KitchenAid









COOK PROCESSOR
KOCHBUCH

KLASSISCHE DEUTSCHE REZEPTE

MIT LIEBE HAUSGEMACHT

KITCHENAID COOK PROCESSOR

KitchenAid

COOK PROCESSOR KOCHBUCH

KLASSISCHE DEUTSCHE REZEPTE

MIT LIEBE HAUSGEMACHT



COOK PROCESSOR KOCHBUCH

KLASSISCHE REZEPTE FÜR JEDEN TAG

"Der Artisan Cook Processor verbindet eine unkomplizierte und präzise Bedienung mit dem ikonischen KitchenAid-Design und wird somit zum intelligenten Allzweckmeister in Ihrer Küche. Mit dem Artisan Cook Processor mit integrierter Waage erledigen Sie eine Menge Aufgaben in der Küche buchstäblich im Handumdrehen. Weg mit den vielen überflüssigen Töpfen, Pfannen und dem Berg an Abwasch. Und Sie schaffen Platz in den Schränken. Der Artisan Cook Processor kann alles: schneiden, hacken, schlagen, rühren, mixen, pürieren, emulgieren, wenden und Teig kneten, aber natürlich auch kochen, braten, dämpfen und schmoren. Und dank dem klaren Bedienfeld ist er unglaublich einfach in der Anwendung. Dieses Kochbuch umfasst eine tolle Rezeptauswahl für sämtliche Gelegenheiten – vom Frühstück über den (Nach-)Mittagsimbiss bis hin zu eleganten Abendessen und Mitternachtssnacks.

Das Kochbuch bietet also nicht nur eine Fülle köstlicher und einfach zuzubereitender Gerichte, sondern auch eine Einführung in die Benutzung des Cook Processor. Wenn Sie mit der Maschine vertraut sind, können Sie selbst experimentieren, manuell Einstellungen vornehmen und Ihre eigenen Rezepte entwickeln."

KitchenAid Europa, Inc.

INHALTSVERZEICHNIS



012
Basisrezepte



070
Suppen, Pasta & Getreide

102
Hauptgänge





176
Beilagen und Vorspeisen



218
Nachspeisen

Wie funktioniert der Cook Processor mit integrierter Waage?

Manuellen Bedienelementen
Mit den manuellen Bedienelementen können Sie die Geräteeinstellungen-/ Funktionen ganz Ihren Wünschen und Rezeptideen anpassen. Mit nur wenigen Einstellungen kochen, braten, schmoren, dämpfen, pürieren und kneten Sie.
Mit den Temperatur-/ Timer und Geschwindigkeitstasten, stellen Sie das Gerät für den manuellen Kochmodus ein oder verändern ein voreingestellte Rezept ganz nach Ihren Wünschen. Drücken Sie den Einstellknopf, um die Auswahl zu speichern. Nach Auswahl der gewünschten Temperatur-/ Kochzeit bestätigen Sie durch Drücken der Start-/Pause-Taste Ihre Auswahl. Durch Drücken auf die Abbrechen- oder die Start/PauseTaste, können Sie das Kochprogramm jederzeit pausieren bzw. das abbrechen.

Rezept Taste
Die Rezept Taste benutzen Sie für das Laden der Schritt-für-Schritt Rezepte und zum Verwalten Ihres Rezeptbuchs. Die 100 im voraus heruntergeladene Rezepte, sind in folgende Gruppen unterteilt: Kategorie, Dauer, Alphabetisch.

Pulse

Wiegen Taste
Wiegen Sie Ihre Zutaten, ohne den Arbeitsablauf zu unterbrechen.
Die eingebaute Waage unterstützt Sie durch Abmessen jeder Zutat, die Sie in die Schüssel geben. Mit der Funktion Gewicht können Sie Ihre Zutaten im manuellen Kochmodus jederzeit abwiegen. In programmierten Rezepten werden Sie zu gegebener Zeit aufgefordert, Ihre Zutaten abzuwiegen.

Impuls Taste
Betätigen Sie die Impuls Taste, um das eingesetzte Zubehör mit hoher Geschwindigkeit zu betreiben (Geschwindigkeit 10).

Wie funktioniert der Cook Processor mit integrierter Waage?







Edelstahlkochtopf
Der 4,5 L Edelstahlkochtopf bietet genügend Platz, um eine köstliche, hausgemachte Mahlzeit für die ganze Familie zuzubereiten. Selbst große Fleischstücke oder Gemüse können gleichzeitig hinzu gegeben werden, sodass Sie nicht mehrere Töpfe verwenden müssen. Die breite, flache Kochfläche entspricht der Größe eines normalen Kochtopfs.

Deckel
Vergewissern Sie sich immer, dass der Deckel geschlossen ist, bevor Sie auf Start drücken. Sollte der Deckel nicht passgenau an die Schüssel anschließen, wird Ihr Cook Processor aus Sicherheitsgründen nicht funklionieren. Bitte achten Sie deshalb beim Schließen des Deckels darauf, dass die Dichtung korrekt eingesetzt ist und sich der Deckel leicht schließen lässt.In dem Deckel das Gerätes finden Sie noch einen Verschluss, welcher herausgenommen werden kann. Ohne diesen Verschluss kann mehr Dampf aus der Schüssel entweichen. Das wirkt sich auf das Gericht aus, welches Sie zubereiten möchten. Sie werden im Rezept von Ihrem Cookprocessor ausdrücklich darauf hingewiesen, wenn dieser Verschluss entfernt werden muss. Enthält des Rezept keinen Hinweis darauf, den Verschluss zu entfernen, verbleibt dieser im Deckel.

Stir Assist
"Der 'StirAssist'-Rührer ist ein von KitchenAid entwickeltes Rühr-/Mixerzubehör, das sich in der Schüssel dreht. Dadurch bleiben Ihre Zutaten ständig in Bewegung und es brennt nichts an oder verklumpt."













Multiblade
"Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser ist ein von KitchenAid entwickeltes, funktionelles Messer, das grob hackt oder ganz fein zerkleinert, je nachdem welche Geschwindigkeitsstufe Sie gewählt haben. Je schneller das Messer rotiert, desto feiner wird zerkleinert."

Mini Multibalde
Für kleine Mengen können Sie die kleine Schüssel mit dem dazugehörigen 'Mini MultiBlade'Vielzweckmesser verwenden, die perfekt in die große Schüssel passt.

Schneebesen
Mit dem Schneebesen schlagen Sie nicht nur Eiweiß und Sahne steif, sondern bereiten auch cremige Saucen und köstliche Süßspeisen zu.

Garkörbe
Planen Sie den Einsatz der Garkörbe, müssen zunächst der Deckel und das möglicherweise im Kochtopf eingesetzte Zubehör entfernt werden. Setzen Sie den unteren Garkorb auf den Kochtopfrand und ergänzen im Bedarfsfall den oberen Garkorb. Verschließen Sie die Garkörbe dann mit dem transparenten Garkorbdeckel. Auch beim Einsatz des Garkorbes, welcher in den Kochtopf eingesetzt werden, müssen Sie erst das Zubehör aus der Schüssel entfernen.

Teigmesser
Mit dem Teigmesser vermischt und knetet der Cook Processor den Teig für Brot, Pizza, Gebäck und viele andere Gerichte



BASISREZEPTE

014 Sauce béarnaise
016 Sauce Hollandaise
018 Béchamelsauce
020 Mayonnaise
022 Tomatensauce
024 Sauce mit grünem Pfeffer
026 Balsamico-Creme für Fleisch und Gemüse
028 Weissweinsauce
030 Langsam gegarte Bolognese-Sauce
032 Carbonarasauce
034 Gesalzene Butter
036 Vanillecreme
038 Haselnuss-Schoko-Aufstrich
040 Schokoladenganache
042 Sahne schlagen
044 Gekochtes Ei
046 Rührei mit Bauchspeck
048 Konzentrat für Fleischbrühe
050 Rosinenbrot
052 Pizzateig
054 Weißbrot
056 Mehrkornbrot
058 Oliven-Focaccia
060 Mürbeteig (salzig)
062 Frische Nudeln
064 Gnocchi
066 Die Nudeln garen
068 Reis kochen

BASISREZEPTE

SAUCE BÉARNAISE

4

10 min

13 min

Ein kulinarischer Klassiker der französischen Tradition. Leicht beträufeln oder eine großzügige Menge servieren, um einfachen Zubereitungen ein besonderes Aroma zu verleihen, egal ob Fisch oder Fleisch, Eier oder Gemüse.



ZUTATEN

Butter 250 ml

Ei 180 gr

Essig 20 ml

Weißwein 20 ml

Estragon 10 gr

Salz

Weißer Pfeffe

TIPP

PASST WUNDERBAR ZU GEGRILLTEM FLEISCH UND FISCH. KANN AUCH ANSTATT MIT PFEFFER MIT GERIEBENEM INGWER ZUBEREITET WERDEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 2 180 g Eigelb zugeben.

Schritt 3 20 ml Essig zugeben.

Schritt 4 20 ml Weißwein zugeben.

Schritt 5 Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Schritt 6 Deckel schließen, Messbecher entfernen.

Schritt 7 „Zum Starten des Umrührens“ drücken.
Zeit (sek): 240
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 480
C°: 75
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 9 „Zum Starten des Umrührens“ drücken.
Zeit (sek): 60
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 10 250 ml geschmolzene Butter zugeben.

Schritt 11 „Zum Starten des Umrührens“ drücken.
Zeit (sek): 30
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 12 10 g gehackten Estragon zugeben.

Schritt 13 Rezept abgeschlossen.

BASISREZEPTE

SAUCE HOLLANDAISE

4

10 min

13 min

Hier ist kein Wasserbad nötig! Hollandaise spielt in Eier Benedikt eine Hauptrolle - und verwandelt ein Stück Fisch oder einfaches Gemüse in etwas Besonderes. Ab jetzt kann diese Sauce nur noch gelingen.



ZUTATEN

Butter 250 ml

Ei 180 gr

Zitronensaft 50 ml

Salz

Weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Kochschüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 2 6 Eigelbe der Größe M zugeben.

Schritt 3 50 ml Zitronensaft zugeben.

Schritt 4 Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 240
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 7 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 480
C°: 75
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 8 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 60
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 9 Den Messbecher entfernen.

Schritt 10 250 ml geschmolzene Butter zugeben.

Schritt 11 Rezept abgeschlossen.

BASISREZEPTE

BÉCHAMELSAUCE

4

5 min

15 min

Eine der vielseitigsten Saucen der Welt. Je nachdem, wozu sie eingesetzt wird, kann Béchamel dick- oder dünnflüssiger zubereitet werden, indem man die Menge an Mehl variiert.



ZUTATEN

Butter 80 gr

Mehl 120 gr

Milch 750 ml

Muskatnuss 1 Spitze

Salz

Pfeffer

TIPP

SIE KÖNNEN NACH BELIEBEN AUCH SCHINKENWÜRFEL ODER GERIEBENEN KÄSE IN DIE MILCH GEBEN UND ERHALTEN SO EINE SCHINKEN-KÄSE-SAUCE.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 80 g Butter zugeben.

Schritt 3 120 g Mehl zugeben.

Schritt 4 Deckel schließen, Messbecher entfernen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 6 750 ml Milch zugeben.

Schritt 7 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 8 1 Prise Muskatnuss zugeben.

Schritt 9 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 10 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 11 Rezept abgeschlossen. Sie können nach Belieben auch Schinkenwürfel oder geriebenen Käse in die Milch geben und erhalten so eine Schinken-Käse-Sauce.

BASISREZEPTE

MAYONNAISE

4

5 min

0 min

Für köstliche Sandwiches, Salatdressings und Saucen sollte man immer hausgemachte Mayonnaise zur Hand haben. Pikanter Senf verleiht dieser Mayo ein besonderes Aroma.



ZUTATEN

Ei 4

Senf 2 el

Weißweinessig 1 el

Samenöl 600 ml

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 2 4 Eigelbe von Eiern der Größe M; 2 EL Senf, 1 EL Essig zugeben.

Schritt 3 Deckel schließen, Messbecher entfernen.

Schritt 4 Während des nächsten Garschritts nach und nach 600 ml Samenöl durch die Öffnung im Deckel zugeben.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 6 Rezept abgeschlossen. Die fertige Mayonnaise in einem Schraubglas aufbewahren.

TOMATENSAUCE

4

5 min

45 min

Dieses Rezept kombiniert frische und Dosentomaten, für besonders aromatischen Geschmack. Pasta und vieles mehr: Wenden Sie gekochte Spaghetti in der Sauce, verfeinern Sie das Käsesandwich vor dem Toasten oder garen Sie Eier direkt in der Sauce.



ZUTATEN

Zwiebel 250 gr

Knoblauch 2 Zehe

Tomaten 4

Olivenöl 80 ml

Stückige Dosentomaten 400 gr

Gemüsebrühwürfel 1

Rosmarin 1 Zweig

Thymian 1 Zweig

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 250 g Zwiebel, geschält und geviertelt zugeben.

Schritt 3 2 geschälte Knoblauchzehen zugeben.

Schritt 4 4 geviertelte Tomaten zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 6 10 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 7 Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.

Schritt 8 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 9 80 ml Olivenöl zugeben.

Schritt 10 400 g stückige Dosentomaten zugeben.

Schritt 11 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin und 1 Gemüsebrühwürfel zugeben.

Schritt 12 Deckel schließen, Messbecher entfernen.

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 2700
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 14 Die Thymian- und Rosmarinzweige entfernen.

Schritt 15 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 16 Rezept abgeschlossen.

SAUCE MIT GRÜNEM PFEFFE

Sind Sie bereit für ein saftiges Beefsteak? Dann sollten Sie diese köstliche, frisch zubereitete Sauce zur Hand haben, als aromatisches Gewürz.

4

5 min

5 min



ZUTATEN

Grüne Pfefferkörner in Salzlake 60 gr
Maisstärke 3 el
Wasser 200 ml
Sahne 250 ml
Fleischextrakt 1 el
Ketchup 1 el
Salz

TIPP

SIE PASST PERFEKT ZU GEGRILLTEM, ROTEM FLEISCH, HAUSGEMACHTEN CHIPS UND ENDIVIENSALAT.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 3 EL Maisstärke in 200 ml Wasser auflösen.

Schritt 2 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 3 60 g abgespülte und abgetropfte grüne Pfefferkörner in Salzlake zugeben.

Schritt 4 250 ml Sahne zugeben.

Schritt 5 1 EL Fleischextrakt, die Mischung aus Wasser und Maisstärke und 1 EL Ketchup zugeben.

Schritt 6 Deckel schließen und Messbecher entfernen.

Schritt 7 "Zum Starten des Garvorgangs » drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 8 Nach Belieben salzen.

Schritt 9 Rezept abgeschlossen. Sofort servieren.

BASISREZEPTE

BALSAMICO-CREME FÜR FLEISCH UND GEMÜSE

Zwei Zutaten – Balsamico-Essig und Rohrzucker – kombiniert für eine unglaublich vielseitige Sauce. Noch mehr köstliche Ideen: In pürierte Suppen einrühren oder ein paar Tropfen auf eine Schale frischer Erdbeeren oder Vanilleeis geben.

4

5 min

20 min



ZUTATEN

Rohrzucker 150 gr

Balsamico-Essig 500 ml

TIPP

AM ENDE DES GARVORGANGS DIE CREME IN EINE FLASCHE FÜLLEN UND IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHREN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 150 g Rohrzucker zugeben.

Schritt 3 500 ml Balsamico-Essig zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1200
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 6 Rezept abgeschlossen.
Die Creme ist fertig.

BASISREZEPTE

WEISSWEINSAUCE

4

2 min

15 min

Eine einfache Mischung aus Wein und reichlich Butter, Vollmilch und milden Schalotten für eine klassische Sauce. Traditionsgemäß wird ein trockener Wein mit mittlerem Körper wie Chardonnay oder Pinot Grigio verwendet.



ZUTATEN

Schalotte 150 gr

Butter 50 gr

Weißwein 200 ml

Stärke 30 gr

Vollmilch 500 ml

Salz

Pfeffer

TIPP

HERVORRAGEND ZU WEISSEM FLEISCH ODER FISCH.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 150 g geschälte und halbierte Schalotten zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 5 Den Deckel öffnen und die Wände mit dem Spatel säubern.

Schritt 6 50 g Butter zugeben.

Schritt 7 200 ml Weißwein zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 10 30 g Stärke zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 13 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 14 500 ml Vollmilch zugeben.

Schritt 15 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 16 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 90
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 17 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 18 Rezept abgeschlossen.

BASISREZEPTE

LANGSAM GEGARTE BOLOGNESE-SAUCE

Rotwein. Fenchel. Rindfleisch. Speck. Es gibt viele Gründe, diese kräftige, geschmackvolle Sauce zu lieben. Geben Sie eine großzügige Menge zu Canneloni, Conchiglie oder auch Pappardelle.

4

5 min

75 min



ZUTATEN

Rote Zwiebel 1
Selleriestange 1
Karotte 1
Knoblauch 1 Zehe
Olivenöl 1 el
Speck 65 gr
Fenchelsamen 1 tl
Chilipulver 1 tl
Hackfleisch 335 gr
Frische Petersilie 1 Traube
Frischer Rosmarin 1 Zweig
Rotwein 50 ml
Rinderbrühe 135 ml
Tomatensauce 265 ml
Frisches Basilikum 8 Blatt

TIPP

SIE KÖNNEN DAS VERWENDETE FLEISCH VARIIEREN UND ES ALS AUSGEZEICHNETE ALTERNATIVE ZU RINDFLEISCH AUCH DURCH EINE MISCHUNG AUS SCHWEINEFLEISCH UND KALBSFLEISCH ERSETZEN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 1 geschälte Knoblauchzehe, 1 geschälte und geviertelte rote Zwiebel, 1 halbierte Selleriestange und 1 in Stücke geschnittene Karotte zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 4 5 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 5 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 6 1 EL Olivenöl zugeben.

Schritt 7 65 g gewürfelten Speck zugeben.

Schritt 8 335 g Hackfleisch zugeben.

Schritt 9 1 TL Fenchelsamen und 1 TL Chilipulver zugeben.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 130
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 12 1 Bund frische Petersilie, fein gehackt, und 1 Zweig frischer Rosmarin, fein gehackt zugeben.

Schritt 13 50 ml Rotwein zugeben.

Schritt 14 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 15 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 100
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 16 135 ml Rinderbrühe zugeben.

Schritt 17 265 ml Tomatensauce zugeben.

Schritt 18 8 Blätter frisches Basilikum zugeben.

Schritt 19 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 3600
C°: 100
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 20 Rezept abgeschlossen. Mit Linguine oder Tagliatelle und etwas Petersilie servieren.

BASISREZEPTE

CARBONARASAUCE

4

10 min

12 min

Mit viel Käse und einem herzhaften Fleischgeschmack macht der klassische Geschmack dieser Sauce Nudeln zu einem herausragenden Gericht. Sie können als traditionelle Option auch frische grüne Erbsen hinzugeben.



ZUTATEN

Guanciale (ungeräucherter Speck aus der Schweinebacke) 180 gr

Natives Olivenöl extra 2 el

Pecorino Romano-Käse 40 gr

Parmesan 40 gr

Ei 4

Salz 3 gr

Schwarzer Pfeffer 5 gr

TIPP

DIE SAUCE ZU BISSFEST GEKOCHTEN NUDELN SERVIEREN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 180 g Guanciale in Würfel zugeben.

Schritt 3 2 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

Schritt 4 Den Deckel ohne die Dosierkappe schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 140
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 6 40 g geriebenen Pecorino Romano-Käse zugeben.

Schritt 7 40 g geriebenen Parmesan zugeben.

Schritt 8 4 Eigelbe zugeben.

Schritt 9 3 g Salz zugeben.

Schritt 10 5 g schwarzer Pfeffer, zerstoßen.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 13 Rezept abgeschlossen. Die Sauce ist fertig.

BASISREZEPTE

GESALZENE BUTTER

4

1 min

6 min

Selbstgemachte Butter schmeckt unwiderstehlich frisch und cremig. Sie können Sie mit einer Butterform oder Keksausstechern Formen, um Ihre Gäste zu verzücken.



ZUTATEN

Sahne 1000 ml

Grobes Meersalz 10 gr

TIPP

SIE KÖNNEN AUF DAS SALZEN VERZICHTEN. AROMATISIEREN SIE DIE BUTTER, INDEM SIE MIT DEM SALZ GEMAHLENE PFEFFERKÖRNER ODER FRISCHE KRÄUTER ZUGEBEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 2 1000 ml Sahne zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 „Zum Starten des Vermengens“ drücken.
Zeit (sek): 360
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 5 Die geschlagene Sahne hat sich in eine klumpige Masse aus Butter und Buttermilch verwandelt. Die Masse mithilfe des flachen Dampfgarkorbs abseihen und die Flüssigkeit (Buttermilch) auffangen. Die Buttermilch in den Kühlschrank stellen und als Getränk servieren.

Schritt 6 Die übrige Butter zugeben.

Schritt 7 10 g grobes Salz zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Vermengens“ drücken.
Zeit (sek): 30
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 10 Rezept abgeschlossen. Die Butter nach Wunsch formen und in den Kühlschrank stellen.

BASISREZEPTE

VANILLECREME

4

5 min

12 min

Mit aromatischer Vanilleschote verwandeln sich ein paar ein-fache Zutaten in einen klassischen Genuss - die perfekte Vanillecreme als traditionelle Füllung für Eclairs und Wind-beutel. Oder ganz einfach als Topping auf frischen Beeren.



ZUTATEN

Vollmilch 500 ml

Maisstärke 45 gr

Ei 4

Zucker 100 gr

Vanilleschote 1

TIPP

DIE TORTENCREME KANN HEISS ODER KALT VERWENDET WERDEN.
DIE ANGABEN ZU ZEIT UND TEMPERATUR GELTEN FÜR EINE MINDESTMENGE,
DIE DER HÄLFTE DER EMPFOHLENEN MENGEN ENTSPRICHT.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 500 ml Vollmilch mit 45 g Maisstärke in eine Schüssel geben und schlagen, bis eine glatte Masse entsteht.

Schritt 2 Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 3 4 Eigelbe zugeben.

Schritt 4 100 g zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 7 Die Mischung aus Milch und Maisstärke sowie 1 Vanilleschote zugeben.

Schritt 8 Deckel schließen, Messbecher entfernen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 10 Die Vanilleschote entfernen.

Schritt 11 Rezept abgeschlossen. Die fertige Vanillecreme in kleine Schüsseln oder, zum Befüllen von Windbeuteln, in einen Spritzbeutel geben.

BASISREZEPTE

HASELNUSS-SCHOKO-AUFSTRICH

Diese frische Creme ist besser als die Variante aus dem Supermarkt - und der Geschmack ist einfach herausragend. Sie schmeckt köstlich als Brotaufstrich, kann aber auch als Icing oder Füllung zu Backwaren verwendet werden.

4

15 min

8 min



ZUTATEN

Haselnuss 90 gr

Milchschokolade 150 gr

Dunkle Schokolade 50 gr

Gezuckerte Kondensmilch 150 gr

Crème double 100 ml

Leicht gesalzene Butter 30 gr



ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 100 ml Crème double zugeben.

Schritt 3 30 g weiche leicht gesalzene Butter zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 360
C°: 80
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 6 150 g gehackte Milchschokolade zugeben.

Schritt 7 50 g gehackte dunkle Schokolade zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 80
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 10 90 g gemahlene Haselnüsse zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 12 10 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 13 Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.

Schritt 14 150 g gezuckerte Kondensmilch zugeben.

Schritt 15 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 16 10 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 17 Rezept abgeschlossen. Die Aufstrichcreme in Schraubgläser füllen und vor dem Verschließen abkühlen lassen.

BASISREZEPTE

SCHOKOLADEN-GANACHE

Eine vortreffliche Mischung aus Schokolade und Sahne. Für eine Glasur übergießen, für ein Icing bestreichen oder aufschlagen für eine Füllung. Ein paar Tropfen Likör oder Aroma sorgen für noch mehr Eleganz und Vielseitigkeit.

4

5 min

6 min



ZUTATEN

Dunkle Schokolade 150 gr

Frische Sahne 100 ml

TIPP

PERFEKT FÜR KUCHEN ODER PUDDINGS, UND SOGAR ALS ICING EINSETZBAR.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 150 g gehackte dunkle Schokolade zugeben.

Schritt 3 100 ml frische Sahne zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 360
C°: 70
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 6 Rezept abgeschlossen.

BASISREZEPTE

SAHNE SCHLAGEN

4

0 min

4 min

Wundervolle frische Schlagsahne ist und bleibt ein kulinarisches Highlight. Überspringen Sie die manuelle Arbeit und erreichen Sie perfekte Ergebnisse auf Knopfdruck.



ZUTATEN

Sahne 200 ml

TIPP

MIT DEM „COOK PROCESSOR" KÖNNEN MINDESTENS 200 ML UND HÖCHSTENS 1 L SAHNE GESCHLAGEN WERDEN. DER FETTGEHALT DER SAHNE MUSS MINDESTENS 30 % BETRAGEN. JE HÖHER DER FETTGEHALT DESTO SCHNELLER WIRD DIE SAHNE STEIF. WENN SIE SÜSSE SAHNE ERHALTEN MÖCHTEN, 1 ESSLÖFFEL PUDERZUCKER (ODER DIE GEWÜNSCHTE MENGE) PRO 100 ML SAHNE HINZUFÜGEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 2 200 ml Sahne zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 „Zum Starten des Vermengens" drücken.
Zeit (sek): 240
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 5 Rezept abgeschlossen.

BASISREZEPTE

GEKOCHTES EI

4

0 min

15 min

Das perfekt gekochte Ei? Der Cook Processor kümmert sich um das Kalkül - und um die Arbeit. Eier genau so, wie Sie sie am liebsten mögen, und in nur wenigen Minuten fertig. Zum Frühstück, für Salate und vieles mehr.



ZUTATEN

Ei 4

Wasser 300 ml

TIPP

ALTERNATIVE FÜR EIN WEICH GEKOCHTES EI: 1 LITER WASSER IN DIE SCHÜSSEL GEBEN UND DIE EIER VORSICHTIG HINEINLEGEN (NICHT IN DEN DAMPFGARKORB). STELLEN SIE DIE TEMPERATUR AUF 65 °C UND DEN TIMER AUF 60 MINUTEN. AUF „START" DRÜCKEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 300 ml Wasser zugeben.

Schritt 2 4 Eier in den Dampfgareinsatz geben und diesen in die Schüssel einsetzen. Den Deckel schließen.

Schritt 3 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 900
C°: 140
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 4 Rezept abgeschlossen.
Die Eier unter kaltes Wasser halten, bis sie komplett abgekühlt sind.

BASISREZEPTE

RÜHREI MIT BAUCHSPECK

Zart und cremig aufgeschlagenes Rührei mit weniger Aufwand. Für ein besseres Frühstück, egal zu welcher Uhrzeit - morgens, mittags oder in der Nacht. Fügen Sie nach Belieben frische oder getrocknete Kräuter hinzu.

4

1 min

7 min



ZUTATEN

Butter 1 el

Speck 50 gr

Ei 4

Sahne 20 ml

Pfeffer

TIPP

FÜGEN SIE FÜR MEHR PORTIONEN 1 EI, 25 G SPECK UND 10 ML SAHNE HINZU UND BERECHNEN SIE ETWAS MEHR ZEIT BEI SCHRITT 2.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 1 EL Butter in Würfeln zugeben.

Schritt 3 50 g in Julienne-Streifen geschnittenen Speck zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 130
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 6 4 Eier und Pfeffer zugeben.

Schritt 7 20 ml Sahne zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 95
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 10 Rezept abgeschlossen. Sofort servieren.

BASISREZEPTE

KONZENTRAT FÜR FLEISCHBRÜHE

Aromatische Rinderbouillon für Suppen, Eintöpfe oder Saucen sollte in der Küche nie fehlen. Sie eignet sich auch wunderbar zum Kochen von Reis, Kartoffeln oder Quinoa für das kleine Extra an Aroma.

4

5 min

21 min



ZUTATEN

Mageres Rindfleisch 400 gr

Speck 100 gr

Karotte 200 gr

Zwiebel 100 gr

Grüne Selleriestange 150 gr

Knoblauch 1 Zehe

Tomate 150 gr

Tomatenmark 40 gr

Salz 150 gr

Thymian 5 gr

Petersilie 3 Zweig

TIPP

DIE MENGE AN SALZ IST FÜR DIE KONSERVIERUNG NOTWENDIG. DAS KONZENTRAT KANN IM KÜHLSCHRANK MINDESTENS 2 MONATE AUFBEWAHRT ODER AUCH EINGEFROREN WERDEN. FÜR EINE BESONDERS GESCHMACKVOLLE BOUILLON KÖNNEN SIE AUCH RÄUCHERSPECK VERWENDEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 400 g in Stücke geschnittenes mageres Rindfleisch zugeben.

Schritt 3 100 g gewürfelten Speck zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 5 10 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 6 Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.

Schritt 7 200 g geschälte und in Scheiben geschnittene Karotten zugeben.

Schritt 8 100 g geschälte und geviertelte Zwiebeln zugeben.

Schritt 9 150 g grob gehackten Sellerie zugeben.

Schritt 10 150 g geviertelte Tomaten zugeben.

Schritt 11 1 geschälte Knoblauchzehe zugeben.

Schritt 12 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 13 20 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 14 Den Deckel öffnen und die Wände der Schüssel mit einem Spatel säubern.

Schritt 15 Das „Multiblade"-Messer durch das Teigmesser ersetzen.

Schritt 16 40 g Tomatenmark zugeben.

Schritt 17 Salz zugeben.

Schritt 18 5 g Thymian und 3 Zweige Petersilie zugeben.

Schritt 19 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 20 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1200
C°: 110
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 21 „Zum Starten des Knetens" drücken.
Zeit (sek): 60
C°: 110
Geschwindigkeit: 10"

Schritt 22 Rezept abgeschlossen. Das Konzentrat für Fleischbrühe in sauberen Schraubgläsern im Kühlschrank aufbewahren. 2 EL (40 g) Konzentrat sind ausreichend für 500 ml Wasser.

BASISREZEPTE

ROSINENBROT

4

2 min

35 min

Lieben Sie Rosinen? Dann ist dieses Brot genau das richtige für Sie. Es eignet sich nicht nur perfekt für Toasts, man kann auch raffinierte Hühnchen-Sandwiches damit zubereiten. Nach Belieben können Sie ein wenig gemahlenen Zimt hinzufügen.



ZUTATEN

Milch 170 ml

Bierhefe 14 gr

Weizenmehl 500 gr

Zucker 45 gr

Butter 80 gr

Salz 10 gr

Ei 2

Rosine 250 gr



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 2 170 Milch zugeben.

Schritt 3 14 g Bierhefe zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 40
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 6 500 g Weizenmehl zugeben.

Schritt 7 80 g in Stücke geschnittene Butter zugeben.

Schritt 8 45 g Zucker zugeben.

Schritt 9 10 g Salz zugeben.

Schritt 10 250 g Rosinen zugeben.

Schritt 11 2 Eier zugeben.

Schritt 12 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 14 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 40
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 15 Zum Starten des Knetens drücken.

Schritt 16 Rezept abgeschlossen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und das Brot ca. 15 Minuten backen. Das Brot ist fertig, wenn beim Klopfen auf den Boden ein dumpfer Ton erklingt.

BASISREZEPTE

PIZZATEIG

4

2 min

35 min

Dieses Rezept enthält Oregano, für einen besonders aromatischen Teig. Wie werden Sie Ihre köstliche hausgemachte Pizza belegen?



ZUTATEN

Wasser 160 ml

Bierhefe 11 gr

Weizenmehl 250 gr

Olivenöl 35 gr

Grobes Meersalz 1 el

Getrockneter Oregano 1 el

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 2 160 ml Wasser zugeben.

Schritt 3 11 g Bierhefe zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 40
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 6 250 g Weizenmehl zugeben.

Schritt 7 35 ml Olivenöl zugeben.

Schritt 8 1 EL getrockneten Oregano und 1 EL grobes Meersalz zugeben.

Schritt 9 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 10 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 40
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 12 Den aufgegangenen Teig in zwei gleichgroße Stücke teilen und ausrollen. Mit Tomatensauce bestreichen.

Schritt 13 Rezept abgeschlossen. 10 Minuten im sehr heißen Backofen backen und sofort servieren.

BASISREZEPTE

WEIßBROT

4

2 min

35 min

Mmhh… das Aroma, der Geschmack und die Textur von hausgemachtem Brot. Mit getrockneten oder frischen Kräutern eignet sich dieses klassische Weißbrot hervorragend für Sandwiches - und für Butterschnitten.



ZUTATEN

Wasser 220 ml

Bierhefe 15 gr

Weizenmehl 400 gr

Weißer Zucker 10 gr

Olivenöl 2 el

Salz 1 el



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 2 220 ml Wasser zugeben.

Schritt 3 15 g Bierhefe zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 40
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 6 400 g Weizenmehl zugeben.

Schritt 7 10 g weißen Zucker zugeben.

Schritt 8 2 EL Olivenöl und 1 EL feines Salz zugeben.

Schritt 9 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 10 „Zum Starten des Knetens" drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 40
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 12 Rezept abgeschlossen.
Im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 20 Minuten backen, bis das Brot nicht hohl klingt, wenn man auf seinen Boden klopft.

BASISREZEPTE

MEHRKORNBROT

4

10 min

34 min

Vollkornweizen-, Weichweizen- und Buchweizenmehl verschmelzen zu einem fantastischen hefegelockerten Brot. Für noch mehr Geschmack und eine wunderbare Konsistenz mit Biss enthält dieses einfach zuzubereitende Rezept Sonnenblumen- und Kürbiskerne.



ZUTATEN

Wasser 330 ml

Instanthefe 22 gr

Vollkornmehl 200 gr

Weichweizenmehl 200 gr

Buchweizenmehl 200 gr

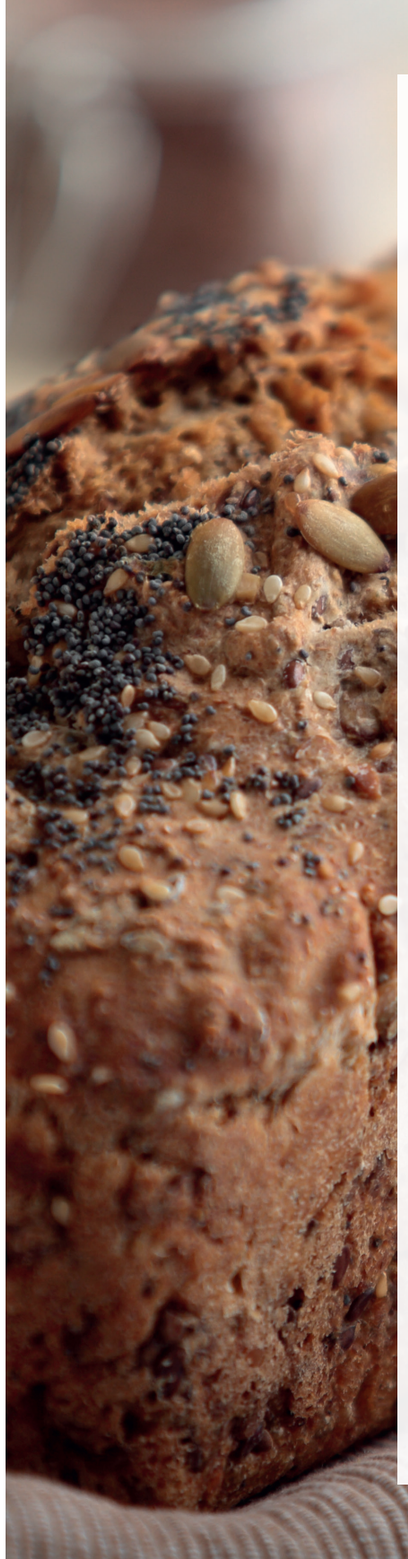
Kristallzucker 15 gr

Butter 50 gr

Salz 15 gr

Sonnenblumenkerne 50 gr

Kürbiskerne 50 gr



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 2 330 ml Wasser zugeben.

Schritt 3 22 g Instanthefe zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 40
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 6 200 g Vollkornmehl zugeben.

Schritt 7 200 g Weichweizenmehl zugeben.

Schritt 8 200 g Buchweizenmehl zugeben.

Schritt 9 50 g Butter zugeben.

Schritt 10 15 g Kristallzucker zugeben.

Schritt 11 15 g Salz zugeben.

Schritt 12 50 g Sonnenblumenkerne zugeben.

Schritt 13 50 g Kürbiskerne zugeben.

Schritt 14 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 15 „Zum Starten des Knetens" drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 16 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 40
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 17 Den aufgegangenen Teig auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 25 Minuten backen. Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf der Unterseite hohl klingt.

Schritt 18 Rezept abgeschlossen.

BASISREZEPTE

OLIVEN-FOCACCIA

4

75 min

74 min

Ein vielseitiges, schmackhaftes Brot, das perfekt zum Dippen oder zur Zubereitung von Gourmet-Sandwiches ist. Goldbraun und vollgepackt mit saftigen grünen Oliven: Diese Focaccia ist zudem noch einfach zuzubereiten.



ZUTATEN

Mehl 1000 gr

Milch 100 ml

Wasser 660 ml

Hefe 20 gr

Salz 15 gr

Grüne Oliven 70 gr

TIPP

STATT MILCH KÖNNEN SIE NATIVES OLIVENÖL EXTRA ZUM TEIG GEBEN. SOLL DER TEIG LÄNGER AUFGEHEN, NUR DIE HÄLFTE DER HEFE VERWENDEN UND DREIMAL SO LANGE GEHEN LASSEN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 2 660 ml Wasser zugeben.

Schritt 3 100 ml Milch zugeben.

Schritt 4 20 g Hefe zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Knetens“ drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 40
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 7 1000 g Mehl zugeben.

Schritt 8 15 g Salz zugeben.

Schritt 9 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 10 „Zum Starten des Knetens“ drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs” drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 40
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 12 Den fertigen Teig vorsichtig auf einem Backbrett ausrollen.

Schritt 13 Auf ein Backblech geben.

Schritt 14 70 g grüne Oliven zugeben.

Schritt 15 Mit den Fingern in den Teig drücken.

Schritt 16 Rezept abgeschlossen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 40 Minuten backen.

Schritt 17 Rezept abgeschlossen

BASISREZEPTE

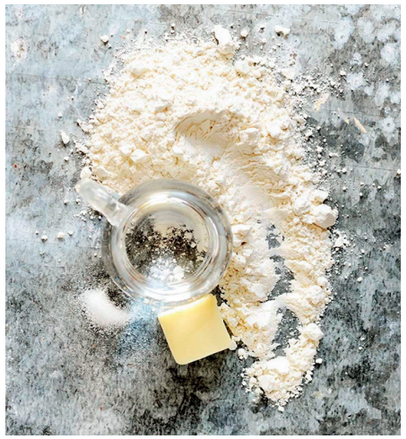
KLASSISCHER MÜRBETEIG

Butter, Mehl und Salz. Das Ergebnis? Ein altehrwürdiger Teig für süße oder herzhafte Füllungen. Zur Info: „Mürbe“ bedeutet „zart“ oder „weich“. Der Teig ist nicht elastisch und zieht sich beim Ausrollen nicht zusammen.

4

60 min

1 min



ZUTATEN

Mehl 240 gr

Butter 120 gr

Salz 1 Spitze

Wasser 40 ml

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 2 240 g Mehl zugeben.

Schritt 3 120 g Butter zugeben.

Schritt 4 1 Prise Salz zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Knetens“ drücken.
Zeit (sek): 30
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 7 40 ml Wasser zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 30
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 10 Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie umwickeln

Schritt 11 Rezept abgeschlossen. Vor dem Gebrauch mindestens eine Stunde kalt stellen.

BASISREZEPTE

FRISCHE NUDELN

4

3 min

5 min

Einfache Zutaten verwandeln sich in einen wundervollen, frischen Nudelteig. Dieses einfache Rezept ist Ihrer liebsten Pastasaucen und -füllungen würdig.



ZUTATEN

Mehl Typ 00 600 gr

Ei 6

Salz 3 tl

Olivenöl 3 el

TIPP

MIT DEM PRAKTISCHEN NUDELVORSATZ VON KITCHENAID WIRD DAS HERSTELLEN VON NUDELN IN GROSSEN MENGEN ZUM KINDERSPIEL. SIE KÖNNEN DEN NUDELTEIG AROMATISIEREN, INDEM SIE OREGANO ZUM MEHL GEBEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 2 600 g Mehl vom Typ 00 zugeben.

Schritt 3 6 Eier zugeben.

Schritt 4 3 Teelöffel Salz zugeben.

Schritt 5 3 Esslöffel Olivenöl zugeben.

Schritt 6 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 7 „Zum Starten des Knetens" drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 8 Wenn der Teig nach 2 Minuten noch Klumpen aufweist, mit den Händen weiter kneten. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen.

Schritt 9 Den Teig in die gewünschte Form schneiden oder eine runde Backform verwenden. Den Teig 1–2 Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Schritt 10 Rezept abgeschlossen. Den Teig in reichlich gesalzenem Wasser je nach Stärke 2–3 Minuten garen.

BASISREZEPTE

GNOCCHI

4

20 min

35 min

Dieses einfache Rezept leitet Sie Schritt für Schritt zur Herstellung frischer und weicher Kartoffel-Gnocchi an. Sie sind ideal als köstliche Beilage, für Vorspeisen oder als Suppeneinlage.



ZUTATEN

Kartoffeln 500 gr

Mehl Typ 00 350 gr

Salz 3 el

Wasser 1000 ml

Ei 1

Olivenöl

TIPP

GEBEN SIE ZUM MEHL ETWAS GERIEBENEN PARMESAN ODER KLEINE STÜCKEN VON BLAUSCHIMMELKÄSE WIE ZUM BEISPIEL GORGONZOLA.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 1000 ml Wasser zugeben.

Schritt 2 500 g geschälte und klein geschnittene mehlig kochende Kartoffeln zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 2100
C°: 100
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 5 Den Deckel öffnen.
Mit einer Gabel prüfen, ob die Kartoffeln gar sind. Zum Abgießen den unteren Dampfgarkorb nutzen, dann abkühlen lassen.

Schritt 6 Die Kartoffeln pellen und klein schneiden.

Schritt 7 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 8 Die gekochten Kartoffeln zugeben.

Schritt 9 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 10 „Zum Starten des Knetens“ drücken.
Zeit (sek): 10
Geschwindigkeit: 05"

Schritt 11 300 g Mehl vom Typ 00 zugeben.

Schritt 12 1 Ei zugeben.

Schritt 13 3 Esslöffel Salz zugeben.

Schritt 14 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 15 „Zum Starten des Knetens“ drücken.
Zeit (sek): 30
Geschwindigkeit: 06"

Schritt 16 Die Arbeitsfläche mit reichlich Mehl bestreuen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und zu einem langen Streifen mit einem Durchmesser von 2 cm formen. Den Streifen in 1,5–2 cm große Stücke schneiden.

Schritt 17 Die Gnocchi leicht mit einem Finger eindrücken und abrollen oder unter Verwendung einer Gabel mit der typischen Riffelung versehen. Beim Verarbeiten reichlich Mehl verwenden, damit der Teig nicht zu klebrig wird. Die Gnocchi 15 Minuten ruhen lassen.

Schritt 18 Rezept abgeschlossen. In reichlich gesalzenem Wasser kochen. Die Gnocchi abgießen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Nach Wunsch die Gnocchi in einer Pfanne mit etwas Olivenöl schwenken. Nach Geschmack mit Pesto oder einer andere Sauce servieren.

BASISREZEPTE

DIE NUDELN GAREN

4

1 min

25 min

Das Erreichen der perfekten Zartheit bei getrockneter Pasta wird mit Ihrem Cook Processor zum Kinderspiel. Krönen Sie diese mit einer unserer vielen köstlichen Saucen, deren Rezepte Sie in dieser App finden.



ZUTATEN

Wasser 1900 ml

Salz 1 el

Nudeln 700 gr

TIPP

500 G GETROCKNETE NUDELN SIND MEHR ALS AUSREICHEND FÜR 4 PERSONEN. DER „COOK PROCESSOR" BENÖTIGT 15 MINUTEN UM 1,9 L WASSER ZUM KOCHEN ZU BRINGEN. NACH ZUGABE DER NUDELN UND EINSTELLEN DER ZEIT, DIE AUF DER VERPACKUNG ANGEGEBEN IST, WERDEN DIE NUDELN PERFEKT GEGART.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 1900 ml Wasser zugeben.

Schritt 3 1 Esslöffel feines Salz zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 900
C°: 140
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 6 700 g getrocknete Nudeln zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 420
C°: 100
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 9 Rezept abgeschlossen. Zum Abgießen der Nudeln den unteren Dampfgarkorb verwenden. Das Gericht heiß servieren.

BASISREZEPTE

REIS KOCHEN

4

1 min

15 min

Einfache Schritte zum perfekten Garen von Langkornreis. Dieses köstliche Getreide ist perfekt für einfach alles: Genießen Sie es schlicht mit einer Nuss Butter oder ein paar Kräutern oder verwenden Sie es für ein aufwendiges Rezept.



ZUTATEN

Wasser 1900 ml

Salz 1 el

Reis 700 gr

TIPP

EIN BRÜHWÜRFEL IM WASSER VERLEIHT DEM REIS MEHR GESCHMACK. 250 G REIS, GEKOCHT IN 1 L WASSER MIT 1 TEELÖFFEL SALZ, SIND AUSREICHEND FÜR 4 PERSONEN. DIE EINSTELLUNGEN VON TEMPERATUR, TIMER UND GESCHWINDIGKEIT BLEIBEN UNVERÄNDERT.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 1900 ml Wasser zugeben.

Schritt 3 1 Esslöffel feines Salz zugeben.

Schritt 4 700 g Langkornreis zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 900
C°: 120
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 7 Den Deckel öffnen.
Zum Abgießen des Reis den unteren Dampfgarkorb verwenden.

Schritt 8 Rezept abgeschlossen.
Das Gericht heiß servieren.



SUPPEN, PASTA & GETREIDE

072 Minestrone
074 Kürbissuppe
076 Holländische Erbsensuppe
078 Pilzcremesuppe
080 Lauwarme Tomatensuppe
082 Zwiebelsuppe mit Senf
084 Spargelsuppe
086 Rote-Bete-Kartoffel-Suppe
088 Weisskrautsuppe mit Schweinswurst
090 Rindfleischsuppe mit Bier
092 Einfache Fischsuppe
094 Risotto
096 Pilz-Käse-Risotto
098 Penne mit Fleischsauce
100 Käse-Makkaroni

SUPPEN, PASTA & GETREIDE

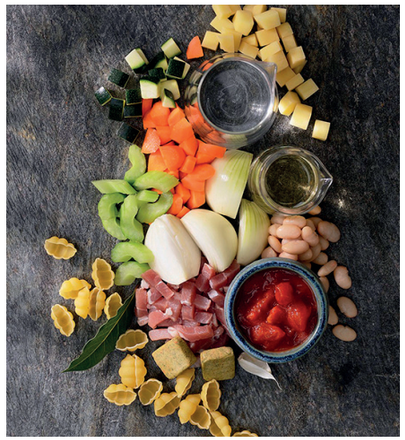
MINESTRONE

4

8 min

26 min

Mit vielen Bohnen, Gemüse, Pasta und einer aromatischen Bouillon: Minestrone ist herzhaft genug, um als vollständiges Mahl zu gelten. Und so köstlich, dass man immer wieder schwach werden kann!



ZUTATEN

Zwiebel 120 gr

Knoblauch 1

Geräucherter Speck 100 gr

Olivenöl 2 el

Möhren 120 gr

Gelbfleischige Kartoffel 120 gr

Grüner Sellerie 2 Stange

Zucchini 120 gr

Stückige Dosentomaten 200 gr

Bohnen aus der Dose 100 gr

Gemüsebrühwürfel 2

Lorbeerblatt 1

Wasser 1000 ml

Trockene Nudeln 100 gr

Salz und Pfeffer

TIPP

SCHMECKT BESONDERS GUT MIT GERIEBENEM PARMESAN, EINEM TEELÖFFEL PESTO UND MEHRKORNBROT. WENN SIE PASTA MIT EINER LÄNGEREN KOCHZEIT VERWENDEN, PASSEN SIE BEI SCHRITT 3 DIE ZEIT ENTSPRECHEND AN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 120 g Zwiebel, geschält und geviertelt zugeben.

Schritt 3 1 geschälte Knoblauchzehe zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 5 5 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 6 Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.

Schritt 7 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 8 100 g geräucherten Speck, in Würfeln zugeben.

Schritt 9 1 EL Olivenöl zugeben.

Schritt 10 Deckel schließen, Messbecher entfernen.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 130
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 12 120 g geschälte und in 0,5 cm große Stücke geschnittene Karotten zugeben.

Schritt 13 120 g geschälte in 0,5 cm große Stücke geschnittene gelbe Kartoffeln zugeben.

Schritt 14 120 g in 0,5 cm große Stücke geschnittene Zucchini zugeben.

Schritt 15 200 g Dosentomaten zugeben.

Schritt 16 100 g abgetropfte Bohnen aus der Dose Ihrer Wahl zugeben.

Schritt 17 2 Selleriestangen in 0,5 cm große Stücke geschnitten, 2 Gemüsebrühwürfel und 1 Lorbeerblatt zugeben.

Schritt 18 1000 ml Wasser zugeben.

Schritt 19 Den Messbecher entfernen und den Deckel schließen.

Schritt 20 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 480
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 21 100 g trockene Nudeln zugeben.

Schritt 22 Den Messbecher entfernen und den Deckel schließen.

Schritt 23 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 780
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 24 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 25 Rezept abgeschlossen. Heiß servieren.

SUPPEN, PASTA & GETREIDE

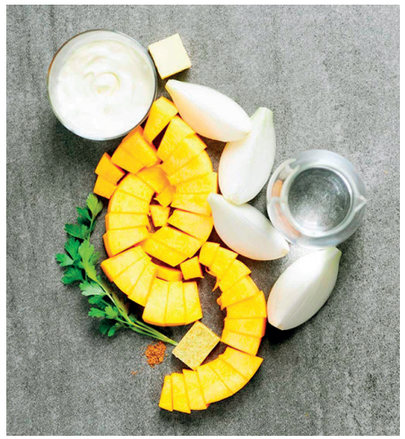
KÜRBISSUPPE

4

5 min

35 min

Gehaltvoll und cremig - und besonders köstlich an einem kühlen Herbsttag. Zu einem Truthahnsandwich und mit Cranberry-Sauce servieren. Sie können als Beilage auch eine leichtere Variante wählen: frischer, grüner Salat mit Äpfeln, Walnüssen und Truthahn.



ZUTATEN

Kürbis 450 gr

Zwiebel 1

Gemüsebrühwürfel 1

Wasser 300 ml

Butter 10 gr

Gemahlene Muskatnuss

Frische Sahne 30 gr

Petersilie 3 Zweig

ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 1 geschälte und geviertelte Zwiebel zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 4 5 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 5 Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.

Schritt 6 10 g Butter zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 130
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 9 450 g Kürbis zugeben.

Schritt 10 300 ml Wasser zugeben.

Schritt 11 1 Brühwürfel und Muskatnuss zugeben.

Schritt 12 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 13 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 14 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 2700
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 15 5 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 16 Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.

Schritt 17 5 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 18 Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.

Schritt 19 30 g Sahne zugeben.

Schritt 20 5 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 21 Rezept abgeschlossen. In Schüsseln geben, mit etwas Sahne sowie einigen Blättern Petersilie garnieren und heiß servieren.

HOLLÄNDISCHE ERBSENSUPPE

Die Zugabe von zwei geschmackvollen Fleischsorten machen diese Suppe zu einem vollwertigen Hauptgericht. Und dabei brauchen Sie nur fünf Zutaten!

4

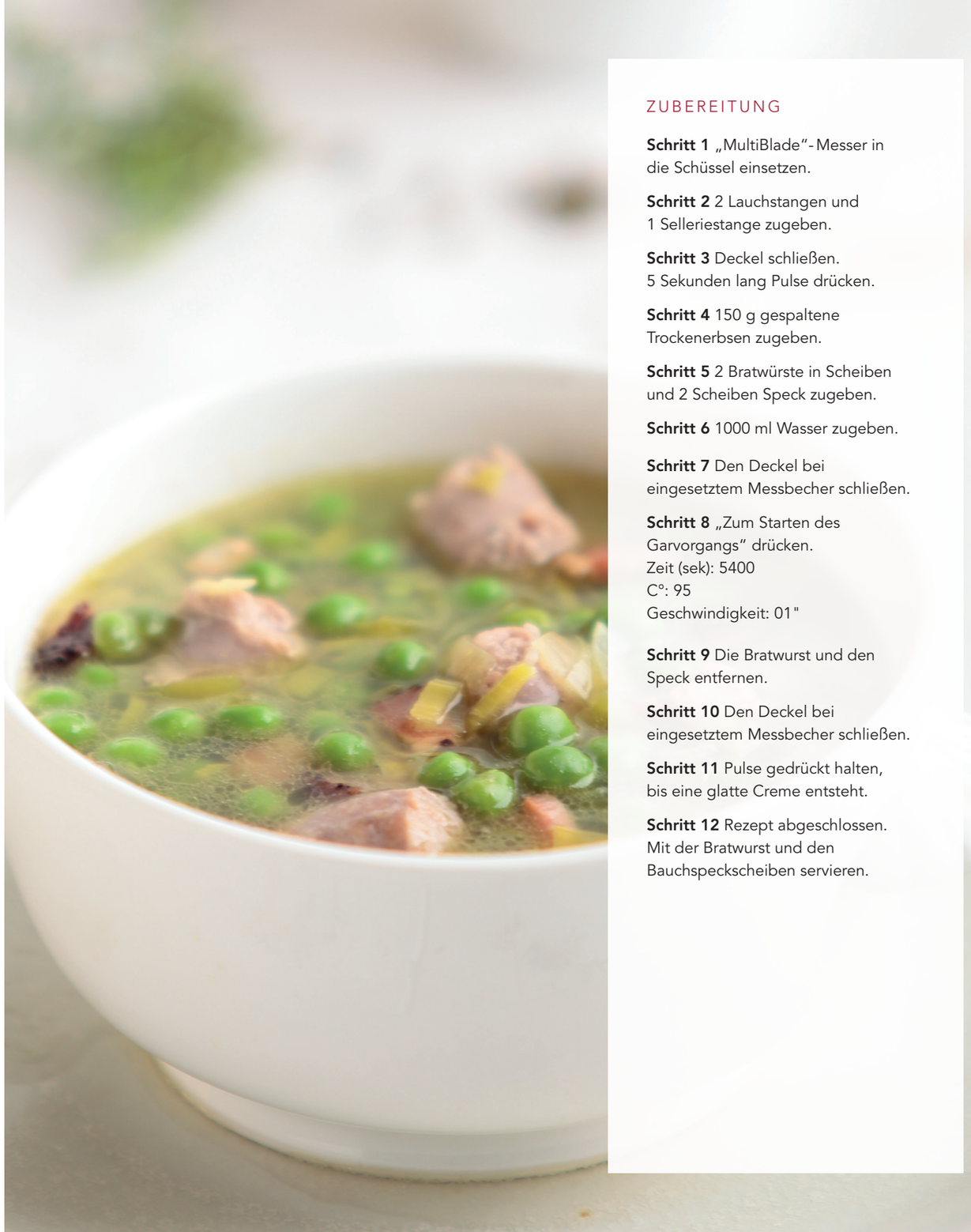
5 min

90 min



ZUTATEN

Trockenerbse 150 gr
Speck 2 Scheibe
klein geschnittene geräucherte Rookworst-Wurst oder geräucherte weiche Mettwurst oder Frankfurter/Wiener Würstchen 2
Lauchstangen 2
Sellerie 1 Stange
Wasser 1000 ml
Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 2 Lauchstangen und 1 Selleriestange zugeben.

Schritt 3 Deckel schließen. 5 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 4 150 g gespaltene Trockenerbsen zugeben.

Schritt 5 2 Bratwürste in Scheiben und 2 Scheiben Speck zugeben.

Schritt 6 1000 ml Wasser zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 5400
C°: 95
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 9 Die Bratwurst und den Speck entfernen.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 11 Pulse gedrückt halten, bis eine glatte Creme entsteht.

Schritt 12 Rezept abgeschlossen. Mit der Bratwurst und den Bauchspeckscheiben servieren.

SUPPEN, PASTA & GETREIDE

PILZCREMESUPPE

4

15 min

47 min

Hier kommt eine großartige, cremige, vegetarische Suppe mit dem herzhaften Aroma von Champignons. Anstatt Mehl werden hier für die Stärke Kartoffeln hinzugegeben, und eine Prise Muskatnuss hebt den Geschmack der Champignons hervor.



ZUTATEN

Wiesenchampignon 300 gr

Kartoffel 300 gr

Schalotten 1

Frische Sahne 50 ml

Olivenöl 1 el

Körnige Gemüsebrühe 1 tl

Muskatnuss 1 Spitze

Salz 1 Spitze

Wasser 1000 ml

ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 1 Schalotte zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 4 10 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 5 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 6 300 g Wiesenchampignons zugeben.

Schritt 7 1 EL Olivenöl zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 130
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 10 300 g gewürfelte Kartoffeln zugeben.

Schritt 11 1 Prise Muskatnuss zugeben

Schritt 12 1000 ml Wasser zugeben

Schritt 13 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 14 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 100
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 15 50 ml frische Sahne zugeben.

Schritt 16 1 Prise Salz zugeben

Schritt 17 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 18 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 720
C°: 100
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 19 Den „StirAssist"-Rührer durch das „Multiblade"-Messer ersetzen.

Schritt 20 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 21 10 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 22 Rezept abgeschlossen. Heiß servieren.

SUPPEN, PASTA & GETREIDE

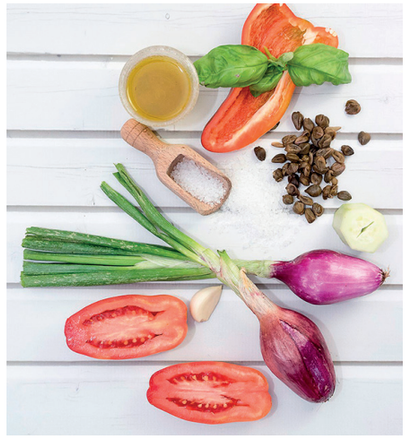
LAUWARME TOMATENSUPPE

Gurke und Kapern verleihen diesem köstlichen Rezept eine besonders raffinierte Note. Die helle Farbe wirkt außergewöhnlich appetitlich, für jeden, der Tomatensuppe liebt, auch Veganer.

4

5 min

5 min



ZUTATEN

San Marzano-Tomaten 8

Rote Tropea-Zwiebel IGP 2

Gurke 1

Pfeffer 1

Kapern 100 gr

Natives Olivenöl extra 50 ml

Kleines Blatt frisches

Basilikum 1 Traube

Knoblauch 2 Zehe

Salz

ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 8 geviertelte Tomaten; 2 geviertelte rote Zwiebeln; 1 Gurke in Scheiben; 1 Paprika in Scheiben; 2 geschälte Knoblauchzehen; 50 ml natives Olivenöl extra; 1 Bund frisches Basilikum und Salz zugeben.

Schritt 3 100 g Kapern zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 5 10 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 6 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 7 Rezept abgeschlossen.

ZWIEBELSUPPE MIT SENF

4

8 min

35 min

Der Senf sorgt hier für eine pikante Note, die Butter macht die Suppe mächtiger. Experimentieren Sie ruhig mit roten oder milden Zwiebeln und verschiedenen Senfsorten - klassischer gelber Senf, Dijon-Senf oder sogar Mühlensenf -, um ihre Lieblingskombination zu finden.



ZUTATEN

Zwiebel 500 gr

Butter 20 gr

Gemüsebrühwürfel 1

Kräuterbouquet 1

Senf 2 tl

Wasser 800 ml

Greyerzer-Käse 200 gr

ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 500 g geschälte und geviertelte Zwiebel zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 4 5 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 5 Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.

Schritt 6 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 7 20 g Butter zugeben.

Schritt 8 Deckel schließen, Messbecher entfernen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 130
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 10 1 Brühwürfel, 2 EL Senf und 1 Kräuterbouquet zugeben.

Schritt 11 800 ml Wasser zugeben.

Schritt 12 Den Messbecher entfernen und den Deckel schließen.

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 2700
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 14 Den Deckel öffnen und das Kräuterbouquet herausnehmen.

Schritt 15 Rezept abgeschlossen. Heiß mit geriebenem Greyerzer-Käse servieren.

SUPPEN, PASTA & GETREIDE

SPARGELSUPPE

4

15 min

40 min

Die frühlingsgrüne Farbe macht diese Suppe zu einer ausgezeichneten Vorspeise. Speck, Lauch und Käse verleihen ihr einen besonders vollmundigen Geschmack.



ZUTATEN

Weißer Spargel 900 gr

Milch 1000 ml

Speckwürfel 100 gr

Lauch 1 Stange

Gemüsebrühwürfel 2

Greyerzer-Käse 100 gr

Salz

Pfeffer

TIPP

WENN SIE KEINE GANZEN SPARGELSPITZEN IN DER SUPPE WÜNSCHEN, DIESE NACH SCHRITT 2 ZUM RESTLICHEN SPARGEL GEBEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 12 Spargelspitzen beiseitelegen. Die restlichen Spargelstangen schälen und die Schalen beiseitelegen.

Schritt 3 Spargelschalen zugeben.

Schritt 4 1000 ml Milch zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 6 10 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 7 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 130
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 8 Das Kochwasser der Schalen durch ein Sieb gießen und beiseitestellen.

Schritt 9 100 g gewürfelten Speck zugeben.

Schritt 10 1 Lauchstange zugeben, nur das Weiße grob zerteilt.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 480
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 13 100 g geriebenen Greyerzer-Käse zugeben.

Schritt 14 2 Brühwürfel, den Spargel (nicht die Spitzen) und das Kochwasser der Schalen zugeben.

Schritt 15 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 16 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 780
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 17 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
Geschwindigkeit: 05"

Schritt 18 Spargelspitzen zugeben.

Schritt 19 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 110
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 20 Rezept abgeschlossen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiß servieren.

ROTE-BETE-KARTOFFEL-SUPPE

Ihre bestechende, tiefrote Farbe ist nur ein Grund, diese geschmackvolle Suppe zuzubereiten. Eine herzhafte Brühe und perfekt gegarte Kartoffeln sind zwei weitere Gründe. Goldene Beete rundet die Suppe mit einem ausgewogenen pulsierenden Geschmack ab.

4

2 min

35 min



ZUTATEN

Rote Beete 300 gr

Kartoffeln 300 gr

Wasser 1500 ml

Brühwürfel 2

Majoran 2 Zweig

Natives Olivenöl extra 4 el

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 300 g geschälte und in Würfel geschnittene Kartoffeln zugeben.

Schritt 3 300 g geschälte und in Würfel geschnittene Beete zugeben.

Schritt 4 4 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 120
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 7 1500 ml Wasser zugeben.

Schritt 8 1 Brühwürfel zugeben.

Schritt 9 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 10 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 11 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 12 2 Majoranzweige zugeben.

Schritt 13 Rezept abgeschlossen. Das Gericht heiß servieren und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

SUPPEN, PASTA & GETREIDE

WEISSKRAUTSUPPE MIT SCHWEINSWURST

Pikantes Sauerkraut und herzhafte Schweine-würstchen. Diese Suppe verspricht eine regelrechte Geschmacksexplosion. Kartoffelwürfel, frisches Majoran und eine geschmackvolle Brühe sorgen für ein volles Geschmackserlebnis.

4

10 min

35 min



ZUTATEN

Bratwurst 400 gr

Weißkraut 200 gr

Weiße Zwiebel 50 gr

Fleischbrühe 1500 ml

Kartoffeln 300 gr

Majoran 1 tl

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 400 g grobe Bratwurst, in 3 cm große Stücke geschnitten.

Schritt 3 200 g in dünne Scheiben geschnittenes Weißkraut zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 130
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 6 50 g in dünne Scheiben geschnittenes Weißkraut zugeben.

Schritt 7 300 g geschälte und in Stück geschnittene Kartoffeln zugeben.

Schritt 8 1 Teelöffel gehackten frischen Majoran zugeben.

Schritt 9 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 10 1500 ml Fleischbrühe zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 13 Rezept abgeschlossen. Dieses Gericht kann auch mit anderen Teilen vom Schwein zubereitet werden, wie Rippchen, aber in diesem Fall kann die Gardauer länger sein.

SUPPEN, PASTA & GETREIDE

RINDFLEISCHSUPPE MIT BIER

4

10 min

24 min

Zarte Rindfleischstücke, gegart in hervorragendem, hellem Lagerbier, sind die Grundlage dieser traumhaften Suppe. Zwiebeln und Pilze sorgen für einen kräftigen Biss und noch mehr Geschmack dieser köstlichen Brühe.



ZUTATEN

Mageres Rindfleisch 400 gr

Lagerbier 200 ml

Weiße Zwiebel 30 gr

Butter 40 gr

Mehl 30 gr

Natives Olivenöl extra 10 ml

Gemüsebrühe 1000 ml

Champignons 300 gr

Kräuterbouquet 1

Pfeffer

Salz

TIPP

NACH BELIEBEN MIT GETOASTETEM BROT SERVIEREN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 40 g Butter zugeben.

Schritt 3 10 ml natives Olivenöl extra zugeben.

Schritt 4 30 g geputzte und in Scheiben geschnittene weiße Zwiebel zugeben.

Schritt 5 400 g in ca. 3 cm große Würfel geschnittenes mageres Rindfleisch zugeben.

Schritt 6 30 g Mehl zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 130
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 9 300 g geputzte und gewaschene Pilze zugeben.

Schritt 10 200 ml Pale Lager-Bier zugeben.

Schritt 11 1 Kräuterbouquet zugeben.

Schritt 12 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 90
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 14 1000 ml Gemüsebrühe zugeben.

Schritt 15 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 16 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 17 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1200
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 18 Rezept abgeschlossen.

EINFACHE FISCHSUPPE

Ein zeitsparendes Upgrade traditioneller französischer Bouillabaisse. So können Sie sie noch öfter genießen. Tomaten und Basilikum sorgen für das perfekte Aroma.

4

15 min

8 min



ZUTATEN

Miesmuschel 600 gr
Tintenfisch 500 gr
Filets von Weißfisch (Kabeljau, Goldbrasse, Wolfsbarsch) 500 gr
Weißwein 100 ml
Tomate 200 gr
Zwiebel 50 gr
Knoblauch 1 Zehe
Basilikum 10 gr
Natives Olivenöl extra 10 ml

TIPP

MIT GERÖSTETEN BROTSCHEIBEN SERVIEREN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade“ -Vielzweckmesser in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 50 g Zwiebel zugeben.

Schritt 3 200 g Tomaten zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 5 5 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 6 1 Knoblauchzehe zugeben.

Schritt 7 100 ml Weißwein zugeben.

Schritt 8 10 g Basilikum zugeben.

Schritt 9 10 ml natives Olivenöl extra zugeben.

Schritt 10 Setzen Sie den Einsatzgarkorb in die Schüssel.

Schritt 11 600 g Muscheln zugeben.

Schritt 12 Den unteren Dampfgarkorb in die Schüssel stellen.

Schritt 13 500 g Tintenfische zugeben.

Schritt 14 Den oberen Dampfgarkorb in die Schüssel stellen.

Schritt 15 500 g Fischfilets zugeben.

Schritt 16 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 480
C°: 75
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 17 Rezept abgeschlossen. Nach Abschluss des Garvorgangs den Fisch mit der Garflüssigkeit servieren, die sich auf dem Boden der Kochschüssel gebildet hat.

RISOTTO

4

5 min

25 min

Lassen Sie Ihren Cook Processor das ständige Rühren und sanfte Garen übernehmen, die Risotto seine perfekte, cremige Konsistenz verleihen. Dieses einfache Rezept erhält dank Butter, Parmesan und einem Spritzer Weißwein seinen köstlichen, reichhaltigen Geschmack.



ZUTATEN

Zwiebel 90 gr

Olivenöl 40 ml

Butter 20 gr

Parmesan 80 gr

Carnaroli-Reis 300 gr

Gemüsebrühe 500 ml

Weißwein 150 ml

TIPP

EINE VARIANTE BESTEHT DARIN, GEMÜSE ODER RIESENGARNELEN DER GEMÜSEBRÜHE ZUZUGEBEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 90 g geschälte und geviertelte Zwiebel zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 5 Den Deckel öffnen und die Wände mit dem Spatel säubern.

Schritt 6 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 7 40 ml Olivenöl zugeben.

Schritt 8 Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 10 300 g Carnaroli-Reis zugeben.

Schritt 11 Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 13 150 ml trockenen Weißwein zugeben.

Schritt 14 Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

Schritt 15 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 16 500 ml Gemüsebrühe zugeben.

Schritt 17 Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

Schritt 18 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 900
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 19 20 g Butter zugeben.

Schritt 20 80 g geriebenen Parmesan zugeben.

Schritt 21 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 22 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 60
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 23 Rezept abgeschlossen. Wenn sich der Käse nicht perfekt mit dem Reis verbunden hat, von Hand fertigrühren. Sofort servieren.

SUPPEN, PASTA & GETREIDE

PILZ-KÄSE-RISOTTO

4

15 min

24 min

Risotto zuzubereiten bedeutete, neben dem Herd zu stehen und ständig umzurühren. Immer und immer wieder. Das ist jetzt vorbei! Genießen Sie diese geschmackvolle Vorspeise oder servieren Sie das Risotto jederzeit als Beilage.



ZUTATEN

Carnaroli-Reis 320 gr

Wasser 650 ml

Körnige Brühe 1 tl

Wiesenchampignon 200 gr

Zwiebel 1

Natives Olivenöl extra 1 el

Trockener Weißwein 100 ml

Butter 30 gr

Petersilie 15 gr

Käse 50 gr



ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 1 geschälte und geviertelte Zwiebel zugeben.

Schritt 3 200 g Wiesenchampignons zugeben.

Schritt 4 Deckel schließen.
5 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 5 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 6 1 EL natives Olivenöl extra zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 9 320 g Carnaroli-Reis zugeben.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 12 100 ml trockenen Weißwein zugeben.

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 14 1 TL körnige Brühe zugeben.

Schritt 15 650 ml Wasser zugeben.

Schritt 16 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 17 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 900
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 18 30 g Butter zugeben.

Schritt 19 15 g Petersilie zugeben.

Schritt 20 50 g geriebener Käse zugeben.

Schritt 21 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 22 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 30
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 23 Rezept abgeschlossen.
Heiß servieren.

SUPPEN, PASTA & GETREIDE

PENNE MIT FLEISCHSAUCE

Was ist besser als heiße Pasta mit aromatischer Fleischsauce? Alles in einem Behälter zuzubereiten, das spart Zeit beim Spülen. Einfach genießen!

4

10 min

47 min



ZUTATEN

Zwiebel 200 gr

Knoblauch 1 Zehe

Olivenöl 5 el

Gemischtes Hackfleisch 500 gr

geräucherter Speck 100 gr

Stückige Dosentomaten 800 gr

Rinderbrühwürfel 2

Frisches Basilikumblatt 1 Traube

Wasser 500 ml

Getrocknete Nudeln 500 gr

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 200 g Zwiebel zugeben.

Schritt 3 1 Knoblauchzehe zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 5 5 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 6 Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.

Schritt 7 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 8 500 g Hackfleisch zugeben.

Schritt 9 100 g gewürfelten Räucherspeck zugeben.

Schritt 10 5 EL Olivenöl zugeben.

Schritt 11 Deckel schließen, Messbecher entfernen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 130
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 13 800 g Dosentomaten zugeben.

Schritt 14 500 ml Wasser zugeben.

Schritt 15 1 Bund frisches Basilikum und 2 Rinderbrühwürfel zugeben.

Schritt 16 Deckel schließen, Messbecher entfernen.

Schritt 17 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 100
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 18 500 g getrocknete Nudeln zugeben.

Schritt 19 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 20 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 720
C°: 100
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 21 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 22 Rezept abgeschlossen. Auf Tellern anrichten und servieren. Nach Belieben mit geriebenem Parmesan-Käse bestreuen.

SUPPEN, PASTA & GETREIDE

KÄSE-MAKKARONI

4

10 min

60 min

Dieses Gericht begeistert durch eine köstliche Kombination von Cheddar und Parmesan. Bacon, Knoblauch, Senf und Thymian verstärken den leckeren Geschmack der Sauce und der perfekt gegarten Pasta.



ZUTATEN

Makkaroni 300 gr

Knoblauch 2 Zehe

Bauchspeck 150 gr

Milch 500 ml

Senf 15 gr

Mehl 30 gr

Butter 20 gr

Cheddar-Käse 150 gr

Parmesan 25 gr

Thymian 2 Zweig

Wasser

TIPP

WENN SIE GUT ABGEDECKT SIND, KÖNNEN DIE KÄSE-MAKKARONI FÜR EINIGE TAGE AUFBEWAHRT WERDEN. GEBEN SIE SIE VOR DEM SERVIEREN EINFACH IN DIE SCHÜSSEL DES „COOK PROCESSOR", FÜGEN SIE ETWAS MILCH HINZU UND WÄRMEN SIE DAS GERICHT MIT DEM PROGRAMM SCHMOREN P1 AUF. FÜR DIESES REZEPT KÖNNEN SIE JEDE ART VON KÄSE VERWENDEN. WENN SIE VERSCHIEDENE KÄSESORTEN MITEINANDER KOMBINIEREN MÖCHTEN, BEACHTEN SIE EINFACH, DASS IHRE GESAMTMENGE DER IM REZEPT ANGEGEBENEN ENTSPRICHT.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 0,7 l Wasser bis zur Markierung für das Dampfgaren zugeben.

Schritt 3 300 g Makkaroni zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 6 Die Nudeln abgießen und kalt abspülen.

Schritt 7 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 8 150 g in Würfel geschnittenen Bauchspeck zugeben.

Schritt 9 2 geschälte Knoblauchzehen zugeben.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 12 500 ml Milch zugeben.

Schritt 13 15 g Senf zugeben.

Schritt 14 30 g Mehl zugeben.

Schritt 15 20 g Butter zugeben.

Schritt 16 150 g geriebenen Cheddar-Käse zugeben.

Schritt 17 25 g geriebenen Parmesan zugeben.

Schritt 18 2 Zweige Thymian zugeben.

Schritt 19 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 2700
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 20 Die gegarten Makkaroni zugeben.

Schritt 21 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 22 „Zum Starten des Vermengens" drücken.
Zeit (sek): 10
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 23 Rezept abgeschlossen. Das Gericht heiß servieren.



HAUPTGÄNGE

104 Hähnchen nach Jägerart
106 Ente à l'orange
108 Zitronen-Salbei-Hähnchen
110 Hähnchenbrust mit Schinken-Käse-Füllung
112 Entenkeulen mit Pflaumen
114 Ragout mit Dunkelbier
116 Choucroute
118 Rinderragout mit Wein und Pilzen
120 Kartoffelsalat mit panierten Kalbsstreifen
122 Schweinefilet mit Linsen nach deutscher Art
124 Kartoffelpüree mit Bauchspeck
126 Palmkohl mit geräucherter Bratwurst
128 Fleischkroketten
130 Schweinefleisch-Eintopf mit Salbei, Knoblauch und Zitrone
132 Kohlroulade mit Fleisch und Schinken
134 Hirschragout mit Heidelbeersauce
136 Gedämpfte Schweinerippchen mit Meerrettichsauce
138 Grünkohl mit Pinkel
140 Sauerbraten
142 Königsberger Klopse (Fleischklößchen mit Kapern)
144 Erbseneintopf
146 Labskaus
148 Jägergulasch
150 Kartoffeleintopf
152 Bohnen-Eintopf
154 Möhreneintopf mit Rindfleisch
156 Rinderrouladen
158 Geräucherte Schweinerippchen mit Kohl und Perlzwiebeln
160 Berliner Currywurst
162 Geschmortes Wildschweinragout in Rotweinsauce
164 Miesmuscheln in Wermutsauce
166 Geschmorter Fisch mit Aioli (provenzalische Knoblauchmayonnaise)
168 Kabeljau-Brandade
170 Gedämpfte Lachsforelle
172 Dampfgegarte gefüllte Kalmare
174 Gedämpfter Lachs mit Apfelsauce und Kartoffeln

HAUPTGÄNGE

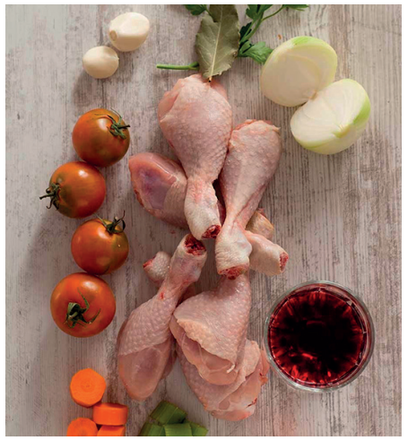
HÄHNCHEN NACH JÄGERART

Geschmackvolles Geflügel und aromatische Tomatensauce ergeben ein köstliches, traditionelles italienisches Gericht. Sie können es zum Beispiel zu cremiger Polenta, Pasta oder Reis als appetitliches Hauptgericht genießen.

4

15 min

54 min



ZUTATEN

Hähnchenkeule 8
Sellerie 60 gr
Zwiebel 60 gr
Karotte 60 gr
Rotwein 150 ml
Reife Tomate 300 gr
Knoblauch 2 Scheibe
Lorbeerblatt 1 Blatt
Petersilie 15 Gr
Olivenöl 2 el
Salz

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 60 g Karotten in Scheiben zugeben.

Schritt 3 60 g gewürfelte rote Zwiebel zugeben.

Schritt 4 60 g gewürfelten Sellerie zugeben.

Schritt 5 2 Scheiben Knoblauch.

Schritt 6 2 EL Olivenöl zugeben.

Schritt 7 1 Lorbeerblatt zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 10 8 Hähnchenkeulen zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 900
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 13 150 ml Rotwein zugeben.

Schritt 14 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 15 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 900
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 16 300 g gewürfelte reife Tomaten zugeben.

Schritt 17 Mit Salz abschmecken.

Schritt 18 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 19 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 900
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 20 Rezept abgeschlossen. Mit Petersilie garnieren und servieren.

HAUPTGÄNGE

ENTE À L'ORANGE

4

15 min

52 min

Dieses Rezept ist ein Update des französischen Klassikers und spart viele Stunden an Vor- und Zubereitungszeit. Diesem Gericht mit seiner harmonischen Zitrusnote und dem süß-sauren Aroma werden Sie nicht widerstehen können - vor allem, weil die Zubereitung so einfach ist.



ZUTATEN

Ente 1

Orange 3

Zwiebel 1/2

Grand Marnier 50 ml

Maisstärke 1 tl

Frischer Majoran 1 Zweig

Wachholderbeeren 5

Zucker 70 gr

Salz



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 1 in Stücke geschnittene Ente zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 4 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 2700
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 5 Am Ende des Garvorgangs die Ente herausnehmen und das vorhandene Fett aus der Schüssel entfernen.

Schritt 6 Die Schale von der Orange entfernen und in schmale Streifen schneiden, den Saft aus dem Fruchtfleisch pressen und beiseitestellen.

Schritt 7 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 8 70 g Zucker zugeben.

Schritt 9 1/2 Zwiebel in Scheiben zugeben.

Schritt 10 Die Schale von 2 Orangen zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 13 50 ml Grand Marnier zugeben.

Schritt 14 1 EL Maisstärke zugeben.

Schritt 15 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 16 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 17 Rezept abgeschlossen. Die Ente mit der Orangensauce, den Orangenscheiben, dem Majoran und den Wachholderbeeren garnieren und servieren.

HAUPTGÄNGE

ZITRONEN-SALBEI-HÄHNCHEN

4

5 min

20 min

Frische Zitrone und erdiger Salbei sorgen für eine wunderbare Geschmackskombination und machen dieses Hähnchen einfach unwiderstehlich. Ein einfach zuzubereitendes und elegantes Gericht, das toll zu Kartoffeln, Reis oder Polenta passt.



ZUTATEN

Huhn 600 gr

Zwiebel 1

Knoblauch 1 Zehe

Zitrone 1

Natives Olivenöl extra 2 el

Salbei 6 Blatt

Salz

TIPP

SIE KÖNNEN NACH DER HÄLFTE DER GARZEIT ETWAS DUNKELBIER ZUM HÄHNCHEN GEBEN. STATT HÄHNCHEN KÖNNEN SIE AUCH PUTENSCHENKEL VERWENDEN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 1 geschälte und geviertelte Zwiebel zugeben.

Schritt 3 1 geschälte Knoblauchzehe zugeben.

Schritt 4 Die Schale von 1 Zitrone zugeben.

Schritt 5 6 Salbeiblätter zugeben.

Schritt 6 2 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 8 Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 9 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 12 600 g ausgelöstes und in kleine Stücke geschnittenes Hähnchen zugeben.

Schritt 13 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 14 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 900
C°: 120
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 15 Rezept abgeschlossen. Mit Salz würzen und servieren.

HAUPTGÄNGE

HÄHNCHENBRUST MIT SCHINKEN-KÄSE-FÜLLUNG

Übliche Zutaten sorgen kombiniert für eine fantastische, geschmackvolle Vorspeise. Dieses Rezept zaubert die perfekte Sauce zur Begleitung des Gerichts, pikant mit Senf und üppig mit Butter.

4

15 min

13 min



ZUTATEN

Hähnchenbrust 8

Schinken 4

Provolone-Käse 4

Natives Olivenöl extra 1 el

Butter 1 el

Senf 2 el

Schnittlauch 1 tl

Gemüsebrühe 150 ml

Salz

Pfeffer



ZUBEREITUNG

Schritt 1 8 Hähnchenbrustfilets auf ein Schneidebrett legen und mit 2 Esslöffeln Senf bestreichen. Auf jede Scheibe Fleisch eine halbe Scheibe Schinken und eine halbe Scheibe Provolone-Käse legen. Zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt 2 1 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

Schritt 3 Die Hähnchentaschen zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 130
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 6 Die Taschen wenden und salzen.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 130
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 9 Am Ende des Garvorgangs das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Schritt 10 Die Schüssel mit dem „StirAssist“-Rührer bestücken.

Schritt 11 150 ml Gemüsebrühe zugeben.

Schritt 12 1 Esslöffel Butter zugeben.

Schritt 13 Den Pfeffer zugeben.

Schritt 14 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 15 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 130
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 16 Rezept abgeschlossen. Die gefüllten Hähnchenbrustfilets mit der Sauce und dem Schnittlauch anrichten und nach Belieben mit Ofenkartoffeln servieren.

HAUPTGÄNGE

ENTENKEULEN MIT PFLAUMEN

Herzhaftes Fleisch und süße Trockenpflaumen schmoren sanft in einer aromatischen Flüssigkeit. Die köstliche Brühe enthält Marsala-Wein, aromatisches Lorbeerblatt und grüne Pfefferkörner.

4

10 min

100 min



ZUTATEN

Entenkeulen 4

Schalotte 4

Karotte 4

Pflaumen 100 gr

Olivenöl 2 el

Marsala 70 ml

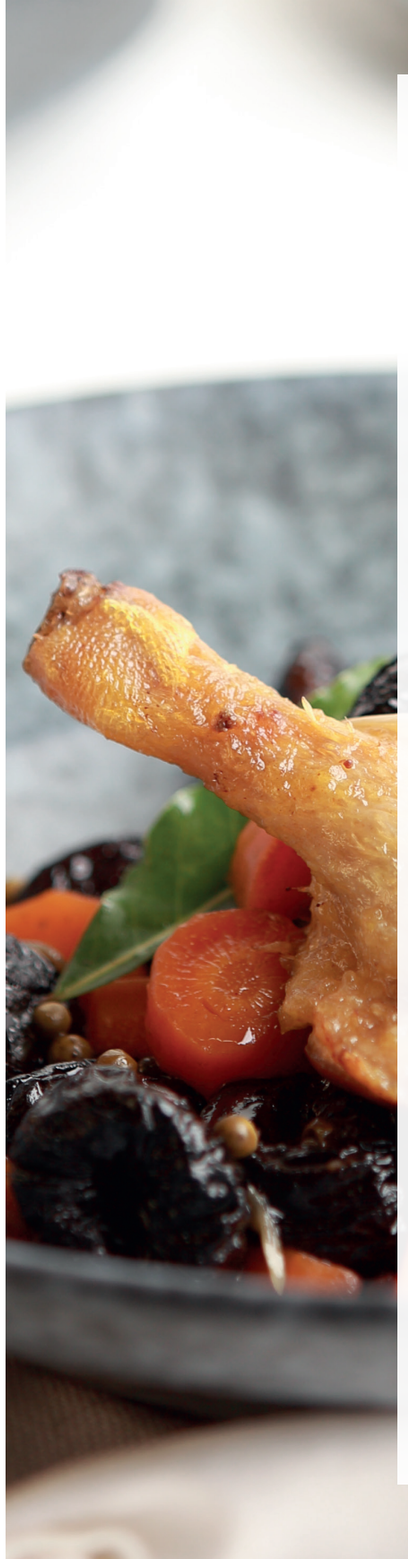
Lorbeer 2 Blatt

Grüne Pfefferkörner 10

Mehl 1 tl

Wasser 120 ml

Salz



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 2 Esslöffel Olivenöl zugeben.

Schritt 3 4 in kleine Stücke geschnittene Entenkeulen zugeben.

Schritt 4 4 Schalotten zugeben.

Schritt 5 4 in schmale Scheiben geschnittene Karotten zugeben.

Schritt 6 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 7 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 140
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 8 Die Kochschüssel herausnehmen und den Inhalt in eine zweite Schüssel umfüllen, um das ausgetretene Fett abzuseihen.

Schritt 9 Die Keulen in die Kochschüssel geben.

Schritt 10 100 g Pflaumen zugeben.

Schritt 11 70 ml Marsala zugeben.

Schritt 12 2 Lorbeerblätter zugeben.

Schritt 13 10 grüne Pfefferkörner zugeben.

Schritt 14 1 Teelöffel Mehl zugeben.

Schritt 15 Salz zugeben.

Schritt 16 120 ml lauwarmes Wasser zugeben.

Schritt 17 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 18 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 5400
C°: 95
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 19 Rezept abgeschlossen. Am Ende des Garvorgangs mit dem Bratensaft und dem Gemüse servieren.

HAUPTGÄNGE

RAGOUT MIT DUNKELBIER

Dieser aromatische Eintopf ist besonders herzhaft und enthält viel Fleisch. Das Schwarzbier sorgt für den einzigartigen Geschmack. Versuchen Sie Varianten mit Starkbier, Porter oder Double Bock.

4

5 min

90 min



ZUTATEN

Zwiebel 100 gr
Rindergulasch 700 gr
Maisstärke 2 el
Butter 20 gr
Dunkelbier 330 ml
Senf 2 el
Lorbeerblatt 3 Blatt
Thymian 3 Zweig
Rinderbrühwürfel 1
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 100 g geschälte und geviertelte Zwiebel

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 4 5 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 5 700 g Rindergulasch mit 2 EL Maisstärke vermengen.

Schritt 6 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 7 700 g Rindergulasch in 4 cm großen Würfeln geschnitten zugeben.

Schritt 8 20 g Butter zugeben.

Schritt 9 330 ml Dunkelbier zugeben.

Schritt 10 2 EL Senf zugeben.

Schritt 11 3 Lorbeerblätter zugeben.

Schritt 12 3 Zweige Thymian zugeben.

Schritt 13 1 Brühwürfel zugeben.

Schritt 14 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 15 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 5400
C°: 95
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 16 Rezept abgeschlossen. Heiß mit Pommes frites servieren.

HAUPTGÄNGE

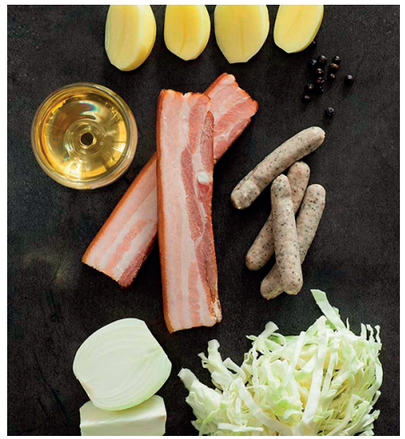
CHOUCROUTE

4

15 min

67 min

Dieses Gericht ist eine köstliche Mischung als Kraut, Kartoffeln und Wurst. Es ist quasi die Definition von einfach zubereitetem, schmackhaftem Essen! Wacholder sorgt für ein subtiles, einzigartiges Aroma: fruchtig, holzig und pfeffrig.



ZUTATEN

Kohl 800 gr

Elsässer Bratwürste 4

Speck 200 gr

Kartoffel 600 gr

Weiße Zwiebel 2

Weißwein 200 ml

Wasser 1000 ml

Wacholderbeeren 4

ZUBEREITUNG

Schritt 1 600 g Kartoffeln in Scheiben in die Schüssel zugeben.

Schritt 2 1000 ml Wasser zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 4 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 1200
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 5 Die Kartoffeln abgießen und beiseitestellen.

Schritt 6 Die Schüssel mit dem „StirAssist“-Rührer bestücken.

Schritt 7 800 g in Streifen geschnittenen Kohl zugeben.

Schritt 8 4 Wacholderbeeren zugeben.

Schritt 9 2 weiße geviertelte Zwiebeln zugeben.

Schritt 10 200 ml Weißwein zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 130
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 13 200 g geräucherten und in dicke Scheiben geschnittenen Speck zugeben.

Schritt 14 4 Elsässer Bratwürste zugeben.

Schritt 15 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 16 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 100
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 17 Die in Scheiben geschnittenen und gekochten Kartoffeln zugeben.

Schritt 18 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 19 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 720
C°: 100
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 20 Rezept abgeschlossen. Das Sauerkraut auf einer vorgewärmten Platte mit den Kartoffeln darauf servieren.

HAUPTGÄNGE

RINDERRAGOUT MIT WEIN UND PILZEN

Genießen Sie diese köstlich zubereitete Mischung aus Rindfleisch und Pilzen - gegart mit Wein, aromatischen Kräutern, Lorbeerblättern und Wacholder. Auch die Bouillon ist einfach vorzüglich.

4

10 min

95 min



ZUTATEN

Schalotte 150 gr

Sellerie 100 gr

Karotte 100 gr

Öl 10 ml

Rinderhüftsteak 600 gr

Lorbeerblätter 2 Blatt

Wacholderbeeren 1 el

Pfifferlinge 300 gr

Mehl 2 el

Rotwein 200 ml

Rinderbrühwürfel 1

Schwarzer Pfeffer

Salz

ZUBEREITUNG

Schritt 1 „MultiBlade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 150 g geschälte Schalotte zugeben.

Schritt 3 100 g gehackten Sellerie zugeben.

Schritt 4 100 g gehackte Karotten zugeben.

Schritt 5 5 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 6 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 7 10 ml Öl zugeben.

Schritt 8 600 g in Würfel geschnittenes Rinderhüftsteak zugeben.

Schritt 9 300 g Pfifferlinge zugeben.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 11 "Zum Starten des Garvorgangs » drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 12 2 Lorbeerblätter zugeben.

Schritt 13 2 el Mehl zugeben.

Schritt 14 1 el Wacholderbeeren zugeben.

Schritt 15 200 ml Rotwein zugeben.

Schritt 16 1 Brühwürfel für Rinderbrühe zugeben.

Schritt 17 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 18 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 19 "Zum Starten des Garvorgangs » drücken.
Zeit (sek): 5400
C°: 95
Geschwindigkeit: Intermittent"

HAUPTGÄNGE

KARTOFFELSALAT MIT PANIERTEN KALBSSTREIFEN

4

20 min

30 min

Eine köstliche Kombination aus Senf, Essig, Öl und gehackter Gewürzgurke umhüllt die perfekt gegarten Kartoffeln. Dieses Rezept lässt zudem saftige Kalbskoteletts mit frischer Zitrone entstehen, für eine rundum gelungene Mahlzeit.



ZUTATEN

Kartoffeln 4

Kalbsfilet 600 gr

Eingelegte Gurke 1

Ei 4

Paniermehl 200 gr

Mehl 100 gr

Zitrone 1

Essig 30 ml

Öl 60 ml

Senf 10 gr

Butter 150 gr

Salz

Pfeffer



ZUBEREITUNG

Schritt 1 1,5 l Wasser zugeben.

Schritt 2 4 Kartoffeln in den unteren Dampfgarkorb legen und diesen in die Schüssel stellen.

Schritt 3 Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

Schritt 4 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 1500
C°: 130
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 5 Die Kartoffeln aus dem Dampfgarkorb nehmen und schälen.

Schritt 6 Die geschälten Kartoffeln mit 30 ml Essig, 10 g Senf und 60 ml Öl anmachen.

Schritt 7 Die Kochschüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 Zum Vermengen kurz 2–3 Mal Pulse drücken.

Schritt 10 1 eingelegte Gurke zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Umrührens“ drücken.
Zeit (sek): 240
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 13 600 g Kalbsfilets mit einem Fleischklopfer weich klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 14 Die Zitrone vierteln. Das Fleisch mit ein wenig Zitronensaft beträufeln.

Schritt 15 Das Fleisch in 100 g Mehl, dann in 4 geschlagene Eier und schließlich in 200 g Paniermehl wenden.

Schritt 16 In einer Pfanne in 150 g Butterschmalz braten.

Schritt 17 Rezept abgeschlossen. Die gebratenen panierten Fleischfilets erneut mit Zitronensaft beträufeln und mit einer Zitronenspalte garnieren.

HAUPTGÄNGE

SCHWEINEFILET MIT LINSEN NACH DEUTSCHER ART

Rote Linsen und rote Zwiebeln gesellen sich bei diesem köstlichen Rezept zu Schweinefilet. Ihr Geschmack wird durch eine wundervolle Sauce auf Basis von Essig mit Kräutern, Gewürzen und Knoblauch noch intensiviert.

4

4 min

55 min



ZUTATEN

Rote Linsen 300 gr

Rote Zwiebel 1

Frühlingszwiebel 1

Essig 30 ml

Eingelegte Gurken 200 ml

Wasser 500 ml

Dill 1 Zweig

Knoblauch 1 Zehe

Zitronengras 2

Schweinefilet 800 gr

Chili

Feines Salz



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 1 rote Zwiebel zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 5 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 6 300 g rote Linsen zugeben.

Schritt 7 500 ml Wasser zugeben.

Schritt 8 30 ml Essig zugeben.

Schritt 9 200 ml Flüssigkeit von eingelegten Gurken zugeben.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 2700
C°: 110
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 12 800 g Schweinefilet in Scheiben schneiden, zu Medaillons formen und nach Belieben salzen.

Schritt 13 Die Medaillons in den Dampfgarkorb legen und mit dem Chili, dem Knoblauch und dem Zitronengras bedecken.

Schritt 14 Die garen Linsen aus der Schüssel nehmen und abspülen.

Schritt 15 0,7 l Wasser bis zur Markierung für das Dampfgaren zugeben.

Schritt 16 Den Dampfgarkorb in die Schüssel einhängen.

Schritt 17 Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

Schritt 18 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 130
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 19 Vor dem Servieren fein gehackten Dill zu den Linsen geben und von Hand umrühren.

Schritt 20 Rezept abgeschlossen. Mit den fein gehackten Frühlingszwiebeln garnieren, um dem Gericht einen frischen und leicht scharfen Geschmack zu verleihen.

HAUPTGÄNGE

KARTOFFELPÜREE MIT BAUCHSPECK

4

15 min

45 min

Eine verführerische Kombination aus perfekt gegarten Kartoffeln, herzhaftem Bacon und aromatischem Lauch. Butter und Milch verleihen diesem Gericht einen reichhaltigen Geschmack und eine attraktive Konsistenz.



ZUTATEN

Mehlige Kartoffeln 600 gr

Bauchspeck 100 gr

Lauch 120 gr

Milch 80 ml

Gemüsebrühe 80 ml

Butter 60 gr

Öl 20 ml

Petersilie 20 gr

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

TIPP

ES IST MÖGLICH, DIE HÄLFTE DER KARTOFFELN DURCH SÜSSKARTOFFELN ODER KAROTTEN ZU ERSETZEN. EBENSO KÖNNEN SIE DEN BAUCHSPECK UND DIE BUTTER DURCH ROHEN SCHINKEN UND OLIVENÖL ODER DEN BAUCHSPECK DURCH WALNÜSSE UND DEN LAUCH DURCH BIRNEN ERSETZEN. AM ENDE MIT 1 ESSLÖFFEL GEHOBELTEM PARMESAN BESTREUEN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 100 g fein gehackten Bauchspeck zugeben.

Schritt 3 120 g geschälten und fein gehackten Lauch zugeben.

Schritt 4 20 ml Öl zugeben.

Schritt 5 Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 140
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 7 600 g geschälte und in Würfel geschnittene mehlig kochende Kartoffeln zugeben.

Schritt 8 80 ml Milch zugeben.

Schritt 9 80 ml Gemüsebrühe zugeben.

Schritt 10 60 g Butter zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 2100
C°: 120
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 13 Den „StirAssist-Rührer" durch das „MultiBlade"-Messer ersetzen.

Schritt 14 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 15 Die Taste Pulse 15 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 16 20 g fein gehackte glatte Petersilie zugeben.

Schritt 17 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 18 Die Muskatnuss zugeben.

Schritt 19 Rezept abgeschlossen.

HAUPTGÄNGE

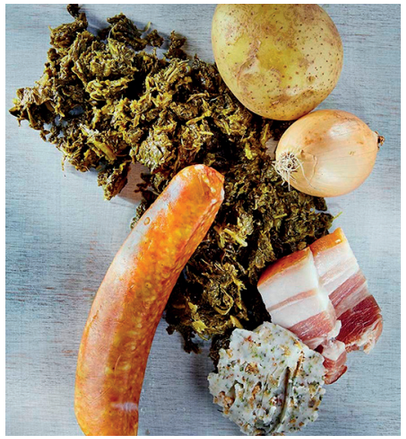
PALMKOHL MIT GERÄUCHERTER BRATWURST

Dieses herzhafte Gericht wird mit perfekt gegarten Kartoffeln und Pancetta zubereitet. Ein Klecks Senf und Honig vollenden den köstlichen Geschmack dieses einfach zuzubereitenden Rezepts.

4

5 min

35 min



ZUTATEN

Grünkohl 900 gr
Zwiebel 40 gr
Bratwurst 300 gr
Bauchspeck 200 gr
Kartoffeln 200 gr
Speck 20 gr
Senf 10 gr
Honig 10 gr
Hafer 20 gr
Salz
Pfeffer

TIPP

IM WINTER WIRD EMPFOHLEN, GÄNSEFETT ZU VERWENDEN UND DAS GERICHT MIT 1 ESSLÖFFEL GEBRATENEN ZWIEBELN ZU SERVIEREN.
DIE GERÄUCHERTE BRATWURST UND DEN BAUCHSPECK DURCH GEREIFTEN SCHWEINENACKEN ODER SCHWEINSHAXE ERSETZEN. STATT PALMKOHL KÖNNEN SIE AUCH WIRSINGKOHL VERWENDEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 40 g geschälte und fein gehackte Zwiebel zugeben.

Schritt 3 300 g geräucherte Bratwurst zugeben.

Schritt 4 200 g Bauchspeck in Würfeln zugeben.

Schritt 5 20 g Speck zugeben.

Schritt 6 Den Deckel schließen, aber nicht einrasten.

Schritt 7 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 8 900 g Palmkohl zugeben.

Schritt 9 200 g geschälte und in Würfel geschnittene Kartoffeln zugeben.

Schritt 10 10 g Senf zugeben.

Schritt 11 10 g Honig zugeben.

Schritt 12 Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1500
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 14 Rezept abgeschlossen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Andicken 20 g Hafer zugeben.

HAUPTGÄNGE

FLEISCHKROKETTEN

4

20 min

48 min

In der knusprigen, leicht frittierten Panade steckt ein herzhafter Mix aus Fleisch, Zwiebeln und cremiger Béchamel-Sauce. Bereiten Sie die Béchamel-Sauce und das gebratene Fleisch zu und frittieren Sie die Kroketten in ihrem praktischen Cook Processor.



ZUTATEN

Milch 1000 ml

Mehl 3 el

Butter 3 el

Muskatnuss 1 tl

Natives Olivenöl extra 2 el

Zwiebel 1

Gemischtes Hackfleisch, durchgegart 500 gr

Brot 150 gr

Ei 3

Öl zum Frittieren 500 ml

Salz

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 3 Esslöffel Butter zugeben.

Schritt 3 3 Esslöffel Mehl zugeben.

Schritt 4 1000 ml Milch zugeben.

Schritt 5 1 Esslöffel geriebene Muskatnuss zugeben.

Schritt 6 Salz zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 9 Die Béchamelsauce herausnehmen und abkühlen lassen. Die Kochschüssel abwaschen.

Schritt 10 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 11 2 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

Schritt 12 1 gehackte Zwiebel zugeben.

Schritt 13 500 g durchgegartes gemischtes Hackfleisch zugeben.

Schritt 14 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 15 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 140
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 16 Das Fleisch zur Béchamelsauce geben, vermengen, salzen und walnussgroße Bällchen daraus formen. Die Bällchen in 3 geschlagene Eier und dann in 150 g Paniermehl wenden und im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 17 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 18 500 ml Öl zum Frittieren zugeben.

Schritt 19 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 20 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 140
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 21 Sobald das Öl heiß ist, die Kroketten portionsweise frittieren, bis sie goldgelb sind.

Schritt 22 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 23 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1500
C°: 140
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 24 Rezept abgeschlossen. Die Kroketten mit einem frischen Salat servieren.

HAUPTGÄNGE

SCHWEINEFLEISCH-EINTOPF MIT SALBEI, KNOBLAUCH UND ZITRONE

Saftige Stücke Schweineschulter in einer duftenden, köstlichen Sauce. Sie werden dieses einfach zuzubereitende Gericht lieben. Vollmilch verleiht diesem köstlichen Schmorgericht eine reichhaltige und cremige Konsistenz.

4

10 min

97 min



ZUTATEN

Schweineschulter 500 gr
Olivenöl 3 el
Vollmilch 330 ml
Salbei 10 Blatt
Zitrone 1
Knoblauch 1 Zehe
Salz
Pfeffer

TIPP

FÜR EINE LAKTOSEFREIE VERSION DIESES GERICHT ERSETZEN SIE DIE MILCH MIT WEISSEM CHARDONNAY. DIE SCHWARZEN OLIVEN ZUGEBEN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 Das Fleisch salzen und pfeffern.

Schritt 3 500 g Schweineschulter, in Würfel geschnitten, zugeben.

Schritt 4 3 Esslöffel Olivenöl zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 420
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 7 330 ml Vollmilch zugeben.

Schritt 8 10 Salbeiblätter zugeben.

Schritt 9 Die geriebene Schale von 1 Zitrone zugeben.

Schritt 10 1 geschälte Knoblauchzehe zugeben.

Schritt 11 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 12 Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 5400
C°: 95
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 14 Zubereitung abgeschlossen. Das Gericht heiß servieren.

HAUPTGÄNGE

KOHLROULADE MIT FLEISCH UND SCHINKEN

Eine klassische Art, sich genussvoll mit Kohl gesund zu ernähren. Bei diesem Rezept sorgt Schinken für eine besonders herzhafte Fleischfüllung. Die duftende Tomatensauce aus der Brühe ist ein Highlight dieses Gerichts.

4

20 min

38 min



ZUTATEN

Kohl 12 Blatt

Gekochter Schinken 6 Scheibe

Hackfleisch 400 gr

Paniermehl 250 gr

Milch 100 ml

Zwiebel 1

Karotte 1

Schnittlauch 1 tl

Butter 1 el

Brühwürfel für Gemüsebrühe 1

Wasser 1000 ml

Tomatensauce 4 el

Mehl 3 el

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 100 ml Milch zugeben.

Schritt 3 250 g Paniermehl zugeben.

Schritt 4 400 g Hackfleisch zugeben.

Schritt 5 1 gehackte Zwiebel zugeben.

Schritt 6 1 gehackte Karotte zugeben.

Schritt 7 1 Teelöffel Schnittlauch zugeben.

Schritt 8 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 9 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 10 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 180
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 11 Die Masse herausnehmen, die Kohlblätter auf der Arbeitsplatte ausbreiten und jeweils mit einer halben Scheibe Schinken und einer kleinen Kugel von der Fleischmasse belegen. Das Kohlblatt schließlich zu einer Roulade wickeln.

Schritt 12 1 Esslöffel Butter zugeben.

Schritt 13 4 Esslöffel Tomatensauce zugeben.

Schritt 14 3 Esslöffel Mehl zugeben.

Schritt 15 1000 ml heißes Wasser zugeben.

Schritt 16 1 Brühwürfel für Gemüsebrühe zugeben.

Schritt 17 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 18 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 19 Den „StirAssist"-Rührer aus der Schüssel nehmen.

Schritt 20 Die Rouladen zugeben.

Schritt 21 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 22 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1500
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 23 Rezept abgeschlossen. Die Rouladen mit der Soße bedeckt und heiß servieren.

HAUPTGÄNGE

HIRSCHRAGOUT MIT HEIDELBEERSAUCE

Die Sauce für dieses unglaublich leckere Gericht kombiniert von Natur aus süße Heidelbeeren mit Rohrzucker und Rotweinessig. Das Fleisch gart perfekt mit aromatischen Kräuter, Gewürzen, Gemüse und einem Spritzer Rotwein.

4

30 min

43 min



ZUTATEN

Hirschfleisch 800 gr

Frühlingszwiebel 1

Karotte 1

Sellerie 1 Stange

Rotwein 100 ml

Heidelbeeren 150 gr

Olivenöl 50 ml

Mehl 30 gr

Rosmarin 20 gr

Rotweinessig 4 el

Rohrzucker 1 el

Gewürznelken 3

Lorbeer 1 Blatt

Wacholderbeeren 1 tl

Muskatnuss und Salz



ZUBEREITUNG

Schritt 1 800 g Hirschfleisch in Würfeln mit 1 Frühlingszwiebel, 4 Esslöffeln Rotweinessig, 1 Lorbeerblatt und 1 Teelöffel Wacholderbeeren in eine Schüssel geben und für eine halbe Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

Schritt 2 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 3 150 g Heidelbeeren zugeben.

Schritt 4 1 Esslöffel Rohrzucker zugeben.

Schritt 5 2 Esslöffel Rotweinessig zugeben.

Schritt 6 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 7 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 140
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 8 Die Heidelbeeren herausnehmen.

Schritt 9 800 g in Würfel geschnittenes und abgetropftes Hirschfleisch zugeben.

Schritt 10 1 Karotte zugeben.

Schritt 11 1 Selleriestange zugeben.

Schritt 12 50 ml Olivenöl zugeben.

Schritt 13 30 g Mehl zugeben.

Schritt 14 20 g Rosmarin zugeben.

Schritt 15 Geriebene Muskatnuss nach Belieben

Schritt 16 3 Gewürznelken zugeben.

Schritt 17 Salz zugeben.

Schritt 18 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 19 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 140
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 20 100 ml Rotwein zugeben.

Schritt 21 Das Gemüse der Marinade zugeben

Schritt 22 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 23 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 24 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 25 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 26 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 900
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 27 Rezept abgeschlossen. Am Ende des Garvorgangs das Fleisch mit der Heidelbeersauce servieren.

HAUPTGÄNGE

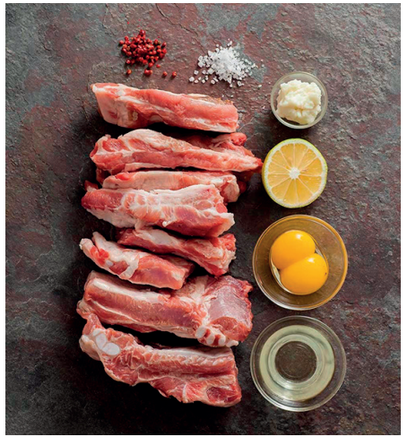
GEDÄMPFTE SCHWEINERIPPCHEN MIT MEERRETTICHSAUCE

Sie werden das Aroma der herzhaften Schweinerippchen genießen, die bei diesem einfach zuzubereitenden Gericht perfekt gedämpft werden. Würzig-scharfe Mayonnaise macht das Fleisch köstlich und der Cook Processor sorgt für eine wunderbare, glatte Konsistenz.

4

30 min

25 min



ZUTATEN

Schweinerippchen 1000 gr

Ei 2

Senf 1 el

Essig 1 el

Keimöl 250 ml

Meerrettich 3 el

Grobes Meersalz

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1 0,7 l Wasser bis zur Markierung für das Dampfgaren zugeben.

Schritt 2 1000 g Schweinerippchen mit grobem Salz würzen.

Schritt 3 Die Rippchen in den oberen und unteren Dampfgarkorb legen und diese in die Schüssel stellen.

Schritt 4 Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1200
C°: 110
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 6 Den oberen und den unteren Dampfgarkorb aus der Schüssel nehmen.

Schritt 7 Das Wasser abgießen, die Rippchen auf einen Teller legen und warm stellen. Die Kochschüssel abwaschen und wieder einsetzen.

Schritt 8 Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 9 2 Eigelbe zugeben.

Schritt 10 1 Esslöffel Senf zugeben.

Schritt 11 1 Esslöffel Essig zugeben.

Schritt 12 Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 240
Geschwindigkeit: 07"

Schritt 14 250 ml Keimöl durch die Öffnung im Deckel zugeben.

Schritt 15 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 16 3 Esslöffel geriebenen Meerrettich zugeben.

Schritt 17 Den Deckel ohne die Dosierkappe schließen.

Schritt 18 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 60
Geschwindigkeit: 07"

Schritt 19 Rezept abgeschlossen. Die Rippchen mit der Meerrettichsauce servieren.

HAUPTGÄNGE

GRÜNKOHL MIT PINKEL

4

10 min

47 min

Herzhafte Bratwurst und Palmkohl sind eine klassische Kombination. Der wunderbare, reichhaltige Geschmack dieses Rezepts kommt durch die Zugabe von Südtiroler Speck, Wachholderbeere und einem Spritzer Weißwein.



ZUTATEN

Grünkohl 600 gr

Bratwurst 300 gr

Schinkenspeck 150 gr

Zwiebel 2

Öl 3 el

Wacholderbeeren 4

Weißwein 100 ml

Körnige Brühe 1 tl

Salz



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 2 Zwiebeln zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 5 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 6 3 Esslöffel Öl zugeben.

Schritt 7 4 Wacholderbeeren zugeben.

Schritt 8 150 g in Würfel geschnittenen Schinkenspeck zugeben.

Schritt 9 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 10 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 130
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 11 600 g klein geschnittenen Palmkohl zugeben.

Schritt 12 100 ml Weißwein zugeben.

Schritt 13 1 Teelöffel körnige Brühe zugeben.

Schritt 14 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 15 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 100
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 16 300 g Bratwurst zugeben.

Schritt 17 Salz zugeben.

Schritt 18 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 19 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 720
C°: 100
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 20 Rezept abgeschlossen.
Das Gericht heiß mit den in Scheiben geschnittenen Bratwürsten servieren.

HAUPTGÄNGE

SAUERBRATEN

4

12 min

95 min

Saftiges Rindfleisch mariniert bei diesem einfach zuzubereitenden Rezept in Rotweinessig mit Gewürznelken, Wachholderbeere und einem Lorbeerblatt. Das Fleisch gart perfekt in der Marinade, wobei ein duftendes und aromatisches Gericht entsteht.



ZUTATEN

Rindfleisch zum Schmoren 600 gr
Weiße Zwiebel 2
Lorbeer 3 Blatt
Knoblauch 4 Zehe
Rotweinessig 100 ml
Mehl 1 el
Gewürznelke 2
Zucker 1 tl
Wacholderbeeren 1 tl
Olivenöl 2 el
Salz

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Am Vorabend das Fleisch in einer geschlossenen Schüssel mit allen Zutaten, außer dem Mehl, einlegen und in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 3 Das Fleisch und die Marinade zugeben.

Schritt 4 1 Esslöffel Mehl zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 5400
C°: 95
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 7 Das Fleisch herausnehmen.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 10 Rezept abgeschlossen. Das Fleisch in Scheiben geschnitten mit der Sauce und gedämpften Spätzle, Reis oder gekochten Bandnudeln servieren.

HAUPTGÄNGE

KÖNIGSBERGER KLOPSE (FLEISCHKLÖSSCHEN MIT KAPERN)

Bei diesem Rezept schwimmen herzhafte Fleischbällchen aus Kalbs- und Schweinefleisch in einer Sahnesauce. Der kräftige Geschmack der Kapern versteckt sich in jedem köstlichen Fleischbällchen und verleiht der Sauce ihren typischen Geschmack.

4

15 min

20 min



ZUTATEN

Kalbshackfleisch 300 gr

Schweinehackfleisch 300 gr

Weißbrot 50 gr

Milch 100 ml

Zwiebel 1

Kapern 4 el

Brühwürfel für Rinderbrühe 1

Lorbeer 1 Blatt

Zitrone 1

Butter 30 gr

Mehl 30 gr

Saure Sahne 200 ml

Sahne 200 ml

Wasser 1000 ml

Knoblauch 1 Zehe

Salz und Pfeffer

TIPP

NACH BELIEBEN MIT GEKOCHTEN KARTOFFELN SERVIEREN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 50 g weißes Brot in eine Schüssel mit 100 ml Milch legen und 5 Minuten einweichen lassen.

Schritt 2 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 3 1 geschälte und geviertelte Zwiebel zugeben.

Schritt 4 4 Esslöffel Kapern zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 6 Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 7 300 g Kalbshackfleisch zugeben.

Schritt 8 300 g Schweinehackfleisch zugeben.

Schritt 9 Die leicht ausgedrückten Weißbrotscheiben zugeben.

Schritt 10 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 60
Geschwindigkeit: 06"

Schritt 13 Aus der Masse walnussgroße Fleischklößchen formen

Schritt 14 1000 ml Wasser zugeben.

Schritt 15 1 Brühwürfel für Rinderbrühe zugeben.

Schritt 16 1 Lorbeerblatt - 1 Knoblauchzehe - den Saft 1 Zitrone zugeben.

Schritt 17 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 18 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 19 Den Deckel öffnen und die Fleischklößchen mithilfe eines Schaumlöffels in das Wasser geben.

Schritt 20 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 21 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 360
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 22 Nach Abschluss des Garvorgangs die Fleischklößchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warmstellen. Die Brühe aufbewahren.

Schritt 23 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 24 30 g Butter zugeben.

Schritt 25 30 g Mehl zugeben.

Schritt 26 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 27 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 110
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 28 200 ml Brühe zugeben.

Schritt 29 200 ml saure Sahne zugeben.

Schritt 30 200 ml Sahne zugeben.

Schritt 31 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 32 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 33 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 34 Rezept abgeschlossen. Die Fleischklößchen mit der heißen Kapernsauce servieren.

HAUPTGÄNGE

ERBSENEINTOPF

4

10 min

47 min

Diese Suppe ist eine unwiderstehliche Mischung aus aromatischem Gemüse, Erbsen und Kartoffeln, die mit Speck und Würstchen ihr herzhaftes Aroma entfalten. Majoran sorgt für eine köstlich würzige Kräuternote.



ZUTATEN

Getrocknete Erbsen 300 gr
Natives Olivenöl extra 4 el
Bauchspeck 100 gr
Karotte 150 gr
Sellerie 150 gr
Lauch 150 gr
Majoran 1 Zweig
Wiener Würstchen 150 gr
Kartoffeln 200 gr
Wasser 1500 ml
Salz
Pfeffer

TIPP

HEISS SERVIEREN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 300 g getrocknete Erbsen in eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen lassen.

Schritt 2 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 3 100 g geräucherten Bauchspeck in Würfeln zugeben.

Schritt 4 4 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 130
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 7 150 g Karotten, in kleine Würfel geschnitten.

Schritt 8 150 g in kleine Würfel geschnittenen Sellerie zugeben.

Schritt 9 150 g Lauch zugeben, nur das Weiße in Scheiben geschnitten

Schritt 10 Die eingeweichten und abgetropften Erbsen zugeben.

Schritt 11 1 Majoranzweig zugeben.

Schritt 12 1500 ml Wasser zugeben.

Schritt 13 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 14 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 100
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 15 150 g in Stücke geschnittene Wiener Würstchen zugeben.

Schritt 16 200 g geschälte und in sehr kleine Würfel geschnittene Kartoffeln zugeben.

Schritt 17 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 18 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 19 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 720
C°: 100
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 20 Rezept abgeschlossen.

HAUPTGÄNGE

LABSKAUS

4

20 min

18 min

Das klassische Gericht schmeckt köstlich zu jeder Tageszeit. Mit herzhaftem Fleisch, perfekt zubereiteten Kartoffeln und roter Beete sowie etwas geschmackvollen Zwiebeln eignet sich dieses Rezept ausgezeichnet für die ganze Familie oder Gäste.



ZUTATEN

Kartoffel 4

Dosenfleisch 300 gr

Ei 3

Butter 4 tl

Zwiebel 1

Milch 120 ml

Fleischbrühe 250 ml

Rote Beete 9

Salz

Pfeffer

TIPP

DAS FLEISCH AUF DREI WARME TELLER ANRICHTEN, DARÜBER DIE EIER UND DEN ROLLMOPS GEBEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 0,7 l Wasser bis zur Markierung für das Dampfgaren zugeben.

Schritt 2 4 gewürfelte Kartoffeln in den unteren Garkorb legen und diesen in die Schüssel stellen.

Schritt 3 Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

Schritt 4 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 130
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 5 Kartoffeln entnehmen und Wasser abgießen.

Schritt 6 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 7 4 Teelöffel Butter - 1 kleine gehackte Zwiebel zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 130
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 10 300 g gehacktes Dosenfleisch zugeben.

Schritt 11 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 12 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 90
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 14 250 ml Fleischbrühe zugeben.

Schritt 15 120 ml Milch zugeben.

Schritt 16 9 gehackte Rote Beete in Salzlake - zuvor gekochte dampfgegarte Kartoffeln hinzugeben.

Schritt 17 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 18 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 240
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 19 In einer heißen Pfanne 3 Eier in der Butter braten.

Schritt 20 Zubereitung abgeschlossen.

HAUPTGÄNGE

JÄGERGULASCH

4

20 min

80 min

Dieses Rezept zaubert einen duftenden und herzhaften Eintopf; der aus zarten Schweinefleischstücken und Pilzen mit einer köstlichen Weißwein- Sahnesauce besteht. Speck, Zwiebeln, Schnittlauch und ein Lorbeerblatt runden den Geschmack dieses Gericht wundervoll ab.



ZUTATEN

Schweinefleisch 600 gr

Bauchspeck 80 gr

Weißwein 100 ml

Sonnenblumenöl 2 tl

Zwiebel 1

Wiesenchampignons 300 gr

Lorbeer 2

Sahne 50 ml

Schnittlauch 1 el

Wasser 300 ml

Salz

Pfeffer

TIPP

DAS GULASCH MIT SCHNITTLAUCH GARNIEREN UND HEISS SERVIEREN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 2 Teelöffel Sonnenblumenöl - 1 klein gehackte Zwiebel zugeben.

Schritt 3 80 g in schmale Streifen geschnittenen Bauchspeck zugeben.

Schritt 4 600 g Gulasch vom Schwein zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 140
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 7 100 ml trockenen Weißwein zugeben.

Schritt 8 300 ml Wasser zugeben.

Schritt 9 2 Lorbeerblätter zugeben.

Schritt 10 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 3600
C°: 100
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 13 50 ml Sahne zugeben.

Schritt 14 300 g in Scheiben geschnittene Champignons zugeben.

Schritt 15 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 16 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 100
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 17 Rezept abgeschlossen. Mit 1 Esslöffel zerkleinerten Schnittlauch garnieren.

HAUPTGÄNGE

KARTOFFELEINTOPF

4

25 min

55 min

Stückchen von kräftiger Leberwurst und geräucherter Speck verleihen der Brühe dieses wundervollen Eintopfs einen fantastischen fleischigen Geschmack. Kartoffeln, aromatische Gemüsesorten und Pilze sorgen ebenfalls für ein verlockendes Aroma.



ZUTATEN

Kartoffeln 5
Karotte 2
Sellerie 2
Zwiebel 1
Wiesenchampignons 200 gr
Leberwurst 150 gr
Geräucherter Bauchspeck 150 gr
Butter 1 el
Brühwürfel 1
Wasser 1000 ml
Salz
Pfeffer

TIPP

DEN EINTOPF HEISS SERVIEREN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Kochschüssel bis zur Markierung für das Dampfgaren mit Wasser füllen und dann den oberen Dampfgarkorb hineinstellen.

Schritt 2 Die Hälfte der 5 Kartoffeln in Würfel geschnitten und die Hälfte der 2 Karotten in Scheiben geschnitten in den oberen Korb geben und mit dem Deckel verschließen.

Schritt 3 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1200
C°: 120
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 4 Die Kartoffeln und die Karotten herausnehmen und das Wasser auffangen.

Schritt 5 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 6 1 Esslöffel Butter - 1 gehackte Zwiebel - 2 Selleriestangen in Scheiben - und die restlichen Karotten und Kartoffeln zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 9 1 Brühwürfel zugeben.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 900
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 12 Den „StirAssist"-Rührer" durch das „MultiBlade"-Messer ersetzen.

Schritt 13 Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 14 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 15 150 g geräucherten Bauchspeck in Würfel zugeben.

Schritt 16 150 g in Scheiben geschnittene Leberwurst zugeben.

Schritt 17 200 g in Scheiben geschnittene Champignons zugeben.

Schritt 18 Die Karotten und die Kartoffeln, zuvor dampfgegart und beiseite gestellt, zugeben.

Schritt 19 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 20 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 21 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 22 Rezept abgeschlossen.

HAUPTGÄNGE

BOHNEN-EINTOPF

Wenn frische Buschbohnen Saison haben, ist diese Suppe besonders köstlich. Mit geschmackvollem Schweinefleisch, herzhaften Kartoffeln und Tomaten macht dieses Hauptgericht immer satt.

4

20 min

75 min



ZUTATEN

Schweinenacken 700 gr

Kartoffeln 5

Tomate 2

Grüne Bohnen 700 gr

Butter 2 el

Zwiebel 2

Paprikapulver 1 tl

Wasser 500 ml

Salz

Pfeffer

TIPP

DEN EINTOPF HEISS SERVIEREN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 2 Esslöffel Butter zugeben.

Schritt 3 700 g Schweinenacken in Würfel zugeben.

Schritt 4 2 Tomaten in Würfel zugeben.

Schritt 5 2 gehackte Zwiebeln zugeben.

Schritt 6 1 Teelöffel Paprikapulver zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 140
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 9 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 10 500 ml Wasser zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 2700
C°: 110
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 13 700 g halbierte grüne Bohnen zugeben.

Schritt 14 5 in Würfel geschnittene Kartoffeln zugeben.

Schritt 15 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 16 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1200
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 17 Rezept abgeschlossen.

HAUPTGÄNGE

MÖHRENEINTOPF MIT RINDFLEISCH

4

15 min

90 min

Der herzhafte Geschmack und das verlockende Aroma dieses Rindfleisch-/Gemüseeintopfs sind legendär. Unsere Variante ist besonders einfach: Ein Brühwürfel macht das Würzen ganz einfach. Und der Cook Processor stimmt jeden Schritt des Kochvorgangs für Sie zeitlich ab.



ZUTATEN

Rindfleisch 700 gr

Karotte 1000 gr

Kartoffeln 4

Zwiebel 1

Sellerie 1 Stange

Lauch 60 gr

Brühwürfel 1

Wasser 1500 ml

Petersilie 2 el

Salz

Pfeffer



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 1500 ml Wasser zugeben.

Schritt 3 700 g in Würfel geschnittenes Rindfleisch zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 3600
C°: 95
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 6 1 Selleriestange in Scheiben - 1 Zwiebel in Würfel zugeben.

Schritt 7 60 g Lauch zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 95
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 10 1000 g Karotten in Scheiben zugeben.

Schritt 11 4 Kartoffeln in Würfel - 1 Brühwürfel zugeben.

Schritt 12 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 13 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 14 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1200
C°: 95
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 15 Rezept abgeschlossen. Den Eintopf heiß mit gehackter Petersilie servieren.

HAUPTGÄNGE

RINDERROULADEN

4

25 min

45 min

Zarte und saftige Rinderrouladen mit einer köstlichen Füllung aus Speck, Senf, Zwiebeln und Gewürzgurke. Dieses Rezept zaubert zudem eine geschmackvolle, herzhafte Sauce, die mit Gemüse und Rotwein sowie Senf zubereitet wird.



ZUTATEN

Rindfleisch 4
Bauchspeck 8
Gurke 2
Zwiebel 2
Senf 2 el
Karotte 2
Sellerie 2
Lauch 60 gr
Brühwürfel 1
Rotwein 300 ml
Butter 2 el
Maisstärke 1 el
Salz und Pfeffer

TIPP

DIE TAGLIATA MIT PARMESAN-HOBELN GARNIEREN UND MIT DER SÄMIGEN SAUCE SERVIEREN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 120 g Rindfleischscheiben auf dem Schneidbrett ausbreiten und mit 1 Esslöffel Senf bestreichen. Diese mit 8 Speckscheiben, 1 Zwiebelscheibe und 1 halbierten Essiggurke belegen. Pfeffern und salzen, das Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

Schritt 2 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 3 Rouladen - 2 Esslöffel Butter zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 900
C°: 110
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 6 60 g in Scheiben geschnittenen Lauch zugeben.

Schritt 7 2 gehackte Selleriestangen - 2 gehackte Karotten - 1 Zwiebel in Scheiben - 1 Brühwürfel zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 110
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 10 300 ml Rotwein zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1200
C°: 110
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 13 Die Rouladen herausnehmen und warm halten.

Schritt 14 Den „StirAssist"-Rührer" durch das „MultiBlade"-Messer ersetzen.

Schritt 15 1 Esslöffel Senf - 1 Esslöffel Maisstärke zugeben.

Schritt 16 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 17 Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 18 Rezept abgeschlossen.

HAUPTGÄNGE

GERÄUCHERTE SCHWEINERIPPCHEN MIT KOHL UND PERLZWIEBELN

Wenn Sie Lust auf ein Gericht mit Räuchergeschmack haben, dann kombiniert dieses Rezept geräucherten Speck mit geräucherten Rippchen, um Ihnen alles zu bieten, was das Herz begehrt. Weißwein und Weißweinessig runden das Fleisch und das Gemüse ab und sorgen für einen kräftigen Geschmack.

4

20 min

110 min



ZUTATEN

Schweinerippchen 1000 gr

Bauchspeck 50 gr

Kohl 800 gr

Perlzwiebeln 100 gr

Weißwein 200 ml

Weißweinessig 100 ml

Natives Olivenöl extra 3 el

Brühwürfel für Rinderbrühe 1

Wasser 250 ml

Salz

Pfeffer

TIPP

DIE RIPPEN AUF EINEM KOHL-BETT SERVIEREN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 2 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

Schritt 3 1000 g geräucherte und getrennte Schweinerippchen zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 140
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 6 200 ml trockenen Weißwein zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 140
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 9 250 ml heißes Wasser zugeben.

Schritt 10 1 Brühwürfel für Rinderbrühe, Salz und Pfeffer zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 2700
C°: 95
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 13 Die Rippchen herausnehmen.

Schritt 14 50 g geräucherten Bauchspeck in Würfeln zugeben.

Schritt 15 1 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

Schritt 16 800 g in Scheiben geschnittenen Kohl zugeben.

Schritt 17 100 ml Weißweinessig zugeben.

Schritt 18 100 g geschälte Perlzwiebeln zugeben.

Schritt 19 Die Dosierkappe entfernen.

Schritt 20 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 21 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 2700
C°: 110
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 22 Rezept abgeschlossen.

HAUPTGÄNGE

BERLINER CURRYWURST

Herzhafte Bratwürste werden bei diesem Rezept durch eine pikante Curry-Tomaten-Sauce aufgepeppt. Es lässt sich einfach zubereiten und hat ein unwiderstehliches Aroma.

4

5 min

20 min



ZUTATEN

Würstchen 4

Kirschtomaten 400 gr

Apfelessig 50 ml

Zwiebel 50 gr

Currypulver 1 tl

Zucker 1 tl

Majoran 1 Zweig

Salz

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 50 g Zwiebel zugeben.

Schritt 3 400 g Kirschtomaten zugeben.

Schritt 4 1 Teelöffel Currypulver zugeben.

Schritt 5 1 Majoranzweig zugeben.

Schritt 6 50 ml Apfelessig zugeben.

Schritt 7 1 Teelöffel Zucker zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 10 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 13 4 Würstchen zugeben.

Schritt 14 Salz zugeben.

Schritt 15 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 16 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1020
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 17 Rezept abgeschlossen. Die Würstchen auf Tellern mit der Sauce anrichten, mit ein bisschen Currypulver bestäuben und servieren.

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTES WILDSCHWEINRAGOUT IN ROTWEINSAUCE

Zu dem einzigartigen Geschmack von Wildschwein passt eine kräftige Rotweinsauce perfekt. Sanft geschmorte aromatische Gemüsesorten, ein Lorbeerblatt und Tomaten verbinden alle Zutaten zu einem wundervollen Eintopf.

4

15 min

70 min



ZUTATEN

Wildschweinfleisch 700 gr

Rotwein 1000 ml

Natives Olivenöl extra 3 el

Sellerie 1 Stange

Karotte 1

Zwiebel 1

Knoblauch 1 Zehe

Lorbeer 1

Tomatensauce 500 ml

Salz

Pfeffer

Wasser

TIPP

DAS RAGOUT HEISS SERVIEREN, BEGLEITET VON EINEM GLAS KRÄFTIGEN, WOHLTEMPERIERTEN ROTWEIN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 3 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

Schritt 3 1 gehackte Zwiebel zugeben.

Schritt 4 1 in Würfel geschnittene Selleriestange zugeben.

Schritt 5 1 in Würfel geschnittene Karotten zugeben.

Schritt 6 1 Lorbeerblatt zugeben.

Schritt 7 1 Knoblauchzehe zugeben.

Schritt 8 700 g in Würfel geschnittenes Wildschweinfleisch zugeben.

Schritt 9 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 10 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 140
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 11 1000 ml Rotwein zugeben.

Schritt 12 500 ml Tomatensauce zugeben.

Schritt 13 Die Dosierkappe entfernen.

Schritt 14 Den Deckel ohne die Dosierkappe schließen.

Schritt 15 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 95
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 16 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 17 Bei Bedarf das heiße Wasser zugeben.

Schritt 18 Den Deckel ohne die Dosierkappe schließen.

Schritt 19 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 95
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 20 Rezept abgeschlossen. Das Gericht heiß servieren.

HAUPTGÄNGE

MIESMUSCHELN IN WERMUTSAUCE

Bereiten Sie die perfekte Sauce für saftige Muscheln mit reichhaltiger Butter, Knoblauch, Schalotten und frischem Estragon zu. Ein Spritzer Weißwein und Wermut macht sie besonders raffiniert.

4

10 min

18 min



ZUTATEN

Miesmuscheln 450 gr

Butter 20 gr

Wermut 50 ml

Weißwein 150 ml

Schalotte 4

Knoblauch 2 Zehe

Estragon 2 Zweig

Olivenöl 15 ml

Salz

Pfeffer

TIPP

CREMIGER WIRD DIE SAUCE, WENN DIE SIE NACH DEM GAREN DER MIESMUSCHELN 50 ML FRISCHE SAHNE ZUGEBEN. ZUM AROMATISIEREN DER SAUCE KÖNNEN STATT ESTRAGON AUCH ANDERE FRISCHE KRÄUTER VERWENDET WERDEN, WIE GLATTE PETERSILIE ODER KORIANDER.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 4 geschälte und halbierte Schalotten zugeben.

Schritt 3 2 geschälte und halbierte Knoblauchzehen zugeben.

Schritt 4 2 Zweige Estragon ohne Blätter zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 6 Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 7 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 8 15 ml Olivenöl zugeben.

Schritt 9 20 g Butter zugeben.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 360
C°: 80
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 12 50 ml Wermut zugeben.

Schritt 13 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 14 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 80
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 15 150 ml Weißwein zugeben.

Schritt 16 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 17 Die Miesmuscheln in den Dampfgareinsatz geben und diesen in die Schüssel stellen. Den Deckel schließen.

Schritt 18 Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

Schritt 19 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 130
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 20 Rezept abgeschlossen. Die Miesmuscheln bedeckt mit der übrigen Sauce aus der Schüssel servieren.

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTER FISCH MIT AIOLI (PROVENZALISCHE KNOBLAUCHMAYONNAISE)

Eine elegante Präsentation von Lachs, Seeteufel und Seezunge in einer köstlichen Tomatensauce. Das Rezept enthält außerdem eine reichhaltige Knoblauch-Aioli, die perfekt zu diesem Gericht passt und ihm ein wundervolles Aroma verleiht.

4

15 min

17 min



ZUTATEN

Zwiebel 2
Knoblauch 6 Zehe
Tomate 4
Kümmel 1 gr
Lachs 2
Seeteufel 4
Seezungenfilet 4
Ei 4
Olivenöl 430 ml
Salz
Pfeffer

TIPP

FÜR DIESES SCHMORGERICHT KÖNNEN AUCH ANDERE FISCHSORTEN WIE KABELJAU ODER WITTLING GEWÄHLT WERDEN. STATT KÜMMELSAMEN KÖNNEN SIE KREUZKÜMMEL- ODER FENCHELSAMEN VERWENDEN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 2 4 Eigelbe zugeben.

Schritt 3 4 Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse zerkleinert zugeben.

Schritt 4 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5 Den Deckel ohne die Dosierkappe schließen.

Schritt 6 Zum Starten des Umrührens Start drücken. Nach einer Minute langsam 400 ml Öl durch die Öffnung im Deckel zugeben.
Zeit (sek): 300
Geschwindigkeit: 05"

Schritt 7 Die Schüssel abspülen und waschen.

Schritt 8 Die Mayonnaise in eine Schüssel geben und in den Kühlschrank stellen.

Schritt 9 Die saubere Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 10 2 geviertelte Zwiebeln zugeben.

Schritt 11 2 halbierte Knoblauchzehen zugeben.

Schritt 12 1 g Kümmelsamen zugeben.

Schritt 13 30 ml Olivenöl zugeben.

Schritt 14 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 15 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 130
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 16 4 geviertelte Tomaten zugeben.

Schritt 17 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 18 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 90
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 19 Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 20 Den Deckel öffnen und die Wände der Schüssel mit einem Spatel säubern.

Schritt 21 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 22 4 gewürfelte Seeteufelfilets zugeben.

Schritt 23 2 gewürfelte Lachsfilets zugeben.

Schritt 24 4 gerollte und mit Küchengarn zusammengebundene Seezungenfilets zugeben.

Schritt 25 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 26 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 27 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 540
C°: 100
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 28 Rezept abgeschlossen. Den Fisch mit seinem Bratensaft und der Aioli-Sauce servieren.

HAUPTGÄNGE

KABELJAU-BRANDADE

4

8 min

25 min

Eine schmackhafte Kombination aus Fisch und Kartoffeln vollendet mit Meerfenchel, einer Fischsauce und einem Hauch Cayennepfeffer. Dieses Rezept ergibt einen wunderbaren Dip – oder servieren Sie Ihre Brandade mit Bohnensalat und frischem Brot, und fertig ist ein köstliches Mittagessen.



ZUTATEN

Mehlige Kartoffeln 800 gr

Vollmilch 220 ml

Wasser 120 ml

Thailändische Fischsauce 3 el

Cayenne-Chili 1 el

Kabeljau 600 gr

Queller 100 gr

Salz



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 2 800 g geschälte und in 1,5 cm große Stücke geschnittene mehlige Kartoffeln zugeben.

Schritt 3 220 ml Vollmilch zugeben.

Schritt 4 120 ml Wasser zugeben.

Schritt 5 3 Esslöffel thailändische Fischsauce zugeben.

Schritt 6 1 Esslöffel Cayenne-Chili zugeben.

Schritt 7 600 g frischen Kabeljau zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1500
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 10 100 g Queller zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 60
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 13 Salz nach Belieben zugeben.

Schritt 14 Rezept abgeschlossen. Lauwarm servieren.

HAUPTGÄNGE

GEDÄMPFTE LACHSFORELLE

Der liebliche Geschmack der Regenbogenforelle wird durch duftenden Thymian wundervoll unterstrichen. Köstliche Kartoffeln garen perfekt zusammen mit dem Fisch, wobei ein echtes Traumpaar entsteht.

4

5 min

10 min



ZUTATEN

Lachsforelle 1

Kartoffel 2

Thymian 2 Zweig

Wasser 500 ml

TIPP

STATT KARTOFFELN KÖNNEN SIE BLATTGEMÜSE VERWENDEN. UM DAS AROMA DES THYMIANS STÄRKER HERVORTRETEN ZU LASSEN, EIN PAAR ZWEIGE IN DAS WASSER DER SCHÜSSEL GEBEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 500 ml Wasser zugeben.

Schritt 2 Den unteren Garkorb in die Schüssel einsetzen. 1 Lachsforellenfilet und 2 geschälten und kleingeschnittenen Kartoffeln in den Garkorb geben und mit 2 Thymianzweigen bestreuen.

Schritt 3 Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

Schritt 4 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 130
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 5 Zubereitung abgeschlossen. Das Gericht heiß servieren.

HAUPTGÄNGE

DAMPFGEGARTE GEFÜLLTE KALMARE

4

20 min

13 min

Die Kalamari sind mit herzhaftem Schweinehack gefüllt; Ein einzigartiges köstliches Gericht! Als festlicher Appetizer für das nächste Treffen mit Freunden servieren.



ZUTATEN

Kalmare 400 gr

Schweinehackfleisch 300 gr

Ei 1

Knoblauch 2 Zehe

Schalotte 1

Tomate 4

Salz



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 300 g Schweinehackfleisch zugeben.

Schritt 3 1 Ei zugeben.

Schritt 4 Salz zugeben.

Schritt 5 1 gehackte Schalotte zugeben.

Schritt 6 2 gehackte Knoblauchzehen zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 180
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 9 400 g gewaschene Kalmare, mit dem Kopf und der Haut, mit 3/4 der Fleischfarce füllen und mit einem Zahnstocher schließen, der auch den Kopf fixiert.

Schritt 10 0,7 l Wasser bis zu Markierung für das Dampfgaren zugeben.

Schritt 11 Die gefüllten Kalmare in den oberen Dampfgarkorb geben und diesen in die Schüssel stellen.

Schritt 12 Den Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 130
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 14 Rezept abgeschlossen. Die Kalmare abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit 4 Tomaten servieren.

HAUPTGÄNGE

GEDÄMPFTER LACHS MIT APFELSAUCE UND KARTOFFELN

Ein geschmackvoller Apfelbrei verleiht dem einfach gegarten Lachs und den Kartoffeln die angenehme Süße zusammen mit einer Spur Ingwer und etwas Zitrone. Für einen geschmackvollen, edlen Touch das Ganze mit Sesamkörnern bestreuen.

4

15 min

17 min



ZUTATEN

Lachs 600 gr

Kartoffeln 400 gr

Grüner Apfel 350 gr

Sesam 2 el

Ingwer 2 el

Zitronenschale 1 el

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 350 g grüne geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel zugeben.

Schritt 3 2 Esslöffel geriebenen Ingwer zugeben.

Schritt 4 1 Esslöffel Zitronenschale zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 450
C°: 120
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 7 Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 8 Den Apfelmus aus der Schüssel nehmen. Die Schüssel abwaschen.

Schritt 9 0,7 l Wasser bis zu Markierung für das Dampfgaren zugeben.

Schritt 10 400 g gesalzene, geschälte und geschnittene Kartoffeln in den oberen Dampfgarkorb geben und in die Schüssel stellen.

Schritt 11 600 g geputzter, leicht gesalzener Lachs in 4 Filets geschnitten in den unteren Dampfgarkorb geben und in die Schüssel stellen.

Schritt 12 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 14 Rezept abgeschlossen. Die Apfelsauce auf den Tellerboden geben, die Kartoffeln darauf verteilen und mit den Lachsfilets abschließen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und 2 Esslöffeln Sesam würzen.



BEILAGEN UND VORSPEISEN

178 Glasierte Gurken mit Honig und Senf
180 Kartoffelpüree
182 Brokkoli-Blumenkohl-Püree mit Thymian
184 Cremiger Rosenkohl mit Bacon
186 Apfelrotkohl
188 Gerratene Artischocken mit Wein- und Knoblauchsauce
190 Käsesoufflé
192 Spätzle
194 Käsespätzle
196 Frühkartoffeln mit Rosmarin, Petersilie und Zitrone
198 Kartoffel-Wirsing-Püree
200 Schwenkkartoffeln mit Kräutern
202 Canederli
204 Geschmortes Sauerkraut mit Kümmel
206 Zwiebeln süß-sauer
208 Cremiger Spinat
210 Béchamel-Kartoffeln
212 Liptauer-Käseaufstrich
214 Kartoffel-Pancakes
216 Dampfgegarte Brotgnocchi und Käse

BEILAGEN UND VORSPEISEN

GLASIERTE GURKEN MIT HONIG UND SENF

Als sensationeller Appetitanreger oder als Beilage – probieren Sie es zu Lachs. Frische Salatgurke langsam in einer pikanten und süßen Flüssigkeit vor sich hin köcheln, bis sie weich und voller Geschmack sind.

4

20 min

11 min



ZUTATEN

Gurke 800 gr

Butter 50 gr

Senf 2 el

Akazienhonig 2 el

Salz 1/2 tl

TIPP

BEI ZIMMERTEMPERATUR SERVIEREN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 800 g geschälte und entkernte Gurken in Stücke von ca. 4 x 2 cm in eine Schüssel geben, 1/2 Teelöffel Salz zugeben und 15 Minuten marinieren lassen.

Schritt 2 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 3 50 g Butter zugeben.

Schritt 4 2 Esslöffel Akazienhonig zugeben.

Schritt 5 2 Esslöffel Senf zugeben.

Schritt 6 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 7 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 80
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 8 800 g Gurken zugeben.

Schritt 9 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 10 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 360
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 11 Rezept abgeschlossen.

KARTOFFELPÜREE

4

3 min

25 min

Leckere Stampfkartoffeln lassen sich mit dem Cook Processor noch einfacher zubereiten. Mit oder ohne Schale? Das bleibt Ihnen überlassen.



ZUTATEN

Milch 200 ml
Kartoffel 1500 gr
Butter 100 gr
Wasser 250 ml
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

TIPP

DAS PÜREE KANN NOCH GRÖBERE STÜCKE ENTHALTEN. FALLS SIE DIESE NICHT WÜNSCHEN, KÖNNEN SIE STATT DES „STIRASSIST"-RÜHRERS DAS „MULTIBLADE"-MESSER VERWENDEN. FÜR EINEN INTENSIVEREN GESCHMACK BEIM WÜRZEN DES PÜREES ETWAS PARMESAN ZUGEBEN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 1500 g geschälte und in Würfel geschnittene Kartoffeln zugeben.

Schritt 3 200 ml Milch zugeben.

Schritt 4 250 ml Wasser zugeben.

Schritt 5 100 g Butter zugeben.

Schritt 6 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 7 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1500
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 8 Den „StirAssist"-Rührer durch das „Multiblade"-Messer ersetzen.

Schritt 9 10 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 10 Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Schritt 11 Rezept abgeschlossen. Heiß servieren.

BROKKOLI-BLUMENKOHL-PÜREE MIT THYMIAN

Wenn Sie Broccoli und Blumenkohl lieben, warum dann nicht beides kombinieren? Die Kartoffeln verleihen dieser köstlichen Beilage ihre cremige Textur und der Thymian sorgt für das Kräuteraroma.

4

10 min

25 min



ZUTATEN

Brokkoliröschen 200 gr
Blumenkohlröschen 200 gr
Kartoffel 200 gr
Wasser 200 ml
Milch 100 ml
Thymian 1 Zweig
Salz

TIPP

ALS BEILAGE ZU GEBRATENEM FLEISCH ODER FISCH SERVIEREN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Das „Multiblade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 2 200 g Brokkoliröschen zugeben.

Schritt 3 200 g Blumenkohlröschen zugeben.

Schritt 4 200 g gewürfelte Kartoffeln zugeben.

Schritt 5 10 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 6 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 7 200 ml Wasser zugeben.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 120
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 9 100 ml Milch zugeben.

Schritt 10 1 Zweig Thymian zugeben.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 900
C°: 100
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 12 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 13 Rezept abgeschlossen. Als Beilage zu gebratenem Fleisch oder Fisch servieren.

CREMIGER ROSENKOHL MIT BACON



4



5 min



13 min

Dieses leckere Rezept enthält nur fünf Zutaten plus Gewürze. Butter, Sahne und aromatischer Speck verschmelzen zu einer köstlichen Sauce - und ergänzen perfekt die mit Zwiebeln gegarten Rosenkohl-Röschen.



ZUTATEN

Rosenkohl 400 gr
Zwiebel 100 gr
Speck 100 gr
Sahne 100 ml
Butter 50 gr
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

TIPP

MIT ZWEI RÖSTI ENTSTEHT EIN SCHNELLES UND EINZIGARTIGES HAUPTGERICHT.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 50 g Butter zugeben.

Schritt 3 100 g fein gehackten Speck zugeben.

Schritt 4 100 g gehackte Zwiebel zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 140
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 7 400 g Rosenkohl zugeben.

Schritt 8 100 ml Sahne zugeben.

Schritt 9 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 10 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 11 Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Schritt 12 Rezept abgeschlossen. Mit zwei Rösti entsteht ein schnelles und einzigartiges Hauptgericht.

APFELROTKOHL

4

10 min

45 min

Frischer Apfel und Rotkohl schmoren in einer aromatischen Brühe aus Rotwein und Orangensaft. Wärmender Zimt und ein Lorbeerblatt runden den wunderbaren Geschmack dieses einfach zuzubereitenden Gerichts ab.



ZUTATEN

Rotkohl 500 gr
Apfel 160 gr
Heidelbeersauce 2 tl
Apfelessig 4 el
Rotwein 8 el
Orange 1
Zucker 1 tl
Zimt 4 gr
Lorbeerblatt 1
Salz
Pfeffer

TIPP

FRÜHLINGSRÖLLCHEN MIT PANIERMEHL BESONDERS GUT. WALNUSSÖL UND WALNÜSSE SIND EINE HERVORRAGENDE ERGÄNZUNG ZUM ROTKOHL. EINE MEDITERRANE NOTE ERHÄLT ER DURCH BALSAMICO-ESSIG.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 500 g in feine Streifen geschnittenen Rotkohl zugeben.

Schritt 3 160 g geschälte Äpfel ohne Kerngehäuse zugeben.

Schritt 4 4 Esslöffel Apfelessig zugeben.

Schritt 5 8 Esslöffel Rotwein zugeben.

Schritt 6 Orangensaft und Orangenschale zugeben.

Schritt 7 1 Teelöffel Zucker zugeben.

Schritt 8 4 g Zimtpulver zugeben.

Schritt 9 1 Lorbeerblatt zugeben.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 2700
C°: 110
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 12 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 13 Rezept abgeschlossen. Das Lorbeerblatt entfernen, 2 Teelöffel Heidelbeersauce zugeben und servieren.

BEILAGEN UND VORSPEISEN

GEBRATENE ARTISCHOCKEN MIT WEIN- UND KNOBLAUCHSAUCE

Der einzigartige Geschmack von Artischocken wird durch die kunstvolle Zubereitung in einer köstlichen, aromatischen Sauce abgerundet. Dieses Gericht ist perfekt für ein vornehmes Dinner und trotzdem einfach und schnell, um einen Abend mit vielen Gästen zu verbringen.

4

15 min

13 min



ZUTATEN

Artischocken 8

Weißwein 150 ml

Knoblauch 4 Zehe

Natives Olivenöl extra 3 el

Petersilie 1 el

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die äußeren Blätter der Artischocken entfernen und die Spitzen mit einem scharfen Messer abschneiden.

Schritt 2 Halbieren und die haarigen Teile entfernen, anschließend vierteln.

Schritt 3 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 4 2 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

Schritt 5 4 Knoblauchzehen zugeben.

Schritt 6 150 ml Weißwein zugeben.

Schritt 7 8 geputzte und geschnittene Artischocken dazugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 130
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 10 1 Esslöffel gehackte Petersilie zugeben.

Schritt 11 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 12 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 130
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 14 Zubereitung abgeschlossen. Die Artischocken mit einem Schuss Olivenöl servieren.

KÄSESOUFFLÉ

4

20 min

14 min

Ein klassisches Gericht mit einer leichten und luftigen Konsistenz, die durch das sorgfältige Rühren des Cook Processor erreicht wird. Ein Hauch von Muskat verleiht diesem üppigen und duftenden Soufflé eine wärmende Note.



ZUTATEN

Emmentaler 100 gr

Ei 6

Butter 60 gr

Mehl 60 gr

Milch 400 ml

Muskatnuss 1/2 tl

Salz

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 60 g Butter zugeben.

Schritt 3 60 g Mehl zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 6 400 ml Milch zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 9 1/4 Teelöffel Muskatnusspulver zugeben

Schritt 10 Salz zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 110
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 13 100 g in Würfel geschnittenen Emmentaler zugeben.

Schritt 14 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 15 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 180
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 16 Die Käse-Béchamelsauce herausnehmen und in einer zweiten Schüssel abkühlen lassen.

Schritt 17 Den „StirAssist"-Rührer durch den Schneebesen ersetzen.

Schritt 18 4 Eiweiße zugeben.

Schritt 19 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 20 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 21 2 Eigelbe unter die lauwarme Béchamelsauce mischen und dann langsam die Eiweiße unterheben. 4 Formen mit Butter fetten und zu 3/4 mit der Masse füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C für 12-14 Minuten backen.

Schritt 22 Rezept abgeschlossen. Sofort servieren.

BEILAGEN UND VORSPEISEN

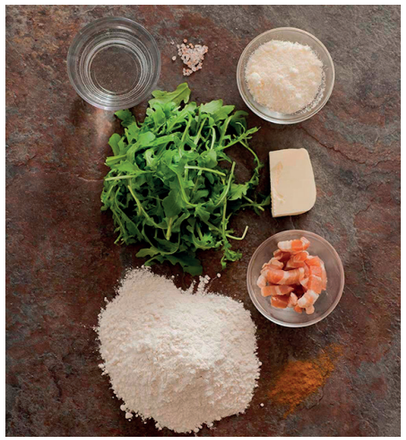
SPÄTZLE

4

15 min

36 min

Frischer grüner Rucola verleiht den Spätzle ihre wunderschöne Farbe und einen delikaten Geschmack. Vollendet mit herzhaftem Südtiroler Speck und geriebenem Käse ist dieses ein wundervolles und einfach zuzubereitendes Gericht.



ZUTATEN

Mehl 250 gr

Rucola 50 gr

Schinkenspeck 100 gr

Butter 50 gr

Käse 50 gr

Wasser 130 ml

Muskatnuss 1/4 tl

Salz 1 tl

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 50 g Rucola zugeben.

Schritt 3 3 Esslöffel Wasser zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 Die Taste Pulse 6 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 6 Das „MultiBlade"-Messer durch das Teigmesser ersetzen.

Schritt 7 250 g Mehl zugeben.

Schritt 8 100 ml Wasser zugeben.

Schritt 9 1/4 Teelöffel Muskatnusspulver zugeben.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 11 „Zum Starten des Knetens" drücken.
Zeit (sek): 300
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 12 Den Teig herausnehmen und 15 Minuten ruhen lassen.

Schritt 13 2000 ml Wasser zugeben.

Schritt 14 1 Teelöffel Salz zugeben.

Schritt 15 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 16 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1200
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 17 Den Teig in Portionen teilen und durch eine Reibe mit großen Löchern direkt in das kochende Wasser schaben.

Schritt 18 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 19 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 240
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 20 Die Spätzle abgießen und in eine Schüssel geben.

Schritt 21 Das Teigmesser durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 22 100 g in Würfel geschnittenen Schinkenspeck zugeben.

Schritt 23 50 g Butter zugeben.

Schritt 24 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 25 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 420
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 26 Die gekochten Spätzle zugeben.

Schritt 27 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 28 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 20
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 29 Rezept abgeschlossen. Mit geriebenem Käse bestreuen und servieren.

KÄSESPÄTZLE

4

5 min

11 min

Einfach zubereitete Spätzle werden in diesem Rezept mit einer reichhaltigen, cremigen Käsesauce aufgepeppt. Viele Schalotten und eine Prise Muskat runden diese einladende Beilage ab.



ZUTATEN

Spätzle 500 gr
Schalotte 80 gr
Butter 40 gr
Rahmkäse 240 gr
Bergkäse 120 gr
Muskatnuss 1 gr
Zwiebel 20 gr
Salz 2 gr
Pfeffer 2 gr

TIPP

DIE SPÄTZLE GLEICH NACH DEM GARVORGANG AUS DER SCHÜSSEL NEHMEN, DAMIT SIE NICHT ANBRENNEN. AM ANFANG KÖNNEN AUCH BROKKOLI, CchampignONS ODER PFIFFERLINGE UND BAUCHSPECK ZUGEGEBEN WERDEN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 500 g gekochte Spätzle zugeben.

Schritt 3 80 g geschälte und fein gehackte Schalotten zugeben.

Schritt 4 40 g Butter zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 7 240 g Rahmkäse zugeben.

Schritt 8 120 g Bergkäse zugeben.

Schritt 9 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 10 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 60
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 11 Rezept abgeschlossen. Nach Belieben mit Muskatnuss und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit Röstzwiebeln garnieren.

BEILAGEN UND VORSPEISEN

FRÜHKARTOFFELN MIT ROSMARIN, PETERSILIE UND ZITRONE

Frühkartoffeln werden mit einer einfachen Mischung aus Olivenöl, Zitronenschale, frischem Rosmarin und Petersilie perfekt gegart. Sie werden den wunderbaren Geschmack und das Aroma dieses einfachen Rezepts lieben.

4

3 min

20 min



ZUTATEN

Kartoffel 300 gr

Petersilie 60 gr

Zitrone 1

Natives Olivenöl extra 50 ml

Rosmarin 1 Zweig

Salz

Pfeffer

TIPP

STATT PETERSILIE KANN AUCH EINE KRÄUTERMISCHUNG, ETWA MIT SALBEI, THYMIAN UND ROSMARIN, VERWENDET WERDEN. WENN SIE DEN GESCHMACK DER KARTOFFELN BETONEN MÖCHTEN, SOLLTEN SIE SIE NICHT SCHÄLEN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 60 g Petersilie zugeben.

Schritt 3 1 Rosmarinzweig zugeben.

Schritt 4 Die Schale von 1 Zitrone zugeben.

Schritt 5 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 6 50 ml natives Olivenöl extra zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 60
Geschwindigkeit: 10"

Schritt 9 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 10 300 g geschälte Frühkartoffeln zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1200
C°: 130
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 13 Rezept abgeschlossen.

KARTOFFEL-WIRSING-PÜREE



4



5 min



25 min

Ein wunderbares und einfach zuzubereitendes Kartoffelgericht, dem Wirsing das gewisse Etwas an Geschmack, Farbe und Konsistenz verleiht. Eine Prise Muskat rundet Kartoffeln und Kohl perfekt ab.



ZUTATEN

Mehlige Kartoffeln 500 gr

Vollmilch 100 ml

Wasser 140 ml

Butter 50 gr

Wirsingkohl 400 gr

Muskatnuss

Salz

Pfeffer



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 500 g geschälte und gehackte mehlige Kartoffeln zugeben.

Schritt 3 100 ml Vollmilch zugeben.

Schritt 4 140 ml Wasser zugeben.

Schritt 5 50 g Butter zugeben.

Schritt 6 400 g fein gehackten Wirsingkohl zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1500
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 9 Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 10 Rezept abgeschlossen. Sofort servieren.

SCHWENKKARTOFFELN MIT KRÄUTERN

Frische Kartoffeln werden zu Beginn dieses Rezepts sanft mit Knoblauch gegart. Aromatischer Rosmarin und Salbei verleihen den Kartoffeln beim Frittieren zusammen mit mehr Knoblauch und Olivenöl einen köstlichen Geschmack.

4

5 min

23 min



ZUTATEN

Kartoffel 350 gr

Knoblauch 1 Zehe

Olivenöl 30 ml

Salbei 10 Blatt

Wasser 250 ml

Rosmarin 2 Zweig

TIPP

STATT DER IN DIESEM REZEPT VERWENDETEN KRÄUTER KÖNNEN SIE AUCH THYMIAN, LORBEERBLÄTTER ODER EINE MISCHUNG AUS GETROCKNETEN KRÄUTERN VERWENDEN. FÜR DIESES REZEPT SOLLTEN SIE KLEINE FEST-KOCHENDE KARTOFFELN VERWENDEN, WIE DIE FRANZÖSISCHE SORTE LA RATTE; MEHLIGE KARTOFFELN EIGNEN SICH NICHT SO GUT.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 250 ml Wasser zugeben.

Schritt 2 Die gewaschenen Kartoffeln und den geschälten und halbierten Knoblauch in den Dampfgareinsatz geben und diesen in die Schüssel stellen. Den Deckel schließen.

Schritt 3 Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

Schritt 4 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 130
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 5 Den Dampfgarkorb herausnehmen und das Kochwasser abgießen.

Schritt 6 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 7 350 g Kartoffeln zugeben.

Schritt 8 30 ml Olivenöl zugeben.

Schritt 9 1 geschälte und halbierte Knoblauchzehe - 2 Rosmarinzweige zugeben.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 130
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 12 10 Salbeiblätter zugeben.

Schritt 13 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 14 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 130
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 15 Rezept abgeschlossen. Vor dem Servieren ein paar Salbeiblätter über die Kartoffeln streuen.

CANEDERLI

4

20 min

30 min

Zarte Schweinefleischknödel in einer herzhaften Rinderbrühe. Der Cook Processor mixt die Zutaten der Knödel perfekt und bringt die Flüssigkeit auf die ideale Gartemperatur. Köstlich!



ZUTATEN

Altbackenes Brot 400 gr

Ei 2

Mehl 100 gr

Schinkenspeck 150 gr

Milch 250 ml

Petersilie 1 Traube

Frühlingszwiebel 1

Rinderbrühe 150 ml

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1 400 g gewürfeltes, altbackenes Brot in eine Schüssel geben, 250 ml Milch darüber gießen und 15 Minuten einweichen lassen.

Schritt 2 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 3 1 Frühlingszwiebel zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 6 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 7 150 g in kleine Würfel geschnittenen Schinkenspeck zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 420
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 10 100 g Mehl zugeben.

Schritt 11 1 Bund gehackte Petersilie zugeben.

Schritt 12 Altbackenes, in Milch eingeweichtes Brot

Schritt 13 2 Eier zugeben.

Schritt 14 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 15 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 16 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 240
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 17 Die Masse herausnehmen.

Schritt 18 Zu walnussgroßen Bällchen formen.

Schritt 19 150 ml Rinderbrühe zugeben.

Schritt 20 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 21 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1200
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 22 Wenn die Brühe kocht, die Canederli zugeben und fertig garen.

Schritt 23 Rezept abgeschlossen.

GESCHMORTES SAUERKRAUT MIT KÜMMEL

Dieses einfach zuzubereitende Gericht beginnt mit Sauerkraut und endet mit einem unwiderstehlichen Geschmack. Die Zugabe von geräuchertem Bacon, Kümmelsamen, Kräutern der Provence und Apfelsaft macht einen köstlichen Unterschied.

4

5 min

35 min



ZUTATEN

Zwiebel 1

Knoblauch 2 Zehe

Butter 40 gr

Geräucherter Bauchspeck 100 gr

Kümmel 1 tl

Pfeffer 1/2 tl

Kräuter der Provence 2 tl

Sauerkraut 600 gr

Apfelsaft 100 ml

TIPP

MIT SCHINKEN AM KNOCHEN ODER AN GERÄUCHERTER WURST UND MEHLIGEN KARTOFFELN SERVIEREN. BRATEN SIE DIE ZWIEBELN UND DEN SPECK IN ENTENFETT STATT IN BUTTER AN. ERSETZEN SIE DEN APFELSAFT DURCH WEISSWEIN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 1 geschälte und geviertelte mittelgroße Zwiebel zugeben.

Schritt 3 2 Knoblauchzehen zugeben.

Schritt 4 Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

Schritt 5 2 Sekunden auf Pulse drücken, dann Vorgang wiederholen.

Schritt 6 Den Deckel öffnen und die Wände mit dem Spatel säubern.

Schritt 7 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 8 40 g Butter zugeben.

Schritt 9 100 g geräucherten Bauchspeck zugeben.

Schritt 10 1 Teelöffel Samen vom Echten Kümmel zugeben.

Schritt 11 1/2 Teelöffel grob gemahlenen Pfeffer zugeben.

Schritt 12 2 Teelöffel Kräuter der Provence zugeben.

Schritt 13 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 14 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 130
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 15 600 g abgetropftes und in Scheiben geschnittenes Sauerkraut zugeben.

Schritt 16 100 ml Apfelsaft hinzufügen.

Schritt 17 Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

Schritt 18 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 100
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 19 Nach dem Abschmecken eventuell mit Pfeffer würzen.

Schritt 20 Zubereitung abgeschlossen.

ZWIEBELN SÜSS-SAUER

4

10 min

25 min

Bei diesem Rezept werden nur drei Zutaten verwendet, um frischen Zwiebeln eine lebendige Geschmacksnote zu verleihen. Wenn sie langsam gegart werden, behalten die Zwiebeln ihre köstliche Textur.



ZUTATEN

Frühlingszwiebel 500 gr

Natives Olivenöl extra 3 el

Weißweinessig 2 el

Zucker 1 el

Wasser 50 ml

Salz

TIPP

KALT ODER WARM ZU FLEISCH- ODER FISCHGERICHTEN SERVIEREN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 500 g Frühlingszwiebeln, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten - 3 Esslöffel natives Olivenöl extra.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 5 2 Esslöffel Weißweinessig - 1 Esslöffel Zucker - 50 ml Wasser zugeben.

Schritt 6 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 7 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 900
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 8 Rezept abgeschlossen.

CREMIGER SPINAT

4

10 min

13 min

Beginnen Sie mit dem frischen, grünen Spinat und bereiten Sie ihn herzhaften mit einer zarten Note zu. Wenn während des Kochprozesses streichfähiger Käse hinzugefügt wird, erhält das Gericht eine wundervoll cremige Konsistenz.



ZUTATEN

Spinat 700 gr

Streichkäse 100 gr

Knoblauch 1 Zehe

Natives Olivenöl extra 2 el

Milch 2 el

Salz

TIPP

HEISS ALS BEILAGE SERVIEREN. DEN SPINAT NACH BELIEBEN MIT GERIEBENEM KÄSE BESTREUEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 700 g frischer Spinat - 1 gequetschte Knoblauchzehe - 2 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 130
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 5 100 g Streichkäse - 2 Esslöffel Milch - Salz zugeben.

Schritt 6 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 7 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 130
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 8 Rezept abgeschlossen.

BEILAGEN UND VORSPEISEN

BÉCHAMEL-KARTOFFELN

4

10 min

30 min

Heute Abend Lust auf warmen Kartoffeln in cremiger Sauce mit Muskatnuss, auch nach einem anstrengenden Arbeitstag? Entspannen Sie sich und genießen Sie den herzhaften Geschmack, die köstliche Textur und das verlockende Aroma dieses einfachen Gerichts.



ZUTATEN

Kartoffeln 1000 gr

Zwiebel 1

Mehl 40 gr

Butter 40 gr

Gemüsebrühe 500 ml

Vollmilch 200 ml

Muskatnuss 1/2 tl

Petersilie 1 el

Salz

Pfeffer

TIPP

DAS REZEPT KANN MIT BRATWURST ODER SCHINKEN ANGEREICHERT WERDEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 0,7 l Wasser bis zu Markierung für das Dampfgaren zugeben.

Schritt 2 Den unteren Dampfgarkorb in die Schüssel stellen. 1000 g geschälte und gewaschene Kartoffeln zugeben.

Schritt 3 Den Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

Schritt 4 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 130
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 5 Die Kartoffeln herausnehmen und in einer mit Plastikfolie bedeckten Schüssel beiseite stellen.

Schritt 6 Die saubere Kochschüssel mit dem „MultiBlade“-Messer bestücken.

Schritt 7 1 geschälte und in Stücke geschnittene Zwiebel zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 „Pulse“ 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 10 Das „MultiBlade“-Messer durch das Teigmesser ersetzen.

Schritt 11 40 g Butter zugeben.

Schritt 12 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 240
C°: 100
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 14 Während des Garvorgangs 40 g Mehl durch das Loch im Deckel zugeben.

Schritt 15 Während des Garvorgangs durch das Loch im Deckel 1/2 Teelöffel Muskatnuss zugeben.

Schritt 16 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 17 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 80
Geschwindigkeit: 05"

Schritt 18 500 ml Gemüsebrühe zugeben.

Schritt 19 200 ml Vollmilch zugeben.

Schritt 20 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 21 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 95
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 22 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 23 Die gekochten Kartoffeln zugeben.

Schritt 24 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 25 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 85
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 26 Rezept abgeschlossen. Mit einer großzügigen Handvoll gehackter Petersilie servieren.

LIPTAUER-KÄSEAUFSTRICH

4

10 min

4 min

Eine köstliche Mischung aus Kuh- und Schafmilchkäse zeichnen diesen geschmacksintensiven Aufstrich aus. Aromatisiert mit Zwiebel, Schnittlauch, Chili, Paprikapulver und Gewürzgurke schmeckt er auf Brot und Crackern einfach herrlich.



ZUTATEN

Frischkäse 200 gr

Brimsen 100 gr

Butter 70 gr

Eingelegte Gurke 1

Zwiebel 1

Paprikapulver 15 gr

Schnittlauch 1 el

Chili 1

Salz

Pfeffer



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 200 g fettarmen Frischkäse zugeben.

Schritt 3 100 g Brimsen zugeben.

Schritt 4 70 g Butter zugeben.

Schritt 5 15 g Paprikapulver zugeben.

Schritt 6 1 eingelegte Gurke zugeben.

Schritt 7 1 geschälte und in Stücke geschnittene Zwiebel zugeben.

Schritt 8 Schnittlauch zugeben.

Schritt 9 Fein gehackte Chilischote zugeben.

Schritt 10 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 240
Geschwindigkeit: 07"

Schritt 13 Rezept abgeschlossen.
Die Wände der Schüssel säubern.

KARTOFFEL-PANCAKES

4

5 min

5 min

Knusprig und goldbraun – eine wundervolle Art, Kartoffeln zu genießen. Angereichert mit Zwiebel und Muskat sind diese Pancakes eine einfach zuzubereitende Vorspeise, ein herzhaftes Frühstück oder eine tolle Beilage für Fleisch und Fisch.



ZUTATEN

Kartoffeln 800 gr

Zwiebel 160 gr

Ei 4

Muskatnuss 1 gr

Salz

Pfeffer

Honig

TIPP

HERVORRAGEND MIT APFELSAUCE. SIE KÖNNEN BEI DER ZUBEREITUNG DER PANCAKES AUCH 20% DER KARTOFFELEINWAAGE DURCH ZUCCHINI ODER KNOLLENSELLERIE ERSETZEN

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 800 g geschälte und in Würfel geschnittene Kartoffeln zugeben.

Schritt 3 160 g geschälte und grob gehackte Zwiebeln zugeben.

Schritt 4 4 Eigelbe zugeben.

Schritt 5 1 g Muskatnuss zugeben.

Schritt 6 Das Salz zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 8 3 Mal 5 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 9 Nach Geschmack mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Honig würzen.

Schritt 10 Rezept abgeschlossen. Die Pancakes in Butterschmalz goldgelb braten.

DAMPFGEGARTE BROTGNOCCHI UND KÄSE

Als einfache Grundlage für die köstlichen Parmesan-Gnocchi dienen Semmelbrösel. Einige Zitronenzesten sorgen für einen einzigartigen und verblüffenden Geschmack.

4

10 min

13 min



ZUTATEN

Parmesankäse

(Parmigiano Reggiano) 120 gr

Paniermehl 150 gr

Ei 4

Zitronenschale 1

Rinderbrühe 2

Wasser



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit der „Mini-Schüssel" und dem „Mini-Multiblade"-Messer bestücken.

Schritt 2 120 g Parmesan in große Würfel zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 5 Die „Mini-Schüssel" und das „Mini-Multiblade"-Messer aus der Schüssel nehmen.

Schritt 6 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 7 Geriebenen Parmesan-Käse dazugeben.

Schritt 8 4 Eier zugeben.

Schritt 9 150 g Paniermehl zugeben.

Schritt 10 1 geriebene Zitronenschale zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Knetens" drücken.
Zeit (sek): 180
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 13 Den Teig entnehmen und mit den Händen eine Kugel formen.

Schritt 14 Den Teig in Stücke schneiden, rollen und fingerdicke Streifen formen.

Schritt 15 Mit einem Messer in etwa 1 cm große Stücke schneiden und Gnocchi formen.

Schritt 16 0,7 l Wasser bis zur Markierung für das Dampfgaren zugeben.

Schritt 17 2 Brühwürfel für Rinderbrühe zugeben.

Schritt 18 Den unteren Garkorb in die Schüssel einsetzen. Gnocchi hinzufügen.

Schritt 19 Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

Schritt 20 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 130
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 21 Nach Abschluss des Garvorgangs den Garkorb herausnehmen und die Gnocchi auf 4 Suppenteller verteilen.

Schritt 22 Zubereitung abgeschlossen. Die Kochbrühe dazugeben und servieren.



NACHSPEISEN

220 Schokomuffins
222 Pancakes mit Heidelbeeren und Honig
224 Apfelstrudel
226 Gedämpfte Birnen
228 Vanilleeis mit heißer Schokosauce
230 Reispudding mit Safran
232 Kekse mit Schokotropfen
234 Vanillepudding
236 Mousse au Chocolat
238 Baisers
240 Sorbet von roten Früchten
242 Aprikosen-Marzipan-Kuchen
244 Gewürzbrot mit Preiselbeeren
246 Hefezopf
248 Gewürz-Apfelkompott
250 Süße Donuts
252 Clafoutis mit Kirschen
254 Apfelkuchen mit Gewürzen
256 Lebkuchenteig (für ca. 50 Plätzchen)
258 Zabaione
260 Coulis aus roten Früchten
262 Tiramisu
264 Schokotrüffel
266 Schokotorte ohne Backen
268 Cheesecake ohne Backen
270 Apfel-Zimt-Kompott
272 Erdbeermarmelade
274 Beerengelatine mit Vanillesauce
276 Lemon Curd
278 Wiener Brot
280 Erdbeereis

NACHSPEISEN

SCHOKOMUFFINS

4

5 min

30 min

Sechs köstliche, frisch gebackene Muffins mit vielen Schokosplittern und Kakao. Reicht das, um zu teilen? Die Buttermilch sorgt für eine saftige, zarte Textur, zusammen mit einem leicht säuerlichen Geschmack, der das schokoladige Aroma hervorhebt.



ZUTATEN

Butter 60 gr

Ei 1

Buttermilch 120 ml

Zucker 120 gr

Mehl 120 gr

Ungesüßtes Kakaopulver 30 gr

Backnatron 2 gr

Backpulver 5 gr

Dunkle Schokotropfen 100 gr

Salz 1 Spitze

TIPP

SIE KÖNNEN EINE GESCHMACKVOLLE FÜLLUNG AUS FRISCHKÄSE, PUDERZUCKER, VANILLEEXTRAKT UND LÖSLICHEM ESPRESSO (ODER INSTANT-KAFFEE) ZUBEREITEN. DIE MISCHUNG AUF DIE FORM AUFTEILEN. MIT EINEM TEELÖFFEL ZU JEDEM MUFFIN EIN BISSCHEN FÜLLUNG GEBEN UND DANN MIT DEM REST DES TEIGS BEDECKEN. WENN DIE MUFFINS ABGEKÜHLT SIND, MIT PUDERZUCKER BESTÄUBEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Schritt 2 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 3 60 g Butter zugeben.

Schritt 4 Deckel schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 60
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 6 Mit einem Spatel die ganze geschmolzene Butter aus der Schüssel entfernen und beiseitestellen.
Die Schüssel waschen und trocknen.

Schritt 7 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 8 1 großes Ei zugeben.

Schritt 9 120 ml Buttermilch zugeben.

Schritt 10 120 g Zucker zugeben.

Schritt 11 Deckel schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 90
Geschwindigkeit: 08"

Schritt 13 In einen weiteren Behälter 120 g Mehl, 30 g ungesüßtes Kakaopulver, 2 g Backnatron, 5 g Backpulver, 100 g dunkle Schokotropfen und eine Prise Salz geben.

Schritt 14 Die Mehlmischung zugeben.

Schritt 15 Deckel schließen.

Schritt 16 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 17 Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.

Schritt 18 Deckel schließen, Messbecher entfernen.

Schritt 19 Während des nächsten Garschritts nach und nach die Butter durch die Öffnung im Deckel zugeben.

Schritt 20 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 21 Rezept abgeschlossen. Die Mischung mithilfe der Muffinformen oder Tassen in gleiche Teile aufteilen. 20 Minuten backen.

NACHSPEISEN

PANCAKES MIT HEIDELBEEREN UND HONIG

Goldener Honig sorgt für ein köstliches, leicht süßes Aroma bei jedem einzelnen Bissen dieser Pancakes nach amerikanischer Art. Mit Blaubeeren sieht das Ganze noch leckerer aus.

4

10 min

10 min



ZUTATEN

Ei 2

Mehl 100 gr

Heidelbeeren 100 gr

Milch 100 ml

Backpulver 10 gr

Honig 40 gr

Butter 30 gr

Puderzucker 50 gr

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 30 g Butter zugeben.

Schritt 3 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 50
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 4 Den „StirAssist"-Rührer durch den Schneebesen ersetzen.

Schritt 5 2 Eier zugeben.

Schritt 6 100 g Mehl zugeben.

Schritt 7 100 g Heidelbeeren zugeben.

Schritt 8 100 ml Milch zugeben.

Schritt 9 10 g Backpulver zugeben.

Schritt 10 40 g Honig zugeben.

Schritt 11 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 300
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 12 Eine kleine beschichtete Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen.

Schritt 13 Die Masse in portionsweise in die Pfanne geben und dabei kleine Pfannkuchen mit einem Durchmesser von ca. 10 cm Durchmesser formen.

Schritt 14 Die Pancakes 1 Minute pro Seite braten.

Schritt 15 Fortfahren, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist.

Schritt 16 Rezept abgeschlossen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

NACHSPEISEN

APFELSTRUDEL

4

10 min

0 min

Eine Schicht aus Aprikosenmarmelade sorgt bei diesem köstlichen Dessert für das besondere Aroma. Apfelstrudel ist schon für sich perfekt, aber mit einem Hub frisch aufgeschlagener Sahne ist er einfach unwiderstehlich.



ZUTATEN

Blätterteigrolle 250 gr

Butter 20 gr

Aprikosenmarmelade 60 gr

Digestive Keks 30 gr

Apfel 450 gr

Zitrone 20 ml

Zucker 20 gr

Rosine 20 gr

Zimt 1 tl

TIPP

"VERWENDEN SIE FÜR DIE FÜLLUNG DUFTENDE, LEICHT SÄUERLICHE ÄPFEL WIE ZUM BEISPIEL GRANNY SMITH. DIE ÄPFEL SOLLTEN SEHR KNACKIG SEIN, DAMIT DER COOK PROCESSOR SIE GUT VERARBEITEN KANN. BEI DIESER FÜLLUNG KÖNNEN SIE AUCH NORMALEN STRUDELTEIG VERWENDEN. ANSTELLE VON KEKSEN KÖNNEN SIE STREUSEL ODER LÖFFELBISKUITS NEHMEN."



ZUBEREITUNG

Schritt 1 250 g Blätterteig so auf Backpapier legen, dass er ein Rechteck von 40 x 30 cm bildet.

Schritt 2 Den Teig mit 20 g ausgelassener Butter bepinseln und anschließend mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.

Schritt 3 Den Teig mit der Hälfte der 30 g zerbröselte Kekse bestreuen.

Schritt 4 Ofen auf 180°C vorheizen.

Schritt 5 Das „Multiblade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 6 450 g geschälte Äpfle ohne Kerngehäuse zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 8 „Zum Starten" drücken.
Zeit (sek): 15
Geschwindigkeit: 05"

Schritt 9 20 ml Zitronensaft zugeben.

Schritt 10 20 g Zucker zugeben.

Schritt 11 20 g Rosinen zugeben.

Schritt 12 1 TL Zimt zugeben.

Schritt 13 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 14 10 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 15 Die Apfelmasse und die restlichen Kekse auf dem unteren Drittel des Teigs verteilen. Den Strudel von unten nach oben aufrollen und die Nahtstelle vor dem Verschließen mit etwas Butter bepinseln.

Schritt 16 Den Strudel mit der Nahtstelle nach unten auf dem Backpapier positionieren und auf ein Backblech legen.

Schritt 17 Den Strudel mit der Butter bestreichen und 35 – 40 Minuten goldgelb backen.

Schritt 18 Rezept abgeschlossen. Den Zimt mit dem Puderzucker vermischen und den noch warmen Strudel damit streuen. In Scheiben schneiden und servieren.

NACHSPEISEN

GEDÄMPFTE BIRNEN

Zu der natürlichen Süße reifer, saftiger Birnen passen am besten Gewürze wie Zimt und Kardamom. Anstatt sie zu pochieren, werden die Birnen gedämpft - das ist einfacher und genauso köstlich.

4

10 min

10 min



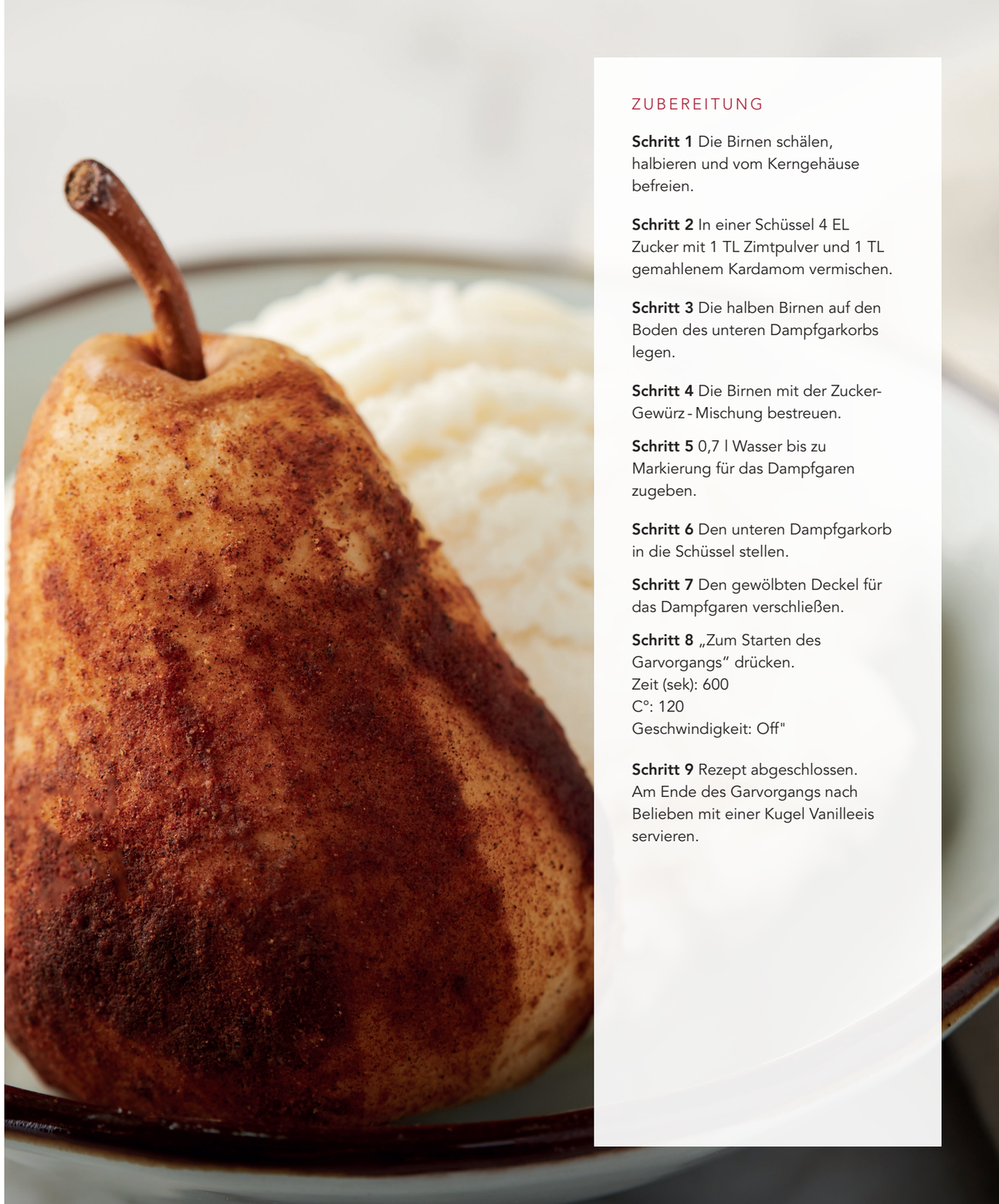
ZUTATEN

Williams-Christ-Birnen 4

Streuzucker 4 el

Zimt 1 tl

Kardamom 1 tl



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Birnen schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien.

Schritt 2 In einer Schüssel 4 EL Zucker mit 1 TL Zimtpulver und 1 TL gemahlenem Kardamom vermischen.

Schritt 3 Die halben Birnen auf den Boden des unteren Dampfgarkorbs legen.

Schritt 4 Die Birnen mit der Zucker-Gewürz - Mischung bestreuen.

Schritt 5 0,7 l Wasser bis zu Markierung für das Dampfgaren zugeben.

Schritt 6 Den unteren Dampfgarkorb in die Schüssel stellen.

Schritt 7 Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren verschließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 120
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 9 Rezept abgeschlossen. Am Ende des Garvorgangs nach Belieben mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

NACHSPEISEN

VANILLEEIS MIT HEISSER SCHOKOSAUCE

Das süße Aroma und die cremige Textur dieser hausgemachten Eisspeise werden Eindruck hinterlassen. Wie kann man das noch toppen? Mit gehaltvoller Schokoladensauce, ebenfalls hausgemacht.

4

490 min

11 min



ZUTATEN

Ei 8

Zucker 110 gr

Milch 500 ml

Sahne 500 ml

Vanilleextrakt 2 tl

Dunkle Schokolade 100 gr

Crème double 125 ml



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 2 8 Eigelbe zugeben.

Schritt 3 110 g Zucker zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 180
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 6 Den Schneebesen durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 7 500 ml Milch zugeben.

Schritt 8 500 ml Sahne zugeben.

Schritt 9 2 TL Vanilleextrakt zugeben.

Schritt 10 Deckel schließen, Messbecher entfernen.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 240
C°: 80
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 12 Die erhaltene Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Metallform füllen und 3–4 Stunden einfrieren, bis sie gefroren ist.

Schritt 13 Das „Multiblade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 14 Die kalte Masse in vier Teile schneiden und diese in die Schüssel geben.

Schritt 15 „Zum Starten des Knetens" drücken.
Zeit (sek): 20
Geschwindigkeit: 07"

Schritt 16 Die Mischung für 2 weitere Stunden einfrieren.

Schritt 17 Das „Multiblade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 18 100 g in Stücke gebrochene Schokolade zugeben.

Schritt 19 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 20 10 Sekunden lang Pulse drücken.

Schritt 21 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 22 125 ml Crème double zugeben.

Schritt 23 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 24 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 50
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 25 Rezept abgeschlossen. Das Eis in Schüsseln mit der Schokosauce servieren.

NACHSPEISEN

REISPUDDING MIT SAFRAN

Es heißt, dass Milch cremigeren Milchreis ergibt als Sahne. Dieses Rezept ist der Beweis. Safran, Vanille und Sternanis sorgen für das besondere Aroma.

4

2 min

35 min



ZUTATEN

Vollmilch 1000 ml

Vanilleschote 1

Tütchen Safran 1

Zucker 60 gr

Sternanis 1

Reis 200 gr

TIPP

WENN SIE ES SÜSSER MÖGEN, GEBEN SIE NOCH 40 G ZUCKER HINZU.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 1000 ml Vollmilch zugeben.

Schritt 3 1 längs aufgeschnittene Vanilleschote zugeben.

Schritt 4 1 Tütchen Safran zugeben.

Schritt 5 60 g Zucker zugeben.

Schritt 6 1 Sternanis zugeben.

Schritt 7 Deckel schließen, Messbecher entfernen.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 9 Zutaten entfernen, Vanilleschote.

Schritt 10 200 g Reis zugeben.

Schritt 11 Deckel schließen, Messbecher entfernen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1500
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 13 Am Ende des Garvorgangs den Reispudding auf 4–6 Schüsselchen aufteilen und abkühlen lassen.

Schritt 14 Rezept abgeschlossen. Nach Belieben mit Rohzucker bestreuen und servieren.

NACHSPEISEN

KEKSE MIT SCHOKOTROPFEN

4

15 min

8 min

Diese leckeren Cookies enthalten sowohl Kakao als auch Schokosplitter, für einen noch schokoladigeren Geschmack. Vielleicht noch ein paar Nüsse? Versuchen Sie Varianten mit Walnüssen, Mandeln, Macadamia- oder Pekannüssen.



ZUTATEN

Butter 250 gr

Zucker 110 gr

Gezuckerte Kondensmilch 110 gr

Einfaches Mehl 300 gr

Kakao 35 gr

Dunkle Schokotropfen 175 gr



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Schritt 2 Das „Multiblade"-Messer in die Schüssel einsetzen.

Schritt 3 250 g Butter zugeben.

Schritt 4 110 g Zucker zugeben.

Schritt 5 110 g Kondensmilch zugeben.

Schritt 6 Deckel schließen.

Schritt 7 „Zum Starten des Knetens" drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 05"

Schritt 8 Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.

Schritt 9 300 g Mehl zugeben.

Schritt 10 35 g Kakaopulver zugeben.

Schritt 11 Deckel schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Knetens" drücken.
Zeit (sek): 20
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 13 Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.

Schritt 14 150 g Schokotropfen zugeben.

Schritt 15 Die Masse in 4 gleich große Portionen teilen und jede dieser 4 Portionen wiederum in 5 Teile. Zu kleinen Kugeln formen, diese auf ein beschichtetes Backblech setzen und leicht platt drücken. Mit den restlichen Schokotropfen bedecken.

Schritt 16 12–15 Minuten backen.

Schritt 17 Rezept abgeschlossen. Zunächst 5 Minuten auf dem Blech und anschließend auf einem Rost vollständig abkühlen lassen.

NACHSPEISEN

VANILLEPUDDING

4

3 min

12 min

Ein gehaltvoller und cremiger Genuss, und so einfach zubereitet. Geben Sie den Pudding in eine hübsche Dessertschale oder garnieren Sie ihn mit Früchten der Saison.



ZUTATEN

Ei 6

Vanillezucker 100 gr

Vollmilch 450 ml

Maisstärke 20 gr

Sahne 170 ml

Vanilleextrakt 2 tl

TIPP

WENN SIE EINE VANILLESCHOTE BEVORZUGEN: ÖFFNEN SIE SIE DER LÄNGE NACH, ENTFERNEN SIE DIE SAMEN UND GEBEN SIE DIESE IN DIE SCHÜSSEL MIT DER MILCH. ZUM HERSTELLEN EINES HIMBEERPUDDINGS IN DEN LETZTEN 10 SEKUNDEN DER ZUBEREITUNG 125 G FRISCHE HIMBEEREN HINZUFÜGEN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 2 6 Eigelbe zugeben.

Schritt 3 100 g Vanillezucker zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 6 450 ml Milch und 20 g Maisstärke in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.

Schritt 7 Die Mischung aus Milch und Maisstärke sowie 2 TL Vanilleextrakt zugeben.

Schritt 8 170 ml Sahne zugeben.

Schritt 9 Deckel schließen, Messbecher entfernen.

Schritt 10 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 11 Rezept abgeschlossen. Den Pudding in die Formen füllen und 4 Stunden kalt stellen.

NACHSPEISEN

MOUSSE AU CHOCOLAT

4

15 min

13 min

Diese köstliche Variante des klassischen Desserts ist unglaublich einfach zuzubereiten und kommt ohne Backen aus. Ihr Cook Processor vermischt zwei wunderbare Zutaten zu einer wundervollen Konsistenz. Lassen Sie es sich schmecken!



ZUTATEN

Dunkle Schokolade 200 gr

Schlagsahne 300 gr

TIPP

EINE BIRNE IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN, EINIGE MINUTEN MIT ROHRZUCKER KARAMELLISIEREN UND DAZU SERVIEREN. DIE SAHNE VOR DEM SCHLAGEN 10 MINUTEN IN DEN GEFRIERSCHRANK STELLEN, DAMIT SIE LEICHTER STEIF WIRD.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 200 g dunkle Schokolade 70% zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 600
C°: 50
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 5 Die geschmolzene Schokolade in eine kleine Schüssel umfüllen und die Kochschüssel abwaschen und zum Abkühlen kalt ausspülen.

Schritt 6 Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 7 300 g Schlagsahne zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Vermengens" drücken.
Zeit (sek): 90
Geschwindigkeit: 06"

Schritt 10 Die geschmolzene Schokolade zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Vermengens" drücken.
Zeit (sek): 90
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 13 Rezept abgeschlossen.

NACHSPEISEN

BAISERS

4

3 min

100 min

Leichte und wundervolle Baisers, meisterhaft geschlagen zum Erreichen der perfekten Konsistenz. Eine vielseitige Ergänzung für jede Art von Dessert: von einfachem frischem Obst bis hin zum kunstvollen Torten.



ZUTATEN

Ei 4

Zucker 300 gr

Salz Spitze

TIPP

SCHOKO-BAISERS ERHALTEN SIE, INDEM SIE NACH DER HÄLFTE DER ZUBEREITUNGSZEIT KAKAOPULVER DURCH DIE ÖFFNUNG IM DECKEL GEBEN. DIE BAISERS SCHMECKEN BESONDERS GUT, WENN SIE INNEN NOCH WEICH SIND. SIE KÖNNEN AUCH HERZHAFTE BAISERS HERSTELLEN, INDEM SIE BEISPIELSWEISE ETWAS CURRYPULVER HINZUFÜGEN. IN DIESEM FALL DIE ZUCKERMENGE HALBIEREN UND ETWAS CURRYPULVER ZUGEBEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 2 4 Eiweiße zugeben.

Schritt 3 300 g Zucker zugeben.

Schritt 4 Das Salz zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Vermengens“ drücken.
Zeit (sek): 660
Geschwindigkeit: 05"

Schritt 7 Den Deckel öffnen.
Das steif geschlagene Eiweiß mit einem Löffel in einen Spritzbeutel füllen. Mit dem Spritzbeutel Baisers auf eine Backmatte aus Silikon oder ein Blatt Backpapier spritzen.

Schritt 8 Die Baisers im vorgeheizten Backofen bei 90°C trocknen.
Die Trockenzeit kann variieren, beträgt in der Regel aber ungefähr 1,5 Stunden. Die Baisers werden beim Abkühlen fest.

Schritt 9 Rezept abgeschlossen.

NACHSPEISEN

SORBET VON ROTEN FRÜCHTEN

4

1 min

2 min

Frisch gemachtes Sorbet ist eine wundervolle Möglichkeit zum Genießen köstlicher, reifer Beeren. Puderzucker, TK-Früchte und Eiweiß sind die einzigen Zutaten bei diesem einfach zuzubereitenden Rezept.



ZUTATEN

Puderzucker 70 gr

Gemischte rote Früchte 450 gr

Ei 1

TIPP

ALS ALTERNATIVE ZU GEMISCHTEN TK-FRÜCHTEN KÖNNEN SIE FRISCHES OBST KLEIN SCHNEIDEN (MAX. 2 CM) UND EINFRIEREN. DAMIT SICH BEIM EINFRIEREN KEINE SCHWER TRENNBAREN KLUMPEN BILDEN, SICHERSTELLEN, DASS DIE STÜCKE NICHT ANEINANDER KLEBEN. DAS EIWEISS SORGT DAFÜR, DASS DAS SORBET WEICHER WIRD; SIE KÖNNEN STATTDESSEN ABER AUCH 50 ML WASSER VERWENDEN (MIT DER DOSIERKAPPE ABMESSEN). BEI DER VERWENDUNG VON SEHR SÜSSEM OBST, WIE ERDBEEREN, BENÖTIGEN SIE WENIGER ZUCKER.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken

Schritt 2 70 g Puderzucker zugeben.

Schritt 3 450 g gefrorene gemischte rote Früchte zugeben.

Schritt 4 1 Eiweiß zugeben.

Schritt 5 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 6 „Zum Starten des Vermengens" drücken.
Zeit (sek): 60
Geschwindigkeit: 06"

Schritt 7 „Zum Starten des Vermengens" drücken.
Zeit (sek): 60
Geschwindigkeit: 10"

Schritt 8 Rezept abgeschlossen.

NACHSPEISEN

APRIKOSEN-MARZIPAN-KUCHEN

Diese klassische Torte ist eine wundervolle und duftende Kombination aus reifem Obst und Mandeln. Orangen- und Zitronenschale sorgt für einen frischen Geschmack und Thymian sorgt für die perfekte Kräuternote.

4

20 min

53 min



ZUTATEN

Mehl 260 gr

Salz Spitze

Backpulver 17 gr

Rohrzucker 130 gr

Mandeln 20 gr

Orange 10 gr

Zitrone 10 gr

Butter 240 gr

Ei 4

Marzipan 120 gr

Aprikose 450 gr

Thymian 3 Zweig

Puderzucker

TIPP

STATT DER MARZIPANCREME KÖNNEN SIE AUCH EINE VANILLECREME AUS 200 ML SAHNE, 2 EIERN, 1 EIGELB, 50 G ZUCKER UND 1 PÄCKCHEN BOURBON-VANILLEEXTRAKT ZUBEREITEN. DAZU ALLE ZUTATEN IN DIE SCHÜSSEL GEBEN UND 15 SEKUNDEN VERMENGEN. ZU DIESEM REZEPT PASSEN AROMATISCHE ÄPFEL WIE DIE SORTE COX ORANGE. DER TEIG FÜR DEN KUCHENBODEN KANN IN GRÖSSEREN MENGEN ZUBEREITET UND EINGEFROREN WERDEN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 2 200 g Mehl zugeben.

Schritt 3 1 Prise Salz zugeben.

Schritt 4 5 g Backpulver zugeben.

Schritt 5 80 g Rohrohrzucker zugeben.

Schritt 6 20 g gehackte Mandeln zugeben.

Schritt 7 10 g geriebene Orangenschale zugeben.

Schritt 8 10 g geriebene Zitronenschale zugeben.

Schritt 9 120 g kalte Butter zugeben.

Schritt 10 1 Ei zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Knetens" drücken.
Zeit (sek): 180
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 13 Den Deckel öffnen.
Den Teig herausnehmen, zu einem Rechteck formen, in Frischhaltfolie wickeln und 3 Stunden kalt stellen.

Schritt 14 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter fetten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig 0,5 cm stark ausrollen.

Schritt 15 In die Kuchenform geben und den Rand leicht nach oben falten. Die Kuchenform kalt stellen.

Schritt 16 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 17 50 g Rohrohrzucker zugeben.

Schritt 18 120 g kalte Butter zugeben.

Schritt 19 120 g Marzipan zugeben.

Schritt 20 Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

Schritt 21 „Zum Starten des Vermengens" drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 22 3 Eier bei laufender Maschine nach und nach durch die Öffnung im Deckel zugeben.

Schritt 23 „Zum Starten des Vermengens" drücken.
Zeit (sek): 60
Geschwindigkeit: 09"

Schritt 24 Den Deckel öffnen und, falls nötig, die Wände mit dem Spatel säubern.

Schritt 25 60 g Mehl zugeben.

Schritt 26 12 g Backpulver zugeben.

Schritt 27 Den Deckel ohne die Dosierkappe schließen.

Schritt 28 „Zum Starten des Vermengens" drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 05"

Schritt 29 Die Marzipanmasse gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen. 450 g Aprikosenhälften mit der Schnittseite nach unten in das Marzipan drücken. 3 Thymianzweige auf den Kuchen legen. Im Backofen 45 Minuten backen.

Schritt 30 Rezept abgeschlossen. In der Form auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

NACHSPEISEN

GEWÜRZBROT MIT PREISELBEEREN

Säuerliche Cranberrys verleihen diesem Rezept eine wundervolle Farbe und einen aromatischen Geschmack. Mit wärmenden Gewürzen, Mandeln und Zitronenschale ist es ein köstliches und doch schlichtes Brot.

4

5 min

40 min



ZUTATEN

Zitrone 10 gr

Zimt 2 gr

Gewürznelken 1 Spitze

Vanilleschote 1

Ingwer 1 Scheibe

Ei 2

Sonnenblumenöl 60 ml

Rohrohrzucker 50 gr

Mandeln 60 gr

Mehl 60 gr

Backpulver 20 gr

Preiselbeeren 60 gr

Butter 5 gr

TIPP

DER GEWÜRZTEIG KANN AUCH MIT ETWAS RUM AROMATISIERT WERDEN. DAS FERTIGE BROT MIT PUDERZUCKER BESTÄUBEN ODER MIT DUNKLER SCHOKOLADE ÜBERZIEHEN. ZUM ERHALTEN EINER LEICHTEN UND WEICHEN KONSISTENZ IST ES WICHTIG, DASS DIE ZUTATEN SCHNELL ZUGEGEBEN UND VERMISCHT WERDEN. DAS BROT LÄSST SICH GUT EINFRIEREN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 Den Ofen auf 190°C vorheizen und eine Kastenbrotform fetten.

Schritt 3 1 Vanilleschote längs durchschneiden und das Mark ausschaben. In einer weiteren Schüssel 60 g Mehl und 15 g Backpulver vermengen.

Schritt 4 50 g Rohrohrzucker zugeben.

Schritt 5 60 g gehackte Mandeln zugeben.

Schritt 6 Die Mehl-Hefe-Mischung zugeben.

Schritt 7 5 g Backpulver zugeben.

Schritt 8 10 g geriebene Zitronenschale zugeben.

Schritt 9 2 g Zimtpulver zugeben.

Schritt 10 1 Prise gehackte Gewürznelken zugeben.

Schritt 11 Das Mark der Vanilleschote zugeben.

Schritt 12 1 Scheibe frischen Ingwer zugeben.

Schritt 13 2 mittelgroße Eier zugeben.

Schritt 14 60 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl zugeben.

Schritt 15 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 16 „Zum Starten des Vermengens" drücken.
Zeit (sek): 30
Geschwindigkeit: 05"

Schritt 17 Den Deckel öffnen und die Wände mit dem Spatel säubern.

Schritt 18 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 19 „Zum Starten des Vermengens" drücken.
Zeit (sek): 30
Geschwindigkeit: 05"

Schritt 20 Den Deckel öffnen und die Hälfte der Masse in die Kastenbrotform geben. Gleichmäßig 60 g Preiselbeeren aus der Dose bestreuen. Mit der restlichen Masse bedecken.

Schritt 21 Rezept abgeschlossen. 35–40 Minuten backen.

NACHSPEISEN

HEFEZOPF

4

15 min

75 min

Angereichert mit Butter, Käse und Milch ist dieses Brot besonders köstlich und aromatisch. Zitronenschale und Zucker sorgen zusammen mit einem wunderbaren Zitronenguss für noch mehr Geschmack.



ZUTATEN

Milch 150 ml
Butter 60 gr
Hefe 42 gr
Zucker 60 gr
Käse 80 gr
Ei 1
Mehl 560 gr
Salz 1 Spitze
Zitrone 5 gr

TIPP

FÜR DIE GLASUR 50 G PUDERZUCKER MIT 3–4 ESSLÖFFELN ZITRONENSAFT VERMISCHEN. DEN NOCH WARMEN HEFEZOPF DAMIT BESTREICHEN. MIT GEHACKTEN PISTAZIEN UND LAVENDELBLÜTEN BESTREUEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 2 150 ml Milch zugeben.

Schritt 3 60 g weiche Butter zugeben.

Schritt 4 42 g Hefe zugeben.

Schritt 5 10 g Zucker zugeben.

Schritt 6 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 7 „Zum Starten des Knetens" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 40
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 8 80 g fettarmen Frischkäse zugeben.

Schritt 9 1 Ei zugeben.

Schritt 10 560 g Mehl zugeben.

Schritt 11 1 Prise Salz zugeben.

Schritt 12 5 g geriebene Zitronenschale zugeben.

Schritt 13 50 g Zucker zugeben.

Schritt 14 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 15 „Zum Starten des Knetens" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 40
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 16 Bei Ertönen des akustischen Signals erneut Starten drücken, um den Teig gehen zu lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig drei gleichgroße Teigrollen formen und diese miteinander verflechten. Den Zopf auf ein Backblech legen. Mit etwas Wasser bepinseln und weitere 10 Minuten gehen lassen.

Schritt 17 Den Zopf auf ein Backblech legen. Mit etwas Wasser bepinseln und weitere 10 Minuten gehen lassen.

Schritt 18 Rezept abgeschlossen. Im Backofen bei 180°C für 30–35 Minuten backen.

NACHSPEISEN

GEWÜRZ-APFELKOMPOTT

4

5 min

15 min

Äpfel und wärmende Gewürze sind eine klassische Kombination. Mit einem Hauch von Vanille, Zitronensaft und Rohrzucker wird dieses perfekt gegarte Obst eine wahre Leckerei.



ZUTATEN

Braeburn-Äpfel 2

Granny Smith-Äpfel 2

Zitrone 10 ml

Rohrohrzucker 20 gr

Zimt 1 Stange

Zimt 1 tl

Vanilleextrakt 1/2 tl

Kardamom 1 Spitze

Muskatnuss 1 Spitze

TIPP

DIE ÄPFEL SOLLTEN MÖGLICHST AM TAG DER ZUBEREITUNG SERVIERT WERDEN. DENNOCH HALTEN SIE SICH IN EINEM LUFTDICHT VERSCHLOSSENEN BEHÄLTER UND ABGEDECKT MIT ETWAS FRISCHHALTEFOLIE ZWEI TAGE IM KÜHLSCHRANK. EIN KÖSTLICHES WARMES FRÜHSTÜCK ENTSTEHT, WENN DIE ÄPFEL MIT MÜSLI ODER PORRIDGE GEMISCHT WERDEN. WENN SIE EINE MISCHUNG AUS ÄPFEL UND BIRNEN PROBIEREN MÖCHTEN, ERSETZEN SIE EINEN TEIL DER GRANNY SMITH-ÄPFEL DURCH CONFERENCE-BIRNEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 2 geschälte, vom Strunk befreite und in Scheiben geschnittene Braeburn-Äpfel zugeben.

Schritt 3 2 geschälte, vom Strunk befreite und in Scheiben geschnittene Granny Smith-Äpfel zugeben.

Schritt 4 10 ml Zitronensaft zugeben.

Schritt 5 20 g Rohrohrzucker zugeben.

Schritt 6 1 Zimtstange zugeben.

Schritt 7 Das Zimtpulver zugeben.

Schritt 8 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt zugeben.

Schritt 9 Kardamompulver zugeben.

Schritt 10 Die Muskatnuss zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 900
C°: 95
Geschwindigkeit: Intermittent"

Schritt 13 Rezept abgeschlossen.

NACHSPEISEN

SÜßE DONUTS

4

35 min

45 min

Sie werden schon das Ausbacken dieser köstlichen Leckereien lieben – der Cook Processor vermischt den Teig perfekt für Sie. Sie sind leicht und luftig, mit einem Hauch von Zitronenschale, die für ein faszinierendes Aroma sorgt.



ZUTATEN

Weißmehl 335 gr

Kristallzucker 20 gr

Instanthefe 5 gr

Vollmilch 200 ml

Butter 50 gr

Zitrone 1

Ei 1

Puderzucker 20 gr

Öl

Salz

TIPP

DIE DONUTS SIND AM TAG DER ZUBEREITUNG ZU SERVIEREN. ES IST JEDOCH MÖGLICH, DEN TEIG AM VORTAG VORZUBEREITEN: IHN DANN VOR DEM GÄREN IN DEN KÜHLSCHRANK STELLEN UND DORT LANGSAM ÜBER NACHT GEHEN LASSEN. DONUTS MIT MATCHA-AROMA ERHALTEN SIE, WENN SIE DEN PUDERZUCKER MIT EINIGEN TEELÖFFELN MATCHA-PULVER AROMA-TISIEREN. SCHOKO-DONUTS HINGEGEN ENTSTEHEN, WENN SIE DEN PUDERZUCKER MIT DER GLEICHEN MENGE KAKAOPULVER VERMISCHEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 2 335 g Weißmehl für Brot zugeben.

Schritt 3 20 g Kristallzucker zugeben.

Schritt 4 5 g Instanthefe zugeben.

Schritt 5 50 g Butter zugeben.

Schritt 6 200 ml Vollmilch zugeben.

Schritt 7 Die Schale von 1 Zitrone zugeben.

Schritt 8 1 Ei zugeben.

Schritt 9 Das Salz zugeben.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 40
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 40
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 14 Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 1,5 cm dick ausrollen. Mit einem scharfen Messer kleine Quadrate mit einer Seitenlänge von ca. 5 cm ausschneiden, diese auf mit Backpapier ausgekleidete Backbleche legen und mit Frischhaltefolie abdecken.

Schritt 15 Die Backbleche ca. 30 Minuten beiseite stellen, bis die Donuts aufgegangen sind. Inzwischen eine Pfanne zu 5–7 cm mit Pflanzenöl füllen und dieses auf 170–180°C erhitzen.

Schritt 16 Langsam 4-5 Donuts in das heiße Öl tauchen und ca. 3 Minuten frittieren, dabei gelegentlich wenden. Die fertigen Donuts mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt 17 Die Donuts vor dem Servieren auf ein großes Tablett geben und unter Verwendung eines feinmaschigen Siebs großzügig mit 20 g Puderzucker bestreuen.

NACHSPEISEN

CLAFOUTIS MIT KIRSCHEN

Frische rote Kirschen sind das traditionelle Obst, das diesen reichhaltigen, mit Sahne verfeinerten Teig durchzieht. Dieses frische gebackene Dessert ist nicht nur hübsch anzusehen, sondern vor allem köstlich und hat ein wundervolles Aroma.

4

10 min

40 min

ZUTATEN

Kirschen 600 gr

Mehl 90 gr

Ei 4

Milch 100 ml

Sahne mit mind. 35% Fett 150 ml

Zucker 90 gr

TIPP

VOR DER ZUBEREITUNG DES CLAFOUTIS EMPFIEHLT ES SICH, DIE KIRSCHEN ZU KOSTEN. AUF DIESE WEISE LÄSST SICH DIE ZUCKERMENGE JE NACH DEM PERSÖNLICHEN GESCHMACK REGULIEREN (WENN DIE KIRSCHEN BEISPIEL-SWEISE BESONDERS HERB ODER SAUER SIND, MEHR ZUCKER VERWENDEN, ODER WENN SIE EINE STARKE SÜSSE HABEN, WENIGER ZUCKER). DER CLAFOUTIS KANN AUCH MIT ANDEREN OBSTSORTEN ZUBEREITET WERDEN. FÜR APRIKOSEN: JE NACH GRÖSSE HALBIEREN ODER VIERTELN UND DEN KERN ENTFERNEN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 4 Eier zugeben.

Schritt 3 90 g Zucker zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 6 Den Deckel öffnen und die Wände der Schüssel mit einem Spatel säubern.

Schritt 7 100 ml Milch zugeben.

Schritt 8 150 ml Sahne mit mind. 35% Fett zugeben.

Schritt 9 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 10 Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 11 Den Deckel öffnen und die Wände der Schüssel mit einem Spatel säubern.

Schritt 12 90 g Mehl zugeben.

Schritt 13 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 14 Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 15 600 g Kirschen gleichmäßig in einer gefetteten und gemehlten Backform verteilen und mit dem flüssigen Teig bedecken.

Schritt 16 Rezept abgeschlossen. Im Backofen bei 180°C für 35–40 Minuten backen.

NACHSPEISEN

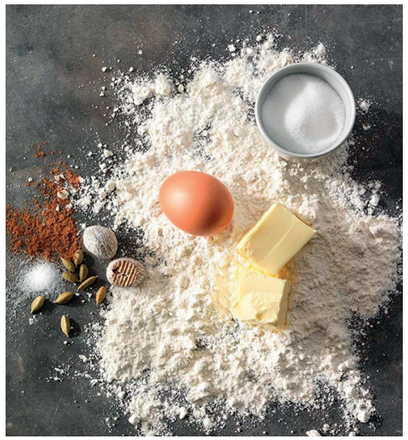
APFELKUCHEN MIT GEWÜRZEN

Die Gewürze sind eine köstliche Mischung aus Muskat, Kardamom und Zimt. Die Äpfel werden durch die Süße von Rosinen und Rosinen ergänzt. Ein wundervoller Kuchen!

4

50 min

2 min



ZUTATEN

Dinkelmehl 300 gr

Rohrzucker 100 gr

Butter 175 gr

Ei 1

Gewürze 1 tl

Muskatnuss 1 tl

Kardamom 1 tl

Salz 1 tl

Goldgelbe Renette-Äpfel 1000 gr

Rosinen 100 gr

Weißer Zucker 100 gr

Zimt 1 tl

TIPP

OPTIONAL: 1 ESSLÖFFEL GERIEBENE ZITRONEN- ODER ORANGENSCHALE ZUM TEIG HINZUGEBEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 2 300 g gesiebtes Dinkelmehl zugeben.

Schritt 3 100 g Rohrzucker zugeben.

Schritt 4 175 g weiche Butter zugeben.

Schritt 5 1 Ei zugeben.

Schritt 6 1 Teelöffel Gewürzpulver zugeben.

Schritt 7 1 Teelöffel Muskatnusspulver zugeben.

Schritt 8 1 Teelöffel Kardamompulver zugeben.

Schritt 9 1 Teelöffel Salz zugeben.

Schritt 10 Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 12 Teig zu einer runden Kugel formen.

Schritt 13 In Frischhaltefolie einwickeln 30 Minuten stehenlassen.

Schritt 14 Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Schritt 15 Ca. 2/3 des Teiges zu einer Dicke von 5 mm ausrollen.

Schritt 16 Eine 24 cm große Springform mit Backpapier auslegen und zurück in den Kühlschrank legen.

Schritt 17 1 kg goldgelbe Renette-Äpfel in 12 Stücke schneiden.

Schritt 18 100 g Rosinen in Wasser getränkt, 100 g Kristallzucker und 1 Teelöffel Zimt vermengen.

Schritt 19 Den Blätterteig mit Äpfeln füllen.

Schritt 20 Den restlichen Teig ausrollen.

Schritt 21 In Streifen schneiden und ein Gewebe in Art eines Mürbeteigkuchens über dem Kuchen bilden.

Schritt 22 Die Oberfläche mit geschlagenem Ei bestreichen.

Schritt 23 Den Kuchen für ca. 1 Stunde in den Ofen geben, bis er goldgelb und gleichmäßig gebacken ist.

Schritt 24 Zubereitung abgeschlossen.

NACHSPEISEN

LEBKUCHENTEIG (FÜR CA. 50 PLÄTZCHEN)

Genießen Sie das Aroma und den Geschmack von frisch gebackenen Lebkuchenplätzchen. Eine köstliche Mischung aus wärmenden Gewürzen macht sie so besonders. Dieses Rezept zeichnet sich zudem durch die perfekte Balance aus Zucker und Butter aus.

4

35 min

3 min



ZUTATEN

Selbsttreibendes Mehl 200 gr

Demerara-Rohrzucker 100 gr

Spekulatiuskeks-Gewürzmasse 2 el

Zimt 1 tl

Nelken 1/4 tl

Butter 75 gr

Milch 4 el

Salz

TIPP

SIE KÖNNEN DIE PLÄTZCHEN IN GESCHMOLZENE DUNKLE SCHOKOLADE TAUCHEN. AM ENDE DIE SCHOKOLADE AUF EINEM BLATT BACKPAPIER AUSHÄRTEN LASSEN. DEN TEIG AUF 5 MM DICKE AUSROLLEN. QUADRATISCHE ODER RHOMBENFÖRMIGE PLÄTZCHEN DARAUS STANZEN. MIT GEQUIRLTEM EI BESTREICHEN UND MIT MANDELBLÄTTCHEN BESTREUEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 2 200 g gesiebtes selbsttreibendes Mehl zugeben.

Schritt 3 100 g Demerara - Zucker zugeben.

Schritt 4 2 Esslöffel Spekulatiuskeks-Gewürzmasse hinzugeben.

Schritt 5 1 Teelöffel Zimtpulver zugeben.

Schritt 6 1/4 Teelöffel Gewürznelkenpulver zugeben.

Schritt 7 75 g weiche Butter zugeben.

Schritt 8 4 Esslöffel Milch zugeben.

Schritt 9 Eine Messerspitze zugeben.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 12 Den Teig von Hand zu einer runden Form verarbeiten.

Schritt 13 Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 14 Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Schritt 15 Mit den Händen Kugeln bilden

Schritt 16 Die Kugeln auf ein Backblech mit einem Blatt Backpapier geben.

Schritt 17 Legen Sie das Backblech in die mittlere Schiene des Ofens und backen für 15 Minuten, bis die Plätzchen goldfarben und knusprig sind.

Schritt 18 Zubereitung abgeschlossen.

NACHSPEISEN

ZABAIONE

4

1 min

16 min

Ihr Cook Processor hilft Ihnen beim Erreichen der leichten, schaumigen Konsistenz, für die dieses Rezept so berühmt ist. Eine Kombination aus Marsala und trockenem Weißwein verleiht der Zabaglione ihren klassischen Geschmack. Dieses Rezept enthält köstliche Amaretti-Kekse.



ZUTATEN

Ei 6

Marsala 40 ml

Weißwein, trocken 80 ml

Zucker 4 el

Amaretti 30 gr

TIPP

AUS DEN RESTLICHEN EIWEISSEN KÖNNEN SIE BAISER HERSTELLEN. SIEHE REZEPT.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 2 6 Eigelbe zugeben.

Schritt 3 40 ml Marsala zugeben.

Schritt 4 80 ml trockenen Weißwein zugeben.

Schritt 5 4 Esslöffel Zucker zugeben.

Schritt 6 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 7 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 480
C°: 80
Geschwindigkeit: 05"

Schritt 8 30 g Amaretti zugeben.

Schritt 9 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 10 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 480
C°: 80
Geschwindigkeit: 05"

Schritt 11 Rezept abgeschlossen. Die Zabaione auf 4 Schälchen aufteilen und warm servieren.

NACHSPEISEN

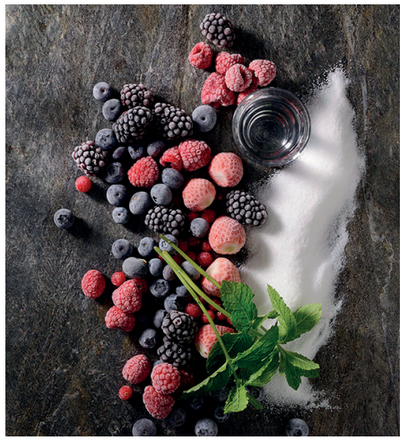
COULIS AUS ROTEN FRÜCHTEN

4

2 min

20 min

Das Rezept beginnt mit Ihren liebsten TK-Beeren und kann daher ganz einfach das ganze Jahr über zubereitet werden. Ein wenig Zucker, ein Spritzer Orangenlikör und viel leuchtend grüne frische Minze lassen eine köstliche und vielseitige Coulis entstehen.



ZUTATEN

Rote Früchte 500 gr

Zucker 50 gr

Cointreau 60 ml

Minze 30 Blatt

TIPP

SCHMECKT KÖSTLICH AUF VANILLEEIS. AM ENDE DES GARVORGANGS 10 SEKUNDEN LANG PULSE DRÜCKEN, DAMIT DIE COULIS NOCH GLATTER WIRD. WENN NOCH STÜCKE BLEIBEN SOLLEN, DIE DAUER IM PULSE-MODUS VERRINGERN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 500 g tiefgefrorene rote Früchte zugeben.

Schritt 3 50 g Zucker zugeben.

Schritt 4 60 ml Cointreau zugeben.

Schritt 5 30 frische Minzblätter zugeben.

Schritt 6 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 7 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1200
C°: 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 8 Rezept abgeschlossen. Heiß servieren.

NACHSPEISEN

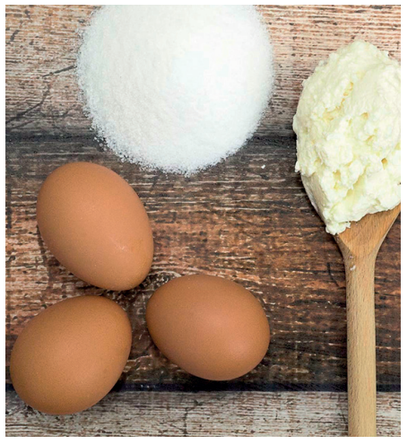
TIRAMISU

4

70 min

10 min

Reichhaltige und cremige Mascarpone verbindet sich wunderbar mit Eiern und Zucker. Durch gekonntes Schlagen der Eiweiße und sanftes Garen entsteht eine verführerische Konsistenz.



ZUTATEN

Ei 6

Zucker 75 gr

Mascarpone 300 gr

TIPP

STATT MASCARPONE KANN AUCH GESIEBTER RICOTTA VERWENDET WERDEN. BEIM AUFBAU DES TIRAMISU EIN WENIG RUM ZUM KAFFEE GEBEN.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 2 3 Eiweiße zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 300
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 5 Die steifgeschlagenen Eiweiße beiseite stellen

Schritt 6 Die Kochschüssel abwaschen.

Schritt 7 Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 8 3 Eigelbe zugeben.

Schritt 9 75 g Zucker zugeben.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 11 „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 50
Geschwindigkeit: Intermittent

Schritt 12 Nun das Gemisch mit den Eiweißen und 300 g Mascarpone in die Schüssel geben und behutsam von unten nach oben vermengen.

Schritt 13 Zubereitung abgeschlossen. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

NACHSPEISEN

SCHOKOTRÜFFEL

4

5 min

7 min

Eine leckere Kombination aus Milch- und dunkler Schokolade verleiht diesem einfach zuzubereitenden Trüffelrezept einen wundervollen Geschmack. Das sanfte Garen mit reichhaltiger Sahne verleiht diesen süßen Leckereien eine wunderbar weiche Konsistenz.



ZUTATEN

Dunkle Schokolade 180 gr

Milchschokolade 160 gr

Sahne 160 gr

Kakaopulver 100 gr

TIPP

STATT KAKAOPULVER KÖNNEN SIE AUCH GEHACKTE HASELNÜSSE, PISTAZIEN ODER MANDELN VERWENDEN. WENN DIE MASSE AN DEN HÄNDEN KLEBEN BLEIBT, TAUCHEN SIE SIE IN WASSER.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 2 160 g Sahne zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 5 180 g klein gehackte dunkle Schokolade zugeben.

Schritt 6 160 g klein gehackte Milchschokolade zugeben.

Schritt 7 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 8 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 240
C°: 100
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 9 Bei Ertönen des akustischen Signals die Masse in eine andere Schüssel geben und langsam im Kühlschrank abkühlen lassen.

Schritt 10 Aus der Masse Kugeln formen und diese in 100 g Kakaopulver wälzen. Die Trüffel solange im Kakao rollen, bis sie vollständig bedeckt sind.

Schritt 11 Rezept abgeschlossen.

NACHSPEISEN

SCHOKOTORTE OHNE BACKEN

Lassen Sie heute die Küche kalt und servieren Sie dieses köstliche Dessert, das keinen Backofen braucht. Knusprige Haselnüsse und Kekse, in Streuseln in der butterhaltigen Schokoladenmasse verteilt. Sorgen Sie bei Ihrer nächsten Mahlzeit für einen großartigen Ausklang.

4

10 min

10 min



ZUTATEN

Haselnüsse 175 gr

Kekse 120 gr

Dunkle Schokolade 120 gr

Butter 110 gr



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 175 g geröstete Haselnüsse zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 Die Taste Pulse 4 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 5 120 g Kekse zugeben.

Schritt 6 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 7 Die Taste Pulse 6 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 8 Die Masse beiseite stellen.

Schritt 9 Das „MultiBlade"-Messer durch das Teigmesser ersetzen.

Schritt 10 110 g Butter zugeben.

Schritt 11 120 g dunkle Schokolade zugeben.

Schritt 12 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 50
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 14 Die Keks-Haselnuss-Mischung zugeben.

Schritt 15 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 16 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 50
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 17 Die Masse in eine runde Silikonform mit einem Durchmesser von 20 cm geben.

Schritt 18 Glatt streichen und für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Schritt 19 Rezept abgeschlossen. Dieses Rezept eignet sich für viele Variationen: So können zum Beispiel die Kekse durch Müsli oder Trockenobst ersetzt werden.

NACHSPEISEN

CHEESECAKE OHNE BACKEN

4

12 min

12 min

Cheesecake – dieser Klassiker unter den cremigen Desserts – ist noch besser, wenn er nicht gebacken werden muss. Von dem einfachen knusprigen Keks- und Butterboden bis zur Füllung mit gerade einmal vier Zutaten… dieses Rezept werden Sie lieben.



ZUTATEN

Kekse 200 gr

Butter 70 gr

Frischkäse light 400 gr

Puderzucker 100 gr

Sahne 400 ml

Gelatineblatt 16 gr

Feiner Kristallzucker 50 gr

Wasser 4 el

TIPP

IN TORTENSTÜCKE GESCHNITTEN MIT WALDFRUCHTGELEE ODER MIT ZUCKER UND ZITRONENSAFT ANGEMACHTEN ERDBEEREN SERVIEREN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 200 g Kekse zugeben.

Schritt 3 50 g Kristallzucker zugeben

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 6 Die Kekse in eine Schüssel geben.

Schritt 7 70 g Butter zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 50
Geschwindigkeit: 01"

Schritt 10 Die zerbröselten Kekse zugeben.

Schritt 11 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 60
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 12 Die erhaltene Masse in eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 24 cm füllen und leicht mit einer Gabel eindrücken, damit eine gleichmäßige Schicht entsteht. Kalt stellen.

Schritt 13 Die Schüssel abwaschen und mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 14 400 ml Sahne zugeben.

Schritt 15 100 g Puderzucker zugeben.

Schritt 16 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 17 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 180
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 18 Die geschlagene Sahne in einen anderen Behälter geben und kalt stellen.

Schritt 19 400 g Frischkäse zugeben.

Schritt 20 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 21 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 180
Geschwindigkeit: 04"

Schritt 22 Die geschlagene Sahne zugeben.

Schritt 23 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 24 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 25 In der Zwischenzeit 16 Gelatineblätter in einem Topf mit 4 Esslöffeln Wasser auflösen und abkühlen lassen.

Schritt 26 Die Gelatineblätter zugeben.

Schritt 27 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 28 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 60
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 29 Die Creme in die Kuchenform geben, glatt streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Schritt 30 Rezept abgeschlossen.

NACHSPEISEN

APFEL-ZIMT-KOMPOTT

4

5 min

35 min

Warmer Zimt als Ergänzung zu perfekt geschmorten Äpfeln. Ein Schuss Zitronensaft sorgt für eine kräftigere Farbe und intensiveren Geschmack. Nicht mit Zucker angereichert. Genießen Sie dieses einfache und vielseitige Gericht.



ZUTATEN

Äpfel 4

Zitrone 40 ml

Zimt 1/4 tl

TIPP

MIT VANILLEPUDDING ODER GRIECHISCHEM JOGHURT SERVIEREN.



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 Die 4 geputzten und geviertelten Äpfel zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 5 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 6 1/4 Teelöffel Zimtpulver zugeben.

Schritt 7 40 ml Zitronensaft zugeben.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 2100
C°: 80
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 10 Rezept abgeschlossen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

NACHSPEISEN

ERDBEERMARMELADE

4

10 min

25 min

Nehmen Sie für Ihr Brot, Teegebäck oder Kuchen eine süße, kräftige rote Erdbeerkonfitüre als Aufstrich – hausgemacht mit einer Textur, die Sie so lieben. Mit diesem Rezept können Sie Ihre eigene köstliche Konfitüre schnell und einfach selbst kreieren.



ZUTATEN

Erdbeeren 1000 gr

Zitronensaft 50 ml

Gelierzucker 1000 gr



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 500 g gewaschene Erdbeeren ohne Stiele zugeben.

Schritt 3 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 4 Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 5 1000 g Gelierzucker zugeben.

Schritt 6 50 ml Zitronensaft zugeben.

Schritt 7 Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 8 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 9 500 g gewaschene Erdbeeren ohne Stiele zugeben.

Schritt 10 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 11 Die Taste Pulse 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 12 Alles in eine Schüssel geben, ziehen lassen und im Kühlschrank mindestens 8 Stunden lang aufbewahren.

Schritt 13 Die Kochschüssel mit dem „StirAssist"-Rührer bestücken.

Schritt 14 Die Obstmischung hineingeben.

Schritt 15 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 16 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1500
C°: 95
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 17 Die noch heiße Marmelade in sterilisierte und luftdicht verschlossene Einweckgläser füllen und mit dem Deckel nach unten abkühlen lassen.

Schritt 18 Zubereitung abgeschlossen. Für eine Marmelade mit gröberen Stückchen die Püreemenge verringern. Soll sie dagegen vollständig zu einem feinen Mus püriert sein, dann alle Erdbeeren am Anfang hineingeben und pürieren.

NACHSPEISEN

BEERENGELATINE MIT VANILLESAUCE

Zaubern Sie mit Ihren Lieblingsbeeren zusammen mit Kirschsaft gemixt ein kräftiges und duftendes Gelee hervor. Eine köstliche Vanillesauce sorgt bei diesem fantastischen und schmackhaften Dessert für den letzten Schliff.

4

20 min

19 min



ZUTATEN

Beerenmischung 750 gr

Kirschsaft 250 ml

Gelatinepulver 20 gr

Milch 500 ml

Ei 1

Vanille 2 gr

Maisstärke 60 gr

Zucker 125 gr

Sahne 200 gr

Minze 1 Zweig



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 400 g Beerenmischung hinzufügen.

Schritt 3 20 g Gelatinepulver einfüllen.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 Zum Pürieren Pulse drücken.

Schritt 6 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 7 250 ml Kirschsaft hinzufügen.

Schritt 8 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 9 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 300
C°: 110
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 10 350 g Beerenmischung hinzufügen.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 180
C°: 110
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 13 In die Servierschalen füllen und abkühlen lassen.

Schritt 14 Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

Schritt 15 1 Eigelb zugeben.

Schritt 16 125 g Zucker zugeben.

Schritt 17 60 g Maisstärke zugeben.

Schritt 18 2 g Vanille zugeben.

Schritt 19 „Zum Starten des Umrührens" drücken.
Zeit (sek): 180
Geschwindigkeit: 07"

Schritt 20 500 ml Milch langsam durch die Öffnung der Dosierkappe einfüllen.

Schritt 21 Den Schneebesen durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 22 Den Deckel ohne die Dosierkappe schließen.

Schritt 23 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 480
C°: 85
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 24 Abkühlen lassen und dann mit der nunmehr kalten Gelatine anrichten.

Schritt 25 Zubereitung abgeschlossen. Mit einer Haube Schlagsahne und einem Minzzweig servieren.

NACHSPEISEN

LEMON CURD

4

5 min

20 min

Intensiver, kräftiger Geschmack macht Zitronencreme zu einem Klassiker unter den Füllungen und Toppings köstlicher Backwaren. Mit einfachen Zutaten, fachmännisch zuhause zubereitet, kann dieses Gericht nicht frischer sein.



ZUTATEN

Zitrone 3

Zucker 200 gr

Butter 160 gr

Ei 4

Zitrone 200 ml



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 200 g Zucker zugeben.

Schritt 3 Die Schale von 3 Zitronen ohne die weiße Haut zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt 6 Den Deckel öffnen und die Wände mit dem Spatel säubern.

Schritt 7 Das „MultiBlade"-Messer durch den „StirAssist"-Rührer ersetzen.

Schritt 8 200 ml Zitronensaft zugeben.

Schritt 9 160 g Butter zugeben.

Schritt 10 4 Eier zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1200
C°: 85
Geschwindigkeit: 03"

Schritt 13 Rezept abgeschlossen. Am Ende des Garvorgangs in kleine Schalen oder in sterilisierte Einmachgläser für die Aufbewahrung im Kühlschrank füllen.

NACHSPEISEN

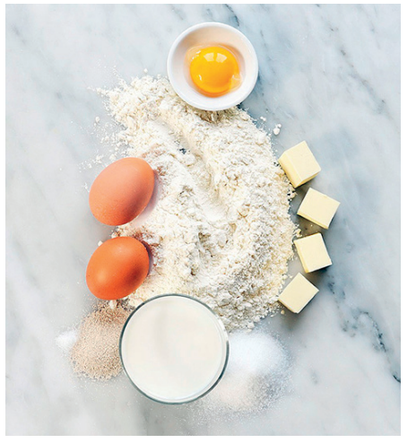
WIENER BROT

4

15 min

34 min

Weiches, helles Brot mit köstlichem Geschmack – leicht süß und buttrig. Genießen Sie die wunderschöne goldene Farbe und das verführerische Aroma, das Ihnen beim Aufschneiden dieses ofenfrischen Brots entgegenströmt.



ZUTATEN

Mehl 250 gr

Trockenhefe 6 gr

Milch 90 ml

Butter 60 gr

Zucker 60 gr

Ei 2

Salz 2 gr

TIPP

EINEN MEDITERRANEN GESCHMACK ERHÄLT DAS BROT, WENN SIE ES MIT ORANGENBLÜTENWASSER AROMATISIEREN. GEBEN SIE DAZU EINFACH EINEN ESSLÖFFEL ORANGENBLÜTENWASSER ZUSAMMEN MIT DER MILCH ZU. DAMIT DAS WIENER BROT WEICH BLEIBT, WICKELN SIE ES IN FRISCHHALTEFOLIE EIN. SO HÄLT ES SICH MEHRERE TAGE.

ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

Schritt 2 90 ml Milch zugeben.

Schritt 3 6 g Trockenhefe zugeben.

Schritt 4 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 5 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
C°: 40
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 6 250 g Mehl zugeben.

Schritt 7 60 g weiche Butter zugeben.

Schritt 8 60 g Zucker zugeben.

Schritt 9 1 Ei zugeben.

Schritt 10 2 g Salz zugeben.

Schritt 11 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 12 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 120
Geschwindigkeit: 02"

Schritt 13 „Zum Starten des Garvorgangs" drücken.
Zeit (sek): 1800
C°: 40
Geschwindigkeit: Off"

Schritt 14 Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen, in 4 gleichgroße Teile teilen und zu Kugeln rollen.

Schritt 15 Auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech legen und mit 1 Eigelb bepinseln, das Sie zuvor mit etwas Wasser verdünnt haben.

Schritt 16 Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 25–35 Minuten backen.

Schritt 17 Rezept abgeschlossen.

NACHSPEISEN

ERDBEEREIS

4

25 min

0 min

Dieses Dessert besticht mit einem intensiven Erdbeergeschmack und faszinierenden Rosa. Hier wird ein leicht würziger Joghurt mit niedrigem Fettgehalt verwendet. Der Cook Processor hilft Ihnen, eine wundervolle, cremige Konsistenz zu zaubern.



ZUTATEN

Erdbeeren 200 gr

Joghurt 250 gr

Puderzucker 50 gr



ZUBEREITUNG

Schritt 1 Die Schüssel mit dem „MultiBlade"-Messer bestücken.

Schritt 2 200 g geputzte, in kleine Stücke geschnittene und tiefgefrorene Erdbeeren zugeben.

Schritt 3 Pulse drücken, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist.

Schritt 4 250 g Magerjoghurt zugeben.

Schritt 5 50 g Puderzucker zugeben.

Schritt 6 Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

Schritt 7 „Zum Starten des Vermengens" drücken.
Zeit (sek): 30
Geschwindigkeit: 07"

Schritt 8 Rezept abgeschlossen.
Sofort in Dessertschüsseln servieren oder im Tiefkühlschrank aufbewahren.

Rezepte in alphabetischer Reihenfolge

Basisrezepte

Andere

066 Die Nudeln garen
068 Reis kochen

Brühen / Würfel / Roux

062 Frische Nudeln
064 Gnocchi
048 Konzentrat für Fleischbrühe
056 Mehrkornbrot
060 Mürbeteig (salzig)
058 Oliven-Focaccia
052 Pizzateig
050 Rosinenbrot
054 Weißbrot

Eier

044 Gekochtes Ei
046 Rührei mit Bauchspeck

Saucen / Cremes

026 Balsamico-Creme für Fleisch und Gemüse
018 Béchamelsauce
032 Carbonarasauce
034 Gesalzene Butter
038 Haselnuss-Schoko-Aufstrich
030 Langsam gegarte Bolognese-Sauce
020 Mayonnaise
042 Sahne schlagen
014 Sauce béarnaise
016 Sauce Hollandaise
024 Sauce mit grünem Pfeffer
040 Schokoladenganache
022 Tomatensauce
036 Vanillecreme
028 Weissweinsauce

Suppen, Pasta & Getreide

092 Einfache Fischsuppe
076 Holländische Erbsensuppe
100 Käse-Makkaroni
074 Kürbissuppe
080 Lauwarme Tomatensuppe
072 Minestrone
098 Penne mit Fleischsauce
078 Pilzcremesuppe
096 Pilz-Käse-Risotto
090 Rindfleischsuppe mit Bier
094 Risotto
086 Rote-Bete-Kartoffel-Suppe
084 Spargelsuppe
088 Weisskrautsuppe mit Schweinswurst
082 Zwiebelsuppe mit Senf

Hauptgänge

Hauptfisch

172 Dampfgegarte gefüllte Kalmare
170 Gedämpfte Lachsforelle
174 Gedämpfter Lachs mit Apfelsauce und Kartoffeln
166 Geschmorter Fisch mit Aioli (provenzalische Knoblauchmayonnaise)
168 Kabeljau-Brandade
164 Miesmuscheln in Wermutsauce

Hauptfleisch

116 Choucroute
128 Fleischkroketten
136 Gedämpfte Schweinerippchen mit Meerrettichsauce
138 Grünkohl mit Pinkel
134 Hirschragout mit Heidelbeersauce
124 Kartoffelpüree mit Bauchspeck
120 Kartoffelsalat mit panierten Kalbsstreifen
132 Kohlroulade mit Fleisch und Schinken
126 Palmkohl mit geräucherter Bratwurst

Rezepte in alphabetischer Reihenfolge

114 Ragout mit Dunkelbier
118 Rinderragout mit Wein und Pilzen
122 Schweinefilet mit Linsen nach deutscher Art
130 Schweinefleisch-Eintopf mit Salbei, Knoblauch und Zitrone

Hauptgeflügel
160 Berliner Currywurst
152 Bohnen-Eintopf
106 Ente à l'orange
112 Entenkeulen mit Pflaumen
144 Erbseneintopf
158 Geräucherte Schweinerippchen mit Kohl und Perlzwiebeln
162 Geschmortes Wildschweinragout in Rotweinsauce
110 Hähnchenbrust mit Schinken-Käse-Füllung
104 Hähnchen nach Jägerart
148 Jägergulasch
150 Kartoffeleintopf
142 Königsberger Klopse (Fleischklößchen mit Kapern)
146 Labskaus
154 Möhreneintopf mit Rindfleisch
156 Rinderrouladen
140 Sauerbraten
108 Zitronen-Salbei-Hähnchen

Beilagen und Vorspeisen

186 Apfelrotkohl
210 Béchamel - Kartoffeln
182 Brokkoli - Blumenkohl - Püree mit Thymian
202 Canederli
184 Cremiger Rosenkohl mit Bacon
208 Cremiger Spinat
216 Dampfgegarte Brotgnocchi und Käse
196 Frühkartoffeln mit Rosmarin, Petersilie und Zitrone
188 Gerratene Artischocken mit Wein - und Knoblauchsauce
204 Geschmortes Sauerkraut mit Kümmel
178 Glasierte Gurken mit Honig und Senf
214 Kartoffel - Pancakes
180 Kartoffelpüree
198 Kartoffel - Wirsing - Püree
190 Käsesoufflé
194 Käsespätzle
212 Liptauer - Käseaufstrich
200 Schwenkkartoffeln mit Kräutern
192 Spätzle
206 Zwiebeln süss - sauer

Nachspeisen

254 Apfelkuchen mit Gewürzen
224 Apfelstrudel
270 Apfel-Zimt-Kompott
242 Aprikosen-Marzipan-Kuchen
238 Baisers
274 Beerengelatine mit Vanillesauce
268 Cheesecake ohne Backen
252 Clafoutis mit Kirschen
260 Coulis aus roten Früchten
280 Erdbeereis
272 Erdbeermarmelade
226 Gedämpfte Birnen
248 Gewürz-Apfelkompott
244 Gewürzbrot mit Preiselbeeren
246 Hefezopf
232 Kekse mit Schokotropfen
256 Lebkuchenteig (für ca. 50 Plätzchen)
276 Lemon Curd
236 Mousse au Chocolat
222 Pancakes mit Heidelbeeren und Honig
230 Reispudding mit Safran
220 Schokomuffins
266 Schokotorte ohne Backen
264 Schokotrüffel
240 Sorbet von roten Früchten
250 Süße Donuts
262 Tiramisu
228 Vanilleeis mit heißer Schokosauce
234 Vanillepudding
278 Wiener Brot
258 Zabaione


MM:SS
00:10
Push knob to confirm
00:10
Pulse
KitchenAid

Impressum

® Eingetragene Marke/ ™ Marke von KitchenAid USA
© 2020 Alle Rechte vorbehaltenAlle Rechte vorbehalten.

Nichts aus dieser Ausgabe darf ohne vorherige Zustimmung des Herausgebers in irgendeiner Form oder auf irgendeine Weise – elektronisch, mechanisch oder mit Fotokopien und Aufnahmen oder anderweitig – vervielfältigt, in einer automatisierten Datendatei gespeichert oder veröffentlicht werden. Dieses Buch ist nur bei Erwerb eines KitchenAid Cook Processor und nicht separat im Handel erhältlich.

KitchenAid

www.KitchenAid.eu © KitchenAid 2020
KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3/5,
B-1853 Strombeek-Bever