

Kraut Gemüse Salat



[B](#)

Rezept und Bilder von Silvia Grilnberger -Nießl

Zutaten und Zubereitung

1 Karfiol (Blumenkohl)

1 Krautkopf, mittel

800-1000g Einlegegurken, etwas größere

1300g Paprika bunt gemischt

1000g Karotten, schälen

500g grüne, unreife Paradeiser (Tomaten)

8 große Zwiebel, schälen, halbieren

85-100g Salz unjodiert

2 – 2,5l Einlege Aufguss (Gurkenaufguss)

3 Eßl. Zucker

Pro Glas: 4 Pfefferkörner, Senfkörner nach Geschmack

Karotten, Gurken habe ich mit der Kenny mit dem Schnitzler und dicker Scheibe geschnitten. (ratz fatz, alles in 2 Minuten)



Paprika entkernen, halbieren und in dünnere Ringe schneiden, Zwiebel ebenfalls.

Paradeiser in dünne Scheiben schneiden.

Karfiol in kleine Röschen teilen, ggf, etwas kleiner schneiden.

Kraut habe ich in passende Stücke geteilt und ebenfalls mit dem Schnitzler gehobelt.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen, bzw. evtl. 2 Schüsseln verwenden.



Salz darüber streuen und mit sauberen Händen vermengen.

2-3 Stunden stehen lassen.

Danach die entstandene Flüssigkeit abgießen, Gemüse in saubere Gläser füllen, etwas andrücken, nicht zu fest.



In jedes Glas, Pfefferkörner und Senfkörner geben.
Einlege Aufguss mit Zucker aufkochen, heiss über das Gemüse giessen, evtl. mit einem schmalen Löffelstiel seitlich am Glasrand reinstechen, damit die Luftblasen raus sind.
Beim Befüllen, oben 3 cm Platz lassen.
Glasränder säubern, Deckel zuvor für 5 Min. in 80° heißes Wasser legen, nass aufschrauben.
30 Min. bei 100° einkochen.

Gefüllte Snack-Paprika, mariniert



Rezept von Kerstin Wulfes/Foto Margit Fabian

ZUTATEN:

500 g kleine Paprika, (gemischt od. nur rot)
300 g Frischkäse, natur
1-2 EL Paprikamark
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
2 l Wasser
250 ml Essig
2 EL Zucker
15 Pfefferkörner
7 Pimentkörner
2 Zwiebeln

Zum Vermengen:

ca. 400 ml neutrales Speiseöl
1 TL Kräuter (z. B. der Provence)
2 Zehen Knoblauch

ZUBEREITUNG:

Die Paprika waschen, Deckel abschneiden und entkernen. Das Fruchtfleisch vom Deckel beiseite stellen für die Frischkäsefüllung.

Wasser, Essig, Zucker, Zwiebeln in Stücken und die Pfefferkörner und Pimentkörner in einem Topf zum Kochen bringen. Der Zucker sollte sich ganz aufgelöst haben. Dann die geputzten Paprikaschoten dazu. Herd ausstellen und die Schoten 5 Minuten in dem Essig-Sud ziehen lassen.

Abgießen und aufpassen, dass sich im Inneren keine Pfefferkörnchen mehr versteckt – das könnte scharf werden. Abkühlen lassen.

Das Fruchtfleisch der Deckel entweder ganz klein schneiden, oder mit der Gewürzmühle zerkleinern.

Den Frischkäse und 1-2 EL Paprikamark mit dem Salz verrühren, am besten im Multizerkleinerer mit Messer.

Nun die Schoten mit dem Frischkäse füllen. Entweder mit Hilfe einer Garnierspritze oder mit einem schmalen Löffel. Diese Fummelarbeit am besten vom Lieblingsmensch übernehmen lassen.

Die gefüllten Paprika nun im Kühlschrank etwas kühlen, damit der Frischkäse wieder mehr Festigkeit bekommt.

Neutrales Speiseöl mit Kräutern (zB Kräuter der Provence) und Knoblauchstückchen (je nach Geschmack) mischen und die gekühlten Paprikaschoten darin einschichten.

Am besten über Nacht ziehen lassen



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 gemahlenen Körner geben und eine Std quellen lassen. Dann alle restliche Zutaten dazu

geben und nochmal pürrieren, bis eine schöne homogene Masse entsteht. Anschliessend abfüllen und im Kühlschrank zwei Wochen reifen lassen.

Flammende Herzen



(Rezept von Sabina Werder's "Oma Mürdter")

aus Sütterlinschrift für die Kenwoodies übersetzt

Zutaten für ca. 6 Herzen

Tipp: doppelte Menge in der CC funktioniert prima. Die Herzen lassen sich prima in Plastikdosen aufbewahren, so hat man etwas Vorrat

Zutaten:

210 g Butter

130 g Puderzucker

1 Prise Salz

2 Eigelb

1 Ei

320 g Weizenmehl

Marmelade oder Nougat zum Füllen

Schokoladenglasur zum Tauchen

Optional Nougatfüllung:

100 gr. Kuvertüre

50 gr. Sahne

100 gr. Nougat

Zubereitung:

Anmerkung: Wir haben uns zuvor eine Schablone, 9 cm breit, 9 cm hoch, aufgezeichnet und unter das Backpapier gelegt. So werden die Formen halbwegs gleich groß. Beim Aufspritzen etwas Platz lassen, da sie beim Backen größer werden. Sie haben dann die Größe wie beim Bäcker.



Die Butter mit dem Puderzucker und der Prise Salz mit dem Flexielement schaumig rühren. (Anmerkung Gisela: Normalerweise muss die Butter für dieses Rezept Zimmertemperatur haben. Der Flexi macht seinen Job aber so gut, dass man auch die Butter direkt aus dem Kühlschrank nehmen kann. Ich habe die Butter-Zucker-Masse 5-10 Minuten bei Geschwindigkeit ca. 3-4 rühren lassen). Erst die 2 Eigelb unterrühren, dann das ganze Ei dazu geben und weiter rühren bis es eine homogene Masse ergibt.

(Anmerkung: Ich hab auch noch etwas Vanille zugegeben).

Nun das Mehl vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben. Mit Hilfe eines Spritzbeutels und der Sterntülle Nr.10 die Flammenden Herzen auf ein Backblech aufspritzen.



Je nachdem, ob man sie direkt nach dem aufspritzen backt, oder vorher noch im Kühlschrank lagert, laufen sie später unterschiedlich auseinander. Ich fand es am besten wenn sie direkt nach dem Aufspritzen gebacken wurden oder (wenn der Ofen belegt war) sie noch im Kühlschrank zwischenzulagern.

Nun nach Anleitung backen.

Bei 180° C/Ober-/Unterhitze ca 12 Minuten.



Nach dem Backen mit Marmelade oder Nougat füllen.

(Anmerkung Gisela: Für die Nougatfüllung habe ich die Schokolade klein geschnitten. Die Sahne im CC-Kessel aufkochen lassen. Temperatur ausschalten, Flexi kontinuierlich langsam laufen lassen. Schokolade zugeben und wenn diese aufgelöst ist auch den Nougat zugeben).

Immer zwei Herzen zusammenklappen und einseitig in Schokoladenglasur tauchen.



Gewürzmischungen



Rezepte und Bilder von Klip Cooks

Nummer 1

Taco Gewürz

Mexico



Ganze Gewürze:

1 1/2 EL schwarzer Pfeffer

1 EL Cumin

1 EL Oregano

Gemahlene Gewürze:

2 EL Chilipulver

1 EL geräuchertes Paprikapulver

1 TL Knoblauchpulver

2/3 TL Cayennepfeffer

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.

Mit den gemahlenen Gewürzen vermischen.

Hackfleisch, Hühnerfleischstücke o.ä. anbraten, dabei mit Salz und Taco Gewürz nach Geschmack würzen.

Nummer 2

Shawarma Gewürz

Libanon



Ganze Gewürze:

2 EL Nelken

1 EL Cumin

1 EL Kümmel

1 EL Kardamom

1 EL Oregano od. Thymian

1 Zimtstange (evtl. vorher etwas zerkleinern)

1 Muskatnuss (zertümmert)

1 EL schwarzer Pfeffer

1 EL Koriandersamen

Gemahlene Gewürze: 1 EL Knoblauchpulver

1/2 EL Cayenne Pfeffer

1/2 EL Ingwerpulver

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.

Mit den gemahlenen Gewürzen vermischen.

Fleisch mit Salz, Shawarma Gewürz und etwas Öl nach Geschmack marinieren.

Nummer 3

Burger Rub

USA



Ganze Gewürze:

3 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL gelbe Senfkörner
1 EL Koriandersamen
1/4 EL Chili, getrocknet
(1/2 wenn sehr scharf)

Gemahlene Gewürze:

1/2 EL geräuchertes Paprikapulver
1/2 EL Sumach
1/2 EL Knoblauchpulver

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.

Mit den gemahlenen Gewürzen vermischen.

Geformte und ggf. sous vide gegarte Hackfleisch-Patties mit Burger rub und Salz von außen bestreuen, dann grillen oder braten.

Nummer 4

Tandoori Masala

Indien



Ganze Gewürze:

- 1/2 Zimtstangen (evtl. vorher etwas zerkleinern)
- 1 TL Nelken
- 1 TL Macis
- 1 EL Cuminsamen
- 2 EL Koriandersamen
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 TL schwarze Kardamomschoten
- 1 TL grüne Kardamomschoten

Gemahlene Gewürze:

- 1 TL Ingwerpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1/2 TL Muskatnuss
- 1 EL Rote Bete, getrocknet
- 1/2 TL Fenugreek Samen / 1/2 EL Fenugreek Blätter
- 1/2 TL Kurkuma

Ganze Gewürze in einem Wok oder in einer Pfanne mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 2-3 min rösten, bis sie duften.

Vom Feuer nehmen.

Gemahlene Gewürze unterrühren und alles abkühlen lassen.

Portionsweise in der Gewürzmühle mahlen.

Sieben, und größere Stücke nochmal mahlen.

Für eine Marinade mit Salz, Öl, Joghurt und Limonensaft nach Geschmack vermischen.

Aprikosenketchup nach Dagmar Möller

Zutaten:

2 große Tropea-Zwiebeln (oder andere rote)
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Öl
2 EL braunen Zucker
1 kl Stück Ingwer (ca 2-3cm)
1/2 TL Kurkuma
je eine Prise Zimt- Nelken- und Muskatpulver
2 TL Paprika edelsüß
1 TL Senfkörner (gehäuft)
1/2 halbe Tube Tomatenmark
1kg Aprikosen
100 g Tomaten
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1/2 rote Chilischote
2 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL mittelschafer Senf
7 EL weißer Balsamico
2 Bio-Limetten
300g Gelierzucker 3 zu 1

Zubereitung:

Die (Frühlings-)Zwiebeln, Ingwer und Kurkuma klein würfeln und in Öl andünsten. Hierfür verwendet man am besten den Flexi. Zucker dazugeben und karamellisieren. Zimt-, Nelken-, Muskat-, Paprikapulver und Senfkörner hinzufügen und kurz bei Intervallstufe drei mit rösten, dann das Tomatenmark zugeben und ebenfalls karamellisieren.

Nun die restlichen Zutaten, bis auf den Limettenabrieb und den Gelierzucker zufügen, würzen, bzw. abschmecken und das Ganze ca. 20-25 min bei 95 Grad köcheln lassen.

Anschließend mit einem Pürrierstab glatt mixen und den Abrieb der 2 Limetten, sowie die 300 g Gelierzucker/Gelierzucker 3:1 zufügen. Unter Rühren, bei Intervallstufe 1 nochmals 3-4 Minuten köcheln lassen.

Jetzt in heiß gespülte Weck-Gläser (oder Schraubgläser) füllen und fest verschließen.

Schnelle Käsekuchenmuffins



Manchmal muss es einfach schnell gehen. So erging es auch Carmen Müller, bei der sich am Wochenende spontan Besuch ankündigte und die deshalb diese schnellen Käsekuchenmuffins gebacken hat. Gefüllt hat sie sie mit Heidelbeeren, man kann aber auch jede andere Füllung nehmen, bspw Mohn.

Tippp: Menschen mit Weizenallergie nehmen anstatt dem Weizengrieß einfach Maisgrieß/Polenta..

Zutaten:

100g Butter

180g Zucker

2 Eier

500g Magerquark

2El Weichweizengrieß

30g Speisestärke

Vanilleextrakt (ersatzweise 1 Pckg Vanillepudding)

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem K-Haken oder Flexi verrühren, den Teig in die -mit Papierförmchen ausgelegte- Muffinform geben und ca. 35 Min. bei 170 Grad Umluft backen. Man kann die Muffins nach Belieben füllen. Dafür gibt man zunächst einen Löffel Teig in die Förmchen, anschliessend die Füllung und gibt dann wieder etwas Teig darauf.

Gutes Gelingen!

Schnelle Weissbrotstangen (Sommerraketen nach

Homebakerjuli)

Der Sommer ist da und was liegt da näher als Grillen? Wer dazu Baguette als Beilage möchte, der muss sich meist schon 24 oder gar 48 Stunden vorher darum kümmern, den Teig anzusetzen. Für alle diejenigen, welche etwas spontaner sind und diese Zeit nicht mehr aufwenden können oder wollen, gibt es nun die schnellen Weissbrotstangen von Homebakerjuli, welche sie auch liebevoll "Sommerraketen" nennt. Videoanleitungen zu den einzelnen Arbeitsschritten findet ihr auf ihrer Facebookseite <https://www.facebook.com/Julibackt/photos/pcb.683446768749732/683445268749882/?type=3&theater>

Zutaten:

5g Hefe
300g Tipo 00
500g Weizen 550
150g Lievito Madre, aufgefrischt
18g Salz
630g Milch, kalt
30g Olivenöl

Zubereitung:

Zunächst 550g Milch, Hefe; Mehle, Lievito Madre und Salz in eine Rührschüssel geben.

Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1) 3 Minuten kneten lassen.

30g Olivenöl dazu geben

Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1), 3 Minuten kneten lassen.

Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 1,5 Minuten kneten lassen.

50g kalte Milch dazu geben

Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.

30g kalte Milch dazu geben.

Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.

Den fertig gekneteten Teig nun in eine geölte Schüssel mit

Deckel legen.

Sofort einmal dehnen und falten.

Erneut dehnen und falten nach 60 und 120 Minuten.

Nach 3 Stunden, 15 Minuten den Teig auf die Arbeitsplatte stürzen.

In vier gleich große Stücke teilen (à 405g).

Nun zu Stangen formen (s. Video).

In Backleinen, mit dem Schluss nach oben, 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 230°C Ober- und Unterhitze aufheizen.

Nach der Stückgare die Stangen von dem Backleinen herunternehmen und auf Dauerbackfolie legen (klappt am Besten mit einer Kipptidele, wie bspw von Bongu).

Nun ist der Schluss unten.

Die Baguettes mit Wasser besprühen.

Bemehlen und tief einschneiden (s. Video).

Erneut mit Wasser besprühen.

Backen:

3 Minuten bei 230°C Ober- und Unterhitze, mit Schwaden.

10 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze.

Dampf raus lassen.

Mit Wasser besprühen.

15 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze fertig backen.

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-Rührelement und Rührhilfe-Clip anbringen.

Olivener Öl 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.





Pudding Plätzchen



Rezept und Bilder von Sonja Knauerhase

Zutaten

100 g Puderzucker

250 g Mehl (ich hab Dinkel genommen)

250 g Butter
3 Tüten Pudding Pulver Vanille
1EL Vanille Zucker

Zubereitung

Alles mit dem Knethaken verkneten und in 3 cm dicken Rollen formen, nun mit einen Spatel 1 cm dicke Scheiben schneiden , mit einer bemehlten Gabel ein Muster reindrücken und aufs Backblech (mit Backfolie) legen . Ca 13 bis 15 min bei 190 Grad Ober und Unterhitze backen.

