

# MIXX

*Küchenspaß mit dem Thermomix®*

**24**  
REZEPTE FÜR  
TM5 & TM31



*Alle Rezepte aus dem  
Online-Adventskalender 2016*

## Inhaltsverzeichnis

1. Dezember 2016:	Maultaschenauflauf
2. Dezember 2016:	Weihnachts-Schokolade Brotaufstrich à la Nurihan
3. Dezember 2016:	Weihnachtslikör
4. Dezember 2016:	Bolognese à la Nurihan
5. Dezember 2016:	Hibiskusblüten-Basilikumsalz
6. Dezember 2016:	Mangomarmelade à la Nurihan
7. Dezember 2016:	Hähnchensteaks in Aprikosensauce mit Reis
8. Dezember 2016:	Basbousa à la Nurihan
9. Dezember 2016:	Muschel-Thunfischsauce mit Kühlestranknudeln (All in one)
10. Dezember 2016:	Halabisa à la Nurihan
11. Dezember 2016:	Dijonsenf
12. Dezember 2016:	Haselnusskuchen à la Nurihan
13. Dezember 2016:	Gewürzsalz für Wildgerichte, Lammragouts & Fischeintöpfe
14. Dezember 2016:	Jaghni à la Nurihan
15. Dezember 2016:	Krautsalat à la Uli
16. Dezember 2016:	Walnusspudding á la Nurihan
17. Dezember 2016:	Frischkäse „Bressotino“
18. Dezember 2016:	Ägyptische Kräuterbutter à la Nurihan
19. Dezember 2016:	Räucherforellenmousse
20. Dezember 2016:	Köfte in Joghurtsauce à la Nurihan
21. Dezember 2016:	Weihnachtlicher Amaretto-Kirchlikör
22. Dezember 2016:	Käseaufstrich à la Nurihan
23. Dezember 2016:	Leberpastete einfach
24. Dezember 2016:	Sharkasia à la Nurihan und Ulrike

1. Dezember 2016: **Maultaschenauflauf**



**Ein tolles Wintergericht!**

### ***Zutaten***

- 6 Maultaschen aus dem Kühlregal
- Fett für die Auflaufform
- 100 g Schinkenwürfel
- je 1/2 rote, gelbe, grüne Paprikaschote in Streifen
- 1 Stange Porree in Ringen
- 150 geriebenen Käse

### ***Für die Sauce***

- 1 Zwiebel (geviertelt)
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Olivenöl
- 450 g warmes Wasser
- 100 g Milch
- 1 EL gekörnte Brühe
- 1 EL Speisestärke
- je 1 TL Oregano und Thymian
- 1 Prise Salz
- 60 g Tomatenmark

### ***Zubereitung***

Den Backofen auf 200°C / Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maultaschen in Streifen schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben.

Schinkenwürfel, Paprika und Porree darüber verteilen.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben und **4 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.

Das Olivenöl zuwiegen und Zwiebel-Knoblauch-Mischung darin **2 Minuten/100°C/ Stufe 1** andünsten.

Alle restlichen Saucenzutaten zugeben und **5 Minuten/100°C/Stufe 3** mixen.

Über die Maultaschen und das Gemüse gießen und den Käse darüber streuen.

Bei 200° Grad Ober-/Unterhitze 30 Minuten backen (bei Umluft: 180°C / 30 Minuten).

---

© Ulrike Behmer

2. Dezember 2016: **Weihnachts-Schokolade Brotaufstrich à la Nurihan**



**Bei diesem leckeren Brotaufstrich denkt Nurihan immer an die 1001 Nacht Geschichten!**

### ***Zutaten für 2 Gläser à 250 ml***

- 200 g Kuvertüre-Schokolade
- 120 g Waldhonig
- 100 g Butter
- 100 g Sahne
- 50 g Kondensmilch
- 1 TL Zimt
- ½ TL Kardamom (gemahlen)

### ***Zubereitung***

Kuvertüre in den Mixtopf geben, Messbecher einsetzen und **7 Sekunden/Stufe 7** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.

Restliche Zutaten in den Mixtopf dazugeben, ohne Messbecher **20 Minuten/37°C/Stufe 3** schmelzen und vermischen.

Brotaufstrich jetzt im Mixtopf 10 Minuten abkühlen lassen.

Brotaufstrich danach ohne Messbecher nochmals **4 Minuten/Stufe 3** rühren, danach weitere **4 Minuten/Linkslauf/Stufe 3** weiter rühren.

Schokolade-Brotaufstrich in ein Schraubglas umfüllen, und sofort genießen.

**Tipp von Nurihan:**

Brotaufstrich am besten bei Zimmertemperatur aufbewahren, damit die Streichfähigkeit erhalten bleibt.

---

© Nurihan Shentinawi

3. Dezember 2016: **Weihnachtslikör**



**Dieser Likör hat es echt in sich ...**

## ***Zutaten***

- 100 g Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat
- Saft einer Orange
- 7 Zimtstangen
- 125 g brauner Zucker
- 1 Flasche (0,7l) Weinbrand

## ***Zubereitung***

Apfelsaft, Orangensaft, die Zimtstangen und den Zucker in den Mixtopf geben und **7 Min/70°C/Linkslauf/Sanfrührstufe** köcheln lassen.

Den Weinbrand zufügen und noch mal 10 Minuten/ 70 Grad/Linkslauf/Sanfrührstufe vermischen.

In einem verschlossen Behälter 3 Tage ziehen lassen und dann durch ein Mulltuch oder Teesieb in eine saubere Flasche abfüllen.

### **Tipp von Ulrike:**

Der Likör hält sich etwa 4 bis 6 Monate.

4. Dezember 2016: **Bolognese à la Nurihan**



**Serviert zur jeder Nudelsorte, schmeckt diese Bolognese sehr lecker!**

### ***Zutaten für vier Portionen***

- 500 g Rinderhackfleisch
- 250 g Zwiebeln (geviertelt)
- 220 g Tomaten (geviertelt)
- 4 Knoblauchzehen (oder 2 TL Knoblauchpaste)
- 30 g Butterschmalz oder Margarine
- 150 g Tomatenmark
- 130 g Cola
- 250 g Wasser
- 1 TL Gemüsepaste oder 1 Würfel Brühe
- 2 TL Italienische Kräutermischung
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Salz
- ½ TL Curry
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Muskat
- ½ TL Thymian

### ***Zubereitung***

Knoblauch, Zwiebel und Tomaten geviertelt in den Mixtopf geben und **10 Sekunden/Stufe 7** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.

Butterschmalz oder Margarine in den Mixtopf dazugeben, Messbecher einsetzen und alles **15 Minuten/120°C/Linkslauf Stufe 1** dünsten.



Hackfleisch und Tomatenmark dazugeben, ohne Messbecher **10 Minuten/120°C/Linkslauf/Stufe 1** dünsten.

Restliche Zutaten dazugeben, Messbecher einsetzen und **6 Minuten/100°C/Linkslauf/Stufe 1** kochen.

Die Bolognese jetzt **20 Minuten/90°C/Linkslauf/Stufe 1** weiter köcheln.

---

© Nurihan Shentinawi

5. Dezember 2016: **Hibiskusblüten-Basilikumsalz**



**Hibiskusblütensalz ist ein optischer Hingucker und eignet sich hervorragend als Geschenk. Es passt zu Salaten, rohem Fisch, Süßwasserfischen, Nudelgerichten, zu Eiern, Brot und Frischkäse.**

### ***Zutaten***

- 2 gestr. EL Basilikum (getrocknet)
- 25 g Hibiskusblüten (getrocknet)
- 60 g Meersalz

### ***Zubereitung***

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **10 Sekunden/Stufe 10** mahlen.

(**Achtung!** Einen Moment warten, bevor man den Deckel öffnet - es staubt etwas.)

#### **Tipp von Ulrike:**

Man bekommt getrocknete Hibiskusblüten in jedem guten Teeladen und auch an Gewürzständen.

6. Dezember 2016: **Mangomarmelade à la Nurihan**



**Die Mango ist in Ägypten eine sehr beliebte Frucht, die sehr lecker duftet. Aus ihr wird Saft, Kuchen, Pudding oder auch Marmelade gemacht.**

### ***Zutaten für 2 Gläser à 300 ml***

- 500 g Mango-Fruchtfleisch
- 250g Gelierzucker 2:1
- 10 g frisch gepresster Zitronensaft

### ***Zubereitung***

Mango und Gelierzucker in den Mixtopf geben, Messbecher einsetzen, **10 Sekunden/Stufe5** zerkleinern und vermischen, mit dem Spatel nach unten schieben.

Die Mango-Masse mit eingesetzten Messbecher **7 Minuten/100°C/Stufe2** kochen.

Zitronensaft in den Mixtopf dazugeben, (Achtung!!!) ohne Messbecher **15 Minuten/85°C/Stufe2** köcheln.

Mangomarmelade jetzt sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen, 10 Minuten auf den Kopf stellen.

#### **Tipp von Nurihan:**

Wenn es keine frische Mango gibt, kann man diese Marmelade auch mit TK-Mango machen.

## 7. Dezember 2016: Hähnchensteaks in Aprikosensauce mit Reis



**All in one für 2-3 Personen!**

### *Zutaten*

- 1200 g Wasser
- 1 gestr. TL Salz
- 1 Dose Aprikosen
- 500 g Hähnchensteaks
- bis 250 g Langkorneis
- Salz
- Pfeffer
- Curry

### *Für die Sauce*

- 6 bis 8 EL der Aprikosenflüssigkeit aus der Dose
- 250 ml Sahne
- 1 EL Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

### *Zubereitung*

1200 g Wasser in den Mixtopf einwiegen und einen gestrichenen TL Salz zugeben.

Den Reis in das Garkörbchen einwiegen und **3 Sekunden/Stufe 6** spülen.

Die Aprikosen durch ein Sieb abschütten und dabei die Flüssigkeit auffangen. Die Aprikosen abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und in den Varoma geben.

Hähnchensteaks mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und auf ein Backpapier in den Einlegeboden geben. Darauf achten, dass ein paar Schlitze des Bodens frei sind, damit der Dampf durchdringen kann. Alles zusammen auf den TM stellen und **25 Minuten/Varoma/Stufe 1** garen.

Dann alles in Warmhalteschüsseln füllen und das Wasser wegschütten.

Die Saucenzutaten in den Mixtopf geben und **3 bis 4 Minuten/100°C/Stufe 3** erhitzen.

**Tipp von Ulrike:**

Das Rezept schmeckt auch ausgezeichnet mit Pfirsichen und wer mag, gibt noch etwas gemahlene Ingwer mit in die Sauce.

---

© Ulrike Behmer

8. Dezember 2016: **Basbousa à la Nurihan**



**Basbousa ist eine traditionelle arabische Nachspeise (Grießkuchen), sehr lecker und ganz einfach gemacht.**

### ***Zutaten für eine 28er oder 30er Springform***

#### ***Für den Zuckersirup***

- 500 g Zucker
- 250 g Wasser
- 1 EL Rosenwasser (alternativ 1 Pck. Vanillin Zucker)
- 1 EL Zitronensaft (frische Zitrone)

#### ***Basbousa-Zutaten***

- 300 g Weichweizengrieß
- 250 Joghurt 3,5% Fett
- 150 g Butterschmalz oder Margarine
- 60 g Zucker
- 20 g Kokosraspeln
- 1 Ei
- 5 g Backpulver
- 24 Mandeln ohne Schale
- Fett für die Backform

#### ***Zubereitung***

Für den Zuckersirup die Zutaten bis auf Zitronensaft und Rosenwasser in den Mixtopf geben, ohne Messbecher **15 Minuten/100°C/Stufe 2** kochen.

Zitronensaft dazugeben, ohne Messbecher **10 Minuten/95°C/Stufe 2** köcheln.

Rosenwasser oder Vanillin-Zucker dazugeben, ohne Messbecher **1 Minute/100°C/Stufe 2** köcheln.

Umfüllen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C / Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Basbousa Butterschmalz, Joghurt und Zucker in den Mixtopf geben, Messbecher einsetzen und alles **4 Minuten/Stufe 3** vermischen.

Restliche Zutaten in den Mixtopf dazugeben, Messbecher einsetzen und alles **4 Minuten/Linkslauf/Stufe3** vermischen.

Den Teig in einer gefetteten 28er oder 30er Springform gut verteilen, mit feuchten Hände den Teig glätten, die Mandeln über den Teig verteilen leicht drücken.

Bei 180°C / Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene in 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.

Basbousa aus den Ofen nehmen, und sofort mit dem abgekühlten Zuckersirup übergießen und 2 bis 3 Stunden ziehen lassen, dann servieren.

**Tipp von Nurihan:**

Basbousa bleibt lange sehr frisch, das heißt, nach drei oder vier Tagen schmeckt sie immer noch sehr lecker und frisch. Ganz, ganz wichtig: Der Zuckersirup muss zuerst gekocht werden, weil er abkühlen muss, bevor er auf die heiße Basbousa kommt!

9. Dezember 2016: **Muschel-Thunfischsauce mit Kühlschrannudeln (All in one)**



**All in one für vier Personen!**

### ***Zutaten***

- TK-Muschelfleisch (Menge nach persönlichem Geschmack)
- 2 Dosen Thunfisch in eigenem Saft
- 500 g frische Nudeln aus dem Kühlregal ( zum Beispiel Tagliatelle)
- 1 kleine Dose Erbsen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 500 g Gemüsebrühe
- 20 g Öl
- 1,5 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Majoran
- 1 TL Salz
- 1/4 TL Pfeffer
- 100 g Tomatenmark
- 200 ml kalorienarme Kochsahne
- 1 rote Paprika

### ***Zubereitung***

Aufgetautes Muschelfleisch und die kleine geschnittene Paprika in den Einlegeboden des Varoma-Aufsatzes geben, Kühlschrannudeln und die abgeschütteten Erbsen in den Varoma füllen und alles erst mal beiseite stellen (Achtung: drauf achten, dass einige Schlitzte frei bleiben, damit der Dampf hindurch kann).

Zwiebeln und Knoblauch im Mixtopf **5 Sekunden/Stufe 4** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Öl zugeben und Zwiebeln und Knoblauch **3 Minuten/Varoma/Stufe 1** andünsten.



Dann Gewürze, Brühe, Tomatenmark und abgetropften, mit der Gabel zerzupften Thunfisch zugeben und Mixtopf verschließen. Varoma mit Einlegeboden aufsetzen und alles **20 Minuten/Varoma/Linkslauf/Stufe 1** garen.

Dann Varoma beiseite stellen und die Kochsahne in den Mixtopf geben, die Sauce 1 Minute/100°C/Linkslauf/Stufe 2 fertigstellen, eventuell nachwürzen.

Sauce mit Muscheln und Paprika vermischen geben. Dazu die Nudeln mit den Erbsen auf vier Tellern verteilen, Sauce drüber geben.

10. Dezember 2016: **Halabisa à la Nurihan**



**Halabisa ist ein beliebtes Snack-Getränk in Ägypten, das häufig auch an Straßenständen verkauft wird. An kalten Wintertagen wärmt es wunderbar! Die Kichererbsen werden mit der Brühe in einen Glas serviert und dann gelöffelt.**

### ***Zutaten für vier Portionen***

- 1 Dose Kichererbsen (400 g)
- 20 g Zitronensaft (frisch gepresst)
- 500 g Wasser
- 10 g Butterschmalz od. Margarine
- 40 g Tomatenmark
- 1 TL Gemüsepaste oder 1 Brühwürfel
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Kumin (Kreuzkümmel)
- ¼ TL Kardamom (gemahlen)
- 1 Prise Pfeffer

### ***Zubereitung***

Butterschmalz und Tomatenmark in den Mixtopf geben, ohne Messbecher **4 Minuten/120°C/Stufe 2** dünsten.

Inzwischen die Dose Kichererbsen öffnen und durch ein Sieb abgießen, die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen.

Die Flüssigkeit mit den restlichen Zutaten (bis auf die Kichererbsen) in den Mixtopf geben, Messbecher einsetzen **15 Minuten/100°C/Stufe 2** kochen.

Inzwischen die Kichererbsen in vier Gläser verteilen.

Zitronensaft in den Mixtopf zur Brühe geben, Messbecher einsetzen und alles **10 Sekunden/Stufe 2** vermischen.

Brühe in die Gläser zu den Kichererbsen füllen, und sofort servieren.

**Tipp von Nurihan:**

Wer gern scharf genießt, kann auch ½ TL scharfes Paprikapulver zum Halabisa geben, dann wärmt es noch besser in die kalten Wintertagen!

11. Dezember 2016: **Dijonsenf**



**Einfach herzustellen & so lecker!**

### **Zutaten**

- je 50 g gelbe und schwarze Senfkörner
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Apfel (geschält und in Stücken)
- 1 Zwiebel (geschält und in Stücken)
- 1 Knoblauchzehe
- 400 ml Apfelessig
- 1/2 TL Salz

### **Zubereitung**

Senfkörner, Pfefferkörner, Gewürznelken, und das Lorbeerblatt in den Mixtopf einwiegen und **ca. 15 bis 20 Sekunden/Stufe 10** mahlen (bis man nichts mehr mahlen hört - je nach TM31 oder TM5 verschieden). Alles mit dem Spatel nach unten schieben.

Apfel, Zwiebel und Knoblauchzehe zugeben und noch mal **10 Sekunden/Stufe 10** zerkleinern, wieder alles mit dem Spatel nach unten schieben.

Apfelessig zugeben und **10 Minuten/100°C/Stufe 3** erwärmen, dann das Salz dazu geben und alles noch mal **10 Minuten/70°C/Stufe 3** erwärmen.

Heiß in saubere Schraubgläser geben und verschließen.

Den Senf 2 Tage ziehen lassen, da sich der Geschmack noch verändert.

12. Dezember 2016: **Haselnusskuchen à la Nurihan**



**Dieser im Varoma zubereitete Kuchen schmeckt lecker, ist sehr locker und saftig!**

### ***Zutaten für eine 18cm-Gugelhupfform***

- 40 g Haselnuss (gemahlen)
- 100 g Mehl
- 80 g Zucker
- 70 g Butter
- 40 g Milch
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- Fett für die Form
- Frischhaltefolie
- 1000 g Wasser

### ***Zubereitung***

Haselnuss, Zucker, Butter und die Eier in den Mixtopf geben, ohne Messbecher **3 Minuten/Stufe 3** vermischen.

Restliche Zutaten dazugeben, ohne Messbecher **2 Minuten/Stufe 3** vermischen.

Mit dem Spatel Teig und Mehl vom Rand nach unten schieben, **2 Minuten/Linkslauf/Stufe 3** nochmal vermischen.

Den Teig in eine 18-cm-Gugelhupfform umfüllen und gleichmäßig verteilen, mit Frischhaltefolie abdecken und in dem Varoma stellen.

1000 g Wasser in den Mixtopf geben, Deckel schließen, Varoma mit der Backform drauf stellen und den Kuchen **60 Minuten/Varoma/Stufe 1** dampfgaren.

Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp von Nurihan:**

Die Form muss sehr gut im Frischhaltefolie abgedeckt sein, damit kein Wasserdampf vom Varoma-Deckel auf den Kuchen tropft!

---

© Nurihan Shentinawi

13. Dezember 2016: **Gewürzsalz für Wildgerichte, Lammragouts und Fischeintöpfe**



**Ganz viel Aroma!**

### ***Zutaten***

- 3 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Pimentkörner
- 2 EL schwarze Pfefferkörner
- 4 große Lorbeerblätter
- 1 EL Thymian
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Salbeiblätter
- 100 g grobes Meersalz

### ***Zubereitung***

Wachholderbeeren, Pimentkörner, schwarze Pfefferkörner und die Lorbeerblätter in den Mixtopf einwiegen und **4 Sekunden/Stufe 10** zerkleinern, danach Thymian, Rosmarin und Salbeiblätter dazu wiegen und **5 Sekunden/Stufe 10** vermischen, das Meersalz einwiegen und alles **25 Sekunden/Stufe 7** vermengen.

14. Dezember 2016: **Jaghni à la Nurihan**



### ***Zutaten für vier Portionen***

- 130 g Zwiebeln (geviertelt)
- 4 Knoblauchzehen (halbiert)
- 20 g Butterschmalz od. Margarine
- 300 g Putenfleisch (in Würfel geschnitten)
- 1 Pck. TK-Buttergemüse (330g)
- 350 g Wasser
- 70 g Tomatenmark
- 2 TL Gemüsepaste
- 3 TL Curry
- 1 TL Paprika edelsüß
- ½ TL Nelken (gemahlen)
- 1 Prise Pfeffer
- Salz nach Belieben

### ***Zubereitung***

Zwiebeln geviertelt und Knoblauch halbiert in den Mixtopf, Messbecher einsetzen und alles **8 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.

Butterschmalz oder Margarine dazugeben, Messbecher einsetzen und Zwiebel-Knoblauch-Mischung **4 Minuten/120°C/Stufe 1** dünsten.

Putenfleisch in den Mixtopf dazugeben, Messbecher einsetzen und das Fleisch **10 Minuten/100°C/Linkslauf/Sanfrührstufe** dünsten.

Restliche Zutaten (bis auf das Buttergemüse) in den Mixtopf geben, Messbecher einsetzen, **10 Minuten/100°C/Linkslauf/Stufe 1** kochen.

Buttergemüse dazugeben, Messbecher einsetzen und alles **25 Minuten/90°C/Linkslauf/Stufe 1** köcheln.



---

Nurihan serviert dazu Kartoffelpüree nach Ägyptischer Art.

## ***Dafür werden benötigt***

- 20 g Butterschmalz
- 750 g Kartoffeln (geschält, in Stücken)
- 200 g Milch
- 45 g Sahne
- ½ TL Gemüsegrundstock
- ½ TL Knoblauchpaste
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Salz

## ***Zubereitung***

Butterschmalz 2 Minuten/100°C/Stufe 1 im Mixtopf schmelzen, dann alle Zutaten bis auf die Schlagsahne zugeben und 8 Minuten/100°C/Linkslauf/Stufe 1 ohne Messbecher kochen, danach mit Messbecher 20 Minuten/90°C/Linkslauf/Stufe 1 köcheln lassen.

Den Schmetterling einsetzen, die Schlagsahne zugeben und alles 30 Sekunden/Stufe 3 pürieren. Nochmals abschmecken und eventuell nachwürzen.

15. Dezember 2016: **Krautsalat à la Uli**



**Der Salat lässt sich super vorbereiten!**

### ***Zutaten***

- 1 Weißkohl (ca. 1400 g - Strunk entfernen)
- je 1 rote, gelbe, grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel

### ***Für den Sud***

- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 100 g neutrales Öl
- 150 g Branntweinessig
- 1 TL Senf
- 1 Tüte Salatkrönung Paprika (z.B. v. Knorr)
- 1 EL brauner Kandis oder Zucker

### ***Zubereitung***

Weißkohl in Portionen teilen und in circa drei Durchgängen jeweils **6 Sekunden/Stufe 4** / **mit Hilfe des Spatels** raspeln und in eine große Schüssel umfüllen.

Paprika in Stücken und Zwiebel halbiert ebenfalls **6 Sekunden/Stufe 4** zerkleinern und zum Weißkohl in die Schüssel geben.

Zutaten für den Sud in den Mixtopf geben und **10 Minuten/100°C/Stufe 3** kochen.

In die Schüssel dazu geben und mehrmals gut umrühren.

Einige Stunden durchziehen lassen.

© Ulrike Behmer

16. Dezember 2016: **Walnusspudding á la Nurihan**



**Dieser Pudding ist leicht und schnell gemacht und schmeckt sehr, sehr lecker!**

### *Zutaten für vier Portionen*

- 200 g Walnusskerne
- 1000 g Milch
- 100 g Zucker
- 50 g Waldhonig
- 65 g Speisestärke

### *Zubereitung*

150 g Walnusskerne in den Mixtopf geben, Messbecher einsetzen und die Nüsse **10 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern, dann umfüllen. #

Erst 200 g Milch, dann die Speisestärke in den Mixtopf geben, Messbecher einsetzen, beides 20 Sekunden/Stufe3 vermischen, dann umfüllen.

Restliche 800 g Milch, die zerkleinerten Walnusskerne, Zucker und Honig in den Mixtopf geben, ohne Messbecher **7 Minuten/100°C/Stufe2** kochen.

Jetzt **10 Minuten/90°C/Stufe3** einstellen, ohne Messbecher laufen lassen, währenddessen durch die Öffnung des Deckels die Milch-Speisestärke-Mischung dazugeben.

Umfüllen in Schalen oder Gläser und abkühlen lassen, dann mit den restlichen 50 g Walnüssen beliebig dekorieren und servieren.

17. Dezember 2016: **Frischkäse „Bressotino“**



**Blitzschnell fertig!**

### ***Zutaten***

- 250 g Quark
- 200 g Schmand
- 1/4 TL Knoblauchpulver granuliert
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Tüte Salatkrönung "Paprika-Kräuter" von Knorr

### ***Zubereitung***

Alle Zutaten in den Mixtopf einwiegen und **20 Sekunden/Stufe 4** verrühren.

18. Dezember 2016: **Ägyptische Kräuterbutter à la Nurihan**



**Diese Kräuterbutter ist lecker und eignet sich zum Verfeinern von Fleisch, Fisch, Reis, Nudeln und Gemüse.**

### *Zutaten für vier Portionen*

- 250 g Butter ohne Salz (Raumtemperatur)
- 10 g Tiefkühl-8-Kräuter-Mischung
- 1 TL Salz
- ½ TL Knoblauchpulver
- ¼ TL Kumin (Kreuzkümmel)
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss

### *Zubereitung*

Butter in Stücken und alle restliche Zutaten in den Mixtopf geben, Messbecher einsetzen und alles **1 Minute/Stufe 3** vermischen.

Kräuterbutter in eine Form umfüllen, und zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, dann stürzen und servieren.

#### **Tipp von Nurihan:**

In Ägypten kommt sie sogar zum Frühstück auf den Tisch. Sehr beliebt ist die Kräuterbutter zu Baguette, oder gestrichen auf ein knuspriges warmes Brötchen mit einer Scheibe Wurst und Käse ... Lecker! Bon Appétit!

19. Dezember 2016: **Räucherforellenmousse**



**Eine ebenso feine wie flotte Vorspeise!**

### ***Zutaten***

- 125 g geräucherte Forellenfilets ohne Haut
- 40 g Zwiebel (geviertelt)
- 50 g *Crème fraîche* mit Kräutern
- 75 ml Sahne
- Salz und Pfeffer

### ***Zubereitung***

Die geviertelte Zwiebel im Mixtopf **4 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Alle Zutaten bis auf die Sahne einwiegen und **15 Sekunden/Stufe 3** vermischen.

In den Messbecher die Sahne einwiegen.

Den Thermomix® auf Stufe 1 stellen und die Sahne durch die Öffnung zügig in dünnem Strahl eingießen und den Thermomix® dabei circa 45 Sekunden laufen lassen.

20. Dezember 2016: **Köfte in Joghurtsauce à la Nurihan**



**Dazu passt super der „Ägyptische Reis“ von Nurihan.**

### ***Zutaten für vier Portionen***

#### ***Für die Hackbällchen***

- 200 g Zwiebeln (geviertelt)
- Blätter von 1/2 Bund Petersilie
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Ei
- 20 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Gemüsepaste oder 1 Brühwürfel
- 1/2 TL Knoblauch granuliert
- 1 TL Kumin (Kreuzkümmel)
- 1 TL Curry
- je 1/4 TL Muskat
- Pfeffer und Paprika edelsüß
- 1000 g Wasser

#### ***Für die Joghurtsauce***

- 1/4 Bd. Petersilie
- 1/4 Bund Dill
- 500g Joghurt 3,5% Fett
- 250 g Wasser
- 20 g Speisestärke
- 1 TL Knoblauch granuliert
- 1 TL Salz
- je 1 Prise Pfeffer und Muskat

## Zubereitung

Den Backofen auf 180°C / Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Hackbällchen (Köfte) Zwiebel-Viertel und Petersilienblätter in den Mixtopf geben. Messbecher einsetzen und **10 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Restliche Zutaten in den Mixtopf geben und Messbecher drauf setzen und **2 Minuten/Teigknetstufe** vermengen.

Die Masse in eine Schüssel umfüllen und 10 Minuten ruhen lassen.

Hackmasse in kleine Bällchen formen – circa 40 g pro Stück) und in den Varoma legen.

1000 g Wasser in den Mixtopf einwiegen, Varoma aufsetzen und die Hackbällchen **25 Minuten/Varoma/Stufe 2** garen.

Varoma an die Seite stellen und die Hackbällchen darin abkühlen lassen.

Jetzt für die Sauce Dill und Petersilie in den Mixtopf geben, Messbecher einsetzen und die Kräuter **10 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.

Die restlichen Zutaten für die Sauce in den Mixtopf geben, Messbecher einsetzen und alles **40 Sekunden/Stufe 4** mixen.

Danach die Sauce ohne Messbecher **10 Minuten/70°C/Linkslauf/Stufe 1,5** erwärmen, danach nochmal **10 Minuten/85°C/Linkslauf/Stufe 2** weiter köcheln lassen.

Jetzt die Hackbällchen in einer Auflaufform verteilen, Petersilie und Dill darüber verteilen und die Joghurtsauce darüber gießen.

Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten der Backzeit die Hackbällchen einmal in der Sauce wenden.



21. Dezember 2016: **Weihnachtlicher Amaretto-Kirchlikör**



**Fruchtig, mandelig, lecker – auch schön zum Verschenken!**

### ***Zutaten***

- 1 L Kirschsafft
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 10 g Zitronensaft
- 200 g braunen Zucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 350 g Korn
- 300 g Amaretto
- ein Mulltuch zum Abfiltern

### ***Zubereitung***

Kirschsafft, Vanillinzucker, Zitronensaft, Zucker und Lebkuchengewürz in den Mixtopf geben und 10 Minuten/100°C/ Stufe 1 aufkochen.

Abkühlen lassen und durch ein Mulltuch filtern - wegen des Lebkuchengewürzes.

Wieder in den Mixtopf geben, Korn und Amaretto dazu gießen und 30 Sekunden/Stufe 3 verrühren.

In saubere Flaschen abfüllen.

#### **Tipp von Ulrike:**

Wer mag, kann den Likör auch ohne das Lebkuchengewürz herstellen. Dann entfällt der Filtervorgang.

22. Dezember 2016: Käseaufstrich à la Nurihan



**Dieser Käse-Brotaufstrich ist ganz schnell ohne Schnickschnack gemacht und schmeckt sehr lecker!**

### ***Zutaten für 4 Portionen***

- 250 g Feta- oder Hirten Käse
- 10 g TK-8-Kräutermischung
- 2 hartgekochte Eier
- 50 g Butter
- 30 g Senf (mittelscharf)
- 30 g Mayonnaise
- ¼ TL Kumin (Kreuzkümmel)
- ¼ TL Paprika edelsüß
- ¼ TL Knoblauch granuliert
- 1 Prise Pfeffer

### ***Zubereitung***

Alle Zutaten zusammen in den Mixtopf geben, Messbecher einsetzen und **2 Minuten/Stufe 3** vermischen, mit dem Spatel nach unten schieben.

Danach noch mal alles 2 Minuten/Stufe 3 vermischen. Fertig!

23. Dezember 2016: **Leberpastete einfach**



**Toll zum Beispiel für den Neujahrs-Brunch vorzubereiten, weil sie über Nacht in den Kühlschrank muss!**

### ***Zutaten***

- 300 g Geflügelleber
- 5 Salbeiblätter
- 1 EL Öl
- 1 TL Sojasauce
- Salz
- Pfeffer
- 100 g weiche Butter
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- 1 TL Petersilie (getrocknet)

### ***Zubereitung***

Salbeiblätter in den Mixtopf geben und **10 Sekunden/Stufe 6** zerkleinern.

Leber waschen, mit Küchenkrepp trockentupfen und mit dem Öl in den Mixtopf geben, **5 Minuten/100°C/Stufe 1** garen, danach die restlichen Zutaten zugeben und **15 Sekunden/Stufe 8** pürieren, danach eventuell noch mal abschmecken.

Form oder mehrere, kleine Formen mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen.

Die Form ein paar Mal auf den Tisch aufklopfen, damit die Luft raus geht und die Masse sich gut verteilt.

Dann über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die Pastete fest wird. Vor dem Gebrauch auf einen Teller stürzen.

**Tipp von Ulrike:**

Dieses Rezept kann auch zum Beispiel mit grünen Pfefferkörnern hergestellt werden. Natürlich sind auch andere Varianten möglich.

---

© Ulrike Behmer

24. Dezember 2016: Sharkasia à la Nurihan und Ulrike



**Nurihan und Ulrike haben für den 24. Dezember ein ganz besonderes Rezept aus Ägypten ausgesucht und zusammen auf den Thermomix® umgeschrieben. Die perfekte Beilage dazu ist "Ägyptischer Reis" à la Nurihan!**

**"Sharkasia" ist ein Gericht der Pharaonen. Das Volk konnte sich dieses Gericht nicht leisten, da Walnüsse schon damals unwahrscheinlich teuer, ja fast unerschwinglich, waren.**

**Nurihan: „Probiert das Gericht. Ihr werdet absolut begeistert sein!“**

### ***Zutaten für vier Portionen***

- 1500 g Wasser
- 2 EL Gemüsepaste
- 100 g Milch
- 2 TL Knoblauchpaste
- 400 g Walnüsse
- 300 g Buttertoast
- 2 TL Korianderpulver
- 20 g Butterschmalz
- 1 TL Ingwer (gemahlen)

- 1 TL Kumin
- 1/2 TL Muskat
- 1/4 TL Pfeffer
- eventuell Salz nach Geschmack
- 500 g Hähnchenbrust
- etwas Butterschmalz zum Braten
- frischer Koriander oder Petersilie zum Garnieren

## Zubereitung

350 g Walnüsse **5 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.

300 g Butterschmalz zerpfücken und in den Mixtopf geben. **10 Sekunden/Stufe 10** mit dem Spatel zerkleinern und zu den Walnüssen umfüllen.

Das Wasser mit Gemüsepaste, Kumin, Muskat, Pfeffer und Salz in den Mixtopf geben und die Hähnchenbrüste in den Varoma legen, **30 Minuten/Varoma/Stufe 1** garen.

Hähnchenbrüste zur Seite legen und die Brühe verwahren.

Butterschmalz, Knoblauchpaste und Korianderpulver in den Mixtopf geben und **5 Minuten/120°C/Stufe 1** dünsten.

Die zerkleinerten Walnüsse, Butterschmalz, Milch und 900 g Brühe dazu geben: **30 Sekunden/Linkslauf/Stufe 4** mit dem Spatel verrühren und dann **10 Minuten/80°C/Linkslauf/Stufe 3** erwärmen.

Währenddessen die Hähnchenbrüste in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten.

Zur Dekoration nimmt man die restlichen 50 g Walnüsse und Koriandergrün.

### **Tipp von Nurihan und Ulrike:**

Dieses Rezept wurde von uns im TM5 zubereitet und kann nicht in Geräten zubereitet werden, die keinen Linkslauf haben!

## Ägyptischer Reis à la Nurihan

**Hier kann der Thermi Pause machen, Nurihan bereitet den Reis mit Herd oder Reiskocher zu.**

### **Zutaten für vier Portionen**

- 300 g Basmati-Reis
- 540 g Wasser
- 70 g Reismudeln
- 35 g Butterschmalz
- 1 TL neutrales Öl

- ½ TL Gemüsegrundstock
- ¼ TL Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer

## **Zubereitung**

Butterschmalz und Öl in einen Topf geben und auf dem Herd erhitzen, die Reismudeln dazu geben und braun anbraten.

Den Reis dazugeben, gut mit den Reismudeln verrühren und circa 1 Minute dünsten.

Das Wasser dazugeben, alles umrühren, Deckel auf den Topf legen und alles zum Kochen bringen.

Sobald der Reis kocht, die Herdtemperatur auf Stufe 1 reduzieren und den Reis circa 20 Minuten mit geschlossenem Deckel garen – bis keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist. Danach den Herd abschalten und den Reis 10 Minuten gehen lassen, danach warm servieren.

Bei der Zubereitung im Reiskocher werden die Reismudeln wie beschrieben in einem Topf angebraten und dann mit allen Zutaten in den Reiskocher gegeben – danach den Reis wie gewohnt garen.

---

**Wir wünschen ein frohes Fest und hoffen, unsere Rezepte haben allen gefallen und natürlich auch geschmeckt.**

---