

Schwarzkümmel Glutenfrei ohne Ei o Kuhmilch

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Fleisch + Fisch ist alles separat zusammen gefasst

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Montag, 18. Juni 2007

www.Hans-joachim60.de

Index

Backwaren	2
Fleisch	12
Hinweis für Word	13
Pikant	6

Inhaltsverzeichnis

Schwarzkümmel Glutenfrei ohne Ei o Kuhmilch	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Backwaren	2
Fladenbrot F.....	2
Muffeins Andimeshk F	4

Pikant.....	6
Roter Reis mit Pinienkernen	9
Schnelle Schafskäsebällchen	9
Tomaten Eingelegte	10
Zwiebel - Gewürz - Kartoffeln	11
Fleisch	12
Spitzkohleintopf mit Mett und Ingwer	12
Hinweis für Word	13
Hinweis II Mehl	13
Hinweis M	14
Hinweis Fleisch	14
Hinweis Mehl/Panade	14
Tipps fürs backen ohne Eier	15
Hinweis Sojasoße	15
Hinweis Curry	15
Hinweis, Zutaten	15
Hinweis Tomatenketchup	16
Geräucherten Fisch + Fleisch	16
Hinweis F	16

Backwaren

Fladenbrot F

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei





Zutaten für 1 Portionen

300 g Buchweizen gem
100 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
400 g Kohlensäurehaltiges Mineralwasser
50 g Olivenöl
1 TL Vollrohrzucker
0,5- 1 TL Salz

Bio Sesam

Schwarzkümmel , (teils gem)
1 Pck. Trockenhefe

Mehl, Wasser, Zucker, Salz, Hefe und Olivenöl in eine große Schüssel einwiegen und verkneten, lassen.

ca. 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Nochmals mit dem durchkneten und weitere ca. 20 Minuten gehen lassen.

Teig auf 1 Blech mit Backpapier verteilen, glattstreichen

Nicht erschrecken, er ist sehr weich. 1,5 cm platt drücken. Mit Wasser bepinseln, geht schlecht. habe es bespritzt, hätte etwas mehr sein können, den Schwarzkümmel und den Sesam großzügig auf den Teig verteilen.

Herd auf 250 Grad (220 Grad Heißluft) vorheizen. (Solange, bis ich den Belag drauf hatte und dann ca. 25 -35 Minuten backen Umluft), bis das Brot goldbraun ist.

Veränderung

Anstelle Buchweizen, Reis, Amaranth gem,
Mais gem genommen, hierbei musste ca 100 ml mehr Wasser genommen werden .

Beide Arten zusammen mit Umluft bei ca 200°C ohne vorheizen, es sei denn man rechnet die Zeit im Backofen bei 50 °C, zum „Gehen“ der Teige dazu.

Original 21.04.06 Jamaica Chefkoch.de
Veränderung auf Glutenfrei, Hans60, 04.06.2007

Muffeins Andimeshk F

Glutenfrei + Eifrei + Kuh Milchfrei



- 1 Tasse Erdnüsse leicht geröstet + gem
- 1 Tasse Kichererbsen gem
- 1 Tasse rote Linsen gem
- 1 Tasse Buchweizen gem
- 2 TI Senfkörner gem
- 6 Pfefferkörner gem
- 3 TI Koriander gem
- 1 TI Schwarzkümmel mit gem
- 1 Prise Zucker
- 1 Tüte Backpulver
- 1 TI Salz
- 250 g Ziegenkäse geraspelt
- 1 Pfund Petersilienwurzel fein geraspelt

700 -800 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
3 Ei TK gemischte Kräuter
Fett für 2 Muffeinsbleche

Von Erdnüsse bis Salz gut vermischen, Ziegenkäse + Petersilienwurzel + TK gemischte Kräuter dazu geben + nach + nach ca 700 ml Wasser dazu geben + gut verrühren lassen, evtl noch 100 ml Wasser dazu, das sieht man, sollte wie ein Rührteig sein, lieber ein wenig mehr Flüssigkeit, die Muffeins gehen besser auf.

Die Muffeinsbleche mit Margarine gut einfetten, auch bei beschichteten Mulden, überall einen großen Ei Teig rein.

Beide Bleche in den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 40-45 min backen.

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180-190°C + ca 30-40 min backen.

Ca 10 min in den Formen zum sich verfestigen lassen, Brett drauflegen + umdrehen.

Ganz verfestigt sind sie erst im ausgekühlten Zustand.

Bedingt durch das Gemüse + die Erdnüsse, sind die Muffeins leicht süßlich.

2 Bleche a 12 Muffeins

Eigenes Rezept, Montag, 26. Februar 2007 Hans60

Pfannenkuchen mit rote Linsen F

Veränderung, ohne Ei



500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
500 ml Mineralwasser / Milch

200 g Buchweizen gem
100 g Naturreis (Mittelkorn) gem
100 g Amaranthkörner gem

100 g Kichererbsen gem
1 TI Schwarzkümmel mit gem
je 1 Prise Salz + Vollrohrrohrzucker

Rapsöl nur für die 1. Pfannen

Zutaten von Milch bis zu den Erbsen alle zusammen verrühren, 30 min ruhen lassen, evtl Wasser nach geben.

Rote Linsen

3 El Olivenöl
500 g rote Linsen
1 l Wasser
40 g Ingwer kleingewiegt
1 TI Kurkuma gem
1 TI Kreuzkümmelsamen gemörsert
1 TI Koriander gemörsert
0,5 TI Chilipulver
3 cl Balsamico Bianca
3 cl Tamari (Sojasoße)

die gewaschenen Linsen ca 5 min im Öl braten, (damit werden sie nicht so schnell zu Muss)

die restlichen Zutaten bis Chili zugeben + weich kochen, nach ca der Hälfte der Kochzeit mit Essig + Tamari pikant abschmecken, je nachdem wie frisch die Linsen sind, bei mir waren sie schon nach knapp 10 min, gar.

Diese Linsen wurden als Füllung für eine Art gefüllte Eier/ Pfannkuchen verwendet

Samstag, 9. Dezember 2006 Hans60 eigenes Rezept

Pikant

Fünfgewürz aus Bangladesch

Panchphoran

Zutaten für 1 Portionen
2 EL Schwarzkümmel
1.5 EL Kreuzkümmel
1 EL Bockshornklee
1.5 TL Fenchelsamen

½ TL Senfkörner, schwarze

Zubereitung

Alles in ein dunkles Schraubglas füllen und kräftig durchschütteln. Zum Würzen jeweils die benötigte Menge entnehmen, und im Mörser fein zermahlen. Sofort verwenden, da die ätherischen Öle leicht flüchtig sind. Als Faustregel gilt, auf 500 ml Sauce kommt 1 TL Gewürzkörner. Mit der Menge ist das Gericht nicht überwürzt. Wer mehr mag, kann getrost zugreifen. Aber immer erst vorher abschmecken! Durch die schwarzen Senfkörner kann das Gewürz was! Nicht original, aber für den europäischen Gaumen erträglicher, sind gelbe Senfkörner. Passt zu allen indischen, pikanten Gerichten.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

07.06.05 M4162

Kirschchutney

Zutaten für 1Portionen

250 g Kirschen, süße, dunkle

250 g Kirschen, saure, möglichst Schattenmorellen

100 ml Portwein

200 ml Essig (Rotweinessig)

2 Schalotte(n), gehackt

2 Knoblauchzehe(n), gehackt

2 EL Öl, zum Andünsten (circa)

1 EL Zucker

1 TL Schwarzkümmel

1 Peperoni, rot, entkernt und in feine Streifen geschnitten

1 Stange/n Zimt

1 TL Rosmarin, gehackt

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Die Kirschen entsteinen. Schalotten und Knoblauch im Öl andünsten, den Zucker dazu geben und leicht karamellisieren lassen. Die Kirschen zufügen, kurz unterrühren und mit Portwein und Essig ablöschen.

Dann Zimt, Schwarzkümmel und Peperoni hineingeben. Alles unter gelegentlichem Umrühren auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Wenn das Chutney noch zu stückig erscheint, kurz mit dem Mixstab durchgehen.

Zuletzt den Rosmarin zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In kleine sterilisierte Gläser geben und sofort verschließen.
Passt z.B. sehr gut zu Leber.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
01.12.06 Lieber_Besuch

Linsensalat mit Schwarzkümmel

Zutaten für 4 Portionen
250 g Linsen (Beluga, zur Not auch andere)
2 kleine Zwiebel(n)
2 Knoblauchzehe(n)
1 Bund Petersilie, (oder mehr)
2 EL Schwarzkümmel
Essig (Weißweinessig)
Olivenöl
Salz
Pfeffer
evtl. Kreuzkümmel
2 Kartoffeln, evt., gekochte, klein gewürfelte

Linsen in nicht gesalzenem Wasser kochen, abgießen und Essig zugeben - ruhig reichlich Essig nehmen (mehrere Esslöffel), die Linsen mögens recht sauer! Abkühlen lassen, eventuell nochmals mit Essig abschmecken. Nicht früher salzen, sonst saugen die Linsen den Essig nicht mehr auf!

Zwiebeln hacken, in reichlich Olivenöl leicht glasig dünsten, Knoblauch dazupressen und vom Feuer nehmen. Die Zwiebel-Knoblauch-Öl-Mischung, reichlich gehackte Petersilie und den Schwarzkümmel (kann je nach Geschmack mehr oder weniger als 2 EL sein) mit den Linsen mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer mag, kann noch einen Hauch Kreuzkümmel dazugeben (sollte aber nicht dominant sein); klein gewürfelte Kartoffelstückchen machen sich auch gut.

Am besten schmeckt der Salat, wenn er noch ein paar Stunden oder über Nacht durchziehen kann und danach noch einmal abgeschmeckt wird!

Der Schwarzkümmel ist wirklich super gut in dem Salat, macht für meinen Geschmack das gewisse Extra aus!

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
13.10.06 tipptopp

Roter Reis mit Pinienkernen

Ayurvedisch

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Tasse/n Basmati
- 2 TL Butterschmalz (Ghee, Butterreinfett)
- 2 Tomate(n)
- 2 Chilischote(n)
- 1 Paprikaschote(n)
- 1 TL Bockshornklee
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Schwarzkümmel
- ½ TL Kurkuma
- 100 g Pinienkerne
- Salz
- 5 Tasse/n Wasser
- Koriandergrün, frisches

Zubereitung

Ghee in einem Topf erhitzen, Kreuzkümmel und Bockshornkleesamen zugeben und anrösten.

Den Reis hinzugeben und im Ghee etwas anbraten.

Die Tomaten, Chilischoten und Paprika im Mixer pürieren und in den Topf geben, mit Kreuzkümmel und Schwarzkümmelsamen untermischen. Das Wasser aufgießen und Salz hinzufügen

Kurz bevor das gesamte Wasser im Topf verkocht ist, die Pinienkerne und Garam Masala untermischen, den Herd ausschalten und mit der Restwärme den Reis fertig garen

Mit frischem Koriandergrün (Vorsicht, schmeckt am Anfang etwas eigentümlich!) dekorieren und anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.01.05 Gwyn

Schnelle Schafskäsebällchen

reicht für 12 Bällchen

Zutaten für 1 Portionen

- 180 g Schafskäse
- 3 TL Rosinen
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 2 Stängel Petersilie, glatte, gehackte
- 1 TL Honig

2 EL Schwarzkümmel
2 Schälchen Kresse (alternativ 2 Bund Schnittlauch)

Zubereitung

Schafskäse fein zerkrümeln. Rosinen, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Alles zusammen mit dem Honig in eine Schüssel geben und mit den Händen 12 Kugeln daraus rollen. Den Schwarzkümmel auf einen Teller streuen und die Kugeln darin wälzen.

Die Kugeln auf einen Rasen aus Kresse oder Schnittlauch servieren.

Dazu passt frisches Brot und/oder Salat.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

10.02.07 kueken17

Tomaten Eingelegte

Klasse als Beilage zum Grillen.

25 - 30 kleine Tomaten blanchieren, kreuzweise einritzen, häuten und den Stielansatz herausschneiden.

20 g Schwarzkümmel in einer beschichteten Pfanne unter wenden rösten bis er duftet.

4 Limetten auspressen und von 2 Limetten die Schale abreiben.

 Saft und Schale mit der Hälfte des Schwarzkümmels, Salz,

 2 TI braunem Zucker und

 1/2 TI gem. Zimt verrühren.

Die Soße über die Tomaten gießen und sie darin über Nacht ziehen lassen.

Zum Servieren mit dem restlichen Schwarzkümmel bestreuen und eventuell einigen Limettenspalten.

Die Tomaten haben **pro Stück** 13 kcal, 0 g Fett, 0 g Eiweiß, 2 g KH

Wirsingtopf grün/weiß

Für 2 Personen

Zutaten:

1 Zwiebel, gewürfelt

Öl

1/2 TI Ingwer oder einige frische Scheiben

1/2 TI Schwarzkümmel

1/2 TI Koriander

1 Chilischote

10 rosa Pfefferkörner
4 Pimentkörner
1/2 TL Anis, möglichst frisch gemahlen
1 Lorbeerblatt
1 Lauchstück (10 cm), klein geschnitten
1/2 mittl. Pastinake, klein geschnitten
1 Stück. Sellerie, klein geschnitten
3/4 l Gemüsebrühe
1 Kartoffel, klein geschnitten
6 kl. Rosenkohlrischen
1 handvoll weiße Bohnen (vorgekocht)
8 Wirsingblätter, gemetzelt
2 EL Berberitzen (getrocknet)

Zwiebel in Öl andünsten, Gewürze (Lorbeerblatt nach 1-2 Min. wieder entfernen), Gemüse und Bohnen hinzufügen und weiterdünsten. Gemüsebrühe aufgießen und zusammen köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit Salz abschmecken und servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zwiebel - Gewürz - Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen
4 EL Öl
2 m.-große Zwiebel(n)
1 TL Ingwer, gerieben
1 große Knoblauchzehe(n), zerdrückt
1 TL Chilipulver
1.5 TL Koriander, gemahlen
1.5 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Salz
400 g Kartoffeln, neue, gekocht
1 EL Zitronensaft
1 Chilischote(n), grün, gehackt zum Garnieren
3 EL Öl
3 Chilischote(n), rot, getrocknet
1/2 TL Senfkörner
1/2 TL Schwarzkümmel
1/2 TL Bockshornklee

Zubereitung

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln zugeben und unter Rühren goldbraun braten. Hitze reduzieren. Ingwer, Knoblauch, Chilipul-

ver, Koriander, Kreuzkümmel und Salz zugeben und ca. 1 Minute anbraten. Dann den Topf vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Die gekochten Kartoffeln zur Zwiebel-Gewürz-Mischung geben, mit dem Zitronensaft beträufeln und gut verrühren.

Für das Baghaar (pikantes Öldressing) etwas Öl in einem separaten Topf erhitzen. Gehackte Chilischoten, Senfkörner, Schwarzkümmel und Bockhornklee zugeben und unter Rühren anbraten, bis die Gewürze sich dunkel verfärben. Den Topf vom Herd nehmen und das Baghaar vorsichtig unter die Kartoffeln mischen.

Mit der grünen Chilischote garnieren und sofort servieren.

Passt zu Lammschmorbraten oder Lammkoteletts.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
13.06.06 naddan

Fleisch

Spitzkohleintopf mit Mett und Ingwer

Zutaten für 4 Portionen

1 großer Spitzkohl

400 g Kartoffeln

400 g Gehacktes, halb + halb

1 Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

1 Stück Ingwer, daumengroß

1 EL Schwarzkümmel

1 EL Senfkörner, gemahlen

1 EL Olivenöl

¾ Liter Brühe

Salz

Pfeffer, weiß aus der Mühle

Spitzkohl vierteln, Strunk herausschneiden, klein schneiden und auf einem Teller beiseite stellen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in klitzekleine Würfel schneiden.

Öl in einem ausreichend großen Topf heiß werden lassen, Gehacktes scharf anbraten, dann die Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit dazu geben. Anschließend die Kartoffelwürfel dazu und auch kurz anbraten. Mit heißer Brühe ablöschen und 5 Minuten kochen lassen.

Dann den klein geschnittenen Spitzkohl mit dem Schwarzkümmel und den Senfkörnern in den Topf geben und durchrühren. Alles noch 15 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Schwarzkümmel kaufe ich beim Türken. Er stammt aus Ägypten und ist unterstützend bei chronischen Leiden, wie hohen Blutfettwerten, hoher Cholesterinspiegel, hoher Blutdruck, Diabetes Typ II, hohe Blutzuckerwerte.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
21.07.05 Schrat

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Montag, 18. Juni 2007

Mit freundlichen Grüßen

Hans

www.Hans-joachim60.de

Hinweis II Mehl

Bei den Rezepten , wo Mehl oder Vollkornmehl steht, wurde von mir teils mit Mais + oder auch Buchweizen gem, ersetzt, denn wenn auch noch Ei im Rezept vor kommt, gab es keine Probleme.

Rezepte mit mehr als 60 g Mehl , habe ich möglichst entfernt, falls sich doch welche eingeschlichen haben, bitte ich um Nachsicht.

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis Fleisch

Habe auch die Rezepte mit Schinken , sowie Kassler + auch Speck , nicht entfernt,

denn es gibt Fleischer + auch „einkaufen auf dem Bauernhof“

die alles selber herstellen,

+ ohne , die für Zöliakie, nicht erlaubten Zusatzstoffe arbeiten.

Ist auch eine Sache des Vertrauens

Hinweis Mehl/Panade

Hallo Zusammen

Wenn nur bis 30 oder 40 g Mehl erforderlich sind .

Nehme ich meist Buchweizen oder Mais gem.

Als Panade

Nehme ich meist Buchweizen gem.,

Mais geht zwar auch , saugt aber sehr viel Fett beim braten auf + wird dann auch leicht bitter,

Bei Auflauf

Verwende ich , nach dem einfetten, mit Butter oder Margarine, Öl ist nicht so gut, wird zu schnell aufgesaugt, kein Mehl oder keine Panade,

da unser Glutenfrei , sowieso sehr viel mehr Flüssigkeit enthält, + nimmt das trockene sofort in Beschlag, also Überflüssig,

selber ausprobieren

Tipps fürs backen ohne Eier

Wer Eier nicht verträgt oder wegen Cholesterin meiden will, muss trotzdem nicht auf Kuchen verzichten. Mit „Dotterfrei“ (Fa. Natura) lässt sich Cholesterin sparen (allerdings nicht für Allergiker geeignet): 1 gehäuften Esslöffel mit 3-4 Esslöffeln warmem Wasser verrühren. 5 Minuten quellen lassen und nochmals umrühren.

Ein Ei (und damit auch das Hühnereiweiß) lässt sich beim Backen auch so ersetzen:

1 EL Pflanzenöl + 1/2 EL Backpulver + 2 EL Wasser

2 Teelöffel Ei-Ersatz und 2-3 Esslöffel Flüssigkeit mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Vorsichtig unter den Teig heben.

1 Esslöffel Sojamehl unters Mehl mischen, plus 3-4 Esslöffel Flüssigkeit.

Hinweis Sojasoße

Bitte achtet auf Inhaltsangaben der Flaschen,

es gibt Sojasoßen die nur aus

Soja fermentiert.
Wasser +
Meersalz bestehen

Meist „Tamari“, erhältlich in Bioläden

Nicht im Reformhaus, denn dort ist Weizen beigemischt

Hinweis Curry

Der Curry von Brecht im Reformhaus, ist ohne Salz, sowie ohne Fremdzutaten, nur Gewürze, aber dann auch sehr scharf, bitte dies zu berücksichtigen.

Hinweis, Zutaten

Musste einige Zutaten entfernen + oder ergänzen, so das die Rezepte Glutenfrei werden, finde so ist es besser als diese ganz zu entfernen

Hinweis Tomatenketchup

Es gibt auch Glutenfreien Ketchup, bitte Packungsinhaltsangaben beachten

Geräucherten Fisch + Fleisch

Hallo

habe die geräucherten Rezepte bei gelassen, es gibt auch Glutenfrei geräucherteren Fisch bzw Speck + rohen Schinken.

Denn ich habe hier das "Glück" einen Bauernhof + auch eine Räucherei in der Nähe zu haben, die dort frei, für uns so schädliche Zusatzstoffe räuchern.

Ist auch eine Vertrauenssache, der Einkauf.

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Mit freundlichen Grüßen

Mit freundlichen Grüßen

Hans