

Mozzarella selber herstellen



Rezept und Fotos von Manu Beeken

Zutaten:

1l frische Milch, mind. 3,5% Fett

1 TL Salz

1 EL Essigessenz

Zubereitung:

Die Milch zusammen mit dem Salz aufkochen in der Schüssel der CC mit dem Flexi aufkochen.

Temperatur ausstellen, den Essig reingeben und umrühren.

Eine Schüssel, darauf ein Sieb stellen und 1 sauberes Geschirrtuch oder wie ich den Nussbeutel, dann die Milchmischung da hineingießen und drehen bis ein Ball entstanden ist und so lassen, dann wieder in die Molke legen und in der Molke auskühlen lassen.

Fertig



Vor 1 Std. hergestellt, dann auf dem Balkon auskühlen lassen!

Tipp:

Bei Bedarf kann man da auch Kräuter hineingeben, dann hat man Kräutermozzarella!

Kartoffelsalat mit Schinkenwürfel



Foto und Rezept von Carmen Müller

Zutaten:

2 kg festkochende Kartoffeln
180 g Schinkenwürfel
5 Eier (hart gekocht)
3 mittelgroße Zwiebeln
200 g Salatmayonnaise oder selbstgemachte Mayo
2 EL Kefir natur (gerne selbst hergestellt mit Kefirpilz)
2 EL mittel scharfen Senf
5 EL hellen Balsamicoessig
Salz, Pfeffer
etwas geschmacksneutrales Öl zum Braten

Zubereitung:

Da es schnell gehen musste, habe ich die Kartoffeln roh geschält, dann durch die grobe Schneidscheibe der Trommelraffel gegeben und dann gekocht. Es funktioniert sicher auch mit dem Multi oder dem Schnitzelwerk. Ebenso kann man auch die klassische Methode nehmen (erst Pellkartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden).

Während die Kartoffeln auskühlen, die Zwiebeln häuten, vierteln und durch die feine Scheibenscheibe geben. In dem Kessel (oder in einer Pfanne) die Schinkenwürfel mit etwas Öl bräunen, dann die Zwiebeln dazugeben. Die Eier im Multi mit dem Messer grob hacken.

Im Multi die Mayo, Kefir, Essig, Senf, Salz, Pfeffer gut mit dem Messer mixen. Danach die abgekühlten Schinkenwürfel mit den Zwiebeln und dem ausgebratenen Öl mit einem Teigschaber unterheben. Sollte das Dressing zu dickflüssig sein, mit etwas Milch oder Molke verdünnen.

Das Dressing über die Kartoffelscheiben und die gehackten Eier geben und vorsichtig vermengen.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

Tipp: Wenn man keine selbstgemachte Mayo hat, geht auch Miracel Whip (auch light). An warmen Tagen nehme ich die

selbstgemachte Mayo ohne Ei und mit Milch
(steht im Blog).

Krautsalat mit Ananas in Sahnedressing



Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:

1 Weißkohl
4 Schalotten
1 Dose Ananasstücke
 $\frac{1}{2}$ -1 rote Paprika
100 g Salatmayonnaise oder selbstgemachte Mayo
125 g Buttermilch
1-2 EL Weißweinessig
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung:

Den Weißkohl mit der Trommelraffel, Multi oder Schnitzelwerk mit der feinen oder groben Schneidscheibe in Raspeln zerlegen. Ich nehme die dicke Schneidescheibe von der Trommelraffel, mit der Dünnen wird es uns zu fein. Das ist aber Geschmackssache.

Die Schalotten häuten und einmal längs halbieren und mit der feinen Schneidscheibe durchgeben.

Die Paprika putzen und vierteln. Ebenfalls mit der feinen Schneidscheibe (hochkant hineingeben) durchlassen.

Die Ananasstücke abgießen (Saft auffangen). Die Stücke nochmals mit dem Messer halbieren oder dritteln. Ich nehme auf ca. 1 kg Weißkohl 1 mittlere Dose Ananas.

Die Mayo, Buttermilch, Essig, Zitrone, etwas Ananassaft, Salz und Pfeffer in die Gewürzmühle geben und kurz durchmixen. Es klappt aber auch in einer Schüssel mit einem Schneebesen. Wenn die Konsistenz zu fest ist, je nach Geschmack mit Ananassaft oder Milch verdünnen.

Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen, gerne auch über Nacht. Vor dem Servieren nochmals abschmecken, evtl. nachwürzen. Gutes Gelingen!

Gedämpfte Bohnen mit Tomatencreme und Fetakäse



Fotos Gisela Martin

Zutaten:

250 gr. Bohnen (bei höheren Mengen auf externen Dampfgarer ausweichen)

200 gr. Tomaten

2 Knoblauchzehen

2 getrocknete Tomaten

etwas Balsamicocreme rot

2 EL Olivenöl

Salz/Pfeffer

100 gr. Fetakäse

Zubereitung:

Bohnen, waschen, säubern und im Dampfgarkörbchen ohne Rührelement bei 110 Grad/Rührintervallstufe 3 dämpfen. Ich hatte kleine Bohnen, waren nach 17 Minuten fertig. Wenn die Bohnen dicker sind, brauchen sie ggf. ein paar Minuten länger.



Bei größerer Menge sollte man auf einen Dampfgarer ausweichen.

Tomaten waschen/halbieren in Multi mit Messer geben. Geschälten Knoblauch und getrocknete Tomaten zugeben. Etwas Balsamicocreme und Olivenöl darüber gießen. Multi laufen lassen bis zur gewünschten Konsistenz und mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Feta würfeln und zum Großteil unter Tomatencreme rühren.

Gedämpfte Bohnen auf Platte anrichten, mit Tomatencreme bestreichen und mit restlichem Feta bestreuen.

Die Sauce ist reichlich von der Menge. Aber am besten gleich doppelte Menge machen, die kann man auch gut bei Pasta und Co mit verwerten.

Salatsoße auf Vorrat



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Hilde Fröh

Zutaten:

225 ml Balsamico (weiß)

275 ml Wasser

150 gr. Zucker (Anmerkung kann auch auf die Hälfte reduziert bzw. durch Honig ersetzt werden)

20 gr. Salz

20 gr. Gemüsebrühe gekörnt (Gefro)

200 gr Schmand o.saure Sahne

300 gr. Naturjoghurt, 0,1% Fett

225 ml. Öl, z.B. Thomy Öl

60 gr. Senf

1/4 Teel.Pfeffer, schwarz gemahlen

Petersilie o. Kräuter n. Wahl

Zubereitung:

Essig, Wasser, Zucker, Salz und Gemüsebrühe in den CC-Kessel

oder einem Topf geben und ca. 10 Min. auf mittlerer Hitze kochen lassen. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und 5-8 Sek. mit dem Mixstab aufrühren (alternativ im Blender mixen) .

Das Dressing jetzt in Flaschen füllen und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren. Der Essig konserviert und macht es ziemlich lange haltbar.

Schmeckt super zu allen Blattsalaten oder Rohkost.

Das Dressing ist auch ein tolles Mitbringsel oder kleines, selbst gemachtes Geschenk.

Tipp Starry E.:

Geht auch ohne Erhitzen. Alle Zutaten außer Wasser und nur 80-100gr Zucker in den Blender geben und ca. zwei Minuten laufen lassen. Wird super und hält sich min. 2 Wochen im Kühlschrank.

Wurstsalat Fleischsalat



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Doris Ostermann

Zutaten:

1000g Extrawurst

900 g Gouda

2 Gläser Essiggurken

2 Spitzpaprika rot

Öl Essig u Gewürze nach Belieben

Zubereitung:



Würfeleinsatz montieren.

Erst Wurst, Käse und Paprika würfeln, dann die Gurken (die Gurken reinigen das Würfelgitter schon etwas vor).

Mit Öl, Essig und Gewürzen nach Belieben würzen. Fertig.

Feldsalat mit Orangen, Erdbeeren und Walnüssen mit fruchtigem Dressing aus der Gewürzmühle



Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten:

Feldsalat

Erdbeeren

Orange

Walnüsse/Pinienkerne

etwas Honig

Traubenkernöl (alt. Olivenöl)

Balsamico (vorzugsweise Weiß, roter geht auch)

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Salat waschen und Obst zerkleinern, Orange filettieren.

In Gewürzmühle zwei oder drei von den Orangenschitzen, etwas Honig, Traubenkernöl (alt. Olivenöl), Balsamico (vorzugsweise weiß, aber roter geht auch), Salz und Pfeffer einfüllen und

mixen.

Mit Walnüssen/Pinienkernen bestreuen.

Schmeckt wunderbar fruchtig!

Am Tisch ggf. noch ein paar Tropfen Balsamicocreme drüber träufeln.

Rohköstlicher Curry Couscous aus Blumenkohl



Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten:

- 1 Kopf Blumenkohl
- 2 Paprikaschoten
- 1 Zucchini
- $\frac{1}{2}$ Chilischote
- 1 kleines Bund Koriander und Petersilie
- 5 EL Olivenöl
- $\frac{1}{2}$ TL Kumin
- 1 EL Currypulver
- $\frac{1}{2}$ TL Kurkuma

$\frac{1}{2}$ bis 1 TL Meersalz

1-2 Knoblauchzehen gehackt

Zubereitung:

Blumenkohl (roh) im Multi mit dem Messer ganz klein schreddern.

Die Zucchini und Paprika sowie die Tomate würfeln und mit dem Blumenkohl vermischen. Knoblauch gehackt und Gewürze sowie Öl dazu und umrühren.

Durchziehen lassen und genießen. Geht schnell macht satt und hat fast keine Kohlenhydrate.

Und schmeckt fast garnicht wie Blumenkohl, wenn man es weiss dann ist da ein ganz leichter Anflug aber durch die Gewürze sehr angenehm im Geschmack.

Rohkostsalat mit Weißkohl, Rotkohl und Apfel



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:

225 g Weißkohl (ohne Abfall)

225 g Rotkohl (ohne Abfall)

$\frac{1}{2}$ Apfel

1 1/2 EL Apfelessig
1 1/2 EL Mayonaise
1 EL Schmand
1/2-1 TL mittelscharfen Senf
1 Zweig frische Petersilie
1TL Zucker
1/2 TL Selleriesalz
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:



Zuerst den Weißkohl im Multi mit Scheibe Nr. 5 durchgeben, in die Salatschüssel geben. Genauso mit dem Rotkohl verfahren, dann den geviertelten und entkernten Apfel durchgeben und in die Salatschüssel geben.



Für das Dressing alles in die Gewürzmühle geben und auf Stufe 2 mixen, dann hochgehen auf Stufe 6.

Über den Salat geben und vermischen. Mind. 1/2 Stunde durchziehen lassen.

Tipp: Ich mag es gerne würzig. Wenn die Tochter nicht mitißt, nehme ich gerne Dijonsenf. Da ich für die kleine Menge keine Mayonaise machen wollte, habe ich Miracel Whip balance verwendet.

Coleslaw – Krautsalat



Rezept und Foto von Angelika Haindl

Zutaten:

450 g Weißkohl/Spitzkohl

2 Karotten

50 ml Essig

1 EL Zucker

1 EL Mehl

1,5 TL Senfkörner,

1 TL Salz

80 ml Sahne

2 EL Butter

1 großes Ei

Zubereitung:

Zuerst die Senfkörner in der Gewürzmühle mahlen.

Dann in den großen Topf: Essig, Zucker, die gemahlenen Senfkörner und Salz. Alles aufkochen, mit dem Flexi.

Während des Kochens das Mehl zugeben, hier jedoch per P-Taste den Flexi schneller rühren lassen. Dazu kommt dann die Sahne und die Butter.

Sobald sich diese aufgelöst hat, die Temperatur wegnehmen, jedoch weiterrühren lassen, bis alle Klumpen verschwunden sind.

Anschließend das Ei unterrühren und solange rühren lassen, bis die Sauce richtig sämig ist.

Ich nehme den Topf dann weg, stelle ihn unter die Trommelraffel (natürlich könnt ihr die Karotten und das Kraut auch mit einem anderen Aufsatz, Multi beispielsweise, schneiden.

Bei der Trommelraffel nehme ich für das Weißkraut den Einsatz mit den dünneren Scheiben.

Anschließend die Karotten raspeln, mit dem dünnen Raspler der Trommelraffel.

Alles gut vermischen, danach umfüllen in Behälter und ziehen

lassen. Nach 4 Stunden hat der Salat sein Aroma richtig entfaltet.

Passt gut zu gegrilltem, zu Rippchen usw... oder Burger...

Tipp Steffi Grauer:

Kohl mit K-Haken (nicht mit Flexielement, püriert zu stark) kneten, damit er milder und weicher wird.



Foto Steffi Grauer