Risotto von Stefan Dadarski – Video

Kürbiskern Knusper Kürbiskernknusperteile

Foto Gisela M.
Rezept von http://ikors.blogspot.de/2014/05/kurbiskern-knusper.html?view=flipcard (und von Gisela M. auf CC abgewandelt)

Wunderbar zum Knabbern, als Beilage zur Suppe, als Brot….

Zutaten:
60 g Kürbiskerne
130 g Wasser
10 g Hefe
250 g Mehl 405/550
1TL Salz
Zum Bestreichen: Kürbiskernöl

Zubereitung:
Kürbiskerne in Gewürzmühle grob zerkleinern und zur Seite stellen.Wasser und Hefe – 2 Minuten bei 38 Grad/Stufe 1 mit K-Haken rühren.Mehl und Salz zugeben und 2 Minuten kneten:
Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 45 Min. gehen lassen
Backofen auf 230° (Ober/Unterhitze) vorheizen
In 20-25 Teile teilen und kleine Kugeln drehen
Ein paar Minuten auf der Arbeitsfläche ruhen lassen
Mit Pastawalze auswalzen (so dünn als möglich) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
Mit Kürbiskernöl bepinseln und mit den zerkleinerten Kürbiskernen bestreuen und die Kürbisknusper 8-10 Minuten knusprig backen
Möglichst am gleichen Tag verzehren!

Obatzter Obatzda Obatzder-Variationen

Foto von Gisela M. mit Rezept aus fränkischen Quellen/Rezept Nr. 1

1. Rezept/Klassisch

Mehrfach ausprobiert, in der CC gehts mit Flexi ratz-fatz:

Zutaten:

75 gr. weiche Butter
250 gr. Camembert (je reifer, desto besser)
optional Brie/Schmelzkäse, je nach Gusto und was zuhause ist
1 kleine Zwiebel, gewürfelt
1 TL Senf
Salz/Pfeffer/Paprikapulver zum Abschmecken
optional: etwas Sahne flüssig oder
optional: ein Schluck Bier
optional: etwas Kümmel

Zubereitung:
Camembert und Butter in groben Stücken zugeben, andere Zutaten ebenso.
Flexi einsetzen und rühren lassen.

Ist die Butter nicht weich, einfach ganz geringe Wärme (ca. 20-28 Grad) zugeben, der Flexi richtet es. Nicht zu lange rühren lassen, ein paar Stückchen sollten noch vorhanden sein.

Der Kessel ist so groß, dass die Mengen auch nach Belieben verdoppelt oder verdreifacht werden können.

Servieren mit Salzstangen.

2. Rezept/mit Birnen

Foto Gisela M.
Rezept von Genussmagazin 10/2017

Schmeckt wunderbar fruchtig und ist sehr schnell zuzubereiten.

Zutaten:
1 kleine reife Birne
1-2 EL Zitronensaft
3-4 Lauchzwiebeln
200 gr. reifen Camenberg
100 gr. Frischkäse (ich hatte Joghurtfrischkäse, ging auch)
1-2 cl Williamsbrand (habe ich weggelassen)
Salz
Prise Cayennepfeffer
Prise frisch gemahlener Kümmel

Zubereitung:

Birne waschen, würfeln und mit Zitronensaft mischen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Camenberg in kleine Stücke schneiden und mit Frischkäse und Williamsbrand mit Flexielement auf Geschwindigkeitsstufe 4 vermischen.

Birnenwürfel und Hälfte der Lauchzwiebeln zufügen und unterheben. Mit Gewürzen abschmecken und mit restlichen Lauchzwiebeln bestreut servieren.

Kartoffelbrötchen (und parallel Kartoffelpüree) – d.h. das zwei-Fliegen-mit-einer-Klappe-Rezept

Rezept von Gisela Martin

Diese Brötchen machen fast keine Arbeit, wenn man sowieso schon Kartoffeln kocht für Gnocchi, Klöße oder Kartoffelpürree

Zutaten Kartoffelpüree:
750 g Kartoffeln
60 g Butter
50 ml Milch
Salz/Muskatnuss

Zutaten Kartoffelbrötchen:
750 g Kartoffeln
3 TL Salz
1 Packung Trockenhefe
2 EL Öl
250 g Dinkelvollkornmehl (anderes Vollkornmehl geht ebenso)
400 g Weißmehl

Zubereitung:
1,5 kg Kartoffeln schälen, vierteln und in CC-Schüssel knapp mit Wasserbedecken. Etwas Salz zugeben. Deckel drauf, kein Rührelement, ca. 20 min kochenlassen (d.h. in Summe ca. 30 min, da es ja dauert, bis das Wasser kocht).

Kochwasser abgiessen (davon etwas in einem Glas aufbewahren, braucht man fürBrötchen) und Flexi einsetzen, Rührintervall 1,

5 min ohne Deckel ausdampfen lassen.

Dann Hälfte der Kartoffeln (die für Brötchen benötigt werden, in separates Gefäß umfüllen).
In andere Hälfte Butter, Milch und Gewürze zugeben und mit Ballonschneebesen rühren, bis alles schön aufgeschlagen ist. Fertig.

Weitere Zubereitung Kartoffelbrötchen:
125 ml Kartoffelkochwasser mit Hefe in Schüssel vermischen, Temperatur auf 38°C, Rührintervall 3 ohne Rührelement, ca. 5 min warten.

Dann restliche gekochte Kartoffeln, Öl, Salz, Mehl, ggf. Kürbiskerne zugeben und ca. 15 min langsam rühren lassen.

Je nach Konsistenz des Teiges noch etwas Mehl zugeben. Der Teig soll nochleicht kleben.

Halbe Stunde gehen lassen (37 °C)

Dann Brötchen formen und schleifen und mit Schnittkante nach unten auf bemehltes Blech legen, nochmals halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit schon Ofenvorheizen (Ober-/Unterhitze, 180-185°C)

Brötchen umdrehen (so dass Naht oben ist) und in Ofen schieben.

In den ersten 20 Minuten kräftig schwaden

Backzeit ca. 40 min.

Kartoffel-Sellerie-Püree mit süßem Karottengemüse

Foto von Gisela Martin

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten Karottengemüse
300 g. Karotten
100 ml Gemüsefond
1EL Butter
2 Schalotten (hatte ich nicht, daher habe ich eine rote Zwiebel genommen)
3 EL Frischkäse
3 EL gehackte Petersilie (war ebenso spontan in meinem Haushalt nicht verfügbar)
Zucker zum Bestäuben
Salz und Pfeffer

Zutaten Kartoffel-Sellerie-Püree:
200 g Kartoffeln
100 g. Sellerie
25 g Butter
50-70 ml Milch
Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung:
(1) Kartoffeln und Sellerie kochen (Anmerkung: ich habe alles

in einem Topf gekocht, d.h. Sellerie schälen und in Würfel schneiden, Kartoffel nur schälen, Sellerie braucht ca. 1-2 Min. länger als Kartoffeln, d.h. Sellerie etwas eher zugeben)

(2) Würfelschneider ansetzen und Karotten in Würfel schneiden (wer keinen Würfelschneider hat, kann es auch von Hand machen oder man nimmt vom Mulltizerkleinerer die Juliennescheibe)

(3) Multizerkleinerer aufsetzen und Schalotten mit dem Flügelmesser fein hacken (Anmerkung: wie vor, bis ich den Multizerkleinerer wegen zwei kleiner Schalotten montiert habe, habe ich das schon von Hand geschnitten. Aber wenn der Würfler sowieso montiert ist, würde ich die Schalotte auch würfeln)

(4) Kessel und Koch-Rühr-Element einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad einstellen

(5) Butter einfüllen und Schalotten mit Karotten ca. 5 Min. auf Rührintervall dünsten, mit Zucker bestäuben

(6) Fond angießen und weitere 10 Min. auf 100 Grad und Rührintervall 2 garen

(7) Frischkäse zugeben, mit Salz/Pfeffer abschmecken und gehackte Petersilie untermischen.

(8) Kartoffeln und den Sellerie in Rührschüssel geben, Ballonschneebesen einsetzen und mit der Milch und der Butter auf Stufe 4 ca. 3 Min. zu sämigen Püree verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Oder wie hier in Kombination mit Drillingen (Drillinge 10 Min. in Salzwasser kochen, dann in der Pfanne etwas Öl erhitzen, Drillinge halbiert in Pfanne geben und mit etwas Pommessalz ein paar Minuten anbraten):

Gnocchi mit Kartoffeln und Parmesan

Ausreichend für 6 Personen (Rezept kann auch halbiert werden):
Zutaten:
800 gr. Kartoffeln mehlig kochend
250-500 gr. Semola bzw. Mehl
100 gr. Parmesan gerieben
4 Eigelb
Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung:
Kartoffeln entweder in der CC kochen oder im Garkörbchen dämpfen (m.E. ist der Geschmack besser, wenn man die Kartoffeln dämpft – aber beides geht). Achtung wenn man die Gnocchi nicht mit Brettchen sondern mit der Bronzematrize

formen möchte, dann lieber eine Minute zuviel als zu kurz kochen, damit die Kartoffeln fein püriert werden können und keine Stückchen übrig bleiben.

Wenn die Kartoffeln fertig sind werden die geschälten Kartoffel in den Kessel geben, Temperatur auf ca. 60 Grad stellen, Flexi einsetzen und ein paar Minuten laufen lassen, gerne auch länger.

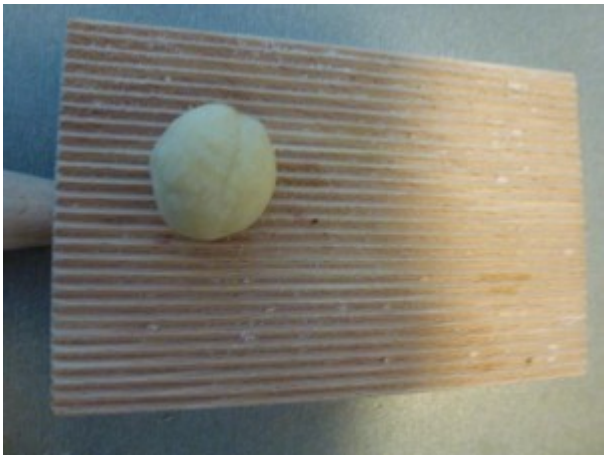
Durch die Temperatur wird den Kartoffeln die Feuchtigkeit entzogen. Gleichzeitig werden die Kartoffeln durch den Flexi püriert. Dann Temperatur abstellen und Kartoffelmasse abkühlen lassen. (*Tipp: Je länger die Kartoffeln durch den Flexi abgedampft werden, desto trockener wird die Masse und desto weniger Mehl wird später benötigt).*

Parmesan fein reiben, z. B. mit Scheibe Multizerkleinerer, Trommelraffel oder oder oder.

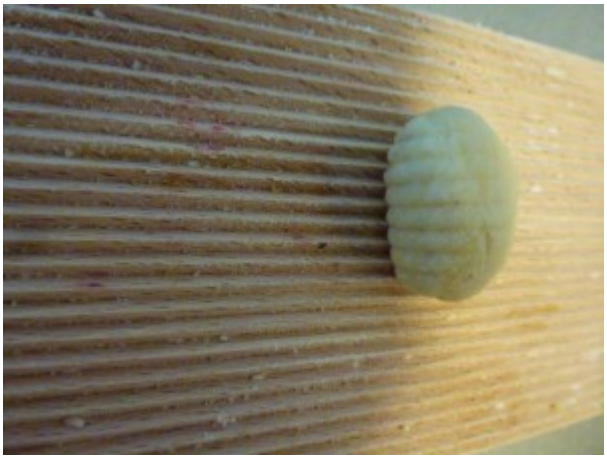
Dann (zuerst 250 gr.) Mehl, Parmesan, Eigelb, Salz/Pfeffer/Muskat zu den Kartoffeln in den Kessel geben und mit dem Flexi alles vermischen, bis die Masse homogen ist.
Das restliche Mehl nur zugeben, wenn die Masse noch nicht fest genug ist. Je weniger Mehl desto besser ist der Geschmack nach meiner Meinung.

Nun ein Blech oder Brett mit etwas Mehl oder Griess ausstreuen.

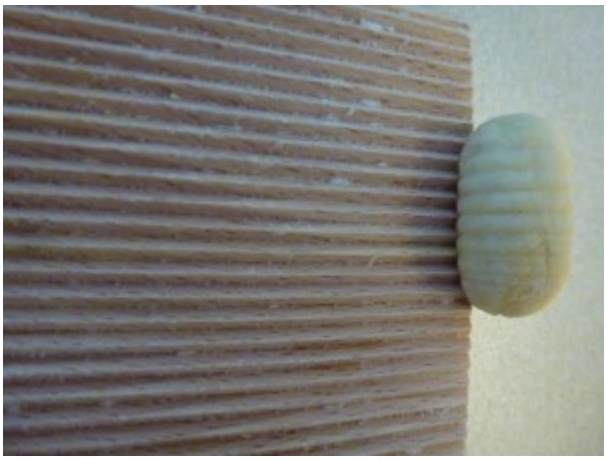
Es gibt drei Möglichkeiten der Gnocchiherstellung. Entweder eine lange Wurst formen, davon Stückchen mit dem Messer abschneiden und mit der Gabel auf die Gnocchi drücken und so die Rillen herstellen.
Oder die Gnocchimatrize von Pastidea verwenden.
Oder kleine Kugeln formen, über ein Gnocchibrett mit etwas Druck ziehen und an der Kante vom Brett runterpurzeln lassen (das gibt den Knick).



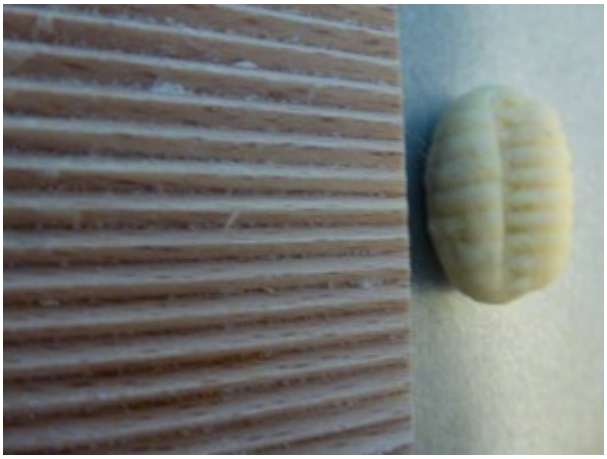
zuerst Kügelchen formen, da helfen auch Kleinkinder gerne mit



mit der Handfläche mit leichtem Druck nach vorne rollen



über die Kante rollen, dabei entsteht der Knick in der Mitte



Heruntergepurzelt, die ist schon mal fertig

Blech voller geformter Gnocchi

In kochendem Salzwasser herauskochen. Dauert bei größeren Gnocchi ca. 3-4 Minuten. Bei kleineren Gnocchi etwas kürzer. Die Gnocchi kommen nach oben wenn sie fertig sind, dann noch ein paar Sekunden warten. Fertig.

Tipp zur Vorbereitung:
Die Kartoffeln kann man auch schon am Vortag kochen.
Der Teig hält sich auch ein paar Stunden im Kühlschrank. Heute habe ich z.B. den Teig mittags gemacht und in der Mittagspause Gnocchi geformt. Der Rest vom Teig (im Kühlschrank zwischengelagert) wurde dann abends zum Abendessen weiterverarbeitet und war genauso gut.

Tipp Birgitt Puppe: Anstelle von Mehl: 150g Hartweizengrieß und 150g Pastamehl verwenden.

Bubaspitzla

Rezept und Foto von Gisela Martin

Mein Leibgericht seit ich 3 bin und ebenfalls das Leibgericht meines Sohnes.

Gibts bei uns häufig am Sonntag als Beilage (anstelle von Knödel o. ä.):

Zutaten (für 3 Personen):
750 gr. Kartoffeln geschält
50 gr. Mehl
50 gr. Kartoffelmehl (!, wichtig!)
1 Ei
Salz
Muskatnuss

Zubereitung:
Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden. In CookingChef-Schüssel mit Wasser und Salz bedecken, kein Rührelement, Deckel drauf, 20 Minuten ca. 105 Grad

Wasser abschütten, Flexi einsetzen, ca. 5 Minuten, 100 Grad, Rührintervall 1ausdampfen lassen (dann braucht man auch

weniger Mehl und spart sich das Zerkleinern).

Etwas abkühlen lassen, dann restliche Zutaten zugeben und mit Flexi langsam rühren, bis alles eingearbeitet ist

Bubaspitzla formen und auf bemehlter Fläche hinlegen. Wasser in Topf mit etwas Salz zum Kochen bringen, ca. 2-3 Min kochen bis Bubaspitzla an die Oberfläche kommen.

Wir servieren die Bubaspitzla meist mit Semmelbrösel, die in etwas Butter geschwenkt wurden. Dazu gibts meistens Bratensosse und Gemüse in allen Variationen.