

Rezepte

rund ums Grillen

Mit über
30 Rezeptideen
für deinen
perfekten
Grillabend!

KITCHENMAGIC
CREW

&
Team Kathrin

VIELEN DANK!

Liebe Käuferin, lieber Käufer,

herzlichen Glückwunsch zu Deinem neuen Produkt aus dem vielseitigen und hochwertigen Pampered Chef Sortiment! Ich freue mich sehr, dass Du Dich für eines unserer Produkte entschieden hast und bin überzeugt, dass es Dir viel Freude in Deiner Küche bereiten wird.

Damit Du direkt voller Inspiration loslegen kannst, haben wir im Team „Kitchenmagic Crew und Kathrin kocht und backt“ mit viel Liebe und Sorgfalt eine umfangreiche und abwechslungsreiche Rezeptsammlung für Dich zusammengestellt. In dieser Sammlung findest Du zahlreiche Ideen und Tipps, die Dir helfen, das Beste aus Deinem neuen Küchenhelfer herauszuholen – von schnellen Alltagsgerichten bis hin zu raffinierten Kreationen für besondere Anlässe.

Bitte beachte, dass diese Rezeptsammlung urheberrechtlich geschützt ist und ausschließlich für Dich bestimmt ist. Ich bitte Dich daher herzlich darum, diese PDF nicht weiterzugeben oder zu verbreiten. So respektierst Du unsere Arbeit und hilfst uns dabei, auch in Zukunft mit viel Engagement und Hingabe neue Rezepte und Ideen für Dich zu entwickeln.

Ich wünsche Dir viel Freude beim Ausprobieren der Rezepte und hoffe, dass Du viele genussvolle Momente damit erleben wirst. Es wäre großartig, wenn Du Deine gelungenen Kreationen mit mir teilst – sei es durch Fotos, Rückmeldungen oder Tipps aus Deiner eigenen Erfahrung. Bei Fragen, Anregungen oder weiteren Wünschen stehe ich Dir jederzeit gerne zur Verfügung.

Herzliche Grüße und viel Spaß beim Kochen und Backen!

Dein Team „Kitchenmagic Crew und Kathrin kocht und backt“



DIPS

- Frischer Kräuterquark / Joghurtdip
- Bärlauchdip
- Aioli
- Tomaten Salsa
- Guacamole
- Kräuterbutter
- Tomaten-Knoblauch-Butter
- Bacon-Butter
- Sour Cream
- Smoky Malzbier-BBQ-Sauce
- Rhabarber-Ketchup
- Bacon Jam
- Bacon-Zaziki

BEILAGEN

- Veggie Fajita mit Limetten-Dip
- Zupfbrot Caprese
- Frühlingsplatte
- Rosmarinkartoffeln
- Rosmarin-Kartoffeln
- Zucchini-Grillgemüse
- Mini-Fladenbrote
- Knusprige Bratkartoffeln
- Flammkuchenstangen
- Kräuterblume
- Geschälte Auberginen
- Grillbrötchen
- Knoblauch-Käse-Fladenbrot
- Börek-Schnecke
- Mariniertes Grüner Spargel
- Antipasti
- Feta mit Tomaten griechische Art
- Burger Buns
- gefüllte Bacon Pilze

- Frischer Kräuterquark / Joghurtdip
- Bärlauchdip
- Aioli
- Tomaten Salsa
- Guacamole
- Kräuterbutter
- Tomaten-Knoblauch-Butter
- Bacon-Butter
- Sour Cream
- Smoky Malzbier-BBQ-Sauce
- Rhabarber-Ketchup
- Bacon Jam
- Bacon-Zaziki

Frischer Kräuterquark / Joghurtdip



Zutaten:

- 250 g Magerquark
- 150 g Joghurt (natur, 3,5 % Fett oder griechischer Joghurt)
- ¼ Salatgurke (optional, fein gerieben & ausgedrückt)
- 2 EL Kräuter (TK oder frisch: Schnittlauch, Petersilie, Dill)
- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft oder heller Balsamico
- 1 Knoblauchzehe (optional, gepresst)
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Quark und Joghurt in einer Schüssel glatt rühren.

Kräuter fein hacken oder TK-Kräuter direkt einrühren.

Optional: Gurke fein reiben, gut ausdrücken und unterheben.

Mit Senf, Zitronensaft, Salz & Pfeffer würzen.

Wer mag: Knoblauch dazupressen und alles gut verrühren.

Tipp:

Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen – dann ist der Dip schön aromatisch!

Passt perfekt zu: Kartoffeln, Grillgemüse, Brot oder Fleisch.

Bärlauchdip



Zutaten:

- Ein Bund Bärlauch
- 150 g Magerquark
- 75 g Butter
- 50 g Creme fraiche
- Kräutersalz nach Geschmack

Zubereitung:

Bärlauch ohne Stiele im Elektrischen Multizerkleinerer Up&Down kurz pulsieren. Quark, Butter und Creme fraiche zugeben und mit Kräutersalz würzen. Den Elektrischen Multizerkleinerer Up& Down solange laufen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Tipp: Passt perfekt zu Grillbrot



Zutaten:

- 1 frisches Ei (Raumtemperatur)
- 200 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 2–3 Knoblauchzehen
- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft oder Essig
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zuerst folgende Zutaten in den Multizerkleinerer “Up & Down” geben: Ei, Knoblauch, Zitronensaft (oder Essig), Senf und eine Prise Salz.

Den Up & Down-Mechanismus starten und dabei das Öl durch die Öffnung im Deckel langsam in einem dünnen Strahl einfließen lassen.

Weiter mixen, bis eine cremige, dicke Konsistenz entsteht.

Mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr Zitronensaft verfeinern.

Sofort genießen oder in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren (max. 2–3 Tage).

Tipp: Für eine würzige Variante kannst du etwas Paprikapulver oder frische Kräuter untermixen.

Tomaten Salsa



Zutaten

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Jalapeño-Schote
- 1/2 Bund frischer Koriander
- 30 ml frischer Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- ½ TL Salz
- 500 g Cocktailtomaten halbiert
- Tortilla-Chips (wahlweise)

Zubereitung:

Die Zwiebel vierteln, die Jalapeño entkernen und ebenfalls vierteln. Zwiebel, Jalapeño, Koriander, Zitronensaft, Knoblauch und Salz in den Multi-Zerkleinerer "Up & Down" geben und mit Pulse zerkleinern, bis die Mischung grob zerkleinert ist.

Die Hälfte der Tomaten hinzugeben und erneut zerkleinern, bis die Mischung grob gehackt ist; dabei den Deckel abnehmen und bei Bedarf die Seiten des Behälters abkratzen. Die restlichen Tomaten hinzugeben und bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern. Nach Belieben mit Tortilla-Chips servieren.



Zutaten:

- 2 Avocado(s), reife
- 2 Tomate(n),
- ½ Zitrone(n), Saft davon
- 2 Knoblauchzehe(n),
- 1 EL Naturjoghurt
- Salz und Pfeffer, schwarzer

Zubereitung:

Vorbereitung:

- Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslöffeln.
- Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden.
- Knoblauch schälen .

Mixen:

- Alle Zutaten in den Multizerkleinerer geben.
- Die Puls Taste mehrmals betätigen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Abschmecken:

- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft fein abschmecken.

Servieren:

- In eine Schale füllen und mit Nachos, Brot oder Gemüsesticks genießen!

Tipp: Für eine extra würzige Guacamole kannst du etwas Chili oder frische Kräuter wie Koriander hinzufügen.

Kräuterbutter



Zutaten:

- 1 Stück Butter (250 g)
- 1/2 Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen.

Petersilie, Schnittlauch und Rosmarin waschen und von den groben Stängeln abzupfen.

Den Knoblauch mit der Knoblauchpresse in den Multi-Zerkleinerer „Up & Down“ pressen, die Kräuter dazu geben und alles zerkleinern. Die Butter, Pfeffer und Salz dazu geben und alles nochmals vermischen.

Tomaten-Knoblauch-Butter



Zutaten

- 100 g getrocknete Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Butter
- 100 g Tomatenmark
- 1/2 TL Salz

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten und die Knoblauchzehe in den Multi-Zerkleinerer “Up & Down” geben und gut zerkleinern. Anschließend die Butter, das Tomatenmark und Salz hinzugeben und alles mit dem Multi-Zerkleinerer “Up & Down” gut vermischen.

Bacon Butter



Zutaten:

- 100 g Bacon (in kleinen Stückchen)
- 100 g weiche Butter
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 1 TL frische Kräuter (z. B. Thymian oder Petersilie)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Bacon braten: Brate den Bacon in einer Pfanne knusprig und lasse ihn auf Küchenpapier abtropfen, um das Fett zu entfernen.

Mixer vorbereiten: Gib die weiche Butter, den gebratenen Bacon (einige Stückchen zum Garnieren zurückhalten), die gehackte Knoblauchzehe und die frischen Kräuter in den Up & Down Mixer.

Mixen: Schließe den Mixer und verwende die Up & Down-Funktion, um die Zutaten gut zu vermengen, bis eine cremige Masse entsteht.

Abschmecken: Füge Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzu und mixe kurz weiter.

Servieren: Fülle die Bacon Butter in ein kleines Glas oder eine Schüssel und garniere sie mit den restlichen Baconstückchen.

Kühlen: Lasse die Butter im Kühlschrank fest werden und serviere sie als Aufstrich für Brot, zu gegrilltem Fleisch oder Gemüse.

Viel Spaß beim Zubereiten!

Sour Cream



Zutaten

- 1 Becher Saure Sahne
- 1 Becher Creme Fraiche
- 150 g Kräuter Frischkäse
- 2 Spritzer Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- 1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf den Schnittlauch in den Multi-Zerkleinerer “ Up & Down” geben und kurz verrühren. Anschließend die Schnittlauchröllchen unterrühren und servieren.

Smoky Malzbier-BBQ-Sauce



Zutaten (für ca. 450 ml / 1 Flasche):

- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Sternanis
- ½ Zimtstange
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Chiliflocken
- 400 ml Malzbier
- 1 EL Honig (alternativ: Ahornsirup für vegane Variante)
- 100 ml Tomatenketchup
- Saft von 1 Limette
- ½ TL Hickory-Rauchsatz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung im Deluxe Blender mit Kochfunktion:

Gib Zwiebeln, Knoblauch und Öl in den Blender.

Wähle das „SAUTÉ“-Programm (oder manuell auf 120°C) und brate 5 Minuten unter gelegentlichem Umrühren (z. B. mit dem Spatel).

Füge Sternanis, Zimtstange, Paprikapulver und Chiliflocken hinzu. Noch 1 Minute mitbraten.

Mit Malzbier ablöschen.

Wähle das „HEAT“- oder „SAUCE“-Programm (je nach Gerät ca. 90–100°C) und lasse 15 Minuten köcheln, bis die Flüssigkeit leicht reduziert ist.

Entferne Sternanis und Zimtstange.

Füge Honig, Ketchup, Limettensaft, Rauchsatz und Pfeffer hinzu.

Mixe alles auf „SAUCE“- oder „PUREE“-Funktion (ca. 1 Min. auf hoher Stufe), bis die Sauce richtig schön glatt ist.

Optional: Noch 5 Min. weiterköcheln, falls du eine dickere Konsistenz möchtest.

Tipp zum Servieren & Lagern:

In saubere Flasche oder Glas abfüllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: mind. 1 Woche gekühlt

Perfekt zu: Grillfleisch, Würstchen, Ribs, Veggie-Spießen oder als Dip für Grillkartoffeln

Rhabarber-Ketchup



Zutaten (für 1 große Flasche, ca. 750–800 ml):

- 750 g Rhabarber, geschält & in kleine Stücke geschnitten
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 EL Sonnenblumenöl oder Rapsöl
- 400 g passierte Tomaten
- 2 EL Honig (oder Agavendicksaft für vegane Version)
- 1–2 EL Weißweinessig oder Apfelessig
- 1 TL Salz
- ½ TL Cayennepfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung im Deluxe Blender:

Zwiebel und Öl in den Blender geben.

HEATED PUREE-Programm wählen (oder auf manuell ca. 120°C) und 5 Min. dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Rhabarberstücke und passierte Tomaten dazugeben.

Temperatur auf ca. 100°C setzen (z. B. „SAUCE“ oder „HEAT“-Programm).

15–20 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist.

Nun Honig, Essig, Salz und Cayennepfeffer zugeben.

Mit der SAUCE- oder SMOOTHIE-Funktion pürieren, bis die Konsistenz fein und ketchupartig ist.

Falls nötig, noch ein paar Minuten auf 90–100°C weiterköcheln, um einzudicken.

In saubere, heiß ausgespülte Flaschen oder Gläser füllen. Gut verschließen.

Haltbarkeit: Im Kühlschrank ca. 3–4 Monate.

Nach dem Öffnen innerhalb von 2 Wochen verbrauchen.

Tipp:

Optional mit etwas geräuchertem Paprikapulver für BBQ-Flavour.

Passt super zu Gegrilltem, Pommes, Burgern oder auch zu Käseplatten!

Bacon Jam



Zutaten:

- 1 Gemüsezwiebel
- 500 g Frühstücksspeck (in Würfeln)
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g brauner Zucker
- 100 ml Whiskey
- 100 ml Aceto Balsamico
- 100 ml Ahornsirup
- 300 ml BBQ-Soße nach Wahl (leicht scharf)
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz
- 1 TL Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst die Zwiebel schälen und im Up&Down zerkleinern.

Die Brilliance Antihaf-Sauteuse auf mittlerer Stufe erhitzen und den Speck darin auslassen. Wenn der Speck Farbe bekommt, die Zwiebel hinzugeben und mitbraten. Die Knoblauchzehe schälen und hinzupressen. Den braunen Zucker zum leichten karamellisieren dazugeben und mit dem Whiskey und dem Aceto Balsamico ablöschen.

Den Ahornsirup und die BBQ-Soße unterrühren und mit dem geräucherten Paprikapulver, dem Pfeffer und dem Salz abschmecken.

Tip: Reste in abgekochte Gläser füllen und luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Bacon-Zaziki



Zutaten:

- 200 g Frühstücksspeck (in Scheiben)
- ½ Salatgurke
- 1 TL Salz
- ½ Bio-Zitrone
- 250 g griechischer Joghurt
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 EL gehackte Petersilie
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Speckscheiben bei mittlerer Hitze in der Brilliance Antihaft-Sauteuse auslassen und kross braten. Auf Küchenpapier geben und abtupfen.

1 EL Speckfett aus der Pfanne aufheben.

Die Gurke waschen und mit der verstellbaren groben Reibe direkt ins kleine Edelstahlsieb kleinraspeln. Mit dem Salz vermengen und ca. 15 Minuten stehen lassen. Dann das Wasser rausdrücken.

Die Speckstreifen, die ausgedrückten Gurkenraspel, den Joghurt und den Saft der halben Zitrone in den Up&Down geben.

Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben dazugeben.

Ebenso die Petersilie, den Pfeffer und den Esslöffel Speckfett in den Up&Down geben und bis zur gewünschten Cremigkeit vermengen lassen.

Bis zum Essen ruhig 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

- Veggie Fajita mit Limetten-Dip
- Zupfbrot Caprese
- Frühlingsplatte
- Rosmarinkartoffeln
- Rosmarin-Kartoffeln
- Zucchini-Grillgemüse
- Mini-Fladenbrote
- Knusprige Bratkartoffeln
- Flammkuchenstangen
- Kräuterblume
- Geschälte Auberginen
- Grillbrötchen
- Knoblauch-Käse-Fladenbrot
- Börek-Schnecke
- Marinierter grüner Spargel
- Antipasti
- Feta mit Tomaten griechische Art
- Burger Buns
- Bacon-Pilze

Veggie Fajita mit Limetten-Dip



Zutaten:

Für die Fajitas:

- 2 Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüß
- Olivenöl

Für den Limetten-Dip:

- 1 Becher Schmand
- ½ Bund Petersilie
- 1 Limette
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Fajita das Gemüse mit dem Beschichteten Kochmesser in gleichmäßige Streifen schneiden. Den Knoblauch mit der Knoblauchpresse pressen. Alles zusammen in die Große Nixe geben und mit den Gewürzen und dem Olivenöl mischen.

Gemüse auf der Gusseisernen Bratpfanne flach verteilen und bei indirekter Hitze auf dem Grill anbraten, bis das Gemüse gleichmäßig gegart ist.

Für den Dip die Petersilie mit dem Elektrischen Multi-Zerkleinerer „Up & Down“ zerkleinern.

Etwas Limettenschale mit Hilfe des Verstellbaren Zesters abreiben. Den Saft mit der Zitruspresse auspressen.

Alles in die Nixe geben, mit dem Schmand vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zupfbrot Caprese



Zutaten:

Teig

- 25 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 250 ml Wasser
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Füllung

- 150 g Cocktailtomaten
- 1 Packung Mini-Mozzarella

Außerdem

- 50 ml Olivenöl
- 2 TL italienische Kräuter
- 2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Für den Teig Wasser , Zucker und Hefe verrühren. Mehl, Salz, und Olivenöl dazugeben. Mehl unterkneten und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In der Großen Nixe ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

In einer kleinen Elfe das Olivenöl mit den italienischen Kräutern und den gepressten Knoblauch vermischen.

Den Mini- Mozzarella und die Cocktailtomaten mit dem Schneidfang in Scheiben schneiden.

Mit dem kleinen Mix’N Scraper Schaber eine kleine Teigkugel abtrennen, rundschleifen, in das Ölgemisch geben und in die Grillschale legen. Dazwischen immer wieder Scheiben vom Mozzarella und. Tomaten verteilen und so verfahren, bis alles aufgebraucht ist.

Die Schüssel in indirekter Hitze für ca. 20-25 Minuten bei 180-200 °C in den Grill stellen.

Tipp: Einfach für die doppelte Menge die Rezeptzutaten verdoppeln. Backzeit anpassen.

Frühlingsplatte mit grünem Spargel, Kartoffeln & Feta



Zutaten:

- 1 kg kleine Kartoffeln (z. B. Drillinge)
- 500 g grüner Spargel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 200 g Kirschtomaten
- 200 g Feta oder Hirtenkäse
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL italienische Kräuter
- Salz & Pfeffer
- Optional: Knoblauch, Zitronensaft, Chiliflocken

Zubereitung:

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den großen runden Stein nicht vorheizen!

Kartoffeln waschen, ggf. halbieren, in einer Schüssel mit 1 EL Öl, Salz, Pfeffer & Paprikapulver vermengen.

→ Auf dem großen Stein verteilen und ca. 20 Min. vorbacken.

In der Zwischenzeit Spargel im unteren Drittel schälen & in Stücke schneiden.

Frühlingszwiebeln in ca. 3 cm Stücke schneiden, Kirschtomaten halbieren.

Alles mit restlichem Öl und Kräutern würzen, nach ca. 20 Min. zu den Kartoffeln geben.

Feta zerbröseln und über dem Gemüse verteilen.

Weitere 20–25 Min. backen, bis alles leicht gebräunt ist.

Tipp:

Mit etwas Zitronensaft, frischem Rucola oder Balsamico servieren – passt auch super zu einem grünen Salat!

Rosmarinkartoffeln



Zutaten:

- 1 kg kleine Drillingskartoffeln
- 1 TL Rapsöl/ Kokosöl/Butterschmalz
- 2-3 EL Olivenöl
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- italienische Kräuter
- grobes Meersalz

Zubereitung:

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Großen runden Stein mit dem 1 TL Fett nach Wahl dünn einfetten. Die Kartoffeln in der Mutte halbieren und in die große Nixe geben. Das Olivenöl und die Gewürze und Kräuter hinzugeben, mit dem Deckel verschließen und kräftig schütteln, damit alles gut vermischt ist.

Die Kartoffeln auf den Großen runden Stein geben und mit der Schnittfläche nach unten auf den Stein setzen.

Für ca. 35 - 40 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Dazu passt perfekt Gegrilltes oder ein Salat und Kräuterdip.

Rosmarin-Kartoffeln



Zutaten:

- ca. 800 g – 1 kg kleine, festkochende Kartoffeln (Drillinge o. Ä.)
- 2–3 Zweige frischer Rosmarin
- 1–2 TL grobes Meersalz oder Fleur de Sel
- 2–3 EL Olivenöl
- Optional: 1 Knoblauchzehe, Zitronenscheiben, etwas Paprikapulver

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen, nicht schälen.

Bei Bedarf halbieren, wenn sie etwas größer sind.

In eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl, etwas Salz und Rosmarinzweigen vermengen.

Optional: Eine angedrückte Knoblauchzehe oder Zitronenscheiben mit dazugeben. Alles in den kleinen Zaubermeister (Kleiner Ofenmeister) geben.

Deckel drauf und bei 230°C Ober-/Unterhitze ca. 50–60 Min. backen.

(Keine Umluft – das trocknet die Kartoffeln aus!)

Nach dem Backen kannst du die Kartoffeln offen noch 5–10 Minuten nachbräunen, falls du sie knuspriger möchtest.

Tipp:

Serviere die Kartoffeln mit Kräuterquark, Sour Cream oder Aioli – auch ideal als Grillbeilage oder zu Ofengemüse!

Mini-Fladenbrote



Zutaten:

- 350 g Weizenmehl Typ 550
- 110 ml Sahne
- 110 ml Wasser
- 20 g frische Hefe
- 1 TL Salz
- 1 Ei + etwas Wasser
- 1 EL Sesam hell + schwarz

Zubereitung:

Die Sahne, das Wasser und die Hefe auf 37 °C erwärmen.

Die restlichen Zutaten dazu geben und alles gut 5 Minuten miteinander verkneten.

Den Teig in die große Nixe geben und verschlossen für 45 Minuten gehen lassen.

Nun den Teig in 4-5 Fladen formen und auf den Zauberstein legen. Mit der Teigunterlage abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Nun in die Oberfläche mit nassen Fingern das typische Fladenbrotmuster reindrücken.

Das Ei mit Wasser verquirlen und die Fladenbrote bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Nun die Brote für 22 Minuten backen.

Nach dem Backen die Brote auf dem Stein lassen und mit einem Küchentuch abdecken, dadurch werden sie super fluffig und weich.

Tipp:

Noch lauwarm servieren – passt perfekt zu Dips, Salaten, als Grillbeilage oder für Burger!

Wenn du sie fluffiger magst, einfach etwas Joghurt oder Milch in den Teig mischen.

Knusprige Bratkartoffeln



Zutaten:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2–3 EL Rapsöl oder Sonnenblumenöl (hocherhitzbar)
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1/2 TL Kurkuma (für die tolle Farbe)
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- Optional: 1 Knoblauchzehe (gepresst), Rosmarin oder Thymian

Zubereitung:

Kartoffeln waschen (nicht schälen!), in ca. 2–3 cm große Würfel schneiden.

In einer Schüssel mit Öl, Gewürzen und optional Kräutern gut vermengen.

Die Gusseisenpfanne (30 cm) auf dem Grill oder im Backofen bei ca. 200–220 °C vorheizen, dann die Kartoffeln hineingeben.

Auf dem Grill mit Deckel (indirekte Hitze) ca. 35–40 Min. rösten.

Im Backofen bei 220 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 40–45 Min. – zwischendurch 1–2× wenden.

Am Ende offen noch 5–10 Min. nachbräunen lassen für extra Knusprigkeit.

Tipp:

Mit frischem Schnittlauch, Sour Cream oder Aioli servieren. Auch super als Beilage zu Fisch, Fleisch oder Grillkäse.

Flammkuchenstangen



Zutaten:

- 4–6 TK Laugenstangen (nicht gebacken, z. B. von K-Classic, Lidl, Aldi, ...)
- 150 g Crème fraîche oder Schmand
- 1 kleine Zwiebel (in feine Ringe oder Würfel geschnitten)
- 100 g Speckwürfel
- 100–150 g geriebener Käse (z. B. Gouda oder Emmentaler)
- Salz, Pfeffer, Muskat oder etwas Kräuter nach Wunsch

Optional Toppings:

- Frühlingszwiebeln
- Rote Zwiebel
- Pilze oder Paprika in feinen Würfeln
- Veggie-Variante: statt Speck geräucherter Tofu

Zubereitung:

Laugenstangen 15–20 Min. antauen lassen, dann längs halbieren und etwas flachdrücken/ausrollen – ca. 20–25 cm lang.

Den großen runden Stein leicht mit Mehl oder Backtrennmittel bestäuben.

Flammkuchencreme mischen:

Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Teiglinge mit der Creme bestreichen, mit Zwiebeln, Speck und Käse belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 18–20 Minuten backen, bis alles goldbraun ist.

Tipp:

Schmeckt warm am besten – passt perfekt zu einem frischen Salat oder als Partysnack.

Kräuterblume



Zutaten:

- 10 g frische Hefe
- 450 ml Wasser
- 1 EL Dattelsirup oder andere Süße
- 900 g Dinkelmehl Type 630
- 3 TL Salz
- 80 g neutrales Öl
- 250 g Kräuterbutter (gekauft oder selbst gemacht)

Zubereitung:

Hefe in lauwarmen Wasser mit der Süße auflösen.
Restliches Zutaten dazugeben und verkneten.
Den Teig in eine Schüssel geben (z. B. große Edelstahl-Rührschüssel mit Deckel) und bei Raumtemperatur 1-2 Stunde ruhen lassen.
Etwa die Hälfte vom Teig auf die Teigunterlage geben und ausrollen.
Kreise (Durchmesser ca. 5 cm) ausstechen und je ca. 1 TL Kräuterbutter darauf verteilen. Fortfahren bis der Teig aufgebraucht ist.
Einen Kreis in die Mitte der "WhiteLady" geben.
Die übrigen Kreise zunächst zur Hälfte und dann zu einem Viertel falten und reihum um die "Knospe" auslegen. So entsteht eine tolle Blume
Die Kräuterblume auf der untersten Schiene bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen.

geschälte Auberginen



Zutaten:

- dwd
- cdc

Zubereitung:

Aubergine schälen, mit der Mandoline in 8mm dicke Scheiben schneiden, salzen und einmal durch Olivenöl ziehen. Mit Oregano bestreuen und auf dem James verteilen. 25-30 Minuten bei 200 Grad in den Backofen.

Wurden auf Burgern und zum grünen Salat gegessen



Zutaten:

- 115 g Wasser
- 15 g Hefe
- 215 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 5 g Salz
- 1 EL Olivenöl
- Optional: Oliven, getrocknete Tomaten

Zubereitung:

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Alle weiteren Zutaten dazugeben und 3 min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig nun in der mittleren Edelstahl-Rührschüssel mindestens 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 10-12 gleich große Teile abteilen. Jedes Teigstück dehnen, falten und rundwirken und nochmals abgedeckt 30 min. ruhen lassen. Den Grill mit der gusseisernen Bratpfanne oder einem Pizzastein auf etwa 200°C vorheizen.

die gusseiserne Bratpfanne mit hochoverhitzbarem Fett einfetten.

Die vorbereiteten Teiglinge auf die vorgeheizte Bratpfanne legen, Deckel schließen und nach etwa 3-5 Minuten die Teiglinge wenden und auf der zweiten Seite auch noch etwa 2-3 Min. backen.

Nach dem Backen sofort auf das Kuchengitter zum auskühlen legen.

Käse-Knoblauch-Fladenbrot



Zutaten:

Teig:

- 280 ml Wasser lauwarm
- 1 TL Zucker
- 20 g frische Hefe
- 2 EL Olivenöl
- 1 1/2 TL Salz
- 500 g Dinkelmehl (Type 630)

Außerdem:

- 3 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Oregano
- 100 g Mozzarella
- 150 g Gouda

Zubereitung:

Lauwarmes Wasser, Hefe und Zucker verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Öl, Salz und Mehl hinzugeben und 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in die Edelstahl-Rührschüssel mit Deckel umfüllen und mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Den Großen runden Stein einfetten. Den Teig darauf geben und vorsichtig mit dem Teigroller ausrollen, dabei so wenig Luft wie möglich herausdrücken.

Nochmals abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Knoblauch mit der Knoblauchpresse pressen. Die Marinade aus Olivenöl, Knoblauch, Salz und Oregano anrühren und auf dem Teig verteilen. Den Käse darüber reiben und im vorgeheizten Backofen auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 20 Minuten bei 250 °C Ober- und Unterhitze backen.

Börek-Schnecke



Zutaten:

Hackfleischfüllung:

- 1 EL Öl
- 600 g Rinderhackfleisch
- 2 Schalotten
- 1/2 Bund frische Petersilie
- 6 Peperoni
- 2 Tomaten
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- Meersalz
- Cayenne Pfeffer

- 1,5 Päckchen Strudel- oder Yufka Teig
- 2 Eier
- Schwarzkümmel

Joghurtfüllung:

- 40 g Butter
- 100 g Joghurt
- 1 Ei

Zubereitung:

Für die Hackfleischfüllung die 30 cm Edelstahl Antihalt-Pfanne mit etwas Öl auf mittlere Hitze erwärmen. Die Schalotten schälen und im Multi-Zerkleinerer "Up & Down" fein hacken. Anschließend die Schalotten mit dem Hackfleisch in der Pfanne anbraten. In dieser Zeit die Petersilie hacken und beiseite stellen. Die Peperoni entkernen und mit der Tomate im Multi-Zerkleinerer "Up & Down" zerkleinern und in die Pfanne zu dem Hackfleisch geben. Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse geben und mit dem Tomatenmark in die Pfanne hinzufügen. Die Gewürze nach Geschmack in die Pfanne geben, alles gut durchmischen und kurz ziehen lassen. Jetzt vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Für die Joghurtfüllung die Butter erwärmen, das Joghurt mit dem Ei gut verrühren und die geschmolzene Butter darunter rühren. Die zwei Eier in einer kleinen Elfe mit dem Silikonpinsel miteinander verrühren und bereit stellen. Die Teigblätter aus der Packung nehmen und auf das erste Teigblatt an den äußeren Rand von oben nach unten der Länge nach ca. 1,5 EL der Hackfleischfüllung und eine dünne Spur der Joghurtfüllung setzen. Das andere Ende an der äußeren Kante und bis zur Hälfte am Rand mit dem verquirlten Ei bestreichen und das Teigblatt von der Seite mit der Füllung vorsichtig aufrollen. Die Rolle vorsichtig zu einer Schnecke formen und auf den leicht gefetteten Großen runden Stein setzen. Diesen Vorgang wiederholen bis beide Füllungen aufgebraucht sind. Am Schluss die Schnecke mit Ei bestreichen, mit dem Schwarzkümmel bestreuen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze für ca. 35 Minuten backen.

Marinierter grüner Spargel



Zutaten:

- 500g grüner Spargel
- 1 TL Ahornsirup
- 1 TL Olivenöl
- 1/2 TL Rauchsatz (oder alternativ Salz)

Zubereitung:

Vom Spargel das untere Drittel schälen oder abschneiden, den Spargel anschließend waschen und trocken tupfen.

Ahornsirup, Olivenöl und Salz in einer kleinen Elfe verrühren und auf den Spargel geben. Alles gut vermischen.

Die Spargelstangen nebeneinander auf den Ofenzauberer Plus legen und im Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze etwa 30 min. garen.

Alternativ kann der Spargel auch auf dem Grill, z.B. auf dem rechteckigen Grillstein geröstet werden.



Zutaten:

- 140 ml Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen gepresst
- 3 EL italienische Kräuter
- 1 TL Salz
- ¼-1/2 TL Pfeffer (oder nach Geschmack)
- 2 Paprikaschoten in Streifen geschnitten
- 2 Zucchini in Scheiben geschnitten
- 2 Auberginen in Scheiben geschnitten
- 250 g Champignons geviertelt
- 5 Karotten gestiftelt
- 2 EL Aceto Balsamico di Modena

Zubereitung:

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Gemüse mit der Mandoline klein schneiden und alles in die große Edelstahl Rührschüssel geben.

Karotten: große Stifte / Dicke 8

Aubergine und Zucchini: Scheiben / Dicke 8

Nun das Olivenöl, Kräuter, Salz und Pfeffer zu einer Marinade zusammen rühren und in die großen Edelstahl Rührschüssel dazugeben.

Das Gemüse mit der Marinade vermengen mithilfe des Mix 'N Scrapers und auf dem großen Pizzazauberer oder dem Großen Ofenzauberer Plus verteilen.

Achtet darauf, dass das Gemüse nebeneinanderliegt und sich nicht überlappt, damit es besser und gleichmäßiger durchgart und bräunt.

Nun für 20-30 Minuten, je nach gewünschtem Bräunungsgrad, backen.

Alles in eine Edelstahlschüssel mit Deckel umfüllen und den Aceto Balsamico darüber verteilen und vermischen.

Feta mit Tomaten griechische Art



Zutaten:

- 500 g Feta oder Hirtenkäse
- 500 g Tomaten
- 2 Zwiebeln
- Einige Peperonis
- 2-3 EL Olivenöl
- ½ TL Oregano
- ½ TL Paprika edelsüß

Zubereitung:

Den Feta in den kleinen Zaubermeister legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Oregano und Paprika würzen.

Die Tomaten vom Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten, Zwiebeln und Peperonis auf dem Feta verteilen und alles bei 220° Ober- und Unterhitze circa 35-45 Minuten garen.

Burger-Buns



Zutaten:

- 150 g Wasser
- 80 g Milch
- 10 g Zucker
- 5 g frische Hefe
- 480 g Dinkelmehl (Type 630)
- 1 TL Salz
- 80 g Butter
- 2 Eier
- Sesam, schwarz oder weiß

Zubereitung:

Wasser, Milch, Zucker und Hefe verrühren und 30 Minuten stehen lassen bis die Hefe arbeitet.

Das Mehl, Salz, Butter und 1 Ei hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und für 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und ohne viel zu kneten zu einer Rolle formen. Jetzt in 8-10 gleiche Teile teilen und zu runden Kugeln schleifen. Nochmal abgedeckt für 1 Stunde ruhen lassen.

Am Ende der Gehzeit den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, die Teiglinge auf den Großen runden Stein legen und für 15-20 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen die Buns vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter mit einem Geschirrtuch abgedeckt (das hält sie schön soft) auskühlen lassen.

gefüllte Bacon-Pilze



Zutaten:

- 4 große Pilze
- 4 Scheiben Bacon
- Mascarpone
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch

Zubereitung:

Den Mascarpone mit Salz, Pfeffer und Schnittlauchröllchen würzen.

Die Pilzstiele entfernen und die Pilze leicht aushöhle.

In jeden Pilz etwas von der Creme geben und anschließend mit den Baconscheiben umwickeln.

Die Pilze in die kleine Gußeiserne Pfanne geben und auf dem Grill garen.