

Spinatknödel – Variationen



Rezept und Foto von Claudia Kraft (Variante 1)

Variante 1

von Claudia Kraft

Spinatknödel mit Mozzarellakern an Frischkäse-Sahne-Sauce

Zutaten:

200g Blattspinat

200g Semmelwürfel

2 Eier

1 kleine Zwiebel

170ml Milch

Petersilie

Salz, Pfeffer, Muskat

1/2 Mozzarella od Kugelmozzarella

Zubereitung:

Frischen Blattspinat im heissen Wasser blanchieren.

Semmelwürfel mit Spinat, Milch, Eiern und Gewürzen einweichen.

Zwiebel fein hacken u in Öl anschwitzen. Petersilie fein hacken u mit den Zwiebeln unter die Knödelmasse mengen.

Aus dem Knödelteig 6-8 große Teile formen u je eine Mozzarellakugel/Stücke in die Mitte setzen, mit Teig umhüllen und zu Knödeln formen.

Mit Dampfeinsatz ohne Kunststoffring für ca 20min im

Dampfgarer garen und ca 5min nachziehen lassen.

Sauce: 2-3 El Bresso (od Frischkäse) mit etwas Sahne in einen Topf geben, etwas Knoblauch od Knoblauchbutter dazu, verschiedene Kräuter evt Salz/Pfeffer.



Fotos von Claudia Kraft

Variante 2

von Margit Fabian

Südtiroler Spinatknödel



Foto: Margit Fabian, Variante 2

Zutaten für 4 Personen:

300 g Knödelbrot

200 ml Milch

750 g TK-Spinat (auftauen und abtropfen lassen)

1 große Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
100 g Butter
75 g Ricotta oder Quark
100 g geriebener Bergkäse
200 g Mehl
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Das Knödelbrot mit der Milch übergießen und ziehen lassen.

Inzwischen die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken im laufenden Messer im Multi.

1 Eßl. Butter in die Schüssel geben, schmelzen lassen und dann die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Koch-/Rührelement andünsten.

Den Spinat dazugeben und mitgaren. Falls sich Flüssigkeit angesammelt hat, nochmal im Sieb abtropfen lassen.

In die Schüssel den Ricotta, Bergkäse, Mehl, Eier und das Knödelbrot geben. Mit Salz (vorsichtig dosieren, je nachdem wie kräftig der Bergkäse ist braucht es nicht viel), Pfeffer und geriebenem Muskat würzen und gut vermengen (K-Haken oder einfach das Koch-/Rührelement drin lassen). Etwa 15 Minuten stehen lassen. Wenn die Masse noch zu weich ist, nochmal Mehl zugeben.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Mit angefeuchteten Händen golfballgroße Knödel formen (ca. 40 – 50 Stück) und im heißen Wasser 15 Minuten ziehen lassen. Oder bei kleineren Mengen im Dampfgareinsatz, wie bei Variante 1 von Claudia Kraft.

Restliche Butter schmelzen und bräunen lassen, die Knödel in einem tiefen Teller anrichten, mit der braunen Butter beträufeln, mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Hinweis:

Die Variante 2 geht auch super mit frischem Spinat

Variante 3

von Katharina Karner



Foto Variante 3 Katharina Karner

Mein Abendessen war ein Paradebeispiel für die CC: Spinatknödel mit Käsesauce.

Verwendete Elemente: Dämpfeinsatz, Multi und Flexirührelement.

Zutaten:

200g Knödelbrot

210 ml Milch

3 Eier

50g Butter flüssig

Salz und Muskatnuss

200g TK Blattspinat, aufgetaut, ausgedrückt und grob gehackt

Zubereitung:

Alles vermengen und nach 10 Minuten mit 2 EL Mehl stauben und mischen. Mit trockenen bemehlten Händen Knödel formen und 15 Min (je nach Größe) im Dämpfeinsatz dämpfen.

Zutaten Käsesauce:

100 ml Wasser

Gekörnte Gemüsebrühe

250 ml Qimiq (alternativ halb Milch halb Sahne)

150g Hartkäse nach Belieben, im Multi fein gerieben

Zubereitung Käsesauce:

Alles in der Rührschüssel mit dem Flexi Stufe 1 und 110Grad aufkochen bis der Käse geschmolzen ist.

Mahlzeit!

Tipp für übrig gebliebene Spinatknödel:

Am nächsten Tag durchschneiden und in der Pfanne anbraten oder einfrieren.

Lahmacun – Türkische Pizza



Rezept und Foto von Marc O Newman/Ruhrpottkochshow

Letztens den Teig in der Cooking Chef gemacht. Perfekt. Habe mein Rezept hier veröffentlicht, falls es mal jemand nachbasteln möchte – ein kleines Träumchen

<https://www.facebook.com/ruhrpottkochshow/posts/1594882820734322:0>

Zutaten für 5 Türkische Pizzen (“Lahmacun”):

Teig:

250 g Mehl

125 ml Wasser (lauwarm)

7 g Salz

15 g Olivenöl

14 g Hefe

Gehacktesmischung:

175 g Rinderhack

2 Zwiebeln

1/2 Bund Blattpetersilie

2 EL (gehäuft) Tomatenmark

1 TL Salz (eventuell nachher noch etwas nachsalzen nach dem Abschmecken...)

etwas Pfeffer

Chiliflocken (nach eigenem Geschmack schärfen)

etwas Paprikapulver

2-3 Tomaten, gehäutet (einritzen und mit kochendem Wasser in Schüssel legen, lassen sich dann im Nu häuten. Vor dem Häuten ggf. mit kaltem Wasser abschrecken)

2 Zehen Knoblauch

Salatbelag:

Eisbergsalat, fein geschnitten (z.B. Schnitzelwerk)

Tomaten in Achteln

Gurke in Scheiben (Multizerkleinerer/Trommelraffel)

etwas Krautsalat

Zwiebeln in dünnen Scheiben (am besten rote)

Schafskäse in Streifen oder Würfeln

Joghurtsosse:

Griechischer Sahnejoghurt

Salz

Knoblauch

Zubereitung:

Teig:

Aus den Zutaten einen Teig kneten (Knethaken) und 1 Stunde zugedeckt gehen lassen bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat (evtl. ein kleines Bisschen mit Olivenöl einschmieren,

damit er nicht austrocknet...)

Joghurtsoße:

Griechischen Sahnejoghurt mit Salz und nach Geschmack gepresstem Knoblauch anrühren (am besten mindestens ein paar Stunden vorher machen und im Kühlschrank ziehen lassen, noch besser am Vortag)

Die Zwiebeln, die gehäuteten Tomaten, den Knoblauch und die Blatt Petersilie kleinhäckseln (Multizerkleinerer, so fein wie möglich häckseln) und mit den restlichen Zutaten unter den Rinderhack mischen und mit den angegebenen Zutaten würzen.

Wenn der Teig 1 Stunde gegangen ist, diesen in 5 Kugeln aufteilen (ca. 80 g pro Kugel) und diese pro Pizza dann sehr dünn mit dem Nudelholz ausrollen (ein wenig Mehl drauf und drunter, nicht zu viel, nur so, dass es nicht klebt) und den beiden Holzschaufelhälften vom Pizzamaker mit je 2 gehäuften Esslöffeln der Hackfleischmischung belegen (schön dünn auf der ganzen Pizza verteilen).

Pizzamaker auf Stufe 2 vorheizen (ca. 10 Minuten) und die Pizzen dann jeweils bei Stufe 2,5 ca. 2,5 bis 3 Minuten ausbacken. Zwischen den einzelnen Pizzen den Pizzamaker immer wieder auf Stufe 2 zurückdrehen und wenn eine neue Pizza draufliegt, wieder auf Stufe 2,5 hochdrehen (und natürlich wieder Deckel schließen)

Die Pizzen jeweils, direkt, wenn sie aus dem Pizzamaker kommen auf einem Teller stapeln und diesen von der ersten Pizza an mit Frischhaltefolie zudecken, damit die Pizzen so richtig schön "schwitzen" – dann werden sie schön weich und lassen sich nachher gut zusammenrollen.

Wenn alle Pizzen gebacken sind, die weich gewordenen Pizzen (sind dann immer noch lauwarm) entweder kurz vor dem Servieren noch mal 10 – 20 Sekunden auf den Pizzamaker legen oder direkt so mit dem etwas Salat belegen, darüber ein wenig von der Joghurt-Knoblauchsoße geben und nach Geschmack noch mit

Chiliflocken schärfen. Pizza zusammenrollen, in Alufolie einschlagen und füttern (also die Pizza, nicht die Alufolie), dabei nach und nach die Alufolie abziehen oder nach unten ziehen. Ihr wisst schon...

Die Pizzen lassen sich auch ohne Pizzamaker in einer beschichteten Pfanne mit Deckel (ohne Öl in der Pfanne) bei mittlerer Hitze in wenigen Minuten ausbacken... (Hab ich irgendwo auch schon gesehen, aber noch nicht selbst ausprobiert)

Apfel-Buchweizen-Waffeln



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Andrej Daiker

Zutaten:

6 mittelgroße Äpfel

2 Esslöffel Buchweizenmehl (bzw. Buchweizen mit Getreidemühle zerkleinert)

1 Ei

Zubereitung:

Alles in den Multizerkleinerer geben und mixen. Waffeln auf Stufe 3 backen.

Sie werden nicht ganz fest, dafür um so lecker.

Enjoy!



Fotos von Andrej Daiker

Nutella-GiOTTO-Chocolate-Fudge



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

400g gezuckerte Kondensmilch
300g gehackte Zartbitterschokolade
200g Nutella
25g Butter
80g gesiebter Puderzucker
15 gehackte Giottos

Zubereitung:

Eine 20x20cm Form mit Papier auslegen (ich nehme Wachspapier, Backpapier geht aber auch).

Kuvertüre, Kondensmilch, Nutella und Butter in die Schüssel geben. Flexi einspannen, 37C einstellen und auf Kochstufe 2 stellen.

Erst wenn die Schoko komplett geschmolzen ist und alles eine homogene Masse bildet den Puderzucker zugeben.

Alles gut verrühren. Giottos mit einem Spatel unterheben.

Masse in die Form geben und ca. 2 Std. kaltstellen. Dann lässt es sich gut in mundgerechte Stücke schneiden

Mon Cheri Likör



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

10 Stück Mon Cheri Konfekt

200 g Zucker

300 g Sahne

4 Eigelb

300ml Kirsch od Obstler

Zubereitung:

Mon Cheri mit Messer im Multi zerkleinern. Auch die Sahne dazu geben.

Im Kessel das Eigelb mit Zucker mit dem Ballonschneebeesen mit Temperatur, ca. 78 Grad, aufschlagen.

Das Sahnegemisch mit Flexi dazu rühren, bis sich alles schön verbindet. Etwas abkühlen lassen und dann mit Flexi Kirsch/Obstler unterrühren und abfüllen.

Der Mon Cheri-Likör setzt sich, wenn man die Flasche voll füllt, noch etwas ab und man muss nochmal nachfüllen.

Mandeln schälen / Mandeln enthäuten mit der Kenwood Cooking Chef



Fotos Angelika Haindl/Foto Nr. 3

Tipp von Angelika Haindl:

Wie enthäutet man Mandeln?

Etwas Wasser, ca 250 ml, in den CC-Topf geben und zum Kochen bringen.

Mit dem Flexi rühren.

Die Mandeln (hier waren es genau 100 gr.) in den Topf schütten, auf die P-Taste drücken und den Flexi schnell laufen lassen.

Ich lasse ca. 90 sec. laufen. Dann das Wasser aus dem Topf schütten, die Mandeln wieder zurück und den Flexi nochmals per P-Taste schnell laufen lassen.

2. Bild: Hier sieht man, wie die Mandeln dann herauskommen.

3. Bild: Ergebnis, wenn man die Mandeln einfach in ein Geschirrtuch verpackt und mit den Händen hin- und her rollt.. nur noch die restliche Haut entfernen und fertig sind die gehäuteten Mandeln.

Zeitfaktor: ca. 5 Minuten.



Fotos Angelika Haindl/Foto Nr. 1



Fotos Angelika Haindl/Foto Nr. 2

Kinder Schokolade Likör



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Annika Am

Ein Muss für jeden der Kinder Schokolade liebt ☐

Zutaten:

430 g Kinderschokolade

900 ml Milch

600 ml Sahne

3 Eier

90g Zucker

400 ml Vodka

Zubereitung:

Ein Teil der Milch mit den Kinderriegeln und den Eiern in den Kessel geben und Schokolade schmelzen (ca. 70 Grad/Rührintervall1).

Restliche Milch, Sahne und Zucker dazugeben. Temperatur ausschalten. In die abgekühlte Flüssigkeit den Vodka schütten. In Flaschen füllen – fertig.

Im Kühlschrank aufbewahren, hält ca. einen Monat.

Tipp Claudia Kraft:

Die Liköre mit Schoko sollte man täglich in der ersten Woche

schütteln, so dass sie nicht fest werden. Ausserdem kühl stellen oder im Keller. Wird im Warmen dann wieder flüssiger.

Zimtfalte



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Daniela Flick

Zutaten:

Teig:

500g Mehl

270ml warmes Wasser

3/4 Hefewürfel (oder 1 Pck. Trockenhefe)

1 1/2 TL Zucker

1 1/2 TL Salz

4 EL Öl

Füllung:

120 gr. Butter

120 gr. brauner Zucker

3 EL Zimt

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Teig kneten (38 Grad/Knethaken) und 45 Minuten ohne Rührelement gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Zutaten für Füllung in Kessel geben, mit Flexi/50 Gr – bis Butter geschmolzen ist.

Teig auf Backblechgröße ausrollen und mit der geschmolzenen Butter-Zimt-Mischung bestreichen.

Mit dem Pizzarad in 4-5cm breite Streifen schneiden.

Die Teigstreifen nacheinander in Falten legen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform reinstellen, mit der gebutterten Seite nach oben.

Es ist in Ordnung falls noch Platz in der Form bleibt, da die Zimtfalte beim Backen noch aufgeht.

Noch mal 30 Minuten gehen lassen. im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca 40 min backen...

Eierkirschlikör



Rezept und Foto von Daniela Flick

Zutaten:

12 Eigelbe

750g Zucker

750 g Sahne

750 ml Kirschwasser

Zubereitung:

12 Eigelbe mit 750g Zucker cremig schlagen (Ballonschneebesen).

Dann 750 g Sahne dazugeben und ca 5 min auf Stufe 4 rühren lassen

Danach noch 750 ml Kirschwasser dazu und auf kleiner Stufe ca 5-10 min rühren.

In Flaschen abfüllen du schaffst es nicht ihn aufzubewahren bis er kippt die Flaschen sind vorher leer..

Wichtig: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Haltbarkeit lt. Daniela Flick: 3-4 Wochen im Kühlschrank ohne Probleme.



Foto von Daniela Flick

Mango-Blutorangen-Grütze mit Limettenschaum und knusprigen Herzwaffeln



Foto und Rezept von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten für 2 Personen:

2 Reife Mango
2 Blutorangen
1 Unbehandelte Limette, davon Saft und Abrieb
1 EL Orangenblütenhonig
2 Eigelb
1 EL Rohrohrzucker
300 g Mehl, Typ 550
100 g Rohrohrzucker
200 g Gebräunte Butter
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eier
200 ml Milch (oder Sahne)
1 Prise(n) Salz
Öl / Butterschmalz zum ausbacken
Puderzucker zu dekorieren

Benötigtes Zubehör:

Glas-Mixaufsatz
Profi-Ballonschneebesen

Arbeitszeit: 20 min

Koch-/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitung:

Die Mango schälen, vom Stein schneiden, die Hälfte davon in Streifen schneiden, die andere Hälfte im Blender pürieren. Die Blutorange auspressen und das Mangopüree mit 150 ml des Saftes aufmixen. Mit dem Honig süßen und kaltstellen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Ballonschneebesen bei max Geschwindigkeit verrühren, bis die Masse hellgelb und

dickflüssig ist. Nun den Limettensaft und den Abrieb hinzufügen, und 4 EL heißes Wasser in dünnem Strahl dazugeben. Das Kochelement einsetzen, die Temperatur auf 50 Grad einstellen und 10 min auf max aufschäumen.

Für die Waffeln die ganzen Eier mit dem Zucker und Vanillezucker mit dem Ballon-Schneebeesen schaumig rühren, bis eine dicklich, gelbe Masse entsteht. Die gebräunte Butter zufügen und löffelweise Mehl und Milch hinzufügen. Eine Prise Salz hinzugeben.

Den Teig Ca eine halbe Std gekühlt zur Seite stellen.

Das Waffeleisen vorheizen und die Waffeln portionsweise in dem gefettetem Waffeleisen in Ca 4-5 min ausbacken und auf einem Kuchengitter auskühlenlassen, so werden sie noch knuspriger.

Die Grütze auf Tellern anrichten, mit dem Limettenschaum und den Waffeln garnieren und servieren.