

Mangoldknödel mit Tomatenragout und Salat



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Knödel in der CC zusammengerührt und gedämpft und dann im Backrohr überbacken

Zutaten:

Mangoldknödel:

3 Eier

2 Zehen Knoblauch

500 g Mangold (frisch)

250 ml Milch

Muskatnuss

150 g Parmesankäse (gerieben)

Pfeffer, Salz

300 g Knödelbrot (Semmelwürfel getrocknet)

1 Zwiebel

Tomatenragout:

1 Dose gehackte Tomaten

1 EL Tomatenmark

Basilikum, Oregano, Kräutersalz

etwas Sahne

2 Schalotten gehackt

2 Knoblauchzehen gehackt

Zubereitung:

Mangoldknödel:

Die Milch mit den Eiern gut verrühren und über die Semmelwürfel leeren, sehr gut durchziehen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein hacken. Den Mangold waschen und fein schneiden.



In der CC (Kochröhrelement) das Öl erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und den Mangold kurz anrösten und auskühlen lassen.

Anschließend Zwiebel-Mangoldgemisch und den Parmesan zur Knödelmasse geben, würzen und gut durchkneten (K-Haken).

Aus der abgeschmeckten Masse Knödel formen und 20 Minuten in der CC (Dampfgareinsatz) dämpfen.



Tomatenragout:

Schalotten und Knobi anschwitzen, Tomatenmark dazu mit anrösten, Tomaten dazu geben und Oregano, Basilikum dazu geben und mit Kräutersalz würzen leicht dünsten lassen ca. 15 Minuten, dann Sahne dazu geben und etwas einköcheln lassen.

In eine Auflaufform geben und die Mangoldknödel da rein setzen, mit etwas geriebenem Käse bestreuen und 20 Minuten im Backofen gratinieren 😊



Sauerkraut nach Kochtrotz-Art



Rezept, Anleitung und Fotos von Steffi Grauer/Kochtrotz.de

Mehr von Steffi Grauer findet ihr [hier](#).

Anleitung von Steffi , wie man größere Mengen Kohl zubereiten kann, ohne Herausspringen der Schüssel.

Bei diesem Rezept handelt es sich natürlich nicht um ein "echtes" Sauerkraut, weil es nicht fermentiert wurde. Aber es ist eine schöne Variante und gut verträglich.

Zutaten:

Weiß- und/oder Spitzkohl gemischt, ca. 2,5 kg

2,5 TL Salz

5 Prisen Zucker

5 Stück Lorbeerblätter oder weglassen

15 Stück Wacholderbeeren oder weglassen

1,25 TL Kreuzkümmel ganz oder Kümmel

15 Körner Fenchelsamen

1,25 TL Instant-Gemüsebrühe

200 ml Essig der Wahl, z. B. Apfelessig oder 50 ml Essigessenz

Optional: Apfel

Zubereitung:

In der Rührschüssel sind circa 2,5 kg Kohl mit Salz vermischt.

Die Schüssel ist echt randvoll 😊 . Den Kohl marinieren ich einige Stunden, mindestens aber 30 Minuten. Das macht den Kohl zarter und aromatischer.



Das Kraut sackt durch die Salzmarinade etwas zusammen. Durch das Marinieren ist genügend Flüssigkeit am Boden der Rührschüssel entstanden.



So und jetzt kommt der Trick :-). Ich koche das Kraut mit aufgesetztem Spritzschutz OHNE Rührelement. Dann wird es weich und fällt noch mehr zusammen.

Die 2,5 Kilo heute habe ich 30 Minuten bei 100 Grad gekocht. Zwischendurch habe ich es einmal durchgerührt. Ein Spitzkohl von circa 1.200 g braucht circa 10-15 Minuten um weich genug zu werden. Dann dreht das Koch-Rührelement ohne Probleme und die Schüssel bleibt in der Führung.

Auf diesem Foto könnt ihr sehen wie sehr das Kraut zusammengefallen ist. Jetzt würze ich es, setze das Kochrührelement ein und gare es bei 95 °C so lange mit Intervallstufe 3 bis ich der Meinung bin jetzt ist es fertig

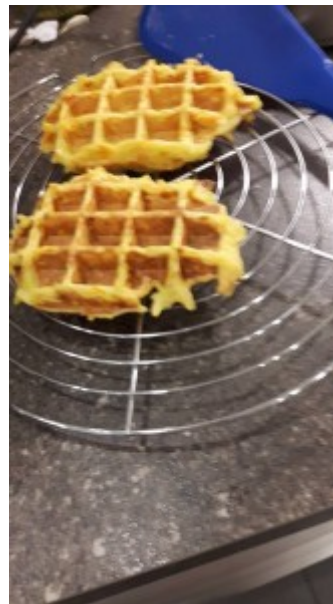
😊) (30 – 90 Minuten, je nach Kohlsorte).



Und fertig:



Pikante Waffeln mit Kartoffeln und Karotten



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Nießl Vitek

Der Schnitzler hat die Erdäpfel und Karotten in Sekunden geraffelt. Mit Sauerrahm- Knoblauch Dip und Paradeisersalat

Zutaten:

5 mittelgroße Kartoffeln/Erdäpfel

2 große Karotten
2 große Eier
ca. 3 EL Mehl
Salz
Pfeffer
2-3 Knoblauchzehen
kleine Zwiebel
Fett für Waffeleisen

Zubereitung:

5 mittelgroße Erdäpfel vorkochen (nicht ganz durch).

2 große Karotten schälen und in der Micro etwas vorkochen (ca. 2 Min.) mit etwas Wasser.

Dann habe ich die Erdäpfeln und Karotten in der Kenwood CC mit dem Schnitzler (alternativ Multizerkleinerer/Trommelraffel) geraffelt.

Ebenso 2 große Eier dazugegeben, ca. 3 Eßl. Mehl, Salz (ich habe Bärlauchsalz genommen), Pfeffer, 2-3 Zehen Knoblauch mit der Presse.

Dann noch eine kleine Zwiebel feingehackt – alles gut verrühren.



Waffeleisen etwas fetten, da eigentlich keine Fette in der Waffelmasse sind.

Ich habe es etwas länger im Waffeleisen gemacht, da ich es knusprig wollte. Ca 5- 6 Min. Stufe 5 (Krups-Waffeleisen).

Nudelsalat alla Jamie Oliver



Fotos Gisela M.

Rezept aus "Genial kochen" von Jamie Oliver, in Teilen abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:

Mit Pasta Fresca hergestellte kleine Nudeln, hier Gnocchi napoletano piccoli, bestehend aus 300 gr. Semola, 100 gr. Wasser, 1 großer EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen

500 gr. Datteltomaten (schön sind sie auch in gelb)

1 Hand voll schwarze, entsteinte, Oliven

1-2 Hand voll Basilikumblätter

2 EL frischer Schnittlauch

1/2 Salatgurke

Dressing:

4 EL weißer Balsamicoessig

7 EL Olivenöl

Salz/Pfeffer

ggf. einen Schluck Kürbiskernöl

Zubereitung:

Nudeln mit Pastafresca vorbereiten.



Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen, geschälte Knoblauchzehen schon vorher reingeben, Nudeln kochen und kalt abschrecken (die Knoblauchzehen sollten in Summe ca. 5 Minuten im Wasser sein). Knoblauchzehen zur Seite legen, die braucht man später für das Dressing:

Würflereinsatz montieren und Tomaten, Oliven, Gurke durchlassen. Bei den Tomaten habe ich nur ca. die Hälfte durchgelassen, da sie recht flüssig werden (nicht schlimm, kommt später zum Dressing). Die andere Hälfte Tomaten, sowie Basilikum und Schnittlauch von Hand geschnitten.



Die gekochte Knoblauchzehe und die anderen Dressingzutaten in die Gewürzmühle geben und mixen.



Alles zusammenrühren und bei Bedarf mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Pikante Topfenlaibchen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ali Hallo

Zutaten:

500g Topfen (Quark)

2 Eier

ca. 5/6El Brösel

ca. 5/6El Maismehl

etwas geriebener Käse, nach Belieben

1 gehackte Zwiebel

1 Knoblauchzehe, gehackt

einige Blätter Bärlauch, in Streifen geschnitten

Zubereitung:

Alles in der CC mit dem K-Haken vermischen und anziehen lassen (Masse kann dadurch gut vorbereitet werden).

Etwas Öl in der Pfanne heiß werden lassen und mit dem El Häufchen in das Öl setzen und flachdrücken/streichen.



Bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten bräunen lassen.

Dazu grüner Salat und evtl noch einen Klacks Rahm (Wir hatten noch gedünstetes Wurzelgemüse dazu.)

Guten Appetit!

Anmerkung: Durch Zugabe von anderen Kräutern, gehacktem Gemüse/Schinken kann man das Gericht sehr gut variieren

Scheiterhaufen Ofenschlupfer



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

5 altbackene Semmel (Brioche Milchbrot)

3 Eier

1/8 l Milch

50 g flüssige Butter

1 EL Vanillezucker

30 g Rosinen (oder Cranberrys)

Butter zum Ausstreichen der Form

½ kg Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

40 g Zucker

1 TL Zimt

1 EL Rum

40 g Mandelsplitter

alles zusammen mischen

Schneehaube

3 Eiweiß

100g Zucker

Zubereitung:

Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk), Zucker, Zimt, Rum, Mandelsplitter, zusammen mischen.

Semmel in Scheiben schneiden.

Eier mit Milch, geschmolzener Butter, Zucker und Vanillezucker

zusammen rühren (zum Beispiel in CC mit K-Haken und etwas Temperatur, damit die Butter geschmolzen wird).

Über die Semmel gießen und Rosinen drüber verteilen.

30 Minuten ziehen lassen und ab und an wenden.

Hälfte der Semmelmasse in eine gebutterte Form geben, darauf die Apfelmasse verteilen, dann den Rest der Semmelmasse geben.



Bei 200 Grad 25 Minuten mit Folie abgedeckt backen und dann nochmal 15 Minuten ohne.



Aus Eiweiß und Zucker mit Ballonschneebeisen die Schneehaube herstellen.

Dann die Schneehaube drauf verteilen und nochmal 8 Minuten überbacken.



Ofengemüse mit Kartoffeln, rote Bete, Zwiebeln und Tomaten



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Barbara Hils

Auch eine CC braucht mal Pause. Heute ganz ohne Küchenmaschine.

Nur 15 Minuten Vorbereitungszeit, aber mit ganz viel Genuss

Zutaten:

2-3 kleine oder zumindest gleich große Rote Beete nicht geschält, halbiert

2-3 Zwiebeln geviertelt

250gr. Cocktailtomaten am Stück

Knoblauch in der Schale zerdrückt

5-6 kleine Kartoffeln, wenn nicht so klein halbieren

1 Bio Zitronen 🍊 Achtel

Gutes Olivenöl

10 Eßl. Balsamico dunkel

Rosmarin/Majoran

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft oder besser Intervall Dampf 🔥 vorheizen.

Alles außer die Tomaten und Zitronen 🍊 in eine Schüssel geben. Olivenöl Salz und Chili und gut mit den Händen unterheben , dann alles auf ein tiefes Backblech (mit Backpapier) geben und dann noch die Zitronen und Cocktailtomaten, Rosmarin und etwas Majoran dazu.

Und das alles kommt ungefähr für eine Stunde in den vorgeheizten Ofen.

Je nach Geschmack kann man noch etwas Balsamico drüber träufeln!

Dazu passt auch ein Stück Rinderfilet oder ein leckerer Fisch oder einfach so;))

Kärtner Kasnudel



Fotos Claudia Reichmann

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Reichmann

Zutaten:

800 g mehliges Kartoffel gekocht

1000 g Bröseltopfen (ich denke es ist in DE grober Quark oder so)

2 mittlere Zwiebeln mit

1 Knoblauchzehe beides fein gehackt und gedünstet

Salz und ganz wichtig

2 Pkg Nudelminze (grüne Minze)

evtl. Kerbel (den lass ich weg, da wir den Geschmack nicht mögen)

Zubereitung:

Ich lasse die Kartoffeln und den Topfen durch den Fleischwolf und gebe die restlichen Zutaten dazu, das ganze lasse ich noch ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Kleine Bällchen formen.

Nudelteig vorbereiten und rasten lassen.

Nudelteig auswalken oder durch die Pastawalze bis Stärke 4 durchlassen, Kreise ausstechen, leicht auseinander ziehen, ein kleines Bällchen in die vordere Hälfte geben und krendeln.

Gutes Gelingen!

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

Kichererbsenkarottenbratlinge



Fotos Gisela M.

Rezept aus Rezeptbuch PureJuice_Pro von Kenwood und von Gisela M. auf CC abgewandelt

6-8 Stück (wir machten gleich die doppelte Menge)

Zutaten:

4 Karotten geputzt

1/4 Süßkartoffel geschält

1 Dose (400 gr.) Kichererbsen

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Chillischote

10 gr. Koriander

1 TL Kreuzkümmel

3-4 TL Kichererbsenmehl (ich habe Kichererbsen mit Stahlmühle gemahlen)

1 Limette (Saft)

Rapsöl zum Herausbraten

Zubereitung:



Karotten und Süßkartoffel mit Entsafter oder Slowjuicer entsaften, den Saft so trinken oder anderweitig verwenden. Der Trester wird für das Rezept benötigt.



Danach die Limette schälen und entsaften, von der Limette wird der Saft benötigt.

Kichererbsen abtropfen und mit Wasser abspülen. Mit kaltem Wasser in einen Topf geben und 5-7 Minuten bei starker Hitze kochen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden und in Pfanne kurz andünsten.

Chillischote klein schneiden.

Dann alle Zutaten zusammenmischen, auch den Limettensaft und in Einzelportionen (nicht zu viel!) im Multizerkleinerer mit Messer zu einer Masse verarbeiten.



In einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und von jeder Seite 3-5 Minuten braten.

Guten Appetit!