

# Apfelkompott – einfach

Rezept von Christian Schmidt

## **Zutaten:**

ca. 800 g Äpfel  
1 Zitrone geschält  
evtl. Rum

## **Zubereitung:**

Äpfel (entkernt – und nach Geschmack geschält) sowie 1 Zitrone (geschält) durch die feine Julienne Scheibe geben. Dann das ganze in den Rührtopf mit Flexirührer, Kochrührstufe 1, 100 Grad. Etwa 30 g Zucker und eine Prise Salz zugeben, etwa 10 Minuten kochen lassen. Nach den 10 Minuten habe ich noch etwas Rum untergerührt – das muss aber nicht sein

---

# Griessbratlinge mit Apfelkompott



Rezept und Foto von Christian Schmidt

Griesbratlinge mit Apfelkompott (4 mal die Menge auf dem

Teller – also 3 – 4 Personen)

**Zutaten:**

1 Liter Milch

$\frac{1}{2}$  TL Salz

200 g Hartweizengrieß

50 g Zucker

1 EL Vanillezucker (oder 1 Paket)

etwas Zitronenschale

2 Eier

Butter zum Ausbraten

Frischhaltefolie

**Zubereitung:**

In den CC mit Flexi die Milch, den Gries, das Salz und den Zucker geben. Bei 100 Grad (Celsius ) kochen lassen, Kochrührstufe 1. Sobald es kocht noch etwa 2 Minuten kochen lassen damit der Gries richtig gut anquillt. Dann Temperatur drosseln, Vanillezucker und Zitronenschale zugeben. Nach ein paar Drehungen das Rührwerk ausschalten. Nach 3-5 Minuten Quell- und Kühlzeit das Rührwerk auf Stufe 1 stellen und die Eier unterrühren lassen.

Anschließend die Masse auf der Frischhaltefolie etwa 1 cm dick verteilen. Die Folie umschlagen und die Masse glatt drücken. Komplet abkühlen lassen.

Dann ist Stücke schneiden und in Butter ausbraten. Nicht zu früh wenden.

Dazu passt hervorragend Fruchtkompott oder -soße. Bei mir gab es ein [einfaches Apfelkompott](#).

Das Apfelkompott hab ich übrigens VOR den Griesbratlingen gemacht, die Schüssel nur eben ausgespült und war durch mit dem Thema

---

# Gyros muffins



Rezept und Foto von Rosemarie Schmidgen

## **Zutaten:**

250 g Gyros  
1 kleingehackte Zwiebel  
250 g Mehl  
2 Tl Backpulver  
1/2 Tl. Natron  
1 Tl. Salz  
Pfeffer  
1 Ei  
60 ml Öl  
200 g Tsatsiki  
120 ml Buttermilch

## **Zubereitung:**

Gyros mit Zwiebel anbraten. Anschl. Im Multizerkleinerer fein zerkleinern.

250g Mehl, 2 Tl Backpulver, 1/2 Tl. Natron , 1 Tl. Salz, Pfeffer mischen.

1 Ei, 60 ml Öl, 200 g Tsatsiki, 120 ml Buttermilch zugeben und unterrühren.

Teig in gut gefettete Muffinform (am Besten ohne Papierfoermchen) fuellen.

Backofen auf 190Grad (vorgeheizt). 20-25 Minuten

---

## BBQ Spare Ribs mit Szechuan Pfeffer

Rezept von Stefan Dardas

### **Zutaten:**

4 Stück Schweinerippchen, in der Mitte geteilt  
3 EL Rohrzucker  
 $\frac{1}{2}$  TL gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 TL fein gemahlener Sternanis  
1 TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver  
6 EL dunkle Soja Soße  
3 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Sesamöl  
3 Knoblauchzehen  
5 cm langes Stück frischer Ingwer, geschält  
2 TL Szetschuan-Pfefferkörner

### *für das Relish:*

4 EL Sonnenblumenöl  
300 g Schalotten, fein gehackt  
9 Knoblauchzehen, angedrückt  
4 EL Sushi-Essig  
7,5 cm langes Stück frisch Ingwer, fein gerieben  
3 EL Süsse Chillisauce  
7 EL Tomatenketchup  
6 EL Wasser  
4 EL gehacktes frisches Koriandergrün

Salz

### **Zubereitung:**

Rippchenstücke in eine große, flache Schüssel legen. Übrige Zutaten im Foodprozessor mit dem Flügelmesser in 2 Minuten zu einer homogenen Masse verarbeiten und die Marinade über die Rippchen gießen, dabei gleichmäßig bedecken. Abdecken und mindestens 1h kalt stellen.

Das Relish kann bereits am Vortag zubereitet werden. Dazu das Öl im Kessel der CC auf 100 Grad erhitzen, das Flexirührellement einsetzen und bei Intervallrührstufe 2 die Schalotten zufügen und bei geringer Hitze 5 Minuten andünsten. Knoblauch und Ingwer zufügen und etwa 4 Minuten weiterdünsten. Hitze auf 110 Grad erhöhen und alle übrigen Zutaten außer dem Koriander zufügen. Mit Spritzschutz bei schwacher Hitze 10 Minuten einkochen lassen. In eine Schüssel geben und Koriander einrühren. Wenn die Mischung vollkommen erkaltet ist, bis zum Verzehr kalt stellen.

Die Rippchen indirekt bei ca. 120 Grad 2 – 2.5h grillen. Dabei immer wieder wenden und mit der Marinade bepinseln. Dazu das Relish und einen Salat deiner Wahl reichen.

---

## **Buttercreme – Variationen**

Allgemeines: Für 26er Torte braucht man ca. 800 gr. Buttercreme

### **1. Rezept**

Italienische Buttercreme, Rezept gefunden auf [chefkoch.de](http://chefkoch.de)

### **Zutaten:**

1 Teil Eiweiß (4 oder 5 Eiweiß abwiegen), Vanillearoma

2 Teile Zucker

3 Teile Butter (zimmerwarm)

### **Zubereitung:**

Eiweiß und Zucker mit dem Vanillearoma in die Schüssel geben, Ballonschneebeesen einsetzen und auf Stufe 2 rühren. Temperatur auf 60 Grad stellen, bei Erreichen von 60 Grad die Temperatur abstellen und auf Stufe 5 weiterrühren, bis das Eiweiß schöne Spitzen hat. Das dauert 5-7 Min.

Dann die Butter esslöffelweise dazugeben und immer weiterrühren, bis sich die Buttercreme verdickt.

Kann man mit Früchtepüree, Aromen, erkaltetem Espresso, Likören... aromatisieren.

## **2. Rezept**

Italienische Buttercreme/Swiss Merengue in der CC, Rezept leicht abgewandelt aus Dateien von "Backen und Kochen mit Kenwood"

### **Zutaten:**

180 g Eiweiss

300 g Zucker

Prise Salz

500 g sehr weiche Butter

### **Zubereitung:**

Das Eiweiss mit dem Zucker in die Schüssel der CC füllen und bei 80 C mit dem Schneebeesen auf Stufe 3 ca. 5 Min. rühren, bis die Zuckerkristalle sich aufgelöst haben.

Dann Temperatur ausschalten und ca. 10 Min. mit einer Prise Salz auf Stufe 6 aufschlagen.

Wenn die Masse schöne feste Spitzen hat und abgekühlt ist, die Butter in 3-4 Portionen zugeben und solange laufen lassen, bis eine schöne glatte Masse entsteht, an dieser Stelle kann man noch Puderzucker, wenn gewünscht zugeben. Fertig

Hier gibt es auch ein Video, zur Zubereitung von diesem Rezept: [Buttercreme](#)

### 3. Rezept

Italienische Buttercreme von Jane Schwegler

Italienische Buttercreme besteht aus 1 Teil Butter und 0,9 Teilen Eischnee.

0,4 Teile Eiklar werden mit 1/3 von 0,5 Teilen Zucker und einer Prise Salz aufgeschlagen. Der Rest Zucker mit der Hälfte Wasser auf ca 115 Grad aufgekocht und langsam in den laufenden Schnee gegossen. Kalt rühren und dann in die Butter wie bei der französischen.

Sie ist sehr locker und leicht und gut bekömmlich. Sie hat kaum Eigengeschmack.

### 4. Rezept

Deutsche Buttercreme, Gepostet von Manfred Cuntz: Rezept stammt aus dem Frankfurter Kranz Rezept. Aber die Cremes sind eigentlich alle mehr oder weniger gleich. Nur anders aromatisiert:

#### **Zutaten:**

1 Vanilleschote

280 ml Milch (aufgeteilt in 40 ml und 240 ml)

30 g Maisstärke

50 g Zucker

130 g Butter (aufgeteilt in 10 g und 120 g)

#### **Zubereitung:**

Die Vanille horizontal halbieren und das Mark herausstreichen. 4 EL Milch mit dem Puddingpulver verrühren.

Restliche Milch mit Zucker, 10 g Butter und Vanillemark in CC geben und aufkochen. Das angerührte Puddingpulver in die kochende Milch geben und abbinden (Flexi). Dann sofort auf einen tiefen Teller gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und erkalten lassen.

120 g zimmerwarme Butter mit Küchenmaschine ca. 5 Minuten aufschlagen, dann nach und nach die kalte Vanillecreme zugeben und glatt und schaumig rühren.

Geht alles mit Flexi. Und wenn man eine zweite Kochschüssel hat, braucht man die zwischendurch nicht spülen.

## 5. Rezept

Deutsche Buttercreme von Jane Schwegler

Deutsche Buttercreme besteht aus einem teil Butter und 1,5 Teile Vanillecreme.

Die kalte glattgerührte Vanillecreme in die schaumige Butter geben.

Sie ist gut bekömmlich und eher leicht.

## 6. Rezept

Französische Buttercreme von Jane Schwegler

Französische Buttercreme besteht aus 1 teil Butter und 0,8 Teilen Eiermasse (halb Vollei, halb Zucker, Prise Salz, Vanille, Zitrone)

Ei und Zucker werden warm kalt geschlagen und kurz in die schaumige Butter gerührt. Sie darf nicht zu kalt sein. Bei zu langem rühren verliert sie an volumen.

Sie ist schön glatt und geschmeidig, aber eher fett. Sie hat einen starken Eigengeschmack.

*Überblick von Jane Schwegler:*

*Es gibt deutsche Buttercreme mit Vanillecreme, französische mit Eiern und italienische mit Eiklar. Weiter gibt es Käsebuttercreme (herzhaft).*

Alle Buttercremearten können nach Belieben abgeschmeckt werden. Aber nicht mit zu viel Säure oder Flüssigkeit. Die Erzeugnisse müssen unbedingt gekühlt werden.

*Tipp:*

*Eingefrorene Buttercreme, was tun?*

*Tipp Frank Klee: in der CC einfach ca. 30 Grad Temperatur einstellen, Flexi einsetzen, rühren lassen und daneben stehen bleiben, um zu sehen wann es sich verbindet*



Fotos Farina Köstler

Links Versuch mit Schneebesen aufzuschlagen. Rechts mit Flexi und 30 Grad Temperatur.

---

**Tortillas mit Avocadopaste**



Rezept von Oliver Böttcher

Cooking Chef Präsentation, 11.02.2015, bei HOMMEL,  
Aschaffenburg

Fotos Soraya Nett

**Zutaten:**

Fertige Weizentortillas

400 g Rinderfleisch

1 Frühlingszwiebel

Salz, Pfeffer, Chili

etwas Rapsöl

*Zum bestreichen:*

Schmand

*Zutaten Avocadopaste:*

Avocado

Salz, Pfeffer,

Zitronensaft

Chili

1 El Schmand

2 Tomaten feingewürfelt

**Zubereitung:**

Weizentortillas im Backofen auf 80C erwärmen, in der  
Zwischenzeit das Rindfleisch durch die feine Scheibe des

Fleischwolfes durchlassen. Etwas Rapsöl bei Rührintervall 3 mit eingesetztem Kochröhrelement auf 140C erhitzen und das Hack anbraten. Eine kleine geschnittene Frühlingszwiebel zugeben und kurz mitrösten. Mit Salz Pfeffer und etwas Chili abschmecken.



*Zubereitung Avocadopaste:*

Alles zusammen im Multizerkleinerer zu einer Paste verarbeiten ( die war sehr lecker )

Den Tortilla auslegen und zur Hälfte mit Schmand und die andere Hälfte mit der Avocadopaste bestreichen. Mit Petersilie bestreuen. In der Mitte das Hack verteilen und die feingewürfelte Tomaten daneben verteilen.

Den Tortilla zusammenrollen und Holzspieße einstecken. Zwischen den Spießen durchschneiden, so dass ein Fingerfood entsteht.



# [Garzeiten-Tabelle von Kenwood](#)

## [Garzeitentabelle](#)

Hier geht es zur Kenwoodseite "[Garzeitentabellen](#)" für einen Ausdruck oder zum Abspeichern des pdfs (Bitte nicht das oben rechts stehende Symbol dazu verwenden)

Eine weitere hilfreiche Seite findet ihr hier [Kerntemperatur](#)

---

# [Sous Vide Tabelle](#)

Sous Vide Tabelle von Elisabeth Opel

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Und noch eine Tabelle

Sous Vide Tabelle von Douglas E. Baldwin

[Guide\\_German](#)

Quelle: <http://www.douglasbaldwin.com>

---

# [Empanadas](#)



Fotos von D. F.

Rezept von @Sigrid, gefunden auf [chefkoch.de](https://www.chefkoch.de) und von D.F. in Teilen abgewandelt

Diese Empanadas sind mexikanisch-kräftig mit exotischen Gewürzen und Chili gewürzt. Wer das nicht mag, kann die Füllung einfach nur mit Salz und Pfeffer würzen oder auch Kräuter der Provence o. ä. verwenden. Der Empanadeteig ist ziemlich unkompliziert und gelingsicher und lässt sich auch mit anderen Füllungen versehen.

### **Zutaten Empanadeteig:**

400 g Mehl

250 g Butter, sehr kalt, in kleine Stückchen geschnitten

1 Tl Salz

1 EL Zucker

Ca. 400 ml Eiswasser, bitte vorsichtig dosieren und von der Menge nur soviel nehmen, wie der Teig benötigt!

### **Füllung:**

600 g Rinderhackfleisch

300 ml Tomatensaft

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Tl gemahlener Koriander

1 Tl gemahlener Zimt  
1 Tl gemahlener Kreuzkümmel  
Olivenöl zum Anbraten  
Salz, Pfeffer, Chiliflocken nach Geschmack  
50 g Pinienkerne, ggf. in einer Pfanne trocken angeröstet  
50 g Rosinen oder Sultaninen

1 Ei zum Bestreichen

### **Zubereitung der Füllung:**

Mind. 1 Std. vorher (Abend zuvor geht auch, muss kalt sein):

ÖI in Schüssel geben, 140 Grad/Rührgeschwindigkeit 3, Flexielement

Zwiebel, Knoblauch zugeben, 5 Min., Rührgeschwindigkeit 1, anschwitzen

Gewürze zugeben, weitere Minuten anschwitzen

Fleisch zugeben, zu Koch-Rührelement wechseln, krümelig anbraten, Tomatensaft zugeben, 12 Min bei 110 Grad, Rührgeschw. 1, köcheln lassen.

Rosinen und Pinienkerne zugeben und in Kühlschrank stellen.

### **Zubereitung des Empanadeteigs:**

Multi aufsetzen; das Mehl, die Butter, den Zucker und das Salz hineingeben, Geschwindigkeit 1 mixen bis eine krümelige Masse entsteht.

Langsam so viel Eiswasser hinzufügen, bis man merkt, dass der Teig sich verbindet. Nicht zu viel Wasser! Nicht zu lange mixen, das passiert in etwa 1 min.!

Den Teig herausnehmen, von Hand zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen, etwas flach formen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig in zwei Portionen ausrollen (z.B. mit Pastawalze), Kreise von 8-10 cm Durchmesser ausstechen, den Rand jeweils mit etwas Ei einpinseln (ich finde es zeitsparender, alle Kreise gleich ganz mit Ei einzupinseln) und die Hackfleischfüllung mit einem Löffel auf die Kreise aufsetzen. Dann die Empanadas schließen und mit dem Finger zusammendrücken, dabei einen schönen Rand formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Ei einpinseln und in 15-20 min. goldgelb backen.

*Tipp D.F.:*

*Fast fertig backen, einfrieren und vor der Feier nochmal im Ofen richtig schön warm machen. Perfekt!*

*Alternativteig, der auch sehr gut ist, von hier:*

*<http://latin-mag.com/argentinische-empanadas-original.../> aber mit ~ Hälfte Dinkelmehl hell, Hälfte Halbweissmehl und mit Butter anstelle von Margarine. Der Teig ist super und in der Kenny auch ganz einfach und schnell gemacht. Ich meine, ich hab ihn wie einen normalen Mürbeteig mit K-Haken auf Stufe 2 oder 3 gemacht...*



Foto von D. F.

---

# Frappuccino



## **Zutaten:**

Espresso

3/4el Glas Milch

Eiswürfel nach Belieben

ggf. Sirup (Monin z.B. Karamell o.ä.)

## **Zubereitung:**

Espresso wie gewohnt zubereiten und abkühlen lassen

Zusammen mit Milch und Eiswürfel im Blender mixen, wird wunderbar cremig.

In Glas umfüllen und ggf. Sirup darüber geben.