Mix Genuss

O´zapft is!

Bayrische Schmankerl aus dem Thermomix

Auflage - September 2015

Herausgeber & Copyright:
C. T. Wild Verlag & Handel GmbH
Drosselstraße 35
D-93309 Kelheim
Tel. 09441/703772-0
Email: info@mixgenuss.de
www.mixgenuss.de

Autorin: Corinna Wild

Fotos: © Corinna Wild, © stockcreations - Fotolia.com, © victoria p. - Fotolia.com, © Johanna Mühlbauer - Fotolia.com, © shockfactor - Fotolia.com, © Kzenon - Fotolia.com, © Tatjana Rittner - Fotolia.com, © Marco2811 - Fotolia.com

Gestaltung & Layout: Corinna Wild

Das Einstellen dieser Rezepte in diversen Internetforen-/plattformen ist untersagt !
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.

Brezen

Zutaten Teig:

290 g Wasser
1/2 Würfel Hefe
250 g Weizenmehl, Type 550
250 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Salz
1 EL Butter (weich) oder Margarine

Für die Lauge:

1 L Wasser
45 g Natron

Zubereitung:

- Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und **2 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen. Restliche Teigzutaten zugeben und **2 Min./Teigstufe** kneten.
- Den Teig in einer abgedeckten Schüssel ca. 15–20 Min. gehen lassen. Im Anschluß nach Belieben formen (z.B. Schnecken, Brezen, Stangen).
- Für die Lauge das Wasser in einem Kochtopf kurz aufkochen, Natron hinzugeben und vom Herd nehmen. Die Teigteile ca. 30 Sek. darin baden.
- Mit Hilfe einer Schaumkelle die Teigstücke aus der Lauge nehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Nach Belieben mit einem Brötchendrücker eindrücken oder einem scharfen Messer einschneiden.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 180°C) ca. 20–25 Min. backen.

Weißbier-Kipferl

Zutaten:

750 g Mehl
1 TL Salz
1 TL Kümmel
1/2 P. Backpulver
1/2 Würfel Hefe
500 g Weißbier (1 Flasche)

Zubereitung:

- Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **2 Min./Teigstufe** zu einem Teig verarbeiten. Etwas Öl auf die Arbeitsfläche träufeln, den Teig darauf geben und wie einen Fladen flach drücken.
- Mit dem Spatel kleine Stücke abschneiden und nicht formen.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 30 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Min. backen.

Dazu servieren Sie Wurstsalat oder Obatzten!

Apfel-Zwiebel-Butter

Zutaten:

2 rote Zwiebeln, halbiert
1 Apfel geschält, entkernt, geviertelt
1 EL Öl
50 g Röstzwiebel
120 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebel und Äpfel im Mixtopf **6 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- Öl hinzufügen und **2:30 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten.
- Restliche Zutaten hinzufügen und **15 Sek./ ⮌ /Stufe 4** vermischen.
- Die recht flüssige Butter in eine Schale füllen und für 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Dazu passen frische Brezen oder ein würziges Bauernbrot!

Obatzter

Zutaten:

1/2 rote Zwiebel
1/4 Apfel
50 g Butter
3 EL Milch
100 g reifen Camembert
1 Msp. Pfeffer
1/4 TL Rosenpaprika
ggf. dunkles Bier zum Abschmecken

Zubereitung:

- Zwiebel und Apfel im Mixtopf **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- Camembert zugeben und **10 Sek./Stufe 4** klein hacken.
- Restliche Zutaten zugeben und **20 Sek./Stufe 3** verrühren. Mit Zwiebelringen garniert servieren.

Der Biergartenklassiker schlechthin!

Tomaten-Obatzter

Zutaten:

35-40 g Tomaten (in Öl eingelegt), gut abgetropft
20 g Walnusskerne
180 g Camembert
150 g Frischkäse
1 EL Butter, weich
40 g Milch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Tomaten in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- Walnusskerne hinzufügen und **2 Sek./Stufe 5** klein hacken.
- Restliche Zutaten hinzufügen und **5 Sek./Stufe 4** vermengen.

Die passende Ergänzung zum bayrischen Brotzeitbrettl!

Wurstsalat mit Käse

Zutaten:

600 g Fleischwurst,
in Streifen geschnitten
2 Zwiebeln, geviertelt
180 g Hartkäse, in Stücken
190 g Cornichons (entspr. 1 kl. Glas)
40 g Essig
40 g Öl
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1/2 TL Paprikapulver, edelsüß

Tipp:
Sie können auch 300 g Leberkäse und 300 g Fleischwurst mischen.

Zubereitung:

- Fleischwurst in eine große Schüssel geben.
- Zwiebel und Käse in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 6** zerkleinern. Zur Fleischwurst in die Schüssel umfüllen.
- Cornichons in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- Essig, Öl und Gewürze hinzufügen und **3 Sek./ /Stufe 3** vermengen.
- Über die Fleischwurst geben und alles gut durchmischen. Den Wurstsalat etwas ziehen lassen.

Verfeinern Sie den Salat noch mit Radieschen oder Tomaten!

Knacker-Salat mit Brezen

Noch feiner ist der Salat wenn Sie die Knacker vorher anbraten!

Zutaten:

6 grobe Knacker
1/2 kl. Kopf Eisbergsalat
3 Frühlingszwiebel
2 Brezen, in kleine Stücke geschnitten
1 rote Zwiebel, halbiert
250 g Radieschen (größere bitte halbieren!)
35 g Essig
30 g Öl
1 TL Senf, mittelscharf
1/2 TL Salz
Je 1 MSP Zucker und Pfeffer

Zubereitung:

- Knacker häuten und in feine Scheiben schneiden. Eisbergsalat in Streifen schneiden. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.
  Zusammen mit den Brezenstücken in eine große Schüssel geben.
- Zwiebel **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- Radieschen und restliche Zutaten zugeben, **5 Sek./Stufe 4** klein hacken und zum Salat geben.
- Alles gut vermischen und ca. 10 Min. durchziehen lassen.

Schupfnudel-Kraut-Auflauf

Zutaten:

100 g	Gouda, in Stücken
1	Zwiebel, halbiert
1 EL	Butter
75 g	Speckwürfelchen
500 g	Milch
2 TL	Gemüsebrühpulver
1 EL	Speisestärke
1 TL	Zucker
1/2 TL	Salz, 1/4 TL Pfeffer
500 g	Schupfnudeln aus der Kühltheke
1 P.	Sauerkraut (3 Min.-Kraut) Abtr.gew. 350 g
etwas	Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung:

- Käse in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 5** reiben. Umfüllen.
- Zwiebel **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Butter und Speckwürfel zugeben und **3 Min./100°C/Stufe 1** dünsten. Milch, Brühe, Speisestärke, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben und **5 Min./90°C/Stufe 3** erhitzen.
- Schupfnudeln in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten und zusammen mit dem Kraut in eine Auflaufform geben. Sauce aus dem Mixtopf darüber geben und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft: 160°C) ca. 20-25 Min. überbacken. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Käsespätzle aus dem Varoma

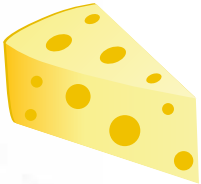
Zutaten:

300-350 g Käse nach Wahl
(z.B. Emmentaler oder Bergkäse)
500 g Wasser
1.000 g Spätzle (aus der Kühltheke)
150 g magere Schinkenwürfel
Röstzwiebel

Zubereitung:

- Käse in Stücken im Mixtopf **10 Sek./Stufe 6** zerkleinern. Umfüllen.
- Wasser in den Mixtopf geben, Mixtopf verschließen. Spätzle im Wechsel mit dem Käse, Schinkenwürfel, etwas Salz & Pfeffer im Varoma schichten. Letzte Schicht sollte Käse sein. Varoma verschließen und aufsetzen. **20-25 Min/Varoma/Stufe 1** (je nach Füllmenge und Käsesorte) garen.
- Danach sofort servieren! Je nach Geschmack mit Röstzwiebeln bestreuen.

Während die Spätzle im Varoma garen, können Sie einen gemischten Salat vorbereiten.



Danke Sabine Rettinger für das tolle Rezept :-)

Wir als Verlag, mitten im Herzen Bayerns möchten Euch mit leckeren bayrischen Schmankerl verwöhnen! Gerade jetzt zur Wiesnzeit ist die bayrische Küche allseits beliebt.

Aa Guadn!

jawoi! Auf geht´s

Mix Genuss

www.MixGenuss.de