

Maistopf mit Ingwerschaum – auch für Suppenkasper



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller/<http://www.bonsai-insel.de/wordpress/>

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 Sahne
Schaum:
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!

Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Schinken-Käse überbacken



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

8-10 kleine Kartoffel

1 großer Brokkoli

1 grosses Stück Emmentaler/Käse

200g Schinken

ca 150ml Sahne

3 Eier

2 EL Sauerrahm/Schmand

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffel 15min mit Dampfgareinsatz garen. Dann Brokkoli in

kleine Röschen teilen u mit dazu in den Dampfgarer geben u noch weitere 15min garen.

Auflaufform be fetten. Ich habe danach erst die Kartoffeln geschält.

Brokkoli u Kartoffel in Form schichten

Im Multi mit Messer 1 Stück Emmentaler zerkleinern, dann Sahne u Eier dazugeben und mixen. Gewürze dazu geben und den Schinken mit der Hand 1-2 durchreißen auch dazu geben u noch 1x kurz einschalten.

Mischung über Brokkoli Kartoffeln gießen und bei 200c ca 15-20min backen.

Habe noch eine handvoll grob geriebenen Käse kurz vor Schluss darüber gestreut.

Schnell und einfach, vor allem liebe ich, dass ich alles in den Multi geben kann und mit ein paar mal mixen ist alles fertig. Ich liebe den Multi.



Fotos von Claudia Kraft

Linsensuppe – Variationen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller/Rezept Nr. 1

1. Linsensuppe Carmen Müller

Zutaten:

500 g ungeputztes Suppengemüse ohne Blumenkohl
300 g Kassler Schweinerücken
4-5 EL Brühpaste
2TL Senf
500 g Paradini Linsen
später: Salz und weißer Pfeffer.

Zubereitung:

Das Suppengemüse putzen, Sellerie und Möhre in Stifte schneiden je nach Dicke. Im Multi, Scheibe 5 mit dem Porree durchgeben.

In den Kessel oder Topf geben. Mit etwas Sonnenblumenöl anschmoren (Kochröhrelement, 120-140 Grad Stufe 2) Kassler würfeln und dazugeben, Ca. 7-10 Min. Anbraten, Linsen

dazugeben, weitere 3-5Min. schmoren lassen.

Dann Ca. 2 Liter Wasser und Brühpaste dazugeben. Temp. auf köcheln Ca.80-90 Grad herunterdrehen, 40 Min.. Danach probieren, ob die Linsen weich sind. Wenn ja, mit dem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gibt man das Salz früher dazu werden die Linsen nicht weich oder brauchen eine sehr lange Kochzeit.

Wenn man möchte, kann man einmal kurz den Pürierstab hereinhalten oder mit etwas Stärke andicken. Wer es gerne sämig hat.

Umfüllen für den nächsten Tag, aufgewärmt schmeckt sie am besten Und die CC ist wieder "frei".

Gutes Gelingen!



Rezept und Foto von Katharina Barz/Rezept Nr. 2

2. Linsensuppe/Katharina Barz

Zutaten:

250 g braune Tellerlinsen

300 g Räucherspeck

1 Bund Suppengrün + 1 Möhre
400 g Kartoffeln
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
Majoran
Thymian
2 Lorbeerblätter
Gemüse Brühe
Würstchen
Evtl. Essig

Zubereitung:

Die Linsen mit 1 Liter Wasser dem Speck und den Gewürzen 40 min bei 85° Koch-Rühr-Element Stufe 2 garen.

Gemüse (gewürfelt mit Würfelschneider) zufügen und nochmal 40 min garen.

10 min vor Kochzeit Ende die Würstchen zugeben.
Nochmals mit Gewürzen abschmecken.

Nach Geschmack kann man die Suppe mit Essig abschmecken.

3. Umbrische Linsensuppe zur Verfügung gestellt von Margit Fabian



Zutaten: Rezept ist für 12 Personen

500 g umbrische Berglinsen (es würden auch Beluga Linsen gehen)

2 große Zwiebeln

500 g Möhren

500 g Knollensellerie

4 große Dosen Schälto­maten

1 l Gemüsebrühe

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Peperoncino

Zucker

1 Bund Petersilie

1 Zwiebel

Parmesan

evtl. Speck in Würfeln

Zubereitung

Die Linsen in Salzwasser ca. 1/2 Stunde weichkochen. Zwiebeln, Möhren, Sellerie würfeln (Würfler) und in Olivenöl anbraten, optional auch die Speckwürfel. Die Schälto­maten, die Linsen und die Brühe zufügen, mit Salz, Pfeffer, Peperoncino und Zucker würzen. Ca. 1/2 Stunde köcheln lassen, ggf. nochmals abschmecken. Mit kleingehackten Zwiebeln, geriebenem Parmesan und einem Schuss Olivenöl sowie Baguette servieren.