

Cashewdip



Zutaten:

100 gr. Cashewkerne
1-2 Esslöffel Limettensaft
1 Knoblauchzehe
2-3 EL Hefeflocken
Paprika/Kreuzkümmel/Salz/Pfeffer

Zubereitung:

100 gr. Cashewkerne in den Multi mit Messer geben und 100 ml heisses Wasser darüber giessen und ca. 15 Min. einweichen (ohne Einweichen geht es auch).



Folgende Zutaten zu den Cashewkernen geben: 1-2 Esslöffel Limettensaft, 1 Knoblauchzehe, 2-3 EL Hefeflocken, Paprika/Kreuzkümmel/Salz nach Belieben. Im Multizerkleinerer mit Messer bis zur gewünschten Konsistenz mixen.



Mit Pfeffer abschmecken. Wenn Dip zu dickflüssig ist noch etwas Wasser zugeben.



Salsasauce

Tacos, Tortillas, Chips dazu und Kinoabend oder lustiger Kochabend starten 😊



(Inspiration von gutekueche.at mit ein bisschen Abwandlung von Nina Oberacker für die Gourmet)

Zutaten:

1 Dose stückige Tomaten
2 Spitzpaprika
1 Zwiebel
1 Chili oder Chilipulver
Zitronensaft einer halben Zitrone
Etwas Salz
2 EL Zucker
Etwas Rapsöl

Zubereitung:

Chili, Zwiebel und Paprika klein schneiden.

Zubereitung:

Flexi, Kochröhrelement einspannen, Öl in den Topf und bei 105°C bei Intervall 0 erhitzen. Zwiebel und Chili anschwitzen. Wenn die Zwiebel glasig ist, die Paprika rein. Dann die restlichen Zutaten rein und bei 98°C Intervall 3 für 90 Minuten bei offener Maschine köcheln lassen.

[Parmesanbutter](#)

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sabina Werder

Ob ganz einfach zu Laugenstangen, zum Grillen oder einfach "nur" über selbst gemachte Nudeln – Parmesanbutter ist eigentlich immer der Hit.



Zutaten:

250g Butter

100g Parmesan

Salz nach Geschmack- ich nehme Maldon Salzflakes oder Murray River Salzflakes

Mittelgrob geschroteter schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Parmesan mit dem Multizerkleinerer oder der Trommelraffel fein reiben. Die Butter in Stücken zugeben und mit etwas Salz würzen. Im Multi, mit dem Messer auf Stufe drei bis vier mischen, bis eine homogene weiche Masse entsteht. Falls mehr Salz nötig ist, nach Geschmack nachwürzen und nochmal kurz mischen.

Ein Stück Frischhaltefolie bereit legen, die weiche Buttermasse daraufgeben und eine Rolle formen. Kurz ins Gefrierfach legen. Herausnehmen, die Folie aufmachen und den geschroteten Pfeffer über die Butter und auf die Folie geben. Rollen bis die Butterrolle gleichmäßig mit Pfeffer bedeckt

ist. Im Kühlschrank fest werden lassen und portionsweise abschneiden.

Tipp:

Die Menge des Parmesans ist variabel – je nach Alter des Parmesans (ich nehme 30 Monate gereiften) und persönlichen Vorlieben, kann man mehr oder weniger Parmesan einarbeiten.

Whiskey-Senf



Nicole Kebellus hat uns ein Rezept zur Verfügung gestellt, bei dem die Gewürzmühle ihren Einsatz hat. Leckeren Senf kann man

nie genug haben, insofern ist das auch eine schöne Geschenkidee.

Zutaten:

125g Senfkörner 2/3 gelb 1/3 dunkel

150 ml Apfelessig

75 ml Whiskey

75 ml Honig oder Ahornsirup

25ml trüber Apfelsaft

10 g Stein oder Himalayasalz

2 Tl Rosmarin gemahlen

1 Tl Kurkuma

Zubereitung:

Die Körner in der Gewürzmühle so grob oder fein mahlen, wie man den Senf haben möchte. Den Saft auf dem Herd oder in der Cooking Chef erwärmen, über die gemahlene Körner geben und eine Std quellen lassen. Dann alle restliche Zutaten dazu geben und nochmal pürieren, bis eine schöne homogene Masse entsteht. Anschliessend abfüllen und im Kühlschrank zwei Wochen reifen lassen.

Paprika Cashew Paste



Foto und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten:

2 kleine (oder 1 grosse) frische Paprika
120g getrocknete in Öl eingelegte abgetropft Tomaten
1 Knoblauchzehe
150g Cashew (ungesalzen)
1 EL Olivenöl
(Salz, Pfeffer, Chilli Petersilie je nach Gusto)

Zubereitung:

Alles in Multizerkleinerer mit Messer geben und mixen bis es eine cremig Masse ist.

Zubereitungsvorschlag:

Z.B. mit Omlette. Ggf. noch etwas Putenschinken auf die Omlettes und dann die Paste darauf geben. Oder pur zu TUC oder oder oder...



vegane Mayonnaise (Majo)



Rezept und Bild von Klip Cooks

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen (mittelgroß), grob zerkleinert
- 1 EL (15 ml) frischgepresster Zitronensaft
- 2 TL (10 ml) Senf (Dijon)
- 3 EL (45 ml) Kichererbsen-Koch-Flüssigkeit (zB aus der Dose)
- 12 ganze, gekochte Kichererbsen
- 110 g (120 ml) neutrales Pflanzenöl, zB Raps

Salz (nach Geschmack)

Pfeffer (frisch gemahlen, nach Geschmack)

Zubereitung

Alle Zutaten in die Gewürzmühle füllen. Bei voller Geschwindigkeit etwa 30 s mixen bis eine dicke Emulsion entstanden ist.

Pfirsich-Zwetschgen Chutney



Bilder und Rezept von Elvira Preiß (Originalrezept von Kenwood)

<http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/cooking-chef-rezepte/desserts/aprikosen-chutney>

Zutaten

750 gr. Pfirsiche ohne Haut

750 gr. Zwetschgen

5 große Knoblauchzehen

500 gr. Zwiebel (ich habe die Hälfte Tropea Zwiebel genommen)

500 gr. Zucker

4-5 rote Spitzpaprika
ca 2-3 cm Ingwer
1/2 scharfe Chilischote
200ml Weisweinessig
Salz , Pfeffer ,
1 TL Curry
1/4 TL Zimt
2 Eßl. Gelierzucker
2 bis 3 Eßl. Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel, Chili und Knoblauch im Multi kurz auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Paprika waschen , schälen grob zerkleinern und ebenfalls im Multi auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Pfirsiche schälen entkernen und in grobe Stücke schneiden, Zwetschgen entkernen und halbieren. Zusammen mit dem Ingwer im Multi auf Stufe 4 zerkleinern .



Edelstahlschüssel Spritzschutz und Hitzeschutz anbringen.
Koch-Röhrelement und Rührhilfe-Clip anbringen.

Olivenöl in der Kochschüssel bei 100Grad erhitzen,
Zwiebelmischung zufügen und glasig dünsten mit Intervallstufe
4.



Dann Früchte und Paprika zufügen und weitere 15 Minuten weich
kochen .

Essig, Zucker und Gewürze zufügen , alles gut verrühren und 5
Minuten weiterkochen.

Dann Spritzschutz entfernen und Masse ca 45 Minuten einköcheln
das die Flüssigkeit reduziert. Intervallstufe 9.

Damit es nicht ganz so flüssig bleibt habe ich nach den 45
Minuten ca 2 Eßl. Gelierzucker zugegeben und das ganze nochmal
richtig aufkochen lassen und dann in sterile Gläser abgefüllt.



Pfirsich-Tomatenketchup



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zubereitung:

800 Gramm Tomaten

1 Kilo Pfirsiche

6 Schalotten

1 Soloknoblauch

Ingwer

150 Gramm braunen Zucker

80 Gramm Rotweinessig (ich habe Apfelessig genommen)

1 TL Senfkörner

Piment gemahlen

1 Rote Chili oder mehr

Lorbeerblätter

Öl zum anschwitzen

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Im Kessel der CC mit Kochröhrelement ein bisschen Öl mit der auf Ringe geschnittenen Chili anschwitzen.

Zucker zugeben und karamelisieren lassen.

Geviertelte Tomaten ohne Strunk und entsteinte Pfirsiche begeben. Mit dem Essig ablöschen.

Die restlichen Gewürze begeben und das Ganze 45 Minuten leise

köcheln lassen (ca. 80 Grad).

Im Blender pürieren und abschmecken.

Das Ketchup hat eine fruchtig süßlich scharfe Note und ist idealer Begleiter zu Fleisch, Fisch, Käse oder Kartoffeln. Heiss eingefüllt oder in vakuierten Gläser geschlossen sechs Monate haltbar. Es wird aber nicht so lange überleben!

Tomatenketchup



Rezept und Bild von Ulla Titgemeyer

Zutaten

2 Flaschen pass. Tomaten (je 650 ml)

3 TL Zwiebelgranulat

1 EL Salz

100 g Zucker
6 EL Weinessig
1 TL Pfeffer weiß, frisch gemahlen
1EL Senf
frischer Ingwer, nicht zu wenig
Piment 5 Körner

Zubereitung

In der Gourmet offen (Spritzschutz ist sinnvoll) einköcheln bis es dick genug ist.

Den Piment wieder rausgesucht, dann im Blender püriert, abgeschmeckt und heiß wieder in die ausgespülten Flaschen gegeben.

Parmesanschälchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Kochen über den Dächern von Köln

Zutaten:

35 Gramm flüssige Butter
100 Gramm geriebenen Parmesan

1 Prise Salz
1 Ei
250 ml Wasser
125 Gramm Mehl
Pfeffer aus der Mühle
Bisschen Muskat
Oregano
Edelsüßes Paprika

Zubereitung:

Parmesan mit dem Multizerkleinerer der CC frisch reiben.

Alle Zutaten mit K-Haken in der Rührschüssel oder Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren.

Im Waffelautomat nach Anleitung ausbacken. Auf einem Gitter auskühlen lassen. (wer keinen Waffelautomaten mit Förmchen hat in einem Waffeleisen mit flacher Platte und legt die Schälchen über einer Tasse oder einem Schälchen o.ä. zum Auskühlen und Formen.

In einer luftdichten Dose etwa eine Woche haltbar.