

Reginette mit Steinpilzen in Bechamelsauce



Zutaten:

Frische Nudeln aus 250 gr. Semola, Rezept von [hier](#), verwendet wurde die [Reginnettematrize](#)

40 gr. getrocknete Steinpilze

1 EL Öl

1 Knoblauchzehe

60 gr. Butter

1 EL Mehl zum Binden

250 ml sehr heiße Milch

Parmesan

Salz/Pfeffer/frische Kräuter

Zubereitung:

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen (mind. 2 Stunden oder über Nacht).

Etwas umrühren, falls Sand drin ist. Abseien und Pilzwasser zur Seite stellen. Sollten die Pilze stark verschmutzt sein, z.B. über einen Kaffeefilter o. ä. abseien.



Frische Nudeln mit der Pasta Fresca herstellen. Ich verwendete die Matrize Reginette von Pastidea. Pappardelle oder Mafalde würden auch sehr gut passen.

Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen. Nudeln al dente kochen und zur Seite stellen.



Abgetropfte Pilze grob zerkleinern.



Öl in einer Pfanne erhitzen. Kleingeschnittene oder zerdrückte Knoblauchzehe zusammen mit den Pilzen zugeben. Salzen. Nach und nach Einweichwasser zugeben und weiter köcheln.



In der CC/Gourmet die Butter zum Schmelzen bringen. Flexi einspannen, 1 EL Mehl einstreuen und auf Dauerrühren stellen. (Temperatur hatte ich anfangs um die 100 Grad, später erhöhte ich kurz auf 140 Grad).

Zum Ballonschneebesen wechseln, schnelle Geschwindigkeit (Temperatortaste drücken, damit Kindersicherung rausgeht) und nach und die heiße Milch auf zwei oder drei Etappen verteilt zugießen. Salzen.

Nun Temperatur zurückstellen, so dass es gerade noch köchelt, Geschwindigkeit auch zurückstellen (ich habe auf ca. Stufe 2 zurückgestellt) und Timer auf 15 Minuten stellen.

Sobald die 15 Minuten abgelaufen sind, die Bechamelsauce zu den Pilzen geben und vorsichtig umrühren. Pfeffern.

Dann die Nudeln auch zu der Sauce geben und nochmals umrühren/erhitzen.

Servieren mit Parmesan und frischen Kräutern.



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. Olivenöl, 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

[Hirschgulasch nach Schubeck](#)



Foto von Dagmar Möller [Töpfele und Deckele](#)

Hirschgulasch nach Schubeck, auf CC umgesetzt von Dagmar Möller

Zutaten:

- 1 kg Wildgulasch (Hirsch, Wildschwein, Reh)
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 120 g Knollensellerie
- Butterschmalz
- 2 EL Öl
- 2 TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 350 ml Rotwein
- 50 ml Weinessig
- 1 Glas Wildfond
- 1 TL Geflügelfondkonzentrat
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Pimentkörner
- 2 g Pfefferkörner (Lang-, Sezchuan + Kubenbenpfeffer)
- 100 g schwarzes Johannisbeergelee
- ggf. Steinpilze, Champignons, Maronen... (angebraten)
- 70 g helle kernlose Weintrauben
- 10 g Zerbitterschokolade
- 50 ml Cognac
- 1 EL Preiselbeeren (Glas) als Beilage

(alternativ: evtl. zusätzlich Butter mit Stärke für die Sauce, und 30 g Walnusshälften)

Zubereitung:

Fleisch von Sehnen und Fett befreien, in gleichmäßige Stücke schneiden.

Sellerie, Karotten in feine Würfelchen schneiden. Zwiebeln in Spalten schneiden. (wer hat kann alles in den Würfler geben)

Butterschmalz erhitzen und Fleisch in kleinen Portionen in einer Pfanne kräftig anbraten, herausnehmen. Fond mit etwas vom Wein ablöschen. Fond zum Fleisch geben. Gemüse in Olivenöl in der CC/Kochröhrelement anschwitzen. Mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren. Tomatenmark zufügen und mit anbraten. Mit restlichem Wein ablöschen, Fleisch, Wildfond und Essig zugeben, Gemüsekonzentrat dazugeben und alles ca. 1 1/2 Stunden knapp am Siedepunkt schmoren. (Kochröhrelement Stufe 3)

Gewürze im Mörser oder Gewürzmühle zerkleinern und mit Lorbeerblättern und Johannisbeergelee zufügen. Eine weitere 1/2 Stunde schmoren. Evtl. nochmal Wasser nachfüllen.

Dann Lorbeerblätter herausnehmen, halbierte Weintrauben, Schokolade und Cognac zufügen. Nicht mehr kochen.



Foto Dagmar Möller