

Tomatenketchup



Rezept und Bild von Ulla Titgemeyer

Zutaten

2 Flaschen pass. Tomaten (je 650 ml)
3 TL Zwiebelgranulat
1 EL Salz
100 g Zucker
6 EL Weinessig
1 TL Pfeffer weiß, frisch gemahlen
1EL Senf
frischer Ingwer, nicht zu wenig
Piment 5 Körner

Zubereitung

In der Gourmet offen (Spritzschutz ist sinnvoll) einköcheln bis es dick genug ist.

Den Piment wieder rausgesucht, dann im Blender püriert,

abgeschmeckt und heiß wieder in die ausgespülten Flaschen gegeben.

Tomaten - Gemüse - Soße auf Vorrat



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiss

Sehr fruchtig!

Zutaten:

1.5 kg reife Tomaten
2 Karotten
3 Stangen Staudensellerie
3 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
ca 10 Blatt Basilikum
und 6 Blatt Salbei
1 Tube Tomatenmark
3 Tl Meersalz
2 Tl Pfeffer

3 Tl Zucker
1 Prise Chili
150 ml Olivenöl

Zubereitung:



Gemüse grob zerkleinern und alles in der CC mit dem Koch-Rühr-Element ca 20 Minuten bei 100 Grad weich kochen.



Umfüllen in den Blender und fein pürieren.



Dann hab ich es wieder in die Kochschüssel und nochmal 10 Minuten bei 100 Grad gekocht.



Anschließend heiß abfüllen.

Wer sicher gehen will, das es auch hält:

Stellt die Flaschen in die Fettpfanne vom Backofen, befüllt es zu 3/4 mit Wasser und kocht es bei 100 Grad Ober/ Unterhitze 1 Stunde lang ein.

Currywurstsauce



Zutaten:

1L Tomatensauce (gekocht aus 2Kg Tomaten oder 2 kleine Dosen passierte Tomaten)
1 Zwiebel gewürfelt
1 EL (15ml) Olivenöl
2 EL (30ml) Tomatenmark
1 TL (7ml) rote Currypaste
2 EL (30ml) mildes Currypulver (Curry Madras)
2 EL (30ml) Mangochutney
Salz, Zitronensaft zum Abschmecken

Zubereitung:

Für die Tomatensauce: 1 große Zwiebel (Gemüsezwiebel) würfeln und mit etwas Olivenöl anschwitzen (Koch-Rührelement mit Abstreifer, 160°C, 3 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO). 5 Pimentkörner, 2 Nelken, 1 TL Salz, 1 TL Zucker und 1 Lorbeerblatt zugeben. Die Tomaten waschen, vierteln und die Stielansätze ausschneiden. Zu den Zwiebeln geben und köcheln lassen. Spritzschutz aufsetzen aber die Einfüllklappe offen lassen (Koch-Rührelement mit Abstreifer, 100°C, 60 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO). Etwas überkühlen lassen und passieren. Das ergibt etwas mehr als 1L Tomatensauce. Wenn sie zu dünn ist dann noch reduzieren lassen.

Für die Currysauce:

(Koch-Rührelement mit Abstreifer, 160°C, 3 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO). Das Olivenöl in die Schüssel geben und die kleingewürfelte Zwiebel zugeben und anschwitzen.

Tomatenmark, Currypaste, Currypulver zugeben und anschwitzen (Koch-Rührelement mit Abstreifer, 160°C, 1 Min.,

Intervall 1, Heizstufe AUTO).

Mangochutney und die Tomatensauce zugeben und 1 Stunde köcheln lassen. (Koch-Röhrelement mit Abstreifer, 100°C, 60 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO).

Mit Salz, Zitronensaft und nach Geschmack ein wenig Sojasauce abschmecken.

In kleine WECK Gläser (220ml Tulpen) füllen und 40 Minuten bei 100°C einkochen. Es hält sich aber auch im Kühlschrank gut. Hab nur noch nicht ausprobiert wie lange.

Anmerkung:

Die Schärfe beeinflusst man mit der Menge Currypaste. Je nach Currypaste kann man auch weniger oder deutlich mehr zugeben.

BBQ-Sauce



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Zuaten und Zubereitung:

1 Liter Cola

1/4 Liter Schwarzbier bei 90 °C für 25 min auf Intervallstufe 2/Flexielement köcheln lassen, dass der Alkohol verschwindet.

Dann

1 Liter Ketchup

2 TL Zwiebelpulver

1 1/2 TL Zitronengraspulver

1 1/2 TL Ingwerpulver

1 TL Zimt

1 1/2 TL Currypulver

1 TL Kreuzkümmelpulver

1 Prise Nelkenpulver

1 Prise Muskat

1 TL Senfpulver

2 TL Rauchsatz

4 TL Kräuter der Provence

4 TL Tabasco

3 Eßl Worcestersoße

5 Eßl Sojasoße

2 Eßl Zuckerrübensirup

bei mittlerer Hitze 3 Std/Flexielement köcheln lassen.

Alles in Gläser abfüllen.

Senf, Nelken und Kümmel wurden zuvor noch mit der Gewürzmühle gemahlen.

Viel Spaß beim Nachmachen. 😊

Möhren-Tomaten-Aufstrich



Foto Kristina Hanscomb

Rezept aus der Rezeptwelt für den Thermomix, angepasst auf CC
von Kristina Hanscomb

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Kochzeit: 15 Min.

ergibt ca. 10 Portionen

Zutaten:

1 Schalotte oder Zwiebel
120 g Butter in Stücken
250 g Möhren in Stücken
120 g Tomatenmark
1 TL Thymian
1 TL Oregano
1 TL Salz
1 Prise Zucker

Zubereitung:

1. Schalotte entweder mit dem Messer zerkleinern oder mit dem Messer im Multizerkleinerer. Dann die Schalotten bzw. Zwiebeln umfüllen.
2. Möhren schälen und in kleinere Stücke schneiden.
3. In den Multizerkleinerer die Scheibe Nr. 2 einsetzen und die Möhren raspeln.
4. In den Kochtopf 30 g Butter und die Zwiebeln bzw. Schalotten dazugeben, den Flexi einsetzen und für 1 Min. 30 Sek. auf 120 °C Intervallstufe 2 dünsten.
5. Möhren, 90 g Butter, Thymian, Oregano, Salz und Zucker zugeben. Alles 6 Min. bei 90 °C Intervallstufe 2 dünsten. Anschließend (wer mag) zurück in den Multizerkleinerer mit dem Messer geben und für 10 Sek. zerkleinern.

Fertig! Guten Appetit!

Marillenchiliup Grillsoße Grillsauce



Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Diese Soße ist der der Megaburner!

Zutaten:

500g Marillen (auf Deutsch: Aprikosen)

1 gelbe Paprika

3 Tomaten

1 Zwiebel

2 Habaneros (Chili frisch)

1 EL Senf

1 EL Tomatenmark

1 Limette

3 EL brauner Zucker

200 g 2:1 Zucker

Knoblauch 3-4 Zehen

3 – 4 EL Hesperidenessig (alternativ ggf. Essigessenz)

1 TL Meersalz , Pfeffer, 2 TL Paprikapulver edelsüss

Zubereitung:

Marillen, Paprika, Habaneros, Knoblauch und Zwiebel klein schneiden (z.B. Würfeler). Tomaten würfelig schneiden.



Flexielement einsetzen. Den Zwiebel in etwas Öl glasig anschwitzen Stufe 1 bei 140 Grad eingestellt , braunen Zucker dazugeben und karamellisieren lassen (wer die Gourmet hat, kann von der Temperatur etwas höher gehen), ca 5 Minuten, ich hab das nach Gefühl gemacht .

Danach die restlichen Zutaten dazugeben und gut durchmischen. Diese Masse mit Essig und Limettensaft aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und leicht ca. 20 min weiterköcheln lassen, Stufe 1 bei 110 Grad Immer wieder gut umrühren, Danach mit einem Pürrierstab durchmischen, bis die Früchte und das Gemüse bei 120 Grad Stufe 1 Den 2:1 Zucker hinzufügen. 3 Minuten kochen lassen und heiß abfüllen.

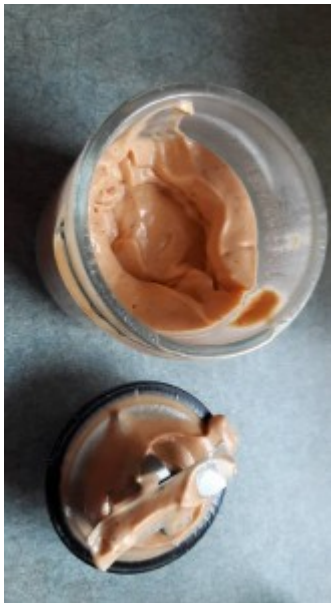


Anmerkung: Beachte, dass sich das volle Aroma der Zutaten erst nach 1-2 Wochen vollständig entwickelt hat. Kühl und dunkel lagern

Tipp: Diese Sauce passt besonders gut zu Steak, Hühnchen und Meeresfrüchten.

Im Originalrezept steht 3:1 Zucker aber ich wollte es cremiger haben und nicht so flüssig.

Cocktailsoße



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sabine Dorn

Zutaten:

Alle Angaben in Gramm!

50g Milch

70g Öl

Etwas Salz

50g Ketchup

Etwas Worcesters-Soße, Tabasco und Zitronensaft

Zubereitung:

50g Milch, 70g Öl, etwas Salz in der Gewürzmühle mit ein paar Mal P-Taste zu Majo schlagen.

50g Ketchup, etwas Worchester-Soße, Tabasco und Zitronensaft dazugeben.

Und nochmal kurz auf "Max" verrühren.

Schon ist die 70er Jahre Standard-Soße fertig.

Mir hätte die Hälfte davon für meine 200g Garnelen (gekocht) und 1 Dose Mandarinen auch gereicht.



Erdnuss-Bananen-Pesto



Foto Gisela M.

Zutaten:

1 Banane (gerne überreif)

2 Hände voll Erdnüsse, geröstet und gesalzen
1 Knoblauchzehe
1 getrocknete kleine Chilli, mit den Fingern zerkleinert
0,5 TL Curry
0,25 TL Kurkuma

Zubereitung:

Alles in den Multizerkleinerer mit Messer geben und mixen bis zur gewünschten Konsistenz.

Der leicht süssliche Geschmack in Kombi mit der Erdnuss (leicht crunchy) und dann noch der Chilliabgang. Ich fand es gigantisch....

Gesammelte Ideen aus der Gruppe:

Verfeinern mit Sahne oder Kokosmilch

Cashewnüsse und einen Esslöffel Kokosnuss-Öl zugeben

Als Sauce zu Reis und Hühnchen



Serviertvorschlag:



Foto Marie Na

Maronen-Trauben-Kompott

Zutaten:

200 gr. Maronen
200 gr. grüne Trauben ohne Kerne
etwas Butter
1 Prise Zucker

Zubereitung:

Trauben halbieren.

Kessel mit K-Haken einspannen. Temperatur 110 Grad, Rührintervall 2.

Sobald Temperatur erreicht ist Butter und Maronen zugeben, Timer auf 3 Minuten stellen.

Nach 3 Minuten Trauben zugeben und nochmals 3 Minuten einstellen. Eine Prise Zucker darüber geben, fertig.

Mit einem Schwups Sahne wird es zur Nudelsoße, anstelle als Kompottbeilage.

Sauce Mornay



Sauce Mornay ist eine klassische französische Käsesauce auf Bechamelbasis zum Überbacken von Gemüse.

Man kann sie gut vorbereiten und 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten:

Für die Bechamel

500ml Milch

40g Butter

40g Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat.

Für die Sauce Mornay

Bechamel

60g Käse (Emmentaler, Greyerzer, Bergkäse)

10-20g Parmesan oder Pecorino

Salz, Pfeffer, Muskat.

Zubereitung:

Den Käse reiben und beiseite stellen. Geht gut im Multi mit der kleinen Raspelscheibe (#2).

Flexi, 120°C, Kochstufe

Die Butter in der Schüssel schmelzen lassen und dann das Mehl nach und nach zugeben. So lange rühren lassen bis sich das Mehl gut mit der Butter vermischt hat.

Auf Stufe 2 stellen. Powerknopf drücken nicht vergessen.

Mit der **kalten** Milch aufgießen. Es ist sehr wichtig, dass die Milch kalt ist. Sonst klumpt es.

Sollte es doch Klümpchen gegeben haben den Flexi kurz gegen den Ballonbesen tauschen und auf hoher Stufe durchschlagen.

Auf 98°C zurück und Intervall I einstellen.

Mindestens 10 Minuten rühren lassen.

Mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Käse zugeben und noch 15 Minuten rühren lassen.

Nochmal abschmecken.