

Miele Kochkurs

Genussreise: Schweiz & Österreich

Rezepte

Vorwort

Liebe Kochkurs-Teilnehmerin, lieber Kochkurs-Teilnehmer,

für unseren Kochkurs **„Genussreise: Schweiz & Österreich“** hatten wir Besuch von unseren Miele Kollegen und Culinary Managern aus Österreich Maria Brandstätter (rechts im Bild) und Marco Kummle (links) aus der Schweiz. Beide haben einige Klassiker aus den verschiedensten Regionen ihrer Länder mitgebracht und für uns im Studio zubereitet.

Wir hoffen, Sie konnten aus dem Online-Kurs viele neue Anregungen, Tipps und Ideen für Ihren Kochalltag mitnehmen. Sollten weiterführende Fragen aufkommen, sind wir telefonisch unter 05241 89 22 44 666 oder per E-Mail unter events@miele.de für Sie erreichbar.

Wenn wir Ihr Interesse für weitere Miele Events geweckt haben, können Sie sich ganz einfach online unter www.miele.de/events zu unseren Veranstaltungen anmelden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Ausprobieren und Nachkochen der Rezepte.

Hier gelangen Sie zur Aufzeichnung, die Sie jederzeit anschauen können:

<https://youtube.com/live/3qUUaQQY3HU?feature=share>

Ihr Miele Event-Team

Inhalt

Kaspressknödel	Seite	4
Apfelstrudel (selbstgezogen)	Seite	6
Tiroler Gröstl	Seite	8
Capuns aus Graubünden	Seite	10
Walliser Cholera	Seite	12
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	Seite	14



Kaspressknödel

Für ca. 6 Stück

Zutaten

250 ml Milch
250 g Semmelwürfel
200 g würziger Schnittkäse
(Berg-, Bier- oder Käsereste)
1 Stück gegarter Erdäpfel,
mittelgroß
20 g Butter
100 g Zwiebel
50 g Lauch
2 Stück Eier
Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat
2 EL Butterschmalz

Zubereitung

Erdäpfel waschen in eine gelochte Garschale geben und im Dampfgarer ca. 30 Minuten dämpfen.

Die Milch erhitzen. Käse würfelig schneiden, Zwiebel und Lauch fein hacken, ebenso die Petersilie. Die gehackte Zwiebel in Butter goldgelb anschwitzen. Semmelwürfel in eine große Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und die angeschwitzten Zwiebeln dazugeben. Gut durchmischen, mit der heißen Milch übergießen und etwas ziehen lassen.

Wenn die Masse abgekühlt ist, Käsewürfel, Eier und die Petersilie dazugeben. Zum Schluss die gekochten abgeschälten Erdäpfel darunter reiben.

Die Masse noch einmal gut abmischen und mit befeuchteten Händen Laibchen (ca. 100g) formen. Den Miele Bräter im Dampfbackofen, Backofen oder auf dem Kochfeld vorheizen. Das Butterschmalz hineingeben, wenn es geschmolzen und heiß ist, die Kaspressknödel in den Bräter schichten und backen. Nach der Hälfte der Garzeit die Laibchen wenden und fertigbacken.

Dampfbackofen:

Betriebsart: Combigaren + Heißluft Plus
Temperatur: 200 °C
Feuchtigkeit: 60 %
Garzeit: 20 Minuten
Vorheizen: Ein

Backofen:

Betriebsart: Klimagaren + Heißluft Plus
Temperatur: 200 °C
Dampfstöße: 3 mit Zeitsteuerung nach 5/10/15 Minuten
Garzeit: 20 Minuten
Vorheizen: Ein
Garzeit: 20 Minuten

Tipp: Die Kaspressknödel schmecken hervorragend in einer klaren Suppe, mit Salat oder mit Sauerkraut

Kochfeld:

Pfanne mittlere Hitze



Apfelstrudel (selbstgezogen)

Zutaten

Für den Teig

250 g glattes Mehl (700)
ca. 150 ml Wasser
2 EL Öl
1 Prise Salz

Für die Fülle

1,5 kg Äpfel fein geschnitten
100 g Zucker
Zitronensaft
1 TL Zimt
4 EL Rosinen
Rum nach Geschmack
100 g Butter zum Bestreichen
und für die Form

80 g Semmelbrösel
50 g Butter
30 g Zucker

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig mit der Küchenmaschine ca. 3 Minuten kneten, anschließend schleifen und zu 2 Kugel formen.

Diese auf einen Teller legen und mit Öl bestreichen, mit Folie abgedeckt mindestens 2 Stunden (kann auch länger sein, z. B.: über Nacht) im Kühlschrank rasten lassen.

Die Äpfel schälen und feinblättrig schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, Zucker und Rosinen oder Rumrosinen untermengen. Brösel mit Butter und Zucker in der Pfanne goldgelb rösten.

Ein großes Tuch ausbreiten und mit Mehl bestäuben. Den Strudelteig ebenfalls mit Mehl bestäuben und kreisrund auswalken, dann mit beiden Handrücken so lange kreisrund ziehen, bis er hauchdünn ist.

Auf das Tuch legen und mit flüssiger Butter bestreichen.

Ca. 2/3 des Strudelteiges mit Butterbrösel und Apfelfülle belegen, dann mit dem Tuch vorsichtig den Strudel einschlagen, auf ein Blech oder in eine Kasserolle legen, und mit der Butter bestreichen.

Backofen:

Betriebsart: Intensivbacken
Temperatur: 210 °C
Garzeit: ca. 30 Minuten
Vorheizen: Ein



Apfelstrudel (selbstgezogen)

Tiroler Gröstl

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln
(gekocht, geschält und abgekühlt)
150 g Speck (z. B. Tiroler Speck), in Würfeln oder Streifen
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 EL Butterschmalz zum Braten
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Optional:

Kümmel oder Majoran

Für die Garnitur:

Petersilie, Schnittlauch, frisch
4 Eier (Spiegelei nach Wunsch)

Tipps & Varianten

Wer mag, kann zusätzlich gekochtes Rindfleisch, oder wenn vorhanden mit Bratenresten ergänzen.

Zubereitung

Kartoffeln in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden – am besten kalt und vom Vortag (zerfallen nicht beim Braten).

In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen. Den Speck darin bei mittlerer Hitze ca. 4–5 Minuten knusprig braten und Zwiebel kurz mitrösten, bis sie glasig sind.

Kartoffelscheiben hinzufügen und bei mittlerer bis hoher Hitze unter gelegentlichem Wenden anbraten, bis sie goldbraun und knusprig sind (ca. 10–12 Minuten).

Mit Salz, Pfeffer, ggf. etwas Kümmel oder Majoran abschmecken. In einer separaten Pfanne Eier als Spiegelei zubereiten, so dass das Eigelb noch leicht flüssig bleibt.

Das Gröstl auf Teller verteilen, mit Spiegelei(n) belegen und mit frischen Kräutern bestreuen.

Kochfeld:

Pfanne mittlere Hitze



Capuns aus Graubünden

Ca. 16 Stück (4 Portionen) | Vor- und Zubereitung: ca. 50 Minuten

Zutaten

280 g Weizmehl
2 Eier
80 g Magerquark
120 ml Wasser
Prise Salz
16 kleine Mangoldblätter ohne Strunk
80 g Trockenfleisch, in Würfeln (2 mm)
½ Bund Minze, fein geschnitten
½ Bund Petersilie, fein geschnitten
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

150 ml Geflügelbouillon
1 Lorbeerblatt
80 g geräucherter Speck, in Streifen
80 g Butter
1 Zwiebel, fein geschnitten
Salz
Wenig Pfeffer

Garnitur:

Speck (siehe Zubereitung)
40 g Alpkäse rezent, gehobelt (1 mm)
Wenig Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

1. Mehl, Eier, Magerquark, Wasser und Salz zu einem Teig rühren und 20 Minuten ruhen lassen.
2. Mangoldblätter in einen ungelochten Dampfgarbehälter geben und blanchieren (A). Anschließend unter Eiswasser abschrecken.
3. Trockenfleisch, Minze, Petersilie und Schnittlauch unter den Teig mischen. Mangoldblätter mit je einem Esslöffel Teig belegen. Capuns satt aufrollen.
4. Capuns mit Geflügelbouillon, Lorbeerblatt und geräuchertem Speck in einen ungelochten Dampfgarbehälter geben und im Dampfgaren (B).
5. Butter in die Bratpfanne geben und Zwiebel bei mittlerer Hitze schmelzen. Speck aus dem Garbehälter nehmen, kross anbraten. Capuns zuletzt in die Bratpfanne geben und kurz schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefen Tellern anrichten. Mit wenig Fond aus dem Dampfgarbehälter aufgießen. Mit Speck, Käse und Schnittlauch garnieren.

Dampfgarer oder Dampfbackofen:

Einstellungen „A“

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: ca. 1 Minute

Oder: „Spezialanwendungen“ -> „Blanchieren“

Einstellungen „B“

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 90 °C
Garzeit: ca. 8 Minuten



Walliser Cholera

1 Stück (5–6 Portionen) | Vor- und Zubereitung: ca. 1½ Std.

Zutaten

200 g ‘Gschwellti’ (Schweizerdeutsch für Pellkartoffeln) aus Raclette Kartoffeln festkochend

50 g Butter
2 Zwiebeln, fein geschnitten
1 Boskoop Apfel
1 Lauch
250 g Walliser Raclette-Käse AOP
Salz, Pfeffer

500 g Blätterteig, ausgewallt

Frisch gemahlener Pfeffer
50 g Butter
1 Eigelb

Miele Küchenzubehör

Dampfgarbehälter gelocht
Bratpfanne
Runde Back- und AirFry-Form
rund, gelocht

Zubereitung

1. Kartoffeln in einen gelochten Dampfgarbehälter geben und garen (A).
2. Butter in die Bratpfanne geben und Zwiebeln bei mittlerer Hitze schmelzen. Apfel hinzufügen, Hitze reduzieren und abdecken.
3. Lauch halbieren und in 3 cm große Streifen scheiden, in einen gelochten Dampfgarbehälter geben und blanchieren (B). Anschließend unter Eiswasser abschrecken.
4. Kartoffeln noch warm schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Raclette-Käse grob reiben. Kartoffeln, Käse, Zwiebel-Apfel-Masse und Lauch vermengen. Mit ausreichend Salz und Pfeffer abschmecken, Masse kurz abkühlen lassen.
5. Springform ohne Boden, Ø ca. 24 cm, in eine runde, gelochte Back- und AirFry-Form stellen und mit kaltem Blätterteig auslegen. Die vorbereitete Masse einfüllen, mit Blätterteig bedecken. Mit Eigelb bestreichen, in vorgeheizten Backofen geben und goldbraun backen (C).

Herausnehmen, auf einem Gitter leicht abkühlen lassen, Formenrand entfernen. Cholera lauwarm oder kalt mit Senffrüchten oder Chutney genießen.

Dampfgarer, Dampfbackofen bzw. Backofen:

Einstellung A

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: ca. 30 Minuten

Einstellung B

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: ca. 30 Minuten

Einstellung C

Betriebsart: Ober- / Unterhitze + Crisp function
Temperatur: 170 °C
Garzeit: ca. 60 Minuten | Vorheizen: Ein



Walliser Cholera

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

4 Portionen | Vor- und Zubereitung: ca. 60 Minuten

Zutaten

500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
Salz
Weißer Pfeffer, frisch gemahlen
Sonnenblumenöl
20 g Butter

½ Zwiebel, fein gehackt
20 g Butter
100 g Champignons, in Scheiben geschnitten
1 dl Weißwein (Kochwein)
1,5 dl Kalbsfond
1 dl Vollrahm
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

500 g Kalbsnuss oder Filet
20 g Butter
200 g Champignons in Scheiben
½ Zwiebel, fein gehackt
20 g Butter
1 dl Weißwein
2 dl Vollrahm
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
½ Bund Petersilie, gehackt

Garnitur:

Wenig Petersilie, gehackt
1 dl Vollrahm, geschlagen

Miele Zubehör

Dampfgarbehälter gelocht
Bratpfanne (Alternativ: Gusspfanne)

Zubereitung

1. Für die Rösti Kartoffeln in gelochten Dampfgarbehälter geben und garen (A). Kartoffeln auskühlen lassen (Kartoffeln ideal gekocht am Vortag), mit Rösti-Raffel reiben.

Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in Bratpfanne geben, Rösti bei mittlerer Hitze braten, in Butterflocken wenden und goldbraun ausbacken.

2. Für die Sauce Zwiebel mit Butter in Bratpfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Champignons hinzufügen und kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Fond hinzufügen, würzen, zur Hälfte einreduzieren. Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce mit Mixstab pürieren und abdecken.

3. Für das Fleisch Kalbsnuss oder Filet in feine Streifen schneiden. Butter in die heiße Bratpfanne geben, Fleisch kurz scharf anbraten. Fleisch anschließend auf vorbereiteter Sauce im Sieb abtropfen lassen.

4. Champignons und Zwiebel mit Butter in derselben Bratpfanne anbraten, mit Weißwein ablöschen. Rahm aufgießen und Sauce begeben. Fleisch beifügen und bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie hinzugeben.

4. Rösti mit Zürcher Geschnetzeltem auf flachem Teller anrichten, mit Petersilie und Rahmhäubchen garnieren.

Dampfgarer:

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: ca. 25 Minuten

Kochfeld:

Pfanne mittlere Hitze



Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG

Carl-Miele-Str. 29
33332 Gütersloh

Telefon 05241 22 44 666

Internet www.miele.de
E-Mail info@miele.de

Die Rezeptfunktion in der Miele@mobile App

Inspiration für's Kochen und Backen. Neue Rezepte finden und nachkochen,
Nährwerte prüfen oder eine persönliche Einkaufsliste erstellen.
So einfach geht's!

**Hinweis:**

Alle Angaben und Zubereitungsschritte wurden nach bestem Wissen zusammengestellt.
Für die Umsetzung der Rezepte sowie für etwaige Abweichungen bei Zutaten, Geräten
oder Ergebnissen übernehmen wir keine Haftung.