

Miele

Готвене на пара

Готварската книга



Скъпи ценители на
добрата храна,

приятните разговори и хубавите моменти се случват, когато се съберем да се храним. Общата наслада свързва – особено тогава, когато завладява на всички нива. В ежедневието, както и при специални поводи.

Вашата нова комбинирана фурна с пара Ви предлага точно този потенциал: като истински всеотрапен талант с нея ще пригответе бързо и здравословно не само обичайното, но и кулинарни менюта на най-високо ниво.

Тази книга би желала да Ви бъде от помощ в това. В нашата тестова кухня на Miele ежедневно се срещат знанието и любопитството, рутината и неочакваното – от това сме създали полезни съвети за Вас, както и рецепти с гарантиран успех. Повече рецепти, вдъхновение и вълнуващи теми ще откриете освен това в нашето приложение Miele@mobile.

Имате въпроси или желания? Ние ще се радваме да обменим опит с Вас. Ще намерите нашите данни за контакт на края на книгата.

Желаем Ви изключително специални моменти на наслада.

Вашата тестова кухня на Miele

Съдържание

Предговор	3
За тази готварска книга	7
Преди да започнете	8
Важни указания за рецептите	9
Режими на работа	11
Специални приложения	12
Готвене на меню	13
Необходимо да се знае	14
Количества и мерки	15
Акcesoари Miele	17
Средства за поддържане Miele	18
Гарнитури и зеленчуци	19
Зеленчуци за антипасти	20
Червено зеле с ябълка	21
Дим Сум с пълнеж Пак Чой	22
Резене с орехов винегрет	23
Зеленчуци с резене	24
Зеленчуково суфле	25
Гночи (нъоки)	26
Хумус	27
Картофена запеканка с бекон	28
Картофени кнедли	29
Картофено пюре	30
Картофено суфле	31
Ризото с тиква	32
Салата с червена леща	33
Моркови с глазиран лук шалот	34
Пилаф	35
Кнедли с мая и гъби с тиквен сос	36
Полента по швейцарски	38
Овче сирене, обвито в тиквички	39
Задушени краставици	40
Хлебни кнедли	41
Домати по гръцки	42
Пълнени лодки от тиквички	43

Риба	44
Ципура със зеленчуци.....	45
Рибно къри с праскови.....	46
Пъстърва в сос от бяло вино.....	47
Сьомга с праз лук и сос от бяло вино.....	48
Миди в сос.....	49
Морски дявол със сос от манатарки.....	50
Риба тон върху ориз с домати.....	51
Месо	52
Кюфтета с китайско зеле.....	53
Филе от пилешки гърди със сушени домати.....	54
Пилешки хапки с чушки.....	55
Телешко филе с билки.....	56
Зелеви руладини.....	57
Задушено агнешко със сливи.....	59
Агнешко с подправки със зелен боб.....	61
Пълнени пуешки гърди.....	62
Говеждо филе.....	64
Говеждо филе, поширано със зеленчуци.....	66
Телешка яхния.....	67
Говеждо задушено.....	68
Наденица.....	70
Свински медальони с печурки, ябълки и зеленчуци.....	71
Тафелшпиц със сос с ябълки и хрян.....	72
Тафелшпиц по виенски.....	73
Тика Масала с ориз.....	74
Супи и гювечи	76
Бобен гювеч с агнешко.....	77
Гювеч с риба.....	78
Супа гулаш.....	79
Пилешка супа.....	80
Картофена супа.....	81
Тиквена супа по австралийски.....	82
Морковена крем супа.....	83
Месо с ориз.....	84
Супа с пролетни зеленчуци.....	85
Десерти	86
Пудинг с ягодови плодове.....	87
Коледен пудинг.....	88
Крем Каталана.....	90
Макарони на пара с компот от кайсии.....	91

Съдържание

Кнедли с мая.....	93
Суфле с грис.....	94
Крем карамел.....	95
Кекс с карамел и фурми.....	97
Компот от череши с амарето.....	98
Круши за готвене.....	99
Чийзкейк с лимети.....	100
Сладкиш с кафе.....	101
Кнедли с извара.....	102
Суфле с извара.....	103
Дюлев мус.....	104
Поширани круши с червено вино.....	105
Пандишпанов пудинг.....	106
Шоколадов пудинг с орехи.....	107
Консервиране и други.....	108
Консервиране в комбинираната фурна с пара на Miele.....	109
Изцеждане на сок в комбинираната фурна с пара на Miele.....	112
Размразяване в комбинираната фурна с пара на Miele.....	114
Бланширане в комбинирана фурна с пара на Miele.....	117
Загряване в комбинирата фурна с пара на Miele.....	118
Готвене в комбинираната фурна с пара на Miele.....	120

Интересни факти – преди и сега

В Китай готвенето на пара има дълга традиция. В родината на готвенето на пара вече повече от 1.000 години се използват двустенни съдове за готвене, в които ястията се готвят отделно от течността. В Европа методът за готвене навлиза през 70-те години на 20-ти век: в гастрономията се използват за пръв път професионални уреди за готвене на пара. Малко по-късно технологията навлиза и в частните домакинства. Днес, в контекста на осъзнатото хранене, все повече хора откриват предимствата на този щадящ вид приготвяне за себе си.

Готвене на пара с Miele

Комбинираната фурна с пара на Miele е истински всестранен талант и идеалното допълнение към фурни и котлони. Без значение дали желаете да пригответе отделни гарнитурни или цялостно меню в един процес на готвене – пред Вашите изисквания към готвенето на пара няма граници. Още повече: с комбинираната фурна с пара на Miele можете да размразявате, затопляте, бланширате, варите, изцеждате сок и дезинфекцирате.

Принципът на комбинираната фурна с пара на Miele е толкова прост, колкото и ефективен: за разлика от готвенето, ястията не се намират във водата – затова тя не извлича соковете им и загубата на минерали остава малка.

Необходимото за готвене количество вода се загрява извън работната камера. В работната камера преминава единствено чиста пара, която нежно обвива ястията от всички страни. При това хранителните продукти не могат да се окислят, понеже парата измества кислорода от работната камера. Затова цветовете, ароматите и витамините остават оптимално запазени.

Чрез електронното управление на температурата с точни градуси и индивидуалната температурна настройка всеки хранителен продукт се готви винаги с най-подходящата температура. Така ще Ви се получат дори деликатни ястия, като напр. риба, пасетети или суфлета. Бързото предаване на топлина и автоматично протичащият процес на готвене осигуряват прецизно приготвяне – без прегаряне или преваряване.

Преди да започнете

Комфортно: автоматичният процес на готвене

Вашата комбинирана фурна с пара притежава интелигентна електроника – така Вие ще се насладите на максимален комфорт при управление. Не е нужно да наблюдавате процеса на готвене, понеже той протича напълно автоматично. Настроената температура се запазва точно, не е необходимо допълнително регулиране. Освен това в комбинираната фурна с пара нищо не може да загори или да се превари. Отпуснете се спокойно назад: след изтичане на времето за готвене уредът се изключва автоматично.

Времена за готвене и предварително загряване

Времето за готвене, което трябва да се настрои, не зависи от това какво количество от дадено ястие ще приготвяте или дали става дума за пресни или дълбоко замразени ястия. Как функционира това? *Времето за готвене започва да тече едва когато е достигната настроената температура.* Това означава, че пресните хранителни продукти ще се готвят толкова дълго, колкото и техните дълбоко замразени еквиваленти – варира единствено времето за нагряване. Това обаче се адаптира самостоятелно от уреда, така че няма нужда Вие да се занимавате с това.

Успех и в комбинираната фурна с пара: собствени рецепти

В комбинираната фурна с пара на Miele ще постигнете успех и със собствени произведения, които досега сте приготвяли например върху котлона. За целта се ориентирайте лесно по таблиците за готвене на края на тази книга. Ще получите данни за температурата, времената за готвене, както и за необходимите съдове за готвене.

С тези таблици можете съвсем лесно да прехвърлите собствените си рецепти. Само след няколко опита ще използвате комбинираната фурна с пара на Miele толкова самостоятелно, колкото и другите си уреди за готвене.

За времената за готвене

- Ако под дадена рецепта е посочен период от време, то той се отнася или до нивото на запичане, или до състоянието на хранителния продукт. Избирайте по-кратки времена за по-малки парчета или по-твърд резултат и по-дълги времена за по-големи парчета или по-мек резултат.
- При автоматичните програми (функцията зависи от модела) е посочена средната продължителност на програмата. Действителната продължителност зависи при много програми от желаното ниво на запичане. Просто изберете желаната настройка преди старта на автоматичната програма.

За съставките

- Ако зад отделната съставка има запетая (,), текстът вътре описва хранителния продукт. В повечето случаи тя може да се закупи в това състояние. Например Пшенично брашно, тип 405; Яйца, размер М; Мляко 3,5 % масленост.
- Ако зад отделната съставка има права черта (|), описанието се отнася до обработката на хранителния продукт, която обикновено се извършва при самото готвене. Тази стъпка на обработка няма да се споменава повече в текста за приготвянето. Напр. Сирене, пикантно | настъргано; Лук | нарязан на ситни кубчета; Мляко, 3,5 % масленост | хладко
- При месо винаги се посочва теглото при обработка, ако не е обозначено друго.

- При плодове и зеленчуци обикновено се посочва теглото на необеления продукт.
- Дори когато стъпката на обработка не е спомената в текста за приготвяне, се приема, че плодовете и зеленчуците са почистени или измити преди нарязването и при необходимост са обелени.

За рецептите с автоматична програма

За всяка автоматична програма има подходяща рецепта. Различните модели разполагат с различни автоматични програми. Ако Вашата комбинирана фурна с пара не разполага със съответната автоматична програма, можете да пригответе всички рецепти и с помощта на ръчните настройки. Стъпките на приготвяне взимат предвид и двата начина на приготвяне.

За съдовете за готвене

- Съдовете за готвене, които трябва да се използват, са посочени във всяка рецепта. Размерът на съдовете за готвене зависи от използвания модел комбинирана фурна с пара.
- За комбинираната фурна с пара: Винаги поставяйте тавата за оттичане на най-долното ниво, когато готвите в перфориран съд за готвене.
- За комбинираната фурна с пара с микровълнова функция: Винаги поставяйте стъклената тава (тавата за оттичане) на ниво 1 (най-долното ниво).

Важни указания за рецептите

Особености на отделните модели комбинирани фурни с пара

Тази готварска книга се доставя с комбинирани фурни с пара с различни функции. Ако данните за настройка се различават помежду си, настройките в рецептите, измежду които можете да избирате, се дават в следната последователност:

- Комбинирана фурна с пара и комбинирана фурна с пара с микровълнова функция
- (Фурна с пара под налягане) в кръгли скоби

Вашата комбинирана фурна с пара Miele може повече

Готвене на пара

За щадящо готвене на хранителни продукти.

Повечето ястия се приготвят при 100 °C. Така например могат да се готвят зеленчуци и картофи, супи и гювечи, запеканки и бобови растения, без да се влошават цветът, формата, структурата и вкусът. Особени предимства предлага готвенето на пара на ориз, понеже той остава по-мек или по-зърнест по желание. Комбинираната фурна с пара може да Ви подпомогне значително и при приготвянето на храна за бебета.

Рибата е много подходяща за готвене на пара. Докато при твърде високи температури тя губи бързо нежната си консистенция, при приготвянето в комбинираната фурна с пара вкусът и консистенцията се запазват, понеже температурите могат да се настроят прецизно между 40 и 100 °C. Ще се справите перфектно и с морските дарове и ракообразните животни – едно парче гурме кухня за възрастни.

В комбинираната фурна с пара на Miele можете да приготвите и птиче месо, месо и колбаси. При температури между 90 и 100 °C ще запазите парче месо с особено нежна, мека консистенция. Дори сухо птиче месо, което иначе лесно се изсушава, остава много сочно.

Готвене във вакуум (Sous-vide)

Моля, имайте предвид, че функцията зависи от модела. При този щадящ метод хранителните продукти се приготвят във вакуумна опаковка бавно при ниска, постоянна температура. Чрез вакуумирането по време на процеса на готвене не се изпарява течност и всички аромати се запазват. Зарадвайте се на резултата: равномерно приготвен хранителен продукт с интензивен вкус.

Още повече рецепти за готвенето във вакуум и други вълнуващи теми ще откриете в нашето приложение Miele@mobile.

Готвене на пара под налягане

Моля, имайте предвид, че функцията зависи от модела. Приготвяне за половината време за готвене: на тази икономия на време можете да се насладите при приготвянето на нечувствителни към висока температура плодове, бобови растения и много видове месо, понеже при готвенето на пара под налягане се достигат температури до 120 °C. При това вкусът и витамините се запазват точно така, както и при готвенето на пара без налягане. Кои ястия са подходящи за готвенето на пара под налягане, ще научите в рецептите, както и в таблиците за готвене в края на тази книга.

Специални приложения

Размразяване

Размразяването в комбинираната фурна с пара се извършва много по-бързо, отколкото на стайна температура: при 50–60 °C размразяват се всички обичайни дълбоко замразени продукти като зеленчуци, плодове, риба, месо, птиче месо и готови ястия. Замразените млечни продукти или печива също ще можете да размразите бързо, за да са готови за ядене.

Затопляне

Визуално и вкусово като прясно сготвени: неслучайно професионалистите наричат затоплянето в комбинирана фурна с пара “регенериране”. Загряването завършва правилно ненадминатото по качество приготвяне на ястието в комбинираната фурна с пара на Miele. Вече сготвени ястия – при нужда дори няколко ястия в чиния едновременно – ще затоплите най-добре при температура от 100 °C. За около 8 минути ястието е затоплено заедно с чинията. Така имате време да се насладите на всичко на спокойствие.

Бланширане

Искате да замразите плодове или зеленчуци? С бланширането се грижите за оптималното запазване на качеството по време на съхранението в камерата или фризера. Бланшира се за 1 минута при 100 °C. Чрез краткото затопляне се редуцират ензимите, съдържащи се в плодовете и зеленчуците, които разграждат ароматите и витамините по време на съхранението във фризера.

Изцеждане на сок

Вашата комбинирана фурна с пара може и да изцежда сок! Така получавате плодови сокове, напр. за напитки или желета. Особено подходящи са всички безкостилкови плодове. Парата размеква клетъчните стени на плодовете и след това ги пръсва, при което сокът изтича. В таблиците за готвене на края на тази книга ще намерите препоръчителните за това настройки.

Консервиране

Консервиране без натоварващо изливане на горещи течности: този комфорт Ви предлага Вашата комбинирана фурна с пара на Miele. Можете да консервирате плодове, зеленчуци, месо и колбаси. Комбинираната фурна с пара поема също и стерилизирането на бурканите. За целта, моля, обърнете внимание и на информацията в ръководството за употреба.

Не можете да вършите всичко наведнъж?

Комбинирана фурна с пара на Miele може!

В комбинираната фурна с пара можете да готвите едновременно на до три нива и така например да пригответе цялостно ястие от риба, ориз и зеленчуци. Обикновено за целта трябва да изберете температура от 100 °C.

Отделните ястия могат да бъдат толкова различни – чрез постоянното подаване на прясна пара е изключено прехвърлянето на миризми или вкус. Можете безпроблемно да пригответе заедно и сладки и пикантни ястия. Освен това парата осигурява равномерен резултат от готвенето на всички нива и при пълна работна камера спестява време и енергия в сравнение с готвенето на котлона или във фурната.

При автоматичното готвене на меню трябва единствено да изберете на дисплея до три компонента на менюто и да следвате инструкциите. Комбинираната фурна с пара указва в кой момент кой компонент да бъде поставен в работната камера и Ви информира с акустичен сигнал. Всички компоненти са готови за сервиране едновременно: с комбинираната фурна с пара на Miele постигате това без усилие.

Обикновено можете да готвите меню и без специална инструкция: стартирайте с хранителния продукт с най-дълго време за готвене. По време на процеса на готвене можете безпро-

блемно да добавяте допълнителни ястия. Ако във Вашия план за ястието има например “Морски костур с ориз и броколи”, оризът трябва да се готви 20 минути, костурът – 6 минути, а броколите – 4 минути. Първо се слага оризът и се готви 14 минути. След изтичане на това време поставете морския костур и гответе ориза и рибата заедно за още 2 минути. Тогава добавете броколите и гответе трите съставки заедно за още 4 минути.

Необходимо да се знае

Неподозирани възможности

Ще се изумите какво още може една комбинирана фурна с пара на Miele: яйцата за закуска ще се сварят точно на минутата. Шоколадът може да се разтопи при 90 °C, без да загори или да стане на бучки. Бурканите и бибешките бутилки могат да се дезинфекцират само за 15 минути при 100 °C. Те се дезинфекцират толкова добре, колкото и при обикновеното изваряване. Десертите, напр. леките суфлета, се постигат без усилие. Освен това при 40 °C можете да пригответе кисело мляко и да втасвате тес-то с мая.

Функция за отвеждане на парата

Ако се готви с температура над 80 °C, малко преди да изтече времето за готвене вратата на комбинираната фурна с пара автоматично се отваря леко, за да може от работната камера да излезе парата.

Готвене без значение от количеството

Без значение дали готвите за един или за четири човека – времената за готвене във Вашата комбинирана фурна с пара остават еднакви. Времето за готвене започва да тече едва когато работната камера е достатъчно загрята предварително и с това е достигната желаната температура.

Вашите любими рецепти в комбинираната фурна с пара на Miele

За да пригответе собствени рецепти в комбинираната фурна с пара, моля, използвайте таблиците за готвене в приложението на тази книга. По принцип важи:

При 100 °C ястията имат същото време за готвене в комбинираната фурна с пара, каквото и върху котлона. Така ще прехвърлите любимите си рецепти без усилие и комфортно. Просто започнете и се насладете – в комбинираната фурна с пара на Miele ще постигате всичко перфектно.

ч.л. = чаена лъжичка

с.л. = супена лъжица

g = грам

kg = килограм

ml = милилитър

в.н. = на върха на ножа

1 чаена лъжичка отговаря приблизително на:

- 3 g бакпулвер
- 5 g сол/захар/ванилова захар
- 5 g брашно
- 5 ml течност

1 супена лъжица отговаря приблизително на:

- 10 g брашно/нишесте/брашно за панировка
- 10 g масло
- 15 g захар
- 10 ml течност
- 10 g горчица

Основи на готвенето

Понятие	Обяснение
Без кост	Риба или месо, които вече не са на гръбнак или на кокал.
Бардиране	Увиването на месо, птици или риба с тънки парчета сланина, за да се избегне изсушаване по време на готвенето.
Готово за готвене	Хранителни продукти, които вече са почистени, но все още не са приготвени. Например месо, при което маста и сухожилията са отстранени, риба, която е почистена от люспи и изкормена, или плодове и зеленчуци, които вече са почистени и обелени.
Поширане	Готвене на хранителни продукти в горещца, но не вряща течност.

Най-добри резултати при готвенето на пара ще постигнете с правилните акcesoари – Miele Ви предлага за целта обширен избор. Всяка част е разработена по размер и функции специално за уредите на Miele и е тествана интензивно по стандартите на Miele. Ще получите всички продукти много лесно в интернет магазина на Miele, чрез телефона за клиенти на Miele или в специализираните магазини.

поставят възможно най-плоско и да не се натрупват един върху друг в съда за готвене.

Съдове за готвене без отвори

За приготвянето на ястия в сосове, собствен сок или вода, като например ориз, супи или гювечи, са особено подходящи нашите съдове за готвене без отвори.

При това можете да избирате от различни дълбочини и размери: плоските съдове за готвене слъжат за приготвяне на по-малки количества или на ястия, които не трябва да са напълно покрити с течност. По-дълбоките съдове за готвене са подходящи за приготвяне на по-големи количества или на хранителни продукти, които трябва да са напълно покрити с течност, например гювечи, задушени ястия или супи.

Съдове за готвене с отвори

За директно готвене на пара или бланширане на хранителни продукти са перфектно подходящи съдовете за готвене с отвори. През отворите парата може да достигне до хранителния продукт от всички страни. Затова хранителните продукти трябва да се

Средства за поддържане Miele

С редовно почистване и поддържане можете да се насладите на оптимално функциониране и дълготрайност на Вашите уреди. Оригиналните средства за поддържане Miele са най-добре оптимизирани за уредите. Получете тези продукти лесно чрез интернет магазина на Miele, телефона за клиенти на Miele или специализираните магазини.

Таблетки за отстраняване на котлен камък

Miele разработи специални таблетки за отстраняване на котлен камък от инсталацията за вода и съдовете. Така отстранявате котления камък от Вашия уред не само максимално ефективно, но и особено щадящо за материалите.

Комплект MicroCloth

С този комплект отстранявате без усилие отпечатьци от пръсти и леки замърсявания—той се състои от една универсална, една предназначена за стъкло и една гланцираща кърпа. Максимално издръжливите кърпи от фино тъкани микрофазерни нишки имат особено висока почистваща ефективност.

Картофи, ориз или нудели са незаменни гарнитурни при повечето ястия. Те рядко са вкусовият акцент и въпреки това изборът на гарнитура често е съществен за цялото ястие. Разнообразието от начини на приготвяне е почти безгранично. И трите гарнитурни притежават висока хранителна стойност и са важни съставни части на пълноценното хранене. И трите обединяват най-различни култури, обичаи и традиции на една маса.

Гарнитур и зеленчуци

Зеленчуци за антипасти

Време за приготвяне:

35–40 минути + минимум 3 часа за напояване

За 4 порции

За зеленчуците

2 чушки (около 200 g), жълти | на ленти

2 чушки (около 200 g), червени | на ленти

1 патладжан (около 200 g) | на шайби

2 тиквички (около 200 g) | на шайби

500 g гъби печурки

Настройка

Температура: 100 °C

Време за готвене: 3–4 минути

За маринатата

6 с.л. зехтин

4 с.л. винен оцет

4 с.л. сухо бяло вино

1 скилидка чесън | нарязана

Сол

Черен пипер

1 щипка захар

2 с.л. провансалски билки | нарязани на ситно

Акcesoари

Съд за готвене с отвори

Приготвяне

Поставете чушките, патладжана, тиквичките и печурките в перфориран съд за готвене и ги сложете да се готвят.

Направете марината от зехтин, винен оцет, бяло вино, чесън, сол, черен пипер, захар и подправки.

Подредете зеленчуците върху плато, залейте ги с маринатата и ги оставете да се накиснат за минимум 3 часа.

Червено зеле с ябълка

Време за приготвяне:

165 (95) минути

За 4 порции

Съставки

125 g лук | нарязан на кубчета

50 g свинска мас

700 g червено зеле | на ленти

150 ml ябълков сок

50 ml винен оцет

1 дафинов лист

3 зрънца карамфил

25 g захар

Сол

Черен пипер

1 ябълка | нарязана на кубчета

30 g червени боровинки

50 ml червено вино

Аксесоари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Поставете лука и свинската мас в съд за готвене без отвори, покрийте и задушете съгласно стъпка на готвене 1.

Добавете червеното зеле с ябълков сок, винен оцет, дафинов лист, карамфил и захар към лука. Подправете със сол и пипер и продължете да готвите съгласно стъпка на готвене 2.

Добавете ябълка, червени боровинки и червено вино към останалите съставки и довършете готвенето съгласно стъпка на готвене 3.

Овкусетe със сол, пипер и захар.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 4 (2) минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 60 (30) минути

Стъпка на готвене 3

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 60 (30) минути

Съвет

Вместо червени боровинки използвайте френско грозде.

Гарнитурни и зеленчуци

Дим Сум с пълнеж Пак Чой

Време за приготвяне:

75 минути

За 4 порции

За тестото

200 g пшенично брашно, тип 405

1 щипка сол

100 ml вода

За пълнката

800 g Пак Чой

1 връзка пресен лук (около 150 g) | на фини кръгчета

2 скилидки чесън | на фини шайбички

20 g джинджирил | настърган

50 g осолена каша | накълцано

4 с.л. соев сос

3 ч.л. сусамово олио, тъмно

2 ч.л. горски мед

2 ч.л. сок от лайм

Сол

Черен пипер

За разточването

1 с.л. пшенично брашно, тип 405

Аксесоари

2 съда за готвене с отвори

Ренде, фино

Приготвяне

За тестото за Дим Сум замесете пшенично брашно, сол и вода до гладко тесто, оформете на топка и го оставете да постои покрито за 30 минути.

Междувременно изчистете Пак Чой и оставете настрана 4 големи външни листа. Отстранете белите жили от останалото Пак Чой и нарежете листата на много тесни ленти. Поставете Пак

Чой, пресния лук и чесън в перфориран съд за готвене и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

След готвенето смесете джинджирила и кашуто със зеленчуците и овкусете силно със соев сос, сусамово олио, горски мед, сок от лайм, сол и черен пипер.

Разделете тестото на 12 порции, разточете топчетата тесто върху пшенично брашно много тънко във формата на кръгове и ги оформете (Ø около 14 cm). Поставете около 2 чаени лъжички пълнеж в средата на тестените кръгове, сгънете тестото върху него и завийте на малки торбички. Покрийте 2 перфорирани съда за готвене с останалите листа Пак Чой, поставете 3–4 Дим Сум върху всяко листо и сгответе на пара съгласно стъпка на готвене 2.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 5 (2) минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 35–40 минути

Резене с орехов винегрет

Време за приготвяне:

40 (30) минути

За 4 порции

За резенето

4 резенета (около 250 g) | само грудките

150 ml сухо бяло вино

50 ml сух вермут

100 ml зеленчуков бульон

1 дафинов лист

5 черен пипер на зърна

За винегрета

50 g орехи

1 яйце, размер М

1 щипка сол

3 с.л. зехтин

2 с.л. олио от ядки

1 с.л. бял балсамов оцет

1 ч.л. горчица

1 с.л. магданоз | нарязан

1 с.л. див копър | нарязана

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Разрежете резенето на четири и изрежете добре стъблото. Поставете в неперфориран съд за готвене.

Пригответе смес от бяло вино, вермут и зеленчуков бульон и я добавете към резенето. Подправете с дафинов лист и зърна черен пипер и сгответе.

Запечете орехи в тиган и ги нарежете на едро. Сварете твърдо едно яйце и го нарежете.

От всички останали съставки пригответе винегрет и полейте с него резенето. Поръсете отгоре с орехи и яйце и сервирайте топло.

Настройка

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 12–15 (6–8) минути

Гарнитур и зеленчуци

Зеленчуци с резене

Време за приготвяне:

50–55 (45) минути

За 4 порции

Съставки

2 резенета

2 моркова | на шайби с дебелина

½ cm

1 стрък праз лук, малък | на кръгове с дебелина 1 cm

2 стръка целина | на парчета с дебелина ½ cm

1 ч.л. лимонов сок

½ ч.л. сол

½ ч.л. захар

2 глави лук | нарязани на кубчета

2 с.л. масло

Черен пипер

150 g двойна сметана

Аксесоари

Съд за готвене с отвори

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Разрежете резенето на четири и изрежете стъблото клинообразно. Нарезете на ситно дивия копър и го оставете отстрани за гарниране.

Поставете морковите, прера и целината в перфориран съд за готвене и сложете отгоре резенето.

Разбъркайте лимонов сок, сол и захар и добавете върху резенето. Поставете съда за готвене в работната камера и разположете отдолу неперфориран съд за готвене, за да уловите сока от зеленчуците.

Задушете лука в масло в тенджера и долейте 150 ml сок от зеленчуци. Подправете със сол и черен пипер. Разбъркайте двойната сметана. Подредете зеленчуците с резене и сервирайте декорирани с див копър.

Настройка

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 10–12 (5–6) минути

Зеленчуково суфле

Време за приготвяне:

85–90 (75–80) минути

За 4 порции

За сместа с карфиол

500 g карфиол | на розички

4 яйца, размер М

Сол

Черен пипер

Мускатово орехче

За формичките за суфле

1 с.л. масло

За соса

2 глави лук шалот | нарязани на кубчета

20 g масло

20 g пшенично брашно, тип 405

20 ml сухо бяло вино

100 ml зеленчуков сос

100 g сметана

Черен пипер

За гарниране

1 с.л. магданоз | нарязан

Аксесоари

Съд за готвене с отвори

Пасатор

4 формички за суфле

Скара

Приготвяне

Поставете карфиола в перфориран съд за готвене и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

Оставете карфиола да се охлади и го пюрирайте с пасатор. Разделете яйцата и отделете белтъка за по-късно.

Разбъркайте жълтъка със сместа с карфиол и овкусете със сол, черен пипер и мускатово орехче.

Разбийте белтъка на сняг с тел за разбиване и го добавете към сместа с карфиол, като разбърквате.

Намазнете формичките за суфле, напълнете със смес и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

Запържете леко лука шалот в масло в тенджерата. Добавете към него пшенично брашно и разтворете с бяло вино.

Разбъркайте до гладко със зеленчуковия сос, долейте сметана, като разбърквате, и овкусете със сол и черен пипер.

Подредете зеленчуковите суфлета върху чиния, полейте ги със соса и гарнирайте с магданоз.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 14 (6) минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 90 °C

Време за готвене: 15–18 минути

Съвети

- Вместо карфиол използвайте броколи или моркови.
- Като заместител на формичките за суфле използвайте чаши.

Гарнитур и зеленчуци

Гночи (ньоки)

Време за приготвяне:

70 (55) минути

За 4 порции

За гночите

600 g картофи, хлебни, малки
50 g пшенично брашно, тип 405
50 g грис от твърда пшеница
1 яйце, размер М | само жълтъка
1 ч.л. сол
½ връзка босилек (около 15 g) | нарязани на ситно листа
½ връзка босилек, гладък (около 30 g) | нарязан на ситно
5 стръкчета риган | нарязани на ситно листа
50 g домати, сушени и на киснати в олио | пюрирани
1 ч.л. доматиено пюре
30 g пшенично брашно, тип 405

За обработката

1 с.л. пшенично брашно, тип 405

За формата

1 с.л. масло

За маслото със салвия

50 g масло
20 листа от салвия
Сол

Аксесоари

Съд за готвене с отвори
Преса за картофи
Сито

Приготвяне

Измийте картофите и ги сгответе на пара до омекване в перфориран съд за готвене съгласно стъпка на готвене 1.

Оставете картофите да охладят за кратко, обелете ги и, още горещи, ги прекарайте през преса за картофи. Замесете тесто с пшенично брашно, грис от твърда пшеница, жълтък и сол. Разделете тестото на две, замесете едната половина с подправки, а втората – със сушени домати и доматиено пюре. Във всяка половина добавете пшенично брашно и омесете.

Оформете двете половини на тестото върху пшенично брашно на руло (около 60 cm дължина) и нарежете всяко на 30 гночи. С леко набрашнена вилица притиснете леко на място зарязане.

Намазнете перфориран съд за готвене и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

Разтопете маслото в тиган. Запържете за кратко листенцата салвия, посолете леко.

Сервирайте маслото със салвия към гночите.

Настройка

Съд за готвене 1
Температура: 100 (120) °C
Време за готвене: 28 (15) минути

Съд за готвене 2
Температура: 100 °C
Време за готвене: 10 минути

Хумус

Време за приготвяне:

65 (30) минути + 12 часа за накисване

За 4 порции

Съставки

200 g нахут, сушен

2 скилидки чесън | обелени

½ ч.л. кимион, смлян

3 с.л. лимонов сок

4 с.л. сусамова паста (тахан)

¼ ч.л. червен пипер на прах, лют

1 ч.л. сол

Черен пипер

1 с.л. зехтин

Аксесоари

Съд за готвене без отвори

Сито

Пасатор

Приготвяне

Сортирайте нахута и го накиснете с достатъчно студена вода покрит за една нощ.

Поставете нахута и водата от накисването в перфорирани съд за готвене, така че нахутът да е покрит с вода. Добавете скилидките чесън, подправките с кимион и сгответе.

Отцедете нахута върху цедка, съберете 125 ml от течността от готвенето и оставете и двете да се охладят.

Пюрирайте нахута с течност от готвенето, лимонов сок и тахан с пасатор. Добавете толкова течност от готвенето, колкото е необходимо за желаната консистенция. Овкусете силно с черен пипер на прах, сол, пипер и кимион.

Поръсете със зехтин и сервирайте.

Настройка

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 50 (15) минути

Съвет

Хумусът ще стане още по-фин, ако се обелят външните светли кожи на нахута преди пюрирането.

Гарнитур и зеленчуци

Картофена запеканка с бекон

Време за приготвяне:

50 минути

За 4 порции

За бекон с лук

100 г бекон | на ленти

1 глава лук | на ленти

2 скилидки чесън | на шайби

За картофената запеканка

500 г картофи, твърди при варене | на шайби с дебелина $\frac{1}{2}$ cm

1 червена чушка | на тънки ленти

1 зелена чушка | на тънки ленти

1 стръкче розмарин | само перата, накъсани и нарязани на ситно

6 яйца, размер L

Сол

Черен пипер

За формата

1 с.л. масло

Аксесоари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Препечете до хрупкаво бекон в покрит тиган и накрая добавете чесън.

Оставете тигана настрана.

Намазнете перфориран съд за готвене. Поставете в него картофите и бекон с лука, включително мазнина за печене, разпределете ги и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

Разбъркайте розмарина с яйца, сол и черен пипер и добавете заедно с чушките към картофената смес. Покрийте съда за готвене и оставете да се стегне съгласно стъпка на готвене 2.

Сервирайте запеканката гореща или студена, нарязана на парчета.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 °C

Време за готвене: 5 минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 25 минути

Картофени кнедли

Време за приготвяне:

105–110 минути

За 4 порции

За картофените кнедли

1 kg картофи, хлебни

2 яйца, размер М

Сол

Мускатово орехче

50 g пшенично брашно, тип 405

50 g картофено нишесте

За формата

1 с.л. масло

Акcesoари

Съд за готвене с отвори

Преса за картофи

Приготвяне

Измийте картофите и ги сгответе в перфориран съд за готвене съгласно стъпка на готвене 1.

Обелете картофите, докато са горещи, и директно ги прекарайте през пресата за картофи.

Добавете яйцата към картофеното тесто и подправете със сол и мускатово орехче. Добавете пшенично брашно и картофено нишесте, като разбърквате.

От тестото оформете руло, разделете го на 12 парчета и оформете като кнедли.

Намазнете перфориран съд за готвене, поставете кнедлите и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

Настройка

Съпка на готвене 1

Температура: 100 °C

Време за готвене: 28–34 минути

Съпка на готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 15–18 минути

Гарнитурни и зеленчуци

Картофено пюре

Време за приготвяне:

40–45 (30–35) минути

За 4 порции

Съставки

1 kg картофи, хлебни | обелени и на четвъртини

250 g сметана

100 ml зеленчуков бульон

20 g масло

Сол

Черен пипер

За гарниране

1 с.л. магданоз | нарязан на ситно

Акcesoари

Съд за готвене с отвори

Съд за готвене без отвори

Преса за картофи

Приготвяне

Поставете картофите в перфориран съд за готвене. Поставете сметана и зеленчуков бульон в неперфориран съд за готвене под картофите и сгответе.

Прекарайте картофите през пресата за картофи и разбъркайте до гладко с течността от сметана и зеленчуков бульон. Добавете масло, като разбърквате, и овкусете пюреото със сол и черен пипер.

Поръсете отгоре с магданоз и сервирайте.

Настройка

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 15–17 (5–6) минути

Съвет

Вместо с течността сгответе 25 g сушени, накиснати манатарки с течността за накисване. След това нарежете на ситно гъбите и ги добавете към пюреото.

Картофено суфле

Време за приготвяне:

80–85 (75–80) минути

За 4 порции

Съставки

300 g картофи, хлебни | нарязани на кубчета

3 яйца, размер М

30 g керевиз | нарязан на едро

150 g гъста сметана

100 g грах, дълбоко замразен

Сол

Черен пипер

Мускатово орехче

50 g пармезан, настърган

За формата

1 с.л. масло

1 с.л. нишесте

Акcesoари

Съд за готвене с отвори

Преса за картофи

4 формички за суфле

Приготвяне

Сгответе картофите в перфориран съд за готвене съгласно стъпка на готвене 1.

Прекарайте картофите през пресата за картофи.

Разделете яйцата, отделете белтъка за по-късно. Разбъркайте жълтъците, керевиза, гъстата сметана и граха и подправете със сол, черен пипер и мускатово орехче.

Разбийте белтъка на сняг и го добавете, като разбърквате.

Намазнете формичките за суфле, поръсете с нишесте и напълнете със сместа. Поръсете отгоре с пармезан.

Поставете формичките за суфле в съда за готвене и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

Настройка

Съд за готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 9–10 (4–5) минути

Съд за готвене 2

Температура: 90 °C

Време за готвене: 30–35 минути

Свет

Като заместител на формичките за суфле използвайте чаши.

Гарнитур и зеленчуци

Ризото с тиква

Време за приготвяне:

30 минути

За 6 порции

Съставки

300 g ориз за ризото

60 g масло

2 скилидки чесън | нарязани на ситни кубчета

1 глава лук, малка | нарязана на кубчета

70 ml бяло вино

625 ml пилешки бульон

500 g тиква | на кубчета с размер 1 cm

85 g пармска шунка (прошутто) | нарязана на ситно

1 лимон | само кората

20 g пресен риган | нарязан на ситно

75 g листа от спанак, пресен

50 g пармезан, настърган

70 g маскарпоне

Сол

Черен пипер

Аксесоари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Поставете ориза за ризото, маслото, чесъна, лука, бялото вино, пилешкия бульон, тиквата, пармската шунка и лимонената кора в неперфориран съд за готвене. Стартирайте автоматичната програма или гответе съгласно стъпка на готвене 1 на ръчните настройки.

Поставете спанака, пармезана и маскарпонето в ориза за ризото.

Автоматична програма:

Пригответе съгласно автоматичната програма.

Ръчно:

Пригответе съгласно стъпка на готвене 2.

Преди сервирането овкусете със сол и черен пипер.

Настройка

Автоматична програма

Reis | Rundkornreis | Kürbisrisotto

Продължителност на програмата:

20 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 19 минути

Стъпка на готвене 2

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 1 минута

Салата с червена леща

Време за приготвяне:

25 минути

За 6 порции

За салатата

1 глава лук | нарязана

180 g моркови | на тесни ленти с дължина 5 cm

50 g кайсии, сушени | нарязани

200 g леща, червена

1 капсула кардамон

1 дафинов лист

1 пръчка канела

2 –3 в.н. кориандър, смлян

Сол

Черен пипер

300 ml зеленчуков бульон

За дресинга

150 g натурално кисело мляко (йогурт), 3,5 % масленост

2 ч.л. зехтин

1 ч.л. сок от лайм

Черен пипер

2 ч.л. мед

½ глава маруля (около 350 g) | на фини ленти

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Смесете лука, морковите и кайсиите с лещата в неперфориран съд за готвене. Добавете подправките, подправете със сол и черен пипер, полейте отгоре зеленчуковия бульон и сгответе на пара.

Разбъркайте натурално кисело мляко със зехтин и сок от лайм и овкусете със сол, черен пипер и мед.

Оставете салатата с леща леко да се охлади, отстранете капсулата кардамон, дафиновия лист и кората на канелата.

Добавете марулята, като разбърквайте, и сервирайте още топло с поръсен дресинг.

Настройка

Температура: 100 °C

Време за готвене: 10–12 минути

Гарнитур и зеленчуци

Моркови с глазиран лук шалот

Време за приготвяне:

25 минути

За 4 порции

Съставки

500 г моркови | нарязани на кръгчета

4 глави лук шалот | обелени и разполовени

2 с.л. масло

Сол

Черен пипер

1 с.л. магданоз | нарязан

Аксесоари

Съд за готвене с отвори

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Поставете морковите в перфориран съд за готвене.

Поставете главите лук с маслото в неперфориран съд за готвене и покрийте. Сложете двата съда за готвене във фурната едновременно.

Добавете морковите към лука, подправете със сол и черен пипер.

Сервирайте поръсено с магданоз.

Настройка

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 6 (3) минути

Пилаф

Време за приготвяне:

35 (20) минути

За 6 порции

Съставки

4 глави лук шалот | нарязан на ситни кубчета

2 скилидки чесън | нарязани

200 g моркови | нарязани на фини кръгчета

1 люто чушле чили, червено | на кръгчета

3 капсули кардамон

1 дафинов лист

250 g булгур

Сол

600 ml зеленчуков бульон

3 с.л. масло

2 с.л. магданоз, гладък | нарязан

Аксесоари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Поставете главите лук, чесъна, морковите и люто чушле в неперфориран съд за готвене.

Притиснете леко капсулите кардамон, добавете ги заедно с марулята и булгура към другите съставки в съда за готвене, полейте отгоре със зеленчуков бульон и сгответе.

Отстранете подправките от пилафа, надупчете с вилица.

Добавете маслото и магданоза, като разбърквате, и сервирайте горещ.

Настройка

Температура: 100 (120) °C

Време за приготвяне: 20 (6) минути

Гарнитур и зеленчуци

Кнедли с мая и гъби с тиквен сос

Време за приготвяне:

60 минути

За 4 порции

За кнедлите

20 г мая, прясна

150 ml мляко, 3,5 % масленост |
хладко

300 г пшенично брашно, тип 405

1 щипка захар

1 ч.л. сол

1 яйце, размер М | само жълтъка

30 г масло | меко

За гъбената смес

400 г печурки | нарязани на дребно

2 с.л. масло

1 глава лук малка | нарязана

Сол

Черен пипер

Мускатово орехче

15 г магданоз | нарязан

За тиквения сос

1 тиква Хокайдо (около 1 kg)

1 глава лук малка | нарязана

150 ml ябълков сок

150 ml зеленчуков бульон

250 ml течност от готвенето

За обработката

2 с.л. пшенично брашно, тип 405

За формата

1 с.л. масло

За допълнително овкусяване

100 г “Крем фреш” (пълномаслена
заквасена сметана)

Аксесоари

Съд за готвене без отвори

Съд за готвене с отвори

Сито, фино

Пасатор

Приготвяне

Пресейте пшеничното брашно в купа, добавете масло и сол. Разтворете маята в мляко и я добавете. Добавете захарта, жълтъците и маслото и замесете за около 7 минути до получаване на гладко тесто. Оформете тестото на кълбо. Поставете в отворена купа в работната камера и оставете да втаса съгласно стъпка на готвене 1.

За гъбената смес задушете печурките на порции в горещо масло, докато течността се изпари напълно. При последната порция запържете леко лука, подправете обилно със сол, черен пипер и мускатово орехче, добавете две трети от магданоза, като разбърквате, и оставете да се охлади.

Обелете тиквата, разполовете я и отстранете семките и влакнестата вътрешност. Нарезжете на кубчета месото на тиквата и поставете в перфориран съд за готвене с лука, ябълковия сок и зеленчуковия бульон. Подправете със сол и черен пипер. Поставете съда за готвене в най-горната част на работната камера.

Поръсете работната повърхност с брашно. Разделете тестото на 8 порции и оформете на топчета. Притиснете топчетата, за да станат пло-

ски, и ги разточете до повърхност с диаметър 13 см. Поставете по 1 пълна с.л. гъбена смес върху всяко парче тесто и оформете на топче. Оставете да втасват покрити още 15 минути.

Намазнете перфориран съд за готвене и поставете топчетата. Поставете съда за готвене под съда за готвене със зеленчуците и тиквата в работната камера и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

Оставете тиквата да се отцеди, като улавяте течността. Пюрирайте добре тиквата с течността от готвенето в съда за готвене с пасатор и добавете прясната сметана. Овкусете и при нужда добавете още течност от готвенето, като разбърквате.

Сервирайте соса от тиква към кнедлите с гъби, гарнирайте с останалите гъби и магданоз.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 40 °C

Време за приготвяне: 20 минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 °C

Време за приготвяне: 20 минути

Гарнитур и зеленчуци

Полента по швейцарски

Време за приготвяне:

15 –35 минути

За 1 порцеланова форма, 2 литра вместимост

Съставки

500 ml пилешки бульон

500 ml мляко, 3,5 % масленост

2 ч.л. сол

1 в.н. черен пипер

20 g масло

250 g полента (фина, средна, едра)

Акcesoари

Порцеланова форма, 2 литра

Скара

Приготвяне

Сложете пилешкия бульон, млякото, солта, черния пипер и маслото в порцелановата форма. Поставете порцелановата форма върху скарата в работната камера. Стартирайте автоматичната програма или гответе съгласно стъпка на готвене 1 на ръчните настройки.

Автоматична програма:

Съгласно протичането на програмата добавете полентата в течността и разбърквайте съгласно протичането на програмата.

Ръчно:

Сипете бавно полентата с разбъркване в течността и продължете да гответе съгласно стъпка на готвене 2.

След изтичане на половината време за готвене разбъркайте и гответе до край.

След това още веднъж разбъркайте добре полентата.

Настройка

Автоматична програма

Getreide | Polenta Schweizer Art |

Polenta fein/mittel/grob/

Продължителност на програмата

според избрания сорт полента:

7/23/29 минути (фина/средна/едра)

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 3 минути

Стъпка на готвене 2

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене:

Фина полента: 4 минути

Средна полента: 20 минути

Едра полента: 26 минути

Съвет

Вместо пилешкия бульон използвайте вода.

Овче сирене, обвито в тиквички

Време за приготвяне:

35–40 минути

За 4 порции

Съставки

1 тиквичка (около 200 g)

200 g овче сирене

Сол

Черен пипер

1 с.л. зехтин

Акcesoари

Съд за готвене с отвори

Приготвяне

Нарежете тиквичките по дължина на тънки шайби, поставете ги в перфориран съд за готвене и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

Нарежете овчето сирене на ленти с ширина 2 cm и подправете със сол и черен пипер.

Отстранете тиквичките от съда за готвене. Увийте овчето сирене с тиквичките и подправете със сол и черен пипер. Поръсете със зехтин, поставете в перфориран съд за готвене в работната камера и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

Настройка

Съпка на готвене 1

Температура: 100 °C

Време за готвене: 1 минута

Съпка на готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 3 минути

Гарнитур и зеленчуци

Задушени краставици

Време за приготвяне:

55–60 (50–55) минути

За 4 порции

Съставки

2 глави лук | нарязани на кубчета
200 g бекон, чист | нарязан на кубчета

6 краставички за задушаване (около 500 g)

400 g гъста сметана

1 с.л. копър | нарязан

1 щипка захар

Сол

Черен пипер

Аксесоари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Поставете лука и бекона в съд за готвене без отвори, покрийте и задушете съгласно стъпка на готвене 1.

Обелете краставиците, разполовете ги, извадете вътрешността с лъжица и ги нарежете на тънки шайби. Добавете краставиците и гъстата сметана към бекона и лука.

Подправете с копър, сол и черен пипер и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

След готвенето още веднъж овкусете със сол и черен пипер и сервирайте.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 4 (2) минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 15–20 минути

Съвет

Вместо краставиците за задушаване използвайте краставици за салата.

Хлебни кнедли

Време за приготвяне:

110–115 минути

За 4 порции

За хлебните кнедли

8 хлебчета | на кубчета с размер

½ cm

500 ml мляко, 3,5 % масленост

1 глава лук | нарязана на кубчета

20 g масло

2 яйца, размер M

1 с.л. магданоз | нарязан

За намазване

Масло

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Съд за готвене с отвори

Приготвяне

Затоплете млякото в неперфориран съд за готвене съгласно стъпка на готвене 1.

Добавете млякото върху хлебчетата и оставете да се напоят за половин час.

Поставете лука с маслото в неперфориран съд за готвене, покрийте с алуминиево фолио и задушете съгласно стъпка на готвене 2.

Добавете задушения лук, яйцата и магданоза към хлебчетата и смесете.

От тестото оформете с навлажнени ръце 12 хлебни кнедли, намазнете перфориран съд за готвене, поставете хлебните кнедли и гответе съгласно стъпка на готвене 3.

Настройка

Съпка на готвене 1

95 °C; 2–3 минути

Съпка на готвене 2

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 4 (2) минути

Съпка на готвене 3

Температура: 100 °C

Време за готвене: 15–18 минути

Гарнитурни и зеленчуци

Домати по гръцки

Време за приготвяне:

25–30 минути

За 4 порции

Съставки

4 домата | разполовени напречно

2 скилидки чесън | нарязани на ситно

Сол

Черен пипер

4 стръка босилек | нарязан на ситно

100 g овче сирене | нарязано на малки кубчета

Аксесоари

Съд за готвене с отвори

Приготвяне

Поставете домати с разрязаната повърхност нагоре в перфориран съд за готвене.

Разпределете чесъна върху разрязаната повърхност на домати. Подправете със сол и черен пипер.

Разпределете босилека върху разполовените домати.

Поставете овчето сирене върху домати и сгответе.

Настройка

Температура: 100 °C

Време за готвене: 3–4 минути

Пълнени лодки от тиквички

Време за приготвяне:

40 минути

За 4 порции

За пълнката

1 глава червен лук | нарязана

1 скилидка чесън | нарязана

½ продълговата чушка (около 80 g),
червена | нарязана на малки кубчета

40 g маслини, черни без костилка |
нарязани

75 g маслини, зелени без костилка |
нарязани

150 g сирене фета | надробено

6 стръкчета мащерка | откъснати
листчета

100 g гъста сметана

Черен пипер

2 ч.л. лимонов сок

За тиквичките

4 тиквички (около 320 g)

Сол

За гарниране

1 с.л. магданоз | нарязан

2 стръкчета мащерка | откъснати
листчета

Аксесоари

Съд за готвене с отвори

Приготвяне

Смесете лука, чесъна, чушката, мас-
лините, сиренето фета и мащерката с
гъстата сметана. Овкусетe с черен
пипер и лимонов сок.

Разполовете необелените тиквички
надлъжно и ги издълбайте с малка
лъжица. Подсолете леко
вътрешността на лодките от тиквич-

ки, напълнете със сместа със сирене
фета, поставете в перфорирания съд
за готвене и гответе.

Гарнирайте с магданоз и мащерка и
сервирайте.

Настройка

Температура: 100 °C

Време за готвене: 10–12 минути

Съвет

Вместо тиквичките използвайте про-
дълговати чушки.

Риба

Ястията с риба са балсам за тялото и душата: Морската риба например, със своето богато съдържание на йод, витамини и висококачествени белтъчини, както и с полезните за здравето омега 3 мастни киселини, спомага за добрата физическа форма, а подобрява също така способността за концентрация, паметта и душевното благосъстояние. Като нискокалорична храна, разнообразна и изтънчена, рибните ястия получават комплименти от всички страни. При толкова много наслада е радостно, че немската асоциация по храните препоръчва по две ястия с риба на седмица.

Ципура със зеленчуци

Време за приготвяне:

50 минути

За 4 порции

Съставки

1 портокал, необработен

2 скилидки чесън | счукани

1 връзка босилек (около 30 g) | на-

рязан на ситно

3 с.л. зехтин

Сол

Черен пипер

250 g тиквички | на тънки пръчици с дължина 5 cm

250 g целина | на тънки пръчици с дължина 5 cm

400 g моркови | на тънки пръчици с дължина 5 cm

4 ципури (около 450 g), готови за готвене

Аксесоари

2 съда за готвене с отвори

Приготвяне

Измийте портокала с гореща вода, подсушете го, свалете кората фино и изцедете сока. Разбъркайте чесъна с босилека, портокаловата кора, 3–4 с.л. портокалов сок, зехтина, солта и черния пипер.

Разпределете тиквичките, целината и морковите в 2 перфорирани съда за готвене, добавете малко сол и черен пипер.

Поръсете по 1 с.л. сос с босилек в корема на всяка ципура и подправете отвън със сол. Поставете ципурите върху зеленчуците и сложете да се готвят.

Сервирайте ципурите и зеленчуците с останалия сос с босилек.

Настройка

Температура: 90 °C

Време за готвене: 25–30 минути

Риба

Рибно къри с праскови

Време за приготвяне:

50–55 минути

За 4 порции

За рибата

400 g сом, готов за готвене | нарязан на кубчета

3 с.л. соев сос

1 с.л. сок от лайм

Сол

Черен пипер

За кърито

10 g джинджифил | настърган на ситно

1 скилидка чесън | нарязана на ситно

1 чили чушле | без семки и нарязано на ситно

2 с.л. кокосови стърготини

200 ml кокосово мляко

2 с.л. къри

1 връзка пресен лук (около 150 g) | на фини кръгчета

2 праскови, зрели | без кожа | нарязани на кубчета

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Подправете сома със соев сос, сок от лайм, сол и черен пипер.

Поставете всички съставки, освен пресния лук и прасковите, в неперфориран съд за готвене и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

Добавете пресния лук и прасковите към останалите съставки и гответе всичко заедно съгласно стъпка на готвене 2.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 °C

Време за готвене: 10 минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 5 минути

Пъстърва в сос от бяло вино

Време за приготвяне:

35–40 минути

За 4 порции

4 пъстърви, цели (по 250 g), готови за готвене

450 ml бяло вино, сухо

150 ml балсамов оцет, бял

150 ml вода

1 лимон, неизстискан | кората

120 g моркови | нарязани на кръгчета

Сол

Черен пипер

4 стръкчета магданоз

4 стръкчета мащерка

1 ч.л. черен пипер на зърна

7 зрънца карамфил

За гарниране

75 g масло

1 лимон, необработен | на шайби

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Поставете пъстървите в неперфорирания съд за готвене, разпределете бялото вино, балсамовия оцет, водата, лимоновите кори, морковите, билките и подправките върху тях и сгответе.

След готвенето загрейте масло в 6 с.л. сос, изсипете върху пъстървите и гарнирайте с резени лимон.

Настройка

Температура: 90 °C

Време за готвене: 12–15 минути

Сьомга с праз лук и сос от бяло вино

Време за приготвяне:

45 (40) минути

За 4 порции

За сьомгата с праз лук

2 стръка праз лук (по 200 g) | на тънки кръгчета

2 глави лук шалот

1 с.л. масло

500 g филе от сьомга, готово за готвене

Сол

Черен пипер

За соса с бяло вино

125 ml сухо бяло вино

4 с.л. рибен бульон

30 g масло | студено

За гарниране

1 с.л. копър | нарязан

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Поставете прازа и лука с маслото в неперфориран съд за готвене, покрийте и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

Нарежете филето от сьомга на 4 порции и го поставете върху прازа и лука. Подправете със сол и пипер и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

Загрейте бялото вино с рибения бульон в тенджерата, добавете маслото на парченца, като разбърквате, подправете със сол и черен пипер и добавете към филето от сьомга с праз лук.

Гарнирайте с копър и сервирайте.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 4 (2) минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 6 минути

Миди в сос

Време за приготвяне:

40 минути

За 4 порции

За соса

2 глави лук шалот | нарязан на ситни кубчета

3 скилидки чесън | нарязани на ситни кубчета

1 голям домати | нарязан на ситни кубчета

125 ml бяло вино

350 ml домати, пасирани

180 g бекон | на ленти

1 щипка шафран

1 пръсване сос Табаско

1 лимон | един голям резен

3 стръка магданоз

6 стръкчета мащерка

За мидите

700 g миди, готови за готвене

Сол

Черен пипер | прясно смлян

За гарниране

2 с.л. магданоз | нарязан

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Кухненски канап

Приготвяне

Поставете главите лук, чесъна, доматите, бялото вино, пасираните домати, бекона, шафрана, соса Табаско и резена лимон в неперфориран съд за готвене.

Вържете магданоза и мащерката заедно, добавете ги и покрийте съда за готвене. Стартирайте автоматичната

програма или гответе съгласно стъпка на готвене 1 на ръчните настройки.

Автоматична програма:

Съгласно протичането на програмата добавете мидите към соса и продължете да готвите с отворен капак.

Ръчно:

Съгласно стъпка на готвене 2 добавете мидите към соса и продължете да готвите с отворен капак.

Извадете билките, изстискайте лимона, подправете допълнително със сол и черен пипер.

Сервирайте гарнирано с магданоз.

Настройка

Автоматична програма

Muscheln | Muscheln in Soße

Продължителност на програмата:

30 минути

Ръчно

стъпка на готвене 1

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 25 минути

стъпка на готвене 2

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 5 минути

Морски дявол със сос от манатарки

Време за приготвяне:

45 (40) минути + 12 часа за накисване

За 4 порции

Съставки

30 g манатарки, сушени

100 g лук шалот | нарязан на кубчета

20 g масло

4 филета от морски дявол (по 150 g) | без кожа

1 лимон | само сока

150 ml зеленчуков бульон

2 с.л. сухо бяло вино

150 g гъста сметана

50 g сметана

Сол

Черен пипер

Аксесоари

2 съда за готвене без отвори

Приготвяне

Накиснете манатарките за една нощ, след това ги оставете да се отцедят и ги нарежете на дребно.

Поставете лука с маслото в неперфориран съд за готвене, покрийте и задушете съгласно стъпка на готвене 1.

Добавете манатарките и оставете да се накиснат за 2 минути.

Подкиселете морския дявол с лимонен сок. Поставете зеленчуковия бульон и бялото вино в друг неперфориран съд за готвене и гответе съгласно стъпка на готвене 2. Поставете морския дявол топъл.

Пригответе на котлона сос от бульон, лук шалот, гъста сметана и сметана. Подправете със сол и черен пипер и го излейте върху морския дявол.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 4 (2) минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 90 °C

Време за готвене: 8–10 минути

Риба тон върху ориз с домати

Време за приготвяне:

55 (105) минути + 4 часа за мариноване

За 4 порции

За маринатата

1 връзка лимонена мащерка (по 30 g)

2 скилидки чесън

2 глави лук шалот

80 ml зехтин

5 зърна пипер, черен

За рибата тон

4 пържоли от риба тон (по 125 g), готови за готвене

За ориза с домати

500 g домати

200 g дългозърнест ориз

1 ч.л. синапено семе

250 ml зеленчуков сос

1 с.л. доматино пюре

Сол

Черен пипер

100 g грах, дълбоко замразен

За гарниране

5 стръка босилек | нарязан

Аксесоари

Съд за готвене с отвори

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Откъснете листенцата от лимонената мащерка. Оставете настрана няколко листенца за гарниране. Обелете чесъна и лука шалот, нарежете ги на ситно заедно с лимонената мащерка и ги разбъркайте със зехтин и зърна черен пипер.

Поставете рибата тон в маринатата и мариновайте покрито 4 часа в хладилник.

Изрежете доматиите около дръжката, поставете ги в перфориран съд за готвене и ги сгответе на пара съгласно стъпка на готвене 1.

Оставете доматиите да се охладят за кратко, обелете ги и подправете.

Поставете дългозърнестия ориз, зърната синап и зеленчуковия бульон с доматиното пюре в неперфориран съд за готвене, подправете със сол и черен пипер и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

Поставете доматиите и граха при дългозърнестия ориз, сложете отгоре рибата тон, подсолете леко, поръсете всичко с маринатата и гответе съгласно стъпка на готвене 3.

Поръсете отгоре лимонена мащерка и босилек и сервирайте.

Настройка

Съд за готвене 1

Температура: 95 °C

Време за готвене: 1 минута

Съд за готвене 2

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 12 (6) минути

Съд за готвене 3

Температура: 100 °C

Време за готвене: 10 минути

Месо

Ястията с месо от комбинираната фурна с пара на Miele са особено нежни, сочни и деликатни, а освен това са и лесни за постигане. Хранителните вещества – висококачествени белтъчини, витамини и минерали в пилешкото месо, витамините В в свинското месо и високото съдържание на желязо в телешкото – се запазват. При готвенето на пара на месо се образува екстракт от месо и мазнина, който е особено подходящ като основа за сосове. Ако се иска препичане, парчетата месо трябва да се запържат на котлона и да сготвят докрай на пара.

Кюфтета с китайско зеле

Време за приготвяне:

40 минути

За 4 порции

За кюфтетата

15 g корен от джинджифил | счукан

2 скилидки чесън | счукани

750 g кайма, от свинско

1 ч.л. от китайската смес “Пет подправки”

½ ч.л. канела, смляна

2 с.л. соев сос

Сол

За китайското зеле

100 g моркови | на фини пръчици

1 китайско зеле (по 750 g) | разделено на листа

200 g китайски яйчени нудели (яйчени нудели Mie)

Аксесоари

Съд за готвене с отвори

Съд за готвене без отвори

Сито

Приготвяне

Замесете джинджифила и чесъна с каймата, китайската смес “Пет подправки”, канелата и соевия сос, подправете със сол и оформете от това 32 топчета.

Разпределете морковите и китайското зеле в перфориран съд за готвене, поставете отгоре кюфтетата и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

Поставете китайските яйчени нудели със сол в неперфориран съд за готвене. Налейте толкова вода, че ну-

делите да са покрити. Добавете ги към кюфтетата в работната камера и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

Оставете китайските яйчени нудели върху цедка да се отцедят. Подредете с китайско зеле, моркови и кюфтета в купи и сервирайте.

Настройка

Съд за готвене 1

Температура: 100 °C

Време за готвене: 6–7 минути

Съд за готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 6–7 минути

Месо

Филе от пилешки гърди със сушени домати

Време за приготвяне:

35–40 минути

За 4 порции

За филетата от пилешки гърди

4 парчета филе от пилешки гърди

(по 150 g), готови за готвене

Сол

За пълнежа с кремообразно сирене

75 g прясно кремообразно сирене, от двойна сметана

30 g “Крем фреш” (пълномаслена заквасена сметана)

15 g босилек

15 g риган

Сол

Черен пипер

Кориандър

50 g домати, сушени и накиснати в олио

Акcesoари

Сито

Съд за готвене с отвори

4 дървени шиша

Приготвяне

Изрежете отстрани на филетата от пилешки гърди джоб и подсолете.

Разбъркайте кремообразното сирене, сметаната, босилека и ригана и подправете със сол, черен пипер и кориандър.

Оставете домати да се отцедят добре в цедка, нарежете ги на ситно и ги разбъркайте в пълнежа с кремообразно сирене.

Напълнете пълнежа с кремообразно сирене във филетата и при нужда затворете с дървен шиш.

Поставете ги в префориран съд за готвене и ги сложете да се готвят.

Настройка

Температура: 100 °C

Време за готвене: 8 минути

Пилешки хапки с чушки

Време за приготвяне:

55–60 минути + 15 минути за мариноване

За 4 порции

За пилешката яхния

3 парчета филе от пилешки гърди

(по 150 g), готови за готвене

2 чушки, червени | на тънки ленти

Настройка

Температура: 100 °C

Време за готвене: 12–14 минути

За маринатата

3 с.л. олио

2 ч.л. червен пипер на прах, лют

3 ч.л. къри

За соса

100 g сметана

100 g “Крем фреш” (пълномаслена заквасена сметана)

Сол

Черен пипер

Къри

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Нарежете филетата на ленти с ширина 1 cm. Поставете чушките с месото в неперфориран съд за готвене.

Направете марината от олио, червен пипер и къри и оставете месото да се накисне в нея за 15 минути.

Разбъркайте обикновената и заквасената сметана и ги подправете със сол и черен пипер. Залейте месото и зеленчуците и ги сложете да се готвят.

След готвенето още веднъж овкусете със сол, черен пипер и къри.

Месо

Телешко филе с билки

Време за приготвяне:

55 (35) минути

За 4 порции

Съставки

600 g телешко филе, готово за готвене

Сол

Лимонов пипер

½ връзка магданоз (около 30 g)

½ връзка керевиз (около 15 g)

½ връзка босилек (около 15 g)

½ връзка естрагон (около 15 g)

2 ч.л. каперси

100 ml сухо бяло вино

100 ml зеленчуков бульон

¼ лимон, необработен | само кората | настъргана

100 g сметана

1 с.л. вода

1 с.л. нишесте

Аксесоари

Съд за готвене без отвори

Фино ренде

Сито

Приготвяне

Натъркайте телешкото филе със сол и лимонов пипер и го поставете в перфориран съд за готвене.

Измийте билките, изтръскайте ги от водата, откъснете листенцата и ги оставете настране. Добавете стъблата на билките с каперси към телешкото филе, полейте с бяло вино и зеленчуков бульон и сгответе.

Междувременно нарежете на ситно листенцата на билките и ги смесете с лимонената кора.

След готвенето извадете телешкото филе и го оставете на топло. Прецедете образувалия се сос през цедка в тенджерата, добавете сметаната и оставете да заври. Оставете да ври около 5 минути, после овкусете. Разбъркайте нишестето с вода и при нужда леко сгъстете соса.

Обърнете телешкото филе в билки с лимонена кора.

Нарежете телешкото филе и го сервирайте със соса.

Настройка

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 25–30 (15) минути

Зелеви руладини

Време за приготвяне:

85 минути

За 4 порции

За бялото зеле

1 бяло зеле (около 1,2 kg)

За плънката

2 хлебчета

1 глава лук | нарязана на ситни кубчета

30 g топено масло

450 g кайма, половината телешка, половината свинска

1 яйце, размер М

2 скилидки чесън | нарязани на ситно Сол

Черен пипер

Майорана

2 ч.л. магданоз | нарязан

За зеленчуците

4 глави лук шалот | нарязан на ситни кубчета

2 скилидки чесън | нарязани на ситно

2 чушки (по 175 g), жълти | нарязани на едри кубчета

2 чушки (по 175 g), червени | нарязани на едри кубчета

100 g кисела сметана

1 лимон | само сока

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Пасатор

Приготвяне

Махнете жилите на бялото зеле и го бланширайте в неперфориран съд за готвене съгласно настройката.

Отделете външните листа и ги поставете върху работната повърхност.

За пълнежа накиснете хлебчетата в малко вода, изцедете ги добре и ги пасирайте.

Запържете лука в стопено масло.

Смесете добре каймата, хлебната смес, яйцето, чесъна, подправките, магданоза и лука.

Изгладете листата зеле и разпределете пълнеж върху тях. Намачкайте листата бяло зеле странично и навийте.

Поставете лука шалот, чесъна и чушките в неперфориран съд за готвене, поставете зелевите руладини със затварянето надолу върху основата от зеленчуци и стартирайте автоматична програма или гответе съгласно ръчните настройки.

Извадете зелевите руладини от неперфорирания съд за готвене и ги запазете топли.

Добавете заквасена сметана и лимонен сок към зеленчуците, пюрирайте с пасатор и овкусете със сол.

Автоматична програма и Ръчно: Поставете зелевите руладини в соса с чушки и сгответе докрай съгласно стъпка за готвене.

Месо

Настройка

Автоматична програма и Ръчно

Бланширане на бялото зеле

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Продължителност: 10–15 минути

Настройка

Автоматична програма

Готвене на зелевите руладини

Fleisch | Rind | Kohlroulade

Продължителност на програмата:

30 минути

Ръчно

Готвене на зелевите руладини

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 30 минути

Автоматична програма и Ръчно

Готвене докрай

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 5 минути

Задушено агнешко със сливи

Време за приготвяне:

100 (70) минути

За 4 порции

За агнешкото

800 г агнешко месо (бутче), готово за готвене | нарязано на кубчета

За запържване

4 г топено масло

За агнешкия бульон

3 глави лук, червен | на резени

Сол

½ ч.л. канела, смляна

½ ч.л. кимион, смлян

½ ч.л. кориандър, смлян

½ ч.л. лют червен пипер, смлян

150 ml агнешки бульон

3 листа дафинов лист

За сливите

600 г моркови | нарязани на кръгчета

1 лимон, необработен | на осмини

250 г сливи

За кускуса

200 г кускус

За сусамовия йогурт

30 г сусам

2 скилидки чесън | счукани

300 г натурално кисело мляко (йогурт), 3,5 % масленост

За гарниране

2 стръкчета кориандър, пресен

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Загрейте топено масло в тиган и запържете на висока температура агнешкото от всички страни на порции.

Поставете агнешкото с лука в неперфориран съд за готвене, подправете със сол, канела, кимион, кориандър и лют червен пипер. Залейте с агнешкия бульон, добавете дафиновия лист и сгответе агнешкото съгласно стъпка на готвене 1.

За сусамовия йогурт отделете малко сок от лимона.

След готвенето добавете морковите и лимона със сливите към агнешкото и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

След готвенето добавете кускуса и гответе до омекване съгласно стъпка на готвене 3.

Междувременно леко запечете сусам в тиган без мазнина. Разбъркайте чесъна с натурално кисело мляко и сусам и овкусете със сол и сок от лимон.

След готвенето отстранете дафиновия лист, овкусете със сол и подправете, гарнирайте със стръкчета кориандър и сервирайте със сусамов йогурт.

Месо

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 35 (17) минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 20 (8) минути

Стъпка на готвене 3

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 5 (2) минути

Агнешко с подправки със зелен боб

Време за приготвяне:

50 минути

За 4 порции

За боба

750 g зелен боб

1 връзка чубрица (около 30 g)

1 глава червен лук | нарязана на ситно

Сол

30 g масло

100 ml агнешки бульон

250 g домати чери

За агнешкото с подправки

4 агнешки бонфилета (по 150 g), готови за готвене

2 скилидки чесън | счукани

Черен пипер

За запържване

3 с.л. зехтин

За соса за печене

4 с.л. балсамов оцет

100 ml агнешки бульон

За сгъстяване

1 с.л. вода

1 с.л. нишесте

За овкусяване

1 щипка захар

Аксесоари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Поставете боба с чубрицата и лука в неперфориран съд за готвене и подсолете. Разпределете отгоре филийки масло, залейте с агнешкия бульон и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

Натъркайте агнешките бонфилета с чесън, сол и черен пипер. Загрейте зехтин в тиган и запържете агнешките бонфилета от всички страни. Извадете агнешките бонфилета от тигана. Разрежете соса от печенето с балсамов оцет и агнешки бульон.

Добавете агнешките бонфилета и чери домати към боба, поръсете със сос от печенето и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

Излейте соса на боба в тенджера и оставете да заври. Овкусетe с балсамов оцет, сол, черен пипер и захар, разбъркайте нишестето с вода и сгъстете леко соса с него.

Сервирайте с агнешките бонфилета и боба със зеленчуци.

Настройка

Съд за готвене 1

Температура: 100 °C

Време за готвене: 10 минути

Съд за готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 8–10 минути

Месо

Пълнени пуешки гърди

Време за приготвяне:

120 (90) минути

За 6 порции

За кайсиевата смес

1 глава лук | нарязана

120 g кайсии, сушени | нарязани на кубчета

1 с.л. масло

50 ml сухо шери

Сол

Лют червен пипер

За пуешките гърди

1 пуешки гърди (около 1,5 kg), готови за готвене

За зеленчуците

1 kg моркови | на дебели шайби

2 връзки пресен лук (по 150 g) | на фини кръгчета

Черен пипер

За плънката

100 g прясно кремообразно сирене, от двойна сметана

1 ч.л. мед

100 g бекон, на шайби

За запържване

3 с.л. слънчогледово олио

За соса за печене

100 ml шери, сухо

100 ml пилешки бульон

100 g сметана

30 ml шери, сухо

1 с.л. вода

1 с.л. нишесте

Аксесоари

2 съда за готвене без отвори

Фолио за запазване в свежо състояние

Кухненски канап

Чук за месо

Приготвяне

Смесете лука и кайсиите с маслото, шерито, солта и лютия червен пипер в неперфориран съд за готвене и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

Нарежете пуешките гърди така, че да се образуват месни шайби с възможно най-голяма площ. С помощта на чук за месо начукайте между фолио за запазване в свежо състояние, овкусете със сол и черен пипер.

Поставете морковите и пресния лук в неперфориран съд за готвене, овкусете със сол и черен пипер.

Оставете кайсиевата смес да се охладди леко, смесете с прясното сирене и овкусете със сол, лют червен пипер и мед. Намажете я върху печеното и го наложете с резени сланина. Навийте печеното, стегнете с кухненски канап и запържете при висока температура от всички страни в горещо слънчогледово олио.

Поставете пълнените пуешки гърди върху зеленчуците в съда за готвене. Разтворете соса от печеното с шери и пилешки бульон, полейте върху зеленчуците и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

Прецедете соса от печеното в тенджера, добавете сметаната и оставете да заври. Оставете да ври 5 минути.

ти, овкусете със сол, черен пипер и шери. Разбъркайте нишестето с вода и сгъстете соса с него.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 4 (2) минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 80–90 (55–60) минути

Месо

Говеждо филе

Време за приготвяне:

40–90 минути

За 4 порции

Съставки

450–650 g говеждо филе, готово за готвене | парчета или медальони

3 с.л. олио

250 g кисела сметана

70 g майонеза

3 ч.л. хрянкова паста

2 ч.л. горчица, едрозърнеста

3–4 домата, сушени | нарязани на ситно

Сол

Черен пипер

1–2 багети | разполовени надлъжно

За гарниране

100 g рукола

Акcesoари

Кухненски канап

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Вържете говеждото филе (парчета или медальони) така, че да се образуват парчета с еднаква дебелина.

Загрейте олио в тиган и запържете говеждото филе (парчета или медальони) до златистокафяво, поставете в неперфориран съд за готвене и гответе съгласно автоматичната програма или ръчните настройки.

Оставете говеждото филе (парчета или медальони) да престои 5–10 минути след готвенето. Междувременно разбъркайте заквасената сметана,

майонезата, хрянковата паста, горчицата, доматиите, солта и черния пипер и намажете разполовените хлебчета.

Нарежете говеждото филе (медальони) на много тънки шайби и го поставете върху багетата. Гарнирайте с рукола.

Настройка

Автоматична програма

Fleisch | Rind | Rinderfilet |

Stück/Medaillons

Продължителност на програмата за парчета: 60 минути

Продължителност на програмата за медальони: 20 минути

Ръчно

Работен режим: Dampfaren

Температура за всички размери месо:

53/63/75 °C | Леко запечено/Средно изпечено/Добре изпечено

Време за готвене:

За едно парче: 70/60/50 минути |

Леко запечено/Средно изпечено/Добре изпечено

За медальони с дебелина 1 cm:

10 минути

За медальони с дебелина 2 cm:

30/20/20 минути |

Леко запечено/Средно изпечено/Добре изпечено

За медальони с дебелина 3 cm:

40/30/30 минути |

Леко запечено/Средно изпечено/Добре изпечено

Съвет

Степента на изпичане зависи от дебелината на парчетата месо. При тънки парчета месо първоначално изберете по-ниска продължителност на готвене.

Месо

Говеждо филе, поширано със зеленчуци

Време за приготвяне:

50 (45) минути

За 2 порции

За зеленчуците

250 ml говежди бульон

200 g моркови | на парчета, подходящи за хапки

200 g карфиол | на розички

2 тиквички (по 200 g) | на парчета, подходящи за хапки

8 глави пресен лук | без перата

100 g снежен грах

За говеждото филе

500 g говеждо филе, готово за готвене

Магданоз | нарязан

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Сложете говеждия бульон в неперфориран съд за готвене с морковите и карфиола и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

Добавете тиквичките, пресния лук и снежния грах и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

Извадете зеленчуците от зеленчуковия бульон и ги запазете топли.

Нарежете говеждото филе на шайби с дебелина 1 cm и го поширайте в създадения сос съгласно стъпка на готвене 3.

Подредете месото със зеленчуците и сервирайте поръсено с магданоз.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 8 (4) минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 4 минути

Стъпка на готвене 3

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 4 (2) минути

Телешка яхния

Време за приготвяне: 250 минути

За 8 порции

Съставки

30 g масло

3 с.л. олио

1,2 kg говеждо месо, готово за готвене | нарязано на кубчета

Сол

Черен пипер

500 g лук | нарязан на ситни кубчета

2 листа дафинов лист

4 зрънца карамфил

1 с.л. кафява захар

2 с.л. пшенично брашно, тип 405

1,2 l говежди бульон

70 ml оцет

Акcesoари

Съд за готвене, без отвори

Приготвяне

Загрейте маслото в тиган. Когато започнат да се образуват мехурчета, добавете олио и загрейте.

Подправете говеждото месо със сол и черен пипер и го запържете от всички страни.

Добавете лука, дафиновия лист, карамфила и захарта и пържете още 3 минути.

Наръсете говеждото месо с пшенично брашно и пържете още 2–3 минути.

Добавете говеждия бульон и оцета, като разбърквате непрекъснато, така че да се получи гладък сос.

Поставете говеждото месо в неперфориран съд за готвене и го сгответе.

Подправете със сол и черен пипер и сервирайте.

Настройка

Автоматична програма

Fleisch | Rind | Rinderhaschee

Продължителност на програмата:

180 минути

Ръчно

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 180 минути

Месо

Говеждо задушено

Време за приготвяне:

150 минути

За 4 порции

За говеждото месо

60 g пшенично брашно, тип 405

Черен пипер | прясно смяян

1 kg говеждо месо (шол) | нарязано на малки кубчета

3 с.л. олио

1 глава лук, голяма | на фини кръгчета

1 стрък праз лук, голям | на фини кръгчета

350 g моркови | нарязани на кубчета

3 стръка целина | нарязана на кубчета

250 g гъби печурки | на четвъртини

2–3 стръкчета мащерка

2 листа дафинов лист

200 ml говежди бульон

200 ml тъмна бира

2 с.л. кетчуп

За кнедлите

100 g пшенично брашно, тип 405

3 g бакпулвер

50 g топено масло

1 ч.л. магданоз | нарязан

½ ч.л. див чесън | нарязан

Сол

Черен пипер на зърна, прясно смяян

4–5 с.л. вода | студена

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Подправете пшеничното брашно с черен пипер и обърнете говеждото месо в него.

Загрейте половината олио в тиган, запържете говеждото месо на малки порции последователно от всички страни и го оставете настрани.

Загрейте другата половина от олиото в тиган и запържете лука в него за 3 минути. Добавете праса, морковите и целината и пържете още 5 минути.

Добавете печурките, мащерката и дафиновия лист.

Добавете говеждото месо, говеждия бульон, тъмната бира и кетчупа, оставете да ври за кратко, поставете в неперфориран съд за готвене и покрийте. Стартирайте автоматичната програма или гответе съгласно стъпка на готвене 1 на ръчните настройки.

Междувременно поставете пшеничното брашно и бакпулвера в купа, добавете топеното масло, магданоза и дивия лук, подправете със сол и черен пипер, добавете вода и направете меко тесто.

Разделете тестото на 8 порции и с набрашнени ръце го оформете на малки топчета.

Автоматична програма:

Съгласно протичането на програмата разбъркайте за кратко яхнията, добавете кнедлите, залейте с малко сос и продължете да готвите.

Ръчно:

Разбъркайте за кратко яхнията, добавете кнедлите и залейте с малко сос. Пригответе съгласно стъпка на готвене 2.

Настройка

Автоматична програма

Suppen & Eintöpfe | Rinderschmortopf

Продължителност на програмата:

120 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 90 минути

Стъпка на готвене 2

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 30 минути

Месо

Наденица

Време за приготвяне:

25 минути

Съставки

100–750 g наденица

Акcesoари

Съд за готвене с отвори

Приготвяне

Поставете наденицата в перфориран съд за готвене и я сгответе.

Настройка

Автоматична програма

Wurstwaren | Saucisson

Изберете настройка според количеството:

100–200 g

200–300 g

300–400 g

400–750 g

Продължителност на програмата:

10–20 минути

Ръчно

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 95 °C

Време за готвене: 10–20 минути

Свински медальони с печурки, ябълки и зеленчуци

Време за приготвяне:

60 минути + 3 часа за мариноване

За 4 порции

За маринатата

1 глава червен лук | нарязана

4 с.л. калвадос

2 ч.л. горчица, средно люта

150 ml ябълков сок

150 ml месен бульон

Черен пипер

За свинските медальони

8 свински медальона (по 75 g)

За печурките, ябълките и зеленчуците

700 g гъби печурки, кафяви, малки

4 ябълки, кисели | на резени

За запържване

1 g топено масло

За допълнителното овкусяване и сгъстяване на маринатата

150 g сметана

Сол

Черен пипер, прясно смлян

1 с.л. вода

1 с.л. нишесте

1 ч.л. магданоз, нарязан

Аксесоари

Съд за готвене без отвори

Сито

Приготвяне

За маринатата разбъркайте лука с калвадос, горчица, ябълков сок, месен бульон и черен пипер. Поставете свинските медальони в маринатата и оставете да се накиснат покрити 3 часа в хладилник.

Разпределете печурките и ябълките в неперфориран съд за готвене.

Извадете свинските медальони от маринатата, оставете ги в цедка да се отцедят добре.

Загрейте топено масло в тиган и запържете за кратко на висока температура свинските медальони от двете страни на 2 порции.

Междувременно разбъркайте маринатата със сметана, подсолете и залейте с нея печурките, ябълките и зеленчуците. Поставете отгоре свинските медальони, залейте със сос от печеното, подправете с черен пипер и сгответе.

Излейте образувалия се сос в тенджерата, поставете за малко свинските медальони и печурките, ябълките и зеленчуците на топло в работната камера. Оставете соса да заври, разбъркайте нишестето с вода, сгъстете леко соса с него и овкусете.

Сервирайте със свински медальони, печурки, ябълки и зеленчуци и магданоз.

Настройка

Температура: 100 °C

Време за готвене: 10–12 минути

Месо

Тафелшпиц със сос с ябълки и хрян

Време за приготвяне:

155–165 (80–90) минути

За 4 порции

За тафелшпица

200 г моркови | нарязани на кубчета

200 г целина с големи глави | нарязана на кубчета

50 г корен от магданоз | нарязан на кубчета

800 г тафелшпиц, готов за готвене

2 ч.л. сол

5 черен пипер на зърна

2 листа дафинов лист

За зеленчуците

250 г картофи, малки, твърди при варене | на овални парчета

250 г моркови на връзка | на овални парчета

250 г алабаш | на овални парчета

За соса

2 ябълки, кисели | настъргани на едро

200 г заквасена сметана

1 връзка див чесън (около 20 г) | на рулца

1 с.л. хрян, настърган

Черен пипер

Аксесоари

2 съда за готвене без отвори

Приготвяне

Поставете морковите, целината и корена от магданоз с тафелшпица, солта, зърната черен пипер и дафиновия лист в неперфориран съд за готвене и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

След изтичане на времето за готвене вземете 6 с.л. от образувалия се сос, като при това съдът за готвене с тафелшпица остава в работната камера. Добавете соса към картофите, връзката моркови и алабаша в неперфориран съд за готвене. Добавете този съд за готвене към първия съд в работната камера и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

Разбъркайте ябълките със заквасената сметана. Добавете дивия чесън и хряна. Подправете със сол и черен пипер.

Нарежете месото срещу влакната на тънки шайби и подредете със зеленчуците и соса.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 110–120 (45–50) минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 15 (8) минути

Тафелшпиц по виенски

Време за приготвяне:

160 минути

За 10 порции

Съставки

2 kg тафелшпиц, парче, готов за готвене

2 глави лук | разполовени

1 връзка зеленина за супи | нарязана на едро

15 g девесил

7 черен пипер на зърна

2 листа дафинов лист

5 плодчета хвойна

Сол

Ръчно

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 150 минути

Аксесоари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Поставете тафелшпица с мазната страна надолу в неперфориран съд за готвене.

Запечете на висока температура лука с разрязаната повърхност надолу в железен тиган без мазнина.

Добавете зеленината за супа, билките, лука и подправките към тафелшпица и сгответе.

Преди рязането оставете тафелшпица да постои.

Настройка

Автоматична програма

Fleisch | Rind | Tafelspitz Wiener Art

Продължителност на програмата:

150 минути

Месо

Тика Масала с ориз

Време за приготвяне:

60 минути + 30 минути за мариноване

За 4 порции

За пилето

4 скилидки чесън | нарязани на ситни кубчета

2,5 ст джинджифил | нарязан на ситни кубчета

1 люто чушле, червено, голямо | нарязано на ситни кубчета

2 ч.л. кимион, смлян

2 ч.л. кориандър, смлян

1 ч.л. куркума

1 ч.л. червен пипер на прах

1 ч.л. Гарам Масала

1 ч.л. сол

1½ с.л. олио

100 г натурално кисело мляко (йогурт)

500 г филе от пилешки гърди, готово за готвене | нарязано на кубчета

2 глави лук | на ленти

1 с.л. олио

1 с.л. масло

1 консервена кутия домати, нарязани (около 400 г)

1 с.л. доматино пюре

1 с.л. Манго чътни

100 ml сметана

За ориза

300 г ориз басмати

450 ml вода

За гарниране

½ връзка кориандър | нарязан

Аксесоари

2 съда за готвене без отвори

Пасатор

Приготвяне

Обработете чесъна, джинджифила и люто чушле заедно с подправките, солта и олиото с пасатор до получаване на паста. Разбъркайте с натурално кисело мляко и мариновайте филето от пилешки гърди в него за минимум 30 минути.

Задушете до глазиране лука в олио и масло за 10–12 минути. Добавете филето от пилешки гърди и маринатата и гответе още 3–4 минути на средна температура.

Добавете домати, доматино пюре, Манго чътни и сметаната, оставете да ври за кратко, поставете в неперфориран съд за готвене и покрийте. Стартирайте автоматичната програма или гответе съгласно стъпка на готвене 1 на ръчните настройки.

Поставете ориза басмати в неперфориран съд за готвене, залейте с вода.

Автоматична програма:

Съгласно протичането на програмата добавете ориза басмати и продължете да готвите.

Ръчно:

Добавете ориза басмати и сгответе докрай съгласно стъпка на готвене 2.

Гарнирайте с кориандър.

Настройка

Автоматична програма

Fleisch | Geflügel | Hähnchen | Tikka

Masala mit Reis

Продължителност на програмата:

30 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 15 минути

Стъпка на готвене 2

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 15 минути

Супи и гювечи

Още името подсказва колко практично е приготвянето му: един гювеч е достатъчен за всички съставки, а месото, зеленчуците, картофите и всичко останало се готвят заедно до вкусно, засищащо основно ястие.

Лесното приготвяне се доказва като полезно и при готвене за много хора. Освен това гювечите са чудесно разнообразни и са толкова вкусни във вегетариански вариант, колкото и с месо, колбаси, риба или миди. В много култури те са – понякога тежки, понякога фини – неизменна съставна част на менюто.

Бобен гювеч с агнешко

Време за приготвяне:

55–60 (45–50) минути

За 4 порции

Съставки

500 g агнешко месо, готово за готвене | нарязано на малки кубчета
2 с.л. слънчогледово олио
1 глава лук | нарязана
200 ml зеленчуков бульон
400 g картофи, твърди при варене | нарязани на кубчета
200 g зелен боб | разполовен
3 моркова (по 60 g) | нарязани на кубчета
1 стръкче розмарин | само перата, нарязани
300 ml зеленчуков бульон
Сол
Черен пипер

За гарниране

2 глави пресен лук | на фини кръгчета

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Запържете агнешкото месо със слънчогледово олио в тиган. След кратко време добавете лука и запържете. Разрежете със зеленчуков бульон.

Поставете агнешкото месо със соса в неперфориран съд за готвене. Добавете картофите, зеления боб, морковите и розмарина и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

След готвенето добавете останалия зеленчуков бульон, подправете със сол и черен пипер и продължете да готвите съгласно стъпка на готвене 2.

Поръсете отгоре с пресния лук малко преди сервиране.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 15 (7–8) минути

Стъпка на готвене 1

Температура: 95 °C

Време за готвене: 2 минути

Съвет

Вместо агнешко месо използвайте говеждо месо, свински кюфтета или вурстчета.

Супи и гювечи

Гювеч с риба

Време за приготвяне:

35–40 минути

За 4 порции

За рибата

500 g филе от червен морски костур,

готов за готвене

2 с.л. лимонов сок

Сол

200 g моркови | нарязани на кубчета

200 g грах

За соса

100 g “Крем фреш” (пълномаслена

заквасена сметана)

100 g сметана

2 с.л. сухо бяло вино

1 с.л. нишесте

Черен пипер

Захар

1 с.л. копър | нарязан на ситно

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Втрийте лимонов сок върху филето и подправете със сол.

Поставете филето от червен костур в неперфориран съд за готвене. Добавете морковите и граха към рибата и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

Междувременно разбъркайте всички други съставки до получаване на сос и след края на времето за готвене полейте с него рибата и продължете да готвите съгласно стъпка на готвене 2.

Овкуsete със сол и черен пипер и сервирайте.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 °C

Време за готвене: 8 минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 4 минути

Супа гулаш

Време за приготвяне:

125 минути

За 4 порции

Съставки

250 g картофи, твърди при варене
25 g топено масло
200 g лук | нарязан на ситни кубчета
250 g говеждо месо (шол) | на кубчета с големина 1–1,5 cm
20 g пшенично брашно, тип 405
20 g доматино пюре
Сол
Черен пипер
20 g сладък червен пипер
3 скилидки чесън | нарязани
1 с.л. майорана, сушена
1 в.н. кимион, смлян
1 с.л. оцет
1 | зеленчуков сос

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Обелете картофите, нарежете ги на кубчета с големина 1 x 1 cm и ги сложете в купа със студена вода, за да не покафеняят.

Загрейте топено масло в тиган и бавно запечете лука в него, докато придобие златистокафяв цвят.

Поставете лука в неперфориран съд за готвене, добавете говеждото месо, пшеничното брашно, доматино пюре, както и всички подправки и оцета.

Залейте със зеленчуковия бульон, разбъркайте добре и стартирайте автоматичната програма или гответе съгласно стъпка на готвене 1 на ръчните настройки.

Автоматична програма:

Съгласно протичането на програмата добавете картофите и продължете да готвите.

Ръчно:

Добавете картофите съгласно стъпка на готвене 2 и сгответе докрай.

Овкуsete със сол.

Настройка

Автоматична програма

Fleisch | Rind | Gulaschsuppe

Продължителност на програмата:

105 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 60 минути

Стъпка на готвене 2

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 45 минути

Супи и гювечи

Пилешка супа

Време за приготвяне:

125 (90) минути

За 6 порции

Съставки

1 пиле за супа (около 1,5 kg), готово за готвене

200 ml вода

1 kg зеленчуци за супа

120 g фиде

800 ml вода

Сол

Черен пипер

1 с.л. магданоз | нарязан

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Сито

Приготвяне

Поставете пилето за супа с вода в неперфорирания съд за готвене.

Почистете зеленчуците за супа, обелете ги, нарежете половината на едри парчета и добавете към пилето за супа и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

Нарежете на ситно останалите зеленчуци, праса на кръгчета, морковите и главите целина на фини пръчици и ги оставете настрани.

След края на времето за готвене извадете пилето за супа от течността, прецедете бульона през цедка и го върнете в неперфорирания съд за готвене.

Обезкостете месото, нарежете го на парчета, подходящи за хапки, поставете го заедно със зеленчуците за супа, фидето и останалата вода в не-

перфорирания съд за готвене и гответе съгласно стъпка на готвене 2. Ако супата е твърде гъста, увеличете количеството вода.

Подправете със сол и черен пипер, поръсете с магданоз и сервирайте.

Настройка

Съд за готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 50 (25) минути

Съд за готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 10 минути

Съвет

Вместо пиле за супа използвайте бройлер.

Картофена супа

Време за приготвяне:

50 (45) минути

За 4 порции

Съставки

180 g праз лук | на кръгчета

250 g картофи, хлебни | нарязани на кубчета

500 ml зеленчуков бульон

Сол

Черен пипер

100 g сметана

2 ч.л. босилек | нарязан

2 ч.л. магданоз | нарязан

2 ч.л. див чесън | нарязан

Аксесоари

Съд за готвене без отвори

Пасатор

Приготвяне

Поставете прера и картофите със зеленчуковия бульон в неперфориран съд за готвене и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

Пюрирайте супата в съда за готвене с пасатора и овкусете със сол и черен пипер. Добавете сметана, като разбърквате, и загрейте съгласно стъпка на готвене 2.

Смесете босилек, магданоз и див лук, добавете ги върху супата и сервирайте.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 16 (8) минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 95 °C

Време за готвене: 2 минути

Супи и гювечи

Тиквена супа по австралийски

Време за приготвяне:

35 минути

За 4 порции

Съставки

1 kg тиква | нарязана на кубчета
400 g сладки картофи | нарязани на кубчета

2 глави лук | нарязани на кубчета

250 ml пилешки бульон

Сол

Черен пипер

За гарниране

250 g чоризо | нарязано на малки кубчета

250 ml кисела сметана

10 g листа от кориандър | нарязани

Акcesoари

Съд за готвене с отвори

Приготвяне

Поставете тиквата, сладките картофи и лука в перфориран съд за готвене и ги сложете да се готвят.

Запържете чоризото.

Пюрирайте зеленчуците, добавете пилешкия бульон и около 250 ml от събраната течност, разбъркайте и овкусете със сол и черен пипер.

Налейте супата в предварително загрята купа за супа. Гарнирайте със заквасена сметана, чоризо и листа от кориандър.

Настройка

Автоматична програма

Suppen & Eintöpfe | Kürbissuppe

Продължителност на програмата:

25 минути

Ръчно

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 25 минути

Морковена крем супа

Време за приготвяне:

45–50 (40) минути

За 4 порции

Съставки

500 g моркови | нарязани на кубчета

50 g лук | нарязан на кубчета

½ скилидка чесън | нарязана на ситно

40 g масло

750 ml зеленчуков бульон

1 ч.л. сладък червен пипер

125 g кисела сметана

Сол

Черен пипер

За гарниране

1 с.л. магданоз | нарязан

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Пасатор

Приготвяне

Поставете морковите, лука и чесъна с маслото, зеленчуковия бульон и червения пипер в неперфориран съд за готвене и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

Пюрирайте съставките с пасатор в съда за готвене. Добавете заквасената сметана, като разбърквате, и загрейте морковената крем супа съгласно стъпка на готвене 2.

Овкусете със сол и черен пипер, поръсете с магданоз и сервирайте.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 12–15 (6–8) минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 95 °C

Време за готвене: 2 минути

Супи и гювечи

Месо с ориз

Време за приготвяне:

90 минути

За 4 порции

Съставки

250 g лук | нарязан на ситни кубчета

2 g топено масло

2 с.л. червен пипер на прах

1 с.л. доматино пюре

250 g говеждо месо (шол) | на кубчета с големина 1 cm

250 g домати, пасирани

1 с.л. оцет от бяло вино

1 скилидка чесън | нарязана на ситно

1 с.л. майорана

Кимион

Сол

Черен пипер

½ чушки (по 175 g), червени | нарязани на малки кубчета

½ чушки (по 175 g), жълти | нарязани на малки кубчета

250 g дългозърнест ориз

500 ml зеленчуков бульон

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Запържете лука в тиган в стопено масло.

Разбъркайте червения пипер и доматино пюре в лука.

Поставете говеждото месо в неперфориран съд за готвене. Добавете лука, пасираните домати, белия винен оцет, чесъна и подправките.

Стартирайте автоматичната програма или гответе съгласно стъпка на готвене 1 на ръчните настройки.

Автоматична програма:

Съгласно протичането на програмата добавете чушките с дългозърнестия ориз и зеленчуковия бульон и сгответе докрай.

Ръчно:

Добавете чушките с дългозърнестия ориз и зеленчуковия бульон и сгответе докрай съгласно стъпка на готвене 2.

Настройка

Автоматична програма

Suppen & Eintöpfe | Reisleisfleich

Продължителност на програмата:

70 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 45 минути

Стъпка на готвене 2

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 25 минути

Супа с пролетни зеленчуци

Време за приготвяне:

55 (50) минути

За 4 порции

Съставки

150 g целина с големи глави | на фини ленти

3 моркова (по 60 g) | на фини ленти

200 g пресен лук | на ромбове

100 g снежен грах

600 ml зеленчуков бульон

1 яйце, размер M

1 с.л. галета

Сол

Черен пипер

Мускатово орехче

1 с.л. керевиз | нарязан

1 с.л. магданоз | нарязан

За гарниране

1 с.л. магданоз | нарязан

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Поставете целината, морковите, пресния лук и снежния грах заедно с половината зеленчуков бульон в неперфориран съд за готвене и гответе съгласно стъпка на готвене 1.

След края на времето за готвене добавете останалия зеленчуков бульон и продължете да готвите съгласно стъпка на готвене 2.

Смесете яйцето, галетата, солта, черния пипер, мускатовото орехче и нарязаните билки, поставете ги в пролетната супа и сгответе докрай съгласно стъпка на готвене 3.

Овкуsete пролетната супа със сол и черен пипер, поръsete с нарязан магданоз и сервирайте.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 10 (5) минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 95 °C

Време за готвене: 2 минути

Стъпка на готвене 3

Температура: 95 °C

Време за готвене: 2 минути

Десерти

Какво би било едно меню без ласкаещ финал? Десертът е благодарността към гостите, ласката към семейството, собственото възнаграждение на готвачката или готвача. Здравословен с пресни плодове, жизнен с алкохол, сладък със захар и сметана: десертът глези с фантазия и чувствени изненади. Появата му се посреща толкова по-въодушевено, колкото по-креативно е подреден и декориран. Отделете си малко време за тънкостите!

Пудинг с ягодови плодове

Време за приготвяне:

105 минути

За 6 порции

За тестото

225 g сухар

50 g масло

40 g мед, течен

300 ml мляко, 3,5 % масленост

За меките плодове

200 g ягоди | на четвъртини

125 g малини

125 g къпини

1 ябълка, малка, кисела | нарязана на малки кубчета

1 ванилова шушулка | само сърцевината

40 g захар

За сладоледа

6 топки ванилов сладолед

За формата

1 с.л. масло

Аксесоари

Форма за пудинг с капак, приблизително 1,25 l обем

Скара

Приготвяне

Раздробете сухара или го счукайте на едро. Разтопете маслото с меда и го добавете с млякото към сухара, като разбърквате.

Смесете ягодите и ябълките с меките плодове, ванилията и захарта.

Намазнете формата за пудинг, добавете $\frac{3}{4}$ на тестото и натиснете нагоре странично по ръбовете. Напълнете с меките плодове и леко натиснете.

Покрийте с останалото тесто и натиснете добре ръба. Затворете формата за пудинг с капак. Поставете върху скарата в работната камера и сгответе.

След готвенето оставете да престои минимум 15 минути във формата.

Обърнете върху чиния, разделете на порции и сервирайте със сладолед.

Настройка

Температура: 100 °C

Време за готвене: 60 минути

Съвет

Вместо формата за пудинг използвайте по-висока, огнеупорна форма за печене. За затваряне на формата за печене сгънете на две хартията за печене, поставете върху формата и стегнете с кухненски канап.

Десерти

Коледен пудинг

Време за приготвяне:

380 минути + 24 часа за Мариноване

За 4 порции

За коледния пудинг

170 g пшенично брашно, тип 405

¾ ч.л. канела

¾ ч.л. смесени подправки

115 g галета

115 g топено масло

115 g кафява захар

30 g цели бадеми

115 g стафиди

115 g коринтски стафиди

115 g султански стафиди

55 g череша, захаросани

55 g плодове, захаросани

1 ябълка, малка | настъргана

1 лимон, необработен | само кората

1 портокал, необработен | само кората

½ портокал | само сока

2 с.л. бренди

2 яйца, размер М

1 с.л. ечемичен малц, течен

75 ml тъмна бира, напр. Guinness

За керамичната купа

1 с.л. масло

Акcesoари

Керамична купа, 1,2 литра вместимост

Хартия за печене

Алуминиево фолио

Скара

Приготвяне

Пресейте пшеничното брашно и подправките в голяма купа. Добавете галетата, топеното масло, захарта, бадемите, плодовете, настърганите

цитрусови плодове и портокаловия сок. В средата на купата оформете вдлъбнатина и добавете брендите, разбитите яйца и ечемичения малц. Добавете постепенно тъмната бира и разбърквайте, докато се получи гъсто тесто. Покрийте купата и оставете да престои една нощ.

Намазнете керамичната купа, поставете вътре тестото и го сплескайте. Покрийте купата с хартия за печене и алуминиево фолио, поставете върху скарата в работната камера и гответе съгласно настройките.

Покрийте купата с нова хартия за печене и ново алуминиево фолио и съхранявайте на хладно, тъмно и сухо място до момента, когато ще го използвате.

Затоплете преди сервиране.

Настройка

Автоматична програма

Вариант за готвене:

Dessert | Christmas Pudding | Garen

Продължителност на програмата:

360 минути

или вариант за затопляне:

Dessert | Christmas Pudding | Erhitzen

Продължителност на програмата:

105 минути

Ръчно

Вариант за готвене

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 360 минути

Вариант за затопляне

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 360 минути

Съвет

Във Великобритания коледният пудинг традиционно се яде на коледната вечер, а се приготвя 6–12 месеца по-рано, и се консумира обикновено с бренди.

Десерти

Крем Каталана

Време за приготвяне:
50–55 минути + 4 часа за охлаждане
За 6 порции

Съставки

450 g сметана
1 ч.л. ванилова захар
4 яйца, размер М | само жълтъка
2 с.л. бадеми, нарязани
3 с.л. кафява захар

Аксесоари

6 формички за суфле
Скара

Приготвяне

Загрейте сметаната в тенджера до малко преди готвенето.

Свалете от котлона и добавете ваниловата захар, жълтъка и бадемите, като разбърквате.

Напълнете сместа във формичките за суфле, покрийте, поставете върху скарата в работната камера и сгответе.

Оставете да се охлади и сложете в хладилник за около 4 часа. Поръсете с кафява захар.

Загрейте предварително грила.

Карамелизирайте под грила за 4 минути.

Настройка

Температура: 90 °C
Време за готвене: 30–35 минути

Съвет

Като заместител на формичките за суфле използвайте чаши.

Макарони на пара с компот от кайсии

Време за приготвяне:

90 минути

За 6 порции

За тестото

21 g мая, прясна

125 ml мляко, 3,5 % масленост |
хладко

250 g пшенично брашно, тип 405

35 g захар

1 щипка сол

1 яйце, размер М | само жълтъка

40 g масло | меко

За компота от кайсии

500 g кайсии | с извадени костилки |
на четвъртини

20 g захар

½ ванилова шушулка | само сърцевина-
ната

50 ml кайсиев нектар

За млечната смес

100 ml мляко, 3,5 % масленост

25 g захар

20 g масло

За обработката

1 с.л. пшенично брашно, тип 405

За поръската

25 g масло

8 g ванилова захар

1 с.л. захар

Акcesoари

Сито, фино

Купа, подходяща за фурна

Скара

2 съда за готвене без отвори

Приготвяне

Пресейте пшеничното брашно в купа, добавете захар, сол, жълтък и масло. Разтворете маята в мляко и я добавете.

Замесете съставките за около 7 минути до получаване на гладко тесто. Оформете тестото на топка, поставете го в отворена купа върху скарата в работната камера и оставете да втаса съгласно стъпка на готвене 1.

За компота от кайсии сложете кайсиите със захарта, ванилията и кайсиевия нектар в неперфориран съд за готвене и ги смесете.

За млечната смес поставете млякото, захарта и маслото в друг неперфориран съд за готвене. Извадете тестото от работната камера и го разделете на 6 порции. За обработката поръсете пшенично брашно, върху него оформете топчета и ги оставете да втасват покрити 15 минути на топло място.

Загрейте млечната смес в работната камера съгласно стъпка на готвене 2.

Поставете тестените топчета едно до друго в горещото мляко и покрийте съда за готвене. Поставете заедно с кайсиите в работната камера и гответе едновременно съгласно стъпка на готвене 3.

Десерти

Извадете компота от кайсии, продължете да готвите макароните съгласно стъпка на готвене 4.

Разтворете маслото с ваниловата захар. Намажете макароните с него и ги поръсете със захар.

Сервирайте с компот от кайсии.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 40 °C

Време за готвене: 15 минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 5 минути

Стъпка на готвене 3

Температура: 100 °C

Време за приготвяне: 20 минути

Стъпка на готвене 4

Температура: 100 °C

Време за готвене: 10 минути

Кнедли с мая

Време за приготвяне:

65–70 минути

За 8 порции

За тестото

42 g мая, прясна

250 ml мляко, 3,5 % масленост |
хладко

500 g пшенично брашно, тип 405

1 ч.л. захар

1 щипка сол

50 g маргарин | мек

За соса

4 с.л. мармалад от сливи

250 g сметана

8 g ванилова захар

½ ч.л. канела, смляна

1 щипка сол

За формата

1 с.л. масло

Акcesoари

Сито, фино

Купа, подходяща за фурна

Скара

Съд за готвене с отвори

Приготвяне

Пресейте пшеничното брашно в купа, добавете масло и сол. Разтворете маята в мляко и я добавете. Добавете захарта, жълтъците и маслото и замесете за около 7 минути до получаване на гладко тесто. Оформете тестото на кълбо. Поставете в отворена купа върху скарата в работната камера и оставете да втаса съгласно стъпка на готвене 1.

Разделете тестото на 8 парчета, оформете кнедлите и ги оставете да втасват покрити 15 минути на топло място. Намазнете перфориран съд за готвене, добавете кнедлите и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

Оставете да врят за кратко мармалада от сливи, сметаната, ваниловата захар, канелата и солта в тенджерата върху котлона при постоянно разбъркване и сервирайте като сос.

Настройка

Съд за готвене 1

Температура: 40 °C

Време за готвене: 15 минути

Съд за готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 14 минути

Съвет

Оставете дълбоко замразените кнедли да се размразят за 15 минути на стайна температура и след това сгответе, както е описано в рецепта.

Десерти

Суфле с грис

Време за приготвяне:

70–75 минути

За 8 порции

За млечната смес

1 ванилова шушулка

250 ml мляко, 3,5 % масленост

50 g масло

За сместа с грис

50 g грис от твърда пшеница

5 яйца, размер M

60 g захар

За формата

1 с.л. масло

1 с.л. захар

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

8 формички за суфле

Скара

Приготвяне

Разполовете ваниловата шушулка по дължина с нож и изстържете сърцевината.

Поставете млякото, маслото, ваниловата сърцевина и ваниловата шушулка в неперфориран съд за готвене и загрейте съгласно стъпка на готвене 1.

Извадете млечната смес от работната камера. Изсипете гриса от твърда пшеница, като разбърквате, и оставете да престои 1–2 минути.

Разбъркайте още веднъж и гответе съгласно стъпка на готвене 2. След изтичане на половината време за готвене разбъркайте веднъж.

Извадете сместа с грис от работната камера, изсипете я в купа, разбъркайте и оставете да се охлади покрита. След това отстранете ваниловата шушулка.

Разделете яйцата, отделете белтъка. Добавете жълтъка към сместа с грис, като разбърквате. Разбийте белтъка със захарта на сняг с тел за разбиване и добавете към сместа с грис.

Намазнете формичките за суфле и поръсете със захар. Напълнете със сместа с грис, поставете формичките за суфле върху скарата в работната камера и гответе съгласно стъпка на готвене 3.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 °C

Време за готвене: 5 минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 1 минута

Стъпка на готвене 3

Температура: 90 °C

Време за готвене: 25–30 минути

Съвет

Като заместител на формичките за суфле използвайте чаши.

Крем карамел

Време за приготвяне:

25 минути

За 8 порцеланови формички по 100 ml или 6 порцеланови формички

За карамела

100 g захар

50 ml вода

За ваниловия крем

500 ml мляко, 3,5 % масленост

1 ванилова шушулка | нарязана на-
длъжно

4 яйца, размер M

За гарниране

200 ml сметана | разбита

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Скара

Приготвяне

Карамелизирайте захарта и водата в тиган, разпределете течния карамел върху порцелановите формички.

Автоматична програма:

Съгласно протичането на програмата поставете млякото и ваниловата шушулка в неперфориран съд за готвене и затоплете.

Ръчно:

Поставете млякото и ваниловата шушулка в неперфориран съд за готвене и загрейте съгласно стъпка на готвене 1.

Отстранете ваниловата шушулка след готвенето.

Разбийте яйцата със захарта на пяна, добавете постепенно горещото ванилово мляко, като разбърквате. Разпределете върху порцелановите формички.

Поставете върху скарата в работната камера и продължете да готвите съгласно автоматичната програма или съгласно стъпки на готвене 2 и 3 на ръчните настройки.

Оставете крем карамела в хладилника за два до три часа.

За сервиране обърнете върху чиния и по желание гарнирайте със сметана.

Настройка

Автоматична програма

Dessert | Karamellcreme

Продължителност на програмата:

За 8 порцеланови формички по 100 ml: 17 минути

За 6 порцеланови формички по 150 ml: 18 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене: 3 минути

Десерти

Стъпка на готвене 2

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 85 °C

Време за готвене:

За 8 порцеланови формички

по 100 ml: 9 минути

За 6 порцеланови формички

по 150 ml: 12 минути

Стъпка на готвене 3

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 40 °C

Време за готвене: 5 минути

Кекс с карамел и фурми

Време за приготвяне:

60–100 минути, в зависимост от формата

За 12 порции (съд за готвене или формички за мъфини)

За тестото

275 g фурми, сушени, без костилки |

нарязани на ситно

1 ч.л. сода бикарбонат

250 ml вода | вряща

25 g масло

160 g кафява захар

2 яйца, размер M

½ ч.л. ванилова есенция

3 g бакпулвер

195 g пшенично брашно, тип 405

За карамеления сос

225 g кафява захар

250 g сметана

40 g масло

Акcesoари

Неперфориран съд за готвене (като голяма форма)

Хартия за печене

или 12 формички за мъфини, Ø 5 cm

Скара

Приготвяне

Поставете фурмите със содата бикарбонат в купа и ги залейте с вряща вода. Оставете настрана да се охладят.

Разбийте на пяна маслото и захарта в голяма купа, добавете постепенно яйцата и ваниловата есенция, като разбърквате. Добавете смесеното с бакпулвер пшенично брашно, фурмите и течността.

Подложете хартия за печене в неперфорирания съд за готвене или пригответе 12 формички за мъфини и поставете тестото. Покрийте, поставете върху скарата в работната камера и сгответе.

За карамеления сос затоплете съставките в тенджерата на средна температура, като разбърквате. Оставете да ври 3 минути, докато се образува гъста смес.

Сервирайте все още топлия кекс с карамел и фурми с карамеления сос.

Настройка

Автоматична програма

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

Продължителност на програмата:

За голямата форма (неперфориран съд за готвене): 70 минути

За формичките за мъфини: 30 минути

Ръчно

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене:

За голямата форма (неперфориран съд за готвене): 70 минути

За формичките за мъфини: 30 минути

Десерти

Компот от череши с амарето

Време за приготвяне:

75 минути

За 4 порции

Съставки

2 kg вишни | без костилки

200 ml нектар от череши

200 ml сухо червено вино

300 g кафява захар

1 ч.л. канела, смляна

50 ml амарето

Аксесоари

4 буркана с капак, пръстен за затваряне на буркани и скоби

Приготвяне

Изплакнете бурканите с гореща вода и поставете вътре вишните на пластове.

Сварете нектара от череши с червено вино, кафява захар и канела, овкусете с амарето.

Полейте вишните с горещата течност, така че да са покрити. Избършете ръбовете на бурканите, ако е необходимо. Затворете добре бурканите с пръстена, капаците и скобите и сгответе.

Извадете бурканите, оставете да се охладят, отстранете скобите и проверете херметичността. Неуплътнените буркани използвайте бързо. Съхранявайте бурканите на тъмно и хладно.

Настройка

Температура: 85 °C

Време за готвене: 40 минути

Круши за готвене

Време за приготвяне:

35–85 минути

За 12 порции

За соса

2 пръчки канела

3 зрънца карамфил

½ лимон | само кората

1 дафинов лист

400 ml червено вино

300 ml вода

400 ml сок от касис

100 g захар

За крушите за готвене

1 kg круши за готвене

Аксесоари

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

За соса поставете съставките в тенджерата и оставете да заврят.

Обелете крушите, като не отстранявате дръжките. Крушите се готвят цели, на половини или на четвъртини.

Поставете крушите в неперфориран съд за готвене, залейте със соса, така че крушите да са напълно покрити. Поставете крушите в работната камера и стартирайте автоматичната програма или гответе съгласно ръчните настройки.

Автоматична програма:

Изберете протичането на програмата съгласно размера и формата на разрязване на крушите.

Ръчно:

Изберете времето за готвене съгласно размера и формата на разрязване на крушите.

Поставете крушите за готвене в работната камера и ги сгответе.

Настройка

Автоматична програма

Obst | Kochbirnen

Продължителност на програмата:

21–75 минути

Ръчно

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене:

цели круши: 50/70/75 минути | малки/средни/големи

Половинки круши: 35 минути

Четвъртинки круши: 27 минути

Съвет

За оптимален резултат оставете крушите да се накиснат в соса за една нощ в хладилника.

Десерти

Чийзкейк с лимети

Време за приготвяне:

75 минути + 120 минути за охлаждане

За 12 парчета (форма за торта с подвижен ринг) или 6 порции (формички за

Съставки

200 g бисквити, пълнозърнести

100 g масло | течно

750 g прясно кремообразно сирене

225 g захар

4 яйца, размер M

4 лимети | сок и настъргана кора

За гарниране

1 манго | обелено, на шайби

3 маракуи | само плодовото месо

Аксесоари

Пасатор

Хартия за печене

Форма за торта с подвижен ринг, Ø

26 cm

или 6 формички за суфле

Скара

Приготвяне

Натрошете бисквитите с пасатор, добавете маслото и смесете добре.

Разпределете ги върху покритото с хартия за печене дъно на форма за торта или във формичките за суфле, притиснете и оставете на хладно.

Разбъркайте кремообразното сирене, захарта, яйцата, кората и сока от лиметите и разпределете върху бисквитената основа.

Покрийте формата за торта или формичките за суфле, поставете ги върху скарата в работната камера и го гответе.

Свалете капака и оставете на хладно за около 2 часа.

Преди сервиране гарнирайте с шайби манго и маракуя.

Настройка

Автоматична програма

Dessert | Käsekuchen |

ein großer/mehrere kleine

Продължителност на програмата:

За формата за торта с подвижен ринг: 60 минути

За формичките за суфле: 20 минути

Ръчно

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене:

За формата за торта с подвижен ринг: 60 минути

За формичките за суфле: 20 минути

Сладкиш с кафе

Време за приготвяне:

45 минути

За 4 порции

За кафето с мляко

200 ml мляко, 3,5 % масленост

100 g сметана

6 g еспресо на прах, разтворимо

За сместа за сладкиша

1 яйце, размер M

3 яйца, размер M | само жълтъка

60 g кафява захар

За сервиране

4 с.л. кафе ликьор

250 g малини

Акcesoари

Съд за готвене без отвори

Сито

4 формички за суфле

Скара

Приготвяне

Разбъркайте млякото и сметаната с еспресото на прах, поставете в неперфориран съд за готвене и загрейте съгласно стъпка на готвене 1.

Разбийте яйцето, жълтъка и кафявата захар с тел за разбиване и добавете кафето с мляко бавно, като разбърквате. Излейте сместа за сладкиша през цедка във формичките за суфле, покрийте, поставете върху скарата в работната камера и гответе съгласно стъпка на готвене 2.

Извадете формичките за суфле от работната камера и ги оставете да се охладят.

Преди сервиране обърнете сладкиша с кафе върху чиния, поръсете с кафе ликьор и подредете малини.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 °C

Време за готвене: 5 минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 °C

Време за приготвяне: 20 минути

Съвет

Като заместител на формичките за суфле използвайте чаши.

Десерти

Кнедли с извара

Време за приготвяне:

50 минути + 60 минути за охлаждане

За 10 порции

За кнедлите с извара

200 g масло

1 с.л. пудра захар

1 с.л. ром

1 ч.л. лимонова кора, настъргана

750 g нискомаслена извара

2 яйца, размер M

180 g галета

1 щипка сол

За галетата

150 g масло

250 g галета

За формата

1 с.л. масло

Акcesoари

Съд за готвене с отвори

Приготвяне

В купа разбъркайте на пяна маслото с пудрата захар, рома и лимонената кора.

Добавете обезмаслената извара, яйцата, галетата и солта и разбъркайте добре.

Оставете сместа с извара за минимум 1 час на хладно.

Стартирайте автоматична програма или загрейте работната камера предварително.

Оформете от сместа с извара 20 кнедли. Намазнете перфориран съд за готвене, поставете кнедлите в него и ги сгответе.

За галетата загрейте маслото в тиган и добавете галетата. При постоянно разбъркване изпечете галетата до златистокафяво.

За сервиране сложете от галетата върху кнедлите.

Настройка

Автоматична програма

Dessert | Quarkknödel

Продължителност на програмата:

25 минути

Ръчно

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 95 °C

Време за готвене: 25 минути

Суфле с извара

Време за приготвяне:

30–35 минути

За 8 порции

Съставки

280 g обикновена извара 20 % масленост

4 яйца, размер М

1 ч.л. лимонова кора, настъргана

80 g захар

За формата

1 с.л. масло

1 с.л. захар

Акcesoари

8 формички за суфле

Скара

Приготвяне

Разделете яйцата и отделете белтъка за по-късно. Разбъркайте изварата с жълтъка и добавете лимоновата кора.

Разбийте белтъка със захарта на сняг с тел за разбиване и добавете към сместа с извара.

Намазнете формичките за суфле и поръсете със захар. Напълнете със сместа с извара, поставете върху скарата в работната камера и сгответе.

Настройка

Температура: 90 °C

Време за готвене: 20–25 минути

Съвет

Като заместител на формичките за суфле използвайте чаши.

Десерти

Дюлев мус

Време за приготвяне:

35 (30) минути + 12 часа за охлаждане

За 5 порции

Съставки

600 g дюли | нарязани на кубчета

1 лимон | само сока

4 листа бял желатин

8 g ванилова захар

50 g захар

100 g кисела сметана

250 g сметана

За гарниране

5 ч.л. желе от дюли

50 g шоколад, бял | настърган

Акcesoари

Съд за готвене с отвори

Сито

Пасатор

Приготвяне

Смесете месото на дюлите с лимоновия сок. Поставете ги в перфориран съд за готвене и ги сложете да се готвят, докато омекнат.

Накиснете желатина в студена вода. Пюрирайте фино дюлите с пасатора, по желание прецедете през цедка. Овкусете с ванилова захар и захар. Изцедете желатина и го разтворете в топлата смес. Добавете заквасената сметана, като разбърквате. Оставете крема на хладно, докато започне да се желира.

Разбийте сметаната на сняг с тел за разбиване и добавете към крема.

Оставете дюлевия мус за една нощ в хладилника да се стегне.

За сервиране направете вълни по дюлевия мус.

Подредете с желе от дюли и поръсете с шоколад.

Настройка

Температура: 100 (120) °C

Време за готвене: 10 (5) минути

Поширани круши с червено вино

Време за приготвяне:

45 минути + 12 часа за охлаждане

За 4 порции

За соса с червено вино

1 портокал, необработен | сока и 2–

3 тънки ленти портокалова кора

500 ml червено вино, сухо

60 g кафява захар

¼ ч.л. канела, смляна

За ваниловия крем

75 g захар

1 ванилова шушулка | само сърцевината

50 g сметана

За крушите

4 круши, твърди

За сервиране

250 g маскарпоне

100 g нискомаслена извара

Аксесоари

2 съда за готвене без отвори

Приготвяне

Поставете сока от портокала, червеното вино, кафявата захар, канелата и портокаловите кори в неперфориран съд за готвене и загрейте съгласно стъпка на готвене 1.

За ваниловия крем разбъркайте захарта, ванилията и сметаната в неперфориран съд за готвене.

Обелете крушите, не отстранявайте дръжките. Потопете крушите изцяло в соса с червено вино.

Сложете двата съда за готвене с ваниловия крем и крушите в соса с червено вино едновременно съгласно стъпка на готвене 2.

След готвенето извадете ваниловия крем от работната камера и го оставете да се охлади.

Обърнете крушите с червено вино веднъж в соса и продължете да поширате съгласно стъпка на готвене 3, докато омекнат.

След поширането отстранете портокаловите кори от соса с червено вино. Оставете крушите с червено вино в соса за една нощ в хладилника, както и ваниловия крем.

Преди сервиране разбъркайте маскарпоне и нискомаслена извара с ваниловия крем. Поръсете крушите с малко сос с червено вино и подредете с ваниловия крем.

Настройка

Стъпка на готвене 1

Температура: 100 °C

Време за готвене: 5 минути

Стъпка на готвене 2

Температура: 100 °C

Време за готвене: 8 минути

Стъпка на готвене 3

Температура: 100 °C

Време за готвене: 8 минути

Десерти

Пандишпанов пудинг

Време за приготвяне:

70–120 минути, в зависимост от формата

За 6 порции (купа или формички)

За формата

1 с.л. масло

За пудинга

3 с.л. захарен сироп, светъл

125 g пшенично брашно, тип 405

5 g бакпулвер

125 g масло | меко

3 яйца, размер M

125 g захар

1 с.л. петмезен сироп

3 с.л. захарен сироп, светъл

Акcesoари

1 голяма керамична купа (1 литър)

6 формички по 150 ml

Хартия за печене

Алуминиево фолио

Кухненски канап

Съд за готвене без отвори

Приготвяне

Намазнете керамичната купа или формичките. Добавете захарния сироп.

Пресейте пшеничното брашно и бакпулвера в голяма купа, добавете маслото, яйцата, захарта и петмезения сироп, разбъркайте за 2 минути до получаване на гладко тесто и поставете в керамичната купа или във формичките. С долната страна на лъжица загладете.

От хартия за печене изрежете кръг или няколко кръга, по-големи от горния ръб на керамичната купа или на формичките. Сгънете кръга/кръгове-

те два пъти по средата и ги поставете върху керамичната купа/формичките. Покрийте с алуминиево фолио, подгънете отстрани и закрепете с кухненски канап около ръба на купата.

Поставете керамичната купа/формичките в неперфориран съд за готвене и сгответе.

Отделете пудингите от ръба с нож, обърнете ги наопаки върху предварително затоплена чиния и ги полейте със захарен сироп.

Сервирайте веднага.

Настройка

Автоматична програма

Dessert | Treacle Sponge Pudding | ein großer/mehrere kleine

Продължителност на програмата:

За керамичната купа: 90 минути

За формичките: 40 минути

Ръчно

Работен режим: Dampfgaren

Температура: 100 °C

Време за готвене:

За керамичната купа: 90 минути

За формичките: 40 минути

Шоколадов пудинг с орехи

Време за приготвяне:

65–70 минути

За 8 порции

За пудинга

100 g шоколад, тъмен

5 яйца, размер М

80 g масло

80 g захар

8 g ванилова захар

80 g орехи, смлени

80 g брашно за панировка

За формата

1 с.л. масло

1 с.л. пудра захар

Акcesoари

8 формички за суфле

Скара

Приготвяне

Разтопете шоколада и разделете яйцата. Отделете белтъка за по-късно. Разбийте на пяна маслото, захарта и ваниловата захар, добавете жълтъка и разбъркайте.

Оставете шоколада да се охлади и добавете орехите и брашното за панировка в сместа.

Разбийте белтъка на сняг с тел за разбиване и добавете към сместа.

Намазнете формичките за суфле и поръсете с пудра захар.

Напълнете сместа във формичките за суфле, поставете върху скарата в работната камера и сгответе.

Настройка

Температура: 90 °C

Време за готвене: 30 минути

Съвет

Като заместител на формичките за суфле използвайте чаши.

Консервиране и други

Комбинираната фурна с пара не би била достоен продукт на Miele, ако не притежаваше няколко комфортни допълнителни ползи. Така тя е ценен помощник при запазването на продуктите, без значение дали е бланширане преди съхраняване във фризер или консервиране. След дълбокото замразяване замразеният продукт се възстановява най-добре при размразяване в комбинираната фурна с пара. А при загряването на вече пригответени ястия уредът доказва още веднъж таланта си с кратки, деликатни регенериращи фази.

Консервирането служи за запазване и складиране на най-различни хранителни продукти. Понеже плодовете, зеленчуците и месото са еднакво подходящи за консервиране, както притежателите на градини след богата реколта, така и големите семейства и всички гостоприемни домакинства ценят предимствата на консервирането. Складирането на плодове и зеленчуци се извършва в идеалния случай в сезона, когато се съдържат най-много витамини и минерали, а цените са най-ниски. Едно предвидливо поддържане на запаси спестява по-късно допълнително пазаруване и осигурява грижата за семейството и гостите. Като забавя или дори спира биохимичните и микробиологичните процеси, които водят до разграждане на хранителните продукти с времето, консервирането запазва вкуса и удължава при правилно третиране издръжливостта на храната.

Консервиране

Използвайте само здрави, пресни хранителни продукти без натъртени и загнили места.

Буркани

Използвайте само здрави, чисти измити буркани и аксесоари. Можете да използвате буркани с винтови капачки, както и с капаци за буркани и гумени уплътнения. Внимавайте бурканите да са еднакво високи, за да може всичко да се консервира равномерно. След напълване на продуктите за консервиране почистете ръба на буркана с чиста кърпа и гореща вода и затворете бурканите.

Плодове

Изберете грижливо плодовете, измийте ги за кратко, но основно, и ги оставете да се отцедят. Мийте ягодови плодове много внимателно, те са много чувствителни и бързо се намачкват. При необходимост обелете, отстранете дръжки, семки или костилки. Нарежете едрите плодове. Нарежете например ябълките на парчета. Ако ще се консервират по-едри плодове с костилки (сливи, кайсии), надупчете плодовете няколко пъти с вилица или дървена клечка, понеже иначе ще се пръснат.

Зеленчуци

Измийте, почистете и нарежете зеленчуците. Бланширайте зеленчуците преди консервиране, за да запазят цвета си. (вижте глава “Бланширане в комбинирана фурна с пара на Miele”).

Количество за пълнене

Пълнете хранителните продукти без притискане в буркана до максимум 3 cm под ръба. Клетъчните стени се разрушават, ако хранителният продукт бъде притиснат. Ударете буркана леко върху кърпа, за да се разпредели по-добре съдържанието. Напълнете бурканите с течност. Продуктът за консервиране трябва да е покрит. За плодовете използвайте разтвор на захар, при зеленчуците – по желание разтвор със сол или оцет.

Месо и колбаси

Печете или варете месото преди пълнене почти до готовност. За напълване ползвайте соса от печенето, който

Консервиране в комбинираната фурна с пара на Miele

можете да увеличите с вода, или бульона, в който е вряло месото. Внимавайте ръбът на бурканите да е почистен от мазнина. Бурканите трябва да се пълнят с колбас само до половината, тъй като по време на консервиране масата се надига.

Препоръки

Използвайте остатъчната топлина, като извадите бурканите от работната камера 30 минути след изключване. След това оставете бурканите покрити с кърпа около 24 часа да се охладят бавно.

Начин на действие

- Поставете скарата на най-долното ниво.
- Поставете бурканите с еднакъв размер върху скарата. Бурканите не трябва да се допират.

Консервиране в комбинираната фурна с пара на Miele

Продукти за консервиране	Температура в °C	Продължителност* в минути
Ягодни плодове		
Касис	80	50
Цариградско грозде	80	55
Червени боровинки	80	55
Костилкови плодове		
Череша	85	55
Джанки	85	55
Сливи	85	55
Праскови	85	55
Сливи ренглоти	85	55
Семковни плодове		
Ябълки	90	50
Ябълков мус	90	65
Дюли	90	65
Зеленчуци		
Боб	100	120
Бакла	100	120
Краставици	90	55
Месо		
Предварително сварено	90	90
Печено	90	90

* Тези данни се отнасят за 1-литрови буркани. При ½-литрови буркани намалете общото време с 15 минути. При ¼-литрови буркани намалете общото време с 20 минути.

Изцеждане на сок в комбинираната фурна с пара на Miele

Във Вашия уред можете да изцеждате сок от меки плодове, напр. ягодови плодове или череша. Презрели плодове са най-подходящи за получаване на сок; колкото по-узрели са плодовете, толкова повече и по-ароматен е сокът.

Подготовка

Изберете и измийте плодовете за сока. Изрежете повредените места. Отстранете стъблата от гроздето и вишните, тъй като те съдържат горчиви вещества. Ягодите няма нужда да се почистват от дръжките.

Препоръки

Смесете сладки с горчиви плодове за уравнивяване на вкуса. Количеството сок и ароматът се подобряват частично, ако към плодовете се добави захар и се оставят да поемат за няколко часа. Препоръчваме на 1 kg сладки плодове 50–100 g захар, на 1 kg горчиви плодове–100–150 g захар. Ако искате да съхранявате получения сок, напълнете го горещ в чисти бутилки и веднага ги затворете.

Начин на действие

- Поставете подготвените плодове в перфориран съд за готвене.
- Поставете отдолу неперфориран съд или тава за оттичане, за да се събере сокът.

Настройки

Температура: 100 °C

Продължителност: 40–70 минути

Изцеждане на сок в комбинираната фурна с пара на Miele

Изцеждане на сок	Температура* в °C	Продължителност* в минути
Меки плодове		
напр. ягодови плодове	100	40–70
Средно твърди плодове		
напр. ябълки, круши	120	30–45
Твърди плодове		
напр. дюли	120	40–50

* Стойностите са валидни за комбинирани фурни с пара и комбинирани фурни с пара под налягане.

Размразяване в комбинираната фурна с пара на Miele

Дълбокото замразяване на хранителни продукти е най-естественият и вероятно най-удобният начин на запазване на храните. При замразяване възникват само малки загуби на витамини, а минералите дори се запазват напълно. Понеже микроорганизмите не се убиват изцяло при замразяване, продуктът за замразяване трябва да бъде старателно подготвен и консумиран скоро след изваждане. В зависимост от вида и размера на хранителния продукт последващата обработка се извършва в замразено, отпуснато или размразено състояние. При размразяването комбинираната фурна с пара Ви помага по деликатен начин. Изберете режима на работа “Размразяване” (в зависимост от модела). Настройте температурата и времето съгласно таблицата за размразяване. Моля, спазвайте и времената за изравняване, те служат за равномерното разпределение на топлината.

Моля, обърнете внимание:

- Използвайте възможно най-плоски съдове за замразяване, те скъсяват значително времето за размразяване.
- Замразявайте по-малки, съответстващи на потребностите порции. Няколко малки порции могат да се размразят по-щадящо и по-бързо, отколкото една голяма порция.
- Замразени продукти от един вид и размер (напр. няколко пилешки бутчета) могат да се размразяват заедно, ако са замразени поотделно, без да се променят темпера-

турната настройка или времето за размразяване спрямо тези за един продукт.

- Извадете хранителните продукти от опаковката за размразяването (изключение правят хлябът и печивата) и ги поставете върху плоска чиния или в плосък съд за готвене.
- След като изтече половината от времето, можете да обърнете продукта и да го разделите. Това важи особено за дебели парчета (напр. парчета печено).
- След изтичане на времето за размразяване оставете продукта още известно време на стайна температура. Това време за изравняване (вижте таблица “Размразяван продукт”) е необходимо, за да може продуктът да се размрази в дълбочина.

Размразяване в комбинираната фурна с пара на Miele

Размразяван продукт	Тегло в грамове	Температура* в °C	Време за размразяване* в минути	Време за изравняване* в минути
Мляко/млечни продукти				
Сирене на шайби	125	60	15	10
Извара	250	60	20–25	10–15
Сметана	250	60	20–25	10–15
Меко сирене	100	60	15	10–15
Плодове				
Ябълков мус	250	60	20–25	10–15
Парчета ябълка	250	60	20–25	10–15
Кайсии	500	60	25–28	15–20
Ягоди	300	60	8–10	10–12
Малини/касис	300	60	8	10–12
Череша	150	60	15	10–15
Праскови	500	60	25–28	15–20
Сливи	250	60	20–25	10–15
Цариградско грозде	250	60	20–22	10–15
Зеленчуци				
напр. зелено зеле, червено зеле, спанак; замразени на блок	300	60	20–25	10–15
Риба				
Рибно филе	400	60	15	10–15
Пъстърва	500	60	15–18	10–15
Омар	300	60	25–30	10–15
Раци	300	60	4–6	5
Месо				
Печено	на шайби	60	8–10	15–20
Кайма	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
Гулаш	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15

Размразяване в комбинираната фурна с пара на Miele

Размразяван продукт	Тегло в грамове	Температура* в °C	Време за размразяване* в минути	Време за изравняване* в минути
Черен дроб	250	60	20–25	10–15
Заешко гръбче	500	50	30–40	10–15
Сърнешко гръбче	1000	50	40–50	10–15
Шницел/котлет/наденица	800	60	25–35	15–20
Птиче месо				
Пиле	1000	60	40	15–20
Пилешки бутчета	150	60	20–25	10–15
Пилешки шницел	500	60	25–30	10–15
Пуешки бутчета	500	60	40–45	10–15
Готови ястия				
Месо, зеленчуци, гарнитура	480	60	20–25	10–15
Гювеч, супи	480	60	20–25	10–15
Печива				
Печива от многолистно тесто	–	60	10–12	10–15
Печива от тесто с мая	–	60	10–12	10–15
Печива и сладкиши от кексово тесто	400	60	15	10–15
Хлебчета/хляб				
Хлебчета	–	60	30	2
Черен хляб, нарязан	500	60	75	20
	250	60	40	15
	125	60	20	10
Пълнозърнест хляб, нарязан	250	60	65	15
Бял хляб, нарязан	150	60	30	20

* Стойностите са валидни за комбинирани фурни с пара и комбинирани фурни с пара под налягане.

Бланширане в комбинирана фурна с пара на Miele

Бланширането служи за подготовка за запазване на зеленчуци и плодове. Кратката топлинна обработка при бланширане обезсилва съдържащите се в растителните продукти ензими и така предотвратява промяната на цвета и вкуса, както и силното разграждане на витамини. За да не продължат да се готвят хранителните продукти, те трябва да се охладят в ледена вода непосредствено след бланширането.

Това се прави така:

Почистете и измийте плодовете и зеленчуците, нарежете големите видове (карфиол и броколи на розички, праз лук, моркови и алабаш нарязани) и ги поставете в перфориран съд за готвене в комбинираната фурна с пара. При температура от 100 °C продължителността на бланширане за всички хранителни продукти е около 1 минута. След бланширането ги поставете във вода с лед за бързо охлаждане.

Трябва да се бланшират:

Ябълки, кайсии, круши, праскови, карфиол, боб (зелен или жълт), броколи, грах, зелено зеле, алабаш, моркови, аспержи, спанак, праз (праз лук)

Не трябва да се бланшират:

Ягодни плодове, билки

Загряване в комбинираната фурна с пара на Miele

Можете да загревате в перфорирани или неперфорирани съдове за готвене, както и в съдове за сервиране. При загреването със съдове за сервиране имате предимството, че съдът също се загрева и температурата за запазва. В зависимост от вида на съда за сервиране може да се промени времето за загреване.

Препоръчва се сосовете да се загреват отделно. Изключение правят храни, които се готвят в сосове (например гулаш).

Хранителен продукт	за комбинирана фурна с пара време в минути* при 100 °C	за комбинирана фурна с пара под налягане време в минути* при 95 °C
Зеленчуци		
напр. моркови, карфиол, алабаш, боб	6–7	3–4
Гарнитури		
напр. нудели, ориз	3–4	4–5
Картофи, разполовени по дължина	12–14	4–5
Кнедли	15–17	4–5
Месо и птици		
напр. печено на шайби, дебелина 1½ cm	5–6	5–6
Руладини, нарязани на шайби	5–6	5–6
Гулаш	5–6	5–6
Агнешко рагу	5–6	5–6
Кьонигсбергски кюфтета	13–15	5–6
Пилешки шницел	7–8	5–6
Пуешки шницел	7–8	5–6
Риба		
Риба филе, дебелина 2 cm	6–7	3–4
Риба филе, дебелина 3 cm	7–8	3–4
Ястия в чиния		
напр. спагети, доматиен сос	13–15	4–5
Свинско печено, картофи, зеленчуци	12–14	5–6
Пълнени пиперки (разполовени), ориз	13–15	5–6

Загряване в комбинираната фурна с пара на Miele

Хранителен продукт	за комбинирана фурна с пара време в минути* при 100 °C	за комбинирана фурна с пара под налягане време в минути* при 95 °C
Пиле фрикасе, ориз	7–8	5–6
Зеленчукова супа	2–3	4–5
Крем супа	3–4	4–5
Бистра супа	2–3	4–5
Говеч	4–5	5–6

* Времената са валидни за хранителни продукти, загрявани в чиния. За да не кондензира пара върху съда, покрийте ястията с дълбока чиния.

Готвене в комбинираната фурна с пара на Miele

Времето за готвене на даден хранителен продукт зависи, наред с другото, от свежестта, качеството, размера на парчетата, произхода и желаната степен на изпичане. Понеже при плодовете и зеленчуците размерите на парчетата и степента на разрязване могат да се различават много, в тази категория се изхожда от среден размер на парчетата и средна степен на изпичане “твърдо приготвено”. Бобовите растения могат да се обработват допълнително по много различни начини в зависимост от сорта. По тази причина времената за готвене за грах, боб и леща са избрани така, че хранителният продукт да е сготвен, но все още да е запазил формата си.

Посочените в таблицата времена са ориентировъчни стойности. Ние препоръчваме първо да изберете по-краткото време на готвене. При нужда можете да продължите да готвите. Времето за готвене започва едва след достигане на настроената температура.

Храна	за комбинирана фурна с пара		за комбинирана фурна с пара под налягане		Съдове за готвене	
	Температура в °C	Време за готвене в минути	Температура в °C	Време за готвене в минути	Съд за готвене с отвори	Съд за готвене без отвори
Зеленчуци						
Артишок	100	32–38	120	12–14	•	
Карфиол, цяло	100	27–28	100	27–28	•	
Карфиол, розички	100	8	120	2	•	
Боб, зелен	100	10–12	120	2	•	
Броколи, розички	100	3–4	100	3–4	•	
Моркови, нарязани	100	6	120	1	•	
Моркови на връзка, цели	100	7–8	120	3	•	
Моркови на връзка, разполовени	100	6–7	120	3	•	
Моркови на връзка, нарязани	100	4	120	1	•	
Цикория, разполовена	100	4–5	100	4–5	•	

Готвене в комбинираната фурна с пара на Miele

Храна	за комбинирана фурна с пара		за комбинирана фурна с пара под налягане		Съдове за готвене	
	Температура в °C	Време за готвене в минути	Температура в °C	Време за готвене в минути	Съд за готвене с отвори	Съд за готвене без отвори
Китайско зеле, нарязано	100	3	120	1	•	
Грах	100	3	100	3	•	
Снежен грах	100	5–7	100	5–7	•	
Резене, разполовено	100	10–12	120	4–5	•	
Резене, на ивици	100	4–5	120	2	•	
Зелено зеле, нарязано	100	23–26	120	4–6	•	
Картофи, твърди при варене, обелени, цели	100	27–29	100	27–29	•	
Картофи, твърди при варене, обелени, разполовени	100	21–22	120	9	•	
Картофи, твърди при варене, обелени, на четвъртини	100	16–18	120	6	•	
Картофи, предимно твърди при варене, обелени, цели	100	25–27	100	25–27	•	
Картофи, предимно твърди при варене, обелени, разполовени	100	19–21	120	7	•	
Картофи, предимно твърди при варене, обелени, на четвъртини	100	17–18	120	5	•	

Готвене в комбинираната фурна с пара на Miele

Храна	за комбинирана фурна с пара		за комбинирана фурна с пара под налягане		Съдове за готвене	
	Температура в °C	Време за готвене в минути	Температура в °C	Време за готвене в минути	Съд за готвене с отвори	Съд за готвене без отвори
Картофи, хлебни, обелени, цели	100	26–28	100	26–28	•	
Картофи, хлебни, обелени, разполовени	100	19–20	120	7	•	
Картофи, хлебни, обелени, на четвъртини	100	15–16	120	5	•	
Небелени варени картофи, твърди	100	30–32	100	30–32	•	
Алабаш, на пръчици	100	6–7	120	2	•	
Тиква, на кубчета	100	2–4	100	2–4	•	
Царевица на кочани	100	30–35	120	15	•	
Кръмно цвекло, нарязано	100	2–3	100	2–3	•	
Пипер, на кубчета или на ивици	100	2	100	2	•	
Гъби	100	2	100	2	•	
Праз (праз лук), нарязан	100	4–5	120	1	•	
Праз (праз лук), стъбла разполовени	100	6	100	6	•	
Броколи романеско, цели	100	22–25	100	22–25	•	
Броколи романеско, розички	100	5–7	120	2	•	
Брюкселско зеле	100	10–12	120	3–4	•	

Готвене в комбинираната фурна с пара на Miele

Храна	за комбинирана фурна с пара		за комбинирана фурна с пара под налягане		Съдове за готвене	
	Температура в °C	Време за готвене в минути	Температура в °C	Време за готвене в минути	Съд за готвене с отвори	Съд за готвене без отвори
Червено цвекло, цяло	100	53–57	120	24–26	•	
Червено зеле, нарязано	100	23–26	120	4	•	
Черен оман, цял, с дебелина на палец	100	9–10	120	3–4	•	
Глава целина, на пръчици	100	6–7	120	2	•	
Аспержи, зелени	100	7	100	7	•	
Аспержи, бели, с дебелина на палец	100	9–10	100	9–10	•	
Спанак	100	1–2	100	1–2		•
Продълговато зеле, нарязано	100	10–11	120	2–3	•	
Стръкове целина, нарязани	100	4–5	120	1–2	•	
Фуражна ряпа, нарязана	100	6–7	120	2–3	•	
Бяло зеле, нарязано	100	12	120	2	•	
Къдраво зеле, нарязано	100	10–11	120	2	•	
Тиквички, на шайби	100	2–3	100	2–3	•	
Бобови растения						
Боб, ненакиснат, в съотношение с вода 1:3						
Боб кидни	100	130–140	100	130–140		•
Червен боб (азуки боб)	100	95–105	100	95–105		•

Готвене в комбинираната фурна с пара на Miele

Храна	за комбинирана фурна с пара		за комбинирана фурна с пара под налягане		Съдове за готвене	
	Температура в °C	Време за готвене в минути	Температура в °C	Време за готвене в минути	Съд за готвене с отвори	Съд за готвене без отвори
Черен боб	100	100–120	120	15–16		•
Пъстър боб	100	115–135	100	115–135		•
Бял боб	100	80–90	100	80–90		•
Боб, наkisнат, покрит с вода						
Боб кидни	100	55–65	120	7		•
Червен боб (азуки боб)	100	20–25	120	3		•
Черен боб	100	55–60	120	7		•
Пъстър боб	100	55–65	120	7		•
Бял боб	100	34–36	120	7		•
Грах, ненаkisнат, в съотношение с вода 1:3						
Жълт грах	100	110–130	100	110–130		•
Зелен грах, белен	100	60–70	100	60–70		•
Грах, наkisнат, покрит с вода						
Жълт грах	100	40–50	120	11		•
Зелен грах, белен	100	27	120	9		•
Леща, ненаkisнатa, в съотношение с вода 1:2						
Кафява леща	100	13–14	100	13–14		•
Червена леща	100	7	100	7		•
Плодове						
Ябълки, на парченца	100	1–3	100	1–3		•
Круши, на парченца	100	1–3	100	1–3		•
Череша, сладка и кисели	100	2–4	100	2–4		•

Готвене в комбинираната фурна с пара на Miele

Храна	за комбинирана фурна с пара		за комбинирана фурна с пара под налягане		Съдове за готвене	
	Температура в °C	Време за готвене в минути	Температура в °C	Време за готвене в минути	Съд за готвене с отвори	Съд за готвене без отвори
Джанки	100	1–2	100	1–2		•
Нектарини/праскови, на парченца	100	1–2	100	1–2		•
Сливи	100	1–3	100	1–3		•
Дюли, на парченца	100	6–8	120	3–4		•
Ревен, на парченца	100	1–2	100	1–2		•
Цариградско грозде	100	2–3	100	2–3		•
Кокоши яйца						
Яйца, размер М, меки	100	4	100	4	•	
Яйца, размер М, средни	100	6	100	6	•	
Яйца, размер М, твърди	100	10	100	10	•	
Яйца, размер L, меки	100	5	100	5	•	
Яйца, размер L, средни	100	6–7	100	6–7	•	
Яйца, размер L, твърди	100	12	100	12	•	
Други						
Разтопяване на шоколад	65	20	65	20		•
Бланширане на зеленчуци	100	1	100	1	•	
Бланширане на плодове	100	1	100	1	•	

Готвене в комбинираната фурна с пара на Miele

Храна	за комбинирана фурна с пара		за комбинирана фурна с пара под налягане		Съдове за готвене	
	Температура в °C	Време за готвене в минути	Температура в °C	Време за готвене в минути	Съд за готвене с отвори	Съд за готвене без отвори
Задушаване на лук	100	4	120	2		•
Топене на сланина	100	4	120	2		•
Загриване на течности, порцеланова/стъклена чаша	100	2	100	2		•
Приготвяне на кисело мляко, буркани с кисело мляко	40	300	40	300	•	
Втасване на тесто, съд/купа	40	най-малко 15	40	най-малко 15	•	
Белене на домати	95	1	95	1	•	
Белене на чушки	100	4	100	4	•	
Затопляне на мокри кърпи	70	2	70	2	•	
Разтопяване на мед	60	90	60	90	•	
Консервиране на ябълки	50	5	50	5	•	
Приготвяне на яйчен крем	100	4	120	2		•
Зърнени култури (в съотношение с вода)						
Амарант (1:1,5)	100	15–17	120	8		•
Булгур (1:1,5)	100	9	120	4		•
Спелта (динкел), цели зърна (1:1)	100	18–20	120	9		•

Готвене в комбинираната фурна с пара на Miele

Храна	за комбинирана фурна с пара		за комбинирана фурна с пара под налягане		Съдове за готвене	
	Температура в °C	Време за готвене в минути	Температура в °C	Време за готвене в минути	Съд за готвене с отвори	Съд за готвене без отвори
Спелта (динкел), раздробени зърна (1:1)	100	7	120	4		•
Овес, цели зърна (1:1)	100	18	120	9		•
Овес, раздробени зърна (1:1)	100	7	120	4		•
Просо (1:1,5)	100	10	100	10		•
Полента (1:3)	100	10	100	10		•
Киноа (1:1,5)	100	15	120	7		•
Ръж, цели зърна (1:1)	100	35	120	18		•
Ръж, раздробени зърна (1:1)	100	10	120	5		•
Жито, цели зърна (1:1)	100	30	120	15		•
Жито, раздробени зърна (1:1)	100	8	120	4		•
Кнедли						
Макарони на пара	100	30	100	30	•	
Кнедли с мая	100	20	100	20	•	
Картофени кнедли в торбичка за варене, покрити с вода	100	20	100	20		•
Хлебни кнедли в торбичка за варене, покрити с вода	100	18–20	100	18–20		•
Нудели						

Готвене в комбинираната фурна с пара на Miele

Храна	за комбинирана фурна с пара		за комбинирана фурна с пара под налягане		Съдове за готвене	
	Температура в °C	Време за готвене в минути	Температура в °C	Време за готвене в минути	Съд за готвене с отвори	Съд за готвене без отвори
Нудели на ленти, покрити с вода	100	14	120	8		•
Фиде, покрито с вода	100	8	100	8		•
Ориз (в съотношение с вода)						
Ориз басмати (1:1,5)	100	15	120	7		•
Бланширан ориз (1:1,5)	100	23–25	120	11		•
Пълнозърнест ориз (1:1,5)	100	26–29	120	13		•
Див ориз (1:1,5)	100	26–29	120	13		•
Объл ориз (в съотношение с течност)						
Ориз с мляко (1:2,5)	100	30	100	30		•
Ориз за ризото (1:2,5)	100	18–19	120	11		•
Сгъстител						
Желатин	90	1	90	1		•
Брашнени кнедли	100	3	100	3		•
Саго (палмено нишесте)						
1 разбъркване	100	20	–	–		•
без разбъркване	–	–	120	6		•
Риба и ракообразни						
Змиорка	100	5–7	100	5–7	•	
Филе от костур	100	8–10	100	8–10	•	
Скариди	90	3	90	3	•	

Готвене в комбинираната фурна с пара на Miele

Храна	за комбинирана фурна с пара		за комбинирана фурна с пара под налягане		Съдове за готвене	
	Температура в °C	Време за готвене в минути	Температура в °C	Време за готвене в минути	Съд за готвене с отвори	Съд за готвене без отвори
Филе от скумрия	85	3	85	3	•	
Пъстърва, 250 g	90	10–13	90	10–13	•	
Скариди	90	3	90	3	•	
Филе от камбала	85	4–6	85	4–6	•	
Якобс миди	90	5	90	5	•	
Филе от треска	100	6	100	6	•	
Шаран, 1,5 kg	100	18–25	100	18–25	•	
Кралски скариди	90	4	90	4	•	
Филе от съомга	100	6–8	100	6–8	•	
Стек от съомга	100	8–10	100	8–10	•	
Съомгова пъстърва	100	14–17	100	14–17	•	•
Лангуста	95	10–15	95	10–15	•	
Черни миди	90	12	90	12	•	•
Филе от пангасиус	85	3	85	3	•	
Филе от морски костур	100	6–8	100	6–8	•	
Филе от пикша	100	4–6	100	4–6	•	
Филе от европейска камбала	85	4–5	85	4–5	•	
Филе от морски дявол	85	8–10	85	8–10	•	
Филе от морски език	85	3	85	3	•	
Филе от калкан	85	5–8	85	5–8	•	
Филе от риба тон	85	5–10	85	5–10	•	
Венерини миди	90	4	90	4	•	•

Готвене в комбинираната фурна с пара на Miele

Храна	за комбинирана фурна с пара		за комбинирана фурна с пара под налягане		Съдове за готвене	
	Температура в °C	Време за готвене в минути	Температура в °C	Време за готвене в минути	Съд за готвене с отвори	Съд за готвене без отвори
Филе от бяла риба	85	4	85	4	•	
Месо и колбаси						
Джолан шайба, покрит с вода	100	110–120	120	45–50		•
Варени наденички	90	6–8	90	6–8	•	•
Варен джолан	100	135–145	120	75–80		•
Филе от пилешки гърди	100	8–10	100	8–10	•	•
Джолан	100	105–115	120	58–63		•
Високи ребра, покрити с вода	100	110–120	120	38–43		•
Телешки кебап	100	3–4	100	3–4	•	
Филе на шайби	100	6–8	120	3–4	•	•
Агнешко рагу	100	12–16	120	6–8		•
Пуешки руладина	100	12–15	100	12–15	•	
Пуешки шницел	100	4–6	100	4–6	•	•
Бройлер	100	60–70	120	30		•
Къси ребра, покрити с вода	100	130–140	120	50–55		•
Говежди гулаш	100	105–115	120	30–35		•
Пиле за супа, покрито с вода	100	80–90	120	40		•
Тафелшпиц	100	110–120	120	45–50		•
Бяла наденичка	90	6–8	90	6–8	•	•



МИЛЕ БЪЛГАРИЯ ЕООД
Ул. Бяла черква №24
гр.София, 1408

Тел: + 359 2 426 00 89
+ 359 882 391 073
Имейл адрес: info@miele.bg
www.miele.bg

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Deutschland

