Kartoffelbrot mit Bratwurst und Käse

Rezept und Bilder von Yvonne Koch

Zutaten und Zubereitung

Teil 1:
15g hefe
50g Sauerteig (LM)
250g Wasser

Teil 2:
350g Mehl (550)
150g Roggenmehl (1150)
10g Salz

Teil 3:
400g Kartoffeln in Brühe kochen
2 Zwiebeln gewürfelt und angebraten

1 bis 2 Paar rohe Bratwurst
ca 200 gr. geriebenen Käse je nach Bedarf

Erst Teil 1 vermengen und dann Teil 2 dazu geben. 10 Minuten mit dem Knethaken kneten.

Kartoffeln garen und grob reiben. Mit dazugeben und auch die Zwiebeln. Weitere 3 Minuten kneten. Falls der Teig zu klebrig ist weiteres Mehl mit dazu geben.
Form(Fettpfanne) Buttern und den Teig drauf verteilen. Bratwurst ungegart drauf verteilen und mit Käse bestreuen.
Teig aufgehen lassen bis er sich verdoppelt hat.
Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 10 Minuten und dann weitere 25 Minuten bei 200 Grad backen.

Mini Gugels mit Schinken + Lachs

Rezept und Bilder von Marianne Immler

Zutaten und Zubereitung

Grundteig:
300 ml Milch
120 ml Rapsöl
2 Eier
3 Teel. Salz
1 Teel. Pfeffer (Mühle oder gemörsert)
auf Stufe 1 mit Patesserierhaken oder K-Haken gut verrühren
440 g Mehl
3 Teel. Gehäufte Backpulver
– Löffelweise unterrühren auf Stufe unter 1 , dann bis Stufe 3-4 gut durchrühren lassen /
Den Teig aufteilen auf ca. 2 x 460g

Pizza Variation:
2 Eßl. gut gefüllt Pizzagewürz
200 g Hähnchenbrust Schinken
60 g ca. Schwarze Oliven
1 gr. Eßl. Schafskäse Paste scharf
(Beliebiger Schinken oder Speck – Katenschinken Würfel = was man mag)

Lachs Variation:
200 g Lachs
2 Eßl. Meerrettich scharf
15 ml Noilly Prat (weißer Wermut)
2 Teel. Zitroschale
1 Teel. süßer Senf

Beide Varianten im Multi mit Messer schrädern – zum Teig zugeben und gut mit K-Haken durchrühren Stufe 3-4

Toppings:
200 g Frischkäse
15 ml Noilly Prat
1 Teel. Zitroschale +Saft
1 Eßl. Gem. Kräuter (aus Garten = Petersilie, Basilikum, Majoran, Oregano, Estragon, Thymian, Rosmarin)
Salz, Pfeffer +etwas Tabasco oder Chili

Alles mit Schneebesen gut zusammen rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und bis zum Gebrauch kalt stellen .

Zum verzieren :
Oliven in 1/4 schneiden und kleine Schinken
Lachs kleine Streifen und kleinen Schnittlauch

Miniformen mit Backtrennspray aussprühen
Teig in Spritzbeutel füllen und in die Förmchen fast voll einspritzen
Im vorgeheizten Backofen (180°) dann runterschalten auf 175° – 30-35 Minuten backen / in der Form etwas abkühlen lassen .
Anschließend die Creme darauf spritzen und am besten mit Pinzette verzieren 🤗 □ 😊 □ 😋 □

Gutes Gelingen 😁 mit Spritzbeutel geht alles sehr flott 😉 😉

Empanadas misioneras (Argentina)

Rezept, Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Tatiana Franco

Das Rezept ist von meiner Mutter, welche lange in Argentinien gelebt hat und dort von unserer damaligen Nachbarin gelernt hat, wie man Empanadas macht. Wir lebten dort in Eldorado, in

der Provinz Misiones. Die fertigen Teigblätter kann man dort überall kaufen. Hier in der Schweiz hat sich meine Mutter zuerst eine Kenny zugelegt, welche nun nach 30 Jahren mit meinen Eltern nach Spanien ausgewandert ist und dort noch immer ihren Dienst tut.

Für etwa 50 Empanadas (je nach Teigdicke)

Zutaten:
Teig
600 gr Weissmehl
4 Eier
150 gr. Wasser (eher weniger)
1 EL Salz

Füllung
1 kg Rinds-Hackfleisch
1 kl. Tasse Reis kochen
1.5 grosse Zwiebeln gehackt
2 grosse Knoblauch-Stücke gehackt
1 grüner Peperoni (nicht zu gross) gewürfelt
1 roter Peperoni(nicht zu gross) gewürfelt
5 hartgekochte Eier gehackt
Salz
Pfeffer
Grill-Gewürz mild
Grill-Gewürz scharf
Paprika scharf

Zubereitung:

Teig:
Der Teig sollte eher ein trockener, harter Teig sein. Wenn der Teig zu feucht ist, kleben die Teigblätter gerne aneinander und die Empanada geht beim Frittieren eher kaputt. Ich gebe zuerst alle Zutaten bis auf das Wasser in die Schüssel und lass Kenny dann arbeiten (max. Stufe 1, Knethaken). Dann gebe ich langsam, nach Bedarf das Wasser dazu. Wenn der Teig gut

zusammenhält und nicht mehr bröckelt (er löst sich dann vom Schüsselrand) nehm ich in aus der Kenny und bearbeite ihn noch kurz von Hand. Dies mache ich aber eher, um zu spüren, ob der Teig die richtige Konsistenz hat.

Der Teig geht danach für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.

Nach ca. 30 Minuten nehme ich ca. ¼ des Teiges aus dem Kühlschrank und mehle diesen Teil gut ein. (ich nehme nicht das ganze Stück Teig, damit die Teigplatte nicht zu lang wird)

Danach lasse ich ihn das erste Mal auf Stufe 1 durch die Teigwalze, mehle das Teigstück wieder beidseitig gut ein, falte es und lass es wieder auf Stufe 1 durch die Teigwalze. Diesen Schritt wiederhole ich einige Male, bis ich auch von der Breite her ein schönes Teigstück habe. Sollte der Teig während den ersten Durchgängen ‚zerrupfen', ist dies nicht tragisch. Einfach wieder mehlen, falten und nochmals durch die Walze.

Der Teig sollte schön glatt sein. Ich lasse ihn bis Stufe 8 durch. Dann ist der Teig nicht mehr zu dick und doch stabil genug, um später weiter bearbeitet und v.a. frittiert zu werden.

Der Teig wird nun noch einmal ein wenig gemehlt. Um die Teigblätter nun in die runden Formen zu schneiden, verwenden wir kleine Teller.

Die runden Empanada-Formen legen wir nun in ein Backblech, getrennt durch Backtrennpapier. Das Backtrennpapier schneiden wir vor. Diese lassen sich immer wieder verwenden. Das Trennen durch Backtrennpapier ist empfehlenswert. Nichts nervt mehr, als wenn die einzelnen Teigformen aneinanderkleben…

Bis zu diesem Schritt lassen sich die Empanadas am Vortag vorbereiten. Wir stellen das Backblech mit den vorbereiteten Empanada-Formen an einen kühlen Ort.

Füllung:

Das Hackfleisch mit ein wenig Öl scharf anbraten. Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, gut mischen und würzen. Am Schluss den gekochten Reis und die Eier daruntermischen.

Was man alles in die Füllung gibt, ist jedem selber überlassen. Dies ist ziemlich die Original-Mischung, welche unsere Verwandten in Eldorado verwenden. Das Grill-Gewürz ist aus der Schweiz (Migros).

In Spanien haben wir schon Empanadas probiert mit einer Thon-Füllung, das war auch sehr lecker.

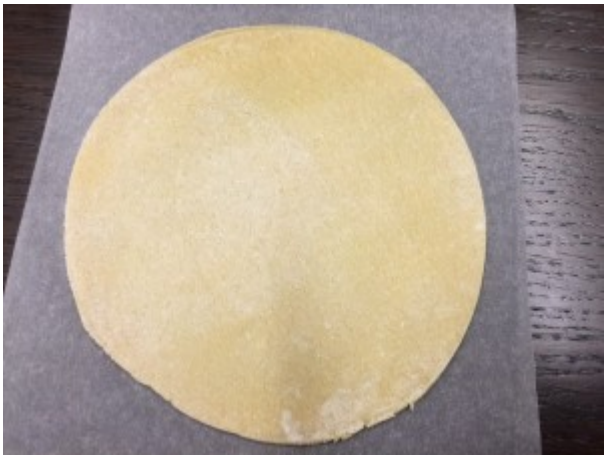
Für meine Vegi-Schwester machen wir jeweils eine vegetarische Mischung mit Wirz, Zucchetti, Karotten, Peperoni, Eiern und Reis. Diese würzen wir zusätzlich mit ein wenig Curry.

Auch dieser Arbeitsschritt lässt sich gut einen Tag vorher vorbereiten. Die Füllung packen wir dazu einfach in Tupperboxen und bewahren diese im Kühlschrank auf.

Die Füllung muss unbedingt abgekühlt sein, bevor die Empanadas damit gefüllt werden und sie darf nicht mehr viel Flüssigkeit haben (diese sonst abgiessen)

Empanadas füllen

Nun können die runden Empanada-Formen gefüllt werden.



Beim Füllen den Rand auslassen. Wenn es auf dem Rand Füllung hat, lassen sie sich nicht mehr gut schliessen und es kann dann beim Frittieren Öl in die Öffnungen reinlaufen.

Den Rand befeuchten wir lediglich mit ein wenig Wasser, dabei den Pinsel zuerst am Tassenrand abstreifen.

Die Hälfte des Randes mit Wasser anfeuchten.

Die Empanada zuklappen und den Rand mit einer Gabel verschliessen.

So sieht die geschlossene Empanada aus.

Die geschlossene Empanada wird nun noch ein wenig verschönert. Dazu einfach dem Finger, den Teigrand an einigen Stellen ein wenig eindrücken.

Die Empanadas werden jeweils zurück in das gefaltete Backtrennpapier gegeben, damit sie nicht aneinander kleben.

Empanadas frittieren

Die Empanadas frittieren wir in Sonnenblumenöl. Die Temperatur stimmt, wenn das Öl blubbert, wenn man eine Empanada reingibt. Die Empanadas vorsichtig in das heisse Öl geben, damit man sich nicht durch Öl-Spritzer verbrennt.

Da das Frittieren ziemlich schnell geht, legen wir neben der Kochstelle alles bereit. D.h. ein Abtropfsieb mit Haushaltspapier und eine mit Haushaltspapier belegte Schüssel. Im Abtropfsieb werden die Empanadas nach dem Frittieren kurz zwischengelagert, damit sie austropfen können. Danach schichten wir die Empanadas in die mit Haushaltspapier belegte Schüssel.

Nicht zuviele Empanadas auf einmal reingeben. Die Empanadas sollten im Öl schwimmen. Dabei mit einer Holzkelle vorsichtig das Öl über die Empanadas schwappen lassen, damit diese schön knusprig werden und die typischen Blattern erhalten. Wenn sie oben bräunlich sind und sich erste Blattern gebildet haben, die Empanadas vorsichtig wenden.

Die frittierten Empanadas nehmen wir so raus, dass die halbrunde Seite gegen unten schaut.

So wird sie dann auch in das Abtropfsieb gelegt, damit allfällig reingelaufenes Öl wieder abtropfen könnte.

So sieht die fertige Empanada aus.

Die Empanadas können übereinander gestapelt werden.

Die Empanadas können gut 1 – 2 Tage so aufbewahrt werden. Dafür einfach mit einem Küchentuch bedecken. Aber so richtig knusprig sind sie natürlich, wenn sie noch lauwarm gegessen werden.

„En Guete“

Das abgekühlte Öl filtern wir und benutzen es noch einmal.

Sauerkraut-Muffins

Foto Annette Schartz (nach Aufzeichnungen aus einer LC-Gruppe)

Für 6 Stück:

Zutaten:
Boden:
60g gemahlenen Mandeln
1 EL Leinsamen gemahlen
1 EL geschrotet
1 Ei vermengen und in den Muffinförmchen als ca. 1 cm dicke Böden bei 160° backen.

Die Füllung:
100g Sauerkraut (gut abgetropft oder vom Metzger, das ist meist trockener und leckerer).
2 Eier
1 EL Zucker
70g Schinkenwürfel
70g Reibekäse (oder weniger)
60g Schmand
2 TL Flohsamenschalen

Zubereitung:
Boden:
60g Mandeln mit Reibevorsatz zum Fleischwolf mahlen oder im Multi mit Messer zerkleinern.

Leinsamen in Getreidemühle, 1 EL mahlen, 1 EL schroten.

Mandeln, gemahlener und geschroteter Leinsamen und Ei vermengen und in den Muffinförmchen als ca. 1 cm dicke Böden bei 160° backen.

Füllung:
Zwiebeln in dünne halbe Ringe schneiden (z.B. mit Scheibe von Multizerkleinerer).

Bei mittlerer Temp. dünsten (nur leicht bräunen – dauert etwas. Mit 1 EL (Birken)Zucker karamelisieren. Dann Schinken dazu und bräunen. Vom Herd nehmen.

Schmand, Ei und Sauerkraut unterrühren. Dann Reibekäse und Flohsamenschalen (für die Bindung) unterrühren. Die Füllung auf den Leinsamenböden in der Muffinform verteilen (Förmchen gut füllen und Masse festdrücken). 20 min bei 160°C backen. Am Schluss kurz den Grill an. Dazu passt ein frischer Salat.

Faltenbrot

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:

Hefeteig
750 g Mehl
400 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
2 TL Salz
1 TL Zucker
5 Eßl. Olivenöl
Füllung
130 gr. Butter
1 TL Bärlauchpaste
getrocknete Tomaten
Röstzwiebel

Zubereitung:
Knethaken einsetzen und Hefeteigzutaten einsetzen, 8 Minuten bei 30 Grad kneten, 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung hab ich ca 130 Gramm Butter mit 1 Teelöffel bärlauchpaste verrührt (z.B. mit Flexielement).

Den Teig nach dem Gehen lassen ausrollen und mit dem Bärlauchbutter bestreichen . Dann getrocknete Tomaten und Röstzwiebel darauf verteilen.
In Streifen schneiden und wie nen Fächer falten und aufrecht in eine Form stellen. Dann bei 180 Grad ca 40 min/Ober-/Unterhitze backen

---

Figurschlanke "Ersatzpizza" alla Kochtrotz

Wenn ihr es in der Gewürzmühle macht, nehmt ihr entweder 2 Gläser (eins für den Boden und eins für die Käse) oder ihr schreddert erst den Käse. Den Käse müsst ihr vor dem Zerkleinern in Stücke schneiden sonst klappt es nicht. Interessanterweise schmeckt der Harzerkäse echt gut auf der Ersatzpizza und gar nicht wie er riecht (der riecht “bäh” finde ich 😉 ▯)

Zutaten für zwei Portionen:

Boden:

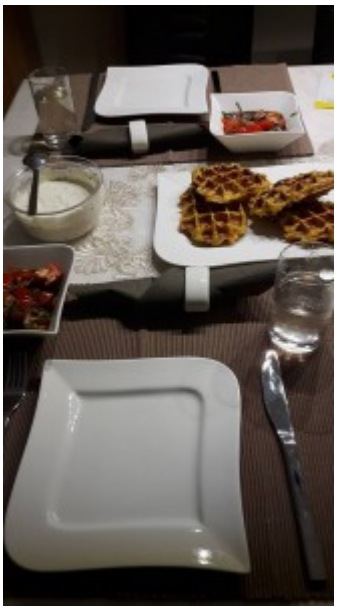
2 Eier Gr. M
90 g Thunfisch in Wasser mit 2 EL Flüssigkeit
60 g Wasser
1 TL Flohsamenschalen feinst gemahlen
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Paprika
2 Stück Backpapier

Belag:

80 g Frischkäse 0,2 % Fett
100g Spitzpaprika rot
50 g Frühlingszwiebeln
100 g Harzerkäse fein gerieben (z.B. Gewürzmühle oder Multizerkleinerer)

Zubereitung:
1. Alle Zutaten für den Boden sehr fein pürieren und 5 Minuten ruhen lassen (Gewürzmühle oder Multizerkleinerer).
2. Backofen mit auf 220 °C Blech vorheizen.
3. Backpapier auf das Backblech legen und die Masse für den Boden ausgießen und dünn verteilen. Für 10 Minuten backen.
4. Boden aus dem Ofen nehmen und auf das andere Backpapier stürzen. Das erste Backpapier vorsichtig abziehen.
5. Frischkäse auf dem Boden verteilen, Paprika und Frühlingszwieben ebenfalls verteilen und obenauf noch den Käse geben.
6. Für circa 10 Minuten backen.

Pikante Waffeln mit Kartoffeln und Karotten



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Nießl Vitek

Der Schnitzler hat die Erdäpfel und Karotten in Sekunden geraffelt. Mit Sauerrahm- Knoblauch Dip und Paradeisersalat

Zutaten:
5 mittelgroße Kartoffeln/Erdäpfel
2 große Karotten
2 große Eier
ca. 3 EL Mehl
Salz
Pfeffer
2-3 Knoblauchzehen
kleine Zwiebel
Fett für Waffeleisen

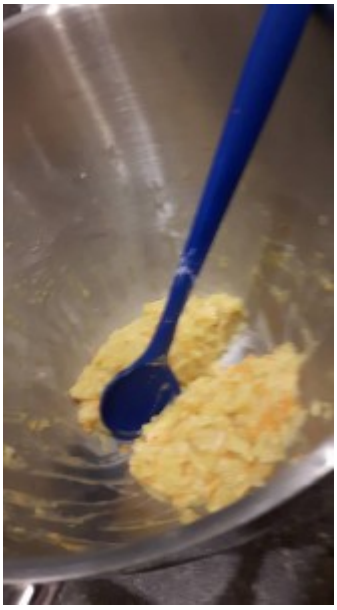
Zubereitung:
5 mittelgroße Erdäpfel vorkochen (nicht ganz durch).

2 große Karotten schälen und in der Micro etwas vorkochen (ca. 2 Min.) mit etwas Wasser.

Dann habe ich die Erdäpfeln und Karotten in der Kenwood CC mit dem Schnitzler (alternativ Multizerkleinerer/Trommelraffel) geraffelt.

Ebenso 2 große Eier dazugegeben, ca. 3 Eßl. Mehl, Salz (ich habe Bärlauchsalz genomnen), Pfeffer, 2-3 Zehen Knoblauch mit der Presse.

Dann noch eine kleine Zwiebel feingehackt – alles gut verrühren.



Waffeleisen etwas fetten, da eigentlich keine Fette in der Waffelmasse sind.

Ich habe es etwas länger im Waffeleisen gemacht, da ich es knusprig wollte. Ca 5- 6 Min. Stufe 5 (Krups-Waffeleisen).

Gefülltes Brot mit Spinat, Speck und Käse

Rezept und Fotos von Billa Wepunkt.

Zutaten:
15g Hefe
570g Mehl
1 Ei (m)
etwas Milch ca 50-70g
50ml Olivenöl
eine gute Prise Salz

Für die Füllung Spinat, Käse, Speck.

Zubereitung:

Knethaken
Alles in der cc mit Knethaken erst auf “min” 2 Minuten,
dann auf Stufe 1-2 nochmal ca. 5 Minuten kneten lassen bis ein glatter Teig entsteht.

(Anmerkung: Wenn der Teig zu bröselig ist, noch ca. gleiche Menge Milch/Olivenöl zugeben).

3 Stunden ruhen/gehen lassen.

Teig ausrollen. Die Zutaten für die Füllung verrühren und auf den ausgerollten Teig aufstreichen. Dann wie in den Bildern gezeigt bearbeiten

Füllen kann man mit allem…..es sollte nur nicht zu feucht sein.

Bei 180º Umluft ca. 20min backen…..

Focaccia mit Trauben, Speck und Rosmarin

Foto von Nadine Detzel, Rezept aus dem Genussmagazin Herbst 2016 mit Modifikation Nadine Detzel

Zutaten:
Teig:
15 g frische Hefe
eine Prise Zucker
eine gute Prise Salz
6 EL Traubenkernöl (ich hatte leider nur Olivenöl. War aber auch lecker),
250 g Weizenmehl (habe ein 550er verwendet)

Belag:
ca. 250 g grüne Trauben
100 g Bacon
2 Zweige Rosmarin
30-50 g Walnüsse
Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:
Den Profiknethaken einsetzen. 150 ml Wasser und Hefe in die CC, Hefe einbröckeln und bei 30° verrühren, Zucker, Salz, 2 EL Öl und Mehl hinzufügen und erst auf niedriger Stufe dann bei

Stufe 2 verkneten. Knethaken entfernen und 30 min bei 30° gehen lassen.

Trauben halbieren (evtl. Kerne entfernen), Rosmarinnadeln klein hacken, Walnüsse hacken, Bacon in große Streifen schneiden.

Ofen auf 225° C vorheizen. Teig auf einer Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen (ca. 5 mm dick) und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit dem restlichen Öl bepinseln. Mit Trauben belegen, Speck, Walnüsse, Rosmarin darüber geben und das ganze salzen und pfeffern.

In ca. 15 min knusprig backen

Flammkuchen ohne Mehlteig

Rezept und Fotos von Andrej Daiker zur Verfügung gestellt

Mahlzeit! Heute gibts einen Flammkuchen anderer Art. Statt Teigboden mit Kartoffeln.

Zutaten:
3 mittelgroße Kartoffeln
1 große rote Zwiebel
1/5 Packung Würfelspeck
ca. 300 ml Jogurt 1,5% Fett

Salz, Pfeffer
1 Lauchzwiebel
etwas Olivenöl zum Bepinseln der Kartoffeln

Alternativ Belag: Feta, Walnüsse, Gorgonzola, Lachs

Zubereitung:
Kartoffeln waschen und im Multizerkleinerer in Scheiben schneiden.

Aufs Backblech legen (siehe Bild) mit Trennspray oder Olivenöl einsprayen bzw. bepinseln.

Salzen, pfeffern und für 15 Minuten bei 180 Grad vorbacken.

Mit Jogurt bestreichen, Speck und Zwiebeln verteilen und für weitere 15 bis 20 Minuten backen. Danach mit Lauchzwiebeln dekorieren. Genießen!