

Miele

Miele

Miele

Miele & Cie. KG

Vertriebsgesellschaft
Deutschland
Carl-Miele-Straße 29
D-33332 Gütersloh

Postfach, D- 33325 Gütersloh

Information rund um das Kochen und
Braten und den dazugehörigen Geräten
Telefon 0800 / 22 44 666
(gebührenfrei)

Internet www.miele.de
E-Mail info@miele.de

Miele Gesellschaft m.b.H

Vertriebsgesellschaft Österreich
Mielestraße 1
A-5071 Wals

Produktinfo Miele Österreich
Telefon 050-800 800
(österreichweit zum Ortstarif)
Mo.-Fr. 8.00-17.00 Uhr

Internet www.miele.at
E-Mail info@miele.at

Miele AG

Schweiz
Limmatstr.4
8957 Spreitenbach

Internet www.miele.ch/contact

Miele s.à.r.l.

Luxemburg
20, Rue Christophe Platin
L- 2339 Luxembourg

Internet www.miele.lu
E-Mail infolux@miele.lu

Backen Braten Garen

Das Kochbuch

10. Auflage
MMS 21-1989 (03/22)
M-Nr. 11 163 280

Backofen mit Mikrowelle

Backen Braten Garen

Das Kochbuch

Vorwort

Liebe Genießerin,
lieber Genießer,

gute Gespräche und schöne Momente entstehen, wenn wir zum Essen zusammenkommen. Gemeinsamer Genuss verbindet – insbesondere dann, wenn er auf allen Ebenen überzeugt. Im Alltag ebenso wie bei besonderen Gelegenheiten.

Ihr neuer Backofen mit Mikrowelle bietet Ihnen genau dieses Potenzial: Als wahres Allround-Talent bereiten Sie mit ihm nicht nur Gewohntes schnell und gesund zu, sondern auch kulinarische Menüs auf höchstem Niveau.

Dieses Buch möchte Ihnen dabei eine echte Hilfe sein. In unserer Miele Versuchsküche treffen täglich Wissen und Neugier, Routine und Unerwartetes aufeinander – daraus haben wir für Sie hilfreiche Tipps ebenso wie gelingsichere Rezepte entwickelt. Mehr Rezepte, Inspiration und spannende Themen entdecken Sie übrigens in unserer Miele@mobile App.

Haben Sie Fragen oder Wünsche? Wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen. Unsere Kontaktdaten finden Sie am Ende des Buchs.

Wir wünschen Ihnen ganz besondere Genussmomente.

Ihre Miele Versuchsküche

Inhalt

4 Vorwort

Zu diesem Kochbuch

Übersicht der Betriebsarten

Praktische Tipps

Wichtiges & Wissenswertes

Miele Zubehör

3	Kuchen	
6	Apfelkuchen fein	20
8	Apfelkuchen gedeckt	22
10	Becherkuchen	24
12	Biskuitboden	26
16	Biskuitboden-Füllungen	28
	Biskuitplatte	30
	Biskuitplatte-Füllungen	32
	Butterkuchen	34
	Joghurt-Orangenkuchen	36
	Käsekuchen	38
	Marmorkuchen	40
	Pflaumenkuchen gestürzt	42
	Sandkuchen	44
	Streuselkuchen mit Obst	46
	Zitronenkuchen getränkt	48

Gebäck

	Ausstechplätzchen	52
	Blaubeermuffins	54
	Mandelmakronen	56
	Spritzgebäck	58
	Vanillekipferl	60
	Walnussmuffins	62

Brot

	Baguettes	66
	Fladenbrot	68
	Hefezopf	70
	Saatenbrot	72
	Weißbrot (Form)	74
	Weißbrot (freigeschoben)	76
	Zuckerbrot	78

Pizza & Co.

	Pizza (Hefeteig)	82
	Pizza (Quark-Öl-Teig)	84
	Quiche Lorraine	86

Fleisch

Ente (gefüllt)	90
Gans (ungefüllt)	92
Hähnchen	94
Hähnchenbrust in Senf	96
Hähnchenbrust mit Aubergine	98
Hähnchenkeulen	100
Pute (gefüllt)	102
Putenkeule	104
Kalbsfilet (Niedertemperaturgaren)	106
Kalbsfilet (Braten)	108
Kalbshaxe	110
Kalbsrücken (Braten)	112
Kalbsrücken (Niedertemperaturgaren)	114
Kalbseschmorbraten	116
Lammkeule	118
Lammrücken (Braten)	120
Lammrücken (Niedertemperaturgaren)	122
Rinderfilet (Braten)	124
Rinderfilet (Niedertemperaturgaren)	126
Rinderhaschee	128
Rinderschmorbraten	130
Roastbeef (Braten)	132
Roastbeef (Niedertemperaturgaren)	134
Hackbraten	136
Kasseler (Braten)	138
Kasseler (Niedertemperaturgaren)	140
Königsberger Klopse	142
Schinkenbraten	144
Schweinefilet (Braten)	146
Schweinefilet (Niedertemperaturgaren)	148
Schweinefilet in Roquefortsoße	150
Hasenkeule	152
Kaninchen	154
Hirschrücken	156
Rehrücken	158

Fisch

Fischcurry	162
Forelle	164
Karpfen	166
Lachsforelle	168
Lachsfilet	170

Aufläufe & Gratins

Chicorée gratin	174
Hähnchen-Champignon-Pastete	176
Kartoffel-Käse-Gratin	178
Lasagne	180
Nudelaufauf	182
Paella	184
Zucchini-Moussaka	186

Beilagen & Gemüse

Backkartoffeln	190
Bohnen in Thymiansoße	192
Möhren in Kerbelsahne	194
Pellkartoffeln	196
Reis	198
Salzkartoffeln	200
Tomatenrisotto	202

Suppen & Eintöpfe

Eierstich	206
Kürbissuppe	208
Minestrone	210
Tomatensuppe	212
Weißkohleintopf	214

Dessert

Brotauflauf süß	218
Crème Caramel	220
Obstcrumble	222
Quarkauflauf	224
Schokotörtchen	226

Zu diesem Kochbuch

Bevor Sie beginnen, haben wir ein paar Hinweise zur Nutzung dieses Kochbuchs zusammengestellt.

Zu jedem Automatikprogramm gibt es ein passendes Rezept, das Ihnen den Einstieg in die Benutzung Ihres Miele Backofens mit Mikrowelle erleichtert.

Bei vielen Automatikprogrammen können Sie individuell das für Sie optimale Kochergebnis auswählen – den Grad der Bräunung bei Brot und Gebäck und den Gargrad bei Fleisch.

Zur Vereinfachung wird Ihr Backofen mit Mikrowelle im Folgenden nur Backofen genannt.

Zu den Automatikprogrammen

- Die Automatikprogramme sind nicht in jedem Modell verfügbar. Auch wenn Ihr Backofen nicht mit dem entsprechenden Automatikprogramm ausgestattet ist, können Sie alle Rezepte zubereiten. Verwenden Sie dann die manuellen Einstellungen. Auf Unterschiede wird im Zubereitungstext hingewiesen.
- Unter jedem Rezept mit Automatikprogramm ist in den Einstellangaben der Pfad zur Anwahl des Automatikprogramms zu finden.
- Bei den Automatikprogrammen ist werkseitig immer die mittlere Programmdauer angegeben. Die tatsächliche Dauer hängt bei vielen Programmen allerdings vom angestrebten Gargrad ab. Diesen wählen Sie vor Start des Automatikprogrammes.

Zu den Zutaten

- Steht hinter der Zutat ein Komma (,), beschreibt der nachfolgende Text das Lebensmittel. Es kann in den meisten Fällen in diesem Zustand gekauft werden. Beispiele: Weizenmehl, Type 405; Eier, Größe M; Milch, 3,5 % Fett.
- Steht hinter der Zutat ein Geradstrich (|), bezieht sich die Beschreibung auf die Verarbeitung des Lebensmittels, die in der Regel beim Kochen selbst durchgeführt wird. Dieser Verarbeitungsschritt wird im Zubereitungstext nicht nochmals erwähnt. Beispiele: Käse, würzig | gerieben; Zwiebeln | fein gewürfelt; Milch, 3,5 % Fett | lauwarm
- Bei Fleisch ist, wenn keine andere Kennzeichnung vorliegt, immer das Verarbeitungsgewicht angegeben.
- Bei Obst und Gemüse bezieht sich die Gewichtsangabe grundsätzlich auf den ungeschälten, nicht-entkernten Zustand.
- Obst und Gemüse sollten vor der Zubereitung immer gesäubert bzw. gewaschen oder, wenn erforderlich, geschält werden. Dies wird als Verarbeitungsschritt in den Zubereitungstexten nicht nochmals erwähnt.

Besonderheiten zu einzelnen Backofenmodellen

- Sollte Ihr Backofen nicht über die Betriebsart Ober-/Unterhitze verfügen, wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus und reduzieren Sie die Temperatur um 10–20 °C.
- Sollte Ihr Backofen nicht über die Spezialanwendung „Hefeteig gehen lassen“ verfügen, wählen Sie stattdessen die Betriebsart Heißluft plus und eine Temperatur von 35 °C aus. Bedecken Sie den Teig – wie im Rezept beschrieben – mit einem feuchten Tuch.

Zu den Einstellungen

- Temperaturen und Zeiten: Es sind Temperatur- und Zeitbereiche angegeben. Orientieren Sie sich grundsätzlich an den niedrigeren Einstellungen mit der Option, nach Ansicht oder Garprobe den Zeitraum noch etwas zu erhöhen.
- Ebenen: Die Ebenen zur Aufnahme von Blechen und Rosten werden von unten nach oben gezählt.
- Geschirr: Je nach Betriebsart muss das verwendete Gargeschirr mikrowellentauglich und temperaturbeständig sein. Beachten Sie hierzu unbedingt die Geschirrhinweise in der Gebrauchs- und Montageanweisung.

Übersicht der Betriebsarten

Betriebsarten ohne Mikrowelle

Heißluft plus

Zum Backen und Braten. Sie können in mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

Ober-/Unterhitze

Zum Backen und Braten von traditionellen Rezepten, zum Zubereiten von Soufflés und zum Niedertemperaturgaren. Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.

Intensivbacken

Zum Backen von Backwaren mit feuchtem Belag, bei denen der Boden knusprig bleiben soll. Verwenden Sie diese Betriebsart nicht zum Backen von flachem Gebäck und zum Braten, da Gebäck und Bratenfond zu dunkel werden.

Bratautomatik

Zum Braten. Während der Anbratphase wird der Garraum zuerst automatisch auf eine hohe Anbrattemperatur aufgeheizt. Sobald diese Temperatur erreicht ist, regelt sich der Backofen selbsttätig auf die zuvor eingestellte Gartemperatur herunter. So erhält das Gargut von außen eine schöne Bräunung und kann anschließend zu Ende gegart werden, ohne dass die Betriebsart angepasst werden muss.

Unterhitze

Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.

Grill

Zum Grillen von flachem Grillgut in größeren Mengen und zum Überbacken in großen Formen. Der gesamte Oberhitze-/Grillheizkörper wird rotglühend, um die erforderliche Wärmestrahlung zu erzeugen.

Umluftgrill

Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, z. B. Hähnchen. Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart Grill, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

Eco-Heißluft

Für kleine Mengen, z. B. Tiefkühlpizza, Aufbackbrötchen, Ausstechplätzchen sowie für Fleischgerichte und Braten. Sie sparen bis zu 30 % Energie im Vergleich zu herkömmlichen Betriebsarten – vorausgesetzt die Tür bleibt während des Garvorgangs geschlossen.

Betriebsarten mit Mikrowelle

Die Kombination von herkömmlichen Betriebsarten und Mikrowelle bietet Ihnen eine Zeitersparnis von bis zu 30 %.

Mikrowelle + Heißluft plus

Zum schnellen Erhitzen und Garen von Speisen mit gleichzeitiger Bräunung. In dieser Betriebsart ist die Zeit- und Energieeinsparung am größten.

Mikrowelle + Bratautomatik

Zum Anbraten mit hoher Temperatur und Fortbraten mit niedrigeren Temperaturen. Durch das automatische Aufheizen auf eine hohe Anfangstemperatur erhält das Gargut eine schöne Bräunung. Das weitere Garen kann bei zuvor eingestellter, niedrigerer Temperatur stattfinden. Durch die zeitgleiche Nutzung der Mikrowellenfunktion gart das Lebensmittel schneller.

Mikrowelle + Grill

Zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken. Oberflächen erhalten durch den Grill eine appetitliche Bräunung. Dank der Mikrowelle wird das gesamte Gargut von allen Seiten erwärmt.


Mikrowelle + Umluftgrill

Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, zum Beispiel Hähnchen. Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart Mikrowelle + Grill, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

Betriebsart Mikrowelle

Zum Auftauen, Erhitzen oder Garen. Die Garzeiten sind kürzer als bei einem Kochfeld oder Backofen. Zudem können Lebensmittel im Allgemeinen ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fettzugabe gegart werden. Der Gar- oder Erwärmungsprozess ist umso schneller, je wasserhaltiger das Lebensmittel ist, da die Mikrowellen von allen Seiten einwirken.

Praktische Tipps

Lebensmittel	Menge/Gewicht	Leistung [W]	Zeit [min]	Hinweise
Butter/Margarine schmelzen	100 g	450	1–2	offen schmelzen
Schokolade schmelzen	100 g	450	2–3	offen schmelzen, zwischendurch umrühren
Gelatine auflösen	1 Päckchen + 5 EL Wasser	450	0:15–0:20	offen auflösen, zwischendurch umrühren
Tortenguss zubereiten	1 Päckchen + 250 ml Flüssigkeit	450	4–5	offen erhitzen, zwischendurch umrühren
Hefeteig gehen lassen	Vorteig von 100 g Mehl	80	5–7	zugedeckt aufgehen lassen
	Teig von 500 g Mehl	80	8–10	zugedeckt aufgehen lassen
Mandeln abziehen	100 g	850	1–2	zugedeckt mit etwas Wasser erhitzen
Popcorn zubereiten	1 EL (20 g) Popcorn-Mais	850	5–7	Mais in ein 1 l-Glas geben, zugedeckt zubereiten, danach mit Puderzucker bestreuen
Mikrowellenpopcorn zubereiten	ca. 100 g		max. 4	Vorgang nicht unbeaufsichtigt ablaufen lassen
Zitrusfrüchte temperieren	150 g	150	1–2	offen auf einen Teller legen
Schokokuss vergrößern	20 g	600	0:15–0:20	offen auf einem Teller
Auskristallisierten Honig verflüssigen	500 g	150	2–3	offen im Honigglas erhitzen, zwischendurch umrühren
Salatsoßen aromatisieren	125 ml	150	1–2	offen ganz schwach erwärmen
Bei allen Angaben handelt es sich um Richtwerte.				

Lebensmittel	Menge/Gewicht	Leistung [W]	Zeit [min]	Hinweise
Frühstücks-speck braten	100 g	850	2–3	offen auf Haushaltspapier legen
Fleisch marinieren	100 g	150	15–20	zugedeckt in einer Schüssel, zwischendurch wenden, dann garen
Eis portionierbar machen	500 g	150	2	offen in das Gerät stellen
Trockenfrüchte einweichen	250 g	80	20	mit etwas Flüssigkeit offen ziehen lassen
Porridge zubereiten	250 ml Milch + 4 EL Haferflocken	850 + 150	2–3 + 2–3	zugedeckt in einer Schüssel Milch ankochen, dann quellen, umrühren
Tomaten enthäuten	3 Stück	450	7–8	Tomaten an der Blüte kreuzweise einschneiden, zugedeckt in wenig Wasser erhitzen, Haut abziehen. Die Tomaten können sehr heiß werden!
Brötchen	2 Stück	850	1–2	offen auf den Rost legen, auftauen, nach der Hälfte der Zeit wenden
auftauen bei		150	1–2	
aufbacken bei		Grill Stufe 3	3–4	
Eierstich zubereiten	150 g aus 2 Eiern, 4 EL Sahne, Salz, Muskat	450	3–4	Eier mit Sahne, Salz und Muskat verquirlen, zugedeckt garen
Erdbeerkonfitüre zubereiten	300 g Erdbeeren 300 g Gelierzucker	850	7–9	Früchte und Zucker vermischen, zugedeckt garen
Bei allen Angaben handelt es sich um Richtwerte.				

Wichtiges & Wissenswertes

Abschaltautomatik

Ihr Backofen besitzt eine intelligente Elektronik für höchsten Bedienkomfort. Nach Ablauf der Garzeit schaltet der Backofen automatisch ab.

Startvorwahl

Mit der Eingabe einer konkreten Garzeit, der Zeitangaben „Fertig um“ oder „Start um“ können Sie Garvorgänge im Vorhinein steuern und ein automatisches Ausschalten oder Ein- und Ausschalten bewirken.

Garzeiten

Die Zeit, die das Gargut zum Garen benötigt, können Sie im Vorhinein einstellen. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich die Garraumbeheizung automatisch aus. Haben Sie zusätzlich die Funktion „Vorheizen“ ausgewählt, beginnt die Garzeit erst, wenn die ausgewählte Temperatur erreicht und das Gargut eingeschoben ist.

Vorheizen

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Nutzungen erforderlich. Sie können die meisten Zubereitungen in den kalten Garraum geben, um die Wärme schon während der Aufheizphase zu nutzen. In der Regel finden Sie hierzu Angaben im Rezept. Bei folgenden Gerichten sollten Sie vorheizen:

- Kuchen und Gebäck mit kurzer Garzeit (bis etwa 30 Minuten)
- dunkle Brotteige
- Roastbeef und Filet

Booster

Um den Garraum möglichst schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen, bietet Ihr Backofen die Funktion Booster. Wenn Sie eine Temperatur über 100 °C einstellen und die Funktion Booster eingeschaltet ist, werden Oberhitze-/ Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse gleichzeitig eingeschaltet. So wird das Aufheizen enorm beschleunigt.

Crisp function

Für Gerichte, die besonders kross werden sollen, nutzen Sie die Crisp function. Die Reduktion der Feuchtigkeit im Garraum lässt Pommes, Pizza, Quiche und Co. besonders knusprig werden – selbst die Haut von Geflügel wird kross, während das Fleisch saftig bleibt. Die Crisp function kann in jeder Betriebsart genutzt und nach Bedarf zugeschaltet werden.

Eigene Programme

Sie können bis zu 20 eigene Programme erstellen, speichern und individuell benennen. Kombinieren Sie bis zu 10 Garschritte für das perfekte Ergebnis bei Ihrem Lieblingsrezept oder erleichtern Sie sich den Alltag, indem Sie häufig genutzte Einstellungen abspeichern. In jedem Garschritt wählen Sie dazu Einstellungen, wie Betriebsart, Temperatur und Garzeit oder Kerntemperatur.

Speisethermometer

Mit dem Speisethermometer können Sie einen Garvorgang temperaturgenau überwachen und somit den Garpunkt genau bestimmen. Hier ein paar Hinweise zur korrekten Verwendung des Speisethermometers:

- Achten Sie darauf, dass die Metallspitze komplett eingesteckt ist und mittig im dicksten Bereich des Fleisches sitzt.
- Wenn das Fleischstück zu klein oder zu dünn ist, kann eine rohe Kartoffel über das freiliegende Teil des Speisethermometers gesteckt werden.
- Die Fühlerspitze des Speisethermometers darf keine Knochen, Sehnen und Fettschichten berühren.
- Bei Geflügel sollte das Speisethermometer tief in den vorderen, dicksten Bereich des Brustfleisches gesteckt werden.
- Im Verlauf des Garvorganges wird zunächst eine ungefähre Garzeit angezeigt, die zum Ende angepasst wird.
- Wenn mehrere Fleischstücke gleichzeitig gegart werden sollen, muss das Speisethermometer in das höchste Stück gesteckt werden.

Wichtiges & Wissenswertes

Spezialanwendungen

Je nach Ausstattung verfügt Ihr Backofen über eine Vielzahl von Spezialanwendungen. Wir stellen Ihnen eine Auswahl vor.

Auftauen

Zum schonenden Auftauen von Gefriergut. Sie können eine Temperatur zwischen 25 °C und 50 °C einstellen. Das Gefriergut wird gleichmäßig und vollständig aufgetaut.

Erhitzen

Zum Erwärmen von Speisen. Sie können aus unterschiedlichen Lebensmittelkategorien auswählen. Basierend auf dieser Auswahl und der Eingabe des Gewichts ermittelt der Backofen mit Mikrowelle dann die optimale Einstellung. Alle weiteren Handgriffe, wie etwa das Wenden oder Umrühren des Lebensmittels, werden ebenfalls ermittelt und im Display angezeigt.

Hefeteig gehen lassen

Für das sichere und einfache Gehen von Hefeteig. Sie können eine Temperatur zwischen 30 °C und 50 °C auswählen. Lassen Sie den Teig gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Niedertemperaturgaren

Für das schonende Garen von besonders zartem Fleisch. Durch die niedrige Temperatur und die lange Garzeit wird das Fleisch perfekt zubereitet und unübertroffen zart.

Sabbat-Programm

Das Sabbat-Programm dient zur Unterstützung religiöser Bräuche. Nachdem Sie das Sabbat-Programm ausgewählt haben, wählen Sie Betriebsart und Temperatur. Der Programmablauf wird erst durch Öffnen und Schließen der Tür gestartet.

Küchen-ABC

Begriff	Erklärung
Ausgelöst	Fisch oder Fleisch, aus dem Gräten oder Knochen entfernt wurden.
Küchenfertig	Lebensmittel, die bereits geputzt, aber noch nicht zubereitet sind. Zum Beispiel Fleisch, bei dem Fett und Sehnen entfernt sind, Fisch der entschuppt und ausgenommen ist oder Obst und Gemüse, das bereits gesäubert und geschält ist.

Mengen und Maße

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

g = Gramm

kg = Kilogramm

ml = Milliliter

Msp. = Messerspitze

1 Teelöffel entspricht ungefähr:

- 3 g Backpulver
- 5 g Salz/Zucker/Vanillezucker
- 5 g Mehl
- 5 ml Flüssigkeit

1 Esslöffel entspricht ungefähr:

- 10 g Mehl/Speisestärke/Paniermehl
- 10 g Butter
- 15 g Zucker
- 10 ml Flüssigkeit
- 10 g Senf

Miele Zubehör

Zubehör

Mit unserer umfangreichen Auswahl an Zubehör helfen wir Ihnen, beste Kochergebnisse zu erreichen. Jedes Teil ist in Maß und Funktion speziell auf die Miele Backöfen abgestimmt und intensiv nach Miele Standard getestet. Alle Produkte erhalten Sie ganz einfach im Miele Webshop, über das Miele Kundentelefon oder im Fachhandel.

PerfectClean

Noch nie war saubermachen so leicht: Dank der einzigartigen PerfectClean Veredelung des Garraums lassen sich frische Verschmutzungen mühelos entfernen.

Auch bei Miele Backblechen und Backformen wird diese spezielle Technologie eingesetzt – die Verwendung von Backpapier ist so meistens überflüssig. Brot, Brötchen und Kekse backen nicht an und gleiten fast von selbst vom Backgeschirr.

Die extrem schnittfeste Oberfläche ermöglicht es sogar, Pizza, Kuchen und Co. direkt auf dem Blech zu schneiden. Und nach der Nutzung ist alles mit einem Wisch wieder sauber.

Runde Backform

Für alle Speisen in runder Form, zum Beispiel Pizza, Quiche und Tarte, eignet sich die runde Backform.

Miele Gourmet-Bräter

Für die optimale Verbindung von Kochfeld und Einbaugerät wurde der Miele Gourmet-Bräter entwickelt.

Der Gourmet-Bräter ist antihafbeschichtet und eignet sich zur Zubereitung von Schmorgerichten, Fleischstücken, Suppen, Soßen, Aufläufen und sogar Süßspeisen. Es sind dazu passende Deckel erhältlich.

Glasschale

Die Glasschale eignet sich für alle Betriebsarten im Backofen mit Mikrowelle. Verwenden Sie die Glasschale für alle Anwendungen bei reiner Mikrowellenfunktion. Darüber hinaus kann sie in Verbindung mit dem Rost auch zum Anbraten oder Niedertemperaturgaren von Fleisch genutzt werden sowie zum Backen von Blechkuchen.

Pflegeprodukte

Mit einer regelmäßigen Reinigung und Pflege werden Sie eine optimale Funktion und Langlebigkeit Ihres Backofens genießen können. Die Original Miele Pflegeprodukte sind bestens auf die Miele Backöfen abgestimmt. Beziehen Sie diese Produkte einfach über den Miele Webshop, das Miele Kundentelefon oder den Fachhandel.

Miele Backofenreiniger

Der Miele Backofenreiniger zeichnet sich durch seine ultrastarke Fettlösekraft und die einfache Anwendung aus. Durch seine gelartige Konsistenz haftet er an den Wänden des Backofens. Seine spezielle Formel erlaubt zudem mühelose Reinigung bei kurzen Einweichzeiten und ohne Aufheizen.

Miele MicroCloth Kit

Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen entfernen Sie mit diesem Set mühelos. Es besteht aus einem Universal-, einem Glas- und einem Hochglanztuch. Die höchst strapazierfähigen Tücher aus sehr fein gewebten Mikrofasern haben eine besonders hohe Reinigungsleistung.

Kuchen

Stück für Stück ein kleines Glück

Torten und Kuchen gehören zum geselligen Kaffeetrinken oder zur gemütlichen Teatime dazu, wie der liebevoll gedeckte Tisch und das anregende Gespräch. Wer sich und seine Gäste mit leckerem Selbstgebackenen verwöhnen möchte, hat die Qual der Wahl unter verschiedenen Teigen, Zutaten und Belägen. Soll es fruchtig sein? Oder sahnig? Oder knusprig? Am besten von allem ein bisschen. Denn weil Süßes die Seele streichelt, probiert jeder gern ein zweites Stück.

Apfelkuchen fein

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit 95 Minuten

Zutaten

Für den Belag:

500 g Äpfel, säuerlich
2 EL Zitronensaft

Für den Teig:

150 g Butter | weich
150 g Zucker
8 g Vanillezucker
3 Eier, Größe M
150 g Weizenmehl, Type 405
½ TL Backpulver

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör

Springform, Ø 26 cm
Rost
Sieb, fein

Zubereitung

Äpfel schälen und vierteln. An der gewölbten Seite in einem Abstand von etwa 1 cm einschneiden, mit Zitronensaft vermischen und zur Seite stellen.

Springform fetten.

Butter, Zucker und Vanillezucker in etwa 2 Minuten cremig rühren. Jedes Ei für ½ Minute einzeln unterrühren. Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß den Einstellungen vorheizen.

Mehl mit Backpulver vermischen und mit den anderen Zutaten vermengen.

Teig gleichmäßig in der Springform verteilen. Äpfel mit der Wölbung nach oben leicht in den Teig drücken.

Springform in den Garraum geben und Kuchen goldgelb backen.

Kuchen 10 Minuten in der Form belassen. Anschließend Formrand lösen und auf dem Rost auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Apfelkuchen fein
Programmdauer: ca. 62 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze
Temperatur: 165–175 °C
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: 50–60 Minuten
Ebene: 1



Apfelkuchen fein

Apfelkuchen gedeckt

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit 140 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

200 g Butter | weich
100 g Zucker
16 g Vanillezucker
1 Ei, Größe M
350 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für den Belag:

1,25 kg Äpfel
50 g Rosinen
1 EL Calvados
1 EL Zitronensaft
½ TL Zimt, gemahlen
50 g Zucker

Für die Form:

1 TL Butter

Zum Bestreichen:

100 g Puderzucker
2 EL Wasser | warm

Zubehör:

Springform, Ø 26 cm
Rost
Frischhaltefolie

Zubereitung

Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei cremig rühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und unterkneten. Teig 60 Minuten kühl stellen.

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Mit Rosinen, Calvados, Zitronensaft und Zimt vermischen. Springform fetten.

Teig in 3 Teile teilen. Ersten Teil auf dem Boden der Springform ausrollen. Springform zusammensetzen. Aus dem zweiten Teil eine lange Rolle formen und an dem Rand der Form etwa 4 cm hochdrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Dritten Teil des Teiges zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie legen und auf Größe der Springform ausrollen.

Unter die Äpfel Zucker mischen und auf dem Teigboden verteilen. Vorbereitete Teigplatte darauf legen und mit dem Teigrand verschließen.

Springform auf dem Rost in den Garraum geben und Kuchen backen.

Kuchen 10 Minuten in der Form belassen. Anschließend Formrand lösen und auf dem Rost auskühlen lassen. Puderzucker mit Wasser anrühren und Kuchen damit bestreichen.

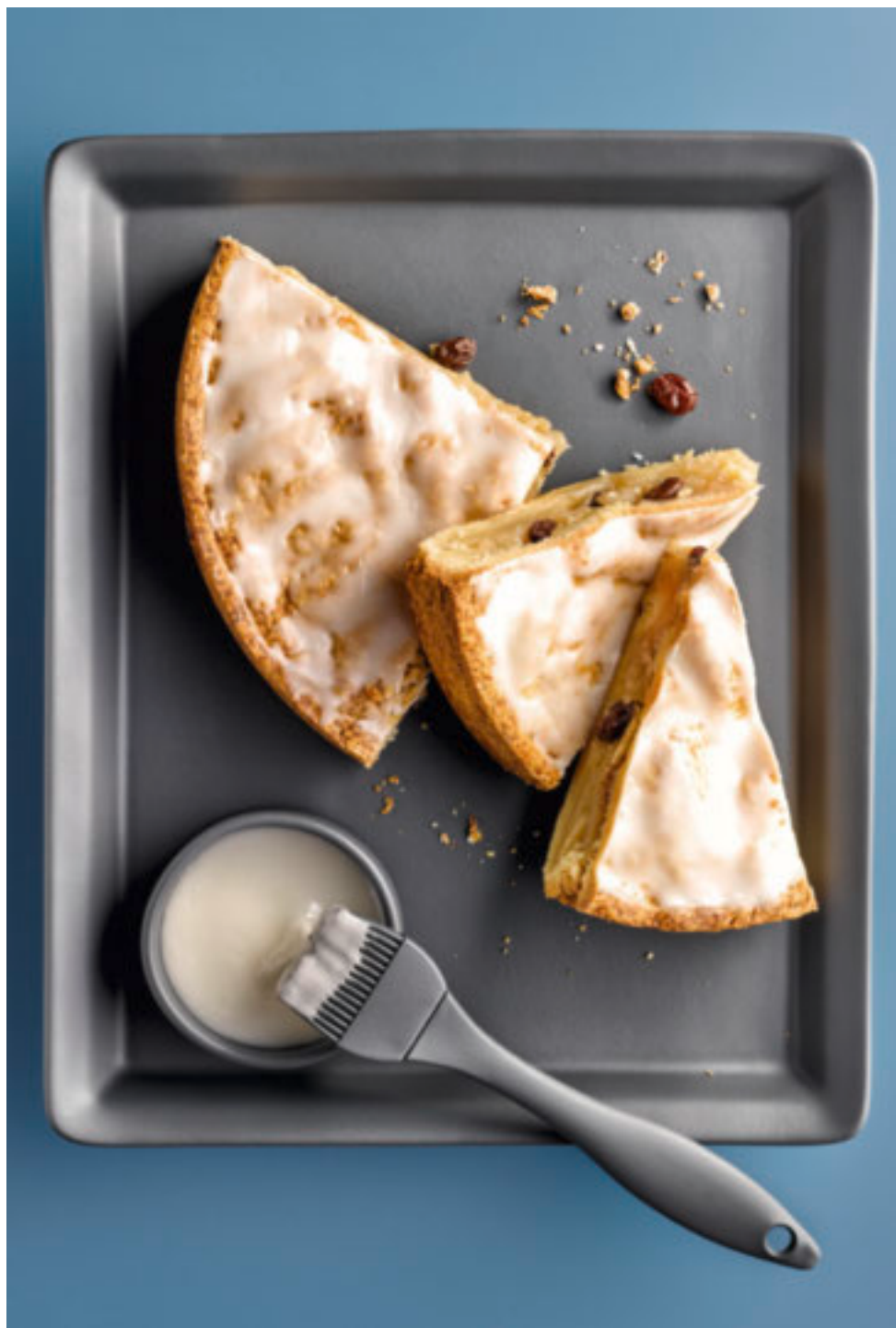
Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Apfelkuchen gedeckt
Programmdauer: ca. 70 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Intensivbacken
Temperatur: 150–160 °C
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 70–80 Minuten
Ebene: 1



Apfelkuchen gedeckt

Becherkuchen

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit 80 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

4 Eier, Größe M
250 g Butter
250 g Zucker
1 TL Salz
250 g Weizenmehl, Type 405
3 TL Backpulver
100 g Schokoladentropfen
1 TL Zimt, gemahlen

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Springform, Ø 26 cm
Rost

Zubereitung

Eier trennen. Butter, Zucker, Salz und Eigelb cremig rühren.

Eiweiß steif schlagen. Die Hälfte des Eischnees vorsichtig unter die Zucker-Eigelb-Mischung heben. Mehl mit Backpulver vermischen und hinzufügen. Restlichen Eischnee unterheben.

Schokoladentropfen und Zimt unterheben.

Springform fetten und Teig hineingeben.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Springform in den Garraum geben und Kuchen goldbraun backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Becherkuchen

Programmdauer: ca. 60 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 190 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garschritt 2

Temperatur: 150–180 °C

Garzeit: 60–65 Minuten

Ebene: 1

Tipp

Zur Intensivierung des Geschmacks 50 g Zucker durch Honig ersetzen. Der Teig lässt sich nach Belieben mit Trockenfrüchten, gehackten Nüssen oder Vanillearoma verfeinern.



Becherkuchen

Biskuitboden

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit 75 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

4 Eier, Größe M
4 EL Wasser | heiß
175 g Zucker
200 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Backpulver

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Sieb, fein
Springform, Ø 26 cm
Backpapier
Rost

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß mit Wasser sehr steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen. Eigelb verquirlen und unterheben.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Mehl mit Backpulver vermischen, über die Eiermischung sieben und mit einem groben Schneebesen locker unterheben.

Boden der Springform fetten und mit Backpapier auslegen. Teig in die Springform geben und glatt streichen.

Biskuitboden in den Garraum geben und goldgelb backen.

Nach dem Backen Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und auf dem Rost auskühlen lassen. Biskuitboden waagrecht zweimal durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen.

Mit vorbereiteter Füllung bestreichen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Biskuitboden

Programmdauer: ca. 38 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 170–180 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 25–35 Minuten

Ebene: 1

Tipp

Zur Herstellung eines Schokoladen-Biskuitbodens dem Mehlgemisch 2–3 TL Kakao hinzufügen.



Biskuitboden-Füllungen

Zutaten

Für die Quark-Sahne-Füllung:

500 g Speisequark,
20 % Fett i. Tr.
100 g Zucker
100 ml Milch, 3,5 % Fett
8 g Vanillezucker
1 Zitrone | nur den Saft
6 Blatt Gelatine, weiß
500 g Sahne

Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

Zubehör:

Tortenplatte
Sieb, fein

Zubereitung Quark-Sahne-Füllung

Für die Quark-Sahne-Füllung Quark mit Zucker, Milch, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle oder auf der Kochzone bei kleiner Einstellung auflösen.

Etwas Quarkmasse zur Gelatine geben und verrühren.

Gemisch unter die übrige Quarkmasse rühren und kalt stellen. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse rühren.

Ersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, Quarkmasse aufstreichen, zweiten Biskuitboden auflegen, Quarkmasse aufstreichen und dritten Biskuitboden auflegen.

Torte gut kühlen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Für eine fruchtige Variante der Quark-Sahne-Füllung etwas abgeriebene Zitronenschale und 300 g abgetropfte Mandarinspalten oder Aprikosenstücke unter die Masse heben.

Zutaten

Für die Cappuccinofüllung:

100 g Schokolade, dunkel
500 g Sahne
6 Blatt Gelatine, weiß
80 ml Espresso
80 ml Kaffeelikör
16 g Vanillezucker
1 EL Kakao

Zum Bestäuben:

1 EL Kakao

Zubehör:

Tortenplatte
Sieb, fein

Zubereitung Cappuccinofüllung

Für die Cappuccinofüllung Schokolade schmelzen. Sahne steif schlagen und eine kleine Menge zum Bestreichen des Bodens zur Seite stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle oder auf der Kochzone bei kleiner Einstellung auflösen und etwas abkühlen lassen.

Die Hälfte des Esspressos und des Kaffeelikörs in die Gelatine rühren und unter die Sahne heben.

Kaffee-Sahne-Menge halbieren. Unter eine Hälfte Vanillezucker, unter die andere Hälfte Schokolade und Kakao rühren.

Ersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, mit etwas Kaffeelikör und Espresso beträufeln und die dunkle Sahne darauf streichen. Zweiten Biskuitboden auflegen, mit der übrigen Flüssigkeit beträufeln und die helle Sahne aufstreichen. Dritten Boden auflegen, mit der zur Seite gestellten Sahne bestreichen und mit Kakao bestäuben.

Biskuitplatte

Für 16 Stücke | Zubereitungszeit 55 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

150 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Weizenmehl, Type 405
55 g Speisestärke
1 TL Backpulver
3 Eier, Größe M
3 EL Wasser | heiß

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Sieb, fein
Glasschale
Backpapier
Küchentuch

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer weiteren Schüssel vermischen. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß den Einstellungen vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß mit dem heißen Wasser steif schlagen. Zuckermischung langsam einrieseln lassen und unterrühren. Eigelbe nach und nach unterrühren.

Mehlmischung über die Eimasse sieben. Mit einem groben Schneebesen unterheben.

Glasschale fetten und mit Backpapier auslegen. Teig darauf verteilen und glatt streichen.

Biskuitplatte in den Garraum geben und backen.

Soll die Biskuitplatte für eine Biskuitrolle verwendet werden, die Teigplatte sofort nach dem Backen auf ein angefeuchtetes Küchentuch stürzen, Backpapier abziehen und aufrollen. Auskühlen lassen.

Mit vorbereiteter Füllung bestreichen und erneut aufrollen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Biskuitplatte

Programmdauer: ca. 28 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 170–180 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 15–25 Minuten

Ebene: 2



Biskuitplatte-Füllungen

Zutaten

Für die Eierlikör-Sahne-

Füllung:

2 Blätter Gelatine, weiß
125 ml Eierlikör
400 g Sahne

Für die Preiselbeer-Sahne-

Füllung:

400 g Sahne
12 g Vanillezucker
200 g Preiselbeeren
aus dem Glas

Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

Zubehör:

Tortenplatte
Sieb, fein

Zubereitung Eierlikör-Sahne-Füllung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle oder auf der Kochzone bei kleiner Einstellung auflösen und etwas abkühlen lassen.

Etwas Eierlikör zur Gelatine geben und verrühren. Alles zum restlichen Eierlikör geben und unterrühren. Masse im Kühlschrank andicken lassen.

Sahne steif schlagen. Wenn die Eierlikörmasse so fest geworden ist, dass Rührspuren gut sichtbar bleiben, Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme etwa 30 Minuten im Kühlschrank andicken lassen.

Anschließend die Creme auf die Biskuitplatte streichen. Von der Längsseite aufrollen und bis zum Verzehr kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung Preiselbeer-Sahne-Füllung

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Preiselbeeren auf die Biskuitplatte streichen. Anschließend die Sahne darauf verteilen. Von der Längsseite aufrollen und bis zum Verzehr kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

Für die Mango-Sahne-Füllung:

2 Mangos, reif (à 300 g)
½ Orange, unbehandelt |
nur die Schale | abgerieben
100 g Zucker
2 Orangen | nur den Saft
(à 100 ml)
3 EL Limettensaft
6 Blatt Gelatine, weiß
400 g Sahne

Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

Zubehör:

Tortenplatte
Sieb, fein

Zubereitung Mango-Sahne-Füllung

Mangos mit Orangenabrieb, Zucker, Orangen- und Limettensaft pürieren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle oder auf der Kochstelle bei kleiner Einstellung auflösen und etwas abkühlen lassen. Etwas Mangopüree zur Gelatine geben und verrühren. Alles zum restlichen Mangopüree geben und unterrühren. Die Masse im Kühlschrank andicken lassen.

Sahne steif schlagen. Wenn die Mangomasse so fest geworden ist, dass Rührspuren gut sichtbar bleiben, Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme etwa 30 Minuten im Kühlschrank andicken lassen.

Anschließend die Creme auf die Biskuitplatte streichen. Von der Längsseite aufrollen und bis zum Verzehr kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Butterkuchen

Für 16 Stücke | Zubereitungszeit 95 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

42 g Hefe, frisch
160 ml Milch, 3,5 % Fett |
lauwarm
400 g Weizenmehl, Type 405
40 g Zucker
1 Prise Salz
40 g Butter
1 Ei, Größe M

Für den Belag:

80 g Butter | weich
8 g Vanillezucker
100 g Zucker
80 g Mandelblätter

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Glasschale

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Milch auflösen. Mit den übrigen Zutaten in 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in einer Schüssel in den Garraum geben und mit einem feuchten Tuch bedecken. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Glasschale fetten. Teig leicht durchkneten und auf der Glasschale ausrollen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Für den Belag Butter, Vanillezucker und die Hälfte des Zuckers verrühren. Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken. Die Butter-Zucker-Mischung in die Vertiefungen geben. Übrigen Zucker und Mandelblätter auf dem Teig verteilen.

Automatikprogramm:
Automatikprogramm starten und Kuchen in den Garraum geben.

Manuell:
Bei Raumtemperatur 10 Minuten gehen lassen. Anschließend Kuchen in den Garraum geben und goldgelb backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1 und 2
Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen
Temperatur: 30 °C
Gehzeit: jeweils 20 Minuten

Butterkuchen backen

Automatikprogramm

Kuchen | Butterkuchen
Programmdauer: ca. 48 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 165–175 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 34–44 Minuten
Ebene: 1



Butterkuchen

Joghurt-Orangenkuchen

Für 10 Stücke | Zubereitungszeit 60 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

4 Eier, Größe M
250 g Butter | weich
250 g Zucker
1 Orange, unbehandelt |
nur die Schale | abgerieben
180 g Weizengrieß, fein
150 g Weizenmehl, Type 405
8 g Natron
250 g Griechischer Joghurt

Für den Guss:

5 Orangen | nur den Saft
(insgesamt 450 ml)
250 g Zucker

Zubehör:

Springform, Ø 24 cm
Glasschale
Holzspieß

Zubereitung

Eier trennen. Butter, Zucker und Orangenschale cremig rühren. Nacheinander die Eigelbe unterrühren. Mehl, Backpulver, Grieß und Natron vermischen. Mit dem Joghurt unter die übrige Masse rühren.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Teig in die Springform geben. Springform auf der Glasschale in den Garraum geben und Kuchen backen.

Für den Guss Orangensaft und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen, anschließend bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten köcheln, bis der Orangensaft eindickt. Den noch warmen Kuchen mit einem Holzspieß mehrfach einstechen und den Guss gleichmäßig darauf verteilen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Joghurt-Orangenkuchen
Programmdauer: ca. 40 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus
Temperatur: 150 °C
Leistung: 80 W
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 40 Minuten
Ebene: 1

Tipp

Den Kuchen ausgekühlt mit
Schlagsahne servieren.



Käsekuchen

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit 160 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

150 g Weizenmehl, Type 405
2 TL Backpulver
80 g Zucker
1 Ei, Größe M | nur das Eigelb
80 g Butter

Für den Belag:

2 Eier, Größe M
1 Ei, Größe M | nur das Eiweiß
200 g Zucker
1½ TL Vanillezucker
34 g Soßenpulver
zum Kochen (Vanille)
1 Fläschchen Backöl Zitrone
oder Buttersvanille
1 kg Magerquark

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Springform, Ø 26 cm
Rost

Zubereitung

Mehl, Backpulver und Zucker vermischen. Mit den restlichen Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten und etwa 60 Minuten kühl stellen.

Springform fetten.

Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen. Springform zusammensetzen. Rest des Teigs zu einer langen Rolle formen und an dem Rand der Form etwa 2 cm hochdrücken.

Für den Belag alle Zutaten verrühren, auf den Teigboden geben und glatt streichen.

Springform auf dem Rost in den Garraum geben. Kuchen backen.

Einstellung

Betriebsarten: Intensivbacken

Temperatur: 150–160 °C

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 90–100 Minuten

Ebene: 1



Marmorkuchen

Für 18 Stücke | Zubereitungszeit 80 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

250 g Butter | weich
200 g Zucker
8 g Vanillezucker
4 Eier, Größe M
200 g Schmand
400 g Weizenmehl, Type 405
16 g Backpulver
1 Prise Salz
3 EL Kakao

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Kranzform, Ø 26 cm
Rost

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Jedes Ei einzeln hinzugeben und jeweils ½ Minute unterrühren. Schmand hinzugeben. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und unter die übrigen Zutaten rühren.

Kranzform fetten und die Hälfte des Teiges hineingeben.

Unter die zweite Teighälfte den Kakao rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen.

Kranzform auf dem Rost in den Garraum geben und Kuchen backen.

Kuchen 10 Minuten in der Form belassen. Anschließend aus der Form lösen und auf dem Rost auskühlen lassen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Marmorkuchen

Programmdauer: ca. 55 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 150–160 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 55–65 Minuten

Ebene: 1



Pflaumenkuchen gestürzt

Für 10 Portionen | Zubereitungszeit 50 Minuten

Zutaten

Für den Belag:

6 Pflaumen | geachtelt
2 Stücke Ingwer, eingelegt |
in kleinen Stücken
2 EL Sirup von der eingelegten
Ingwer

Für die Karamellsoße:

150 g Zucker, braun
60 g Butter
150 g Sahne

Für den Teig:

175 g Weizenmehl, Type 405
2 TL Backpulver
150 g Butter
125 g Zucker, braun
2 Eier, Größe L
2 EL Milch, 3,5 % Fett
½ EL Ingwer, gemahlen
½ TL Mixed-Spice-Gewürzmischung

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Flanform, mikrowellentauglich,
Ø 25 cm
Backpapier
Rost

Tipp

Mixed Spice besteht aus 4 TL
Koriander, 4 TL Zimt, 1 TL Piment,
4 TL Muskatnuss, 2 TL Ingwer
und 1 TL Nelken. Eine Alternative
ist Lebkuchengewürz.

Zubereitung

Für die Karamellsoße Zucker, Butter und Sahne in einen Kochtopf geben, aufkochen und weitere 2 Minuten köcheln lassen. In eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen.

Flanform fetten und mit Backpapier auslegen. 4 EL der Karamellsoße auf den Boden geben, Pflaumen, Ingwerfrucht und -sirup gleichmäßig darauf verteilen.

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen. Butter und Zucker cremig rühren und abwechselnd Eier, Mehl, Milch und Gewürze unterrühren. Teig auf den Pflaumen verteilen und glatt streichen.

Automatikprogramm:

Flanform auf dem Rost in den Garraum geben und Kuchen backen.

Manuell:

Flanform auf dem Rost in den Garraum geben und Kuchen gemäß Garschritt 1 bis 3 backen.

Den noch warmen Kuchen auf eine Servierplatte stürzen und die restliche Karamellsoße darauf verteilen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Pflaumenkuchen
gestürzt
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Manuell

Garschritt 1
Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 170 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus

Garschritt 2

Betriebsarten: Mikrowelle +
Heißluft plus
Temperatur: 170 °C
Leistung: 80 W
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 15 Minuten
Ebene: 1

Garschritt 3

Temperatur: 170 °C
Leistung: 150 W
Garzeit: 10 Minuten



Sandkuchen

Für 18 Stücke | Zubereitungszeit 100 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

250 g Butter | weich
250 g Zucker
8 g Vanillezucker
4 Eier, Größe M
2 EL Rum
200 g Weizenmehl, Type 405
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für die Form:

1 TL Butter
1 EL Paniermehl

Zubehör:

Kastenform, Länge 30 cm
Rost

Zubereitung

Kastenform fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß den Einstellungen vorheizen.

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
Eier und Rum nacheinander unterrühren.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz vermischen und unter die übrigen Zutaten heben.

Kastenform mit Teig befüllen und im Garraum längs auf den Rost stellen. Kuchen backen.

Kuchen 10 Minuten in der Form belassen. Anschließend aus der Form lösen und auf dem Rost auskühlen lassen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Sandkuchen

Programmdauer: ca. 35 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 160–170 °C

Leistung: 80 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 35–45 Minuten

Ebene: 1



Streuselkuchen mit Obst

Für 16 Stücke | Zubereitungszeit 150 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

42 Hefe, frisch
150 ml Milch, 3,5 % Fett |
lauwarm
450 g Weizenmehl, Type 405
50 g Zucker
90 g Butter | weich
1 Ei, Größe M

Für den Belag:

1,25 kg Äpfel

Für die Streusel:

240 g Weizenmehl, Type 405
150 g Zucker
16 g Vanillezucker
1 TL Zimt
150 g Butter | weich

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Glasschale

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in einer Schüssel in den Garraum geben und mit einem feuchten Tuch bedecken. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Glasschale fetten.

Teig leicht durchkneten und auf der Glasschale ausrollen. Äpfel gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt mischen und mit der Butter zu Streuseln verkneten. Über den Äpfeln verteilen.

Kuchen in den Garraum geben und goldbraun backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Temperatur: 30 °C

Gehzeit: 30 Minuten

Kuchen backen

Automatikprogramm

Kuchen | Streuselkuchen mit Obst

Programmdauer: ca. 58 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 170–180 °C

Leistung: 150 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 58–68 Minuten

Ebene: 2

Tipp

Statt Äpfeln lassen sich auch
1 kg entkernte Pflaumen oder
Kirschen verwenden.



Zitronenkuchen getränkt

Für 16 Stücke | Zubereitungszeit 50 Minuten

Zutaten

Für den Kuchen:

225 g Butter | weich
225 g Zucker
4 Eier, Größe M
2 Zitronen, unbehandelt |
nur die Schale | abgerieben
225 g Weizenmehl, Type 405
2 TL Backpulver

Für den Guss:

2 Zitronen | nur den Saft
90 g Zucker

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Glaskastenform, Länge 25 cm
Backpapier
Glasschale
Holzspieß

Zubereitung

Glaskastenform fetten und mit Backpapier auslegen.

Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Butter und Zucker cremig rühren, nacheinander die Eier unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und mit der Zitronenschale unter die Eiermasse heben.

Teig in die Glaskastenform geben und glatt streichen.

Automatikprogramm:

Glaskastenform auf der Glasschale in den Garraum einschieben.
Kuchen backen.

Manuell:

Glaskastenform auf der Glasschale in den Garraum einschieben.
Gemäß Garschritt 2 und 3 backen.

Zitronensaft und Zucker zu einem zähflüssigen Guss verrühren.
Den noch warmen Kuchen mit einem Holzspieß mehrfach einstechen und mit dem Zitronenguss bestreichen.
Zum Auskühlen in der Form belassen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Zitronenkuchen getränkt
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Manuell

Garschritt 1
Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 160 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus

Garschritt 2

Betriebsarten: Mikrowelle +
Heißluft plus
Temperatur: 160 °C
Leistung: 80 W
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 20 Minuten
Ebene: 1

Garschritt 3

Temperatur: 160 °C
Leistung: 150 W
Garzeit: 10 Minuten



Gebäck

Kleine Köstlichkeiten

Ob Muffins, Plätzchen oder Windbeutel: bei diesen Kleinigkeiten greift jeder gerne zu. Schließlich gilt manchmal „je kleiner – desto feiner“. Ein Durchnaschen der süßen Miniaturen bereitet Groß und Klein, Alt und Jung eine besondere Freude.

Ausstechplätzchen

Für 35 Stück (1 Glasschale) | Zubereitungszeit 135 Minuten

Zutaten

Für die Plätzchen:

125 g Weizenmehl, Type 405

½ TL Backpulver

40 g Zucker

5 g Vanillezucker

½ Fläschchen Rumaroma

3 TL Wasser

60 g Butter | weich

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Teigrolle

Ausstechförmchen

Glasschale

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker vermengen.

Mit den restlichen Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 60 Minuten kühl stellen.

Glasschale fetten. Teig etwa 3 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf die Glasschale legen.

Ausstechplätzchen in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Gebäck | Ausstechplätzchen

Programmdauer: ca. 25 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 140–150 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 25–35 Minuten

Ebene: 2



Ausstechplätzchen

Blaubeermuffins

Für 12 Stück | Zubereitungszeit 50 Minuten

Zutaten

225 g Weizenmehl, Type 405
110 g Zucker
8 g Backpulver
8 g Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL Honig
2 Eier, Größe M
100 ml Buttermilch
60 g Butter | weich
250 g Blaubeeren
1 EL Weizenmehl, Type 405

Zubehör:

Muffinblech für 12 Muffins
à Ø 5 cm
12 Papierbackförmchen, Ø 5 cm
Rost

Zubereitung

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz vermischen. Honig, Eier, Buttermilch und Butter hinzugeben und kurz verrühren.

Blaubeeren mit Mehl vermischen und vorsichtig unter den Teig heben.

Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen. Teig mit 2 Esslöffeln gleichmäßig in den Förmchen verteilen.

Muffinblech auf dem Rost in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Gebäck | Blaubeermuffins
Programmdauer: ca. 44 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 160–170
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: 35–45 Minuten
Ebene: 1

Tipp

Am besten eignen sich Kulturheidelbeeren. Tiefgekühlte Blaubeeren im gefrorenen Zustand verwenden.



Blaubeermuffins

Mandelmakronen

Für 30 Stück | Zubereitungszeit 35 Minuten

Zutaten

100 g Bittermandeln, geschält
200 g Mandeln, süß, geschält
600 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier, Größe M | nur das Eiweiß

Zubehör:

Glasschale
Backpapier
Spritzbeutel mit Lochtülle

Zubereitung

Mandeln in der Küchenmaschine in 2 Schritten mit etwa einem Drittel Zucker zermahlen.

Übrigen Zucker, Salz und so viel Eiweiß mischen, bis ein zähflüssiger Teig entstanden ist.

Glasschale mit Backpapier auslegen. Mit einem Spritzbeutel kleine Teigkugeln auf die Glasschale spritzen.

Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Löffel anfeuchten und mit der Rückseite die Teigkugeln ausstreichen.

Automatikprogramm:
Mandelmakronen in den Garraum geben und goldbraun backen.

Manuell:
Mandelmakronen in den Garraum geben und gemäß Garschritt 2 und 3 garen.

Mandelmakronen auf dem Backpapier auskühlen lassen, dann lösen.

Einstellung	Garschritt 2
Automatikprogramm	Temperatur: 190 °C
Gebäck Mandelmakronen	Garzeit: 12 Minuten
Programmdauer: ca. 17 Minuten	Ebene: 2

Manuell	Garschritt 3
Garschritt 1	Temperatur: 180 °C
Betriebsarten: Heißluft plus	Garzeit: 1–7 Minuten
Temperatur: 200 °C	
Booster: ein	
Vorheizen: ein	
Crisp function: aus	

Tipp

Die Bittermandeln lassen sich durch süße Mandeln und ein halbes Fläschchen Bittermandelöl ersetzen.



Spritzgebäck

Für 25 Stück (1 Glasschale) | Zubereitungszeit 35 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

80 g Butter | weich
30 g Zucker, braun
30 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
110 g Weizenmehl, Type 405
1 Ei, Größe M | nur das Eiweiß

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Spritzbeutel mit Sterntülle, 9 mm
Glasschale

Zubereitung

Butter cremig rühren. Zucker, Puderzucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen und rühren, bis eine weiche Masse entsteht. Mehl und zuletzt das Eiweiß unterrühren.

Glasschale fetten. Teig in einen Spritzbeutel geben und etwa 5–6 cm lange Streifen auf die Glasschale spritzen.

Spritzgebäck in den Garraum geben und goldgelb backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Gebäck | Spritzgebäck
Programmdauer: ca. 25 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 140–150 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 25–35 Minuten
Ebene: 2



Spritzgebäck

Vanillekipferl

Für 45 Stück (1 Glasschale) | Zubereitungszeit 110 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

140 g Weizenmehl, Type 405

100 g Butter | weich

40 g Zucker

50 g Mandeln, gemahlen

Zum Wälzen:

40 g Vanillezucker

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Glasschale

Zubereitung

Mehl, Butter, Zucker und Mandeln zu einem glatten Teig verkneten. Teig etwa 30 Minuten kühl stellen.

Glasschale fetten. Aus dem Teig kleine Portionen à etwa 7 g abteilen. Zu einer Rolle, dann zu einem Hörnchen oder Kipferl formen und auf die Glasschale legen.

Vanillekipferl in den Garraum geben und hellgelb backen.

Kipferl noch warm in Vanillezucker wälzen.

Einstellung

Automatikprogramm

Gebäck | Vanillekipferl

Programmdauer: ca. 22 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 140–150 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 22–32 Minuten

Ebene: 2



Walnussmuffins

Für 12 Stück | Zubereitungszeit 95 Minuten

Zutaten

80 g Rosinen
40 ml Rum
120 g Butter | weich
120 g Zucker
8 g Vanillezucker
2 Eier, Größe M
140 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Backpulver
120 g Walnuskerne | grob
gehackt

Zubehör:

Muffinblech für 12 Muffins
à Ø 5 cm
Papierbackförmchen, Ø 5 cm
Rost

Zubereitung

Rosinen etwa 30 Minuten in Rum ziehen lassen.

Butter cremig rühren. Nacheinander Zucker, Vanillezucker und Eier hinzugeben. Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Walnüsse unterrühren. Zuletzt die Rosinen mit dem Rum unterheben.

Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen.
Teig gleichmäßig in den Förmchen verteilen.

Muffinblech auf dem Rost in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Gebäck | Walnussmuffins
Programmdauer: ca. 33 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 150–160 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 33–43 Minuten
Ebene: 2



Brot

Rösche Kruste - softer Kern

Frischgebackenes, noch warmes Brot ist wohl eine der am leichtesten zuzubereitenden Köstlichkeiten. Ob am Wochenende zum Frühstück mit reichlich Butter und Marmelade oder nach einem langen Arbeitstag als deftige Brotzeit – Brot kennt und mag (fast) jeder.

Baguettes

Für 2 Brote à 10 Scheiben | Zubereitungszeit 120 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

21 g Hefe, frisch
270 ml Wasser | kalt
500 g Weizenmehl, Type 405
2 TL Salz
½ TL Zucker
1 EL Butter | weich

Zum Bestreichen:

1 EL Wasser

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Glasschale

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und Butter in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, mit einem feuchten Tuch bedecken, in den Garraum stellen und gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Glasschale fetten. Teig halbieren, zu 35 cm langen Baguettes formen und quer auf die Glasschale legen. Mehrmals schräg 1 cm tief einschneiden. Mit einem feuchten Tuch bedecken und gemäß den Einstellungen zu Gehphase 2 gehen lassen.

Teiglinge mit Wasser bestreichen. Baguettes in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Hefeteig gehenlassen

Gehphase 1
Spezialanwendungen | Hefeteig
gehen lassen

Temperatur: 30 °C

Gehzeit: 30 Minuten

Gehphase 2

Spezialanwendungen | Hefeteig
gehen lassen

Temperatur: 30 °C

Gehzeit: 15 Minuten

Brot backen

Automatikprogramm

Brot | Baguettes

Programmdauer: ca. 40 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 190–200 °C

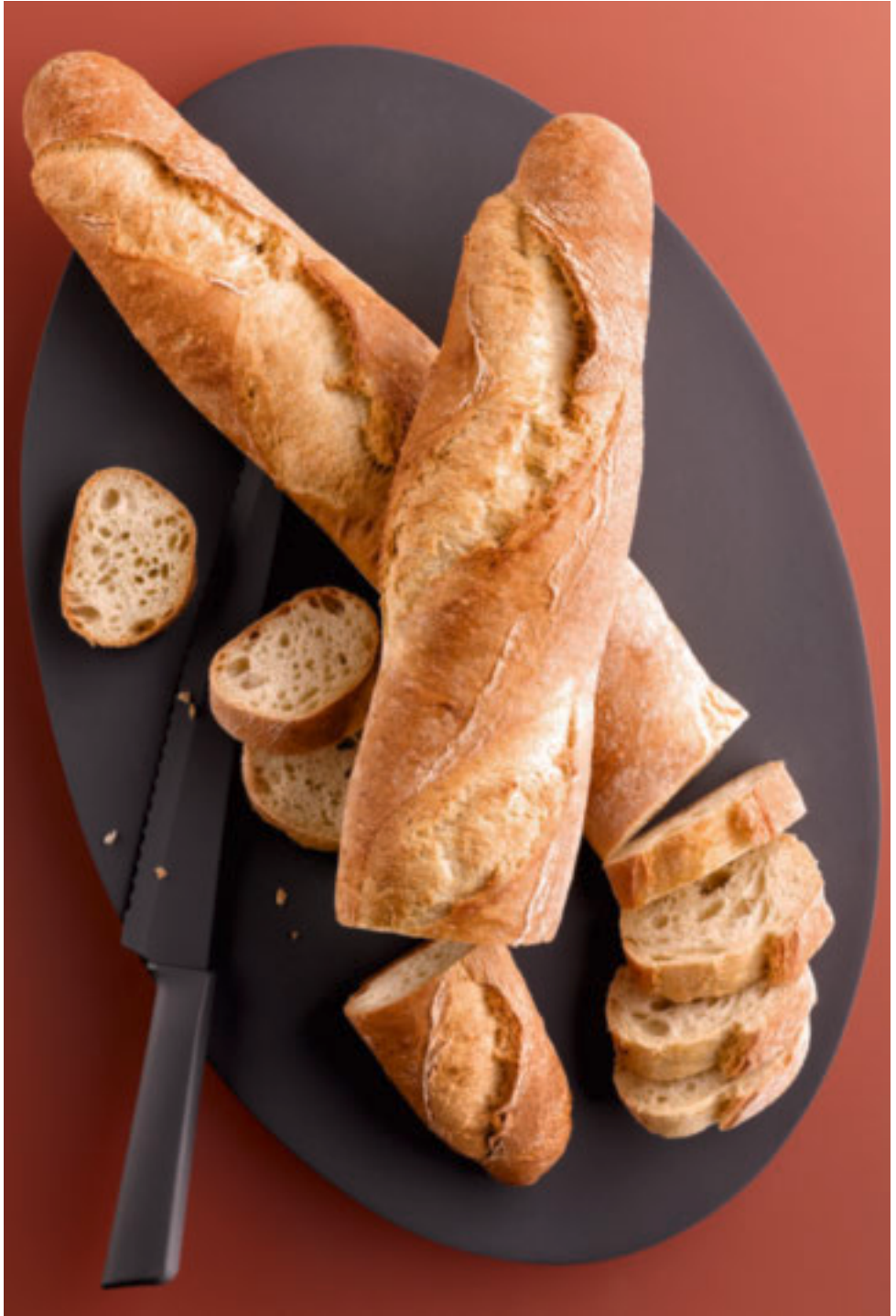
Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 40–50 Minuten

Ebene: 2



Fladenbrot

Für 1 Fladen à 8 Portionen | Zubereitungszeit 100 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

42 g Hefe, frisch
200 ml Wasser | kalt
375 g Weizenmehl, Type 405
1½ TL Salz
2 EL Olivenöl

Zum Bestreichen:

Wasser
½ EL Olivenöl

Zum Bestreuen:

½ EL Schwarzkümmel

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Glasschale

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Öl in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in einer Schüssel in den Garraum geben und mit einem feuchten Tuch bedecken. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Glasschale fetten. Teig zu einem Fladen von etwa 25 cm Durchmesser ausrollen und auf die Glasschale legen.

Dünn mit Wasser bestreichen, Schwarzkümmel auf den Fladen streuen und andrücken. Mit Olivenöl bestreichen.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Brot in den Garraum geben.

Manuell:

Brot bei Raumtemperatur 10 Minuten gehen lassen.

Anschließend Brot in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Temperatur: 30 °C

Gehzeit: 30 Minuten

Brot backen

Automatikprogramm

Brot | Fladenbrot

Programmdauer: ca. 40 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 190–200 °C

Booster: ein

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 40–50 Minuten

Ebene: 2

Tipp

50 g geröstete Zwiebeln und
2 TL Kräuter der Provence oder
50 g schwarze Oliven, 1 EL
gehackte Pinienkerne und 1 TL
Rosmarin unter den Teig kneten.



Hefezopf

Für 16 Scheiben | Zubereitungszeit 140 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

42 g Hefe, frisch
150 ml Milch, 3,5 % Fett |
lauwarm
500 g Weizenmehl, Type 405
70 g Zucker
100 g Butter
1 Ei, Größe M
1 TL Zitronenabrieb
2 Prisen Salz

Zum Bestreichen:

2 EL Milch, 3,5 % Fett

Zum Bestreuen:

20 g Mandeln, gestiftelt
20 g Hagelzucker

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Glasschale

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Butter, Ei, Zitronenabrieb und Salz in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in einer Schüssel in den Garraum geben und mit einem feuchten Tuch bedecken. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Glasschale fetten. Aus dem Teig 3 Stränge à 300 g und 40 cm Länge formen. Aus den 3 Strängen einen Zopf flechten und auf die Glasschale legen.

Hefezopf mit Milch bestreichen, mit Mandelstiften und Hagelzucker bestreuen.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Hefezopf in den Garraum geben.

Manuell:

Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen.

Anschließend Hefezopf in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1
Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Temperatur: 30 °C

Gezeit: 30 Minuten

Gehphase 2

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Temperatur: 30 °C

Gezeit: 15 Minuten

Backen

Automatikprogramm

Brot | Hefezopf
Programmdauer: ca. 50 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 160–170 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 48–58 Minuten

Ebene: 2

Tipp

Je nach Geschmack 100 g Rosinen in den Teig einkneten.



Saatenbrot

Für 25 Scheiben | Zubereitungszeit 140 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

42 g Hefe, frisch
420 ml Wasser | kalt
400 g Roggenmehl, Type 1150
200 g Weizenmehl, Type 405
3 TL Salz
1 TL Honig
150 g Sauerteig, flüssig
20 g Leinsamen
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Sesam

Zum Bestreuen:

1 EL Sesam
1 EL Leinsamen
1 EL Sonnenblumenkerne

Zum Bestreichen:

1 TL Wasser

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Kastenform, Länge 30 cm
Rost

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Honig und Sauerteig in 3–4 Minuten zu einem weichen Teig verkneten.

Leinsamen, Sonnenblumenkerne und Sesam hinzugeben und weitere 1–2 Minuten kneten.

Teig in einer Schüssel in den Garraum geben und mit einem feuchten Tuch bedecken. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Kastenform fetten. Teig mit einem Gummispatel leicht durcharbeiten und in die Kastenform füllen. Die Oberfläche mit dem nassen Gummispatel glätten, mit Wasser bestreichen und mit den gemischten Saaten bestreuen.

Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen. Anschließend das Brot aus dem Garraum nehmen. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß den Einstellungen vorheizen. Brot in den Garraum geben und backen.

Nach dem Backen das Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1
Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Temperatur: 30 °C
Gezeit: 30 Minuten

Gehphase 2
Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Temperatur: 30 °C
Gezeit: 10–15 Minuten

Brot backen

Automatikprogramm

Brot | Saatenbrot
Programmdauer: ca. 70 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze
Temperatur: 220 °C, nach 15 Minuten 190 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: 55–65 Minuten
Ebene: 1



Weißbrot (Form)

Für 25 Scheiben | Zubereitungszeit 140 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

21 g Hefe, frisch
290 ml Wasser | kalt
500 g Weizenmehl, Type 405
2 TL Salz
½ TL Zucker
1 EL Butter

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Kastenform, Länge 30 cm
Rost

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und Butter in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in einer Schüssel in den Garraum geben und mit einem feuchten Tuch bedecken. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Kastenform fetten. Teig leicht durchkneten, zu einer etwa 28 cm langen Rolle formen und in die Kastenform legen. Der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden.

Automatikprogramm:

Teigling mit Wasser bestreichen. Brot in den Garraum geben und backen.

Manuell:

Teigling mit einem feuchten Tuch bedecken und gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen. Teigling mit Wasser bestreichen. Brot in den Garraum geben und backen.

Nach dem Backen das Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1
Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Temperatur: 30 °C
Gezeit: 30 Minuten

Gehphase 2
Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Temperatur: 30 °C
Gezeit: 15 Minuten

Brot backen

Automatikprogramm

Brot | Weißbrot | Form
Programmdauer: ca. 65 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 190–200 °C
Booster: ein
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 65–75 Minuten
Ebene: 1



Weißbrot (Form)

Weißbrot (freigeschoben)

Für 20 Scheiben | Zubereitungszeit 130 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

21 g Hefe, frisch
260 ml Wasser | kalt
500 g Weizenmehl, Type 405
2 TL Salz
½ TL Zucker
1 EL Butter

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Glasschale

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und Butter in 6-7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in einer Schüssel in den Garraum geben und mit einem feuchten Tuch bedecken. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Glasschale fetten. Teig leicht durchkneten, zu einem etwa 25 cm langen Brotlaib formen und quer auf die Glasschale legen. Mehrmals 1 cm tief einschneiden.

Mit einem feuchten Tuch bedecken und gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen.

Teigling mit Wasser bestreichen. Brot in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Temperatur: 30 °C

Gehzeit: 30 Minuten

Gehphase 2

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Temperatur: 30 °C

Gehzeit: 15 Minuten

Brot backen

Automatikprogramm

Brot | Weißbrot | freigeschoben

Programmdauer: ca. 50 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 190–200 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 50–60

Minuten

Ebene: 1



Zuckerbrot

Für 15 Scheiben | Zubereitungszeit 120 Minuten

Zutaten

Für das Brot:

25 g Hefe, frisch
100 ml Milch, 3,5 % Fett |
lauwarm
500 g Weizenmehl, Type 405
1 Msp. Salz
90 g Butter
2 Eier, Größe M
3 EL Ingwersirup
40 g Ingwer, eingelegt | gehackt
1 TL Zimt
100 g Hagelzucker

Für die Form:

1 EL Butter
1 EL Zucker

Zubehör:

Kastenform, Länge 25 cm
Rost

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Butter, Eiern und Ingwersirup zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in einer Schüssel bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

Kastenform fetten und mit Zucker ausstreuen.

Ingwer, Zimt und Hagelzucker unter den Teig kneten. Teig formen, in die Kastenform geben und weitere 15 Minuten gehen lassen.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Oberfläche des Brots mit Zucker bestreuen.

Automatikprogramm:
Brot in den Garraum geben und goldbraun backen.

Manuell:
Brot in den Garraum geben und gemäß Garschritt 2 und 3 goldbraun backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Brot | Zuckerbrot
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Garschritt 2

Temperatur: 190 °C
Garzeit: 25 Minuten

Manuell

Garschritt 1
Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 200 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Ebene: 1

Garschritt 3

Temperatur: 170 °C
Garzeit: 5–10 Minuten



Pizza & Co.

Die leckersten Nebensachen der Welt

Pizzen, Tartes, Pasteten & Co. sind für viele die unumstrittenen Favoriten für jeden Anlass – ob als sättigende Mahlzeit am Familientisch, beim Partybuffet oder als Snack beim Spiele- oder Fernsehabend. Mal ist es die Mischung aus mildem Teig mit herzhaftem Beiwerk, mal die phantasievolle Abwandlung klassischer Rezepte – die pikanten Leckerbissen wecken duftend unser Verlangen und können mit ein wenig Einfallsreichtum immer wieder neu variiert werden.

Pizza (Hefeteig)

Für 4 Portionen (Glasschale), Für 2 Portionen (Backform) | Zubereitungszeit 85 Minuten

Zutaten

Für den Teig (Glasschale):

19 g Hefe, frisch
140 ml Wasser | lauwarm
250 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Zucker
1 TL Salz
½ TL Thymian, gerebelt
1 TL Oregano, gerebelt
1 TL Öl

Für den Belag (Glasschale):

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
400 g Tomaten aus der Dose, geschält, stückig
2 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
1 TL Oregano, gerebelt
1 Lorbeerblatt
1 TL Salz
Pfeffer
100 g Mozzarella
100 g Gouda, gerieben

Zum Anbraten:

1 EL Olivenöl

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Glasschale

Tipp

Alternativ die Pizza mit Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln oder Thunfisch belegen.

Für den Teig (Backform):

10 g Hefe, frisch
70 ml Wasser | lauwarm
130 g Weizenmehl, Type 405
½ TL Zucker
½ TL Salz
Thymian, gerebelt
½ TL Oregano, gerebelt
1 TL Öl

Für den Belag (Backform):

1 Zwiebel
½ Knoblauchzehe
200 g Tomaten aus der Dose, geschält, stückig
1 EL Tomatenmark
½ TL Zucker
½ TL Oregano, gerebelt
½ Lorbeerblatt
½ TL Salz
Pfeffer
60 g Mozzarella
60 g Gouda, gerieben

Zum Anbraten:

1 TL Olivenöl

Zubehör:

runde Backform, Ø 27 cm
Glasschale

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Thymian, Oregano und Öl in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in einer Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und bei Raumtemperatur 20 Minuten gehen lassen.

Für den Belag Zwiebel(n) und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten.

Tomaten, Tomatenmark, Zucker, Oregano, Lorbeerblatt und Salz hinzufügen.

Soße zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze einige Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblatt entnehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Glasschale fetten. Teig ausrollen und auf die Glasschale oder die runde Backform legen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und bei Raumtemperatur 10 Minuten gehen lassen.

Soße auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von etwa 1 cm lassen. Mit Mozzarella belegen und mit Gouda bestreuen.

Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß den Einstellungen vorheizen. Pizza in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Pizza & Co. | Pizza | Hefeteig |
Glasschale / runde Backform
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Manuell

Glasschale

Betriebsarten: Mikrowelle +
Heißluft plus
Temperatur: 160–170 °C
Leistung: 80 W
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 25–35 Minuten
Ebene: 2

Backform

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 210–220 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: ein
Garzeit: 20–30 Minuten
Ebene: 1



Pizza (Quark-Öl-Teig)

Für 4 Portionen (Glasschale), Für 2 Portionen (Backform) | Zubereitungszeit 60 Minuten

Zutaten

Für den Teig (Glasschale):

100 g Speisequark,
20 % Fett i. Tr.
3 EL Milch, 3,5 % Fett
3 EL Öl
2 Eier, Größe M | nur das Eigelb
1 TL Salz
1 TL Backpulver
200 g Weizenmehl, Type 405

Für den Belag (Glasschale):

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
400 g Tomaten aus der Dose,
geschält, stückig
2 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
1 TL Oregano, gerebelt
1 Lorbeerblatt
1 TL Salz
Pfeffer
100 g Mozzarella
100 g Gouda, gerieben

Zum Anbraten:

1 EL Olivenöl

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Glasschale

Tipp

Alternativ die Pizza mit Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln oder Thunfisch belegen.

Für den Teig (Backform):

50 g Speisequark, 20 % Fett i. Tr.
2 EL Milch, 3,5 % Fett
2 EL Öl
½ TL Salz
1 Ei, Größe M | nur das Eigelb
1 TL Backpulver
110 g Weizenmehl, Type 405

Für den Belag (Backform):

1 Zwiebel
½ Knoblauchzehe
200 g Tomaten aus der Dose,
geschält, stückig
1 EL Tomatenmark
½ TL Zucker
½ TL Oregano, gerebelt
½ Lorbeerblatt
½ TL Salz
Pfeffer
60 g Mozzarella
60 g Gouda, gerieben

Zum Anbraten:

1 TL Olivenöl

Zubehör:

Rost
runde Backform, Ø 27 cm

Zubereitung

Für den Belag Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Tomaten, Tomatenmark, Zucker, Oregano, Lorbeerblatt und Salz hinzufügen.

Soße zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze einige Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblatt entnehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Für den Teig Quark, Milch, Öl, Eigelb und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen. Davon die Hälfte unter den Teig rühren. Anschließend den Rest unterkneten.

Glasschale fetten. Teig ausrollen und auf die Glasschale oder die runde Backform legen.

Soße auf dem Teig verteilen. Dabei einen Rand von etwa 1 cm lassen. Mit Mozzarella belegen und mit Gouda bestreuen.

Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß den Einstellungen vorheizen. Pizza in den Garraum geben und backen.

Einstellung**Automatikprogramm**

Pizza & Co. | Pizza |
Quark-Öl-Teig | Glasschale /
runde Backform
Programmdauer: 40/30 Minuten

Manuell**Glasschale**

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 190–200 °C
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: ein
Garzeit: 30–40 Minuten
Ebene: 2

Backform

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 210–220 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: ein
Garzeit: 20–30 Minuten
Ebene: 2



Pizza (Quark-Öl-Teig)

Quiche Lorraine

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 65 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

125 g Weizenmehl, Type 405

40 ml Wasser

50 g Butter

Für den Belag:

25 g Speck, durchwachsen, geräuchert

75 g Schinkenspeck

100 g Schinken, gekocht

1 Knoblauchzehe

25 g Petersilie, frisch

100 g Gouda, gerieben

100 g Emmentaler, gerieben

Für den Guss:

125 g Sahne

2 Eier, Größe M

Muskat

Zubehör:

Runde Backform, Ø 27 cm

Rost

Zubereitung

Mehl, Butter und Wasser zu einem glatten Teig verkneten.

30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Belag Speck, Schinkenspeck und Schinken würfeln. Knoblauchzehe und Petersilie hacken. Speck in einer beschichteten Pfanne anbraten. Schinkenspeck und Schinken hinzugeben und dünsten. Knoblauch und Petersilie unterheben und abkühlen lassen.

Für den Guss Sahne, Eier und Muskat verrühren.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Teig ausrollen und auf die runde Backform legen. Dabei den Rand hochziehen. Schinkenmischung auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen. Mit dem Guss übergießen.

Quiche den Garraum geben und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Pizza & Co. | Quiche Lorraine

Programmdauer: ca. 35 Minuten

Manuell

Garschritt 1 (Vorheizen)

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 200 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 200 °C

Garzeit: 25–35 Minuten



Fleisch

Schwein muss man haben

Wer gelegentlich Schwein, Rind, Lamm, Wild & Co. auf seinem Speiseplan stehen hat, der lebt gesund, abwechslungs- und genussreich. Geflügelgerichte sind besonders empfehlenswert für unser Wohlbefinden. Fleisch ist unendlich vielseitig zuzubereiten, nimmt mit den verschiedensten Gewürzen, Soßen und Beilagen immer wieder neue Geschmacksrichtungen an und verbindet mit dieser Wandelbarkeit – mal exotisch, mal gut bürgerlich – sogar Kulturen.

Ente (gefüllt)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 135 Minuten

Zutaten

Für die Ente:

1 Ente (à 2 kg), küchenfertig
1 TL Salz
Pfeffer
1 TL Thymian

Für die Füllung:

2 Orangen | gewürfelt
1 Apfel | gewürfelt
1 Zwiebel | gewürfelt
½ TL Salz
Pfeffer
1 TL Thymian, gerebelt
1 Lorbeerblatt

Für die Soße:

350 ml Geflügelfond
125 ml Weißwein
125 ml Orangensaft
1 TL Speisestärke
1 EL Wasser | kalt
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Gourmet-Bräter
Glasschale
Speisethermometer
Küchengarn
Holzspieße

Zubereitung

Ente mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Für die Füllung Orangen-, Apfel- und Zwiebelwürfel vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Lorbeer würzen. Füllung in die Ente geben und mit Holzspießern und Küchengarn verschließen.

Ente mit der Brustseite nach oben in den Gourmet-Bräter legen. Speisethermometer einstechen. Gourmet-Bräter auf der Glasschale in den Garraum geben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Ente garen.

Manuell:

Ente garen. Nach 30 Minuten ¼ l Flüssigkeit angießen.

Nach Ende der Garzeit Ente entnehmen. Eventuell Fett abschöpfen und Bratensud in einen Kochtopf geben. Übrigen Geflügelfond, Weißwein und Orangensaft für die Soße hinzugeben.

Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Anschließend aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Ente
Programmdauer: ca. 120 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik
Temperatur: 170–180 °C
Leistung: 80 W
Kerntemperatur: 95 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 110–120 Minuten
Ebene: 1



Ente (gefüllt)

Gans (ungefüllt)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 160 Minuten

Zutaten

1 Gans (à 4,5 kg), küchenfertig
2 EL Salz
500 ml Geflügelfond

Zubehör:

Gourmet-Bräter
Speisethermometer
Glasschale

Zubereitung

Gans innen und außen mit Salz einreiben.

Gans mit der Brustseite nach oben in den Gourmet-Bräter legen. Speisethermometer einstecken. Gourmet-Bräter auf der Glasschale in den Garraum einschieben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Gans garen.

Manuell:

Gans garen. Nach 30 Minuten mit Geflügelfond angießen. Alle weiteren 30 Minuten mit Bratensud begießen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Gans | ungefüllt

Programmdauer: ca. 160 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 160–170 °C

Leistung: 80 W

Kerntemperatur: 95 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 160–180 Minuten

Ebene: 1



Gans (ungefüllt)

Hähnchen

Für 2 Portionen | Zubereitungszeit 75 Minuten

Zutaten

2 EL Öl
1½ TL Salz
2 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Curry
1 Hähnchen (à 1,2 kg),
küchenfertig

Zubehör:

Küchengarn
Speisethermometer
Rost
Glasschale

Zubereitung

Öl mit Salz, Paprikapulver und Curry verrühren und das Hähnchen damit bestreichen.

Hähnchenkeulen mit Küchengarn zusammenbinden und mit der Brustseite nach oben auf den Rost legen. Speisethermometer einstecken.

Rost auf die Glasschale stellen und so in den Garraum einschieben, dass die Keulen zur Tür zeigen. Hähnchen braten.

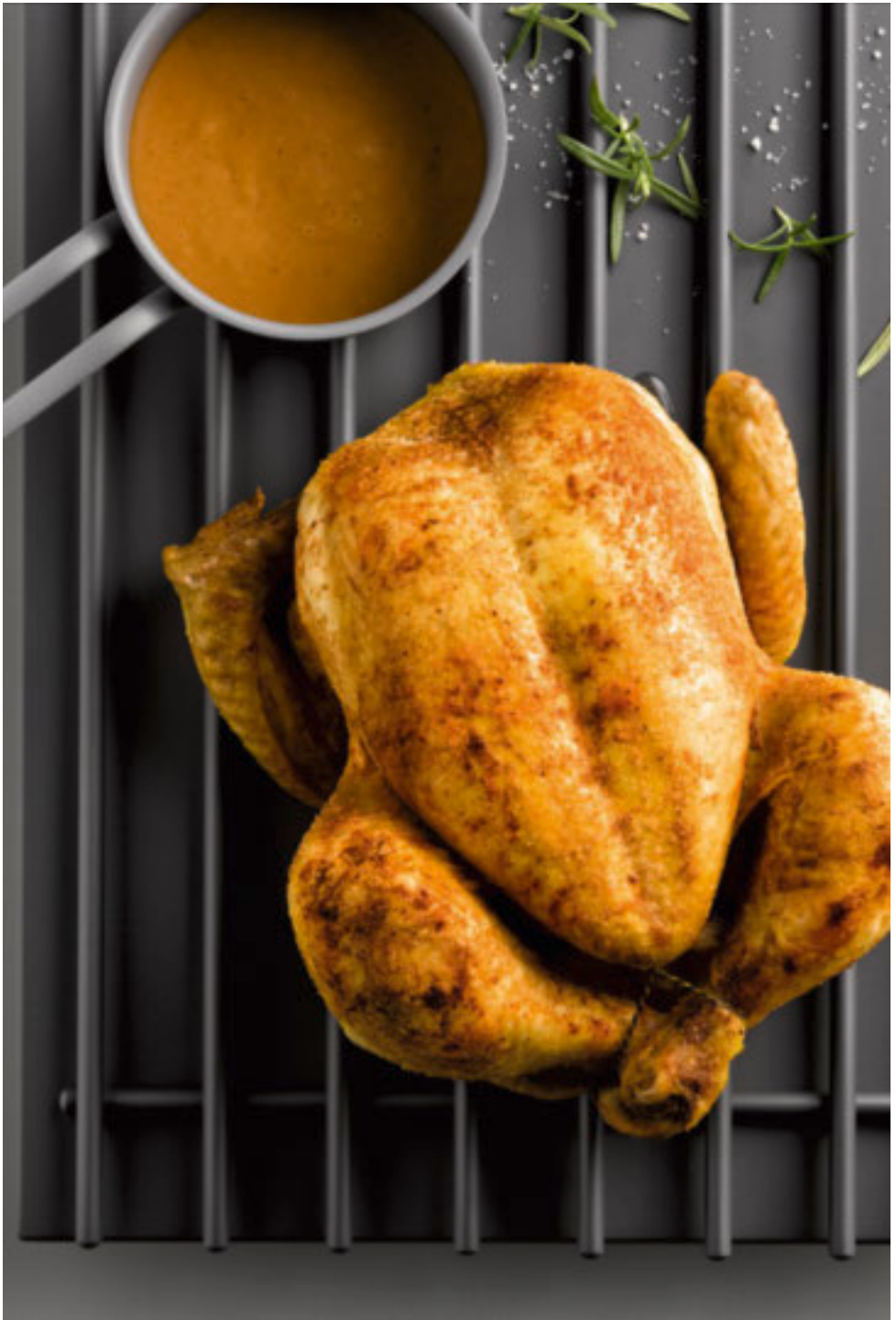
Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Hähnchen | ganz
Programmdauer: ca. 45 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik
Temperatur: 170–180 °C
Leistung: 150 W
Kerntemperatur: 85 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 45–55 Minuten
Ebene: 1



Hähnchen

Hähnchenbrust in Senf

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 30 Minuten

Zutaten

250 g Crème fraîche
1 Knoblauchzehe | zerdrückt
4 EL Senf, süß
1½ TL Salz
½ TL Salbei | gerebelt
4 Hähnchenbrustfilets (à 200 g),
küchenfertig

Zubehör:

Glasbräter mit Deckel
Glasschale

Zubereitung

Für die Soße Crème fraîche, Knoblauch, Senf, Salz und Salbei vermischen.

Hähnchenbrustfilets in den Glasbräter geben und Soße darauf verteilen.

Glasbräter zugedeckt auf der Glasschale in den Garraum geben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Hähnchenbrustfilets garen.

Manuell:

Gemäß Garschritt 1 garen. Soße umrühren und Hähnchenbrustfilets wenden. Hähnchenbrustfilets gemäß Garschritt 2 garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Hähnchenbrust in Senf

Programmdauer: ca. 19 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 4 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 450 W

Garzeit: 15 Minuten

Tipp

Alternativ lässt sich körniger Senf verwenden.



Hähnchenbrust mit Aubergine

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 70 Minuten + 4 Stunden zum Marinieren

Zutaten

Für die Hähnchenbrust:

4 Hähnchenbrustfilets,
küchenfertig
5 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen | fein gehackt
10 g Ingwer, frisch | fein geraspelt
1¼ TL Kreuzkümmel
1 TL Kurkuma
1¼ TL Paprikapulver, edelsüß
1 Zwiebel | in feinen Scheiben
1 Aubergine, klein | gewürfelt
2½ EL Honig
8 Datteln, frisch | geviertelt
2½ EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
125 g Joghurt, 3,5 % Fett

Zum Bestreuen:

2½ EL Petersilie, fein gehackt

Zubehör:

Glasschale
Auflaufform, mikrowellentauglich

Zubereitung

Hähnchenbrustfilets halbieren. Die Hälfte des Öls mit Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Kurkuma und Paprika verrühren und die Hähnchenbrustfilets darin für mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Zwiebel, Aubergine und das übrige Öl in eine Auflaufform geben. Auflaufform auf der Glasschale in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder gemäß Garschritt 1 garen.

Automatikprogramm:

Honig, Datteln und Hähnchen hinzugeben, umrühren und offen weiter garen.

Manuell:

Honig, Datteln und Hähnchen hinzugeben, umrühren und offen gemäß Garschritt 2 garen.

Vor dem Servieren die Hälfte des Zitronensafts hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5 Minuten ziehen lassen.

Joghurt mit dem restlichen Zitronensaft vermengen und über das Hähnchen geben. Mit Petersilie garnieren.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel |
Hähnchenbrust mit Aubergine
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Manuell

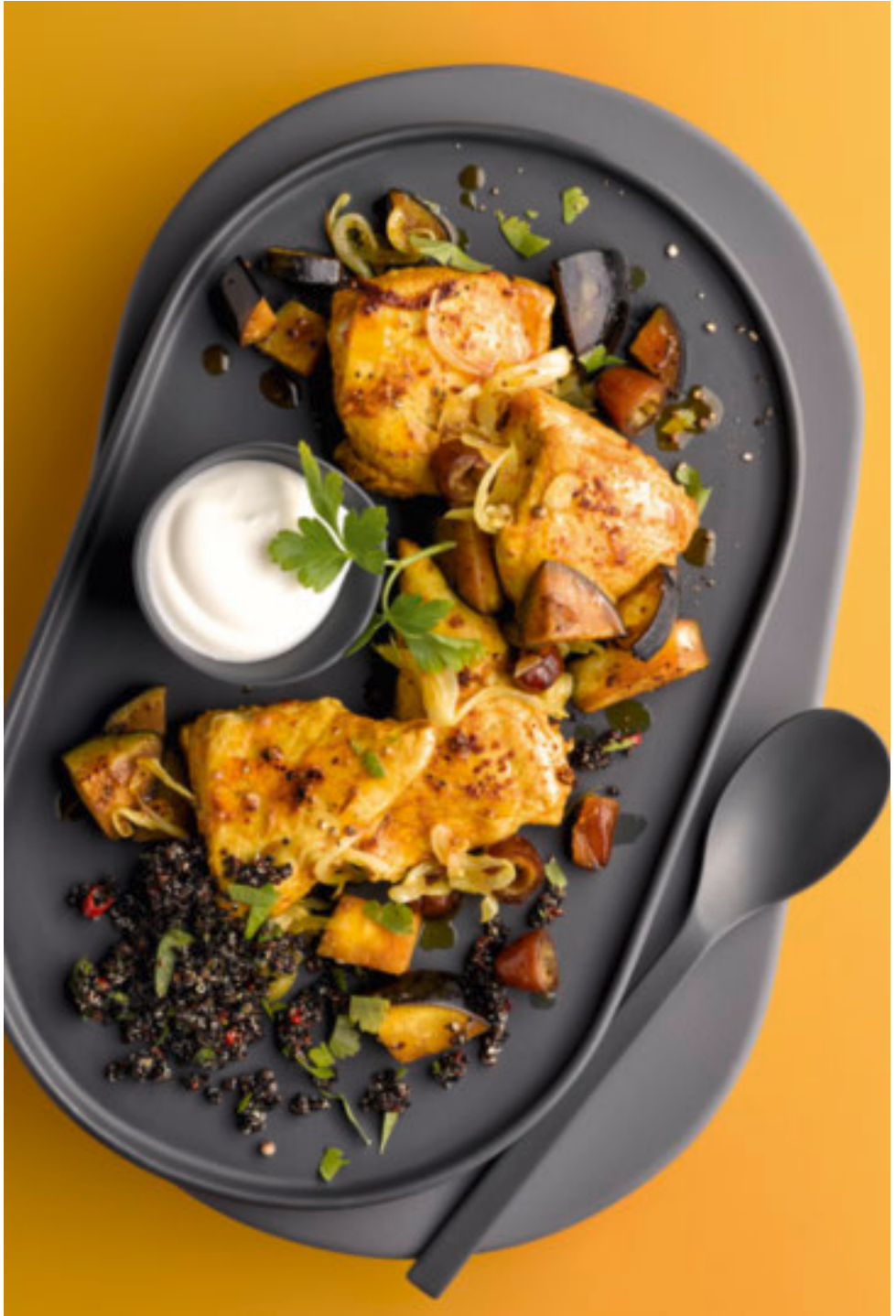
Garschritt 1
Betriebsarten: Mikrowelle
Leistung: 600 W
Garzeit: 10 Minuten
Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Mikrowelle +
Umluftgrill
Temperatur: 180 °C
Leistung: 300 W
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 20 Minuten

Tipp

Dazu passt Couscous oder Reis.



Hähnchenbrust mit Aubergine

Hähnchenkeulen

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 75 Minuten

Zutaten

Für die Hähnchenkeulen:

2 EL Öl
1½ TL Salz
Pfeffer
1 TL Paprikapulver
4 Hähnchenkeulen (à 200 g),
küchenfertig

Für das Gemüse:

4 EL Öl
1 Paprika, rot |
in grobe, gleich große Stücke
1 Paprika, gelb |
in grobe, gleich große Stücke
1 Aubergine |
in grobe, gleich große Stücke
1 Zucchini |
in grobe, gleich große Stücke
2 Zwiebeln, rot | grob gewürfelt
2 Knoblauchzehen |
leicht angedrückt
2 Stiele Rosmarin, frisch
4 Stiele Thymian, frisch
200 g Kirschtomaten | halbiert
200 ml Tomaten, passiert
100 ml Gemüsebrühe
½ TL Salz
Pfeffer
1 TL Zucker
Paprikapulver, rosenscharf

Zubehör:

Glasschale
Gourmet-Bräter

Zubereitung

Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren und die Hähnchenkeulen damit bestreichen. Hähnchenkeulen auf die Glasschale stellen, in den Garraum einschieben und gemäß den Einstellungen garen.

Für das Gemüse Öl im Gourmet-Bräter auf der Kochzone bei mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Paprika und Aubergine unter häufigem Rühren 4 Minuten anbraten. Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und bei mittlerer Stufe 5 Minuten unter häufigem Rühren braten.

Rosmarin und Thymian zusammenbinden. Kräuter, Tomatenhälften, passierte Tomaten und Brühe hinzufügen und kurz bei mittlerer bis hoher Stufe aufkochen. Bei mittlerer Stufe unter mehrmaligem Rühren etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Hähnchen | Hähnchenkeulen
Programmdauer: ca. 35 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus
Temperatur: 210–220 °C
Leistung: 80 W
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 35–45 Minuten
Ebene: 2



Pute (gefüllt)

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit 200 Minuten

Zutaten

Für die Füllung:

125 g Rosinen
2 EL Likörwein (Madeira)
3 Zwiebeln | gewürfelt
3 EL Öl
100 g Parboiled Reis
150 ml Wasser
½ TL Salz
100 g Pistazienkerne, geschält
Salz
Pfeffer
Curry
Garam Masala
(Gewürzmischung)

Für die Pute:

1 Pute (à 5 kg), küchenfertig
1 EL Salz
2 TL Pfeffer
500 ml Geflügelfond

Für die Soße:

250 ml Wasser
150 g Crème fraîche
2 EL Speisestärke
2 EL Wasser | kalt
Salz
Pfeffer

Zubehör:

6 Holzspieße
Küchengarn
Gourmet-Bräter
Speisethermometer
Glasschale

Zubereitung

Für die Füllung den Likörwein über die Rosinen träufeln. Zwiebeln in Öl andünsten. Reis hinzugeben, kurz dünsten und mit Wasser ablöschen. Salz hinzugeben. Kurz aufkochen und Reis bei schwacher Hitze quellen lassen. Pistazienkerne und eingelegte Rosinen hinzugeben und vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Garam Masala abschmecken.

Pute mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung in die Pute geben und mit Holzspießen und Küchengarn verschließen. Eventuell Keulen leicht zusammenbinden. Pute mit der Brustseite nach oben in den Gourmet-Bräter legen und Speisethermometer einstecken. Gourmet-Bräter auf der Glasschale in den Garraum geben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Pute garen.

Manuell:

Pute garen. Nach 30 Minuten mit Geflügelfond angießen. Alle weiteren 30 Minuten mit Bratensud begießen.

Pute entnehmen und Bratenfond mit Wasser lösen. Crème fraîche hinzufügen. Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Anschließend aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Pute | ganz

Programmdauer:

ca. 150 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle +
Heißluft plus

Temperatur: 150–160 °C

Leistung: 80 W

Kerntemperatur: 80 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 150–170
Minuten

Ebene: 1



Pute (gefüllt)

Putenkeule

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 125 Minuten

Zutaten

Für die Putenkeule:

2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer
1 Putenkeule (à 1,2 kg)
mit Knochen, küchenfertig
250 ml Wasser

Für die Soße:

150 ml Wasser
200 g Sahne
200 g Chutney mit Mango
1 Dose Aprikosenhälften
(à 280 g) | abgetropft
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Glasschale
Gourmet-Bräter
Speisethermometer

Zubereitung

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und die Putenkeule damit bestreichen. Putenkeule mit der Hautseite nach oben in den Gourmet-Bräter legen und Speisethermometer einstechen. Gourmet-Bräter auf der Glasschale in den Garraum geben und garen.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Putenkeule garen.

Manuell:

Putenkeule garen. Nach 45 Minuten mit Wasser angießen.

Putenkeule entnehmen. Für die Soße Bratensatz mit Wasser lösen. Sahne und Chutney hinzufügen und kurz aufkochen.

Aprikosenstücke in die Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erneut aufkochen.

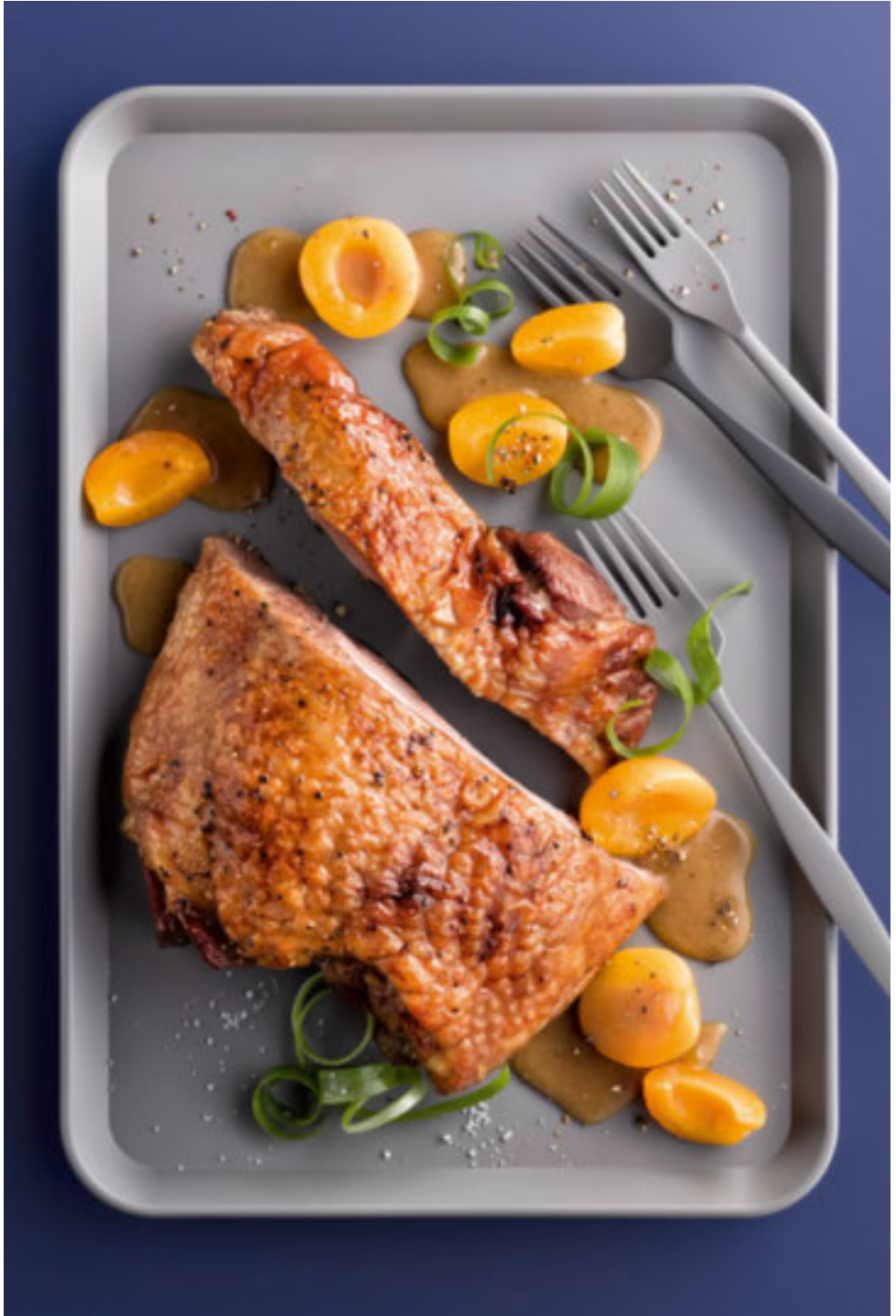
Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Pute | Putenkeule
Programmdauer: ca. 65 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik
Temperatur: 170–180 °C
Leistung: 80 W
Kerntemperatur: 80 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 65–75 Minuten
Ebene: 1



Kalbsfilet (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 120 Minuten

Zutaten

Für das Kalbsfilet:

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 kg Kalbsfilet, küchenfertig

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost

Glasschale

Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Kalbsfilet damit bestreichen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten. Kalbsfilet entnehmen und Speisethermometer einstechen.

Kalbsfilet auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsfilet | Niedertemperaturgaren

Programmdauer: ca. 42–103 Minuten

Manuell

Betriebsart: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 90–100 °C

Kerntemperatur: 45 °C (rosé), 57 °C (medium), 66 °C (durch)

Booster: aus

Vorheizen: ein (10 Minuten)

Crisp Function: aus

Garzeit: ca. 40–60 Minuten (rosé),

70–80 Minuten (medium), 90–120 Minuten (durch)

Ebene: 1



Kalbsfilet (Niedertemperaturgaren)

Kalbsfilet (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 65 Minuten

Zutaten

Für das Kalbsfilet:

1 kg Kalbsfilet, küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Für die Soße:

30 g Morcheln, getrocknet
300 ml Wasser | kochend
1 Zwiebel
30 g Butter
150 g Sahne
30 ml Weißwein
3 EL Wasser | kalt
1 EL Speisestärke
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubehör:

Rost
Glasschale
Speisethermometer
Sieb, fein

Tipp

Statt getrockneten Morcheln eignen sich auch Steinpilze.

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Kalbsfilet entnehmen. Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Kalbsfilet damit bestreichen.

Kalbsfilet auf den Rost legen und Speisethermometer einstecken. Rost auf die Glasschale stellen, in den Garraum einschieben und Kalbsfilet garen.

Für die Soße Morcheln mit Wasser übergießen und 15 Minuten einweichen. Zwiebel würfeln. Morcheln durch ein Sieb abgießen, dabei das Wasser zurückbehalten. Morcheln ausdrücken und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln in Butter 5 Minuten andünsten.
Morcheln hinzugeben und weitere 5 Minuten dünsten.

Pilzwasser, Sahne und Wein hinzugeben und aufkochen. Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und die Soße damit binden.
Erneut kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

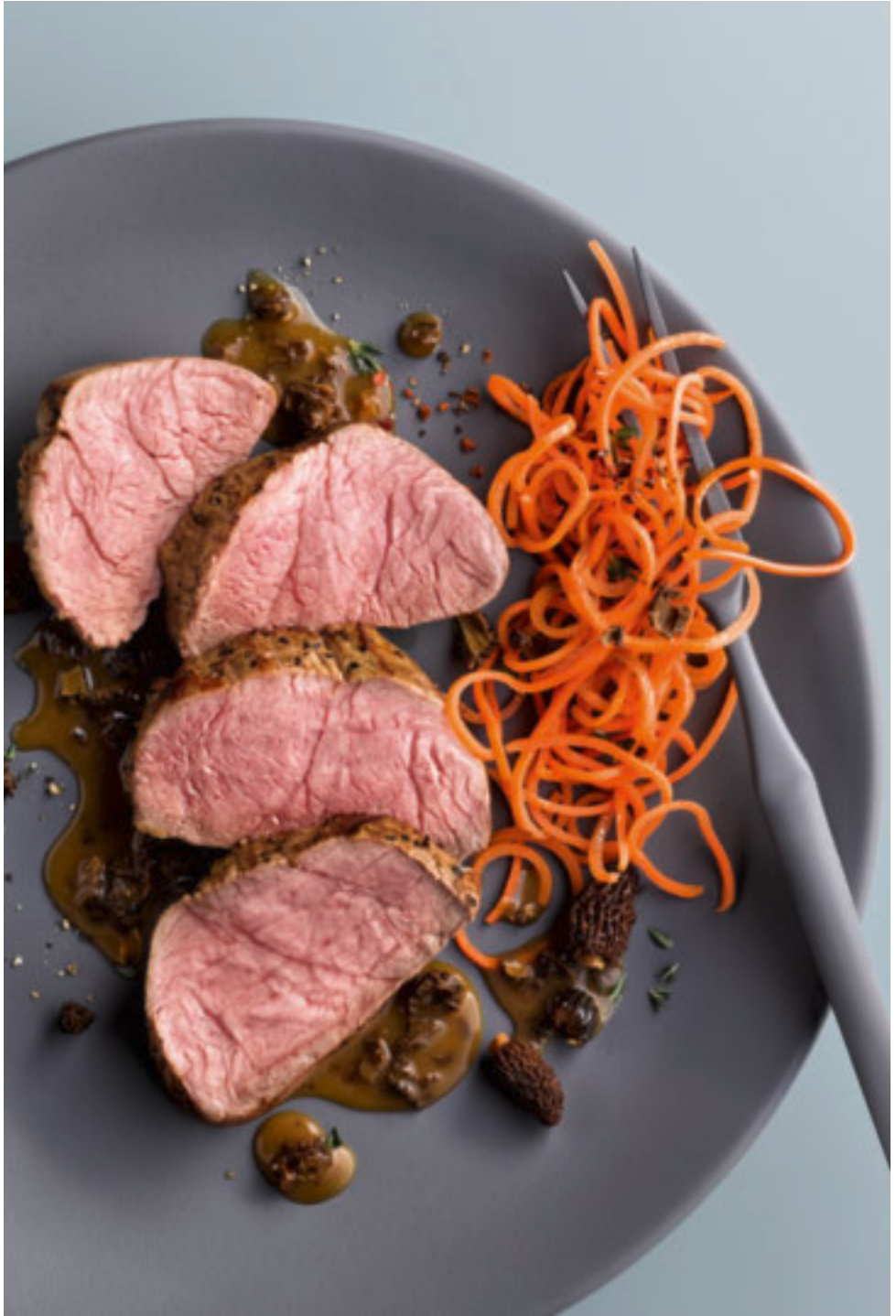
Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsfilet | Braten
Programmdauer: ca. 32–62 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–190 °C
Kerntemperatur: 45 °C (rosé), 57 °C (medium), 75 °C (durch)
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 20–30 Minuten (rosé),
35–45 Minuten (medium), 50–60 Minuten (durch)
Ebene: 1



Kalbsfilet (Braten)

Kalbshaxe

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 150 Minuten

Zutaten

Für die Kalbshaxe:

2 EL Öl
1½ TL Salz
½ TL Pfeffer
1 Kalbshaxe (à 1,5 kg),
küchenfertig
1 Zwiebel
1 Nelke
2 Möhren
80 g Sellerie
1 EL Tomatenmark
800 ml Kalbsfond
200 ml Wasser

Für die Soße:

75 g Sahne
1½ EL Speisestärke
2 EL Wasser | kalt
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Gourmet-Bräter
Rost
Speisethermometer
Pürierstab
Sieb, fein

Zubereitung

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und die Kalbshaxe damit bestreichen.

Zwiebel vierteln und mit der Nelke spicken. Sellerie und Möhren schälen und grob würfeln.

Gemüse, Tomatenmark und Kalbshaxe in den Gourmet-Bräter geben. Speisethermometer einstechen. Gourmet-Bräter auf dem Rost in den Garraum geben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Kalbshaxe garen.

Manuell:

Kalbshaxe garen. Nach 30 Minuten ½ l Flüssigkeit angießen. Nach weiteren 30 Minuten ½ l Flüssigkeit hinzugeben.

Kalbshaxe und Gemüse entnehmen. Nelke aus der Zwiebel entfernen.

Gemüse und Bratenfond in einen Kochtopf geben und pürieren. Püree durch ein Sieb geben, mit Sahne angießen und aufkochen. Speisestärke in Wasser anrühren und die Soße damit binden. Erneut kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbshaxe

Programmdauer: ca. 100 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 190–200 °C

Kerntemperatur: 76 °C

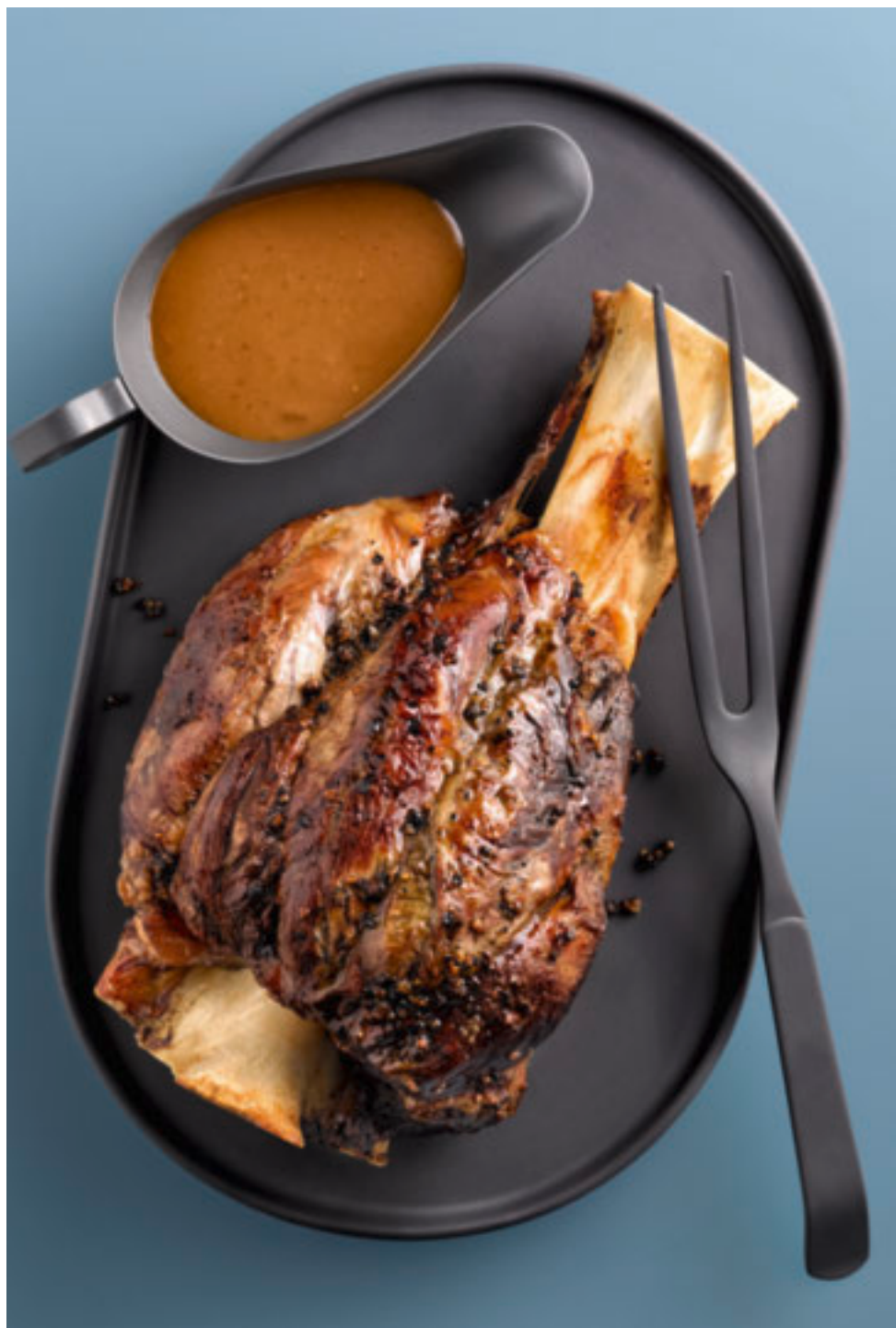
Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 100–110 Minuten

Ebene: 1



Kalbsrücken (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 150 Minuten

Zutaten

Für den Kalbsrücken:

1 kg Kalbsrücken, küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Speisethermometer
Rost
Glasschale

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und den Kalbsrücken auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Kalbsrücken entnehmen. Öl, Salz und Pfeffer verrühren und den Kalbsrücken damit bestreichen.

Speisethermometer einstechen. Kalbsrücken auf den Rost legen. Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Kalbsrücken garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsrücken | Braten

Programmdauer: ca. 35–55 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 180–190 °C

Kerntemperatur: 45 °C (rosé), 57 °C (medium), 75 °C (durch)

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 20–30 Minuten (rosé),

30–40 Minuten (medium), 40–50 Minuten (durch)

Ebene: 1



Kalbsrücken (Braten)

Kalbsrücken (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 150 Minuten

Zutaten

Für den Kalbsrücken:

1 kg Kalbsrücken, küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost
Glasschale
Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und den Kalbsrücken damit bestreichen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und den Kalbsrücken auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Kalbsrücken entnehmen und Speisethermometer einstechen.

Kalbsrücken auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsrücken | Niedertemperaturgaren
Programmdauer: ca. 53–104 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 90–100 °C

Kerntemperatur: 45 °C (rosé), 57 °C (medium), 66 °C (durch)

Booster: aus

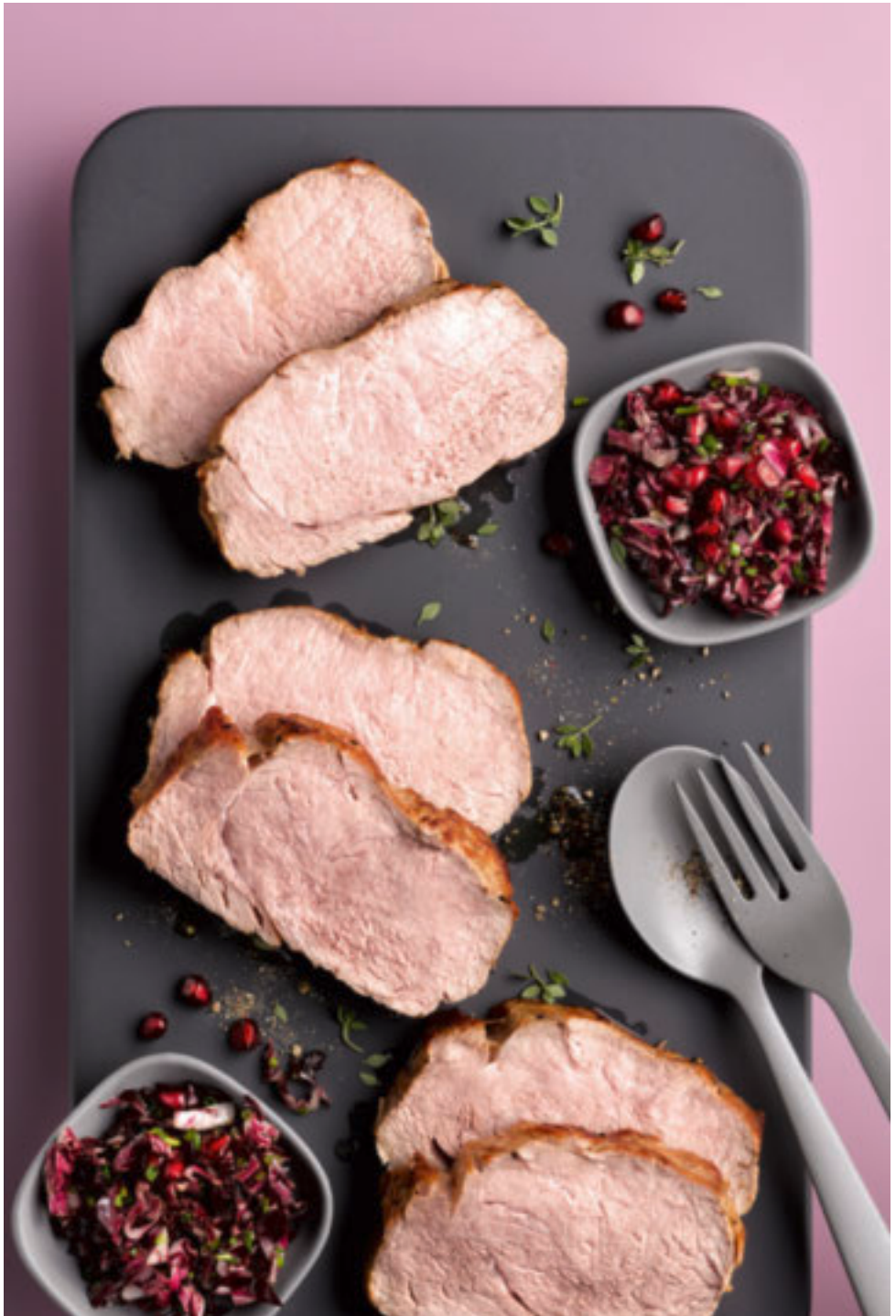
Vorheizen: ein (10 Minuten)

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 45–55 Minuten (rosé),

70–80 Minuten (medium), 90–100 Minuten (durch)

Ebene: 1



Kalbsrücken (Niedertemperaturgaren)

Kalbsschmorbraten

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 150 Minuten

Zutaten

Für den Braten:

1 kg Kalbsfleisch
(Keule oder Nuss), küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer
2 Möhren | grob gewürfelt
2 Tomaten | grob gewürfelt
2 Zwiebeln | grob gewürfelt
2 Markknochen (Kalb oder Rind)
500 ml Kalbsfond
500 ml Wasser

Für die Soße:

250 g Sahne
1 TL Speisestärke
1 EL Wasser | kalt
Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel
Glasschale
Pürierstab
Sieb, fein

Zubereitung

Öl im Gourmet-Bräter erhitzen und das Kalbsfleisch auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Kalbsfleisch entnehmen. Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Kalbsfleisch damit bestreichen. Kalbsfond und Wasser mischen.

Gemüse im Gourmet-Bräter anbraten. Markknochen und Fleisch hinzugeben. Wasser und die Hälfte des Kalbsfond angießen. Gourmet-Bräter zugedeckt auf der Glasschale in den Garraum geben.

Automatikprogramm:

Anweisungen im Display beachten und Kalbsfleisch garen.

Manuell:

Nach 95 Minuten Deckel entfernen. Nach weiteren 5 Minuten mit der restlichen Flüssigkeit angießen und fertig garen.

Kalbsfleisch, Knochen und die Hälfte des Gemüses entnehmen. Verbleibende Gemüse und Bratenfond in einen Kochtopf geben und pürieren. Püree durch ein Sieb geben, Sahne hinzugeben und aufkochen.

Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden.

Erneut kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsschmorbraten

Programmdauer: ca. 120 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 160–170 °C

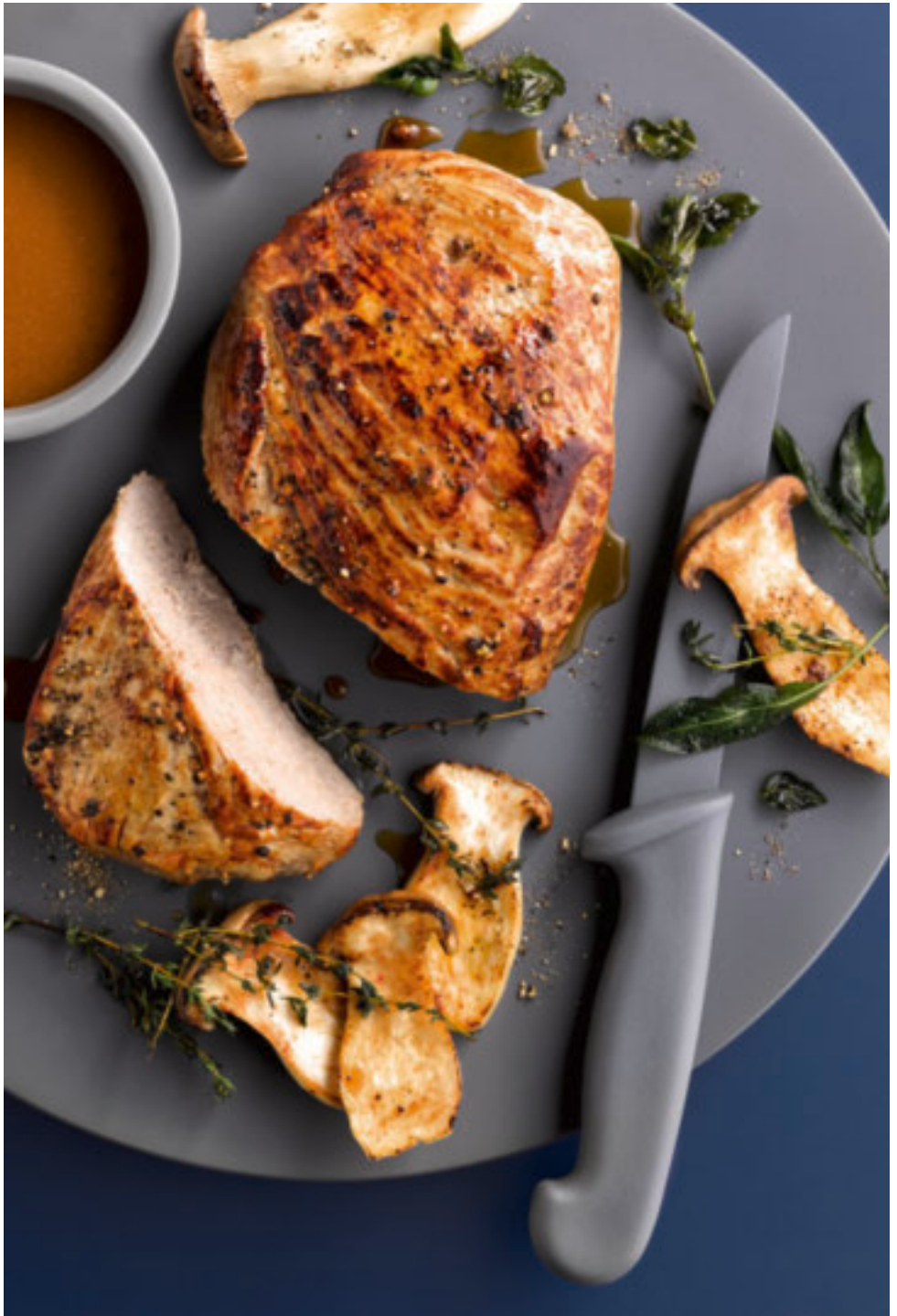
Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 120–130 Minuten

Ebene: 1



Lammkeule

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit 110 Minuten

Zutaten

Für die Lammkeule:

3 EL Öl
1½ TL Salz
½ TL Pfeffer
2 Knoblauchzehen | zerdrückt
3 TL Kräuter der Provence
1 Lammkeule (à 1,5 kg),
küchenfertig

Zum Angießen:

100 ml Rotwein
400 ml Gemüsebrühe

Für die Soße:

500 ml Wasser
50 g Crème fraîche
3 EL Wasser | kalt
3 TL Speisestärke
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Glasbräter mit Deckel
Speisethermometer
Rost

Zubereitung

Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern vermischen und die Lammkeule damit bestreichen.

Lammkeule in den Glasbräter legen und Speisethermometer einstechen. Glasbräter auf dem Rost in den Garraum geben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten. Anweisungen im Display beachten und Lammkeule garen.

Manuell:

Lammkeule garen. Nach 30 Minuten Deckel entfernen. Rotwein und Gemüsebrühe angießen und fertig garen.

Lammkeule entnehmen. Für die Soße den Bratensatz mit Wasser lösen. Crème fraîche hinzugeben und kurz aufkochen. Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Erneut kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

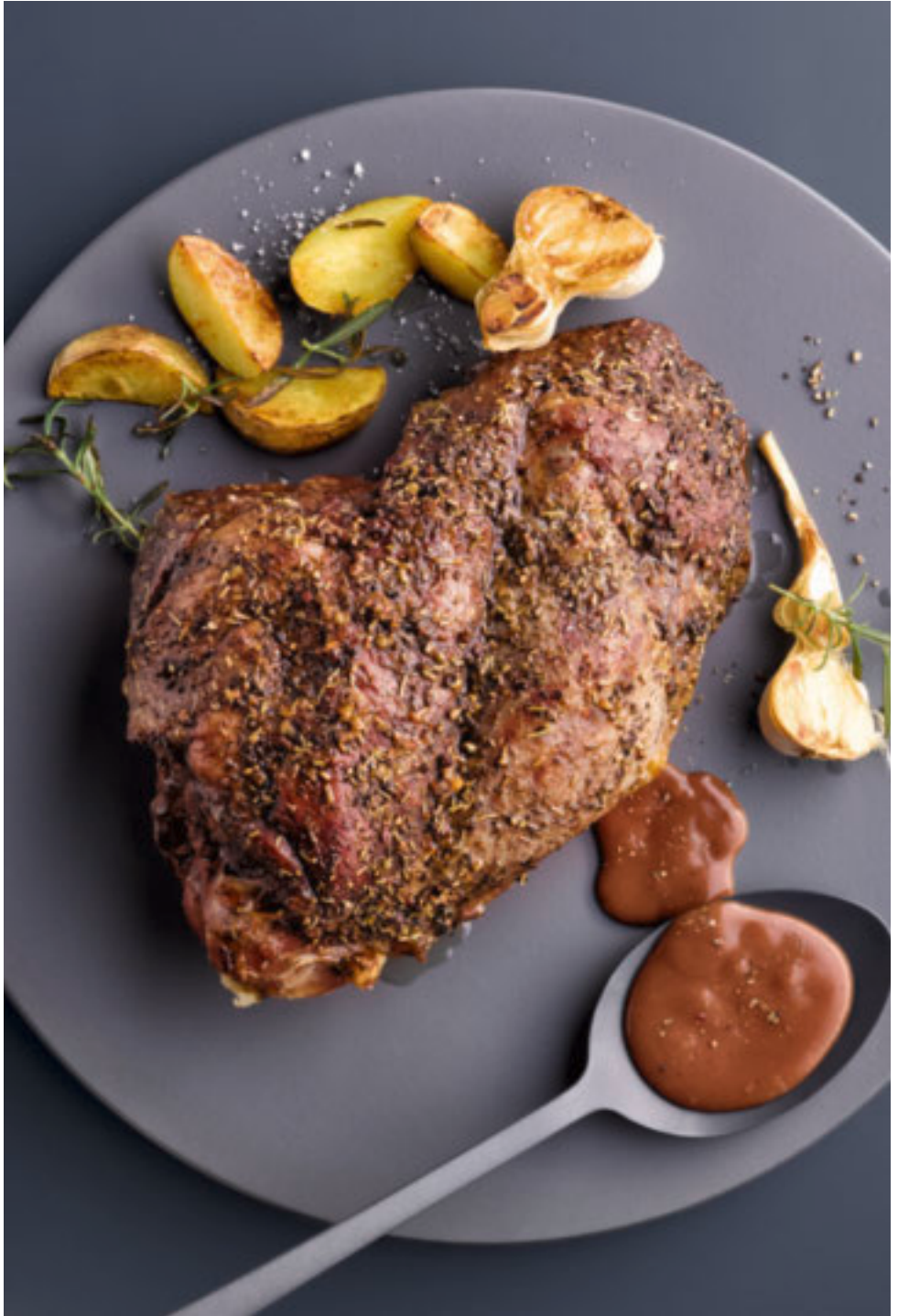
Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammkeule
Programmdauer: ca. 104–120 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik
Temperatur: 170–180 °C
Leistung: 80 W
Kerntemperatur: 64 °C (rosé), 76 °C (medium), 82 °C (durch)
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 90–110 Minuten
Ebene: 1



Lammrücken (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 55 Minuten

Zutaten

Für den Lammrücken:

3 Lammlachse (à 300 g),
küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost
Glasschale
Speisethermometer

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Lammlachse entnehmen. Öl, Salz und Pfeffer vermischen und die Lammlachse damit bestreichen.

Lammlachse auf den Rost legen und Speisethermometer einstechen. Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Lammlachse garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammrücken | Braten

Programmdauer: ca. 30–45 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 180–190 °C

Kerntemperatur: 53 °C (rosé), 65 °C (medium), 80 °C (durch)

Booster: aus

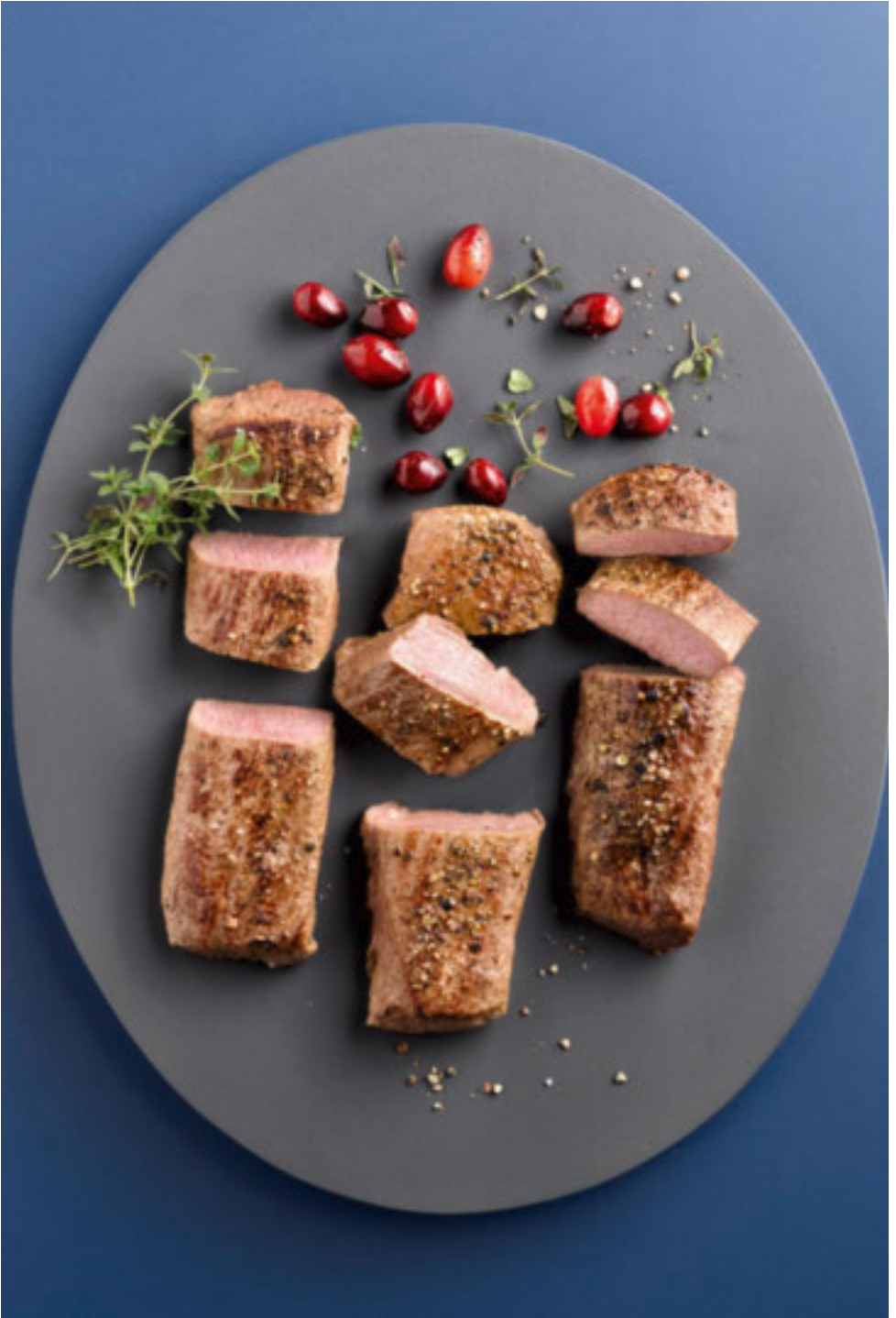
Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 15–20 Minuten (rosé),

20–25 Minuten (medium), 30–35 Minuten (durch)

Ebene: 1



Lammrücken (Braten)

Lammrücken (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 110 Minuten

Zutaten

Für den Lammrücken:

2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer
3 Lammlachse (à 300 g),
küchenfertig

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost
Glasschale
Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben.
Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen

Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und Lammlachse damit bestreichen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse von
allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Lammlachse entnehmen und Speisethermometer einstechen.

Lammlachse auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammrücken | Niedertemperaturgaren
Programmdauer: ca. 51–77 Minuten

Manuell

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 90–100 °C
Kerntemperatur: 53 °C (rosé), 65 °C (medium), 68 °C (durch)
Booster: aus
Vorheizen: ein (10 Minuten)
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 40–45 Minuten (rosé),
55–60 Minuten (medium), 70–80 Minuten (durch)
Ebene: 1



Lammrücken (Niedertemperaturgaren)

Rinderfilet (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 65 Minuten

Zutaten

Für das Rinderfilet:

1 kg Rinderfilet, küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost
Glasschale
Speisethermometer

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet von allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Rinderfilet entnehmen. Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Rinderfilet damit bestreichen.

Rinderfilet auf den Rost legen und Speisethermometer einstechen. Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Rinderfilet garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderfilet | Braten

Programmdauer: ca. 50–63 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 180–190 °C

Kerntemperatur: 45 °C (englisch), 54 °C (medium), 75 °C (durch)

Booster: aus

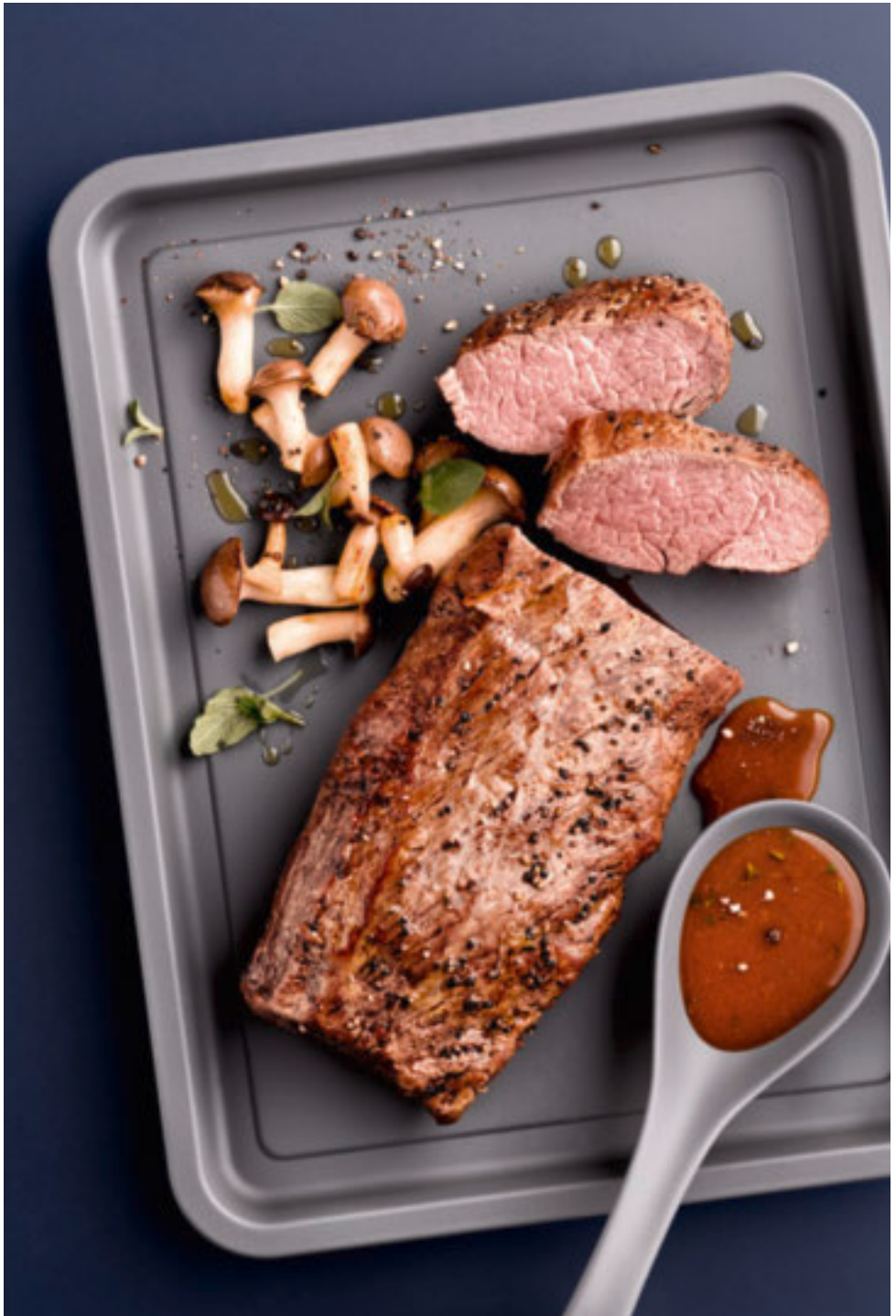
Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 35–45 Minuten (englisch),

40–50 Minuten (medium), 45–50 Minuten (durch)

Ebene: 1



Rinderfilet (Braten)

Rinderfilet (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 95 Minuten

Zutaten

Für das Rinderfilet:

- 2 EL Öl
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 1 kg Rinderfilet, küchenfertig

Zum Anbraten:

- 2 EL Öl

Zubehör:

- Rost
- Glasschale
- Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Rinderfilet damit bestreichen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Rinderfilet entnehmen und Speisethermometer einstecken.

Rinderfilet auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderfilet | Niedertemperaturgaren
Programmdauer: ca. 74–120 Minuten

Manuell

- Betriebsart: Ober-/Unterhitze
- Temperatur: 90–100 °C
- Kerntemperatur: 45 °C (rosé), 54 °C (medium), 66 °C (durch)
- Booster: aus
- Vorheizen: ein (10 Minuten)
- Crisp function: aus
- Garzeit: ca. 60–70 Minuten (rosé),
70–80 Minuten (medium), 110–120 Minuten (durch)
- Ebene: 1



Rinderfilet (Niedertemperaturgaren)

Rinderhaschee

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit 250 Minuten

Zutaten

30 g Butter
3 EL Öl
1,2 kg Rindfleisch,
küchenfertig | gewürfelt
Salz
Pfeffer
500 g Zwiebeln | fein gewürfelt
2 Lorbeerblätter
4 Nelken
1 EL Zucker, braun
2 EL Weizenmehl, Type 405
1,2 l Rinderbrühe
70 ml Essig

Zubehör:

Glasbräter
Rost

Zubereitung

Butter in einer Pfanne erhitzen. Sobald sich die Blasen zurückbilden, Öl hinzufügen und erhitzen. Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten anbraten.

Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken und braunen Zucker hinzufügen und weitere 3 Minuten braten. Rindfleisch mit Mehl bestäuben und weitere 2–3 Minuten braten.

Rinderbrühe und Essig unter ständigem Rühren hinzufügen, so dass eine glatte Soße entsteht.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Rinderhaschee in den Glasbräter geben.

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Glasbräter in den Garraum geben und Rinderhaschee garen.

Nach der Hälfte der Garzeit umrühren. Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderhaschee
Programmdauer:
ca. 210 Minuten

Manuell

Garschritt 1
Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 180 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Mikrowelle +
Heißluft plus
Temperatur: 180 °C
Leistung: 300 W
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 180 Minuten



Rinderschmorbraten

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 145 Minuten

Zutaten

Für den Braten:

1 kg Rindfleisch (Keule oder Schulter), küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer
200 g Möhren | grob gewürfelt
2 Zwiebel | grob gewürfelt
50 g Sellerie | grob gewürfelt
1 Lorbeerblatt
500 ml Rinderfond
250 ml Wasser

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Für die Soße:

250 ml Wasser
125 g Crème fraîche
1 TL Speisestärke
1 EL Wasser | kalt
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel
Glasschale
Pürierstab
Sieb, fein

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen. Öl zum Anbraten im Gourmet-Bräter erhitzen. Das Rindfleisch auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Rindfleisch entnehmen. Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Rindfleisch damit bestreichen. Gemüse im Gourmet-Bräter anbraten. Rindfleisch und Lorbeerblatt hinzugeben. Wasser und die Hälfte des Rinderfonds angießen.

Gourmet-Bräter zugedeckt auf der Glasschale in den Garraum geben.

Automatikprogramm:

Anweisungen im Display beachten und Rindfleisch garen.

Manuell:

Nach 105 Minuten mit $\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit angießen. Nach weiteren 10 Minuten den Deckel entfernen und Rindfleisch fertig garen.

Für die Soße Rindfleisch, Lorbeerblatt und die Hälfte des Gemüses entnehmen. Wasser angießen und den Bratensatz lösen. Das Gemüse und den Bratenfond in einen Kochtopf geben und pürieren. Püree durch ein Sieb geben, Crème fraîche hinzugeben und aufkochen. Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Erneut kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

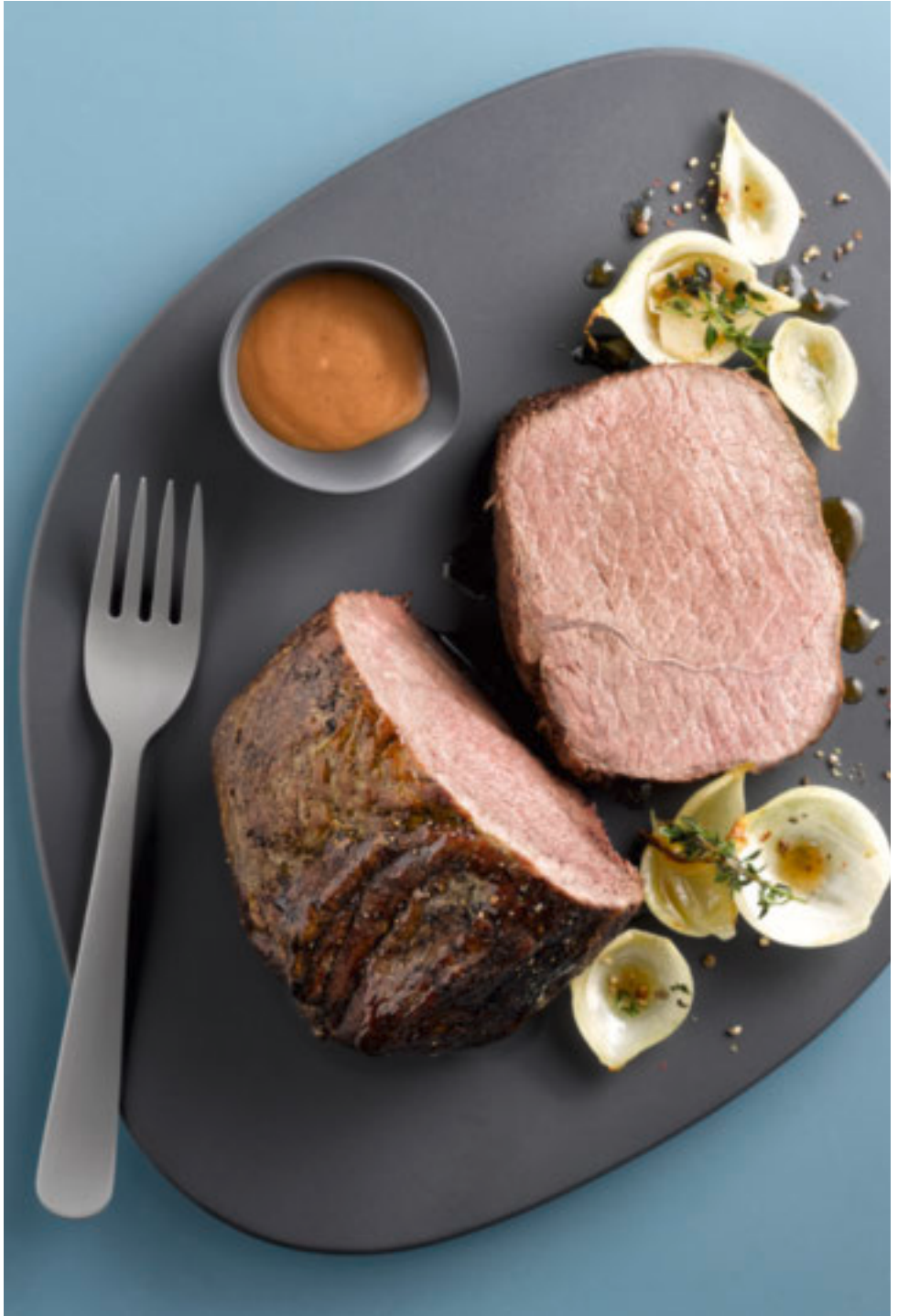
Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderschmorbraten
Programmdauer: ca. 120 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 150–160 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 120–130 Minuten
Ebene: 1



Rinderschmorbraten

Roastbeef (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 80 Minuten

Zutaten

Für das Roastbeef:

1 kg Roastbeef, küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Für die Remoulade:

150 g Joghurt, 3,5 % Fett
150 g Mayonnaise
2 Gewürzgurken
2 EL Kapern
1 EL Petersilie
2 Schalotten
1 EL Schnittlauch
½ TL Zitronensaft
Salz
Zucker

Zubehör:

Rost
Glasschale
Speisethermometer

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und das Roastbeef auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Roastbeef entnehmen. Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Roastbeef damit bestreichen.

Roastbeef auf das Rost legen und Speisethermometer einstecken. Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Roastbeef garen.

Für die Remoulade Joghurt und Mayonnaise glatt rühren. Gewürzgurken, Kapern und Petersilie fein hacken. Schalotten fein würfeln und Schnittlauch klein schneiden. Alles in die Joghurt-Mayonnaise-Mischung geben und verrühren.

Remoulade mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Roastbeef | Braten
Programmdauer: ca. 50–85 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–190 °C
Kerntemperatur: 45 °C (englisch), 54 °C (medium), 75 °C (durch)
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 35–45 Minuten (englisch),
45–55 Minuten (medium), 55–65 Minuten (durch)
Ebene: 1



Roastbeef (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 130 Minuten

Zutaten

Für das Roastbeef:

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 kg Roastbeef, küchenfertig

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost

Glasschale

Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Roastbeef damit bestreichen. Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und das Roastbeef auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Roastbeef entnehmen und Speisethermometer einstecken.

Roastbeef auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Roastbeef | Niedertemperaturgaren

Programmdauer: ca. 40–120 Minuten

Manuell

Spezialanwendungen | Niedertemperaturgaren

Temperatur: 90–100 °C

Kerntemperatur: 45 °C (rosé), 54 °C (medium), 66 °C (durch)

Booster: aus

Vorheizen: ein (10 Minuten)

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 40–50 Minuten (rosé),

75–85 Minuten (medium), 110–120 Minuten (durch)

Ebene: 1



Roastbeef (Niedertemperaturgaren)

Hackbraten

Für 10 Personen | Zubereitungszeit 75 Minuten

Zutaten

1 kg Hackfleisch, vom Schwein
3 Eier, Größe M
200 g Paniermehl
1 TL Paprikapulver
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Glasschale

Zubereitung

Hackfleisch mit Eiern, Paniermehl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermischen. Hackfleisch zu einem brotähnlichen Laib formen und auf die Glasschale legen.

Automatikprogramm:

Glasschale in den Garraum einschieben und Hackbraten garen.

Manuell:

Glasschale in den Garraum einschieben und Hackbraten gemäß Garschritt 1, 2 und 3 garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Hackbraten

Programmdauer: ca. 62 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 220 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 12 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Leistung: 150 W

Temperatur: 160 °C

Crisp function: aus

Garzeit: 45 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Grill

Stufe: 3

Crisp function: aus

Garzeit: 5–10 Minuten



Kasseler (Braten)

Für 4 Personen | Zubereitungszeit 90 Minuten

Zutaten

Für das Kasseler:

1 kg Kasseler (Lachsstück),
küchenfertig

Für das Pesto:

50 g Pinienkerne
60 g Tomaten, getrocknet,
in Öl eingelegt
30 g Petersilie, glatt
30 g Basilikum
1 Knoblauchzehe
50 g Hartkäse (Parmesan),
gerieben
5 EL Sonnenblumenöl
5 EL Olivenöl

Zubehör:

Glasschale
Speisethermometer
Pürierstab

Zubereitung

Kasseler auf die Glasschale legen und Speisethermometer einstecken. Glasschale in den Garraum einschieben und Kasseler garen.

Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Tomaten, Petersilie, Basilikum und Knoblauch in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit Pinienkernen, Parmesan und Sonnenblumenöl pürieren. Olivenöl unterrühren.

Einstellung

Automatikprogramm

Schwein | Kasseler | Braten
Programmdauer: ca. 50 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus
Temperatur: 150–160 °C
Leistung: 80 W
Kerntemperatur: 63 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 50–60 Minuten
Ebene: 1

Tipp

Bei getrockneten Tomaten, die nicht in Öl eingelegt sind, genügt eine Menge von 30 g. Vor der Zubereitung mit kochendem Wasser übergießen und etwa 10 Minuten einweichen. Danach das Wasser abgießen.



Kasser (Braten)

Kasseler (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 170 Minuten

Zutaten

Für das Kasseler:

1 kg Kasseler (Lachsstück),
küchenfertig

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost
Glasschale
Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten in der Pfanne erhitzen. Kasseler auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten. Kasseler entnehmen und Speisethermometer einstecken.

Kasseler auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Schwein | Kasseler | Niedertemperaturgaren
Programmdauer: ca. 140 Minuten

Manuell

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 90–100 °C
Kerntemperatur: 63 °C
Booster: aus
Vorheizen: ein (10 Minuten)
Crisp function: aus
Garzeit: 130–150 Minuten
Ebene: 1



Kasseler (Niedertemperaturgaren)

Königsberger Klopse

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 30 Minuten

Zutaten

Für die Klopse:

40 g Paniermehl
110 ml Wasser
1 Zwiebel
250 g Hackfleisch, vom Schwein
250 g Hackfleisch, vom Rind
1 Ei, Größe M
1 TL Salz
Pfeffer

Für die Soße:

40 g Butter | weich
40 g Weizenmehl, Type 405
500 ml Fleischbrühe | kalt
2 EL Sahne
1 EL Kapern
1 TL Zucker

Zubehör:

Glasbräter mit Deckel
Glasschale

Zubereitung

Paniermehl mit Wasser verrühren und quellen lassen.

Zwiebel fein würfeln. Hackfleisch und Zwiebelwürfel zum Paniermehl geben. Mit Ei, Salz und Pfeffer zu einem Fleischteig verkneten. 8 Fleischbällchen formen und in den Glasbräter geben.

Butter und Mehl verrühren und in kleinen Portionen neben die Fleischbällchen geben. Fleischbrühe hinzugeben.

Auf der Glasschale in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder zugedeckt gemäß Garschritt 1 garen.

Automatikprogramm:
Soße vorsichtig glatt rühren. Mit Sahne, Kapern und Zucker abschmecken und weiter garen.

Manuell:
Soße vorsichtig glatt rühren. Mit Sahne, Kapern und Zucker abschmecken und gemäß Garschritt 2 garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Königsberger Klopse
Programmdauer: ca. 14 Minuten

Manuell

Garschritt 1
Betriebsarten: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Garzeit: 10 Minuten
Ebene: 1

Garschritt 2
Leistung: 450 W
Garzeit: 4 Minuten



Schinkenbraten

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 150 Minuten

Zutaten

Für den Braten:

2 EL Öl
2 EL Senf
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
½ TL Paprikapulver
1 kg Schweinefleisch (Ober- oder Unterschale), küchenfertig
250 ml Gemüsebrühe

Für die Soße:

250 ml Gemüsebrühe
100 g Crème fraîche
1 TL Speisestärke
1 EL Wasser | kalt
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubehör:

Glasbräter mit Deckel
Speisethermometer
Rost

Zubereitung

Öl, Senf, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren und das Schweinefleisch damit bestreichen.

Schweinefleisch in den Glasbräter geben und das Speisethermometer einstechen. Glasbräter zugedeckt auf dem Rost in den Garraum geben.

Automatikprogramm:
Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Schweinefleisch garen.

Manuell:
Schweinefleisch garen. Nach 30 Minuten Deckel entfernen. Nach weiteren 10 Minuten mit ¼ l Flüssigkeit angießen und fertig garen.

Schweinefleisch entnehmen. Für die Soße Bratensatz mit Wasser lösen und in einen Kochtopf geben. Crème fraîche hinzugeben und aufkochen. Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Erneut kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

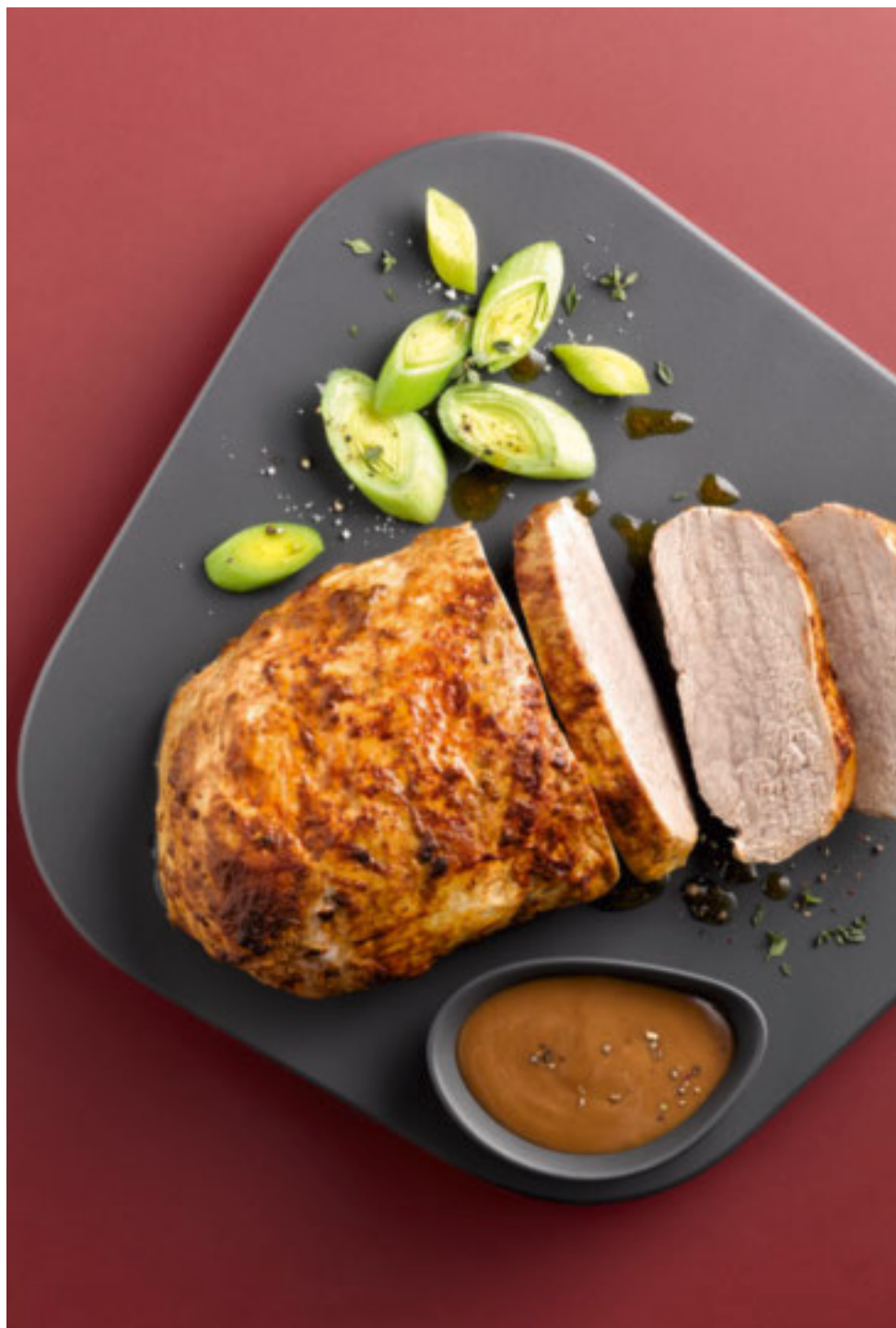
Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Schinkenbraten
Programmdauer: ca. 110 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus
Temperatur: 150–160 °C
Leistung: 80 W
Kerntemperatur: 85 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 105–120 Minuten
Ebene: 1



Schinkenbraten

Schweinefilet (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 60 Minuten

Zutaten

Für das Schweinefilet:

3 Schweinefilets (à 350 g),
küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Für die Soße:

500 g Schalotten
20 g Butter
1 EL Zucker
100 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond
4 EL Balsamicoessig
3 TL Honig
½ TL Salz
Pfeffer
1½ TL Speisestärke
2 EL Wasser | kalt

Zubehör:

Rost
Glasschale
Speisethermometer

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen. Schweinefilets auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Schweinefleisch entnehmen. Öl, Salz und Pfeffer verrühren und die Schweinefilets damit bestreichen.

Schweinefilets auf den Rost legen und das Speisethermometer einstecken. Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Schweinefilets garen.

Für die Soße Schalotten längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten bei mittlerer Hitze darin anschwitzen, bis sie leicht gebräunt sind. Schalotten mit Zucker bestreuen und bei niedriger Stufe karamellisieren lassen. Mit Wein, Gemüsebrühe und Balsamicoessig ablöschen. Bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Soße mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Erneut kurz aufkochen.

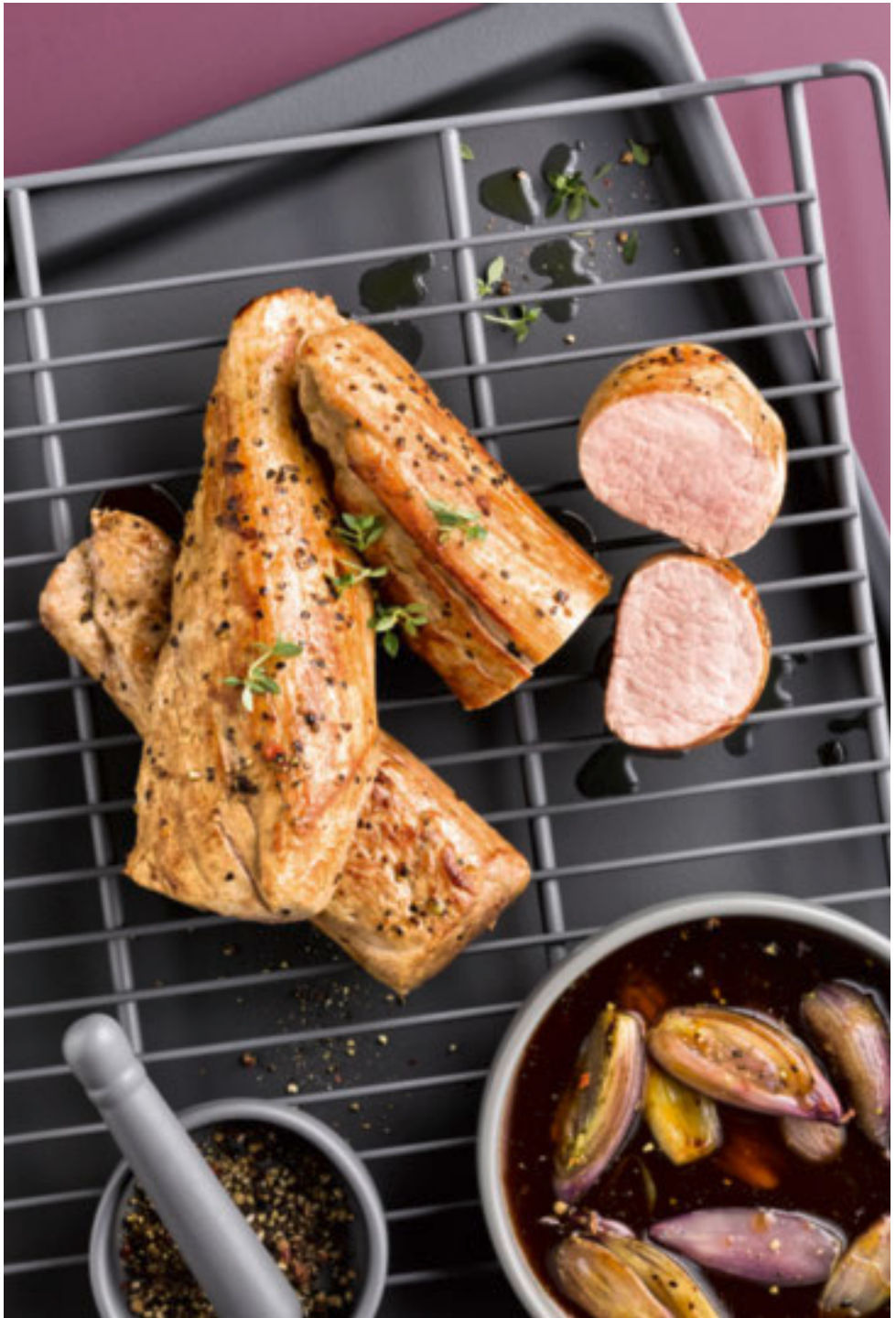
Einstellung

Automatikprogramm

Schwein | Schweinefilet | Braten
Programmdauer: ca. 35–50 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 150–160 °C
Kerntemperatur: 60 °C (rosé), 66 °C (medium), 75 °C (durch)
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 25–30 Minuten (rosé),
30–40 Minuten (medium), 40–50 Minuten (durch)
Ebene: 1



Schweinefilet (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 95 Minuten

Zutaten

Für das Schweinefilet:

2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer
3 Schweinefilets (à 350 g),
küchenfertig

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost
Glasschale
Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und die Schweinefilets damit bestreichen.

Öl zum Anbraten in der Pfanne erhitzen. Schweinefilets auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten. Schweinefilets entnehmen und Speisethermometer einstecken.

Schweinefilets auf den Rost legen und garen.

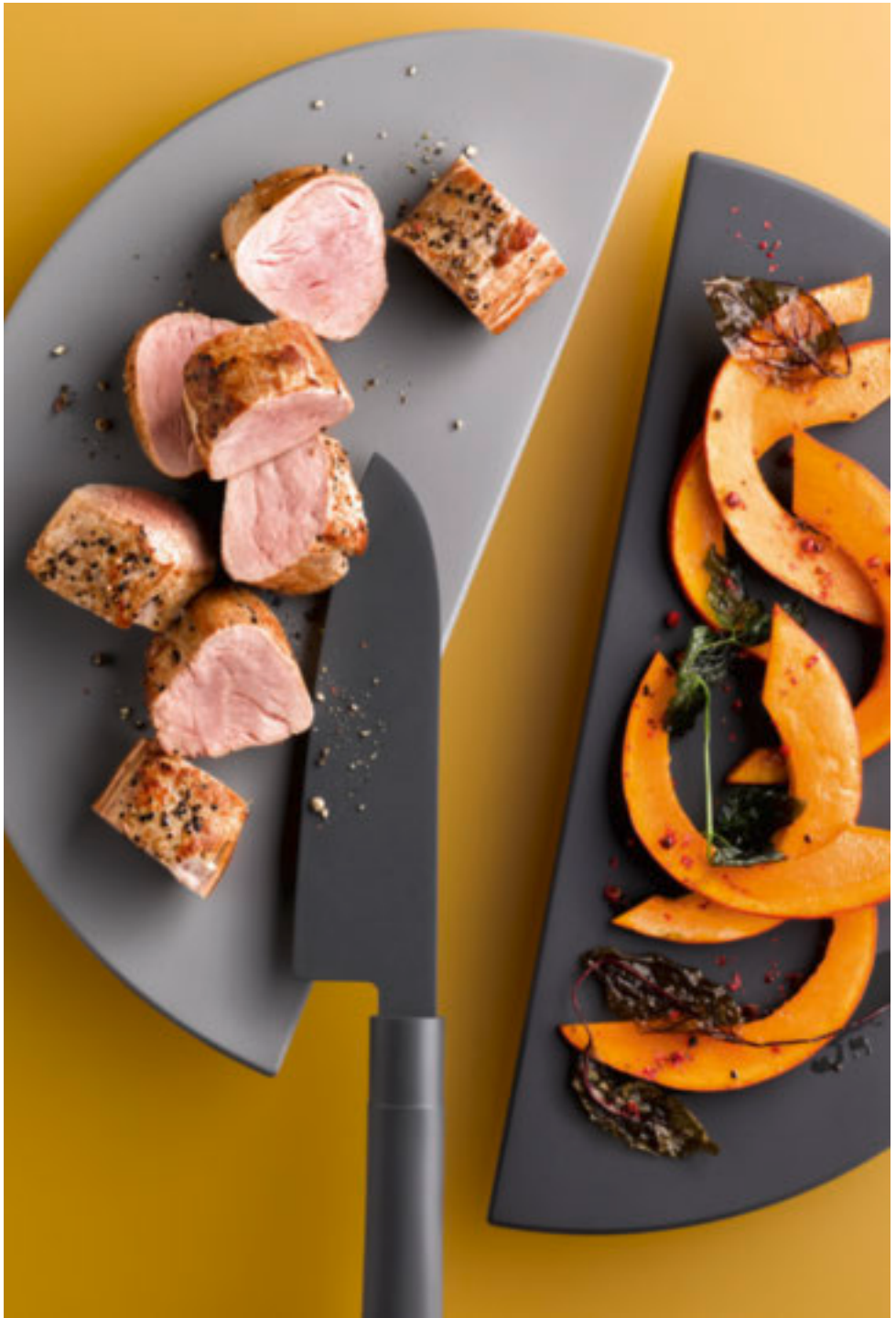
Einstellung

Automatikprogramm

Schwein | Schweinefilet | Niedertemperaturgaren
Programmdauer: ca. 76–100 Minuten

Manuell

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 90–100 °C
Kerntemperatur: 60 °C (rosé), 66 °C (medium), 69 °C (durch)
Booster: aus
Vorheizen: ein (10 Minuten)
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 60–75 Minuten (rosé),
80–90 Minuten (medium), 90–100 Minuten (durch)
Ebene: 1



Schweinefilet in Roquefortsoße

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 45 Minuten

Zutaten

200 g Blauschimmelkäse
(Roquefort)
2 Zwiebeln | gewürfelt
2 EL Petersilie | gehackt
125 g Sahne
50 ml Weißwein
3 EL Öl
½ TL Salz
Pfeffer
1 kg Schweinefilet, küchenfertig

Zubehör:

Glasbräter mit Deckel
Glasschale

Zubereitung

Blauschimmelkäse mit einer Gabel zerdrücken. Zwiebeln und Petersilie hinzugeben. Sahne, Wein und Öl hinzufügen und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinefilets in den Glasbräter geben und mit der Soße übergießen.

Glasbräter auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben.

Automatikprogramm:
Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Schweinefilets garen.

Manuell:
Gemäß Garschritt 1 garen. Soße umrühren und Schweinefilets wenden. Schweinefilets gemäß Garschritt 2 garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Schweinefilet in Roquefortsoße
Programmdauer: ca. 19 Minuten

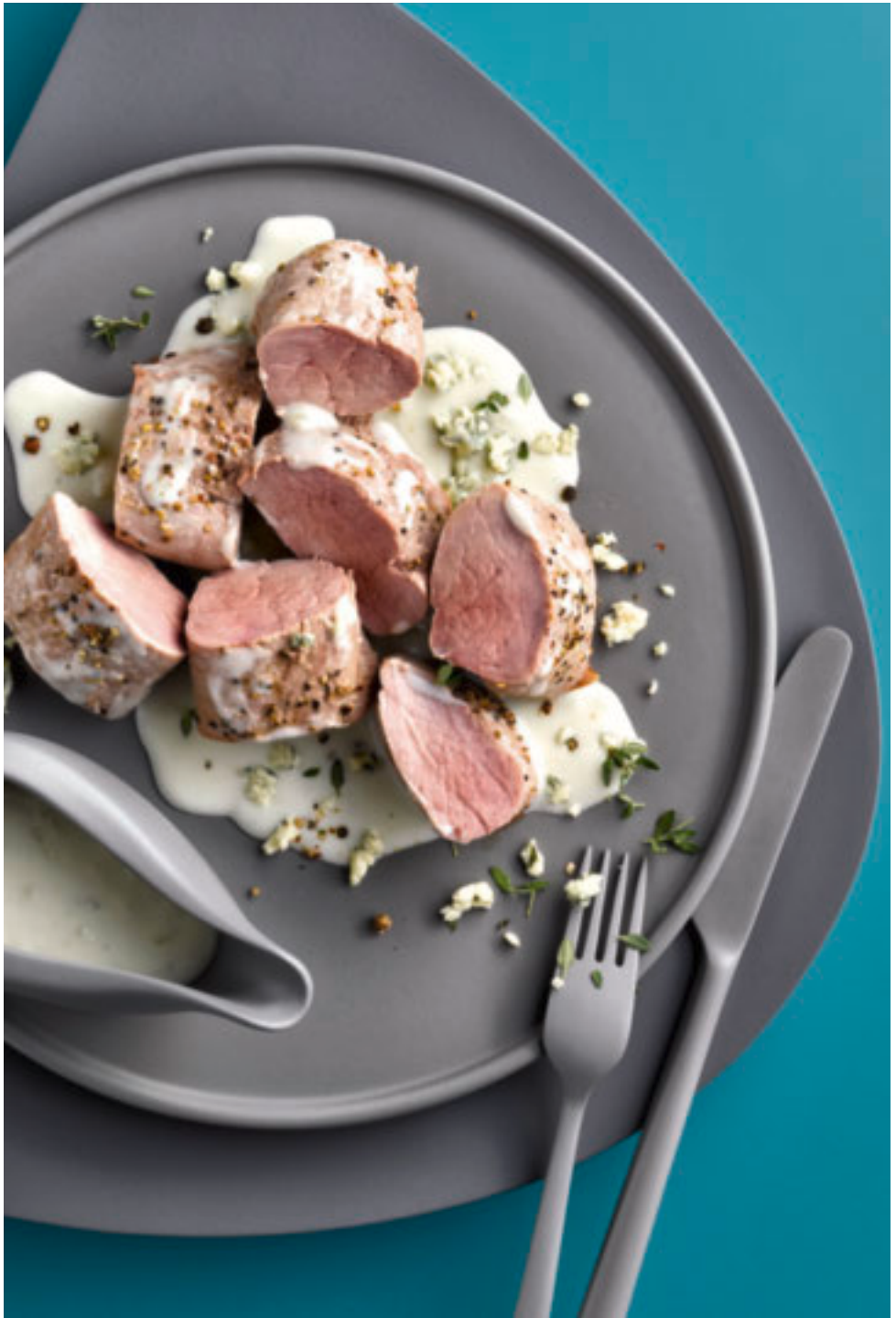
Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Garzeit: 8 Minuten
Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 450 W
Garzeit: 11 Minuten



Schweinefilet in Roquefortsoße

Hasenkeule

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit 150 Minuten + 12 Stunden zum Einlegen

Zutaten

2 Hasenkeulen (à 400 g),
küchenfertig
500 ml Buttermilch
Salz
Pfeffer
2 EL Butterschmalz
50 ml Rotwein
200 g Sahne
6 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
50 g Speck, fett oder
durchwachsen | in Scheiben
250 ml Brühe
150 ml Wasser
2 EL Speisestärke
2 EL Wasser

Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel
Glasschale

Zubereitung

Hasenkeulen etwa 12 Stunden in Buttermilch legen.
Währenddessen mehrmals wenden.

Hasenkeulen mit Wasser abspülen, trocknen und Häute entfernen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Butterschmalz im Gourmet-Bräter auf der Kochzone erhitzen.
Hasenkeulen von allen Seiten scharf anbraten. Mit Rotwein und
der Hälfte Sahne ablöschen. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter
hinzugeben. Keulen mit Speckscheiben belegen.

Gourmet-Bräter auf der Glasschale in den Garraum geben und
Hasenkeulen zugedeckt garen.

Nach 15 Minuten Brühe hinzugeben und zugedeckt weiter garen.

Hasenkeulen entnehmen, Bratenfond mit restlicher Sahne und
Wasser auffüllen. Speisestärke mit Wasser anrühren und zur Soße
geben. Alles aufkochen. Hasenkeulen zurück in die Soße legen.

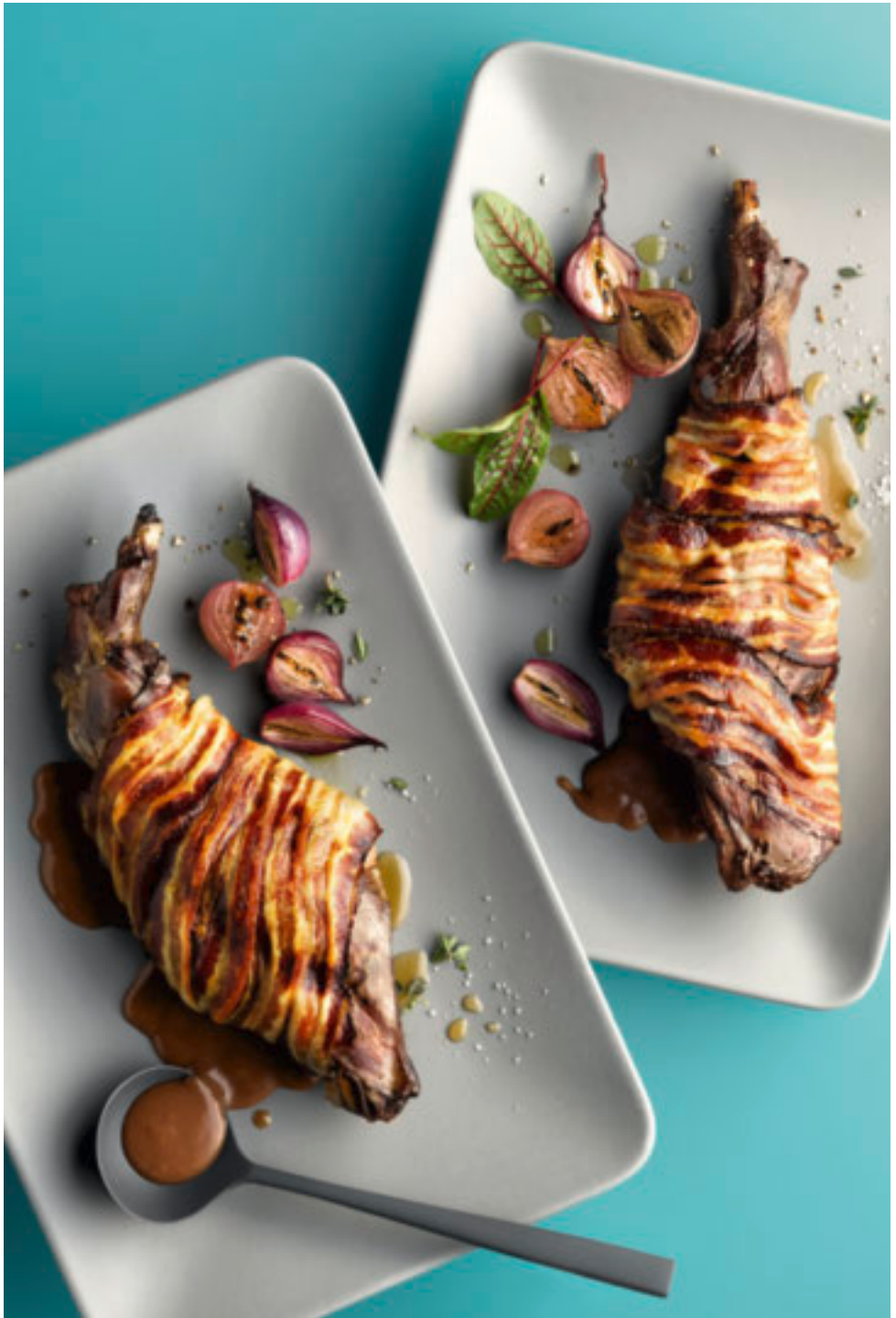
Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Hasenkeule
Programmdauer: ca. 130 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 140–150 °C
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: 120–130 Minuten
Ebene: 1



Kaninchen

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 100 Minuten

Zutaten

Für das Kaninchen:

1,3 kg Kaninchen, küchenfertig
1 TL Salz
Pfeffer
2 EL Dijonsenf
30 g Butter
100 g Schinkenspeck, gewürfelt
2 Zwiebeln | gewürfelt
1 TL Thymian, gerebelt
125 ml Weißwein
125 ml Wasser

Für die Soße:

1 EL Dijonsenf
100 g Crème fraîche
1 EL Speisestärke
2 EL Wasser
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel
Glasschale

Zubereitung

Kaninchen in 6 Teile schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Butter im Gourmet-Bräter erhitzen. Schinkenspeck und Kaninchen-teile rundum anbraten. Zwiebeln und Thymian mit anbraten. Mit Weißwein und Wasser ablöschen.

Gourmet-Bräter auf der Glasschale in den Garraum geben und Kaninchen garen.

Kaninchenteile entnehmen. Senf und Crème fraîche hinzugeben und auf der Kochzone aufkochen lassen.

Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Erneut kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Kaninchen
Programmdauer: ca. 80 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 140–150 °C
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: 70–80 Minuten
Ebene: 1



Hirschrücken

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 110 Minuten + 24 Stunden zum Einlegen

Zutaten

Für die Beize:

500 ml Rotwein
250 ml Wasser
1 Möhre | gewürfelt
3 Zwiebeln | gewürfelt

Für den Hirschrücken:

1,2 kg Hirschrücken,
küchenfertig
1 TL Salz
1 TL Pfeffer, geschrotet
½ TL Salbei, gemahlen
½ TL Thymian
60 g Speck, durchwachsen |
in Scheiben
500 ml Brühe oder Wildfond

Für die Soße:

350 g Sauerkirschen
aus dem Glas (Abtropfgewicht)
200 ml Sauerkirschsafte
(aus dem Glas)
200 g Sahne
150 ml Wasser oder Beize
1 EL Speisestärke
1 EL Wasser oder Beize
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubehör:

Küchengarn
Speisethermometer
Gourmet-Bräter
Glasschale

Zubereitung

Für die Beize Wein, Wasser, Möhren und Zwiebel zum Kochen bringen. Flüssigkeit lauwarm über den Hirschrücken gießen und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Hirschrücken entnehmen und abtrocknen. Beize zur Seite stellen. Salz, Pfeffer und Kräuter vermischen und den Hirschrücken damit einreiben. Hirschrücken mit Speck umwickeln, gegebenenfalls mit Küchengarn umbinden. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Hirschrücken in einen Gourmet-Bräter legen und Speisethermometer einstecken. Gourmet-Bräter auf der Glasschale in den Garraum einschieben. Hirschrücken garen.

Nach 30 Minuten Brühe oder Wildfond angießen und weiter garen.

Für die Soße Bratensatz im Gourmet-Bräter mit Wildfond lösen. Sauerkirschen abgießen und den Sauerkirschsafte auffangen. Hirschrücken entnehmen, Bratenfond mit Sauerkirschsafte, Sahne und Wasser oder Beize auffüllen.

Speisestärke mit Wasser anrühren und zur Soße geben. Alles aufkochen und die Sauerkirschen hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker und evtl. Beize abschmecken.

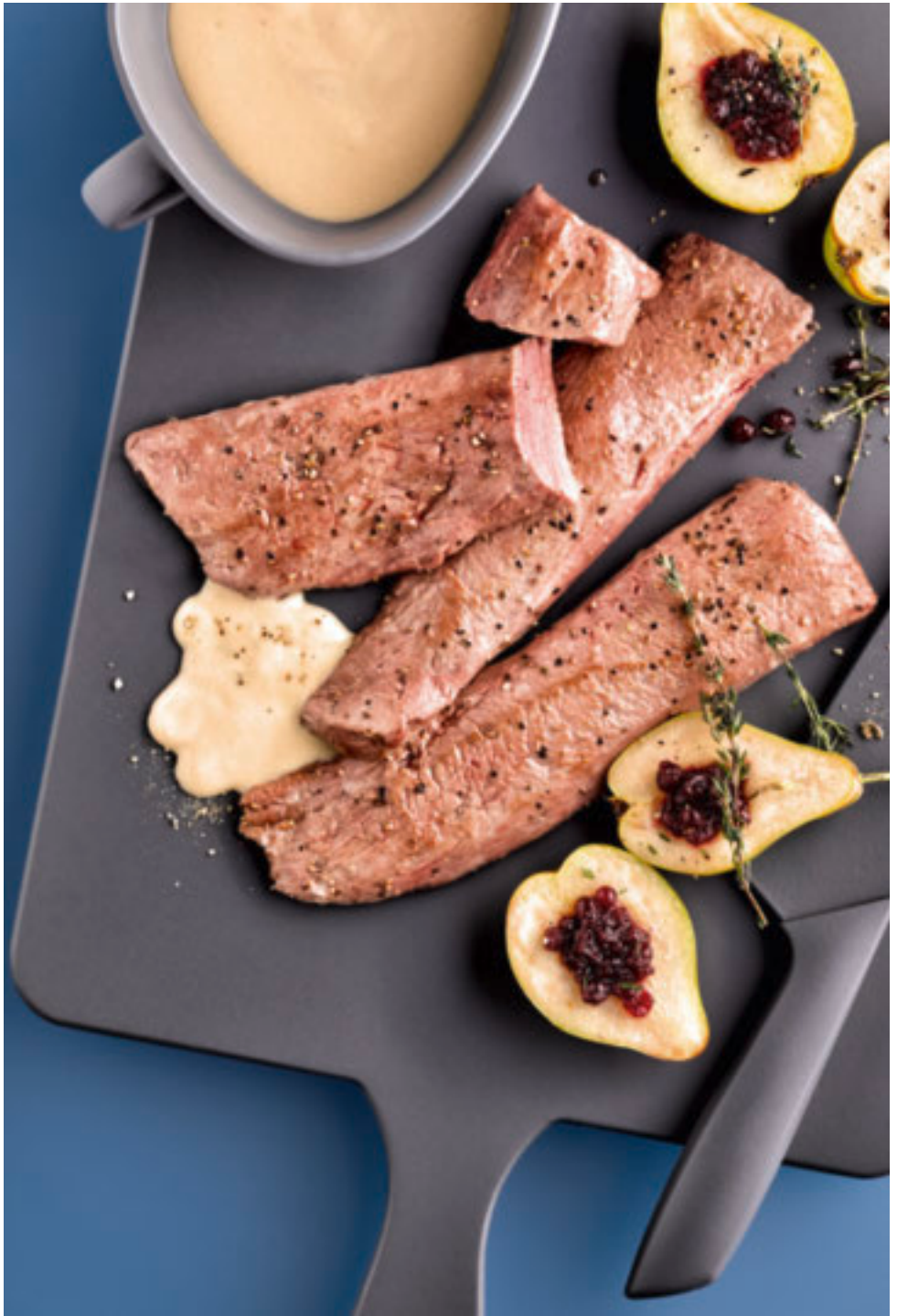
Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Hirschrücken
Programmdauer: ca. 55–85 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 160–170 °C
Kerntemperatur: 60 °C (rosé), 72 °C (medium), 81 °C (durch)
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 45–55 Minuten (rosé),
55–65 Minuten (medium), 75–85 Minuten (durch)
Ebene: 1



Rehrücken

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit 110 Minuten + 24 Stunden zum Einlegen

Zutaten

Für den Rehrücken:

1,2 kg Rehrücken, ausgelöst
1½ l Buttermilch
1 TL Wildgewürz
(Gewürzmischung)
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

30 g Butterschmalz

Für die Soße:

125 ml Rotwein
800 ml Wildfond
125 g Crème fraîche
1 EL Speisestärke
2 EL Wasser | kalt
Salz
Pfeffer
Zucker
Wildgewürz (Gewürzmischung)

Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel
Glasschale
Speisethermometer

Tipp

Zum Servieren 6 Birnenhälften aus der Dose leicht erwärmen. Mit der Wölbung nach oben um den Rehrücken legen und mit jeweils 1 TL Preiselbeerkonfitüre füllen.

Zubereitung

Rehrücken von Häuten befreien. Rücken etwa 24 Stunden in Buttermilch legen. Währenddessen mehrmals wenden.

Rehrücken kalt abspülen und abtupfen.
Mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Rehrücken im Gourmet-Bräter mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Fleischstränge gegebenenfalls teilen.

Rehrücken entnehmen, auf die Glasschale legen und Speisethermometer einstechen. Glasschale in den Garraum einschieben. Rehrücken garen.

Für die Soße im Gourmet-Bräter Bratensatz mit Rotwein und Wildfond ablösen. Crème fraîche hinzugeben. Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Aufkochen lassen.
Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Wildgewürz abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Rehrücken
Programmdauer: ca. 30–50 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 140–150 °C
Kerntemperatur: 60 °C (rosé), 72 °C (medium), 81 °C (durch)
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 20–30 Minuten (rosé),
30–40 Minuten (medium), 40–50 Minuten (durch)
Ebene: 1



Fisch

Wir bitten zu Tisch!

Viele köstliche Speisen schmeicheln dem Gaumen weit mehr als der Taille.

Da ist es beruhigend zu wissen, dass Fischgerichte zu den rühmlichen Ausnahmen gehören und genauso gesund wie lecker sind.

Je nach Fischvorkommen, Kochgewohnheiten und landestypischen Vorlieben kommen in aller Welt die unterschiedlichsten Spezialitäten auf den Tisch, die es fast immer zu kosten lohnt. Einige davon legen wir Ihnen im folgenden Kapitel wärmstens ans Herz.

Fischcurry

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 50 Minuten

Zutaten

Für den Fisch:

1 Ananas, frisch (à 400 g)
1 Paprika, rot
1 Banane
600 g Rotbarschfilet,
küchenfertig
3 EL Zitronensaft

Für die Soße:

125 ml Weißwein
125 ml Ananassaft
1½ TL Speisestärke
½ TL Cayennepfeffer
2 EL Curry
1½ TL Salz
1 TL Zucker

Zubehör:

Glasbräter mit Deckel
Glasschale

Zubereitung

Ananasfleisch würfeln. Paprika in schmale Streifen und Banane in Scheiben schneiden.

Fisch grob würfeln, in den Glasbräter geben und mit Zitronensaft beträufeln. Ananas, Paprika und Banane hinzugeben und mischen.

Für die Soße Weißwein und Ananassaft mit Speisestärke, Cayennepfeffer, Curry, Salz und Zucker verrühren.
Soße über dem Fisch verteilen.

Glasbräter zugedeckt auf der Glasschale in den Garraum geben.

Automatikprogramm:
Automatikprogramm starten. Anweisungen im Display beachten und Fischcurry garen.

Manuell:

Fischcurry gemäß Garschritt 1 garen. Fischcurry vorsichtig umrühren und gemäß Garschritt 2 garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fisch | Fischcurry

Programmdauer: ca. 25 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 9 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 450 W

Garzeit: 16 Minuten

Tipp

Als Beilage eignet sich Reis.



Forelle

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 45 Minuten

Zutaten

Für den Fisch:

4 Forellen (à 250 g), küchenfertig
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Für die Füllung:

200 g Champignons, frisch
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
25 g Petersilie
Salz
Pfeffer
3 EL Butter

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Glasschale
Speisethermometer

Zubereitung

Forellen mit Zitronensaft beträufeln. Innen und außen salzen und pfeffern.

Für die Füllung Champignons putzen. Champignons, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken und vermischen. Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.

Glasschale fetten. Forellen mit der Mischung füllen und nebeneinander auf die Glasschale legen. Speisethermometer einstecken. Mit Butterflöckchen belegen.

Glasschale in den Garraum einschieben und Forelle garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fisch | Forelle

Programmdauer: ca. 20 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 160–170 °C

Leistung: 150 W

Kerntemperatur: 75 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 20–30 Minuten

Ebene: 2

Tipp

Forellen mit Zitronenscheiben und gebräunter Butter servieren.



Karpfen

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit 65 Minuten

Zutaten

450 ml Wasser
50 ml Essig
50 ml Weißwein
1 Karpfen, ausgenommen,
mit Schuppen (à 1,5 kg),
küchenfertig
Salz
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner

Zubehör:

Glasbräter
Speisethermometer
Rost

Zubereitung

Wasser mit Essig und Weißwein auf der Kochzone zum Kochen bringen.

Ungeschuppten Karpfen vorsichtig unter Wasser säubern ohne die Schleimschicht zu beschädigen.

Karpfen innen salzen und mit der Hälfte des Essigwassers übergießen.

Karpfen in den Glasbräter legen. Speisethermometer einstechen. Übriges Essigwasser mit Lorbeerblatt und Pfefferkörnern hinzugeben.

Glasbräter auf dem Rost in den Garraum geben und Karpfen garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fisch | Karpfen

Programmdauer: ca. 50 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 180–190 °C

Kerntemperatur: 75 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

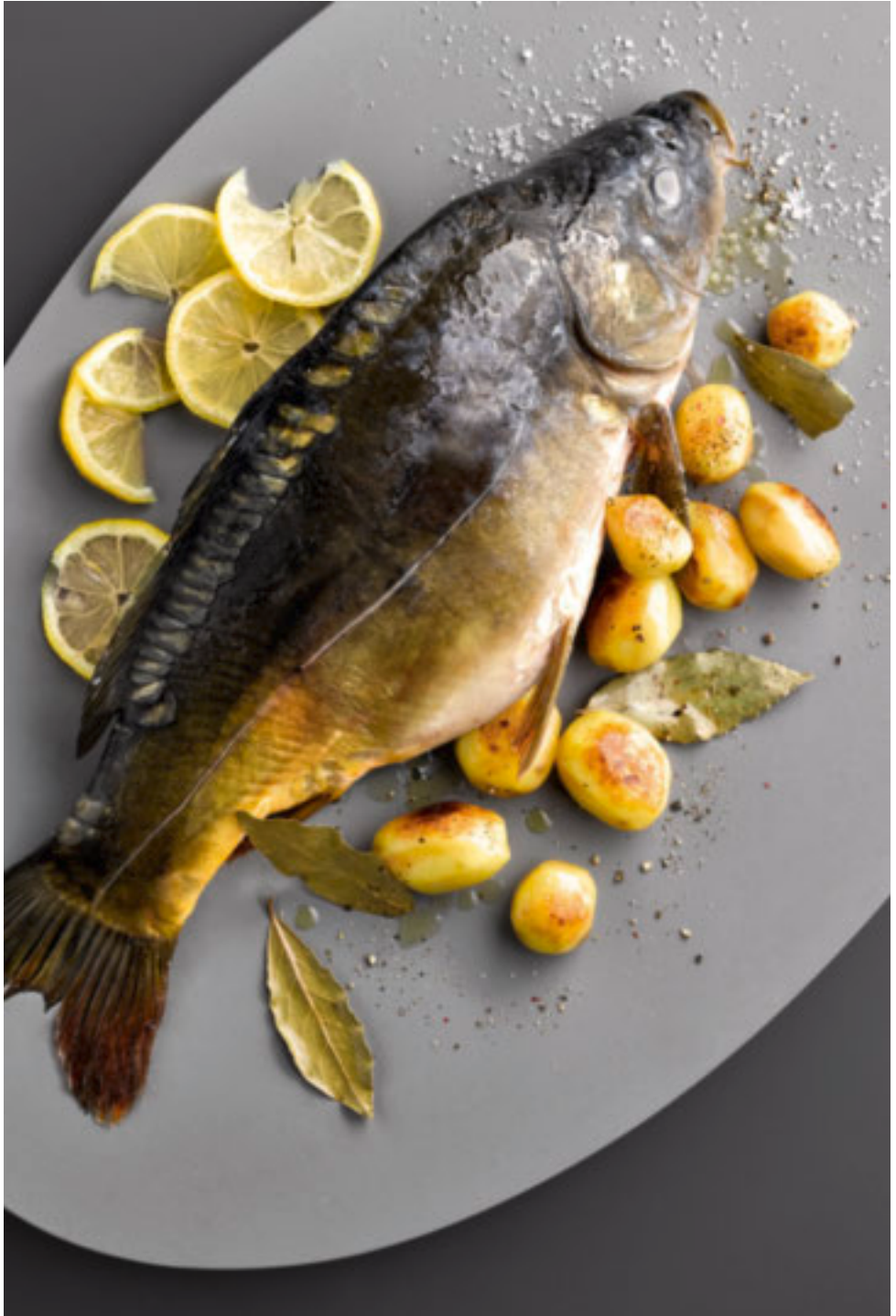
Crisp function: aus

Garzeit: ca. 50–60 Minuten

Ebene: 1

Tipp

Karpfen mit Zitronenscheiben
und gebräunter Butter servieren.



Lachsforelle

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 65 Minuten

Zutaten

Für den Fisch:

1 Lachsforelle (à 1 kg), ganz,
küchenfertig
1 Zitrone | nur den Saft
Salz

Für die Füllung:

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 Scheiben Toastbrot
50 g Kapern, klein
1 Ei, Größe M | nur das Eigelb
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Chilipulver

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Holzspieße
Glasschale
Speisethermometer

Zubereitung

Lachsforelle mit Zitronensaft beträufeln. Innen und außen salzen.

Für die Füllung Schalotten, Knoblauch und Toastbrot fein würfeln. Kapern, Eigelb, Olivenöl, Schalotten, Knoblauch und Toastbrot vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

Lachsforelle mit der Masse füllen. Öffnung mit kleinen Holzspießen verschließen.

Glasschale fetten. Lachsforelle auf die Glasschale legen und Speisethermometer einstecken. Glasschale in den Garraum einschieben und Lachsforelle garen.

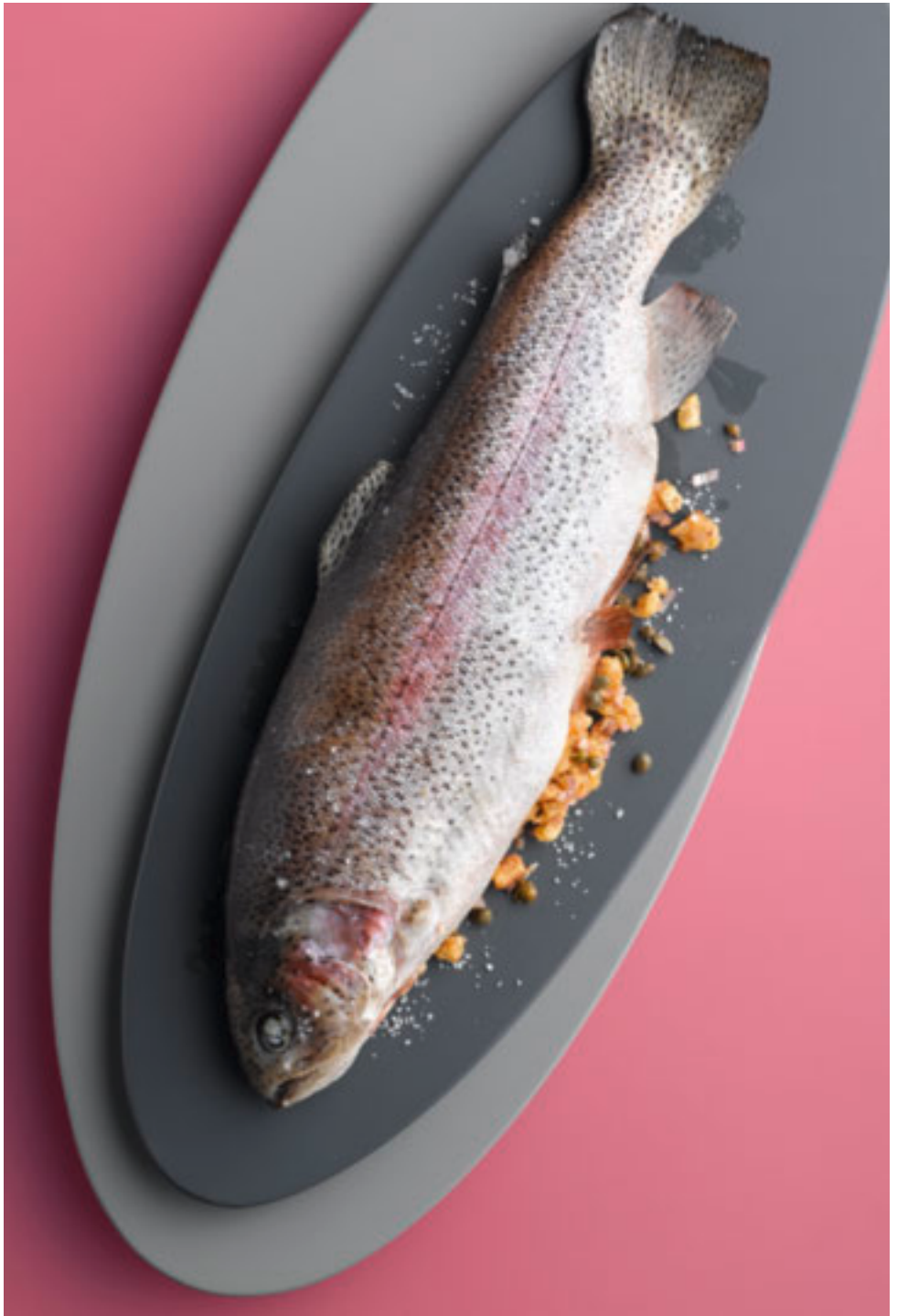
Einstellung

Automatikprogramm

Fisch | Lachsforelle
Programmdauer: ca. 25 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik
Temperatur: 160–170 °C
Leistung: 150 W
Kerntemperatur: 75 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 25–35 Minuten
Ebene: 1



Lachsfilet

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 40 Minuten

Zutaten

Für den Fisch:

4 Lachsfilets (à 200 g),
küchenfertig
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
3 EL Butter
1 TL Dill, gehackt

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Glasschale
Speisethermometer

Zubereitung

Glasschale fetten.

Lachsfilets auf die Glasschale legen. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lachsfilets mit Butterflöckchen belegen und mit Dill bestreuen. Speisethermometer einstechen.

Glasschale in den Garraum einschieben und Lachsfilet garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fisch | Lachsfilet

Programmdauer: ca. 20 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 160–170 °C

Leistung: 150 W

Kerntemperatur: 75 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 20–30 Minuten

Ebene: 1



Aufläufe & Gratins

Genussvolles Rendezvous

Wohl kaum ein anderes Gericht kommt so variantenreich auf den Tisch wie ein Auflauf. Bei den Zutaten können Sie im wahrsten Sinne aus dem Vollen schöpfen und miteinander kombinieren, was Jahreszeit und Vorräte hergeben. Dieses Beilagen-Rendezvous ist hervorragend vorzubereiten und erfreut sich auch bei Gästen großer Beliebtheit. Und wenn einmal etwas übrig bleibt, schmecken Reste auch nach dem erneuten Erhitzen.

Chicorée gratin

Für 5 Portionen | Zubereitungszeit 70 Minuten

Zutaten

Für den Chicorée:

8 Chicorée
50 g Butter
5 TL Zucker
Salz
Pfeffer
8 Scheiben Schinken
(3–4 mm Dicke), gekocht

Für die Käsesoße:

30 g Butter
40 g Weizenmehl, Type 405
750 ml Milch, 1,5 % Fett
250 g Käse, gerieben
1 Ei, Größe M | nur das Eigelb
Muskat
Salz
Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft

Zubehör:

Auflaufform
Rost

Zubereitung

Den harten, bitteren Teil der Chicorées entfernen.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Chicorée goldbraun braten. Anschließend 25 Minuten bei niedriger Hitze dämpfen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Chicorée jeweils in eine Scheibe Schinken einrollen. Nebeneinander in eine Auflaufform legen.

Für die Käsesoße Butter in einem Kochtopf schmelzen. Mehl einrühren und leicht anbräunen. Milch unter kräftigem Rühren hinzufügen, zum Kochen bringen und die Hälfte des Käses, das Eigelb, Muskat, Salz, Pfeffer und Zitronensaft einrühren.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Käsesoße über den Chicorée geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Auflauf in den Garraum geben und goldbraun backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Chicorée gratin
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 200 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 180 °C
Garzeit: 25–40 Minuten



Hähnchen-Champignon-Pastete

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 60 Minuten

Zutaten

Für die Pastete:

1 Schalotte | fein gehackt
2 Knoblauchzehen | fein gehackt
1 Stange Porree, klein |
in Ringen
8 Scheiben Speck,
durchwachsen | in Streifen
200 g Champignons |
etwa 1 cm große Würfel
150 g Austernpilze |
etwa 1 cm große Würfel
1½ TL Thymian, getrocknet
Petersilie | fein gehackt
1½ TL Senf, körnig
Salz
Pfeffer
150 ml Weißwein
50 g Butter
60 g Weizenmehl, Type 405
250 g Sahne
500 ml Hühnerbrühe
250 g Blätterteig
2 Hähnchenbrustfilets, küchen-
fertig | etwa 1 cm große Würfel
4 Hähnchenschenkel (ohne Haut
und Knochen), küchenfertig |
etwa 1 cm große Würfel
2 Eier, Größe M | nur das Eigelb

Zum Anbraten:

1 EL Öl

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Form, hoch, rund,
mikrowellentauglich, Ø 26 cm
Rost

Zubereitung

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen. Schalotten dünsten. Knoblauch, Porree und Speck hinzufügen und anbraten, bis der Speck goldbraun wird. Champignons und Austernpilze hinzufügen und garen. Anschließend in eine Schale umfüllen. Kräuter und Senf hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.

Weißwein in einen Kochtopf geben und bei niedriger Hitze reduzieren. Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Mehl unterrühren, bis eine glatte Paste entsteht. Sahne und Brühe hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine dickflüssige Soße entsteht. Soße in eine Schüssel umfüllen.

Blätterteig so ausschneiden, dass er die Form bedeckt. Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Champignon-Schalotten-Mischung und Soße mischen und abschmecken. Hähnchenwürfel unterrühren und in die Form geben. Den Rand der Form mit Eigelb bestreichen und den Blätterteig auflegen. Überstehenden Blätterteig abschneiden und mit einem scharfen Messer kleine Kreuze in den Blätterteigdeckel schneiden, so dass beim Garen der Dampf entweichen kann. Mit Eigelb bestreichen.

Manuell: Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Hähnchen-Champignon-Pastete in den Garraum geben und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins |

Hähnchen-Cham.-Pastete

Programmdauer: ca. 25 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Mikrowelle +

Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Leistung: 300 W

Garzeit: 25 Minuten



Hähnchen-Champignon-Pastete

Kartoffel-Käse-Gratin

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 55 Minuten

Zutaten

Für das Gratin:

600 g Kartoffeln, mehligkochend
75 g Gouda, gerieben

Für den Guss:

250 g Sahne
1 TL Salz
Pfeffer
Muskat

Zum Bestreuen:

75 g Gouda, gerieben

Für die Form:

1 Knoblauchzehe

Zubehör:

Auflaufform, Ø 26 cm
Rost

Zubereitung

Auflaufform mit Knoblauch ausreiben.

Für den Guss Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen.
Kartoffeln schälen und in 3–4 mm dünne Scheiben schneiden.
Kartoffeln mit dem Käse und dem Guss vermischen und in die
Auflaufform geben.

Mit Gouda bestreuen.

Gratin auf dem Rost in den Garraum geben und goldbraun garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Kartoffel-Käse-Gratin
Programmdauer: ca. 28 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus
Temperatur: 170–180 °C
Leistung: 300 W
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 25–35 Minuten
Ebene: 1



Kartoffel-Käse-Gratin

Lasagne

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 60 Minuten

Zutaten

Für die Lasagne:

8 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)

Für die Tomaten-Hackfleisch-Soße:

50 g Speck, durchwachsen,

geräuchert | fein gewürfelt

2 Zwiebeln | gewürfelt

375 g Hackfleisch, halb Rind,
halb Schwein

800 g Tomaten aus der Dose,
geschält (inkl. Saft)

30 g Tomatenmark

125 ml Brühe

1 TL Thymian, frisch | gehackt

1 TL Oregano, frisch | gehackt

1 TL Basilikum, frisch | gehackt

Salz

Pfeffer

Für die Champignonsoße:

20 g Butter

1 Zwiebel | gewürfelt

100 g Champignons, frisch |
in Scheiben

2 EL Weizenmehl, Type 405

250 g Sahne

250 ml Milch, 3,5 % Fett

Salz

Pfeffer

Muskat

2 EL Petersilie, frisch | gehackt

Zum Bestreuen:

200 g Gouda, gerieben

Zubehör:

Auflaufform, 32 cm x 22 cm

Rost

Zubereitung

Für die Tomaten-Hackfleisch-Soße eine Pfanne erhitzen. Speckwürfel anbraten, Hackfleisch hinzugeben und unter Wenden braten. Zwiebeln hinzufügen und dünsten. Tomaten zerkleinern. Tomaten, Tomatensaft, Tomatenmark und Brühe hinzugeben. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Etwa 5 Minuten schwach kochen lassen.

Für die Champignonsoße Zwiebeln in Butter andünsten. Champignons hinzufügen und kurz anbraten. Mehl darüber stäuben und unterrühren. Mit Sahne und Milch ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Soße etwa 5 Minuten schwach kochen lassen. Zum Schluss die Petersilie hinzufügen.

Für die Lasagne Zutaten der Reihe nach in die Auflaufform schichten:

– ein Drittel der Tomaten-Hackfleisch-Soße

– 4 Lasagneplatten

– ein Drittel der Tomaten-Hackfleisch-Soße

– eine Hälfte der Champignonsoße

– 4 Lasagneplatten

– ein Drittel der Tomaten-Hackfleisch-Soße

– eine Hälfte der Champignonsoße

Lasagne mit Käse bestreuen, auf dem Rost in den Garraum geben und goldbraun garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Lasagne

Programmdauer: ca. 30 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 170–180 °C

Leistung: 300 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 30–40 Minuten

Ebene: 1



Nudelauflauf

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 60 Minuten

Zutaten

Für die Nudeln:

150 g Nudeln (Penne),
Packungsangabe 11 Minuten
Garzeit
1½ l Wasser
3 TL Salz

Für den Auflauf:

2 Zwiebeln | gewürfelt
1½ EL Butter
1 Paprika | 1 cm große Würfel
2 Möhren, klein | in Scheiben
150 g Crème fraîche
75 ml Milch, 3,5 % Fett
Salz
Pfeffer
300 g Fleischtomaten |
grob gewürfelt
100 g Schinken, gekocht |
gewürfelt
150 g Schafskäse mit Kräutern |
gewürfelt

Zum Bestreuen:

100 g Gouda, gerieben

Zubehör:

Auflaufform, 24 cm x 24 cm
Rost

Zubereitung

Nudeln 5 Minuten in Salzwasser garen.

Zwiebelwürfel in Butter andünsten. Paprika und Möhren hinzufügen und weitere 5 Minuten dünsten.

Crème fraîche mit Milch verrühren und zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Nudeln, Tomaten, Schinken und Schafskäse in die Auflaufform geben. Gemüsesoße unterrühren.

Nudelauflauf mit Gouda bestreuen.

Nudelauflauf auf dem Rost in den Garraum geben. Goldbraun überbacken.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Nudelauflauf
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus
Temperatur: 170–180 °C
Leistung: 300 W
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 30–40 Minuten
Ebene: 1

Tipp

Für den Auflauf lassen sich auch 350 g gekochte Nudeln vom Vortag verwenden.



Nudelauf

Paella

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit 120 Minuten

Zutaten

Für die Paella:

300 g Langkornreis
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Paprika, rot
2 Tomaten
300 g Hähnchenbrustfilet,
küchenfertig | gewürfelt
200 g Erbsen, tiefgekühlt
300 g Tintenfischringe,
tiefgekühlt
300 g Shrimps, tiefgekühlt
200 g Miesmuschelfleisch,
tiefgekühlt

Für die Soße:

750 ml Gemüsebrühe
6 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Messerspitze Safran,
gemahlen
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Glasschale

Zubereitung

Reis auf der Glasschale verteilen. Zwiebeln und Knoblauchzehen fein würfeln. Paprika in Streifen und Tomaten in grobe Würfel schneiden. Gemüse auf dem Reis verteilen.

Hähnchenbrustfilet, Erbsen, Tintenfischringen, Shrimps und Miesmuschelfleisch über dem Gemüse verteilen.

Für die Soße Brühe, Olivenöl, Paprikapulver und Safran verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Zutaten geben. Glasschale in den Garraum einschieben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Paella garen.

Manuell:

Paella gemäß Einstellungen garen. Alle 30 Minuten umrühren und fertig garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Paella

Programmdauer: ca. 75 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 120–130 °C

Leistung: 150 W

Booster: ein

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 60–70 Minuten

Ebene: 2



Zucchini-Moussaka

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 65 Minuten

Zutaten

Für das Moussaka:

2½ EL Olivenöl
5 Zucchini | in Scheiben
1 Zwiebel | in Scheiben
2 Paprika | in dünnen Scheiben
1 Knoblauchzehe | fein gehackt
1 Dose Tomaten (à 400 g), ganz
2 EL Tomatenmark
35 g Minze | gehackt
Salz
Pfeffer
150 g Schweizer Käse
(z. B. Gruyère) | in Scheiben
3 EL Weizenmehl, Type 405
500 g Joghurt, 3,5 % Fett
2 Eier, Größe M
180 g Käse | gerieben

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Auflaufform, mikrowellentauglich
Rost

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchinischeiben nacheinander goldbraun anbraten und zur Seite stellen.

Zwiebel, Knoblauch und Paprikastreifen in derselben Pfanne 4 Minuten anbraten. Tomaten, Tomatenmark und Minze hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auflaufform fetten. Den Boden mit der Hälfte der Zucchini auslegen, die Hälfte der Tomatensoße darauf geben und mit den Käsescheiben belegen. Mit Tomatensoße bedecken und zuletzt die restlichen Zucchinischeiben gleichmäßig darauf verteilen.

Mehl, Joghurt, Eier und Käse vermengen und über das Moussaka geben.

Auflaufform auf dem Rost in den Garraum geben. Moussaka garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Zucchini-Moussaka

Programmdauer: ca. 35 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Umluftgrill

Temperatur: 180 °C

Leistung: 300 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 35 Minuten

Ebene: 1

Tipp

Die Zucchini lässt sich gut durch Aubergine, Kürbis oder Süßkartoffel ersetzen.



Beilagen & Gemüse

Die heimlichen Helden

Allein die Tatsache, dass wir Kartoffeln, Reis oder Nudeln fast täglich genießen, ohne ihrer überdrüssig zu werden, zeugt von ihrem großen Einfluss auf unser Wohlbefinden und eine gesunde, schmackhafte Ernährung. Mit ihren zahllosen Zubereitungsarten sind sie viel mehr als gesundes Beiwerk. Sie inszenieren die Gerichte auf immer wieder neue Weise – genau wie Gemüse, das in immer größerer Vielfalt auf den Markt kommt und mit Frische und Farbenpracht jedem Menü einen besonders verlockenden Akzent verleiht.

Backkartoffeln

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 35 Minuten

Zutaten

Für die Kartoffeln:

4 Backkartoffeln (à 200 g)

1 EL Öl

Salz

Pfeffer

Zum Servieren:

4 TL Butter

Zubehör:

Glasschale

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Kartoffeln mit einer Gabel mehrfach einstechen. Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und die Kartoffeln damit einreiben.

Kartoffeln auf die Glasschale legen.

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Glasschale in den Garraum einschieben. Backkartoffeln garen.

Kartoffeln längs aufschneiden und mit Butter servieren.

Einstellung

Automatikprogramm

Beilagen & Gemüse | Kartoffeln | Backkartoffeln

Programmdauer: ca. 27 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garschritt 2

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Leistung: 300 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 25 Minuten

Ebene: 1



Bohnen in Thymiansoße

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 35 Minuten

Zutaten

750 g Bohnen, grün, tiefgekühlt
50 ml Wasser
150 g Sahne
150 g Crème fraîche
2 TL Senf
1½ TL Salz
1 TL Speisestärke
1 EL Thymian, gerebelt
Pfeffer

Zubehör:

Glasgeschirr mit Deckel,
Ø 23 cm
Glasschale

Zubereitung

Bohnen in das Glasgeschirr geben.

Für die Soße Wasser, Sahne, Crème fraîche, Senf, Salz, Speisestärke und Thymian verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Soße zum Gemüse geben und umrühren. Glasgeschirr zugedeckt auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Bohnen garen.

Manuell:

Gemäß Garschritt 1 garen. Bohnen umrühren und gemäß Garschritt 2 garen.

Bohnen in mundgerechte Stücke schneiden und servieren.

Einstellung

Automatikprogramm

Beilagen & Gemüse | Bohnen in Thymiansoße
Programmdauer: ca. 20 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Garzeit: 10 Minuten
Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 450 W
Garzeit: 10 Minuten



Bohnen in Thymiansoße

Möhren in Kerbelsahne

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 35 Minuten

Zutaten

1 kg Möhren | in Scheiben
1 EL Butter
100 ml Gemüsebrühe
150 g Sahne
2 EL Weißwein
1 TL Zucker
1½ TL Salz
1 TL Speisestärke
1 TL Senf
1 EL Kerbel, gehackt
Pfeffer

Zubehör:

Glasgeschirr mit Deckel,
Ø 23 cm
Glasschale

Zubereitung

Möhren mit Butter und Gemüsebrühe in das Glasgeschirr geben.

Für die Soße Sahne mit Weißwein, Zucker, Salz, Speisestärke, Senf und Kerbel verrühren. Mit Pfeffer abschmecken. Soße zum Gemüse geben und umrühren. Glasgeschirr auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Möhren garen.

Manuell:

Gemäß Garschritt 1 garen. Möhren umrühren und gemäß Garschritt 2 garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Beilagen & Gemüse | Möhren in Kerbelsahne
Programmdauer: ca. 18 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 6 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 600 W

Garzeit: 12 Minuten



Möhren in Kerbelsahne

Pellkartoffeln

Für 4 Personen | Zubereitungszeit 35 Minuten

Zutaten

Für die Pellkartoffeln:

800 g Kartoffeln, festkochend
160 ml Wasser

Für den Kräuterdip:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 g Magerquark
100 g Crème fraîche
2 EL Kräuter, gehackt
Salz
Pfeffer

Für den Lachsdip:

150 g Räucherlachs
200 g Frischkäse, Doppelrahm
100 g Crème fraîche
½ TL Dill, getrocknet
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Glasgeschirr mit Deckel,
mikrowellentauglich, Ø 23 cm
Glasschale

Zubereitung

Für die Pellkartoffeln Kartoffeln mit Wasser in das Glasgeschirr geben. Glasgeschirr zugedeckt auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Pellkartoffeln garen.

Manuell:

Gemäß Garschritt 1 garen. Pellkartoffeln umrühren und gemäß Garschritt 2 garen.

Für den Kräuterdip Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.

Mit Quark, Crème fraîche und Kräutern verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Lachsdip Lachs in Streifen schneiden. Mit Frischkäse, Crème fraîche und Dill verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Beilagen & Gemüse | Kartoffeln | Pellkartoffeln
Programmdauer: ca. 26 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 9 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 300 W

Garzeit: 17 Minuten



Pellkartoffeln

Reis

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 25 Minuten

Zutaten

200 g Parboiled Reis
400 ml Wasser
1 TL Salz

Zubehör:

Glasgeschirr mit Deckel,
mikrowellentauglich, Ø 23 cm
Glasschale

Zubereitung

Reis mit Wasser und Salz in das Glasgeschirr geben.
Glasgeschirr zugedeckt auf die Glasschale stellen und in den
Garraum einschieben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten
und Reis garen.

Manuell:

Gemäß Garschritt 1 garen. Reis umrühren und gemäß Garschritt 2
garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Beilagen & Gemüse | Reis

Programmdauer: ca. 20 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 5 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 150 W

Garzeit: 15 Minuten



Salzkartoffeln

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 35 Minuten

Zutaten

900 g Kartoffeln, festkochend
120 ml Wasser
1 TL Salz

Zubehör:

Glasgeschirr mit Deckel, mikro-
wellentauglich, Ø 23 cm
Glasschale

Zubereitung

Kartoffeln schälen. Mit Wasser und Salz in das Glasgeschirr geben.

Glasgeschirr auf die Glasschale stellen und in den Garraum
einschieben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten
und Salzkartoffeln garen.

Manuell:

Gemäß Garschritt 1 garen. Salzkartoffeln umrühren und gemäß
Garschritt 2 garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Beilagen & Gemüse | Kartoffeln | Salzkartoffeln
Programmdauer: ca. 21 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Garzeit: 8 Minuten
Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 300 W
Garzeit: 14 Minuten



Salzkartoffeln

Tomatenrisotto

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 60 Minuten

Zutaten

Für das Risotto:

1 Zwiebel, rot | fein gewürfelt
125 g Spanische Salami
(Chorizo) | fein gewürfelt
2½ EL Olivenöl
1 Dose Tomaten (à 400 g),
gehackt
375 ml Hühnerbrühe
200 g Risottoreis
1 Zucchini | fein gewürfelt
30 g Butter
50 g Hartkäse (Parmesan),
gerieben
2 EL Petersilie | gehackt
100 g Oliven schwarz (Kalamon),
entkernt | fein gehackt
2 EL Schnittlauch | gehackt

Zum Garnieren:

60 g Ziegenkäse
50 g Basilikumblätter | gezupft

Zubehör:

Auflaufform mit Deckel,
mikrowellentauglich
Glasschale

Zubereitung

Zwiebel, Salami und Olivenöl in die Auflaufform geben. Auflaufform auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder gemäß Garschritt 1 garen.

Automatikprogramm:

Tomaten, Hühnerbrühe und Reis hinzufügen und weiter garen.

Manuell:

Tomaten, Hühnerbrühe und Reis hinzufügen und gemäß Garschritt 2 garen.

Automatikprogramm:

Zucchini hinzufügen, gut umrühren und weiter garen.

Manuell:

Zucchini hinzufügen, gut umrühren und gemäß Garschritt 3 garen.

Risotto 2 Minuten ziehen lassen. Butter und Parmesan hinzufügen. Vor dem Servieren Petersilie, Oliven und Schnittlauch untermengen. Mit Ziegenkäse und Basilikum garnieren.

Einstellung

Automatikprogramm

Beilagen & Gemüse | Tomatenrisotto
Programmdauer: ca. 21 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 3 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 850 W

Garzeit: 8 Minuten

Garschritt 3

Leistung: 850 W

Garzeit: 10 Minuten



Tomatenrisotto

Suppen & Eintöpfe

Ein klarer Fall von gutem Geschmack

Eine leichte Suppe ist der ideale Beginn eines verführerischen Menüs, aber auch eine kalorienbewusste und genussvolle Hauptmahlzeit. Kartoffeln, Gemüse, Fisch und Co. – fast alles, was unsere feste Kost bereichert, geht auch eine wunderbare Liaison mit Brühe ein und offenbart – als Suppe angerichtet, gekonnt gewürzt und bei Bedarf cremig verfeinert – seine geschmackliche Vielseitigkeit. Noch dazu bescheinigen Psychologen Suppen sogar eine aufmunternde Wirkung: ihr Genuss stimmt fröhlich und beruhigt angespannte Nerven.

Eierstich

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit 40 Minuten

Zutaten

Für den Eierstich:

6 Eier, Größe M
300 ml Milch, 3,5 % Fett
¼ TL Salz

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Auflaufform, mikrowellentauglich, 20 cm x 20 cm
Frischhaltefolie, hitzebeständig
Rost

Zubereitung

Eier und Milch verrühren, dabei nicht schaumig schlagen.
Anschließend salzen.

Auflaufform fetten. Eimasse einfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

Auflaufform auf dem Rost in den Garraum geben. Eierstich garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Eierstich
Programmdauer: ca. 19 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus
Temperatur: 95 °C
Leistung: 150 W
Crisp function: aus
Vorheizen: aus
Garzeit: 17-22 Minuten
Ebene: 1



Kürbissuppe

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit 40 Minuten

Zutaten

Für die Suppe:

750 g Kürbis (Hokkaido) | nur das Fruchtfleisch | gewürfelt
1 Zwiebel | gewürfelt
125 ml Milch, 3,5 % Fett
375 ml Gemüsebrühe
1½ TL Salz
2 TL Zucker
1 EL Butter
1 EL Crème fraîche
Pfeffer

Zum Verzieren:

6 EL Sahne
1 EL Kürbiskerne | grob gehackt

Zubehör:

Glasschale
Glasgeschirr mit Deckel,
mikrowellentauglich, Ø 23 cm
Pürierstab

Zubereitung

Kürbisfleisch und Zwiebelwürfel in das Glasgeschirr geben.

Milch, Gemüsebrühe, Salz und Zucker hinzugeben und umrühren.
Glasgeschirr auf der Glasschale in den Garraum geben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Kürbissuppe garen.

Manuell:

Gemäß Garschritt 1 garen. Kürbissuppe umrühren und gemäß Garschritt 2 garen.

Suppe pürieren, dabei Butter und Crème fraîche hinzugeben.
Mit Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren Suppe mit Sahne und Kürbiskernen verzieren.

Einstellung

Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Kürbissuppe
Programmdauer: ca. 22 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Garzeit: 10 Minuten
Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 450 W
Garzeit: 12 Minuten



Minestrone

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 40 Minuten

Zutaten

50 g Schinkenspeck | gewürfelt
1 Zwiebel | gewürfelt
150 g Sellerie | gewürfelt
2 Tomaten | gewürfelt
150 g Möhren | in Scheiben
100 g Bohnen, grün, tiefgekühlt
100 g Erbsen, tiefgekühlt
50 g Nudeln
(kleine Muschelnudeln)
1 EL Italienische Kräuter-
mischung, tiefgekühlt
1 l Gemüsebrühe
100 g Hartkäse (Parmesan),
am Stück

Zubehör:

Glasschale
Glasgeschirr mit Deckel,
mikrowellentauglich, Ø 23 cm

Zubereitung

Schinkenspeck, Zwiebel, Sellerie, Tomaten und Möhren in ein Glasgeschirr geben.

Bohnen, Erbsen, Nudeln und Kräuter mit der Brühe hinzugeben und umrühren. Glasgeschirr zugedeckt auf die Glasschale stellen.

Automatikprogramm:
Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Minestrone garen.

Manuell:
Gemäß Garschritt 1 garen. Minestrone umrühren und gemäß Garschritt 2 garen.

Parmesan reiben und über den Eintopf streuen.

Einstellung

Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Minestrone
Programmdauer: ca. 25 Minuten

Manuell

Garschritt 1
Betriebsarten: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Garzeit: 10 Minuten
Ebene: 1

Garschritt 2
Leistung: 450 W
Garzeit: 15 Minuten

Tipp

Statt Nudeln lassen sich auch
150 g gewürfelte Kartoffeln
verwenden.



Minestrone

Tomatensuppe

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 45 Minuten

Zutaten

Für die Suppe:

250 g Möhren | in Scheiben
1 Zwiebel | gewürfelt
1 EL Butter
850 g Tomaten aus der Dose
(Abtropfgewicht)
350 ml Gemüsebrühe
1 TL Salz
1 TL Zucker
Pfeffer

Zum Verzieren:

100 g Sahne
12 Blätter Basilikum

Zubehör:

Glasgeschirr mit Deckel,
mikrowellentauglich, Ø 23 cm
Glasschale
Pürierstab

Zubereitung

Möhrenscheiben, Zwiebelwürfel, Butter, Tomaten, Gemüsebrühe, Salz und Zucker in das Glasgeschirr geben. Glasgeschirr zugedeckt auf der Glasschale in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder zugedeckt gemäß Garschritt 1 garen.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Tomatensuppe garen.

Manuell:

Gemäß Garschritt 1 garen. Tomatensuppe umrühren und gemäß Garschritt 2 garen.

Suppe pürieren. Mit Pfeffer abschmecken. Sahne halb steif schlagen und Basilikum hacken. Vor dem Servieren mit Sahne und Basilikum verzieren.

Einstellung

Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Tomatensuppe

Programmdauer: ca. 35 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 11 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 450 W

Garzeit: 24 Minuten



Tomatensuppe

Weißkohleintopf

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 50 Minuten

Zutaten

200 g Hackfleisch, vom Rind
½ TL Salz
½ TL Paprikapulver, edelsüß
Pfeffer
1 Zwiebel
250 g Kartoffeln
100 g Porree
250 g Weißkohl
250 g Rote Bete
250 ml Rinderbrühe
1½ TL Salz
150 g Crème fraîche
1 EL Petersilie | gehackt
2 EL Rotweinessig

Zubehör:

Reibe, grob
Glasschale
Glasgeschirr mit Deckel,
mikrowellentauglich, Ø 23 cm

Zubereitung

Hackfleisch mit Salz, Paprika und Pfeffer verkneten.
Kleine Hackfleischbällchen formen und in das Glasgeschirr legen.

Zwiebel und Kartoffeln würfeln. Porree in Ringe schneiden.
Weißkohl hobeln. Rote Bete raspeln.

Gemüse über die Fleischbällchen schichten. Rinderbrühe und Salz hinzugeben. Glasgeschirr zugedeckt auf der Glasschale in den Garraum geben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten, Anweisungen im Display beachten und Weißkohleintopf garen.

Manuell:

Gemäß Garschritt 1 garen. Weißkohleintopf umrühren und gemäß Garschritt 2 fertig garen.

Crème fraîche und Petersilie unterrühren.
Mit Rotweinessig abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Weißkohleintopf
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Garzeit: 10 Minuten
Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 450 W
Garzeit: 20 Minuten



Weißkohleintopf

Dessert

Ende gut, alles gut

Ein gelungenes Dessert erkennt man daran, dass es immer noch Platz im Magen findet. Denn kaum jemand kann nach einem leckeren Essen einem ebensolchen Ausklang widerstehen. Mit Eis, Aufläufen, Fruchtcompositionen oder anderen süßen Verführern entlassen Koch oder Köchin die Gäste zufrieden vom Tisch – und dies häufig mit relativ wenig Mühe, denn gerade Desserts haben oft bei geringem Aufwand einen großen „Verwöhnfaktor“.

Brotauflauf süß

Für 10 Portionen | Zubereitungszeit 60 Minuten

Zutaten

Für den Brotauflauf:

14 Scheiben Weißbrot
70 g Butter, ungesalzen | weich
8 Eier, Größe M | nur das Eigelb
150 g Zucker
1 Vanilleschote
300 ml Milch, 3,5 % Fett
300 g Sahne
100 g Rosinen

Zum Bestreuen:

1 EL Zucker

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Auflaufform, flach
Rost

Zubereitung

Auflaufform fetten. Brotkruste abschneiden. Brotscheiben mit Butter bestreichen und diagonal halbieren.

Eigelb und Zucker verrühren.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit der Milch und der Sahne in einem Kochtopf erwärmen. Vanilleschote entnehmen und die Milch langsam, unter ständigem Rühren, zu der Eier-Zucker-Mischung geben.

Die Hälfte des Brotes gleichmäßig in der Auflaufform verteilen. Rosinen darüber streuen und das restliche Brot darauf verteilen.

Warme Eiermilch gleichmäßig über den Auflauf geben und 20 Minuten ziehen lassen.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen. Auflauf mit Zucker bestreuen.

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Brotauflauf in den Garraum geben und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Dessert | Brotauflauf süß
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten: Mikrowelle +
Heißluft plus

Temperatur: 190 °C

Leistung: 80 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 25 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 190 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Ebene: 1



Crème Caramel

Für 10 Portionen | Zubereitungszeit 65 Minuten + 4-5 Stunden zum Kaltstellen

Zutaten

Für das Karamell:

150 g Zucker
80 ml Wasser

Für die Creme:

1 Vanilleschote
500 ml Milch, 3,5 % Fett
75 g Zucker
250 g Sahne
2 Eier, Größe M
4 Eier, Größe M | nur das Eigelb

Zubehör:

Auflaufform aus Glas, Ø 22 cm
Frischhaltefolie, hitzebeständig
Rost

Zubereitung

Für das Karamell Zucker und Wasser in einem Kochtopf verrühren und bei starker Hitze kochen lassen, bis die Masse goldgelb bis goldbraun wird. Darauf achten, dass das Karamell nicht zu dunkel wird, da es sonst bitter schmeckt. Karamell in die Auflaufform geben und auskühlen lassen.

Für die Creme Vanilleschote längs aufschneiden und Mark mit einem Messer herausschaben. Milch mit Zucker, Vanillemark und -schote aufkochen.

Sahne hinzufügen und Masse auf etwa 60 °C abkühlen lassen.

Eier und Eigelb verrühren und unter die Milch-Sahne-Mischung rühren. Vanilleschote entfernen.

Mischung in die Auflaufform geben und mit Frischhaltefolie zudecken. Auflaufform auf dem Rost in den Garraum geben. Creme garen.

Creme 4–5 Stunden auskühlen lassen und möglichst über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Damit sich Creme und Karamell gut aus der Form lösen, diese etwa 2–3 Minuten in heißes Wasser stellen. Creme vorsichtig vom Rand lösen und auf eine Platte stürzen.

Einstellung

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus
Temperatur: 95 °C
Leistung: 150 W
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 22–26 Minuten
Ebene: 1

Tipp

Die Creme mit einem Klecks Schlagsahne und frischen Beeren servieren.



Crème Caramel

Obstcrumble

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit 40 Minuten

Zutaten

Für den Auflauf:

800 g Äpfel | in Scheiben
65 g Zucker
200 g Blaubeeren, frisch
75 g Weizenmehl, Type 405
90 g Zucker, braun
2 TL Zimt, gemahlen
60 g Butter
50 g Haferflocken
50 g Pekannüsse

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Auflaufform,
mikrowellentauglich, Ø 25 cm
Glasschale

Tipp

Statt Äpfeln lassen sich auch Birnen, Aprikosen, Pfirsiche oder ähnliche Früchte verwenden. Blaubeeren können Sie durch Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren oder Bananenscheiben ersetzen. Obstcrumble mit Schlagsahne oder Griechischem Joghurt servieren.

Zubereitung

Auflaufform fetten. Apfelscheiben in die Auflaufform geben und mit Zucker bestreuen. Auflaufform auf die Glasschale stellen. Automatikprogramm starten oder gemäß Garschritt 1 garen.

In der Zwischenzeit Mehl, Zucker und Zimt vermischen. Butter, Haferflocken und Pekannüsse hinzufügen und die Zutaten zu Streuseln verkneten.

Automatikprogramm:

Erst die Blaubeeren, dann die Streusel über die Äpfel geben und weiter garen.

Manuell:

Erst die Blaubeeren, dann die Streusel über die Äpfel geben und gemäß Garschritt 2 garen.

Obstcrumble 10 Minuten auskühlen lassen.

Einstellung

Automatikprogramm

Dessert | Obstcrumble

Programmdauer: ca. 24 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle + Umluftgrill

Leistung: 300 W

Temperatur: 180 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 300 W

Temperatur: 180 °C

Garzeit: 14 Minuten



Obstcrumble

Quarkauflauf

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 20 Minuten

Zutaten

500 g Magerquark
2 Eier, Größe M
100 g Zucker
8 g Vanillezucker
4 EL Zitronensaft
125 g Rosinen
37 g Puddingpulver
zum Kochen (Vanille)
½ TL Backpulver

Zum Bestreuen:

2 EL Paniermehl

Zum Belegen:

30 g Butter

Zubehör:

Auflaufform,
mikrowellentauglich, Ø 22 cm
Glasschale

Zubereitung

Quark, Eier, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Rosinen verrühren.

Puddingpulver und Backpulver vermischen und unterrühren.
Masse in die Auflaufform füllen, mit Paniermehl bestreuen und
mit Butterflöckchen belegen.

Auflaufform auf der Glasschale in den Garraum geben.
Quarkauflauf garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Dessert | Quarkauflauf

Programmdauer: ca. 10 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 1

Tipp

Variante: Vanillepudding durch
125 g Grieß ersetzen.



Schokotörtchen

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit 70 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

70 g Schokolade, dunkel
4 Eier, Größe M
70 g Butter
70 g Zucker
70 g Mandeln | gemahlen
20 g Paniermehl

Für die Soße:

500 ml Vanillesoße
200 g Sahne

Zum Bestäuben:

40 g Puderzucker

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

8 Portionsförmchen, Ø 6 cm
Glasschale
Sieb, fein

Zubereitung

Schokolade im Kochtopf bei niedriger Hitze schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Eier trennen. Butter, Zucker und Eigelb cremig rühren.
Schokolade, Mandeln und Paniermehl unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben.

Portionsförmchen fetten. Masse einfüllen.

Portionsförmchen auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Schokotörtchen garen.

Für die Soße Sahne steif schlagen und unter die Vanillesoße heben.
Gleichmäßig auf Desserttellern verteilen.

Schokotörtchen mit einem Messer vom Formrand lösen.
Jeweils ein Törtchen auf einen Dessertteller stürzen.
Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

Einstellung

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus
Temperatur: 150 °C
Leistung: 80 W
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 17 Minuten
Ebene: 1



Rezepte von A bis Z

228

Apfelkuchen fein	20	Joghurt-Orangenkuchen	36
Apfelkuchen gedeckt	22		
Ausstechplätzchen	52	Kalbsfilet (Braten)	108
		Kalbsfilet	
Backkartoffeln	190	(Niedertemperaturgaren)	106
Baguettes	66	Kalbshaxe	110
Becherkuchen	24	Kalbsrücken (Braten)	112
Biskuitboden	26	Kalbsrücken (Niedertemperaturgaren)	114
Biskuitboden-Füllungen	28	Kalbsschmorbraten	116
Biskuitplatte	30	Kaninchen	154
Biskuitplatte-Füllungen	32	Karpfen	166
Blaubeermuffins	54	Kartoffel-Käse-Gratin	178
Bohnen in Thymiansoße	192	Käsekuchen	38
Brotauflauf süß	218	Kasseler (Braten)	138
Butterkuchen	34	Kasseler	
		(Niedertemperaturgaren)	140
Chicoréeegratin	174	Königsberger Klopse	142
Crème Caramel	220	Kürbissuppe	208
Eierstich	206	Lachsfilet	170
Ente (gefüllt)	90	Lachsforelle	168
		Lammkeule	118
Fischcurry	162	Lammrücken (Braten)	120
Fladenbrot	68	Lammrücken	
Forelle	164	(Niedertemperaturgaren)	122
		Lasagne	180
Gans (ungefüllt)	92		
		Mandelmakronen	56
Hackbraten	136	Marmorkuchen	40
Hähnchen	94	Minestrone	210
Hähnchen-		Möhren in Kerbelsahne	194
Champignon-Pastete	176		
Hähnchenbrust in Senf	96	Nudelaufwurf	182
Hähnchenbrust			
mit Aubergine	98	Obstcrumble	222
Hähnchenkeulen	100		
Hasenkeule	152	Paella	184
Hefezopf	70	Pellkartoffeln	196
Hirschrücken	156	Pflaumenkuchen gestürzt	42

Pizza (Hefeteig)	82	Zitronenkuchen getränkt	48
Pizza (Quark-Öl-Teig)	84	Zucchini-Moussaka	186
Pute (gefüllt)	102	Zuckerbrot	78
Putenkeule	104		
Quarkauflauf	224		
Quiche Lorraine	86		
Rehrücken	158		
Reis	198		
Rezepte von A bis Z	228		
Rinderfilet (Braten)	124		
Rinderfilet (Niedertemperaturgaren)	126		
Rinderhaschee	128		
Rinderschmorbraten	130		
Roastbeef (Braten)	132		
Roastbeef (Niedertemperaturgaren)	134		
Saatenbrot	72		
Salzkartoffeln	200		
Sandkuchen	44		
Schinkenbraten	144		
Schokotörtchen	226		
Schweinefilet (Braten)	146		
Schweinefilet (Niedertemperaturgaren)	148		
Schweinefilet in Roquefortsoße	150		
Spritzgebäck	58		
Streuselkuchen mit Obst	46		
Tomatenrisotto	202		
Tomatensuppe	212		
Vanillekipferl	60		
Walnussmuffins	62		
Weißbrot (Form)	74		
Weißbrot (freigeschoben)	76		
Weißkohleintopf	214		

Redaktion:

Werk Oelde

Rezeptentwicklung:

Versuchsküche, Werk Oelde

Fotografie:

Fotostudio Casa, Münster

Styling:

Renate Neetix, Bielefeld
Fotostudio Casa, Münster

Foodstyling:

Renate Neetix, Bielefeld

Konzept, Gestaltung und Produktion:

Marketing Communications International
Miele Gütersloh

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung von Miele & Cie. KG und Quellenangabe gestattet.

© Miele & Cie. KG
Gütersloh

Änderungen vorbehalten

10. Auflage
MMS 21-1989 (03/22)
M.-Nr. 11 163 280