



VORWORT

n diesem Kochbuch sind 110 beliebte Rezepte für den Alltag oder den besonderen Anlass zusammen getragen worden. Speziell zur Anwendung des Multikochers von LOEWE sind die Rezepte simpel und übersichtlich beschrieben. Kein langes Blättern. Kein herum kleckern. Alles auf einen Blick und leicht verständlich.

Das Kochen mit einem Multikocher hat viele Vorteile. Dies ist auch der Grund, weswegen dieses Gerät aufgrund des hohen Nutzwertes immer beliebter wird. Kombinieren Sie Ihre bisherigen Küchen-Geräte und sparen Sie so eine Menge Platz. Der Multikocher von LOEWE ist sehr platzsparend und verbraucht zudem deutlich weniger Strom als die meisten Küchengeräte in Ihrer Küche. Die Kernfunktion dieses Gerätes ist das Zeit- und Temperatur-Management. Programmieren Sie das Gerät ganz einfach vor der Arbeitund geben Sie die nötigen Zutaten in den Topf. Wenn Sie nun nach Hause kommen, ist Ihr Essen fertig!

Alle in diesem Kochbuch verwendeten Texte, Bilder und graphischen Gestaltungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen ohne Einwilligung des Urhebers nicht verwendet werden.



INHALTSVERZEICHNIS

B REI	
HAFERBREI MILCHREIS GRIESBREI MAISBREI VEGANER SOJA-MILCHREIS	10 11 11 11 12
KINDERSPEISEN APFEL-/FRUCHTMUS GEMÜSEPÜREE	12 13
SALATE	
PIKANTER GARNELENSALAT BLATTSALATE MIT HÄHNCHENFILET UND PINIENKERN-TOMATEN-	14
MARINADE REISSALAT WARME CHAMPIGNONS AUF	15 16
FELDSALAT	17
WARMER ZUCCHINISALAT COUSCOUS-SALAT	17 18
VORSPEISEN	
SPINAT-CRÊPES MIT LACHS ERDBEER-SPARGEL-RAGOUT PANIERTE AUBERGINE MIT AVOCADO	19 20
UND TOMATE DÄNISCHE LEBERPASTETE AUF	20
SMORRE-BROD DATTELN IM SPECKMANTEL AUF	21
CURRYHÄHNCHEN	21
ANTIPASTI AUF GERÖSTETEM BROT GEMÜSE UND GARNELEN IM	22
TEMPURA-BACKTEIG	23
RÖSTI MIT LACHS	24





SUPPEN

	IOMATENSUPPE	25
	PÜRIERTE SÜSSKARTOFFEL-INGWER	٥.
	SUPPE	25
	FLEISCHKLÖSSCHENSUPPE	26
	ROTE BEETE-PASTINAKEN-SUPPE MIT	
	WALNÜSSEN UND KROSSEM SPECK	27
	ERBSENSUPPE	27
	HACKFLEISCH-KÄSE-SUPPE MIT	
	LAUCH	28
	NUDELSUPPE MIT HÄHNCHENFILET	28
	KARTOFFEL-RINDFLEISCH-SUPPE	29
	ZWIEBELSUPPE	30
	SPARGELCREMESUPPE MIT	
	SCHWARZBROT-CROÛTONS	30
1	AUPTGERICHTE	
	STEAK MEDIUM	31
	BULGUR-HÄHNCHEN-PFANNE	32
	KÄSEFONDUE	32
	GEFÜLLTE PAPRIKA	33
	SPARGEL-RISOTTO MIT KRÄUTER-	
	PESTO	34
	VEGETARISCHES KARTOFFELRAGOUT	34
	PILAW MIT HACKFLEISCH	35
	JUNGE KARTOFFELN MIT PILZEN	
	UND KIRSCH-TOMATEN	35
	LAUCH-KÄSE-RAVIOLI IN ORANGEN-	
	SAHNE-SOSSE	36
	EISBEIN	37
	SCHMORKOHL	38
	KASSLERNACKENBRATEN	39
	WIENER TAFELSPITZ	39
	MIESMUSCHELN IN PIKANTEM	
	GEMÜSESUD	40
	NUDELAUFLAUF VEGETARISCH	41

INHALTSVERZEICHNIS

FRUCHTJOGHURT

В	ΕI	LA	G	E	N
					ı v

)	EILAGEN	
	POMMES FRITES GEKOCHTE KARTOFFELN GEKOCHTER REIS GEKOCHTE NUDELN	42 43 43 43
	BACKKARTOFFELN TOMATENREIS GNOCCHIS MIT PINIENKERNE UND	44 44
	KRÄUTER GEDÄMPFTER FISCH GEDÄMPFTES GEMÜSE GERMKNÖDEL/HEFEKLÖSSE/	45 46 47
	BÖHMISCHE KNÖDEL	47
)	IZZA	
	PIZZA SALAMI PIZZA CALZONE	48 48
)	ESSERT	
	SÜSSE, FRITTIERTE TEIGBÄLLCHEN BANANE IM BACKTEIG BERLINER PFANNKUCHEN CRÈME BRÛLÉE CRÈPES MIT NUTELLA PANNA COTTA MIT JOHANNISBEEREN SCHOKOLADENFONDUE	49 50 51 52 53 53 54
	ERMENTIEREN	
	JOGHURT MASCARPONE FRUCHTJOGHURT	54 55 55





KONFITÜREN ENGLISCHE MARMELADE FRUCHT-KONFITÜRE PFLAUMEN-KONFITÜRE KIRSCH-KONFITÜRE	56 57 57 57
KUCHEN SCHOKO-MINZ-KUCHEN KIRSCH-SCHMAND-KUCHEN KÄSEKUCHEN APFELNUSSKUCHEN KAROTTENKUCHEN TORTEN-BISQUIT	58 58 59 59 60 60
GETRÄNKE GINGER ALE GLÜHWEIN ORANGEN-PUNSCH GLÜHBIER EIER-PUNSCH	61 62 63 64 64
BROT VOLLKORNBROT MISCHBROT FRÜCHTEBROT WEISSBROT MIT WEIZENKEIMLINGEN OLIVENBROT KRÄUTERWEISSBROT	65 65 66 66 67 67

INHALTSVERZEICHNIS

R USSLAND	
BORSCHTSCH PELMENI	68 69
P OLEN BIGOS	70
PIROGGEN	70
F RANKREICH	
COQ AU VIN GEGRILLTE MERGUEZ MIT HARISSA	71 71
GEGRILLIE WERGUEZ WIT HARISSA	/ 1
TÜRKEI	
MENEMEN CACIK SÜZME YOGURT	72 72
CACIN SUZIVIE YUGURT	12
E NGLAND	
FISH AND CHIPS	73
IRISH STEW	73
CHINA	
MAPO DOUFU	74
CHÁOMIÀN - GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE	74





|--|

OSSO BUCO	75
VITELLO TONNATO	75

SÜD-AMERIKA

CHILI CON CARNE	76
CEVICHE DE CAMARON	77

S CHWEDEN

KÖTBULLAR	78
KANELBULLAR	79

S PANIEN

PAELLA	80
TORTILLA	81

GENERELLER HINWEIS

Wenn Sie mit einem automatischen Programm nicht das gewünschte Ergebnis erzielen, probieren Sie bitte das vielseitige Programm 'MULTIKOCHER', das über eine große Auswahl an Kochzeiten und Temperaturen verfügt. Dieses Programm bietet Ihnen unendliche Möglichkeiten für kulinarische Experimente.



HAFERBREI

Z UTATEN

- 1. Haferflocken 300 g
- **2.** Butter 50 g
- 3. Milch 1,5 Liter
- 4. Salz
- 5. Zucker

Zubereitung

lle Zutaten in den Topf geben und gut verrühren. Menü –Taste drücken, Brei wählen und mit der Kochzeit –Taste 30 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Nach Ablauf der Zeit den Brei gut durchrühren.



6. Zucker

8. Vanille

7. Zimt





MILCHREIS

Z UTATEN

- 1. Milchreis 180 g
- 2. Rosinen nach Bedarf
- 3. Butter 50 g
- 4. Milch 1 Liter
- 5. Salz

Zubereitung

lle Zutaten in den Topf geben und gut verrühren. Menü –Taste drücken, Milchreis wählen und mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Nach Ablauf der Zeit den Brei gut durchrühren.

GRIESBREI

Z UTATEN

- **1.** Grieß 100 g
- **2.** Butter 50 g
- 3. Milch 1 Liter
- 4. Salz
- 5. Zucker

Zubereitung

lle Zutaten in den Topf geben und gut verrühren. Menü –Taste drücken, Brei wählen und mit der Kochzeit –Taste 30 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Nach Ablauf der Zeit den Brei gut durchrühren.

MAISBREI

Z UTATEN

- 1. Maisgrieß 180 g
- 2. Butter 50 g
- 3. Milch 1 Liter
- 4. Salz
- 5. Zucker
- **6.** Vanille

Zubereitung

lle Zutaten in den Topf geben und gut verrühren. Menü –Taste drücken, Brei wählen und mit der Kochzeit –Taste 30 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Nach Ablauf der Zeit den Brei gut durchrühren.



VEGANER SOJA-MILCHREIS

Z UTATEN

- 1. Milchreis 180 g
- 2. Orangenabrieb zweier Orangen
- 3. Pflanzenöl 20 ml
- 4. Soja-Milch 1 Liter
- 5. Salz
- **6.** Zucker
- **7.** Zimt
- **8.** Vanille

Zubereitung

Bis auf den Orangenabrieb alle Zutaten in den Topf geben und gut verrühren. Menü –Taste drücken, Milchreis wählen und mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Nach Ablauf der Zeit den Orangenabrieb dazu geben den Milchreis gut durchrühren.

APFEL/FRUCHTMUS

Z UTATEN

- 1. Geschälte Äpfel 1 Kg
- 2. Wasser 200 ml

Zubereitung

ie Apfelspalten klein schneiden und in den Topf geben. Menü – Taste drücken, Baby wählen und mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Anschließend die gekochten Äpfel zu einem Brei pürieren.





GEMÜSEPÜREE

Z UTATEN

- 1. Karotten 200 g
- 2. Blumenkohl 200 g
- Kartoffeln 200 g
- Sellerieknolle 100 g
- Tomaten 100 g
- **6.** Gemüsebrühe 500 ml

Zubereitung

lle Zutaten klein schneiden und in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Baby wählen und mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Anschließend das gekochte Gemüse zu einem Brei pürieren.





PIKANTER GARNELENSALAT

Z UTATEN

- 1. Garnelen 200 g
- **2.** Tomaten 100 g
- **3.** Gurken 100 g
- **4.** Salat 200 g
- **5.** Knoblauch 5g
- 6. Sweet-Chili-Soße 100 ml
- 7. Pflanzen-Öl 40 ml
- 8. Salz
- 9. Gewürze

Zubereitung

emüse und Salat klein schneiden. Den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Die Garnelen putzen und von Schale und Schwanz befreien. Öl und Garnelen in den Topf geben und im Menü das Programm Schmoren wählen. Die Taste Kochzeit drücken und die Zeit auf 15 Minuten stellen. Gerät verschließen und die Taste Start drücken. 4 Minuten vor Beendigung Sweet-Chili-Soße und den Knoblauch dazu geben, verrühren und bis zum Ende das Gerät wieder verschließen. Danach alles salzen und würzen, das Gemüse dazu geben und verrühren. Zum Schluss das Gargut mit dem Frischen Salat kombiniert anrichten.



BLATTSALAT MIT HÄHNCHENFILET UND PINIENKERN-TOMATEN-MARINADE

Z UTATEN

- 1. Hähnchenfilet 300 g
- 2. Blattsalate 2 Köpfe
- 3. Getrocknete Tomaten 100 g
- 4. Kirschtomaten 250 g
- 5. Pinienkerne 100 g
- 6. Olivenöl 50 ml
- **7.** Balsamessig 30 ml
- 8. Salz
- **9.** Pfeffer
- **10.** Zucker
- **11.** Thymian

Zubereitung

Pinienkerne in den Topf füllen, Menü –Taste drücken, Braten auswählen und mit der Taste Kochzeit 30 Minuten einstellen. Start drücken. Gut und andauernd rühren. Nach 6-7 Minuten die Pinienkerne umfüllen und an deren Stelle das kleingeschnittene Hähnchenfilet und das Olivenöl in den Topf geben. Ab und zu rühren. Nach Ende der Zeit kleingeschnittene Tomaten, Gewürze und Balsamessig hinzugeben. Menü –Taste drücken, Multikocher wählen und mittels Kochzeit –Taste 15 Minuten, sowie mittels Temperatur –Taste 80 Grad, einstellen. Alles gut verrühren und den Deckel schließen. Nach Ablauf der Zeit, das Gargut mit dem gewaschenen Blattsalat anrichten.



REISSALAT

Z UTATEN

- **1.** Basmati 300 g
- Roter Reis 100 g
- **3.** Wasser 800 ml
- **4.** Tomaten 200 g
- Basilikum 1 Bd.
- **6.** Frühlingszwiebeln

Zubereitung

eis mit gesalzenem Wasser in den Topf füllen. Menü –Taste drücken und Reis wählen. Start drücken. Verrühren und Deckel schließen. Während dessen Tomaten, Basilikum und Frühlingszwiebeln klein schneiden. Nach Ablauf der Zeit alle Zutaten locker miteinander verrühren.



WARME CHAMPIGNONS AUF FELDSALAT

Z UTATEN

- 1. Champignons 250 g
- 2. Feldsalat 100 g
- 3. Schalotten 50 g
- 4. Knoblauch 5 g
- 5. Olivenöl 20 ml
- **6.** Balsamessig 5 ml
- **7.** Frischer Thymian
- 8. Salz
- **9.** Honig 2 g
- **10.** Parmesan

Zubereitung

ie Champignons halbiert mit gewürfelten Schalotten, gehackten Knoblauch und Olivenöl in den Topf geben. Verrühren und die Taste Menü drücken. Im Menü das Programm Schmoren wählen. Die Taste Kochzeit drücken und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. Start drücken. 4 Minuten vor Ende des Programms Thymian, Salz, Honig und Balsamessig hinzugeben, verrühren. Auf dem Feldsalat die fertigen Champignons anrichten und grob Parmesan drüber reiben





WARMER ZUCCHINISALAT

Z UTATEN

- **1.** Zucchini 300 g
- 2. Tomaten 200 g
- 3. Walnüsse 100 g
- **4.** Rucola 50 g
- 5. Olivenöl 50 ml
- 6. Balsamessig 20 ml
- 7. Salz
- 8. Pfeffer
- 9. Zucker
- **10.** Rosmarin

Zubereitung

ange Scheiben der Zucchini mit Olivenöl in den Topf füllen. Menü –Taste drücken und Multikocher wählen. Die Taste Kochzeit drücken und 15 Minuten einstellen. Die Temperatur –Taste drücken und 80 Grad einstellen. Verrühren und Start drücken. Nach Ablauf der Zeit Tomaten, Walnüsse, Gewürze und Balsamessig dazu geben und verrühren. Zusammen mit dem Rucola anrichten.



COUSCOUS-SALAT

Z UTATEN

- 1. Couscous 400 g
- 2. Gemüsebrühe 500 ml
- 3. Tomatenmark 3 EL
- **4.** Salatgurke 1 STk.
- 5. Paprika 2 Stk.
- **6.** Frühlingszwiebeln 1 Bd.
- 7. Olivenöl 50 ml
- 8. Salz
- 9. Pfeffer
- 10. Paprikapulver
- **11.** Cumin
- **12.** Zitronensaft

Zubereitung

ouscous zusammen mit Gemüsebrühe, Olivenöl, Tomaten-mark, Salz und Gewürzen in den Topf geben. Menü –Taste drücken und Kochen wählen. Kochzeit –Taste drücken, 15 Minuten einstellen und Verrühren. Start drücken und den Deckel schließen. Danach das Gerät öffnen und das kleingeschnittene Gemüse unterrühren. Alles zusammen weitere 30 Minuten ziehen lassen. Den Zitronensaft unterrühren.

SPINAT-CRÊPES MIT LACHS

Z UTATEN

- 1. Spinat 50 g
- 2. Mehl 250 g
- **3.** Eier 3 Stk.
- **4.** Milch 150 ml
- **5.** Sahne 50 ml
- 6. Pflanzenöl 40 ml
- **7.** Lachs 250 g

- 8. Frischkäse 250 g
- 9. Dill
- **10.** Salz
- 11. Pfeffer

Zubereitung

ür den Teig Spinat, Mehl, Eier, Milch, Sahne, Öl, Salz und Pfeffer miteinander vermengen und pürieren. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 30 Minuten einstellen. Start drücken. Eine kleine Kelle des flüssigen Teiges ohne Öl in den Topf geben und nach kurzer Zeit wenden. Die Crêpes auf diese Weise nach und nach braten. Für die Krem den Frischkäse mit kleingeschnittenen Dill, Salz und Pfeffer vermengen. Den fertigen Crêpe mit der Krem bestreichen und mit Lachs belegen. Das Ganze zusammen rollen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden.

ERDBEER-SPARGEL-RAGOUT

Z UTATEN

- 1. Weißen Spargel 200 g
- 2. Grünen Spargel 200 g
- 3. Erdbeeren 200 g
- 4. Gemüsebrühe 100 ml
- 5. Olivenöl 40 ml
- 6. Balsamessig 10 ml
- **7.** Salz
- 8. Zucker
- Pfeffer
- **10.** Zitronensaft 10 ml

Zubereitung

eputzten Spargel in Rauten schneiden und zusammen mit dem Olivenöl in den Topf geben. Menü – Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Verrühren. Nach 10 Minuten die Gemüsebrühe und den Balsamessig dazugeben und würzen. Nach Ablauf der restlichen Zeit das Gargut etwas abkühlen lassen und Erdbeeren in scheiben und Zitronensaft dazugeben. Vorsichtig verrühren.





PANIERTE AUBERGINE MIT AVOCADO UND TOMATE

Z UTATEN

- 1. Aubergine 1 Stk.
- 2. Tomaten 2 Stk.
- 3. Avocado 1-2 Stk.
- **4.** Paniermehl
- 5. Eier
- 6. Mehl
- **7.** Salz
- **8.** Grober Pfeffer
- 9. Pflanzenöl 40 ml

Zubereitung

ubergine in Scheiben schneiden und mit Mehl, Ei und Paniermehl panieren. Öl in den Topf füllen, Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 20 Minuten einstellen. Start drücken und die panierten Auberginenscheiben goldbraun anbraten. Zum Anrichten die mit Tomaten- und Avocado-Scheiben belegen. Alles mit groben Pfeffer und Salz bestreuen.



DÄNISCHE LEBERPASTETE AUF SMØRREBRØD

Z UTATEN

- 1. Leber, Schwein 300 g
- 2. Speck, weiß 200 g
- 3. Zwiebel 50 g
- **4.** Sahne 100 ml
- 5. Milch 100 ml
- **6.** Mehl 40 g
- 7. Ei 1 Stk.
- 8. Salz
- 9. Pfeffer
- 10. Nelkenpulver
- **11.** Majoran
- **12.** Dänisches Smørrebrød

Zubereitung

eber, Speck und Zwiebeln klein schneiden. Zusammen mit Sahne, Milch, Mehl, Ei und den Gewürzen glatt Pürieren. Masse in den Topf füllen und den Deckel schließen. Die Taste Menü drücken und das Programm Schmoren auswählen. Die Taste Kochzeit drücken und 30 Minuten einstellen. Start-Taste drücken. Den Deckel schließen. Das Programm durchlaufen lassen und die fertige Pastete stürzen. Danach die Pastete auf dem Smørrebrød oder ersatzweise Vollkornbrot anrichten.

DATTELN IM SPECKMANTEL AUF CURRYHUHN

Z UTATEN

- 1. Hähnchen 250 g
- **2.** Datteln 250 g
- **3.** Speck 250 g
- 4. Pflanzenöl 50 ml
- 5. Rote Zwiebeln 100 g
- **6.** Petersilie
- 7. Salz
- 8. Pfeffer
- 9. Curry
- 10. Zucker
- 11. Holzspieße

Zubereitung

atteln in Streifenspeck wickeln.
Hähnchenfiletscheiben mit Curry, Salz,
Zucker und Pfeffer würzen. Öl in den Topf
füllen. Menü –Taste drücken, Braten wählen und
mit der Taste Kochzeit 30 Minuten einstellen.
Start drücken. Zuerst die Datteln im Speckmantel anbraten. Nach 15 Minuten diese entnehmen
und das Hähnchen in der restlichen Zeit braten
lassen. Fertiges Hähnchen mit den Datteln im
Speckmantel, den Zwiebel und der Petersilie
spießen.





ANTIPASTI AUF GERÖSTETEM BROT

Z UTATEN

- 1. Aubergine 1 Stk.
- 2. Zucchini 1 Stk.
- **3.** Baguette 1 Stk.
- 4. Olivenöl 60 ml
- 5. Frische Kräuter
- **6.** Salz

- **7.** Pfeffer
- 8. Zitronensaft
- 9. Knoblauch 5 g

Zubereitung

emüse und Baguette in Scheiben schneiden. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 30 Minuten einstellen. Start drücken. Die Brotscheiben kräftig anrösten und danach mit Knoblauch einreiben. Nach dem Brot das Gemüse kräftig anrösten. Jeweils ohne Öl. Das geröstete Gemüse mit Olivenöl, Salz, Kräuter, Gewürzen, Pfeffer und Zitronensaft vermengen. Die Brote damit belegen.

GEMÜSE UND GARNELEN IM TEMPURA BACKTEIG

Z UTATEN

- 1. Garnelen 300 g
- **2.** Paprika 100 g
- 3. Karotten 100 g
- **4.** Sellerie 100 g
- 5. Pflanzenöl 20 ml
- **6.** Mehl 100 g
- **7.** Backpulver 1 EL
- 8. Pernod 20 ml
- 9. Mineralwasser 100 ml

- **10.** Kurkuma 3 g
- **11.** Salz
- **12.** Pfeffer
- **13.** Curry
- **14.** Frittierfett

Zubereitung

emüse in Streifen schneiden. Das Mehl mit Backpulver, Kurkuma und Curry vermischen. Mineralwasser, Pernod, Pfeffer und Salz zugeben und alles zu einem klebrigen Tempurateig verrühren. Frittierfett in den trockenen Topf geben und im Menü –Punkt Multikocher wählen. Über die Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen und über die Temperatur –Taste 165 Grad einstellen. Start drücken. Gemüse und Garnelen nach und nach erst mit dem Teig benetzen und dann im heißen Fett frittieren.

BITTE BEACHTEN SIE:

!! der Deckel Ihres MULTITALENTS muss während des Frittierens offen bleiben
 !! die Funktion 'ZEITVORWAHL' darf beim Frittieren nicht benutzt werden
 !! nach Ende des Frittiervorgangs muss die Warmhalte-Funktion deaktiviert werden





RÖSTI MIT LACHS

Z UTATEN

- 1. Kartoffeln 300 g
- 2. Schmand
- **3.** Kräuter
- 4. Lachs gebeizt
- **5.** Frischer Rosmarin
- 6. Salz
- **7.** Pfeffer
- **8.** Zitronensaft
- 9. Pflanzenöl 10 ml

Zubereitung

artoffeln schälen und grob reiben. Menü – Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 30 Minuten einstellen. Start drücken. Pflanzenöl und geriebene Kartoffeln in den Topf geben. Andrücken, salzen und pfeffern. Nach 15 Minuten wenden. In der Zwischenzeit Schmand mit Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren. Auf den fertigen Rösti Schmand und Lachs anrichten. Mit Zitronensaft beträufeln.



TOMATENSUPPE

Z UTATEN

- **1.** Tomaten 500 g
- 2. Zwiebeln 80 g
- **3.** Tomatenmark 50 g
- Ingwerwurzel 10 g
- **5.** Chili 5 g
- Wasser 500 ml
- 7. Olivenöl 50 ml
- 8. Salz
- 9. Oregano
- **10.** Zucker

Zubereitung

is auf die Tomaten das Gemüse schälen und in grobe Würfel schneiden. Alle Zutaten in den Topf geben. Das Gerät schließen. Menü -Taste drücken und Suppen wählen. Die Taste Kochzeit drücken und 1 Stunde einstellen. Die Taste Start drücken. Nach der Kochzeit die Suppe glatt pürieren.

PÜRIERTE SÜSSKARTOFFEL-INGWER-SUPPE

Z UTATEN

- 1. Süßkartoffeln 300 g
- **2.** Ingwer 30 g
- 3. Kartoffeln 100 g
- 4. Zwiebeln 50 g
- **5.** Sellerieknolle 50 g
- 6. Pflanzenöl 40 ml
- **7.** Wasser 1,5 L
- **8.** Balsamessig 10 ml
- 9. Salz
- **10.** Pfeffer
- 11. Muskat
- **12.** Petersilie

Zubereitung

emüse klein schneiden und zusammen mit 🖚 dem Öl in den Topf füllen. Die Menü -Taste drücken und Braten wählen. Die Taste Kochzeit drücken und 15 Minuten einstellen. Start drücken. Das Ganze gut verrühren. Danach das Wasser auffüllen und salzen. Den Deckel schließen. Die Menü -Taste drücken, Suppen wählen, die Taste Kochzeit drücken und 50 Minuten einstellen. Start drücken. 10 Minuten vor Schluss die Suppe würzen und mit Balsamessig verfeinern. Nach Ende die Suppe gut pürieren.





FLEISCHKLÖSSCHENSUPPE

8. Knoblauch 10 g

9. Wasser 1.5 L

11. Gewürze

12. Kräuter

10. Salz

Z UTATEN

- 1. Hackfleisch 250 g
- 2. Kartoffeln 250 g
- 3. Sellerie 80 g
- 4. Zwiebeln 100 g
- **5.** Karotten 100 g
- 6. Tomatenmark 50 g
- 7. Pflanzenöl 40 ml

NSUPPE Zubereitung

ackfleisch nach belieben würzen und mit einem Teelöffel kleine Nocken abstechen. Das Gemüse in Würfel schneiden. Öl in den Topf geben und das Gemüse ohne den Knoblauch hinzugeben. Die Menü –Taste drücken und Braten wählen. Die Taste Kochzeit drücken und 25 Minuten einstellen. Start drücken. Das Ganze gut verrühren. 5 Minuten vor Ende das Tomatenmark hinzugeben, verrühren. Danach das Wasser auffüllen, die Klößchen hinzugeben, die Menü –Taste drücken und Multikocher wählen. Die Taste Kochzeit drücken und 1 Stunde einstellen. Die Taste Temperatur wählen und 95°C einstellen. Start drücken. Den Deckel schließen. Ab und zu vorsichtig umrühren. 10 Minuten vor Ende Knoblauch und Kräuter dazu geben.



ERBSENSUPPE

Z UTATEN

- 1. Erbsen 300 g
- 2. Kartoffeln 600 g
- **3.** Zwiebeln 150 g
- **4.** Karotten 150 g
- 5. Wiener Würstchen 200 g
- **6.** Geräucherter Speck 150 g
- **7.** Wasser 2 Liter
- 8. Pflanzenöl 30 ml
- 9. Salz
- **10.** Pfeffer
- **11.** Majoran

Zubereitung

I, Karottenwürfel, Zwiebelwürfel, Speckwürfel und Wiener Würstchen-Scheiben zusammen in den Topf geben. Die Menü-Taste drücken und Braten wählen. Die Taste Kochzeit drücken, 15 Minuten wählen und die Taste Start drücken. Gelegentlich umrühren. Nach Ablauf der Zeit, frische, eingeweichte oder Instant-Erbsen zusammen mit Wasser und Kartoffelwürfel hinzu fügen. Die Menü-Taste drücken und Suppen wählen. Die Taste Kochzeit drücken, 40 Minuten wählen und die Taste Start drücken. Deckel schließen. 5 Minuten vor Ende, salzen und würzen.

ROTE-BEETE-PASTINAKEN-SUPPE MIT WALNÜSSEN UND KROS-SEM SPECK

Z UTATEN

1. Rote Beete 300 g

2. Pastinaken 200 g

3. Geräucherter Speck 300 g

4. Walnüsse 50 g

5. Sellerieknolle 80 g

6. Saure Sahne

7. Wasser 1,5 L

8. Salz

Pfeffer

10. Schnittlauch

Zubereitung

emüse und Speck klein schneiden. Speck in den Topf füllen, die Menü –Taste drücken, Braten wählen, die Taste Kochzeit drücken und 30 Minuten wählen. Start drücken. Nach 20 Minuten den Speck heraus nehmen und das Gemüse einfüllen. Nach Ende des Programms das Wasser auffüllen, verrühren und salzen. Den Deckel schließen. Die Menü –Taste drücken, Suppen wählen, die Taste Kochzeit drücken und 40 Minuten einstellen. Start drücken. 10 Minuten vor Schluss die Suppe würzen und gut Pürieren. Alles zusammen mit Schnittlauch, Speck, Walnüssen und saurer Sahne anrichten.



HACKFLEISCH-KÄSE-SUPPE MIT LAUCH

Z UTATEN

- 1. Hackfleisch 250 g
- **2.** Lauch 150 g
- 3. Pflanzenöl 40 ml
- 4. Schmelzkäse 500 g
- Gemüsebrühe 1,5 L
- 6. Salz
- **7.** Pfeffer
- 8. Gewürze

Zubereitung

enü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Kleingeschnittenen Lauch zusammen mit Hackfleisch und Öl in den Topf geben. Anbraten und gut verrühren. Die restlichen Zutaten dazu geben und verrühren. Menü –Taste drücken, Suppen wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken. Deckel schließen. Anschließend gut verrühren.





NUDELSUPPE MIT HÄHNCHENFILET

Z UTATEN

- 1. Hähnchenfilet 300 g
- 2. Karotten 150 g
- 3. Schalotte 1 Stk.
- 4. Sellerie 80 g
- 5. Frühlingszwiebeln 100 g
- 6. Wasser 1,5 Liter
- **7.** Nudeln 150 g
- 8. Salz
- 9. Gewürze

Zubereitung

as Hähnchenfilet, Karotten, Schalotten und Sellerie klein schneiden und zusammen mit dem Öl, Wasser und Salz in den Topf füllen. Den Deckel schließen. Die Menü –Taste drücken, Suppen wählen, die Taste Kochzeit drücken und 1 Stunde einstellen. Start drücken. 10 Minuten vor Ende die Nudeln und Gewürze hinzu geben. Zum Schluss die Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden und zum Anrichten drüber streuen.



ZWIEBELSUPPE

Z UTATEN

- 1. Zwiebeln 500 g
- 2. Butter 100 g
- **3.** Mehl 50 g
- **4.** Gemüsebrühe 1,5 L
- 5. Salz
- **6.** Pfeffer
- **7.** Gewürze
- Kräuter

Zubereitung

wiebeln klein schneiden und mit der Butter in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. 5 Minuten vor Ende mit Mehl bestäuben und verrühren. Bis auf die Kräuter die restlichen Zutaten dazu geben. Menü –Taste drücken, Suppen wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und Deckel schließen. Zum Anrichten die Kräuter drüber streuen.

KARTOFFEL-RINDFLEISCH-SUPPE

Z UTATEN

- 1. Rindfleisch 250 g
- 2. Kartoffeln 400 g
- **3.** Karotten 150 g
- **4.** Zwiebeln 100 g
- 5. Sellerieknolle 100 g
- 6. Wasser 1.5 L
- 7. Pflanzenöl 40 ml
- 8. Frischen Majoran
- 9. Pfeffer
- **10.** Salz
- 11. Zucker
- 12. Muskat

Zubereitung

emüse und Fleisch klein schneiden und zusammen mit dem Öl in den Topf füllen. Die Menü -Taste drücken und Braten wählen. Die Taste Kochzeit drücken und 15 Minuten einstellen. Start drücken. Das Ganze gut verrühren. Danach das Wasser auffüllen und salzen. Den Deckel schließen. Die Menü –Taste drücken, Suppen wählen, die Taste Kochzeit drücken und 40 Minuten einstellen. Start drücken. 10 Minuten vor Schluss die Suppe würzen.





SPARGELCREMESUPPE MIT SCHWARZ-BROT CROÛTONS

Z UTATEN

- 1. Spargel 300 g
- 2. Schwarzbrot 200 g
- 3. Spargelfond 1 L
- **4.** Butter 100 g
- 5. Sahne 250 ml
- 6. Mehlbutter / Roux 30 g
- 7. Salz
- 8. Zitronensaft
- 9. Zucker

Zubereitung

Schwarzbrot in Würfel schneiden und mit Butter in den Topf geben. Menü –Taste drücken und Braten auswählen. Kochzeit –Taste drücken und 25 Minuten einstellen. Start drücken. Gut salzen und rühren. Danach die fertigen Croûtons herausnehmen. Spargel klein schneiden und zusammen mit dem Fond, Roux und Sahne in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Suppen wählen und mit der Kochzeit –Taste 25 Minuten wählen. Start drücken und den Deckel schließen. Danach die Suppe würzen und den Zitronensaft dazugeben. Zum Anrichten die Croûtons drüber streuen.



STEAK MEDIUM

Z UTATEN

- 1. Roastbeef 500 g
- 2. Pflanzenöl 10 ml
- **3.** Pfeffer grob
- 4. Salz grob
- **5.** Kräuter

Zubereitung

as Roastbeef in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 10 Minuten einstellen. Start drücken. Nach 5 Minuten das Fleisch in den Topf geben und von jeder Seite 2 Minuten braten. Das Fleisch entnehmen. Menü –Taste drücken, Multikocher wählen, mit der Kochzeit –Taste 15 Minuten einstellen und mit der Temperatur –Taste 80 Grad einstellen. Start drücken. Das Fleisch noch einmal in den Topf legen und den Deckel schließen. Danach das Fleisch entnehmen und 2 Minuten ruhen lassen. Mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern bestreuen.



KÄSEFONDUE

Z UTATEN

- 1. Käse Gruyère 200 g
- 2. Käse Emmentaler 200 g
- 3. Käse Comté 200 g
- 4. Weißbrot gewürfelt
- **5.** Kartoffel-Stärke 30 g
- 6. Weißwein trocken 300 ml
- 7. Knoblauch 10 g
- 8. Pfeffer

Zubereitung

en Käse raspeln und mit den restlichen Zutaten, außer dem Brot, in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Multikocher wählen, mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen und mit der Temperatur –Taste 90 Grad einstellen. Start drücken und verrühren.

BULGUR-HÄHNCHEN-PFANNE

Z UTATEN

- 1. Hähnchen fleisch 400 g
- 2. Erdnüsse 100 g
- **3.** Bulgur 250 g
- 4. Gemüsebrühe 500 ml
- 5. Frühlingszwiebeln 1 Bd.
- **6.** Paprika 1 Stk.
- 7. Pflanzenöl 50 ml
- 8. Salz
- **9.** Pfeffer
- 10. Koriander
- 11. Kumin

Zubereitung

ähnchen und Gemüse klein schneiden. Öl und Hähnchenfleisch in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 30 Minuten einstellen. Start drücken. Fleisch anbraten und verrühren. Nach 15 Minuten Paprika, Erdnüsse und Bulgur dazugeben und verrühren. Nach Ende der Zeit mit Gemüsebrühe auffüllen, salzen und würzen. Menü –Taste drücken, Br. Reis wählen und Start drücken. Deckel schließen. Zwischendurch umrühren. Zum Anrichten Streifen von den Frühlingszwiebeln garnieren.



GEFÜLLTE PAPRIKA

Z UTATEN

- 1. Paprika 4 Stk.
- 2. Hackfleisch 250 g
- 3. Zwiebel 1 Stk.
- 4. Knoblauch 10 g
- 5. Semmelbrösel 50 g
- **6.** Ei 1 Stk.
- 7. Schältomaten 1 Ds.
- **8.** Reis 50 g
- 9. Salz
- **10.** Pfeffer
- 11. Pflanzenöl 40 ml

Zubereitung

wiebeln, Knoblauch klein schneiden und mit Hackfleisch, Semmelbrösel, Ei, Reis, und Gewürzen vermengen. Den oberen Deckel der Paprikas abschneiden, entkernen und mit der Hackfleischmasse füllen. Den Paprikadeckel wieder aufsetzen. Schältomaten zerkleinern, würzen und mit dem Öl in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen.





SPARGEL-RISOTTO MIT KRÄUTER-PESTO

Z UTATEN

- 1. Grüner Spargel 300 g
- **2.** Risotto 250 g
- 3. Schalotte 1 Stk.
- **4.** Knoblauch 5 g
- **5.** Rucola 50 g
- 6. Pinienkerne 50 g
- 7. Gemüsebrühe 800 ml
- 8. Parmesan gerieben 100 g
- 9. Salz
- 10. Kräuter
- **11.** Weißwein
- **12.** Butter 50 g

Zubereitung

ür das Kräuter-Pesto Kräuter, Pinienkerne, Salz, Knoblauch und Rucola zu einer Krem pürieren. Risotto, Butter, Spargelstücken und Schalotten-Würfel in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 20 Minuten einstellen. Start drücken. Risotto glasig braten und mit etwas Weißwein ablöschen. Nach und nach mit Brühe aufgießen und wieder einkochen lassen. Solange, bis der Reis weich ist, jedoch noch etwas Biss hat. Parmesan und Kräuter-Pesto unter das Risotto rühren.

VEGETARISCHES KARTOFFELRAGOUT

Z UTATEN

- 1. Kartoffeln 500 g
- 2. Zwiebel 1 Stk.
- 3. Pflanzenöl 40 ml
- **4.** Tomatenmark 10 g
- **5.** Tomaten 100 g
- 6. Gemüsebrühe 1 L
- **7.** Petersilie 1 Bd.
- **8.** Schmand 100 g
- 9. Salz
- **10.** Pfeffer
- **11.** Paprikagewürz
- 12. Kümmelpulver

Zubereitung

emüse klein schneiden und zusammen mit Öl in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Alles anbraten und Tomatenmark dazugeben. Anschließend mit Gemüsebrühe auffüllen, salzen und würzen. Menü –Taste drücken, Schmoren wählen und mit der Kochzeit –Taste 30 Minuten einstellen. Start drücken. Deckel schließen. Danach mit gehackter Petersilie und Schmand verfeinern





PILAW MIT HACKFLEISCH

Z UTATEN

- 1. Hackfleisch 250 g
- **2.** Reis 250 g
- 3. Zwiebeln 2 Stk.
- **4.** Rosinen 100 g
- 5. Tomaten 2 Stk.
- 6. Gemüsebrühe 650 ml
- 7. Pflanzenöl 50 ml
- 8. Kräuter
- 9. Kumin
- **10.** Salz
- **11.** Pfeffer
- **12.** Kurkuma

Zubereitung

emüse klein schneiden. Bis auf Kräuter und Brühe alle Zutaten in den Topf geben. Menü – Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 20 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Ab und zu rühren. Anschließend die Brühe aufgießen, Menü –Taste drücken, Pilaw wählen und mit der Kochzeit –Taste 40 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Zum Anrichten gehackte Kräuter drüber streuen.

JUNGE KARTOFFELN MIT PILZEN UND KIRSCH-TOMATEN

Z UTATEN

- 1. Junge Kartoffeln 500 g
- **2.** Pilze 150 g
- **3.** Kirsch-Tomaten 200 g
- **4.** Butter 100 g
- 5. Junger Salat
- 6. Salz
- **7.** Pfeffer
- 8. Etwas Knoblauch
- 9. Gemüsebrühe 100 ml
- 10. Weißwein 50 ml

Zubereitung

ie Kartoffel waschen , mit Schale halbieren und zusammen mit Butter, klein geschnittenen Pilzen und Gewürzen in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Anschließend mit Brühe und Weißwein auffüllen. Menü –Taste drücken, Multikocher wählen, mit der Kochzeit –Taste 20 Minuten einstellen und mit der Temperatur –Taste 80 Grad einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. 8 Minuten vor Ende die Kirsch-Tomaten dazu geben. Zusammen mit dem jungen Salat anrichten.





LAUCH-FRISCHKÄSE-RAVIOLI IN ORANGEN-SAHNE-SAUCE

Z UTATEN

- 1. Eier 2 Stk.
- **2.** Mehl 200 g
- 3. Schalotten 2 Stk.
- 4. Orangenfilets 100 g
- 5. Sahne 100 ml
- 6. Weißwein 50 ml
- 7. Frischkäse 100 g
- **8.** Lauch 100 g
- 9. Salz

10. Pfeffer

- **11.** Paprika
- **12.** Wasser 2 L
- 13. Olivenöl 40 ml

Zubereitung

ür den Nudelteig Mehl und Eier gut mit etwas Salz verkneten, ausrollen, rund ausstechen und mit einer Krem aus geschnittenen Lauch, Frischkäse und Salz füllen. Die Ränder mit einer Gabel zudrücken. Gesalzenes Wasser in den Topf füllen, Menü – Taste drücken, Kochen wählen und mit der Kochzeit – Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Wenn das Wasser kocht die Ravioli hinein geben und ca. 7 Minuten kochen lassen. Für die Soße Schalottenwürfel und Olivenöl in den Topf geben, Menü – Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit – Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Nach 8 Minuten die Orangenfilets dazu geben, mit Weißwein ablöschen, Sahne sowie Gewürze dazugeben. Alles reduzieren lassen.



- 1. Eisbein 1 bis 2 Stk.
- **2.** Karotten 100 g
- **3.** Sellerie 100 g
- **4.** Lauch 80 g
- **5.** Wasser 1,5 L
- **6.** Lorbeer
- **7.** Piment
- 8. Kümmel
- 9. Salz
- **10.** Pfeffer

Zubereitung

leingeschnittenes Gemüse zusammen mit den restlichen Zutaten in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Kochen wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Eisbeine unterscheiden sich stark in ihrer Größe. Gar ist das Eisbein, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen löst.





SCHMORKOHL

Z UTATEN

- 1. Weißkohl 500 g
- 2. Hackfleisch 250 g
- 3. Gemüsebrühe 300 ml
- **4.** Sahne 50 ml
- 5. Zwiebeln 100 g
- 6. Pflanzenöl 40 ml
- 7. Salz
- 8. Pfeffer
- 9. Kümmel
- 10. Kräuter

Zubereitung

Veißkohl und Zwiebeln klein schneiden. Hackfleisch zusammen mit dem Gemüse und Öl in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken und ab und zu verrühren. Anschließend mit Brühe und Sahne aufgießen. Würzen und verrühren. Menü –Taste drücken, Schmoren wählen und mit der Kochzeit –Taste 40 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Zum Schluss mit gehackten Kräutern servieren.

LEBERKÄSE

Z UTATEN

- 1. Schweinehackfleisch 250 g
- 2. Rinderhackfleisch 250 g
- 3. Weißer Speck 250 g
- 4. Eier 3 Stk
- **5.** Salz ca. 6 g
- 6. Abrieb einer Zitrone
- **7.** Muskat gemahlen
- 8. Ingwer 3 g
- 9. Eiswürfel 250 g
- 10. Semmeln
- **11.** Senf

Zubereitung

Bis auf die Semmeln und den Senf alle Zutaten mit einem Standmixer oder Kutter zu einem feinen Brät zerkleinern. Das Brät in den Topf füllen, Oberfläche glatt streichen und mit einem Messer Rauten hinein ritzen. Menü –Taste drücken, Präzise wählen und mit der Kochzeit –Taste 1,5 Stunden einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Anschließend den Leberkäse stürzen und 10 Minuten ruhen lassen. Den Leberkäse nun in Scheiben schneiden und in einer Semmel mit Senf anrichten





KASSLERNACKEN

Z UTATEN

- 1. Kasslernacken ca. 1 Kg
- 2. Pflanzenöl
- 3. Gemüsebrühe 250 ml

Zubereitung

asslernacken zusammen mit dem Öl in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken und nach der Hälfte der Zeit den Braten wenden. Nach Ablauf der Zeit mit Brühe aufgießen. Menü –Taste drücken, Schmoren wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen.

WIENER TAFELSPITZ

Z UTATEN

- 1. Rindfleisch aus der Hüfte 1 Kg
- 2. Kartoffeln 100 g
- 3. Karotten 100 g
- **4.** Sellerie 100 g
- **5.** Lauch 80 g
- 6. Gemüsebrühe 1,5 L
- **7.** Lorbeer
- 8. Piment
- 9. Kümmel
- **10.** Salz
- **11.** Pfeffer
- **12.** Meerrettich frisch

Zubereitung

indfleisch im Stück zusammen mit Gemüsebrühe und Gewürzen in den Topf geben.
Menü –Taste drücken, Schmoren wählen und mit der Kochzeit –Taste 2 Stunden einstellen. Start drücken und den Deckel schließen.
Nach 1,5 Stunden das Gemüse kleingeschnitten dazu geben. Nach Ablauf der Zeit den Tafelspitz zusammen mit dem Bouillongemüse und frisch geriebenen Meerrettich anrichten.





MIESMUSCHELN IN PIKANTEM GEMÜSESUD

Z UTATEN

- 1. Miesmuscheln 250 g
- 2. Karotten 100g
- **3.** Lauch 50 g
- 4. Petersilie
- 5. Salz
- **6.** Pfeffer

- 7. Gemüsebrühe 1,5 L
- 8. Chiligewürz
- 9. Weißwein 200 ml

Zubereitung

ie Brühe, Weißwein und die Gewürze in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Kochen wählen und mit der Kochzeit –Taste 25 Minuten einstellen. Start drücken. Nach 5 Minuten das kleingeschnittene Gemüse in die kochende Brühe geben. Den Sud weitere 10 Minuten kochen lassen. Nun die Muscheln in den kochenden Sud geben und 10 Minuten kochen. Danach die Muscheln und das Gemüse entnehmen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

NUDELAUFLAUF VEGETARISCH

Z UTATEN

1. Fussili-Nudeln 500 g

2. Mais 100 g

3. Zwiebelwürfel 150 g

4. Geschälte Tomaten in Würfel 500 g

5. Goudakäse gerieben 250 g

6. Mozzarella gerieben 150 g

7. Tomatensaft 300 ml

8. Sahne 100 ml

9. Salz , Zucker

10. Pfeffer

11. Chilligewürz

12. Oregano

13. Maisstärke 5 EL

Zubereitung

ie Maisstärke in der kalten Gemüsebrühe auflösen und zusammen mit allen Zutaten in den Topf geben. Alles gut verrühren. Menü – Taste drücken, Pilaw wählen und mit der Kochzeit – Taste 50 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen.





POMMES FRITES

Z UTATEN

- 1. Pommes Frites oder
- 2. Kartoffeln
- **3.** Frittierfett 2 L
- 4. Paprikagewürz
- 5. Salz

Zubereitung

artoffeln schälen und in Stifte schneiden. Frittierfett in den Topf füllen. Menü – Taste drücken, Multikocher wählen, mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen und mit der Temperatur –Taste 165 Grad einstellen. Start drücken. Ein Teil der Pommes Frites nun in das Frittier-Sieb geben und dieses in das heiße Fett tauchen. Die Pommes Frites gold-gelb frittieren und das Sieb zum abtropfen an den Topfrand hängen. Anschließend diese in einer Schüssel mit Salz und Paprikagewürz würzen.

BITTE BEACHTEN SIE:

‼ der Deckel Ihres MULTITALENTS muss während des Frittierens offen bleiben

!! die Funktion 'ZEITVORWAHL' darf beim Frittieren nicht benutzt werden

!! nach Ende des Frittiervorgangs muss die Warmhalte-Funktion deaktiviert werden







GEKOCHTE KARTOFFELN

Z UTATEN

- 1. Kartoffeln 400 g
- 2. Wasser 2,5 L
- 3. Salz

Zubereitung

lle Zutaten in den Topf geben. Menü – Taste drücken, Kochen wählen und mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Anschließend die Kartoffeln abgießen.



GEKOCHTER REIS

Z UTATEN

- 1. Reis 300 g
- 2. Wasser 700 ml
- 3. Salz
- 4. Limonen-Blätter

Zubereitung

lle Zutaten in den Topf geben. Menü – Taste drücken, Reis wählen und mit der Kochzeit –Taste 25 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Anschließend den Reis durch ein Sieb abgießen.

GEKOCHTE NUDELN

Z UTATEN

- 1. Nudeln/ Pasta 500 g
- 2. Wasser 3 L
- 3. Salz

Zubereitung

Aasser mit Salz in den Topf geben. Menü – Taste drücken, Pasta wählen und mit der Kochzeit –Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Nach 5 Minuten die Nudeln in das kochende Wasser geben. Ab und zu umrühren. Anschließend die Nudeln durch ein Sieb abgießen.



BACKKARTOFFELN

Z UTATEN

- 1. Junge Kartoffeln 500 g
- 2. Rosmarin frisch
- 3. Pflanzenöl 30 ml
- 4. Olivenöl 50 ml
- 5. Salz
- **6.** Pfeffer

Zubereitung

artoffeln waschen und in Spalten schneiden. Die Kartoffeln zusammen mit dem Öl, Salz und Pfeffer in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Ab und zu verrühren. 5 Minuten vor Ende den Rosmarin dazugeben.

TOMATENREIS

Z UTATEN

- 1. Reis 300 g
- 2. Tomatensaft 600 ml
- **3.** Tomaten gewürfelt 100 g
- **4.** Thymian
- 5. Oregano
- 6. Salz
- **7.** Pfeffer
- 8. Zucker

Zubereitung

Alle Zutaten in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Reis wählen und mit der Kochzeit –Taste 30 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen.



GNOCCHIS

Z UTATEN

- 1. Kartoffeln gekocht 500 g
- **2.** Mehl 250 g
- **3.** Grieß 50 g
- 4. Salz
- **5.** Butter 100 g
- **6.** Pinienkerne 50 g
- **7.** Kräuter
- 8. Oregano
- 9. Wasser 2 L

Zubereitung

ekochte Kartoffeln erwärmen und mit Mehl, Grieß und Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig zu Rollen formen und diese in 2 cm große stücken schneiden, mit einer Gabel leicht andrücken. Wasser mit Salz in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Kochen wählen und mit der Kochzeit –Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Nach 5 Minuten die gemehlten Gnocchis in das siedende Wasser gleiten lassen. 7 bis 10 Minuten kochen lassen und entnehmen. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Butter, Gnocchis und Pinienkerne in den Topf geben und anbraten. Anschließend mit Kräutern bestreuen.





GEDÄMPFTER FISCH

Z UTATEN

- 1. Fisch
- **2.** Zitrone
- **3.** Gemüse 100 g
- 4. Frühlingszwiebeln 50 g
- 5. Salz
- **6.** Pfeffer

Zubereitung

asser, Salz, Gewürze und Dampfeinsatz in den Topf geben. Menü
-Taste drücken, Dampf wählen und mit der Kochzeit -Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Nach 5 Minuten das Gemüse und die Zitrone auf den Dampfeinsatz und den Fisch auf das Gemüse legen. Den Deckel schließen. Anschließend das Gemüse und den Fisch entnehmen.

GEDÄMPFTES GEMÜSE

Z UTATEN

- 1. Gemüse
- 2. Wasser 500 ml
- 3. Salz
- 4. Gewürze

Zubereitung

Asser, Salz, Gewürze und Dampfeinsatz in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Dampf wählen und mit der Kochzeit –Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Nach 5 Minuten das kleingeschnittene Gemüse in den Topf geben. Den Deckel schließen. Anschließend das Gemüse entnehmen.





GERMKNÖDEL/HEFEKLÖSSE/BÖHMISCHE KNÖDEL

Z UTATEN

- Germknödel oder
- Hefeklöße oder
- 3. Böhmische Knödel
- 4. Wasser 500 ml

Zubereitung

as Wasser in den Topf füllen und den Dampfeinsatz hinein stellen. Germknödel oder Hefeklöße oder Böhmische Knödel in den Topf auf den Dampfeinsatz legen. Menü –Taste drücken, Dampf wählen und mit der Kochzeit –Taste 30 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Anschließend das Gargut entnehmen. Böhmische Knödel benötigen weniger Zeit.



PIZZA CALZONE

Z UTATEN

- 1. Mehl 1 Kg
- 2. Wasser warm 1 L
- **3.** Hefe 40 g
- **4.** Salz 20 g
- 5. Olivenöl 25 ml
- **6.** Zucker 1 Prise
- 7. Tomatensoße 50 ml
- 8. Pfeffer
- 9. Paprika 50 g
- **10.** Schinken 50 g
- 11. Champignons 20 g
- **12.** Mozzarella gerieben 100 g
- **13.** Oregano

Zubereitung

ür den Teig Mehl, Wasser, Hefe, Salz, Zucker und Olivenöl verkneten. Den Teig abgedeckt auf sein doppeltes Volumen gehen lassen. Zwei Teigfladen dünn und rund ausrollen. Den ersten Teig in den Topf legen und mit Tomatensoße bestreichen. Die restlichen Zutaten darauf verteilen und mit dem zweiten Teil bedecken sowie am Rand fest drücken. Menü –Taste drücken, Pizza wählen und mit der Kochzeit –Taste 40 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Die fertige Calzone dem Topf entnehmen. Die Calzone kann natürlich nach Belieben abgewandelt werden.

PIZZA SALAMI

Z UTATEN

- **1.** Mehl 1 Kg
- 2. Wasser warm 1 L
- **3.** Hefe 40 g
- **4.** Salz 20 g
- 5. Olivenöl 25 ml
- **6.** Zucker 1 Prise
- 7. Tomatensoße 50 ml
- 8. Pfeffer
- **9.** Salami 100 g
- **10.** Mozzarella gerieben 100 g
- **11.** Oregano

Zubereitung

ür den Teig Mehl, Wasser, Hefe, Salz, Zucker und Olivenöl verkneten. Den Teig abgedeckt auf sein doppeltes Volumen gehen lassen. Einen Teigfladen dünn und rund ausrollen. Den Teig in den Topf legen und mit Tomatensoße bestreichen. Die restlichen Zutaten darauf verteilen. Menü –Taste drücken, Pizza wählen und mit der Kochzeit –Taste 30 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Die fertige Pizza dem Topf entnehmen. Die Pizza kann natürlich nach Belieben abgewandelt werden.





SÜSSE, FRITTIERTE TEIGBÄLLCHEN

Z UTATEN

- 1. Zucker 300 g
- 2. Wasser 150 ml
- 3. Rosenwasser 2TL
- 4. Zitronensaft 4 TL
- **5.** Mehl 400 g
- **6.** Joghurt 400 g
- 7. Trockenhefe 1 TL
- 8. Pflanzenöl 40 ml
- 9. Wasser 40 ml
- 10. Frittieröl 1 L
- 11. Pistazien gehackt 100 g

Zubereitung

ür den Sirup Zucker, Wasser, Rosenwasser und Zitronensaft in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Kochen wählen und mit der Taste Kochzeit 10 Minuten einstellen. Start drücken. Danach umfüllen und abkühlen lassen. Den Topf säubern und komplett trocken wischen. Für den Teig Mehl, Joghurt, Hefe, Öl und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken, den Teig an einem warmen Platz 1-2 Std. ruhen lassen. Danach den Teig portionieren, Frittieröl in den trockenen Topf füllen und im Menü –Punkt Multikocher wählen. Über die Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen und über die Temperatur –Taste 165 Grad einstellen. Start drücken. Den Teig nach und nach frittieren und zum Anrichten mit Sirup und Pistazien vermengen.

BITTE BEACHTEN SIE:

!! der Deckel Ihres MULTITALENTS muss während des Frittierens offen bleiben
 !! die Funktion 'ZEITVORWAHL' darf beim Frittieren nicht benutzt werden
 !! nach Ende des Frittiervorgangs muss die Warmhalte-Funktion deaktiviert werden





BANANE IM BACKTEIG

8. Pfeffer

9. Zucker

10. Zimt

11. Frittierfett 11

Z UTATEN

- 1. Bananen 3 Stk.
- **2.** Mehl 100 g
- 3. Backpulver 1 EL
- 4. Pernod 20 ml
- 5. Mineralwasser 100 ml
- **6.** Kurkuma 3 g
- 7. Salz

Zubereitung

as Mehl mit Backpulver, Kurkuma und Zucker vermischen. Mineralwasser, Pernod, Zimt und Salz zugeben und alles zu einem klebrigen Teig verrühren. Frittierfett in den trockenen Topf geben und im Menü –Punkt Multikocher wählen. Über die Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen und über die Temperatur –Taste 165 Grad einstellen. Start drücken. Halbierte oder ganze Bananen nach und nach erst mit dem Teig benetzen und dann im heißen Fett frittieren.

BITTE BEACHTEN SIE:

!! der Deckel Ihres MULTITALENTS muss während des Frittierens offen bleiben
 !! die Funktion 'ZEITVORWAHL' darf beim Frittieren nicht benutzt werden
 !! nach Ende des Frittiervorgangs muss die Warmhalte-Funktion deaktiviert werden

BERLINER PFANNKUCHEN

Z UTATEN

- **1.** Mehl 500 g
- 2. Milch 125 ml
- **3.** Zucker 150 g
- **4.** Eier 2 Stk.
- **5.** Kardamon 3 g
- **6.** Eigelb 1 Stk.
- 7. Fruchtkonfitüre 250 ml
- 8. Trockenhefe 40 g
- 9. Vanillezucker 10 g
- **10.** Butter 100 g

11. Puderzucker 150 g

12. Salz

13. Frittierfett 0,75 L

Zubereitung

2/3 des Mehls, Hefe, 1/10 des Zuckers und Milch verkneten, aufgehen lassen. Restlichen Zucker, Vanillezucker, Salz, Kardamon, Eier, Eigelb und zerlassene Butter in den Teig kneten. Teig solange kneten, bis er Blasen zeigt. Restliches Mehl einarbeiten. Teig ein weiteres Mal auf die doppelte Größe gehen lassen. Frittierfett in den trockenen Topf geben und im Menü –Punkt Multikocher wählen. Über die Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen und über die Temperatur –Taste 165 Grad einstellen. Start drücken. Teig portionsweise in das heiße Fett gleiten lassen. Deckel schließen und 3 Minuten jeweils von jeder Seite schwimmen lassen. In jeden fertigen Berliner seitlich etwas Konfitüre spritzen und mit Puderzucker bestreuen.

BITTE BEACHTEN SIE:

!! der Deckel Ihres MULTITALENTS muss während des Frittierens offen bleiben
 !! die Funktion 'ZEITVORWAHL' darf beim Frittieren nicht benutzt werden
 !! nach Ende des Frittiervorgangs muss die Warmhalte-Funktion deaktiviert werden





CRÈME BRÛLÉE

Z UTATEN

- 1. Sahne 400 ml
- 2. Milch 150 ml
- **3.** Zucker 100 g
- 4. Eigelb 5 Stk.
- **5.** Vanille
- **6.** Zitronenabrieb
- **7.** Brauner Zucker
- 8. Wasser 0,5 L

Zubereitung

Sahne, Milch und Eigelb verschlagen. Danach mit den restlichen Zutaten verrühren. Die Masse in kleine feuerfeste Förmchen füllen. Menü –Taste drücken, Standard wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken. 500 ml Wasser in den Topf füllen und die Förmchen in den Topf stellen. Deckel schließen. Danach die Förmchen entnehmen und kühlen. Zum Anrichten diese mit braunen Zucker bestreuen und flambieren.

CRÊPES MIT NUTELLA

Z UTATEN

- 1. Mehl 250 g
- **2.** Zucker 50 g
- **3.** Eier 3 Stk.
- 4. Milch 100 ml
- **5.** Sahne 50 ml
- 6. Pflanzenöl 40 ml
- 7. Nutella
- 8. Salz 1 Prise

Zubereitung

ür den Teig Mehl, Eier, Milch, Sahne, Öl, Salz und Zucker miteinander vermengen und pürieren. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 30 Minuten einstellen. Start drücken. Eine kleine Kelle des flüssigen Teiges ohne Öl in den Topf geben und nach kurzer Zeit wenden. Die Crêpes auf diese Weise nach und nach braten. Den fertigen Crêpe ausbreiten, mit Nutella bestreichen und zusammenfalten oder -rollen.





PANNA COTTA MIT JOHANNISBEEREN

Z UTATEN

- 1. Sahne 500 ml
- **2.** Zucker 100 g
- 3. Gelatine 4 Blatt
- **4.** Vanille
- 5. Johannisbeeren 250 g

Zubereitung

enü –Taste drücken, Kochen wählen und mit der Kochzeit –Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Sahne, Zucker und Vanille in den Topf füllen, Deckel schließen. Gelatine in Wasser einweichen. Gläser zum Befüllen bereitstellen. Gerät öffnen und Vanille entfernen. Gelatine ausdrücken und mit etwas der gekochten Sahne vermengen. Dann die Gelatineflüssigkeit in den Topf einrühren. Flüssigkeit auf die Gläser aufteilen und mindestens 2 Stunden kühlstellen. Mit Johannisbeeren garnieren.



SCHOKOLADENFONDUE

Z UTATEN

- 1. Schokolade 500 g
- 2. Schlagsahne 250 ml

Zubereitung

ie kleingebrochene Schokolade zusammen mit der Sahne in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Multikocher wählen, mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen und mit der Temperatur –Taste 40 Grad einstellen. Start drücken und ab und zu verrühren.

JOGHURT

Z UTATEN

- 1. Milch 350 ml
- 2. Sahne 10% 350 ml
- 3. Buttermilch 300 ml

Zubereitung

lle Zutaten mit Raumtemperatur vermischen und in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Joghurt wählen und mit der Kochzeit –Taste 12 Stunden einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Den fertigen Joghurt verrühren.





MASCARPONE

Z UTATEN

- 1. Schlagsahne 300 ml
- 2. Schlagsahne 10% 300 ml
- **3.** Zitronensaft 20 ml

<u>Zubereitung</u>

ie Sahne in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Baby wählen und mit der Kochzeit –Taste 10 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Nach 5 Minuten den Deckel öffnen und den Zitronensaft 5 Minuten einrühren. Anschließend die Masse in ein Tuch und das Tuch in ein Sieb über eine Schüssel geben. Die fast fertige Mascarpone auf diese Weise 4 Stunden kühlen.

FRUCHTJOGHURT

Z UTATEN

- 1. Milch 350 ml
- 2. Sahne 10% 350 ml
- 3. Buttermilch 300 ml
- 4. Erdbeeren 150 g

Zubereitung

ie Erdbeeren in Würfel schneiden und danach alle Zutaten mit Raumtemperatur vermischen und in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Joghurt wählen und mit der Kochzeit –Taste 12 Stunden einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Den fertigen Joghurt verrühren.





ENGLISCHE MARMELADE

Z UTATEN

- 1. Orangenfilets 600 g
- 2. Gelierzucker 2:1 300 g
- 3. Orangenzesten 20 g
- 4. Salz
- **5.** Koriander
- **6.** Kardamon

Zubereitung

lle Zutaten in den Topf füllen. Menü – Taste drücken, Kochen wählen und mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Zwischendurch verrühren. Anschließend zügig in verschließbare Gläser füllen. Die Gläser drehen und 5 Minuten stehen lassen.







KIRSCH-KONFITÜRE

Z UTATEN

- 1. Kirschen 1 Kg
- **2.** Zucker 500 g

Zubereitung

ie entsteinten Kirschen und Zucker in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Kochen wählen und mit der Kochzeit –Taste 2 Stunden einstellen. Start drücken und den Deckel nicht schließen. Ab und zu verrühren.

FRUCHTKONFITÜRE

Z UTATEN

- **1.** Früchte 600 g
- 2. Gelierzucker 3:1 200 g
- 3. Salz

Zubereitung

lle Zutaten in den Topf füllen. Menü – Taste drücken, Kochen wählen und mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Zwischendurch verrühren. Anschließend zügig in verschließbare Gläser füllen. Die Gläser drehen und 5 Minuten stehen lassen.

PFLAUMENKONFITÜRE

Z UTATEN

- 1. Pflaumen 600 g
- 2. Gelierzucker 3:1 200 g
- 3. Zimt
- 4. Salz
- **5.** Koriander

Zubereitung

lle Zutaten in den Topf füllen. Menü – Taste drücken, Kochen wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Zwischendurch verrühren. Anschließend zügig in verschließbare Gläser füllen. Die Gläser drehen und 5 Minuten stehen lassen.



SCHOKO-MINZ-KUCHEN

Z UTATEN

- 1. Zucker 250 g
- 2. Eier 5 Stk.
- **3.** Butter 250 g
- **4.** Mehl 150 g
- **5.** Kakao 100 g
- 6. Backpulver 1 TL
- **7.** Vanille
- 8. Puderzucker 250 g
- 9. Pfefferminzlikör 40 ml

Zubereitung

ucker, Eier, Vanille und flüssige Butter verschlagen.
Mehl, Kakao und Backpulver durchsieben, vermischen und unter die Masse rühren. Nicht zu lange rühren.
Teig in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Kuchen wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Anschließend den Kuchen stürzen und abkühlen lassen. Puderzucker und Pfefferminzlikör verrühren und über den Kuchen geben.

KIRSCH-SCHMAND-KUCHEN

Z UTATEN

- 1. Zucker 250 g
- 2. Eier 4 Stk.
- **3.** Butter 250 g
- **4.** Mehl 250 g
- **5.** Schmand 150 g
- 6. Backpulver 1 TL
- **7.** Vanille
- 8. Puderzucker 250 g
- 9. Kirschen 200 g

Zubereitung

ucker, Eier, Vanille, Schmand und flüssige Butter verschlagen. Mehl und Backpulver durchsieben, mit den Kirschen vermischen und unter die Masse rühren. Nicht zu stark rühren. Teig in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Kuchen wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Anschließend den Kuchen stürzen und abkühlen lassen. Etwas Puderzucker über den Kuchen sieben.





KÄSEKUCHEN

Z UTATEN

- 1. Zucker 300 g
- 2. Butter 250 g
- 3. Eier 5 Stk.
- 4. Backpulver 1 TL
- 5. Orangenabrieb
- **6.** Vanillepuddingpulver 3 Pk.
- 7. Mager-Quark 1 Kg
- 8. Salz
- 9. Vanille

Zubereitung

lle Zutaten miteinander verschlagen und in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Kuchen wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Anschließend den Kuchen stürzen.

APFELNUSSKUCHEN

Z UTATEN

- 1. Zucker 250 g
- **2.** Eier 5 Stk.
- **3.** Butter 250 g
- **4.** Mehl 250 g
- 5. Nüsse gemahlen 150 g
- 6. Backpulver 1 TL
- **7.** Vanille
- **8.** Äpfel 250 g
- 9. Salz

Zubereitung

ucker, Salz, Eier, Vanille und flüssige Butter verschlagen. Mehl und Backpulver durchsieben, mit den Nüssen vermischen und unter die Masse rühren. Nicht zu lange rühren. Teig in den Topf füllen. Äpfel in Spalten schneiden und gefächert auf den Teig in den Topf legen. Menü – Taste drücken, Kuchen wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Anschließend den Kuchen aus dem Topf heben und abkühlen lassen.



KAROTTENKUCHEN

Z UTATEN

- 1. Zucker 250 g
- 2. Eier 5 Stk.
- **3.** Butter 250 g
- **4.** Mehl 250 g
- **5.** Karotten 250 g
- 6. Backpulver 1 TL
- **7.** Vanille
- 8. Puderzucker 250 g
- **9.** Pistazien
- **10.** Wasser 40 ml

Zubereitung

ucker, Eier, Vanille und flüssige Butter verschlagen. Mehl und Backpulver durchsieben, mit geraspelten Karotten vermischen und unter die Masse rühren. Nicht zu lange rühren. Teig in den Topf füllen. Menü – Taste drücken, Kuchen wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Anschließend den Kuchen stürzen und abkühlen lassen. Puderzucker und Wasser verrühren und über den Kuchen geben. Anschließend mit geraspelten Karotten und zerstoßenen Pistazien bestreuen.





TORTEN-BISQUIT

Z UTATEN

- 1. Mehl 200 g
- 2. Eier 5 Stk.
- **3.** Zucker 200 g

Zubereitung

igelb der Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl nach und nach unterrühren. Eiklar steif schlagen und unter den Teig heben. Teig in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Kuchen wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Anschließend den Biskuit stürzen.



- 1. Ingwer gerieben 45 g
- **2.** Zucker 170 g
- **3.** Wasser 1,75 L
- **4.** Trockenhefe 1 EL
- 5. Zitronensaft 20 ml

Zubereitung

lle Zutaten mit Raumtemperatur vermischen und in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Multikocher wählen, mit der Kochzeit –Taste 15 Stunden einstellen und mit der Temperatur –Taste 40 Grad einstellen. Start drücken, alles gut verrühren und den Deckel schließen. Anschließend den Ginger Ale durch ein Tuch oder Filter passieren und 2 Stunden kühlen.





GLÜHWEIN

Z UTATEN

- 1. Rotwein 1 L
- 2. Orangen 2 Stk.
- 3. Zimtstangen 2 Stk.
- 4. Anissterne 6 Stk.
- **5.** Zucker 100 g
- **6.** Korianderpulver 1 TL
- 7. Kardamon 4 Stk.
- 8. Nelken 4 Stk.

Zubereitung

rangen in Scheiben schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten in den Topf geben, verrühren. Menü –Taste drücken, Multikocher wählen, mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen und mit der Temperatur – Taste 70 Grad einstellen. Start drücken und Deckel schließen.



- 1. Rotwein 1 L
- 2. Orangen 2 Stk.
- 3. Zimtstangen 2 Stk.
- 4. Anissterne 6 Stk.
- **5.** Zucker 100 g
- 6. Korianderpulver 1 TL
- 7. Kardamon 4 Stk.
- 8. Nelken 4 Stk.

Zubereitung

rangen und Kumquats in Scheiben schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten in den Topf geben, verrühren. Menü –Taste drücken, Multikocher wählen, mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen und mit der Temperatur –Taste 70 Grad einstellen. Start drücken und Deckel schließen.





GLÜHBIER

Z UTATEN

- 1. Bier 1 L
- 2. Kirschsaft 400 ml
- **3.** Zitrone 2 Stk.
- **4.** Ingwer 20 g
- **5.** Zimtstangen 1 Stk.
- 6. Anissterne 6 Stk.
- **7.** Honig 80 g
- 8. Brauner Zucker 50 g
- 9. Korianderpulver 1 TL
- 10. Kardamon 4 Stk.
- 11. Nelken 4 Stk.
- 12. Piment 5 Stk.

Zubereitung

itronen und Ingwer in Scheiben schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten in den Topf geben, verrühren. Menü –Taste drücken, Multikocher wählen, mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen und mit der Temperatur –Taste 70 Grad einstellen. Start drücken und Deckel schließen.

EIER-PUNSCH

Z UTATEN

- **1.** Milch 1 L
- 2. Rum 250 ml
- 3. Eier 6 Stk.
- 4. Eigelb 2 Stk.
- 5. Zucker 120 g
- 6. Korianderpulver 1 TL
- **7.** Zimtpulver
- 8. Anispulver
- 9. Kardamon 4 Stk.
- 10. Nelken 4 Stk.
- 11. Orangenabrieb
- 12. Vanillezucker 1 EL

Zubereitung

lle Zutaten miteinander verschlagen und in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Multikocher wählen, mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen und mit der Temperatur –Taste 70 Grad einstellen. Start drücken und Deckel schließen.





VOLLKORNBROT

Z UTATEN

- 1. Roggenmehl 200 g
- 2. Dinkelmehl 200 g
- 3. Dinkelvollkornmehl 200 g
- 4. Weizenmehl 200 g
- **5.** Salz 3 TL
- 6. Sonnenblumenkerne 100 g
- **7.** Haferflocken 100 g
- 8. Leinsamen 50 g
- 9. Trockenhefe 1 Pk.
- **10.** Honig 1 EL
- 11. Wasser warm 650 ml
- **12.** Zitronensaft 20 ml

Zubereitung

lle Zutaten verkneten und abgedeckt über Nacht kühlen. Danach den Teig 3 Stunden ins Warme stellen und ein weiteres Mal verkneten. Den Teig in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Brot wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Danach das Brot stürzen.

MISCHBROT

Z UTATEN

- 1. Roggenmehl 150 g
- 2. Weizenmehl 600 g
- **3.** Salz 2 TL
- **4.** Trockenhefe 1 Pk.
- 5. Honig 2 EL
- 6. Wasser warm 550 ml
- 7. Zitronensaft 30 ml
- 8. Pflanzenöl 20 ml
- 9. Kümmel
- 10. Kumin

Zubereitung

lle Zutaten verkneten und abgedeckt über Nacht kühlen. Danach den Teig 3 Stunden ins Warme stellen und ein weiteres Mal verkneten. Den Teig in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Brot wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Danach das Brot stürzen.





FRÜCHTEBROT

Z UTATEN

- 1. Eier 3 Stk.
- **2.** Zucker 150 g
- **3.** Haferflocken 125 g
- 4. Backpulver 1 TL
- 5. Rum 20 ml
- **6.** Backpflaumen 125 g
- 7. Getrocknete Aprikosen 125 g
- 8. Haselnüsse 125 g
- 9. Mandeln 60 g
- **10.** Rosinen 200 g

Zubereitung

Ile Zutaten verkneten und den Teig in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Brot wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Danach das Brot stürzen.

WEISSBROT MIT WEIZENKEIMLINGEN

Z UTATEN

- 1. Weizenmehl 1 Kg
- 2. Trockenhefe 2 Pk.
- **3.** Zucker 30 g
- **4.** Salz 15 g
- 5. Wasser warm 600 ml
- 6. Weizenkeimlinge 200 g

Zubereitung

Ile Zutaten verkneten und abgedeckt über Nacht kühlen. Danach den Teig 3 Stunden ins Warme stellen und ein weiteres Mal verkneten. Den Teig in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Brot wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Danach das Brot stürzen.





OLIVENBROT

Z UTATEN

- 1. Weizenmehl 1 Kg
- 2. Trockenhefe 2 Pk.
- **3.** Zucker 30 g
- **4.** Salz 15 g
- 5. Wasser warm 600 ml
- **6.** Oliven 300 g

Zubereitung

lle Zutaten verkneten und abgedeckt über Nacht kühlen. Danach den Teig 3 Stunden ins Warme stellen und ein weiteres Mal verkneten. Den Teig in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Brot wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Danach das Brot stürzen.

KRÄUTERWEISSBROT

Z UTATEN

- 1. Weizenmehl 1 Kg
- 2. Trockenhefe 2 Pk.
- **3.** Zucker 30 g
- **4.** Salz 15 g
- 5. Wasser warm 600 ml
- 6. Frische Kräuter gehackt

Zubereitung

lle Zutaten verkneten und abgedeckt über Nacht kühlen. Danach den Teig 3 Stunden ins Warme stellen und ein weiteres Mal verkneten. Den Teig in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Brot wählen und mit der Kochzeit –Taste 60 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Danach das Brot stürzen.







- 1. Rindfleisch 250 g
- 2. Kartoffeln 200 g
- 3. Rote Beete 400 g
- **4.** Karotten 150 g
- **5.** Zwiebeln 100 g
- **6.** Sellerieknolle 100 g
- **7.** Wasser 1,5 L

- 8. Pflanzenöl 40 ml
- 9. Frischen Majoran
- **10.** Pfeffer
- **11.** Salz
- **12.** Zucker
- **13.** Muskat
- **14.** Saure Sahne 250 g

Zubereitung

emüse und Fleisch klein schneiden und ■ bis auf die die rote Beete zusammen mit dem Öl in den Topf füllen. Die Menü -Taste drücken und Braten wählen. Die Taste Kochzeit drücken und 15 Minuten einstellen. Start drücken. Das Ganze gut verrühren. Danach Wasser und rote Beete auffüllen und salzen. Den Deckel schließen. Die Menü -Taste drücken, Suppen wählen, die Taste Kochzeit drücken und 40 Minuten einstellen. Start drücken. 10 Minuten vor Schluss die Suppe würzen. Danach mit saurer Sahne anrichten.







- 1. Eier 2 Stk.
- **2.** Mehl 200 g
- 3. Schalotten 2 Stk.
- 4. Hackfleisch 250 g
- 5. Saure Sahne 200 g
- **6.** Salz
- **7.** Pfeffer
- 8. Wasser 2 L

Zubereitung

ür den Nudelteig Mehl und Eier gut mit etwas Salz verkneten, ausrollen, rund ausstechen und mit einer Mischung aus Hackfleisch, Schalottenwürfel und Salz füllen. Die Teigtaschen zusammen klappen und durch Eindrehen verschließen. Gesalzenes Wasser in den Topf füllen, Menü –Taste drücken, Kochen wählen und mit der Kochzeit –Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Wenn das Wasser kocht die Pelmeni hinein geben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Die Pelmeni aus dem Wasser nehmen und mit saurer Sahne anrichten.







- 1. Weißkohl 600 g
- 2. Schweinefleisch 500 g
- Schweinebauch geräuchert 300 g
- Sauerkraut 300 g
- 5. Gemüsebrühe 300 ml
- **6.** Tomatenmark 70 ml
- **7.** Zwiebeln 100 g
- 8. Pflanzenöl 40 ml
- 9. Salz
- **10.** Pfeffer
- 11. Lorbeerblätter 4 Stk.
- **12.** Paprikapulver, scharf
- 13. Kräuter

POLEN

Zubereitung

eißkohl und Zwiebeln klein schneiden. Fleisch zusammen mit dem Gemüse und Öl in den Topf geben. Menü -Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit -Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken und ab und zu verrühren. Anschließend Brühe, Tomatenmark und Sauerkraut dazugeben. Würzen und verrühren. Menü -Taste drücken, Schmoren wählen und mit der Kochzeit -Taste 50 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Zum Schluss mit gehackten Kräutern servieren.

PIROGGEN

Z UTATEN

- 1. Eier 2 Stk.
- **2.** Mehl 200 g
- **3.** Schalotten 2 Stk.
- 4. Hackfleisch 250 g
- 5. Saure Sahne 200 g
- **6.** Salz
- **7.** Pfeffer
- 8. Wasser 2 L
- **9.** Butter 50 g

Zubereitung

■ür den Teig Mehl und Eier gut mit etwas Salz verkneten, ausrollen, rund ausstechen und mit einer Mischung aus Hackfleisch, Schalottenwürfel und Salz füllen. Die Teigtaschen zusammen klappen und am Rand zusammen drücken. Gesalzenes Wasser in den Topf füllen, Menü –Taste drücken, Kochen wählen und mit der Kochzeit -Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Wenn das Wasser kocht die Piroggen hinein geben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Anschließend entnehmen und den Topf säubern. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit -Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Die Piroggen nun mit Butter darin anbraten, danach aus dem Topf nehmen und mit saurer Sahne anrichten.





COQ AU VIN

Z UTATEN

- 1. Hähnchenschenkel 4 Stk.
- 2. Speckwürfel 100 g
- **3.** Champignons 50 g
- 4. Perlzwiebeln 50 g
- 5. Cognac 60 ml
- 6. Rotwein 100 ml
- 7. Knoblauch 10 g
- 8. Pflanzenöl 40 ml
- 9. Salz
- **10.** Pfeffer
- **11.** Zucker
- **12.** Thymian
- **13.** Rosmarin

FRANKREICH

Zubereitung

ähnchenschenkel, Speckwürfel, Champignons, Perlzwiebeln und Öl in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 30 Minuten einstellen. Start drücken und stetig rühren. Anschließend mit Rotwein und Cognac ablöschen. Knoblauch und Gewürze hineingeben. Menü –Taste drücken, Multikocher wählen, mit der Kochzeit –Taste 1,5 Stunden einstellen und mit der Temperatur –Taste 90 Grad einstellen. Start drücken und den Deckel schließen.

MERGUEZ MIT HARISSA

Z UTATEN

- 1. Merguez 6 Stk.
- 2. Pflanzenöl
- 3. Tomatenmark 200 g
- **4.** Chili 50 g
- 5. Zwiebeln
- 6. Olivenöl 100 ml
- 7. Knoblauch gehackt 10 g
- 8. Kumin
- 9. Minze Frisch
- **10.** Salz
- **11.** Pfeffer
- 12. Zucker

Zubereitung

ür die Harissa-Soße Tomatenmark, Chili, kleingeschnittene Zwiebeln, Gewürze und Olivenöl in den
Topf geben. Menü –Taste drücken, Braten wählen
und mit der Kochzeit –Taste 20 Minuten einstellen.
Start drücken und stetig rühren. Anschließend die
Soße entnehmen. Für die Würste Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 20 Minuten einstellen. Start drücken. Das Pflanzenöl in den
Topf geben und wenn dieses heiß ist, die Würste hineinlegen und von allen Seiten anbraten.





MENEMEN

Z UTATEN

- 1. Paprikawürfel 100 g
- 2. Zwiebelwürfel 50 g
- 3. Eier 3 Stk.
- 4. Tomatenwürfel 60 g
- 5. Olivenöl 20 ml
- 6. Sucuk-Scheiben 100 g
- 7. Chili eineglegt 40 g
- 8. Salz
- **9.** Pfeffer
- 10. Kumin



Zubereitung

enü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 20 Minuten einstellen. Start drücken. Bis auf die Eier alle Zutaten in den Topf geben und anbraten. Die Eier verrühren und nach 15 Minuten dazugeben. Alles gut verrühren und anschließend anrichten.

CACIK SÜZME YOGURT

Z UTATEN

- 1. Milch 350 ml
- 2. Sahne 10% 350 ml
- 3. Buttermilch 300 ml
- **4.** Feine Grukenstreifen 50 g
- 5. Dill gehackt
- **6.** Pfefferminze gehackt
- **7.** Zitronensaft 10 ml
- 8. Olivenöl 10 ml
- 9. Salz
- 10. Pfeffer

Zubereitung

Ile Zutaten mit Raumtemperatur vermischen und in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Joghurt wählen und mit der Kochzeit –Taste 12 Stunden einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Den fertigen Joghurt verrühren.





IRISH STEW

Z UTATEN

- 1. Lamm 250 g
- 2. Kartoffeln 400 g
- **3.** Karotten 150 g
- 4. Zwiebeln 100 g
- 5. Sellerieknolle 100 g
- 6. Weißkohl 150 g
- 7. Kalbsbrühe 1,5 L
- 8. Pflanzenöl 40 ml
- 9. Kümmel
- **10.** Pfeffer
- **11.** Salz
- **12.** Thymian
- **13.** Muskat

<u>Zubereitung</u>

emüse und Fleisch klein schneiden und zusammen mit dem Öl in den Topf füllen. Die Menü -Taste drücken und Braten wählen. Die Taste Kochzeit drücken und 15 Minuten einstellen. Start drücken. Das Ganze gut verrühren. Danach die Brühe auffüllen und salzen. Den Deckel schließen. Die Menü –Taste drücken, Suppen wählen, die Taste Kochzeit drücken und 60 Minuten einstellen. Start drücken. 10 Minuten vor Schluss die Suppe würzen.und Paprikagewürz würzen.

FISH AND CHIPS

Z UTATEN

- 1. Kartoffelstäbchen 500 g
- 2. Kabeljaufilets 400 g
- **3.** Frittierfett 2 L
- **4.** Mehl 100 g
- 5. Backpulver 1 EL
- 6. Mineralwasser 100 ml
- 7. Kurkuma 3 g
- 8. Salz
- Pfeffer
- 10. Paprikagewürz
- 11. Zitronespalten

<u>Zubereitung</u>

as Mehl mit Backpulver, Kurkuma vermischen. Mineralwasser, Pfeffer und Salz zugeben und alles zu einem Teig verrühren. Frittierfett in den trockenen Topf geben und im Menü –Punkt Multikocher wählen. Über die Kochzeit – Taste 45 Minuten einstellen und über die Temperatur –Taste 165 Grad einstellen. Start drücken. Den Fisch nach und nach erst mit dem Teig benetzen und dann mit dem Siebeinsatz im heißen Fett frittieren. Die Kartoffelstäbchen ebenfalls gold-gelb frittieren und das Sieb zum abtropfen an den Topfrand hängen. Anschließend diese in einer Schüssel mit Salz und Paprikagewürz würzen.

BITTE BEACHTEN SIE:

!! der Deckel Ihres MULTITALENTS muss während des Frittierens offen bleiben
!! die Funktion 'ZEITVORWAHL' darf beim Frittieren nicht benutzt werden
!! nach Ende des Frittiervorgangs muss die Warmhalte-Funktion deaktiviert werden





MAPO DOUFU

Z UTATEN

- **1.** Tofu 500 g
- 2. Szechuanpfeffer 5 g
- **3.** Kräutersalz
- 4. Ingwer
- 5. Knoblauch 10 g
- Chilischote 1 Stk.
- 7. Pflanzenöl
- 8. Doubanjiang-Soße 10 ml
- 9. Soja-Soße 20 ml
- **10.** Gemüsebrühe 500 ml
- 11. Sesamöl 20 ml
- Frühlingszwiebeln 150 g



Zubereitung

is auf den Tofu und die Frühlingszwiebeln alles in den Topf geben. Menü -Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit -Taste 40 Minuten einstellen. Start drücken. Anschließend den Tofu in Würfel dazu geben. Menü -Taste drücken, Aufwärmen wählen und mit der Kochzeit -Taste 40 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Danach mit in Scheiben geschnittene Frühlingszwiebeln garnieren.

CHAOMIÀN GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE

Z UTATEN

- 1. Reisnudeln 300 g
- 2. Hähnchenfilets 300 g
- Frühlingszwiebeln 150 g
- Karotten 100 g
- Paprika 60 g
- **6.** Sesam 10 g
- Sojasoße 20 ml
- **8.** Knoblauch 10 g
- 9. Sojasprossen 100 g
- 10. Chilisoße 20 ml
- 11. Doubanjiang-Soße 10 ml
- **12.** Szechuanpfeffer 5 g
- **13.** Wasser 2 L
- **14.** Pflanzenöl 40 ml

Zubereitung

as Wasser mit etwas Salz in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Pasta wählen und mit der Kochzeit -Taste 10 Minuten einstellen. Start drücken. Die Reisnudeln in das kochende Wasser geben. Nach 5 Minuten entnehmen. Kleingeschnittenes Hähnchenfilet, Paprikastreifen und Karottenstreifen mit dem Öl in den Topf geben. Menü -Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit -Taste 30 Minuten einstellen. Start drücken. Ab und zu rühren. Nach 15 Minuten bis auf die Frühlingszwiebeln die restlichen Zutaten dazu geben und verrühren. Die gebratenen Nudeln mit geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen.





OSSO BUCO

Z UTATEN

- 1. Kalbshaxe 1-2 Stk.
- 2. Zwiebeln 2 Stk.
- 3. Karotten 2 Stk.
- 4. Sellerie 100 g
- **5.** Tomatenmark 70 g
- 6. Knoblauch 10 g
- 7. Rotwein 100 ml
- 8. Fleischbrühe 200 ml
- **9.** Thymian
- **10.** Basilikum
- 11. Zitronenabrieb
- 12. Pflanzenöl 40 ml

ITALIEN

Zubereitung

axen und Öl in den Topf geben. Menü -Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit - Taste 45 Minuten einstellen. Start drücken. Die Haxen von allen Seiten 30 Minuten anbraten. Danach das Gemüse klein geschnitten dazu geben und weitere 15 Minuten braten. Nun das Tomatenmark einrühren, mit Wein und Brühe ablöschen. Menü -Taste drücken, Kochen wählen und mit der Kochzeit -Taste 50 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. 10 Minuten vor Ende die Haxen würzen. Mit dem Basilikum anrichten.

VITELLO TONNATO

Z UTATEN

- 1. Kalbsnuss 600 g
- 2. Gemüsebrühe
- 3. Lorbeer 5 Stk.
- 4. Weißwein 100 ml
- 5. Zwiebel 1 Stk.
- 6. Nelken 4 Stk.
- 7. Salz
- 8. Pfeffer
- **9.** Kapern 20 g
- 10. Thunfisch 200 g
- 11. Mayonnaise 200 ml
- 12. Zitronensaft

Zubereitung

ie Kalbsnuss mit Gemüsebrühe, Gewürzen, Weißwein und Zwiebelwürfel in den Topf füllen. Menü –Taste drücken, Multikocher wählen, mit der Kochzeit –Taste 3 Stunden einstellen und mit der Temperatur –Taste 80 Grad einstellen. Start drücken. Für die Thunfischsoße Salz, Pfeffer, Kapern, Thunfisch, Zitronensaft und Mayonnaise fein pürieren. Anschließend das Fleisch aus der Brühe entnehmen, tranchieren und die Soße darüber geben.





CHILI CON CARNE

Z UTATEN

- 1. Rote Bohnen 500 g
- 2. Hackfleisch 500 g
- 3. Tomatenwürfel 500 g
- **4.** Mais 250 g
- 5. Zwiebelwürfel 150 g
- 6. Selleriewürfel 100 g
- **7.** Kakao 80 g
- 8. Kaffee 100 ml
- 9. Chilischoten 20 g
- **10.** Tequila 60 ml
- 11. Gemüsebrühe 300 ml

Zubereitung

as Hackfleisch zusammen mit den Zwiebeln und Sellerie in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 15 Minuten einstellen. Start drücken. Stetig rühren. Anschließend das Fleisch mit Tequila ablöschen und die restlichen Zutaten dazu geben. Menü –Taste drücken, Kochen wählen und mit der Kochzeit –Taste 45 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen.



Z UTATEN

- 1. Garnelen 600 g
- 2. Orangen 2 Stk.
- 3. Tomatenwürfel 400 g
- 4. Rote Zwiebelwürfel 120 g
- 5. Frischer Koriander 2 Bd.
- **6.** Knoblauch 15 g
- 7. Pflanzenöl 50 ml
- 8. Zitronensaft 30 ml
- 9. Avocado 1 Stk.
- 10. Kumin
- **11.** Salz
- 12. Wasser 1,5 Liter

Zubereitung

Asser, Orangenscheiben und Gewürze in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Kochen wählen und mit der Kochzeit –Taste 10 Minuten einstellen. Start drücken. Die Garnelen ins kochende Wasser geben und 1 Minuten kochen lassen. Anschließend die Garnelen entnehmen und die Brühe nach Ablauf der Zeit abkühlen lassen. Die Avocado würfeln, den Koriander in feine Streifen schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten sowie den abgekühlten Garnelen in einer Schüssel mit der Brühe vermengen.



KÖTBULLAR

SCHWEDEN

Z UTATEN

- 1. Hackfleisch 500 g
- 2. Zwiebelwürfel 300 g
- 3. Eier 2 Stk.
- 4. Petersilie 60 g
- **5.** Champignons 200 g
- **6.** Schlagsahne 250 ml

7. Salz Pfeffer

ackfleisch, halbe Menge der Zwiebeln, gehackte Petersilie, Eier, Salz und Pfeffer zu einer Masse verkneten. Daraus kleine Bälle formen. Hackbällchen und Pflanzenöl in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit -Taste 45 Minuten einstellen. Start drücken. Alle Hackbällchen nach und nach anbraten und aus dem Topf nehmen. Anschließend restliche Zwiebeln und halbierte Champignons 10 Minuten in dem Fett anbraten und mit der Sahne aufgießen. Verrühren. Soße mit den Köttbullar und Preiselbeeren anrichten.



Zubereitung

SCHWEDEN



KANELBULLAR

Z UTATEN

- 1. Mehl 500 g
- 2. Milch 250 ml
- **3.** Hefe 20 g
- **4.** Zucker 250 g
- 5. Salz 1 TL gestrichen
- **6.** Ei 1 Stk.
- 7. Butter flüssig 125 g
- **8.** Zimt 1 EL
- 9. Hagelzucker 100 g

Zubereitung

0 g Butter mit Mehl, Milch, 100 g Zucker und Salz zu einem Hefeteig verkneten und abgedeckt aufgehen lassen. Danach den Teig noch einmal durchkneten und halbieren. Die Teige rechteckig ausrollen und mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Zimt mit restlichen Zucker mischen und dick auf der Butter verteilen. Die Teige einrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in den Topf legen. Menü -Taste drücken, Kuchen wählen und mit der Kochzeit -Taste 45 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Anschließend die fertigen Schnecken entnehmen und mit Hagelzucker bestreuen.









Z UTATEN

- 1. Garnelen 200 g
- 2. Mies-Muscheln 200 g
- 3. Hähnchenbrust 200 g
- **4.** Paprika 100 g
- **5.** Tomaten 100 g
- **6.** Zwiebeln 100 g
- 7. Knoblauch 10 g

- **8.** Erbsen 100 g
- 9. Gemüsebrühe 1 L
- **10.** Safran 0,1 g
- **11.** Reis 300 g
- 12. Zitronenscheiben 2 Stk.
- **13.** Salz
- 14. Olivenöl 40 ml

Zubereitung

ähnchenfilet würfeln und mit Öl in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit – Taste 25 Minuten einstellen. Start drücken. Ab und zu rühren. Nach 15 Minuten das Gemüse dazu geben und verrühren. Anschließend mit Brühe ablöschen und bis auf die Garnelen und Muscheln alle restlichen Zutaten in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Pilaw wählen und mit der Kochzeit –Taste 40 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. 10 Minuten vor Ende die Garnelen und Muscheln hinein geben. Eventuell etwas Brühe auffüllen.



TORTILLA

Z UTATEN

- 1. Kartoffelwürfel gekocht 300 g
- 2. Tomatenwürfel 200 g
- 3. Petersilie 1 Bd. gehackt
- 4. Zwiebelwürfel 200 g
- **5.** Eier 5 Stk. verrührt
- **6.** Muskat
- **7.** Salz
- 8. Pfeffer
- 9. Olivenöl 40 ml

Zubereitung

artoffeln und Zwiebeln zusammen mit dem Öl in den Topf geben. Menü –Taste drücken, Braten wählen und mit der Kochzeit –Taste 20 Minuten einstellen. Start drücken. Stetig rühren. Anschließend die restlichen Zutaten hineingeben und verrühren. Menü –Taste drücken, Baby wählen und mit der Kochzeit –Taste 25 Minuten einstellen. Start drücken und den Deckel schließen. Anschließend die Tortilla stürzen.





-		
-		
-		
-		
-		
-		
-		
-		
-		
-		
-		



110 KOCHREZEPTE

Adresse: EuroCom GmbH

Phone: +49 7231 424 61 29 **Fax:** +49 7231 154 08 61

Internet: www.eurocom.international **Mail**: info@eurocom.international