

AMBIANO®

KÜCHENMASCHINE
MIT WLAN-FUNKTION

REZEPTE

Leckere Rezeptideen zum
Nachkochen von der
Vorspeise bis zum Dessert



RÜHREN
+
KNETEN

MIXEN
+
KOCHEN

DAMPFGAREN
+
EMULGIEREN

HACKEN
+
PÜRIEREN

SCHLAGEN
+
WIEGEN



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

Importeur: Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühlen 5, 20457 Hamburg, Germany



KÜCHENMASCHINE MIT WLAN-FUNKTION

VEREINT ZAHLREICHE FUNKTIONEN UND BIETET
VARIANTENREICHE ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN



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

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

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

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

VORSPEISEN

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

SUPPEN

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

HAUPTGERICHTE

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

SCHONENDES GAREN

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

SAUCEN & PESTOS

- 50 Basilikum-Pesto
Gorgonzola-Sauce
Sauce Bernaise
Tomaten-Basilikum-Sauce
- 51 Senf-Sauce
Balsamico-Sauce
Orangen-Sauce
Sauce Hollandaise
Kapern-Sauce
- 52 Rotweinsauce
Weißweinsauce
Béchamelsauce
- 53 Bratensauce
Currywurst-Sauce
- 54 Salat-Dressing
Bolognese-Sauce
- 55 Schnelle Pfeffersauce
Pesto Rosso
Erdnusssauce
- 56 Lachssauce
Sweet Chili Sauce



DIPS & CREMES

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

KUCHEN & GEBÄCK

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

DRINKS

- 88 Tomatensaft
Bananen-Milchshake
Kaffee-Punsch mit Ahornsirup
Honig-Punsch
- 89 Eierlikör
Orangenlikör
Zitronenlikör
- 90 Winterpunsch
Glühwein
Kaffee-Sahne-Likör
- 91 Frühstücksdrink
Fruchtiger Shake (Vegan)
Wake-Up-Shake
Beeren/Joghurt Smoothie
- 92 Grüner Gurken-Smoothie
Rote Bete-Apfel-Smoothie
Kiwi-Bananen-Joghurt-Drink
- 93 Pak Choi-Ananas-Bananen-Smoothie

BEILAGEN

- 96 Kartoffelgnocchi
Kartoffelklöße halb und halb
- 97 Nudelteig (Grundrezept)
Kartoffelknödel
Selleriepüree
- 98 Semmelknödel
Spätzle
- 99 Kartoffel-Karotten-Püree
Brezeln-Serviettenknödel

EISCREMES & DESSERTS

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

BABYNAHRUNG

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

EINMACHEN

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

ZUBEHÖR

- 108 Hinweise zum Zubehör







Vorspeisen

SEITE 6

- PIKANTE KRABBen ÜBERBACKEN
- FLEISHPASTETE

SEITE 7

- WINDBEUTEL PIKANT
- WEISSKRAUT-SALAT
- SCHUPFNUDELN

SEITE 8

- PIKANTE MUSCHELN MIT OLIVEN
- OMELETT HERZHAFT
- KARTOFFELROULADE

SEITE 9

- BRÄTNOCKERL (ALS EINLAGE FÜR BRÜHE)
- ROHKOSTSALAT
- KARTOFFELPLÄTZCHEN MIT KÄSE

SEITE 10

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

SEITE 11

- PASTINAKEN-LINSEN-SALAT
- MEDITERRANES GEMÜSE

SEITE 12

- TORTILLA-WRAPS MIT THUNFISCH

PIKANTE KRABBen ÜBERBACKEN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



250 ml Brühe 250 ml Sahne 40 g Mehl 30 g Butter 100 g mittelalter Gouda Salz, Pfeffer	garen	7 Min.	100°C	1
1 Eigelb 1 TL Curry	garen	1 Min.	100°C	1
1 Tomate 300 g Krabben	mit dem Spatel unterrühren			

In Backförmchen füllen und bei 200°C ca. 15–20 Min. überbacken

FLEISHPASTETE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

Das mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver gewürzte Filet darauflegen.

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



400 g Mehl 20 g frische Hefe 200 ml Wasser 1 Eigelb	verrühren	30 Sek.		6
2 EL Paniermehl	Teig bestreuen			
100 g Bauchspeck 100 g Schweinefleisch	zerkleinern	30 Sek.		6
1 Zwiebel 2 Eier 1 TL Kräuter der Provence 200 g Champignons 1 TL frische Kräuter Salz, Pfeffer Paprikapulver	verrühren	30 Sek.		6
500 g Schweinefilet				
1 Eigelb				

75 Min. im Backofen bei 175–200°C backen

ZUTATEN für 4 Personen



100 ml Wasser Salz 60 g Butter	kochen	3 Min.	100°C	1
120 g Mehl	kochen	20 Sek.	100°C	4
3 Eier 1/2 TL Backpulver	verschlagen	50 Sek.		4
Im Backofen bei 175-200°C ca. 20-30 Min. backen				
250 g Quark 200 g Frischkäse 1/2 Zwiebel frische gehackte Kräuter Salz, Pfeffer	verrühren	20 Sek.		5

WINDBEUTEL PIKANT

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



250 g Äpfel 50 g Haselnüsse 1 Becher Joghurt 2 EL Essig 4 EL Öl Salz, Pfeffer Paprikapulver Zucker	mixen	20 Sek.		1
600 g Weißkohl	zerkleinern	20 Sek.		1

WEISSKRAUT-SALAT

ZUBEREITUNG:

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



1/2 Bund Petersilie	hacken	10 Sek.		10
250 g Quark 2 Eier 300 g Mehl 1 TL Salz	vermengen	1 Min.		5

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

SCHUPFNUDELN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

Die fertigen Schupfnudeln in Butter schwenken und servieren.

PIKANTE MUSCHELN MIT OLIVEN

ZUBEREITUNG:

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

Inzwischen die Tomaten überbrühen, enthäuten und in Würfel schneiden.

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

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

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE 
500 ml Brühe 30 g Butter 40 g Mehl 100 ml Sahne 1 Zehe Knoblauch Salz, Pfeffer 1 Tropfen Tabasco	garen	8 Min.	100°C	1
1 Tomate 5 entkernte Oliven 1 EL frische Kräuter 300 g Muschelfleisch	mit Spatel unterrühren			

Im Backofen 20 Min. bei 200°C überbacken

OMELETT HERZHAFT

ZUBEREITUNG:

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE 
1 Zwiebel	zerkleinern	10 Sek.		4
200 g Speck 500 ml Milch 375 g Mehl 6 Eier Salz, Pfeffer, Paprika Rosmarin, Thymian	mixen	20 Sek.		5

Portionsweise in der Pfanne anbraten

KARTOFFELROULADE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE 
250 g Kartoffeln	zerkleinern	20 Sek.		5
1 Ei 20 g Butter 100 g Mehl 25 g Grieß Salz Muskatnuss	verrühren	20 Sek.		5
Pesto	Teig bestreichen			

In Salzwasser 30 Min. kochen

ZUTATEN für 4 Personen



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

BRÄTNOCKERL (ALS EINLAGE FÜR BRÜHE)

ZUBEREITUNG:

Kalbsbrät zusammen mit der Sahne und dem Ei in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 1,5 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 2 zu einer glatten Masse verrühren. Petersilie, Muskat, Zitronenabrieb sowie Salz und Pfeffer hinzugeben und 40 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 1 einrühren.

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

ZUTATEN für 4 Personen



100 g Karotten	zerkleinern	20 Sek.		4
250 g Weißkohl	zerkleinern	15 Sek.		1
4 EL Pflanzenöl 3 EL Essig 1 TL Salz 1 TL Zucker 70 g Sahne Saft einer Limette	mischen	1 Min.		SL Linkslauf

ROHKOSTSALAT

ZUBEREITUNG:

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



1 rote Zwiebel	zerkleinern	10 Sek.		5
1 EL Butter	andünsten	2,5 Min.	120°C	1
400g gekochte Kartoffeln 100g Käse (Emmentaler oder Gouda)	zerkleinern	1 Min.		4
1 Ei Prise Muskat (frisch gerieben) 1 EL Rosmarin (gerebelt) Salz/Pfeffer nach Geschmack	rühren	1 Min.		2

KARTOFFELPLÄTZCHEN MIT KÄSE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

Ei, Muskat, Rosmarin sowie Salz und Pfeffer hinzufügen und alles 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 2 rühren.

Aus der Masse kleine Plätzchen formen und in der Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten.

FORELLEN-SCHAUM MIT FELDSALAT

ZUBEREITUNG:

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

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

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

Nun nochmals 30 Sekunden mit Stufe 5 mixen.

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



1 Schalotte 1 kl. Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek		4
250 g Forellenfilets 125 g Crème fraîche 1 TL Zitronensaft Abrieb von einer Bio-Zitrone Salz/Pfeffer nach Geschmack	pürieren	30 Sek		7
Mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben				
	mixen	30 Sek		5
Masse in eine Schüssel geben und für einige Stunden kalt stellen				
Dressing: 1 Schalotte	zerkleinern	10 Sek		4
1 EL Zitronensaft ½ EL Zucker 4 EL weißer Balsamicoessig 1 EL Rapsöl 1 TL Dill Salz/Pfeffer nach Geschmack	verrühren	30 Sek		2
200 g Feldsalat	putzen, zupfen und Dressing darüber geben			

GRIESSNOCKERL

(ALS EINLAGE FÜR BRÜHE)

ZUBEREITUNG:

Eier, Butter und Salz in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 3 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 1 rühren.

Grieß, Petersilie und Muskat dazu und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 1 einrühren.

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

ZUTATEN für 4 Personen



2 Eier (Größe M) 60 g Butter (Zimmertemperatur) 2 TL Salz	rühren	3 Min		1
160 g Grieß 2 EL Petersilie (frisch gehackt) 1 Prise Muskat (frisch gerieben)	einrühren	2 Min		1

ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten	Handlung	Dauer	Temperatur	Stufe
1 Schalotte	zerkleinern	10 Sek		4
200 g Pastinaken	zerkleinern	15 Sek		3
2 EL Olivenöl	anschwitzen	2 Min	120	SL Linkslauf
1 kl. Dose braune Linsen 4 EL Cherry-Essig 1 Prise Zucker Salz/Pfeffer nach Geschmack ½ EL Honig	rühren	1,5 Min		SL Linkslauf
80 g Schafskäse	mischen	1 Min		SL Linkslauf
2 Salatblätter	anrichten			

PASTINAKEN-LINSEN-SALAT

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten	Handlung	Dauer	Temperatur	Stufe
Ca. 500–600 ml Wasser 1 EL Gemüsebrühe (Pulver)				
1000 g Gemüse (Paprika, Auberginen, Champignons, Zucchini, rote Zwiebeln)	dämpfen	20 Min	120	SL
Marinade: 1 Schalotte ½ Bund Oregano ½ Bund Basilikum 3 Zehen Knoblauch	zerkleinern	15 Sek		4
5 EL Olivenöl 150 ml Balsamicoessig (dunkel) Salz/Pfeffer (nach Geschmack) 1 TL Zucker ½ TL Paprikapulver ½ TL Chili-Pulver ½ EL Rosmarinnadeln (fein gehackt) 1 TL frischer Thymian (fein gehackt)	rühren	2 Min		1

Marinade über das Gemüse geben. Für 24 h kaltstellen.

MEDITERRANES GEMÜSE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

TORTILLA-WRAPS MIT THUNFISCH

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



1 kl. Zwiebel 1 Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek		4
100 g Rucola 5 Basilikumblätter	zerkleinern	10 Sek		3
2 Dosen Thunfisch 1 EL Zitronensaft 1 Prise Zucker Salz/Pfeffer nach Geschmack 150 g Frischkäse (Tomate-Kräuter)	vermengen	3 Min		SL Linkslauf
4 Tortilla-Böden	Mit der Thunfischmasse bestreichen und einrollen			

MEINE NOTIZEN

MEINE NOTIZEN

A large white rounded rectangle with 20 horizontal lines, intended for taking notes. The lines are evenly spaced and extend across the width of the rectangle.





SUPPEN

SEITE 16

- KARTOFFELSUPPE
- LAUCHSUPPE
- PILZCREMESUPPE

SEITE 17

- GAZPACHO
- KÄSESUPPE
- GEMÜSESUPPE

SEITE 18

- TOMATENSUPPE
- FLEISCHKLÖSSCHEN-SUPPE
- FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

SEITE 19

- SELLERIESUPPE
- LACHSCREMESUPPE
- BROCCOLICREMESUPPE

SEITE 20

- ROTE BETE SUPPE
- MARONENSUPPE

SEITE 21

- KÜRBISCREMESUPPE
- LINSENSUPPE

SEITE 22

- SÜSSKARTOFFELSUPPE
- ZUCCHINI-SUPPE

SEITE 23

- PEKING-SUPPE
- PASTINAKENSUPPE

KARTOFFELSUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

Danach 1 Minute auf Stufe 4 mixen.

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

ZUTATEN für 4 Personen



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

LAUCHSUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

Schlagsahne zugeben und 1 Min. weiterköcheln lassen.

In Teller füllen und, falls gewünscht, mit einem Löffel Schlagsahne und etwas Schnittlauch garnieren.

ZUTATEN für 4 Personen



1 kl. Zwiebel	zerkleinern	10 Sek.		4
100 g Speckwürfel 40 g Butter 1 TL Zucker	andünsten	2 Min.	100°C	1
3 Stangen Lauch 1 l Gemüsebrühe Salz, Pfeffer Muskatnuss	köcheln	25 Min.	100°C	SL
125 ml Schlagsahne	köcheln	1 Min.	100°C	1

PILZCREMESUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



500 ml Gemüsebrühe 250 ml Milch 40 g Butter 40 g Mehl 100 ml Schlagsahne Salz, Pfeffer	erhitzen	10 Min.	100°C	1
250 g Champignons etwas Zitronensaft	kochen	5 Min.	100°C	1

Suppe in Tassen füllen und mit einem Löffel Schlagsahne garnieren

ZUTATEN für 4 Personen



1 Scheibe altes Landbrot 1 Zehe Knoblauch 1 kl. Zwiebel 25 g Paprikaschote grün 1 Salatgurke 375 g feste, reife Tomaten 1 hartgekochtes Ei 50 ml Olivenöl 1/2 TL Salz 1/4 TL Pfeffer	mixen	30 Sek.		7
375 g feste, reife Tomaten 300 ml Wasser	mixen	20 Sek.		7
3 TL Essig 200 g Eiswürfel				

GAZPACHO

ZUBEREITUNG:

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



1 Zwiebel	zerkleinern	10 Sek.		4
2 EL Butter 2 EL Mehl	andünsten	1 Min.	100°C	1
50 ml Weißwein 500 ml Gemüsebrühe	kochen	10 Min.	100°C	1
Salz, Pfeffer Muskatnuss 200 ml Schlagsahne 150 g geriebener Emmentaler	rühren	3 Min.	70°C	1
aufschäumen		30 Sek.		4

KÄSESUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

Zum Aufschäumen 30 Sek. auf Stufe 4 laufen lassen.

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

ZUTATEN für 4 Personen



1 Stange Lauch 1 Karotte 1 kl. Zwiebel 3 gekochte Kartoffeln 400 ml Milch 1/2 TL Salz 1/4 TL Pfeffer 3 Stängel Petersilie	mixen	10 Sek.		5
	garen	10 Min.	100°C	SL
1 Becher Sahne 50 g Schmelzkäse	garen	1 Min.	100°C	1

GEMÜSESUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

Nach Belieben weitere Gewürze mit dem Spatel unterrühren.

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

TOMATENSUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



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

FLEISCHKLÖSSCHEN-SUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten	Handlung	Zeit	Temperatur	Stufe
125 g Hackfleisch 2 EL Paniermehl 1 kl. Zwiebel 1 Ei 1/2 TL Salz 1/4 TL Pfeffer 1 Prise Majoran 1 Prise Paprikapulver süß	kneten	20 Sek.		4
1 l Rinderbrühe	kochen	15 Min.	100°C	1

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten	Handlung	Zeit	Temperatur	Stufe
250 g Zwiebel	hacken	10 Sek.		4
50 g Butter	anschwitzen	2 Min.	100°C	1
1/4 l Weißwein 1/2 l Hühnerbrühe	ablöschen			
Dampfgaraufsatz einsetzen				
250 g Zwiebel	kochen	10–15 Min.	100°C	SL
Dampfgaraufsatz abnehmen				
1/2 TL Salz 1/2 TL Pfeffer	verrühren	1 Min.		1
4 Scheiben Weißbrot 100 g geriebener Käse	im Backofen überbacken			

ZUTATEN für 4 Personen



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

SELLERIESUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

Danach 2 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



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

LACHSCREMESUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



1 Zwiebel	hacken	10 Sek.		4
40 g Butter	andünsten	3 Min.	100°C	1
500 g Broccoli	zerkleinern	10 Sek.		4
	andünsten	3 Min.	100°C	2
700 ml Wasser 30 g Mehl 2 TL Gemüsebrühe (Pulver) Salz und Pfeffer (nach Geschmack) Prise Muskat	kochen	15 Min.	100°C	SL
	rühren	1 Min.		4
50 ml Sahne 2 EL Crème fraîche	garen	5 Min.	90°C	SL

BROCCOLICREMESUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

ROTE BETE SUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



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

MARONENSUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

Danach den Inhalt 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 3 mixen.

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

ZUTATEN für 4 Personen



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

ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten	Handlung	Zeit	Temperatur	Stufe
1 Knoblauchzehe 1 Zwiebel	hacken	10 Sek.		4
20 g Butterschmalz	andünsten	2 Min.	120°C	1
400 g Kürbis (Hokkaido) 3 Kartoffeln 1 Karotte 200 ml Weißwein 1 Chilischote ½ Liter Wasser 2 EL Gemüsebrühe (Pulver)	kochen	20 Min.	100°C	1
200 ml Sahne Salz und Pfeffer (nach Geschmack)	einrühren	30 Sek.		4

KÜRBISCREMESUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten	Handlung	Zeit	Temperatur	Stufe
2 kl. Zwiebeln 1 Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek		4
2 Karotten	zerkleinern	15 Sek		4
2 EL Rapsöl	anschwitzen	3 Min	120°C	SL
200 g Linsen	anschwitzen	2 Min	120°C	SL Linkslauf
1 L Gemüsebrühe	kochen	10 Min	100°C	SL Linkslauf
Salz/Pfeffer nach Geschmack	köcheln	7 Min	90°C	1
2 EL Zitronensaft 200 g Joghurt	rühren	3 Min		3

LINSENSUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

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

SÜSSKARTOFFELSUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten	Handlung	Zeit	Temperatur	Stufe
1 Zwiebel 20 g Ingwer	zerkleinern	10 Sek		4
2 EL Rapsöl	anschwitzen	2,5 Min	120°C	SL
400 g Süßkartoffeln	zerkleinern	20 Sek		3
500 ml Gemüsebrühe	kochen	15 Min	100°C	1
200 ml Kokosmilch	köcheln	3 Min	90°C	1
Salz/Pfeffer nach Geschmack Prise Kümmel (gemahlen) ½ TL Koriander (getrocknet, gerebelt) 1 EL Majoran (getrocknet, gerebelt)	rühren	3 Min		2

ZUCCHINI-SUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten	Handlung	Zeit	Temperatur	Stufe
2 kl. Zwiebeln 2 Knoblauchzehen	zerkleinern	10 Sek		4
2 EL Rapsöl	anschwitzen	2 Min	120°C	SL
400 g Zucchini	anschwitzen	2,5 Min	120°C	SL
500 ml Gemüsebrühe	kochen	15 Min	100°C	SL
Salz/Pfeffer nach Geschmack 100 g Crème fraîche mit Kräutern 1 Prise Zucker	kochen	3 Min	100°C	3

ZUTATEN für 4 Personen



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

PEKING-SUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten	Handlung	Dauer	Temperatur	Stufe
2 kl. Zwiebeln 2 Knoblauchzehen	zerkleinern	10 Sek		4
3 EL Olivenöl	anschwitzen	2 Min	120°C	SL
70 g Kartoffeln (geschält) 300 Pastinaken (geschält)	zerkleinern	20 Sek		3
700 ml Gemüsebrühe Salz/Pfeffer nach Geschmack 1 Prise Curry 1 TL Kümmel (gemahlen) ½ TL Chili-Pulver	kochen	20 Min	100°C	SL
150 ml saure Sahne	Rühren	2 Min		1

PASTINAKENSUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

Kartoffeln und Pastinaken in Stücke schneiden, in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 3 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Gemüsebrühe, Salz/Pfeffer, Curry, Kümmel und Chili-Pulver zugeben und 20 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

Sahne zufügen und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 1 rühren.





HAUPTGERICHTE

SEITE 26-27

- RISOTTO
- REHRÜCKEN MIT ROTWEIN-SAUCE
- POLENTA
- BORSCH
- LAUCHKUCHEN

SEITE 28-29

- PIZZA MIT TOMATEN, SCHINKEN UND KÄSE
- GEFÜLLTE ZUCCHINI
- REIBEKUCHEN
- GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

SEITE 30-31

- GULASCHTOPF
- SCHWEINEGESCHNETZELTES
- CHILI CON CARNE
- NUDELSALAT

SEITE 32-33

- BAYRISCHE FLEISCHPFLANZERL
- BÄRLAUCH-PFANNKUCHEN
- MILCHREIS
- KÄSESPÄTZLE
- FISCHFRIKADELLEN

SEITE 34-35

- HACKFLEISCHRÖLLCHEN IN TOMATENSAUCE
- EINTOPF MIT PFEFFERBEISSERN
- RATATOUILLE

SEITE 36-37

- PAPRIKA MIT HACKFLEISCHFÜLLUNG
- FEINES REISFLEISCH
- PAPRIKA-REIS MIT ERBSEN

SEITE 38

- GEMÜSESTRUDEL MIT KRÄUTERN

RISOTTO

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

Brühe und Salz zufügen, Einfüllöffnung mit dem Gar-Korb abdecken (ohne Deckel der Einfüllöffnung) und 12–15 Min. bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL einkochen. Danach etwa 1–1,5 Min. im Edelstahl-Mixbehälter ziehen lassen.

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



40 g Zwiebeln 1 Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek.		4
25 g Butter 10 ml Olivenöl	andünsten	2 Min.	120°C	1
300 g Risottoreis	andünsten	2,5 Min.	100°C	1 Linkslauf
70 ml Weißwein	einkochen	1 Min.	100°C	SL Linkslauf
0,7 L Brühe 1 TL Salz	einkochen	12-15 Min. (je nach Kochzeit des Reises)	100°C	SL Linkslauf
25 g Butter 50 g gerieb. Parmesan	verfeinern			

REHRÜCKEN MIT ROTWEIN-SAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



100 g Speck-Scheiben Rotwein 1 TL Thymian 1/2 TL Piment, gemahlen 1 Rehrücken (1,5–1,8 kg) 2 EL Öl Pfeffer, Salz				
Im Bräter im Backofen ca. 30 Min. bei 180°C garen. Danach ca. 10 Minuten ziehen lassen.				
> SAUCE Bratensatz 50 ml Sahne Rotwein 30 g Mehl 1 EL Johannisbeergelee 1 EL Zitronensaft Salz, Pfeffer	garen	6 Min.	100°C	1

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE  
250 ml Wasser 250 ml Milch Salz, Pfeffer nach Geschmack	erwärmen	5 Min.	100°C	1
100 g Polentagrieß	rühren	20 Min.	70°C	SL Linkslauf

POLENTA

ZUBEREITUNG:

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

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

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE  
30 g Olivenöl 100 g Kartoffeln 100 g Zwiebeln 100 g Karotten 50 g Sellerie 100 g Tomaten	rühren	3-5 Min.	120°C	1
500 g Roastbeef/ Rinderlende	mixen	1 Min.		8
1 l Wasser 2 Stk. Lorbeerblätter 1-2 Knoblauchzehen 40 g Tomaten-Ketchup Pfeffer, Salz	mixen	50-60 Min.	100°C	SL

BORSCH

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE  
TEIG 200 g Mehl 100 g Magerquark 100 g Margarine 1 gestr. TL Backpulver 1 gestr. TL Salz	mixen	20 Sek.		5
Teig im Backofen bei 200°C ca. 10-20 Min. vorbacken				
BELAG 400 g Lauch/Porree 3/4 l Wasser	garen	10 Min.	100°C	SL Linkslauf
Gegarten Lauch auf Teig verteilen				
200 g Gouda 4 Eier 1 Becher Sahne 1/4 TL Pfeffer 1 Prise Muskat	verrühren	10 Sek.		4
200 g roher Schinken	zerkleinern	15 Sek.		4
Masse über Lauch geben und im Backofen bei 200°C ca. 30 Min. backen				

LAUCHKUCHEN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

PIZZA MIT TOMATEN, SCHINKEN UND KÄSE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

Käse in grobe Stücke schneiden und 10–20 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern, anschließend den Teig damit bestreuen.

Im Backofen bei 200°C ca. 20–30 Min. backen.

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

ZUTATEN für 4 Personen



ZUTATEN	VERFAHREN	ZEIT	TEMPERATUR	STUFE
TEIG 350 g Mehl 10 g frische Hefe 200 ml warmes Wasser 1 Prise Zucker 2 EL Öl 1 TL Salz	verkneten	20–25 Sek.		5

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

BELAG 200 g gek. Schinken 3 Stängel Petersilie	zerkleinern	20 Sek.		5
--	-------------	---------	--	---

20 g Butter 2 EL Sahne 1 EL Tomatenmark 200 g Tomaten 1/2 TL Salz 1/4 TL Pfeffer 1/2–1 TL Thymian	erhitzen	10 Min.	90°C	1
---	----------	---------	------	---

500 g Tomaten 1–2 EL Majoran				
---------------------------------	--	--	--	--

auf Teigboden verteilen				
-------------------------	--	--	--	--

100 g mittelalter Gouda		10–20 Sek.		7
-------------------------	--	------------	--	---

Im Backofen bei 200°C ca. 20–30 Min. backen

GEFÜLLTE ZUCCHINI

ZUBEREITUNG:

Zucchini halbieren, aushöhlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

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

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

Im Backofen 30 Min. bei 200°C backen.

ZUTATEN für 4 Personen



250 g Krabben 4 kleine Zucchini Salz, Pfeffer				
100 g mittelalter Gouda 100 g frische Champignons 1 Bund Dill 150 g Crème fraîche 1 Zwiebel	zerkleinern	20 Sek.		3

Im Backofen 30 Min. bei 200°C backen

ZUTATEN für 4 Personen



1 kl. Zwiebel 1/4 Bund Petersilie	mixen	20 Sek.	5
5 geschälte Kartoffeln	mixen	25 Sek.	5
1 Ei Salz, Pfeffer 1 Prise geriebene Muskatnuss 80 g Mehl	mischen	20 Sek.	5

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

REIBEKUCHEN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



3 EL Milch 125 g Quark 50 ml Öl 1 Ei 250 g Mehl 1 Pkg. Backpulver Salz	kneten	20 Sek.	5
3 Stängel Petersilie 150 g Zwiebeln 200 g Champignons 100 g gek. Schinken 1 Eiweiß Salz, Pfeffer	mixen	20 Sek.	3
1 Eigelb 1 EL Milch			

Im Backofen 20–30 Min bei 175°C backen

GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

GULASCHTOPF

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



250 g Zwiebeln 2 Knoblauchzehen	zerkleinern	20 Sek.		4
2 Karotten 100 g Knollensellerie	zerkleinern	10 Sek.		4
1 TL Kümmel 1 EL Olivenöl 1 EL Tomatenmark 250 g Rindfleisch (Rindergulasch)	dünsten	5 Min.	100°C	SL Linkslauf
0,3 l Rotwein	garen	20 Min.	100°C	SL Linkslauf
0,3 l Fond 2 Lorbeerblätter 5 Wacholderbeeren	garen	30 Min.	100°C	SL Linkslauf
Kräuter (Majoran, Rosmarin, etwas Thymian) Salz (nach Geschmack) 1 Chilischote 150 ml Fond 1 Dose Tomaten (stückig)	garen	50 Min.	100°C	SL Linkslauf

SCHWEINEGESCHNETZELTES

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



1 EL Öl 250 g Schweinefilet	andünsten	5 Min.	120°C	SL Linkslauf
1 kl. Zwiebel 1 Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek.		4
1 EL Öl	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
100 ml Weißwein Prise Zucker 300 ml Gemüsefond 1 EL mittelscharfer Senf 2 Lorbeerblätter 4 Wacholderbeeren Frische Kräuter (Rosmarin, Thymian)	kochen	20 Min.	120°C	SL Linkslauf
1 Becher Crème fraîche (mit Kräutern) ½ TL Curry Schweinefilet	kochen	7 Min.	100°C	SL Linkslauf

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE 
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 Chilischote	zerkleinern	15 Sek.		4
200 g Paprika	zerkleinern	10 Sek.		4
3 EL Olivenöl 1 EL Tomatenmark	andünsten	3 Min.	120°C	1
350 g Rinderhackfleisch	andünsten	6 Min.	120°C	SL Linkslauf
100 ml Rotwein 100 g Mais 300 g Tomaten (passiert) 50 ml Brühe Salz, Pfeffer (nach Geschmack) 2 Lorbeerblätter	kochen	20–25 Min.	100°C	SL Linkslauf
350 g Kidneybohnen	erhitzen	4 Min	100°C	SL Linkslauf
1 EL Crème fraîche	garnieren			

CHILI CON CARNE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE 
400 g Nudeln				
1 Eigelb 3 EL süßer Senf 15 ml Essig 150 ml Rapsöl 1 TL Zucker	rühren	2,5 Min.		2
10 Gewürzgurken 1 Paprikaschote 250 g Leberkäse Salz/Pfeffer nach Geschmack	rühren	40 Sek.		1

NUDELSALAT

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

BAYRISCHE FLEISHPFLANZERL

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



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

BÄRLAUCH-PFANNKUCHEN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

Nun die Pfannkuchen in einer Pfanne mit Butterschmalz ausbacken.

ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten	Handlung	Zeit	Temperatur	Stufe
150 g Emmentaler	zerkleinern	30 Sek.		5
150 g Bärlauch	zerkleinern	20 Sek.		4
1 EL Butter	andünsten	2,5 Min.	120°C	1
500 ml Milch 250 g Mehl 1 TL Salz 3 Eier Schuss Mineralwasser 1 Messerspitze Chilipulver	verrühren	4 Min.		2

MILCHREIS

ZUBEREITUNG:

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten	Handlung	Zeit	Temperatur	Stufe
1 Liter Milch 50 g Butter 200 g Milchreis 60 g Zucker Mark einer Vanilleschote 1 TL Zimt Prise Salz	köcheln	40 Min.	90°C	SL Linkslauf

ZUTATEN für 4 Personen



300 g würziger Bergkäse	zerkleinern	30 Sek.		5
½ Bund frische Petersilie (glatt)	zerkleinern	20 Sek.		4
400 g Mehl 4 Eier 250 ml Wasser 1 TL Salz	verrühren	2,5 Min.		4
Teig entnehmen und Spätzle in einen separaten Topf mit kochendem Salzwasser schaben und kochen bis sie oben schwimmen.				
1 große Zwiebel	zerkleinern	10 Sek.		4
2 EL Pflanzenöl	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
Spätzle (gekocht) Bergkäse (zerkleinert)	rühren	2,5 Min.	80°C	1 Linkslauf

KÄSESPÄTZLE

ZUBEREITUNG:

Käse in Stücke schneiden und im Edelstahl-Mixbehälter 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 zerkleinern. Den Käse in eine Schüssel füllen und den Mixbehälter reinigen. Petersilie im Edelstahl-Mixbehälter 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach in eine separate Schüssel füllen und den Mixbehälter reinigen.

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

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



3 Schalotten	zerkleinern	10 Sek.		4
1 EL Butter	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
500 g Fischfilets	zerkleinern	1 Min.		4
100 g Weißbrot 1 TL scharfer Senf 2 Eigelb Salz/Pfeffer nach Geschmack 1 Prise Curry Zitronenabrieb einer kleinen Zitrone 1 EL frisch gehackter Dill 1 EL Rosmarin-Nadeln (fein gehackt)	vermengen	4 Min.		1 Linkslauf

Zu Frikadellen formen und goldbraun braten.

FISCHFRIKADELLEN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

HACKFLEISCHRÖLLCHEN IN TOMATENSAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



Röllchen				
2 Schalotten	zerkleinern	10 Sek.		4
2 Knoblauchzehen				
2 EL Pflanzenöl	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
1 rote Paprika	andünsten	1 Min.	120°C	SL
400 g gemischtes Hackfleisch				
1 Ei				
Salz/Pfeffer nach Geschmack				
5g getrockneter Majoran	vermengen	5 Min.		SL Linkslauf
1 EL Rosmarinadeln (fein gehackt)				
½ EL frischer Thymian (fein gehackt)				
Kleine Röllchen formen und mit etwas Öl in einer Pfanne rundherum anbraten				
Sauce				
1 Zwiebel	zerkleinern	10 Sek.		4
1 Knoblauchzehe				
1 EL Pflanzenöl	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
150 ml Weißwein	einkochen	1,5 Min.	120°C	SL
1 Dose Tomaten (stückig)				
100 ml Wasser				
1 EL getrockneter Oregano (gerebelt)	kochen	5 Min.	100°C	SL
1 Prise Zucker				
1 Würfel Gemüsebrühe				
Pfeffer (schwarz) nach Geschmack				

ZUTATEN für 4 Personen



100 g Knollensellerie 100 g Lauch 150 g Karotten 150 g Kartoffeln	zerkleinern	25 Sek.		4
2 EL Rapsöl	andünsten	4 Min.	120°C	SL Linkslauf
150 ml Weißwein	einkochen	1,5 Min.	120°C	SL Linkslauf
½ EL mittelscharfer Senf 200 ml Brühe Salz/Pfeffer nach Geschmack 2 Lorbeerblätter 1 EL frisch gehackter Dill	kochen	15 Min.	100°C	SL Linkslauf
1 Dose Erbsen-Möhren-Gemüse 2 Stück Pfefferbeißer 1 EL getrockneter Majoran 1 Prise Curry	köcheln	10 Min.	90°C	SL Linkslauf

EINTOPF MIT PFEFFERBEIßERN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



3 Schalotten 2 Knoblauchzehen	zerkleinern	10 Sek.		4
2 EL Olivenöl	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
2 Paprikaschoten (1 x rot; 1 x gelb) 2 EL Tomatenmark	andünsten	2 Min.	120°C	SL Linkslauf
70 ml Weißwein	rühren	1 Min.	120°C	SL Linkslauf
120 ml Gemüsebrühe 300 g Zucchini 400 g Tomaten 1 Aubergine 1 EL Thymian (frisch gehackt) 1 EL Oregano (frisch gehackt) 1 EL Rosmarin-Nadeln (fein gehackt) Prise Zucker Salz/Pfeffer nach Geschmack	kochen	15 Min.	100°C	SL Linkslauf

RATATOUILLE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

PAPRIKA MIT HACKFLEISCH-FÜLLUNG

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



		STUFE			
4 Paprikaschoten	Deckel abschneiden, entkernen				
4 Schalotten 3 Knoblauchzehen	zerkleinern	10 Sek.			4
1 Brötchen (vom Vortag; eingeweicht) 350 g gemischtes Hackfleisch 1 Ei Salz/Pfeffer nach Geschmack 5 g getrockneter Majoran 1 EL Rosmarinnadeln (fein gehackt) ½ EL frischer Thymian (fein gehackt) 1 EL Petersilie (fein gehackt) 1 Prise Chili-Pulver	vermengen	5 Min.			SL Linkslauf
Die Paprika mit der Masse gleichmäßig füllen					
Sauce					
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek.			4
1 EL Pflanzenöl 1 EL Tomatenmark	andünsten	2,5 Min.	120°C		SL
150 ml Weißwein	einkochen	1,5 Min.	120°C		SL
1 Dose Tomaten (passiert) 100ml Brühe 1 EL getrockneter Oregano (gerebelt) 1 Prise Zucker 1 Lorbeerblatt Salz/Pfeffer nach Geschmack	kochen	8 Min.	100°C		SL
Im Backofen bei ca. 200°C 50–60 Minuten Backen					

ZUTATEN für 4 Personen



4 EL Balsamico (dunkel) 5 EL Rapsöl 2 TL Dijon Senf 1 Knoblauchzehe 300 g Rinderfilet				
2 Schalotten 2 Knoblauchzehen	zerkleinern	10 Sek.		4
2 EL Rapsöl	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
1 Dose Tomaten (stückig) 2 EL Tomatenmark 500 ml Gemüsebrühe 220 g Reis	kochen	15 Min.	100°C	SL Linkslauf
2 Paprikaschoten (1 x rot; 1 x gelb) 200 g Tomaten 1 EL Thymian (getrocknet, gerebelt) 1 EL Rosmarin-Nadeln (getrocknet, gerebelt) Salz/Pfeffer nach Geschmack Prise Paprikapulver Mariniertes Rinderfilet	kochen	8 Min.	100°C	SL Linkslauf

FEINES REISFLEISCH

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



2 Zwiebeln 1 Paprikaschote 2 Knoblauchzehen 3 EL Pflanzenöl	zerkleinern	20 Sek.		4
500 ml Gemüsebrühe 150 g Ajvar 1 EL Tomatenmark Salz/Pfeffer nach Geschmack 1 TL Thymian (frisch gehackt) 1 TL Paprikapulver 180 g Erbsen (aus der Dose) 250 g Reis	kochen	25 Min.	100°C	SL Linkslauf

PAPRIKA-REIS MIT ERBSEN

ZUBEREITUNG:

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

Gemüsebrühe, Ajvar, Tomatenmark, Salz/Pfeffer, Thymian, Paprikapulver, Erbsen und Reis hinzugeben und 25 Minuten bei 100°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL kochen. Danach etwa 10 Minuten im Edelstahl-Mixbehälter ziehen lassen.

GEMÜSESTRUDEL MIT KRÄUTERN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten	Prozess	Zeit	Temperatur	Stufe
Strudelteig 300g Mehl 120 ml Wasser (lauwarm) 1 TL Salz 3 EL Rapsöl 1 Ei	kneten	90 Sek.		3
Füllung 2 Schalotten 1 Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek.		4
2 Paprikaschoten 200 g Zucchini 200 g Karotten 200 g Brokkoli	zerkleinern	20 Sek.		4
600 ml Wasser	garen	15 Min.	120°C	SL
2 Eier (Eiweiß) 400 g Kräuterquark 1 EL Thymian (frisch gehackt) 1 EL Petersilie (frisch gehackt) 1 EL Majoran (frisch gehackt) Salz/Pfeffer nach Geschmack 1 Prise Muskat (frisch gerieben)	rühren	40 Sek		2
Teig ausrollen, Zutaten daraufgeben, zu einem Strudel rollen und ca. 25 Minuten bei 200°C backen.				

MEINE NOTIZEN

A large white rounded rectangle with 20 horizontal lines, intended for taking notes. The lines are evenly spaced and extend across the width of the rectangle.





SCHONENDES GAREN

SEITE 42

- LACHSFILET AUF GEMÜSEBETT
- GEDÜNSTETE CHAMPIGNONS
- FISCHAUFLAUF

SEITE 43

- GEMÜSEPFANNE MIT KARTOFFELN
- GEFÜLLTE CHINARÖLLCHEN

SEITE 44

- PUTENBRUST MIT GEMÜSE UND FRISCHKÄSESAUCE
- HÄHNCHENBRUST MIT GEMÜSE UND BASILIKUMSAUCE

SEITE 45

- KABELJAUFILET MIT REIS UND SAUCE
- MUSCHELN IN TOMATENSAUCE

SEITE 46

- SPINATKNÖDEL
- GEMÜSE-CURRY MIT REIS

LACHSFILET AUF GEMÜSEBETT

ZUBEREITUNG:

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

ZUTATEN für 4 Personen



ZUTATEN		Zeit	Temperatur	STUFE
200 g Lachsfilet 30 g Lauch 30 g Sellerie 30 g Zwiebeln 50 g Karotten 2 Knoblauchzehen	dämpfen	15–20 Min.	120°C	SL

GEDÜNSTETE CHAMPIGNONS

ZUBEREITUNG:

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



ZUTATEN		Zeit	Temperatur	STUFE
50 ml Olivenöl 1/2 Bund Petersilie	hacken	20 Sek.		5
200 g Champignons 1 TL Salz	köcheln	5 Min.	100°C	1 Linkslauf

FISCHAUFLAUF

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



ZUTATEN		Zeit	Temperatur	STUFE
600 g Kabeljau Saft von 1/2 Zitrone 10 Kapern 250 ml heißes Wasser Paniermehl				
Im Kochtopf 5–10 Min. in heißem Wasser ziehen lassen, in Auflaufform geben				
500 ml Milch 100 g mittelalter Gouda 1 Ecke Schmelzkäse	mixen	20 Sek.		6
30 g Butter 2 EL Mehl Salz, Pfeffer	garen	8 Min.	100°C	1
20 g Butter (für Butterflöckchen)				
In Auflaufform 25–30 Min. im Backofen überbacken				

ZUTATEN für 4 Personen



200 g Blumenkohl 100 g Karotten 150 g Rosenkohl 100 g Staudensellerie 200 g Kartoffeln 2 Knoblauchzehen	garen	20–30 Min.	120°C	SL
40 g Butter				
1 Bund Petersilie				

GEMÜSEPFANNE MIT KARTOFFELN

ZUBEREITUNG:

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



1 Chinakohl				
2 kl. Zwiebeln 1 Stück Ingwer 1 Paprikaschote 1 Bund Schnittlauch 2 Knoblauchzehen 400 g Rinder-Hackfleisch 50 g Erdnusskerne Paprikapulver, Salz und Pfeffer 4 EL Sojasauce				
Die Masse auf den Chinakohlblättern verteilen, Röllchen formen und im Dampfkorb dämpfen		15 Min.	120°C	SL

GEFÜLLTE CHINARÖLLCHEN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

PUTENBRUST MIT GEMÜSE UND FRISCHKÄSESAUCE

ZUBEREITUNG:

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

Das Gemüse säubern in grobe Stücke schneiden und ggf. würzen und ebenfalls im Dampfkorb und der Dampfwanne verteilen und bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL für 20 Minuten garen. Dampfgeraufsatz abnehmen und mit aufgesetztem Deckel zur Seite stellen, um ein Auskühlen der Zutaten zu vermeiden.

Nun den Edelstahl-Mixbehälter entleeren aber etwa 300ml der Flüssigkeit auffangen und zusammen mit dem Kräuterfrischkäse, dem Mehl und den Gewürzen in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 3 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 2 aufkochen.

ZUTATEN für 4 Personen



ca. 600–700 ml Wasser 1 EL Gemüsebrühe (Pulver)			
500 g Putenbruststreifen 1 TL Kräutersalz 600 g gemischtes Gemüse (z. B. Zucchini, Paprika, Brokkoli, Blumenkohl, etc.) Salz/Pfeffer (nach Geschmack)	garen	20 Min.	120°C SL
100 g Kräuterfrischkäse 30 g Mehl Salz/Pfeffer (nach Geschmack)	aufkochen	3 Min.	100°C 2

HÄHNCHENBRUST MIT GEMÜSE UND BASILIKUMSAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



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

ZUTATEN für 4 Personen



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

KABELJAUFILLET MIT REIS UND SAUCE

ZUBEREITUNG:

Das Wasser zusammen mit 1,5 EL Gemüsebrühe in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Gar-Korb in den Edelstahl-Mixbehälter einsetzen und Reis einfüllen.

Kabeljau würzen (mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft), die Hälfte des Dills, 1 Rosmarinzweig, 1 Zehe Knoblauch (längs halbiert) und 2 Streifen Zitronenschale in den Dampfkorb geben und das Kabeljaufilet darauflegen. Nun mit der anderen Hälfte Dill, 1 Rosmarinzweig, 1 Zehe Knoblauch (längs halbiert) und 2 Streifen Zitronenschale abdecken und bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL für ca. 20 Minuten garen. Dampfgaraufsatz abnehmen und mit aufgesetztem Deckel zur Seite stellen, um ein Auskühlen der Zutaten zu vermeiden.

Nun den Edelstahl-Mixbehälter entleeren, aber etwa 200 ml der Flüssigkeit auffangen und zusammen mit der Crème fraîche, dem Weißwein, Butter und Senf sowie den Gewürzen in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 3 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 2 aufkochen. Falls gewünscht, kann noch etwas von dem Dill gehackt und in die Sauce gegeben werden.

ZUTATEN für 4 Personen



2 Zwiebeln 2 Zehen Knoblauch 2 Chilischoten	zerkleinern	10 Sek.		4
100 ml Olivenöl	dünsten	5 Min.	100°C	SL
200 ml Wasser 200 ml Weißwein 2 Dosen Tomaten (stückig) 1 Würfel Gemüsebrühe Salz/Pfeffer nach Geschmack 5 Blätter Basilikum (frisch gehackt) 1,5 kg Miesmuscheln	aufkochen	25 Min.	120°C	SL

Muscheln in eine Schüssel geben und die Tomatensauce darüber verteilen.

MUSCHELN IN TOMATENSAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

SPINATKNÖDEL

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

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

Knödel anrichten und den zuvor zerkleinerten Hartkäse darüber geben.

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

ZUTATEN für 4 Personen



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

MEINE NOTIZEN

ZUTATEN für 4 Personen



Ca. 1250 ml Wasser 1 EL Salz 250 g Reis 200 g Karotten 100 g Zucchini 200 g Paprika 100 g Aubergine 100 g Bambussprossen	garen	20 Min.	120°C	SL
2 kl. Zwiebeln 2 Knoblauchzehen	zerkleinern	10 Sek.		4
2 EL Pflanzenöl	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
120 g Tomaten (in Stücken)	andünsten	2 Min.	120°C	SL
200 ml Kokosmilch 100 ml Wasser 1/2 TL Koriander (gemahlen) 1 EL Curry-Paste 5 Blatt Thai-Basilikum (gehackt) 1 Prise Zucker Salz/Pfeffer 1 TL Chili-Pulver	kochen	8 Min.	100°C	SL
Gemüse	kochen	2 Min	100°C	SL Linkslauf

GEMÜSE-CURRY MIT REIS

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

MEINE NOTIZEN





SAUCEN & PESTOS

SEITE 50-51

- BASILIKUM-PESTO
- GORGONZOLA-SAUCE
- SAUCE BERNAISE
- TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE
- SENF-SAUCE
- BALSAMICO-SAUCE
- ORANGEN-SAUCE
- SAUCE HOLLANDAISE
- KAPERN-SAUCE

SEITE 52-53

- ROTWEINSAUCE
- WEISSWEINSAUCE
- BÉCHAMELSAUCE
- BRATENSAUCE
- CURRYWURST-SAUCE

SEITE 54-55

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

SEITE 56

- LACHSSAUCE
- SWEET CHILI SAUCE

BASILIKUM-PESTO

ZUBEREITUNG:

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

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



				STUFE
10 g Parmesan	hacken	20 Sek.		5
1 Knoblauchzehe 50 g Basilikum 50 g Petersilie 10 g Pinienkerne 1 TL Zitronensaft 70 ml Olivenöl Salz, Pfeffer	pürieren	20 Sek.		9

GORGONZOLA-SAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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



				STUFE
1 kl. Zwiebel	hacken	10 Sek.		4
2 EL Öl 1 EL Mehl	andünsten	1 Min.	100°C	1
100 ml Weißwein 250 ml Schlagsahne Salz, Pfeffer	kochen	5 Min.	100°C	1
150 g Gorgonzola	rühren	5 Min.	70°C	1
Sauce fein pürieren		30 Sek.		4

SAUCE BERNAISE

ZUBEREITUNG:

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

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

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



				STUFE
125 g Butter 4 Eigelb 1 kl. Zwiebel Salz, Pfeffer 1 Prise Zucker etwas Kerbel etwas Estragon	mixen	3 Min.	70°C	1
50 ml herber Weißwein 1 EL Weinessig	rühren	2 Min.	70°C	1

TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

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



				STUFE
1/2 Zwiebel 1 Knoblauchzehe frische Basilikumblätter	zerkleinern	20 Sek.		4
2 EL Öl 1 TL Zucker	anschwitzen	1 Min.	100°C	1
1 Dose geschälte Tomaten Salz, Pfeffer 50 g gerieb. Parmesan	rühren	10 Min.	70°C	1

				STUFE  
4 Eigelb 40 ml Wasser 10 ml Weißwein 150 g Butter 100 g Senf Saft von 1/2 Zitrone Salz	rühren	10 Min.	70°C	1

SENF-SAUCHE

ZUBEREITUNG:

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

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

				STUFE  
300 ml Balsamico-Essig 100 g Zucker	kochen	35 Min.	100°C	1

BALSAMICO-SAUCHE

ZUBEREITUNG:

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

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

ORANGEN-SAUCHE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

SAUCE HOLLANDAISE

ZUBEREITUNG:

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

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

KAPERN-SAUCHE

ZUBEREITUNG:

Milch, Butter, Mehl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer und die Hälfte der Kapern mit der Flüssigkeit aus dem Glas in den Mixbehälter geben und 6 Min. bei 100°C auf Stufe 1 erhitzen.

Den Mixbehälter aus der Basis nehmen, die restlichen Kapern hinzugeben und 1 Min. in der Sauce ziehen lassen.

ROTWEINSAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

Zum Schluss noch 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 4 Rühren.



4 Stück Schalotten 1 kl. Zehe Knoblauch	zerkleinern	10 Sek.		4
40 g Butter 1 EL Olivenöl 1 EL Tomatenmark	dünsten	3 Min.	120°C	1
0,2 l Brühe/Fond 0,4 l Rotwein 1 EL Balsamico (rot) 1 EL Honig 1 EL Thymian Pfeffer/Salz (nach Geschmack) ½ EL Majoran	garen	15-20 Min.	100°C	SL
	rühren	1 Min.		4

WEISSWEINSAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

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



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

BÉCHAMELSAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

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



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



2 kleine Zwiebeln 1 Zehe Knoblauch 30 g Rindergulasch	zerkleinern	10 Sek.		10
1 EL Olivenöl	andünsten	3 Min.	120°C	1
1 EL Tomatenmark	andünsten	2 Min.	120°C	1
1 EL Mehl	einrühren	40 Sek.	100°C	1
100 ml Brühe/Fond 200 ml Rotwein 1 EL Gemüsebrühe (Pulver) Prise Zucker Pfeffer/Salz (nach Geschmack) Kräuter nach Geschmack (z. B. Majoran, Thymian)	köcheln	20–25 Min.	100°C	1
120 ml Sahne	köcheln	5 Min.	100°C	1
	rühren	1 Min.		4

BRATENSAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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



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

CURRYWURST-SAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

SALAT-DRESSING

ZUBEREITUNG:

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

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

				STUFE 
25 g Zucker 1 EL mittelscharfer Senf 120 ml weißer Balsamico 1 TL Dillspitzen Prise Curry Salz/Pfeffer nach Geschmack	mixen	20 Sek.		7

BOLOGNESE-SAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

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

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

				STUFE 
2 kl. Zwiebeln 2 Knoblauchzehen	zerkleinern	10 Sek.		4
¼ Knolle Sellerie 2 Karotten	zerkleinern	20 Sek.		4
3 EL Tomatenmark 3 EL Pflanzenöl	andünsten	2,5 Min.	120°C	SL
400 g Rinderhackfleisch	andünsten	3 Min.	120°C	SL Linkslauf
200 ml Rotwein ½ EL Zucker	kochen	3 Min.	100°C	SL Linkslauf
250 ml Rinderfond 1 Dose Tomaten (stückig) ½ EL Salz	kochen	30 Min.	100°C	SL Linkslauf
10 g Oregano (frisch) 2 Lorbeerblätter Salz/Pfeffer nach Geschmack	köcheln	25 Min.	90°C	SL Linkslauf

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

SCHNELLE PFEFFERSAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

Mit Cognac ablöschen und 2 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL ohne Deckel der Einfüllöffnung einkochen.

Milch, Rinderbrühe, Crème fraîche, Pfefferkörner sowie Salz/Pfeffer und Estragon zugeben und 3 Minuten bei 90°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL köcheln.

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

					STUFE
15 Basilikumblätter 1 Zehe Knoblauch 1 Chilischote	zerkleinern	15 Sek.			4
40 g Pinienkerne 60 g Hartkäse (z. B. Parmesan)	zerkleinern	15 Sek.			4
150 g getrocknete Tomaten 120 ml Olivenöl 1 EL Tomatenmark 1 Spritzer Balsamico (dunkel) Salz/Pfeffer (nach Geschmack)	mixen	3 Min.			3

PESTO ROSSO

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

ERDNUSSSAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

LACHSSAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

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



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

SWEET CHILI SAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

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



2 Zehen Knoblauch 4 Chilischoten	zerkleinern	10 Sek.		4
1 TL Salz 130 g Zucker 80 ml Essig 200 ml Wasser	kochen	5 Min.	100°C	SL
1 EL Speisestärke	aufkochen	1 Min.	100°C	SL

MEINE NOTIZEN

A large white rounded rectangle with 20 horizontal lines, intended for taking notes. The lines are evenly spaced and extend across the width of the rectangle.





DIPS & CREMES

SEITE 60-61

- THUNFISCH-CREME
- AVOCADO-AUFSTRICH
 - KRÄUTER-BUTTER
 - MAYONNAISE
 - PAPRIKA-CREME
- KRÄUTER-QUARK-SENFAUFSTRICH
- SARDELLEN-PASTE
- NUSS-SCHOKOLADEN-AUFSTRICH

SEITE 62-63

- CHAMPIGNON-FRISCHKÄSE
 - CHAMPIGNONQUARK
- ROTWEINBUTTER MIT ZWIEBELN
- TOMATENFRISCHKÄSE
 - LACHSBUTTER
 - KNOBLAUCHCREME
- KICHERERBSENCREME

SEITE 64-65

- CHILI-KNOBLAUCH-BUTTER
- BIRNEN-ZWIEBEL-SCHMALZ
- BROTAUFSTRICH MIT EI UND FRISCHKÄSE
- BRÖTCHENMASSE ZUM ÜBERBACKEN
 - REMOULADE
- KÜMMEL-ROSMARIN-AUFSTRICH MIT KNOBLAUCH

SEITE 66-67

- BAYRISCHER OBAZDA
- RADIESCHEN-AUFSTRICH MIT KRESSE
- PIKANTER DIP MIT SOUR CREAM
 - ROTE BETE DIP
- BUNTER PAPRIKA-QUARK
 - SENF-DILL-SAUCE

SEITE 68-69

- KRÄUTER-TSATSIKI
 - BURGER SAUCE
- SCHINKENAUFSTRICH
 - QUICK DIP
- KÄSECREME MIT KNOBLAUCH

THUNFISCH-CREME

ZUBEREITUNG:

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

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

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



1 kl. Zwiebel etwas Petersilie	hacken	10 Sek.		5
2 kl. Dosen Thunfisch	mixen	20 Sek.		5
1 Pkg. Frischkäse 200 g Sauerrahm Salz, Pfeffer	mixen	30 Sek.		5

AVOCADO-AUFSTRICH

ZUBEREITUNG:

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

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



200 ml Schlagsahne		30 Sek.		2
1 Avocado 1 TL Curry 1/2 TL Kräutersalz Saft einer halben Zitrone	mixen	20 Sek.		5

KRÄUTER-BUTTER

ZUBEREITUNG:

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

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



1/2 Bund Petersilie 1 Stängel Dill 3 Stängel Kerbel 1 TL Kresse 2 Zehen Knoblauch	mixen	10 Sek.		8
250 g Butter Salz, Pfeffer	mixen	3 Min.		3

MAYONNAISE

ZUBEREITUNG:

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

Die Mischung danach ca. 1 Minute ruhen lassen.

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

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



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



50 ml Olivenöl 400 g rote Paprika	dünsten	8 Min.	100°C	1
200 g Frischkäse Salz	rühren	30 Sek.		4

PAPRIKA-CREME

ZUBEREITUNG:

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

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



1 Bund Kräuter	hacken	20 Sek.		5
250 g Quark 1 TL Senf mittelscharf 100 g Sauerrahm Salz, Pfeffer, Paprikapulver	ver- rühren	1 Min.		5

KRÄUTER-QUARK- SENF AUFSTRICH

ZUBEREITUNG:

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

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



150 g Sardellen 150 g Butter 70 g Frischkäse Paprikapulver süß	mixen	20 Sek.		10
	mixen	1 Min.		5

SARDELLEN-PASTE

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und 20 Sek. auf Stufe 10 mixen.

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



50 g Zucker		20 Sek.		10
50 g Haselnüsse 100 g Kochschokolade	mixen	30 Sek.		8
70 g weiche Butter 100 ml Milch	rühren	2 Min.	70°C	1

NUSS-SCHOKOLADEN- AUFSTRICH

ZUBEREITUNG:

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

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

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

CHAMPIGNON-FRISCHKÄSE

ZUBEREITUNG:

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

Champignons zugeben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern.

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

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



				STUFE
1 Knoblauchzehe 1 Zwiebel 80 g Lauch (nur die weißen Anteile)	hacken	10 Sek.		4
250 g Champignons	zerkleinern	10 Sek.		4
40 ml Olivenöl	andünsten	5 Min	120°C	1
1,5 TL Salz 1 TL Pfeffer 2 TL Thymian (gerebelt) 20 ml Balsamico 250 g Frischkäse	mischen	15 Sek.		4

CHAMPIGNONQUARK

ZUBEREITUNG:

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

Champignons zugeben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern.

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

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



				STUFE
1 Knoblauchzehe 100 g Zwiebeln	hacken	10 Sek.		4
120 g Champignons	zerkleinern	10 Sek.		4
25 ml Olivenöl	andünsten	3 Min	120°C	1
1 TL Salz 1 TL Pfeffer 2 TL Thymian (gerebelt) 20 ml Balsamico 250 g Magerquark	mischen	15 Sek.		4

ROTWEINBUTTER MIT ZWIEBELN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

Schmand zufügen und 8 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 einrühren.

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



				STUFE
70 g rote Zwiebeln	hacken	8 Sek.		4
50 ml Rotwein	reduzieren	3 Min.	120°C	1
70 g Butter 1 TL Kräutersalz 1 Prise Zucker 1 Prise Pfeffer	verrühren	20 Sek.		5
40 g Schmand	einrühren	8 Sek.		5
	mischen	15 Sek.		1

				STUFE 
2 Knoblauchzehen 5 getrocknete Tomaten (in Öl)	zerkleinern	10 Sek.		5
1 TL Tomatenmark 200 g Frischkäse Salz und Pfeffer (nach Geschmack) etwas Basilikum	verrühren	15 Sek.		4

TOMATENFRISCHKÄSE

ZUBEREITUNG:

Knoblauchzehen und getrocknete Tomaten 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 zerkleinern.

Restliche Zutaten hinzugeben und 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 verrühren.

				STUFE 
1 kleine Zwiebel	hacken	10 Sek.		4
150 g Lachsstreifen 125 g Butter Dill (1 Bund) 3 Eier (hartgekocht)	verrühren	3 Min.		6

LACHSBUTTER

ZUBEREITUNG:

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

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

				STUFE 
6 Knoblauchzehen	hacken	8 Sek.		8
250 g Naturjoghurt 200 g Crème fraîche 20 g Mayonnaise 30 g Ketchup	verrühren	8 Sek.		5

KNOBLAUCHCREME

ZUBEREITUNG:

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

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

				STUFE 
1 Glas Kichererbsen (ca. 240 g Abtropf- gewicht) 200 g Quark 50 g Sesampaste Salz und Pfeffer (nach Geschmack) 1 Prise Zucker 1 Knoblauchzehe	zerkleinern	10 Sek.		10

KICHERERBSENCREME

ZUBEREITUNG:

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

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

CHILI-KNOBLAUCH-BUTTER

ZUBEREITUNG:

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

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

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

Danach kalt stellen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.



4 Chilischoten 4 Knoblauchzehen	zerkleinern	15 Sek.		7
2 EL Rapsöl	andünsten	3 Min.	90°C	1
250 g Butter (weich) 1 Prise Salz	verrühren	40 Sek.		2

BIRNEN-ZWIEBEL-SCHMALZ

ZUBEREITUNG:

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

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

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

Danach in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

TIPP: Vor dem Servieren nochmals durchmischen.



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

BROTAUFSTRICH MIT EI UND FRISCHKÄSE

ZUBEREITUNG:

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



200 g Kräuterfrischkäse 1 TL mittelscharfer Senf 4 hartgekochte Eier 2 EL Weißweinessig 1 TL Dillspitzen Prise Paprikapulver (scharf) Prise Curry Salz/Pfeffer nach Geschmack Prise Zucker	verrühren	50 Sek		2
--	-----------	--------	--	---

				STUFE 
1 Zwiebel	zerkleinern	10 Sek.		4
100 g Kochschinken 100 g Salami 150 g Käse (Emmentaler oder Gouda)	zerkleinern	1 Min.		3
1 Becher Crème fraîche (mit Kräutern) 10 g Oregano (frisch) Salz/Pfeffer nach Geschmack	rühren	1,5 Min.		1

BRÖTCHENMASSE ZUM ÜBERBACKEN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

				STUFE 
2 Schalotten 3 Essiggurken 10g Schnittlauch 1 EL Kapern 1 kl. Sardellenfilet	zerkleinern	20 Sek.		7
1 Ei 3 EL Mayonnaise 1 TL mittelscharfer Senf 5 ml weißer Balsamico Prise Curry Salz/Pfeffer nach Geschmack	rühren	2,5 Min.		2

REMOULADE

ZUBEREITUNG:

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

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

				STUFE 
1 EL Kümmel ganz Nadeln von 2 Rosmarin- zweigen 3 Knoblauchzehen	zerkleinern	20 Sek.		6
350 g Frischkäse natur Salz/Pfeffer (nach Geschmack)	mischen	30 Sek		1

KÜMMEL-ROSMARIN-AUFSTRICH MIT KNOBLAUCH

ZUBEREITUNG:

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

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

BAYRISCHER OBAZDA

ZUBEREITUNG:

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

Die restlichen Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 2 Vermengen.

Danach anrichten und mit den Zwiebelringen (dünn geschnitten) und dem Schnittlauch (geschnitten) garnieren.



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

RADIESCHEN-AUFSTRICH MIT KRESSE

ZUBEREITUNG:

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

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



				STUFE
Kresse (1 Schale) 100 g Radieschen	zerkleinern	20 Sek.		4
300 g Frischkäse ½ Esslöffel Kräutersalz Pfeffer (schwarz - frisch gemahlen)	vermengen	30 Sek.		1

PIKANter DIP MIT SOUR CREAM

ZUBEREITUNG:

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

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



				STUFE
1 Schalotte 1 Frühlingszwiebel 1 Knoblauchzehe 2 Chili-Schoten	zerkleinern	15 Sek.		4
1 Becher saure Sahne 1 Becher Crème fraîche mit Kräutern 2 EL Weißweinessig 1 Prise Zucker Salz/Pfeffer nach Geschmack	rühren	2 Min.		SL



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

ROTE BETE DIP

ZUBEREITUNG:

Pistazien im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 6 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben. Schalotte in Stücke schneiden, in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Rote Bete zugeben und 15 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 5 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben. Meerrettich, Crème fraîche, Weißweinessig, Rapsöl, Zucker sowie Salz/Pfeffer zugeben und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 1 rühren.



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

BUNTER PAPRIKA-QUARK

ZUBEREITUNG:

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

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



2 EL brauner Zucker 4 EL Dijon Senf Weißer Pfeffer (frisch gemahlen; Menge nach Geschmack) ½ EL Senfkörner (gemahlen) 2 EL Obstessig 1 TL Honig 3 EL Wasser	rühren	3 Min.		1
5 EL Rapsöl	einrühren	2 Min.		1
3 EL Dill (frisch, fein gehackt)	rühren	2 Min.		SL

SENF-DILL-SAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

Den Dill dazugeben und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe SL rühren.

KRÄUTER-TSATSIKI

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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



				STUFE
6 Knoblauchzehen	zerkleinern	15 Sek.		4
1 Becher Crème fraîche mit Kräutern 500 g Kräuter-Quark 2 EL Olivenöl Salz/Pfeffer nach Geschmack	rühren	2 Min.		1
1 Salatgurke (Bio)	In zwei Hälften schneiden und entkernen. Danach in Scheiben schneiden und die Scheiben in dünne Streifen schneiden.			
Gurkenstreifen	unterrühren	1,5 Min.		SL Linkslauf

Kräuter-Tsatsiki ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen

BURGER SAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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



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



1 Zwiebel 1 Zehe Knoblauch	zerkleinern	10 Sek.		4
250 g Schinken 1 Bund Petersilie (frisch gehackt)	zerkleinern	20 Sek.		3
250 g Frischkäse mit Kräutern 60 ml Sahne 1 EL Balsamico (weiß) 1 EL Sojasauce 1 Prise Zucker 1 Prise Paprikapulver Salz/Pfeffer nach Geschmack 1 Prise Curry	rühren	2 Min.		1

SCHINKENAUFSTRICH

ZUBEREITUNG:

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

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

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



100 g Radieschen 1 Karotte 2 Frühlingszwiebeln ½ Bund Petersilie (frisch gehackt)	zerkleinern	20 Sek.		4
250 g Frischkäse 200 g Quark 1 TL Paprikapulver Salz/Pfeffer nach Geschmack	rühren	20 Sek.		3

QUICK DIP

ZUBEREITUNG:

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

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



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

KÄSECREME MIT KNOBLAUCH

ZUBEREITUNG:

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

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

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





KUCHEN & GEBÄCK

SEITE 72-73

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

SEITE 74-75

- GLÜHWEINKUCHEN
- NUSSMUFFINS
- VANILLEKIPFERL
- ZIMTSTERNE
- FLORENTINER

SEITE 76-77

- KOKOSMAKRONEN
- HASELNUSSMAKRONEN
- BROT-TEIG
- BRANDTEIG
- PIZZA-TEIG
- TEIG FÜR SPRITZGEBÄCK

SEITE 78-79

- SCHINKEN-KÄSE-MUFFINS
- GUGLHUPF
- MARZIPAN-BÄLLCHEN
- TORTILLA-BÖDEN
- BLINI (RUSSISCHE PFANNKUCHEN)

MARMORKUCHEN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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



250 g Butter 200 g Zucker 5 Eier	verrühren	4 Min.		5
500 g Mehl 1 Pkg. Backpulver Salz 150 ml Milch 4 EL Rum	verrühren	30 Sek.		2
3 EL Kakao 1 EL Rum 1 EL Milch	verrühren	20 Sek.		2

Im Backofen 45 Min. bei 180°C backen

BISCUIT-KUCHEN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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



4 Eiweiß 100 g Zucker	verrühren	5 Min.	50°C	3
4 Eigelb 100 g Zucker	verrühren	1 Min.		3
100 g Mehl 100 g Speisestärke 5 g Hefe	verrühren	3 Min.		3

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

SCHWAMM-KUCHEN

ZUBEREITUNG:

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

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



3 Eier 150 g Mehl 150 g Zucker 150 g Butter 3 g Hefe	verrühren	1 Min.		4
--	-----------	--------	--	---

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

				STUFE  
250 g Butter 250 g Zucker 250 g Mehl 1 Pkg. Backpulver 4 Eier (verquirlt) 1 Zitrone (Schale + Saft)	verrühren	4 Min.		5
Im Backofen 40 Min. bei 180°C backen				

ZITRONENKUCHEN

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten nacheinander in den Mixbehälter geben und 4 Min. auf Stufe 5 schaumig rühren.
Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und im Backofen 40 Min. bei 180°C backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

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

BANANENKUCHEN

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten nacheinander in den Mixbehälter geben und 4 Min. auf Stufe 5 schaumig rühren.
Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und im Backofen 40–50 Min. bei 180°C backen.
Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit der Schokoladenglasur bestreichen.

				STUFE  
475 g Mehl 300 g Zucker 30 g Lebkuchengewürz 3 TL Kakaopulver 1,5 Päckchen Backpulver 1,5 EL Vanillezucker	rühren	35 Sek.		1
3 Eier 135 ml Sonnenblumenöl 400 ml Milch	verrühren	4 Min.		2
Im Backofen ca. 25 Min. bei 200°C backen				
Kuvertüre	zerkleinern	30 Sek.		3
Kuvertüre	schmelzen	3–4 Min.	50°C	1
Zuckernuggets				

GEWÜRZKUCHEN

ZUBEREITUNG:

Den Rührflügel einsetzen und dann Mehl, Zucker, Lebkuchengewürz, Kakaopulver, Backpulver und Vanillezucker in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 35 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 1 rühren. Rührflügel entnehmen.
Eier, Sonnenblumenöl und Milch zugeben und 4 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 2 verrühren.
Den Teig anschließend auf ein gebuttertes Backblech geben und bei 200°C ca. 25 Minuten backen.
Für den Guss die Kuvertüre in Stücken in den Edelstahl-Mixbehälter geben und bei Geschwindigkeitsstufe 3 etwa 30 Sekunden weiter zerkleinern.
Anschließend die Kuvertüre je nach Menge 3–4 Minuten bei 50°C/Geschwindigkeitsstufe 1 schmelzen und über den fertig gebackenen Kuchen geben.
Den Kuchen nach Bedarf nun mit Zuckernuggets bestreuen und vollständig abkühlen lassen.

GLÜHWEINKUCHEN

ZUBEREITUNG:

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

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



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

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

NUSSMUFFINS

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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



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

Im Backofen 30 Min. bei 180°C backen

VANILLEKIPFERL

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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



Teig 100 g Zucker 50 g Mandeln, gemahlen 50 g Haselnüsse, gemahlen 280 g Mehl 210 g kalte Butter 1 Vanilleschote 1 Prise Salz	rühren/ kneten	1,5 Min.		5
---	-------------------	----------	--	---

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

Mantel 50 g Puderzucker 50 g Vanillezucker 70 g Zucker				
---	--	--	--	--

				STUFE 
400 g Zucker	pulverisieren	20 Sek.		10
500 g Mandeln	zerkleinern	20 Sek.		8
2 TL Zimt	mischen	15 Sek.		7
1 EL Honig 2 Eiweiß	mischen	15 Sek.		4
100 g Zucker 1 Eiweiß	rühren/schlagen	4 Min.		3
Sterne mit der Masse bestreichen und im Backofen ca. 15 Min. bei 150°C backen				

ZIMTSTERNE

ZUBEREITUNG:

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

Danach die Mandeln 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 8 zerkleinern.

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

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

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

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

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

				STUFE 
100 g Haselnüsse	zerkleinern	7 Sek.		4
180 g Zucker 80 g Honig 150 ml Sahne 130 g Butter	erwärmen	8 Min.	90°C	1
180 g Mandeln (gehobelt)	einrühren	3 Min.	90°C	1 Linkslauf
Im Backofen 12-15 Min. bei 200°C backen				
150 g Kuvertüre	schmelzen	4 Min.	50°C	1

FLORENTINER

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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

KOKOSMAKRONEN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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



4 Eiweiß 150 g Zucker 5–6 Tropfen Bittermandelöl	rühren	5 Min.	50°C	4
300 g Kokosraspeln	einrühren	1,5 Min.	50°C	2 Linkslauf
Im Backofen 35–45 Min. bei 150°C backen				
Ggf. Schokolade zum Dekorieren				

HASELNUSSMAKRONEN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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



300 g ganze Haselnüsse	zerkleinern	45 Sek.		8
4 Eiweiß 150 g Zucker 5–6 Tropfen Bittermandelöl	rühren	5 Min.	50°C	4
	einrühren	1 Min.	50°C	2 Linkslauf
Im Backofen 35–45 Min. bei 150°C backen				
Ggf. Schokolade				

BROT-TEIG

ZUBEREITUNG:

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

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

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



350 g Weizenmehl Schnellhefe (Menge nach Herstellerangaben) 10 g Zucker 200 ml Wasser 10 g Margarine 5 g Salz	kneten	90 Sek.		3
Teig 45 Min. gehen lassen und im Backofen 45 Min. bei 160°C backen				



125 ml Wasser 40 g Butter 1 TL Salz 1 TL Zucker	verrühren	5 Min.	100°C	1
100 g Mehl	verrühren	30 Sek.		2
Mixbehälter 5 Min. ruhen lassen				
3 Eier (verquirlt)	verrühren	1 Min.		2 Linkslauf

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

BRANDTEIG

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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



350 g Mehl 150 ml Wasser 2 EL Olivenöl 1 Pkg. Trockenhefe 1 TL Salz	kneten	1 Min.		5
---	--------	--------	--	---

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

PIZZA-TEIG

ZUBEREITUNG:

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

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

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

TEIG FÜR SPRITZGEBÄCK



100 g Zucker	pulverisieren	20 Sek.		10
150 g Butter	rühren	3 Min.		4
1 Pckg. Vanillezucker 1 Eiweiß 1 Prise Salz	rühren	2 Min.		3
200 g Mehl	rühren	2,5 Min.		3

ZUBEREITUNG:

Zucker 20 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10 zu Puderzucker „pulverisieren“.

Butter hinzufügen und 3 Minuten bei Geschwindigkeitsstufe 4 cremig rühren.

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

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

SCHINKEN-KÄSE-MUFFINS

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

Milch, Mehl, Sahne und Gewürze sowie den Käse, Kochschinken und Schalotten zugeben und 2 Minuten mit Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe 1 zu einem Teig verarbeiten.

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



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

GUGLHUPF

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

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

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



ZUTATEN für 4 Personen

125g weiche Butter 125g Zucker	verrühren	2 Min.		3
4 Eier 1 Zitrone (Abrieb)	rühren	2 Min.		2
250 ml Milch (lauwarm) 1 Päckchen Backpulver	rühren	30 Sek.		2
500 g Mehl 1 Prise Salz	rühren	2 Min.		2

Ca. 50 Minuten bei 180°C backen

				STUFE 
200 g Butter 80 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker	rühren	2 Min.		3
200 g Marzipan	rühren	1 Min.		4
5 Tropfen Bittermandel- aroma 300 g Mehl 2 TL Kakaopulver	kneten	90 Sek.		2
	kneten	90 Sek.		1 Linkslauf
	kneten	1 Min.		1
Bällchen formen und bei 180°C ca. 15 Minuten backen.				
2 EL Puderzucker	Mit Puderzucker bestreuen			

MARZIPAN-BÄLLCHEN

ZUBEREITUNG:

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

Marzipan in kleinen Stücken zugeben und 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 4 rühren.

Bittermandelaroma, Mehl und Kakaopulver hinzufügen und 90 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 2 kneten.

Danach nochmals 90 Sekunden mit Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe 1 Kneten.

Nun erneut 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 1 kneten.

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

				STUFE 
250 g Weizenmehl 1 TL Backpulver 1 Prise Salz 3 EL Rapsöl 150 ml Wasser	kneten	2 Min.		3
5 Minuten ruhen lassen				
Teig	kneten	1 Min.		1 Linkslauf
Teig zu dünnen Fladen ausrollen und in einer Pfanne ausbacken.				

TORTILLA-BÖDEN

ZUBEREITUNG:

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

Danach nochmals 1 Minute mit Linkslauf/Geschwindigkeitsstufe 1 kneten.

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

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

				STUFE 
500 ml Milch 3 Eier 1 Prise Salz 250 g Mehl 2 EL Pflanzenöl 1 EL Zucker (optional)	verrühren	2 Min		3
Mit Butter in einer Pfanne ausbacken				

BLINI (RUSSISCHE PFANNKUCHEN)

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 3 verrühren.

Anschließend dünne Blinis mit Butter in einer Pfanne ausbacken.





EISCREMES & DESSERTS

SEITE 82

- WALDBEEREN-EIS
- SALZBURGER NOCKERL
- VANILLE-EIS
- MOUSSE AU CHOCOLAT

SEITE 83

- VANILLESAUCE
- SAHNEWAFFELN
- ZITRONENSORBET
- ZABAIONE

SEITE 84

- PANNA COTTA MIT ERDBEEREN
- LEBKUCHENEIS
- MARZIPAN-NOUGAT-EIS

SEITE 85

- WALNUSS-EIS
- ZIMT-EIS

WALDBEEREN-EIS

ZUBEREITUNG:

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



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

SALZBURGER NOCKERL

ZUBEREITUNG:

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



7 Eiweiß Salz (Prise)	schlagen	5 Min.		3
100 g Zucker 1 Pkg. Vanillezucker 2 Eigelb 20 g Mehl	mixen	20 Sek.		2

10 Min. bei 200°C im Backofen backen

VANILLE-EIS

ZUBEREITUNG:

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



4 Eigelb 150 g Zucker Mark einer Vanilleschote 400 ml Milch 100 ml Schlagsahne 1 Prise Salz	erhitzen	5 Min.	70°C	1
--	----------	--------	------	---

In Eiwürfelbeutel füllen und einfrieren

Eis im Mixbehälter cremig rühren	30 Sek.			5
----------------------------------	---------	--	--	---

MOUSSE AU CHOCOLAT

ZUBEREITUNG:

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

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

Schokolade 20 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern.

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



3 Eiweiß Salz	schlagen	3 Min.		3
250 ml Sahne	schlagen	3 Min.		2
200 g Schokolade	zerkleinern	20 Sek.		5
1/2 Tasse Espresso 3 Eigelb 50 g Zucker 1 EL Orangenlikör	verrühren	2 Min.	70°C	1

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

ZUTATEN für 4 Personen



250 ml Milch 1 Pkg. Vanillezucker 1 Vanilleschote 50 g Zucker	erhitzen	5 Min.	70°C	1
--	----------	--------	------	---

VANILLESAUCE

ZUBEREITUNG:

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

ZUTATEN für 4 Personen



250 g Butter 100 g Zucker 1 Pkg. Vanillezucker 4 Eigelb 125 g Mehl 125 g Speisestärke 1 EL Rum 250 g Sahne	mixen	20 Sek.		3
4 Eiweiß	schlagen	4 Min.		3

SAHNEWAFFELN

ZUBEREITUNG:

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

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

Portionsweise im Waffeleisen backen.

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

ZUTATEN für 4 Personen



200 g Zucker	pulverisieren	20 Sek.		10
4 Zitronen	pürieren	40 Sek.		5
250 ml Vanilleeis Crushed Ice (nach gewünschter Konsistenz)	mixen	1-2 Min.		5

ZITRONENSORBET

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



60 g Zucker 120 ml Weißwein 5 Eigelb	schlagen	8 Min.	70°C	1
--	----------	--------	------	---

ZABAIONE

ZUBEREITUNG:

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

PANNA COTTA MIT ERDBEEREN

ZUBEREITUNG:

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten	Handlung	Zeit	Temperatur	Stufe
1 Pkg. Vanillezucker 50 g Zucker 500 ml Schlagsahne	rühren	15 Min.	70°C	1
2 Blatt Gelatine	mixen	20 Sek.		2
300 g Erdbeeren 2 EL Orangenlikör	pürieren	20 Sek.		5

LEBKUCHENEIS

ZUBEREITUNG:

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

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

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

ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten	Handlung	Zeit	Temperatur	Stufe
100 g Puderzucker 3 Eigelb	rühren	6 Min.		4
250 ml Sahne 1 TL Lebkuchengewürz	einrühren	7 Sek.		2
4-5 Stunden ins Gefrierfach stellen				

MARZIPAN-NOUGAT-EIS

ZUBEREITUNG:

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

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

Marzipan, Nougatmasse und Schokolade in groben Stücken zugeben und 3 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 7 mixen.

Steif geschlagene Sahne mit dem Spatel unterheben. Masse in eine Form geben und ca. 6 Stunden in ein Gefrierfach geben. Zum Entnehmen am besten die Form umdrehen (stürzen).

ZUTATEN für 4 Personen



Zutaten	Handlung	Zeit	Temperatur	Stufe
300 ml Sahne	schlagen	4-5 Min.		3
100 g Zucker 3 Eier	rühren	1 Min.		5
100 g Marzipan 100 g Nougatmasse 100 g Schokolade (zartbitter)	mixen	3 Min.		7

Sahne unterheben und ca. 6 Stunden ins Gefrierfach stellen

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE 
100 g Walnusskerne	zerkleinern	20 Sek.		8
100 g Zucker 2 Eier 500 ml Milch	erhitzen/ rühren	7 Min.	90°C	3
	einrühren	1 Min.		2
Ins Gefrierfach stellen				

WALNUSS-EIS

ZUBEREITUNG:

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

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

Dann die gehackten Nüsse 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 2 einrühren.

Masse in ein geeignetes Behältnis geben und einfrieren.

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE 
100 g Puderzucker 3 Eigelb	rühren	6 Min.		4
250 ml Sahne 1 TL Zimt 2 EL Rum	einrühren	7 Sek.		2
Ca. 3 Stunden ins Gefrierfach stellen				

ZIMT-EIS

ZUBEREITUNG:

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

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

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

MEINE NOTIZEN



DRINKS

SEITE 88

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

SEITE 89

- EIERLIKÖR
- ORANGENLIKÖR
- ZITRONENLIKÖR

SEITE 90

- WINTERPUNSCH
- GLÜHWEIN
- KAFFEE-SAHNE-LIKÖR

SEITE 91

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

SEITE 92

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

SEITE 93

- PAK CHOI-ANANAS-BANANEN-SMOOTHIE

TOMATENSAFT

ZUBEREITUNG:

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

				STUFE 
1 kg Tomaten 500 ml Wasser 50 ml Öl Pfeffer, Salz, Zucker	mixen	1,5 Min.		7

BANANEN-MILCHSHAKE

ZUBEREITUNG:

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

				STUFE 
500 ml Milch 200 g Bananen 30 g Zucker	mixen	30 Sek.		8

KAFFEE-PUNSCH MIT AHORNSIRUP

ZUBEREITUNG:

Rosinen in Rum einweichen.

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

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

TIPP: Statt Ahornsirup können Sie auch Kirschsirup verwenden!

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

HONIG-PUNSCH

ZUBEREITUNG:

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

Den Zitronensaft durch ein Sieb in ein geeignetes Gefäß gießen.

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

				STUFE 
5 Zitronen 200 ml Wasser	zerkleinern	10 Sek.		8
350 ml Cognac 100 ml Rum Schale von 3 ungespritzten Zitronen 300 g Honig	erhitzen	8 Min.	80°C	1



6 Eigelb 250 g Zucker 1 Pkg. Vanillezucker	mixen	4 Min.	80°C	1
170 ml Kondensmilch 10% 1/2 l Doppelkorn	mixen	6 Min.	80°C	1

EIERLIKÖR

ZUBEREITUNG:

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

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



Schale von 2 Orangen	zerkleinern	10 Sek.		10
	zerkleinern	8 Sek.		10
Schale von 2 Orangen 200 g Zucker	mixen	10 Sek.		10
500 ml Wasser	kochen	18 Min.		1
In separatem Gefäß 24 Stunden ziehen lassen				
Saft von 6 Bio-Orangen (ca. 200 g) 800 g Zucker 700 ml Weingeist				
24 Stunden ziehen lassen				
Zucker-, Orangenschalen-, Wassermischung zum Weingeistansatz geben, mischen und 3-4 Wochen ruhen lassen				

ORANGENLIKÖR

ZUBEREITUNG:

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

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

Nochmals 2 Orangen dünn schälen. Schale und 200 g Zucker in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10 mixen.

500 ml Wasser hinzugeben und etwa 18 Minuten bei 100°C/ Geschwindigkeitsstufe 1 kochen. Dann in ein separates Gefäß umfüllen und einen Tag ziehen lassen.

Alle Orangen auspressen (600-700ml Saft), 800 g Zucker und die 700 ml Weingeist in das Gefäß mit den zerkleinerten Orangenschalen geben und wiederum 24 Stunden ziehen lassen.

Danach gekochte Zucker-, Orangenschalen-, Wassermischung zum Weingeistansatz geben und gut mischen und etwa 3-4 Wochen bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Danach durch ein Sieb geben und in verschließbare Glasflaschen geben, ggf. vor dem Servieren schütteln.



2 Bio-Zitronen 100 ml Zitronensaft 400 ml Wasser 300 g Zucker	kochen	25 Min.	100°C	1
500 ml klarer Schnaps	einrühren	10 Sek.		4

ZITRONENLIKÖR

ZUBEREITUNG:

Zitronen mit einem Sparschäler dünn schälen und danach die Zitronen filetieren. Schale, Fruchtfleischfilets, Zitronensaft, Wasser und Zucker in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 25 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 kochen.

Danach den klaren Schnaps hinzugeben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 einrühren.

Den Behälterinhalt durch ein Sieb geben und in Glasflaschen mit Verschluss füllen.

WINTERPUNSCH

ZUBEREITUNG:

Kandiszucker 25 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 8 im Edelstahl-Mixbehälter zerkleinern.

Orangenlikör, Orangensaft, Rotwein, Zimt und Nelkenpulver hinzugeben und 8 Minuten bei 80°C/Geschwindigkeitsstufe 1 erwärmen.



40 g Kandiszucker	zerkleinern	25 Sek.		8
100 ml Orangenlikör 300 ml Orangensaft 700 ml Rotwein 1 TL Zimt 1 Prise Nelken (gemahlen)	erwärmen	8 Min.	80°C	1

GLÜHWEIN

ZUBEREITUNG:

Zitrone und Orange schälen und vierteln. Danach zusammen mit dem Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 8 zerkleinern.

Rotwein, Rum, Zucker, Nelkenpulver und Zimt hinzufügen und 8 Minuten mit 90°C/Geschwindigkeitsstufe 2 erwärmen.

Danach durch ein Sieb gießen und heiß genießen.



1 Zitrone 1 Orange 200 ml Wasser	zerkleinern	10 Sek.		8
750 ml Rotwein 100 ml Rum 50 g Zucker 1 Prise Nelken (gemahlen) 1 Prise Zimt	erwärmen	8 Min.	90°C	2

KAFFEE-SAHNE-LIKÖR

ZUBEREITUNG:

Sahne, Kondensmilch, Zucker und Vanillezucker in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 8 Minuten bei 90°C/Geschwindigkeitsstufe 1 erhitzen.

Kaffee und Kakao hinzugeben und 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 2 einrühren.

Mischung abkühlen lassen und dann Rum und Whiskey hinzufügen und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 1 einrühren.

Am besten mit Eiswürfeln genießen.



500 ml Sahne 500 ml Kondensmilch 300 g Zucker 1,5 TL Vanillezucker	erhitzen	8 Min.	90°C	1
200 ml starker Kaffee 4 EL Kakaopulver	einrühren	30 Sek.		2
200 ml Whiskey 4 cl Rum	einrühren	10 Sek.		1

				STUFE  
2 kl. Äpfel 1 Banane 2 EL (gestrichen) Weizenkleie 2 EL (gehäuft) Haferflocken 20 Rosinen 80 ml Wasser 200 ml Milch	mixen	1 Min.		8

FRÜHSTÜCKSDRINK

ZUBEREITUNG:

Apfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden und in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Banane schälen und in Stücken dazugeben. Weizenkleie, Haferflocken und Rosinen zufügen. Wasser und Milch dazugeben und 1 Minute bei Geschwindigkeitsstufe 8 mixen.

TIPP: Je nachdem, ob Sie den Drink dick- oder dünnflüssiger wünschen, können Sie die Flüssigkeitsmenge variieren.

				STUFE  
4 Erdbeeren 1 Banane 1 Papaya 1 Kiwi 200 ml Kokosmilch	mixen	1 Min.		7

FRUCHTIGER SHAKE (VEGAN)

ZUBEREITUNG:

Banane und Kiwi schälen, Papaya schälen und entkernen, Strunk von den Erdbeeren entfernen. Alles in grobe Stücke schneiden und in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Kokosmilch hinzufügen und 1 Minute bei Geschwindigkeitsstufe 7 mixen.

				STUFE  
1 Kaki 150 ml Tomatensaft 50 g Paprika (frisch) Saft einer Orange 1 TL Meerrettich (aus dem Glas)	mixen	1,5 Min.		6

WAKE-UP-SHAKE

ZUBEREITUNG:

Strunk der Kaki entfernen und Kaki ggf. schälen, danach in kleine Stücke schneiden. Paprika schälen und entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Beides in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Tomatensaft, Orangensaft und Meerrettich hinzugeben und 1,5 Minuten bei Geschwindigkeitsstufe 6 mixen.

				STUFE  
50 g Heidelbeeren 90 g Himbeeren 250 g Joghurt 1 EL Honig	mixen	90 Sek.		7

BEEREN/JOGHURT SMOOTHIE

ZUBEREITUNG:

Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 90 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 7 mixen.

GRÜNER GURKEN-SMOOTHIE

ZUBEREITUNG:

Gurke schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Dicke Stielenden des Dills entfernen, den Dill grob vorhacken und zusammen mit allen anderen Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 7 mixen. Danach die Zutaten mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Nun nochmals 45 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 6 mixen.



1 Salatgurke 500 ml Dickmilch 2 EL Joghurt 2 TL Zitronensaft 2 Bund Dill Salz/Pfeffer nach Geschmack ½ Teelöffel Chilipulver	mixen	1 Min.	7
	mixen	45 Sek.	6

ROTE BETE-APFEL-SMOOTHIE

ZUBEREITUNG:

Apfel entkernen und in kleine Stücken schneiden, Rote Bete ebenfalls in Stücke schneiden und in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Zitronensaft und Wasser zufügen und 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 6 mixen. Danach die Zutaten mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Nun nochmals 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 6 mixen.



1 Apfel 1 Rote Bete (gekocht und geschält) Saft einer Zitrone 100 ml Wasser	mixen	1 Min.	6
	mixen	30 Sek.	6

KIWI-BANANEN-JOGHURT DRINK

ZUBEREITUNG:

Kiwi und Bananen schälen, in Stücke schneiden und in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Magermilchjoghurt, Zitronen- und Orangensaft sowie Honig hinzugeben und 90 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 6 mixen. Danach die Zutaten mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Nun nochmals 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 8 mixen.



200 g Kiwi 200 g Banane 200 g Magermilchjoghurt 40 ml Zitronensaft 100 ml Orangensaft 1 EL Honig	mixen	90 Sek.	6
	mixen	30 Sek.	8





BEILAGEN

SEITE 96

- KARTOFFELGNOCCHI
- KARTOFFELKLÖSSE HALB UND HALB

SEITE 97

- NUDELTEIG (GRUNDREZEPT)
- KARTOFFELKNÖDEL
- SELLERIEPÜREE

SEITE 98

- SEMMELKNÖDEL
- SPÄTZLE

SEITE 99

- KARTOFFEL-KAROTTEN-PÜREE
- BREZEN-SERVIETTENKNÖDEL

KARTOFFELGNOCCHI

ZUBEREITUNG:

Die gekochten (am besten vom Vortag) und geschälten Kartoffeln, das Mehl, die Eier und die Gewürze in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 40 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 3 zu einem homogenen Teig kneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen.

Den Teig entnehmen und auf einer geeigneten und bemehlten Arbeitsfläche rollen (Durchmesser etwa 2 cm), formen und danach in ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden und zu kleinen Kugeln formen. Dann auf der Oberseite mit einer Gabel leicht eindrücken, um die typische Gnocchi-Form zu erhalten.

Die vorbereiteten Gnocchi dann auf dem Boden der Dampfwanne und des Dampfkorb verteilt. 500 ml Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben, Dampfgeräuf Aufsatz (mit Deckel) aufsetzen und 20 Minuten bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe SL garen.



		STUFE		
500 g gekochte, geschälte Kartoffeln ca. 150 g Mehl 2 Eier Pfeffer/Salz (nach Geschmack) Muskat (nach Geschmack)	kneten	40 Sek.		3
Gnocchi formen				
500 ml Wasser	garen	20 Min.	120°C	SL

KARTOFFELKLÖSSE HALB UND HALB

ZUBEREITUNG:

1000 g der Kartoffeln am Vorabend kochen. Alternativ können die Kartoffeln auch im Dampfgeräuf Aufsatz bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe SL für etwa 30 Minuten gegart werden, je nach Größe empfehlen wir aber die Kartoffeln zu halbieren. Die Kartoffeln in heißem Zustand pellen und in groben Stücken in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Nun für 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 zerkleinern. Die Masse dann in eine Schüssel geben, abdecken und bis zum nächsten Tag kalt stellen.

Am nächsten Tag die übrigen 1000 g Kartoffeln schälen und in groben Stücken in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 40 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 6 zu einer feinen Masse zerkleinern.

Die Masse in ein Tuch geben und kräftig ausdrücken. Danach mit der Kartoffelmasse vom Vortag in einer großen Schüssel vermengen – Mehl, Ei und Gewürze hinzugeben und mit einem Kochlöffel gut in die Masse einarbeiten. Aus der fertigen Masse nun kleine Klöße formen.

Die Klöße in der Dampfwanne und dem Dampfkorb verteilen.

600 ml Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben, den Dampfgeräuf Aufsatz aufsetzen und die Klöße bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe SL für etwa 25-30 Minuten garen.



		STUFE		
1000 g mehlig kochende Kartoffeln (gekocht)	zerkleinern	10 Sek.		5
1000 g mehlig kochende Kartoffeln (nicht gekocht)	zerkleinern	40 Sek.		6
1 Ei 4 EL Mehl Salz (nach Geschmack) Muskat (nach Geschmack)	Zutaten zu den Kartoffelmassen geben und vermengen			
600 ml Wasser	garen	25-30 Min.	120°C	SL

				STUFE 
200 g Mehl 2 Eier 1 EL Olivenöl 1 TL Salz	kneten	3 Min		2
Kugel aus dem Teig formen, 40 Min. ruhen lassen und dann zu Nudeln formen				

NUDELTEIG (GRUNDREZEPT)

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 3 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 2 kneten.

Teig entnehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche fest zu einer Kugel kneten. Die Kugel in Frischhaltefolie packen und ca. 40 Minuten ruhen lassen, damit ein elastischer Teig entsteht.

Danach den Teig am besten mit einer Nudelmaschine (alternativ mit einem Nudelholz) ausrollen und in die gewünschte Form bringen (schneiden, ausstechen etc.).

Diese Nudeln sind in 2–3 Minuten in kochendem Salzwasser fertig gegart.

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

				STUFE 
800–900 g geschälte mehlig kochende Kartoffeln (gekocht) 2 Eier 200 g Mehl Salz/Pfeffer (nach Geschmack) Muskat (nach Geschmack)	rühren	1 Min		5
Knödel formen				

KARTOFFELKNÖDEL

ZUBEREITUNG:

Die gekochten und geschälten Kartoffeln in grob geschnittenen Stücken zusammen mit den anderen Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 5 zu einem Teig rühren.

Teig entnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle mit einem Durchmesser von 5–10 cm (je nach gewünschter Größe der Knödel) formen. Stücke von 5–10 cm abtrennen und zu Knödeln formen.

Die Knödel benötigen etwa 20–25 Minuten in siedendem Wasser (das Wasser darf nicht kochen) bis sie gar sind. Alternativ können die Knödel auch im Dampfgaraufsatz gegart werden.

				STUFE 
600 ml Wasser 500–600 g Sellerie	garen	20 Min.	120°C	SL
	pürieren	1 Min.		4
100 ml saure Sahne	mixen	1 Min.		4
50 g Butter Pfeffer/Salz (nach Geschmack) Muskat (nach Geschmack) Zucker	einrühren	30 Sek.		SL

SELLERIEPÜREE

ZUBEREITUNG:

Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Stücke dann in den Dampfgaraufsatz geben. Dampfgaraufsatz aufsetzen und bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL für 20 Minuten garen.

Danach den Mixbehälter entleeren und die gegarten Selleriestücke in den Edelstahlmixbehälter füllen und 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 4 pürieren. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Sahne hinzugeben und 1 Minute auf Geschwindigkeitsstufe 4 mixen.

Butter zufügen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen und 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe SL einrühren.

SEMMELEKNÖDEL

ZUBEREITUNG:

Milch 2 Min. bei 70°C auf Stufe 1 erwärmen. Die in Würfel geschnittenen Semmeln in eine Schüssel geben und mit der warmen Milch übergießen.

Petersilie und Zwiebel 20 Sek. bei Stufe 4 in den Mixbehälter geben.

Butter zugeben und 2 Min. bei 70°C auf Stufe 1 andünsten.

Die eingeweichten Semmelwürfel, Eier, Salz, Muskat zugeben und 1 Minute mit Linkslauf auf Stufe 2 vermischen.

Aus der Masse Knödel formen und im kochenden Salzwasser 20 Min. ziehen lassen.



400 ml Milch	erwärmen	2 Min.	70°C	1
250 g Semmeln	mit Milch übergießen			
1/2 Bund Petersilie 1 Zwiebel	zerkleinern	20 Sek.		4
140 g Butter	andünsten	2 Min.	70°C	1
2 Eier 1 TL Salz Prise Muskatnuss	mit Semmeln vermischen	1 Min.		2 Linkslauf

Aus der Masse Knödel formen und im kochenden Salzwasser 20 Min. ziehen lassen

SPÄTZLE

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zusammen in den Mixbehälter geben und 1 Min. auf Stufe 5 vermischen, bis der Teig Blasen wirft.

Den Teig durch eine Spätzlereibe in kochendes Salzwasser schaben.



500 g Mehl 1 TL Salz 2 Eier 200 ml Wasser	mixen	1 Min.		5

Teig durch eine Spätzlereibe in kochendes Salzwasser schaben



600 ml Wasser 400 g Kartoffel 400 g Karotten	garen	30 Min.	120°C	SL
1 Zwiebel	zerkleinern	10 Sek.		4
1 EL Butter	andünsten	2,5 Min.	120°C	1
1 Becher saure Sahne Prise Muskat (frisch gerieben) Salz/Pfeffer nach Geschmack	rühren	2 Min.		2

KARTOFFEL-KAROTTEN-PÜREE

ZUBEREITUNG:

Das Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Kartoffeln und Karotten schälen, in Stücke schneiden und in der Dampfwanne und dem Dampfkorb verteilen. Dann 30 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL garen. Dampfgaraufsatz abnehmen und mit aufgesetztem Deckel zur Seite stellen, um ein Auskühlen der Zutaten zu vermeiden.

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

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

Die gegarten Kartoffeln und Karotten in den Mixbehälter geben, saure Sahne dazu und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und dann 2 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 2 rühren.



1 Zwiebel	zerkleinern	10 Sek.		4
1 EL Butter	andünsten	2,5 Min.	120°C	1
300 g Brezen (vom Vortag)	zerkleinern	20 Sek.		4
300 ml Milch	rühren	30 Sek.	70°C	SL Linkslauf
2 Eier 10 g frischer Majoran (fein gehackt) Prise Muskat (frisch gerieben) 1 Bund Petersilie (fein gehackt) Salz/Pfeffer nach Geschmack	ver- mengen	3 Min.		SL Linkslauf

BREZEN-SERVIETTENKNÖDEL

ZUBEREITUNG:

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

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

Brezen in Stücke schneiden, in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Milch zugeben und 30 Sekunden bei 70°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe „SL“ rühren.

Restlichen Zutaten hinzufügen und 3 Minuten mit Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe „SL“ vermengen. Danach für etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Masse dann auf Frischhaltefolie geben und eine Rolle von ca. 10 cm Durchmesser formen, fest einwickeln und die Enden abbinden. Danach in Alufolie einwickeln und ca. 25–30 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen (Wasser sollte nicht kochen, maximal simmern). Rausnehmen, Folien entfernen und zum Servieren in Scheiben schneiden.





BABYNAHRUNG

SEITE 102

- GEMÜSE-KAROTTEN-PÜREE
- GEMÜSE-FLEISCH-ALLERLEI
 - FRÜCHTE-MUS
 - MÖHRENBREI

SEITE 103

- KÜRBISBREI
- KARTOFFEL-ZUCCHINI-BREI
- BANANE-BIRNE-KEKS-BREI

GEMÜSE-KAROTTEN-PÜREE

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln, Kürbis und Karotten in grobe Stücke schneiden und zusammen mit den Erbsen, Salz und Wasser im Mixbehälter auf Stufe 1 ca. 30 Min. bei 100°C kochen.

Das Öl zugeben und weitere 20 Sek. auf Stufe 4 pürieren.



100 g Kartoffeln 50 g Kürbis 20 g Karotten 50 g Erbsen gekocht 300 ml Wasser Salz	kochen	30 Min.	100°C	1
1 EL Öl	pürieren	20 Sek.		4

GEMÜSE-FLEISCH-ALLERLEI

ZUBEREITUNG:

Karotten und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden, Kalbfleisch in Stücke schneiden, alles in den Mixbehälter geben und auf Stufe 9 ca. 20 Sekunden zerkleinern.

Ggf. zerkleinerte Masse mit dem Spatel vom Rand des Mixbehälters abschaben. Wasser hinzugeben und bei 90°C auf Stufe 3 für 30 Minuten kochen.



150 g Karotten 150 g Kartoffeln 150 g Kalbfleisch	zerkleinern	20 Sek.		9
450 ml Wasser	kochen	30 Min.	90°C	3

FRÜCHTE-MUS

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und 30 Sek. auf Stufe 9 pürieren.

Die Masse mit dem Spatel vom Rand schaben und weitere 20 Sek. auf Stufe 10 mixen.



150 g filetierte Orangen 100 g Apfel 100 g Bananen 40 g Löffelbiskuit	pürieren	30 Sek.		9
Masse vom Rand lösen und mixen		20 Sek.		10

MÖHRENBREI

ZUBEREITUNG:

Möhren waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Nun mit dem Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 20 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 kochen.

Öl zugeben und 5 Minuten bei 50°C/Geschwindigkeitsstufe 2 rühren.



250 g Möhren 200 ml Wasser	kochen	20 Min.	100°C	1
1 EL Beikost-Öl	rühren	5 Min.	50°C	2



600 ml Wasser 120 g Kürbis 50 g Kartoffeln 25 g Kalbsfilet	dämpfen	25 Min.	120°C	SL
2 TL Beikost-Öl	rühren	7 Min.	50°C	3

KÜRBISBREI

ZUBEREITUNG:

Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Kürbis entkernen und zusammen mit den Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden, dann zusammen mit dem Fleisch (auch in kleinen Stücken) im Dampfkorb verteilen, Dampfgaraufsatz auf den Edelstahl-Mixbehälter setzen und 25 Minuten bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe SL dämpfen.

Danach Edelstahl-Mixbehälter entleeren aber ein wenig von dem Sud im Behälter lassen. Die gedämpften Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und das Beikost-Öl hinzufügen und dann ca. 7 Minuten bei 50°C/Geschwindigkeitsstufe 3 rühren.

TIPP: Achten Sie unbedingt darauf, dass die Masse gleichmäßig zerkleinert ist. Schaben Sie die Zutaten nötigenfalls vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters und wiederholen den Rührvorgang.



100 g Kartoffeln 200 g Zucchini 200 ml Wasser	kochen	25 Min.	100°C	1
1 EL Beikost-Öl	rühren	3 Min.		3

KARTOFFEL-ZUCCHINI-BREI

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln und Zucchini schälen, in Stücke schneiden und mit dem Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 25 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 kochen.

Öl zugeben und 3 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 3 rühren.

TIPP: Achten Sie unbedingt darauf, dass die Masse gleichmäßig zerkleinert ist. Schaben Sie die Zutaten nötigenfalls vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters und wiederholen den Rührvorgang.



200 g Birne 200 g Banane	zerkleinern	30 Sek.		4
2 Stück Butterkeks 100 ml Wasser	garen	10 Min.	100°C	1

BANANE-BIRNE-KEKS-BREI

ZUBEREITUNG:

Birne schälen, entkernen (Kerngehäuse entfernen) und in kleine Stücke schneiden. Banane schälen und in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der Birne 30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 im Edelstahl-Mixbehälter zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Kekse in den Mixbehälter bröseln, Wasser zugeben und danach 10 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 garen.



EINMACHEN

SEITE 106

- JOHANNISBERGEELE
- HONIGMELONEN-MARMELADE
- ERDBEER-MARMELADE MIT PFEFFER

SEITE 107

- APRIKOSEN-MARMELADE
- PIKANTER GEMÜSE-MIX
- KNOBLAUCH IN CHILI-ÖL



JOHANNISBEERGELEE

ZUBEREITUNG:

Stiele von den Johannisbeeren entfernen. Die Johannisbeeren zusammen mit dem Kirschsafte in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 12 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 kochen. Danach den Saft durch ein feines Sieb in ein geeignetes Behältnis geben und vollständig abkühlen lassen.

400 ml des abgekühlten Saftes zusammen mit dem Gelierzucker in den Edelstahl-Mixbehälter füllen und 12 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe „SL“ kochen lassen. Füllen Sie die Mischung in geeignete Einmachgläser. Gläser fest verschließen und einige Minuten auf den Kopf stellen.



600 g Johannisbeeren 80 g Kirschsafte	kochen	12 Min.	100°C	1
200 g Gelierzucker	kochen	12 Min.	100°C	SL

HONIGMELONEN-MARMELADE

ZUBEREITUNG:

Fruchtfleisch der Honigmelone und 3 Esslöffel Limettensaft in den Mixbehälter geben und 15 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.

Den Gelierzucker zugeben und 10 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe „SL“ kochen.

Füllen Sie die Mischung in geeignete Einmachgläser. Gläser fest verschließen und einige Minuten auf den Kopf stellen.

TIPP: Für dieses Rezept können Sie auch das vorinstallierte Programm „Marmelade“ verwenden. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Bedienungsanleitung.



500 g Honigmelone (Fruchtfleisch) 3 EL Limettensaft	zerkleinern	15 Sek.		5
250 g Gelierzucker	kochen	12 Min.	100°C	SL

ERDBEER-MARMELADE MIT PFEFFER

ZUBEREITUNG:

Grünen Pfeffer gut abtropfen lassen und die Pfefferkörner im Edelstahl-Mixbehälter 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 7 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Die Erdbeeren hinzugeben und 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 zerkleinern.

Den Gelier- und den Vanillezucker zugeben und 12 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe „SL“ kochen.

Füllen Sie die Mischung in geeignete Einmachgläser. Gläser fest verschließen und einige Minuten auf den Kopf stellen.



3 TL grüner Pfeffer	zerkleinern	10 Sek.		7
500 g Erdbeeren	zerkleinern	15 Sek.		5
250 g Gelierzucker 1 Päckchen Vanillezucker	kochen	12 Min.	100°C	SL

				STUFE  
300 g Aprikosen 300 g Gelierzucker	garen	7 Min.	100°C	1
Heiß in Gläser füllen und verschließen				

APRIKOSEN-MARMELADE

ZUBEREITUNG:

Aprikosen waschen, entkernen, zusammen mit Gelierzucker in den Mixbehälter geben und 7 Min. bei 100°C auf Stufe 1 garen.

Die Marmelade heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

				STUFE  
500 g Babymais 300 g Babykarotten 250 g Zwiebeln 300 g Paprika 250 ml Wasser 50 ml Zitronensaft 350 ml Weißweinessig 200 g Zucker Prise Salz Prise Curry 1 TL Senfkörner 2 Lorbeerblätter 1 Knoblauchzehe 1 Chili-Schote	garen	20 Min.	120°C	SL Linkslauf

PIKANTER GEMÜSE-MIX

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln in Stücke schneiden, Paprika entkernen und in Stücke schneiden und zusammen mit dem Babymais und den Babykarotten auf dem Dampfkorb (und nötigenfalls in der Dampfwanne) verteilen.

Wasser, Zitronensaft, Weißweinessig, Zucker, Salz und Curry sowie Senfkörner, Lorbeerblätter, die Knoblauchzehe und die Chili-Schote in den Edelstahl-Mixbehälter geben, Dampfgaraufsatz mit dem Gemüse aufsetzen und ca. 20 Minuten bei 120°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe „SL“ garen.

Anschließend das Gemüse in geeignete Einmachgläser füllen und mit dem Sud aus dem Edelstahl-Mixbehälter auffüllen. Gläser fest verschließen und einige Minuten auf den Kopf stellen. Vor dem Öffnen einige Wochen ziehen lassen.

				STUFE  
4 Chili-Schoten	zerkleinern	10 Sek.		5
2 Knollen Knoblauch Rapsöl 2 Rosmarinzwige	erhitzen	30 Min.	85°C	SL Linkslauf

KNOBLAUCH IN CHILI-ÖL

ZUBEREITUNG:

Chili-Schoten in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden bei Geschwindigkeitsstufe 5 Zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben.

Knoblauchzehen von den Knollen entfernen, schälen und in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Nun mit bis ca. 1 cm oberhalb der Knoblauchzehen mit Rapsöl auffüllen und die Rosmarinzwige hinzugeben und 30 Minuten bei 85°C/Linkslauf, Geschwindigkeitsstufe SL erhitzen.

Danach umgehend in geeignete Einmachgläser füllen, die Gläser verschließen und in den Kühlschrank stellen.

HINWEISE ZUM ZUBEHÖR

Der im Lieferumfang enthaltene Gar-Korb bietet ihnen die Möglichkeit, Zutaten, die nicht zerkleinert oder stark gerührt werden sollen, im Edelstahl-Mixbehälter zu garen. Er eignet sich daher besonders gut zur Zubereitung von Beilagen, wie Nudeln, Reis, Kartoffeln oder Gemüse.

Auch Zutaten wie Fleisch oder Klöße, die während des Garvorganges zwar in der jeweiligen Suppe oder Sauce etc. gegart aber nicht mit dem sich bewegendem Klingeneinsatz in Berührung kommen sollen, können hervorragend durch die Verwendung des Gar-Korbes zubereitet werden.

Dabei können Sie anhand der eingefüllten Flüssigkeitsmenge selbst entscheiden ob die Zutaten gedämpft werden sollen oder ob Sie komplett von der Flüssigkeit bedeckt sein sollen, wie beispielsweise beim Kochen von Nudeln oder Reis. Wichtig ist jedoch, dass sich stets ausreichend Flüssigkeit im Edelstahl-Mixbehälter befindet.

Dabei sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt. Achten Sie nur auf die richtige Auswahl der Zutaten sowie deren Menge. Probieren Sie einfach aus oder kombinieren Sie Ihre Ideen mit passenden, bereits vorhandenen Rezepten. Bitte beachten Sie zudem die Hinweise in Ihrer Bedienungsanleitung.



AMBIANO

SL
120°C 17:00
P2 S01

MARMELADE
DAMPFGAREN
SUPPE
KNETEN 1/2

LINKSLAUF
TURBO





AMBIANO®

KÜCHENMASCHINE MIT WLAN-FUNKTION

VEREINT ZAHLREICHE FUNKTIONEN
UND BIETET VARIANTENREICHE
ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

RÜHREN
+
KNETEN

MIXEN
+
KOCHEN

DAMPFGAREN
+
EMULGIEREN

HACKEN
+
PÜRIEREN

SCHLAGEN
+
WIEGEN

