

Champignonrisotto aus der CC



Fotos Maren Grau-Soumaya Mayaki

Weltbestes Champignon Risotto aus der CC nach Christian Strahl. Butter ist eben doch ein Geschmacksträger.

Bestes Kompliment gerade: wenn es das in einem Restaurant geben würde, würde ich hier wieder hergehen.

Zutaten:

100 gr. Butter
250 gr. Champignons
1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 gr. Risottoreis
100 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
50 gr. Parmesan gerieben
Pfeffer
Petersilie

Zubereitung;

Butter bei 140°C erhitzen, bis sie goldbraun ist und 1/3 der Champignons darin anrösten (ohne Rührelement).

Erst jetzt das Flexiröhrelement einsetzen (Rührintervall 3), Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, Reis dazugeben und 2. Drittel Pilze und nach einigen Minuten mit Weißwein ablöschen. Temperatur auf 100 Grad reduzieren.

Gemüsebrühe dazugeben, den Timer auf 18 Minuten und den Rührintervall auf 1 stellen.

Ca. 10 Minuten vor Ende das 3. Drittel Pilze zugeben.

Nach Ablauf der Zeit den Parmesan unterheben und mit Pfeffer (gegebenendalls Salz) abschmecken.

Risotto schnell servieren und mit Petersilie bestreuen.

Hackfleischbällchen mit Waldpilz-Zwiebelfüllung



Fotos Gisela M.

Rezept aus "Mein Mix Kochbuch, Heft 1/2017, Sonderheft

Landidee mit 75 Rezepten für die Multifunktions-Küchenmaschine" und von Gisela M. auf CC abgewandelt

Zutaten:

Für die Pilzfüllung:

100 gr. Zwiebel, grob zerteilt
80 gr. Champignons
15 gr. getrocknete Steinpilze
1 Zweig gezupfter Thymian
10 ml Olivenöl
1 Prise Salz, Pfeffer
1 EL Semmelbrösel

Für die Hackfleischmasse:

25 gr. Karotten
35 gr. Zwiebel
25 gr. Semmelbrösel
1 Ei
6 Blatt Petersilie
5 gr. Curry
5 gr. Paprika
1 Prise Pfeffer
2 TL Salz
300 gr. Rinderhackfleisch

Zubereitung:

Pilzfüllung:

Zwiebeln, Champignons, Thymian und getrocknete Steinpilze in Multizerkleinerer mit Messer geben und ca. 15 Sekunden mit Stufe 4 zerkleinern, bis alles schön klein ist.



Pilzmischung in Kessel mit Flexi umfüllen. Olivvenöl, Salz und Pfeffer zugeben, 100 Grad einstellen, Rührintervall 2 und ca. 3 Minuten rühren lassen. Semmelbrösel zugeben, kurz mit Flexi vermischen lassen. Topfinhalt zur Seite stellen und abkühlen lassen.



Hackfleischmasse:

Alle Zutaten ausser dem Hackfleisch in Multizerkleinerer mit Messer geben (es stört nicht, wenn im Multi noch Reste von der Pilzfüllung sind, also bitte nicht extra säubern) und ca. 15 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern.



Die Masse in den Kessel umfüllen, in dem die Pilzfüllung war (ohne vorheriges zwischenspülen). K-Haken einsetzen. Hackfleisch zugeben und ca. 30 Sekunden auf "min" laufen lassen.

Aus dem Waldpilzteig 6 Bällchen formen, ebenso aus dem Hackfleischteig.

Die Hackbällchen in der Hand platt drücken und den Waldpilzteig in die Mitte legen. Dann die Hand schließen, damit der Waldpilzteig von der Hackmasse komplett umschlossen wird und in das Dampfkörbchen legen (Anmerkung: ich hatte sicherheitshalber den Dampfeinsatz mit einem Tropfen Öl eingerieben. Es hat nichts angehängt, müsste auch ohne Öl gehen).



In den Kessel jetzt ca. einen Liter Wasser füllen, Temperatur auf 110 Grad stellen und Rührintervall 3. Sobald das Wasser kocht, das Dampfkörbchen einsetzen und den Timer auf 25 Minuten stellen.

Danach kann man – je nach Belieben – die fertig gegarten Hackbällchen noch in einer Pfanne mit Öl angebraten werden.



Lt. "Mein Mix-Kochbuch" für 2-3 Personen/365 kcal/16,1 KH

Rigatoni al forno



Fotos Kristina Hanscomb

Rezept aus Zeitschrift "Rezepte mit Herz" und von Kristina Hanscomb auf CC abgewandelt.

Zubereitungszeit: 80 min

für 4-6 Portionen

Zutaten:

- 400 g Rigatoni
- 250 g Rinderhack
- 2 Schalotten
- 2 Knochblauchzehen
- 20 ml Olivenöl
- 500 g gehackte Dosentomaten
- 250 ml Sahne
- $\frac{1}{2}$ TL getrockneten Basilikum
- $\frac{1}{2}$ TL getrockneten Oregano
- $\frac{1}{2}$ TL getrockneten Thymian
- $\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 150 g Champignons, in Scheiben (am besten die braunen)
- 150 g TK-Erbсен

- 20 g kalte Butter
- 1 EL Parmesan
- 200 g geriebenen Mozzarella

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln und Knochblauchzehen im Multi kurz zerkleinern und dann mit dem Öl für **3 Minuten 120 °C Rührintervall 1** in der Schüssel entweder mit dem Flexi oder Koch-Rührelement andünsten. (Ich hatte die ganze Zeit den Flexi drin.)
2. Tomaten, Sahne, Kräuter, Cayennepfeffer und Salz hinzugeben, **30 min bei 100 ° C Intervallstufe 2**
3. In der Zwischenzeit Rigatoni in Salzwasser bissfest kochen, ca. 6 min, abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben. Das Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten.
4. Den Backofen auf **180 ° C Ober- und Unterhitze**
5. Hackfleisch, Champignons und Erbsen hinzufügen, noch mal **3 min 100 ° C Intervall 1**
6. Butter und Parmesan hinzufügen, 1 min lang unterrühren (Unterrührknopf mehrmals gedrückt halten).
7. Die Sauce über die Rigatoni geben, alles gut vermengen und mit Mozzarella bestreuen.
8. Im Ofen, mittlerer Einschub, ca. **30 min** goldgelb überbacken.

Fertig! Guten Appetit!

Bulgur-Gemüse-Risotto Vegan



Rezept und Foto von Manuela Huber

Zutaten:

4 Karotten
1 Zwiebel
1 rote Paprika
kleine Zucchini
Brokkoli Reste
ein paar Champions
1 Tasse Bulgur
Gemüsebrühe
etwas Weißwein (nach Geschmack)
100ml Sojacuisine oder Hafercuisine
Chili, Pfeffer etwas Salz (bei Bedarf)

Zubereitung:

CC-Kessel kurz aufheizen bei 140 Grad, 1EL Rapsöl ca 1 min

Karotten (in Scheiben geschnitten, z.B. mit Multi oder Trommelraffel) für 5 min bei 120 Grad andünsten, Zwiebel in Würfel dazu, weitere 5 min

Dann der Garstufe entsprechend das restliche Gemüse dazu geben, mit Wein und Brühe aufgießen und 10 min bei 110 Grad mit Flexi, Stufe 1

In der Zwischenzeit den Bulgur mit der doppelten Menge

kochendem Wasser quellen lassen.

Bulgur abgießen, in den Topf geben, "Sahne" dazu und noch einmal kurz durchrühren, nach Geschmack würzen

Selbstgemachte Cannelloni mit Champignonfüllung und Sugo



Rezept und Foto Gisela Martin

Zutaten

Nudelteig aus 2 Eiern, 120 gr. Mehl Type 00 oder Hartweizengrieß, 120 gr. Spätzlemehl, etwas Öl, etwas Salz

1 große Dose Tomaten

1 TL Salz

1 TL Rosmarin

250 ml Sahne

Butter

2 Zwiebeln

500 gr. Champignon

1 kg Fleischtomaten

Salz/Pfeffer/Oregano

Zubereitung

Nudelteig mit Knethaken herstellen, in Klarsichtfolie wickeln

und mindestens 30 Min in Kühlschrank legen

Zwiebeln/Knoblauch würfeln (von Hand oder wer mag im Multizerkleinerer mit Messer , da man diesen gleich nochmal braucht), zur Seite stellen.

Champignons (in zwei Etappen, sonst ist es zuviel) im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern.

Dosentomaten durch Beerenpresse jagen, alles in Topf geben, Sahne zugeben, Rosmarin und durchgepresster Knoblauch zugeben, einkochen lassen (dauert mind. 45 Min.)

Nudelteig mit Pastawalze bis Stufe 8 walzen, Rechtecke ca. 7×15 cm schneiden, auf Geschirrtuch zum Trocknen legen.

Butter zerlassen, Zwiebeln andünsten, Champignon zugeben und dünsten (Kochrührelement), bis alles verkocht ist.

Frische Tomaten durch Beerenpresse jagen und Fruchtfleisch verwenden (Flüssigkeit ggf. für Tomatensuppe) und zu Champignon geben. Mit Salz/Pfeffer/Oregano würzen. Einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Wasser zum Kochen bringen und Teigscheiben ca. 1,5 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen. Herausnehmen und auf Geschirrtuch legen. Die Nudelplatten abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Füllung auf Teigplatten legen und wickeln, Naht nach unten.

Jede Cannelloni mit zerlassener Butter bestreichen, damit sie nicht zusammenkleben.

Zum Schluss Tomaten-Rosmarin-Sugo darüberggeben.

Backofen, ca. 200 Grad/Umluft, zuerst 15 Minuten mit Alufolie, dann nochmals 10 Minuten ohne Alufolie garen.

Dazu passt Salat.

Pilzcrespelle in Schneckenform mit gebratenem Rosenkohl



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Für 2 Portionen

Zubereitung:

Für den Teig:

125g Weizenmehl

2 Eier

150 ml Milch

50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Prise Salz

etwas Muskat

Für die Soße:

300 g Tomaten

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

3 Zweige Thymian, oder sonstige Kräuter
schwarzer Pfeffer
ggf. etwas Chili

Für die Füllung:

400 g braune Champignons, Austernpilze, Shitake,
Kräuterseitlinge, Maronen, Steinpilze ganz nach Gusto und
Verfügbarkeit

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

50 ml trockener Weißwein

100 g Creme fraiche

weißer Pfeffer

glatte Petersilie

Außerdem:

2 EL Olivenöl

80 g Mozzarella

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Eier, Milch, Sprudel, Salz und Muskat mit dem Blender der CC zu einem flüssigen Teig mixen (Flüssigkeit zuerst in den Blender) und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Soße Tomaten kreuzweise einschneiden, überbrühen, häuten und klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl im CC-Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Tomaten zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen (Koch-Rühr-Element), bis die Soße sämig ist. Thymian (Kräuter) kalt abrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken und zur Soße geben. Mit Salz und Pfeffer (Chili) abschmecken. 4 EL Soße beiseite stellen, den Rest in Auflaufform geben. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Für die Füllung Pilze putzen, mit feuchtem Tuch säubern und klein schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln

darin anschwitzen. Pilze zugeben und ca. 3-5 Minuten anbraten (nicht zu lange braten). Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren, Vom Herd nehmen, Creme fraiche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie zugeben.

Öl portionsweise in beschichteter Pfanne erhitzen. Darin nacheinander 2 oder (4) Crespelle von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Mit je 1/2 (1/4) der Pilzmasse füllen, etwas Käse drauf verteilen, zusammenrollen und als Schnecke in eine runde (oder nebeneinander) Auflaufform legen. Restliche Tomatensoße über Crespelle geben. Nochmals etwas Mozzarella gleichmäßig darüber verteilen. Ca. 20 Minuten überbacken und sofort servieren.

Dazu Rosenkohl: Im Dämpfer während der Kochzeit der Tomatensauce gedämpft, dann halbiert und in der Pfanne in Butter kurz geschwenkt und angeröstet. Mit Salz, Muskat und Herbaria Reisparfum (Rosenblüten und Mandeln, Safran, Langpfeffer, Zwiebeln, Sesam) abgeschmeckt.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + 20 Minuten Backzeit



Champignoncremesuppe

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

400 g Champignons
2 EL Öl
1 EL Butter
2 Schalotten oder 1 Zwiebel
1 EL süßer Senf
2 EL Mehl
0,1 l Weißwein 1 Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer
Spritze Zitrone
Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Pilze ohne Wasser säubern und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Das Flexi-Röhrelement einsetzen und die Cooking Chef auf maximale Temperatur (140 °C) und minimaler Geschwindigkeit kurz erhitzen.

Das Öl hineingeben, kurz erhitzen und die Champignons leicht anbraten. Herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

In dem Bratenansatz die Butter bei 120 °C und minimaler Geschwindigkeit auflösen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit dem Senf verfeinern.

Das Mehl hineingeben, kurz anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und den abgetropften Pilzfond hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Gegebenenfalls die Konsistenz mit gekochtem, gestampftem Gemüse oder passierten Kartoffeln variieren.

Kurz vor dem Servieren die Pilze hinzugeben und noch ein letztes Mal aufkochen lassen. Eventuell pürieren. Zum Servieren mit Petersilie bestreuen.

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"



Gemüsepaste mit Multizerkleinerer (Gemüsebrühe – Variante ohne Fleischwolf, mit Kochen)

TM-Rezept aus TM-Kochbuch (Name des Buchs nicht mehr bekannt, da Buch verschenkt wurde und auf CC umgeschrieben).

Zutaten:

50 g Parmesan in Stücken
200 g Staudensellerie
250 g Möhren in Stücken
100 g Zwiebeln halbiert
100 g Tomaten halbiert

150 g Zucchini in Stücken

1 Knoblauchzehe

50 g Champignons, frisch

1 Lorbeerblatt

6 Stängel frische gemischte Kräuter, (Basilikum, Rosmarin, Salbei)

4 Stängel frische Petersilie

120 g Meersalz, grob

30 g Weißwein, trocken

1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Gemüse in den Multizerkleinerer mit Messer geben, zerhackeln.

Dann in Kessel und Flexi einsetzen, die flüssigen Zutaten und Salz dazugeben, 40 min, Intervall 1, 100 Grad

Parmesan (zerkleinert) erst zum Schluss zugeben.

Lana Nudeln



Rezept und Foto von Elvira Preiß

Zutaten:

500 g selbstgemachte Nudeln
200 g Südtiroler Speck
200 g grob geriebenen Parmesan
300 g frische Champignons
Zwiebel und Knoblauch

Zubereitung:

Nudeln herstellen und kochen

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl bei 140 Grad andünsten(mit Rührelement)

Speck (Schinken) in feine Streifen schneiden und zugeben, kurz mit anbraten.

Champion zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit ca 100 ml Brühe ablöschen und kurz weiter garen.

Nudeln und Parmesan zugeben alles mit italienischen Gewürz ,Salz und Pfeffer würzen, kurz durchrühren und servieren .