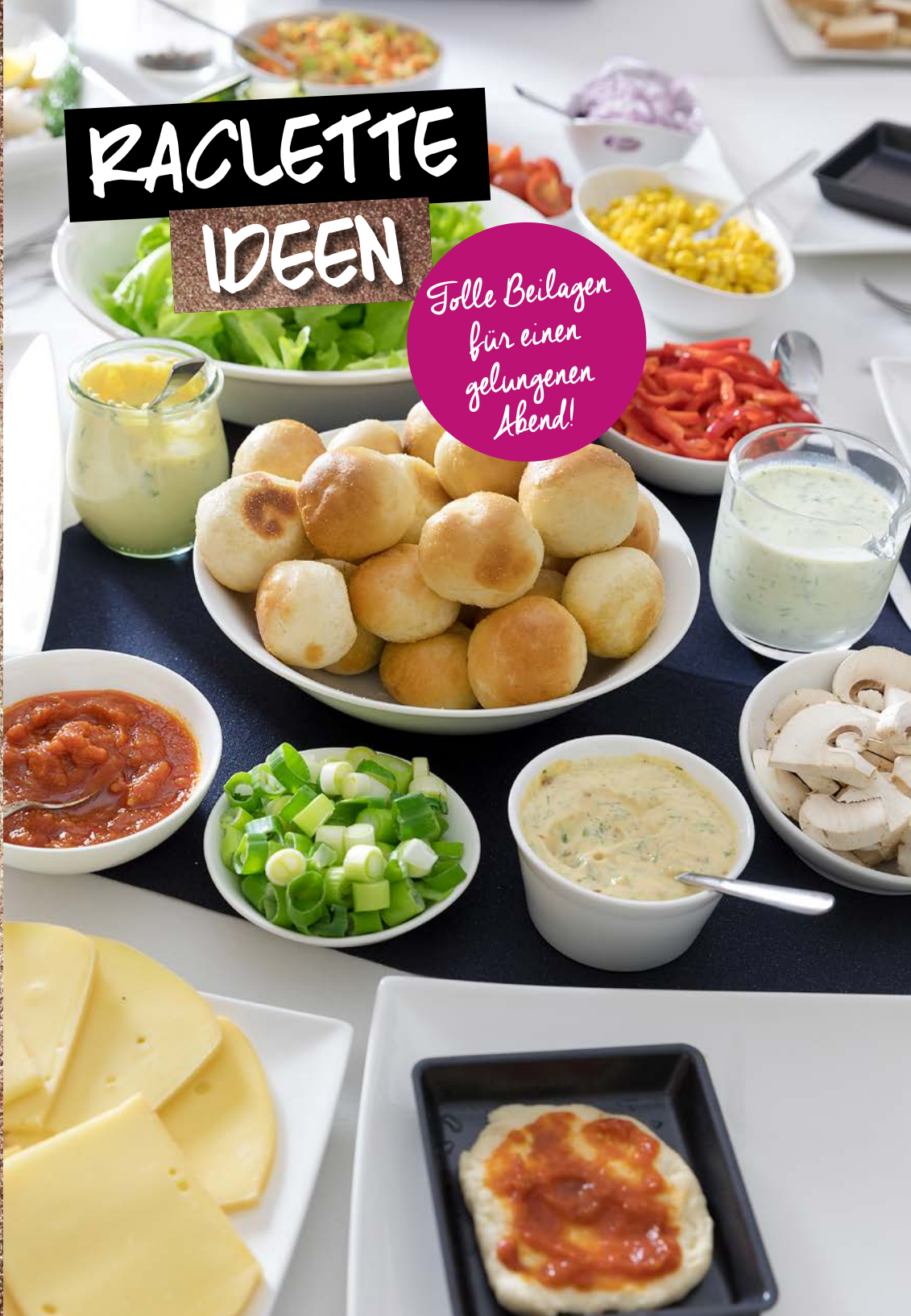
Mix Genuss

Rezeptideen für den Jahreswechsel!

SILVESTER KRACHER

mit dem Thermomix


RACLETTE
IDEEN
Tolle Beilagen für einen gelungenen Abend!

CAFE DE PARIS CREME

1 EL Rosmarinnadeln
etwas Petersilie
1 kl. Knoblauchzehe
200 g Creme fraiche
1 TL Sojasauce
½ TL Senf, mittelscharf
½ TL Curry
¼ TL Paprikapulver, scharf
etwas Salz & Pfeffer

Rosmarin und Petersilie **5 x 1 Sek./Turbo** hacken. Knoblauch zugeben und **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Restliche Zutaten zugeben und **20 Sek./Stufe 2.5** cremig rühren.

RACLETTE MAYONNAISE

1 Hdv. Dill
1 Hdv. Petersilie
75 g Joghurt, 3,8%
75 g Mayonnaise
1 TL Senf, mittelscharf
1 TL Limettensaft
½ TL Paprikapulver
½ TL Pul Biber
etwas Salz und Pfeffer

Dill und Petersilie **10 Sek./Stufe 8** hacken. Mit dem Spatel nach unten schieben. Restliche Zutaten zugeben und **20 Sek./Stufe 2.5** cremig rühren.

KNOBLAUCH PANINI

225 g	Wasser
½ Würfel	frische Hefe
300 g	Pizzamehl
100 g	Mehl Type 550
1½ TL	Salz
1 TL	Zucker
1 EL	Öl
1 TL	Knoblauchgranulat

Wasser und Hefe **2 Min./37°C/Stufe 1** auflösen. Restliche Zutaten (außer Knoblauchgranulat) zugeben und **2 Min./Teigstufe** kneten.

Aus dem Teig 30-35 Bällchen formen, auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen und 30 min gehen lassen.

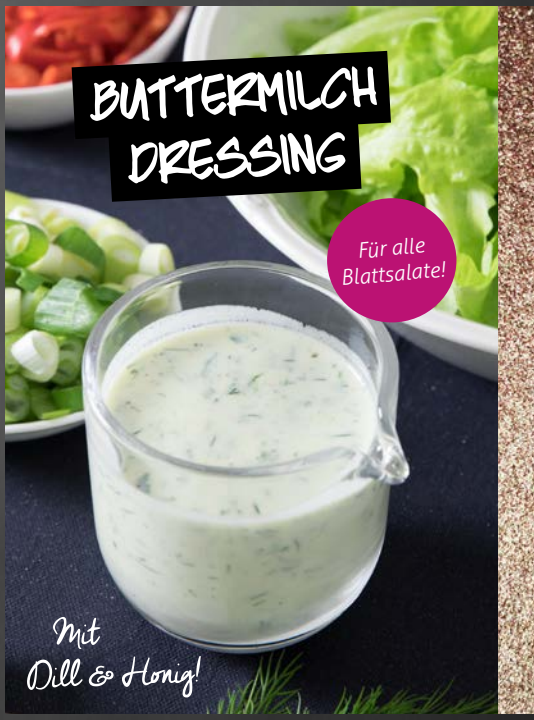
Bällchen im vorgeheizten Backofen bei 220°C Umluft 5-6 Min. backen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Bällchen darin kurz anbraten. Die noch heißen Bällchen in einer großen Schüssel mit dem Knoblauchgranulat schwenken - direkt servieren.

2 EL	grobes Meersalz
2 TL	Muskat, gem.
2 TL	Paprikapulver, rosenscharf
1 TL	Knoblauchgranulat
1 TL	schwarze Pfefferkörner
1 TL	Kaffeebohnen
2 TL	brauner Zucker
2 TL	Bohnenkraut, getr.
2 TL	Thymian, getr.
2 TL	Majoran, getr.
2 TL	Estragon, getr.

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **12 Sek./Stufe 10** fein mahlen. Ideal zum würzen der Kartoffeln unterm Raclettekäse.

1 kl.	Handvoll Dill
1 kl.	Handvoll Petersilie
1 TL	Senf
50 g	Buttermilch
100 g	Öl
1 TL	Honig
½ TL	Curry
25 g	Weißweinessig
150 g	saure Sahne
etwas	Salz & Pfeffer
1 TL	Zitronensaft

Kräuter **5 Sek./Stufe 8** hacken. Senf und Buttermilch zugeben, TM auf **Stufe 4** laufen lassen und Öl langsam zugießen. Restliche Zutaten zugeben und **10 Sek./Stufe 2,5** vermischen.



PIZZA RACLETTE

Für den Teig:

200 g	Wasser, lauwarm
½ Würfel	Hefe
1 TL	Salz
30 g	Olivenöl
400 g	Pizzamehl (altern. Weizenmehl, Type 405)

Wasser und Hefe **2 Min./37°C/Stufe 1** auflösen. Restliche Zutaten zugeben und **2 Min./Teigstufe** kneten.

So geht's:
Eine kleine Menge Pizzateig in ein mit Öl ausgepinseltes Raclettepfännchen geben und in Form drücken. Mit Tomatensoße bestreichen und unter dem Raclette ca. 5 Min. vorbacken. Danach nach Wunsch belegen, Käse darüber geben und 8 Min. fertig backen.

FIXE TOMATENSOSSE

1	kl. Knoblauchzehe
½	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Oregano
1 TL	Balsamicoessig
etwas	Salz & Pfeffer

Knoblauch und Zwiebel im Mixtopf **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Öl zugeben und **3 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten.

Restliche Zutaten zugeben und **8 Min./100°C/Stufe 1** kochen. Danach auf **Stufe 8** pürieren. Abkühlen lassen.

SCHINKENKÄSE PARTYBROT

8 PORTIONEN

BACKTIPP
Besprühen Sie das Brot vor dem Backen mit Wasser dann wird es schön knusprig!

Für den Teig:

250 g	Wasser
1 Würfel	frische Hefe
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
450 g	Dinkelmehl, Type 630
50 g	Butter, weich

Weitere Zutaten:

250 g	Cheddarkäse, in Stücken
300 g	Schmand
2-3	Spritzer Tabasco
etwas	Chiliflocken
etwas	Salz & Pfeffer
200 g	gekochter Schinken

Zubehör:
Kastenform 30 cm

Käse in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Umfüllen.
Wasser, Hefe, Zucker und Salz in den Mixtopf geben und **3 Min./37°C/Stufe 2** auflösen. Mehl und Butter zugeben und **3 Min./Teigstufe** kneten. Teig aus dem Mixtopf nehmen und abgedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in 5 x 5 cm große Quadrate schneiden. Schinkenscheiben vierteln. Geriebenen Käse mit Schmand und Gewürzen vermengen, von Hand oder im Mixtopf **10 Sek./Stufe 3**.

Eine Kastenform (30 cm) fetten und senkrecht aufstellen. Nun die Teigquadrate mit der Schmandmischung bestreichen und mit Schinken belegen.
Die Teigquadrate (samt Schinken) vorsichtig in die Kastenform schichten.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) ca. 40-45 Min. backen.

SLANCI KROATISCHE BROTSTANGEN

Mit Salzkruste!

12 STÜCK

300 g	Milch
1 Würfel	frische Hefe
10 g	Zucker
600 g	Weizenmehl, Type 405
10 g	Salz
100 g	Öl

Für den Salzguss:

50 g	Wasser
2 EL	Mehl
1 TL	Salz, leicht gehäuft

TIPP

Nach dem Backen kurz abkühlen lassen, dann kann man die Stangen leichter teilen!

Milch, Hefe und Zucker zugeben und **2 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.

Mehl, Salz und Öl zugeben und **4 Min./Teigstufe** kneten. Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und abgedeckt ca. 45 Min. gehen lassen.

Vom Teig kleine Portionen abnehmen und zu einem länglichen Fladen ausrollen. Während des Ausrollens den Teig von Hand etwas in die Länge ziehen. Dann zu einer Stange aufrollen.

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teigstangen nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Nochmal 10 Min. ruhen lassen (s. Bild).

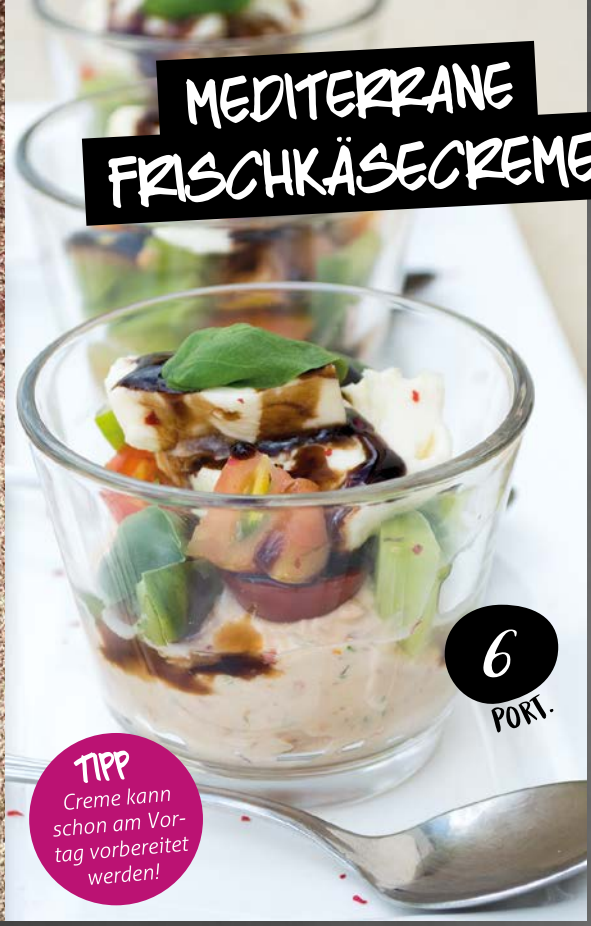
Stangen nun im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Min. vorbacken.

In der Zwischenzeit die Zutaten für den Salzguss in einer kleinen Tasse klumpenfrei anrühren.

Nach der ersten Backzeit die Stangen mit dem Salzguss beträufeln und weitere 8-10 Min. fertig backen.

MEDITERRANE FRISCHKÄSECREME

Mit Tomatencreme und Basilikum-Pesto!



1	Knoblauchzehe
6-7	Basilikumblätter
4	getrocknete Tomaten, in Öl eingelegte, gut abgetropft
200 g	Frischkäse
40 g	Crème fraîche
etwas	Salz & Pfeffer

Topping:

150 g	Tomaten (grüne und rote)
1 Kugel	Mozzarella (125 g)
etwas	Salz & roten Pfeffer, gem.
etwas	Balsamicoglace
6	kl. Basilikumblätter

Für die Creme Knoblauch und Basilikum im Mixtopf **6 Sek./Stufe 6** zerkleinern. Getrocknete Tomaten zugeben und **4 Sek./Stufe 7** hacken. Mit dem Spatel nach unten schieben.

Frischkäse, Crème fraîche, Salz undPfeffer zugeben und **1 Min./Stufe 3** vermengen. Creme auf 6 Gläser verteilen und kalt stellen.

Das Topping erst unmittelbar vor dem Servieren darauf geben, da die Tomaten an Wasser verlieren können. Hierfür Tomaten in kleine Würfel schneiden. Mozzarellakugel der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Beides auf der Creme verteilen. Mit Salz und frisch gem. Pfeffer bestreuen und etwas Balsamicoglace darübergeben. Zum Schluss mit je 1 Basilikumblatt verzieren.

HÄHNCHENSALAT TROPICAL

180 g	Hähnchenbrustfilet
2 ½ TL	Currypulver
150 g	Naturjoghurt, 3,5%
etwas	Salz & Pfeffer
1 Dose	Fruchtcocktail (Abtr.gew. 240 g)
1	Knoblauchzehe
etwas	frische Kräuter
60 g	Salatmayonnaise
¼ TL	Cayennepfeffer
etwas	Schnittlauch

Hähnchenfleisch in kleine mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. 50 g Naturjoghurt und 2 TL Curry sowie etwas Salz und Pfeffer zugeben und gut vermengen.
Fleisch in der Marinade ca. 2 Std. (gerne auch länger) ziehen lassen. Danach Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Alternativ können Sie das Fleisch im Gareinsatz im Mixtopf mit 700 g Wasser ca. **20 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Fleisch und Fruchtcocktail in einer Schüssel vermengen. Abkühlen lassen.

Knoblauch und Kräuter bei **Stufe 8** durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer fallen lassen. Restlichen Joghurt, ½ TL Curry, Salatmayonnaise, Cayennepfeffer, sowie etwas Salz und Pfeffer zugeben und **20 Sek./Stufe 4** verrühren. Dressing zum kalten Salat geben und gut vermengen. Auf 6 Gläser verteilen und ggf. mit Schnittlauchhalmen verzieren.

PIZZAPOPS

Für den Teig:

200 g Wasser
½ Würfel frische Hefe
30 g Öl
1 TL Salz
400 g Mehl

Für die Füllung:

250 g Mozzarella, in Stücken
1 Handvoll Basilikumblätter
70 g Tomatenmark
60 g Wasser
1 TL ital. Kräuter, getr.
½ TL Salz

Zubehör: Papierstrohalme oder Holzspieße

Wasser und Hefe im Mixtopf **10 Sek./Stufe 5** mixen. Öl, Salz und Mehl zugeben und **2 Min./Teigstufe** kneten. Teig zu einem Rechteck (ca. 40 x 30 cm) ausrollen. Mixtopf spülen.

Mozzarella und Basilikum **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Tomatenmark, Wasser, ital. Kräuter und Salz zugeben und **3 Sek./Stufe 4** vermengen. Masse auf den Teig streichen und mit Salamischeiben belegen. Teig von der langen Seite her fest aufrollen und in 15 Scheiben schneiden.

Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) ca. 15-20 Min. backen. Die fertigen Pizzascheiben auf Papierstrohhalme oder Holzspieße stecken und servieren.

CAMEMBERT SCHNECKEN

1 P.	Blätterteig
1	kl. Zwiebel, halbiert
10 g	Butter
150 g	Camembert, in Stücken
150 g	Frischkäse
etwas	Salz & Pfeffer
80 g	Serranoschinken
50 g	Wildpreisel-beeren (Glas)

Zwiebel in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Butter zugeben und **2 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten. Camembert, Frischkäse, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und **15 Sek./Stufe 6** vermengen.

Blätterteig ausrollen und mit dem Schinken belegen. Camembertcreme darauf verstreichen und von der langen Seite her aufrollen. Mit einem scharfen Messer 20 fingerdicke Scheiben abschneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Je Schnecke 1 TL Preiselbeeren darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft: 160°C) ca. 20 Min. backen.

GYROS PARTY SALAT

10 PORT.

TIPP
Kochen Sie Ihre Nudeln gleich im Mixtopf!

200 g	Nudeln, z.B. Spirelli
500 g	eingelegtes Gyrosfleisch
250 g	Cocktailtomaten
1	Salatgurke
2-3	Knoblauchzehen
1	Zwiebel, halbiert
120 g	Karotten, in Stücken
120 g	Kohlrabi, in Stücken
400 g	Naturjoghurt
200 g	Schmand
¼ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer
¼ TL	Paprikapulver

Nudeln nach Packungsanweisung garen, absieben und in eine große Schüssel geben. Gyrosfleisch in einer Pfanne braten und zu den Nudeln geben.

Cocktailtomaten halbieren, Salatgurke schälen und würfeln. Beides ebenfalls in die Schüssel geben. Knoblauchzehen und Zwiebel im Mixtopf **5 Sek./Stufe 5** hacken.

Karotten und Kohlrabistücke zugeben und **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Joghurt, Schmand und Gewürze hinzufügen und **3 Sek./Stufe 5** mischen. Sauce über den Salat geben, gut vermischen und vor dem Servieren etwas ziehen lassen.

SCHINKEN KÄSE SALAT ★

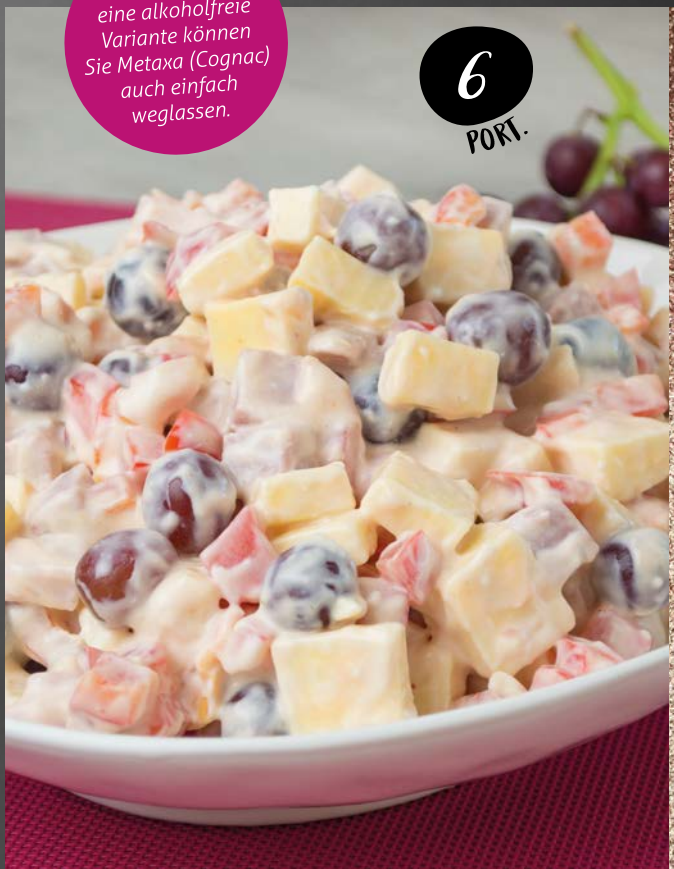
Mit Cognac-Dressing

1 dicke Scheibe Kochschinken (1 cm dick, ca. 300 g)
300 g Gouda (jung)
1 rote Paprika
200 g rote Trauben, kernlos

Für das Dressing:
50 g Mayonnaise
2 EL Tomatenketchup
200 g Joghurt, 1,5%
2 EL Zitronensaft
3 EL Metaxa o. Cognac
etwas Salz & Pfeffer

Schinken, Gouda und Paprika in Würfel schneiden. Zusammen mit den Trauben in eine Schüssel geben.

Für das Dressing alle Zutaten im Mixtopf **20 Sek./Stufe 3** verrühren. Über den Salat geben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



GETRÄNKE IDEEN

DRINKS für einen lustigen Abend!

TUSSI LIKÖR

500 g	Maracujanektar
60 g	Zucker
125 g	Wodka
25 g	Weinbrand
100 g	Sahne
175 g	Joghurt (Pfirsich-Maracuja)

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 8** pürieren.

Hinweis: Nach kurzer Zeit setzt sich der Joghurt ab. Einfach gut schütteln!

SOLERO LIKÖR MIT MANGO

150 g	Zucker
½	Vanilleschote
3	Eigelb
1	reife Mango (250 g Fruchtfleisch)
200 g	Mangosaft
20 g	Zitronensaft
250 g	Sahne
200 g	weißer Rum

Zucker und Vanilleschote in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren. **Rühraufsatz einsetzen**. Eigelb zugeben und **5 Min./40°C/Stufe 4** aufschlagen. **Rühraufsatz entfernen**.

Mangofruchtfleisch und Mangosaft zugeben und **40 Sek./Stufe 10** pürieren. Restliche Zutaten zugeben und **7 Min./70°C/Stufe 3-4** erhitzen. In Flaschen abfüllen, fertig!

PRICKELNDE LILLETBOWLE

½	Salatgurke (Bio)
300 g	gefrorene Johannisbeeren
300 g	gefrorene Blaubeeren
1 Flasche	Sekt
800 ml	Wild Berry von Schweppes
¼ Flasche	Lillet Blanc
1-2 Handvoll	Eiswürfel
etwas	frische Minze, nach Belieben

Die Gurke heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den gefrorenen Beeren in eine große Bowle-Schale geben.
Mit Sekt, Wild Berry und Lillet Blanc auffüllen.
Je nach Temperatur 1-2 Handvoll Eiswürfel dazu geben, vermengen – fertig!

PINA COLADA

1 gr. Dose Ananasstücke (abgießen und Fruchtstücke am Vortag einfrieren)
120 g Kokosmilch
50 g Kokossirup
200 g weißer Rum
60 g Sahne
400 g Ananassaft
200 g Orangensaft

Gefrorene Ananas in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

Restliche Zutaten zugeben und **20 Sek./Stufe 6** mixen.

EIERLIKÖR ANANAS DESSERT

Mit weichen Amarettinis

6 PORT.

1 Dose	Ananasringe (Abtr.gew. 260 g)
200 g	Sahne
30 g	Zucker
250 g	Mascarpone
250 g	Magerquark
150 g	weiche Amarettinis
180 g	Eierlikör

Ananasringe abtropfen lassen, dabei 50 g Saft auffangen. Ringe in Stücke schneiden und beiseite legen.

Rühraufsatz einsetzen. Sahne und Zucker in den Mixtopf geben und auf **Stufe 3** steif schlagen. Mascarpone und Magerquark zugeben und **20 Sek./Stufe 3** verrühren. **Rühraufsatz entfernen**.

Amarettinis mit den Händen zerbröseln und im Wechsel mit der Creme, den Ananasstücken und dem Eierlikör (pro Glas 2 EL) in 6 Gläser schichten. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

TIPP

Weiche Amarettinis erhalten Sie in gut sortierten Supermärkten. Alternativ können Sie auch normale Amarettinis verwenden.

SOLERO DESSERT

4 PORT.

400 g	Maracujanektar
2	Eigelb
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
30 g	Speisestärke
½	Vanilleschote, Mark davon
500 g	Vanillejoghurt
1 kl. Dose	Pfirsichhälften (Abtr.gew. 240 g)

Maracujanektar, Eigelb, Zucker, Salz, Speisestärke und Vanillemark im Mixtopf **6 Min./90°C/Stufe 3** aufkochen. Umfüllen und abkühlen lassen.

Pfirsiche gut abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Im Wechsel mit Vanillejoghurt und der Maracujacreme in 4 kleine Gläser schichten.

Mix Genuss

IMPRESSUM

Auflage - Dezember 2017

Herausgeber & Copyright:
C. T. Wild Verlag & Handel GmbH
Saueracker 7
D-93309 Kelheim
Tel. 09441/703772-0
Email: info@mixgenuss.de
www.mixgenuss.de

Autoren: Corinna Wild
Gestaltung und Layout: Eva Gruber

Fotos, Grafiken: © Corinna Wild,
Fotolia.com: © Thaut Images, © anjelagr

Abkürzungen & Rezeptinfos:

	= Linkslauf
	= Linkslauf herausnehmen
Sek.	= Sekunden
Min.	= Minuten
g	= Gramm
kg	= Kilogramm
St.	= Stück
Bd.	= Bund
B.	= Becher
gr.	= groß
kl.	= klein
gem.	= gemahlen
gestr.	= gestrichen
getr.	= getrocknet
P.	= Päckchen/Packung
EL	= Esslöffel
TL	= Teelöffel
MB	= Messbecher
TK	= tiefgekühlt
Msp.	= Messerspitze
Spr.	= Spritzer

TM31 TM5

Alle Rezepte können im TM5 als auch im TM31 zubereitet werden. Abweichende Angaben finden Sie ggf. in Klammern.

Alle Rechte vorbehalten. Die vollständige oder auszugsweise Speicherung, Vervielfältigung oder Übertragung dieses Werkes, ob elektronisch oder mechanisch, durch Fotokopie oder Aufzeichnungen, ist ohne vorherige Genehmigung des Rechtsinhabers urheberrechtlich untersagt.
Dies gilt auch für das Einstellen unserer Rezepte in diversen Internetforen-/plattformen !
Verwendete Markennamen sind rechtlich geschützt und werden nur verwendet, soweit sie Bestandteile der Rezepte und Anleitungen sind. Alle Rezepte wurden von uns sorgfältig geprüft. Trotzdem können wir keine Gewähr für die Vollständigkeit und Korrektheit der zur Verfügung gestellten Informationen übernehmen. Aus diesem Grunde ist die Haftung für Schäden, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen entstehen, ausgeschlossen, soweit diese nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit unsererseits beruhen.

FÜR DIE PERFEKTE PARTY

FINGERFOOD
9,90 €*

COCKTAILS
9,90 €*

PARTYREZEPTE
9,90 €*

KÖSTLICHKEITEN AUS DEM GLAS
9,90 €*

PARTYSALATE
9,90 €*

5 SEK./STUFE 5
9,90 €*

www.MixGenuss.de

*Alle Preisangaben inkl. gesetzl. MwSt. und zzgl. Versand

Wir wünschen

GUTEN START INS NEUE JAHR 2018

Euer MixGenuss Team!

Mix Genuss

www.MixGenuss.de