

# Hummercremesuppe



## Für 4 Portionen:

**3 Schalotten (oder eine mittel große Zwiebel)**

**20 gr Butter**

**50 gr Weißwein**

**1 Glas Fischfond**

**150 gr Sahne**

**1/4 TL Salz**

**50 gr Hummersuppenpaste**

Zubereitung mit dem Thermomix :

1. Schalotten in das laufende Messer fallen lassen **3 Sek. / Stufe 5**
2. Butter zugeben und **3 Min. / Varoma / Stufe 1** dünsten
3. Den Weißwein zugeben und **4 Min. / 100°C / Stufe 1** köcheln lassen

4. Fischfond, Sahne und Salz zugeben und **8 Min. / 100°C / Stufe 2** ohne Messbecher weiterkochen lassen. Als Spritzschutz den Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen.
5. Die Hummersuppenpaste zugeben und nochmals **10 Min. / 100°C / Stufe 2** ohne Messbecher weiterkochen lassen.
6. Anschließend **15 Sek. / Stufe 8** pürieren.

MESSBECHER VORHER WIEDER AUFSETZEN !!!

Nach Belieben abschmecken und (evtl. mit gebratenen Garnelen-Spießen und Baguette) heiß servieren.

Ohne Thermomix läßt sich diese Suppe natürlich auch in einem Topf zubereiten.

Quelle : Rezeptwelt

Rezept drucken : Hummercremesuppe

---

## einfache Kürbissuppe

Herbstzeit = Kürbiszeit !!!

Aus den tollen Früchten lassen sich so viele wunderbare Leckereien zaubern. Eine einfache Suppe hat dieses Jahr bei uns die Kürbissaison eingeläutet.



**Für 4 Portionen :**

**ca. 1.000 gr Kürbisfleisch, geschält, in kleine Würfel geschnitten (z.B. Hokkaido)**

**1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten**

**1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt**

**2 EL Öl (z.B. Sonnenblumenöl)**

**1 rote Chilischote, in feine Ringe geschnitten (oder eine getrocknete Chilischote)**

**1 L Brühe**

**3 EL weißer Essig**

**Salz, Pfeffer,**

**1 Prise Muskat**

**etwas Sahne (oder Schmand, Creme fraiche)**

**Kürbiskerne, geschält, in einer Pfanne trocken angeröstet**

**Kürbiskernöl**

In einem ausreichend großen Topf Zwiebeln und Knoblauch im Öl andünsten. Kürbisfleisch dazugeben und unter Rühren kurz anbraten.

Mit Essig ablöschen und mit Brühe auffüllen. Chili zufügen.

Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Mit einem Pürierstab zu einer cremigen Suppe pürieren.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und nochmals kurz pürieren.

Mit einem Klecks Sahne, gerösteten Kürbiskernen und einigen Tropfen Kürbiskernöl anrichten und servieren.

Die Suppe läßt sich auch sehr gut einfrieren.

Rezept drucken : Kürbissuppe

---

## **Tom Ka Gai – klassische thailändische Hühnersuppe aus dem Thermomix**



Be

in „superkitchenmaschine“ gibt es das Rezept und eine Videoanleitung für diese leckere, exotische Suppe.

Natürlich gilt auch hier – es geht auch alles ohne Thermomix – aber nicht so bequem !

**Für 2 große Portionen :**

**1000 g Hühnerbrühe**

**(selbstgekochte ist sicher am besten, aber fertig gekaufte oder Instant wird auch schmecken)**

**400 g Kokosnußmilch**

**1 Stängel Zitronengras, in grobe Stücke geschnitten, etwas zerstoßen**

**1 daumengroßes Stück frische Galgantwurzel, in Scheiben geschnitten**

**4 – 5 frische oder gefrorene Kaffirblätter, etwas zerreißen**

**nach Belieben kleine, getrocknete, rote Chilischoten, etwas zerstoßen**

**1 Knoblauchzehe, geschält, etwas zerdrückt**

**1 – 2 TL grüne Currypaste**

---

**2 kleine Hühnerbrustfilets, in Würfel geschnitten**

**(oder das abgelöste Fleisch von 6 Beinchen)**

**5 – 6 Champignons, geviertelt**

---

**ca. 1 EL thailändische Fischsauce**

**1 Limette, den Saft**

**1 handvoll frische Korianderblätter**

Brühe und Kokosnußmilch zusammen mit den Gewürzen in den Mixtopf geben.

**5 Min. / 100 °C / LINKSLAUF / Stufe 2** kochen lassen, damit die Brühe das Aroma der Gewürze aufnehmen kann.

Den Gareinsatz in den Mixtopf setzen und mit dem Hühnerfleisch befüllen.

Weitere **1 Min. / 90 ° C / LINKSLAUF / Stufe 2** kochen lassen.

Die Champignons zufügen und nochmals **10 Min. / 90 °C / LINKSLAUF / Stufe 2** köcheln lassen.

Den Gareinsatz mit Hilfe des Spatels herausnehmen und Fleisch mit Pilzen in zwei Schalen verteilen. Die Brühe mit Fischsauce und Limettensaft (evtl. Salz) abschmecken.

Den leeren Gareinsatz wieder in den Mixtopf setzen, festhalten und die Brühe auf die beiden Schalen verteilen. Der Gareinsatz verhindert dabei, dass die Gewürzfasern mit in die Schalen gelangen.

Mit frischen Korianderblättern bestreuen und servieren.

---

# Malzbiergulasch – aus dem Thermomix

Auf der Suche nach einem vollwertigen Gericht – welches sich quasi von alleine kocht – bin ich in dem Buch „Das Beste aus unseren internationalen Rezeptwelten“ schnell fündig geworden.

Dieser Gulasch steht in einer Stunde fix und fertig auf dem Tisch.



Fü

**für 6 Portionen:**

**200 g Zwiebeln, geschält, halbiert**

**1 Knoblauchzehe**

**30 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl)**

**800 g – 1.000 g Rinderbraten oder Rinderhüfte, in ca. 2 x 3 cm große Würfel  
geschnitten**

**1 TL Salz**

**etwas frisch gemahlener Pfeffer**

**etwas Cayenne-Pfeffer**

**1 TL Paprika edelsüß**

**500 g Malzbier (ich hatte nur 330 g, den Rest mit Pils aufgefüllt)**

**80 g Tomatenmark**

**100 g Ajvar, scharf**

**2 geh. TL gekörnte Brühe**

**1 gestr. EL feine Speisestärke (Mondamin)**

Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben. **6 Sek. / Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Das Öl dazugeben und **3 Min. / Varoma / Stufe 1** andünsten.

Fleisch zufügen und **10 Min. / Varoma / Linkslauf / Sanftrührstufe** garen lassen.

Alle übrigen Zutaten – bis auf die Speisestärke – mit in den Mixtopf geben und **45 Min. / 100°C / Linkslauf / Sanftrührstufe** kochen lassen. Anstelle des Meßbechers nur den Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen.

3 Minuten vor Ende der Garzeit die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und in den Mixtopf geben.

In der Zwischenzeit die Beilagen (z.B. Salat, Nudeln, Brot, Knödel) vorbereiten.









Das Fleisch war

wunderbar zart und die Sauce hat sogar dem kleinsten Genießer geschmeckt.

Am nächsten Tag haben die aufgewärmten Reste fast noch besser geschmeckt. Von daher lässt sich dieses Gericht auch sehr gut vorbereiten.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt + Buch

---

## Hackfleisch-Lauch-Topf

Ein einfaches, unkompliziertes Gericht, das komplett nur in einem Topf zubereitet wird.



Di

eser Eintopf lässt sich sehr gut auch in größeren Mengen vorbereiten und schmeckt aufgewärmt am nächsten Tag noch besser.

**Für 5 Portionen :**

**1 KG Rindergehacktes**

**2 große Zwiebeln, in kleine Würfel geschnitten**

**200 gr Tomatenmark, 3-fach konzentriert**

**4 – 5 Kartoffeln, geschält, in ca. 1 cm große Würfel geschnitten**

**1 Stange Porree, nur den weißen Teil, in ca. 0,5 cm Große Ringe geschnitten**

**0,75 l Brühe (z.B. Wasser mit 3 geh. TL gekörnte Brühe aufkochen)**

**1 EL Sambal Oelek**

**2 EL Creme fraiche**

**2 Lorbeerblätter, einmal einreißen**

**2 Zehen Knoblauch, gepresst**

**Salz, Pfeffer, Olivenöl**

Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Rindergehacktes krümmelig braten, salzen, pfeffern.

Alles etwas zur Seite schieben und das Tomatenmark auf der freien Fläche anrösten.

Kartoffeln und Lauch zufügen. Alles gut miteinander vermengen. Lorbeerblätter dazugeben.

Mit der Brühe ablöschen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Sambal Oelek und Creme fraiche einrühren.

Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.



Mi

t Brot servieren.

Quelle : chefkoch

---

## Brokkolisuppe

Schnell – einfach – lecker !



**Fü**

**r 2 Portionen :**

**100 gr kleine Speck-/ Schinkenwürfel (gibt es schon fertig abgepackt im Kühlregal,  
z.B. Katenschinken)**

**1 EL Öl**

**1 Zwiebel, klein gewürfelt**

**1 Brokkoli, gewaschen, Röschen vom Stängel schneiden**

**ca. 400 ml Wasser**

**1 geh. TL gekörnte Brühe**

**1 Becher Creme fraiche**

**Salz, Pfeffer**

Die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne auslassen, bis sie knusprig sind. Anschließend auf Küchenkrepp verteilen, damit das überschüssige Fett aufgesogen werden kann.

Öl in einem Topf erwärmen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die Brokkoliröschen dazugeben.

Mit Wasser ablöschen. Die gekörnte Brühe einrühren.

Wenn die Brokkoliröschen weich werden, alles pürieren (z.B. mit einem „Zauberstab“).

Eßlöffelweise Creme fraiche unterrühren, bis eine angenehme Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gerösteten Speckwürfel darüber streuen.

Dazu passen Blätterteigstangen.

