

Cerkez Tavugu – Hähnchen-Walnuss-Aufstrich

500 g Wasser in den Topf geben Dämpfaufsatz einsetzen mit ca. 500 g halbierten Hähnchbrustfilet. 100 Grad einstellen und Filets je nach Dicke Dämpfen. Fleisch ca. 10 Min auskühlen lassen und in Fäden zerpfeifen oder im Multi Schreddern. 1Zwiebel würfeln, 2Knoblauchzehen pressen und in 20 g Olivenöl andünsten. 200 g Walnusshälften und 50 g Gestückeltes Weißbrot oder Paniermehl im Multi Schreddern, Stufe 3-4. 250 g der Garflüssigkeit (evtl. mit Wasser oder Brühe auffüllen), 3TL Salz, 1TL edelsüß Paprika, 10 ml Zitronensaft 40 ml natives Olivenöl, 1/2 TL Chilliflocken (je nach Geschmack) zugeben und vermischen. Nun die Flüssigkeit mit dem Hähnchenfleisch und den anderen Zutaten vermischen. Gekühlt servieren. Viel Spaß! Das passt perfekt zum Fladenbrot .

Erdäpfelkäse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Zutaten:

Ca. 500 gr. gekochte kalte Kartoffeln

150-200 gr. Sauerrahm

1 mittlere Zwiebel (gewürfelt oder gerieben je nach Bundesland)

optional: Knoblauch (ich gerne mit)

Salz

Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Eine Handvoll gekochter kalter Kartoffeln, Sauerrahm, Zwiebel (gewürfelt oder gerieben je nach Bundesland), mit oder ohne Knoblauch (ich gerne mit), Salz.

Im Multi mit Messer gerade so viel mixen, dass noch Stücke zu sehen sind.

Zum Schluss Schnittlauchröllchen unterheben und servieren (ich konnte den ersten eigenen Schnittlauch ernten!).

Ich mag den Erdäpfelkas zu Dosenfisch oder Fleischlaberl. Manche streichen ihn aufs Brot. Mahlzeit!

[Möhren-Tomaten-Aufstrich](#)



Foto Kristina Hanscomb

Rezept aus der Rezeptwelt für den Thermomix, angepasst auf CC von Kristina Hanscomb

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Kochzeit: 15 Min.

ergibt ca. 10 Portionen

Zutaten:

1 Schalotte oder Zwiebel

120 g Butter in Stücken

250 g Möhren in Stücken

120 g Tomatenmark

1 TL Thymian

1 TL Oregano

1 TL Salz

1 Prise Zucker

Zubereitung:

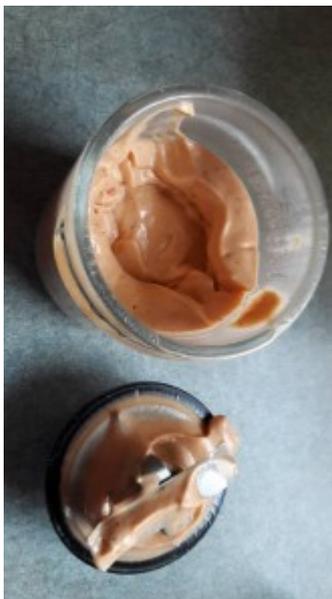
1. Schalotte entweder mit dem Messer zerkleinern oder mit dem Messer im Multizerkleinerer. Dann die Schalotten bzw. Zwiebeln umfüllen.
2. Möhren schälen und in kleinere Stücke schneiden.
3. In den Multizerkleinerer die Scheibe Nr. 2 einsetzen und

die Möhren raspeln.

4. In den Kochtopf 30 g Butter und die Zwiebeln bzw. Schalotten dazugeben, den Flexi einsetzen und für 1 Min. 30 Sek. auf 120 °C Intervallstufe 2 dünsten.
5. Möhren, 90 g Butter, Thymian, Oregano, Salz und Zucker zugeben. Alles 6 Min. bei 90 °C Intervallstufe 2 dünsten. Anschließend (wer mag) zurück in den Mulitzerkleinerer mit dem Messer geben und für 10 Sek. zerkleinern.

Fertig! Guten Appetit!

Cocktailsoße



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sabine Dorn

Zutaten:

Alle Angaben in Gramm!

50g Milch

70g Öl

Etwas Salz

50g Ketchup

Etwas Worcesters-Soße, Tabasco und Zitronensaft

Zubereitung:

50g Milch, 70g Öl, etwas Salz in der Gewürzmühle mit ein paar Mal P-Taste zu Majo schlagen.

50g Ketchup, etwas Worcesters-Soße, Tabasco und Zitronensaft dazugeben.

Und nochmal kurz auf "Max" verrühren.

Schon ist die 70er Jahre Standard-Soße fertig.

Mir hätte die Hälfte davon für meine 200g Garnelen (gekocht) und 1 Dose Mandarinen auch gereicht.



Erdnuss - Bananen - Pesto



Foto Gisela M.

Zutaten:

- 1 Banane (gerne überreif)
- 2 Hände voll Erdnüsse, geröstet und gesalzen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 getrocknete kleine Chilli, mit den Fingern zerkleinert
- 0,5 TL Curry
- 0,25 TL Kurkuma

Zubereitung:

Alles in den Multizerkleinerer mit Messer geben und mixen bis zur gewünschten Konsistenz.

Der leicht süssliche Geschmack in Kombi mit der Erdnuss (leicht crunchy) und dann noch der Chilliabgang. Ich fand es gigantisch...

Gesammelte Ideen aus der Gruppe:

Verfeinern mit Sahne oder Kokosmilch

Cashewnüsse und einen Esslöffel Kokosnuss-Öl zugeben

Als Sauce zu Reis und Hühnchen



Serviervorschlag:



Foto Marie Na

Kürbiskernaufstrich mit Kürbiskernöl vom steirischen Ölkürbis



Rezept und Foto von Josef Schardl von www.kernoelpepi.com

Grenzgenial auf frischem Bauernbrot oder Kürbiskernbrot

Zutaten:

100 g Butter

100 g Frischkäse

1 Prise Salz

80 g Kürbiskerne vom steirischen Ölkürbis

1 Schalotten Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Kürbiskernöl vom steirischen Ölkürbis

Salz und Pfeffer nach Geschmack

1 EL Aceto balsamico, weiß

2 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

Zubereitung:

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett zart rösten, salzen und in Multizerkleinerer mit Messer fein mahlen/hacken. Umfüllen und zur Seite stellen.

Butter, Frischkäse und Salz in Multizerkleinerer mit Messer

schaumig rühren.

Schalotte und Knoblauch fein hacken und mit den gemahlene Kurbiskernen sowie dem Kurbiskernöl zu der Buttermischung geben und gut vermengen.

Alles mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken.

Zum Schluss den Schnittlauch untermengen und die Masse als Beilage zu Brot servieren.

Hält sich mindestens 1 Woche im Kühlschrank.

Briegelschmiere – natürlich mit selbst gebackene Briegel



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfele und Deckele](#)

Fürd' Schwoba onder ons – Briegelschmiere – natürlich mit selbst gebackene Briegel

Briegel sind breitere Seelen aus reinem Dinkel. Die Schmiere

ist Käse, Sahne, Joghurt, Katenschinken, Kochschinken, Schnittlauch, Gewürze.

Zutaten Briegel:

Vorteig:

2 g Hefe

100 ml Wasser 35 Grad

100 g Dinkelmehl 630

20 g Lievito Madre (optional aber vorteilhaft)

Hauptteig:

Vorteig

400 g Dinkelmehl 630

8 g Hefe

275 ml Wasser 35 Grad

12 g Salz

Öl für die Wanne

Topping:

grobes Meersalz

Kümmel

Zubereitung:

Vorteig: Hefe und LM in Wasser auflösen, Mehl zufügen und vermischen. Abgedeckt 2 Stunden warm anspringen lassen, dann 14 Stunden bei 6 °C reifen lassen.

Hauptteig: Alle Zutaten vermischen und einige Minuten auf Stufe 1 kneten. Ich hab das mit dem K- Haken der CC gemacht – so wird es perfekt. (Nicht zu lange – Dinkel ist sensibel). In die leicht geölte Teigwanne geben und einmal falten. Abgedeckt 8 Stunden im Kühlschrank bei 6 Grad reifen lassen. Dann herausnehmen und etwas Temperatur nehmen lassen. (1 Stunde)

Backofen mit Backstein auf 270°C vorheizen.

Nun den Teig auf eine nasse Arbeitsfläche gleiten lassen und flach ziehen. Mit nassen Händen und der Handkante dicklich-ovale Teiglinge abziehen. (8 Stück je etwa 100 g) und auf

Backpapier setzen.

Mit Wasser besprühen und mit Salz und Kümmel bestreuen.

Auf den heißen Backstein einschließen, schwaden und Ofen auf 250 Grad runter schalten. 15-20 Minuten backen. je nach Größe (Dampf nach 3 Minuten kurz ablassen, nach 10 Minuten Backpapier entfernen.)

Fertig gebackene Briegl herausnehmen und sofort nochmals mit Wasser einnebeln (für optimalen Glanz)

Und das ultimative Ostälbler Partybrot sind Briegl mit BRIEGLSCHMIERE ! Natürlich gibts auch dafür ein Rezept.

Beide Rezepte sind für 8-10 Briegl:

Zutaten:

300 g Kochschinken
100 g Rauchfleisch
200 g Gouda gerieben
100 g Bergkäse
100 g Butter (weich)
1 Becher Joghurt
1 Becher süße Sahne
1 Bund Schnittlauch
Salz
schwarzer Pfeffer
Paprika edelsüß

Zubereitung:

Käse raspeln, Rauchfleisch und Schinken fein würfeln, und mit Gewürzen, Joghurt, Butter und Sahne zu einer homogenen Masse vermischen (CC mit K-Haken)



Backofen auf 200 °C O/U vorheizen. Briegl quer halbieren, die Brieglschmiere darauf streichen und im Backofen ca. 10-12 Minuten überbacken.

Sofort servieren – aber vorsichtig beim reinbeissen – heiß!!!

Original israelisches Hummus Rezept



Fotos Graziella Leanza

Rezept von Graziella Leanza aus einer US-Amerikanischen Israel-Zeitung übersetzt, Mengenangaben umgerechnet und auf CC umgesetzt

Zutaten:

1 l Wasser

350 ml (1 1/2 cups) Kichererbsen getrocknet

120 ml (1/2 cup) [Tahini](#) / Sesampaste

180 ml (3/4 cup) Olivenöl

60 ml Zitronensaft frisch

2 TL Cumin / Kreuzkümmel

2 Zehen fr. Knoblauch

1 TL Aleppo Pepper oder 1 kl. getr. Chilischote

1 1/2 TL Salz

Zubereitung:

Die Kichererbsen entweder 24h einweichen (so hab ich es gemacht, danach gut ausspülen und Wasser wegschütten) und dann ca. 1 h in 1 l Wasser kochen, oder uneingeweicht 1.5 h lang kochen. Das Kochwasser danach auffangen. Ein paar EL Kichererbsen zur Deko beiseite stellen.

Die restlichen Zutaten alle in den Multi mit Messer geben und auf höchster Stufe mixen bis es fein ist. Währenddessen etwas Kochwasser hinzufügen, bis die Konsistenz schön glatt, geschmeidig und fluffig ist. Das fertige Hummus mit gekochten Kichererbsen und etwas Olivenöl garnieren. Am besten noch warm genießen.



Thunfischcreme

Rezept von Alta Scuola die Cucina/Kenwood/03 2016 und von Gisela M. ins Deutsche übersetzt

Zutaten:

130 gr. Mayonnaise
130 gr. Thunfisch
10 gr. Kapern
halbes Sardellenfilet

Zubereitung:

In Gewürzmühle Thunfisch, Kapern, halbes Sardellenfilet und zum Schluss Mayonnaise füllen.

Für 2 Minuten auf Stufe 5 mixen.

Tahin Sesampaste Sesammus



Foto Gisela M.

Zutaten:

Sesam (Menge nach Belieben)
optional je nach Belieben:
10-20 % Sesamöl oder Sonnenblumenöl
Salz
Honig

Zubereitung:

Optional: Sesam in Pfanne ohne Fett anrösten.

Sesam in Gewürzmühle (bzw. wenn Menge größer ist) in Multizerkleinerer mit Messer geben.

Wer möchte gibt noch Sesamöl und/oder Sonnenblumenöl dazu. Braucht man aber nicht. Wenn man lange genug rührt tritt beim Sesam das Öl aus und es ist keine weitere Zugabe von Öl erforderlich.

In Gewürzmühle mixen. Geschwindigkeit nach Gefühl (ich nehme anfangs Stufe 4-5, dann später geht es besser mit langsamer Geschwindigkeit und ggf. auch Pulsetaste.

Ich finde mit Multizerkleinerer geht es besser, da bei Gewürzmühle es leichter festklebt, man dann die Gewürzmühle abschrauben muss, die Paste herunterdrücken muss etc. Allerdings muss man im Multizerkleinerer größere Mengen machen. Da ich meist nur wenige Löffel benötige, bevorzuge ich dann doch die Gewürzmühle.

So sieht es halb fertig aus, wenn man kein Öl zugibt, nach wenigen Minuten:



Jetzt noch ein paar Minuten weitermixen (prüfen, dass
Gewürzmühle nicht zu warm wird), bis die Masse flüssiger wird.

Wenn man möchte, kann man zum Schluss die Paste mit Salz oder
Honig abschmecken.