

Riesenkartoffelrösti



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Lisa Smile

Für ca. 2-3 Personen

Zutaten:

4 mittlere rohe Kartoffeln (bei mir waren es festkochende Kartoffeln)

3 mittlere Karotten

1 Zwiebel

1 Bund Schnittlauch

Salz u Pfeffer

Ich habe zusätzlich noch eine Bratkartoffelwürzmischung dazu gegeben

3 verquirlte Eier

Zubereitung:

Das Messer in den Multizerkleinerer einsetzen und die Zwiebel zerkleinern.

Kartoffel roh schälen, Karotten schälen, beides im Multi mit der Scheibe Nr. 2 zerkleinern.

Die Karotten und Kartoffeln aus dem Multi in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch ebenfalls schneiden und dazu geben. Gewürze dazu geben und das versprudelte Ei darüber. Gut durchmischen (z.B. im Kessel mit K-Haken) und dann auf ein Backblech mit Backpapier oder auf einem Pizzastein aufstreichen.

Ich habe es im vorgeheizten Rohr bei Umluft bei 160 Grad ca 30 min gebacken (wenn möglich mit Dampfstössen), danach habe ich noch geriebenen Käse darüber gestreut und den kurz zerlaufen lassen (ca 10min).

Dazu gab es Salat und ein Sösschen mit Sauerrahm mit Knofi.

Briegelschmiere – natürlich mit selbst gebackene Briegel



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfele und Deckele](#)

Fürd' Schwoba onder ons – Briegelschmiere – natürlich mit selbst gebackene Briegel

Briegel sind breitere Seelen aus reinem Dinkel. Die Schmiere ist Käse, Sahne, Joghurt, Katenschinken, Kochschinken, Schnittlauch, Gewürze.

Zutaten Briegel:

Vorteig:

2 g Hefe
100 ml Wasser 35 Grad
100 g Dinkelmehl 630
20 g Lievito Madre (optional aber vorteilhaft)

Hauptteig:

Vorteig
400 g Dinkelmehl 630
8 g Hefe
275 ml Wasser 35 Grad
12 g Salz
Öl für die Wanne

Topping:

grobes Meersalz
Kümmel

Zubereitung:

Vorteig: Hefe und LM in Wasser auflösen, Mehl zufügen und vermischen. Abgedeckt 2 Stunden warm anspringen lassen, dann 14 Stunden bei 6 °C reifen lassen.

Hauptteig: Alle Zutaten vermischen und einige Minuten auf Stufe 1 kneten. Ich hab das mit dem K- Haken der CC gemacht – so wird es perfekt. (Nicht zu lange – Dinkel ist sensibel). In die leicht geölte Teigwanne geben und einmal falten. Abgedeckt 8 Stunden im Kühlschrank bei 6 Grad reifen lassen. Dann herausnehmen und etwas Temperatur nehmen lassen. (1 Stunde)

Backofen mit Backstein auf 270°C vorheizen.

Nun den Teig auf eine nasse Arbeitsfläche gleiten lassen und flach ziehen. Mit nassen Händen und der Handkante dicklich-ovale Teiglinge abziehen. (8 Stück je etwa 100 g) und auf Backpapier setzen.

Mit Wasser besprühen und mit Salz und Kümmel bestreuen.

Auf den heißen Backstein einschießen, schwaden und Ofen auf

250 Grad runter schalten. 15-20 Minuten backen. je nach Größe (Dampf nach 3 Minuten kurz ablassen, nach 10 Minuten Backpapier entfernen.)

Fertig gebackene Briegl herausnehmen und sofort nochmals mit Wasser einnebeln (für optimalen Glanz)

Und das ultimative Ostälbler Partybrot sind Briegl mit BRIEGLSCHMIERE ! Natürlich gibts auch dafür ein Rezept.

Beide Rezepte sind für 8-10 Briegl:

Zutaten:

300 g Kochschinken
100 g Rauchfleisch
200 g Gouda gerieben
100 g Bergkäse
100 g Butter (weich)
1 Becher Joghurt
1 Becher süße Sahne
1 Bund Schnittlauch
Salz
schwarzer Pfeffer
Paprika edelsüß

Zubereitung:

Käse raspeln, Rauchfleisch und Schinken fein würfeln, und mit Gewürzen, Joghurt, Butter und Sahne zu einer homogenen Masse vermischen (CC mit K-Haken)



Backofen auf 200 °C O/U vorheizen. Briegl quer halbieren, die

Brieglschmiere darauf streichen und im Backofen ca. 10-12 Minuten überbacken.

Sofort servieren – aber vorsichtig beim reinbeissen – heiß!!!

Orangen- /Pomeranzenlikör

Projektdauer für diesen Likör ist ca. 8 Monate. Es empfiehlt sich im Januar anzufangen weil es nur im Januar Pomeranzen (Bitterorangen) gibt.

Die Zutaten:



Zitrusfrüchte (Orangen, Pomeranzen, Mandarinen) unbedingt unbehandelt mit verzehrbarer Schale.

Rum 54%. Das kann jeder beliebige echte Rum sein. Es lohnt sich nicht hier den teuersten zu kaufen, weil durch die vielen Aromen die feinen Unterschiede verloren gehen. Der hier auf dem Foto ist von ALDI (Süd).

Nelken, Kaffeebohnen

Zimtstangen, Sternanis nach Belieben.

Später: Läuterzucker (1Kg Zucker auf 1L Wasser) zum Verdünnen

auf Trinkstärke.

Quellen für Pomeranzen:

Bioladen, [Fet a Soller](#), [Schönbrunner Pomeranzen](#)

Für eine 2,6L WECK Flasche braucht man ca. 1,5-2Kg Früchte und knapp 2 Flaschen Rum.

Zubereitung:

Die Früchte heiß abwaschen und trocknen. Jetzt die Früchte mit Nelken und Kaffeebohnen spicken. Nelken schmecken stark durch also nur eine oder zwei Früchte pro Glas mit Nelken spicken. Kaffee können alle. Oben links im Bild ist die Version für Faule: Früchte vierteln und Kaffeebohnen und Nelken so ins Glas geben 😊 ☐ Vom Ergebnis vermutlich gleich sieht nur nicht so gut aus. Aber später wird ja eh abgeseiht.

Zum Spicken für die Kaffeebohnen kleine Einschnitte machen. Die Nelken kann man wie kleine Nägel direkt rein drücken.

Deshalb heißen die ja in der Schweiz auch Nägeli 😊 ☐

Will man nicht spicken zumindest die Einschnitte machen dann mazeriert es besser.



Die Früchte in die Gläser geben. Dabei ruhig drücken und auch mal eine Frucht halbieren wenn sonst zu große Hohlräume entstehen. Man kann es reinfrüchtig, also nur Orangen oder Pomeranzen nehmen oder auch mischen.

Für einen weihnachtlichen Likör Zimt und Anis begeben.

Vorsicht mit dem Sternanis. Das schmeckt extrem nach Anis. Nur einen Zacken nehmen oder ganz weglassen wenn man den Geschmack nicht so mag.



Dann mit Rum aufgießen und verschließen. Die 4 Gläser haben fünfeinhalb Flaschen Rum verbraucht. Man kann für die WECK Gläser auch gut die weißen Deckel nehmen. Ich hatte nur gerade keine mehr da.



Jetzt nur noch an einen zimmerwarmen Platz stellen. Dunkel ist gut muss aber nicht unbedingt. Jedenfalls keine Sonne.

Die Gläser bleiben ungefähr ein halbes Jahr stehen. Es schadet nicht sie ab und zu mal umzudrehen. Vor allem wenn ganz oben Früchte über dem Flüssigkeitsspiegel herausragen.

Dann wird abgeseiht und mit Läuterzucker auf Trinkstärke verdünnt. Dazu später mehr.

Nachdem die Pomeranzen 4,5,8 oder 12 Monate im Rum mazeriert

haben kommt Phase 2:

Zuerst Läuterzucker kochen und abkühlen lassen. 1Kg Zucker auf 1L Wasser. Zusammen aufkochen und leicht rühren bis der Zucker aufgelöst ist. Geht im Topf oder in der CC mit Flexi. Temperatur ist dann 102°C.

Rum oder sonstigen Alkohol von den Früchten abgießen. Die Früchte anderweitig :hicks: verwenden 😊 ☐

Den Alkohol 1:1 mit Läuterzucker verdünnen. Das gibt einen Likör mit etwas über 20vol% Alkohol wenn man mit 54% Rum angefangen hat. Ein Teil des Alkohols ist in den Früchten verblieben.

Am besten erst mal nur wenig machen und verkosten bis das gewünschte Mischungsverhältnis gefunden ist.

Die möglichen Fälle:

1. zu alkoholisch und nicht süß genug (oder zu bitter)

mehr Läuterzucker

2. süß genug aber zu alkoholisch

mit abgekochtem Wasser verdünnen

3. Alkoholgehalt passend aber nicht süß genug

normalen Haushaltszucker zugeben. Dauert aber ein paar Tage bis der Geschmack sich eingependelt hat.

Versucht aber nicht zu viel Wasser zu nehmen denn unter 20vol.% ist der Likör nicht so haltbar und außerdem brauchen Pomeranzen, Orangen, Mandarinen usw. im Likör einen höheren Alkoholgehalt.

Jetzt wieder ins Dunkle stellen und einige Wochen reifen lassen. So nach 4-6 Wochen sollten sich die Aromen verbunden haben.

Aber denkt dran: Das ist ein Weihnachtslikör

Schmorkohl



Foto Gisela M.

Gesamtdauer: 70 Minuten, davon a.) Arbeitszeit 15 Minuten, b.) 55 Minuten, um sich um die angenehmen Dinge des Lebens zu kümmern ☐

Zutaten:

600 gr. Weißkohl oder Spitzkohl (ca. halber kleiner Kohl)

200 gr. Rinderhackfleisch

1 Zwiebel

150 ml Wasser + Gemüsepaste (alternativ Gemüsebrühe)

1 TL Paprika (leicht gehäuft)

1/2 TL Kümmel (nicht gehäuft)

Salz (viel), Pfeffer

optional: einen Schwups Kochsahne

optional: Klecks Creme Fraiche/Kräuter

Zubereitung:

Kohl grob zerkleinern und im Multizerkleinerer mit der groben Schneidscheibe (Nr. 5) durchlaufen lassen. Wer den Kohl nicht abwiegen will: In Summe ca. einen Multi voll laufen lassen.



Zwiebel schneiden (machte ich herkömmlich mit einem Messer).

Kessel und Kochrührelement einsetzen. Kohl einfüllen. Temperatur 130 Grad, Rührintervall 2, Zeit 15 Minuten (nach ca. 10 Minuten reduzierte ich die Temperatur auf 120 Grad)



Kohl in anderer Schüssel zwischensparken. Temperatur auf 140 Grad erhöhen. In der gleichen Schüssel mit gleichem Kochrührelement Hackfleisch + zerkleinerte Zwiebel 7 Minuten bei Rührintervall 2 anbraten.

Zur Seite gestellten Kohl wieder mit einfüllen, so dass alles in einem Topf ist. Mit heissem Wasser und [Gemüsepaste](#) (alternativ heisser Brühe) ablöschen. Temperatur auf 95 Grad reduzieren, Rührintervall 2.

Mit Paprikapulver, Kümmel, Salz/Pfeffer würzen und Timer auf 25 Minuten stellen. Ggf. noch etwas Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) nachgiessen.



Kurz vor Ende habe ich noch einen Schwups Kochsahne zum Verfeinern zugegeben und etwas Petersilie.

Beim Servieren gab es bei uns noch einen Löffel Creme Fraiche on top.

Guten Appetit!

Schlaufen für Silvester oder
Fasching – Räderkuchen
Hobelspäne



Fotos Aldona Led

nach Rezept von Aldonas Mutter

Für 25-30 Stück, am besten macht man wie Aldona die doppelte Menge

Zutaten:

200 g Mehl

3 Eigelb

4 El saure Sahne

1 Backpulver

2 El Wodka oder Essig (ich habe Wodka genommen)

Fett zum Frittieren

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

Mehl + Backpulver sieben, saure Sahne zugeben, dann rühren und eine Eigelb nach dem anderen zugeben (Knethaken).

Zum Schluss Wodka zugeben.

Zum einem feinen Teig verarbeiten und ganz dünn ausrollen (Teig klebt nicht) .

So dünn wie Nudel Teig.

Dann Streifen schneiden , in Mitte aufschneiden und umdrehen.

In heißem Fett frittieren (bei 180 Grad, so lange bis sind die goldgelb sind)

Mit Puderzucker von beiden Seite bestreuen.

Das Geschmack geht's bisschen Richtung Blätterteig , ist ein trockener Teig