Gemüsepulver (für Gemüsebrühe) mit dem Fleischwolf

Fotos und Rezept von Andreas Paasch

Zutaten:
Porree
Sellerie
Paprika
Zwiebel
Knoblauch
Karotten
Petersilienwurzeln
Ingwer
Petersilienkraut
etc. nach Belieben

Weiter:
getrocknete Chilischote
schwarzen Pfeffer
Fenchelfrüchte

Koriander
Bockshornklee

Zubereitung:
Porree, Sellerie, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Petersilienwurzeln, Ingwer und Petersilienkraut durch den Fleischwolf drehen, grobe Durchlassscheibe

Im Ofen bei 60 Grad/Umlauf trocknen lassen. (Anmerkung: Bei ca. 5 kg Gemüse muss man ca. 20 Stunden für das Trocknen rechnen).

Dann das Trockengut durch die Getreidestahlmühle laufen lassen (Achtung: nicht die Steinmühle nehmen!).

Dann noch eine getrocknete Chilischote, schwarzen Pfeffer, Fenchelfrüchte (bekannt als Fenchelsaat), Koriander und Bockshornklee zufügen (die ebenfalls vorher durch die Stahlmühle gelaufen sind)

Für Tasse heiße Brühe nur noch etwas Salz hinzufügen. Fertig.

Chinesischer Nudelsalat

Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:
500 g Woknudeln
Salz
etwas Olivenöl
2 mittelgroße Stangen Porree
2 Gläser Mungosprossenkeimlinge (Abtropfgewicht je ca. 200 g)

Dressing:
2-3 EL Maggi
Ca. 10 EL Miracel Whip light
4 EL Currypulver
4 EL Sojasauce salzig
Ca.3 EL Wasser
Salz, Pfeffer
Saft einer ausgepressten Zitrone

Zubereitung:
Woknudeln in Salzwasser bißfest kochen, auf ein Backblech geben zum Auskühlen und mit etwas Olivenöl vermischen.

Porree in feine Ringe schneiden

2 Gläser Mungosprossenkeimlinge (Abtropfgewicht je ca. 200 g)mit den kalten Nudeln vermischen.

Die Zutaten für das Dressing in der Gewürzmühle vermischen und über den Salat geben.

Mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Guten Appetit!

Porreetorte

Foto von Ilonka Drabik

Rezept aus Thermomix-Rezeptwelt http://www.rezeptwelt.de/rezepte/222/porreetorte.html abgewandelt für die CC von Ilonka Drabic

Zutaten:

Für den Teig:
200g Mehl
100g weiche Butter in Stücken
100 g Quark
1 TL Backpulver
1 TL Salz

Für den Belag:
400 g Porree (etwa 2 Stangen)
200 g Gouda
150 g Schinken (roher oder gekochter Schinken)
200 g Sahne
4 Eier
¼ TL Pfeffer
¼ TL Salz
1 Prise Muskat

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Quark, Backpulver und Salz in die Rührschüssel geben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den fertigen Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, in eine Springform (Ø 26 cm) geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten vorbacken.
3. Porreestangen putzen und im Multizerkleinerer mit Scheibe Nr. 5 in Ringe schneiden.
4. Etwas Wasser in die Kochschüssel geben, Porreeringe in den Dämpfeinsatz umfüllen und etwa 10 Minuten bei 120°C garen.
5. Anschließend die Porreeringe auf den vorgebackenen Teig verteilen.
6. Gouda im Multizerkleinerer mit dem Messer etwa 12 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern und in die Kochschüssel geben.
7. Schinken in Stücke schneiden und im Multizerkleinerer mit dem Messer etwa 6 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern und ebenfalls in die Kochschüssel geben.
8. Sahne, Eier, Pfeffer, Salz und Muskat dazugeben mit dem K-Haken etwa 15 Sekunden auf niedriger Stufe vermischen, über den Porree gießen und im vorgeheizten Backofen bei etwa 180°C ca. 45 Minuten backen.