Rosmarinchips





Fotos Gisela M.

Zutaten (für ein Blech):

3 längliche Kartoffeln
ca. 2 EL Öl
1 Hand voll Salbeiblätter
Salz

Zubereitung:

Im Multi, Scheibe Nr. 4 (Alternativ Schnitzelwerk) die Kartoffeln mit Schale schneiden.

Backofen 0/U/190 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen, Kartoffeln von allen Seiten leicht mit Öl besprühen.

Zwei Kartoffelscheiben zusammenlegen und ein Salbeiblatt dazwischen. Salzen.

Ca. 30 Minuten backen.

In der Mitte der Backzeit Kartoffeln 1 x wenden.

Fertig [

Tipp: Geht natürlich auch mit anderen Kräutern wie Rosmarin und Co.

Salatwürze



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Doris Ostermann

Zutaten:

2 Stangen Lauch

1 Bund Stangensellerie

1 Bund Jungzwiebeln/Frühlingszwiebeln

1kg Karotten

500 gr. Paprika

Etwas Petersilie, Liebstöckl und Schnittlauch (nur per Hand grob zerkleinert)

Schnittlauch mit Schere klein gemacht)

3 Knödel Knoblauch (3er-Netz)

6 rote Minichili (halbiert)

Zubereitung:

Alles im Multi zerkleinert Alles mit Scheibe Nr. 2 gemacht.

Knoblauch, Paprika und Lauch mit Nr. 4. Ich würde aber das nächste Mal auch für den Stangensellerie Nr. 4 nehmen.

Dann alles im Ofen auf ca. 80 Grad getrocknet bis alles

trocken war. Dabei einen Kochlöffel zwischen Rohr und Tür einklemmen, damit der Dampf entweichen und die Würze optimal trocknen kann (in etwa 8h).

Dann im Blender zu Pulver zerkleinert.

Zum Abschmecken noch etwas Salz und Pfeffer dazu…fertig!

Wir lieben diese Salatwürze zu alles Salaten. Nur noch Essig und Öl dazu ☺

<u>Rote Zwiebelmarmelade von</u> <u>Tropea - Variationen</u>



Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Rezept von Dagmar Möller/und zusammengeschrieben von Claudia Kraft

Zutaten:

- 2 Zwiebeln (700 g)
- 4 EL fruchtiges Olivenöl

120 ml Balsamico Essig (dunklen oder weißen — beide habe ihren Reiz)

130 g braunen Zucker

1 TL Salz

frischer Pfeffer (Dagmar verwendet eine Mischung aus sechs edlen Pfeffersorten: Langpfeffer, Urwaldpfeffer Tellicherry, Kubebenpfeffer, Urwaldpfeffer weiß, Urwaldpfeffer grün und Piment)

- 1 Zimtstange
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 1 EL Soft-Cranberries
- 1 EL Sultaninen

Zubereitung:

Die Zwiebeln hobeln. Ich mache das mit Multizerkleiner/Foodprozessor. Die geschnittenen Zwiebel in Olivenöl kurz anschwitzen und mit Balsamico ablöschen und auch den Zucker zufügen. Mit Salz und Pfeffersorten würzen. Lorbeer, Nelken und Zimtstange am besten in ein Gewürzsäcken geben und hinzufügen.

Bei kleiner Hitze und ohne Deckel 1 Stunden einkochen. Ich mache das in der Cooking Chef bei 100C und Kochfunktion Stufe 2. Kurz vor Ende kommen die Sultaninen und Cranberries dazu und mit kochen lassen. Noch heiß in Schraubgläser füllen. Sie meinte immer innerhalb 2 Monate aufbrauchen. Ich habe meine im Kühlschrank stehen und hält um vieles länger …..+6 Monate.

Die Marmelade schmeckt sehr gut zu Käse und gegrilltem Fleisch. Ich war überrascht wie gut sie mir schmeckt. □ Ich esse sie inzwischen auch gerne zu Pulled Pork.

Die Farbe der Marmelade variiert immer da die Zwiebel einmal heller und einmal dunkler sind.

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

ergibt 1 Glas

Zutaten:

300 g rote Zwiebeln, geviertelt 40 g Gelierzucker 25 g Rohrzucker 1 Esslöffel Honig 90 g dunkler Balsamicoessig 10 g weisser Balsamicoessig 1 Blatt Lorbeerblatt 1/2 Teelöffel Salz 20 g Rosinen 15 g Olivenöl

Zubereitung:

Die roten Zwiebeln schälen und im Multi mit Messer schreddern, mit den Rosinen in den Topf geben, anschließend Olivenöl hinzufügen. 10min dünsten.

Alle anderen Zutaten zufügen und 45 min. 100Grad kochen (Kochrührelement). Das Lorbeerblatt entfernen. Alles in ein Marmeladenglas füllen.

Haltbar bis zu 6 Monaten im Kühlschrank.

Eine tolle Sammmlung mit weiteren Tropea-Rezepten findet ihr auf diesem Blog

http://toepfle-und-deckele.de/cipolle-rossa-di-tropea

<u>Filoteigsäckchen</u> <u>mit</u> <u>dreierlei Käse und Apfel</u>



Rezept von Baloo, Koch von Hotel "The Sands", Mauritius und von Gisela M. ins Deutsche übertragen und leicht angepasst

Als Vorspeise 1 Säckchen pro Person, als Hauptgericht die Mengen deutlich anpassen.

Für 4 Personen

Zutaten:

1 großes quadratisches Filoteigblatt

25 gr. Schweizer Käse, z. B. Appenzeller

25 gr. Cheddar Käse

25 gr. Kuhmilchkäse, z.B. irgendein Hartkäse wie Parmesan

10 gr. Butter

2 Äpfel

10 gr. Zucker + etwas Zucker/Butter für das Karamell

20 cl Apfelessig

Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

Anmerkung: Bitte nicht die Mengenangaben allzu ernst nehmen. Das ist ein Rezept, dass aus der Gastronomie "klein" gerechnet wurde. Am besten macht man gleich drei oder vierfache Menge.

Käse reiben (z.B. Multi mit Scheibe)

Äpfel schälen, entkernen und würfeln (mit Würfelschneider).

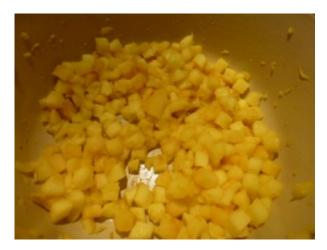


Filoteig in 4 Quadrate schneiden, geriebenen Käse in die Mitte geben und von Hand kleine Beutelchen formen.





Mit etwas Butter bestreichen und ca. 15-20 Min. in den Ofen (ich hatte Heissluft/160 Grad und nach 10 Minuten waren sie schön goldbraun).



Etwas Butter schmelzen, Apfelwürfel zugeben und leicht Zucker darüberstreuen und kochen (habe ich herkömmlich im Topf gemacht). Mit etwas Apfelessig ablöschen.





Ιn

einem kleinen Töpfchen eine Schicht Zucker einfüllen und langsam schmelzen lassen. Sobald Zucker geschmolzen ist etwas Butter und Apfelessig mit Rührbesen einrühren. Die fertigen Beutelchen zuerst pur mit Apfelessig bepinseln und dann noch mit dem Karamell.

Die gefüllten Teigbeutel auf den Apfelwürfelchen anrichten in Kombination mit Salat.

Kaiserschmarrn





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kaiserschmarrn nach dem Tiroler Rezept von Linda`s Oma mit Hollerröster

Als Hauptgericht 4 Portionen

Zutaten:

100 g Rosinen
5 EL Rum
6 Eidotter
Bourbon-Vanillezucker
1 EL Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl

500 ml Milch 50 g Butter, zerlassen 6 Eiweiß Staubzucker

Auf jeden Fall nichts für Kalorienzähler.

Zubereitung:

Die Rosinen in 5 EL Rum mindestens eine halbe Stunde einlegen. Wer keinen Rum mag nimmt Apfelsaft

Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker schaumig aufschlagen (Ballonschneebesen). Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist.



Anschließend die zerlassene Butter einrühren. (Die Butter muss sein, sonst schmeckt das Ergebnis nur halb so gut)

Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Danach die Rosinen ohne den Rum unterrühren.



In einer Pfanne die Butterschmalz zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen. Immer mal wieder drunter schauen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz karamelisieren lassen.

Fast fertig: Jetzt nur noch auf Tellern anrichten und mit Staubzucker zuckern



Dazu gibt's Hollerröster oder selbst gemachtes Apfelmus Zwetschken oder Marillenröster

Kartoffelroulade

<u>Gemüsefüllung - Variationen -</u>



Rezept Nr. 1 und Foto zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

Rezept Nr. 1 - zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

Zutaten:

600 gr. Kartoffeln

2 Eier

100 gr. geriebener Käse

Salz/Pfeffer

Füllung:

250 gr. Champions

250 gr. Zucchini

2 Tomaten

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

600g rohe Kartoffeln im Multi mit Scheibe 3 raspeln, mit 2 Eiern, 100g geriebenen Käse, Salz und Pfeffer vermengen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen.

Tipp: auf Dauerbackfolie bleibt die Masse nicht kleben.

250g Champions und 250g Zucchini im Multi mit Scheibe 2 raspeln. Mit zwei klein geschnittenen Tomaten in einer Pfanne anbraten bis das Wasser verkocht ist. Nach Geschmack würzen, ich habe nur Salz und Pfeffer verwendet.

Gemüsemasse auf die vorgebackene Kartoffelmasse streichen,

einrollen und nochmal ca. 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Rezept Nr. 2 von italienischer Kochseite - zur Verfügung gestellt von Ivonne Birnbaumer

Zutaten:

- 3 Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Eier

Salz/Pfeffer/Rosmarin/Schnittlauch

1 Becher Creme Fraiche

ggf. Schinken

ca. 100 gr. geriebener Käse

Zubereitung:

3 Kartoffeln und 2 Karotten im Multi reiben mit 1 Zwiebel klein gewürfelt und 2 rohen Eiern Salz Pfeffer, Schnittlauch und Rosmarin mischen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad auf einem Backpapier verteilt ca 30 min backen.

Danach mit Creme Fraiche mit Kräutern bestreichen. Hab einen Sauerrahm genommen mit Kräutern aus dem Garten und Knoblauch gerieben untergemischt.

Danach etwas Schinken, wenn man will, verteilen und dann aufrollen wie eine Rollade, mit etwas Käse verteilen und nochmal ca 10 min mit dem Grill überbacken.

Schinken oder Speck Salami kann verwendet werden oder einfach fleischlos.

Rezept Nr. 3 zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Kartoffel-Zucchini Roulade mit Schinken Mozzarella gefüllt und Joghurt Rahm Schnittlauch Sauce.

2 Zucchini u 5 mittlere Kartoffel 1min gesamt in der Trommelraffel mit grober Reibe gerieben.

Rezept: 2 Zucchini, 5 mittlere Kartoffel, 2 Eier, 100g geriebener Käse (Emmentaler war daheim), 3-4 EL Mehl. SZ, PF, Muskat. Wer möchte kann auch Zwiebel dazu geben. 150g Schinken, 1 Mozzarella oder ein paar Scheiben Gouda.

Gemüse mit grober Raffel in der Trommelraffel reiben. Ich habe Zucchini zuerst in eine eigene Schüssel geraffelt u mit reichlich Salz gemischt und beiseite gestellt. Dann Kartoffeln geschält u geraffelt. Danach die Zucchini ausgedrückt und mit den Kartoffeln, Eiern, Gewürzen u Käse vermischt. Maße auf ein mit Backpapier od Dauerfolie belegtes Blech bestreichen gleichmässig verteilen u auch 180C ca 25min backen. Rolle aus dem Ofen nehmen und entweder mit Backpapier einrollen u einige Minuten liegen lassen od so wie ich gleich mit Schinken u Mozzarella belegen u mit Folie einrollen. Dabei gleich die Folie von der Masse lösen. Wenn die Folie nicht mehr so gut funktioniert wie bei mir vor dem Rollen mit einer Palette lösen. Eingerollt nochmal auf das Blech legen und noch 10min backen. Ich habe Grill dazu geschälten.

Serviert mit super dünn gehobeltes Gemüse











Nudelsalat mit Pasta fresca, schwarzen Kichererbsen, gerösteten Tomaten, Zucchini und Minze



Foto Gisela M.

Rezept aus Alta scuola di cucina 1/2016 und von Gisela M. vom Italienischen ins Deutsche übersetzt

Zutaten:

350 gr. Pasta fresca (Anmerkung: Ich hatte Teig aus 100 gr. Mehl, 150 gr. Semola und 90 ml Wasser)

150 gr. schwarze Kichererbsen eingeweicht eine Nacht (Anmerkung: 75 gr. langen m. E. auch/Alternativ ggf. schwarze Oliven)

150 gr. Datteltomaten (Anmerkung: besser 300 gr., die schmecken so unglaublich süss und lecker)

300 gr. Zucchini

frische Minze

Olivenöl extra vergine

Salz/Pfeffer

Avocadomousse:

1 Avocado

1 kleine weiße Zwiebel

1/2 Limette

Salz und etwas getrocknete Peperoni

Zubereitung:

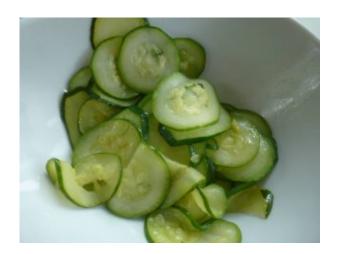
Eingeweichte Kichererbsen mit Wasser spülen für ca. zwei Stunden in Wasser kochen, bis sie weich sind. 10 Minuten vor Ende salzen. Abgiessen und abkühlen lassen.



Nudeln mit Pasta fresca herstellen (ich hatte die Matritze "Conchiglia")



Zucchini waschen/putzen und mit dünner Schneidscheibe vom Multi durchlaufen lassen.



Kessel mit Kochrührelement einsetzen, 3 TL Öl einfüllen, 120 Grad/Intervall 2, Zucchini einfüllen und Timer auf 5-6 Minuten stellen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



Tomaten in Mitte durchschneiden. Tomaten in den Kessel mit 1 TL Öl geben, Timer auf 4 Minuten stellen. Abkühlen lassen.

Nudeln in kochenden Salzwasser geben und al dente kochen. Abschrecken .

Alle Zutaten für Nudelsalat mischen, mit etwas Öl/Salz/Pfeffer mischen und etwas Minze in Streifen zugeben. Mind. 10 Minuten durchziehen lassen.

Avocadocreme:

In Multizerkleinerer mit Messer die in groben Stücken zerkleinerte weiße Zwiebel geben und zerkleinern.

Geschälte Avocado, Limettensaft, Salz und eine Prise Chillischoten zu einer glatten Creme vermischen.

Pastasalat zusammen mit der Avocadocreme servieren. Ggf. über Pastasalat auch noch etwas Limettensaft träufeln.



Tipp: Langt ca. für 3 Portionen. Für Parties am besten gleich

die doppelte oder dreifache Menge machen. Die Kenwood schafft das \sqcap

Und wenn ihr am nächsten Tag noch Reste übrig habt und nicht wieder das gleiche essen wollt: Mischt unter die Reste einfach Rucola, Salz/Pfeffer/Balsamico und Öl… und schon habt ihr einen wunderbaren Sommersalat.

www.cookingchef-Freun.de

Zucchinitarte



Zucchinitarte nach Jutta Hankes Zucchiniflan: <u>Schnuppschnüss</u> ihr Manzfred

Zutaten

Boden:

200g Mehl 100g Butter Salz etwas eiskaltes Wasser

Füllung:

500 Gramm Zucchini
1 Teel. Salz
25 Gramm Getrocknete Tomaten

Petersilie, Basilikum oder Schnittlauch nach Geschmack

2 Knoblauchzehen

50 Gramm Italienischen Hartkäse (z.B. Parmesan)

4 Eier

Chili, Salz & Pfeffer

40 Gramm Semmelbrösel (evtl. etwas mehr, falls die Masse noch zu flüssig ist)

Zubereitung:

Multi mit Messer.

Mehl, Butter in Flocken und etwas Salz in den Multi geben und mit Pausen zu einem Teigklumpen hacken lassen. Nach Bedarf etwas eiskaltes Wasser zugeben. Aber immer nur ganz wenig auf einmal.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank rasten lassen. Mindestens eine halbe Stunde besser länger.

Getrocknete Tomaten grob hacken und Parmesan oder Pecorino in Stückchen teilen. Im Multi klein hacken lassen.

Multi mit grober Raspelscheibe

Zucchini waschen, halbieren und evtl. Kerne großzügig entfernen. Jetzt sollten 500g übrig bleiben.

Im Multi raspeln und in einer Schüssel mit einem TL Salz mischen. Beiseite stellen und Wasser ziehen lassen.

Die Zucchini ausdrücken und vermischen mit:

4 verquirlten Eiern

den getrockneten Tomaten und dem Käse

so viel Bröseln, dass sich ein weicher Teig ergibt.

Mit Salz, Pfeffer, etwas Chili und gehackten Kräutern würzen (Petersilie, Rosmarin, Estragon ganz nach Wunsch).

Die Knoblauchzehen in die Masse pressen.

Eine Tarteform (26cm Durchmesser) fetten und mit Mehl ausstreuen oder einfach mit Backpapier belegen. Den Teig ausrollen und in die Form geben. Ränder hochziehen und alles überstehende abschneiden. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backbohnen beschweren.

Boden 15 Minuten auf unterster Schiene im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen blind backen.

Die Backbohnen entfernen und die Füllung aufstreichen.

Weitere 30-40 Minuten backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird Hitze reduzieren.

Wassermelonensaft Pfirsich und Limette

mit

Für heisse Tage! Kinder lieben es!





Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Gisela M.

Zutaten:

- 1 kg Wassermelone (ohne Kerne)
- 2-3 Pfirsiche (ohne Kern)
- 1 Limette (die Schale weggeschnitten)

Zubereitung:

Alles durch die Beerenpresse lassen.

Den Trester noch zwei oder drei Mal durchlassen, damit wirklich der ganze Saft herausgekommen ist.

Fertig [

Den Trester kann man gut dörren, dann in der Gewürzmühle pulverisieren und bei Müsli und Co beimischen.

Couscoussalat Couscous Salat - Variationen





Fotos Gisela M.

1. Rezept von Rezeptewelt und von Gisela M auf CC umgewandelt

Zutaten:

250 gr. Couscous

500 ml Gemüsebrühe (ich hatte selbstgemachten

Suppengrundstock)

Für den Würfler:

1 Salatgurke geschält

500 gr. Tomaten

200 gr. Feta

150 gr. Datteln entkernt (lt. Originalrezept, habe ich weggelassen)

Zutaten können variert werden, Paprika, Karotten, Avocado, Erdbeeren… Einfach nehmen was zuhause ist und Lust und Laune macht….

Für die Gewürzmühle:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Minze (ich hatte Pfefferminze)
- 1 Bund Petersilie
- 6 EL Olivenöl
- 1 ausgepresste Zitrone
- 0,5 TL Pfeffer
- 1 TL Salz

Zubereitung:

Gemüsebrühe zum Kochen bringen und in großer Schüssel übergiessen, abkühlen lassen.

Würflerzutaten direkt in die Schüssel zu dem Couscous würfeln. Die Tomaten werden stückig, verlieren einiges an Saft, da soll auch in die Schüssel.

Feta kam im Würfler eher als Fetacreme raus, was ich gut fand. Wer das nicht mag, würfelt den Feta von Hand.

Gewürzmühlenzutaten in Gewürzmühle geben und mixen. Ebenfalls in Schüssel zu restlichen Zutaten geben.

1 x umrühren, fertig.

Resteverwertung:

Sollte etwas übrig bleiben, ein Ei und ein EL Speisestärke

zugeben und als vegetarische Burger herausbraten.



2. Rezept zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert





Foto Kathrin Ebert

Zutaten:

450g Wasser
1-2 TL Gewürzpaste, alternativ Gemüsebrühe
1 TL Salz
300g Couscous
Karotten
Paprika
getrocknete Tomaten
Gurke
Radieschen

Minze Petersilie Zitronensaft Pfeffer

Zubereitung:

Wasser, Gemüsepaste und Salz in die Kochschüssel der CC geben und 5 Minuten / 100 Grad aufkochen.





300g Couscous zugeben und quellen lassen, dazu CC ausschalten.

In der Zwischenzeit die verschiedenen, grob gewürfelten Gemüse und Kräuter im Multi zerkleinern, kann ruhig stückig sein.





Das zerkleinerte Gemüse zu dem bereits gequollenen Couscous zugeben und mit einem Spatel gut vermischen.

Zum Schluss mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.





Wer möchte kann diesen Salat gerne abwandeln mit Cherry-Tomaten, Mais, Feta oder auch zum Anfang in der Brühe Tomatenmark schon zugeben, einfach seinem eigenen Geschmack anpassen. Ich habe Couscous auch lange Zeit nicht angerührt, weil ich dachte es wäre langweilig

