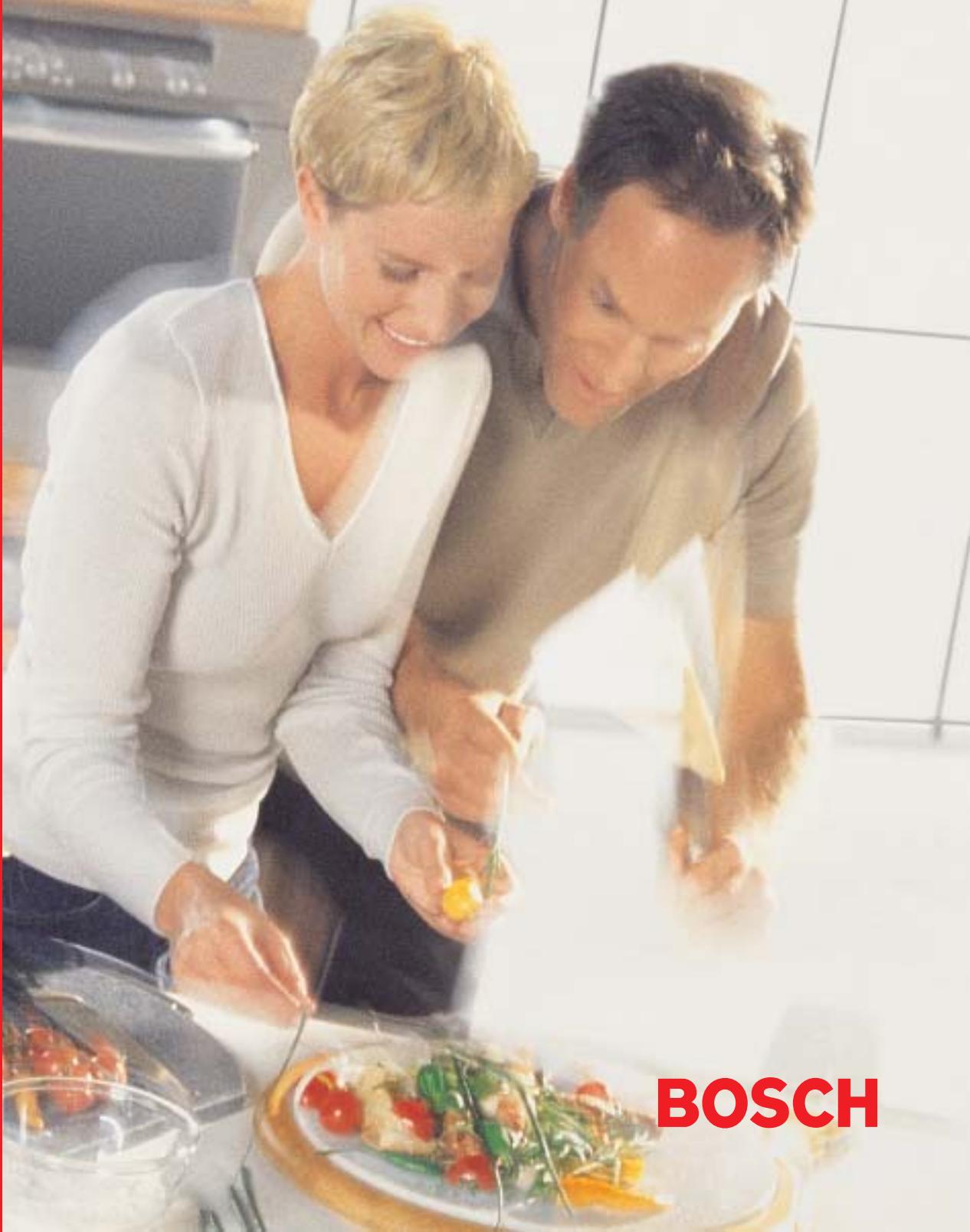


Köstliche
Ideen

Feinste
Rezepte mit
CONCEPT ...



... für die Bosch-
Küchenmaschinen
MUM 7 CONCEPT
und *MEK7*



BOSCH

Herzlichen Glückwunsch



... zu Ihrer neuen
Küchenmaschine

Über 40 Jahre Küchenmaschinen-
Erfahrungen zählen sich aus, und zwar
für Sie.

Zum Beispiel mit der neuen MUM 7400
CONCEPT Solitaire® bzw. den Einbau-
varianten MEK 7000 und MEK 7200
DOMINO. Das sind die Küchenhilfen, die
Sie sich immer schon gewünscht
haben. Hier wurden innovative Technik
und Ästhetik in Einklang gebracht. Nur
noch eine Aufsetzposition für sämtli-
ches Zubehör, und somit handlich, ein-
fach und sicher wie keine. Multifunktio-
nal, mit perfekten Ergebnissen sowohl
bei kleinen wie auch bei großen Mengen.



Design Innovationen 2000
Auszeichnung für
Höchste Designqualität
Design Zentrum
Nordrhein Westfalen

MUM 7400

Aus den Augen, aus dem Sinn?

Nicht bei den Einbauvarianten von Bosch. Zwar verschwinden sie schnell und elegant unter einer Abdeckplatte in der Arbeitsfläche, sind aber im Nu und ohne großen Aufwand wieder einsatzbereit.

Mit dem breiten Anwendungsbereich der traditionellen Küchenmaschine der CONCEPT-Reihe von Bosch bieten

MEK 7000



diese Varianten die ideale Alternative für Einbau-Liebhaber.

Um Ihnen einen kleinen Eindruck zu geben, was Sie mit Ihrer neuen



MEK 7200

Bosch-Küchenmaschine alles zubereiten können, haben wir dieses Rezeptbuch zusammengestellt.

Hier finden Sie Rezepte für einzelne Sonderzubehörteile, oder aber unter „Kulinarisches“ eine Rezeptsammlung im klassischen Stil, d.h. von Vorspeisen über Suppen und Hauptgerichte, zu Beilagen, Nachtisch und Gebäck.

Und als Abschluss noch ein paar

Tipps bzw. Wissenswertes.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrer neuen Bosch-Küchenmaschine ... und einen guten Appetit!



Design Innovationen 2000
Auszeichnung für
Höchste Designqualität
Design Zentrum
Nordrhein Westfalen



Inhalt





Rezepte für

Rührschüssel	6–12
Mixer Aufsatz	13–16
Multimixer	17–22
Durchlaufschnitzler, Topfschnitzler	23–29
Fleischwolf	30–37
Getreidemühlen	38–40
Eisbereiter	41–43
Zitruspresse	44–45

Kulinarisches

Vorspeisen und Suppen	46–51
Salate	52–53
Hauptgerichte	54–59
Beilagen	60–63
Nachspeisen	64–67
Gebäck	68–73

und noch ...

Tipps und Wissenswertes	74–78
Zubehör	79–81
Küchenmaschinen MUM 7000/7200	82–83
Verzeichnis der Rezepte	84–85

Die Rührschüssel: Vom Rührteig bis zum Quarkbrötchen!

6



Rührteig (Grundrezept)

4 Eier
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Margarine oder Butter
(Raumtemperatur)
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150 ml Milch

- Rührschüssel (**Doppelschlagbesen**) aufsetzen.
- Alle Zutaten einfüllen und ca. 30 Sek. auf Stufe 2 rühren.
- Danach bei kleiner Menge 3–4 Min. (bei großer Menge 5–6 Min.) auf Stufe 4 rühren.
- Bei Bedarf Gerät ausschalten, mit Teigschaber an der Schüsselwand entlang fahren und gelösten Teig unterrühren.
- Wenn Rosinen, Zitronat, Orangeat usw. im Rezept angegeben sind, diese erst zum Schluss unterrühren; geriebene Nüsse und Mandeln können von Beginn an zugegeben werden.
- Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 60–70 Min. bei 180 bis 200 °C.
- Die bekanntesten Rührteig-Kuchen sind: Sand- und Marmor-Kuchen.

Höchstmenge: 3-mal Grundrezept
(z.B. große Kastenform)

Biskuitteig

Grundrezept (Springform 24 cm)

3 Eier
3–4 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
100 g Stärke
1 TL Backpulver

► Rührschüssel (**Doppelschlagbesen**) aufsetzen.

Eier, Wasser, Zucker und Vanillezucker zu einer tragenden Schaummasse rühren.

Bei kleiner Menge zuerst ca. 6–8 Min. (bei großer Menge ca. 10 Min.) auf Stufe 4. Dann 5 Min. auf Stufe 3.

► Gerät auf Stufe 2 schalten.

► 100 g Mehl, 100 g Stärke und 1 TL Backpulver mischen und bei laufendem Gerät der Schaummasse unterheben (ca. 30 Sek. auf Stufe 2)

► Teig in eine ungefettete, mit Pergamentpapier ausgelegten Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 20 Min. backen.

► Biskuitteig findet Verwendung bei Cremetorten und Biskuitrouladen.

Höchstmenge: 3-mal Grundrezept (z. B. 2 Springformen 26 cm)

Biskuitrolle mit Sahnefüllung und Früchten

Für den Teig:

4 Eier
4 EL warmes Wasser
175 g Zucker
(und Zucker für das Tuch)
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
125 g Mehl
50 g Speisestärke

Für die Füllung:

400 g Schlagsahne
3 EL Zucker
2 Päckchen Sahnesteif
250 g Früchte (z. B. Himbeeren, Sauerkirschen, Erdbeeren oder Mandarinenspalten,
etwas Puderzucker zum Bestäuben

► Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

► Biskuitteig nach Grundrezept herstellen.

► Den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Blech streichen und anschließend im Backofen ca. 12 Min. goldgelb backen.

► Die Biskuitplatte dann sofort auf ein ausgebreitetes, mit etwas Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Das Backpapier leicht mit Wasser bestreichen und abziehen. Die Teigplatte mit dem Tuch locker aufrollen und im Tuch auskühlen lassen.



Die Rührschüssel: Vom Rührteig bis zum Quarkbrötchen!

Mürbeteig

Kleine Mengen Mürbeteig bis 375 g Mehl + Zutaten werden mit dem **Doppelschlagbesen** zubereitet. Ab 500 g Mehl + Zutaten **Knethaken** zur Zubereitung benützen.

Grundrezept

125 g Butter (Zimmertemperatur)
125 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Mehl

Bei kleiner Menge:

- Rührschüssel (**Doppelschlagbesen**) aufsetzen.
- Alle Zutaten ca. 30 Sek. auf Stufe 2 vermixen.
Dann ca. 1 Min. auf Stufe 4 rühren (zu lange Rührdauer vermeiden).
- Teig zu einer Kugel formen und mit Haushaltsfolie bedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Mürbeteig findet Verwendung bei: Obstkuchen, Käsekuchen und Kleingebäck.
- Backzeit: Kleingebäck ca. 10 Min., Obstkuchen ca. 45 Min. bei 180 bis 200 °C

Bei großen Mengen (ab 500 g Mehl):

- Rührschüssel (**Knethaken**) aufsetzen
- Alle Zutaten erst 30 Sek. auf Stufe 3 kneten.
Dann 3 – 7 Min. auf Stufe 4 kneten (je nach Konsistenz und Temperatur der Butter).

Höchstmenge: 4-mal Grundrezept

- Nach Belieben weiterverarbeiten.
- Hefeteig findet Verwendung bei: Zopfkuchen, Obstkuchen, Kleingebäck und Brot (hierfür den Teig ohne Zucker zubereiten).
- Backzeit: Im vorgeheizten Ofen bei 180 – 200 °C ca. 30 Min.

Max. Menge 2500 g Mehl
ca. 30 Sek. Stufe 3
ca. 3 – 4 Min. Stufe 4

Hefeteig

500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe oder
25 g frische Backhefe
210 – 220 g warme Milch
1 Ei
1 Prise Salz
60 – 80 g Zucker
60 – 80 g Butter (Zimmertemperatur)
Schale einer halbe Zitrone (oder Zitronenaroma)

- Hefe und warme Milch in die Rührschüssel (**Knethaken**) geben und ca. 30 Sek. auf Stufe 1 verrühren.
- Restliche Zutaten hinzufügen.
Zuerst ca. 30 Sek. auf Stufe 3, dann 3 – 3,5 Min. auf Stufe 4 kneten.
- Rührschüssel mit geschlossenem Deckel solange an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges sichtlich vergrößert hat (ca. 45 Min.).
- Teig nochmals kurz durchkneten (ca. 10 Sek. auf Stufe 3).

Hefezopf

500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe oder
25 g frische Backhefe
210 – 220 ml warme Milch
1 Ei
1 Prise Salz
60 – 80 g Zucker
60 – 80 g Butter (Zimmertemperatur)
Schale einer halbe Zitrone (oder Zitronenaroma)
100 g Rosinen
1 Eigelb
2 EL Sahne



- Hefe und warme Milch in die Rührschüssel (**Knethaken**) geben und ca. 30 Sek. auf Stufe 1 verrühren.
- Restliche Zutaten hinzufügen. Zuerst ca. 30 Sek. auf Stufe 3, dann 3–3,5 Min. auf Stufe 4 kneten.
- Rührschüssel mit geschlossenem Deckel solange an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges sichtlich vergrößert hat (ca. 45 Min.).
- Teig nochmals kurz durchkneten (ca. 10 Sek. auf Stufe 3).
- Aus dem Teig drei Rollen bilden und damit einen Zopf flechten.
- Zopf auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem Küchentuch bedecken und nochmals ca. 20–30 Min. gehen lassen.
- Eigelb und Sahne verquirlen. Zopf damit bestreichen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180–200°C ca. 30 Min. backen.

Max. Menge 2500 g Mehl:
ca. 30 Sek. Stufe 3
ca. 3–4 Min. Stufe 4

Krapfenteig

500 g Mehl
50 g Zucker
1 Päckchen Trockenhefe
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss gemahlen
2 Eier
50 g zerlassene, abgekühlte Butter
220–230 g warme Milch
1 Eiweiß
Ausbackfett

- Zubereitung des Teiges:
siehe Hefeteig
- Teig 0,5 cm dick ausrollen und etwa 12 Kreise (8 cm Durchmesser) ausschneiden.

► Die Hälften der Teigkreise am Rand dünn mit Eiweiß bestreichen. In die Mitte jeweils etwas Marmelade geben.

- Die restlichen Teigkreise darauf legen und die Teigränder gut andrücken.
- Die Teigstücke nochmals solange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtlich vergrößert haben.
- Die Bällchen schwimmend in siegendem Ausbackfett auf beiden Seiten backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Kuchenrost abtropfen lassen.

Kleine Menge Hefeteig 500 g Mehl:
ca. 30 Sek. Stufe 3
ca. 2,5–3 Min. Stufe 4
Max. Menge Hefeteig 2500 g Mehl:
ca. 30 Sek. Stufe 3
ca. 3–4 Min. Stufe 4

Die Rührschüssel: Vom Rührteig bis zum Quarkbrötchen!

Pizzateig

500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Zucker
1 Prise Salz
40 ml Öl
250–300 g warmes Wasser

Zubereitung siehe Hefeteig

Kleine Menge Hefeteig 500 g Mehl:
ca. 30 Sek. Stufe 3
ca. 2,5–3 Min. Stufe 4
Max. Menge Hefeteig 2500 g Mehl:
ca. 30 Sek. Stufe 3
ca. 3–4 Min. Stufe 4

Vollkorn-Weizenmischbrot

800 g frisch gemahlenes Weizen-Vollkornmehl (wenn davon 400 g Mehl Typ 405 genommen werden, wird der Broteig lockerer)
200 g frisch gemahlenes Roggen-Vollkornmehl
200 g flüssiger Natursauerteig (Fertigprodukt)
2 Päckchen Trockenhefe
1 gehäufter EL Brot-Gewürzmischung
1 gehäufter EL Salz
200 g Buttermilch oder Milch (Raumtemperatur)
400 g warmes Wasser

- Alle Zutaten erst ca. 30 Sek. auf Stufe 3 kneten. Dann 3–4 Min. auf Stufe 4 kneten. Teig bis zur Verdopplung an warmem Ort gehen lassen. (ca. 40 Min.) Nochmals ca. 30 Sek. bis 1 Min. auf Stufe 4 kneten.
- Teig in gefettete Kastenform oder in bemehlten Brotkorb füllen.

- Erneut gehen lassen. (ca. 40 Min.) Wenn Sie einen Brotkorb verwenden, den Teig nach dem Ruhen aus dem Brotkorb auf ein gefettetes Blech stürzen und mit einer Gabel kreisförmig einstechen.
- Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 190°C mit Ober/Unterhitze ca. 60 – 75 Min. backen.

Höchstmenge: 1,5-mal Grundrezept

Wiener Strudelteig

500 g Mehl
Prise Salz
6 EL Öl (50 g)
2 EL Essig (20 g)
250 g warmes Wasser

Alle Zutaten auf einmal in die Rührschüssel (**Knethaken**) geben und verarbeiten.

Bei kleiner Menge (500 g Mehl):
Zuerst 30 Sek. auf Stufe 3 dann ca.
4 Min. auf Stufe 4

Bei großer Menge (2000 g Mehl):
Zuerst 30 Sek. auf Stufe 3, dann
5 Min. auf Stufe 4

Nach Verarbeitung Teig teilen und
mit Öl bepinseln. Für ca. 30 Min. in
einer warmen Schüssel abgedeckt
ruhen lassen. Anschließend wie
gewohnt weiter verarbeiten.

► Das lauwarme Wasser und die Trockenhefe in die Rührschüssel (**Knethaken**) geben, und ca. 30 Sek. auf Stufe 1 verrühren.

► Zucker, Salz, Speisequark (evtl. auf einem Sieb abtropfen lassen), Margarine und Weizenmehl hinzufügen. Alle Zutaten mit dem Knethaken zunächst ca. 1 Min. auf Stufe 3, dann etwa 6 – 8 Min. auf Stufe 4 zu einem glatten Teig verarbeiten.

► Teig nun an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist. Danach nochmals kurz auf Stufe 4 verarbeiten (ca. 1 Min.).

► Den Teig aus der Schüssel nehmen
und mit etwas Mehl bestäuben.

Aus dem Teig 10 – 12 runde Brötchen
formen, auf ein gefettetes Backblech
legen.

► Die Brötchen mit Milch bestreichen,
nach Belieben mit Sonnenblumenker-
nen, Sesamsamen oder Mohnsamen
bestreuen.

Nochmals solange an einem warmen
Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar
vergrößert haben. Das Backblech in
den vorgeheizten (175 – 200°C) Back-
ofen schieben.

Backzeit: 20 – 25 Min.

Quarkbrötchen

500 g Weizenmehl (Typ 550)
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Zucker
1/2 TL Salz
250 g Speisequark
50 g zerlassene, lauwarme Margarine
etwa 200 ml lauwarmes Wasser
1 EL Milch
Sonnenblumenkerne
Sesamsamen
Mohnsamen

Die Rührschüssel: Vom Rührteig bis zum Quarkbrötchen!



Kräuterbaguette

600 g Weizen-Vollkornmehl
1 Päckchen Trockenhefe
knapp 500 ml lauwarmes Wasser
1 1/2 EL Meersalz
3 EL fein geschnittener Schnittlauch
3 EL fein gehackte Petersilie
1 Eigelb
1 EL Wasser

► Lauwarmes Wasser und Trockenhefe in die Rührschüssel (**Knethaken**) geben, und ca. 30 Sek. bei Stufe 1 verrühren.

- Weizen-Vollkornmehl und Meersalz hinzufügen. Alle Zutaten ca 30 Sek. auf Stufe 3 und danach 3–4 Min. zu einem glatten Teig kneten.
- Gegen Ende der Knetzeit den Schnittlauch und die Petersilie unterkneten. Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Nochmals ca. 1 Min. auf Stufe 4 gut durchkneten.
- Aus dem Teig 8 etwa 15 cm lange Rollen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.
- Die obere Seite der Baguettes 4 – 5-mal 1 cm tief schräg einschneiden.
- Das Eigelb mit dem Wasser verschlagen, die Kräuter-Baguettes damit bestreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen (175 – 200 °C) schieben.

Backzeit: 20 – 30 Min.

Der Mixeraufsatz: Nicht nur für Cubamilch!



Heiße Schokolade

Für 2 Personen:

2 Rippen Blockschokolade (ca. 75 g)
1 Päckchen Vanillezucker
300 ml heiße Milch

- Jede Rippe Blockschokolade in kleine Stücke zerbrechen.
- Schokoladenstücke auf das Mixermesser legen, Deckel aufsetzen, und bei Stufe 4 zu Schokoladenstaub verarbeiten.
(Achtung: zu große Schokoladenstücke können ein Blockieren des Mixermessers verursachen)
- Gerät abschalten, heiße Milch und Vanillezucker zugeben und noch 1 weitere Min. auf Stufe 4 mixen.
- Getränk in Gläser füllen und wenn erwünscht mit geschlagener Sahne garnieren.



Der Mixeraufsatzt: Nicht nur für Cubamilch!

Cubamilch

Für 2 Personen:

1 Banane
1 EL Zitronensaft
1 EL Zuckersirup oder Honig
4 cl weißer Rum
250 ml eiskalte Milch
2 EL Kokosraspel (nach Geschmack)

- Die Banane in ca. 3 cm große Stücke schneiden
- Bananenstücke mit den restlichen Zutaten im Mixeraufsatzt (Stufe 4) mixen, bis die Masse schaumig ist.

Mokkamix

Für 2 Personen:

375 ml Milch
3 TL Instantkaffee
2 Kugeln Schokoladeneis
1 Schuss Rum

- Alle Zutaten im Mixeraufsatzt auf Schaltstufe 4 kurz vermischen.
- In Gläser füllen, mit etwas Instantkaffee garnieren. Kalt und frisch servieren.

Wer keine Angst vor Kalorien hat, der krönt den Mokkamix mit einer Haube aus frisch geschlagener Sahne.



Karamell-Shake

Für 2 Personen:

4 EL Zucker,
400 ml Frischmilch,
2 Kugeln Sahneiscreme

- Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen lassen, bis er goldbraun ist. 5 EL Wasser zugeben und den Karamell unter Rühren bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis er eine sirupähnliche Konsistenz hat.
- Die Milch angießen und aufkochen lassen. Zugedeckt ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Die Karamellmilch und das Vanilleeis in den Mixeraufsatz geben und auf Stufe 4 mixen.

Energie-Shake

Für 2 Personen:

375 ml enträhmte Milch oder Sojamilch
1 EL Milchpulver von enträhmter Milch
125 g Joghurt
1 EL Honig
1 Banane, geschält und zerkleinert nach Wunsch 6 Erdbeeren
Zimt zum Bestreuen

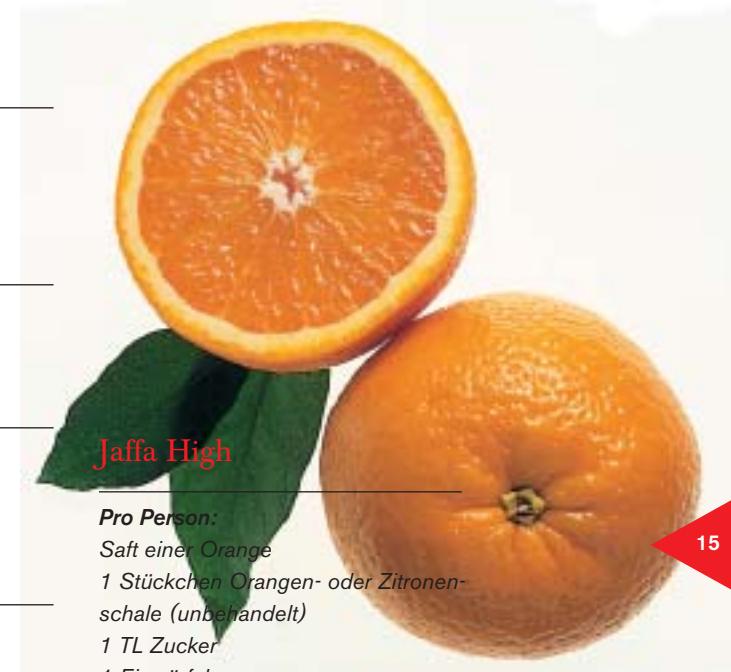
- Alle Zutaten mit Ausnahme des Zimts in den Mixeraufsatz geben und auf Stufe 4 mixen.
- Mixgetränk in hohe Gläser füllen und mit etwas Zimt bestreuen.

Tropic

3 Scheiben Ananas
250 ml Mineralwasser
500 ml Weißwein
1 EL Zucker
4 Eiszwürfel

Sparkling Peach

3 große, entsteinte Pfirsiche
250 ml Weißwein
1 Stück Würfzucker
250 ml Sekt
4 Eiszwürfel



Jaffa High

Pro Person:
Saft einer Orange
1 Stückchen Orangen- oder Zitronenschale (unbehandelt)
1 TL Zucker
1 Eiszwürfel
3 EL Gin
1/2 TL Rum
2 Tropfen Angostura

- Eiszwürfel bei laufendem Gerät einwerfen. Achtung! Deckel bereits beim Einwerfen der Eiszwürfel in der anderen Hand halten und sofort aufsetzen, damit Eiszwürfel nicht herausspringen können!
- Obst (falls im Rezept vorhanden) in Stücke schneiden.
- Danach alle Zutaten bis auf den Alkohol hinzufügen und einige Sek. auf Stufe 2 mischen.
- Zum Schluss den Alkohol zugeben und kurz die Momentstufe (M) betätigen.

Der Mixeraufsatzt: Nicht nur für Cubamilch!

Himbeer-Aprikosen-Mus

(ergibt ein mittelgroßes Marmeladenglas)

150 g Aprikosen, getrocknet,
ungeschwefelt

100–150 g Himbeeren, frisch oder
tiefgekühlt

► Tiefgefrorene Himbeeren auftauen lassen, währenddessen Aprikosen waschen.

► 100 g Himbeeren im Mixeraufsatzt auf höchster Stufe pürieren.

► Danach Aprikosen durch die kleine Deckelöffnung (ohne Trichter) in den laufenden Mixer geben.

Ist die Masse zu fest, geben Sie weitere 50 g Himbeeren in den Mixer. Auf höchster Stufe gründlich pürieren. Danach in ein sauber und heiß ausgespültes Glas füllen. Im Kühlschrank bleibt das Mus 10–14 Tage frisch.

Tipp: Das fruchtig-frische Mus ist eine leckere Tortenfüllung!

Mayonnaise

Grundrezept

2 Eier

2 TL Senf

250 ml Öl

2 EL Zitronensaft oder Essig

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

► Alle Zutaten (außer Öl) einige Sek. auf Stufe 1 mischen.

► Mixer auf Stufe 4 schalten.

► Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Aioli

(Knoblauch-Mayonnaise)

2 Eigelb

3 große Knoblauchzehen, zerdrückt

4 TL Zitronensaft

250 ml Olivenöl (eventuell auch anderes Pflanzenöl)

Salz

weißer Pfeffer

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

► Alle Zutaten (außer Öl) einige Sek. auf Stufe 1 im Mixeraufsatzt mixen.

► Mixer auf Stufe 4 schalten.

► Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

► Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Der Multimixer: Vom Pesto bis zum Rüblikuchen!



Remoulade

Zutaten für 6 Personen:

1 kleine Zwiebel
1 kleine Gewürzgurke
2 Eier
1 kleines Glas Kapern (20 g)

1/2 TL Meerrettich
1 TL Senf
2–3 TL Zitronensaft
2 mittelgroße Sardellenfilets
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz
375 ml Öl

► Multimixer mit **Universal-messer** ausstatten. Die Zwiebel schälen und vierteln, die Gurke grob zerteilen. In den Multimixer geben und mittelfein hacken (etwa 30 Sek. auf höchster Stufe).

► Die übrigen Zutaten bis auf das Öl dazugeben und kurz verrühren (etwa 1 Min. auf niedrigster Stufe).

► Dann das Öl durch den Einfüllschacht nach und nach direkt in das laufende Gerät tröpfeln lassen, bis eine cremige Remoulade entstanden ist. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Zubereitungszeit: insgesamt 15 Min.

Der Multimixer: Vom Pesto bis zum Rüblikuchen!

Pesto

Zutaten für 4 Personen:

50 g Pinienkerne
3–4 Bund Basilikum (etwa 75 g)
2–3 Knoblauchzehen
Salz (evtl. grobes Meersalz)
100 ml kaltgepresstes Olivenöl
50 g geriebener Pecorino oder
Parmesan
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- Pinienkerne in einer trockenen Pfanne leicht rösten. Die Basilikumblättchen von den Stengeln zupfen, die Knoblauchzehen schälen.
- Multimixer (**Universalmesser**) aufsetzen. Die Pinienkerne, das Basilikum, den Knoblauch, 1 TL Salz und die Hälfte des Olivenöls gut 1 Min. bei niedrigster Stufe zerhacken.
- Nach und nach den Käse untermischen, dann das übrige Öl durch den Schacht dazugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: etwa 15 Min.

Sardellenquark

Zutaten für 4 Personen:

250 g Quark (40% Fett i. Tr.)
2 EL Weißwein
10 Sardellenfilets
1 kleines Glas Kapern
1 kleine Zwiebel
1 mittelgroße Gewürzgurke
2 EL frisch geschnittener Schnittlauch
Salz, Pfeffer

- Die Sardellenfilets und die Kapern getrennt abtropfen lassen.
- Zwiebel schälen, teilen und mit den Sardellenfilets, den Kapern und der kleingeschnittenen Gewürzgurke im Multimixer feinhacken.
- Quark und Weißwein dazugeben und nochmals bei höchster Stufe glatirühren.
- Schnittlauch unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Passt gut zu Folien- oder Pellkartoffeln.
Zubereitungszeit: etwa 10 Min.

Tipp: Dips aus Milchfrischprodukten schmecken am besten, wenn man sie einige Zeit kalt durchziehen lässt. Vor dem Servieren sollte man sie nochmals abschmecken.

Krabben-Quark-Creme

Zutaten für 4 Personen:

1 kleine Zwiebel
100 g Krabben aus der Dose
2 EL Krabbenbrühe
250 g Magerquark
4 EL Milch
2 EL geriebener Meerrettich
1 EL Öl
2 EL Zitronensaft
1 Prise Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

- Die Zwiebel schälen, teilen und gemeinsam mit den abgetropften Krabben im Multimixer fein hacken.
- Die restlichen Zutaten hinzugeben und auf höchster Stufe gut verrühren. Dip abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

Passt gut zu Folien- oder Pellkartoffeln, hart gekochten Eiern, Avocados und Blinis.

Zubereitungszeit: etwa 15 Min.



Matjescreme

Zutaten für 4 Personen:

2 Matjesfilets
125 g Quark (40% Fett i. Tr.)
4 EL Sahne
Frisch gemahlener weißer Pfeffer
2 EL frisch geschnittener Schnittlauch

- Die Matjesfilets waschen und trocken tupfen, danach zunächst grob zerschneiden und im Multimixer pürieren.
- Quark, Sahne, Pfeffer und Schnittlauch hinzufügen und nochmals auf höchster Stufe verrühren.
Bis zum Servieren kalt stellen.

Passt gut zu hartgekochten Eiern, Pell- oder Bratkartoffeln.

Zubereitungszeit: etwa 15 Min.

Gorgonzola-Aufstrich

150 g Gorgonzola
1 Becher Kräuter crème fraîche
100 g Quark
1 Prise Salz

- Multimixer mit **Universalmesser** ausstatten.
- Alle Zutaten in den Multimixer geben.
- Zuerst ca. 10 Sek. auf Stufe 3, dann ca. 1 Min. auf Stufe 4 mischen.



Tatar

Zutaten für 2 Personen:

300 g Rindfleisch aus der Keule
2 Eigelb
2 Sardellenfilets
1 Prise Paprikapulver
1 TL Kapern
2 Schalotten
1 TL Senf
Salz
Pfeffer aus der Mühle

- Schalotten schälen und teilen. Rindfleisch in Würfel schneiden.
- Schalotten, Rindfleisch und Sardellenfilets im Multimixer feinhacken.
- Eigelb, Paprikapulver, Kapern und Senf dazugeben und nochmals auf Stufe 4 vermengen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

Curry-Quark-Dressing

Zutaten für 4 Personen:

2 Becher Joghurt zu je 150 g (3,5% Fett)
4 EL Magerquark
4 EL trockener Sherry (nach Belieben)
Saft von 1/2 Zitrone
1 EL Orangenmarmelade
1 TL Curry
1 Spritzer Worcestersauce
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

- Den Joghurt mit dem Magerquark, nach Belieben dem Sherry, dem Zitronensaft und der Orangenmarmelade im Multimixer (**Universalmesser**) glatt-rühren und mit den restlichen Zutaten abschmecken.
- Bis zum Servieren kalt stellen.

Passt gut zu Geflügel-, Käse-, Obst- oder Reissalat und Rohkost.

Variante: Das Dressing schmeckt sehr pikant und exotisch, wenn man es zur Abwechslung einmal statt mit Orangenmarmelade mit Mango-Chutney abschmeckt und mit Soja statt mit Worcestersauce würzt.

Zubereitungszeit: etwa 5 Min.

Der Multimixer: Vom Pesto bis zum Rüblikuchen!

Mandelsauce

Zutaten für 4 Personen:

100 g Mandeln
250 ml Rinderfond
125 g Schlagsahne
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
1/2 Bund Schnittlauch

- Die Mandeln für einige Minuten in kochendes Wasser geben, bis sich die Häutchen lösen. In ein Sieb abgießen und kalt abbrausen, dann die Mandeln aus den Häutchen drücken.
- Multimixer (**Universalmesser**) aufsetzen. Einige Mandeln längs halbieren und beiseite legen, die restlichen in den Multimixer geben und fein mahlen (etwa 2 Min. auf Stufe 4).
- Die halbierten Mandeln in einer trockenen Pfanne goldgelb anrösten, wieder herausnehmen. Dann die gemahlenen Mandeln in der Pfanne anrösten, mit dem Fond und der Sahne ablöschen und cremig einkochen lassen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.
- Zum Servieren die Mandelhälften und einige Schnittlauchröllchen aufstreuen.

Zubereitungszeit: insgesamt 30 Min.

Eine cremige Sauce, die ausgezeichnet zu gegrillten oder gebratenen Rindersteaks schmeckt.

Wenn Sie den Rinderfond durch Lammfond ersetzen, schmeckt die Sauce ebenso fein zu gegrillten Lammkoteletts; wenn Sie Wildfond angießen, servieren Sie die fertige Sauce zu gebratenen Hasenfilets.

Möhren-Müsli

3 EL Weizenkörner oder -flocken
3 Möhren
Petersilie
125 ml bis 250 ml Gemüsebrühe oder Milch
1 TL Zitronensaft
1 Prise Zucker
etwas süße Sahne

- Weizenkörner auf Stufe 2 im Mixer schroten, mit etwas Wasser über Nacht in einer Schüssel einweichen.
- Möhren mit der **groben Raspelscheibe** zerkleinern und mit den übrigen Zutaten mischen (Grobmüsli). Oder: Gemüse grob zerteilen und mit allen Zutaten auf Stufe 2 im Mixer pürieren (gemixtes Müsli).

Sellerie-Müsli

2 EL geschrotete Weizenkörner oder -flocken
1/2 Knette Sellerie
Petersilie
1 Apfel
125 ml bis 250 ml Gemüsebrühe oder Milch
1 TL Zitronensaft
1 Prise Zucker
etwas süße Sahne

Zubereitung wie Möhren-Müsli. Zum Raspeln die „feine“ Seite der **Raspel-Wendescheibe** benutzen.

Blumenkohl-Müsli

2 EL geschrotete Weizenkörner oder -flocken
1 kleiner Blumenkohl (in Röschen zerteilt)
Petersilie
125 ml bis 250 ml Gemüsebrühe oder Milch
1 TL Zitronensaft
etwas süße Sahne
1 Prise Zucker

Zubereitung wie Möhren-Müsli. Zum Raspeln die „feine“ Seite der **Raspel-Wendescheibe** benutzen.

Tipp: Gemüsemüsli regen die Verdauung an und eignen sich vorzüglich als kleine Mahlzeiten zwischendurch.

Apfelschaum

500 g Äpfel
2 Eiweiß
Saft und Schale von 1/2 Zitrone
80 g Zucker

- Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und im Multimixer (**Reibscheibe**) reiben.
- Zitronensaft und -schale hinzufügen.
- In der Rührschüssel das Eiweiß auf Stufe 4 steif schlagen. Danach abwechselnd den Zucker und die geriebenen Äpfel esslöffelweise zugeben und 5 Min. schaumig schlagen.

Beerensorbet

Zutaten für ca. 4 Portionen:
250 g gemischte Tiefkühl-Beeren
3–4 EL Puderzucker
2 EL Zitronensaft
1–2 EL Cassis oder Himbeergeist

- Alle Zutaten zusammen in den Multimixer (**Universalmesser**) geben (die Beeren müssen noch gefroren sein) und auf Stufe 3–4 zu einem cremigen Sorbet verarbeiten. Sofort servieren!

Himbeer-Gefrorenes

250 g tiefgekühlte Himbeeren
400 ml Sahne
1 Päckchen Vanillezucker

- Multimixer (**Universalmesser**) aufsetzen.
- Himbeeren (tiefgefroren!) in den Multimixer geben.
- Gerät auf Stufe 4 schalten
- Sahne und Vanillezucker in das laufende Gerät geben.
- Solange verarbeiten, bis eine cremige Masse entsteht.
(Wenn nötig zwischendurch Gerät abschalten und am Rand befindliche Himbeeren mit dem Spatel lösen).
- Sofort servieren!

Der Multimixer: Vom Pesto bis zum Rüblikuchen!



22

Schweizer Rüblikuchen

Zutaten für eine Springform von 24 cm:

250 g Karotten
200 g Haselnusspuder
50 g Mehl
50 g Mondamin
6 Eigelb
2 EL Zucker
2 EL warmes Wasser
1/2 TL Zimt
1/2 TL Backpulver
2 cl Zitronensaft
6 Eiweiß
1 Prise Salz
Backpapier
Butter zum Einfetten
Puderzucker zum Bestreuen

- Karotten schälen und die Enden abschneiden.
- Multimixer (**Reibscheibe mittelfein**) aufsetzen. Auf Stufe 4 die Karotten fein reiben und mit dem Zitronensaft vermengen.
- **Universal-messer** einsetzen. Die 6 Eigelb mit den 2 EL Wasser und den 2 EL Zucker auf höchster Stufe 3 Min. cremig schlagen. Danach in einen anderen Behälter umfüllen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand gut einfetten.
- Rührschüssel (**Doppelschlagbesen**) aufsetzen. Eiweiß mit der Prise Salz auf Stufe 4 steif schlagen.
- Eigelbmasse mit den geriebenen Karotten, Haselnusspuder, Mehl, Mondamin, Zimt, Backpulver und der Butter vermengen. Vorsichtig zum Schluss den Eischnee unter die Masse heben und sofort in die Springform füllen.
- Bei 180 °C ca. 45 Min. backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit:
ca. 15 – 20 Min. + Backzeit



Der Durchlauf- und Topfschnitzler: Vom Gratin bis zum Labskaus!



Coleslaw kalifornische Art

1/4 Weißkohl
2 Stangen Staudensellerie oder Chicorée
Salz, Pfeffer
Saft 1/2 – 1 Zitrone
1 EL Ölivenöl
2 EL Mayonnaise
2 EL Sahne (Rahm)
1 hart gekochtes Eigelb

- Weißkohl soweit längs teilen, dass er ohne Schwierigkeiten durch den Schacht des Durchlauf- oder Topfschnitzlers passt. **Schneidscheibe** einsetzen und auf Stufe 2 verarbeiten.
- Staudensellerie waschen und ebenfalls mit der Schneidscheibe verarbeiten und mit dem „gehobelten“ Weißkohl vermischen.
- Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Öl anmachen. Mayonnaise und Sahne unterheben. Beim Anrichten mit gehacktem Eigelb bestreuen.

Zubereitung: 15 Min.

Der Durchlauf- und Topfschnitzler: Vom Gratin bis zum Labskaus!

Kartoffelgratin

Zutaten für 8 Personen:

1,2 kg festkochende Kartoffeln
650 ml Sahne
15 g Salz
1 Knoblauchzehe
Muskat
Pfeffer aus der Mühle

- Durchlaufschnitzler mit der **Schneidscheibe (dünn)** ausstatten und die geschälten Kartoffeln durchlassen.
- Die Sahne mit der fein geschnittenen Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen und mit den Kartoffelscheiben vermengen.
- In eine Auflaufform geben und 45 Min. bei 180 °C im vorgeheizten Backofen backen.

Hinweis: Die Sahne sollte leicht überwürzt werden, da die Kartoffeln sehr viel Geschmack aufnehmen.

Zubereitungszeit:
ca. 10 Min. + 45 Min. Backzeit

Gratin Dauphinois (Kartoffel-Käse-Auflauf)

Zutaten für 4 Personen:

600 g Kartoffeln (mehlige Sorte)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
70 g geriebener Emmentaler
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
300 ml Milch
1 Becher Schlagsahne

- Kartoffeln schälen, waschen, der Länge nach halbieren, danach im Durchlauf- oder Topfschnitzler mit der **Schneidscheibe (dick)** in Scheiben schneiden.
- Salz und Pfeffer darübergeben, mit der Hälfte des Käses mischen.
- Knoblauchzehe abziehen und eine flache Auflaufform damit einreiben, mit 1 EL Butter fetten und Kartoffelscheiben hineinschichten.
- Milch und Sahne mischen, aufkochen, durch ein Sieb geben, die Kartoffeln damit gleichmäßig begießen.
- Den übrigen Käse darüberstreuen, restliche Butter in Flöckchen aufsetzen.
- Backofen auf 200–225 °C vorheizen, Auflauf etwa 45 Min. goldbraun überbacken.

Mikrowellen-Tipp: Für eine schnelle Zubereitung das Gratin mit Milch und Sahne begießen, 12–15 Min. mit 600–700 Watt garen, dann mit Käse bestreuen und Butterflöckchen auf-

setzen. Anschließend im vorgeheizten Backofen oder unter dem Grill goldbraun überbacken.

Indischer Zwiebelsalat

1–2 große Gemüsezwiebeln

1 Schuss Sesamöl
Salz
1/2 Zitrone
3 EL Curry-Ketchup
3 EL Mangari
einige grüne Salatblätter
etwas Mango-Chutney

- Durchlauf- oder Topfschnitzler aufsetzen, **Schneidscheibe** einsetzen, Zwiebeln schälen, teilen und mit der Schneidscheibe in „halbe“ Ringe schneiden.
- Geschnittene Zwiebeln in Öl schmoren, salzen und abgekühlt mit Zitrone, Curry-Ketchup und Mangari marinieren.
- Auf grünen Salatblättern anrichten und mit Mango-Chutney bestreuen.

Zubereitung: 15 Min.



Pommes-Chips

500 bis 750 g Kartoffeln

Backfett

Salz

- Die geschälten, rohen Kartoffeln mit der **Schneidscheibe (dünn)** schneiden. Dabei mit dem Stopfer nur leicht führen, damit die Scheiben dünn werden.
- Mit einem Tuch gut abtrocknen und wie Pommes frites goldgelb ausbacken.

Sellerie-Apfel-Püree

Zutaten für 4–6 Personen:

1 Zwiebel
150 g Kartoffeln
350 g Sellerieknothe
3 süßsaure Äpfel, geschält, entkernt
50 g Butter
150 ml Apfelsaft
250 ml Sahne
Saft einer 1/2 Zitrone oder 1/2 TL Vitamin C
5 g Salz
2 EL Zucker
1 Prise Muskat



- Zwiebel würfeln. In einem breiten, flachen Topf die Butter auslassen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten.
- Sellerie, Kartoffeln und Äpfel mit dem Durchlauf- oder Topschnitzler raspeln, danach zu den Zwiebelwürfeln geben und kurz angehen lassen.
- Mit Zitronensaft, Apfelsaft und Sahne ablöschen. Bei offenem Topf ca. 45 Min. köcheln lassen. Öfter umrühren und dabei darauf achten, dass genügend Kochflüssigkeit vorhanden ist. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Nach der Kochzeit sollte jedoch keine Flüssigkeit mehr im Topf vorhanden sein.
- Gemüse in den **Multimixer** geben, würzen und auf Stufe 4 pürieren. Püree durch ein Sieb passieren und nachwürzen.

Zubereitungszeit:

ca. 20 Min. + 45 Min. Kochzeit

Terrine mit dreierlei Gemüsen

Für 6 Personen:

1 Rote Bete-Kolle
300 g weiße Rübchen
300 g Möhren
6 Eier
150 g crème fraîche
Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
20 g Butter für die Form

Für die Rote Bete:

1 Messerspitze Zucker
1/2 TL Pfeffer aus der Mühle
2 EL Zitronensaft

Für die Weißen Rübchen:

1 TL Ingwer
2 EL Zitronensaft
Pfeffer aus der Mühle;

Für die Möhren:

1 Messerspitze gemahlener Kümmel
1 Knoblauchzehe, gehackt

Der Durchlauf- und Topfschnitzler: Vom Gratin bis zum Labskaus!

- Gemüse waschen, schälen und im Durchlauf- oder Topfschnitzler mit der **Raspelscheibe** raspeln. Getrennt auf je ein Stück Aluminiumfolie häufen, Folie verschließen, 10 Min. im Schnellkochtopf garen.
- Gemüse aus der Folie nehmen und im **Mixeraufsat** getrennt sehr fein pürieren.
- Jede Sorte Gemüse mit den angegebenen Gewürzen verfeinern, außerdem je 2 Eier und 50 g aufgeschlagene crème fraîche einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Boden einer Terrine ausbuttern, nacheinander die zarten Pürees einschichten. Deckel auf die Terrine setzen.
- Wasser auf die Saftpflanne des Backofens gießen, Terrine daraufstellen. Bei 150°C 2 Stunden garen.

Zucchini-Möhren-Puffer

Für 4 Personen:

350 g Zucchini
250 g Möhren
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL Kreuzkümmel
3 Eier
3 EL Semmelbrösel
Öl zum Braten
200 g Doppelrahm-Frischkäse
75 ml Milch
1–2 EL Chutney

Kartoffel-Zwiebel-Auflauf

Für 4 Personen:

500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
2 Zwiebeln
2 TL Petersilie, klein gehackt
1 EL Sellerieblätter von Stangen-sellerie, klein gehackt
2 EL Butter
Je eine Messerspitze Thymian und Majoran
1/4 TL Pfeffer
1 TL Salz

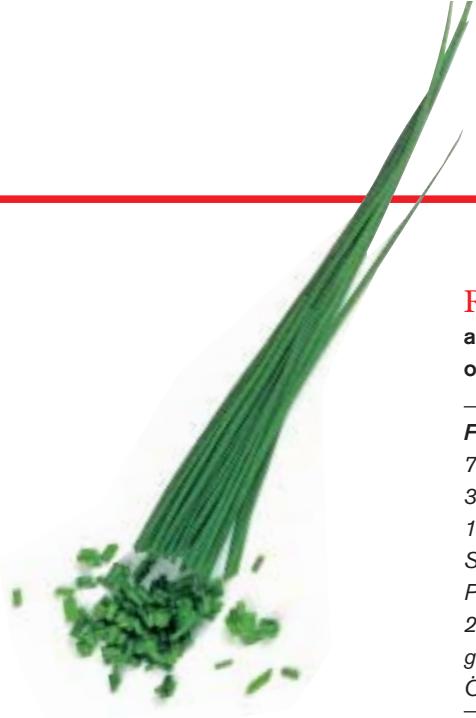
- Die Zucchini und die Möhren waschen und putzen. Beides im Durchlauf- oder Topfschnitzler mit der **Raspelscheibe** raspeln.
- Das geraspelte Gemüse in die **Rührschüssel (Doppelschlagbesen)** geben, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, die Eier und die Semmelbrösel dazugeben, alles gründlich vermischen (Stufe 2).
- In einer großen, schweren Pfanne reichlich Öl nicht zu stark erhitzen. Für jeden Puffer etwa 1 gehäuften EL Zucchini-Möhren-Masse hineingeben, mit einem Pfannenwender flachdrücken. Von beiden Seiten goldbraun backen.
- Inzwischen den Frischkäse und die Milch im **Multimixer** glattrühren. Das Chutney unterziehen (Mömentschalter), mit Gewürzen abschmecken. Zu den Puffern servieren.

Zubereitungszeit: insgesamt 40 Min.

Nach 20 Min. die Alufolie abnehmen, so dass die Kartoffeln eine schöne braune Kruste erhalten.

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: 45 Min., 200°C



Kartoffelpuffer

Zutaten für 10 Kartoffelpuffer:

1,5 kg Kartoffeln
1 Zwiebel
1 TL Vitamin C
2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Ausbacken

- Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen. Durchlauschnitzler (**Reibscheibe**) aufsetzen und auf Stufe 4 die Kartoffeln und die Zwiebel durchlassen.
- Die Kartoffelmasse mit Vitamin C, Salz und Pfeffer vermengen und auf ein feines Sieb zum Abseihen geben.
- Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze Kartoffelpuffer von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Reiberdatschi

auch Kartoffelpfannkuchen
oder Reibekuchen genannt

Für 4 Personen:

750 g Kartoffeln
3 Eier
1 EL Mehl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
Öl zum Braten

- Geschälte Kartoffeln im Durchlauf- oder Topfschnitzler mit der **Reibscheibe** reiben und in einem Tuch leicht ausdrücken. Mit den Eiern und dem Mehl mischen. Salz, Pfeffer und Schnittlauch unterrühren.
- In einer beschichteten Pfanne ein wenig Öl erhitzen. Für jeden Pfannkuchen jeweils 1 EL Kartoffelmasse hineingeben, rund auseinanderstreichen und von beiden Seiten goldbraun braten.

Tipp: Bei sehr mehligem Kartoffelsorten kann man sich das Auspressen der geriebenen Kartoffeln sparen und für die Bindung etwas Mehl oder Haferflocken untermischen.

Varianten: geraspelte Möhren, Kohlrabi oder Zucchini zur Kartoffelmasse geben.

Kartoffel-Topfkuchen

für 4 Personen:

1,5 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
1 Ei
1 altes Brötchen
1 Tasse heiße Milch
250 g durchwachsener, geräucherter Speck (in kleine Würfel geschnitten)
2 Zwiebeln
2 EL Öl
Salz, Pfeffer, Muskat

- Rohe Kartoffeln schälen und im Durchlauf- oder Topfschnitzler mit der **Reibscheibe mittelfein** reiben. Zwiebeln schälen, teilen und fein reiben.
- Ofen vorheizen (200°C).
- Brötchen in heiße Milch legen, auspressen, Milch beiseite stellen (warm halten).
- Speck in Öl in einem großen Topf ausbraten (der Topf sollte möglichst Gusseisen sein). Die übrigen Zutaten wie Kartoffeln, Zwiebeln, Brötchen und heiße Milch hinzufügen. Mit Salz, frisch geriebenem Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Kartoffelmischung mehrmals umrühren, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Topf ohne Deckel in den vorgeheizten Ofen stellen und 1 Stunde und 50 Min. backen lassen.

Dazu gibt es Apfelmus oder Salat.

Vorbereitung: 40 Min.

Backzeit: 1 Std. 50 Min. 200°C

Der Durchlauf- und Topfschnitzler: Vom Gratin bis zum Labskaus!

Karotten-Äpfel-Rohkostsalat

2–4 Portionen:

6 Karotten
3 kleine Äpfel
1 EL Zitronensaft (ca. 1/2 Zitrone)
Honig nach Geschmack

- Die Karotten möglichst nicht schälen, sondern mit einer groben Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
- Karotten und Äpfel auf höchster Stufe im Durchlauf- oder Topfschnitzler mit der **feinen Reibscheibe** reiben. Den Zitronensaft darübergeben. Gut durchmischen.
- Nach Geschmack mit Honig süßen.



Buntes Wok-Gemüse

12 getrocknete Tongupilze
4 Frühlingszwiebeln
1 Stange Staudensellerie
2 mittelgroße Möhren
300 g Zucchini
1 rote Paprikaschote
1 Dose Bambussprossen
1 Knoblauchzehe
1 daumendickes Stück Ingwerwurzel
100 g Sojabohnenkeimlinge
4 EL Pflanzenöl
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
3 EL helle chinesische Sojasauce
2 EL Austernsauce

- Die Pilze in warmem Wasser 10–15 Min. einweichen.
- Staudensellerie, Möhren, Paprika und Frühlingszwiebeln waschen und putzen und im Durchlauf- oder Topfschnitzler (**Julienne-Scheibe**) zu Streifen schneiden.
- Die Zucchini von Stiel und Blütenansatz befreien, waschen und mit der **Schneidscheibe (dünn)** in Scheiben schneiden.
- Die Bambussprossen abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.
- Die Knoblauchzehe und die Ingwerwurzel schälen und kleinhacken.
- Die Pilze abtropfen lassen und entstielen.
- Die Sojabohnenkeimlinge waschen und die oben schwimmenden, grünen Hülsen entfernen und abtropfen lassen.

► Den Wok erhitzen und das Öl darin heiß werden lassen. Den Knoblauch und den Ingwer darin kurz anbraten. Das Gemüse und die Pilze zufügen und bei starker Hitze ca. 4 Min. unter Rühren braten.

► Mit 1 Tasse heißem Wasser aufgießen und alles etwa 5 Min. garen.

► Mit Salz, Pfeffer, dem Zucker, der Sojasauce und der Austernsauce abschmecken. Die Bambussprossen und die Sojabohnenkeimlinge in den Wok geben. Alles noch einmal etwa 3 Min. schmoren lassen.

Tipp: Servieren sie dazu Basmatireis.

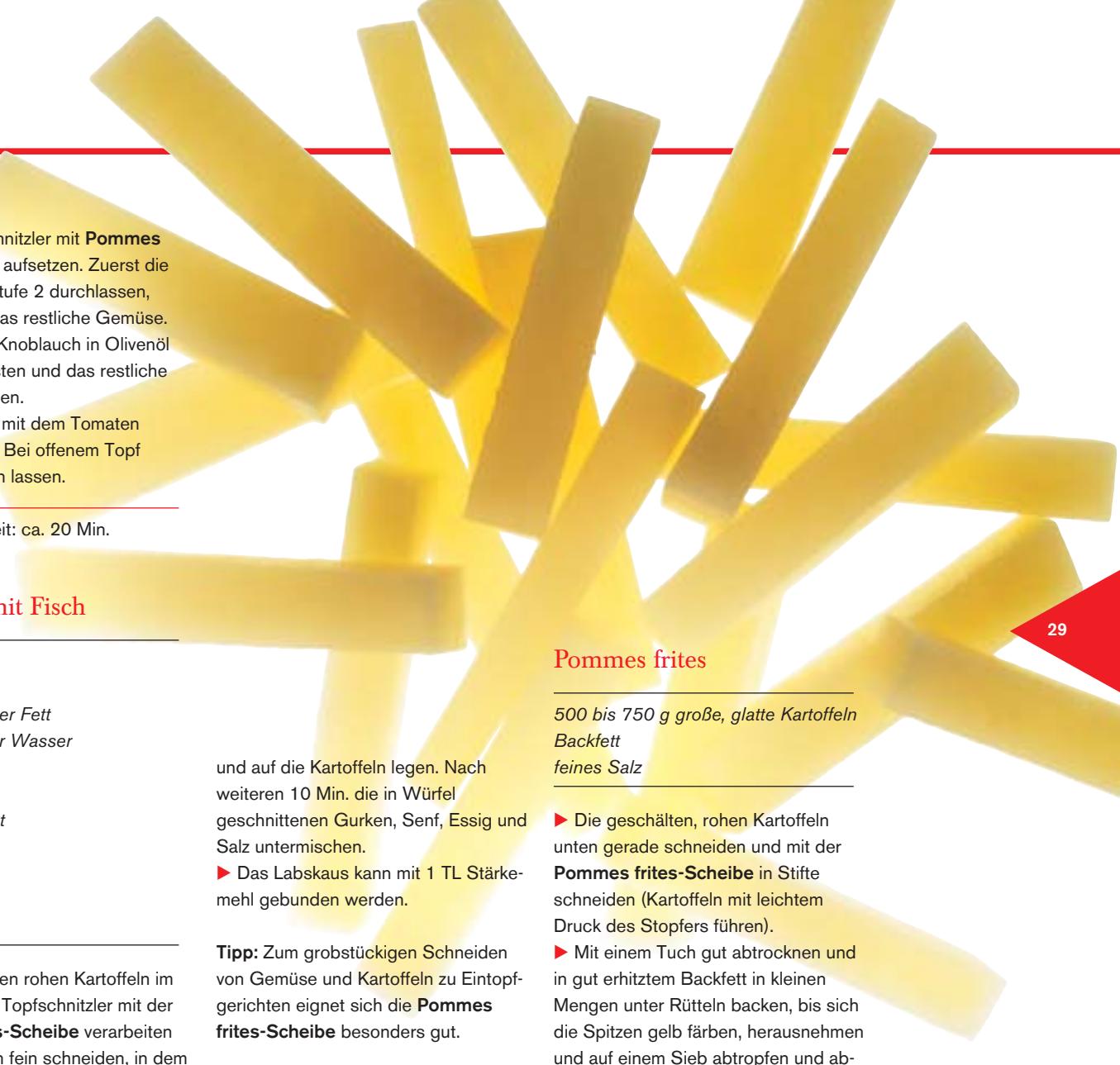
Vorbereitungszeit: etwa 30 Min.

Ratatouille

Zutaten für 4–6 Personen:

400 g Paprika
300 g Auberginen
200 g Zucchini
200 g Zwiebeln
300 g Tomaten Pelati
50 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 TL Kräuter der Provence
1/2 TL Thymian
Salz
Zucker
Pfeffer aus der Mühle

► Gemüse waschen und putzen, Knoblauch fein hacken.

- 
- Durchlaufschnitzler mit **Pommes frites-Scheibe** aufsetzen. Zuerst die Zwiebeln auf Stufe 2 durchlassen, anschließend das restliche Gemüse.
► Zwiebel mit Knoblauch in Olivenöl gut glasig dünsten und das restliche Gemüse zugeben.
► Würzen und mit dem Tomaten Pelati auffüllen. Bei offenem Topf 10 Min. köcheln lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Labskaus mit Fisch

1 kg Kartoffeln
1 Zwiebel
50 g Speck oder Fett
Knapp 1/2 Liter Wasser
1 Lorbeerblatt
Pfefferkörner
750 g Fischfilet
2 Essiggurken
1 TL Senf
1 EL Essig
Salz

- Die geschälten rohen Kartoffeln im Durchlauf oder Topschnitzler mit der **Pommes frites-Scheibe** verarbeiten
► Die Zwiebeln fein schneiden, in dem würflig geschnittenen Speck oder in dem Fett glasig dünsten, die Kartoffeln zugeben, mit dem Wasser aufgießen, würzen und etwa 10 Min. kochen.
► Mit Zitronensaft beträufelten und gesalzenen Fisch in Stücke schneiden

und auf die Kartoffeln legen. Nach weiteren 10 Min. die in Würfel geschnittenen Gurken, Senf, Essig und Salz untermischen.

- Das Labskaus kann mit 1 TL Stärke- mehl gebunden werden.

Tipp: Zum grobstückigen Schneiden von Gemüse und Kartoffeln zu Eintopfgerichten eignet sich die **Pommes frites-Scheibe** besonders gut.

Kartoffeln werden zuerst geschnitten, dann erst das Gemüse. Das Gemüse wird zuunterst in den Topf geschichtet, die Kartoffeln werden als oberste Schicht eingefüllt, weil sie früher gar sind.

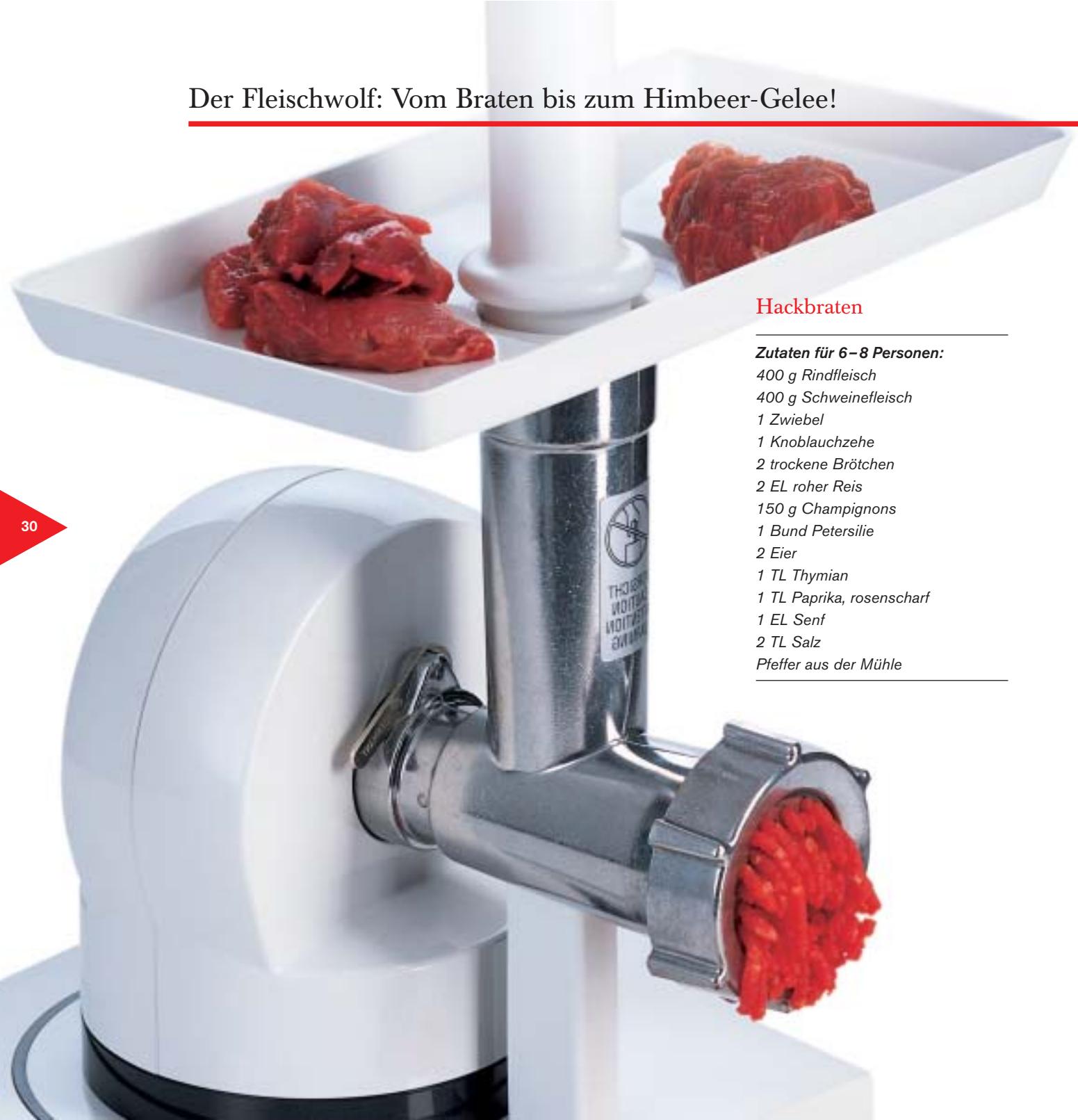
Pommes frites

500 bis 750 g große, glatte Kartoffeln
Backfett
feines Salz

- Die geschälten, rohen Kartoffeln unten gerade schneiden und mit der **Pommes frites-Scheibe** in Stifte schneiden (Kartoffeln mit leichtem Druck des Stopfers führen).
► Mit einem Tuch gut abtrocknen und in gut erhitzen Backfett in kleinen Mengen unter Rütteln backen, bis sich die Spitzen gelb färben, herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen und ab- kühlen lassen.
► Nach dem Abkühlen nochmals in das wieder erhitze Fett geben, gold- gelb und knusprig backen, auf einem Löschpapier oder Sieb abtropfen lassen, salzen und sofort servieren.

Der Fleischwolf: Vom Braten bis zum Himbeer-Gelee!

30



Hackbraten

Zutaten für 6–8 Personen:

- 400 g Rindfleisch
 - 400 g Schweinefleisch
 - 1 Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 2 trockene Brötchen
 - 2 EL roher Reis
 - 150 g Champignons
 - 1 Bund Petersilie
 - 2 Eier
 - 1 TL Thymian
 - 1 TL Paprika, rosenscharf
 - 1 EL Senf
 - 2 TL Salz
 - Pfeffer aus der Mühle
-

- Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen.
- Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln bzw. hacken.
- Die Champignons putzen und die Petersilie fein hacken.
- Das Fleisch, die Zwiebeln, die Brötchen (gut ausgedrückt) und die Champignons durch den Fleischwolf drehen (Stufe 2).
- Gemüse putzen und grob zerkleinern. Zwiebel schälen und achteln.
- Gemüse, Zwiebel, Petersilie und Majoran durch den Fleischwolf drehen (Stufe 2).
- Gemüsemasse zugedeckt in dem Fett (30 g) weichdünsten.
- Die Grütze oder den Reis in kochendem Salzwasser 20 Min. quellen und dann auskühlen lassen.
- Alle Zutaten in der Rührschüssel mischen und anschließend würzen. Einen Hackbraten formen, diesen in Semmelmehl wenden und etwa 30 Min. unter öfterem Begießen im Backofen braten.
- Mit Tomatensoße anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. +
45 – 50 Min. Backzeit

Vegetarischer Hackbraten

-
- 375 g Gemüse (Möhren, Sellerie, Lauch, Blumenkohl, Wirsing)
30 g Butter
200 g Gersten- oder Buchweizen-Grütze oder Reis
Petersilie, Majoran, 1 Zwiebel
ca. 500 ml Salzwasser
2 Eier, Semmelmehl
40 g Kokosfett (zum Braten)
-
- Für 4 Personen:**
750 g Auberginen
Salz
50 g Mehl
125 ml Olivenöl (und Öl für die Form)
3 EL geriebener Parmesan
400 g gemischtes Hackfleisch
(fertig gekauft oder im Fleischwolf verarbeitet)
1 kleine Dose geschälte Tomaten (400 g)
2 Knoblauchzehen
1/4 TL frische Oregano-blättchen
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL Zimt

Für die Sauce:

- 20 g Butter oder Margarine
20 g Mehl (2 EL)
250 ml Milch
1 Becher Magermilchjoghurt (150 g)
1 Eigelb, Salz



Moussaka (Hackfleisch-Auberginen-Auflauf)

- Die Auberginen waschen und in Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und in einem Sieb etwa 1/2 Stunde durchziehen lassen, damit etwas Saft abtropft.
- Die Auberginenscheiben anschließend in Mehl wenden und in heißem Olivenöl goldgelb backen.
- Eine Auflaufform fetten und die Hälften der Auberginen in die Form legen, mit Käse bestreuen.
- Das Hackfleisch durch den Fleischwolf drehen. Tomaten abtropfen lassen

Der Fleischwolf: Vom Braten bis zum Himbeer-Gelee!

und gemeinsam mit dem Hackfleisch in den **Multimixer (Universalmesser)** geben, den Knoblauch schälen und dazu pressen. Oregano, Salz, Pfeffer und Zimt dazugeben, alles vermischen (etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe). Um eine optimale Verarbeitung zu erreichen sollte dieser Vorgang in Teilmengen (2–3) vollzogen werden.

- Das Hackfleisch pikant abschmecken. Auf die Auberginen streichen, mit den restlichen Auberginenscheiben schuppenartig bedecken.
- Für die Sauce das Fett in einem Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen und unter Rühren goldgelb anschwitzen, dann unter Rühren die Milch angießen. Kurz aufkochen, dann vom Herd ziehen, Joghurt und das Eigelb unterrühren.
- Die Sauce mit Salz abschmecken und über den Auflauf streichen.
- Im Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze etwa 45 Min. backen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde
Backzeit: 45 Min.

Leberspätzle

500 g Mehl
2 bis 3 Eier
1 TL Salz
etwas Wasser
250 g Leber
Petersilie
30 g Butter
1 EL Semmelmehl



- Mehl, Eier und Salz mit etwas Wasser in der **Rührschüssel (Doppelschlagbesen)** auf Stufe 2 in etwa 3 Min. zu einem glatten, zähen Teig verarbeiten.
- Leber und Petersilie durch den Fleischwolf (Stufe 2) drehen, und dem Spätzleteig untermischen.
- Die Spätzle entweder von Hand oder mit der Spätzlemaschine in kochendes Salzwasser einlegen.
- Wenn sie oben schwimmen, in heißem Salzwasser schwenken und auf einer heißen Platte anrichten.
- Nun das in Butter gebräunte Semmelmehl darüber streuen.

Nudelteig aus Hartweizengries

500 g feinst gemahlener Hartweizengries
150–200 ml kochendes Wasser
1 Ei

Höchstmenge: 1,5-mal Grundrezept
Zubereitung:
siehe Nudelteig mit Buchweizen

Eiernudel-Teig

Grundrezept:
130 g Weizenmehl Typ 405
oder feinst gemahlenes Weizenmehl
1 Ei

Höchstmenge: 3-mal Grundrezept

Zubereitung: siehe Nudelteig mit Buchweizen.

Variation: Grüne Nudeln: etwas pürierter Spinat zugeben.
Rote Nudeln: pürierte Tomaten zugeben. Nach Bedarf noch Mehl dazugeben.

Nudelteig mit Buchweizen

Grundrezept:
150 g feinst gemahlener Buchweizen
150 g feinst gemahlenes Weizenmehl
2 Eier
50 ml kochendes Wasser

Höchstmenge: 1,5-mal Grundrezept

Zubereitung:

- Zutaten in der **Rührschüssel** (**Doppelschlagbesen**) auf Stufe 2 mischen.
- Der Nudelteig ist fertig, wenn er krümelt.
- Fleischwolf mit **Nudelvorsatz** aufsetzen. Teig in die Füllschale geben und langsam aber kontinuierlich einrieseln lassen.
- Während dessen mind. 2 Liter Salzwasser mit einem Schuss Öl zum Kochen bringen.
- Nudeln im Salzwasser kochen.
- Nach dem Kochen Nudeln mit heißem oder kaltem Wasser abspülen.

Bei Eiernudel-Teig sollten die Krümel etwa so groß wie Kaffeebohnen sein; beim Teig aus Hartweizengries etwa doppelt so groß.

Unter der Austrittsöffnung ein Baumwolltuch, Holzbrett oder Butterbrotpapier legen; auf Unterlagen aus Plastik, oder Porzellan verkleben die Nudeln.

Kochzeit: Die kürzeste Kochzeit erreicht man, wenn die Nudeln sofort nach Verarbeitung gekocht werden:
Kleine Nudeln (z.B. Tagliatelle): 1 Min.
Große Nudeln (z.B. Rigatoni): 6 – 7 Min.
Auf jeden Fall vorher prüfen, ob die Nudeln fertig sind (bissfest).

Haltbarkeit:

Bei Zimmertemperatur 1 Tag
Gekühlt 3 – 4 Tage
Tiefgekühlt 2 Monate

Lasagne-Teig

Grundrezept:

500 g Weizenmehl Typ 405 oder feinst gemahlenes Weizenmehl
5 Eier

- Zutaten in der **Rührschüssel** (**Knethaken**) 1/2 Min. auf Stufe 2, dann ca. 2 – 3 Minuten auf Stufe 4 kneten bis der Teig glatt und fest ist.
- Fleischwolf mit **Nudelvorsatz** aufsetzen. Teig durch den Fleischwolf drehen.
- Teigplatten in der gewünschten Länge an der Austrittsöffnung abschneiden.

Pappardelle mit Lachs

Eiernudeln für 4 Personen:

(siehe Rezept Eiernudel)
1 kleine fein gehackte Zwiebel
50 g in kleine Streifen geschnittener Lachs
50 ml Weißwein
200 g Sahne

- Eiernudeln nach Rezept herstellen.
- Zwiebeln in Butter glasig werden lassen. Lachs dazugeben und kurz umrühren.
- Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Danach Sahne unterrühren.
- Sobald die Mischung aufkocht, von der Kochplatte nehmen.
- Nudeln und Soße vermengen, heiß servieren.

Der Fleischwolf: Vom Braten bis zum Himbeer-Gelee!



Hausgemachte Kalbfleischwürste

Zutaten für 20 Würste:

800 g Kalbfleisch
200 g grüner Speck
250 g Eismilch
1 TL Oregano
1 TL Thymian
1 Bund gehackte Petersilie
1 TL Vitamin C
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Zarter Saibling (geputzter Darm,
beim Metzger bestellen)

Wichtig: Alle Zutaten müssen vor und während des Herstellungsprozesses der Würste gut gekühlt werden.

- Kalbfleisch und Speck in Würfel schneiden und kurz tiefkühlen.
- Fleischwolf mit **grober Lochscheibe** ausstatten und auf das Grundgerät aufsetzen. Mit Stufe 3 das Kalbfleisch und den Speck getrennt durch den Fleischwolf lassen und wieder kurz tiefkühlen.

► Danach **feine Lochscheibe** einsetzen und nochmals das Kalbfleisch und den Speck durch lassen. Wieder tiefkühlen.

► **Multimixer (Schlagmesser)** auf das Grundgerät aufsetzen. Auf drei Mal jeweils ein Drittel Kalbfleisch, ein Drittel Speck, ein Drittel Eis in den Multimixer geben und auf Stufe 4 fein kuttern.

► Die drei Teile zusammen in einer großen Schüssel mit den Gewürzen, dem Vitamin C, der gehackten Petersilie vermischen und mit Salz abschmecken.

► **Wurststopfer** am Fleischwolf anbringen. Den Darm gut wässern und über den Wurststopfer stülpen. Das Kalbsbrät in den Fleischwolf geben und auf Stufe 1 das Brät in den Darm drücken. Alle 15 cm die Wurst an den Enden zusammen drücken und zudrehen.

► Den Wurststrang in Salzwasser bei 78°C 25 Min. garen.

Hinweis: Gekühlt sind die Würste eine Woche haltbar.

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde + 25 Min. Garzeit

Bratwurst

Die Grobe Bratwurst ist die einfachste Wurst in der Herstellung. Der Fleischanteil von Rind, Schaf, Ziege oder Wild sollte in der Wurstmasse nicht mehr als ein Drittel betragen, da die Wurst dadurch trocken wird. Es sollte dann jeweils noch ein Drittel Schweinefleisch und ein Drittel Speck zugegeben werden. Die Wurst kann aber ausschließlich aus Kalbfleisch, Putenfleisch oder Kaninchennfleisch und jeweils Speck hergestellt werden. In diesem Fall kann auch sehr wenig Speck verwendet werden, wenn jemand aus gesundheitlichen Gründen darauf verzichten muss. Die Zutaten sollten bei der Verarbeitung immer gut gekühlt sein.

Fränkische Bratwurst

(ca. 20 Stück)

600 g Rindfleisch
600 g Schweinefleisch
800 g Schweinebauch
40 g Kochsalz
4 g Pfeffer, weiss
1 g Piment
6 g Majoran, gerebelt
Schweinebratdarm
(26/28 mm bzw. 28/30 mm Ø)

► Zunächst das Fleisch mit dem Messer so zerkleinern, dass es mühelos vom Fleischwolf erfaßt werden kann. Fleisch mit den restlichen Zutaten gut vermengen.

► Fleischwolf montieren. Fleischstücke durchdrehen.

► Das gewolfte Fleisch in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken gut durchkneten. Wurstmasse darf beim Versuchen auf keinen Fall scharf oder salzig schmecken, da die Geschmacksintensität beim Braten zunimmt.

► Fleischwolf mit **Wurststopfersatz** montieren.

► Schweinedarm über den Wurststopfersatz überstülpen. Wurstmasse in den Fleischwolf geben, Schweinebratdärme füllen und zu Paaren oder Strängen von etwa 90 g je Wurst abdrehen. Die Würste können noch ein bis zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, man sollte sie aber besser sofort verzehren.

► Vor dem Verzehr lässt man sie in heißem Wasser (nicht kochend!) etwa 15 bis 20 Minuten ziehen, bis sie gar sind, dann können sie gebraten werden. Taucht man sie zunächst in Milch oder bestreicht sie mit Senf, bekommen sie eine schöne braune Farbe. Würste nicht zu heiß anbraten, sonst platzen sie! Gegarte Würste können auch gegrillt werden.

Putenbratwurst

(10 Stück)

800 g Putenfleisch
200 g Schweinebauch
18 g Kochsalz
2 g Pfeffer, weiss, gemahlen
1 g Mazis (Muskatblüte)
1 Prise süßen Paprika
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Siehe Fränkische Bratwurst

Achtung: Die Wurstmasse der Putenbratwurst sollte mit der **2mm Ø-Loch-scheibe** gewolft werden.

Tipp: Die Würste können anstatt mit Putenfleisch auch mit Kaninchenfleisch hergestellt werden.



Echtes Marzipan

250 g Mandeln

250 g Puderzucker
ca. 2 bis 3 EL Rosenwasser oder
2 Eiweiß

► Die geschälten, gut getrockneten Mandeln im **Reibevorsatz** des Fleischwolfs auf Stufe 2 zweimal fein reiben (löffelweise nach und nach in den Fleischwolf geben).

► Geriebene Mandeln in der **Rührschüssel** zusammen mit dem Puderzucker, dem Rosenwasser oder dem Eiweiß auf Stufe 2 in etwa 3 Min. zu einem festen Teig kneten.

Diese Marzipanmasse kann zum Füllen und Verzieren von Torten, zur Herstellung von Marzipanfrüchten und dergleichen verwendet werden.

Zum Formen kleine Stücke nehmen, gut durcharbeiten, damit keine Sprünge entstehen, auf Puderzucker ausrollen und Formen ausstechen.

Für Marzipankartoffeln werden kleine Kugeln geformt, in Schokoladekrümeln oder in Glasurschokolade gewendet und an der Luft getrocknet.

Der Fleischwolf: Vom Braten bis zum Himbeer-Gelee!

36

Gestrecktes Marzipan

125 g Mandeln
125 Kartoffeln
125 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker

► Die geschälten Mandeln im **Reibe-vorsatz** auf Stufe 2 fein reiben, ebenso die am Tag vorher gekochten Kartoffeln, und beides zusammen mit dem Puderzucker in der **Rührschüssel** zum Teig kneten.

Für Tortenfüllungen, Hörnchen usw. verwenden.

Nussmarzipan

200 g Nüsse
200 g Puderzucker
2 kleine Eiweiß
30 g kandierte Früchte
Glasurschokolade
Walnusskerne

- Die Nüsse im **Reibe-vorsatz** (Fleischwolf) auf Stufe 2 zweimal reiben
- Zusammen mit dem Puderzucker und dem Eiweiß in der **Rührschüssel** vermengen.
- Kugeln daraus formen und mit kleingeschnittenen kandierten Früchten füllen. Mit Schokoladeglazur überziehen und Nusskerne einstecken.

Tipp: Mandeln und Nüsse für Marzipan und dergleichen werden am besten im Reibe-vorsatz zum Fleischwolf auf Stufe 2 gerieben. Löffelweise nach und nach einfüllen, weil die Schnecke des Fleischwolfs mehr fördert, als die feinen Öffnungen im Reibe-vorsatz durchlassen.

Nussmakronen

Ergibt ca. 60 Plätzchen:
ca. 700 g Haselnüsse
250 g Puderzucker
4 Eiweiß
2 TL gemahlener Zimt
1/2 Fläschchen Bittermandelöl

- 100 g Haselnüsse zum Garnieren beiseitestellen.
- 600 g Haselnüsse teelöffelweise in den Fleischwolf mit **Reibe-vorsatz** geben und durchdrehen (oder die Nüsse im Mixeraufsatzen zerkleinern).
- Eiweiß in die **Rührschüssel** geben und auf höchster Stufe ca. 1 Min.

schlagen, danach den Puderzucker in die Rührschüssel sieben. Eiweiß und Puderzucker auf höchster Stufe ca. 5 Min. schlagen, bis die Masse schaumig dick ist.

► Zimt, Bittermandelöl und Haselnüsse auf Stufe 2 gleichmäßig unterrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen.

► Mit 2 Teelöffeln (zwischendurch immer wieder in heißes Wasser tauchen) kleine Teighäufchen abstechen und auf das Backpapier setzen. In jedes Häufchen eine ganze Haselnuß leicht eindrücken. In den Backofen schieben.

Temp.: 160–180°C

Backzeit: 15–20 Min.

Nach dem Backen müssen die Makronen innen noch weich sein! Vorsichtig vom Blech nehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In Dosen festverschlossen aufbewahren, damit sie nicht austrocknen.

Extra Tipp: Wenn die Makronen beim Backen zerfließen, geben Sie mehr geriebene Haselnüsse in den Teig.

Spritzgebäck

200 g Butter oder Margarine
(Zimmertemperatur)
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eigelb
2 EL Rum
300 g Mehl
100 g geschälte, fein gemahlene Mandeln
1 Eigelb

- Rührschüssel (**Doppelschlagsbesen**) aufsetzen
- Alle Zutaten einfüllen und ca. 30 Sek. auf Stufe 1 rühren.
- Danach bei kleiner Menge 4 Min. (bei großer Menge 7–8 Min.) auf Stufe 4 rühren.
- Bei Bedarf Gerät ausschalten, mit Teigschaber an der Schüsselwand entlang fahren und gelösten Teig unterrühren.
- Rührschüssel zur Seite stellen und Fleischwolf mit **Spritzgebäckvorsatz** montieren.
- Teig einfüllen und auf ein gefettetes Backblech die gewünschten Formen spritzen. Das Gebäck dann eine Stunde kalt stellen.
- Danach mit verquirtem Eigelb bestreichen und bei 175°C im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Min. backen.

Mürbteigbrezelchen und -stangen

125 g Butter
250 g Mehl
1 Ei oder 4 EL saure Sahne,
1 TL Salz

Zum Bestreichen: Eigelb
Zum Bestreuen: Kümmel, Mohn, geriebenen Käse und Paprikapulver

- Einen Mürbteig nach Grundrezept (Seite 8) herstellen.
- Den Teig zu halbfingerdicken Rollen formen oder durch den **Spritzgebäckvorsatz** des Fleischwolfs pressen.
- Brezelchen oder Stangen daraus formen, mit Eigelb bestreichen, mit Kümmel, Mohn oder geriebenem Käse bestreuen, etwas Paprikapulver darüberstreuen und in guter Mittelhitze (ca. 175°C) goldgelb backen.

Apfel- und Birnenmus

1 kg Äpfel
1 kg Birnen

- Früchte gründlich waschen und wie gewachsen (mit Stiel, Butzen und Kernhaus) vierteln.
- Fruchtstücke halb weich kochen und abtropfen lassen.
- Fleischwolf mit **Fruchtpressenvorsatz** auf Grundgerät montieren.
- Abgetropftes Obst durchpressen.

Johannisbeer-Himbeer-Gelee

3,5 kg Johannisbeeren
1,5 kg Himbeeren
Zucker (1 kg pro Liter Saft)
Gelier- und Einmachhilfe

- Fleischwolf mit **Fruchtpressenvorsatz** montieren.
- Johannisbeeren waschen (Stiele nicht abtrennen) und durchpressen.
- Danach Himbeeren waschen und durchpressen.
- Den Saft abmessen und aufkochen
- Nach dem Aufkochen auf ein Liter Saft jeweils 1 Kilogramm Zucker möglichst mit einem Holzlöffel einrühren. Unter fortwährendem Rühren nochmals aufkochen.
- Gelier- und Einmachhilfe beifügen.
- Anschließend heiß in Gläser einfüllen. Gläser mit alkoholgetränktem oder angefeuchtetem Cellophanpapier abdecken und zubinden.

Als Alternative können auch Stachelbeeren, Kirschen (entsteint), Brombeeren oder Heidelbeeren verwendet werden.



Die Getreidemühlen: Von grob bis fein!

38



Genießer-Müsli

Pro Portion:

60 g Weizen (3 EL)
1 Apfel
1 Banane
1/2 Zitrone
1 EL Sahne
1 EL Haselnüsse (gehackt oder gemahlen)

Am Vortag: Den Weizen mit der Getreidemühle (Feinheitsgrad 5) grob schroten, in 125 ml Wasser einweichen und 5–12 Stunden quellen lassen.

- Zitrone frisch auspressen. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden.
- Im Multimixer mit der **groben Reibscheibe** auf höchster Stufe reiben und in den Getreidebrei unterheben.
- Banane schälen, klein schneiden und ins Müsli rühren.
- Den Zitronensaft, die Sahne und die Haselnüsse untermischen. Frisch servieren!

Exotic-Müsli

Pro Portion:

Insgesamt 60 g Weizen, Roggen, Gerste und Hafer, gemischt

1 Apfel

1/2 Zitrone

1 Orange

2 Feigen, möglichst frisch

2 EL Sahne

1 EL Leinsamen

Am Vortag: Das Getreide wie für das Genießer-Müsli vorbereiten.

► Zitrone frisch auspressen. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden.

► Im Multimixer mit der **groben Reibscheibe** auf höchster Stufe reiben und in den Getreidebrei unterheben.

► Feigen und Orangen schälen, klein schneiden und ins Müsli rühren.

► Den Zitronensaft, die Sahne und den Leinsamen untermischen. Frisch servieren!

Kümmel-, Sesam- und Korianderbrötchen

Ergibt ca. 24 Brötchen:

500 g Weizen

300 g Roggen

250 ml Milch

375–500 ml Wasser

1 1/2 Würfel Hefe

1 TL Zucker oder Honig



1 TL gemahlener Kümmel

1 TL gemahlener Koriander

1 EL Sesamsamen

1 EL Salz

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1/2 EL ganze Kümmelkörner

1/2 EL Korianderkörner

1–2 EL Sesamsamen

► Die Getreidemühle auf Mahlstufe 1 einstellen. 250g Weizen und 300 g Roggen einfüllen und fein mahlen. Danach auf Mahlstufe 4–6 stellen und den restlichen Weizen schroten.

► Weizenschrot, Weizen-Roggen-Mehl und Salz in der **Rührschüssel** mischen (Knethaken/Stufe 1).

► In einem Topf die Milch mit 375 ml Wasser auf ca. 30°C erwärmen.

Zucker oder Honig einrühren, die Hefe darin auflösen.

► Die Mischung aus dem Topf durch die Deckelöffnung in die Rührschüssel gießen, Deckelöffnung schließen und langsam von Stufe 1 bis Stufe 4 hochschalten. Ca. 3–4 Min. kneten. Den Teig in der abgedeckten Schüssel ca. 60 Min. gehen lassen.

► Danach den Teig ca. 1 Min. auf Stufe 4 noch einmal durchkneten. Danach 30–45 Min. gehen lassen.

► Nun den Teig in 3 Teile teilen. Unter einen Teil den gemahlenen Kümmel kneten, unter den zweiten Teil das Korianderpulver und unter den dritten Teil den Sesam-Samen.

► Jedes Stück zu einer Rolle formen und in je 8 Teile schneiden. Runde Brötchen formen und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech setzen.

► Die Brötchen mit Wasser bestreichen, mit den entsprechenden Gewürzen bestreuen. Nochmals 15–20 Min. gehen lassen, und danach in den vorgeheizten Backofen schieben.

Nach dem Backen die Brötchen auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Temp.: 190–200°C

Backzeit: 30–40 Min.

Die Getreidemühlen: Von grob bis fein!

Sonnenblumenkern-brötchen

(12–14 Stück):

300 g Weizen
200 g Roggen
1 Päckchen Trocken-Backhefe
1 gehäufter TL Salz
375 ml lauwarmes Wasser
125 g Sauerteig (vom Bäcker)
100 g ohne Fett geröstete Sonnenblumenkerne

- Weizen und Roggen mit der Getreidemühle mahlen.
- Trockenhefe und Wasser in die **Rührschüssel (Knethaken)** geben und ca. 30 Sek. bei Stufe 1 rühren.
- Weizen- und Roggenmehl, Salz und Sauerteig hinzufügen und ca. 30 Sek. auf Stufe 3, danach weitere 3 Min. auf Stufe 4 kneten.
- Kurz vor Beendigung der Knetzeit die Sonnenblumenkerne unterarbeiten (einen EL zum Garnieren zurückbehalten).
- Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Danach nochmals kurz (ca. 1 Min.) bei Stufe 4 durchkneten und wieder ruhen lassen (ca. 20 Min.).
- Aus der Schüssel nehmen und zu einer Rolle formen.
- In 12–14 Stücke schneiden, jedes Teigstück rund formen. Die Brötchen auf ein gefettetes Backblech legen und mit Wasser bestreichen. Die zurück-

gelassenen Sonnenblumenkerne auf die Brötchen verteilen, etwas andrücken, nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

- Das Blech in den vorgeheizten Backofen (200–220°C) schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

Kürbisbrot

250 g Kürbisfleisch (netto)
2 EL Butter
100 ml Wasser
500 g Dinkel
1 Würfel frische Hefe (42 g)
1 TL Zucker
etwas Mehl
1/2 TL Zimtpulver
1 TL Ingwerpulver
2 TL Meersalz
80 g Kürbiskerne

- Kürbisfleisch klein würfeln, in einem Topf mit 2 EL zerlassener Butter verrühren und mit 50 ml Wasser ablöschen. Alles 10 Min. gut zudeckt dünsten.
- Inzwischen 500 g Dinkel mit der Getreidemühle zu Mehl direkt in die **Rührschüssel** verarbeiten. Mit der Hefe, dem Zucker und 50 ml Wasser zu einem Vorteig verarbeiten. Mit Mehl bestäuben und 10 Min. zudeckt gehen lassen.
- Den Kürbis mit einer Gabel fein

zerkleinern und gemeinsam mit dem Zimtpulver, dem Ingwerpulver und dem Meersalz zum Vorteig geben und alles mit dem Knethaken gut durchkneten.

(Evtl. Teig mit etwas Wasser geschmeidig machen). Zuletzt 60 g Kürbiskerne unterkneten.

Teig zudeckt 45 Min. gehen lassen.

- Den fertigen Teig kurz durchkneten (ca. 1/2 Min. bei Stufe 4), danach mit bemehlten Händen zu einem runden Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Mit Wasser bepinseln und mit 20 g Kürbiskernen bestreuen. Die Kerne leicht andrücken. Das Brot zudeckt nochmal 45 Min. gehen lassen.

- Backofen auf 100°C vorheizen. Das Kürbisbrot auf dem Blech in die Ofenmitte schieben, eine feuerfeste Schale mit kochend heißem Wasser dazustellen und das Brot in 35 Min. goldbraun backen.



Der Eisbereiter: Desserts zum Verlieben!



Vanille-Eis

2 Bourbon-Vanillestangen

250 ml Milch

100 g Zucker

200 ml Sahne

1 Prise Salz

Hinweis:

Kühlbehälter für ca. 18 Std. aufrecht stehend einfrieren, z.B. im 3-Sterne-Fach des Kühlschranks, im Gefrierschrank oder -truhe (mindestens -18 °C).

- Vanillestangen der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messer herausschaben.
- Milch, Zucker und Vanillemark in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen, anschließend abkühlen lassen. Sahne und Salz unterrühren.
- Kühlbehälter aus dem Gefrierfach nehmen und auf das Grundgerät aufsetzen. Drehschalter auf Stufe 1 stellen.
- Mischung nur bei laufendem Gerät einfüllen.

Verarbeitungszeit:

ca. 20–30 Min.

Der Eisbereiter: Desserts zum Verlieben!



Schokoladen-Eis

100 g Blockschokolade
300 ml Sahne
40 g Zucker
150 g Joghurt

- Zerkleinerte Blockschokolade, Sahne und Zucker in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis sich Zucker und Schokolade aufgelöst haben.
- Joghurt unterrühren und Masse abkühlen lassen.
- Eisbereiter aufsetzen, Drehschalter auf Stufe 1 stellen, Masse in den laufenden Eisbereiter einfüllen.

Verarbeitungszeit: ca. 20 – 30 Min.

Diabetiker können die angegebenen Zuckermengen durch entsprechende Mengen Süßstoff ersetzen.

Nuss-Eis

100 g Nüsse, z. B. Pistazien oder Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker
90 g Zucker
200 ml Milch
200 ml Sahne
3 Blatt weiße Gelatine

- Nüsse, Vanillezucker, Zucker, Milch und Sahne in den **Mixer**
aufsatz geben, und solange mixen, bis eine gleichmäßig feine Masse entsteht.
- Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen, leicht ausdrücken und in kleinem Topf unter Rühren erhitzen (nicht kochen!).
- Heisse Gelatine zu der Masse in den laufenden Mixer geben.
- Fertige Masse sofort im Eisbereiter zubereiten.

Verarbeitungszeit: ca. 20 – 25 Min.

Frucht-Eis

250 g Obst (frisch oder aus der Dose), z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Sauerkirschen
75 g Zucker
100 ml Milch
100 ml Sahne

- Alle Zutaten zusammen im **Mixer**
aufsatz pürieren.
- Fertige Masse in den laufenden Eisbereiter (Stufe1) geben

Verarbeitungszeit: ca. 20 – 30 Min.

Mokka-Eis

300 ml kalter Kaffee
200 ml Sahne
80 g Zucker
1 Prise Salz

- Alle angegebenen Zutaten mixen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und anschließend in den laufenden Eisbereiter füllen.
- Ca. 20 – 30 Min. rühren.



Zitronen-Sorbet

150 ml frisch ausgesprezter Zitronensaft

200 ml Wasser

170 g Zucker

150 g Joghurt

4 Blatt weiße Gelatine

- Zitronensaft, Wasser, Zucker und Joghurt mixen.
- Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen, leicht ausdrücken und in kleinem Topf unter Rühren erhitzen (nicht kochen).
- Heiße Gelatine zu der Masse in den laufenden **Mixer aufsatz** geben.
- Fertige Masse sofort im Eisbereiter zubereiten.

Verarbeitungszeit: ca. 20–30 Min.

Hinweis:

Kühlbehälter für ca. 18 Std. aufrecht stehend einfrieren, z.B. im 3-Sterne-Fach des Kühlschranks, im Gefrierschrank oder -truhe (mindestens -18 °C).

Eiscreme für Diabetiker

Zutaten (für etwa 4 Portionen):

100 g weiße Diabetiker-Schokolade (mit Fruchtzucker gesüßt)

250 ml fettarme Frischmilch (1,5% Fettgehalt)

1 Messerspitze gemahlene Bourbon-Vanille

1 Ei

- Die Schokolade in Stücke brechen und auf dem Herd zusammen mit etwa einem Viertel der Milch und mit der Vanille bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
- Den Topf vom Herd nehmen und die Masse darin mit dem Schneebesen glatträumen. Dann die restliche Milch und das Ei unter die Masse rühren.
- Die Schokoladenmilch in ein kühles Gefäß umfüllen und im Kühlschrank zugedeckt in etwa 2 Stunden gut abkühlen lassen.
- Eisbereiter auf das Grundgerät setzen. Drehschalter auf Stufe 1 stellen. Abgekühlte Masse in den laufenden Eisbereiter einschütten.

Verarbeitungszeit: ca. 20–30 Min.

Die Zitruspresse: Vitamine nicht nur pur!

44



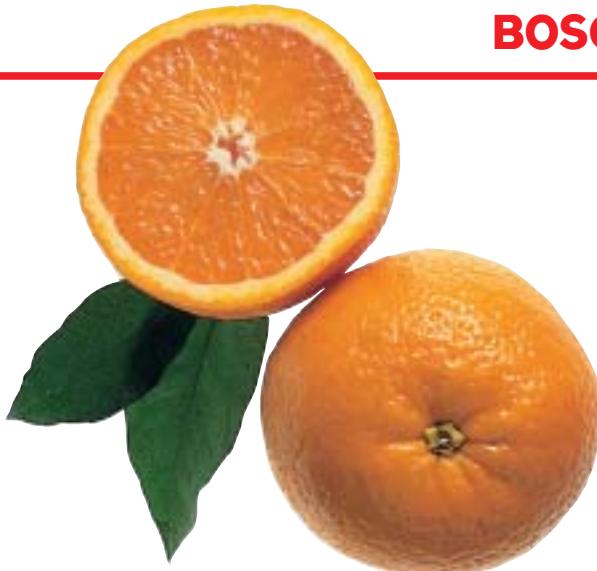
osch

Florida-Mix

2 Portionen:

250 ml Orangensaft (3 Orangen)
1–2 EL Zitronensaft (1/2 Zitrone)
150 g Aprikosen aus der Dose
ca. 8–10 Eiszwürfel
2 TL Zucker oder Honig

- Die Orangen und die Zitronenhälften mit der Zitruspresse frisch auspressen.
- **Mixer** aufsetzen, Drehschalter auf Stufe 4 stellen. Bei laufendem Gerät Eiszwürfel einwerfen. Dabei immer den Mixerdeckel aufsetzen, damit das Eis nicht herauspringt. Sobald das Eis zerhackt wurde, den Saft zusammen mit den Aprikosen in den Mixer geben und auf höchster Stufe mischen (ca.10 Sek.).
- Nach Geschmack mit Zucker oder Honig süßen. Eiskalt und frisch servieren!



Plantagentee

6 Portionen:

3 Orangen
2 Zitronen
2 dl Rum
1 l Wasser
4 TL Ceylontee (bzw. 5 Teebeutel)
Zucker nach Wunsch
Orangenscheiben zum dekorieren

- Die Orangen und die Zitronen mit der Zitruspresse frisch auspressen.
- Wasser zum Kochen bringen und mit dem Ceylontee 1 Liter starken Tee zubereiten. (Falls offener Tee verwendet wird, nach der Herstellung Teeblätter herausfiltern).
- Den Obstsaft mit dem Rum erhitzen und in Gläser füllen.
- Tee dazu gießen und nach Wunsch süßen.
- Mit einer Orangenscheibe dekorieren.

Blutorangen-Mix

3 Blutorangen

100 ml Weißwein
1 Pkg. Vanillezucker
1 TL Puderzucker
2 Eiszwürfel

- Zitruspresse aufsetzen. Blutorangen teilen und auspressen (Stufe 1).
- Saft in den **Mixer** aufsetzen umfüllen.
- Restliche Zutaten hinzufügen und ca. 30 Sek. auf Stufe 4 mixen.

A large, pale green artichoke is the central focus, positioned diagonally. Its dark green, serrated leaves are partially peeled back to reveal the light-colored, fleshy interior. In the bottom right corner, several whole olives are scattered across the white surface.

Vorspeisen und Suppen

Artischocken mit Dips

Zutaten für 4 Personen:

4 schöne, große Artischocken
(je etwa 400 g)
1 unbehandelte Zitrone
Salz
60 grüne, entsteinte Oliven
2 Schalotten
3 Zweige Petersilie
1 Becher Schlagsahne (200 g)
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
40 g Pinienkerne
100 g gekochter Schinken

► Die Artischocken vorbereiten: Die Stiele dicht an der Staude abschneiden, dann mit einer Küchenschere das obere Drittel der Blattspitzen abschneiden. Die Schnittflächen sofort mit Zitronensaft bestreichen.

► In einem breiten, hohen Topf reichlich Wasser aufkochen. Salz und eine halbe Zitrone, dann die Artischocke hineingeben und zugedeckt ca. 35 Min. kochen.

► Multimixer aufsetzen. Für den Oliven-Dip die Oliven und die Petersilienblättchen in den **Multimixer (Universal-messer)** geben und darin pürieren. Anschließend die Hälfte der Sahne durch den Einfüllschacht dazugießen und untermixen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Den Dip in eine Servierschüssel umfüllen, den Multimixer säubern.

► Für den Schinkendip die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten. Zusammen mit dem Schinken im Multimixer (Universal-messer) fein pürieren.

Auch hier die restliche Sahne durch den Einfüllschacht dazugießen. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken, ebenfalls in eine Servierschüssel umfüllen.

► Prüfen, ob die Artischocken gar sind: Die Blätter müssen sich leicht herausziehen lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Auf Teller setzen, die Dips dazu reichen.

Zubereitungszeit: insgesamt 1 Stunde

Blini

Diese kleinen Hefe-Pfannkuchen aus würzigem Buchweizenmehl sind eine russische Spezialität

Zutaten für ca. 6 Personen:

125 g Weizenmehl
125 g Buchweizenmehl
250 ml lauwarme Milch
2 Eier (getrennt)
2 EL saure Sahne
1 TL Salz
150g weiche Butter
1 Prise Zucker
1/2 Würfel frische Hefe (ca. 20 g)
2 Zwiebeln
300g crème fraîche
6 EL Keta-Kaviar
Dill zum Garnieren



► Beide Mehlsorten, die Milch, die Eigelbe, saure Sahne, Salz und die Hälfte der Butter in die **Rührschüssel (Doppelschlagbesen)** geben, dann Zucker und die zerbröckelte Hefe obenauf streuen.

Alles zu einem glatten Teig rühren (etwa 2 Min. auf Stufe 4). Zugedeckt an einem warmen Ort ungefähr 45 Min. gehen lassen.

► Danach die Schüssel sorgfältig säubern, und das Eiweiß auf Stufe 4 zu steifem Schnee schlagen. Vorsichtig unter den fertig aufgegangenen Teig heben.

► Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Für jeden Pfannkuchen etwa 1 1/2 EL Teig in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze kleine, dicke Küchlein von beiden Seiten goldbraun backen. Nach und nach etwa 20 Pfannkuchen backen.

► Inzwischen die Zwiebeln schälen und fein zerkleinern (mit der **feinen Seite der Wende-Schneidscheibe**), mit der crème fraîche verrühren und zusammen mit dem Kaviar zu den Blini servieren. Mit Dill garnieren.

Zubereitungszeit: insgesamt 75 Min.

Tipp: Die Buchweizenpuffer schmecken auch mit einer mit Kräutern gewürzten crème fraîche. Diese Variante ist natürlich etwas preiswerter.

Vorspeisen und Suppen

Crostini

Mit würziger Lebercreme bestrichene Brote sind eine Vorspeisen-Spezialität aus der Toskana.

Zutaten für 4–6 Personen:

200 g Hühnerleber
75 g Schalotten
2 Stangen Staudensellerie mit Grün
3 EL Olivenöl
75 ml trockener Weißwein
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL kleine Kapern
75 ml Hühnerbrühe
4 kleine Scheiben italienisches Weißbrot oder Bauernbrot

- Die Hühnerleber von Haut und Fett befreien, anschließend klein würfeln.
- Die Schalotten schälen und grob würfeln, den Sellerie waschen, das zarte Grün beiseite legen. Beides im **Multimixer (Universal-messer)** fein hacken (dazu den Momentschalter einige Male betätigen).
- 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Gemüsewürfelchen bei milder Hitze glasig werden lassen. Die Leberstücke kurz mit anbraten. Den Wein angießen, bei etwas stärkerer Hitze einkochen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen, die Kapern ebenfalls untermischen. Weitere 10 Min. unter Rühren köcheln lassen, dabei nach und nach die Hühnerbrühe darüberträufeln und wieder verkochen lassen.

► Die Mischung im Multimixer bei Stufe 4 pürieren, anschließend eventuell noch durch ein feines Sieb streichen.

► Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, die Brotscheiben darin von beiden Seiten rösten. Die Lebercreme abschmecken, auf die Brotscheiben streichen und mit Selleriegrün garniert sofort servieren.

Zubereitungszeit: insgesamt 30 Min.

Variation mit Tomaten: Statt der Hühnerleber zwei gehäutete, entkernte Fleischtomaten zum Sellerie geben, die Mischung kräftig mit Knoblauch würzen und einkochen lassen.

Grappatrauben auf Käseschaum

Zutaten für 4 Personen:

je 150 g grüne und blaue Weintrauben
5 EL Grappa (ersatzweise Sherry oder Portwein)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
einige Blättchen Estragon
150 g Mascarpone
50 g Roquefort
75 ml Gemüsefond
50 g Walnusskerne

- Die Weintrauben waschen, halbieren und mit einem kleinen Messer entkernen.

In einer Schüssel mit dem Grappa beträufeln, etwas Pfeffer darüber mahlen, einige Estragonblättchen dazugeben. Vorsichtig wenden, zugedeckt etwa 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

► Den Mascarpone zusammen mit dem Roquefort und Pfeffer im **Multimixer (Universal-messer)** cremig aufschlagen (kurz auf Stufe 4). Dann den Fond durch den kleinen Einfüllschacht in das rotierende Messer laufen lassen. ► Die Sauce in einen kleinen Topf umgießen und lauwarm erwärmen. ► Die Trauben abtropfen lassen, den Grappa zur Käsesauce geben. Die Sauce abschmecken und zurück in den Multimixer geben, kurz aufschlagen (Stufe 4). Auf Teller verteilen, die Grappatrauben darauf anrichten.

► Die Walnüsse aufstreuen, noch etwas Pfeffer grob darüber mahlen, mit Estragonblättchen garnieren.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Marinierzeit: 2 Stunden

Kraftbrühe mit Gemüsejulienné

Zutaten für 2 Liter Brühe:

2 kg Rinderknochen

300 g Sellerie

300 g Karotten

300 g Lauch

2 Zwiebeln

2 Lorbeerblätter

3 Nelken

2 Wacholderbeeren

Kräuter nach Geschmack

(z.B. Thymian, Petersilie)

1 EL Pfefferkörner

Salz

Für die Julienne:

400 g Sellerie, Lauch, Karotten

► Großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Rinderknochen im kochenden Wasser 30 Sek. blanchieren, abschütten und mit kaltem Wasser abwaschen.

► Rinderknochen mit geputztem, gewürfeltem Gemüse mit kaltem Wasser aufsetzen. Zwiebeln quer halbieren und ohne Öl in einer Pfanne auf der flachen Seite dunkel bräunen.

► Zwiebeln und Gewürze zur Brühe geben. Die Brühe sollte 2 Stunden

leicht köcheln und der schmutzige Schaum sollte alle 10 Min. mit einer Schöpfkelle abgenommen werden.

► Die Brühe durch ein Sieb mit ausgewaschenem Küchentuch passieren. Auf 2 Liter einkochen lassen und vorsichtig mit Salz würzen.

► Durchlaufschnitzler mit **Julienne-scheibe** auf das Grundgerät setzen. Sellerie, Karotten und Lauch schälen bzw. waschen, in 5 cm lange Stücke schneiden und so in den Schacht des Schnitzlers legen, dass die breite Seite auf der Juliennescheibe aufliegt. Auf Stufe 3 das Gemüse in Streifen schneiden.

► In wenig Salzwasser kurz blanchieren und noch warm in Suppentassen verteilen und mit der Brühe auffüllen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

+ 2 1/2 Stunden Kochzeit

Kräuterrahmsuppe mit Knoblauchcroûtons

Zutaten für 4–6 Suppentassen:

1 Zwiebel

50 g Butter

20 g Mehl

200 ml trockenen Weißwein

300 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe

300 ml Sahne

2 Bund Kräuter (wahlweise Petersilie, Brunnenkresse, o.ä.)

4 EL crème fraîche

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskat

Für die Croûtons:

6 Toastbrotscheiben

40 ml Olivenöl

40 g Butter

1 Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer aus der Mühle

► Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten.

Mehl zufügen und mit dem Schneebesen glatrühren. Mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

► Sahne und Brühe zugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen.

► Kräuter waschen, trockentupfen und grob hacken.

► Toastbrot entrinden, würfeln und in einer Pfanne in Öl, Butter und der kleingeschnittenen Knoblauchzehe goldbraun rösten. Auf einem Küchenkrepp auskühlen lassen.

► Kräuter mit dem Suppenansatz in den **Mixer aufsatz** geben, verschließen und auf Stufe 4 ca. 2 Min. mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit einem Klecks crème fraîche servieren.

Vorsicht: Suppe kein zweites Mal aufkochen, da sonst das Grün der Kräuter verblassen würde.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Vorspeisen und Suppen

Fenchel-Safrancreme mit Krabben

Zutaten für 4–6 Personen:

500 g Fenchel
1 Zwiebel
Safran
100 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe
400 ml Sahne
150 g Krabben
4 cl Pernod
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butter

- Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter andünsten.
- Fenchel halbieren, Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden und kurz mit angehen lassen. Safran zugeben und mit Weißwein ablöschen.
- Brühe, Sahne zugeben und alles 20 Min. köcheln lassen.
- Im **Mixer aufsatz** auf Stufe 4 pürieren und mit Salz, Pfeffer und Pernod abschmecken. Krabben in der Suppe kurz warm ziehen lassen.
Beim Servieren mit Fenchelgrün garnieren.

Zubereitungszeit:
ca. 10 Min. + Kochzeit

Maissamtsuppe mit Pouladenbruststreifen

Zutaten für 4 Personen:

1 Dose Mais (285 g Abtropfgewicht)
1 Zwiebel
1 EL Butter
50 g Kartoffelwürfel
1 EL Zucker
600 ml Gemüsebrühe
250 ml Sahne
100 g kalte Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Chillipulver
2 Pouladenbrüstchen
Öl zum Braten
Kerbel zum Garnieren
Alufolie

- Die Zwiebel schälen, würfeln und in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Mais, Kartoffelwürfel, Zucker, Gemüsebrühe und Sahne zugeben und 15 Min. köcheln lassen.
- Pouladenbrüstchen würzen und von beiden Seiten je 3 Min. in einer beschichteten Pfanne braten und in Alufolie einschlagen.
- Die Suppe mit der kalten Butter in den **Mixer aufsatz** geben und 2 Min. auf Stufe 4 pürieren.
- Durch ein Sieb in einen Topf passieren und pikant abschmecken.
Die Suppe mit Pouladenbruststreifen und Kerbelblättchen servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Minestrone

Zutaten für 6 Personen:

1 groÙe Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Dose Kidneybohnen (etwa 400 g)
2 Tomaten
2 Möhren
2 zarte Lauchstangen (etwa 150 g)
1 Petersilienwurzel (etwa 80 g)
2 Stangen Staudensellerie
2 kleine Zucchini (etwa 250 g)
3 kleine Kartoffeln (etwa 150 g)
75 g durchwachsener Räucherspeck
2 EL Olivenöl
1 Lorbeerblatt
je zwei Zweige Petersilie,
Basilikum, Thymian und Borretsch
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
25 g kleine Suppennudeln
75 g Parmesan am Stück

- **Multimixer** aufsetzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und vierteln, in den Multimixer geben und fein zerhacken (Stufe 4). Vorsichtig das Messer herrausnehmen.
Danach die Zwiebel-Knoblauchmischung in eine Schale umfüllen.
- Die Kidneybohnen in ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Tomaten überbrühen, häuten und achteln.
- Multimixer mit der **Schneidscheibe (fein)** ausrüsten. Das übrige Gemüse und die Kartoffeln waschen und putzen und in dünne Scheiben schneiden.

- Den Speck klein würfeln und mit dem Öl in einen großen Topf geben. Den Speck ausbraten, dann die Zwiebel- und die Knoblauchwürfel darin glasig werden lassen.
- 1 1/2 l Wasser angießen und aufkochen. Die Gemüsescheiben und die Kräuter hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen, zudeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. köcheln lassen.
- Die Kidneybohnen und die Tomaten dazugeben, alles noch etwa 10 Min. bei schwacher Hitze garen.
- Inzwischen die Nudeln nach Packungsbeschreibung knapp bissfest kochen. Abtropfen lassen, dann in die Suppe geben.
- Die Kräuter entfernen, die Suppe aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Parmesan mit der **Reibscheibe (fein)** reiben, zum Servieren auf die Suppe streuen.

Zubereitungszeit: insgesamt 1 Stunde.

Dazu schmeckt auch Pesto, eine Kräuterpaste aus frischem Basilikum, Pinienkernen, Olivenöl und Gewürzen. Sie können diese Paste mit dem **Multimixer** oder **Mixeraufsat** zubereiten, ein Rezept finden Sie auf Seite 18.

Französische Zwiebelsuppe

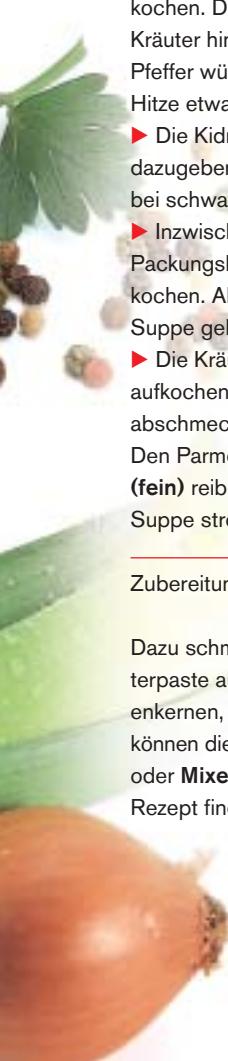
-
- | |
|------------------------------|
| 500 g Zwiebeln |
| 50 g Butter oder Margarine |
| 750 ml Fleischbrühe |
| 125 ml Weißwein |
| Salz |
| weißer Pfeffer aus der Mühle |
| 2 Scheiben Weißbrot |
| 30 g Butter |
| 50 g Parmesan-Käse |
-

- Durchlauf- oder Topfschnitzler (**Schneidscheibe**) aufsetzen.
- Zwiebeln abziehen, halbieren und zu dünnen Scheiben verarbeiten.
- Butter in einem Topf zerlassen und darin die Zwiebelringe andünsten. Fleischbrühe hinzufügen und kochen lassen.
- Nach einiger Zeit Weißwein dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Weißbrotscheiben in Würfel schneiden und in 30 g Butter goldgelb rösten. Zwiebelsuppe in 6 Tassen umfüllen, mit Brotwürfel garnieren.
- Parmesan-Käse mit der **Reibscheibe (fein)** reiben und über die Suppe verteilen.
- Suppentassen unter dem vorgeheizten Grill überbacken, sofort servieren.

Gazpacho

-
- | |
|---------------------------------------|
| 600 g reife Tomaten |
| 1 Gurke |
| 1 grüne Paprikaschote |
| 1 große Zwiebel |
| 3 Knoblauchzehen |
| 3 Scheiben Weißbrot |
| 1 EL Rotweinessig |
| 3 EL Olivenöl |
| Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 1 TL Butter |
| 200 ml Wasser |
-

- 2 Tomaten beiseite legen. Übrige Tomaten einritzen und kurz ins kochende Wasser legen. Kalt abschrecken, enthäuten und in Würfel schneiden.
- Die Hälfte der Gurke, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Gemeinsam mit den gewürfelten Tomaten in den **Multimixer (Universalmesser)** geben und pürieren.
- 2 Weißbrotscheiben mit Essig und 200 ml Wasser beträufeln und kurz ziehen lassen. Zusammen mit dem Öl zum pürierten Gemüse geben und kurz durchmixen, bis eine leichte Creme entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mind. 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Zum Servieren die dritte Scheibe Brot in kleine Würfel schneiden und in Butter goldbraun rösten. Das restliche Gemüse in sehr feine Würfel schneiden und zusammen mit den Brotwürfeln als Einlage in die eisgekühlte Suppe servieren.





Salate

Chinakohlsalat mit Orangenfilets

Zutaten für 4–6 Personen:

1 kg Chinakohl
4 Orangen
12 Kirschtomaten
1/2 Bund Schnittlauch
1 Becher Joghurt
8 EL Obstessig
8 EL Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Zucker

► Chinakohl halbieren, Strunk herauschneiden. Die Blätter mit kaltem Wasser waschen und trockenschleudern.

Durchlauf- oder Topfschnitzler mit Pommes frites-Scheibe aufsetzen und auf Stufe 2 den Chinakohl in Streifen schneiden.

► Orangen mit einem scharfen Messer schälen und filetieren. Kirschtomaten vierteln und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

► Joghurt mit dem aufgefangenen Orangensaft, Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und dem Schnittlauch verrühren. Über den Chinakohl geben und mit den Orangenfilets und den Kirschtomaten vermengen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

Frischer Gemüsesalat

Zutaten für 4–6 Personen:

800 g gemischtes Gemüse
(Gurke, Kohlrabi, Möhre, Rettich,
Radieschen)
1 großer Apfel
1 kleine Netzmelone
1 Kästchen Kresse
1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
4 EL Weißweinessig
6 EL neutrales Pflanzenöl
2 EL Walnussöl
40 g Walnusskerne

► Das Gemüse putzen, schälen und waschen, die Gurke entkernen.
Die Äpfel gründlich waschen und abreiben, vierteln und entkernen.
Die Melone halbieren, die Fasern und die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen.

Durchlauf- oder Topfschnitzler mit der groben Reibscheibe ausstatten.

Nun das vorab geputzte Gemüse verarbeiten.

► Die Kresse abschneiden, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Petersilie hacken. Die Kräuter in einer großen Schüssel mit Salz, Pfeffer und dem Essig verrühren, zum Schluss das Öl unterschlagen.

► Das vorbereitete Gemüse darin wenden, die Walnusskerne grob hacken und untermischen.

Zugedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

Rohkostsalate

Zutaten für 4 Personen:

Für die Mayonnaise:
2 Eier
1 TL Senf
1 Prise Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL Zitronensaft
1 TL Zucker
1 Becher Naturjoghurt (150 g)
ca. 200 ml Öl
2 EL Tomatenketchup

Für die Rohkost:
4 Möhren (etwa 200 g)
2 kleine Kohlrabi
1 kleine Selleriekolle
1 Rettich
1 Bund Radieschen
2 kleine, säuerliche Äpfel
1 Zitrone
1 Bund glatte Petersilie

Multimixer mit Universalmesser

aufsetzen. Die Eier zusammen mit Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker in den Multimixer geben und verrühren (kurz auf niedrigster Stufe).

► Dann bei laufendem Gerät nach und nach das Öl durch den Einfüllschacht dazugießen.

Wenn die Mayonnaise gebunden ist, den Joghurt untermischen (auf niedrigster Stufe).

► Eine Hälfte der Mayonnaise in eine Schüssel umgießen, unter die restliche Mayonnaise das Ketchup geben und kurz mit dem Momentschalter unterrühren. Ebenfalls in eine Schüssel umfüllen.

► Den **Topfschnitzler** oder **Durchlaufschnitzler** mit der **Julienne-Scheibe** ausstatten (wahlweise auch die **feine Raspelscheibe** verwenden). Das Gemüse und die Äpfel sorgfältig waschen und putzen. Jede Gemüsesorte für sich verarbeiten.

► Nach dem Zerkleinern jeder Gemüsesorte das Gerät ausschalten, das Gemüse entnehmen und auf Platten anrichten. Dabei die Äpfel und den Sellerie zusammengeben, die Radieschen über den Rettich streuen. Zitronensaft über die Äpfel und die Möhren gießen.

► Die Mayonnaisen mit Salz und Pfeffer abschmecken, darüber verteilen, die Petersilie hacken und aufstreuen.

Zubereitungszeit: insgesamt 45 Min.

Hauptgerichte



54

Zwiebelravioli in Weißweinsauce

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Mehl
- 80 g Gries (Hartweizen)
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 40 ml Öl
- 40 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 Messerspitze Muskat

Für die Zwiebelfüllung:

- 1 kg Zwiebel
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1/2 Bund gehackte Petersilie
- 3 EL Paniermehl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Weißweinsauce:

- 200 ml Brühe
 - 200 ml Weißwein
 - 200 ml Sahne
 - 100 g kalte Butter
 - Salz
 - Pfeffer aus der Mühle
 - Schnittlauch
-

- Zwiebel schälen und durch den **Durchlaufschlitzler (Schneidscheibe fein)** lassen.
- In einem großen Topf das Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebelringe anbraten. Hitze reduzieren und die Zwiebelmasse gute 30 Min. weich dünsten. Darauf achten, dass die Masse nicht anbrennt.
- Zum Auskühlen auf ein Sieb geben, damit überschüssiges Fett abtropfen kann. Mit Salz und Pfeffer würzen. Paniermehl und Petersilie unterheben.
- Eier und Eigelb mit Öl, Wasser, Salz und Muskat in die **Rührschüssel (Doppelschlagbesen)** geben und kurz durchmischen. Gerät auf Stufe 4 stellen und in einem Schwung Mehl und Gries zugeben. Teig 20 Sek. rühren, so dass sich grobe Krümel bilden.
- **Fleischwolf mit Nudelvorsatz** und der Scheibe für Lasagneplatten versetzen.
- Soviel Teig auf Stufe 2 durch den Fleischwolf lassen, dass man eine Teigplatte von ca. 40 cm Länge gewinnt. Im Abstand von 7 cm je einen TL Zwiebelmasse auf den Teig setzen.
- Mit Eiweiß die Teigplatte bestreichen und eine zweite Teigplatte aufsetzen. An den Rändern die Ravioli andrücken und mit einem Teigrad ausschneiden. So verfahren, bis die Zwiebelmasse verbraucht ist.
- Brühe mit Weißwein vermischen und auf 150 ml einreduzieren lassen.
- Raviolis in kochendem Salzwasser 5 Min. garen.

- Sahne zum reduzierten Weißwein geben, 5 Min. köcheln lassen und in den **Mixer Aufsatz** füllen. Auf Stufe 3 mixen und durch die kleine Öffnung mit kalten Butterwürfeln aufmontieren und abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Geschmortes Paprikahuhn

Zutaten für 4 Personen:

1 Hähnchen geviertelt
500 g bunte Paprika
200 g Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
200 ml Weißwein
200 ml Hühnerbrühe
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin
4 Zweige Thymian
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Paprikapulver, rosenscharf
Olivenöl
Saucenbinder

- Paprika halbieren und entkernen, Zwiebel schälen, Knoblauch schälen und fein hacken.

- Zwiebeln durch den **Durchlaufschlitzler (Schneidscheibe dünn)** lassen, Scheibe wenden und die Paprikahälften durch die **dicke Seite** der **Schneidescheibe** lassen.

- Hähnchenviertel mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Hähnchenstücke von allen Seiten anbraten.

- Hähnchenteile aus dem Bräter nehmen und im Bratfond die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten.
- Backofen auf 200°C vorheizen.

- Paprika, Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian, Weißwein und Hühnerbrühe zugeben und die Hähnchenteile obenauf legen.
- 30 Min. in den Backofen geben. Lorbeerblatt, Rosmarin- und Thymianzweige entfernen und den Paprikasud leicht abbinden und abschmecken.

Hinweis: Es können auch geschälte Kartoffeln im Sud mitgegart werden.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
+ 30 Min. Garzeit



Hauptgerichte

Nudeln mit Pesto

Zutaten für die Nudeln für

4 Personen:

340 g Mehl
60 g Gries (Hartweizen)
2 Eier
2 Eigelb
30 ml Öl
30 ml Wasser
1 TL Salz
1 Messerspitze Muskat

Zutaten für das Pesto für

8 Personen:

2 Bund Basilikum
2–3 Knoblauchzehen
50 g Pinienkerne
2 TL Salz
100 g Parmesan
250 ml Olivenöl

- Basilikum vom Stengel zupfen und zusammen mit grob gehacktem Parmesan, geschältem Knoblauch, Pinienkernen, Salz und Olivenöl in den **Mixer aufsetzen** geben und auf Stufe 4 verarbeiten.
- Das Pesto in ein Schraubglas füllen und kalt stellen.
- Für den Nudelteig Eier, Eigelb, Öl, Wasser, Salz und Muskat in der **Rührschüssel (Doppelschlagbesen)** miteinander verquirlen.
- Durch die Öffnung am Deckel in einem Schwung Mehl und Grieß zufügen und auf Stufe 4 ca. 20 Sek. rühren bis der Teig Krümel bildet.

► Den **Fleischwolf mit Nudelvorsatz** und **Spaghettischeibe** auf das Grundgerät setzen. Den Teig nun auf Stufe 2 durch den Fleischwolf lassen und die Spaghetti an der Scheibe alle 20 cm abschneiden.

► Die Spaghetti 2–3 Min. in Salzwasser kochen, Wasser abschütten, Pesto nach Geschmack zugeben.

Hinweis: Das Pesto lässt sich gekühlt im Schraubglas mindestens 2 Wochen aufbewahren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Pizza Calzone

Zutaten für 6 Pizze:

500 g Mehl
22 g Hefe
250 ml lauwarmes Wasser
2 cl Olivenöl
Salz
300 g geschälte Tomaten
400 g Käse (z.B. Holländer, Edamer)
100 g Champignons
200 g blanchierter Spinat
6 Scheiben Schinken
Oregano



► Mehl in die **Rührschüssel (Knethaken)** sieben, Hefe in Wasser auflösen und mit einer Prise Zucker 5 Min. stehen lassen.

► Küchenmaschine auf Stufe 2 stellen und durch die Öffnung im Deckel die Hefe zugeben und 2 Min. auf Stufe 3 kneten. Teig ruhen lassen bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

► Nochmals kurz durchkneten, aus der Rührschüssel nehmen und in 6 Teigkugeln teilen.

► Geschälte Tomaten im **Mixer aufsetzen** mit einem TL Salz pürieren. Den Käse durch den **Mulitmixer (Reibscheibe)** lassen.

► Champignons in Scheiben schneiden, Spinat gut ausdrücken und den Schinken in Streifen schneiden.

► Backofen auf 250°C vorheizen. Je eine Teigkugel auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen. Nur eine Hälfte der Teigfläche mit Champignons, Spinat, Schinken und Käse bele-

gen, etwas Tomatensauce und Oregano darüber geben. Die andere Teigfläche darüber klappen und andrücken. Wenig Tomatensauce und Käse auf der Pizza Calzone verteilen und 8–10 Min. backen.

Zubereitungszeit:
ca. 45 Min. + Ruhezeit

Gratinierte Maccaroni mit Krabben

Zutaten für 4–6 Personen:

250 g Mehl
250 g Gries (Hartweizen)
2 Eier
2 Eigelb
30 ml Öl
30 ml Wasser
1 TL Salz
1 Messerspitze Muskat
1 Dose (800 g) geschälte Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Zucker
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Oregano, Thymian, Rosmarin
gekörnte Brühe
200 g Krabben
200 g Edamer
Olivenöl

► Eier und Eigelb mit Öl, Wasser, Salz und Muskat in die **Rührschüssel (Doppelschlagbesen)** geben und kurz durchmischen.

► Gerät auf Stufe 4 stellen und in einem Schwung Mehl und Gries zugeben. Ca. 10–15 Sek. röhren bis der Teig große, schwere Krümel bildet.

► **Fleischwolf mit Nudelvorsatz** und der **Maccaronischeibe** zusammensetzen.

► Auf Stufe 2 den Nudelteig durch den Fleischwolf drehen und an der Maccaronischeibe mit einem scharfen Messer 3 cm lange Nudelstücke abschneiden.

► In Salzwasser die Maccaroni 5 Min. kochen lassen, abschütten und abschrecken.

► Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln bzw. hacken und in Olivenöl glasig dünsten.

► Geschälte Tomaten im **Mixer-aufsatzz** pürieren und zu den Zwiebeln geben, Kräuter und Gewürze zugeben, 5 Min. köcheln lassen und pikant abschmecken.

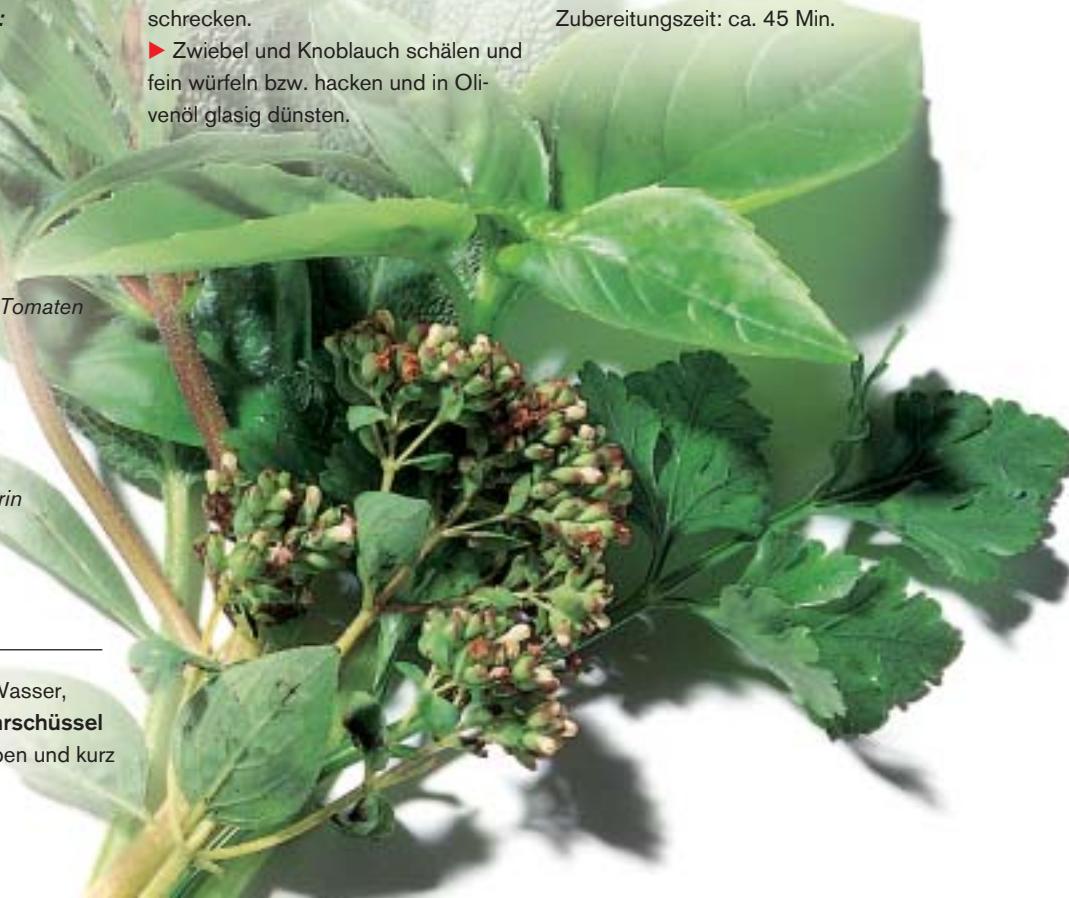
► Backofen auf 220°C vorheizen.

► Edamer im **Multimixer** mit der **großen Reibscheibe** zerkleinern.

► Nudeln mit der Tomatensauce und den Krabben vermengen, in eine Auflaufform füllen und mit dem geriebenem Käse abdecken.

► 15 Min. im Backofen gratinieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.



Hauptgerichte

Schaumbrot von der geräucherten Forelle

Zutaten für ca. einen Liter

= 10–12 Personen

250 g geräuchertes Forellenfilet ohne Haut
200 ml trockener Weißwein
50 ml Nolly Prat
1/2 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
600 ml Sahne
2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Saft einer 1/2 Zitrone
150 g crème fraîche
1/2 Bund gehackter Dill
6 Blatt weiße Gelatine

► Forellenfilet würfeln und ca. 100 g beiseite stellen. In einem breiten Topf die Forellenwürfel mit Weißwein, Nolly Prat, 200 ml Sahne, der Zwiebel, den Nelken und dem Lorbeerblatt 15 Min. köcheln lassen.

► Zwiebel, Nelken und Lorbeerblatt herausfischen und den Rest im **Mixer-aufsat** eine Minute pürieren (Stufe 4). Durch ein Sieb passieren und auf 250 ml einreduzieren lassen.

► Gelatine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und in dem noch heißen Fond auflösen. Im Kühlschrank ca. 10 Min. abkühlen lassen und gelegentlich durchrühren.

► Zwischenzeitlich in der **Rührschüssel (Doppelschlagbesen)** die Sahne mit etwas Salz steif schlagen (Stufe 4) und den Dill zugeben.

► In den abgekühlten aber noch nicht festen Fond nun die crème fraîche, die restlichen Forellenwürfel, den Zitronensaft und die Sahne einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

► Masse in eine mit Cellophan ausgelegte Terrine füllen und für mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Hinweis: Das Schaumbrot am besten mit einem erwärmen, scharfen Messer oder Elektromesser schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
inkl. Wartezeit + 3 Stunden Kühlung



Kabeljau mit Curry-Zucchini

Zutaten für 4 Personen:

500 g Zucchini
1 Zwiebel
100 ml Sahne
150 g crème fraîche
3 TL Curry
2 TL Salz
1 EL Zucker
1 TL gekörnte Brühe
2 Eigelb
Pfeffer aus der Mühle
400 g Kabeljau
3 EL Paniermehl

► Backofen auf 180°C vorheizen. Zucchini waschen, Zwiebel schälen und zusammen durch den **Durchlauf-schnitzler (Reibscheibe grob)** lassen.

► Sahne, crème fraîche, Curry, Salz, Pfeffer, Zucker, Eigelb und gekörnte Brühe verrühren, unter die Zucchini mengen und in eine Auflaufform geben.

► Den Kabeljau in dicke Tranchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen.

► Paniermehl darüber streuen und im Backofen 20 Min. backen.

Tipp: Zu diesem Gericht wird asiatischer Duftreis empfohlen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
+ 20 Min. Backzeit

Linsen-Kichererbsen-Bratlinge

mit Knoblauch-Koriander-Creme
auf Basmatireis

Zutaten für 4 Personen

bzw. 8 Bratlinge

250 g rote Linsen

1 EL Öl

2 Zwiebeln

1 EL Tandori-Gewürzmischung

400 g Kichererbsen aus der Dose,
abgetropft

1 EL frischer Ingwer, gerieben

1 Ei

3 EL frische Petersilie, gehackt

2 EL Koriandergrün, gehackt

180 g Semmelbrösel

Mehl zum Bestäuben

250 g Basmatireis

Knoblauch-Koriander-Creme

125 ml saure Sahne

125 ml süße Sahne

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

2 EL Koriandergrün, gehackt

2 EL frische Petersilie, gehackt

► Den Grill vorheizen. Linsen in kochendes Wasser geben und im offenen Topf ca. 10 Min. weich kochen. Danach gut abtropfen lassen.

► **Multimixer (Universalmesser)** auf das Grundgerät setzen. Zuerst ein Bund Petersilie dann ein Bund Koriandergrün auf Stufe 3 oder 4 hacken. Die für das Rezept benötigte Menge an frischen Kräuter zur Seite legen. Den Rest zum Garnieren verwenden.

► Basmatireis in Wasser bissfest kochen.

► **Multimixer mit der Schneidscheibe (fein)** ausstatten. Zwiebeln schälen, halbieren und im Multimixer zu halben Ringen verarbeiten.

Öl erhitzen und die Zwiebeln darin weich dünsten. Gewürzmischung hinzufügen und rühren, bis sich das Aroma entfalten. Mischung abkühlen lassen.

► **Multimixer mit Universalmesser** ausstatten. Kichererbsen, die Hälfte der Linsen, Ingwer, Ei und Zwiebelmischung ca. 20 Sek. zu einer glatten Masse verarbeiten.

Danach in die **Rührschüssel** geben.

Die restlichen Linsen, Petersilie, Koriander und Semmelbrösel hineingeben und mit dem **Doppelschlagbesen** gut mischen.

► Aus dem Teig 8 flache Bratlinge formen. (Sollte der Teig noch feucht sein, 15 Min. kalt stellen.)

► Bratlinge in Mehl wälzen und gut abschütteln.

► Für die Knoblauch-Koriander-Creme alle Zutaten in den **Multimixer (Universalmesser)** geben und ca. 30 Sek. zu einer feinen Creme verarbeiten.

► Bratlinge nun ca. 3–4 Min. auf jeder Seite braun grillen.

Beilagen



Broccoli-Soufflé

Zutaten für 4 Portionen als Beilage:

150 g blanchierte Broccoliröschen
3 Eigelb
3 Eiweiß
20 g Mehl
20 g Kartoffelstärke
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskat
Butter zum Einfetten
Mehl zum Ausstauben

- Eigelb in der **Rührschüssel** (**Doppelschlagbesen**) schaumig schlagen, danach umfüllen. Schüssel und Schlagbesen gut säubern.
- Eiweiß in der **Rührschüssel** (**Doppelschlagbesen**) auf Stufe 4 nicht zu steif schlagen und vorsichtig mit Mehl, Stärke und Backpulver unter das Eigelb mengen.
- Souffléförmchen mit Butter einfetten und mit Mehl ausstauben.
- Backofen auf 180°C vorheizen und in einem flachen Topf ein wenig Wasser als Wasserbad zum Kochen bringen.
- Broccoliröschen unter die Eimasse geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in Förmchen geben. Diese in das Wasserbad stellen und ca. 20 Min. in den Backofen schieben.

Wichtig: Wenn die Broccoli-Soufflés fertig sind, diese sofort servieren, da sie sonst zusammenfallen würden.

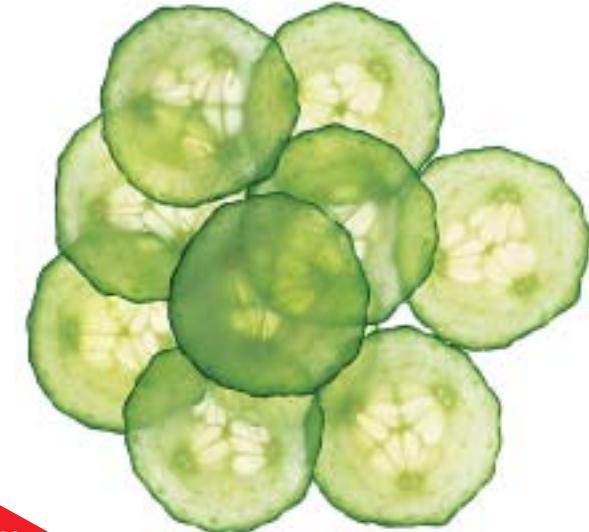
Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
+ 20 Min. Backzeit

Möhren-Soufflé

Für 4 Personen:

600 g Möhren
2 Messerspitzen Zucker
4 Eier, getrennt
2 EL crème fraîche
2 EL gehackter Kerbel
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskat, frisch gerieben
4 Souffléförmchen

- Möhren schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat und wenig Wasser 10 Min. in Butter dünsten.
- Danach im **Mixeraufsatzt** pürieren, umfüllen und kalt stellen.
- Eigelb und crème fraîche unter das erkaltete Möhrenmus rühren.
- Eiweiß in der **Rührschüssel** (**Doppelschlagbesen**) zu Schnee schlagen und vorsichtig dem Möhrenmus unterheben.
- Souffléförmchen ausbuttern, Mus einfüllen, Butterbrotpapier darüberbreiten.
- Förmchen in eine hitzbeständige flache Auflaufform geben. Etwas Wasser hinzufügen (Achtung: soviel Wasser zufügen, dass das untere Drittel der Förmchen bedeckt ist).
- In den 175 – 200°C warmen Backofen schieben, etwa 15 Min. im Wasserbad garen.
- Soufflés mit Kerbel servieren.



62

Kichererbsenbällchen („Falafel“)

Zutaten für ca. 30 Bällchen:

200 g Kichererbsen
500 ml Gemüsebrühe
130 ml Wasser
130 ml Milch
30 g Butter
150 g Mehl
4 Eier
Salz
Kreuzkümmel
Muskat
Öl zum Ausbacken

- Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.
- Wasser abschütten und Kichererbsen in der Brühe weich kochen. Eventuell muß etwas Wasser nachgeschüttet werden.

- Wasser mit Milch und Butter aufkochen. Mehl zugeben und mit einem Kochlöffel den Teig solange auf der Hitze rühren, bis sich die Masse vom Topf löst.
- Den Teig in eine Schüssel geben, nach und nach die Eier einrühren.
- Die Kichererbsen im **Multimixer** fein kuttern und unter den Brandteig heben, danach abschmecken.
- 3–4 cm große Kugeln formen und in Öl ausbacken.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Spätzleteig

500 g Mehl
2 bis 3 Eier
1 TL Salz
etwas Wasser
30 g Butter
1 EL Semmelmehl

- Mehl, Eier und Salz mit etwas Wasser in der **Rührschüssel (Doppelschlagbesen)** auf Stufe 2 in etwa 3 Min. zu einem glatten, zähen Teig verarbeiten.
- Die Spätzle entweder von Hand oder mit der Spätzlemaschine in kochendes Salzwasser einlegen.
- Wenn sie oben schwimmen, in heißem Salzwasser schwenken und auf einer heißen Platte anrichten.
- Butter erhitzen, Semmelmehl darin bräunen und danach über die Spätzle verteilen.

Tzaziki

4 Portionen:

1 Schlangengurke
500 g Magerquark
2–5 Knoblauchzehen, je nach Geschmack
200 g süße Sahne (1 Becher)
1/2–1 TL Salz
1 EL Olivenöl
1 EL Essig

► Die Gurke waschen und eventuell schälen. Gurke im **Durchlaufschlitztler** mit der groben **Reib- oder Raspelscheibe** verarbeiten.

► Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse pressen.

► Sahne, Quark, Knoblauch, Salz, Öl und Essig in die **Rührschüssel (Doppelschlagbesen)** geben und zuerst auf Stufe 1 (ca. 1 Min.), danach ca. 1 Minute auf Stufe 4 verrühren.

► Die geraffelte Gurke unterziehen. Vor dem Servieren kaltstellen.

Extra Tipp: Diese griechische Spezialität schmeckt zu kurzgebratenem Fleisch, zu Pellkartoffeln oder Kartoffeln in der Folie. Wer Kalorien sparen will, der bereitet Tzaziki nicht mit Sahne, sondern mit der entsprechenden Menge Mineralwasser zu.



Kartoffelpüree

1 kg Kartoffeln

ca. 375 ml Milch

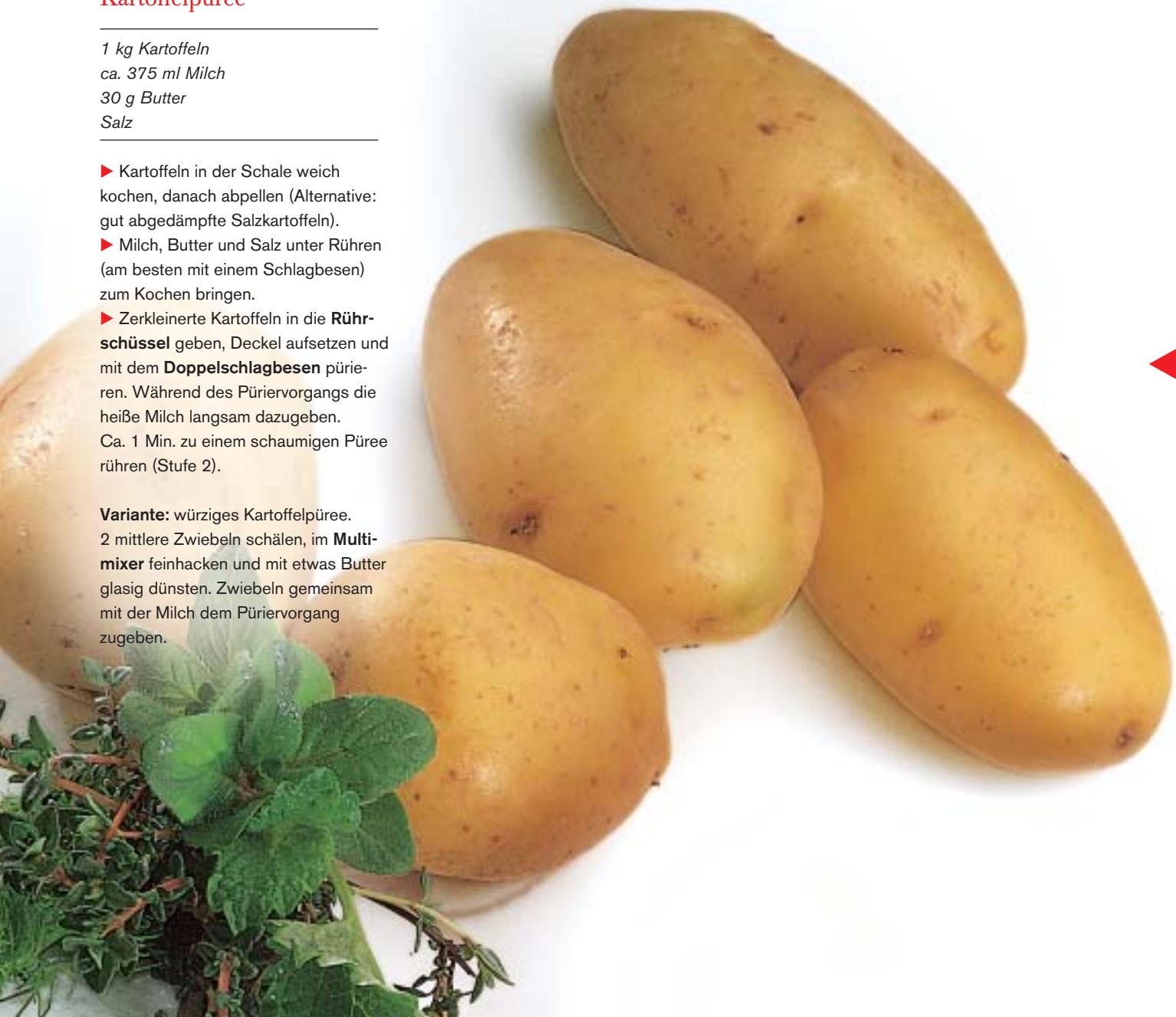
30 g Butter

Salz

- Kartoffeln in der Schale weich kochen, danach abpeilen (Alternative: gut abgedämpfte Salzkartoffeln).
- Milch, Butter und Salz unter Rühren (am besten mit einem Schlagbesen) zum Kochen bringen.
- Zerkleinerte Kartoffeln in die **Rührschüssel** geben, Deckel aufsetzen und mit dem **Doppelschlagbesen** pürieren. Während des Püriervorgangs die heiße Milch langsam dazugeben. Ca. 1 Min. zu einem schaumigen Püree röhren (Stufe 2).

Variante: würziges Kartoffelpüree.

2 mittlere Zwiebeln schälen, im **Multi-mixer** feinhacken und mit etwas Butter glasig dünsten. Zwiebeln gemeinsam mit der Milch dem Püriervorgang zugeben.



Mousse au chocolat

Zutaten für ca. einen Liter =

8–10 Personen

250 g Blockschokolade

5 Eigelb

50 g Puderzucker

4 Eiweiß

1 Prise Salz

500 ml Sahne

2 cl Weinbrand

1 Espresso

► Schokolade kleinhacken und in einer Metallschüssel über einem Topf mit dampfenden Wasser zusammen mit dem Espresso auflösen und glatt-rühren. Schokolade beiseite stellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

► In einer zweiten Metallschüssel die fünf Eigelb mit dem Puderzucker über dem Wasserdampf weiß cremig (zur Rose) schlagen.

► Zwischenzeitlich in der **Rührschüssel (Doppelschlagbesen)** zuerst die Sahne und danach das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen (Stufe 4).

► Wenn die Schokolade und das cremige Eigelb beide die gleiche Temperatur haben, vorsichtig die Schokolade unter das Eigelb ziehen und dann abwechselnd Eischnee und Sahne unterheben. Zum Schluss mit dem Weinbrand verfeinern.

Vorsicht: Nicht zu viel rühren, da sich sonst Eiweiß und Sahne wieder entmischen.

Mousse mindestens 3–4 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 15–20 Min. + 3–4 Stunden Kühlen



Schokoladencreme

8 Portionen:

300 g halbbittere Kuvertüre
400 g süße Sahne
100–120 g Zucker
5 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Cognac oder Rum
1 Prise Salz

► Die Sahne in der **Rührschüssel** mit dem **Doppelschlagbesen** auf Stufe 4 steif schlagen. Herausnehmen und kalt stellen.



► Die Kuvertüre im Wasserbad (oder im Mikrowellenherd) flüssig werden lassen.

► In der Zwischenzeit in der **Rührschüssel** Eier, Vanillezucker, Cognac oder Rum, Salz und Zucker in ca. 5–6 Min. auf höchster Stufe zu einer schaumfesten Masse schlagen.

► Die aufgelöste Kuvertüre dazugeben und auf höchster Stufe gleichmäßig in die Eicreme einrühren.

► Von der geschlagenen Sahne ein wenig zum Garnieren beiseite stellen. Die restliche Sahne auf die cremige Masse in die Rührschüssel geben. Sahne kurz unterziehen (Momentfunktion).

Füllen Sie die Schokoladencreme in eine Glasschüssel und garnieren Sie sie mit Sahnenupfern. Vor dem Servieren kalt stellen.

Baci

Zutaten für etwa 40 Eispralinen:

200 g Zartbitterschokolade
8 EL Milch
4 Eigelb
80 g Puderzucker
2 cl Mokkalikör (1 Schnapsglas)
100 g Haselnusskrokant (Fertigprodukt)
300 g Sahne
4 EL Kakaopulver

► Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Milch im heißen Wasserbad oder im Mikrowellengerät (2 Min. bei 600–700 Watt) schmelzen lassen. Danach glatirühren.

► Sahne in der **Rührschüssel** (**Doppelschlagbesen**) auf Stufe 4 steif schlagen.

► Steife Sahne umfüllen. Nun die Eigelbe, den Puderzucker und den Likör in der **Rührschüssel** (**Doppelschlagbesen**) auf Stufe 4 dickschaumig aufschlagen (ca. 5 Min.). Danach den Krokant und die geschmolzene Schokolade auf Stufe 2 vorsichtig, aber gründlich unter den Eigelbschaum mischen.

► Nun die steif geschlagene Sahne nach und nach vorsichtig unter die Schokoladenmasse mischen. Die Masse in einen Tiefkühlbehälter von etwa 1 Liter Inhalt füllen und in etwa 10 Stunden im Gefrierfach bei mindestens -18° fest werden lassen.

► Das Eis mit einem Teelöffel zu Kugeln von etwa 3 cm Durchmesser portionieren. Die Eiskugeln in dem Kakao wälzen und für mindestens 1 Stunde ins Gefrierfach legen.

Zubereitungszeit: etwa 15 Min.

Gefrierzeit: etwa 11 Stunden

Erdbeerknödel

Zutaten für ca. 16–20 Knödel:

16–20 Erdbeeren

250 g Quark

500 g Toastbrot

50 g weiche Butter

3 Eigelb

2 EL Zucker

140 g Instant Mehl

1 Prise Salz

► Vom Toastbrot die Rinde abschneiden und grob würfeln. Toastwürfel in den **Multimixer** geben und auf Stufe 4 mahlen.

► In der **Rührschüssel** das gemahlene Toastbrot mit dem Quark, der Butter, dem Eigelb, dem Instant Mehl und der Prise Salz zu einem glatten Teig kneten.

► Den Teig für eine halbe Stunde kühl stellen. Währenddessen Wasser zum Kochen bringen.

► Erdbeeren waschen und trocken tupfen.

► Teigkugeln formen und in der Handfläche flach drücken. Eine Erdbeere aufsetzen und mit dem Teig einschlagen.

► Knödel ins leicht kochende Wasser geben und die Herdplatte ausschalten. Ca. 5 Min. ziehen lassen.

► Vor dem Servieren mit heißer Butter beträufeln und mit Puderzucker bestäuben.

Hinweis: Der Teig kann eingefroren werden und bei anderen Gelegenheiten mit süßen oder salzigen (z.B. Hackfleisch) Lebensmitteln gefüllt werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

und in einem flachen Topf wenig Wasser als Wasserbad aufkochen lassen.

► Eiweiß mit dem Vanillezucker und der Prise Salz aufschlagen (Stufe 4).

► Zwischenzeitlich den Quark mit dem Zitronenabrieb unter das Eigelb mengen. Eischnee vorsichtig unterheben und die Förmchen zu zwei Dritteln füllen.

► Die Förmchen in das Wasserbad stellen und für 5 Min. bei 200°C in den Backofen stellen. Dann weitere 15–20 Min. bei 160°C backen.

Wichtig: Sofort nach dem Backen servieren, da dieses leichte Dessert sonst zusammenfallen würde.

Zubereitungszeit:
ca. 15 Min. + Backzeit

Quarksoufflé

Zutaten für 6–8 Förmchen:

150 g trockener Quark

Abrieb einer Zitrone

4 Eigelb

80 g Puderzucker

3 Eiweiß

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

Butter zum Einfetten

Zucker zum Bestreuen

► Eigelb mit Puderzucker in der **Rührschüssel (Doppelschlagbesen)** auf Stufe 4 schlagen bis es weiß ist. In eine große Schüssel umfüllen.
► Förmchen gut einfetten und anzuckern. Backofen auf 200°C vorheizen

Orangenhalbgefrorenes

Zutaten für 8 Tassen oder eine Terrine von 1 Liter Volumen:

700 ml Orangensaft

5 Eigelb

500 ml Sahne

4 cl Grand Marnier

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Mark einer Vanillestange

Abrieb einer Orange

► Orangensaft mit 100 g Zucker und Mark einer Vanillestange auf 200 ml einreduzieren.
Ein Topf mit wenig Wasser zum

Kochen bringen und in einer Edelstahlschüssel die fünf Eigelb mit dem einreduzierten Orangensaft über dem Wasserdampf weiß cremig aufschlagen.

► Den Eischaum in den Kühlschrank stellen und die Sahne in der Rührschüssel auf Stufe 4 mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen.

► Wenn die Eimasse auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, den Grand Marnier und den Orangenabrieb zugeben.

► Mit einem Gummischauber die steife Sahne vorsichtig unter die Masse heben und in Tassen oder in eine Terrine umfüllen und tiefkühlen. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Eisschrank nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Himbeer- oder Erdbeerschaum

500 g Himbeeren oder Erdbeeren
etwa 80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eiweiß

► Die Beeren putzen, zerkleinern und einzuckern.
► In der **Rührschüssel** das Eiweiß auf Stufe 4 steifschlagen. Danach abwechselnd den Zucker und die Beeren esslöffelweise zugeben und 5 Min. schaumig schlagen.

Apfeleis mit Cassissauce

400 ml Sahne
4 Äpfel (ca. 400g)
Saft einer Zitrone
200 g Joghurt
Zucker nach Geschmack
1 Prise Zimt

Cassissauce:

1 kg schwarze Johannisbeeren
500 g Zucker
250 ml Wasser
Johannisbeerlikör nach Geschmack.

► **Rührschüssel (Doppelschlagbesen)** aufsetzen.
► Sahne steif schlagen (Stufe 4).
► Inzwischen Äpfel schälen, entkernen und danach im **Multimixer (Raspelscheibe)** raspeln. Sofort mit Zitronensaft vermischen, damit sie sich nicht verfärben.
► Die Sahne und den Joghurt unterheben, mit Zucker und Zimt abschmecken. Geraspelte Äpfel hinzufügen.
► Die Masse in eine gefrierfeste Form füllen und einfrieren, dabei mehrmals umrühren.
► Für die Cassissauce die Beeren mit dem **Fruchtpressenvorsatz des Fleischwolfes** auspressen und den so gewonnenen Saft mit Wasser verdünnen und aufkochen lassen. Zucker zugeben und weitere 30 Min. kochen. Mit Likör abschmecken und abkühlen lassen.

Melonenmousse mit frischen Erdbeeren

10 Blatt Gelatine
1 kleine Galiamelone
1 Zitrone
3 EL Ahornsirup
300 ml Buttermilch
200 ml Sahne
500 g Erdbeeren
3 EL Puderzucker
frische Minzblätter

► Gelatine einweichen. Galiamelone entkernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Zitrone auspressen. Melone, Ahornsirup, Zitronenschale und -saft im **Multimixer (Universalmesser)** auf Stufe 4 pürieren.
► Mit dem Momentschalter die Buttermilch unter das Püree rühren.
► Die Gelatine nach Packungsanleitung unter das Püree ziehen. Kalt stellen.
► **Rührschüssel (Doppelschlagbesen)** aufsetzen. Sahne steif schlagen.
► Wenn das Melonenmousse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Mousse in Förmchen füllen und 2–3 Stunden kalt stellen.
► Erdbeeren waschen und mit 2 EL Puderzucker einzuckern.
► Die Mousse mit den Erdbeeren, Minzblättern und restlichem Puderzucker anrichten.
► Nach Belieben mit Sahne garnieren.



Linzer Torte

Ergibt 2 Torten:

500 g Weizen
250 g Mandeln
250 g weiche Butter
300 g Honig
2 Eier
4 EL Rum
2 TL Zimt
2 TL Kakao
1/4 TL gemahlene Nelken
400 g Himbeer-Aprikosen-Mus
(Rezept siehe Seite 16)
etwas Milch zum Bestreichen
2 Springformen, à 26 cm ø

► Im **Mixer** die Hälfte der Mandeln auf höchster Stufe fein hacken.

Dann die zweite Hälfte hacken (so wird das Mandelmehl feiner).

► In der **Getreidemühle** (Feinheitsgrad 0) den Weizen sehr fein mahlen.

► In der **Rührschüssel (Knethaken)** die weiche Butter und den Honig auf Stufe 2 vermengen. Die Eier, die Gewürze, den Kakao und den Rum dazugeben und auf Stufe 2 vermengen.

► Gemahlene Weizen dazugeben und alles in ca. 4–5 Min. auf Stufe 3 zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig ca. 1 Stunde in den Kühlenschrank stellen. Die Springformen einfetten.

► Vom Teig 1/3 abteilen und zur Seite stellen. Aus den restlichen 2/3 Teig zwei Tortenböden ausrollen, in die zwei Formen legen und einen 2 cm hohen Rand formen.

► Jeden Boden mit 200 g Mus bestreichen.

► Den restlichen Teig ausrollen und in schmale Streifen schneiden. Die Streifen gitterförmig über das Mus legen und mit Milch bestreichen. In den vorgeheizten Backofen schieben.

Temperatur: 160–180°C

Backzeit: 65–75 Min.

Dresdner Stollen

Zutaten für 2 Stollen:

120 ml lauwarme Milch

2 EL Honig

50 g brauner Zucker

600 g Mehl

50 g Rohmarzipan

2 Eier

200 g weiche Butter

1 TL Salz

1/2 TL Stollengewürz

200 g Butter zum Einstreichen

250 g Puderzucker

200 g Rosinen

50 g gehackte Mandeln

60 g Zitronat

60 g Orangeat

Mark einer Vanillestange

Abrieb einer Zitrone und einer Orange

80 ml Rum

► Rosinen mit dem Rum vermengen und eine Stunde kühl stellen.

► Lauwarme Milch, Honig, Zucker und Hefe verquirlen.

► **Rührschüssel (Doppelschlagbesen)** auf das Grundgerät aufsetzen. 100 g Mehl in die Schüssel sieben. Milchmischung zugeben und ca. 30 Sek. auf Stufe 3 stellen.

► Doppelschlagbesen abnehmen, **Knethaken** aufsetzen, mit dem Deckel verschließen und 10 Min. gehen lassen. In den Vorteig nun Rohmarzipan, Eier, Salz, Stollengewürz und gesiebtes Mehl geben.

► Auf Stufe 2 kneten, nach und nach die weiche Butter zugeben. 5 Min. kneten lassen bis ein glatter Teig entstanden ist.

► Deckel aufsetzen und 2 Stunden im Kühlschrank aufgehen lassen.

► **Rührschüssel** wieder auf das Grundgerät setzen, eingelegte Rosinen, Mandeln, Orangeat, Zitronat und den Abrieb der Zitrone und Orange zugeben und nochmals 2 Min. kneten.

► Teig in zwei Hälften teilen. Jede Hälfte auf die doppelte Breite und die gewünschte Länge ausrollen. Von der breiteren Seite ein Drittel des Teiges nach innen klappen. Von der anderen Seite den Teig zu einem leichten Wulst formen.

Beide Stollen auf Backpapier legen und weitere 15 Min. gehen lassen.

► Backofen auf 170°C vorheizen.

Stollen 45 Min. backen. Nach 15 Min. die Stollen mit flüssiger Butter bestreichen.

► Nach dem Backen die restliche Butter auf die Stollen verteilen und mit Puderzucker dick bestreuen. Die abgekühlten Stollen in Alufolie einpacken und 2 Tage ziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 4 1/2 Stunden

Gebäck

Original bayerischer Apfelstrudel

Ergibt 2 große Strudel:

250 g Mehl
Knapp 125 ml Wasser
1 Prise Salz
50 g geschmacksneutrales Speiseöl
Speiseöl zum Bestreichen

Für die Füllung:

1,5 kg säuerliche Äpfel, z. B. Boskop
100–200 g Zucker
100 g Sultaninen
100 g Mandeln
250 g saure Sahne
100 g Butter
4 TL Zimt

Zum Bießen:

Knapp 500 ml Milch

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Strudel wird in einem großen offenen Bräter gebacken.

Strudelteig:

► 100 g Mehl, das Salz, das erwärmte Wasser und das Öl in die **Rührschüssel** geben, kurz auf Stufe 1 vermengen. Dann auf Stufe 3 in 2–3 Min. zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
► Das restliche Mehl (150 g) zugeben und auf höchster Stufe in ca. 2 Min. gründlich verkneten.
Den Teig mit den Händen zu einer

Kugel formen, mit Öl bestreichen, und unter einer umgedrehten Schüssel ca. 30 Min. ruhen lassen.

Füllung:

- Mandeln im Mixeraufsatzen auf höchster Stufe mahlen.
- Äpfel waschen (eventuell schälen), vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden.
- Apfelstücke im **Durchlauf-** oder **Topfschnitzler (Schneidscheibe)** auf höchster Schaltstufe blättrig schneiden.
- Die Butter warmstellen – sie muss flüssig werden.
- Strudelteig in 2 Stücke teilen. Ein Stück wieder unter die Schüssel legen.
- Teigstück auf einem bemehlten Brett zu einem großen Rechteck ausrollen.
- Das Rechteck auf ein großes Küchentuch ziehen. Legen Sie eine Hand (Handrücken nach oben) unter das Küchentuch und ziehen Sie den Teig mit der anderen Hand ganz dünn zu einem Rechteck aus (dabei immer von der Mitte aus arbeiten).



► Das fertige Teigstück mit flüssiger Butter bestreichen. Darauf die Hälfte von Zucker, Zimt und Sultaninen streuen. Die Hälfte der geschnittenen Äpfel über die Fläche verteilen und die Hälfte des Rahms darübergießen. Die Teigränder ca. 5 cm nach innen schlagen. Dann den Strudel durch Hochheben des Tuches von der Längsseite her aufrollen. Mit dem Tuch vorsichtig hochheben und in den eingefetteten Bräter gleiten lassen. Den Strudel mit Butter bepinseln.

► Nun den zweiten Strudel zubereiten und neben den ersten Strudel in den Bräter legen. Ebenfalls mit Butter bepinseln.

► Den halben Liter Milch aufkochen. Die Hälfte davon (kochend heiß) über die Strudel gießen. Diese danach in den vorgeheizten Backofen schieben. Während des Backens werden die Strudel ca. alle 10 Min. mit 50 ml der restlichen Milch übergossen, bis diese verbraucht ist!

Temp.: 190–210°C

Backzeit: 60–70 Min.

Sofort nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

Extra Tipp: Ofenfrisch und möglichst heiß schmeckt der Apfelstrudel am besten. Wer's mag, serviert ihn mit frischer, warmer Vanillesoße.



Mohn-Quark-Kuchen

Für den Teig:

500 g Weizenmehl
2 gestrichene TL Backpulver
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
250 g weiche Butter oder Margarine

Für den Mohnbelag:

500 ml Milch
375 g frisch gemahlener Mohn
75–100 g Zucker
2 EL Honig
2 Eier
100 g Sultaninen
50 g Semmelmehl

Für den Quarkbelag:

1 kg Magerquark
200 g Zucker
2 Eier
Salz
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
(unbehandelt)
75 g zerlassene Butter
1 Päckchen Käsekuchenhilfe

Zum Aprikotieren:

3–4 EL Aprikosen-Konfitüre
3 EL Wasser

Teig

- Das Weizenmehl mit Backpulver mischen und in die **Rührschüssel** geben.
- Den Zucker, Vanillezucker, Eier,

Butter oder Margarine hinzufügen.

Mit dem **Knethaken** zunächst 1/2 Minute auf Stufe 2, dann auf Stufe 4 gut durchkneten (ca. 5 Min.).

► Teig aus der Rührschüssel nehmen und in einem anderen Behälter eine Zeit lang kalt stellen.

Mohnbelag

- Die Milch zum Kochen bringen, anschließend in die **Rührschüssel** (**Doppelschlagbesen**) geben.
- Mohn hinzufügen und ca. 1 Min. bei Stufe 1 verrühren. Danach quellen lassen.
- Sobald die Masse etwas abgekühlt ist, Zucker, Honig, Eier, Sultaninen und Semmelmehl unterrühren. Mohnmasse umfüllen und vollständig erkalten lassen.

Quarkbelag

► Den Magerquark mit Zucker, Eiern, Salz, Zitronenschale, Butter und Käsekuchenhilfe in der **Rührschüssel** (**Doppelschlagbesen**) verrühren (Stufe 2).

► 2/3 des Teiges auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

► Zunächst den Quarkbelag darauf streichen, dann den Mohnbelag darauf verteilen.
► Den restlichen Teig dünn ausrollen, in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen als Gitter auf die Mohnmasse legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Temp: 175–200°C

Backzeit: ca. 50 Min.

Zum Aprikotieren die Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser verrühren, aufkochen, etwas einkochen lassen und die Kuchenoberfläche damit bestreichen.

Sachertorte

Zutaten für eine Springform von 24 cm Durchmesser:

150 g dunkle Kuvertüre
120 g weiche Butter
50 g Puderzucker
120 g Zucker
80 g Mehl
50 g Kartoffelstärke
6 Eigelb
6 Eiweiß
1 Prise Salz

Zum Tränken:

50 g Zucker
50 ml Orangensaft
75 ml Rum
3 EL Aprikosenmarmelade

Überzug:

100 g Marzipanrohmasse
80 g Puderzucker
150 g dunkle Kuvertüre
40 ml Sahne
40 g Butter

► Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Butter in der **Rührschüssel** mit dem **Doppelschlagbesen** auf Stufe 4 schaumig schlagen. Nach und nach Puderzucker, Eigelb und die Kuvertüre zugeben und in eine große Schüssel umfüllen.
► Rührschüssel säubern und auf Stufe 4 das Eiweiß mit der Prise Salz steif-schlagen. Dabei langsam den Zucker zurrieseln lassen.

► Eischnee mit Mehl und Stärke unter die Schokoladenmasse heben und in eine ausgefettete Springform füllen.

Im unteren Drittel des auf 170°C vorgeheizten Backofen ca. 60 Min. backen. Nach dem Backen den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

► In einem kleinen Topf den Orangensaft, den Rum, den Zucker und die Aprikosenmarmelade 1 Min. köcheln lassen.

► Der Kuchen wird aus der Form gelöst, seine Oberfläche gerade geschnitten und zweimal horizontal geschnitten, so dass drei gleich dicke Kuchenscheiben entstehen. Diese mit der Tränklüssigkeit bepinseln und wieder zusammensetzen.

► Das Rohmarzipan mit dem Puderzucker verkneten und zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen.

► Auf die Sachertorte legen und den Rand abschneiden. Die Kuvertüre wird aufgelöst, mit Butter und Sahne glattgerührt und über die Torte verteilt. Kuchen 6 Stunden ruhen lassen.

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde + Wartezeiten

Gefüllter Bienenstich

Hefeteig laut Rezept Seite 8

Für den Belag:

100 g Butter oder Margarine
150 g geschälte, gehackte Mandeln
150 g Zucker

Für die Füllung:

500 ml Milch
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
3 Eigelb
125 g Butter
2 EL Rum

► Hefeteig laut Rezept Seite 8 zubereiten, ausrollen, in eine Springform legen und gehen lassen.

► Butter oder Margarine, Mandeln, Zucker und 2 EL Milch aufkochen und lauwarm auf den Teig streichen. Noch etwas gehen lassen und dann bei 200°C etwa 25 Min. backen.

► Puddingpulver, wenig Milch und Eigelb verrühren. Milch, Zucker und Salz aufkochen, Puddingpulvermischung hineinrühren und einmal aufkochen.

► Butter in der **Rührschüssel** (**Doppelschlagbesen**) schaumig rühren und die kalte Puddingcreme mit Rum löffelweise hinzufügen. Abgekühlten Bienenstich durchschneiden und füllen.

Türkisches Fladenbrot

Zutaten für 2 Brote:

500 g Mehl
40 g frische Hefe
1 Löffel Honig
200 ml lauwarmes Wasser
30 ml Olivenöl
1 TL Salz
1 TL schwarzer Kümmel

► 200 g Mehl in die **Rührschüssel** (**Doppelschlagbesen**) geben.

► Hefe und Honig im lauwarmen Wasser auflösen, zum Mehl geben und kurz auf Stufe 3 verrühren.

► Den Teig mit Mehl bestäuben und 15 Min. ruhen lassen, danach Doppelschlagbesen herausnehmen, **Knet-haken** aufsetzen, restliches Mehl, Salz und 20 ml vom Olivenöl zum Vorteig geben und auf Stufe 4 alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

► 45 Min. gehen lassen.

► Teig in zwei Hälften teilen, längliche Fladen formen und mit den Fingern Rillen eindrücken. Fladen mit restlichem Olivenöl bestreichen und mit schwarzem Kümmel bestreuen.

Im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

+ 1 Stunde Ruhe- + 25 Min. Backzeit

Weizenkeimbrot

Ergibt 2 Brote a 600 g:

150 g Weizenkörner (sie müssen 2–3 Tage vor dem Backen angesetzt werden!)
900–1000 g Weizen
ca. 750 ml Wasser
1 1/2 Würfel Hefe
3 EL Butter
1 EL Salz
3 EL Honig
2 Kastenformen, je 25 cm lang

2 bis 3 Tage vor dem Backen:

100g Weizenkörner in ein 1-Liter-Weckglas geben, mit lauwarmem Wasser auffüllen und 5 Stunden einweichen lassen. Das Wasser abgießen und den Glasdeckel lose auflegen, damit eine gewisse Luftzirkulation stattfindet, und 2 Tage bei Zimmertemperatur keimen lassen.

Am Backtag:

► In der **Rührschüssel** die Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen (ca. 1 Min. auf Stufe 1 umrühren)

► Die Butter erwärmen (sie soll flüssig sein!).

► Den Weizen in der **Getreidemühle** auf Stufe 1–2 mehlfein mahlen.

► Den Weizen, die flüssige Butter, den Honig und 500 ml lauwarmes Wasser zur aufgelösten Hefe in die Rührschüssel geben. Rührschüssel abdecken. Alle Zutaten zuerst ca. 30 Sek. auf Stufe 2, danach ca. 4 Min. auf Stufe 4 kneten.

► Nun die gekeimten Körner auf Stufe 3 in 1 Min. in den Teig einarbeiten.

► Den Teig in der abgedeckten Schüssel bei ca. 30°C ca. 45–60 Min. gehen lassen.

Mit der Momentschaltung kurz durchkneten. Weitere 30–40 Min. gehen lassen. Noch einmal kurz durchkneten (ca. 1/2 Min.)

► Die Kastenformen einfetten und mit etwas Mehl ausstreuen. Den Teig in 2 Stücke teilen und in die Formen füllen. Die Brote in der Form noch einmal 30 Min. gehen lassen.

► Die Oberfläche der Brote mit einem scharfen Messer schräg 2 cm tief einschneiden.

Die Brote mit lauwarmem Wasser bestreichen und in den vorgeheizten Backofen schieben.

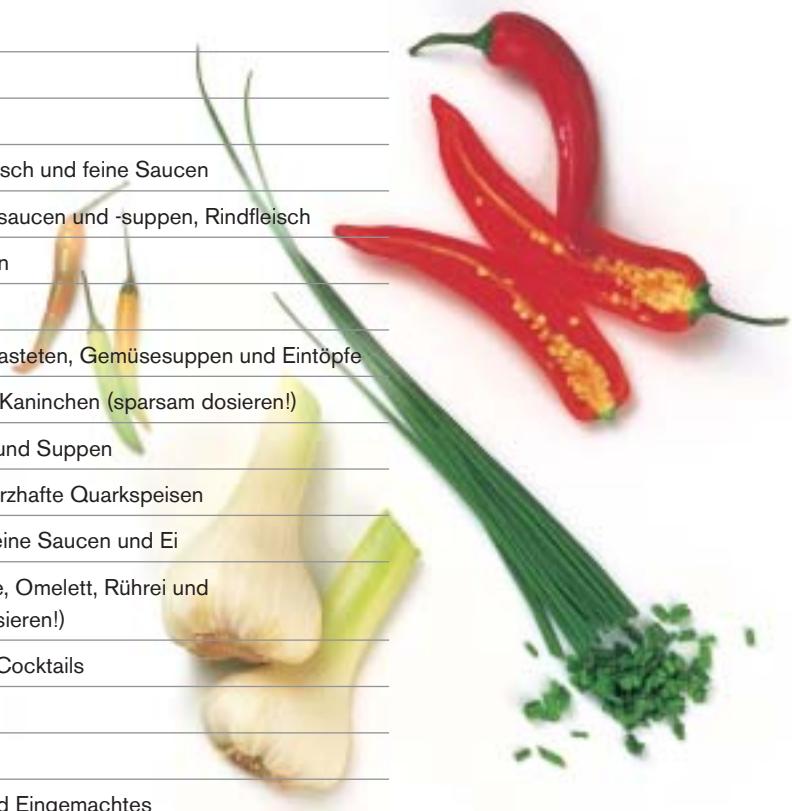
Temp.: 190–210°C

Backzeit: 55–65 Min.

Nach dem Backen die Brote aus der Form stürzen und auf einem Kuchengrost auskühlen lassen.

Kräuter und Gewürze

Würzzutat	Verwendbar für
Basilikum	zu allen Tomatengerichten
Estragon	Helles Fleisch, Geflügel, Fisch und feine Saucen
Majoran	Kartoffelgerichte, Tomatensaucen und -suppen, Rindfleisch
Oregano	Pizza, Pasta, Grillmarinaden
Rosmarin	Lamm, Rind, Geflügel
Thymian	Tomatengerichte, Fleischpasteten, Gemüsesuppen und Eintöpfe
Salbei	Lamm, Kalb, Schwein und Kaninchen (sparsam dosieren!)
Bohnenkraut	Bohnengerichte, Eintöpfe und Suppen
Gartenkresse	Eierspeisen, Salate und herzhafte Quarkspeisen
Kerbel	Gemüse, Cremesuppen, feine Saucen und Ei
Liebstöckel	Gemüse, Suppen, Eintöpfe, Omelett, Rührei und Kartoffelsalat (sparsam dosieren!)
Zitronenmelisse	Obstsalate, Desserts und Cocktails
Pfeffer weiß	helle Saucen, Suppen
Pfeffer schwarz	für alles übrige
Nelken	Kompott, Rotkohl, Wild und Eingemachtes
Muskat	Blumen- und Rosenkohl, Kohlrabi und Kartoffelpüree
Senfkörner	zum Einmachen und für Marinaden
Kümmel	Sauerkraut, Kohleintöpfe, Schweinebraten und Brot
Lorbeer	Kohlgerichte, sauer Eingelegtes, Bratensaucen, Fischsuppen und Marinaden
Wacholderbeeren	Fischmarinaden, Wild, Sauerkraut, eingemachtes Gemüse
Zimt	Kompotte, Eingemachtes, Milchreis, Griespudding, aber auch herzhafte orientalische Küche
Vanille	Cremes, Puddings, süsse Saucen, Eis und feines Gebäck
Safran	Fisch- und Reisgerichte



Kleiner Wein-Knigge

Zwar gibt es immer noch traditionelle Tischregeln, die zu einem bestimmten Gericht den passenden Wein vorschreiben, doch ist heutzutage niemand mehr gezwungen, sich streng daran zu halten. Trinken Sie einfach, was Ihnen schmeckt, aber achten Sie auf Qualität.

Für diejenigen, die trotzdem einen kleinen Leitfaden wollen,
hier ein paar Tipps:

► Die Gläser sollten in der Reihenfolge des Gebrauchs aufgestellt werden, das heißt, von links nach rechts: Aperitifglas, Weißweinglas, Rotweinglas, Sektklar.

Die Gläser stehen rechts vor dem Gedeck. Wein wird von rechts eingeschenkt.

► Leichte Speisen sollten von leichten Weinen, schwere Speisen von schweren Weinen begleitet werden. Will man es genauer haben, sollte man auf Folgendes achten: Weisse Weine steht vor roten, leichte vor schweren, frische vor den chambrierten und herbe vor den süßen Weinen.

Eine weitere Regel besagt, dass Weine immer in aufsteigender Reihenfolge gereicht werden, d. h., mit jedem Gang älter und schwerer.

Spitzenweine sollten nie zu Mahlzeiten serviert werden. Sie sollten immer nach einer Mahlzeit genossen werden.

► Eine Faustregel sagt: Weißweine begleiten helles Fleisch, Fisch oder Geflügel. Rotweine sind dunklem Fleisch und Wild vorbehalten. Roséweine, Weißherbst, halbtrockener Sekt und Prosecco passen zu nahezu jedem Gericht.

Nachstehende Vorschläge sind als Anregung gedacht und brechen vielleicht so manche Regel.



Welcher Wein zu welchem Gericht?

Suppe	Im Allgemeinen wird zur Suppe kein Wein serviert. Wenn es jedoch unbedingt gewünscht wird, sollten es leichte, halbtrockene bis sehr trockene Weine sein. Große Ausnahme: Fischsuppe, Bouillabaisse. Hierzu harmoniert besonders ein trockener Weißwein oder Roséwein.
Vorspeisen	Man kann ohne Bedenken zu jeder Vorspeise folgende Weine anbieten: Roséweine, Weißherbst, trockenen Sekt bzw. Prosecco.
Salate	Streng genommen passt zu Salaten, die mit Essig angerichtet sind, kein Wein. Werden pikante Salate serviert, kann man einen spritzigen Weißwein anbieten.
Fisch	Lachs, Salm, Aal, Karpfen: leichter Rotwein Süßwasserfische: nicht zu süße Weißweine Seefisch: Herzhafte nicht zu ausgeprägte Weißweine Fischfondue: herber Weißwein oder Roséwein Gekochter, gedünsteter Fisch: leichter Weißwein, eventuell mit leichtem Muskatton. Der zarte Geschmack des Gerichtes soll zur Geltung kommen. Gebratener Fisch: kräftige rassige Weißweine. Kräfiger Fisch mit gewürzten Saucen: schwere rassige Weißweine Geräucherter Fisch: leichter Rotwein
Gemüse	Zu Spargel muss ein reifer, schwerer Weißwein serviert werden. Zu allen anderen Gemüsearten wählt man leichte bis mittelschwere Rotweine.
Eierspeisen	Leichter Weißwein, Rosé oder einfacher Rotwein.
Kartoffel- oder Reisgerichte	Im Allgemeinen wählt man hierzu einen kräftigen Weißwein.
Mehlspeisen, Teigwaren	Hierzu kann man sowohl Weiß- wie Rotwein servieren, sie sollten jedoch leicht, lieblich und mild sein. Bei süßen Mehlspeisen bietet man keinen Rotwein an.



Kalbfleisch	Schwerer Weißwein. Handelt es sich um gedünstetes Fleisch, kann auch ein leichter Rosé- oder Rotwein serviert werden.
Geflügel	Spritziger Weißwein. Pikante Geflügelgerichte vertragen auch einen leichten Rotwein.
Grilladen, kräftige Innereien	Mittelschwere Rotweine.
Rind, Schwein, Hammel, Gans	Hierzu eignet sich sowohl ein trockener Weißwein wie auch ein mittelschwerer oder ein kräftiger Bratenwein mit viel Körper.
Wild	Kraftvoller Weißwein oder ein körperreicher, würziger Rotwein.
Wildgeflügel	Weißherbst oder leichter Rotwein.
Käse	Zu weichen bzw. milden Käsesorten , doch auch zu Chester, Cheddar und Tilsiter passt ein trockener Weißwein. Zu Edamer und mittelaltem Gouda kann ein Roséwein serviert werden. Roquefort, Gruyère, Brie, Camembert, Romadour, Emmentaler, Wilstermarschkäse vertragen sich besonders gut mit kräftigem Rotwein. Allgemein kann gesagt werden, dass kräftige Rotweine den Geschmack des Käses hervorheben und abrunden.
Nachspeisen	Zu Süßspeisen mit oder aus Schokolade wird kein Wein serviert. Auch nicht zu frischen, sauren Früchten. Zu nicht zu süßen Nachspeisen, sowie Obstsalaten und Pfannendesserts kann man halbtrockenen bis trockenen Sekt oder Prosecco servieren.
Obst, Nüsse	Gehaltvoller Weißwein oder Sekt.
Kaffee, Mokka, Kuchen, Torten	Hierzu eignet sich eigentlich kein Wein. Will man trotzdem etwas anbieten, kommt nur eine Beerenauslese bzw. Trockenbeerenauslese in Frage, ... aber nur ein Gläschen.

Richtig messen

Maßeinheit	Lebensmittel	entspricht
1 Tasse	Flüssigkeit	ca. 200 ml
1 Esslöffel (EL)	Butter, Margarine	ca. 15 g
1 Teelöffel (TL)	flüssiger Honig	ca. 8 g
1EL/TL	Mehl, Speisestärke	ca. 10 g/3 g
1EL/TL	Zucker, Salz	ca. 15 g/5 g
1EL/TL	Öl	ca. 12 g/4 g
1EL/TL	Grieß	ca. 12 g/3–4 g
1EL/TL	Puderzucker	ca. 10 g/3g
1EL/TL	Reis	ca. 16 g/5 g
4 EL	Flüssigkeit	ca. 1/16 l
8 EL	Flüssigkeit	ca. 1/8 l

78

1 Kilogramm (kg) = 1000 Gramm (g) = 1 Liter (l) = 1000 Milliliter (ml)

1000 Kubikzentimeter (ccm) = 100 Centiliter (cl)

1/2 l = 500 ml = 500 ccm = 500 g
1/4 l = 250 ml = 250 ccm = 250 g

1/8 l = 125 ml = 125 ccm = 125 g
1/16 l = 62,5 ml = 62,5 ccm = 62,5 g

Min./Max. Verarbeitungsmenge	Arbeitsstufe
Eischnee	2–20 St. Eiweiß
Schlagsahne	200–1600 g
Unterheben von Eischnee oder Sahne	Stufe 1 oder 2



Sonderzubehör



79



Edelstahl-Rührschüssel

MUZ7ER1

Fassungsvermögen: 6,3 l
Inkl. Knehhaken, Doppelschlag-
besen und Teigschaber



Kunststoff-Rührschüssel

MUZ7KR1

Fassungsvermögen: 6,3 l
inkl. Knehhaken, Doppelschlag-
besen und Teigschaber



Edelstahl-Mixer-Aufsatz

MUZ7MX3

Fassungsvermögen: max. 1,5 l
Zum Mixen, Pürieren, Zerkleinern
(sogar Eis) und Emulgieren



Kunststoff-Mixer-Aufsatz

MUZ7MX1

Fassungsvermögen: max. 1,5 l
Zum Mixen, Pürieren, Zerkleinern
(sogar Eis) und Emulgieren



Multimixer

MUZ7MM2

Zum Schneiden, Raspeln, Reiben,
Hacken, Mischen und Zerkleinern



Topfschnitzler

MUZ7TS1

Zum Schneiden, Raspeln und
Reiben

Sonderzubehör

80



Durchlaufschnitzler

MUZ7DS1

Für kontinuierliches Arbeiten ohne Mengenbegrenzung
Zum Schneiden, Raspeln und Reiben

Zusatzscheiben für Durchlauf- und Topfschnitzler:



Julienne-Scheibe

MUZ7JS1

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen
Ideal für die asiatische Küche



Pommes frites-Scheibe

MUZ7PS1

Zum Schneiden roher Kartoffeln zu Pommes-frites



Reibscheibe grob

MUZ7RS1

Zur Herstellung von Reibekuchen oder Klößen



Reibscheibe fein

MUZ7KS1

Z. B. zum Reiben von Parmesan



Getreidemühle mit Kegelmahlwerk aus Stahl

MUZ7GM1

Zum Mahlen aller Getreidesorten (außer Mais), auch Ölsaaten, getrockneter Pilze und Kräuter



Getreidemühle mit Steinmalwerk

MUZ7GM2

Für die professionelle Verarbeitung von Weizen, Roggen, Nacktgerste, Buchweizen, Reis, Hirse, jedoch nicht für Ölsaaten



Fleischwolf

MUZ7FW1

Mit Edelstahl-Lochscheibe (Ø 4,5 mm), Einfüllschale und Stopfer
Lochscheibe und Messer aus Edelstahl



Sonderzubehör zum Fleischwolf:

Lochscheibensatz

MUZ7LS2

Zwei Edelstahl-Lochscheiben (2 und 6 mm Loch-Ø)



Lochscheibensatz

MUZ7LS3

Zwei Edelstahl-Lochscheiben (3 und 8 mm Loch-Ø)



Lochscheibe

MUZ7LS4

Ersatz Edelstahl-Lochscheibe (4,5 mm Loch-Ø)



Speckschneidesatz

MUZ7SP2

Zum Schneiden von Speck oder Obst in kleine Würfel
2-Flügel-Messer und Lochscheibe aus Edelstahl

Wurststopfersatz

MUZ7WS1

Zum Füllen von Würsten aller Art
Zum Formen von Kroketten und Klößen

Fruchtpressenvorsatz

MUZ7FV1

Zum Auspressen von Beerenobst, Tomaten, Hagebutten

Spritzgebäckvorsatz

MUZ7SV1

Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen

Reibevorsatz

MUZ7RV1

Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, getrockneten Brötchen etc.

Nudelvorsatz

MUZ7NV1

Verschiedene Nudelvorsätze aus Metall inkl. Lasagne-Scheibe

Weiteres Sonderzubehör:



Eisbereiter

MUZ7EB1

Zur Herstellung von Speiseeis in italienischer Art
Pro Arbeitsgang und Behälter bis zu 1,1 l Eis



Zitruspresse

MUZ7ZP1

Zum schnellen und ergiebigen Auspressen von Zitruspressen
Fassungsvermögen des Auffangbehälters: 1 Liter



Adapter

MUZ7AD1

Wird bei der Verwendung der Getreidemühle (MUZ7GM1) und des Fleischwolfs zusätzlich benötigt (nicht für die Einbauvariante geeignet).



Winkelgetriebe

MUZ7WG1

Alternative zum Adapter. Wird bei der Verwendung der Getreidemühle (MUZ7GM1) und des Fleischwolfs zusätzlich benötigt (geeignet für die Einbauvariante).



Arbeits-/Abdeckplatten

für MEK7000 (Einbauvariante)

MUZ7SC1 (Corian®) und

MUZ7SH1 (Holz)

Küchenmaschinen MUM 7000/7200 CONCEPT



Alles wurde anders – leichter, sicherer und besser als je zuvor.

Mit der Einführung der *CONCEPT*-Reihe von Bosch trat eine neue Generation von Küchenmaschinen ins Rampenlicht. Denn die neue *CONCEPT* ist nicht nur einfach zu bedienen, wie keine andere, sondern neu wie nie.



Einzigartig **einfach**: eine einzige Aufsetzposition.

Unerschütterlich komfortabel:
sicherer Stand auf breitem Sockel.

Getestet und hochgelobt: **große Mengen**
gelingen **wie kleinste Portionen**.

Ruckzuck verstaut: **kompaktes Design** für die
Schublade.

Sanft auf Touren: **Soft Start** wirkt Wunder.

Mühelos: **Reinigung** im Schnellverfahren.

Beruhigend Perfekt: **Sicherheit** der Extraklasse.

83



Design Innovationen 1998
Auszeichnung für Hohe Designqualität
Design Zentrum Nordrhein Westfalen



Internationaler Designpreis
Baden Württemberg 1998



Produkte des Jahres 1999
Wettbewerb des Fachverbandes
Kunststoff Konsumwaren

Verzeichnis der Rezepte

Rührschüssel	
Rührteig	6
Biskuitteig	7
Biskuitrolle mit Sahnefüllung und Früchten	7
Mürbeteig	8
Hefeteig	8
Hefezopf	8
Krapfenteig	9
Pizzateig	10
Vollkorn-Weizenmischbrot	10
Wiener Strudelteig	11
Quarkbrötchen	11
Kräuterbaguette	12
Mixeraufzsatz	
Heiße Schokolade	13
Cubamilch	14
Mokkamix	14
Karamell-Shake	15
Energie-Shake	15
Tropic	15
Sparkling Peach	15
Jaffa High	15
Himbeer-Aprikosen-Mus	16
Mayonnaise	16
Aioli	16
Multimixer	
Remoulade	17
Pesto	18
Sardellenquark	18
Krabben-Quark-Creme	18
Matjescreme	19
Gorgonzola-Aufstrich	19
Tatar	19
Curry-Quark-Dressing	19
Mandelsauce	20
Möhren-Müsli	20
Sellerie-Müsli	20
Blumenkohl-Müsli	20
Apfelschaum	21
Beerensorbet	21
Himbeer-Gefrorenes	21
Schweizer Rüblikuchen	22
Durchlaufschnitzler – Topfschnitzler	
Coleslaw kalifornische Art (Schneidscheibe)	23
Kartoffelgratin (Schneidscheibe)	24
Gratin Dauphinois (Schneidscheibe)	24
Indischer Zwiebelsalat (Schneidscheibe)	24
Pommes-Chips (Schneidscheibe)	25
Sellerie-Apfel-Püree (Raspelscheibe)	25
Terrine mit dreierlei Gemüse (Raspelscheibe)	25
Zucchini-Möhren-Puffer (Raspelscheibe)	26
Kartoffel-Zwiebel-Auflauf (Raspelscheibe)	26
Kartoffelpuffer (Reibscheibe)	27
Reiberdatschi (Reibscheibe)	27
Kartoffel-Topfkuchen (Reibscheibe)	27
Karotten-Äpfel-Rohkostsalat (Reibscheibe)	28
Buntes Wok-Gemüse (Julienne-Scheibe)	28
Ratatouille (Pommes frites-Scheibe)	28
Labskaus mit Fisch (Pommes frites-Scheibe)	29
Pommes frites (Pommes frites-Scheibe)	29
Fleischwolf	
Hackbraten (Lochscheibe)	30
Vegetarischer Hackbraten (Lochscheibe)	31
Moussaka (Lochscheibe)	31
Leberspätzle (Lochscheibe)	32
Nudelteig aus Hartweizengries (Nudelvorsatz)	32
Eiernudel-Teig (Nudelvorsatz)	32
Nudelteig mit Buchweizen	32
Lasagne (Nudelvorsatz)	33
Pappardelle mit Lachs (Nudelvorsatz)	33
Hausgemachte Kalbfleischwürste (Wurststopfersatz)	34
Fränkische Bratwurst (Wurststopfersatz)	34
Putenbratwurst (Wurststopfersatz)	35
Echtes Marzipan (Reibevorsatz)	35
Gestrecktes Marzipan (Reibevorsatz)	36
Nussmarzipan (Reibevorsatz)	36
Nussmakronen (Reibevorsatz)	36
Spritzgebäck (Spritzgebäckvorsatz)	37

Mürbeteigbrezelchen und -stangen (Spritzgebäckvorsatz)	37
Apfel- und Birnenmus (Fruchtpressenvorsatz)	37
Johannisbeer-Himbeer-Gelee (Fruchtpressenvorsatz)	37
 Getreidemühlen	
Genießer-Müsli	38
Exotic-Müsli	39
Kümmel-, Sesam-, Korianderbrötchen	39
Sonnenblumenkernbrötchen	40
Kürbisbrot	40
 Eisbereiter	
Vanille-Eis	41
Schokoladen-Eis	42
Nuss-Eis	42
Mokka-Eis	42
Frucht-Eis	42
Zitronen-Sorbet	43
Eiscreme für Diabetiker	43
 Zitruspresse	
Floridamix	45
Plantagen-Tee	45
Blutorangen-Mix	45
 KULINARISCHES	
Vorspeisen und Suppen	
Artischiicken mit Dip	46
Blini	47
Crostini	48
Grappatrauben auf Käseschaum	48
Kraftbrühe mit Gemüsejuliennne	49
Kräuterrahmsuppe mit Knoblauchcroûtons	49
Fenchel-Safrancreme mit Krabben	50
Maissamtsuppe mit Pouladenbruststreifen.	50
Minestrone	50
Französische Zwiebelsuppe	51
Gazpacho	51
 Salate	
Chinakohlsalat mit Orangenfilets	52
Frischer Gemüsesalat	53
Rohkostsalate	53
 Hauptgerichte	
Zwiebelravioli in Weißweinsauce	54
Geschmortes Paprikahuhn	55
Nudeln mit Pesto	56
Pizza Calzone	56
Gratinierte Maccaroni mit Krabben	57
Schaumbrot von der geräucherten Forelle	58
Kabeljau mit Curry-Zucchini	58
Linsen-Kichererbsen-Bratlinge	59
 Beilagen	
Broccoli-Soufflé	61
Möhren-Soufflé	61
Kichererbsenbällchen (Falafel)	62
Spätzleteig	62
Tzaziki	62
Kartoffelpüree	63
 Nachspeise	
Mousse au chocolat	64
Schokoladencreme	65
Baci	65
Erdbeerknödel	66
Quarksoufflé	66
Orangenhalbgefrorenes	66
Himbeer-oder Erdbeerschaum	67
Apfeleis mit Cassissauce	67
Melonemousse mit frischen Erdbeeren	67
 Gebäck	
Linzer Torte	68
Dresdner Stollen	69
Original bayerischer Apfelstrudel	70
Mohn-Quark-Kuchen	71
Sachertorte	72
Gefüllter Bienenstich	72
Türkisches Fladenbrot	73
Weizenkeimbrot	73
 Tipps und Wissenswertes	
Kräuter und Gewürze	74
Kleiner Wein-Knigge	75
Welcher Wein zu welchem Gericht	76
Richtig messen (Maße)	78
 Sonderzubehör	
MUM 7000/7200	82

Für Ihre Notizen

© Copyright by
Bosch Hausgeräte GmbH, München
Nachdruck, auch auszugsweise,
nur mit Genehmigung des Herausgebers
Rezepte: Bosch
Fotos: Bosch

BOSCH