

COOK PROCESSOR

KOCHBUCH

KLASSISCHE REZEPTE FÜR JEDEN TAG

KitchenAid



COOK PROCESSOR KOCHBUCH KLASSISCHE REZEPTE FÜR JEDEN TAG

Ich bin mir sicher, dass Sie sich in das neueste Modell der Artisan-Serie sofort verlieben werden.

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 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.

Ich hoffe, dass Sie genauso viel Freude an Ihrem Artisan Cook Processor haben werden wie an den professionellen Gerichten, die Sie damit zubereiten.

Dirk Vermeiren
Managing Director
KitchenAid Europa, Inc.



| | |
|---|-----|
| VORWORT Dirk Vermeiren | 005 |
| INHALT | 007 |
| WIE FUNKTIONIERT DER COOK PROCESSOR? | 008 |
|  KOCHEN | 014 |
|  BRATEN | 036 |
|  SCHMOREN | 046 |
|  DÄMPFEN | 098 |
|  PÜRIEREN | 108 |
|  TEIG KNETEN | 122 |
| MANUELL | 132 |
| REZEPTE IN ALPHABETISCHER REIHENFOLGE | 146 |
| IMPRESSUM | 152 |

INHALT

WIE FUNKTIONIERT DER COOK PROCESSOR?



Dieses Kochbuch ist nach den **sechs vorprogrammierten Kochmodi** eingeteilt: Kochen, Braten, Schmoren, Dämpfen, Pürieren und Teig kneten. In den Rezepten wird Schritt für Schritt erläutert, wie Sie vorgehen müssen. 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.

Die **Anzeigeleuchten** geben an, welche Geschwindigkeit für den Cook Processor eingestellt ist.



Bei Verwendung der **Kochfunktionen** wird die Geschwindigkeit automatisch programmiert. Bei manueller Einstellung können Sie die Geschwindigkeit allmählich steigern oder gleich die gewünschte Endgeschwindigkeit einstellen.



Mit nur wenigen Einstellungen kochen, braten, schmoren, dämpfen, pürieren und kneten Sie. Zunächst wählen Sie den entsprechenden Kochmodus aus.



Danach wählen Sie **das passende Programm**. Wird beispielsweise Schmoren P8 angegeben, drücken Sie erst auf Schmoren und drehen dann am Drehknopf, bis das Programm 8 (abgekürzt zu P8) angezeigt wird.



Nach Auswahl des Kochmodus und des Kochprogramms aktivieren oder bestätigen Sie durch Drücken der **Start-/Pause-Taste**. Durch Drücken auf die Abbrechen- oder Start/Pause-Taste können Sie das Kochprogramm jederzeit unterbrechen.

Wichtig: Am Ende des Kochprogramms wird die Warmhaltefunktion automatisch aktiviert. Möchten Sie den Cook Processor dann noch manuell einstellen, müssen Sie erst auf die Abbrechen-Taste drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren.



Auf dem **Display** wird immer der Status der jeweiligen Zubereitung angezeigt. Links steht die Temperatur, in der Mitte der jeweilige Kochmodus und das Kochprogramm, und rechts die verbleibende Zubereitungszeit. Während die Maschine arbeitet, können Sie sich anderen Aufgaben widmen.



Mit dem **Drehknopf** wählen Sie das richtige Kochprogramm aus.



Durch Drücken auf **Pulse** werden die Zutaten kurz und kräftig zerkleinert (Geschwindigkeit 10). Pulse können Sie nur in Kombination mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser verwenden. Schnelles Rühren verwenden Sie mit dem 'StirAssist'-Rührer. Damit werden die Zutaten kurz vermischt.



Vergewissern Sie sich immer, dass der **Deckel** geschlossen ist, bevor Sie auf Start drücken. Wenn der Deckel nicht gut an die Schüssel anschließt, funktioniert der Cook Processor nicht. Im Deckel befindet sich noch ein Verschluss, der herausgenommen werden kann. Ohne diesen Verschluss kann mehr Dampf aus der Schüssel entweichen. Das wirkt sich auf das Gericht aus, das Sie zubereiten. Wenn Sie den Verschluss entfernen müssen, wird dies im Rezept ausdrücklich angegeben. Wird der Verschluss nicht erwähnt, lassen Sie den Verschluss im Deckel.



Der '**StirAssist**'-Rührer ist ein von KitchenAid entwickeltes Rühr-/Mixerzubehör, das sich in der Schüssel dreht.



Dank 'StirAssist'-Rührer bleiben die Zutaten ständig in Bewegung und brennen nicht an.



Das '**MultiBlade**'-Vielzweckmesser ist ein von KitchenAid entwickeltes, funktionelles Messer, das grob hackt oder ganz fein zerkleinert, je nach eingestellter Geschwindigkeit. Je schneller das Messer rotiert, desto feiner wird zerkleinert.



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



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





Vor Verwendung der **unteren und oberen Garkörbe** müssen Sie erst den Deckel und das Zubehör entfernen. Sie setzen den unteren Garkorb in die Schüssel, setzen darauf bei Bedarf den oberen Garkorb und schließen mit dem Garkorbdeckel ab.



Der **Einsatzgarkorb** kommt in die Schüssel über die anderen Zutaten. Auch hier müssen Sie erst das Zubehör aus der Schüssel entfernen.



Mit dem **Teigmesser** vermischt und knetet der Cook Processor den Teig für Brot, Pizza, Gebäck und andere Zubereitungen.



ZWIEBELSUPPE MIT SENF



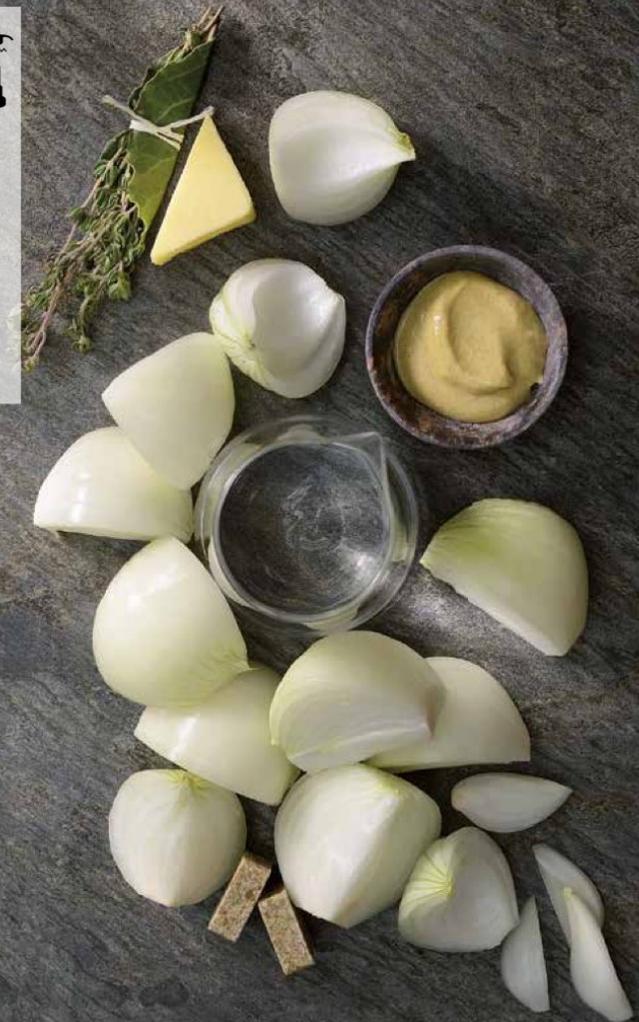
4 Personen, Suppe
Vorbereitung: 8 Minuten
Zubereitungszeit: 35 Minuten

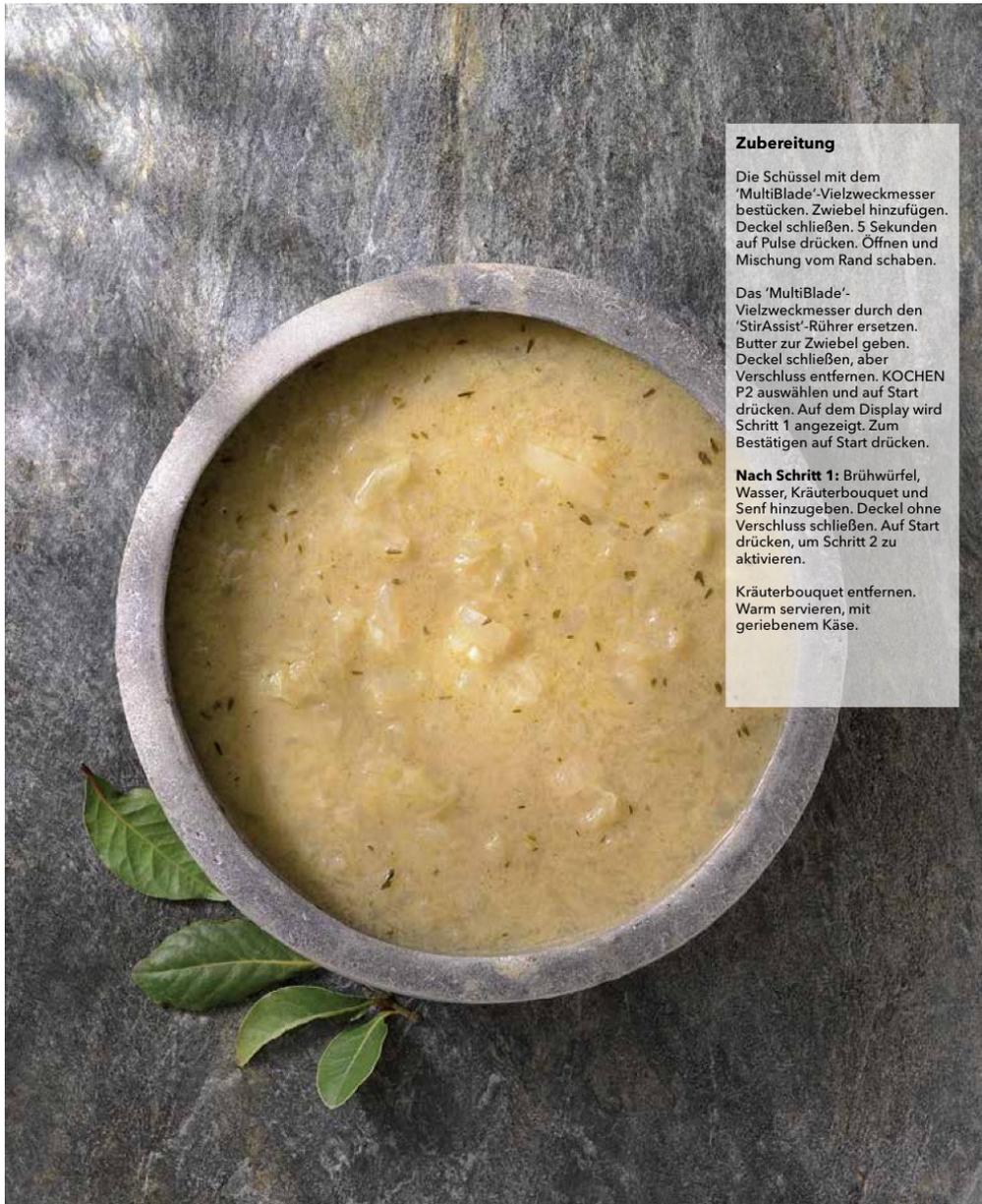


500 g Zwiebel, geschält und geviertelt

20 g Butter

2 Würfel Gemüsebrühe
600 ml Wasser
1 Kräuterbouquet
2 EL scharfer Senf





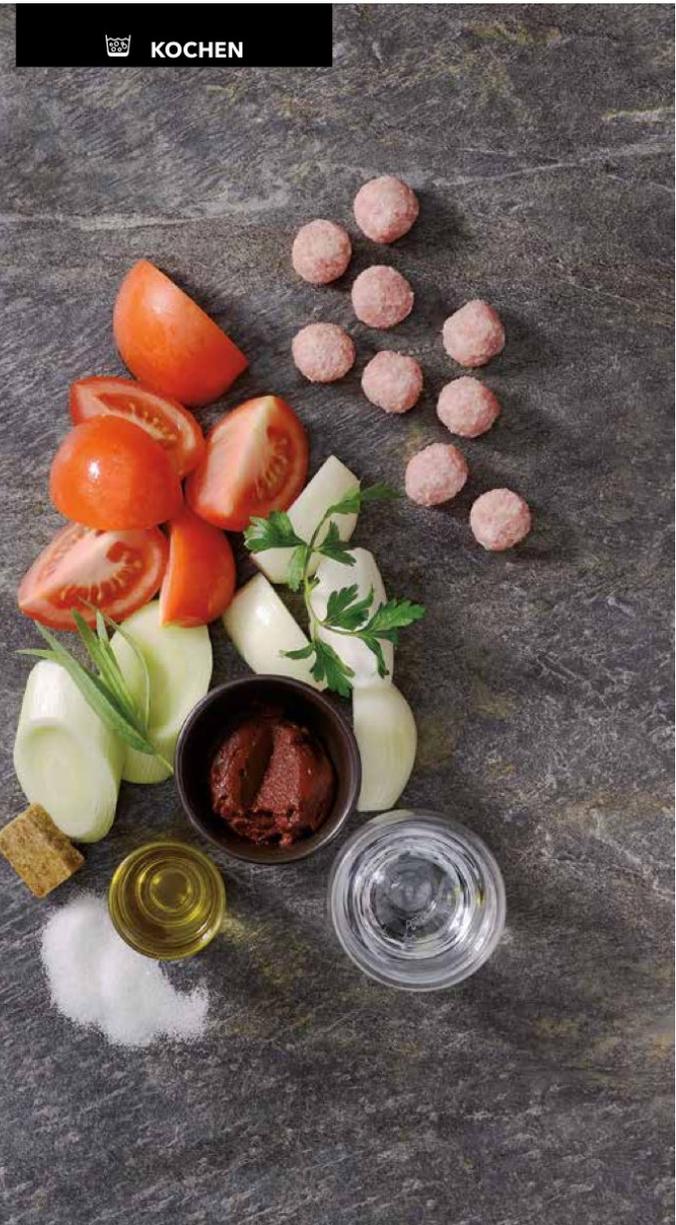
Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel hinzufügen. Deckel schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Butter zur Zwiebel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. KOCHEN P2 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Brühwürfel, Wasser, Kräuterbouquet und Senf hinzugeben. Deckel ohne Verschluss schließen. Auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Kräuterbouquet entfernen. Warm servieren, mit geriebenem Käse.



TOMATENSUPPE MIT HACKBÄLLCHEN

4 Personen, Suppe
Vorbereitung: 8 Minuten
Zubereitungszeit: 35 Minuten

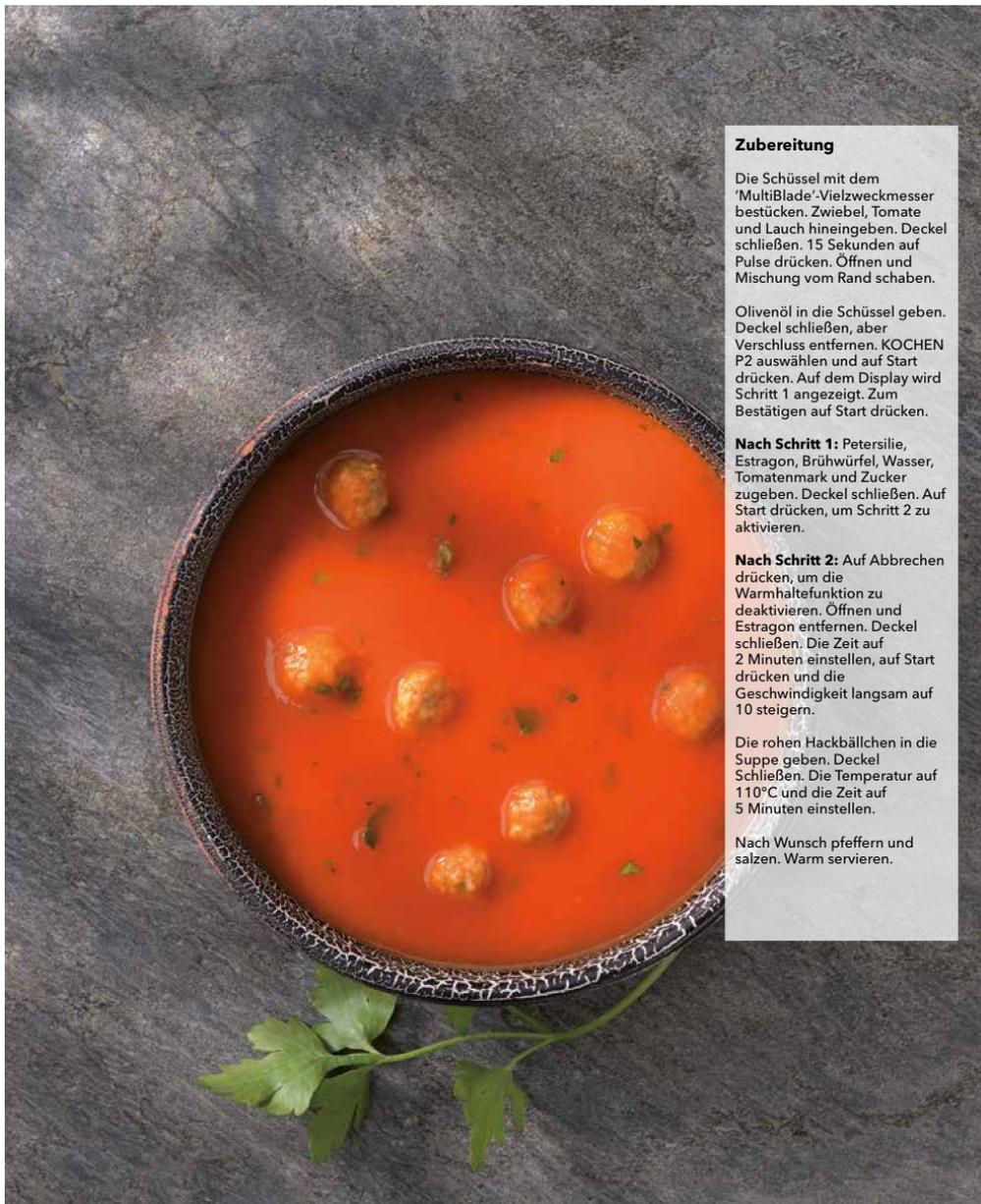
150 g Zwiebel, geschält und geviertelt
1 kg Tomaten, geviertelt
1 Lauchstange, grob geschnitten

2 EL Olivenöl

½ Sträußchen glatte Petersilie, grob geschnitten
2 Zweige frischer Estragon
2 Würfel Rindsbrühe
750 ml Wasser
2 EL Tomatenmark
3 EL Zucker

350 g frische Hackbällchen (2 cm)

Pfeffer & Salz



Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel, Tomate und Lauch hineingeben. Deckel schließen. 15 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Olivenöl in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. KOCHEN P2 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Petersilie, Estragon, Brühwürfel, Wasser, Tomatenmark und Zucker zugeben. Deckel schließen. Auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Nach Schritt 2: Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Öffnen und Estragon entfernen. Deckel schließen. Die Zeit auf 2 Minuten einstellen, auf Start drücken und die Geschwindigkeit langsam auf 10 steigern.

Die rohen Hackbällchen in die Suppe geben. Deckel Schließen. Die Temperatur auf 110°C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen.

Nach Wunsch pfeffern und salzen. Warm servieren.

ERBSENSUPPE MIT MINZE

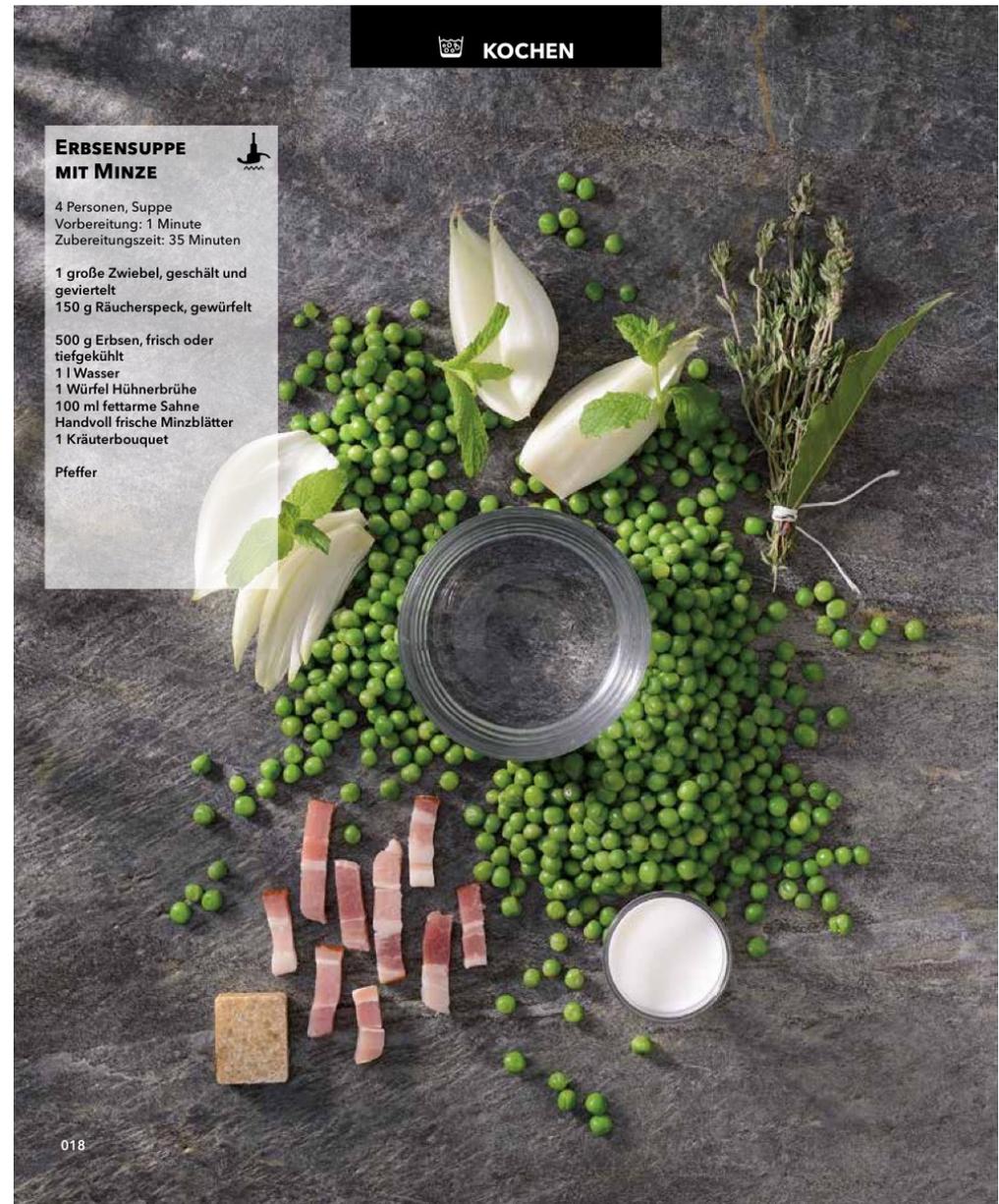


4 Personen, Suppe
Vorbereitung: 1 Minute
Zubereitungszeit: 35 Minuten

1 große Zwiebel, geschält und
geviertelt
150 g Räucherseck, gewürfelt

500 g Erbsen, frisch oder
tiefgekühlt
1 l Wasser
1 Würfel Hühnerbrühe
100 ml fettarme Sahne
Handvoll frische Minzblätter
1 Kräuterbouquet

Pfeffer





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel und Speck hineingeben. Deckel schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken. KOCHEN P2 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Die restlichen Zutaten in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. Auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Nach Schritt 2: Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Kräuterbouquet entfernen. Deckel mit Verschluss schließen. Geschwindigkeit langsam auf 10 steigern und 1-2 Minuten laufen lassen.

Nach Geschmack pfeffern und warm servieren.

TIPP: Für eine sehr feine Suppe 5 Minuten auf Höchstgeschwindigkeit verarbeiten.

KAROTTEN- INGWER-SUPPE

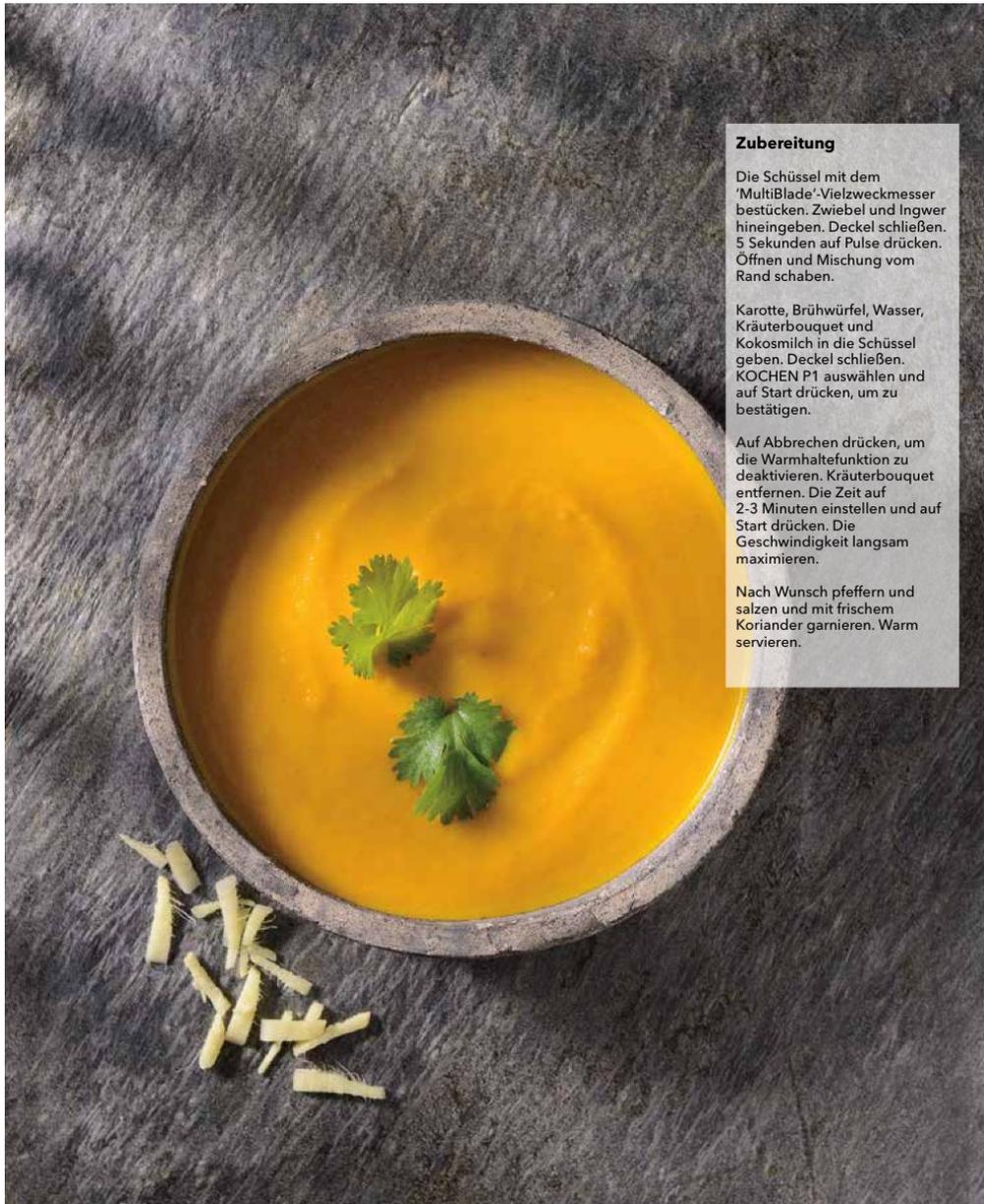
4 Personen, Suppe
Vorbereitung: 8 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

100 g Zwiebel, geschält und
geviertelt
30 g frischer Ingwer, geschält,
grob geschnitten

600 g Karotte, geschält, in
Scheiben (1 cm)
1 Würfel Gemüsebrühe
500 ml Wasser
1 Kräuterbouquet
400 ml Kokosmilch

Pfeffer & Salz
frischer Koriander





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel und Ingwer hineingeben. Deckel schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Karotte, Brühwürfel, Wasser, Kräuterbouquet und Kokosmilch in die Schüssel geben. Deckel schließen. KOCHEN P1 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Kräuterbouquet entfernen. Die Zeit auf 2-3 Minuten einstellen und auf Start drücken. Die Geschwindigkeit langsam maximieren.

Nach Wunsch pfeffern und salzen und mit frischem Koriander garnieren. Warm servieren.

NORDSEEKRAB- BISQUE

8 Personen, Suppe
Vorbereitung: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 35 Minuten

500 g ungeschälte
Nordseekrabben
4 EL Olivenöl

2 EL Mehl
½ Lauchstange, grob geschnitten
1 große Karotte, in Scheiben
1 Stange Bleichsellerie, grob
geschnitten
½ Fenchelknolle, grob
geschnitten
2 EL Cognac (optional)
2 Würfel Fischbrühe
100 ml Weißwein, trocken
2 Knoblauchzehen
1 l Wasser
1 EL Tomatenmark

100 g geschälte Nordseekrabben
Pfeffer





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Die ungeschälten Krabben und Olivenöl hineingeben. Deckel schließen. KOCHEN P2 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Mehl, Lauch, Karotte, Sellerie, Fenchel, Cognac, Brühwürfel, Wein, Knoblauch, Wasser und Tomatenmark zugeben. Deckel schließen. Auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Die Suppe durch ein Sieb geben, nach Wunsch pfeffern und die geschälten Krabben in die Suppe geben. Warm servieren.

MINISTRONE



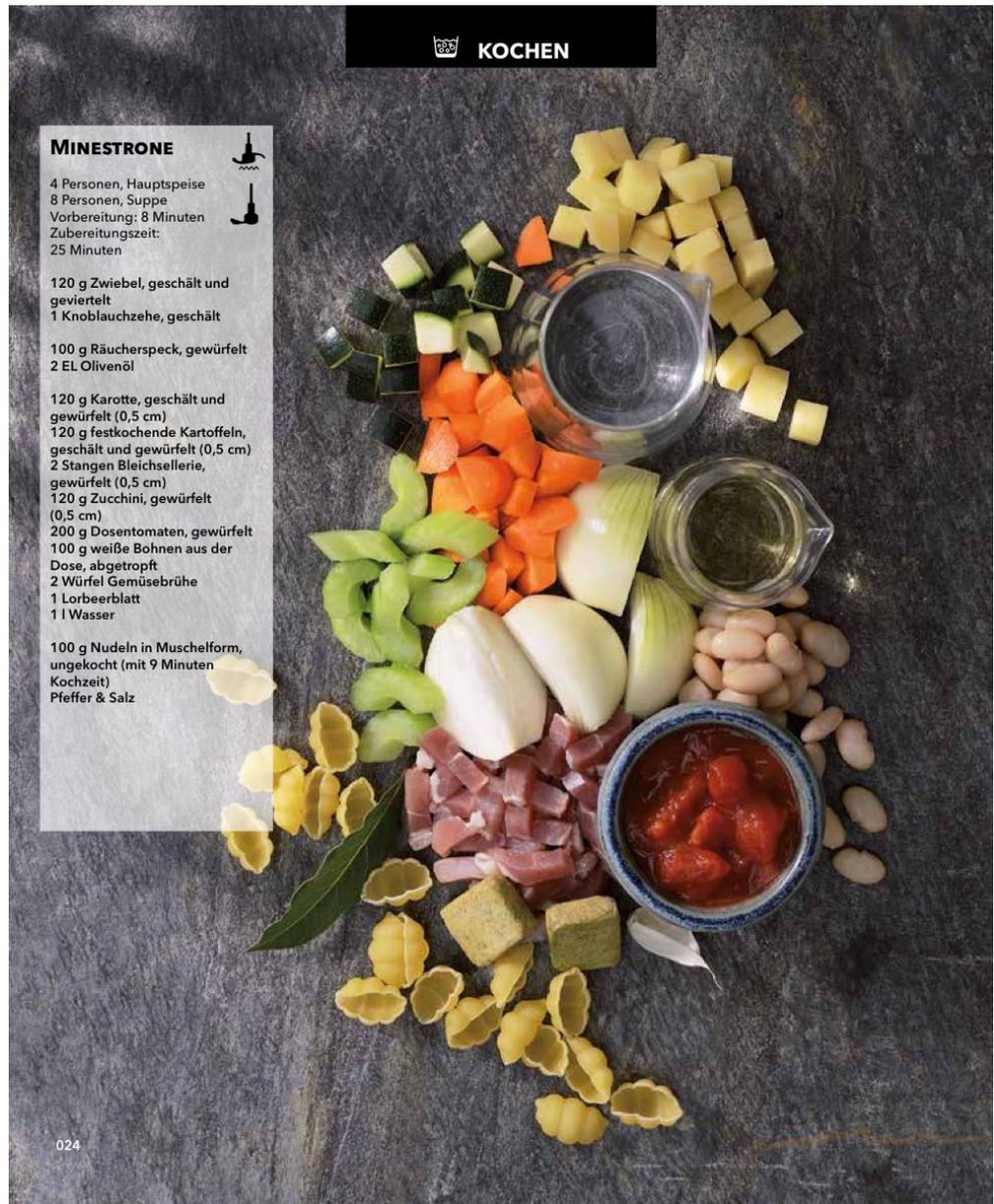
4 Personen, Hauptspeise
8 Personen, Suppe
Vorbereitung: 8 Minuten
Zubereitungszeit:
25 Minuten

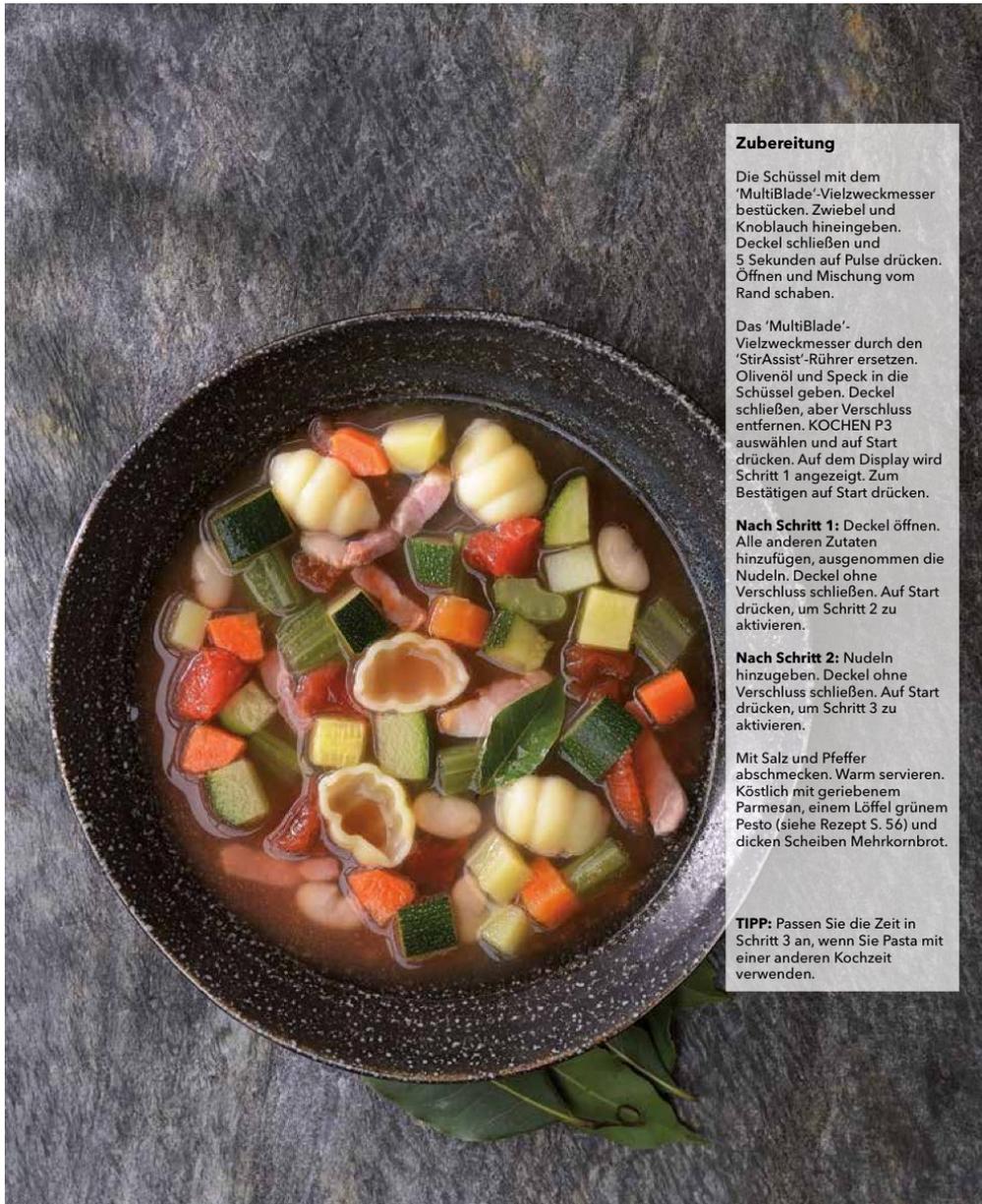
120 g Zwiebel, geschält und gewürfelt
1 Knoblauchzehe, geschält

100 g Räucherspeck, gewürfelt
2 EL Olivenöl

120 g Karotte, geschält und gewürfelt (0,5 cm)
120 g festkochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt (0,5 cm)
2 Stangen Bleichsellerie, gewürfelt (0,5 cm)
120 g Zucchini, gewürfelt (0,5 cm)
200 g Dosentomaten, gewürfelt
100 g weiße Bohnen aus der Dose, abgetropft
2 Würfel Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
1 l Wasser

100 g Nudeln in Muschelform, ungekocht (mit 9 Minuten Kochzeit)
Pfeffer & Salz





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel und Knoblauch hineingeben. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Olivenöl und Speck in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. KOCHEN P3 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Deckel öffnen. Alle anderen Zutaten hinzufügen, ausgenommen die Nudeln. Deckel ohne Verschluss schließen. Auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Nach Schritt 2: Nudeln hinzugeben. Deckel ohne Verschluss schließen. Auf Start drücken, um Schritt 3 zu aktivieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm servieren. Köstlich mit geriebenem Parmesan, einem Löffel grünem Pesto (siehe Rezept S. 56) und dicken Scheiben Mehrkornbrot.

TIPP: Passen Sie die Zeit in Schritt 3 an, wenn Sie Pasta mit einer anderen Kochzeit verwenden.

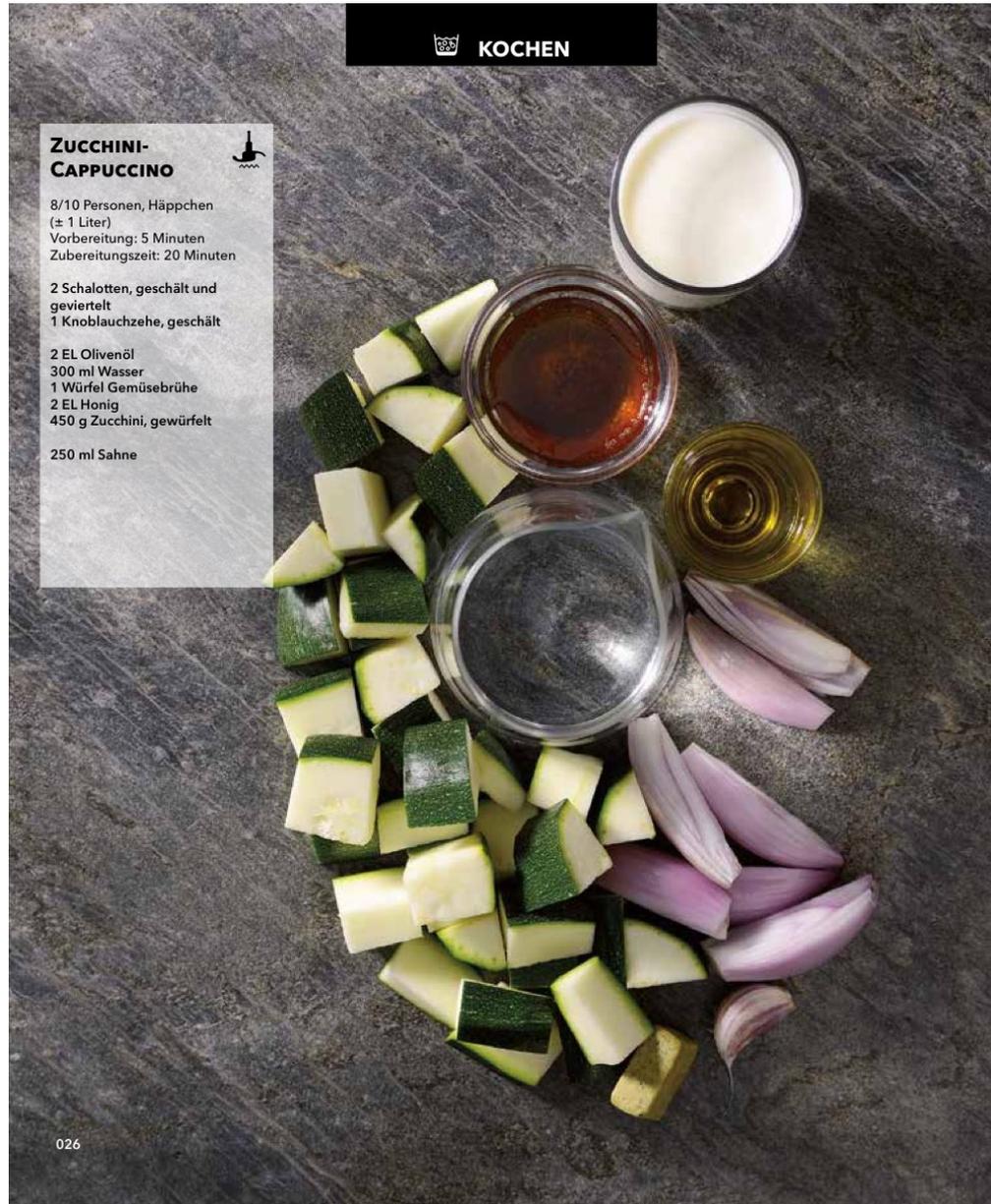
ZUCCHINI-CAPPUCCINO

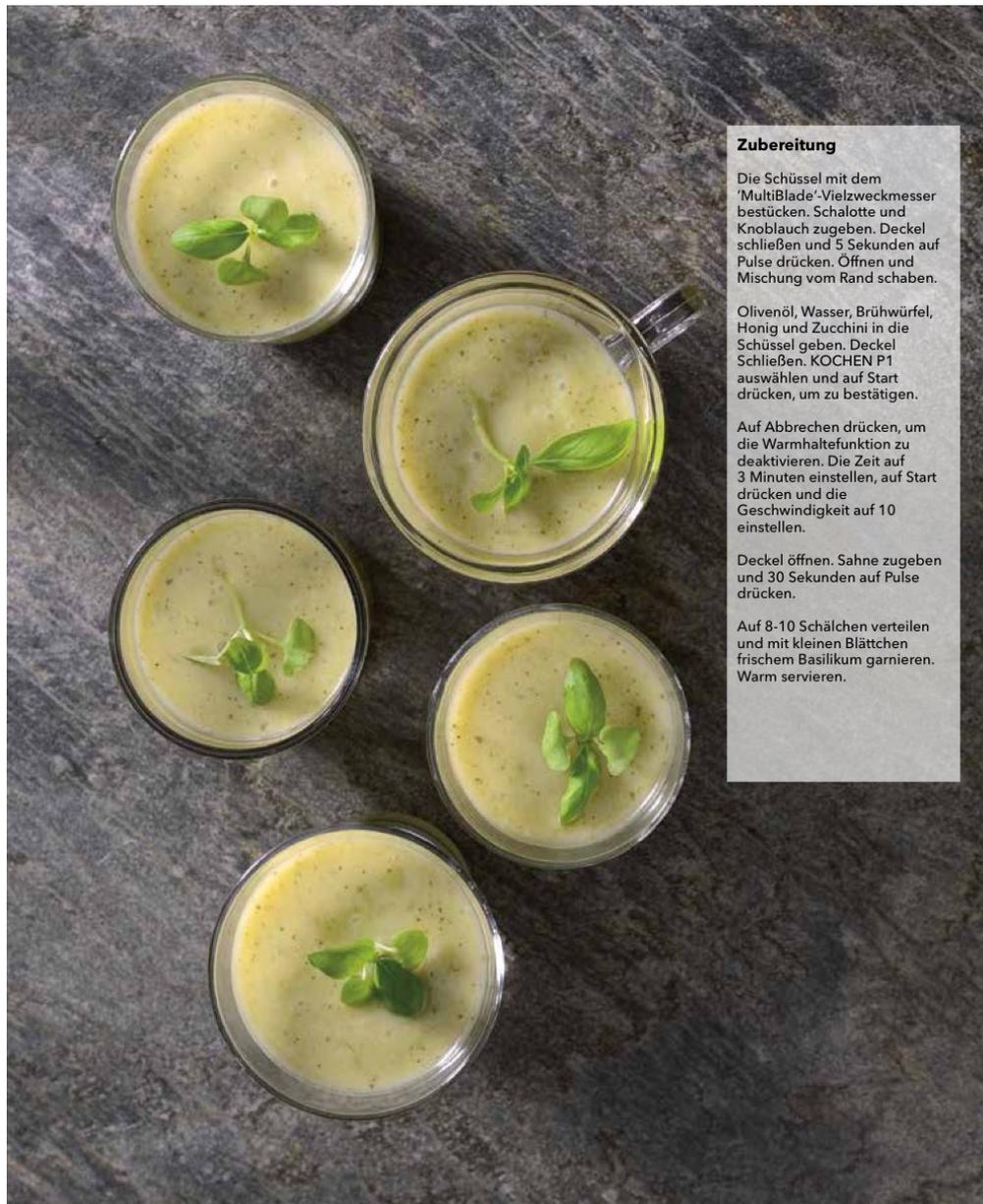
8/10 Personen, Häppchen
(± 1 Liter)
Vorbereitung: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

2 Schalotten, geschält und
geviertelt
1 Knoblauchzehe, geschält

2 EL Olivenöl
300 ml Wasser
1 Würfel Gemüsebrühe
2 EL Honig
450 g Zucchini, gewürfelt

250 ml Sahne





Zubereitung

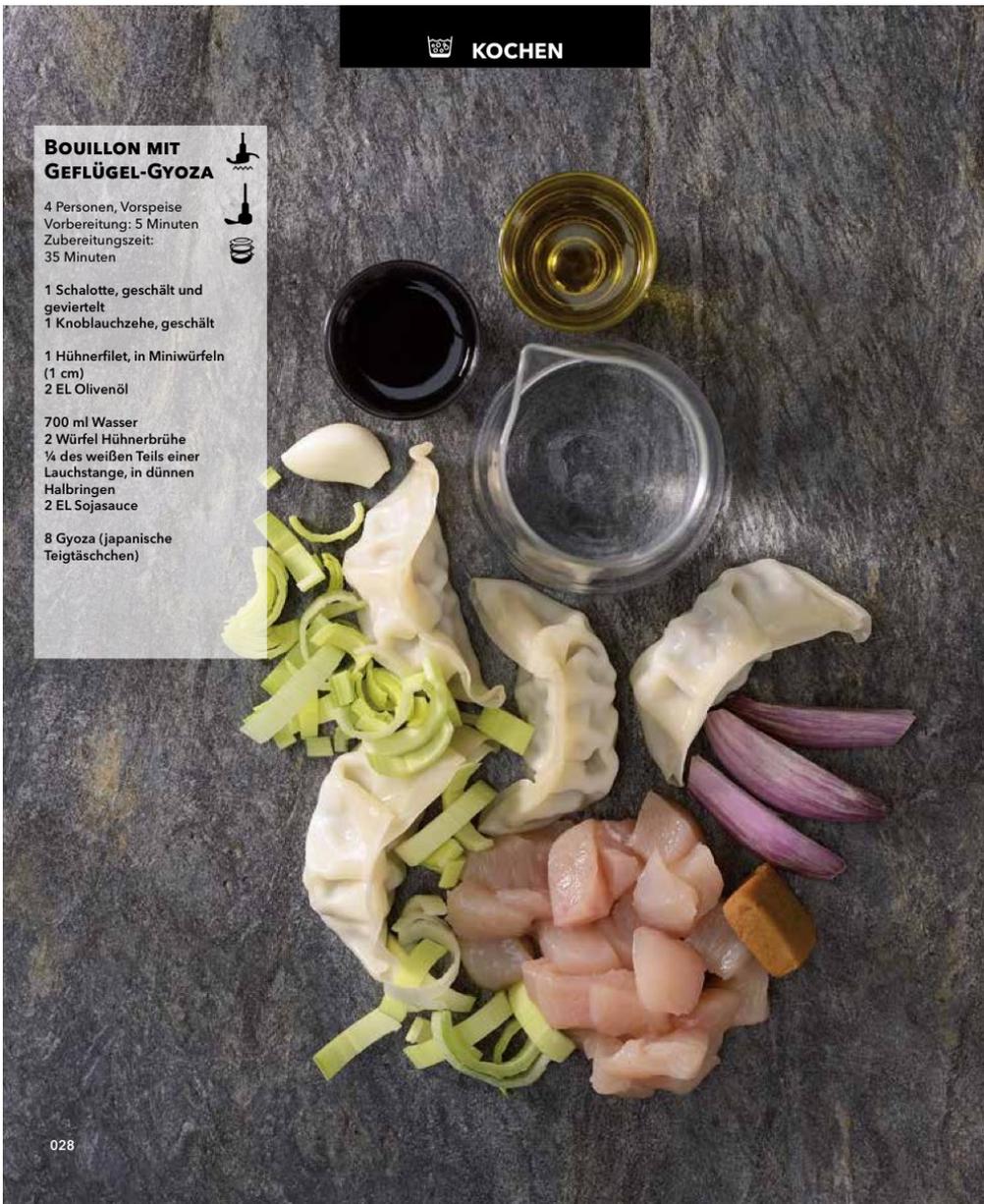
Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Schalotte und Knoblauch zugeben. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Olivenöl, Wasser, Brühwürfel, Honig und Zucchini in die Schüssel geben. Deckel Schließen. KOCHEN P1 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Die Zeit auf 3 Minuten einstellen, auf Start drücken und die Geschwindigkeit auf 10 einstellen.

Deckel öffnen. Sahne zugeben und 30 Sekunden auf Pulse drücken.

Auf 8-10 Schälchen verteilen und mit kleinen Blättchen frischem Basilikum garnieren. Warm servieren.



BOUILLON MIT GEFLÜGEL-GYOZA

4 Personen, Vorspeise
 Vorbereitung: 5 Minuten
 Zubereitungszeit: 35 Minuten

1 Schalotte, geschält und geviertelt
 1 Knoblauchzehe, geschält

1 Hühnerfilet, in Miniwürfeln (1 cm)
 2 EL Olivenöl

700 ml Wasser
 2 Würfel Hühnerbrühe
 ¼ des weißen Teils einer Lauchstange, in dünnen Halbringen
 2 EL Sojasauce

8 Gyoza (japanische Teigtäschchen)



Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Schalotte und Knoblauch zugeben. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Hühnerfilet und Öl in die Schüssel geben. Schließen. KOCHEN P2 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Wasser, Brühwürfel, Lauch und Sojasauce hinzugeben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. Auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Nach Schritt 2: Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. 'StirAssist'-Rührer und Deckel entfernen und den unteren Garkorb auf die Schüssel setzen. Gyoza hineinlegen und mit dem Garkorbdeckel verschließen. Die Temperatur manuell auf 110°C einstellen, die Zeit auf 5 Minuten. Auf Start drücken.

Die Bouillon und die Gyoza auf 4 Teller verteilen und sofort servieren.



TOPINAMBURSUPPE MIT ROSMARIN

4 Personen, Suppe
Vorbereitung: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 35 Minuten

100 g Zwiebel, geschält und
geviertelt
2 Stangen Bleichsellerie,
gewaschen und klein geschnitten

10 g Butter

500 g Topinambur, gründlich
gewaschen, ungeschält und
gewürfelt (3 cm)
800 ml Milch
2 Würfel Gemüsebrühe
1 Zweig frischer Rosmarin

Pfeffer & Salz



Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel und Sellerie hineingeben. Deckel schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben. Butter hinzugeben, wieder schließen, KOCHEN P2 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Die restlichen Zutaten in die Schüssel geben. Deckel schließen. Auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Nach Schritt 2: Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Rosmarinzweige aus der Suppe nehmen. Deckel schließen. Prüfen, ob der Deckel gut schließt. Die Zeit auf 2-3 Minuten einstellen, auf Start drücken und die Geschwindigkeit langsam auf 10 steigern.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Wenn Sie keine Topinambur bekommen können, können Sie auf Kartoffeln ausweichen.

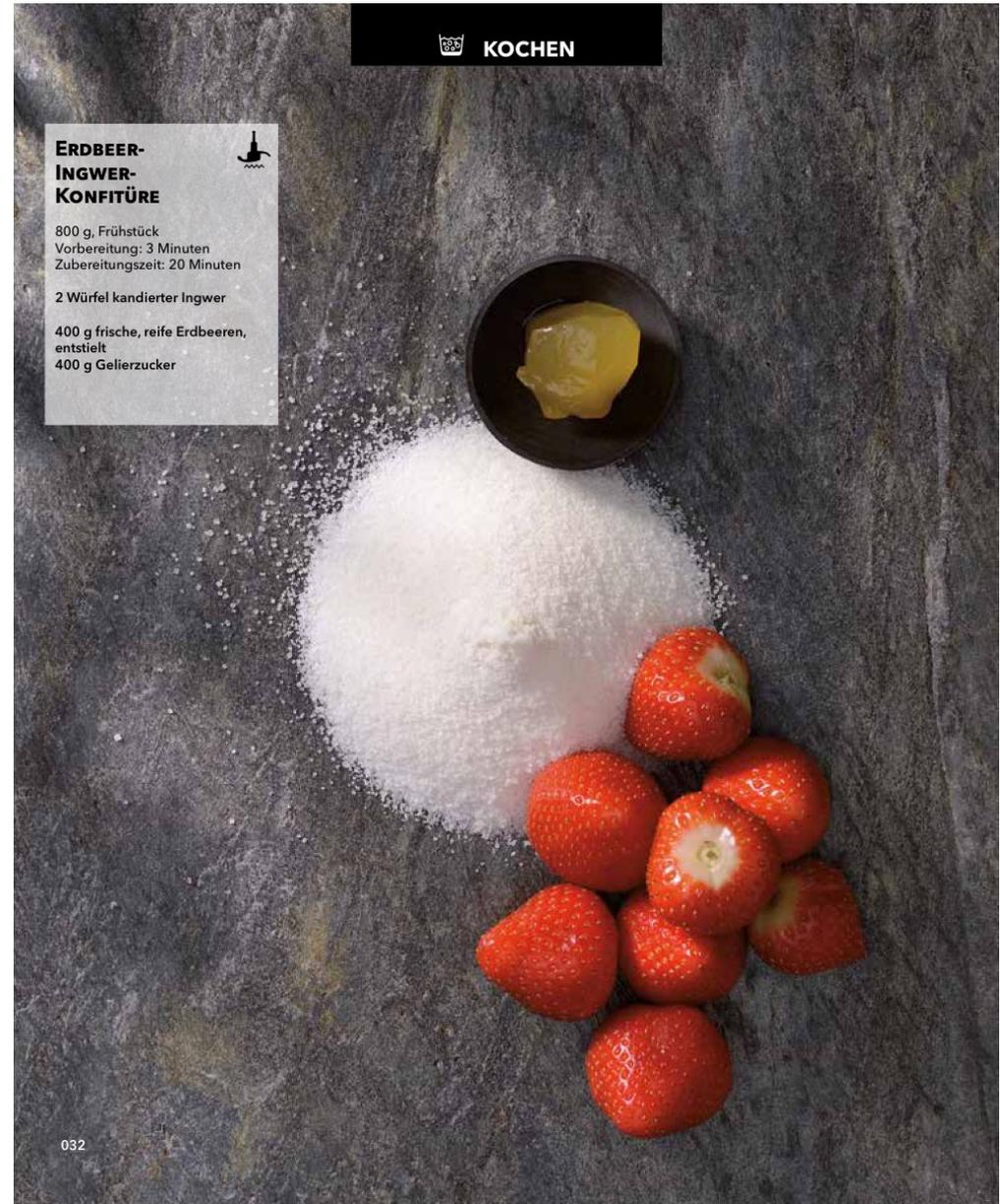
ERDBEER- INGWER- KONFITÜRE



800 g, Frühstück
Vorbereitung: 3 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

2 Würfel kandierter Ingwer

400 g frische, reife Erdbeeren,
entstielt
400 g Gelierzucker





Zubereitung

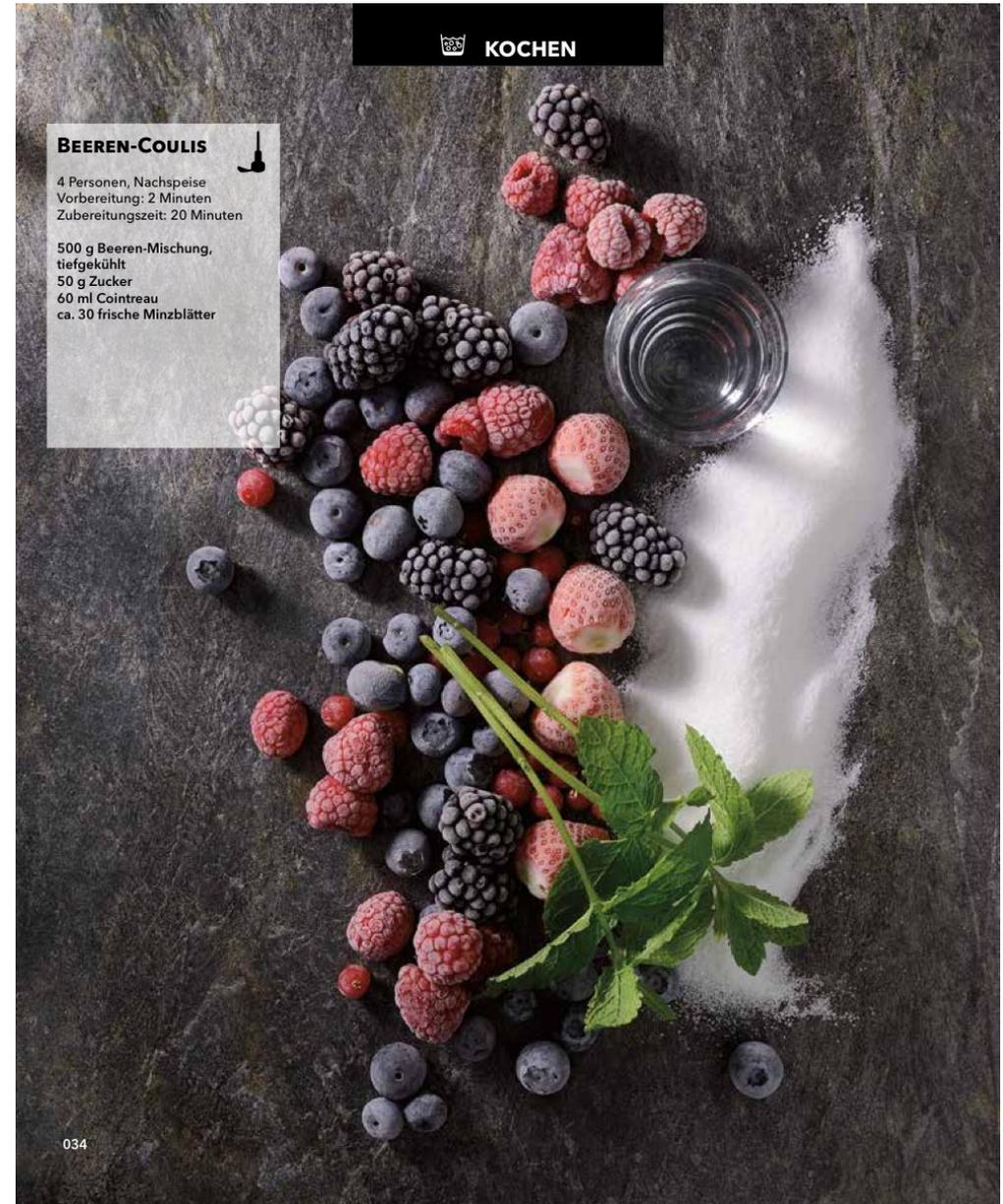
Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Ingwer hinzufügen. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Erdbeeren und Gelierzucker zum Ingwer geben. Deckel schließen, aber Verschluss offen lassen. KOCHEN P1 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Gläsern mit kochendem Wasser ausspülen. Bis an den Rand mit Konfitüre füllen. Sofort gut verschließen, damit die Konfitüre lange haltbar bleibt.

Die Zeit auf 2 Minuten einstellen, auf Start drücken und die Geschwindigkeit langsam auf 10 steigern.

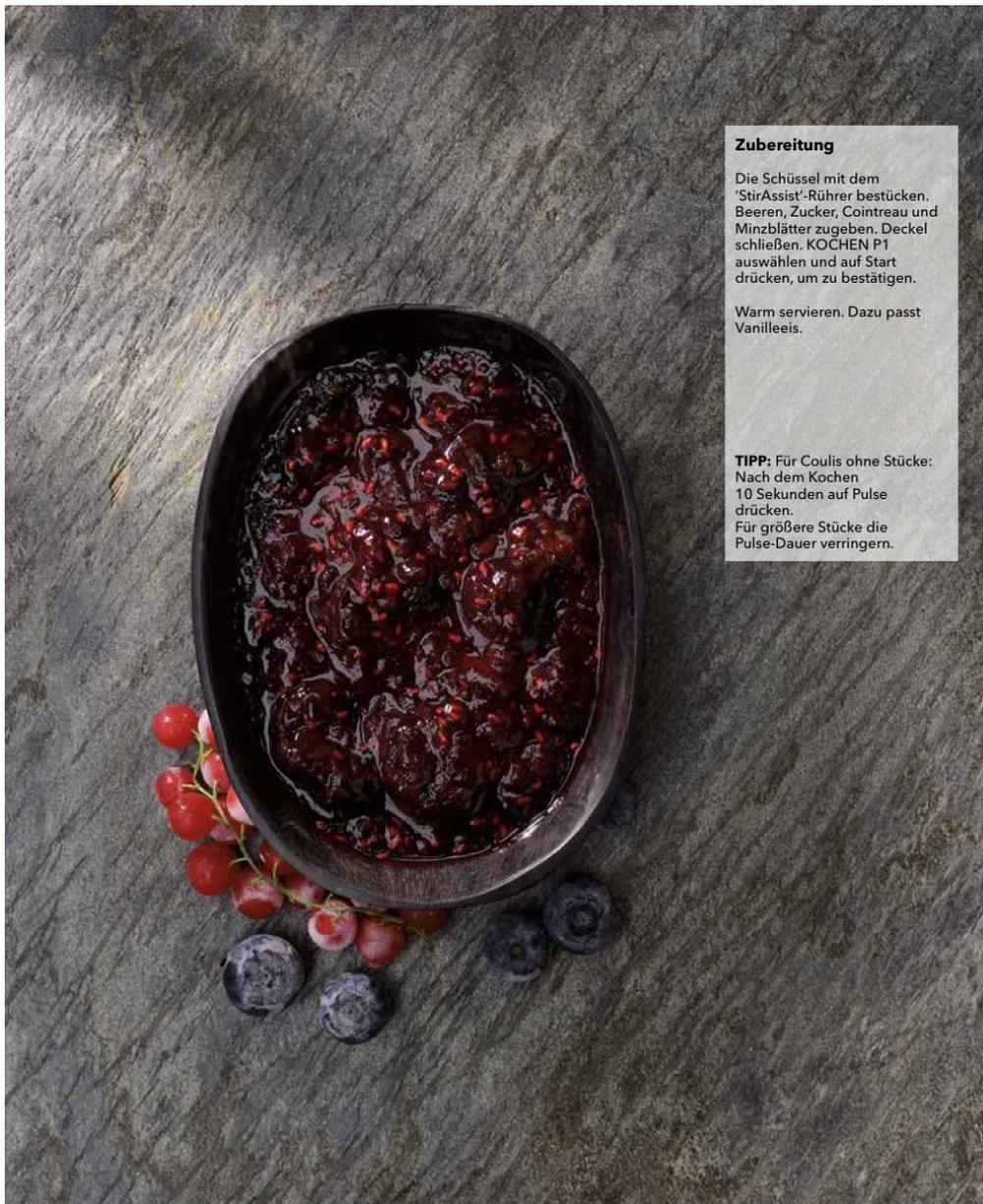
TIPP: Für eine würzige Zwiebelkonfitüre: Die Zutaten durch 300 g Zwiebel ersetzen (geschält und geviertelt), 150 g Zucker und 150 ml Rotwein. Zwiebeln wie Ingwer zerkleinern. Dann Zucker und Wein hinzugeben und nach obigem Rezept zubereiten.



BEEREN-COULIS 

4 Personen, Nachspeise
Vorbereitung: 2 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

500 g Beeren-Mischung, tiefgekühlt
50 g Zucker
60 ml Cointreau
ca. 30 frische Minzblätter



Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'StirAssist'-Rührer bestücken. Beeren, Zucker, Cointreau und Minzblätter zugeben. Deckel schließen. KOCHEN P1 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Warm servieren. Dazu passt Vanilleeis.

TIPP: Für Coulis ohne Stücke: Nach dem Kochen 10 Sekunden auf Pulse drücken. Für größere Stücke die Pulse-Dauer verringern.

BRATEN

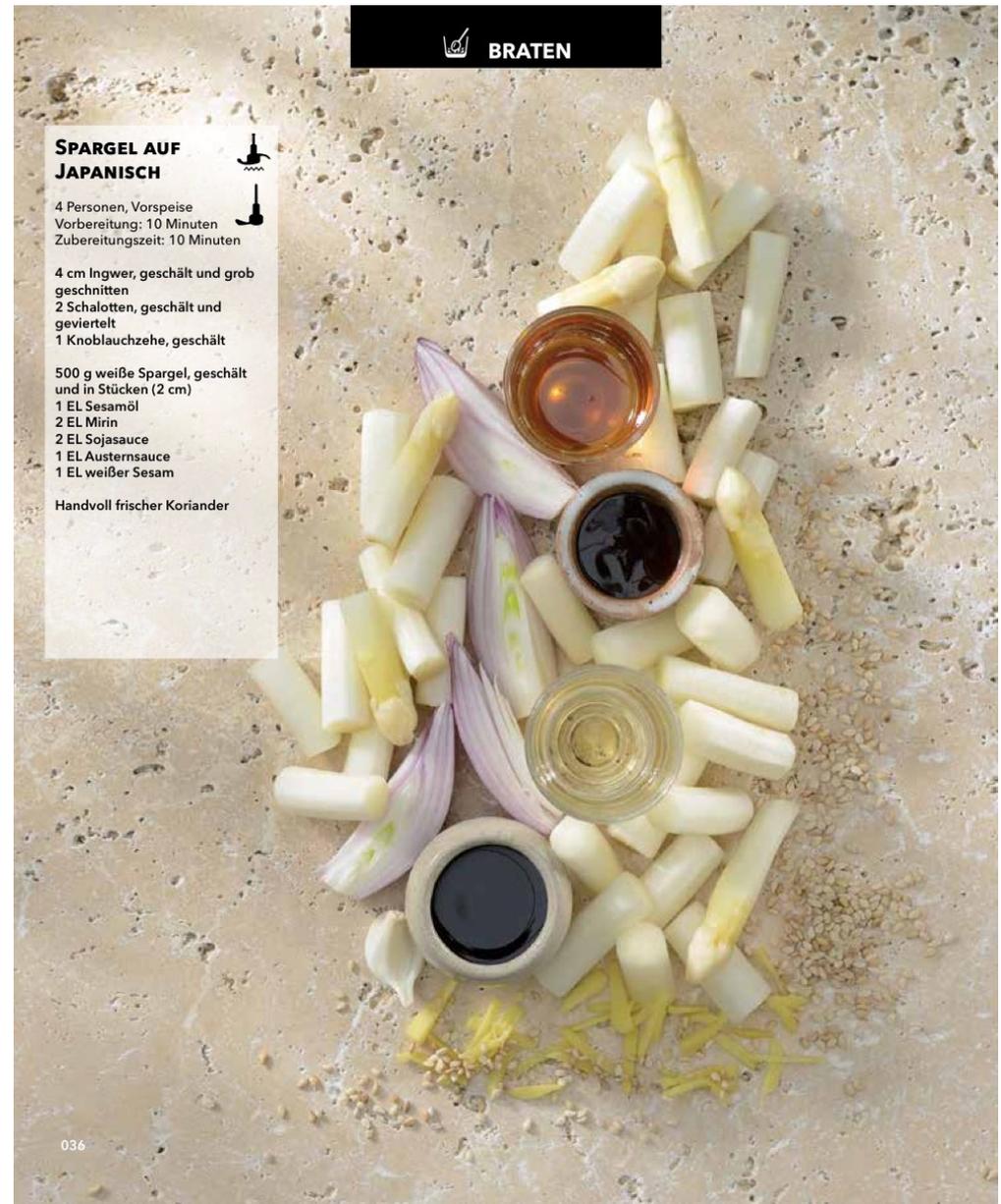
SPARGEL AUF JAPANISCH

4 Personen, Vorspeise
Vorbereitung: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten 

4 cm Ingwer, geschält und grob geschnitten
2 Schalotten, geschält und geviertelt
1 Knoblauchzehe, geschält

500 g weiße Spargel, geschält und in Stücken (2 cm)
1 EL Sesamöl
2 EL Mirin
2 EL Sojasauce
1 EL Austernsauce
1 EL weißer Sesam

Handvoll frischer Koriander





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Ingwer, Schalotte und Knoblauch zugeben. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Spargel, Sesamöl, Mirin, Sojasauce, Austernsauce und Sesam in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. BRATEN P1 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Mit Koriander garnieren und warm servieren.

BRATEN

GEBRATENER REIS MIT TOFU

4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

3 Knoblauchzehen, geschält
1 rote Chili, entsamt

250 g gekochter Reis
150 g Brokkoli, in kleinen Röschen
150 g Pak-Choi, in Stücken von 2 cm (auch das Grüne verwenden)
100 g Lauch, in Halbringen
3 EL Austernsauce
1 EL Sesamöl
2 EL Sojasauce
2 EL brauner Zucker

250 g Tofu, gewürfelt
2 Eier, in einem separaten Schälchen verquirlt

Handvoll Koriander, grob gehackt





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Knoblauch und Chili zugeben. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Reis, Brokkoli, Pak-Choi, Lauch, Austernsauce, Sesamöl, Sojasauce und Zucker zugeben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. BRATEN P2 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Tofu und Eier in die Schüssel geben. Deckel wieder schließen, ohne Verschluss. Auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Mit Koriander garnieren und sofort servieren.

TIPP: Am besten den Reis einen Tag vorher kochen, damit er gut abtropfen kann.

BRATEN

CHOP SUEY (VEGETARISCH)



4 Personen, Beilage
2 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 8 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

1 Knoblauchzehe, geschält
4 cm Ingwer, geschält und fein gehackt

50 g Sojabohnensprossen
1 rote Paprika, in Streifen
50 g Karotte, geschält, in Halbringen
2 Stangen Pak-Choi, in Stücken von 2 cm (auch das Grüne verwenden)
100 g frische Shiitake-Pilze, geviertelt
½ Bund Frühlingszwiebeln, in diagonalen Ringen
50 g Zuckerschoten
1 EL Sesamöl

3 EL Sojasauce
3 EL Chilisauce
1 EL Speisestärke

Handvoll Koriander, grob gehackt





Zubereitung

Nudeln in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser übergießen, 5 Minuten stehen lassen und dann abseihen.

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Knoblauch, Erdnüsse und Chili zugeben. Deckel schließen und 10 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Öl, Tamarinde, Zucker, Scampi und Eier in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. BRATEN P2 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Kokosmilch, Fischesauce, Wasser und eingeweichte Nudeln zugeben. Deckel wieder schließen, aber mit Verschluss. Auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Nach Schritt 2: Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Sojabohnensprossen und Frühlingzwiebeln zum Rest geben. Deckel schließen. Auf Geschwindigkeit 4 einstellen, die Zeit auf 5 Minuten. Auf Start drücken. Die Zeit auf 2 Minuten einstellen, auf Start drücken und die Geschwindigkeit auf 2 einstellen.

Sofort servieren.

BRATEN

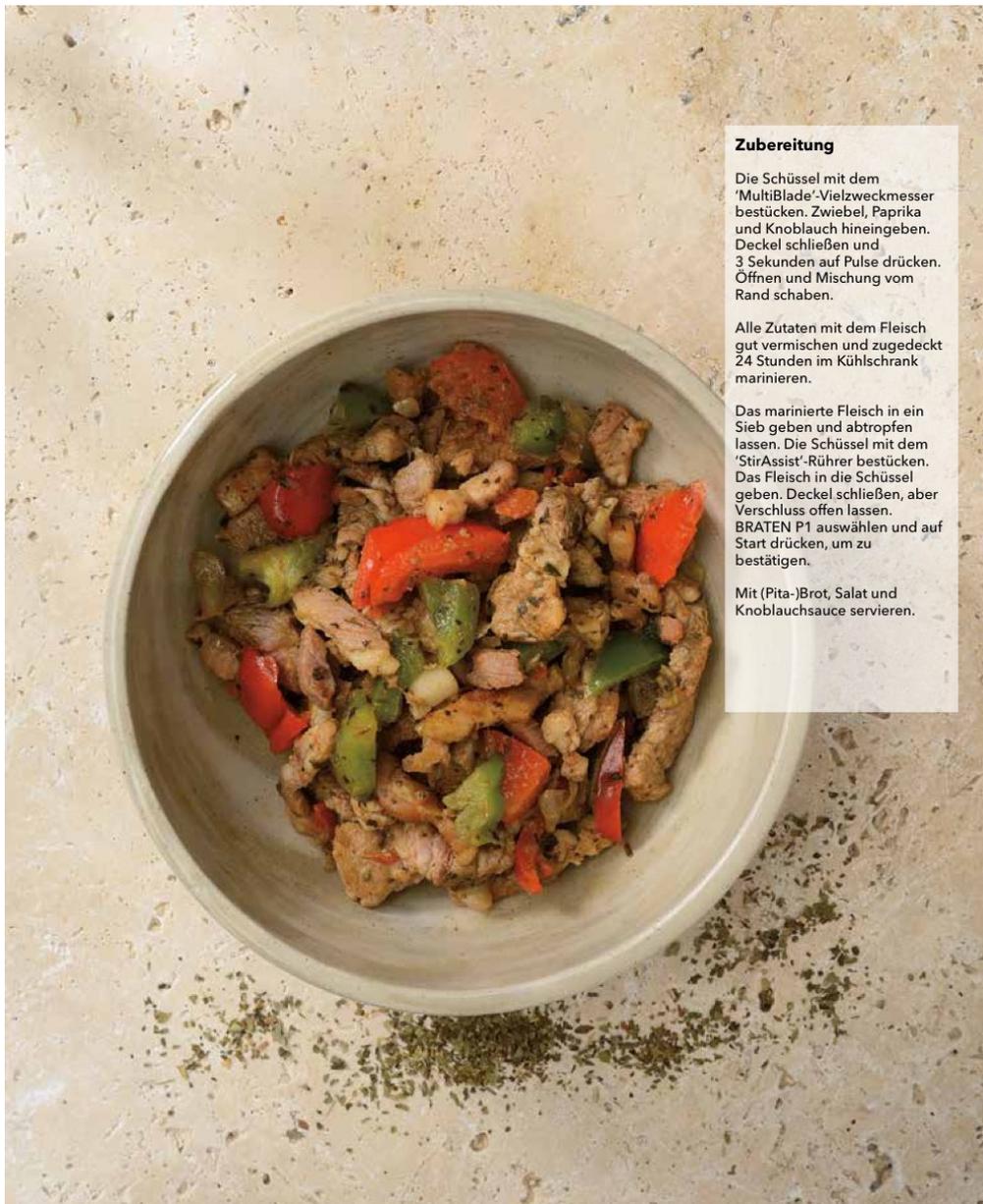
GYROS

4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 8 Minuten
Zubereitungszeit:
10 Minuten + 24 Stunden
zum Marinieren

½ Zwiebel, geschält und halbiert
½ grüne Paprika, geviertelt
½ rote Paprika, geviertelt
2 Knoblauchzehen, geschält

600 g Schweinefleisch, in Streifen
(am besten aus der Schulter)
3 EL Olivenöl
Saft einer Zitrone
1 Prise grobes Meersalz
2 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL getrockneter Oregano
1 TL Cayennepfeffer





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel, Paprika und Knoblauch hineingeben. Deckel schließen und 3 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Alle Zutaten mit dem Fleisch gut vermischen und zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Das marinierte Fleisch in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Schüssel mit dem 'StirAssist'-Rührer bestücken. Das Fleisch in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss offen lassen. BRATEN P1 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Mit (Pita-)Brot, Salat und Knoblauchsauce servieren.

SCHMOREN

SAUCE BÉARNAISE

4/6 Personen, Sauce
Vorbereitung: 3 Minuten
Zubereitungszeit: 8 Minuten

40 g Sauce gastrique
4 Eigelb

170 g Butter, in Stücken
30 g frischer Estragon, Blätter
grob geschnitten
Salz und Pfeffer





Zubereitung

Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken. Gastrique und Eigelb zugeben. Die Gastrique muss gut abgekühlt sein. Deckel schließen. SCHMOREN P8 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen erneut auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Butter und Estragon in die Schüssel geben. Deckel wieder schließen und auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Nach Schritt 2: Nach Geschmack Pfeffer und Salz hinzufügen. Warm servieren.

TIPP: So bereiten Sie selbst eine Sauce gastrique zu: 'StirAssist'-Rührer einsetzen. 200 ml Essig, 200 ml Wasser, 200 ml Weißwein, 1 EL weiße Pfefferkörner, 20 g frischer Estragon und 1 fein gehackte Schalotte zugeben. Deckel Schließen. Die Temperatur manuell auf 120°C einstellen, die Zeit auf 10 Minuten. Auf Start drücken. Die Geschwindigkeit auf 2 stellen. Abseihen und in eine Flasche gießen (monatelang haltbar).

SCHMOREN

CURRY-SAUCE



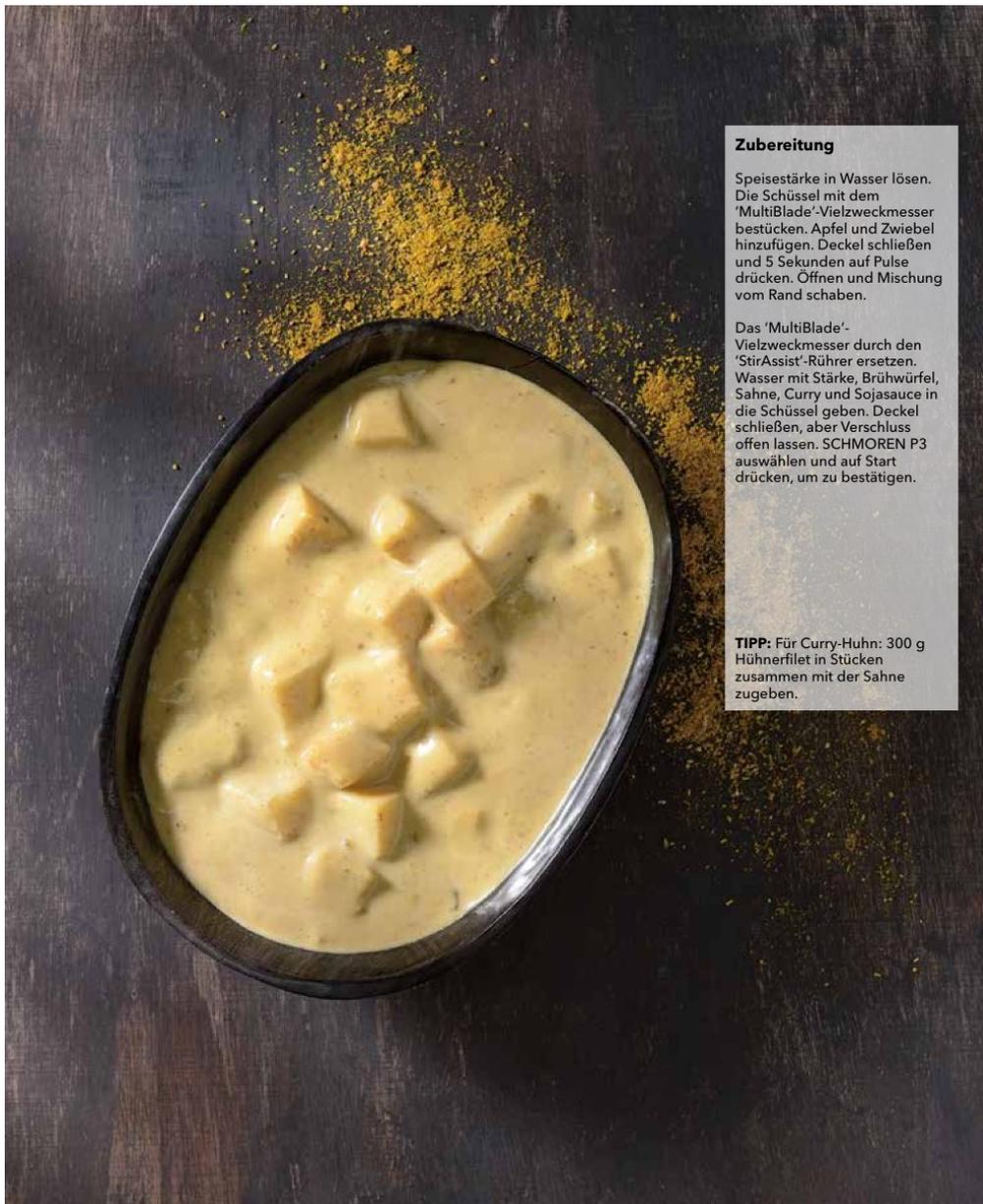
4 Personen, Sauce
Vorbereitung: 3 Minuten
Zubereitungszeit:
10 Minuten



1 Apfel, entkernt und geviertelt
1 Zwiebel, geschält und geviertelt

2 EL Speisestärke
100 ml Wasser
1 Würfel Gemüsebrühe
300 ml Sahne
2 EL Curry-Pulver oder 1 EL
Curry-Paste
2 EL Sojasauce





Zubereitung

Speisestärke in Wasser lösen. Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Apfel und Zwiebel hinzufügen. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Wasser mit Stärke, Brühwürfel, Sahne, Curry und Sojasauce in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss offen lassen. SCHMOREN P3 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

TIPP: Für Curry-Huhn: 300 g Hühnerfilet in Stücken zusammen mit der Sahne zugeben.

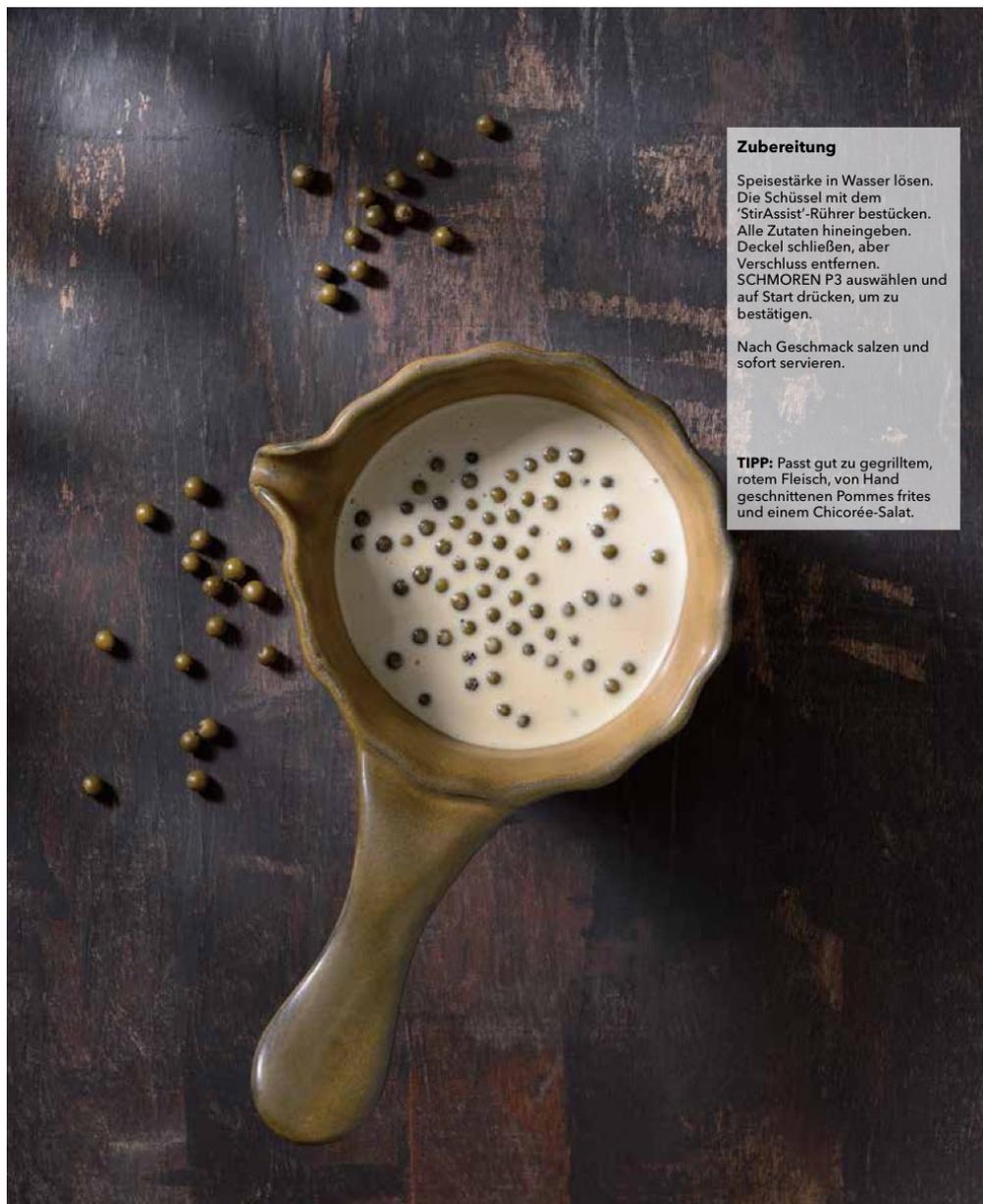


 SCHMOREN

RAHMSAUCE MIT GRÜNEM PFEFFER

4/6 Personen, Sauce
Vorbereitung: 2 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

60 g grüne Pfefferkörner,
gewaschen und abgetropft
3 EL Speisestärke
200 ml Wasser
250 ml Sahne
1 EL flüssiger Fleischextrakt
1 EL Ketchup
Salz



Zubereitung

Speisestärke in Wasser lösen. Die Schüssel mit dem 'StirAssist'-Rührer bestücken. Alle Zutaten hineingeben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P3 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Nach Geschmack salzen und sofort servieren.

TIPP: Passt gut zu gegrilltem, rotem Fleisch, von Hand geschnittenen Pommes frites und einem Chicorée-Salat.

 **SCHMOREN**

TOMATENSAUCE 

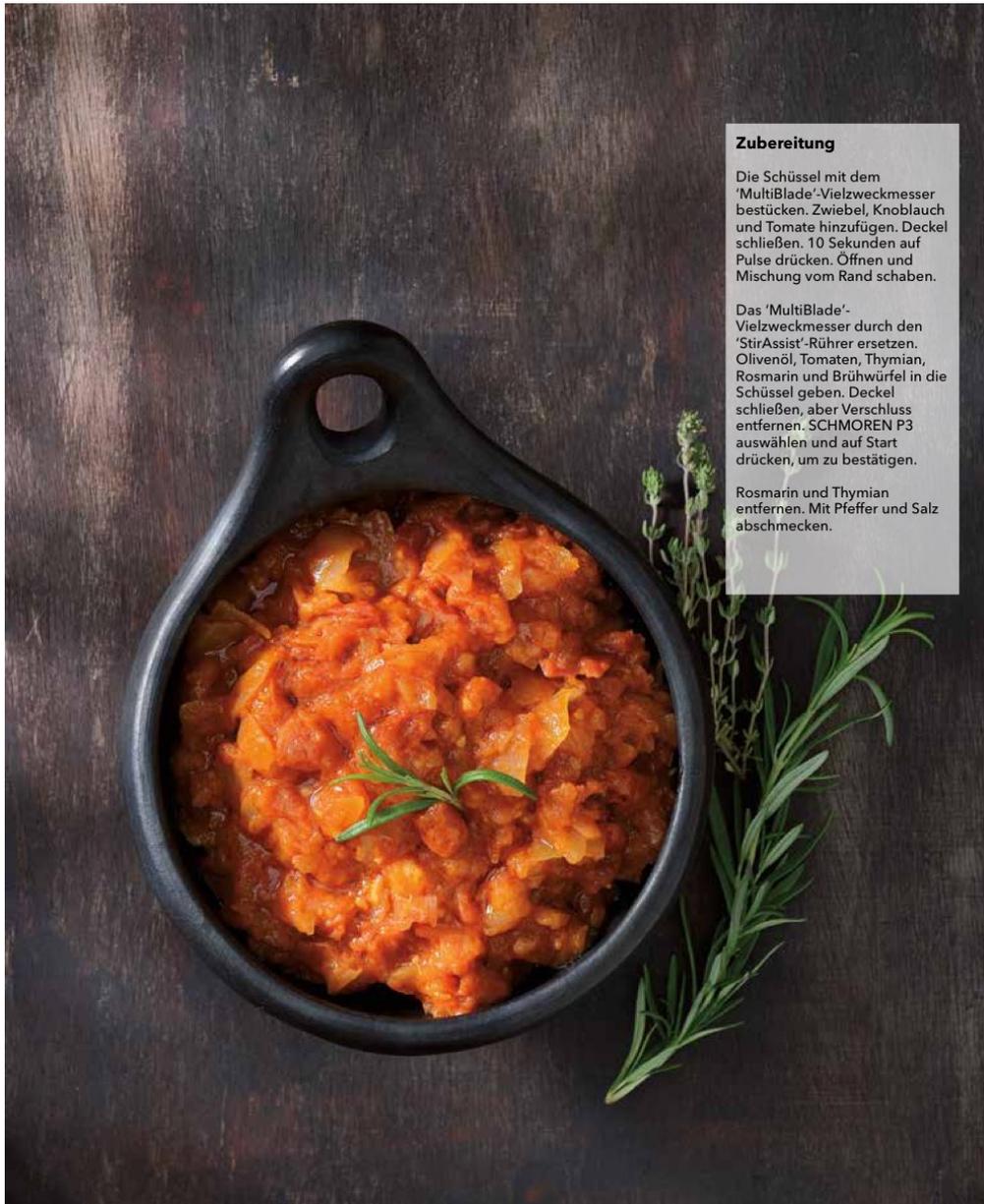
4/6 Personen, Sauce
Vorbereitung: 2 Minuten
Zubereitungszeit:
10 Minuten 

250 g Zwiebel, geschält und geviertelt
2 Knoblauchzehen, geschält
4 Tomaten, geviertelt

80 ml Olivenöl
1 Dose Tomatenwürfel (400 g)
2 Würfel Gemüsebrühe
3 Zweige frischer Rosmarin
3 Zweige Thymian

Pfeffer & Salz





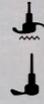
Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel, Knoblauch und Tomate hinzufügen. Deckel schließen. 10 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Olivenöl, Tomaten, Thymian, Rosmarin und Brühwürfel in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P3 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Rosmarin und Thymian entfernen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

RATATOUILLE



4 Personen, Beilage
Vorbereitung: 8 Minuten
Zubereitungszeit:
25 Minuten

100 g Zwiebel, geschält und geviertelt
2 Knoblauchzehen, geschält
240 g frische Tomaten, geviertelt

3 EL Olivenöl
1 gelbe Paprika, in Stücken (2-3 cm)
1 rote Paprika, in Stücken (2-3 cm)
2 Zweige frischer Thymian
1 Zweig frischer Rosmarin
2 Würfel Gemüsebrühe

200 g Zucchini, gewürfelt (2-3 cm)
200 g Aubergine, gewürfelt (2-3 cm)





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel, Knoblauch und Tomate hinzufügen. Deckel schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Olivenöl, Paprika, Thymian, Rosmarin und Brühwürfel in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P11 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Aubergine und Zucchini zugeben. Deckel erneut schließen, aber Verschluss entfernen. Auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Warm servieren.

TIPP: Als Beilage zu ausgelassenen Speckwürfeln und gekochtem Reis.



SCHMOREN

RUKOLA-PESTO



4 Personen, Sauce
Vorbereitung: 1 Minute
Zubereitungszeit: 8 Minuten

2 Knoblauchzehen, geschält

60 g Pinienkerne
2 EL Olivenöl

80 g frischer Rucola
60 g Parmesan, in Stücken

140 ml Olivenöl
Pfeffer & Salz



Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Knoblauch hinzufügen. Deckel schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Pinienkerne und 2 EL Olivenöl zugeben. Wieder Deckel schließen. SCHMOREN P1 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Rucola, Parmesan, Pfeffer und Salz zugeben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. Geschwindigkeit langsam maximieren und 1 Minute verarbeiten. Bei laufender Maschine das Öl zugießen. Öffnen und Mischung vom Rand schaben. Deckel schließen und noch einmal bei Höchstgeschwindigkeit 30 Sekunden mixen.

TIPP: für ein Pesto genovese: Rucola durch Basilikum ersetzen.

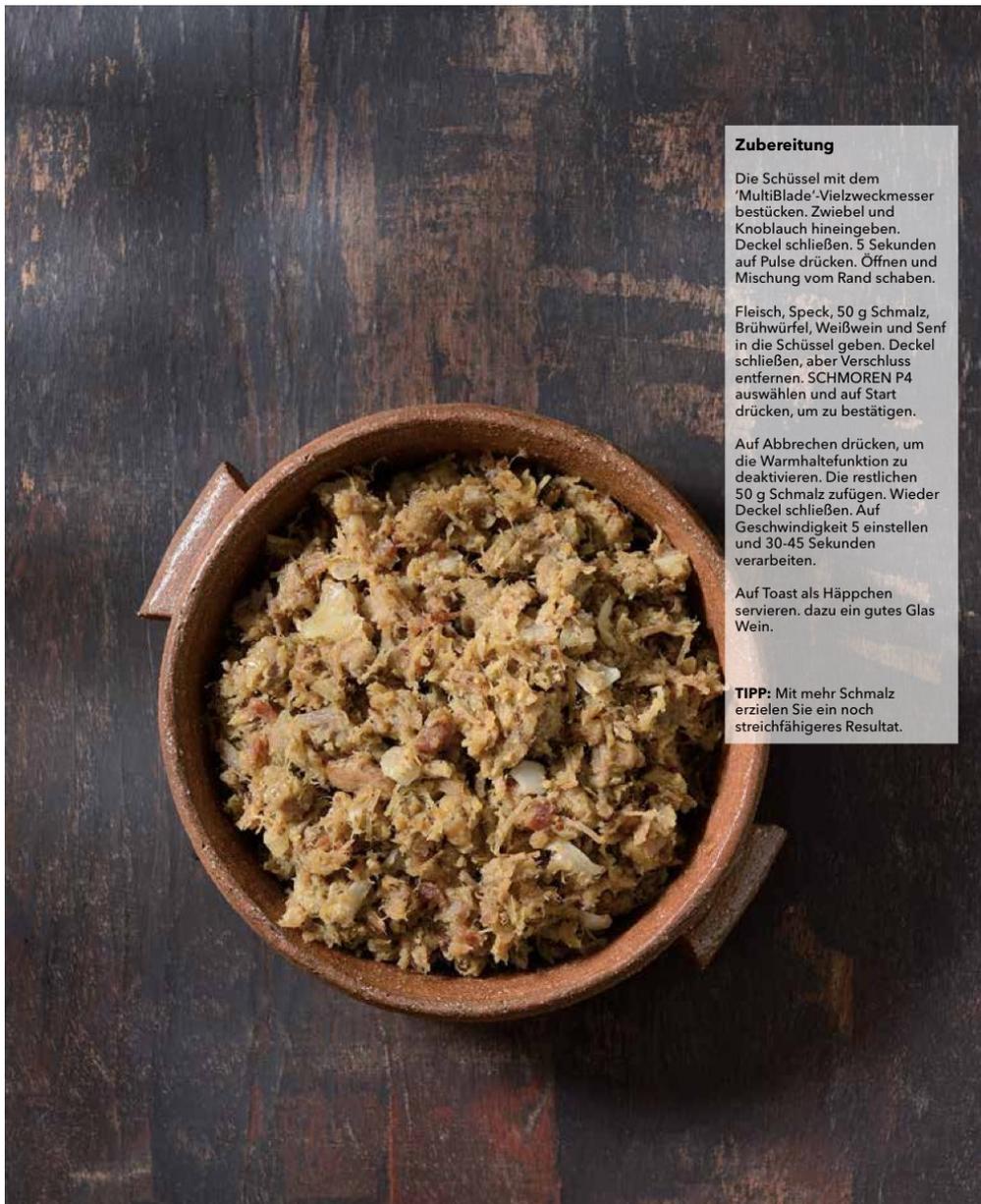
RILLETTES AUS SCHWEINEFLEISCH

4-8 Personen, Häppchen
Vorbereitung: 8 Minuten
Zubereitungszeit: 1 Stunde
30 Minuten

1 Zwiebel, geschält und geviertelt
2 Knoblauchzehen, geschält

400 g Schweinefleisch, in Stücken von 4 cm (am besten aus der Schulter, kein mageres Fleisch)
200 g Räucherseck, zerkleinert
50 g + 50 g Schweinefett (Schmalz)
1 Würfel Fleischbrühe
100 ml Weißwein
1 EL grober Senf





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel und Knoblauch hineingeben. Deckel schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Fleisch, Speck, 50 g Schmalz, Brühwürfel, Weißwein und Senf in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P4 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Die restlichen 50 g Schmalz zufügen. Wieder Deckel schließen. Auf Geschwindigkeit 5 einstellen und 30-45 Sekunden verarbeiten.

Auf Toast als Häppchen servieren. dazu ein gutes Glas Wein.

TIPP: Mit mehr Schmalz erzielen Sie ein noch streichfähigeres Resultat.



SCHMOREN

MANGO-CHUTNEY

4-6 Personen, Beilage
Vorbereitung: 8 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

1 Knoblauchzehe, geschält
2 Schalotten, geschält und
geviertelt
1 rote Chili, entsamt
5 cm Ingwer, geschält und in
kleinen Stücken
Handvoll frischer Koriander

2 Mangos, entkernt, geschält und
in groben Stücken
1 TL Garam Masala
180 g brauner Zucker
100 ml gewöhnlicher Essig
80 g gelbe Rosinen



Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Knoblauch, Schalotten, Chili, Ingwer und Koriander zugeben. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken.

Mango, Garam Masala, Zucker, Essig und Rosinen in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P2 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Chutney in einen Behälter füllen und abkühlen lassen.

TIPP: Passt als Beilage zu Hühnchen „Tikka Masala“ (siehe Rezept S. 72).

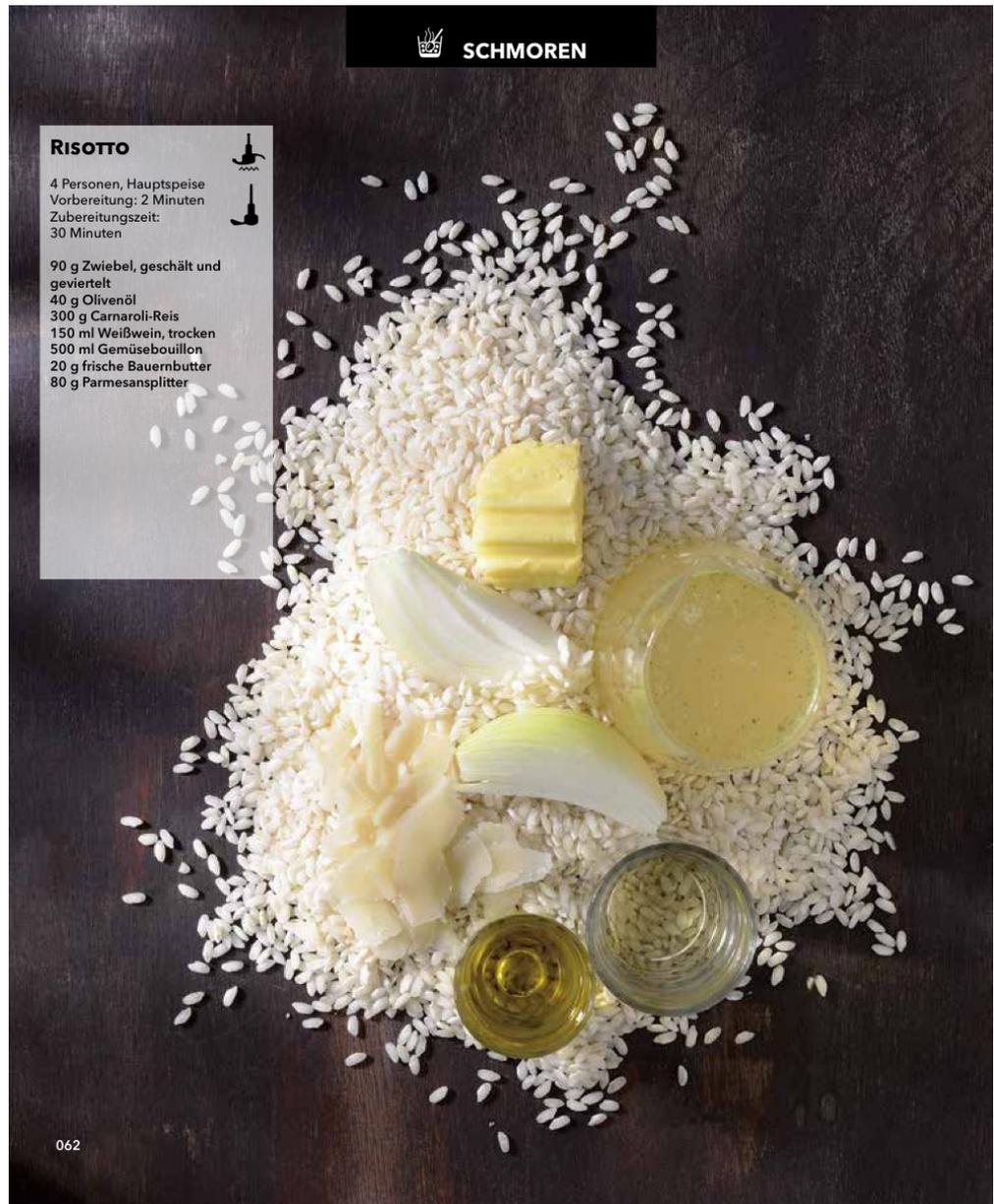
SCHMOREN

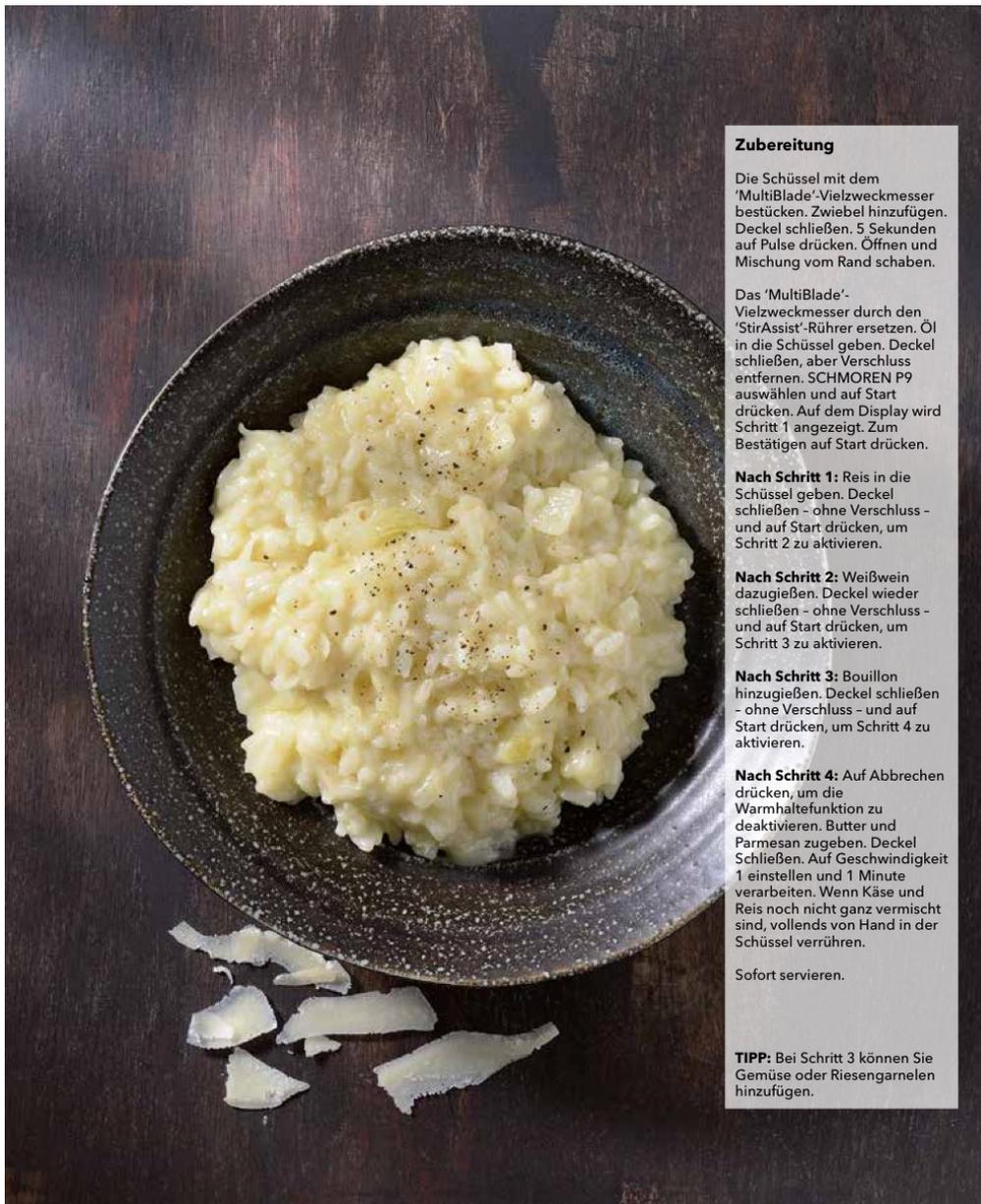
RISOTTO

4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 2 Minuten
Zubereitungszeit:
30 Minuten



90 g Zwiebel, geschält und
geviertelt
40 g Olivenöl
300 g Carnaroli-Reis
150 ml Weißwein, trocken
500 ml Gemüsebouillon
20 g frische Bauernbutter
80 g Parmesansplitter





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel hinzufügen. Deckel schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Öl in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P9 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Reis in die Schüssel geben. Deckel schließen - ohne Verschluss - und auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Nach Schritt 2: Weißwein dazugießen. Deckel wieder schließen - ohne Verschluss - und auf Start drücken, um Schritt 3 zu aktivieren.

Nach Schritt 3: Bouillon hinzugießen. Deckel schließen - ohne Verschluss - und auf Start drücken, um Schritt 4 zu aktivieren.

Nach Schritt 4: Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Butter und Parmesan zugeben. Deckel Schließen. Auf Geschwindigkeit 1 einstellen und 1 Minute verarbeiten. Wenn Käse und Reis noch nicht ganz vermischt sind, vollends von Hand in der Schüssel verrühren.

Sofort servieren.

TIPP: Bei Schritt 3 können Sie Gemüse oder Riesengarnelen hinzufügen.



BOUILLABAISSE  

4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 5 Minuten
Zubereitungszeit:
20 Minuten

1 Zwiebel, geschält und geviertelt
3 Knoblauchzehen, geschält
½ Fenchelknolle, in Stücken
120 g Tomate, geviertelt

2 Portionen Safranpulver (à 0,6 g)
30 ml Olivenöl
350 ml Weißwein, trocken
¼ des weißen Teils einer Lauchstange, in Ringen
2 Würfel Fischbrühe
1 Kräuterbouquet
1 EL Pastis
400 ml Wasser
1 EL Tomatenmark

250 g Miesmuscheln, gewaschen
250 g Filet vom Roten Knurrhahn, in Stücken (4 cm)
250 g Seeteufelfilet, in Stücken (4 cm)
250 g Goldbrassenfilet, in Stücken (4 cm)



Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel, Knoblauch, Fenchel und Tomate hinzufügen. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Safran, Öl, Wein, Lauch, Brühwürfel, Kräuterbouquet, Pastis, Wasser und Tomatenmark in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P3 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. 'StirAssist'-Rührer herausnehmen. Fisch und Muscheln zugeben. Deckel schließen. Die Temperatur auf 110°C einstellen, die Zeit auf 8-10 Minuten. Auf Start drücken.

Kräuterbouquet entfernen. Warm mit einer Rouille (siehe Rezept S. 136) und Toast servieren.

SCHMOREN

PENNE BOLOGNESE



4/6 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 2 Minuten
Zubereitungszeit: 50 Minuten

200 g Zwiebel, geschält und geviertelt
1 Knoblauchzehe, geschält

5 EL Olivenöl
500 g gemischtes Hackfleisch
100 g Räucherseck, zerkleinert

800 g Tomatenwürfel aus der Dose
2 Würfel Fleischbrühe
Handvoll frisches Basilikum
500 ml Wasser

500 g Penne, nicht vorgekocht

Pfeffer & Salz





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel und Knoblauch hineingeben. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Olivenöl, Hackfleisch und Speck in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P7 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Tomaten, Brühwürfel, Basilikum und Wasser zufügen. Deckel Schließen, aber den Verschluss entfernen. Auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Nach Schritt 2: Pasta zur Sauce geben, Deckel schließen mit Verschluss und auf Start drücken, um Schritt 3 zu aktivieren.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Auf die Teller verteilen und servieren. Nach Wunsch mit geriebenem Parmesan bestreuen.



SCHMOREN

„WATERZOOI“ MIT HUHN



4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 50 Minuten

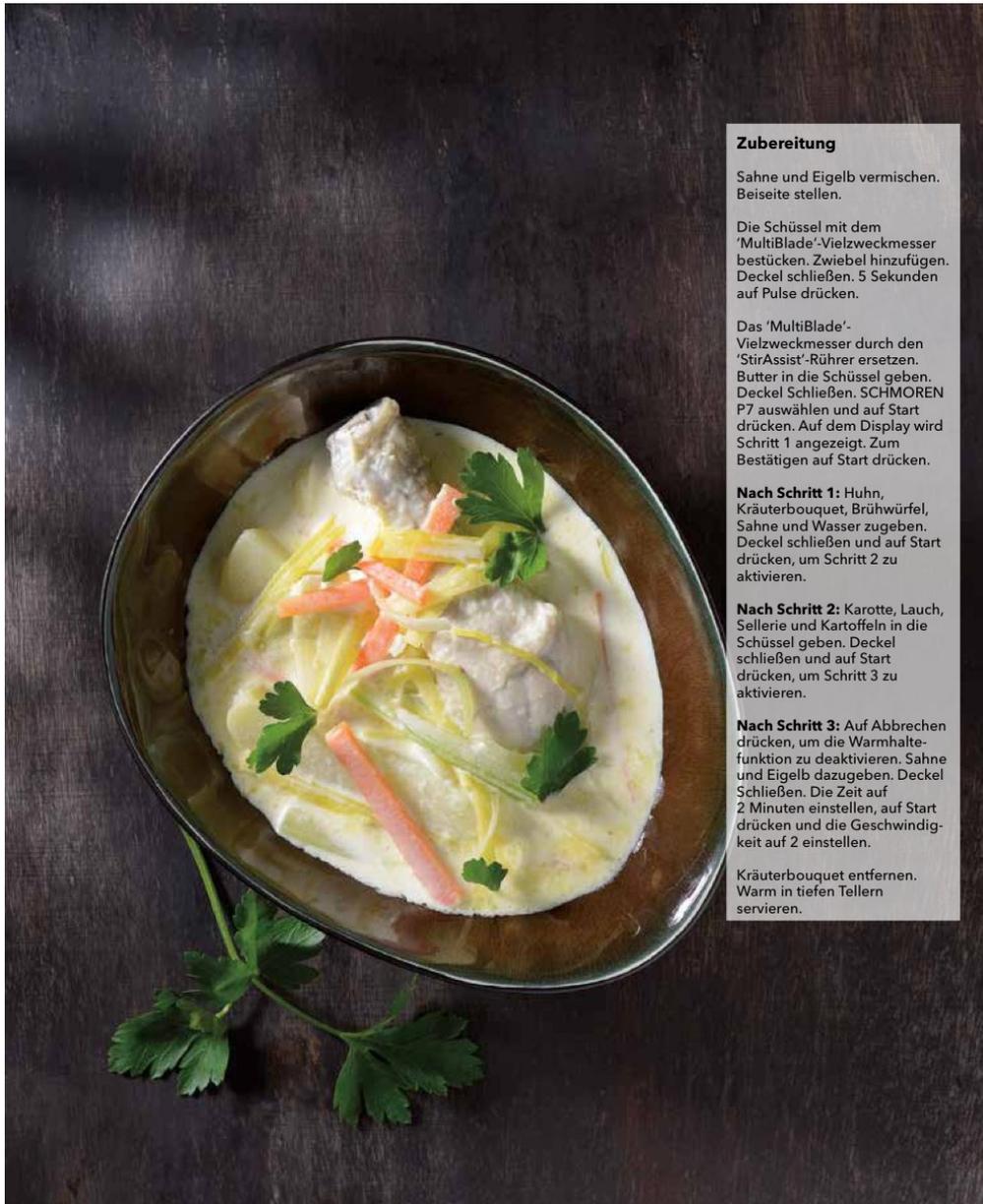
2 Eigelb
100 ml Sahne

1 Zwiebel, geschält und
geviertelt

20 g Butter

4 Hühnerkeulen, Ober- und
Unterdeule getrennt, in Stücken
1 Kräuterbouquet
1 Würfel Hühnerbrühe
250 ml Sahne
250 ml Wasser

2 Karotten, geschält, in feinen
Streifen
½ Lauchstange, in feinen Streifen
2 Stangen Bleichsellerie, in
feinen Streifen
2 große Kartoffeln, geschält und
grob geschnitten



Zubereitung

Sahne und Eigelb vermischen. Beiseite stellen.

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel hinzufügen. Deckel schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Butter in die Schüssel geben. Deckel Schließen. SCHMOREN P7 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Huhn, Kräuterbouquet, Brühwürfel, Sahne und Wasser zugeben. Deckel schließen und auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Nach Schritt 2: Karotte, Lauch, Sellerie und Kartoffeln in die Schüssel geben. Deckel schließen und auf Start drücken, um Schritt 3 zu aktivieren.

Nach Schritt 3: Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Sahne und Eigelb dazugeben. Deckel Schließen. Die Zeit auf 2 Minuten einstellen, auf Start drücken und die Geschwindigkeit auf 2 einstellen.

Kräuterbouquet entfernen. Warm in tiefen Tellern servieren.



SCHMOREN

THAI-HUHN MIT GRÜNEM CURRY

4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 3 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

5 cm frischer Ingwer, geschält und grob geschnitten

400 ml Kokosmilch
1 Stängel Zitronengras, der Länge nach halbiert (oder 1 TL Zitronengraspaste)
6 Blätter der Kaffernlimette
1 EL grüne Curry-Paste
1 Würfel Hühnerbrühe
600 g Hühnerfilet, in Streifen
1 grüne Paprika, in Streifen
2 EL thailändische Fischsauce

12 Kirschtomaten

Handvoll Koriander, grob gehackt



Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Ingwer hinzufügen. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Kokosmilch, Zitronengras, Limettenblätter, Curry-Paste, Brühwürfel, Hühnerfleisch, Paprika und Fischesauce zugeben. Deckel schließen, aber Verschluss offen lassen. SCHMOREN P11 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Kirschtomaten in die Schüssel geben. Deckel wieder schließen und auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Mit Koriander garnieren. Warm mit gedämpftem Jasminreis servieren.

TIPP: 2 EL grüne Curry-Paste verwenden, wenn Sie es schärfer mögen.



HÜHNCHEN „TIKKA MASALA“

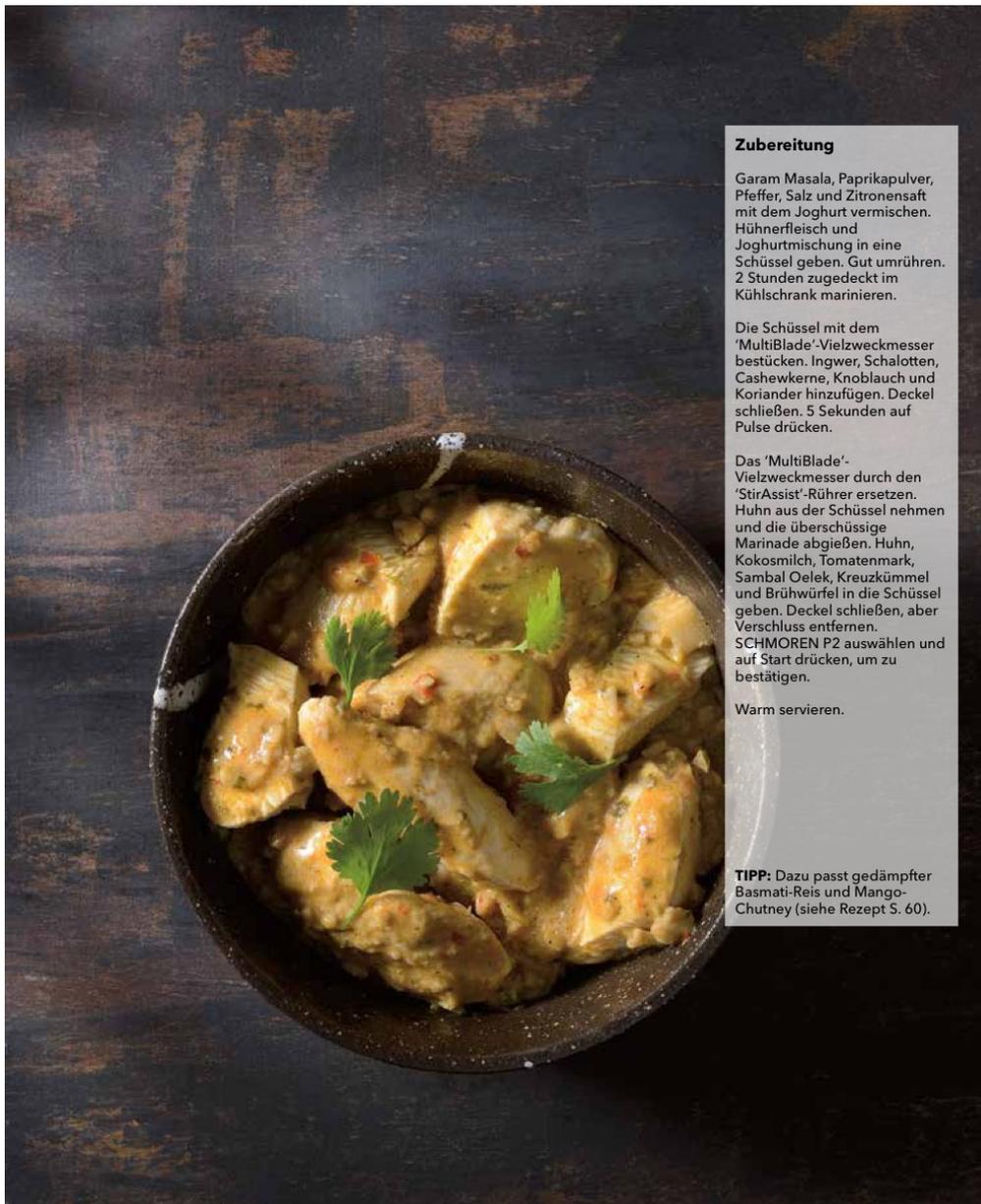
4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 10 Minuten
+ 2 Stunden zum Marinieren
Zubereitungszeit: 45 Minuten

125 g Vollfettjoghurt
2 EL Garam Masala
1 EL Paprikapulver
Pfeffer & Salz
Saft einer Zitrone

2 Hühnerfilets, in dicken Streifen
2 Hühnerkeulen, entbeint und
enthäutet, in Streifen

5 cm Ingwer, geschält und grob
gehackt
3 Schalotten, geschält und
geviertelt
100 g Cashewkerne
4 Knoblauchzehen, geschält
Handvoll frischer Koriander

400 ml Kokosmilch
2 EL Tomatenmark
1 EL Sambal Oelek
1 EL Kreuzkümmel, gemahlen
1 Würfel Hühnerbrühe



Zubereitung

Garam Masala, Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Zitronensaft mit dem Joghurt vermischen. Hühnerfleisch und Joghurtmischung in eine Schüssel geben. Gut umrühren. 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Ingwer, Schalotten, Cashewkerne, Knoblauch und Koriander hinzufügen. Deckel schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Huhn aus der Schüssel nehmen und die überschüssige Marinade abgießen. Huhn, Kokosmilch, Tomatenmark, Sambal Oelek, Kreuzkümmel und Brühwürfel in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P2 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Warm servieren.

TIPP: Dazu passt gedämpfter Basmati-Reis und Mango-Chutney (siehe Rezept S. 60).

TAJINE MIT HUHN



4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 8 Minuten
Zubereitungszeit:
45 Minuten

1 Zwiebel, geschält und
geviertelt
2 Knoblauchzehen, geschält
2 Tomaten, geviertelt

4 Hühnerkeulen, Ober- und
Unterkeule getrennt, in Stücken
200 g Kartoffeln, geschält, in
großen Stücken
2 Karotten, geschält, in Stücken
(2 cm)
½ Zitrone, in 4 Schnitzen
2 Lorbeerblätter
1 EL Ras el-Hanout
150 g grüne Oliven, entsteint
und abgetropft
1 rote Paprika, in 8 Stücken
1 Würfel Hühnerbrühe
2 EL Olivenöl

frischer Koriander, grob gehackt





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel, Knoblauch und Tomate hinzufügen. Deckel schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Restliche Zutaten in die Schüssel geben, außer dem Koriander. Deckel schließen. SCHMOREN P2 auswählen und auf Start drücken.

Tajine auf einer Schale anrichten, mit frischem Koriander bestreuen und warm servieren.

TIPP: Für eine vegetarische Tajine die Gemüsemenge verdoppeln, das Fleisch weglassen und Gemüsebrühe verwenden.

SCHMOREN

COQ AU VIN



4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 8 Minuten
Zubereitungszeit:
45 Minuten



4 große Schalotten, geschält und geviertelt

3 Hühnerkeulen, Ober- und Unterkeule getrennt
Pfeffer & Salz
Mehl

300 ml Rotwein
150 g Räucherspeck, zerkleinert
125 g Champignons, halbiert
100 g Silberzwiebeln, frisch oder tiefgekühlt
2 Würfel Hühnerbrühe
2 Karotten, geschält, in Scheibchen (0,5 cm)
1 EL Tomatenmark
1 Kräuterbouquet





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Schalotten hinzufügen. Schalotten hindrücken. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Hühnerfleisch pfeffern und salzen und im Mehl wenden. Fleisch in die Schale legen. Alle anderen Zutaten dazugeben. Deckel schließen. SCHMOREN P2 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Kräuterbouquet entfernen. Warm servieren.

TIPP: Köstlich mit grünem Salat und gebratenen Minikartoffeln.

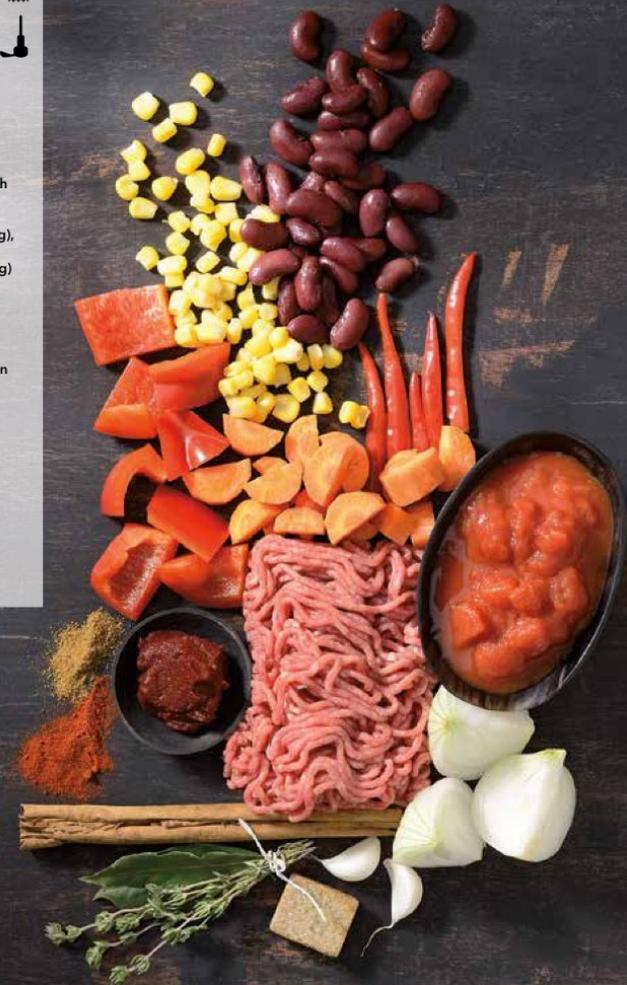
SCHMOREN

CHILI CON CARNE

4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 5 Minuten
Zubereitungszeit:
45 Minuten

2 Zwiebeln, geschält und
geviertelt
3 Knoblauchzehen, geschält
2 rote Chilis, entsamt

400 g gemischtes Hackfleisch
200 g Mais aus der Dose,
abgetropft
1 Dose Kidneybohnen (400 g),
abgetropft
1 Dose Tomatenwürfel (400 g)
2 EL Tomatenmark
1 rote Paprika, in Stücken
2 Karotten, geschält, in
Halbringen (1 cm)
1 EL Paprikapulver
1 EL Kreuzkümmel, gemahlen
1 Zimtstange
1 Kräuterbouquet
2 Würfel Fleischbrühe
Prise grobes Meersalz





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel, Chili und Knoblauch hineingeben. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken.

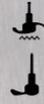
Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Restliche Zutaten in die Schüssel geben. Deckel Schließen. SCHMOREN P2 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Warm mit Reis servieren.

TIPP: für Chili vegetarisch: Das Fleisch weglassen und die Fleischbrühe durch Gemüsebrühe ersetzen.

SCHMOREN

SCHMORFLEISCH MIT DUNKLEM BIER



4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 1 Stunde
30 Minuten

100 g Zwiebel, geschält und
geviertelt

700 g Rinderschmorfleisch
(Hüfte oder Schulter), in Würfeln
(3-4 cm)
2 EL Speisestärke
20 g Butter
33 cl dunkles Bier
2 EL scharfer Senf
3 Lorbeerblätter
3 Zweige Thymian
1 Würfel Rindsbrühe
Pfeffer & Salz





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel hinzufügen. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Das rohe Fleisch mit der Stärke vermischen. Gut mischen, bis das Fleisch die Stärke absorbiert hat. Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Fleisch, Butter, Bier, Senf, Lorbeer, Thymian und Brühwürfel in die Schüssel geben. Deckel erneut schließen. SCHMOREN P4 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Warm mit frischen Pommes frites servieren.



FLEISCHBÄLLCHEN AUS MAROKKO

4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 5 Minuten
Zubereitungszeit:
25 Minuten

Für das Fleisch:
1 Knoblauchzehe, geschält
Handvoll frische Minze
3 cm Ingwer, geschält und in
Stücke gehackt
1 Zwiebel, geschält und
geviertelt
500 g Lammhackfleisch
1 EL Kräutermischung Ras
el-Hanout
1 Ei

Für die Sauce:
1 Zwiebel, geschält und
geviertelt
2 Knoblauchzehen, geschält
2 Chilis, entsamt
1 Tomate, geviertelt

2 EL Olivenöl
2 Zimtstangen
1 EL Kreuzkümmel
1 Würfel Hühnerbrühe
1 Dose Tomatenwürfel (400 g)



Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Knoblauch, Minze, Ingwer und Zwiebel hinzufügen. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben. Hackfleisch in eine große Rührschüssel geben. Knoblauchgemisch, Ras el-Hanout und Ei zugeben. Gut vermischen. Dann kleine Hackbällchen (max. 5 cm) formen. In den unteren Garkorb legen.

Zwiebel, Knoblauch, Chili und Tomate in die Schüssel geben. Deckel Schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Öl, Zimt, Kreuzkümmel, Brühwürfel und Tomatenwürfel hinzugeben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P3 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Deckel abnehmen. 'StirAssist'-Rührer herausnehmen. Garkorb mit den Hackbällchen auf die Schüssel setzen. Mit dem Garkorbdeckel abdecken. Die Temperatur auf 100°C einstellen, die Zeit auf 8-10 Minuten. Auf Start drücken.

Warm servieren.

SCHMOREN

LAMM-COUSCOUS

4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 8 Minuten
Zubereitungszeit: 1 Stunde

300 g Couscous, ungekocht
300 ml kaltes Wasser

1 Zwiebel, geschält und geviertelt
2 Knoblauchzehen, geschält
2 Tomaten, geviertelt

2 EL Olivenöl
600 g Lammfleisch aus der Hüfte, in Stücken (2-3 cm)
2 Karotten, geschält, in dicken Streifen (3-4 cm)
2 Lorbeerblätter
1 EL Kreuzkümmel, gemahlen
1 Würfel Rindsbrühe
200 ml Wasser
100 g Kichererbsen aus der Dose, abgetropft

Pfeffer & Salz
frische Minze





Zubereitung

Couscous in eine Schüssel geben, das kalte Wasser zugeben, umrühren und beiseite stellen.

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel, Knoblauch und Tomate hinzufügen. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken.

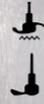
Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Olivenöl, Lammfleisch, Karotte, Lorbeer, Kreuzkümmel, Brühwürfel, Wasser und Kichererbsen in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P2 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Deckel und 'StirAssist'-Rührer entfernen. Couscous in den unteren Garkorb geben und auf die Schüssel stellen. Mit dem Garkorbdeckel abdecken. Die Temperatur manuell auf 100°C einstellen, die Zeit auf 5-10 Minuten. Auf Start drücken.

Das Schmorgericht nach Geschmack pfeffern und salzen, Minze hinzufügen, auf einer Platte anrichten und mit warmem Couscous servieren.

IRISH STEW

4-6 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 1 Stunde
10 Minuten



2 Zwiebeln, geschält und geviertelt

500 g Lamm- oder Hammelfleisch aus der Hüfte, entbeint, in Stücken (2 cm)
2 EL Speisestärke
300 g Kartoffeln, geschält, in groben Stücken
¼ des weißen Teils einer Lauchstange, in Ringen (1 cm)
2 Karotten, geschält, in Stücken (2 cm)
400 ml Lammbouillon
1 Kräuterbouquet
Pfeffer & Salz

100 g Graupen
100 g Wirsing, in Streifen
frische Minze (Blätter von zwei Zweigen)





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel hinzufügen. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Das Fleisch pfeffern und salzen und mit der Stärke vermischen. Gut mischen, bis das Fleisch die Stärke absorbiert hat. Fleisch, Kartoffeln, Lauch, Karotten, Bouillon und Kräuterbouquet in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P6 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Graupen, Wirsing und Minze hinzufügen. Deckel ohne Verschluss wieder schließen und auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Kräuterbouquet entfernen. Warm servieren.

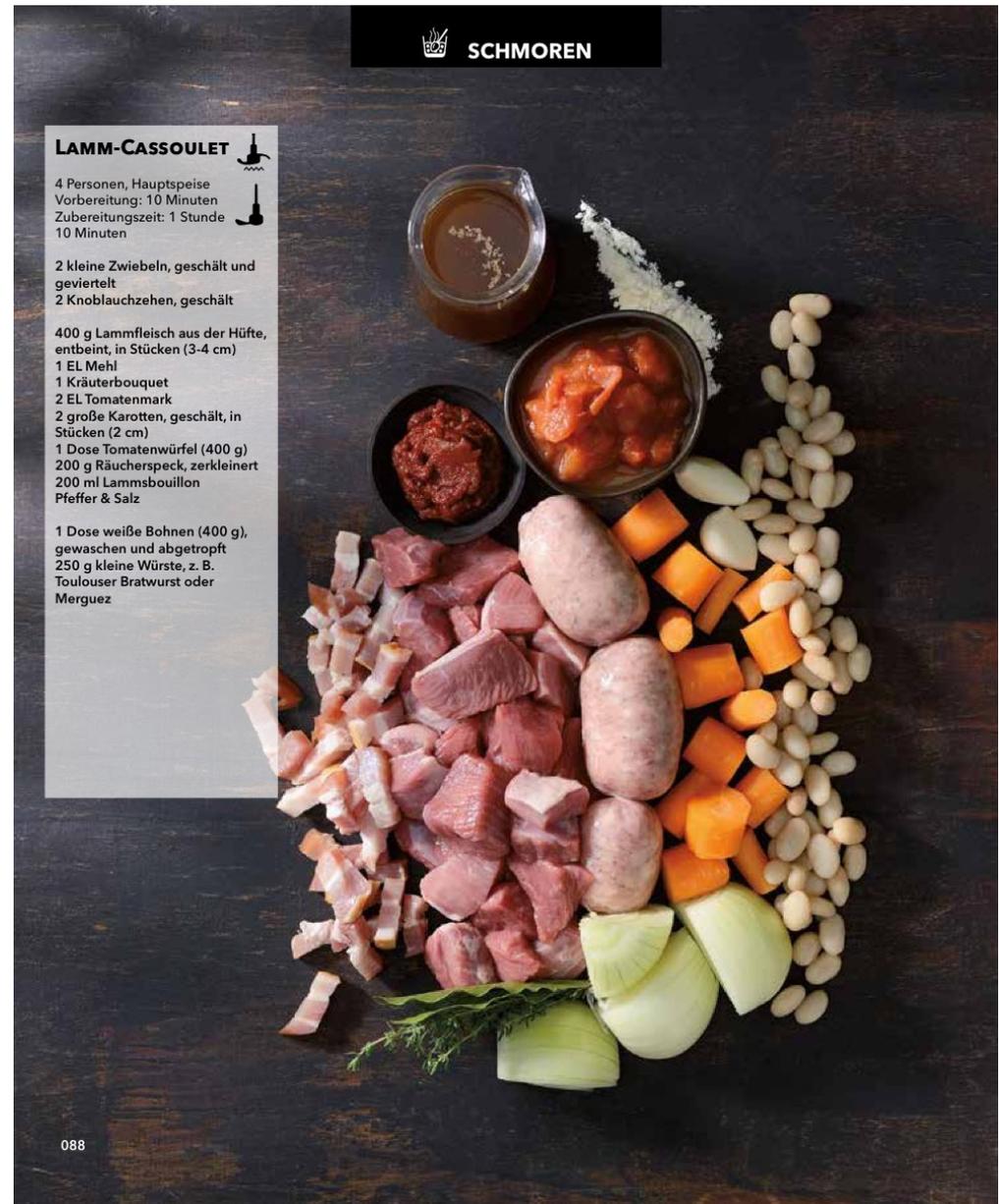
LAMM-CASSOULET

4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 1 Stunde 10 Minuten 

2 kleine Zwiebeln, geschält und geviertelt
2 Knoblauchzehen, geschält

400 g Lammfleisch aus der Hüfte, entbeint, in Stücken (3-4 cm)
1 EL Mehl
1 Kräuterbouquet
2 EL Tomatenmark
2 große Karotten, geschält, in Stücken (2 cm)
1 Dose Tomatenwürfel (400 g)
200 g Räucherspeck, zerkleinert
200 ml Lammsbouillon
Pfeffer & Salz

1 Dose weiße Bohnen (400 g), gewaschen und abgetropft
250 g kleine Würste, z. B. Toulouse Bratwurst oder Merguez





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel und Knoblauch hineingeben. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Das rohe Fleisch pfeffern und salzen und mit dem Mehl vermischen. Gut mischen, bis das Fleisch das Mehl absorbiert hat. Lammfleisch, Kräuterbouquet, Tomatenmark, Karotten, Tomatenwürfel, Speck und Bouillon in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P6 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Würste und Bohnen zugeben. Deckel Schließen, aber ohne Verschluss. Auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Kräuterbouquet entfernen. Warm in tiefen Tellern servieren.

REISBREI MIT SAFRAN 

4/6 Personen, Nachspeise
Vorbereitung: 2 Minuten
Zubereitungszeit: 35 Minuten
+ 2 Stunden zum Steifwerden

1 l Vollmilch
1 Vanilleschote
1 Portion Safranpulver (0,6 g), optional
60 g Kristallzucker
1 Sternanis

200 g Milchreis





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'StirAssist'-Rührer bestücken. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark mit einem Messer herausschaben. Milch, Vanillemark, Vanilleschote, Safran, Zucker und Sternanis in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P5 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Vanilleschote entfernen und Reis hinzugeben. Deckel ohne Verschluss schließen. Auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Reisbrei auf 4-6 Schälchen verteilen und gut abkühlen lassen. Mit braunem Zucker servieren.

TIPP: Fügen Sie 40 g extra Zucker hinzu, wenn Sie es süßer mögen.

BROMBEEREN-BAVAROIS

6/8 Personen, Nachspeise
Vorbereitung: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten
+ 2 Stunden zum Steifwerden

8 Eigelb
220 g Kristallzucker

250 ml Vollmilch
2 Vanilleschoten

8 g Gelatineblätter, in kaltem Wasser eingeweicht
250 g frische Brombeeren

125 ml Sahne, halb geschlagen





Zubereitung

Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken. Eigelb und Zucker zugeben. Deckel schließen. Die Zeit auf 3 Minuten einstellen, auf Start drücken und die Geschwindigkeit auf 4 einstellen.

Vanilleschoten aufschlitzen und das Mark mit einem Messer herausschaben. Milch, Vanillemark und -schoten in die Schüssel geben. Deckel ohne Verschluss schließen. SCHMOREN P1 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Ausgedrückte Gelatine und Brombeeren zugeben. Deckel schließen. 30 Sekunden auf Schnelles Rühren drücken.

Vanilleschoten herausnehmen. Schüssel mit der Mischung in den Kühlschrank stellen. Die Mischung darf jedoch nicht steif werden.

Die Schüssel wieder einsetzen. Die halb geschlagene Sahne zur Mischung geben. Deckel schließen. Auf Geschwindigkeit 2 einstellen und 1 Minute verarbeiten.

Bavaris auf 6-8 kleine Schälchen verteilen. 2 Stunden im Kühlschrank steif werden lassen.

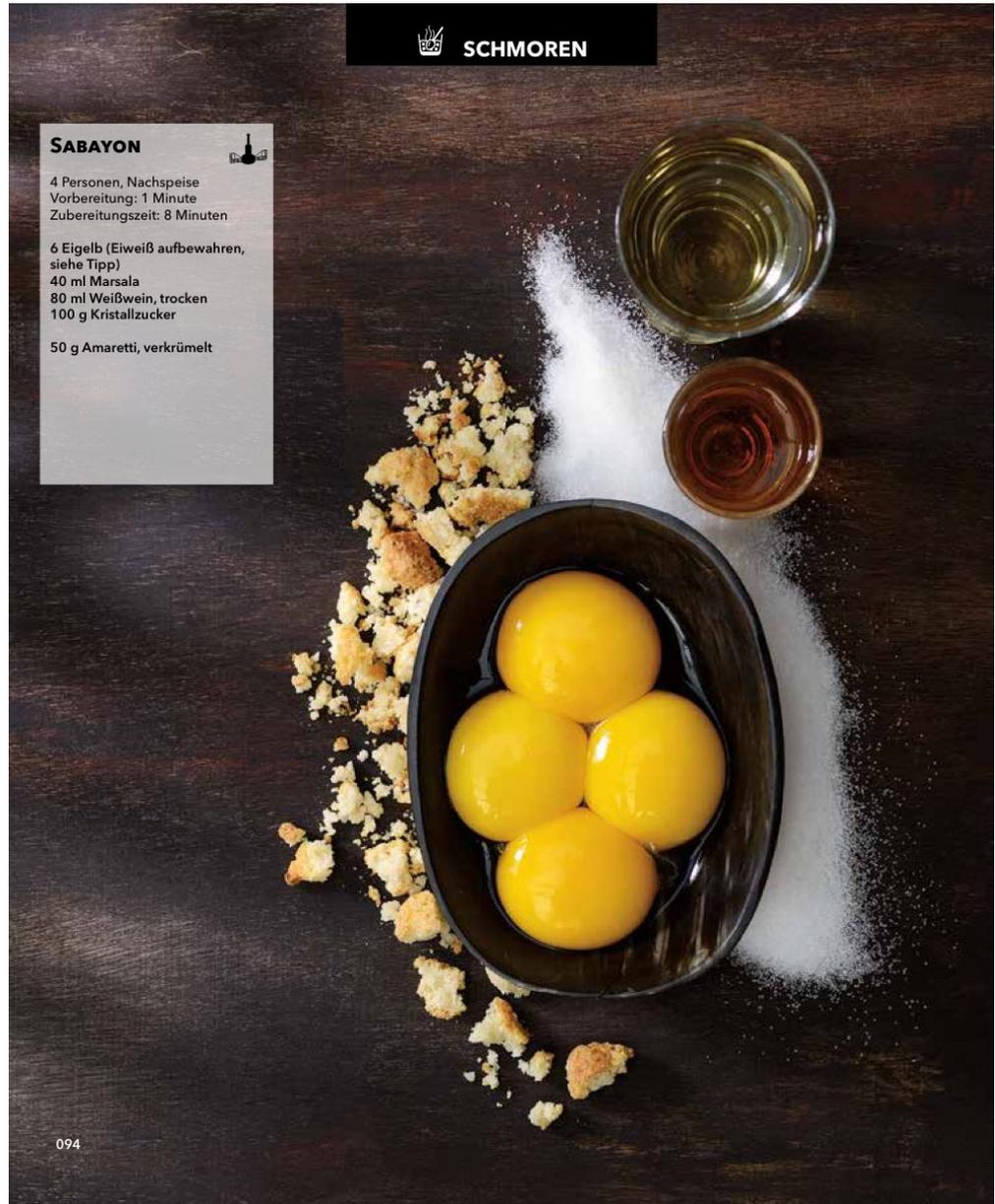
SCHMOREN

SABAYON

4 Personen, Nachspeise
Vorbereitung: 1 Minute
Zubereitungszeit: 8 Minuten

6 Eigelb (Eiweiß aufbewahren, siehe Tipp)
40 ml Marsala
80 ml Weißwein, trocken
100 g Kristallzucker

50 g Amaretti, verkrümelt





Zubereitung

Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken. Alle Zutaten hinzufügen, außer den Amaretti. Deckel schließen. SCHMOREN P8 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Die Amaretti in die Schüssel geben. (Arbeiten Sie schnell, da das Sabayon sonst nicht gelingt.) Wieder Deckel schließen. Auf Start drücken, um Schritt 2 zu bestätigen.

Manuell vorgehen, wenn Sie ein Sabayon ohne Amaretti möchten. Die Temperatur auf 80°C und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. Auf Start drücken und die Geschwindigkeit auf 5 einstellen.

Das Sabayon auf vier Gläser verteilen und warm servieren.

TIPP: Aus den Eiweißen Meringen herstellen. Dazu den Schneebesen einsetzen. 6 Eiweiße und 160 g Puderzucker hinzugeben. Deckel Schließen. Die Zeit auf 10 Minuten einstellen, auf Start drücken und die Geschwindigkeit auf 8 einstellen. Etwa 60 Minuten bei 110°C mit leicht geöffneter Ofentür trocknen lassen.

PANNA COTTA MIT ERDBEEREN UND CHILI

4/6 Personen, Nachspeise
Vorbereitung: 2 Minuten
Zubereitungszeit: 7 Minuten
+ 4 Stunden zum Steifwerden

200 ml Milch
250 ml Sahne
50 g Kristallzucker
1 TL Vanilleextrakt
1 rote Chili, in der Länge halbiert und entsamt

2 Gelatineblätter (10 g), in kaltem Wasser eingeweicht und ausgedrückt
10-15 Erdbeeren, entstielt und geviertelt oder halbiert





Zubereitung

Die Schüssel mit dem Schneebecken bestücken. Milch, Sahne, Zucker, Vanilleextrakt und Chili zufügen. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P1 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Die ausgedrückte Gelatine dazugeben. Wieder Deckel schließen. Auf Geschwindigkeit 2 einstellen und 1 Minute verarbeiten.

Chili entfernen. Einige Erdbeeren für die Garnierung beiseite legen, den Rest auf die Schälchen verteilen. Panna Cotta über die Erdbeeren gießen. 4 Stunden im Kühlschrank steif werden lassen.

Mit Erdbeerscheiben garnieren und servieren.

DÄMPFEN

DIM SUM MIT SCAMPI

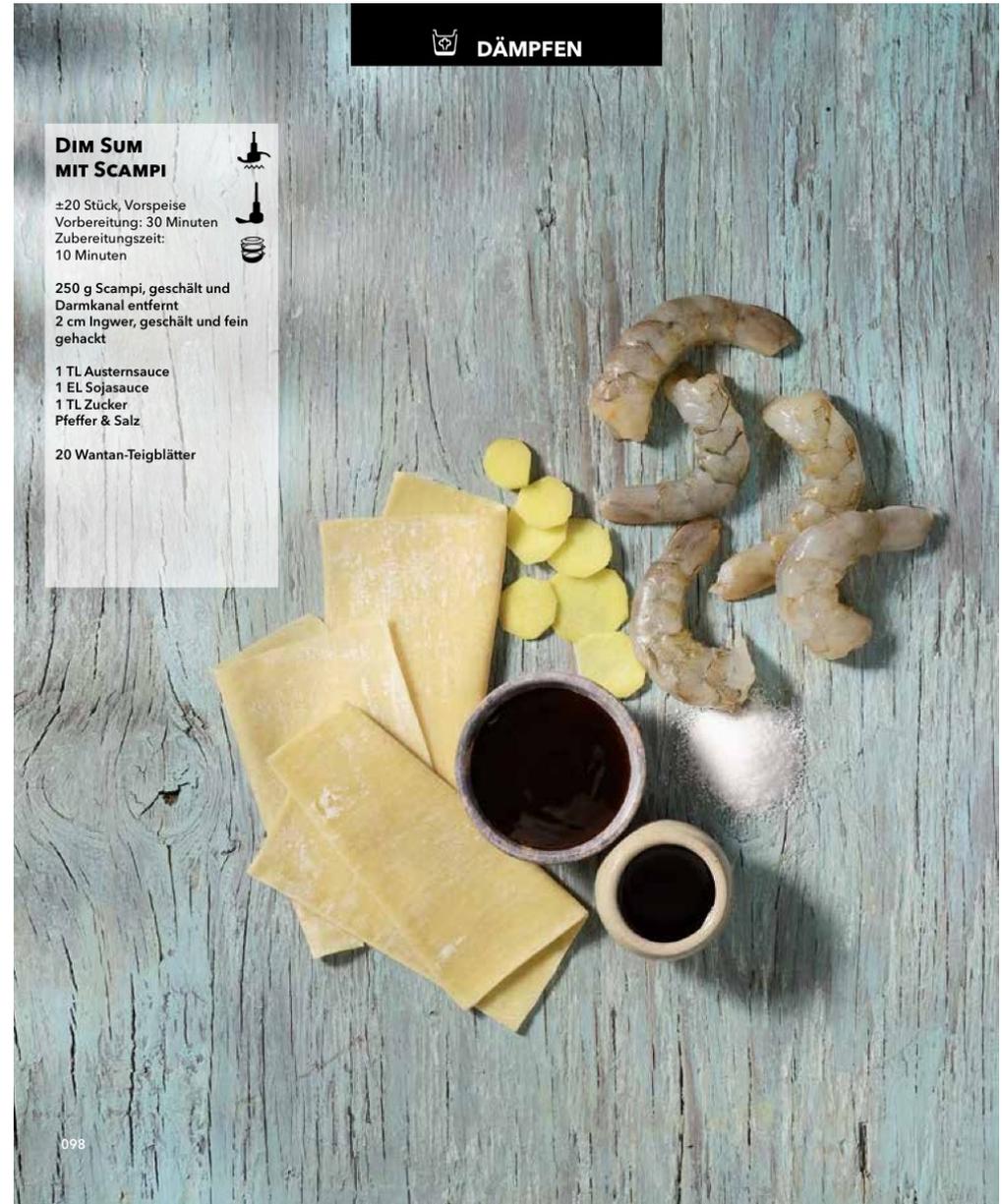
±20 Stück, Vorspeise
Vorbereitung: 30 Minuten
Zubereitungszeit:
10 Minuten

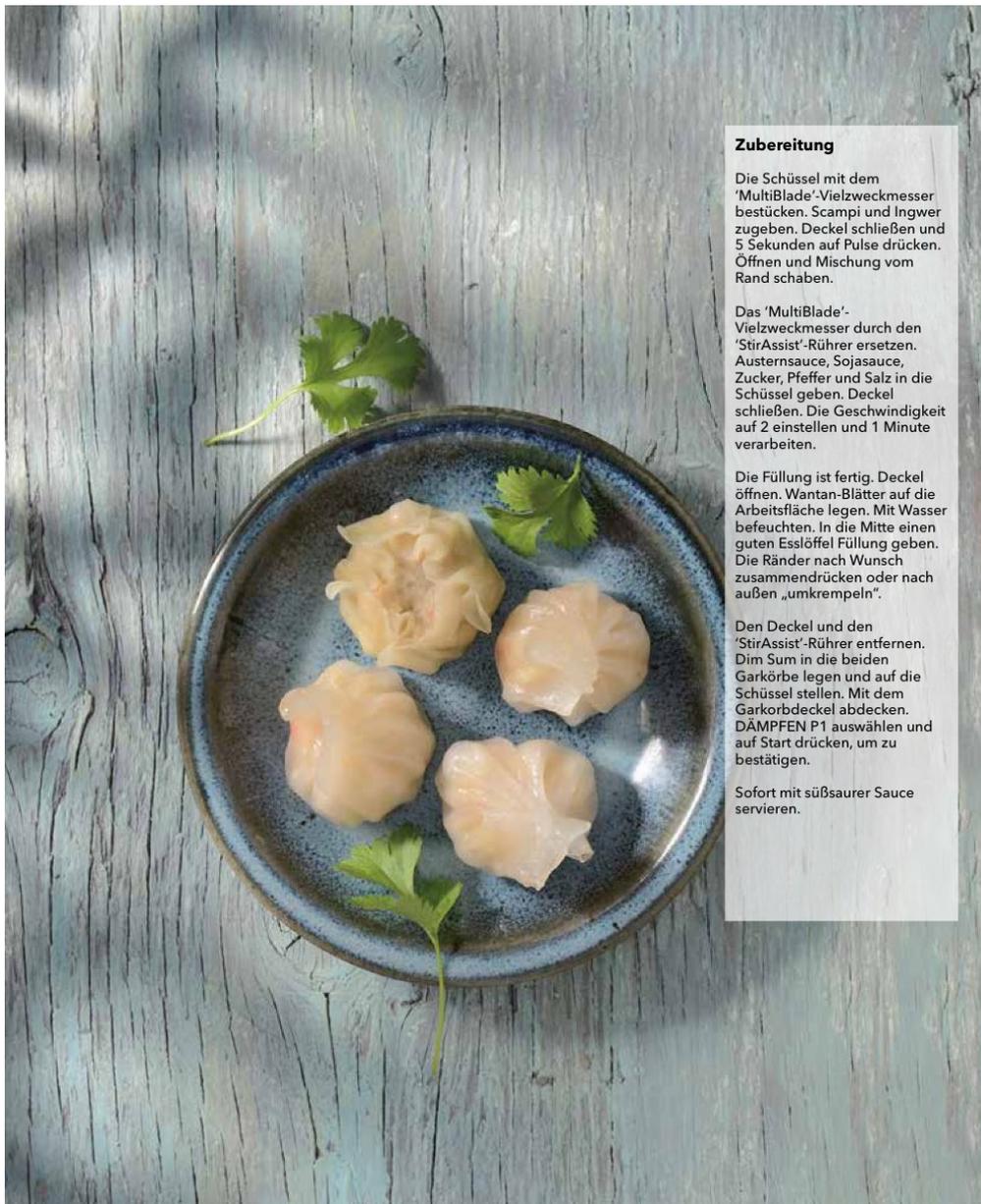


250 g Scampi, geschält und
Darmkanal entfernt
2 cm Ingwer, geschält und fein
gehackt

1 TL Austernsauce
1 EL Sojasauce
1 TL Zucker
Pfeffer & Salz

20 Wantan-Teigblätter





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Scampi und Ingwer zugeben. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Austernsauce, Sojasauce, Zucker, Pfeffer und Salz in die Schüssel geben. Deckel schließen. Die Geschwindigkeit auf 2 einstellen und 1 Minute verarbeiten.

Die Füllung ist fertig. Deckel öffnen. Wantan-Blätter auf die Arbeitsfläche legen. Mit Wasser befeuchten. In die Mitte einen guten Esslöffel Füllung geben. Die Ränder nach Wunsch zusammendrücken oder nach außen „umkrepeln“.

Den Deckel und den 'StirAssist'-Rührer entfernen. Dim Sum in die beiden Garkörbe legen und auf die Schüssel stellen. Mit dem Garkorbdeckel abdecken. DÄMPFEN P1 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Sofort mit süßsaurer Sauce servieren.



DÄMPFEN

GEDÄMPFTES GEMÜSE MIT SOJASAUCE



4 Personen, Beilage
2 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 8 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

100 g Cashewkerne

100 g Zuckerschoten
½ Bund Frühlingszwiebeln, in diagonalen Ringen
1 rote Paprika, in Streifen
120 g Zucchini, in Halbringen
100 g Karotte, geschält, in Halbringen
100 g frischer Minimals

2 Knoblauchzehen, geschält
4 cm Ingwer, geschält und grob geschnitten

1 EL Sesamöl
3 EL Sojasauce
3 EL Austernsauce
1 EL Speisestärke

Handvoll Koriander, grob gehackt



Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Cashewkerne hinzufügen. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Aus der Schüssel nehmen und beiseite stellen.

Deckel und 'MultiBlade'-Vielzweckmesser entfernen. 200 ml Wasser in die Schüssel geben. Das Gemüse in den unteren Garkorb legen und auf die Schüssel stellen. Mit dem Garkorbdeckel schließen. Die Temperatur auf 120°C einstellen, die Zeit auf 10 Minuten. Auf Start drücken.

Garkorb von der Schüssel nehmen. Deckel wieder aufsetzen, und 'MultiBlade'-Vielzweckmesser einsetzen. Knoblauch und Ingwer zur Kochflüssigkeit in die Schüssel geben. Deckel schließen und 10 Sekunden auf Pulse drücken.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den 'StirAssist'-Rührer ersetzen. Sesamöl, Sojasauce, Austernsauce und Speisestärke sowie Gemüse in die Schüssel geben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. DÄMPFEN P2 auswählen und auf Start drücken.

Das Gemüse in eine Schüssel geben und mit Cashewkernen und Koriander garnieren. Warm servieren.

DÄMPFEN

FISCH MIT ASIATISCHER BOUILLON



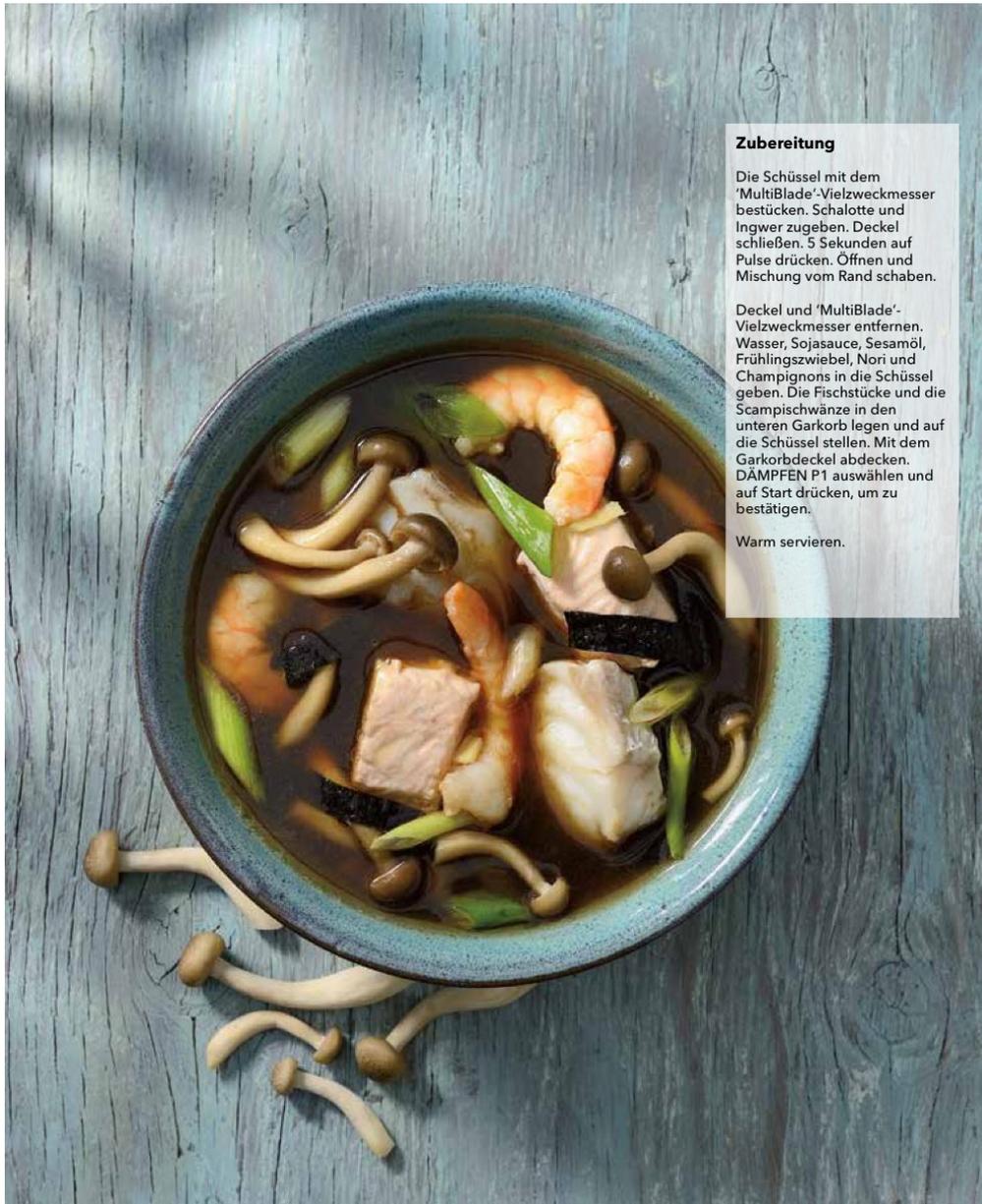
4 Personen, Vorspeise
Vorbereitung: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

2 Schalotten, geschält und geviertelt
4 cm Ingwer, geschält und grob geschnitten

600 ml Wasser
100 ml Sojasauce
1 EL Sesamöl
½ Bund Frühlingszwiebeln, in diagonalen Ringen
1 Nori-Blatt (getrocknete Algen), in Streifen geschnitten
100 g Minichampignons (Shimeji bzw. Buchenpilze)

200 g frisches Lachsfilet, enthäutet, 3-5 cm große Stücke
200 g frisches Kabeljaufilet, enthäutet, 3-5 cm große Stücke
8 geschälte Scampischwänze





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Schalotte und Ingwer zugeben. Deckel schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Deckel und 'MultiBlade'-Vielzweckmesser entfernen. Wasser, Sojasauce, Sesamöl, Frühlingszwiebel, Nori und Champignons in die Schüssel geben. Die Fischstücke und die Scampischwänze in den unteren Garkorb legen und auf die Schüssel stellen. Mit dem Garkorbdeckel abdecken. DÄMPFEN P1 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Warm servieren.

 **DÄMPFEN**



LACHS „EN PAPILLOTTE“  

4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

3 EL Sojasauce
5 EL Austernsauce
1 EL Sesamöl
1 EL Sesam

2 Karotten, geschält, in Stücken (3 cm)
1 Zucchini, in der Länge halbiert und in Stücken (5 cm)
2 Stangen Bleichsellerie, in Stücken (5 cm)
4 cm frischer Ingwer, geschält, in Stücken

600 g Lachsfilet, enthäutet, in Stücken (3x6 cm)
½ Bund Frühlingszwiebel, fein gehackt
Backpapier



Zubereitung

Sojasauce mit Austersauce, Sesam und Sesamöl vermischen. Beiseite stellen.

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Karotte, Zucchini, Sellerie und Ingwer zufügen. Deckel schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung in eine Schüssel geben.

Deckel und 'MultiBlade'-Vielzweckmesser entfernen. Die Schüssel mit 400 ml Wasser füllen. 4 Pakete aus Backpapier vorbereiten. Darauf das Gemüse verteilen, dann darauf den Fisch und die Sauce. Mit Frühlingszwiebeln abschließen. Die Pakete gut verschließen, in den unteren Garkorb legen und auf die Schüssel stellen. Mit dem Garkorbdeckel abdecken. DÄMPFEN P1 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Die Pakete auf die Teller verteilen und servieren. Mit einem Messer am Tisch öffnen.

 **DÄMPFEN**



MUSCHELN MIT CURRY-DIP

4 Personen, Häppchen
Vorbereitung: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

1 Stange Bleichsellerie, fein geschnitten
½ des weißen Teils einer Lauchstange, in Halbringen
½ Zwiebel, geschält und geviertelt
1 EL Olivenöl

500 g frische Miesmuscheln, gewaschen
200 ml Weißwein, trocken

Für die Sauce:
80 g Sauerrahm
25 g grober Senf
1 TL Currypulver

Pfeffer & Salz



Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Sellerie, Lauch, Zwiebel und Olivenöl hineingeben. Deckel schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben. Deckel erneut schließen, aber Verschluss entfernen. DÄMPFEN P2 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Deckel und 'MultiBlade'-Vielzweckmesser entfernen. Weißwein in die Schüssel gießen. Die Muscheln in den unteren Garkorb legen und auf die Schüssel stellen. Mit dem Garkorbdeckel abdecken. Die Temperatur auf 120°C einstellen, die Zeit auf 5 Minuten. Auf Start drücken.

Garkorb aus der Schüssel nehmen und beiseite stellen. Kochwasser durch ein Sieb gießen und 100 ml davon wieder in Schüssel geben. 'MultiBlade'-Vielzweckmesser einsetzen. Sauerrahm, Senf und Currypulver hinzugeben. Den Deckel wieder auflegen und schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken.

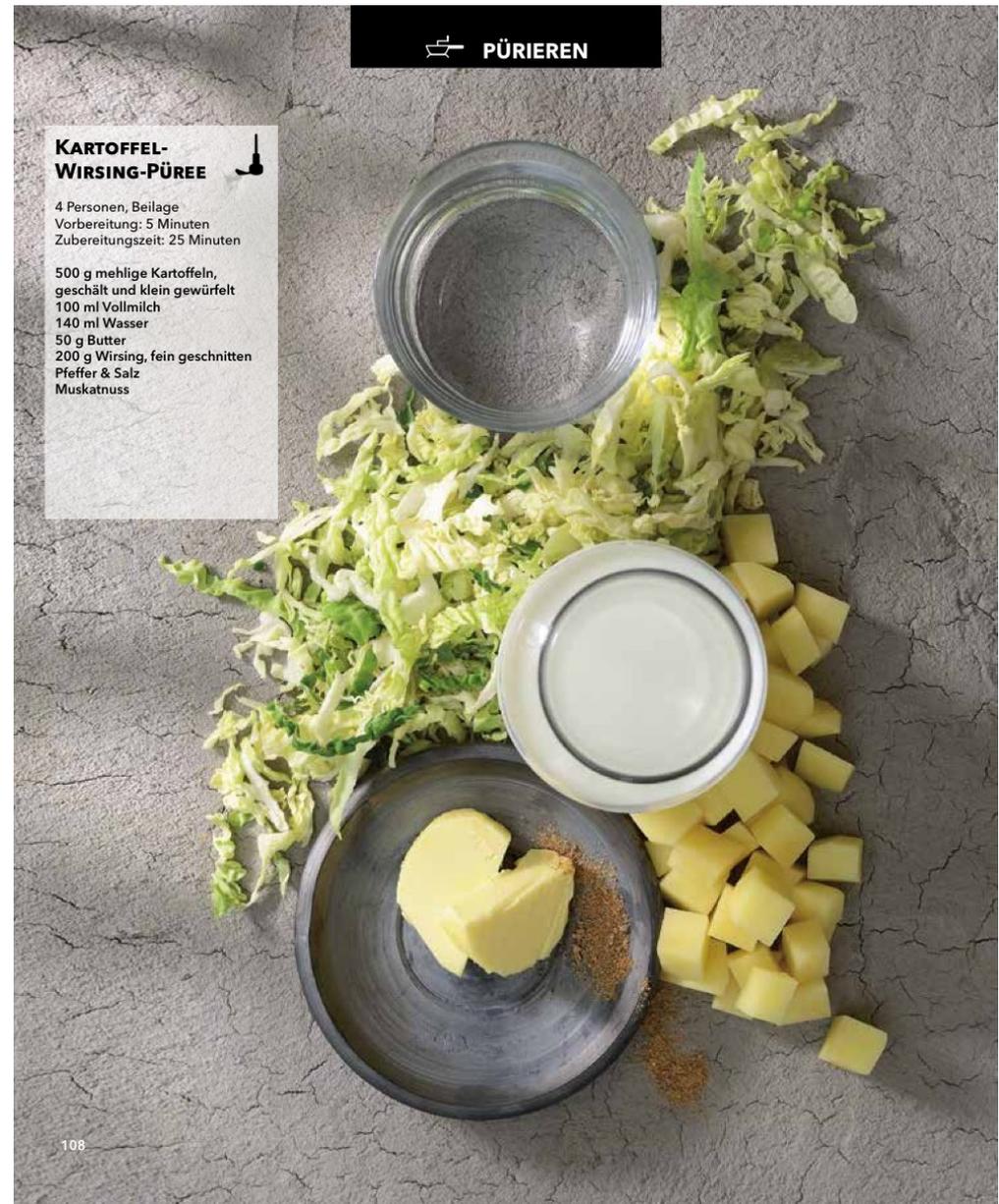
Die Sauce nach Geschmack pfeffern und salzen und als Muschel-Dip servieren.

PÜRIEREN

KARTOFFEL- WIRSING-PÜREE

4 Personen, Beilage
Vorbereitung: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

500 g mehlig Kartoffeln,
geschält und klein gewürfelt
100 ml Vollmilch
140 ml Wasser
50 g Butter
200 g Wirsing, fein geschnitten
Pfeffer & Salz
Muskatnuss





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'StirAssist'-Rührer bestücken. Kartoffeln, Milch, Wasser, Butter und Wirsing hineingeben. Deckel schließen. PÜRIEREN P2 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken. Sofort servieren.

PÜRIEREN

BROKKOLI-MOUSSE

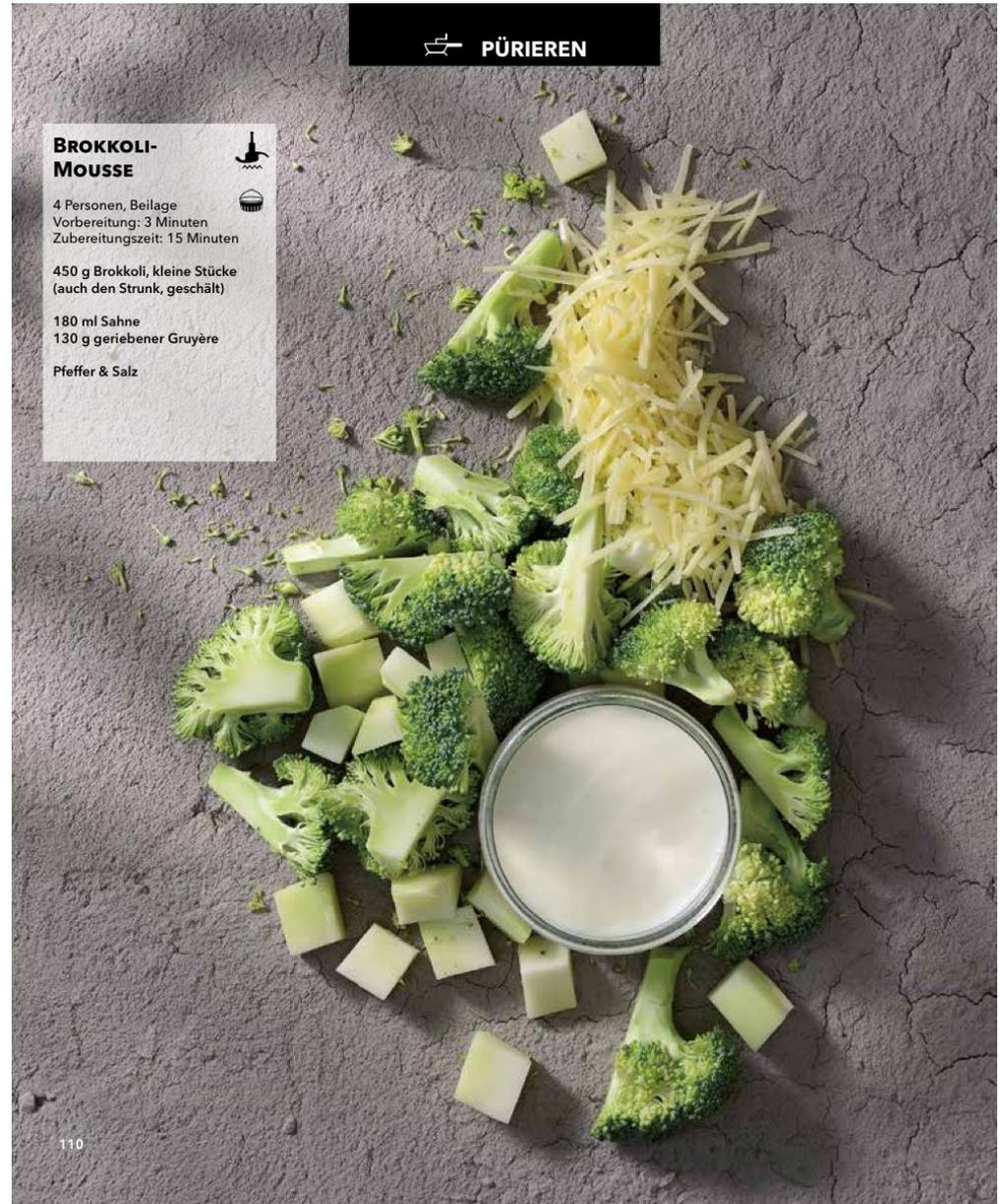


4 Personen, Beilage
Vorbereitung: 3 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

450 g Brokkoli, kleine Stücke
(auch den Strunk, geschält)

180 ml Sahne
130 g geriebener Gruyère

Pfeffer & Salz





Zubereitung

300 ml Wasser in die Schüssel geben. Brokkoli in den Einsatzgarkorb legen und diese in die Schüssel stellen. Deckel schließen. PÜRIEREN P5 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Wasser aus der Schüssel gießen und das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser einsetzen. Gedämpften Brokkoli, Sahne und Käse in die Schüssel geben, Deckel schließen und 15 Sekunden auf Pulse drücken.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Warm servieren. Dazu passt ein Stück gegrilltes Lachsfilet.

PÜRIEREN

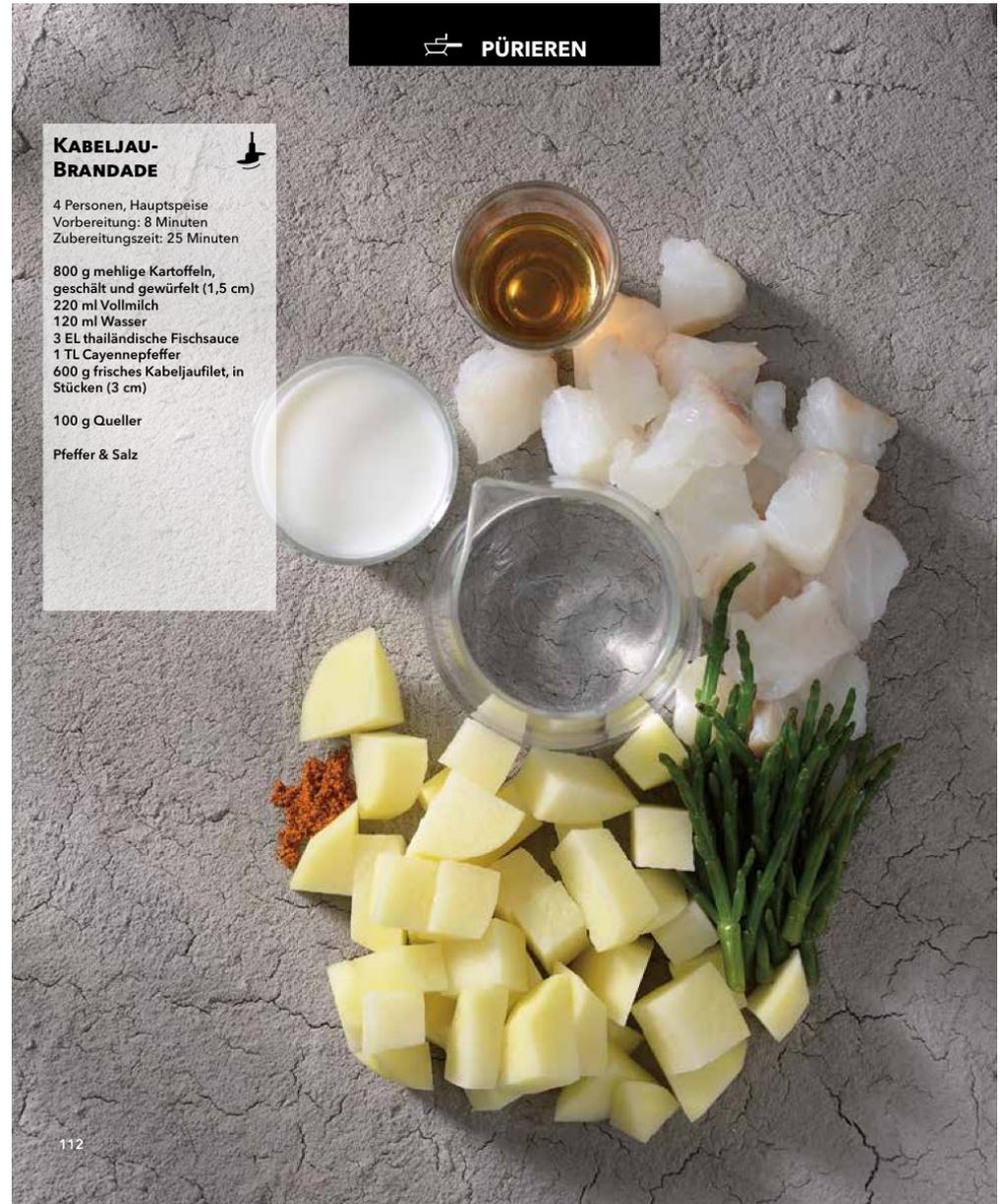
KABELJAU-BRANDADE

4 Personen, Hauptspeise
Vorbereitung: 8 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

800 g mehlig Kartoffeln, geschält und gewürfelt (1,5 cm)
220 ml Vollmilch
120 ml Wasser
3 EL thailändische Fischsauce
1 TL Cayennepfeffer
600 g frisches Kabeljaufilet, in Stücken (3 cm)

100 g Queller

Pfeffer & Salz





Zubereitung

Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken. Kartoffel, Milch, Wasser, Fischsauce, Cayennepfeffer und Kabeljau hineingeben. Deckel schließen. PÜRIEREN P2 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Queller zu den Kartoffeln geben und Deckel schließen. Manuell auf Geschwindigkeit 4 einstellen und 1 Minute verarbeiten.

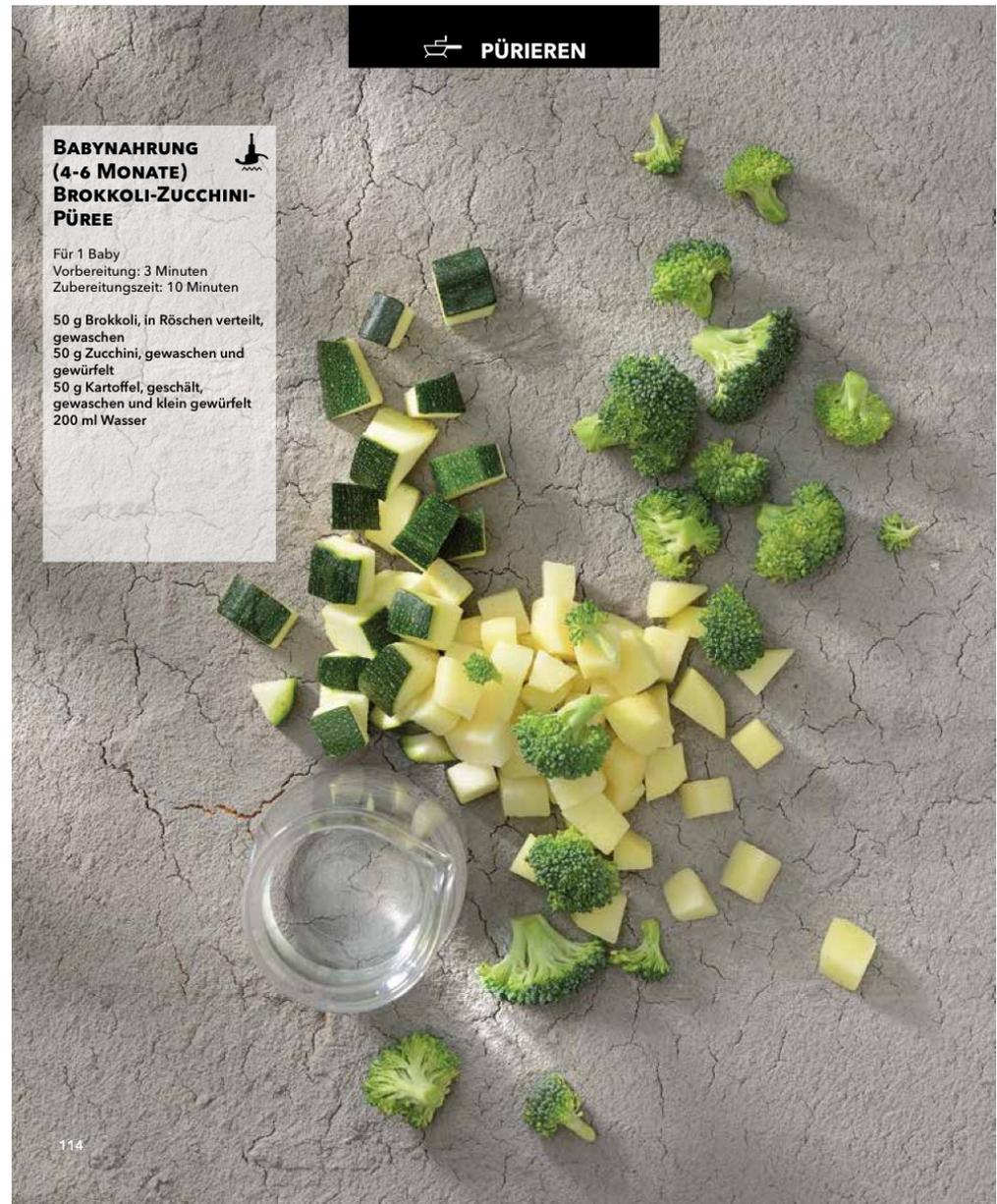
Nach Geschmack pfeffern und salzen und warm servieren.

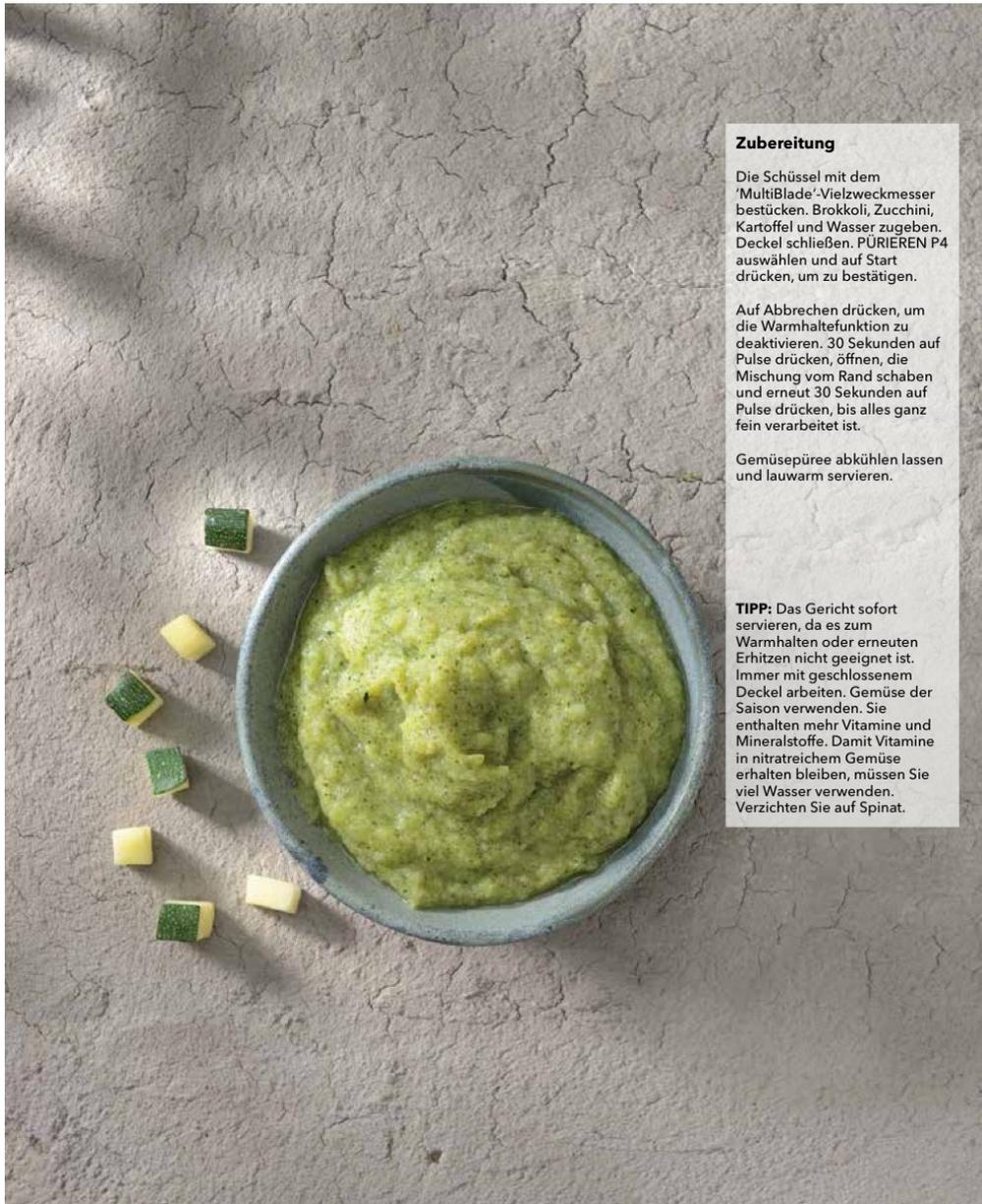
PÜRIEREN

BABYNAHRUNG (4-6 MONATE) BROKKOLI-ZUCCHINI- PÜREE

Für 1 Baby
Vorbereitung: 3 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

50 g Brokkoli, in Röschen verteilt, gewaschen
50 g Zucchini, gewaschen und gewürfelt
50 g Kartoffel, geschält, gewaschen und klein gewürfelt
200 ml Wasser





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Brokkoli, Zucchini, Kartoffel und Wasser zugeben. Deckel schließen. PÜRIEREN P4 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. 30 Sekunden auf Pulse drücken, öffnen, die Mischung vom Rand schaben und erneut 30 Sekunden auf Pulse drücken, bis alles ganz fein verarbeitet ist.

Gemüsepuree abkühlen lassen und lauwarm servieren.

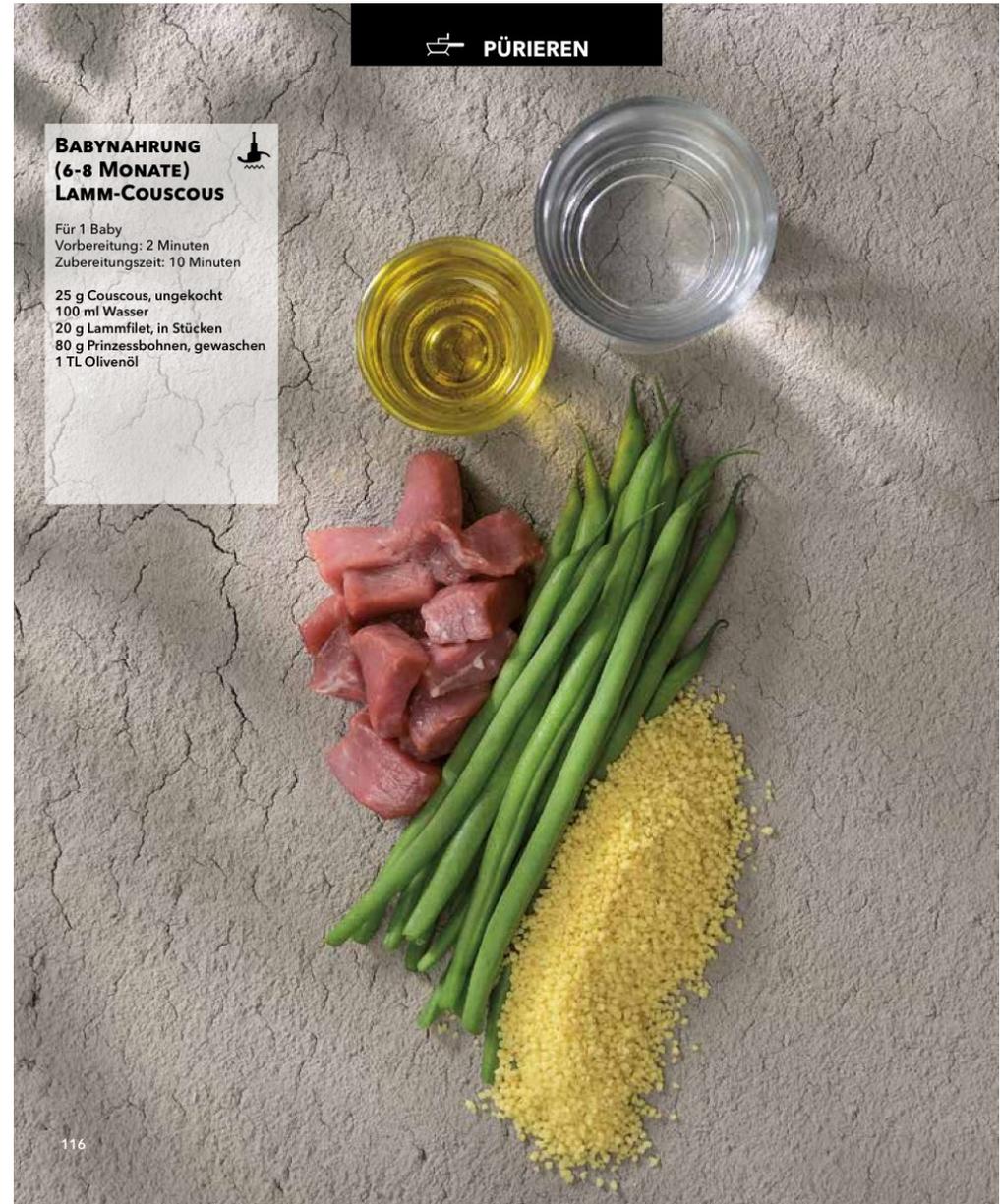
TIPP: Das Gericht sofort servieren, da es zum Warmhalten oder erneuten Erhitzen nicht geeignet ist. Immer mit geschlossenem Deckel arbeiten. Gemüse der Saison verwenden. Sie enthalten mehr Vitamine und Mineralstoffe. Damit Vitamine in nitratreichem Gemüse erhalten bleiben, müssen Sie viel Wasser verwenden. Verzichten Sie auf Spinat.

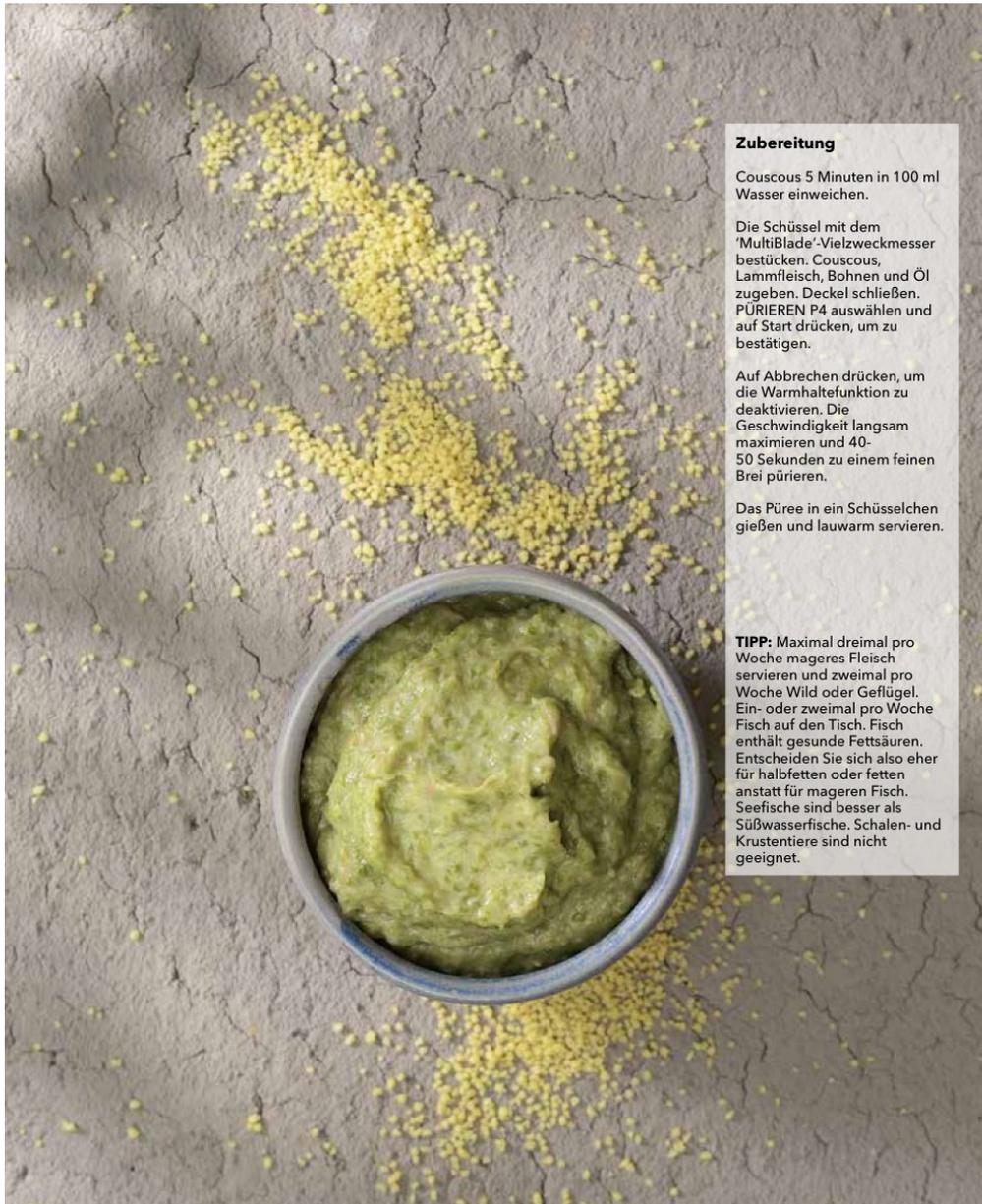
PÜRIEREN

BABYNAHRUNG (6-8 MONATE) LAMM-COUSCOUS

Für 1 Baby
Vorbereitung: 2 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

25 g Couscous, ungekocht
100 ml Wasser
20 g Lammfilet, in Stücken
80 g Prinzessbohnen, gewaschen
1 TL Olivenöl





Zubereitung

Couscous 5 Minuten in 100 ml Wasser einweichen.

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Couscous, Lammfleisch, Bohnen und Öl zugeben. Deckel schließen. PÜRIEREN P4 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Die Geschwindigkeit langsam maximieren und 40-50 Sekunden zu einem feinen Brei pürieren.

Das Püree in ein Schüsselchen gießen und lauwarm servieren.

TIPP: Maximal dreimal pro Woche mageres Fleisch servieren und zweimal pro Woche Wild oder Geflügel. Ein- oder zweimal pro Woche Fisch auf den Tisch. Fisch enthält gesunde Fettsäuren. Entscheiden Sie sich also eher für halbfetten oder fetten anstatt für mageren Fisch. Seefische sind besser als Süßwasserfische. Schalen- und Krustentiere sind nicht geeignet.

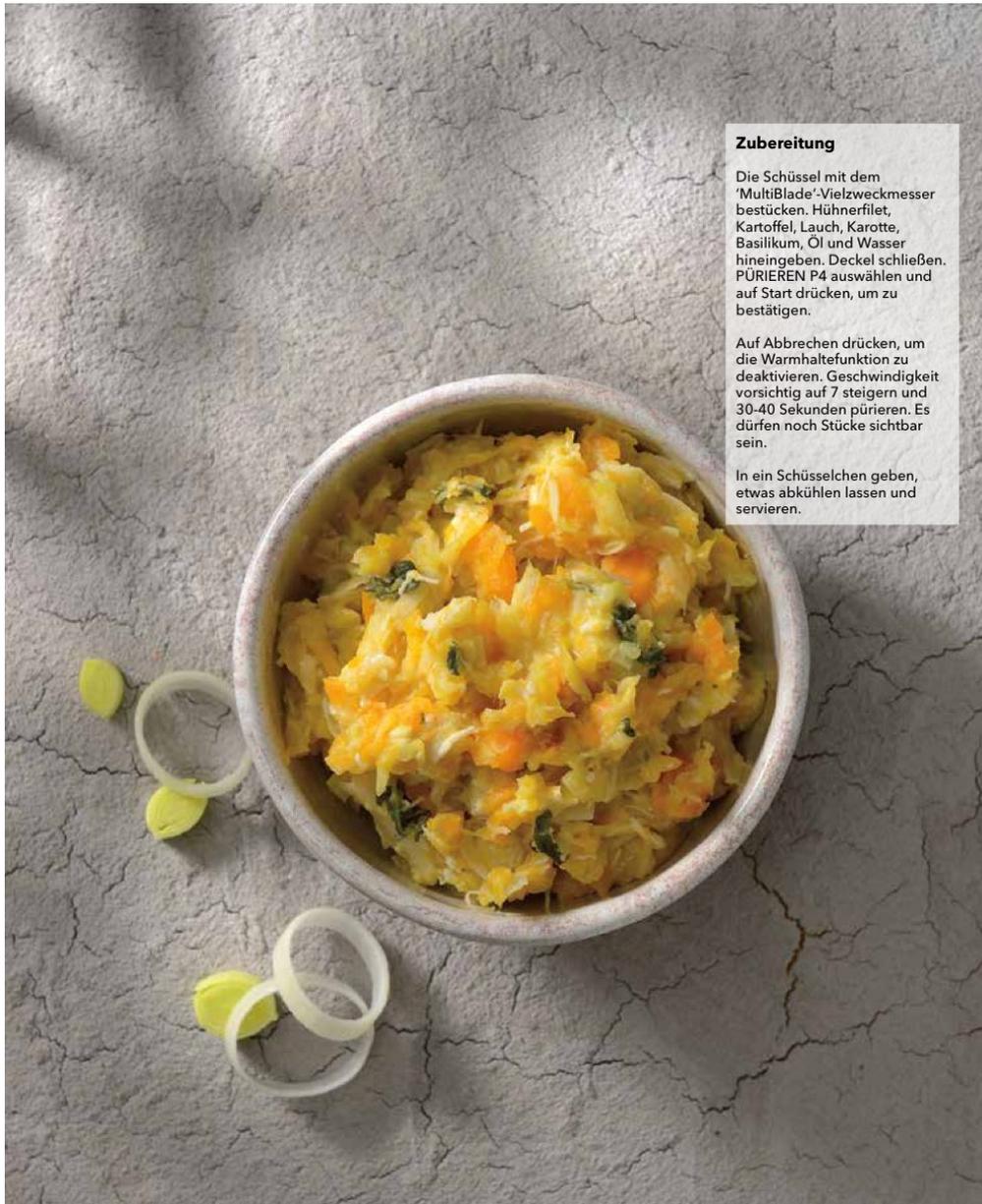
PÜRIEREN

BABYNAHRUNG (8-12 MONATE) HUHN-GEMÜSE- EINTOPF

Für 1 Baby
Vorbereitung: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

25 g Hühnerfilet, in Stücken
60 g Kartoffel, geschält,
gewaschen und klein gewürfelt
50 g Lauch (weißer Teil),
gewaschen, in Ringen
60 g Karotte, geschält,
gewaschen und gewürfelt
3-4 Blätter frischer Basilikum
1 EL Olivenöl
150 ml Wasser





Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Hühnerfilet, Kartoffel, Lauch, Karotte, Basilikum, Öl und Wasser hineingeben. Deckel schließen. PÜRIEREN P4 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Geschwindigkeit vorsichtig auf 7 steigern und 30-40 Sekunden pürieren. Es dürfen noch Stücke sichtbar sein.

In ein Schüsselchen geben, etwas abkühlen lassen und servieren.

PÜRIEREN

HUMMUS

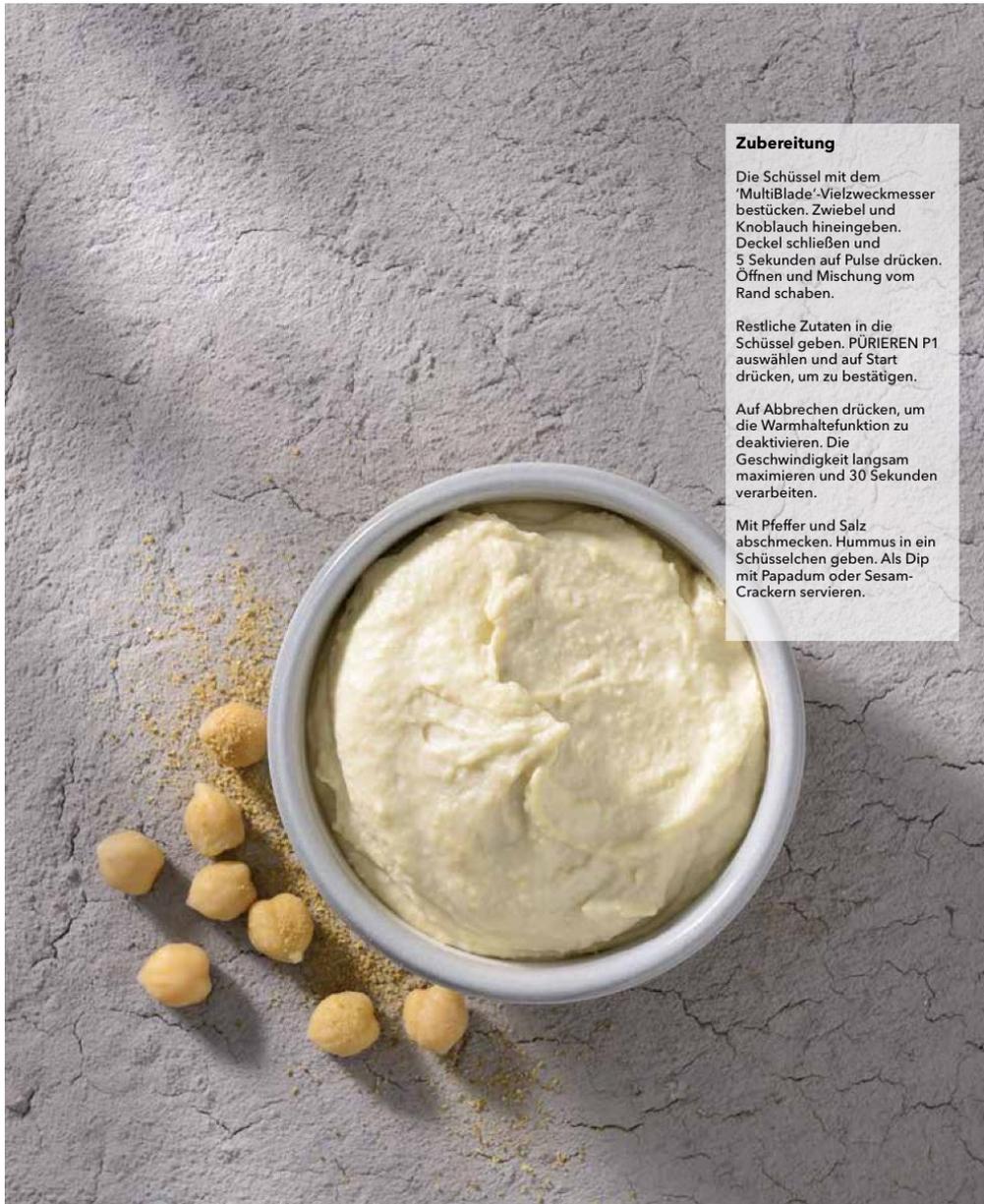


4 Personen, Häppchen
Vorbereitung: 2 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

1 Zwiebel, geschält und geviertelt
3 Knoblauchzehen, geschält

1 Dose Kichererbsen (400 g), abgetropft
1 EL Tahini oder Sesampaste
3 EL Olivenöl
2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
Prise Cayennepfeffer
Saft einer halben Zitrone
Pfeffer & Salz





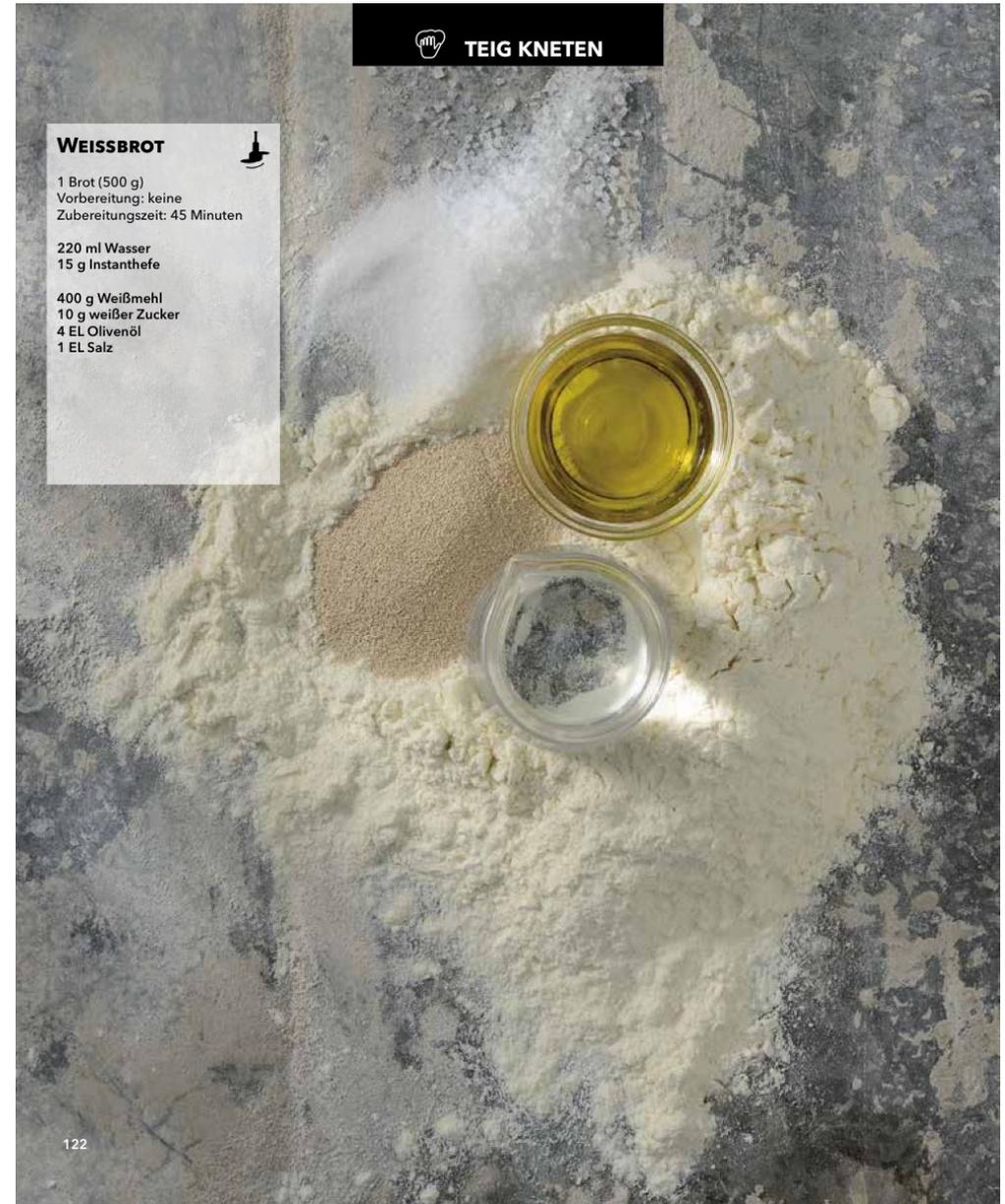
Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Zwiebel und Knoblauch hineingeben. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Restliche Zutaten in die Schüssel geben. PÜRIEREN P1 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Die Geschwindigkeit langsam maximieren und 30 Sekunden verarbeiten.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Hummus in ein Schüsselchen geben. Als Dip mit Papadum oder Sesam-Crackern servieren.



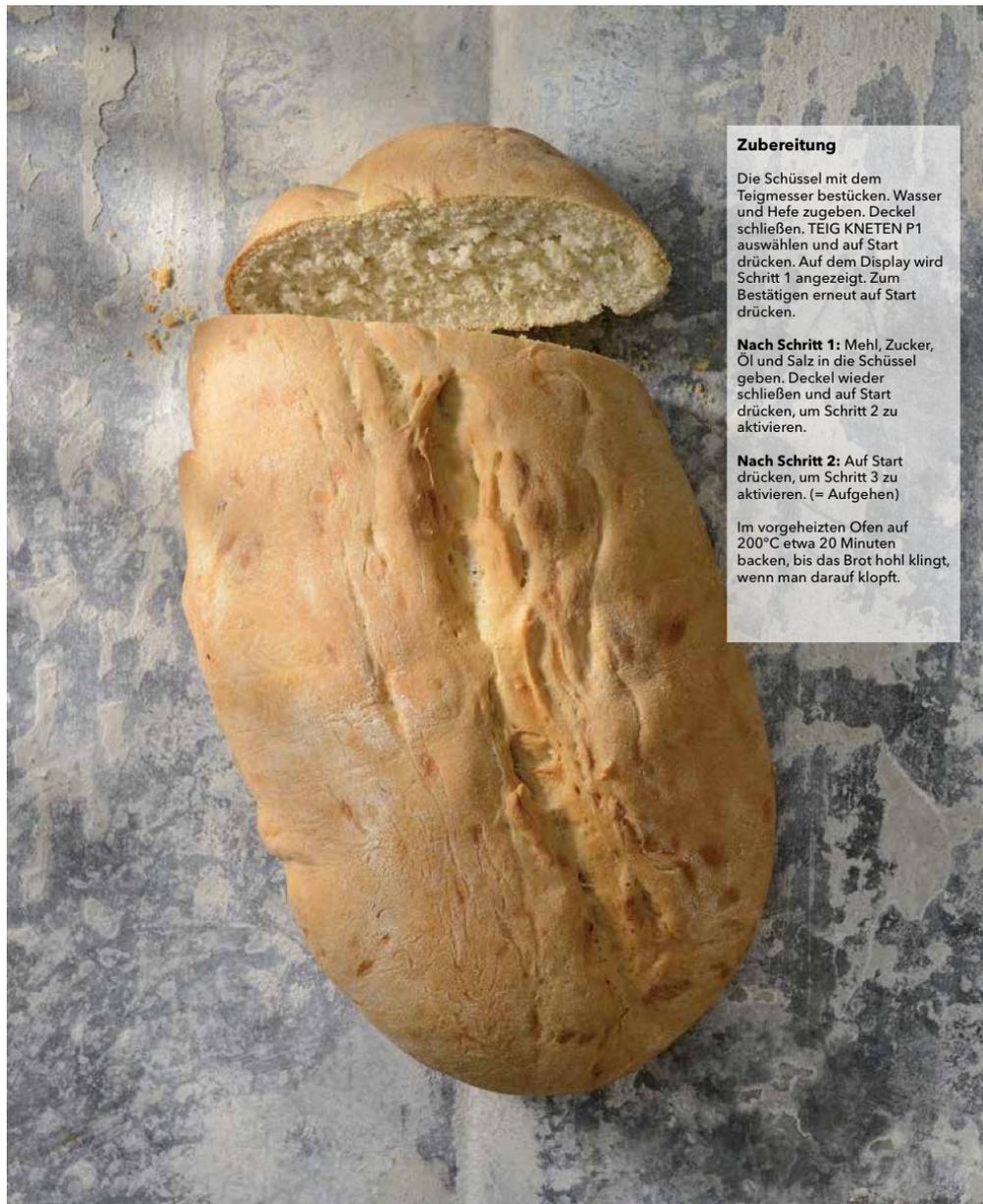
 **TEIG KNETEN**

WEISSBROT

1 Brot (500 g)
Vorbereitung: keine
Zubereitungszeit: 45 Minuten

220 ml Wasser
15 g Instantheefe

400 g Weißmehl
10 g weißer Zucker
4 EL Olivenöl
1 EL Salz



Zubereitung

Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken. Wasser und Hefe zugeben. Deckel schließen. TEIG KNETEN P1 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen erneut auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Mehl, Zucker, Öl und Salz in die Schüssel geben. Deckel wieder schließen und auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Nach Schritt 2: Auf Start drücken, um Schritt 3 zu aktivieren. (= Aufgehen)

Im vorgeheizten Ofen auf 200°C etwa 20 Minuten backen, bis das Brot hohl klingt, wenn man darauf klopft.



TEIG KNETEN

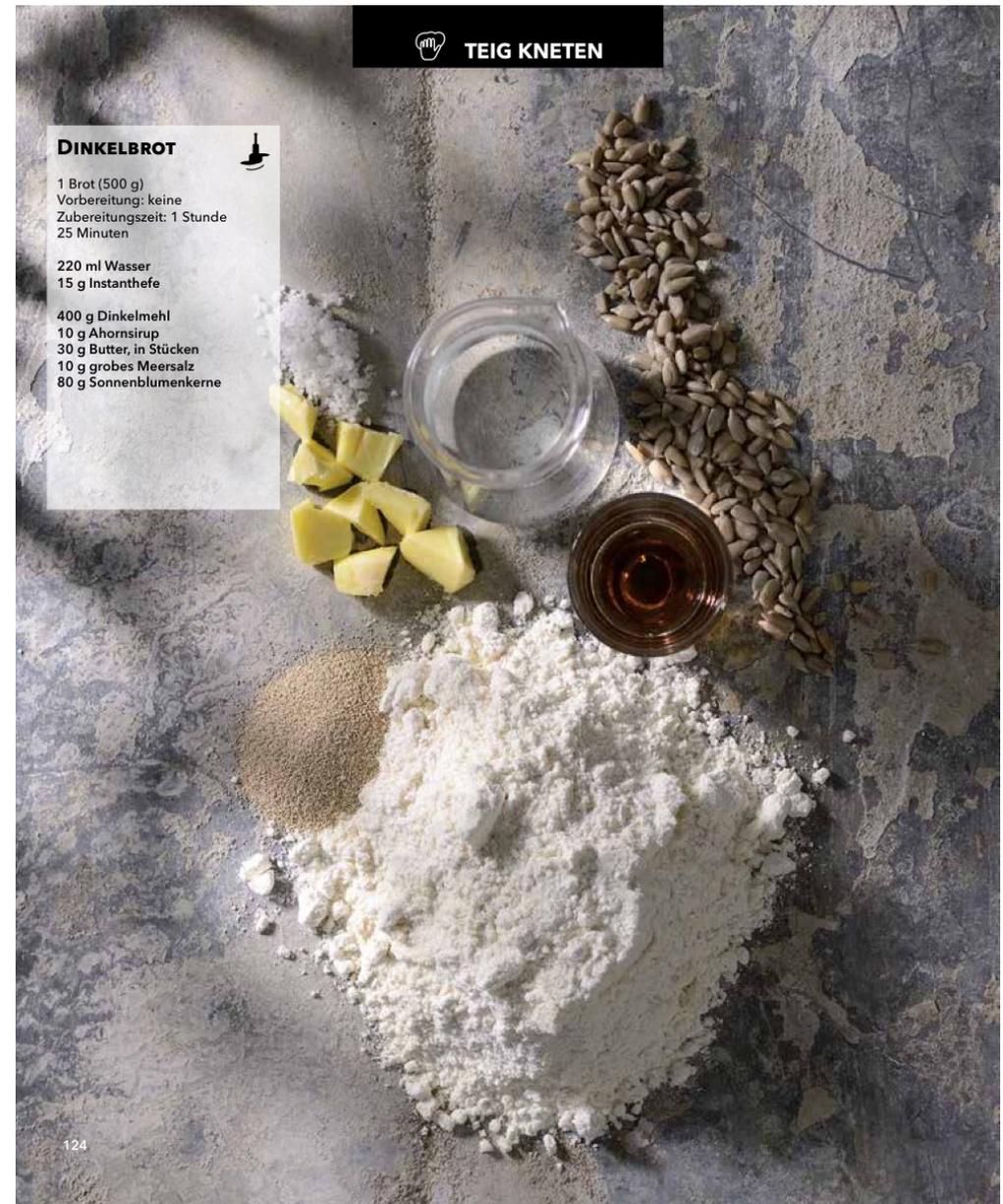
DINKELBROT

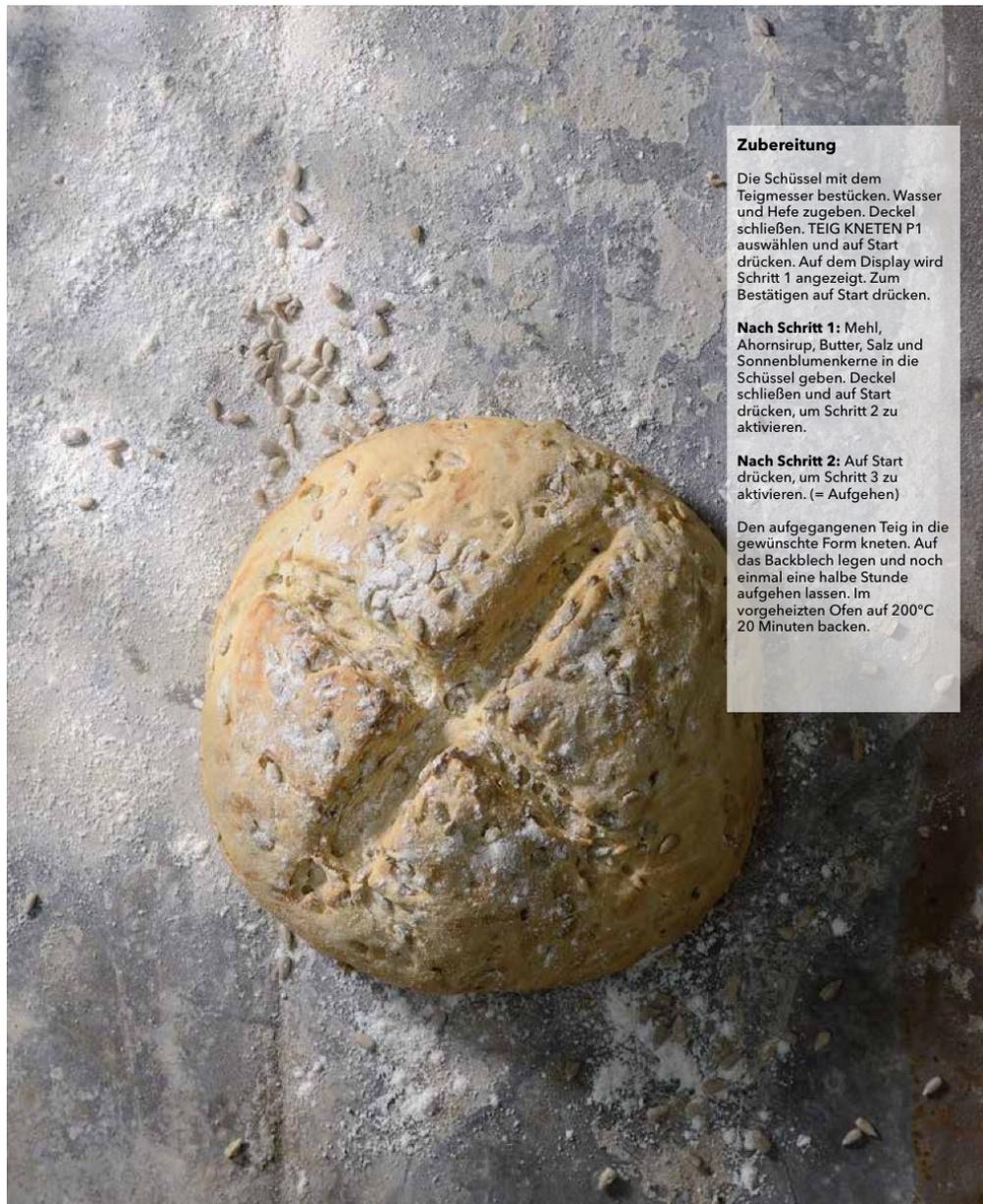


1 Brot (500 g)
Vorbereitung: keine
Zubereitungszeit: 1 Stunde
25 Minuten

220 ml Wasser
15 g Instantheife

400 g Dinkelmehl
10 g Ahornsirup
30 g Butter, in Stücken
10 g grobes Meersalz
80 g Sonnenblumenkerne





Zubereitung

Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken. Wasser und Hefe zugeben. Deckel schließen. TEIG KNETEN P1 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Mehl, Ahornsirup, Butter, Salz und Sonnenblumenkerne in die Schüssel geben. Deckel schließen und auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Nach Schritt 2: Auf Start drücken, um Schritt 3 zu aktivieren. (= Aufgehen)

Den aufgegangenen Teig in die gewünschte Form kneten. Auf das Backblech legen und noch einmal eine halbe Stunde aufgehen lassen. Im vorgeheizten Ofen auf 200°C 20 Minuten backen.

TEIG KNETEN

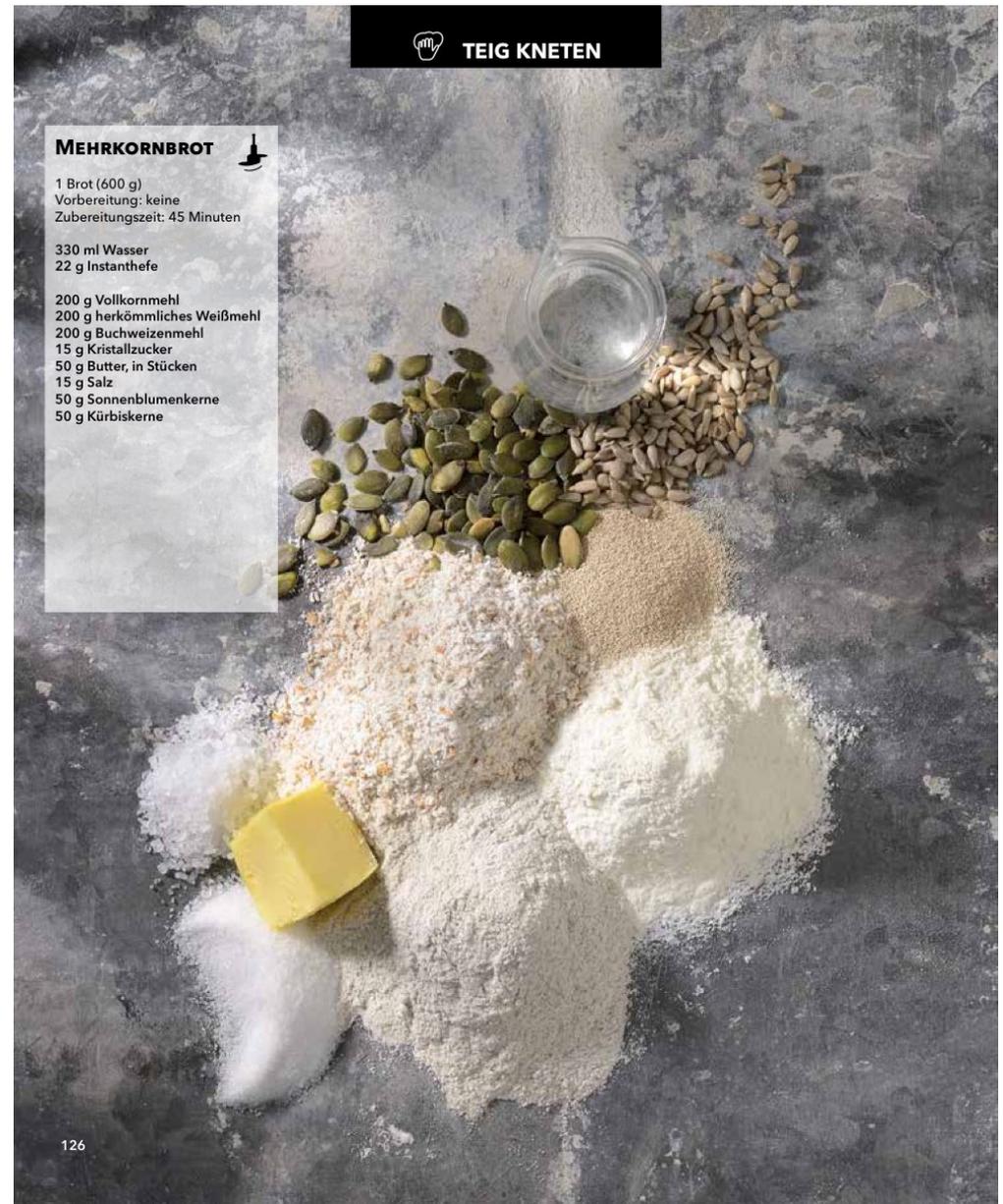
MEHRKORNBROT



1 Brot (600 g)
Vorbereitung: keine
Zubereitungszeit: 45 Minuten

330 ml Wasser
22 g Instantheife

200 g Vollkornmehl
200 g herkömmliches Weißmehl
200 g Buchweizenmehl
15 g Kristallzucker
50 g Butter, in Stücken
15 g Salz
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Kürbiskerne





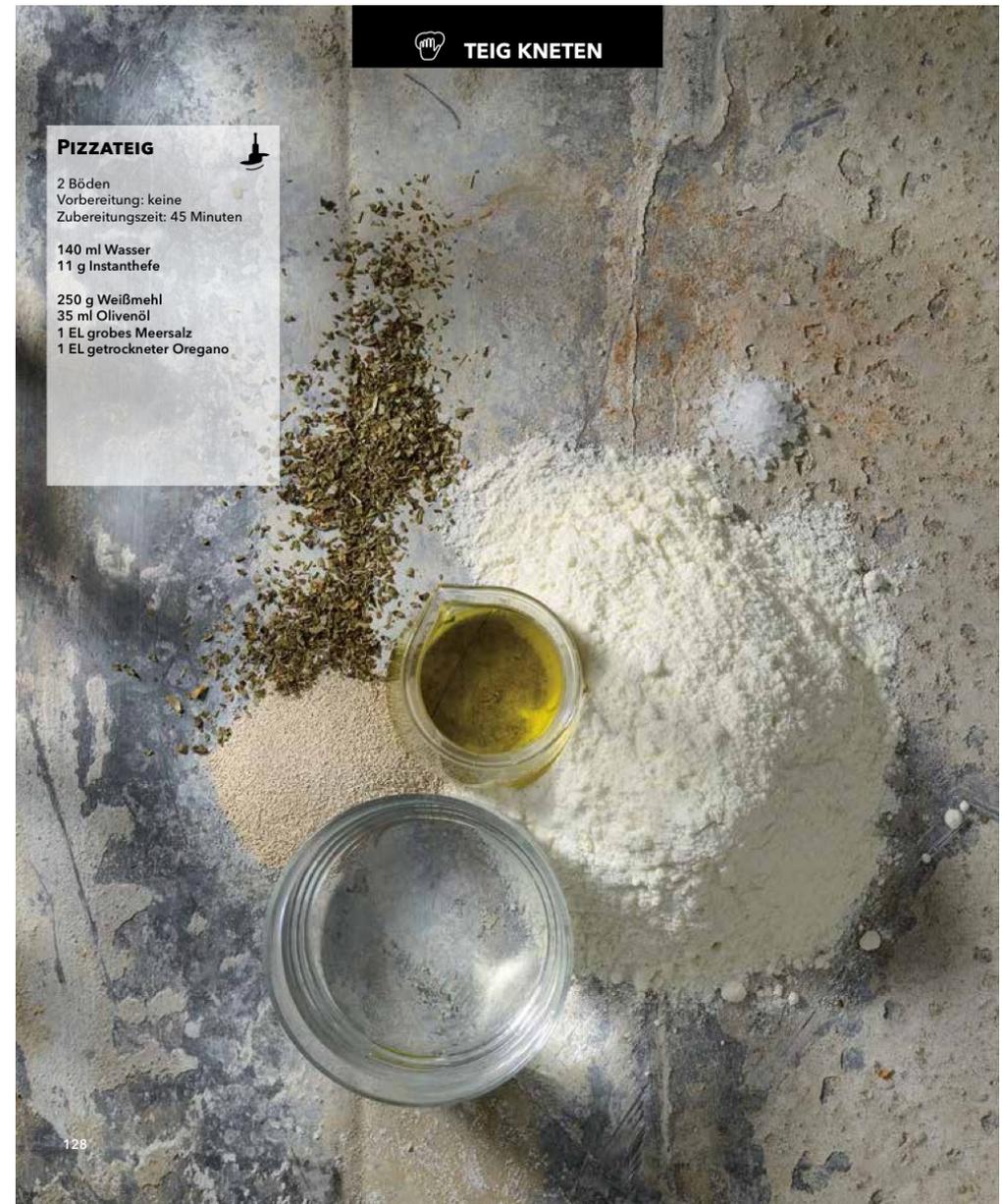
Zubereitung

Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken. Wasser und Hefe zugeben. Deckel schließen. TEIG KNETEN P1 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Die drei Mehlsorten, Zucker, Butter, Salz, Sonnenblumen- und Kürbiskerne in die Schüssel geben. Wieder Deckel schließen. Auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Nach Schritt 2: Auf Start drücken, um Schritt 3 zu aktivieren. (= Aufgehen)

Den aufgegangenen Teig in eine Backform geben und im vorgeheizten Ofen auf 200°C etwa 20 Minuten backen. Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.



TEIG KNETEN

PIZZATEIG

2 Böden
Vorbereitung: keine
Zubereitungszeit: 45 Minuten

140 ml Wasser
11 g Instanthefer

250 g Weißmehl
35 ml Olivenöl
1 EL grobes Meersalz
1 EL getrockneter Oregano



Zubereitung

Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken. Wasser und Hefe zugeben. Deckel schließen. **TEIG KNETEN P1** auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Mehl, Öl, Salz und Oregano hinzufügen. Deckel wieder schließen und auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Nach Schritt 2: Auf Start drücken, um Schritt 3 zu aktivieren. (= Aufgehen)

Den aufgegangenen Teig in zwei gleiche Teile aufteilen und ausrollen. Mit Tomatensauce bestreichen (siehe Rezept S. 52) und nach Wunsch belegen. 10 Minuten in einem sehr heißen Ofen backen. Sofort servieren.

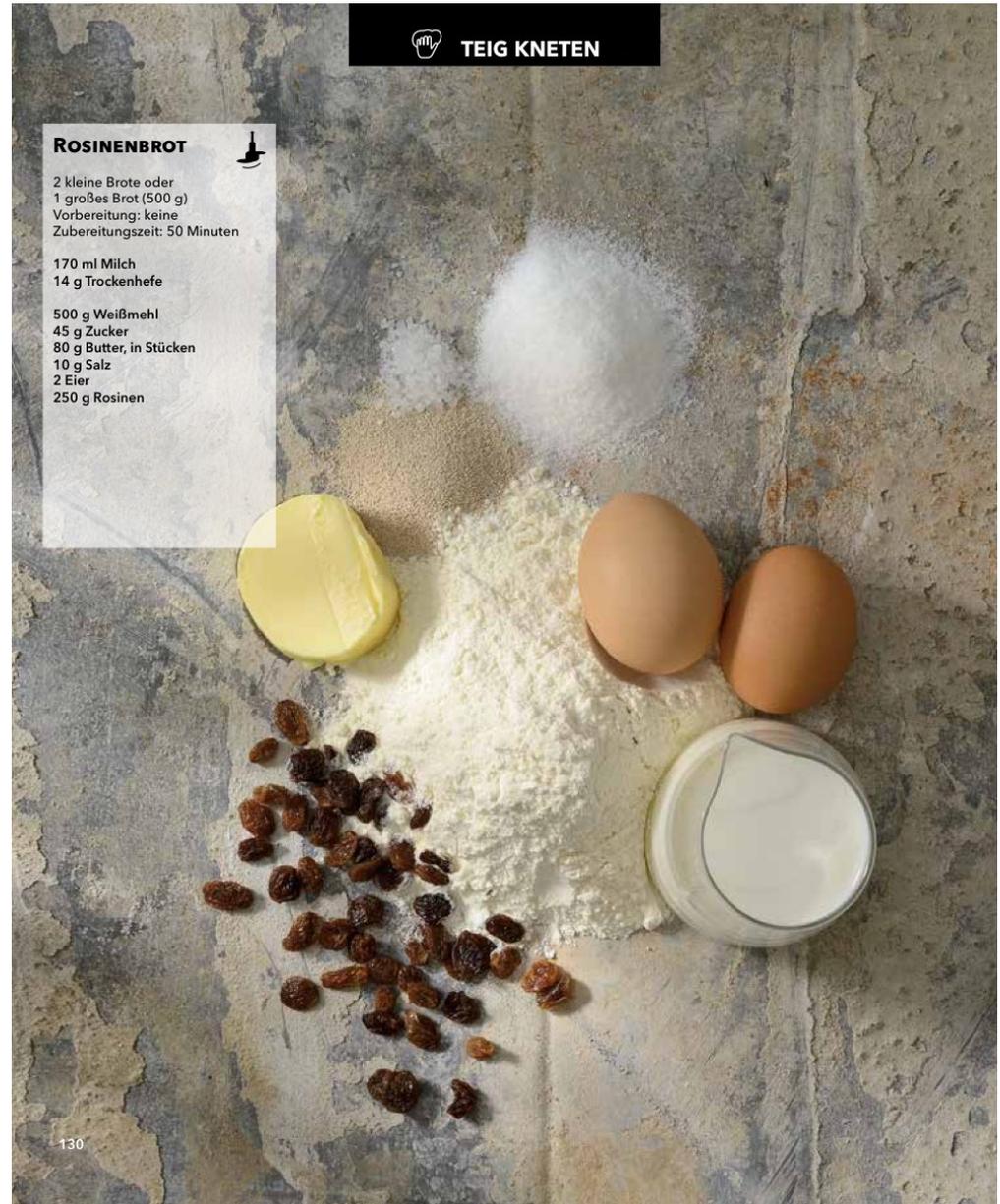
TEIG KNETEN

ROSINENBROT

2 kleine Brote oder
1 großes Brot (500 g)
Vorbereitung: keine
Zubereitungszeit: 50 Minuten

170 ml Milch
14 g Trockenhefe

500 g Weißmehl
45 g Zucker
80 g Butter, in Stücken
10 g Salz
2 Eier
250 g Rosinen





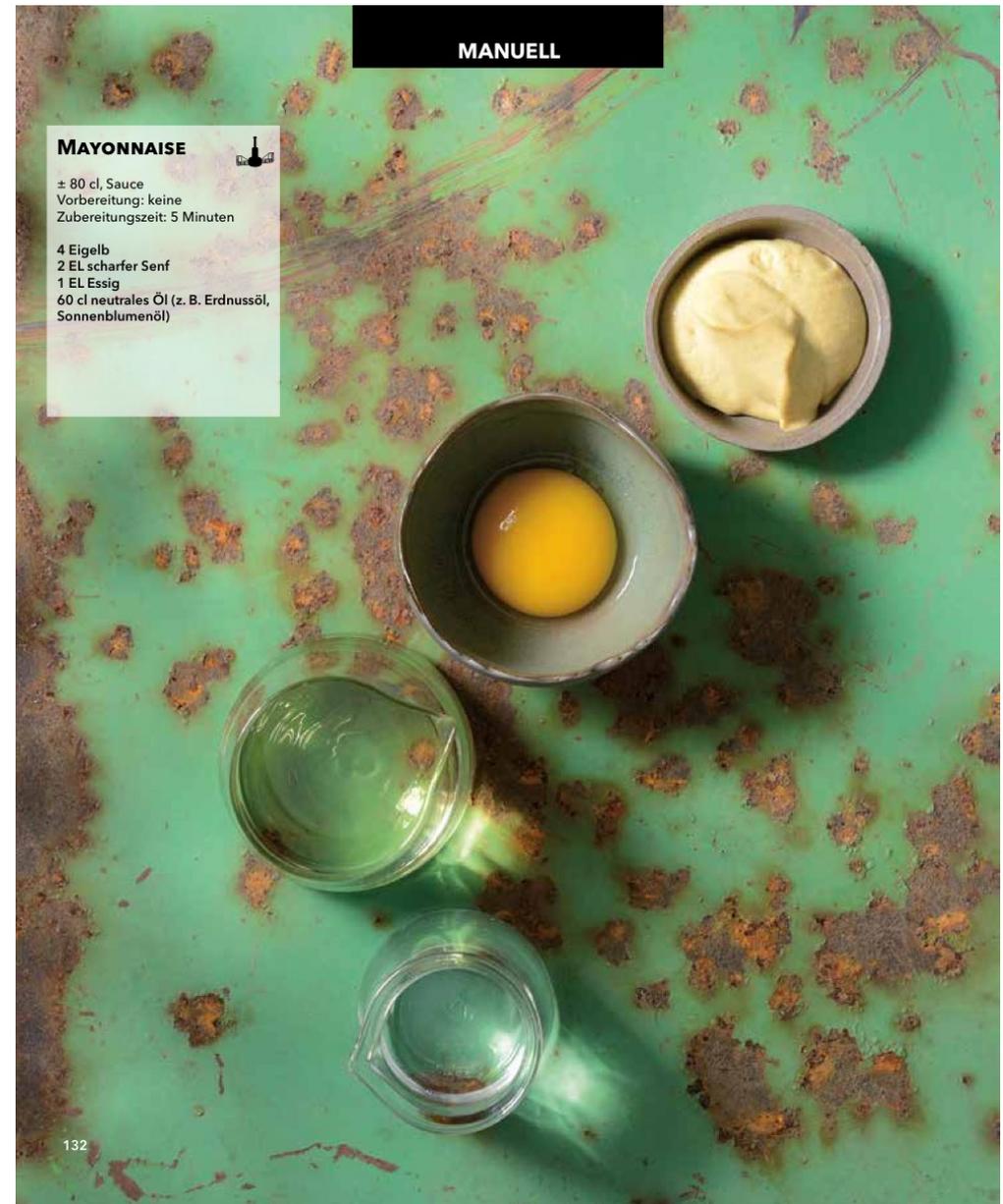
Zubereitung

Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken. Milch und Hefe zugeben. Deckel schließen. TEIG KNETEN P1 auswählen und auf Start drücken. Auf dem Display wird Schritt 1 angezeigt. Zum Bestätigen auf Start drücken.

Nach Schritt 1: Mehl, Zucker, Butter, Salz, Eier und Rosinen in die Schüssel geben. Deckel wieder schließen und auf Start drücken, um Schritt 2 zu aktivieren.

Nach Schritt 2: Auf Start drücken, um Schritt 3 zu aktivieren. (= Aufgehen)

Den aufgegangenen Teig halbieren. In zwei Backformen geben. Im vorgeheizten Ofen auf 200°C etwa 15 Minuten backen. Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.



MANUELL

MAYONNAISE



± 80 cl, Sauce
Vorbereitung: keine
Zubereitungszeit: 5 Minuten

4 Eigelb
2 EL scharfer Senf
1 EL Essig
60 cl neutrales Öl (z. B. Erdnussöl,
Sonnenblumenöl)



Zubereitung

Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken. Alle Zutaten hinzufügen, außer dem Öl. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. Die Zeit auf 5 Minuten einstellen, auf Start drücken und die Geschwindigkeit auf 4 einstellen. Nach 1 Minute bei laufender Maschine nach und nach das Öl durch die Öffnung im Deckel gießen.

In einem (Glas-)Behälter aufbewahren.

MANUELL

SAUCE TARTARE

± 80 cl, Sauce
Vorbereitung: 1 Minute
Zubereitungszeit:
7 Minuten

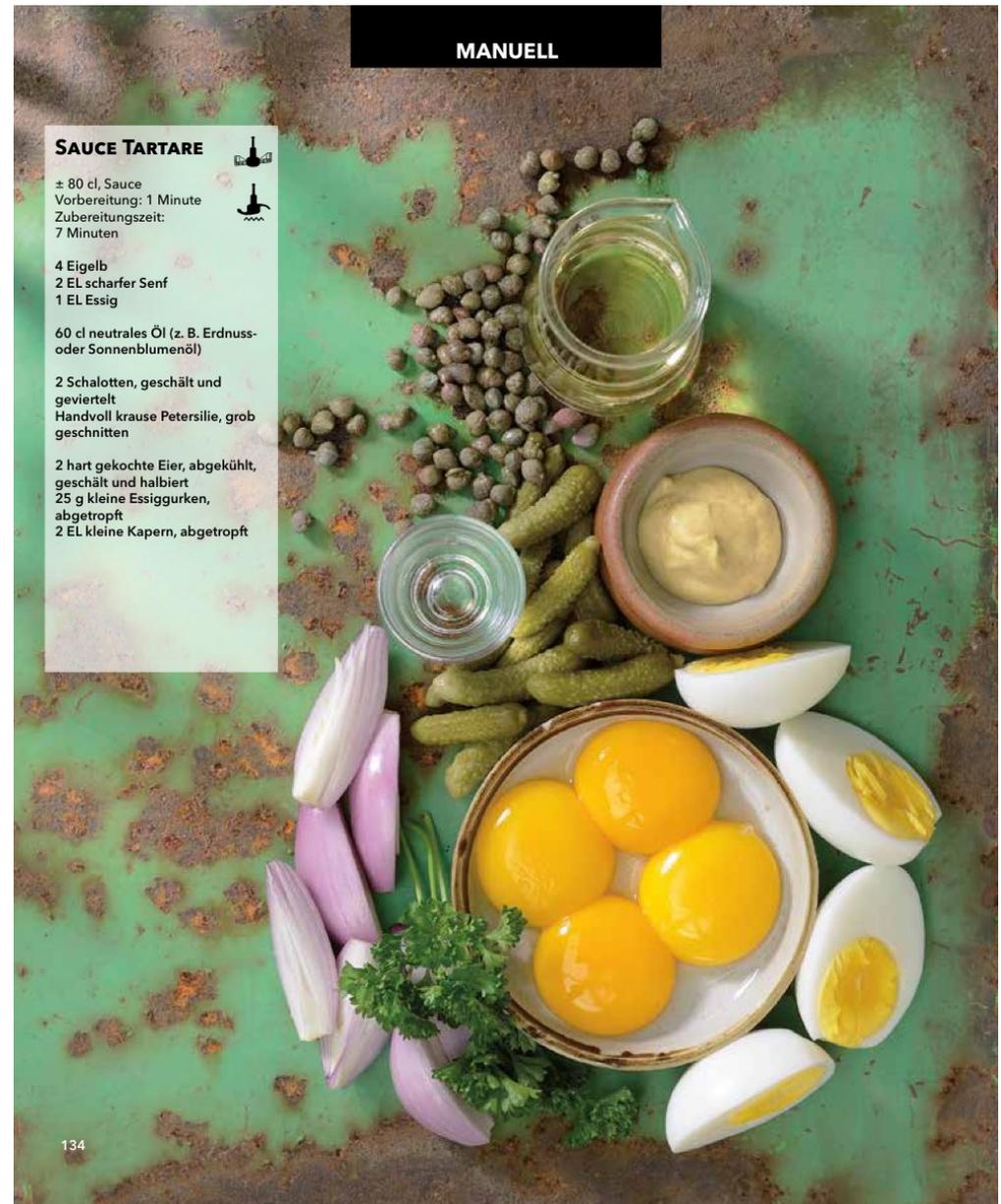


4 Eigelb
2 EL scharfer Senf
1 EL Essig

60 cl neutrales Öl (z. B. Erdnuss-
oder Sonnenblumenöl)

2 Schalotten, geschält und
geviertelt
Handvoll krause Petersilie, grob
geschnitten

2 hart gekochte Eier, abgekühlt,
geschält und halbiert
25 g kleine Essiggurken,
abgetropft
2 EL kleine Kapern, abgetropft





Zubereitung

Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken. Eigelb, Senf und Essig zugeben. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. Die Zeit auf 5 Minuten einstellen, auf Start drücken und die Geschwindigkeit auf 4 einstellen. Nach 1 Minute bei laufender Maschine nach und nach das Öl durch die Öffnung im Deckel gießen.

Schneebesen durch 'MultiBlade'-Vielzweckmesser ersetzen. Schalotte und Petersilie in die Schüssel geben. Deckel schließen und dreimal 5 Sekunden auf Pulse drücken. Die Mischung zwischen den Pulse-Schritten vom Rand schaben.

Eier, Essiggurke und Kapern zufügen. Erneut Deckel schließen und 1-2 Mal 5 Sekunden auf Pulse drücken.

Der perfekte Dip zu frisch gebratenem Fisch.



MANUELL

ROUILLE

4 Personen, Sauce
Vorbereitung: 2 Minuten
Zubereitungszeit:
5 Minuten

6 große Knoblauchzehen,
geschält

3 Eigelb
Saft einer halben Zitrone
30 cl Olivenöl
15 cl neutrales Öl (z. B. Erdnussöl,
Sonnenblumenöl)
15 g Tomatenmark
2-3 Portionen Safranpulver
(à 0,6 g)
3 EL Wasser
1 TL Cayennepfeffer



Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Knoblauch hinzufügen. Deckel schließen. 5 Sekunden auf Pulse drücken.

Das 'MultiBlade'-Vielzweckmesser durch den Schneebesen ersetzen. Alle Zutaten in die Schüssel geben, außer dem Öl. Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. Die Zeit auf 5 Minuten einstellen, auf Start rücken und die Geschwindigkeit auf 4 einstellen. Nach 1 Minute bei laufender Maschine nach und nach das Öl durch die Öffnung im Deckel gießen.

Die Rouille zur Bouillabaisse servieren (siehe Rezept S. 64).

TIPP: Das neutrale Öl durch Olivenöl ersetzen, wenn Sie einen kräftigeren Geschmack wünschen.



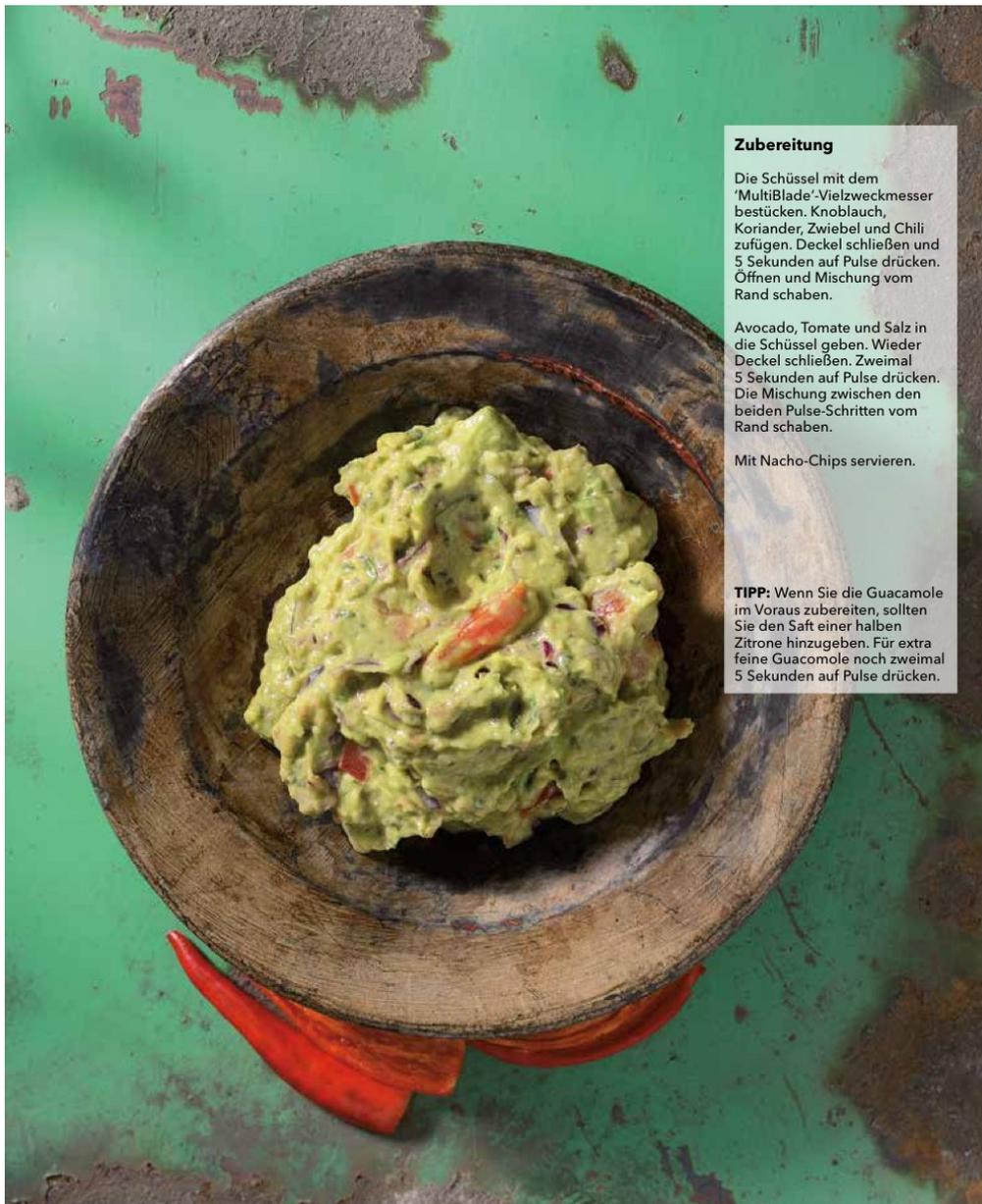
MANUELL

GUACAMOLE

4 Personen, Häppchen
Vorbereitung: 3 Minuten
Zubereitungszeit: 1 Minute

1 Knoblauchzehe, geschält
Handvoll frischer Koriander, mit Stiel
1 rote Zwiebel, geschält und geviertelt
2 rote Chilis, entsamt

2 Avocados, geschält, entkernt und geviertelt
1 Tomate, geviertelt
grobes Meersalz



Zubereitung

Die Schüssel mit dem 'MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Knoblauch, Koriander, Zwiebel und Chili zufügen. Deckel schließen und 5 Sekunden auf Pulse drücken. Öffnen und Mischung vom Rand schaben.

Avocado, Tomate und Salz in die Schüssel geben. Wieder Deckel schließen. Zweimal 5 Sekunden auf Pulse drücken. Die Mischung zwischen den beiden Pulse-Schritten den Rand schaben.

Mit Nacho-Chips servieren.

TIPP: Wenn Sie die Guacamole im Voraus zubereiten, sollten Sie den Saft einer halben Zitrone hinzugeben. Für extra feine Guacamole noch zweimal 5 Sekunden auf Pulse drücken.

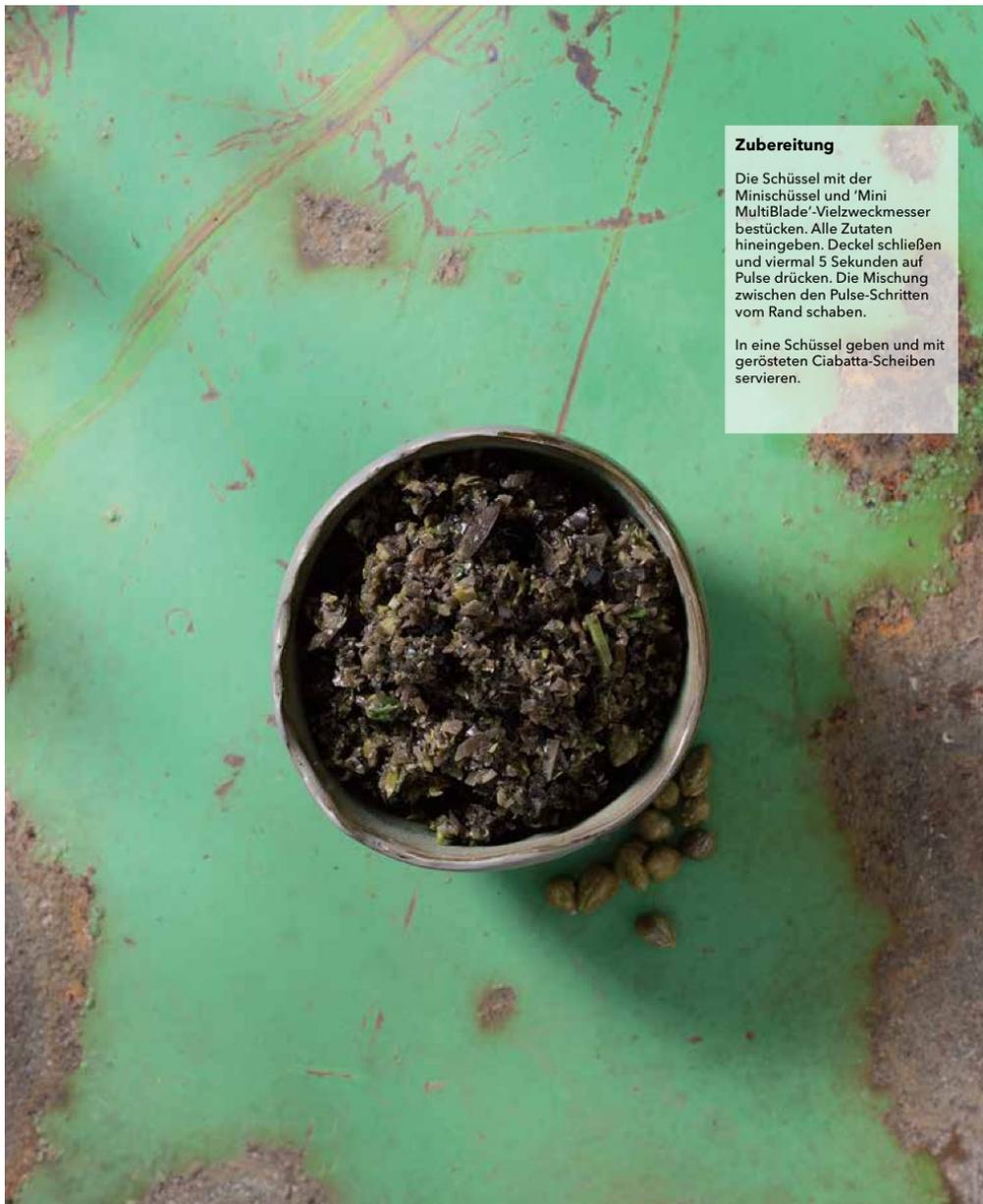


MANUELL

OLIVENTAPENADE

4 Personen, Häppchen
Vorbereitung: 1 Minute
Zubereitungszeit: 1 Minute 

160 g schwarze Oliven, entsteint und abgetropft
1 Knoblauchzehe, geschält
25 g Anchovis aus der Dose, abgetropft
3 EL Olivenöl
30 g kleine Kapern
Handvoll frischer Basilikum (Blätter+Stiele)



Zubereitung

Die Schüssel mit der Minischüssel und 'Mini MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Alle Zutaten hineingeben. Deckel schließen und viermal 5 Sekunden auf Pulse drücken. Die Mischung zwischen den Pulse-Schritten vom Rand schaben.

In eine Schüssel geben und mit gerösteten Ciabatta-Scheiben servieren.



MANUELL

**BABYNAHRUNG
(4-6 MONATE)**

**OBST-GEMÜSE-
BREI**

Für 1 Baby
Vorbereitung: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 2 Minuten

40 g glutenfreie Kekse
30 g Mango, geschält und gewürfelt
30 g Melone, geschält und gewürfelt
30 g Gurke, geschält und gewürfelt
Saft einer halben Orange



Zubereitung

Die Schüssel mit der Minischüssel und 'Mini MultiBlade'-Vielzweckmesser bestücken. Kekse, Mango, Melone, Gurke und Orangensaft hineingeben. Deckel schließen, 30 Sekunden auf Pulse drücken, öffnen, die Mischung vom Rand schaben und erneut 30 Sekunden auf Pulse drücken, bis alles ganz fein verarbeitet ist.

Den Obst-Gemüse-Brei in ein Schüsselchen gießen und sofort servieren.



MANUELL

GEKOCHTES EI



4 Eier, Frühstück



Zubereitung

Die Schüssel mit 300 ml Wasser füllen. Die Eier in den Einsatzgarkorb legen und diese in die Schüssel stellen. Deckel schließen. Manuell einstellen:

Für ein weich gekochtes Ei
Temperatur auf 140°C einstellen, die Zeit auf 10 Minuten. Auf Start drücken. Lassen Sie ein weich gekochtes Ei erst 3-5 Minuten in Wasser mit Essig abkühlen, bevor Sie es schälen.

Für ein hart gekochtes Ei
Temperatur auf 140°C einstellen, die Zeit auf 15 Minuten. Auf Start drücken. Die Eier unter kaltes Wasser halten, bis sie ganz abgekühlt sind.

TIPP: Ein perfekt weich gekochtes Ei erhalten Sie, indem Sie 1 l Wasser in die Schüssel geben und die Eier vorsichtig ins Wasser legen (nicht in den Einsatzgarkorb). Die Temperatur auf 65°C einstellen, die Zeit auf 60 Minuten. Auf Start drücken.

REZEPTE IN ALPHABETISCHER REIHENFOLGE

B

- Babynahrung (4-6 Monate) Brokkoli-Zucchini-Püree 114
- Babynahrung (8-12 Monate) Huhn-Gemüse-Eintopf 118
- Babynahrung (6-8 Monate) Lamm-Couscous 116
- Babynahrung (4-6 Monate) Obst-Gemüse-Brei 142
- Beeren-Coulis 34
- Bouillabaisse 64
- Bouillon mit Geflügel-Gyoza 28
- Brokkoli-Mousse 110
- Brombeeren-Bavarois 92

C

- Chili Con Carne 78
- Chop Suey (vegetarisch) 40
- Coq au vin 76
- Curry-Sauce 48

D

- Dim Sum mit Scampi 98
- Dinkelbrot 124

E

- Erbsensuppe mit Minze 18
- Erdbeer-Ingwer-Konfitüre 32

F

- Fisch mit asiatischer Bouillon 102
- Fleischbällchen aus Marokko 82

G

- Gebratener Reis mit Tofu 38
- Gedämpftes Gemüse mit Sojasauce 100
- Gekochtes Ei 144
- Guacamole 138
- Gyros 44

H

- Hühnchen „Tikka Masala“ 72
- Hummus 120

I

- Irish Stew 86

K

- Kabeljau-Brandade 112
- Karotten-Ingwer-Suppe 20
- Kartoffel-Wirsing-Püree 108

L

- Lachs „en papillote“ 104
- Lamm-Cassoulet 88
- Lamm-Couscous 84

M

- Mango-Chutney 60
- Mayonnaise 132
- Mehrkornbrot 126
- Minestrone 24
- Muscheln mit Curry-Dip 106

N

- Nordseekrabben-Bisque 22
- Nudeln mit Scampi 42

O

- Oliventapenade 140

P

- Panna Cotta mit Erdbeeren und Chili 96
- Penne bolognese 66
- Pizzateig 128

R

- Rahmsauce mit grünem Pfeffer 50
- Ratatouille 54
- Reisbrei mit Safran 90
- Rillettes aus Schweinefleisch 58
- Risotto 62
- Rosinenbrot 130
- Rouille 136
- Rukola-Pesto 56

S

- Sabayon 94
- Sauce béarnaise 46
- Sauce Tartare 134
- Schmorfleisch mit dunklem Bier 80
- Spargel auf Japanisch 36

T

- Tajine mit Huhn 74
- Thai-Huhn mit grünem Curry 70
- Tomatensauce 52
- Tomatensuppe mit Hackbällchen 16
- Topinambursuppe mit Rosmarin 30

W

- „Waterzooi“ mit Huhn 68
- Weißbrot 122

Z

- Zucchini-Cappuccino 26
- Zwiebelsuppe mit Senf 14

INDEX

HÄPPCHEN

- Guacamole 138
- Hummus 120
- Muscheln mit Curry-Dip 106
- Oliventapenade 140
- Rillettes aus Schweinefleisch 58
- Zucchini-Cappuccino 26

VORSPEISEN

- Bouillon mit Geflügel-Gyoza 28
- Dim Sum mit Scampi 98
- Fisch mit asiatischer Bouillon 102
- Spargel auf Japanisch 36

SUPPEN

- Erbsensuppe mit Minze 18
- Karotten-Ingwer-Suppe 20
- Minestrone 24
- Nordseekrabben-Bisque 22
- Tomatensuppe mit Hackbällchen 16
- Topinambursuppe mit Rosmarin 30
- Zwiebelsuppe mit Senf 14

HAUPTSPESIEN

FLEISCH

- Chili con Carne 78
- Fleischbällchen aus Marokko 82
- Gyros 44
- Irish Stew 86
- Lamm-Cassoulet 88
- Lamm-Couscous 84
- Minestrone 24
- Penne bolognese 66
- Schmorfleisch mit dunklem Bier 80

GEFLÜGEL

- Coq au vin 76
- Hähnchen „Tikka Masala“ 72
- Tajine mit Huhn 74
- Thai-Huhn mit grünem Curry 70
- „Waterzooi“ mit Huhn 68

FISCH

- Bouillabaisse 64
- Kabeljau-Brandade 112
- Lachs „en papillote“ 104
- Nudeln mit Scampi 42

VEGETARISCH

- Chop Suey 40
- Gebratener Reis mit Tofu 38
- Gedämpftes Gemüse mit Sojasauce 100
- Risotto 62

BEILAGEN

- Brokkoli-Mousse 110
- Chop Suey 40
- Gedämpftes Gemüse mit Sojasauce 100
- Kartoffel-Wirsing-Püree 108
- Mango-Chutney 60
- Ratatouille 54

SAUCEN

- Curry-Sauce 48
- Mayonaise 132
- Rahmsauce mit grünem Pfeffer 50
- Rouille 136
- Rukola-Pesto 56
- Sauce béarnaise 46
- Sauce Tartare 134
- Tomatensauce 52

BROT/PIZZA

- Dinkelbrot 124
- Mehrkornbrot 126
- Pizzateig 128
- Rosinenbrot 130
- Weißbrot 122

FRÜHSTÜCK

- Erdbeer-Ingwer-Konfitüre 32
- Gekochtes Ei 144

BABYNAHRUNG

- Babynahrung (4-6 Monate) Brokkoli-Zucchini-Püree 114
- Babynahrung (8-12 Monate) Huhn-Gemüse-Eintopf 118
- Babynahrung (6-8 Monate) Lamm-Couscous 116
- Babynahrung (4-6 Monate) Obst-Gemüse-Brei 142

NACHSPEISEN

- Brombeeren-Bavarois 92
- Beeren-Coulis 34
- Panna Cotta mit Erdbeeren und Chili 96
- Reisbrei mit Safran 90
- Sabayon 94





IMPRESSUM

COOK PROCESSOR-KOCHBUCH

ist eine Ausgabe von
Minestrone Cookbooks

Erste Auflage: Oktober 2014

© 2015

Minestrone Cookbooks
Alexander Franckstraat 26,
2530 Boechout, Belgien
www.minestrone.be
E-Mail: mieke@minestrone.be

KitchenAid Europa, Inc.

Nijverheidslaan 3 bus 5,
1853 Strombeek-Bever, Belgien
www.kitchenaid.eu

DE

KitchenAid ist eine eingetragene
Handelsmarke in den Vereinigten
Staaten und in anderen Ländern.
©Alle Rechte vorbehalten.

Alle 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.

Rezepte

Grundrezepte anhand der
Kochmodi des Cook Processor,
Bearbeitung Dimitri Messiaen

Fotografie

Diane Hendrikkx & Tony Le Duc
mit Dank an NIKON Belux

Foodstyling

Dimitri Messiaen und
Hilde Oeyen

Style-Accessoires

Diane Hendrikkx,
mit Dank an Serax.com

Gestaltung

Nej De Doncker

Layout-Assistenz

lu'cifer

Schlussredaktion

Sigrid Vandensavel

Druck

Daneels Graphic Group

Übersetzung

Home Office

Gedruckt auf

Condat Matt Périgord
(PEFC-Label/umweltfreundlich)

Typographie

Avenir next

Dieses Buch ist nur bei
Erwerb eines KitchenAid
Cook Processor und nicht
separat im Handel erhältlich.

Dieses Kochbuch soll Ihnen helfen, den KitchenAid Artisan Cook Processor. zu richtig zu bedienen

Mit dem KitchenAid Cook Processor können Sie kochen, backen, schmoren, dämpfen, pürieren und Teig kneten. Diese sechs Verarbeitungstechniken, die sich auf die automatischen Funktionen des Geräts beziehen, wurden im Kochbuch in übersichtliche Kapitel untergliedert und um einen Abschnitt über den manuellen Gebrauch ergänzt.

Anhand von verschiedenen Rezepten werden Sie die sechs automatischen Kochmodi und die vielen Kochprogramme des Gerätes leicht anwenden können. Mit Hilfe deutlicher Fotos und einer Schritt-für-Schritt-Beschreibung jedes Rezepts kann Ihr Gericht nicht mehr misslingen. Auf dem linken Foto sehen Sie jeweils alle notwendigen Zutaten, um das Rezept vorzubereiten, auf dem rechten Foto können Sie das Endergebnis entdecken. Es ist noch nie so einfach gewesen, Zwiebelsuppe, Risotto, Hühnertajine, Béarner Soße, Dim Sum, Konfitüre, Sabayon und Pizzateig zuzubereiten. Der KitchenAid Artisan Cook Processor wird somit zu Ihrem unverzichtbaren Küchenhelfer für diverse Menüs!

Viel Spaß beim Kochen.

Ihr KitchenAid-Team

GERMAN VERSION

