

# Semmelknödel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

Für 4 Personen:

## **Zutaten:**

1,5 Zwiebeln

60 g Butter

160g Speck gewürfelt (Alternativ Käse, Spinat, siehe Tipp unten)

450g trocken gewürfelte Brot-/Brötchen Reste etc

6 Eier

120 g Mehl

300ml Milch

Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack

Für die Farbe ggf. noch etwas Kurkumapasta (optional)

## **Zubereitung:**

Zwiebeln im Multi zerkleinern.

Butter im Kessel der CC schmelzen und Zwiebel darin glasig braten...

Speck gewürfelt dazu geben..

Temperatur jetzt AUSSCHALTEN

Trocken gewürfelte Brot-/Brötchen-Reste etc. in die Schüssel geben und den Knethaken einsetzen.

Eier, Mehl, Milch glatt rühren.

Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack dazugeben und in die Schüssel mit reinfüllen.

Auf min-Stufe für 2 Minuten ankneten und dann auf 1 oder 2 hochstellen. Solange kneten lassen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Für die Farbe ggf. noch Kurkumapasta dazugeben (optional).

30-40min Masse ruhen lassen...

Dann mit feuchten Händen Knödel formen...Diese fest pressen (wie ein Schneeball).

Wasser in einem Topf zum Sprudeln bringen, Knödel reingeben und 5-10 Min simmen lassen (nicht mehr kochen).



Wenn Sie oben schwimmen, sind sie fertig. Falls vorhanden noch etwas Petersilie darüberstreuen. Guten Appetit!

*Tipp Billa W.:*

*Da sie mit Speck sind, brate ich die Knödel gerne kurz rundum an und esse sie in einer schlessischen Kartoffelsuppe (wie auf dem Foto oben zu sehen).*

*Man kann den Speck auch durch Käse ersetzen oder Spinat (den aber gut auspressen), damit er nicht mehr soviel Flüssigkeit hat.*

Alternative: Im Dampfgarkorbchen dämpfen. Dann den Dampfgareinsatz etwas buttern, damit die Knödel nicht

festkleben.

---

## Rösti – Original Schweizer Rezept



Fotos Maya Ineichen/Variante mit Speck, Zwiebeln, Rosmarin

Rezept = Zusammenfassung aus diversen Beiträgen von Mitglieder aus "Backen und Kochen mit Kenwood"

### **Zutaten:**

Kartoffeln festkochend

Bratfett

Salz

### **Zubereitung:**

Kartoffeln am Vortag mit Schale kochen, nicht ganz weich kochen, ca. 15 Minuten, danach abdampfen (das geht in der CC, aber der Herd kann es genauso gut). Alternativ (und ggf. noch einen Tick besser): Kartoffeln dämpfen. Oder im Schnellkochtopf 8-10 Minuten auf Stufe 2.

Kartoffeln in den Kühlschrank stellen.

Kartoffeln schälen und mit Trommelraffel/grobe Schnitzeltrommel oder Multi/Scheibe Nr. 3 reiben. Vorsichtig etwas Salz untermischen.



(Erläuterung: links mit Trommelraffel, rechts mit Multi/Scheibe Nr. 3)

Bratfett in Pfanne (optimal Gusseisenpfanne) erhitzen, Kartoffeln zugeben und ca. 5 Minuten anbraten, immer wieder mal umrühren.



Mit Pfannenwender etwas andrücken, so dass eine Art Kuchen entsteht. Jetzt nicht mehr umrühren. Mittlere Hitze, ca. 10 Minuten.

Dann auf Teller gleiten lassen und umgekehrte Seite ebenfalls ca. 10 Minuten braten.

Oder: Rösti auf einen Teller gleiten lassen. Dann mit Hilfe

eines zweiten Tellers (ggf. etwas eingeölt) wenden und dann wieder in die Pfanne gleiten lassen.

Alternativ Rösti durch die Luft schwingen und auf anderer Seite wieder auffangen ☐ .

En guete ☐

*Variante Berner Rösti:*

Zuerst noch Speckwürfel anbraten und dann Kartoffeln dazugeben. Keine geräucherten Speckwürfel und auch eher kleinere.

*Variante "Walliser Rösti":*

Rösti nature und Racelettekäse darüber geben. Im Backofen ggf. kurz übergrillen.

*Variante "Älplerrösti":*

Wenn auf dem Racelettekäse noch ein Spiegelei oben drauf kommt.

*Alternative mit rohen Kartoffeln:*

Verwendung von rohen Kartoffeln anstelle der gekochten, dann jede Seite bei geschlossenem Decke bei moderater Hitze (Induktion 7 von 9) 15 Minuten braten.

*Alternative:*

Mit Zwiebeln, Speck und Rosmarin, siehe Foto von Maya Ineichen

---

**Maistopf mit Ingwerschaum –  
auch für Suppenkasper**



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller/<https://toepfle-und-decke.de/blogspot.com>

**Zutaten:**

300 g durchwachsener Speck

1 Zwiebel

5 Kartoffeln

3/4 l Gemüsebrühe

500 g Maiskörner

6 geschälte Tomaten

Salz, Pfeffer, bei Bedarf getr. Chili

1/8 l Sahne

100 ml Milch

5 g Ingwer

**Zubereitung:**

Ingwer zerkleinern und in Milch kurz erhitzen. Milch wieder abkühlen lassen. Kartoffeln, Speck und Zwiebeln würfeln (z.B. mit Würfelschneider)

Speck und Zwiebeln anbraten (140 Grad – Kochröhrelement Intervall 3).

Dann Kartoffeln zufügen und mit Gemüsebrühe ablöschen. 10 – 15 min köcheln (100 Grad) lassen.

Tomaten im Multi kurz schreddern und zusammen mit abgetropften Maiskörnern, Salz + Pfeffer ggf. Chili nach Gusto dazugeben.

Weitere 15 min. köcheln lassen. Sahne einrühren. – Fertig.

Ingwermilch aufschäumen, Maistopf in Suppentassen füllen und Ingwerschaum darauf geben.

Dazu passt selbstgebackenes Baguette.

Guten Appetit!

---

## Sauerkraut



Rezept und Foto von Sandra Bell

### **Zutaten:**

250g oder 1 Ds. Sauerkraut

Pfeffer

Salz

Mehl oder Speisestärke

1/2 Lorbeerblatt

2 Gewürzkörner (Piment)

1 Zwiebel

Speck mit Schwarte

Durchwachsener Speck oder Bacon

## **Zubereitung:**

Sauerkraut in die Kochschüssel geben und mit Wasser bedecken. Zwiebel groß würfeln und ebenfalls in die Schüssel. Salz, Pfeffer, Lorbeer, Piment und Speckschwarte (nur die Schwarte) dazu geben.

Das Koch-Rühr-Element einsetzen und die Temperatur auf 120° einstellen.

Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Dann den durchwachsenen Speck (oder Bacon) dazu geben und kross anbraten.

Das ganze jetzt in die Kochschüssel zum Sauerkraut geben.

Die Temperatur auf ca. 90° – 95° reduzieren und etwa 90 Minuten köcheln lassen.

Mehl (man kann auch Speisestärke nehmen) mit etwas Wasser anrühren und in das Sauerkraut geben, es sollte sämig sein. Nochmal kurz aufkochen – fertig.

Abschmecken und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Ich streu beim Anrichten immer etwas Paprika-Pulver drüber – das gibt einen tollen Geschmack ☐

---

**Warmer Spinatsalat mit Himbeervinaigrette, Speck, Pumpernickel und Ziegenkäse**





Foto Elvira Preiß/Rezept von Stefan Dadarski

**Zutaten** für 4 Personen:

500g frischer Blattspinat, eventuell gibt es Babyspinat

100g Speck

100g Pumpernickel

150g Ziegenfrischkäse, natur – ohne Kräuter

100g Himbeeren – frisch oder tiefkühl Ware

2 TL Senf

20ml Weißweinessig

100ml Olivenöl

etwas Honig

100ml Weißwein

Zubehör: K-Haken, Foodprozessor mit Flügelmesser

**Zubereitung:**

1. Spinat waschen und die Stiele entfernen. Pumpernickel in kleine Würfel schneiden. Speck fein würfeln, Ziegenkäse klein schneiden.

2. Frische Himbeeren mit 1-2 TL Honig, Weißwein, Essig, etwas Pfeffer und 2TL Senf im Foodprozessor mixen und langsam das Olivenöl einfließen lassen, zu einer Emulsion verrühren. Maschine stoppen und abschmecken. Falls es Ihnen zu sauer sein sollte bitte mit etwas Honig die Säure ausgleichen.

3. Setzen sie den K-Haken ein, stellen Intervallrührstufe eins und eine Temperatur von 110 Grad ein.

4. Geben Sie den Speck in die Rührschüssel sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist und lassen Sie ihn 2-3 min. braten. Den Pumpernickel dazu geben. Er soll sich mit dem ausgetretenen Fett vollsaugen. Mit der Himbeervinaigrette ablöschen und 1x aufkochen lassen.

5. Den Spinat dazu geben und max. 3 min. mit durchwälzen lassen. Dann sofort in die bereitgestellten Servierschüsseln geben, den Ziegenkäse darüber verteilen und servieren. Am besten schmeckt dazu etwas Ciabatta.

Mein TIPP: Dieser Salat schmeckt nur warm richtig gut. Es sollte sofort nach Fertigstellung serviert werden. Wer mag kann den Speck auch weglassen, er bringt aber die besondere Note bei diesem außergewöhnlichen Salat.

Wer mag kann auch gern Walnusskerne über dem Salat verteilen.

Um einen intensiveren Geschmack beim Ziegenkäse zu erzielen, Käse 1h einfrieren und dann in Würfel frisch runterschneiden.