

REZEPTE FÜR DEN **MULTI-COOKER**



Weitere Rezeptideen finden Sie
auf kitchenaid.eu



KitchenAid

FRANZÖSISCHER HÜHNCHENAUF LAUF

4 Scheiben Speck, grob gehackt
2 Würstchen aus Hühnerfleisch
1 EL Olivenöl
35 g Weißmehl (Typ 405)
Salzflocken und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
zum Abschmecken
1 kg gemischte Hähnchenteile
1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
1 rote und grüne Paprika, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
je 1 TL getrockneter Thymian und Rosmarin
125 ml trockener Weißwein
2 x Dosen Cannellini-Bohnen (à 400 g), gewaschen und abgetropft

- 1 Den KitchenAid®-Multi-Cooker auf Sautieren einstellen und vorheizen. Den Speck hineingeben, knusprig garen und auf niedriger Geschwindigkeitsstufe mit dem KitchenAid®-Rührurm rühren. Den Speck herausnehmen und beiseitestellen. Die Würstchen hineingeben und 6 Minuten garen bis sie gut gebräunt sind; dabei im 2-Minuten-Intervall mit dem Rührurm rühren. Würstchen herausnehmen, grob hacken und beiseitestellen. Den Rührurm entfernen.
- 2 Das Mehl mit Salz und schwarzem Pfeffer vermengen. Die Hähnchenteile mit dem Mehl ummanteln. Olivenöl in den Multi-Cooker geben. Hähnchenteile in mehreren Portionen mit der Einstellung zum Anbraten bräunen. Herausnehmen und beiseitestellen.
- 3 Hitze auf die Einstellung zum Sautieren reduzieren. Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Thymian und Rosmarin hineingeben. 5 Minuten garen, bis sie weich sind; dabei mit dem Rührurm auf niedriger Geschwindigkeitsstufe rühren. Den Wein einrühren. Den Rührurm bitte entfernen. Würstchen, Hähnchen und Speck wieder in den Multi-Cooker geben.
- 4 Abdecken und auf Stufe Köcheln 20 Minuten köcheln lassen. Die Bohnen unterheben, abdecken und weitere 15 Minuten garen lassen, bis das Hühnchen durchgegart ist.

Für 4–6 Portionen



FRISCHE TOMATEN-KRÄUTER-SUPPE

1 EL Olivenöl
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
9 mittelreife Tomaten, grob gehackt
750 ml Gemüsefond oder Hühnerbrühe
3 EL Gewürzmischung aus frisch gehacktem Basilikum, Majoran und Oreganoblättern*
1 TL ganze Fenchelsamen oder 2 TL gemahlener Fenchel
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
100 g rohe kleine Pasta, zum Beispiel Risoni oder Perl-Couscous
80 g geriebener Mozzarella
zerpflückter frischer Basilikum zum Anrichten

- 1 Den KitchenAid®-Multi-Cooker auf Suppe einstellen. Das Öl auf Einstellung Suppe, Schritt 1 erhitzen. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben; 5 Minuten sautieren, dabei mit dem KitchenAid®-Rührurm auf niedriger Geschwindigkeitsstufe rühren.
- 2 Taste für Suppe, Schritt 2 drücken. Tomaten, Brühe, Basilikum, Majoran, Oregano, Fenchelsamen, Salz und Pfeffer hinzugeben und aufkochen.
- 3 Taste für Suppe, Schritt 3 drücken; abdecken und 25 Minuten kochen lassen; dabei im 2-Minuten-Intervall rühren. Den Multi-Cooker abschalten, den Kochtopf entnehmen und auf eine hitzfeste Unterlage stellen. Abkühlen lassen.
- 4 Suppe im KitchenAid®-Food-Processor oder -Blender/Standmixer in mehreren Portionen bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Die Suppe wieder in den Multi-Cooker geben und mit der Einstellung Kochen/Dämpfen zum Kochen bringen. Pasta hinzugeben; 7 Minuten oder bis sie zart sind kochen. Mit Käse und zerpflücktem Basilikum betreuen und anrichten.

* 1 EL frisch gehackte Kräuter können bei Bedarf durch 1 TL getrocknete Kräuter ersetzt werden.



Für 8 Portionen

PILZ-RISOTTO

1,5 Liter Gemüsefond	½ TL Salzflocken
4 EL Olivenöl	400 g Arborio-Reis
40 g Butter	125 ml Sahne oder Kokossahne
1 Zwiebel, fein gehackt	25 g geriebener Parmesan
3 EL frische italienische Petersilie, fein gehackt	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
62 ml trockener Weißwein	
500 g Pilze, z. B. Steinpilze, Zucht-Champignons, Shiitake, grob gehackt	

- 1 Den Fond in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren; abdecken und 20 Minuten warm stellen.
- 2 Den KitchenAid®-Multi-Cooker auf Risotto einstellen. 2 EL Olivenöl und Butter hineingeben; bei Einstellung Risotto, Schritt 1 erhitzen, bis die Mischung Blasen wirft. Zwiebeln und Petersilie hinzugeben; 30 Sekunden kochen, dabei mit dem KitchenAid®-Rührurm auf niedriger Geschwindigkeitsstufe rühren. Wein hinzugeben; 5 Minuten kochen bis der Wein verdunstet ist. Den Rührurm auf 2-Minuten-Intervalle einstellen. Pilze und Salz hinzugeben; etwa 10 Minuten kochen, bis die Pilze eine leichte Goldfärbung aufweisen. Pilze beiseitestellen.
- 3 Das restliche Olivenöl im Multi-Cooker erhitzen. Reis hinzugeben; 2 Minuten garen, bis der Reis am Rand durchscheinend wird; dabei mit dem Rührurm auf niedriger Geschwindigkeitsstufe rühren.
- 4 Taste für Risotto, Schritt 2 drücken. 120 ml warmen Fond hinzugeben und garen, bis der Fond absorbiert ist. Erneut 120 ml Fond hinzugeben, garen und rühren (mit dem Rührurm auf niedriger Geschwindigkeitsstufe), bis auf diese Weise der gesamte Fond absorbiert ist. Pilze hinzugeben und rühren, bis der Reis cremig ist.
- 5 Hitze abschalten; Sahne oder Kokosmilch und Käse untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort servieren.

Für 4 Portionen



KOKOS-GARNELEN-CURRY

- | | |
|---|--|
| 1 EL Pflanzenöl | Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |
| 20 g Champignons, in Scheiben geschnitten | zum Abschmecken |
| 2 Karotten, dünn geschnitten | kleiner Brokkoli, in kleine Blumen geschnitten |
| ½ rote Paprika, in Streifen geschnitten | 250 ml Hühnerbrühe |
| 1 Zwiebel, fein gehackt | 125 ml Kokosmilch |
| 3 Knoblauchzehen, fein gehackt | 350 g rohes Garnelen |
| 1 EL Weißmehl (Typ 405) | Saft von ½ Limone |
| 2 TL bis 1 EL Currypulver | |

- 1 Das Öl im KitchenAid®-Multi-Cooker auf Einstellung Sautieren erhitzen. Pilze hinzugeben; 5 Minuten garen, bis die Pilze am Rand leicht braun werden; dabei mit dem KitchenAid®-Rührurm auf niedriger Geschwindigkeitsstufe rühren. Karotten hinzugeben und 2 Minuten garen. Paprika, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und weitere 5 Minuten garen. Mehl, Currypulver, Salz und Pfeffer sowie Brokkoli untermischen und erneut 1 Minute garen.
- 2 Brühe und Kokosmilch einrühren; 3 Minuten garen, bis das Gemüse beinahe zart ist und die Sauce beginnt anzudicken; dabei ständig mit dem Rührurm auf niedriger Geschwindigkeitsstufe rühren. Rührurm entfernen; Hitze auf die Stufe Kochen/Dämpfen zurücknehmen. Garnelen untermischen; abdecken und 3 bis 5 Minuten garen, bis die Garnelen gar sind. Limonensaft untermischen.

Serviovorschlag: Mit heißem, gekochten Basmati-Reis, gehackten Erdnüssen, Sultaninen, Mango-Chutney bzw. gehacktem frischem Koriander servieren.

Für 4 Portionen



VOLLMUNDIGER SCHOKOLADENPUDDING

75 g Streuzucker
3 EL Kakaopulver
3 EL Speisestärke
400 ml Milch*
1 Ei
½ TL Vanilleextrakt
40 g dunkle Schokolade, fein gehackt
Schlagsahne und Schokoraspeln (optional)

- 1 Zucker, Kakao und Speisestärke im KitchenAid®-Multi-Cooker vermengen; mit der Milch glatt schlagen. Auf Einstellung Kochen/ Dämpfen unter ständigem Rühren mit dem KitchenAid®-Rührurm auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe verarbeiten, bis die Mischung aufkocht. Eine Minute unter ständigem Rühren kochen lassen.
- 2 Das Ei in einer kleinen Schüssel mit 120 ml heißer Milch schlagen. Die Eimischung im dünnen, ununterbrochenen Strom wieder in den Multi-Cooker geben; dabei mit dem Rührurm auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe ständig rühren. Drei Minuten kochen und rühren, bis die Puddingcreme dick und cremig ist.
- 3 Hitze ausschalten; Vanille und Schokolade untermischen; vorsichtig rühren, bis die Schokolade schmilzt. Den Pudding mit einem Löffel in Dessertschüsseln geben. Sofort servieren oder abdecken und kühl stellen, bis er verzehrt wird. Mit Schlagsahne und Schokoraspeln garnieren.

* Für noch vollmundigeren Geschmack 300 ml Milch und 100 ml Sahne verwenden.

VOLLMUNDIGER MOKKAPUDDING: 1 bis 1½ TL Instantkaffeepulver zur Zuckermischung aus Schritt 1 geben.

