

Rotwein-Gugelhupf



Quelle: Genuss-Magazin 02/2015 nachgebacken von Simone Bachmann

Foto von Simone Bachmann

Zutaten:

75 g Zartbitter-Schokolade

250 g weiche Butter

250 g Zucker

Schalenabrieb einer Orange (hab gekaufte ger.Schale genommen)

4 Eier

250 g Mehl

1 EL Backpulver

175 ml lieblicher Rotwein

1 EL Zimt / 1 EL Vanillezucker (mischen)

2 EL Rum

150 g Puderzucker

Zubereitung:

Schoko raspeln (hab ich mit der Raffel gemacht).

Butter, Zucker und Orangenschale mit dem Schneebesen schaumig rühren (5 min).

Nach und nach die Eier dazu.

Mehl und Backpulver langsam unterheben (geht alles noch mit dem Schneebesen).

125 ml Rotwein zum Teig dazu (wer lesen kann ist von Vorteil – ich habe die ganze 175ml reingetan – war trotzdem super lecker

).

Zum Schluss Zucker, Zimt, Rum und Sckoko unterheben.

In die Kuchenform und 60 min bei 180C backen

Für den Überzug restlichen Rotwein mit Puderzucker zu einem Guss verrühren und über den Kuchen gießen.

Wer mehr Farbe möchte, einfach ein paar Spritzer rote Lebensmittelfarbe dazu

Pers.Meinung: super lecker – locker – mmmmmh

Beef Bourguignon

Rezept von Kenwood, My first Recipes (Buch im Starterset Nr. 3)

Vorbereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 3 – 5 Stunden

Portionen: 4 – 6

Zutaten:

800 g Rinderlende

500 g Zwiebeln

500 g Karotten

300 ml Rotwein

75g Butter

1 Kräuterbund

1 EL Mehl

Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Fleisch in 3 cm Würfel schneiden, Zwiebeln, Karotten im Multizerkleinerer mit der groben Schneidscheibe auf

Geschwindigkeitsstufe 3 schneiden.

Koch-Rührelement einsetzen und Butter in die Schüssel geben.

Temperatur auf 140°C und Kochintervall 3 stellen. Zeit: 2 min

Butter schmelzen. Zwiebeln und Karotten zur geschmolzenen Butter geben und 8 min bei Kochintervallstufe 1 dünsten.

Fleisch hinzugeben. Temperatur auf 140°C und Koch-Rührintervallstufe 3 stellen und das Fleisch 5 min anbraten.

Das ganze nach und nach mit Rotwein aufgießen; Kräuterbund und Mehl zugeben.

Spritzschutz aufsetzen und alles bei 85°C und Koch-Rührintervallstufe 3 für 3 Stunden schmoren lassen.

Falls das Fleisch noch nicht durch ist, die Temperatur erneut auf 85°C und Koch-Rührintervallstufe 3 stellen und weitere 2 Stunden köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch 30 min stehen lassen oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Vorsichtig aufwärmen und servieren.

Anmerkung Andrea S. :

Die weiteren 2 Stunden waren bei mir nötig, da das Fleisch nach 3 Stunden kochen noch leicht zäh war.

Ich habe das Gericht nach den 30 min ruhen lassen serviert.

[Cookie-Eisparfait mit heißen](#)

Pfeffer-Kirschen



Foto Gisela Martin

Quelle Genuss-Magazin 02/2015, nachgemacht von Simone Bachmann und Gisela Martin

Zutaten:

150g Kekse oder Cookies

250g Sahne

2 Eier

2 Eigelbe

75g Puderzucker

250ml Kirschsafft

200ml Rotwein

75g Zucker

1 EL schwarze Pfefferkörner – fein zerstoßen

1 EL Speisestärke – mit 2-3 EL kaltem Wasser verrührt

500g entsteinte Kirschen

Zubereitung:

Cookies im Multizerkleinerer zerbröseln

Sahne mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen

2. Schüssel nehmen – sonst Sahne rausnehmen, Besen reinigen und weiter geht's

Eier / Eigelbe / Puderzucker mit dem Schneebesen 5min
schaumig-steif-schlagen

zerbröselte Cookies abwechselnd mit der Sahne unter die Masse
heben

Parfaitmasse in eine Folie ausgelegte Form füllen und 5h in
das Gefrierfach stellen (hab eine Silikonkastenform genommen)

Kirschaft / Rotwein / Zucker / Pfeffer auf 250ml einkochen- mit
angerührter Stärke den Sud binden

Kirschen unterheben

Eisparfait stürzen, Folie entfernen und alles mit Kakao
bestäuben

Schneiden und Stück mit der Pfeffer-Kirschsoße servieren