

# Universal-Gemüsesuppe (Kürbis – oder Blumenkohl-Brokkoli – Gemüsesuppe)



Rezept und Foto von Michael Kölbl

## **Zutaten:**

*Variabel:*

1/3 Hokkaido Kürbis

1/3 Butternut Kürbis

oder

1/3 Blumenkohl (weisse Bäumchen)

1/3 Brokkoli (grüne Bäumchen)

*Fix:*

6-8 Kartoffeln (je nach Grösse)

1/2 Stange Lauch

2 Petersilwurzeln

5x2x2cm grosses Stück Sellerie (ca.)

1-2 Zwiebeln (je nach Grösse)

6-8 Gelbe Ruam (Karotten) (je nach Grösse)

Salz, Pfeffer, Paprika (Edelsüss)

Muskatnuss (je nach Wunsch)

1 Becher Sahne

oder

1/2 Becher Frischkäse (200g)

## **Zubereitung:**

Hokkaido nur waschen und Kerne entfernen.

Butternut schälen und Kerne entfernen.

Oder

Blumenkohl und Brokkoli waschen und in 2-4cm Stücke schneiden

Gemüse waschen und schälen

Gemüse entweder mit dem Würfelschneider würfeln oder dem Multizerkleinerer in Scheiben schneiden.

Gemüse (inkl. Kürbis oder Bäumchen) in den Topf und mit Wasser auffüllen,

bis das Gemüse fast mit Wasser bedeckt ist.

Ist die Füllgrenze des Topf überschritten, das Gemüse ohne Röhrelement bei 120 Grad 10min köcheln lassen.

Ist die Füllgrenze nicht erreicht oder das Gemüse hat schon 10 Min geköchelt,

das Kochröhrelement einsetzen und das Gemüse ca. 25-30 Min (-10Min wenn schon vorgeköchelt)

bei ca. 105 Grad köcheln lassen.

Im Anschluss entweder das Gemüse auf 2x im Blender Mixen oder mit dem Mix-Stab im Topf pürieren.

Mit Gewürzen und Sahne(oder Frischkäse) abschmecken, nochmal aufkochen lassen...

Mit getostetem Brot und/oder kleingeschnittene Wienern servieren...

An Guadn...

---

# Mon Cheri Likör



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

10 Stück Mon Cheri Konfekt  
200 g Zucker  
300 g Sahne  
4 Eigelb  
300ml Kirsch od Obstler

## **Zubereitung:**

Mon Cheri mit Messer im Multi zerkleinern. Auch die Sahne dazu geben.

Im Kessel das Eigelb mit Zucker mit dem Ballonschneebeesen mit Temperatur, ca. 78 Grad, aufschlagen.

Das Sahnegemisch mit Flexi dazu rühren, bis sich alles schön verbindet. Etwas abkühlen lassen und dann mit Flexi Kirsch/Obstler unterrühren und abfüllen.

Der Mon Cheri-Likör setzt sich, wenn man die Flasche voll füllt, noch etwas ab und man muss nochmal nachfüllen.

---

# Kinder Schokolade Likör



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Annika Am

Ein Muss für jeden der Kinder Schokolade liebt ☐

## **Zutaten:**

430 g Kinderschokolade

900 ml Milch

600 ml Sahne

3 Eier

90g Zucker

400 ml Vodka

## **Zubereitung:**

Ein Teil der Milch mit den Kinderriegeln und den Eiern in den Kessel geben und Schokolade schmelzen (ca. 70 Grad/Rührintervall1).

Restliche Milch, Sahne und Zucker dazugeben. Temperatur ausschalten. In die abgekühlte Flüssigkeit den Vodka schütten. In Flaschen füllen – fertig.

Im Kühlschrank aufbewahren, hält ca. einen Monat.

*Tipp Claudia Kraft:*

*Die Liköre mit Schoko sollte man täglich in der ersten Woche schütteln, so dass sie nicht fest werden. Ausserdem kühl stellen oder im Keller. Wird im Warmen dann wieder flüssiger.*

---

## Eierkirschlikör



Rezept und Foto von Daniela Flick

### **Zutaten:**

12 Eigelbe

750g Zucker

750 g Sahne

750 ml Kirschwasser

### **Zubereitung:**

12 Eigelbe mit 750g Zucker cremig schlagen (Ballonschneebeesen).

Dann 750 g Sahne dazugeben und ca 5 min auf Stufe 4 rühren lassen

Danach noch 750 ml Kirschwasser dazu und auf kleiner Stufe ca 5-10 min rühren.

In Flaschen abfüllen du schaffst es nicht ihn aufzubewahren bis er kippt ..... die Flaschen sind vorher leer..

*Wichtig: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.*

Haltbarkeit lt. Daniela Flick: 3-4 Wochen im Kühlschrank ohne Probleme.



Foto von Daniela Flick

---

**Zimtsüppchen mit Tomate-**

# Basilikum und Schinken-Chips



Foto und Rezept von Maren Grau-Soumana Mayaki

## **Zutaten** für 4 Personen:

100 ml Sahne  
1000 g aromatische Tomaten  
1-2 Knoblauchzehen  
1/2 Bund Basilikum  
4 Scheiben Parmaschinken  
Salz, Pfeffer, Zimt

Benötigtes Zubehör: Glas-Mixaufsatz Koch-Röhrelement

Arbeitszeit: 30 min Koch-/Backzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

## **Zubereitung:**

100 ml Sahne mit einer guten Prise Zimt steif schlagen und kühl stellen.

Die Tomaten waschen, vierteln, Strunk entfernen und mit dem Knoblauch und dem gezupften Basilikum in den Blender geben. 1 min auf höchster Stufe alles miteinander pürieren.

Die Suppe in die Induktionskochschüssel umfüllen, das Kochröhrelement einsetzen und mit 1 TL Zucker, 1/2 TL Salz und 2 TL Zimt würzen. 20 Minuten bei 100 Grad, 2 Intervallstufe einkochen lassen. Abschmecken.

Währenddessen den Parmaschinken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit Zimt bestäuben und 20 Minuten bei 80 Grad trocknen lassen.

Wenn die Suppe fertig ist 100 g Butter und die Sahne zugeben ( 4 TL für die Anrichte zurück behalten ) nochmals 5 Minuten köcheln lassen eventuell mit Pfeffer und evtl. etwas Brühe abschmecken.

Mit dem Triblade Stabmixer die Suppe kurz aufschäumen.

Zum Anrichten das Zimtsüppchen in ein Weckglas geben, je einen TL geschlagene Sahne darauf geben und mit getrocknetem Parmaschinken und evtl. kleinen Tomatenwürfel dekorieren.

*Tipp:* je länger die Suppe köchelt, umso aromatischer wird sie.

---

## Kalbsfilet sous vide gegart mit Morchelrahm und cremiger Polenta



Rezept und Fotos von Maren Grau-Soumana Mayaki

**Zutaten** für 4 Personen:

1000 g Kalbsfilet  
50 g getrocknete Morcheln  
20 g Schalotten  
200 g Sauerrahm  
100 ml Weißwein  
Salz, Pfeffer,  
Olivenöl  
150 g Polenta  
500 ml Sahne  
500 ml Milch  
50 g Schalotte  
Lorbeer,  
Knoblauch,  
Salz, Pfeffer

**Benötigtes Zubehör:**

Multizerkleinerer Koch-Röhrelement Flexi-Röhrelement  
Gewürzmühle

Arbeitszeit: 45 min

Koch-/Backzeit: 120 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

### **Zubereitung:**

Das Kalbsfilet parieren und mit Gewürzen und Olivenöl vakuumieren.

In der CC bei 56 Grad 2 Std Intervallstufe 3 ohne Rührelement ziehen lassen.

Das Filet aus dem Beutel herausnehmen und im Stück scharf in einer Grillpfanne von allen Seiten anbraten. Die Dauer hängt vom gewünschtem Gargrad des Fleisches ab. Nach dem Anbraten das Fleisch außerhalb der Pfanne mind. 10 in Alufolie gewickelt ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft setzt.

Für den Morchelrahm die getrockneten Morcheln im Multizerkleinerer zerkleinern. Gerne auch noch 5 Gramm Morcheln mit der Gewürzmühle zu Pulver mahlen und damit später die Soße abschmecken. Die zerkleinerten Morcheln mit kochendem Wasser überbrühen, bis sie bedeckt sind und ziehen lassen ( am besten am Abend vorher ).

Die Morcheln aus dem Wasser nehmen ( das Einweichwasser aufbewahren !!! ), ausdrücken und mit den kleingehakten Scharlotten in Olivenöl anbraten, mit dem Weißwein ablöschen, aufkochen und mit dem Sauerrahm verrühren. Gerne nun etwas Einweichwasser und gem. Morcheln verdünnen. Gut durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die cremige Polenta, ( wir hatten die von Kattus ) das Flexi-Rührelement einsetzen, Intervallstufe 1, 100-120 Grad, etwas Olivenöl in den Topf geben und die Polenta kurz anrösten. Sahne und Milch angießen, mit Lorbeer, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Ca. 10 min rühren lassen, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Gerne am Ende für den Geschmack ein Stück Butter unterrühren.

Die cremige Polenta mit den in Tranchen geschnittenem Kalbsfilet und dem Morchelrahm dekorativ anrichten.



---

## Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Schinken-Käse überbacken



Foto und Rezept von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

8-10 kleine Kartoffel

1 großer Brokkoli

1 grosses Stück Emmentaler/Käse

200g Schinken

ca 150ml Sahne

3 Eier

2 EL Sauerrahm/Schmand

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### **Zubereitung:**

Kartoffel 15min mit Dampfgareinsatz garen. Dann Brokkoli in kleine Röschen teilen u mit dazu in den Dampfgarer geben u noch weitere 15min garen.

Auflaufform be fetten. Ich habe danach erst die Kartoffeln geschält.

Brokkoli u Kartoffel in Form schichten

Im Multi mit Messer 1 Stück Emmentaler zerkleinern, dann Sahne u Eier dazugeben und mixen. Gewürze dazu geben und den Schinken mit der Hand 1-2 durchreißen auch dazu geben u noch 1x kurz einschalten.

Mischung über Brokkoli Kartoffeln gießen und bei 200c ca 15-20min backen.

Habe noch eine handvoll grob geriebenen Käse kurz vor Schluss darüber gestreut.

Schnell und einfach, vor allem liebe ich, dass ich alles in den Multi geben kann und mit ein paar mal mixen ist alles fertig. Ich liebe den Multi.





Fotos von Claudia Kraft

---

## Amarena-Kirschlikör



Rezept und Foto von Angelika Haindl

Was macht man, wenn alle Liköre herstellen und selbst hat man keine Moncheri zu Hause? Amarena-Kirschen!! Die haben die meisten im Kühlschrank.

### **Zutaten:**

12 Amarenakirschen + 1 TL Saft

200 g Zucker

200 g Sahne

3 Eigelb

60 gr. Zartbitterschokolade (bei mir wars 70%ige)

250 ml. Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler

### **Zubereitung:**

Amarenakirschen mit jeweils einem TL Saft in der Gewürzmühle feinhäckseln.

Im Kessel Zucker, Sahne, Eigelb auf 82° erhitzen, mit dem Flexi auf Stufe 1 dabei rühren.

Zartbitterschokolade dazugeben und alles 4 Minuten rühren.

Dann Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler langsam dazuschütten und nochmals bei 82° 4 Minuten rühren lassen.

Ich hatte einen fränkischen Hochmoorgeist mit 56%...

Den Likör in Flaschen füllen und abkühlen lassen.

Meiner schmeckt richtig gut, schokoladig, fruchtig.

---

## **Becherkuchen mit Apfel**



Rezept und Foto von Helene Gsaller

### **Zutaten:**

1 Becher Dinkelmehl

1 Becher Vollrohrzucker

3 Eier

halber Becher Öl

1 Becher Sahne oder Naturjoghurt (bei dem Kuchen auf dem Bild mit Joghurt)

halbe Packung Backpulver  
1 Prise Kuchengewürz von Sonnentor  
Saft und Abrieb von einer halben Bio Zitrone  
1 Becher Äpfel geraspelt

**Zubereitung:**

Äpfel raspeln (z.B. mit Trommelraffel, Multi oder Schnitzler)

Alle Zutaten bis auf die Äpfel und das mit dem Mehl vermischte Backpulver und das Kuchengewürz, zu einem Teig verrühren (lt. Helene Gsaller mit Schneebesen, K-Haken wäre sicher auch möglich).

Das mit dem Mehl vermischte Backpulver und Gewürz unter den Teig rühren, Äpfel unterheben.

In die befettete Form gießen.

Und im vorgeheizten Backofen 160 Grad Heißluft ca. 40min backen.

Auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Tipp:

Als Variation kann man den Kuchen statt Äpfeln auch mit Himbeeren oder Nüssen zubereiten.

---

## Hühnergeschnetzeltes mit Maroni und Reis



Foto und Rezept von Claudia Kraft

**Zutaten:**

Reis

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehe

400-500 g Hühnergeschnetzeltes

1 Beutel gekochte Maroni

etwas Worcester Sauce

getrocknete oder frische Kräuter

200 ml Sahne

**Zubereitung:**

Reis kochen.

Zwiebel mit dem Flexi in der CC dünsten (angeröstet). Knoblauch kurz dazugeben. Dann das Fleisch mit angebraten und mit etwas Wasser aufgiesen.

Die Maroni aus dem Beutel herausnehmen, vierteln und dazugeben. Kochröhrelement einsetzen. Salz, Pfeffer und einen Spritzer Worcester Sauce, etwas getrocknete oder frische Kräuter hinzufügen.

Sahne dazu und etwas einkochen. Abschmecken und anrichten.