

AMBIANO

REZEPTE

Leckere Rezeptideen
zum Nachkochen
von der Vorspeise
bis zum Dessert



RÜHREN
+
KNETEN

HACKEN
+
PÜRIEREN

MIXEN
+
KOCHEN

SCHLAGEN
+
WIEGEN

DAMPFGAREN
+
EMULGIEREN



KÜCHENMASCHINE MIT KOCHFUNKTION

VEREINT ZAHLREICHE FUNKTIONEN UND BIETET
VARIANTENREICHE ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

RÜHREN
+
KNETEN

HACKEN
+
PÜRIEREN

MIXEN
+
KOCHEN

SCHLAGEN
+
WIEGEN

DAMPFGAREN
+
EMULGIEREN

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.

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

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

VORSPEISEN

- 4 Pikante Krabben überbacken
Fleischpastete
- 5 Windbeutel pikant
Weißkraut-Salat
Schupfnudeln
- 6 Pikante Muscheln mit Oliven
Omelett herzhaft
Kartoffelroulade

BEILAGEN

- 32 Kartoffelgnocchi
Kartoffelklöße halb und halb
- 33 Nudelteig (Grundrezept)
Kartoffelknödel
Selleriepüree
- 34 Semmelknödel
Spätzle

SUPPEN

- 10 Kartoffelsuppe
Lauchsuppe
Pilzcremesuppe
- 11 Gazpacho
Käsesuppe
Gemüsesuppe
- 12 Tomatensuppe
Fleischklößchensuppe
Französische Zwiebelsuppe
- 13 Selleriesuppe
Lachscremesuppe
Broccolicremesuppe
- 14 Rote Beete Suppe
Maronensuppe
- 15 Kürbiscremesuppe

SAUCEN & PESTOS

- 38 Basilikum-Pesto
Gorgonzola-Sauce
Sauce Bernaise
Tomaten-Basilikum-Sauce
- 39 Senf-Sauce
Balsamico-Sauce
Orangen-Sauce
Sauce Hollandaise
Kapern-Sauce
- 40 Rotweinsauce
Weißweinsauce
Béchamelsauce
- 41 Bratensauce

DIPS & CREMES

- 44 Thunfisch-Creme
Avocado-Aufstrich
Kräuter-Butter
Mayonnaise
- 45 Paprika-Creme
Kräuter-Quark-Senfaustrich
Sardellen-Paste
Aprikosen-Marmelade
Nuss-Schokoladen-Aufstrich
- 46 Champignon-Frischkäse
Champignonquark
Rotweibutter mit Zwiebeln
- 47 Tomatenfrischkäse
Lachsbutter
Knoblauchcreme
Kichererbsencreme

HAUPTGERICHTE

- 18 Risotto
Rehrücken mit Balsamico-Sauce
- 19 Polenta
Borsch
Lauchkuchen
- 20 Pizza mit Tomaten, Schinken und Käse
Gefüllte Zucchini
- 21 Reibekuchen
Gefüllte Teigtaschen
- 22 Gulaschtopf
- 23 Chili con carne

SCHONENDES GAREN

- 26 Lachsfilet auf Gemüsebett
Gedünstete Champignons
Fischauflauf
- 27 Gemüsepfanne mit Kartoffeln
Gefüllte Chinaröllchen
- 28 Putenbrust mit Gemüse und Frischkäsesoße
Hähnchenbrust mit Gemüse
mit Basilikumsoße

BABYNAHRUNG

- 50 Gemüse-Karotten-Püree
Gemüse-Fleisch-Allerlei
Früchte-Mus

KUCHEN & GEBÄCK

- 54 Marmor-Kuchen
Biskuit-Kuchen
Schwamm-Kuchen
- 55 Zitronenkuchen
Bananenkuchen
Gewürzkuchen
- 56 Glühweinkuchen
Nussmuffins
Vanillekipferl
- 57 Zimtsterne
Florentiner
- 58 Kokosmakronen
Haselnussmakronen
- 59 Brot-Teig
Brandteig
Pizza-Teig
Pasta-Teig

EISCREMES & DESSERTS

- 62 Waldbeeren-Eis
Salzburger Nockerl
Vanille-Eis
Mousse au Chocolat
- 63 Vanille-Sauce
Sahnewaffeln
Zitronen-Sorbet
Zabaione
Panna Cotta mit Erdbeeren
- 64 Lebkucheneis
Marzipan-Nougat-Eis
- 65 Walnuss-Eis
Zimt-Eis

DRINKS

- 68 Tomaten-Saft
Bananen-Milchshake
Kaffee-Punsch mit Ahornsirup
Honig-Punsch
- 69 Eierlikör
Orangenlikör
Zitronenlikör
- 70 Winterpunsch
Glühwein
Baileys-Likör

ZUBEHÖR

- 72 Hinweise zum Zubehör

Vorspeisen

SEITE 4

- Pikante Krabben überbacken
- Fleischpastete

SEITE 5

- Windbeutel pikant
- Weißkraut-Salat
- Schupfnudeln

SEITE 6

- Pikante Muscheln mit Oliven
- Omelett herzhaft
- Kartoffelroulade



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 Chillipulver eine scharfe Note geben! **

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE 
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				

FLEISCHPASTETE

ZUBEREITUNG:

Mehl in den Mixbehälter geben. Die Hefe im halb mit warmen Wasser gefüllten Deckel der Einfüllöffnung anrühren, mit dem restlichen Wasser und dem Eigelb zu dem Mehl geben und 20 Sek. auf Stufe 7 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 20 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern. 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 20 Sek. auf Stufe 7 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				STUFE 
400 g Mehl 20 g frische Hefe 200 ml Wasser 1 Eigelb	verrühren	20 Sek.		7
2 EL Paniermehl	Teig bestreuen			
100 g Bauchspeck 100 g Schweinefleisch	zerkleinern	20 Sek.		7
1 Zwiebel 2 Eier 1 TL Kräuter der Provence 200 g Champignons 1 TL frische Kräuter Salz, Pfeffer Paprikapulver	verrühren	20 Sek.		7
500 g Schweinefilet				
1 Eigelb				
75 Min. im Backofen bei 175–200°C backen				

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE 
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			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

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

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE 
1/2 Bund Petersilie	hacken	10 Sek.		10
250 g Quark 2 Eier 300 g Mehl 1 TL Salz	vermengen	1 Min.		5
In Salzwasser 5 Min. kochen und vor dem Servieren in Butter schwenken				

WINDBEUTEL PIKANT

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 jeweils einzeln auf den erkalteten Teig geben und jeweils 20 Sek. auf Stufe 4 verschlagen. Danach das Backpulver unterrühren und einige Sekunden verschlagen.

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

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

WEISSKRAUT-SALAT

ZUBEREITUNG:

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

SCHUPFNUDELN

ZUBEREITUNG:

Petersilie 10 Sek. auf Stufe 10 hacken, 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.

SUPPEN

SEITE 10

- KARTOFFELSUPPE
- LAUCHSUPPE
- PILZCREMESUPPE

SEITE 11

- GAZPACHO
- KÄSESUPPE
- GEMÜSESUPPE

SEITE 12

- TOMATENSUPPE
- FLEISCHKLÖSSCHEN-SUPPE
- FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

SEITE 13

- SELLERIESUPPE
- LACHSCREMESUPPE
- BROCCOLICREMESUPPE

SEITE 14

- ROTE BEETE SUPPE
- MARONENSUPPE

SEITE 15

- KÜRBISCREMESUPPE



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

				STUFE 
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 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

				STUFE 
1 kl. Zwiebel	mixen	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

				STUFE 
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				

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 8 mixen.

Restliche Tomaten und Wasser hinzufügen und weitere 20 Sek. auf Stufe 8 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

				STUFE 
1 Scheibe altes Landbrot 1 Zehe Knoblauch 1 kl. Zwiebel 25 g Paprikaschote grün 1 Salatgurke 375 g feste, reife Tomaten 1 hartgekochtes Ei 50 ml Olivenöl 1/2 TL Salz 1/4 TL Pfeffer	mixen	30 Sek.		8
375 g feste, reife Tomaten 300 ml Wasser	mixen	20 Sek.		8
3 TL Essig 200 g Eiswürfel				

ZUTATEN für 4 Personen

				STUFE 
1 Zwiebel	mixen	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		3 Min.	70°C	1
aufschäumen		30 Sek.		4

ZUTATEN für 4 Personen

				STUFE 
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

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.

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. garen.

Nach Belieben weitere Gewürze mit dem Spatel unterrühren.

TOMATENSUPPE

ZUBEREITUNG:

Knoblauchzehe und Zwiebel 10 Sek. auf Stufe 5 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 1 kochen.

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

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE
1 Zehe Knoblauch 1 Zwiebel	mixen	10 Sek.		5
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	1
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				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 1 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				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	1
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				STUFE
1 Zwiebel	hacken	10 Sek.		4
20 g Butter	andünsten	3 Min.	100°C	1
200 g Knollensellerie	zerkleinern	20 Sek.		4
	andünsten	2 Min.	120°C	1
400 ml Wasser 2 EL Gemüsebrühe (Pulver)	kochen	15 Min.	100°C	1
100 ml Sahne Salz und Pfeffer (nach Geschmack)	einrühren	25 Sek.		1

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE
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°	1
60 g Räucherlachs Dill (gehackt)	unterheben			

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

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

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

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

LACHSCREMESUPPE

ZUBEREITUNG:

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

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

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

BROCCOLICREMESUPPE

ZUBEREITUNG:

Zwiebel in groben Stücken in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 hacken. Butter hinzugeben und 3 Minuten bei 100°C/ Geschwindigkeitsstufe 1 andünsten.

Broccoli in Stücken (+ Stiel) zugeben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 zerkleinern. Danach 3 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 2 andünsten.

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

Anschließend 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 4 rühren.

Creme Fraiche und Sahne zugeben und nochmals 5 Minuten bei 90°C/Geschwindigkeitsstufe SL garen.



HAUPT-GERICHTE

SEITE 18

- RISOTTO
- REHRÜCKEN MIT BALSAMICO-SAUCE

SEITE 19

- POLENTA
- BORSCH
- LAUCHKUCHEN

SEITE 20

- PIZZA MIT TOMATEN, SCHINKEN UND KÄSE
- GEFÜLLTE ZUCCHINI

SEITE 21

- REIBEKUCHEN
- GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

SEITE 22

- GULASCHTOPF

SEITE 23

- CHILI CON CARNE

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.

Klingeneinsatz an der Oberseite mit dem Spatel von den Zutaten befreien und den Klingenschutz einsetzen.

Risottoreis hinzugeben und 2,5 Min. bei 100°C 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/Geschwindigkeitsstufe SL einkochen.

Brühe und Salz zufügen, Einfüllöffnung mit dem Gar-Korb abdecken (ohne Deckel der Einfüllöffnung) und 12–15 Min. bei 100°C/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.

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

REHRÜCKEN MIT BALSAMICO-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. 35 Min. bei 250°C und anschließend ca. 60 Min. bei 200°C garen.

Für die Sauce den Bratensatz in den Mixbehälter geben, Sahne zugießen und mit Wasser oder 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				STUFE 
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
70 ml Weißwein	einkochen	1 Min.	100°C	SL
0,7 L Brühe 1 TL Salz	einkochen	12-15 Min. (je nach Kochzeit des Reises)	100°C	SL
25 g Butter 50 g gerieb. Parmesan	verfeinern			

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE 
100 g Speck-Scheiben Rotwein 1 TL Thymian 1/2 TL Piment, gemahlen 1 Rehrücken (1,5-1,8 kg) 2 EL Öl Pfeffer, Salz				
Im Bräter im Backofen ca. 35 Min. und anschließend ca. 60 Min. bei 200°C garen				
> SAUCE Bratensatz 50 ml Sahne Wasser oder 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 1/2 TL Salz	erwärmen	5 Min.	100°C	1
100 g Polentagrieß	rühren	20 Min.	70°C	SL

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.		10
1 l Wasser 2 Stk. Lorbeerblätter 1–2 Knoblauchzehen 40 g Tomaten-Ketchup Pfeffer, Salz	mixen	50–60 Min.	100°C	SL

ZUTATEN für 4 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
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				

POLENTA

ZUBEREITUNG:

Wasser, Milch und Salz für 5 Min. bei 100°C auf Stufe 1 aufkochen. Dann für 20 Min. bei 70°C auf Stufe SL den Polentagrieß langsam zugeben und rühren lassen.

BORSCH

ZUBEREITUNG:

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

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

Fleisch hinzu geben und 1 Min. auf Stufe 10 mixen. Wasser in den Mixbehälter füllen und die restlichen Zutaten (Lorbeerblätter, Knoblauch, Tomaten-Ketchup, Pfeffer und Salz) hinzufügen. Deckel der Einfüllöffnung abnehmen und Einfüllöffnung mit dem Gar-Korb abdecken. Alle Zutaten auf Stufe SL für ca. 50–60 Minuten bei 100°C im Mixbehälter garen.

LAUCHKUCHEN

ZUBEREITUNG:

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

Den Lauch in Ringe schneiden. Wasser in den Mixbehälter gießen, Lauch hinzufügen und 10 Min. bei 100°C 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, anschließend auf einem gefetteten Backblech ausrollen und an einem warmen Ort mindestens 30 Min. gehen lassen.

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. 30–40 Min. backen.

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE
TEIG				
350 g Mehl				
10 g frische Hefe				
200 ml warmes Wasser				
1 Prise Zucker	ver-	20–25		5
2 EL Öl	kneten	Sek.		
1 TL Salz				
Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und an einem warmen Ort mindestens 30 Min. gehen lassen				
BELAG				
200 g gek. Schinken	zerkleinern	20 Sek.		5
3 Stängel Petersilie				
20 g Butter				
2 EL Sahne				
1 EL Tomatenmark				
200 g Tomaten	erhitzen	10 Min.	90°C	1
1/2 TL Salz				
1/4 TL Pfeffer				
1/2–1 TL Thymian				
500 g Tomaten				
1–2 EL Majoran				
auf Teigboden verteilen				
100 g mittelalter Gouda		10–20 Sek.		7
Im Backofen bei 200°C ca. 30–40 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 halbiertes Zwiebel im Mixbehälter 20 Sek. auf Stufe 3 zerkleinern.

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

Im Backofen 30 Min. bei 200°C backen.

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE
250 g Krabben				
4 kleine Zucchini				
Salz, Pfeffer				
100 g mittelalter Gouda				
100 g frische Champignons	zerkleinern	20 Sek.		3
1 Bund Dill				
150 g Crème fraîche				
1 Zwiebel				
Im Backofen 30 Min. bei 200°C backen				

ZUTATEN für 4 Personen

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE
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	mischen	20 Sek.		5
80 g Mehl				
Die Masse portionsweise mit heißem Fett in einer Pfanne goldbraun anbraten.				

ZUTATEN für 4 Personen

ZUTATEN für 4 Personen				STUFE
3 EL Milch				
125 g Quark				
50 ml Öl				
1 Ei				
250 g Mehl	kneten	20 Sek.		5
1 Pkg. Backpulver				
Salz				
3 Stängel Petersilie				
150 g Zwiebeln				
200 g Champignons				
100 g gek. Schinken	mixen	20 Sek.		3
1 Eiweiß				
Salz, Pfeffer				
1 Eigelb				
1 EL Milch				
Im Backofen 20–30 Min bei 175°C backen				

REIBEKUCHEN

ZUBEREITUNG:

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

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 daraufgeben 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.

Klingeneinsatz an der Oberseite mit dem Spatel von den Zutaten befreien und den Klingenschutz einsetzen. 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/Geschwindigkeitsstufe SL an.

Nun den Rotwein hinzugeben, Deckel der Einfüllöffnung abnehmen und Einfüllöffnung mit dem Gar-Korb abdecken und 20 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe SL garen. Danach mit 0,3 l Fond aufgießen, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben und weitere 30 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe SL garen.

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

ZUTATEN für 4 Personen

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

MEINE NOTIZEN

CHILI CON CARNE

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch und der Chili-Schote 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.

Klingeneinsatz an der Oberseite mit dem Spatel von den Zutaten befreien und den Klingenschutz einsetzen. Hackfleisch in den Edelstahl-Mixbehälter hinzugeben und 6 Minuten bei 120°C/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/Geschwindigkeitsstufe SL kochen.

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

Wenn Sie es wünschen können Sie Ihr Chili con Carne vor dem Servieren noch mit einem Esslöffel Crème fraiche garnieren.

ZUTATEN für 4 Personen

				
1 Zwiebel				
1 Knoblauchzehe	zerkleinern	15 Sek.		4
1 Chili-Schote				
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
100 ml Rotwein				
100 g Mais				
300 g Tomaten (passiert)				
50 ml Brühe	kochen	20–25 Min.	100°C	SL
Salz, Pfeffer (nach Geschmack)				
2 Lorbeerblätter				
350 g Kidney-Bohnen	erhitzen	4 Min.	100°C	SL
1 EL Crème fraiche	garnieren			

MEINE NOTIZEN



SCHONENDES GAREN

SEITE 26

- LACHSFILET AUF GEMÜSEBETT
- GEDÜNSTETE CHAMPIGNONS
- FISCHAUFLAUF

SEITE 27

- GEMÜSEPFANNE MIT KARTOFFELN
- GEFÜLLTE CHINARÖLLCHEN

SEITE 28

- PUTENBRUST MIT GEMÜSE
UND FRISCHKÄSESOSSE
- HÄHNCHENBRUST MIT GEMÜSE UND
BASILIKUMSOSSE

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 Dampfkorbcs 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

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:

Olivöl 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 auf Stufe 1 köcheln lassen.

ZUTATEN für 4 Personen

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

FISCHAUFLAUF

ZUBEREITUNG:

Fisch säubern, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und zusammen mit den Kapern in 250 ml heißem Wasser in einem Kochtopf 15–20 Min. garziehen 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 7 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

600 g Kabeljau				
Saft von 1/2 Zitrone				
10 Kapern				
250 ml heißes Wasser				
Paniermehl				
Im Kochtopf 15–20 Min. in heißem Wasser garziehen lassen, in Auflaufform geben				
500 ml Milch				
100 g mittelalter Gouda	mixen	20 Sek.		7
1 Ecke Schmelzkäse				
30 g Butter				
2 EL Mehl	garen	8 Min.	100°C	1
Salz, Pfeffer				
20 g Butter (für Butterflöckchen)				
In Auflaufform 25–30 Min. im Backofen überbacken				

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 Minuten 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

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

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 den Boden des Dampfkorbcs.

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

BEILAGEN

SEITE 32

- KARTOFFELGNOCCHI
- KARTOFFELKLÖSSE HALB UND HALB

SEITE 33

- NUDELTEIG (GRUNDREZEPT)
- KARTOFFELKNÖDEL
- SELLERIEPÜREE

SEITE 34

- SEMMELKNÖDEL
- SPÄTZLE



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 verteilen. 500 ml Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben, Dampfgeraufsatz (mit Deckel) aufsetzen und 20 Minuten bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe 1 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	1

KARTOFFELKLÖSSE HALB UND HALB

ZUBEREITUNG:

1000 g der Kartoffeln am Vorabend kochen. Alternativ können die Kartoffeln auch im Dampfgeraufsatz bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe 1 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 Dampfgeraufsatz aufsetzen und die Klöße bei 120°C/ Geschwindigkeitsstufe 1 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	1

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.

				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				

				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				

				STUFE
600 ml Wasser 500–600 g Sellerie	garen	20 Min.	120°C	1
	pürieren	40 Sek.		7
100 ml saure Sahne	mixen	1 Min.		4
50 g Butter Pfeffer/Salz (nach Geschmack) Muskat (nach Geschmack) Zucker	einrühren	30 Sek.		1

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 Dampfgeraufsatz gegart werden.

SELLERIEPÜREE

ZUBEREITUNG:

Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter geben. Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Stücke dann in den Dampfgeraufsatz geben. Dampfgeraufsatz aufsetzen und bei 120°C/Geschwindigkeitsstufe 1 für 20 Minuten garen.

Danach den Mixbehälter entleeren und die gegarten Selleriestücke in den Edelstahlmixbehälter füllen und 40 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 7 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 1 einrühren.



SAUCEN & PESTOS

SEITE 38

- BASILIKUM-PESTO
- GORGONZOLA-SAUCE
- SAUCE BERNAISE
- TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE

SEITE 39

- SENF-SAUCE
- BALSAMICO-SAUCE
- ORANGEN-SAUCE
- SAUCE HOLLANDAISE
- KAPERN-SAUCE

SEITE 40

- ROTWEINSAUCE
- WEISSWEINSAUCE
- BÉCHAMELSAUCE

SEITE 41

- BRATENSAUCE

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 10 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.		10

GORGONZOLA-SAUCE

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel 10 Sek. auf Stufe 5 im Mixbehälter zerkleinern. 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.		5
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, Salz, Pfeffer, Zucker, Kerbel und Estragon in den Mixbehälter geben und 3 Min. bei 65°C auf Stufe 1 mixen. Weißwein und Weinessig durch die Deckelöffnung zugeben und weitere 2 Min. bei 65°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.	65°C	1
50 ml herber Weißwein 1 EL Weinessig	rühren	2 Min.	65°C	1

TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE

ZUBEREITUNG:

Zwiebel, Knoblauch und Basilikum in den Mixbehälter geben und 20 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern. 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.		5
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

SENF-SAUCE

ZUBEREITUNG:

Rührflügel einsetzen. Alle Zutaten in den Mixbehälter füllen und 10 Min. bei 70°C auf Stufe 1 erwärmen. Falls die Sauce noch nicht die gewünschte cremige Konsistenz hat, weitere 1–2 Min. bei 70°C rühren.

				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

BALSAMICO-SAUCE

ZUBEREITUNG:

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

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

ORANGEN-SAUCE

ZUBEREITUNG:

Bratensatz, Sahne und Orangensaft in den Mixbehälter füllen und mit Wasser oder Weißwein bis zur 1/2-Liter-Markierung aufgießen. Mehl, Salz und Pfeffer dazugeben und 7 Min. bei 100°C auf Stufe 1 garen. Mixbehälter aus der Basis nehmen, Kräuter der Provence und nach Geschmack weitere Gewürze mit dem Spatel unterrühren.

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

SAUCE HOLLANDAISE

ZUBEREITUNG:

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

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

KAPERN-SAUCE

ZUBEREITUNG:

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

				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.		

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.

Am Gerät eine Temperatur von 120°C einstellen. Geben Sie das Olivenöl, die Butter und das Tomatenmark in den Edelstahl-Mixbehälter und dünsten es für ca. 4 Minuten bei Geschwindigkeitsstufe 1 an.

Nun die restlichen Zutaten hinzugeben und je nach gewünschter Konsistenz etwa 15–20 Minuten bei 100°C/Geschwindigkeitsstufe 1 garen. Zum Schluss noch 1 Minute mit Geschwindigkeitsstufe 4 Rühren.

				STUFE 
4 Stück Schalotten 1 kl. Zehe Knoblauch	zerkleinern	10 Sek.		4
40 g Butter 1 EL Olivenöl 1 EL Tomatenmark	dünsten	4 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	1
	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 1 einführen.

				STUFE 
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.		1

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 geriebener Muskat (gerieben) würzen und 7 Minuten bei 90°C/Geschwindigkeitsstufe 3 garen.

				STUFE 
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

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.

				STUFE 
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

MEINE NOTIZEN

A wooden cutting board is the central focus, holding a small white bowl filled with a thick, light-colored creamy dip, topped with finely chopped green chives. To the left, several slices of rustic, whole-grain bread are stacked, with one slice prominently showing a dollop of the same dip and chives. To the right of the bowl, a cluster of bright red cherry tomatoes is visible. In the upper left corner, a bunch of fresh green herbs, possibly thyme, adds a touch of freshness. The entire scene is set against a dark green background that transitions into a white circular border on the right side of the image.

DIPS & CREMES

SEITE 44

- THUNFISCH-CREME
- AVOCADO-AUFSTRICH
- KRÄUTER-BUTTER
- MAYONNAISE

SEITE 45

- PAPRIKA-CREME
- KRÄUTER-QUARK-SENF-AUFSTRICH
- SARDELLEN-PASTE
- APRIKOSEN-MARMELADE
- NUSS-SCHOKOLADEN-AUFSTRICH

SEITE 46

- CHAMPIGNON-FRISCHKÄSE
- CHAMPIGNONQUARK
- ROTWEINBUTTER MIT ZWIEBELN

SEITE 47

- TOMATENFRISCHKÄSE
- LACHSBUTTER
- KNOBLAUCHCREME
- KICHERERBSENCREME

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.

				STUFE
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.

				STUFE
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 10 mixen.

Butter, Salz und Pfeffer dazu geben und 3 Min. auf Stufe 5 cremig rühren.

				STUFE
1/2 Bund Petersilie 1 Stängel Dill 3 Stängel Kerbel 1 TL Kresse 2 Zehen Knoblauch	mixen	10 Sek.		10
250 g Butter Salz, Pfeffer	mixen	3 Min.		5

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!

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

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.

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

KRÄUTER-QUARK-SENFAUFSTRICH

ZUBEREITUNG:

Kräuter 20 Sek. auf Stufe 5 zum Zerkleinern in den Mixbehälter geben. Quark, Sauerrahm, Senf, Salz, Pfeffer und Paprikapulver dazugeben und 1 Min. auf Stufe 5 verrühren.

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

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

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
300 g Aprikosen 300 g Gelierzucker	garen	7 Min.	100°C	1

Heiß in Gläser füllen und verschließen

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

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

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

TOMATENFRISCHKÄSE

ZUBEREITUNG:

Knoblauchzehen und getrocknete Tomaten 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 5 zerkleinern.

Restliche Zutaten hinzugeben und 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 4 verrühren.

				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

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

				STUFE 
6 Knoblauchzehen	hacken	8 Sek.		10
250 g Naturjoghurt 200 g Creme Fraiche 20 g Mayonnaise 30 g Ketchup	verrühren	8 Sek.		5

				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

LACHSBUTTER

ZUBEREITUNG:

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

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

KNOBLAUCHCREME

ZUBEREITUNG:

Knoblauchzehen im Edelstahl-Mixbehälter 8 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10 hacken. Falls nötig mit dem Spatel vom Rand des Behälters nach unten schieben.

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

KICHERERBSENCREME

ZUBEREITUNG:

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

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

BABYNAHRUNG & DRINKS

SEITE 50

- GEMÜSE-KAROTTEN-PÜREE
- GEMÜSE-FLEISCH-ALLERLEI
- FRÜCHTE-MUS





KUCHEN & GEBÄCK

SEITE 54-55

- MARMOR-KUCHEN
- BISKUIT-KUCHEN
- SCHWAMM-KUCHEN
- ZITRONENKUCHEN
- BANANENKUCHEN
- GEWÜRZKUCHEN

SEITE 56-57

- GLÜHWEINKUCHEN
- NUSSMUFFINS
- VANILLEKIPFERL
- ZIMTSTERNE
- FLORENTINER

SEITE 58-59

- KOKOSMAKRONEN
- HASELNUSSMAKRONEN
- BROT-TEIG
- BRANDTEIG
- PIZZA-TEIG
- PASTA-TEIG

MARMOR-KUCHEN

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.

				STUFE
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

BISKUIT-KUCHEN

ZUBEREITUNG:

4 Eiweiß und 100 g Zucker in den Mixbehälter geben und 5 Min. bei 50°C auf Stufe 3 verrühren. 4 Eigelb und 100 g Zucker hinzufügen und 1 Min auf Stufe 3 verrühren. Mehl, Speisestärke und Hefe dazugeben und 3 Min. auf Stufe 3 verrühren.

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

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

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

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.

				STUFE
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

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
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

				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			
--------------------	-------------	--	--	--

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.	40–50°C	1

Zuckernuggets

BANANENKUCHEN

ZUBEREITUNG:

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

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

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit der Schokoladenglasur bestreichen.

GEWÜRZKUCHEN

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 40–50°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.

				STUFE
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 10 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.

				STUFE
10 g Schokolade	hacken	5 Sek.		10
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.

				STUFE
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				

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 10 zerkleinern.

Den Zimt und 300 g des zuvor „pulverisierten“ Zuckers hinzugeben und 15 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 8 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
400 g Zucker	pulverisieren	20 Sek.		10
500 g Mandeln	zerkleinern	20 Sek.		10
2 TL Zimt	mischen	15 Sek.		8
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				

				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
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 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 Minute bei 50°C/ Geschwindigkeitsstufe 4 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.

				STUFE 
4 Eiweiß				
150 g Zucker	rühren	5 Min.	50°C	4
5–6 Tropfen Bittermandelöl				
300 g Kokosraspeln	einrühren	1 Min.	50°C	4
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 10 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 4 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.

				STUFE 
300 g ganze Haselnüsse	zerkleinern	45 Sek.		10
4 Eiweiß				
150 g Zucker	rühren	5 Min.	50°C	4
5–6 Tropfen Bittermandelöl				
	einrühren	1 Min.	50°C	4
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.

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

				STUFE 
125 ml Wasser				
40 g Butter	verrühren	5 Min.	100°C	1
1 TL Salz				
1 TL Zucker				
100 g Mehl	verrühren	30 Sek.		2
Mixbehälter 5 Min. ruhen lassen				
3 Eier (verquirlt)	verrühren	1 Min.		2
Kleine Häufchen auf Backblech setzen und 20 Min. bei 200°C im Backofen backen				

				STUFE 
350 g Mehl				
150 ml Wasser				
2 EL Olivenöl	kneten	1 Min.		5
1 Pkg. Trockenhefe				
1 TL Salz				
Teig ca. 20 Min. gehen lassen, ausrollen und nach Belieben belegen				

				STUFE 
200 g Mehl				
2 Eier	kneten	1 Min.		5
1 TL Salz				
1 EL Olivenöl				
Teig ausrollen und nach Belieben formen				

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 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.

PIZZA-TEIG

ZUBEREITUNG:

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

Den Teig ca. 20 Min. an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Dann ausrollen, auf ein Backblech geben und nach Belieben belegen.

PASTA-TEIG

ZUBEREITUNG:

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

Den Teig auf einen bemehlten Teller geben und kurz rasten lassen. Danach dünn ausrollen und den Pastateig nach Belieben formen, ausstechen oder schneiden.



DESSERTS & EISCREMES

SEITE 62

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

SEITE 63

- VANILLE-SAUCE
- SAHNEWAFFELN
- ZITRONEN-SORBET
- ZABAIONE
- PANNA COTTA MIT ERDBEEREN

SEITE 64

- LEBKUCHENEIS
- MARZIPAN-NOUGAT-EIS

SEITE 65

- 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 10 mixen.

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

SALZBURGER NOCKERL

ZUBEREITUNG:

Den Rührflügel einsetzen, Eiweiß und Salz für 5 Min. auf Stufe 3 zu Schnee schlagen. Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Mehl dazugeben und 20 Sek. auf Stufe 2 mixen.

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

VANILLE-EIS

ZUBEREITUNG:

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

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

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

MOUSSE AU CHOCOLAT

ZUBEREITUNG:

Den Rührflügel einsetzen. Eiweiß und Salz im Mixbehälter 3 Min. auf Stufe 3 zu Schnee schlagen und anschließend kalt stellen. Mit dem Rührflügel Schlagsahne 3 Min. auf Stufe 2 schlagen, in eine Schüssel füllen und ebenfalls kalt stellen.

Schokolade 20 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern, Espresso, Eigelb, Zucker und Orangenlikör dazugeben und 2 Min. bei 70°C auf Stufe 1 verrühren. Die Schokoladenmasse über die geschlagene Sahne geben und unterheben. Den Eischnee ebenfalls vorsichtig unterheben und 3 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

ZUTATEN für 4 Personen

				STUFE 
250 g Waldbeeren 50–100 g Zucker	mixen	20 Sek.		4
250 ml Vanilleeis	mixen	40 Sek.		10

ZUTATEN für 4 Personen

				STUFE 
7 Eiweiß Salz	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

ZUTATEN für 4 Personen

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

In Eiswürfelbeutel füllen und einfrieren

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

ZUTATEN für 4 Personen

				STUFE 
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

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

ZUTATEN für 4 Personen

				STUFE 
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			

ZUTATEN für 4 Personen

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

ZUTATEN für 4 Personen

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

ZUTATEN für 4 Personen

				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

VANILLE-SAUCE

ZUBEREITUNG:

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

SAHNEWAFFELN

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten bis auf das Eiweiß im Mixbehälter 20 Sek. auf Stufe 3 mixen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Portionsweise im Waffeleisen backen.

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

ZITRONEN-SORBET

ZUBEREITUNG:

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

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.

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

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 8 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

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.		8
Sahne unterheben und ca. 6 Stunden ins Gefrierfach stellen				

MEINE NOTIZEN

WALNUSSEIS

ZUBEREITUNG:

Walnusskerne 20 Sekunden im Edelstahl-Mixbehälter mit Geschwindigkeitsstufe 10 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 Walnusskerne	zerkleinern	20 Sek.		10
100 g Zucker 2 Eier 500 ml Milch	erhitzen/ rühren	7 Min.	90°C	3
	einrühren	1 Min.		2

Ins Gefrierfach stellen

ZUTATEN für 4 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 68

- TOMATEN-SAFT
- BANANEN-MILCHSHAKE
- KAFFEE-PUNSCH MIT AHORNSIRUP
- HONIG-PUNSCH

SEITE 69

- EIERLIKÖR
- ORANGENLIKÖR
- ZITRONENLIKÖR

SEITE 70

- WINTERPUNSCH
- GLÜHWEIN
- BAILEYS-LIKÖR



TOMATEN-SAFT

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten im Mixbehälter 1 Min. auf Stufe 10 mixen. Den Tomatensaft durch ein Sieb passieren und kalt stellen.

ZUTATEN für 4 Personen



STUFE
.....

1 kg Tomaten				
500 ml Wasser	mixen	1 Min.		10
50 ml Öl				
Pfeffer, Salz, Zucker				

BANANEN-MILCHSHAKE

ZUBEREITUNG:

Bananen in grobe Stücke schneiden und mit Milch und Zucker im Mixbehälter 30 Sek. auf Stufe 10 mixen.

ZUTATEN für 4 Personen



STUFE
.....

500 ml Milch				
200 g Bananen	mixen	30 Sek.		10
30 g Zucker				

KAFFEE-PUNSCH MIT AHORNSIRUP

ZUBEREITUNG:

Rosinen in Rum einweichen. Kaffee, Ei, Eiswürfel, Ahornsirup, Milch und Sahne im Mixbehälter auf Stufe 1 ca. 20 Sek. 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! **

ZUTATEN für 4 Personen



STUFE
.....

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

ZUTATEN für 4 Personen



STUFE
.....

5 Zitronen	zerkleinern	10 Sek.		8
200 ml Wasser				
350 ml Cognac				
100 ml Rum				
Schale von 3 ungespritzten Zitronen	erhitzen	8 Min.	80°C	1
300 g Honig				

ZUTATEN für 4 Personen



STUFE
.....

6 Eigelb				
250 g Zucker	mixen	4 Min.	80°C	1
1 Pkg. Vanillezucker				
170 ml Kondensmilch 10%				
1/2 l Doppelkorn	mixen	6 Min.	80°C	1

ZUTATEN für 4 Personen



STUFE
.....

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

ZUTATEN für 4 Personen



STUFE
.....

2 Bio-Zitronen				
100 ml Zitronensaft				
400 ml Wasser	kochen	25 Min.	100°C	1
300 g Zucker				
500 ml klarer Schnaps	einrühren	10 Sek.		4

EIERLIKÖR

ZUBEREITUNG:

Eigelb, Zucker und Vanillezucker im Mixbehälter auf Stufe 1 bei 80°C ca. 4 Minuten mixen. Durch die Einfüllöffnung langsam den Doppelkorn und die Kondensmilch zugießen und weitere 6 Min. mixen.

ORANGENLIKÖR

ZUBEREITUNG:

2 der Orangen mit einem Sparschäler schälen und die Schale in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10 zerkleinern. Danach nötigenfalls mit dem Spatel vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters schaben und nochmals 8 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10 zerkleinern. Nun in ein Gefäß (ca. 3 Liter Volumen und verschließbar) füllen.

Nochmals 2 Orangen dünn schälen. Schale und 200 g Zucker in den Edelstahl-Mixbehälter geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10 mixen.

500 ml Wasser hinzugeben und etwa 18 Minuten bei 100°C/ Geschwindigkeitsstufe 1 kochen. Dann in ein separates Gefäß umfüllen und einen Tag ziehen lassen.

Alle Orangen auspressen (600–700ml Saft), 800 g Zucker und die 700 ml Weingeist in das Gefäß mit den zerkleinerten Orangenschalen geben und wiederum 24 Stunden ziehen lassen.

Danach gekochte Zucker-, Orangenschalen-, Wassermischung zum Weingeistansatz geben und gut mischen und etwa 3–4 Wochen bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Danach durch ein Sieb geben und in verschließbare Glasflaschen geben, ggf. vor dem Servieren schütteln.

ZITRONENLIKÖR

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.



AMBIANO

REZEPTE

Leckere Rezeptideen
zum Nachkochen
von der Vorspeise
bis zum Dessert



RÜHREN
+
KNETEN

HACKEN
+
PÜRIEREN

MIXEN
+
KOCHEN

SCHLAGEN
+
WIEGEN

DAMPFGAREN
+
EMULGIEREN

