

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 intensiv 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.

Pflaumenmus Zwetschgenmus
Powidl Quetschemus Latwerge
Latwersch



Zutaten (Mengen können auch verdoppelt werden):

1 kg reife Pflaumen oder Zwetschgen

0 – 200 g Zucker/alternativ Birkenzucker (meistens nehme ich lediglich einen Löffel bzw. 50 gr.)

Vanilleschote

1 Msp Zimt, Nelken etc.

großzügiger Schluck Rum o.ä.

nach Belieben Zitronensaft

Zubereitung:

Variante 1 mit Zucker oder Birkenzucker:

Die gewaschenen Pflaumen oder Zwetschgen halbiert und entsteint in Kessel geben.

Pflaumen bzw. Zwetschgen in die Rührschüssel geben mit dem Zucker bedecken und kurz verrühren.

Ich verwende auf 1 kg Pflaumen nur 50 gr. Zucker/Birkenzucker. Allerdings ist das Mus dann nicht so lange haltbar – Wer auf Vorrat einkochen möchte, muss mehr Zucker verwenden.

Pflaumen/Zuckergemisch mind. eine halbe Stunde zugedeckt stehen lassen, es zieht dann Wasser (ist kein Zeitdruck, wenn es einen Tag stehen bleibt, ist es auch in Ordnung).

Gewürze, Rum, Vanilleschote zufügen, Kochröhrelement oder Flexielement (siehe Tipp), Temp. 95 Grad, Timer nach Belieben zwischen 3-8 Stunden einstellen, 4-5 Stunden finde ich ideal.

Spritzschutz aufsetzen. Intervallstufe so wählen, dass so selten wie möglich gerührt wird. Fertig

Variante 2 ohne Zucker (Achtung: im Kühlschrank aufbewahren und binnen der nächsten Wochen verzehren):

Die gewaschenen Pflaumen oder Zwetschgen halbiert und entsteint in Kessel geben.

Einen Schluck Wasser zugeben.

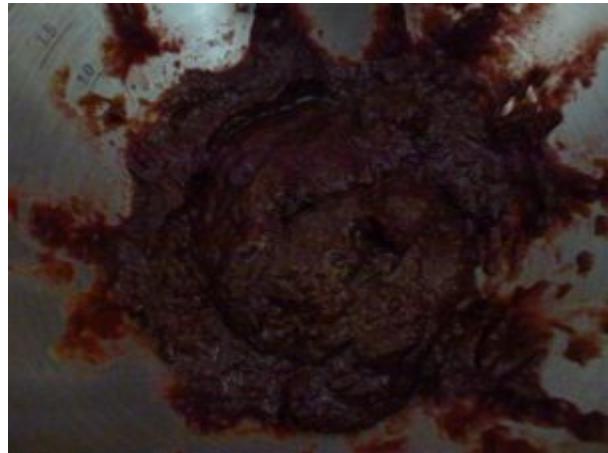
Gewürze, Rum, Vanilleschote zufügen, Kochröhrelement oder Flexielement (siehe Tipp), Temp. 95 Grad, Timer nach Belieben zwischen 3-8 Stunden einstellen, 4-5 Stunden finde ich ideal. Spritzschutz aufsetzen. Intervallstufe so wählen, dass so selten wie möglich gerührt wird. Fertig

Tipp: Mit dem Kochröhrelement werden die Pflaumen nicht zerkleinert. Man kann alternativ auch das Flexielement nehmen. Flexi püriert auch nebenher. Allerdings wird beim Flexielement auch mehr Feuchtigkeit entzogen, d.h. bei Flexielement bitte immer wieder mal nachsehen, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist und ggf. etwas Wasser zugeben. Die Konsistenz vom Pflaumen/Zwetschgenmus kann man über die Dauer des Rührens und auch der Zugabe von einem Schluck Wasser steuern.

Später in ein Glas abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Wenn mehr Zucker verwendet wurde, ist es länger haltbar. Dann lohnt es sich das Pflaumenmus in heiß abgespülte Gläser abzufüllen. Bei der zuckerarmen Variante spare ich mir das.

Tipp: Pflaumenmus schmeckt nicht nur als Brotbelag oder im Milchreis. Ich gönne mir im Herbst/Winter immer einen Löffel im selbstgemachtem Müsli.

Tipp Barbie Steber: Vor dem ins Glas füllen noch etwas geriebene Blockschokolade untermischen, gibt extra Glückshormone für den Tag....



Erdnussbutter – vegan –



Foto und Rezept von Nicole Bertsch

Zutaten:

Erdnüsse
Prise Salz
etwas Rapsöl

Zubereitung:

Erdnüsse mit dem Multizerkleinerer/Messer kleingehakt, dann ein kleines bisschen Salz dazu und ein wenig Rapsöl.

Wieder gemixt.

Bis zur gewünschten Konsistenz noch Öl dazu.
Einfach vorsichtig, damit es nicht zu flüssig wird.

Tipp Susanne Warning: Ich benutze geröstete und gesalzene Erdnüsse, dann gebe ich ein etwas Erdnussöl oder alternativ Maiskeimöl dazu. Kokosöl wäre auch möglich, habe ich aber noch nicht probiert. Alles rein in den Multi und so lange laufen lassen, wie die Konsistenz gewünscht ist...

Soll es zum Frühstück sein, dann nehme ich ungesalzene Erdnüsse. Um aus der Erdnussbutter eine Erdnusssoße zu fertigen, kommt jetzt noch Chili und Kokosmilch ran (Tipp: Rote Curry Paste (gern auch selbst gemacht) und Sojasauce passen hervorragend zu Erdnusssoße). Wenn man gleich Knoblauch und Chili untermischt, braucht man das nur noch mit etwas Kokosmilch mischen und schon hat man die Satè Soße.

Auch pure Erdnüsse lassen sich gut verarbeiten. Allerdings rösten ich sie nach dem Schälen kurz in Kokosfett an, bevor



sie weiter verarbeitet werden.

Foto Susanne Warning, siehe Tipp

Tipp Gisela:

Ich verwende nur Erdnüsse, kein Öl.

Je nach weiterer Verwendung gebe ich Meersalz, Zimt, Kakao, Honig, Chilli zu.



Caponata – Original italienisch

Rezept von Fiammetta Miani

Zutaten:

2 Auberginen (Eierfrucht)
3 Paprikaschoten (rot, gelb, orange)
 $\frac{1}{2}$ Flasche Tomatenpüree
 $\frac{1}{2}$ 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 ☺

Milchreis – Variationen



Foto Claudia Kraft – Rezept 2

1. Rezept von Kerstin Hinz

Zutaten:

1 Liter fettarme Milch
250 gr. Milchreis
60-80 gr. Zucker

Zubereitung:

Milch in Kessel füllen, Flexi-Rührer, Rührstufe 1 und lasse die Milch unter Rühren aufkochen.

Wenn die Milch kocht, kommt Zucker und Milchreis rein. Dann die Temperatur etwas runter nehmen, so dass der Reis noch vor sich hinköchelt.

Wichtig ist, immer Rührstufe 1 und Flexi – dann brennt nichts an. Dann stelle ich per Timer 45 Minuten ein und warte bis es piept.

2. Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

1l Milch
250gr Milchreis (Anmerkung Gisela: wir nehmen 190 – 200 gr., dann wird er schön schlotzig)
70 gr Zucker (Anmerkung Gisela: uns langen 50 gr)
1 Tl Vanille Extrakt
1 gr Schuss Sahne

Zubereitung:

Milch in Schüssel mit Flexirührer geben und auf Kochintervall 1 aufkochen. Dazu 120 Grad einstellen und aufpassen, dass Milch nicht überkocht.

Dann gewaschenen Reis und Zucker dazu geben. Intervall 1 weiterhin eingestellt lassen u auf 94C ca 45min köcheln lassen. Ich habe zum Schluß noch einen Schuß Sahne dazu gegeben.

Tipp Manfred Cuntz:

Eher weniger Milchreis nehmen: 180-200 gr. auf 1 Liter Milch sollte hinkommen und besonders schlotzig werden.

Tipp Gisela Martin:

Wir haben auch schon doppelte Menge Milchreis, also 2 Liter Milch, in der Cooking Chef gemacht. Funktioniert prima, dann verlängert sich die Kochzeit um ein paar Minuten und es wird auch etwas weniger Milch benötigt.

3. Rezept Milchreis mit weißer Schokolade und Mascarpone angelehnt an das Rezept von Anna Weidner/Ausprobiert von Claudia Kraft



Fotos Claudia Kraft/Rezept Nr. 3

Zutaten:

400ml Milch

125g Milchreis (Oryza)

100g Mascarpone

60g weiße Kuvertüre (lt Original 75g weiße Schokolade)

1 Prise Salz

Zubereitung:

Milch bei 120C und Intervallstufe 1 mit Flexi aufkochen. Sobald die Milch kocht den Reis dazu geben und auf 94C stellen.

Ca 30 min weiterrühren lassen, bis der Milchreis die gewünschte Konsistenz hat.

Ich habe nicht wie im Original die Schoko geschmolzen sondern fein gehackt (mit Messer) gleich in den Milchreis gegeben u weitergerührt.

Dann habe ich den Mascarpone eingerührt.

Dazu gab es eingedickte Kirschen. Warm schmeckt er am besten! Durch weniger Kuvertüre war die Süsse für uns perfekt!

4. Rezept zur Verfügung gestellt von Barbara Kind

Mein Milchreis-Favorit – und seit dem ich die CC habe, umso lieber ☺

Zutaten für vier Personen:

500 g Milchreis

1 l Mandel-Milch

250 ml Kokosmilch

1/2 Schote Vanille

1 Zimtrinde, gerieben

5 Kardamomkapseln, gerieben

10 Safranfäden

Zitronenzesten, unbehandelt

Orangenzesten, unbehandelt

50 g Reissüße

1 TL Rum oder Amaretto – oder auch in Rum eingelegte Rosinen

Gehackte Mandeln

100 g Sahne, geschlagen

Salz

Zubereitung:

Alles zusammen aufkochen und dann den Reis dazugeben. Die Sahne leicht geschlagen zum Schluss unterheben.

Zubereitung wie Rezept Nr. 2 von Dauer und Temperatur.

Tipp von Detlef Wittig:

Ein Stück Butter in die CC und dan Reis unter rühren mal 1-2 Minuten anschwitzen – gibt nochmal ein tolles Aroma und verkürzt auch die Gesamt-Garzeit etwas.

Pudding – Variationen



Foto von Alexandra-Müller-Ihrig – Rezept Nr. 1 mit Abwandlung Mars-Riegel

1. Rezept von Silke Federmann, leicht abgewandelt von Alexandra Müller Ihrig

Zutaten:

40 g Speisestärke

300 ml Milch

200 ml Schlagsahne

100 g Zartbitter oder Vollmilchschokolade oder Mars-Riegel etc.

50 g Zucker

Zubereitung:

Stärke mit ein bisschen Milch in einer Tasse glatt rühren, Schokolade zerbröckeln.

Dann alle Zutaten zusammen in den CC-Topf, mit Flexirührelement, Intervallstufe 1 bei 100° 8 Minuten kochen

2. Rezept von Claudia Kraft:**Zutaten:**

1 l Milch,
80 gr Zucker (oder weniger),
80gr Stärke (Maizena)
80gr Schokolade (in meinem Fall 60gr Nougat und 40 gr Vollmilch Kuvertüre).

Zubereitung:

Wie Rezept Nr. 1

3. Rezept Vanillepudding von Karin AM**Zutaten:**

2 Eigelb
etwas Milch
35- 40g Maisstärke(je nachdem wie fest mans will)
1/2 Liter Milch
1 ausgekratzte Vanilleschote
Zucker nach Bedarf

Zubereitung:

Eigelb, Milch, Maisstärke in der Gewürzmühle kurz vermischen.

1/2 Liter Milch mit 1 ausgekratzten Vanilleschote und Zucker nach gewünschter Süsse aufkochen, Schote entfernen.

Stufe 1 einstellen und Rührstufe 1. Stärkegemisch reinkippen und Temperatur auf 110 runter. Stocken lassen und fertig.

4. Rezept Schokopudding von Waltraud Kogler

Zutaten:

1,5l Milch (oder 1,25 l Milch + 250 ml Sahne)
75-80g Speisesstärke
150g Milchschokolade

Tipp für Vanillepudding:

Für Vanillepudding einfach Vanillezucker oder Vanillemark und Zucker oder Agavendicksaft etc. dazu!

5. Rezept Pudding ohne Ei von Sabine Dorn

Zutaten:

500ml Milch
1/2 aufgeschlitzte Vanilleschote
40g Zucker
35g Stärke

Zubereitung:

Ich mach den ohne Ei. Wird allerdings ein bisschen farblos. 400ml Milch mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote unter der Schote auf 80° erhitzen. Mit Flexi Rührstufe 3. Ausschalten und 20 Min ziehen lassen. Schote entfernen. Den Zucker dazu geben und die Stärke mit den restlichen 100ml kalter Milch verrühren. Die Temperatur auf 100° erhöhen, Flexi Rührstufe 3. Bei ca. 80° das Stärkegemisch dazu. Wenn Endtemperatur erreicht 2Min kochen. Fertig! Ich stell dann die Temperatur aus und lasse ihn ohne Spritschutz kalt rühren Bis auf ca. 50-60°. Gibt weniger Haut und er hat schneller Esstemperatur (bei 40g Stärke wird er mir zu fest).

6. Brombeerpudding ohne Geschmacksverstärker, Packerl und Co von Karin AM



Foto/Rezept Karin AM/Rezept Nr. 6

Zutaten:

1 Liter Milch
4 EL Zucker
80 gr. Maisstärke
1/4 TL Vanille
2 Eigelb
1 Schüssel Brombeeren

Zubereitung:

1 Liter Milch mit 4 EL Zucker, 80g Maisstärke, 1/4TL Vanille und 2 Eidotter im Blender mixen, mit Flexi in die Rührschüssel, Intervall 1 und bei 100 Grad aufkochen.

Wenn der Pudding dick ist (Achtung! Nicht vorher, sonst flockt die Milch aus) 1 Schüssel Brombeeren (ich glaub es waren so um die 200 Gramm, ist aber Geschmackssache wieviel man möchte, genau wie beim Zucker) dazu geben.

Rührstufe 1 (mit P Taste, dass es schneller wird und die Brombeeren etwas zerdrückt werden und so eine schöne Farbe entsteht). Ein paar Minuten rühren lassen, fertig!

Auch mit anderen Beeren wie Himbeeren oder Erdbeeren sehr lecker!

Allgemeine Tipps:

Wer keine Haut auf dem Pudding mag: Nach dem Kochen ohne Temperatur weiterrühren bis die Temperatur ca. 40 Grad beträgt.

Man kann auch Kochschokolade, Trüffelcreme, Nougat etc. zugeben (dann Zucker verringern).

Wenn man einen Teil (z.B. 200 ml) Milch durch Sahne ersetzt wird es noch cremiger.

Wenn man Extras wie eine Creme, Nougat oder Riegel zugibt, sollte man zwischendurch immer mal am Boden mit Spatel umrühren, sonst kann es rund um Flexispitze und am Boden klumpen.

Gemüsepaste mit Multizerkleinerer (Gemüsebrühe – Variante ohne Fleischwolf, mit Kochen)

TM-Rezept aus TM-Kochbuch (Name des Buchs nicht mehr bekannt, da Buch verschenkt wurde und auf CC umgeschrieben).

Zutaten:

50 g Parmesan in Stücken
200 g Staudensellerie
250 g Möhren in Stücken
100 g Zwiebeln halbiert
100 g Tomaten halbiert
150 g Zucchini in Stücken
1 Knoblauchzehe
50 g Champignons, frisch
1 Lorbeerblatt

6 Stängel frische gemischte Kräuter, (Basilikum, Rosmarin, Salbei)
4 Stängel frische Petersilie
120 g Meersalz, grob
30 g Weißwein, trocken
1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Gemüse in den Multizerkleinerer mit Messer geben, zerhäckseln.

Dann in Kessel und Flexi einsetzen, die flüssigen Zutaten und Salz dazugeben, 40 min, Intervall 1, 100 Grad

Parmesan (zerkleinert) erst zum Schluss zugeben.

Roggenvollkornbrötchen über Nacht



Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:

500 gr. Roggenvollkornmehl
350 ml kaltes Wasser
5 gr. frische Hefe
10 gr. Salz
1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen und ca. 10 Min. mit dem Knethaken der CC erst ca 1. Min. auf min und dann auf Stufe 1 kneten (Knethaken).

Dann in eine große Schüssel mit Deckel tun und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Morgens dann den Teig in 9 bis 10 Brötchen teilen und formen, auf ein Backblech geben und ca. 20 Min gehen lassen.

Dann bei 250 Grad 20 Minuten backen!

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.