

# Sweet-Chili-Sosse



Foto von Marianne Heiss

Rezept von Chefkoch.de und von Marianne Heiss auf CC umgewandelt

Ergibt 250 ml

## **Zutaten:**

2 Chili  
1 Tl Salz  
180ml Wasser  
120g Zucker  
60ml Essig  
3 Knoblauchzehen  
1 EL Stärke mit etwas Wasser

## **Zubereitung:**

Alles von Chili bis Knoblauchzehen mixen (Multi) und etwa 3 Minuten kochen (in CC mit Flexi und etwas über 100 Grad/Rührintervall).

1 EL Stärke mit Wasser anrühren, und die Masse mischen und 1 Minute kochen lassen. Abfüllen. Fertig

---

# Kürbisragout aus dem Kochtraining Österreich



Foto: Kürbisravioli mit Kürbisragout als Sauce von Claudia Kraft  
nachgekocht von Claudia Kraft

## **Zutaten für 4 Personen:**

500g Kürbis  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1/4l Gemüsesuppe/Gemüsebrühe  
1/4l Sahne  
Salz  
Pfeffer  
Öl zum Anbraten  
1 Schuss Apfelessig  
evtl. etwas Mehl zum Binden

## **Zubereitung:**

Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.

Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.

Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

---

## Ajvar mit der Kenwood Cooking Chef



Fotos von Silke Wenning

Originalrezept: <http://slava.com.de/?p=3482> und von Silke Wenning auf die Cooking Chef abgewandelt

Dieses Ajvar kann man wie im Originalrezept für Djuvec-Reis verwenden, aber auch als Aufstrich und zum Steak verwenden. Auch auf einer Antipasti-Platte macht es sich gut.

Das Ajvar-Rezept ergibt ca. 4 Gläser und ist im Kühlschrank mindestens 1 Monat haltbar.

**Zutaten:**

8 große Paprika  
2 geschälte Auberginen  
8 Knoblauchzehen  
1 rote Peperoni  
100 ml Wasser  
200 ml Weißweinessig  
300 ml Olivenöl  
2 Tl Meersalz (Sale di Mare)  
2 Tl Pfeffer  
2 Tl Zucker

**Zubereitung:**

Paprika, Auberginen und Knoblauch im Multi mit grober Reibscheibe schneiden.



Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Gemüsemasse sowie die restlichen Zutaten in den Kessel geben, das Kochrührelement verwenden und alles bei 140°, Rührintervallstufe 3, mit Spritzschutz 10 bis 20 min garen.



Mit einer Schöpfkelle etwas Flüssigkeit abnehmen, damit das Ajvar nicht zu flüssig wird.



Anschließend wird die Masse im Blender püriert.



Das Püree in eine Auflaufform oder Schmorpfanne geben und ggf. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch etwas Olivenöl draufgeben.

Garzeit 2  $\frac{1}{2}$  Std/220 Grad, zwischendurch etwas umrühren.



Foto Maren Grau-Soumana Mayaki



Tipp Maren Grau-Soumana Mayaki: Ggf. Essig reduzieren. Trotz weißem Balsamico-Essig schmeckte es für meinen Geschmack zu

sauer.

---

## Vitello-Tonnato-Soße Ratz-Fatz-Version



Anleitung und Foto von Vanessa Santagapita

### **Zutaten:**

1 Dose Thunfisch  
3 Sardellen  
1 TL Kapern  
2 mittelharte Eier  
Olivenöl

### **Zubereitung:**

Alles in die Gewürzmühle geben.

2 – 3 mal Pulse drücken- fertig!

Falls die Sosse zu dick ist, etwas Brühe unterrühren.

---

# Tomatensugo mit der Beerenpresse



Anleitung von Lisa Smile und Rewecka Berberis/Fotos Rewecka Berberis

## **Zutaten:**

5 kg Tomaten  
2 EL Olivenöl  
2 EL Honig  
2 Zweige Rosmarin  
1 Gemüsezwiebel in Scheiben  
1 große Knoblauchzehe

## **Zubereitung:**

Die Tomaten habe ich mit 2 EL Olivenöl, 2 EL Honig, 2 Zweigen Rosmarin, 1 Gemüsezwiebel in Scheiben (im Multi grobe Scheibe) und 1 großen Knobizehen – in feine Streifen für 1 h bei 180 C im Backofen gehabt.

Umrühren erst wenn oben braun wird.

Etwas abkühlen lassen und dann 3x durch die Beerenpresse geben.



*Tipp Katharina Schmidt:*

Den Trester der Tomaten trocknen und zum Würzen nehmen



Foto Monika Klein

## Schokoladensoße (z.B. zu Eis)



Fotos Claudia Kraft

Rezept aus Dateien und von Gisela M. auf Kenwood-Benutzung abgewandelt:

**Zutaten:**

125g Wasser

100g Sahne

125g Zucker

50g Glucose

63g Zartbitterkuvertüre oder alternativ 63 gr. Kakaopulver  
22/24

**Zubereitung:**

Alles in Kessel geben, Flexielement einsetzen, Temperatur knapp über 100 Grad, Rührintervall 1

Nach Aufkochen Timer auf 15 Min stellen und köcheln lassen.

Passieren oder durch ein Sieb streichen. Fertig.

Anmerkung: Hält sich im Kühlschrank relativ lange.

Wenn man Vollmilchkuvertüre nimmt, wird die Soße weniger fest.

---

## Rote-Beete-Schaum



Cooking Chef Workshop in der Kochschule Ruhrgebiet am 22.04.2016, Rezepte und Fotos zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

### ***Rote Beete Schaum:***

#### **Zutaten:**

4 Eier

4-6 EL Rote Beete Saft

Etwas Zucker und eine Prise Salz, Muskat

#### **Zubereitung:**

Die ganzen Eier und die Gewürze 10 Min., Bei Max. Geschwindigkeit, 40-42 Grad, mit dem Ballonbesen aufschlagen. Zum Ende vorsichtig den Saft im dünnen Strahl zugeben und noch 1-2 Min. weiter aufschlagen.

Das gesamte Menü findet ihr hier: [Spinatsouffle and more](#)

---

## **Bozner Soße Bozener Soße – passt gut zu Spargel**



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Vanessa Santagapita

Für 2-3 Portionen Spargel (wir mögen gern ausreichend Soße)

**Zutaten:**

4 Eier

2 TL Senf

Ca. 200 ml Öl, eher weniger

4 EL heiße Fleischsuppe

1 EL Schnittlauch

Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

Die Eier hart kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. In einer Schüssel das Eigelb mit Senf und Fleischsuppe gut mischen (Flexielement), dann das Öl einrühren, mit Pfeffer und Salz würzen, den Schnittlauch und das feingehackte Eiweiß unterrühren.

*Tipp Monika Klein: So habe ich es gemacht, nur mit im Verhältnis Hälfte der Ölmenge und mit etwas Weißweinessig zusätzlich. War sehr lecker. Da ich nur 1/4 der Menge gemacht habe, konnte ich die Sauce in der Gewürzmühle zubereiten, dadurch war sie sehr cremig, so wie Mayonnaise. Das kleingehackte Eiweiß und der Schnittlauch kamen bei meiner Variante am Schluß dazu.*

*Anmerkung Gisela: Ich habs wie Monika gemacht und alles im Multizerkleinerer mit Messer zubereitet. Auch etwas weißen Balsamessig zugegeben und die Ölmenge stark reduziert. Sehr lecker.*

---

**Orangen - Curry - Soße (passt**

# super zu Spargel)



Foto und Rezept von Hilde Früh

## **Zutaten:**

30 g. Butter

200 ml. O – Saft ( frisch gepresst )

150 ml. Creme fraiche

1 Eßl.Zucker

1 flacher Eßl. Curry oder weniger je nach Gusto

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Schnittlauch, in Röllchen.

## **Zubereitung:**

Butter in CC-Topf erhitzen, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Ballonschneebesen einsetzen (P-Taste drücken).

Currypulver zugeben und mit verrühren, sofort mit dem Orangensaft ablöschen. Creme fraiche dazu geben und gut verrühren. Bei größerer Hitze cremig einkochen lassen. Salzen und pfeffern.

Wer mag kann noch eine Orange filetieren und mit den Schnittlauchröllchen auf die Soße geben.

---

# Dillrahmsauce mit Kartoffeln Dillsauce



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Im Einsatz dafür Flexi für die Sauce; Dampfeinsatz für Kartoffel

Rezept: für 4 Portionen – bei meinem Mann nur eine Portion ☐

## **Zutaten:**

Kartoffeln

*Sauce:*

20 g Butter

2 EL Zwiebeln (in sehr feine Würfel geschnitten)

20 g Mehl

100 ml Sauerrahm

50 ml Schlagobers (Sahne)

3 EL Dillspitzen

1 Prise Zucker

1/4 Liter Rindsuppe (evtl. Würfel) oder Suppenpaste oder gleichwertig

1 Spritzer Zitronensaft  
Salz, Pfeffer (weiß)  
Muskatnuss.

### **Original Zubereitung:**

Dillspitzen hacken. Rindsuppe erhitzen, 2 EL Dillspitzen darin 10 min köcheln lassen, durch ein feines Sieb gießen. Butter zerlassen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen, Mehl zugeben und kurz weiterrösten.

Mit dem abgeseihten Dill-Sud aufgießen, gut verrühren (Schneebeesen). Schlagobers zugeben und 10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Mit einem Mixerstab pürrieren, durch ein Sieb passieren.

Sauerrahm in die Dillsauce einrühren, die restlichen Dillspitzen einrühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskatnuss abschmecken.

### **Meine Version:**

Kartoffeln im Dampfgareinsatz dämpfen (etwas Wasser in den Kessel, Dampfgareinsatz einsetzen, Temperatur 110 Grad, Rührintervallstufe 3, 20 Minuten).

1 Bund Dill grob gehackt mit der Suppe in der CC erhitzen und 10min köcheln lassen.

Dann abseihen.

In der selben Schüssel Zwiebel und Butter mit Flexi anschwitzen, Mehl dazu und kurz rösten.

Mit Sud aufgießen – wenn ihr nur kleine Mengen anfangs dazu gebt, rührt der Flexi das schön durch, so dass man keinen Schneebeesen braucht.

Dann Sahne dazugeben und 10 min köcheln lassen.

Pürrieren und durch Sieb passieren fällt bei mir weg, da die kleinen Zwiebelstücke nicht auffallen od durch Flexi eh kaum

mehr da sind.

Dann Rahm und Gewürze dazugeben und einen neuen frischen Bund gehackte Dill dazu.

Wir lieben sie einfach. Heute hatte ich keinen Rahm/saure Sahne daheim dafür offene Mascarpone, das war auch lecker.