Kohlrabieintopf mit Fleischbällchen



Foto Dagmar Möller/Töpfle + Deckele
Mehr Rezepte von Dagmar findet ihr auch hier: Töpfle und Deckele

Zutaten:
1 Zwiebel
3 Kohlrabi
1/2 Lauch
1 Karotte
1 l Geflügelbrühe
Salz/Pfeffer
100 ml Sahne
etwas Ghee
TK-Erbsen
4 Bratwürstchen
Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Kohlrabi würfeln (Würfelschneider).

1 Zwiebel in Ghee andünsten (140 Grad, Kochrührelement)

3 gewürfelte Kohlrabi und 1/2 Lauch sowie 1 Karotte in

Scheiben dazugeben und weiter dünsten.

Mit 1 l Geflügelbrühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, 100 ml Sahne zufügen.

20 min. köcheln.

TK-Erbsen und Fleischbällchen (4 ausgedrückte Bratwürstchen zu Kugeln formen) zufügen und weitere 10 min. ziehen lassen (95 Grad)

Petersilie drüber – ferddddsch!



Linsendip (orientalisch)

Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

Schmeckt orientalisch

Zutaten:
1 Stange Lauch und/oder Zwiebel (man kann auch noch Porree dazu geben)
1 Knoblauchzehe
1 große Möhre
1 Esslöffel Tomatenmark

250 ml Gemüsebrühe zum ablöschen
100 bis 120 g Linsen nach Wahl dazugeben und mitkochen bist sie weich sind.

Zubereitung:
Das Gemüse klein schneiden oder im Multi zerkleinern und in etwas Olivenöl andünsten.

Das Tomatenmark dazu geben und kurz mit anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Linsen darin weich kochen.

Das ganze wird dann gewürzt nach Geschmack.

Senf und/ oder Sambal olek

Kräutersalz, Pfeffer, evt. Chilli (ich hab noch Garam Masala mit ran gemacht)
Senf und etwas Agavendicksaft (wer mag)

Das ganze dann im Multi, Gewürzmühle oder einfach mit dem Triblade zu einer Paste verarbeiten.

Das ganze schmeckt super als Brotaufstrich (ist Vegan) als Dip oder als veganes Hauptgericht (dann lässt man das pürieren einfach weg).

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 ☺

Flammkuchen mit Spargel



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ra Mona

Zutaten:
Pizzateig aus 250gr. Mehl fertig zubereitet
100 gr Creme fraiche
1 Eigelb
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Paprikapulver
500 gr. grüner Spargel
1 Stange Lauch in feine Ringe geschnitten
1 rote Zwiebel in feine Ringe (z.B. mit Multizerkleinerer geschnitten)
80 gr Schwarzwälder Schinken
ggf. Schnittlauch

Zubereitung:
Teig mit Knethaken, z.B. von hier oder hier zubereiten und gehen lassen.

Spargel waschen, in ca. 5 cm große Stücke schneiden, und in Salzwasser etwa 5-7 Minuten bissfest kochen.

Creme fraiche mit dem Eigelb, Salz Pfeffer Muskatnuss und Paprikapulver verrühren . Lauch und Zwiebelringe in einer Pfanne glasig anbraten und leicht salzen.

Schwarzwälder Schinken kross anbraten und auf ein Küchenpapier legen.

Backofen mit Backblech auf 220°C O/U vorheizen.Den Teig auf Blechgröße ausdrehen und auf ein Backpapier geben.

2/3 der Creme fraiche Masse auf den Teig streichen.

Zwiebelringe darüber verteilen und den Spargel.

Den Rest der Creme in Flöckchen darüber geben. Auf das heiße Backblech ziehen und 15-20 Minuten backen.

Den Schwarzwälder Schinken in Stücke brechen und sofort auf dem fertigen Flammkuchen verteilen.

Wenn ich Schnittlauch habe verteile ich auch noch Schnittlauchröllchen auf den fertigen Flammkuchen.

Kürbisragout



Rezept und Foto von Dagmar Möller

zu finden bei Töpfle und Deckele

Zutaten:
1 Kürbis
8 Silberzwiebeln
1 Knoblauchzehe
etwas Schmalz
1 Pastinake
4 kleinere Karotten
1/2 Stange Lauch
1 Msp. Kürbisgewürz
1 Msp. Ras el-Hanout
Salz
Pfeffer
etwas Piment d'Espelette
Gemüsepulver (selbst getrocknet)
1,5 l Wasser (je nach Gemüsemenge)

z. Anrichten:
etwas Kürbiskernöl
Petersilie gehackt
Fenchelpollen (kann – muss aber nicht)

Zubereitung:
Alles außer Silberzwiebeln klein schneiden. Schmalz in den Kessel geben, Koch-Rührelement einsetzen, auf 140 Grad heizen und Zwiebelchen und Knoblauch andünsten. (Intervall 3)

Gemüse zufügen und weitere 5 Minuten mit andünsten, Gewürze zugeben. Gemüsebrühe in Wasser auflösen und angießen. Temperatur auf 100 Grad reduzieren und 20 min. weiter köcheln. Wer es flüssiger mag, kann nochmals Flüssigkeit zugießen.

Ragout nochmals abschmecken und mit Petersilie, Kernöl und ggf. Fenchelpollen anrichten.

Dazu Ciabatta-Brötchen

Hackfleisch-Lauch-Suppe



Rezept und Foto von Stefanie Ganzevoort

Zutaten:
6 Stangen Lauch
3 große Kartoffeln
1 kg Hackfleisch
1,5 – 2 Liter Gemüsebrühe
1 Becher Schmelzkäse Sahne
1 Becher Schmelzkäse Kräuter
Petersilie
Salz, Pfeffer. Cayennepfeffer

Zubereitung:
Die Lauchstangen im Multi in Scheiben hobeln.
Die Kartoffeln raspeln.

Im Topf das Hackfleisch mit dem Flexi oder Koch-Rühr-Element portionsweise andünsten.
Lauch und Kartoffeln dazu, ebenfalls andünsten.

Anschließend die Gemüsebrühe dazu geben und bei 100 Grad mit

Flexi und Intervall 3 für 1,5 Stunden mit Spritzschutz köcheln lassen.

Die Schmelzkäsebächer einrühren und mit den Gewürzen abschmecken, Petersilie hinzugeben.
Mit Baguette servieren

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….

Süsskartoffelsuppe mit Koriandercreme und Chorizo-Chips

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:
800 gr. Süßkartoffeln
3 Karotten
0,5 Stück Lauch
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 EL Thai-Curry-Paste gelb
1 EL Olivenöl
ca. 1 L Gemüsefond
0,25 L Kokosmilch
1 Limette
5 EL frischer, gehackter Koriander
200 ml Sahne
50 gr. gehackte Walnüsse
24 Chorizo-Chips (aus Chorizo, siehe unten)
Salz/Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:
Multi mit grober Schneidscheibe aufsetzen, Geschwindigkeit max. Chorizo von der Haut befreien und mit Multi in Scheiben schneiden. Dann in Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze kross

auslassen.

Würfelschneider aufsetzen, geschälte Karotten, Süßkartoffeln und Lauch würfeln/zerkleinern.

Kochrührelement einsetzen. Olivenöl eingeben, 120 Grad, Rührintervall 3. Dann Schalotten, Knoblauch und Chili-Paste einfüllen und 2 Minuten dünsten. Gewürfelte Zutaten zugeben und weitere 2 Min laufen lassen.

Mit Gemüsefond auffüllen, bis Gemüse bedeckt ist, eine Prise Salz hinzugeben und ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis Gemüse weich ist.

Kokosmilch zugeben und mit Blender fein pürieren.

Mit Salz/Pfeffer/Limette abschecken.

Multi mit Messer aufsetzen, gehackten Koriander und Sahne einfüllen und alles mit Geschwindigkeit 5 mixen, bis Masse cremig wird.

Die Suppe in die Teller füllen und mit je 3 Chorizo-Chips, etwas gehackten Walnüssen und einem EL Koriandercreme garniert servieren.

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.

Grumbeerwaffeln
Kartoffelwaffeln



Rezept und Foto von Christina Gagel

Zutaten:
150 g Mehl
1/2 Würfel Hefe
1 1/2 Tasse Milch, lauwarm (kleine Tasse)
1 1/2 kg Kartoffeln
1 Stange Lauch
225 g Speckwürfel
4 Eier
Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung:
Aus Mehl, Hefe und Milch einen Teig anrühren (K-Haken). Dieser ist flüssig wie ein Rührteig.

Die Kartoffeln schälen und fein reiben (Multizerkleinerer, feine Reibe), dann gut abtropfen lassen.Den Lauch klein schneiden.Dann den Teig, die Kartoffeln, den Lauch und Speck vermengen, Eier hinzugeben und würzen.

Das Waffeleisen gut heiß werden lassen und gut einölen, da der Teig kein Fett enthält. Waffeln backen und warm essen.

Bei uns gab es Apfelmus dazu.