

Gegrillter Zucchini Salat mit Schafskäse



Foto Gisela Martin

Rezept von Buch "KitchenAid – Das Kochbuch" und von Gisela Martin leicht abgewandelt

Zutaten:

4 kleine Zucchini

1 milde rote Chillischote

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl zum Bepinseln (Ich hatte Rosmarinöl, passte gut)

4 EL Olivenöl

Saft von 1/2 Zitrone

Etwas Minze

100 gr. Schafskäse

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Zucchini, Chilischote, Knoblauchzehen im Multi mit feiner Schneidscheibe (Nr. 4) zu Scheiben schneiden.

Zucchini/Knoblauch/Chilli (ggf. in zwei Chargen) in Universalpfanne schichten (ich hatte Dauerbackfolie untergelegt), mit Öl bepinseln und auf oberster Stufe im Backofen/275 Grad/Grillstufe backen, bis die Zucchini goldbraun und weich sind (ca. 12 Minuten).

Mit Gewürzmühle Zitrone, Minze, Salz, Pfeffer, 4 -EL Olivenöl mischen (ggf. auch die gegrillten Knoblauchzestücke mit in Gewürzmühle geben, gibt gutes Aroma).

Vinaigrette über die Zucchini gießen und etwas durchziehen lassen.

Schafskäse darüber krümeln und servieren.

So lecker und durch die Zitrone wunderbar frisch.

Teig für Griessnocken



Rezept und Foto von Karin Lerch

Zutaten:

1/4 l Milch

1 Essl. Butter

1 Teel. Salz

100g Hartweizengrieß

2 Eier

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Flexi auf Kochstufe 1 zum kochen bringen. Den Hartweizengriess zufügen dabei rühren lassen bis es sich zum Kloss formt .

Temperatur ausmachen.

1 Ei in den heißen Teig rühren. Auskühlen lassen dann nochmals 1 Ei ein rühren und laufen lassen bis es eine schöne cremige Masse ist. Nockeln formen und in kochende Brühe geben. Guten Appetit

Kartoffelpüschneemänner mit Herzschnitzel und Weißweinsahnesosse



Rezept und Foto von [Fee's Koch- und Backwelt](#)

Zutaten:

Für die Kartoffelpüschneemänner:

10 mittelgroße Kartoffeln

Salz

Muskat

50 ml Sahne

1 kl. Karotte für Besen und Nase

Schwarze Oliven für die Augen

Für das Fleisch und die Soße:

6 Schweineschnitzel

1 Schlottenzwiebel

50ml Weißwein

100ml Kalbsfond

50ml Sahne

Salz

Pfeffer

Öl zum braten

Zubereitung:

Die Schnitzel salzen und pfeffern, in Fett anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Im restlichen Fett in der Pfanne die klein geschnittenen Schalottenzwiebeln andünsten und mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Mit Fond aufgießen, aufkochen und Sahne zugeben.

Fleisch zur Soße geben und alles 45 Min köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser in der Cooking Chef bei 100°C kochen bis sie weich sind.

Währenddessen die Karotte und Oliven zuschneiden. Die Karotte kurz in heißem Wasser kochen, damit sie nicht zu hart ist, aber trotzdem noch standfest. Alternativ können sie im Dampfgareinsatz einfach über die Kartoffeln zum Angaren gegeben werden.

Die Kartoffeln über einem Sieb abtropfen lassen und zurück in die Cooking Chef Schüssel geben. Sahne, etwas Salz und Muskat zugeben und mit dem Ballonschneebesen rühren, bis daraus ein schöner Brei ohne Klumpen geworden ist.

Den Kartoffelbrei nun in 2 verschieden große Kugeln formen und aufeinander setzen, dekorieren. Das Schnitzel mit dem Messer oder einer Ausstechform zu einem Herz formen.

Steinpilzpolenta Polenta

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

750 ml Geflügelfond (oder Pilzfond, dann noch aromatischer und dann auch vegetarisch)

15 gr. getrocknete Steinpilze

200 gr. Polenta

30 gr. frisch geriebener Parmesan

100 ml Schlagsahne

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Flexi einsetzen und Temperatur von 120 Grad/Rührintervall 1 einsetzen. Geflügelfond mit Steinpilzen aufkochen lassen.

Polenta einrieseln lassen, Flexi weiterlaufen lassen. Spritzschutz aufsetzen (spart Energie, der Spritzschutz dient dann als Deckel).

10 Minuten/90 Grad/Rührintervall 1

Parmesan und Sahne unterrühren, mit Salz/Pfeffer würzen. Fertig.

Tipp: Passt wunderbar als Beilage zu "gefüllte Schweinelende mit Panchetta"

Bulgur-Gemüse-Risotto Vegan



Rezept und Foto von Manuela Huber

Zutaten:

4 Karotten
1 Zwiebel
1 rote Paprika
kleine Zucchini
Brokkoli Reste
ein paar Champignons
1 Tasse Bulgur
Gemüsebrühe
etwas Weißwein (nach Geschmack)
100ml Sojacuisine oder Hafercuisine
Chili, Pfeffer etwas Salz (bei Bedarf)

Zubereitung:

CC-Kessel kurz aufheizen bei 140 Grad, 1EL Rapsöl ca 1 min

Karotten (in Scheiben geschnitten, z.B. mit Multi oder Trommelraffel) für 5 min bei 120 Grad andünsten, Zwiebel in Würfel dazu, weitere 5 min

Dann der Garstufe entsprechend das restliche Gemüse dazu geben, mit Wein und Brühe aufgießen und 10 min bei 110 Grad

mit Flexi, Stufe 1

In der Zwischenzeit den Bulgur mit der doppelten Menge kochendem Wasser quellen lassen.

Bulgur abgießen, in den Topf geben, "Sahne" dazu und noch einmal kurz durchrühren, nach Geschmack würzen

Kartoffel-Gratin



Foto Gisela Martin

Zutaten:

600 gr. Kartoffeln

300 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat

frische Kräuter z. B. Thymian oder Oregano

Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 4, in Scheiben schneiden.

Auflaufform einfetten und Kartoffelscheiben fächerartig einfüllen

Sahne mit Salz/frischem Pfeffer/Muskat vermischen, gehackte Kräuter unterheben. Gemisch über Kartoffeln füllen.

Butterflöckchen draufsetzen.

Im Backofen 200 Grad, ca. 40 Min backen

Spätzle



Foto Gisela M.

Zutaten:

500 gr. Mehl 405 oder Spätzlemehl (alternativ, aber nicht original schwäbisch) einen Teil z.B. 175 gr. durch Semola ersetzen)

5 Eier

ca. 250 ml. Mineralwasser

Salz

Zubereitung:

Mehl in Schüssel geben, kurz mit K-Haken mischen, damit es keine Klumpen gibt.

Nach und nach Eier und Mineralwasser unterrühren.

Ggf. nicht alles Mineralwasser verwenden, Teig soll noch zähflüssig sein.

Prise Salz zugeben und Cooking Chef mit K-Haken laufen lassen bis der Teig Blasen wirft. (Hinweis: Schabt man von Hand finde ich längeres laufen lassen besser, der Teig wird dicker. Presst man sie durch, sollte nicht zu lange gerührt werden bzw. etwas mehr Flüssigkeit zugegeben werden).

Wasser in Topf zum Kochen bringen und Teig portionsweise entweder mit dem Spätzleschaber (für echte Schwaben) oder mit der Spätzlespresse (für Zugezogene) verarbeiten. Wenn die Spätzle oben schwimmen, sind sie fertig.

Perfekt zu Linsen mit Saitenwürsten.

Variante Käsespätzle:

Man schichtet die Spätzle in ein Auflaufform, bestreut jede Schicht mit frischem Pfeffer und Käse (z.B. Bergkäse und/oder Emmentaler, mit Multi gerieben) und stellt es noch für ca. 5 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Backofen. Vor dem Servieren mit herausgebratenen Zwiebelringen und Petersilie bestreuen.



Kartoffelgratin – Variationen



Rezept und Foto von [Fee's Koch- und Backwelt](#)

Rezept Nr. 1 Fee's Koch- und Backwelt

Zutaten:

1 kg Kartoffeln (nach dem Schälen mind. 900g)

Käse

Öl zum Einfetten der Backform

2 Eier (L)

250 ml Milch

125g Sahne

Etwas Muskat

Eine Prise Salz

Eine Prise Pfeffer

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln im Multizerkleinerer der Cooking Chef in Scheiben schneiden. Den Käse ebenfalls mit Hilfe des Multizerkleinerers raspeln.

Die Backform einfetten und eine Reihe Kartoffeln hineingeben, etwas Käse darauf und so weiter bis die Kartoffeln und der Käse aufgebraucht sind. Am schönsten sieht es aus, wenn die Kartoffeln fächerförmig in der Backform liegen.

Die Eier, Salz, Pfeffer und Muskat mit dem Ballonschneebesen verquirlen. Die Milch und die Sahne zugeben und noch einmal verrühren. Nun über das Gratin gießen.

Eine Alufolie darüber legen (damit der Käse nicht zu schnell braun wird) und bei 180°C, Ober- und Unterhitze 60 Min.

backen. Die Alufolie entfernen und das Gratin weitere 30 Min. backen bzw. so lange bis die Kartoffeln weich sind.



Foto von Christine Wittlin-Ingold/Rezept Nr. 1

		>>	
--	--	--------------------------	--

2. Rezept Kartoffelgratin Gisela Martin



Foto Gisela Martin/Rezept Nr. 2

Zutaten:

600 gr. Kartoffeln

300 ml Sahne (einen kleinen Teil kann man auch durch Milch ersetzen)

Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskat
frische Kräuter z.B. Thymian oder Oregano
Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 4, in Scheiben schneiden.

Auflaufform einfetten und Kartoffelscheiben fächerartig einfüllen

Sahne mit Salz/frischem Pfeffer/Muskat vermischen, gehackte Kräuter unterheben. Gemisch über Kartoffeln füllen.

Butterflöckchen draufsetzen.

Im Backofen 170 Grad Heissluft, auf Einschubhöhe 2, ca. 50 Min backen (bei höherer Temperatur ca. 10 Min. kürzer).

Fertig ☐

Rührei in der Cooking Chef



Foto von Gisela Martin

Rezept von Jörg Wehr und schwarzem CookingChefKochbuch (von beiden Rezepten ein Zwischending)

Zutaten:

etwas Butter

Eier, gerne auch größere Menge (habs schon mit 3 Eiern gemacht, ebenso mit 10

Meersalz

ein Löffel Creme fraiche, Landrahm, Mascarpone, Schmand o.ä. (optional)

geriebener Käse (optional)

etwas Pfeffer zum Bestreuen

Zubereitung:

Butter in Kessel geben, mit Flexi bei 110 Grad/Kochrührintervall 3 schmelzen lassen, etwas warten (Butter soll nicht mehr blubbern).

Eier, Salz und ggf. Creme fraiche zugeben und Temperatur auf ca. 80 Grad reduzieren (Temperatur sollte immer so zwischen 78 und 82 Grad sein, nicht höher!), 2 Minuten Rührintervall 1 (da anfangs die Temperatur noch höher ist), dann weitere 15

Minuten Rührintervall 2.

Kurz vor Ende ggf. noch Käse unterrühren.

Die Rühreier sind fertig, wenn sie fertig gestockt aber noch feucht sind.

Beim Servieren mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Dauert je nach Menge der Eier zwischen 15-25 Minuten, aber gut Ding braucht eben Weile.

Wird wunderbar fluffig.

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.