

FINSMAKARE KULINARISK

DE

Rezeptbuch

Inhaltsverzeichnis

Kochtabellen	3	Geflügel	23
Automatikprogramme	16	Fisch	25
Auftauen	17	Kuchen	27
Garen/Schmelzen	18	Pizza/Quiche/Brot	34
Schwein/Kalb	19	Auflauf/Gratin	38
Rind/Wild/Lamm	21	Süßspeisen	44

Änderungen vorbehalten.

Kochtabellen

Anmerkungen zu besonderen Backofenfunktionen

Warmhalten

Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C eingestellt.

Teller Wärmen

Mit dieser Funktion können Sie Teller und Schüsseln vor dem Servieren warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C eingestellt.

Verteilen Sie die Teller und Schüsseln gestapelt gleichmäßig auf dem Kombirost. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach der Hälfte der Aufwärmzeit die Plätze.

Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller. Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann. Nutzen Sie die erste Einschubebene

Backen

- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.
- Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.
- Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

Backen auf einer Ebene

Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf oder Brioche	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/Früchtekuchen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake/Biskuit	Heißluft	140 - 150	35 - 50	1

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Sponge cake/Biskuit	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Tortenboden - Mürbeteig ¹⁾	Heißluft	170 - 180	10 - 25	1
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft	160	70 - 90	1
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1
Käsekuchen, Backblech ²⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 170	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	2
Christstollen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 180	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot) ¹⁾	Ober-/Unterhitze			2
zuerst		230	20	
anschließend		160 - 180	30 - 60	
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 35	2
Biskuitrolle ¹⁾	Ober-/Unterhitze	180 - 200	10 - 20	2
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft	150 - 160	20 - 40	1

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mandel-/Zuckerkuchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 30	2
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Heißluft	150 - 160	35 - 55	1
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	1
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft	160 - 170	40 - 80	1
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding) ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 180	40 - 80	2

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	150 - 160	10 - 20	1
Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heißluft	140	20 - 35	1
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30	2
Rührteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 20	1
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft	80 - 100	120 - 150	1
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50	1
Hefekleingebäck	Heißluft	150 - 160	20 - 40	1
Blätterteiggebäck ¹⁾	Heißluft	170 - 180	20 - 30	1
Brötchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Heißluft	160	20 - 35	3
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	170	20 - 35	2

1) Backofen vorheizen.

Aufläufe und Überbackenes

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, frisch	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauflauf ¹⁾	Heißluftgrillen	210 - 230	10 - 20	1
Baguettes mit geschmolzenem Käse	Heißluft	160 - 170	15 - 30	1
Milchreis	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Backofen vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	1 / 3
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Niedertemperatur Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten.

⚠️ WARNUNG! Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von

80 °C bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.

i Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

1. Das Fleisch in einer Pfanne auf dem Kochfeld auf jeder Seite 1-2 Minuten sehr heiß anbraten.
2. Das Fleisch in der heißen Bratpfanne auf den Kombirost in den Backofen stellen.
3. Wählen Sie die Funktion Niedertemperatur Garen.

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Roastbeef	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Rinderfilet	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Kalbsbraten	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Pizzastufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünnere Boden) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (mit viel Belag) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	3
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (herzhafte Torte)	170 - 190	45 - 55	3
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	3
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	3
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	3
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	3
Ungesäuertes Brot ¹⁾	230	10 - 20	3
Blätterteigquiche ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammkuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (Russische Version der Calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie große Bratenstücke auf dem Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um das Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden.

Fleisch mit einer Kruste kann im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Wenden Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Bratzeit.

Für saftigeres Fleisch:

- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel oder in einem Bratbeutel.
- Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).
- Übergießen Sie große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während des Bratvorgangs.

Brat-Tabellen

Rind

Speise	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schmorbraten	Ober-/Unterhitze	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Schweinefleisch

Speise	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	Heißluftgrillen	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Hackbraten	Heißluftgrillen	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Schweinsaxe (vorgekocht)	Heißluftgrillen	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalb

Speise	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Kalbsbraten	Heißluftgrillen	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Kalbsaxe	Heißluftgrillen	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Lamm

Speise	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Lammkeule, Lammbraten	Heißluftgrillen	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Geflügel

Speise	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Geflügelteile	Heißluftgrillen	je 0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35	1
Halbes Hähnchen	Heißluftgrillen	je 0,4 - 0,5	200	190 - 210	25 - 40	1
Hähnchen, Poularde	Heißluftgrillen	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Ente	Heißluftgrillen	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Fisch, gedämpft

Speise	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fisch	Ober-/ Unterhitze	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Speisen

Speise	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Süßspeisen	Heißluft	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Herzhafte Gerichte mit gekochten Zutaten (Nudeln, Gemüse)	Heißluft	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Herzhafte Gerichte mit rohen Zutaten (Kartoffeln, Gemüse)	Heißluft	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Grillstufe

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Blech immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.

 **Vorsicht!** Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Einschubebene
		1. Seite	2. Seite	
Roastbeef, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rinderfilet, rosa	230	20 - 30	20 - 30	1
Schweinerücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grillstufe 2

Speise	Dauer (Min.)		Einschubebene
	1. Seite	2. Seite	
Burgers/Frikadellen	9 - 13	8 - 10	3
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	2
Würste	10 - 12	6 - 8	3
Filetsteaks/Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	3
Toast/Toast	1 - 3	1 - 3	3
Überbackener Toast	6 - 8	-	2

Tiefkühlgerichte

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Richten Sie das Gericht auf einem Teller an.

- Decken Sie es nicht mit einer Schüssel oder einem Teller ab. Dadurch kann sich die Auftauzeit verlängern.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	3
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	3
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	3
Pommes Frites, dünn ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Pommes Frites, dick ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Kroketten ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	3

1) Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

Tabelle für gefrorene Fertiggerichte

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren ¹⁾	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Pommes Frites ²⁾ (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heißluftgrillen	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	2
Baguettes ³⁾	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Früchtekuchen	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2

1) Backofen vorheizen.

2) Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

3) Backofen vorheizen.

Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

Speise	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1 kg	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf einen großen Teller. Wenden Sie es nach der Hälfte der Gardauer.
Fleisch	1 kg	100 - 140	20 - 30	Wenden Sie es nach der Hälfte der Gardauer.
Fleisch	500 g	90 - 120	20 - 30	Wenden Sie es nach der Hälfte der Gardauer.
Forelle	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Torte	1,4 kg	60	60	-

Einkochen

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.

Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metall Dosen.

Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.

Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.

Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.

Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.

Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

Dörren

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3
Paprika	60 - 70	5 - 6	3
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3
Pilze	50 - 60	6 - 8	3
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3
Birnen	60 - 70	6 - 9	3

Brot Backen

Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Weißbrot	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggenbrot	180 - 200	50 - 70	2
Dunkles Brot	180 - 200	50 - 70	2
Vollkornbrot	170 - 190	60 - 90	2

Automatikprogramme

WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Automatikprogramme

Die Automatikprogramme sind optimal für jede Fleischart oder andere Rezepte geeignet.

- Fleischprogramme mit der Funktion: Gewichtsautomatik (Menü: Koch-Assistent) - Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Sie müssen nur das Gewicht der Lebensmittel eingeben.

- Rezeptautomatik (Menü: Koch-Assistent)
- Diese Funktion verwendet für ein Gericht voreingestellte Werte.

Gerichte mit der Funktion: Gewichtsautomatik
Schweinebraten
Kalbsbraten
Rinderschmorbraten
Reh-/Hirschbraten
Lammbraten
Hähnchen, ganz
Pute, ganz
Ente, ganz

Gerichte mit der Funktion: Gewichtsautomatik
Gans, ganz

Kategorien

Im Menü Koch-Assistent sind die Gerichte in verschiedene Kategorien unterteilt:

- Auftauen
- Garen/Schmelzen
- Schwein/Kalb
- Rind/Wild/Lamm
- Geflügel
- Fisch
- Kuchen
- Pizza/Quiche/Brot
- Auflauf/Gratin
- Süßspeisen

Auftauen

Fisch Auftauen

Den gefrorenen Fisch auf einem umgedrehten Teller platzieren und den Teller in einen Behälter geben, damit das Wasser ablaufen kann, ohne die Mikrowelle zu verschmutzen.

Lebensmittel während des Auftauvorgangs regelmäßig beobachten und mehrmals wenden. Während der Fisch auftaut, vorsichtig die Fischstücke trennen.

- Dauer im Gerät: gewichtsabhängig
 - Einschubebene: Bottom glass plate
- Nach dem Auftauen die Lebensmittel etwa so lange bei Zimmertemperatur stehen lassen, wie der Auftauvorgang in der Mikrowelle gedauert hat.

Geflügel Auftauen

Das gefrorene Geflügel auf einem umgedrehten Teller platzieren und den Teller in einen Behälter geben, damit das

Wasser ablaufen kann, ohne das Gerät zu verschmutzen.

Lebensmittel während des Auftauvorgangs regelmäßig beobachten und mehrmals wenden. Freiliegende fettreiche Bereiche, wie Schlegel oder Flügel, mit Aluminiumfolie abdecken.

- Dauer im Gerät: gewichtsabhängig
 - Einschubebene: Bottom glass plate
- Nach dem Auftauen die Lebensmittel etwa so lange bei Zimmertemperatur stehen lassen, wie der Auftauvorgang in der Mikrowelle gedauert hat.

Fleisch auftauen

Das gefrorene Fleisch auf einem umgedrehten Teller platzieren und den Teller in einen Behälter legen, damit das Wasser ablaufen kann, ohne das Gerät zu verschmutzen.

Lebensmittel während des Auftauvorgangs regelmäßig beobachten und mehrmals wenden. Während das Fleisch auftaut, vorsichtig die Fleischstücke trennen.

- Dauer im Gerät: gewichtsabhängig
 - Einschubebene: Bottom glass plate
- Nach dem Auftauen die Lebensmittel etwa so lange bei Zimmertemperatur stehen lassen, wie der Auftauvorgang in der Mikrowelle gedauert hat.

Brot Auftauen

Das Brot auf einen Teller legen.

Garen/Schmelzen

Gemüse, frisch

Gehacktes Gemüse in ein für Mikrowellen geeignetes Gefäß geben und ca. 50 ml Wasser hinzugeben. Das Gefäß abdecken (Deckel oder perforierte Mikrowellenfolie).

Das Gemüse während des Garvorgangs mehrmals wenden.

- Dauer im Gerät: gewichtsabhängig
 - Einschubebene: Bottom glass plate
- Tipp: Wenn das Gemüse sehr knackig sein soll, ein geringeres Gewicht einstellen. Wenn das Gemüse weich sein soll, das Gewicht erhöhen.

Gemüse, gefroren

Gefrorenes Gemüse in ein für Mikrowellen geeignetes Gefäß geben und ca. 50 ml Wasser hinzugeben. Das Gefäß abdecken (Deckel oder perforierte Mikrowellenfolie).

Das Gemüse während des Garvorgangs mehrmals wenden.

- Dauer im Gerät: gewichtsabhängig
 - Einschubebene: Bottom glass plate
- Tipp: Wenn das Gemüse sehr knackig sein soll, ein geringeres Gewicht einstellen.

Das Brot während des Auftauvorgangs mehrmals wenden.

- Dauer im Gerät: gewichtsabhängig
 - Einschubebene: Bottom glass plate
- Nach dem Auftauen die Lebensmittel etwa so lange bei Zimmertemperatur stehen lassen, wie der Auftauvorgang gedauert hat.

Wenn das Gemüse weich sein soll, das Gewicht erhöhen.

Zwiebeln dünsten

Zwiebeln in Streifen schneiden, in ein für Mikrowellen geeignetes Gefäß geben und 1 Esslöffel Butter oder Öl hinzugeben. Das Gefäß abdecken (Deckel oder perforierte Mikrowellenfolie).

Das Gemüse während des Garvorgangs mehrmals wenden.

- Dauer im Gerät: gewichtsabhängig
- Einschubebene: Bottom glass plate

Pellkartoffeln

Kartoffeln in ein für Mikrowellen geeignetes Gefäß geben und ca. 100 ml Wasser hinzufügen. Das Gefäß abdecken (Deckel oder perforierte Mikrowellenfolie).

Die Kartoffeln während des Garvorgangs mehrmals wenden.

- Dauer im Gerät: gewichtsabhängig
- Einschubebene: Bottom glass plate

Gemüserais

Den halb gekochten Reis in ein für Mikrowellen geeignetes Gefäß geben und Wasser im Verhältnis 1 : 2 hinzufügen (100 g Reis und 200 ml Wasser). Nach Belieben würzen. Butterflocken, gedünstete Zwiebeln oder Kräuter hinzugeben. Das Gefäß mit Deckel oder perforierter Mikrowellenfolie abdecken.

Den Reis während des Garvorgangs mehrmals umrühren.

- Dauer im Gerät: gewichtsabhängig
- Einschubebene: Bottom glass plate

Schokolade schmelzen

Die Schokolade in Stücke schneiden und in ein Gefäß geben.

Schokolade mehrmals umrühren, während sie schmilzt.

- Dauer im Gerät: gewichtsabhängig
- Einschubebene: Bottom glass plate

Butter Schmelzen

Die Butter in Stücke schneiden und in ein Gefäß geben. Das Gefäß abdecken (Deckel oder perforierte Mikrowellenfolie).

Butter mehrmals umrühren, während sie schmilzt.

- Dauer im Gerät: gewichtsabhängig
- Einschubebene: Bottom glass plate

Schwein/Kalb**Schweinebraten****Einstellungen:**

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 2000 g.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 20 - 40 mm hoch bedeckt sein. Gargut nach etwa 30 Minuten wenden.

- Einschubebene: 1

Kalbsbraten**Einstellungen:**

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 2000 g.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder

andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 10-20 mm hoch bedeckt sein. Mit einem Deckel verschließen.

- Einschubebene: 1

Ossobuco**Zutaten:**

- 4 Esslöffel Butter zum Anbraten
- 4 Kalbshaxenscheiben, ca. 3-4 cm dick (durch den Knochen geschnitten)
- 4 mittelgroße Karotten, in kleine Würfel geschnitten
- 4 Stangen Staudensellerie, in kleine Würfel geschnitten
- 1 kg vollreife Tomaten, enthäutet, entkernt und in Würfel geschnitten
- 1 Bund Petersilie, gewaschen und grob gehackt
- 4 Esslöffel Butter
- 2 Esslöffel Mehl zum Wenden
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 250 ml Weißwein
- 250 ml Fleischbrühe

- 3 mittelgroße Zwiebeln, geschält und fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- je 1/2 Teelöffel Thymian und Oregano
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

In einem Bräter 4 Esslöffel Butter zerlassen und das Gemüse darin andünsten. Gemüse aus dem Bräter nehmen.

Kalbshaxenscheiben waschen, abtrocknen, würzen und danach im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Das Olivenöl erhitzen und die Scheiben bei mäßiger Hitze goldbraun anbraten. Fleisch herausnehmen und das überschüssige Olivenöl aus dem Bräter gießen.

Den Bratenfond im Bräter mit 250 ml Wein ablöschen, in einen Topf geben und etwas einkochen lassen. Mit 250 ml Fleischbrühe aufgießen und Petersilie, Thymian, Oregano und Tomatenwürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach nochmals aufkochen lassen.

Gemüse in den Bräter geben, darauf das Fleisch legen und mit der Soße übergießen. Den Bräter mit einem Deckel abdecken und in das Gerät geben.

- Dauer im Ofen: 120 Minuten
- Einschubebene: 2

Kalbshaxe

Zutaten:

- 1 Kalbshinterhaxe 1,5 - 2 kg
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel edelsüßer Paprika
- 1/2 Teelöffel Basilikum
- 1 kleine Dose Champignons in Scheiben (280 g)

- Suppengemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilie)
- Wasser

Zubereitung:

Die Kalbshaxe rundherum mit 8 Kerben längs einschneiden. Vier Scheiben gekochter Schinken halbieren und in die Kerben legen. Öl, Salz, Paprika und Basilikum vermischen und auf der Kalbshaxe verteilen. Die Kalbshaxe in einen Bräter geben und die Champignons darüber verteilen. Suppengemüse und Wasser zur Kalbshaxe geben. Der Boden sollte 10 - 15 mm hoch bedeckt sein. Gargut nach 30 Minuten wenden.

- Dauer im Gerät: 160 Minuten
- Einschubebene: 1

Hackbraten mit Kräutern

Zutaten für 4 Portionen:

- Brotscheiben, in kleine Stücke geschnitten und mit ein wenig heißem Wasser übergossen
- 1 Zwiebel, fein geschnitten und in etwas Butter angeschwitzt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 300 g Rinderhack
- 300 g Schweinehack
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Salz
- Pfeffer
- Paprika
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie
- 1 Teelöffel fein gehackter Rosmarin
- 1 Teelöffel Thymianblätter
- 4 Scheiben Speck zum Bedecken

Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermischen, zu einem Hackbraten formen und in ein für Mikrowellen geeignetes Gefäß legen. Mit Speckscheiben bedecken.

- Dauer im Gerät: 35 Minuten
- Einschubebene: 2

Schweinerücken Gefüllt**Zutaten:**

- 200 g Trockenpflaumen
- 150 ml Weißwein
- 1,5 kg Schweine- oder Kalbsrücken (ohne Knochen)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Apfel
- Salz, Pfeffer und Paprika

Zubereitung:

Pflaumen zwei Stunden im Weißwein einweichen. Fleisch kurz unter fließendem Wasser abspülen und dann trockenreiben. Kerben in die Fleischunterseite schneiden

und eine Pflaume in jede Kerbe stecken, diese dabei so tief wie möglich hineindrücken. Das Fleisch nach Belieben würzen und mit der Seite ohne Pflaumen nach oben in einen Bräter legen. Zwiebel und Apfel schälen, achteln und um den Braten herum anordnen. Den restlichen Wein, in dem die Pflaumen eingelegt waren, mit Wasser auf 250 ml auffüllen und über das Fleisch gießen. Als Beilage eignen sich zum Beispiel Kroketten, Kartoffelgratin oder Brokkoli.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einschubebene: 2

Rind/Wild/Lamm**Rinderschmorbraten**

Dieses Programm nicht für Roastbeef oder Lendenbraten verwenden.

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 2000 g.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 10-20 mm hoch bedeckt sein. Mit einem Deckel verschließen.

- Einschubebene: 1

Reh-/Hirschbraten**Einstellungen:**

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 2000 g.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder

andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 10-20 mm hoch bedeckt sein. Mit einem Deckel verschließen.

- Einschubebene: 1

Hasenbraten**Zutaten:**

- 2 Hasenrücken
- 6 zerdrückte Wacholderbeeren
- Salz und Pfeffer
- 30 g geschmolzene Butter
- 125 ml saure Sahne
- Suppengemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilie)

Zubereitung:

Die Hasenrücken mit den zerstoßenen Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer einreiben und mit zerlassener Butter bestreichen.

Beide Hasenrücken in einen Bräter geben, saure Sahne darüber gießen und das Suppengemüse hinzugeben.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 2

Kaninchen in Senfsoße

Zutaten:

- 2 Kaninchen, je 800 g
- Salz und Pfeffer
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 grob gehackte Zwiebeln
- 50 g gewürfelter Speck
- 2 Esslöffel Mehl
- 375 ml Hühnerbrühe
- 125 ml Weißwein
- 1 Teelöffel frischer Thymian
- 125 ml Sahne
- 2 Esslöffel Dijon-Senf

Zubereitung:

Die Kaninchen in 8 gleich große Stücke zerteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter auf dem Herd auf allen Seiten anbraten.

Kaninchenstücke herausnehmen und Zwiebeln und Speck anbräunen. Mehl darüber streuen und umrühren. Geflügelbrühe, Weißwein und Thymian unterrühren und aufkochen lassen.

Sahne und Dijonsenf hinzugeben, Fleisch wieder in den Bräter legen und dann mit einem Deckel abgedeckt in das Gerät stellen.

- Dauer im Gerät: 90 Minuten
- Einschubebene: 2

Wildschwein

Zubereitung der Marinade:

- 1,5 l Rotwein
 - 150 g Sellerie
 - 150 g Karotten
 - 2 Zwiebeln
 - 5 Lorbeerblätter
 - 5 Nelken
 - 2 Bund Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Petersilie)
- Alles zum Kochen bringen und anschließend abkühlen lassen.
- 1,5 kg Wildschweinbraten (Schulter)

Marinade über das Fleisch gießen, bis es ganz bedeckt ist und 3 Tage zum Marinieren stehen lassen.

Zutaten für den Braten:

- Salz
- Pfeffer
- Suppengemüse aus der Marinade
- 1 kleine Dose Pfifferlinge

Zubereitung:

Wildschweinfleisch aus der Marinade nehmen und trockenreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter auf der Kochstelle von allen Seiten anbraten. Pfifferlinge und einen Teil des Suppengemüses aus der Marinade hinzugeben.

Etwas Marinade in den Bräter gießen. Der Boden sollte 10 - 15 mm hoch bedeckt sein. Bräter mit einem Deckel schließen und in das Gerät stellen.

- Dauer im Gerät: 140 Minuten
- Einschubebene: 1

Lammbraten

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 2000 g.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 10-30 mm hoch bedeckt sein. Mit einem Deckel verschließen.

- Einschubebene: 1

Lammkeule

Zutaten:

- 2,7 kg Lammkeule
- 30 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen

- 1 Bund frischer Rosmarin (evtl. 1 Teelöffel getrockneter Rosmarin)
- Wasser

Zubereitung:

Die Lammkeule waschen und anschließend trocken tupfen, mit Olivenöl einreiben und einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen schälen, in Scheiben schneiden und mit den Rosmarinzweigen in die Einschnitte des Bratens geben.

Die Lammkeule in den Bräter legen und Wasser zugeben. Der Boden sollte 10 – 15 mm hoch bedeckt sein. Gargut nach 30 Minuten wenden.

- Dauer im Gerät: 165 Minuten
- Einschubebene: 1

Geflügel

Hähnchen, ganz**Einstellungen:**

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 900 bis 2100 g.

Zubereitung:

Hähnchen in eine feuerfeste Ofenform legen und nach Belieben würzen Gargut nach etwa 30 Minuten wenden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

- Einschubebene: 1

Hähnchenschenkel**Zutaten:**

- 4 Hähnchenschlegel à 250 g
- 250 g Crème Fraîche
- 125 ml Sahne
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel roter Paprika
- 1 Teelöffel Curry
- 1/2 Teelöffel Pfeffer
- 250 g geschnittene Champignons aus der Dose
- 20 g Speisestärke

Zubereitung:

Hähnchenschlegel waschen und in einen Bräter geben. Die restlichen Zutaten miteinander vermischen und über die Hähnchenschlegel geben.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten

- Einschubebene: 2

Coq au Vin**Zutaten:**

- 1 Hähnchen
- Salz
- Pfeffer
- 1 Esslöffel Mehl
- 50 g Butterschmalz
- 500 ml Weißwein
- 500 ml Geflügelbrühe
- 4 Esslöffel Sojasoße
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Thymianzweig
- 150 g Speck, gewürfelt
- 250 g Egerlinge, geputzt und geviertelt
- 12 Schalotten, geschält
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gepresst

Zubereitung:

Hähnchen waschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben.

Butterschmalz in einem Bräter auf der Kochstelle erhitzen und das Hähnchen darin von allen Seiten anbraten. Weißwein, Geflügelbrühe und Sojasoße dazugießen und aufkochen lassen.

Petersilie, Thymianzweig, Speckwürfel, Pilze, Schalotten und Knoblauchzehen dazugeben.

Nochmals aufkochen lassen, dann mit einem Deckel abgedeckt in das Gerät geben.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

Hähnchenflügel

Zutaten:

- 1 kg Hähnchenflügel
- Marinade:
- 2 Esslöffel Öl
 - 2 Esslöffel Sojasoße
 - 1 Esslöffel Senf
 - 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
 - Rosmarin
 - Thymian
 - Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Öl, Sojasoße, Senf, Knoblauch und die Kräuter vermischen. Hähnchenflügel mit der Marinade bedecken und 2-3 Stunden ziehen lassen.

- Dauer im Gerät: 25 Minuten
 - Einschubebene: 2
- Hähnchenflügel in ein für Mikrowellen geeignetes Gefäß geben, mit der Hautseite nach oben.

Hähnchen, halbiert

Zutaten:

- 1 kg ganzes Hähnchen, halbiert
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter zum Abschmecken
- Öl zum Übergießen
- Dauer im Gerät: 35 Minuten
- Einschubebene: 2

Hähnchen-Hälften in ein für Mikrowellen geeignetes Gefäß geben, mit der Hautseite nach oben.

Hähnchen, Gefüllt

Zutaten:

- 1 Hähnchen, 1,2 kg (mit Innereien)

- 1 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Paprika
- 50 g Paniermehl
- 3 - 4 Esslöffel Milch
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 20 g Butter
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Hähnchen waschen und abtrocknen. Öl, Salz und Paprika mischen und das Hähnchen damit einreiben.

Füllung: Paniermehl und Milch miteinander vermischen. Gehackte Zwiebel, Petersilie und Butter in eine Pfanne geben und andünsten. Herz, Leber und Magen fein hacken und mit einem Ei vermischen. Anschließend alles miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenbrust in den Bräter geben und in das Gerät schieben. Nach 30 Minuten wenden. Ein Signal ertönt.

- Dauer im Gerät: 90 Minuten
- Einschubebene: 1

Gebratene Ente à l'orange

Zutaten:

- 1 Ente (1,6 – 2,0 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 3 Orangen, geschält, entkernt und in Würfel geschnitten
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Orangen zum Auspressen
- 150 ml Sherry

Zubereitung:

Ente waschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Orangenschale einreiben.

Die Ente mit gesalzenen Orangenvürfeln füllen und zunähen.

Ente mit der Brustseite nach unten in den Bräter geben.

Orangen auspressen, mit dem Sherry mischen und über die Ente gießen.

Ente in das Gerät schieben. Nach 30 Minuten wenden. Ein Signal ertönt.

- Dauer im Gerät: 90 Minuten
- Einschubebene: 1

Ente, ganz

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1500 bis 3300 g.

Zubereitung:

Ente in eine feuerfeste Ofenform legen und nach Belieben würzen. Gargut nach etwa 30 Minuten wenden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

- Einschubebene: 1

Gans, ganz

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 2300 bis 4700 g.

Zubereitung:

Gans in eine feuerfeste Ofenform legen und nach Belieben würzen. Gargut nach etwa 30 Minuten wenden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

- Einschubebene: 1

Pute, ganz

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1700 bis 4700 g.

Zubereitung:

Pute in eine feuerfeste Ofenform legen und nach Belieben würzen. Gargut nach etwa 30 Minuten wenden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

- Einschubebene: 1

Fisch

Fischfilet in Rahmsoße

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Fischfilet (Bachsaibling oder Regenbogenforelle)
- 20 g Speiseöl
- 250 g Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 200 g Crème Fraîche (saure Sahne)
- Paprikapulver, süß
- Zitrone
- Salz

Zubereitung:

Zwiebeln im Öl in der Pfanne glasig dünsten. Danach in eine gefettete Ofenform geben.

Fischfilets säubern, mit Zitrone beträufeln, salzen und in die Form auf die Zwiebelringe legen. Crème Fraîche nach Belieben mit Paprika mischen und die Soße über die Fischfilets gießen. Leicht salzen.

- Dauer im Gerät: 12 Minuten
 - Einschubebene: 1
- Gericht nach der Hälfte der Zeit wenden.

Fisch, Gedämpft

Zutaten:

- 400 g Kartoffeln
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Dose Tomaten, gehackt (400 g)
- 4 Lachsfilets

- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 75 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Weißwein
- 1 frischer Rosmarinzweig
- 150 ml Wein
- 1/2 Bund frischer Thymian

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und 25 Minuten in Salzwasser kochen, danach abgießen und in Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch mit den gehackten Tomaten mischen.

Lachsfilets mit dem Saft einer Zitrone beträufeln und marinieren lassen. Danach abtrocknen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse und Kartoffeln mischen und in eine gefettete feuerfeste Form geben, würzen und den Lachs darauf legen.

Mit Gemüsebrühe und Weißwein übergießen, Rosmarin und Thymian darüber verteilen.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 2

Rotzungen Röllchen**Zutaten:**

- 4 Rotzungenfilets oder Schollenfilets
- Saft einer halben Zitrone
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 100 g Blattspinat, gefroren, aufgetaut
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Weißwein
- 50 ml Sahne
- 1 Eigelb

Zubereitung:

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat ausdrücken und mit Knoblauch würzen.

Rotzungenfilets mit Spinat bedecken und zu einem Zylinder rollen. In eine gebutterte Auflaufform legen und sicherstellen, dass die dünnen Enden der Filets umgeklappt sind. Die Röllchen mit Weißwein beträufeln.

Sahne und Eigelb schlagen und leicht salzen. Die Fischrollen übergießen.

- Dauer im Gerät: 17 Minuten
- Einschubebene: 2

Fischfilet**Zutaten:**

- 600 - 700 g Zander, Lachs oder Meerforellenfilet
- 150 g geriebener Käse
- 250 ml Sahne
- 50 g Paniermehl
- 1 Teelöffel Estragon
- Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer
- Zitrone
- Butter

Zubereitung:

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln und etwas einziehen lassen, danach den überschüssigen Saft mit Küchenpapier abtupfen. Die Fischfilets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilets anschließend in eine gebutterte feuerfeste Form geben.

Geriebenen Käse, Sahne, Paniermehl, Estragon und gehackte Petersilie miteinander vermischen. Die Mischung sofort auf den Fischfilets verteilen und Butterflöckchen auf die Mischung geben.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 2

Fischfilet, gefroren

Informationen zu Zubereitungszeit und -temperatur finden Sie auf der Verpackung. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Kuchen

Apfelwähe

Zutaten:

- 2 Scheiben original Schweizer Wähen- oder Blätterteig (zu einem Rechteck ausgerollt)
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1,2 kg Äpfel
- 3 Eier
- 300 ml Sahne
- 70 g Zucker

Zubereitung:

Teig auf ein gut gefettetes Kuchenblech geben und mit einer Gabel eng einstechen. Haselnüsse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in 12 Schnitze teilen. Schnitze gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Eier, Sahne, Zucker und Vanillezucker gut miteinander vermischen und über die Äpfel geben.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 3

Zitronenkuchen

Zutaten für den Teig:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 150 g Speisestärke
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- Geriebene Schale von 2 Zitronen

Zutaten für den Guss:

- 125 ml Zitronensaft
- 100 g Puderzucker

Sonstiges Backzubehör:

- Rechteckige Backform, 30 cm lang
- Margarine zum Einfetten

- Paniermehl zum Ausstreuen der Backform

Zubereitung:

Butter, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Danach die Eier einzeln dazugeben und nochmals schaumig rühren.

Das mit der Stärke und dem Backpulver vermischte Mehl zum Teig geben und unterrühren.

Den Teig in die gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Backform geben, glatt streichen und in das Gerät stellen.

Nach dem Backen Zitronensaft und Puderzucker vermischen. Den gebackenen Kuchen auf eine Alufolie stürzen.

Die Alufolie an den Seiten des Kuchens hochschlagen, sodass kein Guss herauslaufen kann. Den Kuchen mit einem Holzstäbchen einstechen und den Guss mit einem Pinsel auftragen. Danach den Kuchen etwas stehen lassen, bis der Guss eingezogen ist.

- Dauer im Ofen: 75 Minuten
- Einschubebene: 2

Karottenkuchen

Zutaten für den Teig:

- 150 ml Sonnenblumenöl
- 100 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 75 g Sirup
- 175 g Mehl
- 1 Teelöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1 Teelöffel Backpulver
- 200 g fein geriebene Karotten
- 75 g Sultaninen
- 25 g Kokosraspeln

Zutaten für den Belag:

- 50 g Butter
- 150 g Frischkäse
- 40 g Hagelzucker
- Gemahlene Haselnüsse

Sonstiges Backzubehör:

- Runde Springform mit 22 cm Durchmesser, gefettet

Zubereitung:

Sonnenblumenöl, braunen Zucker, Eier und Sirup zusammen schaumig rühren. Die restlichen Zutaten für den Teig unter die Masse heben.

Den Teig in die gefettete Backform geben.

- Dauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 2

Nach dem Backen:

Butter, Frischkäse und Hagelzucker mischen (gegebenenfalls mit etwas Milch streichfähig machen).

Über den erkalteten Kuchen streichen und die Oberseite mit gemahlene Haselnüssen bestreuen.

Butterzopf

Zutaten für den Teig:

- 650 g Mehl
- 20 g Hefe
- 200 ml Milch
- 40 g Zucker
- 5 g Salz
- 5 Eigelb
- 200 g weiche Butter

Zutaten für die Füllung:

- 250 g gehackte Walnüsse
- 20 g Paniermehl
- 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 50 ml Milch
- 60 g Honig
- 30 g geschmolzene Butter
- 20 ml Rum

Zum Verzieren:

- 1 Eigelb
- Milch

- 50 g Mandelblätter

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe zerkleinern, in die Vertiefung geben, mit der Milch und etwas von dem Zucker und Mehl vom Rand verrühren, mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf dem Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Den restlichen Zucker an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist.

Für die Füllung alle Zutaten vermischen. Den Teig in drei gleiche Teile teilen und zu länglichen Rechtecken ausrollen. Je ein Drittel der Füllung auf jedes Rechteck verteilen und danach die Teigstücke zusammenrollen.

Aus den drei Teigstücken einen Zopf flechten. Die Oberfläche des Zopfs mit einem Gemisch aus Eigelb und Milch bestreichen und dann mit Mandelblättern bestreuen.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 2

Gugelhupf

Zutaten für den Boden:

- 500 g Mehl
- 1 kleines Päckchen Trockenhefe (8 g Trockenhefe oder 42 g Frischhefe)
- 80 g Puderzucker
- 150 g Butter
- 3 Eier
- 2 gestrichene Teelöffel Salz
- 150 ml Milch
- 70 g Rosinen (1 Stunde vorher in 20 ml Kirschwasser einweichen)

Zum Verzieren:

- 50 g ganze geschälte Mandeln

Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe, Puderzucker, Butter, Eier, Salz und Milch in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Hefeteig kneten. Den Teig in der Schüssel abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Die eingeweichten Rosinen von Hand unter den Teig kneten.

Die Mandeln einzeln in jede Vertiefung einer gefetteten und mit Mehl ausgestreuten Gugelhupfform geben.

Den Teig zu einer Wurst formen und in die Gugelhupfform legen. Teig abgedeckt nochmals 45 Minuten lang gehen lassen.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einschubebene: 2

Brownies**Zutaten:**

- 250 g Zartbitterschokolade
- 250 g Butter
- 375 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker (ca. 16 g)
- 1 Prise Salz
- 5 Esslöffel Wasser
- 5 Eier
- 375 g Walnusskerne
- 250 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Wasser zusammen schaumig rühren, die Eier und die geschmolzene Schokolade hinzufügen.

Walnusskerne grob hacken, mit Mehl und Backpulver mischen und unter die Schokoladenmasse heben.

Ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen, den Teig draufgeben und glatt streichen.

- Dauer im Ofen: 50 Minuten
- Einschubebene: 3

Nach dem Backen:

Abkühlen lassen, Backpapier entfernen und in Quadrate schneiden.

Muffins**Zutaten:**

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- Schale einer unbehandelten Zitrone
- 2 Eier
- 50 ml Milch
- 25 g Speisestärke
- 225 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 1 Glas Sauerkirschen (375 g)
- 225 g Schokoladenblättchen

Sonstiges Backzubehör:

- Papierförmchen, ca. 7 cm Durchmesser

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und die Schale einer unbehandelten Zitrone zusammen schaumig rühren. Die Eier hinzufügen und erneut schaumig rühren.

Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch unter die Masse heben.

Die Sauerkirschen abtropfen lassen und mit den Schokoladenblättchen unter den Teig heben.

Den Teig in die Papierförmchen füllen, die Förmchen auf einem Backblech verteilen und in das Gerät stellen. Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Muffin-Backform.

- Dauer im Ofen: 40 Minuten
- Einschubebene: 3

Biskuitboden**Zutaten:**

- 4 Eier
- 2 Esslöffel heißes Wasser
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver

Sonstiges Backzubehör:

- Runde Springform, 28 cm, schwarz, Boden mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eigelb mit heißem Wasser, 50 g Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eiweiß mit 100 g Zucker steif schlagen.

Mehl, Stärke und Backpulver zusammen sieben.

Eiweiß und Eigelb vorsichtig miteinander vermischen. Anschließend die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Den Teig in die Backform geben, glatt streichen und in das Gerät stellen.

- Dauer im Ofen: 45 Minuten
- Einschubebene: 2

Savarin-Kuchen**Zutaten für den Teig:**

- 350 g Mehl
- 1 kleines Päckchen Trockenhefe (8 g Trockenhefe oder 42 g Frischhefe)
- 75 g Zucker
- 100 g Butter
- 5 Eigelb
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 125 ml Milch

Nach dem Backen:

- 375 ml Wasser
- 200 g Zucker

- 100 ml Zwetschgenwasser oder 100 ml Orangenlikör

Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe, Zucker, Butter, Eigelb, Salz, Vanillezucker und Milch in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Hefeteig kneten. Den Teig in der Schüssel abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Anschließend den Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben und nochmals 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 1

Nach dem Backen:

Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen lassen.

Zwetschgenwasser oder Orangenlikör zum Zuckerwasser geben und vermischen.

Den abgekühlten Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und dann mit der Mischung gleichmäßig tränken.

Streuselkuchen**Zutaten für den Teig:**

- 375 g Mehl
- 20 g Hefe
- 150 ml lauwarme Milch
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 75 g weiche Butter

Zutaten für den Streuselbelag:

- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 1 Teelöffel Zimt
- 350 g Mehl
- 50 g gehackte Nüsse
- 30 g geschmolzene Butter

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe

zerkleinern, in die Vertiefung geben, mit der Milch und etwas von dem Mehl vom Rand verrühren, mit Mehl bestäuben, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf den Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Zucker, Eigelb, Butter und Salz an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist. Danach den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Backblech geben und nochmals gehen lassen.

Zucker, Butter und Zimt in eine Rührschüssel geben und miteinander vermischen.

Das Mehl und die Nüsse dazugeben und so miteinander verkneten, dass Streusel entstehen.

Die Butter auf den aufgegangenen Teig streichen und die Streusel gleichmäßig darauf verteilen.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 3

Schwedischer Kuchen

Zutaten:

- 5 Eier
- 340 g Zucker
- 100 g geschmolzene Butter
- 360 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (ca. 15 g)
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 200 ml kaltes Wasser

Sonstiges Backzubehör:

- Runde Springform, 28 cm, schwarz, Boden mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung:

Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und 5 Minuten schaumig rühren. Danach die geschmolzene Butter unter die Mischung heben.

Das mit dem Mehl vermischte Backpulver zum Teig geben und unterrühren.

Zum Schluss das kalte Wasser dazugeben und alles gut vermischen. Den Teig in die Backform geben, glatt streichen und in das Gerät stellen.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 2

Apfelkuchen, fein

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 100 g Marzipan
- 5 Eier
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (ca. 15 g)
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz (ca. 20 g)
- 50 g Kakaopulver
- 150 ml Rotwein
- 1,2 kg Äpfel

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Marzipan in kleine Stücke geschnitten dazugeben und glatt rühren. Eier einzeln dazugeben und schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakaopulver dazugeben. Den Rotwein einrühren. Den Teig auf ein tiefes mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glatt streichen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Pflaumenmus: Die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen und das Pflaumenmus in die Aussparungen füllen, die durch das Entfernen des Kerngehäuses entstanden sind. Anschließend in das Gerät stellen.

- Dauer im Ofen: 40 Minuten
- Einschubebene: 3

- Kuchen nach dem Backen auskühlen lassen und Backpapier abziehen.

Guss:

- 250 ml Apfelsaft
- 1 Päckchen klarer Tortenguss
- Kuchen nach dem Backen auskühlen lassen und Backpapier abziehen.

Mit dem Apfelsaft und dem Päckchen Kuchenglasur eine Glasur anrühren und damit den Kuchen bestreichen.

Mandelkuchen**Zutaten für den Teig:**

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 100 g Marzipan
- 200 ml Olivenöl
- 450 g Mehl
- 1 Esslöffel Zimt
- 1 Päckchen Backpulver (ca. 15 g)
- 50 g gehackte Pistazien
- 125 g gemahlene Mandeln
- 300 ml Milch

Zutaten für den Belag:

- 200 g Aprikosenmarmelade
- 5 Esslöffel Puderzucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 Esslöffel heißes Wasser
- Mandelblättchen

Sonstiges Backzubehör:

- Springform mit 28 cm Durchmesser

Zubereitung:

Eier, Zucker und Marzipan 5 Minuten lang schaumig rühren, anschließend das Olivenöl langsam zu dieser Eimasse dazugeben.

Mehl, Zimt und Backpulver miteinander durchsieben, danach die gehackten Pistazien und die gemahlene Mandeln unter das Mehl mischen. Anschließend vorsichtig zusammen mit der Milch unter die Eimischung heben.

Den Boden der Springform mit Paniermehl ausstreuen und Teig einfüllen.

- Dauer im Gerät: 70 Minuten
- Einschubebene: 2

Nach dem Backen:

Aprikosenmarmelade erwärmen und mit einem Pinsel auf den Kuchen auftragen. Abkühlen lassen. Puderzucker, Zimt und heißes Wasser miteinander vermischen und auf den Kuchen auftragen. Sofort danach Mandelblättchen auf die Kuchenglasur streuen.

Apfelstrudel, gefroren

Informationen zu Zubereitungszeit und -temperatur finden Sie auf der Verpackung. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Käsekuchen**Zutaten für den Boden:**

- 150 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Ei
- 70 g weiche Butter

Zutaten für die Käsecreme:

- 3 Eiweiß
- 50 g Rosinen
- 2 Esslöffel Rum
- 750 g Magerquark
- 3 Eigelb
- 200 g Zucker
- Saft einer Zitrone
- 200 g Crème Fraîche
- 1 Päckchen Puddingpulver, Vanillegeschmack (40 g oder die entsprechende Menge Pulver, die für die Zubereitung von Pudding mit 500 ml Milch benötigt wird)

Sonstiges Backzubehör:

- Schwarze Springform mit 26 cm Durchmesser, gefettet

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit dem Handrührgerät zu einem Teig rühren. Den Teig anschließend 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mit ca. 2/3 des Teigs den gefetteten Boden der Springform belegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Mit dem restlichen Teig einen 3 cm hohen Rand formen.

Das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Rosinen waschen, gut abtropfen lassen, mit Rum beträufeln und durchziehen lassen.

Magerquark, Eigelb, Zucker, Zitronensaft, Crème fraîche und das Puddingpulver in eine Rührschüssel geben und gut miteinander verrühren.

Zum Schluss den Eischnee und die Rosinen vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

- Dauer im Ofen: 85 Minuten
- Einschubebene: 2

Früchtebrot

Zutaten:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver (ca. 8 g)
- 125 g Korinthen
- 125 g Rosinen
- 60 g gehackte Mandeln
- 60 g kandierte Zitronen- oder Orangenschale
- 60 g gehackte kandierte Kirschen
- 70 g ganze abgezogene Mandeln

Sonstiges Backzubehör:

- Schwarze Springform, 24 cm Durchmesser
- Margarine zum Einfetten

- Paniermehl zum Ausstreuen der Backform

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Danach die Eier einzeln dazugeben und die Mischung nochmals schaumig rühren. Das mit dem Mehl vermischte Backpulver zur Schaummasse geben und unterrühren.

Die Früchte ebenfalls unter die Masse rühren.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und dabei den Teig am Rand etwas höher ziehen als in der Mitte. Den Rand und die Kuchenmitte mit den ganzen blanchierten Mandeln verzieren. Kuchen in das Gerät stellen.

- Dauer im Ofen: 100 Minuten
- Einschubebene: 2

Obst-Tarte

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 50 ml kaltes Wasser

Zutaten für die Füllung:

- Früchte der Saison (400 g Äpfel, Pfirsiche, Sauerkirschen usw.)
- 90 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 90 g weiche Butter

Sonstiges Backzubehör:

- Quicheform mit 28 cm Durchmesser, gefettet

Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel sieben, Salz und Butterflockchen unter das Mehl mischen.

Danach Ei, Zucker und kaltes Wasser dazugeben und zu einem Teig verkneten.

Den Teig im Kühlschrank 2 Stunden kühl stellen. Den gekühlten Teig ausrollen, in die gefettete Quicheform geben und mit einer Gabel einstechen. Früchte waschen, entkernen oder entsteinen und in kleinen

Stücken oder Scheiben auf den Teig geben. Gemahlene Mandeln, Eier, Zucker und weiche Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Danach über das Obst geben und glatt streichen.

- Dauer im Ofen: 50 Minuten
- Einschubebene: 2

Pizza/Quiche/Brot

Pizza

Zutaten für den Teig:

- 14 g Hefe
- 200 ml Wasser
- 300 g Mehl
- 3 g Salz
- 1 Esslöffel Öl

Zutaten für den Belag:

- 1/2 kleine Dose gehackte Tomaten (200 g)
- 200 g Käse, gerieben
- 100 g Salami
- 100 g gekochter Schinken
- 150 g Pilze (aus der Dose)
- 150 g Feta
- Oregano

Sonstiges Backzubehör:

- Backblech, gefettet

Zubereitung:

Hefe in einer Schüssel zerkrümeln und im Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Salz mischen und mit dem Öl in die Schüssel geben.

Die Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich von der Schüssel löst. Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Größe erreicht hat.

Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben, den Boden mit der Gabel einstechen.

Die Zutaten für den Belag der Reihe nach auf den Teig geben.

- Dauer im Gerät: 25 Minuten
- Einschubebene: 2

Blechpizza amerikanisch, gefroren

Informationen zu Zubereitungszeit und -temperatur finden Sie auf der Verpackung. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Blechpizza, gekühlt

Informationen zu Zubereitungszeit und -temperatur finden Sie auf der Verpackung. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Blechpizza, gefroren

Informationen zu Zubereitungszeit und -temperatur finden Sie auf der Verpackung. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Blechpizza Snacks, gefroren

Informationen zu Zubereitungszeit und -temperatur finden Sie auf der Verpackung. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Zwiebelkuchen

Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl

- 20 g Hefe
- 125 ml Milch
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 3 g Salz

Zutaten für den Belag:

- 750 g Zwiebeln
- 250 g Speck
- 3 Eier
- 250 g Crème Fraîche
- 125 ml Milch
- 1 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken.

Hefe zerkleinern, in die Vertiefung geben, mit der Milch und etwas Mehl vom Rand her verrühren. Mit Mehl bestäuben, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf den Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Ei und Butter an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist.

Inzwischen die Zwiebeln schälen, vierteln und anschließend in feine Scheiben schneiden.

Den Speck würfeln, mit den Zwiebeln glasig dünsten, ohne ihn braun werden zu lassen. Abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben, mit der Gabel den Boden einstechen und die Ränder hoch drücken. Noch einmal gehen lassen.

Eier, Crème Fraîche, Milch, Salz und Pfeffer verrühren. Die abgekühlten Zwiebeln und den Speck auf dem Teigboden verteilen. Die Mischung darauf verteilen und glatt streichen.

- Dauer im Gerät: 45 Minuten
- Einschubebene: 3

Quiche Lorraine

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Butter
- 1/2 Teelöffel Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskat

Zutaten für den Belag:

- 150 g geriebener Käse
- 200 g gekochter Schinken oder magerer Speck
- 2 Eier
- 250 g saure Sahne
- Salz, Pfeffer und Muskat

Sonstiges Backzubehör:

- Schwarze Backform, gefettet, 28 cm Durchmesser

Zubereitung:

Mehl, Butter, Eier und Gewürze in eine Rührschüssel geben und einen glatten Teig zubereiten. Teig einige Stunden kühl stellen.

Anschließend den Teig ausrollen und in die gefettete schwarze Backform geben. Den Boden mit der Gabel einstechen.

Den Speck auf dem Teig verteilen.

Für den Guss die Eier, die saure Sahne und die Gewürze miteinander vermischen. Anschließend den Käse hinzufügen.

Den Guss über den Speck gießen.

- Dauer im Gerät: 40 Minuten
- Einschubebene: 2

Käsewähe

Zutaten:

- 1.5 Scheiben original Schweizer Wähen- oder Blätterteig (zu einem Rechteck ausgerollt)
- 500 g geriebener Käse

- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Teig auf ein gut gefettetes Backblech geben. Anschließend mit einer Gabel den Teig einstechen.

Käse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Sahne, Milch und Eier vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nochmals gut miteinander vermischen und über den Käse geben.

- Dauer im Gerät: 45 Minuten
- Einschubebene: 3

Börek**Zutaten:**

- 400 g Feta
- 2 Eier
- 3 Esslöffel gehackte glatte Petersilie
- schwarzer Pfeffer
- 80 ml Olivenöl
- 375 g Blätterteig

Zubereitung:

Feta, Eier, Petersilie und Pfeffer miteinander vermischen. Blätterteig mit einem feuchten Tuch abdecken, damit er nicht austrocknet. Jeweils 4 Blätter übereinander legen und dabei jedes leicht mit Öl bestreichen.

In 4 Streifen schneiden, je etwa 7 cm lang.

Jeweils 2 gehäufte Esslöffel Fetamischung auf eine Ecke jedes Streifens geben und diesen diagonal zu einem Dreieck zusammenfallen.

Umgedreht auf ein Backblech geben und mit Öl bestreichen.

- Dauer im Gerät: 25 Minuten
- Einschubebene: 2

Piroggen (Für 30 kleine Piroggen)**Zutaten für den Teig:**

- 250 g Dinkelmehl
- 250 g Butter
- 250 g Magerquark
- Salz

Zutaten für die Füllung:

- 1 kleinen Weißkrautkopf (400 g)
- 50 g Speck
- 2 Esslöffel Butterschmalz
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 3 Esslöffel saure Sahne
- 2 Eier

Sonstiges Backzubehör:

- Backblech mit Backpapier

Zubereitung:

Dinkelmehl, Butter, Magerquark und etwas Salz zu einem Teig kneten und kühlstellen.

Weißkraut in feine Streifen schneiden.

Speck würfeln und in Butterschmalz ausbraten. Das Weißkraut dazugeben und weichdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die saure Sahne unterheben.

Weiterdünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Eier hartkochen, abkühlen lassen und dann würfeln; mit dem Weißkraut vermengen und dann abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen und Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen.

Jeweils einen kleinen Teil der Füllung daraufgeben und die Seiten zusammenfallen. Mit einer Gabel die Ränder fest andrücken.

Die Piroggen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Eigelb bestreichen.

- Dauer im Gerät: 20 Minuten
- Einschubebene: 3

Weißbrot**Zutaten:**

- 1000 g Mehl
- 40 g Frischhefe oder 20 g Trockenhefe

- 650 ml Milch
- 15 g Salz

Sonstiges Backzubehör:

- Backblech, gefettet oder mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und zum Mehl geben. Alle Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Je nach Mehlbeschaffenheit kann etwas mehr Milch erforderlich sein, um einen geschmeidigen Teig zu erhalten.

Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Größe erreicht hat.

Den Teig halbieren, zwei längliche Brote formen und auf das gefettete oder mit Backpapier belegte Backblech legen.

Die Brote nochmals um die Hälfte aufgehen lassen.

Vor dem Backen mit etwas Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer mindestens 1 cm tief, 3 - 4 mal diagonal einschneiden.

- Dauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 2

Bauernbrot

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 250 g Roggenmehl
- 15 g Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml Wasser
- 250 ml Milch

Sonstiges Backzubehör:

- Backblech, gefettet oder mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung:

Weizenmehl, Roggenmehl, Salz und Trockenhefe in eine große Schüssel geben.

Wasser, Milch und Salz mischen und zum Mehl geben. Alle Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Größe erreicht hat.

Den Teig zu einem länglichen Brot formen und auf das gefettete oder mit Backpapier belegte Backblech legen.

Brot nochmals gehen lassen, bis es das anderthalbfache Volumen erreicht hat. Vor dem Backen mit etwas Mehl bestäuben.

- Dauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 2

Butterzopf

Zutaten für den Teig:

- 750 g Mehl
- 30 g Hefe
- 400 ml Milch
- 10 g Zucker
- 15 g Salz
- 1 Ei
- 100 g weiche Butter

Zum Verzieren:

- 1 Eigelb
- Milch

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe zerkleinern, in die Vertiefung geben, mit der Milch und etwas von dem Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren, mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf den Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Den restlichen Zucker, Salz, Ei und Butter an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist.

Danach drei gleich große Teigstücke abwägen und jeweils zu einer Rolle formen. Aus den drei Teigrollen einen Zopf flechten.

Nochmals eine halbe Stunde abgedeckt gehen lassen. Die Oberfläche des Zopfs mit einem Gemisch aus Eigelb und Milch bestreichen und dann in den Backofen stellen.

- Dauer im Backofen: 50 Minuten
- Einschubebene: 2

Brot/Brötchen

Informationen zu Zubereitungszeit und -temperatur finden Sie auf der Verpackung.

Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Brot/Brötchen, gefroren

Informationen zu Zubereitungszeit und -temperatur finden Sie auf der Verpackung. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Auflauf/Gratin

Champignons, gefüllt

Zutaten für 3 Personen:

- 6-8 große Champignons
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- 1 kleine Fleischtomate, gehackt, etwa 150 g
- 1/2 Bund gehackte Petersilie
- Einige Basilikumblätter, gehackt
- 1 Scheibe Weißbrot, gestückelt
- 75 g Gorgonzola, gewürfelt
- 3 Esslöffel Sahne

Zubereitung:

Champignons waschen. Stiele abdrehen und würfeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Gewürzte Pilzstiele mit der Fleischtomate, Petersilie, Basilikum, Brot, Gorgonzola und Sahne verrühren, danach mit Salz und Pfeffer würzen. Pilzköpfe füllen und in eine gebutterte Auflaufform geben (für Mikrowellen geeignet).

- Dauer im Gerät: 33 Minuten
- Einschubebene: 1

Tomaten, gefüllt

Zutaten für 2 Personen:

- 4 große Tomaten, jede ca. 300 g
- 1 kleine Zucchini, ca. 80 g
- 60 g Pilze
- 1 Schalotte
- 2 Esslöffel Öl
- 100 g gekochter Reis
- 50 ml Gemüseboullion
- 75 g Mozzarella
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Deckel von den Tomaten abschneiden. Mit einem Teelöffel aushöhlen und dabei eine etwa 1 cm dicke Wand übrig lassen. Das Tomatenfleisch fein hacken. Die Zucchini zubereiten und in Würfel schneiden. Die Pilze in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten dünsten. Zucchini sowie die Pilze hinzugeben und kurz dünsten. Reis, die gehackten Tomaten sowie Boullion

hinzugeben und 5 Minuten kochen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Mozzarella und die Petersilie zu dem Reis hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten mit dem Reis füllen und die Tomatendeckel wieder aufsetzen. Tomaten in eine gebutterte Auflaufform legen (für Mikrowellen geeignet).

- Dauer im Gerät: 15 Minuten
 - Einschubebene: Bottom glass plate
- Gericht nach der Hälfte der Zeit wenden.

Kartoffel-Zucchini-Gratin

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Kartoffeln
- 200 g Zucchini
- Salz
- Frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 130 g geriebener Käse, verschiedene Sorten (z. B. Pizzamix)
- 1 kleine Dose Sardellen, 60 g
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 150 ml Sahne
- Frische Kräuter (z.B. Basilikum, Majoran, Oregano, Thymian) oder Gewürzmischung
- etwas Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zucchini waschen und vorsichtig mit einem Küchentuch trocknen. In dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform leicht mit Olivenöl einfetten (für Mikrowellen geeignet).

Kartoffeln und Zucchinischeiben mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. 100 g Käse, Knoblauch sowie die Schalotten untermischen und das Ganze zusammen mit den Sardellen in die Auflaufform schichten.

Sahne mit dem restlichen Käse mischen. Fein gehackte Kräuter oder die

Gewürzmischung hinzugeben. Vorsichtig verrühren und über das Gericht geben.

- Dauer im Gerät: 33 Minuten
- Einschubebene: 1

Käseauflauf

Zutaten für 3 Personen:

- 8 Scheiben Weißbrot
- 100 ml Weißwein
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 100 g geriebener Käse (Gruyere oder Alpenkäse)
- 400 ml Milch
- 3 Eier
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Muskat, frisch gerieben
- 100 g gewürfelter Speck, geräuchert
- 40 g Butterflocken
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Brot diagonal in beide Richtungen schneiden, um 32 Dreiecke zu bilden. Abwechselnd Lagen von Brot und Zwiebelringen in eine flache Auflaufform legen (für Mikrowellen geeignet). Mit Weißwein beträufeln.

Den Käse mit der Milch und den Eiern verrühren. Nach Belieben würzen und über das Brot geben. Den Speck gleichmäßig über das Gericht geben und die Butterflocken darüber verteilen.

Vor dem Servieren den Schnittlauch über das Gericht streuen.

- Dauer im Gerät: 30 Minuten
- Einschubebene: 1

Lauchauflauf

Zutaten für 2-3 Personen:

- 500 g Lauch
- 250 g Quark (halbfett)
- 50 ml Crème Fraîche
- 1 Ei

- 50 g geriebener Käse, z. B. Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2-3 Scheiben Schinken
- 1 gehäufter Esslöffel Paniermehl
- Butterflocken

Zubereitung:

Den Lauch in 1 cm dicke Ringe schneiden und in Salzwasser 5 Minuten kochen. Das Wasser abgießen und gut abtropfen lassen. Den Schinken in Streifen schneiden.

Den Quark, die Crème Fraîche, die Eier und 2/3 des Käses miteinander verrühren. Zerdrückten Knoblauch untermischen. Schließlich den Lauch und den Schinken beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gleich in eine gebutterte Auflaufform legen (für Mikrowellen geeignet).

Den restlichen Käse und die Brotkrümel vermischen und über das Gericht geben. Großzügig Butterflocken draufgeben.

- Dauer im Gerät: 40 Minuten
- Einschubebene: 1

Gefüllte Cannelloni

Als Vorspeise für 4 Personen

Als Hauptgang für 2 Personen

Zutaten:

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Teelöffel Margarine
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung gefrorener Blattspinat (300 g)
- 150 g geriebener Käse
- 1 Dose Tomaten (400 g)
- 10 Cannelloniröllchen (ungekocht)
- Instantbrühe
- Salz
- Weißer Pfeffer
- Oregano
- Paprika
- Muskat

Zubereitung:

Zwiebeln mit Margarine in einer Pfanne andünsten. Gefrorenen Spinat hinzugeben und gelegentlich umrühren, während der Spinat auftaut. Etwa 5 Minuten weiterkochen, mit 50 g geriebenem Käse, weißem Pfeffer, Instantbrühe, zerdrückter Knoblauchzehe und Muskat würzen. Zum Kochen bringen und 3-4 Minuten köcheln. Die Cannelloni mit der Mischung füllen.

Zur Zubereitung der Tomatenlage den Inhalt der Dose in eine Auflaufform geben (für Mikrowellen geeignet), die Tomaten mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz, weißem Pfeffer, Oregano und Paprika würzen. Die Hälfte der Tomatenlage in eine separate Schüssel geben.

Hälfte der Tomatenlage in die Auflaufform geben und die gefüllte Cannelloni darauf legen, mit dem Rest der Tomatenlage abdecken.

- Dauer im Gerät: 26 Minuten
- Einschubebene: 1

Kartoffelgratin**Zutaten:**

- 1.000 g Kartoffeln
- je 1 Teelöffel Salz, Pfeffer und Muskat
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g geriebener Käse
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 4 EL Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, abtrocknen und würzen.

Feuerfeste Ofenform (mikrowellentauglich) mit einer Knoblauchzehe einreiben und anschließend mit etwas Butter einfetten.

Die Hälfte der gewürzten Kartoffelscheiben in der Form verteilen und etwas von dem geriebenen Käse darübergeben. Die restlichen Kartoffelscheiben darauf geben

und mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen.

Die zweite Knoblauchzehe pressen und mit der Milch und der Sahne verrühren. Die Mischung über die Kartoffeln gießen und die restliche Butter in Flöckchen auf dem Gratin verteilen.

- Dauer im Gerät: 45 Minuten
- Einschubebene: 1

Gemüsespätzle

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g frische Spätzle
- 2 mittelgroße Stangen Sellerie, ca. 100 g
- 1 große Karotte, ca. 150 g
- 1 Esslöffel Butter
- 50 ml Bouillon
- 100 g Frischkäse oder Frischkäse mit Kräutern (z. B. Cantadou)
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 30 g geriebener Käse, z. B. Sbrinz oder Parmesan
- 100 ml Sahne

Zubereitung:

Spätzle in eine gebutterte Auflaufform legen (für Mikrowellen geeignet).

Sellerie sowie die Karotte würfeln. Kurz in der Pfanne mit Butter andünsten. Bouillon hinzugeben, zudecken und das Gemüse 5 Minuten kochen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Den Frischkäse einrühren. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gemüsesoße über die Spätzle geben. Schnittlauch mit einer Schere über das Gericht schnippeln. Geriebenen Käse drüberstreuen mit Sahne beträufeln.

- Dauer im Gerät: 16 Minuten
- Einschubebene: 2

Nudel-Auflauf

Zutaten:

- 1 Liter Wasser
- Salz
- 250 g Bandnudeln
- 250 g gekochter Schinken
- 20 g Butter
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 50 g Parmesan, gerieben

Zubereitung:

Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Die Bandnudeln in das kochende Salzwasser geben und etwa 12 Minuten kochen lassen. Anschließend das Wasser abgießen.

Schinken in Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Petersilie hacken, die Zwiebel schälen und ebenfalls hacken. Beides in der Pfanne andünsten.

Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter einfetten. Nudeln, Schinken und angedünstete Petersilie mit Zwiebeln vermischen und in die Form geben.

Ei und Milch vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und danach auf die Nudelmischung geben. Abschließend den Parmesan auf dem Auflauf verteilen.

- Dauer im Gerät: 45 Minuten
- Einschubebene: 2

Rindfleischauflauf

Zutaten:

- 600 g Rindfleisch
- Salz und Pfeffer
- Mehl
- 10 g Butter
- 1 Zwiebel
- 330 ml dunkles Bier
- 2 Teelöffel brauner Zucker

- 2 Teelöffel Tomatenmark
- 500 ml Rindfleischbrühe

Zubereitung:

Das Rindfleisch würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Fleischstücke anbräunen. Danach in eine feuerfeste Auflaufform geben.

Zwiebel schälen und klein hacken, mit etwas Butter andünsten, dann über das Fleisch geben.

Dunkles Bier, braunen Zucker, Tomatenmark und Rindfleischbrühe mischen, in die Bratpfanne geben und aufkochen. Danach auf das Fleisch geben (Fleisch soll bedeckt sein).

Abdecken und in das Gerät stellen.

- Dauer im Ofen: 120 Minuten
- Einschubebene: 2

Lasagne, Frisch**Zutaten für die Fleischsoße:**

- 100 g durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 100 g Sellerie
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 100 ml Fleischbrühe
- 1 kleine Dose gehackte Tomaten (400 g)
- Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer

Zutaten für die Béchamelsoße:

- 75 g Butter
- 50 g Mehl
- 600 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat

Weitere Zutaten:

- 3 Esslöffel Butter
- 250 g grüne Lasagneblätter
- 50 g Parmesankäse, gerieben
- 50 g geriebener milder Käse

Zubereitung:

Den Speck mit einem scharfen Messer von Schwarte und Knorpeln befreien und fein würfeln. Zwiebel und Karotte schälen, Sellerie putzen, das gesamte Gemüse fein würfeln.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, den Speck und die Gemüswürfel darin unter Rühren anbraten.

Das Hackfleisch nach und nach dazugeben, unter Rühren krümelig anbraten und mit der Fleischbrühe ablöschen. Die Fleischsoße mit Tomatenmark, den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln.

Inzwischen die Béchamelsoße zubereiten: Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einstreuen und unter ständigem Rühren goldgelb werden lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazu gießen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln.

Eine große rechteckige feuerfeste Ofenform mit 1 Esslöffel Butter einfetten. Abwechselnd eine Schicht Nudelblätter, Fleischsoße, Béchamelsoße und gemischten Käse in die Form schichten. Dabei soll eine mit Käse bestreute Béchamelsoßenschicht den Abschluss bilden. Die restliche Butter in kleinen Flocken auf dem Gericht verteilen.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 2

Lasagne/Cannelloni, gefr.

Informationen zu Zubereitungszeit und -temperatur finden Sie auf der Verpackung. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Moussaka (für 10 Personen)**Zutaten:**

- 1 Zwiebel, gehackt

- Olivenöl
- 1,5 kg Hackfleisch
- 1 Dose Tomaten, gehackt (ca. 400 g)
- 50 g geriebener Käse
- 4 Teelöffel Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- Zimt
- 1 kg Kartoffeln
- 1,5 kg Auberginen
- Butter zum Rösten

Zutaten für die Béchamelsoße:

- 75 g Butter
- 50 g Mehl
- 600 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat

Weitere Zutaten:

- 150 g geriebener Käse
- 4 Esslöffel Paniermehl
- 50 g Butter

Zubereitung:

Gehackte Zwiebel in etwas Olivenöl andünsten, danach das Hackfleisch dazugeben und unter Umrühren garen.

Gehackte Tomaten, geriebenen Emmentaler und Paniermehl dazugeben, gut umrühren und aufkochen lassen. Danach mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken und von der Kochstelle nehmen.

Die Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, Auberginen waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Alle Scheiben mit Küchenpapier trocknen. Danach in einer Pfanne in viel Butter braun rösten.

Inzwischen die Béchamelsoße zubereiten: Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einstreuen und unter ständigem Umrühren goldgelb werden lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazu gießen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln.

Die Kartoffelscheiben auf den Boden einer gefetteten Auflaufform geben, mit etwas geriebenem Käse bestreuen. Darauf eine Schicht Auberginen geben. Darauf etwas Hackfleischmasse geben. Darauf etwas Béchamelsoße geben.

Danach wieder eine Schicht von Kartoffeln, Auberginen und Hackfleischmasse darauf geben. Eine Bechamelschicht sollte den Abschluss bilden. Darauf den Rest Käse und das Paniermehl verteilen. Zum Schluss die Moussaka mit der geschmolzenen Butter übergießen.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einschubebene: 2

Fränk. Kloßpfanne

Zutaten:

- ca. 1000 g Putenfleisch in Streifen
- 1 kleine Dose Pilze (kleine Pilzköpfchen)
- 500 g gehackte Zwiebeln
- 1 kg Kloßteig
- 400 g geriebener Käse
- 250 ml Sahne

Zubereitung:

Putenstreifen nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Paprika usw. würzen. Die gehackten Zwiebeln anrösten. Die Pilze gut abtropfen lassen. Dann das Fleisch, die Zwiebeln und die Pilze vermischen und in die Ofenform geben. Den Kloßteig mit dem Käse vermischen und auf die Putenmischung geben. Dann die Sahne darüber gießen.

- Dauer im Ofen: 75 Minuten
- Einschubebene: 2

Pommes Frites

Informationen zu Zubereitungszeit und -temperatur finden Sie auf der Verpackung. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Rösti

Informationen zu Zubereitungszeit und -temperatur finden Sie auf der Verpackung. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Kroketten

Informationen zu Zubereitungszeit und -temperatur finden Sie auf der Verpackung. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Süßspeisen**Aprikosencreme**

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Aprikosen
- 100 ml Weißwein
- 2- 3 Esslöffel Zucker
- 150 g Mascarpone oder Quark (Frischkäse)
- 250 ml Sahne
- 2 Esslöffel Aprikosenlikör oder Kirschwasser

Zubereitung:

Aprikosen mit dem Weißwein sowie dem Zucker in einer Schüssel vermischen und das Programm Aprikosencreme auswählen. Abkühlen lassen.

Aprikosenkompott schlagen und gründlich mischen oder mit einem Handmixer pürieren. Mascarpone oder Quark löffelweise in das Püree einrühren.

Sahne steif schlagen, dann vorsichtig in die Aprikosencreme einrühren. Aprikosenlikör oder Kirschwasser dazugeben, um der Aprikosencreme einen angenehmen Duft zu verleihen.

Die Creme kühl lagern.

- Dauer im Gerät: 6 Minuten
- Einschubebene: Bottom glass plate

Amaretto-Pfirsiche

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Pfirsichhälften aus der Dose
- 50 g Amaretti
- 1 gehäufter Esslöffel Zucker (1)

- 1 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Esslöffel Vin Santo [italienischer Speisewein] oder Grand Marnier
- Butterflocken
- 100 ml Crème Fraîche
- 1 Esslöffel Zucker (2)

Zubereitung:

Die Pfirsiche gut abtropfen lassen und in eine großzügig eingebutterte Form legen. Amaretti-Kekse zerkrümeln und mit dem Zucker (1) und dem Kakaopulver vermischen. Vin Santo dazugeben und zu einer dicken Masse rühren. Zu 4 Kugeln formen und die Pfirsichhälften damit füllen.

Die warmen Pfirsiche mit durch den Zucker (2) gesüßter Crème Fraîche servieren.

- Dauer im Gerät: 5 Minuten
- Einschubebene: Bottom glass plate

