

# KitchenAid



## COOK PROCESSOR KOCHBUCH

KLASSISCHE DEUTSCHE REZEPTE  
MIT LIEBE HAUSGEMACHT

KITCHENAID COOK PROCESSOR

**KitchenAid**

COOK PROCESSOR  
KOCHBUCH

KLASSISCHE DEUTSCHE REZEPTE

MIT LIEBE HAUSGEMACHT



## COOK PROCESSOR KOCHBUCH

KLASSISCHE REZEPTE FÜR JEDEN TAG

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

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

*KitchenAid Europa, Inc.*

# INHALTSVERZEICHNIS

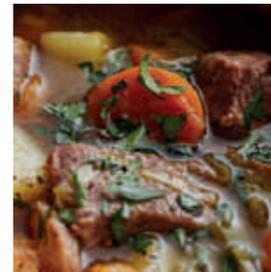


012  
Basisrezepte



070  
Suppen, Pasta & Getreide

102  
Hauptgänge



176  
Beilagen und  
Vorspeisen



218  
Nachspeisen

## Wie funktioniert der Cook Processor mit integrierter Waage?



### Manuellen Bedienelementen

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

### Rezept Taste

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



### Wiegen Taste

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



### Impuls Taste

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

## Wie funktioniert der Cook Processor mit integrierter Waage?



### Edelstahlkochtopf

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

### Deckel

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

### Stir Assist

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



### MultiBlade

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

### Mini MultiBlade

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

### Schneebeesen

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

### Garkörbe

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

### Teigmesser

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



## BASISREZEPTE

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

## BASISREZEPTE

# SAUCE BÉARNAISE



4



10 min



13 min

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



### ZUTATEN

Butter 250 ml  
Ei 180 gr  
Essig 20 ml  
Weißwein 20 ml  
Estragon 10 gr  
Salz  
Weißer Pfeffer

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

- Schritt 1** Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.
- Schritt 2** 180 g Eigelb zugeben.
- Schritt 3** 20 ml Essig zugeben.
- Schritt 4** 20 ml Weißwein zugeben.
- Schritt 5** Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.
- Schritt 6** Deckel schließen, Messbecher entfernen.
- Schritt 7** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.  
Zeit (sek): 240  
Geschwindigkeit: 04"
- Schritt 8** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 480  
C°: 75  
Geschwindigkeit: 04"
- Schritt 9** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.  
Zeit (sek): 60  
Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 10** 250 ml geschmolzene Butter zugeben.
- Schritt 11** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.  
Zeit (sek): 30  
Geschwindigkeit: 01"
- Schritt 12** 10 g gehackten Estragon zugeben.
- Schritt 13** Rezept abgeschlossen.

## BASISREZEPTE

# SAUCE HOLLANDAISE



4



10 min



13 min

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



### ZUTATEN

Butter 250 ml  
Ei 180 gr  
Zitronensaft 50 ml  
Salz  
Weißer Pfeffer

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Kochschüssel mit dem Schneebesen bestücken.

**Schritt 2** 6 Eigelbe der Größe M zugeben.

**Schritt 3** 50 ml Zitronensaft zugeben.

**Schritt 4** Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

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

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

**Schritt 9** Den Messbecher entfernen.

**Schritt 10** 250 ml geschmolzene Butter zugeben.

**Schritt 11** Rezept abgeschlossen.

## BASISREZEPTE

# BÉCHAMELSAUCE



4



5 min



15 min

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



### ZUTATEN

Butter 80 gr

Mehl 120 gr

Milch 750 ml

Muskatnuss 1 Spitze

Salz

Pfeffer

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 80 g Butter zugeben.

**Schritt 3** 120 g Mehl zugeben.

**Schritt 4** Deckel schließen, Messbecher entfernen.

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

**Schritt 6** 750 ml Milch zugeben.

**Schritt 7** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 8** 1 Prise Muskatnuss zugeben.

**Schritt 9** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

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

## BASISREZEPTE

# MAYONNAISE



4



5 min



0 min

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



### ZUTATEN

Ei 4

Senf 2 el

Weißweinessig 1 el

Samenöl 600 ml

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

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

**Schritt 3** Deckel schließen, Messbecher entfernen.

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

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

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

## TOMATENSAUCE



4



5 min



45 min

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



## ZUTATEN

Zwiebel 250 gr  
 Knoblauch 2 Zehe  
 Tomaten 4  
 Olivenöl 80 ml  
 Stückige Dosentomaten 400 gr  
 Gemüsebrühwürfel 1  
 Rosmarin 1 Zweig  
 Thymian 1 Zweig  
 Salz  
 Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- Schritt 1** „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.
- Schritt 2** 250 g Zwiebel, geschält und geviertelt zugeben.
- Schritt 3** 2 geschälte Knoblauchzehen zugeben.
- Schritt 4** 4 geviertelte Tomaten zugeben.
- Schritt 5** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 6** 10 Sekunden lang Pulse drücken.
- Schritt 7** Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.
- Schritt 8** Das „MultiBlade“-Messer durch den „StirAssist“-Rührer ersetzen.
- Schritt 9** 80 ml Olivenöl zugeben.
- Schritt 10** 400 g stückige Dosentomaten zugeben.
- Schritt 11** 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin und 1 Gemüsebrühwürfel zugeben.
- Schritt 12** Deckel schließen, Messbecher entfernen.
- Schritt 13** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 2700  
 C°: 120  
 Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 14** Die Thymian- und Rosmarinzweige entfernen.
- Schritt 15** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Schritt 16** Rezept abgeschlossen.

## BASISREZEPTE

# SAUCE MIT GRÜNEM PFEFFE



4



5 min



5 min

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



### ZUTATEN

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

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** 3 EL Maisstärke in 200 ml Wasser auflösen.

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

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

**Schritt 4** 250 ml Sahne zugeben.

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

**Schritt 6** Deckel schließen und Messbecher entfernen.

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

**Schritt 8** Nach Belieben salzen.

**Schritt 9** Rezept abgeschlossen. Sofort servieren.



## BASISREZEPTE

# BALSAMICO-CREME FÜR FLEISCH UND GEMÜSE



4



5 min



20 min

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



### ZUTATEN

Rohrzucker 150 gr

Balsamico-Essig 500 ml

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 150 g Rohrzucker zugeben.

**Schritt 3** 500 ml Balsamico-Essig zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 5** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 1200

C°: 120

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 6** Rezept abgeschlossen. Die Creme ist fertig.

## BASISREZEPTE

# WEISSWEINSAUCE



4



2 min



15 min

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



### ZUTATEN

Schalotte 150 gr  
Butter 50 gr  
Weißwein 200 ml  
Stärke 30 gr  
Vollmilch 500 ml  
Salz  
Pfeffer

### TIPP

HERVORRAGEND ZU WEISSEM FLEISCH ODER FISCH.

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 150 g geschälte und halbierte Schalotten zugeben.

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 4** Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

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

**Schritt 6** 50 g Butter zugeben.

**Schritt 7** 200 ml Weißwein zugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 10** 30 g Stärke zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 12** Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

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

**Schritt 14** 500 ml Vollmilch zugeben.

**Schritt 15** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 16** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 300  
C°: 90  
Geschwindigkeit: 03"

**Schritt 17** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 18** Rezept abgeschlossen.

## BASISREZEPTE

# LANGSAM GEGARTE BOLOGNESE-SAUCE



4



5 min



75 min

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



### ZUTATEN

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

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

- Schritt 1** „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.
- Schritt 2** 1 geschälte Knoblauchzehe, 1 geschälte und geviertelte rote Zwiebel, 1 halbierte Selleriestange und 1 in Stücke geschnittene Karotte zugeben.
- Schritt 3** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 4** 5 Sekunden lang Pulse drücken.
- Schritt 5** Das „MultiBlade“-Messer durch den „StirAssist“-Rührer ersetzen.
- Schritt 6** 1 EL Olivenöl zugeben.
- Schritt 7** 65 g gewürfelten Speck zugeben.
- Schritt 8** 335 g Hackfleisch zugeben.
- Schritt 9** 1 TL Fenchelsamen und 1 TL Chilipulver zugeben.
- Schritt 10** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 11** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 300  
C°: 130  
Geschwindigkeit: 01"
- Schritt 12** 1 Bund frische Petersilie, fein gehackt, und 1 Zweig frischer Rosmarin, fein gehackt zugeben.
- Schritt 13** 50 ml Rotwein zugeben.
- Schritt 14** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 15** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 600  
C°: 100  
Geschwindigkeit: 01"
- Schritt 16** 135 ml Rinderbrühe zugeben.
- Schritt 17** 265 ml Tomatensauce zugeben.
- Schritt 18** 8 Blätter frisches Basilikum zugeben.
- Schritt 19** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 3600  
C°: 100  
Geschwindigkeit: 01"
- Schritt 20** Rezept abgeschlossen. Mit Linguine oder Tagliatelle und etwas Petersilie servieren.

## BASISREZEPTE

# CARBONARSAUCE



4



10 min



12 min

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



### ZUTATEN

Guanciale (ungeräucherter Speck aus der Schweinebacke) 180 gr  
Natives Olivenöl extra 2 el  
Pecorino Romano-Käse 40 gr  
Parmesan 40 gr  
Ei 4  
Salz 3 gr  
Schwarzer Pfeffer 5 gr

### TIPP

DIE SAUCE ZU BISSFEST GEKOCHTEN NUDELN SERVIEREN.

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 180 g Guanciale in Würfel zugeben.

**Schritt 3** 2 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel ohne die Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 6** 40 g geriebenen Pecorino Romano-Käse zugeben.

**Schritt 7** 40 g geriebenen Parmesan zugeben.

**Schritt 8** 4 Eigelbe zugeben.

**Schritt 9** 3 g Salz zugeben.

**Schritt 10** 5 g schwarzer Pfeffer, zerstoßen.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 13** Rezept abgeschlossen. Die Sauce ist fertig.

## BASISREZEPTE

# GESALZENE BUTTER



4



1 min



6 min

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



### ZUTATEN

Sahne 1000 ml

Grobes Meersalz 10 gr

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

**Schritt 2** 1000 ml Sahne zugeben.

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 4** „Zum Starten des Vermengens“ drücken.

Zeit (sek): 360

Geschwindigkeit: 04"

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

**Schritt 6** Die übrige Butter zugeben.

**Schritt 7** 10 g grobes Salz zugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 9** „Zum Starten des Vermengens“ drücken.

Zeit (sek): 30

Geschwindigkeit: 04"

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

## BASISREZEPTE

# VANILLECREME



4



5 min



12 min

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



### ZUTATEN

Vollmilch 500 ml

Maisstärke 45 gr

Ei 4

Zucker 100 gr

Vanilleschote 1

### TIPP

DIE TORTENCREME KANN HEISS ODER KALT VERWENDET WERDEN.  
DIE ANGABEN ZU ZEIT UND TEMPERATUR GELTEN FÜR EINE MINDESTMENGE,  
DIE DER HÄLFTE DER EMPFOHLENE MENSCHEN ENTSpricht.



### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

**Schritt 3** 4 Eigelbe zugeben.

**Schritt 4** 100 g zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

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

**Schritt 8** Deckel schließen, Messbecher entfernen.

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

**Schritt 10** Die Vanilleschote entfernen.

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

## BASISREZEPTE

# HASELNUSS-SCHOKO-AUFSTRICH



4



15 min



8 min

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



### ZUTATEN

Haselnuss 90 gr  
Milkschokolade 150 gr  
Dunkle Schokolade 50 gr  
Gezuckerte Kondensmilch 150 gr  
Crème double 100 ml  
Leicht gesalzene Butter 30 gr

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.

**Schritt 2** 100 ml Crème double zugeben.

**Schritt 3** 30 g weiche leicht gesalzene Butter zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 6** 150 g gehackte Milkschokolade zugeben.

**Schritt 7** 50 g gehackte dunkle Schokolade zugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 10** 90 g gemahlene Haselnüsse zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 12** 10 Sekunden lang Pulse drücken.

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

**Schritt 14** 150 g gezuckerte Kondensmilch zugeben.

**Schritt 15** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 16** 10 Sekunden lang Pulse drücken.

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

## BASISREZEPTE

# SCHOKOLADEN- GANACHE



4



5 min



6 min

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



### ZUTATEN

Dunkle Schokolade 150 gr

Frische Sahne 100 ml

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 150 g gehackte dunkle Schokolade zugeben.

**Schritt 3** 100 ml frische Sahne zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 5** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 360

C°: 70

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 6** Rezept abgeschlossen.



## BASISREZEPTE

# SAHNE SCHLAGEN



4



0 min



4 min

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



### ZUTATEN

Sahne 200 ml

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

**Schritt 2** 200 ml Sahne zugeben.

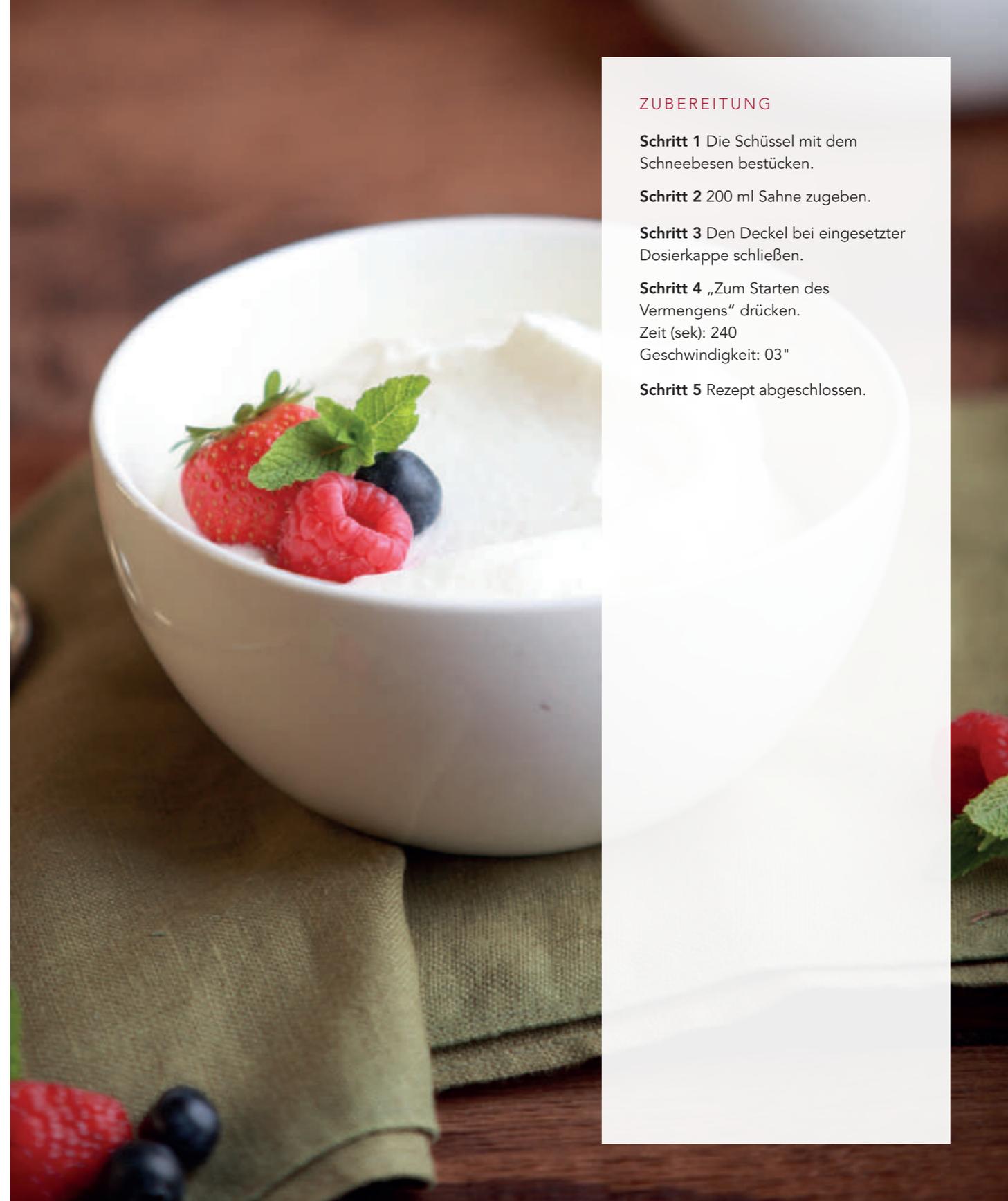
**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 4** „Zum Starten des Vermengens“ drücken.

Zeit (sek): 240

Geschwindigkeit: 03"

**Schritt 5** Rezept abgeschlossen.



## BASISREZEPTE

# GEKOCHTES EI



4



0 min



15 min

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

Zum Frühstück, für Salate und vieles mehr.



### ZUTATEN

Ei 4

Wasser 300 ml

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** 300 ml Wasser zugeben.

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

**Schritt 3** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 900

C°: 140

Geschwindigkeit: Off"

**Schritt 4** Rezept abgeschlossen.

Die Eier unter kaltes Wasser halten, bis sie komplett abgekühlt sind.

## BASISREZEPTE

# RÜHREI MIT BAUCHSPECK



4



1 min



7 min

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



### ZUTATEN

Butter 1 el  
Speck 50 gr  
Ei 4  
Sahne 20 ml  
Pfeffer

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 1 EL Butter in Würfeln zugeben.

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

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 6** 4 Eier und Pfeffer zugeben.

**Schritt 7** 20 ml Sahne zugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 10** Rezept abgeschlossen. Sofort servieren.



## BASISREZEPTE

# KONZENTRAT FÜR FLEISCHBRÜHE



4



5 min



21 min

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



### ZUTATEN

Mageres Rindfleisch 400 gr  
Speck 100 gr  
Karotte 200 gr  
Zwiebel 100 gr  
Grüne Selleriestange 150 gr  
Knoblauch 1 Zehe  
Tomate 150 gr  
Tomatenmark 40 gr  
Salz 150 gr  
Thymian 5 gr  
Petersilie 3 Zweig

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

- Schritt 1** „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.
- Schritt 2** 400 g in Stücke geschnittenes mageres Rindfleisch zugeben.
- Schritt 3** 100 g gewürfelten Speck zugeben.
- Schritt 4** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 5** 10 Sekunden lang Pulse drücken.
- Schritt 6** Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.
- Schritt 7** 200 g geschälte und in Scheiben geschnittene Karotten zugeben.
- Schritt 8** 100 g geschälte und geviertelte Zwiebeln zugeben.
- Schritt 9** 150 g grob gehackten Sellerie zugeben.
- Schritt 10** 150 g geviertelte Tomaten zugeben.
- Schritt 11** 1 geschälte Knoblauchzehe zugeben.
- Schritt 12** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 13** 20 Sekunden lang Pulse drücken.
- Schritt 14** Den Deckel öffnen und die Wände der Schüssel mit einem Spatel säubern.
- Schritt 15** Das „MultiBlade“-Messer durch das Teigmesser ersetzen.
- Schritt 16** 40 g Tomatenmark zugeben.
- Schritt 17** Salz zugeben.
- Schritt 18** 5 g Thymian und 3 Zweige Petersilie zugeben.
- Schritt 19** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 20** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 1200  
C°: 110  
Geschwindigkeit: 01"
- Schritt 21** „Zum Starten des Knetens“ drücken.  
Zeit (sek): 60  
C°: 110  
Geschwindigkeit: 10"
- Schritt 22** Rezept abgeschlossen. Das Konzentrat für Fleischbrühe in sauberen Schraubgläsern im Kühlschrank aufbewahren. 2 EL (40 g) Konzentrat sind ausreichend für 500 ml Wasser.

## BASISREZEPTE

# ROSINENBROT



4



2 min



35 min

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



### ZUTATEN

Milch 170 ml

Bierhefe 14 gr

Weizenmehl 500 gr

Zucker 45 gr

Butter 80 gr

Salz 10 gr

Ei 2

Rosine 250 gr

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 2** 170 Milch zugeben.

**Schritt 3** 14 g Bierhefe zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 6** 500 g Weizenmehl zugeben.

**Schritt 7** 80 g in Stücke geschnittene Butter zugeben.

**Schritt 8** 45 g Zucker zugeben.

**Schritt 9** 10 g Salz zugeben.

**Schritt 10** 250 g Rosinen zugeben.

**Schritt 11** 2 Eier zugeben.

**Schritt 12** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

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

**Schritt 15** Zum Starten des Knetens drücken.

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

## BASISREZEPTE

# PIZZATEIG



4



2 min



35 min

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



### ZUTATEN

Wasser 160 ml

Bierhefe 11 gr

Weizenmehl 250 gr

Olivenöl 35 gr

Grobes Meersalz 1 el

Getrockneter Oregano 1 el

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 2** 160 ml Wasser zugeben.

**Schritt 3** 11 g Bierhefe zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 6** 250 g Weizenmehl zugeben.

**Schritt 7** 35 ml Olivenöl zugeben.

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

**Schritt 9** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 10** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 1800  
Geschwindigkeit: 02"

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

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

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

## BASISREZEPTE

# WEIßBROT



4



2 min



35 min

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



### ZUTATEN

Wasser 220 ml

Bierhefe 15 gr

Weizenmehl 400 gr

Weißer Zucker 10 gr

Olivenöl 2 el

Salz 1 el



### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 2** 220 ml Wasser zugeben.

**Schritt 3** 15 g Bierhefe zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 6** 400 g Weizenmehl zugeben.

**Schritt 7** 10 g weißen Zucker zugeben.

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

**Schritt 9** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

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

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

## MEHRKORNBROT



4



10 min



34 min

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



## ZUTATEN

Wasser 330 ml  
 Instanthefe 22 gr  
 Vollkornmehl 200 gr  
 Weichweizenmehl 200 gr  
 Buchweizenmehl 200 gr  
 Kristallzucker 15 gr  
 Butter 50 gr  
 Salz 15 gr  
 Sonnenblumenkerne 50 gr  
 Kürbiskerne 50 gr

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 2** 330 ml Wasser zugeben.

**Schritt 3** 22 g Instanthefe zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 6** 200 g Vollkornmehl zugeben.

**Schritt 7** 200 g Weichweizenmehl zugeben.

**Schritt 8** 200 g Buchweizenmehl zugeben.

**Schritt 9** 50 g Butter zugeben.

**Schritt 10** 15 g Kristallzucker zugeben.

**Schritt 11** 15 g Salz zugeben.

**Schritt 12** 50 g Sonnenblumenkerne zugeben.

**Schritt 13** 50 g Kürbiskerne zugeben.

**Schritt 14** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

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

**Schritt 18** Rezept abgeschlossen.



## BASISREZEPTE

# OLIVEN-FOCACCIA



4



75 min



74 min

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



### ZUTATEN

Mehl 1000 gr

Milch 100 ml

Wasser 660 ml

Hefe 20 gr

Salz 15 gr

Grüne Oliven 70 gr

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 2** 660 ml Wasser zugeben.

**Schritt 3** 100 ml Milch zugeben.

**Schritt 4** 20 g Hefe zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 6** „Zum Starten des Knetens“ drücken.

Zeit (sek): 120

C°: 40

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 7** 1000 g Mehl zugeben.

**Schritt 8** 15 g Salz zugeben.

**Schritt 9** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 10** „Zum Starten des Knetens“ drücken.

Zeit (sek): 120

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 11** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 1800

C°: 40

Geschwindigkeit: Off"

**Schritt 12** Den fertigen Teig vorsichtig auf einem Backbrett ausrollen.

**Schritt 13** Auf ein Backblech geben.

**Schritt 14** 70 g grüne Oliven zugeben.

**Schritt 15** Mit den Fingern in den Teig drücken.

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

**Schritt 17** Rezept abgeschlossen

## BASISREZEPTE

# KLASSISCHER MÜRBE TEIG



4



60 min



1 min

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



### ZUTATEN

Mehl 240 gr

Butter 120 gr

Salz 1 Spitze

Wasser 40 ml

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 2** 240 g Mehl zugeben.

**Schritt 3** 120 g Butter zugeben.

**Schritt 4** 1 Prise Salz zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 6** „Zum Starten des Knetens“ drücken.

Zeit (sek): 30

Geschwindigkeit: 04"

**Schritt 7** 40 ml Wasser zugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 9** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 30

Geschwindigkeit: 04"

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

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

## BASISREZEPTE

# FRISCHE NUDELN



4



3 min



5 min

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



### ZUTATEN

Mehl Typ 00 600 gr

Ei 6

Salz 3 tl

Olivenöl 3 el

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 2** 600 g Mehl vom Typ 00 zugeben.

**Schritt 3** 6 Eier zugeben.

**Schritt 4** 3 Teelöffel Salz zugeben.

**Schritt 5** 3 Esslöffel Olivenöl zugeben.

**Schritt 6** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 7** „Zum Starten des Knetens“ drücken.

Zeit (sek): 120

Geschwindigkeit: 03"

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

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

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

## BASISREZEPTE

# GNOCCHI



4



20 min



35 min

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



### ZUTATEN

Kartoffeln 500 gr  
Mehl Typ 00 350 gr  
Salz 3 el  
Wasser 1000 ml  
Ei 1  
Olivenöl

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** 1000 ml Wasser zugeben.

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

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

**Schritt 6** Die Kartoffeln pellen und klein schneiden.

**Schritt 7** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 8** Die gekochten Kartoffeln zugeben.

**Schritt 9** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 11** 300 g Mehl vom Typ 00 zugeben.

**Schritt 12** 1 Ei zugeben.

**Schritt 13** 3 Esslöffel Salz zugeben.

**Schritt 14** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 15** „Zum Starten des Knetens“ drücken.

Zeit (sek): 30  
Geschwindigkeit: 06"

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

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

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

## BASISREZEPTE

# DIE NUDELN GAREN



4



1 min



25 min

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



### ZUTATEN

Wasser 1900 ml

Salz 1 el

Nudeln 700 gr

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 1900 ml Wasser zugeben.

**Schritt 3** 1 Esslöffel feines Salz zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 6** 700 g getrocknete Nudeln zugeben.

**Schritt 7** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

## BASISREZEPTE

# REIS KOCHEN



4



1 min



15 min

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



### ZUTATEN

Wasser 1900 ml

Salz 1 el

Reis 700 gr

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 1900 ml Wasser zugeben.

**Schritt 3** 1 Esslöffel feines Salz zugeben.

**Schritt 4** 700 g Langkornreis zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 6** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 900

C°: 120

Geschwindigkeit: Intermittent"

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

**Schritt 8** Rezept abgeschlossen. Das Gericht heiß servieren.



## SUPPEN, PASTA & GETREIDE

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

# MINISTRONE



4



8 min



26 min

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



## ZUTATEN

Zwiebel 120 gr  
 Knoblauch 1  
 Geräucherter Speck 100 gr  
 Olivenöl 2 el  
 Möhren 120 gr  
 Gelbfleischige Kartoffel 120 gr  
 Grüner Sellerie 2 Stange  
 Zucchini 120 gr  
 Stückige Dosentomaten 200 gr  
 Bohnen aus der Dose 100 gr  
 Gemüsebrühwürfel 2  
 Lorbeerblatt 1  
 Wasser 1000 ml  
 Trockene Nudeln 100 gr  
 Salz und Pfeffer

## TIPP

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

## ZUBEREITUNG

- Schritt 1** „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.
- Schritt 2** 120 g Zwiebel, geschält und geviertelt zugeben.
- Schritt 3** 1 geschälte Knoblauchzehe zugeben.
- Schritt 4** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 5** 5 Sekunden lang Pulse drücken.
- Schritt 6** Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.
- Schritt 7** Das „MultiBlade“-Messer durch den „StirAssist“-Rührer ersetzen.
- Schritt 8** 100 g geräucherten Speck, in Würfeln zugeben.
- Schritt 9** 1 EL Olivenöl zugeben.
- Schritt 10** Deckel schließen, Messbecher entfernen.
- Schritt 11** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 300  
 C°: 130  
 Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 12** 120 g geschälte und in 0,5 cm große Stücke geschnittene Karotten zugeben.
- Schritt 13** 120 g geschälte in 0,5 cm große Stücke geschnittene gelbe Kartoffeln zugeben.
- Schritt 14** 120 g in 0,5 cm große Stücke geschnittene Zucchini zugeben.
- Schritt 15** 200 g Dosentomaten zugeben.
- Schritt 16** 100 g abgetropfte Bohnen aus der Dose Ihrer Wahl zugeben.
- Schritt 17** 2 Selleriestangen in 0,5 cm große Stücke geschnitten, 2 Gemüsebrühwürfel und 1 Lorbeerblatt zugeben.
- Schritt 18** 1000 ml Wasser zugeben.
- Schritt 19** Den Messbecher entfernen und den Deckel schließen.
- Schritt 20** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 480  
 C°: 100  
 Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 21** 100 g trockene Nudeln zugeben.
- Schritt 22** Den Messbecher entfernen und den Deckel schließen.
- Schritt 23** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 780  
 C°: 100  
 Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 24** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Schritt 25** Rezept abgeschlossen. Heiß servieren.

# KÜRBISSUPPE



4



5 min



35 min

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



## ZUTATEN

- Kürbis 450 gr
- Zwiebel 1
- Gemüsebrühwürfel 1
- Wasser 300 ml
- Butter 10 gr
- Gemahlene Muskatnuss
- Frische Sahne 30 gr
- Petersilie 3 Zweig

## ZUBEREITUNG

- Schritt 1** „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.
- Schritt 2** 1 geschälte und geviertelte Zwiebel zugeben.
- Schritt 3** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 4** 5 Sekunden lang Pulse drücken.
- Schritt 5** Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.
- Schritt 6** 10 g Butter zugeben.
- Schritt 7** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 8** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 300  
C°: 130  
Geschwindigkeit: Intermittent"
- Schritt 9** 450 g Kürbis zugeben.
- Schritt 10** 300 ml Wasser zugeben.
- Schritt 11** 1 Brühwürfel und Muskatnuss zugeben.
- Schritt 12** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Schritt 13** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 14** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 2700  
C°: 110  
Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 15** 5 Sekunden lang Pulse drücken.
- Schritt 16** Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.
- Schritt 17** 5 Sekunden lang Pulse drücken.
- Schritt 18** Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.
- Schritt 19** 30 g Sahne zugeben.
- Schritt 20** 5 Sekunden lang Pulse drücken.
- Schritt 21** Rezept abgeschlossen. In Schüsseln geben, mit etwas Sahne sowie einigen Blättern Petersilie garnieren und heiß servieren.

# HOLLÄNDISCHE ERBSENSUPPE



4



5 min



90 min

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



## ZUTATEN

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

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1** „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.

**Schritt 2** 2 Lauchstangen und 1 Selleriestange zugeben.

**Schritt 3** Deckel schließen. 5 Sekunden lang Pulse drücken.

**Schritt 4** 150 g gespaltene Trockenerbsen zugeben.

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

**Schritt 6** 1000 ml Wasser zugeben.

**Schritt 7** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 9** Die Bratwurst und den Speck entfernen.

**Schritt 10** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

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

# PILZCREMESUPPE



4



15 min



47 min

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



## ZUTATEN

Wiesenchampignon 300 gr  
Kartoffel 300 gr  
Schalotten 1  
Frische Sahne 50 ml  
Olivenöl 1 el  
Körnige Gemüsebrühe 1 tl  
Muskatnuss 1 Spitze  
Salz 1 Spitze  
Wasser 1000 ml

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1** „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.

**Schritt 2** 1 Schalotte zugeben.

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 4** 10 Sekunden lang Pulse drücken.

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

**Schritt 6** 300 g Wiesenchampignons zugeben.

**Schritt 7** 1 EL Olivenöl zugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 10** 300 g gewürfelte Kartoffeln zugeben.

**Schritt 11** 1 Prise Muskatnuss zugeben

**Schritt 12** 1000 ml Wasser zugeben

**Schritt 13** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 15** 50 ml frische Sahne zugeben.

**Schritt 16** 1 Prise Salz zugeben

**Schritt 17** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

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

**Schritt 20** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 21** 10 Sekunden lang Pulse drücken.

**Schritt 22** Rezept abgeschlossen. Heiß servieren.

# LAUWARME TOMATENSUPPE



4



5 min



5 min

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



## ZUTATEN

San Marzano-Tomaten 8

Rote Tropea-Zwiebel IGP 2

Gurke 1

Pfeffer 1

Kapern 100 gr

Natives Olivenöl extra 50 ml

Kleines Blatt frisches

Basilikum 1 Traube

Knoblauch 2 Zehe

Salz



## ZUBEREITUNG

**Schritt 1** „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.

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

**Schritt 3** 100 g Kapern zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 5** 10 Sekunden lang Pulse drücken.

**Schritt 6** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 300

C°: 120

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 7** Rezept abgeschlossen.

# ZWIEBELSUPPE MIT SENF



4



8 min



35 min

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



## ZUTATEN

Zwiebel 500 gr

Butter 20 gr

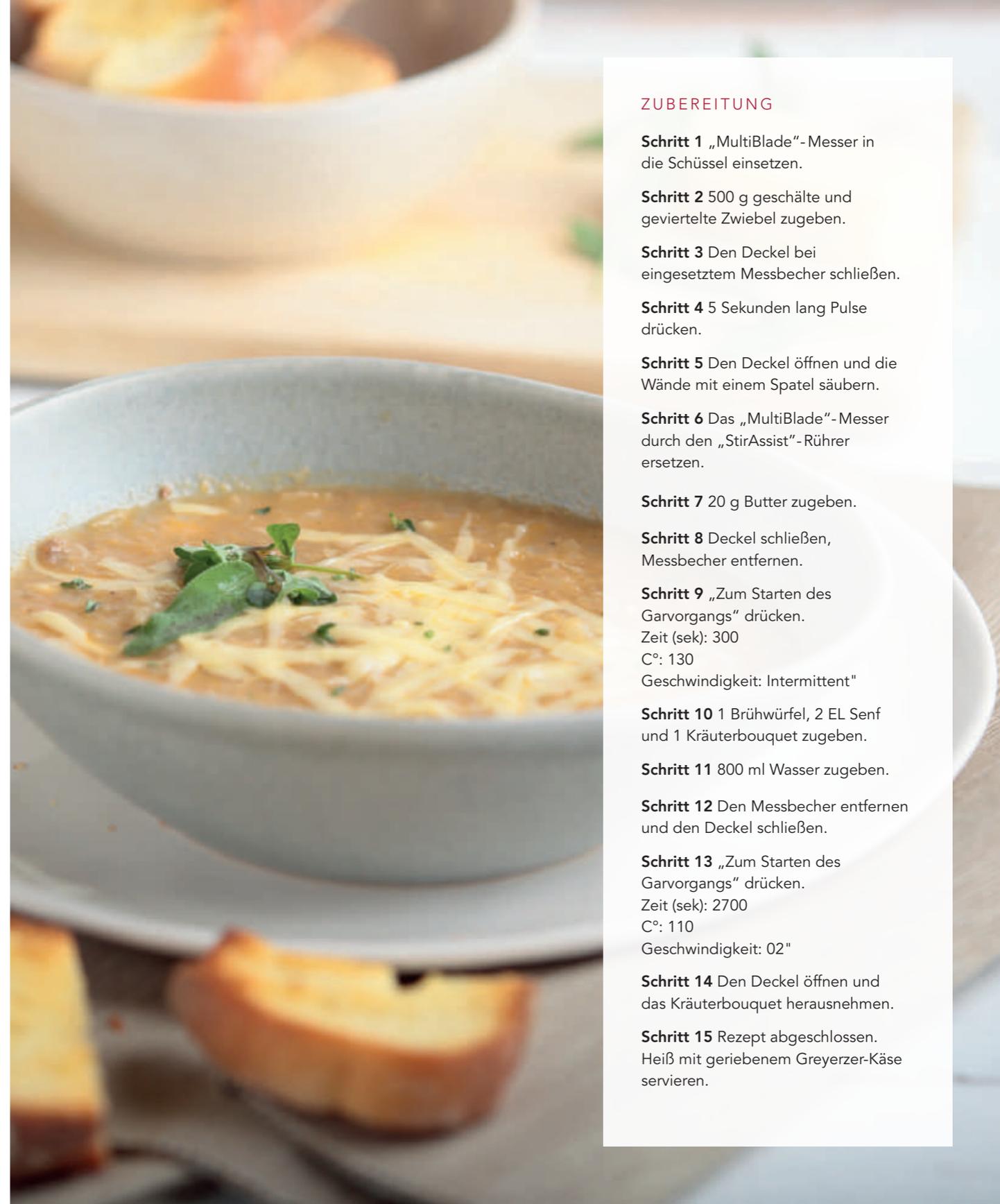
Gemüsebrühwürfel 1

Kräuterbouquet 1

Senf 2 tl

Wasser 800 ml

Greyerzer-Käse 200 gr



## ZUBEREITUNG

**Schritt 1** „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.

**Schritt 2** 500 g geschälte und geviertelte Zwiebel zugeben.

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 4** 5 Sekunden lang Pulse drücken.

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

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

**Schritt 7** 20 g Butter zugeben.

**Schritt 8** Deckel schließen, Messbecher entfernen.

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

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

**Schritt 11** 800 ml Wasser zugeben.

**Schritt 12** Den Messbecher entfernen und den Deckel schließen.

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

**Schritt 14** Den Deckel öffnen und das Kräuterbouquet herausnehmen.

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

# SPARGELSUPPE



4



15 min



40 min

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



## ZUTATEN

Weißer Spargel 900 gr  
Milch 1000 ml  
Speckwürfel 100 gr  
Lauch 1 Stange  
Gemüsebrühwürfel 2  
Greizer-Käse 100 gr  
Salz  
Pfeffer

## TIPP

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

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1** „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.

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

**Schritt 3** Spargelschalen zugeben.

**Schritt 4** 1000 ml Milch zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 6** 10 Sekunden lang Pulse drücken.

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

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

**Schritt 9** 100 g gewürfelten Speck zugeben.

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

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 13** 100 g geriebenen Greizer-Käse zugeben.

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

**Schritt 15** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

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

**Schritt 18** Spargelspitzen zugeben.

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

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

# ROTE-BETE- KARTOFFEL-SUPPE



4



2 min



35 min

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



## ZUTATEN

Rote Beete 300 gr  
Kartoffeln 300 gr  
Wasser 1500 ml  
Brühwürfel 2  
Majoran 2 Zweig  
Natives Olivenöl extra 4 el  
Salz  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG

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

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

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

**Schritt 4** 4 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 7** 1500 ml Wasser zugeben.

**Schritt 8** 1 Brühwürfel zugeben.

**Schritt 9** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 11** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 12** 2 Majoranzweige zugeben.

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

# WEISSKRAUTSUPPE MIT SCHWEINSWURST



4



10 min



35 min

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



## ZUTATEN

Bratwurst 400 gr  
Weißkraut 200 gr  
Weiße Zwiebel 50 gr  
Fleischbrühe 1500 ml  
Kartoffeln 300 gr  
Majoran 1 tl  
Salz  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** 200 g in dünne Scheiben geschnittenes Weißkraut zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 6** 50 g in dünne Scheiben geschnittenes Weißkraut zugeben.

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

**Schritt 8** 1 Teelöffel gehackten frischen Majoran zugeben.

**Schritt 9** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 10** 1500 ml Fleischbrühe zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

# RINDFLEISCHSUPPE MIT BIER



4



10 min



24 min

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



## ZUTATEN

Mageres Rindfleisch 400 gr  
Lagerbier 200 ml  
Weiße Zwiebel 30 gr  
Butter 40 gr  
Mehl 30 gr  
Natives Olivenöl extra 10 ml  
Gemüsebrühe 1000 ml  
Champignons 300 gr  
Kräuterbouquet 1  
Pfeffer  
Salz

## TIPP

NACH BELIEBEN MIT GETOASTETEM BROT SERVIEREN.

## ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 40 g Butter zugeben.

**Schritt 3** 10 ml natives Olivenöl extra zugeben.

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

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

**Schritt 6** 30 g Mehl zugeben.

**Schritt 7** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 9** 300 g geputzte und gewaschene Pilze zugeben.

**Schritt 10** 200 ml Pale Lager-Bier zugeben.

**Schritt 11** 1 Kräuterbouquet zugeben.

**Schritt 12** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 14** 1000 ml Gemüsebrühe zugeben.

**Schritt 15** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 16** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 18** Rezept abgeschlossen.

# EINFACHE FISCHSUPPE



4



15 min



8 min

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



## ZUTATEN

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

## TIPP

MIT GERÖSTETEN BROTSCHNITTEN SERVIEREN.



## ZUBEREITUNG

- Schritt 1** „MultiBlade“  
-Vielzweckmesser in die Schüssel einsetzen.
- Schritt 2** 50 g Zwiebel zugeben.
- Schritt 3** 200 g Tomaten zugeben.
- Schritt 4** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 5** 5 Sekunden lang Pulse drücken.
- Schritt 6** 1 Knoblauchzehe zugeben.
- Schritt 7** 100 ml Weißwein zugeben.
- Schritt 8** 10 g Basilikum zugeben.
- Schritt 9** 10 ml natives Olivenöl extra zugeben.
- Schritt 10** Setzen Sie den Einsatzgarkorb in die Schüssel.
- Schritt 11** 600 g Muscheln zugeben.
- Schritt 12** Den unteren Dampfgarkorb in die Schüssel stellen.
- Schritt 13** 500 g Tintenfische zugeben.
- Schritt 14** Den oberen Dampfgarkorb in die Schüssel stellen.
- Schritt 15** 500 g Fischfilets zugeben.
- Schritt 16** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 480  
C°: 75  
Geschwindigkeit: 04"
- Schritt 17** Rezept abgeschlossen.  
Nach Abschluss des Garvorgangs den Fisch mit der Garflüssigkeit servieren, die sich auf dem Boden der Kochschüssel gebildet hat.

# RISOTTO



4



5 min



25 min

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



## ZUTATEN

Zwiebel 90 gr  
 Olivenöl 40 ml  
 Butter 20 gr  
 Parmesan 80 gr  
 Carnaroli-Reis 300 gr  
 Gemüsebrühe 500 ml  
 Weißwein 150 ml

## TIPP

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

## ZUBEREITUNG

- Schritt 1** Die Schüssel mit dem „MultiBlade“-Messer bestücken.
- Schritt 2** 90 g geschälte und geviertelte Zwiebel zugeben.
- Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 4** Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.
- Schritt 5** Den Deckel öffnen und die Wände mit dem Spatel säubern.
- Schritt 6** Das „MultiBlade“-Messer durch den „StirAssist“-Rührer ersetzen.
- Schritt 7** 40 ml Olivenöl zugeben.
- Schritt 8** Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.
- Schritt 9** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 120  
 C°: 110  
 Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 10** 300 g Carnaroli-Reis zugeben.
- Schritt 11** Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.
- Schritt 12** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 180  
 C°: 110  
 Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 13** 150 ml trockenen Weißwein zugeben.
- Schritt 14** Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.
- Schritt 15** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 180  
 C°: 110  
 Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 16** 500 ml Gemüsebrühe zugeben.
- Schritt 17** Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.
- Schritt 18** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 900  
 C°: 100  
 Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 19** 20 g Butter zugeben.
- Schritt 20** 80 g geriebenen Parmesan zugeben.
- Schritt 21** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 22** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 60  
 Geschwindigkeit: 01"
- Schritt 23** Rezept abgeschlossen. Wenn sich der Käse nicht perfekt mit dem Reis verbunden hat, von Hand fertigrühren. Sofort servieren.



# PILZ-KÄSE-RISOTTO



4



15 min



24 min

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



## ZUTATEN

Carnaroli-Reis 320 gr  
 Wasser 650 ml  
 Körnige Brühe 1 tl  
 Wiesenchampignon 200 gr  
 Zwiebel 1  
 Natives Olivenöl extra 1 el  
 Trockener Weißwein 100 ml  
 Butter 30 gr  
 Petersilie 15 gr  
 Käse 50 gr

## ZUBEREITUNG

- Schritt 1** „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.
- Schritt 2** 1 geschälte und geviertelte Zwiebel zugeben.
- Schritt 3** 200 g Wiesenchampignons zugeben.
- Schritt 4** Deckel schließen. 5 Sekunden lang Pulse drücken.
- Schritt 5** Das „MultiBlade“-Messer durch den „StirAssist“-Rührer ersetzen.
- Schritt 6** 1 EL natives Olivenöl extra zugeben.
- Schritt 7** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 8** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 120  
 C°: 120  
 Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 9** 320 g Carnaroli-Reis zugeben.
- Schritt 10** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 11** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 180  
 C°: 100  
 Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 12** 100 ml trockenen Weißwein zugeben.
- Schritt 13** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 180  
 C°: 110  
 Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 14** 1 TL körnige Brühe zugeben.
- Schritt 15** 650 ml Wasser zugeben.
- Schritt 16** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 17** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 900  
 C°: 100  
 Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 18** 30 g Butter zugeben.
- Schritt 19** 15 g Petersilie zugeben.
- Schritt 20** 50 g geriebener Käse zugeben.
- Schritt 21** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 22** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.  
 Zeit (sek): 30  
 Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 23** Rezept abgeschlossen. Heiß servieren.

# PENNE MIT FLEISCHSAUCE



4



10 min



47 min

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



## ZUTATEN

Zwiebel 200 gr  
Knoblauch 1 Zehe  
Olivenöl 5 el  
Gemischtes Hackfleisch 500 gr  
geräucherter Speck 100 gr  
Stückige Dosentomaten 800 gr  
Rinderbrühwürfel 2  
Frisches Basilikumblatt 1 Traube  
Wasser 500 ml  
Getrocknete Nudeln 500 gr  
Salz  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- Schritt 1** „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.
- Schritt 2** 200 g Zwiebel zugeben.
- Schritt 3** 1 Knoblauchzehe zugeben.
- Schritt 4** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 5** 5 Sekunden lang Pulse drücken.
- Schritt 6** Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.
- Schritt 7** Das „MultiBlade“-Messer durch den „StirAssist“-Rührer ersetzen.
- Schritt 8** 500 g Hackfleisch zugeben.
- Schritt 9** 100 g gewürfelten Räucherspeck zugeben.
- Schritt 10** 5 EL Olivenöl zugeben.
- Schritt 11** Deckel schließen, Messbecher entfernen.
- Schritt 12** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 300  
C°: 130  
Geschwindigkeit: 01"
- Schritt 13** 800 g Dosentomaten zugeben.
- Schritt 14** 500 ml Wasser zugeben.
- Schritt 15** 1 Bund frisches Basilikum und 2 Rinderbrühwürfel zugeben.
- Schritt 16** Deckel schließen, Messbecher entfernen.
- Schritt 17** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 1800  
C°: 100  
Geschwindigkeit: 01"
- Schritt 18** 500 g getrocknete Nudeln zugeben.
- Schritt 19** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.
- Schritt 20** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 720  
C°: 100  
Geschwindigkeit: 01"
- Schritt 21** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Schritt 22** Rezept abgeschlossen. Auf Tellern anrichten und servieren. Nach Belieben mit geriebenem Parmesan-Käse bestreuen.

# KÄSE-MAKKARONI



4



10 min



60 min

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



## ZUTATEN

Makkaroni 300 gr  
 Knoblauch 2 Zehe  
 Bauchspeck 150 gr  
 Milch 500 ml  
 Senf 15 gr  
 Mehl 30 gr  
 Butter 20 gr  
 Cheddar-Käse 150 gr  
 Parmesan 25 gr  
 Thymian 2 Zweig  
 Wasser

## TIPP

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

## ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** 300 g Makkaroni zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 5** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 300

C°: 100

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 6** Die Nudeln abgießen und kalt abspülen.

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

**Schritt 8** 150 g in Würfel geschnittenen Bauchspeck zugeben.

**Schritt 9** 2 geschälte Knoblauchzehen zugeben.

**Schritt 10** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 11** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 600

C°: 120

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 12** 500 ml Milch zugeben.

**Schritt 13** 15 g Senf zugeben.

**Schritt 14** 30 g Mehl zugeben.

**Schritt 15** 20 g Butter zugeben.

**Schritt 16** 150 g geriebenen Cheddar-Käse zugeben.

**Schritt 17** 25 g geriebenen Parmesan zugeben.

**Schritt 18** 2 Zweige Thymian zugeben.

**Schritt 19** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 2700

C°: 100

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 20** Die gegarten Makkaroni zugeben.

**Schritt 21** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 22** „Zum Starten des Vermengens“ drücken.

Zeit (sek): 10

Geschwindigkeit: 01"

**Schritt 23** Rezept abgeschlossen. Das Gericht heiß servieren.





## HAUPTGÄNGE

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

## HAUPTGÄNGE

# HÄHNCHEN NACH JÄGERART



4



15 min



54 min

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



### ZUTATEN

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

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 60 g Karotten in Scheiben zugeben.

**Schritt 3** 60 g gewürfelte rote Zwiebel zugeben.

**Schritt 4** 60 g gewürfelten Sellerie zugeben.

**Schritt 5** 2 Scheiben Knoblauch.

**Schritt 6** 2 EL Olivenöl zugeben.

**Schritt 7** 1 Lorbeerblatt zugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 10** 8 Hähnchenkeulen zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 13** 150 ml Rotwein zugeben.

**Schritt 14** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 16** 300 g gewürfelte reife Tomaten zugeben.

**Schritt 17** Mit Salz abschmecken.

**Schritt 18** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 20** Rezept abgeschlossen. Mit Petersilie garnieren und servieren.



## HAUPTGÄNGE

# ENTE À L'ORANGE



4



15 min



52 min

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



### ZUTATEN

Ente 1  
Orange 3  
Zwiebel 1/2  
Grand Marnier 50 ml  
Maisstärke 1 tl  
Frischer Majoran 1 Zweig  
Wachholderbeeren 5  
Zucker 70 gr  
Salz

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 1 in Stücke geschnittene Ente zugeben.

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

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

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

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

**Schritt 8** 70 g Zucker zugeben.

**Schritt 9** 1/2 Zwiebel in Scheiben zugeben.

**Schritt 10** Die Schale von 2 Orangen zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 13** 50 ml Grand Marnier zugeben.

**Schritt 14** 1 EL Maisstärke zugeben.

**Schritt 15** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

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



## HAUPTGÄNGE

# ZITRONEN-SALBEI-HÄHNCHEN



4



5 min



20 min

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



### ZUTATEN

Huhn 600 gr

Zwiebel 1

Knoblauch 1 Zehe

Zitrone 1

Natives Olivenöl extra 2 el

Salbei 6 Blatt

Salz

### TIPP

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



### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 1 geschälte und geviertelte Zwiebel zugeben.

**Schritt 3** 1 geschälte Knoblauchzehe zugeben.

**Schritt 4** Die Schale von 1 Zitrone zugeben.

**Schritt 5** 6 Salbeiblätter zugeben.

**Schritt 6** 2 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

**Schritt 7** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 8** Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

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

**Schritt 10** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

**Schritt 13** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 15** Rezept abgeschlossen.  
Mit Salz würzen und servieren.

## HAUPTGÄNGE

# HÄHNCHENBRUST MIT SCHINKEN- KÄSE-FÜLLUNG



4



15 min



13 min

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



### ZUTATEN

Hähnchenbrust 8  
Schinken 4  
Provolone-Käse 4  
Natives Olivenöl extra 1 el  
Butter 1 el  
Senf 2 el  
Schnittlauch 1 tl  
Gemüsebrühe 150 ml  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 1 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

**Schritt 3** Die Hähnchentaschen zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 6** Die Taschen wenden und salzen.

**Schritt 7** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

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

**Schritt 11** 150 ml Gemüsebrühe zugeben.

**Schritt 12** 1 Esslöffel Butter zugeben.

**Schritt 13** Den Pfeffer zugeben.

**Schritt 14** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

## HAUPTGÄNGE

# ENTENKEULEN MIT PFLAUMEN



4



10 min



100 min

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



### ZUTATEN

Entenkeulen 4  
Schalotte 4  
Karotte 4  
Pflaumen 100 gr  
Olivenöl 2 el  
Marsala 70 ml  
Lorbeer 2 Blatt  
Grüne Pfefferkörner 10  
Mehl 1 tl  
Wasser 120 ml  
Salz

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 2 Esslöffel Olivenöl zugeben.

**Schritt 3** 4 in kleine Stücke geschnittene Entenkeulen zugeben.

**Schritt 4** 4 Schalotten zugeben.

**Schritt 5** 4 in schmale Scheiben geschnittene Karotten zugeben.

**Schritt 6** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

**Schritt 9** Die Keulen in die Kochschüssel geben.

**Schritt 10** 100 g Pflaumen zugeben.

**Schritt 11** 70 ml Marsala zugeben.

**Schritt 12** 2 Lorbeerblätter zugeben.

**Schritt 13** 10 grüne Pfefferkörner zugeben.

**Schritt 14** 1 Teelöffel Mehl zugeben.

**Schritt 15** Salz zugeben.

**Schritt 16** 120 ml lauwarmes Wasser zugeben.

**Schritt 17** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 18** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 5400  
C°: 95

Geschwindigkeit: 01 "

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

## HAUPTGÄNGE

# RAGOUT MIT DUNKELBIER



4



5 min



90 min

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



### ZUTATEN

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

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.

**Schritt 2** 100 g geschälte und geviertelte Zwiebel

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 4** 5 Sekunden lang Pulse drücken.

**Schritt 5** 700 g Rindergulasch mit 2 EL Maisstärke vermengen.

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

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

**Schritt 8** 20 g Butter zugeben.

**Schritt 9** 330 ml Dunkelbier zugeben.

**Schritt 10** 2 EL Senf zugeben.

**Schritt 11** 3 Lorbeerblätter zugeben.

**Schritt 12** 3 Zweige Thymian zugeben.

**Schritt 13** 1 Brühwürfel zugeben.

**Schritt 14** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 15** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 5400

C°: 95

Geschwindigkeit: 01"

**Schritt 16** Rezept abgeschlossen. Heiß mit Pommes frites servieren.



## HAUPTGÄNGE

# CHOUCROUTE



4



15 min



67 min

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



### ZUTATEN

Kohl 800 gr  
Elsässer Bratwürste 4  
Speck 200 gr  
Kartoffel 600 gr  
Weiße Zwiebel 2  
Weißwein 200 ml  
Wasser 1000 ml  
Wacholderbeeren 4

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** 600 g Kartoffeln in Scheiben schneiden.

**Schritt 2** 1000 ml Wasser zugeben.

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 5** Die Kartoffeln abgießen und beiseitestellen.

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

**Schritt 7** 800 g in Streifen geschnittenen Kohl zugeben.

**Schritt 8** 4 Wacholderbeeren zugeben.

**Schritt 9** 2 weiße geviertelte Zwiebeln zugeben.

**Schritt 10** 200 ml Weißwein zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

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

**Schritt 14** 4 Elsassers Bratwürste zugeben.

**Schritt 15** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 17** Die in Scheiben geschnittenen und gekochten Kartoffeln zugeben.

**Schritt 18** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

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

## HAUPTGÄNGE

# RINDERRAGOUT MIT WEIN UND PILZEN



4



10 min



95 min

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



### ZUTATEN

Schalotte 150 gr  
Sellerie 100 gr  
Karotte 100 gr  
Öl 10 ml  
Rinderhüftsteak 600 gr  
Lorbeerblätter 2 Blatt  
Wacholderbeeren 1 el  
Pfifferlinge 300 gr  
Mehl 2 el  
Rotwein 200 ml  
Rinderbrühwürfel 1  
Schwarzer Pfeffer  
Salz

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.

**Schritt 2** 150 g geschälte Schalotte zugeben.

**Schritt 3** 100 g gehackten Sellerie zugeben.

**Schritt 4** 100 g gehackte Karotten zugeben.

**Schritt 5** 5 Sekunden lang Pulse drücken.

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

**Schritt 7** 10 ml Öl zugeben.

**Schritt 8** 600 g in Würfel geschnittenes Rinderhüftsteak zugeben.

**Schritt 9** 300 g Pfifferlinge zugeben.

**Schritt 10** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 12** 2 Lorbeerblätter zugeben.

**Schritt 13** 2 el Mehl zugeben.

**Schritt 14** 1 el Wacholderbeeren zugeben.

**Schritt 15** 200 ml Rotwein zugeben.

**Schritt 16** 1 Brühwürfel für Rinderbrühe zugeben.

**Schritt 17** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 18** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

## HAUPTGÄNGE

# KARTOFFELSALAT MIT PANIERTEN KALBSSTREIFEN



4



20 min



30 min

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



### ZUTATEN

Kartoffeln 4  
Kalbsfilet 600 gr  
Eingelegte Gurke 1  
Ei 4  
Paniermehl 200 gr  
Mehl 100 gr  
Zitrone 1  
Essig 30 ml  
Öl 60 ml  
Senf 10 gr  
Butter 150 gr  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** 1,5 l Wasser zugeben.

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

**Schritt 3** Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

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

**Schritt 5** Die Kartoffeln aus dem Dampfgarkorb nehmen und schälen.

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

**Schritt 7** Die Kochschüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 10** 1 eingelegte Gurke zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

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

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

**Schritt 16** In einer Pfanne in 150 g Butterschmalz braten.

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

## HAUPTGÄNGE

# SCHWEINEFILET MIT LINSEN NACH DEUTSCHER ART



4



4 min



55 min

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



### ZUTATEN

Rote Linsen 300 gr

Rote Zwiebel 1

Frühlingszwiebel 1

Essig 30 ml

Eingelegte Gurken 200 ml

Wasser 500 ml

Dill 1 Zweig

Knoblauch 1 Zehe

Zitronengras 2

Schweinefilet 800 gr

Chili

Feines Salz

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 1 rote Zwiebel zugeben.

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 4** Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

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

**Schritt 6** 300 g rote Linsen zugeben.

**Schritt 7** 500 ml Wasser zugeben.

**Schritt 8** 30 ml Essig zugeben.

**Schritt 9** 200 ml Flüssigkeit von eingelegten Gurken zugeben.

**Schritt 10** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 11** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 2700

C°: 110

Geschwindigkeit: 01"

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

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

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

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

**Schritt 16** Den Dampfgarkorb in die Schüssel einhängen.

**Schritt 17** Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

**Schritt 18** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 600

C°: 130

Geschwindigkeit: Off"

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

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

## HAUPTGÄNGE

# KARTOFFELPÜREE MIT BAUCHSPECK



4



15 min



45 min

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



### ZUTATEN

Mehlige Kartoffeln 600 gr  
Bauchspeck 100 gr  
Lauch 120 gr  
Milch 80 ml  
Gemüsebrühe 80 ml  
Butter 60 gr  
Öl 20 ml  
Petersilie 20 gr  
Muskatnuss  
Salz  
Pfeffer

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 100 g fein gehackten Bauchspeck zugeben.

**Schritt 3** 120 g geschälten und fein gehackten Lauch zugeben.

**Schritt 4** 20 ml Öl zugeben.

**Schritt 5** Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

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

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

**Schritt 8** 80 ml Milch zugeben.

**Schritt 9** 80 ml Gemüsebrühe zugeben.

**Schritt 10** 60 g Butter zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

**Schritt 14** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 15** Die Taste Pulse 15 Sekunden lang gedrückt halten.

**Schritt 16** 20 g fein gehackte glatte Petersilie zugeben.

**Schritt 17** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 18** Die Muskatnuss zugeben.

**Schritt 19** Rezept abgeschlossen.

## HAUPTGÄNGE

# PALMKOHL MIT GERÄUCHERTER BRATWURST



4



5 min



35 min

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



### ZUTATEN

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

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 40 g geschälte und fein gehackte Zwiebel zugeben.

**Schritt 3** 300 g geräucherte Bratwurst zugeben.

**Schritt 4** 200 g Bauchspeck in Würfeln zugeben.

**Schritt 5** 20 g Speck zugeben.

**Schritt 6** Den Deckel schließen, aber nicht einrasten.

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

**Schritt 8** 900 g Palmkohl zugeben.

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

**Schritt 10** 10 g Senf zugeben.

**Schritt 11** 10 g Honig zugeben.

**Schritt 12** Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

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

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

## HAUPTGÄNGE

# FLEISCHKROKETTEN



4



20 min



48 min

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



### ZUTATEN

Milch 1000 ml  
Mehl 3 el  
Butter 3 el  
Muskatnuss 1 tl  
Natives Olivenöl extra 2 el  
Zwiebel 1  
Gemischtes Hackfleisch,  
durchgegart 500 gr  
Brot 150 gr  
Ei 3  
Öl zum Frittieren 500 ml  
Salz

### ZUBEREITUNG

- Schritt 1** Die Schüssel mit dem „StirAssist“-Rührer bestücken.
- Schritt 2** 3 Esslöffel Butter zugeben.
- Schritt 3** 3 Esslöffel Mehl zugeben.
- Schritt 4** 1000 ml Milch zugeben.
- Schritt 5** 1 Esslöffel geriebene Muskatnuss zugeben.
- Schritt 6** Salz zugeben.
- Schritt 7** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 8** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 600  
C°: 100  
Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 9** Die Béchamelsauce herausnehmen und abkühlen lassen. Die Kochschüssel abwaschen.
- Schritt 10** Die Schüssel mit dem „StirAssist“-Rührer bestücken.
- Schritt 11** 2 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.
- Schritt 12** 1 gehackte Zwiebel zugeben.
- Schritt 13** 500 g durchgegartes gemischtes Hackfleisch zugeben.
- Schritt 14** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 15** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 600  
C°: 140  
Geschwindigkeit: Intermittent"
- Schritt 16** Das Fleisch zur Béchamelsauce geben, vermengen, salzen und walnussgroße Bällchen daraus formen. Die Bällchen in 3 geschlagene Eier und dann in 150 g Paniermehl wenden und im Kühlschrank ruhen lassen.
- Schritt 17** Die Schüssel mit dem „StirAssist“-Rührer bestücken.
- Schritt 18** 500 ml Öl zum Frittieren zugeben.
- Schritt 19** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 20** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 180  
C°: 140  
Geschwindigkeit: 01"
- Schritt 21** Sobald das Öl heiß ist, die Krokette portionsweise frittieren, bis sie goldgelb sind.
- Schritt 22** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 23** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 1500  
C°: 140  
Geschwindigkeit: 01"
- Schritt 24** Rezept abgeschlossen. Die Krokette mit einem frischen Salat servieren.

## HAUPTGÄNGE

# SCHWEINEFLEISCH- EINTOPF MIT SALBEI, KNOBLAUCH UND ZITRONE



4



10 min



97 min

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



### ZUTATEN

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

### TIPP

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



### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** Das Fleisch salzen und pfeffern.

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

**Schritt 4** 3 Esslöffel Olivenöl zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 6** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 420

C°: 100

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 7** 330 ml Vollmilch zugeben.

**Schritt 8** 10 Salbeiblätter zugeben.

**Schritt 9** Die geriebene Schale von 1 Zitrone zugeben.

**Schritt 10** 1 geschälte Knoblauchzehe zugeben.

**Schritt 11** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 12** Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

**Schritt 13** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 5400

C°: 95

Geschwindigkeit: 01"

**Schritt 14** Zubereitung abgeschlossen. Das Gericht heiß servieren.

## HAUPTGÄNGE

# KOHLROULADE MIT FLEISCH UND SCHINKEN



4



20 min



38 min

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



### ZUTATEN

Kohl 12 Blatt  
Gekochter Schinken 6 Scheibe  
Hackfleisch 400 gr  
Paniermehl 250 gr  
Milch 100 ml  
Zwiebel 1  
Karotte 1  
Schnittlauch 1 tl  
Butter 1 el  
Brühwürfel für Gemüsebrühe 1  
Wasser 1000 ml  
Tomatensauce 4 el  
Mehl 3 el  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

- Schritt 1** Die Schüssel mit dem „StirAssist“-Rührer bestücken.
- Schritt 2** 100 ml Milch zugeben.
- Schritt 3** 250 g Paniermehl zugeben.
- Schritt 4** 400 g Hackfleisch zugeben.
- Schritt 5** 1 gehackte Zwiebel zugeben.
- Schritt 6** 1 gehackte Karotte zugeben.
- Schritt 7** 1 Teelöffel Schnittlauch zugeben.
- Schritt 8** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Schritt 9** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 10** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.  
Zeit (sek): 180  
Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 11** Die Masse herausnehmen, die Kohlblätter auf der Arbeitsplatte ausbreiten und jeweils mit einer halben Scheibe Schinken und einer kleinen Kugel von der Fleischmasse belegen. Das Kohlblatt schließlich zu einer Roulade wickeln.
- Schritt 12** 1 Esslöffel Butter zugeben.
- Schritt 13** 4 Esslöffel Tomatensauce zugeben.
- Schritt 14** 3 Esslöffel Mehl zugeben.
- Schritt 15** 1000 ml heißes Wasser zugeben.
- Schritt 16** 1 Brühwürfel für Gemüsebrühe zugeben.
- Schritt 17** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 18** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 600  
C°: 120  
Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 19** Den „StirAssist“-Rührer aus der Schüssel nehmen.
- Schritt 20** Die Rouladen zugeben.
- Schritt 21** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 22** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 1500  
C°: 100  
Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 23** Rezept abgeschlossen. Die Rouladen mit der Soße bedeckt und heiß servieren.

## HAUPTGÄNGE

# HIRSCHRAGOUT MIT HEIDELBEERSAUCE



4



30 min



43 min

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



### ZUTATEN

Hirschfleisch 800 gr  
Frühlingszwiebel 1  
Karotte 1  
Sellerie 1 Stange  
Rotwein 100 ml  
Heidelbeeren 150 gr  
Olivenöl 50 ml  
Mehl 30 gr  
Rosmarin 20 gr  
Rotweinessig 4 el  
Rohrzucker 1 el  
Gewürznelken 3  
Lorbeer 1 Blatt  
Wacholderbeeren 1 tl  
Muskatnuss und Salz

### ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** 150 g Heidelbeeren zugeben.

**Schritt 4** 1 Esslöffel Rohrzucker zugeben.

**Schritt 5** 2 Esslöffel Rotweinessig zugeben.

**Schritt 6** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 8** Die Heidelbeeren herausnehmen.

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

**Schritt 10** 1 Karotte zugeben.

**Schritt 11** 1 Selleriestange zugeben.

**Schritt 12** 50 ml Olivenöl zugeben.

**Schritt 13** 30 g Mehl zugeben.

**Schritt 14** 20 g Rosmarin zugeben.

**Schritt 15** Geriebene Muskatnuss nach Belieben

**Schritt 16** 3 Gewürznelken zugeben.

**Schritt 17** Salz zugeben.

**Schritt 18** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 20** 100 ml Rotwein zugeben.

**Schritt 21** Das Gemüse der Marinade zugeben

**Schritt 22** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

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

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

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

## HAUPTGÄNGE

# GEDÄMPFTE SCHWEINERIPPCHEN MIT MEERRETTICHTSAUCE



4



30 min



25 min

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



### ZUTATEN

Schweinerippchen 1000 gr  
Ei 2  
Senf 1 el  
Essig 1 el  
Keimöl 250 ml  
Meerrettich 3 el  
Grobes Meersalz  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 1000 g Schweinerippchen mit grobem Salz würzen.

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

**Schritt 4** Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

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

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

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

**Schritt 8** Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

**Schritt 9** 2 Eigelbe zugeben.

**Schritt 10** 1 Esslöffel Senf zugeben.

**Schritt 11** 1 Esslöffel Essig zugeben.

**Schritt 12** Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

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

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

**Schritt 15** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 16** 3 Esslöffel geriebenen Meerrettich zugeben.

**Schritt 17** Den Deckel ohne die Dosierkappe schließen.

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

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

## HAUPTGÄNGE

# GRÜNKOHL MIT PINKEL



4



10 min



47 min

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



### ZUTATEN

Grünkohl 600 gr  
Bratwurst 300 gr  
Schinkenspeck 150 gr  
Zwiebel 2  
Öl 3 el  
Wacholderbeeren 4  
Weißwein 100 ml  
Körnige Brühe 1 tl  
Salz

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 2 Zwiebeln zugeben.

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 4** Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

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

**Schritt 6** 3 Esslöffel Öl zugeben.

**Schritt 7** 4 Wacholderbeeren zugeben.

**Schritt 8** 150 g in Würfel geschnittenen Schinkenspeck zugeben.

**Schritt 9** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 11** 600 g klein geschnittenen Palmkohl zugeben.

**Schritt 12** 100 ml Weißwein zugeben.

**Schritt 13** 1 Teelöffel körnige Brühe zugeben.

**Schritt 14** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 16** 300 g Bratwurst zugeben.

**Schritt 17** Salz zugeben.

**Schritt 18** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

## HAUPTGÄNGE

# SAUERBRATEN



4



12 min



95 min

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



### ZUTATEN

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

### ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** Das Fleisch und die Marinade zugeben.

**Schritt 4** 1 Esslöffel Mehl zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 7** Das Fleisch herausnehmen.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

## HAUPTGÄNGE

# KÖNIGSBERGER KLOPSE (FLEISCHKLÖSSCHEN MIT KAPERN)



4



15 min



20 min

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



### ZUTATEN

Kalbshackfleisch 300 gr  
Schweinehackfleisch 300 gr  
Weißbrot 50 gr  
Milch 100 ml  
Zwiebel 1  
Kapern 4 el  
Brühwürfel für Rinderbrühe 1  
Lorbeer 1 Blatt  
Zitrone 1  
Butter 30 gr  
Mehl 30 gr  
Saure Sahne 200 ml  
Sahne 200 ml  
Wasser 1000 ml  
Knoblauch 1 Zehe  
Salz und Pfeffer

### TIPP

NACH BELIEBEN MIT GEKOCHTEN KARTOFFELN SERVIEREN.

### ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** 1 geschälte und geviertelte Zwiebel zugeben.

**Schritt 4** 4 Esslöffel Kapern zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 6** Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

**Schritt 7** 300 g Kalbshackfleisch zugeben.

**Schritt 8** 300 g Schweinehackfleisch zugeben.

**Schritt 9** Die leicht ausgedrückten Weißbrotscheiben zugeben.

**Schritt 10** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 13** Aus der Masse walnussgroße Fleischklößchen formen.

**Schritt 14** 1000 ml Wasser zugeben.

**Schritt 15** 1 Brühwürfel für Rinderbrühe zugeben.

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

**Schritt 17** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

**Schritt 20** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

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

**Schritt 24** 30 g Butter zugeben.

**Schritt 25** 30 g Mehl zugeben.

**Schritt 26** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 28** 200 ml Brühe zugeben.

**Schritt 29** 200 ml saure Sahne zugeben.

**Schritt 30** 200 ml Sahne zugeben.

**Schritt 31** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 32** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

## HAUPTGÄNGE

# ERBSENEINTOPF



4



10 min



47 min

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



### ZUTATEN

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

### TIPP

HEISS SERVIEREN.

### ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** 100 g geräucherten Bauchspeck in Würfeln zugeben.

**Schritt 4** 4 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 6** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 300  
C°: 130

Geschwindigkeit: 01 "

**Schritt 7** 150 g Karotten, in kleine Würfel geschnitten.

**Schritt 8** 150 g in kleine Würfel geschnittenen Sellerie zugeben.

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

**Schritt 10** Die eingeweichten und abgetropften Erbsen zugeben.

**Schritt 11** 1 Majoranzweig zugeben.

**Schritt 12** 1500 ml Wasser zugeben.

**Schritt 13** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 15** 150 g in Stücke geschnittene Wiener Würstchen zugeben.

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

**Schritt 17** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 18** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 20** Rezept abgeschlossen.

## HAUPTGÄNGE

# LABSKAUS



4



20 min



18 min

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



### ZUTATEN

Kartoffel 4

Dosenfleisch 300 gr

Ei 3

Butter 4 tl

Zwiebel 1

Milch 120 ml

Fleischbrühe 250 ml

Rote Beete 9

Salz

Pfeffer

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

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

**Schritt 5** Kartoffeln entnehmen und Wasser abgießen.

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

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

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 10** 300 g gehacktes Dosenfleisch zugeben.

**Schritt 11** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 12** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 13** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 90  
C°: 120

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 14** 250 ml Fleischbrühe zugeben.

**Schritt 15** 120 ml Milch zugeben.

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

**Schritt 17** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

**Schritt 20** Zubereitung abgeschlossen.

## HAUPTGÄNGE

# JÄGERGULASCH



4



20 min



80 min

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



### ZUTATEN

Schweinefleisch 600 gr  
Bauchspeck 80 gr  
Weißwein 100 ml  
Sonnenblumenöl 2 tl  
Zwiebel 1  
Wiesenchampignons 300 gr  
Lorbeer 2  
Sahne 50 ml  
Schnittlauch 1 el  
Wasser 300 ml  
Salz  
Pfeffer

### TIPP

DAS GULASCH MIT SCHNITTLAUCH GARNIEREN UND HEISS SERVIEREN.

### ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** 80 g in schmale Streifen geschnittenen Bauchspeck zugeben.

**Schritt 4** 600 g Gulasch vom Schwein zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 6** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 600  
C°: 140

Geschwindigkeit: Intermittent"

**Schritt 7** 100 ml trockenen Weißwein zugeben.

**Schritt 8** 300 ml Wasser zugeben.

**Schritt 9** 2 Lorbeerblätter zugeben.

**Schritt 10** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 12** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 3600  
C°: 100

Geschwindigkeit: 01 "

**Schritt 13** 50 ml Sahne zugeben.

**Schritt 14** 300 g in Scheiben geschnittene Champignons zugeben.

**Schritt 15** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 16** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 600  
C°: 100

Geschwindigkeit: 01 "

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

## HAUPTGÄNGE

# KARTOFFELEINTOPF



4



25 min



55 min

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



### ZUTATEN

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

### TIPP

DEN EINTOPF HEISS SERVIEREN.

### ZUBEREITUNG

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

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

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

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

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

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

**Schritt 7** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 9** 1 Brühwürfel zugeben.

**Schritt 10** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

**Schritt 13** Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

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

**Schritt 15** 150 g geräucherten Bauchspeck in Würfel zugeben.

**Schritt 16** 150 g in Scheiben geschnittene Leberwurst zugeben.

**Schritt 17** 200 g in Scheiben geschnittene Champignons zugeben.

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

**Schritt 19** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 20** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 22** Rezept abgeschlossen.

## HAUPTGÄNGE

# BOHNEN-EINTOPF



4



20 min



75 min

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



### ZUTATEN

Schweinenacken 700 gr  
Kartoffeln 5  
Tomate 2  
Grüne Bohnen 700 gr  
Butter 2 el  
Zwiebel 2  
Paprikapulver 1 tl  
Wasser 500 ml  
Salz  
Pfeffer

### TIPP

DEN EINTOPF HEISS SERVIEREN.

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 2 Esslöffel Butter zugeben.

**Schritt 3** 700 g Schweinenacken in Würfel zugeben.

**Schritt 4** 2 Tomaten in Würfel zugeben.

**Schritt 5** 2 gehackte Zwiebeln zugeben.

**Schritt 6** 1 Teelöffel Paprikapulver zugeben.

**Schritt 7** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 8** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 600

C°: 140

Geschwindigkeit: Intermittent"

**Schritt 9** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 10** 500 ml Wasser zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 12** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 2700

C°: 110

Geschwindigkeit: 01 "

**Schritt 13** 700 g halbierte grüne Bohnen zugeben.

**Schritt 14** 5 in Würfel geschnittene Kartoffeln zugeben.

**Schritt 15** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 16** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 1200

C°: 120

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 17** Rezept abgeschlossen.

## HAUPTGÄNGE

# MÖHRENEINTOPF MIT RINDFLEISCH



4



15 min



90 min

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



### ZUTATEN

Rindfleisch 700 gr  
Karotte 1000 gr  
Kartoffeln 4  
Zwiebel 1  
Sellerie 1 Stange  
Lauch 60 gr  
Brühwürfel 1  
Wasser 1500 ml  
Petersilie 2 el  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 1500 ml Wasser zugeben.

**Schritt 3** 700 g in Würfel geschnittenes Rindfleisch zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

**Schritt 7** 60 g Lauch zugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 10** 1000 g Karotten in Scheiben zugeben.

**Schritt 11** 4 Kartoffeln in Würfel - 1 Brühwürfel zugeben.

**Schritt 12** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 13** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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



## HAUPTGÄNGE

# RINDERROULADEN



4



25 min



45 min

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



### ZUTATEN

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

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** Rouladen - 2 Esslöffel Butter zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 6** 60 g in Scheiben geschnittenen Lauch zugeben.

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

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 10** 300 ml Rotwein zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 13** Die Rouladen herausnehmen und warm halten.

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

**Schritt 15** 1 Esslöffel Senf - 1 Esslöffel Maisstärke zugeben.

**Schritt 16** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 17** Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

**Schritt 18** Rezept abgeschlossen.

## HAUPTGÄNGE

# GERÄUCHERTE SCHWEINERIPPCHEN MIT KOHL UND PERLZWIEBELN



4



20 min



110 min

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



### ZUTATEN

Schweinerippchen 1000 gr  
Bauchspeck 50 gr  
Kohl 800 gr  
Perlzwiebeln 100 gr  
Weißwein 200 ml  
Weißweinessig 100 ml  
Natives Olivenöl extra 3 el  
Brühwürfel für Rinderbrühe 1  
Wasser 250 ml  
Salz  
Pfeffer

### TIPP

DIE RIPPEN AUF EINEM KOHL-BETT SERVIEREN.

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 2 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

**Schritt 3** 1000 g geräucherte und getrennte Schweinerippchen zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 5** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 600

C°: 140

Geschwindigkeit: Intermittent"

**Schritt 6** 200 ml trockenen Weißwein zugeben.

**Schritt 7** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 8** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 600

C°: 140

Geschwindigkeit: Intermittent"

**Schritt 9** 250 ml heißes Wasser zugeben.

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

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 12** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 2700

C°: 95

Geschwindigkeit: 01 "

**Schritt 13** Die Rippchen herausnehmen.

**Schritt 14** 50 g geräucherten Bauchspeck in Würfeln zugeben.

**Schritt 15** 1 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

**Schritt 16** 800 g in Scheiben geschnittenen Kohl zugeben.

**Schritt 17** 100 ml Weißweinessig zugeben.

**Schritt 18** 100 g geschälte Perlzwiebeln zugeben.

**Schritt 19** Die Dosierkappe entfernen.

**Schritt 20** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 21** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 2700

C°: 110

Geschwindigkeit: 01 "

**Schritt 22** Rezept abgeschlossen.

## HAUPTGÄNGE

# BERLINER CURRYWURST



4



5 min



20 min

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



### ZUTATEN

Würstchen 4  
Kirschtomaten 400 gr  
Apfelessig 50 ml  
Zwiebel 50 gr  
Currypulver 1 tl  
Zucker 1 tl  
Majoran 1 Zweig  
Salz

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 50 g Zwiebel zugeben.

**Schritt 3** 400 g Kirschtomaten zugeben.

**Schritt 4** 1 Teelöffel Currypulver zugeben.

**Schritt 5** 1 Majoranzweig zugeben.

**Schritt 6** 50 ml Apfelessig zugeben.

**Schritt 7** 1 Teelöffel Zucker zugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 9** Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

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

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 13** 4 Würstchen zugeben.

**Schritt 14** Salz zugeben.

**Schritt 15** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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



## HAUPTGÄNGE

# GESCHMORTES WILDSCHWEINRAGOUT IN ROTWEINSAUCE



4



15 min



70 min

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



### ZUTATEN

Wildschweinfleisch 700 gr  
Rotwein 1000 ml  
Natives Olivenöl extra 3 el  
Sellerie 1 Stange  
Karotte 1  
Zwiebel 1  
Knoblauch 1 Zehe  
Lorbeer 1  
Tomatensauce 500 ml  
Salz  
Pfeffer  
Wasser

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 3 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

**Schritt 3** 1 gehackte Zwiebel zugeben.

**Schritt 4** 1 in Würfel geschnittene Selleriestange zugeben.

**Schritt 5** 1 in Würfel geschnittene Karotten zugeben.

**Schritt 6** 1 Lorbeerblatt zugeben.

**Schritt 7** 1 Knoblauchzehe zugeben.

**Schritt 8** 700 g in Würfel geschnittenes Wildschweinfleisch zugeben.

**Schritt 9** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 10** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 600  
C°: 140  
Geschwindigkeit: Intermittent"

**Schritt 11** 1000 ml Rotwein zugeben.

**Schritt 12** 500 ml Tomatensauce zugeben.

**Schritt 13** Die Dosierkappe entfernen.

**Schritt 14** Den Deckel ohne die Dosierkappe schließen.

**Schritt 15** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 1800  
C°: 95  
Geschwindigkeit: 01 "

**Schritt 16** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 17** Bei Bedarf das heiße Wasser zugeben.

**Schritt 18** Den Deckel ohne die Dosierkappe schließen.

**Schritt 19** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 1800  
C°: 95  
Geschwindigkeit: 01 "

**Schritt 20** Rezept abgeschlossen. Das Gericht heiß servieren.

## HAUPTGÄNGE

# MIESMUSCHELN IN WERMUTSAUCE



4



10 min



18 min

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



### ZUTATEN

Miesmuscheln 450 gr  
Butter 20 gr  
Wermut 50 ml  
Weißwein 150 ml  
Schalotte 4  
Knoblauch 2 Zehe  
Estragon 2 Zweig  
Olivenöl 15 ml  
Salz  
Pfeffer

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

- Schritt 1** Die Schüssel mit dem „MultiBlade“-Messer bestücken.
- Schritt 2** 4 geschälte und halbierte Schalotten zugeben.
- Schritt 3** 2 geschälte und halbierte Knoblauchzehen zugeben.
- Schritt 4** 2 Zweige Estragon ohne Blätter zugeben.
- Schritt 5** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 6** Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.
- Schritt 7** Das „MultiBlade“-Messer durch den „StirAssist“-Rührer ersetzen.
- Schritt 8** 15 ml Olivenöl zugeben.
- Schritt 9** 20 g Butter zugeben.
- Schritt 10** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 11** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 360  
C°: 80  
Geschwindigkeit: 03"
- Schritt 12** 50 ml Wermut zugeben.
- Schritt 13** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 14** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 120  
C°: 80  
Geschwindigkeit: 03"
- Schritt 15** 150 ml Weißwein zugeben.
- Schritt 16** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Schritt 17** Die Miesmuscheln in den Dampfgareinsatz geben und diesen in die Schüssel stellen. Den Deckel schließen.
- Schritt 18** Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.
- Schritt 19** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 600  
C°: 130  
Geschwindigkeit: Off"
- Schritt 20** Rezept abgeschlossen. Die Miesmuscheln bedeckt mit der übrigen Sauce aus der Schüssel servieren.

## HAUPTGÄNGE

# GESCHMORTER FISCH MIT AIOLI (PROVENZALISCHE KNOBLAUCHMAYONNAISE)



4



15 min



17 min

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



### ZUTATEN

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

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

**Schritt 2** 4 Eigelbe zugeben.

**Schritt 3** 4 Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse zerkleinert zugeben.

**Schritt 4** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 5** Den Deckel ohne die Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 7** Die Schüssel abspülen und waschen.

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

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

**Schritt 10** 2 geviertelte Zwiebeln zugeben.

**Schritt 11** 2 halbierte Knoblauchzehen zugeben.

**Schritt 12** 1 g Kümmelsamen zugeben.

**Schritt 13** 30 ml Olivenöl zugeben.

**Schritt 14** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 16** 4 geviertelte Tomaten zugeben.

**Schritt 17** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 19** Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

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

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

**Schritt 22** 4 gewürfelte Seeteufelfilets zugeben.

**Schritt 23** 2 gewürfelte Lachsfilets zugeben.

**Schritt 24** 4 gerollte und mit Küchengarn zusammengebundene Seezungenfilets zugeben.

**Schritt 25** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 26** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

## HAUPTGÄNGE

# KABELJAU-BRANDADE



4



8 min



25 min

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



### ZUTATEN

Mehlige Kartoffeln 800 gr

Vollmilch 220 ml

Wasser 120 ml

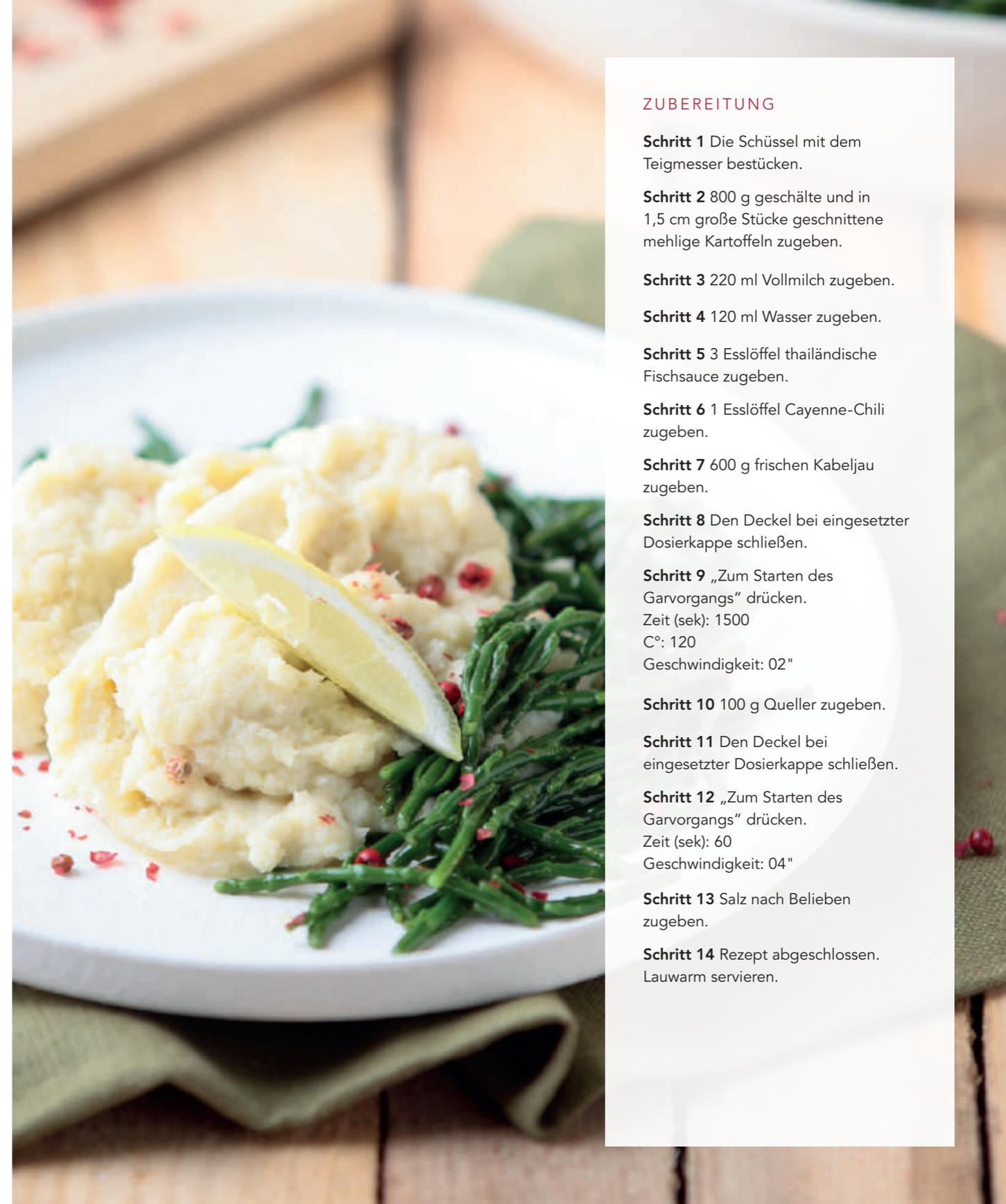
Thailändische Fischsauce 3 el

Cayenne-Chili 1 el

Kabeljau 600 gr

Queller 100 gr

Salz



### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

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

**Schritt 3** 220 ml Vollmilch zugeben.

**Schritt 4** 120 ml Wasser zugeben.

**Schritt 5** 3 Esslöffel thailändische Fischsauce zugeben.

**Schritt 6** 1 Esslöffel Cayenne-Chili zugeben.

**Schritt 7** 600 g frischen Kabeljau zugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 9** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 1500

C°: 120

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 10** 100 g Queller zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 12** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 60

Geschwindigkeit: 04"

**Schritt 13** Salz nach Belieben zugeben.

**Schritt 14** Rezept abgeschlossen. Lauwarm servieren.

## HAUPTGÄNGE

# GEDÄMPFTE LACHSFORELLE



4



5 min



10 min

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



### ZUTATEN

Lachsforelle 1

Kartoffel 2

Thymian 2 Zweig

Wasser 500 ml

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

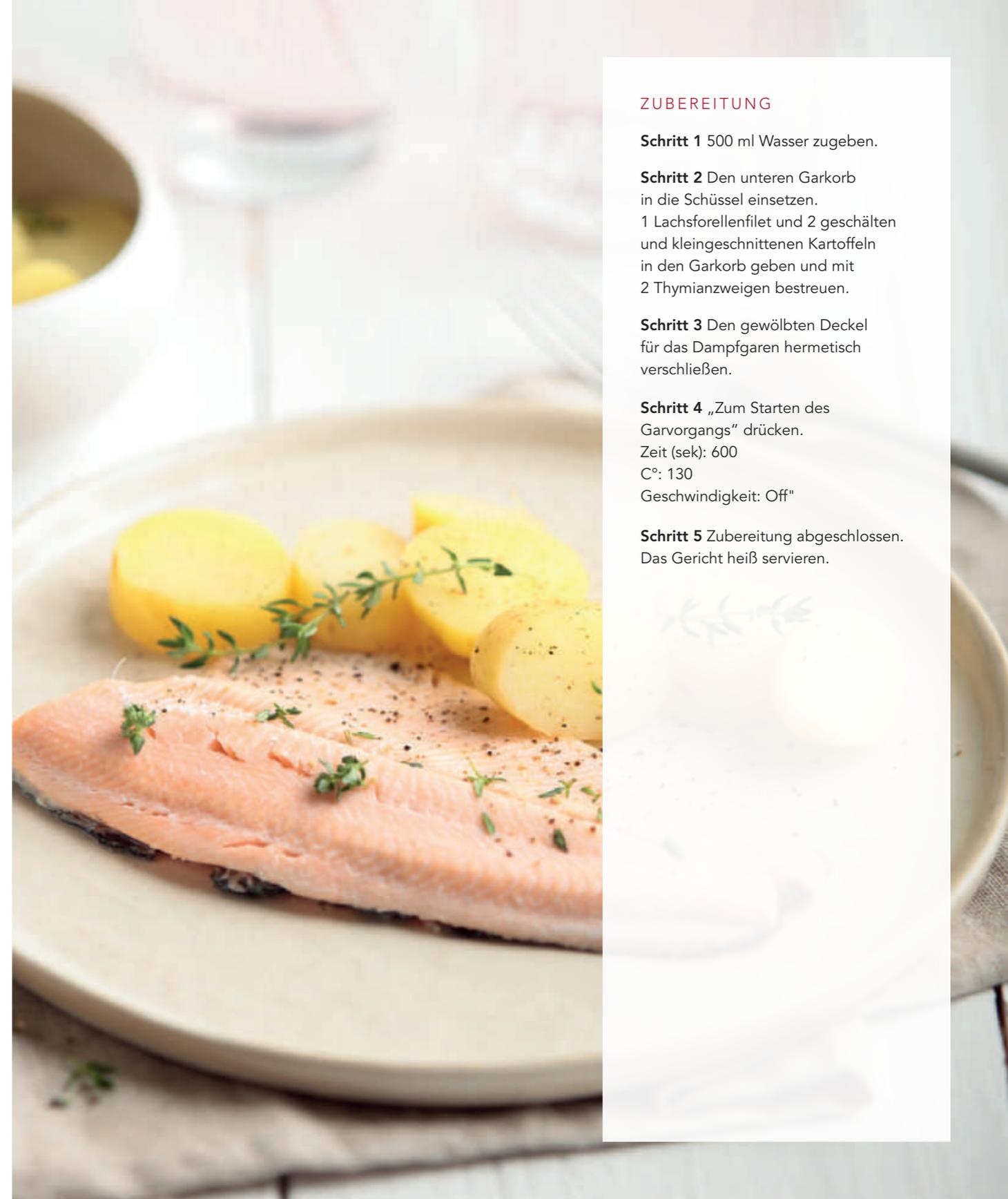
**Schritt 1** 500 ml Wasser zugeben.

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

**Schritt 3** Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

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

**Schritt 5** Zubereitung abgeschlossen.  
Das Gericht heiß servieren.



## HAUPTGÄNGE

# DAMPFGEGARTE GEFÜLLTE KALMARE



4



20 min



13 min

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



### ZUTATEN

Kalmare 400 gr

Schweinehackfleisch 300 gr

Ei 1

Knoblauch 2 Zehe

Schalotte 1

Tomate 4

Salz

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 300 g Schweinehackfleisch zugeben.

**Schritt 3** 1 Ei zugeben.

**Schritt 4** Salz zugeben.

**Schritt 5** 1 gehackte Schalotte zugeben.

**Schritt 6** 2 gehackte Knoblauchzehen zugeben.

**Schritt 7** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

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

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

**Schritt 12** Den Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

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

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

## HAUPTGÄNGE

# GEDÄMPFTER LACHS MIT APFELSAUCE UND KARTOFFELN



4



15 min



17 min

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



### ZUTATEN

Lachs 600 gr  
Kartoffeln 400 gr  
Grüner Apfel 350 gr  
Sesam 2 el  
Ingwer 2 el  
Zitronenschale 1 el  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** 2 Esslöffel geriebenen Ingwer zugeben.

**Schritt 4** 1 Esslöffel Zitronenschale zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 6** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 450  
C°: 120

Geschwindigkeit: Intermittent"

**Schritt 7** Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

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

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

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

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

**Schritt 12** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 13** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 600  
C°: 120

Geschwindigkeit: 02"

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





## BEILAGEN UND VORSPEISEN

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

# GLASIERTE GURKEN MIT HONIG UND SENF



4



20 min



11 min

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



## ZUTATEN

Gurke 800 gr

Butter 50 gr

Senf 2 el

Akazienhonig 2 el

Salz 1/2 tl

## TIPP

BEI ZIMMERTEMPERATUR SERVIEREN.



## ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** 50 g Butter zugeben.

**Schritt 4** 2 Esslöffel Akazienhonig zugeben.

**Schritt 5** 2 Esslöffel Senf zugeben.

**Schritt 6** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 7** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 300

C°: 80

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 8** 800 g Gurken zugeben.

**Schritt 9** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 10** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 360

C°: 100

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 11** Rezept abgeschlossen.

# KARTOFFELPÜREE



4



3 min



25 min

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



## ZUTATEN

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

## TIPP

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



## ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** 200 ml Milch zugeben.

**Schritt 4** 250 ml Wasser zugeben.

**Schritt 5** 100 g Butter zugeben.

**Schritt 6** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

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

**Schritt 9** 10 Sekunden lang Pulse drücken.

**Schritt 10** Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Schritt 11** Rezept abgeschlossen. Heiß servieren.

# BROKKOLI- BLUMENKOHL-PÜREE MIT THYMIAN



4



10 min



25 min

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



## ZUTATEN

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

## TIPP

ALS BEILAGE ZU GEBRATENEM FLEISCH ODER FISCH SERVIEREN.

## ZUBEREITUNG

- Schritt 1** Das „MultiBlade“-Messer in die Schüssel einsetzen.
- Schritt 2** 200 g Brokkoliröschen zugeben.
- Schritt 3** 200 g Blumenkohlröschen zugeben.
- Schritt 4** 200 g gewürfelte Kartoffeln zugeben.
- Schritt 5** 10 Sekunden lang Pulse drücken.
- Schritt 6** Das „MultiBlade“-Messer durch den „StirAssist“-Rührer ersetzen.
- Schritt 7** 200 ml Wasser zugeben.
- Schritt 8** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 600  
C°: 120  
Geschwindigkeit: Intermittent"
- Schritt 9** 100 ml Milch zugeben.
- Schritt 10** 1 Zweig Thymian zugeben.
- Schritt 11** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 900  
C°: 100  
Geschwindigkeit: Intermittent"
- Schritt 12** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Schritt 13** Rezept abgeschlossen.  
Als Beilage zu gebratenem Fleisch oder Fisch servieren.

# CREMIGER ROSENKOHL MIT BACON



4

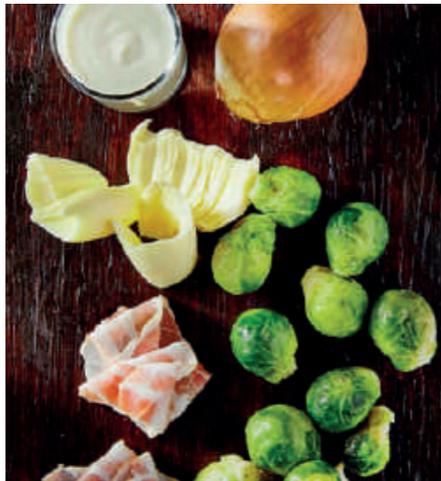


5 min



13 min

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



## ZUTATEN

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

## TIPP

MIT ZWEI RÖSTI ENTSTEHT EIN SCHNELLES UND EINZIGARTIGES HAUPTGERICHT.

## ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 50 g Butter zugeben.

**Schritt 3** 100 g fein gehackten Speck zugeben.

**Schritt 4** 100 g gehackte Zwiebel zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 7** 400 g Rosenkohl zugeben.

**Schritt 8** 100 ml Sahne zugeben.

**Schritt 9** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 11** Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

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

# APFELROTKOHL



4



10 min



45 min

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



## ZUTATEN

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

## TIPP

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



## ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 500 g in feine Streifen geschnittenen Rotkohl zugeben.

**Schritt 3** 160 g geschälte Äpfel ohne Kerngehäuse zugeben.

**Schritt 4** 4 Esslöffel Apfelessig zugeben.

**Schritt 5** 8 Esslöffel Rotwein zugeben.

**Schritt 6** Orangensaft und Orangenschale zugeben.

**Schritt 7** 1 Teelöffel Zucker zugeben.

**Schritt 8** 4 g Zimtpulver zugeben.

**Schritt 9** 1 Lorbeerblatt zugeben.

**Schritt 10** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 11** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 2700

C°: 110

Geschwindigkeit: 01 "

**Schritt 12** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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

# GEBRATENE ARTISCHOCKEN MIT WEIN- UND KNOBLAUCHSAUCE



4



15 min



13 min

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



## ZUTATEN

Artischocken 8  
Weißwein 150 ml  
Knoblauch 4 Zehe  
Natives Olivenöl extra 3 el  
Petersilie 1 el  
Salz  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG

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

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

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

**Schritt 4** 2 Esslöffel natives Olivenöl extra zugeben.

**Schritt 5** 4 Knoblauchzehen zugeben.

**Schritt 6** 150 ml Weißwein zugeben.

**Schritt 7** 8 geputzte und geschnittene Artischocken dazugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 10** 1 Esslöffel gehackte Petersilie zugeben.

**Schritt 11** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 12** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

# KÄSESOUFFLÉ



4



20 min



14 min

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



## ZUTATEN

Emmentaler 100 gr

Ei 6

Butter 60 gr

Mehl 60 gr

Milch 400 ml

Muskatnuss 1/2 tl

Salz

## ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 60 g Butter zugeben.

**Schritt 3** 60 g Mehl zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 5** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 120

C°: 120

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 6** 400 ml Milch zugeben.

**Schritt 7** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 8** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 180

C°: 100

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 9** 1/4 Teelöffel Muskatnusspulver zugeben

**Schritt 10** Salz zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 12** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 180

C°: 110

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 13** 100 g in Würfel geschnittenen Emmentaler zugeben.

**Schritt 14** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 15** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.

Zeit (sek): 180

Geschwindigkeit: 02"

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

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

**Schritt 18** 4 Eiweiße zugeben.

**Schritt 19** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 20** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 180

Geschwindigkeit: 04"

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

**Schritt 22** Rezept abgeschlossen. Sofort servieren.

# SPÄTZLE



4



15 min



36 min

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



## ZUTATEN

- Mehl 250 gr
- Rucola 50 gr
- Schinkenspeck 100 gr
- Butter 50 gr
- Käse 50 gr
- Wasser 130 ml
- Muskatnuss 1/4 tl
- Salz 1 tl

## ZUBEREITUNG

- Schritt 1** Die Schüssel mit dem „MultiBlade“-Messer bestücken.
- Schritt 2** 50 g Rucola zugeben.
- Schritt 3** 3 Esslöffel Wasser zugeben.
- Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 5** Die Taste Pulse 6 Sekunden lang gedrückt halten.
- Schritt 6** Das „MultiBlade“-Messer durch das Teigmesser ersetzen.
- Schritt 7** 250 g Mehl zugeben.
- Schritt 8** 100 ml Wasser zugeben.
- Schritt 9** 1/4 Teelöffel Muskatnusspulver zugeben.
- Schritt 10** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 11** „Zum Starten des Knetens“ drücken.  
Zeit (sek): 300  
Geschwindigkeit: 04"
- Schritt 12** Den Teig herausnehmen und 15 Minuten ruhen lassen.
- Schritt 13** 2000 ml Wasser zugeben.
- Schritt 14** 1 Teelöffel Salz zugeben.
- Schritt 15** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 16** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 1200  
C°: 120  
Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 17** Den Teig in Portionen teilen und durch eine Reibe mit großen Löchern direkt in das kochende Wasser schaben.
- Schritt 18** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 19** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 240  
Geschwindigkeit: 01"
- Schritt 20** Die Spätzle abgießen und in eine Schüssel geben.
- Schritt 21** Das Teigmesser durch den „StirAssist“-Rührer ersetzen.
- Schritt 22** 100 g in Würfel geschnittenen Schinkenspeck zugeben.
- Schritt 23** 50 g Butter zugeben.
- Schritt 24** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 25** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 420  
C°: 100  
Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 26** Die gekochten Spätzle zugeben.
- Schritt 27** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 28** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 20  
Geschwindigkeit: 01"
- Schritt 29** Rezept abgeschlossen. Mit geriebenem Käse bestreuen und servieren.

# KÄSESPÄTZLE



4



5 min



11 min

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



## ZUTATEN

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

## TIPP

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

## ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 500 g gekochte Spätzle zugeben.

**Schritt 3** 80 g geschälte und fein gehackte Schalotten zugeben.

**Schritt 4** 40 g Butter zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 6** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 600

C°: 120

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 7** 240 g Rahmkäse zugeben.

**Schritt 8** 120 g Bergkäse zugeben.

**Schritt 9** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 10** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 60

C°: 100

Geschwindigkeit: 02"

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

# FRÜHKARTOFFELN MIT ROSMARIN, PETERSILIE UND ZITRONE



4



3 min



20 min

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



## ZUTATEN

Kartoffel 300 gr

Petersilie 60 gr

Zitrone 1

Natives Olivenöl extra 50 ml

Rosmarin 1 Zweig

Salz

Pfeffer

## TIPP

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



## ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 60 g Petersilie zugeben.

**Schritt 3** 1 Rosmarinzweig zugeben.

**Schritt 4** Die Schale von 1 Zitrone zugeben.

**Schritt 5** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 6** 50 ml natives Olivenöl extra zugeben.

**Schritt 7** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

**Schritt 10** 300 g geschälte Frühkartoffeln zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 13** Rezept abgeschlossen.

# KARTOFFEL-WIRSING-PÜREE



4



5 min



25 min

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



## ZUTATEN

- Mehlige Kartoffeln 500 gr
- Vollmilch 100 ml
- Wasser 140 ml
- Butter 50 gr
- Wirsingkohl 400 gr
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

## ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 500 g geschälte und gehackte mehligere Kartoffeln zugeben.

**Schritt 3** 100 ml Vollmilch zugeben.

**Schritt 4** 140 ml Wasser zugeben.

**Schritt 5** 50 g Butter zugeben.

**Schritt 6** 400 g fein gehackten Wirsingkohl zugeben.

**Schritt 7** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 8** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

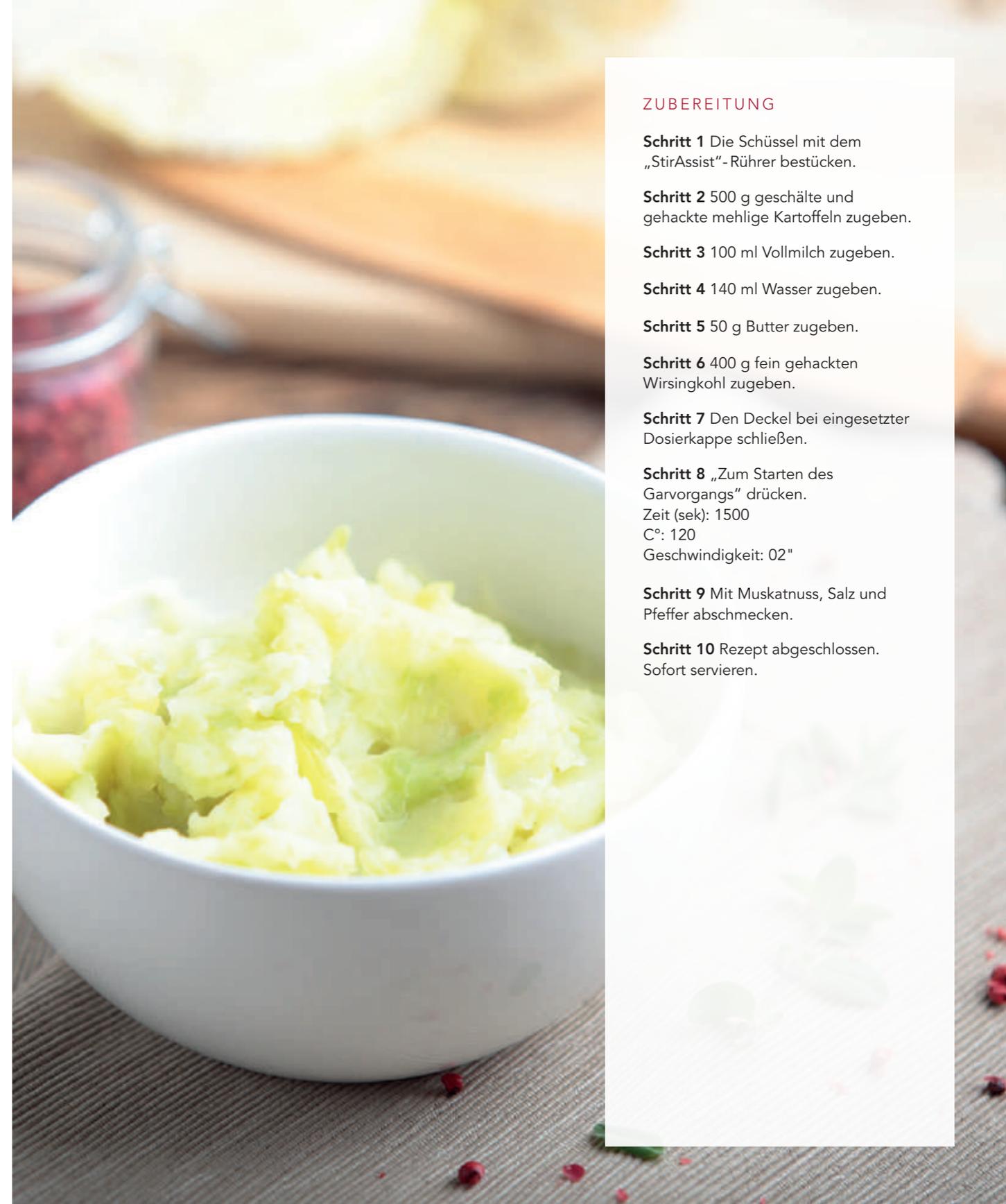
Zeit (sek): 1500

C°: 120

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 9** Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 10** Rezept abgeschlossen. Sofort servieren.



# SCHWENKKARTOFFELN MIT KRÄUTERN



4



5 min



23 min

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



## ZUTATEN

Kartoffel 350 gr  
Knoblauch 1 Zehe  
Olivenöl 30 ml  
Salbei 10 Blatt  
Wasser 250 ml  
Rosmarin 2 Zweig

## TIPP

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



## ZUBEREITUNG

**Schritt 1** 250 ml Wasser zugeben.

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

**Schritt 3** Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

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

**Schritt 5** Den Dampfgarkorb herausnehmen und das Kochwasser abgießen.

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

**Schritt 7** 350 g Kartoffeln zugeben.

**Schritt 8** 30 ml Olivenöl zugeben.

**Schritt 9** 1 geschälte und halbierte Knoblauchzehe - 2 Rosmarinzwige zugeben.

**Schritt 10** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 12** 10 Salbeiblätter zugeben.

**Schritt 13** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

# CANEDERLI



4



20 min



30 min

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



## ZUTATEN

Altbackenes Brot 400 gr  
 Ei 2  
 Mehl 100 gr  
 Schinkenspeck 150 gr  
 Milch 250 ml  
 Petersilie 1 Traube  
 Frühlingszwiebel 1  
 Rinderbrühe 150 ml  
 Salz  
 Pfeffer

## ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** 1 Frühlingszwiebel zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 5** Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

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

**Schritt 7** 150 g in kleine Würfel geschnittenen Schinkenspeck zugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 10** 100 g Mehl zugeben.

**Schritt 11** 1 Bund gehackte Petersilie zugeben.

**Schritt 12** Altbackenes, in Milch eingeweichtes Brot

**Schritt 13** 2 Eier zugeben.

**Schritt 14** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 15** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 17** Die Masse herausnehmen.

**Schritt 18** Zu walnussgroßen Bällchen formen.

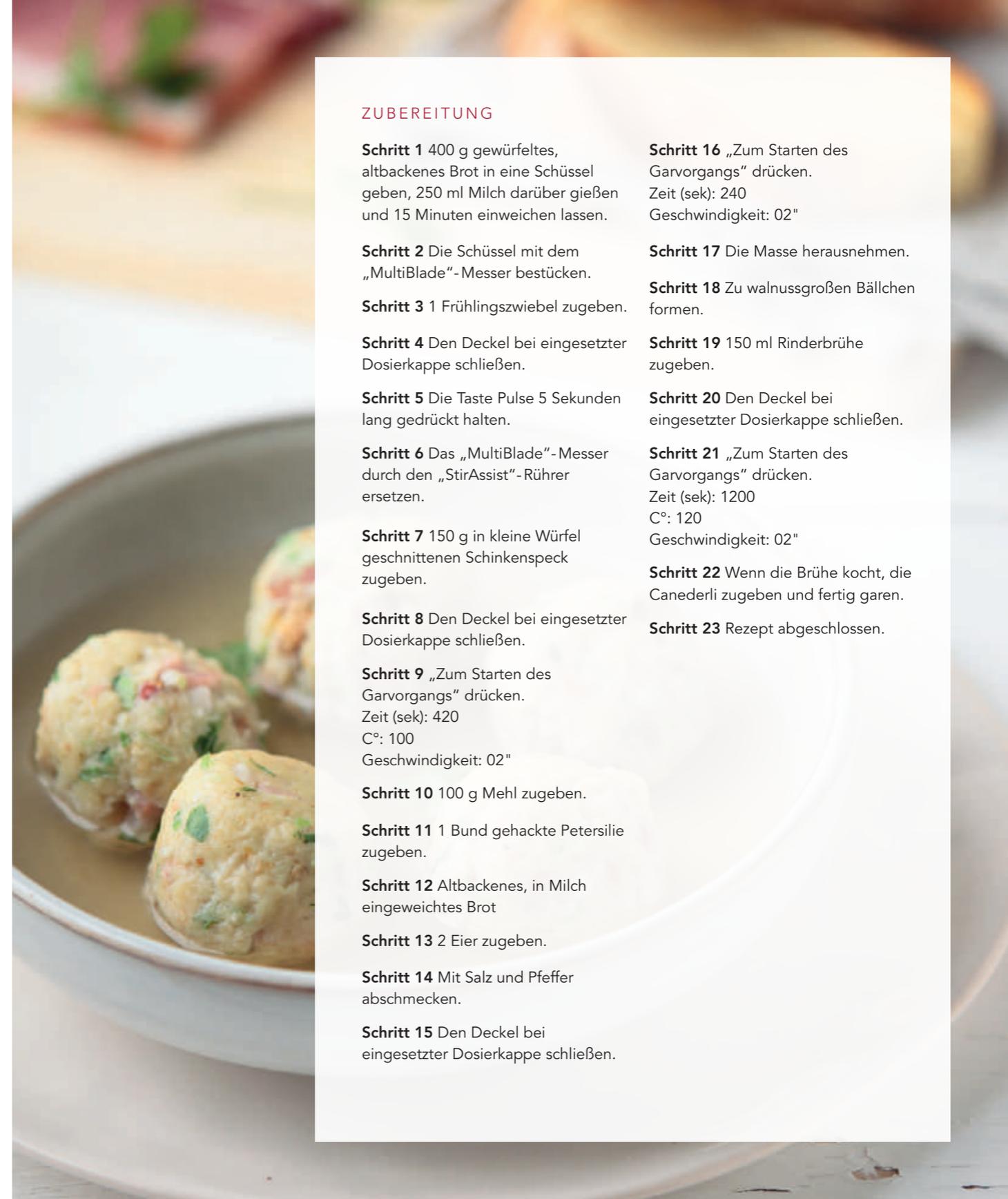
**Schritt 19** 150 ml Rinderbrühe zugeben.

**Schritt 20** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

**Schritt 23** Rezept abgeschlossen.



# GESCHMORTES SAUERKRAUT MIT KÜMMEL



4



5 min



35 min

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



## ZUTATEN

- Zwiebel 1
- Knoblauch 2 Zehe
- Butter 40 gr
- Geräucherter Bauchspeck 100 gr
- Kümmel 1 tl
- Pfeffer 1/2 tl
- Kräuter der Provence 2 tl
- Sauerkraut 600 gr
- Apfelsaft 100 ml

## TIPP

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

## ZUBEREITUNG

- Schritt 1** Die Schüssel mit dem „MultiBlade“-Messer bestücken.
- Schritt 2** 1 geschälte und geviertelte mittelgroße Zwiebel zugeben.
- Schritt 3** 2 Knoblauchzehen zugeben.
- Schritt 4** Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.
- Schritt 5** 2 Sekunden auf Pulse drücken, dann Vorgang wiederholen.
- Schritt 6** Den Deckel öffnen und die Wände mit dem Spatel säubern.
- Schritt 7** Das „MultiBlade“-Messer durch den „StirAssist“-Rührer ersetzen.
- Schritt 8** 40 g Butter zugeben.
- Schritt 9** 100 g geräucherten Bauchspeck zugeben.
- Schritt 10** 1 Teelöffel Samen vom Echten Kümmel zugeben.
- Schritt 11** 1/2 Teelöffel grob gemahlener Pfeffer zugeben.
- Schritt 12** 2 Teelöffel Kräuter der Provence zugeben.
- Schritt 13** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 14** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 300  
C°: 130  
Geschwindigkeit: 01"
- Schritt 15** 600 g abgetropftes und in Scheiben geschnittenes Sauerkraut zugeben.
- Schritt 16** 100 ml Apfelsaft hinzufügen.
- Schritt 17** Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.
- Schritt 18** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 1800  
C°: 100  
Geschwindigkeit: 01"
- Schritt 19** Nach dem Abschmecken eventuell mit Pfeffer würzen.
- Schritt 20** Zubereitung abgeschlossen.

# ZWIEBELN SÜSS-SAUER



4



10 min



25 min

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



## ZUTATEN

Frühlingszwiebel 500 gr  
Natives Olivenöl extra 3 el  
Weißweinessig 2 el  
Zucker 1 el  
Wasser 50 ml  
Salz

## TIPP

KALT ODER WARM ZU FLEISCH- ODER FISCHGERICHTEN SERVIEREN.



## ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

**Schritt 6** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 8** Rezept abgeschlossen.

# CREMIGER SPINAT



4



10 min



13 min

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



## ZUTATEN

Spinat 700 gr

Streichkäse 100 gr

Knoblauch 1 Zehe

Natives Olivenöl extra 2 el

Milch 2 el

Salz

## TIPP

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

## ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

**Schritt 6** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 8** Rezept abgeschlossen.

# BÉCHAMEL-KARTOFFELN



4



10 min



30 min

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



## ZUTATEN

Kartoffeln 1000 gr  
 Zwiebel 1  
 Mehl 40 gr  
 Butter 40 gr  
 Gemüsebrühe 500 ml  
 Vollmilch 200 ml  
 Muskatnuss 1/2 tl  
 Petersilie 1 el  
 Salz  
 Pfeffer

## TIPP

DAS REZEPT KANN MIT BRATWURST ODER SCHINKEN ANGEREICHERT WERDEN.

## ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** Den Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

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

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

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

**Schritt 7** 1 geschälte und in Stücke geschnittene Zwiebel zugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 9** „Pulse“ 10 Sekunden lang gedrückt halten.

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

**Schritt 11** 40 g Butter zugeben.

**Schritt 12** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

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

**Schritt 16** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 18** 500 ml Gemüsebrühe zugeben.

**Schritt 19** 200 ml Vollmilch zugeben.

**Schritt 20** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 22** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 23** Die gekochten Kartoffeln zugeben.

**Schritt 24** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

# LIPTAUER- KÄSEAUFSCHRIK



4



10 min



4 min

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



## ZUTATEN

Frischkäse 200 gr  
Brimsen 100 gr  
Butter 70 gr  
Eingelegte Gurke 1  
Zwiebel 1  
Paprikapulver 15 gr  
Schnittlauch 1 el  
Chili 1  
Salz  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- Schritt 1** Die Schüssel mit dem „MultiBlade“-Messer bestücken.
- Schritt 2** 200 g fettarmen Frischkäse zugeben.
- Schritt 3** 100 g Brimsen zugeben.
- Schritt 4** 70 g Butter zugeben.
- Schritt 5** 15 g Paprikapulver zugeben.
- Schritt 6** 1 eingelegte Gurke zugeben.
- Schritt 7** 1 geschälte und in Stücke geschnittene Zwiebel zugeben.
- Schritt 8** Schnittlauch zugeben.
- Schritt 9** Fein gehackte Chilischote zugeben.
- Schritt 10** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 12** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.  
Zeit (sek): 240  
Geschwindigkeit: 07"
- Schritt 13** Rezept abgeschlossen. Die Wände der Schüssel säubern.



# KARTOFFEL-PANCAKES



4



5 min



5 min

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



## ZUTATEN

Kartoffeln 800 gr

Zwiebel 160 gr

Ei 4

Muskatnuss 1 gr

Salz

Pfeffer

Honig

## TIPP

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



## ZUBEREITUNG

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

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

**Schritt 3** 160 g geschälte und grob gehackte Zwiebeln zugeben.

**Schritt 4** 4 Eigelbe zugeben.

**Schritt 5** 1 g Muskatnuss zugeben.

**Schritt 6** Das Salz zugeben.

**Schritt 7** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 8** 3 Mal 5 Sekunden lang Pulse drücken.

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

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

# DAMPFGEGARTE BROTGNOCCHI UND KÄSE



4



10 min



13 min

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



## ZUTATEN

Parmesankäse  
(Parmigiano Reggiano) 120 gr  
Paniermehl 150 gr  
Ei 4  
Zitronenschale 1  
Rinderbrühe 2  
Wasser

## ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 120 g Parmesan in große Würfel zugeben.

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 4** Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

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

**Schritt 6** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 7** Geriebenen Parmesan-Käse dazugeben.

**Schritt 8** 4 Eier zugeben.

**Schritt 9** 150 g Paniermehl zugeben.

**Schritt 10** 1 geriebene Zitronenschale zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

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

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

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

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

**Schritt 17** 2 Brühwürfel für Rinderbrühe zugeben.

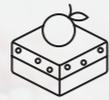
**Schritt 18** Den unteren Garkorb in die Schüssel einsetzen. Gnocchi hinzufügen.

**Schritt 19** Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren hermetisch verschließen.

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

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

**Schritt 22** Zubereitung abgeschlossen. Die Kochbrühe dazugeben und servieren.



## NACHSPEISEN

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

## NACHSPEISEN

# SCHOKOMUFFINS



4



5 min



30 min

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



### ZUTATEN

Butter 60 gr  
Ei 1  
Buttermilch 120 ml  
Zucker 120 gr  
Mehl 120 gr  
Ungesüßtes Kakaopulver 30 gr  
Backnatron 2 gr  
Backpulver 5 gr  
Dunkle Schokotropfen 100 gr  
Salz 1 Spitze

### TIPP

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

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Den Backofen auf 190°C vorheizen.

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

**Schritt 3** 60 g Butter zugeben.

**Schritt 4** Deckel schließen.

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

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

**Schritt 7** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 8** 1 großes Ei zugeben.

**Schritt 9** 120 ml Buttermilch zugeben.

**Schritt 10** 120 g Zucker zugeben.

**Schritt 11** Deckel schließen.

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

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

**Schritt 14** Die Mehlmischung zugeben.

**Schritt 15** Deckel schließen.

**Schritt 16** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.

Zeit (sek): 120  
Geschwindigkeit: 04"

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

**Schritt 18** Deckel schließen, Messbecher entfernen.

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

**Schritt 20** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.

Zeit (sek): 120  
Geschwindigkeit: 04"

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

## NACHSPEISEN

# PANCAKES MIT HEIDELBEEREN UND HONIG



4



10 min



10 min

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



### ZUTATEN

Ei 2  
Mehl 100 gr  
Heidelbeeren 100 gr  
Milch 100 ml  
Backpulver 10 gr  
Honig 40 gr  
Butter 30 gr  
Puderzucker 50 gr

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 30 g Butter zugeben.

**Schritt 3** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 300

C°: 50

Geschwindigkeit: 02"

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

**Schritt 5** 2 Eier zugeben.

**Schritt 6** 100 g Mehl zugeben.

**Schritt 7** 100 g Heidelbeeren zugeben.

**Schritt 8** 100 ml Milch zugeben.

**Schritt 9** 10 g Backpulver zugeben.

**Schritt 10** 40 g Honig zugeben.

**Schritt 11** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.

Zeit (sek): 300

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 12** Eine kleine beschichtete Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen.

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

**Schritt 14** Die Pancakes 1 Minute pro Seite braten.

**Schritt 15** Fortfahren, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist.

**Schritt 16** Rezept abgeschlossen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.



# APFELSTRUDEL



4



10 min



0 min

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



## ZUTATEN

Blätterteigrolle 250 gr  
 Butter 20 gr  
 Aprikosenmarmelade 60 gr  
 Digestive Kekse 30 gr  
 Apfel 450 gr  
 Zitrone 20 ml  
 Zucker 20 gr  
 Rosine 20 gr  
 Zimt 1 tl

## TIPP

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

## ZUBEREITUNG

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

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

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

**Schritt 4** Ofen auf 180°C vorheizen.

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

**Schritt 6** 450 g geschälte Äpfle ohne Kerngehäuse zugeben.

**Schritt 7** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

**Schritt 9** 20 ml Zitronensaft zugeben.

**Schritt 10** 20 g Zucker zugeben.

**Schritt 11** 20 g Rosinen zugeben.

**Schritt 12** 1 TL Zimt zugeben.

**Schritt 13** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 14** 10 Sekunden lang Pulse drücken.

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

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

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

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



## NACHSPEISEN

# GEDÄMPFTE BIRNEN



4



10 min



10 min

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



### ZUTATEN

Williams-Christ-Birnen 4

Streuzucker 4 el

Zimt 1 tl

Kardamom 1 tl

### ZUBEREITUNG

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

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

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

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

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

**Schritt 6** Den unteren Dampfgarkorb in die Schüssel stellen.

**Schritt 7** Den gewölbten Deckel für das Dampfgaren verschließen.

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

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



# VANILLEEIS MIT HEISSER SCHOKOSAUCE



4



490 min



11 min

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



## ZUTATEN

Ei 8  
 Zucker 110 gr  
 Milch 500 ml  
 Sahne 500 ml  
 Vanilleextrakt 2 tl  
 Dunkle Schokolade 100 gr  
 Crème double 125 ml

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

**Schritt 2** 8 Eigelbe zugeben.

**Schritt 3** 110 g Zucker zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

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

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

**Schritt 7** 500 ml Milch zugeben.

**Schritt 8** 500 ml Sahne zugeben.

**Schritt 9** 2 TL Vanilleextrakt zugeben.

**Schritt 10** Deckel schließen, Messbecher entfernen.

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

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

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

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

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

**Schritt 16** Die Mischung für 2 weitere Stunden einfrieren.

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

**Schritt 18** 100 g in Stücke gebrochene Schokolade zugeben.

**Schritt 19** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 20** 10 Sekunden lang Pulse drücken.

**Schritt 21** Das „Multiblade“-Messer durch den „StirAssist“-Rührer ersetzen.

**Schritt 22** 125 ml Crème double zugeben.

**Schritt 23** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 24** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 180  
 C°: 50  
 Geschwindigkeit: 01"

**Schritt 25** Rezept abgeschlossen. Das Eis in Schüsseln mit der Schokosauce servieren.



## NACHSPEISEN

# REISPUDDING MIT SAFRAN



4



2 min



35 min

Es heißt, dass Milch cremigeren Milchreis ergibt als Sahne. Dieses Rezept ist der Beweis. Safran, Vanille und Sternanis sorgen für das besondere Aroma.



### ZUTATEN

Vollmilch 1000 ml  
Vanilleschote 1  
Tütchen Safran 1  
Zucker 60 gr  
Sternanis 1  
Reis 200 gr

### TIPP

WENN SIE ES SÜSSER MÖGEN, GEBEN SIE NOCH 40 G ZUCKER HINZU.



### ZUBEREITUNG

- Schritt 1** Die Schüssel mit dem „StirAssist“-Rührer bestücken.
- Schritt 2** 1000 ml Vollmilch zugeben.
- Schritt 3** 1 längs aufgeschnittene Vanilleschote zugeben.
- Schritt 4** 1 Tütchen Safran zugeben.
- Schritt 5** 60 g Zucker zugeben.
- Schritt 6** 1 Sternanis zugeben.
- Schritt 7** Deckel schließen, Messbecher entfernen.
- Schritt 8** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 600  
C°: 120  
Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 9** Zutaten entfernen, Vanilleschote.
- Schritt 10** 200 g Reis zugeben.
- Schritt 11** Deckel schließen, Messbecher entfernen.
- Schritt 12** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 1500  
C°: 100  
Geschwindigkeit: 02"
- Schritt 13** Am Ende des Garvorgangs den Reispudding auf 4–6 Schüsselchen aufteilen und abkühlen lassen.
- Schritt 14** Rezept abgeschlossen. Nach Belieben mit Rohrzucker bestreuen und servieren.

## NACHSPEISEN

# KEKSE MIT SCHOKOTROPFEN



4



15 min



8 min

Diese leckeren Cookies enthalten sowohl Kakao als auch Schokosplitter, für einen noch schokoladigeren Geschmack. Vielleicht noch ein paar Nüsse? Versuchen Sie Varianten mit Walnüssen, Mandeln, Macadamia- oder Pekannüssen.



### ZUTATEN

Butter 250 gr

Zucker 110 gr

Gezuckerte Kondensmilch 110 gr

Einfaches Mehl 300 gr

Kakao 35 gr

Dunkle Schokotropfen 175 gr

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

**Schritt 2** Das „Multiblade“-Messer in die Schüssel einsetzen.

**Schritt 3** 250 g Butter zugeben.

**Schritt 4** 110 g Zucker zugeben.

**Schritt 5** 110 g Kondensmilch zugeben.

**Schritt 6** Deckel schließen.

**Schritt 7** „Zum Starten des Knetens“ drücken.

Zeit (sek): 120

Geschwindigkeit: 05"

**Schritt 8** Den Deckel öffnen und die Wände mit einem Spatel säubern.

**Schritt 9** 300 g Mehl zugeben.

**Schritt 10** 35 g Kakaopulver zugeben.

**Schritt 11** Deckel schließen.

**Schritt 12** „Zum Starten des Knetens“ drücken.

Zeit (sek): 20

Geschwindigkeit: 02"

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

**Schritt 14** 150 g Schokotropfen zugeben.

**Schritt 15** Die Masse in 4 gleich große Portionen teilen und jede dieser 4 Portionen wiederum in 5 Teile. Zu kleinen Kugeln formen, diese auf ein beschichtetes Backblech setzen und leicht platt drücken. Mit den restlichen Schokotropfen bedecken.

**Schritt 16** 12–15 Minuten backen.

**Schritt 17** Rezept abgeschlossen. Zunächst 5 Minuten auf dem Blech und anschließend auf einem Rost vollständig abkühlen lassen.

## NACHSPEISEN

# VANILLEPUDDING



4



3 min



12 min

Ein gehaltvoller und cremiger Genuss, und so einfach zubereitet. Geben Sie den Pudding in eine hübsche Dessertschale oder garnieren Sie ihn mit Früchten der Saison.



### ZUTATEN

Ei 6  
Vanillezucker 100 gr  
Vollmilch 450 ml  
Maisstärke 20 gr  
Sahne 170 ml  
Vanilleextrakt 2 tl

### TIPP

WENN SIE EINE VANILLESCHOTE BEVORZUGEN: ÖFFNEN SIE SIE DER LÄNGE NACH, ENTFERNEN SIE DIE SAMEN UND GEBEN SIE DIESE IN DIE SCHÜSSEL MIT DER MILCH. ZUM HERSTELLEN EINES HIMBEERPUDDINGS IN DEN LETZTEN 10 SEKUNDEN DER ZUBEREITUNG 125 G FRISCHE HIMBEEREN HINZUFÜGEN.

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

**Schritt 2** 6 Eigelbe zugeben.

**Schritt 3** 100 g Vanillezucker zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetztem Messbecher schließen.

**Schritt 5** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.  
Zeit (sek): 120  
Geschwindigkeit: 04"

**Schritt 6** 450 ml Milch und 20 g Maisstärke in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.

**Schritt 7** Die Mischung aus Milch und Maisstärke sowie 2 TL Vanilleextrakt zugeben.

**Schritt 8** 170 ml Sahne zugeben.

**Schritt 9** Deckel schließen, Messbecher entfernen.

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

**Schritt 11** Rezept abgeschlossen. Den Pudding in die Formen füllen und 4 Stunden kalt stellen.

## NACHSPEISEN

# MOUSSE AU CHOCOLAT



4



15 min



13 min

Diese köstliche Variante des klassischen Desserts ist unglaublich einfach zuzubereiten und kommt ohne Backen aus. Ihr Cook Processor vermischt zwei wunderbare Zutaten zu einer wundervollen Konsistenz. Lassen Sie es sich schmecken!



### ZUTATEN

Dunkle Schokolade 200 gr  
Schlagsahne 300 gr

### TIPP

EINE BIRNE IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN, EINIGE MINUTEN MIT ROHRZUCKER KARAMELLISIEREN UND DAZU SERVIEREN. DIE SAHNE VOR DEM SCHLAGEN 10 MINUTEN IN DEN GEFRIERSCHRANK STELLEN, DAMIT SIE LEICHTER STEIF WIRD.



### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 200 g dunkle Schokolade 70% zugeben.

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 4** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 600  
C°: 50  
Geschwindigkeit: Off"

**Schritt 5** Die geschmolzene Schokolade in eine kleine Schüssel umfüllen und die Kochschüssel abwaschen und zum Abkühlen kalt ausspülen.

**Schritt 6** Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

**Schritt 7** 300 g Schlagsahne zugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 9** „Zum Starten des Vermengens“ drücken.  
Zeit (sek): 90  
Geschwindigkeit: 06"

**Schritt 10** Die geschmolzene Schokolade zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 12** „Zum Starten des Vermengens“ drücken.  
Zeit (sek): 90  
Geschwindigkeit: 03"

**Schritt 13** Rezept abgeschlossen.

## NACHSPEISEN

# BAISERS



4



3 min



100 min

Leichte und wundervolle Baisers, meisterhaft geschlagen zum Erreichen der perfekten Konsistenz. Eine vielseitige Ergänzung für jede Art von Dessert: von einfachem frischem Obst bis hin zum kunstvollen Torten.



### ZUTATEN

Ei 4

Zucker 300 gr

Salz Spitze

### TIPP

SCHOKO-BAISERS ERHALTEN SIE, INDEM SIE NACH DER HÄLFTE DER ZUBEREITUNGSZEIT KAKAOPULVER DURCH DIE ÖFFNUNG IM DECKEL GEBEN. DIE BAIERS SCHMECKEN BESONDERS GUT, WENN SIE INNEN NOCH WEICH SIND. SIE KÖNNEN AUCH HERZHAFTE BAIERS HERSTELLEN, INDEM SIE BEISPIELSWEISE ETWAS CURRYPULVER HINZUFÜGEN. IN DIESEM FALL DIE ZUCKERMENGE HALBIEREN UND ETWAS CURRYPULVER ZUGEBEN.



### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

**Schritt 2** 4 Eiweiße zugeben.

**Schritt 3** 300 g Zucker zugeben.

**Schritt 4** Das Salz zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 6** „Zum Starten des Vermengens“ drücken.

Zeit (sek): 660

Geschwindigkeit: 05"

**Schritt 7** Den Deckel öffnen.

Das steif geschlagene Eiweiß mit einem Löffel in einen Spritzbeutel füllen. Mit dem Spritzbeutel Baisers auf eine Backmatte aus Silikon oder ein Blatt Backpapier spritzen.

**Schritt 8** Die Baisers im vorgeheizten Backofen bei 90°C trocknen.

Die Trockenzeit kann variieren, beträgt in der Regel aber ungefähr 1,5 Stunden. Die Baisers werden beim Abkühlen fest.

**Schritt 9** Rezept abgeschlossen.

## NACHSPEISEN

# SORBET VON ROTEN FRÜCHTEN



4



1 min



2 min

Frisch gemachtes Sorbet ist eine wundervolle Möglichkeit zum Genießen köstlicher, reifer Beeren. Puderzucker, TK-Früchte und Eiweiß sind die einzigen Zutaten bei diesem einfach zuzubereitenden Rezept.



### ZUTATEN

Puderzucker 70 gr

Gemischte rote Früchte 450 gr

Ei 1

### TIPP

ALS ALTERNATIVE ZU GEMISCHTEN TK-FRÜCHTEN KÖNNEN SIE FRISCHES OBST KLEIN SCHNEIDEN (MAX. 2 CM) UND EINFRIEREN. DAMIT SICH BEIM EINFRIEREN KEINE SCHWER TRENNBAREN KLUMPEN BILDEN, SICHERSTELLEN, DASS DIE STÜCKE NICHT ANEINANDER KLEBEN. DAS EIWEISS SORGT DAFÜR, DASS DAS SORBET WEICHER WIRD; SIE KÖNNEN STATTDESSEN ABER AUCH 50 ML WASSER VERWENDEN (MIT DER DOSIERKAPPE ABMESSEN). BEI DER VERWENDUNG VON SEHR SÜSSEM OBST, WIE ERDBEEREN, BENÖTIGEN SIE WENIGER ZUCKER.

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem „MultiBlade“-Messer bestücken

**Schritt 2** 70 g Puderzucker zugeben.

**Schritt 3** 450 g gefrorene gemischte rote Früchte zugeben.

**Schritt 4** 1 Eiweiß zugeben.

**Schritt 5** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 6** „Zum Starten des Vermengens“ drücken.

Zeit (sek): 60

Geschwindigkeit: 06"

**Schritt 7** „Zum Starten des Vermengens“ drücken.

Zeit (sek): 60

Geschwindigkeit: 10"

**Schritt 8** Rezept abgeschlossen.

## NACHSPEISEN

# APRIKOSEN-MARZIPAN-KUCHEN



4



20 min



53 min

Diese klassische Torte ist eine wundervolle und duftende Kombination aus reifem Obst und Mandeln. Orangen- und Zitronenschale sorgt für einen frischen Geschmack und Thymian sorgt für die perfekte Kräuternote.



### ZUTATEN

Mehl 260 gr  
Salz Spitze  
Backpulver 17 gr  
Rohrzucker 130 gr  
Mandeln 20 gr  
Orange 10 gr  
Zitrone 10 gr  
Butter 240 gr  
Ei 4  
Marzipan 120 gr  
Aprikose 450 gr  
Thymian 3 Zweig  
Puderzucker

### TIPP

STATT DER MARZIPANCREME KÖNNEN SIE AUCH EINE VANILLECREME AUS 200 ML SAHNE, 2 EIERN, 1 EIGELB, 50 G ZUCKER UND 1 PÄCKCHEN BOURBON-VANILLEEXTRAKT ZUBEREITEN. DAZU ALLE ZUTATEN IN DIE SCHÜSSEL GEBEN UND 15 SEKUNDEN VERMENGEN. ZU DIESEM REZEPT PASSEN AROMATISCHE ÄPFEL WIE DIE SORTE COX ORANGE. DER TEIG FÜR DEN KUCHENBODEN KANN IN GRÖßEREN MENGEN ZUBEREITET UND EINGEFROREN WERDEN.

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 2** 200 g Mehl zugeben.

**Schritt 3** 1 Prise Salz zugeben.

**Schritt 4** 5 g Backpulver zugeben.

**Schritt 5** 80 g Rohrzucker zugeben.

**Schritt 6** 20 g gehackte Mandeln zugeben.

**Schritt 7** 10 g geriebene Orangenschale zugeben.

**Schritt 8** 10 g geriebene Zitronenschale zugeben.

**Schritt 9** 120 g kalte Butter zugeben.

**Schritt 10** 1 Ei zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

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

**Schritt 13** Den Deckel öffnen.

Den Teig herausnehmen, zu einem Rechteck formen, in Frischhaltefolie wickeln und 3 Stunden kalt stellen.

**Schritt 14** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter fetten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig 0,5 cm stark ausrollen.

**Schritt 15** In die Kuchenform geben und den Rand leicht nach oben falten. Die Kuchenform kalt stellen.

**Schritt 16** Die Schüssel mit dem „MultiBlade“-Messer bestücken.

**Schritt 17** 50 g Rohrzucker zugeben.

**Schritt 18** 120 g kalte Butter zugeben.

**Schritt 19** 120 g Marzipan zugeben.

**Schritt 20** Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.

**Schritt 21** „Zum Starten des Vermengens“ drücken.  
Zeit (sek): 120  
Geschwindigkeit: 03"

**Schritt 22** 3 Eier bei laufender Maschine nach und nach durch die Öffnung im Deckel zugeben.

**Schritt 23** „Zum Starten des Vermengens“ drücken.  
Zeit (sek): 60  
Geschwindigkeit: 09"

**Schritt 24** Den Deckel öffnen und, falls nötig, die Wände mit dem Spatel säubern.

**Schritt 25** 60 g Mehl zugeben.

**Schritt 26** 12 g Backpulver zugeben.

**Schritt 27** Den Deckel ohne die Dosierkappe schließen.

**Schritt 28** „Zum Starten des Vermengens“ drücken.  
Zeit (sek): 120  
Geschwindigkeit: 05"

**Schritt 29** Die Marzipanmasse gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen. 450 g Aprikosenhälften mit der Schnittseite nach unten in das Marzipan drücken. 3 Thymianzweige auf den Kuchen legen. Im Backofen 45 Minuten backen.

**Schritt 30** Rezept abgeschlossen. In der Form auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## NACHSPEISEN

# GEWÜRZBROT MIT PREISELBEEREN



4



5 min



40 min

Säuerliche Cranberrys verleihen diesem Rezept eine wundervolle Farbe und einen aromatischen Geschmack. Mit wärmenden Gewürzen, Mandeln und Zitronenschale ist es ein köstliches und doch schlichtes Brot.



### ZUTATEN

Zitrone 10 gr  
Zimt 2 gr  
Gewürznelken 1 Spitze  
Vanilleschote 1  
Ingwer 1 Scheibe  
Ei 2  
Sonnenblumenöl 60 ml  
Rohrzucker 50 gr  
Mandeln 60 gr  
Mehl 60 gr  
Backpulver 20 gr  
Preiselbeeren 60 gr  
Butter 5 gr

### TIPP

DER GEWÜRZTEIG KANN AUCH MIT ETWAS RUM AROMATISIERT WERDEN. DAS FERTIGE BROT MIT PUDERZUCKER BESTÄUBEN ODER MIT DUNKLER SCHOKOLADE ÜBERZIEHEN. ZUM ERHALTEN EINER LEICHTEN UND WEICHEN KONSISTENZ IST ES WICHTIG, DASS DIE ZUTATEN SCHNELL ZUGEGBEN UND VERMISCHT WERDEN. DAS BROT LÄSST SICH GUT EINFRIEREN.

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** Den Ofen auf 190°C vorheizen und eine Kastenbrotform fetten.

**Schritt 3** 1 Vanilleschote längs durchschneiden und das Mark ausschaben. In einer weiteren Schüssel 60 g Mehl und 15 g Backpulver vermengen.

**Schritt 4** 50 g Rohrzucker zugeben.

**Schritt 5** 60 g gehackte Mandeln zugeben.

**Schritt 6** Die Mehl-Hefe-Mischung zugeben.

**Schritt 7** 5 g Backpulver zugeben.

**Schritt 8** 10 g geriebene Zitronenschale zugeben.

**Schritt 9** 2 g Zimtpulver zugeben.

**Schritt 10** 1 Prise gehackte Gewürznelken zugeben.

**Schritt 11** Das Mark der Vanilleschote zugeben.

**Schritt 12** 1 Scheibe frischen Ingwer zugeben.

**Schritt 13** 2 mittelgroße Eier zugeben.

**Schritt 14** 60 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl zugeben.

**Schritt 15** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 16** „Zum Starten des Vermengens“ drücken.

Zeit (sek): 30  
Geschwindigkeit: 05"

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

**Schritt 18** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 19** „Zum Starten des Vermengens“ drücken.

Zeit (sek): 30  
Geschwindigkeit: 05"

**Schritt 20** Den Deckel öffnen und die Hälfte der Masse in die Kastenbrotform geben. Gleichmäßig 60 g Preiselbeeren aus der Dose bestreuen. Mit der restlichen Masse bedecken.

**Schritt 21** Rezept abgeschlossen. 35–40 Minuten backen.

## NACHSPEISEN

# HEFEZOPF



4



15 min



75 min

Angereichert mit Butter, Käse und Milch ist dieses Brot besonders köstlich und aromatisch. Zitronenschale und Zucker sorgen zusammen mit einem wunderbaren Zitronenguss für noch mehr Geschmack.



### ZUTATEN

Milch 150 ml  
Butter 60 gr  
Hefe 42 gr  
Zucker 60 gr  
Käse 80 gr  
Ei 1  
Mehl 560 gr  
Salz 1 Spitze  
Zitrone 5 gr

### TIPP

FÜR DIE GLASUR 50 G PUDERZUCKER MIT 3–4 ESSELÖFFELN ZITRONENSAFT VERMISCHEN. DEN NOCH WARMEN HEFEZOPF DAMIT BESTREICHEN. MIT GEHACKTEN PISTAZIEN UND LAVENDELBLÜTEN BESTREUEN.

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 2** 150 ml Milch zugeben.

**Schritt 3** 60 g weiche Butter zugeben.

**Schritt 4** 42 g Hefe zugeben.

**Schritt 5** 10 g Zucker zugeben.

**Schritt 6** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 7** „Zum Starten des Knetens“ drücken.

Zeit (sek): 120

C°: 40

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 8** 80 g fettarmen Frischkäse zugeben.

**Schritt 9** 1 Ei zugeben.

**Schritt 10** 560 g Mehl zugeben.

**Schritt 11** 1 Prise Salz zugeben.

**Schritt 12** 5 g geriebene Zitronenschale zugeben.

**Schritt 13** 50 g Zucker zugeben.

**Schritt 14** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 15** „Zum Starten des Knetens“ drücken.

Zeit (sek): 120

C°: 40

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 16** Bei Ertönen des akustischen Signals erneut Starten drücken, um den Teig gehen zu lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig drei gleichgroße Teigrollen formen und diese miteinander verflechten. Den Zopf auf ein Backblech legen. Mit etwas Wasser bepinseln und weitere 10 Minuten gehen lassen.

**Schritt 17** Den Zopf auf ein Backblech legen. Mit etwas Wasser bepinseln und weitere 10 Minuten gehen lassen.

**Schritt 18** Rezept abgeschlossen. Im Backofen bei 180°C für 30–35 Minuten backen.

## NACHSPEISEN

# GEWÜRZ-APFELKOMPOTT



4



5 min



15 min

Äpfel und wärmende Gewürze sind eine klassische Kombination. Mit einem Hauch von Vanille, Zitronensaft und Rohrzucker wird dieses perfekt gegarte Obst eine wahre Leckerei.



### ZUTATEN

Braeburn-Äpfel 2  
Granny Smith-Äpfel 2  
Zitrone 10 ml  
Rohrzucker 20 gr  
Zimt 1 Stange  
Zimt 1 tl  
Vanilleextrakt 1/2 tl  
Kardamom 1 Spitze  
Muskatnuss 1 Spitze

### TIPP

DIE ÄPFEL SOLLTEN MÖGLICHST AM TAG DER ZUBEREITUNG SERVIERT WERDEN. DENNOCH HALTEN SIE SICH IN EINEM LUFTDICHT VERSCHLOSSENEN BEHÄLTER UND ABGEDECKT MIT ETWAS FRISCHHALTEFOLIE ZWEI TAGE IM KÜHLSCHRANK. EIN KÖSTLICHES WARMES FRÜHSTÜCK ENTSTEHT, WENN DIE ÄPFEL MIT MÜSLI ODER PORRIDGE GEMISCHT WERDEN. WENN SIE EINE MISCHUNG AUS ÄPFEL UND BIRNEN PROBIEREN MÖCHTEN, ERSETZEN SIE EINEN TEIL DER GRANNY SMITH-ÄPFEL DURCH CONFERENCE-BIRNEN.

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 2 geschälte, vom Strunk befreite und in Scheiben geschnittene Braeburn-Äpfel zugeben.

**Schritt 3** 2 geschälte, vom Strunk befreite und in Scheiben geschnittene Granny Smith-Äpfel zugeben.

**Schritt 4** 10 ml Zitronensaft zugeben.

**Schritt 5** 20 g Rohrzucker zugeben.

**Schritt 6** 1 Zimtstange zugeben.

**Schritt 7** Das Zimtpulver zugeben.

**Schritt 8** 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt zugeben.

**Schritt 9** Kardamompulver zugeben.

**Schritt 10** Die Muskatnuss zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 12** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 900  
C°: 95  
Geschwindigkeit: Intermittent"

**Schritt 13** Rezept abgeschlossen.



## SÜßE DONUTS



4



35 min



45 min

Sie werden schon das Ausbacken dieser köstlichen Leckereien lieben – der Cook Processor vermischt den Teig perfekt für Sie. Sie sind leicht und luftig, mit einem Hauch von Zitronenschale, die für ein faszinierendes Aroma sorgt.



## ZUTATEN

Weißmehl 335 gr  
 Kristallzucker 20 gr  
 Instantheife 5 gr  
 Vollmilch 200 ml  
 Butter 50 gr  
 Zitrone 1  
 Ei 1  
 Puderzucker 20 gr  
 Öl  
 Salz

## TIPP

DIE DONUTS SIND AM TAG DER ZUBEREITUNG ZU SERVIEREN. ES IST JEDOCH MÖGLICH, DEN TEIG AM VORTAG VORZUBEREITEN: IHN DANN VOR DEM GÄREN IN DEN KÜHLSCHRANK STELLEN UND DORT LANGSAM ÜBER NACHT GEHEN LASSEN. DONUTS MIT MATCHA-AROMA ERHALTEN SIE, WENN SIE DEN PUDERZUCKER MIT EINIGEN TEELÖFFELN MATCHA-PULVER AROMA-TISIEREN. SCHOKO-DONUTS HINGEGEN ENTSTEHEN, WENN SIE DEN PUDERZUCKER MIT DER GLEICHEN MENGE KAKAOPULVER VERMISCHEN.

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 2** 335 g Weißmehl für Brot zugeben.

**Schritt 3** 20 g Kristallzucker zugeben.

**Schritt 4** 5 g Instantheife zugeben.

**Schritt 5** 50 g Butter zugeben.

**Schritt 6** 200 ml Vollmilch zugeben.

**Schritt 7** Die Schale von 1 Zitrone zugeben.

**Schritt 8** 1 Ei zugeben.

**Schritt 9** Das Salz zugeben.

**Schritt 10** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 11** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 120

C°: 40

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 12** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 120

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 13** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 1800

C°: 40

Geschwindigkeit: Off"

**Schritt 14** Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 1,5 cm dick ausrollen. Mit einem scharfen Messer kleine Quadrate mit einer Seitenlänge von ca. 5 cm ausschneiden, diese auf mit Backpapier ausgekleidete Backbleche legen und mit Frischhaltefolie abdecken.

**Schritt 15** Die Backbleche ca. 30 Minuten beiseite stellen, bis die Donuts aufgegangen sind. Inzwischen eine Pfanne zu 5–7 cm mit Pflanzenöl füllen und dieses auf 170–180°C erhitzen.

**Schritt 16** Langsam 4-5 Donuts in das heiße Öl tauchen und ca. 3 Minuten frittieren, dabei gelegentlich wenden. Die fertigen Donuts mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Schritt 17** Die Donuts vor dem Servieren auf ein großes Tablett geben und unter Verwendung eines feinmaschigen Siebs großzügig mit 20 g Puderzucker bestreuen.

## NACHSPEISEN

# CLAFOUTIS MIT KIRSCHEN



4



10 min



40 min

FrISCHE rote Kirschen sind das traditionelle Obst, das diesen reichhaltigen, mit Sahne verfeinerten Teig durchzieht. Dieses frISCHE gebackene Dessert ist nicht nur hübsch anzusehen, sondern vor allem köstlich und hat ein wundervolles Aroma.



### ZUTATEN

Kirschen 600 gr

Mehl 90 gr

Ei 4

Milch 100 ml

Sahne mit mind. 35% Fett 150 ml

Zucker 90 gr

### TIPP

VOR DER ZUBEREITUNG DES CLAFOUTIS EMPFIEHLT ES SICH, DIE KIRSCHEN ZU KOSTEN. AUF DIESE WEISE LÄSST SICH DIE ZUCKERMENGE JE NACH DEM PERSÖNLICHEN GESCHMACK REGULIEREN (WENN DIE KIRSCHEN BEISPIEL-SWEISE BESONDERS HERB ODER SAUER SIND, MEHR ZUCKER VERWENDEN, ODER WENN SIE EINE STARKE SÜSSE HABEN, WENIGER ZUCKER). DER CLAFOUTIS KANN AUCH MIT ANDEREN OBSTSORTEN ZUBEREITET WERDEN. FÜR APRIKOSEN: JE NACH GRÖSSE HALBIEREN ODER VIERTELN UND DEN KERN ENTFERNEN.

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 4 Eier zugeben.

**Schritt 3** 90 g Zucker zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 5** Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

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

**Schritt 7** 100 ml Milch zugeben.

**Schritt 8** 150 ml Sahne mit mind. 35% Fett zugeben.

**Schritt 9** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 10** Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

**Schritt 11** Den Deckel öffnen und die Wände der Schüssel mit einem Spatel säubern.

**Schritt 12** 90 g Mehl zugeben.

**Schritt 13** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 14** Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

**Schritt 15** 600 g Kirschen gleichmäßig in einer gefetteten und gemehlten Backform verteilen und mit dem flüssigen Teig bedecken.

**Schritt 16** Rezept abgeschlossen. Im Backofen bei 180°C für 35–40 Minuten backen.

## NACHSPEISEN

# APFELKUCHEN MIT GEWÜRZEN



4



50 min



2 min

Die Gewürze sind eine köstliche Mischung aus Muskat, Kardamom und Zimt. Die Äpfel werden durch die Süße von Rosinen und Rosinen ergänzt. Ein wundervoller Kuchen!



### ZUTATEN

Dinkelmehl 300 gr  
Rohrzucker 100 gr  
Butter 175 gr  
Ei 1  
Gewürze 1 tl  
Muskatnuss 1 tl  
Kardamom 1 tl  
Salz 1 tl  
Goldgelbe Renette-Äpfel 1000 gr  
Rosinen 100 gr  
Weißer Zucker 100 gr  
Zimt 1 tl

### TIPP

OPTIONAL: 1 ESSELÖFFEL GERIEBENE ZITRONEN- ODER ORANGENSCHALE ZUM TEIG HINZUGEBEN.

### ZUBEREITUNG

- Schritt 1** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.
- Schritt 2** 300 g gesiebtetes Dinkelmehl zugeben.
- Schritt 3** 100 g Rohrzucker zugeben.
- Schritt 4** 175 g weiche Butter zugeben.
- Schritt 5** 1 Ei zugeben.
- Schritt 6** 1 Teelöffel Gewürzpulver zugeben.
- Schritt 7** 1 Teelöffel Muskatnusspulver zugeben.
- Schritt 8** 1 Teelöffel Kardamompulver zugeben.
- Schritt 9** 1 Teelöffel Salz zugeben.
- Schritt 10** Die Dosierkappe entfernen und den Deckel schließen.
- Schritt 11** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 120  
Geschwindigkeit: 03"
- Schritt 12** Teig zu einer runden Kugel formen.
- Schritt 13** In Frischhaltefolie einwickeln 30 Minuten stehenlassen.
- Schritt 14** Den Backofen auf 180°C vorheizen.
- Schritt 15** Ca. 2/3 des Teiges zu einer Dicke von 5 mm ausrollen.
- Schritt 16** Eine 24 cm große Springform mit Backpapier auslegen und zurück in den Kühlschrank legen.
- Schritt 17** 1 kg goldgelbe Renette-Äpfel in 12 Stücke schneiden.
- Schritt 18** 100 g Rosinen in Wasser getränkt, 100 g Kristallzucker und 1 Teelöffel Zimt vermengen.
- Schritt 19** Den Blätterteig mit Äpfeln füllen.
- Schritt 20** Den restlichen Teig ausrollen.
- Schritt 21** In Streifen schneiden und ein Gewebe in Art eines Mürbeteigkuchens über dem Kuchen bilden.
- Schritt 22** Die Oberfläche mit geschlagenem Ei bestreichen.
- Schritt 23** Den Kuchen für ca. 1 Stunde in den Ofen geben, bis er goldgelb und gleichmäßig gebacken ist.
- Schritt 24** Zubereitung abgeschlossen.

## NACHSPEISEN

# LEBKUCHENTEIG (FÜR CA. 50 PLÄTZCHEN)



4



35 min



3 min

Genießen Sie das Aroma und den Geschmack von frisch gebackenen Lebkuchenplätzchen. Eine köstliche Mischung aus wärmenden Gewürzen macht sie so besonders. Dieses Rezept zeichnet sich zudem durch die perfekte Balance aus Zucker und Butter aus.



### ZUTATEN

Selbsttreibendes Mehl 200 gr  
Demerara-Rohrzucker 100 gr  
Spekulatiuskeks-Gewürzmasse 2 el  
Zimt 1 tl  
Nelken 1/4 tl  
Butter 75 gr  
Milch 4 el  
Salz

### TIPP

SIE KÖNNEN DIE PLÄTZCHEN IN GESCHMOLZENE DUNKLE SCHOKOLADE TAUCHEN. AM ENDE DIE SCHOKOLADE AUF EINEM BLATT BACKPAPIER AUSHÄRTEN LASSEN. DEN TEIG AUF 5 MM DICKE AUSROLLEN. QUADRATISCHE ODER RHOMBENFÖRMIGE PLÄTZCHEN DARAUS STANZEN. MIT GEQUIRLTEM EI BESTREICHEN UND MIT MANDELBLÄTTCHEN BESTREUEN.

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 2** 200 g gesiebttes selbsttreibendes Mehl zugeben.

**Schritt 3** 100 g Demerara - Zucker zugeben.

**Schritt 4** 2 Esslöffel Spekulatiuskeks-Gewürzmasse hinzugeben.

**Schritt 5** 1 Teelöffel Zimtpulver zugeben.

**Schritt 6** 1/4 Teelöffel Gewürznelkenpulver zugeben.

**Schritt 7** 75 g weiche Butter zugeben.

**Schritt 8** 4 Esslöffel Milch zugeben.

**Schritt 9** Eine Messerspitze zugeben.

**Schritt 10** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 11** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 180  
Geschwindigkeit: 04"

**Schritt 12** Den Teig von Hand zu einer runden Form verarbeiten.

**Schritt 13** Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

**Schritt 14** Den Backofen auf 180°C vorheizen.

**Schritt 15** Mit den Händen Kugeln bilden

**Schritt 16** Die Kugeln auf ein Backblech mit einem Blatt Backpapier geben.

**Schritt 17** Legen Sie das Backblech in die mittlere Schiene des Ofens und backen für 15 Minuten, bis die Plätzchen goldfarben und knusprig sind.

**Schritt 18** Zubereitung abgeschlossen.

## NACHSPEISEN

# ZABAIONE



4



1 min



16 min

Ihr Cook Processor hilft Ihnen beim Erreichen der leichten, schaumigen Konsistenz, für die dieses Rezept so berühmt ist. Eine Kombination aus Marsala und trockenem Weißwein verleiht der Zabaglione ihren klassischen Geschmack. Dieses Rezept enthält köstliche Amaretti-Kekse.



### ZUTATEN

Ei 6  
Marsala 40 ml  
Weißwein, trocken 80 ml  
Zucker 4 el  
Amaretti 30 gr

### TIPP

AUS DEN RESTLICHEN EIWEISSEN KÖNNEN SIE BAISER HERSTELLEN. SIEHE REZEPT.



### ZUBEREITUNG

- Schritt 1** Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.
- Schritt 2** 6 Eigelbe zugeben.
- Schritt 3** 40 ml Marsala zugeben.
- Schritt 4** 80 ml trockenen Weißwein zugeben.
- Schritt 5** 4 Esslöffel Zucker zugeben.
- Schritt 6** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 7** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 480  
C°: 80  
Geschwindigkeit: 05"
- Schritt 8** 30 g Amaretti zugeben.
- Schritt 9** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.
- Schritt 10** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 480  
C°: 80  
Geschwindigkeit: 05"
- Schritt 11** Rezept abgeschlossen. Die Zabaione auf 4 Schälchen aufteilen und warm servieren.

## NACHSPEISEN

# COULIS AUS ROTEN FRÜCHTEN



4



2 min



20 min

Das Rezept beginnt mit Ihren liebsten TK-Beeren und kann daher ganz einfach das ganze Jahr über zubereitet werden. Ein wenig Zucker, ein Spritzer Orangenlikör und viel leuchtend grüne frische Minze lassen eine köstliche und vielseitige Coulis entstehen.



### ZUTATEN

Rote Früchte 500 gr

Zucker 50 gr

Cointreau 60 ml

Minze 30 Blatt

### TIPP

SCHMECKT KÖSTLICH AUF VANILLEEIS. AM ENDE DES GARVORGANGS 10 SEKUNDEN LANG PULSE DRÜCKEN, DAMIT DIE COULIS NOCH GLATTER WIRD. WENN NOCH STÜCKE BLEIBEN SOLLEN, DIE DAUER IM PULSE-MODUS VERRINGERN.

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 500 g tiefgefrorene rote Früchte zugeben.

**Schritt 3** 50 g Zucker zugeben.

**Schritt 4** 60 ml Cointreau zugeben.

**Schritt 5** 30 frische Minzblätter zugeben.

**Schritt 6** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 7** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 1200  
C°: 120  
Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 8** Rezept abgeschlossen. Heiß servieren.

## NACHSPEISEN

# TIRAMISU



4



70 min



10 min

Reichhaltige und cremige Mascarpone verbindet sich wunderbar mit Eiern und Zucker. Durch gekonntes Schlagen der Eiweiße und sanftes Garen entsteht eine verführerische Konsistenz.



### ZUTATEN

Ei 6

Zucker 75 gr

Mascarpone 300 gr

### TIPP

STATT MASCARPONE KANN AUCH GESIEBTER RICOTTA VERWENDET WERDEN.  
BEIM AUFBAU DES TIRAMISU EIN WENIG RUM ZUM KAFFEE GEBEN.

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

**Schritt 2** 3 Eiweiße zugeben.

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 4** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 300  
Geschwindigkeit: 04"

**Schritt 5** Die steifgeschlagenen Eiweiße beiseite stellen

**Schritt 6** Die Kochschüssel abwaschen.

**Schritt 7** Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

**Schritt 8** 3 Eigelbe zugeben.

**Schritt 9** 75 g Zucker zugeben.

**Schritt 10** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 11** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 300  
C°: 50  
Geschwindigkeit: Intermittent

**Schritt 12** Nun das Gemisch mit den Eiweißen und 300 g Mascarpone in die Schüssel geben und behutsam von unten nach oben vermengen.

**Schritt 13** Zubereitung abgeschlossen. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



# SCHOKOTRÜFFEL



4



5 min



7 min

Eine leckere Kombination aus Milch- und dunkler Schokolade verleiht diesem einfach zuzubereitenden Trüffelrezept einen wundervollen Geschmack. Das sanfte Garen mit reichhaltiger Sahne verleiht diesen süßen Leckereien eine wunderbar weiche Konsistenz.



## ZUTATEN

Dunkle Schokolade 180 gr

Milkschokolade 160 gr

Sahne 160 gr

Kakaopulver 100 gr

## TIPP

STATT KAKAOPULVER KÖNNEN SIE AUCH GEHACKTE HASELNÜSSE, PISTAZIEN ODER MANDELN VERWENDEN. WENN DIE MASSE AN DEN HÄNDEN KLEBEN BLEIBT, TAUCHEN SIE SIE IN WASSER.

## ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 160 g Sahne zugeben.

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 4** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 180

C°: 100

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 5** 180 g klein gehackte dunkle Schokolade zugeben.

**Schritt 6** 160 g klein gehackte Milkschokolade zugeben.

**Schritt 7** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 8** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 240

C°: 100

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 9** Bei Ertönen des akustischen Signals die Masse in eine andere Schüssel geben und langsam im Kühlschrank abkühlen lassen.

**Schritt 10** Aus der Masse Kugeln formen und diese in 100 g Kakaopulver wälzen. Die Trüffel solange im Kakao rollen, bis sie vollständig bedeckt sind.

**Schritt 11** Rezept abgeschlossen.



# SCHOKOTORTE OHNE BACKEN



4



10 min



10 min

Lassen Sie heute die Küche kalt und servieren Sie dieses köstliche Dessert, das keinen Backofen braucht. Knusprige Haselnüsse und Kekse, in Streuseln in der butterhaltigen Schokoladenmasse verteilt. Sorgen Sie bei Ihrer nächsten Mahlzeit für einen großartigen Ausklang.



## ZUTATEN

Haselnüsse 175 gr

Kekse 120 gr

Dunkle Schokolade 120 gr

Butter 110 gr

## ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 175 g geröstete Haselnüsse zugeben.

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 4** Die Taste Pulse 4 Sekunden lang gedrückt halten.

**Schritt 5** 120 g Kekse zugeben.

**Schritt 6** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 7** Die Taste Pulse 6 Sekunden lang gedrückt halten.

**Schritt 8** Die Masse beiseite stellen.

**Schritt 9** Das „MultiBlade“-Messer durch das Teigmesser ersetzen.

**Schritt 10** 110 g Butter zugeben.

**Schritt 11** 120 g dunkle Schokolade zugeben.

**Schritt 12** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 13** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 300

C°: 50

Geschwindigkeit: 03"

**Schritt 14** Die Keks-Haselnuss-Mischung zugeben.

**Schritt 15** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 16** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 300

C°: 50

Geschwindigkeit: 03"

**Schritt 17** Die Masse in eine runde Silikonform mit einem Durchmesser von 20 cm geben.

**Schritt 18** Glatt streichen und für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

**Schritt 19** Rezept abgeschlossen. Dieses Rezept eignet sich für viele Variationen: So können zum Beispiel die Kekse durch Müsli oder Trockenobst ersetzt werden.



# CHEESECAKE OHNE BACKEN



4



12 min



12 min

Cheesecake – dieser Klassiker unter den cremigen Desserts – ist noch besser, wenn er nicht gebacken werden muss. Von dem einfachen knusprigen Keks- und Butterboden bis zur Füllung mit gerade einmal vier Zutaten... dieses Rezept werden Sie lieben.



## ZUTATEN

Kekse 200 gr

Butter 70 gr

Frischkäse light 400 gr

Puderzucker 100 gr

Sahne 400 ml

Gelatineblatt 16 gr

Feiner Kristallzucker 50 gr

Wasser 4 el

## TIPP

IN TORTENSTÜCKE GESCHNITTEN MIT WALDRUCHTGELEE ODER MIT ZUCKER UND ZITRONENSAFT ANGEMACHTEN ERDBEEREN SERVIEREN.

## ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 200 g Kekse zugeben.

**Schritt 3** 50 g Kristallzucker zugeben

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 5** Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

**Schritt 6** Die Kekse in eine Schüssel geben.

**Schritt 7** 70 g Butter zugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 9** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 120  
C°: 50  
Geschwindigkeit: 01"

**Schritt 10** Die zerbröselten Kekse zugeben.

**Schritt 11** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.  
Zeit (sek): 60  
Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 12** Die erhaltene Masse in eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 24 cm füllen und leicht mit einer Gabel eindrücken, damit eine gleichmäßige Schicht entsteht. Kalt stellen.

**Schritt 13** Die Schüssel abwaschen und mit dem Schneebesen bestücken.

**Schritt 14** 400 ml Sahne zugeben.

**Schritt 15** 100 g Puderzucker zugeben.

**Schritt 16** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 17** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.  
Zeit (sek): 180  
Geschwindigkeit: 04"

**Schritt 18** Die geschlagene Sahne in einen anderen Behälter geben und kalt stellen.

**Schritt 19** 400 g Frischkäse zugeben.

**Schritt 20** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 21** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.  
Zeit (sek): 180  
Geschwindigkeit: 04"

**Schritt 22** Die geschlagene Sahne zugeben.

**Schritt 23** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 24** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.  
Zeit (sek): 120  
Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 25** In der Zwischenzeit 16 Gelatineblätter in einem Topf mit 4 Esslöffeln Wasser auflösen und abkühlen lassen.

**Schritt 26** Die Gelatineblätter zugeben.

**Schritt 27** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 28** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.  
Zeit (sek): 60  
Geschwindigkeit: 03"

**Schritt 29** Die Creme in die Kuchenform geben, glatt streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

**Schritt 30** Rezept abgeschlossen.



## NACHSPEISEN

# APFEL-ZIMT-KOMPOTT



4



5 min



35 min

Warmer Zimt als Ergänzung zu perfekt geschmorten Äpfeln. Ein Schuss Zitronensaft sorgt für eine kräftigere Farbe und intensiveren Geschmack. Nicht mit Zucker angereichert. Genießen Sie dieses einfache und vielseitige Gericht.



### ZUTATEN

Äpfel 4

Zitrone 40 ml

Zimt 1/4 tl

### TIPP

MIT VANILLEPUDDING ODER GRIECHISCHEM JOGHURT SERVIEREN.



### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** Die 4 geputzten und geviertelten Äpfel zugeben.

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 4** Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

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

**Schritt 6** 1/4 Teelöffel Zimtpulver zugeben.

**Schritt 7** 40 ml Zitronensaft zugeben.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 9** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
Zeit (sek): 2100  
C°: 80  
Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 10** Rezept abgeschlossen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

## ERDBEERMARMELADE



4



10 min



25 min

Nehmen Sie für Ihr Brot, Teegebäck oder Kuchen eine süße, kräftige rote Erdbeerkonfitüre als Aufstrich – hausgemacht mit einer Textur, die Sie so lieben. Mit diesem Rezept können Sie Ihre eigene köstliche Konfitüre schnell und einfach selbst kreieren.



## ZUTATEN

Erdbeeren 1000 gr

Zitronensaft 50 ml

Gelierzucker 1000 gr

## ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 500 g gewaschene Erdbeeren ohne Stiele zugeben.

**Schritt 3** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 4** Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

**Schritt 5** 1000 g Gelierzucker zugeben.

**Schritt 6** 50 ml Zitronensaft zugeben.

**Schritt 7** Die Taste Pulse 5 Sekunden lang gedrückt halten.

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

**Schritt 9** 500 g gewaschene Erdbeeren ohne Stiele zugeben.

**Schritt 10** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 11** Die Taste Pulse 3 Sekunden lang gedrückt halten.

**Schritt 12** Alles in eine Schüssel geben, ziehen lassen und im Kühlschrank mindestens 8 Stunden lang aufbewahren.

**Schritt 13** Die Kochschüssel mit dem „StirAssist“-Rührer bestücken.

**Schritt 14** Die Obstmischung hineingeben.

**Schritt 15** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 16** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 1500

C°: 95

Geschwindigkeit: 03"

**Schritt 17** Die noch heiße Marmelade in sterilisierte und luftdicht verschlossene Einweckgläser füllen und mit dem Deckel nach unten abkühlen lassen.

**Schritt 18** Zubereitung abgeschlossen. Für eine Marmelade mit größeren Stückchen die Püree menge verringern. Soll sie dagegen vollständig zu einem feinen Mus püriert sein, dann alle Erdbeeren am Anfang hineingeben und pürieren.

# BEERENGELATINE MIT VANILLESAUCE



4



20 min



19 min

Zaubern Sie mit Ihren Lieblingsbeeren zusammen mit Kirschsafft gemixt ein kräftiges und duftendes Gelee hervor. Eine köstliche Vanillesauce sorgt bei diesem fantastischen und schmackhaften Dessert für den letzten Schliff.



## ZUTATEN

Beerenmischung 750 gr  
 Kirschsafft 250 ml  
 Gelatinepulver 20 gr  
 Milch 500 ml  
 Ei 1  
 Vanille 2 gr  
 Maisstärke 60 gr  
 Zucker 125 gr  
 Sahne 200 gr  
 Minze 1 Zweig

## ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 400 g Beerenmischung hinzufügen.

**Schritt 3** 20 g Gelatinepulver einfüllen.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 5** Zum Pürieren Pulse drücken.

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

**Schritt 7** 250 ml Kirschsafft hinzufügen.

**Schritt 8** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 9** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 300  
 C°: 110  
 Geschwindigkeit: 03"

**Schritt 10** 350 g Beerenmischung hinzufügen.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 12** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 180  
 C°: 110  
 Geschwindigkeit: 03"

**Schritt 13** In die Servierschalen füllen und abkühlen lassen.

**Schritt 14** Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.

**Schritt 15** 1 Eigelb zugeben.

**Schritt 16** 125 g Zucker zugeben.

**Schritt 17** 60 g Maisstärke zugeben.

**Schritt 18** 2 g Vanille zugeben.

**Schritt 19** „Zum Starten des Umrührens“ drücken.  
 Zeit (sek): 180  
 Geschwindigkeit: 07"

**Schritt 20** 500 ml Milch langsam durch die Öffnung der Dosierkappe einfüllen.

**Schritt 21** Den Schneebesen durch den „StirAssist“-Rührer ersetzen.

**Schritt 22** Den Deckel ohne die Dosierkappe schließen.

**Schritt 23** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.  
 Zeit (sek): 480  
 C°: 85  
 Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 24** Abkühlen lassen und dann mit der nunmehr kalten Gelatine anrichten.

**Schritt 25** Zubereitung abgeschlossen. Mit einer Haube Schlagsahne und einem Minzweig servieren.

# LEMON CURD



4



5 min



20 min

Intensiver, kräftiger Geschmack macht Zitronencreme zu einem Klassiker unter den Füllungen und Toppings köstlicher Backwaren. Mit einfachen Zutaten, fachmännisch zuhause zubereitet, kann dieses Gericht nicht frischer sein.



## ZUTATEN

Zitrone 3  
Zucker 200 gr  
Butter 160 gr  
Ei 4  
Zitrone 200 ml

## ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 200 g Zucker zugeben.

**Schritt 3** Die Schale von 3 Zitronen ohne die weiße Haut zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 5** Die Taste Pulse 10 Sekunden lang gedrückt halten.

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

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

**Schritt 8** 200 ml Zitronensaft zugeben.

**Schritt 9** 160 g Butter zugeben.

**Schritt 10** 4 Eier zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 12** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 1200

C°: 85

Geschwindigkeit: 03"

**Schritt 13** Rezept abgeschlossen. Am Ende des Garvorgangs in kleine Schalen oder in sterilisierte Einmachgläser für die Aufbewahrung im Kühlschrank füllen.



# WIENER BROT



4



15 min



34 min

Weiches, helles Brot mit köstlichem Geschmack – leicht süß und buttrig. Genießen Sie die wunderschöne goldene Farbe und das verführerische Aroma, das Ihnen beim Aufschneiden dieses ofenfrischen Brots entgegenströmt.



## ZUTATEN

Mehl 250 gr  
Trockenhefe 6 gr  
Milch 90 ml  
Butter 60 gr  
Zucker 60 gr  
Ei 2  
Salz 2 gr

## TIPP

EINEN MEDITERRANEN GESCHMACK ERHÄLT DAS BROT, WENN SIE ES MIT ORANGENBLÜTENWASSER AROMATISIEREN. GEBEN SIE DAZU EINFACH EINEN ESSLÖFFEL ORANGENBLÜTENWASSER ZUSAMMEN MIT DER MILCH ZU. DAMIT DAS WIENER BROT WEICH BLEIBT, WICKELN SIE ES IN FRISCHHALTEFOLIE EIN. SO HÄLT ES SICH MEHRERE TAGE.

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Die Schüssel mit dem Teigmesser bestücken.

**Schritt 2** 90 ml Milch zugeben.

**Schritt 3** 6 g Trockenhefe zugeben.

**Schritt 4** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 5** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 120

C°: 40

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 6** 250 g Mehl zugeben.

**Schritt 7** 60 g weiche Butter zugeben.

**Schritt 8** 60 g Zucker zugeben.

**Schritt 9** 1 Ei zugeben.

**Schritt 10** 2 g Salz zugeben.

**Schritt 11** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 12** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 120

Geschwindigkeit: 02"

**Schritt 13** „Zum Starten des Garvorgangs“ drücken.

Zeit (sek): 1800

C°: 40

Geschwindigkeit: Off"

**Schritt 14** Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen, in 4 gleichgroße Teile teilen und zu Kugeln rollen.

**Schritt 15** Auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech legen und mit 1 Eigelb bepinseln, das Sie zuvor mit etwas Wasser verdünnt haben.

**Schritt 16** Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 25–35 Minuten backen.

**Schritt 17** Rezept abgeschlossen.



## NACHSPEISEN

# ERDBEEREIS



4



25 min



0 min

Dieses Dessert besticht mit einem intensiven Erdbeergeschmack und faszinierenden Rosa. Hier wird ein leicht würziger Joghurt mit niedrigem Fettgehalt verwendet. Der Cook Processor hilft Ihnen, eine wundervolle, cremige Konsistenz zu zaubern.



### ZUTATEN

Erdbeeren 200 gr  
Joghurt 250 gr  
Puderzucker 50 gr

### ZUBEREITUNG

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

**Schritt 2** 200 g geputzte, in kleine Stücke geschnittene und tiefgefrorene Erdbeeren zugeben.

**Schritt 3** Pulse drücken, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist.

**Schritt 4** 250 g Magerjoghurt zugeben.

**Schritt 5** 50 g Puderzucker zugeben.

**Schritt 6** Den Deckel bei eingesetzter Dosierkappe schließen.

**Schritt 7** „Zum Starten des Vermengens“ drücken.  
Zeit (sek): 30  
Geschwindigkeit: 07"

**Schritt 8** Rezept abgeschlossen.  
Sofort in Dessertschüsseln servieren oder im Tiefkühlschrank aufbewahren.



## Rezepte in alphabetischer Reihenfolge

### Basisrezepte

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

### Suppen, Pasta & Getreide

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

### Hauptgänge

- Hauptfisch**
- 172 Dampfgegarnte gefüllte Kalmare
  - 170 Gedämpfte Lachsforelle
  - 174 Gedämpfter Lachs mit Apfelsauce und Kartoffeln
  - 166 Geschmorter Fisch mit Aioli (provenzalische Knoblauchmayonnaise)
  - 168 Kabeljau-Brandade
  - 164 Miesmuscheln in Wermutsauce

- Hauptfleisch**
- 116 Choucroute
  - 128 Fleischkroketten
  - 136 Gedämpfte Schweinerippchen mit Meerrettichsauce
  - 138 Grünkohl mit Pinkel
  - 134 Hirschragout mit Heidelbeersauce
  - 124 Kartoffelpüree mit Bauchspeck
  - 120 Kartoffelsalat mit panierten Kalbsstreifen
  - 132 Kohlroulade mit Fleisch und Schinken
  - 126 Palmkohl mit geräucherter Bratwurst

## Rezepte in alphabetischer Reihenfolge

- 114 Ragout mit Dunkelbier
- 118 Rinderragout mit Wein und Pilzen
- 122 Schweinefilet mit Linsen nach deutscher Art
- 130 Schweinefleisch-Eintopf mit Salbei, Knoblauch und Zitrone

### Hauptgeflügel

- 160 Berliner Currywurst
- 152 Bohnen-Eintopf
- 106 Ente à l'orange
- 112 Entenkeulen mit Pflaumen
- 144 Erbseneintopf
- 158 Geräucherte Schweinerippchen mit Kohl und Perlzwiebeln
- 162 Geschmortes Wildschweinragout in Rotweinsauce
- 110 Hähnchenbrust mit Schinken-Käse-Füllung
- 104 Hähnchen nach Jägerart
- 148 Jägerschinken
- 150 Kartoffeleintopf
- 142 Königsberger Klopse (Fleischklößchen mit Kapern)
- 146 Labskaus
- 154 Möhreneintopf mit Rindfleisch
- 156 Rinderrouladen
- 140 Sauerbraten
- 108 Zitronen-Salbei-Hähnchen

- 186 Apfelrotkohl
- 210 Béchamel - Kartoffeln
- 182 Brokkoli - Blumenkohl - Püree mit Thymian
- 202 Canederli
- 184 Cremiger Rosenkohl mit Bacon
- 208 Cremiger Spinat
- 216 Dampfgegarnte Brotgnocchi und Käse
- 196 Frühkartoffeln mit Rosmarin, Petersilie und Zitrone
- 188 Gerratene Artischocken mit Wein - und Knoblauchsauce
- 204 Geschmortes Sauerkraut mit Kümmel
- 178 Glasierte Gurken mit Honig und Senf
- 214 Kartoffel - Pancakes
- 180 Kartoffelpüree

## Beilagen und Vorspeisen

## Nachspeisen

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



© Eingetragene Marke/™ Marke von KitchenAid USA  
© 2020 Alle Rechte vorbehaltenAlle Rechte vorbehalten.

Nichts aus dieser Ausgabe darf ohne vorherige Zustimmung des Herausgebers in irgendeiner Form oder auf irgendeine Weise – elektronisch, mechanisch oder mit Fotokopien und Aufnahmen oder anderweitig – vervielfältigt, in einer automatisierten Datendatei gespeichert oder veröffentlicht werden. Dieses Buch ist nur bei Erwerb eines KitchenAid Cook Processor und nicht separat im Handel erhältlich.

**KitchenAid**

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu) © KitchenAid 2020  
KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3/5,  
B-1853 Strombeek-Bever