Paprika-Frischkäsecreme á la Sally

Foto von Ilonka Drabik
Rezept von Sally abgewandelt auf CC von Ilonka Drabik

Zutaten:
200g Frischkäse
150g Feta
1/2 rote Paprika in groben Stücken
1 Knoblauchzehe
schwarzer Pfeffer
Rosmarin
Cayenne-Pfeffer

Zubereitung:
Alles in den Multizerkleinerer geben und mit dem Messer zerkleinern und vermischen bis die Creme die gewünschte Konsistenz hat. Fertig.

Geht superschnell und schmeckt wirklich sehr lecker.

Kräuterbutter

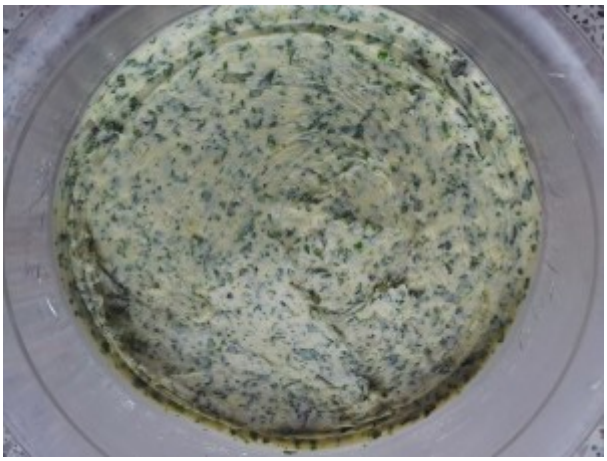


Foto und Rezept von Melanie Gläser/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1/zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:
250gr irische Butter (weich)
1 TL (etwas weniger) Ursalz
12 mal an der Mühle mit schwarzem Pfeffer gedreht
3 kleine Knoblauchzehen
1 Tüte (fast voll) TK Petersilie Aldi
1 Tüte (fast leer) TK Basilikum Aldi

Zubereitung:
Alles in die Schüssel, K-Haken rein und verrühren lassen.
Alternativ Multizerkleinerer mit Messer.
Nach ca 30 Sek max war sie fertig

War so ne spontane Resteverwertung.

Rezept Nr. 2/zur Verfügung gestellt von Claudia Popp

Zutaten:
8 Päckchen Butter dh. 2 kg
Oregano frisch
Rosmarin frisch
Thymian frisch
Salbeiblätter

Petersilie
Schnittlauch
ggf. Knoblauch
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Also ich nehm 8 Päckchen Butter und dann an Kräutern was ich im Garten finde. Vom Oregano so 4 große Zweige und davon die Blätter. Rosmarin nicht ganz so viel, weils sonst zu intesiv wird. Dann noch Thymian, den nehm ich reichlich, weil ich den gerne mag. Salbeiblätter, Petersilie wenn da ist und natürlich Schnittlauch. Wenn man mag, dann noch Knoblauch mit rein. Gut salzen und pfeffern und dann die weiche Butter mit den gehackten Kräutern (in Gewürzmühle gehackt) in die Kenny mit dem K-Haken höchstens 5 Minuten, dann ist alles gut vermengt.

Ich wiege immer so 100 – 120 g ab und mache Rollen in Frischhaltefolie.

Eindrehen und dann noch in Alufolie wickeln. So frier ich die Butter dann ein. Wenn ich sie brauche, dann nehm ich sie so ca 20 min vorher aus der Gefriertruhe, lass sie antauen und schneide sie dann in Scheiben.

Teewurst – Variationen

Foto von Claudia Kraft

1. Rezept Inspiration von TM-Rezeptewelt und entdeckt von M. Mohr/Backen und Kochen mit Kenwood/Facebookgruppe

Zutaten:
250 g Schinkenwürfel
100 g Lachsschinken
1 Teelöffel mildes Paprikapulver

Zubereitung:
Schinken und Paprikapulver im Multizerkleinerer mit dem Messer pürieren (Anmerkung ca. 3-4 Minuten, mit Spatel ein paar Mal herunterschieben).

Butter in Würfel schneiden, dazugeben und ebenfalls mit zerkleinern.

Schon fertig!

Und hier auch noch Fotos von den Zutaten von Claudia Kraft:

2. Rezept von Manfred Cuntz

Hier mal die Fleischzusammensetzung für eine gescheite Teewurst:
40% Rindfleisch
33% Schweinefleisch
17% kernigen Speck
2% Kalbfleisch
8% Bauch

- Als Gewürze benutzt man pro Kg:
  24-26 g Pökelsalz
  1-1,5 g weissen Pfeffer
  1-1,5 g Rosenpaprika
  0,6 g Piment
  0,4 g Kardamom
  0,6 g gemahlene Senfkörner
  und als Verfeinerung Jamaika Rum**Zubereitung:**
  Zweimal durch die kleinste Scheibe wolfen und zusätzlich für das ganz Feine noch ein paar Runden kuttern. Abfüllen in räucherfähige Kunstdärme, (nicht jeder Kunstdarm ist auch räucherfähig), bitte mit ca 20-22° C räuchern.

Aioli – Variationen

Foto von Melanie Gläser – Rezept 1

1. Rezept von Melanie Gläser

Zutaten:
1 Ei
1 Knoblauchzehe
1 gestr. TL Salz

Pfeffer nach Belieben
1 Spritzer Zitrone
Rapsöl (kein Olivenöl!)

Zubereitung:
Das Ei, mit der Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Zitrone in den Multizerkleinerer geben.

Diesen auf Stufe 4 an machen und wenn die Zutaten gut vermischt sind über den Schieber (Einfüllstopfen) langsam das Öl reinlaufen lassen.

Die Menge des Öl´s hängt davon ab, wie flüssig oder dick man das Aioli haben möchte

2. Rezept von Fee Koch- und Backwelt

Zutaten:
3-4 Eigelb
300-400ml Pflanzenöl (kein Olivenöl, dies ist f eine reine Aioli zu bitter)
2 Knoblauchzehen
Saft einer halben Zitrone
eine Prise Salz
eine Prise Zucker

Das wichtige bei einer Aioli ist, dass alle verwendeten Produkte Zimmertemperatur haben. Ich rühre auch nicht im Zerkleinerer, sondern verwende den Ballonbesen.

Das Öl muss sehr langsam zulaufen (am Anfang wirklich Tröpfchenweise). Nach
den ersten paar Milliliter muss die Masse schon anfangen zu binden. Tut
sie das nicht sind die Zutaten zu kalt. Einfach die Schüssel in ein
Wasserbad halten (kein heißes Wasser! Lauwarm! Stetig rühren… so klappts dann auch mit der Aioli. I

Wichter Tipp für die Zubereitung:
– Es sollte alles Zimmertemperatur haben. Wenn die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank kommen, bleibt alles flüssig.

3. Rezept von Heike Kierstein

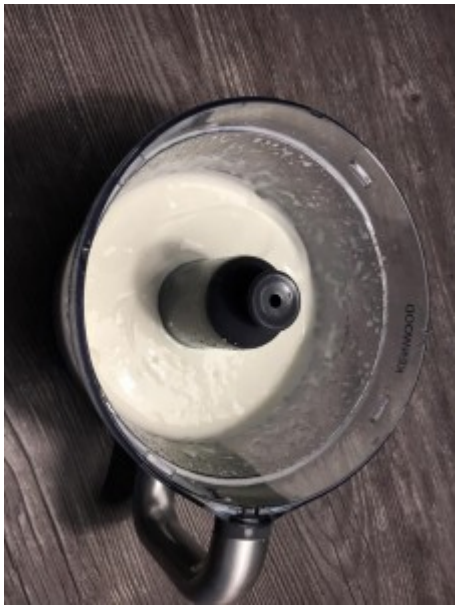
Zutaten:
3 Knoblauchzehen
1 Ei, 25 g Senf
250 ml Oel
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Alles, außer Oel, in Multi geben. Das Oel zum Schluss langsam einfließen lassen. Nicht auf höchste Stufe. Habe nach Gefühl die Geschwindigkeit angepasst.

Achtung: Kein Olivenöl verwenden. Neutrales Oel schmeckt besser.

Sind die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank klappt es nicht und alles bleibt flüssig. Es sollte alles Zimmertemperatur haben. Bei Heike Kierstein waren die Eier direkt aus dem Kühlschrank, der Rest Zimmertemperatur und es funktionierte.

4. Rezept Ina Richter



Rezept und Fotos Nr. 4 von Ina Richter

Zutaten:
1,5 Knoblauchzehen gestückelt
3/4 Tl Salz
150g Milch

Zubereitung:
In den Multi geben, auf Stufe 3 schaumig rühren, ca 2 Min.

Dann auf Stufe 3,5 weiterlaufen lassen und oben ganz langsam, mit kurzen Pausen ca 450ml neutrales Öl reinlaufen lassen. Das dauert ca 10 Min. Immer mal gucken, bis es cremig wird, sonst weiterlaufen lassen oder noch etwas Öl zugeben.

Hält sich lange im Kühlschrank, da ja kein Ei drin ist und wird auch noch etwas fester im Kühlschrank.

Tomaten-Pesto

Rezept und Foto von Karsten Schultze

Zutaten:
1-2 Knoblauchzehen
~30-40gr. Peccorino oder Parmigiano

~50gr. geschälte Mandeln
100gr. getrocknete Tomaten
Öl nach Belieben

Zubereitung:
Alles bis auf Öl im Multizerkleinerer (alternativ Gewürzmühle) zerkleinern zu Mus
Umfüllen in Gläser und mit Öl auffüllen.

Bunte Käsebällchen

Foto und Rezept von Hülya Braun

Zutaten:
200 gr Feta
200 gr Frischkäse
150 gr Ziegenkäse
1 rote Paprika
1 8 Kräuter z.B. Iglo
3 Pumpernickel
Sesam
Geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Feta, Frischkäse und Ziegenkäse mit dem K-Haken rühren und in Kühlschrank stellen.

Mandeln rösten und zerkrümeln, Paprika im Multi zerkleinern.

Pumpernickel im Multi oder Gewürzmühle mahlen.

Alles in kleine Schälchen vorbereiten.

Käse aus dem Kühlschrank holen eventuell mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen zum Schluss immer 1/5 von den Bällchen in den Zutaten wälzen

---

Babaganoush Baba Ghanoush (Auberginen Aufstrich) aus der Gewürzmühle

Foto und Rezept von Karin AM:

Zutaten:
1 Aubergine
2 El Sesam
1/2 Tl Salz
1 Knoblauchzehe,
1 ordentlicher Schuss Olivenöl

3 El Zitronensaft

Zubereitung:
Aubergine in Alufolie einwickeln und 3/4 Stunde im Ofen (oder Heissluftfriteuse) backen. Schale entfernen.

Sesam, Salz, Knoblauchzehe, Olivenöl und Zitronensaft mit der Hälfte der Aubergine in der Gewürzmühle ganz fein pürieren. Dann noch die restliche Aubergine pürieren und untermischen.

Mediterraner Brotaufstrich / Dip mit essbaren Schälchen

Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten für die essbaren Schälchen:
350 gr Mehl
75 ml Wasser
50 ml Öl
1 Ei
1 Esslöffel Sesam
1 Esslöffel Schwarzkümmel
Gehackter Dill

Getrocknete Tomaten
1 Teelöffel Salz

Zubereitung der essbaren Schälchen:
Dill und getrocknete Tomaten im MULTIZERKLEINERER klein haken.

Erst Mehl dann alle anderen Zutaten in Rührschüssel mit K-HAKEN auf Stufe 2-3 ca 5 Minuten kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie packen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Dann mit der Nudelwalze zum Schluss Größe 4 Kreise oder Sterne ausstechen.

In Muffinsform bei 200 Grad knusprig backen.

Tipp: Bei Auswalzen auf Stufe 7 kann man mit dem gleichen Teig ganz leckere Brotchips backen.

Fotos: Hülya Braun

Zutaten – Basis Rezept für Brotaufstrich
200 gr Tomatenmark
100 Gramm Paprikamark süß
50-100 gr Gehackte oder gemahlene Walnüsse
2 Zehen Knoblauch
1 Esslöffel Schwarzkümmel
1 Esslöffel Bockshornklee gemahlen (Çemen)
1 Teelöffel Çiğköfte Gewürz oder …..gemahlenen Kümmel, scharfe Paprika,Pfeffer
Kein Salz oder nur sehr wenig zum abschmecken (Paprikamark ist salzig)

Zubereitung Brotaufstrich:
Walnüsse in der Gewürzmühle grob oder fein nach belieben hacken.

Knoblauch pressen

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit K-Hacken auf Stufe 2 ca 3-4Minuten
Kneten und abschmecken.

Ergibt ca 360-400 gr, 200 gr davon weg legen.

Den Rest auf drei Portionen aufteilen und mit den Zutaten der

anderen Brotaufstrichen vermischen (ggf. im Multizerkleinerer mit Messer)

Zutaten andere Brotaufstriche:
1x 200 Gramm Schafskäse +60-80 Gramm Basis Aufstrich
1x 250 Gramm Butter+60-80 Gramm Basis Aufstrich
1 x 1-1,5 Avocados+60-80 Gramm Basis Aufstrich

Zutaten Kräuterbutter:
1×250 Gramm Butter
2 Knoblauchzehen
1 Päckchen 8 Kräuter
1/2 Teelöffel Salz

Tipp:
Ich friere kleine Portionen erst auf Folie dann die kleinen Portionen in verschlossene Gefrierbehälter oder Tüten. So kann man sie bei Bedarf 2 Stundenvor dem Essen rausholen.

Safran-Knoblauch-Mayonaise ohne Ei

Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:
150 g h-Milch 3,5 Prozent Fettgehalt
2TL Dijonsenf
Salz, Pfeffer
380 g Pflanzenöl
2-3 EL Weißweinessig

Zubereitung:
Die Milch mit Senf, Salz u. Pfeffer in den Glasmixer geben u. Mixen.

Den kleinen Deckel herausnehmen, einen Haushaltstrichter einsetzen und auf kleiner Stufe das Öl ganz langsam einlaufen lassen.

Am Ende den Essig zugeben. Auf hoher Stufe alles durchmixen.

Verfeinerungen:
Zum Schluss 2 Prisen Safranfäden oder gemahlenen Safran, 1 1/2 TL Kurkuma, 1TL gehackter Knoblauch, 1 TL Cayennepfeffer, 1 Prise Zucker zugeben und gut vermixen.

oder etwas Honig, Senf und Curry

Mayonaise vor dem Genießen etwas durchziehen lassen. Hält sich ohne Probleme 1 Woche im Kühlschrank. Vielleicht auch länger, sie lebt bei uns halt nicht so lange. Schmeckt super zu Gegrilltem und geräuchertem Fisch.

Dattel-Chilli-Dip

Foto und Rezept von Carmen Müller

Zutaten:
80 g Datteln
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
1/2 – 1 Chillischote
1 Becher Schmand
200 g Frischkäse Natur
1 Prise Salz

Zubereitung:
Datteln in den Multi geben und zerhacken und umfüllen. Frühlingszwiebeln und Chillischote in den Multi geben und

zerhäckseln. Restliche Zutaten inkl. Datteln dazugeben und häckseln. Fertig!

Ich habe entsteinte Datteln von der Obsttheke genommen.