Rote Zwiebelmarmelade von Tropea – Variationen

Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Rezept von Dagmar Möller/und zusammengeschrieben von Claudia Kraft

Zutaten:
2 Zwiebeln (700 g)
4 EL fruchtiges Olivenöl
120 ml Balsamico Essig (dunklen oder weißen – beide habe ihren Reiz)
130 g braunen Zucker
1 TL Salz
frischer Pfeffer (Dagmar verwendet eine Mischung aus sechs edlen Pfeffersorten: Langpfeffer, Urwaldpfeffer Tellicherry, Kubebenpfeffer, Urwaldpfeffer weiß, Urwaldpfeffer grün und Piment)
1 Zimtstange
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
1 EL Soft-Cranberries
1 EL Sultaninen
Zubereitung:
Die Zwiebeln hobeln. Ich mache das mit Multizerkleiner/Foodprozessor. Die geschnittenen Zwiebel in

Olivenöl kurz anschwitzen und mit Balsamico ablöschen und auch den Zucker zufügen. Mit Salz und Pfeffersorten würzen. Lorbeer, Nelken und Zimtstange am besten in ein Gewürzsäcken geben und hinzufügen.
Bei kleiner Hitze und ohne Deckel 1 Stunden einkochen. Ich mache das in der Cooking Chef bei 100C und Kochfunktion Stufe 2. Kurz vor Ende kommen die Sultaninen und Cranberries dazu und mit kochen lassen. Noch heiß in Schraubgläser füllen. Sie meinte immer innerhalb 2 Monate aufbrauchen. Ich habe meine im Kühlschrank stehen und hält um vieles länger …..+6 Monate.
Die Marmelade schmeckt sehr gut zu Käse und gegrilltem Fleisch. Ich war überrascht wie gut sie mir schmeckt.
Ich esse sie inzwischen auch gerne zu Pulled Pork.
Die Farbe der Marmelade variiert immer da die Zwiebel einmal heller und einmal dunkler sind.

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

ergibt 1 Glas

Zutaten:
300 g rote Zwiebeln, geviertelt
40 g Gelierzucker
25 g Rohrzucker
1 Esslöffel Honig
90 g dunkler Balsamicoessig
10 g weisser Balsamicoessig
1 Blatt Lorbeerblatt
1/2 Teelöffel Salz
20 g Rosinen
15 g Olivenöl

Zubereitung:
Die roten Zwiebeln schälen und im Multi mit Messer schreddern, mit den Rosinen in den Topf geben, anschließend Olivenöl hinzufügen. 10min dünsten.
Alle anderen Zutaten zufügen und 45 min. 100Grad kochen (Kochrührelement). Das Lorbeerblatt entfernen. Alles in ein Marmeladenglas füllen.

Haltbar bis zu 6 Monaten im Kühlschrank.

Eine tolle Sammmlung mit weiteren Tropea-Rezepten findet ihr auf diesem Blog http://toepfle-und-deckele.de/cipolle-rossa-di-tropea

---

Linsensuppe – Variationen

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller/Rezept Nr. 1

1. Linsensuppe Carmen Müller

Zutaten:
500 g ungeputztes Suppengemüse ohne Blumenkohl
300 g Kassler Schweinerücken
4-5 EL Brühpaste
2TL Senf
500 g Paradini Linsen
später: Salz und weißer Pfeffer.

Zubereitung:

Das Suppengemüse putzen, Sellerin und Möhre in Stifte schneiden je nach Dicke. Im Multi, Scheibe 5 mit dem Porree durchgeben.

In den Kessel oder Topf geben. Mit etwas Sonnenblumenöl anschmoren (Kochrührelement, 120-140 Grad Stufe 2) Kassler würfeln und dazugeben, Ca. 7-10 Min. Anbraten, Linsen dazugeben, weitere 3-5Min. schmoren lassen.

Dann Ca. 2 Liter Wasser und Brühpaste dazugeben. Temp. auf köcheln Ca.80-90 Grad herunterdrehen, 40 Min.. Danach probieren, ob die Linsen weich sind. Wenn ja, mit dem Senf,Salz und Peffer abschmecken.

Gibt man das Salz früher dazu werden die Linsen nicht weich oder brauchen eine sehr lange Kochzeit.

Wenn man möchte, kann man einmal kurz den Pürierstab hereinhalten oder mit etwas Stärke andicken. Wer es gerne sämig hat.

Umfüllen für den nächsten Tag, aufgewärmt schmeckt sie am besten Und die CC ist wieder “frei”.

Gutes Gelingen!

Rezept und Foto von Katharina Barz/Rezept Nr. 2

2. Linsensuppe/Katharina Barz

Zutaten:
250 g braune Tellerlinsen
300 g Räucherspeck
1 Bund Suppengrün + 1 Möhre
400 g Kartoffeln
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
Majoran
Thymian
2 Lorbeerblätter
Gemüse Brühe
Würstchen
Evtl. Essig

Zubereitung:
Die Linsen mit 1 Liter Wasser dem Speck und den Gewürzen 40 min bei
85° Koch-Rühr-Element Stufe 2 garen.

Gemüse (gewürfelt mit Würfelschneider) zufügen und nochmal 40 min garen.

10 min vor Kochzeit Ende die Würstchen zugeben.
Nochmals mit Gewürzen abschmecken.

Nach Geschmack kann man die Suppe mit Essig abschmecken.

3. Umbrische Linsensuppe zur Verfügung gestellt von Margit Fabian

Zutaten: Rezept ist für 12 Personen

500 g umbrische Berglinsen (es würden auch Beluga Linsen gehen)
2 große Zwiebeln
500 g Möhren
500 g Knollensellerie
4 große Dosen Schältomaten
1 l Gemüsebrühe
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Peperoncino
Zucker
1 Bund Petersilie
1 Zwiebel
Parmesan
evtl. Speck in Würfeln

Zubereitung

Die Linsen in Salzwasser ca. 1/2 Stunde weichkochen. Zwiebeln, Möhren, Sellerie würfeln (Würfler) und in Olivenöl anbraten, optional auch die Speckwürfel. Die Schältomaten, die Linsen und die Brühe zufügen, mit Salz, Pfeffer, Peperoncino und Zucker würzen. Ca. 1/2 Stunde köcheln lassen, ggf. nochmals abschmecken. Mit kleingehackten Zwiebeln, geriebenem Parmesan und einem Schuss Olivenöl sowie Baguette servieren.

Ketchup – Variationen

Rezept und Foto von Melanie Gläser/Rezept Nr. 1

1.) Rezept Melanie Gläser

Ketchup mit der CC gemacht und dann eingekocht

Zutaten:
1000gr Tomate (frisch oder passiert, hatte diesmal passiert)
1 gr rote Paprika
2,5 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen

Paprika, Zwiebeln und Knobi im Multi schreddern und Masse mit Tomaten in den Topf geben.
Gewürze nach Wahl (ich hatte ein Lorbeerblatt, Senfkörner, Meersalz, Cayennepfeffer, Paprika scharf und süß, Muskat) in der Gewürzmühle zu Pulver verarbeiten und zugeben.

Mit dem Flexi, Stufe 2, 110C für 17 min kochen lassen.

Anschließend noch mal mit dem Blender ganz fein mixen.
Ketchup ggf mit Agar Agar andicken.

Wenn der Ketchup fertig ist in sterilisierte Gläser füllen (oben etwas Platz lassen).
Eine Fettpfanne mit 2-3 cm Wasser (Temperatur wie Inhalt der Gläser) füllen und Gläser reinstellen. Die Gläser sollten weder den Rand der Pfanne noch die anderen Gläser berühren.

Anschl. in den bei 175C vorgeheizten Backofen stellen.
Wenn der Inhalt anfängt zu wallen Temperatur auf 110C zurückstellen. Ab jetzt laufen die 30 Minuten Einkochzeit.
Wenn der Ketchup fertig ist die Gläser auf Handtücher stellen (damit kein zu hoher Temperaturunterschied ist und sie ggf springen)

Info von Melanie Gläser:
In das Originalrezept gehört noch Honig und Essig. Lasse ich beides raus.
Bei den Gewürzen habe ich übrigens extra keine Mengenangaben gemacht, da die Geschmäcker ja verschieden sind. Man kann natürlich auch noch div Kräuter oder Curry dran machen. Halt nach eigenem Geschmack

2.) Rezept Tomatenketchup von Andreas Paasch

Rezept Nr. 2 und Foto zur Verfügung gestellt von Andreas Paasch

Zutaten:

3L passierte Tomaten
250g Zucker
300ml Brandweinessig
50g Sellerieknolle (klein gewürfelt)
30g frischer Ingwer (geraspelt)
1 kleine Chilischote (gehackt)
1 EL Salz
1/2 EL Koriandersaat (gemahlen)
1/2 EL Nelken (gemahlen)
1/2 EL Süsser Paprika (gemahlen)
1/4 TL Zimt (gemahlen)
1/4 TL Selleriesaat (gemahlen)

Zubereitung:

Die passierten Tomaten, den Sellerie, Chilischote und den Ingwer köcheln und auf ca. 2L reduzieren lassen. Dann mit einem Stabmixer aufmixen und anschliessen durch ein Sieb, oder Flotte Lotte oder Kenwood-Passieraufsatz passieren.

Das Püree mit den restlichen Gewürzen 30 Minuten köcheln lassen und danach den Zucker und den Essig hinzufügen und unter Rühren den Zucker auflösen lassen. Weiter köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und sofort in saubere (pasteurisierte) Flaschen abfüllen. Wer will kann sie danach auch noch zusätzlich “Einwecken”.

3.) Rezept von Linda Peter

Fotos Rezept Nr. 3 von Linda Peter

Zutaten:

2,5 kg Tomaten
500 g Zwiebeln
200 g Staudensellerie
2-3 rote Pfefferschoten
75 g frischer Ingwer
250 ml Rotweinessig
3-4 Kapseln Sternanis
2 El Koriandersaat
10 Stiele Thymian
je 1 Tl rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver
1 El Salz (gehäuft)
250 g Gelierzucker 1:1 (aus Rohrzucker)

Zubereitung:

Tomaten waschen, würfeln und den Stielansatz entfernen. Zwiebeln würfeln. Staudensellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Pfefferschoten mit den Kernen in Ringe schneiden. Ingwer waschen und ungeschält reiben oder hacken. Alles mit dem Essig in einem großen Topf aufkochen.(Flexi bei 100 Grad Stufe 1)Sternanis und Koriander in einen Teebeutel geben und verschnüren. Thymianstiele zusammenbinden und mit dem Gewürzbeutel, Paprikapulver und Salz zu den Tomaten geben. Bei milder Hitze 30 Min. offen kochen lassen.(hab Currypulver genommen) und mit dem Flexi gerührt.

Gewürzbeutel und Thymian entfernen. Gemüse pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit dem Gelierzucker verrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze 30 Min. offen kochen lassen. Auch mit Flexi

Ketchup sofort randvoll in Gläser füllen und verschließen anschliessend im Backofen in einer Pfanne mit Wasserdampf haltbar machen bei 160 Grad halbe Stunde und im Backofen bei geöffneter Tür (Kochlöffel in Tür klemmen) auskühlen lassen

Tipp: Statt Sternanis und Koriander kann man 3 Tl Curry verwenden.

Fotos Rezept Nr. 3 – Linda Brückmann

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, zerhäckseln.

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

Parmesan (zerkleinert) erst zum Schluss zugeben.

Rotkohlrisotto

Rezept und Foto von Manfred Cuntz

Download (PDF, Unknown)