

Hausgemachte Merguez

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

500 g Lammfleisch (Schulter)
250 g Rindfleisch (Schulter)
 $\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün, gewaschen
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Harissa nach Geschmack
1 TL Zimt, 1 TL Nelken
Ca. 2 m Lammsaitlinge,
Durchmesser ca. 15-20 mm

Zubereitung:

Lamm- und Rindfleisch in gulaschgroße Stücke schneiden und ca. 30 Minuten im Tiefkühlschrank anfrieren lassen.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und mit dem **Multi-Zerkleinerer** 30 Sekunden bei **Geschwindigkeitsstufe 3** zerkleinern. Anschließend das Koriandergrün nur grob zerkleinern.

Die Lammsaitlinge in einer Schale mit Wasser einweichen. Das sorgt für mehr Elastizität und einfacheres Befüllen.

Den **Fleischwolf** an den Niedrig-Drehzahl-Anschluss anschließen und für den ersten Durchgang die **grobe Lochscheibe** (8mm) einsetzen. Das angefrorene Fleisch zusammen mit Knoblauch, Zwiebeln und Koriander bei Geschwindigkeitsstufe 2 wolfen.

Das Brät mit Salz, Pfeffer und Harissa würzen, den Zimt und die gemahlenen Nelken hinzugeben. Für gleichmäßig verteilte

Zutaten, geben Sie sie in die Rührschüssel der Cooking Chef und lassen alles mit dem **K-Haken** vermengen.

Tipp 1: mit der **Gewürzmühle** können Sie Nelken und Zimt frisch mahlen. Das sorgt für ein intensiveres Aroma.

Tipp 2: Um zu testen, ob das Brät ausreichend gewürzt ist, nehmen Sie einfach ein kleines Stück und braten es in der Pfanne kurz an – anstatt es roh zu probieren.

Entfernen Sie das Messer und die Lochscheibe aus dem Fleischwolf und setzen Sie anschließend den **Wurstfüllstutzen** ein. Ziehen Sie nun den Saitling auf den Stutzen auf und machen einen Knoten an das Ende des Darms.

Stellen Sie **Geschwindigkeitsstufe 2-3** ein. Geben Sie das Brät in die obere Schale und füllen es in den **Einfüllstutzen**. Drücken Sie das Brät mit dem **Stopfer** nach unten. Die **Wendelschnecke** füllt sich nun und drückt es in den Saitling.

Tipp 3: Stopfen Sie den Darm nicht zu fest. Die Würste könnten sonst beim Grillen oder Braten platzen.

Sobald die gesamte Masse verarbeitet ist, die **Würste „abdrehen“**. Messen Sie ca. **15 cm Wurst** ab. Dann kneifen Sie mit Fingern einmal ein und drehen das freie Ende **zu Ihrem Körper hin**. Dann die nächsten 15 cm abkneifen und dieses Mal **vom Körper weg drehen**. In diesem Wechsel fahren Sie fort.

Am Ende der Wurstschlange machen Sie wieder einen Knoten und trennen das überstehende Ende des Saitlings mit einem scharfen Messer ab. Zerteilen Sie nun die noch zusammenhängenden Merguez zu einzelnen Würsten.

Die fertigen Würste halten sich bei Lagerung im Kühlschrank 3-4 Tage.

Die Merguez wird in aller Regel gegrillt, eignet sich aber auch gut für die Zubereitung in der Pfanne. Typischerweise wird die Wurst mit Baguette und Harissa serviert.

Tortillas mit Avocadopaste



Rezept von Oliver Böttcher
Cooking Chef Präsentation, 11.02.2015, bei HOMMEL,
Aschaffenburg
Fotos Soraya Nett

Zutaten:

Fertige Weizentortillas
400 g Rinderfleisch
1 Frühlingszwiebel

Salz, Pfeffer, Chili
etwas Rapsöl

Zum bestreichen:
Schmand

Zutaten Avocadopaste:
Avocado
Salz, Pfeffer,
Zitronensaft
Chili
1 El Schmand
2 Tomaten feingewürfelt

Zubereitung:

Weizentortillas im Backofen auf 80C erwärmen, in der Zwischenzeit das Rindfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes durchlassen. Etwas Rapsöl bei Rührintervall 3 mit eingesetztem Kochrührelement auf 140C erhitzen und das Hack anbraten. Eine kleine geschnittene Frühlingszwiebel zugeben und kurz mitrösten. Mit Salz Pfeffer und etwas Chili abschmecken.



Zubereitung Avocadopaste:
Alles zusammen im Multizerkleinerer zu einer Paste verarbeiten
(die war sehr lecker)

Den Tortilla auslegen und zur Hälfte mit Schmand und die andere Hälfte mit der Avocadopaste bestreichen. Mit Petersilie bestreuen. In der Mitte das Hack verteilen und die feingewürfelte Tomaten daneben verteilen.

Den Tortilla zusammenrollen und Holzspieße einstecken. Zwischen den Spießen durchschneiden, so dass ein Fingerfood entsteht.



Mürbeteigtörtchen Bolognaise – Original italienisch

Rezept von Fiametta Miani

Zutaten:

Mürbteig:

500 g Mehl

200 g Butter kalt in kleine Stücke

2 Eier

50 g Parmesan

1 TL Salz

Mürbteig mit dem K-Haken herstellen und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

Füllung:

40 g Butter

2 Löffel Zwiebel, Karotten (Rüben) und Sellerie kleingeschnitten,

250 g Rindfleisch kleingeschnitten

250 g Schweinefleisch kleingeschnitten

1 Glas Weisswein

1 kleine Dose Tomaten zerkleinert

Salz nach Geschmack

4 Esslöffle Bechamelle-Sause

10 Scheiben Käse (Mozzarella, Gouda oder andere Käsesorte nach Geschmack)

Zubereitung:

Gemüse zerkleinern und in Butter dünsten, dazu das Kochrührelement einsetzen. Fleisch dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Wein ablöschen. Weiter köcheln lassen bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Tomaten dazu geben. Halbe Stunde weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bechamell-Sauce unterrühren und erkalten lassen.

Aus dem Mürbeteig kleine Törtchen formen, evtl in Muffinform geben. Mit dem erkalteten Ragout füllen. Eine Scheibe Käse darüber legen und im Backofen bei 180 Grad 20 Minuten backen. Kann warm oder kalt serviert werden. Dazu passt Salat oder Tomanten.