

# KOCHBUCH





## WICHTIGE HINWEISE ZUM BUCH

- Die angegebenen Backofentemperaturen beziehen sich immer auf einen Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Falls Sie mit Umluft arbeiten, reduzieren Sie die angegebene Temperatur um 20 °C.
- Wenn nicht anders erwähnt, werden die Speisen immer auf der mittleren Einschubleiste im Backofen gebacken.
- Wenn bei Backformen kein Durchmesser angegeben ist, beziehen sich die Teigmengen für Kuchen, Torten und Quiches auf Formen mit 26 cm Durchmesser.
- Bei den hier angegebenen Geräteeinstellungen handelt es sich um Richtlinien, an denen Sie sich orientieren können. Je nach Größe und Reifegrad von Obst und Gemüse können sich jedoch geringfügige Abweichungen ergeben. Auch Ihr persönlicher Geschmack muss berücksichtigt werden. Variieren Sie also hier nach eigenem Belieben.
- Die Gewichtsangabe bei Obst und Gemüse bezieht sich stets auf das ungeputzte Rohgewicht der Ware
- Herstellung von 500 ml Brühe: 500 ml heißes Wasser und 1 Brühwürfel (oder 2 Teelöffel Brühepulver oder 1–2 Esslöffel selbst gemachtes Brühekonzentrat)

# DIE SYMBOLE BEI DEN REZEPTEN

Portionen

Schwierigkeitsgrad

durchschnittliche Nährwerte

Zubereitungszeit (+ zusätzliche Zeiten) und Gesamtzeit

# **ABKÜRZUNGEN**

em = Zentimeter KH = Kohlenhydrate

E = Eiweiß kJ = Kilojoule

El = Esslöffel I = Liter

F = Fett ml = Milliliter

FP = Fertigprodukt Msp. = Messerspitze

g = Gramm P. = Päckchen

kcal = Kilokalorien TK = Tiefkühlprodukt

kg = Kilogramm TI = Teelöffel



Hier finden Sie viele weitere Rezepte, Tipps & Tricks sowie unseren Online-Shop:

www.monsieur-cuisine.com

# INHALT

Wichtige Hinweise zum Buch	2
■ Einleitung & Grundrezepte	4
Saucen, Dips & Brotaufstriche	38
Suppen & Salate	56
Beilagen & Snacks	106
Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch & Gemüse	120
Babybreie	178
Getränke	184
■ Desserts & Süßspeisen	196
Backen	218
Rezeptverzeichnis	254



Stundenlanges Schnippeln und ständiges Rühren waren gestern – heute hilft der Monsieur Cuisine beim Kochen kräftig mit. So bereiten Sie frische Speisen einfach und schnell zu – egal ob leckere Suppen und Saucen, vielfältige Gemüse-, Fleisch- oder Fischgerichte, gesunde Smoothies, köstliche Desserts oder unwiderstehliche Backwaren.

Der Monsieur Cuisine vereint viele praktische Funktionen in einer Maschine und unterstützt Sie bei den meisten Küchenarbeiten: Er kann nicht nur zerkleinern, rühren, pürieren, mixen und schlagen, sondern auch kochen, dünsten und dampfgaren. Mit seinen vielfältigen Funktionen ersetzt er so eine Vielzahl von Küchengeräten. Das spart nicht nur Geld, sondern auch Platz in der Küche.

Mehrere Arbeitsschritte können ab sofort in einem Schritt erledigt werden, und das Hantieren mit Töpfen oder Pfannen wird größtenteils überflüssig. Vorbei sind die Zeiten, in denen zwei oder drei Küchengeräte zur Zubereitung eines Gerichtes benötigt wurden. Ab jetzt übernimmt Ihr Monsieur Cuisine,

denn mit ihm ist Kochen kinderleicht.

Nehmen Sie sich Zeit, Ihre neue

Nehmen Sie sich Zeit, Ihre neue Monsieur-Cuisine-Küchenmaschine kennenzulernen. Besonders für die Zerkleinern-Funktion benötigen Sie etwas Fingerspitzengefühl. In den Rezepten sind die nötigen Angaben immer vorgegeben, jedoch können diese nach eigenem Belieben verkürzt oder verlängert werden. Machen Sie den Test und finden Sie Ihren ganz eigenen Rhythmus. Je öfter Sie mit dem Monsieur

Cuisine kochen, desto schneller werden Sie mit seinen Funktionen vertraut.

Der Monsieur Cuisine ist für Kochanfänger und Hobbyköche gleichermaßen geeignet. Orientieren Sie sich zu Beginn an den Rezepten aus diesem Buch, und variieren Sie später Ihre Lieblingsgerichte und -kuchen nach Lust und Laune. Zahlreiche Tipps und Tricks, übersichtliche Tabellen zum Umgang mit den Grundzutaten und zahlreiche Grundrezepte sollen Ihnen den Einstieg in das Kochen mit dem Monsieur Cuisine erleichtern.

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL SPASS, FREUDE UND GUTES GELINGEN BEIM EINSATZ IHRER KÜCHEN-MASCHINE.

 $\operatorname{MIT}$  DEM MONSIEUR CUISINE WIRD KOCHEN WIEDER ZUM ERLEBNIS.



- Wählen Sie einen standfesten und freien Arbeitsplatz als Standort für die Monsieur-Cuisine-Küchenmaschine.
- Der Mixbehälter sollte vor dem ersten Arbeitsgang immer sauber, fettfrei und trocken sein.
- Den Messbecher immer einsetzen, soweit nichts anderes im Rezept vermerkt ist – es sei denn, Sie benutzen die Anbrat-Taste.
- Beachten Sie, dass der Messbecher bei eingeschalteter Heizfunktion heiß wird und dass bei der Zugabe weiterer Zutaten durch die Einfüllöffnung möglicherweise heißer Dampf entweichen kann.

### **UNBEDINGT IST FOLGENDES ZU BEACHTEN:**

- Maximal 500 g Mehl für Teige verwenden
- · Maximal 500 g Hackfleisch pro Rezept verwenden
- Die maximale Füllmenge von 2,2 I darf nicht überschritten werden

### DIE FUNKTIONEN IM ÜBERBLICK

### ZERKLEINERN UND PULVERISIEREN

Einen Großteil der Küchenarbeit nehmen das Vorbereiten und Zerkleinern der Lebensmittel ein. Jeder weiß z. B., wie aufwendig das Herstellen von Rohkost ist. Ab heute zerkleinert der Monsieur Cuisine in Sekundenschnelle Möhren, Äpfel, Sellerie oder Weißkohl und verwandelt das Gemüse zu aromatischknackigem Rohkostsalat.

Sogar die härtesten Lebensmittel wie Getreide oder ölhaltige Samen und Nüsse wie Leinsaat, Mohn und Mandeln oder Schokolade sind für ihn kein Problem. In der nachfolgenden Tabelle haben wir Orientierungswerte angegeben, wie lange ausgewählte Nahrungsmittel zerkleinert werden müssen.

Allerdings können sich je nach Reifegrad oder Trocknungszustand Abweichungen ergeben. Auch Ihr persönlicher Geschmack und Ihre Vorlieben sind entscheidend. Testen Sie also bitte unsere Angaben und variieren Sie ganz nach Belieben.

### TIPPS UND HINWEISE

 Es empfiehlt sich, die zerkleinerten oder aufgeschlagenen Lebensmittel zwischen den Arbeitsschritten mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters hinunterzuschieben. Dies ist insbesondere nötig, wenn kleinere Mengen zerkleinert und anschließend angedünstet werden sollen.

- Nüsse, Schokolade und Käse sollten immer zu Beginn eines Kochvorgangs zerkleinert werden, dann ist der Mixbehälter noch trocken und kühl.
- Wenn größere Mengen zerkleinert werden sollen, empfiehlt es sich, den Zerkleinerungsvorgang in Teilmengen vorzunehmen. Sie erzielen so gleichmäßigere Ergebnisse.
- Die Turbo-Taste bringt sofort die höchste Umdrehungszahl. Geben Sie die grob zerkleinerten Lebensmittel in den Mixbehälter und aktivieren Sie die Turbo-Taste. So lange Sie diese gedrückt halten, arbeitet Ihre Küchenmaschine mit voller Kraft. Praktisch ist dies zum schnellen Zerkleinern von Parmesan. Zucker und Knoblauchzehen.
- Lebensmittel mit einer härteren Konsistenz (z. B. Möhren) sollten vor der Verarbeitung im Monsieur Cuisine in kleinere Stücke mit einer Kantenlänge von 3–4 cm zerteilt werden, da sie sich sonst in den Messern verklemmen könnten.

LEBENSMITTEL	MENGE	STUFE	ZEIT
Äpfel	1	5	6 Sekunden
(in Stücken)	600 g	5	o sekunden
Brötchen	1 Stück	8	20 Sekunden
Buchweizen	250 g	10	1 Minute
Dinkel	250 g	10	1 Minute
Eiswürfel	200 g	8	20 Sekunden
Fleisch (angefroren)	100 g	8	15 Sekunden
Gewürze	20 g	10	45 Sekunden
Hafer	250 g	10	1 Minute
Kaffeebohnen	100 g	9	1 Minute
Kartoffeln (in Stücken)	1 kg	5	12 Sekunden
Knoblauch	1 Zehe	8	5 Sekunden
Kohl (rot/weiß)	500 g	5	10 Sekunden
Kräuter	20 g	6	8 Sekunden
Leinsaat	100 g	10	15 Sekunden
Mandelkerne	200 g	10	15 Sekunden
Mohn	250 g	9	40 Sekunden
Möhren (geschnit- ten, ca. 5 cm)	500 g	6	8 Sekunden
Nüsse	200 g	10	15 Sekunden
Pfefferkörner	20 g	10	20 Sekunden
Roggen	250 g	10	1:30 Minuten
Schokolade/ Kuvertüre	200 g	8	15 Sekunden
Sesam	50 g	9	20 Sekunden
Weizen	250 g	10	1:30 Minuten
Zucker	100 g	10	20 Sekunden
Zwiebeln	1 Stück	5	6 Sekunden

RÜHREN, PÜRIEREN UND AUFSCHLAGEN

### TIPPS UND HINWEISE

- · Den Püriervorgang stufenweise erhöhen, bis die im Rezept vorgegebene Höchststufe erreicht ist. So wird das beste Ergebnis erzielt.
- · Zum cremigen Aufschlagen (z. B. von Smoothies) empfiehlt es sich, ohne Rühraufsatz zu arbeiten. Gute Ergebnisse erreichen Sie bei Einstellung auf Stufe 8 und wenn die Masse mindestens 30 Sekunden oder länger aufgeschlagen wird.
- · Bitte benutzen Sie den Rühraufsatz nur, wenn es das Rezept verlangt.
- · Wenn alle Lebensmittel die gleiche Temperatur haben, klappt das Emulgieren am besten. Mayonnaise z. B. lässt sich mit der Monsieur-Cuisine-Küchenmaschine auf Stufe 4 innerhalb von 5 Minuten herstellen. Im Unterschied zum konventionellen Mayonnaise-Rezept wird hier allerdings das ganze Ei verwendet und nicht nur das Eigelb.
- · Setzen Sie beim Emulgieren von Mayonnaise den Deckel für die Einfüllöffnung ein. Wenn Sie nun das Öl sehr langsam auf den Deckel für den Mixbehälter laufen lassen, läuft das Öl zunächst nur tröpfchenweise und langsam am Messbechereinsatz vorbei in den Mixbehälter. So gelingt das Rezept besonders leicht!
- · Bei der Verarbeitung von großen und heißen Flüssigkeitsmengen schaltet Ihre Küchenmaschine stufenweise hoch. Der Vorteil: Auch größere Flüssigkeitsmengen kommen nur langsam in Wallung, und ein Herausspritzen oder Überschwappen wird so weitestgehend vermieden.
- · Der Rühraufsatz hilft, wenn besonders viel Luft in die Speise eingearbeitet werden soll, wie z. B. bei steif geschlagenem Eiweiß oder Schlagsahne. Den Rühraufsatz können Sie auf den Messereinsatz aufsetzen, und er kann bis Stufe 4 benutzt
- Bitte schlagen Sie Sahne immer unter Sichtkontakt, da die Zeit von der Temperatur und dem Fettgehalt der Sahne abhängt.

LEBENSMITTEL	MENGE	STUFE	ZEIT
Schlagsahne, steif schlagen	200 g	4	3 Minuten auf Sichtkontakt
Früchte, roh, pürieren	250 g	9	1 Minute
Gemüse, roh, pürieren	250 g	9	1 Minute
Gemüse, gegart, pürieren	250 g	9	45 Sekunden

· Bei empfindlichen Gerichten, die nur gerührt, aber nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Risotto, stückige Suppen), empfiehlt sich sanftes Rühren auf Stufe 1 oder, noch besser, der Linkslauf.

### KOCHEN. DÜNSTEN UND DAMPFGAREN

Ohne zusätzliches Kochgeschirr sind mit der Monsieur-Cuisine-Küchenmaschine auch Kartoffeln, Nudeln, Reis und Hülsenfrüchte ohne großen Aufwand schnell gekocht. Je nach Reis- oder Nudelsorte kann die Kochzeit jedoch stark variieren. Beachten Sie daher bitte stets die angegebenen Zeiten auf der Lebensmittelverpackung.

Die Zubereitung vieler Speisen beginnt mit dem Andünsten oder Anbraten von Wurzelgemüse, Zwiebeln oder Knoblauch in Öl oder Butter. Durch diesen Vorgang entwickeln sich Röstaromen, und die Struktur der Lebensmittel verändert sich. Mit der integrierten Kochfunktion der Monsieur-Cuisine-Küchenmaschine wird dieser Prozess innerhalb kürzester Zeit erledigt.

Garen über aufsteigendem Dampf ist schon seit über 5000 Jahren bekannt. Der heiße Wasserdampf umschließt das Gargut von allen Seiten, dadurch werden die Speisen besonders schonend zubereitet. Das Gargut wird nicht verwässert, ausgelaugt oder ausgetrocknet, sondern die natürlichen Aromen und Vitamine der Lebensmittel bleiben besonders gut erhalten. Außerdem kann auf die Zugabe von Fett verzichtet werden, was überflüssige Kalorien spart. Dies bildet die Grundlage für eine gesunde Ernährung.

Die Monsieur-Cuisine-Küchenmaschine ermöglicht die Zubereitung kompletter Gerichte. Auf mehreren Ebenen können Sie gleichzeitig Gemüse und Fisch, Fleisch oder Geflügel und als Beilage Kartoffeln, Nudeln oder Reis zubereiten. Das spart sowohl Zeit als auch Energiekosten.



### TIPPS UND HINWEISE

- · Achten Sie darauf, dass die Monsieur-Cuisine-Küchenmaschine frei steht, sodass austretender Dampf problemlos entweichen kann.
- · Benutzen Sie immer Topflappen zum Anfassen des Dampfgarbehälters, und heben Sie den Deckel stets in die Ihnen abgewandte Richtung ab.
- · Das Gargut gleichmäßig im tiefen Dampfgaraufsatz oder flachen Dampfgareinsatz verteilen und dabei einige Schlitze frei lassen, damit der Dampf sich frei verteilen kann. Nur so ist gewährleistet, dass alle Zutaten gleichmäßig gegart werden.
- · Beim Dampfgaren von Fisch und Fleisch empfiehlt es sich, den tiefen Dampfgaraufsatz oder den flachen Dampfgareinsatz mit einem angefeuchteten Stück Backpapier auszulegen, damit die Speisen nicht am Einsatz anhaften. Wichtig: Einige Schlitze müssen frei bleiben, sodass der Dampf zirkulieren
- · Wählen Sie für Zutaten mit kürzerer Garzeit den flachen Dampfgareinsatz.
- Je nach Größe, Dicke und Konsistenz des Garguts kann die Garzeit von den Angaben im Rezept etwas abweichen.
- · Sie können sowohl im Kocheinsatz als auch im Dampfgaraufsatz Speisen dämpfen. Achten Sie in jedem Fall immer darauf, den Mixbehälter mit ausreichend Flüssigkeit zu füllen (500 ml beim Dampfgaren im Kocheinsatz, 1 l beim Dampfgaren im Dampfgaraufsatz). Die Flüssigkeit (z. B. Wasser oder Brühe, je nach Rezept) wird auf 120 °C erhitzt, Dampf entsteht, dieser steigt nach oben auf und zirkuliert.
- Verwenden Sie die Dampfgarflüssigkeit zur Herstellung von Saucen – so werden diese besonders aromatisch.

LEBENSMITTEL GEMÜSE	MENGE	GARZEIT
Blumenkohl, in Röschen	500 g	15 Minuten
Bohnen, grün, ganz	500 g	10 Minuten
Brokkoli, in Röschen	500 g	12 Minuten
Champignons, in Scheiben	250 g	15 Minuten
Erbsen, TK	250 g	8 Minuten
Fenchel (ca. 10 mm breite Stücke)	800 g	12 Minuten
Kartoffeln, geschält, geviertelt	100 g	15 Minuten
Kartoffeln, klein, mit Schale	800 g	15 Minuten
Kohlrabi (ca. 10 mm breite Stücke)	500 g	15 Minuten
Kohl, in Streifen	500 g	12 Minuten
Lauch (ca. 10 mm breite Ringe)	500 g	6 Minuten
Möhren (ca. 3 mm dicke Scheiben)	500 g	12 Minuten
Möhren, ganz, sehr dünn	500 g	12 Minuten
Paprika (ca. 10 mm breite Streifen)	500 g	10 Minuten
Rosenkohl, ganz	500 g	12 Minuten
Spargel, ganze Stangen	500 g	18 Minuten
Spinat, frisch	250 g	8 Minuten
Zucchini (ca. 5 mm dicke Scheiben)	500 g	12 Minuten
Zuckerschoten, ganz	200 g	8 Minuten
OBST		
Äpfel, geviertelt	500 g	12 Minuten
Aprikosen, halbiert	500 g	10 Minuten
Birnen, geviertelt	500 g	12 Minuten
Pfirsiche, halbiert	500 g	10 Minuten
Pflaumen, halbiert	500 g	12 Minuten
FLEISCH		
Hackbällchen und Klopse	500 g	15 Minuten
Hähnchenfilet, ganz	150 g	15 Minuten
Hähnchenfilet, in Portions- stücken	500 g	12 Minuten
Putenfilet, ganz	150 g	15 Minuten
Putenfilet, in Portionsstücken FISCH	500 g	12 Minuten
Forelle, ganz	2 Stück à 250 g	15 Minuten
Garnelen, roh	250 g	10 Minuten
Lachsfilet	1-4 Stück à 300 g, 3-4 cm dick	12 Minuten
Muscheln	1 kg	15 Minuten
Seelachsfilet	1-4 Stück à 200 g, 2 cm dick	12 Minuten

...........

**MESSBECHER** 

entfernen.

**KOCHEINSATZ** 

Im Kocheinsatz werden

Lebensmittel gegart, ohne

mit dem Messereinsatz in

Je nach Flüssigkeitszugabe

werden die Zutaten gekocht,

gedünstet oder dampfgegart.

Berührung zu kommen.

MESSEREINSATZ

Der Messereinsatz

rührt, mischt oder

zerkleinert, je nach

schwindigkeitsstufe.

Im Mixbehälter werden Spei-

sen zerkleinert und gegart.

Maximale Füllmenge: 2,2 l.

Sorgen Sie für einen siche-

ren, standfesten Arbeitsplatz.

Beim Dampfgaren muss das Gerät frei stehen, damit aus-

tretender Dampf entweichen

Wird benutzt, um zerkleinerte

einzelnen Arbeitsschritten an

Lebensmittel zwischen den

der Innenwand des Mixbe-

hälters herunterzuschieben und um den Kocheinsatz zu

eingestellter Ge-

MIXBEHÄLTER

**GRUNDGERÄT** 

SPATEL

entnehmen

Verschließt den Deckel

des Mixbehälters. Bei Ver-

wendung der Anbrat-Taste

Der Dampfgaraufsatz besteht aus dem Deckel, dem flachen Dampfgareinsatz und dem tiefen Dampfgaraufsatz. Bei Verwendung des Dampfgaraufsatzes muss der Mixbehälter mit mindestens 1 I Flüssigkeit gefüllt sein.

### DECKEL FÜR DEN MIXBEHÄLTER

Sie können das Gerät nur starten, wenn der Deckel korrekt verschlossen ist.

### RÜHRAUFSATZ

Der Rühraufsatz wird auf den Messereinsatz gesteckt und kann bis Stufe 4 benutzt werden. Bitte verwenden Sie den Rühraufsatz nur, wenn es das Rezept verlangt.

### DISPLAY

Im Display werden die eingestellte Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit angezeigt. Außerdem zeigt es an, wenn der Mixbehälter nicht korrekt eingesetzt oder verschlossen ist, welche Temperatur im Inneren des Mixbehälters herrscht, wenn der Linkslauf eingestellt wurde und bei aktivierter Waage das Gewicht.



### ALLE TASTEN UND AUTOMATIK-PROGRAMME IM ÜBERBLICK

### PROGRAMMTASTE TARA

Platzieren Sie den Mixbehälter auf der Waage und drücken Sie TARA. Jetzt können Sie Zutaten einfüllen, und das Gewicht wird Ihnen angezeigt. Um die Waage auszuschalten, drücken Sie erneut für einige Sekunden TARA oder drehen Sie an einem beliebigen Knopf.

### PROGRAMMTASTE TURBO

Die Turbo-Taste ist bei schnell zu zerkleinernden Lebensmitteln zu verwenden (z. B. Knoblauchzehe). Sie wird aktiviert durch Drücken und Halten. Die Turbo-Taste funktioniert nur ohne eingestellte Temperatur, also ausschließlich bei kalten Zutaten.

### PROGRAMMTASTE KNETEN

Drücken Sie die Teigknet-Taste, so ist folgendes Programm voreingestellt: Dauer: 1:30 Minuten.

Die Dauer kann bis auf 3 Minuten erhöht werden. Temperatur und Geschwindigkeit sind nicht verstellbar.

Das Programm läuft abwechselnd rechts und links und legt automatisch Pausen ein.

### PROGRAMMTASTE DAMPFGAREN

Drücken Sie die Dampfgar-Taste, so ist folgendes Programm voreingestellt: 20 Minuten/120 °C/Stufe 0.

Die Zeit kann auf maximal 60 Minuten geändert werden. Temperatur und Geschwindigkeit sind nicht verstellbar.

Solange der Dampfgarer heizt, blinkt die Dampfgar-Taste. Die eingestellte Zeit läuft erst ab, wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist (dauert ca. 10 Minuten). Möchte man den Vorgang des Aufheizens unterbrechen (weil beispielsweise der Mixbehälter mit Inhalt sowieso noch heiß ist), drücken Sie erneut die Dampfgar-Taste, um den Aufheiz-Vorgang abzubrechen.

### PROGRAMMTASTE ANBRATEN

Drücken Sie die Anbrat-Taste, so ist folgendes Programm voreingestellt: 7 Minuten/130 °C/Stufe 1. Ebenso ist der Linkslauf voreingestellt.

Die Zeit kann hier auf bis zu 14 Minuten erhöht werden, und auch die Temperatur ist regulierbar. Die Geschwindigkeit kann nicht verändert werden.

Beim Anbraten erhitzt sich der Boden des Mixbehälters auf 130 °C. Die Messer rotieren nur im Linkslauf, sodass nichts zerkleinert wird. Zwischen den einzelnen Rührvorgängen legt das Gerät automatisch Pausen ein, sodass ausreichend Röstaromen entstehen können

Wenn die Anbrat-Taste verwendet wird, entfernen Sie bitte den Messbecher aus dem Deckel des Mixbehälters, damit der Dampf entweichen kann.

### PROGRAMMTASTE LINKSLAUF

Im Linkslauf rührt das Gerät, zerkleinert aber nicht. Er kann bis maximal Stufe 3 benutzt werden. Die Temperatur ist frei wählbar, die Zeit ebenso.



EITUNG

EIN

EINLEITUNG

6

9

# **VANILLE-PUDERZUCKER**

1 Vanilleschote 250 g Zucker

- 1. Die Vanilleschote halbieren, beide Hälften mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen und leicht auseinanderziehen. Ein Schraubglas mit der Hälfte des Zuckers füllen, die Vanilleschotenstücke hineingeben und mit dem restlichen Zucker auffüllen. Das Glas gut durchschütteln und mindestens 2 Tage ziehen lassen.
- 2. Die Vanilleschoten-Zucker-Mischung in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 pulverisieren. Den Vorgang bei Bedarf wiederholen.
- 3. Den Vanillezucker wieder in das Glas geben und bis zur Verwendung trocken aufbewahren.

### **TIPP**

→ 1 Teelöffel selbst gemachter Vanillezucker entspricht 3 Teelöffeln gekauftem Vanillezucker.





Pro Glas ca. 1025 kcal/4291 kJ 0 g E, 0 g F, 250 g KH



Fertig in: 48 Std. 10 Min. Zubereitung: 10 Min. (+ 2 Tage Ziehen)

# **EISCHNEE**

1. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen.

2. Das Eiweiß in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 4 Minuten 30 Sekunden/Stufe 4 steif schlagen. 1 Prise Salz nach der Hälfte der Zeit durch die Einfüllöffnung hinzugeben.

4 Eiweiß (Größe M) 1 Prise Salz

### **TIPP**

→ Der Mixbehälter und der Rühraufsatz müssen zum Eiweiß schlagen kühl, sauber und fettfrei sein.



Für 4 Eiweiß



Pro Eiweiβ ca. 20 kcal/84 kJ 4 g E, 0 g F, 0 g KH



# SCHOKOLADE SCHMELZEN

200 g Kuvertüre oder Schokolade

- 1. Schokolade in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern.
- 2. Die Schokolade mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten 30 Sekunden/50 °C/Stufe 1 schmelzen.
- 3. Falls die Schokolade noch nicht ganz geschmolzen ist: die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher weitere 1 Minute 30 Sekunden/50 °C/Stufe 1 schmelzen.

### **TIPP**

→ Verwenden Sie die geschmolzene Schokolade z. B. zum Verzieren von Nussecken (Seite 243).

# **EIER KOCHEN**

1. Den Mixbehälter mit 500 ml kaltem Wasser füllen.

4 Eier (Größe M)

- 2. Die Eier in den Kocheinsatz legen, diesen in den Mixbehälter einsetzen und die Eier mit eingesetztem Messbecher Zeit nach gewünschter Härte/120 °C/Stufe 1 kochen.
- → 9 Minuten: weiches Ei
- → 11 Minuten: Eigelb wachsweich
- → 14 Minuten: hartes Ei

### **TIPP**

→ Um eine größere Menge hart gekochter Eier herzustellen, z. B. für Eiersalat, legen Sie die Eier in den Kocheinsatz und den tiefen Dampfgaraufsatz und garen Sie sie mit der Dampfgar-Taste/ 12 Minuten.

10

GRUNDREZEPTE

1 ½ TI Salz 300 g Nudeln

1. Den Mixbehälter mit 1,7 Litern kaltem Wasser füllen, 1 ½ Teelöffel Salz hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 10 Minuten/ 100 °C/Stufe 1 zum Kochen bringen.

### **AUSSERDEM**

1 Tl Butter

- 2. Nudeln durch die Einfüllöffnung hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/Zeit nach Packungsanweisung der Nudeln/ 100 °C/Stufe 1 garen.
- 3. Nudeln in ein Sieb abgießen und nach Belieben mit Butter vermischt anrichten.

### **TIPP**

→ Auch Spaghetti können so gekocht werden. Einfach durch die Deckelöffnung ins kochende Wasser geben.



Für 2 Portionen



Pro Portion ca. 585 kcal/2449 kJ 17 g E, 8 g F, 108 g KH



Fertig in: 25 Min. (je nach Nudelsorte) Zubereitung: 5 Min. (+ 10 Min. Aufheizen, Garzeit der Nudeln)

# KARTOFFELN KOCHEN

- 1. Den Mixbehälter mit 500 ml kaltem Wasser füllen. Für Pellkartoffeln die Kartoffeln gründlich waschen, abbürsten, in den Kocheinsatz geben und diesen in den Mixbehälter einsetzen.
- 2. Für Salzkartoffeln die Kartoffeln schälen, waschen, je nach Größe vierteln oder achteln und in den Kocheinsatz legen.
- 3. 1 Teelöffel Salz und den Kümmel (nur bei Pellkartoffeln) darüberstreuen und mit eingesetztem Messbecher mit der Dampfgar-Taste/ 15 Minuten dampfgaren.

800 g kleine, festkochende Kartoffeln

1 Tl Salz

1 Tl Kümmel

# Für 4 Portionen

Finfach

Pro Portion ca. 154 kcal/645 kJ 4 g E, 0 g F, 35 g KH



Fertig in: 25 Min. Zubereitung: 10 Min. (+ 15 Min. Garen)

# **REIS KOCHEN**

200 g Parboiled Reis (Kochzeit 20 Minuten) 1 Tl Salz 1 Tl Butter

- 1. Den Parboiled Reis in den Kocheinsatz geben, in den Mixbehälter einsetzen, 1 Teelöffel Salz darüberstreuen und über den Reis 1,5 Liter kaltes Wasser in den Mixbehälter gießen.
- 2. Mit eingesetztem Messbecher 30 Minuten/100 °C/Stufe 1 kochen.
- 3. Nach der Hälfte der Zeit mit dem Spatel einmal durchrühren. Den fertigen Reis mit Butter verfeinern.

### **TIPP**

→ Je nach Reissorte kann die Kochzeit variieren.

# **KARTOFFELPÜREE**

- 1. Den Mixbehälter mit 500 ml kaltem Wasser füllen. Kartoffeln schälen, waschen, halbieren, in den Kocheinsatz geben, diesen in den Mixbehälter einhängen und mit eingesetztem Messbecher mit der Dampfgar-Taste/15 Minuten dampfgaren.
- 2. Den Kocheinsatz herausnehmen, das Wasser aus dem Mixbehälter entfernen, die Kartoffeln mit Milch und Butter in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Mit Muskat. Pfeffer und Salz abschmecken und heiß servieren.

800 g kleine, mehligkochende Kartoffeln

250 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett)

20 g Butter

Muskat, Pfeffer und Salz zum Abschmecken

### **VARIATIONEN**

- → Mit etwas frisch geriebenem Meerrettich abschmecken.
- → 350 g gewürfelten Hokkaidokürbis mit den Kartoffeln mitkochen.
- → 100 g frisch geriebenen Parmesan (32 % Fett) unter das Kartoffelpüree rühren.
- → Frisch gehackte Kräuter unterrühren.

GRUNDREZEPTE

GRUNDREZEPTE

12

1 kg mehligkochende Kartoffeln 2 Zwiebeln (100 g) 20 g Speisestärke 1 Msp. Pfeffer 2 Eier (Größe L) 5 El Öl zum Ausbacken

- 1. Die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in den Mixbehälter geben. Die Zwiebeln schälen, halbieren und zu den Kartoffeln
- 2. Speisestärke, 1 Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 12 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.
- 3. Die Eier dazugeben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/Stufe 3 unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/ 10 Sekunden/Stufe 2 verrühren.
- 4. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, vom Teig jeweils 1 großen Esslöffel hineingeben und nacheinander kleine Kartoffelpuffer backen.

### **TIPP**

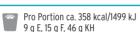
→ Die Kartoffelpuffer nach Geschmack mit Apfelmus, Preiselbeeren oder Räucherlachs servieren.



Für 4 Portionen









Fertig in: 25 Min. Zubereitung: 25 Min.

# **PFANNKUCHEN**

4 Eier (Größe L) 1 Prise Salz 500 g Mehl (Type 405) 800 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) 2 El Butter

- 1. Alle Zutaten bis auf die Butter in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 35 Sekunden/Stufe 4 zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.
- 3. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise mit einer Schöpfkelle hineingeben.
- 4. Von beiden Seiten etwa 2 Minuten einen goldgelben Pfannkuchen backen.
- 5. Den fertigen Pfannkuchen warm stellen und aus dem restlichen Teig 9 weitere Pfannkuchen backen.

### **TIPP**

→ Pfannkuchen schmecken sowohl süß als auch herzhaft gefüllt, aber auch einfach pur mit Obst, Marmelade, Eis oder einer Zimt-Zucker-Mischung bestreut.

# **GERIEBENER PARMESAN**

1. Parmesan entrinden und in Würfel mit 3 cm Kantenlänge schneiden. Die Stücke in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 10 zerkleinern.

2. Den Vorgang nach Belieben wiederholen.

150 g Parmesan (32 % Fett)

### **TIPP**

→ Auch Gouda, Emmentaler und anderer Schnittkäse können wie oben beschrieben zerkleinert werden. Da sie aber weicher sind als Parmesan, sollten Sie andere Käsesorten stets gut gekühlt verarbeiten. Zeit und Stufe passen Sie Ihren eigenen Vorlieben an.

Für 1 Portion (150 g)



Pro Portion ca. 374 kcal/1566 kJ 36 g E, 26 g F, 0 g KH



# **JOGHURT**

- 1. Den Backofen auf 50 °C vorheizen.
- 2. Die zimmerwarme Milch in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 7 Minuten/45 °C/Stufe 1 erwärmen.
- 3. Den Joghurt dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/Stufe 2 unterrühren.
- 4. Schraubverschlussgläser in heißem Wasser auskochen und auf einem Küchenhandtuch kopfüber trocknen lassen.
- 5. Die Milch-Joghurt-Mischung in die Gläser füllen, verschließen und in Küchentücher gewickelt 6 Stunden in den ausgeschalteten, dunklen Backofen stellen. Die Gläser währenddessen nicht bewegen und den Backofen nicht öffnen.
- 6. Anschließend den Joghurt bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

### **TIPP**

Für 4 Gläser (à 290 ml)

→ Der Joghurt hält sich im Kühlschrank bis zu 3 Tage.

Pro Glas ca. 141 kcal/590 kJ 8 g E, 8 g F, 9 g KH

Fertig in: 6 Std. 10 Min. Zubereitung: 10 Min. (+ 6 Std. Ruhen)

1 I zimmerwarme Milch

150 g griechischer Joghurt

(H-Milch, 3.5 % Fett)

(10 % Fett)

GRUNDREZEPTE



# KONZENTRAT FÜR GEMÜSEBRÜHE

2 kleine Zwiebeln (100 g) 2 kleine Möhren (100 g) 1 Stück Staudensellerie (100 g) 1 Stück Petersilienwurzel (100 g) 1 kleine Stange Lauch (100 g) 4 Zweige gemischte frische Kräuter nach Geschmack 2 Knoblauchzehen 100 g getrocknete Tomaten 1 Tl getrockneter Oregano 1 Tl getrockneter Majoran 1 Tl geschroteter Pfeffer 25 g Meersalz 2 El Olivenöl

- 1. Gemüse putzen, wenn nötig schälen, waschen, trocknen und grob zerkleinern. Die Kräuter waschen, trocknen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Knoblauchzehen schälen.
- 2. Gemüse, Kräuter, Knoblauchzehen, getrocknete Tomaten, Oregano, Majoran und 1 Teelöffel geschroteten Pfeffer in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 6 fein zerkleinern. Alles mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 3. Meersalz, 30 ml zimmerwarmes Wasser und Olivenöl zugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher 25 Minuten/100 °C/Stufe 2 kochen lassen.
- 4. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 10 fein mixen. Heiß in sterilisierte Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

### **TIPPS**

- → 1–2 Esslöffel Brühekonzentrat in 500 ml heißes Wasser geben und wie handelsübliche Brühe auflösen.
- → Wenn keine Kinder mitessen, kann das Wasser auch durch Weißwein ersetzt werden.
- → Gut gekühlt hält sich das Gemüsebrühekonzentrat mehrere Monate.



# KONZENTRAT FÜR RINDFLEISCHBRÜHE

- 1. Das Fleisch würfeln (Kantenlänge 3 cm), 20 Minuten ins Gefrierfach legen und in zwei Portionen im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. In ein anderes Gefäß füllen.
- 2. Gemüse und frische Kräuter waschen, wenn nötig schälen, putzen und trocknen. Gemüse grob zerkleinern. Bei den Kräutern die Blättchen von den Stielen zupfen. Gemüse und Kräuter mit Thymian und 1 Teelöffel geschrotetem Pfeffer im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 6 fein zerkleinern. Dabei den Spatel zu Hilfe nehmen. Danach die Masse mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 3. Meersalz, 50 ml zimmerwarmes Wasser und Olivenöl sowie das Fleisch zugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher 25 Minuten/100 °C/Stufe 2 kochen.
- 4. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 10 fein mixen. Heiß in sterilisierte Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

### **TIPPS**

- → 1–2 Esslöffel Brühekonzentrat in 500 ml heißes Wasser geben und wie handelsübliche Brühe auflösen.
- → Wenn keine Kinder mitessen, kann das Wasser auch durch trockenen Rotwein ersetzt werden.
- → Gut gekühlt hält sich das Brühekonzentrat mehrere Monate.

300 g schieres Rindfleisch (Rindfleisch ohne Knochen und Fett)

100 g getrocknete Tomaten

2 kleine Zwiebeln (100 g) 2 kleine Möhren (100 g)

1 Stück Staudensellerie (100 g)

1 Stück Petersilienwurzel (100 g)

1 kleine Stange Lauch (100 g)

2 Knoblauchzehen

4 Zweige gemischte frische Kräuter nach Geschmack

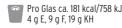
1 Tl getrockneter Thymian

1 Tl geschroteter Pfeffer

25 g Meersalz

2 El Olivenöl

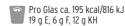
















# KONZENTRAT FÜR GEFLÜGELBRÜHE

400 g Hähnchenfleisch ohne Haut 2 kleine Zwiebeln (100 g) 2 kleine Möhren (100 g) 1 Stück Staudensellerie (100 g) 1 Stück Petersilienwurzel (100 g) 1 kleine Stange Lauch (100 g) 4 Zweige gemischte frische Kräuter nach Geschmack 1 Tl getrockneter Majoran 1 Tl weißer Pfeffer 25 g Meersalz 2 El Sonnenblumenöl

- 1. Das Fleisch würfeln (Kantenlänge 3 cm), 20 Minuten ins Gefrierfach legen und in zwei Portionen im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 25 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. In ein anderes Gefäß füllen.
- 2. Gemüse putzen, wenn nötig schälen, waschen, trocknen und grob zerkleinern. Kräuter waschen, trocknen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Gemüse und Kräuter zusammen mit Majoran und 1 Teelöffel weißem Pfeffer im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 6 fein zerkleinern. Die Masse mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 3. Meersalz, 50 ml zimmerwarmes Wasser und Sonnenblumenöl sowie das Hähnchenfleisch zugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher 25 Minuten/100 °C/Stufe 2 kochen.
- 4. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 10 fein mixen. Heiß in sterilisierte Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

### **TIPPS**

→ 1–2 Esslöffel Brühekonzentrat in 500 ml heißes Wasser geben und wie handelsübliche Brühe auflösen.

Fertig in: 55 Min.

→ Gut gekühlt hält sich das Geflügelbrühekonzentrat mehrere Monate.



# **HELLE GRUNDSAUCE**

- 1. Butter in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/90 °C/Stufe 2 schmelzen.
- 2. Mehl zugeben, Rühraufsatz einsetzen und mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/100 °C/Stufe 1 kochen. Anschließend den Rühraufsatz entfernen.
- 3. Warme Gemüsebrühe hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 6 mixen.
- 4. Anschließend ohne eingesetzten Messbecher 10 Minuten/100 °C/ Stufe 1 köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 1 verrühren.

60 g Butter 50 g Mehl (Type 405) 500 ml warme Gemüsebrühe Salz und Pfeffer zum Abschmecken

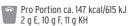
### **VARIATION**

→ Schmecken Sie die Sauce nach Belieben mit Muskat oder Zitronensaft ab. Variieren können Sie die Sauce, indem Sie geriebenen Käse, frisch gehackte Kräuter, Tomatenmark, Senf oder frisch geriebenen Meerrettich hinzufügen.









GRUNDREZEPTE

# **DUNKLE GRUNDSAUCE (BRATENSAUCE)**

1 kg Markknochen
2 Möhren (140 g)
1 Stück Knollensellerie (250 g)
3 Zwiebeln (200 g)
30 ml Olivenöl
1 El Tomatenmark
1 El Mehl (Type 405)
400 ml trockener Rotwein
1 I heiße Rinderbrühe
2 El Zuckerrübensirup
Salz und Pfeffer zum
Abschmecken
10 g Speisestärke

- I. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Markknochen in eine Auflaufform legen und 1 Stunde im Ofen rösten. Die Knochen nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Die Auflaufform aus dem Ofen holen und die Knochen 30 Minuten abkühlen lassen.
- Gemüse waschen, putzen bzw. schälen und in grobe Stücke schneiden. Anschließend in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/Stufe 5 grob zerkleinern.
- Olivenöl hinzugeben und das Gemüse ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste anschwitzen.
- Tomatenmark hinzugeben und das Gemüse mit dem Mehl bestäuben.
   Nochmals ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste rösten.
- Den Rotwein angießen und ohne eingesetzten Messbecher 10 Minuten/ 130 °C/Stufe 1 einkochen. Dabei den Kocheinsatz als Spritzschutz auf den Deckel stellen.
- 6. Die abgekühlten Markknochen in den Kocheinsatz legen und diesen in den Mixbehälter einhängen. Die heiße Rinderbrühe angießen und mit eingesetztem Messbecher 20 Minuten/110 °C/Stufe 1 garen. Dann den Kocheinsatz mithilfe des Spatels aus dem Mixbehälter heben und die Knochen entsorgen.
- 7. Die Sauce im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/ Stufe 7 p\u00fcrieren und anschlie\u00dfend durch ein feines Sieb in ein geeignetes Gef\u00e4\u00df passieren.
- Die Sauce zurück in den Mixbehälter geben, Zuckerrübensirup hinzufügen und nochmals ohne eingesetzten Messbecher 10 Minuten/
  100 °C/Stufe 2 einkochen. Dabei wieder den Kocheinsatz als Spritzschutz auf den Deckel stellen.
- Anschließend die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Stärke mit 2 Esslöffeln lauwarmem Wasser glatt rühren, zur Sauce in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher weitere 2 Minuten/ 100 °C/Stufe 2 kochen. Dabei den Kocheinsatz als Spritzschutz auf den Deckel stellen.

- → Ist die Sauce nicht dunkel genug, kann im letzten Schritt 1 Esslöffel Zuckercouleur hinzugegeben werden.
- → Die Sauce ist kühl und verschlossen gelagert etwa 1 Woche haltbar.









# **SENFSAUCE**

40 g Butter 40 g Mehl (Type 405) 400 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) 3 El Senf ½ TI Salz 2 Prisen Pfeffer 1 Prise Muskat 1 Tl Zitronensaft

- 1. Die Butter in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/90 °C/Stufe 2 schmelzen.
- 2. Das Mehl zugeben und mit eingesetztem Messbecher 4 Minuten/100 °C/Stufe 2 erhitzen.
- 3. Die zimmerwarme Milch hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 6 mixen.
- 4. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/90 °C/ Stufe 2 köcheln. Den Senf hinzugeben und die Sauce erneut mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/90 °C/Stufe 2 köcheln.
- 5. ½ Teelöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer, Muskat und Zitronensaft hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher nochmals 20 Sekunden/ Stufe 5 mixen.
- 6. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 2 verrühren.

### **TIPPS**

- → Für eine milde Variante aromatisieren Sie die Senfsauce mit
- → Senfsauce passt toll zu Fisch, Fleisch und gekochten Eiern.



# **SAUCE BÉARNAISE**

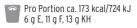
- 1. Die Butter in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 4 Minuten/70 °C/Stufe 2 schmelzen. Umfüllen und den Mixbehälter 15 Minuten abkühlen lassen.
- 2. In der Zwischenzeit die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Estragon, Petersilie und Kerbel jeweils getrennt fein hacken und beiseitestellen. Die Schalotte schälen, halbieren, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/3 Sekunden zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Heiße Hühnerbrühe, Apfelessig, 1 Teelöffel Estragon und zerstoßene Pfefferkörner zu der Schalotte in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 10 Minuten/90 °C/Stufe 2 leicht einreduzieren lassen. Durch ein Sieb abgießen, den Sud dabei auffangen und 15 Minuten abkühlen lassen.
- 3. Eigelb und Sud in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/Stufe 5 mischen. Rühraufsatz einsetzen und alles mit eingesetztem Messbecher 7 Minuten/70 °C/Stufe 3 erhitzen. Dabei nach 2 Minuten damit beginnen, die abgekühlte Butter langsam auf den Deckel des Mixbehälters zu gießen, sodass sie tröpfchenweise auf das laufende Messer tropft. Cayennepfeffer, 1 Teelöffel Petersilie und 1 Teelöffel Kerbel hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 3 untermixen. Die Sauce nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 1 verrühren und sofort servieren.

200 g Butter

- 2 Stiele Estragon
- 2 Stiele Petersilie
- 2 Stiele Kerbel
- 1 Schalotte (30 g)
- 100 ml heiße Hühnerbrühe
- 2 El Apfelessig
- 3 Pfefferkörner
- 4 Eigelb (Größe M)
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

GRUNDREZEPTE

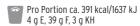
















# **SAUCE HOLLANDAISE**

180 g Butter 3 sehr frische Eigelb (Größe M) 2 El zimmerwarme Geflügelbrühe oder Weißwein

Salz, Pfeffer oder Cayennepfeffer und Zitronensaft zum Abschmecken

- 1. Zunächst alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen.
- 2. Butter in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 6 Minuten/70 °C/Stufe 2 schmelzen. Umfüllen und den Mixbehälter 10 Minuten abkühlen lassen.
- 3. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Eigelb und zimmerwarme Gefügelbrühe oder Weißwein in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Minuten/70 °C/Stufe 3 emulgieren, dabei nach 3 Minuten Rührzeit damit beginnen, die geschmolzene Butter langsam auf den Deckel des Mixbehälters zu gießen, sodass sie tröpfchenweise am Messbecher vorbei auf das laufende Messer tropft. Das Hinzufügen der Butter sollte sich über die Dauer von 2 Minuten hinziehen.
- 4. Die Sauce nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 2 unterrühren und sofort servieren.

### **TIPP**

→ Falls die Sauce nicht cremig genug geworden ist, den Topfinhalt auf 50 °C (siehe Display) abkühlen lassen und die Sauce nochmals mit Rühraufsatz und eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/ Stufe 4 aufschlagen. Sofort servieren.



# **PETERSILIENSAUCE**

- 1. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. In den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Dann umfüllen und den Mixbehälter ausspülen.
- 2. Die Butter in Stücken in den Mixbehälter geben. Das Gerät ohne eingesetzten Messbecher auf 9 Minuten/105 °C/Stufe 2 einstellen und starten. Nach 2 Minuten das Mehl teelöffelweise durch die Deckelöffnung hinzufügen. Nach 1 weiteren Minute die zimmerwarme Gemüsebrühe langsam durch die Deckelöffnung angießen. Anschließend die Deckelöffnung, während die Maschine noch kocht, mit dem Messbecher verschließen.
- 3. Falls die Sauce nach Ablauf der Garzeit noch nicht ausreichend angedickt ist, alles ohne eingesetzten Messbecher weitere 2 Minuten/105 °C/Stufe 2 kochen lassen.
- 4. Crème fraîche, Zitronensaft und 3 Esslöffel Petersilie hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 45 Sekunden/Stufe 4 unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 2 verrühren.

½ Bund Petersilie 40 g Butter

40 g Mehl (Type 405) 500 ml zimmerwarme

Gemüsebrühe 60 g Crème fraîche (30 % Fett)

1 Tl Zitronensaft

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

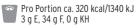


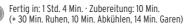
→ Die restliche Petersilie als Garnitur verwenden.





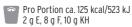
















# **BÉCHAMELSAUCE**

50 g Butter 50 g Mehl (Type 405) 500 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) Salz. Pfeffer. Muskat und Zitronensaft zum Abschmecken

- 1. Die Butter in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/90 °C/Stufe 2 schmelzen.
- 2. Das Mehl zugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 6 mixen. Die Masse mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 3. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 4 Minuten/100 °C/ Stufe 2 kochen.
- 4. Die zimmerwarme Milch hinzugeben und ohne eingesetzten Messbecher 10 Minuten/90 °C/Stufe 2 köcheln.
- 5. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.
- 6. Alles mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher nochmals 5 Sekunden/Stufe 5 mixen.

### **TIPP**

→ Verfeinern Sie die Béchamel doch mal mit Safran oder ersetzen Sie einen Teil der Milch durch Brühe. Sahne oder trockenen Weißwein.



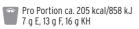
# **WINDBEUTEL**

- 1. Für den Teig 250 ml zimmerwarmes Wasser, Butter in Stücken und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/100 °C/Stufe 1 erhitzen.
- 2. Das Mehl hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 4 unterrühren. Den Mixbehälter aus dem Gerät nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
- 3. Den Mixbehälter wieder in das Gerät einsetzen, den Messbecher aus dem Deckel entfernen und das Gerät auf 40 Sekunden/Stufe 5 einstellen. Die Eier nacheinander durch die Deckelöffnung hinzugeben, bis alles glatt verrührt ist. Anschließend den Teig mit eingesetztem Messbecher 25 Sekunden/Stufe 5 aufschlagen.
- 4. Den Mixbehälter aus dem Gerät nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 5. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in möglichst großem Abstand 12 Rosetten auf das Backblech spritzen. Die Windbeutel auf der mittleren Schiene 20 Minuten goldgelb backen.
- 6. Noch warm mit einem Sägemesser oder einer Schere horizontal durchschneiden. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

60 g Butter 1 Prise Salz 150 g Mehl (Type 405) 4 Eier (Größe M)



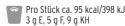














# **MÜRBETEIG**

- 1. Butter in Stücken, Zucker, 1 Prise Salz, Ei und Mehl in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste zu einem glatten Teig verkneten. Sollte die Mischung zu trocken sein, 1 Esslöffel kaltes Wasser dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 4 unterkneten. Den Teig zur Kugel rollen und in Frischhaltefolie wickeln. Für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf die im Rezept angegebene Temperatur vorheizen. Etwas weiche Butter in die Form geben und mit einem Pinsel verstreichen. Wird der Teig ohne Hülsenfrüchte vorgebacken, so sollte der Rand der Form nicht eingefettet werden, da der Teig aufgrund des hohen Butteranteils durch die Hitze beim Backen weich wird und herunterrutschen würde.
- 2. Den Teig mit dem Nudelholz dünn zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen. Die Größe des ausgerollten Teiges richtet sich nach der Größe der verwendeten Form. Falls auch der Rand der Form mit Teig ausgekleidet werden soll, sollte der Teig in Springformgröße plus etwa 4 cm ausgerollt werden. Den ausgerollten Teig ohne Frischhaltefolie in die Backform legen, gegebenenfalls einen Rand hochziehen. Der Teig sollte dann sofort in den Backofen kommen. Falls rezeptbedingt noch weitere Arbeitsschritte ausgeführt werden müssen, wird der Teig am besten mitsamt der Form bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahrt.
- 3. Wird der Mürbeteigboden mit Rand und ohne Belag gebacken, sollte er "blindgebacken" werden, damit der Teigrand beim Backen nicht zusammensackt und sich keine unschönen Blasen auf dem Teigboden bilden. Dazu den Teig mit Backpapier bedecken und die Form bis zum Rand mit Hülsenfrüchten auffüllen. Bei Teigböden ohne Rand oder Mürbeteig, der nur vorgebacken wird, reicht es, wenn der Teigboden mehrfach mit einer Gabel eingestochen wird.
- 4. Den Teig wie im Rezept angegeben backen bzw. vorbacken. Nach dem Backen den Formenrand lösen und den Teig 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Erst dann ganz aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Da Mürbeteig schnell zerbricht, sollte dabei sehr behutsam vorgegangen werden.

### FÜR DEN TEIG

160 g kühlschrankkalte Butter 80 g Zucker 1 Prise Salz 1 kühlschrankkaltes Ei (Größe M) 300 g Mehl (Type 405)

### **AUSSERDEM**

weiche Butter und Mehl (Type 405) für die Form ggf. 500 g Hülsenfrüchte zum Blindbacken

### **VARIATION**

→ Für einen herzhaften Mürbeteig verrühren Sie 200 g Mehl (Type 405), 100 g kalte Butter, 1 Ei (Größe M) und ½ Teelöffel Salz mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten.







# GRUNDREZEPTE

# **BISKUITTEIG**

4 Eier (Größe M) 150 g Zucker 1 P. Vanillezucker (8 g) 75 g Mehl (Type 405) 75 g Speisestärke 1 Prise Salz

### **AUSSERDEM**

Butter für die Form Zucker zum Bestreuen

- 1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
- 2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder den Boden einer Springform ausbuttern.
- 3. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Eier, Zucker und Vanillezucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/37 °C/Stufe 3 verrühren. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/Stufe 4 aufschlagen.
- 4. Mehl und Speisestärke mischen, mit 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 3 unter-
- 5. Den Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und 7 Minuten
- 6. Ein feuchtes Geschirrtuch flach ausbreiten und mit Zucker bestreuen. Den Teig aus dem Ofen nehmen und sofort auf das Geschirrtuch stürzen, sodass das Backpapier oben liegt. Das Papier mit kaltem Wasser besprenkeln und vorsichtig abziehen. Den Teig sofort mithilfe des Geschirrtuchs aufrollen und 30 Minuten abkühlen lassen. Nach Rezept weiterverfahren.
- 7. Alternativ den Teig in eine Springform geben, glatt streichen und 10 Minuten backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Teig vorsichtig mit einem Messer vom Rand lösen. Anschließend den Springformrahmen lösen und den Boden auf ein Kuchengitter stürzen. 30 Minuten auskühlen lassen und nach Rezept weiterverarbeiten.







### **VARIATION**

→ Für einen Schokoladenbiskuit mischen Sie 3 Esslöffel Backkakao mit Mehl, Speisestärke und Salz zum Teig.





# **BLÄTTERTEIG**

200 g eisgekühlte Butter 225 g Mehl (Type 405) 1 Tl Salz 1 Tl Zucker

### **AUSSERDEM**

Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche

- 1. Die eisgekühlte Butter in Stücken, Mehl, 1 Teelöffel Salz, Zucker und 90 ml kaltes Wasser in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 25 Sekunden/Stufe 4 verkneten. Den Teig aus dem Mixbehälter nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2. Den gekühlten Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, flach drücken und zu einem Rechteck formen. Anschließend den Teig von beiden Seiten zur Mitte hin umklappen, sodass der Teig drei Lagen hat und wieder ein Rechteck entsteht. Den Teig erneut in Folie wickeln und weitere 30 Minuten kühlen.
- 3. Anschließend den Teig zu den offenen Stellen hin zu einem Rechteck von 25 cm Länge ausrollen und die Seiten erneut zur Mitte einklappen. Den Teig wieder in Folie wickeln und weitere 30 Minuten kühlen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen.
- 4. Den Teig wie im Rezept angegeben weiterverarbeiten.

### **TIPPS**

- → Der Teig ist durch die viele Butter sehr weich, er sollte jedoch nicht klebrig sein. Sollte dies doch der Fall sein, den Teig mit wenig Mehl (Type 405) bestäuben und ausreichend kühlen. Dieses Rezept funktioniert nicht mit Halbfettbutter oder Butter mit Zusatzstoffen (z. B. mit Rapsöl).
- Je nach Größe und Rezept benötigt der Blätterteig 12-25 Minuten Backzeit.



# **AUSBACKTEIG**

- 1. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen und das Eiweiß mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/Stufe 4 steif schlagen. Eischnee entnehmen und Rühraufsatz entfernen.
- 2. Die restlichen Zutaten in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 35 Sekunden/Stufe 5 verrühren. Den Eischnee dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 3 unterrühren.
- 3. Wenn der Teig zu dickflüssig ist, noch etwas Wasser unterrühren.

- 2 Eiweiß (Größe M)
- 100 g gesiebtes Mehl (Type 405) 125 ml kalte Milch (Frischmilch,
- 3,5 % Fett)
- 1 Eigelb (Größe M) 1 Prise Salz
- 1 Prise Backpulver

- → Statt der Milch kann auch Weißwein oder Bier verwendet werden, wenn keine Kinder mitessen.
- → Eine Prise Pfeffer oder Chili zusätzlich macht den Teig noch würziger.
- → Verwenden Sie den Teig, um Fisch oder Gemüse auszubacken. Dazu einfach das Gargut im Teig wälzen und anschließend in heißem Fett goldbraun frittieren.





# **PASTATEIG**

220 g Mehl (Type 405) 180 g feiner Hartweizengrieß 1 Tl Salz 3 El Olivenöl

### **AUSSERDEM**

Mehl (Type 405) oder Grieß für die Arbeitsfläche

- 1. Mehl, Hartweizengrieß, 1 Teelöffel Salz, Olivenöl und 170 ml kaltes Wasser in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten verkneten.
- 2. Den krümeligen Teig auf ein Brett geben und mit den Händen weiterkneten, bis ein fester, glatter Teig entstanden ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.
- 3. Den Pastateig mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen. Sollte er zu kleben beginnen, Mehl oder Grieß zugeben. Den Teig nun in die gewünschte Form rollen oder in eine Nudelmaschine geben und Pasta zuschneiden. Für Bandnudeln den Teig zum Beispiel in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden.
- 4. Pasta in kochendem Salzwasser bissfest garen, abtropfen lassen und servieren.

### **TIPP**

→ Pasta, die innerhalb der nächsten Stunde gekocht wird, kann man, z. B. zu Nestern geformt, auf einem Tuch antrocknen lassen. Bereitet man Pasta auf Vorrat zu, so sollte diese am besten hängend vollständig getrocknet werden.



# **GNOCCHI**

- 1. Den Mixbehälter mit 500 ml kaltem Wasser und 1 Prise Salz füllen. Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Kartoffeln in den Kocheinsatz geben, diesen in den Mixbehälter einsetzen und mit eingesetztem Messbecher mit der Dampfgar-Taste/15 Minuten dampfgaren.
- 2. Den Kocheinsatz entnehmen, das Wasser abgießen und die Kartoffeln vollständig (am besten über Nacht) abkühlen lassen.
- 3. Kartoffeln, Eigelb, Mehl, restliches Salz, 3 Prisen Pfeffer und Muskat in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4 vermengen.
- 4. Die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und erneut mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 6 vermengen.
- 5. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 1,5 cm dicken Rolle formen. Die Rolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Teigstücke nach Belieben mit den Zinken einer Gabel etwas flach drücken, sodass ein Rillenmuster entsteht.
- 6. Reichlich Salzwasser aufkochen, Gnocchi hineinlegen, aufkochen und bei mittlerer Hitze 4 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen.

1 Tl Salz

10 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln (1 kg)

3 Eigelb (Größe M)

200 g Mehl (Type 405)

3 Prisen Pfeffer

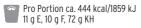
1 Msp. Muskat

### **AUSSERDEM**

Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche

















# **BUTTERWAFFELN**

85 g weiche Butter 85 g Zucker 1 Prise Salz 2 Eier (Größe M) 200 ml kalte Buttermilch (0,9 % Fett) 200 g Mehl (Type 405) 1/2 Tl Backpulver

**AUSSERDEM** Fett für das Waffeleisen 1. Weiche Butter in Stücken, Zucker und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 5 cremig aufschlagen. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.

- 2. Eier und kalte Buttermilch hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 5 verrühren.
- 3. Die Masse erneut mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Mehl und Backpulver darübersieben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 4 verrühren.
- 4. Die Masse erneut mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4 zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten.
- 5. Ein Waffeleisen vorheizen und einfetten.
- 6. Je 3 Esslöffel Teig auf der Backfläche des Waffeleisens verteilen und daraus in jeweils etwa 4 Minuten goldgelbe Waffeln backen.

### **TIPP**

→ Die Waffeln schmecken mit Puderzucker bestäubt, mit Konfitüre, Schlagsahne oder einer Kugel Vanilleeis.



# **MILCHREIS**

- 1. Kalte Milch, Zucker, 2 Prisen Salz und den Milchreis in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/ 40 Minuten/90 °C/Stufe 1 köcheln lassen.
- 2. Den Milchreis im Mixbehälter außerhalb des Grundgerätes 15 Minuten quellen lassen. Anschließend in Schüsseln umfüllen und noch warm genießen oder bis zum Servieren kühl aufbewahren.

1,2 I kalte Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett)

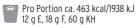
75 g Zucker

2 Prisen Salz

250 g Milchreis (Kochzeit 40 Minuten)

- → Für einen noch cremigeren Milchreis rühren Sie etwas geschlagene Sahne unter.
- → Zu Milchreis passen eine Zucker-Zimt-Mischung, Raspelschokolade, Marmelade, karamellisierte Nüsse oder Krokant.
- → Mit heißen Kirschen in kleine Gläser geschichtet, ist der Milchreis ein besonderer Augenschmaus.

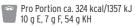














# **TOMATENSAUCE**

2 Zwiebeln (150 g) 2 Knoblauchzehen 50 ml Olivenöl 1/4 Bund Basilikum 1,2 kg passierte Tomaten 1 Tl Zucker 1 Tl getrockneter Oregano 1 Tl getrockneter Majoran 1 Tl Salz ½ TI Pfeffer

- 1. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebeln vierteln und mit den Knoblauchzehen im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Die Stücke mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 2. Das Olivenöl dazugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/4 Minuten anschwitzen.
- 3. Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
- 4. Basilikum, passierte Tomaten, Zucker, getrocknete Kräuter, 1 Teelöffel Salz und ½ Teelöffel Pfeffer in den Mixbehälter geben. Alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Minuten/100 °C/Stufe 3
- 5. Anschließend nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Sekunden/Stufe 3 unterrühren.

### **TIPPS**

- → Die Sauce eignet sich auch zur Vorratshaltung für Pizza und Pasta. Hierfür noch heiß in geeignete sterile Gefäße füllen.
- → Ist die Sauce kalt, kann sie auch gut eingefroren werden.



# **TOMATEN-RICOTTA-DIP**

- 1. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. In den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Anschließend umfüllen.
- 2. Die rote Zwiebel schälen, halbieren und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/2 Sekunden zerkleinern. Die Zwiebelstücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 3. Abgetropfte Tomaten mit 1 Esslöffel Öl dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher 3 Minuten/100 °C/Stufe 1 schmoren. Anschlie-Bend den Mixbehälterinhalt 20 Minuten ohne Deckel außerhalb des Grundgerätes abkühlen lassen.
- 4. Den Ricotta dazugeben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/5 Sekunden pürieren. Die Kräuter mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 4 unterrühren, den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 3 verrühren.

- 4 Stiele Petersilie
- 2 Stiele Thymian
- 1 rote Zwiebel (80 g)
- 6 getrocknete Tomaten in Öl
- 1 El Öl
- 150 g Ricotta (45 % Fett)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### **TIPP**

→ Mit frischem Brot servieren.













### **AUSSERDEM**

Olivenöl zum Begießen

- 1. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. In den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Anschließend umfüllen.
- 2. Die Knoblauchzehen schälen und in den Mixbehälter geben. Die Oliven ebenfalls dazugeben und beides mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/4 Sekunden zerkleinern. Die beiseitegestellte Petersilie, die zerbröselte Chilischote, die abgetropften Kapern und das Olivenöl ebenfalls dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 8 mixen. Ist die Paste zu fest, noch etwas Olivenöl zugießen.
- 3. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken, mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 4 verrühren, in ein sauberes Schraubglas umfüllen und mit etwas Olivenöl begießen. Die schwarze Olivenpaste hält sich im Kühlschrank 2 Wochen.



Für 1 Glas (250 ml)



Pro Glas ca. 445 kcal/1863 kJ 2 g E, 47 g F, 4 g KH



Fertig in: 15 Min. Zubereitung: 15 Min.

# **RÄUCHERLACHS-AUFSTRICH**

- 1. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale herauslösen.
- 2. Dill waschen, trocken schütteln und die Dillspitzen abzupfen.
- 3. Avocadofruchtfleisch, Dill und saure Sahne in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Die Masse mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 4. Grob zerkleinerten Räucherlachs, Zitronensaft, jeweils 1 Prise Salz und Pfeffer dazugeben und mit eingesetztem Messbecher weitere 10 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.
- 5. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 2 unterrühren. In ein Schälchen umfüllen und sofort servieren.

1 reife Avocado (180 g)

100 g Räucherlachs

1 kleines Bund Dill

80 g saure Sahne (10 % Fett)

1 El frisch gepresster Zitronensaft

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Für 4 Portionen



Pro Portion ca. 150 kcal/628 kJ 7 g E, 12 g F, 3 g KH



Fertig in: 10 Min. Zubereitung: 10 Min.

# **CAMEMBERT-DIP**

1 kleine Zwiebel (60 g) 50 g getrocknete Tomaten 250 g weicher Camembert (45 % Fett) 75 g weiche Butter 200 g saure Sahne (10 % Fett) 1 Msp. Salz 1 Prise edelsüßes Paprikapulver 1 Prise Cayennepfeffer

- 1. Die Zwiebel schälen und vierteln. Mit den Tomaten in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/ Stufe 9 zerkleinern.
- 2. Die Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 3. Den Camembert in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4 miteinander vermischen.
- Nochmals abschmecken, mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 2 verrühren und servieren.

### **TIPPS**

- → Der Camembert-Dip hält sich im Kühlschrank etwa 1 Woche.
- → Dazu schmeckt frisches Bauernbrot.

# FRISCHKÄSE-AUFSTRICH MIT OLIVEN

- 1. Den Sesam in einer Pfanne fettfrei rösten und im Mörser mit ¼ Teelöffel Salz zu einem Pulver zerreiben.
- 2. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Knoblauchzehe schälen.
- 3. Basilikumblätter, Oliven und Knoblauchzehe in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.
- 4. Frischkäse, Joghurt, 1 Messerspitze Pfeffer und Sesampulver zugeben, alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/ 20 Sekunden/Stufe 3 glatt rühren.

1 Tl Sesam 1/4 TI Salz

- 1 Knoblauchzehe
- 50 g schwarze Oliven ohne Stein

4 Stiele Basilikum

- 150 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 75 g Joghurt (3,5 % Fett)
- 1 Msp. Pfeffer

### **TIPPS**

→ Mit Baguette servieren.

Für 4 Portionen

→ Im Kühlschrank in einer luftdichten Box gelagert, hält sich der Aufstrich 3 Tage.

40

BROTAUFSTRICHE

∞ŏ

DIPS

SAUCEN,





# **MAYONNAISE**

2 Eier (Größe M) 2 Tl Zitronensaft 2 TI Senf 2 Prisen Salz 2 Prisen Pfeffer 1 Prise Zucker 600 ml Sonnenblumenöl

- 1. Zunächst alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen.
- 2. Eier, Zitronensaft, Senf und Gewürze in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 3 verrühren.
- 3. Anschließend das Gerät mit eingesetztem Messbecher auf 4 Minuten/Stufe 4 einstellen. Das Gerät starten und das Sonnenblumenöl zunächst nur langsam auf den Deckel des Mixbehälters einlaufen lassen, sodass es am Messbechereinsatz entlang nach innen tropfen kann. Die Ölmenge langsam erhöhen. Die fertige Mayonnaise soll eine feincremige Konsistenz haben.

### **TIPPS**

- → Im Kühlschrank hält sich die Mayonnaise etwa 3 Tage.
- → Aus selbst gemachter Mayonnaise und selbst gemachtem Ketchup lässt sich schnell eine leckere Cocktailsauce herstellen. Geben Sie hierzu 250 g Mayonnaise, 6 Esslöffel Ketchup, 3 Esslöffel Milch (H-Milch, 1,5 % Fett), je 2 Prisen Salz und Pfeffer, 1 Prise Zucker und 3 Teelöffel Weinbrand in den Mixbehälter. Mit eingesetztem Messbecher 12 Sekunden/Stufe 3 durchrühren. Vor dem Verzehr einige Stunden durchziehen lassen. Passt super zu Shrimps, Geflügel und Raclette.



# **KETCHUP**

- 1. Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, vierteln und in den Mixbehälter geben. Die Zwiebel schälen und halbieren, die Knoblauchzehen schälen. Beides zu den Tomaten in den Mixbehälter geben. Die getrockneten Tomaten ebenfalls in den Mixbehälter geben. Alles mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 7 zerkleinern.
- 2. Nun alle restlichen Zutaten in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 5 verrühren. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 10 Minuten/100 °C/Stufe 2 kochen. Dann ohne eingesetzten Messbecher 1 Stunde/95 °C/ Stufe 1 köcheln lassen. Als Spritzschutz den Kocheinsatz auf den Deckel des Mixbehälters stellen. Erneut ohne eingesetzten Messbecher 1 Stunde/95 °C/Stufe 1 köcheln lassen, bis der Ketchup um ein Drittel reduziert ist.
- 3. Den Ketchup mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 9 pürieren. Ist der Ketchup noch zu dünnflüssig, so lange ohne eingesetzten Messbecher auf 95 °C/Stufe 1 weiterkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 4. Den Ketchup heiß in sterilisierte Gläser oder Flaschen abfüllen. sofort verschließen und 5 Minuten auf den Kopf stellen, dann umdrehen und vollständig abkühlen lassen.

- 1,5 kg reife Tomaten
- 1 Zwiebel (70 g)
- 3 Knoblauchzehen
- 3 getrocknete Tomaten
- 70 g Gelierzucker 1:3
- 4 Gewürznelken
- 2 Kardamomkapseln
- 1/4 TI Pfeffer
- 1 Tl scharfes Paprikapulver
- 1/4 TI Piment
- 1/4 TI Muskatblütenpulver (Macis), ersatzweise 1 Prise Muskat
- 1/4 TI Zimt
- 20 ml Apfelessig
- 1 Tl Salz

### **TIPP**

→ Kühl und trocken gelagert, hält sich der Ketchup 10 Monate, Geöffnete Flaschen stets im Kühlschrank aufbewahren.













45



# **REMOULADE**

1/2 Bund Petersilie 1 Zwiebel (80 g) 1 große Gewürzgurke (30 g) 2 El Kapern 1 zimmerwarmes Ei (Größe M) 1 El Zitronensaft 1 Tl Dijonsenf ½ Tl Salz ½ Tl Zucker 1 Prise Pfeffer 300 ml zimmerwarmes Sonnenblumenöl 1 hart gekochtes Ei (Größe M)

- 1. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Zwiebel schälen, vierteln und beides in den Mixbehälter geben.
- 2. Gewürzgurke und Kapern dazugeben, mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 7 zerkleinern und umfüllen.
- 3. Das Ei, Zitronensaft, Dijonsenf und Gewürze in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 3 verrühren.
- 4. Das Gerät mit eingesetztem Messbecher auf 4 Minuten/Stufe 4 einstellen. Das Gerät starten und das zimmerwarme Sonnenblumenöl zunächst nur langsam auf den Deckel des Mixbehälters einlaufen lassen, sodass es am Messbechereinsatz entlang nach innen tropfen kann. Die Ölmenge langsam erhöhen.
- 5. Gurken-Zwiebel-Mischung zur Mayonnaise geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 2 untermischen.
- 6. Das hart gekochte Ei fein hacken und mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 4 unterrühren.

Fertig in: 15 Min

Zubereitung: 15 Min.

### **TIPPS**

- → Im Kühlschrank hält sich die Remoulade etwa 3 Tage.
- → Die Remoulade mit dem Gewürzgurkenfond verfeinern.



# **AIOLI**

- 1. Die Knoblauchzehe schälen, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/2 Sekunden zerkleinern.
- 2. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, dann das Ei, Zitronensaft, Senf, ½ Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 3 verrühren.
- 3. Das Gerät mit eingesetztem Messbecher auf 4 Minuten/Stufe 4 einstellen. Das Gerät starten und das Sonnenblumenöl zunächst nur langsam auf den Deckel des Mixbehälters laufen lassen, sodass es am Messbechereinsatz entlang nach innen tropfen kann. Die Ölmenge langsam erhöhen. Die Aioli ist fertig, wenn sie eine feincremige Konsistenz hat.

- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 zimmerwarmes Ei (Größe L)
- 1 Tl Zitronensaft
- 1 TI Senf
- ½ Tl Salz
- 1 Msp. Pfeffer
- 250 ml zimmerwarmes Sonnenblumenöl oder mildes Olivenöl

- → Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn alle Zutaten etwa Zimmertemperatur haben.
- → Wer die Aioli kräftiger mag, kann bis zu 3 Knoblauchzehen dazu-
- → Die Aioli hält sich im Kühlschrank etwa 3 Tage.





# PAPRIKACREME MIT FRISCHKÄSE

2 rote Paprikaschoten (300 g)
2 gelbe Paprikaschoten (300 g)
3 Stiele glatte Petersilie
5 Frühlingszwiebeln (120 g)
2 rote Chilischoten (30 g)
150 g Frischkäse
(Doppelrahmstufe)
50 g Joghurt (3,5 % Fett)
1 Tl gemahlener Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer
zum Abschmecken

- 1. Den Backofen auf 210 °C vorheizen.
- Die Paprikaschoten halbieren, putzen, innen und außen waschen und ohne Stielansatz mit der Schnittkante nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im Backofen 15 Minuten garen, bis die Haut anfängt schwarz zu werden und Blasen wirft.
- Die Paprikaschoten in einem verschlossenen Gefrierbeutel 30 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Paprikaschoten häuten und in grobe Stücke schneiden.
- 4. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/ Stufe 6 zerkleinern. Die Petersilie umfüllen und beiseitestellen.
- 5. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden.
- Die roten Chilischoten halbieren, entkernen, innen und außen waschen und ohne Stielansatz im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher
   7 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. Die Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- Paprikastücke und Frühlingszwiebeln in den Mixbehälter dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 8 mixen. Die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 8. Frischkäse, Joghurt, Kreuzkümmel und Petersilie dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 2 verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher
   Sekunden/Stufe 2 verrühren.

- → Dazu schmeckt knuspriges Weißbrot oder Rohkost-Gemüse zum Dippen.
- → Die Creme hält sich im Kühlschrank in einer verschlossenen Box 3 Tage.









# **GUACAMOLE**

1 Tomate (100 g)
1 kleine Zwiebel (50 g)
1 Knoblauchzehe
2 reife Avocados (300 g)
½ Limette (40 g)
1 Tl Harissa (Chilipaste)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

- Die Tomate waschen, vierteln und entkernen. Den Stielansatz entfernen, die Tomate in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Die Masse in ein anderes Gefäß umfüllen.
- Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, die Zwiebel halbieren und beides im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/7 Sekunden zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 3. Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus den Hälften löffeln. Die Limette auspressen.
- Das Avocadofruchtfleisch, Limettensaft, Harissa sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und alles mit eingesetztem Messbecher
   8 Sekunden/Stufe 6 vermengen.
- Die Masse mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, die Tomate wieder dazugeben und die Guacamole mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Sekunden/ Stufe 2 verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Sekunden/Stufe 1 unterrühren und servieren.



# **AUBERGINENDIP MIT JOGHURT**

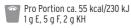
- Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und in den Mixbehälter geben. Alles mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Anschließend umfüllen.
- 2. Die Auberginen waschen und die Haut rundherum mit einer Gabel einstechen. Mit 3 Esslöffeln Rapsöl einstreichen. Die Tomaten waschen und mit dem restlichen Rapsöl einstreichen. Tomaten 8 Minuten und die Auberginen 15 Minuten unter dem Grill im Backofen rösten.
- 3. Das Gemüse 10 Minuten abkühlen lassen, Tomaten häuten und den Stielansatz entfernen. Auberginen halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Knoblauchzehen und Zwiebel schälen, die Zwiebel halbieren, beides in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/1 Sekunde zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 4. Auberginenfleisch, geviertelte Tomaten, Joghurt, Apfelessig, Zitronensaft, Honig und zimmerwarmes Olivenöl in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 40 Sekunden/Stufe 5 verrühren. Die Kräuter mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 3 unterrühren.
- 5. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 3 verrühren.

- ½ Bund glatte Petersilie
- 5 Stiele frischer Koriander
- 2 Auberginen (650 g)
- 4 El Rapsöl
- 3 Tomaten (350 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine rote Zwiebel (70 g)
- 75 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
- 2 El Apfelessig
- 2 El Zitronensaft
- 1 El Honig
- 100 ml zimmerwarmes Olivenöl

Salz und Pfeffer

zum Abschmecken

















# **ZWETSCHGENMUS**

1 kg Zwetschgen 200 g Zucker

- 1. Die Zwetschgen waschen, trocknen, halbieren, entsteinen und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 9 Sekunden/Stufe 7 zerkleinern.
- 2. Die Stücke mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/100 °C/Stufe 2 aufkochen.
- 3. Den Zucker hinzufügen und alles ohne eingesetzten Messbecher 40 Minuten/120 °C/Stufe 3 einkochen, dabei den Kocheinsatz als Spritzschutz auf den Deckel des Mixbehälters legen.
- 4. In der Zwischenzeit die Einmachgläser zum Sterilisieren mit kochend heißem Wasser ausspülen und kopfüber auf einem sauberen Küchentuch trocknen lassen.
- 5. Das heiße Mus einfüllen, die Gläser sofort fest verschließen und 5 Minuten auf den Kopf stellen, dann wieder drehen und vollständig auskühlen lassen.

### **TIPPS**

- → Da der Wassergehalt von Frucht zu Frucht variiert, kann sich auch die Garzeit entsprechend ändern.
- → Kühl und dunkel gelagert, hält sich das Zwetschgenmus etwa 6 Monate.

Fertig in: 53 Min.

Zubereitung: 10 Min. (+ 43 Min. Kochen)

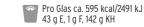


# RHABARBERGELEE MIT APFEL

- 1. Den Rhabarber waschen und putzen. Die Stangen längs halbieren und in 2 cm lange Stücke schneiden.
- 2. Die Äpfel waschen und vierteln, aber nicht schälen. Die Kerngehäuse entfernen und die Viertel nochmals halbieren. Rhabarber- und Apfelstücke in den Mixbehälter geben und mit dem Spatel durchrühren.
- 3. Die Zitrone auspressen und den Saft über die Rhabarber- und Apfelstücke gießen. Alles knapp mit Wasser bedecken und mit eingesetztem Messbecher 30 Minuten/110 °C/Stufe 2 kochen.
- 4. Ein Sieb mit einem feuchten Mulltuch auslegen. Die Fruchtmischung hineingießen, dabei den Saft auffangen. Den Saft abmessen, mit der gleichen Menge Gelierzucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 12 Minuten/110 °C/Stufe 2 kochen lassen.
- 5. Eine Gelierprobe (siehe Seite 53) machen und alles eventuell noch einmal kurz mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/110 °C/Stufe 2 weiterkochen lassen.
- 6. Das kochend heiße Gelee in sterile Gläser füllen. Wenn Spritzer auf den Glasrand kommen, diese mit Küchenpapier entfernen. Die Gläser sofort verschließen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen. Dann wieder umdrehen und bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen.

750 g Rhabarber 2 säuerliche Äpfel (250 g) 1 Zitrone (80 g) 750 g Gelierzucker 1:1 (je nach Saftmenge)















# VIER-BEEREN-MARMELADE

- 1. Alle Beeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Die Johannisbeeren von den Rispen streifen und mit den Blaubeeren in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern.
- 2. Den Gelierzucker dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 2 verrühren. 2 Stunden abgedeckt ziehen lassen.
- 3. Die Erdbeeren putzen und halbieren oder vierteln. Die Himbeeren im Ganzen belassen und mit den Erdbeerstücken zu den anderen Früchten in den Mixbehälter geben.
- 4. Den Zitronensaft hinzufügen, alles mit dem Spatel einmal gut umrühren und anschließend mit eingesetztem Messbecher 12 Minuten/120 °C/ Stufe 1 kochen.
- 5. Eine Gelierprobe (siehe unten) machen und die Marmelade eventuell noch etwas kochen lassen.
- 6. Die Marmelade nach Belieben pürieren.
- 7. Dann die Marmelade kochend heiß in sterile Gläser füllen. Falls Marmelade an den Rand gekommen ist, sauber wegwischen. Die Gläser sofort verschließen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen. Dann wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen.



### **GELIERPROBE**

→ Einen Teelöffel der heißen Marmelade auf einen kalten Teller geben, den Sie leicht schräg halten. Verläuft die Masse zügig, muss die Marmelade noch 1 Minute weitergekocht werden. Danach erneut die Gelierprobe durchführen. Wird die Masse nach kurzer Zeit fest, hat die Marmelade die Gelierprobe bestanden.

### **TIPP**

→ Wer es fruchtiger mag, verwendet 500 g Gelierzucker 1:2.









250 g rote Johannisbeeren

250 g Blaubeeren

250 g Erdbeeren 250 g Himbeeren

1 kg Gelierzucker 1:1

2 El Zitronensaft



# **BLAUBEERMARMELADE MIT ANANAS**

1 Ananas (1 kg) 800 g Blaubeeren 1 kg Gelierzucker (2:1) 1 Vanilleschote 2 P. Zitronensäure (10 g) 1 Zitrone (80 g)

- Die Ananas sorgfältig schälen, die Augen entfernen und die Frucht längs vierteln. Das harte Mittelstück herausschneiden. Das Fruchtfleisch in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 5 mittelfein zerkleinern.
- Die Blaubeeren waschen, gut trocken tupfen und verlesen. Dann zu der Ananas geben und alles mit eingesetztem Messbecher
   Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Den Gelierzucker dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher noch einmal 10 Sekunden/ Stufe 5 mixen.
- Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen und beides mit der Zitronensäure zur Fruchtmischung geben.
- Die Zitrone auspressen und den Zitronensaft ebenfalls zur Fruchtmischung gießen.
- Alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Minuten/120 °C/ Stufe 2 kochen lassen. Die Vanilleschote vorsichtig entfernen.
- Eine Gelierprobe (siehe Seite 53) machen und falls nötig noch einmal weiterkochen lassen.
- 7. Marmelade kochend heiß in sterile Gläser füllen. Spritzer am Glasrand entfernen, die Gläser verschließen und für mindestens 5 Minuten auf den Kopf stellen. Umdrehen und bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen.



# SCHOKO-AUFSTRICH MIT HASELNÜSSEN

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Haselnusskerne auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen 12 Minuten rösten, bis sie duften. Haselnusskerne noch warm in ein sauberes Geschirrtuch geben und darin reiben, bis sich die Haut löst. 30 Minuten abkühlen lassen.
- 2. Abgekühlte Haselnusskerne in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 7 zerkleinern. Die Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Den Vorgang noch 5–6-mal wiederholen, dabei zwischendurch immer wieder Pausen machen, bis ein cremiges Nussmus entsteht. Gerät und Mus dürfen dabei nicht zu heiß werden. Das Mus umfüllen.
- 3. Die Nougat-Schokolade in Stücken mit der kalten Sahne, der zimmerwarmen Butter, dem Vanillezucker, dem Kakaopulver und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/50 °C/Stufe 2 zu einer glatten Creme verrühren. Die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 4. Das Nussmus wieder dazugeben und die Schoko-Haselnuss-Creme mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 8 glatt rühren. Die Creme in ein sauberes Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

100 g Haselnusskerne 150 g Nougat-Schokolade 75 ml kalte Sahne (30 % Fett) 50 g zimmerwarme Butter 1 Tl Vanillezucker 1 Tl ungesüßtes Kakaopulver 1 Prise Salz

- → Die Creme wird beim Abkühlen fest und sollte 15 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen werden, um streichfähig zu sein.
- → Die Schoko-Haselnuss-Creme sollte innerhalb von 1 Woche verbraucht werden.













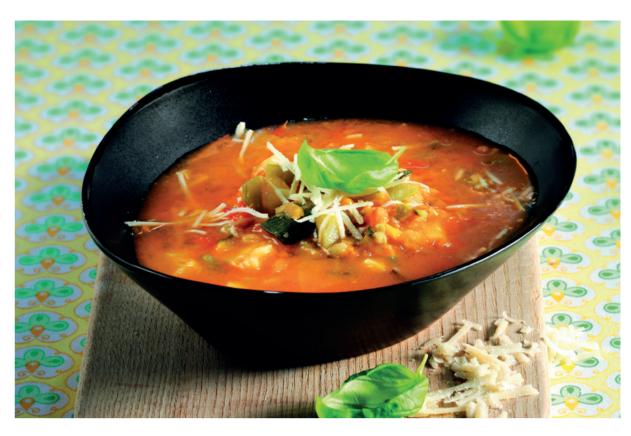
# **GAZPACHO**

8 reife Tomaten (800 g) 1 grüne Paprikaschote (130 g) ½ Salatgurke (250 g) 1 rote Zwiebel (80 g) 1 Knoblauchzehe 1 rote Chilischote (15 g) 60 ml Olivenöl 1 El Apfelessig ½ Tl Paprikapulver Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### AUSSERDEM

4 El Pinienkerne ½ Bund Schnittlauch Eiswürfel nach Bedarf

- 1. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Die Stielansätze herausschneiden und die Tomaten halbieren.
- 2. Die Paprikaschote vierteln, Kerne und Stielansatz entfernen und innen und außen waschen.
- 3. Die Salatgurke schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und die Zwiebel halbieren. Chilischote halbieren, entkernen und innen und außen waschen.
- 4. Alles Gemüse mit 200 ml kaltem Wasser, Olivenöl, Apfelessig und Paprikapulver in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 8 pürieren.
- 5. Die Suppe im Mixbehälter im Kühlschrank 30 Minuten durchkühlen lassen. (Alternativ die Suppe in eine Schüssel umfüllen und ebenfalls zum Abkühlen 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.)
- 6. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie goldbraun sind. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
- 7. Die gekühlte Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/Stufe 3 unterrühren, in Schüsseln füllen und gegebenenfalls einige Eiswürfel zugeben. Mit Schnittlauchröllchen und Pinienkernen bestreut servieren.



# **MINESTRONE**

- 1. Den Parmesan entrinden und in etwa 2 cm großen Stücken im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 9 fein zerkleinern. In ein anderes Gefäß umfüllen und beiseitestellen.
- 2. Gemüsezwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Gemüsezwiebeln achteln, dann mit den Knoblauchzehen im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 9 Sekunden/Stufe 6 fein zerkleinern. Die Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Speckwürfel und Butter dazugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/4 Minuten andünsten.
- 3. Kartoffel und Möhre schälen, waschen und halbieren. Tomaten, Zucchini, Bohnen und Staudensellerie putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Das gesamte Gemüse in den Mixbehälter geben und alles mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 6 grob zerkleinern.
- 4. Zimmerwarme Gemüsebrühe sowie Tomatenmark hinzufügen und alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/15 Minuten/ 100 °C/Stufe 1 garen.
- 5. Die Spaghetti in 4 cm lange Stücke brechen, mit ½ Teelöffel Salz und ¼ Teelöffel Pfeffer dazugeben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/Zeit nach Packungsanweisung der Nudeln/ 100 °C/Stufe 1 bissfest garen.
- 6. Die Minestrone auf tiefe Teller verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Parmesan bestreut servieren.

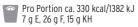
- 50 g Parmesan (32 % Fett)
- 1 ½ Gemüsezwiebeln (400 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g durchwachsene Speckwürfel
- 2 El Butter
- 1 vorwiegend festkochende Kartoffel (100 g)
- 1 Möhre (70 g)
- 2 Tomaten (200 g)
- 1/4 Zucchini (50 g)
- 50 g grüne Bohnen
- 1 Stange Staudensellerie (60 g)
- 1,2 l zimmerwarme Gemüsebrühe
- 1 El Tomatenmark
- 120 g Spaghetti
- ½ Tl Salz
- 1/4 TI Pfeffer

### **AUSSERDEM**

Olivenöl zum Beträufeln





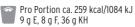




Zubereitung: 10 Min. (+ 30 Min. Kühlen)







SALATE

SUPPEN &



# **CHAMPIGNON-CREMESUPPE**

2 mittelgroße, vorwiegend festkochende Kartoffeln (150 g) 1 kleine Möhre (50 g) 1 kleine Petersilienwurzel (50 g) 300 g Champignons 750 ml zimmerwarme Gemüsebrühe 100 ml zimmerwarme Kochsahne (18 % Fett) 1/4 TI Salz 1 Msp. Pfeffer

### AUSSERDEM 2 Stiele Petersilie

1. Kartoffeln, Möhre und Petersilienwurzel putzen, schälen, waschen und vierteln. Die Champignons putzen und nach Bedarf mit Küchenpapier abreiben.

- 2. Das Gemüse im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 7 Sekunden/Stufe 5 grob zerkleinern. Das Gemüse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 3. Die zimmerwarme Gemüsebrühe angießen und das Ganze mit eingesetztem Messbecher 20 Minuten/90 °C/Stufe 2 kochen.
- 4. Die zimmerwarme Kochsahne angießen, die Suppe mit ¼ Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer würzen und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 3-8 schrittweise ansteigend pürieren.
- 5. Abschließend noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 2 unterrühren.
- 6. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
- 7. Die Champignon-Cremesuppe auf tiefe Teller verteilen, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

### **TIPP**

Pro Portion ca. 117 kcal/490 kJ

5 g E, 6 g F, 11 g KH

→ Für eine gehaltvollere Suppe die Kochsahne durch 200 ml Sahne (30 % Fett) ersetzen.







# PAPRIKA-RICOTTA-SUPPE

- 1. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und innen und außen waschen. Ein Paprikaviertel in kleine Würfel schneiden und beiseitestellen. Die Zwiebel schälen, halbieren und mit den restlichen Paprikaschoten in den Mixbehälter geben. Die Chilischote halbieren, entkernen, innen und außen waschen und ebenfalls in den Mixbehälter geben. Alles mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/ Stufe 5 grob zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 2. Das Olivenöl in den Mixbehälter geben und das zerkleinerte Gemüse ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste andünsten. Die warme Gemüsebrühe hinzufügen und alles mit eingesetztem Messbecher 10 Minuten/100 °C/Stufe 1 kochen.
- 3. Zimmerwarme Sahne dazugeben, dann die Suppe mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 3-9 schrittweise ansteigend pürieren. Erneut mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/100 °C/Stufe 2 aufkochen. Den Mixbehälterdeckel abnehmen und die Suppe etwas abkühlen lassen.
- 4. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln von den Zweigen streifen und fein hacken. Ricotta, Rosmarin und Honig zur Suppe geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/ Stufe 4 verrühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 2 verrühren. Die Suppe mit den anfangs beiseitegestellten Paprikawürfeln bestreut servieren.

4 rote Paprikaschoten (800 g)

1 Zwiebel (60 g)

1 rote Chilischote (15 g)

2 El Olivenöl

500 ml warme oder heiße Gemüsebrühe

250 ml zimmerwarme Sahne (30 % Fett)

4 Zweige Rosmarin

120 g Ricotta (44 % Fett) 1 Tl Honig

Salz und Pfeffer

zum Abschmecken

Für 4 Portionen



# TOMATENSUPPE MIT MOZZARELLA

- Den Speck fein würfeln, in den Mixbehälter geben, Olivenöl hinzufügen und den Speck ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste anbraten.
- Die Zwiebeln schälen und halbieren, die Knoblauchzehen schälen.
   Beides in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher
   5 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern.
- Alles mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/2 Minuten/110 °C andünsten.
- 4. Die Tomaten waschen, vierteln, entkernen, die Stielansätze herausschneiden und die Tomaten im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.
- Anschließend ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/
   110 °C andünsten.
- Tomatenmark und zimmerwarme Gemüsebrühe hinzufügen und alles mit eingesetztem Messbecher 15 Minuten/100 °C/Stufe 2 kochen lassen.
- Anschließend die Suppe mit eingesetztem Messbecher 40 Sekunden/ Stufe 6–8 schrittweise ansteigend p\u00fcrieren.
- Die Sahne hinzufügen und alles mit eingesetztem Messbecher
   Sekunden/Stufe 4 verrühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 2 unterrühren.
- 9. Den Mozzarella in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit ½ Teelöffel Salz und ¼ Teelöffel Pfeffer bestreuen. Mehl und Semmelbrösel jeweils in einen flachen Teller geben. Die Eier in einer flachen Schüssel verschlagen.
- 10. Mozzarellascheiben zuerst in Mehl wenden, dann durch das verschlagene Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Panade etwas andrücken und den Vorgang wiederholen.
- 11. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Mozzarellascheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten.
- 12. Die Suppe mit den Mozzarellascheiben anrichten.

### **TIPP**

→ Wenn keine Kinder mitessen, können Sie die Suppe mit 3 Esslöffeln Sherry verfeinern.

### FÜR DIE SUPPE

100 g durchwachsener Speck

- 3 El Olivenöl
- 2 Zwiebeln (160 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kg aromatische Fleischtomaten
- 1 El Tomatenmark

250 ml zimmerwarme Gemüsebrühe

4 El Sahne (30 % Fett)

Salz und Pfeffer

zum Abschmecken

### FÜR DEN MOZZARELLA

125 g Mozzarella (45 % Fett)

1/2 TI Salz

¼ TI Pfeffer

100 g Mehl (Type 405)

200 g Semmelbrösel

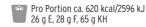
2 Eier (Größe M)

### **AUSSERDEM**

Öl zum Anbraten









# **GRAUPENSUPPE**

½ Bund Petersilie
2 Möhren (150 g)
1 Petersilienwurzel (80 g)
1 Stück Knollensellerie (150 g)
2 kleine, vorwiegend festkochende
Kartoffeln (150 g)
½ Stange Lauch (80 g)
400 ml zimmerwarme
Geflügelbrühe
60 g Graupen
Salz und Pfeffer
zum Abschmecken

- 1. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 fein zerkleinern. Bei Bedarf die Stücke mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und den Vorgang wiederholen. Die Petersilie in ein anderes Gefäß umfüllen.
- Möhren, Petersilienwurzel, Knollensellerie und Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke mit etwa 3 cm Kantenlänge schneiden.
- 3. Vom Lauch den weißen Teil gründlich putzen, waschen und in ebenso große Stücke schneiden.
- Das Gemüse im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher
   Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Alles mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- Zimmerwarme Geflügelbrühe, 700 ml warmes Wasser und die Graupen dazugeben und das Ganze mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/50 Minuten/95 °C/Stufe 1 garen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Sekunden/Stufe 1 unterrühren.
- 7. Die Suppe auf tiefe Teller verteilen und mit der Petersilie bestreut servieren.



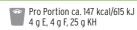
# **GEMÜSECREMESUPPE**

- Das Suppengemüse je nach Sorte putzen und waschen, Möhre und Knollensellerie schälen und alles in Stücke mit etwa 3 cm Kantenlänge schneiden.
- Die Kartoffeln schälen, waschen und in ebenso große Stücke schneiden.
- 3. Die Tomate waschen, vierteln und den Stielansatz entfernen.
- 4. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, die Zwiebel vierteln.
- 5. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen abzupfen.
- 6. Suppengemüse, Kartoffeln, Tomate, Zwiebel, Knoblauchzehe, Petersilienblättchen, ½ Teelöffel Salz und 2 Prisen Pfeffer mit 1 Liter zimmerwarmem Wasser in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 35 Minuten/100 °C/Stufe 1 garen.
- Die Butter in Stücken dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher 1 Minute 20 Sekunden/Stufe 5–8 schrittweise ansteigend pürieren.
- Bei Bedarf etwas mehr Wasser dazugeben und die Suppe noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 2 verrühren.
- 9. Die Suppe auf Teller verteilen und servieren.

800 g Suppengemüse (Möhre, Knollensellerie, Lauch)

- 3 mehligkochende Kartoffeln (300 g)
- 1 Tomate (100 g)
- 1 Zwiebel (80 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stiele Petersilie
- ½ TI Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 20 g Butter









# **TOMATENSUPPE**

1 Zwiebel (70 g) 1 Knoblauchzehe 2 El Olivenöl 2 El Tomatenmark 1 Tl Zucker 250 g Cocktailtomaten 800 g stückige Tomaten aus der Dose 2 Tl Gemüsebrühepulver 2 Tl getrockneter Oregano 1 Tl Salz 1/4 TI Pfeffer

### **AUSSERDEM**

10 frische Basilikumblätter 4 Tl Crème fraîche (30 % Fett)

- 1. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen. Zwiebel vierteln und mit der Knoblauchzehe im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 grob zerkleinern. Die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, das Olivenöl hinzufügen und die Zwiebel mit dem Knoblauch ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/4 Minuten/100 °C dünsten. Tomatenmark und Zucker dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/1 Minute 30 Sekunden/100 °C mitdünsten.
- 2. Die Cocktailtomaten waschen, trocknen, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 9 zerkleinern. Die Masse noch einmal mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Stückige Tomaten, Gemüsebrühepulver und Oregano hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 15 Minuten/90 °C/Stufe 1 garen. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 5-9 schrittweise ansteigend pürieren.
- 3. Die Suppe noch einmal mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/ 100 °C/Stufe 1 aufkochen. Mit 1 Teelöffel Salz und 1/4 Teelöffel Pfeffer würzen. Nach Belieben mit etwas mehr Zucker abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 2 verrühren.
- 4. Basilikumblätter waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Die Suppe in Suppentassen füllen und mit je 1 Teelöffel Crème fraîche und Basilikumstreifen anrichten.



# KÜRBISSUPPE

- 1. Die Zwiebel schälen, halbieren und mit der geschälten Knoblauchzehe in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/6 Sekunden zerkleinern und mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 2. Den Hokkaidokürbis waschen, Kerne und Fasern entfernen und das Kürbisfleisch in Stücke von etwa 3 cm Kantenlänge schneiden (Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden). Das Kürbisfleisch zu Zwiebel und Knoblauchzehe in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Bei Bedarf den Vorgang wiederholen.
- 3. Die Butter in Stücken dazugeben und alles mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste dünsten.
- 4. Zucker, ½ Teelöffel Salz, ¼ Teelöffel Pfeffer, Zimt und Muskat dazugeben. Warme Gemüsebrühe angießen und alles mit eingesetztem Messbecher 20 Minuten/100 °C/Stufe 1 kochen.
- 5. Die zimmerwarme Sahne dazugeben und die Suppe mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 3-8 schrittweise ansteigend pürieren. Anschließend mit Zitronensaft abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 1 verrühren.
- 6. Die Suppe auf Teller verteilen und mit der geschlagenen Sahne und einigen Tropfen Kürbiskernöl garnieren.

1 Zwiebel (60 g)

1 Knoblauchzehe

800 q Hokkaidokürbis

50 a Butter

1 Tl brauner Zucker

½ Tl Salz

1/4 TI Pfeffer

1 Msp. Zimt

1 Msp. Muskat

750 ml warme Gemüsebrühe 200 ml zimmerwarme Sahne (30 % Fett)

Zitronensaft zum Abschmecken

### AUSSERDEM

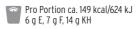
4 El geschlagene Sahne (z. B. Sprühsahne) einige Tropfen Kürbiskernöl

> SALATE SUPPEN &

65



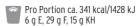












# **SPARGELCREMESUPPE**

125 ml kalte Sahne (30 % Fett)
2 Eigelb (Größe M)
½ Zwiebel (40 g)
50 g Butter
1 El Mehl (Type 405)
1,25 l heiße Gemüsebrühe
800 g weißer Spargel
½ Tl Zucker
Salz, weißer Pfeffer, Muskat und

Zitronensaft zum Abschmecken

### AUSSERDEM

½ Bund Schnittlauch 4 El geschlagene Sahne (z. B. Sprühsahne)

- Die kalte Sahne mit dem Eigelb in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 5 verquirlen. Sahne-Ei-Mischung umfüllen, kühl stellen und den Mixbehälter ausspülen.
- Die Zwiebel schälen und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/2 Sekunden zerkleinern.
- Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit 25 g Butter ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Minuten/110 °C dünsten.
- Das Mehl darüberstäuben, sodass möglichst nichts auf die Messer gelangt, und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/95 °C/Stufe 1 glatt rühren.
- Danach ohne eingesetzten Messbecher 5 Minuten/90 °C/Stufe 2 köcheln und dabei 250 ml heiße Gemüsebrühe langsam durch die Einfüllöffnung hinzugießen.
- 6. Spargel waschen und schälen. Die unteren, holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen in 4 cm lange Stücke schneiden und mit 1 Liter heißer Gemüsebrühe in den Mixbehälter geben. Restliche Butter und den Zucker hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Minuten/100 °C/Stufe 1 garen.
- 4 Esslöffel Spargelstücke entnehmen und beiseitestellen. Anschließend die Suppe mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 3–8 schrittweise ansteigend pürieren.
- 8. Die Suppe ohne eingesetzten Messbecher 1 Minute/70 °C/Stufe 2 mixen, dabei die Sahne-Ei-Mischung langsam durch die Einfüllöffnung hineingießen. Anschließend die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft nach Belieben abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 2 verrühren.
- Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Suppe mit den Spargelstücken, Schnittlauchröllchen und je 1 Esslöffel Sprühsahne garnieren.

- → Wenn keine Kinder mitessen, ersetzen Sie 250 ml Brühe durch einen trockenen Weißwein.
- → Wenn Sie die Suppe etwas sämiger mögen, rühren Sie 30 g Speisestärke in etwas kaltem Wasser an, geben diese in den Mixbehälter und kochen alles mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/100 °C/ Stufe 2 auf.









# **ZUCCHINICREMESUPPE**

½ kleine Zwiebel (20 g) 1 Knoblauchzehe 2 Zucchini (500 g) 500 ml heiße Gemüsebrühe 1/2 TI Salz 2 Prisen Pfeffer 1 El Butter 2 El Schmelzkäse (50 % Fett)

- 1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/ 4 Sekunden zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 2. Zucchini putzen, waschen, halbieren, grob würfeln und mit der hei-Ben Gemüsebrühe, ½ Teelöffel Salz und 2 Prisen Pfeffer in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 15 Minuten/90 °C/ Stufe 1 garen.
- 3. Butter und Schmelzkäse hinzufügen und das Gemüse mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 3-8 schrittweise ansteigend pürieren.
- 4. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 2 verrühren und sofort servieren.

### **TIPP**

→ Den Schmelzkäse können Sie auch durch fein geriebenen Hartkäse, zum Beispiel Parmesan (32 % Fett), ersetzen.



# SAHNIGE WILDKRÄUTERSUPPE

- 1. Die Kräuter waschen, gründlich trocknen und die Blättchen abzupfen bzw. dickere Stiele entfernen. In den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/3 Sekunden zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.
- 2. Schalotte und Knoblauchzehe schälen, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/3 Sekunden zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, Rapsöl dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Minuten/100 °C anschwitzen.
- 3. Warme Gemüsebrühe und Sahne dazugießen und mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/105 °C/Stufe 2 aufkochen lassen.
- 4. 2 Teelöffel Kräuter beiseitelegen, restliche Kräuter, ¼ Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 5-8 schrittweise ansteigend pürieren.
- 5. Die Speisestärke in einer kleinen Schüssel mit 4 Esslöffeln kaltem Wasser glatt rühren und in den Mixbehälter geben. Die Suppe erneut mit eingesetztem Messbecher 4 Minuten/105 °C/Stufe 2 erhitzen, sie sollte nun ganz leicht angedickt sein.
- 6. Suppe nochmals abschmecken, mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 2 verrühren, in Teller einfüllen und mit den beiseitegestellten Kräutern bestreut servieren.

200 g gemischte Wildkräuter (z. B. Bärlauch, Löwenzahn, Brennnessel, Giersch, Sauerampfer, Sauerklee, Pimpinelle, Portulak, Borretsch, bzw. alternativ Rucola)

1 Schalotte (20 g)

1 Knoblauchzehe

1 El Rapsöl

800 ml warme Gemüsebrühe

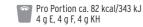
200 ml zimmerwarme Sahne (30 % Fett)

1/4 TI Salz

1 Msp. Pfeffer

20 g Speisestärke



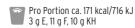














## **NUDEL-BOHNEN-EINTOPF**

2 Zweige Rosmarin 80 g durchwachsener Speck 1 kleine Zwiebel (50 g) 1 Knoblauchzehe 2 El Öl 1 Stange Staudensellerie (70 g) 1 Möhre (70 g) 900 ml warme Fleisch- oder Gemüsebrühe 120 g rohe Schinkenwürfel 250 g passierte Tomaten 400 g Borlotti-Bohnen aus der Dose (Abtropfgewicht 250 g) 200 g kurze Nudeln (z. B. Penne, Kochzeit 10 Minuten) Salz und Pfeffer

zum Abschmecken

- 1. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen, mit einem Messer klein hacken und beiseitestellen. Den Speck von der Schwarte und - sofern vorhanden - Knorpel befreien und in 0,5 cm breite Streifen schneiden.
- 2. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, halbieren und mit dem Speck im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 7 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, das Öl dazugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Minuten anbraten.
- 3. In der Zwischenzeit den Staudensellerie putzen und waschen, die Möhre schälen und beides in grobe Stücke schneiden. Die Stücke mit in den Mixbehälter geben und alles mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 fein zerkleinern. Die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, die warme Fleischbrühe angießen und das Ganze mit eingesetztem Messbecher 15 Minuten/95 °C/Stufe 1 garen.
- 4. Schinkenwürfel, Tomaten, Bohnen und Nudeln dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/ Zeit nach Packungsanweisung der Nudeln/100 °C/Stufe 1 garen.
- 5. Nach Ende der Garzeit prüfen, ob die Nudeln gar sind, und gegebenenfalls die Garzeit verlängern. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/ 10 Sekunden/Stufe 1 verrühren und mit Rosmarin bestreut servieren.



### **GYROSSUPPE**

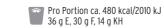
- 1. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebeln halbieren und zusammen mit den Knoblauchzehen in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern.
- 2. Paprikaschote und Champignons putzen. Die Paprikaschote vierteln, entkernen, innen und außen waschen und ohne Stielansatz zusammen mit den Pilzen im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/Stufe 5 grob zerkleinern. Die Gemüsemischung umfüllen.
- 3. Das Olivenöl in den Mixbehälter geben und das Gyros-Geschnetzelte darin ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/ 12 Minuten anbraten.
- 4. Gemüse, passierte Tomaten, warme Gemüsebrühe, Feta in groben Stücken, ½ Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/25 Minuten/ 95 °C/Stufe 1 köcheln. Dabei den Kocheinsatz als Spritzschutz auf den Deckel stellen.
- 5. Die zimmerwarme Sahne in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/1 Minute/95 °C/Stufe 1 kurz mitgaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/15 Sekunden/Stufe 1 unterrühren und servieren.

#### **TIPP**

nicht um die Messer wickeln können.

- 2 Zwiebeln (140 g) 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Paprikaschote (150 g)
- 200 g Champignons
- 2 El Olivenöl
- 500 g Gyros-Geschnetzeltes
- 400 g passierte Tomaten
- 200 ml warme Gemüsebrühe
- 200 g Feta (in Salzlake, 45 % Fett)
- ½ TI Salz
- 1 Msp. Pfeffer
- 100 ml zimmerwarme Sahne (30 % Fett)

→ Lange Gyrosstreifen vor dem Anbraten zerteilen, sodass sie sich









SALATE

SUPPEN &



# BERLINER LÖFFELERBSEN MIT EISBEIN

- Die Erbsen mit 1 Liter Wasser in eine Schüssel geben und über Nacht einweichen.
- Am nächsten Tag die Zwiebeln schälen und halbieren. In den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 3. Die Möhre und den Knollensellerie putzen und schälen, die Kartoffeln schälen und waschen. Alles in grobe Stücke schneiden, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 5 grob zerkleinern. Umfüllen und beiseitestellen.
- 4. Die Erbsen mit dem Einweichwasser und den Lorbeerblättern in den Mixbehälter geben. Eisbeine waschen, in den tiefen Dampfgaraufsatz geben, diesen auf den Mixbehälter setzen und verschließen. Alles mit Linkslauf/1 Stunde 30 Minuten/100 °C/Stufe 1 garen.
- 5. Die Eisbeine im Dampfgaraufsatz wenden, den Deckel wieder schließen und nochmals mit Linkslauf/30 Minuten/100 °C/Stufe 1 garen.
- **6.** In der Zwischenzeit den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Anschließend gründlich waschen und abtropfen lassen.
- 7. Nach Ablauf der Garzeit den Dampfgaraufsatz mit den Eisbeinen abnehmen, das Fleisch vom Knochen lösen und in Würfel schneiden. Die Erbsen in ein Sieb abgießen, dabei die Kochflüssigkeit auffangen und 500 ml abmessen.
- 8. Das gewürfelte Fleisch, das zerkleinerte Gemüse, die Lauchringe, die Erbsen, 500 ml Kochflüssigkeit sowie 1 Teelöffel Salz, ½ Teelöffel Pfeffer und 1 Teelöffel Majoran in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/30 Minuten/95 °C/Stufe 1 köcheln lassen.
- Anschließend nochmals mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/ 15 Minuten/100 °C/Stufe 1 kochen lassen.
- Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein hacken.
- 11. Die Suppe nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/30 Sekunden/Stufe 2 verrühren und mit gehackter Petersilie garniert servieren.

250 g getrocknete gelbe Erbsen

2 Zwiebeln (120 g)

1 Möhre (100 g)

1 Stück Knollensellerie (200 g)

3 mittelgroße festkochende Kartoffeln (200 g)

2 Lorbeerblätter

2 kleine gepökelte Eisbeine (je 700 g)

1 Stange Lauch (180 g)

1 Tl Salz

½ TI Pfeffer

1 Tl getrockneter Majoran

#### AUSSERDEM

4 Stiele Petersilie











# LINSENSUPPE MIT METTWÜRSTCHEN

1 große Möhre (100 g)
1 Stück Knollensellerie (150 g)
1 Zwiebel (80 g)
½ Stange Lauch (70 g)
1 El Sonnenblumenöl
300 g Pardina Linsen
1 El Fleischbrühepulver
4 Mettwürstchen (à 90 g)
1 Tl Liebstöckel (Maggikraut)
½ Tl getrockneter Majoran
1 Tl Salz
¼ Tl Pfeffer
1 El Apfelessig

- 1. Möhre und Knollensellerie schälen, waschen und in Stücke mit etwa 2 cm Kantenlänge schneiden. Beides in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. Die Zwiebel schälen und halbieren. Den Lauch putzen, waschen, in grobe Stücke schneiden und mit der Zwiebel in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Das Sonnenblumenöl in den Mixbehälter geben und das Gemüse ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Minuten/100 °C glasig dünsten.
- 2. Die Linsen mit 1 Liter heißem Wasser in den Mixbehälter geben und mithilfe des Spatels gut umrühren. Alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Minuten/90 °C/Stufe 1 kochen. Anschließend das Fleischbrühepulver dazugeben und mithilfe des Spatels gut umrühren.
- 3. Die Mettwürstchen in den Mixbehälter geben (bei Bedarf dazu halbieren) und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/15 Minuten/90 °C/Stufe 1 mitgaren. Sind die Linsen anschließend nicht weich genug, die Mettwürste entfernen, warm stellen und die Suppe nochmals mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/15 Minuten/90 °C/Stufe 1 garen.
- Die Suppe mit Liebstöckel, Majoran, 1 Teelöffel Salz, ¼ Teelöffel Pfeffer und Apfelessig würzen und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/Stufe 1 verrühren. Die Suppe mit den Mettwürstchen servieren.



# ÜBERBACKENE ZWIEBELSUPPE

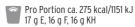
- Den Emmentaler entrinden, vierteln und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen.
  Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
  In den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher
  6 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. Ebenfalls umfüllen und den
  Mixbehälter ausspülen.
- 2. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebeln in Streifen, 1 Knoblauchzehe in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Butter in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute 20 Sekunden/100 °C/Stufe 1 schmelzen. Zwiebeln und Knoblauchscheiben hinzugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/14 Minuten/110 °C dünsten.
- Mit der zimmerwarmen Rinderbrühe aufgießen, Thymian, Oregano, ½ Teelöffel Salz und 3 Messerspitzen Pfeffer zugeben. Die Suppe mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/15 Minuten/100 °C/ Stufe 1 köcheln.
- 4. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Weißbrotscheiben toasten und mit der zweiten Knoblauchzehe einreiben. Die Suppe noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/Stufe 1 verrühren und in feuerfeste Suppentassen füllen. Die Brotscheiben auf die Suppe legen und mit dem Emmentaler bestreuen. Im Ofen 10 Minuten überbacken und mit der Petersilie bestreut servieren.

- 125 g Emmentaler (45 % Fett)
- 4 Stiele krause Petersilie 7 Zwiebeln (500 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 3 El Butter
- 1 l zimmerwarme, kräftige Rinderbrühe
- 1/2 TI frisch gehackter Thymian
- ½ TI frisch gehackter Oregano
- ½ TI Salz
- 3 Msp. Pfeffer
- 4 Scheiben Weißbrot (120 g)











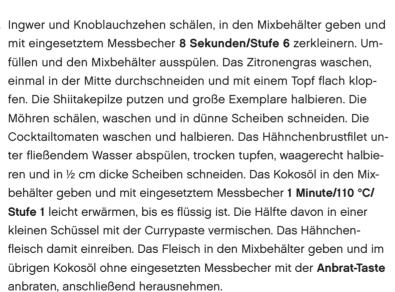




1 Stück Ingwer (2 cm) 2 Knoblauchzehen 2 Stängel Zitronengras 150 g Shiitakepilze 4 Möhren (300 g) 200 g Cocktailtomaten 400 g Hähnchenbrustfilet 4 El Kokosöl 4 Tl rote Thai-Currypaste 400 ml zimmerwarme ungesüßte Kokosmilch 500 ml zimmerwarme Gemüsebrühe Salz und Pfeffer zum Abschmecken 15 g Saucenbinder

LOW CARB

- 1. Ingwer und Knoblauchzehen schälen, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Umfüllen und den Mixbehälter ausspülen. Das Zitronengras waschen, einmal in der Mitte durchschneiden und mit einem Topf flach klopfen. Die Shiitakepilze putzen und große Exemplare halbieren. Die Möhren schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die ter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen, waagerecht halbieren und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Das Kokosöl in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/110 °C/ Stufe 1 leicht erwärmen, bis es flüssig ist. Die Hälfte davon in einer kleinen Schüssel mit der Currypaste vermischen. Das Hähnchenanbraten, anschließend herausnehmen.
- 2. Ingwer, Knoblauch, Zitronengras, Möhren und Pilze in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/ 5 Minuten dünsten. Kokosmilch und zimmerwarme Gemüsebrühe dazugießen und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Minuten/ 100 °C/Stufe 1 aufkochen. Das Fleisch und die Tomaten zufügen und die Suppe mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/5 Minuten/ 100 °C/Stufe 1 kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Saucenbinder dazurühren und die Suppe mit eingesetztem Messbecher nochmals mit Linkslauf/2 Minuten/100 °C/Stufe 1 aufkochen.



Zitronengrasstängel entfernen und die Suppe servieren.

- 1. Den Speck fein würfeln, mit dem Rapsöl in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste anbraten. Den Speck umfüllen.
- 2. Den grünen Spargel waschen, das untere Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in 4 cm lange Stücke schneiden (die Köpfe ganz lassen). Kartoffel und Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden.
- 3. 1 Liter heiße Gemüsebrühe in den Mixbehälter geben. Spargel, Kartoffel und Zwiebel im tiefen Dampfgaraufsatz verteilen, Deckel verschließen, Dampfgaraufsatz auf den Mixbehälter setzen und das Gemüse mit der Dampfgar-Taste/15 Minuten garen. Den Dampfgaraufsatz abnehmen, das Kochwasser in einen separaten Messbecher füllen, 600 ml abmessen und wieder in den Mixbehälter füllen. Spargelköpfe beiseitelegen.
- 4. Den restlichen Spargel, die Kartoffel- und Zwiebelstücke, die zimmerwarme Sahne und die Speisestärke in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4 zerkleinern. Mit ¼ Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer würzen und mit eingesetztem Messbecher 10 Minuten/100 °C/Stufe 2 kochen.
- 5. Die Speckwürfel und Spargelköpfe dazugeben und erneut mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/3 Minuten/100 °C/Stufe 2 kochen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Sekunden/Stufe 1 verrühren.

XXI

2 El Rapsöl

500 g grüner Spargel

1 mehligkochende Kartoffel (100 g)

1 Zwiebel (70 g)

1 l heiße Gemüsebrühe

200 ml zimmerwarme Sahne (30 % Fett)

10 g Speisestärke

1/4 TI Salz

1 Msp. Pfeffer

1 Spritzer Zitronensaft

SALATE SUPPEN &















# KRAFTBRÜHE MIT EIERSTICH

- Das Rindfleisch in Würfel mit Kantenlänge 3 cm schneiden und für 30 Minuten einfrieren. Dann in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 4 zerkleinern.
- 2. Zwiebel, Knollensellerie und Möhre schälen, Knollensellerie und Möhre waschen und alles in 3 cm lange Stücke schneiden. Knoblauchzehe schälen und mit dem Gemüse, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, 1 Prise Salz und zimmerwarmer Rinderbrühe zum Fleisch in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 55 Minuten/90 °C/Stufe 1 kochen.
- Anschließend das Gerät ohne eingesetzten Messbecher auf 5 Minuten/ 90 °C/Stufe 1 einstellen, das Eiweiß von Hand verquirlen und durch die Einfüllöffnung in den Mixbehälter laufen lassen.
- 4. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 1 verrühren. Dann durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb passieren und warm stellen.
- 5. Für den Eierstich eine Glasschüssel (Inhalt mind. 250 ml), die in den Kocheinsatz passt, einfetten. Eier, Eigelb, zimmerwarme Milch, Muskat und ¼ Teelöffel Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 4 vermischen. In die Glasschüssel füllen, mit einem Stück Alufolie gut verschließen, die Alufolie mit einer Gabel mehrfach einstechen und die Schüssel in den Kocheinsatz setzen.
- 6. 750 ml zimmerwarmes Wasser in den Mixbehälter füllen, den Kocheinsatz in den Mixbehälter einhängen und den Eierstich mit eingesetztem Messbecher 30 Minuten/100 °C/Stufe 1 stocken lassen.
- 7. Den Kocheinsatz entnehmen, Folie abnehmen und den Eierstich offen 5 Minuten ruhen lassen.
- 8. Den Eierstich stürzen und in Rauten schneiden. Kraftbrühe auf Teller verteilen und den Eierstich darin servieren.

#### FÜR DIE BRÜHE

500 g Suppenfleisch vom Rind (Schulter oder Brust)

- 1 Zwiebel (70 g)
- 1 Stück Knollensellerie (40 g)
- 1 Möhre (70 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Tl schwarze Pfefferkörner
- 1 Prise Salz
- 1.4 l zimmerwarme Rinderbrühe
- 2 Eiweiß (Größe M)
- Pfeffer zum Abschmecken

#### FÜR DEN EIERSTICH

- 2 Eier (Größe M)
- 1 Eigelb (Größe M)
- 125 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett)
- 1 Prise Muskat
- 1/4 TI Salz

#### **AUSSERDEM**

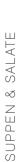
Butter für die Form













# **GRÜNER BOHNENEINTOPF**

1 Zwiebel (80 g) 1 Stück Knollensellerie (100 g) 1 große Möhre (100 g) 1 El Speiseöl 1 l warme Gemüsebrühe 350 g Suppenfleisch 2 Lorbeerblätter ½ TI Salz 1 Msp. Pfeffer 3 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln (300 g) 400 g grüne Bohnen 1 El frisch gehacktes Bohnenkraut

- 1. Die Zwiebel schälen, halbieren und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Knollensellerie und Möhre schälen, waschen, grob zerteilen und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/Stufe 5 grob zerkleinern.
- 2. Das Gemüse mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, Speiseöl hinzugeben und das Gemüse ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/5 Minuten anbraten. Mit der warmen Gemüsebrühe ablöschen.
- 3. Das Fleisch unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen, in Würfel mit 1,5 cm Kantenlänge schneiden und zur Brühe geben.
- 4. Lorbeerblätter, ½ Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/15 Minuten/ 100 °C/Stufe 1 aufkochen.
- 5. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel mit 1,5 cm Kantenlänge schneiden. Die Bohnen putzen, waschen und halbieren. Beides in den Mixbehälter geben und die Suppe mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Minuten/95 °C/Stufe 1 köcheln lassen.
- 6. Die Lorbeerblätter entfernen, Bohnenkraut hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/35 Minuten/95 °C/Stufe 1 einkochen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/ Stufe 1 unterrühren.



# KARTOFFELSUPPE MIT SPECK

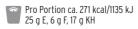
- 1. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. In den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern, dann umfüllen.
- 2. Das Suppengemüse putzen, Möhren und Knollensellerie schälen, den Lauch gründlich waschen. Das Gemüse in 3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und vierteln.
- 3. Gemüse und Zwiebel in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. Die Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Speck, Zucker und Olivenöl dazugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste dünsten.
- 4. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe vierteln oder achteln. Das Bohnenkraut waschen, trocken tupfen und die Blättchen abstreifen.
- 5. Zimmerwarme Gemüsebrühe. Kartoffeln und Bohnenkraut mit ½ Teelöffel Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 30 Minuten/100 °C/Stufe 1 kochen. Die zimmerwarme Sahne angießen, Muskat hinzufügen und alles mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 6 pürieren.
- 6. Anschließend noch einmal mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/100 °C/Stufe 3 aufkochen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/ Stufe 2 unterrühren und mit Petersilie garniert servieren.

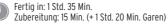
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Suppengemüse (100 g Möhren, 50 g Knollensellerie, 50 g Lauch)
- 1 Zwiebel (80 g)
- 50 g geräucherte Speckwürfel
- 1 Prise brauner Zucker
- 3 El Olivenöl
- 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 Stängel Bohnenkraut
- 800 ml zimmerwarme Gemüsebrühe
- ½ TI Salz
- 150 ml zimmerwarme Sahne (30 % Fett)
- 1 Msp. Muskat
- Pfeffer zum Abschmecken

SUPPEN &



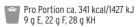












# **MAULTASCHEN IN BRÜHE**

400 g Mehl (Type 405) 3 Eier (Größe M) 1 El Öl 1/2 TI Salz

FÜR DEN TEIG 1. Für den Teig Mehl, Eier, 5 Esslöffel kaltes Wasser, das Öl und ½ Teelöffel Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Den Mixbehälter reinigen.

#### FÜR DIE FÜLLUNG

1 Brötchen vom Vortag (40 g) 200 g junger Spinat 1 Bund glatte Petersilie 1 Zwiebel (70 g) 1 El Öl

2 Eier (Größe M) 200 g Bratwurstbrät 200 g gemischtes Hackfleisch 1/2 TI Salz 1/4 TI Pfeffer 1 Prise Muskat

#### **AUSSERDEM**

Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche nach Belieben 1,5 l warme Gemüsebrühe ½ Bund Schnittlauch

- 2. In der Zwischenzeit das Brötchen in 200 ml zimmerwarmem Wasser einweichen. Den Spinat verlesen und die Stiele entfernen. Anschlie-Bend waschen, trocken schütteln und grob in Streifen schneiden.
- Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. In den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Anschließend umfüllen.
- Die Zwiebel schälen, halbieren, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/3 Sekunden zerkleinern. Danach mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Öl hinzufügen und die Zwiebel ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/4 Minuten dünsten. Den Spinat hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/100 °C/Stufe 3 mitschmoren.
- 5. 1 Ei trennen. Bratwurstbrät, gemischtes Hackfleisch, 1 Ei, 1 Eigelb, Petersilie, ausgedrücktes und zerpflücktes Brötchen, ½ Teelöffel Salz. ¼ Teelöffel Pfeffer und Muskat zum Spinat geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute 30 Sekunden/Stufe 4 mischen. Die Füllung nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/Stufe 3 vermischen.
- 6. Den Maultaschenteig durchkneten und 6 Platten von 12 x 24 cm dünn ausrollen. Das geht am besten mit einer Nudelmaschine, sonst mit dem Nudelholz auf einer gut bemehlten Fläche.
- 7. Die Füllung in kleinen Häufchen in zwei Reihen im Abstand von 6 cm auf die erste Teigplatte geben. Die Ränder mit verquirltem Eiweiß bestreichen, eine zweite Teigplatte darüberlegen und die Ränder mit Gabelzinken andrücken. Etwa 6 x 6 cm lange Teigquadrate ausschneiden und mit den restlichen Teigplatten ebenso verfahren.
- 8. Die warme Gemüsebrühe in einem ausreichend großen Topf erhitzen und die Maultaschen darin etwa 15 Minuten köcheln. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Maultaschen in der Brühe, mit Schnittlauch bestreut, servieren.



### **TIPP**

→ Für eine vegetarische Variante ersetzen Sie Bratwurstbrät und Hackfleisch durch 300 g gemischte Pilze. Diese putzen, je nach Größe halbieren und mit der Zwiebel zerkleinern. Anschließend das Rezept wie oben beschrieben fortsetzen.







## SERBISCHE BOHNENSUPPE

1 Zwiebel (90 g) 1 Knoblauchzehe 1 Möhre (70 g) 1 Stück Knollensellerie (100 g) 1 rote Paprikaschote (150 g) 2 El Speiseöl 800 ml warme Gemüsebrühe 1 El Tomatenmark 2 Tl edelsüßes Paprikapulver 1 Tl getrockneter Majoran 3 vorwiegend festkochende Kartoffeln (300 g) 500 g weiße Bohnen aus der Dose 300 q Cabanossi Salz und Pfeffer zum Abschmecken

- 1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, die Zwiebel halbieren und beides in den Mixbehälter geben. Die Möhre und den Knollensellerie schälen, waschen, in 3 cm große Stücke schneiden und in den Mixbehälter geben. Die Paprikaschote vierteln, entkernen, innen und außen waschen und ohne Stielansatz in den Mixbehälter geben. Das Gemüse mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/ 4 Sekunden fein zerkleinern. Alles mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und bei Bedarf den Vorgang wiederholen. Erneut alles mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 2. Das Speiseöl dazugeben und das Gemüse ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/10 Minuten anbraten. Mit der warmen Gemüsebrühe ablöschen. Tomatenmark, edelsüßes Paprikapulver und Majoran hinzufügen.
- 3. Die Kartoffeln schälen, waschen, in 1,5 cm große Würfel schneiden und in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Minuten/100 °C/Stufe 1 kochen. Die weißen Bohnen in ein Sieb abgießen, kurz abbrausen und abtropfen lassen. Die Cabanossi in 1 cm dicke Scheiben schneiden, zusammen mit den abgetropften Bohnen in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/5 Minuten/95 °C/Stufe 1 erhitzen.
- 4. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Linkslauf/ 20 Sekunden/Stufe 1 unterrühren. Die Suppe in Schalen füllen und servieren.



# **BIERSUPPE MIT CROÛTONS**

- 1. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Umfüllen und abgedeckt beiseitestellen. Den Mixbehälter ausspülen. Die Weißbrotscheiben entrinden und in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Weißbrotwürfel darin knusprig rösten. Die fertigen Weißbrotwürfel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eigelb mit der kalten Sahne mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 4 im Mixbehälter verrühren, umfüllen und kühl stellen. Mixbehälter ausspülen.
- 2. Die Zitrone waschen, trocknen und ½ Teelöffel Zitronenschale abreiben. Zimmerwarmes Bier und zimmerwarme Brühe mit Zitronenschale in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Minuten/100 °C/Stufe 1 köcheln lassen. Anschließend ¼ Teelöffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, Kümmel und Muskat dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 2 unterrühren. Dann die Suppe 15 Minuten bei geöffnetem Deckel abkühlen lassen.
- 3. Die Suppe ohne eingesetzten Messbecher 2 Minuten/70 °C/Stufe 3 verrühren, dabei die Sahne-Ei-Mischung langsam durch die Deckelöffnung hinzugießen. Anschließend nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/ Stufe 2 verrühren. Die Biersuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Petersilie bestreut servieren. Nach Belieben noch einen Klecks geschlagene Sahne auf die Suppe geben.

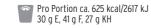
- ½ Bund Petersilie
- 2 Weißbrotscheiben (80 g)
- 2 El Butter
- 4 Eigelb (Größe M)
- 250 ml kalte Sahne (30 % Fett)
- 1 unbehandelte Zitrone (50 g)
- 500 ml zimmerwarmes helles Bier
- (z. B. Pils oder Export)
- 250 ml zimmerwarme Fleischbrühe
- 1/4 TI Salz
- 1 Msp. Pfeffer
- 1/2 Tl gemahlener Kümmel
- 1/4 TI Muskat

#### **AUSSERDEM**

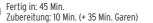
4 El geschlagene Sahne nach Belieben (z. B. Sprühsahne)

> SALATE SUPPEN &















## **DEFTIGE ERBSENSUPPE**

- Die Erbsen in einen Topf geben und mit reichlich zimmerwarmem Wasser bedeckt über Nacht einweichen.
- Nach Ablauf der Einweichzeit die Erbsen in ein Sieb abgießen, dabei die Einweichflüssigkeit auffangen. 300 ml Einweichflüssigkeit abmessen und beiseitestellen.
- 3. Die Zwiebel schälen, halbieren, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/3 Sekunden zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, Öl dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/2 Minuten/120 °C andünsten.
- Möhre, Kartoffeln und Knollensellerie schälen, waschen, in grobe Stücke schneiden und in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher
   Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Das Gemüse umfüllen und den Mixbehälter ausspülen.
- Die Erbsen mit dem abgemessenen Einweichwasser in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/30 Minuten/ 100 °C/Stufe 1 kochen.
- Die Schinkenwürfel zu den Erbsen geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/30 Minuten/100 °C/Stufe 1 weiterkochen lassen.
- 7. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in dünne Ringe schneiden. Dicke Lauchstangen zusätzlich vorher längs halbieren.
- 8. Lauchringe mit dem restlichen Gemüse, dem Lorbeerblatt und der heißen Fleischbrühe zu den Erbsen geben und alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/30 Minuten/100 °C/Stufe 1 weiterkochen.
- 9. Das Lorbeerblatt aus dem Mixbehälter entfernen.
- Die Mettenden in Scheiben schneiden und in die Suppe geben. Mit
   Teelöffel Salz und ¼ Teelöffel Pfeffer würzen.
- Die Suppe nochmals mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/
   Minuten/90 °C/Stufe 1 ziehen lassen.
- 12. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/Stufe 1 unterrühren.

250 g getrocknete grüne Erbsen

1 Zwiebel (80 g)

1 El Öl

1 Möhre (50 g)

250 g mehligkochende Kartoffeln

1 Stück Knollensellerie (50 g)

150 g Rohschinkenwürfel

1 Stange Lauch (100 g) 1 Lorbeerblatt

500 ml heiße Fleischbrühe

3 Mettenden (à 90 g)

1 Tl Salz

1/4 TI Pfeffer

**TIPP** 

→ Schneller geht das Rezept mit TK-Erbsen. Einfach mit den Mettenden zur Suppe geben.









# RINDERKRAFTBRÜHE MIT NOCKERLN

- 1. Die Zwiebeln schälen, vierteln, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Umfüllen und beiseitestellen. Vom Suppengemüse Knollensellerie und Möhren schälen, waschen und grob würfeln. Lauch putzen, gründlich waschen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden.
- 2. Das Rindfleisch unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in Würfel mit Kantenlänge 2,5 cm schneiden. Rindfleisch und Markknochen in den Kocheinsatz geben. 1 Liter kaltes Wasser und 1/2 Esslöffel Salz in den Mixbehälter geben. Den Kocheinsatz einsetzen und mit eingesetztem Messbecher 10 Minuten/130 °C/Stufe 1 zum Kochen bringen. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 50 Minuten/90 °C/Stufe 1 köcheln lassen. Den Kocheinsatz entnehmen und beiseitestellen.
- 3. Zwiebeln, Suppengemüse, Lorbeerblatt, Gewürznelken und Pfefferkörner in den Mixbehälter geben, den Kocheinsatz mit dem Rindfleisch und den Markknochen wieder einsetzen und alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/1 Stunde 30 Minuten/90 °C/Stufe 1 köcheln. Den Kocheinsatz herausheben und beiseitestellen. Die Brühe durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, mit 500 ml heißem Wasser auffüllen und mit Salz abschmecken. Das Fleisch nach Bedarf von Fett und Sehnen befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und beiseitestellen. Die ausgekochten Markknochen entfernen. Den Mixbehälter reinigen.
- 4. Für die Grießnockerl den Rühraufsatz einsetzen. Kalte Milch, Butter in Stücken, ¼ Teelöffel Salz und Muskat in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 7 Minuten/100 °C/Stufe 1 kochen. Anschlie-Bend ohne eingesetzten Messbecher 4 Minuten/Stufe 2 verrühren, dabei zu Beginn den Grieß durch die Deckelöffnung einrieseln lassen. Den Rühraufsatz entnehmen, die Masse mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und den Mixbehälter samt Inhalt außerhalb des Grundgerätes 30 Minuten offen abkühlen lassen.
- 5. Den Mixbehälter wieder einsetzen, das Ei hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4 unterrühren. Anschließend die Brühe auf dem Herd erhitzen und leicht köcheln lassen. Eine Schale mit kaltem Wasser bereitstellen, mit zwei feuchten Teelöffeln Nockerl aus der Masse ausstechen und in die Brühe geben. Zwischen dem Abnehmen der Nocken vom Teig die Löffel immer wieder im kalten Wasser anfeuchten, damit der Teig nicht kleben bleibt.
- 6. Die Nockerln 10 Minuten in der Brühe leicht köcheln lassen. Wenn die Nocken oben schwimmen, sind sie gar. Nach Belieben das Fleisch ebenfalls in die Brühe geben und servieren.

#### **TIPP**

→ Die Brühe mit Schnittlauchröllchen oder gehackter Petersilie bestreuen.









#### FÜR DIE BRÜHE

2 Zwiebeln (140 g)

1 Bund Suppengemüse (800 g, Knollensellerie, Möhren, Lauch)

500 g Rindfleisch

(z. B. Beinfleisch)

2 Markknochen (300 g)

½ El Salz

1 Lorbeerblatt

3 Gewürznelken

5 Pfefferkörner

#### FÜR DIE GRIESSNOCKERL

250 ml kalte Milch (Frischmilch, 3.5 % Fett)

30 g weiche Butter

1/4 TI Salz

1 Prise Muskat

100 g Hartweizengrieß

1 Ei (Größe M)

# **CURRYSUPPE MIT GEMÜSE**

1 Zwiebel (80 g) 2 Knoblauchzehen 1 Stück Ingwer (3 cm) 1 kleine rote Chilischote (10 g) 1 El Kokosöl oder neutrales Speiseöl 3 Tl Currypulver 1 l warme Gemüsebrühe 1 Brokkoli (400 g) 3 Möhren (200 g) 1 El Speisestärke 400 ml zimmerwarme Kokosmilch Salz und Pfeffer zum Abschmecken

- 1. Die Zwiebel, die Knoblauchzehen und den Ingwer schälen, die Zwiebel halbieren und alles in den Mixbehälter geben.
- 2. Die Chilischote halbieren, entkernen, innen und außen waschen und ohne Stielansatz in den Mixbehälter geben. Alles mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 3. Das Kokosöl hinzugeben und die Zwiebel-Knoblauch-Mischung ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/5 Minuten anbraten.
- Das Currypulver hinzugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/2 Minuten anrösten. 1 Liter warme Gemüsebrühe dazugeben.
- 5. Den Brokkoli und die Möhren putzen bzw. schälen und waschen. Den Brokkoli in Röschen teilen, die Möhren in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- 6. Den tiefen Dampfgaraufsatz auf den Mixbehälter aufsetzen, das Gemüse gleichmäßig darin verteilen, Dampfgaraufsatz verschließen und das Gemüse mit der Dampfgar-Taste/12 Minuten garen. Den Dampfgaraufsatz abnehmen und verschlossen zur Seite stellen.
- 7. Die Brühe durch ein Sieb in ein anderes Gefäß abgießen und 500 ml Flüssigkeit abmessen. Restliche Brühe anderweitig verwenden.
- 8. 1 Esslöffel Speisestärke in 50 ml kaltem Wasser glatt rühren und zusammen mit der abgemessenen Brühe sowie der zimmerwarmen Kokosmilch in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 7 Minuten/100 °C/Stufe 1 köcheln lassen.
- 9. Anschließend das Gemüse zugeben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/2 Minuten/100 °C/Stufe 1 erwärmen.
- 10. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken und die Gewürze mit Linkslauf/20 Sekunden/Stufe 1 unterrühren.







# HÜHNEREINTOPF MIT NUDELN

1 Zwiebel (80 g) 2 Möhren (140 g) 1 Stück Knollensellerie (100 g) 1 Stange Lauch (150 g) 1 l zimmerwarme Gemüsebrühe 300 g Hähnchenbrustfilet 200 g Suppennudeln (Kochzeit 5 Minuten)

½ Tl Salz 1 Msp. Pfeffer

**AUSSERDEM** 

4 Stiele Petersilie

- 1. Die Zwiebel schälen, halbieren, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern.
- 2. Die Möhren und den Knollensellerie schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden.
- 3. Den Lauch putzen, gründlich waschen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden.
- 4. Das Gemüse in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/5 Sekunden mittelfein zerkleinern.
- 5. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und bei Bedarf erneut mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/2 Sekunden zerkleinern.
- 6. Alles mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit der zimmerwarmen Gemüsebrühe auffüllen.
- 7. Die Hähnchenbrustfilets unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in den tiefen Dampfgaraufsatz geben. Den Dampfgaraufsatz aufsetzen und verschließen. Die Hähnchenbrustfilets mit der Dampfgar-Taste dampfgaren.
- 8. Den Dampfgaraufsatz abnehmen, die Hähnchenbrustfilets in 1,5 cm große Würfel schneiden und in die Gemüsebrühe im Mixbehälter geben.
- 9. Die Suppennudeln, ½ Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer ebenfalls hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/ Zeit nach Packungsangabe der Nudeln + 2 Minuten/100 °C/Stufe 1 kochen.
- 10. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein hacken.
- 11. Die Suppe vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Gewürze mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/ 20 Sekunden/Stufe 1 unterrühren.
- 12. Die Suppe in Schalen füllen und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

### **TIPPS**

- → Wer mag, kann auch Langkornreis statt Suppennudeln verwenden.
- → Dazu schmeckt dunkles Brot.









## PICHELSTEINER EINTOPF

- 1. Die Schalotten schälen und halbieren.
- 2. Knollensellerie schälen, waschen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden.
- 3. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in grobe Stücke schneiden.
- 4. Das Gemüse in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Anschließend umfüllen.
- 5. Das Fleisch unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- Das Speiseöl und das Fleisch in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste anbraten.
- Das zerkleinerte Gemüse hinzugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/5 Minuten weiterbraten. Mit der warmen Gemüsebrühe ablöschen.
- 8. Die Kartoffeln und die Möhren schälen und waschen. Die Kartoffeln in 1,5 cm große Würfel, die Möhren in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit den Lorbeerblättern, ½ Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Minuten/100 °C/Stufe 1 kochen. Anschließend die Lorbeerblätter entfernen.
- Den Wirsing putzen, dicke Blattrippen herausschneiden, die Blätter waschen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Zusammen mit 1 Teelöffel Kümmel in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Minuten/95 °C/Stufe 1 köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Gewürze mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/Stufe 1 unterrühren.
- 11. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
- 12. Den Eintopf in Schalen füllen und mit Petersilie bestreut servieren.

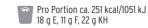
- 2 Schalotten (60 g)
- 1 Stück Knollensellerie (100 g)
- 2 Stangen Lauch (220 g)
- 300 g gemischtes Gulasch (z. B. Rind, Schwein, Kalb)
- 2 El Speiseöl
- 1 l warme Gemüsebrühe
- 3 vorwiegend festkochende Kartoffeln (300 g)
- 3 Möhren (200 g)
- 2 Lorbeerblätter
- ½ TI Salz
- 1 Msp. Pfeffer
- 1 Stück Wirsing (150 g)
- 1 Tl Kümmel

#### AUSSERDEM

4 Stiele Petersilie







# **PIZZASUPPE**

1 Zwiebel (80 g)

1 Knoblauchzehe

½ rote Paprikaschote (70 g)

100 g Champignons

300 g frische Bratwurst

2 El Öl

200 g passierte Tomaten

200 ml warme Gemüsebrühe

2 El Tomatenmark

500 g stückige Tomaten

aus der Dose

100 g Schmelzkäse (50 % Fett)

100 ml zimmerwarme

Sahne (30 % Fett)

2 Tl Zucker ½ Tl Paprikapulver Salz und Pfeffer zum Abschmecken

100 g Mais aus der Dose

1 Tl getrockneter Oregano 1 Tl getrocknetes Basilikum

1 Tl getrockneter Majoran

#### AUSSERDEM

1 P. Mini-Mozzarella-Kugeln (125 g; 45 % Fett)

- Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, die Zwiebel halbieren und zusammen mit der Knoblauchzehe im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 2. Die Paprikaschote halbieren, entkernen, innen und außen waschen und ohne Stielansatz in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/2 Sekunden zerkleinern. Die Mischung umfüllen und beiseitestellen. Den Mixbehälter ausspülen.
- 3. Die Champignons putzen, feucht abreiben und in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Ebenfalls beiseitestellen.
- 4. Das Bratwurstbrät aus dem Darm drücken. Das Öl und das Bratwurstbrät in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste braten.
- 5. Die passierten Tomaten und die warme Gemüsebrühe dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 5 vermischen.
- 6. Dann das Tomatenmark, die stückigen Tomaten, den Schmelzkäse, die zimmerwarme Sahne, den abgetropften Mais, Oregano, Basilikum und Majoran sowie den Zucker in den Mixbehälter dazugeben. Die Paprika-Zwiebel-Mischung und die Champignonscheiben mit in den Mixbehälter geben und alles mit dem Spatel unterheben.
- Dann mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/30 Sekunden/ Stufe 3 mischen und anschließend mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Minuten/95 °C/Stufe 2 köcheln lassen.
- 8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Gewürze mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/Stufe 1 unterrühren.
- 9. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, die Mozzarella-Kugeln dazugeben und heiß servieren.

#### **TIPPS**

- → Wer mag, träufelt noch etwas Crema di Balsamico über die Suppe und gibt ein paar frische Basilikumblätter dazu.
- → Dazu schmeckt frisches Ciabatta.







## FISCHSUPPE BOUILLABAISSE

½ Zucchini (100 g)

500 g gemischte Fischfilets
(z. B. Zander, Seeteufel, Dorade,
Rotbarbe)

300 g Miesmuscheln 100 g Meeresfrüchte (z. B. Garnelen, Calamaretti) ¼ TI Salz 4 Prisen Pfeffer ½ Bund glatte Petersilie 1 Zwiebel (80 g)

2 Knoblauchzehen
2 Tomaten (100 g)
2 El Olivenöl
1 Möhre (80 g)
1 Stück Knollensellerie (150 g)
½ Stange Lauch (70 g)
1 rote Paprikaschote (150 g)
200 ml zimmerwarme
Gemüsebrühe
50 ml Apfelsaft

400 ml zimmerwarme Fischbrühe

1 Msp. Kurkuma

- Die Zucchini waschen, vierteln und in 0,5 cm breite Stifte schneiden.
   Die Fischfilets unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Miesmuscheln und Meeresfrüchte säubern, bereits geöffnete Miesmuscheln entfernen. Den Fisch mit ¼ Teelöffel Salz und 2 Prisen Pfeffer würzen, dann mit Miesmuscheln, Meeresfrüchten und Zucchinistiften im tiefen Dampfgaraufsatz verteilen.
- Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher
   8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Die Stücke bei Bedarf mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und den Vorgang wiederholen. Die Petersilie in ein anderes Gefäß umfüllen.
- 4. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Die Tomaten waschen, halbieren und ohne Stielansatz mit der halbierten Zwiebel und den Knoblauchzehen im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, Olivenöl dazugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/4 Minuten dünsten.
- 5. Möhre und Knollensellerie schälen und waschen. Lauch putzen und waschen. Paprikaschote halbieren, entkernen, innen und außen waschen, ohne Stielansatz mit dem anderen Gemüse in grobe Stücke schneiden und zu der Tomaten-Zwiebel-Mischung in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 grob zerkleinern. Anschließend ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/4 Minuten dünsten.
- 6. Zimmerwarme Gemüsebrühe, Apfelsaft, zimmerwarme Fischbrühe, 400 ml lauwarmes Wasser, Kurkuma und 2 Prisen Pfeffer dazugeben, den vorbereiteten Dampfgaraufsatz aufsetzen, verschließen und das Ganze mit der Dampfgar-Taste/15 Minuten garen. Nach dem Garen noch geschlossene Miesmuscheln entfernen.
- 7. Die Suppe nochmals abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 1 verrühren.
- Die Bouillabaisse auf tiefe Teller verteilen. Fischstücke, Meeresfrüchte, Miesmuscheln und Zucchini einlegen und das Ganze mit Petersilie bestreut servieren.

#### **TIPP**

→ Wenn keine Kinder mitessen, ersetzen Sie die Gemüsebrühe und den Apfelsaft durch 250 ml Weißwein.







- 1. Die Fleischwurst pellen, vierteln und mit den Gewürzgurken im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Die Stücke mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 2. Die Schinkenwurst in 1 cm dicke Streifen schneiden und mit den restlichen Zutaten in den Mixbehälter geben. Das Ganze mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/15 Sekunden/Stufe 3 verrühren.
- Den Fleischsalat in eine Schüssel umfüllen und vor dem Servieren. mindestens 10 Minuten durchziehen lassen. Nochmals abschmecken.

# **BLUMENKOHL-BROKKOLI-SALAT**

- 1. Brokkoli und Blumenkohl putzen, waschen und die Röschen abteilen. Es werden je 150 g Röschen benötigt.
- 2. Die Paprikaschote putzen, vierteln und innen und außen waschen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und vierteln.
- 3. Gemüse, Frühlingszwiebeln und alle restlichen Zutaten in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/ Stufe 5 zerkleinern. Sofort servieren.
- ½ Brokkoli (300 g)
- 1/4 Blumenkohl (300 g)
- 1 gelbe Paprikaschote (150 g)
- ½ Bund Frühlingszwiebeln (60 g)
- 30 g Walnusskerne
- 1 El Olivenöl
- 1 El Obstessig
- 2 El Zitronensaft
- 1 El Senf
- 1 El Ahornsirup
- ½ TI Salz
- ¼ TI Pfeffer





1 Msp. Pfeffer

Pro Portion ca. 613 kcal/2567 kJ 13 g E, 58 g F, 11 g KH



Fertig in: 20 Min. Zubereitung: 10 Min. (+ 10 Min. Ruhen)



Finfach





# HERZHAFTE ROHKOSTPLATTE

2 Tl mittelscharfer Senf 4 El weißer Aceto balsamico 2 El Sonnenblumenöl 2 Tl Agavendicksaft ½ Tl Salz 1 Msp. Pfeffer 3 Möhren (200 g) 1 Kohlrabi (200 g)

1 kleine Fenchelknolle (150 a)

- 1. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Senf, Aceto balsamico, Sonnenblumenöl, Agavendicksaft, ½ Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 4 vermischen.
- 2. Den Rühraufsatz entfernen.
- 3. Das Gemüse waschen. Die Möhren und den Kohlrabi schälen. Den Fenchel halbieren und den Strunk herausschneiden. Das Gemüse in grobe Stücke schneiden. Dicke Möhren zusätzlich längs halbieren.
- 4. Die Gemüsestücke zum Dressing in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Anschließend alles umfüllen und servieren.

#### **TIPP**

→ Dazu passen knuspriges Baguette und Kräuterbutter.

# **ROTER HERINGSSALAT**

- 1. Die Zwiebel schälen und halbieren, den Apfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und schälen. Die Rote-Bete-Kugeln halbieren.
- 2. Die Zwiebel, den Apfel, die Rote Bete und die Gewürzgurken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/ Stufe 5 zerkleinern.
- 3. Saure Sahne, Schmand, Sahne, Essig, Zitronensaft, 3 Prisen Salz und 1 Prise Pfeffer hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Sekunden/Stufe 3 verrühren.
- 4. Die Heringsfilets unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Happen schneiden. In den Mixbehälter geben und den Salat mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/ 10 Sekunden/Stufe 2 verrühren. Nochmals abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Sekunden/Stufe 2 verrühren. Den Salat bis zum Servieren kalt stellen

- 1 Zwiebel (70 g)
- 1 Apfel (130 g)
- 2 kleine gekochte Rote Beten (200 g)
- 4 kleine Gewürzgurken (100 g)
- 150 g saure Sahne (10 % Fett)
- 75 g Schmand (20 % Fett)
- 3 El Sahne (30 % Fett)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 3 Prisen Salz

1 Spritzer Essig

- 1 Prise Pfeffer
- 4 Heringsfilets

SUPPEN & SALATE

SALATE

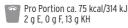
∞ŏ

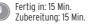
SUPPEN

100



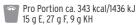
















### **GURKENSALAT**

1 Salatgurke (300 g) 1 Tl Salz ½ TI + 1 Prise Zucker ½ Zwiebel (50 g) 5 Cornichons (25 g) 200 g saure Sahne (10 % Fett) 1 El fein gehackter Dill (TK) 1 Msp. bunter Pfeffer

- 1. Die Salatgurke waschen, putzen, in dünne Scheiben hobeln, mit je ½ Teelöffel Salz und Zucker vermischen und 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend in einem Sieb gut abtropfen lassen und die Salatgurkenscheiben zur Seite stellen.
- 2. Die Zwiebel schälen, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/3 Sekunden fein zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 3. Cornichons dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 5 grob zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 4. Saure Sahne, Dill, 70 ml kaltes Wasser, 1 Prise Zucker, ½ Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 3 vermischen.
- 5. Die Salatgurkenscheiben zu der Sauce geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Sekunden/Stufe 1 unterrühren. Bis zum Verzehr kühl stellen.

#### **TIPPS**

- → Der Gurkensalat schmeckt noch besser, wenn er 1 Stunde durch-
- → Schmecken Sie den Gurkensalat mit einem Schuss Kräuteressig oder etwas Sud von den Cornichons ab.



# **WALDORFSALAT**

- 1. Zunächst alle Mayonnaisezutaten auf Zimmertemperatur bringen. Eier, Zitronensaft, Senf und Gewürze in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 3 verrühren. Anschließend das Gerät mit eingesetztem Messbecher auf 4 Minuten/ Stufe 4 einstellen. Das Gerät starten und das Öl zunächst nur langsam auf den Deckel des Mixbehälters einlaufen lassen, sodass es am Messbechereinsatz entlang nach innen tropfen kann. Die Ölmenge langsam erhöhen. Die Mayonnaise soll eine feincremige Konsistenz haben. Anschließend umfüllen und den Mixbehälter reinigen.
- 2. Äpfel und Sellerie schälen. Äpfel entkernen und vierteln, Sellerie in 2 cm große Stücke schneiden. Sellerie im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/Stufe 7 zerkleinern. Die Äpfel mit 1 Esslöffel Zitronensaft beträufeln, mit den Walnusskernen in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 7 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. 150 g der Mayonnaise, Walnussöl, restlichen Zitronensaft, 1 Prise Zucker, ¼ Teelöffel Salz und 3 Messerspitzen Pfeffer dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 3 vermengen. In eine Schüssel umfüllen und 2 Stunden ziehen lassen.
- 3. Den Apfel waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den Waldorfsalat mit den Apfelspalten garniert servieren.

#### **TIPP**

→ Die restliche Mayonnaise sollten Sie im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

#### FÜR DIE MAYONNAISE

2 Eier (Größe M)

2 Tl Zitronensaft

2 TI Senf

2 Prisen Salz

2 Prisen Pfeffer

1 Prise Zucker

600 ml Sonnenblumenöl

#### FÜR DEN SALAT

4 Äpfel (450 g)

1 Stück Knollensellerie (450 g)

2 El Zitronensaft

200 g Walnusskerne

1 El Walnussöl

1 Prise Zucker

1/4 TI Salz

3 Msp. Pfeffer

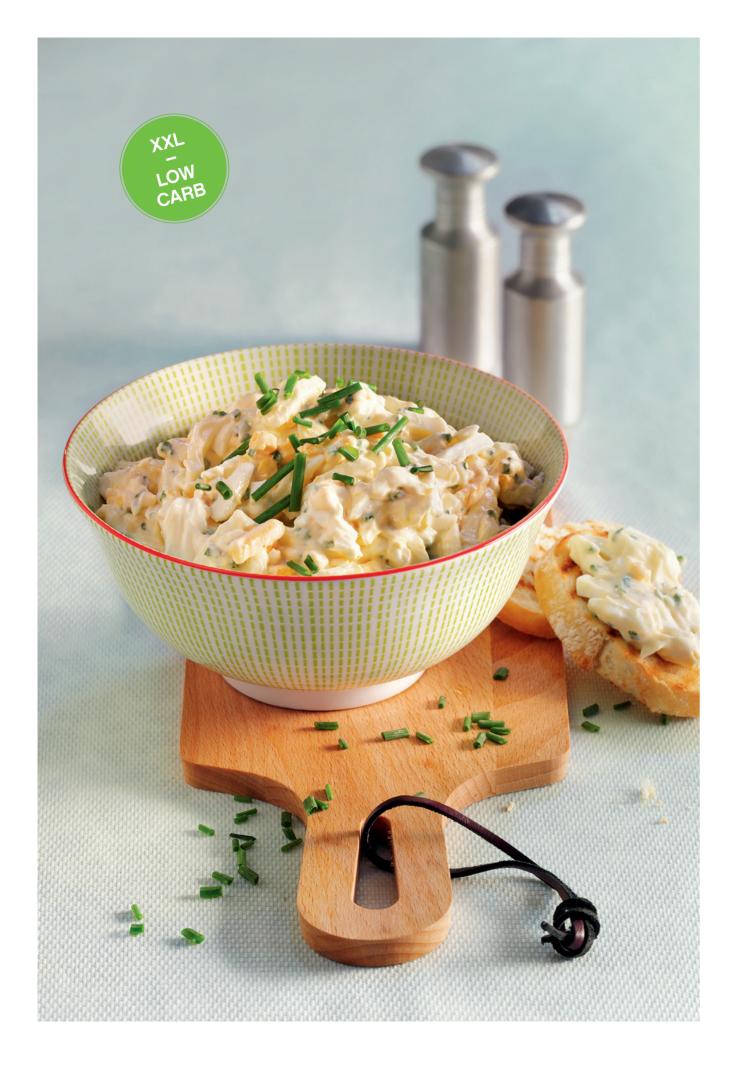
#### **AUSSERDEM**

1 Apfel (100 g)





SUPPEN & SALATE



## **EIERSALAT MIT SCHNITTLAUCH**

- Für die Mayonnaise zunächst alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen.
- 2. 2 Eier, Zitronensaft, Senf und Gewürze in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 3 verrühren.
- 3. Anschließend das Gerät mit eingesetztem Messbecher auf 4 Minuten/ Stufe 4 einstellen. Das Gerät starten und das Sonnenblumenöl zunächst nur langsam auf den Deckel des Mixbehälters laufen lassen, sodass es am Messbechereinsatz entlang nach innen tropfen kann. Die Ölmenge langsam erhöhen. Die Mayonnaise soll eine feincremige Konsistenz haben.
- 4. Die Mayonnaise umfüllen, kühl stellen und den Mixbehälter gründlich ausspülen.
- 5. Den Mixbehälter mit 1 Liter zimmerwarmem Wasser füllen, 20 zimmerwarme Eier im tiefen Dampfgaraufsatz sowie im Kocheinsatz verteilen, Kocheinsatz in den Mixbehälter einsetzen, Dampfgaraufsatz aufsetzen und verschließen. Die Eier mit der Dampfgar-Taste/12 Minuten dampfgaren.
- **6.** Anschließend die Eier kalt abschrecken, pellen und mithilfe eines Eierschneiders zuerst waagerecht, dann senkrecht schneiden.
- 7. Die Hälfte der Mayonnaise in einer großen Schüssel mit den Senfsorten und dem Zitronensaft vermischen. Die Eier dazugeben, großzügig salzen (mindestens 1 Teelöffel) und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Es darf eine Spur versalzen schmecken. Den Eiersalat einen Tag ziehen lassen.
- 8. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und vor dem Servieren unterheben.

#### **TIPP**

→ Kühl und dunkel gelagert, hält sich die restliche Mayonnaise etwa 3 Tage.

#### FÜR DIE MAYONNAISE

- 2 Eier (Größe M)
- 2 Tl Zitronensaft
- 2 TI Senf
- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 1 Prise Zucker

600 ml Sonnenblumenöl

#### FÜR DEN SALAT

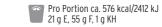
20 zimmerwarme Eier (Größe M)

- 1 El körniger Senf
- 1/2 TI scharfer Senf
- 1 El Zitronensaft
- 1 Tl Salz

Pfeffer zum Abschmecken

1 Bund Schnittlauch







# **ZUCCHINI-MÖHREN-PUFFER MIT DIP**

#### FÜR DEN JOGHURT-DIP

200 g Naturjoghurt (3,5 % Fett) 1 El Zitronensaft 5 El gehackte gemischte Kräuter ½ TI Salz

1 Msp. Pfeffer

#### FÜR DIE PUFFER

½ Bund Koriander 2 Zucchini (400 g) 2 Prisen + ½ Tl Salz 4 Möhren (300 g) 2 Eier (Größe M) 60 g Mehl (Type 405) 1 Msp. Pfeffer

#### **AUSSERDEM**

Öl zum Braten

- 1. Den Naturjoghurt mit dem Zitronensaft und den Kräutern mischen und mit ½ Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen. Koriander waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. Dann umfüllen.
- 2. Die Zucchini waschen, trocknen und putzen. Anschließend halbieren, mit einem Teelöffel das Kerngehäuse entfernen und die Zucchini in Stücke von 3 cm Kantenlänge zerteilen. Die Zucchinistücke im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 4 zerkleinern. In ein großes feines Sieb umfüllen, mit 2 Prisen Salz vermischen und 10 Minuten stehen lassen. Die Zucchini ziehen dann Flüssigkeit. In der Zwischenzeit die Möhren schälen, waschen, in 3 cm lange Stücke schneiden und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Die Zucchinistücke im Sieb kräftig ausdrücken und ohne die abgetropfte Flüssigkeit mit den Eiern, dem Mehl und dem Koriander zu den zerkleinerten Möhren in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/25 Sekunden/Stufe 3 unterheben. Mit ½ Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/30 Sekunden/Stufe 1 verrühren. 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Masse nacheinander von beiden Seiten knusprige Gemüsepuffer backen, dabei nach Bedarf weiteres Öl in der Pfanne erhitzen. Die Zucchini-Möhren-Puffer mit dem Joghurt-Dip servieren.

Fertig in: 30 Min.



# **RUCOLA-FRITTATA MIT ZIEGENKÄSE**

- 1. Den Rucola waschen, trocken schütteln und von harten Stielen befreien. Die Zwiebel schälen und vierteln. Rucola und Zwiebel in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/3 Sekunden zerkleinern.
- 2. Die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, das Olivenöl dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Minuten anschwitzen. Eine Auflaufform buttern und die Rucolamasse darin verteilen.
- 3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Mixbehälter kalt ausspülen.
- 4. Die Eier in den Mixbehälter aufschlagen, mit 1 Teelöffel Salz und 2 Prisen Pfeffer würzen und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 3 vermischen.
- 5. Die Eiermasse über den Rucola gießen und gleichmäßig verteilen. Den Ziegenfrischkäse in Klecksen darübergeben und die Frittata im Backofen 15 Minuten stocken lassen. Die Frittata schmeckt auch kalt und lässt sich gut mitnehmen.

150 g Rucola

2 El Olivenöl

1 Tl Salz

8 Eier (Größe L)

2 Prisen Pfeffer

**AUSSERDEM** 

Butter für die Form

1 große Zwiebel (80 g)

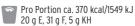
150 g Ziegenfrischkäse (45 % Fett)

#### **TIPP**

→ Sehr gut schmecken auch 100 g gegarte Kartoffeln, die Sie in kleine Würfel schneiden und mit in die Auflaufform geben.

Für 4 Portionen (1 Auflaufform 24 cm Ø)









# KARTOFFELSOUFFLÉ MIT SPINATSALAT

- Die Eier trennen. Den Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß in den kalten Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 4 Minuten/Stufe 4 steif schlagen. Umfüllen, kalt stellen und den Mixbehälter ausspülen und trocknen.
- 2. Den Parmesan in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 10 zerkleinern. Bei Bedarf den Parmesan mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und den Vorgang wiederholen. Anschließend umfüllen.
- Die Kartoffeln waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln, in den in den Mixbehälter eingesetzten Kocheinsatz geben, 500 ml kaltes Wasser hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher mit der Dampfgar-Taste dampfgaren.
- 4. Anschließend den Kocheinsatz aus dem Mixbehälter heben. Die Kartoffeln 10 Minuten ausdämpfen lassen, pellen, noch heiß in den leeren Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern.
- 5. Das Gerät ohne eingesetzten Messbecher auf 45 Sekunden/Stufe 4 einstellen und durch die Einfüllöffnung im Deckel zuerst 100 g Butter in kleinen Stücken, dann nach und nach das Eigelb und die Speisestärke hinzufügen.
- 6. Schinken und Parmesan hinzugeben, mit ½ Teelöffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer und Muskat würzen und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 5 unterrühren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 7. Ein Drittel des Eischnees mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/ Stufe 4 unter die Kartoffelmasse rühren und den Rest vorsichtig mithilfe des Spatels von Hand unterziehen.
- 8. Acht kleine Souffléförmchen oder acht Mulden eines 12er-Muffinblechs mit der restlichen Butter großzügig ausfetten. Kartoffelmasse so einfüllen, dass noch ein fingerbreiter Rand bleibt. Im heißen Backofen 17 Minuten backen (Backofen zwischendurch nicht öffnen!). Den Mixbehälter gründlich reinigen.
- 9. Für den Salat die Spinatblätter sorgfältig verlesen, dickere Stiele entfernen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Rapsöl, Edelpilzkäse, Essige, Apfeldicksaft, ¼ Teelöffel Salz und 2 Messerspitzen Pfeffer in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/Stufe 4 zu einer cremigen Sauce pürieren. Die Spinatblätter damit beträufeln. Mit Mandelstiften bestreut zum Soufflé servieren.

#### **TIPP**

→ Für eine vegetarische Variante den Schinken weglassen und die doppelte Menge Parmesan verwenden.

#### FÜR DAS SOUFFLÉ

5 Eier (Größe M)

50 g Parmesan (32 % Fett)

600 g kleine, mehligkochende Kartoffeln

120 g Butter

½ Tl Speisestärke

100 g roher, gewürfelter Schinken

1/2 TI Salz

1 Msp. weißer Pfeffer

1 Prise Muskat

#### FÜR DEN SALAT

300 g junger Spinat

4 El Rapsöl

40 g Edelpilzkäse (z. B. Blauschimmelkäse, 60 % Fett)

1 El Obstessig

2 El Apfelessig

1 El Apfeldicksaft

1/4 TI Salz

2 Msp. Pfeffer

2 El Mandelstifte





# **PILZOMELETT MIT SESAM**

100 g Shiitakepilze 100 g weiße Champignons 100 g Maronenröhrlinge 4 Frühlingszwiebeln (80 g) 1 Stück Ingwer (1 cm) 1 Bund Schnittlauch 3 El Sesamsaat 6 Eier (Größe M) 1 El Sojasauce 4 El Sesamöl ½ Tl Salz 1/4 TI Pfeffer

- 1. Die Pilze putzen, feucht abreiben und in feine Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Schnittlauch waschen, trocknen und in Röllchen schneiden. Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und zur Seite stellen.
- 2. Die Eier mit 2 Esslöffeln Wasser und der Sojasauce in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 4 vermischen. Die Eimasse in eine Schüssel umfüllen und zur Seite stellen. Den Mixbehälter ausspülen.
- 3. 3 Esslöffel Sesamöl in den Mixbehälter geben, die Pilze hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/10 Minuten dünsten.
- 4. Die Frühlingszwiebelringe und den geriebenen Ingwer hinzufügen, mit dem Spatel vermengen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/5 Minuten dünsten. Den Mixbehälterinhalt 10 Minuten offen abkühlen lassen.
- 5. Eimasse und Schnittlauch in den Mixbehälter geben, ½ Teelöffel Salz und ¼ Teelöffel Pfeffer dazugeben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Sekunden/Stufe 2 verrühren.
- 6. In einer Pfanne 1 Esslöffel Sesamöl erhitzen und aus der Masse nacheinander Omeletts bei mittlerer Hitze ausbacken. Die Omeletts mit Sesamsaat bestreut servieren.



# MÖHREN UNTEREINANDER

- 1. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Umfüllen und beiseitestellen.
- 2. Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel mit 2,5 cm Kantenlänge schneiden. 1 Liter Wasser in den Mixbehälter füllen, Kocheinsatz in den Mixbehälter einhängen, Kartoffeln in den Kocheinsatz geben und Möhren im tiefen Dampfgaraufsatz verteilen.
- 3. Dampfgaraufsatz auf den Mixbehälter aufsetzen. Möhren mit ½ Teelöffel Salz und Zucker würzen, Dampfgaraufsatz verschließen und alles mit der Dampfgar-Taste garen. Anschließend den Dampfgaraufsatz verschlossen beiseitestellen, Kocheinsatz entnehmen und den Mixbehälter leeren.
- 4. Die Zwiebel schälen, vierteln und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 10 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Butter dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/2 Minuten anschwitzen. Warme Hühnerbrühe und Sahne hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher 1 Minute/95 °C/Stufe 1 erhitzen.
- 5. Kartoffeln, Möhren und Petersilie zufügen und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 3 verrühren. Nach Belieben den Vorgang wiederholen und dabei nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Bund glatte Petersilie

1 kg Möhren

500 g mehligkochende Kartoffeln

½ TI Salz

½ Tl Zucker

1 rote Zwiebel (80 g)

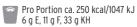
30 g Butter

50 ml warme Hühnerbrühe

50 ml zimmerwarme Sahne (30 % Fett)

Pfeffer zum Abschmecken













Mittel



# **LAUCHGEMÜSE**

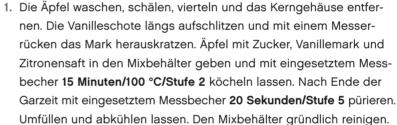


- 1. Die Zwiebel schälen und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/5 Sekunden zerkleinern. Anschließend mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Die Butter dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/4 Minuten/100 °C dünsten.
- 2. Den Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen. In 1 cm dicke Ringe schneiden. Den Lauch und die zimmerwarme Gemüsebrühe in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/12 Minuten/100 °C/Stufe 1 kochen.
- 3. Lauchstücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Das Mehl dazugeben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/2 Minuten/100 °C/Stufe 1 weiterkochen.
- 4. Sahne dazugeben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/ 1 Minute/100 °C/Stufe 1 weiterkochen.
- 5. Das Lauchgemüse mit ¼ Teelöffel Salz, 2 Messerspitzen Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/Stufe 1 unterrühren.

#### **TIPP**

→ Das Lauchgemüse passt z. B. zu gebratenem Fleisch.





### 2. Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln, Zwiebeln ebenfalls schälen und vierteln. Beides in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 5 mittelfein zerkleinern. Wenn nötig, die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und erneut mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.

- 3. Die Kartoffel-Zwiebel-Masse auf ein Mulltuch oder sauberes Küchentuch geben, durch Drehen zusammendrücken und so die Flüssigkeit aus den Kartoffeln pressen. Die Kartoffeln zurück in den Mixbehälter geben und Eier, Kartoffelstärke, Haferflocken, 1 Teelöffel Salz und 1/4 Teelöffel Pfeffer hinzufügen. Alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/1 Minute/Stufe 3 vermischen.
- 4. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Teig portionsweise hineingeben und von beiden Seiten knusprige Reibekuchen backen. Die heißen Reibekuchen mit dem warmen oder abgekühlten Apfelmus servieren.

#### FÜR DAS APFELMUS

6 Äpfel (1 kg)

½ Vanilleschote

2 El Zucker

Saft von ½ Zitrone (40 g)

#### FÜR DIE REIBEKUCHEN

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln

2 Zwiebeln (150 g)

2 Eier (Größe M)

20 g Kartoffelstärke

20 g feine Haferflocken

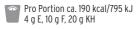
1 Tl Salz

¼ TI Pfeffer

#### AUSSERDEM

Mulltuch oder Küchentuch Butterschmalz zum Braten















## **BLUMENKOHLGRATIN**

- Den Gruyère entrinden, in Stücke von 2 cm Kantenlänge schneiden und in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/ Stufe 8 zerkleinern. Umfüllen und den Mixbehälter ausspülen.
- 2. Den Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen.
- 1 Liter heißes Wasser in den Mixbehälter füllen, die Blumenkohlröschen im flachen Dampfgareinsatz verteilen, diesen in den tiefen Dampfgaraufsatz einsetzen, alles verschließen und den Kohl mit der Dampfgar-Taste/
   8 Minuten garen. Dann den Dampfgaraufsatz abheben und den Mixbehälter leeren.
- 4. Den Backofengrill auf 200 °C vorheizen.
- Die Butter in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher
   3 Minuten/100 °C/Stufe 2 schmelzen.
- Das Mehl hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/ 100 °C/Stufe 1 anschwitzen.
- 7. Die Speisestärke in die zimmerwarme Sahne rühren und zusammen mit der zimmerwarmen Milch, Muskat, ½ Teelöffel Salz und 2 Prisen weißem Pfeffer in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 7 Minuten/110 °C/Stufe 2 garen.
- 8. Falls die Flüssigkeit nun noch nicht leicht angedickt ist, die Sauce mit eingesetztem Messbecher weitere 2 Minuten/110 °C/Stufe 2 garen.
- 70 g Gruyère dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher
   Sekunden/Stufe 5 vermischen.
- Anschließend die Sauce noch einmal mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Gewürze mit eingesetztem Messbecher
   Sekunden/Stufe 2 unterrühren.
- 11. Die gegarten Blumenkohlröschen in einer Auflaufform verteilen, mit der Sauce bedecken und mit dem restlichen Gruyère bestreuen.
- 12. Das Gratin im heißen Ofen 10 Minuten goldbraun überbacken.

#### **TIPPS**

- → Herzhafter wird das Blumenkohlgratin, wenn Sie noch 200 g gekochten Schinken, Putenbrust oder Bratenreste mit dazugeben.
- → Das Blumenkohlgratin schmeckt besonders gut zu Kassler und Salzkartoffeln.

200 g Gruyère (50 % Fett)

1 Blumenkohl (1 kg)

40 g Butter

50 g Mehl (Type 405)

1 El Speisestärke

100 ml zimmerwarme Sahne (30 % Fett)

400 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett)

2 Prisen Muskat

1/2 TI Salz

2 Prisen weißer Pfeffer



Für 4 Portionen







## **GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE**

8 Eier (Größe L) 2 Zwiebeln (120 g) 5 El Butter 3 El Mehl (Type 405) 250 ml warme Gemüsebrühe 200 ml zimmerwarme Sahne (30 % Fett) 2 El körniger Senf oder Dijonsenf Salz und Pfeffer zum

#### AUSSERDEM

Finfach

Abschmecken

5 Stiele Petersilie

- 1. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Umfüllen und beiseitestellen. Den Mixbehälter ausspülen.
- 2. 500 ml zimmerwarmes Wasser in den Mixbehälter geben, den Kocheinsatz einsetzen, die Eier hineinlegen und mit eingesetztem Messbecher 12 Minuten/120 °C/Stufe 1 kochen.
- 3. Anschließend den Kocheinsatz entnehmen, den Mixbehälter leeren und die Eier abschrecken.
- 4. Die Zwiebeln schälen, halbieren und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, Butter hinzugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/ 3 Minuten dünsten. Danach das Mehl dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher 1 Minute/100 °C/Stufe 2 einrühren.
- 5. Warme Gemüsebrühe und zimmerwarme Sahne dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher 6 Minuten/90 °C/Stufe 3 köcheln. Dann den Senf mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 3 unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 2 verrühren.
- 6. Die Eier pellen und halbieren, auf Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen und mit Petersilie bestreuen.

Fertig in: 36 Min.

Zubereitung: 15 Min. (+ 21 Min. Garen)



# **FEIERTAGSROTKOHL**

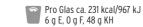
- 1. Den Rotkohl putzen, vom Strunk befreien, waschen und in etwa 4 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, den Apfel schälen, entkernen und beides vierteln. Rotkohl, Zwiebel und Apfel in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/ Stufe 6 grob zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/30 Sekunden/ Stufe 3 vermengen, dabei mit dem Spatel durch die Deckelöffnung mitrühren. Den Mixbehälter zum Abkühlen 1 Stunde, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. (Alternativ die Mischung in eine Schüssel umfüllen und ebenfalls zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.)
- 2. Den Rotkohl im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/1 Stunde/100 °C/Stufe 1 kochen lassen. Noch einmal mit Salz und Pfeffer und gegebenenfalls etwas Zucker abschmecken und die Gewürze mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/ Stufe 2 unterrühren. Die Gewürznelke entfernen und prüfen, ob der Kohl weich genug ist. Falls nicht, den Kohl mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Minuten/100 °C/Stufe 1 weiterkochen lassen.

- ½ kleiner Rotkohl (500 g)
- ½ Zwiebel (40 g)
- 1 kleiner Apfel (100 g)
- 1 El Preiselbeeren aus dem Glas
- 1 Gewürznelke
- 80 ml roter Johannisbeersaft
- 40 ml Obstessia
- 1 Prise Zimt
- ½ Tl Salz
- 1 Msp. Pfeffer
- 1/4 TI Zucker

**TIPP** 

→ Wer den Rotkohl für später einkochen möchte, nimmt ein sauberes 500-ml-Glas noch heiß aus der Spülmaschine und stellt es bis zum Befüllen mit der Öffnung nach unten auf ein sauberes Küchentuch. Beim Handspülen das Glas möglichst heiß mit klarem Wasser nachspülen, dann ebenfalls zum Abtropfen auf das Küchentuch stellen. Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Nach Garzeitende den Rotkohl heiß in das vorbereitete Glas abfüllen. Das Glas verschließen und den Rotkohl im Ofen 70 Minuten einkochen.





# **SERVIETTENKNÖDEL**

5 Brötchen vom Vortag (250 g) 1 Zwiebel (70 g) 70 g Butter 300 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) 3 Eier (Größe M) 1 TI Salz

1 Bund glatte Petersilie

#### AUSSERDEM

2 Küchenhandtücher

150 g Mehl (Type 405)

- Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Dann umfüllen.
- 2. Die Brötchen in Würfel mit 1 cm Kantenlänge schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/Stufe 6 mittelfein zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- Die Butter in Stücken hinzugeben, zunächst ohne eingesetzten Messbecher 1 Minute/60 °C/Stufe 2 zum Schmelzen bringen, dann die Zwiebelwürfel ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/ 3 Minuten/100 °C glasig dünsten.
- 4. Die zimmerwarme Milch mit den Eiern und 1 Teelöffel Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 4 verrühren. Die Brötchenwürfel, die Petersilie und das Mehl dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 4 vermischen.
- 5. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Ist der Teig nach der Ruhezeit zu flüssig, geben Sie etwas Mehl dazu, ist er zu fest, nehmen Sie Milch.
- 6. Auf einer Arbeitsfläche zwei saubere, feuchte Küchenhandtücher ausbreiten. Die Brötchenmischung in zwei gleich großen Portionen mittig daraufgeben und jeweils zu einer Rolle von etwa 5 cm Durchmesser und maximal 22 cm Länge formen. Mithilfe der Tücher den Teig einwickeln und die Tuchenden gegeneinander fest zusammendrehen.
- 7. Die Rollen nebeneinander in den tiefen Dampfgaraufsatz legen. Den gereinigten Mixbehälter mit 1 Liter kaltem Wasser füllen, den Dampfgaraufsatz auf den Mixbehälter setzen, verschließen und die Rollen mit der Dampfgar-Taste garen.
- Nach Ende der Garzeit die Rollen einmal wenden und mit der Dampfgar-Taste/15 Minuten weitergaren, dabei den Aufheizvorgang unterbrechen, damit der Garvorgang direkt startet.
- Anschließend den Dampfgaraufsatz abnehmen und die Knödelrollen 10 Minuten ruhen lassen.
- Die Knödelrollen nach der Ruhezeit auswickeln und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

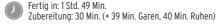
#### **TIPPS**

- → Noch herzhafter wird der Knödel, wenn Sie 60 g fein gewürfelten Speck mit der Zwiebel anbraten.
- → Serviettenknödel passen als Beilage zu deftigen Schmorgerichten wie Gulasch oder Schweinebraten.









### **BURGER MEDITERRAN**

#### FÜR DAS RELISH

2 rote Paprikaschoten (300 g) 1 Knoblauchzehe 1 Zwiebel (60 g) 2 El Öl

½ Tl Paprikapulver
4 El Apfelessig
1 El Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

#### FÜR DIE PATTYS

1 Zwiebel (70 g)
1 Brötchen vom Vortag (50 g)
120 ml lauwarme Milch
(Frischmilch, 3,5 % Fett)
1 Zucchini (200 g)
400 g Rinderhackfleisch
2 Eier (Größe L)
½ Tl Paprikapulver
1 Tl getrockneter Oregano
1 Tl Salz
½ Tl Pfeffer

4 Ciabattabrötchen (à 70 g, FP)

#### FÜR DIE TOPPINGS

FÜR DIE BUNS

4 große grüne Salatblätter 1 Fleischtomate (200 g) 200 g Feta (in Salzlake, 45 % Fett) 4 Prisen Pfeffer 12 Kalamata-Oliven ohne Stein

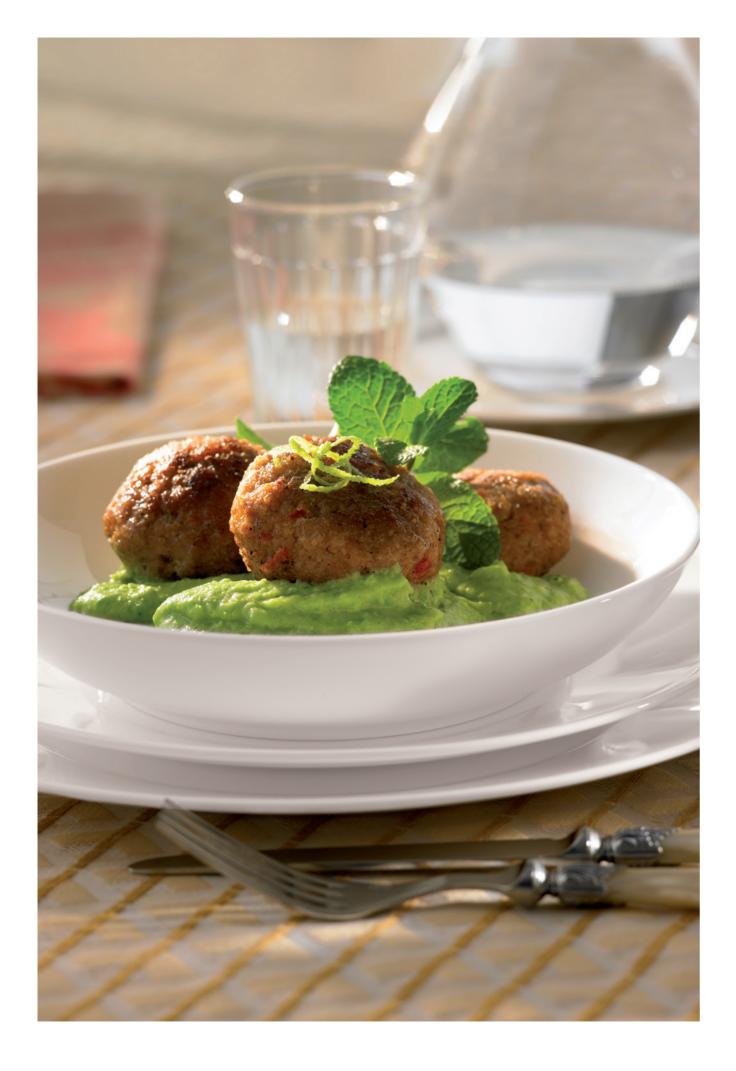
- Für das Relish die Paprikaschoten putzen, entkernen, innen und außen waschen und vierteln. Die Knoblauchzehe schälen und mit den Paprikavierteln im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/ Stufe 4 zerkleinern. Paprika-Knoblauch-Mix umfüllen.
- Die beiden Zwiebeln für das Relish und die Pattys schälen, halbieren und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Tastel
   Sekunden zerkleinern.
- 3. Die Hälfte der Zwiebeln herausnehmen und beiseitestellen. Den Rest mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, das Öl dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Minuten dünsten. Paprika-Knoblauch-Mix und Paprikapulver hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher 5 Minuten/100 °C/Stufe 1 weiterdünsten.
- 4. 8 Esslöffel Wasser, Apfelessig, Zucker, je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und ohne eingesetzten Messbecher 30 Minuten/100 °C/Stufe 1 einkochen, bis die Mischung sämig wird. Dann mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 5 pürieren. Das Relish umfüllen und zum Servieren abkühlen lassen. Den Mixbehälter reinigen.
- 5. Für die Pattys das Brötchen würfeln und in der Milch 10 Minuten einweichen. Anschließend gut ausdrücken. Die Zucchini putzen, waschen, in vier Stücke teilen und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.
- 6. Die Zucchinistücke mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, die zuvor zerkleinerte Zwiebel und alle weiteren Zutaten dazugeben. Mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 2 vermischen. Nach Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Gewürze mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 2 unterrühren. Anschließend die Hackfleischmasse umfüllen.
- 7. Für die Toppings die Salatblätter waschen und trocken schütteln. Die Fleischtomate waschen, trocknen und in acht Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Den Feta vorsichtig in dünne Scheiben schneiden.
- 8. Mit feuchten Händen aus der Hackfleischmasse vier Pattys formen und von jeder Seite 3 Minuten grillen oder in einer heißen Grillpfanne braten. Die Ciabattabrötchen halbieren und die Schnittflächen kurz antoasten. Die unteren Brötchenhälften mit dem Relish bestreichen. Die Salatblätter, die Tomatenscheiben und die Pattys auflegen. Darauf den Feta anrichten und je 1 Prise Pfeffer darüberstreuen. Mit Kalamata-Oliven dekorieren, die obere Brötchenhälfte anlegen und den Burger mit dem restlichen Relish servieren.







120



# FRIKADELLEN MIT ERBSENPÜREE

- Für die Frikadellen die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Umfüllen und beiseitestellen.
- Die Zwiebel schälen und halbieren. Im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern.
- 3. Hackfleisch, Tabasco, Eigelb, Paniermehl, Petersilie, Senf, 1 Teelöffel Salz und ½ Teelöffel Pfeffer hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/2 Minuten/Stufe 3 vermischen. Die Masse umfüllen und den Mixbehälter reinigen.
- 4. Den Schafskäse abtropfen lassen und in 12 Würfel schneiden. Aus der Fleischmasse mit angefeuchteten Händen 12 Frikadellen formen und in die Mitte jeweils einen Käsewürfel drücken.
- 5. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin 5 Minuten rundherum scharf anbraten, dann die Hitze reduzieren und bei mittlerer Hitze in 10 Minuten fertig braten. Die Frikadellen warm stellen.
- 6. Für das Erbsenpüree die Limette heiß waschen, trocknen und die Schale abreiben. Dann die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Minze waschen, trocken schütteln, 1 Stängel mit schönen Blättchen zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Blättchen abzupfen.
- 7. Die Zwiebel schälen, halbieren und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Die Butter in den Mixbehälter hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/70 °C/Stufe 1 schmelzen, dann alles ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Minuten/100 °C glasig dünsten.
- 8. Die Erbsen und die warme Gemüsebrühe hinzufügen und alles mit eingesetztem Messbecher 10 Minuten/100 °C/Stufe 1 kochen.
- 9. Die Erbsen durch ein Sieb abgießen und dabei die Brühe auffangen. Die Erbsen zurück in den Mixbehälter geben, Limettensaft und -schale, Minzeblättchen, 5 Esslöffel von der Brühe sowie 1 Teelöffel Salz und ¼ Teelöffel Pfeffer dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 40 Sekunden/Stufe 7–9 schrittweise ansteigend cremig pürieren.
- Das Erbsenpüree mit den Frikadellen anrichten und mit der restlichen Minze garnieren.

#### FÜR DIE FRIKADELLEN

½ Bund Petersilie

1 Zwiebel (70 g)

500 g gemischtes Hackfleisch

2 Tl Tabasco

1 Eigelb (Größe M)

4 El Paniermehl

2 Tl grober Senf

1 Tl Salz

½ TI Pfeffer

150 g Schafskäse (45 % Fett)

2 El Olivenöl

#### FÜR DAS PÜREE

1 unbehandelte Limette (60 g)

6 Stängel Minze

1 Zwiebel (70 g)

1 El Butter

1 kg Erbsen (TK)

500 ml warme Gemüsebrühe

1 Tl Salz

¼ TI Pfeffer









3 Zwiebeln (210 g) 3 Knoblauchzehen 6 El Pflanzenöl 600 g gemischtes Hackfleisch 750 g stückige Tomaten aus der Dose 3 El Tomatenmark 1 ½ TI Salz 1/4 TI Pfeffer 3 Tl edelsüßes Paprikapulver 150 g Mais aus der Dose 300 g Kidneybohnen aus der Dose 1 ½ Tl gemahlener Kreuzkümmel (gestrichen)

3 Spritzer Tabasco

- 1. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, Zwiebeln halbieren und beides im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/ Stufe 6 zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, 3 Esslöffel Pflanzenöl hinzugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/ 3 Minuten/120 °C dünsten. 300 g Hackfleisch dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste anbraten. Das Hackfleisch umfüllen und beiseitestellen.
- 2. 3 Esslöffel Pflanzenöl und das restliche Hackfleisch in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste anbraten.
- 3. Die beiseitegestellte Zwiebel-Hackfleisch-Mischung, stückige Tomaten aus der Dose und Tomatenmark in den Mixbehälter geben und mit 1 1/2 Teelöffel Salz, 1/4 Teelöffel Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/25 Minuten/ 100 °C/Stufe 1 garen.
- 4. Den Mais und die Kidneybohnen abspülen, abtropfen lassen und in den Mixbehälter geben. Kreuzkümmel und Tabasco zufügen und das Chili mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/15 Minuten/ 90 °C/Stufe 1 köcheln lassen.
- 5. Vor dem Servieren pikant mit Salz, Pfeffer und je nach Schärfewunsch mit Tabasco abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/Stufe 1 verrühren.



## PENNE MIT ERBSEN UND SCHINKEN

- 1. Den Parmesan entrinden, vierteln, in den Mixbehälter geben, mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 10 zerkleinern und umfüllen.
- 2. Die Schalotte schälen, halbieren und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/2 Sekunden zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 3. Zimmerwarme Sahne, warme Gemüsebrühe und Speisestärke zugeben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 6 mischen.
- 4. Den Kochschinken fein würfeln und zusammen mit den Erbsen und dem Parmesan in den Mixbehälter geben. Alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/16 Minuten/100 °C/Stufe 1 aufkochen.
- 5. In der Zwischenzeit die Penne nach Packungsangabe gar kochen.
- 6. Den Mixbehälterinhalt mit Salz und Pfeffer abschmecken und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/30 Sekunden/Stufe 1 unterrühren, dabei mit dem Spatel durch die Deckelöffnung mit-
- 7. Die fertige Sauce mit den abgetropften Penne servieren.

80 g Parmesan (32 % Fett)

1 Schalotte (30 g)

200 ml zimmerwarme Sahne (30 % Fett)

200 ml warme, kräftige Gemüsebrühe

1 El Speisestärke

200 g Kochschinken

200 g Erbsen (TK)

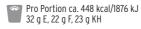
300 g Penne

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

124



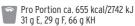












& GEMÜSE

FISCH

FLEISCH,

# SPAGHETTINI MIT KLÖSSCHENSAUCE

#### FÜR DIE KLÖSSCHEN

150 g Lammhackfleisch 150 g Rinderhackfleisch 1 Ei (Größe M) 2 El Paniermehl ½ TI Salz 1 Msp. Cayennepfeffer 1 Msp. rosenscharfes Paprikapulver

#### FÜR DIE SAUCE

1 Knoblauchzehe 2 Zwiebeln (140 g) 1 rote Chilischote (15 g) 1 El Olivenöl 800 g stückige Tomaten aus der Dose 1 Tl Salz

#### AUSSERDEM

Paprikapulver

1 Msp. rosenscharfes

1/4 TI Pfeffer

100 g Pecorino (48 % Fett) 100 g Erbsen (TK) 400 g Spaghettini ½ Bund Salbei Öl für den Dampfgaraufsatz

- 1. Den Pecorino entrinden, in 2 cm große Stücke schneiden und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/ 10 Sekunden fein zerkleinern. Bei Bedarf den Vorgang wiederholen. In ein anderes Gefäß umfüllen.
- 2. Für die Klößchen die beiden Hackfleischsorten, Ei und Paniermehl in den Mixbehälter geben. ½ Teelöffel Salz, 1 Messerspitze Cayennepfeffer und 1 Messerspitze rosenscharfes Paprikapulver dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste vermengen. Den Fleischteig anschließend aus dem Mixbehälter entnehmen und mit angefeuchteten Händen kleine Klößchen formen. Den tiefen Dampfgaraufsatz leicht ölen und die Klößchen darin nebeneinandersetzen. Die Erbsen ebenfalls im tiefen Dampfgaraufsatz verteilen. Den Mixbehälter gründlich reinigen.
- 3. Für die Sauce die Knoblauchzehe und die Zwiebeln schälen. Die Zwiebeln halbieren. Die Chilischote halbieren, entkernen, innen und außen waschen und den Stielansatz entfernen. Alles in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/ 3 Sekunden zerkleinern. Die Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 4. Das Olivenöl dazugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Minuten anschwitzen. Die stückigen Tomaten dazugeben, alles mit 1 Teelöffel Salz, ¼ Teelöffel Pfeffer und 1 Messerspitze rosenscharfem Paprikapulver würzen und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 4 vermischen. Den Dampfgaraufsatz aufsetzen, verschließen und alles 18 Minuten/120 °C/Stufe 1 köcheln lassen.
- 5. Die Spaghettini währenddessen nach Packungsanweisung garen. Den Salbei waschen, trocknen und die Blättchen abzupfen.
- 6. Nach der Garzeit prüfen, ob die Klößchen gar sind, und die Garzeit gegebenenfalls um 5 Minuten verlängern.
- 7. Den Dampfgaraufsatz abnehmen. Die Sauce noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/ Stufe 4 verrühren.
- 8. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit der Sauce, den Klößchen und den Erbsen anrichten. Mit Salbei und Pecorino bestreut servieren.

#### **TIPP**

→ Den Pecorino kann man auch gut durch Grana Padano oder Parmesan ersetzen. Den Käse dazu wie oben beschrieben im Mixbehälter zerkleinern.









### SPAGHETTI BOLOGNESE

- Den Parmesan entrinden, in Stücken von etwa 2 cm Kantenlänge in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/10 Sekunden fein zerkleinern. In ein anderes Gefäß umfüllen und den Mixbehälter ausspülen.
- 2. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und die Zwiebel halbieren. Möhre schälen, waschen und halbieren. Staudensellerie waschen, putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Das Gemüse im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher weitere 7 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Abermals mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, 1 Esslöffel Olivenöl hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/4 Minuten dünsten.
- 200 g Hackfleisch hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste anbraten. Alles aus dem Mixbehälter entnehmen und beiseitestellen. Den Mixbehälter reinigen.
- 4. Den Speck in grobe Stücke schneiden und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 9 zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, 1 Esslöffel Olivenöl hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Minuten andünsten.
- Das restliche Hackfleisch hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste anbraten. 200 ml warme Brühe angießen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/10 Minuten einkochen lassen.
- 6. Zucker, Tomatenmark, die Gemüse-Hack-Mischung, die stückigen Tomaten und die restliche warme Brühe in den Mixbehälter geben, mit Paprikapulver, Zimt, ¼ Teelöffel Pfeffer und Thymian würzen und alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/30 Sekunden/Stufe 2 vermischen. Dann ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/30 Minuten/95 °C/Stufe 1 einkochen lassen. Mit Salz und ¼ Teelöffel Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/Stufe 2 verrühren.
- Die Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest garen und abgießen.
   Mit der Sauce und mit Parmesan bestreut servieren.

#### **TIPP**

→ Wenn keine Kinder mitessen, ersetzen Sie 100 ml Brühe durch trockenen Rotwein.

50 g Parmesan (32 % Fett)

1 Zwiebel (60 g)

1 Knoblauchzehe

1 Möhre (70 g) 1½ Stangen Staudensellerie (75 g)

2 El Olivenöl

400 g gemischtes Hackfleisch

75 g durchwachsener Speck

300 ml warme Gemüseoder Rinderbrühe

1 Tl Zucker

3 El Tomatenmark

400 g stückige Tomaten aus der Dose

1 Tl edelsüßes Paprikapulver

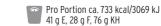
1 Prise Zimt

1/2 TI Pfeffer

1 El getrockneter Thymian Salz zum Abschmecken

400 g Spaghetti





# KRAUTWICKEL MIT HACKFÜLLUNG

1 Brötchen vom Vortag (50 g) 300 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) 1 Weißkohl (1 kg) 2 Tl Salz 350 g gemischtes Hackfleisch 1 Ei (Größe M) 1/4 TI Pfeffer 1 l zimmerwarme Fleischbrühe 15 a Speisestärke 1 1/4 El Mehl (Type 405) 8 El Sahne (30 % Fett)

# Küchengarn

- 1. Das Brötchen in der zimmerwarmen Milch 5 Minuten einweichen. Anschließend gut ausdrücken.
- 2. Vom Weißkohlkopf 12 große äußere Blätter abtrennen und die dicken Blattrippen herausschneiden. In einem Topf Wasser mit 1 Teelöffel Salz zum Kochen bringen und die Weißkohlblätter sowie die Blattrippen 5 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.
- 3. Vom restlichen Weißkohl den Strunk entfernen, den Weißkohl grob zerkleinern, waschen und abtropfen lassen. Die Hälfte des Weißkohls mit den Blattrippen in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 5 mittelfein zerkleinern. Umfüllen und die 2. Hälfte des Weißkohls ebenso zerkleinern.
- 4. Die 1. Hälfte vom Weißkohl, Hackfleisch, ausgedrücktes Brötchen, Ei, 1 Teelöffel Salz und ¼ Teelöffel Pfeffer in den Mixbehälter dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/3 Minuten/ Stufe 3 zu einer homogenen Masse vermischen. Bei Bedarf den Vorgang wiederholen. Dann umfüllen und den Mixbehälter reinigen.
- 5. Nun jeweils 3 Weißkohlblätter aufeinanderlegen. Mit etwas Hackfleischmischung belegen, zusammenrollen und mit Küchengarn zubinden.
- 6. Den Mixbehälter mit der zimmerwarmen Fleischbrühe füllen. Die Krautwickel im tiefen Dampfgaraufsatz verteilen, dabei darauf achten, dass nicht alle Schlitze bedeckt sind, sodass der Dampf gut zirkulieren kann. Den Dampfgaraufsatz auf den Mixbehälter setzen, verschließen und die Krautwickel mit der Dampfgar-Taste/35 Minuten garen. Nach Ende der Dampfgarzeit den Dampfgaraufsatz verschlossen abnehmen und beiseitestellen.
- 7. Brühe aus dem Mixbehälter abgießen und dabei auffangen. Es sollten noch ca. 250 ml sein, sonst gegebenenfalls auffüllen. Die Brühe wieder in den Mixbehälter füllen. Speisestärke mit 3 Esslöffeln kaltem Wasser glatt rühren. Mehl, Sahne und Speisestärke in den Mixbehälter geben und alles mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/100 °C/Stufe 3 miteinander verrühren. Die Krautwickel mit der Sauce servieren.









### **TIPPS**

- → Zu den Krautwickeln passen Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei.
- → Wer mag, brät die Krautwickel nach dem Dampfgaren noch kurz von allen Seiten in einer Pfanne mit wenig Butter an.
- → Geraten die Krautwickel größer, können Sie je 2 Wickel auf den tiefen Dampfgaraufsatz und den flachen Dampfgareinsatz verteilen. An den Geräteeinstellungen ändert sich nichts.



Einfach







# KÖNIGSBERGER KLOPSE

- Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Die Sardellen abspülen und abtropfen lassen, die Zwiebel schälen und halbieren. Die Zwiebel mit den Sardellen in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Die Masse mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 2. Das Ei trennen, das Eigelb beiseitestellen. Das Brötchen gut ausdrücken und mit Hackfleisch, Eiweiß, ½ Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer in den Mixbehälter zu Zwiebel und Sardellen geben. Alles mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 4 zu einer homogenen Masse verrühren. Anschließend umfüllen.
- 3. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 12 Klopse formen und in den tiefen Dampfgaraufsatz legen. Den Mixbehälter reinigen.
- 4. Die heiße Fleischbrühe in den Mixbehälter geben, den tiefen Dampfgaraufsatz verschlossen auf den Mixbehälter setzen und die Klopse mit der Dampfgar-Taste dampfgaren.
- **5.** Den verschlossenen Dampfgaraufsatz abnehmen, die Fleischbrühe umfüllen und beiseitestellen.
- Die Butter in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/100 °C/Stufe 1 schmelzen lassen.
- Das Mehl hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/ 100 °C/Stufe 1 in der Butter anschwitzen.
- Die beiseitegestellte Fleischbrühe dazugießen und mit eingesetztem Messbecher 10 Minuten/90 °C/Stufe 3 köcheln lassen.
- 9. Abgetropfte Kapern und Zitronensaft in den Mixbehälter zu der Fleischbrühe geben. Das Eigelb mit 2 Esslöffeln kaltem Wasser verrühren und ebenfalls in den Mixbehälter geben. Alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/30 Sekunden/Stufe 3 verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Sekunden/Stufe 1 verrühren.
- 10. Anschließend die Klopse in die noch heiße Sauce in den Mixbehälter geben, Deckel verschließen und 10 Minuten ruhen lassen. Die Klopse mit der Sauce auf Tellern anrichten.

#### **TIPPS**

- → Verfeinern Sie die Sauce zum Schluss mit 100 ml Sahne (30 % Fett) und einem Schuss Kapernsud.
- → Dazu passen Salzkartoffeln oder Reis.

#### FÜR DIE KLOPSE

½ Brötchen vom Vortag (25 g) 6 Sardellen aus dem Glas

1 Zwiebel (70 g)

1 Ei (Größe M)

400 g gemischtes Hackfleisch

1/2 TI Salz

1 Msp. Pfeffer

#### FÜR DIE SAUCE

1 I heiße Fleischbrühe 120 g Butter

70 g Mehl (Type 405)

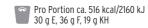
3 El Kapern

1 Tl Zitronensaft

Salz und Pfeffer zum Abschmecken







### **RIGATONI MIT RINDERRAGOUT**

2 Knoblauchzehen ½ kleine rote Chilischote (5 g) 4 El Olivenöl 500 g Rindergulasch ½ TI Salz ½ TI Pfeffer ½ Tl edelsüßes Paprikapulver 1 rote Paprikaschote (150 g) 1 gelbe Paprikaschote (150 g) 1 grüne Paprikaschote (150 g) 50 g Tomatenmark 2 Lorbeerblätter 250 ml zimmerwarme Rinderbrühe 500 g Rigatoni 1/4 Tl getrockneter Thymian

- 1. Die Knoblauchzehen schälen, die Chilischote entkernen, innen und au-Ben waschen und trocken tupfen. Beides im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/3 Sekunden zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 2. Das Olivenöl in den Mixbehälter dazugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/2 Minuten andünsten.
- 3. Das Rindergulasch in 1,5 cm kleine Würfel schneiden und mit 1/4 Teelöffel Salz, ¼ Teelöffel Pfeffer und ¼ Teelöffel Paprikapulver einreiben.
- 4. Das Rindergulasch in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste anbraten.
- 5. In der Zwischenzeit die Paprikaschoten halbieren, putzen, innen und außen waschen und ohne Stielansatz in 1 cm große Würfel schneiden.
- 6. Das Tomatenmark, die Lorbeerblätter und 150 ml zimmerwarme Rinderbrühe in den Mixbehälter hinzufügen und das Ragout mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/1 Stunde 5 Minuten/95 °C/Stufe 1 schmoren lassen.
- 7. Die Rigatoni nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Anschließend abgießen, abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel geben.
- 8. Die restliche zimmerwarme Rinderbrühe, die Paprikawürfel, je 1/4 Teelöffel Salz, Pfeffer und Paprikapulver sowie den Thymian in den Mixbehälter geben und nochmals mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Minuten/95 °C/Stufe 1 garen. Anschließend testen, ob das Rindergulasch gar ist, und die Garzeit gegebenenfalls verlängern.
- 9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/Stufe 1 verrühren.
- 10. Die Lorbeerblätter entfernen.
- 11. Die Rigatoni mit dem Ragout servieren.







### PENNE MIT HACKFLEISCH UND PILZEN

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten 1 Zwiebel (70 g) 2 El Olivenöl 400 g gemischtes Hackfleisch 250 g kleine braune Champignons 600 ml warme Rinderbrühe 700 g stückige Tomaten aus der Dose

> ½ TI Pfeffer 2 TI edelsüßes Paprikapulver 2 Prisen Zucker 1 El getrocknete italienische Kräuter

> > 400 g Penne

- 1. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen.
- Die Zwiebel schälen, halbieren und mit den abgetropften Tomaten im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 grob zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- Das Olivenöl in den Mixbehälter geben, das Hackfleisch dazugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste anbraten.
- 4. In der Zwischenzeit die Champignons putzen und vierteln.
- Warme Rinderbrühe, Tomaten aus der Dose, 1 Teelöffel Salz, ½ Teelöffel Pfeffer, Paprikapulver, Zucker und getrocknete italienische Kräuter in den Mixbehälter geben.
- 6. Mit eingesetztem Messbecher 8 Minuten/100 °C/Stufe 2 aufkochen, dann die Penne und die Champignons dazugeben. Mit dem Spatel vorsichtig unterheben und alles ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/Zeit nach Packungsanweisung der Nudeln + 2 Minuten/ 100 °C/Stufe 1 kochen. Dabei den Kocheinsatz als Spritzschutz auf den Mixbehälter setzen.
- Am Ende der Garzeit pr
  üfen, ob die Penne gar sind und die Fl
  üssigkeit ausreichend verkocht ist. Bei Bedarf nochmals einige Minuten nachkochen.
- 8. Den Penne-Hack-Topf umfüllen, vor dem Servieren vorsichtig durchrühren und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### **TIPPS**

- → Wenn die Nudeln, so wie hier, direkt in der Sauce gekocht werden, schmecken sie besonders kräftig und aromatisch.
- → Die Champignons können Sie auch durch gewürfelte Zucchini oder rote Paprikaschote ersetzen.







# WILDFRIKADELLEN MIT SPECK

- Das Wildfleisch unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen, von Häuten und Sehnen befreien und in Würfel mit Kantenlänge von 4 cm schneiden.
- 2. Um Hackfleisch selbst herzustellen, die Fleischwürfel zunächst 1 Stunde anfrieren und dann in den Mixbehälter geben. Das Wildfleisch mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und den Vorgang bis zum Erreichen der gewünschten Konsistenz wiederholen. Das Hackfleisch umfüllen und bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen. Den Mixbehälter reinigen.
- 3. Brötchen würfeln und in der lauwarmen Milch einweichen.
- 4. Schalotten und Knoblauchzehe schälen, Schalotten halbieren. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 3 cm lange Stücke scheiden. Mit den Schalotten und der Knoblauchzehe in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. Die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und den Vorgang bei Bedarf wiederholen. Dann die Masse wieder mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 5. Das kräftig ausgedrückte Brötchen, Hackfleisch, Ei, 1 Teelöffel Salz, ½ Teelöffel Pfeffer und den Majoran in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute 30 Sekunden/Stufe 4 vermischen.
- 6. Umfüllen und aus dem Teig mit angefeuchteten Händen 8 Frikadellen formen.
- 7. Die restliche Frühlingszwiebel putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Frikadellen in einer Pfanne im heißen Olivenöl auf jeder Seite 3 Minuten braten. Herausnehmen und den Frühstücksspeck im Bratfett knusprig rösten.
- 8. Je 2 Wildfrikadellen auf einen Teller legen. Die Speckscheiben darüberlegen und mit den Frühlingszwiebelringen bestreuen.

400 g Wildfleisch (Hirsch, Reh oder Wildschwein)

1 Brötchen vom Vortag (30 g)

100 ml lauwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett)

2 Schalotten (50 g)

1 Knoblauchzehe

5 Frühlingszwiebeln (150 g)

1 Ei (Größe M)

1 Tl Salz

½ TI Pfeffer

1 Tl getrockneter Majoran

3 El Olivenöl

8 Scheiben Frühstücksspeck

#### AUSSERDEM

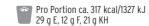
1 Frühlingszwiebel (30 g)

#### **TIPP**

→ Dazu schmeckt Johannisbeerchutney.







# HÄHNCHENROULADE

6 Stangen weißer Spargel
6 Stangen grüner Spargel
1 TI Salz
1 Prise Zucker
6 Hähnchenschnitzel (à 150 g)
6 Prisen Pfeffer
6 Scheiben Parmaschinken
250 ml warme Gemüsebrühe
150 ml zimmerwarme Sahne
(30 % Fett)
1 El Speisestärke

AUSSERDEM Küchengarn

1 El Butterschmalz

- . Beide Spargelsorten waschen, den weißen Spargel schälen und bei beiden Sorten die holzigen Enden großzügig abschneiden, sodass nur die oberen 10 cm zurückbleiben. Die Stangen in den tiefen Dampfgaraufsatz legen. Mit ¼ Teelöffel Salz und 1 Prise Zucker bestreuen.
- 2. 1 Liter zimmerwarmes Wasser in den Mixbehälter geben. Den tiefen Dampfgaraufsatz verschlossen aufsetzen und den Spargel mit der Dampfgar-Taste/10 Minuten dampfgaren. Anschließend den Dampfgaraufsatz abnehmen und den Spargel 10 Minuten abkühlen lassen.
- 3. Die Hähnchenschnitzel unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und dünn klopfen. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer auf beiden Seiten würzen. Mit je 1 Scheibe Parmaschinken und je 1 weißen und 1 grünen Spargelstange belegen. Hähnchenschnitzel zusammenrollen, mit Küchengarn festbinden, im flachen Dampfgareinsatz verteilen, diesen in den tiefen Dampfgaraufsatz einhängen und mit dem Deckel verschließen.
- 4. Den Kochsud im Mixbehälter abmessen und gegebenenfalls auf 1 Liter mit Wasser auffüllen. Anschließend zurück in den Mixbehälter geben, den tiefen Dampfgaraufsatz verschlossen aufsetzen und die Rouladen mit der Dampfgar-Taste/10 Minuten garen.
- Anschließend den Deckel vorsichtig abheben, die Rouladen wenden, Deckel wieder schließen und mit der Dampfgar-Taste/10 Minuten weitergaren. Dabei die Aufheizzeit abbrechen.
- 6. Den Dampfgaraufsatz abnehmen und beiseitestellen. Den Kochsud umfüllen, 250 ml abmessen und zurück in den Mixbehälter geben.
- Die warme Gemüsebrühe und die zimmerwarme Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ohne eingesetzten Messbecher
   7 Minuten/100 °C/Stufe 1 einkochen.
- Speisestärke in 3 Esslöffel kaltem Wasser glatt rühren, in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 4 Minuten/110 °C/Stufe 1 aufkochen, dabei den Kocheinsatz als Spritzschutz auf den Deckel stellen.
- 9. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin bei hoher Hitze von allen Seiten 3 Minuten knusprig braten.
- 10. Die Hähnchenrouladen mit der Sauce servieren.

#### **TIPP**

→ Dazu passen knuspriges Weißbrot und ein frischer Salat.





140

### **ZWIEBELKUCHEN**

90 g weiche Butter
175 g Mehl (Type 405)
1 TI Salz
150 g Emmentaler (45 % Fett)
200 g Schinkenspeck
4 El Olivenöl
7 Zwiebeln (500 g)
150 g saure Sahne (10 % Fett)
1 Ei (Größe M)
1 Msp. Pfeffer
1 Prise Muskat

#### **AUSSERDEM**

Fett für die Form Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche Hülsenfrüchte zum Blindbacken

- Weiche Butter in Stücken, Mehl, ½ Teelöffel Salz und 2 Esslöffel Wasser in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten verkneten. Den Teig entnehmen, mit den Händen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mixbehälter gründlich reinigen.
- Den Emmentaler entrinden, in 2 cm großen Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/Stufe 8 fein zerkleinern. In eine Schüssel füllen und beiseitestellen.
- Schinkenspeck fein würfeln und mit 2 Esslöffeln Olivenöl in den Mixbehälter geben. Ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/
   Minuten braten. Den Schinkenspeck umfüllen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 4. Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln zusammen mit dem restlichen Olivenöl in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/10 Minuten/100 °C/Stufe 1 dünsten. Anschließend zum Schinkenspeck geben und vermengen.
- 5. Saure Sahne, Ei, ½ Teelöffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer und 1 Prise Muskat in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 45 Sekunden/Stufe 3 verrühren. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform einfetten.
- 6. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen und ohne Folie die Springform damit auslegen (Boden und Rand). Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen, zurechtgeschnittenes Backpapier darauflegen, Hülsenfrüchte daraufgeben und den Boden im Backofen 12 Minuten vorbacken.
- 7. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden 15 Minuten abkühlen lassen. Dann die Speck-Zwiebel-Masse darauf verteilen und die Sahne-Ei-Masse gleichmäßig darübergießen. Zum Schluss den Emmentaler darüberstreuen.
- 8. Den Zwiebelkuchen 45 Minuten backen. Sollte die Eimasse dann noch nicht gestockt sein, die Backzeit gegebenenfalls verlängern.

#### **TIPP**

→ Für eine vegetarische Variante Speck und Schinken weglassen, dafür 50 g mehr Käse und 100 g Champignons nehmen.









### **QUICHE LORRAINE**

400 g Mehl (Type 405) 200 g weiche Butter 1 El Öl

> 2 Eier (Größe M) 1 Tl Salz

#### FÜR DIE FÜLLUNG

1 Bund glatte Petersilie 400 g Emmentaler (45 % Fett) 300 g gekochter Schinken 2 große Stangen Lauch (400 g, nur das Weiße und Hellgrüne) 4 El Öl

200 g Speckwürfel

#### FÜR DEN GUSS

8 Eier (Größe M) 1 Tl Salz 1 Tl Pfeffer 2 Msp. Muskat

500 g saure Sahne (10 % Fett)

#### **AUSSERDEM**

Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche

Butter für die Formen oder Backpapier für das Backblech

- FÜR DEN TEIG 1. Mehl, weiche Butter in Stücken, 2 Esslöffel Wasser, 1 Esslöffel Öl, die Eier und 1 Teelöffel Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
  - 2. Den Teig entnehmen, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Mixbehälter gründlich reinigen.
  - 3. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Den Emmentaler entrinden und in Würfel mit 2 cm Kantenlänge schneiden. Petersilie und Emmentaler in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 grob zerkleinern. In eine große Schüssel umfüllen und den Mixbehälter ausspülen.
  - 4. Den Schinken in kleine Würfel schneiden und zu dem Emmentaler geben.
  - 5. Den Lauch putzen, längs halbieren (sehr dicke Lauchstangen vierteln) und die Lauchhälften in dünne Scheiben schneiden. Anschließend waschen und gut abtropfen lassen.
  - 6. Das Öl in den Mixbehälter geben und den Lauch mit den Speckwürfeln ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/10 Minuten/100 °C/Stufe 1 dünsten. Im offenen Mixbehälter 5 Minuten abkühlen lassen, dann zu den anderen Zutaten in die Rührschüssel geben und gut vermengen.
  - 7. Den Backofen auf 200 °C vorheizen, den Mixbehälter ausspülen.
  - 8. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und das mit Backpapier belegte Backblech oder 2 gefettete Springformen damit auskleiden.
  - 9. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und 10 Minuten vor-
  - 10. Herausnehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Die Backofentemperatur auf 180 °C herunterschalten.
  - 11. Für den Guss den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Saure Sahne, Eier, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer und 2 Messerspitzen Muskat in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 4 verrühren.
  - 12. Die Lauchmischung auf den Teig geben und glatt streichen. Das Eier-Sahne-Gemisch darübergießen und die Quiche Lorraine im vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen.



### MIESMUSCHELN IN TOMATENSAUCE

1 Bund Petersilie
2 kg Miesmuscheln
4 Knoblauchzehen
2 getrocknete Chilischoten
2 Tl Fenchelsamen
3 El Olivenöl
800 g stückige Tomaten
aus der Dose
250 ml zimmerwarmer
trockener Weißwein
1 Tl Salz

### AUSSERDEM

5 El Olivenöl 4 große Scheiben Weißbrot (160 g) ½ Tl Pfeffer

- Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. In den Mixbehälter geben, mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern und umfüllen.
- Die Miesmuscheln unter fließendem kalten Wasser waschen. Geöffnete Miesmuscheln wegwerfen.
- Die Knoblauchzehen schälen und mit den Chilischoten in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern und die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- Fenchelsamen und 3 Esslöffel Olivenöl hinzugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/5 Minuten/100 °C dünsten.
- Die Tomaten, den zimmerwarmen Weißwein, 125 ml zimmerwarmes Wasser und 1 Teelöffel Salz hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 15 Minuten/100 °C/Stufe 1 garen.
- Die Miesmuscheln in den tiefen Dampfgaraufsatz geben, diesen verschlossen auf den Mixbehälter aufsetzen und mit der Dampfgar-Taste/ 15 Minuten garen.
- 7. Das übrige Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Weißbrotscheiben darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten und mit insgesamt ¼ Teelöffel Pfeffer bestreuen.
- 8. Die Miesmuscheln in eine große Schüssel geben, dabei geschlossene Exemplare aussortieren und wegwerfen.
- 9. Die Tomatensauce über die Miesmuscheln geben, mit der Petersilie bestreuen und mit dem Röstbrot servieren.

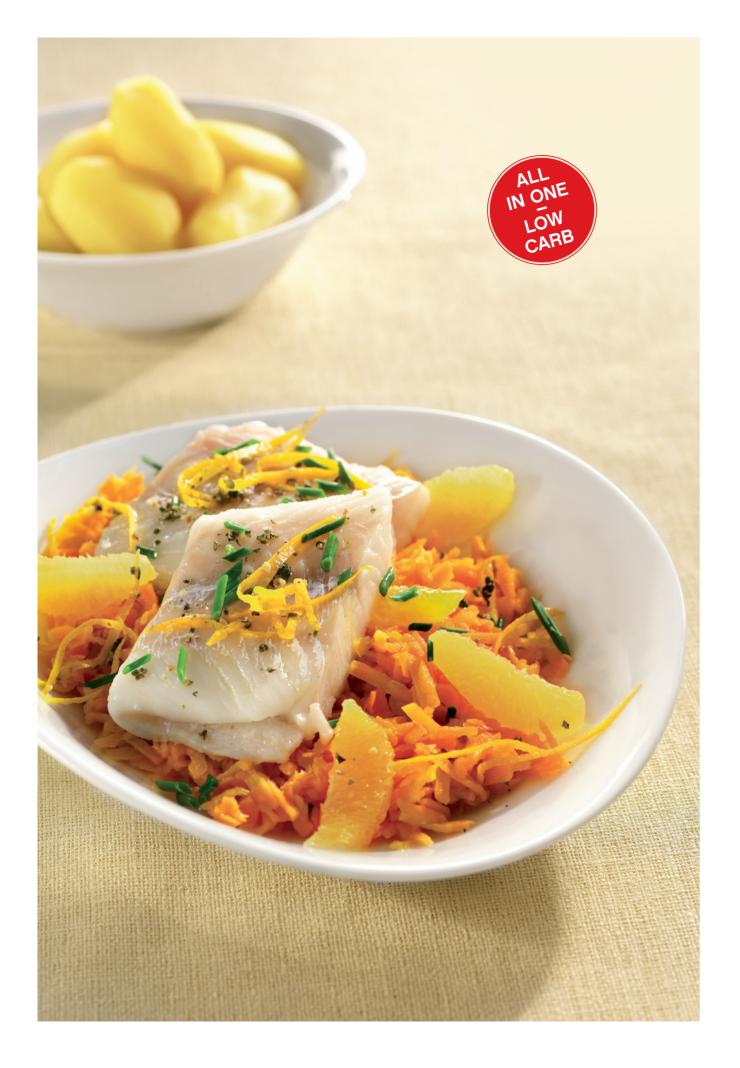
#### **TIPP**

→ Früher galt die Regel, dass man Muscheln nur in den Monaten mit "R" essen sollte. Heute erhalten Sie Miesmuscheln in den Sommermonaten auch als TK-Produkt, die Sie natürlich auch für dieses Gericht verwenden können. Verlängern Sie die Dampfgarzeit einfach um 5 Minuten. Aber Achtung! Auch bei TK-Muscheln gilt: Vor dem Garen geöffnete Muscheln entsorgen, nach dem Garen Exemplare, die sich nicht geöffnet haben, entsorgen.









# SCHELLFISCH AUF MÖHRENGEMÜSE

- Die Orange heiß waschen, trocken reiben und die Orangenschale mit dem Zestenreißer abschälen. Die Orange filetieren, den Saft dabei auffangen.
- Das Schellfischfilet unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und auf einen Teller geben. Mit dem Orangensaft beträufeln und die Orangenschale und 1 Messerspitze Pfeffer darübergeben. 10 Minuten ziehen lassen.
- Währenddessen die Möhren putzen, schälen und waschen. In 5 cm lange Stücke schneiden, sehr dicke Möhren zusätzlich der Länge nach halbieren.
- 4. Die Butter mit dem Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/110 °C/Stufe 1 zerlassen. Die Möhrenstücke dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Anschließend die Möhren im tiefen Dampfgaraufsatz verteilen und mit ¼ Teelöffel Salz bestreuen.
- 5. Die heiße Gemüsebrühe in den Mixbehälter geben. Den Dampfgaraufsatz aufsetzen und den Dampfgareinsatz einhängen. Die Schellfischfilets mit ½ Teelöffel Salz bestreuen und in den flachen Dampfgareinsatz geben. Die Marinade darüberträufeln. Den Dampfgaraufsatz mit dem Deckel verschließen und alles mit der Dampfgar-Taste/10 Minuten garen.
- 6. Deckel und Dampfgareinsatz vorsichtig abnehmen, die Orangenfilets zu den Möhren geben, Dampfgareinsatz wieder einhängen, verschließen und mit der Dampfgar-Taste/3 Minuten erwärmen. Dabei die Aufheizzeit abbrechen, damit der Dampfgarprozess umgehend beginnt.
- Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Schellfisch mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.

#### TIPP

→ Dazu passen Salzkartoffeln.



Für 4 Portionen





#### FÜR DEN FISCH

1 unbehandelte Orange (150 g) 400 g Schellfischfilet 1 Msp. Pfeffer ½ TI Salz

#### FÜR DAS MÖHRENGEMÜSE

10 Möhren (600 g) 1 Tl Butter 1 Tl Zucker ¼ Tl Salz

#### AUSSERDEM

1 I heiße Gemüsebrühe ½ Bund Schnittlauch



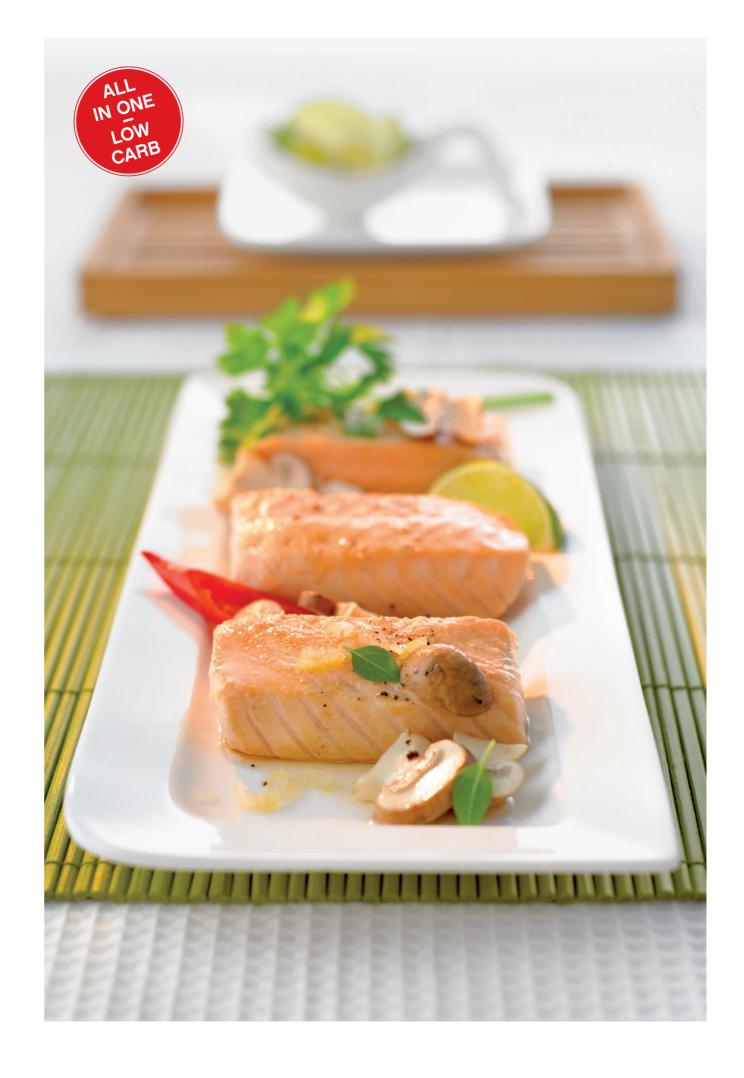




# GEDÄMPFTER LACHS MIT ZITRONENGRAS

700 g Lachsfilet ohne Haut 2 Stängel Zitronengras 2 rote Chilischoten (30 g) 4 Thai-Schalotten (90 g) 2 Knoblauchzehen 200 g Champignons 1 l zimmerwarme Gemüsebrühe 4 El Fischsauce 2 El Limettensaft 1 El Palmzucker 1 Tl weißer Pfeffer 2 Stängel Thai-Basilikum

- 1. Das Lachsfilet unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen, in vier gleich große Stücke schneiden und in den tiefen Dampfgaraufsatz legen. Beiseitestellen.
- 2. Zitronengras putzen, waschen und den weißen Teil besenartig aufschneiden.
- 3. Chilischoten halbieren, entkernen und innen und außen waschen.
- 4. Thai-Schalotten und Knoblauchzehen schälen und Thai-Schalotten halbieren.
- 5. Thai-Schalotten, Knoblauchzehen und Chilischoten in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. In einen Mörser umfüllen und den Mixbehälter ausspülen.
- 6. Zitronengras in den Mörser geben und mit den Thai-Schalotten, den Knoblauchzehen und den Chilischoten zerstoßen. Die Stängel des Zitronengrases anschließend entfernen.
- 7. Die Champignons putzen, feucht abreiben und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Champignons im flachen Dampfgareinsatz
- 8. Die zimmerwarme Gemüsebrühe in den Mixbehälter geben. Den tiefen Dampfgaraufsatz mit den Lachsfilets aufsetzen, verschließen und mit der Dampfgar-Taste/10 Minuten garen.
- 9. Den flachen Dampfgareinsatz mit den Champignons in den tiefen Dampfgaraufsatz einhängen, verschließen und beides erneut mit der Dampfgar-Taste/10 Minuten garen, dabei die Aufheizzeit abbrechen, damit der Dampfgarprozess unmittelbar startet.
- 10. Nach Ablauf der Dampfgarzeit den kompletten Dampfgaraufsatz abnehmen und beiseitestellen.
- 11. Für die Sauce die Gemüsebrühe umfüllen, 100 ml abmessen und zurück in den Mixbehälter geben.
- 12. Die Fischsauce, den Limettensaft, den Palmzucker, den Inhalt des Mörsers und 1 Teelöffel weißen Pfeffer zur Brühe geben und alles mit eingesetztem Messbecher 4 Minuten/100 °C/Stufe 3 aufkochen.
- 13. Das Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen ab-
- 14. Die Lachsfilets auf Tellern anrichten und mit den Champignons, der Sauce und den Basilikumblättchen bestreut servieren.





150

# FISCHFRIKADELLEN MIT KRÄUTERSAUCE

400 g Pangasiusfilet 4 Scheiben Vollkorntoast (160 g) 5 El Sahne (30 % Fett) 1/2 Rund Dill 2 El Kapern aus dem Glas 2 Eier (Größe M) 1/4 TI Salz

1 Msp. Pfeffer 1/2 Tl abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone 3 El Sonnenblumenöl

#### FÜR DIE KRÄUTERSAUCE

2 Eier (Größe M)

½ Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill) 1 Tl Senf 3 Tl Limettensaft 6 El Traubenkernöl 50 g Crème fraîche (30 % Fett) Salz und Pfeffer zum

#### **AUSSERDEM**

Abschmecken

1/4 Kopf Eisbergsalat (150 g)

- FÜR DIE FISCHFRIKADELLEN 1. Das Fischfilet unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. 1 Liter kaltes Wasser in den Mixbehälter füllen, den tiefen Dampfgaraufsatz aufsetzen, das Fischfilet hineinlegen und den Dampfgaraufsatz verschließen. Mit der Dampfgar-Taste dampfgaren. Anschließend den Fisch entnehmen und über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.
  - 2. Am Folgetag für die Kräutersauce 500 ml zimmerwarmes Wasser in den Mixbehälter füllen. Kocheinsatz einhängen und die Eier hineingeben. Eier mit eingesetztem Messbecher 14 Minuten/120 °C/Stufe 1 hart kochen. Den Kocheinsatz mithilfe des Spatels nach Ende der Garzeit aus dem Mixbehälter heben und die Eier unter fließendem kalten Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Den Mixbehälter mehrmals hintereinander kalt ausspülen und 15 Minuten abkühlen lassen.
  - 3. Für die Frikadellen das Toastbrot entrinden und mit der Sahne begie-Ben. Den Dill waschen, trocken schütteln und die dicken Stiele entfernen. Die Kapern abtropfen lassen. Dillspitzen und Kapern in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/ 2 Sekunden zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
  - 4. Das Fischfilet in Stücken in den Mixbehälter zu der Dill-Kapern-Mischung geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Das eingeweichte Brot, Eier, ¼ Teelöffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer und die abgeriebene Zitronenschale zugeben und alles mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4 zu einer homogenen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 2 unterrühren. Die Masse umfüllen und mit angefeuchteten Händen Frikadellen formen. Den Mixbehälter reinigen.
  - 5. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fischfrikadellen darin von jeder Seite 5 Minuten goldbraun braten. Den Eisbergsalat in Blätter teilen, waschen, trocken schütteln und auf Tellern anrichten. Die Frikadellen darauflegen.
  - 6. Für die Sauce die gemischten Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und bis auf den Schnittlauch in den Mixbehälter geben. Alles mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/ Stufe 8 zerkleinern. Schnittlauch von Hand in feine Röllchen schneiden und in den Mixbehälter geben.



7. Senf, Limettensaft, Traubenkernöl und Crème fraîche in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 5 gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 2 unterrühren. Die gekochten Eier pellen, fein würfeln und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Sekunden/Stufe 1 unterheben. Die Kräutersauce zu den Fischfrikadellen reichen.

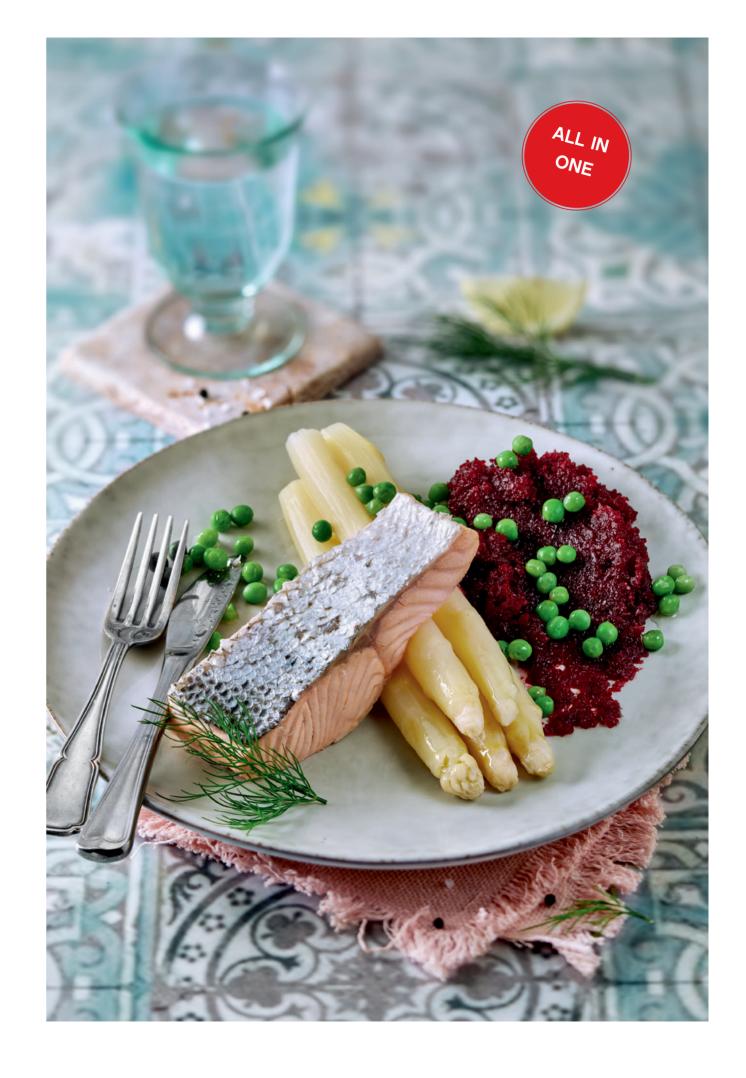
152



### LACHS MIT SPARGEL UND ROTER BETE

1 Zitrone (80 g)
2 kleine Knollen Rote Bete (400 g)
750 g weißer Spargel
1 Tl Salz
1 Prise Zucker
600 g Lachsfilet (mit Haut)
2 Prisen Pfeffer
300 g grüne, enthülste Erbsen
(alternativ TK-Erbsen)
4 Zweige Dill
50 g Butter

- Die Zitrone auspressen. Den Mixbehälter mit 1,5 Liter zimmerwarmem Wasser füllen und die Hälfte des Zitronensafts dazugeben. Die Roten Beten gründlich waschen (dabei am besten Küchenhandschuhe tragen), in den Kocheinsatz legen und diesen in den Mixbehälter einsetzen. Die Knollen mit eingesetztem Messbecher 20 Minuten/100 °C/ Stufe 1 garen.
- 2. Inzwischen den Spargel schälen, waschen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen in den tiefen Dampfgaraufsatz legen. Mit ¼ Teelöffel Salz und 1 Prise Zucker bestreuen. Das Lachsfilet unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und auf Gräten prüfen. Das Lachsfilet in Portionsstücke teilen, im flachen Dampfgareinsatz nebeneinanderlegen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Den Dampfgareinsatz in den Dampfgaraufsatz einhängen und mit dem Deckel verschließen.
- 3. Den Dampfgaraufsatz auf den Mixbehälter aufsetzen und alles zusammen mit der Roten Bete mit der **Dampfgar-Taste/10 Minuten** garen.
- 4. Den Deckel mitsamt dem flachen Einsatz vorsichtig abheben (Achtung, heißer Dampf!), die Erbsen einstreuen, den Dampfgareinsatz wieder verschlossen einhängen und mit der Dampfgar-Taste/5 Minuten weitergaren. Dabei die Aufheizzeit abbrechen.
- 5. Währenddessen den Dill waschen und trocken schütteln. Die Spitzen abzupfen und grob schneiden.
- 6. Nach Garzeitende den Dampfgaraufsatz abheben und verschlossen beiseitestellen. Den Kocheinsatz mit dem Spatel herausheben. Den Mixbehälter leeren und mit kaltem Wasser ausspülen. Die Roten Beten mit kaltem Wasser abschrecken, noch heiß schälen und vierteln.
- 7. Die Rote-Bete-Viertel mit 1 Spritzer Zitronensaft, ½ Teelöffel Salz und 1 Prise Pfeffer in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 pürieren. Die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 8. Die Butter in Stücken dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher noch einmal 20 Sekunden/Stufe 7 mixen.
- Erneut mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 4 unterrühren.
- Auf jeden Teller einen Klecks Rote-Bete-Creme geben, Spargel und Erbsen darauf anrichten, je 1 Stück Lachs anlegen und mit Dill garniert servieren.









### LACHS MIT KARTOFFELN UND PILZSAUCE

- Die Kartoffeln schälen, waschen und achteln. 1 Liter zimmerwarmes Wasser mit 1 Teelöffel Salz in den Mixbehälter füllen. Den Kocheinsatz einsetzen und die Kartoffeln darin verteilen.
- 2. Den flachen Dampfgareinsatz mit Butter leicht fetten, die Lachsstücke darin verteilen und mit 1 Esslöffel Zitronensaft, ½ Teelöffel Salz und ½ Teelöffel Pfeffer würzen. Den Dampfgaraufsatz auf den Mixbehälter setzen, den Dampfgareinsatz mit dem Lachs einhängen, verschließen und alles mit der **Dampfgar-Taste** garen.
- 3. In der Zwischenzeit die Champignons putzen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- Den Dampfgaraufsatz abheben und verschlossen beiseitestellen. Den Mixbehälter leeren und kalt ausspülen.
- 5. Die Schalotten schälen, halbieren und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/5 Sekunden zerkleinern.
- 6. Die Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, die Butter dazugeben und die Schalotten ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/2 Minuten andünsten.
- 7. Die Speisestärke in 2 Esslöffeln der warmen Gemüsebrühe glatt rühren.
- 8. Die Hälfte der Champignons, warme Gemüsebrühe, zimmerwarme Sahne, Speisestärke und Schmelzkäse in den Mixbehälter geben und alles ohne eingesetzten Messbecher 5 Minuten/90 °C/Stufe 2 garen.
- Die restlichen Champignons, 1 gestrichenen Teelöffel Zitronenabrieb, 2 Prisen Muskat, ¼ Teelöffel Salz und 2 Prisen Pfeffer dazugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/5 Minuten/100 °C/ Stufe 1 garen.
- Erneut abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/30 Sekunden/Stufe 1 verrühren.
- 11. Lachs und Kartoffeln auf Teller verteilen und mit der Sauce übergossen servieren.

#### TIPP

→ Wenn keine Kinder mitessen, kann man statt Gemüsebrühe auch einen trockenen Weißwein verwenden – das gibt der Sauce einen ganz besonderen Kick.

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

1 ¾ TI Salz

4 Scheiben Lachsfilet ohne Haut (à 130 g, mindestens 3,5 cm dick) Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone (80 g)

½ Tl und 2 Prisen Pfeffer

300 g Champignons

4 Schalotten (100 g)

1 El Butter

2 Tl Speisestärke

100 ml warme Gemüsebrühe

100 ml zimmerwarme Sahne (30 % Fett)

200 g Schmelzkäse (50 % Fett)

2 Prisen Muskat

#### AUSSERDEM

Butter für den Dampfgareinsatz





# WIRSINGQUICHE MIT RÄUCHERLACHS

100 g weiche Butter 200 g Mehl (Type 405) 100 g Magerquark (0,2 % Fett) 1 Ei (Größe M) 1 Prise Salz

#### FÜR BELAG UND GUSS

1 Kopf Wirsing (800 g) 3 El Öl 3/4 TI Salz 3 Prisen + 1 Msp. Pfeffer 1 Prise Muskat 70 g getrocknete Tomaten 200 ml kalte Sahne (30 % Fett) 100 g Crème fraîche (30 % Fett) 4 Eier (Größe M) 150 g Räucherlachs 150 g Cocktailtomaten

#### **AUSSERDEM**

weiche Butter für die Form Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche Hülsenfrüchte zum Blindbacken

FÜR DEN TEIG 1. Für den Teig die weiche Butter in Stücken zusammen mit den anderen Teigzutaten in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 4 verkneten. Den Teig entnehmen, zur Kugel rollen, in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen. Den Mixbehälter gründlich reinigen.

- 2. Die Quicheform mit Butter ausstreichen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Quicheform damit auskleiden. Mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im Ofen 10 Minuten vorbacken, herausnehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Boden abkühlen lassen. Die Backofentemperatur auf 170 °C herunterschalten.
- 4. Für die Füllung den Wirsing putzen, in Blätter teilen und dicke Blattrippen und Strunk herausschneiden. Die Wirsingblätter waschen und trocken schleudern. Die Hälfte der Wirsingblätter in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Umfüllen und mit der zweiten Hälfte genauso verfahren.
- 5. Die erste Hälfte des zerkleinerten Wirsing mit dem Öl in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/3 Minuten/ 110 °C/Stufe 1 anbraten. 4 Esslöffel heißes Wasser dazugießen, ½ Teelöffel Salz, 3 Prisen Pfeffer und 1 Prise Muskat dazugeben. Ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Minuten/100 °C dünsten, anschließend die Mischung umfüllen.
- 6. Die getrockneten Tomaten in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. Bei Bedarf den Vorgang wiederholen. Die Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 7. Kalte Sahne, Crème fraîche, Eier, ¼ Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/ Stufe 6 verrühren. Die Wirsingmischung zugeben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/1 Minute/Stufe 1 verrühren.
- 8. Räucherlachs in mundgerechte Stücke teilen. Cocktailtomaten waschen, halbieren und grob entkernen. Die Wirsingfüllung auf dem Teig verteilen, Räucherlachs und Cocktailtomaten darauf verteilen und die Quiche im Ofen 40 Minuten goldbraun backen. Sollte die Masse dann noch nicht richtig gestockt sein, die Backzeit gegebenenfalls verlängern.

#### **TIPP**

→ Lecker schmecken auf der Quiche mitgebackene Pinienkerne. Einfach 2 Esslöffel vor dem Backen über die Quiche streuen.







# ROTKOHLQUICHE MIT ZIEGENKÄSE

#### FÜR DEN TEIG

150 g Mehl (Type 405) 1/2 TI Salz 100 g Magerquark (0,2 % Fett) 70 g kalte Butter

1. Für den Teig das Mehl, ½ Teelöffel Salz, Magerquark und die kalte Butter in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 4 zu einem glatten Teig verkneten. Ausrollen und eine gefettete Tarte- oder Springform damit auslegen. 30 Minuten kühl stellen. Den Mixbehälter gründlich reinigen.

#### FÜR DIE FÜLLUNG

1 Stück Rotkohl (300 g) 1 Zwiebel (75 g) 30 g Butter 2 El Apfelessig 200 ml warme Gemüsebrühe

> 1 Prise Zucker 1 Msp. gemahlene Nelken 50 g Sonnenblumenkerne 4 Zweige Thymian 100 ml kalte Sahne

100 ml kalte Milch (Frischmilch. 3,5 % Fett) 2 Eier (Größe L) ½ TI Salz

3 Prisen Pfeffer 100 g Ziegenfrischkäse (45 % Fett) 1 El Olivenöl

#### AUSSERDEM Fett für die Form

(30 % Fett)

2. Für die Füllung den Rotkohl putzen, vom Strunk befreien, waschen und in grobe Stücke schneiden.

- 3. Die Zwiebel schälen, vierteln, mit dem Rotkohl in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 5 grob zerkleinern. Die Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 4. Die Butter in Stücken hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Minuten andünsten. Mit Apfelessig und warmer Gemüsebrühe ablöschen.
- 5. Zucker und gemahlene Nelken dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 10 Minuten/100 °C/Stufe 1 dünsten. In ein Sieb umfüllen, abtropfen und anschließend 15 Minuten abkühlen lassen. Den Mixbehälter gründlich reinigen, dabei mehrmals hintereinander sehr kalt ausspülen.
- 6. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 7. Sonnenblumenkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett anrösten.
- 8. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.
- 9. Kalte Sahne, kalte Milch, Eier, ½ Teelöffel Salz und 3 Prisen Pfeffer in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 4 verrühren.
- 10. Den abgekühlten Rotkohl auf dem Teig verteilen, die Sahnemischung gleichmäßig darübergießen. Ziegenfrischkäse in kleinen Stücken auf der Masse verteilen und die gerösteten Sonnenblumenkerne mit den Thymianblättchen darüberstreuen. Mit 1 Esslöffel Olivenöl beträufeln. Im Ofen 30 Minuten goldbraun backen. Sollte die Masse dann noch nicht richtig gestockt sein, die Backzeit gegebenenfalls verlängern.

#### **TIPP**

→ Dazu passt grüner Salat.







### **PIZZA MARGHERITA**

½ Tl Zucker 10 g frische Hefe 250 g Mehl (Type 405) 2 El Olivenöl ½ TI Salz

#### FÜR DIE TOMATENSAUCE

6 El passierte Tomaten 1 El Tomatenmark 1 Tl gerebelter Oregano 1/4 TI Salz 3 Prisen Pfeffer 1 Prise Zucker

#### **AUSSERDEM**

100 g Mozzarella (45 % Fett) 2 El Olivenöl Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche

- FÜR DEN HEFETEIG 1. Für den Hefeteig 150 ml lauwarmes Wasser und Zucker in den Mixbehälter geben. Die Hefe hineinbröckeln und alles ohne eingesetzten Messbecher 2 Minuten/37 °C/Stufe 1 verrühren. Nun das Mehl, 2 Esslöffel Olivenöl sowie 1/2 Teelöffel Salz hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig soll sich leicht von den Händen lösen. Falls nötig, noch etwas Mehl oder Wasser unterkneten, bis er die richtige Konsistenz hat.
  - 2. Den Teig aus dem Mixbehälter nehmen, zu einer Kugel formen und in einer Schüssel mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Den Mixbehälter reinigen.
  - 3. Für die Tomatensauce die passierten Tomaten, das Tomatenmark, den Oregano, ¼ Teelöffel Salz, 3 Prisen Pfeffer und 1 Prise Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/ Stufe 4 gut miteinander vermischen.
  - 4. Den Backofen auf 240 °C vorheizen.
  - 5. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Das Backblech mit 1 Esslöffel Olivenöl einpinseln. Den Hefeteig noch einmal kräftig mit den Händen durchkneten, in zwei Portionen teilen und jedes Teigstück rund ausrollen. Die Teigböden auf das Backblech legen, mit der Tomatensauce bestreichen und den Mozzarella darauf verteilen. Zum Schluss mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und die Pizzen in 15 Minuten goldbraun backen.

#### **VARIATIONEN**

Auf Grundlage der Pizza Margherita können Sie durch Zugabe weiterer Zutaten ganz einfach die beliebtesten Pizzaklassiker herstellen. Zuletzt kommen jeweils 100 g Mozzarella auf die Pizza.

- → Pizza Salami: 7 Scheiben Salami auf der Tomatensauce verteilen.
- → Pizza Funghi: 100 g Champignons (in Scheiben geschnitten) auf der Tomatensauce verteilen.
- → Pizza Spinaci: 130 g Tiefkühlspinat nach Packungsanweisung garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf der Tomatensauce verteilen.
- → Pizza Hawaii: 3 Scheiben Ananas in Stücke schneiden und mit 2 Scheiben Kochschinken (in Stücke geschnitten) auf der Tomatensauce verteilen.
- → Pizza Peperoni: Je ½ rote, gelbe und grüne in Streifen geschnittene Paprikaschote auf die Tomatensauce geben.



- → Pizza Cipolla: 1 große Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und auf der Tomatensauce verteilen.
- → Pizza Prosciutto: 2 in Stücke geschnittene Scheiben Kochschinken auf der Tomatensauce verteilen.

Und natürlich können Sie auch alle genannten Zutaten nach Lust und Laune miteinander kombinieren!



HAUPTGERICHTE



### **PILZRISOTTO**

- Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Den Parmesan entrinden, in 2 cm große Würfel schneiden und mit der Petersilie in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. Umfüllen und beiseitestellen.
- Die Pilze putzen, je nach Größe halbieren, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/1 Sekunde zerkleinern. Ebenfalls umfüllen.
- Schalotte und Knoblauchzehen schälen, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/3 Sekunden zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 2 Esslöffel Butter dazugeben und Schalotte und Knoblauch ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/3 Minuten/120 °C dünsten.
- 5. Den Risottoreis dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/1 Minute/120 °C mitdünsten.
- Anschließend mit der heißen Brühe ablöschen und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/10 Minuten/95 °C/Stufe 1 garen.
- 7. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.
- Pilze und Thymianblättchen in den Mixbehälter geben, mit dem Spatel unterrühren und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/
   8 Minuten/95 °C/Stufe 1 garen.
- 9. Mit Chilipulver und Zitronensaft würzen.
- 10. Die Parmesan-Petersilien-Mischung und die restliche Butter in Stücken dazugeben, mit dem Spatel unterrühren und ohne eingesetzten Messbecher mit Linkslauf/30 Sekunden/Stufe 3 verrühren, dabei mit dem Spatel nachhelfen.
- 11. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/Stufe 2 verrühren. Sofort servieren.

#### **TIPPS**

- → Wenn keine Kinder mitessen, ersetzen Sie 200 ml Brühe durch einen trockenen Weißwein.
- → Behalten Sie das Risotto während des Garvorgangs im Auge und helfen Sie gegebenenfalls mit dem Spatel beim Rühren nach. Ein perfektes Risotto sollte leicht al dente sein und eine cremige Konsistenz haben. Es darf weder zu trocken noch zu flüssig sein.

4 Stiele Petersilie
90 g Parmesan (32 % Fett)
250 g gemischte Pilze
1 Schalotte (30 g)
2 Knoblauchzehen
60 g Butter
400 g Risottoreis (Arborio, Kochzeit 15 Minuten)
1,2 I heiße Hühner- oder Gemüsebrühe
5 Zweige Thymian
1 Prise Chilipulver
Saft von ½ Zitrone (40 g)
Salz und Pfeffer
zum Abschmecken







# GRÜNE SAUCE MIT KARTOFFELN UND EI

2 Bund Grüne-Sauce-Kräuter (Petersilie, Borretsch, Kresse, Sauerampfer, Kerbel, Pimpinelle, Schnittlauch) 6 Eier (Größe M) 1 ½ Tl milder Senf 100 ml Sonnenblumenöl 400 g Naturjoghurt (3,5 % Fett) 400 g saure Sahne (10 % Fett) 50 ml Zitronensaft Salz und Pfeffer zum Abschmecken

#### FÜR DIE KARTOFFELN

1 kg kleine, festkochende Kartoffeln

#### FÜR DIE POCHIERTEN EIER

8 Eier (Größe M) 2 El Essig

- FÜR DIE GRÜNE SAUCE 1. Die Kräuter verlesen, waschen, trocknen und von festen groben Stielen befreien bzw. die Blättchen von den Stielen zupfen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die restlichen Kräuter in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Bei Bedarf die Kräuter mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und den Vorgang wiederholen. Die Kräuter umfüllen und den Mixbehälter ausspülen.
  - 2. 500 ml lauwarmes Wasser in den Mixbehälter geben, den Kocheinsatz einsetzen, 6 Eier hineinlegen und mit eingesetztem Messbecher 14 Minuten/120 °C/Stufe 1 kochen. Den Kocheinsatz entnehmen, die Eier mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Den Mixbehälter leeren und kalt ausspülen.
  - Das Eiweiß der hart gekochten Eier vom Eigelb trennen. Das Eigelb mit dem Senf und dem Sonnenblumenöl in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 5 cremig verrühren. Alle Kräuter, Naturjoghurt, saure Sahne und gekochtes Eiweiß in den Mixbehälter geben, Zitronensaft hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4 verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/ Stufe 1 verrühren. Die Grüne Sauce umfüllen und kalt stellen. Den Mixbehälter ausspülen.
  - 4. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Den Mixbehälter mit 1 Liter kaltem Wasser befüllen und die Kartoffeln mit Schale in den tiefen Dampfgaraufsatz geben. (Je nach Größe vorher halbieren.) Den Dampfgaraufsatz verschlossen auf den Mixbehälter aufsetzen und die Kartoffeln mit der Dampfgar-Taste/30 Minuten garen.
  - 5. Währenddessen zum Pochieren der 8 Eier den Essig in einem großen Topf mit reichlich Wasser aufkochen. Die Eier einzeln aufschlagen und jeweils in eine Tasse geben. Aus den Tassen die Eier vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. Besonders gut geht das, wenn man das Wasser vorher mit einem Schneebesen kräftig rührt, sodass ein Strudel entsteht. Die Eier 1 Minute bei geringer Hitzezufuhr köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eier etwa 4 Minuten ziehen lassen. Die Grüne Sauce mit den Pellkartoffeln anrichten. Die pochierten Eier nacheinander mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und auf den Tellern anrichten.



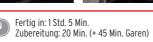
Einfach













# KÜRBIS-KARTOFFEL-CURRY

Kartoffeln (500 g)
500 g Kürbis
1 Tl Koriandersamen
1 Tl Fenchelsamen
1 Tl Kreuzkümmelsamen
½ Tl schwarze Senfsamen
1 kleine Zwiebel (50 g)
20 g Butter
1 Tl Kurkuma
200 ml zimmerwarme Kokosmilch
1 Tl Salz

5 vorwiegend festkochende

#### AUSSERDEM

3 Stiele Koriander

- Kartoffeln schälen und waschen. Kürbis waschen, schälen (es sei denn, Sie verwenden Hokkaidokürbis, der nicht geschält werden muss), Kerne und Fasern entfernen. Kartoffeln und Kürbis in 2 cm große Würfel schneiden und beiseitestellen.
- Einen Topf erhitzen und die Koriander-, Fenchel-, Kreuzkümmel- und Senfsamen kurz darin anrösten. Anschließend aus dem Topf nehmen und im Mörser anstoßen.
- Die Zwiebel schälen, halbieren und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- Die Butter hinzugeben und die Zwiebel ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/4 Minuten/110 °C andünsten.
- Die zerstoßenen Gewürze hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/2 Minuten/110 °C andünsten.
- Kartoffelwürfel, Kurkuma, zimmerwarme Kokosmilch und 1 Teelöffel Salz zugeben und alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/ 5 Minuten/100 °C/Stufe 1 garen.
- 7. Dann die Kürbiswürfel hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/15 Minuten/100 °C/Stufe 1 garen.
- Wenn der Kürbis nach Ablauf der Kochzeit nicht gar sein sollte, noch einmal mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/2 Minuten/100 °C/ Stufe 1 nachgaren.
- Das Curry vor dem Servieren mit Salz abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/30 Sekunden/Stufe 1 verrühren.
- Den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Fein hacken und das Curry mit Koriandergrün bestreuen.

#### **TIPPS**

- → Das Curry schmeckt auch sehr gut mit Süßkartoffeln.
- → Wer keinen Mörser besitzt, gibt die angerösteten Gewürze in einen festen Frischhaltebeutel und rollt mit einem Nudelholz mehrfach kräftig darüber.











Mineralwasser

FÜR DEN SPARGEL

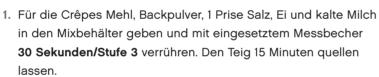
1,5 kg weißer Spargel

1 El Butter

1 Tl Salz

1 Tl Zucker

1 El Butter



2. Anschließend Mineralwasser hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 3 unterrühren. Den Teig aus dem Mixbehälter umfüllen und kühl stellen. Den Mixbehälter gründlich ausspülen.

3. Spargel schälen. Die unteren Enden abschneiden und holzige Stellen ganz entfernen. Spargel waschen und abtropfen lassen.

4. Den Mixbehälter mit 1 Liter kaltem Wasser befüllen. 1 Teelöffel Salz, Zucker und Butter hinzufügen, den Spargel in den tiefen Dampfgaraufsatz legen, verschließen und mit der Dampfgar-Taste/ 30 Minuten garen. Spargel entnehmen und abtropfen lassen.

5. Für die Crêpes die Butter bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne erhitzen und nacheinander aus dem Teig 4 dünne Crêpes backen. Spargel darin einrollen und servieren.

#### **TIPP**

→ Dazu passt z. B. Sauce Hollandaise (siehe Seite 24).



# NUDELN MIT GORGONZOLA UND NÜSSEN

- 1. Die Penne nach Packungsanweisung in 4 Litern kochendem Salzwasser bissfest garen, danach abgießen und abtropfen lassen.
- 2. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. In den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Anschließend umfüllen und den Mixbehälter ausspülen.
- 3. Die zimmerwarme Sahne in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Minuten/100 °C/Stufe 1 aufkochen.
- 4. Den Gorgonzola in groben Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/80 °C/Stufe 2 cremig schmelzen lassen.
- 5. Walnusskerne und Petersilie hinzufügen und alles nochmals mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/3 Minuten/80 °C/Stufe 2 verrühren.
- 6. Die Sauce vorsichtig (da der Gorgonzola schon sehr würzig ist) mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Sekunden/Stufe 1 verrühren.
- 7. Die Sauce mit der Pasta servieren.

400 g Penne

1 Tl Salz

½ Bund Petersilie oder 4 El gehackte Petersilie (TK)

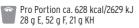
250 ml zimmerwarme Sahne

250 g Gorgonzola dolce (48 % Fett)

50 g gehackte Walnusskerne Pfeffer zum Abschmecken



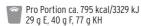


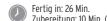












GEMÜSE

FISCH

FLEISCH,

HAUPTGERICHTE MIT

# GEDÄMPFTER SPARGEL

500 g festkochende Kartoffeln 1 kg weißer Spargel 1 TI Salz 1 Prise Zucker 1 TI Butter 2 EI gehackte Petersilie (TK)

#### FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

180 g zimmerwarme Butter 3 sehr frische zimmerwarme Eigelb (Größe M) 2 El zimmerwarme Geflügelbrühe oder Weißwein Salz, Pfeffer und Zitronensaft

zum Abschmecken

- Kartoffeln und Spargel schälen, beim Spargel die holzigen Enden abschneiden. Die Kartoffeln waschen und vierteln.
- Den Spargel im tiefen Dampfgaraufsatz verteilen. 1 Liter zimmerwarmes Wasser in den Mixbehälter einfüllen, Zucker und Butter dazugeben und den Kocheinsatz einhängen. Kartoffeln in den Kocheinsatz geben,
   1 Teelöffel Salz darüberstreuen und den Dampfgaraufsatz verschlossen aufsetzen.
- Mit der Dampfgar-Taste garen, dann den Dampfgaraufsatz verschlossen beiseitestellen. Den Kocheinsatz entnehmen und die Kartoffeln warm stellen. Mixbehälter leeren und kalt ausspülen.
- 4. Für die Sauce die zimmerwarme Butter in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 6 Minuten/70 °C/Stufe 2 schmelzen. Umfüllen und den Mixbehälter 10 Minuten abkühlen lassen.
- 5. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Zimmerwarmes Eigelb und zimmerwarme Geflügelbrühe in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Minuten/70 °C/Stufe 3 emulgieren. Dabei nach 3 Minuten Rührzeit damit beginnen, die geschmolzene Butter langsam auf den Deckel des Mixbehälters zu gießen, sodass sie tröpfchenweise am Messbecher vorbei auf das laufende Messer tropft. Das Hinzufügen der Butter sollte sich über die Dauer von 2 Minuten hinziehen.
- Die Sauce nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 2 verrühren.
- 7. Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise servieren.

#### **TIPPS**

- → Falls die Sauce nicht cremig genug geworden ist, den Mixbehälterinhalt auf 50 °C (siehe Display) abkühlen lassen und die Sauce nochmals mit Rühraufsatz mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/ Stufe 4 aufschlagen. Sofort servieren.
- → Achten Sie darauf, dass die Spargelstangen alle etwa gleich dick sind, sonst sind d\u00fcnnere Stangen weich und dickere Stangen nach dem Garen noch fest.









# **KÄSESPÄTZLE**

- Den Bergkäse entrinden, dritteln, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 fein zerkleinern. Den Bergkäse umfüllen und beiseitestellen.
- Für den Teig Mehl, Eier, 1 Teelöffel Salz und das kalte Mineralwasser in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3. Den Teig mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und noch einmal mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 4 weiterkneten. Den Teig in eine Schüssel füllen, mit einem feuchten Tuch bedecken und 30 Minuten an einem gleichmäßig warmen Ort ruhen lassen.
- 4. In einem großen Topf reichlich Wasser mit ½ Teelöffel Salz zum Kochen bringen. Den Spätzleteig portionsweise durch eine Spätzlepresse in den Topf drücken oder mit dem Spätzlehobel arbeiten. Spätzle im Wasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche schwimmen. Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. So verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.
- 5. Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und im Mehl wenden. 2 Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin goldbraun rösten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- 6. Die restliche Butter in der Pfanne erhitzen und die Spätzle darin schwenken. Den Bergkäse unterrühren, gut mit den Spätzle vermengen und schmelzen lassen. Dann die zimmerwarme Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Zwiebeln servieren.

#### FÜR DEN TEIG

400 g Mehl (Type 405)

4 Eier (Größe L)

1 Tl Salz

150 ml kaltes Mineralwasser

#### FÜR DIE RÖSTZWIEBELN

2 Zwiebeln (160 g)

2 El Mehl (Type 405)

2 El Butter

#### **AUSSERDEM**

175 g Bergkäse (45 % Fett) ½ Tl Salz

2 El Butter

z Li Duttei

100 ml zimmerwarme Sahne (30 % Fett)

Pfeffer zum Abschmecken



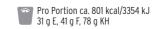


#### **TIPP**

→ Wenn Sie keinen Spätzlehobel haben, können Sie auch den Teig dünn auf ein Brett streichen und mit einem Teigschaber direkt ins kochende Wasser schaben.







# PELLKARTOFFELN MIT KRÄUTERQUARK

2 Bund frische, gemischte Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Basilikum, Koriander; alternativ 100 g gemischte gehackte Kräuter (TK))

> 6 Frühlingszwiebeln (120 g) 1 Knoblauchzehe

750 g Magerquark (0,2 % Fett) 1 Tl Senf 70 ml Leinöl ½ TI Salz

#### FÜR DIE PELLKARTOFFELN

2 Msp. Pfeffer

1,5 kg kleine festkochende Kartoffeln 1 Tl Salz

- FÜR DEN KRÄUTERQUARK 1. Für den Kräuterquark die Kräuter waschen und trocken schütteln.
  - 2. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
  - 3. Bei den übrigen Kräutern die Blättchen von den Stielen zupfen und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern.
  - Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, die Kräuter noch einmal mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern und erneut mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
  - 5. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in sehr feine Ringe schneiden.
  - 6. Die Knoblauchzehe schälen.
  - 7. Den Magerquark mit den Schnittlauchröllchen, Frühlingszwiebeln, Senf, Leinöl, ½ Teelöffel Salz und 2 Messerspitzen Pfeffer zu den Kräutern in den Mixbehälter geben - alternativ jetzt die TK-Kräuter ebenfalls dazugeben.
  - 8. Die Knoblauchzehe dazupressen und alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/40 Sekunden/Stufe 3 verrühren.
  - 9. Den Quark nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Sekunden/Stufe 2 verrühren. Umfüllen und bis zum Servieren kalt stellen. Den Mixbehälter reinigen.
  - 10. Für die Pellkartoffeln die Kartoffeln gründlich waschen, im tiefen Dampfgaraufsatz sowie im flachen Dampfgareinsatz verteilen und mit 1 Teelöffel Salz bestreuen.
  - 11. 1 Liter kaltes Wasser in den Mixbehälter füllen, den tiefen Dampfgaraufsatz mit dem flachen Dampfgareinsatz auf den Mixbehälter aufsetzen, verschließen und die Kartoffeln mit der Dampfgar-Taste/ 35 Minuten garen.
  - 12. Die Pellkartoffeln mit dem Quark servieren.













### **FENCHELBREI MIT PUTE**

1 mehligkochende Kartoffel (40 g)

1 Stück Fenchel (90 g)

25 g Putenfleisch

4 El milder Obstsaft

2 Tl Rapsöl

- Die Kartoffel schälen und waschen, den Fenchel putzen, waschen und den harten Strunk entfernen. Beides in Würfel mit 2 cm Kantenlänge schneiden. Das Putenfleisch unter fließendem Wasser abspülen, von Sehnen und Fett befreien und ebenfalls in 2 cm große Würfel schneiden.
- 2. 500 ml zimmerwarmes Wasser in den Mixbehälter füllen. Kartoffel, Fenchel und Putenstücke im Kocheinsatz verteilen, Kocheinsatz einhängen und mit eingesetztem Messbecher mit der Dampfgar-Taste/15 Minuten garen.
- Anschließend den Kocheinsatz herausnehmen, den Mixbehälter leeren und die Flüssigkeit dabei auffangen.
- 4. Putenfleisch, Kartoffel und Fenchel mit 40 ml Garflüssigkeit und dem Obstsaft im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4–7 schrittweise ansteigend pürieren. Die Masse mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Den Püriervorgang gegebenenfalls wiederholen, bis eine feincremige Konsistenz erreicht ist. Nach Belieben noch 1 Esslöffel Obstsaft hinzufügen.
- Das Rapsöl dazugeben und mit eingesetztem Messbecher
   Minuten/80 °C/Stufe 3 verrühren.

Fertig in: 22 Min.

Zubereitung: 5 Min. (+ 17 Min. Garen)

Altersempfehlung: Ab dem 5. Monat



# MÖHREN-LACHS-BREI

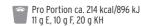
- Die Kartoffel schälen, waschen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Möhre schälen, waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Das Lachsfilet gründlich auf Gräten überprüfen und eventuell vorhandene Gräten ziehen. Lachsfilet unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in 4 cm große Würfel schneiden.
- 3. 500 ml zimmerwarmes Wasser in den Mixbehälter füllen. Gemüse und Lachsfilet im Kocheinsatz verteilen, diesen in den Mixbehälter einhängen und alles mit eingesetztem Messbecher mit der Dampfgar-Taste garen. Den Kocheinsatz entnehmen, den Mixbehälter leeren und die Kochflüssigkeit dabei auffangen.
- 4. Den Saft der Orange auspressen. Lachsfilet, Kartoffel und Möhre mit 40 ml Garflüssigkeit und dem Orangensaft in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4–7 schrittweise ansteigend pürieren.
- Die Masse mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und den Püriervorgang gegebenenfalls wiederholen, bis eine feincremige Konsistenz erreicht ist.
- 6. Das Rapsöl dazugeben und den Brei mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/80 °C/Stufe 3 verrühren.

Altersempfehlung: Ab dem 6. Monat

1 mehligkochende Kartoffel (50 g) 1 große Möhre (100 g) 40 g Lachsfilet (frisch oder TK) 1 kleine Orange (80 g) 2 Tl Rapsöl









### REISWAFFEL-BREI MIT APFEL

2 1/2 neutrale Reiswaffeln 1 kleiner Apfel (100 g) 1 Tl Rapsöl

- 1. Die Reiswaffeln in Stücke brechen und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/5 Sekunden zerkleinern.
- 2. 100 ml zimmerwarmes Wasser dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher 4 Minuten/100 °C/Stufe 1 garen.
- 3. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und sehr fein in den Mixbehälter reiben. Das Rapsöl und 50 ml zimmerwarmes Wasser dazugeben und das Ganze mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 2 verrühren.

Altersempfehlung: Ab dem 7. Monat

#### **TIPP**

→ Unsere Babybreie lassen sich auch gut auf Vorrat einfrieren. Verdoppeln oder vervierfachen Sie dazu einfach die Mengen und frieren Sie den Brei portionsweise ein.





Pro Portion ca. 171 kcal/716 kJ 2 g E, 5 g F, 28 g KH



Zubereitung: 5 Min. (+ 4 Min. Garen)

### **BIRNEN-PFLAUMEN-BREI**

- 1. Die Birne schälen, entkernen und in 3 cm große Würfel schneiden. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Den Mixbehälter mit 500 ml zimmerwarmem Wasser füllen. Birnenwürfel und Pflaumenhälften im Kocheinsatz verteilen, diesen in den Mixbehälter einsetzen und das Obst mit eingesetztem Messbecher mit der Dampfgar-Taste/5 Minuten garen.
- 2. Den Kocheinsatz mit dem Obst entnehmen und den Mixbehälter leeren. Birne und Pflaumen mit dem Rapsöl im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4-7 schrittweise ansteigend pürieren. Den Vorgang gegebenenfalls wiederholen, bis eine feincremige Konsistenz erreicht ist. Das Püree in eine Schüssel umfüllen.
- 3. 150 ml zimmerwarmes Wasser mit den Vollkornreisflocken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/ 100 °C/Stufe 1 garen. 10 Minuten ausquellen lassen. Das Püree zum Brei in den Mixbehälter geben und alles mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 2 verrühren.

1/2 Birne (70 g)

2 kleine Pflaumen (50 g)

1 Tl Rapsöl

2 El Vollkornreisflocken

Altersempfehlung:

Ab dem 7. Monat

Pro Portion ca. 215 kcal/900 kJ 3 g E, 6 g F, 37 g KH

Fertig in: 27 Min.

Zubereitung: 10 Min. (+ 7 Min. Garen, 10 Min. Einweichen)

# DER ALLERERSTE MÖHRENBREI

2 kleine Möhren (125 g) 2 Tl Rapsöl

- 1. Die Möhren schälen, waschen und in 2 cm dicke Stücke schneiden. 500 ml zimmerwarmes Wasser in den Mixbehälter füllen. Die Möhren im Kocheinsatz verteilen, diesen in den Mixbehälter setzen und mit eingesetztem Messbecher mit der Dampfgar-Taste/15 Minuten
- 2. Den Kocheinsatz mit dem Spatel entnehmen, den Mixbehälter leeren und die Flüssigkeit dabei auffangen.
- 3. Die Möhren mit 40 ml Garflüssigkeit in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 40 Sekunden/Stufe 4-8 schrittweise ansteigend pürieren.
- 4. Die Masse mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und den Vorgang gegebenenfalls wiederholen, bis eine feincremige Konsistenz erreicht ist.
- 5. Das Rapsöl dazugeben und den Brei mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/80 °C/Stufe 3 verrühren.

Altersempfehlung: Erster Brei ab dem 5. Monat

# ROTER KARTOFFELBREI

Einfach

Für 1 Portion

- 1. Kartoffel und Rote Bete schälen, waschen, die Kartoffel in 2 cm große, die Rote Bete in 1 cm große Würfel schneiden (dabei am besten Küchenhandschuhe tragen). Alles in den Kocheinsatz geben.
- 2. 500 ml zimmerwarmes Wasser in den Mixbehälter geben, den Kocheinsatz einsetzen und das Gemüse mit eingesetztem Messbecher mit der Dampfgar-Taste/10 Minuten garen.
- 3. Den Mixbehälter leeren und die Sonnenblumenkerne hineingeben. Mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/15 Sekunden zerkleinern.
- 4. Die gegarte Kartoffel und die Rote Bete mit 30 ml warmem Wasser und dem Orangensaft in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4-7 schrittweise ansteigend pürieren und den Püriervorgang gegebenenfalls wiederholen, bis eine feincremige Konsistenz erreicht ist.

Für 1 Portion

1 mehligkochende Kartoffel (50 g) 1 kleine Knolle Rote Bete (50 g)

1 El Sonnenblumenkerne

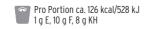
30 ml Orangensaft

Altersempfehlung: Ab dem 5. Monat

BABYBREIE

180













### SPINAT-KARTOFFEL-BREI MIT KALB

20 g Kalbfleisch 1 kleine, mehligkochende Kartoffel 80 g Blattspinat 2 Tl Rapsöl

- 1. Das Kalbfleisch gründlich von Sehnen und Fett befreien, unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen, waschen und in 2 cm große Würfel schneiden.
- 2. Beides in den tiefen Dampfgaraufsatz geben. Den Blattspinat waschen, harte Stiele entfernen und auf Kartoffel und Kalbfleisch in den Dampfgaraufsatz geben.
- 3. 1 Liter zimmerwarmes Wasser in den Mixbehälter geben, den Dampfgaraufsatz aufsetzen, verschließen und alles mit der Dampfgar-Taste/15 Minuten garen.
- 4. Den Mixbehälter ausleeren und Kalbfleisch, Kartoffel und Blattspinat hineingeben. Das Rapsöl hinzufügen und alles mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4-7 schrittweise ansteigend pürieren. Den Vorgang gegebenenfalls wiederholen, bis eine feincremige Konsistenz erreicht ist.

Altersempfehlung: Ab dem 5. Monat

#### **TIPP**

→ Wenn Sie noch Flüssigkeit zugeben wollen, dann nehmen Sie bis zu 40 ml Vitamin-C-reichen Obstsaft, damit die Eisenaufnahme verbessert wird.

Fertig in: 20 Min. Zubereitung: 5 Min. (+ 15 Min. Garen)



# TOMATEN-ZUCCHINI-REIS MIT HÄHNCHEN

- 1. Die Tomate kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Anschließend halbieren, den Stielansatz entfernen und die Tomate entkernen.
- 2. Zucchini waschen und putzen. Tomate und Zucchini in 2 cm große Würfel schneiden. Die Hähnchenbrust unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und ebenfalls würfeln. Den Reis in den Kocheinsatz geben und diesen in den Mixbehälter einhängen. 1 Liter zimmerwarmes Wasser darüber in den Mixbehälter geben.
- 3. Die Hähnchenbrust und das Gemüse in den tiefen Dampfgaraufsatz geben und diesen verschlossen aufsetzen. Mit der Dampfgar-Taste/15 Minuten garen. Den Mixbehälter ausleeren und Hähnchenbrust, Gemüse und Reis hineingeben.
- 4. Orangensaft und Rapsöl dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4-7 schrittweise ansteigend pürieren. Den Püriervorgang gegebenenfalls wiederholen, bis eine feincremige Konsistenz erreicht ist.

Altersempfehlung: Ab dem 8. Monat

#### **TIPP**

Sie diesen Brei wirklich besser erst ab dem 8. Monat. Er wird dann meist besser vertragen.

1 Tomate (50 g) 1 kleine Zucchini (50 g) 20 g Hähnchenbrust 25 g Reis (Kochzeit 10 Minuten) 2 El Orangensaft 2 Tl Rapsöl

→ Tomaten können einen wunden Po verursachen, deshalb füttern

BABYBREIE

### **EISKAFFEE KARIBIK**

8 Tl Kaffeepulver 4 Kugeln Vanilleeis 8 cl weißer Rum

1. Aus 1 Liter Wasser und 8 Teelöffeln Kaffeepulver in einer Filtermaschine einen starken Kaffee zubereiten und 30 Minuten abkühlen lassen.

#### AUSSERDEM 12 Eiswürfel

- 2. Den kalten Kaffee mit dem Vanilleeis und dem Rum in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 8 kräftig mixen.
- 3. Mit je 3 Eiswürfeln in 4 Gläsern servieren.

#### **TIPP**

→ Der Eiskaffee schmeckt auch sehr gut, wenn man Vanille- und Schokoladeneis mischt.





Pro Glas ca. 150 kcal/628 kJ 1 g E, 5 g F, 10 g KH



Zubereitung: 5 Min. (+ 30 Min. Abkühlen)



### VANILLESHAKE MIT BANANEN

2 sehr reife Bananen (220 g) 250 ml kalte Milch (Frischmilch, 3.5 % Fett) 4 El Vanilleeis

**AUSSERDEM** 

2 Tl Schokostreusel

- 1. Die Bananen schälen, in 4 cm große Stücke schneiden und mit einem Schuss kalter Milch in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 8 pürieren.
- 2. Restliche kalte Milch und Vanilleeis dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 8 schaumig mixen.
- 3. In zwei Longdrinkgläser geben und mit Schokostreuseln bestreut servieren.

#### **VARIATION**

→ Die Bananen kann man auch sehr gut durch Erdbeeren, Mangofruchtfleisch, Honigmelone oder Waldbeeren ersetzen.

### **MELONENSHAKE MIT ERDBEEREN**

- 1. Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Minze in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern.
- 2. Die Cantaloupemelone vierteln, entkernen, schälen und in grobe Stücke schneiden.
- 3. Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen.
- 4. Die Melonenstücke und die Erdbeeren zur Minze geben und mit eingesetztem Messbecher 50 Sekunden/Stufe 8 pürieren.
- 5. Naturjoghurt und Honig zugeben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 6 sämig rühren.
- 6. In große Gläser füllen und nach Belieben garnieren.

4 Stiele Minze 1 Cantaloupemelone (1 kg) 160 g Erdbeeren 500 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)

4 El Honig

Für 4 Gläser (à 350 ml)



Pro Glas ca. 201 kcal/842 kJ 9 g E, 4 g F, 31 g KH



### FROZEN STRAWBERRY

- 1. 600 g Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit dem Zitronensaft, dem Zuckersirup und dem Ananassaft in den Mixbehälter geben und alles mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/ Stufe 8 sämig pürieren.
- 2. Nun Eiswürfel nach Belieben hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 5 mixen, dabei das Eis zerkleinern.
- 3. Die 3 Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
- 4. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben, in Scheiben schneiden und die Scheiben vierteln.
- 5. Jedes Glas mit einem Fruchtspieß aus Erdbeerscheiben und geviertelten Zitronenscheiben garniert servieren.

600 g Erdbeeren 60 ml Zitronensaft 60 ml Zuckersirup 210 ml Ananassaft Eiswürfel nach Belieben

#### **AUSSERDEM**

3 Erdbeeren 1 unbehandelte Zitrone













# GRÜNER SMOOTHIE MIT APRIKOSE

150 g Romana-Salat 4 Stiele Petersilie 50 g Babyspinat 8 Aprikosen (350 g) 1 Orange (200 g) 2 El Chia-Samen 6 Eiswürfel

#### **AUSSERDEM**

Honig zum Abschmecken

- 1. Den Romana-Salat, die Petersilie und den Babyspinat putzen, waschen und trocken schütteln. Den Salat zerteilen und bei der Petersilie die Blättchen abzupfen.
- 2. Die Aprikosen waschen, vierteln und entkernen.
- 3. Die Orange auspressen.
- 4. Alle Zutaten außer den Eiswürfeln und dem Honig mit 100 ml kaltem Wasser in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/Stufe 5-8 schrittweise ansteigend pürieren.
- 5. Die Eiswürfel hinzugeben und alles mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 6 mixen, bis die Konsistenz schön sämig ist.
- 6. Nach Belieben mit weiterem Wasser verdünnen, mit Honig abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/ Stufe 3 verrühren.



### **BIRNEN-SMOOTHIE MIT BANANEN**

- 1. Die Zitrone auspressen.
- 2. Die Birnen waschen, nach Belieben schälen und die Kerngehäuse entfernen.
- 3. Die Banane schälen und mit den Birnen in 2,5 cm große Stücke schneiden.
- 4. Obststücke mit 2 Esslöffeln Zitronensaft in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 50 Sekunden/Stufe 5-8 schrittweise ansteigend pürieren, bis der Smoothie eine feincremige Konsistenz bekommt.
- 5. Auf die Gläser verteilen und nach Belieben Eiswürfel, Crushed Ice oder auch etwas Wasser dazugeben, um die gewünschte Temperatur und Konsistenz zu erreichen.

1 Zitrone (80 g) 4 reife Birnen (600 g) 1 große Banane (150 g)

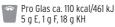
#### AUSSERDEM

Eiswürfel oder Crushed Ice nach Belieben

#### **TIPPS**

- → Auf dem Bananen-Birnen-Smoothie schmeckt ein Klecks geschlagene Sahne mit Schokoraspeln äußerst lecker.
- → Mit einem Schuss Williams-Christ-Birnenschnaps bekommt die Mischung noch zusätzlichen Pfiff - aber natürlich auch deutlich mehr Kalorien ...

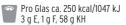












# GETRÄNKE

# **BRATAPFELSMOOTHIE MIT INGWER**

1 Tl brauner Zucker 3 Äpfel (600 g) 1/4 TI frisch geriebener Ingwer 1 Prise Zimt 2 El zarte Haferflocken 150 g Sahnejoghurt natur (10 % Fett) 100 ml naturtrüber Apfelsaft 100 ml kalte Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett)

#### **AUSSERDEM**

2 Zimtstangen

- 1 El Butter 1. Die Butter mit dem braunen Zucker in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 3 Minuten/100 °C/Stufe 1 schmelzen lassen.
  - 2. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien.
  - 3. Die Hälfte der Apfelstücke mit dem geriebenen Ingwer und Zimt in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 3 Minuten/100 °C/Stufe 1 karamellisieren lassen.
  - 4. Die restlichen Apfelstücke, die zarten Haferflocken und den Sahnejoghurt dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 50 Sekunden/ Stufe 9 cremig mixen.
  - 5. Zum Schluss gegebenenfalls mit etwas Zimt abschmecken. Naturtrüben Apfelsaft und kalte Milch dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 3 verrühren.
  - 6. In Gläser füllen, mit Zimtstangen dekorieren und servieren.

#### **TIPPS**

- → Wem der Smoothie zu cremig ist, der verlängert ihn mit etwas mehr Apfelsaft und Milch.
- → Wenn Sie den Smoothie für Erwachsene zubereiten, können Sie ihn auch noch mit 1-2 Teelöffeln Calvados verfeinern.





### **APRICOT FIZZ**

6 cl Aprikosensaft 2 cl Orangensaft 2 cl Zitronensaft 1 cl Mandelsirup

AUSSERDEM

3 Eiswürfel Sodawasser 1 unbehandelte Orange

- 1. Alle Zutaten außer den Eiswürfeln, dem Sodawasser und der Orange im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 8 mixen.
- 2. Die Eiswürfel in ein Glas geben, die Mischung darauf abseihen und mit Sodawasser auffüllen.
- 3. Die Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Anschließend in Scheiben schneiden und eine Scheibe halbieren.
- 4. Den Cocktail mit der Orangenscheibe garnieren.

### **KIWI-TRAUM**

- 1. 3 Kiwis schälen und das Fruchtfleisch in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 50 Sekunden/Stufe 5-8 schrittweise ansteigend pürieren.
- 2. Die kalten Säfte dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 6 vermengen.
- 3. Die restliche Kiwi schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- 4. Je 4 Eiswürfel in Gläser geben, den Drink dazugeben und mit Kiwischeiben und Cocktailkirschen garniert servieren.

3 Kiwis (220 g) 200 ml kalter Ananassaft 200 ml kalter Apfelsaft

#### AUSSERDEM

1 Kiwi

8 Eiswürfel

2 Cocktailkirschen



Für 1 Glas (250 ml)



Pro Glas ca. 76 kcal/318 kJ 0 g E, 0 g F, 18 g KH





Für 2 Gläser (à 250 ml)



Pro Glas ca. 145 kcal/607 kJ 1 g E, 1 g F, 30 g KH



### **EXOTISCHER BUTTERMILCHSHAKE**

1 El frisch gehackte, gemischte Kräuter (TK) 250 ml Buttermilch (0,9 % Fett) 60 g exotische Obstmischung (TK) 1 El Honig 1 El Sahne (30 % Fett) 1 El Tomatensaft 1 El Crème fraîche (30 % Fett) ½ TI Sahnemeerrettich

**AUSSERDEM** 

1 Stange Staudensellerie (30 g)

- 1. Alle Zutaten außer dem Sellerie in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 50 Sekunden/Stufe 8 fein pürieren.
- 2. Den Staudensellerie putzen und waschen.
- 3. Den Shake in Gläser füllen und mit der Selleriestange garniert servieren.

### **MELONEN-DRINK**

1. Die Orange und die rosa Grapefruit auspressen.

2. Die Melone schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

3. Die Banane schälen und dritteln.

4. Melone und Banane mit eingesetztem Messbecher 50 Sekunden/ Stufe 8 pürieren.

5. Orangen- und Grapefruitsaft hinzufügen und alles mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 6 aufmixen.

6. Den Melonen-Drink mit Zimt und Muskat würzen und nochmals mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 6 schaumig rühren.

7. Die Blutorange heiß abspülen, trocken reiben und in Spalten schneiden. Die Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

8. Den Drink in Longdrinkgläser füllen und mit Zitronenmelisseblättchen und Blutorangenspalten garniert servieren.

1 Orange (100 g)

1 rosa Grapefruit (180 g)

1/4 Honigmelone (350 g)

1 kleine Banane (90 g)

1 Prise Zimt

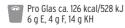
1 Prise Muskat

#### **AUSSERDEM**

1 unbehandelte Blutorange 1 Stiel Zitronenmelisse

GETRÄNKE

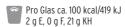












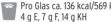
### **JOGGING-FLIP**

2 Orangen (400 g) 1 Grapefruit (350 g) 1 Zitrone (80 g) 2 Tl Grenadine 2 Eigelb (Größe M) 8 Eiswürfel

- 1. Die Orangen auspressen und 120 ml Saft in den Mixbehälter geben.
- 2. Die Grapefruit auspressen und 80 ml Saft in den Mixbehälter geben.
- 3. Die Zitrone auspressen und 40 ml Saft in den Mixbehälter geben.
- 4. Alle restlichen Zutaten mit den Eiswürfeln in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 50 Sekunden/Stufe 8 schaumig mixen.
- 5. In Longdrinkgläser geben und servieren.

Für 2 Gläser (à 260 ml)







### Pro Glas ca. 136 kcal/569 kJ 4 g E, 7 g F, 14 g KH

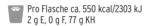
# **ERDBEERLIKÖR**

- 1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. 400 ml lauwarmes Wasser mit dem Zucker im Mixbehälter ohne eingesetzten Messbecher 8 Minuten/100 °C/Stufe 2 aufkochen. Anschließend offen und au-Berhalb des Grundgerätes 15 Minuten abkühlen lassen. Währenddessen zwei Flaschen samt Deckeln zum Sterilisieren für 15 Minuten in den heißen Backofen stellen.
- 2. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und die Stielansätze ent-
- 3. Erdbeeren, Zitronensaft und Wodka zu dem leicht abgekühlten Zuckerwasser geben und mit eingesetztem Messbecher 50 Sekunden/Stufe 8 pürieren.
- 4. Den Likör zunächst durch ein feines Sieb abgießen oder den Schaum mithilfe einer Schaumkelle abnehmen. Anschließend mithilfe eines Trichters in die sterilisierten Flaschen abfüllen. Flaschen sofort verschließen und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren. Der Erdbeerlikör ist im Kühlschrank 8 Wochen haltbar.

125 g Zucker 400 g Erdbeeren 170 ml frisch gepresster Zitronensaft 170 ml Wodka

Für 2 Flaschen (à 500 ml)







# COSMOPOLITAN

3 cl Vodka citron 1,5 cl Orangenlikör 1,5 cl Limettensaftkonzentrat 1,5 cl Preiselbeersaft

#### AUSSERDEM

1 unbehandelte Zitrone 2 Eiswürfel

- 1. Vodka citron mit Orangenlikör, Limettensaftkonzentrat und Preiselbeersaft in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 8 kräftig mixen.
- 2. Die Zitrone waschen, trocken reiben und eine dünne Scheibe abschneiden. Anschließend halbieren.
- 3. Den Cocktail in ein kleines Glas auf Eiswürfel abseihen und mit einer halben Zitronenscheibe garnieren.

# **EIERLIKÖR**

- 1. Zunächst alle Lebensmittel 30 Minuten auf Zimmertemperatur bringen.
- 2. Den Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 pulverisieren. Den Vorgang bei Bedarf wiederholen.
- 3. Dann alle weiteren Zutaten in den Mixbehälter hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 9 Minuten/70 °C/Stufe 3 verrühren.
- 4. Den Eierlikör noch heiß mit einem Trichter in eine sterilisierte Flasche füllen und verschließen. Kühl aufbewahren.

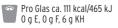
250 g Zucker 6 Eigelb (Größe M) 1 P. Vanillezucker (8 g) 125 ml Sahne (30 % Fett) 250 ml weißer Rum oder Korn

#### **TIPP**

- → Angebrochene Flaschen sollten innerhalb von 4 Wochen aufgebraucht werden.
- → Der Eierlikör schmeckt pur oder zu Desserts und ist ein echter Klassiker.

GETRÄNKE











# **TEQUILA SUNRISE**

200 g Eiswürfel 5 cl Tequila 10 cl Orangensaft 2 cl Grenadine

**AUSSERDEM** 

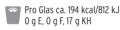
1 unbehandelte Orange

1 Kiwi

- 1. Für das Crushed Ice die Eiswürfel in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern.
- 2. Tequila und Orangensaft dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 5 mixen.
- 3. Den Cocktail in ein Longdrinkglas füllen und die Grenadine langsam dazugeben.
- 4. Die Kiwi schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- 5. Die Orange heiß waschen, trocken reiben und in Spalten schneiden.
- 6. Den Drink mit einer halben Kiwischeibe und einer Orangenspalte garnieren.

Für 1 Glas (200 ml)







# **SWIMMINGPOOL**

4 cl Wodka 2 cl Blue Curação 4 cl Kokossirup 12 cl Ananassaft 2 cl Sahne (30 % Fett) 5 Eiswürfel 1. Wodka, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananassaft und Sahne mit 3 Eiswürfeln in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 50 Sekunden/Stufe 8 schaumig mixen.

2. Die Ananas putzen, in Scheiben schneiden und ein Ananasstück herausschneiden.

#### **AUSSERDEM**

1 kleine Ananas 1 Sternfrucht 3. Die Sternfrucht waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.

4. Den Drink in ein mit den restlichen Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas abseihen, gut umrühren und mit einem Ananasstück und einer Sternfruchtscheibe garnieren.

### PINA COLADA

- 1. Apfel und Sternfrucht waschen und trocken reiben. Die Sternfrucht in Scheiben, den Apfel in kleine Schnitze schneiden.
- 2. Eiswürfel, Rum light, Ananasstücke, Sahne und Kokossirup in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 50 Sekunden/Stufe 8-10 schrittweise ansteigend fein pürieren.
- 3. In ein Longdrinkglas füllen und mit einem Fruchtspieß aus Ananas, Cocktailkirschen, Apfel und Sternfrucht servieren.
- 4 Eiswürfel
- 5 cl Rum light
- 6 El Ananasstücke aus der Dose (90 g)
- 3 cl Sahne (30 % Fett)
- 3 cl Kokossirup

#### AUSSERDEM

- 1 Apfel
- 1 Sternfrucht
- 2 Ananasstücke aus der Dose
- 1 P. Cocktailkirschen (230 g)

Für 1 Glas (150 ml)



Pro Glas ca. 299 kcal/1252 kJ 1 g E, 9 g F, 30 g KH



# **DAIQUIRI**

- 1. Weißen Rum, Zitronensaft und Zuckersirup in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 8 mixen.
- 2. Die Zitrone waschen, trocknen und eine dünne Scheibe abschneiden.
- 3. Den Drink in ein Cocktailglas auf Eiswürfel abseihen, die Zitronenscheibe hineingeben und servieren.
- 5 cl weißer Rum
- 3 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup

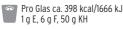
#### **AUSSERDEM**

1 unbehandelte Zitrone

4 Eiswürfel

194













197



### **SCHOKOLADENPUDDING**

#### FÜR DEN PUDDING

100 g Zartbitterschokolade 2 El Zucker ½ P. Vanillezucker (4 g) 500 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) 40 g Speisestärke 1 Eigelb (Größe M)

#### FÜR DIE VANILLESAUCE

1 Vanilleschote 10 g Speisestärke 300 ml kalte Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) 1 El Zucker 1 Ei (Größe L)

- 1. Schokolade in Stücken, Zucker und Vanillezucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 25 Sekunden/ Stufe 10 zerkleinern.
- 2. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Anschließend den Rühraufsatz einsetzen.
- 3. Zimmerwarme Milch, Speisestärke und Eigelb in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 12 Minuten/100 °C/ Stufe 2 garen.
- 4. Den Pudding in kalt ausgespülte Puddingförmchen oder eine große, kalt ausgespülte Puddingform gießen und im Kühlschrank erkalten lassen. Den Mixbehälter gründlich reinigen.
- 5. Für die Vanillesauce den Rühraufsatz einsetzen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
- 6. Die Speisestärke mit 3 Esslöffeln kalter Milch verrühren. Vanillemark, restliche Milch, Zucker, Ei und angerührte Speisestärke in den Mixbehälter geben. Alles mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 4 vermischen, dann mit eingesetztem Messbecher 15 Minuten/100 °C/Stufe 1 garen.
- 7. Die Sauce in eine Schüssel umfüllen und vor dem Servieren mindestens 10 Minuten ruhen lassen - sie dickt dann noch nach.
- 8. Die Vanillesauce mit dem Pudding servieren.



### SCHOKO-KAFFEE-CREME MIT SCHUSS

- 1. Den Rühraufsatz einsetzen, die kalte Sahne in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 3 Minuten/Stufe 4 unter Sichtkontakt steif schlagen. Die Sahne umfüllen, kalt stellen und den Mixbehälter ausspülen. Den Rühraufsatz wieder einsetzen. Die Butter in kleinen Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/80 °C/Stufe 2 schmelzen.
- 2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in den Mixbehälter geben. Die Orange heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Die Orangenschale ebenfalls in den Mixbehälter geben.
- 3. Zimmerwarme Milch, Speisestärke, Rohrzucker und 1 Prise Salz in den Mixbehälter hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 25 Sekunden/Stufe 3 verrühren. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 10 Minuten/100 °C/Stufe 1 kochen.
- 4. Dann Kakaopulver, heißen Kaffee, zimmerwarmen irischen Whiskey und Eigelb hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 15 Minuten/100 °C/Stufe 1 kochen lassen. Die Creme in eine Schüssel umfüllen und 1 Stunde abkühlen lassen, dabei ab und zu durchrühren, damit sich keine Haut bildet.
- 5. Nach dem Abkühlen die Sahne mit einem Schneebesen unter die abgekühlte Creme heben. In Portionsschälchen füllen und mit der Raspelschokolade bestreut servieren.

250 ml kalte Sahne (30 % Fett) 60 g Butter

1 Vanilleschote

1 unbehandelte Orange (200 g)

400 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett)

40 g Speisestärke

80 g Rohrzucker

1 Prise Salz

2 El Kakaopulver

60 ml heißer Kaffee

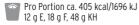
80 ml zimmerwarmer irischer Whiskey

1 Eigelb (Größe L)

50 g dunkle Raspelschokolade (70 %)















SÜSSSPEISEN

DESSERTS &

199



### **ZABAIONE**

8 sehr frische Eigelb (Größe M) 160 g Zucker 100 ml zimmerwarmer Likörwein (z. B. Marsala)

- 1. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Rühraufsatz einsetzen und die Masse mit eingesetztem Messbecher 12 Minuten/70 °C/ Stufe 3 schaumig und dickcremig rühren.
- 2. Die Zabaione sofort in Schälchen abfüllen und noch warm servieren.

#### **TIPPS**

- → Alternativ die Zabaione kalt servieren. Dann während des Abkühlens regelmäßig umrühren, um zu verhindern, dass sich der Wein von der Creme trennt und auf dem Boden absetzt.
- → Zabaione schmeckt am besten einfach pur mit Löffelbiskuit serviert. Sie passt aber auch zu Vanilleeis und frischen Beeren, z. B. Himbeeren.



### **GRIESSBREI MIT KOMPOTT**

- 1. Die Aprikosen und die Kirschen waschen, trocknen, halbieren und entsteinen.
- 2. Die Aprikosenhälften mit dem Honig und 80 ml warmem Wasser in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Minuten/100 °C/Stufe 2 kochen lassen, bis die Aprikosen weich sind.
- 3. Alles mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 5 pürieren.
- 4. Die Kirschen und den Zitronensaft hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/15 Sekunden/Stufe 1 unterrühren. Umfüllen und den Mixbehälter gründlich reinigen.
- 5. Für den Grießbrei die Pistazienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und hacken.
- 6. Zimmerwarme Milch, zimmerwarme Sahne, Zucker und Weichweizengrieß in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 12 Minuten/80 °C/Stufe 2 sieden lassen.
- 7. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/100 °C/ Stufe 1 zum Kochen bringen.
- 8. Den Grießbrei auf Dessertschälchen verteilen und das Kompott daraufgeben. Die Pistazienkerne darüberstreuen.

#### FÜR DAS KOMPOTT

6 Aprikosen (300 g) 150 g Kirschen 1 El Honig

1 Tl Zitronensaft

#### FÜR DEN GRIESSBREI

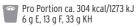
30 g Pistazienkerne 500 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3.5 % Fett) 200 ml zimmerwarme Sahne (30 % Fett) 50 g Zucker

90 g Weichweizengrieß

198



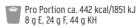
















# **ROTE GRÜTZE**

750 g gemischte TK-Beeren nach Wahl (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren)

1 Glas Sauerkirschen (Schattenmorellen, Abtropfgewicht 350 g)

1 Beutel Vanillepuddingpulver

70 g Zucker

1/4 Tl abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

- 1. Die Beeren auftauen lassen. Die Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.
- 2. Den Kirschsaft, das Vanillepuddingpulver, den Zucker und die Zitronenschale in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 4 verrühren.
- 3. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 8 Minuten/100 °C/ Stufe 3 aufkochen lassen. Der Saft ist erst milchig und wird dann klar. Falls der Saft nach Ablauf der Zeit noch nicht klar ist, mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/100 °C/Stufe 3 weiterkochen lassen.
- 4. Den Saft in eine Schüssel geben und sofort das Obst unterrühren. 1 Stunde abkühlen lassen.



# **APRIKOSEN-PFIRSICH-CREME**

- 1. Den Rühraufsatz einsetzen und die gekühlte Sahne in den Mixbehälter geben. Ohne eingesetzten Messbecher 3 Minuten/Stufe 4 unter Sichtkontakt steif schlagen. Die Sahne umfüllen und beiseitestellen. Den Mixbehälter ausspülen und trocknen.
- 2. Die Mandeln in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 7 mittelfein zerkleinern. Anschließend in einer Pfanne ohne Fett bei niedriger Hitze rösten, bis sie aromatisch duften, dann umfüllen.
- 3. Die Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und einige Blättchen für die Dekoration beiseitestellen. Die Aprikosen und die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Eine Pfirsichhälfte würfeln und für die Dekoration beiseitestellen. Das restliche Obst schälen, vierteln, mit Ahornsirup und Zitronenmelisse in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 6-8 schrittweise ansteigend fein pürieren. Dann mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 4 die Sahne unterheben.
- 4. Die Creme mit den gerösteten Mandeln, Melisseblättchen und den restlichen Pfirsichstücken dekoriert servieren.

#### **TIPP**

Für 4 Portionen

→ Die Mandeln können Sie auch durch Pistazien- oder Walnusskerne ersetzen.

200 ml kalte Sahne (30 % Fett)

40 g Mandeln

1 Stiel Zitronenmelisse

6 Aprikosen (300 g)

2 große Pfirsiche (260 g)

1 El Ahornsirup

Pro Portion ca. 240 kcal/1005 kJ 6 g E, 17 g F, 15 g KH







SÜSSSPEISEN

DESSERTS &



# GRIESSFLAMMERI MIT APRIKOSENPÜREE

- Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Die Eier trennen, Eigelb beiseitestellen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/Stufe 4 steif schlagen. Umfüllen und kühl stellen. Den Mixbehälter ausspülen.
- Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Zimmerwarme Milch, Zucker und Zimt in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 4 Minuten 30 Sekunden/100 °C/Stufe 2 kochen.
- Anschließend ohne eingesetzten Messbecher 12 Minuten/90 °C/Stufe 2 sieden lassen, dabei zu Beginn den Grieß durch die Deckelöffnung hineinrieseln lassen.
- Anschließend ohne eingesetzten Messbecher 2 Minuten/Stufe 2 ausquellen lassen.
- Eigelb hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/
   Stufe 2 zügig untermischen.
- 6. Den Mixbehälterdeckel abnehmen und die Masse offen 3 Minuten abkühlen lassen, dann den Eischnee dazugeben, den Deckel wieder schließen und den Eischnee mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 2 unterrühren.
- 7. Vier Portionsförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und die Grießmasse hineinfüllen.
- 8. Die Flammeri im Kühlschrank 1 Stunde kalt stellen. Den Mixbehälter gründlich reinigen und trocken auswischen.
- Die Aprikosen waschen, trocknen, halbieren, entsteinen und zusammen mit dem Birnendicksaft und 2 Esslöffeln Wasser in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/100 °C/Stufe 1 köcheln.
- 10. Danach mit eingesetztem Messbecher 12 Sekunden/Stufe 9 p\u00fcrieren und den Mixbeh\u00e4lter samt Inhalt au\u00dberhalb des Grundger\u00e4tes 30 Minuten offen abk\u00fchlen lassen.
- 11. Aprikosenpüree auf Tellern anrichten.
- 12. Die Flammeri vorsichtig vom Formenrand lösen und auf den Saucenspiegel stürzen.

2 Eier (Größe M)

1 Prise Salz

500 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett)

4 El Zucker

1 Prise Zimt

80 g Weichweizengrieß 500 g Aprikosen

2 El Birnendicksaft







# PANNA COTTA MIT BLAUBEERGELEE

#### FÜR DIE PANNA COTTA

5 Blatt weiße Gelatine 1 Vanilleschote 250 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3.5 % Fett) 250 ml zimmerwarme Sahne (30 % Fett) 4 El Zucker

#### FÜR DAS BLAUBEERGELEE

3 Blatt weiße Gelatine 1 Orange (180 g) 300 g Blaubeeren 4 El Zucker

#### AUSSERDEM frische Blaubeeren

1. 5 Blatt Gelatine nach Packungsangabe einweichen.

- 2. Für die Panna cotta die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zimmerwarme Milch, Sahne, 4 Esslöffel Zucker und Vanillemark mit Schote in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 7 Minuten/80 °C/Stufe 2 erhitzen.
- 3. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 3 auflösen. Die Vanilleschote entfernen, alles in Portionsgläser oder -schälchen umfüllen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und anschließend für 3 Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank stellen. Den Mixbehälter gründlich reinigen.
- 4. Sobald die Panna cotta fest ist, für das Blaubeergelee 3 Blatt Gelatine nach Packungsangabe einweichen und die Orange auspressen. Die Blaubeeren mit Orangensaft und 4 Esslöffeln Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Minuten/80 °C/Stufe 2 erwärmen, dann mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 5 pürieren.
- 5. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 3 auflösen. Das Gelee auf die Panna cotta gießen. Erneut auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und anschließend 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Servieren auf Teller stürzen und mit frischen Blaubeeren verzieren.



### **VANILLEPUDDING**

- 1. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen, beides mit den restlichen Zutaten in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Minuten/100 °C/Stufe 3 andicken lassen.
- 2. Pudding in eine kalt ausgespülte Schüssel umfüllen und die Vanilleschote dabei entfernen.
- 3. Lauwarm oder kalt servieren.

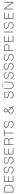
1 Vanilleschote

(Frischmilch, 3,5 % Fett)

#### **TIPP**

→ Den Pudding abwechselnd mit zerbröselten Schokoladencookies oder Brownies in Gläser schichten. Sieht toll aus und schmeckt himmlisch!

500 ml zimmerwarme Milch 2 Eigelb (Größe L) 60 g Zucker 1 Prise Salz 40 g Speisestärke











# **ZWETSCHGENKNÖDEL**

125 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) 6 El Zucker ½ Würfel frische Hefe (21 g) 275 g Mehl (Type 405) 80 g Butter 1 Tl abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone 1 Ei (Größe M) 1 Prise Salz 12 kleine, reife Zwetschgen (660 g) 12 Stück Würfelzucker 100 g Paniermehl (alternativ Pankomehl)

#### **AUSSERDEM**

Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche

- 1. Zimmerwarme Milch und 1 Esslöffel Zucker in den Mixbehälter geben. Die Hefe hineinbröckeln und mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/37 °C/Stufe 1 erwärmen.
- 2. Mehl, restlichen Zucker, 40 g Butter in Stücken, Zitronenschale, Ei und 1 Prise Salz zugeben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten verkneten. Entnehmen, zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- 3. Die Zwetschgen waschen, trocknen, halb aufschneiden und den Stein entfernen. In jede Zwetschge 1 Stück Würfelzucker geben.
- 4. Den Teig erneut gut durchkneten und zu einer Rolle formen. Von der Teigrolle 3 cm dicke Scheiben abschneiden und diese zu Knödeln formen. In die Mitte eine Mulde drücken, in jeden Knödel 1 Zwetschge geben und den Knödel mit dem Teig verschließen.
- 5. In einem großen Topf Wasser erhitzen. Zwetschgenknödel in siedendem Wasser gar ziehen lassen. Wenn die Knödel an die Oberfläche kommen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
- 6. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und das Paniermehl darin rösten. Die Knödel darin wälzen.

#### **TIPP**

Einfach

→ Dazu passt die Vanillesauce von Seite 196.









### **BAYERISCHE CREME**

- 1. Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 10 pulverisieren. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Dann Mark, Schote, zimmerwarme Milch und Eigelb in den Mixbehälter geben. Alles zusammen mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/ 70 °C/Stufe 3 erhitzen.
- 3. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Creme mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/70 °C/Stufe 3 auflösen. Die Creme in eine Schüssel füllen und 1 Stunde kühl stellen, bis sie gerade zu gelieren beginnt. (Probe: Mit dem Messer kurz durch die Creme fahren. Hinterlässt es eine Spur, ist der Zeitpunkt richtig.) In der Zwischenzeit den Mixbehälter gründlich reinigen und vollständig abkühlen lassen.
- 4. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter setzen, die kalte Sahne in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 1 Minute 30 Sekunden/Stufe 4 unter Sichtkontakt steif schlagen. Den Rühraufsatz entfernen.
- 5. Die gestockte Creme in den Mixbehälter zu der Sahne geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 3 glatt unterrühren. Die Creme in kalt ausgespülte Förmchen füllen und bis zum Erstarren mindestens 4 Stunden, am besten aber über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

5 Blatt weiße Gelatine 100 g Zucker 1 Vanilleschote 300 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) 3 Eigelb (Größe L) 300 ml kalte Sahne (30 % Fett)



# FROZEN YOGURT MIT SCHOKOLADE

300 g Naturjoghurt (3,5 % Fett) 175 g weiße Schokolade 200 g Mascarpone (80 % Fett) 1 P. Vanillezucker (8 g) 500 g Blaubeeren (TK)

#### **AUSSERDEM**

50 g weiße Schokolade 100 g frische Blaubeeren

- 1. Naturjoghurt für 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.
- 2. 175 g weiße Schokolade in grobe Stücke brechen und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.
- 3. Die Hälfte des Mascarpone zufügen und alles mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/80 °C/Stufe 2 schmelzen.
- 4. Restlichen Mascarpone, Naturjoghurt, Vanillezucker und 500 g Blaubeeren zugeben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/ Stufe 8 zerkleinern.
- 5. Ist die Masse zu weich, für 30 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen oder für 1 Stunde in den Tiefkühlschrank stellen. Dabei zwischendurch einmal gründlich umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.
- 6. Zum Servieren 50 g weiße Schokolade raspeln und die frischen Blaubeeren waschen und trocken tupfen.
- 7. Den Frozen Yogurt in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf Dessertschälchen verteilen. Mit den Schokoraspeln bestreuen und mit den frischen Blaubeeren garniert servieren.



### VANILLEEIS MIT KARAMELLPOPCORN

- 1. Den Rühraufsatz einsetzen. Eigelb, zimmerwarme Sahne, Zucker, Zitronensaft, Vanillezucker und Zimt in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 3 verrühren. Anschließend die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Die Eigelb-Sahne-Mischung mit eingesetztem Messbecher 10 Minuten/80 °C/Stufe 2 erhitzen. Die Masse in eine flache Form füllen und in das Gefrierfach stellen. Mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.
- 2. Für das Popcorn den Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 pulverisieren. Den Vorgang bei Bedarf wiederholen. Anschließend umfüllen. Das Öl in einem Topf oder einer tiefen Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen. Den Popcornmais zugeben und auf dem Topfboden verteilen. Den Deckel fest auf den Topf legen. Warten, bis die ersten Körner aufplatzen. Den Topf regelmäßig schütteln. Nach 2 Minuten den Topf von der Herdplatte nehmen und warten, bis die letzten Körner geplatzt sind. Umfüllen. Im selben Topf (oder der Pfanne) die Butter zerlassen, Puderzucker zugeben und unter Rühren karamellisieren lassen. Zimt unterrühren. Popcorn zugeben und gut vermengen.
- 3. Das Vanilleeis vor dem Servieren 15 Minuten im Kühlschrank leicht antauen lassen. Anschließend in grobe Stücke schneiden. Eisstücke in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 6 cremig rühren. Das Eis sofort in Dessertgläser füllen und mit dem karamellisierten Popcorn garnieren.

#### FÜR DAS EIS

2 Eigelb (Größe M) 250 ml zimmerwarme Sahne (30 % Fett)

50 g Zucker

1 Tl Zitronensaft

1 P. Vanillezucker (8 g)

1 Msp. Zimt

#### FÜR DAS POPCORN

75 g Zucker 1 ½ El Öl

30 g Popcornmais

1 El Butter

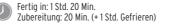
1 Msp. Zimt

SÜSSSPEISEN



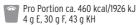














### **FRUCHTSORBET**

300 g gemischtes frisches Obst 150 g Zucker Saft von 2 Limetten (120 g) 800 g Eiswürfel

- 1. Das Obst je nach Sorte waschen oder schälen, bei Bedarf entkernen und grob schneiden.
- 2. Den Zucker im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 10 pulverisieren.
- 3. Limettensaft und Obst dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.
- 4. Die Eiswürfel hinzufügen und das Ganze mit eingesetztem Messbecher 50 Sekunden/Stufe 9 zu einer feinkrümeligen Masse zerkleinern.
- 5. Das Fruchtsorbet auf Schalen oder Gläser verteilen und sofort servieren.

#### **TIPPS**

- → Verwenden Sie überwiegend festfleischige Früchte, um ein sämiges Sorbet zu bekommen.
- → Sie können auch gefrorenes Obst verwenden und dieses mehrfach, bis zur gewünschten Konsistenz, zerkleinern. Die Zugabe von Eiswürfeln kann dann entfallen.

Fertig in: 10 Min.

Zubereitung: 10 Min.



### **GEBRANNTE MANDELN**

- 1. Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Butter und 4 Esslöffel Wasser im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/ 8 Minuten/120 °C/Stufe 1 verrühren. Die Flüssigkeit sollte dabei fast vollständig verkochen und die Mandeln vollständig von der Zuckermasse umhüllt sein.
- 2. Währenddessen den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 3. Anschließend die Mandeln sofort auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit zwei Gabeln trennen, sodass sie nicht übereinanderliegen.
- 4. Dann 10 Minuten im Ofen backen.
- 5. Das Blech herausnehmen, 5 Minuten abkühlen lassen und die Mandeln erneut mit zwei Gabeln trennen.

#### **TIPP**

→ Zur einfachen Reinigung 1 Liter Wasser in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Minuten/120 °C/Stufe 3 kochen. Mixbehälter im Anschluss leeren und reinigen.

200 g ganze Mandeln 85 g brauner Zucker 1 P. Vanillezucker (8 g)

1 Tl Zimt

1 Tl Butter

### DAMPFNUDELN MIT VANILLESAUCE

#### FÜR DIE DAMPFNUDELN

100 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) 300 g Mehl (Type 405) 50 g Zucker ½ Würfel frische Hefe (21 g) 25 g Butter 1 Ei (Größe M) 1 Prise Salz

#### FÜR DIE VANILLESAUCE

1 Vanilleschote 10 g Speisestärke 300 ml kalte Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) 20 g Zucker

#### **AUSSERDEM**

1 Ei (Größe L)

Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche Butter für den Dampfgaraufsatz

- 1. Für die Dampfnudeln die zimmerwarme Milch, 50 g Mehl und 1 Esslöffel Zucker in den Mixbehälter geben. Die Hefe hineinbröckeln und alles mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/37 °C/Stufe 2 verrühren.
- 2. Nun das restliche Mehl in den Mixbehälter sieben, den restlichen Zucker hinzufügen und erneut mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/ 37 °C/Stufe 2 verrühren.
- 3. Die Butter, das Ei und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und alles mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig sollte so lange geknetet werden, bis er sich leicht vom Rand löst.
- Den Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einer Rolle formen.
- 5. Den tiefen Dampfgaraufsatz und den flachen Dampfgareinsatz gut mit Butter einfetten. Aus der Rolle vier gleich große Stücke schneiden und jedes Stück zu einer halbrunden Kugel formen. Jeweils zwei Dampfnudeln in den tiefen Dampfgaraufsatz sowie in den flachen Dampfgareinsatz setzen, abdecken und an einem warmen Ort erneut 30 Minuten gehen lassen. Den Mixbehälter reinigen.
- 6. Nach der Gehzeit 1 Liter kaltes Wasser in den Mixbehälter geben, den Dampfgareinsatz in den Dampfgaraufsatz einhängen, verschließen, auf den Mixbehälter setzen und die Dampfnudeln mit der Dampfgar-Taste garen.
- 7. Nach Ablauf der Dampfgarzeit den Dampfgaraufsatz abnehmen und verschlossen beiseitestellen. Das Wasser aus dem Mixbehälter abgießen.
- 8. Für die Vanillesauce den Rühraufsatz einsetzen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Speisestärke mit 3 Esslöffeln kalter Milch verrühren.
- 9. Vanillemark, restliche Milch, Zucker, Ei und angerührte Speisestärke in den Mixbehälter geben. Alles mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 4 vermischen, dann mit eingesetztem Messbecher 15 Minuten/100 °C/Stufe 1 garen.
- 10. Die Sauce vor dem Servieren nach Belieben 10 Minuten ruhen lassen - sie dickt dann noch nach.
- 11. Die Dampfnudeln mit der Vanillesauce servieren.



#### **TIPPS**

- → Dazu passen frische Beeren, wie beispielsweise Johannisbeeren oder Blaubeeren.
- → Wer die Vanillesauce dickflüssiger mag, verwendet 15 g Speisestärke.
- → Echte Vanillesaucen-Fans können die Zutaten für die Vanillesauce einfach verdoppeln. Die Geräteeinstellungen müssen dafür nicht verändert werden.
- → Die Vanillesauce schmeckt warm und kalt. Im Kühlschrank dickt sie nochmals nach. Daher sollte sie ½ Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen und noch einmal kräftig durchgerührt werden.



DESSERTS &



214



## APFELPFANNKUCHEN MIT VANILLESAHNE

#### FÜR DIE VANILLESAHNE

200 ml kalte Sahne (30 % Fett) ½ P. Vanillezucker (4 g)

#### FÜR DIE PFANNKUCHEN

2 Eier (Größe L) 1 Prise Salz 250 g Mehl (Type 405) 400 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) 50 g Zucker 2 große Äpfel (400 g) 2 El Zitronensaft

#### AUSSERDEM

4 Tl Butter

- 1. Für die Vanillesahne die kalte Sahne und den Vanillezucker in den Mixbehälter geben. Den Rühraufsatz einsetzen und die Sahne ohne eingesetzten Messbecher 2 Minuten/Stufe 4 unter Sichtkontakt halb steif schlagen. Anschließend umfüllen und kühl stellen. Den Mixbehälter ausspülen.
- 2. Für die Pfannkuchen die Eier, 1 Prise Salz, das Mehl, die zimmerwarme Milch und den Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 35 Sekunden/Stufe 4 zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig 10 Minuten ruhen lassen.
- 3. In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, trocknen, schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.
- 4. 1 Teelöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Teig noch einmal mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/Stufe 6 durchrühren. Ein Viertel der Apfelspalten in die Pfanne legen und ein Viertel des Teigs darübergießen. Den Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen und warm stellen.
- 5. Aus dem restlichen Teig und den restlichen Äpfeln drei weitere Pfannkuchen backen. Die Apfelpfannkuchen auf Tellern anrichten und mit der Vanillesahne servieren.

#### **TIPP**

→ Die Apfelpfannkuchen mit Puderzucker bestäubt servieren.



## APFELKÜCHERL MIT BIERTEIG

- 1. Die Äpfel waschen, schälen, die Kerngehäuse großzügig ausstechen und die Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen. Die Apfelscheiben in eine Schüssel legen und mit dem Zitronensaft und dem Rum beträufeln.
- 2. Die Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben, den Rühraufsatz einsetzen und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten 30 Sekunden/Stufe 4 steif schlagen.
- 3. In eine Schüssel umfüllen und kalt stellen.
- 4. Eigelb, 1 Prise Salz, Zucker, Pflanzenöl, zimmerwarmes Bier und das gesiebte Mehl in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 4 zu einem glatten Teig verrühren.
- 5. Den Eischnee dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 3 verrühren. Dann umfüllen.
- 6. Das Frittieröl in einem großen breiten Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Apfelringe aus der Schüssel nehmen und kurz abtropfen lassen. Anschließend im Bierteig wenden und im heißen Öl von beiden Seiten 2 Minuten frittieren. Die goldgelben Apfelringe aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

→ Wenn Kinder mitessen, lassen Sie den Rum einfach weg und ersetzen Sie das Bier durch Malzbier.

- 4 Äpfel (600 g)
- 1 Zitrone (70 g)
- 2 El Rum
- 2 Eier (Größe M)
- 2 Prisen Salz
- 70 g Zucker
- 1 El Pflanzenöl
- 250 ml zimmerwarmes mildes,
- helles Bier
- 200 g Mehl (Type 405)

#### **AUSSERDEM**

500 ml Frittieröl









SÜSSSPEISEN

∞≾

DESSERTS

## **KAISERSCHMARRN**

AUSSERDEM

2 El Puderzucker

50 g Rosinen
3 El Apfelsaft
4 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
4 El Zucker
1 P. Vanillezucker (8 g)
200 ml kalte Milch (Frischmilch,
3,5 % Fett)
100 g Mehl (Type 405)
5 El kalte Butter
50 g Mandelstifte

- 50 g Rosinen
   Die Rosinen in einem Sieb kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.
   3 El Apfelsaft
   Dann in einer kleinen Schüssel in dem Apfelsaft marinieren.
  - Inzwischen die Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben. Den Rühraufsatz einsetzen und das Eiweiß ohne eingesetzten Messbecher 3 Minuten/Stufe 4 steif schlagen.
  - 3. Nach 2 Minuten 2 Esslöffel Zucker und den Vanillezucker durch die Einfüllöffnung hineinrieseln lassen.
  - 4. Eischnee umfüllen, kalt stellen und den Mixbehälter ausspülen. Rühraufsatz wieder einsetzen.
  - 5. Eigelbe und restlichen Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 3 verrühren.
  - 6. Ein Drittel der kalten Milch und ein Drittel des Mehles dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 3 verrühren. Diesen Schritt mit dem restlichen Mehl und der restlichen kalten Milch wiederholen.
  - Den Eischnee und die Rosinen mit eingesetztem Messbecher
     Sekunden/Stufe 2 unterheben.
  - 8. Die Hälfte der Butter in einer großen beschichteten Pfanne zerlassen.
  - 9. Den Teig in die Pfanne gießen und darin bei milder Hitze auf der unteren Seite goldbraun werden lassen.
  - Den Pfannkuchen mit zwei Holzkochlöffeln in grobe Stücke zerzupfen.
  - 11. Die übrige Butter in kleinen Flöckchen sowie die Mandelstifte in die Pfanne geben. Den Schmarrn so lange weiterbacken, bis die Stücke goldbraun sind.
  - 12. Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und möglichst sofort servieren.

#### **TIPP**

→ Wenn keine Kinder mitessen, kann man die Rosinen auch in Rum marinieren. Dazu passt Schlagsahne.









## SÜSSE MILCHBRÖTCHEN

- 1. Eine große Schüssel einfetten. Zimmerwarme Milch, zimmerwarme Butter in Stücken und Zucker in den Mixbehälter geben. Die Hefe hineinbröckeln und alles mit eingesetztem Messbecher 4 Minuten/37 °C/ Stufe 2 erwärmen.
- 2. Mehl und 1 Teelöffel Salz dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten verkneten. Den Teig mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und erneut mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 4 kneten.
- 3. Den Teig in die vorbereitete Schüssel geben, mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Küchenhandtuch bedecken und an einem gleichmäßig warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
- 4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 5. Den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals durchkneten, zu einer Rolle formen und in zehn gleich große Stücke schneiden. Die Stücke in Brötchenform bringen.
- 6. Mit einem scharfen, mit heißem Wasser befeuchteten Messer die Teiglinge auf der Oberfläche leicht einritzen und mit der Schnittfläche nach oben auf dem Backblech verteilen.
- 7. Das Blech mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Kurz vor dem Ende der Ruhezeit den Backofen auf 220 °C vorheizen.
- 8. Das Ei in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verschlagen und die Brötchen damit großzügig bestreichen.
- 9. Die Brötchen im heißen Ofen 10 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und vor dem Servieren abkühlen lassen.

#### **TIPP**

→ Sollten die Brötchen nach 10 Minuten noch zu hell erscheinen, die Backzeit gegebenenfalls verlängern.







300 ml zimmerwarme Milch (H-Milch, 3.5 % Fett) 50 g zimmerwarme Butter

45 g Zucker

½ Würfel Hefe (21 g)

500 g Weizenmehl (Type 550)

1 Tl Salz

1 Ei (Größe M)

#### **AUSSERDEM**

Butter für die Schüssel Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche

BACKEN

## **HEFEZOPF MIT ROSINEN**

50 g Rosinen

250 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett)

60 g Zucker 50 g Butter 25 g frische Hefe

1 Prise Salz

450 g Mehl (Type 405) 1 Ei (Größe M)

1 El abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

#### **AUSSERDEM**

Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche Butter zum Einfetten 1 Eigelb (Größe M) und 2 El Milch

(Frischmilch, 3,5 % Fett) zum Bestreichen

1 Handvoll Mandelblättchen (18 g)

- FÜR DEN TEIG 1. Die Rosinen in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen, 5 Minuten guellen lassen und dann abgießen.
  - 2. Zimmerwarme Milch, Zucker und Butter in Stücken in den Mixbehälter geben. Die Hefe hineinbröckeln und alles mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/37 °C/Stufe 2 erwärmen.
  - 3. Die restlichen Zutaten für den Teig (außer den Rosinen) in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
  - Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und von Hand die Rosinen unterkneten. Dann den Teig in eine mit Butter gefettete Schüssel geben, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen (das Volumen soll sich etwa verdoppeln).
  - Den Backofen auf 200 °C vorheizen und eine Auflaufform mit Wasser auf den Backofenboden stellen. (Alternativ die Fettpfanne mit Wasser gefüllt auf unterster Schiene in den Backofen schieben.) Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
  - 6. Den Teig in drei möglichst gleich große Stücke teilen und jedes Stück zu einer Rolle von etwa 45 cm Länge formen. Die drei Rollen nebeneinanderlegen, oben leicht zusammendrücken, dann abwechselnd die linke und die rechte Rolle über die Mitte legen und auf diese Weise bis zum Ende des Teiges einen Zopf flechten. Am Ende den Teig wieder leicht zusammendrücken.
  - 7. Eigelb und Milch in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Den Zopf mit dem Eigelb-Milch-Gemisch bestreichen, mit den Mandelblättchen bestreuen und 30 Minuten backen. Gegebenenfalls nach 25 Minuten Alufolie über den Zopf legen, damit er nicht zu dunkel wird

#### **TIPPS**

- → Der Hefezopf kann auch ohne Rosinen zubereitet werden. Verfahren Sie wie oben beschrieben und kneten den Hefezopf vor dem Gehen ohne Zugabe der Rosinen von Hand auf einer bemehlten Arbeitsfläche durch.
- → Wenn Sie es süßer mögen und Ihrem Hefezopf einen schönen Glanz verleihen möchten, streichen Sie 8 Esslöffel Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb und erhitzen Sie die passierte Konfitüre mit 2 Esslöffeln Wasser in einem Topf, bis sie flüssig wird. Anschließend 8 Minuten aufkochen, bis die Konfitüre zu gelieren beginnt. Den noch ofenwarmen Hefezopf gleichmäßig mit der heißen Kuvertüre bestreichen. Das funktioniert mit einem Backpinsel besonders gut.
- → Der Hefezopf lässt sich super einfrieren. Anschließend einfach bei Zimmertemperatur auftauen lassen.









## APPLE PIE MIT MUSKAT UND ZIMT

160 g kühlschrankkalte Butter 80 g Zucker 1 Prise Salz 1 kühlschrankkaltes Ei (Größe M) 300 g Mehl (Type 405)

#### FÜR DEN BELAG

1 unbehandelte Zitrone (80 g) 8 säuerliche Äpfel (z. B. Elstar, 1,3 kg)

> 170 g brauner Zucker 20 g Mehl (Type 405) 1 Msp. Zimt 1 Prise Muskat

1 El Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett)

#### AUSSERDEM

Fett für die Form Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche 1 Ei (Größe M) zum Bestreichen

- FÜR DEN TEIG 1. Für den Teig die Butter in Stücken, Zucker, 1 Prise Salz, Ei und Mehl in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste zu einem glatten Teig verkneten. Sollte die Mischung zu trocken sein, 1 Esslöffel kaltes Wasser dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 4 unterkneten.
  - 2. Den Teig entnehmen, zur Kugel rollen und in Frischhaltefolie wickeln. Für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
  - 3. Für den Belag die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale dünn abreiben. Anschließend auspressen.
  - 4. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 6 grob zerkleinern.
  - 5. Zitronensaft, braunen Zucker, Mehl, Zitronenschale, Zimt, Muskat und Milch dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Sekunden/Stufe 2 unterrühren.
  - 6. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Pieform einfetten.
  - 7. Zwei Drittel des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund und ca. 4 cm größer als die Form ausrollen. Den Teig in die Form legen und dabei einen Rand formen.
  - 8. Die Apfelmischung auf dem Teigboden verteilen.
  - 9. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Teigrädchen Streifen von 1,5 cm Breite ausschneiden. Diese gitterartig auf den Kuchen legen. Den hochgezogenen Rand nach innen klappen und so die Ansätze der Gitterstreifen bedecken.
  - 10. Das Ei in einer Tasse mit einer Gabel verquirlen. Den Rand und das Gitter des Kuchens damit bestreichen.
  - 11. Den Kuchen in 1 Stunde goldbraun backen, dabei nach 10 Minuten die Temperatur auf 180 °C herunterschalten. Mit einem Holzspießchen eine Stäbchenprobe durchführen und die Backzeit gegebenenfalls verlängern. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form erkalten lassen.



Einfach



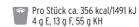














30 g Mandeln 1 unbehandelte Orange (180 g) 200 g Dinkelmehl (Type 630) ½ P. Backpulver (8 g) 100 g Zucker 1 Tl Vanillezucker 1 Prise Salz 60 ml Pflanzenöl 150 ml zimmerwarmes Mineralwasser

#### FÜR DEN BELAG

180 ml kalte Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) ½ P. Vanillepuddingpulver zum Kochen (18 g) 20 g Puderzucker 500 g Erdbeeren 1 P. roter Tortenguss (12 g)

#### **AUSSERDEM**

Fett für die Förmchen

- FÜR DEN TEIG 1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Acht Tarteletteförmchen einfetten.
  - 2. Für den Teig die Mandeln in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 8 fein zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und bei Bedarf den Vorgang wiederholen. Erneut mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
  - 3. Die unbehandelte Orange heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben.
  - 4. Orangenschale, Dinkelmehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in den Mixbehälter zu den Mandeln geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten kneten.
  - Anschließend das Pflanzenöl in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4 unterkneten.
  - 6. Dann das zimmerwarme Mineralwasser hinzugeben und nochmals mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4 verrühren.
  - Den Teig in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Sollten die Tartelettes noch etwas zu hell erscheinen, die Backzeit gegebenenfalls verlängern. Herausnehmen, 10 Minuten abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auf einem Kuchengitter 30 Minuten auskühlen lassen. Den Mixbehälter reinigen.
  - 8. In der Zwischenzeit für den Belag von der kalten Milch 5 Esslöffel abnehmen, darin das Vanillepuddingpulver anrühren und in den Mixbehälter geben. Die restliche kalte Milch und den Puderzucker in den Mixbehälter hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 8 Minuten/100 °C/Stufe 2 kochen.
  - 9. Den Pudding in eine kalt ausgespülte Schüssel umfüllen und unter gelegentlichem Rühren 30 Minuten abkühlen lassen, bis er nur noch lauwarm ist. Den Pudding anschließend auf den Teigböden verteilen und 2 Stunden vollständig abkühlen lassen.
  - 10. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, das Grün abschneiden und die Erdbeeren auf den Vanillepudding setzen.
  - 11. Den roten Tortenguss nach Packungsanleitung kochen und über die Törtchen geben.

#### **TIPP**

→ Wenn keine Kinder mitessen, können Sie die Erdbeeren auch in Orangenlikör marinieren, leicht pfeffern und mit Sahne garnieren.







## EIERLIKÖRKUCHEN MIT SÜSSKIRSCHEN

400 g Süßkirschen 250 g weiche Butter 200 g Zucker 1 P. Vanillezucker (8 g) 4 Eier (Größe M) 350 g Mehl (Type 405) 1 P. Backpulver (16 g) 250 ml zimmerwarmer Eierlikör 1 Prise Salz

#### **AUSSERDEM**

Fett und Paniermehl für die Form 120 g Puderzucker 2 El Kirschsaft

- 1. Eine Guglhupfform einfetten und mit Paniermehl bestäuben. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 2. Die Süßkirschen waschen, trocknen und entsteinen.
- 3. Weiche Butter in Stücken, Zucker, Vanillezucker und die Eier in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/ Stufe 4 schaumig rühren. Die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 4. Mehl, Backpulver, zimmerwarmen Eierlikör und 1 Prise Salz dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/Stufe 4 verrühren.
- 5. Den Teig in eine Schüssel geben und die Kirschen unterheben. Das Ganze in die Guglhupfform füllen und 1 Stunde 10 Minuten auf der untersten Schiene backen. Nach 50 Minuten die Form mit Alufolie bedecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Mit einem Holzspießchen eine Stäbchenprobe durchführen und die Backzeit gegebenenfalls verlängern.
- 6. Den Kuchen in der Form fast vollständig erkalten lassen und erst dann auf ein Kuchengitter stürzen.
- 7. Den Puderzucker in eine Schüssel füllen und mit dem Kirschsaft glatt rühren. Den Kuchen mit einem Backpinsel mit dem Guss bestreichen.



## KIRSCHKUCHEN IM GLAS

- 1. Die Eier trennen. Den Rühraufsatz einsetzen, das Eiweiß mit 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten 30 Sekunden/Stufe 4 steif schlagen. Umfüllen und kalt stellen. Den Mixbehälter ausspülen.
- 2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Marzipanrohmasse in den Mixbehälter bröckeln und mit eingesetztem Messbecher 6 Sekunden/ Stufe 8 zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
- 3. Butter in Stücken, Zucker und Vanillezucker hinzugeben und ohne eingesetzten Messbecher 2 Minuten/Stufe 4 cremig rühren. Dabei nach und nach das Eigelb durch die Einfüllöffnung dazugeben.
- 4. Mehl mit Backpulver dazusieben und mit dem Zimt mit eingesetztem Messbecher 45 Sekunden/Stufe 4 unterrühren.
- 5. Den Eischnee dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher 18 Sekunden/Stufe 2 unterrühren. Die Amarenakirschen abgießen, dazugeben und mit dem Spatel unterheben. Die gefetteten Schraubgläser zur Hälfte mit dem Teig füllen.
- 6. 45 Minuten backen. Mit einem Holzspießchen eine Stäbchenprobe durchführen und die Backzeit gegebenenfalls verlängern. Leicht abkühlen lassen und mit den Deckeln verschließen. Vollständig auskühlen lassen. Der Kuchen im Glas hält sich kühl und dunkel gelagert 3 Monate.

5 Eier (Größe M)

1 Prise Salz

150 g Marzipanrohmasse

150 g Butter

100 g Zucker

2 P. Vanillezucker (16 g)

150 g Mehl (Type 405)

1/4 Tl Backpulver

½ TI Zimt

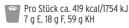
100 g Amarenakirschen aus dem Glas

#### **AUSSERDEM**

Butter für die Schraubgläser

227

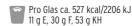












## BACKEN

## KÜRBISKÜCHLEIN AUS DEM GLAS

1 Stück Moschuskürbis (300 g) 75 g Haselnusskerne 1 Apfel (180 g) 1 El Zitronensaft 50 ml Kondensmilch (7,5 % Fett) 150 g weiche Butter 175 g brauner Zucker 1 P. Vanillezucker (8 a) 3 zimmerwarme Eier (Größe M) 200 g Mehl (Type 405) 2 Tl Backpulver

#### **AUSSERDEM**

Butter für die Gläser Einmachgläser mit Gummiring und Klammern Puderzucker zum Bestäuben

- FÜR DEN TEIG 1. Den Kürbis waschen, schälen, Kerne und Fasern entfernen und den Kürbis in Würfel mit Kantenlänge 3 cm schneiden. 1 Liter zimmerwarmes Wasser in den Mixbehälter geben. Die Würfel in den flachen Dampfgareinsatz geben, Dampfgaraufsatz mit eingehängtem Dampfgareinsatz verschlossen auf den Mixbehälter setzen und mit der Dampfgar-Taste/8 Minuten garen. Dann herausnehmen und 30 Minuten abkühlen lassen. Den Mixbehälter leeren und mehrfach kalt ausspülen.
  - 2. Die Nüsse in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 fein zerkleinern. Umfüllen und beiseitestellen.
  - 3. Den Apfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, mit dem Zitronensaft in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 4 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Umfüllen und beiseitestellen.
  - Das Kürbisfleisch und die Kondensmilch in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 4 pürieren. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Den Apfel dazugeben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/ 15 Sekunden/Stufe 3 vermengen. Alles umfüllen und beiseitestellen. Den Mixbehälter ausspülen.
  - 5. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Gläser einfetten.
  - 6. Weiche Butter in Stücken, braunen Zucker und Vanillezucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 4 verrühren. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und nochmals mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 5 verrühren.
  - 7. Das Gerät ohne eingesetzten Messbecher auf Teigknet-Taste/ 2 Minuten einstellen und die zimmerwarmen Eier nacheinander durch die Deckelöffnung dazugeben.
  - 8. Mehl, Backpulver und die Nüsse dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 4 zu einem glatten Teig verrühren.
  - 9. Die Apfel-Kürbis-Masse dazugeben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/1 Minute/Stufe 3 vermengen.
  - 10. Den Teig auf die Gläser (drei Viertel füllen) verteilen und die Küchlein auf der mittleren Schiene 40 Minuten backen. Mit einem Holzspießchen eine Stäbchenprobe durchführen und die Backzeit gegebenenfalls verlängern. Anschließend herausnehmen und die Gläser sofort heiß verschließen.
  - 11. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Kühl und dunkel gelagert, sind die Küchlein 2 Monate haltbar.



## **MARMORKUCHEN**

300 g weiche Butter 290 g Zucker 1 P. Vanillezucker (8 g) 1 Prise Salz 6 Eier (Größe M) 300 g Mehl (Type 405) 1 P. Backpulver (16 g) 30 g ungesüßtes Kakaopulver

Butter und Mehl (Type 405)

Puderzucker zum Bestäuben

AUSSERDEM

für die Form

- 1. Die Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
- Weiche Butter in Stücken, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 4 schaumig rühren.
- Die Eier dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/ Stufe 4 verrühren.
- 4. Mehl mit Backpulver mischen, über die Butter-Zucker-Mischung sieben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4 zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und erneut mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 4 verrühren.
- 6. Die Hälfte des Teiges in die Backform geben.
- 7. Zum restlichen Teig das Kakaopulver sieben, die Masse mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 4 glatt rühren.
- 8. Auf den hellen Teig in die Form geben. Eine Gabel von unten nach oben spiralförmig durch den Teig ziehen, sodass eine Marmorierung entsteht.
- Den Kuchen 1 Stunde backen. Mit einem Holzspießchen eine Stäbchenprobe durchführen und die Backzeit gegebenenfalls verlängern.
- 10. Den Kuchen herausnehmen und 20 Minuten in der Form ruhen lassen.
- 11. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 12. Mit Puderzucker bestäubt servieren.









## **BISKUITROLLE MIT ZITRONENSAHNE**

- 1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2. Für den Biskuitteig den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Eier, Zucker und Vanillezucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/37 °C/Stufe 3 verrühren. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/Stufe 4 aufschlagen.
- Mehl und Speisestärke mischen, mit 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 3 unterheben.
- Den Teig auf das vorbereitete Backblech gießen, glatt streichen und 7 Minuten backen. Den Mixbehälter reinigen.
- 5. Ein feuchtes Geschirrtuch flach ausbreiten und mit Zucker bestreuen. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und sofort auf das Geschirrtuch stürzen, sodass das Backpapier oben liegt. Das Backpapier mit kaltem Wasser besprenkeln und vorsichtig abziehen. Den Biskuit sofort mithilfe des Geschirrtuchs aufrollen und 30 Minuten abkühlen lassen.
- 6. Für die Füllung die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale dünn abreiben und die Zitrone auspressen. Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.
- 7. Den Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 pulverisieren. Den Vorgang bei Bedarf wiederholen. Den Puderzucker aus dem Mixbehälter entnehmen und beiseitestellen. Den Mixbehälter kalt ausspülen.
- 8. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen und die kalte Sahne ohne eingesetzten Messbecher 3 Minuten/Stufe 4 unter Sichtkontakt steif schlagen. Die Zeit ist abhängig von der Temperatur und dem Fettgehalt der Sahne. Sahne in eine Schüssel umfüllen und den Mixbehälter ausspülen.
- Die Gelatine tropfnass mit dem Zitronensaft in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 1 Minute/70 °C/Stufe 2 erwärmen. (Die Gelatine muss geschmolzen sein, darf aber nicht kochen.)
- 10. 3 Esslöffel von der Schlagsahne abnehmen und mit der Zitronenschale in den Mixbehälter geben. Ohne eingesetzten Messbecher
  10 Sekunden/Stufe 2 mit der Gelatine verrühren. Die restliche Schlagsahne zur Gelatinemischung geben und mit eingesetztem Messbecher
  18 Sekunden/Stufe 3 unterheben.
- 11. Den Biskuit vorsichtig entrollen und die Zitronensahne auf den Boden streichen. Wieder mithilfe des Geschirrtuches aufrollen und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren großzügig mit dem beiseitegestellten Puderzucker bestäuben.

#### FÜR DEN TEIG

4 Eier (Größe M) 150 g Zucker 1 P. Vanillezucker (8 g) 75 g Mehl (Type 405) 75 g Speisestärke 1 Prise Salz

#### FÜR DIE FÜLLUNG

1 unbehandelte Zitrone (80 g) 4 Blatt weiße Gelatine 110 g Zucker 600 ml kalte Sahne (30 % Fett)

#### AUSSERDEM

Zucker zum Bestreuen





#### FÜR DEN HEFETEIG

200 ml zimmerwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) 80 g Zucker 1 Würfel Hefe (42 g) 75 g weiche Butter 500 g Mehl (Type 405) 1 Prise Salz 1 Ei (Größe M)

#### FÜR DEN BELAG

300 g Zucker 200 g weiche Butter 7 Eier (Größe M) 40 g Speisestärke 1 Prise Salz 1 unbehandelte Zitrone (80 g) 2 P. Vanillezucker (16 g) 500 g Magerquark (0,2 % Fett) 250 g Crème fraîche (30 % Fett) 50 g Mandelblättchen

#### **AUSSERDEM**

Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche Butter für den Backrahmen bei Bedarf

- 1. Für den Teig die zimmerwarme Milch und den Zucker in den Mixbehälter geben. Die Hefe hineinbröckeln und alles mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/37 °C/Stufe 2 erwärmen.
- 2. Die weiche Butter in Stücken dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/37 °C/Stufe 2 schmelzen.
- 3. Die restlichen Zutaten für den Teig in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Teig auf eine bemehlte Fläche geben und von Hand zu einer Kugel formen. In eine Schüssel geben und 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Den Mixbehälter reinigen.
- 5. Für den Belag 200 g Zucker und die weiche Butter in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/ Stufe 4 schaumig rühren.
- 6. Anschließend das Gerät ohne eingesetzten Messbecher erneut auf 2 Minuten/Stufe 4 einstellen und 4 Eier langsam durch die Deckelöffnung dazugeben.
- 7. Die Speisestärke hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute 30 Sekunden/Stufe 4 verrühren. Alles umfüllen, den Mixbehälter gründlich reinigen, dabei mehrfach kalt ausspülen und 10 Minuten abkühlen lassen.
- 8. Die restlichen 3 Eier trennen. Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten 30 Sekunden/Stufe 4 steif schlagen. Umfüllen und kalt stellen.
- 9. Die Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Anschließend die Zitrone auspressen.
- 10. Eigelb, den restlichen Zucker und Vanillezucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten 30 Sekunden/ Stufe 4 verrühren.
- 11. Magerquark, Crème fraîche, Zitronensaft und -schale dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/Stufe 4 verrühren.
- 12. Den Eischnee in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 18 Sekunden/Stufe 2 verrühren.
- 13. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. (Bei Ober- und Unterhitze fällt die Eierschecke zusammen.) Ein hohes Backblech (alternativ Backblech + Backrahmen) mit Backpapier auslegen.



- 14. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und etwas größer als das Backblech ausrollen. Den Boden damit belegen und einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Abdecken und weitere 15 Minuten gehen lassen.
- 15. Erst die Eiermasse auf dem Teig verteilen, dann die Quarkmasse. Alles mit Mandelblättchen bestreuen. Auf der mittleren Schiene 45 Minuten backen. Mit einem Holzspießchen eine Stäbchenprobe durchführen und die Backzeit gegebenenfalls verlängern.
- 16. Anschließend herausnehmen, einige Minuten in der Form abkühlen lassen, den Kuchen vorsichtig vom Rand lösen und in 20 Stücke schneiden.





## SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

200 g Zartbitterschokolade 200 g Butter 6 Eier (Größe M) 250 g Zucker 1 Prise Salz 120 g Mehl (Type 405) 40 g ungesüßtes Kakaopulver

#### AUSSERDEM

Butter für die Förmchen

- Acht Förmchen mit Butter einstreichen und für 30 Minuten ins Tiefkühlfach stellen.
- Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Schokolade in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/ Stufe 8 zerkleinern.
- Butter in Stücken hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher
   4 Minuten/60 °C/Stufe 2 schmelzen. Die Masse umfüllen und den Mixbehälter reinigen.
- 4. Eier, Zucker und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/Stufe 5 vermischen.
- Dann ohne eingesetzten Messbecher 1 Minute/Stufe 3 verrühren und dabei die Schoko-Butter-Mischung langsam durch die Einfüllöffnung hinzugießen.
- 6. Anschließend Mehl und Kakaopulver hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 3 unterrühren. Die Masse in die Förmchen füllen und auf der zweiten Schiene von unten 12 Minuten im Ofen backen. Die Küchlein sofort servieren.

#### **TIPP**

→ Backblech nicht mit vorheizen, damit die eiskalten Förmchen nicht springen.



## ZITRONENKUCHEN MIT MOHN

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen, eine Kastenform mit Butter einfetten und mit Paniermehl ausstäuben. Für den Teig die Zitronen auspressen und den Saft beiseitestellen. Den Mohn im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 1 Minute 30 Sekunden/Stufe 10 fein zerkleinern. Anschließend umfüllen.
- 2. Die Eier mit Zucker und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Minute/Stufe 4 schaumig rühren. Mehl, Backpulver, weiche Butter in Stücken und Mohn dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 45 Sekunden/Stufe 4 unterrühren. Die Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Den Zitronensaft dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/Stufe 4 vermischen.
- 3. Den Teig in die Kastenform füllen und im Ofen 50 Minuten backen. Mit einem Holzspießchen eine Stäbchenprobe durchführen und die Backzeit gegebenenfalls verlängern. Anschließend aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter 30 Minuten auskühlen lassen. Den Mixbehälter gründlich reinigen.
- 4. Für den Guss den Zucker im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 pulverisieren. Den Vorgang bei Bedarf wiederholen. Die Zitrone auspressen und den Puderzucker damit in einer Schüssel zu einem Guss verrühren. Den ausgekühlten Kuchen damit bestreichen.

#### FÜR DEN TEIG

3 große Zitronen (320 g) 60 g Mohn 4 Eier (Größe M) 200 g Zucker 1 Prise Salz 200 g Mehl (Type 405) 2 Tl Backpulver 200 g weiche Butter

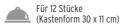
#### AUSSERDEM

Butter und Paniermehl für die Form 100 g Zucker 1 Zitrone (100 g)

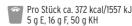












# BACKEN



## WINDBEUTEL MIT ERDBEEREN

- Den Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. Nach Bedarf den Zucker mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und den Vorgang wiederholen. Umfüllen und den Mixbehälter ausspülen.
- Für den Teig 250 ml zimmerwarmes Wasser, Butter in Stücken und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/100 °C/Stufe 1 erhitzen.
- Mehl hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/
   Stufe 4 unterrühren. Den Mixbehälter 10 Minuten offen abkühlen lassen.
- 4. Anschließend den Messbecher aus dem Deckel entfernen und das Gerät auf 40 Sekunden/Stufe 5 einstellen. Die Eier nacheinander durch die Deckelöffnung hinzugeben, bis alles glatt verrührt ist.
- Anschließend den Teig mit eingesetztem Messbecher 25 Sekunden/ Stufe 5 aufschlagen.
- 6. Den Teig 10 Minuten offen abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in möglichst großem Abstand zwölf Rosetten auf das Backblech spritzen. Die Windbeutel auf der mittleren Schiene 20 Minuten goldgelb backen. Sollten die Windbeutel noch etwas zu hell erscheinen, die Backzeit gegebenenfalls verlängern. Noch warm mit einem Sägemesser horizontal durchschneiden. Auf einem Kuchengitter 30 Minuten abkühlen lassen. Den Mixbehälter gründlich reinigen.
- 7. Für die Füllung den Rühraufsatz einsetzen, die kalte Sahne in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 3 Minuten/Stufe 4 unter Sichtkontakt steif schlagen. 3 Esslöffel des beiseitegestellten Puderzuckers 15 Sekunden vor Ende durch die Einfüllöffnung geben und unterrühren. Sahne anschließend umfüllen.
- 8. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen, in kleine Stücke schneiden und vorsichtig unter die Sahne heben. Die Erdbeer-Sahne-Mischung auf dem Windbeutelboden verteilen und die obere Hälfte der Windbeutel daraufsetzen. Alternativ die Erdbeeren in Scheiben schneiden, auf dem Windbeutelboden verteilen, die Sahne darübergeben und die obere Hälfte der Windbeutel daraufsetzen. Mit restlichem Puderzucker bestäubt servieren.

60 g Butter 1 Prise Salz 150 g Mehl (Type 405) 4 Eier (Größe M)

FÜR DEN TEIG

#### FÜR DIE FÜLLUNG

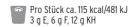
50 g Zucker 400 ml kalte Sahne (30 % Fett) 500 g Erdbeeren

#### **TIPP**

→ Die Windbeutel k\u00f6nnen Sie mit Ihrem Lieblingsobst f\u00fcllen, ganz nach Saison und Geschmack.







## BACKEN

240

## ZIMTSTERNE MIT HASELNÜSSEN

3 Eiweiß (Größe M) 330 g Zucker 350 g Haselnusskerne 130 g Marzipanrohmasse 1 Msp. Bourbon-Vanillearoma 1 Tl Zimt 1 Prise Salz

FÜR DIE GLASUR

**AUSSERDEM** 

Arbeitsfläche

2 Eiweiß (Größe M)

Mehl (Type 405) für die

1. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. 3 Eiweiß in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/Stufe 4 steif schlagen. Umfüllen und beiseitestellen. Rühraufsatz entfernen und den Mixbehälter ausspülen und trocknen.

2. Den Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 pulverisieren. Den Vorgang bei Bedarf wie-

derholen. Anschließend umfüllen.

3. Haselnusskerne in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 8 fein zerkleinern. Umfüllen und beiseitestellen.

4. Die Marzipanrohmasse in den Mixbehälter bröckeln, 275 g Haselnüsse, Bourbon-Vanillearoma, 250 g Puderzucker, 1 Teelöffel Zimt und 1 Prise Salz dazugeben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten vermengen.

5. Den Eischnee dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 3 unterrühren.

6. Die Masse umfüllen, mit den Händen eine Kugel formen, den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Mixbehälter gründlich reinigen.

7. Während der Ruhephase des Teiges die Glasur zubereiten. Dazu den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. 2 Eiweiß in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/Stufe 4 steif schlagen. Den restlichen Puderzucker dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 2 unterrühren.

8. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die restlichen fein zerkleinerten Haselnüsse auf die Arbeitsfläche streuen, den Teig darauflegen, mit einem Bogen Backpapier abdecken und den Teig mit einem Nudelholz 1 cm dick ausrollen. Backpapier vorsichtig entfernen und Sterne ausstechen. Auf die vorbereiteten Backbleche legen. Die Sterne mit der Eischnee-Puderzucker-Masse bestreichen und jeweils 12 Minuten backen.

#### **TIPPS**

- → Da der Zimtstern-Teig etwas klebriger ist, empfehlen wir, die Ausstechförmchen zwischendurch in Puderzucker zu drücken.
- → Um zu prüfen, ob die Zimtsterne fertig sind, einen Keks anheben. Wenn die Unterseite noch nicht braun wird, die Backzeit gegebenenfalls verlängern.







### NUSSECKEN

- 1. Haselnusskerne und Mandeln in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 9 mittelfein zerkleinern. Umfüllen und den Mixbehälter ausspülen.
- 2. Mehl, 130 g kalte Butter in Stücken, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Backpulver und Eier in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 25 Sekunden/Stufe 4 zu einem Mürbeteig verrühren.
- 3. Den Teig entnehmen, zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Mixbehälter
- 4. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
- 5. Restliche Butter in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/90 °C/Stufe 3 schmelzen.
- 6. Die Haselnüsse und Mandeln, den restlichen Zucker und Vanillezucker sowie 4 Esslöffel warmes Wasser hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/100 °C/Stufe 1 köcheln lassen.
- 7. Ein Backblech mit Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße dünn ausrollen und mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- 8. Die Nuss-Mandel-Mischung auf dem Teig verteilen und in 35 Minuten goldbraun backen.
- 9. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
- 10. Den Kuchen noch lauwarm in Dreiecke schneiden.

#### **TIPPS**

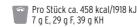
- → Sollte der Kuchen noch etwas zu hell erscheinen, die Backzeit gegebenenfalls verlängern.
- kolade und lassen Sie die Nussecken anschließend auf einem Rost trocknen. (Ein Rezept zum Schokolade schmelzen finden Sie auf Seite 10.)

200 g Haselnusskerne 200 g Mandeln 300 g Mehl (Type 405) 330 g kalte Butter 300 g Zucker 3 P. Vanillezucker (24 g) 1 Tl Backpulver 2 Eier (Größe M) 6 El Aprikosenkonfitüre

#### AUSSERDEM

Butter für das Blech Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche









## **SPRITZGEBÄCK**

250 g Mehl (Type 405) 1 Eigelb (Größe M) 125 g feiner Zucker 1 Prise Salz 175 g weiche Butter 1 P. Vanillezucker (8 g)

- 1. Das Mehl in den Mixbehälter sieben, dann Eigelb, feinen Zucker, 1 Prise Salz, die weiche Butter in Stücken und den Vanillezucker hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig entnehmen, mit den Händen noch mal kurz durchkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 3. Portionsweise den Teig durch die Plätzchentülle eines Fleischwolfes drehen und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Die Bleche nacheinander in den Ofen geben und das Spritzgebäck in jeweils 10 Minuten goldgelb backen. Um zu prüfen, ob es fertig ist, einen Keks anheben und, wenn er auf der Unterseite noch nicht braun wird, die Backzeit gegebenenfalls verlängern. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

#### **TIPPS**

- → Wer keinen Fleischwolf besitzt, verwendet einen Spritzbeutel mit flacher Plätzchentülle. 10 cm lange Plätzchen spritzen und mit einer Gabel leicht über die Teigstücke ziehen.
- → Wer mag, überzieht das Spritzgebäck noch zur Hälfte mit Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre.



## **MARZIPAN-MÜRBCHEN**

- 1. Pekannüsse in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 fein zerkleinern. Bei Bedarf die Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und den Vorgang wiederholen. Die Pekannüsse in eine Pfanne umfüllen und ohne Fett anrösten. Anschließend umfüllen und 15 Minuten abkühlen lassen.
- 2. Den Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 pulverisieren. Den Vorgang bei Bedarf wiederholen.
- 3. Vanillezucker, Eigelb, Mehl, 1 Prise Salz, weiche Butter in Stücken, Marzipanrohmasse in Stücken und Pekannüsse dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 5 vermischen. Den Teig zu mehreren Rollen von je 3 cm Durchmesser formen und in Frischhaltefolie wickeln. Über Nacht durchkühlen lassen.
- 4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Teigrollen aus der Folie wickeln, Zucker auf einen Teller streuen und die Teigrollen darin wälzen. Den Teig in 7 mm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Nacheinander im Ofen 10 Minuten goldgelb backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

→ Die Kekse halten sich in einer verschlossenen Box ca. 3 Wochen.

200 g Pekannüsse

50 g Zucker

1 P. Vanillezucker (8 g)

1 Eigelb (Größe M) 175 g Mehl (Type 405)

1 Prise Salz

150 g weiche Butter

50 g Marzipanrohmasse

#### AUSSERDEM

Zucker zum Wälzen

Für 60 Stück

BACKEN

## ZIMTBÄLLCHEN MIT HASELNÜSSEN

- Den Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 8 pulverisieren. Den Vorgang bei Bedarf wiederholen. Anschließend umfüllen.
- Die Haselnusskerne in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 12 Sekunden/Stufe 8 fein zerkleinern. Umfüllen, beiseitestellen, den Mixbehälter gründlich reinigen, kalt ausspülen und trocknen.
- Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen, das Eiweiß in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher
   Minuten 30 Sekunden/Stufe 4 steif schlagen. Danach ohne eingesetzten Messbecher auf 2 Minuten/Stufe 4 stellen und 250 g Puderzucker und den Vanillezucker durch die Einfüllöffnung im Deckel einrieseln lassen.
- 4. Die Eischnee-Zucker-Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und nochmals mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 4 verrühren. 6 Esslöffel von der Eischneemasse beiseitestellen.
- 5. Zimt und zerkleinerte Haselnusskerne in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der **Teigknet-Taste** vermengen.
- **6.** Den Backofen auf 130 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 7. Die Masse mithilfe des Spatels in eine Schüssel umfüllen. Eine zweite Schüssel mit lauwarmem Wasser für die Hände bereitstellen und die Masse mit nassen Händen zu walnussgroßen Kugeln formen.
- 8. Auf die Backbleche setzen und mit einem Holzlöffelstiel (diesen auch in Wasser tunken) jeweils eine kleine Delle eindrücken.
- 9. Zu dem abgenommenen Eischnee-Puderzucker-Gemisch den restlichen Puderzucker geben und mit einem Löffel glatt rühren. Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Vertiefungen der Kugeln damit befüllen. Jeweils 1 ganzen Haselnusskern obendrauf setzen.
- 10. Die Bällchen backblechweise je 30 Minuten backen. Um zu prüfen, ob die Zimtbällchen fertig sind, einen Keks anheben. Wenn er auf der Unterseite noch nicht braun ist, die Backzeit gegebenenfalls verlängern. Auf Kuchengittern abkühlen lassen.

#### **TIPP**

→ Die Zimtbällchen schmecken auch mit Mandeln oder einer Nussmischung sehr gut.

270 g Zucker 300 g Haselnusskerne 3 Eiweiß (Größe M) 1 P. Vanillezucker (8 g) 1 Tl Zimt

#### AUSSERDEM

40 ganze Haselnusskerne







## KOKOSMAKRONEN MIT APRIKOSEN

4 Eiweiß (Größe L) 50 g Zucker 200 g getrocknete Aprikosen 75 g Pekannüsse 60 g Kokosraspel 1 El Zitronensaft 2 El Orangensaft 45 Backoblaten (4 cm Ø)

- 1. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Eiweiß in den Mixbehälter geben und mit dem Zucker mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/Stufe 4 steif schlagen. Rühraufsatz entfernen, Eischnee umfüllen und kühl stellen. Den Mixbehälter ausspülen.
- 2. Die getrockneten Aprikosen in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Umfüllen und beiseitestellen.
- 3. Die Pekannüsse in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern.
- 4. Die Aprikosen, die Kokosraspel und die Säfte zu den Pekannüssen in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/30 Sekunden/Stufe 3 verrühren.
- 5. Dann den Eischnee dazugeben und mit dem Spatel unterheben.
- 6. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Oblaten auf die Bleche verteilen und die Masse mithilfe von zwei Teelöffeln auf die Oblaten geben.
- 7. Die Makronen nacheinander 13 Minuten backen.



## **STUTENSTERNE**

- 1. Die lauwarme Milch und 1 Esslöffel Zucker in den Mixbehälter geben. Die Hefe hineinbröckeln und alles mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/37 °C/Stufe 1 erwärmen.
- 2. Alle restlichen Zutaten in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3. Den Teig umfüllen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen noch einmal kräftig durchkneten, dann in eine bemehlte Schüssel geben, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 30 Minuten an einem gleichmäßig warmen Ort gehen lassen.
- 4. Anschließend den Teig erneut von Hand durchkneten und 1,5 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Sterne ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem feuchten Handtuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.
- 5. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Sterne im Ofen 13 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

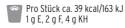
250 ml lauwarme Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) 50 g Zucker ½ Würfel frische Hefe (21 g) 125 g Rosinen 500 g Mehl (Type 405) 1/2 Tl abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone 1 Prise Salz 100 g weiche Butter

#### AUSSERDEM

Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche Puderzucker zum Bestreuen

248

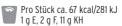
















## **WEISSBROT**

1/2 Würfel frische Hefe (21 g) 500 g Mehl (Type 405) 2 Tl Salz

#### AUSSERDEM

Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche, Schüssel und Hände

- 1. 320 ml zimmerwarmes Wasser in den Mixbehälter geben. Die Hefe hineinbröckeln und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/ Stufe 3 vermischen.
- 2. Mehl und 2 Teelöffel Salz dazugeben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste zu einem glatten Teig verrühren.
- 3. Den Teig in eine bemehlte Schüssel umfüllen und mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
- 4. Danach den Teig mit bemehlten Händen gut durchkneten, in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und das Brot 1 weitere Stunde abgedeckt gehen lassen.
- 5. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Die Temperatur auf 200 °C reduzieren und das Brot 45 Minuten backen.
- 6. Weißbrot auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

#### **TIPP**

→ Möchte man lieber eine runde Form, lässt man den Teig am besten in einer nicht zu großen, runden Schüssel gehen. Anschließend vorsichtig in den vorgeheizten Ofen geben und sofort backen.



## **SAUERTEIGBROT**

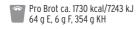
- 1. 100 ml lauwarmes Wasser in den Mixbehälter geben, die Hefe dazubröckeln und alles mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/37 °C/ Stufe 1 erwärmen. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen.
- 2. Sauerteig, Mehl, Vollkornroggenmehl, saure Sahne und 1 Teelöffel Salz zum Vorteig in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten verkneten.
- 3. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche kurz von Hand durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine bemehlte Schüssel geben und 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4. Danach den Teig erneut gut durchkneten, mit bemehlten Händen zu einem runden Brotlaib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Bachblech legen. Das Brot abdecken und 1 weitere Stunde gehen lassen.
- 5. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 6. Das Brot mit Wasser bepinseln und auf der mittleren Schiene 50 Minuten backen.

5 g frische Hefe 100 g Sauerteig (FP) 100 g Mehl (Type 405) 250 g Vollkornroggenmehl (Type 1800) 150 g saure Sahne (10 % Fett) 1 Tl Salz

#### **AUSSERDEM**

Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche und die Schüssel

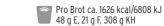














BACKEN





## **DINKELBROT MIT KÖRNERN**

400 g Dinkelmehl (Type 630) 1 Tl Salz 1 P. Trockenhefe (7 g)

1 El Öl (z. B. Olivenöl)

1 Tl Honig

70 g Samen nach Belieben (z. B. Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne) 1 Eigelb (Größe M)

1 El Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett)

#### AUSSERDEM

Fett und Kleie oder Paniermehl für die Form

- 1. Dinkelmehl, 1 Teelöffel Salz, Trockenhefe, Honig, Öl und 300 ml lauwarmes Wasser im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste kneten. 50 g der Samen hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/10 Sekunden/Stufe 3 verrühren. Der Teig darf noch leicht klebrig sein, sollte sich aber gut vom Behälterrand lösen.
- 2. Eine Kastenform leicht fetten und mit Kleie oder Paniermehl ausstreuen. Den Teig einfüllen und die Form mehrfach auf den Tisch stoßen, damit er sich bis in die Ecken verteilt. Mit einem sauberen Küchentuch bedecken und den Teig an einem gleichmäßig warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis er die Form komplett ausfüllt.
- 3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Pro Brot ca. 1871 kcal/7834 kJ

67 g E, 49 g F, 280 g KH

- 4. Eigelb und Milch verquirlen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Mit den restlichen Samen bestreuen und das Brot im heißen Backofen 40 Minuten backen. Das Brot sollte hohl klingen, wenn man mit einem Löffel darauf klopft, dann ist es fertig gebacken.
- 5. Das Brot herausnehmen, in der Form leicht abkühlen lassen, dann stürzen und vollständig auskühlen lassen.

#### **TIPP**

→ Das Brot lässt sich auch mit Roggenmehl (Type 1150) oder mit dunklem Weizenmehl (Type 1050) backen.



## **SCHMALZBRÖTCHEN**

- 1. 100 ml lauwarmes Wasser in den Mixbehälter geben. Die Hefe hineinbröckeln und alles mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/ 37 °C/Stufe 1 erwärmen.
- 2. Mehl, Zwiebelschmalz, 2 Teelöffel Salz und 160 ml lauwarmes Wasser dazugeben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Minuten kneten.
- 3. Anschließend den Teig umfüllen und auf einer bemehlten Fläche kurz von Hand durchkneten.
- 4. Den Teig 1 Stunde zugedeckt an einem gleichmäßig warmen Ort gehen lassen.
- 5. Danach den Teig erneut gut durchkneten und mit bemehlten Händen Brötchen schleifen.
- 6. Die Brötchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und abgedeckt 1 weitere Stunde gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 7. Die Bleche nacheinander 20 Minuten backen. Sollten die Brötchen etwas zu hell erscheinen, die Backzeit gegebenenfalls verlängern.

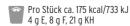
½ Würfel frische Hefe (21 g) 600 g Mehl (Type 405) 200 g Zwiebelschmalz 2 Tl Salz

#### **AUSSERDEM**

Mehl (Type 405) für die Arbeitsfläche

Einfach





## Rezeptverzeichnis

٨		E		Н		M		Pizza Margherita	162	Spinat-Kartoffel-Brei mit Kalb	182
Aioli	45	_	110		140	Mandeln, gebrannte	211	Pizzasuppe	96	Spritzgebäck	244
Apfelkücherl mit Bierteig	215	Eier in Senfsauce, gekochte	116	Hähnchenroulade	140	Marmorkuchen	230	· izzadappe		Stutensterne	249
Apfelpfannkuchen	210	Eier kochen	11	Hefezopf mit Rosinen	220	Marzipan-Mürbchen	245	Q		Swimmingpool	194
mit Vanillesauce	214	Eierlikör	193	Heringssalat, roter	101	Maultaschen in Brühe	82	Quiche Lorraine	144		
Apple Pie mit Muskat		Eierlikörkuchen	226	Hühnereintopf mit Nudeln	92	Mayonnaise	42			Т	
und Zimt	222	mit Süßkirschen	226			Melonen-Drink	191	R		Tequila Sunrise	194
Apricot Fizz	190	Eiersalat mit Schnittlauch	105	J		Melonenshake mit Erdbeeren	185	Räucherlachs-Aufstrich	41	Thai-Curry-Suppe	
Aprikosen-Pfirsich-Creme	201	Eierschecke mit Mandeln	234	Jogging-Flip	192	Miesmuscheln	100	Reibekuchen mit Apfelmus	113	mit Hähnchen	76
Auberginendip mit Joghurt	49	Eischnee	11	Joghurt	15	in Tomatensauce	146	Reis kochen	12	Tomaten-Ricotta-Dip	39
Ausbackteig	33	Eiskaffee Karibik	184			Milchbrötchen, süße	219	Reiswaffel-Brei mit Apfel	180	Tomaten-Zucchini-Reis	
_		Erbsensuppe, deftige	87	K		Milchreis	37	Remoulade	44	mit Hähnchen	183
В		Erdbeer-Pudding-Tartelettes	224	Käsespätzle	175	Minestrone	57	Rhabarbergelee mit Apfel	51	Tomatensauce	38
Bayerische Creme	207	Erdbeerlikör	193	Kaiserschmarrn	216	Möhrenbrei, der allererste	180	Rigatoni mit Rinderragout	134	Tomatensuppe	64
Béchamelsauce	26			Kartoffelbrei, roter	181	Möhren-Lachs-Brei	179	Rinderkraftbrühe mit Nockerln	89	Tomatensuppe mit Mozzarella	61
Berliner Löffelerbsen mit Eisbein	73	F		Kartoffeln kochen	13	Möhren untereinander	111	Rohkostplatte, herzhafte	100		
Biersuppe mit Croûtons	85	Feiertagsrotkohl	117	Kartoffelpuffer	14	Mürbeteig	29	Rote Grütze	200	V	
Birnen-Pflaumen-Brei	181	•		Kartoffelpüree	13			Rotkohlquiche		Vanille-Puderzucker	10
Birnen-Smoothie mit Bananen		Fenchelbrei mit Pute	178	Kartoffelsoufflé		N		mit Ziegenkäse	160	Vanilleeis mit Karamellpopcorn	209
Biskuitrolle mit Zitronensahne		Fischfrikadellen mit Kräutersauce	152	mit Spinatsalat	109	Nudel-Bohnen-Eintopf	70	Rucola-Frittata	407	Vanillepudding	205
Biskuitteig	30	Fischsuppe Bouillabaisse	98	Kartoffelsuppe mit Speck	81	Nudeln kochen	12	mit Ziegenkäse	107	Vanilleshake mit Bananen	184
Blätterteig	32			Ketchup	43	Nudeln mit Gorgonzola		6		Vier-Beeren-Marmelade	53
Blaubeermarmelade	-	Fleischsalat	100	Kirschkuchen im Glas	227	und Nüssen	171		00	vici Beeren Mannelade	50
mit Ananas	54	Frikadellen mit Erbsenpüree	123	Kiwi-Traum	191	Nussecken	243	Sauce béarnaise	23	W	
Blumenkohl-Brokkoli-Salat	101	Frischkäse-Aufstrich mit Olive	n 41	Königsberger Klopse	133			Sauce hollandaise	24	Waldorfsalat	103
Blumenkohlgratin	115	Frozen Strawberry	185	Kokosmakronen		0		Sauerteigbrot Schellfisch	251	Weißbrot	250
Bohneneintopf, grüner	80	Frozen Yogurt		mit Aprikosen	248	Olivenpaste, schwarze	40	auf Möhrengemüse	149	Wildfrikadellen mit Speck	139
Bohnensuppe, serbische	84	mit Schokolade	208	Konzentrat für Geflügelbrühe	18	_		Schmalzbrötchen	253	Wildkräutersuppe, sahnige	69
Bratapfelsmoothie mit Ingwer	188	Fruchtsorbet	210	Konzentrat für Gemüsebrühe	16	P		Schoko-Aufstrich		Windbeutel	27
Burger mediterran	120			Konzentrat für Rindfleischbrüh	e 17	Panna Cotta mit Blaubeergelee	204	mit Haselnüssen	55	Windbeutel mit Erdbeeren	239
Buttermilchshake, exotischer	190	G		Kraftbrühe mit Eierstich	79	Paprika-Ricotta-Suppe	59	Schoko-Kaffee-Creme		Wirsingquiche	200
Butterwaffeln	36	Gazpacho	56	Krautwickel mit Hackfüllung	130	Paprikacreme mit Frischkäse	46	mit Schuss	197	mit Räucherlachs	158
		Gemüsecremesuppe	63	Kürbis-Kartoffel-Curry	168	Parmesan, gerieben	15	Schokoküchlein mit flüssigem Kern	236		
С		Gnocchi	35	·	228	Pastateig	34	Schokolade schmelzen	10	Z	
Camembert-Dip	40	Graupensuppe	62	Kürbissuppe	65	Pellkartoffeln	04	Schokoladenpudding	196	Zabaione	198
Champignon-Cremesuppe	58	Grießbrei mit Kompott	199	тальстр		mit Kräuterquark	176	Senfsauce	22	Zimtbällchen	
Chili con carne	124	·	133	1		Penne mit Erbsen		Serviettenknödel	118	mit Haselnüssen	247
Cosmopolitan	192	Grießflammeri mit Aprikosenpüree	203	Lachs mit Kartoffeln		und Schinken	125	Smoothie mit Aprikose,	110	Zimtsterne mit Haselnüssen	240
Crêpes mit Spargel,	470	Grüne Sauce mit Kartoffeln		und Pilzsauce	157	Penne mit Hackfleisch	100	grüner	186	Zitronenkuchen mit Mohn	237
bretonische	170	und Ei	166	Lachs mit Spargel		und Pilzen	136	Spaghetti bolognese	129	Zucchini-Möhren-Puffer	100
Currysuppe mit Gemüse	90	Grundsauce, dunkle	20	und Roter Bete	154	Petersiliensauce	25	Spaghettini		mit Dip	106
D		Grundsauce, helle	19	Lachs mit Zitronengras,		Pfannkuchen	14	mit Klößchensauce	126	Zucchinicremesuppe	68 206
D Dojaviri	105	Guacamole	48	gedämpfter	150	Pichelsteiner Eintopf	95	Spargel, gedämpfter	172	Zwetschgenknödel	
Daiquiri	195			Lauchgemüse	112	Pilzomelett mit Sesam	110	Spargelcremesuppe	66	Zwetschgenmus	50
Domofoudolo mit Vanilla	010										
Dampfnudeln mit Vanillesauce Dinkelbrot mit Körnern	e 212 252	Gurkensalat Gyrossuppe	102 71	Linsensuppe mit Mettwürstchen	74	Pilzrisotto Pina Colada	165 195	Spargelsuppe mit Speckwürfeln	77	Zwiebelkuchen Zwiebelsuppe, überbackene	142 75

254

### Exklusiv bei



## Impressum

HERAUSGEBER HOYER Handel GmbH Tasköprüstraße 3 D-22761 Hamburg



Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk und Fernsehen, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

#### **BILDNACHWEIS**

Illustrationen

Fotolia.com: © jacartoon (Kochmütze und Servierglocke), © WonderfulfPixel

(Waage und Uhr)

Rezeptfotos

Fotolia.com: © mizina (S. 19), © Stephanie Jud (S. 23), © Corinna Gissmann (S. 24), © tirik (S. 26), © Christian Jung (S. 27), © Tanja Esser (S. 28), © eZeePics Studio (S. 32), © 5ph (S. 33), © Natasha Breen (S. 34/35), © emmi (S. 36)

© 5pir (5. 55), ⊚ Natasila Breen (5. 54/55), ⊚ emini (5. 5

Manuela Rüther: S. 108

Studio Klaus Arras: S. 110, 117, 122, 127, 135, 151, 161, 187, 189, 207, 227

Food-Fotografie Michael Brauner: S. 197

Kay Johannsen: S. 199 Edina Stratmann: S. 251, 253

TLC Fotostudio: alle übrigen Fotos

Umschlagmotive

TLC Fotostudio (vorne und hinten)

**SILVER CREST®** 

# KOCHBUCH

FÜR DIE KÜCHENMASCHINE





## Schnell gesund kochen



Der Monsieur Cuisine **édition plus** erfüllt alle Anforderungen der modernen Familienküche und hilft beim Kochen kräftig mit.

Ob zerkleinern, rühren, pürieren, mixen, schlagen, kochen, dünsten oder dampfgaren – mit seinen vielfältigen Funktionen ersetzt er eine Vielzahl von Küchengeräten. Das spart nicht nur Geld, sondern auch Platz in der Küche.



Mit dem Monsieur Cuisine édition plus wird Kochen wieder zum Erlebnis!