



KÜCHENMASCHINE MIT WLAN-FUNKTION

VEREINT ZAHLREICHE FUNKTIONEN UND BIETET VARIANTENREICHE ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN











Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Küchenmaschine, die zahlreiche Funktionen vereint und so variantenreiche Zubereitungsmöglichkeiten bietet. In diesem Rezeptbuch möchten wir Ihnen die Vielfalt der Anwendungsmöglichkeiten anhand einer großen Anzahl von Rezeptideen näher bringen.

Beachten Sie bitte, dass die im Folgenden aufgeführten Angaben hinsichtlich der angegebenen Mengen, Temperaturen und Zubereitungszeiten lediglich unsere Empfehlungen für die Zubereitung der Speisen darstellen und daher als Richtwerte anzusehen sind. Genaue Mengen- und Zeitangaben sind von unterschiedlichen Faktoren, wie beispielsweise der Beschaffenheit (z. B. Größe oder Konsistenz) der Zutaten, und nicht zuletzt von Ihren eigenen Vorlieben abhängig. Entscheiden Sie daher selbst, wie Sie Ihre Zutaten am liebsten genießen möchten und nehmen die gewünschten Änderungen an den Rezepten ggf. selbst vor. Wir empfehlen Ihnen sich die vorgenommenen Änderungen zu notieren, um bei einer erneuten Zubereitung des jeweiligen Rezepts darauf zurückgreifen zu können.

Zudem verfügt das Gerät über eine WLAN-Funktion über die Sie die Küchenmaschine direkt (ohne Internetverbindung) mit ihrem Smartphone oder Tablet verbinden können. Unsere zugehörige und eigens für dieses Gerät entwickelte App ermöglicht zum einen die Zubereitung der dort hinterlegten Rezepte und zum anderen die Manuelle Bedienung, also die Eingabe der gewünschten Einstellungen, wie beispielsweise Geschwindigkeit, Zeit, Temperatur, Linkslauf oder das Anwählen vorinstallierter Programme etc. direkt über das Smartphone/Tablet vorzunehmen. Sämtliche Rezepte aus diesem Rezeptbuch sind auch auf der App hinterlegt und können so Schritt für Schritt abgerufen und ganz einfach über das jeweilige Mobilgerät zubereitet werden.

Die Vorgehensweise zur Nutzung der WLAN-Verbindung sowie zum Download/Installation und Nutzung der App wird in einer separat beiliegenden Anleitung näher beschrieben.

Das Werk ist einschließlich aller seiner Teile urheberrechtlich geschützt. Jegliche Verwendung ist ohne ausdrückliche Zustimmung nicht gestattet. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigung, Übersetzungen, Verfilmung, Verwendung von Bildmaterial und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen. Bei allen Abbildungen handelt es sich um Serviervorschläge!

Importeur: Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG, Schlagenhofener Weg 40, D-82229 Seefeld

VORSPEISEN

- 6 Pikante Krabben überbacken Fleischpastete
- Windbeutel pikant Weißkraut-Salat
- Pikante Muscheln mit Oliven Omelett herzhaft Kartoffelroulade
- Brätnockerl (als Einlage für Brühe) Kartoffelplätzchen mit Käse
- 10 Forellen-Schaum mit Feldsalat Grießnockerl (als Einlage für Brühe)
- 11 Pastinaken-Linsen-Salat Mediterranes Gemüse
- 12 Tortilla-Wraps mit Thunfisch

SUPPEN

- 16 Kartoffelsuppe Lauchsuppe Pilzcremesuppe
- 17 Gazpacho Käsesuppe Gemüsesuppe
- 18 Tomatensuppe Fleischklößchen-suppe Französische Zwiebelsuppe
- 19 Selleriesuppe Lachscremesuppe Broccolicremesuppe
- 20 Rote Bete Suppe Maronensuppe
- 21 Kürbiscremesuppe Linsensuppe
- 22 Süßkartoffelsuppe Zucchini-Suppe
- 23 Peking-Suppe Pastinakensuppe

HAUPTGFRICHTF

- 26 Risotto Rehrücken mit Rotwein-Sauce
- 27 Polenta Borsch Lauchkuchen
- 28 Pizza mit Tomaten. Schinken und Gefüllte Zucchini
- 29 Reibekuchen Gefüllte Teigtaschen
- 30 Gulaschtopf Schweinegeschnetzeltes
- 31 Chili con carne Nudelsalat
- 32 Bayrische Fleischpflanzerl Bärlauch-Pfannkuchen Milchreis
- 33 Käsespätzle Fischfrikadellen
- 34 Hackfleischröllchen in Tomatensauce
- 35 Eintopf mit Pfefferbeißern Ratatouille
- 36 Paprika mit Hackfleischfüllung
- 37 Feines Reisfleisch Paprika-Reis mit Erbsen
- 38 Gemüsestrudel mit Kräutern

SCHONENDES GAREN

- 42 Lachsfilet auf Gemüsebett Gedünstete Champignons Fischauflauf
- 43 Gemüsepfanne mit Kartoffeln Gefüllte Chinaröllchen
- 44 Putenbrust mit Gemüse und Frischkäsesauce Hähnchenbrust mit Gemüse und Basilikumsauce
- 45 Kabeljaufilet mit Reis und Sauce Muscheln in Tomatensauce
- 46 Spinatknödel
- 47 Gemüse-Curry mit Reis

SAUCEN & PESTOS

- 50 Basilikum-Pesto Gorgonzola-Sauce Sauce Bernaise Tomaten-Basilikum-Sauce
- 51 Senf-Sauce Balsamico-Sauce Orangen-Sauce Sauce Hollandaise Kapern-Sauce

Pesto Rosso Erdnusssauce

DIPS & CREMES

- 60 Thunfisch-Creme Avocado-Aufstrich Kräuter-Butter Mayonnaise
- 61 Paprika-Creme Kräuter-Ouark-Senfaufstrich Sardellen-Paste Nuss-Schokoladen-Aufstrich
- 62 Champignon-Frischkäse Champignonquark Rotweinbutter mit Zwiebeln
- 63 Tomatenfrischkäse Lachsbutter Knoblauchcreme Kichererbsencreme
- 64 Chili-Knoblauch-Butter Birnen-Zwiebel-Schmalz Brotaufstrich mit Ei und Frischkäse
- 65 Brötchenmasse zum Überbacken Remoulade Kümmel-Rosmarin-Aufstrich mit Knoblauch
- 66 Bayrischer Obazda Radieschen-Aufstrich mit Kresse Pikanter Dip mit Sour Cream
- 67 Rote Bete Dip Bunter Paprika-Quark Senf-Dill-Sauce
- 68 Kräuter-Tsatsiki Burger Sauce

••••••

69 Schinkenaufstrich Ouick Dip Käsecreme mit Knoblauch

KUCHEN & GEBÄCK

- 72 Marmorkuchen Biskuit-Kuchen Schwamm-Kuchen
- 73 Zitronenkuchen Bananenkuchen Gewürzkuchen
- 74 Glühweinkuchen **Nussmuffins** Vanillekipferl
- 75 Zimtsterne Florentiner
- 76 Kokosmakronen Haselnussmakronen Brot-Teig
- 77 Brandteig Pizza-Teig Teig für Spritzgebäck
- 78 Schinken-Käse-Muffins Guglhupf
- 79 Marzipan-Bällchen Tortilla-Böden Blini (russische Pfannkuchen)

EISCREMES & DESSERTS

- 82 Waldbeeren-Eis Salzburger Nockerl Vanille-Eis Mousse au Chocolat
- 83 Vanillesauce Sahnewaffeln Zitronensorbet Zabaione
- 84 Panna Cotta mit Erdbeeren Lebkucheneis Marzipan-Nougat-Eis

.

85 Walnuss-Eis Zimt-Eis

BEILAGEN

DRINKS

89 Eierlikör

88 Tomatensaft

Honig-Punsch

Orangenlikör

Zitronenlikör

90 Winterpunsch

Glühwein

Baileys-Likör

91 Frühstücksdrink

Wake-Up-Shake

Fruchtiger Shake (Vegan)

Beeren/Joghurt Smoothie

Rote Bete-Apfel-Smoothie

Kiwi-Bananen-Joghurt-Drink

93 Pak Choi-Ananas-Bananen-Smoothie

92 Grüner Gurken-Smoothie

Bananen-Milchshake

Kaffee-Punsch mit Ahornsirup

- 96 Kartoffelgnocchi Kartoffelklöße halb und halb
- 97 Nudelteig (Grundrezept) Kartoffelknödel Selleriepüree
- 98 Semmelkn<u>ödel</u> Spätzle
- 99 Kartoffel-Karotten-Püree Brezen-Serviettenknödel

BABYNAHRUNG

- 102 Gemüse-Karotten-Püree Gemüse-Fleisch-Allerlei Früchte-Mus Möhrenbrei
- 103 Kürbisbrei kartoffel-Zucchini-Brei Banane-Birne-Keks-Brei

EINMACHEN

- 106 Johannisbeergelee Honigmelonen-Marmelade Erdbeer-Marmelade mit Pfeffer
- 107 Aprikosen-Marmelade Pikanter Gemüse-Mix Knoblauch in Chili-Öl

ZUBEHÖR

108 Hinweise zum Zubehör







Vorspeisen

SEITE 6

• PIKANTE KRABBEN ÜBERBACKEN • FLEISCHPASTETE

SEITE 7

WINDBEUTEL PIKANTWEISSKRAUT-SALATSCHUPFNUDELN

SEITE 8

PIKANTE MUSCHELN MIT OLIVEN
 OMELETT HERZHAFT
 KARTOFFELROULADE

SEITE 9

BRÄTNOCKERL (ALS EINLAGE FÜR BRÜHE)
ROHKOSTSALAT
KARTOFFELPLÄTZCHEN MIT KÄSE

SEITE 10

• FORELLEN-SCHAUM MIT FELDSALAT
• GRIESSNOCKERL (ALS EINLAGE FÜR BRÜHE)

SEITE 11

PASTINAKEN-LINSEN-SALATMEDITERRANES GEMÜSE

SEITE 12

• TORTILLA-WRAPS MIT THUNFISCH

6 | VORSPEISEN

PIKANTE KRABBEN ÜBERBACKEN

ZUBEREITUNG:

Brühe, Sahne, Mehl, Butter, in grobe Stücke geschnittenen Käse, Salz und Pfeffer in den Mixbehälter geben und 7 Min. bei 100°C auf Stufe 1 garen.

Eigelb und Curry durch die Einfüllöffnung zugeben und eine weitere Minute garen.

Inzwischen die Tomate überbrühen, häuten und in grobe Würfel schneiden.

Den Mixbehälter von der Basis nehmen, die Tomatenwürfel und Krabben mit dem Spatel unterrühren.

Die Masse in 4 gefettete Förmchen füllen und im Backofen bei 200°C ca. 15–20 überbacken.

TIPP: Anstelle von Curry können Sie dem Ganzen mit Chilipulver eine scharfe Note geben!

FLEISCHPASTETE

ZUBEREITUNG:

Mehl in den Mixbehälter geben. Die Hefe im halb mit warmen Wasser gefüllten Deckel der Einfüllöffnung anrühren, mit dem restlichen Wasser und dem Eigelb zu dem Mehl geben und 30 Sek. auf Stufe 6 verrühren. Den Teig nochmals mit den Händen durchkneten und ausrollen.

Mit 2/3 des Teiges eine gefettete Kastenform (30 cm) auslegen und mit Paniermehl bestreuen.

Die Hälfte des Bauchspecks und des Schweinefleisches 30 Sek. auf Stufe 6 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters nach unten schieben.

1/2 Zwiebel, 1 Ei, 1/2 TL Kräuter der Provence, die Hälfte der Champignons, 1 EL grob gehackte frische Kräuter, Salz, Pfeffer und Paprikapulver zu der Fleischmasse in den Mixbehälter geben und 30 Sek. auf Stufe 6 verarbeiten. Die Fleischmasse in die Kastenform füllen.

Das mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver gewürzte Filet darauflegen.

Aus den restlichen Zutaten wie oben beschrieben einen Fleischteig zubereiten und das Filet damit abdecken.

Den restlichen Hefeteig ausrollen, mit 2 Löchern versehen (ca. 3 cm), die Pastete damit abdecken und die Ränder des Teiges gut festdrücken.

Die Pastete an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im Backofen 75 Min. bei 175–200°C backen.

ZUTATEN für 4 Perso	nen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		(2)-(-)-
250 ml Brühe 250 ml Sahne 40 g Mehl 30 g Butter 100 g mittelalter Gouda Salz, Pfeffer	garen	7 Min.	100°C	1
1 Eigelb 1 TL Curry	garen	1 Min.	100°C	
1 Tomate 300 g Krabben	mit dem Spatel unterrühren			

a 1 (I Coll	11		
Rackformo	hen tiillen un	d bei 200°C ca.	'15-20 Min	liberbacken

ZUTATEN für 4 Pers	onen	$\underline{\underline{\aleph}}$	(S) (-}-)
400 g Mehl 20 g frische Hefe 200 ml Wasser 1 Eigelb	verrühren	30 Sek.	6
2 EL Paniermehl	Teig bestreuen		
100 g Bauchspeck 100 g Schweinefleisch	zerkleinern	30 Sek.	6
1 Zwiebel 2 Eier 1 TL Kräuter der Provence 200 g Champignons 1 TL frische Kräuter Salz, Pfeffer Paprikapulver	e verrühren	30 Sek.	6
500 g Schweinefilet			
1 Eigelb			
75 Min im Backofen bei	 175–200°C backer		

ZUTATEN für 4 Personen 100 ml Wasser 3 Min. 100°C 60 g Butter 120 g Mehl 20 Sek 100°C 3 Eier verschlagen 50 Sek. 1/2 TL Backpulver Im Backofen bei 175–200°C ca. 20–30 Min. backen 250 g Quark 200 g Frischkäse 1/2 Zwiebel verrühren 20 Sek frische gehackte Kräuter Salz. Pfeffer

ZUTATEN für 4 Persone	en		STUFE (-)
250 g Äpfel 50 g Haselnüsse 1 Becher Joghurt 2 EL Essig 4 EL Öl Salz, Pfeffer Paprikapulver Zucker	mixen	20 Sek.	1
600 g Weißkohl	zerkleinern	20 Sek.	1

ZUTATEN für 4 Perso	onen	<u>×</u>	(\$\frac{1}{4}\)
1/2 Bund Petersilie	hacken	10 Sek.	10
250 g Quark 2 Eier 300 g Mehl 1 TL Salz	vermengen	1 Min.	5

In Salzwasser 5 Min. kochen und vor dem Servieren in Butter schwenken

WINDBEUTEL PIKANT

VORSPEISEN | 7

ZUBEREITUNG:

Wasser, Salz und Butter im Mixbehälter 3 Min. bei 100°C auf Stufe 1 kochen.

Das Mehl dazugeben und auf Stufe 4 weitere 20 Sek. kochen. Anschließend den Mixbehälter abkühlen.

Die Eier auf den erkalteten Teig geben, das Backpulver dazu und 50 Sek. auf Stufe 4 verschlagen.

Den Teig in Spritzbeutel füllen und walnussgroße Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen 20–30 Min. bei 175– 200°C backen (Achtung: Während der Backzeit den Backofen nicht öffnen!)

Quark, Frischkäse, Zwiebel, Kräuter, Salz und Pfeffer in den Mixbehälter geben und 20 Sekunden auf Stufe 5 verrühren. Die Masse in die erkalteten und aufgeschnittenen Windbeutel füllen.

WEISSKRAUT-SALAT

ZUBEREITUNG:

Die geviertelten Äpfel zusammen mit den Nüssen, Joghurt, Essig, Öl und Gewürzen in den Mixbehälter geben, 20 Sek. auf Stufe 1 mixen und anschließend in eine Schüssel füllen. Die Hälfte des Weißkohls (Strunk entfernen und in Stücke schneiden) in den Mixbehälter geben und auf Stufe 1 ca. 20 Sek. zerkleinern.

Den restlichen Kohl ebenso 20 Sek. auf Stufe 1 zerkleinern und mit den anderen Zutaten in der Schüssel vermengen.

SCHUPFNUDELN

ZUBEREITUNG:

Petersilie 10 Sek. auf Stufe 10 hacken (danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters nach unten schieben).

Die restlichen Zutaten dazugeben und 1 Min. auf Stufe 5 vermengen.

Aus dem Teig eine Rolle formen, kleine Stücke abschneiden und mit der Hand Schupfnudeln formen.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. kochen lassen, dann abseihen.

Die fertigen Schupfnudeln in Butter schwenken und servieren.

8 | VORSPEISEN

VORSPEISEN | 9

PIKANTE MUSCHELN MIT OLIVEN

ZUBEREITUNG:

Brühe, Butter, Mehl, Sahne, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Tabasco in den Mixbehälter geben und 8 Min. bei 100°C auf Stufe 1 garen.

Inzwischen die Tomaten überbrühen, enthäuten und in Würfel schneiden.

Mixbehälter aus der Basis nehmen, halbierte Oliven, gehackte Kräuter, Tomatenwürfel und Muschelfleisch mit dem Spatel unterrühren.

Die Masse auf 4 gefettete Förmchen verteilen und 20 Min. bei 200°C im Backofen überbacken.

ZUTATEN für 4 Perso	nen	$\overline{\underline{\mathbf{Z}}}$		(Z) (-)
500 ml Brühe 30 g Butter 40 g Mehl 100 ml Sahne 1 Zehe Knoblauch Salz, Pfeffer 1 Tropfen Tabasco	garen	8 Min.	100°C	1
1 Tomate 5 entkernte Oliven 1 EL frische Kräuter 300 g Muschelfleisch	mit Spatel unter- rühren			

Im Backofen 20 Min. bei 200°C überbacken

OMELETT HERZHAFT

ZUREREITUNG.

Zwiebel in den Mixbehälter geben und 10 Sek. auf Stufe 4 zerkleinern

Die restlichen Zutaten zugeben und weitere 20 Sek. auf Stufe 5 mixen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, den Teig portionsweise hineingeben und beidseitig goldbraun anbraten.

ZUTATEN für 4 Perso	onen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
1 Zwiebel	zerklei- nern	10 Sek.	4
200 g Speck 500 ml Milch 375 g Mehl 6 Eier Salz, Pfeffer, Paprika Rosmarin, Thymian	mixen	20 Sek.	5

Portionsweise in der Pfanne anbraten

KARTOFFELROULADE

ZUBEREITUNG:

Gekochte Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, in den Mixbehälter geben und 20 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern.

Die restlichen Zutaten dazugeben und 20 Sek. auf Stufe 5 verrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Alufolie zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen, mit Pesto bestreichen, straff einrollen und die Enden fest zubinden.

Die Roulade in kochendes Salzwasser legen und 30 Min. köcheln lassen.

ZUTATEN für 4 F	Personen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE (-)
250 g Kartoffeln	zerkleinern	20 Sek.	5
1 Ei 20 g Butter 100 g Mehl 25 g Grieß Salz Muskatnuss	verrühren	20 Sek.	5
Pesto	Teig bestreichen		
In Salzwasser 30 M	in. kochen		

ZUTATEN für 4 Personen			STUFE
250 g Kalbsbrät 3 EL Sahne v 1 Ei	verrühren	1,5 Min.	2
2 EL Petersilie (frisch geschnitten) 1 Prise Muskat (frisch gerieben) 6 ¼ TL Zitronenabrieb Salz/Pfeffer nach Geschmack	einrühren	40 Sek.	1

ZUTATEN für 4 Pers	sonen		\bigcirc	(KAC)
100 g Karotten	zerkleinern	20 Sek.		4
250 g Weißkohl	zerkleinern	15 Sek.		1
4 EL Pflanzenöl 3 EL Essig 1 TL Salz 1 TL Zucker 70 g Sahne Saft einer Limette	mischen	1 Min.		SL Linkslauf

ZUTATEN für 4 Persone	n	<u>×</u>		(E) (E)
1 rote Zwiebel	zerklei- nern	10 Sek.		5
1 EL Butter	andünsten	2,5 Min.	120°C	1
400g gekochte Kartoffeln 100g Käse (Emmentaler oder Gouda)	zerklei- nern	1 Min.		
1 Ei Prise Muskat (frisch gerieben 1 EL Rosmarin (gerebelt) Salz/Pfeffer nach Geschmack) rühren	1 Min.		2

BRÄTNOCKERL (ALS EINLAGE FÜR BRÜHE)

ZUBEREITUNG:

Kalbsbrat zusammen mit der Sahne und dem Ei in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 1,5 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 2 zu einer glatten Masse verrühren.

Petersilie, Muskat, Zitronenabrieb sowie Salz und Pfeffer hinzugeben und 40 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 1 einrühren.

Danach mit einem Löffel die Nockerl formen und in die heiße Brühe geben und dort ca. 15-20 Minuten (je nach Größe) ziehen lassen. Die Brühe sollte nicht kochen.

ROHKOSTSALAT

ZUBEREITUNG:

Karotten schälen, in Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 Zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Weißkohl dazugeben und 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 1 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Die restlichen Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter zufügen und alles 1 Minute mit Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe "SL" mischen.

KARTOFFELPLÄTZCHEN MIT KÄSE

ZUBEREITUNG:

Zwiebel in grobe Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

1 EL Butter zugeben und für 2,5 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

Kartoffeln (geschält) und Käse in Stücke schneiden und in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Ei, Muskat, Rosmarin sowie Salz und Pfeffer hinzufügen und alles 1 Minute mir Geschwindigkeitsstufe 2 rühren. Aus der Masse kleine Plätzen formen und in der Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten. 10 | VORSPEISEN

FORELLEN-SCHAUM MIT FELDSALAT

ZUBEREITUNG:

Schalotte in Stücke schneiden, mit der Knoblauchzehe in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Forellenfilets in Stücken, Crème fraîche, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz/Pfeffer hinzugeben und 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 7 pürieren.

Danach die Masse mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Nun nochmals 30 Sekunden mit Stufe 5 mixen.

Masse in eine Schüssel geben, und für einige Stunden kalt stellen.

Für das Dressing den Mixbehälter reinigen und die Schalotte in Stücken hineingeben und 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Zitronensaft, Zucker, Essig, Öl, Dill, Salz/Pfeffer hinzugeben und 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 2 verrühren.

Feldsalat putzen, zupfen und dann das Dressing darüber geben. Mit dem Löffel den Forellenschaum ausstechen und mit dem Feldsalat anrichten und servieren.

ZUTATEN für 4 Pers	onen	$\overline{\underline{\aleph}}$		STUFE	
1 Schalotte 1 kl. Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek		4	
250 g Forellenfilets 125 g Crème fraîche 1 TL Zitronensaft Abrieb von einer Bio-Zitrone Salz/Pfeffer nach Geschmack	pürieren	30 Sek		7	
Mit dem Spatel vom Ra	Mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben				
	mixen	30 Sek		5	
Masse in eine Schüssel	geben und für	einige Stur	nden kalt s	tellen	
Dressing: 1 Schalotte	zerkleinern	10 Sek		4	
1 EL Zitronensaft ½ EL Zucker 4 EL weißer Balsamicoessig 1 EL Rapsöl 1 TL Dill Salz/Pfeffer nach Geschmack	verrühren	30 Sek		2	
200 g Feldsalat	putzen, zup	fen und Dr	essing darü	iber geben	

GRIESSNOCKERL

(ALS EINLAGE FÜR BRÜHE)

ZUBEREITUNG:

Eier, Butter und Salz in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 3 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 1 rühren. Grieß, Petersilie und Muskat dazu und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 1 einrühren.

Aus der Masse mit einem Löffel "Nockerl" formen und in Brühe ziehen bzw. simmern lassen (die "Nockerl" sollten nicht kochen).

ZUTATEN für 4 Persone	en	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
2 Eier (Größe M) 60 g Butter (Zimmer- temperatur) 2 TL Salz	rühren	3 Min	1
160 g Grieß 2 EL Petersilie (frisch gehackt) 1 Prise Muskat (frisch gerieben)	einrühren	2 Min	1

VORSPEISEN | 11

ZUTATEN für 4 Personen		<u>×</u>		(E) (-)
1 Schalotte	zerkleinern	10 Sek		4
200 g Pastinaken	zerkleinern	15 Sek		3
2 EL Olivenöl	anschwitzen	2 Min	120	SL Linkslauf
1 kl. Dose braune Linsen 4 EL Cherry-Essig 1 Prise Zucker Salz/Pfeffer nach Ge- schmack ½ EL Honig	rühren	1,5 Min		SL Linkslauf
80 g Schafskäse	mischen	1 Min		SL Linkslauf
2 Salatblätter	anrichten			

ZUTATEN für 4 Personen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
Ca. 500–600 ml Wasser 1 EL Gemüsebrühe (Pulver)			
1000 g Gemüse (Paprika, Auberginen, Champignons, Zucchini, rote Zwiebeln)	pfen 20 Min	120	SL
Marinade: 1 Schalotte ½ Bund Oregano zerklei ½ Bund Basilikum 3 Zehen Knoblauch	nern 15 Sek		4
5 EL Olivenöl 150 ml Balsamicoessig (dunkel) Salz/Pfeffer (nach Geschmack) 1 TL Zucker ½ TL Paprikapulver ½ TL Chili-Pulver ½ EL Rosmarinnadeln (fein gehackt) 1 TL frischer Thymian (fein gehackt)	hren 2 Min		

Marinade über das Gemüse geben. Für 24 h kaltstellen.

PASTINAKEN-LINSEN-SALAT

ZUBEREITUNG:

Schalotte in Stücke schneiden, in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Pastinaken in kleinen Stücken hinzugeben und 15 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 3 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Olivenöl zufügen und 2 Minuten bei 120°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe "SL" andünsten

Linsen (abgetropft, gewaschen), Essig, Zucker, Salz/Pfeffer und Honig dazu und 1,5 Minuten mit Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe "SL" rühren.

Schafskäse darüber bröseln und 1 Minute mit Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe "SL" Mischen.

Salatblätter auf je einen Teller ausbreiten und den Pastinaken-Linsen-Salat darauf anrichten.

MEDITERRANES GEMÜSE

ZUBEREITUNG:

Das Wasser zusammen mit 1,5 EL Gemüsebrühe in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Gemüse säubern und in Stücke bzw. Scheiben schneiden und im Dampfkorb und der Dampfwanne verteilen und bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL für 20 Minuten dämpfen. Dampfgaraufsatz abnehmen und mit aufgesetztem Deckel zur Seite stellen, um ein Auskühlen der Zutaten zu vermeiden.

Edelstahl-Mixbehälter entleeren und reinigen. Dann Schalotte (in Stücken), Oregano, Basilikum und Knoblauch in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 1 rühren.

Das Gemüse auf einem Servierblech verteilen und die Marinade darüber geben. Danach zum Durchziehen für 24 h kaltstellen. 12 | VORSPEISEN VORSPEISEN | 13

TORTILLA-WRAPS MIT THUNFISCH

ZUBEREITUNG:

Zwiebel (in Stücken) und Knoblauch in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Rucola und Basilikum zugeben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 3 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Thunfisch, Zitronensaft, Zucker, Salz/Pfeffer und Frischkäse zugeben und 3 Minuten mit Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL vermengen.

Masse entnehmen und die Tortilla-Böden damit bestreichen und die Böden zu Wraps rollen.

Tipp: Sie können die Wraps auch in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank kaltstellen. So haben Sie immer einen Snack griffbereit.

ZUTATEN für 4 Per	sonen			STUFE CITY
1 kl. Zwiebel 1 Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek		4
100 g Rucola 5 Basilikumblätter	zerkleinern	10 Sek		3
2 Dosen Thunfisch 1 EL Zitronensaft 1 Prise Zucker Salz/Pfeffer nach Geschmack 150 g Frischkäse (Tomate-Kräuter)	vermengen	3 Min		SL Linkslauf
4 Tortilla-Böden	Mit der T	hunfischma	asse bestre	eichen und

MEINE NOTIZEN

MEINE NOTIZEN

-	



SUPPEN

SEITE 16

• KARTOFFELSUPPE • LAUCHSUPPE

• PILZCREMESUPPE

SEITE 17
• GAZPACHO
• KÄSESUPPE

• GEMÜSESUPPE

SEITE 18

TOMATENSUPPE
 FLEISCHKLÖSSCHEN-SUPPE
 FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

SEITE 19

SELLERIESUPPELACHSCREMESUPPEBROCCOLICREMESUPPE

SEITE 20

ROTE BETE SUPPEMARONENSUPPE

SEITE 21

• KÜRBISCREMESUPPE • LINSENSUPPE

SEITE 22

• SÜSSKARTOFFELSUPPE • ZUCCHINI-SUPPE

SEITE 23

PEKING-SUPPEPASTINAKENSUPPE

KARTOFFELSUPPE

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln schälen und zusammen mit Karotten, Sellerie, Lauch und der Zwiebel in Stücke schneiden und die Kräuter vorhacken.

Den Rinderfond in den Mixbehälter geben, die festen Zutaten hinzufügen und ca. 20 Min. auf Stufe 1 bei 100°C

Danach 1 Minute auf Stufe 4 mixen.

Nun noch mit Salz, Pfeffer, Chili und ein wenig Muskat würzen und 3 Minuten bei 100°C auf Stufe 1 fertig kochen.

ZUTATEN für 4 Personen		<u> </u>		(F)
300 g Kartoffeln 1 Stück Knollen-Sellerie (ca. 100 g) 2 Karotten 1 Zwiebel 1 halbe Stange Lauch 400-500 ml Rinderfond	kochen	20 Min.	100°C	1
mixen		1 Min.		4
Salz, Zucker, Chili, Muskat Kräuter (z.B. Majoran, Petersilie)	kochen	3 Min.	100°C	1

STUFE

LAUCHSUPPE

ZUBEREITUNG:

Zwiebel in Stücke geschnitten 10 Sek. bei Stufe 4 in den Mixbehälter geben.

Speckwürfel, Butter und Zucker dazugeben und 2 Min. bei 100°C auf Stufe 1 andünsten.

Lauch (in kleine Stücke geschnitten), Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und 25 Min. bei 100°C auf Stufe SL köcheln lassen.

Schlagsahne zugeben und 1 Min. weiterköcheln lassen. In Teller füllen und, falls gewünscht, mit einem Löffel Schlagsahne und etwas Schnittlauch garnieren.

PILZCREMESUPPE

ZUBEREITUNG:

Gemüsebrühe, Milch, Butter, Mehl, Schlagsahne, Salz und Pfeffer in den Mixbehälter geben und 10 Min. bei 100°C auf Stufe 1 erhitzen.

Die Champignons in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, in den Mixbehälter geben und das Ganze weitere 5 Min. bei 100°C auf Stufe 1 kochen lassen.

Die fertige Suppe in Tassen füllen und, falls gewünscht, mit einem Löffel Schlagsahne garnieren.

ZUTATEN für 4 Per	sonen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
1 kl. Zwiebel	zerklei- nern	10 Sek.		4
100 g Speckwürfel 40 g Butter 1 TL Zucker	andünsten	2 Min.	100°C	1
3 Stangen Lauch 1 l Gemüsebrühe Salz, Pfeffer Muskatnuss	köcheln	25 Min.	100°C	SL
125 ml Schlagsahne	köcheln	1 Min.	100°C	1

ZUTATEN für 4 Personen 500 ml Gemüsebrühe 250 ml Milch 40 g Butter erhitzen 10 Min. 100°C 40 a Mehl 100 ml Schlagsahne Salz, Pfeffer 250 g Champignons 5 Min. kochen 100°C etwas Zitronensaft

Suppe in Tassen füllen und mit einem Löffel Schlagsahne garnieren

SUPPEN | 17

ZUTATEN für 4 Personen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
1 Scheibe altes Landbrot 1 Zehe Knoblauch 1 kl. Zwiebel 25 g Paprikaschote grün 1 Salatgurke 375 g feste, reife Tomaten 1 hartgekochtes Ei 50 ml Olivenöl 1/2 TL Salz 1/4 TL Pfeffer	30 Sek.	7
375 g feste, reife Tomaten 300 ml Wasser mixen	20 Sek.	7
3 TL Essig 200 g Eiswürfel		

GAZPACHO

ZUBEREITUNG:

Brot, Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Gurke, die Hälfte der Tomaten, Ei, Öl, Salz und Pfeffer in den Mixbehälter füllen und 30 Sek. auf Stufe 7 mixen.

Restliche Tomaten und Wasser hinzufügen und weitere 20 Sek. auf Stufe 7 mixen.

Die fertige Suppe kaltstellen, vor dem Servieren umrühren. Mit Essig abschmecken, Eiswürfel hineingeben und nach Wunsch mit Gurken und Paprikaschoten garnieren.

7UTATEN für 4 Personen

1 Karotte

1 kl. Zwiebel

400 ml Milch

1/4 TL Pfeffer

1 Becher Sahne

50 g Schmelzkäse

1/2 TL Salz

3 gekochte Kartoffeln

3 Stängel Petersilie

2017(121(101 11 013	ZOTATER TOT THE CISOTICIT		_	
1 Zwiebel	zerklei- nern	10 Sek.		4
2 EL Butter 2 EL Mehl	andünsten	1 Min.	100°C	1
50 ml Weißwein 500 ml Gemüsebrühe	kochen	10 Min.	100°C	1
Salz, Pfeffer Muskatnuss 200 ml Schlagsahne 150 g geriebener Emme	rühren entaler	3 Min.	70°C	1
aufschäumen		30 Sek.		4

KÄSESUPPE

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel für 10 Sek. auf Stufe 4 in den Mixbehälter geben. Butter und Mehl dazugeben und 1 Min. bei 100°C auf Stufe 1 andünsten.

Weißwein und Gemüsebrühe dazugeben und 10 Min. bei 100°C auf Stufe 1 kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, die Schlagsahne und den Emmentaler dazugeben und weitere 3 Min. bei 70°C auf Stufe 1 rühren lassen.

Zum Aufschäumen 30 Sek. auf Stufe 4 laufen lassen.

Falls gewünscht, die Suppe mit Basilikum und entkernten, halbierten Trauben garnieren.

(2) (-f) ZUTATEN für 4 Personen

mixen 10 Sek.

garen | 10 Min.

garen

1 Min.

1 Stange Lauch **ZUBEREITUNG:**

100°C

100°C

GEMÜSESUPPE

Das in Stücke geschnittene Gemüse und Kartoffeln zusammen mit Milch, Gewürzen und gehackter Petersilie in den Mixbehälter geben und 10 Sek. auf Stufe 5 mixen.

Danach 10 Min. bei 100°C auf Stufe SL garen.

Sahne und Käse hinzufügen und 1 weitere Min. bei 100°C/ Geschwindigkeitsstufe 1 garen.

Nach Belieben weitere Gewürze mit dem Spatel unterrühren.

TIPP: Wenn Sie die Zutaten in der Suppe etwas gröber wünschen, können Sie den 10 minütigen Garprozess auch mit der Einstellung "Linkslauf" durchführen.

TOMATENSUPPE

ZUBEREITUNG:

Knoblauchzehe und Zwiebel 10 Sek. auf Stufe 4 in den Mixbehälter geben.

Butter, Tomatenmark und Zucker dazugeben und 2 Min. bei 100°C auf Stufe 1 anschwitzen.

Tomaten und Gemüsebrühe dazugeben und 15 Min. bei 100°C auf Stufe SL kochen.

Salz, gehackten Basilikum und Crème fraîche zugeben und 1 Min. auf Stufe 3 cremig rühren.

TIPP: Bei stark flüssigkeitshaltigen Tomaten etwas weniger Gemüsebrühe zugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

FLEISCHKLÖSSCHEN-SUPPE

ZUBEREITUNG:

Hackfleisch, Paniermehl, Zwiebel (in Stücke geschnitten), Ei, Salz, Pfeffer, Majoran und Paprika in den Mixbehälter geben und 20 Sek. auf Stufe 4 zu einem Teig verarbeiten. Aus dem Teig 10–15 Klößchen formen.

Rinderbrühe in den Mixbehälter geben, Deckel aufsetzen und darauf den Dampfgaraufsatz. Die Fleischklößchen in den Dampfkorb geben, Deckel schließen und 15 Min. bei 100°C auf Stufe 1 garen.

Rinderbrühe in ein geeignetes Gefäß geben, Fleischklößchen dazu und vor dem Servieren ca. 3 Min. ziehen lassen.

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

ZUBEREITUNG:

Hälfte der Zwiebeln in Stücke schneiden und im Mixbehälter 10 Sek. auf Stufe 4 hacken.

Die Butter dazu geben und 2 Min. bei 100°C auf Stufe 1 anschwitzen. Danach mit dem Weißwein ablöschen und die Hühnerbrühe hinzugeben.

Den Dampfgaraufsatz auf den Mixbehälter setzen, die restlichen Zwiebeln in Streifen oder Ringe schneiden und auf dem Boden des Dampfkorbes verteilen.

Deckel aufsetzen und 10–15 Min. bei 100°C auf Stufe SL kochen. Die Brühe im Behälter kocht und gleichzeitig werden die Zwiebeln im Dampfgaraufsatz gegart.

Danach Dampfgaraufsatz abnehmen, die Gewürze in den Mixbehälter geben und 1 Minute auf Stufe 1 verrühren.

Getoastetes Weißbrot mit Käse bestreuen und im Backofen überbacken. Je ein Weißbrot in einen Teller geben, die Brühe darüber und die gedämpften Zwiebeln dazu.

ZUTATEN für 4 Personen

ZUTATEN für 4 Personen

4 Scheiben Weißbrot

100 g geriebener

Käse





1 Zehe Knoblauch 1 Zwiebel	zerkleinern	10 Sek.		4
30 g Butter 3 EL Tomatenmark 1 TL Zucker	anschwitzen	2 Min.	100°C	1
700 g Tomaten 500 ml Gemüsebrühe	kochen	15 Min.	100°C	SL
1 TL Salz 1 TL Basilikum 4 EL Crème fraîche	rühren	1 Min.		3

ZUTATEN für 4 Persor	nen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		(2) (-)-)
125 g Hackfleisch 2 EL Paniermehl 1 kl. Zwiebel 1 Ei 1/2 TL Salz 1/4 TL Pfeffer 1 Prise Majoran 1 Prise Paprikapulver süß	kneten	20 Sek.		4
1 Rinderbrühe	kochen	15 Min.	100°C	1

250 g Zwiebel	hacken	10 Sek.		4
50 g Butter	anschwitzen	2 Min.	100°C	1
1/4 Weißwein 1/2 Hühnerbrühe	ablöschen			
Dampfgaraufsatz eii	nsetzen			
250 g Zwiebel	kochen	10-15 Min.	100°C	SL
Dampfgaraufsatz ab	nehmen			
1/2 TL Salz 1/2 TL Pfeffer	verrühren	1 Min.		1

Backofen

überbacken

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE (-)-)
1 Zwiebel	hacken	10 Sek.		4
20 g Butter	andünsten	3 Min.	100°C	1
200 g Knollensellerie	zerkleinern	20 Sek.		4
	andünsten	2 Min.	120°C	1
400 ml Wasser 2 EL Gemüsebrühe (Pulver)	kochen	15 Min.	100°C	1
100 ml Sahne Salz und Pfeffer (nach Geschmack)	einrühren	25 Sek.		1

ZUTATEN für 4 Pers	onen			STORE
500 ml Milch 100 ml Sahne 30 g Tomatenmark 3 Kartoffeln (gekocht und geschält)	erwärmen	8 Min	90°C	3
1 EL Gemüsebrühe (Pulver) 60 g Räucherlachs	kochen	2 Min.	100°C	1
60 g Räucherlachs Dill (gehackt)	unterheben			

ZUTATEN für 4 Per	sonen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE (-)
1 Zwiebel	hacken	10 Sek.		4
40 g Butter	andünsten	3 Min.	100°C	1
500 g Broccoli	zerkleinern	10 Sek.		4
	andünsten	3 Min.	100°C	2
700 ml Wasser 30 g Mehl 2 TL Gemüsebrühe (Pulver) Salz und Pfeffer (nach Geschmack) Prise Muskat	kochen	15 Min.	100°C	SL
	rühren	1 Min.		4
50 ml Sahne 2 EL Crème fraîche	garen	5 Min.	90°C	SL

SELLERIESUPPE

ZUBEREITUNG:

Zwiebel in groben Stücken in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 hacken.

SUPPEN | 19

Butter hinzugeben und 3 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

Danach Sellerie in groben Stücken zugeben und zunächst 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern.

Danach 2 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten

Wasser und Gemüsebrühe hinzu geben und 15 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 kochen.

Zuletzt die Sahne sowie Salz und Pfeffer etwa 25 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 1 einrühren.

LACHSCREMESUPPE

ZUBEREITUNG:

Milch, Sahne, Tomatenmark und Kartoffeln in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 8 Minuten bei 90°C/ Geschwindigkeitsstufe 3 erwärmen.

Gemüsebrühe und 60 g des in kleine Stücke geschnittenen Räucherlachs zugeben und 2 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 kochen.

Weitere 60 g des Räucherlachs hinzufügen und mit dem Spatel unterheben. Danach mit gehacktem Dill servieren.

BROCCOLICREMESUPPE

ZUBEREITUNG:

Zwiebel in groben Stücken in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 hacken

Butter hinzugeben und 3 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

Broccoli in Stücken (+ Stiel) zugeben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern.

Danach 3 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 2 andünsten.

Wasser, Mehl, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Muskat hinzugeben und 15 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

Anschließend 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 4 rühren. Crème fraîche und Sahne zugeben und nochmals 5 Minuten bei 90°C/Geschwindigkeitsstufe SL garen.

ROTE BETE SUPPE

ZUBEREITUNG:

Zwiebel in groben Stücken in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 hacken.

Rote Bete, geschälte Kartoffeln und Karotte (ebenfalls geschält) in grobe Stücke schneiden. Im Edelstahl-Mixbehälter dann 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 6 zerkleinern.

Butter zugeben und 5 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

Gemüsebrühe hinzufügen und 20 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 kochen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 rühren.

Sahne und Meerrettich zugeben und nochmals 3 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 aufkochen.

ZUTATEN für 4 Personen		<u>×</u>		(£)-(£)
1 Zwiebel	hacken	10 Sek.		4
500 g Rote Bete (gekocht) 120 g Kartoffeln 1 kleine Karotte	zerkleinern	10 Sek.		6
50 g Butter	andünsten	5 Min.	120°C	1
0,7 l Gemüsebrühe	kochen	20 Min.	100°C	1
Salz und Pfeffer (nach Geschmack)	rühren	20 Sek.		4
100 ml Sahne 10 g Meerrettich (aus dem Glas)	aufkochen	3 Min	100°C	1

MARONENSUPPE

ZUBEREITUNG:

Den gefrorenen Frühstücksspeck in grobe Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 6 zerkleinern.

Die Zwiebel in groben Stücken hinzugeben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 hacken.

Falls nötig mit dem Spatel vom Rand des Behälters nach unten schieben und dann 4 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

500 ml Gemüsebrühe, Maronen, Nelkenpulver, Zimt sowie Salz und Pfeffer zugeben und 30 Minuten bei 100°C/ Geschwindigkeitsstufe 1 kochen.

Danach den Inhalt 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 3 mixen.

Sahne und weitere 150 ml (heiße) Gemüsebrühe zufügen und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 2 einrühren.

ZUTATEN für 4 Pers	onen			(2) (-)-)
100 g Frühstücksspeck (gefroren)	zerkleinern	10 Sek.		6
1 Zwiebel	hacken	10 Sek.		4
	andünsten	4 Min.	120°C	1
500 ml Gemüsebrühe 400 g Maronen (gekocht und geschält) ½ TL Nelkenpulver ½ TL Zimt Salz und Pfeffer (nach Geschmack)	kochen	30 Min.	100°C	1
	mixen	2 Min.		3
200 ml Sahne 150 ml Gemüsebrühe (heiß)	einrühren	10 Sek.		2

SUPPEN | 21

ZUTATEN für 4 Personen		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
1 Knoblauchzehe 1 Zwiebel	hacken	10 Sek.		4
20 g Butterschmalz	andünsten	2 Min.	120°C	1
400 g Kürbis (Hokkaido) 3 Kartoffeln 1 Karotte 200 ml Weißwein 1 Chilischote ½ Liter Wasser 2 EL Gemüsebrühe (Pulver)	kochen	20 Min.	100°C	1
200 ml Sahne Salz und Pfeffer (nach Geschmack)	einrühren	30 Sek.		4

KÜRBISCREMESUPPE

ZUBEREITUNG:

Zwiebel in grobe Stücke schneiden und zusammen mit der Knoblauchzehe 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 hacken.

Butterschmalz zugeben und 2 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

Kürbis, Kartoffeln (geschält) und Karotte (geschält) in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Weißwein, der Chilischote dem Wasser und der Gemüsebrühe in den Edelstahl-Mixbehälter zugeben und 20 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 kochen.

Sahne, Salz und Pfeffer hinzufügen und 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 einrühren.

ZUTATEN für 4 Personen 2 kl. Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 Karotten

2 EL Rapsöl

200 g Linsen

1 L Gemüsebrühe

Salz/Pfeffer nach

2 EL Zitronensaft

200 g Joghurt

Geschmack

zerkleinern

zerkleinern

anschwitzen

anschwitzen

kochen

köcheln

rühren

10 Sek

15 Sek

3 Min

2 Min

10 Min

7 Min

3 Min



120°C

120°C

100°C

90°C



LINSENSUPPE

ZUBEREITUNG:

Zwiebel (in Stücken) und Knoblauch in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Karotten in Stücke schneiden und hinzugeben und 15 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Rapsöl zufügen und Zutaten im Edelstahl-Mixbehälter 3 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL anschwitzen.

Linsen hinzufügen und weitere 2 Minuten bei 120°C/ Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL anschwitzen.

Gemüsebrühe zugeben und 10 Minuten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

Danach mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 7 Minuten bei 90°C/Geschwindigkeitsstufe 1 köcheln.

Nun den Zitronensaft und den Joghurt hinzufügen und 3 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 3 rühren.

(gemahlen)

½ TL Koriander

1 EL Majoran

(getrocknet, gerebelt)

(getrocknet, gerebelt)

SÜSSKARTOFFELSUPPE

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln (in Stücken) und klein geschnittenen Ingwer in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Rapsöl zugeben und 2,5 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL anschwitzen.

Süßkartoffeln in kleine Stücke schneiden, ebenfalls in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 3 zerkleinern.

Gemüsebrühe zugeben und 15 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 kochen.

Kokosmilch hinzugeben und 3 Minuten bei 90°C/Geschwindigkeitsstufe 1 köcheln.

Danach Salz/Pfeffer, Kümmel, Koriander sowie Majoran zufügen und 3 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 2 rühren.

ZUTATEN TUT 4 Pers	onen			(2 X)
1 Zwiebel 20 g Ingwer	zerkleinern	10 Sek		4
2 EL Rapsöl	anschwitzen	2,5 Min	120°C	SL
400 g Süßkartoffeln	zerkleinern	20 Sek		3
500 ml Gemüsebrühe	kochen	15 Min	100°C	1
200 ml Kokosmilch	köcheln	3 Min	90°C	1
Salz/Pfeffer nach Geschmack Prise Kümmel				

rühren

3 Min

ZUCCHINI-SUPPE

ZUBEREITUNG:

Zwiebel (in Stücken) und Knoblauch in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Rapsöl zufügen und Zutaten im Edelstahl-Mixbehälter 2 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL anschwitzen.

Zucchini in Würfel schneiden und ebenfalls in den Edelstahl-Mixbehälter geben und weitere 2,5 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL anschwitzen.

Gemüsebrühe zugeben und 15 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

Salz/Pfeffer, Crème fraîche und Zucker zufügen und nochmals 3 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

ZUTATEN für 4 Pers	onen			STUFE (-)-
2 kl. Zwiebeln 2 Knoblauchzehen	zerkleinern	10 Sek		4
2 EL Rapsöl	anschwitzen	2 Min	120°C	SL
400 g Zucchini	anschwitzen	2,5 Min	120°C	SL
500 ml Gemüsebrühe	kochen	15 Min	100°C	SL
Salz/Pfeffer nach Geschmack 100 g Crème fraîche mit Kräutern 1 Prise Zucker	kochen	3 Min	100°C	3

SUPPEN | 23

$\overline{\mathbb{Z}}$







1 Zwiebel 20 g Ingwer	zerkleinern	10 Sek		4
2 EL Rapsöl	anschwitzen	2,5 Min	120°C	SL
300 g Hähnchen- brustfilet	andünsten	3 Min	120°C	SL Linkslauf
800 ml Wasser ½ Brühwürfel 2 Karotten (in Sticks/ Stäbchen geschnitten) 120 g Champignons (in Scheiben geschnitten) 120 g Sojasprossen 120 g Bambussprossen 120 ml Balsamico (dunkel) 20 ml Sojasauce 2 TL Sambal Oelek ½ EL China-Gewürz Salz/Pfeffer (nach Geschmack) 1 kl. EL Zucker	kochen	20 Min	100°C	SL Linkslauf
2 TL Speisestärke	kochen	2,5 Min	100°C	SL Linkslauf
1 Ei	einrühren	2 Min	90°C	SL Linkslauf
60 g Glasnudeln	rühren	1,5 Min		SL Linkslauf

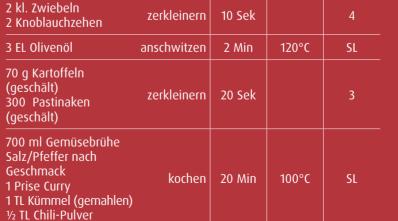
ZUTATEN für 4 Personen

150 ml saure Sahne

ZUTATEN für 4 Personen







Rühren 2 Min

PEKING-SUPPE

ZUBEREITUNG:

Zwiebel (in Stücken) und klein geschnittenen Ingwer in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Rapsöl zugeben und 2,5 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL anschwitzen.

Hähnchenbrust in kleine Stücke schneiden, in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 3 Minuten bei 120°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Wasser, Brühwürfel, Karotten, Champignons, Sojasprossen, Bambussprossen zugeben und mit Balsamico, Sojasauce, Sambal Oelek, China-Gewürz, Salz und Pfeffer und Zucker würzen und 20 Minuten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

Speisestärke in etwas Wasser auflösen, in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 2,5 Minuten bei bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

Das Ei verquirlen und den Arbeitsschritt (2 Minuten bei 90°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL) starten. Das verquirlte Ei dann langsam durch die Deckelöffnung in die Suppe geben und einrühren.

Glasnudeln dazu und nochmal 1,5 Minuten mit Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL rühren.

PASTINAKENSUPPE

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln (in Stücken) und Knoblauch in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Olivenöl zufügen und Zutaten im Edelstahl-Mixbehälter 2 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL anschwitzen.

Kartoffeln und Pastinaken in Stücke schneiden, in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 3 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben. Gemüsebrühe, Salz/Pfeffer, Curry, Kümmel und Chili-Pul-

ver zugeben und 20 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

Sahne zufügen und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 1 rühren.



SEITE 26-27

• RISOTTO

• REHRÜCKEN MIT ROTWEIN-SAUCE

• POLENTA

• BORSCH

• LAUCHKUCHEN

SEITE 28-29

• PIZZA MIT TOMATEN, SCHINKEN UND KÄSE

• GEFÜLLTE ZUCCHINI

• REIBEKUCHEN

• GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

SEITE 30-31

• GULASCHTOPF

• SCHWEINEGESCHNETZELTES

• CHILI CON CARNE

• NUDELSALAT

SEITE 32–33

• BAYRISCHE FLEISCHPFLANZERL

• BÄRLAUCH-PFANNKUCHEN

• MILCHREIS

• KÄSESPÄTZLE

• FISCHFRIKADELLEN

SEITE 34-35

• HACKFLEISCHRÖLLCHEN IN TOMATENSAUCE

• EINTOPF MIT PFEFFERBEISSERN

• RATATOUILLE

SEITE 36-37

• PAPRIKA MIT HACKFLEISCHFÜLLUNG

• FEINES REISFLEISCH

• PAPRIKA-REIS MIT ERBSEN

SEITE 38

• GEMÜSESTRUDEL MIT KRÄUTERN

RISOTTO

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Butter und Olivenöl hinzugeben und ca. 2 Min. bei 120°C auf Stufe 1 andünsten.

Risottoreis hinzugeben und 2,5 Min. bei 100°C mit Linkslauf und Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

TIPP: Vor dem Andünsten den Deckel der Einfüllöffnung vom Deckel abnehmen.

Zutaten nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben. Weißwein zugeben und bei geöffneter Einfüllöffnung 1 Min. bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL einkochen.

Brühe und Salz zufügen, Einfüllöffnung mit dem Gar-Korb abdecken (ohne Deckel der Einfüllöffnung) und 12–15 Min. bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL einkochen. Danach etwa 1–1.5 Min. im Edelstahl-Mixbehälter ziehen lassen.

Dann den Inhalt des Edelstahl-Mixbehälters in ein geeignetes Gefäß geben und zum Verfeinern die Butter und den geriebenen Parmesan mit dem Spatel einrühren/unterheben.

TIPP: Die Kochzeit des Reises und damit die benötigte Flüssigkeitsmenge können je nach Herstellerangaben geringfügig abweichen. Passen Sie Zeit und Flüssigkeitsmenge ggf. etwas an. Grundsätzlich sollte Ihr Risotto cremig und die Reiskörner mit einem bissfesten Kern sein.

REHRÜCKEN MIT ROTWEIN-SAUCE

7URFREITUNG

3-4 Scheiben Speck auf den Boden eines Bräters legen, Rotwein zugießen bis der Boden bedeckt ist. Thymian und Piment dazugeben. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Öl bestreichen, in den Bräter legen und die restlichen Speckscheiben darauflegen. Den Rehrücken im geschlossenen Bräter im Backofen ca. 30 Min. bei 180°C garen. Danach ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce den Bratensatz in den Mixbehälter geben, Sahne zugießen und mit Rotwein bis zur ¹/₂-Liter-Markierung auffüllen. Mehl, Johannisbeergelee, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zufügen und 6 Min. bei 100°C auf Stufe 1 garen. Mixbehälter aus der Basis nehmen.

ZUTATEN für 4 Personen 40 g Zwiebeln zerkleinern 10 Sek. 1 Knoblauchzehe 25 g Butter andünsten 2 Min. 120°C 10 ml Olivenöl andünsten 2,5 Min. 100°C 300 g Risottoreis Linkslauf 70 ml Weißwein einkochen 1 Min. 100°C Linkslauf 12-15 Min (je nach 0.7 L Brühe einkochen Koch-100°C 1 TL Salz Linkslauf zeit des Reises) 25 g Butter 50 g gerieb. Parmesan verfeinern

ZUTATEN für 4 Personen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
100 g Speck-Scheiben Rotwein 1 TL Thymian 1/2 TL Piment, gemahlen 1 Rehrücken (1,5–1,8 kg) 2 EL Öl Pfeffer, Salz			
Im Bräter im Backofen ca. 30 Min. Minuten ziehen lassen.	bei 180°C g	aren. Dana	ch ca. 10
> SAUCE Bratensatz 50 ml Sahne Rotwein 30 g Mehl 1 EL Johannisbeergelee 1 EL Zitronensaft Salz, Pfeffer	6 Min.	100°C	1

ZUTATEN für 4 Pers	sonen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
250 ml Wasser 250 ml Milch Salz, Pfeffer nach Geschmack	erwärmen	5 Min.	100°C	1
100 g Polentagrieß	rühren	20 Min.	70°C	SL Linkslauf
ZUTATEN für 4 Pers	sonen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
30 g Olivenöl 100 g Kartoffeln 100 g Zwiebeln 100 g Karotten 50 g Sellerie 100 g Tomaten	rühren	3–5 Min.	120°C	1
500 g Roastbeef/ Rinderlende	mixen	1 Min.		8
1 l Wasser 2 Stk. Lorbeerblätter 1-2 Knoblauchzehen 40 g Tomaten-Ketchup Pfeffer, Salz	mixen	50-60 Min.	100°C	SL

ZUTATEN für 4 Per	sonen			STUFE
TEIG 200 g Mehl 100 g Magerquark 100 g Margarine 1 gestr. TL Backpulver 1 gestr. TL Salz	mixen	20 Sek.		5
Teig im Backofen bei 2	200°C ca. 10–2	20 Min. vor	backen	
BELAG 400 g Lauch/Porree 3/4 l Wasser	garen	10 Min.	100°C	SL Linkslauf
Gegarten Lauch auf Te	eig verteilen			
200 g Gouda 4 Eier 1 Becher Sahne 1/4 TL Pfeffer 1 Prise Muskat	verrühren	10 Sek.		4
200 g roher Schinken	zerkleinern	15 Sek.		4

backen

POLENTA

ZUBEREITUNG:

Wasser, Milch und Salz und Pfeffer für 5 Min. bei 100°C auf Stufe 1 aufkochen.

HAUPTGERICHTE | 27

Dann für 20 Min. bei 70°C mit Linkslauf auf Stufe SL den Polentagrieß langsam zugeben und rühren lassen.

BORSCH

ZUBEREITUNG:

Olivenöl, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Sellerie in 2 cm große Würfel schneiden und im Mixbehälter ca. 3–5 Min. auf Stufe 1 bei 120°C rühren.

Mixbehälter kurz abkühlen lassen, Roastbeef bzw. Rinderlende in Stücke schneiden (2 x 2 x 2 cm).

Fleisch hinzu geben und 1 Min. auf Stufe 8 mixen und danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters nach unten schieben.

Wasser in den Mixbehälter füllen und die restlichen Zutaten (Lorbeerblätter, Knoblauch, Tomaten-Ketchup, Pfeffer und Salz) hinzufügen. Deckel der Einfüllöffnung abnehmen und Einfüllöffnung mit dem Gar-Korb abdecken. Alle Zutaten auf Stufe SL für ca. 50–60 Minuten bei 100°C im Mixbehälter garen.

LAUCHKUCHEN

ZUBEREITUNG:

Mehl, Quark, Margarine, Backpulver und Salz auf Stufe 5 im Mixbehälter 20 Sek. verarbeiten. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und 10–20 Min. im Backofen (200°C) vorbacken.

Den Lauch in Ringe schneiden. Wasser in den Mixbehälter gießen, Lauch hinzufügen und 10 Min. bei 100°C mit Linkslauf auf Stufe SL garen. Danach den Inhalt des Mixbehälters durch ein Sieb geben und den gegarten und abgetropften Lauch auf dem vorgebackenen Teig verteilen.

Mixbehälter kalt ausspülen. Käse grob schneiden und zusammen mit Eiern, Sahne und Gewürzen im Mixbehälter 10 Sek. auf Stufe 4 verrühren.

Gewürfelten Schinken dazugeben. Auf Stufe 4 ca. 15 Sek. zerkleinern.

Den Mixbehälter von der Basis nehmen und nach Belieben weitere Gewürze mit dem Spatel unterrühren. Die Masse über den Lauch geben und im Backofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.

PIZZA MIT TOMATEN, SCHINKEN UND KÄSE

ZUBEREITUNG:

Mehl in den Mixbehälter geben. Hefe mit Zucker im halb mit warmen Wasser gefüllten Deckel der Einfüllöffnung anrühren und mit restlichem Wasser, Öl und Salz zum Mehl geben. Auf Stufe 5 ca. 20–25 Sek. zu einem geschmeidigen Teig verkneten, aus dem Behälter nehmen und an einem warmen Ort zugedeckt mindestens 45 Min. gehen lassen. Anschließend den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Schinken in grobe Stücke schneiden, mit Petersilie durch die Deckelöffnung in das Gerät geben und 20 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern. Den Inhalt auf dem Teigboden verteilen.

Butter, Sahne, Tomatenmark, 200 g Tomaten, Salz, Pfeffer und Thymian im Mixbehälter 10 Min. bei 90°C auf Stufe 1 erhitzen. Anschließend auf den Teigboden geben.

500 g Tomaten in Scheiben schneiden, den Teig damit belegen und mit Majoran würzen.

Käse in grobe Stücke schneiden und 10–20 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern, anschließend den Teig damit bestreuen. Im Backofen bei 200°C ca. 20–30 Min. backen.

TIPP: Zum Kneten des Teiges können Sie auch eines der vorinstallierten Programme "Kneten" verwenden. Beachten Sie hierzu bitte die Bedienungsanleitung.

ZUTATEN für 4 Personen		<u>×</u>	(\$\frac{1}{4}\)
TEIG 350 g Mehl 10 g frische Hefe 200 ml warmes Wasser 1 Prise Zucker 2 EL Öl 1 TI Salz	ver- kneten	20-25 Sek.	5

STUFE

Teig an einem warmen Ort zugedeckt mindestens 45 Min. gehen lassen und anschließend den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

BELAG 200 g gek. Schinken 3 Stängel Petersilie	zerkleinern	20 Sek.		5
20 g Butter 2 EL Sahne 1 EL Tomatenmark 200 g Tomaten 1/2 TL Salz 1/4 TL Pfeffer 1/2-1 TL Thymian	erhitzen	10 Min.	90°C	1
500 g Tomaten 1–2 EL Majoran				
auf Teigboden verteilen				
100 g mittelalter Gouda		10-20 Sek.		7
Im Backofen bei 200°C	ca. 20–30 Mi	in. backen		

GEFÜLLTE ZUCCHINI

ZUBEREITUNG:

Zucchini halbieren, aushöhlen und mit Salz und Pfeffer

Den Käse in grobe Stücke schneiden, mit Champignons, Crème fraîche, grob geschnittenem Dill und halbierter Zwiebel im Mixbehälter 20 Sek. auf Stufe 3 zerkleinern.

Krabben mit dem Spatel unterrühren und die Masse auf die Zucchinihälften verteilen.

Im Backofen 30 Min. bei 200°C backen.

ZUTATEN für 4 Personen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
250 g Krabben 4 kleine Zucchini Salz, Pfeffer		
100 g mittelalter Gouda 100 g frische Champignons zerklei- 1 Bund Dill nern 150 g Crème fraîche 1 Zwiebel	20 Sek.	3
Im Backofen 30 Min, bei 200°C back	ren	

HAUPTGERICHTE | 29

ZUTATEN für 4 Perso	nen	$\underline{\underline{\mathbb{Z}}}$	(A) (-{}-)
1 kl. Zwiebel 1/4 Bund Petersilie	mixen	20 Sek.	5
5 geschälte Kartoffeln	mixen	25 Sek.	5
1 Ei Salz, Pfeffer 1 Prise geriebene Muskatnuss 80 g Mehl	mischen	20 Sek.	5

Die Masse portionsweise mit heißem Fett in einer Pfanne goldbraun anbraten.

REIBEKUCHEN

ZUBEREITUNG:

Zwiebel und Petersilie für 20 Sek. auf Stufe 5 in den Mixbehälter geben.

Die geschälten und in Stücke geschnittenen Kartoffeln dazugeben und weitere 25 Sek. auf Stufe 5 mixen.

Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Mehl dazugeben, 20 Sek. auf Stufe 5 mischen.

Die Masse portionsweise mit heißem Fett in einer Pfanne goldbraun anbraten.

(X) (-{-}) ZUTATEN für 4 Personen 3 EL Milch 125 g Quark 50 ml Öl 1 Ei kneten 20 Sek. 250 g Mehl 1 Pkg. Backpulver Salz 3 Stängel Petersilie 150 g Zwiebeln 200 g Champignons mixen 20 Sek. 100 g gek. Schinken 1 Eiweiß Salz, Pfeffer 1 Eigelb 1 EL Milch

Im Backofen 20–30 Min bei 175°C backen

GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

ZUBEREITUNG:

Milch, Quark, Öl, Ei, Mehl, Backpulver und Salz in den Mixbehälter geben und 20 Sek. auf Stufe 5 zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig entnehmen und kalt stellen.

Petersilie, Zwiebeln, Champignons, Schinkenscheiben, Eiweiß, Salz und Pfeffer in den Mixbehälter geben und 20 Sek. auf Stufe 3 zerkleinern.

Den Teig auf der Tischplatte ausrollen, Quadrate ausschneiden die Füllung darauf geben und zusammenklappen. Eigelb und 1 EL Milch verrühren und die Teigränder damit bestreichen. Die Ränder der Teigtaschen zusammendrücken, auf ein Backblech legen und mit der restlichen Eigelbmasse bestreichen.

Im Backofen 20-30 Min. bei 175°C backen.

GULASCHTOPF

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Edelstahl-Mixbehälter 20 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Danach in Stücke geschnittene Karotten und Sellerie hinzugeben und weitere 10 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Geben Sie den Kümmel, das Olivenöl, das Tomatenmark und das Rindergulasch (in Stücke geschnitten) in den Edelstahl-Mixbehälter hinzu und dünsten alles für ca. 5 Minuten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL an.

Nun den Rotwein hinzugeben, Deckel der Einfüllöffnung abnehmen und Einfüllöffnung mit dem Gar-Korb abdecken und 20 Minuten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL garen.

Danach mit 0,3 l Fond aufgießen, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben und weitere 30 Minuten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL garen.

Danach frische Kräuter hacken und zusammen mit Salz, einer Chilischote und nochmals 150 ml Fond sowie einer Dose Tomaten 50 Minuten bei 100°C/ Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL garen (auch hier die Einfüllöffnung mit dem Gar-Korb abdecken).

SCHWEINEGESCHNETZELTES

ZUBEREITUNG:

Schweinefilet in Stücke (passend für das Geschnetzelte) schneiden, zusammen mit einem Esslöffel Öl in den Mixbehälter geben und 5 Minuten bei 120°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe "SL" andünsten. Danach das Fleisch aus dem Mixbehälter nehmen und beiseite stellen. Den Mixbehälter nicht ausspülen.

Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und zusammen mit der Knoblauchzehe im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

1 Esslöffel Öl hinzugeben und 2,5 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe "SL" andünsten.

Mit Weißwein ablöschen, Zucker, Gemüsefond, Senf sowie Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und gehackte Kräuter zugeben und 20 Minuten bei 120°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe "SL" kochen. Dabei den Deckel der Einfüllöffnung abnehmen und die Einfüllöffnung mit dem Gar-Korb abdecken.

Die Lorbeerblätter und Wacholderbeeren entnehmen. Danach einen Becher Crème fraîche (mit Kräutern), ½ TL Curry und das zuvor angedünstete Schweinefilet hinzufügen und 7 Minuten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe "SL" kochen.

ZUTATEN für 4 Personen







250 g Zwiebeln 2 Knoblauchzehen	zerkleinern	20 Sek.		4
2 Karotten 100 g Knollensellerie	zerkleinern	10 Sek.		4
1 TL Kümmel 1 EL Olivenöl 1 EL Tomatenmark 250 g Rindfleisch (Rindergulasch)	dünsten	5 Min.	100°C	SL Linkslauf
0,3 Rotwein	garen	20 Min.	100°C	SL Linkslauf
0,3 l Fond 2 Lorbeerblätter 5 Wacholderbeeren	garen	30 Min.	100°C	SL Linkslauf
Kräuter (Majoran, Rosmarin, etwas Thymian) Salz (nach Geschmack) 1 Chilischote	garen	50 Min.	100°C	SL Linkslauf

ZUTATEN für 4 Personen

1 Dose Tomaten

(stückig)







EL ÖL 50 g Schweinefilet	andünsten	5 Min.	120°C	SL Linkslauf
kl. Zwiebel Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek.		4
EL Öl	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
00 ml Weißwein Prise Zucker 00 ml Gemüsefond EL mittelscharfer Senf Lorbeerblätter Wacholderbeeren rische Kräuter (Ros- narin, Thymian)	kochen	20 Min.	120°C	SL Linkslauf
Becher Crème fraîche mit Kräutern) ½ TL Curry chweinefilet	kochen	7 Min.	100°C	SL Linkslauf

HAUPTGERICHTE | 31

ZUTATEN für 4 Per	sonen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE (-)
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 Chilischote	zerkleinern	15 Sek.		4
200 g Paprika	zerkleinern	10 Sek.		4
3 EL Olivenöl 1 EL Tomatenmark	andünsten	3 Min.	120°C	1
350 g Rinder- hackfleisch	andünsten	6 Min.	120°C	SL Linkslauf
100 ml Rotwein 100 g Mais 300 g Tomaten (passiert) 50 ml Brühe Salz, Pfeffer (nach Geschmack) 2 Lorbeerblätter	kochen	20-25 Min.	100°C	SL Linkslauf
350 g Kidneybohnen	erhitzen	4 Min	100°C	SL Linkslauf
1 EL Crème fraîche	garnieren			

ZUTATEN für 4 Personen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
400 g Nudeln		
1 Eigelb 3 EL süßer Senf 15 ml Essig rühren 150 ml Rapsöl 1 TL Zucker	2,5 Min.	2
10 Gewürzgurken 1 Paprikaschote 250 g Leberkäse rühren Salz/Pfeffer nach Ge- schmack	40 Sek.	1

CHILI CON CARNE

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch und der Chilischote in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters nach unten schieben.

Paprika geschält und in Stücke geschnitten hinzugeben und weitere 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern.

Olivenöl und Tomatenmark zugeben und 3 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

Hackfleisch in den Edelstahl-Mixbehälter hinzugeben und 6 Minuten bei 120°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Rotwein, Mais, Tomaten (passiert), Brühe, Salz, Pfeffer und 2 Lorbeerblätter einfüllen und alles 20–25 Minuten (je nach gewünschter Konsistenz) bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

Kidneybohnen hinzugeben und 4 Minuten bei 100°C/ Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL erhitzen. Danach Inhalt eine Minute im Edelstahl-Mixbehälter ziehen lassen.

TIPP: Wenn Sie es wünschen, können Sie Ihr Chili con Carne vor dem Servieren noch mit einem Esslöffel Crème fraîche garnieren.

NUDELSALAT

ZUBEREITUNG

Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen, abgießen und zur Seite stellen.

Eigelb, Senf, Essig, Rapsöl und Zucker in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 2,5 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 2 rühren. Masse nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Gewürzgurken, entkernte Paprika und Leberkäse in Streifen schneiden und ebenfalls in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles 40 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 1 rühren.

Masse über die Nudeln geben und alles gut durchmischen und einige Minuten ziehen lassen.

BAYRISCHE FLEISCHPFLANZERL

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

1 EL Butter zugeben und für 2,5 Minuten bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe "SL" andünsten.

Weißbrot (in Stücken) und Milch hinzufügen und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe "SL" rühren.

Nun das Hackfleisch, den Senf und die Eier hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Zitronenabrieb, Muskat und frisch gehackter Petersilie würzen und dann 4 Minuten mit Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe 1 vermengen.

Die Masse nun zu "Pflanzerl" formen und in Butterschmalz bei mittlerer Hitze in einer Pfanne braten.

BÄRLAUCH-PFANNKUCHEN

ZUBEREITUNG:

Käse in Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 zerkleinern. Den Käse in eine Schüssel füllen und den Mixbehälter reinigen.

Bärlauch im Edelstahl-Mixbehälter 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

1 EL Butter zugeben und für 2,5 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

Milch, Mehl, Salz, Eier, Mineralwasser und Chili-Pulver sowie den zuvor zerkleinerten Käse hinzugeben und 4 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 2 verrühren. Danach etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Nun die Pfannkuchen in einer Pfanne mit Butterschmalz ausbacken.

MILCHREIS

ZUBEREITUNG:

Sämtliche Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 40 Minuten bei 90°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL köcheln.

Danach noch etwa 1,5 Minuten im Edelstahl-Mixbehälter ziehen lassen und dann servieren.

ZUTATEN für 4 Personen







1 Zwiebel	zerkleinern	10 Sek.		4
1 EL Butter	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
100 g Weißbrot 120 ml Milch	rühren	2 Min.		SL
500 g gemischtes Hackfleisch ½ EL Senf (mittelscharf) 2 Eier Salz/Pfeffer nach Geschmack 5 g getrockneter Majoran Zitronenabrieb einer kleinen Zitrone Prise Muskat (frisch gerieben) 1,5 EL frisch gehackte Petersilie (glatt)	vermen- gen	4 Min.		1 Linkslauf

ZUTATEN für 4 Personen







150 g Emmentaler	zerkleinern	30 Sek.		5
150 g Bärlauch	zerkleinern	20 Sek.		4
1 EL Butter	andünsten	2,5 Min.	120°C	1
500 ml Milch 250 g Mehl 1 TL Salz 3 Eier Schuss Mineralwasser 1 Messerspitze Chili- pulver	verrühren	4 Min.		2

ZUTATEN für 4 Personen





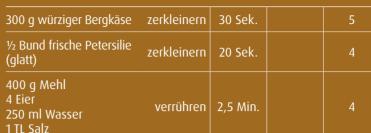


Liter Milch 0 g Butter 00 g Milchreis 0 g Zucker köcheln 40 Min. 90°C SL Aark einer Vanilleschote TL Zimt Orise Salz	0 g Butter 100 g Milchreis 10 g Zucker Mark einer Vanilleschote TL Zimt	köcheln	40 Min.	90°C	SL Linkslauf

HAUPTGERICHTE | 33







Teig entnehmen und Spätzle in einen separaten Topf mit kochendem Salzwasser schaben und kochen bis sie oben schwimmen.

1 große Zwiebel	zerkleinern	10 Sek.		4
2 EL Pflanzenöl	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
Spätzle (gekocht) Bergkäse (zerkleinert)	rühren	2,5 Min.	80°C	1 Linkslaut

ZUBEREITUNG:

KÄSESPÄTZLE

Käse in Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 zerkleinern. Den Käse in eine Schüssel füllen und den Mixbehälter reinigen.

Petersilie im Edelstahl-Mixbehälter 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach in eine separate Schüssel füllen und den Mixbehälter reinigen.

Mehl, Eier, Wasser und Salz im Edelstahl-Mixbehälter 1,5 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 4 verrühren. Den Teig 5-10 Minuten ruhen lassen.

Teig entnehmen und Spätzle in einen separaten Topf mit kochendem Salzwasser schaben und kochen bis sie oben

Mixbehälter reinigen und Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Pflanzenöl zugeben und für 2,5 Minuten bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Die gekochten Spätzle und den zerkleinerten Käse in den Edelstahl-Mixbehälter zugeben und 2,5 Minuten bei 80°C/ Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe 1 rühren.

TIPP: Wer möchte kann die Käsespätzle nun noch mit Röstzwiebeln und gehacktem Schnittlauch garnieren.

ZUTATEN für 4 Personen

ZUTATEN für 4 Personen







3 Schalotten zerkleinern 10 Sek. 1 EL Butter andünsten 2.5 Min. 120°C 500 g Fischfilets zerkleinern 1 Min. 100 g Weißbrot 1 TL scharfer Senf 2 Eigelb Salz/Pfeffer nach Geschmack 1 Prise Curry 4 Min. vermengen Linkslauf Zitronenabrieb einer kleinen Zitrone 1 EL frisch gehackter Dill 1 EL Rosmarin-Nadeln (fein gehackt)

Zu Frikadellen formen und goldbraun braten.

FISCHFRIKADELLEN

ZUBEREITUNG:

Schalotten in grobe Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

1 EL Butter zugeben und für 2,5 Minuten bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Fischfilets (in Stücke geschnitten) zugeben und 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters

Weißbrot (in Stücken), Senf, Eigelb, Salz, Pfeffer, Curry, Zitronenabrieb, Dill und Rosmarin zufügen und dann 4 Minuten mit Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe 1 vermengen.

Die Masse nun zu Frikadellen formen und in Butterschmalz bei mittlerer Hitze in einer Pfanne goldbraun braten.

HACKFLEISCHRÖLLCHEN IN TOMATENSAUCE

ZUBEREITUNG:

Schalotten in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

2 Esslöffel Öl hinzugeben und 2,5 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Paprika schälen, entkernen, in Stücke schneiden und ebenfalls in den Mixbehälter geben und 1 Minute bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Hackfleisch, Ei, Salz/Pfeffer, Majoran, Rosmarin und Thymian zugeben und 5 Minuten mit Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL vermengen.

Die Masse aus dem Edelstahl-Mixbehälter nehmen, kleine Röllchen formen und mit etwas Öl in einer Pfanne rundherum anbraten. Behälter reinigen. Röllchen am besten Warmhalten.

Für die Sauce die Zwiebel in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

1 Esslöffel Öl hinzugeben und 2,5 Minuten bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Weißwein zugeben und bei geöffneter Einfüllöffnung 1,5 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL einkochen.

Tomaten, Wasser, Oregano, Zucker, Brühwürfel und Pfeffer hinzufügen und 5 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe SL kochen, dabei die Einfüllöffnung mit dem Gar-Korb abdecken (ohne Deckel der Einfüllöffnung). Danach die Sauce über die Fleischröllchen geben.

ZUTATEN für 4 Personen







Röllchen 2 Schalotten 2 Knoblauchzehen	zerkleinern	10 Sek.		4
2 EL Pflanzenöl	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
1 rote Paprika	andünsten	1 Min.	120°C	SL
400 g gemischtes Hackfleisch 1 Ei Salz/Pfeffer nach Geschmack 5g getrockneter Majoran 1 EL Rosmarinnadeln (fein gehackt) ½ EL frischer Thymian (fein gehackt)	vermengen	5 Min.		SL Linkslauf

Kleine Röllchen formen und mit etwas Öl in einer Pfanne rundherum anbraten

Sauce 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek.		4
1 EL Pflanzenöl	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
150 ml Weißwein	einkochen	1,5 Min.	120°C	SL
1 Dose Tomaten (stückig) 100 ml Wasser 1 EL getrockneter Oregano (gerebelt) 1 Prise Zucker 1 Würfel Gemüsebrühe Pfeffer (schwarz) nach Geschmack	kochen	5 Min.	100°C	SL



ZUTATEN für 4 Personen 100 g Knollensellerie

andünsten

zerkleinern 25 Sek.

einkochen | 1,5 Min.

kochen 15 Min.

köcheln 10 Min.

4 Min.



120°C

120°C

100°C

90°C



SL Linkslauf

Linkslauf

SL Linkslauf

ZUBEREITUNG:

Sellerie, Lauch, Karotten und Kartoffeln in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Edelstahl-Mixbehälter 25 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

EINTOPF MIT PFEFFERBEIßERN

2 Esslöffel Öl hinzugeben und 4 Minuten bei 120°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Weißwein zugeben und bei geöffneter Einfüllöffnung 1,5 Minuten bei 120°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL einkochen.

Senf, Brühe, Salz/Pfeffer, Lorbeerblätter und Dill hinzufügen und 15 Minuten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

Erbsen-Möhren-Gemüse in den Edelstahl-Mixbehälter geben, die Pfefferbeißer in Stücke schneiden und ebenfalls in den Edelstahl-Mixbehälter geben, Majoran und Curry zufügen und alles 10 Minuten bei 90°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL köcheln. Dabei die Einfüllöffnung mit dem Gar-Korb abdecken (ohne Deckel der Einfüllöffnung).

ZUTATEN für 4 Personen

100 g Lauch

2 EL Rapsöl

Senf

150 g Karotten

150 g Kartoffeln

150 ml Weißwein

½ EL mittelscharfer

200 ml Brühe

Geschmack

Gemüse

Majoran

1 Prise Curry

Salz/Pfeffer nach

2 Lorbeerblätter

1 EL frisch gehackter Dill

1 Dose Erbsen-Möhren-

2 Stück Pfefferbeißer

1 EL getrockneter







Linkslauf



RATATOUILLE

ZUBEREITUNG:

Schalotten in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

2 Esslöffel Öl hinzugeben und 2,5 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Paprika würfeln und mit dem Tomatenmark in den Edelstahlmixbehälter geben und nochmals 2 Minuten bei 120°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Mit Weißwein ablöschen und bei geöffneter Einfüllöffnung 1 Minute bei 120°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL rühren.

Restliches Gemüse würfeln und zusammen mit der Gemüsebrühe, den Kräutern, Zucker und Salz/Pfeffer zufügen und 15 Minuten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

PAPRIKA MIT HACKFLEISCH-FÜLLUNG

ZUBEREITUNG:

Zunächst die Paprikaschoten vorbereiten, hierfür den Deckel abschneiden, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen.

Dann Schalotten in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Brötchen in Wasser einweichen, danach gut ausdrücken und in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Das Hackfleisch, das Ei, Salz/Pfeffer und die Kräuter sowie Chili-Pulver hinzugeben und die Masse 5 Minuten mit Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL gleichmäßig vermengen.

Dann die Paprika gleichmäßig mit der Masse füllen und den Edelstahl-Mixbehälter reinigen.

Für die Sauce die Zwiebel in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Öl und Tomatenmark hinzugeben und 2,5 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen und bei geöffneter Einfüllöffnung 1,5 Minuten mit 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL einkochen.

Tomaten, Brühe, Brühe, Oregano, Zucker, Lorbeerblatt sowie Salz/Pfeffer zufügen und 8 Minuten bei 100°C/ Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

Danach die Soße in eine Auflaufform geben, die gefüllten Paprika hineinstellen und die Deckel der Paprika aufsetzen. Danach im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C ca. 50-60 Minuten (je nach Größe) backen.





ZUTATEN für 4 Perso	onen			(G. A)
4 Paprikaschoten	Deckel abschr	neiden, ent	:kernen	
4 Schalotten 3 Knoblauchzehen	zerkleinern	10 Sek.		4
1 Brötchen (vom Vortag; eingeweicht) 350 g gemischtes Hackfleisch 1 Ei Salz/Pfeffer nach Geschmack 5 g getrockneter Majoran 1 EL Rosmarinnadeln (fein gehackt) ½ EL frischer Thymian (fein gehackt) 1 EL Petersilie (fein gehackt) 1 Prise Chili-Pulver	vermengen	5 Min.		SL Linkslauf
Die Paprika mit der Mass	se gleichmäßig	g füllen		
Sauce 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek.		4
1 EL Pflanzenöl 1 EL Tomatenmark	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
150 ml Weißwein	einkochen	1,5 Min.	120°C	SL
1 Dose Tomaten (passiert) 100ml Brühe 1 EL getrockneter Oregano (gerebelt) 1 Prise Zucker 1 Lorbeerblatt Salz/Pfeffer nach Geschmack	kochen	8 Min.	100°C	SL

HAUPTGERICHTE | 37

zerkleinern 10 Sek.

andünsten 2.5 Min

kochen 15 Min.

kochen



120°C

100°C

100°C



SL Linkslauf

SL Linkslauf



ZUBEREITUNG:

Das Rinderfilet in kleine Würfel schneiden. Balsamico, Rapsöl und Senf in einer Schüssel vermengen, die Knoblauchzehe schälen, andrücken und ebenfalls in die Schüssel geben. Dann die Fleischwürfel hinzugeben und 4-5 Stunden in der Mischung marinieren (vorzugsweise im Kühlschrank).

Schalotten in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

2 Esslöffel Öl hinzugeben und 2,5 Minuten bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Dose Tomaten, Tomatenmark, Gemüsebrühe und Reis zugeben und 15 Minuten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

Paprika und Tomaten würfeln und mit dem Thymian, Rosmarin, Salz/Pfeffer und Paprikapulver sowie dem zuvor marinierten Rinderfilet in den Edelstahlmixbehälter geben und nochmals 8 Minuten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

ZUTATEN für 4 Personen

ZUTATEN für 4 Personen

4 EL Balsamico (dunkel)

5 EL Rapsöl

2 TL Dijon Senf

1 Knoblauchzehe

300 g Rinderfilet

2 Knoblauchzehen

1 Dose Tomaten

2 EL Tomatenmark

2 Paprikaschoten

(1 x rot; 1 x gelb)

200 g Tomaten

net, gerebelt)

Geschmack

2 Zwiebeln

1 Paprikaschote

3 EL Pflanzenöl

150 g Ajvar

Geschmack

gehackt)

Dose) 250 g Reis

2 Knoblauchzehen

500 ml Gemüsebrühe

1 EL Tomatenmark

1 TL Thymian (frisch

1 TL Paprikapulver

180 g Erbsen (aus der

Salz/Pfeffer nach

500 ml Gemüsebrühe

1 EL Thymian (getrock-

1 EL Rosmarin-Nadeln

(getrocknet, gerebelt) Salz/Pfeffer nach

Prise Paprikapulver

Mariniertes Rinderfilet

2 Schalotten

2 EL Rapsöl

(stückig)

220 g Reis



zerkleinern 20 Sek.

kochen 25 Min.

8 Min.



100°C



Linkslauf

ZUBEREITUNG: Zwiebeln und Paprika (entkernt) in grobe Stücke schneiden

und zusammen mit dem Knoblauch und dem Pflanzenöl im Edelstahl-Mixbehälter 20 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben. Gemüsebrühe, Ajvar, Tomatenmark, Salz/Pfeffer, Thymian, Paprikapulver, Erbsen und Reis hinzugeben und 25 Minu-

PAPRIKA-REIS MIT ERBSEN

ten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL kochen. Danach etwa 10 Minuten im Edelstahl-Mixbehälter ziehen lassen.

GEMÜSESTRUDEL MIT KRÄUTERN

ZUBEREITUNG:

Mehl, Wasser, Salz, Rapsöl und Ei in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 90 Sekunden auf Stufe 3 kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Edelstahl-Mixbehälter reinigen.

Schalotten in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Paprika (entkernt), Zucchini, Karotten und Brokkoli in Stücke schneiden und in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach aus dem Behälter nehmen und im Dampfkorb und der Dampfwanne verteilen. Edelstahl-Mixbehälter reinigen.

Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben und den Dampfgaraufsatz mit dem Gemüse (und Deckel) aufsetzen und das Gemüse 15 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL garen. Dampfgaraufsatz abnehmen und mit aufgesetztem Deckel zur Seite stellen, um ein Auskühlen der Zutaten zu vermeiden. Edelstahl-Mixbehälter entlee-

2 Eier trennen und das Eigelb zur Seite stellen. Das Eiweiß, den Kräuterquark, Thymian, Petersilie, Majoran, Salz/ Pfeffer und Muskat zugeben und 40 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 2 rühren.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, die Masse mit dem Kräuterquark gleichmäßig darauf verstreichen (am Rand 2-3cm freilassen) und das Gemüse darauf verteilen. Nun zu einem Strudel zusammenrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den Strudel mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und ca. 25 Minuten bei 200°C backen.

TIPP: Zum Kneten des Teiges können Sie auch das vorinstallierte Programm "Kneten 2" verwenden. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Bedienungsanleitung.

ZUTATEN für 4 Pers	onen	<u>×</u>		(X) (-}-)
Strudelteig 300g Mehl 120 ml Wasser (lauwarm) 1 TL Salz 3 EL Rapsöl 1 Ei	kneten	90 Sek.		3
Füllung 2 Schalotten 1 Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek.		4
2 Paprikaschoten 200 g Zucchini 200 g Karotten 200 g Brokkoli	zerkleinern	20 Sek.		4
600 ml Wasser	garen	15 Min.	120°C	SL
2 Eier (Eiweiß) 400 g Kräuterquark 1 EL Thymian (frisch gehackt) 1 EL Petersilie (frisch gehackt) 1 EL Majoran (frisch gehackt) Salz/Pfeffer nach Geschmack 1 Prise Muskat (frisch gerieben)	rühren	40 Sek		2

Teig ausrollen, Zutaten daraufgeben, zu einem Strudel rollen und ca. 25 Minuten bei 200°C backen.

MEINE NOTIZEN

HAUPTGERICHTE | 39



SCHONENDES GAREN

SEITE 42

LACHSFILET AUF GEMÜSEBETTGEDÜNSTETE CHAMPIGNONSFISCHAUFLAUF

SEITE 43

• GEMÜSEPFANNE MIT KARTOFFELN
• GEFÜLLTE CHINARÖLLCHEN

SEITE 44

PUTENBRUST MIT GEMÜSE UND FRISCHKÄSESAUCE
HÄHNCHENBRUST MIT GEMÜSE UND BASILIKUMSAUCE

SEITE 45

KABELJAUFILET MIT REIS UND SAUCE
 MUSCHELN IN TOMATENSAUCE

SEITE 46

• SPINATKNÖDEL
• GEMÜSE-CURRY MIT REIS

42 | SCHONENDES GAREN

LACHSFILET AUF GEMÜSEBETT

ZUBEREITUNG:

Lauch und Zwiebeln in Ringe schneiden, den Sellerie grob würfeln, Karotten in Scheiben schneiden und den Knoblauch vierteln. Das Gemüse auf dem Boden des Dampfkorbes verteilen. Das Lachsfilet darauf legen und bei aufgesetztem Deckel des Dampfgaraufsatzes ca. 15–20 Minuten bei 120°C auf Stufe SL dämpfen.

ZUTATEN für 4 Per	sonen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
200 g Lachsfilet 30 g Lauch 30 g Sellerie 30 g Zwiebeln 50 g Karotten 2 Knoblauchzehen	dämpfen	15-20 Min.	120°C	SL

GEDÜNSTETE CHAMPIGNONS

ZUBEREITUNG:

Olivenöl und Petersilie in den Mixbehälter geben und 20 Sek. auf Stufe 5 hacken.

Die Champignons in Scheiben schneiden, zusammen mit Salz in den Mixbehälter geben und 5 Min. bei 100°C mit Linkslauf auf Stufe 1 köcheln lassen.

ZUTATEN für 4 Pers	onen	$\overline{\underline{\mathbf{Z}}}$		(2) (-)·
50 ml Olivenöl 1/2 Bund Petersilie	hacken	20 Sek.		5
200 g Champignons 1 TL Salz	köcheln	5 Min.	100°C	1 Linkslauf

FISCHAUFLAUF

ZUBEREITUNG:

Fisch säubern, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und zusammen mit den Kapern in 250 ml heißem Wasser in einem Kochtopf 5–10 Min. ziehen lassen. Anschließend den Fisch in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Auflaufform geben.

Milch, Gouda (in grobe Stücke geschnitten), Schmelzkäse, Butter, Mehl, Pfeffer und Salz in den Mixbehälter füllen und 10 Sek. auf Stufe 6 mixen.

Anschließend 8 Min. bei 100°C auf Stufe 1 garen.

Die Soße über den Fisch in der Auflaufform gießen, Butterflöckchen darauf verteilen und im Backofen bei 200°C ca. 25–30 Min. überbacken.

ZUTATEN für 4 Person	en		\bigcirc	(RAC)
600 g Kabeljau Saft von 1/2 Zitrone 10 Kapern 250 ml heißes Wasser Paniermehl				
Im Kochtopf 5–10 Min. in h form geben	eißem W	asser ziehe	n lassen, i	in Auflauf-
500 ml Milch 100 g mittelalter Gouda 1 Ecke Schmelzkäse	mixen	20 Sek.		6
30 g Butter 2 EL Mehl Salz, Pfeffer	garen	8 Min.	100°C	1
20 g Butter (für Butterflöck	cchen)			
In Auflaufform 25–30 Min.	im Backo	fen überba	ıcken	

SCHONENDES GAREN | 43

ZUTATEN für 4 Personen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE (-1)-
200 g Blumenkohl 100 g Karotten 150 g Rosenkohl 100 g Staudensellerie 200 g Kartoffeln 2 Knoblauchzehen	20-30 Min.	120°C	SL
40 g Butter			
1 Bund Petersilie			

ZUTATEN für 4 Personen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
1 Chinakohl			
2 kl. Zwiebeln 1 Stück Ingwer 1 Paprikaschote 1 Bund Schnittlauch 2 Knoblauchzehen 400 g Rinder-Hackfleisch 50 g Erdnusskerne Paprikapulver, Salz und Pfeffer 4 EL Sojasauce			
Die Masse auf den Chinakohlblät- tern verteilen, Röllchen formen	15 Min.	120°C	SI

und im Dampfkorb dämpfen

GEMÜSEPFANNE MIT KARTOFFELN

ZUBEREITUNG:

Blumenkohl waschen, in kleine Röschen teilen und restliches Gemüse säubern und in Stücke oder Scheiben schneiden. Alles auf dem Boden des Dampfkorbes verteilen (wahlweise können Sie die Kartoffeln auch in die Dampfwanne geben), würzen und bei 120°C 20–30 Minuten, je nach Größe der Stücke, mit Geschwindigkeitsstufe SL garen.

Die Butter in einer Pfanne leicht bräunen und das gegarte Gemüse (mit Kartoffeln) darin schwenken. Petersilie hacken und darüber geben.

GEFÜLLTE CHINARÖLLCHEN

/URFRFITIING

Von einem Chinakohlkopf je nach Größe 10 Blätter ablösen, waschen und kurz blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Die Blätter zum Trocknen auf einem Tuch verteilen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und in Würfel schneiden. Paprika waschen und entkernen und in kleine Würfel schneiden. Gewaschenen Schnittlauch klein schneiden. Knoblauchzehen schälen und in Würfel schneiden.

Hackfleisch mit Paprikawürfeln, Zwiebeln, gestoßenen Erdnusskernen, Ingwer, Knoblauch und Schnittlauch vermengen, mit etwas Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen.

Verteilen Sie dann die Masse auf den Blättern und rollen die Blätter zusammen und platzieren sie mit der Nahtseite nach unten auf dem Boden des Dampfkorbes.

Die Röllchen nun ca. 15 Minuten bei 120°C mit Geschwindigkeitsstufe SL dämpfen.

44 | SCHONENDES GAREN

PUTENBRUST MIT GEMÜSE UND FRISCHKÄSESAUCE

ZUREREITUNG:

Das Wasser zusammen mit der Gemüsebrühe in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Die Putenbruststreifen mit dem Kräutersalz würzen (einreiben) und danach im Dampfkorb und der Dampfwanne verteilen.

Das Gemüse säubern in grobe Stücke schneiden und ggf. würzen

und ebenfalls im Dampfkorb und der Dampfwanne verteilen und bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL für 20 Minuten garen. Dampfgaraufsatz abnehmen und mit aufgesetztem Deckel zur Seite stellen, um ein Auskühlen der Zutaten zu vermeiden. Nun den Edelstahl-Mixbehälter entleeren aber etwa 300ml der Flüssigkeit auffangen und zusammen mit dem Kräuterfrischkäse, dem Mehl und den Gewürzen in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 3 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 2

ZUTATEN für 4 Personen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
ca. 600–700 ml Wasser 1 EL Gemüsebrühe (Pulver)			
500 g Putenbruststreifen 1 TL Kräutersalz 600 g gemischtes Gemüse (z. B. Zucchini, Paprika, garen Brokkoli, Blumenkohl, etc.) Salz/Pfeffer (nach Geschmack)	20 Min.	120°C	SL
100 g Kräuterfrischkäse 30 g Mehl aufkochen Salz/Pfeffer (nach Geschmack)	3 Min.	100°C	2

HÄHNCHENBRUST MIT GEMÜSE UND BASILIKUMSAUCE

ZUBEREITUNG:

aufkochen.

Das Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter füllen. Gemüse in die Dampfwanne geben. Hähnchenbruststücke halbieren und mit dem Brathähnchengewürz auf beiden Seiten würzen. Die Hähnchenbruststücke auf dem Boden des Dampfkorbes verteilen und auf jedes Stück eine Tomatenscheibe und eine Scheibe Mozzarella sowie ein Basilikumblatt legen.

Dampfkorb in die Dampfwanne einsetzen, Deckel aufsetzen und auf den Edelstahl-Mixbehälter setzen. Nun für 25 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL garen. Dampfgaraufsatz abnehmen und mit aufgesetztem Deckel zur Seite stellen, um ein Auskühlen der Zutaten zu vermeiden.

Gemüsebrühe, Frischkäse, Mehl, Kräutersalz, Pfeffer, Muskat (gerieben) und die übrigen Basilikumblätter zur Restflüssigkeit in den Edelstahl-Mixbehälter geben und für 1 Minute auf Stufe 4 mixen. Danach 3 Minuten bei 90°C/Geschwindigkeitsstufe 2

ZUTATEN für 4 Persone	en	<u>×</u>		(Z) (-}-)
ca. 600–700 ml Wasser				
ca. 500 g gemischtes Gemüse (z. B. Zucchini, Paprika, Brokkoli, Blumen- kohl, Karotten etc.) ca. 500 g Hähnchenbrust- filet 1-2 Tomaten 150 g Mozzarella Basilikumblätter (8-10 Stück) Brathähnchengewürz	garen	25 Min.	120°C	SL
1 EL Gemüsebrühe (Pulver) 200 g Frischkäse 50 g Mehl Kräutersalz (nach Geschmack) Pfeffer (nach Geschmack) Muskat (nach Geschmack) Basilikumblätter (10 Stück)	mixen	1 Min.		4
	rühren	3 Min.	90°C	2

SCHONENDES GAREN | 45

SAUCE

ZUBEREITUNG:

vermeiden.

ZUTATEN für 4 Person	nen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
ca. 1250 ml Wasser 1,5 EL Gemüsebrühe 150 g Reis 200 g Kabeljaufilet Salz/Pfeffer/Zitronensaft (je nach Geschmack) 1 Bund Dill 2 Rosmarinzweige 2 Zehen Knoblauch 4 Streifen Zitronenschale	garen	20 Min.	120°C	SL
1 Becher Crème fraîche (mit Kräutern) 50 ml Weißwein 25 g Butter 1 EL Senf (mittelscharf) Salz/Pfeffer (je nach Geschmack)	aufkochen	3 Min.	100°C	2

bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 2 aufkochen. Falls gewünscht, kann noch etwas von dem Dill gehackt und in die Sauce gegeben werden.

KABELJAUFILET MIT REIS UND

Das Wasser zusammen mit 1.5 EL Gemüsebrühe in den

Edelstahl-Mixbehälter geben. Gar-Korb in den Edelstahl-

Kabeljau würzen (mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft), die

Hälfte des Dills, 1 Rosmarinzweig, 1 Zehe Knoblauch (längs

halbiert) und 2 Streifen Zitronenschale in den Dampfkorb

geben und das Kabeljaufilet darauflegen. Nun mit der

zur Seite stellen, um ein Auskühlen der Zutaten zu

anderen Hälfte Dill, 1 Rosmarinzweig, 1 Zehe Knoblauch

(längs halbiert) und 2 Streifen Zitronenschale abdecken und

bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL für ca. 20 Minuten garen. Dampfgaraufsatz abnehmen und mit aufgesetztem Deckel

Nun den Edelstahl-Mixbehälter entleeren, aber etwa 200 ml der Flüssigkeit auffangen und zusammen mit der Crème fraîche, dem Weißwein, Butter und Senf sowie den

Gewürzen in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 3 Minuten

Mixbehälter einsetzen und Reis einfüllen.

2 Zwiebeln 2 Zehen Knoblauch zerkleinern 10 Sek 2 Chilischoten 100 ml Olivenöl 100°C dünsten 5 Min. 200 ml Wasser 200 ml Weißwein 2 Dosen Tomaten (stückig)

ZUTATEN für 4 Personen

1 Würfel Gemüsebrühe

Salz/Pfeffer nach

5 Blätter Basilikum

(frisch gehackt) 1,5 kg Miesmuscheln

Geschmack

Muscheln in eine Schüssel geben und die Tomatensauce darüber verteilen.

aufkochen 25 Min.

120°C

MUSCHELN IN TOMATENSAUCE

ZUREREITUNG.

Zwiebeln in Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch und den Chilischoten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Olivenöl hinzufügen und 5 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe SL dünsten.

Wasser, Weißwein, Tomaten, Gemüsebrühe, Salz/Pfeffer und fein gehackte Basilikumblätter hinzugeben. Die Muscheln in die Dampfwanne geben und alles 25 Minuten bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe SL garen.

Die Muscheln dann in eine Schüssel geben und die Tomatensauce darüber verteilen. Mit Weißbrot genießen.

SPINATKNÖDEL

ZUBEREITUNG:

Käse in kleine Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 zerkleinern. Anschließend in ein separate Schüssel füllen und Behälter kurz ausspülen.

Zwiebel in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Butter hinzugeben und 2,5 Minuten bei 120°C/Geschwindiakeitsstufe SL andünsten.

Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 3 zerkleinern.

Milch sowie Sahne zufügen und 40 Sekunden bei 60°C/ Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL rühren.

Blattspinat, Eier, Salz/Pfeffer und Muskat hinzugeben und 3 Minuten mit Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL vermengen. Danach die Masse für etwa 20 Minuten ruhen lassen und dann Knödel daraus formen. Knödel auf dem Dampfkorb (und ggf. der Dampfwanne) verteilen.

Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben, Dampfgaraufsatz darauf setzen und die Knödel 35 Minuten bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe SL garen.

Knödel anrichten und den zuvor zerkleinerten Hartkäse darüber geben.

TIPP: Geben Sie noch etwas braune Butter über die Knödel um den Geschmack zu verfeinern.

ZUTATEN für 4 Personen







100 g Hartkäse (z. B. Parmesan)	zerkleinern	30 Sek.		5
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek.		4
2 EL Butter	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
300 g Brötchen (vom Vortag)	zerkleinern	20 Sek.		3
80 ml Milch 100 ml Sahne	rühren	40 Sek.	60°C	SL, Linkslauf
350 g Blattspinat 2 Eier Salz/Pfeffer nach Geschmack Prise Muskat (frisch gerieben)	vermengen	3 Min.		SL Linkslauf
600 ml Wasser	garen	35 Min.	120°C	SL

Anrichten und Hartkäse darüber geben

MEINE NOTIZEN

-
 _
-
_
_
_
-

ZUTATEN für 4 Personen

100

2 EL

1 TL





7.11.21.4.101.1.1.01.30				
1250 ml Wasser Salz g Reis g Karotten g Zucchini g Paprika g Aubergine g Bambussprossen	garen	20 Min.	120°C	SL
Zwiebeln oblauchzehen	zerkleinern	10 Sek.		4
Pflanzenöl	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
g Tomaten (in ken)	andünsten	2 Min.	120°C	SL
ml Kokosmilch ml Wasser TL Koriander nahlen) Curry-Paste att Thai-Basilikum nackt) se Zucker /Pfeffer Chili-Pulver	kochen	8 Min.	100°C	SL
nüse	kochen	2 Min	100°C	SL Linkslauf

GEMÜSE-CURRY MIT REIS

ZUBEREITUNG:

Wasser mit Salz in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Reis in den Gar-Korb füllen und Gar-Korb in den Edelstahl-Mixbehälter einsetzen. Gemüse in kleine Stücke schneiden und im Dampfkorb und der Dampfwanne verteilen und dann den Dampfgaraufsatz auf den Edelstahl-Mixbehälter setzen und mit dem Deckel verschließen. Nun 20 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL garen. Danach den Dampfgaraufsatz abnehmen, den Gar-Korb aus dem Behälter nehmen und beides zur Seite (warm-) stellen. Edelstahl-Mixbehälter leeren.

Zwiebeln (in Stücken) und Knoblauch in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Pflanzenöl zufügen und 2,5 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Danach die Tomaten zugeben und 2 Minuten bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Kokosmilch, Wasser, Koriander, Curry-Paste, Thai-Basilikum, Zucker, Salz/Pfeffer und Chili-Pulver zugeben und 8 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

Gemüse hinzufügen und nochmals 2 Minuten bei 100°C/ Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL kochen. Danach umgehend mit dem Reis servieren.

MEINE NOTIZEN



SAUCEN & PESTOS

SEITE 50-51

• SENF-SAUCE

• BASILIKUM-PESTO • GORGONZOLA-SAUCE • SAUCE BERNAISE • TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE • BALSAMICO-SAUCE • ORANGEN-SAUCE • SAUCE HOLLANDAISE

SEITE 52-53

• KAPERN-SAUCE

• ROTWEINSAUCE • WEISSWEINSAUCE • BÉCHAMELSAUCE • BRATENSAUCE

• CURRYWURST-SAUCE

SEITE 54-55

• SALAT-DRESSING • BOLOGNESE-SAUCE • SCHNELLE PFEFFERSAUCE • PESTO ROSSO • ERDNUSSSAUCE

SEITE 56

• LACHSSAUCE • SWEET CHILI SAUCE

BASILIKUM-PESTO

ZUBEREITUNG:

Den Parmesan in den Mixbehälter geben und 20 Sek. auf Stufe 5 hacken.

Die restlichen Zutaten dazugeben und weitere 20 Sek. auf Stufe 9 fein pürieren.

GORGONZOLA-SAUCE

ZUBEREITUNG:

Die in Stücke geschnittene Zwiebel 10 Sek. auf Stufe 5 im Mixbehälter zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Öl und Mehl dazugeben und 1 Min. bei 100°C auf Stufe 1 andünsten.

Mit Weißwein und Schlagsahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Min. bei 100°C auf Stufe 1 kochen.

Den Gorgonzola hinzufügen und weitere 5 Min. bei 70°C auf Stufe 1 rühren.

Die Sauce ca. 30 Sek. auf Stufe 4 fein pürieren.

SAUCE BERNAISE

ZUBEREITUNG:

Butter, Eigelb, Zwiebel (in Stücken), Salz, Pfeffer, Zucker, Kerbel und Estragon in den Mixbehälter geben und 3 Min. bei 70°C auf Stufe 1 mixen.

Weißwein und Weinessig durch die Deckelöffnung zugeben und weitere 2 Min. bei 70°C auf Stufe 1 rühren.

TIPP: Die Sauce sofort aus dem Mixbehälter in ein Gefäß zum Servieren füllen, da sie sehr schnell gerinnt.

TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE

ZUBEREITUNG:

Zwiebel, Knoblauch und Basilikum in den Mixbehälter geben und 20 Sek. auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Öl und Zucker dazugeben und 1 Min. bei 100°C auf Stufe 1 anschwitzen.

Die geschälten Tomaten, Salz, Pfeffer und Parmesan dazugeben und weitere 10 Min. bei 70°C auf Stufe 1rühren.



10 g Parmesan	hacken	20 Sek.	
——————————————————————————————————————	Паскен	ZU SEK.	
1 Knoblauchzehe 50 g Basilikum 50 g Petersilie 10 g Pinienkerne 1 TL Zitronensaft 70 ml Olivenöl Salz, Pfeffer	pürieren	20 Sek.	9

		<u>×</u>		(E) (-{}-)
1 kl. Zwiebel	hacken	10 Sek.		4
2 EL Öl 1 EL Mehl	andünsten	1 Min.	100°C	1
100 ml Weißwein 250 ml Schlagsahne Salz, Pfeffer	kochen	5 Min.	100°C	1
150 g Gorgonzola	rühren	5 Min.	70°C	1
Sauce fein pürieren		30 Sek.		4

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE (-)-
125 g Butter 4 Eigelb 1 kl. Zwiebel Salz, Pfeffer 1 Prise Zucker etwas Kerbel etwas Estragon	mixen	3 Min.	70°C	1
50 ml herber Weißwein 1 EL Weinessig	rühren	2 Min.	70°C	1

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE (-)-
1/2 Zwiebel 1 Knoblauchzehe frische Basilikumblätter	zer- kleinern	20 Sek.		4
2 EL Öl 1 TL Zucker	an- schwitzen	1 Min.	100°C	1
1 Dose geschälte Tomat Salz, Pfeffer 50 g gerieb. Parmesan	en rühren	10 Min.	70°C	1

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		(2) (-)-)
4 Eigelb 40 ml Wasser 10 ml Weißwein 150 g Butter 100 g Senf Saft von 1/2 Zitrone Salz	rühren	10 Min.	70°C	1

				(St (-{-)
300 ml Balsamico-Essig 100 g Zucker	kochen	35 Min.	100°C	1

	<u>×</u>		(E) (F)
Bratensatz 100 ml Sahne Saft einer Orange Wasser oder Weißwein garen 30 g Mehl Salz, Pfeffer (nach Geschmack)	7 Min.	100°C	1
1/4 TL Kräuter der mit Spatel Provence unterrühren			

				(2) (-)-)
4 Eigelb 30 ml Wasser 20 ml Weißwein 150 g Butter Salz 1 TL Zitronensaft	rühren	6 Min.	70°C	1

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
400 ml Milch 30 g Butter 3 gestr. EL Mehl Saft von 1/2 Zitrone Salz, Pfeffer 15 g Kapern im Glas	erhitzen	6 Min.	100°C	1
15 g Kapern im Glas	ziehen lassen	1 Min.		

SENF-SAUCE

ZUBEREITUNG:

Rührflügel einsetzen. Alle Zutaten in den Mixbehälter füllen und 10 Min. bei 70°C auf Stufe 1 erwärmen.

TIPP: Falls die Sauce noch nicht die gewünschte cremige Konsistenz hat, weitere 1–2 Min. bei 70°C rühren.

BALSAMICO-SAUCE

ZUBEREITUNG:

Essig und Zucker in den Mixbehälter geben, 35 Min. bei 100°C auf Stufe 1 kochen und anschließend auskühlen lassen.

ORANGEN-SAUCE

ZUBEREITUNG:

Bratensatz, Sahne und Orangensaft in den Mixbehälter füllen und mit Wasser oder Weißwein bis zur 1/2-Liter-Markierung aufgießen. Mehl, Salz und Pfeffer dazugeben und 7 Min. bei 100°C auf Stufe 1 garen.

Mixbehälter aus der Basis nehmen, Kräuter der Provence und nach Geschmack weitere Gewürze mit dem Spatel unterrühren.

SAUCE HOLLANDAISE

ZUBEREITUNG

Den Rührflügel einsetzen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und 6 Min. bei 70°C auf Stufe 1 rühren.

KAPERN-SAUCE

ZUBEREITUNG:

Milch, Butter, Mehl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer und die Hälfte der Kapern mit der Flüssigkeit aus dem Glas in den Mixbehälter geben und 6 Min. bei 100°C auf Stufe 1 erhitzen. Den Mixbehälter aus der Basis nehmen, die restlichen Kapern hinzugeben und 1 Min. in der Sauce ziehen lassen. 52 | SAUCEN & PESTOS

ROTWEINSAUCE

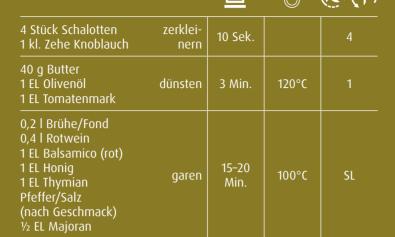
ZUBEREITUNG:

Schalotten in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Geben Sie das Olivenöl, die Butter und das Tomatenmark in den Edelstahl-Mixbehälter und dünsten es bei 120°C für ca. 3 Minuten bei Geschwindigkeitsstufe 1 an.

Nun die restlichen Zutaten hinzugeben und je nach gewünschter Konsistenz etwa 15–20 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe SL garen.

Zum Schluss noch 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 4 Rühren.



rühren

1 Min.

WEISSWEINSAUCE

ZUBEREITUNG:

Gemüsebrühe, Weißwein, Speisestärke, Salz/Pfeffer, Zucker und Kräuter in den Edelstahl-Mixbehälter geben und bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 für 15–20 Minuten köcheln.

Danach die Sahne hinzugeben und bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 für 3 Minuten rühren.

Zuletzt noch ein Stück kalte Butter 1 Minute bei Geschwindigkeitsstufe SL einführen.

		<u> </u>		(A) (-)-)
150 ml Gemüsebrühe 150 ml Weißwein (trocken) 1 EL Speisestärke Salz/Pfeffer (nach Geschmack) Prise Zucker Kräuter nach Geschmack (z. B. Thymian, Dill etc.)	köcheln	15-20 Min.	100°C	1
150 ml Sahne	rühren	3 Min.	100°C	1
25 g kalte Butter	einrüh-	1 Min.		SL

BÉCHAMELSAUCE

ZUBEREITUNG:

Die Butter 3 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 schmelzen.

Mehl in die flüssige Butter geben und weitere 3 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 anschwitzen.

Milch hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat (gerieben) würzen und 7 Minuten bei 90°C/Geschwindigkeitsstufe 3 garen.

_	
> :<	
_	





40 g Butter	schmelzen	3 Min.	100°C	1
40 g Mehl	anschwitzen	3 Min.	100°C	1
500 ml Milch Salz/Pfeffer (nach Geschmack) Muskat (nach Geschmack)	garen	7 Min.	90°C	3





		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
2 Zwiebeln 1 Knoblauchzehe 1 Chilischote	zerkleinern	10 Sek.		5
2 EL Olivenöl 3 EL Tomatenmark	andünsten	3 Min.	120°C	SL
850g Tomaten aus der Dose (= 2 Dosen) 40 ml Balsamico-Essig 5 TL Currypulver 3 EL Honig Salz/Pfeffer nach Geschmack	kochen	10 Min.	120°C	1

BRATENSAUCE

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch und dem Rindergulasch 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schahen

1 EL Olivenöl hinzugeben und 3 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

Danach das Tomatenmark in den Mixbehälter geben und 2 Minuten bei 120°C/Geschwindig-keitsstufe 1 mit andünsten. Nun noch das Mehl 40 Sekunden bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 einrühren.

Die Brühe/Fond, den Rotwein, Gemüsebrühe (Pulver), Zucker, Salz/Pfeffer und Kräuter in den Edelstahl-Mixbehälter füllen und bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 je nach gewünschter Konsistenz 20–25 Minuten köcheln.

Danach die Sahne hinzugeben und wiederum bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 für 5 Minuten köcheln.

Nach dem Köcheln noch für 1 Minute auf Stufe 4 Rühren.

CURRYWURST-SAUCE

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und zusammen mit der Knoblauchzehe und der Chilischote im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Olivenöl und Tomatenmark hinzugeben und 3 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Tomaten, Balsamico, Currypulver, Honig sowie Salz und Pfeffer zugeben und 10 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe 1 Kochen.

TIPP: Je nach gewünschter Konsistenz können Sie während des Kochvorganges auch den Deckel der Einfüllöffnung entnehmen und die Einfüllöffnung mit dem Gar-Korb abdecken. So wird die Sauce etwas dickflüssiger.

54 | SAUCEN & PESTOS

SALAT-DRESSING

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten nacheinander in den Edelstahl-Mixbehälter geben und etwa 5–10 Minuten stehen lassen.

Dann 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 7 schaumig mixen und anschließend über den Salat geben.

120 ml weißer Balsamico 1 TL Dillspitzen mixen 20 Sek. Prise Curry Salz/Pfeffer nach Geschmack

25 g Zucker

1 EL mittelscharfer Senf

BOLOGNESE-SAUCE

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Sellerie und Karotten schälen, in grobe Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 20 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Tomatenmark und Öl hinzugeben und 2,5 Minuten bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe "SL" andünsten.

Hackfleisch zufügen und 3 Minuten bei 120°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe "SL" andünsten.

Mit dem Rotwein ablöschen, den Zucker hinzu und weitere 3 Minuten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe "SL" ohne Deckel der Einfüllöffnung kochen.

Rinderfond, Tomaten und Salz zugeben und 30 Minuten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe "SL" kochen. Dabei den Deckel der Einfüllöffnung abnehmen und die Einfüllöffnung mit dem Gar-Korb abdecken.

Danach Oregano (fein gehackt) und die Lorbeerblätter dazu und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und 25 Min bei 90°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe "SL" köcheln. Auch hierbei die Einfüllöffnung (ohne Deckel der Einfüllöffnung) mit dem Gar-Korb abdecken.

TIPP: Je nach gewünschter Konsistenz der Sauce, können Sie mit der Menge Rinderfond variieren, also etwas mehr oder weniger zugeben.

				(\$\tilde{\tau}_{+}(-\frac{1}{2})
2 kl. Zwiebeln 2 Knoblauchzehen	zerklei- nern	10 Sek.		4
¼ Knolle Sellerie 2 Karotten	zerklei- nern	20 Sek.		4
3 EL Tomatenmark 3 EL Pflanzenöl	an- dünsten	2,5 Min.	120°C	SL
400 g Rinderhackfleisch	an- dünsten	3 Min.	120°C	SL Linkslauf
200 ml Rotwein ½ EL Zucker	kochen	3 Min.	100°C	SL Linkslauf
250 ml Rinderfond 1 Dose Tomaten (stückig) ½ EL Salz	kochen	30 Min.	100°C	SL Linkslauf
10 g Oregano (frisch) 2 Lorbeerblätter Salz/Pfeffer nach Geschmack	köcheln	25 Min.	90°C	SL Linkslauf







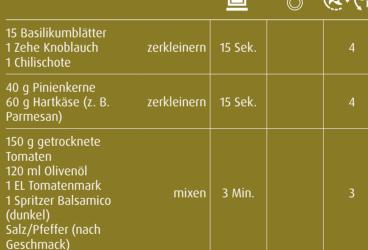


3 Schalotten 1 Zehe Knoblauch	zerkleinern	10 Sek.		4
1 EL Butter	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
80 ml Cognac	einkochen	2 Min.	120°C	SL
150 ml Milch 2 TL Rinderbrühe (Pulver) 100 ml Crème fraîche 1 EL Pfefferkörner (grün) Salz/Pfeffer (nach Geschmack) 1 TL Estragon	köcheln	3 Min.	90°C	SL Linkslauf
100 ml Sahne 1 Prise Zucker	rühren	5 Min.	80°C	SL Linkslauf















I Zehe Knoblauch I Chilischote	zerkleinern	10 Sek.		4
150 g Erdnussbutter 1 EL Curry 200 ml Gemüsebrühe 1 EL Honig	aufkochen	4 Min.	100°C	SL

SAUCEN & PESTOS | 55

SCHNELLE PFEFFERSAUCE

ZUBEREITUNG:

Schalotten in Stücke schneiden, zusammen mit der Knoblauchzehe in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

1 EL Butter zugeben und für 2,5 Minuten bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Mit Cognac ablöschen und 2 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL ohne Deckel der Einfüllöffnung einkochen. Milch, Rinderbrühe, Crème fraîche, Pfefferkörner sowie Salz/Pfeffer und Estragon zugeben und 3 Minuten bei 90°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL köcheln.

Danach die Sahne und eine Prise Zucker zufügen und 5 Minuten bei 80°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL rühren.

PESTO ROSSO

ZUBEREITUNG:

Basilikumblätter zusammen mit der Knoblauchzehe und der Chilischote in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 15 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Pinienkerne und vorgeschnittenen Hartkäse in den Edelstahl-Mixbehälter zufügen und 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern.

Getrocknete Tomaten, Olivenöl, Tomatenmark, Balsamico sowie Salz/Pfeffer hinzugeben und 3 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 3 mixen.

Tipp: Sollte die gewünschte Konsistenz noch nicht erreicht sein, einfach den letzten Schritt nochmals wiederholen.

ERDNUSSSAUCE

ZUBEREITUNG:

Knoblauch und Chilischote in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Erdnussbutter, Curry, Gemüsebrühe und Honig dazu geben und 4 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe SL aufkochen.

56 | SAUCEN & PESTOS

LACHSSAUCE

ZUBEREITUNG:

Schalotten in Stücke schneiden, zusammen mit dem Knoblauch in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Olivenöl zugeben und 2 Minuten mit 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL anschwitzen.

Lachs in Würfel schneiden und ebenfalls in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 3 Minuten bei 120°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL andünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen und 2 Minuten bei 120°C/ Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL (ohne Deckel der Einfüllöffnung) einkochen.

Gemüsebrühe dazu und weitere 3 Minuten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

Tomatenmark, Tomaten, Limettensaft, Zucker, Salz/Pfeffer und Dill zufügen und 4 Minuten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

Zum Schluss noch die Sahne zugeben und nochmals 3 Minuten bei 90°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL köcheln.

SWEET CHILI SAUCE

ZUBEREITUNG:

Knoblauch und Chilischoten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Salz, Zucker, Essig und Wasser (ein wenig von dem Wasser zum Anrühren der Speisestärke übrig lassen) in den Edelstahl-Mixbehälter hinzugeben und 5 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

Speisestärke in dem Rest des Wassers anrühren und ebenfalls in den Edelstahl-Mixbehälter geben und danach 1 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe SL aufkochen.







2 Schalotten 2 Zehen Knoblauch	zerkleinern	10 Sek.		4
2 EL Olivenöl	anschwitzen	2 Min.	120°C	SL
200 g Lachs	andünsten	3 Min.	120°C	SL Linkslauf
150 ml Weißwein	einkochen	2 Min.	120°C	SL Linkslauf
200 ml Gemüsebrühe	kochen	3 Min.	100°C	SL Linkslauf
1 EL Tomatenmark 1 Dose Tomaten (stückig mit Kräutern) 2 TL Limettensaft 1 Prise Zucker Salz/Pfeffer (nach Geschmack) 1 EL Dill (frisch gehackt)	kochen	4 Min.	100°C	SL Linkslauf
200 ml Sahne	köcheln	3 Min.	90°C	SL Linkslauf

=
\mathbf{Q}

aufkochen 1 Min. 100°C

2 Zehen Knoblauch

4 Chilischoten

130 g Zucker 80 ml Essig 200 ml Wasser

1 EL Speisestärke

1 TL Salz





		\bigcirc	(4,6)
zerkleinern	10 Sek.		4
kochen	5 Min.	100°C	SL



MEINE NOTIZEN



DIPS & CREMES

SEITE 60-61

• THUNFISCH-CREME

AVOCADO-AUFSTRICH

• KRÄUTER-BUTTER

MAYONNAISE

• PAPRIKA-CREME

• KRÄUTER-QUARK-SENFAUFSTRICH

• SARDELLEN-PASTE

• NUSS-SCHOKOLADEN-AUFSTRICH

SEITE 62-63

CHAMPIGNON-FRISCHKÄSE

CHAMPIGNONQUARK

ROTWEINBUTTER MIT ZWIEBELN

TOMATENFRISCHKÄSE

• LACHSBUTTER

KNOBLAUCHCREME

KICHERERBSENCREME

SEITE 64-65

• CHILI-KNOBLAUCH-BUTTER

• BIRNEN-ZWIEBEL-SCHMALZ

• BROTAUFSTRICH MIT EI UND FRISCHKÄSE

• BRÖTCHENMASSE ZUM ÜBERBACKEN

• REMOULADE

• KÜMMEL-ROSMARIN-AUFSTRICH MIT KNOBLAUCH

SEITE 66-67

BAYRISCHER OBAZDA

RADIESCHEN-AUFSTRICH MIT KRESSE

• PIKANTER DIP MIT SOUR CREAM

• ROTE BETE DIP

• BUNTER PAPRIKA-QUARK

• SENF-DILL-SAUCE

SEITE 68-69

KRÄUTER-TSATSIKI

• BURGER SAUCE

SCHINKENAUFSTRICH

• QUICK DIP

KÄSECREME MIT KNOBLAUCH

THUNFISCH-CREME

ZUBEREITUNG:

Zwiebel und Petersilie 10 Sek. auf Stufe 5 in den Mixbehälter geben.

Den Thunfisch dazugeben und weitere 20 Sek. auf Stufe 5 fein mixen.

Frischkäse, Sauerrahm, Salz und Pfeffer dazu geben und 30 Sek. auf Stufe 5 mixen.

AVOCADO-AUFSTRICH

ZUBEREITUNG:

Mit dem Rührflügel die Schlagsahne etwa 30 Sek. auf Stufe 2 cremig schlagen. Rührflügel entfernen.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und zusammen mit Curry, Kräutersalz und Zitronensaft zu der geschlagenen Sahne geben. Alles auf Stufe 5 für 20 Sek. vermischen.

KRÄUTER-BUTTER

ZUBEREITUNG:

Petersilie, Dill, Kerbel, Kresse und Knoblauch in den Mixbehälter geben und 10 Sek. auf Stufe 8 mixen. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Butter, Salz und Pfeffer dazu geben und 3 Min. auf Stufe 3 cremig rühren.

MAYONNAISE

ZUBEREITUNG:

Rührflügel einsetzen. Ei, Salz, Essig in den Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 3 verrühren.

Die Mischung danach ca. 1 Minute ruhen lassen.

Nun den Deckel der Einfüllöffnung abnehmen ca. 3,5 Minuten Laufzeit einstellen und bei Geschwindigkeitsstufe 2 während des Rührvorganges ganz langsam das Öl durch die Einfüllöffnung hinzufügen.

TIPP: Achten Sie darauf, dass sowohl der Mixbehälter als auch alle Zutaten in etwa die gleiche Temperatur haben!

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
l kl. Zwiebel etwas Petersilie	hacken	10 Sek.	5
2 kl. Dosen Thunfisch	mixen	20 Sek.	5
l Pkg. Frischkäse 200 g Sauerrahm Salz, Pfeffer	mixen	30 Sek.	5

	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE C-1-)
200 ml Schlagsahne	30 Sek.	2
1 Avocado 1 TL Curry 1/2 TL Kräutersalz mixen Saft einer halben Zitrone	20 Sek.	5

	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
1/2 Bund Petersilie 1 Stängel Dill 3 Stängel Kerbel mixe 1 TL Kresse 2 Zehen Knoblauch	n 10 Sek.	8
250 g Butter mixe Salz, Pfeffer	n 3 Min.	3

			(2) (-)-)
1 Ei 15 ml Weißwein-Essig 5 g Salz	rühren	10 Sek.	3
300 ml pflanzliches Öl	rühren	3,5 Min.	2

DIPS & CREMES | 61



PAPRIKA-CREME

ZUBEREITUNG:

Olivenöl und die geschälte und in Stücke geschnittene Paprika in den Mixbehälter geben und 8 Min. bei 100°C auf Stufe 1 dünsten.

Den Frischkäse und das Salz zugeben und 30 Sek. auf Stufe 4 cremig rühren.



		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE (-1)
150 g Sardellen 150 g Butter 70 g Frischkäse Paprikapulver süß	mixen	20 Sek.	10
	mixen	1 Min.	5

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
50 g Zucker		20 Sek.		10
50 g Haselnüsse 100 g Kochschokolade	mixen	30 Sek.		8
70 g weiche Butter 100 ml Milch	rühren	2 Min.	70°C	1

KRÄUTER-QUARK-**SENFAUFSTRICH**

ZUBEREITUNG:

Kräuter 20 Sek. auf Stufe 5 zum Zerkleinern in den Mixbehälter geben. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Quark, Sauerrahm, Senf, Salz, Pfeffer und Paprikapulver dazugeben und 1 Min. auf Stufe 5 verrühren.

SARDELLEN-PASTE

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und 20 Sek. auf Stufe

Dann die Masse mit dem Spatel vom Rand nach unten streichen und 1 Min. auf Stufe 5 mixen.

NUSS-SCHOKOLADEN-**AUFSTRICH ZUBEREITUNG:**

Den Zucker in den Mixbehälter geben und 20 Sek. auf Stufe 10 "pulverisieren".

Schokolade in grobe Stücke brechen, zusammen mit den Nüssen in den Mixbehälter geben und 30 Sek. auf Stufe 8

Butter und Milch hinzufügen und 2 Min. auf Stufe 1 bei 70°C zu einer homogenen Creme verarbeiten.

CHAMPIGNON-FRISCHKÄSE

ZUBEREITUNG:

Lauch zunächst in Längsstreifen und dann quer in kleine Stücke schneiden und dann zusammen mit der Knoblauchzehe und der in grobe Stücke geschnittenen Zwiebel im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 hacken. Falls nötig mit dem Spatel vom Rand des Behälters nach unten schieben.

Champignons zugeben und 10 Sekunden mit Geschwindiakeitsstufe 4 zerkleinern.

Danach das Öl hinzufügen und alles etwa 5 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten. Die Masse dann abkühlen lassen.

Salz, Pfeffer, Thymian, Balsamico und Frischkäse zufügen und 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 mischen.

CHAMPIGNONQUARK

ZUBEREITUNG:

Knoblauch und Zwiebeln in groben Stücken 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 hacken.

Champignons zugeben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern.

Danach das Öl hinzufügen und alles etwa 3 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

Die übrigen Zutaten zufügen und 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 mischen.

ROTWEINBUTTER MIT ZWIEBELN

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln in Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 8 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 hacken.

Rotwein hinzugeben und 3 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe 1 (Deckel der Einfüllöffnung entnehmen) reduzieren, in eine kleine Schüssel füllen und abkühlen

Butter, Kräutersalz, Zucker und Pfeffer in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 verrühren.

Schmand zufügen und 8 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 einrühren.

Die abgekühlte Rotwein-Zwiebel-Mischung hinzugeben und 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 1 mischen.



250 g Frischkäse

		$\underline{\underline{\aleph}}$		(E) (-})
1 Knoblauchzehe 100 g Zwiebeln	hacken	10 Sek.		4
120 g Champignons	zerkleinern	10 Sek.		4
25 ml Olivenöl	andünsten	3 Min	120°C	1
1 TL Salz 1 TL Pfeffer 2 TL Thymian (gerebelt) 20 ml Balsamico 250 g Magerguark	mischen	15 Sek.		4

		<u>×</u>		(X)-(-)-
70 g rote Zwiebeln	hacken	8 Sek.		4
50 ml Rotwein	reduzieren	3 Min.	120°C	1
70 g Butter 1 TL Kräutersalz 1 Prise Zucker 1 Prise Pfeffer	verrühren	20 Sek.		5
40 g Schmand	einrühren	8 Sek.		5
	mischen	15 Sek.		1

				(2) (-)-)	
	hacken	10 Sek.		4	
5	zerkleinern	10 Sek.		4	
	andüncton	E Mio	12000	1	





		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	
6 Knoblauchzehen	hacken	8 Sek.	
250 g Naturjoghurt 200 g Crème fraîche 20 g Mayonnaise 30 g Ketchup	verrühren	8 Sek.	

zerkleinern

verrühren

hacken

verrühren

10 Sek.

15 Sek.

10 Sek.

3 Min.

2 Knoblauchzehen

5 getrocknete

Tomaten (in Öl)

1 TL Tomatenmark

200 g Frischkäse

Salz und Pfeffer

(nach Geschmack)

etwas Basilikum

1 kleine Zwiebel

125 g Butter

Dill (1 Bund)

150 g Lachsstreifen

3 Eier (hartgekocht)

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
1 Glas Kichererbsen (ca. 240 g Abtropfgewicht) 200 g Quark 50 g Sesampaste Salz und Pfeffer (nach Geschmack) 1 Prise Zucker 1 Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek.	10

TOMATENFRISCHKÄSE

ZUBEREITUNG:

(P) (S)

(2)-(S)

Knoblauchzehen und getrocknete Tomaten 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 zerkleinern. Restliche Zutaten hinzugeben und 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 verrühren.

LACHSBUTTER

ZUBEREITUNG:

Zwiebel in grobe Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 hacken. Falls nötig mit dem Spatel vom Rand des Behälters nach unten schieben.

Restliche Zutaten hinzugeben und ca. 3 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 6 zu einer feinen Masse verrühren.

KNOBLAUCHCREME

ZUREREITUNG:

Knoblauchzehen im Edelstahl-Mixbehälter 8 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 8 hacken. Falls nötig mit dem Spatel vom Rand des Behälters nach unten schieben.

Restliche Zutaten zufügen und weitere 8 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 verrühren.

KICHERERBSENCREME

ZUBEREITUNG:

Kichererbsen in ein Sieb geben und mit heißem Wasser abspülen. Danach etwas abtropfen lassen und in den Edelstahl-Mixbehälter geben.

Die anderen Zutaten hinzugeben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10 zerkleinern. Vorgang nötigenfalls wiederholen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

CHILI-KNOBLAUCH-BUTTER

ZUBEREITUNG:

Chilischoten je nach gewünschtem Schärfegrad entkernen und zusammen mit den Knoblauchzehen 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 7 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben. (Bei Bedarf den Vorgang wiederholen).

Öl zugeben und 3 Minuten bei 90°C/Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

Butter und 1 Prise Salz hinzu und 40 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 2 verrühren.

Danach kalt stellen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		(E) (-)
l Chilischoten I Knoblauchzehen	zerkleinern	15 Sek.		7
? EL Rapsöl	andünsten	3 Min.	90°C	1
250 g Butter (weich) Prise Salz	verrühren	40 Sek.		2

BIRNEN-ZWIEBEL-SCHMALZ

ZUBEREITUNG:

Birne schälen, entkernen, in Stücke schneiden und zusammen mit der in Stücke geschnittenen Zwiebel den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

2 EL Rapsöl zufügen und 3 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe "SL" andünsten.

Schmalz und Gewürze dazu und 2,5 Minuten bei 120°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe "SL" rühren.

Danach in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

TIPP: Vor dem Servieren nochmals durchmischen.

		$\underline{\underline{\aleph}}$		(Z) (-)-
1 Birne 1 Zwiebel	zerkleinern	20 Sek.		4
2 EL Rapsöl	andünsten	3 Min.	120°C	SL
250 g Schmalz (weich) 1 Prise Salz und Chili	rühren	2,5 Min.	120°C	SL Linkslauf

BROTAUFSTRICH MIT EI UND FRISCHKÄSE

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 50 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 2 verrühren.

	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
200 g Kräuterfrischkäse 1 TL mittelscharfer Senf 4 hartgekochte Eier 2 EL Weißweinessig 1 TL Dillspitzen verrühren Prise Paprikapulver (scharf) Prise Curry Salz/Pfeffer nach Geschmack Prise Zucker	50 Sek	2

STUFE (-) 1 Zwiebel zerkleinern 10 Sek. 100 a Kochschinken 100 g Salami zerkleinern 1 Min. 150 g Käse (Emmentaler oder Gouda) 1 Becher Crème fraîche (mit Kräutern) 10 g Oregano (frisch) rühren | 1,5 Min. Salz/Pfeffer nach Geschmack

BRÖTCHENMASSE ZUM ÜBERBACKEN **ZUBEREITUNG:**Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und im Ed

Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Schinken, Salami und Käse in Stücke schneiden und 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 3 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Crème fraîche zufügen, gehackten Oregano sowie Salz und Pfeffer dazu und 1,5 Minuten auf Stufe 1 rühren.

Die Masse dann auf Brötchen- oder Baguette-Hälften geben und im Backofen bei 180–200° goldbraun überbacken.

	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE (-)
2 Schalotten 3 Essiggurken 10g Schnittlauch zerkleinern 1 EL Kapern 1 kl. Sardellenfilet	20 Sek.	7
1 Ei 3 EL Mayonnaise 1 TL mittelscharfer Senf 5 ml weißer Balsamico Prise Curry Salz/Pfeffer nach Geschmack	2,5 Min.	2

REMOULAD	
2 F N// 11 11 // 11	-
\ 	

ZUBEREITUNG:

Schalotten in Stücke geschnitten, Essiggurken (in Stücken), Schnittlauch, Kapern und das Sardellenfilet in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 7 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und 2,5 Minuten bei Geschwindigkeitsstufe 2 rühren.

1 EL Kümmel ganz Nadeln von 2 Rosmarinzweigen kleinern 3 Knoblauchzehen 350 g Frischkäse natur Salz/Pfeffer (nach Geschmack) STUFE 20 Sek. 6

KÜMMEL-ROSMARIN-AUFSTRICH MIT KNOBLAUCH

ZUBEREITUNG:

Kümmel, Rosmarinnadeln und Knoblauch in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 6 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Frischkäse zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 1 mischen. Masse danach 30 Minuten ziehen lassen.

BAYRISCHER OBAZDA

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Die restlichen Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 2 Vermengen. Danach anrichten und mit den Zwiebelringen (dünn geschnitten) und dem Schnittlauch (geschnitten) garnieren.

			(St(-1-)
2 Zwiebeln	zerkleinern	10 Sek.	4
250 g Camembert 80 g Butter 150 g Frischkäse ½ TL Kümmel, gemah 1 TL Kümmel, ganz 1 TL Paprikapulver, scharf 1 EL Paprikapulver, edelsüß Salz, nach Geschmack Pfeffer (frisch gemahl nach Geschmack 40 ml Bier (dunkel)	vermengen	20 Sek.	2
Zwiebelringe von ½ Zwiebel 1 EL frischen Schnittlauch	garnieren		

RADIESCHEN-AUFSTRICH MIT KRESSE

ZUBEREITUNG:

Kresse und Radieschen in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Frischkäse, Kräutersalz und Pfeffer hinzugeben und 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 1 vermengen.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE C
Kresse (1 Schale) 100 g Radieschen	zerkleinern	20 Sek.	4
300 g Frischkäse ½ Esslöffel Kräutersalz Pfeffer (schwarz – frisch gemahlen)	vermengen	30 Sek.	1

PIKANTER DIP MIT SOUR CREAM

ZUBEREITUNG:

Schalotten und Frühlingszwiebel in Stücke schneiden und zusammen mit der Knoblauchzehe und den Chili-Schoten im Edelstahl-Mixbehälter 15 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Saure Sahne, Crème fraîche, Weißweinessig, Zucker sowie Salz und Pfeffer zugeben und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe SL rühren.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE (-1)
1 Schalotte 1 Frühlingszwiebel 1 Knoblauchzehe 2 Chili-Schoten	zerkleinern	15 Sek.	4
1 Becher saure Sahne 1 Becher Crème fraîche mit Kräutern 2 EL Weißweinessig 1 Prise Zucker Salz/Pfeffer nach Geschmack	rühren	2 Min.	SL

			(2)-(-)-
100 g Pistazien (geschält)	zerkleinern	10 Sek.	6
1 Schalotte	zerkleinern	10 Sek.	4
300 g Rote Bete (gekocht)	zerkleinern	15 Sek.	5
2 TL Meerrettich 150 g Crème fraîche 1 EL Weißweinessig 2 EL Rapsöl 1 Prise Zucker Salz/Pfeffer nach Geschmack	rühren	2 Min.	1

		<u>×</u>	(\$\frac{1}{4}\)
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek.	4
3 kleine Paprikaschoten (rot, gelb, grün) 200 g Quark 150 ml saure Sahne 5 Essiggurken 1 TL mittelscharfer Senf 1 Prise Paprikapulver 1 Prise Kümmel (gemahlen) Salz/Pfeffer nach Geschmack	verrühren	2 Min.	1 Linkslauf

		<u>×</u>	(\$\frac{1}{4}\)
2 EL brauner Zucker 4 EL Dijon Senf Weißer Pfeffer (frisch gemahlen; Menge nach Geschmack) ½ EL Senfkörner (gemahlen) 2 EL Obstessig 1 TL Honig 3 EL Wasser	rühren	3 Min.	1
5 EL Rapsöl	einrühren	2 Min.	1
3 EL Dill (frisch, fein gehackt)	rühren	2 Min.	SL

ROTE BETE DIP

ZUBEREITUNG:

Pistazien im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 6 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Schalotte in Stücke schneiden, in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Rote Bete zugeben und 15 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 5 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Meerrettich, Crème fraîche, Weißweinessig, Rapsöl, Zucker sowie Salz/Pfeffer zugeben und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 1 rühren.

BUNTER PAPRIKA-QUARK

ZUBEREITUNG:

Zwiebel in Stücke schneiden, zusammen mit der Knoblauchzehe in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Paprikaschoten entkernen, in kleine Würfel schneiden und in den Edelstahl-Mixbehälter geben, Quark, saure Sahne, Essiggurken (gewürfelt), Senf, Paprikapulver, Kümmel und Salz/Pfeffer zugeben und 2 Minuten mit Linkslauf auf Geschwindigkeitsstufe 1 verrühren.

SENF-DILL-SAUCE

ZUBEREITUNG:

Zucker, Senf, Pfeffer, Senfkörner, Essig, Honig und Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 3 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 1 rühren.

Den Arbeitsschritt (rühren - 2 Minuten bei Geschwindigkeitsstufe 1) starten und das Öl langsam durch die Deckelöffnung in die Masse fließen lassen.

Den Dill dazugeben und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe SL rühren.

68 | DIPS & CREMES

KRÄUTER-TSATSIKI

ZUBEREITUNG:

Knoblauchzehen in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 15 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Crème fraîche mit Kräutern, Kräuter-Quark, Olivenöl, Salz/ Pfeffer in den Mixbehälter geben und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 1 rühren.

Salatgurke in 2 Hälften schneiden und entkernen. Danach in Scheiben schneiden und die Scheiben in dünne Streifen schneiden.

Die Gurkenstreifen in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 1,5 Minuten mit Linkslauf auf Geschwindigkeitsstufe SL in die Masse unterrühren.

Masse in eine Schüssel füllen und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE (-1)
6 Knoblauchzehen	zerkleinern	15 Sek.		4
1 Becher Crème fraîche mit Kräutern 500 g Kräuter-Quark 2 EL Olivenöl Salz/Pfeffer nach Geschmack	rühren	2 Min.		1
1 Salatgurke (Bio)	In zwei Hälften schneiden und entkernen. Danach in Scheiben schneiden und die Scheiben in dünne Streifen schneiden.			
Gurkenstreifen	unterrühren	1,5 Min.		SL Linkslauf
Kräuter-Tsatsiki ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen				

RH	RGER	CAII	
υU	NULN	JAU	LL

ZUBEREITUNG:

Zwiebel in Stücke schneiden, zusammen mit der Knoblauchzehe in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Essiggurken in Stücke schneiden, in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 3 Zerkleinern. Zutaten danach in eine separate Schüssel geben und den Edelstahl-Mixbehälter reinigen.

Braunen Zucker, Senf, Eigelb und Balsamico in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 3 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 1 rühren. Währenddessen das Öl langsam durch die Deckelöffnung einfließen lassen.

Ketchup, Salz, Zitronensaft, Petersilie sowie die zuvor zerkleinerten Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 1 rühren.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	2 Min	STUFE
1 Zwiebel 1 Zehe Knoblauch	zerkleinern	10 Sek.		4
3 Essiggurken	zerkleinern	20 Sek.		3
½ EL brauner Zucker 1 TL Senf (mittelscharf) 1 Eigelb 1 EL Balsamico (weiß) 150 ml Rapsöl	rühren	3 Min.		1
60 g Curry-Ketchup 1 TL Salz 1 EL Zitronensaft 1 EL Petersilie (fein gehackt)	einrühren	2 Min.		1





zerkleinern 10 Sek.

rühren 2 Min.

1 Bund Petersilie (frisch zerkleinern 20 Sek.

1 Zwiebel

gehackt)

Kräutern

60 ml Sahne

1 EL Soiasauce

1 Prise Zucker

Geschmack

1 Prise Curry

1 Zehe Knoblauch

250 g Frischkäse mit

1 EL Balsamico (weiß)

1 Prise Paprikapulver Salz/Pfeffer nach

250 g Schinken





(3 (1)	
4	
3	
) -
1	4
	ĺ
	(

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
100 g Radieschen 1 Karotte 2 Frühlingszwiebeln ½ Bund Petersilie (frisch gehackt)	zerkleinern	20 Sek.	4
250 g Frischkäse 200 g Quark 1 TL Paprikapulver Salz/Pfeffer nach Geschmack	rühren	20 Sek.	3

			\bigcirc	الإرام
4 Zehen Knoblauch 2 Chilischoten	zerkleinern	10 Sek.		4
1 kl. Schote Spitzpaprika	zerkleinern	20 Sek.		3
200 g Fetakäse 200 g Frischkäse 1 TL Thymian (frisch gehackt) 1 TL Rosmarin (frisch gehackt) Salz/Pfeffer nach Geschmack 1 Prise Paprikapulver	rühren	1 Min.		3

SCHINKENAUFSTRICH

ZUBEREITUNG:

Zwiebel in Stücke schneiden, zusammen mit der Knoblauchzehe in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Schinken vorschneiden und mit der Petersilie 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 3 im Edelstahl-Mixbehälter zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Die übrigen Zutaten hinzugeben und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 1 rühren.

QUICK DIP

ZUBEREITUNG:

Radieschen, Karotte (in kleinen Stücken), Frühlingszwiebeln (in Stücken) und Petersilie in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Frischkäse, Quark, Paprikapulver sowie Salz/Pfeffer zugeben und 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 3 rühren.

KÄSECREME MIT KNOBLAUCH

ZUBEREITUNG:

Knoblauch und Chilischoten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Paprika entkernen und in Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 20 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 3 Zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Fetakäse in Stücke schneiden und mit dem Frischkäse, Thymian, Rosmarin sowie Salz/Pfeffer und Paprikapulver in den Edelstahl-Mixbehälter zufügen und 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 3 rühren.



SEITE 72-73

- MARMORKUCHEN
- BISKUIT-KUCHEN
- SCHWAMM-KUCHEN
- ZITRONENKUCHEN
- BANANENKUCHEN
- GEWÜRZKUCHEN

SEITE 74-75

- GLÜHWEINKUCHEN
 - NUSSMUFFINS
- VANILLEKIPFERL
- ZIMTSTERNE
- FLORENTINER

SEITE 76-77

KOKOSMAKRONEN

HASELNUSSMAKRONEN

• BROT-TEIG

BRANDTEIG

• PIZZA-TEIG

• TEIG FÜR SPRITZGEBÄCK

SEITE 78-79

SCHINKEN-KÄSE-MUFFINS

GUGLHUPF

MARZIPAN-BÄLLCHEN

• TORTILLA-BÖDEN

• BLINI (RUSSISCHE PFANNKUCHEN)

MARMORKUCHEN

ZUBEREITUNG:

Butter, Zucker und Eier im Mixbehälter 4 Min. auf Stufe 5 zu einer cremigen Masse verrühren.

Mehl, Backpulver, Salz, Milch und Rum zugeben und weitere 30 Sek. auf Stufe 2 verrühren. 2/3 des Teiges in eine gefettete Springform geben.

Kakao, Rum und Milch zu dem restlichen Teig in den Mixbehälter geben und 20 Sek. auf Stufe 2 verrühren.

Den dunklen Teig auf den hellen Teig in der Springform geben und mit einer Gabel spiralförmig verrühren.

Im vorgeheizten Backofen 45 Min. bei 180°C backen.

		<u>×</u>	(E) (-)
250 g Butter 200 g Zucker 5 Eier	verrühren	4 Min.	5
500 g Mehl 1 Pkg. Backpulver Salz 150 ml Milch 4 EL Rum	verrühren	30 Sek.	2
3 EL Kakao 1 EL Rum 1 EL Milch	verrühren	20 Sek.	2

STUFE

Im Backofen 45 Min. bei 180°C backen

BISKUIT-KUCHEN

ZUBEREITUNG:

4 Eiweiß und 100 g Zucker in den Mixbehälter geben und 5 Min. bei 50°C auf Stufe 3 verrühren.

4 Eigelb und 100 g Zucker hinzufügen und 1 Min auf Stufe 3 verrühren.

Mehl, Speisestärke und Hefe dazugeben und 3 Min. auf Stufe 3 verrühren.

Den Teig in eine gebutterte Backform füllen und zugedeckt 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Danach 30–40 Min. im vorgeheizten Backofen bei 180°C backen.

SCHWAMM-KUCHEN

ZUBEREITUNG

Eier, Mehl, Zucker, Butter und Hefe in den Mixbehälter geben und für 1 Min. auf Stufe 4 verrühren.

Den Teig in eine gebutterte Backform füllen und zugedeckt 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Danach 30–40 Min. im vorgeheizten Backofen bei 180°C backen.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
4 Eiweiß 100 g Zucker	verrühren	5 Min.	50°C	3
4 Eigelb 100 g Zucker	verrühren	1 Min.		3
100 g Mehl 100 g Speisestärke 5 g Hefe	verrühren	3 Min.		3

Teig 20 Min. gehen lassen und im Backofen 30–40 Min. bei 180°C backen

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE (-1-)
3 Eier 150 g Mehl 150 g Zucker 150 g Butter 3 g Hefe	verrühren	1 Min.	4

Teig 30 Min. gehen lassen und im Backofen 30–40 Min. bei 180°C backen

KUCHEN & GEBÄCK | 73



ZITRONENKUCHEN ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten nacheinander in den Mixbehälter geben und 4 Min. auf Stufe 5 schaumig rühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und im Backofen 40 Min. bei 180°C backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

200 g Butter 180 g Zucker 4 Eier 300 g Mehl verrühren 4 Min. 5 1 Pkg. Backpulver 120 g Bananen 100 ml Schlagsahne Im Backofen 40–50 Min. bei 180°C backen 100 g Schokoglasur bestreichen

		<u>×</u>		(E) (-)-)
475 g Mehl 300 g Zucker 30 g Lebkuchengewürz 3 TL Kakaopulver 1,5 Päckchen Backpulve 1,5 EL Vanillezucker	rumen	35 Sek.		1
3 Eier 135 ml Sonnen- blumenöl 400 ml Milch	verrüh- ren	4 Min.		2
lm Backofen ca. 25 Min	. bei 200°C l	backen		
Kuvertüre	zerkleinern	30 Sek.		3
Kuvertüre	schmelzen	3-4 Min.	50°C	1
Zuckernuggets				

BANANENKUCHEN

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten nacheinander in den Mixbehälter geben und 4 Min. auf Stufe 5 schaumig rühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und im Backofen 40–50 Min. bei 180°C backen.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit der Schokoladenglasur bestreichen.

GEWÜRZKUCHEN

ZUREREITUNG

STUFE

Den Rührflügel einsetzen und dann Mehl, Zucker, Lebkuchengewürz, Kakaopulver, Backpulver und Vanillezucker in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 35 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 1 rühren. Rührflügel entnehmen.

Eier, Sonnenblumenöl und Milch zugeben und 4 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 2 verrühren.

Den Teig anschließend auf ein gebuttertes Backblech geben und bei 200°C ca. 25 Minuten backen.

Für den Guss die Kuvertüre in Stücken in den Edelstahl-Mixbehälter geben und bei Geschwindigkeitsstufe 3 etwa 30 Sekunden weiter zerkleinern.

Anschließend die Kuvertüre je nach Menge 3–4 Minuten bei 50°C/Geschwindigkeitsstufe 1 schmelzen und über den fertig gebackenen Kuchen geben.

Den Kuchen nach Bedarf nun mit Zuckernuggets bestreuen und vollständig abkühlen lassen.

GLÜHWEINKUCHEN

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 4 verrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen, Teig darauf verteilen und bei 180°C ca. 35 Minuten backen.

NUSSMUFFINS

7URFRFITUNG:

Die Schokolade 5 Sek. auf Stufe 8 klein hacken und in eine separate Schüssel füllen.

Die restlichen Zutaten in den Mixbehälter füllen und 4 Min. auf Stufe 5 rühren/kneten.

Die Schokolade dazugeben und 20 Sek. auf Stufe 5 einrühren.

Den Teig in Muffins-Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen 30 Min. bei 180°C backen.

VANILLEKIPFERL

ZUBEREITUNG:

100 g Zucker, Mehl, Mandeln, Haselnüsse, Butter, das Mark der Vanilleschote und die Prise Salz in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 1,5 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 5 rühren/kneten.

Den Teig dann in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Teig nun zu den typischen Kipferln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Etwa 12 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175°C backen.

Zucker, Vanillezucker und Puderzucker mischen und die warmen Vanillekipferl darin wenden.







		X X /
250 g Mehl 180 g Zucker 200 g Walnüsse 100 g Schokolade (zartbitter) 1 Päckchen Backpulver verrüh 1 EL Vanillezucker 6 Eier 200 g Sonnenblumenöl 200 ml Glühwein 1 EL Lebkuchengewürz	ren 1 Min.	4

Im Backofen ca. 35 Min. bei 180°C backen







10 g Schokolade hacke	n 5 Sek.	8
200 g Zucker 1 Pkg. Vanillezucker 200 g Butter 4 Eier 150 g Mehl rührer 1 Pkg. Backpulver knete 2 EL Rum 1 Zitrone (Schale + Saft) 50 g gemahlene Nüsse	• / ///////	5
Schokolade zum Teig geben und verrühren	20 Sek.	5

Im Backofen 30 Min. bei 180°C backen







rühren/ kneten	1,5 Min.	5

Im Backofen ca. 12 Min. bei 175°C backen

Mantel	
	٠.

VIC	ш	lei
50	g	Puderzucker
n.	n	Vanillazucka

70		-	
-//\	$\boldsymbol{\alpha}$	////	ν α r
70	u	ZUU	ĸei
		Zuc	











400 g Zucker	pulverisieren	20 Sek.	10
500 g Mandeln	zerkleinern	20 Sek.	8
2 TL Zimt	mischen	15 Sek.	7
1 EL Honig 2 Eiweiß	mischen	15 Sek.	4
100 g Zucker 1 Eiweiß	rühren/schlagen	4 Min.	3

Sterne mit der Masse bestreichen und im Backofen ca. 15 Min. bei 150°C backen

ZIMTSTERNE

ZUBEREITUNG:

Zunächst den Zucker 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10 zu Puderzucker "pulverisieren" und in ein anderes Gefäß füllen

Danach die Mandeln 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 8 zerkleinern.

Den Zimt und 300 g des zuvor "pulverisierten" Zuckers hinzugeben und 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 7 mischen.

2 Eiweiße und den Honig in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 mischen. Die Mischung in eine Schüssel geben und verkneten.

Teig zwischen 2 Streifen Frischhaltefolie (oder Backpapier) legen und ausrollen (etwa 1 cm dick). Folie/Backpapier entfernen und Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das übrige Eiweiß zusammen mit den übrigen 100 g des Puderzuckers in den Edelstahl-Mixbehälter geben und etwa 4 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 3 zu einer homogenen Masse rühren/schlagen.

Die Sterne mit der Masse bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Umluft) ca. 15 Minuten backen.









FLORENTINER

ZUBEREITUNG:

Haselnüsse im Edelstahl-Mixbehälter 7 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel füllen.

Zucker, Honig, Sahne und Butter (in Stücken) in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 8 Minuten bei 90°C/Geschwindigkeitsstufe 1 erwärmen.

Danach die Haselnüsse und Mandeln dazu geben und 3 Minuten bei 90°C/Geschwindigkeitsstufe 1 mit Linkslauf einrühren

Backblech mit Backpapier auslegen, die Masse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C für 12–15 Minuten backen.

Für den Guss die Kuvertüre in Stücken in den Edelstahl-Mixbehälter geben und ca. 4 Minuten bei 50°C/Geschwindigkeitsstufe 1 schmelzen.

Ausgekühlte Nuss-Masse auf eine Arbeitsfläche stürzen, das Backpapier abziehen und die glatte Seite mit der Kuvertüre bestreichen. Danach in Stücke schneiden.

KOKOSMAKRONEN

ZUBEREITUNG:

Eiweiß, Zucker und 5–6 Tropfen Bittermandelöl in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 5 Minuten bei 50°C/ Geschwindigkeitsstufe 4 rühren.

Kokosraspeln hinzugeben und 1,5 Minuten bei 50°C/Geschwindigkeitsstufe 2 mit Linkslauf einrühren.

Die Kokosmasse dann in kleinen Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Danach im vorgeheizten Backofen bei 150°C 35–45 Minuten (je nach Größe der Portionen) backen.

Wenn Sie es wünschen können Sie die noch warmen Makronen mit etwas Schokolade dekorieren.

	$\overline{\underline{\mathbf{Z}}}$		(2) (-)-
4 Eiweiß 150 g Zucker 5–6 Tropfen Bittermandelöl	5 Min.	50°C	4
300 g Kokosraspeln einrühren	1,5 Min.	50°C	2 Linkslauf
Im Backofen 35–45 Min. bei 150°C b	acken		
Ggf. Schokolade zum Dekorieren			

HASELNUSSMAKRONEN

ZUBEREITUNG

Die Haselnüsse in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 45 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 8 zerkleinern. Danach in eine Schüssel umfüllen.

Eiweiß, Zucker und 5–6 Tropfen Bittermandelöl in den gereinigten Edelstahl-Mixbehälter geben und 5 Minuten bei 50°C/Geschwindigkeitsstufe 4 rühren.

Die zerkleinerten Haselnüsse hinzugeben und 1 Minute bei 50°C/Geschwindigkeitsstufe 2 mit Linkslauf einrühren.

Die Masse dann in kleinen Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Danach im vorgeheizten Backofen bei 150°C 35–45 Minuten (je nach Größe der Portionen) backen.

Wenn Sie es wünschen können Sie die noch warmen Makronen mit etwas Schokolade dekorieren.

	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		(2) (-)-)
300 g ganze Hasel- nüsse zerklein	ern 45 Sek.		8
4 Eiweiß 150 g Zucker rüh 5–6 Tropfen Bittermandelöl	ren 5 Min.	50°C	4
einrüh	ren 1 Min.	50°C	2 Linkslauf
Im Backofen 35–45 Min. bei 150°C backen			
Ggf. Schokolade			

BROT-TEIG

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten nacheinander in den Mixbehälter geben und 90 Sek. auf Stufe 3 kneten.

Den Teig in eine Kastenform geben und ca. 45 Min. an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Den Teig mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen 45 Min. bei 160°C backen.

TIPP: Zum Kneten des Teiges können Sie auch das vorinstallierte Programm "Kneten 2" verwenden. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Bedienungsanleitung.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
350 g Weizenmehl Schnellhefe (Menge nach Herstellerangaben) 10 g Zucker 200 ml Wasser 10 g Margarine 5 g Salz	kneten	90 Sek.	3

Teig 45 Min. gehen lassen und im Backofen 45 Min. bei 160°C backen

KUCHEN & GEBÄCK | 77



Kleine Häufchen auf Backblech setzen und 20 Min. bei 200°C im Backofen backen

		$\overline{\underline{\boxtimes}}$	STUFE
350 g Mehl 150 ml Wasser 2 EL Olivenöl 1 Pkg. Trockenhefe 1 TL Salz	kneten	1 Min.	5

Teig ca. 40 Min. gehen lassen, ausrollen und nach Belieben belegen

pulverisieren

rühren

rühren

100 g Zucker

150 g Butter

1 Eiweiß

1 Prise Salz

200 g Mehl

1 Pckg. Vanillezucker

20 Sek.

3 Min.

2 Min.

rühren 2,5 Min

BRANDTEIG

ZUBEREITUNG:

Wasser, Butter, Salz und Zucker in den Mixbehälter füllen und 5 Min. bei 100°C auf Stufe 1 verrühren.

Das Mehl dazugeben und weitere 30 Sek. auf Stufe 2 rühren. Den Mixbehälter aus der Basis nehmen und 5 Min. ruhen lassen.

Danach 1 Min. auf Stufe 2 mit Linkslauf laufen lassen und die verguirlten Eier durch die Deckelöffnung zugeben.

Auf ein gefettetes Backblech mit einem Löffel kleine Häufchen setzen und im vorgeheizten Backofen 20 Min. bei 200°C backen.

PIZZA-TEIG

ZUBEREITUNG:

Mehl, Wasser, Olivenöl, Trockenhefe und Salz nacheinander in den Mixbehälter geben und 1 Min. auf Stufe 5 kneten.

Den Teig ca. 40 Min. an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Dann ausrollen, auf ein Backblech geben und nach Belieben belegen.

TIPP: Zum Kneten des Teiges können Sie auch das vorinstallierte Programm "Kneten 2" verwenden. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Bedienungsanleitung.

TEIG FÜR SPRITZGEBÄCK

ZUBEREITUNG:

(2) (S)

10

4

3

3

Zucker 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10 zu Puderzucker "pulverisieren".

Butter hinzufügen und 3 Minuten bei Geschwindigkeitsstufe 4 cremig rühren.

Vanillezucker, Eiweiß und Salz zugeben und weitere 2 Minuten bei Geschwindigkeitsstufe 3 rühren. Masse danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Mehl hinzugeben und 2,5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig rühren.

SCHINKEN-KÄSE-MUFFINS

ZUBEREITUNG:

Käse in Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 zerkleinern. Den Käse in eine Schüssel füllen und den Mixbehälter reinigen.

Schinken sowie Schalotten in Stücke schneiden, in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Pflanzenöl hinzufügen und 2 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe "SL" andünsten. Danach ebenso in eine andere Schüssel umfüllen.

Butter und Eier in den Edelstahlmixbehälter geben und 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 3 rühren.

Milch, Mehl, Sahne und Gewürze zugeben und 2 Minuten mit Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe 1 zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig anschließend in geeignete Förmchen füllen und ca. 25 Minuten bei 200°C (Ober- und Unterhitze) backen.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STOPE
200 g Gouda	zerkleinern	30 Sek.		5
200 g Kochschinken 100 g Schalotten	zerkleinern	30 Sek.		5
2 EL Pflanzenöl	andünsten	2 Min.	120°C	SL
120 g Butter 4 Eier	rühren	1 Min.		3
200 ml Milch 400 g Mehl 60 ml saure Sahne Salz/Pfeffer nach Geschmack	kneten	2 Min.		1 Linkslauf

GUGLHUPF

ZUBEREITUNG:

Butter und Zucker in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 3 schaumig rühren.

Eier und Zitronenabrieb hinzugeben und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 2 rühren.

Backpulver und Milch in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 2 rühren.

Mehl und Salz zugeben und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 2 rühren.

Teig in eine Guglhupf-Backform geben und ca. 50 Minuten bei 180°C backen.

TIPP: Wer möchte kann noch eine Hand voll in Rum eingelegter Rosinen in den Teig geben.

ZUTATEN für 4 Persor	nen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
125g weiche Butter 125g Zucker	verrühren	2 Min.	3
4 Eier 1 Zitrone (Abrieb)	rühren	2 Min.	2
250 ml Milch (lauwarm) 1 Päckchen Backpulver	rühren	30 Sek.	2
500 g Mehl 1 Prise Salz	rühren	2 Min.	2
Ca. 50 Minuten bei 180°C	backen		

KUCHEN & GEBÄCK | 79

ZUBEREITUNG:

schaumia rühren.

Geschwindigkeitsstufe 4 rühren.



Bällchen formen und bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

2 EL Puderzucker

Mit Puderzucker bestreuen



Teig zu dünnen Fladen ausrollen und in einer Pfanne ausbacken.

Masse entnehmen und Bällchen daraus formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Die Bällchen bei 180°C ca. 15 Minuten backen (Zeit kann je nach Größe der Bällchen etwas variieren). Nach dem Backen die Bällchen mit Puderzucker bestreuen.

diakeitsstufe 1 Kneten.

TORTILLA-BÖDEN

MARZIPAN-BÄLLCHEN

Butter, Zucker und Vanillezucker in den Edelstahl-Mixbe-

Marzipan in kleinen Stücken zugeben und 1 Minute mit

Bittermandelaroma, Mehl und Kakaopulver hinzufügen

und 90 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 2 kneten.

Danach nochmals 90 Sekunden mit Linkslauf, Geschwin-

Nun erneut 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 1 kneten.

hälter geben und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 3

ZUBEREITUNG

Weizenmehl in den Edelstahl-Mixbehälter sieben, Backpulver, Salz, Rapsöl und Wasser hinzugeben und 2 Minuten auf Stufe 3 kneten. Den Teig danach 5 Minuten ruhen lassen.

Danach nochmals 1 Minute mit Linkslauf/Geschwindigkeitsstufe 1 kneten.

Danach Teig entnehmen und 60 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Teig in 6 bis 8 Stücke teilen und die Stücke auf einer (bemehlten) Arbeitsfläche zu runden Fladen dünn ausrollen und in einer leicht geölten Pfanne auf jeder Seite kurz ausbacken bis jede Seite leicht gebräunte Flecken aufweist.

TIPP: Zum Kneten des Teiges können Sie auch das vorinstallierte Programm "Kneten 2" verwenden. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Bedienungsanleitung.

500 ml Milch 3 Eier 1 Prise Salz 250 g Mehl 2 EL Pflanzenöl 1 EL Zucker (optional)

Mit Butter in einer Pfanne ausbacken

BLINI (RUSSISCHE PFANNKUCHEN)

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 3 verrühren. Anschließend dünne Blinis mit Butter in einer Pfanne

ausbacken.



EISCREMES & DESSERTS

SEITE 82

WALDBEEREN-EISSALZBURGER NOCKERLVANILLE-EIS

• MOUSSE AU CHOCOLAT

SEITE 83

VANILLESAUCESAHNEWAFFELNZITRONENSORBETZABAIONE

SEITE 84

PANNA COTTA MIT ERDBEEREN
 LEBKUCHENEIS
 MARZIPAN-NOUGAT-EIS

SEITE 85

WALNUSS-EISZIMT-EIS

EISCREMES & DESSERTS | 83

WALDBEEREN-EIS

ZUBEREITUNG:

250 g Waldbeeren mit Zucker in den Mixbehälter geben und 20 Sek. auf Stufe 4 mixen.

Das Vanilleeis dazugeben und weitere 40 Sek. auf Stufe 8 mixen.

Den Inhalt mit dem Spatel vom Behälterrand lösen und sofort servieren.

SALZBURGER NOCKERL

ZUBEREITUNG:

Den Rührflügel einsetzen, Eiweiß und Salz für 5 Min. auf Stufe 3 zu Schnee schlagen.

Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Mehl dazugeben und 20 Sek. auf Stufe 2 mixen.

Die Masse in eine gefettete Form füllen und 10 Min. bei 200°C im Backofen backen.

VANILLE-EIS

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und 5 Min. bei 70°C auf Stufe 1 erhitzen. Abkühlen lassen.

Die Masse in Eiswürfelbeutel füllen und im Gefrierschrank leicht fest werden lassen.

Das Eis aus dem Beutel drücken, in den Mixbehälter geben und 30 Sek. auf Stufe 5 zu einem cremigen Eis verrühren.

MOUSSE AU CHOCOLAT

ZUBEREITUNG

Den Rührflügel einsetzen. Eiweiß und Salz im Mixbehälter 3 Min. auf Stufe 3 zu Schnee schlagen und anschließend kalt stellen.

Mit dem Rührflügel Schlagsahne 3 Min. auf Stufe 2 schlagen, in eine Schüssel füllen und ebenfalls kalt stellen.

Schokolade 20 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern.

Espresso, Eigelb, Zucker und Orangenlikör dazugeben und 2 Min. bei 70°C auf Stufe 1 verrühren.

Die Schokoladenmasse über die geschlagene Sahne geben und unterheben. Den Eischnee ebenfalls vorsichtig unterheben und 3 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

ZUTATEN für 4 Personen 250 g Waldbeeren 50-100 g Zucker mixen 20 Sek. 4 250 ml Vanilleeis mixen 40 Sek. 8

ZUTATEN für 4 Pers	onen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
7 Eiweiß Salz (Prise)	schlagen	5 Min.	3
100 g Zucker 1 Pkg. Vanillezucker 2 Eigelb 20 g Mehl	mixen	20 Sek.	2
10 Min. bei 200°C im B	ackofen back	 .en	

ZUTATEN für 4 Personen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE (-1-)
4 Eigelb 150 g Zucker Mark einer Vanilleschote 400 ml Milch 100 ml Schlagsahne 1 Prise Salz	5 Min.	70°C	1
In Eiswürfelbeutel füllen und einfrie	eren		
Eis im Mixbehälter cremig rühren	30 Sek.		5

ZUTATEN für 4 Pe	rsonen	$\overline{\underline{\mathbf{Z}}}$		(F)
3 Eiweiß Salz	schlagen	3 Min.		3
250 ml Sahne	schlagen	3 Min.		2
200 g Schokolade	zerkleinern	20 Sek.		5
1/2 Tasse Espresso 3 Eigelb 50 g Zucker 1 EL Orangenlikör	verrühren	2 Min.	70°C	1

Masse mit Schlagsahne und Eischnee vermengen und 3 Std. kalt stellen

ZUTATEN für 4 Perso	nen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE (-)
250 ml Milch 1 Pkg. Vanillezucker 1 Vanilleschote 50 g Zucker	erhitzen	5 Min.	70°C	1

ZUTATEN für 4 Perso	nen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE (-1-)
250 g Butter 100 g Zucker 1 Pkg. Vanillezucker 4 Eigelb 125 g Mehl 125 g Speisestärke 1 EL Rum 250 g Sahne	mixen	20 Sek.	3
4 Eiweiß	schlagen	4 Min.	3

ZUTATEN für 4 Pe	ersonen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
200 g Zucker	pulverisieren	20 Sek.	10
4 Zitronen	pürieren	40 Sek.	5
250 ml Vanilleeis Crushed Ice (nach gewünschter Konsistenz)	mixen	1-2 Min.	5

ZUTATEN für 4 Persone	<u> </u>		STUFE
60 g Zucker 120 ml Weißwein scl 5 Eigelb	nlagen 8 Min.	70°C	1

VANILLESAUCE

ZUBEREITUNG:

Das Mark der Vanilleschote auslösen und zusammen mit den restlichen Zutaten im Mixbehälter 5 Min. bei 70°C auf Stufe 1 erhitzen.

SAHNEWAFFELN

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten bis auf das Eiweiß im Mixbehälter 20 Sek. auf Stufe 3 mixen und in eine Schüssel geben.

Mixbehälter reinigen, Rührflügel einsetzen und das Eiweiß 4 Minuten bei Geschwindigkeitsstufe 3 zu Schnee schlagen und mit dem Spatel und unter den Teig heben.

Portionsweise im Waffeleisen backen.

TIPP: Für Zimtwaffeln ersetzen Sie den Rum durch einen gestr. EL Zimt!

ZITRONENSORBET

ZUBEREITUNG:

Zucker in den Mixbehälter geben und 20 Sek. auf Stufe 10 pulverisieren.

Zitronen filetieren, zum Zucker geben und weitere 40 Sek. auf Stufe 5 pürieren.

Vanilleeis und die gewünschte Menge Crushed Ice (je nach gewünschter Konsistenz) zugeben und ca. 1–2 Min. auf Stufe 5 mixen.

TIPP: Für einen intensiveren Geschmack empfehlen wir Ihnen noch etwas Zitronenabrieb in die Masse zu geben.

ZABAIONE

ZUBEREITUNG:

Den Rührflügel einsetzen, alle Zutaten in den Mixbehälter geben und 8 Min. bei 70°C auf Stufe 1 cremig schlagen.

84 | EISCREMES & DESSERTS

PANNA COTTA MIT **ERDBEEREN**

ZUBEREITUNG:

Vanillezucker, Zucker und Schlagsahne im Mixbehälter 15 Min. bei 70°C auf Stufe 1 rühren.

Die eingeweichte Gelatine zugeben und 20 Sek. auf Stufe 2 mixen. In Gläser füllen und 3-4 Stunden in Kühlschrank kalt stellen.

Erdbeeren und Orangenlikör im Mixbehälter 20 Sek. auf Stufe 5 pürieren und auf der gekühlten Creme verteilen.

ZUTATEN für 4 Personen		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE (-1)
1 Pkg. Vanillezucker 50 g Zucker 500 ml Schlagsahne	rühren	15 Min.	70°C	1
2 Blatt Gelatine	mixen	20 Sek.		2
300 g Erdbeeren 2 EL Orangenlikör	pürieren	20 Sek.		5

LEBKUCHENEIS

ZUBEREITUNG:

Rührflügel in den Edelstahl-Mixbehälter einsetzen und Puderzucker sowie Eigelb hinzugeben und 6 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 4 schaumig rühren.

Das Lebkuchengewürz und die steifgeschlagene Sahne zugeben und 7 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 2 einrühren.

Die Masse entnehmen und in eine geeignete Silikonform geben und für 4-5 Stunden in ein Gefrierfach stellen.

ZUTATEN für 4 Personen	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		(2) (-\-)	
100 g Puderzucker 3 Eigelb rühren	6 Min.		4	
250 ml Sahne 1 TL Lebkuchengewürz einrühren	7 Sek.		2	
4–5 Stunden ins Gefrierfach stellen				

MARZIPAN-NOUGAT-EIS

ZUBEREITUNG:

Rührflügel in den Edelstahl-Mixbehälter einsetzen und die Sahne 4–5 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 3 steif schlagen und aus dem Behälter nehmen.

Zucker und Eier 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 5 schaumig rühren. Rührflügel entnehmen.

Marzipan, Nougatmasse und Schokolade in groben Stücken zugeben und 3 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 7 mixen. Steif geschlagene Sahne mit dem Spatel unterheben. Masse in eine Form geben und ca. 6 Stunden in ein Gefrierfach geben. Zum Entnehmen am besten die Form umdrehen (stürzen).

4-5 Min.	3
1 Min.	5
3 Min.	7
	3 Min.

EISCREMES & DESSERTS | 85

ZUTATEN für 4 Pers	onen	$\underline{\underline{\aleph}}$		(E) (-)-
100 g Walnusskerne	zerklei- nern	20 Sek.		8
100 g Zucker 2 Eier 500 ml Milch	erhitzen/ rühren	7 Min.	90°C	3
	einrühren	1 Min.		2
Ins Gefrierfach stellen				

ZUTATEN für 4 Pers	onen			(St(-\-)
100 g Walnusskerne	zerklei- nern	20 Sek.		8
100 g Zucker 2 Eier 500 ml Milch	erhitzen/ rühren	7 Min.	90°C	3
	einrühren	1 Min.		2
Ins Gefrierfach stellen				

WALNUSS-EIS

ZUBEREITUNG:

Walnusskerne 20 Sekunden im Edelstahl-Mixbehälter mit Geschwindigkeitsstufe 8 zerkleinern. Danach in eine Schüssel umfüllen.

Zucker, Eier und Milch ca. 7 Minuten bei 90°C/Geschwindigkeitsstufe 3 erhitzen/rühren.

Dann die gehackten Nüsse 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 2 einrühren.

Masse in ein geeignetes Behältnis geben und einfrieren.

$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$ (A) 7UTATEN für 4 Personen 100 g Puderzucker rühren 6 Min. 3 Eigelb 250 ml Sahne einrühren 7 Sek. 1 TL Zimt 2 EL Rum Ca. 3 Stunden ins Gefrierfach stellen

ZIMT-EIS

ZUBEREITUNG:

Rührflügel in den Edelstahl-Mixbehälter einsetzen und Puderzucker sowie Eigelb hinzugeben und 6 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 4 schaumig rühren.

Geschlagene Sahne, Zimt und Rum zufügen und 7 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 2 einrühren.

Masse in eine geeignete Form füllen und ca. 3 Stunden einfrieren.

MEINE NOTIZEN



DRINKS

SEITE 88

• TOMATENSAFT
• BANANEN-MILCHSHAKE
• KAFFEE-PUNSCH MIT AHORNSIRUP
• HONIG-PUNSCH

SEITE 89

EIERLIKÖRORANGENLIKÖRZITRONENLIKÖR

SEITE 90

WINTERPUNSCHGLÜHWEINBAILEYS-LIKÖR

SEITE 91

• FRÜHSTÜCKSDRINK
• FRUCHTIGER SHAKE (VEGAN)
• WAKE-UP-SHAKE
• BEEREN/JOGHURT SMOOTHIE

SEITE 92

GRÜNER GURKEN-SMOOTHIE ROTE BETE-APFEL-SMOOTHIE KIWI-BANANEN-JOGHURT DRINK

SEITE 93

• PAK CHOI-ANANAS-BANANEN-SMOOTHIE

88 | DRINKS

TOMATENSAFT

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten im Mixbehälter 1,5 Min. auf Stufe 7 mixen. Den Tomatensaft durch ein Sieb passieren und kalt stellen.

		$\underline{\underline{\aleph}}$	(E) (-)-
1 kg Tomaten 500 ml Wasser 50 ml Öl Pfeffer, Salz, Zucker	mixen	1,5 Min.	7

BANANEN-MILCHSHAKE

ZUBEREITUNG

Bananen in grobe Stücke schneiden und mit Milch und Zucker im Mixbehälter 30 Sek. auf Stufe 8 mixen.

			(2) (-)-)
500 ml Milch 200 g Bananen 30 g Zucker	mixen	30 Sek.	8

KAFFEE-PUNSCH MIT AHORNSIRUP

ZUBEREITUNG:

Rosinen in Rum einweichen.

Kaffee, Ei, Eiswürfel, Ahornsirup, Milch und Sahne im Mixbehälter 20 Sek. auf Stufe 1 mixen.

Den Punsch auf vier hohe Gläser verteilen und vor dem Servieren mit etwas Eiscreme und den Rum-Rosinen krönen.

TIPP: Statt Ahornsirup können Sie auch Kirschsirup verwenden!

			STUFE
1 EL Rum 15 g Rosinen			
1/4 l starker Kaffee 1 Ei 5 Eiswürfel 4 EL Ahornsirup 75 ml Milch 25 ml Sahne	mixen	20 Sek.	1
4 EL Eiscreme Vanille			

HONIG-PUNSCH

ZUBEREITUNG:

Zitronen schälen und mit dem Wasser im Mixbehälter auf Stufe 8 ca. 10 Sek. zerkleinern.

Den Zitronensaft durch ein Sieb in ein geeignetes Gefäß gießen.

Den Zitronensaft zusammen mit den restlichen Zutaten in den geleerten Mixbehälter geben und 8 Min. bei 80°C auf Stufe 1 erhitzen.

		<u>×</u>		(£)
5 Zitronen 200 ml Wasser	zerkleinern	10 Sek.		8
350 ml Cognac 100 ml Rum Schale von 3 unge- spritzen Zitronen 300 g Honig	erhitzen	8 Min.	80°C	1

DRINKS | 89



		$\underline{\underline{\mathbb{Z}}}$	(2) (-f-)
Schale von 2 Orangen	zerkleinern	10 Sek.	10
	zerkleinern	8 Sek.	10
Schale von 2 Orangen 200 g Zucker	mixen	10 Sek.	10
500 ml Wasser	kochen	18 Min.	1
In separatem Gefäß 24	Stunden ziel	hen lassen	
Saft von 6 Bio-Oranger (ca. 200 g) 800 g Zucker 700 ml Weingeist	1		

24 Stunden ziehen lassen

Zucker-, Orangenschalen-, Wassermischung zum Weingeistansatz geben, mischen und 3–4 Wochen ruhen lassen



EIERLIKÖR

ZUBEREITUNG:

Eigelb, Zucker und Vanillezucker im Mixbehälter auf Stufe 1 bei 80°C ca. 4 Minuten mixen.

Durch die Einfüllöffnung langsam den Doppelkorn und die Kondensmilch zugießen und weitere 6 Min. mixen.

ORANGENLIKÖR

ZUBEREITUNG:

2 der Orangen mit einem Sparschäler schälen und die Schale in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10 zerkleinern.

Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben und nochmals 8 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10 zerkleinern. Nun in ein Gefäß (ca. 3 Liter Volumen und verschließbar) füllen.

Nochmals 2 Orangen dünn schälen. Schale und 200 g Zucker in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10 mixen.

500 ml Wasser hinzugeben und etwa 18 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 kochen. Dann in ein separates Gefäß umfüllen und einen Tag ziehen lassen.

Alle Orangen auspressen (600–700ml Saft), 800 g Zucker und die 700 ml Weingeist in das Gefäß mit den zerkleinerten Orangenschalen geben und wiederum 24 Stunden ziehen lassen.

Danach gekochte Zucker-, Orangenschalen-, Wassermischung zum Weingeistansatz geben und gut mischen und etwa 3–4 Wochen bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Danach durch ein Sieb geben und in verschließbare Glasflaschen geben, ggf. vor dem Servieren schütteln.

ZITRONENLIKÖR

7IIRFRFITIIN*G*

Zitronen mit einem Sparschäler dünn schälen und danach die Zitronen filetieren. Schale, Fruchtfleischfilets, Zitronensaft, Wasser und Zucker in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 25 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 kochen.

Danach den klaren Schnaps hinzugeben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 einrühren.

Den Behälterinhalt durch ein Sieb geben und in Glasflaschen mit Verschluss füllen.

WINTERPUNSCH

ZUBEREITUNG:

Kandiszucker 25 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 8 im Edelstahl-Mixbehälter zerkleinern.

Orangenlikör, Orangensaft, Rotwein, Zimt und Nelkenpulver hinzugeben und 8 Minuten bei 80°C/Geschwindigkeitsstufe 1 erwärmen.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		(S) (-{-)
40 g Kandiszucker	zerkleinern	25 Sek.		8
100 ml Orangenlikör 300 ml Orangensaft 700 ml Rotwein 1 TL Zimt 1 Prise Nelken (gemahlen)	erwärmen	8 Min.	80°C	1

GLÜHWEIN

ZUBEREITUNG:

Zitrone und Orange schälen und vierteln. Danach zusammen mit dem Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 8 zerkleinern. Rotwein, Rum, Zucker, Nelkenpulver und Zimt hinzufügen und 8 Minuten mit 90°C/Geschwindigkeitsstufe 2 erwärmen. Danach durch ein Sieb gießen und heiß genießen.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE (-)
1 Zitrone 1 Orange 200 ml Wasser	zerkleinern	10 Sek.		8
750 ml Rotwein 100 ml Rum 50 g Zucker 1 Prise Nelken (gemahlen) 1 Prise Zimt	erwärmen	8 Min.	90°C	2

BAILEYS-LIKÖR

ZUBEREITUNG:

Sahne, Kondensmilch, Zucker und Vanillezucker in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 8 Minuten bei 90°C/ Geschwindigkeitsstufe 1 erhitzen.

Kaffee und Kakao hinzugeben und 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 2 einrühren.

Mischung abkühlen lassen und dann Rum und Whiskey hinzufügen und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 1 einrühren.

Am besten mit Eiswürfeln genießen.

		$\underline{\underline{\aleph}}$		(F)
500 ml Sahne 500 ml Kondensmilch 300 g Zucker 1,5 TL Vanillezucker	erhitzen	8 Min.	90°C	1
200 ml starker Kaffee 4 EL Kakaopulver	einrühren	30 Sek.		2
200 ml Whiskey 4 cl Rum	einrühren	10 Sek.		1

DRINI	(S	9	1
-------	----	---	---

	$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE C-1-)
2 kl. Äpfel 1 Banane 2 EL (gestrichen) Weizenkleie 2 EL (gehäuft) Haferflocken mix 20 Rosinen 80 ml Wasser 200 ml Milch	en 1 Min.	8

FRÜHSTÜCKSDRINK

ZUBEREITUNG:

Apfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden und in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Banane schälen und in Stücken dazugeben. Weizenkleie, Haferflocken und Rosinen zufügen. Wasser und Milch dazugeben und 1 Minute bei Geschwindigkeitsstufe 8 mixen.

TIPP: Je nachdem, ob Sie den Drink dick- oder dünnflüssiger wünschen, können Sie die Flüssigkeitsmenge variieren.



FRUCHTIGER SHAKE (VEGAN)

ZUBEREITUNG:

Banane und Kiwi schälen, Papaya schälen und entkernen, Strunk von den Erdbeeren entfernen. Alles in grobe Stücke schneiden und in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Kokosmilch hinzufügen und 1 Minute bei Geschwindigkeitsstufe 7 mixen.



WAKE-UP-SHAKE

ZUBEREITUNG:

Strunk der Kaki entfernen und Kaki ggf. schälen, danach in kleine Stücke schneiden. Paprika schälen und entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Beides in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Tomatensaft, Orangensaft und Meerrettich hinzugeben und 1,5 Minuten bei Geschwindigkeitsstufe 6 mixen.



BEEREN/JOGHURT SMOOTHIE

ZUBEREITUNG:

Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 90 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 7 mixen.

92 | DRINKS

GRÜNER GURKEN-SMOOTHIE

ZUBEREITUNG:

Gurke schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Dicke Stielenden des Dills entfernen, den Dill grob vorhacken und zusammen mit allen anderen Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 7 mixen. Danach die Zutaten mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Nun nochmals 45 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 6 mixen.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
1 Salatgurke 500 ml Dickmilch 2 EL Joghurt 2 TL Zitronensaft 2 Bund Dill Salz/Pfeffer nach Geschmack ½ Teelöffel Chilipulver	mixen	1 Min.	7
	mixen	45 Sek.	6

ROTE BETE-APFEL-SMOOTHIE

ZUBEREITUNG:

Apfel entkernen und in kleine Stücken schneiden, Rote Bete ebenfalls in Stücke schneiden und in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Zitronensaft und Wasser zufügen und 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 6 mixen. Danach die Zutaten mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Nun nochmals 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 6

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
1 Apfel 1 Rote Bete (gekocht und geschält) Saft einer Zitrone 100 ml Wasser	mixen	1 Min.	6
	mixen	30 Sek.	6

KIWI-BANANEN-JOGHURT DRINK

ZUBEREITUNG:

Kiwi und Bananen schälen, in Stücke schneiden und in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Magermilchjoghurt, Zitronen- und Orangensaft sowie Honig hinzugeben und 90 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 6 mixen. Danach die Zutaten mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Nun nochmals 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 8 mixen.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
200 g Kiwi 200 g Banane 200 g Magermilchjoghurt 40 ml Zitronensaft 100 ml Orangensaft 1 EL Honig	mixen	90 Sek.	6
	mixen	30 Sek.	8

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
250 g Ananas 2 Bananen 200 g Pak Choi 200 ml Kokosmilch 2 TL Ingwer 2 TL Honig	mixen	2 Min.	6

mixen 45 Sek.

PAK CHOI-ANANAS-BANANEN-SMOOTHIE

ZUBEREITUNG:

Banane und Ananas schälen (Strunk der Ananas entfernen) und in Stücke schneiden. Pak Choi grob schneiden und mit Ananas, Banane, Kokosmilch, Ingwer und Honig in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 6 mixen. Danach die Zutaten mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

DRINKS | 93

Nun nochmals 45 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 8 mixen.

MEINE NOTIZEN

8



BEILAGEN

SEITE 96 • KARTOFFELGNOCCHI

• KARTOFFELKLÖSSE HALB UND HALB

SEITE 97
• NUDELTEIG (GRUNDREZEPT) • KARTOFFELKNÖDEL

• SELLERIEPÜREE

SEITE 98

• SEMMELKNÖDEL • SPÄTZLE

SEITE 99

• KARTOFFEL-KAROTTEN-PÜREE

• BREZEN-SERVIETTENKNÖDEL

96 | BEILAGEN BEILAGEN | 97

KARTOFFELGNOCCHI

ZUBEREITUNG:

Die gekochten (am besten vom Vortag) und geschälten Kartoffeln, das Mehl, die Eier und die Gewürze in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 40 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 3 zu einem homogenen Teig kneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen.

Den Teig entnehmen und auf einer geeigneten und bemehlten Arbeitsfläche rollen (Durchmesser etwa 2 cm), formen und danach in ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden und zu kleinen Kugeln formen. Dann auf der Oberseite mit einer Gabel leicht eindrücken, um die typische Gnocchi-Form zu erhalten.

Die vorbereiteten Gnocchi dann auf dem Boden der Dampfwanne und des Dampfkorbes verteilen. 500 ml Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben, Dampfgaraufsatz (mit Deckel) aufsetzen und 20 Minuten bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe SL garen.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE (T)
500 g gekochte, geschälte Kartoffeln ca. 150 g Mehl 2 Eier Pfeffer/Salz (nach Geschmack) Muskat (nach Geschmack)	kneten	40 Sek.		3
Gnocchi formen				
500 ml Wasser	garen	20 Min.	120°C	SL

KARTOFFELKLÖSSE HALB UND HALB

ZUBEREITUNG:

1000 g der Kartoffeln am Vorabend kochen. Alternativ können die Kartoffeln auch im Dampfgaraufsatz bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL für etwa 30 Minuten gegart werden, je nach Größe empfehlen wir aber die Kartoffeln zu halbieren. Die Kartoffeln in heißem Zustand pellen und in groben Stücken in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Nun für 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 zerkleinern. Die Masse dann in eine Schüssel geben, abdecken und bis zum nächsten Tag kalt stellen.

Am nächsten Tag die übrigen 1000 g Kartoffeln schälen und in groben Stücken in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 40 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 6 zu einer feinen Masse zerkleinern.

Die Masse in ein Tuch geben und kräftig ausdrücken. Danach mit der Kartoffelmasse vom Vortag in einer großen Schüssel vermengen – Mehl, Ei und Gewürze hinzugeben und mit einem Kochlöffel gut in die Masse einarbeiten. Aus der fertigen Masse nun kleine Klöße formen.

Die Klöße in der Dampfwanne und dem Dampfkorb verteilen.

600 ml Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben, den Dampfgaraufsatz aufsetzen und die Klöße bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe SL für etwa 25–30 Minuten garen.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE (-1-)
1000 g mehlig kochende Kartoffeln (gekocht)	zerklei- nern	10 Sek.		5
1000 g mehlig kochende Kartoffeln (nicht gekocht)	zerklei- nern	40 Sek.		6
1 Ei 4 EL Mehl Salz (nach Geschmack) Muskat (nach Geschmack)	Zutaten zu den Kartoffel- massen geben und ver- mengen			
600 ml Wasser	garen	25-30 Min.	120°C	SL

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$	STUFE
200 g Mehl 2 Eier 1 EL Olivenöl 1 TL Salz	kneten	3 Min	2

Kugel aus dem Teig formen, 40 Min. ruhen lassen und dann zu Nudeln formen





600 ml Wasser 500–600 g Sellerie	garen	20 Min.	120°C	SL
	pürieren	1 Min.		4
100 ml saure Sahne	mixen	1 Min.		4
50 g Butter Pfeffer/Salz (nach Geschmack) Muskat (nach Geschmack) Zucker	einrühren	30 Sek.		SL

NUDELTEIG (GRUNDREZEPT)

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 3 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 2 kneten.

Teig entnehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche fest zu einer Kugel kneten. Die Kugel in Frischhaltefolie packen und ca. 40 Minuten ruhen lassen, damit ein elastischer Teig entsteht.

Danach den Teig am besten mit einer Nudelmaschine (alternativ mit einem Nudelholz) ausrollen und in die gewünschte Form bringen (schneiden, ausstechen etc.).

Diese Nudeln sind in 2–3 Minuten in kochendem Salzwasser fertig gegart.

TIPP: Zum Kneten des Teiges können Sie auch das vorinstallierte Programm "Kneten 2" verwenden. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Bedienungsanleitung.

KARTOFFELKNÖDEL

ZUBEREITUNG:

Die gekochten und geschälten Kartoffeln in grob geschnittenen Stücken zusammen mit den anderen Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 5 zu einem Teig rühren.

Teig entnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle mit einem Durchmesser von 5–10 cm (je nach gewünschter Größe der Knödel) formen. Stücke von 5–10 cm abtrennen und zu Knödeln formen.

Die Knödel benötigen etwa 20–25 Minuten in siedendem Wasser (das Wasser darf nicht kochen) bis sie gar sind. Alternativ können die Knödel auch im Dampfgaraufsatz gegart werden.

SELLERIEPÜREE

ZUBEREITUNG:

Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Stücke dann in den Dampfgaraufsatz geben. Dampfgaraufsatz aufsetzen und bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL für 20 Minuten garen.

Danach den Mixbehälter entleeren und die gegarten Selleriestücke in den Edelstahlmixbehälter füllen und 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 4 pürieren. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Sahne hinzugeben und 1 Minute auf Geschwindigkeitsstufe 4 mixen.

Butter zufügen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen und 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe SL einrühren. 98 | BEILAGEN

SEMMELKNÖDEL

ZUBEREITUNG:

Milch 2 Min. bei 70°C auf Stufe 1 erwärmen. Die in Würfel geschnittenen Semmeln in eine Schüssel geben und mit der warmen Milch übergießen.

Petersilie und Zwiebel 20 Sek. bei Stufe 4 in den Mixbehälter geben.

Butter zugeben und 2 Min. bei 70°C auf Stufe 1 andünsten. Die eingeweichten Semmelwürfel, Eier, Salz, Muskat zugeben und 1 Minute mit Linkslauf auf Stufe 2 vermischen.

Aus der Masse Knödel formen und im kochenden Salzwasser 20 Min. ziehen lassen.







400 ml Milch	erwärmen	2 Min.	70°C	1
250 g Semmeln	mit Milch übergießen			
1/2 Bund Petersilie 1 Zwiebel	zerkleinern	20 Sek.		4
140 g Butter	andünsten	2 Min.	70°C	1
2 Eier 1 TL Salz Prise Muskatnuss	mit Semmeln vermischen	1 Min.		2 Linkslauf

Aus der Masse Knödel formen und im kochenden Salzwasser 20 Min. ziehen lassen

SPÄTZLE

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zusammen in den Mixbehälter ge<u>ben und 1 Min.</u> auf Stufe 5 vermischen, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig durch eine Spätzlereibe in kochendes Salzwasser schaben.







500 g Mehl 1 TL Salz 2 Eier 200 ml Wasser	nixen	1 Min.	5

Teig durch eine Spätzlereibe in kochendes Salzwasser schaben







600 ml Wasser 400 g Kartoffel 400 g Karotten	garen	30 Min.	120°C	SL
1 Zwiebel	zerkleinern	10 Sek.		4
1 EL Butter	andünsten	2,5 Min.	120°C	1
1 Becher saure Sahne Prise Muskat (frisch gerieben) Salz/Pfeffer nach Geschmack	rühren	2 Min.		2









1 Zwiebel	zerkleinern	10 Sek.		4
1 EL Butter	andünsten	2,5 Min.	120°C	1
300 g Brezen (vom Vortag)	zerkleinern	20 Sek.		4
300 ml Milch	rühren	30 Sek.	70°C	SL Linkslauf
2 Eier 10 g frischer Majoran (fein gehackt) Prise Muskat (frisch gerieben) 1 Bund Petersilie (fein gehackt) Salz/Pfeffer nach Geschmack	ver- mengen	3 Min.		SL Linkslauf

KARTOFFEL-KAROTTEN-PÜREE

BEILAGEN | 99

ZUBEREITUNG:

Das Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Kartoffeln und Karotten schälen, in Stücke schneiden und in der Dampfwanne und dem Dampfkorb verteilen. Dann 30 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL garen. Dampfgaraufsatz abnehmen und mit aufgesetztem Deckel zur Seite stellen, um ein Auskühlen der Zutaten zu vermeiden.

Zwiebel in grobe Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

1 EL Butter zugeben und für 2,5 Minuten bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

Die gegarten Kartoffeln und Karotten in den Mixbehälter geben, saure Sahne dazu und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und dann 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 2 rühren.

BREZEN-SERVIETTENKNÖDEL

Zwiebel in grobe Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

1 EL Butter zugeben und für 2,5 Minuten bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

Brezen in Stücke schneiden, in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Milch zugeben und 30 Sekunden bei 70°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe "SL" rühren.

Restlichen Zutaten hinzufügen und 3 Minuten mit Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe "SL" vermengen. Danach für etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Masse dann auf Frischhaltefolie geben und eine Rolle von ca. 10 cm Durchmesser formen, fest einwickeln und die Enden abbinden. Danach in Alufolie einwickeln und ca. 25–30 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen (Wasser sollte nicht kochen, maximal simmern). Rausnehmen, Folien entfernen und zum Servieren in Scheiben schneiden.



• GEMÜSE-KAROTTEN-PÜREE

• GEMÜSE-FLEISCH-ALLERLEI

• FRÜCHTE-MUS

• MÖHRENBREI

SEITE 103

• KÜRBISBREI

• KARTOFFEL-ZUCCHINI-BREI

• BANANE-BIRNE-KEKS-BREI

BABYNAHRUNG | 103

GEMÜSE-KAROTTEN-PÜREE

Kartoffeln, Kürbis und Karotten in grobe Stücke schneiden und zusammen mit den Erbsen, Salz und Wasser im Mixbehälter auf Stufe 1 ca. 30 Min. bei 100°C kochen. Das Öl zugeben und weitere 20 Sek. auf Stufe 4 pürieren.

				(S) (-{-)
100 g Kartoffeln 50 g Kürbis 20 g Karotten 50 g Erbsen gekocht 300 ml Wasser Salz	kochen	30 Min.	100°C	1
1 EL Öl	pürieren	20 Sek.		4

GEMÜSE-FLEISCH-ALLERLEI

ZUBEREITUNG:

Karotten und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Kalbfleisch in Stücke schneiden, alles in den Mixbehälter geben und auf Stufe 9 ca. 20 Sekunden zerkleinern.

Ggf. zerkleinerte Masse mit dem Spatel vom Rand des Mixbehälters abschaben. Wasser hinzugeben und bei 90°C auf Stufe 3 für 30 Minuten kochen.

				(S) (-)-)
150 g Karotten 150 g Kartoffeln 150 g Kalbfleisch	zerkleinern	20 Sek.		9
450 ml Wasser	kochen	30 Min.	90°C	3

FRÜCHTE-MUS

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und 30 Sek. auf Stufe 9 pürieren.

Die Masse mit dem Spatel vom Rand schaben und weitere 20 Sek. auf Stufe 10 mixen.

	<u> </u>	(A) (A)
150 g filetierte Orangen 100 g Apfel 100 g Bananen 40 g Löffelbiskuit	n 30 Sek.	9
Masse vom Rand lösen und mixe	n 20 Sek.	10

MÖHRENBREI

ZUBEREITUNG:

Möhren waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Nun mit dem Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 kochen. Öl zugeben und 5 Minuten bei 50°C/Geschwindigkeitsstufe 2 rühren.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
50 g Möhren 00 ml Wasser	kochen	20 Min.	100°C	1
EL Beikost-Öl	rühren	5 Min.	50°C	2







600 ml Wasser 120 g Kürbis 50 g Kartoffeln 25 g Kalbsfilet	dämpfen	25 Min.	120°C	SL
2 TL Beikost-Öl	rühren	7 Min.	50°C	3

KÜRBISBREI

ZUBEREITUNG:

Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Kürbis entkernen und zusammen mit den Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden, dann zusammen mit dem Fleisch (auch in kleinen Stücken) im Dampfkorb verteilen, Dampfgaraufsatz auf den Edelstahl-Mixbehälter setzen und 25 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL dämpfen.

Danach Edelstahl-Mixbehälter entleeren aber ein Wenig von dem Sud im Behälter lassen. Die gedämpften Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und das Beikost-Öl hinzufügen und dann ca. 7 Minuten bei 50°C/Geschwindigkeitsstufe 3 rühren.

TIPP: Achten Sie unbedingt darauf, dass die Masse gleichmäßig zerkleinert ist. Schaben Sie die Zutaten nötigenfalls vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters und wiederholen den Rührvorgang.







100 g Kartoffeln 200 g Zucchini 200 ml Wasser	kochen	25 Min.	100°C	1
1 EL Beikost-Öl	rühren	3 Min.		3

KARTOFFEL-ZUCCHINI-BREI

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln und Zucchini schälen, in Stücke schneiden und mit dem Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 25 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 kochen. Öl zugeben und 3 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 3 rühren.

TIPP: Achten Sie unbedingt darauf, dass die Masse gleichmäßig zerkleinert ist. Schaben Sie die Zutaten nötigenfalls vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters und wiederholen den Rührvorgang.



		_		CS V
200 g Birne 200 g Banane	zerkleinern	30 Sek.		4
2 Stück Butterkeks 100 ml Wasser	garen	10 Min.	100°C	1

BANANE-BIRNE-KEKS-BREI

ZUBEREITUNG:

Birne schälen, entkernen (Kerngehäuse entfernen) und in kleine Stücken schneiden. Banane schälen und in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der Birne 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 im Edelstahl-Mixbehälter zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Kekse in den Mixbehälter bröseln, Wasser zugeben und danach 10 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 garen.



EINMACHEN

• FRUBEER-MARMELADE SEITE 106
• JOHANNISBEERGELEE
• HONIGMELONEN-MARMELADE
• ERDBEER-MARMELADE MIT PFEFFER

SEITE 107

• APRIKOSEN-MARMELADE

• PIKANTER GEMÜSE-MIX

• KNOBLAUCH IN CHILI-ÖL

106 | EINMACHEN

JOHANNISBEERGELEE

ZUBEREITUNG:

Stiele von den Johannisbeeren entfernen. Die Johannisbeeren zusammen mit dem Kirschsaft in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 12 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 kochen. Danach den Saft durch ein feines Sieb in ein geeignetes Behältnis geben und vollständig abkühlen lassen.

400 ml des abgekühlten Saftes zusammen mit dem Gelierzucker in den Edelstahl-Mixbehälter füllen und 12 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe "SL" kochen lassen. Füllen Sie die Mischung in geeignete Einmachgläser. Gläser fest verschließen und einige Minuten auf den Kopf stellen.

HONIGMEI	LONEN-MA	RMELADE

THREREITHING

Fruchtfleisch der Honigmelone und 3 Esslöffel Limettensaft in den Mixbehälter geben und 15 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.

Den Gelierzucker zugeben und 10 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe "SL" kochen.

Füllen Sie die Mischung in geeignete Einmachgläser. Gläser fest verschließen und einige Minuten auf den Kopf stellen.

TIPP: Für dieses Rezept können Sie auch das vorinstallierte Programm "Marmelade" verwenden. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Bedienungsanleitung.

		$\overline{\underline{\mathbf{Z}}}$		(2) (-)
600 g Johannisbeeren 80 g Kirschsaft	kochen	12 Min.	100°C	1
200 g Gelierzucker	kochen	12 Min.	100°C	SL

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE
500 g Honigmelone (Fruchtfleisch) 3 EL Limettensaft	zerklei- nern	15 Sek.		5
250 g Gelierzucker	kochen	12 Min.	100°C	SL

ERDBEER-MARMELADE MIT PFFFFFR

ZUBEREITUNG:

Grünen Pfeffer gut abtropfen lassen und die Pfefferkörner im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 7 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Die Erdbeeren hinzugeben und 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 zerkleinern.

Den Gelier- und den Vanillezucker zugeben und 12 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe "SL" kochen.

Füllen Sie die Mischung in geeignete Einmachgläser. Gläser fest verschließen und einige Minuten auf den Kopf stellen.

		$\overline{\underline{\mathbb{Z}}}$		STUFE (-1)
3 TL grüner Pfeffer	zerklei- nern	10 Sek.		7
500 g Erdbeeren	zerklei- nern	15 Sek.		5
250 g Gelierzucker 1 Päckchen Vanillezucker	kochen	12 Min.	100°C	SL

EINMACHEN | 107



APRIKOSEN-MARMELADE

ZUREREITUNG

Aprikosen waschen, entkernen, zusammen mit Gelierzucker in den Mixbehälter geben und 7 Min. bei 100°C auf Stufe 1 garen.

Die Marmelade heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.



PIKANTER GEMÜSE-MIX

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln in Stücke schneiden, Paprika entkernen und in Stücke schneiden und zusammen mit dem Babymais und den Babykarotten auf dem Dampfkorb (und nötigenfalls in der Dampfwanne) verteilen.

Wasser, Zitronensaft, Weißweinessig, Zucker, Salz und Curry sowie Senfkörner, Lorbeerblätter, die Knoblauchzehe und die Chili-Schote in den Edelstahl-Mixbehälter geben, Dampfgaraufsatz mit dem Gemüse aufsetzen und ca. 20 Minuten bei 120°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe "SL" garen.

Anschließend das Gemüse in geeignete Einmachgläser füllen und mit dem Sud aus dem Edelstahl-Mixbehälter auffüllen. Gläser fest verschließen und einige Minuten auf den Kopf stellen. Vor dem Öffnen einige Wochen ziehen lassen.







		_		A STATE OF
4 Chili-Schoten	zerkleinern	10 Sek.		5
2 Knollen Knoblauch Rapsöl 2 Rosmarinzweige	erhitzen	30 Min.	85°C	SL Linkslauf

KNOBLAUCH IN CHILI-ÖL

ZUBEREITUNG:

Chili-Schoten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden bei Geschwindigkeitsstufe 5 Zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Knoblauchzehen von den Knollen entfernen, schälen und in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Nun mit bis ca. 1 cm oberhalb der Knoblauchzehen mit Rapsöl auffüllen und die Rosmarinzweige hinzugeben und 30 Minuten bei 85°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL erhitzen.

Danach umgehend in geeignete Einmachgläser füllen, die Gläser verschließen und in den Kühlschrank stellen.

108 | ZUBEHÖR

HINWEISE ZUM ZUBEHÖR

Der im Lieferumfang enthaltene Gar-Korb bietet ihnen die Möglichkeit, Zutaten, die nicht zerkleinert oder stark gerührt werden sollen, im Edelstahl-Mixbehälter zu garen. Er eignet sich daher besonders gut zur Zubereitung von Beilagen, wie Nudeln, Reis, Kartoffeln oder Gemüse.

Auch Zutaten wie Fleisch oder Klöße, die während des Garvorganges zwar in der jeweiligen Suppe oder Sauce etc. gegart aber nicht mit dem sich bewegenden Klingeneinsatz in Berührung kommen sollen, können hervorragend durch die Verwendung des Gar-Korbes zubereitet werden.

Dabei können Sie anhand der eingefüllten Flüssigkeitsmenge selbst entscheiden ob die Zutaten gedämpft werden sollen oder ob Sie komplett von der Flüssigkeit bedeckt sein sollen, wie beispielsweise beim Kochen von Nudeln oder Reis. Wichtig ist jedoch, dass sich stets ausreichend Flüssigkeit im Edelstahl-Mixbehälter befindet.

Dabei sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt. Achten Sie nur auf die richtige Auswahl der Zutaten sowie deren Menge. Probieren Sie einfach aus oder kombinieren Sie Ihre Ideen mit passenden, bereits vorhandenen Rezepten. Bitte beachten Sie zudem die Hinweise in Ihrer Bedienungsanleitung.

MEINE NOTIZEN

OTIZEN	 	MEINE



