

Kürbisbrot



Bilder und Rezept von Barbara Diessl und Marcus Schenk

Zutaten

1,5 kg Helles Weizen/ Dinkel gemischt
1 Liter Wasser
1 Würfel Hefe
1 Tl Tomaten Salz
50 ml Olivenöl
1/2 Hokaido gewürfelt

Zubereitung

Zu Beginn die Hokaido mit dem Kenwood Würfeler zerkleinern

Im Anschluss alles gut verkneten und mindestens 4 Stunden gehen lassen. Je länger desto besser (dann muss aber vorher die Hefemenge entsprechend angepasst werden).

Teig grob auf ein Backblech geben

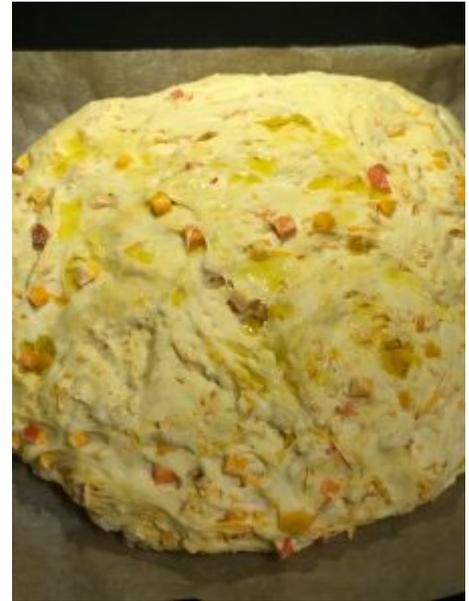
Einfach so formen wie es dir am besten gefällt

Den Backofen auf Ober/Unterhitze einstellen

Und das Brot zuerst auf

20 Minuten auf 250 Grad,

50 Minuten auf 200 Grad backen



Chilli sin carne

Rezept zur Verfügung gestellt von Benjamin Wagner

Zutaten:

- 1 große Gemüsezwiebel
- 2 Packungen vegetarisches Hackfleisch "My best Veggie" von Lidl
- 2 Dosen gestückelte Tomaten
- 2 Dosen Kidneybohnen
- 1 Packungen passierte Tomaten
- 1 Brühwürfel vegetarisch

4 Kartoffeln, festkochend
1 Butternut-Kürbis
1 Dose Mais
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver süß
3 Knoblauchzehen
Chillipulver
Majoran

Zubereitung:

Das Kochröhrelement einsetzen, und den Hitzeschutz sowie den Spritzschutz montieren

In der Rührschüssel etwa 2 EL Olivenöl bei 120 Grad erhitzen

Die Zwiebel klein schneiden, und im heißen Öl bei Intervallstufe 3 dünsten

Wenn die Zwiebel anfängt, Farbe zu bekommen, das vegetarische Hackfleisch hinzugeben, und weitere 3 Minuten bei 140 Grad scharf anbraten

Die Kartoffeln sowie den Kürbis schälen, und in kleine Würfel schneiden (z.B. Würfelschneider).

Zusammen mit den Tomatendosen, den passierten Tomaten, den Mais und den Kidneybohnen hinzufügen, und bei Intervallstufe 2 und 95 Grad etwa 10 Minuten köcheln lassen

In einer Tasse etwa 100 ml Wasser erhitzen, und den Brühwürfel auflösen. Die Brühe in den Topf hinzufügen

Den Knoblauch fein schneiden, und ebenfalls hinzufügen.

Das gesamte Chilli bei 95 Grad etwa 2 Stunde kochen lassen.

Anschließend etwa 2 EL Chillipulver, 1 TL Salz, 2 TL Paprikapulver, 1 TL Pfeffer hinzufügen

Nochmals nach eigenem Geschmack abschmecken und am besten über

Nacht ziehen lassen.

Dazu reichen wir immer Weißbrot, und für die Kinder Creme-Fraiche, wenn es zu scharf ist.

Kürbisragout aus dem Kochtraining Österreich



Foto: Kürbisravioli mit Kürbisragout als Sauce von Claudia Kraft
nachgekocht von Claudia Kraft

Zutaten für 4 Personen:

500g Kürbis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/4l Gemüsesuppe/Gemüsebrühe
1/4l Sahne
Salz
Pfeffer
Öl zum Anbraten
1 Schuss Apfelessig
evtl. etwas Mehl zum Binden

Zubereitung:

Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider

würfeln.

Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.

Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

Kürbisravioli mit Kürbisgemüse und Kräutersaitling



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

Zutaten Ravioli:

Ravioli mit [Teig Rezept](#) aus dem Blog mit Walze gemacht (Teig Aziz Can)

125 gr Semola

125 gr. Mehl

2 Eier

1 Eigelb
10 ml Wasser
1 EL Essig
1 Prise Salz

Zubereitung Ravioli:

Ich habe den Teig gleich mit dem Knethaken vorbereitet und über Nacht gekühlt.

Am Zubereitungstag den Teig mit Walze von Stufe 1-8 ausgewalkt.

Zutaten Kürbisfüllung:

ca 300 gr Kürbis
2-3 EL Ricotta
Thymian
Salz
Pfeffer

Zutaten Kürbissauce:

[Kürbisragout aus dem Kochevent](#) gemacht mit folgender Menge:

350 gr Kürbis
1/2 Charlotte
1/2 Knoblauchzehe
1/8l Gemüsebrühe
1/8l Schlagobers
Salz, Pfeffer
Öl zum Anbraten
1 Schuss Essig

Zubereitung Kürbisfüllung:

Für Fülle habe die tiefgefrorenen, gewürfelten Kürbisstücke im Dampfeinsatz gegart bzw. den Sichtschutz dann weggegeben, sodaß die Würfelstücke nicht so viel Feuchtigkeit haben.

Den gegarten Kürbis mit den anderen Zutaten im Multi mit dem Messer gemixt.



Zubereitung Ravioli:

Danach die Teigplatten gefüllt und mit dem Ausstecher (einmal bei Tchibo gekauft) zu Ravioli ausgestochen.



Zubereitung Kürbissauce:

Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.

Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.

Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

Wobei wenn man zwischendurch in FB in dieser Gruppe liest entsteht eher ein Püree als ein gewürfeltes Gemüse ;-), deswegen beim Anrichten vorwiegend unterhalb platziert und obenauf nur etwas verteilt.

Die Saitlinge in Butter angeschwitzt und über die Ravioli gegeben. Dekoriert mit Kresse und Granatapfelkernen. Es hat allen vorzüglich geschmeckt.

Kürbisgnocchi



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Vanessa Santagapita

Zutaten:

300 gr. Kürbis

300 gr. Kartoffeln

250 gr. Mehl

3 Eigelb

Zubereitung:

300 g Kürbis dämpfen (in Dampfgareinsatz, Wasser in Kessel geben, Temperatur 120 Grad, Rührintervallstufe 3, Spritzschutz aufsetzen. Wenn Kürbis ganz klein gewürfelt ist, dauert es ca. 20 Minuten).

300g Kartoffeln in weichkochen (ca. 20 Minuten)

Erkalten lassen

Mit K-Haken einen Teig kneten,
250 g Mehl und 3 Eidotter dazu, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gnocchi schneiden und in Salzwasser kochen.

Kürbisragout



Rezept und Foto von Dagmar Möller
zu finden bei [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

1 Kürbis
8 Silberzwiebeln
1 Knoblauchzehe
etwas Schmalz

1 Pastinake
4 kleinere Karotten
1/2 Stange Lauch
1 Msp. Kürbisgewürz
1 Msp. Ras el-Hanout
Salz
Pfeffer
etwas Piment d'Espelette
Gemüsepulver (selbst getrocknet)
1,5 l Wasser (je nach Gemüsemenge)

z. Anrichten:
etwas Kürbiskernöl
Petersilie gehackt
Fenchelpollen (kann – muss aber nicht)

Zubereitung:

Alles außer Silberzwiebeln klein schneiden. Schmalz in den Kessel geben, Koch-Rührelement einsetzen, auf 140 Grad heizen und Zwiebelchen und Knoblauch andünsten. (Intervall 3)

Gemüse zufügen und weitere 5 Minuten mit andünsten, Gewürze zugeben. Gemüsebrühe in Wasser auflösen und angießen. Temperatur auf 100 Grad reduzieren und 20 min. weiter köcheln. Wer es flüssiger mag, kann nochmals Flüssigkeit zugießen.

Ragout nochmals abschmecken und mit Petersilie, Kernöl und ggf. Fenchelpollen anrichten.

Dazu Ciabatta-Brötchen

Gemüsesuppe



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Das Rezept ist an ein Rezept von Christian Senff angelehnt

Zutaten:

1/2 kleinen Hokaidokürbis

4 gelbe Möhren groß

3 orange Möhren

4 Petersilienwurzeln

1/2 Sellerieknolle

1 große Zwiebel

2 cm Ingwer

Zitronengras

1 Limette

BBQ Chicken Gewürz

Vadouvan Gewürz

Fleischbrühe oder Gemüsebrühe

Zubereitung:

Das Gemüse putzen, durch den Multi Scheibe Nr. 5 geben. Mit etwas Öl im Kessel anschmoren (140 Grad, Stufe 3).

Mit Gemüsebrühe 2L auffüllen, Zitronengras andrücken, Ingwer schälen, würfeln, dazugeben.

Ca. 30 Min. Auf 100-90 Grad köcheln lassen (Kochröhrelement). Mit Salz, Pfeffer, BbQ Chicken und Vadouvan Gewürz sowie Saft

von der Limette abschmecken.

Dann in zwei Etappen im Glasblender Max. Pürieren. Vorher das Zitronengras herausnehmen. Wer möchte kann noch einen Schuss Sahne zugeben. Ich fand es nicht nötig.

Die Gewürze sind von Ingo Holland. Es ergibt eine super sämige leckere Gemüsesuppe. Guten Appetit!

P.S.: Vadouvan in der Gewürzmühle vorher zu Pulver mahlen oder mörsern.

Kürbis-Quinoa-Risotto (Quinotta)



Rezept und Foto von Vol Itt zur Verfügung gestellt

Zutaten (Für 4 Personen – als Beilage)

500 g Kürbis (Hokaido oder Butternut)

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

100 g getrocknete Tomaten

3 EL Olivenöl
200 g Quinoa dreierlei (z.B. von DM)
800 ml Gemüsebrühe
150 g Feta
1 EL Zitronensaft
1 TL Paprika
Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Den Kürbis putzen und in „multi-gerechte“ Stücke schneiden. Im Multi mit Scheibe 3 raspeln.

Zwiebeln, Knoblauch und getrocknete Tomaten im Multi oder Kräutermühle feinhacken.

Das Olivenöl in die CC-Schüssel geben und bei 140 °C, Intervallstufe 2 mit dem Flexiröhrelement erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten darin 3 Min. andünsten.

Das Kürbisgeschnetzelte und den gewaschenen Quinoa zugeben und bei laufendem Rührwerk ebenfalls ca. 3 min andünsten.

Den Spritzschutz aufsetzen. Den Gemüsefond zugießen. Das Risotto bei 100°C, Intervallstufe 2, ca. 20 Min. garen.

Basilikumblätter hacken. Feta zerbröseln, mit Saft und Paprika unter das Quinotta rühren. Salzen, pfeffern, mit Basilikum bestreuen und servieren.

Die Zutaten, Mengenverhältnisse und Garzeiten kann man so anpassen, wie es dem persönlichen Gusto entspricht. Guten Appetit und Glück auf!

Pumpkin Pie – Amerikanischer Kürbiskuchen



Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:

Mürbteig

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

75 g Zucker

1 kleines Ei

125 g Butter

Füllung

350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis) ca. 20 Min bei 140 Grad gedünstet in der CC vorher in kleine Stücke geschnitten (Hokaido Kürbis)

100 – 125 g brauner Zucker

je 1/2 Teelöffel Ingwer u. Muskatnuß

1 TL Zimt

2 EL Zuckerrübensirup

3 Eier, verquirlt

1 Becher Schlagsahne (250 ml)

Zubereitung:

Zutaten für den Mürbeteig mit dem K-Haken verkneten und kalt

stellen,

dann Pieform (26 bis 28 cm) damit auskleiden,

Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen.

Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen.

Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Wer Teig übrig hat, kann Formen ausstechen, davon separat Plätzchen backen und diese als Dekoration verwenden.

Spagetti an Kürbissauce dazu Hähnchen



Foto und Rezept von Franziska Fischer

Zutaten Sauce:

200 g Kürbispüree

200 ml Sahne

Salz

Pfeffer

Curry

Zimt

Parmesan

Zubereitung:

Spaghetti kochen.

Sahne mit dem Kürbispüree aufkochen, würzen.

Geriebenen Parmesan begeben und unter die Spaghetti mischen.

Nudeln können mit dem Pastaaufsatz gemacht werden.

Kürbispüree (auf Vorrat zubereitet, eingefroren und bei Bedarf aufgetaut):

Kürbis mit dem Würfler würfeln

In der CC mit etwas Wasser weichkochen.

Im Blender pürieren.