

Indisches Butter Chicken



Rezept von hier
<https://slowcooker.de/2013/aus-dem-crockpot-indisches-butter-huhn/> und von Gisela M. leicht verändert und auf CC abgewandelt

Ein "Butter Chicken" ist für mich immer etwas ganz Besonderes. Erinnerst es mich doch an die guten alten Zeiten. Vor ca. 20 Jahren trat ich eine neue Stelle an und der Buchhalter raunte mir zu, ich möge auf mich aufpassen, in der Firma würde etwas nicht stimmen. Soviel Butter könnte kein Mensch der Welt verbrauchen....

Im Laufe der Zeit merkte ich dann, dass neben dem Büro ein indisches Restaurant war und das Tagesgericht war immer "Butter Chicken" – Sobald es etwas zu besprechen gab, hat der Chef zum Mittagessen beim Inder geladen und auf den Bewirtungsbelegen stand halt immer nur "Butter" ☐

Zutaten:

Etwas Butter zum Anbraten
2 Zwiebeln kleingeschnitten
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Essl. Currypulver (je nach Gusto mild oder scharf)
1-2 Teel. Currypaste, rot oder gelb (habe ich weggelassen, da spontan nicht verfügbar)
1 Teel. Kurkuma
1 Essl. Garam Masala bzw. wenn nicht vorhanden Gewürzmischung
"Butter Chicken"

800 Gramm Hühnerbrustfilet, klein geschnitten oder
Geschnetzeltes

1 Stück Ingwer, 2 cm, geschält und gerieben

1 Teel. Salz

Getrocknete Chilischote ,etwas zerbröselt

1 Döschen Tomatenmark (70 g)

1 Dose Kokosmilch (400 ml)

2 Essl. Joghurt

2 Essl. Butter

Zur Deko: 1 Lauchzwiebel in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

Butter zum Anbraten in Kessel geben, Temperatur 140 Grad.
Kochrührelement einsetzen und kleingeschnittene Zwiebeln mit
den indischen Gewürzen anrösten.

Alle restlichen Zutaten ausser dem Fleisch mit einer Gabel
Gabel grob vermischen. Fleisch in Hühnerbrustfilet zu den
Zwiebeln geben und restliche Zutaten darübergießen, Auch die
Butter ungeschmolzen daraufgeben.

Dann in der Gourmet den Slowcookernodus anschalten. Bei High
3,5 Stunden einstellen, bei LOW 7 Stunden.

(Wer keine Gourmet hat: High = ca. 90-95 Grad/Low ca. 75-85
Grad)

Rührintervallstufe hatte ich 9, d.h. nach 5 Minuten wird kurz
gerührt.

Und den Spritzschutz nicht vergessen aufzusetzen.

Zum Schluss nochmal nachträglich abschmecken und mit Reis
servieren und Frühlingszwiebeln bestreuen. Köstlich <3



Tipp: Beim nächsten Mal würde ich die Mengen auf das 1,5 fache erhöhen. Das müsste in der CC auch gehen und dann kann man es ja eingefrieren für schlechte Zeiten.

Möhren-Tomaten-Aufstrich



Foto Kristina Hanscomb

Rezept aus der Rezeptwelt für den Thermomix, angepasst auf CC von Kristina Hanscomb

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Kochzeit: 15 Min.
ergibt ca. 10 Portionen

Zutaten:

1 Schalotte oder Zwiebel
120 g Butter in Stücken
250 g Möhren in Stücken
120 g Tomatenmark
1 TL Thymian
1 TL Oregano
1 TL Salz
1 Prise Zucker

Zubereitung:

1. Schalotte entweder mit dem Messer zerkleinern oder mit dem Messer im Multizerkleinerer. Dann die Schalotten bzw. Zwiebeln umfüllen.
2. Möhren schälen und in kleinere Stücke schneiden.
3. In den Multizerkleinerer die Scheibe Nr. 2 einsetzen und die Möhren raspeln.
4. In den Kochtopf 30 g Butter und die Zwiebeln bzw. Schalotten dazugeben, den Flexi einsetzen und für 1 Min. 30 Sek. auf 120 °C Intervallstufe 2 dünsten.
5. Möhren, 90 g Butter, Thymian, Oregano, Salz und Zucker zugeben. Alles 6 Min. bei 90 °C Intervallstufe 2 dünsten. Anschließend (wer mag) zurück in den Multizerkleinerer mit dem Messer geben und für 10 Sek. zerkleinern.

Fertig! Guten Appetit!

Tomatendip

Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

Zutaten:

1 Glas eingelegte getrocknete Tomaten (in Öl), 200 gr.
125g Sonnenblumenkerne
100 g Tomatenmark
20g frischer Zitronensaft
1 Esslöffel Oregano oder auch Pizzagewürz
30 g Olivenöl
etwas Pfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung:

Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne anrösten und nach dem Auskühlen im Multi oder der Gewürzmühle fein zerkleinern
Die getrockneten Tomaten ebenfalls kurz zerkleinern (Multi oder klein schneiden)
Alle Zutaten (auch das restliche Öl aus dem Glas) in den Kessel geben und bei 5 min bei 100 Grad kochen lassen, dabei immer wieder rühren (Flexielement).
Nach dem kochen den Inhalt im Multi fein pürrieren und abfüllen.

Das ganze schmeckt super auf Brot, als Pesto zu Pasta oder zu Fleisch

Huhn, wie es in fast allen afrikanischen Ländern gekocht wird



Foto von Ilonka Drabik

(Rezept von Ilonka Drabik, aus unbekannten Quellen, ein kopiertes Zettelchen in ihrem Rezepteordner wurde umgeschrieben auf die Kenwood CookingChef

Zutaten:

2 gehackte Zwiebeln

Knoblauch nach Belieben

600 g geschnetzeltes Hähnchenfleisch

2-3 EL Sesamöl (alternativ geht sicher auch ganz normales Öl)

1 TL Salz

Pfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma

Zimt nach Belieben

$\frac{1}{2}$ TL Pili-Pili (Chilipulver)

1 Dose Tomatenmark

1 große Tomate

1 Kochbanane (alternativ 2 unreife Bananen)

Zubereitung:

1. Die gehackten Zwiebeln, Knoblauch und die Hähnchenteile in

- Sesamöl bei 140°C mit Rührelement auf Rührstufe 3 anbraten.
2. Salz, Pfeffer, Kurkuma, Zimt und Pili-Pili zugeben.
 3. Tomatenmark und Tomate zugeben.
 4. Mit heißem Wasser aufgießen.
 5. 30 Min. bei 100°C und Rührstufe 3 kochen lassen.
 6. Die Bananen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, zugeben und weitere 15 Min. bei Rührstufe 3 kochen lassen.

Dazu passt Reis, Baguette oder am besten natürlich afrikanisches Fladenbrot.

Linzenbolognese Bolognese ohne Fleisch – Variationen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Brunner

Bolognese ohne Fleisch

Zutaten:

- 1 Tropea Zwiebel fein hacken
- 2 Karotten fein hacken (geht z..B. auch in Multizerkleinerer,

z. B. mit Juliennescheibe)

Butter zum anbraten

100g kleine rote Linsen

Weißwein

250 ml Brühe

1/2 Aubergine klein gewürfelt

2 Dosen Mutti Tomaten, zerkleinert

1 Glas Pesto Rosso / Bertoli oder selbst hergestellt

Italienische Kräutermischung (Ankerkraut)

Sahne

Salz , Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln und Karotten in Butter anbraten (140 Grad/Kochrührelement oder Flexielement), mit Weißwein ablöschen. Linsen zugeben mit Salz und Pfeffer würzen, Brühe aufgießen, circa 30 Minuten köcheln (90-95 Grad).

Aubergine, Tomaten und Pesto dazugeben, mit den Gewürzen abschmecken, bei bedarf noch Brühe dazu. Das ganze ca. ein/eineinhalb Stunden köcheln lassen (90-95 Grad). Schuss Sahne dazu und abschmecken.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Hinz



Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Zutaten:

100 Gramm rote Linsen

1 Möhre

1 EL Olivenöl

½ Stange Lauch

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

50 Gramm Tomatenmark

500 ml Gemüsebrühe

Gewürze: Salz, Pfeffer, Rosmarin, Oregano, Basilikum

1 Prise Zucker

100 ml trockener Rotwein

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch, Möhre und Lauch klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten (100 Grad, Flexi, Rührstufe 1, ca. 2-3 Min.). Dann Möhre und Lauch zugeben und mitdünsten, danach das Tomatenmark zugeben und ca. 1 Min. weiter dünsten. Gemüsebrühe angießen und Linsen, sowie Gewürze und Rotwein zugeben. 30 Min. köcheln lassen (Flexi, Rührstufe 1, 100 Grad).

Bulgur Salat



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig
(Ernährungsberatung)

Ein sehr leckerer Party-Salat. Ich bereite ihn meist am Abend zuvor zu, damit er gut durch gezogen ist.

Zutaten:

250 g Bulgur, mittelfein oder Instant
1 EL Gemüsebrühe
1 EL Tomatenmark
1/2 Liter Wasser, kochendes

1 Bund Lauchzwiebel(n)
1 Paprikaschote, gelb
1 Paprikaschote, rot
Tomaten
oder
1 Paprika
1/2 Gurke
1-2 Fetakäse
2 EL getrocknete Kräuter
1 EL Essig
20 ml Olivenöl
50 ml Wasser

Zubereitung:

Den Bulgur mit der Gemüsebrühe mischen und in eine hitzefeste Schüssel geben. Wasser zum Kochen bringen und über den Bulgur gießen. Tomatenmark dazu und alles gut durchrühren. Nun quellen lassen, bis der Bulgur die Flüssigkeit aufgenommen hat. Zwischendurch umrühren und erkalten lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und klein schneiden. Den Bulgur mit dem

Gemüse mischen und aus den restlichen Zutaten ein Salatdressing zubereiten.

Über den Bulgur gießen.

Den Fetakäse zerbröseln und die Petersilie klein zupfen. Beidel unterrühren.

Man kann jede nach Geschmack, das Gemüse variieren.