Karottengemüse

Rezept von Stefan Homberg

Ich mache gerne die dreifache Menge in der CC, das Gemüse schmeckt auch am nächsten Tag noch gut und mit dem Würfler hat man so keine Mehrarbeit.

Zutaten:
300 g. Karotten
100 ml Gemüsefond oder Brühe
1EL Butter
2 Schalotten (alternativ Zwiebel)
3 EL Frischkäse
3 EL gehackte Petersilie (geht natürlich auch ohne)
Zucker zum Bestäuben (optional, ohne Zucker geht es auch)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

(1) Würfelschneider ansetzen und Karotten und Zwiebeln zusammen in Würfel schneiden (wer keinen Würfelschneider hat, kann es auch von Hand machen oder man nimmt vom Mulltizerkleinerer die Juliennescheibe für die Karotten und die Zwiebeln schneidet man von Hand)

(2) Kessel und Koch-Rühr-Element einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad einstellen

(3) Butter einfüllen und Schalotten mit Karotten ca. 5 Min. auf Rührintervall dünsten, mit Zucker bestäuben.

(4) Fond oder Brühe angießen und weitere 10 Min. auf 100 Grad und Rührintervall 2 garen

(5) Frischkäse zugeben, mit Salz/Pfeffer abschmecken und gehackte Petersilie untermischen.

Dazu passt Kartoffelstampf. Oder wie hier in Kombination mit Drillingen (Drillinge 10 Min. in Salzwasser kochen, dann in der Pfanne etwas Öl erhitzen, Drillinge halbiert in Pfanne

geben und mit etwas Pommessalz ein paar Minuten anbraten):

Karotten-Selleriesalat

Foto und Anleitung zur Verfügung gestellt von Michèle Bumann-Grütter

Zutaten:
Karotten geschält
Sellerie geschält
Öl
Balsamico
Mayonese
Senf
Salatgewürz
Kräuter
Knoblauch
Schuss Milch

Zubereitung:
Karotten und Sellerie mit Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 2, durchlassen.

In Gewürzmühle nach Belieben Öl, Balsamico, Mayonese, Senf, Salatgewürz, Kräuter, Knoblauch und Schuss Milch geben und mixen.

Fertig

Salatwürze

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Doris Ostermann

Zutaten:
2 Stangen Lauch
1 Bund Stangensellerie
1 Bund Jungzwiebeln/Frühlingszwiebeln
1kg Karotten
500 gr. Paprika
Etwas Petersilie, Liebstöckl und Schnittlauch (nur per Hand grob zerkleinert)
Schnittlauch mit Schere klein gemacht)
3 Knödel Knoblauch (3er-Netz)
6 rote Minichili (halbiert)

Zubereitung:
Alles im Multi zerkleinert
Alles mit Scheibe Nr. 2 gemacht.

Knoblauch, Paprika und Lauch mit Nr. 4. Ich würde aber das nächste Mal auch für den Stangensellerie Nr. 4 nehmen.

Dann alles im Ofen auf ca. 80 Grad getrocknet bis alles trocken war. Dabei einen Kochlöffel zwischen Rohr und Tür einklemmen, damit der Dampf entweichen und die Würze optimal trocknen kann (in etwa 8h).

Dann im Blender zu Pulver zerkleinert.

Zum Abschmecken noch etwas Salz und Pfeffer dazu…fertig!

Wir lieben diese Salatwürze zu alles Salaten. Nur noch Essig und Öl dazu ☺

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
1/2Sellerieknolle
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 (Kochrührelement). 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.

Bolognese Sauce

Rezept zur Verfügung gestellt von Christine Wittlin-Ingold

Zutaten:
750g Rind- und Kalbsgehacktes
3 EL Olivenöl
6 Zwiebel
6 Knoblauch gepresst
2 Peperocini gehackt

3 Stange Sellerie gehackt
3 Karotten gehackt
3 kleine Dosen Tomatenpüree
3 dl Rotwein
3 Dosen Tomaten
Salz ,Pfeffer, Senfpulver, Worcester Sojasauce pikant und….
vieles mehr, da ich es gerne scharf habe.
1 1/2 Tl Zucker
Oregano, Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, Koriander, Petersilien
6 Lorbeerblätter

Zubereitung:
Rind und Kalbsgehacktes und Öl portionsweise anbraten (bei 140 Grad in CC oder in Pfanne)

6 Zwiebel,
6 Knoblauch gepresst
2 Peperocini gehackt
3 Stange Sellerie gehackt
3 Karotten gehackt
3 kleine Dosen Tomatenpüree
in CC mit Kochrührelement andünsten,

mit 3 dl Rotwein ablöschen und einkochen lassen

3 Dosen Tomaten
Salz ,Pfeffer, Senfpulver, Worcester Sojasauce pikant und….
vieles mehr, da ich es gerne scharf habe.
1 1/2 Tl Zucker
Oregano, Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, Koriander, Petersilien
6 Lorbeerblätter zugeben und 3 Stunden bei ca. 95 Grad köcheln lassen.

Universal-Gemüsesuppe (Kürbis – oder Blumenkohl-Brokkoli – Gemüsesuppe)

Rezept und Foto von Michael Kölbl

Zutaten:
Variabel:
1/3 Hokkaido Kürbis
1/3 Butternut Kürbis
oder
1/3 Blumenkohl (weisse Bäumchen)
1/3 Brokkoli (grüne Bäumchen)

Fix:
6-8 Kartoffeln (je nach Grösse)
1/2 Stange Lauch
2 Petersilwurzeln
5x2x2cm grosses Stück Sellerie (ca.)
1-2 Zwiebeln (je nach Grösse)
6-8 Gelbe Ruam (Karotten) (je nach Grösse)

Salz, Pfeffer, Paprika (Edelsüss)
Muskatnuss (je nach Wunsch)

1 Becher Sahne
oder
1/2 Becher Frischkäse (200g)

Zubereitung:
Hokkaido nur waschen und Kerne entfernen.
Butternut schälen und Kerne entfernen.
Oder
Blumenkohl und Brokkoli waschen und in 2-4cm Stücke schneiden

Gemüse waschen und schälen

Gemüse entweder mit dem Würfelschneider würfeln oder dem Multizerkleinerer in Scheiben schneiden.

Gemüse (inkl. Kürbis oder Bäumchen) in den Topf und mit Wasser auffüllen,
bis das Gemüse fast mit Wasser bedeckt ist.

Ist die Füllgrenze des Topf überschritten, das Gemüse ohne Rührelement bei 120 Grad 10min köcheln lassen.

Ist die Füllgrenze nicht erreicht oder das Gemüse hat schon 10 Min geköchelt,
das Kochrührelement einsetzen und das Gemüse ca. 25-30 Min (-10Min wenn schon vorgeköchelt)
bei ca. 105 Grad köcheln lassen.

Im Anschluss entweder das Gemüse auf 2x im Blender Mixen oder mit dem Mix-Stab im Topf pürieren.

Mit Gewürzen und Sahne(oder Frischkäse) abschmecken, nochmal aufkochen lassen…

Mit getostetem Brot und/oder kleingeschnittene Wienern servieren….

An Guadn….

Bündner Gerstensuppe mit Gnagi (Schweinekopf gesalzen)

Rezept und Foto von Christine Wittlin-Ingold

Für 4 Personen.
Zutaten:
Gnagi
80 gr Gersten
1 EL Öl
50g. Speckwürfeli
2 Karotten
¼ Sellerie
1 Lauch
½ Zwiebel
2 Lorbeerblätter
2 Nelken, Pfeffer, Streugewürze, Schnittlauch

Zubereitung:
Gersten einweichen,

Mit dem Flexi- Rührelement Öl auf 140 Grad erhitzen und 50g. Speckwürfel anbraten.

Karotten, Sellerie, Lauch mit Multi- Zerkleinerer mit der feinen Schneidescheibe Geschwindigkeit 3 klein schneiden.
Das alles bei 100 Grad 2 Minuten andünsten,

Mit 2 ½ L Wasser ablöschen.

Der Koch Rührelement einsetzen und Koch Rührintervallstufe 3 stellen
Gerste beigeben aufkochen

Gnagi das ich in 3 cm Würfel geschnitten habe.
½ Zwiebel mit 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken bestecken, beigeben.
Kochzeit 2 ½ kochen.

Abschmecken mit Pfeffer, Streugewürze, Schnittlauch vor dem Servieren. KEIN SALZ.

Saucen – Varianten

Rezept 1 – Fotos von Fee Koch- und Backwelt

1. Rezept Dunkle Soße von Fee Koch- und Backwelt

Zutaten:
3kg Knochen (Kalbsknochen, Hähnchenflügel, usw)
1kg Fleischabschnitt (Rind, Huhn)
3 Zwiebeln (Gemüsezwiebel mit Schale)
1 Knolle Knoblauch
500g Karotten
500g Sellerie
1-2EL Tomatenmark

Lorbeer
Pfeffer
1 Flasche Rotwein
3L Wasser
Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten werden in etwa walnussgroßen Stücken benötigt. Das Gemüse wird hierzu nicht geschält, nur gewaschen.

Das Fleisch wird als erstes in einen großen Topf mit etwas Öl gegeben und kräftig angeschmort. Hier ist eine lange Schmordauer wichtig von 2 Stunden. Hier muss nur das Fleisch ab und zu gewendet werden, damit es von allen Seiten gleich geschmort wird.

Wahlweise kann dies auch im Backofen gemacht werden. Wichtig ist nur, dass das Fleisch keinesfalls anbrennt, da der bittere Geschmack nicht mehr weg geht.

Nach 2 Std wird das Gemüse zugegeben und ebenfalls für 45 Min. mitgeschmort.

Nachdem auch das Gemüse mitgeschmort hat, wird Tomatenmark hinzugegeben. Dies ein wenig reduzieren und mit dem Rotwein ablöschen.

Den Rotwein komplett reduzieren lassen, dies kann ein wenig dauern, dann mit dem Wasser ablöschen. Lorbeer, Pfeffer und Salz zugeben. Alles noch etwa 2-3 Std köcheln lassen und dann um die Hälfte reduzieren.

Über Nacht abkühlen lassen. Am nächsten Morgen alles durch ein sehr feines Sieb geben/drücken. Soße noch einmal aufkochen und noch einmal um etwa die Hälfte reduzieren. Um die Soße haltbar zu machen entweder einwecken, dazu unbed. kochende Soße abfüllen, oder portionsweise einfrieren.

Tipps: Wichtig ist, dass darauf geachtet wird, dass das

Fleisch und das Gemüse gut angeschmort sind, dadurch entstehen Röstaromen die der Soße den Geschmack geben. Wahlweise kann auch zusätzlich noch etwas Cognac beim Ablöschen dazu gegeben werden. Auch ohne Alkohol ist es möglich die Soße zu kochen, je nach Geschmack. Je nachdem was es gibt kann auch sonstiges Gemüse wie z.B. Pastinaken mit verwendet werden.

2. Rezept von Manfred Cuntz **Rinderfond und Verwandte**

Rinderfond

So viele Rindsknochen wie in einen großen Topf passen. Sandknochen und Markknochen und Fleischknochen. Was da ist. Fleischabschnitte und parüren. Für je 2-3Kg Knochen eine kleine Handvoll Röstgemüse (Sellerieknolle und Staudensellerie, Möhren, Pastinaken, Lauch), eine Zwiebe.l Gewürze: Lorbeer, Nelke, Wacholder, Piment, schwarzer Pfeffer

Die Knochen im Backofen auf einem Gitter bei 180°C gut anrösten. Den Bräter darunter mit Wasser füllen damit der austretende Saft nicht anhängt.

Das Gemüse würfeln (Würfelschneider)
Die Zwiebel waschen oder die äußerste Schalenschicht ablösen. Nicht schälen. Quer durchschneiden und in einer trockenen Pfanne oder Topf (ohne Beschichtung) auf der Schnittfläche sehr dunkel, fast schwarz anrösten.

Das Röstgemüse im großen Topf in etwas Butterschmalz oder notfalls Olivenöl leicht anrösten, rausnehmen.
Jetzt die angerösteten Knochen und das Fleisch in den Topf geben. Das Röstgemüse und die Zwiebel(n) zugeben und mit so viel kaltes Wasser auffüllen, dass alles bedeckt ist.

Zum kochen bringen und ein bis zwei Minuten sprudelnd kochen. Zurück schalten bis es nur noch ganz leise köchelt. Den Topf um ein Drittel von der Platte schieben, damit es nur noch an einer Seite kocht. Dadurch wird die Suppe von selbst immer etwas umgewälzt und wird nicht trübe.
Den entstehenden Schaum NICHT abschöpfen.

Die Gewürze zugeben. KEIN Salz.
3-5 Stunden köcheln lassen.

Etwas abkühlen lassen und abseihen. Alles feste zurück in den Topf, eine Handvoll frisches Gemüse bei und wieder mit kaltem Wasser aufsetzen und nochmal 3 Stunden köcheln lassen. Das gibt die Remouillage (Nachbrühe). Die wird später reduziert und eingekocht und dient als Basis für Eintöpfe usw. Merksatz: Die dünnste Brühe ist besser als das beste Wasser.

Aber jetzt wieder zurück zum Ausgang: Den abgeseihten Fond in einem Topf um ca. 1/3 reduzieren lassen. Abkühlen lassen und kalt stellen.

Das oben abgesetzte Fett abschöpfen und entsorgen. Es schmeckt nicht.

Fond durch ein Tuch (ich habe einen 50müh Monofilamentfilter dafür aber ein Käse- oder ein Küchentuch tut es auch) gießen.

Fond (ich sag immer Suppe dazu. Also wenn ihr von mir wo „Suppe“ lest ist Fond gemeint) in WECK Gläser (TO geht auch) 45 Minuten bei 100°C einkochen. Basis für klare Suppen und Consommee. Und alles wo mit Suppe aufgegossen wird. Veloute z.B.

Jus: Suppe um 1/3 reduzieren lassen. (Basis für Saucen und Suppen) Demiglace: Jus um 1/3 reduzieren lassen. Demiglace ist dann richtig wenn sie in kaltem Zustand geliert. Das gibt eine hervorragende Basis für dunkle Saucen. Mit einer Roux kann man damit eine eigenständige braune Sauce machen.

Consommee: Suppe mit Klärfleisch und -gemüse klären. Dazu das Klärfleisch und das Gemüse durch den Wolf drehen und mit zwei oder drei Eiweiß vermischen. In die kalte Suppe geben, verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Ein paar Minuten ohne rühren kochen lassen. Dann den Eiweißkuchen oben abschöpfen und entsorgen. Die Consommee durch ein Küchentuch geben und abschmecken.

https://www.facebook.com/photo.php?fbid=955841961107272&set=p.955841961107272&type=1&theater

Und eine Beispielsuppe dazu:

https://www.facebook.com/photo.php?fbid=955842111107257&set=p.955842111107257&type=1&theater

---

Gemüsepulver (für Gemüsebrühe) mit dem Fleischwolf

Fotos und Rezept von Andreas Paasch

Zutaten:
Porree
Sellerie
Paprika
Zwiebel

Knoblauch
Karotten
Petersilienwurzeln
Ingwer
Petersilienkraut
etc. nach Belieben

Weiter:
getrocknete Chilischote
schwarzen Pfeffer
Fenchelfrüchte
Koriander
Bockshornklee

Zubereitung:
Porree, Sellerie, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Petersilienwurzeln, Ingwer und Petersilienkraut durch den Fleischwolf drehen, grobe Durchlassscheibe

Im Ofen bei 60 Grad/Umlauf trocknen lassen. (Anmerkung: Bei ca. 5 kg Gemüse muss man ca. 20 Stunden für das Trocknen rechnen).

Dann das Trockengut durch die Getreidestahlmühle laufen lassen (Achtung: nicht die Steinmühle nehmen!).

Dann noch eine getrocknete Chilischote, schwarzen Pfeffer, Fenchelfrüchte (bekannt als Fenchelsaat), Koriander und Bockshornklee zufügen (die ebenfalls vorher durch die Stahlmühle gelaufen sind)

Für Tasse heiße Brühe nur noch etwas Salz hinzufügen. Fertig.

Mürbeteigtörtchen Bolognese – 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.