

Schneebeesen, Knethaken, Flach- und Flexirührer



Kneten, schlagen, mischen und vermengen



Herbert Johnston, ein Ingenieur aus der amerikanischen Kleinstadt Troy in Ohio sah einem Bäcker bei der Arbeit zu, beobachtete, wie dieser mühsam mit einem schweren Löffel Zutaten zu einem Brotteig verrührte, und fasste den Entschluss, für diesen Vorgang eine Maschine zu entwickeln.

So erfand Johnston die bis heute noch nach denselben Prinzipien funktionierende Küchenmaschine. Ursprünglich für professionelle Bäcker konzipiert, etwas später für jeden Haushalt und den Einsatz im Alltag weiterentwickelt, wurde die KitchenAid® der erfolgreichste Küchenhelfer weltweit.

Noch bis heute ist das Zubehörset aus Schneebeesen, Knethaken, Flach- und Flexirührer als Grundausrüstung das zentrale Werkzeug für den perfekten Einsatz in der Küche.



Grundteige

①

Rührteig

ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN
ZUBEREITUNGSZEIT 8–10 MINUTEN

200 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
1/2 Pck. Backpulver (8 g)
100 g Zucker
100 g weiche Butter
75 g Naturjoghurt (3,5% Fett), zimmerwarm
3 Eier (Größe L), zimmerwarm
1 Prise Meersalz

Mehl, Backpulver, Zucker, Butter, Joghurt, Eier und Meersalz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Schneebesen zunächst auf Stufe 2–4, dann auf Stufe 6 kurz zu einem glatten Teig verarbeiten – nur so lange rühren, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben.

Der Teig kann nun wie im Rezept angegeben weiterverarbeitet werden.

TIPP

Am besten geht der Teig auf, wenn man ihn nach dem Einfüllen in die Form 30 Minuten stehen lässt, bevor man ihn backt.



②

Mürbeteig

ZUTATEN FÜR 1 TARTEBODEN ODER 10 TARTELETTEBÖDEN
ZUBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN • KÜHLZEIT 50 MINUTEN

300 g Weizenmehl (Type 550)
110 g Zucker oder Rohrohrzucker
125 g kalte Butter in kleine Stücke geschnitten
1 Ei (Größe L)
1 TL Backpulver
1/2 Msp. Natron
1 Prise Meersalz

Mehl, Zucker, Butter, Ei, Backpulver, Natron und Meersalz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Flachrührer 2–3 Minuten auf Stufe 2–4 zu einem Teig verarbeiten. Aus der Schüssel nehmen, zusammendrücken und den Teig zum Verdichten einige Male auf die Arbeitsfläche werfen. Zu einem kompakten Teigstück formen, in Frischhaltefolie einschlagen und 50 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Den gekühlten Teig in Stücke schneiden, wieder in die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer erneut kurz durcharbeiten.

Der Teig kann nun wie im Rezept angegeben weiterverarbeitet werden.



③

Hefeteig

ZUTATEN FÜR 10–12 BRÖTCHEN ODER 1 BROT
ZUBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN • RUHEZEIT 30 MINUTEN

500 g Weizenmehl (Type 405 oder 550) oder Dinkelmehl (Type 630)
1 Pck. Trockenhefe (7 g)
320 g handwarmes Wasser
12 g Meersalz

Die Backofenlampe einschalten – so erreicht der Backofen die perfekte Temperatur zum Gehenlassen des Hefeteigs.

Das Mehl mit Trockenhefe, handwarmem Wasser und Meersalz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken 3–4 Minuten auf Stufe 2–4 kneten. Die Schüssel mit einer Abdeckhaube abdecken, bei eingeschalteter Backofenlampe in den Ofen stellen und den Hefeteig 30 Minuten gehen lassen. Alternativ an einem anderen warmen Ort gehen lassen.

Der Teig kann nun wie im Rezept angegeben weiterverarbeitet werden.





Baisermasse und Knöpfle- oder Spätzleteig

①

Baiserwölkchen

ZUTATEN FÜR 6 BAISERS
ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN • BACKZEIT 90 MINUTEN

3 Eiweiß (Größe M)
150 g feiner Zucker
1 Prise Meersalz

Eiweiß lässt sich in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen so perfekt aufschlagen, dass ich Ihnen ein kleines Rezept für Baiser nicht vorenthalten möchte:

Den Backofen auf 100 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Das Eiweiß in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Schneebesen auf Stufe 2–4 beginnend aufschlagen. Die Geschwindigkeit nach und nach bis Stufe 8–10 erhöhen und cremig schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Die Masse in einen großen Einwegspritzbeutel geben, die Spitze ca. 2–3 cm breit abschneiden und sechs Baiserwölkchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Ofen 90 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

TIPP

Sie können die Baiserwölkchen nun nach Belieben mit Früchten und geschlagener Sahne oder mit Joghurt angerichtet servieren. Die Baiserwölkchen passen auch prima als Begleiter zu den Apfelröllchen mit Haselnussfüllung (siehe Seite 182), zur Gebackenen Eiscreme auf Himbeercoulis (siehe Seite 86) oder zu den Gugelhüpfchen mit Orangenscheiben (siehe Seite 52). Sehr lecker ist es auch, einige Baiserwölkchen zu zerkrümeln und als Topping über die Früchtetörtchen (siehe Seite 44) zu streuen. Oder richten Sie die Baiserwölkchen zusammen mit den Erdnusstrüffeln (siehe Seite 54) auf einer Servierplatte an – köstlich!



②

Grüner Knöpfle- oder Spätzleteig

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNGSZEIT 10–12 MINUTEN • RUHEZEIT 10–15 MINUTEN

200 g Instant-Weizenmehl (Type 405)
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
3 Eier (Größe M)
40 g Mineralwasser mit Kohlensäure, gut gekühlt
40 g Petersilienblätter, gehackt

Das Mehl mit etwas Meersalz und Pfeffer in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Eier mit Mineralwasser und Petersilie in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer glatt mixen. Alternativ den Standmixer oder Blender verwenden.

Die Maschine auf Stufe 2 stellen und die Petersilienmischung mit dem Flexi- oder Flachrührer langsam einarbeiten, dann 2–3 Minuten auf Stufe 4–6 kräftig rühren. Die Maschine ausstellen und den Teig 10–15 Minuten quellen lassen. Dann auf Stufe 4 erneut kurz durchrühren.

Der Teig kann nun wie im Rezept angegeben weiterverarbeitet werden.

TIPP

Probieren Sie eine Variante: Nehmen Sie statt Petersilie gehackten Spinat, Feldsalat oder Rucola. Den Knöpfle- oder Spätzleteig dann über ein Spätzlebrett in kochendes Salzwasser schaben und einmal aufkochen lassen. In ein Sieb abgießen und in einer heißen Pfanne mit etwas Butter schwenken.



Backofensardinen mit Basilikumbrotstangen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN • ZWISCHENGERICHT
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 12 MINUTEN (OHNE TEIG-
HERSTELLUNG) • RUHEZEIT 30 MINUTEN • BACKZEIT
22–27 MINUTEN

BROTSTANGEN

1 Rezeptmenge Hefeteig mit Weizenmehl (Type 405)
(siehe Seite 9), zusätzlich etwas Mehl zum Bestäuben •
25–30 Basilikumblätter

Für die Brotstangen drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, die Basilikumblätter darauf verteilen, leicht in den Teig einarbeiten und zu einer dicken Rolle formen. Die Teigrolle der Länge nach durchschneiden und in je sechs gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke zu 30–35 cm langen dünnen Strängen formen, je sechs Stück auf zwei der vorbereiteten Backbleche setzen und abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Für die Fische die kleinen Sardinen ausnehmen und die Köpfe entfernen. Die Fische unter fließendem kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen und auf beiden Seiten mehrmals schräg einschneiden. Leicht mit etwas vom Olivenöl einölen, auf das dritte

FISCHE

12 frische kleine Sardinen (15–18 cm lang) • 4 EL Olivenöl •
12 Zweige Thymian • 250 g kleine Cocktailtomaten • 6 Knob-
lauchzehen, gewirbelt und grüne Keimlinge entfernt

vorbereitete Backblech setzen und die Thymianzweige in die Bauchräume legen.

Die Tomaten waschen, anstechen und zwischen die Fische auf das Blech geben. Den Knoblauch darüberstreuen, alles mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten garen. Herausnehmen und die Sardinen auf dem Blech ruhen lassen.

Die Backofentemperatur auf 220 °C regeln und aufheizen. Die Bleche mit den Teigrohlingen einschieben, die Temperatur wieder auf 180 °C reduzieren und 12–15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Die Backofensardinen mit Tomaten und Knoblauch auf vier Teller verteilen und mit den frisch gebackenen warmen Basilikumbrotstangen servieren.



Mediterraner Tafelspitz mit Basilikum-Flädle

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN • HAUPTGERICHT
ZUBEREITUNGSZEIT 45 MINUTEN • GARZEIT CA. 90 MINUTEN •
MARINIERZEIT ÜBER NACHT • QUELLZEIT 40 MINUTEN



FLEISCH

1,2 kg Tafelspitz • 200 g Karotten, gewürfelt • 150 g Zwiebeln, ungeschält geviertelt • 150 g Porree, in Ringe geschnitten • 3 Knoblauchzehen, ungeschält halbiert • 2–3 Lorbeerblätter • 2 Zweige Rosmarin • 2 Zweige Thymian • 2 l kaltes Wasser • Meersalz

FLÄDLE

200 g Weizenmehl (Type 405) • 100 g Hartweizengrieß (Semola di grano duro) • 5 g feines Meersalz • 600 g lauwarmes Wasser • 1 EL Pflanzenöl, zum Ausbacken • 30 g Olivenöl • 30 Basilikumblätter • 4–6 EL geriebener Parmesan

SAUCE

90 g Butter • 70 g Weizenmehl (Type 405 oder 550) • 150 g Weißwein • Saft von 1/2 Zitrone

Für das Fleisch den Tafelspitz abspülen und in einen großen Topf geben. Karotten, Zwiebeln, Porree, Knoblauch und Kräuter zugeben, das Wasser angießen, mit Meersalz würzen und zum Kochen bringen. Den Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze ca. 90 Minuten garen – die Brühe sollte nur leicht köcheln. Abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Am nächsten Tag für die Flädle das Mehl mit Weizengrieß und Meersalz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Mit dem Schneebesen auf Stufe 2 kurz vermengen, dann unter Rühren das Wasser im dünnen Strahl zügig einlaufen lassen und auf Stufe 6 kräftig durchrühren. Den Flädleteig 40 Minuten quellen lassen.

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, ein Sechstel des Teigs hineingeben, durch Schwenken verteilen und bei mittlerer Hitze 1–2 Minuten backen. Den Pfannkuchen wenden und von der anderen Seite ebenfalls 1 Minute backen. Zum Abkühlen auf ein Küchengitter geben. Auf die gleiche Weise fünf weitere Pfannkuchen zubereiten. Dann die Pfannkuchen einzeln aufrollen und in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden.

Den Tafelspitz aus der Brühe nehmen und in Scheiben schneiden. Die Brühe durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen und beiseitestellen, die Siebrückstände entsorgen. Die Fleischscheiben in einen flachen Topf geben, so viel von der Brühe zugießen, dass das Fleisch bedeckt ist, und bei mittlerer Hitze erwärmen, aber nicht mehr stark kochen.

Für die Sauce die Butter in einen Topf geben und zerlassen. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, den Zitronensaft zugeben und kräftig rühren. Dann nach und nach unter Rühren 700 g Brühe einarbeiten und die Sauce 15 Minuten leicht köcheln lassen. (Die restliche Brühe anderweitig verwenden.)

Inzwischen das Olivenöl in einer große Pfanne leicht erhitzen und die Flädle darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden kurz braten. Zum Schluss das Basilikum zugeben.

Die Tafelspitzscheiben auf vier vorgewärmte Teller geben. Die Flädle daneben anrichten, mit der Sauce überziehen, mit dem Parmesan bestreuen und servieren.



Luftige Blini

mit Mozzarella und leichtem Salat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN • VORSPEISE
ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN



BLINI

60 g Parmesan oder ein anderer italienischer Hartkäse • 2 Eier (Größe L) • 65 g Weizenmehl (Type 550) • 1 Msp. Backpulver • Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer • 3–4 EL Rapsöl, zum Braten

SALAT

400 g Tomaten, vorzugsweise Tasty-Tom-Tomaten • 30 g Schalotten, fein gewürfelt • 16 grüne Weintrauben, halbiert • 10 Kapernäpfel, in Scheiben oder Stücke geschnitten • Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer • 25 g Olivenöl • 20–25 kleine Basilikumblätter • 2 Büffelmozzarella, auf Küchenpapier abgetropft

Für die Blini den Parmesan im Gemüseschneider mit der mittelgroben Raspeltrommel in die Rührschüssel der Küchenmaschine reiben. Eier, Mehl, Backpulver, etwas Meersalz und Pfeffer zugeben und mit dem Schneebesen auf Stufe 2–4 zu einem cremigen Teig rühren. Den Teig bis zur Weiterverarbeitung in der Rührschüssel ruhen lassen.

Für den Salat die Tomaten waschen, vierteln und die Trennwände mit den Kernen sowie die Stielansätze herausschneiden. Die Tomatenfilets mit Schalottenwürfeln, Weintrauben und Kapern in eine Schüssel geben, mit Meersalz und Pfeffer würzen und kurz durchrühren. Dann das Olivenöl zugeben, alles gut vermengen und die Basilikumblätter unterheben.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem in Wasser getauchten Löffel den Teig in vier Portionen in die Pfanne setzen und die Blini bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 2–3 Minuten goldgelb backen. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Die abgetropften Büffelmozarellakugeln halbieren, mit den Blini und dem Tomatensalat auf vier Tellern anrichten und servieren.

TIPP

Im Sommer kann man Basilikum im Topf im Freien lassen. Wenn er dann blüht, lassen sich die hübschen Blüten für Gerichte wie dieses hier prima zum Garnieren verwenden.



Knöpflesalat mit Lammkoteletts

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN • HAUPTGERICHT
ZUBEREITUNGSZEIT 15–20 MINUTEN (OHNE TEIGHERSTELLUNG)

KNÖPFLE
Meersalz • 1 Rezeptmenge Grüner Knöpfleteig (siehe Seite 11)

SALAT
20 g Olivenöl • 15 g neutrales Pflanzenöl • 30 g heller Balsamico-Essig • 60 g entsteinte schwarze Oliven (ohne Lake eingelegt) • 30 g Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten • 50 g Salatgurke, fein gewürfelt • Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer • 50 g Feta, zerbröckelt

KOTELETTS
1–2 EL Pflanzenöl, zum Braten • 8–12 Lammkoteletts, 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank genommen • Meersalz

AUSSERDEM
Spätzlebrett

Für die Knöpfe Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und eine Schüssel mit Eiswasser bereithalten. Den Knöpfleteig über das Spätzlebrett ins kochende Wasser schaben und einmal aufkochen lassen. Die Knöpfe in ein Sieb abgießen und für 2–3 Minuten ins Eiswasser geben. Wieder abgießen und abtropfen lassen.

Für den Salat die Knöpfe in eine Schüssel geben, Olivenöl, Pflanzenöl, Essig, Oliven, Zwiebel und Gurke zugeben, vermengen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Den Feta zugeben und leicht vermengen.

Für die Koteletts eine große Pfanne erhitzen, das Pflanzenöl hineingeben und heiß werden lassen. Die Lammkoteletts leicht salzen und im heißen Öl von beiden Seiten jeweils 2 Minuten braten. Vom Herd nehmen und noch kurz in der Pfanne ruhen lassen.

Die Koteletts auf vier Teller geben, den Knöpflesalat daneben anrichten und genießen.



Blechbrot

mit Tomaten und Zwiebelringen

ZUTATEN FÜR 4–6 PERSONEN • BROT
ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN • RUHEZEIT 60 MINUTEN •
BACKZEIT 22–25 MINUTEN



TEIG

170–180 g Avocadofruchtfleisch (ca. 1 1/2 Avocados) • Saft von 1/2 Zitrone • 300 g Wasser • 12 g Meersalz • 1 große Prise Chiliflocken • 1/2 TL getrocknete Kräuter der Provence • 500 g Dinkelmehl (Type 630), alternativ Weizenmehl (Type 550) • 1 Pck. Trockenhefe (7 g)

BELAG

250 g Cocktailtomaten, halbiert • 100 g rote oder weiße Zwiebeln, in Ringe geschnitten • 40 g Olivenöl • 3 große Prisen Fleur de Sel

Den Backofen auf 225 °C (Umluft) vorheizen. Ein kleines Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den Teig das Avocadofruchtfleisch mit Zitronensaft, Wasser, Meersalz, Chiliflocken und Kräutern in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer glatt mixen.

Das Mehl mit der Hefe in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, die Avocadomischung zugeben und mit dem Flachrührer 2–3 Minuten auf Stufe 2–4 zu einem Teig verarbeiten.

Den Hefeteig auf das vorbereitete Backblech geben und mit nassen Fingerspitzen flach drücken. Dann locker abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Für den Belag die Tomaten mit den Schnittflächen nach oben in den Teig drücken. Mit den Zwiebel-

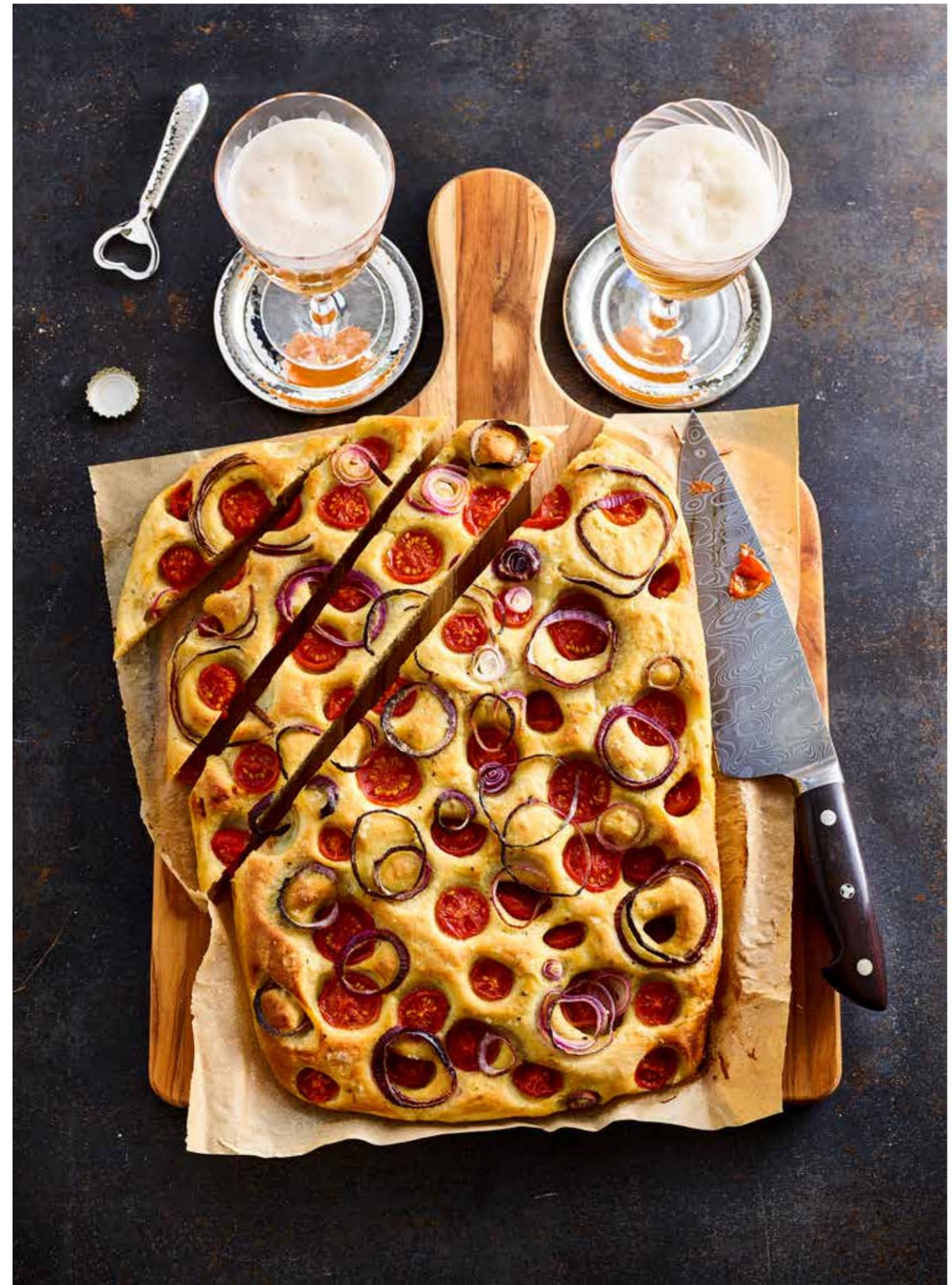
ringen belegen, das Olivenöl darüberträufeln und mit dem Fleur de Sel bestreuen. Ohne abzudecken den Teig weitere 30 Minuten gehen lassen.

Das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und 22–25 Minuten backen.

Herausnehmen, das Blechbrot mithilfe des Backpapiers auf ein Küchengitter heben und abkühlen lassen. Dann in Rauten oder Stücke schneiden und genießen. – Schnell und gut!

TIPP

In Rauten oder Streifen geschnitten, ist das Blechbrot auch super als Häppchen zum Aperitif, Brunch oder zur Teestunde. Wir mögen es sehr, da es so saftig und voller Geschmack ist.



Erbsensuppe mit Paprikagewürzsternen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN • SUPPE

ZUBEREITUNGSZEIT 25 MINUTEN • RUHEZEIT 55–60 MINUTEN •
BACKZEIT 17–20 MINUTEN

GEWÜRZSTERNE

60 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten, zusätzlich
10 g zerlassene Butter • 60 g Magerquark • 75 g Dinkelmehl
(Type 630), zusätzlich etwas Mehl zum Bestäuben • Fleur de
Sel • ca. 1–2 TL Paprikapulver edelsüß • 2–3 Prisen Chili-
flocken • 1 TL getrocknete Kräuter der Provence



SUPPE

Meersalz • 500 g TK-Erbesen • 20 g Kokosöl • 180 g Frühling-
zwiebeln, in Stücke geschnitten • 2 Knoblauchzehen, gevier-
telt und grüne Keimlinge entfernt • 1 l Gemüsebrühe

AUSSERDEM

Sternausstecher (8 cm Ø)

Für die Gewürzsterne kalte Butterstücke, Quark,
Mehl und 1 Prise Fleur de Sel in die Rührschüssel der
Küchenmaschine geben und mit dem Flachrührer
auf Stufe 2–4 zu einem Teig verarbeiten, dabei nur
so lange rühren, bis sich alle Zutaten miteinander
verbunden haben. Den Teig zwischen Frischhaltefolie
legen, mit dem Nudelholz etwas flach rollen und
45 Minuten kalt stellen.

Aus dem Kühlschrank nehmen und den Teig
10–15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen
lassen. Inzwischen den Backofen auf 180 °C (Ober-
und Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit
Backpapier auslegen.

Die Frischhaltefolie abziehen, den Teig von beiden
Seiten leicht mit Mehl bestäuben, wieder zwischen
Folie legen und dünn ausrollen. Die Folie abziehen,
mit dem Ausstecher Sterne ausstechen und auf das
vorbereitete Backblech setzen. Den restlichen Teig
wieder zusammendrücken, erneut ausrollen und
ausstechen, bis er verbraucht ist – die Teigmenge
ergibt 14–16 Sterne.

Die Teigsterne mit der flüssigen Butter bestreichen,
das Paprikapulver darübersieben, mit Chiliflocken,

Kräutern und Fleur de Sel bestreuen und im vorge-
heizten Ofen 17–20 Minuten backen. Herausnehmen
und auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Suppe Salzwasser in
einem Topf zum Kochen bringen und eine Schüssel
mit Eiswasser bereithalten. 140 g gefrorene Erbsen
ins kochende Wasser geben, einmal aufkochen und
30–45 Sekunden blanchieren. In ein Sieb abgießen,
dann für 1 Minute ins Eiswasser geben. Wieder
abgießen und abtropfen lassen. Beiseitestellen.

Das Kokosöl in einem Topf erhitzen. Frühlingzwi-
ebeln und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze
kurz anschwitzen. Die restlichen gefrorenen Erbsen
zugeben und kurz mitgaren. Die Gemüsebrühe
angießen, aufkochen, den Deckel aufsetzen und
2–3 Minuten kochen. Im Standmixer mit der Funktion
„heiße Speisen“ cremig mixen und mit Meersalz
abschmecken. Alternativ den Stabmixer verwenden.

Die Erbsensuppe in vier tiefe Teller füllen, mit
den blanchierten Erbsen garnieren und mit den
Paprikagewürzsternen servieren.

