsesuppe

300 g Langkornreis

1 Prise Majoran, Prise Kümmel

1 EL Paradeismark (Tomatenmark)

100 g Parmesan (gerieben)

Salz

und etwas Parmesan oben auf.

**Zubereitung:**

Ich habe Schalotten im Multizerkleinerer mit Messer kurz mit P Taste zerkleinert.

Zwiebel und Knoblauch mit etwas Öl oder in meinem Fall mit frischem Ghee glasig rösten (Kochröhrelement, 140 Grad, Rührintervall 2).

Klein geschnittenes Hühnerfleisch dazu und anrösten, Paprika Pulver dazu und gut verrühren.

Dann mit Schuss Essig ablöschen u Tomatenmark und Majoran und

Kümmel dazu.

Mit Brühe aufgießen (habe Hühnersuppe genommen), Reis dazu geben, Temperatur auf 100 Grad/Intervallstufe 3 reduzieren.



So lange kochen bis Reis weich ist. Ich habe das Kochrührelement verwendet und anfangs mit ca 120-140C auf Kochintervall 2 gerührt. Dann auf 100 Grad Intervall 3 reduziert.

Abschmecken und geriebenen Parmesan dazu rühren. Wer möchte, kann auch Parmesan obenauf geben.

Menge reicht für 2-3 Personen.



---

**[Ajvar mit der Kenwood Cooking](#)**

# Chef



Fotos von Silke Wenning

Originalrezept: <http://slava.com.de/?p=3482> und von Silke Wenning auf die Cooking Chef abgewandelt

Dieses Ajvar kann man wie im Originalrezept für Djuvec-Reis verwenden, aber auch als Aufstrich und zum Steak verwenden. Auch auf einer Antipasti-Platte macht es sich gut.

Das Ajvar-Rezept ergibt ca. 4 Gläser und ist im Kühlschrank mindestens 1 Monat haltbar.

## **Zutaten:**

8 große Paprika  
2 geschälte Auberginen  
8 Knoblauchzehen  
1 rote Peperoni  
100 ml Wasser  
200 ml Weißweinessig  
300 ml Olivenöl  
2 Tl Meersalz (Sale di Mare)  
2 Tl Pfeffer  
2 Tl Zucker

## **Zubereitung:**

Paprika, Auberginen und Knoblauch im Multi mit grober Reibscheibe schneiden.



Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Gemüsemasse sowie die restlichen Zutaten in den Kessel geben, das Kochröhrelement verwenden und alles bei 140°, Rührintervallstufe 3, mit Spritzschutz 10 bis 20 min garen.



Mit einer Schöpfkelle etwas Flüssigkeit abnehmen, damit das Ajvar nicht zu flüssig wird.



Anschließend wird die Masse im Blender püriert.



Das Püree in eine Auflaufform oder Schmorpfanne geben und ggf. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch etwas Olivenöl draufgeben.

Garzeit 2  $\frac{1}{2}$  Std/220 Grad, zwischendurch etwas umrühren.



Foto Maren Grau-Soumana Mayaki



Tipp Maren Grau-Soumana Mayaki: Ggf. Essig reduzieren. Trotz weißem Balsamico-Essig schmeckte es für meinen Geschmack zu sauer.

---

## Apfelbutter



Foto von Ingrid Seiler

Rezept von hier:  
<http://www.balance-akt.de/2011/09/apfelbutter.html> und von  
Ingrid Seiler auf CC umgewandelt

**Zutaten:**

2 kg Apfel  
0,75 l Cidre  
0,5 l Apfelsaft  
0,5 l Wasser  
0,2 l Calvados  
400 g Rohrzucker  
2 Tl Kürbiskuchengewürz (oder 1,5 Tl Zimt und 0,5 Tl  
Nelkenpulver)  
Saft von 1 Zitrone

**Zubereitung:**

Äpfel in in Stücke schneiden und in die Schüssel geben.  
Mit Cidre, Apfelsaft, Wasser und Calvados auffüllen.

Koch-Rühr-Element einsetzen, Temperatur 140 Grad,  
Intervallstufe 3, ca 20-30 min dünsten.

Wenn die Äpfel schön weich sind, püriert man sie mit der  
Flüssigkeit zu einem relativ flüssigen Apfelmus.

Jetzt Zucker, Gewürze und Zitronensaft unterrühren und das Apfelmus wieder zum Kochen bringen.

Flexi einsetzen und bei 100 Grad, Intervallstufe 3 ohne Deckel einkochen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz erreicht hat. Das kann je nach Flüssigkeitsmenge unterschiedlich lange dauern, mindestens 1 Stunde.

Wenn die Apfelbutter fertig ist, heiß in vorbereitete Einmachgläser füllen.

Wenn ihr Twist-Off-Gläser verwendet, so müsst ihr diese nach dem Verschließen auf den Kopf stellen, damit sich das Vakuum bildet, das die Gläser fest verschließt.

---

## Krautfleckerl – Variationen



Fotos Margit Fabian/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Margit Fabian

15 Sekunden für 1/2 Kopf Kraut (Multi, Julienne-Scheibe), 15 Minuten für die Nudeln aus 500 g Mehl/Semola (Pasta Fresca, [Bandnudelmatritze](#))

### **Zutaten:**

1/2 Kopf Kraut

500 gr. Pasta mit Pasta Fresca

Salz

Öl

Pfeffer

### **Zubereitung:**

Das Kraut wurde in Öl gedünstet, gesalzen. Dann kommen die Nudelflecke dazu. Wir geben beim Essen dann immer noch großzügig gemahlene Pfeffer darüber.

## **2. Rezept von Linda Peter**

Den Speck kann man auch weg lassen

### **Zutaten:**

500 g Weißkraut

1 Zwiebel fein hacken

125 g Frühstücksspeck

2 EL Kristallzucker

125 ml Weißwein

2 Knoblauchzehen

300 g Teigfleckerln

2 EL Majoran

Salz

Pfeffer

Kümmel

Majoran

Butterschmalz

### **Zubereitung:**

Vom Kraut den Strunk ausschneiden. Kraut in ca. 1 cm breite Streifen schneiden (z.B. Multi Scheibe 4 oder 6).

Zwiebel schälen. Zwiebel und Speck klein

schneiden. Zucker in 2 EL Butterschmalz karamellisieren, Zwiebel

und Speck einrühren und goldbraun rösten.

Kraut untermischen, mit Wein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und zerdrücktem Knoblauch würzen. Kraut zudecken

und bei schwacher Hitze weich dünsten (dauert ca. 15 Minuten).

Inzwischen Fleckerln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Fleckerln und Majoran unter das fertige Kraut mischen.

**3. Rezept, ausprobiert von Gisela M., aus der Sendung "Tim Mälzer kocht" von 2011 und auf CC umgewandelt**



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 3

für 4 Personen

**Zutaten:**

500 gr. Weißkohl (muss man nicht abwiegen: ein Multi voll ergibt 500 gr.)

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

6 EL Öl

2 TL edelsüßes Paprikapulver

2 TL getrockneter Majoran

1,5 TL Zucker

150 ml Geflügelbrühe (ich hatte Fond)

Pfeffer

Salz

200 gr. Lasagneblätter (ich hatte doppelte Menge von Teig Nr. 2 von hier: [Pasta-Fresca-Rezepte](#), mit Lasagnematritze)

150 gr. gekochter Schinken

100 gr. Bergkäse (ich hatte nur 50 gr.)

2 EL Kürbiskerne

### **Zubereitung:**

Nudelteig nach Rezept herstellen und mit Pasta Fresca und Lasagnematritze verarbeiten, Teig in Fleckchen zerreißen (Alternativ nimmt man Lasagneblätter).



Kraut putzen und mit Juliennescheibe von Multi (Nr. 6) zerkleinern. Menge muss nicht abgewogen werden. Ein voller Multi kommt genau hin.



Zwiebel in feine Streifen und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden (ich mache das herkömmlich mit Messer, mit Multi würde es auch gehen)

Etwas Öl in Kessel geben, Kochröhrelement einsetzen, bei 140 Grad/Rührintervall 3 Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Paprikapulver, Majoran und Zucker zugeben.

Brühe oder Fond zugeben und aufkochen. Dann Kohl zugeben, Temperatur auf 130 Grad zurückstellen, Rührintervall 2, Timer 12 Minuten. Abschmecken (12 Minuten war bei mir perfekt. Lt. Rezept 10-15 Minuten).



Backofen auf 220 Grad O/U aufheizen.

Die Nudeln in Salzwasser kochen und abtropfen lassen.

Schinken klein schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.



Schinken mit Nudeln und Kohl vermischen und in Auflaufform geben.



Käse raspeln (geht mit Multi perfekt, ich nehme meistens die Microplanereibe) und über Auflauf streuen. Kürbiskerne darübergeben. Im Ofen 10 Minuten überbacken.



Ggf. mit etwas Kürbiskernöl vor dem Servieren beträufeln.

Guten Appetit!

---

## Pfirsichröster



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sti Ne

**Zutaten:**

2 kg. Pfirsiche

2 EL Vanillezucker)

**Zubereitung:**

Ich habe 10 Pfirsiche entkernt, das waren ungefähr 2 kg und in Stücke geschnitten. Die Schüssel der CC war dann bis max gefüllt. Das Obst hab ich mit zwei Eßlöffeln Vanillezucker (selbst gemacht) bestreut. Die Menge im Verhältnis zum Obst sieht man auf dem Bild.

Koch-Röhrelement in die Maschine und auf Stufe 3 und 50 Grad erstmal Saft ziehen und Zucker auflösen lassen. Nach ca 20 -30 Minuten habe ich dann auf 75 Grad hochgeschaltet, die Rührstufe belassen. Wieder nach einer halben Stunde habe ich auf knapp unter 100 Grad hochgedreht, Rührstufe 2 und das ganze vor sich hin kochenlassen. so ca zwei Stunden.



Unsere Röster-Profis haben mir erklärt, dass Röster ein Zwischending aus Kompott und Marmelade ist. Das Obst kocht im eigenen Saft, ohne Flüssigkeit zuzufügen. Die Flüssigkeit im Topf soll sich deutlich reduzieren. Sieht man auf den Bildern.



Ich fülle nach dem Kochen in Twist off Gläser und sterilisiere noch im Topf, weil mein erster Versuch geschimmelt ist und das muss ja nicht sein.