

Miele

Aurutamine

Kokaraamat

Eessõna

Hea toidunautija

Ühiste söömaagadega kaasnevad toredad jutuajamised ja ilusad hetked. Ühine nauding liidab – eriti siis, kui seda saab kogeda igal ajal, nii argipäeval kui ka eriliste sündmuste puhul.

Teie uus auruahi pakub teile just seda võimalust: sellega ei valmista tõelise multitalendi kombel kiiresti ja tervislikult mitte üksnes igapäevaseid toite, vaid ka kõrgeimal tasemel kulinaarseid menüüsid.

Selle raamatuga soovime teile tõeliseks abiks olla. Meie “Miele” prooviköögis kohtuvad iga päev teadmised ja uudishimu, rutiin ja ootamatused – tänu sellele oleme töötanud teile välja kasulikud näpunäited ja kindlalt õnnestuvad retseptid. Rohkem retsepte, inspiratsiooni ja põnevaid teemasid leiate muide ka meie rakendusest Miele@mobile.

Kas teil on küsimusi või soovet? Võtke meiega julgelt ühendust. Meie kontaktandmed leiate raamatu lõpust.

Soovime teile väga erilisi naudinguhetki.

Teie “Miele” prooviköök

Eessõna	2
Sellest kokaraamatust	6
Enne kui alustate	7
Olulised näpunäited retseptide kohta	8
Töörežiimid	9
Eriprogrammid	10
Kogu menüü korraga küpsetamine	11
Tasub teada	12
Kogused ja mõõdud	13
“Miele” tarvikud	15
“Miele” hooldustooted	16
Lisandid ja aedviljad	17
<i>Antipasti</i> -aedviljad	18
Punane kapsas õunaga	19
Paksoitaidisega <i>dim sum</i>	20
Apteegitill Kreeka pähkli vinegretiga	21
Apteegitill aedviljadega	22
Aedviljasuflee	23
<i>Gnocchi</i> 'd	24
Hummus	25
Kartulivorm peekoniga	26
Kartuliklimbid	27
Kartulipüree	28
Kartulisuflee	29
Kõrvitsarisoto	30
Läätsesalat	31
Porgandid glasuuritud šalottsibulatega	32
Pilaff	33
Seene-pärmiklimbid kõrvitsakastmega	34
Polenta Šveitsi moodi	36
Lambajuust suvikõrvitsakasukaga	37
Hautatud kurgid	38
Saiaklimbid	39
Kreekapärased tomatid	40
Täidetud suvikõrvitsalootsikud	41

Sisukord

Kala	42
Merikoger aedviljaga	43
Kalakarri virsikuga	44
Forell valge veini leemes.....	45
Lõhe porru ja valge veini kastmega.....	46
Merikarbid kastmes.....	47
Merikurat kivipuravikukastmes.....	48
Tuunikala tomatiriisil	49
Liha	50
Hakkliahapallid Hiina kapsaga	51
Kana rinnafilee kuivatatud tomatitega	52
Kanaribad paprikaga	53
Vasikafilee ürtidega	54
Kapsarullid.....	55
Ploomidega mooritud lammas	57
Lamba seljafilee roheliste ubadega	59
Täidetud kalkunirind	60
Veisefilee	62
Põseeritud veisefilee aedviljadega	63
Veisehakkroog	64
Veise moorpada	65
<i>Saucisson</i> -vorstikesed	67
Sealihamedaljon šampinjoni-õunaseguga	68
Keeduliha õuna-mädarõikakastmega.....	69
Keeduliha Viini moodi.....	70
<i>Tikka masala</i> riisiga.....	71
Supid ja ühepajatoidud	73
Oapada lambalihaga	74
Kalapada	75
Guljašš-supp	76
Kanasupp	77
Kartulisupp	78
Kõrvitsasupp Austraalia moodi	79
Porgandi-kreemsupp.....	80
Riisiliha	81
Supp kevadaedviljadega	82
Magustoidud	83
Marjapuding	84
Jõulupuding.....	85
<i>Crema Catalana</i>	87
Aasiapärased pärmiklimbid aprikoosikompotiga	88

Pärmiklimbid.....	90
Mannasuflee.....	91
Karamellikreem.....	92
Karamelli-datlikook.....	93
Kirsikompott <i>amaretto</i> 'ga.....	94
Keedupirnid.....	95
Laimi-juustukook.....	96
Mokapuding.....	97
Kohupiimaklimbid.....	98
Kohupiimasuflee.....	99
Küdooniavaht.....	100
Pošeeritud punaveinipirnid.....	101
Suhkrusiirupipuding.....	102
Šokolaadipuding Kreeka pähklitega.....	103
Hoidistamine ja muud.....	104
Hoidistamine “Miele” auruahjuga.....	105
Mahla aurutamine “Miele” auruahjuga.....	108
Sulatamine “Miele” auruahjuga.....	110
“Blanšeerimine “Miele” auruahjus”.....	113
Kuumutamine “Miele” auruahjuga.....	114
Toidu valmistamine “Miele” auruahjuga.....	116
Legend.....	126

Sellest kokaraamatust

Teadmist väärt: aurutamine – minevikus ja tänapäeval

Hiinas on auruga valmistamisel pikk traditsioon. Aurutamise kodumaal on juba üle tuhande aasta kasutatud topeltsein- tega keedunõusid, milles toiduaineid küpsetati vedelikust eraldatuna. Euroopas kinnitas see küpsetusmeetod kan- da 70ndatel: gastronoomias võeti kõi- gepealt kasutusele professionaalseks kasutuseks mõeldud aurutamissead- med. Veidi hiljem jõudis see tehnoloogia ka kodumajapidamistesse. Tänu teadli- kule toitumisele jõuab tänapäeval selle õrna valmistusviisi juurde aina enam ini- mesi.

Aurutamine “Mielega”

“Miele” auruahi on tõeline multitalent ning suurepärane täiendus küpsetus- ahjule ja pliidile. Ükskõik, kas tahate valmistada ühte lisandit või tervet me- nüüd ühe valmistuskäiguga – aurutami- ne ei sea teile piire. Veel enam – “Miele” auruahjuga saate ka sulatada, kuumu- tada, blanšeerida, keeta, mahla auruta- da ja desinfitseerida.

“Miele” auruahju tööpõhimõte on korra- ga nii lihtne kui ka tõhus: erinevalt keet- misest ei ole toiduained vees – seega ei eritu toitained keeduvee ja mineraalai- nete kadu on väike.

Valmistamiseks vajalikku veekogust kuumutatakse väljaspool küpsetus- kambrit. Küpsetuskambris ringleb vaid puhas aur, mis ümbritseb toitu igast küljest. Seega toitained ei oksüdeeru, sest aur tõrjub hapniku küpsetus- kambrit välja. Tänu sellele säilivad vär- vid, lõhnad ja vitamiinid optimaalselt.

Tänu temperatuuri kraaditäpsusega re- guleerimisele ja individuaalsele tempe- ratuuriseadistusele küpsetatakse iga toiduainet alati sobivaimal temperatuu- ril. Nii õnnestuvad teil ka tundlikud road, nagu kala, pasteedid või sufleed. Kiire soojuseülekanne ja automaatselt kulgev küpsemisprotsess hoolitsevad täpse valmistamise eest – kõrbemine ja üle- küpsetamine on välistatud.

Mugav: täisautomaatne küpsemisprotsess

Teie auruahjul on intelligentne elektroonika – seega saate nautida suurimat kasutusmugavust. Te ei pea küpsemisprotsessi jälgima, sest see kulgeb täisautomaatselt. Seadistatud temperatuuri hoitakse täpselt, edasine reguleerimine on liigne. Seega ei saa auruahjus toitu ei ära kõrvetada ega üle küpsetada.

Laske end rahulikult lõdvaks: pärast valmistusaja lõppemist lülitub seade automaatselt välja.

Küpsetusajad ja eelkuumutus

Seadistatav küpsetusaeg oleneb sellest, millises koguses te toitu valmistate ja kas see on värske või sügavkülmutatud toit. Kuidas see toimib? *Kui seadistatud temperatuur on saavutatud, hakkab kulgema küpsetusaeg.* See tähendab, et värsked toiduained küpsevad täpselt nii kaua kui sügavkülmutatult – üksnes kuumenemisaeg on erinev. Seda kohandab seade ise, nii et teie ei pea selle pärast muretsema.

Õnnestub ka auruahjus: oma retseptid

Ka teie enda looming, mida te seni valmistasite näiteks pliidil, õnnestub teil auruahjus väga kergesti. Vaadake lihtsalt selle raamatu lõpus olevatest küpsetustabelitest järele. Need sisaldavad andmeid temperatuuri, küpsetusaja ja ka vajalike küpsetusnõude kohta.

Nende tabelite abil saate ka enda retsepte kergesti auruahjule kohandada. Oskate “Miele” auruahju pärast vaid

mõningast tutvumist sama enesestmõistetavalt kasutada kui oma muid köögiseadmeid.

Olulised näpunäited retseptide kohta

Küpsetusaegadest

- Kui retsepti all on antud ajavahemikud, sõltub konkreetne pikkus kas toiduaine soovitatavast valmidusastmest või omadustest. Valige väiksemale tükile või veidi kõvema tulemuise saamiseks lühem aeg ning suuremale tükile või pehme tulemuise saamiseks pikem aeg.
- Automaatprogrammide (see funktsioon on olemas mudelist) puhul on toodud programmi keskmine kestus. Tegelik kestus on paljude programmide puhul soovitud valmidusastmest. Valige enne automaatprogrammi alustamist lihtsalt soovitud seadistus.

Koostisainetest

- Kui koostisaine taga on koma (,), järgneb sellele toiduaine kirjeldus. Enamikul juhtudel saab toiduainet kirjeldatud kujul osta, nt nisujahu, tüüp 405; munad, suurus M; piim, 3,5 % rasvasisaldusega.
- Kui toiduaine taga on püstkriips (|), järgneb sellele toiduaine töötlemise kirjeldus, mis tuleb valmistamise ajal tavaliselt ise teha. Valmistamist kirjeldavas tekstis seda töötlussammu rohkem ei mainita. Nt juust, vürtsikas | riivitud; sibulad | peeneks hakitud; piim, 3,5 % rasvasisaldusega, toasoe
- Liha puhul antakse alati töödeldav kogus, kui eraldi pole muud öeldud.
- Puu- ja aedviljade puhul on enamasti antud kaal ilma koorimata.
- Kui valmistamist kirjeldavas tekstis pole töötlust kirjeldatud, eeldatakse siiski, et puu- ja aedviljad puhastatakse või pestakse ja vajadusel kooritakse.

Automaatprogrammiga valmistatavatest retseptidest

Iga automaatprogrammi jaoks on sobiv retsept. Saadaolevad automaatprogrammid erinevad sõltuvalt mudelist. Kui teie auruahjul pole vastavat automaatprogrammi, saate kõiki retsepte valmistada ka käsitsiseadistustega. Valmistamissammudes arvestatakse mõlemat valmistusviisi.

Küpsetusnõudest

- Igas retseptis täpsustatakse, milliseid nõusid kasutada. Küpsetusnõu suurus on olemas kasutatavast auruahjumudelist.
- Auruahju puhul: kui valmistate toitu perforatsiooniga küpsetusnõus, pange kogumiskauss alati alumisele tasandile.
- Mikrolainefunktsiooniga auruahju puhul: kui valmistate toitu perforatsiooniga küpsetusnõus, pange klaaskauss (kogumiskauss) alati 1. tasandile (alumisele tasandile).

Auruahjumudelite eripärad

See kokaraamat hõlmab erinevate funktsioonidega auruahje. Kui seadistusandmed üksteisest erinevad, esitatakse retseptides valitavad seadistused sellises järjekorras:

- Auruahi ja mikrolainefunktsiooniga auruahi
- (Survega auruahi) ümarsulgudes

Teie “Miele” auruahi suudab enamat

Aurutamine

Toitude õrnaks küpsetamiseks.

Enamikku toite valmistatakse 100 °C juures. Nii saate valmistada näiteks aedvilju ja kartulit, suppi ja ühepajatoitu, pajaroogi ja kaunvilju, ilma et värv, kuju, struktuur ja maitse kaoks. Erilisi eeliseid pakub aurutamine riisi puhul, mis jääb soovikohaselt kohev ja teraline. Auruahi võib teile ka imikutoidu puhul igati abiks olla.

Kala sobib aurutamiseks ideaalselt. Liiga kõrgel temperatuuril kaotab see oma õrna konsistentsi, aga auruahjus valmistamisel säilivad nii maitse kui konsistents, sest te saate temperatuuri vahemikus 40 ja 100 °C täpselt reguleerida. Ka mereannid ja koorikloomad õnnestuvad täiuslikult – veidi gurmeekööki kodus.

Samamoodi saate “Miele” auruahjus valmistada linnuliha, liha ja vorste. Temperatuurivahemikus 90 ja 100 °C saavutab teie lihatükk eriti õrna ja mureda konsistentsi. Ka lahja linnuliha, mis muutub muidu kergesti kuivaks, jääb kenasti mahlane.

Sous-vide

See funktsioon oleneb mudelist. Selle säästva valmistusviisi puhul valmistatakse toiduaineid vaakumpakendis aeglaselt ja muutumatul madalal temperatuuril. Tänu vaakumile ei aurustu toidu küpsemise ajal niiskust ning kõik aroomid säilivad. Tulemus on rõõmustav: intensiivse maitsega ja ühtlaselt küpsenud toiduaine.

Rohkem *sous-vide*-retsepte ja põnevaid teemasid leiate ka meie rakendusest Miele@mobile.

Survega aurutamine

See funktsioon oleneb mudelist. Poole küpsetusajaga valmistamine: seda ajasäästu saate kasutada näiteks kuumatundlike aedviljade, kaunviljade ja paljude lihasortide valmistamisel, sest survega aurutamisel saavutatakse temperatuur kuni 120 °C. Maitse ja vitamiinid säilivad samamoodi kui surveta aurutamisel. Seda, millised toidud sobivad survega aurutamiseks, saate vaadata nii retseptidest kui ka raamatu lõpus olevatest küpsetusstabelitest.

Eriprogrammid

Sulatamine

Auruahjus läheb sulatamine palju kiiremini kui toatemperatuuril: 50–60 °C juures saate õrnalt sulatada kõiki tavapäraseid sügavkülmutatud toiduaineid, nagu aedviljad, puuviljad, kala, liha, linnuliha ja valmistoidud. Nii saate kiirelt tarbimisvalmiks ka külmutatud piimatooted või küpsetised.

Kuumutamine

Nii väljanägemiselt kui ka maitselt justkui värskest valmistatud: profid ei nime- ta auruahjus soojendamist asjata taastamiseks. Kuumutamine pakub ületamatult kvaliteetsele toiduvalmistamisele “Miele” auruahjuga sobivat täiendust. Juba valmis toite – vajadusel ka mitu portsjonit korraga – saate kõige paremini soojendada temperatuuril 100 °C. Umbes 8 minutiga on roog soojendatud ja taldrik koos sellega. Nii on teil aega kõike rahunautida.

Blanšeerimine

Soovite puu- või aedvilju külmutada? Blanšeerimine aitab sügavkülmikus või -kirstus hoiustamisel säilitada parimat kvaliteeti. Blanšeeritakse 1 minut 100 °C juures. Lühiajalisel kuumutamisel vähendatakse puu- ja aedviljades sisalduvaid ensüüme, mis sügavkülmikus säilitamise ajal lagundavad aroomiaineid ja vitamiine.

Mahla aurutamine

Teie “Miele” auruahjuga saab ka mahla aurutada! Nii saate teha puuviljamahlu, näiteks jookide või tarretiste jaoks. Eriti hästi sobivad kõik marjad. Aur pehmen- dab viljade rakukesti, mis lõpuks puru-

nevad, nii et mahl pääseb välja. Selleks soovitatavaid seadistusi saate vaadata raamatu lõpus olevatest küpsetustabelitest.

Hoidistamine

Hoidistamine ilma kuumade vedelike tüütu ümbertõstmiseta: teie “Miele” au- ruahi pakub teile just sellist mugavust. Saate hoidistada puu- ja aedvilju, liha ja vorste. Ka klaasnõude desinfitseerimise eest hoolitseb auruaahi. Siinjuures järgi- ge palun ka kasutusjuhendis antud tea- vet.

Te ei saa kõike korraga teha?

“Miele” auruahi saab!

“Miele” auruahjus saate korraga küpsetada kuni kolmel tasandil ning seega valmistada korraga näiteks tervikliku roa kalast, riisist ja aedviljadest. Tavaliselt valite selleks temperatuuri 100 °C.

Kui erinevad toidud ka pole – tänu värske auru pidevale lisandumisele on lõhnade ja maitsete ülekandumine välistatud. Nii saate probleemideta valmistada koos ka magusaid ja soolaseid toite. Aur hoolitseb lisaks ühtlase valmimistulemuse eest kõigil tasanditel ning säästab küpsetuskambri täislaadimisel aega ja energiat, võrreldes pliidiplaadil või küpsetusahjus valmistamisega.

Kogu menüü automaatsel valmistamisel peate lihtsalt valima oma auruahju ekraanil kuni kolm menüükomponenti ning järgima juhiseid. Auruahi osutab, millisel ajal milline komponent tuleb küpsetuskambrisse panna, ning annab helisignaaliga märku. Kõik komponendid on korraga serveerimisvalmis: “Miele” auruahjuga õnnestub see teil vaevata.

Muide, kogu menüüd saab korraga valmistada ka ilma eriprogrammita: alustage toiduainest, mille valmimisaeg on kõige pikem. Küpsemise ajal saate hõlpsalt lisada veel toite. Näiteks kui teil on plaanis teha meriahvenat riisi ja brokoliga, peab riis küpsema 20 minutit, meriahven 6 minutit ja brokoli 4 minutit. Esiteks läheb küpsetuskambrisse riis ja küpseb 14 minutit. Selle aja lõppedes pange ahju meriahven ning küpsetage riisi ja kala koos veel 2 minutit. Seejärel

pange juurde brokoli ning küpsetage kõiki kolme komponenti koos veel 4 minutit.

Ootamatud võimalused

Üllatav, mida kõike “Miele” auruahi veel suudab: hommikumunad keedetakse valmis minutipealt. Šokolaadi saab sulatada 90 °C juures, ilma et see kõrbeks või tükki tõmbaks. Hoidisepurgid ja luti-pudelid desinfitseeritakse 15 minutiga 100 °C juures. Nii saavad need sama mikroobivabaks kui tavalisel keetmisel. Sellised magustoidud, nagu kohevad õhulised sufleed õnnestuvad vaevata. 40 °C juures saate lisaks teha jogurtit ja kergitada pärmitainast.

Auru vähendamine

Kui valmistasite toitu temperatuuril üle u 80 °C, avaneb veidi enne valmistusaja lõppu üks auruahju automaatselt praokile, et aur saaks küpsetuskambri vältuda.

Kogusest sõltumatu küpsetamine

Ükskõik, kas teete süüa ühele või neljale inimesele – teie auruahju puhul on küpsetusajad ikka samad. Küpsetusaeg hakkab kulgema siis, kui küpsetuskamber on piisavalt eelkuumenenud ning soovitud temperatuur on saavutatud.

Teie lemmikretseptid “Miele” auruahjus

Kui soovite auruahjus valmistada oma retsepte, vaadake palun raamatu lõpus olevaid küpsetustabeleid. Üldiselt kehtib järgmine.

100 °C juures on toitudel “Miele” auruahjus samasugune küpsemisaeg kui pliidiplaadil. Seega saate oma lemmikretsepte kergesti ja mugavalt auru-

ahjus valmistada. Lihtsalt alustage ja nautige – “Miele” auruahjus õnnestub teil kõik täiuslikult.

tl = teelusikatäis

sl = supilusikatäis

g = gramm

kg = kilogramm

ml = milliliiter

no = noaotsatäis

1 teelusikatäis on ligikaudu:

- 3 g küpsetuspulbrit
- 5 g soola/suhkrut/vanillisuhkrut
- 5 g jahu
- 5 ml vedelikku

1 supilusikatäis on ligikaudu:

- 10 g jahu/tärklis/riivsaia
- 10 g võid
- 15 g suhkrut
- 10 ml vedelikku
- 10 g sinepit

Köögi ABC

Mõiste	Selgitus
Puhastatud	Kala või liha, milles pole enam rootse ega luid
Peekoni/pekiribaga ümbritsemine	Liha, linnuliha või kala keeramine õhukesse pekiribasse, et vältida selle kuivamist küpsemise ajal.
Ettevalmistatud	Toiduaine, mis on juba puhastatud, aga mitte veel valmistatud. Näiteks liha, millelt on eemaldatud rasv ja kelmed, kala, millelt on eemaldatud soomused ja sisikond, või puu- ja aedviljad, mis on juba puhastatud ja kooritud.
Pošeerimine	Toiduaine küpsetamine kuumas, aga mitte keevas vedelikus.

Parimaid tulemusi saate, kui kasutate aurutamisel õigeid tarvikuid – “Miele” pakub teile selleks rikkalikku valikut. Iga tarvik on suuruselt ja funktsioonilt spetsiaalselt sobitatud “Miele” seadmetega ning seda on “Miele” standardi kohaselt intensiivselt katsetatud. Kõiki tooteid saate lihtsasti hankida “Miele” veebi-poest, “Miele” klienditelefonilt või edasimüüjalt.

Perforeerimata küpsetusnõud

Kastmetes ja vees valmistatavate toitude, näiteks riisi, suppide või ühepajatoitude puhul sobivad eriti hästi meie perforeerimata küpsetusnõud.

Seejuures saate valida erinevate sügavuste ja suuruste vahel: madalates küpsetusnõudes saab valmistada väiksemas koguses toitu või sellist toitu, mis ei pea olema vedelikuga täielikult kaetud. Sügavamad küpsetusnõud sobivad suuremate toidukoguste või selliste toiduainete valmistamiseks, mis peavad olema vedelikuga täielikult kaetud, nagu ühepajatoidud, liha-pajaroog või supid.

Perforeeritud küpsetusnõud

Toiduainete vahetuks aurutamiseks või blanšeerimiseks sobivad täiuslikult perforeeritud küpsetusnõud. Tänu perforatsioonile jõuab aur toiduaineni igast küljest. Seega tuleb toiduaine asetada küpsetusnõusse võimalikult lamedalt ja nii, et see poleks kahekorra.

“Miele” hooldustooted

Kui te puhastate ja hooldate oma seadet korrapäraselt, teenib see teid kaua ja töötab optimaalselt. Seadmele sobivad kõige paremini “Miele” originaal-hooldustooted. Saate neid tooteid lihtsasti hankida “Miele” veebipoest, “Miele” klienditelefonilt või edasimüüjalt.

Katlakiveemaldustabletid

Veetorudest ja -anumatest katlakivi eemaldamiseks on “Miele” töötanud välja spetsiaalsed katlakiveemaldustabletid. Seega ei saa te oma seadmest eemaldada katlakivi mitte üksnes väga tõhusalt, vaid ka materjalisäästlikult.

Komplekt “MicroCloth”

Selle komplektiga eemaldate sõrmejäljed ja kerge määrdumise vaevata – see koosneb universaalsest, klaasi- ja kõrgläikelapist. Need eriti vastupidavad peenelt kootud mikrokiudlapid on puhastamisel eriti tõhusad.

Kartulid, riis või nuudlid on enamiku roogade asendamatu lisand. Kuigi need on harva maitsete keskmes, on lisandite valik kogu roa puhul sageli väga oluline. Valmistamisvõimalused on piiratud. Kõigil kolmel lisandil on suur toiteväärtus ning need on täisväärtusliku toitumise olulised koostisosad. Ja kõik need kolm toovad erinevad kultuurid, kombed ja tavad üksmeelselt ühe laua taha.

Lisandid ja aedviljad

Antipasti-aedviljad

Valmistusaeg:

35–40 minutit + vähemalt 3 tundi tõmbamiseks

4 portsjonit

Aedviljad

2 paprikat (à 200 g), kollast | ribadeks lõigatud

2 paprikat (à 200 g), punast | ribadeks lõigatud

1 baklažaan (à 200 g) | viilutatud

2 suvikõrvitsat (à 200 g) | viilutatud

500 g šampinjone

Marinaad

6 sl oliiviõli

4 sl veiniäädikat

4 sl valget veini, kuiva

1 küüslauguküüs | hakitud

soola

pipart

1 näpuotsatäis suhkrut

2 sl Provence'i maitsetaimi | peeneks hakitud

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu

Valmistamine

Pange paprika, baklažaan, suvikõrvits ja šampinjoniid perforeeritud küpsetusnõusse ja küpsetage.

Tehke oliiviõlist, veiniäädikast, valgest veinist, küüslaugust, soolast, piprast, suhkrust ja maitsetaimedest marinaad.

Seadke aedviljad alusele, valage marinaadiga üle ja laske vähemalt 3 tundi seista.

Seadistus

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 3–4 minutit

Punane kapsas õunaga

Valmistusaeg:

165 (95) minutit

4 portsjonit

Koostisained

125 g sibulat | kuubikuteks lõigatud

50 g searasva

700 g punast kapsast | ribadeks lõigatud

150 ml õunamahla

50 ml veiniäädikat

1 loorberileht

3 nelgitera

25 g suhkrut

soola

pipart

1 õun | tükeldatud

30 g pohli

50 ml punast veini

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Pange sibulad ja searasv perforeerimata küpsetusnõusse, katke kaanega ja hautage vastavalt küpsetussammule 1.

Lisage sibulatele punane kapsas, apelsinimahl, veiniäädikas, loorberileht, nelk ja suhkur. Maitsestage soola ja pipraga ning laske vastavalt küpsetussammule 2 edasi valmida.

Lisage muudele koostisainetele õun, pohlad ja punane vein ning laske vastavalt küpsetussammule 3 lõpuni valmida.

Maitsestage soola, pipra ja suhkruga.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 4 (2) minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 60 (30) minutit

Küpsetussamm 3

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 60 (30) minutit

Nõuanne

Pohlade asemel võib kasutada sõstratarretist.

Lisandid ja aedviljad

Paksoitäidisega *dim sum*

Valmistusaeg:

75 minutit

4 portsjonit

Tainas

200 g nisujahu, tüüp 405

1 näpuotsatäis soola

100 ml vett

Täidis

800 g paksoid

1 kimp rohelist sibulat (à 150 g) | õhukeste rõngastena

2 küüslauguküünt | õhukeste viilukestena

20 g ingverit | riivituna

50 g India pähkleid, soolatud | hakitud

4 sl sojakastet

3 tl seesamiõli, tumedat

2 tl mett

2 tl laimimahla

soola

pipart

Lahtirullimiseks

1 sl nisujahu, tüüp 405

Tarvikud

2 perforeeritud küpsetusnõud

sõel, peen

Valmistamine

Dim sum'i taina jaoks sõtkuge nisujahu, sool ja vesi siledaks tainaks, veeretage palliks ja jätke kaetuna 30 minutiks seisma.

Puhastage paksoi lehtede vahelt ja pange 4 suurt välist lehte kõrvale. Eemaldage ülejäänud paksoilt valged rootsud ja lõigake lehed väga kitsasteks ribadeks. Pange paksoi, roheline sibul

ja küüslauk perforeeritud küpsetusnõusse ja küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Segage ingver ja India pähklid pärast valmimist aedviljadega ning maitsestage sojakastme, seesamiõli, mee, laimimahla, soola ja pipraga vürtsikaks.

Jagage tainas 12 portsjoniks, rullige tainapallid nisujahuga hästi õhukeseks ja ümaraks ning suruge vormi (Ø umbes 14 cm). Pange tainarõnga keskele umbes 2 teelusikatäit täidist, vajutage tainas selle pealt kinni ja keerutage väikesteks kotikesteks. Pange ülejäänud paksoilehed kahte perforeeritud küpsetusnõusse, asetage igale lehele 3–4 *dim sum*'i ja aurutage vastavalt küpsetussammule 2.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 5 (2) minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 35–40 minutit

Apteegitill Kreeka pähkli vinegretiga

Valmistusaeg:
40 (30) minutit
4 portsjonit

Apteegitillile

4 apteegitilli (à 250 g) | ainult mugul
150 ml valget veini, kuiva
50 ml vermutit, kuiva
100 ml aedviljapuljongit
1 loorberileht
5 pipratera

Vinegrett

50 g Kreeka pähkleid
1 muna, suurus M
1 näpuotsatäis soola
3 sl oliiviõli
2 sl pähkliõli
1 sl palsamiädikat, valget
1 tl sinepit
1 sl peterselli | hakituna
1 sl apteegitilliürti | hakituna

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Lõigake apteegitillid neljaks ja tükeldage mugulad jämedalt. Pange perforeerimata küpsetusnõusse.

Segage valgest veinist, vermutist ja aedviljapuljongist kokku leem ja valage see apteegitillile. Maitsestage loorberilehe ja piprateradega ning laske valmi-
da.

Röstige Kreeka pähklid pannil ja hakkige jämedalt. Keetke muna kõvaks ja hakkige.

Valmistage ülejäänud koostisainetest vinegrett ja valage apteegitillile. Puistake Kreeka pähklitega ja munaga üle ning serveerige soojalt.

Seadistus

Temperatuur: 100 (120) °C
Küpsetusaeg: 12–15 (6–8) minutit

Lisandid ja aedviljad

Apteegitill aedviljadega

Valmistusaeg:
50–55 (45) minutit
4 portsjonit

Koostisained

2 apteegitilli
2 porgandit | ½ cm paksuste viiludena
1 väike vars porrut | 1 cm paksuste rõngastena
2 vart varsellerit | ½ cm paksuste tükidena
1 tl sidrunimahla
½ tl soola
½ tl suhkrut
2 sibulat | kuubikuteks lõigatuna
2 sl võid
pipart
150 g vahukoort

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu
perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Lõigake apteegitillid neljaks ja tükeldage mugulad kiilukujuliselt. Hakkige apteegitilli pealsed peeneks ja pange kaunistamiseks kõrvale.

Pange porgandid, porru ja varseller perforeeritud küpsetusnõusse ja nende peale apteegitill.

Segage sidrunimahl, sool ja suhkur ning valage apteegitilli peale. Asetage küpsetusnõu küpsetuskambrisse ja pange selle alla perforeerimata küpsetusnõu aedviljaleeme kogumiseks.

Praadige pannil sibulaid võiga ning lisage 150 ml aedviljaleent. Maitsestage soola ja pipraga. Segage sisse vahu-

koor. Pange apteegitill ja aedviljad vaagnale ja serveerige apteegitilli pealsetega kaunistatult.

Seadistus

Temperatuur: 100 (120) °C
Küpsetusaeg: 10–12 (5–6) minutit

Aedviljasuflee

Valmistusaeg:
85–90 (75–80) minutit
4 portsjonit

Lillkapsamass

500 g lillkapsast | õisikutena
4 muna, suurus M
soola
pipart
muskaatpähklit

Sufleevormidele

1 sl võid

Kaste

2 šalottsibulat | tükeldatuna
20 g võid
20 g nisujahu, tüüp 405
20 ml valget veini, kuiva
100 ml aedviljapuljongit
100 g rööska koort
pipart

Kaunistuseks

1 sl peterselli | hakituna

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu
saumikser
4 sufleevormi
rest

Valmistamine

Pange lillkapsas perforeeritud küpsetusnõusse ja küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Laske lillkapsal jahtuda ja püreerige saumikseriga. Eraldage munavalged munakollastest ja jätke valged hilisemaks. Segage munakollased lillkapsamassiga ning maitsestage soola, pipra ja veidikese muskaatpähkliga.

Vahustage munavalged vispliga tugevaks vahuks ja tõstke lillkapsamassiga segamini.

Määrige sufleevormid rasvainega, täitke massiga ja küpsetage vastavalt küpsetussammule 2.

Praadige pannil šalottsibulaid võiga. Lisage nisujahu ja segage valge veiniga.

Segage aedviljapuljongiga siledaks, lisage röösk koor ning maitsestage soola ja pipraga.

Seadke aedviljasuflee taldrikule, valage selle ümber kaste ning garneerige peterselliga.

Seadistus

Küpsetussamm 1
Temperatuur: 100 (120) °C
Küpsetusaeg: 14 (6) minutit

Küpsetussamm 2
Temperatuur: 90 °C
Küpsetusaeg: 15–18 minutit

Nõuanded

- Lillkapsa asemel võib kasutada brokolit või porgandeid.
- Sufleevormide asemel võib kasutada tasse.

Lisandid ja aedviljad

Gnocchi'd

Valmistusaeg:

70 (55) minutit

4 portsjonit

Gnocchi'd

600 g muredaid väikeseid kartuleid

50 g nisujahu, tüüp 405

50 g nisumannat

1 muna, suurus M | ainult munakollane

1 tl soola

½ kimp basiilikut (à 15 g) | lehed peeneks hakituna

½ kimp siledalehelist peterselli (à 30 g) | peeneks hakituna

5 oksa punet | lehed peeneks hakituna

50 g kuivatatud tomatit õlis | püreerituna

1 tl tomatipastat

30 g nisujahu, tüüp 405

Töötlemiseks

1 sl nisujahu, tüüp 405

Vormi jaoks

1 sl võid

Salveivõi

50 g võid

20 salveilehte

soola

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu

kartulipress

sõel

Valmistamine

Peske kartulid ja aurutage perforeeritud küpsetusnõus pehmeks vastavalt küpsetussammule 1.

Laske kartulitel veidi jahtuda, koorige kartulid ja suruge kuumalt läbi kartulipressi. Sõtkuge koos nisujahu, nisumannaga, munakollase ja soolaga tainaks. Poolitage tainas ning sõtkuge üks pool ürtidega, teine pool kuivatatud tomatite ja tomatipastaga. Sõtkuge kummassegi tainapoolde nisujahu.

Vormige tainapooltest rull (umbes 60 cm pikkune) ja lõigake kummastki 30 *gnocchi*'t. Vajutage lõikepind kergelt ja huse kahvliga veidi lamedaks.

Määrige perforeeritud küpsetusnõu rasvaine ja küpsetage vastavalt küpsetussammule 2.

Sulatage pannil või. Röstige selles kergelt salveilehti ja lisage veidi soola.

Serveerige salveivõid *gnocchi*'de juurde.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 28 (15) minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 10 minutit

Hummus

Valmistusaeg:

65 (30) minutit + 12 tundi leotamiseks

4 portsjonit

Koostisained

200 g kikerherneid

2 küüslauguküünt | viilutatuna

½ tl jahvatatud ristkõõmneid

3 sl sidrunimahla

4 sl seesamipastat (tahiinit)

¼ tl teravat paprikapulbrit

1 tl soola

pipart

1 sl oliiviõli

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

sõel

saumikser

Valmistamine

Sorteeri kikerherned ja leotage piisava koguse külma veega kaetuna üleöö.

Pange kikerherned ja leotusvesi perforeerimata küpsetusnõusse, nii et kikerherned on veega kaetud. Lisage küüslauguküüned, maitsestage ristkõõmnetega ja küpsetage.

Pange kikerherned sõelale, koguge kokku 125 ml nõrutusvedelikku ja laske mõlemal jahtuda.

Püreege saumikseri abil kikerherned koos küpsetusvedeliku, sidrunimahla ja tahiiniga. Lisage nii palju küpsetusvedelikku, kuni saate soovitud konsistentsi. Maitsestage paprikapulbri, soola, pipra ja ristkõõmnetega.

Piserdage oliiviõliga ja serveeri.

Seadistus

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 50 (15) minutit

Nõuanne

Veel peenema tekstuuriga hummuse saate, kui eemaldate enne püreeerimist kikerherneste väliskestad.

Lisandid ja aedviljad

Kartulivorm peekoniga

Valmistusaeg:

50 minutit

4 portsjonit

Hommikupeekon sibulatega

100 g hommikupeekonit | ribadena

1 sibul | ribadeks lõigatuna

2 küüslauguküünt | viiludena

Kartulivorm

500 g kartuleid, mittelagunevad | ½ cm paksuste viiludena

1 punane paprika | peenikesteks ribadeks lõigatuna

1 roheline paprika | peenikesteks ribadeks lõigatuna

1 oks rosmariini | ainult lehed, ära nopituna ja peeneks hakituna

6 muna, suurus L

soola

pipart

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Praadige hommikupeekon teflonpannil sibulatega krõbedaks ja lõpus lisage ka küüslauk. Pange pann kõrvale.

Määrige perforeerimata küpsetusnõu rasvaineaga. Pange sellesse kartulid ja hommikupeekon koos sibulate ja praadimisrasvaga, jaotage ühtlaseks ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Segage rosmariin munade, soola ja pipraga ning lisage koos paprikaga kartulimassile. Katke perforeeritud küpsetusnõu kaanega ja laske taheneda vastavalt küpsetussammule 2.

Lõigake vorm soojalt või külmalt tükki-deks ja serveerige.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 5 minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 25 minutit

Kartuliklimbid

Valmistusaeg:
105–110 minutit
4 portsjonit

Kartuliklimbid

1 kg muredaid kartuleid
2 muna, suurus M
soola
muskaatpähklit
50 g nisujahu, tüüp 405
50 g kartulitärklis

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu
kartulipress

Valmistamine

Peske kartulid ja küpsetage perforeeritud küpsetusnõus vastavalt küpsetussammule 1.

Koorige kartulid veel kuumana ja suruge kohe läbi kartulipressi.

Lisage kartulitainale munad ning maitsestage soola ja muskaatpähkliga. Segage nisujahu ja kartulitärklis.

Vormige tainast rull, jagage see 12 tükiks ning vormige klimbid.

Määrige perforeeritud küpsetusnõu rasvaineaga, pange sellesse klimbid ja küpsetage vastavalt küpsetussammule 2.

Seadistus

Küpsetussamm 1
Temperatuur: 100 °C
Küpsetusaeg: 28–34 minutit

Küpsetussamm 2
Temperatuur: 100 °C
Küpsetusaeg: 15–18 minutit

Lisandid ja aedviljad

Kartulipüree

Valmistusaeg:

40–45 (30–35) minutit

4 portsjonit

Koostisained

1 kg muredaid kartuleid | koorituna ja neljaks lõigatuna

250 g rööska koort

100 ml aedviljapuljongit

20 g võid

soola

pipart

Kaunistuseks

1 sl peterselli | peeneks hakituna

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu

perforeerimata küpsetusnõu

kartulipress

Valmistamine

Pange kartulid perforeeritud küpsetusnõusse. Pange röösk koor ja aedviljapuljong perforeerimata küpsetusnõusse, asetage see kartulite alla ning küpsetage.

Suruge kartulid läbi kartulipressi ning segage röösast koorest ja aedviljapuljongist tehtud vedelikuga siledaks. Segage sisse või ning maitsestage püree soola ja pipraga.

Puistake üle peterselliga ning serveerige.

Seadistus

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 15–17 (5–6) minutit

Nõuanne

Vedeliku asemel võib kasutada 25 g kuivatatud ja leotatud kivipuravikke koos leotusvedelikuga. Lõpuks hakkige seemned peeneks ja segage püreesse.

Kartulisuflee

Valmistusaeg:
80–85 (75–80) minutit
4 portsjonit

Koostisained

300 g muredaid kartuleid | kuubikutena
3 muna, suurus M
30 g aed-harakputke | jämedalt hakitud
150 g rasvast hapukoort
100 g sügavkülmutatud herneid
soola
pipart
muskaatpähklit
50 g riivitud Parmesani

Vormi jaoks

1 sl võid
1 sl tärklist

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu
kartulipress
4 sufleevormi

Valmistamine

Küpsetage kartulid perforeeritud küpsetusnõus vastavalt küpsetussammule 1.

Suruge kartulid läbi kartulipressi.

Eraldage munavalged munakollastest, jätke valged hilisemaks. Segage munakollane, aed-harakputk, hapukoor ja herved ning maitsestage soola, pipra ja muskaatpähkliga.

Vahustage munavalged tugevaks vahuks ja tõstke segu hulka.

Määrige sufleevormid rasvainega, puitake üle kartulitärklisega ja täitke massiga. Raputage üle Parmesaniga.

Asetage sufleevormid küpsetusnõusse ja küpsetage vastavalt küpsetussammule 2.

Seadistus

Küpsetussamm 1
Temperatuur: 100 (120) °C
Küpsetusaeg: 9–10 (4–5) minutit

Küpsetussamm 2
Temperatuur: 90 °C
Küpsetusaeg: 30–35 minutit

Nõuanne

Sufleevormide asemel võib kasutada tasse.

Lisandid ja aedviljad

Kõrvitsarisoto

Valmistusaeg:

30 minutit

6 portsjonit

Koostisained

300 g risotoriisi

60 g võid

2 küüslauguküünt | peeneks hakituna

1 väike sibul | peeneks hakituna

70 ml valget veini

625 ml kanapuljongit

500 g kõrvitsa viljaliha | 1 cm suuruste kuubikutena

85 g Parma sinki (*prosciutto*'t) | peeneks hakituna

1 sidrun | ainult koor

20 g värsket punet | peeneks hakituna

75 g spinatilehti, värskleid

50 g riivitud Parmesani

70 g *mascarpone*'t

soola

pipart

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Pange risotoriis, või, küüslauk, sibul, valge vein, kanapuljongit, kõrvits, Parma sink ja sidrunikoor perforeerimata küpsetusnõusse. Käivitage automaatprogramm või küpsetage vastavalt käsitsiseadistuste küpsetussammule 1.

Segage risotoriisi sisse spinat, Parmesan ja mascarpone.

Automaatprogramm:

laske küpseda vastavalt automaatprogrammile.

Käsitsi:

Laske küpseda vastavalt küpsetussammule 2.

Enne serveerimist maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Reis“ | ”Rundkornreis“ | ”Kürbisrisotto“

Programmi kestus: 20 minutit

Käsitsi

Küpsetussamm 1

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 19 minutit

Küpsetussamm 2

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 1 minutit

Läätsesalat

Valmistusaeg:

25 minutit

6 portsjonit

Salatiks

1 sibul | hakituna

180 g porgandeid | õhukeste 5 cm pik-
kuste ribadena

50 g kuivatatud aprikoose | tükeldatuna

200 g punaseid läätsi

1 kardemonikaun

1 loorberileht

1 kaneelikang

2–3 noaotsatäit jahvatatud koriandrit

soola

pipart

300 ml aedviljapuljongit

Salatikaste

150 g maitsestatamata jogurtit, 3,5 %

rasvasisaldusega

2 tl oliiviõli

1 tl laimimahla

pipart

2 tl mett

½ peasalati lehed (à 350 g) | peenikeste
ribadena

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Segage perforeerimata küpsetusnõus sibulad, porgandid ja aprikoosid läätse-
dega. Lisage vürtsid, maitsestage soola
ja pipraga, valage aedviljapuljong peale
ning aurutage.

Segage maitsestatamata jogurt oliiviõli ja
laimimahlaga ning maitsestage soola,
pipra ja meega.

Laske läätsesalatil veidi jahtuda ning
eemaldage kardemonikaun, loorberileht
ja kaneelikang.

Lisage salatilehed ning serveerige kast-
mega üle piserdatuna veel soojalt.

Seadistus

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 10–12 minutit

Lisandid ja aedviljad

Porgandid glasuuritud šalottsibulatega

Valmistusaeg:

25 minutit

4 portsjonit

Koostisained

500 g porgandit | viiludena

4 šalottsibulat | koorituna ja neljaks lõigatuna

2 sl võid

soola

pipart

1 sl peterselli | hakituna

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Pange porgandid perforeeritud küpsetusnõusse.

Pange šalottsibulad koos võiga perforeerimata küpsetusnõusse ning katke kaanega. Küpsetage mõlemat küpsetusnõud korraga.

Pange porgandid šalottsibulate juurde ning maitsestage soola ja pipraga.

Serveerige peterselliga üle puistatuna.

Seadistus

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 6 (3) minutit

Pilaff

Valmistusaeg:

35 (20) minutit

6 portsjonit

Koostisained

4 šalottsibulat | peenelt tükeldatuna

2 küüslauguküünt | hakituna

200 g porgandit | õhukeste viiludena

1 tšillikaun, punane | rõngastena

3 kardemonikauna

1 loorberileht

250 g bulgurit

soola

600 ml aedviljapuljongit

3 sl võid

2 sl siledalehelist peterselli | hakituna

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Pange šalottsibulad, küüslauk, porgandid ja tšillikaun perforeerimata küpsetusnõusse.

Vajutage kardemonikaunu kergelt, lisage need koos loorberilehe ja bulguriga küpsetusnõusse teiste koostisosade juurde, valage üle aedviljapuljongiga ning laske valmida.

Eemaldage pilafist vürtsid ning tõstke kahvliga kohevaks.

Segage sisse või ja petersell ning serveerige kuumalt.

Seadistus

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 20 (6) minutit

Lisandid ja aedviljad

Seene-pärmiklimbid kõrvitsakastmega

Valmistusaeg:

60 minutit

4 portsjonit

Klimbid

20 g värsket pärimi

150 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega | leigena

300 g nisujahu, tüüp 405

1 näpuotsatäis suhkrut

1 tl soola

1 muna, suurus M | ainult munakollane

30 g võid | pehmena

Seenemass

400 g šampinjone | väikeseks lõigatuna

2 sl võid

1 väike sibul | hakituna

soola

pipart

muskaatpähklit

15 g peterselli | hakituna

Kõrvitsakaste

1 apelsinkõrvits (à 1 kg)

1 väike sibul | hakituna

150 ml õunamahla

150 ml aedviljapuljongit

250 ml küpsetusvedelikku

Töötlemiseks

2 sl nisujahu, tüüp 405

Vormi jaoks

1 sl võid

Viimistlemiseks

100 g *crème fraîche*'i

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

perforeeritud küpsetusnõu

sõel, peen

saumikser

Valmistamine

Sõeluge nisujahu kaussi, lisage või ja sool. Lahustage pärim piimas ning lisage jahule. Lisage suhkur, munakollane ja või ning segage umbes 7 minuti jooksul siledaks tainaks. Vormige tainas palliks. Pange lahtises kausis küpsetuskambrisse ja laske kerkida vastavalt küpsetussammule 1.

Seenemassiks kuumutage šampinjoniportsjone kuumas võis, kuni vedelik on täielikult aurustunud. Viimase portsjoni-ga koos lisage sibul, maitsestage tugevalt soola, pipra ja muskaatpähkliga, segage sisse kaks kolmandikku petersellist ja laske jahtuda.

Koorige kõrvits, poolitage see ning eemaldage seemned ja kiuline sisu. Lõigake viljaliha kuubikuteks ning pange koos sibula, õunamahla ja aedviljapuljongiga perforeerimata küpsetusnõusse. Maitsestage soola ja pipraga. Pange küpsetusnõu küpsetuskambri ülemisse ossa.

Puistake tööpind nisujahuga üle. Jagage pärmitainas 8 portsjoniks ja vormige pallid. Vajutage pallid lamedaks ning rullige 13 cm läbimõõduga tainarõngasteks. Pange igale tainarõngale 1 kuhjaga sl seenemassi ja vormige palliks. Laske kaetuna veel 15 minutit kerkida.

Määrige perforeeritud küpsetusnõu rasvaine-ga ja sellesse pallid. Pange küpsetusnõu küpsetuskambrisse kõrvit-

sa-aedviljaga küpsetusnõu alla ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 2.

Laske kõrvitsal nõrguda ning seejuures tekkival vedelikul koguneda. Püreerige kõrvits koos küpsetusvedelikuga küpsetusnõus peeneks ja viimistlege *crème fraîche*'iga. Maitsestage ja vajadusel segage hulka veel küpsetusvedelikku.

Serveerige kõrvitsakastet seeneklimpide, ülejäänud seente ja peterselliga.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 40 °C

Küpsetusaeg: 20 minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 20 minutit

Lisandid ja aedviljad

Polenta Šveitsi moodi

Valmistusaeg:

15–35 minutit

ühe portselanvormi jaoks (2-liitrine)

Koostisained

500 ml linnulihapuljongit

500 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

2 tl soola

1 noaotsatäis pipart

20 g võid

250 g polentat (peen, keskmine, jäme)

Tarvikud

portselanvorm, 2-liitrine

rest

Valmistamine

Pange linnulihapuljong, piim, sool, pipar ja või portselanvormi. Pange portselanvorm küpsetuskambrisse resti peale.

Käivitage automaatprogramm või küpsetage vastavalt käsitsiseadistuste küpsetussammule 1.

Automaatprogramm:

segage polenta vastavalt programmi kulgemisele vedeliku sisse ning segage vastavalt programmi kulgemisele.

Käsitsi:

Puistake polenta segades vedeliku sisse ning laske vastavalt küpsetussammule 2 edasi valmida.

Segage poole valmimisaja järel ja laske lõpuni valmida.

Lõpuks segage polenta veel korralikult läbi.

Seadistus

Automaatprogramm

“Getreide“ | ”Polenta Schweizer Art“ |

”Polenta fein“/”mittel“/”grob“/

Programmi kestus oleneb valitud polentastordist:

7 / 23 / 29 minutit (peen/keskmine/jäme)

Käsitsi

Küpsetussamm 1

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 3 minutit

Küpsetussamm 2

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg:

peen polenta: 4 minutit

keskmine polenta: 20 minutit

jäme polenta: 26 minutit

Nõuanne

Linnulihapuljongi asemel võib kasutada vett.

Lambajuust suvikõrvitsakasukaga

Valmistusaeg:

35–40 minutit

4 portsjonit

Koostisained

1 suvikõrvits (à 200 g)

200 g lambajuustu

soola

pipart

1 sl oliiviõli

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu

Valmistamine

Lõigake suvikõrvits pikuti õhukesteks viiludeks, pange perforeeritud küpsetusnõusse ja küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Lõigake lambajuust 2 cm laiusteks ribadeks ning maitsestage soola ja pipraga.

Võtke suvikõrvits küpsetusnõust välja. Segage lambajuust ja suvikõrvits ning maitsestage soola ja pipraga. Piserdage üle oliiviõliga, pange perforeeritud küpsetusnõuga küpsetuskambrisse ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 2.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 1 minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 3 minutit

Lisandid ja aedviljad

Hautatud kurgid

Valmistusaeg:

55–60 (50–55) minutit

4 portsjonit

Koostisained

2 sibulat | kuubikuteks lõigatuna

200 g lahjat peekonit | kuubikutena

6 suurt kurki (à 500 g)

400 g hapukoort

1 sl tilli | hakituna

1 näpuotsatäis suhkrut

soola

pipart

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Pange sibulad ja peekon perforeerimata küpsetusnõusse, katke kaanega ja hautage vastavalt küpsetussammule 1.

Koorige kurgid, poolitage, võtke lusikaga seemned välja ning lõigake õhuketeks viiludeks. Pange kurgitükid ja hapukoor peekoni ja sibulate juurde.

Maitsestage tilli, suhkru, soola ja pipraga ning laske valmida vastavalt küpsetussammule 2.

Pärast küpsemist maitsestage veel kord soola ja pipraga ning serveerige.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 4 (2) minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 15–20 minutit

Nõuanne

Kurkidena sobib hästi kasutada pikka paksu koorega kurke.

Saiaklimbid

Valmistusaeg:
110–115 minutit
4 portsjonit

Saiaklimpideks

8 saiakest | ½ cm suuruste kuubikutena
500 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega
1 sibul | tükeldatuna
20 g võid
2 muna, suurus M
1 sl peterselli | hakituna

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 (120) °C
Küpsetusaeg: 4 (2) minutit

Küpsetussamm 3

Temperatuur: 100 °C
Küpsetusaeg: 15–18 minutit

Määrimiseks

võid

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu
perforeeritud küpsetusnõu

Valmistamine

Soojendage piima perforeerimata küpsetusnõus vastavalt küpsetussammule 1.

Valage piim saiakestele ja laske pool tundi tõmmata.

Pange sibulad koos võiga perforeerimata küpsetusnõusse, katke fooliumiga ja hautage vastavalt küpsetussammule 2.

Lisage saiakestele sibul, munad ja petersell ning segage.

Vormige tainast niiskete kätega
12 saiaklimpi, määrige perforeeritud küpsetusnõu rasvainega, asetage sellesse saiaklimbid ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 3.

Seadistus

Küpsetussamm 1
95 °C; 2–3 minutit

Lisandid ja aedviljad

Kreekapärased tomatid

Valmistusaeg:

25–30 minutit

4 portsjonit

Koostisained

4 tomatit | pooleks lõigatuna

2 küüslauguküünt | peeneks hakituna

soola

pipart

4 vart basiilikut | peeneks hakituna

100 g lambajuustu | väikeste kuubikute-
na

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu

Valmistamine

Asetage tomatid perforeeritud küpsetusnõusse, lõikepool ülal.

Määrige küüslauk tomatite lõikepinnale.

Maitsestage soola ja pipraga.

Jaotage basiilik tomatipooltele.

Pange lambajuust tomatite peale ja laske valmida.

Seadistus

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 3–4 minutit

Täidetud suvikõrvitsalootsikud

Valmistusaeg:

40 minutit

4 portsjonit

Täidis

1 punane sibul | hakituna

1 küüslauguküüs | hakitud

½ punane vürtsipaprika (à 80 g) | väikeste kuubikutena

40 g musti kivita oliive | hakituna

75 g rohelisti kivita oliive | hakituna

150 g fetat | murendatuna

6 tüümianioksa | lehed ära nopituna

100 g hapukoort

pipart

2 tl sidrunimahla

Suvikõrvits

4 suvikõrvitsat (à 320 g)

soola

Kaunistuseks

1 sl peterselli | hakituna

2 tüümianioksa | lehed ära nopituna

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu

Valmistamine

Segage sibul, küüslauk, vürtsipaprika, oliivid, feta ja tüümian hapukoorega.

Maitsestage pipra ja sidrunimahlaga.

Poolitage koorimata suvikõrvits pikuti ning õonestage väikese lusikaga. Maitsestage suvikõrvitsalootsikute sisemus kergelt soolaga, täitke fetamassiga, pange perforeeritud küpsetusnõusse ning laske küpseda.

Kaunistage peterselli ja tüümianiga ning serveerige.

Seadistus

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 10–12 minutit

Nõuanne

Suvikõrvitsa asemel võib kasutada vürtsipaprikat.

Kala

Kalaroad on palsam nii ihule kui ka hingele: merekala hoolitseb tänu rikkalikule joodi-, vitamiini- ja väärtuslike valkude sisaldusele ning ka tervisele vajalikule oomega-3-rasvhapete sisaldusele keha heaolu eest ning parandab keskendumisvõimet, tähelepanelikkust ja meeleseisundit. Kalatoidud kui kalorivaesed eined teenivad tänu oma mitmekülgsusele ja rafineeritusele komplimente igast küljest. Lisaks kõigele sellele naudingule teeb rõõmu ka teadmine, et Saksa- maa toitumisühing soovitab süüa kalatoite kaks korda nädalas.

Merikoger aedviljaga

Valmistusaeg:

50 minutit

4 portsjonit

Koostisained

1 töötlemata apelsin

2 küüslauguküünt | puruks vajutatuna

1 kimp basiilikut (à 30 g) | peeneks hakituna

3 sl oliiviõli

soola

pipart

250 g suvikõrvitsat | 5 cm pikkuste kitsaste kangidena

250 g varssellerit | 5 cm pikkuste kitsaste kangidena

400 g porgandit | 5 cm pikkuste kitsaste kangidena

4 merikogre (à 450 g), ettevalmistatuna

Tarvikud

2 perforeeritud küpsetusnõud

Valmistamine

Peske apelsin kuuma veega, kuivatage, riivige koor peene riiviga ära ja pressige mahl välja. Segage küüslauk basiiliku, apelsinikoore, 3–4 sl apelsinimahla, oliiviõli, soola ja pipraga.

Jagage suvikõrvits, varsseller ja porgandid kahte perforeeritud küpsetusnõusse, maitsestage kergel soola ja pipraga.

Piserdage iga merikogre kõhtu 1 sl basiilikukastmega ning maitsestage väljastpoolt soolaga. Pange merikogred aedvilja peale ja küpsetage.

Serveerige merikogred ja aedvili ülejäänud basiilikukastmega.

Seadistus

Temperatuur: 90 °C

Küpsetusaeg: 25–30 minutit

Kala

Kalakarri virsikuga

Valmistusaeg:

50–55 minutit

4 portsjonit

Kala

400 g säga, ettevalmistatuna | kuubikutena

3 sl sojakastet

1 sl laimimahla

soola

pipart

Karri

10 g ingverit | peenelt riivituna

1 küüslauguküüs | peeneks hakituna

1 tšillikaun | seemned eemaldatud ja

peeneks lõigatud

2 sl kookoshelbeid

200 ml kookospiima

2 sl karrit

1 kimp rohelist sibulat (à 150 g) | õhukeste rõngastena

2 küpset virsikut | nahk eemaldatud | kuubikutena

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Maitsestage säga sojakastme, laimimahla, soola ja pipraga.

Pange kõik koostisosad, välja arvatud roheline sibul ja virsik, perforeerimata küpsetusnõusse ja küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Pange roheline sibul ja virsik ülejäänud koostisosade juurde ja küpsetage vastavalt küpsetussammule 2.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 10 minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 5 minutit

Forell valge veini leemes

Valmistusaeg:

35–40 minutit

4 portsjonit

4 tervet forelli (à 250 g), ettevalmistatud

450 ml valget veini, kuiva

150 ml palsamiädikat, valget

150 ml vett

1 sidrun, pigistamata | ainult koor

120 g porgandit | viiludena

soola

pipart

4 oksa peterselli

4 tüümianioksa

1 tl musta pipra teri

7 nelgitera

Kaunistuseks

75 g võid

1 töötlemata sidrun | viiludena

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Pange forellid perforeerimata küpsetusnõusse, jagage valge vein, palsamiädikas, vesi, sidrunikoor, porgandid, maitsetaimed ja vürtsid forellide peale ning laske küpseda.

Pärast valmimist kuumutage võid 6 sl leemes, valage forellidele ja kaunistage sidruniviiludega.

Seadistus

Temperatuur: 90 °C

Küpsetusaeg: 12–15 minutit

Kala

Lõhe porru ja valge veini kastmega

Valmistusaeg:

45 (40) minutit

4 portsjonit

Lõhe ja porru

2 vart porrut (à 200 g) | õhukeste rõn-
gastena

2 šalottsibulat

1 sl võid

500 g ettevalmistatud lõhefileed

soola

pipart

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 4 (2) minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 6 minutit

Valge veini kaste

125 ml valget veini, kuiva

4 sl kalaleent

30 g võid | külmana

Kaunistuseks

1 sl tilli | hakituna

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Pange porru ja šalottsibulad koos võiga perforeerimata küpsetusnõusse, katke kaanega ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Lõigake lõhefilee 4 portsjoniks ning asetage porru ja šalottsibulate peale. Maitsestage soola ja pipraga ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 2.

Kuumutage valget veini kalaleemega pliidiil, segage laastudena sisse või, maitsestage soola ja pipraga ning valage lõhefilee ja porru peale.

Kaunistage tilliga ja serveerige.

Merikarbid kastmes

Valmistusaeg:

40 minutit

4 portsjonit

Kaste

2 šalottsibulat | peeneks hakituna
3 küüslauguküünt | peeneks hakituna
1 suur tomat | väikeste kuubikutena
125 ml valget veini
350 ml purustatud tomateid
180 g hommikupeekonit | ribadena
1 näpuotsatäis safranit
1 sorts Tabasco kastet
1 sidrun | suur lõik
3 vart peterselli
6 tüümianioksa

Merikarbid

700 g ettevalmistatud karpe
soola
musta pipra terad | värskelt jahvatatuna

Kaunistuseks

2 sl peterselli | hakituna

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu
kööginööri

Valmistamine

Pange šalottsibulad, küüslauk, tomat, valge vein, purustatud tomatid, hommikupeekon, safran, Tabasco kaste ja sidrunilõik perforeerimata küpsetusnõusse.

Siduge petersell ja tüümian kokku, pange samasse ning katke küpsetusnõu kaanega. Käivitage automaatprogramm või küpsetage vastavalt käsitsiseadistuste küpsetussammule 1.

Automaatprogramm:

pange karbid vastavalt programmi kulgemisele kastmesse ja küpsetage katmata edasi.

Käsitsi:

pange karbid vastavalt küpsetussammule 2 kastmesse ja küpsetage katmata edasi.

Võtke maitsetaimed välja, pigistage sidrunist mahl välja ning maitsestage veel soola ja pipraga.

Serveerige peterselliga kaunistatuna.

Seadistus

Automaatprogramm

“Muscheln“ | ”Muscheln in Soße“

Programmi kestus: 30 minutit

Käsitsi

Küpsetussamm 1

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 25 minutit

Küpsetussamm 2

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 5 minutit

Kala

Merikurat kivipuravikukastmes

Valmistusaeg:

45 (40) minutit + 12 tundi leotamiseks

4 portsjonit

Koostisained

30 g kuivatatud kivipuravikke

100 g šalottsibulat | tükeldatuna

20 g võid

4 merikuradifileed (à 150 g) | nahk eemaldatud

1 sidrun | ainult mahl

150 ml aedviljapuljongit

2 sl valget veini, kuiva

150 g rasvast hapukoort

50 g rööska koort

soola

pipart

Tarvikud

2 perforeerimata küpsetusnõud

Valmistamine

Leotage kivipuravikke üleöö, siis laske nõrguda ning lõigake väikesteks.

Pange šalottsibulad koos võiga perforeerimata küpsetusnõusse, katke kaanega ning hautage vastavalt küpsetussammule 1.

Lisage kivipuravikud ning laske 2 minutit tõmmata.

Piserdage merikuradile sidrunimahla. Pange koos aedviljapuljongi ja valge veiniga teise perforeerimata küpsetusnõusse ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 2. Hoidke merikurat soojas.

Valmistage pliidil leemest, šalottsibulatest, hapukoorest ja röösast koorest kaste. Maitsestage soola ja pipraga ning valage merikuradile.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 4 (2) minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 90 °C

Küpsetusaeg: 8–10 minutit

Tuunikala tomatiriisil

Valmistusaeg:

55 (105) minutit + 4 tundi marineerimiseks

4 portsjonit

Marinaad

1 kimp sidruntüümiani (à 30 g)

2 küüslauguküünt

2 šalottsibulat

80 ml oliiviõli

5 musta pipra tera

Tuunikala

4 tuunikalalõiku (à 125 g), ettevalmistatud

Tomatiriis

500 g tomateid

200 g pikateralist riisi

1 tl sinepiseemneid

250 ml aedviljapaljongit

1 sl tomatipastat

soola

pipart

100 g sügavkülmutatud herneid

Kaunistuseks

5 vart basiilikut | hakituna

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Noppige sidruntüümianilt lehed ära.

Pange mõned lehed kaunistuseks kõrvale. Koorige küüslauk ja šalottsibulad, hakkige koos sidruntüümianiga peeneks ning segage oliiviõli ja piprateradega.

Pange tuunikala marinaadi ning marineerige külmikus kaetuna 4 tundi.

Lõigake tomatitele rist peale, pange perforeeritud küpsetusnõusse ja aurutage vastavalt küpsetussammule 1.

Laske tomatitel veidi jahtuda, eemaldage nahk ja tükeldage.

Pange pikateraline riis, sinepiseemned ja aedviljapaljong koos tomatipüreega perforeerimata küpsetusnõusse, maitsestage soola ja pipraga ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 2.

Segage tomatid ja herved pikateralise riisi sisse, pange tuunikala nende peale, maitsestage kergelt soolaga, piserdage kõike marinaadiga ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 3.

Puistake peale sidruntüümian ja basiilik ning serveerige.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 95 °C

Küpsetusaeg: 1 minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 12 (6) minutit

Küpsetussamm 3

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 10 minutit

Liha

“Miele” auruahjust tulnud liharoad on eriti muredad, mahlased ja õrnad ehk seega õnnestuvad kindlasti. Toitained – väärtuslikud valgud, vitamiinid ja mineraalained linnulihas, B-vitamiin sealihhas ning palju rauda loomalihas – säilivad suures ulatuses. Liha aurutamisel tekib lihast ja rasvast ekstrakt, mis sobib suu- repäraselt kastmeleemeks. Kui soovite pruunistada, peate lihatükke pliidil praadima ja seejärel auruga lõpuni küpsetama.

Hakkliahapallid Hiina kapsaga

Valmistusaeg:

40 minutit

4 portsjonit

Hakkliahapallid

15 g ingverijuurt | puruks vajutatuna

2 küüslauguküünt | puruks vajutatuna

750 g seahakkliha

1 tl Hiina viievürtsisegu

½ tl jahvatatud kaneeli

2 sl sojakastet

soola

Hiina kapsas

100 g porgandit | peenikeste kangidena

1 Hiina kapsas (à 750 g) | lehtedeks

eraldatuna

200 g Hiina munanuudleid (*mie*-munanuudlid)

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu

perforeerimata küpsetusnõu

sõel

Valmistamine

Sõtkuge ingver ja küüslauk hakkliha, viievürtsisegu, kaneeli ja sojakastmega, maitsestage soolaga ning vormige 32 pallikest.

Jaotage porgandid ja Hiina kapsas perforeeritud küpsetusnõusse, pange hakkliahapallid peale ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Pange Hiina munanuudlid koos soolaga perforeerimata küpsetusnõusse. Lisage nii palju vett, et Hiina munanuudlid oleksid kaetud. Pange need hakklihapallide juurde küpsetuskambrisse ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 2.

Nõrutage Hiina munanuudlid sõelal.

Seadke Hiina kapsa, porgandite ja hakkliahapallidega kaussidesse ja serveeri-ge.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 6–7 minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 6–7 minutit

Liha

Kana rinnafilee kuivatatud tomatitega

Valmistusaeg:

35–40 minutit

4 portsjonit

Kana rinnafileede

4 kana rinnafileed (à 150 g), ettevalmistatud
soola

Seadistus

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 8 minutit

Toorjuustutäidis

75 g rasvast toorjuustu

30 g *crème fraîche*'i

15 g basiilikut

15 g punet

soola

pipart

koriandrit

50 g kuivatatud tomatit õlis

Tarvikud

sõel

perforeeritud küpsetusnõu

4 puutikku

Valmistamine

Lõigake kanafileede küljele tasku ja maitsestage soolaga.

Segage toorjuust, *crème fraîche*, basiilik ja pune ning maitsestage soola, pipra ja koriandriga.

Laske tomatitel sõelal hästi nõrguda, lõigake peeneks ning segage toorjuustutäidisessse.

Täitke kana rinnafileed toorjuustutäidisega ning vajadusel kinnitage puutikkudega.

Pange perforeeritud küpsetusnõusse ja küpsetage.

Kanaribad paprikaga

Valmistusaeg:

55–60 minutit + 15 minutit marineerimiseks

4 portsjonit

Kanaribadeks

3 kana rinnafileen (à 150 g), ettevalmistatud

2 punast paprikat | peenikeste ribadena

Marinaad

3 sl õli

2 tl teravat paprikapulbrit

3 tl karrit

Kaste

100 g rööska koort

100 g *crème fraîche*'i

soola

pipart

karrit

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Lõigake kana rinnafileen 1 cm laiusteks ribadeks. Pange paprika koos lihaga perforeerimata küpsetusnõusse.

Tehke õlist, paprikapulbrit ja karrist marinaad ning laske lihal selles 15 minutit seista.

Segage röösk koor ja *crème fraîche* ning maitsestage soola ja pipraga. Valage lihale ja aedviljadele ning laske valmida.

Pärast valmimist maitsestage uuesti soola, pipra ja karriga.

Seadistus

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 12–14 minutit

Liha

Vasikafilee ürtidega

Valmistusaeg:

55 (35) minutit

4 portsjonit

Koostisained

600 g vasikafileed, ettevalmistatud soola

sidrunipipart

½ kimp peterselli (à 30 g)

½ kimp aed-harakputke (à 15 g)

½ kimp basiilikut (à 15 g)

½ kimp estragoni (à 15 g)

2 tl kappareid

100 ml valget veini, kuiva

100 ml aedviljapuljongit

¼ sidrun, tötlemata | ainult koor | riivitud

100 g rööska koort

1 sl vett

1 sl tärklist

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

sõel, peen

sõel

Valmistamine

Hõõruge vasikafileed soola ja sidrunipiraga ning pange perforeerimata küpsetusnõusse.

Peske ürdid, patsutage kuivaks, noppige lehed ära ja pange kõrvale. Pange ürtide varred koos kapparitega vasikafilee juurde, valage peale valge vein ja aedviljapuljong ning laske valmida.

Vahepeal hakkige ürdilehed peeneks ning segage sidrunikoorega.

Võtke vasikafilee pärast valmimist välja ning hoidke soojas. Valage tekkinud leem läbi sõela keedupotti, lisage röösk

koor ja ajage keema. Kuumutage umbes 5 minutit ja maitsestage. Segage tärklis veega ning vajadusel paksendage kastet veidi.

Keerake vasikafileed sidrunikoorega ürtides.

Lõigake vasikafilee lahti ja serveerige kastmega.

Seadistus

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 25–30 (15) minutit

Kapsarullid

Valmistusaeg:

85 minutit

4 portsjonit

Valge peakapsas

1 valge peakapsas (à 1,2 kg)

Täidis

2 saiakest

1 sibul | peeneks hakituna

30 g selitatud võid

450 g seahakkliha, veise- ja sealihha pooleks

1 muna, suurus M

2 küüslauguküünt | peeneks hakituna soola

pipart

majoraani

2 tl peterselli | hakituna

Aedviljad

4 šalottsibulat | peenelt tükeldatuna

2 küüslauguküünt | peeneks hakituna

2 paprikat (à 175 g), kollast | jämedalt hakituna

2 paprikat (à 175 g), punast | jämedalt hakituna

100 g hapukoort

1 sidrun | ainult mahl

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

saumikser

Valmistamine

Eemaldage kapsalt juur ning blanšeerige seda perforeerimata küpsetusnõus vastavalt seadistusele.

Eraldage välimised lehed ning pange tööpinna.

Täidiseks leotage saiakesi vees, vajutage korralikult kuivaks ja purustage.

Praadige sibulat selitatud võis.

Segage hakkliha, saiamass, muna, küüslauk, vürtsid, petersell ja sibul hästi ära.

Vajutage kapsalehed lamedaks ning jagage täidis peale. Tõste kapsalehtede servad keskele kokku ja siis moodustage rull.

Pange šalottsibulad, küüslauk ja paprika perforeerimata küpsetusnõusse, asetage kapsarullid aedviljapadjale, liitekoht allpool, ning käivitage automaatprogramm või küpsetage vastavalt käitsiseadistustele.

Võtke kapsarullid perforeerimata küpsetusnõust välja ja hoidke soojas.

Lisage hapukoor ja sidrunimahl aedviljadele, püreeerige saumikseriga ning maitsestage soolaga.

Automaatprogramm ja käsitsi: pange kapsarullid paprikakastmesse ja laske vastavalt küpsetussammule valmida.

Seadistus

Automaatprogramm ja käsitsi

Valge peakapsa blanšeerimine

Töörežiim: "Dampfgaren"

Temperatuur: 100 °C

Kestus: 10–15 minutit

Liha

Seadistus

Automaatprogramm

Kapsarullide küpsetamine

“Fleisch“ | ”Rind“ | ”Kohlroulade”

Programmi kestus: 30 minutit

Käsitsi

Kapsarullide küpsetamine

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 30 minutit

Automaatprogramm ja käsitsi

Lõpuni valmistamine

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 5 minutit

Ploomidega mooritud lammas

Valmistusaeg:

100 (70) minutit

4 portsjonit

Lammas

800 g lambaliha (kints), ettevalmistatud | tükeldatuna

Praadimiseks

4 sl selitatud võid

Lambapuljong

3 punast sibulat | sektoritena soola

½ tl jahvatatud kaneeli

½ tl jahvatatud risköömneid

½ tl jahvatatud koriandrit

½ tl jahvatatud Cayenne'i pipart

150 ml lambapuljongit

3 loorberilehte

Ploomid

600 g porgandit | viiludena

1 töötlemata sidrun | kaheksaks lõigatuna

250 g ploome

Kuskuss

200 g kuskussi

Seesamijogurt

30 g seesamiseemneid

2 küüslauguküünt | puruks vajutatuna

300 g maitsestatamata jogurtit, 3,5 % rasvasisaldusega

Kaunistuseks

2 oksa värsket koriandrit

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Kuumutage selitatud või pannil ning praadige lammast portsjonhaaval igast küljest suurel kuumusel.

Pange lammas koos sibulatega perforeerimata küpsetusnõusse ning maitsestage soola, kaneeli, risköömne, koriandri ja Cayenne'i pipraga. Valage peale lambapuljong, lisage loorberilehed ning laske lambal vastavalt küpsetussammule 1 valmida.

Pange veidi sidrunimahla seesamijogurti jaoks kõrvale.

Pärast valmimist pange porgandid ja sidrun koos ploomidega lamba juurde ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 2.

Pärast valmimist lisage kuskuss ning laske vastavalt küpsetussammule 3 pehmeks haududa.

Vahepeal röstige kergelt seesamit rasvata pannil. Segage küüslauk maitsestatamata jogurti ja seesamiseemnetega ning maitsestage soola ja sidrunimahla-ga.

Pärast valmimist eemaldage loorberilehed, maitsestage soola ja maitseainetega, kaunistage koriandriokstega ning serveerige seesamijogurtiga.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 35 (17) minutit

Liha

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 20 (8) minutit

Küpsetussamm 3

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 5 (2) minutit

Lamba seljafilee roheliste ubadega

Valmistusaeg:

50 minutit

4 portsjonit

Oad

750 g rohelisti ube

1 kimp piparrohtu (à 30 g)

1 punane sibul | peeneks hakituna

soola

30 g võid

100 ml lambapuljongit

250 g kirsstomateid

Lamba seljafileeks

4 lamba seljafileed (à 150 g), ettevalmistatud

2 küüslauguküünt | puruks vajutatuna pipart

Praadimiseks

3 sl oliiviõli

Praeleem

4 sl palsamiädikat

100 ml lambapuljongit

Paksendamiseks

1 sl vett

1 sl tärklis

Maitsestamiseks

1 näpuotsatäis suhkrut

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Pange oad koos piparrohu ja sibulaga perforeerimata küpsetusnõusse ning maitsestage soolaga. Jaotage võilaastud nende peale, valage üle lambapuljongiga ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Hõõruge lamba seljafilee küüslaugu, soola ja pipraga sisse. Kuumutage oliiviõli pannil ning praadige lamba seljafileed igast küljest. Võtke lamba seljafilee pannilt ära. Segage praeleem palsamiädika ja lambapuljongiga kokku.

Pange lamba seljafilee ja kirsstomatid ubade juurde, piserdage praeleemega ning laske valmida vastavalt küpsetussammule 2.

Valage oakaste läbi sõela keedupotti, lisage rõõsk koor ja ajage keema. Maitsestage palsamiädika, soola, pipra ja suhkruga, segage tärklis veega ning paksendage kastet sellega veidi.

Serveerige lamba seljafileede ja ubadeaedviljadega.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 10 minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 8–10 minutit

Liha

Täidetud kalkunirind

Valmistusaeg:

120 (90) minutit

6 portsjonit

Aprikoosimass

1 sibul | hakituna

120 g kuivatatud aprikoose | tükeldatuna

1 sl võid

50 ml šerri, kuiva

soola

Cayenne'i pipart

Kalkunirind

1 kalkuni rinnatükk (à 1,5 kg), ettevalmistatud

Aedviljad

1 kg porgandit | paksude viiludena

2 kimpu rohelist sibulat (à 150 g) | õhukeste rõngastena

pipart

Täidis

100 g rasvast toorjuustu

1 tl mett

100 g hommikupeekonit, viiludena

Praadimiseks

3 sl päevalilleõli

Praeleem

100 ml šerri, kuiva

100 ml kanapuljongit

100 g rõõska koort

30 ml šerri, kuiva

1 sl vett

1 sl tärklist

Tarvikud

2 perforeerimata küpsetusnõud

toidukilet

kööginoori

lihahaamer

Valmistamine

Segage perforeerimata küpsetusnõus sibul ja aprikoosid koos või, šerri, soola ja Cayenne'i pipraga ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Lõigake kalkunirind niimoodi lahti, et tekiks võimalikult suure pinnaga lihatükk. Kloppige toidukile vahel lihahaamriga lamedamaks ning maitsestage soola ja pipraga.

Pange porgandid ja roheline sibul perforeerimata küpsetusnõusse ning maitsestage soola ja pipraga.

Laske aprikoosimassil veidi jahtuda, segage toorjuustuga ning maitsestage soola, Cayenne'i pipra ja meega. Määri-ge praele ning katke see peekoniribadega. Rullige praad kokku, siduge kööginööri kinni ning praadige kuumas päevalilleõlis kiirelt suurel kuumusel.

Pange täidetud kalkunirind aedviljade peale küpsetusnõusse. Segage praevelik šerri ja kanapuljongiga, valage aedviljadele ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 2.

Valage praeleem keedupotti, lisage rõõsk koor ja ajage keema. Kuumutage 5 minutit ning maitsestage soola, pipra ja suhkruga. Segage tärklist veega ning paksendage kastet sellega.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 4 (2) minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 80–90 (55–60) minutit

Liha

Veisefilee

Valmistusaeg:

40–90 minutit

4 portsjonit

Koostisained

450–650 g veisefileed, ettevalmistatud | tükide või medaljonidena

3 sl õli

250 g hapukoort

70 g majoneesi

3 tl mädarõikakreemi

2 tl sinepit, suureteralist

3–4 kuivatatud tomatit | peeneks hakitud

soola

pipart

1–2 *baguette*-saiakest | pikuti poolitatuna

Kaunistuseks

100 g rukolat

Tarvikud

kööginööri

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Siduge veisefilee (tükid või medaljonid) niimoodi kokku, et tekivad ühesuguse paksusega tükid.

Kuumutage õli pannil ning praadige veisefilee (tükid või medaljonid) kuldpruuniks, pange perforeerimata küpsetusnõusse ning küpsetage vastavalt automaatprogrammile või käsitsiseadistustele.

Laske veisefileel (tükidel või medaljonidel) 5–10 minutit seista. Vahepeal segage kokku hapukoort, majoneesi, mädarõikakreemi, sinepi, tomatid, sool ja pipart ning määrige *baguette*'i-pooltele.

Lõigake veisefilee (medaljonid) hästi õhukesteks viiludeks ning pange *baguette*-saiakestele. Kaunistage rukolaga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch“ | ”Rind“ | ”Rinderfilet“ |

”Stück“/”Medaillons“

Programmi kestus tükide puhul: 60 minutit

Programmi kestus medaljonide puhul: 20 minutit

Käsitsi

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur kõigi lihasuuruste puhul:

53 / 63 / 75 °C | pooltoores / keskmine / läbi küpsenud

Küpsetusaeg:

Tüki puhul: 70 / 60 / 50 minutit |

pooltoores / keskmine / läbi küpsenud

1 cm paksuste medaljonide puhul:

10 minutit

2 cm paksuste medaljonide puhul:

30 / 20 / 20 minutit |

pooltoores / keskmine / läbi küpsenud

3 cm paksuste medaljonide puhul:

40 / 30 / 30 minutit |

pooltoores / keskmine / läbi küpsenud

Nõuanne

Valmidusaste oleneb lihatüki paksusest. Õhukeste lihatükkide puhul valige ka lühem valmimisaeg.

Pošeeritud veisefilee aedviljadega

Valmistusaeg:
50 (45) minutit
2 portsjonit

Aedviljad

250 ml veisepuljongit
200 g porgandit | suupäraste tükkidena
200 g lillkapsast | õisikutena
2 suvikõrvitsat (à 200 g) | suupäraste tükkidena
8 mugulsibulat | ilma roheliseta
100 g salatiherneid

Küpsetussamm 2
Temperatuur: 100 °C
Küpsetusaeg: 4 minutit
Küpsetussamm 3
Temperatuur: 100 (120) °C
Küpsetusaeg: 4 (2) minutit

Veisefilee

500 g veisefileed, ettevalmistatud
peterselli | hakituna

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Küpsetage perforeerimata küpsetusnõus vastavalt küpsetussammule 1 porgandite ja lillkapsaga veisepuljong.

Pange juurde suvikõrvits, mugulsibulad ja salatiherned ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 2.

Võtke aedviljad aedviljaleeme seest välja ja hoidke soojas.

Lõigake veisefilee 1 cm paksusteks viiludeks ning pošeerige saadud leemes vastavalt küpsetussammule 3.

Asetage liha koos aedviljadega taldrikule ja serveerige peterselliga ülepuistatuna.

Seadistus

Küpsetussamm 1
Temperatuur: 100 (120) °C
Küpsetusaeg: 8 (4) minutit

Liha

Veisehakkroog

Valmistusaeg: 250 minutit

8 portsjonit

Koostisained

30 g võid

3 sl õli

1,2 g veisefileed, ettevalmistatuna |
kuubikutena

soola

pipart

500 g sibulat | peeneks hakituna

2 loorberilehte

4 nelgitera

1 sl pruuni suhkrut

2 sl nisujahu, tüüp 405

1,2 l veisepuljongit

70 ml äädikat

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Kuumutage pannil või. Kui hakkavad tekkima mullid, lisage õli ja kuumutage.

Maitsestage veiseliha soola ja pipraga ning praadige igast küljest.

Lisage sibulad, loorberilehed, nelgiterad ja suhkur ning praadige veel 3 minutit.

Raputage veiseliha nisujahuga üle ning praadige veel 2–3 minutit.

Lisage pidevalt segades veisepuljong ja äädikas, nii et tekib sile kaste.

Pange veiseliha perforeerimata küpsetusnõusse ja küpsetage.

Maitsestage soola ja pipraga ning serveerige.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch“ | ”Rind“ | ”Rinderhaschee”

Programmi kestus: 180 minutit

Käitsi

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 180 minutit

Veise moorpada

Valmistusaeg:

150 minutit

4 portsjonit

Veiseliha

60 g nisujahu, tüüp 405

pipart | värskelt jahvatatuna

1 kg veisefileed (abatükk) | väikeste kuubikutena

3 sl õli

1 suur sibul | õhukeste rõngastena

1 vars porrut | õhukeste rõngastena

350 g porgandeid | tükeldatuna

3 vart sellerit | tükeldatuna

250 g šampinjone | neljaks lõigatuna

2–3 tüümianioksa

2 loorberilehte

200 ml veisepuljongit

200 ml tumedat õlut

2 sl ketšupit

Klimbid

100 g nisujahu, tüüp 405

3 g küpsetuspulbrit

50 g selitatud võid

1 tl peterselli | hakituna

½ tl murulauku | lõigatuna

soola

musta pipra teri | värskelt jahvatatuna

4–5 sl vett | külma

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Maitsestage nisujahu pipraga ning pa-
neerige selles veiseliha.

Kuumutage pool õlikogusest pannil,
praadige veiseliha selles järjest väikeste
portsjonitena igast küljest ning pange
kõrvale.

Kuumutage pannil teine pool õlikogu-
sest ning praadige selles sibulaid 3 mi-
nutit. Lisage porru, porgandid ja seller
ning praadige veel 5 minutit.

Lisage šampinjoniid, tüümian ja loorbe-
rilehed.

Pange juurde veiseliha, veisepuljong,
tume õlu ja ketšup, laske natuke aega
keeda, pange perforeerimata küpsetus-
nõusse ja katke kaanega. Käivitage au-
tomaatprogramm või küpsetage vasta-
valt käsitsiseadistuste küpsetussammu-
le 1.

Vahepeal pange nisujahu ja küpsetus-
pulber kaussi, lisage selitatud või, pe-
tersell ja murulauk, maitsestage soola ja
pipraga, segage sisse vesi ning valmis-
tage pehme tainas.

Jagage tainas 8 portsjoniks ja vormige
jahuste kätega väikesed pallid.

Automaatprogramm:

segage veise moorpada vastavalt prog-
rammi kulgemisele veidi, lisage klimbid,
valage juurde veidi leent ja laske edasi
valmida.

Käsitsi:

segage veidi veise moorpada, lisage
klimbid, valage juurde natuke leent ja
laske edasi valmida. Laske küpseda
vastavalt küpsetussammule 2.

Seadistus

Automaatprogramm

“Suppen & Eintöpfe“ | ”Rinderschmortopf“

Programmi kestus: 120 minutit

Käsitsi

Küpsetussamm 1

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 90 minutit

Küpsetussamm 2

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 30 minutit

Saucisson-vorstikesed

Valmistusaeg:

25 minutit

Koostisained

100–750 g *saucisson*-vorstikesi

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu

Valmistamine

Pange *saucisson*-vorstikesed perforeeritud küpsetusnõusse ja valmistage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Wurstwaren“ | ”Saucisson”

Valige seadistus vastavalt kogusele:

100–200 g

200–300 g

300–400 g

400–750 g

Programmi kestus: 10–20 minutit

Käsitsi

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 95 °C

Küpsetusaeg: 10–20 minutit

Liha

Sealihamedaljon šampinjoni-õunaseguga

Valmistusaeg:

60 minutit + 3 tundi marineerimiseks

4 portsjonit

Marinaad

1 punane sibul | hakituna

4 sl kalvadost

2 tl sinepit, keskmiselt teravat

150 ml õunamahla

150 ml lihapuljongit

musta pipart

Sealihamedaljonid

8 sealihamedaljoni (à 75 g)

Šampinjoni-õuna segu

700 g pruune väikeseid šampinjone

4 hapukat õuna | sektoritena

Praadimiseks

1 sl selitatud võid

Viimistlemiseks ja marinaadi paksendamiseks

150 g rõõska koort

soola

värskelt jahvatatud pipart

1 sl vett

1 sl tärklist

1 tl peterselli | hakituna

Tarvikud

perforeerimata kúpsetusnõu
sõel

Valmistamine

Marinaadiks segage sibul kalvadose, sinepi, õunamahla, lihapuljongi ja pipraga. Pange sealihamedaljonid marinaadi ning laske külmikus 3 tundi kaetuna seista.

Laotage šampinjonid ja õunad perforeerimata kúpsetusnõusse.

Võtke sealihamedaljonid marinaadist välja ja laske sõelal hästi nõrguda.

Kuumutage selitatud või pannil ning praadige sealihamedaljone 2 portsjoni haaval mõlemast küljest suurel kuumusel.

Vahepeal segage marinaad rõõsa koorega, maitsestage soolaga ja valage šampinjoni-õunasegule. Pange sellesse sealihamedaljonid, valage üle praevedelikuga, maitsestage pipraga ning laske valmida.

Valage tekkinud kaste keedupotti ning hoidke sealihamedaljone ja šampinjoni-õunasegu veidi aega kúpsetuskambris soojas. Ajage kaste keema, segage tärklist veega, paksendage kastet sellega veidi ning maitsestage.

Serveerige sealihamedaljonide, šampinjoni-õunasegu ja peterselliga.

Seadistus

Temperatuur: 100 °C

Kúpsetusaeg: 10–12 minutit

Keeduliha õuna-mädarõikakastmega

Valmistusaeg:

155–165 (80–90) minutit

4 portsjonit

Keeduliha

200 g porgandeid | tükeldatuna

200 g juursellerit | kuubikutena

50 g petersellijuurt | kuubikutena

800 g keeduliha, ettevalmistatud

2 tl soola

5 pipratera

2 loorberilehte

Aedviljad

250 g väikeseid kartuleid, mittelagunevaid | ovaalsetena

250 g väikeseid porgandeid | ovaalsetena

250 g nuikapsast | ovaalsetena

Kaste

2 hapukat õuna | jämedalt riivituna

200 g hapukoort

1 kimp murulauku (à 20 g) | hakituna

1 sl riivitud mädarõigast

pipart

Tarvikud

2 perforeerimata küpsetusnõud

Valmistamine

Pange porgandid, juurseller ja petersellijuur koos keeduliha, soola, pipraterade ja loorberilehtedega perforeerimata küpsetusnõusse ja küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Küpsemisaja jooksul võtke tekkinud leemest 6 sl ära, nii et küpsetusnõu keedulihaga jääb küpsetuskambrisse. Pange leem kartulite, porgandite ja nuikapsa juurde perforeerimata küpsetusnõusse. Pange see küpsetusnõu küp-

setuskambrisse esimese küpsetusnõu juurde ning valmistage vastavalt küpsetussammule 2.

Segage õunad hapukoorega. Lisage murulauk ja mädarõigas. Maitsestage soola ja pipraga.

Lõigake liha ristikiudu õhukesteks viiludeks ning seadke aedviljade ja kastmega.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 110–120 (45–50) minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 15 (8) minutit

Liha

Keeduliha Viini moodi

Valmistusaeg:

160 minutit

10 portsjonit

Koostisained

2 kg keeduliha, ühes tükis, ettevalmistatud

2 sibulat | poolitatuna

1 kimp supirohelist | jämedalt hakituna

15 g leeskputke

7 pipratera

2 loorberilehte

5 kadakamarja

soola

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Pange keeduliha rasvase poolega all perforeerimata küpsetusnõusse.

Röstige sibulaid rasvata malmpannil tugevalt, lõikepool all.

Pange supiroheline, ürdid, sibulad ja vürtsid keeduliha juurde ja laske küpseda.

Laske keedulihal enne lõikamist veidi seista.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch“ | ”Rind“ | ”Tafelspitz Wiener Art”

Programmi kestus: 150 minutit

Käsitsi

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 150 minutit

Tikka masala riisiga

Valmistusaeg:

60 minutit + 30 minutit marineerimiseks

4 portsjonit

Kana

4 küüslauguküünt | peeneks hakituna
 2,5 cm ingverit | peeneks hakituna
 1 punane tšilli | väikeste kuubikutena
 2 tl jahvatatud ristkõõmneid
 2 tl jahvatatud koriandrit
 1 tl kurkumit
 1 tl paprikapulbrit
 1 tl garam masala maitseainesegu
 1 tl soola
 1½ tl õli
 100 g maitsestatamata jogurtit
 500 g kana rinnafilee, ettevalmistatud |
 kuubikutena
 2 sibulat | viiludena
 1 sl õli
 1 sl võid
 1 purk tomateid, hakitud (à 400 g)
 1 sl tomatipastat
 1 sl mangotšatnit
 100 ml rõõska koort

Riis

300 g basmatiriisi
 450 ml vett

Kaunistuseks

½ kimp koriandrit | hakituna

Tarvikud

2 perforeerimata küpsetusnõud
 saumikser

Valmistamine

Püreeerige küüslauk, ingver ja tšilli koos vürtside, soola ja õliga saumikseri abil pastaks. Segage maitsestatamata jogurtiga ning marineerige kana rinnafilee selles vähemalt 30 minutit.

Hautage sibulad õlis ja võis 10–12 minuti jooksul klaasjaks. Lisage kana rinnafilee ja marinaad ning küpsetage keskmisel kuumusel veel 3–4 minutit.

Pange juurde tomatid, tomatipasta, mangotšatni ja rõõsk koor, laske natuke aega keeda, pange perforeerimata küpsetusnõusse ja katke kaanega. Käivitage automaatprogramm või küpsetage vastavalt käsitsiseadistuste küpsetussammule 1.

Pange basmatiriis perforeerimata küpsetusnõusse ja valage veega üle.

Automaatprogramm:
 lisage basmatiriis vastavalt programmi kulgemisele ja küpsetage edasi.

Käsitsi:
 lisage basmatiriis ja laske valmida vastavalt küpsetussammule 2.

Kaunistage koriandriga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch“ | “Geflügel“ | “Hähnchen“ |
 “Tikka Masala mit Reis”
 Programmi kestus: 30 minutit

Käsitsi

Küpsetussamm 1
 Töörežiim: “Dampfgaren”
 Temperatuur: 100 °C
 Küpsetusaeg: 15 minutit

Liha

Küpsetussamm 2

Töörežiim: "Dampfgaren"

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 15 minutit

Juba nimigi ütleb, kui praktiline on selle valmistamine: kõigi koostisosade jaoks piisab ühest potist ning liha, aedviljad, kartulid ja muu küpsevad kõik koos maitserikkaks ja toitvaks pearoaks. See lihtne valmistamisviis on kasulik ka mitmele inimesele toidu valmistamisel. Tänu sellele on ühepajatoidud imeliselt mitmekülgsed ning maitsevad taimetoiduna sama hästi kui liha, vorsti, kala või karpidega. Need on paljudes kultuurides – nii koduse kui peenema toiduna – toidusedeli kindel osa.

Supid ja ühepajatoidud

Oapada lambalihaga

Valmistusaeg:

55–60 (45–50) minutit

4 portsjonit

Koostisained

500 g lambaliha, ettevalmistatud | väikeste kuubikutena

2 sl päevalilleõli

1 sibul | hakituna

200 ml aedviljapuljongit

400 g mittelagunevaid kartuleid | kuubikutena

200 g rohelisi ube | poolitatuna

3 porgandit (à 60 g) | tükeldatuna

1 oks rosmariini | ainult lehed, hakituna

300 ml aedviljapuljongit

soola

pipart

Kaunistuseks

2 rohelist sibulat | õhukeste rõngastena

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Praadige lambaliha pannil päevalilleõlis.

Veidi aja pärast lisage sibul ja praadige.

Lisage aedviljapuljong.

Pange lambaliha koos leemega perforeerimata küpsetusnõusse. Lisage kartulid, rohelised oad, porgandid ja rosmariin ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Pärast küpsemist lisage ülejäänud aedviljapuljong, maitsestage soola ja pipraga ning küpsetage edasi vastavalt küpsetussammule 2.

Veidi aega enne serveerimist puistake üle rohelse sibulaga.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 15 (7–8) minutit

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 95 °C

Küpsetusaeg: 2 minutit

Nõuanne

Lambaliha asemel võib kasutada veise- liha, lihapalle või vorstikesi.

Kalapada

Valmistusaeg:
35–40 minutit
4 portsjonit

Kala

500 g punase meriahvena fileed, ettevalmistatud
2 sl sidrunimahla
soola
200 g porgandeid | tükeldatuna
200 g herneid

Kaste

100 g *crème fraîche*'i
100 g röõska koort
2 sl valget veini, kuiva
1 sl tärklis
pipart
suhkrut
1 sl tilli | peeneks hakituna

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Hõõruge meriahvenafilee sidrunimahla-ga sisse ja maitsestage soolaga.

Pange meriahvenafilee perforeerimata küpsetusnõusse. Pange porgandid ja herved kala juurde ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Vahepeal segage kõik ülejäänud koostisained kastmeks, valage see pärast valmistusaja lõppu kala peale ning laske vastavalt küpsetussammule 2 edasi valmida.

Maitsestage soola ja pipraga ning serveerige.

Seadistus

Küpsetussamm 1
Temperatuur: 100 °C
Küpsetusaeg: 8 minutit

Küpsetussamm 2
Temperatuur: 100 °C
Küpsetusaeg: 4 minutit

Supid ja ühepajatoidud

Guljašš-supp

Valmistusaeg:

125 minutit

4 portsjonit

Koostisained

250 g mittelagunevaid kartuleid

25 g selitatud võid

200 g sibulat | peeneks hakituna

250 g veisefileed (abatükk) | 1–1,5 cm kuubikutena

20 g nisujahu, tüüp 405

20 g tomatipastat

soola

pipart

20 g paprikapulbrit, magusat

3 küüslauguküünt | hakituna

1 sl kuivatatud majoraani

1 nootsatäis jahvatatud köömneid

1 sl äädikat

1 l aedviljapuljongit

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Koorige kartulid, lõigake umbes

1 × 1 cm suurusteks tükkideks ja pange külma veega kaussi, et need ei muutuks pruuniks.

Kuumutage selitatud või pannil ning praadige selles aeglaselt sibulat, kuni see on kuldpruuni värvi.

Pange sibulad perforeerimata küpsetusnõusse ning lisage veiseliha, nisujahu, tomatipasta ning kõik vürtsid ja äädikas.

Valage üle aedviljapuljongiga, segage hästi läbi ning käivitage automaatprogramm või küpsetage vastavalt käsitsiseadistuste küpsetussammule 1.

Automaatprogramm:

lisage vastavalt programmi kulgemisele kartulid ja laske valmida.

Käsitsi:

lisage kartulid vastavalt küpsetussammule 2 ja laske valmida.

Maitsestage soolaga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch“ | ”Rind“ | ”Gulaschsuppe“

Programmi kestus: 105 minutit

Käsitsi

Küpsetussamm 1

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 60 minutit

Küpsetussamm 2

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 45 minutit

Kanasupp

Valmistusaeg:
125 (90) minutit
6 portsjonit

Koostisained

1 supikana (à 1,5 kg), ettevalmistatud
200 ml vett
1 kg supiaedvilju
120 g supinuudleid
800 ml vett
soola
pipart
1 sl peterselli | hakituna

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu
sõel

Valmistamine

Pange supikana koos veega perforeerimata küpsetusnõusse.

Puhastage supiaedviljad, koorige, lõigake pooled suurteks tükkideks, pange kana juurde ja küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Tükeldage ülejäänud supiaedviljad väikesteks tükkideks, lõigake porru rõngasteks, porgandid ja juurseller peenikesteks kangideks ning pange kõrvale.

Pärast küpsetusaja lõppu võtke supikana vedelikust välja, valage puljong läbi sõela ning pange tagasi perforeerimata küpsetusnõusse.

Eraldage liha, lõigake suupärasteks tükkideks, pange koos supiaedviljade, supinuudlite ja ülejäänud veega perforeerimata küpsetusnõusse ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 2. Kui supp on liiga paks, suurendage veekogust.

Maitsestage soola ja pipraga, puistake üle peterselliga ning serveerige.

Seadistus

Küpsetussamm 1
Temperatuur: 100 (120) °C
Küpsetusaeg: 50 (25) minutit

Küpsetussamm 2
Temperatuur: 100 °C
Küpsetusaeg: 10 minutit

Nõuanne

Supikana asemel võib kasutada ka broilerit.

Supid ja ühepajatoidud

Kartulisupp

Valmistusaeg:

50 (45) minutit

4 portsjonit

Koostisained

180 g porrut | rõngastena

250 g muremaid kartuleid | kuubikutena

500 ml aedviljapuljongit

soola

pipart

100 g rõõska koort

2 sl basiilikut | hakituna

2 tl peterselli | hakituna

2 sl murulauku | hakituna

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

saumikser

Valmistamine

Pange porru ja kartulid koos aedviljapuljongiga perforeerimata küpsetusnõusse ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Püreeerige supp küpsetusnõus saumikseriga ning maitsestage soola ja pipraga. Segage sisse rõõsk koor ja soojendage vastavalt küpsetussammule 2.

Segage kokku basiilik, petersell ja murulauk, puistake supile ja serveerige.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 16 (8) minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 95 °C

Küpsetusaeg: 2 minutit

Kõrvitsasupp Austraalia moodi

Valmistusaeg:

35 minutit

4 portsjonit

Koostisained

1 kg kõrvitsa viljaliha | tükeldatuna

400 g maguskartuleid | tükeldatuna

2 sibulat | kuubikuteks lõigatuna

250 ml kanapuljongit

soola

pipart

Kaunistuseks

250 g *chorizo*'t | väikeste kuubikutena

250 ml hapukoort

10 g rohelist koriandrit | hakituna

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu

Valmistamine

Pange kõrvitsa viljaliha, maguskartulid ja sibulad perforeeritud küpsetusnõusse ja valmistage.

Praadige *chorizo*.

Püreeerige köögiviljad, lisage kanapuljong ja ligikaudu 250 ml tekkinud vedelikku, segage ning maitsestage soola ja pipraga.

Valage supp eelsoojendatud supikaussi. Garneerige hapukoore, *chorizo* ja koriandriga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Suppen & Eintöpfe“ | ”Kürbissuppe“

Programmi kestus: 25 minutit

Käitsi

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 25 minutit

Supid ja ühepajatoidud

Porgandi-kreemsupp

Valmistusaeg:

45–50 (40) minutit

4 portsjonit

Koostisained

500 g porgandeid | tükeldatuna

50 g sibulat | tükeldatuna

½ küüslauguküüs | peeneks hakituna

40 g võid

750 ml aedviljapuljongit

1 tl paprikapulbrit, magusat

125 g hapukoort

soola

pipart

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 95 °C

Küpsetusaeg: 2 minutit

Kaunistuseks

1 sl peterselli | hakituna

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

saumikser

Valmistamine

Pange porgandid, sibulad ja paprika koos või, aedviljapuljongi ja paprikapulbriga perforeerimata küpsetusnõusse ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Püreeerige koostisained küpsetusnõus saumikseriga. Segage sisse hapukoor ja soojendage porgandisuppi vastavalt küpsetussammule 2.

Maitsestage soola ja pipraga, puistake üle peterselliga ja serveerige.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 12–15 (6–8) minutit

Riisiliha

Valmistusaeg:

90 minutit

4 portsjonit

Koostisained

250 g sibulat | peeneks hakituna

2 sl selitatud võid

2 sl paprikapulbrit

1 sl tomatipastat

250 g veisefileed (abatükk) | 1 cm kuu-
bikutena

250 g purustatud tomateid

1 sl valge veini äädikat

1 küüslauguküüs | peeneks hakituna

1 tl majoraani

köömneid

soola

pipart

½ paprikat (à 175 g), punast | väikeste
kuubikutena

½ paprikat (à 175 g), kollast | väikeste
kuubikutena

250 g pikateralist riisi

500 ml aedviljapuljongit

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Praadige sibulaid pannil selitatud võis.

Segage sibulate juurde paprikapulber ja tomatipasta.

Pange veiseliha perforeerimata küpsetusnõusse. Lisage sibulad, purustatud tomatid, valge veini äädikas, küüslauk ja vürtsid. Käivitage automaatprogramm või küpsetage vastavalt käsitsiseadistuste küpsetussammule 1.

Automaatprogramm:

lisage vastavalt programmi kulgemisele paprika koos pikateralise riisiga ja aedviljapuljong ning laske valmida.

Käsitsi:

lisage vastavalt programmi kulgemisele paprika koos pikateralise riisiga ja aedviljapuljong ning laske valmida vastavalt küpsetussammule 2.

Seadistus

Automaatprogramm

“Suppen & Eintöpfe“ | ”Reisfleisch“

Programmi kestus: 70 minutit

Käsitsi

Küpsetussamm 1

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 45 minutit

Küpsetussamm 2

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 25 minutit

Supid ja ühepajatoidud

Supp kevadaedviljadega

Valmistusaeg:

55 (50) minutit

4 portsjonit

Koostisained

150 g juursellerit | peenikeste ribadena
3 porgandit (à 60 g) | peenikeste ribadena

200 g rohelist sibulat | rombidena

100 g salatiherneid

600 ml aedviljapuljongit

1 muna, suurus M

1 sl saiakuubikuid

soola

pipart

muskaatpähklit

1 sl aed-harakputke | hakituna

1 sl peterselli | hakituna

Kaunistuseks

1 sl peterselli | hakituna

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Pange juurseller, porgandid, roheline sibul ja salatiherned koos poole aedviljapuljongiga perforeerimata küpsetusnõusse ning küpsetage vastavalt küpsetussammule 1.

Valmistusaja lõppedes lisage ülejäänud aedviljapuljong ning valmistage edasi vastavalt küpsetussammule 2.

Segage omavahel muna, saiakuubikud, sool, pipar, muskaatpähkel ja hakitud ürdid, lisage kevadesupile ning laske valmida vastavalt küpsetussammule 3.

Maitsestage kevadesupp soola ja pipraga, puistake üle hakitud peterselliga ja serveerige.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 10 (5) minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 95 °C

Küpsetusaeg: 2 minutit

Küpsetussamm 3

Temperatuur: 95 °C

Küpsetusaeg: 2 minutit

Mis oleks menüü ilma ahvatleva lõpu-
käiguta? Magustoit on tänuavaldus kü-
lalastele, hellitus perele ja preemia kok-
kajale endale. Ükskõik, kas magustoit
on tervislik tänu värsketele puuviljadele,
pikantne tänu alkoholile või magus tänu
suhkrule ja koorele, ergutab see fantaa-
siat ja meelelisi üllatusi. Selle laualetoo-
mist tervitatakse seda suurema vaimus-
tusega, mida loovamalt see on serveeri-
tud ja kaunistatud. Võtke endale nende
hõrgutiste jaoks veidi aega!

Magustoidud

Marjapuding

Valmistusaeg:

105 minutit

6 portsjonit

Tainas

225 g kuivikuid

50 g võid

40 g vedelat mett

300 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

Marjad

200 g maasikaid | neljaks lõigatuna

125 g vaarikaid

125 g põldmarju

1 väike hapukas õun | väikeste tükkide-
na

1 vanillikaun | ainult sisu

40 g suhkrut

Jäätis

6 palli vanillijäätist

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

kaanega pudingivorm, umbes 1,25 l

mahuga

rest

Valmistamine

Vajutage kuivikud puruks või jahvatage jämedalt. Sulatage või koos meega ja segage koos piimaga kuivikute hulka.

Segage maasikad ja õunad marjade, vanillisisu ja suhkruga.

Määrige pudingivorm rasvaga, pange sellesse $\frac{3}{4}$ tainast ja vooderdage tainaga ka küljed. Pange marjad vormi ja vajutage kergelt peale. Katke ülejäänud tainaga ja vajutage servadest korralikult

kinni. Katke pudingivorm kaanega.

Pange küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage.

Laske pärast valmimist vähemalt 15 minutit vormis seista.

Kummutage taldrikule, jagage portsjoneks ja serveerige jäätisega.

Seadistus

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 60 minutit

Nõuanne

Pudingivormi asemel võib kasutada kõrgemat kuumakindlat küpsetusvormi. Küpsetusvormi katmiseks voltige küpsetuspaber kahekorra, pange vormi peale ja siduge kööginööriaga kinni.

Jõulupuding

Valmistusaeg:

380 minutit + 24 tundi marineerimiseks

4 portsjonit

Jõulupuding

170 g nisujahu, tüüp 405

$\frac{3}{4}$ tl kaneeli

$\frac{3}{4}$ tl piparkoogimaitseainet

115 g saiakuubikuid

115 g selitatud võid

115 g pruuni suhkrut

30 g terveid mandleid

115 g rosinaid

115 g korinte

115 g sultana rosinaid

55 g suhkrustatud kirsse

55 g suhkrustatud puuvilju

1 väike õun | riivituna

1 sidrun, töötlemata | ainult koor

1 apelsin, töötlemata | ainult koor

$\frac{1}{2}$ apelsini | ainult mahl

2 sl brändit

2 muna, suurus M

1 sl maltoosat, vedelana

75 ml tumedat õlut, nt Guinnessi

Keraamilise kausi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

1,2-liitrise mahuga keraamiline kauss

küpsetuspaber

foolium

rest

Valmistamine

Sõeluge nisujahu ja võrtsid suurde kaussi. Lisage saiakuubikud, selitatud võid, suhkur, mandlid, puuviljad, tsitruse-
liste riivitud koor ja apelsinimahl. Tehke
kausi keskele nõgu ja pange sinna
brändi, lahtiklopitud munad ja maltoo-

sa. Lisage vähehaaval tume õlu ja sega-
ge, kuni saate veniva taina. Katke kauss
ja laske üleöö seista.

Määrige keraamiline kauss rasvainega,
pange sellesse tainas ja vajutage lame-
daks. Katke kauss küpsetuspaberi või
fooliumiga, pange küpsetuskambri-
se resti peale ja küpsetage vastavalt sea-
distustele.

Katke kauss uue küpsetuspaberi ja foo-
liumiga ning hoidke kuni soovitud ser-
veerimisajani jahedas, pimedas ja kui-
vas kohas.

Enne serveerimist soojendage.

Seadistus

Automaatprogramm

Küpsetamisvariant:

“Dessert“ | ”Christmas Pudding“ |
”Garen”

Programmi kestus: 360 minutit

või kuumutamisanalüüs

“Dessert“ | ”Christmas Pudding“ | ”
Erhitzen”

Programmi kestus: 105 minutit

Käsitsi

Küpsetamisvariant

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 360 minutit

Kuumutamisanalüüs

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 360 minutit

Magustoidud

Nõuanne

Suurbritannias süüakse jõulupudingit traditsiooniliselt jõulupühade ajal ning see tehakse 6–12 kuud varem valmis ja immutatakse aeg-ajalt brändiga.

Crema Catalana

Valmistusaeg:

50–55 minutit + 4 tundi jahutamiseks

6 portsjonit

Koostisained

450 g rööska koort

1 tl vanillisuhkrut

4 muna, suurus M | ainult munakollane

2 sl hakitud mandleid

3 sl pruuni suhkrut

Tarvikud

6 sufleevormi

rest

Valmistamine

Kuumutage röösk koor potis kiirelt peaaegu keemiseni.

Võtke keedutsoonilt ära ning segage sisse vanillisuhkur, munakollane ja mandlid.

Pange mass sufleevormidesse, katke, asetage küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage.

Laske jahtuda ja jahutage umbes 4 tundi. Puistake üle pruuni suhkruga.

Eelkuumutage grill.

Laske 4 minutit grilli all karamelliseeruda.

Seadistus

Temperatuur: 90 °C

Küpsetusaeg: 30–35 minutit

Nõuanne

Sufleevormide asemel võib kasutada tasse.

Magustoidud

Aasiapäraseid pärmiklimbid aprikoosikompostiga

Valmistusaeg:

90 minutit

6 portsjonit

Tainas

21 g värsket pärimi

125 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega | leigena

250 g nisujahu, tüüp 405

35 g suhkrut

1 näpuotsatäis soola

1 muna, suurus M | ainult munakollane

40 g võid | pehmena

Aprikoosikompost

500 g aprikoose | kivid eemaldatud | neljaks lõigatuna

20 g suhkrut

½ vanillikauna | ainult sisu

50 ml aprikoosinektarit

Piimasegu

100 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

25 g suhkrut

20 g võid

Töötlemiseks

1 sl nisujahu, tüüp 405

Puru

25 g võid

8 g vanillisuhkrut

1 sl suhkrut

Tarvikud

sõel, peen

ahjukindel kauss

rest

2 perforeerimata küpsetusnõud

Valmistamine

Sõeluge nisujahu kaussi, lisage suhkur, sool, munakollane ja või. Lahustage pärm piimas ning lisage jahule.

Segage koostisained umbes 7 minuti jooksul siledaks tainaks. Vormige tainast pall, pange lahtises kausis küpsetuskambris restile ja laske kerkida vastavalt küpsetussammule 1.

Aprikoosikomposti jaoks pange aprikoosid koos suhkruga, vanillikauna sisu ja aprikoosinektariga perforeerimata küpsetusnõusse ja segage.

Piimasegu jaoks pange piim, suhkur ja või teise perforeerimata küpsetusnõusse. Võtke pärmitainas küpsetuskambrit välja ja jagage 6 portsjoniks. Töötlemiseks puistake tööpinnale nisujahu, vormige sellel pallid ja laske kaetuna soojas kohas 15 minutit kerkida.

Kuumutage piimasegu küpsetuskambris vastavalt küpsetussammule 2.

Pange tainapallid külg külje kõrval kuumas piimas ja katke küpsetusnõu kaanega. Pange koos aprikoosidega küpsetuskambris ning valmistage korraka vastavalt küpsetussammule 3.

Võtke aprikoosikompost välja ja laske pärmiklimpidel vastavalt küpsetussammule 4 edasi valmida.

Sulatage või vanillisuhkruga. Määrige pärmiklimbid sellega üle ja puistake peale suhkrut.

Serveerige aprikoosikompotiga.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 40 °C

Küpsetusaeg: 15 minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 5 minutit

Küpsetussamm 3

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 20 minutit

Küpsetussamm 4

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 10 minutit

Magustoidud

Pärmiklimbid

Valmistusaeg:

65–70 minutit

8 portsjonit

Tainas

42 g värsket pärm

250 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega |
leigena

500 g nisujahu, tüüp 405

1 tl suhkrut

1 näpuotsatäis soola

50 g margariini | pehmet

Kaste

4 sl ploomimoosi (povidlo)

250 g rööska koort

8 g vanillisuhkrut

½ tl jahvatatud kaneeli

1 näpuotsatäis soola

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

sõel, peen

ahjukindel kauss

rest

perforeeritud küpsetusnõu

Valmistamine

Sõeluge nisujahu kaussi, lisage või ja sool. Lahustage pärm piimas ning lisage jahule. Lisage suhkur, munakollane ja või ning segage umbes 7 minuti jooksul siledaks tainaks. Vormige tainas palliks. Pange lahtises kausis küpsetuskambrisse restile ja laske kerkida vastavalt küpsetussammule 1.

Jagage tainas 8 tükiks, vormige klimbid ja laske kaetuna soojas kohas 15 minutit kerkida. Määrige perforeeritud küp-

setusnõu rasvaineiga, asetage sellesse klimbid ja küpsetage vastavalt küpsetussammule 2.

Laske ploomimoos, röösk koor, vanillisuhkur, kaneel ja sool keedupotti, laske keedutsoonil pidevalt segades korraks keema ja serveerige kastmena.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 40 °C

Küpsetusaeg: 15 minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 14 minutit

Nõuanne

Laske sügavkülmutatud pärmiklimpidel 15 minutit toatemperatuuril sulada ning seejärel valmistage retseptis kirjeldatud viisil.

Mannasuflee

Valmistusaeg:

70–75 minutit

8 portsjonit

Piimasegu

1 vanillikaun

250 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

50 g võid

Mannamass

50 g nisumannat

5 muna, suurus M

60 g suhkrut

Vormi jaoks

1 sl võid

1 sl suhkrut

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

8 sufleevormi

rest

Valmistamine

Lõigake vanillikaun noaga pikuti pooleks ja kraapige sisu välja.

Pange piim, või, vanillikauna sisu ja vanillikaun perforeerimata küpsetusnõusse ning kuumutage vastavalt küpsetussammule 1.

Võtke piimasegu küpsetuskambrist välja. Puistake nisumanna pidevalt segades sisse ja laske 1–2 minutit seista.

Segage veel kord ja valmistage vastavalt valmistussammule 2. Segage poole valmimisaja järel veel kord.

Võtke mannamass küpsetuskambrist välja, pange kaussi, segage ja laske kaetuna jahtuda. Viimaks võtke vanillikaun välja.

Eraldage munavalged munakollastest, pange valged hilisemaks kõrvale. Segage munakollane mannamassi sisse. Vahustage munavalged ja suhkur vispliga tugevaks vahuks ja segage mannamassi sisse.

Määrige sufleevormid rasvainega ja puistake üle suhkruga. Pange nendesse mannamass, asetage sufleevormid küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage vastavalt küpsetussammule 3.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 5 minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 1 minutit

Küpsetussamm 3

Temperatuur: 90 °C

Küpsetusaeg: 25–30 minutit

Nõuanne

Sufleevormide asemel võib kasutada tasse.

Magustoidud

Karamellikreem

Valmistusaeg:

25 minutit

8 portselanvormikese à 100 ml või 6 portselanvormikese à 150 ml jaoks

Karamell

100 g suhkrut

50 ml vett

Vanillikreem

500 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

1 vanillikaun | pikuti lahti lõigatud

4 muna, suurus M

Kaunistuseks

200 ml rööska koort | vahustatuna

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

rest

Valmistamine

Karamelliseerige suhkur ja vesi pannil ning valage vedel karamell portselanvormidesse.

Automaatprogramm:

pange piim ja vanillikauna sisu vastavalt programmi kulgemisele perforeerimata küpsetusnõusse ning soojendage.

Käsitsi:

pange piim ja vanillikauna sisu perforeerimata küpsetusnõusse ning soojendage vastavalt küpsetussammule 1.

Pärast valmimist võtke vanillikaun välja.

Kloppige munad suhkruga kreemjaks ning segage järk-järgult kuum vanilli-piim sisse. Jagage portselanvormidesse.

Pange restiga küpsetuskambrisse ja laske kas vastavalt automaatprogrammile või käsitsiseadistuste küpsetussammule 2 ja 3 edasi valmida.

Hoidke karamellikreemi kaks kuni kolm tundi külmikus.

Serveerimiseks kummutage taldrikule ning kaunistage soovi korral vahukoorega.

Seadistus

Automaatprogramm

“Dessert“ | ”Karamellcreme”

Programmi kestus

8 portselanvormikese à 100 ml puhul:

17 minutit

6 portselanvormikese à 150 ml puhul:

18 minutit

Käsitsi

Küpsetussamm 1

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 3 minutit

Küpsetussamm 2

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 85 °C

Küpsetusaeg:

8 portselanvormikese à 100 ml puhul:

9 minutit

6 portselanvormikese à 150 ml puhul:

12 minutit

Küpsetussamm 3

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 40 °C

Küpsetusaeg: 5 minutit

Karamelli-datlikook

Valmistusaeg:

60–100 minutit, olenevalt vormist

12 portsjoni (küpsetusnõu või muffinivormid)

Tainas

275 g kuivatatud datleid | kivid eemal-

datud | peeneks hakituna

1 tl söögisoodat

250 ml vett | keevana

25 g võid

160 g pruuni suhkrut

2 muna, suurus M

½ tl vanillieessentsi

3 g küpsetuspulbrit

195 g nisujahu, tüüp 405

Karamellikaste

225 g pruuni suhkrut

250 g rõõska koort

40 g võid

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu (suureks vormiks)

küpsetuspaber

või 12 muffinivormi, Ø 5 cm

rest

Valmistamine

Pange datlid koos soodaga kaussi ning valage peale keev vesi. Pange jahtumise ajaks kõrvale.

Vahustage suures kausis või ja suhkur, lisage vähehaaval munad ja vanillieessents. Lisage küpsetuspulbriga segatud jahu, datlid ja vedelik.

Laotage perforeerimata küpsetusnõusse küpsetuspaber või seadke valmis 12 muffinivormi ja pange tainas sisse. Katke kaanega, pange küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage.

Karamellikastmeks soojendage koostisaineid keedupotis keskmisel kuumusel ja segage pidevalt. Laske 3 minutit vaikselt keeda, kuni tekib veniv mass.

Serveerige veel sooja karamelli-datli kooki karamellikastmega.

Seadistus

Automaatprogramm

“Dessert” | “Karamell-Datteln-Kuchen” | “ein großer”/“mehrere kleine”

Programmi kestus

Suure vormi (perforeerimata küpsetusnõu) puhul: 70 minutit

Muffinivormide puhul: 30 minutit

Käsitsti

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg:

Suure vormi (perforeerimata küpsetusnõu) puhul: 70 minutit

Muffinivormide puhul: 30 minutit

Magustoidud

Kirsikompott *amaretto*'ga

Valmistusaeg:

75 minutit

4 portsjonit

Koostisained

2 kg hapukirsse | kivid eemaldatud

200 ml kirsinektarit

200 ml punast kuiva veini

300 g pruuni suhkrut

1 tl jahvatatud kaneeli

50 ml *amaretto*'t

Tarvikud

4 hoidisepurki kaane, tihendi ja klambritega

Valmistamine

Loputage hoidisepurgid kuuma veega üle ja laduge hapukirsid kihiti sisse.

Laske kirsinektar punase veini, pruuni suhkruga ja kaneeliga keema ning maitsestage *amaretto*'ga.

Valage kuum vedelik kirssidele, nii et need oleksid kaetud. Vajadusel pühkige hoidisepurkide servad kuivaks. Sulgege hoidisepurgid korralikult tihendi, kaane ja klambritega ning laske valmida.

Võtke hoidisepurgid välja, laske jahutada, eemaldage klambrid ning kontrollige õhukindlust. Tarvitage mitteõhukindlad hoidisepurgid kiiresti ära. Säilitage hoidisepurke pimedas ja jahedas kohas.

Seadistus

Temperatuur: 85 °C

Küpsetusaeg: 40 minutit

Keedupirnid

Valmistusaeg:
35–85 minutit
12 portsjonit

Leem

2 kaneelipulka
3 nelgitera
½ sidrunit | ainult koor
1 loorberileht
400 ml punast veini
300 ml vett
400 ml punase sõstra mahla
100 g suhkrut

Keedupirnid

1 kg kuumutamiseks sobivaid pirne

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Leeme jaoks pange koostisained keedupotti ja ajage keema.

Koorige pirnid, aga ärge varsi eemaldage. Pirne võib küpsetada ka tervetena, poolikutena või veerandikena.

Pange pirnid perforeerimata küpsetusnõusse ja valage leemega üle, nii et pirnid oleksid täielikult kaetud. Pange pirnid küpsetuskambrisse ja käivitage automaatprogramm või küpsetage vastavalt käsitsiseadistustele.

Automaatprogramm:

valige programmi käik pirnide suuruse ja lõikekuju järgi.

Käsitsi:

valige valmimisaeg pirnide suuruse ja lõikekuju järgi.

Pange keedupirnid küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Obst“ | ”Kochbirnen“

Programmi kestus: 21–75 minutit

Käsitsi

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg:

terved pirnid: 50 / 70 / 75 minutit | väikesed / keskmised / suured

pirnipoolikud: 35 minutit

pirniveerandikud: 27 minutit

Nõuanne

Laske keedupirnidel parima tulemuse saamiseks üleöö külmikus leeme sees seista.

Magustoidud

Laimi-juustukook

Valmistusaeg:

75 minutit + 120 minutit jahutamiseks

12 tükki (lahtikäiv vorm) või 6 portsjonit (sufleevormid)

Koostisained

200 g täisteraküpsiseid

100 g võid | sulatatuna

750 g toorjuustu

225 g suhkrut

4 muna, suurus M

4 laimi | mahl ja riivitud koor

Kaunistuseks

1 mango | koorituna, viilutatuna

3 granadilli | ainult viljaliha

Tarvikud

saumikser

küpsetuspaber

lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm

või 6 sufleevormi

rest

Valmistamine

Purustage küpsised saumikseriga, lisage või ja segage hästi. Laotage lahtikäiva vormi küpsetuspaberiga kaetud põhjale või sufleevormidesse, vajutage peale ja pange külma.

Segage toorjuust, suhkur, munad, laimikoos ja -mahl ning laotage küpsisepõhjale.

Katke lahtikäiv vorm või sufleevormid, asetage küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage.

Võtke kate ära ja laske umbes 2 tundi külmas seista.

Enne serveerimist kaunistage mangolõikude ja granadilliga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Dessert” | “Käsekuchen” |
“ein großer”/“mehrere kleine”

Programmi kestus

Lahtikäiva koogivormi puhul: 60 minutit

Sufleevormide puhul: 20 minutit

Käsitsi

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg:

Lahtikäiva koogivormi puhul: 60 minutit

Sufleevormide puhul: 20 minutit

Mokapuding

Valmistusaeg:

45 minutit

4 portsjonit

Mokapiim

200 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

100 g rööska koort

6 g lahustuvat espressopulbrit

Pudingimass

1 muna, suurus M

3 muna, suurus M | ainult munakollane

60 g pruuni suhkrut

Serveerimiseks

4 sl kohvilikööri

250 g vaarikaid

Tarvikud

perforeerimata küpsetusnõu

sõel

4 sufleevormi

rest

Valmistamine

Segage piim ja röösk koor espressopulbriga, pange perforeerimata küpsetusnõusse ning kuumutage vastavalt küpsetussammule 1.

Kloppige vispliga muna, munakollaseid ja pruuni suhkrut ning lisage pidevalt segades mokapiim. Valage pudingimass läbi sõela sufleevormidesse, katke need, asetage sufleevormid küpsetuskambris resti peale ja küpsetage vastavalt küpsetussammule 2.

Võtke sufleevormid küpsetuskambrist välja ja laske jahtuda.

Enne serveerimist kummutage mokapuding taldrikule, piserdage kohvilikööriga ja kaunistage vaarikatega.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 5 minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 20 minutit

Nõuanne

Sufleevormide asemel võib kasutada tasse.

Magustoidud

Kohupiimaklimbid

Valmistusaeg:

50 minutit + 60 minutit jahutamiseks

10 portsjonit

Kohupiimaklimbid

200 g võid

1 sl tuhksuhkrut

1 sl rummi

1 tl riivitud sidrunikoort

750 g lahjat kohupiima

2 muna, suurus M

180 g saiakuubikuid

1 näpuotsatäis soola

Saiakuubikud

150 g võid

250 g saiakuubikuid

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu

Valmistamine

Hõõruge või koos tuhksuhkru, rummi ja sidrunikoorega vahtu.

Lisage lahja kohupiim, munad, saiakuubikud ja sool ning segage korralikult.

Pange kohupiimamass vähemalt 1 tunniks külma.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetuskamber.

Vormige kohupiimamassist 20 klimpi. Määrige perforeeritud küpsetusnõu rasvainega, pange sellesse kohupiimaklimbid ja laske valmida.

Saiakuubikute jaoks kuumutage pannil või ja pange sellesse saiakuubikud. Praadige kuubikud pidevalt segades kuldpruuniks.

Serveerimisel puistake saiakuubikud klimpide peale.

Seadistus

Automaatprogramm

“Dessert“ | ”Quarkknödel“

Programmi kestus: 25 minutit

Käsitsi

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 95 °C

Küpsetusaeg: 25 minutit

Kohupiimasuflee

Valmistusaeg:

30–35 minutit

8 portsjonit

Koostisained

280 g kohupiima, 20% rasvasisaldusega

4 muna, suurus M

1 tl riivitud sidrunikoort

80 g suhkrut

Vormi jaoks

1 sl võid

1 sl suhkrut

Tarvikud

8 sufleevormi

rest

Valmistamine

Eraldage munavalged munakollastest ja jätke valged hilisemaks. Segage kohupiim munakollasega ja lisage sidrunikoort.

Vahustage munavalged ja suhkur vispliga tugevaks vahuks ja segage kohupiimamassi sisse.

Määrige sufleevormid rasvainega ja puistake üle suhkruga. Pange nendesse kohupiimamass, asetage küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage.

Seadistus

Temperatuur: 90 °C

Küpsetusaeg: 20–25 minutit

Nõuanne

Sufleevormide asemel võib kasutada tasse.

Magustoidud

Küdooniavaht

Valmistusaeg:

35 (30) minutit + 12 tundi jahutamiseks

5 portsjonit

Koostisained

600 g küdooniat, tükeldatud

1 sidrun | ainult mahl

4 želatiinilehte

8 g vanillisuhkrut

50 g suhkrut

100 g hapukoort

250 g rõõska koort

Seadke koos küdooniaželeega taldriku-
le ja puistake üle šokolaadiga.

Seadistus

Temperatuur: 100 (120) °C

Küpsetusaeg: 10 (5) minutit

Kaunistuseks

5 tl küdooniaželeed

50 g valget šokolaadi | riivituna

Tarvikud

perforeeritud küpsetusnõu

sõel

saumikser

Valmistamine

Segage küdoonia viljaliha sidrunimahla-
ga. Pange perforeeritud küpsetusnõus-
se ja küpsetage pehmeks.

Leotage želatiini külmas vees. Püreerige
küdooniad saumikseriga peeneks ja
soovi korral hõõruge läbi sõela. Mait-
sestage vanillisuhkru ja suhkruga. Vaju-
tage želatiin kuivemaks ja lahustage
soojas massis. Segage sisse hapukoor.
Hoidke kreemi külmas, kuni see muutub
želeetaoliseks.

Vahustage rõõsk koor vispliga tugevaks
vahuks ja segage kreemi sisse.

Laske küdooniavahul üleöö külmikus
taheneda.

Serveerimiseks lõigake küdooniavahust
tükikesed.

Pošeeritud punaveinipirnid

Valmistusaeg:

45 minutit + 12 tundi jahutamiseks

4 portsjonit

Punase veini leemeks

1 töötlemata apelsin | mahl ja 2–3 õhu-

kest apelsinikooreriba

500 ml punast kuiva veini

60 g pruuni suhkrut

¼ tl jahvatatud kaneeli

Vanillikreem

75 g suhkrut

1 vanillikaun | ainult sisu

50 g rõõska koort

Pirnid

4 kõva pirni

Serveerimiseks

250 g *mascarpone*'t

100 g lahjat kohupiima

Tarvikud

2 perforeerimata küpsetusnõud

Valmistamine

Pange apelsinimahl, punane vein, pruun suhkur, kaneel ja apelsinikoored perforeerimata küpsetusnõusse ning kuumutage vastavalt küpsetussammule 1.

Vanillikreemiks segage perforeerimata küpsetusnõus suhkur, vanillikauna sisu ja rõõsk koort.

Koorige pirnid, ärge varsi eemaldage. Pange terved pirnid punase veini leemesse.

Laske mõlemal küpsetusnõul, nii vanillikreemiga kui punase veini leemes pirnidega vastavalt küpsetussammule 2 valmida.

Pärast valmimist võtke vanillikreem küpsetuskambrist välja ja laske jahtuda.

Keerake punaveinipirne leemes ja pošeerige vastavalt küpsetussammule 3 edasi, kuni need on pehmed.

Pärast pošeerimist võtke apelsinikoored punase veini leemest välja. Pange punaveinipirnid koos leemega ööseks külmikusse, nagu ka vanillikreem.

Enne serveerimist segage vanillikreemiga *mascarpone* ja lahja kohupiim. Piserdage punaveinipirne vähesese punase veini leemega ja seadke koos vanillikreemiga taldrikule.

Seadistus

Küpsetussamm 1

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 5 minutit

Küpsetussamm 2

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 8 minutit

Küpsetussamm 3

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg: 8 minutit

Magustoidud

Suhkrusiirupipuding

Valmistusaeg:

70–120 minutit, olenevalt vormist

6 portsjonit (kausis või vormides)

Vormi jaoks

1 sl võid

Puding

3 sl heledat suhkrusiirupit

125 g nisujahu, tüüp 405

5 g küpsetuspulbrit

125 g võid | pehmena

3 muna, suurus M

125 g suhkrut

1 sl suhkrupeedisiirupit

3 sl heledat suhkrusiirupit

Tarvikud

1 suur keraamiline kauss (1 liiter)

6 vormi à 150 ml

küpsetuspaber

foolium

kööginööri

perforeerimata küpsetusnõu

Valmistamine

Määrige keraamiline kauss või vormid rasvaineaga. Pange sellesse suhkrusiirup.

Sõeluge nisujahu ja küpsetuspulber suurde kaussi, lisage või, munad, suhkur ja suhkrupeedisiirup, segage 2 minuti jooksul siledaks tainaks ja pange keraamilisse kaussi või vormidesse. Siluge lusika alumise poolega siledaks.

Lõigake küpsetuspaberist üks või mitu ringi, mis on suuremad kui keraamilise kausi või vormide ülemine serv. Murdke ring/ringid keskelt kaks korda pooleks ja pange keraamilise kausi / vormide

peale. Katke fooliumiga, voltige külgedelt alla ja siduge kausi serva ümbert kööginööriga kinni.

Pange keraamiline kauss / vormid perforeerimata küpsetusnõusse ja küpsetage.

Eraldage pudingid serva küljest noaga, kummutage eelsoojendatud taldrikule ja valage suhkrusiirupiga üle.

Serveerige kohe.

Seadistus

Automaatprogramm

“Dessert“ | ”Treacle Sponge Pudding“ | ”ein großer“/”mehrere kleine“

Programmi kestus

Keraamilise kausi puhul: 90 minutit

Vormide puhul: 40 minutit

Käsitsi

Töörežiim: “Dampfgaren”

Temperatuur: 100 °C

Küpsetusaeg:

Keraamilise kausi puhul: 90 minutit

Vormide puhul: 40 minutit

Šokolaadipuding Kreeka pähklitega

Valmistusaeg:

65–70 minutit

8 portsjonit

Puding

100 g tumedat šokolaadi

5 muna, suurus M

80 g võid

80 g suhkrut

8 g vanillisuhkrut

80 g jahvatatud Kreeka pähkleid

80 g riivsaia

Vormi jaoks

1 sl võid

1 sl tuhksuhkrut

Tarvikud

8 sufleevormi

rest

Valmistamine

Sulatage šokolaad ja eraldage munavalged munakollastest. Pange valged hili-semaks kõrvale. Hõõruge või, suhkur ja vanillisuhkur vahtu, lisage munakollane ja segage.

Laske šokolaadil jahtuda ning segage massi sisse koos Kreeka pähklite ja riivsaia.

Vahustage munavalge vispliga tugevaks vahuks ja segage massi sisse.

Määrige sufleevormid rasvainega ja puistake üle tuhksuhkruga.

Pange mass sufleevormidesse, asetage küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage.

Seadistus

Temperatuur: 90 °C

Küpsetusaeg: 30 minutit

Nõuanne

Sufleevormide asemel võib kasutada tasse.

Hoidistamine ja muud

Auruahi poleks vääriline “Miele” toode, kui sellel poleks veel rohkem mugavaid kasutusvõimalusi. Nii on see ka väärt abimees pikaajalisel säilitamisel, kas blanšeerimisel enne sügavkülmutamist või hoidistamisel. Pärast sügavkülmutamist on külmutatud toiduainet kõige parem uuesti kasutada auruahjus sulatamisel. Ja juba valmistehtud toitude kuumutamisel tõendab seade tänu lühikesetele õrnadele regenereerimisfaasidele taas oma võimekust.

Hoidistamine aitab säilitada ja varuda erinevaid toiduaineid. Kuna ühtviisi sobivad hoidistamiseks nii puuviljad, aedviljad kui ka liha, oskavad nii rikkaliku saagi saanud aiapidajad kui ka suurpered ja kõik külalislahked majapidamised hoidistamise eeliseid hinnata. Puu- ja aedviljavaru kogutakse ideaaljuhul hooajal, kui need sisaldavad kõige rohkem vitamiine ja mineraalaineid ning hind on kõige odavam. Ettenägelik toidu varumine säästab hiljem nii mõnestki ostust ning annab tunnistust pere ja külaliste eest hoolitsemisest. Kuna hoidistamine pärsib või koguni väldib biokeemilisi ja mikrobioloogilisi protsesse, mis põhjustavad aja jooksul toiduainete riknemise, säilitab see maitse ja õigel käitlemisel pikendab toiduaine säilivust.

Hoidistamine

Kasutage vaid korralikke värskeid toiduaineid, millel ei ole muljunud kohti ega mädaplekke.

Purgid

Kasutage ainult laitmatus seisukorras, puhtaid ja pestud purke ja tarvikuid. Võite kasutada nii keeratava kaanega purke kui ka klaaskaane ja kummitihendiga purke. Veenduge, et purgid oleksid ühesuurused, et kogu hoidistamine saaks ühel ajal tehtud. Puhastage purgiäär pärast hoidisesegu purki kallamist puhta lapi ja kuuma veega ning sulgege purgid.

Puuvili

Sorteerige puuviljad hoolikalt, peske kiiresti, aga hoolikalt ning laske nõrguda. Marju peske eriti ettevaatlikult, need on väga õrnad ja lähevad kiirelt puruks.

Eemaldage koored, varred, südamikud või kivid. Tükeldage suured puuviljad. Näiteks õunad lõigake sektoriteks. Kui tahate hoidistada suuremaid luuviljalisi (ploomid, aprikoosid), torgake nendesse viljadesse kahvli või puutikuga augud, sest muidu need lõhkevad.

Aedvili

Peske, puhastage ja tükeldage aedviljad. Blanšeerige aedvilju enne hoidistamist, et need säilitaksid oma värvi. (vt peatükki “Blanšeerimine “Miele” auruahjus”).

Täitekogus

Pange toiduained purki ilma neid kokku surumata, nii et purgi servast jääb kuni 3 cm vaba ruumi. Kui vajutate toiduainele peale, lõhub see rakukesti. Koputage purgiga õrnalt rätiku peal, et sisu jaotuks paremini. Täitke purgid vedelikuga. Hoidistatav toiduaine peab olema kaetud. Puuviljade puhul kasutage suhkrulahust ja aedviljade puhul vastavalt soola- või äädikalahust.

Liha ja vorst

Praadige või keetke liha enne purkipanemist peaaegu valmis. Võtke vedelikuks praeleem, mida saate veega pikendada, või puljong, milles te liha keetsite. Jälgige, et purgi serv poleks rasvane. Täitke vorstidega purgid üksnes poolenisti, sest nende mass suureneb hoidistamise ajal.

Hoidistamine “Miele” auruahjuga

Nõuanded

Kasutage jääksoojust, eemaldades purgid ahjust alles 30 minutit pärast küpsetuskambri väljalülitamist. Seejärel jätke purgid 24 tunniks rätikuga kaetuna aeglaselt jahtuma.

Toimimine

- Lükake rest kõige alumisele tasandile.
- Asetage ühesuurused purgid restile. Purgid ei tohiks kokku puutuda.

Hoidistamine “Miele” auruahjuga

Hoidistatav toiduaine	Temperatuur: °C	Aeg* minutites
Marjad		
Sõstrad	80	50
Tikrid	80	55
Pohlad	80	55
Luuviljalised		
Kirsid	85	55
Ploom-kirsid	85	55
Ploomid	85	55
Virsikud	85	55
Renklood	85	55
Seemneviljalised		
Õunad	90	50
Õunamoos	90	65
Küdoonia	90	65
Aedviljad		
Oad	100	120
Aedoad	100	120
Kurgid	90	55
Liha		
Eelkeedetud	90	90
Praetud	90	90

* Need andmed kehtivad 1 l purkide kohta. ½ l purkide puhul lüheneb aeg 15 minuti võrra.
¼ l purkide puhul lüheneb aeg 20 minuti võrra.

Mahla aurutamine “Miele” auruahjuga

Saate oma seadmega aurutada pehmetest puuviljadest, näiteks sõstardest ja kirssidest mahla. Üleküpsenud puuvili on mahla saamiseks hästi sobiv; mida valminum on puuvili, seda rohkem mahla tuleb ja seda aromaatssem see on.

Ettevalmistus

Sorteerige ja peske mahlaks aurutatav puuvili. Lõigake plekilised kohad välja. Eemaldage viinamarjade ja kirsside varred, sest need sisaldavad mõruaineid. Marju ei ole vaja vartest puhastada.

Nõuanded

Maitsete ühtlustamiseks segage mahe-
daid ja mõrusid puuvilju. Mahla kogus ja
aroom muutuvad teatud määral pare-
maks, kui lisate puuviljale suhkrut ja la-
sete mõni tund seista. Me soovitame
1 kg magusa puuvilja kohta 50–100 g
suhkrut ja 1 kg mõru puuvilja kohta
100–150 g suhkrut. Kui soovite saadud
mahla säilitada, valage see puhastesse
pudelitesse ja sulgege need kohe.

Toimimine

- Asetage ettevalmistatud puuvili perforeeritud toiduvalmistusnõusse.
- Asetage selle alla perforeerimata küpsetusnõu või kogumiskauss, et mahl kokku koguda.

Seadistused

Temperatuur: 100 °C

Kestus: 40–70 minutit

Mahla aurutamine “Miele” auruahjuga

Mahla aurutamine	Temperatuur*: °C	Aeg* minutites
Pehmed puuviljad		
nt marjad	100	40–70
Poolkõvad puuviljad		
nt õunad, pirnid	120	30–45
Kõvad puuviljad		
nt küdooniad	120	40–50

* Need näitajad kehtivad auruahju ja kiirauruahju kohta.

Sulatamine “Miele” auruahjuga

Kõige loomulikum ja ehk ka kõige mugavam säilitamisviis on sügavkülmutamine. Sügavkülmutamisega kaasnevaid vähene vitamiinikadu ja mineraalained säilivad peaaegu täielikult. Kuna sügavkülmutamisel ei hävine mikroorganismid täielikult, tuleks sügavkülmutatud toiduaine pärast selle külmikust väljavõtmist kiiresti valmistada ja ära tarbida. Toiduaine liigist ja suuruselt olenevalt töödeldakse toiduainet edasi kas sügavkülmutatuna, lahtisulatatuna või ülessulatatuna. Ülessulatamisel on säästval viisil abiks teie auruahi. Valige kasutusrežiim “Auftauen” (olenevalt mudelist). Seadistage temperatuur ja aeg vastavalt sulatustabelile. Palun järgige ka tasakaalustusaegu, nendega hoolitsetakse soojuse ühtlase jaotumise eest.

- Võite sulatatavaid toiduaineid poole aja möödudes keerata ja need üksteisest eraldada. See kehtib eelkõige paksude sulatatavate tükide kohta (nt praetükk).
- Laske sulatataval toiduainel pärast sulatusaja möödumist veel veidi aega toatemperatuuril seista. See tasakaalustusaeg (vt tabelit “Sulatatavad toiduained”) on vajalik selleks, et sulatatav toiduaine sulaks ka seest üles.

Pange tähele:

- Kasutage võimalikult lamedaid sügavkülmutuspakendeid, need lühendavad sulatusaega tunduvalt.
- Külmutage väiksemaid, ühe korraga ära kasutatavaid portsjone. Mitu väikest portsjoni sulab säästvamalt ja kiiremini üles kui üks suur portsjon.
- Korraga saab sulatada sarnast liiki ja sarnase suurusega sügavkülmutatud toiduaineid (nt mitut kanakoiba), nii et kui need on ühekaupa külmutatud, ei pea temperatuuriseadistust või sulatusaega vaid ühe sulatatava toiduainega võrreldes muutma.
- Võtke toiduaine sulatamiseks külmutuspakendist välja (erandiks leib ja küpsetised) ning pange see lamedale taldrikule või lamedasse küpsetusnõusse.

Sulatamine “Miele” auruahjuga

Sulatatav toiduaine	Kaal grammides	Tempera- tuur* °C	Sulatusaeg* minutites	Tasakaalus- tusaeg* minutites
Piim/piimatooted				
Viilutatud juust	125	60	15	10
Kohupiim	250	60	20–25	10–15
Rõõsk koor	250	60	20–25	10–15
Pehme juust	100	60	15	10–15
Puuvili				
Õunamoos	250	60	20–25	10–15
Õunatükid	250	60	20–25	10–15
Aprikoosid	500	60	25–28	15–20
Maasikad	300	60	8–10	10–12
Vaarikad/sõstrad	300	60	8	10–12
Kirsid	150	60	15	10–15
Virsikud	500	60	25–28	15–20
Ploomid	250	60	20–25	10–15
Tikrid	250	60	20–22	10–15
Aedviljad				
nt lehtkapsas, punane kapsas, spinat; ühes tükis külmutatuna	300	60	20–25	10–15
Kala				
Kalafileed	400	60	15	10–15
Forellid	500	60	15–18	10–15
Homaar	300	60	25–30	10–15
Krabid	300	60	4–6	5
Liha				
Praad	viiludena	60	8–10	15–20
Hakkliha	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
Guljašš	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15
Maks	250	60	20–25	10–15

Sulatamine “Miele” auruahjuga

Sulatatav toiduaine	Kaal grammides	Temperatuur* °C	Sulatusaeg* minutites	Tasakaalustus* minutites
Jäneseiselg	500	50	30–40	10–15
Metskitseselig	1000	50	40–50	10–15
Šnitsel/kotlet/praevorst	800	60	25–35	15–20
Linnuliha				
Kana	1000	60	40	15–20
Kanakoivad	150	60	20–25	10–15
Kanašnitsel	500	60	25–30	10–15
Kalkunikoivad	500	60	40–45	10–15
Valmistoidud				
Liha, köögivilj, lisand	480	60	20–25	10–15
Ühepajatoit, supid	480	60	20–25	10–15
Küpsetised				
Lehttainaküpsetis	–	60	10–12	10–15
Pärmitainaküpsetis	–	60	10–12	10–15
Biskviittainast küpsetised ja koogid	400	60	15	10–15
Saiakesed/leib				
Saiakesed	–	60	30	2
Peenleib, viilutatud	500	60	75	20
	250	60	40	15
	125	60	20	10
Täisteraleib, viilutatud	250	60	65	15
Sai, viilutatud	150	60	30	20

* Need näitajad kehtivad auruahju ja kiirauruahju kohta.

Blanšeerimine on kasulik aed- ja puuvilja ettevalmistamisel säilitamiseks.

Blanšeerimisel toimuv lühiajaline kuumtöötlus muudab taimsetes toiduainetes sisalduvad ensüümid toimetuks ning takistab seega värvi ja maitse muutumist ning ka vitamiinide lagunemist. Kui toiduaineid vahetult pärast blanšeerimist jäävees jahutada, ei valmi need edasi.

Tehke nii:

puhastage ja peske aed- või puuviljad, lõigake suured sordid väiksemaks (lillkapsas ja brokoli õisikuteks, porru, porgandid ja nuikapsas tükkideks) ja pange perforeeritud küpsetusnõus auruahju. Temperatuuril 100 °C on blanšeerimise kestus kõigi toiduainete puhul umbes 1 minut. Pange need pärast blanšeerimist kiireks jahutamiseks jäävette.

Blanšeerida tasub

õunu, aprikoose, pirne, virsikuid, lillkapsast, ube (rohelisi või kollaseid), brokolit, herneid, lehtkapsast, nuikapsast, porgandeid, sparglit, spinatit, porrut (rohelist osa)

Blanšeerida ei tasu

Marjad, ürdid

Kuumutamise “Miele” auruahjuga

Kuumutada võib nii perforeeritud kui ka perforeerimata küpsetusnõus, samuti serveerimise nõi. Serveerimise nõi kuumutamise eelis on, et samal ajal soojeneb ka nõi ja temperatuur säilib. Saate kuumutusaega muuta vastavalt serveerimise nõule.

Kastmeid on soovitatav eraldi soojendada. Erandiks on kastmes valmistatavad toidud (nt guljašš).

Toiduaine	auruahju puhul aeg minutites* 100 °C juures	kiirauruahju puhul aeg minutites* 95 °C juures
Aedviljad		
nt porgandid, lillkapsas, nuikapsas, oad	6–7	3–4
Lisandid		
nt nuudlid, riis	3–4	4–5
Kartulid, pikuti poolitatud	12–14	4–5
Klimbid	15–17	4–5
Liha ja linnuliha		
nt praadimiseks 1½ cm paksuste viiludena	5–6	5–6
Rulaadid, viiludeks lõigatuna	5–6	5–6
Guljašš	5–6	5–6
Lambaraguu	5–6	5–6
Königsbergi klops	13–15	5–6
Kanašnitsel	7–8	5–6
Kalkunišnitsel	7–8	5–6
Kala		
Kalafilee, 2 cm paksune	6–7	3–4
Kalafilee, 3 cm paksune	7–8	3–4
Road taldrikul		
nt spagetid, tomatikaste	13–15	4–5
Seapraad, kartulid, aedviljad	12–14	5–6
Täidetud paprikakaunad (poolitatud), riis	13–15	5–6
Kanafrikassee, riis	7–8	5–6
Aedviljasupp	2–3	4–5
Kreemsupp	3–4	4–5

Kuumutamine “Miele” auruahjuga

Toiduaine	auruahju puhul aeg minutites* 100 °C juures	kiirauruahju puhul aeg minutites* 95 °C juures
Selge supp	2-3	4-5
Ühepajatoit	4-5	5-6

* Ajad kehtivad nende toiduainete kohta, mida kuumutatakse taldrikul. Selleks et nõudele ei kondenseeruks auru, katke toidud sügava taldrikuga.

Toidu valmistamine “Miele” auruahjuga

Muu hulgas sõltub toiduaine valmistamise aeg selle värskusest, kvaliteedist, tüki suuruselt, päritolust ja soovitud valmidusastmest. Kuna aed- ja puuviljade puhul võivad tüki suurused ja peenestusaste olla väga erinevad, võetakse selles kategoorias aluseks keskmise suurusega tükk ja keskmine valmidusaste, poolpehme. Kaunvilju saab sordist olenevalt töödelda väga erinevatel viisidel. Seda arvestades on herneste, ubade ja läätsede küpsetusaeg määratud nii, et toiduaine on valmis, aga säilitab ikka oma vormi.

Tabelis osutatud ajad on näitlikud väärtused. Soovitame valida algul lühema valmistamisaja. Saate vastavalt vajadusele lasta järelvalmida. Valmimisaeg algab seadistatud temperatuuri saavutamisel.

Küpsetatav toiduaine	Auruahju puhul		Kiirauruahju puhul		Küpsetusnõud	
	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Perforeeritud küpsetusnõu	Perforeerimata küpsetusnõu
Aedviljad						
Artišokid	100	32–38	120	12–14	•	
Lillkapsas, terve	100	27–28	100	27–28	•	
Lillkapsas, õisikud	100	8	120	2	•	
Rohelised oad	100	10–12	120	2	•	
Brokoli, õisikud	100	3–4	100	3–4	•	
Suured porgandid, tükeldatud	100	6	120	1	•	
Väikesed porgandid, terved	100	7–8	120	3	•	
Väikesed porgandid, poolitatud	100	6–7	120	3	•	
Väikesed porgandid, tükeldatud	100	4	120	1	•	
Sigur, poolitatud	100	4–5	100	4–5	•	
Hiina kapsas, tükeldatud	100	3	120	1	•	
Herned	100	3	100	3	•	
Salatihernes	100	5–7	100	5–7	•	
Fenkol, poolitatud	100	10–12	120	4–5	•	
Fenkol, ribadena	100	4–5	120	2	•	

Toidu valmistamine “Miele” auruahjuga

Küpsetatav toiduaine	Auruahju puhul		Kiirauruahju puhul		Küpsetusnõud	
	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Perforeeritud küpsetusnõu	Perforeerimata küpsetusnõu
Lehtkapsas, tükeldatud	100	23–26	120	4–6	•	
Kartulid, mittelagunevad, kooritud, terved	100	27–29	100	27–29	•	
Kartulid, mittelagunevad, kooritud, poolitatud	100	21–22	120	9	•	
Kartulid, mittelagunevad, kooritud, neljaks lõigatud	100	16–18	120	6	•	
Kartulid, eelkõige mittelagunevad, kooritud, terved	100	25–27	100	25–27	•	
Kartulid, eelkõige mittelagunevad, kooritud, poolitatud	100	19–21	120	7	•	
Kartulid, eelkõige mittelagunevad, kooritud, neljaks lõigatud	100	17–18	120	5	•	
Kartulid, muredad, kooritud, terved	100	26–28	100	26–28	•	
Kartulid, muredad, kooritud, poolitatud	100	19–20	120	7	•	
Kartulid, muredad, kooritud, neljaks lõigatud	100	15–16	120	5	•	
Koorega kartulid, mittelagunevad	100	30–32	100	30–32	•	
Nuikapsas, kangidena	100	6–7	120	2	•	

Toidu valmistamine “Miele” auruahjuga

Küpsetatav toiduaine	Auruahju puhul		Kiirauruahju puhul		Küpsetusnõud	
	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Perforeeritud küpsetusnõu	Perforeerimata küpsetusnõu
Kõrvits, tükeldatud	100	2–4	100	2–4	•	
Maisitõlvikud	100	30–35	120	15	•	
Lehtpeet, tükeldatud	100	2–3	100	2–3	•	
Paprika, tükeldatud või ribad	100	2	100	2	•	
Seened	100	2	100	2	•	
Porrulauk (roheline), tükeldatud	100	4–5	120	1	•	
Porrulauk (roheline), poolitatud varred	100	6	100	6	•	
Romaani lillkapsas, terve	100	22–25	100	22–25	•	
Romaani lillkapsas, õisikud	100	5–7	120	2	•	
Rooskapsas	100	10–12	120	3–4	•	
Punapeet, terve	100	53–57	120	24–26	•	
Punane kapsas, tükeldatud	100	23–26	120	4	•	
Mustjuur, pöidla-paksused tükid	100	9–10	120	3–4	•	
Juurseller, kangid	100	6–7	120	2	•	
Spargel, roheline	100	7	100	7	•	
Spargel, valge, pöidla-paksune	100	9–10	100	9–10	•	
Spinat	100	1–2	100	1–2		•
Teravatipuline peakapsas, tükeldatud	100	10–11	120	2–3	•	

Toidu valmistamine “Miele” auruahjuga

Küpsetatav toiduaine	Auruahju puhul		Kiirauruahju puhul		Küpsetusnõud	
	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Perforeeritud küpsetusnõu	Perforeerimata küpsetusnõu
Varseller, tükeldatud	100	4–5	120	1–2	•	
Kaalikas, tükeldatud	100	6–7	120	2–3	•	
Valge peakapsas, tükeldatud	100	12	120	2	•	
Savoia kapsas, tükeldatud	100	10–11	120	2	•	
Suvikõrvits, viilud	100	2–3	100	2–3	•	
Kaunviljad						
Oad, leotamata, veega suhtes 1 : 3						
Aedoad	100	130–140	100	130–140		•
Punased oad (azuki oad)	100	95–105	100	95–105		•
Mustad oad	100	100–120	120	15–16		•
Pruunid oad	100	115–135	100	115–135		•
Valged oad	100	80–90	100	80–90		•
Oad, leotatud, veega kaetud						
Aedoad	100	55–65	120	7		•
Punased oad (azuki oad)	100	20–25	120	3		•
Mustad oad	100	55–60	120	7		•
Pruunid oad	100	55–65	120	7		•
Valged oad	100	34–36	120	7		•
Herned, leotamata, veega suhtes 1 : 3						
Kollased herned	100	110–130	100	110–130		•
Rohelised herned, kooritud	100	60–70	100	60–70		•

Toidu valmistamine “Miele” auruahjuga

Küpsetatav toiduaine	Auruahju puhul		Kiirauruahju puhul		Küpsetusnõud	
	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Perforeeritud küpsetusnõu	Perforeerimata küpsetusnõu
Herned, leotatud, veega kaetud						
Kollased herned	100	40–50	120	11		•
Rohelised herned, kooritud	100	27	120	9		•
Läätsed, leotamata, veega suhtes 1 : 2						
Pruunid läätsed	100	13–14	100	13–14		•
Punased läätsed	100	7	100	7		•
Puuvili						
Õunad, tükeldatud	100	1–3	100	1–3		•
Pirnid, tükeldatud	100	1–3	100	1–3		•
Kirsid, magusad ja hapud	100	2–4	100	2–4		•
Ploom-kirsid	100	1–2	100	1–2		•
Nektariinid/virsikud, tükeldatult	100	1–2	100	1–2		•
Ploomid	100	1–3	100	1–3		•
Küdoonia, tükeldatud	100	6–8	120	3–4		•
Rabarber, tükeldatud	100	1–2	100	1–2		•
Tikrid	100	2–3	100	2–3		•
Kanamunad						
Munad, suurus M, pehmed	100	4	100	4	•	
Munad, suurus M, keskmised	100	6	100	6	•	
Munad, suurus M, kõvad	100	10	100	10	•	
Munad, suurus L, pehmed	100	5	100	5	•	

Toidu valmistamine “Miele” auruahjuga

Küpsetatav toiduaine	Auruahju puhul		Kiirauruahju puhul		Küpsetusnõud	
	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Perforeeritud küpsetusnõu	Perforeerimata küpsetusnõu
Munad, suurus L, keskmised	100	6–7	100	6–7	•	
Munad, suurus L, kõvad	100	12	100	12	•	
Muud						
Šokolaadi sulatamine	65	20	65	20		•
Aedvilja blanšeerimine	100	1	100	1	•	
Puuvilja blanšeerimine	100	1	100	1	•	
Sibulate hautamine	100	4	120	2		•
Peki sulatamine	100	4	120	2		•
Vedeliku kuumutamine, tass/kruus	100	2	100	2		•
Jogurti valmistamine, jogurtipurgid	40	300	40	300	•	
Pärmitaina kergitamine, nõu/kauss	40	vähemalt 15	40	vähemalt 15	•	
Tomatinaha eemaldamine	95	1	95	1	•	
Paprikanaha eemaldamine	100	4	100	4	•	
Niiskete rätikute soojendamine	70	2	70	2	•	
Mee sulatamine	60	90	60	90	•	
Õunte konserveerimine	50	5	50	5	•	
Munapuder	100	4	120	2		•

Toidu valmistamine “Miele” auruahjuga

Küpsetatav toiduaine	Auruahju puhul		Kiirauruahju puhul		Küpsetusnõud	
	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Perforeeritud küpsetusnõu	Perforeerimata küpsetusnõu
Teravili (veega suhtes)						
Amarant (1 : 1,5)	100	15–17	120	8		•
Bulgur (1 : 1,5)	100	9	120	4		•
Speltanisu, tervelt (1 : 1)	100	18–20	120	9		•
Speltanisu, purustatud (1 : 1)	100	7	120	4		•
Kaer, tervelt (1 : 1)	100	18	120	9		•
Kaer, purustatud (1 : 1)	100	7	120	4		•
Hirss (1 : 1,5)	100	10	100	10		•
Polenta (1 : 3)	100	10	100	10		•
Kinoa (1 : 1,5)	100	15	120	7		•
Rukis, tervelt (1 : 1)	100	35	120	18		•
Rukis, purustatud (1 : 1)	100	10	120	5		•
Nisu, tervelt (1 : 1)	100	30	120	15		•
Nisu, purustatud (1 : 1)	100	8	120	4		•
Klimbid						
Aasiapärased pärmiklimbid	100	30	100	30	•	
Pärmiklimbid	100	20	100	20	•	
Kartuliklimbid keedukotis, veega kaetuna	100	20	100	20		•
Saiaklimbid keedukotis, veega kaetuna	100	18–20	100	18–20		•

Toidu valmistamine “Miele” auruahjuga

Küpsetatav toiduaine	Auruahju puhul		Kiirauruahju puhul		Küpsetusnõud	
	Tempera- tuur: °C	Küpsetus- aeg minutites	Tempera- tuur: °C	Küpsetus- aeg minutites	Perforeeri- tud küpsetus- nõu	Perforeeri- mata küpsetus- nõu
Nuudlid						
Lintnuudlid, veega kaetud	100	14	120	8		•
Supinuudlid, veega kaetud	100	8	100	8		•
Riis (veega suhtes)						
Basmatiriis (1 : 1,5)	100	15	120	7		•
Aurutatud riis (1 : 1,5)	100	23–25	120	11		•
Täisterariis (1:1,5)	100	26–29	120	13		•
Vesiriis (1 : 1,5)	100	26–29	120	13		•
Ümarateraline riis (suhtes vedelikuga)						
Pudruriis (1 : 2,5)	100	30	100	30		•
Risotoriis (1 : 2,5)	100	18–19	120	11		•
Paksendaja						
Želatiin	90	1	90	1		•
Jahuklimbid	100	3	100	3		•
Saago						
Segada 1 x	100	20	–	–		•
segamata	–	–	120	6		•
Kala ja koorikloomad						
Angerjas	100	5–7	100	5–7	•	
Ahvenafilee	100	8–10	100	8–10	•	
Krevetid	90	3	90	3	•	
Merikogre filee	85	3	85	3	•	
Forell, 250 g	90	10–13	90	10–13	•	
Krevetid	90	3	90	3	•	

Toidu valmistamine “Miele” auruahjuga

Küpsetatav toiduaine	Auruahju puhul		Kiirauruahju puhul		Küpsetusnõud	
	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Perforeeritud küpsetusnõu	Perforeerimata küpsetusnõu
Hiidlestafilee	85	4–6	85	4–6	•	
Kammkarbid	90	5	90	5	•	
Tursafilee	100	6	100	6	•	
Karpkala, 1,5 kg	100	18–25	100	18–25	•	
Hiidkrevetid	90	4	90	4	•	
Lõhefilee	100	6–8	100	6–8	•	
Lõhelõik	100	8–10	100	8–10	•	
Meriforell	100	14–17	100	14–17	•	•
Langust	95	10–15	95	10–15	•	
Rannakarbid	90	12	90	12	•	•
Pangaasiusefilee	85	3	85	3	•	
Meriahvenafilee	100	6–8	100	6–8	•	
Kilttursafilee	100	4–6	100	4–6	•	
Lestafilee	85	4–5	85	4–5	•	
Merikuradifilee	85	8–10	85	8–10	•	
Merikeelefilee	85	3	85	3	•	
Kammeljafilee	85	5–8	85	5–8	•	
Tuunikalafilee	85	5–10	85	5–10	•	
Veenuskarbid	90	4	90	4	•	•
Kohafilee	85	4	85	4	•	
Liha ja vorstid						
Kondiga lõige kintsust, veega kaetud	100	110–120	120	45–50		•
Eelkeedetud vorstikesed	90	6–8	90	6–8	•	•
Seakoot	100	135–145	120	75–80		•
Kana rinnafilee	100	8–10	100	8–10	•	•

Toidu valmistamine “Miele” auruahjuga

Küpsetatav toiduaine	Auruahju puhul		Kiirauruahju puhul		Küpsetusnõud	
	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Temperatuur: °C	Küpsetusaeg minutites	Perforeeritud küpsetusnõu	Perforeerimata küpsetusnõu
Lihakont	100	105–115	120	58–63		•
Kondiga karbonaad, veega kaetud	100	110–120	120	38–43		•
Tükeldatud vasikaliha	100	3–4	100	3–4	•	
Suitsuliha viilud	100	6–8	120	3–4	•	•
Lambaraguu	100	12–16	120	6–8		•
Kalkunirulaad	100	12–15	100	12–15	•	
Kalkunišnitset	100	4–6	100	4–6	•	•
Broiler	100	60–70	120	30		•
Rinnakutükk, veega kaetud	100	130–140	120	50–55		•
Veiseliha guljašš	100	105–115	120	30–35		•
Supikana, veega kaetud	100	80–90	120	40		•
Keeduliha	100	110–120	120	45–50		•
Valgevorst	90	6–8	90	6–8	•	•

Legend

DE - Legende	EE - Legend
Christmas Pudding	Jõulupuding
Dampfgaren	Aurutamine
Dessert	Magustoit
ein großer	Üks suur
Erhitzen	Kuumutamine
Fleisch	Liha
Garen	Valmistamine
Geflügel	Linnuliha
Getreide	Teravili
Gulaschsuppe	Guljašš-supp
Hähnchen	Kana
Karamellcreme	Karamellikreem
Karamell-Datteln-Kuchen	Karamelli-datlikook
Käsekuchen	Juustukook
Kochbirnen	Keedupirnid
Kohlroulade	Kapsarullid
Kürbisrisotto	Kõrvitsarisoto
Kürbissuppe	Kõrvitsasupp
Medaillons	Medaljonid
mehrere kleine	Mitu väikest
Muscheln	Merikarbid
Muscheln in Soße	Merikarbid kastmes
Obst	Puuvili
Polenta fein/mittel/grob	Polenta, peenike/keskmine/jäme
Polenta Schweizer Art	Polenta Šveitsi moodi
Quarkknödel	Kohupiimaklimbid
Reis	Riis

Legend

DE - Legende	EE - Legend
Reisfleisch	Riisiliha
Rind	Veiseliha
Rinderfilet	Veisefileed
Rinderhaschee	Veisehakkroog
Rinderschmortopf	Veise moorpada
Rundkornreis	Ümarateraline riis
Saucisson	Saucisson (Prantsusepärase salaami)
Stück	Tükk
Suppen & Eintöpfe	Supid ja ühepajatoidud
Tafelspitz Wiener Art	Puljongis keedetud veiseliha Viini moodi
Tikka Masala mit Reis	Tikka masala riisiga
Treacle Sponge Pudding	Suhkrusiirupipuding
Wurstwaren	Vorstitooted

Miele



Saksamaa - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

