

Olivers geniale Knödel mit dem Slowjuicer



Fotos und Rezept von Oliver Hess

Zutaten:

Mehlig kochende Kartoffeln

Salz, Muskat etc.

Zubereitung:

Mehlig kochende Kartoffeln, schälen und 2/3 durch den Slow Juicer schicken.



1/3 würfeln und in der Cooking Chef weich kochen und abgiessen.

CC/Gourmet auf 70 Grad einstellen, Flexielement einsetzen und mit den Kartoffeltrester plus der abgesetzten Stärke so lange rühren bis sich der Teig von selber von der Wand löst. (kann

etwas dauern, hier geht es um die Verkleisterung der Stärke).
Mit Salz/Muskat etc. würzen.



Masse entnehmen und je nachdem kleine Klösschen oder grosse mit Füllung formen.

Salzwasser in der Zwischenzeit auf 98 Grad erhitzen.



Klöße einlegen. Achtung nie mehr Klöße machen als an der

Oberfläche schwimmen können, ansonsten verwandeln die Knödel sich in Kartoffelsuppe...

Cartellate



Bilder und Rezept von Elisabetta Tallarico

Zutaten und Zubereitung

man knetet einen Teig aus

750g Mehl

1Päck Backpulver

130ml Olivenöl

200ml Weißwein (geht auch Sekt)

1 Prise Salz

1TL Zucker

Alle Flüssigkeiten mit dem Zucker und Salz in der CC erwärmen (nicht kochen) . Mehl & Backpulver mischen und dazu geben. Alles gut verkneten u 30min ruhen lasse.

Dann aus den Teig Platten walzen (ich hab von1-6 gewalzt) mit einem Teigrädchen 3cm breite und 30cm lange Streifen schneiden. Und dann zur Rose formen.(Videos dazu kann man auf

Youtube anschauen, einfach Cartelatte eingeben)
In Öl frittieren bis sie schön goldfarben sind.



Honig u Vin Cotto ca 500 ml (ital. Würze aus eingedicktem Traubenmost) in einer Pfanne erwärmen und die Teigrosen darin kurz baden. Fertig