

Mousaka alla Giselle



Fotos Gisela M.

Zutaten:

600 gr Auberginen

grobes Salz

Öl

600 gr. Kartoffeln (wer keine Kartoffeln in der Mousaka will, erhöht die Auberginenmenge entsprechend)

600 gr. Hackfleisch Rind

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

4 EL Tomatenmark

0,5 TL Pfeffer

1 TL Paprika

Thymian/Oregano frisch oder getrocknet

1 TL Salz

ca. 100 gr. Paniermehl bzw. 1-1,5 alte Brötchen die z. B. mit Trommelraffel zerkleinert wurden.

Bechamel:

30 gr. Butter

30 gr. Mehl

250 ml Brühe

200 ml Milch

Salz/Pfeffer/Muskatnuss

1 Eigelb

ein paar Butterflöckchen

Zubereitung:

Auberginen waschen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit grobem Salz bestreuen und ca. 1-2 Stunden in geschlossenem Behälter lagern, damit Wasser gezogen wird. Dann das Salz abspülen, die Auberginenscheiben auswringen und in Grillpfanne von beiden Seiten mit wenig Öl herausbraten (Anmerkung: Normalerweise macht man das mit sehr viel mehr Öl, aber ich wollte es nicht so gehaltvoll).

Kartoffeln im Multizerkleinerer (grobe Scheibe) in Scheiben schneiden. Entweder in Pfanne mit Öl ca. 10 Minuten anbraten oder meine Variante: Scheiben erst etwas wässern und dann in Heissluftfriteuse mit ein paar Spritzern Öl für ca. 12 Minuten/200 Grad geben (auch das ist eine leichtere Variante).

Etwas Öl in Pfanne geben, Hackfleisch ca. 8 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauchzehen klein schneiden, mit dazugeben und mitbraten.

Tomatenmark mit etwas Wasser verrühren, Gewürze und kleingeschnittene Petersilie zugeben, ebenso Hälfte vom Paniermehl. Alles ins Hackfleisch geben und weitere 5 Minuten braten.

Zutaten für Bechamel (Butter, Mehl, Brühe, Milch) in Kessel geben, Flexi einsetzen, Temperatur ca. 110 Grad, 5 Minuten kontinuierlich rühren lassen, Salz/Pfeffer/Muskatnuss zugeben. Temperatur abschalten und in der Zeit weiter rühren lassen. Wenn Temperatur nur noch knapp 80 Grad beträgt, das Eigelb zum legieren zugeben und noch etwas weiter (ohne Temperatur) rühren lassen.

Nun schichten: 1/3 Auberginen/Kartoffeln, dann Hackfleisch, dann Auberginen/Kartoffeln etc. – Zum Schluss mit Bechamelsauce, dann Paniermehl, ggf. 50 gr. Käse und dann noch Butterflocken abschließen.

(Anmerkung: Falls Auberginenhasser in der Familien sind, kann

man auch einen Teil nur mit Kartoffen und Hackfleisch schichten).



180 Grad/0-U/45 Minuten backen.

Cannelloni mit Hackfüllung und Tomatenbechamel



4 Personen

Zutaten:

Nudelteig:

250 gr Semola (Erläuterung [Semola](#))

90 ml Wasser

Hackfleischfüllung:

1 EL Öl

1 Zwiebel, kleingeschnitten

2 Knoblauchzehen, kleingehackt

500 gr. Rinderhackfleisch

75 ml. Sahne (Kochsahne geht auch)

75 ml. Milch

100 gr. Parmesan gerieben, z.B. mit Multi

Salz/Pfeffer/Basilikum

Tomatenbechamelsauce:

50g Butter

50g Mehl

400ml Milch

1 Dose gehackte Tomaten

Salz/Pfeffer/Rosmarin/frisch gemahlener Muskat

Zum Bestreuen:

100 gr. geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Nudelteig:

Teig für Cannelloni mit Multizerkleinerer (bei größeren Mengen K-Haken) herstellen. Ich verwendete die [Cannellonimatrizze von Pastidea](#).



Die Cannelloni in eine Form aufstellen und leicht antrocknen lassen.



Hackfleischfüllung:

1 EL Öl in CC geben, Kochrührelement einsetzen, 140 Grad, Rührintervall 3. Sobald Öl heiss ist die Zwiebel und den Knoblauch zugeben, ein paar Minuten anschwitzen.

Dann das Hackfleisch zugeben und ca. 10 Minuten rühren lassen. Würzen. Sahne/Milch und Parmesan zugeben und alles etwas einkochen lassen. Wenn alles passt, die Temperatur herabdrehen und zur Seite stellen.



Tomatenbechamel:

1 Dose Tomaten in Multizerkleinerer mit Messer geben und alles zerkleinern.

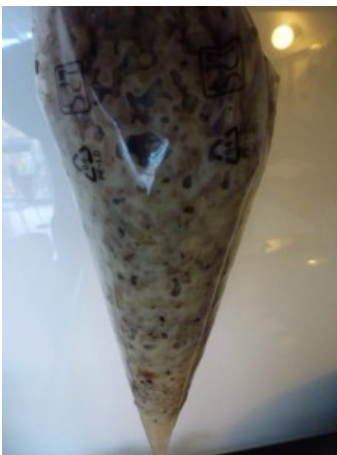
Mehl, Butter, Milch in Kessel mit Flexielement geben. Es muss nichts gesiebt werden und die Butter darf auch kalt sein.. Temperatur 120 Grad einstellen/Rührelement 2 und Zeit auf ca. 7 Minuten stellen.



Nach ca. der halben Zeit die Tomatensosse zugeben und weiterrühren lassen. Mit Salz/Pfeffer/Muskat/Rosmarin würzen.



Die abgekühlte Hackfleischfüllung in einen Spritzbeutel füllen. Die Spitze abschneiden und in die stehenden Cannelloni füllen (Alternativ bei größeren Mengen: ggf. mit Wurstfüller füllen?).



Die gefüllten Cannelloni umlegen in der Form (die ich vorher nicht eingefettet habe, war nicht nötig).



Die Tomatenbechamel darüber giessen und mit geriebenem Käse bestreuen (ich hatte Mozzarella). Wenn man die Cannelloni doppelt so hoch einschichtet, sollte zwischen den Schichten schon eine dünne Bechamelschicht.



Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad/Heissluft/35 Minuten überbacken. (ich habe auch etwas Dampf zugegeben beim Backen, muss man aber nicht).

Fertig ☐

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

Patlıcan Köfte/ Auberginen mit Frikadellen



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:

500gr Rinderhackfleisch

1-2 kleine Zwiebeln

1 Tl. Senf

Pfeffer

Salz

1 Ei

Petersilie nach Wunsch

1 trockenes Brötchen

Auberginen

Tomaten

Paprika

Zubereitung:

1 trockenes Brötchen (kleine Stücke in Milch Quellen lassen und ausdrücken)

Die Zwiebeln in der Pfanne mit wenig Fett bräunen und abkühlen lassen (alternativ in CC mit Kochröhrelement).

Alle Zutaten gut kneten und Frikadellen formen (K-Haken)

Die Auberginen in Streifen schälen, schneiden und in Salzwasser legen später abwaschen und ausdrücken oder mit Küchentuch abtupfen (wegen der Bitterstoffe).

In die Auflaufform abwechselnd stellen und mit frischen Tomaten und Paprika bedecken