Frühstücksbrötchen

Rezept und Foto von Fee´s Koch und Backwelt

Zutaten:
500g Mehl (550)
60g Milch
220g Wasser
20g Butter
10g Salz
5g Zucker
1TL Honig
20g Hefe

Zubereitung:
Die Hefe in etwas Wasser auflösen. Alle Zutaten ca. 10 Min mit der Maschine kneten und den Teig dann 20 Min ruhen lassen. Brötchen nach Belieben formen und/oder einschneiden.
Noch einmal auf dem Backblech 20 Min gehen lassen.
Die Brötchen dann mit Wasser gut besprühen und bei 220°C im Ofen backen, bis sie schön gold-braun sind. Nach etwa 5 Minuten noch einmal besprühen.
In den Ofen am besten ein Gefäß mit Wasser stellen, dann werden die Brötchen schön knusprig.

Blitz-Salzstangerl

Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:
500 g glattes Mehl
1 Packung Trockenhefe
1 EL Salz
1 TL Zucker
150 ml Milch lauwarm
150 ml Wasser lauwarm
80 g Schweineschmalz
1 Ei zum Bestreichen
grobes Meersalz und Kümmel zum Bestreuen

Zubereitung:
Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem weichen glatten

Teig kneten
NICHT GEHEN LASSEN !!!

In 3 Kugeln teilen, Teig rund ausrollen, in 8 Dreieck teilen. Von der breiten Seite einrollen, mit Ei bestreichen, mit groben Meersalz und Kümmel bestreuen und 20 Minuten gehen lassen.
Mit Wasser besprühen und bei 200 Grad Ober/Unterhitze, ca. 18-20 Minuten, backen.
Zwischendurch nochmals mit Wasser besprühen!

Hähnchenbrust Nuggets Chicken Nuggets

Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:
600 Gramm Hähnchenbrust
1 Ei
2 Teelöffel Senf
1,5 Teelöffel Salz
Pfeffer

Hand voll Semmelmehl

Und zum Panieren nochmals Paniermehl, Panko, Cornflakes/Mandeln oder oder oder

Zubereitung:
Hähnchenbrust durch den Fleischwolf mit der groben Scheibe wolfen.

Mit Ei,Senf, Salz, Pfeffer und Semmelmehl kneten.

Wurstaufsatz auf den Fleischwolf und lange Würste auf Teller ziehen.

Zwei cm breite Stücke abtrennen und in der Panade (Paniermehl) wälzen und leicht platt drücken.

Goldbraun anbraten (und wer mag noch bei 150 Grad im Backofen fertig backen).

Tipp: Claudia B. machte gleich dreifache Menge und gefriert sie ein.
Hier die Fotos von Claudia:

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.

Kräuterbutter

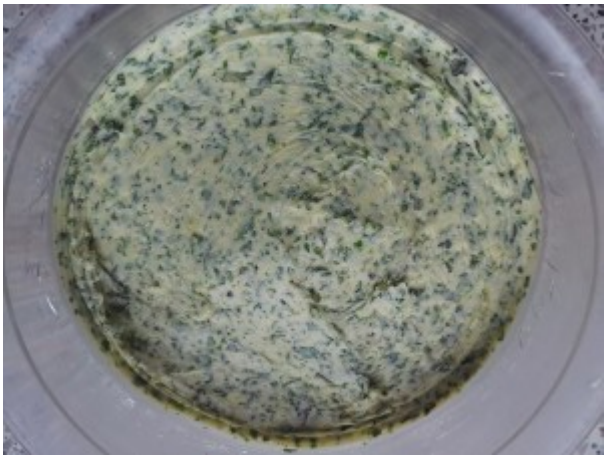


Foto und Rezept von Melanie Gläser/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1/zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:
250gr irische Butter (weich)
1 TL (etwas weniger) Ursalz
12 mal an der Mühle mit schwarzem Pfeffer gedreht
3 kleine Knoblauchzehen
1 Tüte (fast voll) TK Petersilie Aldi

1 Tüte (fast leer) TK Basilikum Aldi

Zubereitung:
Alles in die Schüssel, K-Haken rein und verrühren lassen. Alternativ Multizerkleinerer mit Messer.
Nach ca 30 Sek max war sie fertig

War so ne spontane Resteverwertung.

Rezept Nr. 2/zur Verfügung gestellt von Claudia Popp

Zutaten:
8 Päckchen Butter dh. 2 kg
Oregano frisch
Rosmarin frisch
Thymian frisch
Salbeiblätter
Petersilie
Schnittlauch
ggf. Knoblauch
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Also ich nehm 8 Päckchen Butter und dann an Kräutern was ich im Garten finde. Vom Oregano so 4 große Zweige und davon die Blätter. Rosmarin nicht ganz so viel, weils sonst zu intesiv wird. Dann noch Thymian, den nehm ich reichlich, weil ich den gerne mag. Salbeiblätter, Petersilie wenn da ist und natürlich Schnittlauch. Wenn man mag, dann noch Knoblauch mit rein. Gut salzen und pfeffern und dann die weiche Butter mit den gehackten Kräutern (in Gewürzmühle gehackt) in die Kenny mit dem K-Haken höchstens 5 Minuten, dann ist alles gut vermengt.

Ich wiege immer so 100 – 120 g ab und mache Rollen in Frischhaltefolie.

Eindrehen und dann noch in Alufolie wickeln. So frier ich die Butter dann ein. Wenn ich sie brauche, dann nehm ich sie so ca 20 min vorher aus der Gefriertruhe, lass sie antauen und

schneide sie dann in Scheiben.

Schlangenbrot-Stockbrot-Stengerlbrot

Foto und Rezept von Sandra Seiler

Zutaten:
400 Gramm Mehl (200g 405er und 200g 1150ger)
1 Pack Trockenhefe (geht auch frische)
ca 1TL Salz
1 EL Zucker
ca. 2 EL Öl
200 ml Wasser
dann nach Belieben Kräuter (hab ita-Kräuter genommen)

Zubereitung:
Alle Zutaten in die Schüssel füllen und mit dem Knethaken verrühren.

Den fertigen Teig ca. 30 min gehen lassen.

Aus dem Teig 5 “Schlangen / Würste” formen um das Holz wickeln
Meine Stöcke waren 33cm langund ca 8mm dick.

Backzeit ca. 20 min (hab auf dem Gasgrill und Backofen gemacht, ging beides).

Original hält man es über das Lagerfeuer

Teewurst – Variationen

Foto von Claudia Kraft

1. Rezept Inspiration von TM-Rezeptewelt und entdeckt von M. Mohr/Backen und Kochen mit Kenwood/Facebookgruppe

Zutaten:
250 g Schinkenwürfel
100 g Lachsschinken
1 Teelöffel mildes Paprikapulver

Zubereitung:
Schinken und Paprikapulver im Multizerkleinerer mit dem Messer pürieren (Anmerkung ca. 3-4 Minuten, mit Spatel ein paar Mal

herunterschieben).

Butter in Würfel schneiden, dazugeben und ebenfalls mit zerkleinern.

Schon fertig!

Und hier auch noch Fotos von den Zutaten von Claudia Kraft:

2. Rezept von Manfred Cuntz

Hier mal die Fleischzusammensetzung für eine gescheite Teewurst:
40% Rindfleisch
33% Schweinefleisch
17% kernigen Speck
2% Kalbfleisch
8% Bauch

- Als Gewürze benutzt man pro Kg:
  24-26 g Pökelsalz
  1-1,5 g weissen Pfeffer
  1-1,5 g Rosenpaprika
  0,6 g Piment
  0,4 g Kardamom
  0,6 g gemahlene Senfkörner
  und als Verfeinerung Jamaika Rum**Zubereitung:**
  Zweimal durch die kleinste Scheibe wolfen und zusätzlich für das ganz Feine noch ein paar Runden kuttern. Abfüllen in räucherfähige Kunstdärme, (nicht jeder Kunstdarm ist auch räucherfähig), bitte mit ca 20-22° C

räuchern.

Caponata – Original italienisch

Rezept von Fiammetta Miani

Zutaten:
2 Auberginen (Eierfrucht)
3 Paprikaschoten (rot, gelb, orange)
½ Flasche Tomatenpüree
½ Zwiebel
2 Stauden Sellerie
10/15 grüne Oliven
Salz
Öl zum Anbraten.
(Essig und Zucker nach Geschmack)

Zubereitung:
Die Auberginen schälen und würfeln. Die Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden (Kerne entfernen), Zwiebel fein schneiden, Sellerie und Oliven klein schneiden. Die Auberginen in einer Pfanne mit genügend Öl anbraten, danach die Paprikaschoten. Öl nicht ganz wegwerfen, ein wenig behalten. In der selben Pfanne zuerst Zwiebel dünsten, dann Sellerie und Oliven beigeben, mit ein bisschen Wasser löschen. Bei schwacher Hitze garen, bis der Sellerie fast weich wird. Tomatenpüree beigeben und kurz kochen lassen. Salzen (und pfeffern nach Geschmack). Ich ergänze das Gemüse mit ein Paar Schuss Apfelessig und ein TL Zucker. Eine Nacht ziehen lassen und am nächsten Tag genießen. Ist ein Sommergericht, wobei es lauwarm auch im Winter gut schmeckt.
Eignet sich auch zum Einmachen, dann muss man aber die

gefüllten Gläser 15 bis 20 Minuten sterilisieren.
Dieses Gericht kann man als Beilage zu Fleisch oder auf geröstete Brotscheiben (Bruschetta) als Antipasto oder zum Abendsbüffet servieren.

Anmerkung Gisela: Das hört sich perfekt zur Verwendung mit dem Würfelschneider an

Aioli – Variationen

Foto von Melanie Gläser – Rezept 1

1. Rezept von Melanie Gläser

Zutaten:
1 Ei
1 Knoblauchzehe
1 gestr. TL Salz
Pfeffer nach Belieben
1 Spritzer Zitrone
Rapsöl (kein Olivenöl!)

Zubereitung:
Das Ei, mit der Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Zitrone in

den Multizerkleinerer geben.

Diesen auf Stufe 4 an machen und wenn die Zutaten gut vermischt sind über den Schieber (Einfüllstopfen) langsam das Öl reinlaufen lassen.

Die Menge des Öl´s hängt davon ab, wie flüssig oder dick man das Aioli haben möchte

2. Rezept von Fee Koch- und Backwelt

Zutaten:
3-4 Eigelb
300-400ml Pflanzenöl (kein Olivenöl, dies ist f eine reine Aioli zu bitter)
2 Knoblauchzehen
Saft einer halben Zitrone
eine Prise Salz
eine Prise Zucker

Das wichtige bei einer Aioli ist, dass alle verwendeten Produkte Zimmertemperatur haben. Ich rühre auch nicht im Zerkleinerer, sondern verwende den Ballonbesen.

Das Öl muss sehr langsam zulaufen (am Anfang wirklich Tröpfchenweise). Nach
den ersten paar Milliliter muss die Masse schon anfangen zu binden. Tut
sie das nicht sind die Zutaten zu kalt. Einfach die Schüssel in ein
Wasserbad halten (kein heißes Wasser! Lauwarm! Stetig rühren… so klappts dann auch mit der Aioli. I

Wichter Tipp für die Zubereitung:
– Es sollte alles Zimmertemperatur haben. Wenn die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank kommen, bleibt alles flüssig.

3. Rezept von Heike Kierstein

Zutaten:

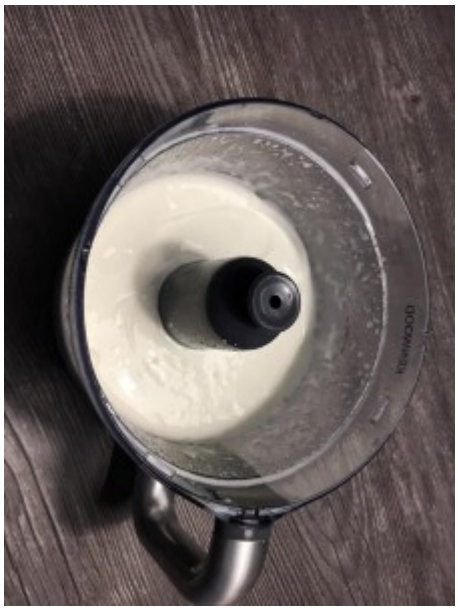
3 Knoblauchzehen
1 Ei, 25 g Senf
250 ml Oel
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Alles, außer Oel, in Multi geben. Das Oel zum Schluss langsam einfließen lassen. Nicht auf höchste Stufe. Habe nach Gefühl die Geschwindigkeit angepasst.

Achtung: Kein Olivenöl verwenden. Neutrales Oel schmeckt besser.

Sind die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank klappt es nicht und alles bleibt flüssig. Es sollte alles Zimmertemperatur haben. Bei Heike Kierstein waren die Eier direkt aus dem Kühlschrank, der Rest Zimmertemperatur und es funktionierte.

4. Rezept Ina Richter



Rezept und Fotos Nr. 4 von Ina Richter

Zutaten:
1,5 Knoblauchzehen gestückelt
3/4 Tl Salz
150g Milch

Zubereitung:
In den Multi geben, auf Stufe 3 schaumig rühren, ca 2 Min.

Dann auf Stufe 3,5 weiterlaufen lassen und oben ganz langsam, mit kurzen Pausen ca 450ml neutrales Öl reinlaufen lassen. Das dauert ca 10 Min. Immer mal gucken, bis es cremig wird, sonst weiterlaufen lassen oder noch etwas Öl zugeben.

Hält sich lange im Kühlschrank, da ja kein Ei drin ist und wird auch noch etwas fester im Kühlschrank.

Tomaten-Pesto

Rezept und Foto von Karsten Schultze

Zutaten:
1-2 Knoblauchzehen
~30-40gr. Peccorino oder Parmigiano
~50gr. geschälte Mandeln
100gr. getrocknete Tomaten
Öl nach Belieben

Zubereitung:
Alles bis auf Öl im Multizerkleinerer (alternativ Gewürzmühle) zerkleinern zu Mus

Umfüllen in Gläser und mit Öl auffüllen.