

Kürbisragout aus dem Kochtraining Österreich



Foto: Kürbisravioli mit Kürbisragout als Sauce von Claudia Kraft

nachgekocht von Claudia Kraft

Zutaten für 4 Personen:

500g Kürbis

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1/4l Gemüsesuppe/Gemüsebrühe

1/4l Sahne

Salz

Pfeffer

Öl zum Anbraten

1 Schuss Apfelessig

evtl. etwas Mehl zum Binden

Zubereitung:

Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.

Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.

Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

Schnelles Feierabend Chili

Rezept zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

1 Zwiebel
2 Karotten
1 Paprika
1 Dose Mais
1 Dose Kidneybohnen
1 Knoblauchzehe
2 Dosen Pizza Tomaten
500g Rinderhack
300 ml Rinderfond (Gemüsefond)
100ml Rotwein
2 EL Öl
1/2 – 1 TL Chilliflocken
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Im Multi die Karotten und Paprika in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln.

Öl in der schüssel der CC erhitzen. Das Hackfleisch mit dem Kochröhrelement auf Intervallstufe 3 und 140° Grad anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Das ganze mit Rotwein ablöschen und diesen vollständig verkochen lassen.

Dann die Pizzatomen, Karotten, Paprika und Fond zugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Chilliflocken würzen.

Kurz aufkochen lassen und dann die Temperatur auf 100° zurückdrehen und 15min köcheln lassen.

Mais und Kidneybohnen in einem Sieb abtropfen lassen. In die Schüssel geben und ca. 5 min mitköcheln lassen.

Wir essen gern frisches Baguette dazu. Wer möchte kann aber auch Reis als Beilage servieren.

Maistopf mit Ingwerschaum – auch für Suppenkasper



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller/<https://toepfle-und-decke.de/blogspot.com>

Zutaten:

300 g durchwachsener Speck

1 Zwiebel

5 Kartoffeln

3/4 l Gemüsebrühe

500 g Maiskörner

6 geschälte Tomaten

Salz, Pfeffer, bei Bedarf getr. Chili

1/8 l SahneSchaum:

100 ml Milch

5 g Ingwer**Zubereitung:**

Ingwer zerkleinern und in Milch kurz erhitzen. Milch wieder abkühlen lassen. Kartoffeln, Speck und Zwiebeln würfeln (z.B. mit Würfelschneider)

Speck und Zwiebeln anbraten (140 Grad – Kochrührelement Intervall 3).

Dann Kartoffeln zufügen und mit Gemüsebrühe ablöschen. 10 – 15 min köcheln (100 Grad) lassen.

Tomaten im Multi kurz schreddern und zusammen mit abgetropften Maiskörnern, Salz + Pfeffer ggf. Chili nach Gusto dazugeben.

Weitere 15 min. köcheln lassen. Sahne einrühren. – Fertig.

Ingwermilch aufschäumen, Maistopf in Suppentassen füllen und Ingwerschaum darauf geben.

Dazu passt selbstgebackenes Baguette.

Guten Appetit!

Rotkohlsalat mit roter Beete und Walnüssen



Foto von Gisela Martin

Rezept aus Buch: "Kitchen Aid – Das Kochbuch" – leicht abgewandelt und auf CC umgeschrieben

Zutaten:

Halber Rotkohl

1-2 rote Beete (ich hatte eine fertig abgepackte und schon gekochte)

1 rote Zwiebel

75 gr. Walnüsse (Menge nach Belieben erhöhen)

lt. Rezept ca. 50 gr. Heidelbeeren (hatte ich keine)

Dressing:

2 EL Zitronensaft

4 EL Rotweinessig oder Balsamico

2 EL Honig

4 EL Walnussöl

4 EL Olivenöl

1 TL Kümmel

Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

Bei Rotkohl äussere Blätter und Strunk entfernen und im Multi oder in Schnitzler mit feiner Schneidscheibe (bei Multi ist es Nr. 4) zerkleinern. Rotkohl unter fließendem Wasser spülen bis Wasser klar ist und abtropfen lassen.

Rote Beete und geschälte rote Zwiebel mit grober Raspelscheibe (bei Multi Scheibe Nr. 3) reiben.

Walnüsse raspeln und zerkleinern.

Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen.

Alle Zutaten (auch Heidelbeeren) vermengen und vor dem Servieren über Nacht durchziehen lassen.

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...
viele 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 Kochröhrelement andünsten,

mit 3 dl Rotwein ablöschen und einkochen lassen

3 Dosen Tomaten
Salz ,Pfeffer, Senfpulver, Worcester Sojasauce pikant und...
viele 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.

Ritas Apfelgulasch

Rezept zur Verfügung gestellt von Andreas Ehmann, der es von seiner Schwiegermutter hat und für die Kenwood CookingChef modifiziert hat.

Einfaches schnelles gut schmeckendes Gericht
("Resteverwertung")

Zutaten für 4 Portionen:

4-6 Äpfel (säuerlich-zum verkochen)

5 Regensburger Würste (oder 5 Knacker oder 1 Lyoner)
als Variation entsprechend der Menge Wiener/Käswürstel
250 ml Brühe
200 ml Weißwein
2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Schmand
Ketchup/bzw. Tomatenmark 3 – 4 EL
Pfeffer
Salz
Gewürze nach Gusto:
Curry
Paprika
Majoran
Thymian
Koriander

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und klein schneiden.
Knoblauch ebenso

Äpfel schälen achtern diese Spalten dann halbieren.

Wurst in etwas dickere Scheiben schneiden (je nach verwendeter Wurst!)

Mit Flexiröhrelement:

Zwiebeln mit etwas Öl in der CCM anbraten (max. Temperatur).
Kleine Prise Zucker dazu.
Knoblauch dazu

Koch-Röhrelement wechseln, Temperatur auf 90 – 100 Grad reduzieren

Mit Brühe und Weißwein ablöschen.

Wurst und Äpfel dazugeben, durchrühren lassen – Stufe 1

Ketchup/Tomatenmark dazu, durchrühren lassen – Stufe 1

Schmand dazu, durchrühren lassen – Stufe 1

ca. 20 min durchrühren lassen – Stufe 3

Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen abschmecken.

Servieren mit frischen Semmeln oder knackigem Baquette dazu paßt schöner Salat.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Penne Napolitana



Foto von Gisela Martin/mit [Tagliatelle girate](#)

Rezept: Stefan Homberg, Pastateig von Aziz Can

Zutaten:

Teig

125 gr. Semola

125 gr. Mehl

80 ml Wasser

1 EL Essig

5 ml Olivenöl

Prise Salz

Sauce

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

1 Möhre

1 Selleriestange

500 gr. Dosentomaten

120 ml Wasser

2 EL frische Petersilie

2 EL Zucker

Salz/Pfeffer

Frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Multi mit Messer aufsetzen und Zutaten für Teig auf Stufe 4 vermengen.

Pasta fresca mit [Rigatoni-Matritze](#) oder anderer Wunschmatritze einsetzen und Teig bei Stufe 4 in Öffnung füllen, bei gewünschter Länge jeweils abschneiden.

Bitte Hinweise hier im Blog bzgl. Pasta-Fresca beachten ☐

Multizerkleinerer mit Messer, Zwiebel, Sellerie und Möhre einfüllen und auf Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 2, Temperatur 120 Grad. Olivenöl (am Rand vom Kessel, dann quietscht es nicht) einfüllen und Mischung aus Multi ca. 10 Minuten weich dünsten.

Tomaten hinzugeben, 5 Minuten bei 110 Grad köcheln lassen.

Petersilie, Wasser, Zucker zugeben und bei 110 Grad 45 Minuten köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen. Je trockener die Nudeln, desto länger dauert es. Bei frischen Nudeln ca. 2-3 Minuten.

Mit Salz und Pfeffer die Sauce abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort ungehemmt geniessen ☐

Kokos-Karotten-Suppe



Foto und Rezept Gisela Martin

Zutaten

750 gr. Karotten

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

750 ml Gemüseboullion oder 750 ml Wasser mit Suppengrundstock o.ä.

75 ml Kokoscreme

75 gr. Zuckerschoten

3 EL Kokoschips

100 ml Kochsahne

Zubereitung:

Möhren und Zwiebeln schälen und im Multizerkleinerer, feine Scheibe Nr. 2, zerkleinern.

Koch-Röhrelement einsetzen, Temperatur ca. 95 Grad, Öl erhitzen und mit Koch-Rührintervallstufe 2 die Möhren und Zwiebeln ca. 3 Minuten andünsten.

Heiße Brühe sowie Kokoscreme zugeben, Spritzschutz als Deckel aufsetzen und Timer auf 20 Minuten stellen.

In Zwischenzeit Zuckerschoten putzen und klein schneiden. In kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren, kalt abschrecken.

Suppe in Blender umgießen und unter Zugabe der Sahne pürieren.

Mit Zuckerschoten und Kokoschips servieren.

