

# Schupfnudeln mit Zimtpuderzucker und Apfelkompott



Rezept und Foto von Gisela Martin

## **Zutaten:**

500 gr Kartoffeln  
1 EL Mehl  
1 EL Vanillezucker  
2 Stück Eigelb  
1 Prise Salz  
20 g Butter zum Anbraten  
2 Stück Apfel  
1 ELZucker und etwas Zimt  
1 ELZucker (nochmals)  
und nochmals etwas Zimt

## **Zubereitung:**

In CookingChef-Schüssel Salzwasser zum Kochen bringen, Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren, ca. 20 Minuten kochen- Wasser abgiessen,

Flexi einsetzen und nochmals 5 Minuten ausdampfen lassen, Temperatur zurückdrehen

Mehl, Vanillezucker, Eigelb, Salz zugeben und nochmals kurz

rühren lassen.

Aus Teigstücken Schupfnudeln rollen und daraufhin in Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche kommen (ca. 2 Min).

Parallel Äpfel schälen, mit etwas Wasser, Zucker und Zimt in Flexielement zu Kompott einkochen (ca. 10 Minuten, wenn es Mus werden soll etwas länger).

Falls Gewürzmühle vorhanden ist 1 EL Zucker mit etwas Zimt zu Zimt-Puderzucker mahlen.

In Pfanne Butter schmelzen und Schupfnudeln goldbraun braten, dann Anrichten (Zimtpuderzucker über Schupfnudeln streuen) und geniessen.

Zum Schluss habe ich noch etwas eingekochten Fruchtsirup darübergabegeben, den ich noch übrig hatte.

Ist ein Essen, dass Kinder lieben und dass einen an die eigene Kindheit erinnert. Das ganze komplett ohne vorherige Einkaufsfaktion, denn die Zutaten hat man eigentlich fast immer zuhause.

Langt – je nachdem, ob man es als Dessert oder als Hauptgericht isst – für 2-4 Personen.

---

**Kartoffelbrötchen (und parallel Kartoffelpüree) –**

# d.h. das zwei-Fliegen-mit-einer-Klappe-Rezept

Rezept von Gisela Martin

Diese Brötchen machen fast keine Arbeit, wenn man sowieso schon Kartoffeln kocht für Gnocchi, Klöße oder Kartoffelpüree

## **Zutaten Kartoffelpüree:**

750 g Kartoffeln

60 g Butter

50 ml Milch

Salz/Muskatnuss

## **Zutaten Kartoffelbrötchen:**

750 g Kartoffeln

3 TL Salz

1 Packung Trockenhefe

2 EL Öl

250 g Dinkelvollkornmehl (anderes Vollkornmehl geht ebenso)

400 g Weißmehl

## **Zubereitung:**

1,5 kg Kartoffeln schälen, vierteln und in CC-Schüssel knapp mit Wasserbedecken. Etwas Salz zugeben. Deckel drauf, kein Rührelement, ca. 20 min kochenlassen (d.h. in Summe ca. 30 min, da es ja dauert, bis das Wasser kocht).

Kochwasser abgiessen (davon etwas in einem Glas aufbewahren, braucht man für Brötchen) und Flexi einsetzen, Rührintervall 1, 5 min ohne Deckel ausdampfen lassen.

Dann Hälfte der Kartoffeln (die für Brötchen benötigt werden, in separates Gefäß umfüllen).

In andere Hälfte Butter, Milch und Gewürze zugeben und mit Ballonschneebesen rühren, bis alles schön aufgeschlagen ist. Fertig.

### **Weitere Zubereitung Kartoffelbrötchen:**

125 ml Kartoffelkochwasser mit Hefe in Schüssel vermischen, Temperatur auf 38°C, Rührintervall 3 ohne Rührelement, ca. 5 min warten.

Dann restliche gekochte Kartoffeln, Öl, Salz, Mehl, ggf. Kürbiskerne zugeben und ca. 15 min langsam rühren lassen.

Je nach Konsistenz des Teiges noch etwas Mehl zugeben. Der Teig soll nochleicht kleben.

Halbe Stunde gehen lassen (37 °C)

Dann Brötchen formen und schleifen und mit Schnittkante nach unten auf bemehltes Blech legen, nochmals halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit schon Ofenvorheizen (Ober-/Unterhitze, 180-185°C)

Brötchen umdrehen (so dass Naht oben ist) und in Ofen schieben.

In den ersten 20 Minuten kräftig schwaden

Backzeit ca. 40 min.

---

## **Kartoffel-Sellerie-Püree mit süßem Karottengemüse**



Foto von Gisela Martin

Rezept von Stefan Homberg

### **Zutaten Karottengemüse**

300 g. Karotten

100 ml Gemüsefond

1EL Butter

2 Schalotten (hatte ich nicht, daher habe ich eine rote Zwiebel genommen)

3 EL Frischkäse

3 EL gehackte Petersilie (war ebenso spontan in meinem Haushalt nicht verfügbar)

Zucker zum Bestäuben

Salz und Pfeffer

### **Zutaten Kartoffel-Sellerie-Püree:**

200 g Kartoffeln

100 g. Sellerie

25 g Butter

50-70 ml Milch

Muskat, Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

(1) Kartoffeln und Sellerie kochen (Anmerkung: ich habe alles in einem Topf gekocht, d.h. Sellerie schälen und in Würfel schneiden, Kartoffel nur schälen, Sellerie braucht ca. 1-2 Min. länger als Kartoffeln, d.h. Sellerie etwas eher zugeben)

(2) Würfelschneider ansetzen und Karotten in Würfel schneiden

(wer keinen Würfelschneider hat, kann es auch von Hand machen oder man nimmt vom Multizerkleinerer die Juliennescheibe)



(3) Multizerkleinerer aufsetzen und Schalotten mit dem Flügelmesser fein hacken (Anmerkung: wie vor, bis ich den Multizerkleinerer wegen zwei kleiner Schalotten montiert habe, habe ich das schon von Hand geschnitten. Aber wenn der Würfler sowieso montiert ist, würde ich die Schalotte auch würfeln)

(4) Kessel und Koch-Rühr-Element einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad einstellen

(5) Butter einfüllen und Schalotten mit Karotten ca. 5 Min. auf Rührintervall dünsten, mit Zucker bestäuben

(6) Fond angießen und weitere 10 Min. auf 100 Grad und Rührintervall 2 garen

(7) Frischkäse zugeben, mit Salz/Pfeffer abschmecken und gehackte Petersilie untermischen.



(8) Kartoffeln und den Sellerie in Rührschüssel geben, Ballonschneebesen einsetzen und mit der Milch und der Butter auf Stufe 4 ca. 3 Min. zu sämigen Püree verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Oder wie hier in Kombination mit Drillingen (Drillinge 10 Min. in Salzwasser kochen, dann in der Pfanne etwas Öl erhitzen, Drillinge halbiert in Pfanne geben und mit etwas Pommessalz ein paar Minuten anbraten):



---

# Quark-Kartoffel-Puffer mit Apfel-Kompott



Foto Gisela Martin

Quelle: Genussmagazin 02/2015 + Abwandlung Gisela Martin

Zutaten für 2 Personen

## **Zutaten:**

a.) Apfelkompott

2 Äpfel

optional 50 ml Apfelsaft oder alternativ Wasser

Saft halber Zitrone

optional 75 gr. Gelierzucker – ich habe es weggelassen

0,5 TL Zimt



b.) Quark-Kartoffel-Puffer

150 gr. gekochte mehligte Kartoffel

100 gr. Mager-Quark

1,5 Eier

25 gr. Zucker

Mark von halber Vanilleschote

0,5 EL Backpulver

550 gr. Mehl

Prise Salz

Butter zum Ausbacken

optional: Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung:**

Geschälte Äpfel würfeln und zusammen mit anderen Apfelkompottzutaten in Schüssel geben, 95 Grad, Rührintervall 2, entweder mit Koch-Rührelement (dann bleiben Apfelstückchen erhalten) oder Flexielement (dann wird es püriert) kochen. Kalt werden lassen und zur Seite stellen.

Geschälte Kartoffeln in Kessel geben, mit Flexielement kurz rühren lassen, so dass püriert.

Restliche Zutaten zugeben und bei Geschwindigkeitsstufe 1 mischen.

Butter in Pfanne erhitzen, jeweils einen Löffel Teig reingeben, mit Löffel etwas glatt drücken und von beiden Seiten ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen, ggf. mit Puderzucker bestäuben und zusammen mit dem Apfelkompott servieren.

---

# Gnocchi mit Kartoffeln und Parmesan



Ausreichend für 6 Personen (Rezept kann auch halbiert werden):

## **Zutaten:**

800 gr. Kartoffeln mehlig kochend

250-500 gr. Semola bzw. Mehl

100 gr. Parmesan gerieben

4 Eigelb

Salz/Pfeffer/Muskat

## **Zubereitung:**

Kartoffeln entweder in der CC kochen oder im Garkörbchen dämpfen (m.E. ist der Geschmack besser, wenn man die Kartoffeln dämpft – aber beides geht). Achtung wenn man die Gnocchi nicht mit Brettchen sondern mit der Bronzematrize formen möchte, dann lieber eine Minute zuviel als zu kurz kochen, damit die Kartoffeln fein püriert werden können und keine Stückchen übrig bleiben.

Wenn die Kartoffeln fertig sind werden die geschälten Kartoffel in den Kessel geben, Temperatur auf ca. 60 Grad stellen, Flexi einsetzen und ein paar Minuten laufen lassen, gerne auch länger.

Durch die Temperatur wird den Kartoffeln die Feuchtigkeit entzogen. Gleichzeitig werden die Kartoffeln durch den Flexi

püriert. Dann Temperatur abstellen und Kartoffelmasse abkühlen lassen. (*Tipp: Je länger die Kartoffeln durch den Flexi abgedampft werden, desto trockener wird die Masse und desto weniger Mehl wird später benötigt*).

Parmesan fein reiben, z. B. mit Scheibe Multizerkleinerer, Trommelraffel oder oder oder.

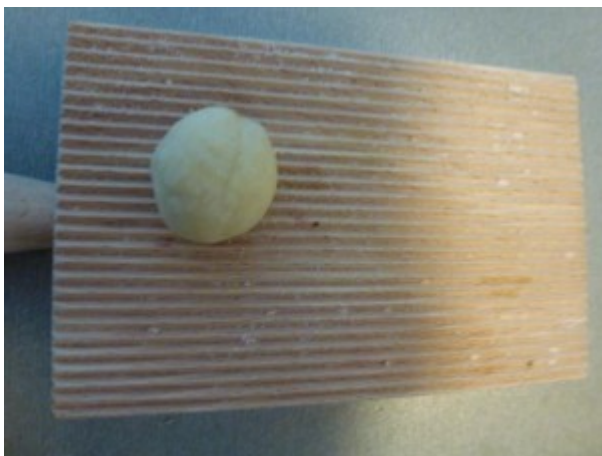
Dann (zuerst 250 gr.) Mehl, Parmesan, Eigelb, Salz/Pfeffer/Muskat zu den Kartoffeln in den Kessel geben und mit dem Flexi alles vermischen, bis die Masse homogen ist. Das restliche Mehl nur zugeben, wenn die Masse noch nicht fest genug ist. Je weniger Mehl desto besser ist der Geschmack nach meiner Meinung.

Nun ein Blech oder Brett mit etwas Mehl oder Griess ausstreuen.

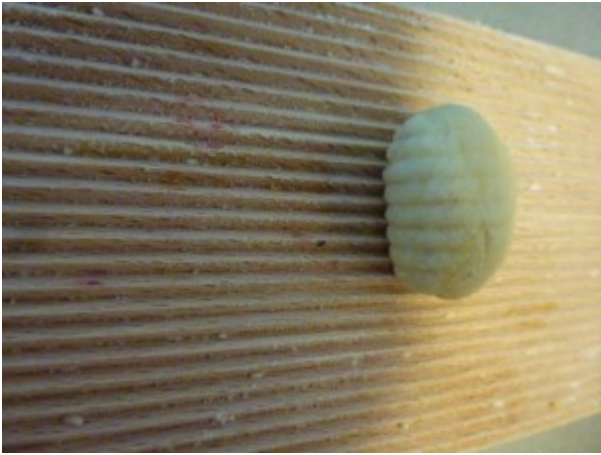
Es gibt drei Möglichkeiten der Gnocchiherstellung. Entweder eine lange Wurst formen, davon Stückchen mit dem Messer abschneiden und mit der Gabel auf die Gnocchi drücken und so die Rillen herstellen.

Oder die [Gnocchimatrize von Pastidea](#) verwenden.

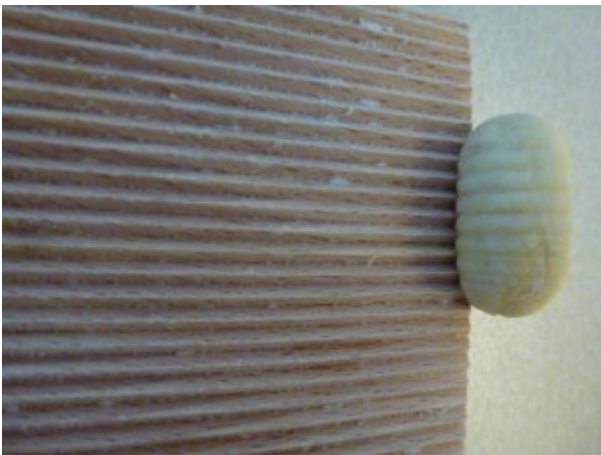
Oder kleine Kugeln formen, über ein Gnocchibrett mit etwas Druck ziehen und an der Kante vom Brett runterpurzeln lassen (das gibt den Knick).



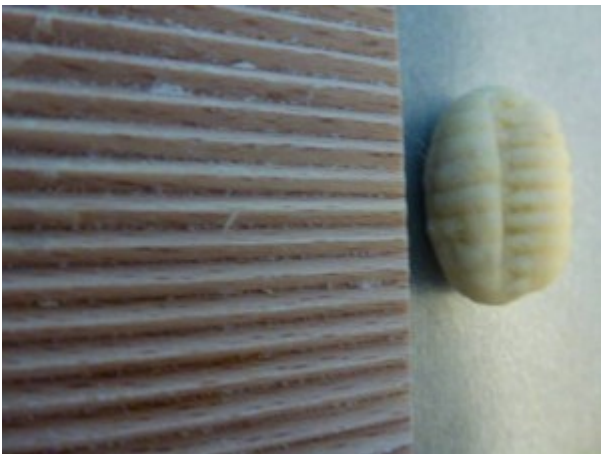
zuerst Kügelchen formen, da helfen auch Kleinkinder gerne mit



mit der Handfläche mit leichtem Druck nach vorne rollen



über die Kante rollen, dabei entsteht der Knick in der Mitte



Heruntergepurzelt, die ist schon mal fertig



Blech voller geformter Gnocchi

In kochendem Salzwasser herauskochen. Dauert bei größeren Gnocchi ca. 3-4 Minuten. Bei kleineren Gnocchi etwas kürzer. Die Gnocchi kommen nach oben wenn sie fertig sind, dann noch ein paar Sekunden warten. Fertig.

Tipp zur Vorbereitung:

Die Kartoffeln kann man auch schon am Vortag kochen.

Der Teig hält sich auch ein paar Stunden im Kühlschrank. Heute habe ich z.B. den Teig mittags gemacht und in der Mittagspause Gnocchi geformt. Der Rest vom Teig (im Kühlschrank zwischengelagert) wurde dann abends zum Abendessen weiterverarbeitet und war genauso gut.

*Tipp Birgitt Puppe: Anstelle von Mehl: 150g Hartweizengrieß und 150g Pastamehl verwenden.*

---

## Bubaspitzla



Rezept und Foto von Gisela Martin

Mein Leibgericht seit ich 3 bin und ebenfalls das Leibgericht meines Sohnes.

Gibts bei uns häufig am Sonntag als Beilage (anstelle von Knödel o. ä.):

**Zutaten (für 3 Personen):**

750 gr. Kartoffeln geschält

50 gr. Mehl

50 gr. Kartoffelmehl (!, wichtig!)

1 Ei

Salz

Muskatnuss

**Zubereitung:**

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden. In CookingChef-Schüssel mit Wasser und Salz bedecken, kein Rührelement, Deckel drauf, 20 Minuten ca. 105 Grad

Wasser abschütten, Flexi einsetzen, ca. 5 Minuten, 100 Grad, Rührintervall lausdampfen lassen (dann braucht man auch weniger Mehl und spart sich das Zerkleinern).

Etwas abkühlen lassen, dann restliche Zutaten zugeben und mit Flexi langsam rühren, bis alles eingearbeitet ist

Bubaspitzla formen und auf bemehlter Fläche hinlegen. Wasser in Topf mit etwas Salz zum Kochen bringen, ca. 2-3 Min kochen

bis Bubaspitzla an die Oberfläche kommen.

Wir servieren die Bubaspitzla meist mit Semmelbrösel, die in etwas Butter geschwenkt wurden. Dazu gibts meistens Bratensosse und Gemüse in allen Variationen.

---

## Claudia`s Rösti Cordon Bleu gefüllt mit Parmaschinken u Morzzarella



Bild und Rezept von Claudia Kraft:

### **Zutaten:**

*Für die Röstimasse:*

rohe Kartoffel (mit Multizerkleinerer zerkleinert), etwas Mehl, Ei, Salz, Pfeffer

*Für die Füllung:*

Mozzarella in Scheiben schneiden (habe die Längseite genommen) in Parma/Serrano Schinken wickeln u rundherum mit Rösti Masse umhüllen, flach drücken u in Fett braten.

### **Zubereitung:**

Genaue Anleitung siehe Bilder von Claudia Kraft.





Zwei weitere Foto von Monika Klein







Beileagentipp: Gurkensalat