Rote Linsen-Zucchini-Waffeln

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)



Zutaten:
200 g rote Linsen
1 Zucchini
1 TL Kardamon
Salz, Pfeffer, Paprika
1/2 Bund Petersilie
Käse z.B. 1/2 Schafskäse oder Reibekäse
50-60 g Bulgur

Zubereitung:
Weiche die Linsen über Nacht in Wasser ein.

Am nächsten Tag schütte das Wasser ab und gebe sie mit ca 150 ml Wasser in den Topf der CC mit dem Kochrührelement.

Wasche die Zucchini und rasple sie mit dem Mulit oder der Raffel. Anschließend gibst du die Zucchini zu den Linsen und koche beides gar. Bei mir hat es ca 20 Minuten gedauert bei Rührintervall 2 ca 100°.

In der Zwischenzeit habe ich die Petersilie gewaschen und kleingeschnitten.

Ist die Linsen-Zucchini-Mischung gar, füge (ausser dem Bulgur)

alle weiteren Zutaten hinzu. Verrührt habe ich alles mit dem K-Haken.
Je nachdem wie flüssig deine Masse ist, variierst du mit der Menge des zuzuführenden Bulgurs. Lasse den Bulgur ca 10 Minuten Zeit zum aufquellen. Die Masse sollte jetzt ein fester Brei sein.

Als Nächstes richtest du dir dein Waffeleisen, ölst es ein und lässt es aufheizen. Danach gibst du ca 3 EL Masse in dein Waffeleisen zum Backen. Ich hatte mein Gerät auf Stufe 4 gestellt. Je höher du dein Eisen stellst, desto knuspriger werden deine Rote Linsen-Zucchini-Waffeln.

Dazu passt sehr gut ein Dip, ich hatte Tzatziki dazu.

Gegrillter Zucchinisalat mit Schafskäse



Foto Gisela Martin

Rezept von Buch “KitchenAid – Das Kochbuch” und von Gisela Martin leicht abgewandelt

Zutaten:

4 kleine Zucchini
1 milde rote Chillischote
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl zum Bepinseln (Ich hatte Rosmarinöl, passte gut)
4 EL Olivenöl
Saft von 1/2 Zitrone
Etwas Minze
100 gr. Schafskäse
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Zucchini, Chilischote, Knoblauchzehen im Multi mit feiner Schneidscheibe (Nr. 4) zu Scheiben schneiden.

Zucchini/Knoblauch/Chilli (ggf. in zwei Chargen) in Universalpfanne schichten (ich hatte Dauerbackfolie untergelegt), mit Öl bepinseln und auf oberster Stufe im Backofen/275 Grad/Grillstufe backen, bis die Zucchini goldbraun und weich sind (ca. 12 Minuten).

Mit Gewürzmühle Zitrone, Minze, Salz, Pfeffer, 4 -EL Olivenöl mischen (ggf. auch die gegrillten Knoblauchzehstücke mit in Gewürzmühle geben, gibt gutes Aroma).

Vinaigrette über die Zucchini gießen und etwas durchziehen lassen.

Schafskäse darüber krümeln und servieren.

So lecker und durch die Zitrone wunderbar frisch.

Lahmacun – Türkische Pizza



Rezept und Foto von Marc O Newman/Ruhrpottkochshow

Letztens den Teig in der Cooking Chef gemacht. Perfekt. Habe mein Rezept hier veröffentlicht, falls es mal jemand nachbasteln möchte – ein kleines Träumchen

https://www.facebook.com/ruhrpottkochshow/posts/1594882820734322:0

Zutaten für 5 Türkische Pizzen (“Lahmacun”):
Teig:
250 g Mehl
125 ml Wasser (lauwarm)
7 g Salz
15 g Olivenöl
14 g Hefe

Gehacktesmischung:
175 g Rinderhack
2 Zwiebeln
1/2 Bund Blattpetersilie
2 EL (gehäuft) Tomatenmark
1 TL Salz (eventuell nachher noch etwas nachsalzen nach dem Abschmecken…)
etwas Pfeffer
Chiliflocken (nach eigenem Geschmack schärfen)
etwas Paprikapulver
2-3 Tomaten, gehäutet (einritzen und mit kochendem Wasser in

Schüssel legen, lassen sich dann im Nu häuten. Vor dem Häuten ggf. mit kaltem Wasser abschrecken)
2 Zehen Knoblauch

Salatbelag:
Eisbergsalat, fein geschnitten (z.B. Schnitzelwerk)
Tomaten in Achteln
Gurke in Scheiben (Multizerkleinerer/Trommelraffel)
etwas Krautsalat
Zwiebeln in dünnen Scheiben (am besten rote)
Schafskäse in Streifen oder Würfeln

Joghurtsosse:
Griechischer Sahnejoghurt
Salz
Knoblauch

Zubereitung:
Teig:
Aus den Zutaten einen Teig kneten (Knethaken) und 1 Stunde zugedeckt gehen lassen bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat (evtl. ein kleines Bisschen mit Olivenöl einschmieren, damit er nicht austrocknet…)

Joghurtsoße:
Griechischen Sahnejoghurt mit Salz und nach Geschmack gepresstem Knoblauch anrühren (am besten mindestens ein paar Stunden vorher machen und im Kühlschrank ziehen lassen, noch besser am Vortag)

Die Zwiebeln, die gehäuteteten Tomaten, den Knoblauch und die Blattpetersilie kleinhäckseln (Multizerkleinerer, so fein wie möglich häckseln) und mit den restlichen Zutaten unter den Rinderhack mischen und mit den angegebenen Zutaten würzen.

Wenn der Teig 1 Stunde gegangen ist, diesen in 5 Kugeln aufteilen (ca. 80 g pro Kugel) und diese pro Pizza dann sehr dünn mit dem Nudelholz ausrollen (ein wenig Mehl drauf und drunter, nicht zu viel, nur so, dass es nicht klebt) und den

beiden Holzschaufelhälften vom Pizzamaker mit je 2 gehäuften Esslöffeln der Hackfleischmischung belegen (schön dünn auf der ganzen Pizza verteilen).

Pizzamaker auf Stufe 2 vorheizen (ca. 10 Minuten) und die Pizzen dann jeweils bei Stufe 2,5 ca. 2,5 bis 3 Minuten ausbacken. Zwischen den einzelnen Pizzen den Pizzamaker immer wieder auf Stufe 2 zurückdrehen und wenn eine neue Pizza draufliegt, wieder auf Stufe 2,5 hochdrehen (und natürlich wieder Deckel schließen)

Die Pizzen jeweils, direkt, wenn sie aus dem Pizzamaker kommen auf einem Teller stapeln und diesen von der ersten Pizza an mit Frischhaltefolie zudecken, damit die Pizzen so richtig schön "schwitzen" – dann werden sie schön weich und lassen sich nachher gut zusammenrollen.

Wenn alle Pizzen gebacken sind, die weichgewordenen Pizzen (sind dann immer noch lauwarm) entweder kurz vor dem Servieren noch mal 10 – 20 Sekunden auf den Pizzamaker legen oder direkt so mit dem etwas Salat belegen, darüber ein wenig von der Joghurt-Knoblauchsoße geben und nach Geschmack noch mit Chiliflocken schärfen. Pizza zusammenrollen, in Alufolie einschlagen und futtern (also die Pizza, nicht die Alufolie), dabei nach und nach die Alufolie abziehen oder nach unten ziehen. Ihr wisst schon…

Die Pizzen lassen sich auch ohne Pizzamaker in einer beschichteten Pfanne mit Deckel (ohne Öl in der Pfanne) bei mittlerer Hitze in wenigen Minuten ausbacken… (Hab ich irgendwo auch schon gesehen, aber noch nicht selbst ausprobiert)

Gefüllte Schweindelende mit Panchetta sous vide

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:
1 Schweinelende ca. 700 gr
6-8 Scheiben Parmaschinken
100 gr. getrocknete Tomaten
etwas Petersilie
getr. Oregano
100 gr. Schafskäse
200 ml Kalbsjus
2 EL Butterschmalz zum nachbraten
1 Knoblauchzehe geschält und angedrückt
1 Zweig Rosmarin
Optional: Salbeiblätter
Beilage: z.B. gegrille Zucchini und Paprika

Zubereitung:
Schweinelende von Sehnen befreien und längs aufschneiden, so dass man das Filet aufrollen kann.

Im Multizerkleinerer mit getr. Tomaten/Oregano/Schafskse und Petersilie zu einer glatten Pasta verarbeiten. Diese auf dem Filet verteilen, aufrollen.

Schinken (z.B. Serranoschinken) nebeneinander überlappend auf Frischhaltefolie legen (optional noch eine Reihe Salbei darunter), das Filet darauf platzieren und einrollen, das Ende der Folie umschlagen. Anschließend in Alufolie einrollen. Mit Küchengarn umwickeln und zubinden.

3 Liter Wasser in Rührschüssel geben, 60 Grad einstellen/Rührintervall 3, Lende für 50 Min. drin ziehen lassen (1,5 Stunden schaden auch nicht, wenn Gäste verspätet kommen).

Lende nach Ende der Garzeit herausnehmen, auswickeln, 2 min ruhen lassen.
In der Zwischenzeit Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchzehe und Rosmarinzweig dazugeben und Lende bei großer Hitze rundum braun braten (Röstaromen).

Herausheben, in 4 Stücke schneiden, servieren und mit der Jus überziehen.

Dazu passt z.B. Polenta und Gemüsebeilagen

Tipp Stefan Homberg: Anstelle Pancetta (gerollter Bauchspeck vom Schwein) geht auch luftgetrockneter Schinken.

Kebbe (orientalische Hackbällchen)

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:
Fleisch für Hackfleisch
Schafskäse
Kräuter
Gewürze
ggf. Semmelbrösel/Semmelmehl
Kebbe kommen aus dem vorderen Orient. Das sind gefüllte Hackfleischbällchen oder Röllchen. Der Kebbe-Aufsatz soll das Ganze erleichtern: Statt umständlich kleine Bällchen auszuhöhlen, kann man damit Schläuche formen und dann an beiden Seiten zudrücken.

Zubereitung:
Fleisch wolfen und abschmecken. Dann aus Schafskäse, Kräutern

und Gewürzen eine Paste herstellen. Ggf. etwas Semmelbrösel/Semmelmehl untermischen. Dann wird die Masse trockener und fällt nicht gleich zusammen.

Den Kebbevorssatz einbauen. Fleisch durchlassen. Es kommen Hohlformen heraus. Diese je nach Wunsch nach 4-5 oder 7-8 cm abtrennen. Die Paste mitttels eines Spritzbeutels einfüllen, die Enden der Hackfleischform mit leicht angefeuchteten Händen verschließen, dann frittieren oder einfach in einer Pfanne mit reichlich Öl backen.

In manchen Fällen werden die Hackbällchen noch in gehackten Pinienkernen gewälzt bevor sie in die Pfanne kommen.

Frage: Bleibt die Form des Hackfleisches denn problemlos hohl beim Rauslassen?

Tipp: Zuerst 250 g Rinder-/Lammhack nehmen und ausprobieren: Rohmasse- Rohmasse mit 2 EL Semmelmehl- Rohmasse mit noch mal zusätzlich 2 EL Semmelmehl. Diese Massen jeweils zu Kebbe durchlassen und das Ergebnis begutachten wie Konsistenz ist.

Mediterraner Brotaufstrich / Dip mit essbaren Schälchen



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten für die essbaren Schälchen:
350 gr Mehl
75 ml Wasser
50 ml Öl
1 Ei
1 Esslöffel Sesam
1 Esslöffel Schwarzkümmel
Gehackter Dill
Getrocknete Tomaten
1 Teelöffel Salz

Zubereitung der essbaren Schälchen:
Dill und getrocknete Tomaten im MULTIZERKLEINERER klein haken.

Erst Mehl dann alle anderen Zutaten in Rührschüssel mit K-HAKEN auf Stufe 2-3 ca 5 Minuten kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie packen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Dann mit der Nudelwalze zum Schluss Größe 4 Kreise oder Sterne ausstechen.

In Muffinsform bei 200 Grad knusprig backen.

Tipp: Bei Auswalzen auf Stufe 7 kann man mit dem gleichen Teig ganz leckere Brotchips backen.









Fotos: Hülya Braun

Zutaten – Basis Rezept für Brotaufstrich
200 gr Tomatenmark
100 Gramm Paprikamark süß
50-100 gr Gehackte oder gemahlene Walnüsse
2 Zehen Knoblauch
1 Esslöffel Schwarzkümmel
1 Esslöffel Bockshornklee gemahlen (Çemen)
1 Teelöffel Çiğköfte Gewürz oder …..gemahlenen Kümmel, scharfe Paprika,Pfeffer
Kein Salz oder nur sehr wenig zum abschmecken (Paprikamark ist salzig)

Zubereitung Brotaufstrich:
Walnüsse in der Gewürzmühle grob oder fein nach belieben hacken.

Knoblauch pressen

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit K-Hacken auf Stufe 2 ca 3-4Minuten
Kneten und abschmecken.

Ergibt ca 360-400 gr, 200 gr davon weg legen.

Den Rest auf drei Portionen aufteilen und mit den Zutaten der anderen Brotaufstrichen vermischen (ggf. im Multizerkleinerer mit Messer)

Zutaten andere Brotaufstriche:
1x 200 Gramm Schafskäse +60-80 Gramm Basis Aufstrich
1x 250 Gramm Butter+60-80 Gramm Basis Aufstrich
1 x 1-1,5 Avocados+60-80 Gramm Basis Aufstrich

Zutaten Kräuterbutter:
1×250 Gramm Butter
2 Knoblauchzehen
1 Päckchen 8 Kräuter
1/2 Teelöffel Salz

Tipp:
Ich friere kleine Portionen erst auf Folie dann die kleinen Portionen in verschlossene Gefrierbehälter oder Tüten. So kann man sie bei Bedarf 2 Stundenvor dem Essen rausholen.

Börek Variationen



Rezept und Fotos von Hülya Braun

Rezept 1 mit der Nudelwalze von Hülya Braun

genauso dünn wie von Hand gemacht

Zutaten:
Für den *Teig:*
300 ml Sprudel
600 Gramm Mehl
50 ml Öl
1 TL Salz
1 p. Trocken Hefe
50 ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker oder Honig

Für die Füllung:
500 gr Spinat
300 gr Schafskäse
2 Zwiebeln

Zubereitung:
Die Hefe in 50 ml lauwarmes Wasser mit Honig lösen

CC auf 30 Grad stellen und alle Zutaten vermischen, auf Stufe 2 ca 6-8 Minuten kneten…wenn es zu weich wird Mehl dazu geben und weiter kneten.

20 Minuten gehen lassen.

Füllung:
Spinat putzen waschen im Multi mit dem Scheibenschneider schneiden

Schafskäse grob reiben oder rein bröckeln.
Zwiebeln anrösten und mit rein geben eventuell Salz Pfeffer. Nach Geschmack.



Tischtennisball große Teigbälle formen, von beiden Seiten auf Mehl platt drücken

Und mit der Walze Einstellung 2 anfangen und bis 9 durch walzen.

Zwischen duch nochmal bemehlen wenn es klebt.

Den ausgerollten Teig mit der Füllung belegen und 1/2 Teelöffel Öl verteilen.



Locker 4 cm breit rollen, und auf Backpapier legen mit Ei bestreichen und Sesam drauf streuen bei 240 Grad ca 30-40 Minuten Backen ergibt 2 Bleche ca 24-26 Stück.

Kann man gut einfrieren und bei Bedarf in der Micro oder Backofen warm machen.



Rezept 2 von Sabine Zorba



Teig Zutaten und Zubereitung
500 g Mehl
4 EL Öl
250 ml Wasser
1 Prise SalzAlles wirklich gut verkneten (15-20min), damit eine gute Teigstruktur entsteht.
Dann im Kühlschrank mind. 2 Std. lagern.
Dann zwischen Backpapier so hauchdünn wie möglich ausrollen.
verschiedene Füllungen
Füllung Hackfleisch:
Rinderhackfleisch mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Chili krümelig anbraten.Füllung Käse:
Weißen un fermentierten Käse mit frischer Petersilie vermengen.
Geht aber auch mit Feta oder Ziegenkäse.Füllung Kartoffel:

gekochte Kartoffeln zerdrücken, mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Schmand, sowie frischer Petersilie vermengen.
Zubereitung

Cigarra Böregi:
Teig in Dreiecke schneiden. Mit wenig Masse füllen, Ränder einklappen und Teig aufrollen.
Spitze mit verquirlen Eiern zukleben und dann frittieren.

Man kann aber auch dickere Rollen machen oder das ganze in eine Auflaufform Schichten und im Ofen backen.

Rezept Nr 3 von Nicole Kebellus Süße Variation



4 säuerlich Äpfel, je 80 Gramm gemahlene Haselnüsse und Mandeln, 40 Gramm Zucker, 1 Tl Zimt und 1 Tl gemahlener Anis sowie Yufka Blätter (Dreieckig), Pflanzenfett zum Ausbacken und Zimt/Zucker zum wälzen

Hab alles im Multi klein geschredert, die Yufka Blätter müssen befeuchtet werden zum einrollen. Dann mit ca 2 El Füllung einwickeln und ausbacken in genügend Fett. Kurz abtropfen lassen und im Zimt Zucker wälzen

Ich hab noch Datteln hin zugegeben dafür weniger Zucker und gehackte Nüsse anstatt gemahlene. Hab braunen Zucker verwendet und ein Kaffee Gewürz.







