

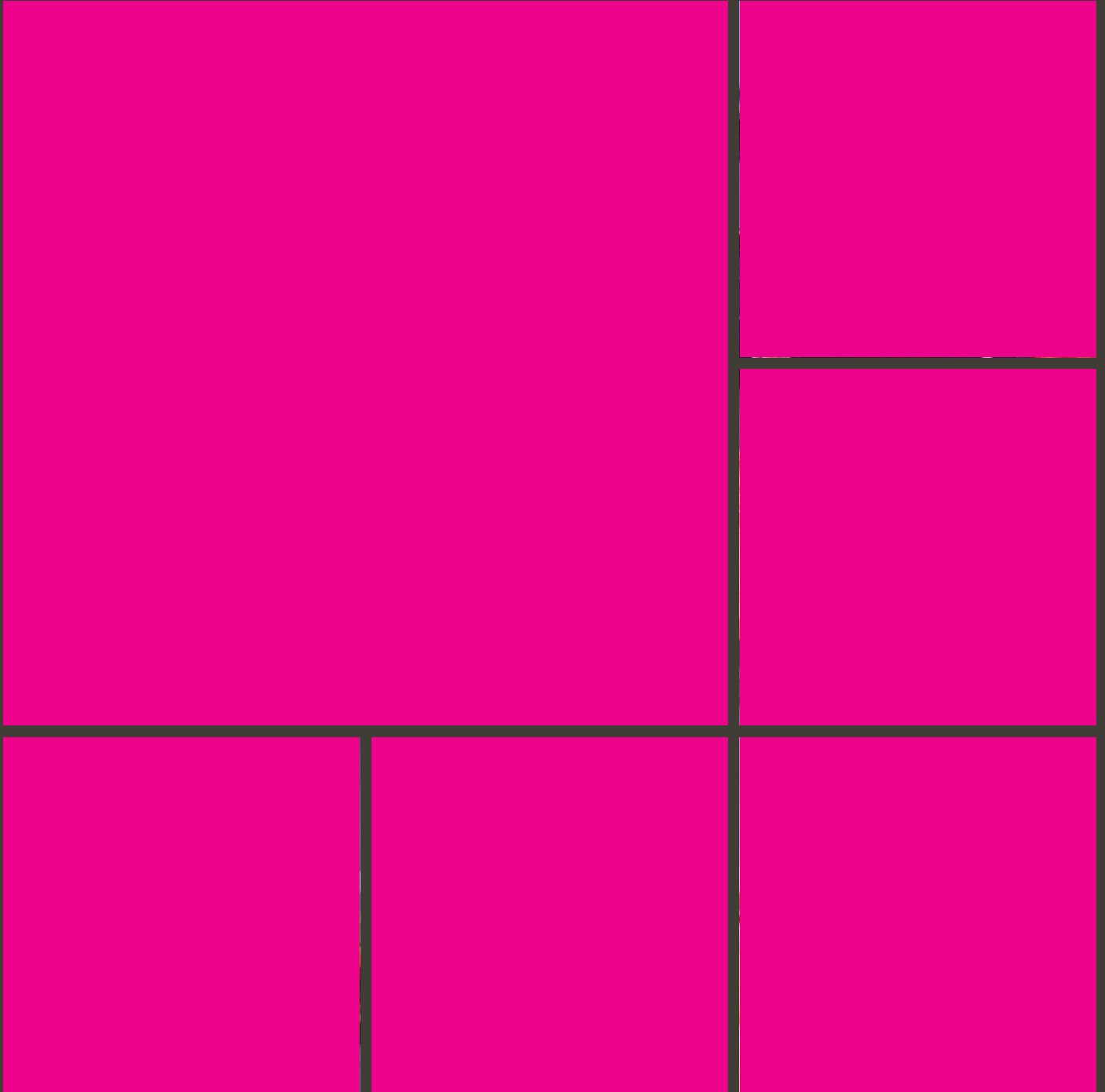
KRUPS®

PREP&COOK®



100 REZEPTE FÜR JEDEN TAG

KRUPS[®]
PREP&COOK



100 REZEPTE FÜR JEDEN TAG

100 REZEPTE
FÜR JEDEN TAG



KRUPS[®]
PREP&COOK





LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN

In diesem Buch finden Sie 100 Rezepte, die wir in unserer Versuchsküche entwickelt und mehrfach getestet haben. Die Rezepte sind alltagstauglich, für jeden Geschmack ist etwas dabei und sie sind gelingsicher. Ob herzhaft oder süße Aufstriche, Suppen, kleine Snacks, Fleisch- und Fischgerichte, Desserts oder Gebäck – erleben Sie die Vielfalt Ihres neuen Prep&Cook.

Lassen Sie sich überraschen, was Sie damit alles zubereiten können und vor allem, wie einfach und zeitsparend die Zubereitung ist. Lassen Sie Ihrer eigenen Kreativität freien Lauf durch das Austauschen verschiedener Zutaten. Durch andere Gemüse oder durch den Einsatz anderer Gewürze entstehen ganz einfach eigene neue Rezeptideen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrer neuen Miniküche.

KRUPS
PREP&COOK

Hinweise für die Zutaten

Die Rezeptangaben gelten für die jeweilige Menge an gewaschenem, geputztem und geschältem Gemüse.

Bei Gemüse (z. B. Zwiebeln, Möhren) gehen wir immer von einer mittleren Größe aus, oder es wird das exakte Gewicht angegeben.

„Nach Belieben, nach Bedarf abschmecken“ – jetzt ist Ihr Geschmackssinn gefragt. Salz, Pfeffer, Zucker und andere Gewürze können Sie nach Ihrem persönlichen Geschmack zugeben.

Abkürzungen

EL = gestrichener Esslöffel

TL = gestrichener Teelöffel

l = Liter

ml = Milliliter

g = Gramm

P. = Päckchen

Msp. = Messerspitze

TK = Tiefkühl-Variante eines Produktes

Allgemeine Hinweise zu den Rezepten

Eier entsprechen der Größe M.

Milch ist Vollmilch oder fettarme Milch, wie Sie sie immer verwenden.

Instant-Mehl ist feiner und es entstehen keine Klümpchen, es sollte in keinem Haushalt fehlen.

Zitronen oder **Zitrusfrüchte** sollten Sie bitte immer in Bio-Qualität verwenden.

Backofentemperaturen – Die angegebenen Temperaturen beziehen sich auf einen Elektroherd mit Umluft, es sei denn, es ist etwas anderes angegeben. Wenn Sie einen Gasofen verwenden, achten Sie bitte auf die Herstellerangaben. Beim Backen ist jedoch immer zu berücksichtigen, dass Öfen sehr unterschiedlich arbeiten, und Sie sollten hier Ihre Erfahrungswerte einbringen.

Tipps für den Einsatz des Gerätes

Beachten Sie die unterschiedlichen Garzeiten der Zutaten: Geben Sie diese dann entsprechend nacheinander in den Behälter.

Sie können die Zutaten, die später ergänzt werden, über die kleine Öffnung im Deckel zugeben oder Sie drücken die Start/Stop-Taste einmal und öffnen den Deckel. Nach dem Verschließen des Deckels und erneutem Drücken der Start/Stop-Taste läuft das Programm weiter.

Beim Zerkleinern von Nüssen oder Kräutern sollten die Spitzen des Messereinsatzes mindestens bedeckt sein, damit das Gerät optimal arbeiten kann.

Benutzen Sie zum Umrühren den Spatel oder einen Holz- bzw. Kunststofflöffel, um die Langlebigkeit des Behälters zu garantieren.

Reinigung

Für eine einfache Reinigung können eine Vorreinigung durchführen. Leeren Sie dafür den Behälter und positionieren Sie den Schlag-/Rühraufsatz im Behälter, füllen Sie 0,7 Liter Wasser ein und geben Sie ca. 2-3 Tropfen Spülmittel hinzu. Verschließen Sie den Deckel mit dem Dampfverschluss und stellen Sie das Programm wie folgt ein: Stufe 7 / 90 °C / 1 Minute. Drücken Sie „START“. Nach Ablauf des Programms nur noch ausspülen.

Bei festeren oder eingetrockneten Verschmutzungen eignet sich Haushaltsessig. Diesen ggf. über Nacht einwirken lassen und anschließend mit einer Spülbürste reinigen.



Hackfleisch/Tatar

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten

300 g Fleisch, gewürfelt

1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Das Fleisch in den Behälter geben. Stufe 12 / 1 Minute zerkleinern.



Kräuter zerkleinern

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten

1 großer Bund Kräuter, grob geschnitten

1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Kräuter in den Behälter geben. Je nach gewünschter Größe Impuls / 10 bis 30 Sekunden zerkleinern.

Der Prep&Cook ist ideal, um größere Mengen Kräuter zu zerkleinern. Kleine Mengen hackt man am besten von Hand.



Käse zerkleinern

Zubereitungszeit: 2 Minuten

Zutaten

200 g mittelharter Käse, ohne Rinde, in groben Stücken

1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Den Käse in den Behälter geben. Stufe 12 / 30 Sekunden zerkleinern.

Je nach Härte des Käses kann die Zeit etwas variieren. Geben Sie einfach einige Sekunden zu, wenn Sie zum Beispiel Parmesankäse zerkleinern möchten, und überprüfen Sie zwischendurch das Ergebnis.



Puderzucker

Zubereitungszeit: 2 Minuten

Zutaten

200 g Zucker

1. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Den Zucker in den Behälter geben. Stufe 12 / 1 Minute mahlen.

Wenn Sie den Zucker noch feiner haben wollen oder etwas mehr Menge zubereiten möchten, dann verlängern Sie die Zeit und prüfen, wann die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



Nüsse hacken/mahlen

Zubereitungszeit: 2 Minuten

Zutaten

200 g Haselnüsse

1. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Nüsse in den Behälter geben. Impuls / 20 Sekunden, die Nüsse sind grob gehackt.
2. Impuls / 40 Sekunden, die Nüsse sind fein gemahlen.

Selbstverständlich können Sie auch andere Nussarten wie Mandeln, Walnüsse oder Pekannüsse auf diese Art zerkleinern.



Schlagsahne

Zubereitungszeit: 8 Minuten

Zutaten

500 ml kalte Schlagsahne (mind. 32 % Fett)

3 P. Sahnesteif

1. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Die Sahne in den kalten Behälter geben. Stufe 5 / 7 Minuten rühren. Nach 1 Minute das Sahnesteif über die Öffnung im Deckel einrieseln lassen. Anschließend Stufe 6 / 30 Sekunden rühren.

Wenn Sie die Sahne zusätzlich süßen wollen, dann geben Sie Zucker oder Vanillezucker in den letzten 30 Sekunden zu.



Schokoladenpulver

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten

200 g Schokolade oder Blockschokolade, gleich große Stücke, maximal 2 x 2 cm

1. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Schokoladenstücke in den Behälter geben. Impuls / 90 Sekunden.

Wenn Sie die Schokolade nur grob zerkleinern wollen, können Sie die Zeit etwas verkürzen.



Mehlschwitze

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten

40 g Butter

4 gestr. EL Mehl, Instant

600 ml Brühe

1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 3 / 100 °C / 4 Minuten schmelzen. Nach 2 Minuten das Mehl zugeben.
2. Am Ende des Programms die Flüssigkeit durch die Öffnung im Deckel zugeben. Stufe 6 / 130 °C / 5 Minuten rühren.

Die Mehlschwitze ist ein echter Klassiker und die Basis für viele Suppen oder Saucen. Mit Milch anstelle von Brühe erhalten Sie eine Béchamel für Ihre Lasagne.



Dips und Brotaufstriche

Forellencreme	12
Kartoffelaufstrich	13
Schafskäsedip	14
Streichwurst.	15
Thunfischdip	16
Bärlauch-Spinat-Creme	17
Orangenmarmelade mit Ingwer	18
Pflaumenmus mit Feige und Vanille	19





Forellencreme

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zutaten

125 g geräucherte Forellenfilets,
grob geschnitten
100 g Frischkäse
100 g saure Sahne
Zitronensaft
Salz
Pfeffer
etwas Dill zum Garnieren



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 8 / 20 Sekunden mixen.
2. Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Stufe 8 / 20 Sekunden mixen.
3. Mit gehacktem Dill garniert anrichten.

Tipp

Die Forellencreme passt zu Baguette genauso gut wie zu einem herzhaften Roggenbrot.

Kartoffelaufstrich

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Zutaten

250 g Kartoffeln, mehlig kochend
1 Zwiebel, halbiert
2 kleine Gewürzgurken,
in Stücken
½ Bd. Schnittlauch
100 g saure Sahne
½ TL Senf
½ TL Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
¼ TL Paprikapulver, edelsüß
3 EL Milch



1. 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen, die Kartoffeln mit Schale in den Dampfwareinsatz geben und in den Behälter setzen. Das Dampfgarprogramm einstellen.
2. Nach Ablauf des Programms die Kartoffeln herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel und die Gurkenstücke in den Behälter geben. Stufe 10 / 10 Sekunden zerkleinern.
4. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und in den Behälter geben. Die Kartoffeln pellen, in Stücke schneiden und in den Behälter geben. Stufe 8 / 10 Sekunden zerkleinern.
5. Salz, Pfeffer, Paprikapulver, saure Sahne, Senf und Milch hinzufügen. Stufe 8 / 20 Sekunden vermischen.

Tipp

Der Aufstrich schmeckt köstlich auf einem herzhaften Bauernbrot oder zu Brezeln.



Schafskäsedip

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten

180 g Schafskäse 20 % Fett,
in Würfeln
500 g Magerquark
3 Frühlingszwiebeln, in Ringen
1 Bd. Schnittlauch, in Röllchen
2 eingelegte milde Peperoni,
in Streifen geschnitten
¼ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Schafskäse und Quark in den Behälter geben. Stufe 6 / 90 Sekunden verrühren.
2. Die Frühlingszwiebeln, den Schnittlauch, die Peperoni, Salz und Pfeffer zugeben. Stufe 4 / 30 Sekunden mischen.

Tipp

Der Dip schmeckt als Brotaufstrich oder zu Crackern und auch besonders lecker zu Paprika-, Möhren- oder Gurkenstiften.



Streichwurst

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten

1 kleine Zwiebel, halbiert
150 g Hähnchenbrustaufschnitt
150 g Lachsschinken
4 EL Frischkäse
½ TL Paprikapulver, edelsüß
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Schnittlauchröllchen



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben, den Aufschnitt in einzelnen Scheiben hinzufügen. Stufe 12 / 20 Sekunden zerkleinern.
2. Alles mit dem Spatel zusammenschieben, noch einmal Stufe 12 / 20 Sekunden zerkleinern.
3. Frischkäse, Paprikapulver und Pfeffer zugeben, alles mit dem Spatel zusammenschieben. Stufe 8 / 20 Sekunden vermischen.
4. Mit Schnittlauchröllchen garniert anrichten.

Tipp

Die Streichwurst kann man mit verschiedenen Kräutern wie zum Beispiel Schnittlauch oder durch Zugabe von ganzen grünen Pfefferkörnern abwandeln.



Thunfischdip

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten

150 g Thunfisch naturell,
Dose, abgetropft
1 kleine Zwiebel, halbiert
200 g Naturjoghurt, 3,5% Fett
2 EL Aceto Balsamico Bianco
2 EL Kapern
½ TL Salz
¼ TL schwarzer Pfeffer



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 8 / 20 Sekunden mixen.

Tipp

Zum Thunfischdip schmeckt Baguette. Für eine Party können Sie den Dip auch in kleine Tomaten oder Paprika füllen.

Bärlauch-Spinat-Creme

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten

1 Knoblauchzehe
50 g frischer Bärlauch
50 g frischer Spinat
200 g Doppelrahmfrischkäse
¼ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Knoblauchzehe, die Bärlauchblätter und die Spinatblätter in den Behälter geben. Stufe 7 / 20 Sekunden zerkleinern.
2. Den Frischkäse, Salz und Pfeffer zugeben. Stufe 7 / 30 Sekunden mixen.

Tipp

Die Creme schmeckt zu Vollkornbrot oder Laugengebäck.



Orangenmarmelade mit Ingwer

Für 1200 ml Marmelade

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

Zutaten

1 kg Orangenfilets, ohne Schale

10 g Ingwer, fein gerieben

500 g Gelierzucker (2:1)



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Orangenfilets sorgfältig mit dem Gelierzucker und dem Ingwer vermischen, in den Behälter geben und 30 Sekunden / Stufe 12 pürieren.
2. Mit dem Spatel alles vom Rand in die Mitte schieben und kurz verrühren. Das Dessertprogramm einstellen. Ändern Sie die Temperatur auf 110 °C . Den Dampfreglerverschluss auf Minimum stellen, sodass viel Dampf entweichen kann.
3. Nach Ablauf des Programms die Marmelade in sterilisierte Gläser mit Schraubverschluss füllen, den Deckel fest verschließen und die Gläser für ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen. Dann wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Tipps – für Marmelade und Mus

Je nach gewünschter Konsistenz können Sie die Marmelade und das Mus nach dem Kochvorgang noch ein weiteres Mal pürieren. Nach Rezept enthalten die Orangenmarmelade und das Pflaumenmus noch einige Fruchtstücke.

Falls die Gelierprobe (1–2 TL von der heißen Marmelade/Mus auf einen Teller geben) nicht fest wird, rühren Sie vor dem Abfüllen noch ein Päckchen Zitronensäure unter.

Pflaumenmus mit Feige und Vanille

Für 1200 ml Mus

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Zutaten

950 g Pflaumen, entsteint, geviertelt

3 Soft-Feigen, klein geschnitten

1 Vanilleschote, das Mark

1 TL Zimt

½ Zitrone, den Saft davon

500 g Gelierzucker (2:1)



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Pflaumenviertel und die Feigenstücke in den Behälter geben. Den Gelierzucker darüberstreuen und das Mark der Vanilleschote, Zimt und Zitronensaft hinzufügen. Stufe 12 / 1 Minute pürieren.
2. Alles mit dem Spatel zusammenschieben und verrühren. Stufe 4 / 110 °C / 20 Minuten kochen.
3. Am Ende des Programms das Pflaumenmus in sterilisierte Gläser mit Schraubverschluss füllen, fest verschließen und die Gläser für ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen. Dann wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Suppen und Eintöpfe

Gulaschsuppe	22
Kartoffelsuppe	23
Spargel-Frischkäse-Cremesuppe	24
Spargelsuppe Asia – mit Zitronengras und Garnelen	25
Tomatensuppe	26
Nudelsuppe mit Hähnchenfleisch	27
Linseneintopf	28
Erbsensuppe mit Mettenden	29
Kürbissuppe mit Kokos	30
Tom Ka Gai	31
Bunte Rindfleischsuppe	32
Rindfleisचेintopf mit Kartoffeln und Zuckererbsenschoten	33





Gulaschsuppe

Für 4–6 Personen

Zubereitung: 15 Minuten

Garzeit: 60 Minuten

Zutaten

200 g Zwiebeln, halbiert

1 Knoblauchzehe

2 EL Öl

600 g Rindfleisch,
gewürfelt (1,5 x 1,5 cm)

2 EL Mehl

100 g Tomatenmark

3 Tomaten, gewürfelt

800 ml Wasser

1 Würfel Gemüsebrühe

1 TL Kräutersalz

4 EL Paprika, edelsüß

1 EL Majoran

1 rote Paprika, gewürfelt

2 EL brauner Saucenbinder

1 TL Zucker



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern. Mit dem Spatel alles zusammenschieben und nochmals Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Das Öl hinzufügen. Stufe 3 / 130 °C / 5 Minuten dünsten.
3. Die Fleischwürfel in Mehl wälzen und zusammen mit dem Tomatenmark zugeben. Das Garprogramm P1 einstellen.
4. Nach Ablauf des Programms Tomaten, Wasser, Brühe und Gewürze zugeben. Das Garprogramm P2 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 60 Minuten.
5. 15 Minuten vor Ablauf des Programms die Paprikawürfel zugeben. Nach Ablauf des Programms die Suppe abschmecken, eventuell nachwürzen. Den Saucenbinder unterrühren und das Garprogramm P1 einstellen. Die Suppe in Tassen oder Tellern servieren.

Tipp

Reichen Sie dazu ein kräftiges Bauernbrot oder Roggenbaguette.



Kartoffelsuppe

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 25 Minuten

Zutaten

1 Zwiebel, halbiert

500 g Kartoffeln, in Stücken

60 g Sellerie, gewürfelt

2 Möhren, in Stücken

1 Stange Lauch, in Ringen

800 ml Wasser

2 EL Gemüsebrühe, Instant

1 EL Majoran

Salz

Pfeffer

4 EL gehackte Petersilie

4 EL Sahne

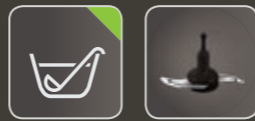
4 Würstchen in Scheiben



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebelhälften in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern. Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben.
2. Die Kartoffeln, den Sellerie, die Möhren und die Lauchringe zugeben. Wasser, Gemüsebrühe und die Gewürze hinzufügen. Das Suppenprogramm P2 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 30 Minuten.
3. Nach Ablauf des Programms die Würstchenscheiben unterrühren und kurz ziehen lassen. Mit einem Löffel Sahne und Petersilie bestreut servieren.

Tipp

Statt Sahne können Sie auch Crème fraîche verwenden.



Spargel-Frischkäse-Cremesuppe

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Zutaten

500 g weißer Spargel, geschält, in Stücken

600 ml Gemüsebrühe

1 EL Zucker

½ TL Curry

200 g Doppelrahmfrischkäse

Salz

Pfeffer

4 EL Schnittlauchröllchen



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Vom Spargel die Köpfe beiseitestellen, die restlichen Stücke zusammen mit der Gemüsebrühe, dem Zucker und dem Curry in den Behälter geben.
2. Das Suppenprogramm P1 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 20 Minuten. Nach 10 Minuten den Frischkäse hinzufügen.
3. Am Ende des Programms die Spargelköpfe durch die Öffnung im Deckel zugeben und ca. 4 Minuten ziehen lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.

Tipp

Die schaumige Suppe kommt in Gläsern gut zur Geltung. Reichen Sie dazu Toastbrot.



Spargelsuppe Asia – mit Zitronengras und Garnelen

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Zutaten

300 g grüner Spargel

2 cm frischer Ingwer, fein gehackt

3 Stängel Zitronengras, in Stücke geschnitten

1 l Gemüsebrühe

1 EL Fischsauce

1 EL Zucker

½ Limette, davon den Saft

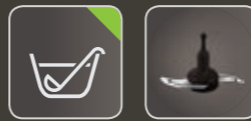
Chilipulver

500 g Garnelen, küchenfertig

½ Bd. Koriander, gehackt



1. Vom Spargel die Enden abschneiden und entfernen, die Stangen in Scheiben schneiden und die Köpfe beiseitelegen.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Gemüsebrühe, die Spargelscheiben, Ingwer, Fischsauce, Zucker, Limettensaft, Zitronengras und nach Belieben Chilipulver in den Behälter geben. Stufe 2 / 100 °C / 20 Minuten garen.
3. Nach 15 Minuten die Spargelköpfe und die Garnelen durch die Öffnung im Deckel hinzufügen. Vor dem Servieren noch einmal gut umrühren und das Zitronengras entfernen. Mit Koriander bestreut servieren.



Tomatensuppe

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Zutaten

1 Zwiebel, halbiert

1 Knoblauchzehe, halbiert

600 g Strauchtomaten, geviertelt

3 Stangen Staudensellerie, in Stücken

500 ml Wasser

1 EL Gemüsebrühe, Instant

2 EL Tomatenmark

1 EL Zucker

Salz

Pfeffer aus der Mühle



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Die Tomatenviertel und den Staudensellerie in den Behälter geben. Die Zwiebeln vom Rand mit dem Spatel nach unten schieben. Wasser, Gemüsebrühe, Tomatenmark, Zucker, Salz und Pfeffer zufügen. Das Suppenprogramm P1 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 20 Minuten.
3. Nach Ablauf des Programms die Suppe noch einmal abschmecken und in Tellern oder Gläsern servieren.

Tipp

Garnieren Sie die Suppe mit einem Löffel Crème fraîche oder leicht aufgeschlagener Sahne.

Nudelsuppe mit Hähnchenfleisch

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Zutaten

400 g Hähnchenbrust, gewürfelt

400 g Gemüse, klein geschnitten (z. B. Möhren, Knollensellerie, Paprika, Lauch, Erbsen)

800 ml Geflügelfond

70 g Suppennudeln

Salz

Pfeffer

4 EL Petersilie, gehackt



1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Das Gemüse in den Behälter füllen, Geflügelfond und die Fleischstücke zugeben. Alles gut verrühren. Stufe 1 / 100 °C / 20 Minuten garen.
2. Nach 10 Minuten die Nudeln durch die Öffnung im Deckel einfüllen. Vor dem Servieren noch mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen.



Linseneintopf

Für 4–6 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 50 Minuten

Zutaten

1 Zwiebel, halbiert

2 EL Öl

150 g Linsen (Tellerlinsen, ohne Einweichen)

800 ml Wasser

2 EL gekörnte Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

300 g Kartoffeln, gewürfelt

1 Möhre, gewürfelt

½ Stange Lauch, in Ringen

Aceto Balsamico



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebelhälften in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Mit dem Spatel die Zwiebelstücke in die Mitte schieben. Das Öl zugeben. Stufe 3 / 130 °C / 3 Minuten dünsten.
3. Die Linsen, das Wasser, die Gemüsebrühe, etwas Salz und Pfeffer in den Behälter geben. Stufe 2 / 100 °C / 50 Minuten garen.
4. 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffelwürfel durch die Öffnung im Deckel zugeben.
5. 20 Minuten vor Ende der Garzeit die Möhren und den Lauch zugeben.
6. Am Ende des Programms die Suppe noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit etwas Aceto Balsamico würzen und servieren.

Tipp

Dazu schmecken Frankfurter Würstchen. Wenn Sie den Geschmack noch herzhafter wünschen, dann dünsten Sie zusammen mit den Zwiebeln 50 g gewürfelten Bauchspeck an.

Erbsensuppe mit Mettenden

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 25 Minuten

Zutaten

1 Zwiebel, halbiert

500 g TK-Erbsen, aufgetaut

150 g Möhren, in Scheiben

½ Stange Lauch, in Ringen

200 g Kartoffeln, grob gewürfelt

800 ml Wasser

1 EL Gemüsebrühe, Instant

75 g geräucherte Schinkenwürfel

1 EL Majoran

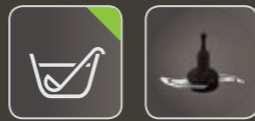
Salz

Pfeffer aus der Mühle

200 g Mettenden, in Scheiben



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Die Erbsen, die Möhrenscheiben, die Lauchringe und die Kartoffelwürfel in den Behälter geben. Wasser, Gemüsebrühe, Schinkenwürfel, Majoran, Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Suppenprogramm P2 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 25 Minuten.
3. Am Ende des Programms die Mettenden zufügen und kurz ziehen lassen.



Kürbissuppe mit Kokos

Für 4–6 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 25 Minuten

Zutaten

650 g Hokkaido-Kürbis, gewürfelt

120 g Lauch, in Ringen

30 g Sellerie, gewürfelt

700 ml Wasser

1 EL Gemüsebrühe, Instant

3 EL Kokosflocken

Salz

1 Msp. Chilipulver



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Kürbiswürfel, die Lauchringe und die Selleriewürfel in den Behälter geben. Wasser, Gemüsebrühe, Kokosflocken, Salz und Chilipulver zugeben. Das Suppenprogramm P1 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 25 Minuten.
2. Nach Ablauf des Programms die Suppe in Tassen oder Teller füllen und mit einigen Kokosflocken garniert servieren.

Tipp

Sie können auch 200 g Kartoffelwürfel mitgaren, dann wird die Suppe noch ergiebiger. Wenn Sie die Suppe in Tellern servieren, sieht es sehr dekorativ aus, wenn der Rand mit Currypulver bestreut ist.



Tom Ka Gai

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Zutaten

1 Schalotte, halbiert

1 Knoblauchzehe, halbiert

1 kleine Chilischote,
in feinen Streifen

4 cm frischer Ingwer,
in feinen Scheiben

3 Stängel Zitronengras,
in Stücken

1 Limette, den Saft davon

600 ml Geflügelfond

3 EL Fischsauce

200 g Hähnchenbrust,
in feinen Streifen

150 g Champignons, in Scheiben

200 ml Kokosmilch

4 EL Korianderblätter, gehackt



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Schalotten- und Knoblauchstücke mit dem Spatel in die Mitte schieben. Die Chilischote, den Ingwer, das Zitronengras, den Limettensaft, den Geflügelfond und die Fischsauce hinzufügen. Stufe 2 / 100 °C / 30 Minuten garen.
3. Die Hähnchenbrust nach 15 Minuten hinzufügen. Die Champignons und die Kokosmilch nach 20 Minuten hinzufügen.
4. Die Suppe mit Koriander bestreut servieren.

Tipp

Reichen Sie zur Suppe duftenden Basmatireis.



Bunte Rindfleischsuppe

Für 4–6 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 78 Minuten

Zutaten

- 1 große Zwiebel, halbiert
- 2 EL Öl
- 400 g mageres Rindfleisch, gewürfelt
- 4 EL Mehl
- 3 Würfel Fleischbrühe
- 1,3 l Wasser
- 200 g Kartoffeln, gewürfelt
- 150 g Möhren, in Scheiben
- 150 g Kohlrabi, gewürfelt
- 100 g Knollensellerie, gewürfelt
- 150 g Broccoli, in kleinen Röschen
- 2 EL heller Saucenbinder nach Belieben



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Zwiebelstücke mit dem Spatel in die Mitte schieben. Das Fleisch im Mehl wälzen. Das Öl und die Fleischwürfel in den Behälter geben. Das Garprogramm P1 einstellen.
3. Nach Ablauf des Programms das Wasser und die Brühwürfel hinzufügen. Das Garprogramm P2 einstellen.
4. Nach Ablauf des Programms die Kartoffeln und das Gemüse bis auf den Broccoli zugeben, gut verrühren. Das Garprogramm P3 einstellen.
5. Den Broccoli zugeben. Das Garprogramm P3 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 8 Minuten.
6. Je nach gewünschter Sämigkeit mit Saucenbinder abbinden. Stufe 4 / 100 °C / 1 Minute binden.



Rindfleischeintopf mit Kartoffeln und Zuckererbsenschoten

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 97 Minuten

Zutaten

- 1 kleine Zwiebel, halbiert
- 2 EL natives Olivenöl
- 2 EL Mehl
- 500 g Rindfleisch, gewürfelt (2 x 2 cm)
- 100 ml Weißwein
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 TL getrockneten Majoran
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Kartoffeln, gewürfelt
- 200 g Zuckererbsenschoten, halbiert
- einige Zweige Majoran



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Zwiebelstücke mit dem Spatel in die Mitte schieben. Das Öl hinzufügen. Stufe 2 / 100 °C / 2 Minuten dünsten.
3. Die Fleischwürfel bemehlen und in den Behälter geben. Stufe 3 / 130 °C / 10 Minuten anbraten. Nach 5 Minuten den Wein durch die Öffnung im Deckel zugießen.
4. Nach Ablauf des Programms die Brühe, getrockneten Majoran und das Tomatenmark einrühren. Das Garprogramm P2 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 60 Minuten.
5. Nach Ablauf des Programms die Kartoffelwürfel zugeben. Stufe 2 / 100 °C / 25 Minuten garen.
6. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Zuckererbsenschoten zugeben. Mit frischem Majoran garniert servieren.

Salate und Dressings

Weißkohlsalat	36
Spargelsalat mit Erdbeeren und Entenbrust	37
Geflügelsalat	38
Apfel-Möhren-Rohkost	39
Broccolisalat mit Apfel und Paprika	40
Joghurt-Dressing	41
Balsamico-Dressing	42
Orangen-Senf-Dressing	43





Weißkohlsalat

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Garzeit: 3 Minuten

Zutaten

50 g magere Schinkenwürfel

1 TL Öl

400 g Weißkohl, in Stücken

1 EL Essig

2 EL Öl

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

½ TL Kümmel

½ TL Zucker



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Schinkenwürfel und das Öl in den Behälter geben. Stufe 2 / 95 °C / 2 Minuten dünsten.
2. Den Weißkohl, Essig, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer und Kümmel zugeben. Stufe 10 / 70 °C / 10 Sekunden zerkleinern.

Tipp

Servieren Sie dazu Baguette.



Spargelsalat mit Erdbeeren und Entenbrust

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

Backzeit: 50 Minuten

Zutaten

2 Entenbrustfilets (je ca. 180 g)

Salz

Pfeffer

150 g Blattsalat

300 g weißer Spargel, in Stücken

300 g grüner Spargel, in Stücken

250 g Erdbeeren, geviertelt

1 Orange, unbehandelt

4 EL leichte Mayonnaise

100 g Schmand

4 EL Pinienkerne, geröstet



1. Den Backofen auf 80 °C / Umluft vorheizen. Die Entenbrüste auf der Fettseite einschneiden, salzen, pfeffern und in Alufolie einwickeln. Im Backofen ca. 45 Minuten braten.
2. Inzwischen 0,7 Liter Wasser in den Behälter einfüllen, die weißen Spargelstücke in den Dampfgareinsatz geben und das Dampfgarprogramm einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 15 Minuten.
3. Nach 5 Minuten die grünen Spargelstücke auf die weißen legen.
4. Die Orange auspressen. Den Saft mit Mayonnaise, Schmand, etwas Salz und Pfeffer verrühren.
5. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 250 °C / Umluft / Grill vorheizen. Die Spargelstücke auf dem Salat mit Erdbeeren anrichten. Das Dressing darübergeben. Die Entenbrüste offen im Ofen 5–6 Minuten grillen, dann in Scheiben schneiden und zum Salat geben. Mit Pinienkernen bestreut servieren.



Geflügelsalat

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 40 Minuten

Zutaten

500 g Hähnchenbrustfilet

2 Möhren, in Stücke geschnitten

1 EL Öl

1 Bd. Frühlingszwiebeln,
in Ringe geschnitten

150 g Mandarinenfilets

150 g frische Ananas,
in Stücke geschnitten

150 g Mayonnaise

150 g Naturjoghurt

¼ TL Pfeffer

¼ TL Salz

¼ TL Curry



1. In den Behälter 0,7 Liter Wasser einfüllen. Den Dampfgareinsatz einsetzen, die Hähnchenbrustfilets hineinlegen und das Dampfgarprogramm starten.
2. Nach Ablauf des Programms den Dampfgareinsatz entnehmen, zur Seite stellen und das Fleisch etwas abkühlen lassen. Den Behälter ausspülen und das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Möhrenstücke in den Behälter geben. Impuls / 10 Sekunden zerkleinern.
3. Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Das Öl zugeben. Stufe 1 / 100 °C / 10 Minuten dünsten.
4. Nach 7 Minuten die Frühlingszwiebelringe zugeben und mitdünsten.
5. Inzwischen die Hähnchenbrust in Stücke zupfen und in eine Schüssel geben. Die Mayonnaise mit dem Joghurt, Pfeffer, Salz und Currypulver verrühren. Die Sauce über das Hähnchenfleisch geben.
6. Das gedünstete Gemüse und die Ananasstücke zum Hähnchenfleisch geben und alles gut verrühren. Die Mandarinenfilets zum Schluss vorsichtig unterheben. Den Geflügelsalat vor dem Servieren mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Noch einmal abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Tipp

Besonders dekorativ wirkt der Geflügelsalat in einer ausgehöhlten Ananas. Sie können für den Salat auch Ananas und Mandarinen aus der Dose verwenden.

Apfel-Möhren-Rohkost

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten

250 g Möhren, in Stücken

400 g Äpfel, in Stücken

2 EL Zitronensaft

¼ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

3 EL Walnusshälften

100 ml Naturjoghurt, 3,5 % Fett

2 EL Honig



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Möhrenstücke in den Behälter geben. Stufe 8 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Äpfel, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Walnusshälften und die Hälfte des Joghurts in den Behälter geben, mit dem Spatel verrühren. Stufe 8 / 10 Sekunden zerkleinern.
3. Garnieren Sie die Rohkost mit dem restlichen Joghurt und etwas Honig.

Tipp

Sie können die Rohkost mit etwas Zimt verfeinern oder Rosinen zugeben.



Broccolisalat mit Apfel und Paprika

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten

- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Kräutersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 300 g Broccoliröschen
- 1 roter Apfel, geviertelt
- 1 rote Paprika, in Stücken
- 3 EL Pinienkerne



1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Senf, Honig, Olivenöl, Kräutersalz und etwas Pfeffer in den Behälter geben. Stufe 5 / 20 Sekunden mischen.
2. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die restlichen Zutaten in den Behälter geben. Stufe 7 / 10 Sekunden zerkleinern.
3. Alles mit dem Spatel verrühren und noch einmal abschmecken.



Joghurt-Dressing

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten

- 400 g Naturjoghurt, 3,5 % Fett
- 2 EL süßer Senf
- 50 ml Rapsöl
- 5 EL Zitronensaft
- 2 EL Honig
- 1 Bd. Dill, gehackt
- 1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
- ½ TL Salz



1. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 7 / 15 Sekunden mischen.

Tipp

Sie können das Dressing in ein Schraubglas oder in eine Flasche füllen. Im Kühlschrank lässt es sich einige Tage aufbewahren.



Balsamico-Dressing

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten

200 ml natives Olivenöl
 1 EL grobkörniger Senf
 1 EL scharfer Senf
 6 EL Aceto Balsamico
 4 EL Apfelsaft
 1 EL Zucker
 2 EL getrocknete Kräuter
 (Rosmarin, Oregano, Thymian,
 Basilikum)
 1 TL Salz
 Pfeffer aus der Mühle



1. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten bis auf das Öl in den Behälter geben. Stufe 6 / 30 Sekunden mischen.
2. Anschließend auf Stufe 5 / 3 Minuten weitermischen und dabei das Öl langsam durch die Öffnung im Deckel einlaufen lassen.

Tipp

Füllen Sie das Dressing in ein Schraubglas oder in eine Flasche mit Schraubverschluss, es hält sich mehrere Tage. Das Dressing passt gut zu gemischten Blattsalaten.



Orangen-Senf-Dressing

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten

1 kleine Zwiebel, halbiert
 100 ml Orangensaft
 2 EL scharfer Senf
 ½ TL Curry
 ½ TL Salz
 3 EL Aceto Balsamico Bianco
 1 EL Honig
 100 ml Olivenöl
 50 ml Pflanzenöl



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben, die restlichen Zutaten bis auf die Öle in den Behälter geben. Stufe 7 / 3 Minuten mixen, dabei die Öle langsam über die Öffnung im Deckel einlaufen lassen.

Tipp

Das Dressing passt hervorragend zu leichten Blattsalaten. In ein Schraubglas abgefüllt hält es sich mehrere Tage im Kühlschrank.

Beilagen und kleine Gerichte

Paprikagemüse	46
Apfelrotkohl	48
Bohnenpüree	49
Erbsen mit Schinkenwürfeln	50
Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse mit Frischkäsesauce. .	51
Fenchel mit Schinken	52
Kartoffel-Möhren-Gemüse	53
Kartoffelpüree	54
Grünkohlgemüse untereinander.	55
Pellkartoffeln mit Kräuterquark	56
Gemüse-Frittata.	58
Kartoffelpuffer	59
Pfannkuchen	60
Kartoffelgratin	62
Lauch-Schinken-Auflauf	63
Tomatenquiche	64
Zwiebelkuchen.	66
Gemüsecurry indisch.	67
Spargelrisotto	68
Safranrisotto	70
Gnocchi mit Gorgonzolacreme	71
Spaghetti mit Knoblauch, Peperoni und Olivenöl. .	72
Muschelnudeln alla puttanesca	74
Penne mit Tomatensauce.	75
Spaghetti bolognese	76





Paprikagemüse

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 27 Minuten

Zutaten

1 Zwiebel, halbiert

40 ml natives Olivenöl

800 g Paprika, in Stücke
geschnitten

200 ml passierte Tomaten

Salz

einige Basilikumblätter

1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebelhälften in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Mit dem Spatel die Zwiebelstücke in die Mitte schieben. Das Öl hinzufügen. Stufe 2 / 100 °C / 2 Minuten braten.
3. Die Paprikastücke in den Behälter geben. Stufe 3 / 100 °C / 20 Minuten garen.
4. Die passierten Tomaten, Salz und Basilikum hinzufügen. Stufe 3 / 100 °C / 5 Minuten garen.





Apfelrotkohl

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 75 Minuten

Zutaten

- 2 Äpfel, in Stücken
- 400 g Rotkohl, in Stücken
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 3 EL Öl
- 1 Lorbeerblatt
- 3 EL Aceto Balsamico
- 3 EL Zucker
- ½ TL Salz
- 1 Prise Piment
- 150 ml Wasser
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 2 Wacholderbeeren
- 2 EL Speisestärke
- 5 EL Johannisbeergelee



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Äpfel, Rotkohl und Zwiebeln in den Behälter geben. Stufe 10 / 15 Sekunden zerkleinern. Alles mit dem Spatel zusammenschieben. Je nach gewünschter Struktur weitere 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Inhalt des Behälters in eine Schüssel umfüllen. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Das Öl in den Behälter geben. Das Gemüse wieder in den Behälter füllen. Alle restlichen Zutaten bis auf das Johannisbeergelee zugeben. Das Garprogramm P2 starten. Ändern Sie die Zeit auf 75 Minuten.
3. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und 5 Minuten vor Ablauf des Programms durch die Öffnung im Deckel zufügen.
4. Das Johannisbeergelee zugeben. Stufe 4 / 10 Sekunden unterrühren.

Tipp

Die Äpfel in diesem Rezept werden sehr fein geschnitten. Wenn Sie gröbere Stücke im Rotkohl bevorzugen, dann schneiden Sie sie von Hand und fügen sie nach der Hälfte der Garzeit zu.



Bohnenpüree

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 33 Minuten

Zutaten

- 1 kleine Zwiebel, halbiert
- 1 Kartoffel, geviertelt
- 1 Stängel Staudensellerie, in Scheiben
- 400 g geschälte Bohnen
- 3 EL natives Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle



1. 0,7 Liter Wasser in den Behälter gießen. Die Zwiebel, die Kartoffel, den Staudensellerie und die Bohnen in den Dampfgeinsatz füllen und diesen in den Behälter einsetzen. Das Dampfgarprogramm starten. 30 Minuten dampfgaren.
2. Nach Ablauf des Programms den Dampfgeinsatz herausnehmen, das Wasser ausgießen und das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Das gegarte Gemüse in den Behälter geben. Stufe 7 / 10 Sekunden pürieren.
3. Alles mit dem Spatel zusammenschieben. Das Öl, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Stufe 3 / 100 °C / 3 Minuten mischen.
4. Anschließend das Püree 10 Sekunden / Impuls mixen. Soll die Konsistenz noch feiner sein, dann ein weiteres Mal 10 Sekunden / Impuls mixen.



Erbsen mit Schinkenwürfeln

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Garzeit: 13 Minuten

Zutaten

800 g TK-Erbsen

1 Zwiebel, halbiert

3 EL natives Olivenöl

200 g magere Speckwürfel

100 ml warmes Wasser

Salz

Pfeffer



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen und mit dem Spatel die Zwiebelstücke in die Mitte schieben.
3. Das Öl und die Speckwürfel zugeben. Stufe 2 / 100 °C / 3 Minuten dünsten.
4. Die Erbsen und das Wasser zugeben. Stufe 1 / 100 °C / 10 Minuten garen.
5. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse mit Frischkäsesauce

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Zutaten

500 g Kartoffel, 1 cm große Würfel

500 g Kohlrabi, 1 cm große Würfel

2 EL Butter

1 EL Zucker

200 g Frischkäse

100 ml Milch, 1,5 %

2 TL Gemüsebrühe

1 TL Salz

1 EL Schnittlauchröllchen



1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Butter und Zucker in den Behälter geben. Stufe 3 / 100 °C / 3 Minuten karamellisieren.
2. Kartoffeln, Kohlrabi, Frischkäse, Milch, Gemüsebrühe und Salz in den Behälter geben. Das Garprogramm P3 einstellen.
3. Nach Ablauf des Programms die Schnittlauchröllchen unterrühren.

Tipp

Dieses Gemüse passt sehr gut zu Schnitzel oder Bratwurst.



Fenchel mit Schinken

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 40 Minuten

Backzeit: 10 Minuten

Zutaten

4 Fenchel, geviertelt

700 ml Wasser

250 ml Milch

70 g geriebener Parmesan

1 EL Mehl, Instant

Muskatnuss, gerieben

100 g gekochter Schinken,
gewürfelt

Salz



1. 0,7 Liter Wasser in den Behälter gießen und den Dampfgareinsatz einsetzen. Den Fenchel hineingeben, etwas salzen und das Dampfgarprogramm starten. 30 Minuten dampfgaren.
2. Den gegarten Fenchel in eine gefettete Auflaufform geben.
3. Den Behälter ausspülen und den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Die Milch, den Parmesan, Mehl, eine Prise Salz und etwas geriebene Muskatnuss in den Behälter geben. Stufe 4 / 90 °C / 5 Minuten garen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
4. Die Schinkenwürfel in die Sauce rühren und alles über den Fenchel gießen. 10 Minuten im Ofen überbacken.

Kartoffel-Möhren-Gemüse

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Zutaten

1 Zwiebel, halbiert

150 g magere Schinkenwürfel

1 TL Öl

400 g Möhren, in kleinen Stücken

200 g Kartoffeln, mehlig kochend,
in kleinen Stücken

150 ml Wasser

1 TL gekörnte Gemüsebrühe

2 Prisen Muskat

1 Prise Pfeffer

1 EL gehackte Petersilie



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 12 / 5 Sekunden zerkleinern.
2. Die Schinkenwürfel und das Öl hinzufügen. Stufe 3 / 95 °C / 4 Minuten dünsten.
3. Die Möhren und die Kartoffeln zugeben. 30 Sekunden / Stufe 7 zerkleinern.
4. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Wasser, Gemüsebrühe, Muskat und Pfeffer zugeben. Stufe 3 / 100 °C / 25 Minuten garen.
5. Die Petersilie hinzufügen. Stufe 3 / 1 Minute unterrühren.

Tipp

Servieren Sie dazu Wiener Würstchen, Frikadellen oder Kassler.



Kartoffelpüree

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 32 Minuten

Zutaten

800 g Kartoffeln, mehlig kochend, in Stücken

100 ml Milch, 1,5 % Fett

50 ml Sahne

3 EL Butter

Muskat, gerieben

1 TL Salz



1. 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen, die Kartoffelstücke in den Dampfgareinsatz legen und in den Behälter geben. Das Dampfgarprogramm starten. 30 Minuten dampfgaren.
2. Nach Ablauf des Programms die Kartoffeln entnehmen, das Wasser ausgießen und den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Die Milch, die Sahne, die Butter, Salz und etwas Muskat zugeben. Stufe 3 / 100 °C / 2 Minuten erhitzen.
3. Die Kartoffeln hinzufügen. Stufe 4 / 30 Sekunden pürieren.
4. Wenn Sie cremiges Kartoffelpüree vorziehen, können Sie die Menge der Milch auch verdoppeln, sogar verdreifachen.

Tipp

Braten Sie die Zwiebeln in Butter und geben Sie diese über das Kartoffelpüree.



Grünkohlgemüse untereinander

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 65 Minuten

Zutaten

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend, gewürfelt

2 TL gekörnte Gemüsebrühe

1 Zwiebel, halbiert

2 TL Butter

800 g TK-Grünkohl, grob gehackt

2 TL Salz

1 TL Pfeffer

1 EL Senf

4 Mettenden



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. 0,7 Liter Wasser und die Gemüsebrühe in den Behälter geben. Den Dampfgareinsatz einsetzen und die Kartoffelwürfel einfüllen. Das Dampfgarprogramm starten. Ändern Sie die Zeit auf 20 Minuten.
2. Nach Ablauf des Programms den Dampfgareinsatz herausnehmen. Die Brühe umfüllen und beiseitestellen.
3. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden hacken.
4. Die Butter zugeben. Stufe 3 / 80 °C / 4 Minuten andünsten.
5. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Grünkohl, Salz, Pfeffer, 300 ml der Brühe und die Kartoffeln aus dem Dampfgareinsatz in den Behälter geben. 40 Minuten / 100 °C / Stufe 1 garen.
6. Die Mettenden in einem separaten Topf in Wasser erhitzen.
7. Das fertige Gemüse in eine Schüssel füllen, den Senf unterrühren und das Gemüse mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern. Die Mettenden in Stücke schneiden und mit unterheben.



Pellkartoffeln mit Kräuterquark

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Zutaten

2 rote Zwiebeln, halbiert

1 Bd. Petersilie, die Blätter

1 Bd. Schnittlauch, ein Mal durchgeschnitten

1 kg Speisequark

4 EL Milch

4 EL Mineralwasser

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

800 g junge Kartoffeln, mit Schale

1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebeln in den Behälter geben. Stufe 10 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Die Petersilienblätter und den Schnittlauch in den Behälter geben und auf Stufe 10 / 20 Sekunden zerkleinern.
3. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Den Speisequark, die Milch, das Mineralwasser, Salz und Pfeffer zugeben. Stufe 4 / 3 Minuten mischen.
4. Den Kräuterquark aus dem Behälter in eine Schüssel füllen und kühl stellen. Den Behälter ausspülen. 0,7 Liter Wasser einfüllen und die Kartoffeln in den Dampfgareinsatz legen. Das Dampfgarprogramm einstellen. 30 Minuten dampfgaren.
5. Die Kartoffeln mit dem Kräuterquark zusammen servieren.





Gemüse-Frittata

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 37 Minuten

Zutaten

- 50 g Parmesan, in Stücken
- 1 Zwiebel, halbiert
- 200 g Möhren, in groben Stücken
- 100 g Zucchini, in Stücken
- 100 g grüne Bohnen
- 2 EL natives Olivenöl
- ½ TL Salz
- 5 Eier
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL Schnittlauchröllchen

Backpapier oder Kochpergament



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Den Parmesan in den Behälter geben. Stufe 12 / 20 Sekunden zerkleinern. Den Käse in eine Schüssel füllen und beiseitestellen.
2. Die Zwiebel, die Möhren, die Zucchini und die grünen Bohnen in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern. Alles mit dem Spatel zusammenschieben und noch einmal Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
3. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Mit dem Spatel alles in die Mitte schieben. Das Öl und das Salz hinzufügen. Stufe 2 / 100 °C / 7 Minuten garen.
4. Das Gemüse etwas abkühlen lassen. Die Eier mit der Speisestärke und mit dem Parmesan verrühren und zum Gemüse geben. Stufe 2 / 30 Sekunden rühren.
5. Die Mischung aus dem Behälter in eine Schüssel geben. 0,7 Liter Wasser in den Behälter gießen. Den Dampfgareinsatz mit Backpapier oder Kochpergament auslegen und die Gemüsemischung einfüllen. Das Dampfgarprogramm einstellen. 30 Minuten mit offenem Stopfen dampfgaren.
6. Die Gemüse-Frittata vorsichtig aus dem Dampfgareinsatz heben und in Stücke schneiden. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.

Tipp

Die Frittata schmeckt auch kalt und eignet sich sehr gut als kleiner Snack oder als Fingerfood.

Kartoffelpuffer

Ergibt ca. 12 Puffer

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, in Stücken
- 150 g Zwiebeln, halbiert
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- ¼ TL schwarzer Pfeffer
- 3 EL Mehl
- 2 EL Speisestärke
- 1 Ei
- Öl zum Braten



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 9 / 30 Sekunden zerkleinern.
2. Mit dem Spatel alles in die Mitte schieben. Stufe 9 / 20 Sekunden nochmals zerkleinern.
3. Mit dem Spatel alles in die Mitte schieben und umrühren. Stufe 9 / 20 Sekunden ein drittes Mal zerkleinern.
4. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und die Kartoffelpuffer darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Tipp

Kartoffelpuffer können sowohl mit herzhaften Beilagen, wie zum Beispiel Lachs und Sauerrahm, wie auch mit süßem Apfelmus verzehrt werden.



Pfannkuchen

Ergibt ca. 4 große Pfannkuchen
oder 8 kleine

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten

500 ml Milch

4 Eier

½ TL Salz

350 g Mehl, Instant

1 TL Backpulver

1. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Die Milch, die Eier und das Salz in den Behälter geben. Stufe 6 / 30 Sekunden rühren.
2. Das Mehl und das Backpulver hinzufügen. Stufe 6 / 20 Sekunden rühren.
3. Den Pfannkuchenteig 30 Minuten ruhen lassen, anschließend in einer beschichteten Pfanne mit wenig Fettzugabe einen Pfannkuchen nach dem anderen ausbacken.

Tipp

Pfannkuchen können süß und herzhaft zubereitet werden, so zum Beispiel mit Apfelscheiben, Zucker und Zimt oder herzhaft mit Speckstreifen.





Kartoffelgratin

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

Zutaten

100 g Zwiebeln, halbiert

1 Knoblauchzehe

150 ml Sahne

150 ml Milch

50 g Schmelzkäse

2 EL Speisestärke

Salz

Pfeffer

Muskat

800 g Kartoffeln, in dünnen
Scheiben



1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Sahne, Milch, Schmelzkäse, Speisestärke, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben. Stufe 6 / 100 °C / 2 Minuten mischen.
3. Die Kartoffelscheiben in eine Auflaufform schichten und etwas salzen.
4. Die Sauce über die Kartoffeln geben und das Gratin im Ofen für ca. 40 Minuten backen.

Tipp

Bestreuen Sie das Gratin mit geriebenem Käse und rühren Sie Schinkenwürfel unter die Sauce.



Lauch-Schinken-Auflauf

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Zutaten

800 g Kartoffeln, in Würfeln
(2 x 2cm)

1 TL Salz

8 Stücke Lauch, je 10 cm

8 Scheiben gekochter Schinken

40 g Butter

40 g Mehl, Instant

100 ml Sahne

100 ml Milch

1 EL gekörnte Gemüsebrühe

100 g Schmelzkäse

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 Prisen Muskat



1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Kartoffelwürfel in den Behälter geben und so viel Wasser zufügen, dass sie gut bedeckt sind. Einen Teelöffel Salz zugeben, den Dampfgareinsatz einsetzen und die Lauchstücke hineinlegen. Stufe 3 / 100 °C / 20 Minuten garen.
2. Nach Ablauf des Programms den Dampfgareinsatz entnehmen, die Kartoffelwürfel abgießen und in eine Auflaufform füllen. Die Lauchstücke mit Schinken umwickeln und auf die Kartoffeln legen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. Die Garflüssigkeit in ein Gefäß gießen, den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. 300 ml der Garflüssigkeit in den Behälter zurückgießen. Butter, Mehl, Sahne, Milch, die Brühe, den Käse und die Gewürze in den Behälter geben. Stufe 4 / 100 °C / 6 Minuten rühren.
4. Die Béchamelsauce über die Lauchstücke gießen und den Auflauf im Backofen ca. 30 Minuten backen.



Tomatenquiche

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: 45 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten

Zutaten

210 g Mehl Type 405

100 g Butter, kalt, in Würfeln

70 ml Wasser

½ TL Salz

50 g Nusschinken

400 g Tomaten, in Scheiben

1 Zwiebel, halbiert

250 g Schmand

50 ml Milch, 1,5 % Fett

3 Eier

2 EL Speisestärke

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Springform, 26 cm Durchmesser

1. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Mehl, Butter, Wasser und Salz in den Behälter geben. Das Teigprogramm P1 einstellen.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Behälter ausspülen.
3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig rund ausrollen und dann in die gefettete Springform drücken, am Rand etwas hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Schinken- und die Tomatenscheiben auf dem Teigboden verteilen.
4. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 10 / 20 Sekunden zerkleinern.
5. Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Schmand, Milch, die Eier, Speisestärke, Salz und Pfeffer in den Behälter geben. Stufe 5 / 30 Sekunden verrühren.
6. Die Masse über den Schinken und die Tomaten gießen. Die Quiche etwa 45 Minuten backen.

Tipp

Die Quiche schmeckt warm und kalt und lässt sich für Gäste wunderbar vorbereiten.





Zwiebelkuchen

Für 4–6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Backzeit: ca. 45–55 Minuten

Zutaten

500 g Zwiebeln, geviertelt

300 g Schinkenwürfel

2 EL Öl

125 g Butter

250 g Mehl Type 405

1 Ei

2 EL Semmelbrösel

200 g Schmelzkäse

50 ml Gemüsebrühe

4 EL Crème fraîche

4 Eier

½ Bd. Petersilie, gehackt

Springform, 26 cm Durchmesser



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebeln in den Behälter geben, Stufe 10 / 20 Sekunden zerkleinern. Mit dem Spatel zusammenschieben, nochmals zerkleinern, bis die gewünschte Form erreicht ist.
2. Die Schinkenwürfel und das Öl zugeben, gut verrühren. Stufe 4 / 100 °C / 5 Minuten glasig dünsten. Die Zwiebeln in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Den Behälter ausspülen.
3. Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Die Butter, das Mehl und das Ei in den Behälter geben. Stufe 8 / 50 Sekunden kneten.
4. Den Backofen auf 160 °C vorheizen.
5. Den Teig in die gefettete Springform drücken und einen Rand von etwa 2 cm hochziehen. Die Semmelbrösel auf dem Teig verteilen.
6. Den Behälter ausspülen. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Den Schmelzkäse und die Gemüsebrühe in den Behälter geben. Stufe 4 / 60 °C / 5 Minuten schmelzen.
7. Die saure Sahne, die Eier und die Petersilie in den Behälter geben. Stufe 6 / 20 Sekunden verquirlen.
8. Die Zwiebel-Schinken-Masse zufügen. Stufe 6 / 30 Sekunden verrühren.
9. Die Masse auf den Teig geben und 45–55 Minuten backen.



Gemüsecurry indisch

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 26 Minuten

Zutaten

1 große Zwiebel, geviertelt

2 Knoblauchzehen, halbiert

1 cm frischer Ingwer,
in dünnen Scheiben

1 getrocknete Chilischote

2 EL Öl

½ TL gemahlener Koriander

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

½ TL gemahlener Kardamom

½ TL gemahlene Senfkörner

1 TL Kurkuma

100 ml Wasser

400 ml Kokosmilch

1 Würfel Gemüsebrühe

2 TL Salz

600 g festkochende Kartoffeln,
gewürfelt

2 Möhren, in Scheiben von 1 cm

150 g Kürbisfleisch, gewürfelt

1 Zucchini, in Scheiben von 1 cm

100 g TK-Erbsen

einige Korianderblättchen

1 TL Kokosflocken



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Mit dem Spatel alles zusammenschieben. Das Öl und die Gewürze zugeben. Stufe 3 / 100 °C / 5 Minuten dünsten.
3. Kurkuma, Wasser, Kokosmilch, Brühwürfel und Salz hinzufügen. Stufe 12 / 1 Minute mischen.
4. Kartoffeln und Möhren zugeben. Stufe 3 / 100 °C / 10 Minuten garen.
5. Kürbis, Zucchini und Erbsen zugeben. Stufe 2 / 100 °C / 10 Minuten garen. Mit Koriander und Kokosflocken garniert servieren.

Tipp

Sie können die Gemüsesorten je nach Saison variieren und zum Beispiel auch Blumenkohl oder Broccoli mitgaren.



Spargelrisotto

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 35 Minuten

Zutaten

2 Schalotten, halbiert

2 EL Olivenöl

150 g Risotto-Reis

500 ml Gemüsebrühe

50 ml Milch

1 P. Safran

250 g grüner Spargel

5 EL geriebener Parmesan

einige rosa Pfefferbeeren

1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Schalotten in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Schalottenstücke mit dem Spatel in die Mitte schieben. Das Olivenöl hinzufügen. Stufe 4 / 100 °C / 3 Minuten dünsten.
3. Den Reis zugeben. Stufe 3 / 100 °C / 2 Minuten rösten. Die Gemüsebrühe, die Milch und den Safran in den Behälter geben, alles gut umrühren. Das Garprogramm P3 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 30 Minuten.
4. Inzwischen vom Spargel die Enden abschneiden und entfernen, die Köpfe abschneiden und beiseitelegen, die Stangen in Scheiben schneiden.
5. Nach 15 Minuten den Parmesan und die Spargelscheiben zugeben. Je nach Sämigkeit noch etwas Gemüsebrühe hinzufügen und die Spargelköpfe obenauf legen.
6. Nach Ablauf des Programms das Risotto mit rosa Pfefferbeeren garniert servieren.





Safranrisotto

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Garzeit: 25 Minuten

Zutaten

1 kleine Zwiebel, halbiert

60 g Butter

350 g Risotto-Reis

½ Tasse Weißwein

Salz

Pfeffer

1 l Gemüsebrühe

1 P. Safran

½ Tasse Wasser

4 EL geriebener Parmesan

einige Safranfäden



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen, die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Zwiebelstücke mit dem Spatel in die Mitte schieben und 30 g Butter zufügen. Stufe 4 / 100 °C / 3 Minuten dünsten.
3. Den Reis zugeben. Stufe 3 / 100 °C / 2 Minuten rösten. Mit dem Wein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben, die Brühe hinzufügen und gut umrühren. Das Garprogramm P3 einstellen.
5. Nach 15 Minuten den Safran in einer halben Tasse Wasser auflösen und über die Öffnung im Deckel hinzufügen.
6. Nach 18 Minuten die restliche Butter und den Parmesan zugeben.
7. Nach Ablauf des Programms das Risotto in Schälchen füllen und mit Safranfäden garniert servieren.



Gnocchi mit Gorgonzolacreme

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 33 Minuten

Zutaten

600 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt

270 g Mehl Type 405

200 g milder Gorgonzola, fein gewürfelt

150 ml Sahne

etwas gehackter Salbei



1. 0,7 Liter Wasser in den Behälter gießen und diesen in den Dampfgareinsatz einsetzen. Die Kartoffelwürfel einlegen. Das Dampfgarprogramm starten. 30 Minuten dampfgaren.
2. Nach Ablauf des Programms den Korb entnehmen, das Wasser ausgießen und das Knet-/Mahlmesser einsetzen.
3. Die Kartoffeln in den Behälter geben. Stufe 6 / 30 Sekunden mischen.
4. Das Mehl hinzufügen. Stufe 6 / 3 Minuten mischen.
5. Den Teig aus dem Behälter nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsplatte legen. Vom Teig dünne Rollen formen und 1 cm große Stücke abschneiden.
6. Den Behälter reinigen, den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Gorgonzola und Sahne in den Behälter geben. Stufe 3 / 70 °C / 3 Minuten schmelzen.
7. Die Gnocchi in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser garen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und mit der Gorgonzolacreme mischen.



Spaghetti mit Knoblauch, Peperoni und Olivenöl

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Zutaten

3 Knoblauchzehen,
in feinen Scheiben

2 getrocknete Chilischoten

50 ml Olivenöl

1,2 l Wasser

1 TL Salz

500 g Spaghetti, durchgebrochen

4 EL geriebener Parmesan

1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Den Knoblauch und die Chilischoten in den Behälter geben, das Olivenöl hinzufügen. Stufe 1 / 100 °C / 2 Minuten dünsten.
2. Das Wasser mit dem Salz in den Behälter gießen. Stufe 1 / 130 °C / 8 Minuten zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, die Spaghetti in kleinen Portionen nach und nach durch das Loch im Deckel hinzufügen. Immer etwas nachdrücken. Anschließend Stufe 4 / 100 °C / 2 Minuten länger, als auf der Verpackung angeben.
3. Am Ende der Garzeit das überschüssige Wasser abgießen und die Spaghetti mit Parmesan bestreut servieren.





Muschelnudeln alla puttanesca

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Zutaten

2 EL natives Olivenöl

1 Knoblauchzehe,
in feinen Scheiben

1 getrocknete Chilischote,
oder einige Chiliflocken

20 Kirschtomaten, halbiert

4 eingelegte Sardellenfilets

40 g Kapern

Salz

50 g schwarze Oliven, ohne Stein

1,2 l Wasser

500 g Muschelnudeln

4 EL geriebener Parmesan



1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Olivenöl, Knoblauch und die Chili in den Behälter geben. Stufe 2 / 100 °C / 3 Minuten dünsten.
2. Die Tomaten, die Sardellenfilets und die Kapern hinzufügen. Stufe 4 / 100 °C / 8 Minuten kochen.
3. Etwas Salz und die Oliven zugeben. Stufe 3 / 100 °C / 1 Minute ziehen lassen.
4. Die Sauce aus dem Behälter in eine Schüssel füllen und beiseitestellen. Den Behälter ausspülen und den Mischer wieder einsetzen.
5. Das Wasser in den Behälter füllen und einen Teelöffel Salz hinzufügen. Stufe 2 / 130 °C / 8 Minuten zum Kochen bringen.
6. Die Muschelnudeln in das kochende Wasser geben. Stufe 3 / 100 °C / 2 Minuten länger als auf der Verpackung angegeben garen.
7. Nach Ablauf des Programms die Sauce zu den Nudeln geben, mit dem Spatel kurz unterrühren. Stufe 3 / 1 Minute rühren.
8. Mit Parmesan bestreut servieren.



Penne mit Tomatensauce

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Garzeit: 40 Minuten

Zutaten

3 EL natives Olivenöl

1 Knoblauchzehe, gepresst

400 g Tomatenstücke, Dose

Salz

1,2 l Wasser

400 g Penne

10 Kirschtomaten, halbiert

einige Basilikumblätter

3 EL geröstete Pinienkerne



1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Das Olivenöl in den Behälter geben und die Knoblauchzehe dazupressen. Stufe 4 / 100 °C / 3 Minuten dünsten.
2. Die Tomatenstücke und etwas Salz hinzufügen. Stufe 1 / 100 °C / 15 Minuten garen.
3. Die Sauce aus dem Behälter in eine Schüssel gießen und beiseitestellen. Den Behälter ausspülen. Den Misch-/Rühraufsatz wieder einsetzen. Das Wasser einfüllen und einen Teelöffel Salz hinzufügen. Stufe 1 / 130 °C / 8 Minuten zum Kochen bringen.
4. Die Nudeln zugeben und auf Stufe 3 / 100 °C / 2 Minuten länger als auf der Verpackung angegeben garen.
5. Die vorbereitete Sauce, die halbierten Kirschtomaten und einige Basilikumblätter hinzufügen. Stufe 1 / 100 °C / 2 Minuten verrühren.
6. Vor dem Servieren die gerösteten Pinienkerne über die Penne streuen.



Spaghetti bolognese

Für 4–6 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 50 Minuten

Zutaten

1 Zwiebel, halbiert

2 Knoblauchzehen, halbiert

1 Möhre, in Stücken

2 EL Öl

500 g Rindergehacktes

5 EL Tomatenmark

500 g passierte Tomaten

1 Würfel Fleischbrühe

200 ml Wasser

1 TL Salz

1 EL Paprika, edelsüß

1 EL Oregano

Pfeffer aus der Mühle

Zucker

500 g Spaghetti

Salz

geriebener Parmesan

1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Möhrenstücke in den Behälter geben. 10 Sekunden / Stufe 12 zerkleinern.
2. Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Das Öl hinzufügen. Stufe 3 / 100 °C / 3 Minuten dünsten.
3. Nach Ablauf des Programms das Rindergehackte in den Behälter geben, mit dem Spatel zerdrücken und im Behälter verteilen. Tomatenmark, passierte Tomaten, Brühwürfel, Wasser, Salz, Paprika und Oregano hinzufügen, gut umrühren. Das Garprogramm P2 einstellen.
4. Inzwischen die Spaghetti gemäß Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
5. Nach Ablauf des Programms die Bolognese noch einmal nachwürzen und mit etwas Zucker abschmecken.
6. Zusammen mit Spaghetti und Parmesan servieren.

Tipp

Dazu passen auch Makkaroni, Rigatoni oder Reis.



Hauptgerichte

Chili con Carne	80
Überbackene Hackbällchen mit Tomatensauce	82
Wirsingrouladen	83
Königsberger Klopse	84
Toskanisches Ragout	85
Hühnerfrikassee	86
Hähnchencurry	88
Putengeschnetzeltes mit Champignon-Rahm-Sauce	89
Hähnchen süß-sauer	90
Hähnchengeschnetzeltes in Senfsauce	91
Kassler mit Sauerkraut	92
Kassler mit Kartoffeln und Gemüse	94
Kalbsschnitzel italienisch	95
Kalbsröllchen in Weißwein	96
Gulasch ungarisch	97
Pfefferpotthast	98
Kabeljaufilet mit mediterranem Gemüse	100
Lachs auf Lauchgemüse mit Kartoffelwürfeln	102
Schellfischfilet auf Asiagemüse	103
Zander auf Weißwein-Gemüse-Sauce	104
Sauce Hollandaise	105
Senfsauce	106
Paprikasauce	107
Sauce für Currywurst	108
Tomatensauce	109



Schellfischfilet auf Asiagemüse. Rezept Seite 103



Chili con Carne

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Zutaten

1 getrocknete Chilischote

1 Zwiebel, halbiert

2 Knoblauchzehen, halbiert

3 EL Öl

500 g Rindergehacktes

4 EL Tomatenmark

1 rote Paprikaschote, gewürfelt

1 gelbe Paprikaschote, gewürfelt

100 ml Rotwein

5 EL Wasser

400 g stückige Tomaten, Dose

Kidneybohnen,
Dose (255 g Abtropfgewicht)

1 EL gekörnte Rinderbrühe

1 ½ TL Salz

1 TL Paprika, edelsüß

½ TL Pfeffer, gemahlen

1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Chilischote, die Zwiebel und die Knoblauchzehen in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Das Öl zugeben. Stufe 3 / 100 °C / 2 Minuten dünsten.
3. Nach Ablauf des Programms das Rindergehackte in den Behälter geben. Mit dem Spatel gut zerdrücken und verteilen. Das Garprogramm P1 einstellen.
4. Nach Ablauf des Programms die restlichen Zutaten zugeben. Gut verrühren. Das Garprogramm P3 einstellen.
5. Nach Ablauf des Programms das Chili noch einmal abschmecken und servieren.

Tipp

Dazu passt frisches Baguette. Verfeinern Sie das Chili vor dem Servieren mit einem Klecks Crème fraîche.





Überbackene Hackbällchen mit Tomatensauce

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Zutaten

- 1 große Zwiebel, halbiert
- 2 Knoblauchzehen, halbiert
- 2 EL Olivenöl
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 1 EL Gemüsebrühe, Instant
- ¼ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ¼ TL Paprika, edelsüß
- 1 EL Oregano

Für die Hackbällchen

- 500 g Hackfleisch gemischt
- 1 TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- ½ TL Paprika, edelsüß
- 200 ml Sahne
- 1 P. Mozzarella, in Scheiben



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Zwiebeln mit dem Spatel in die Mitte schieben. Das Öl hinzufügen. Stufe 3 / 100 °C / 2 Minuten dünsten.
3. Tomaten, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano zugeben. Stufe 4 / 90 °C / 10 Minuten garen.
4. Inzwischen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, gut vermischen und Bällchen formen.
5. Nach Ablauf des Programms die Sahne hinzufügen und mit dem Spatel verrühren.
6. Die Hackbällchen in eine Auflaufform legen, die Sauce darübergießen und mit Mozzarellascheiben belegen. Im Backofen etwa 20 Minuten überbacken.

Tipp

Dazu schmecken Reis und ein frischer Salat.



Wirsingrouladen

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 38 Minuten

Zutaten

- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 400 g Hackfleisch gemischt
- 1 Ei
- 60 g Paniermehl
- 2 TL Salz
- 12 Blätter Wirsing

Für die Sauce

- 500 ml Milch
- 200 g Frischkäse
- 5 EL Mehl
- ½ Bd. Petersilie, gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskat



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Das Hackfleisch, das Ei, Paniermehl, 1 TL Salz und Pfeffer zugeben. Stufe 5 / 2 Minuten mischen. Das Hackfleisch entnehmen und den Behälter reinigen.
3. Von den Wirsingblättern den dicken Strunk herausschneiden und die Blätter in kochendem gesalzenem Wasser 2 Minuten blanchieren. Aus dem Hackfleisch 4 Klopse formen. Die Klopse mit je 3 Wirsingblättern umwickeln und in den Dampfwareinsatz legen. 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen und das Dampfgarprogramm starten.
4. Die Wirsingrouladen zur Seite stellen. Von der Garflüssigkeit 100 ml aufbewahren.
5. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. 100 ml Garflüssigkeit, Milch, Frischkäse, Mehl, Petersilie, Pfeffer und Muskat in den Behälter geben. Das Saucenprogramm einstellen. Stufe 6 / 100 °C / 8 Minuten rühren. Die Wirsingrouladen zusammen mit der Sauce servieren.

Tipp

Dazu passen Salzkartoffeln. Sie können statt Wirsing auch Mangold verwenden.



Königsberger Klopse

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 40 Minuten

Zutaten

- 1 Zwiebel, halbiert
- 300 g Gulasch, halb und halb
- 2 EL Paniermehl
- 1 Ei
- ½ TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 1 EL gekörnte Gemüsebrühe
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 40 g heller Saucenbinder
- 1 TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 2 EL kleine Kapern



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Mit dem Spatel alles in die Mitte schieben. Das Fleisch in den Behälter geben. Stufe 12 / 1 Minute hacken.
3. Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Paniermehl, Ei, Salz und Pfeffer in den Behälter geben. Stufe 5 / 2 Minuten vermischen.
4. Aus dem Fleischteig 8 Klopse formen und in den Dampfgareinsatz legen. Den Behälter reinigen.
5. 0,7 Liter Wasser und die Gemüsebrühe einfüllen. Den Dampfgareinsatz einsetzen und das Dampfgarprogramm starten.
6. Den Dampfgareinsatz herausnehmen und auf einen Teller stellen.
7. Milch, Sahne, Saucenbinder, Kapern, Salz und Pfeffer zur Garflüssigkeit in den Behälter geben. Stufe 5 / 100 °C / 5 Minuten aufkochen.
8. Die Klopse in eine Schüssel geben und die Sauce darübergießen.

Tipp

Servieren Sie dazu Salzkartoffeln und als Beilage passt Rote-Beete-Salat. Nach Belieben können Sie die Sauce noch mit etwas Zitronensaft oder Kapernsud abschmecken.



Toskanisches Ragout

Für 4–6 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 40 Minuten

Zutaten

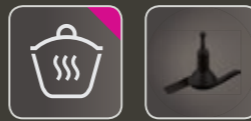
- 2 Zwiebeln, halbiert
- 2 Knoblauchzehen, halbiert
- 4 EL Olivenöl
- 500 g Schweinesteak, gewürfelt
- ½ Bd. Thymian, gehackt
- 400 g stückige Tomaten, Dose
- 1 Würfel Fleischbrühe
- ½ TL Salz
- ½ TL Zucker
- ½ TL Pfeffer aus der Mühle
- 150 ml Weißwein
- 600 g Kartoffeln, in kleinen Stücken
- 200 g Möhren, in kleinen Stücken
- 200 g Paprika, in kleinen Stücken
- 150 g Champignons, geviertelt
- ½ Bd. Petersilie, gehackt



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel und den Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 10 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Das Olivenöl hinzufügen. Stufe 3 / 130 °C / 2 Minuten dünsten.
3. Das Fleisch zugeben. Das Garprogramm P1 einstellen.
4. Am Ende des Programms den Thymian, die Tomatenstücke, den Brühwürfel, Salz, Zucker, Pfeffer, Weißwein, Kartoffeln und das Gemüse zugeben. Gut verrühren. Das Garprogramm P2 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 35 Minuten.
5. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Champignons und die Petersilie zugeben.

Tipp

Sie können statt Champignons auch Pfifferlinge oder andere Pilze verwenden und auch das Gemüse können Sie nach Geschmack variieren.



Hühnerfrikassee

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Zutaten

40 g Butter

4 EL Mehl, Instant

300 ml Geflügelfond

300 ml Milch

600 g Hähnchenbrust,
in Streifen geschnitten

2 Möhren, in dünnen Scheiben

200 g TK-Erbsen, aufgetaut

250 g kleine Champignons, Dose

1 kl. Glas Spargelstücke,
abgetropft 170 g

1 EL kleine Kapern

1 Prise Curry

Nach Belieben

1 TL Worcestersauce

1 TL Zitronensaft

1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 3 / 100 °C / 4 Minuten schmelzen. Nach 2 Minuten das Mehl durch die Öffnung im Deckel einrieseln lassen.
2. Am Ende des Programms den Geflügelfond und die Milch durch die Öffnung im Deckel zugeben. Stufe 6 / 100 °C / 5 Minuten aufkochen.
3. Das Hähnchenfleisch in die Sauce geben. Das Garprogramm P3 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 30 Minuten.
4. Nach 5 Minuten die Möhrenscheiben und die Erbsen durch die Öffnung im Deckel zugeben. Nach 10 Minuten die Champignons, die Spargelstücke und die Kapern zufügen.
5. Nach Ablauf des Programms abschmecken und nach Belieben Zitronensaft oder Worcestersauce unterrühren.

Tipp

Servieren Sie zum Hühnerfrikassee Reis.

Sie können auch frische Spargelstücke verwenden, geben Sie diese dann gleichzeitig mit den Erbsen in den Behälter.





Hühnchencurry

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Zutaten

4 EL Öl

400 g Hühnchenbrust, in Streifen

1 EL Curry, mild

1 EL Mehl, Instant

1 Prise Paprika, edelsüß

½ TL gemahlener Pfeffer

1 Msp. Chiliflocken

½ TL Salz

2 EL Sojasauce

1 Paprika

100 ml Kokosmilch

4 kleine Maiskölbchen, in Stücken

250 g Champignons, in Scheiben

100 g Zuckerschoten, halbiert

einige Korianderblätter



1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Das Öl in den Behälter geben, die Fleischstreifen in Curry und Mehl wälzen und im Behälter verteilen. Die restlichen Gewürze und die Sojasauce zufügen. Das Garprogramm P3 einstellen.
2. Nach 10 Minuten die Maiskölbchen und die Kokosmilch zufügen. Nach weiteren 5 Minuten die Champignons und die Zuckerschoten.
3. Am Ende des Programms noch einmal abschmecken und mit Koriander garniert servieren.

Tipp

Dazu passen Basmati- und Wildreis oder Woknudeln.



Putengeschnetzeltes mit Champignon-Rahm-Sauce

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 27 Minuten

Zutaten

2 kleine Zwiebeln, halbiert

1 Knoblauchzehe, halbiert

2 EL Öl

600 g Putenschnitzel, in Streifen geschnitten

250 ml Wasser

250 ml Sahne

1 Würfel Gemüsebrühe

3 EL Tomatenmark

2 EL Sojasauce

Salz

Pfeffer

200 g Champignons, in Scheiben

4–6 EL heller Saucenbinder
gehackte Petersilie zum Garnieren



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in den Behälter geben. Stufe 10 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen, alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Das Öl und das Fleisch hinzufügen, mit dem Spatel gut verteilen. Das Garprogramm P1 starten.
3. Am Ende des Programms das Wasser, die Sahne, den Brühwürfel, das Tomatenmark, Sojasauce, Salz und Pfeffer zugeben. Gut verrühren. Das Garprogramm P3 starten.
4. Nach 10 Minuten die Champignons zugeben, gut verrühren weitergaren.
5. Am Ende des Programms den Saucenbinder einrühren. Stufe 3 / 100 °C / 2 Minuten binden. Mit Petersilie garniert servieren.

Tipp

Dazu passen Spätzle, Bandnudeln oder Kartoffelpüree.



Hähnchen süß-sauer

Für 4–6 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Marinierzeit: 3 Stunden

Garzeit: 30 Minuten

Zutaten

500 g Hähnchenbrust,
in Streifen geschnitten

6 EL Sojasauce

300 g Möhren, in Scheiben

500 g Gemüse (z.B.
Zuckerschoten, Paprika, Pilze)
in mundgerechten Stücken

1 Dose Ananasstücke
(340 g Abtropfgewicht)

1 EL Curry

½ l Wasser

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 EL Essig

200 ml Ananassaft

3 EL Speisestärke

250 g Mie-Nudeln



1. Die Hähnchenbruststreifen für mindestens 3 Stunden in der Sojasauce marinieren. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Fleischstreifen mit der Sojasauce in den Behälter geben und mit dem Spatel verteilen. Die Möhrenscheiben hinzufügen. Das Garprogramm P1 einstellen.
2. Am Ende des Programms das restliche Gemüse, die Ananasstücke, Curry, ½ Liter Wasser, Salz, Zucker, Essig und Ananassaft in den Behälter geben. Das Garprogramm P3 einstellen.
3. Die Nudeln gemäß Packungsanweisung zubereiten.
4. Nach Ablauf des Programms die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren, in den Behälter geben und mit dem Spatel gut verrühren. Stufe 2 / 100 °C / 2 Minuten binden.
5. Das Hähnchen mit den Nudeln anrichten und servieren.

Tipp

Als Gemüse eignen sich auch Brokkoli, Bambussprossen, Pastinaken oder Wasserkastanien. Beachten Sie die unterschiedlichen Garzeiten und geben Sie zum Beispiel Broccoli erst später dazu.



Hähnchengeschnetzeltes in Senfsauce

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Zutaten

1 EL Öl

4 Hähnchenbrustfilets, in Streifen

2 Zucchini, in Scheiben

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 EL grobkörniger scharfer Senf

1 EL süßer Senf

200 ml Sahne

1 EL Mehl, Instant

1 TL Zitronensaft

Salz

Pfeffer aus der Mühle



1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Das Öl in den Behälter geben, die Hähnchenbruststreifen zufügen, mit dem Spatel im Behälter verteilen. Das Garprogramm P1 einstellen.
2. Nach Ablauf des Programms die Zucchini hinzufügen und den Knoblauch dazu pressen. Das Garprogramm P3 einstellen.
3. Senf, Sahne und Mehl miteinander verrühren und 10 Minuten vor Ende des Programms hinzufügen.
4. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Tipp

Dazu passen Kartoffeln, Nudeln oder Reis.



Kassler mit Sauerkraut

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Garzeit: 60 Minuten

Zutaten

400 g frisches Sauerkraut

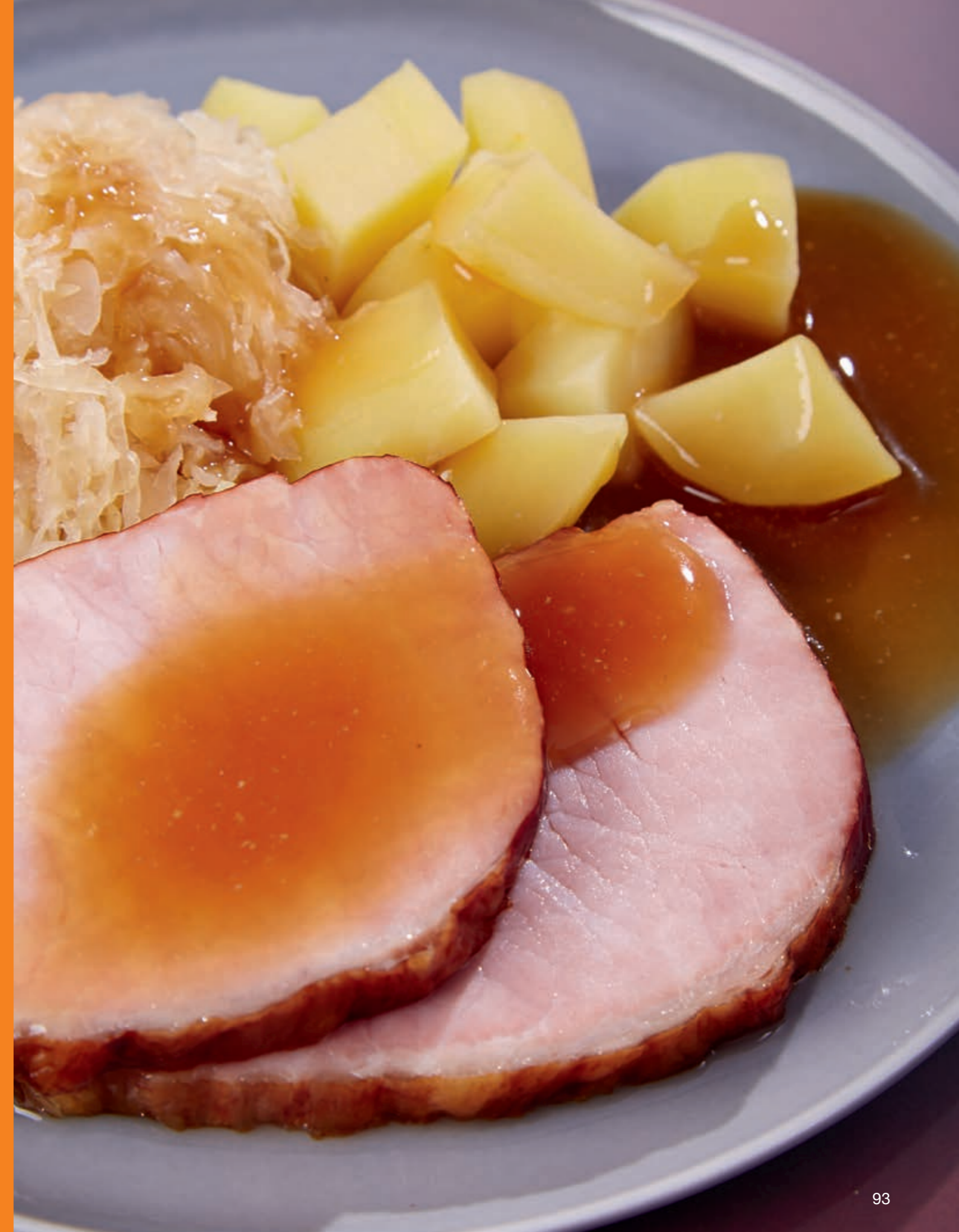
2 Scheiben Kassler

2 TL gekörnte Gemüsebrühe

1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. 0,7 Liter Wasser und die Gemüsebrühe in den Behälter füllen. Das Sauerkraut in den Dampfgareinsatz geben und in den Behälter einsetzen. Das Dampfgarprogramm einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 50 Minuten.
2. Nach Ablauf des Programms das Kassler auf das Sauerkraut legen. Das Dampfgarprogramm einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 10 Minuten.

Tipp

Servieren Sie dazu Kartoffeln oder Kartoffelpüree und eine braune Sauce.





Kassler mit Kartoffeln und Gemüse

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 40 Minuten

Zutaten

800 g Kartoffeln, festkochend, gewürfelt

2 EL gekörnte Gemüsebrühe

300 g Möhren, in Scheiben

300 g Blumenkohl, in kleinen Röschen

500 g Kassler, in Würfeln

30 g Butter

30 g Mehl, Instant

200 ml Sahne

200 g Schmand

2 EL Zitronensaft

3 EL Petersilie, gehackt

weißer Pfeffer



1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. 1 Liter Wasser in den Behälter geben. Die Kartoffelwürfel und die Gemüsebrühe einfüllen. Stufe 1 / 100 °C / 30 Minuten garen.
2. Nach 10 Minuten die Möhrenscheiben und die Blumenkohlröschen zugeben.
3. Nach weiteren 10 Minuten die Kasslerwürfel zugeben.
4. Am Ende der Garzeit alles abgießen, die Flüssigkeit auffangen.
5. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Die Butter in den Behälter geben, bei Stufe 3 / 100 °C / 3 Minuten schmelzen. Nach 1,5 Minuten das Mehl durch die Öffnung im Deckel einrieseln lassen.
6. Am Ende des Programms 300 ml Garflüssigkeit und die Sahne durch die Öffnung im Deckel zugießen. Stufe 6 / 130 °C / 3 Minuten verrühren.
7. Den Schmand, Zitronensaft, Petersilie und etwas weißen Pfeffer zugeben. Stufe 6 / 130 °C / 1 Minute verrühren.



Kalbsschnitzel italienisch

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 13 Minuten

Zutaten

1 Knoblauchzehe, halbiert

4 EL natives Olivenöl

500 g Kalbsschnitzel

400 g pürierte Tomaten

1 TL Oregano

½ TL Salz



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Den Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen und die Knoblauchstücke mit dem Spatel in die Mitte schieben. Das Öl und die Fleischscheiben in den Behälter geben. Stufe 1 / 130 °C / 3 Minuten anbraten.
3. Die pürierten Tomaten, Oregano und Salz hinzugeben. Stufe 3 / 100 °C / 10 Minuten garen.

Tipp

Dazu passen Ciabatta, Weißbrot oder Nudeln. Ein frischer Salat rundet das Gericht ab.



Kalbsröllchen in Weißwein

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 32 Minuten

Zutaten

- 4 kleine Kalbsschnitzel
- 2 Scheiben gekochter Schinken
- 8 Salbeiblätter
- 1 kleine Zwiebel, halbiert
- 4 EL natives Olivenöl
- 4 EL Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL gehackte, glatte Petersilie



1. Die Schinkenscheiben halbieren und jedes Kalbsschnitzel mit Schinken und 2 Salbeiblättern belegen. Die Schnitzel aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.
2. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
3. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Mit dem Spatel die Zwiebelstücke in die Mitte schieben und das Öl hinzufügen. Stufe 3 / 130 °C / 2 Minuten dünsten.
4. Die Kalbsröllchen in den Behälter geben, salzen, pfeffern und den Weißwein zugießen. Stufe 3 / 70 °C / 30 Minuten garen.
5. Vor dem Servieren die Röllchen in Petersilie wälzen, schräg aufschneiden und mit dem Weißweinsud servieren.

Tipp

Als Beilage empfehlen wir italienisches Weißbrot und einen frischen Salat.



Gulasch ungarisch

Für 4 bis 6 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 90 Minuten

Zutaten

- 3 Zwiebeln, halbiert
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 1 kg Gulasch vom Rind
- 5 EL Mehl
- 3 EL Paprikapulver, edelsüß
- 5 EL Tomatenmark
- 500 ml Wasser
- 300 ml Rotwein
- 1 Würfel Fleischbrühe
- 1 TL Salz
- 1 EL Majoran
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 3 EL brauner Saucenbinder
- 50 ml Sahne
- 1 EL gehackte Petersilie



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in den Behälter geben. 10 Sekunden / Stufe 12 zerkleinern.
2. Das Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben und das Öl hinzufügen. Das Garprogramm P1 einstellen.
3. Die Fleischwürfel in Mehl wälzen und in den Behälter geben. Paprikapulver, Tomatenmark, Wasser, Rotwein, Brühwürfel und Gewürze zufügen, alles gut verrühren. Das Garprogramm P2 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 90 Minuten.
4. 30 Minuten vor Ablauf des Programms die Paprikawürfel durch die Öffnung im Deckel zugeben.
5. Nach Ablauf des Programms den Saucenbinder mit der Sahne verrühren und in das Gulasch rühren. Stufe 4 / 100 °C / 2 Minuten verrühren.
6. Mit Petersilie bestreut servieren.

Tipp

Dazu passen Salzkartoffeln, Spätzle oder Nudeln. Als Beilage empfehlen wir Gurkensalat mit Joghurtdressing.



Pfefferpotthast

Für 4–6 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 2 Stunden

Zutaten

200 g Pumpernickel

1 kg Rindfleisch, in Würfeln

500 g Zwiebeln, halbiert

50 g Butter

400 ml Fleischbrühe

1 TL Salz

1 TL Pfefferkörner, grob zerstoßen

2 Lorbeerblätter

2 Nelken

1 EL Kapern

1 Zitrone, Saft und Schale

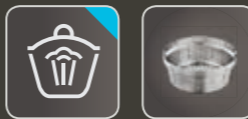
500 g Bandnudeln

1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Pumpernickel-Scheiben in den Behälter bröckeln. Stufe 10 / 2 Minuten zerkleinern. Das Pumpernickel-Mehl in eine Schüssel umfüllen.
2. Die Zwiebeln in den Behälter geben. Stufe 10 / 15 Sekunden zerkleinern. Mit dem Spatel alles in die Mitte schieben und noch einmal Stufe 10 / 15 Sekunden zerkleinern.
3. Die Zwiebeln aus dem Behälter nehmen. Den Misch-/ Rühraufsatz einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 3 / 100 °C / 1 Minute schmelzen.
4. Die Zwiebeln wieder in den Behälter geben. Das Garprogramm P1 einstellen.
5. Nach Ablauf des Programms die Fleischbrühe, die Fleischwürfel, die Pfefferkörner, die Lorbeerblätter, die Nelken und das Salz zugeben. Gut umrühren. Das Garprogramm P 2 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 2 Stunden.
6. Nach einer Stunde das Pumpernickel-Mehl mit dem Spatel unterrühren.
7. Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.
8. Am Ende des Programms die Kapern zugeben und mit Zitronensaft nach Geschmack würzen.

Tipp

Dazu passen auch Salzkartoffeln oder Spiralnudeln.





Kabeljaufilet mit mediterranem Gemüse

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Zutaten

400 g Kabeljaufilet

1 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

100 g Zucchini, in 1-cm-Scheiben
geschnitten

100 g Paprika, in Streifen
geschnitten

100 g kleine Tomaten, in Scheiben
geschnitten

100 g Broccoli, in kleinen
Röschen

4 kleine Zwiebeln, geviertelt

1 TL Salbei, gehackt

1 TL Thymian, gehackt

1 TL gekörnte Gemüsebrühe

1. Das Fischfilet kalt abspülen, trockentupfen und in 2 gleich große Teile schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Gemüse in eine Schüssel geben, mit den Kräutern und der gekörnten Brühe gut vermischen und dann in den Dampfgareinsatz füllen. Die Fischfilets obenaufsetzen. 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen. Den Dampfgareinsatz einsetzen und das Dampfgarprogramm für 20 Minuten einstellen.

Tipp

Dazu passen Backofen- oder Salzkartoffeln. Als Sauce können Sie eine Hollandaise oder Paprikasauce reichen.





Lachs auf Lauchgemüse mit Kartoffelwürfeln

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Zutaten

400 g Kartoffeln, in Würfeln
(2 x 2cm)

300 g Lauch, in Ringen

250 g Lachsfilets

1 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

Für die Sauce

100 g Frischkäse

100 ml Milch

1 EL körniger Senf

1 EL süßer Senf

2 EL gehackter Dill



1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. 0,7 Liter Wasser, einen Teelöffel Salz und die Kartoffelwürfel in den Behälter füllen. Die Lauchringe in den Dampfgareinsatz geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachsfilets mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und auf den Lauch legen. Den Dampfgareinsatz in den Behälter setzen. Stufe 1 / 100 °C / 20 Minuten garen.
2. Am Ende des Programms den Dampfgareinsatz entnehmen, die Kartoffeln abgießen. Den Behälter ausspülen.
3. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Zutaten für die Sauce in den Behälter geben. Stufe 4 / 70 °C / 4 Minuten mischen.
4. Die Kartoffeln mit dem Gemüse und dem Lachs anrichten, die Sauce darübergeben oder dazu servieren.



Schellfischfilet auf Asiagemüse

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Zutaten

1 Möhre, in Streifen geschnitten

½ Stange Lauch, in Streifen
geschnitten

1 Pastinake, in Streifen
geschnitten

½ grüne Paprika in Streifen
geschnitten,

½ rote Paprika, in Streifen
geschnitten

4 EL Sojabohnensprossen

1 cm frischer Ingwer,
fein gewürfelt

1 EL Koriander, gehackt

5 g Shiitake-Pilze, eingeweicht

120 g Reis

1 TL Salz

400 g Schellfischfilet

1 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Sojasauce nach Belieben



1. Das klein geschnittene Gemüse in eine Schüssel geben, Ingwer, Koriander und die ausgedrückten Pilze dazugeben, alles miteinander vermischen und in den Dampfgareinsatz füllen. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. 0,6 Liter Wasser in den Behälter füllen, Reis und Salz zum Wasser geben. Den Dampfgareinsatz einsetzen. Stufe 3 / 100 °C / 30 Minuten garen.
2. Den Fisch mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach 10 Minuten auf das Gemüse legen. Weitergaren.
3. Am Ende der Garzeit den Korb entnehmen und den Reis abschütten. Das Gemüse und den Fisch zusammen mit dem Reis anrichten und servieren.



Zanderfilet auf Weißwein-Gemüse-Sauce

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 16 Minuten

Zutaten

- 1 kleine Zwiebel, halbiert
- 2 EL Butter
- 1 Möhre, in Streifen geschnitten
- ½ Stange Lauch, in Streifen geschnitten
- 1 Pastinake, in Streifen geschnitten
- 2 Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Wasser
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 2 Zanderfilets (je ca. 150 g)
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 125 ml Sahne
- 3 EL heller Saucenbinder
- 1 EL gehackter Dill



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 10 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Alles mit dem Spatel zusammenschieben. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 3 / 100 °C / 1 Minute schmelzen.
3. Die Gemüsestreifen und die Frühlingszwiebeln zufügen. Stufe 3 / 100 °C / 3 Minuten dünsten.
4. Den Weißwein und das Wasser auf die Gemüsestreifen gießen, den Cayennepfeffer zugeben. Die Fischfilets mit Zitrone beträufeln, salzen, pfeffern, längs durchschneiden, in den Dampfgareinsatz legen und in den Behälter setzen. Stufe 3 / 100 °C / 10 Minuten garen.
5. Den Dampfgareinsatz herausnehmen und zur Seite stellen. Die Sahne mit dem Saucenbinder verrühren und zum Gemüse geben. Den Dill ebenfalls zugeben. Den Dampfgareinsatz wieder einhängen. Stufe 3 / 100 °C / 2 Minuten binden. Vor dem Servieren abschmecken und eventuell etwas nachwürzen.



Sauce Hollandaise

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Garzeit: 8 Minuten

Zutaten

- 60 ml Sahne
- 4 Eigelb
- 100 g sehr weiche Butter
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft



1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Das Saucenprogramm einstellen.

Tipp

Hollandaise ist ein perfekter Begleiter zu Spargel, aber auch zu anderen Gemüsen. Sie können den Geschmack variieren, indem Sie gehackten Kerbel, Schnittlauch oder Estragon in die Hollandaise rühren.



Senfsauce

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Garzeit: 13 Minuten

Zutaten

40 g Butter
 4 EL Mehl, Instant
 500 ml Milch
 2 EL mittelscharfer Senf
 2 EL körniger Senf
 ½ TL Salz
 weißer Pfeffer
 Muskat



1. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 3 / 100 °C / 6 Minuten schmelzen.
2. Nach 3 Minuten das Mehl über die Öffnung im Deckel hinzufügen und anschwitzen.
3. Die restlichen Zutaten zugeben. Stufe 8 / 90 °C / 7 Minuten rühren.

Tipp

Die Senfsauce passt sehr gut zu Fisch oder gekochten Eiern. Ohne Zugabe von Senf erhalten Sie eine Béchamelsauce, die Sie auch für Lasagne verwenden können.



Paprikasauce

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

Zutaten

2 Zwiebeln, halbiert
 800 g Paprika, in Stücke geschnitten
 3 EL natives Olivenöl
 200 ml passierte Tomaten
 Salz
 1 TL Paprikapulver, edelsüß
 1 EL Zucker
 1 Msp. Chilipulver



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebelhälften in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Mit dem Spatel die Zwiebelstücke in die Mitte schieben. Die Paprikastücke in den Behälter geben. Stufe 10 / 10 Sekunden zerkleinern.
3. Das Öl hinzufügen. Stufe 3 / 100 °C / 10 Minuten dünsten.
4. Die passierten Tomaten, Salz, Paprikapulver, Zucker und Chilipulver hinzufügen. Stufe 3 / 100 °C / 5 Minuten garen.
5. Am Ende der Garzeit Stufe 12 / 20 Sekunden pürieren.

Tipp

Die Suppe passt sehr gut zu gedünstem Fisch, zu hellem Fleisch, zu Pasta- und Reisgerichten.



Sauce für Currywurst

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Garzeit: 11 Minuten

Zutaten

2 Schalotten, halbiert
 1 EL Butter
 4 EL Tomatenmark
 250 g passierte Tomaten
 2 EL Sojasauce
 2 EL mildes Currypulver
 1 TL Cayennepfeffer
 2 EL Olivenöl
 1 EL Senf
 1 Prise Salz
 1 EL Paprikapulver, edelsüß
 1 TL Honig
 Pfeffer
 60 ml Cola
 125 ml Tomatenketchup



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Schalotten in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 3 / 95 °C / 1 Minute dünsten.
3. Die restlichen Zutaten in den Behälter geben. Stufe 3 / 90 °C / 10 Minuten garen.
4. Nach Ablauf des Programms Stufe 10 / 20 Sekunden mixen. Noch einmal abschmecken und eventuell noch etwas nachwürzen.

Tipp

Currywurst wird regional unterschiedlich zubereitet, in Berlin mit und ohne Darm, im Ruhrgebiet verwendet man meist eine feine Bratwurst.



Tomatensauce

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Garzeit: 18 Minuten

Zutaten

1 kleine Zwiebel, halbiert
 1 Knoblauchzehe, halbiert
 2 EL Olivenöl
 800 g geschälte Tomaten, Dose
 100 g Tomatenmark
 2 EL gekörnte Brühe
 ½ TL Oregano
 ½ TL Salz
 ½ TL Thymian
 ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
 ½ TL Paprikapulver, edelsüß
 1 Msp. Chiliflocken
 4 EL Zucker



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 10 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Olivenöl in den Behälter geben, alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Stufe 3 / 100 °C / 3 Minuten dünsten.
3. Tomaten, Tomatenmark, Brühe, Oregano, Salz, Thymian, Pfeffer, Paprikapulver, Chiliflocken und Zucker in den Behälter geben. Stufe 10 / 45 Sekunden mixen.
4. Anschließend Stufe 3 / 90 °C / 15 Minuten garen.

Tipp

Die Tomatensauce passt sehr gut zu Nudeln, Reis und vielen Fischgerichten.

Desserts

Rote Grütze	112
Apfelmus	114
Feiner Grießbrei	115
Milchreis mit Himbeeren	116
Mandelpudding	118
Schokoladenpudding	119
Vanillepudding	120
Zabaione	121
Schoko-Nuss-Pralinen	122
Eisige Orange mit Cointreau	124
Kirschsorbet Amarena	125





Rote Grütze

Für 4–6 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 10 Minuten

Zutaten

600 g gemischte rote Früchte
(z. B. entsteinte Sauerkirschen,
Erdbeeren, Himbeeren, Johannis-
beeren)

½ l Kirsch- oder schwarzer
Johannisbeersaft

½ Vanilleschote

3 EL Speisestärke

ca. 3–4 EL Zucker

1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Den Kirschsafte mit dem ausgekratzten Vanillemark und der Vanilleschote in den Behälter geben. Stufe 3 / 100 °C / 10 Minuten kochen.
2. Die Stärke mit 3–4 Esslöffeln Wasser verrühren und nach 5 Minuten zusammen mit dem Zucker in den kochenden Fruchtsaft gießen.
3. Nach Ablauf des Programms die vorbereiteten Früchte hinzufügen, mit dem Spatel unterrühren und im Sud heiß werden lassen.
4. Die Grütze abkühlen lassen. Die Vanilleschote erst vor dem Servieren entfernen.

Tipp

Servieren Sie die rote Grütze mit geschlagener Sahne oder mit Vanillesauce.

Sie können die Grütze auch mit aufgetauten Tiefkühlbeeren zubereiten.





Apfelmus

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde

Zutaten

1 kg Äpfel, geschält und geviertelt

½ Zitrone, den Saft davon

4 EL brauner Zucker

½ Vanilleschote, das Mark

½ TL Zimt



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Apfelviertel in den Behälter geben, Zitronensaft, Zucker, das ausgekrazte Vanillemark und Zimt hinzufügen. Das Dessertprogramm einstellen.
2. Nach Ablauf des Programms das Mus durchrühren und nach Belieben noch einmal pürieren.

Tipp

Servieren Sie dazu eine Vanillesauce.



Feiner Grießbrei

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 3 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden

Zutaten

500 ml Milch

1 EL Zucker

1 Prise Salz

½ TL geriebene Zitronenschale

1 TL Butter

70 g Weichweizen-Grieß

Nach Belieben kleine Stückchen von Zitronenschale



1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Den Deckel verschließen. Das Dessertprogramm einstellen.
2. Am Ende des Programms den Grießbrei in eine kalt ausgespülte Schüssel oder in 4 Dessertgläser füllen und auskühlen lassen. Nach Belieben mit kleinen Stückchen von Zitronenschale oder -zesten garniert servieren.

Tipp

Servieren Sie dazu ein Fruchtpüree, frische Beerenfrüchte oder genießen Sie den Grießbrei pur.



Milchreis mit Himbeeren

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Garzeit: 32 Minuten

Zutaten

500 ml Milch

¼ TL Zimt

15 g Zucker

1 Prise Salz

120 g Milchreis

250 g Himbeeren

1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 3 / 95 °C / 30 Minuten garen.
2. Am Ende der Laufzeit den Milchreis in eine Schüssel füllen. Den Behälter ausspülen und den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Himbeeren in den Behälter geben. Stufe 1 / 80 °C / 2 Minuten erwärmen. Alles zusammen warm oder kalt servieren.

Tipp

Je nach gewünschter Konsistenz kann die Kochzeit verändert werden. Nach diesem Rezept wird der Milchreis cremig mit noch etwas „Biss“.

Bestreuen Sie den angerichteten Milchreis nach Belieben mit einer Zucker-Zimt-Mischung.





Mandelpudding

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 7 Minuten

Kühlzeit: 3 Stunden

Zutaten

60 g Mandeln, ohne Schale

100 g Zucker

40 g Mehl

2 Eier

1 P. Vanillezucker

500 ml Milch

3 EL gehobelte Mandeln



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Mandeln in den Behälter geben. Impuls / 20 Sekunden zerkleinern.
2. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Den Zucker, das Mehl, die Eier, den Vanillezucker und die Milch zugeben. Stufe 6 / 100 °C / 7 Minuten kochen.
3. Den Pudding in eine kalt ausgespülte Schüssel füllen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.
4. Die gehobelten Mandeln in einer Pfanne kurz anrösten und den Pudding damit garnieren.



Schokoladenpudding

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Garzeit: 11 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden

Zutaten

500 ml Milch

4 EL Speisestärke

3 EL Kakao

4 EL Zucker

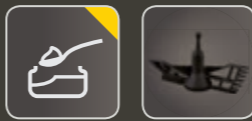
7 EL Schokotropfen
(oder Raspelschokolade)



1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Milch in den Behälter geben, Speisestärke, Kakao und Zucker hinzufügen. Den Deckel verschließen. Stufe 6 / 10 Sekunden verrühren.
2. Das Dessertprogramm einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 10 Minuten.
3. Nach 5 Minuten 4 Esslöffel der Schokotropfen durch die Öffnung im Deckel einrieseln lassen.
4. Die restlichen Schokotropfen mit dem Spatel unterrühren und den Pudding in eine kalt ausgespülte Schale oder in 4 Gläser füllen und auskühlen lassen.

Tipp

Servieren Sie dazu eine Vanillesauce und garnieren Sie den Pudding vor dem Servieren mit einigen Minzeblättchen.



Vanillepudding

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kühlzeit: ca. 1 Stunde

Zutaten

500 ml Milch

1 Ei

5 EL Zucker

1 Prise Salz

3 EL Speisestärke

½ Vanilleschote, das Mark davon

3 Msp. gemahlener Safran



1. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Die Milch, das Ei, den Zucker, Salz, Speisestärke, das ausgekrazte Vanillemark, Safran und die Vanilleschote in den Behälter geben. Das Dessertprogramm einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 10 Minuten.
2. Nach Ablauf des Programms den Pudding in Dessertschälchen füllen, dabei die Vanilleschote entfernen und abkühlen lassen.

Tipp

Wenn Sie die Schälchen mit kaltem Wasser ausspülen, lässt sich der Pudding gut stürzen. Garnieren Sie den Pudding mit Erdbeer- oder Himbeersauce.



Zabaione

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Zutaten

4 frische Eigelbe

80 g Zucker, fein

120 ml Marsala



1. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Eigelbe und Zucker in den Behälter geben. 2 Minuten / Stufe 6 rühren.
2. Den Marsala hinzufügen. Stufe 6 / 90 °C / 12 Minuten aufschlagen.
3. Sofort in Dessertgläser füllen und verzehren.

Tipp

Garnieren Sie das Dessert mit ein paar Amarena-kerchen am Spieß. Sie können statt Marsala auch weißen Traubensaft verwenden.



Schoko-Nuss-Pralinen

Für 40 Pralinen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Kühlzeit: mindestens 3 Stunden

Zutaten

250 g geschälte Haselnüsse

75 g bitterer Kakao

350 g Haselnuss-Creme

40 Pralinenförmchen aus Papier
oder Alu

1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. 40 Haselnüsse beiseitelegen, die restlichen in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden hacken.
2. Mit dem Spatel alles in die Mitte schieben. Den Kakao und die Haselnuss-Creme hinzufügen. Stufe 4 / 2 Minuten mischen.
3. Aus der Masse 40 Kugeln formen und diese in die Förmchen legen. Obenauf eine Haselnuss setzen. Die Pralinen im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühlen





Eisige Orange mit Cointreau

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten

400 g Orangenfilets, tiefgekühlt

150 g Orangensaft, tiefgekühlte Würfel

4 EL Zucker, fein

½ TL geriebene Zitronenschale

2 EL Cointreau



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die gefrorenen Orangenfilets zusammen mit den Orangensaftwürfeln, dem Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale in den Behälter geben. Impuls / 1 Minute zerkleinern.
2. Mit dem Spatel die Orangenmischung nach unten schieben. Impuls / 1 Minute zerkleinern.
3. Die Orangenmasse etwa 5 Minuten im Behälter antauen lassen, 2 EL Cointreau zugeben und die Masse mit dem Spatel gut durchrühren. Je nach gewünschter Konsistenz noch einmal pürieren und das Sorbet sofort in gekühlten Dessertgläsern servieren.

Tipp

Besonders schön sieht es aus, wenn Sie das Sorbet in ausgehöhlten Orangen servieren. Selbstverständlich können Sie das Rezept auch ohne Cointreau zubereiten.



Kirschsorbet Amarena

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten

600 g TK-Sauerkirschen, entsteint

6 EL Puderzucker

16 Amarena-Kirschen, eingelegt aus dem Glas

2 EL Amarena-Kirsch-Sirup

einige Amarena-Kirschen zur Dekoration



1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Impuls / 30 Sekunden zerkleinern.
2. Alles mit dem Spatel zusammenschieben, nochmals Impuls / 30 Sekunden zerkleinern. Mit dem Spatel die Kirschen wieder nach unten schieben und erneut Impuls / 30 Sekunden zerkleinern.
3. Die Masse mit einem Löffel gut durchrühren. Nach Belieben noch einmal kurz auf Stufe 6 pürieren und dann sofort in gekühlten Dessertgläsern servieren und mit Amarena-Kirschen garnieren.

Tipp

Sie können auch etwas Sahnequark mit unterrühren.

Kuchen und Gebäck

Windbeutel mit Himbeer-Sahne-Füllung	128
Waffeln	130
Muffins	131
Bienenstich	132
Apfelkuchen mit Streuseln	134
Plätzchen mit Erdbeermarmelade	135
Schneckenkuchen	136
Rührkuchen	137
Schwarzwälder Kirschtorte	138
Baguette	140
Roggenmischbrot	141





Windbeutel mit Himbeer-Sahne-Füllung

Für 8 Windbeutel

Zutaten

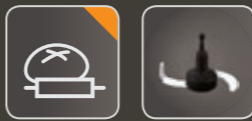
250 ml Wasser
 1 Prise Salz
 50 g Butter
 1 EL Zucker
 150 g Weizenmehl Type 405
 1 gestr. TL Backpulver
 2 EL Speisestärke
 4 Eier
 200 g Himbeeren
 2 EL Zucker
 250 ml Schlagsahne
 1 P. Vanillezucker

1. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Wasser, Salz, Butter und Zucker in den Behälter geben. Stufe 5 / 100 °C / 6 Minuten erhitzen.
2. Mehl, Backpulver und Speisestärke zufügen. Stufe 4 / 100 °C / 5 Minuten unterrühren.
3. Den Deckel abnehmen und den Teig für etwa 20 Minuten abkühlen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Anschließend den Teig auf Stufe 4 / 4 Minuten verrühren und die Eier dabei nach und nach zugeben.
5. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und je nach gewünschter Größe auf das Backblech spritzen. Für etwa 30 bis 40 Minuten im Backofen goldbraun backen. Abkühlen lassen und quer aufschneiden.
6. Die Sahne schlagen und in die untere Hälfte füllen, die Himbeeren darauf verteilen, noch etwas Sahne darübergeben und den Deckel aufsetzen.

Tipp

Während des Backens auf keinen Fall die Ofentür öffnen, sonst fallen die Windbeutel in sich zusammen. Das Aufschneiden der Windbeutel geht leichter mit einer Haushaltsschere.





Waffeln

Für etwa 10 große Waffeln

Zutaten

140 g weiche Butter
 80 g Zucker
 1 P. Vanillezucker
 1 Prise Salz
 4 Eier
 400 g Weizenmehl Type 405
 1 P. Backpulver
 400 ml Milch
 Puderzucker zum Bestreuen



1. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Butter, den Zucker und den Vanillezucker in den Behälter geben. Das Teigprogramm P1 einstellen. Nach Ablauf des Programms alles mit dem Spatel zusammenschieben.
2. Die Eier zugeben und das Teigprogramm P2 einstellen. Anschließend wieder alles mit dem Spatel zusammenschieben.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in den Behälter geben. Das Teigprogramm P2 starten. Während des Rührens die Milch durch die Öffnung im Deckel zugießen und unterrühren.
4. Das Waffeleisen gut vorheizen und die Waffeln nach und nach ausbacken. Sollte der Teig zu dickflüssig sein können Sie noch etwas Milch unterrühren. Die gebackenen Waffeln mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipp

Dieses Rezept kann man mit Zimt, Lebkuchengewürz oder Kakao sehr gut abwandeln. Etwas Crème fraîche oder Schmand macht den Teig noch lockerer.



Muffins

Für 12 Muffins

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: ca. 25 Minuten

Zutaten

150 g brauner Zucker
 3 Eier
 1 Prise Salz
 125 ml Pflanzenöl
 250 g Weizenmehl Type 405
 ½ P. Backpulver (8 g)
 1 P. Vanillezucker
 50 ml Milch
 Puderzucker zum Bestreuen

ein Muffinblech mit 12 Mulden
 oder 12 Muffinförmchen aus
 Papier



1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Muffinförmchen in das Blech stellen. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Den Zucker, die Eier und die Prise Salz in den Behälter geben. Stufe 6 / 4 Minuten schaumig schlagen, nach 3 Minuten das Öl langsam durch die Öffnung im Deckel zugeben.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Das Teigprogramm P3 starten und zuerst das Mehlgemisch, dann die Milch nach und nach durch die Öffnung hinzufügen und unterrühren.
3. Den Teig in eine Spritztüle füllen und die Muffinförmchen zu 2/3 mit Teig füllen. Für etwa 25 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipp

Sie können die Muffins auch mit Zuckerguss verzieren. Durch Zugabe von 6 Esslöffeln Kakao erhalten Sie leckere Schokoladenmuffins.



Bienenstich

12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Teig

130 g Magerquark

2 EL fettarme Milch

1 Ei

300 g Mehl Type 405

1 P. Backpulver

100 g Zucker

50 ml neutrales Öl

Belag

2 EL Zucker

1 P. Vanillezucker

50 g weiche Butter

1 EL Aprikosenmarmelade

100 g Mandelblättchen

Creme

200 ml fettarme Milch

2 P. backfeste Puddingcreme,
Vanille-Geschmack

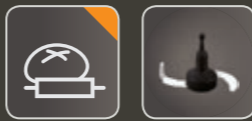
500 g Sahnequark

Springform, 26 cm Durchmesser

Butter zum Einfetten und
Semmelbrösel zum Ausstreuen.

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Springform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Alle Zutaten für den Teig in den Behälter füllen. Das Teigprogramm P1 einstellen.
2. Den Teig in die Springform geben und gleichmäßig darin verteilen. Den Behälter reinigen.
3. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zucker, Vanillezucker, Butter und Marmelade in den Topf geben, Stufe 3 / 60 °C / 3 Minuten erwärmen.
4. Mandelblättchen zugeben und auf Stufe 2 / 30 °C / 3 Minuten verrühren. Die Masse auf dem Teig verteilen.
5. Den Kuchen etwa 30 Minuten backen, auskühlen lassen und waagrecht durchschneiden. Den Kuchendeckel in 12 Tortenstücke zerteilen.
6. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten für die Creme in den Behälter geben. Stufe 7 / 1 Minute schlagen.
7. Die Creme auf den Kuchenboden streichen und die Kuchendeckelstücke darauflegen.





Apfelkuchen mit Streuseln

Für 1 Blech

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Gehzeit: 40 Minuten

Backzeit: 35–45 Minuten

Zutaten

1/2 Würfel (ca. 20 g) frische Hefe

100 g Zucker

200 ml lauwarme Milch

500 g Weizenmehl Type 550

75 g weiche Butter, in Würfeln

1 Ei

1 Prise Salz

1 kg Äpfel, geschält, in Spalten

Für die Streusel

100 g Weizenmehl Type 405

100 g Zucker, grobkörnig

1 P. Vanillezucker

1 TL Zimt

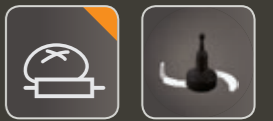
1 Prise Salz

75 g Butter, in Würfeln

Backpapier



1. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Hefe in den Behälter bröckeln, die Milch und 2 Esslöffel von dem Zucker zugeben. Stufe 1 / 30 °C / 2 Minuten auflösen.
2. Das Mehl, den restlichen Zucker, die Butterwürfel, das Ei und die Prise Salz zugeben. Das Teigprogramm P1 einstellen. Anschließend im Behälter 40 Minuten gehen lassen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig aus dem Behälter nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und ausrollen. Die Teigplatte auf das Backblech geben und den Teig mit den Händen in die Ecken drücken.
4. Die Apfelspalten auf den Teig legen. Das Knet-/Mahlmesser wieder einsetzen. Die Zutaten für die Streusel in den Behälter geben. Stufe 5 / 1 Minute mischen.
5. Den Streuselteig in eine Schüssel füllen, mit den Händen zu Streuseln formen und über die Äpfel streuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 35 bis 45 Minuten backen.



Plätzchen mit Erdbeermarmelade

Für 15 Plätzchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Zutaten

250 g Mehl Type 405

70 g Zucker

140 g Butter, in Würfeln

1 Ei

200 g Erdbeermarmelade

Puderzucker

Backpapier



1. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Das Mehl, den Zucker, die Butter und das Ei in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 einstellen.
2. Den Teig aus dem Behälter nehmen, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank für 30 Minuten kühl stellen.
3. Den Teig auf Backpapier etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Mit einem Glas oder einer Plätzchenform Kreise ausstechen. In die Hälfte der Kreise mit einem kleinem Glas ein Loch in der Mitte ausstechen.
4. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für etwa 15 Minuten goldbraun backen und anschließend auskühlen lassen.
5. Die Marmelade auf den Plätzchen ohne Loch verteilen und die Plätzchen mit Loch obenauf setzen. Mit Puderzucker bestreut servieren.



Schneckenkuchen

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Gehzeit: 1 Stunde

Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

160 g Zucker

abgeriebene Schale einer Zitrone

150 ml Milch

3 EL Olivenöl

1 Würfel Hefe

3 Eigelb

350 g Mehl Type 405

1 Prise Salz

150 g Butter

Backpapier

Springform, 28 cm Durchmesser



1. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Einen Esslöffel vom Zucker mit der Zitronenschale in den Behälter geben. Turbo / 15 Sekunden mischen.
2. Milch, Öl, Hefe und Eigelb in den Behälter geben. Stufe 7 / 30 Sekunden mischen.
3. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Mehl und Salz zufügen. Stufe 6 / 1 Minute mischen.
4. Den Teig auf Backpapier zu einem Rechteck ausrollen. Für die Füllung die Butter und den restlichen Zucker in den Behälter geben. Stufe 5 / 40 °C / 3 Minuten schmelzen.
5. Die Mischung gleichmäßig auf den Teig streichen und den Teig zusammenrollen. Die Teigrolle in etwa 4 cm große Scheiben schneiden und diese in die Springform legen. Die gerollte Seite muss dabei nach oben zeigen. Zwischen den Scheiben etwas Abstand lassen. Den Teig für ca. 1 Stunde gehen lassen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ungefähr 30 Minuten backen.

Rührkuchen

Für eine Kastenform 30 x 11 cm

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 50–60 Minuten

Zutaten

250 g weiche Butter

1 Prise Salz

250 g Zucker

4 Eier

500 g Weizenmehl Type 405

1 P. Backpulver

50 ml Milch

Puderzucker zum Bestreuen



1. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 starten.
2. Anschließend Stufe 6 / 5 Minuteniterrühren und dabei nach und nach Salz, Zucker und die Eier durch die Öffnung im Deckel zugeben.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Stufe 4 / 4 Minuten rühren und dabei nach und nach erst die Mehlmischung und dann die Milch durch die Öffnung im Deckel zugeben und uniterrühren.
4. Den Teig in eine gut gefettete Kastenform füllen und glattstreichen. Mit einem spitzen Messer längs ca. 1 cm tief einschneiden und ungefähr. 50–60 Minuten backen.
5. Den Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipp

Ob Marmor-, Sand- oder Napfkuchen – Gebäcke aus Rührteig gelingen immer schnell und unkompliziert und schmecken dabei wunderbar saftig.



Schwarzwälder Kirschtorte

Für 12 Stücke

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Backzeit: 45 Minuten

Kühlzeit: mindestens 1 Stunde

Für den Teig

300 g weiche Butter, in Stücken

200 g Zucker

30 g Kakaopulver

5 Eier

300 g Mehl Type 405

150 g Speisestärke

1 P. Backpulver

Für die Füllung

8 EL Kirschwasser

1 Glas Schattenmorellen, Abtropfgewicht 450 g

3 EL Zucker

3 EL Speisestärke

1 L Sahne

3 P. Vanillezucker

3 P. Sahnesteif

Zum Verzieren

100 g Raspelschokolade

6 Belegkirschen, halbiert

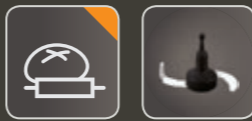
Springform, 26 cm Durchmesser

1. Den Backofen auf 175 °C / Umluft vorheizen. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 7 / 35 °C / 7 Minuten schlagen. Nach einer Minute den Zucker mit dem Kakaopulver mischen und über die Öffnung im Deckel einrieseln lassen. Nach 4 Minuten die Eier nach und nach zugeben.
2. Am Ende des Programms alles mit dem Spatel zusammenschieben. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke mischen. Stufe 4 / 2 Minuten rühren und dabei das Mehlgemisch über die Öffnung im Deckel zügig einrieseln lassen.
3. Den Teig in die gefettete Springform füllen und im Backofen ca. 45 Minuten backen. Den Behälter ausspülen. Den Boden auskühlen lassen.
4. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Schattenmorellen gut abtropfen lassen, den Saft auffangen. 200 ml von dem Saft in den Behälter geben und 3 Esslöffel Zucker hinzufügen. Stufe 3 / 100 °C / 3 Minuten erhitzen.
5. Die Speisestärke mit etwas Wasser oder Saft anrühren und zugeben. Stufe 3 / 100 °C / 2 Minuten binden.
6. Die Schattenmorellen zugeben, Stufe 3 / 1 Minute rühren. Die Masse abkühlen lassen.
7. Den ausgekühlten Boden zweimal durchschneiden, sodass 3 Böden entstehen.
8. Den untersten Boden mit 4 Esslöffeln Kirschwasser beträufeln und die Kirschen darauf verteilen.
9. Die Sahne unter Zugabe von Vanillezucker und Sahnesteif mit dem elektrischen Handrührgerät steif schlagen.
10. Ein Viertel der geschlagenen Sahne über die Kirschen geben und gleichmäßig verstreichen. Den zweiten Boden aufsetzen und mit dem restlichen Kirschwasser beträufeln. Mit der Hälfte der verbliebenen Sahne bestreichen und den dritten Boden aufsetzen. Die restliche Sahne auf dem oberen Boden und am Rand gleichmäßig verteilen.
11. Die Torte mit der Raspelschokolade und den Belegkirschen verzieren.

Tipp

Backen Sie den Tortenboden schon am Vortag, so kann er gut abkühlen und Sie können am nächsten Tag direkt mit der Füllung beginnen.





Baguette

Für 2 Stück

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Gehzeit: 50 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Zutaten

500 g Mehl Type 405

2 TL Salz

1 Würfel Hefe, 40 g

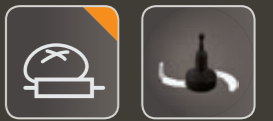
1 Prise Zucker

250 ml Wasser, lauwarm

3 EL Olivenöl



1. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermischen. Die Hefe in den Behälter bröckeln, den Zucker darüberstreuen, das lauwarne Wasser zugeben und mit dem Spatel gut verrühren. Das Teigprogramm P1 einstellen.
2. Nach 30 Sekunden die Mehlmischung und das Olivenöl durch die Öffnung im Deckel langsam zugeben und unterkneten.
3. Nach Ablauf des Programms noch einmal das Teigprogramm P1 starten und den Teig zu einer Kugel kneten. Anschließend den Teig im Behälter 20 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200 °C vorheizen.
4. Aus dem Teig 2 Baguettes formen und für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. An der Teigoberfläche etwas einschneiden und auf der mittleren Schiene für ca. 25 Minuten backen.



Roggenmischbrot

1 Laib von ca. 850 g

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Gehzeit: 70 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten

Zutaten

20 g frische Hefe

300 ml lauwarmes Wasser

1 Prise Zucker

150 g flüssiger Sauerteig

1 ½ TL Salz

1 EL Thymian

2 EL Honig

350 g Roggenmehl Type 1150

150 g Weizenmehl Type 550

Backpapier



1. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Hefe in den Behälter krümeln, das Wasser und den Zucker zugeben. Stufe 1 / 30 °C / 2 Minuten verrühren.
2. Den Sauerteig und die Gewürze mit dem Spatel einrühren, das Mehl zugeben. Das Teigprogramm P2 starten und anschließend 40 Minuten bei geschlossenem Stopfen gehen lassen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Mehl bestäuben. Den Teig mithilfe des Spatels aus dem Behälter nehmen und auf das Backblech geben. Mit Mehl bestäuben, etwas flachdrücken und von Hand die Ränder nach innen kneten, sodass ein Brotlaib entsteht.
4. Die Oberfläche des Laibs mit einem spitzen Messer über Kreuz einritzen. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort nochmals 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine mit Wasser gefüllte Auflaufform auf den Boden des Ofens stellen.
5. Das Blech mit dem Brot in die Mitte des Ofens schieben und 10 Minuten anbacken. Anschließend die Temperatur auf 220 °C runterdrehen und das Brot 30 bis 35 Minuten fertigbacken.

Apfel-Möhren-Rohkost	39
Apfelkuchen mit Streusel	134
Apfelmus	114
Apfelrotkohl	48
Baguette	140
Balsamico-Dressing	42
Bärlauch-Spinat-Creme	17
Bienenstich	132
Bohnenpürree	49
Broccolisalat mit Apfel und Paprika	40
Bunte Rindfleischsuppe	32
Chili con Carne	80
Eisige Orange mit Cointreau	124
Erbsen mit Schinkenwürfeln	50
Erbsensuppe mit Mettenden	29
Feiner Grießbrei	115
Fenchel mit Schinken	52
Forellencreme	12
Geflügelsalat	38
Gemüsecurry indisch	67
Gemüse-Frittata	58
Gnocchi mit Gorgonzolasauce	71
Grünkohlgemüse untereinander	55
Gulasch ungarisch	97
Gulaschsuppe	22
Hähnchengeschnetzeltes in Senfsauce	91
Hähnchen süß-sauer	90
Hähnchencurry	88
Hühnerfrikassee	86
Joghurt-Dressing	41
Kabeljaufilet mit mediterranem Gemüse	100
Kalbsröllchen in Weißwein	96
Kalbsschnitzel italienisch	95
Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse mit Frischkäsesauce	51
Kartoffel-Möhren-Gemüse	53
Kartoffelaufstrich	13
Kartoffelgratin	62
Kartoffelpuffer	59
Kartoffelpürree	54
Kartoffelsuppe	23
Kassler mit Kartoffeln und Gemüse	94
Kassler mit Sauerkraut	92
Kirschsorbet Amarena	125
Königsberger Klopse	84
Kürbissuppe mit Kokos	30
Lachs auf Lauchgemüse mit Kartoffelwürfeln	102
Lauch-Schinken-Auflauf	63
Linseneintopf	28
Mandelpudding	118
Milchreis mit Himbeeren	116

Muffins	131
Muschelnudeln alla puttanesca	74
Nudelsuppe mit Hähnchenfleisch	27
Orangen-Senf-Dressing	43
Orangenmarmelade mit Ingwer	18
Paprikagemüse	46
Paprikasauce	107
Pellkartoffeln mit Kräuterquark	56
Penne mit Tomatensauce	75
Pfannkuchen	60
Pfefferpotthast	98
Pflaumenmus mit Feige und Vanille	19
Plätzchen mit Erdbeermarmelade	135
Putengeschnetzeltes mit Champignon-Rahm-Sauce	89
Rindfleischartopf mit Kartoffeln und Zuckererbsenschoten	33
Roggenmischbrot	141
Rote Grütze	112
Rührkuchen	137
Safranrisotto	70
Sauce Hollandaise	105
Sauce für Currywurst	108
Schafskäsedip	14
Schellfischfilet auf Asiagemüse	103
Schneckenkuchen	136
Schoko-Nuss-Pralinen	122
Schokoladenpudding	119
Schwarzwälder Kirschtorte	138
Senfsauce	106
Spaghetti bolognese	76
Spaghetti mit Knoblauch, Peperoni und Olivenöl	72
Spargel-Frischkäse-Cremesuppe	24
Spargelrisotto	68
Spargelsalat mit Erdbeeren und Entenbrust	37
Spargelsuppe Asia – mit Zitronengras und Garnelen	25
Streichwurst	15
Thunfischdip	16
Tom Ka Gai	31
Tomatenquiche	64
Tomatensauce	109
Tomatensuppe	26
Toskanisches Ragout	85
Überbackene Hackbällchen mit Tomatensauce	82
Vanillepudding	120
Waffeln	130
Weißkohlsalat	36
Windbeutel mit Himbeer-Sahne-Füllung	128
Wirsingrouladen	83
Zabaione	121
Zander auf Weißwein-Gemüse-Sauce	104
Zwiebelkuchen	66

IMPRESSUM

Herausgeber

Groupe SEB Deutschland
Markenbereich KRUPS
KRUPS GmbH
Herrnrainweg 5
63067 Offenbach/Main

Redaktion und Verlag

Food-Xperts GmbH & Co. KG
Adenauerplatz 5
41061 Mönchengladbach

Rezeptentwicklung und –tests

Food-Xperts GmbH & Co. KG
Adenauerplatz 5
41061 Mönchengladbach

Rezeptfotos

Food-Xperts GmbH & Co. KG
Adenauerplatz 5
41061 Mönchengladbach

Produktfotos

David Bonnier
STUDIO B
26 Rue Rodier
75009 PARIS

Layout und Herstellung

Wegner & Partner GmbH
Frankfurter Str. 111b
63067 Offenbach

Druck

Food-Xperts GmbH & Co. KG
Adenauerplatz 5
41061 Mönchengladbach

Besuchen Sie uns im Internet:
www.prep-and-cook.krups.de

Und auf Facebook:
facebook.com/prepandcook

Die Inhalte in diesem Buch wurden mehrfach geprüft und die Rezepte getestet. Dennoch können Irrtümer nicht ausgeschlossen werden; es kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der beteiligten Unternehmen für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen, dies gilt auch für etwaige Schäden durch die Bedienung des Geräts nach Anweisung.

Die Verwertung der Texte und Bilder aus diesem Buch, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen sowie insbesondere für die Mikroverfilmung und die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

KRUPS[®]
PREP&COOK



KRUPS®