

4 Dinge, die du mit deiner KitchenAid unbedingt ausprobieren solltest



Wer den Klassiker unter den Küchenmaschinen sieht, der denkt sofort an süße Kuchen oder cremige Schlagsahne. Dabei kann das Multitalent noch viel mehr. Hähnchen-Geschnetzeltes kam dir wahrscheinlich nicht als erstes in den Sinn, oder?

Butter selber machen

Wir verraten dir mal ein Geheimnis: Als wir das erste Mal Butter selbstgemacht haben, waren wir mächtig stolz! Und auch überrascht, da es einfacher war als gedacht. Für die Zubereitung brauchst du nichts weiter als die KitchenAid Küchenmaschine, Rührbesen und Flachrührer der Maschine, viel Sahne und etwas Salz. Falls du Kräuterbutter zubereiten möchtest, noch frische Kräuter deiner Wahl.



Und so einfach geht's: Die Sahne in die Rührschüssel geben und mit dem Rührbesen zu fester Schlagsahne schlagen, Salz hinzugeben. Sobald sich Buttermilch und Butter trennen, den Rührbesen durch den Flachrührer austauschen unditerrühren. Zwischendurch immer wieder die Buttermilch abgießen (aber nicht wegschütten!). Rühre später etwas griechischen Joghurt in die Milch ein und schon hast du etwas dickflüssigere Buttermilch zum Backen oder für Desserts. Die fertige, ausgepresste Butter kannst du in größere Stücke zerteilen, in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank aufbewahren. [Hier](#) findest du das Rezept für Kräuterbutter mit genauen Mengenangaben und Anleitung.

Crackerteig dünn walzen

Cracker müssen knusprig sein. Das gelingt jedoch nur, wenn der Teig auch dünn ausgerollt ist. Außerdem muss der Teig absolut gleichmäßig ausgerollt werden. Ansonsten besteht die Gefahr, dass die Cracker an dünneren Stellen verbrennen. Das Ausrollen geht selbstverständlich von Hand, mit dem [Nudelvorsatz für die KitchenAid](#) aber noch leichter, vor allem absolut gleichmäßig und ohne, dass der Teig an der Arbeitsplatte festklebt.

Den Nudelvorsatz an der Anschlussstelle der Küchenmaschine befestigen und den Teig in Bahnen durchziehen. Du kannst jede Bahn mehrmals walzen und dabei die Stärke jedes Mal verringern. So wird verhindert,

4 Dinge, die du mit deiner KitchenAid unbedingt ausprobieren solltest

dass der Teig reißt, wenn du ihn direkt zu dünn walzt. Hat der Teig die gewünschte Dicke, die einzelnen Bahnen in einheitliche Rechtecke, Quadrate oder auch Kreise formen und die Cracker im Backofen garen. Hier geht's zum [Rezept für knusprige Roggen-Sesam-Cracker](#).



[Knusprige Roggen-Sesam-Cracker](#)

Kartoffeln pürieren

Kartoffelpüree geht eigentlich immer – egal, ob klassisch oder mit Süßkartoffeln. Das mühsame Stampfen macht jedoch wenig Lust, das Püree selbst zuzubereiten. Aber du ahnst es schon, die Küchenmaschine macht auch davor nicht halt. Die gekochten oder im Ofen gegarten Kartoffeln einfach noch heiß in die Rührschüssel geben, würzen und noch Öl oder Milch dazugeben.



Mit Hilfe des Flachrührers kannst du die Kartoffeln nun je nach Gusto gröber oder fein pürieren – und zwischendurch sogar noch die Sauce anrühren. Beim Multitasking kommst du so garantiert nicht mehr ins Schwitzen.

Hähnchenbrustfilets schnetzeln



Eine heiße Gemüsesuppe mit Hähncheneinlage ist eine echte Wohltat. Das Hähnchenfleisch kleinzukriegen, ist dagegen eher mühselig. Mit der KitchenAid brauchst du aber zum Glück nicht mal eine Minute. Die frisch gekochten Hähnchenbrustfilets noch heiß in die Schüssel geben und mit dem Flachrührer zerkleinern. Fertig. In unserem [Rezept für Grünkohlsuppe](#) zeigen wir dir, wie du die Hähnchenfilets einfach weiterverarbeiten kannst.