

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 Erdnussauce). 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, Chili zu.



Teewurst – Variationen



Foto von Claudia Kraft

1. Rezept Inspiration von TM-Rezeptwelt und entdeckt von M. Mohr/Backen und Kochen mit Kenwood/Facebookgruppe

Zutaten:

250 g Schinkenwürfel

100 g Lachsschinken

1 Teelöffel mildes Paprikapulver

Zubereitung:

Schinken und Paprikapulver im Multizerkleinerer mit dem Messer pürrieren (Anmerkung ca. 3-4 Minuten, mit Spatel ein paar Mal herunterschieben).

Butter in Würfel schneiden, dazugeben und ebenfalls mit zerkleinern.

Schon fertig!

Und hier auch noch Fotos von den Zutaten von Claudia Kraft:



2. Rezept von Manfred Cuntz

Hier mal die Fleischzusammensetzung für eine gescheite Teewurst:

40% Rindfleisch

33% Schweinefleisch

17% kernigen Speck

2% Kalbfleisch

8% Bauch

▪ Als Gewürze benutzt man pro Kg:

24-26 g Pökelsalz

1-1,5 g weissen Pfeffer

1-1,5 g Rosenpaprika

0,6 g Piment

0,4 g Kardamom

0,6 g gemahlene Senfkörner

und als Verfeinerung Jamaika Rum**Zubereitung:**

Zweimal durch die kleinste Scheibe wölfen und zusätzlich für das ganz Feine noch ein paar Runden kuttern. Abfüllen in räucherfähige Kunstdärme, (nicht jeder Kunstdarm ist auch räucherfähig), bitte mit ca 20-22° C räuchern.

Brötchen nach Stephan Rathmann Jaehnichens Methode (auch zum Fertigbacken)



Rezept und Fotos von Stephan Rathmann Jaehnichen

Menge: ca. 70 Stück

Zutaten:

Für den Vorteig:

600 g Weizenmehl, Typ 1050

1050 ml Wasser, warm aber nicht heiß

1 Würfel Frischhefe und

1 Tüte Trockenhefe

Für den Hauptteig

1400 g Weizenmehl, Typ 550

40 g Salz

200g Schweineschmalz oder Gänseschmalz (es geht auch Kräuterschmalz, wenss zum Grillen sein soll, darf es auch Bratenschmalz sein)

2 TL Zucker

Zubereitung:

Aus genannten Zutaten einen Vorteig herstellen und ca. 30 Min. stehen lassen.

Restliche Zutaten zum Vorteig geben und alles gut zu einem homogenen Teig verkneten, Knetzeit ca. 10 Min.

Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen (Stockgare), anschließend noch mal kurz kneten und in 9 -10 Portionen teilen (ca. 90 g/Stück), rund schleifen. Danach abgedeckt 10 Minuten entspannen lassen (Zwischengare), anschließend Teiglinge nach

Wunsch formen oder mittels eines Stempels eindrücken oder mit messer tief einschneiden kurz mit blumenspritze anfeuchten/besprühen und ca. 30-40 Min. gehen lassen (Stückgare)

Backen:

Ofen auf 250°C vorheizen, Brötchen mit Schwaden anbacken. Dazu mit einer Blumenspritze mehrmals Wasser in den Ofen sprühen. Anbackzeit ca. 10 Min. bis zur gewünschten Krustung, dann Ofentüre kurz öffnen und Dampf ablassen.

Temperatur auf ca. 200° reduzieren und fertig backen, ca. 10 min. Die Brötchen sollen nur ganz leicht anfangen, Farbe zu bekommen, also kaum sichtbar.

Dann aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und einfrieren. Bei Bedarf gefrorene Brötchen bei 200 Grad Heissluft ca 10-12 Minuten aufbacken oder bis sie die gewünschte Bräunung haben. Halten sich gefroren in einer einfachen Einkaufstüte ca. 4 Monate.

Gesamtbackzeit: ca. 20-25 Min.





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 begeben, mit ein bisschen Wasser löschen. Bei schwacher Hitze garen, bis der Sellerie fast weich wird. Tomatenpüree begeben 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.

Tipps von Detlef Wittig:

Ein Stück Butter in die CC und dann 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 Flexiröhrelement, 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 Kuverture).

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 Milkschokolade

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 und 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, zerhackeln.

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 Öl

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Alles, außer Öl, in Multi geben. Das Öl zum Schluss langsam einfließen lassen. Nicht auf höchste Stufe. Habe nach Gefühl die Geschwindigkeit angepasst.

Achtung: Kein Olivenöl verwenden. Neutrales Öl 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.

Walnussbrot



Rezept und Foto von Karin AM

Zutaten:

Anstellgut:

150g frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl

150g Wasser

20g Sauerteig

Hauptteig:

300g Weizenmehl

400g frisch gemahlenem Weizenvollkornmehl

30g Honig

10g Germ/Hefe

10g Salz
200g Walnüsse
10 g Gerstenmalz
450g Wasser

Zubereitung:

150g frisch gemahlene Weizenvollkornmehl mit 150g Wasser und 20g Sauerteig vermischen und Anstellgut 20 Stunden stehen lassen.

Anstellgut mit 300g Weizenmehl, 400g frisch gemahlenem Weizenvollkornmehl, 30g Honig 10g Hefe, 10g Salz, 200g Walnüssen, 10 g Gerstenmalz und 450g Wasser 8 Minuten kneten. Dann per Hand 1 mal strecken und falten im Kessel.

1 Stunde gehenlassen, je nach 20 Minuten strecken und falten.

Auf gut bemehlter Fläche zwei Laibe rund wirken und im Gärkorbchen 3/4 Stunde gehen lassen.

Bei 230°C mit viel Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und ca. 30 Minuten fertig backen. (Hab leider nicht auf die Uhr geschaut darum nur ca. Angabe) Klopfprobe machen.