Kräuterbutter

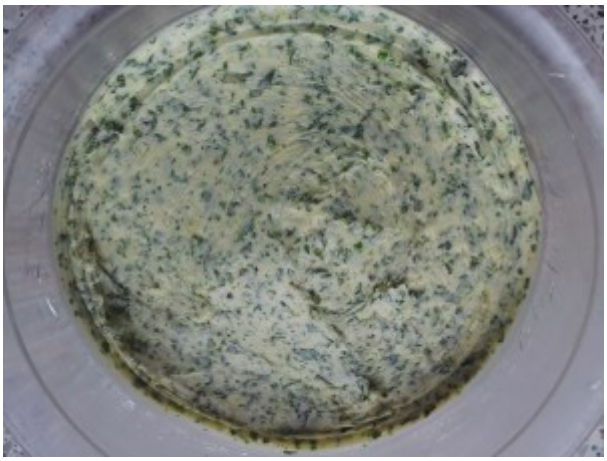

Foto und Rezept von Melanie Gläser/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1/zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:
250gr irische Butter (weich)
1 TL (etwas weniger) Ursalz
12 mal an der Mühle mit schwarzem Pfeffer gedreht
3 kleine Knoblauchzehen
1 Tüte (fast voll) TK Petersilie Aldi
1 Tüte (fast leer) TK Basilikum Aldi

Zubereitung:
Alles in die Schüssel, K-Haken rein und verrühren lassen.
Alternativ Multizerkleinerer mit Messer.
Nach ca 30 Sek max war sie fertig

War so ne spontane Resteverwertung.

Rezept Nr. 2/zur Verfügung gestellt von Claudia Popp

Zutaten:
8 Päckchen Butter dh. 2 kg
Oregano frisch
Rosmarin frisch
Thymian frisch
Salbeiblätter

Petersilie
Schnittlauch
ggf. Knoblauch
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Also ich nehm 8 Päckchen Butter und dann an Kräutern was ich im Garten finde. Vom Oregano so 4 große Zweige und davon die Blätter. Rosmarin nicht ganz so viel, weils sonst zu intesiv wird. Dann noch Thymian, den nehm ich reichlich, weil ich den gerne mag. Salbeiblätter, Petersilie wenn da ist und natürlich Schnittlauch. Wenn man mag, dann noch Knoblauch mit rein. Gut salzen und pfeffern und dann die weiche Butter mit den gehackten Kräutern (in Gewürzmühle gehackt) in die Kenny mit dem K-Haken höchstens 5 Minuten, dann ist alles gut vermengt.

Ich wiege immer so 100 – 120 g ab und mache Rollen in Frischhaltefolie.

Eindrehen und dann noch in Alufolie wickeln. So frier ich die Butter dann ein. Wenn ich sie brauche, dann nehm ich sie so ca 20 min vorher aus der Gefriertruhe, lass sie antauen und schneide sie dann in Scheiben.

Tomaten-Pesto

Rezept und Foto von Karsten Schultze

Zutaten:
1-2 Knoblauchzehen
~30-40gr. Peccorino oder Parmigiano
~50gr. geschälte Mandeln
100gr. getrocknete Tomaten
Öl nach Belieben

Zubereitung:
Alles bis auf Öl im Multizerkleinerer (alternativ Gewürzmühle) zerkleinern zu Mus
Umfüllen in Gläser und mit Öl auffüllen.

Gemüsepulver (für Gemüsebrühe) mit dem Fleischwolf

Fotos und Rezept von Andreas Paasch

Zutaten:
Porree
Sellerie
Paprika
Zwiebel
Knoblauch
Karotten
Petersilienwurzeln
Ingwer
Petersilienkraut
etc. nach Belieben

Weiter:
getrocknete Chilischote
schwarzen Pfeffer
Fenchelfrüchte
Koriander
Bockshornklee

Zubereitung:
Porree, Sellerie, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Petersilienwurzeln, Ingwer und Petersilienkraut durch den Fleischwolf drehen, grobe Durchlassscheibe

Im Ofen bei 60 Grad/Umlauf trocknen lassen. (Anmerkung: Bei ca. 5 kg Gemüse muss man ca. 20 Stunden für das Trocknen rechnen).

Dann das Trockengut durch die Getreidestahlmühle laufen lassen (Achtung: nicht die Steinmühle nehmen!).

Dann noch eine getrocknete Chilischote, schwarzen Pfeffer, Fenchelfrüchte (bekannt als Fenchelsaat), Koriander und Bockshornklee zufügen (die ebenfalls vorher durch die Stahlmühle gelaufen sind)

Für Tasse heiße Brühe nur noch etwas Salz hinzufügen. Fertig.

Huhn, wie es in fast allen afrikanischen Ländern gekocht wird

Foto von Ilonka Drabik
(Rezept von Ilonka Drabik, aus unbekannten Quellen, ein kopiertes Zettelchen in ihrem Rezepteordner wurde

umgeschrieben auf die Kenwood CookingChef

Zutaten:

2 gehackte Zwiebeln
Knoblauch nach Belieben
600 g geschnetzeltes Hähnchenfleisch
2-3 EL Sesamöl (alternativ geht sicher auch ganz normales Öl)
1 TL Salz
Pfeffer
½ TL Kurkuma
Zimt nach Belieben
½ TL Pili-Pili (Chilipulver)
1 Dose Tomatenmark
1 große Tomate
1 Kochbanane (alternativ 2 unreife Bananen)

Zubereitung:

1. Die gehackten Zwiebeln, Knoblauch und die Hähnchenteile in Sesamöl bei 140°C mit Rührelement auf Rührstufe 3 anbraten.
2. Salz, Pfeffer, Kurkuma, Zimt und Pili-Pili zugeben.
3. Tomatenmark und Tomate zugeben.
4. Mit heißem Wasser aufgießen.
5. 30 Min. bei 100°C und Rührstufe 3 kochen lassen.
6. Die Bananen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, zugeben und weitere 15 Min. bei Rührstufe 3 kochen lassen.

Dazu passt Reis, Baguette oder am besten natürlich afrikanisches Fladenbrot.

Linsenbolognese Bolognese ohne Fleisch – Variationen

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Brunner

Bolognese ohne Fleich

Zutaten:
1 Tropea Zwiebel fein hacken
2 Karotten fein hacken (geht z..B. auch in Multizerkleinerer, z. B. mit Juliennescheibe)
Butter zum anbraten
100g kleine rote Linsen
Weißwein
250 ml Brühe
1/2 Aubergine klein gewürfelt
2 Dosen Mutti Tomaten, zerkleinert
1 Glas Pesto Rosso / Bertoli oder selbst hergestellt
Italienische Kräutermischung (Ankerkraut)
Sahne
Salz , Pfeffer

Zubereitung:
Zwiebeln und Karotten in Butter anbraten (140 Grad/Kochrührelement oder Flexielement), mit Weißwein ablöschen. Linsen zugeben mit Salz und Pfeffer würzen, Brühe aufgießen, circa 30 Minuten köcheln (90-95 Grad).
Aubergine, Tomaten und Pesto dazugeben, mit den Gewürzen abschmecken, bei bedarf noch Brühe dazu. Das ganze ca.

ein/eineinhalb Stunden köcheln lassen (90-95 Grad). Schuss Sahne dazu und abschmecken.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Hinz

Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Zutaten:
100 Gramm rote Linsen
1 Möhre
1 EL Olivenöl
½ Stange Lauch
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
50 Gramm Tomatenmark
500 ml Gemüsebrühe
Gewürze: Salz, Pfeffer, Rosmarin, Oregano, Basilikum
1 Prise Zucker
100 ml trockener Rotwein

Zubereitung:
Zwiebeln, Knoblauch, Möhre und Lauch klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten (100 Grad, Flexi, Rührstufe 1, ca. 2-3 Min.). Dann Möhre und Lauch zugeben und mitdünsten, danach das Tomatenmark zugeben und ca. 1 Min. weiter dünsten. Gemüsebrühe angießen und Linsen, sowie Gewürze und Rotwein zugeben. 30 Min. köcheln lassen (Flexi, Rührstufe 1, 100 Grad).

Fetacreme mit gegrillter Paprika

Rezept und Foto von Nadine Detzel

Zutaten:
1 rote Paprika
200 g Feta (aus Kuhmilch)
200 g Frischkäse
1 TL Kräuter der Provance
1/2 TL Oregano
nach Wunsch minimal frischen Rosmarin
1 EL Olivenöl
3 Zehen Knoblauch (da sind aber kleine gemeint. Also bissl vorsichtig dosieren sonst wirds heftig)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Paprika halbieren und unter dem Backofengrill grillen (bis die Haut Blasen wirft und sich schwarz färbt). Aus dem Ofen holen und zum Abkühlen in einen Gefrierbeutel geben. Wenn abgekühlt die Haut abziehen. Etwas zerkleinern, Feta, Frischkäse, Olivenöl, Kräuter und Knoblauch in den Multi und klein häckseln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Ich mach die Creme immer einen Tag vorher dann kann das gut durchziehen.

Bresso

Rezept und Foto von Nadine Detzel

Zutaten:
250 g Magerquark
100 g Schmand
200 g Sahne
1/2 TL Salz
Pfeffer
Kräuter nach Belieben (bei mir war das diesmal Basilikum, etwas Rosmarin, Maggikraut und Petersilie)
1 kleine Zehe Knoblauch

Zubereitung:
Sahne schlagen, Quark mit Schmand, Salz, Knoblauch und Kräuter im Multi kleinhäckseln/mischen. Sahne dazugeben und kurz mixen. Alles in einen Siebservierer (ich hab das aber auch schon in ein Tuch gegeben… Sauerei ist eben größer) und 2 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach ab auf den Tisch oder in den Kühlschrank

Anmerkungen Nadine:
ich lass das 3 Tage im Sieb… allerdings einen davon im Kühlschrank

2 Tage reichen aber laut Rezept… je länger im Sieb desto fester. Im Sommer würde ich nur einen Tag bei Raumtemperatur stehen lassen und dann zwei Tage im Kühlschrank.

Raumtemperatur ist ja nicht gleich Raumtemperatur.

Unter dem Sieb sammelt sich dann Molke… kann man angeblich zu Dressings verarbeiten… hab ich bis jetzt aber noch nicht gemacht.

Funktioniert auch wunderbar mit einem normalen Sieb. Tuch rein, Sieb mit Tuch in Schüssel Quarkmischung rein, abdecken. Hab ich früher immer so gemacht… ist eben nur eine Sauerei mit Tuch auswaschen.

BBQ Spare Ribs mit Szechuan Pfeffer

Rezept von Stefan Dardas

Zutaten:
4 Stück Schweinerippchen, in der Mitte geteilt
3 EL Rohrzucker
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL fein gemahlener Sternanis
1 TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
6 EL dunkle Soja Soße
3 EL Sonnenblumenöl
1 EL Sesamöl
3 Knoblauchzehen
5 cm langes Stück frischer Ingwer, geschält
2 TL Szetschuan-Pfefferkörner

für das Relish:
4 EL Sonnenblumenöl
300 g Schalotten, fein gehackt
9 Knoblauchzehen, angedrückt

4 EL Sushi-Essig
7,5 cm langes Stück frisch Ingwer, fein gerieben
3 EL Süsse Chillisauce
7 EL Tomatenketchup
6 EL Wasser
4 EL gehacktes frisches Koriandergrün
Salz

Zubereitung:
Rippchenstücke in eine große, flache Schüssel legen. Übrige Zutaten im Foodprozessor mit dem Flügelmesser in 2 Minuten zu einer homogenen Masse verarbeiten und die Marinade über die Rippchen gießen, dabei gleichmäßig bedecken. Abdecken und mindestens 1h kalt stellen.

Das Relish kann bereits am Vortag zubereitet werden. Dazu das Öl im Kessel der CC auf 100 Grad erhitzen, das Flexirührellement einsetzen und bei Intervallrührstufe 2 die Schalotten zufügen und bei geringer Hitze 5 Minuten andünsten. Knoblauch und Ingwer zufügen und etwa 4 Minuten weiterdünsten. Hitze auf 110 Grad erhöhen und alle übrigen Zutaten außer dem Koriander zufügen. Mit Spritzschutz bei schwacher Hitze 10 Minuten einkochen lassen. In eine Schüssel geben und Koriander einrühren. Wenn die Mischung vollkommen erkaltet ist, bis zum verzehr kalt stellen.

Die Rippchen indirekt bei ca. 120 Grad 2 – 2.5h grillen. Dabei immer wieder wenden und mit der Marinade bepinseln. Dazu das Relish und einen Salat deiner Wahl reichen.

Garnelen in Sahnesoße

Rezept und Foto von [Fees Koch- und Backwelt]

Zutaten:
15-20 Garnelen
1 Schalottenzwiebel
½ Chili
½ Paprika
200 ml Sahne
50 ml Weißwein
1TL Tomatenmark
Cherrytomaten
Butter
Salz
Pfeffer
Basilikum

Zubereitung:
Die Zwiebeln und den Knoblauch klein hacken. Die Chili ganz fein schneiden (je nachdem mit oder ohne Kerner). Den Paprika klein würfeln. Alles zusammen in der Cooking Chef mit dem Flexrührelement auf Rührintevallstufe 3 etwas dünsten. Nebenbei die gewaschenen und entdarmten Garnelen in einer Pfanne mit etwas Butter leicht anbraten, mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Das Gemüse mit der Sahne ablöschen. Die Garnelen zum Gemüse geben. Die Cherrytomaten halbieren oder vierteln und zu den Garnelen geben. Alles nochmal kurz aufkochen und auf Nudeln servieren.

Knoblauchbutter mit dem Multizerkleinerer

Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:
2 Knoblauchzehe(n)
1/2 Zwiebel
½ Bund Petersilie (ich habe TK Petersilie verwendet)
120 g weiche Butter
1 TL Salz
(wer mag ein Spritzer Zitrone dazu)

Zubereitung:
Alle Zutaten in den Multi mit dem Messer geben und solange zerkleinern lassen bis eine schöne Knoblauchbutter entstanden ist.