

Hackfleisch-Lauch-Suppe



Rezept und Foto von Stefanie Ganzevoort

Zutaten:

6 Stangen Lauch
3 große Kartoffeln
1 kg Hackfleisch
1,5 – 2 Liter Gemüsebrühe
1 Becher Schmelzkäse Sahne
1 Becher Schmelzkäse Kräuter
Petersilie
Salz, Pfeffer. Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Lauchstangen im Multi in Scheiben hobeln.
Die Kartoffeln raspeln.

Im Topf das Hackfleisch mit dem Flexi oder Koch-Rühr-Element portionsweise andünsten.

Lauch und Kartoffeln dazu, ebenfalls andünsten.

Anschließend die Gemüsebrühe dazu geben und bei 100 Grad mit Flexi und Intervall 3 für 1,5 Stunden mit Spritzschutz köcheln lassen.

Die Schmelzkäsebacker einrühren und mit den Gewürzen abschmecken, Petersilie hinzugeben.
Mit Baguette servieren

Kürbislasagne



Rezept und Fotos von Manuela Neumann

Zutaten:

500g Hackfleisch

2 Zwiebeln

1 Dose stückige Tomaten

Thymian

Oregano und Kräuter nach Geschmack

Chili

3 EL Öl

500g frische Champignons

1 EL Zitronensaft

50ml Sahne

1/2 Butternutkürbis

150g geriebener Käse

20g Butter
20g Mehl
300ml Milch
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Die Zwiebel würfeln und die Hälfte vom Öl im Kessel bei 140 Grad, erhitzen.

Eine Zwiebel hineingeben und mit dem Koch-Rühr-Element auf Stufe 2 anrösten lassen.

Das Hackfleisch dazu geben und anbraten lassen.

Anschließend mit Kräutern und Chili würzen, die Dosentomaten zugeben und mindestens 20 Min. köcheln lassen.

Das Hackfleisch beiseite stellen und dann die Champignons putzen, halbieren oder vierteln. Die andere Zwiebel im restlichen Öl anbraten, Champignons dazu und würzen.

Das kann man entweder in der CC oder auf dem Herd machen.

Wenn die Champignons angebraten sind vom Herd nehmen und mit Zitronensaft und Sahne ablöschen.

Für die Bechamelsoße die Butter mit dem Schneebesen oder Flexi im Topf bei 120 Grad schmelzen lassen, Mehl einrühren, die Milch hinzugeben und alles verrühren, dass keine Klumpen mehr da sind. Bei ca. 90 Grad ca. 10 Min. köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Butternut schälen und mit dem Multit und der großen Scheibe in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform fetten, dann 1 Lage Kürbis in die Form legen, dann Hacksoße, dann Champignons, dann eine dünne Schicht geriebenen Käse und dann das Ganze von vorne. Zum Schluss die Bechamelsoße draufgießen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen, dabei nach der Hälfte der Zeit den Rest des Emmentalers für eine Käsekruste aufstreuen.

Bitte beachtet die Fleischsoße, Bechamelsoße und die Champignons kräftig zu würzen, da der Kürbis einiges "schluckt"



Siomai (philippinische Wonton/DimSum)



Rezept und Foto von Melody Minya

Zutaten:

250g Hackfleisch

50g Shrimps (klein gehackt)

30 Wonton Wraps

1 Zwiebel (ganz fein gewuerfelt)

5 Knoblauchzehen (fein gehackt oder mit der Knobipresse)

2 Karotten (fein gewuerfelt)
4 Pilze (fein gewuerfelt)
1 Ei (geschlagen)
 $\frac{1}{2}$ Cup Mehl
 $\frac{1}{4}$ Tl schwarzer Pfeffer
Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf und gut vermischen. Danach ca. 30min abgedeckt in den Kuehlschrank.

Jeweils immer 1 TL auf die Wraps und dann zusammen falten.

ACHTUNG: nicht komplett schliessen.

Am besten mit etwas Wasser die Kanten anfeuchten. Dann die oben rechte und unten linke Ecke mittig falten, danach das selbe mit der oben linken und unten rechten Ecke und mittig falten.

Die gefalteten Ecken dann nach rechts falten und an die Siomai druecken.

In den Dampfaufsatz und fuer ca. 30 Minuten dampf garen.

Mit Soja Chili Sauce, Sriracha oder anderen asiatischen Dips servieren.

Abwandlung:

Kann man uebrigens auch als Siomai Suppe machen, fuer die kalten Tage



Foto Melody Minya

Lasagne



Foto und Rezept von Karin AM

Zutaten:

Für die Hacksauce:

1/2 kg gemischtes Hackfleisch

4 Möhren

1 Bund Petersilie

2 Zwiebeln

1 Stück Sellerie

1 Petersilienwurzel

Tomatenmark

2 Dosen gewürfelte Tomaten

Rotwein

Gemüsebrühe

Oregano, Basilikum, Thymian

Salz und Pfeffer

Für die Bechamelsauce:

40g Butter

60g Mehl

3/4l Milch

Muskat

Salz und Pfeffer

weitere Zutaten:

Lasageneplatten

Parmesan

Zubereitung:

Für die Hackfleischsauce:

So schnell war ich noch nie.

1/2 kg gemischtes Fleisch durch den Fleischwolf gedreht, angebraten und parallel 4 Karotten, 1 Bd. Petersilie, 2 Zwiebeln, 1 Stk. Sellerie und 1 Peterwurze auch durchgedreht. Zum Fleisch geben, ordentlich Tomatenmark, Tomaten gewürfelt, einen Schuss Rotwein und etwas Gemüsebrühe dazugeben.

Oregano, Basilikum und Thymian dazu, mit Salz, Pfeffer würzen und 1/2 Stunde kochen.

Für die Bechamelsauce:

Im Cooking Chef die Butter auf 120°C zerlassen (Flexi auf Stufe 1), 60 g Mehl dazu und mit der Milch aufgiessen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Weitere Zubereitung:

Lasagneplatten (frisch mit der Cooking Chef gemacht oder gekaufte), Fleisch- und Bechamel in eine Form schichten, zum Schluss Bechamel.

Parmesan mit der Gewürzmühle oder der Trommelraffel reiben, drauf verteilen und im Ofen 50 min bei 180°C backen.

Anmerkung von Gisela Martin:

So ähnlich wie Karin mache ich meine Lasagne auch:

aus 500 gr. Fleisch fertige ich die Bolognese, aus 500 ml Milch die Bechamelsosse. Für den Nudelteig nehme ich ca. 150 gr. Hartweizengrieß/150 gr. Mehl/3 Eier, Salz und Öl – insgesamt langt es für 4-6 Personen und im Ergebnis sah es



heute abend so aus:

Nudelteige für die Nudelwalze findet ihr [Nudelteige mit der Pastawalze](#)

Palatschinentorte

Pfannkuchentorte



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

Füllung

1 pkg Faschiertes/Gehacktes (250g) 1/2 Zucchini

1/2 Paprika gelb u rot

1 kl Karotte

1/2 Dose geschälte Tomaten

Gewürze

Käse zum Überbacken

Palatschinken/Pfannkuchen

350ml Milch

3 Eier

250g Mehl

Zubereitung:

Füllung

In der Schüssel der CC Zwiebel u Knoblauch geröstet, dann Faschiertes/Hackfleisch dazu. Dann geraspelte Karotte, 1/2 Zucchini u Stk roten u gelben Paprika klein geschnitten u dazu gegeben.

Alles mit dem Koch-Rührelement auf ca 120C u Stufe 1 aufgekocht. Dazu noch Tomatenmark, 1/2 Dose geschälte Tomatenstücke dazu, Salz, Pfeffer, Majoran und ital. Gewürzmischung. Danach Rührelement rausnehmen.

Palatschinken/Pfannkuchen

Habe dann gleich im Blender Milch, Eier u. Mehl gemixt und dann Palatschinken in der Pfanne herausgebraten.

Springform (22cm Durchmesser) abwechselnd mit Palatschinken u Fleisch geschichtet. Zuletzt obenauf Fleisch gegeben u mit Käse bestreut u bei 180c ca 20min gebacken. Knoblauchsauce u Gurkensalat dazu gemacht. Super lecker.

Tipp:

Ich wollte es eher hoch als groß u flach haben u hatte nach Fleischmenge entschieden. Mir sind trotzdem ca 5 Palatschinken übriggeblieben.

ACHTUNG: Stellt die Tortenform auf ein Blech mit Packpapier dann muss man weniger putzen. Es kam beim Füllen schon Saft raus. Ich habe extra nicht bis ganz am Rand das Fleisch



Fotos von Claudia Kraft

Hackfleisch Lauch Suppe mit Reis



Foto und Rezept von Elvira Preiß

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 500 g Hackfleisch
- 1 Paprika in Streifen

3 Stangen Lauch im Multi in Ringe schneiden
1 Tasse Reis
1 ltr. Brühe
Saure Sahne
Schmelzkäse
Gewürze

Zubereitung:

1 Zwiebel würfeln und in 1 Essl. Öl in der CC auf 140 Grad andünsten (Kochrührelement).

Hackfleisch zugeben und anbraten.

Lauch und Paprika zufügen und noch kurz mitdünsten.

Dann mit der Brühe ablöschen und Gewürze zugeben, Salz Pfeffer evtl. Chinagewürz wer mag.

Den Reis zugeben und das Ganze 30 Minuten auf 90 bis 100 Grad köcheln.

Schmelzkäse und saure Sahne zufügen verrühren und noch mal kurz kochen.

Lafer' Homemade Burger



Fotos: Claudia Balicki, Rezept aus Genussmagazin Nr. 2 – 07.2015

mit geringfügigen Abwandlungen/Ergänzungen

Zutaten:

Für 8 Burgerbrötchen:

100 ml Milch

15 g Hefe

20 g Zucker

250 g Mehl

Insgesamt 4 Eigelbe

50 g weiche Butter

1 Prise Salz

ca. 3 El Sesam

Für den Belag:

1 Kopf Lollo Bionda

2-3 große dicke Gewürzgurken

2 große Tomaten

1 große rote Zwiebel, geschält

4 El Mayonnaise

4 El Ketchup

2 El Senf

8 Scheiben Schmelzkäse

Für die Burgerfrikadellen:

500 g Rinderhackfleisch

Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß

2 El Pflanzenöl zum Braten oder Butterschmalz

o.ä. Zubereitungszeit:

Etwa 60 Minuten + ca. 1 Stunde Gehzeit + ca. 15 Minuten Backzeit

Zubereitung:

Milch in die Rührschüssel der CC geben und auf 30 Grad erwärmen. Die Hefe in die Milch bröckeln, 80 g Mehl und Zucker zufügen. Alles mit dem Schneebesen kurz glatt rühren. Spritzschutz einsetzen und den Vorteig bei Intervallstufe 2 für 30 Minuten gehen lassen. Danach den K-Haken einsetzen, das restliche Mehl, 3 Eigelbe, Butter und eine Prise Salz dazugeben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. K-Haken herausnehmen und den Teig weitere 30 Minuten bei eingesetztem Spritzschutz gehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einem runden

Ausstecher Kreise von etwa 7 cm Durchmesser ausstechen. (Die Teigmenge hat bei Test für 8 Kreise gereicht). Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Teig zugedeckt nochmal 20 Min. gehen lassen. Die Hälfte der Kreise mit dem restlichen verquirlten Eigelb bestreichen, mit etwas Sesam (oder Schwarzkümmel) bestreuen und im heißen Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen. (Die Teiglinge gehen beim Backen stark auf). Inzwischen Salat putzen, Gurken, Zwiebeln und Tomaten in Scheiben schneiden. Mayonnaise, Ketchup und Senf miteinander verrühren. Hackfleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in 8 (bei Nachmachversuch waren es nur 4) gleich große Mengen aufteilen und zu flachen, runden Frikadellen mit



etwa 8 cm Durchmesser formen.



Fotos Claudia Balicki

Diese in heißem Öl in einer großen Pfanne auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten und mit je einer Scheibe Käse bedecken. Brötchen halbieren, Schnittfläche in der heißen Pfanne rösten. Brötchenhälften mit jeweils etwas Mayonnaise-Mischung sowie Salat, Gurken Tomaten und Zwiebeln zusammen mit den Frikadellen zum selbstgemachten Burger zusammensetzen.

Empanadas



Fotos von D. F.

Rezept von @Sigrid, gefunden auf [chefkoch.de](https://www.chefkoch.de) und von D.F. in Teilen abgewandelt

Diese Empanadas sind mexikanisch-kräftig mit exotischen Gewürzen und Chili gewürzt. Wer das nicht mag, kann die Füllung einfach nur mit Salz und Pfeffer würzen oder auch Kräuter der Provence o. ä. verwenden. Der Empanadateig ist ziemlich unkompliziert und gelingsicher und lässt sich auch mit anderen Füllungen versehen.

Zutaten Empanadateig:

400 g Mehl

250 g Butter, sehr kalt, in kleine Stückchen geschnitten

1 Tl Salz

1 EL Zucker

Ca. 400 ml Eiswasser, bitte vorsichtig dosieren und von der Menge nur soviel nehmen, wie der Teig benötigt!

Füllung:

600 g Rinderhackfleisch
300 ml Tomatensaft
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Tl gemahlener Koriander
1 Tl gemahlener Zimt
1 Tl gemahlener Kreuzkümmel
Olivenöl zum Anbraten
Salz, Pfeffer, Chiliflocken nach Geschmack
50 g Pinienkerne, ggf. in einer Pfanne trocken angeröstet
50 g Rosinen oder Sultaninen

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung der Füllung:

Mind. 1 Std. vorher (Abend zuvor geht auch, muss kalt sein):

ÖI in Schüssel geben, 140 Grad/Rührgeschwindigkeit 3, Flexielement

Zwiebel, Knoblauch zugeben, 5 Min., Rührgeschwindigkeit 1, anschwitzen

Gewürze zugeben, weitere Minuten anschwitzen

Fleisch zugeben, zu Koch-Rührelement wechseln, krümelig anbraten, Tomatensaft zugeben, 12 Min bei 110 Grad, Rührgeschw. 1, köcheln lassen.

Rosinen und Pinienkerne zugeben und in Kühlschrank stellen.

Zubereitung des Empanadateigs:

Multi aufsetzen; das Mehl, die Butter, den Zucker und das Salz hineingeben, Geschwindigkeit 1 mixen bis eine krümelige Masse entsteht.

Langsam so viel Eiswasser hinzufügen, bis man merkt, dass der Teig sich verbindet. Nicht zu viel Wasser! Nicht zu lange mixen, das passiert in etwa 1 min.!

Den Teig herausnehmen, von Hand zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen, etwas flach formen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig in zwei Portionen ausrollen (z.B. mit Pastawalze), Kreise von 8-10 cm Durchmesser ausstechen, den Rand jeweils mit etwas Ei einpinseln (ich finde es zeitsparender, alle Kreise gleich ganz mit Ei einzupinseln) und die Hackfleischfüllung mit einem Löffel auf die Kreise aufsetzen. Dann die Empanadas schließen und mit dem Finger zusammendrücken, dabei einen schönen Rand formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Ei einpinseln und in 15-20 min. goldgelb backen.

Tipp D.F.:

Fast fertig backen, einfrieren und vor der Feier nochmal im Ofen richtig schön warm machen. Perfekt!

Alternativteig, der auch sehr gut ist, von hier:

<http://latin-mag.com/argentinische-empanadas-original.../> aber mit ~ Hälfte Dinkelmehl hell, Hälfte Halbweissmehl und mit Butter anstelle von Margarine. Der Teig ist super und in der Kenny auch ganz einfach und schnell gemacht. Ich meine, ich hab ihn wie einen normalen Mürbeteig mit K-Haken auf Stufe 2 oder 3 gemacht...



Foto von D. F.

Königsberger Klopse



Rezept und Foto von Susanne Warning

Zutaten:

Für die Klöße:

1 Kilo Rinder- oder Kalbshack
2 altbackene Brötchen
2 Eier
1 Esslöffel Senf
1 Teelöffel Sambal Olek
Salz, Pfeffer, Paprika

Für die Soße:

gekörnte Brühe
1,5 Liter Wasser
Suppengemüse mit der Multi zerkleinert
1 Becher saure Sahne
1 Becker Creme fine fettreduziert
1 kleines Glas Kapern
Speisestärke
Gewürze nach Wahl z.B. Salz, Sambal Olek, Chili Paprika, etc.

Zubereitung:

Für die Klöße:

Zwiebeln mit dem Multi zerkleinern

CC mit dem Knethaken bestücken

Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken

Hack in den CC geben und eine Mulde rein drücken

Eier, Gewürze, Sambal Olek, Senf, Zwiebeln und Brötchen zugeben und gut mischen. Nach Bedarf und Geschmack abschmecken.

Kleine Klopse formen und beiseite legen.

Das Kochröhrelement der CC einspannen

Wasser, Brühe und Gemüse in der CC aufkochen

15- 20 Minuten 120 Grad Rührstufe 3

Die Klopse vorsichtig reinlegen und Temperatur auf 60 Grad runter drehen. Rührstufe 3 für 10 Minuten. Dann herausnehmen.

Für die Soße:

Saure Sahne, Creme fine, Kapern inkl Einlegesoße zufügen. Mit Gewürzen, Salz und Pfeffer abschmecken. Wir lieben es immer etwas schärfer. Die Soße sollte eine feine leicht säuerliche Note haben.

Speisestärke mit etwas kalter Milch anrühren.

Temperatur etwas höher drehen und Soße bis zum gewünschten Grad verdicken. Zum Schluss die Königsberger Klopse wieder zugeben.

Ich reiche gerne Reis dazu, den ich nicht mit der CC zubereite, weil der Herd schneller ist.

Meine Mutter hat dem ganzen immer eine Dose Erbsen zugefügt, dass mögen meine Lieben aber nicht so gerne.

Wenn euch Gemüse fehlt, dann passt es prima kleine gefrorene Blumenkohlröschen mit zu garen.

Ich habe es so bisher nur einmal im CC gemacht und es hat super geklappt, ich hoffe ich habe nichts vergessen