

Magenbrot



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl (im Originalrezept Typ 1050); ich habe normales und Dinkelvollkornmehl genommen

Ca. 12 g Backpulver (3/4 Päckchen)

170 g Zucker

1/2 TL Nelkenpulver

2 EL Kakao

1 EL Zimt

2 EL Lebkuchengewürz

2 Prisen Muskat

2 Prisen Salz

1 EL Kirschwasser

300 ml Wasser

Glasur:

100 g Blockschokolade

20 g Butter

2 EL Kakao

300 g Puderzucker

70-80 g Wasser (erst 70g, dann evtl. etwas zugeben)

Zubereitung:

Teig:

Mit dem Knethaken zu einem festen Teig kneten.

1-2 cm dick ausrollen, bei 180°C/0-U, mittlere Schiene 20 Minuten backen.



Aus Zucker Puderzucker herstellen.



Den ausgekühlten Teig in Stücke schneiden.



Glasur:

Alles zusammen mit Flexiröhrelement bei 40-50°C rühren, bis alles geschmolzen ist. (Zwischendrin mit Spatel umrühren, falls Schokolade am Boden klebt)

Stücke am besten von einem Kind mit Glasur einpinseln lassen



Orangen-Ingwer-Sirup



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sabine Dorn – Auf dem Foto sieht man Ingwerschalen.

Bevor die Orangen Saison zu Ende geht hab ich nochmal Orangen-Ingwer-Sirup (eher Saft Konsistenz) gekocht.

Zutaten:

1l Orangensaft (ich nehme frisch gepressten, z.B. mit Zitruspresse)

100g Ingwer (ungeschält in Scheiben geschnitten)

300g braunen Zucker

6 Nelken

1 Zimtstange

10 gr. Zitronensäure

Zubereitung:

Alles bis auf Zitronensäure in den Kessel geben und Kochröhrelement einspannen. Zum Kochen bringen und 10 Min kochen (Rührstufe 3).

Dann Ingwer, Nelken und Zimtstange entfernen.

10g Zitronensäure hinzugeben und nochmal für 2Min. kochen. In Flaschen abfüllen.

Ich nehme davon ca. 1 cm hoch in eine Tasse und fülle es mit heißem Wasser auf. Ich finde das wärmt so schön.



Rotkraut Rotkohl – Variationen



Foto von Steffi Grauer/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 Apfel-Rotkohl – zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: www.kochtrotz.de

Best Apfel-Rotkohl ever! Das Rezept koche ich seit über 20 Jahren, aber noch nie war er so gut! Im Winter koche ich gerne mal Apfel-Rotkohl. Bisher allerdings klassisch auf dem Herd.

Heute habe ich ihn dann das erste mal in der CC gemacht. Ich hatte ein wenig Bedenken, weil am Anfang Zucker leicht in Butterschmalz karamellisieren muss. Das Endergebnis ist ein sehr sämiger perfekter Apfelrotkohl. Ich bin verzückt! Nie wieder anders.

Zutaten:

Äpfel, z.B. Boskop

Rotkohl

1 rote Zwiebel

Butterschmalz

Zucker

Gewürze, Nelke, Wacholder, Lorbeerblatt und natürlich Salz

Apfelsaft

Essig

trockener Rotwein

Zubereitung:

Äpfel, Rotkohl und 1 rote Zwiebel im Multizerkleinerer mit der feinen Scheibe schneiden lassen.

Butterschmalz und Zucker bei 140 Grad leicht karamellisieren lassen.

Äpfel und Zwiebel dazu geben, Temperatur belassen. Circa 5 Minuten garen, Intervallstufe 2/Kochrührelement.

Rotkohl dazugeben, weiterhin Intervallstufe 2.

Gewürze, Apfelsaft, Essig und Wein dazu geben.

Sobald es kocht auf 98/100 Grad schalten, Intervall 3 und dann für 3 Stunden köcheln lassen.

Zwischendurch mal die Klappe vom Spritzschutz öffnen und Dampf ablassen.

Ggf etwas Flüssigkeit nachgießen.



Foto von Doris Seelbach/Rezept Nr. 2

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Seelbach

Auf Foto wurden 10 kg Rotkohl verarbeitet – in 30 Min. war der Rotkohl mit dem Schnitzelwerk klein geschnitten.

Zutaten:

1 kg Rotkohl
50 g Schweineschmalz
1 Stck. Zwiebeln
2 Stck. Aepfel
1 Essl. Zucker
2 Essl. Essig
1/4 Liter Wasser
1 Stck. Lobeerblatt
2 Stck. Nelken.

Zubereitung:

Rotkohl mit Schnitzelwerk schneiden.

Temperatur 140 Grad/Kochröhrelement einsetzen. Im heissen Fett gewuerfelte Zwiebeln, Zucker und fein geschnittene Aepfel anduensten. Blaukraut zugeben und sofort Essig darueber giessen.

Temperatur etwas zurueckstellen. 10 Min duesten mit aufgesetztem Spritzschutz, bei Bedarf heisses Wasser zugeben. Salz, die Gewuerze im Teebeutel dazugeben, ca. 40 bis 50 Min. koecheln, gelegentlich umruehren und darauf achten das es nicht ansetzt.

Zum Schluss mit Salz, Zucker und Essig abschmecken. Wer moechte kann noch mit Zimt und Rotwein verfeinern.

Zur Info, in diesem Fall haben wir 10 kg auf einmal gekocht, daher wurde der Edelstahl-Einkocher verwendet.

Anschliessend habe ich, den Rotkohl in Glaesser abgefüllt und im Einkocher und Backofen eingekocht.

Rotkohlrisotto

Rezept und Foto von Manfred Cuntz

[Download \(PDF, Unknown\)](#)