

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 sahn
Schmelzkäse
Gewürze

Zubereitung:

1 Zwiebel würfeln und in 1 esl. Öl in der CC auf 140 Grad andünsten (Kochröhrelement).

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.

Kürbis-Apfel-Kuchen mit Pesto



Foto und Rezept von Saskia Renker

Zutaten für ein Blech:

400g Hokkaido-Kürbis

100 ml Milch

Salz

350 gr. Dinkelmehl (Type 630)

1 Paket Trockenhefe

1 TL Anis-Saat

Öl

Mehl

Für das Pesto:

2 EL Kürbiskerne

1 Bund Petersilie

100 ml Rapsöl

3 EL Kürbiskern-Öl

25 g geriebenen Parmesan
1 Zitrone
Salz und Pfeffer

Belag:

400g saure Sahne
2 TL getrockneter Majoran
3 Äpfel (Boskop)
3 rote Zwiebeln
ggf: einige Streifen Schinkenspeck

Zubereitung:

Kürbis in circa 4 cm große Würfel schneiden.

Anschließend mit dem Dampfgarer in 20 Minuten weich dämpfen.

Danach im Blender (Alternativ Multizerleinerer mit Messer) pürieren, 100 ml Milch und 1 TL Salz hinzufügen.

Dinkelmehl, Hefe, Kürbispüree und Anis vermengen. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, falls er zu klebrig bleibt, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Teig für eine Stunde zugedeckt an einen warmen Ort stellen (ist bei mir immer vor der Heizung – im Winter).

Für das Pesto Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen.

Petersilie verlesen, waschen und grob zerzupfen, Stiele entfernen.

In der Gewürzmühle Petersilie, Kürbiskerne und Rapsöl pürieren. Kürbiskern-Öl, Parmesan, ein wenig Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, nochmal kurz durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nun für den Belag die saure Sahne mit dem Majoran vermischen, Salz und Pfeffer dazu. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln

schälen und vierteln. Beides mit dem Multi in feine Scheiben schneiden (hab Scheibe 4 genommen).

Backblech dünn mit Öl bestreichen, mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann auf Blechgröße ausrollen und auf dem Blech ausbringen.

Mit 2/3 der sauren Sahne bestreichen. Zwiebeln und Äpfel darauf verteilen, danach das restliche 1/3 der Sahne-Mischung auftragen.

Den Kuchen bei 200 Grad etwa 25-30 Minuten backen (Anmerkung Gisela: Beim Nachbacken habe ich die Brotbackstufe/mittlerer Dampf versucht, war toll!). Mit dem Pesto servieren.

Wer mag, legt vor oder nach dem backen noch Speckstreifen auf den Kuchen, das macht es noch würziger.

Guten Appetit!

Chocolate Cookie Dough
Cheesecake Käsekuchen



Rezept und Foto von Anna Weidner
Fotodokumentation im Text von Anna G.

Zutaten:

200g weiche Butter

50g (geschmolzen für den Boden)+ 50 g (zerhackt für die Cookies) + 30 gr. (zerhackt zum Verzieren)

Zartbitterschokolade

175g + 50g + 75g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Prise Salz

3 Eier (M-L)

300g Mehl

1 geh. TL Backpulver

400g Doppelrahmfrischkäse

200g saure Sahne

2 EL Speisestärke

Zubereitung:

Cookieteig und Boden:

100g Schokolade hacken. Die Hälfte im Kessel schmelzen (Flexi).

200g Butter, 175g Zucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen (Flexi, wenn Butter zu hart ist, 25 Grad Temp

zugeben). 1 Ei unterrühren. 300g Mehl und Backpulver mischen und unter rühren. 1/4 Teig (d.h. ca. 180 gr.) abnehmen und grob zu Stücken oder kleinen Kugeln formen und 50 gr. zerhackte Schokolade begeben. Kugeln kalt stellen.



Unter restl. Teig geschmolzene Schoko rühren. Springform fetten und Boden mit Backpapier auslegen und Teig in der Form zu einem Boden drücken und einen kleinen Rand hochziehen). 30 min kaltstellen.



Käsemasse:

Restl Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker langsam dazugeben (Ballonschneebeisen).



Frischkäse Eigelb, Sahne, Stärke, restlicher Zucker cremig rühren (Ballonschneebeesen).



Eischnee unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Hälfte der Masse in die Springform füllen. Dann beiseite gestellte Cookie Dough Kugeln darauf verteilen und restl Masse darauf geben.



Bei 175 Grad/Ober-/Unterhitze auf unterster Schiene ca. 35 – 40 min backen. Je nach Ofen vllt auch weniger (Anmerkung Gisela M: 35 Minuten waren bei uns zu wenig, deutlich länger. Stäbchenprobe machen!).

Nach Backzeit Ofen abschalten, restliche gehackte Schokolade auf Kuchen verteilen und bei leicht geöffneter Ofentür 30 min auskühlen lassen.



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 Einlegesöße 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