

Tomaten-Erbсен-Kokosmilchsuppe (leicht scharf)



Rezept stammt aus einem indischen Kochbuch, auf CC abgeändert.

Achtung: leicht scharf!

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zeit bis zur Fertigstellung: ca. 30 Minuten

6 Teller

Zutaten:

1 große Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten

1 zerdrückte Knoblauchzehe

2 EL Ghee, bzw. falls nicht vorhanden Butter

2 TL Korianderpulver

2 TL Kreuzkümmelpulver, alternativ Kreuzkümmelsamen

0,5 TL Fenchelsamen (hatte ich nicht, daher weggelassen)

2 Lorbeerblätter

1 grüne Chilischote, entkernt und in Scheiben geschnitten
(ggf. falls nicht vorhanden 1 getrocknete Chilischote)

5 große Tomaten, geviertelt

500 ml Wasser

400 ml Dose Kokosmilch

275 gr. tiefgefrorene Erbsen

1 TL Zucker oder Xucker

Pfeffer frisch gemahlen/Salz

wer mag etwas Creme Fraiche und etwas frische kleingeschnittene Minze

Zubereitung:

Ghee in Kessel geben, 140 Grad, Rührintervall 2, Kochrührelement einsetzen.

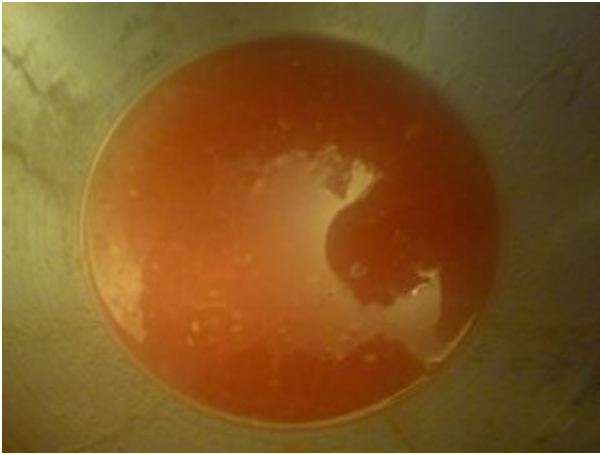
Zwiebel und Knoblauch glasig braten.

Gewürze, Lorbeerblätter und Chili zugeben und weitere 1-2 Minuten rühren lassen.



Dann die Zwiebeln mit den Gewürzen herausnehmen und in einem Schüsselchen zwischenlagern (wenn ein Teil der Gewürze zurückbleibt, ist es nicht schlimm).

In der benutzten Schüssel das Wasser und die grob zerkleinerten Tomaten zugeben. Flexielement einspannen, Temperatur ca. 110 Grad und die Tomaten im Wasser köcheln lassen (ca. 10-15 Minuten, sie werden in der Zeit durch das Flexielement püriert und weichgekocht)



Nun die Zwiebeln mit den Gewürzen wieder zu den Tomaten geben, ebenfalls Kokosmilch und Erbsen hinzufügen. Kochrührelement. Temperatur auf 90-95 Grad reduzieren und kochen, bis die Erbsen weich sind.



Zucker/Pfeffer/Salz zugeben.

Ggf. mit einem Klecks Creme Fraiche und gehackter Minze servieren.

Dazu passt mit Ghee bestrichene Chapatis.

Sehr positiv: Das Spülchaos hält sich bei dieser Suppe sehr in Grenzen, siehe hier (zzgl. Kochschüssel und Kochrührelement)



Lachs aus dem Ofen auf Gemüse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch

Für zwei Personen

Zutaten:

1 Möhre
1 kleiner süßlicher Kohlrabi
ein paar Drillinge-Kartoffeln
2-3 Frühlingszwiebeln
2 Blutorangen
Lachs für 2 Personen

Zubereitung:

Backofen auf 230°C vorheizen.

Das Gemüse putzen und mit der groben Schneidscheibe Nr. 5 im Multi hobeln.

Portionsweise im Dampfgareinsatz bissfest dämpfen (Anmerkung Gisela: 110 Grad/Dampfgareinsatz/Stufe ohne Rühren, nur Heizen, Dämpfzeit hatte ich 12 Minuten) und leicht salzen. Etwas Olivenöl darübergerben, damit die Scheiben nicht zusammenkleben.

Gemüse mit den Filets von einer Orange (den Saft auffangen) in passende Porzellanschälchen füllen.

Gehäuteten Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen. Die zweite Orange mit dem Messer schälen, so das die Haut entfernt ist und in Scheiben auf den Lachs legen.

Mit dem aufgefangenen O-Saft übergießen und 12 Minuten im vorgeheizten Backofen braten. Der Fisch sollte gerade so gar sein.

Ich könnte mir etwas Rucola als Garnitur vorstellen.

Hühnersuppe



Fotos und Anleitung von Kirsten Marx

Zutaten:

1 Bund Suppengrün (2 Möhren, 1 Stange Lauch, 1/8 Knollensellerie)

1 Zwiebel

1 Hühnchen (ich mag am liebsten Schenkel, hatte 5 Stück, 2 kamen komplett rein, die anderen drei habe ich ausgelöst, das Fleisch für ein anderes Gericht aufbewahrt und nur die Knochen mitgekocht)

Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt (diesmal noch ein Stück Ingwer)
etwas Öl

Zubereitung:

Die Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie würfeln (z.B. mit dem Würfler oder einem Messer).



Die Zwiebel in dem Öl bei 140° C, Intervallstufe 3, mit dem Flexirührelement ca. 5 min. goldbraun anschwitzen.

Anschließend das Rührelement entfernen, Fleisch, Gemüse, Gewürze und 1 Liter Wasser in dem Topf geben und weiter bei 140° C bis es kocht, dann die Temperatur auf 90° C einstellen und alles eine Stunde kochen lassen.

Seperat eine Tasse Reis kochen und vor dem Servieren in die Suppe geben. Nach Belieben können auch Nudeln in die Suppe gegeben werden (wir hatten diesen Winter schon so oft Hühnersuppe mit Nudeln, da war Reis eine willkommene Abwechslung).

Guten Appetit!

Pasticcio alla Giselle

**Zutaten:**

selbstgemachte Nudeln bestehend aus 400 gr. Semola/gemahlener Hartweizen, Eiern und Öl mit der [Maccheronimatrize](#)

Bolognese:

2 große Zwiebeln

2 große Möhren

2 Stangen Staudensellerie

2 Knoblauchzehen

etwas Öl

500 gr. Rinderhackfleisch

250 gr. Gemüsefond

100 gr. Weißwein (zzgl. ein Gläschen für den Koch)

2 EL Tomatenmark

1 Dose gehackte Tomaten (400 gr)

2 Lorbeerblätter

Kräuter

Salz/Pfeffer

Bechamel:

750 ml Milch

50 gr. Butter

50 gr. Mehl

etwas geriebener Muskat/Salz/Pfeffer

100 gr. Parmesan
1 Packung Mozzarella

Zubereitung:

Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie, Knoblauch fein hacken. Das geht z.B. mit dem Würfelschneider oder herkömmlich mit dem Messer.



Etwas Öl in die Schüssel der CC geben, Kochrührelement einsetzen, Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3.

Dann die Würfel und Lorbeerblätter zugeben und anschwitzen. Nach ein paar Minuten das Hackfleisch zugeben und weiter bei 140 Grad (in der Gourmet auch gerne 150 Grad) anbraten.

Tomatenmark, Tomaten und Brühe zugeben, Temperatur auf 95 Grad reduzieren. Dann auch den Wein zugeben (und das Gläschen für den Koch nicht vergessen!). Spritzschutz aufsetzen und köcheln lassen. Ich habe die Bolognese 1,5 Stunden köcheln lassen. Es geht auch länger oder kürzer. Je länger, desto aromatischer. Wenn die Flüssigkeit zu wenig ist, noch etwas Fond, Wein oder Tomaten zugeben. Die Nudeln werden später roh in den Backofen geschoben. Daher sollte nicht zu wenig Flüssigkeit enthalten sein, damit die Nudeln gar werden.



Pasta aus 400 gr. Semola zubereiten. Wer mit der Pasta Fresca arbeitet, findet in diesem [File](#) Rezepte. Ich bin diesmal fremd gegangen und habe den Pastamaker benutzt. Die Ergebnisse sind jedoch die gleichen. Die Maccheroni in Endlosschleife laufen lassen, damit man sie später wickeln kann.



Die Nudeln am besten mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Bechamel: In einer Kochschüssel der CC Milch und Butter einfüllen, Temperatur auf ca. 50 Grad, damit die Butter schmilzt. Jetzt den Ballonschneebesen einsetzen und die restlichen Zutaten der Bechamel zugeben. Rühren, damit das Mehl nicht klumpt. Nun zu dem Flexielement wechseln, Temperatur auf 120 Grad stellen und kontinuierlich rühren lassen, bis die Bechamel eindickt. Aroma gibt es, wenn man ein

paar frische Kräuter (z.B. Salbeiblätter oder Rosmarinstängel) mitkochen lässt (und später entfernt).



Nun ist die Vorbereitung abgeschlossen und es darf geschichtet werden.

Zuerst etwas Bolognese und Bechamel:



Dann Nudeln in Spiralform.



Nach den Nudeln gerne auch Mozzarella oder Parmesan und dann wieder Bolognese, Bechamel, Nuden etc.



Ich hatte in Summe drei Schichten Nudeln.
Zum Schluss nochmal Bolognese und reichlich Bechamel und geriebenen Parmesan.



Backofen 200 Grad O/U, 30 Minuten. Dann noch 10 Minuten stehen lassen zum Abkühlen und dann hemmungslos geniessen. Guten Appetit!

Mühlen – Von Mitgliedern empfohlene Mühlen

Aufstellung über von Mitgliedern von [Backen und Kochen mit Kenwood](#) empfohlene Mühlen:

Deutschland:

26446 Friedenburg, Muehle-Erks.de

21357 Bardowick, Meyers-Windmuehle.de

45731 Waltrop, Mühle Schlingemann

<https://www.muehle-schlingemann.de/> (mit Onlineshop, sehr gute Preise)

59581 Warstein, Bio-Mühle Eiling, Bio-Muehle-Eiling.de

53819 Neunkirchen-Seelscheid, Horbacher-Muehle.de

63785 Obernburg-Eisenbach, die Knecht Getreidemühle:
<http://www.knecht-muehle.de/index.php5>

64385 Reichelsheim, Herrnmühle Reichelsheim:
<https://www.herrnmuehle.com>

71111 Waldenbuch, Stadtmühle Waldenbuch (Online-Shop),
<https://www.stadtmuehle-waldenbuch.de/Muehlenladen/>

71334 Waiblingen – Hegnach <http://www.hegnachermuehle.de/>

71554 Weissach im Tal <http://www.seemuehle-unterweissach.de/>

73269 Hochdorf, Zinßer Mühle <https://www.zinssermuehle.de/>

77833 Ottersweier Zeller Mühle <http://www.zeller-muehle.de/>

77955 Ettenheim, Stadtmühle – hier wird noch mit Wasserkraft gemahlen 😊 ☐ Eine eigene Homepage haben sie aber leider nicht, aber hier findet man die Öffnungszeiten:
<http://www.josera-partner.de/stadtmuehle-ettenheim>

79353 Bahlingen am Kaiserstuhl Adlermühle,
<http://www.adler-muehle.de/willkommen.html>

79848 Bonndorf, Blattert-Muehle.de

80331 München, <http://www.hb-kunstmuehle.de/> (Semolalieferant,

mit Online-Shop)

82281 Egenhofen www.furthmuehle-egenhofen.de

85221 Dachau <https://wuermmuehle.de/>

82404 Sindelsdorf – Off-Mühle <http://www.off-muehle.de>

83052 Bruckmühl, Mühle Riedl (klein, mit Onlineshop):
<http://www.muehleriedl.de>

83083 Riedering, Wagenstaller Naturkostmühle:
<http://www.wagenstallermuehle.de/index.php?act=uns>

83115 Neubeuern, Wachinger Mühle:
http://www.wachinger-muehle.de/die-wachinger-muehle_2.html

83278 Traunstein, Kunstmühle Haslach:
<http://www.gfaller-mehl.de/ueber-die-muehle>

83313 Siegsdorf, Mühle St. Johann:
http://www.muehle-st-johann.com/?utm_source=blog...

83562 Rechtmehring, DRAX-Mühle (auch Online-Shop):
<http://www.drax-muehle.de>

86720 Nördlingen – Nähermemmingen – Bruckmühle
<http://www.bruckmuehle-ries.de/>

86753 Möttingen, die Mailänder Mühle:
<http://mailaender-muehle.de>

86754 Laub – Obere Mühle <http://www.obere-muehle-laub.de/>

91550 Dinkelsbühl <http://www.hausertsmuehle.de/> (mit Online-Shop)

92685 Floß, gailersreuther-Muehle.de

Österreich:

AT-2202 Enzersfeld im Weinviertel, Freidl-Mühle
<http://www.freidl-muehle.at/de/>

Schweiz:

CH-5707 Seengen, Mühle Seengen, <http://www.muehle-seengen.ch/>
mit webshop

Italien:

I-39011 Lana Südtirol <http://www.molinomerano.it/>

I - 39030

Vintl

<https://www.rieper.com/de/haushaltsmehle/ueber-rieper/wo-riepemehl-kaufen.html>

I-39100 Südtirol/Bozen <https://www.schloesslmuehle.com>

Rahmkartoffeln mit Gemüse und Ofenfrikadelle



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch

Für 4 Portionen:

Zutaten:

Rahmkartoffeln

- 600 g festkochende Kartoffeln (in 1cm Würfel)
- 1 Kohlrabi (in 1cm Würfel)
- 1-2 Karotte(n) (in 1cm Würfel)
- 200 g junge Erbsen (frisch oder TK)
- 2 Schalotten (in feinen Scheiben)
- 100 ml weißer Burgunder (alternativ Gemüsebrühe und weißer Balsamico)
- 400 ml Sahne
- 1-2 EL Crème fraîche
- 2 Handvoll frisch geriebener Parmesan
- Muskat
- 1-2 Frühlingszwiebeln

Ofenfrikadelle

- 500 g Hackfleisch nach Wahl
- 2-3 Eier
- 3 Schalotten (sehr fein gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehe (sehr fein gewürfelt)
- 1 EL frisch gehackte Petersilie
- 2 Handvoll frisch geriebener Parmesan
- 150 ml Milch
- Semmelbrösel
- Butter

Zubereitung:

Rahmkartoffeln

Zutaten putzen.

Kartoffeln, Kohlrabi und Karotte mit dem Würfelschneider würfeln.

Temperatur auf 120°C einstellen und Rührstufe 2 (10 Sek.) wählen, Kochröhrelement einsetzen. Die Schalotten mit etwas Butter anschwitzen bis sie glasig sind. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Kartoffelwürfel zufügen, mit der Hälfte der Sahne angießen und die Temperatur auf 100°C reduzieren. Es sollte leicht vor sich hin köcheln.

Nach ca. 10 Minuten, Kohlrabi, Karottenwürfel und die restliche Sahne ebenfalls zugeben.

Wenn die Kartoffeln gar sind, die Erbsen zugeben und für 3 Minuten mitköcheln.

Zum Schluss die Crème fraîche und den Parmesan unterheben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofenfrikadellen

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Schalottenwürfel zusammen mit den Knoblauchwürfeln in etwas Butter andünsten, ohne dass sie Farbe nehmen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Das Hackfleisch mit Eiern, Milch, Parmesan, Petersilie und den Schalotten gründlich von Hand vermischen (oder mit K-Haken). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Semmelbrösel einarbeiten und 8 Frikadellen formen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech 20 Minuten backen.

In Schüsseln servieren und mit fein geschnittener Frühlingszwiebel garnieren.

Chili con carne



Foto und Rezept von Sylvia Hofmann

Zutaten:

500 g Rinderhack
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Dosen Tomatenstücke
2 Paprikaschoten
100 ml passierte Tomaten
1 EL Tomatenmark
1 TL Sambal Olek
1/2 Dose Mais
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Chilibohnen
1 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 TL Gemüsebrühe
1 ½ EL Oregano
½ TL Majoran
½ TL Kreuzkümmel
½ TL Paprika süß
½ TL Paprika scharf
¼ TL Zimt
1 Prise Zucker
Pfeffer

Zubereitung:

Auf 140° aufheizen. Zwiebeln 2 min. bei Intervall 0 mit Kochrührelement anbraten. Hackfleisch dazugeben und 5 min bei Intervall 0 anbraten. Nach 2 min. Knoblauch dazugeben.

Tomatenstücke, Paprika, passierte Tomaten, Tomatenmark und

Sambal Olek hinzugeben und weitere 5 min. bei Intervall 0 kochen. Nun alle Gewürze dazu und 3 min. köcheln lassen.

Nun noch die abgetropften Kidneybohnen, Chilibohnen und den Mais dazugeben. Temperatur auf 85° runterstellen, Rührintervall 9 und das ganze 4 Stunden weiterköcheln lassen.

Vor dem Servieren nochmal abschmecken.

Philips Pasta Maker – Ricetta e trafile Pastidea

Ricetta consigliata per la Pasta maker di Pastidea (le trafile si trovano su www.gaumen-freun.de)

- 250gr di semola rimacinata
- Acqua + 2 tuorli d'uovo totale liquido 110ml
- 5 gr di olio di Oliva
- Impastare con il programma 10 minuti e a termine del processo dell' impasto , spegnere la macchina.
- Lasciare riposare il tutto per circa 30 min.
- Impastare con il programma 10 minuti per l'ennesima volta e a termine del processo dell'impasto , spegnere la macchina.
- Lasciare riposare il tutto per altri 30 min.
- L'impasto deve risultare friabile ma nello stesso tempo umido e se preso a pugno si deve amalgamare e sgretolare con le dita.
- Impastare con il programma 10 minuti, a termine iniziare il processo di estrusione.

Compendio trafile Pastidea (si puo comprare le trafile su www.gaumen-freun.de)

Spaghetti 2 mm



Foto Dorothee Saunders

=====

Spaghetti quadri



Fotos

MarieNa/Saskia Renker

=====

[Spaghetti chitarra-2x2](#)





Fotos Margit Fabian

=====

Tagliatelle da 6 mm



Fotos

Susi

Stro
Doris Seelbach

=====

Tagliatelle da 8 mm



=====

Tagliatelle girate



=====

Tagliolini 3 mm





Fotos Margit Fabian

=====

Capelli d'Angelo





Fotos Elvira Preiß

=====

Reginette





Foto Pia Bachfischer-Straub

=====

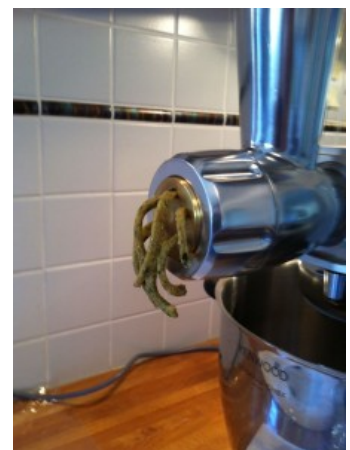
Mafalde



Foto Dagmar Möller

=====

Scialatiello



Fotos Monika Klein

Linguine



Fotos Dagmar Möller

Pappardelle



Foto Pia Bachfischer-Straub

=====

Brezeln



Fotos Elvira Preiß



Foto Margit Fabian

=====

Ruota





Fotos Elvira Preiß

=====

Gnocco Sardo



Foto Dagmar Möller

=====

Cavatelli



Foto Margit Fabian

=====

Gnocchi napoletani piccoli



=====

[Gnocchi napoletani grande](#)





Foto Katrin Russek/Pia Bachfischer-Straub

=====

Radiatore



=====

Funghi



Fotos Dagmar Möller

=====

Conchiglia



=====

Conchigliette





Foto Dagmar Möller

=====

Orecchiette



Casarecce



[R](#)

Foto Dagmar Möller

Torchietti



Foto Bet ty/Dagmar Möller

=====

[Fusili Calabresi](#)





Fotos Dagmar Möller

=====

Fusili A3 8,5 mm





Foto Dagmar Möller

=====

[Fusili A2 8,5 mm](#)





Foto Pia Bachfischer-Straub

=====

Fusilli A2 6,5 mm



=====

Paccheri lisci





Foto Dorothee Saunders

=====

Pacchero rigato



Fotos Dagmar Möller

=====

Canestro rigato



Foto Pia Bachfischer-Straub

=====

Rigatone



Foto Manfred Cuntz

=====

[Silatelli](#)



=====

[Maccheroni Lischi](#)





Foto Regina Brand

=====

Maccheroni quadri



Bucatini 3,2 mm



Curvetti



Foto Pia Bachfischer-Straub

=====

[Sedanino rigati](#)



=====

[Cannelloni](#)





=====

Creste di gallo



=====

Biscotti



Foto Carmen Müller

=====

Le trafile si può usare insieme con il torchio Kenwood o con la Philips Pasta maker (ci vuole l'[adattatore](#) Pastidea)

Chiacchiere all'arancia –

Italienisches Faschingsgebäck



Rezept von Flavia Di Blasi

Zutaten:

300 gr. Mehl Type 00 (da ich dieses nicht hatte, habe ich zur Hälfte Mehl 405 und zur Hälfte Manitobamehl genommen)

30 gr. Puderzucker

1 Prise Salz

30 gr. geschmolzene Butter (etwas abgekühlt)

20 ml. Grappa/Schnaps

1 Ei (Butter, Schnaps, Ei sollten ca. 120 gr. sein. Falls es weniger ist, mit etwas Orangensaft auffüllen)

Saft einer halben ausgepressten Orange (ich habe eine ganze Mandarine genommen)

Etwas getrocknete Orangenschale

Zum Bestreuen: Puderzucker

Zum Frittieren: Öl

Zubereitung:

Orange oder Mandarine auspressen.



Im Kessel mit K-Haken aus den Zutaten einen Teig formen. Dann mit der PastaFresca und der Lasagnematrize Lasagneplatten herstellen.

Alternativ mit der Pastawalze Teigbänder herstellen.

Alternativ mit dem Pastamaker und der Lasagnematrize arbeiten (hier einfach Mehl, Salz und Zucker in die Schüssel geben. Dann die flüssigen, kurz zerquirlten, Zutaten langsam einfüllen. Kneten und ausgeben.



Mit einem Teigrädchen kleine Rechtecke herstellen und auch in der Mitte 1 oder zwei Spuren ziehen.



Öl in die Gourmet füllen und ca. 175 Grad einstellen (Frittiertemperatur sollte 165-170 Grad sein. Durch das Hereingeben von den Teigteilen kühlt die Temperatur sich aber immer etwas ab, so dass ich die Temperatur etwas höher als gewünscht eingestellt habe.



Nach und nach immer Teigstücke in das heiße Öl geben. Bei gewünschtem Bräunungsgrad herausholen. Abkühlen lassen.

Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen und hemmungslos genießen <3



Tipp: Ersetzt man den Orangensaft durch Milch und den Grappa durch Rum erhält man die österreichischen Polsterzipfel.

Variante Dagmar Möller:

Mit Dinkelmehl anstelle Farina 00 und Orangenlikör anstelle Grappa.

Und... mit der Mafaldematrize:



Fotos Dagmar Möller

Parmesanschälchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Kochen über den Dächern von Köln

Zutaten:

35 Gramm flüssige Butter
100 Gramm geriebenen Parmesan
1 Prise Salz
1 Ei
250 ml Wasser
125 Gramm Mehl
Pfeffer aus der Mühle
Bisschen Muskat
Oregano
Edelsüßes Paprika

Zubereitung:

Parmesan mit dem Multizerkleinerer der CC frisch reiben.

Alle Zutaten mit K-Haken in der Rührschüssel oder Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren.

Im Waffelautomat nach Anleitung ausbacken. Auf einem Gitter

auskühlen lassen. (wer keinen Waffelautomaten mit Förmchen hat in einem Waffeleisen mit flacher Platte und legt die Schälchen über einer Tasse oder einem Schälchen o.ä. zum Auskühlen und Formen.

In einer luftdichten Dose etwa eine Woche haltbar.