

Miele

Backen – Braten – Garen

Das Kochbuch



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

Vorwort	3
Zu diesem Kochbuch	7
Übersicht der Betriebsarten	10
Wichtiges & Wissenswertes	14
Miele Zubehör	18
Kuchen	20
Apfelkuchen fein	21
Apfelkuchen gedeckt	22
Becherkuchen	23
Biskuitboden	24
Biskuitboden-Füllungen	26
Biskuitplatte	28
Biskuitplatte-Füllungen	30
Butterkuchen	32
Joghurt-Orangenkuchen	33
Käsekuchen	34
Marmorkuchen	35
Pflaumenkuchen gestürzt	36
Cake	38
Streuselkuchen mit Obst	39
Zitronenkuchen getränkt	40
Gebäck	41
Ausstechguetzli	42
Blaubeermuffins	43
Mandelmakronen	44
Spritzgebäck	45
Vanillekipferl	46
Walnussmuffins	47
Brot	48
Baguette	49
Fladenbrot	50
Hefezopf	52
Saatenbrot	54
Weissbrot (Form)	56
Weissbrot (freigeschoben)	57
Zuckerbrot	58

Pizza & Co.	59
Pizza (Hefeteig).....	60
Pizza (Quark-Öl-Teig).....	62
Quiche Lorraine	64
Fleisch	65
Ente (gefüllt).....	66
Gans (ungefüllt)	67
Poulet	68
Pouletbrust in Senf.....	69
Pouletbrust mit Aubergine.....	70
Pouletschenkel	71
Trute (gefüllt).....	72
Trutenschenkel	74
Kalbsfilet (Niedertemperaturgaren).....	75
Kalbsfilet (Braten)	76
Kalbshaxe.....	78
Kalbsrücken (Braten)	79
Kalbsrücken (Niedertemperaturgaren).....	80
Kalbsschmorbraten	81
Lammgigot	82
Lammrücken (Braten)	83
Lammrücken (Niedertemperaturgaren).....	84
Rindsfilet (Braten)	85
Rindsfilet (Niedertemperaturgaren).....	86
Rindshaschee.....	87
Rindsschmorbraten	88
Roastbeef (Braten).....	89
Roastbeef (Niedertemperaturgaren)	90
Hackbraten	91
Rippli (Braten).....	92
Rippli (Niedertemperaturgaren)	93
Hacktäschli in Kapernsauce.....	94
Schinkenbraten	95
Schweinsfilet (Braten).....	96
Schweinsfilet (Niedertemperaturgaren)	97
Schweinsfilet in Roquefortsauce.....	98
Kaninchenschenkel	99
Kaninchen.....	100
Hirschrücken	102
Rehrücken	104

Inhalt

Fisch	105
Fischcurry	106
Forelle	107
Karpfen	108
Lachsforelle	109
Lachsfilet	110
Aufläufe & Gratins	111
Chicorée gratin	112
Poulet-Champignon-Pastete	114
Kartoffel-Käse-Gratin	116
Lasagne	118
Nudelaufwurf	120
Paella	121
Zucchini-Moussaka	122
Beilagen & Gemüse	123
Backkartoffeln	124
Bohnen in Thymiansauce	125
Karotten in Kerbelrahm	126
Gschwellti	127
Reis	128
Salzkartoffeln	129
Tomatenrisotto	130
Suppen & Eintöpfe	131
Eierstich	132
Kürbissuppe	133
Minestrone	134
Tomatensuppe	135
Weisskohleintopf	136
Dessert	137
Brotauflauf süss	138
Crème Caramel	139
Obstcrumble	140
Quarkauflauf	141
Schokotörtchen	142

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 diesem Kochbuch

Zu den Zutaten

- Steht hinter der einzelnen Zutat ein Komma (,), beschreibt der nachfolgende Text das Lebensmittel. Es kann in den meisten Fällen in diesem Zustand gekauft werden: z. B. Weizenmehl, Type 405; Eier, Grösse M; Milch, 3,5 % Fett.
- Steht hinter der einzelnen 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 mehr erwähnt. Z. B. 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-entkerneten Zustand.
- Obst und Gemüse sollten vor der Zubereitung immer gesäubert/gewaschen oder, wenn erforderlich, geschält werden. Dies wird als Verarbeitungsschritt in den Zubereitungstexten nicht noch einmal erwähnt.

Besonderheiten zu einzelnen Backofenmodellen

- Sollte Ihr Backofen nicht über die Betriebsart Ober-/ Unterhitze verfügen, wählen Sie die Betriebsart Heissluft Plus.
- 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 Anbratemperatur 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. Poulet). Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart Grill, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

Eco-Heissluft

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

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.

Betriebsarten mit Mikrowelle

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

MW + Heissluft Plus

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

MW + 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, niedrigeren Temperaturen stattfinden. Durch die zeitgleiche Nutzung der Mikrowellenfunktion gart das Lebensmittel schneller.

MW + 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.

MW + Umluftgrill

Zum Grillen von Grillgut mit grösserem Durchmesser (z. B. Poulet). Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen, als in der Betriebsart Mikrowelle + Grill, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

Übersicht der Betriebsarten

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
Mohrenkopf 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
Salatsaucen aromatisieren	125 ml	150	1–2	offen ganz schwach erwärmen

Bei allen Angaben handelt es sich um Richtwerte.

Übersicht der Betriebsarten

Lebensmittel	Menge/Gewicht	Leistung [W]	Zeit [min]	Hinweise
Frühstücks-speck braten	100 g	850	2–3	offen auf Haushaltspapier legen
Fleisch marinieren	1000 g	150	15–20	zugedeckt in einer Schüssel, zwischendurch wenden, dann garen
Glacé 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			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 Rahm, Salz, Muskat	450	3–4	Eier mit Rahm, 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 zum Beispiel 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.
- Sollte das Fleischstück zu klein oder zu dünn sein, kann eine rohe Kartoffel über das frei liegende Teil des Thermometers 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 besonders lange Garzeit wird das Fleisch unübertroffen 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 den 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 sind.

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 Kuchen 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, wie zum Beispiel Pizza, Quiche und Tarte, eignet sich die runde Backform.

Die PerfectClean Veredelung macht zusätzliches Einfetten oder die Verwendung von Backpapier meist überflüssig. Zur optimalen Nutzung von Klimagaren ist die runde Backform auch mit Lochung erhältlich.

Miele Gourmet-Bräter

Für die optimale Verbindung von Kochfeld und Einbaugerät wurde der Miele Gourmet-Bräter entwickelt. Nach dem Anbraten auf dem Kochfeld kann der Gourmet-Bräter ganz leicht in die Seitengitter des Garraums eingeschoben werden.

Der Gourmet-Bräter ist antihafbeschichtet und eignet sich zur Zubereitung von Schmorgerichten, Fleischstücken, Suppen, Saucen, 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 auch 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 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 rahmig? Oder knusprig? Am besten von allem ein bisschen. Denn weil Süßes die Seele streichelt, probiert jeder gern ein zweites Stück.

Apfelkuchen fein

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Für 12 Stücke

Für den Belag

500 g Äpfel, säuerlich

Für den Teig

150 g Butter | weich

150 g Zucker

8 g Vanillezucker

3 Eier, Grösse M

2 EL Zitronensaft

150 g Weizenmehl, Type 405

½ TL Backpulver

Für die Form

1 TL Butter

Zum Bestäuben

1 EL Puderzucker

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.

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

Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Anschliessend aus der Form lösen und auf dem Rost auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Apfelkuchen fein

Programmdauer: 40 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Heissluft Plus

Temperatur: 170 °C

Leistung: 80 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 40–50 Minuten

Ebene: 1

Tipp

Statt mit Puderzucker lässt sich der Kuchen auch mit leicht erwärmter, glattgerührter Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Kuchen

Apfelkuchen gedeckt

Zubereitungszeit: 100 Minuten

Für 12 Stücke

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 eine Stunde 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 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 auskühlen lassen. Anschliessend aus der Form lösen und auf dem Rost auskühlen lassen.

Puderzucker mit Wasser anrühren und Kuchen damit bestreichen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Apfelkuchen gedeckt
Programmdauer: 70 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Intensivbacken

Temperatur: 160 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 70 Minuten

Ebene: 1

Becherkuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Für 12 Stücke

Zutaten

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: 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.

Kuchen

Biskuitboden

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Für 16 Stücke

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 Schwingbesen 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 drei Böden entstehen.

Mit vorbereiteter Füllung bestreichen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Biskuitboden

Programmdauer: 29 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 170–190 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 30–35 Minuten

Tipp

Zur Herstellung eines Schokoladen-Biskuitbodens dem Mehlgemisch

2–3 TL Kakao hinzufügen.

Kuchen

Biskuitboden-Füllungen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Für die Quark-Rahm-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 Rahm

Zum Bestäuben

1 EL Puderzucker

Für die Cappuccinofüllung

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

Zum Bestreichen

3 EL Rahm

Zum Bestäuben

1 EL Kakao

Zubehör

Tortenplatte
Sieb, fein

Zubereitung Quark-Rahm-Füllung

Für die Quark-Rahm-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. Rahm 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.

Zubereitung Cappuccinofüllung

Für die Cappuccinofüllung Schokolade schmelzen. Rahm steif schlagen. 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 Espressos und des Kaffeelikörs in die Gelatine rühren und unter den Rahm heben.

Kaffee-Rahm-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 den dunkle Rahm darauf streichen. Zweiten Biskuitboden auflegen, mit der übrigen Flüssigkeit beträufeln und den hellen Rahm aufstreichen. Dritten Boden auflegen, mit Rahm bestreichen und mit Kakao bestäuben.

Tipp

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

Kuchen

Biskuitplatte

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Für 16 Stücke

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

Backpapier

Glasschale

Küchentuch

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer weiteren Schüssel vermischen.

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 Schwingbesen 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.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Biskuitplatte

Programmdauer: 25 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 150–180 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 25 Minuten

Ebene: 1

Kuchen

Biskuitplatte-Füllungen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Für die Eierlikör-Rahm-Füllung

2 Blätter Gelatine, weiss
125 ml Eierlikör
400 g Rahm

Für die Preiselbeer-Rahm-Füllung

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

Für die Mango-Rahm-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 Rahm

Zum Bestreuen

1 EL Puderzucker

Zubehör

Tortenplatte
Sieb, fein

Zubereitung Eierlikör-Rahm-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.

Rahm steif schlagen. Wenn die Eierlikörmasse so fest geworden ist, dass Rührspuren gut sichtbar bleiben, Rahm 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-Rahm-Füllung

Rahm mit Vanillezucker steif schlagen.

Preiselbeeren auf die Biskuitplatte streichen. Anschliessend den Rahm darauf verteilen. Von der Längsseite aufrollen und bis zum Verzehr kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung Mango-Rahm-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, verrühren, alles zum restlichen Mangopüree geben und unterrühren. Die Masse im Kühlschrank andicken lassen.

Rahm steif schlagen. Wenn die Mangomasse so fest geworden ist, dass Rührspuren gut sichtbar bleiben, Rahm 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.

Kuchen

Butterkuchen

Zubereitungszeit: 95 Minuten

Für 16 Stücke

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 zur Gehphase 1 gehen lassen.

Glasschale fetten. Teig leicht durchkneten und auf der Glasschale ausrollen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und gemäss den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen.

Für den Belag Butter, Vanillezucker und die Hälfte des Zuckers vermischen. 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: 28 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 170 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 25–30 Minuten

Ebene: 2

Joghurt-Orangenkuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Für 10 Stücke

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 (450 ml)

250 g Zucker

Zubehör

Springform, Ø 24 cm

Rost

Holzstab

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 dem Rost 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 Holzstab mehrfach einstechen und den Guss gleichmässig darauf verteilen

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Joghurt-Orangenkuchen

Programmdauer: 40 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + 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 Schlagrahm servieren.

Kuchen

Käsekuchen

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Für 12 Stücke

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 Saucenpulver zum Kochen (Vanille)

1 Flaschen Backöl Zitrone oder Buttervanille

1 kg Magerquark

Für die Form

1 TL Butter

Zubehör

Springform, Ø 26 cm

Rost

Zubereitung

Für den Boden aus den Zutaten einen Knetteig herstellen. Etwa 1 Stunde kühlstellen.

Springform fetten.

Teig auf dem Springformboden ausrollen. Springform zusammensetzen. Mit dem Teig einen etwa 2 cm hohen Rand bilden. Boden mit der Gabel mehrmals einstechen.

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

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

Nach Ende der Garzeit 5 Minuten im ausgeschalteten Garraum stehen lassen.

Einstellung

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 170 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: ein

Garzeit: 90 Minuten

Ebene: 1

Marmorkuchen

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Für 18 Stücke

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: 60 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 150–170 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 60–70 Minuten

Ebene: 1

Kuchen

Pflaumenkuchen gestürzt

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Für 10 Portionen

Für den Belag

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

Für die Caramelsauce

150 g Zucker, braun
60 g Butter
150 g Rahm

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

Zubereitung

Für die Caramelsauce Zucker, Butter und Rahm 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 Caramelsauce 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 Caramelsauce darauf verteilen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Pflaumenkuchen gestürzt

Programmdauer: 30 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 170 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garschritt 2

Betriebsarten: MW + 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

Tipps

Mixed Spice ist eine Gewürzmischung, die häufig in Grossbritannien verwendet wird. Dafür folgende gemahlene Gewürze vermischen: 4 TL Koriander, 4 TL Zimt, 1 TL Piment, 4 TL Muskatnuss, 2 TL Ingwer, 1 TL Nelken. Eine gute Alternative ist Lebkuchengewürz.

Kuchen

Cake

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Für 18 Stücke

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.

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 | Cake

Programmdauer: 85 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 150–170 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 60–80 Minuten

Ebene: 1

Streuselkuchen mit Obst

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Für 16 Stücke

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

Apfelentkerner

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 Schnitze 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: 30 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Heissluft Plus

Temperatur: 170–180 °C

Leistung: 150 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 30–40 Minuten

Ebene: 2

Tipp

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

Kuchen

Zitronenkuchen getränkt

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Für 16 Stücke

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

Holzstab

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 Holzstab mehrfach einstechen und mit dem Zitronenguss bestreichen.

Zum Auskühlen in der Form belassen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Zitronenkuchen getränkt

Programmdauer: 30 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 160 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garschritt 2

Betriebsarten: MW + 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

Kleine Köstlichkeiten

Ob Muffins, Plätzchen oder Ofenküchlein: 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.

Gebäck

Ausstechguetzli

Zubereitungszeit: 135 Minuten

Für 35 Stück (1 Glasschale)

Für die Guetzli

125 g Weizenmehl, Type 405

½ TL Backpulver

40 g Zucker

5 g Vanillezucker

½ Fläschen 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 1 Stunde kühl stellen.

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

Ausstechguetzli in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Gebäck | Ausstechguetzli

Programmdauer: 25 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 140–150 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 20–30 Minuten

Ebene: 2

Blaubeermuffins

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Für 12 Stück

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: 35 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 150–170

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 35 Minuten

Ebene: 2

Tipp

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

Gebäck

Mandelmakronen

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Für 30 Stück

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

Automatikprogramm

Gebäck | Mandelmakronen

Programmdauer: 17 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 200 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garschritt 2

Temperatur: 190 °C

Garzeit: 12 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 3

Temperatur: 180 °C

Garzeit: 1–7 Minuten

Tipp

Die Bittermandeln lassen sich durch süsse Mandeln und einem halben Fläschen Bittermandelöl ersetzen.

Spritzgebäck

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Für 25 Stück (1 Glasschale)

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

Spitzbeutel

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: 25 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 140–150 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: ein

Garzeit: 20–35 Minuten

Ebene: 2

Gebäck

Vanillekipferl

Zubereitungszeit: 110 Minuten

Für 45 Stück (1 Glasschale)

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 kühlen.

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.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Vanillekipferl in den Garraum geben und hellgelb backen.

Kipferl noch warm in Vanillezucker wälzen.

Einstellung

Automatikprogramm

Gebäck | Vanillekipferl

Programmdauer: 30 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 140–150 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 20–30 Minuten

Ebene: 2

Walnussmuffins

Zubereitungszeit: 95 Minuten

Für 12 Stück

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 Walnusskerne | grob gehackt

Zubehör

Rost

Muffinblech für 12 Muffins à Ø 5 cm

Papierbackförmchen, Ø 5 cm

Zubereitung

Rosinen etwa 30 Minuten in Rum ziehen lassen.

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

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

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: 40 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 150–170 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 30–45 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.

Baguette

Zubereitungszeit: 75 Minuten
Für 2 Brote à 10 Scheiben

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. Mit Wasser bestreichen und mehrmals schräg einschneiden.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Baguettes in den Garraum geben.

Manuell:

Gemäss den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen. Anschliessend Baguettes 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 | Baguette

Programmdauer: 48 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 180 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 35 Minuten

Ebene: 2

Brot

Fladenbrot

Zubereitungszeit: 85 Minuten

Für 1 Fladen à 8 Portionen

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.

Bei Raumtemperatur weitere 10 Minuten gehen lassen.

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: 35 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 180 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 30–40 Minuten

Ebene: 2

Tipp

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

Brot

Hefezopf

Zubereitungszeit: 145 Minuten

Für 16 Scheiben

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. Backofen vorheizen. Hefezopf 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

Backen

Automatikprogramm

Brot | Hefezopf

Programmdauer: 50 Minuten:

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 150–170 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 35–45 Minuten

Ebene: 1

Tipp

Je nach Geschmack 100 g Rosinen in den Teig einkneten.

Brot

Saatenbrot

Zubereitungszeit: 110 Minuten

Für 25 Scheiben

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

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Brot in den Garraum geben.

Manuell:

Gemäss den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen. Anschliessend Backofen vorheizen, 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 | Saatenbrot

Programmdauer: 80 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik

Temperatur: 200 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 50 Minuten

Ebene: 1

Brot

Weissbrot (Form)

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Für 25 Scheiben

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:

Automatikprogramm starten und Brot in den Garraum geben.

Manuell:

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

Teigling mit Wasser bestreichen, anschliessend 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 | Form

Programmdauer: 70 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 170 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 40 Minuten

Ebene: 1

Weissbrot (freigeschoben)

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Für 20 Scheiben

Für den Teig

21 g Hefe, frisch

260 ml Wasser | kalt

500 g Weizenmehl, Type 405

2 TL Salz

½ L 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.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen. 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: 70 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 160 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 35–45 Minuten

Ebene: 2

Brot

Zuckerbrot

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Für 15 Scheiben

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 austreuen.

Ingwer, Zimt und Kandiszucker 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: 30 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 200 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 190 °C

Garzeit: 25 Minuten

Garschritt 3

Temperatur: 170 °C

Garzeit: 5–10 Minuten

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 & Co.

Pizza (Hefeteig)

Zubereitungszeit: 95 Minuten

Für 4 Portionen (Glasschale), Für 2 Portionen (Backform)

Für den Teig (Glasschale)

21 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 den Teig (Backform)

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

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

Für die Form

1 TL Butter

Zubehör

Teigrolle
Glasschale oder runde Backform und Rost

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.

Sauce 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.

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

Pizza in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Pizza & Co. | Pizza | Hefeteig | Glasschale / Rundes Backblech
Programmdauer: 38 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Heissluft Plus
Temperatur: 180 °C

Leistung: 150 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 35–45 Minuten

Ebene: 2

Tipp

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

Pizza & Co.

Pizza (Quark-Öl-Teig)

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Für 4 Portionen (Glasschale), Für 2 Portionen (Backform)

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 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

Für die Form

1 TL Butter

Zubehör

Teigrolle

Glasschale oder runde Backform und Rost

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.

Sauce 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.

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

Pizza in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Pizza & Co. | Pizza | Quark-Öl-Teig | Glasschale / Rundes Backblech
Programmdauer: 45 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus
Temperatur: 170 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 40–55 Minuten
Ebene: 1

Tipp

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

Pizza & Co.

Quiche Lorraine

Zubereitungszeit: 65 Minuten

Für 4 Portionen

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 Rahm

2 Eier, Grösse M

Muskat

Zubehör

Teigrolle

Backform, rund

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 Rahm, Eier und Muskat verrühren.

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 auf dem Rost in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Pizza & Co. | Quiche Lorraine

Programmdauer: 42 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Intensivbacken

Temperatur: 180 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 40–45 Minuten

Ebene: 1

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, Saucen und Beilagen immer wieder neue Geschmacksrichtungen an und verbindet mit dieser Wandelbarkeit – mal exotisch, mal gut bürgerlich – sogar Kulturen.

Fleisch

Ente (gefüllt)

Zubereitungszeit: 135 Minuten

Für 4 Portionen

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 Sauce

350 ml Geflügelfond

125 ml Weisswein

125 ml Orangensaft

1 TL Speisestärke

1 EL Wasser | kalt

Salz

Pfeffer

Zubehör

Glasbräter

Rost

Speisethermometer

4 Rouladennadeln

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 Rouladennadeln verschliessen.

Ente mit der Brustseite nach oben in den Glasbräter legen. Speisethermometer einstechen. Glasbräter auf dem Rost in den Garraum geben und garen.

Nach 30 Minuten mit 250 ml Geflügelfond angiessen.

Nach Ende der Garzeit Ente entnehmen. Eventuell Fett abschöpfen und Bratensud in den Kochtopf geben. Übrigen Geflügelfond, Weisswein und Orangensaft für die Sauce hinzugeben.

Speisestärke in Wasser anrühren und Sauce damit binden. Anschliessend aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Ente

Programmdauer: etwa 70 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Bratautomatik

Temperatur: 180 °C

Leistung: 150 W

Kerntemperatur: 95 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: ein

Garzeit: etwa 60 Minuten

Ebene: 1

Gans (ungefüllt)

Zubereitungszeit: 100 Minuten
Für 4 Portionen

Zutaten

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

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.

Nach 30 Minuten Gemüsebouillon angießen, danach alle 30 Minuten mit Bratensud begießen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Gans | ungefüllt
Programmdauer: etwa 85 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Bratautomatik
Temperatur: 170 °C
Leistung: 150 W
Kerntemperatur: 95 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: ein
Garzeit: etwa 85 Minuten
Ebene: 2

Fleisch

Poulet

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Für 2 Portionen

Zutaten

1 Poulet, küchenfertig (à 1,2 kg)

2 EL Öl

1½ TL Salz

2 TL Paprikapulver, edelsüß

1 TL Curry

Zubehör

Rost

Glasschale

Speisethermometer

Küchengarn

Zubereitung

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

Pouletschenkel 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 schieben, dass der Schenkel zur Tür zeigen. Poulet braten.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Poulet | ganz

Programmdauer: 50 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Bratautomatik

Temperatur: 180 °C

Leistung: 300 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 40–55 Minuten

Ebene: 1

Pouletbrust in Senf

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Für 4 Portionen

Zutaten

250 g Crème fraîche

1 Knoblauchzehe | zerdrückt

4 EL Senf, süss

1½ TL Salz

½ TL Salbei | gerebelt

4 Pouletbrustfilets (à 200 g), küchenfertig

Zubehör

Glasbräter mit Deckel

Glasschale

Zubereitung

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

Pouletbrustfilets in den Glasbräter geben und Sauce darauf verteilen.

Glasbräter auf der Glasschale stellen in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder zugedeckt gemäss Garschritt 1 garen.

Manuell:

Pouletbrustfilets wenden und mit Sauce begiessen. Gemäss Garschritt 2 garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Poulet in Senf

Programmdauer: 21 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 4 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 450 W

Garzeit: 17 Minuten

Tipp

Alternativ lässt sich körniger Senf verwenden.

Fleisch

Pouletbrust mit Aubergine

Zubereitungszeit: 70 Minuten + 4 Stunden zum Marinieren

Für 4 Portionen

Für die Pouletbrust

4 Pouletbrustfilets, 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

Pouletbrustfilets halbieren. Die Hälfte Öl mit Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Kurkuma und Paprika verrühren und die Pouletbrustfilets 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 Poulet hinzugeben, umrühren und offen weiter garen.

Manuell:

Honig, Datteln und Poulet 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 Poulet geben. Mit Petersilie garnieren.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Pouletbrust mit Aubergine

Programmdauer: 30 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 600 W

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: MW + Umluftgrill

Temperatur: 180 °C

Leistung: 300 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 20 Minuten

Tipp

Dazu passt Couscous oder Reis.

Pouletschenkel

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Für 4 Portionen

Für die Pouletschenkel

2 EL Öl

1½ TL Salz

Pfeffer

1 TL Paprikapulver

4 Pouletschenkel (à 200 g), küchenfertig

Für das Gemüse

4 EL Öl

1 Peperoni, rot | in grobe, gleich grosse Stücke

1 Peperoni, 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 Gemüsebouillon

½ TL Salz

Pfeffer

1 TL Zucker

Paprikapulver, rosenscharf

Zubehör

Rost

Glasschale

Gourmet-Bräter

Zubereitung

Öl, Salz, Pfeffer und Paprika verrühren und die Pouletschenkel damit bestreichen. Pouletschenkel auf den Rost legen. Rost auf die Glasschale stellen, in

den Garraum einschieben und braten. Nach 17 Minuten wenden und weiter garen.

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

Rosmarin und Thymian zusammenbinden. Kräuter, Tomatenhälften, passierte Tomaten und Bouillon 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 | Poulet | Pouletschenkel

Programmdauer: 35 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Umluftgrill

Temperatur: 200 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 35 Minuten

Ebene: 2

Fleisch

Trute (gefüllt)

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Für 8 Portionen

Für die Füllung

125 g Rosinen

2 EL Likörwein (Madeira)

3 EL Öl

3 Zwiebeln | gewürfelt

100 g Parboilled Reis

150 ml Wasser

½ TL Salz

100 g Pistazienkerne, geschält

Salz

Pfeffer

Curry

Garam Masala (Gewürzmischung)

Für die Trute

1 Trute (à 5 kg), küchenfertig

1 EL Salz

2 TL Pfeffer

500 ml Geflügelbouillone

Für die Sauce

250 ml Wasser

150 g Crème fraîche

2 EL Speisestärke

2 EL Wasser | kalt

Salz

Pfeffer

Zubehör

Gourmet-Bräter

Speisethermometer

6 Zahnstocher

Küchengarn

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 Rosinen hinzugeben und vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Garam Masala abschmecken.

Trute mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung in den Trute geben und mit Zahnstochern und Küchengarn verschließen. Eventuell Schenkel leicht zusammenbinden. Trute mit der Brustseite nach oben in den Gourmet-Bräter legen und Speisethermometer einstecken.

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

Nach 30 Minuten mit Geflügelbouillon angiessen, danach alle 30 Minuten mit Bratensud begiessen.

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

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Truten | ganz

Programmdauer: 160 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Bratautomatik

Temperatur: 160 °C

Leistung: 150 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: ein

Garzeit: 140–170 Minuten

Ebene: 1

Fleisch

Trutenschenkel

Zubereitungszeit: 125 Minuten

Für 4 Portionen

Für die Trutenschenkel

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 Trutenoberschenkel (à 1,2 kg),

küchenfertig

250 ml Wasser

Für die Sauce

1 Dose Aprikosenhälften (à 280 g) | abgetropft

150 ml Wasser

200 g Rahm

200 g Chutney mit Mango

Salz

Pfeffer

Zubehör

Glasschale

Gourmet-Bräter

Speisethermometer

Zubereitung

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

Nach 30 Minuten mit Wasser angiessen und weiter garen. Währenddessen Aprikosenhälften in Stücke schneiden.

Trutenschenkel entnehmen. Für die Sauce Bratensatz mit Wasser lösen. Rahm und Chutney hinzufügen und kurz aufkochen.

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

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Truten | Trutenschenkel

Programmdauer: 120 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Bratautomatik

Temperatur: 160 °C

Leistung: 150 W

Kerntemperatur: 85 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: ein

Garzeit: 120 Minuten

Ebene: 1

Kalbsfilet (Niedertemperaturgaren)

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Für 4 Portionen

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 gemäss Garschritt 1 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 einstecken.

Manuell:

Einstellungen gemäss Garschritt 2 anpassen.

Kalbsfilet auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsfilet | Niedertemperaturgaren

Programmdauer: 100 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Temperatur: 90 °C

Kerntemperatur: 57 °C

Garzeit: etwa 100 Minuten

Fleisch

Kalbsfilet (Braten)

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Für 4 Portionen

Für das Kalbsfilet

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 kg Kalbsfilet, küchenfertig

Zum Anbraten

2 EL Öl

Für die Sauce

30 g Morcheln, getrocknet

300 ml Wasser | kochend

1 Zwiebel

30 g Butter

150 g Rahm

30 ml Weisswein

3 EL Wasser | kalt

1 EL Speisestärke

Salz

Pfeffer

Zucker

Zubehör

Glasschale

Speisethermometer

Sieb, fein

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

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

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

Kalbsfilet auf die Glasschale legen und Speisethermometer einstechen. Glasschale in den Garraum einschieben und Kalbsfilet garen.

Für die Sauce 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, Rahm und Wein hinzugeben und aufkochen. Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Erneut kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsfilet | Braten

Programmdauer: 40 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik

Temperatur: 200 °C

Kerntemperatur: 57 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: etwa 35 Minuten

Ebene: 1

Tipp

Statt getrockneten Morcheln eignen sich auch Steinpilze.

Fleisch

Kalbshaxe

Zubereitungszeit: 125 Minuten

Für 4 Portionen

Für die Kalbshaxe

2 EL Öl

1½ TL Salz

½ TL Pfeffer

1 Kalbshaxe (à 1,5 kg), küchenfertig

1 Zwiebel

1 Nelke

2 Karotten

80 g Sellerie

1 EL Tomatenmark

800 ml Kalbsfond

Für die Sauce

75 g Rahm

1½ EL Speisestärke

2 EL Wasser | kalt

Salz

Pfeffer

Zubehör

Gourmet-Bräter mit Deckel

Glasschale

Speisethermometer

Pürierstab

Sieb, fein

Zubereitung

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

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

Gemüse, Tomatenmark und Kalbshaxe in den Gourmet-Bräter geben. Speisethermometer einstecken. Gourmet-Bräter auf der Glasschale in den Garraum geben und zugedeckt garen.

Nach 35 Minuten Deckel entfernen, nach weiteren 30 Minuten ¼ des Fonds hinzugeben. Dieses alle 30 Minuten wiederholen.

Kalbshaxe und Gemüse entnehmen. Nelke aus der Zwiebel entfernen.

Gemüse und Bratenfond in einen Kochtopf geben und pürieren. Püree durch ein Sieb geben, mit Rahm angiessen und aufkochen.

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

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbshaxe

Programmdauer: 100 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik

Temperatur: 180 °C

Kerntemperatur: 76 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: etwa 100–130 Minuten

Ebene: 1

Kalbsrücken (Braten)

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Für 4 Portionen

Für den Kalbsrücken

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 kg Kalbsrücken, küchenfertig

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, in den Garraum einschieben und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch Kalb | Kalbsrücken | Braten

Programmdauer: 60 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik

Temperatur: 200 °C

Kerntemperatur: 57 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: etwa 50–80 Minuten

Ebene: 1

Fleisch

Kalbsrücken (Niedertemperaturgaren)

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Für 4 Portionen

Für den Kalbsrücken

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 kg Kalbsrücken, 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 gemäss Garschritt 1 vorheizen.

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

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

Kalbsrücken entnehmen und Speisethermometer einstechen.

Manuell:

Einstellungen gemäss Garschritt 2 anpassen

Kalbsrücken auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsrücken | Niedertemperaturgaren

Programmdauer: 60 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 90 °C

Kerntemperatur: 54 °C

Garzeit: etwa 50 Minuten

Kalbsschmorbraten

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Für 4 Portionen

Für den Braten

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 kg Kalbsfleisch (Keule oder Nuss),
küchenfertig

2 Karotten | grob gewürfelt

2 Tomaten | grob gewürfelt

2 Zwiebeln | grob gewürfelt

2 Markknochen (Kalb oder Rind)

500 ml Kalbsfond

250 ml Wasser

Für die Sauce

250 g Rahm

1 TL Speisestärke

1 EL Wasser | kalt

Salz

Pfeffer

Zum Anbraten

2 EL Öl

Zubehör

Rost

Gourmet-Bräter

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.

Gemüse im Gourmet-Bräter anbraten. Markknochen und Fleisch hinzugeben. Wasser und die Hälfte des Kalbsfond angießen. Gourmet-Bräter auf dem Rost in den Garraum geben. Zugedeckt garen.

Nach 30 Minuten Deckel entfernen.

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

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

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsschmorbraten

Programmdauer: 90 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik

Temperatur: 180 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 95 Minuten

Ebene: 1

Fleisch

Lammgigot

Zubereitungszeit: 135 Minuten

Für 6 Portionen

Für das Lammgigot

3 EL Öl

1½ TL Salz

½ TL Pfeffer

2 Knoblauchzehen | zerdrückt

3 TL Kräuter der Provence

1 Lammgigot (à 1,5 kg), küchenfertig

Zum Angiessen

100 ml Rotwein

400 ml Gemüsebouillon

Für die Sauce

500 ml Wasser

50 g Crème fraîche

3 EL Wasser | kalt

3 TL Speisestärke

Salz

Pfeffer

Zubehör

Glasbräter mit Deckel

Speisethermometer

Rost

Zubereitung

Öl mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern vermischen und das Lammgigot damit bestreichen.

Lammgigot in den Glasbräter legen und Speisethermometer einstecken.

Glasbräter auf dem Rost in den Garraum geben. Zugedeckt garen.

Nach 30 Minuten Deckel entfernen. Rotwein und Gemüsebouillon angiessen und weiter garen.

Lammgigot entnehmen und den Bratensatz mit Wasser lösen.

Crème fraîche hinzugeben und kurz aufkochen. Speisestärke in Wasser anrühren und Sauce damit binden. Erneut kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammgigot

Programmdauer: 100 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Bratautomatik

Temperatur: 180 °C

Leistung: 80 W

Kerntemperatur: 76 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: etwa 90–120 Minuten

Ebene: 1

Lammrücken (Braten)

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Für 4 Portionen

Für den Lammrücken

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

3 Lammlachse (à 300 g), küchenfertig

Zum Anbraten

1 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.

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

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

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammrücken | Braten

Programmdauer: 45 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 180 °C

Leistung: 80 W

Kerntemperatur: 65 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: etwa 35–45 Minuten

Ebene: 1

Fleisch

Lammrücken (Niedertemperaturgaren)

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Für 4 Portionen

Zutaten

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

3 Lammlachse (à 300 g), küchenfertig

Zubehör

Rost

Glasschale

Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäss Garschritt 1 10 Minuten vorheizen.

Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und Lammlachse damit bestreichen.

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

Lammlachse entnehmen und das Speisethermometer einstechen.

Manuell:

Einstellung gemäss Garschritt 2 anpassen.

Lammlachse auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammrücken | Niedertemperaturgaren

Programmdauer: 100 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Temperatur: 90 °C

Kerntemperatur: 65 °C

Garzeit: etwa 100 Minuten

Rindsfilet (Braten)

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Für 4 Portionen

Für das Rindsfilet

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 kg Rindsfilet, küchenfertig

Zum Anbraten

2 EL Öl

Zubehör

Rost

Glasschale

Speisethermometer

Zubereitung

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

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

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

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rindsfilet | Braten

Programmdauer: 55 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 200 °C

Kerntemperatur: 54 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 50 Minuten

Ebene: 1

Fleisch

Rindsfilet (Niedertemperaturgaren)

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Für 4 Portionen

Für das Rindsfilet

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 kg Rindsfilet, 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 gemäss Garschritt 1 vorheizen.

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

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

Rindsfilet entnehmen und Speisethermometer einstecken.

Manuell:

Einstellungen gemäss Garschritt 2 anpassen.

Rindsfilet auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rindsfilet | Niedertemperaturgaren

Programmdauer: 60 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 90 °C

Kerntemperatur: 54 °C

Garzeit: etwa 50 Minuten

Rindshaschee

Zubereitungszeit: 250 Minuten

Für 8 Portionen

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 Rindsbouillon

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.

Rindsbouillon und Essig unter ständigem Rühren hinzufügen, so dass eine glatte Sauce entsteht.

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

Rindshaschee in den Glasbräter geben.

Manuell:

Einstellungen gemäss Garschritt 2 anpassen.

Glasbräter in den Garraum geben und garen. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.

Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rindshaschee

Programmdauer: 210 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 180 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Leistung: aus

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: MW + Heissluft Plus

Temperatur: 180 °C

Leistung: 300 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 180 Minuten

Fleisch

Rindsschmorbraten

Zubereitungszeit: 135 Minuten

Für 4 Portionen

Für den Braten

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 kg Rindfleisch (Keule oder Schulter),
küchenfertig

200 g Karotten | grob gewürfelt

2 Zwiebel | grob gewürfelt

50 g Sellerie | grob gewürfelt

1 Lorbeerblatt

500 ml Rindsfond

250 ml Wasser

Zum Anbraten

2 EL Öl

Für die Sauce

250 ml Wasser

125 g Crème fraîche

1 TL Speisestärke

1 EL Wasser | kalt

Salz

Pfeffer

Zubehör

Gourmet-Bräter mit Deckel

Speisethermometer

Rost

Sieb, fein

Pürierstab

Zubereitung

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.

Das Gemüse im Gourmet-Bräter anbraten. Rindfleisch und Lorbeerblatt hinzugeben. Speisethermometer einstecken. Wasser und die Hälfte des Rindsfonds angießen.

Gourmet-Bräter auf dem Rost in den Garraum geben. Rindsschmorbraten garen.

Nach 60 Minuten Deckel entfernen, den übrigen Rindsfond angießen und weiter garen.

Für die Sauce 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 feines Sieb geben, Crème fraîche hinzugeben und aufkochen.

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

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rindsschmorbraten

Programmdauer: 120 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 190 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 120 Minuten

Ebene: 1

Roastbeef (Braten)

Zubereitungszeit: 95 Minuten

Für 4 Portionen

Für das Roastbeef

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 kg Roastbeef, küchenfertig

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 den 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.

Remoulade mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Roastbeef | Braten

Programmdauer: 50 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik

Temperatur: 200 °C

Kerntemperatur: 54 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: etwa 50 Minuten

Ebene: 1

Fleisch

Roastbeef (Niedertemperaturgaren)

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Für 4 Portionen

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 gemäss Garschritt 1 vorheizen.

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

Roastbeef entnehmen und Speisethermometer einstecken.

Manuell:

Einstellungen gemäss Garschritt 2 anpassen.

Roastbeef auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Roastbeef | Niedertemperaturgaren

Programmdauer: 100 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Kerntemperatur: 54 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 90 °C

Garzeit: 100 Minuten

Hackbraten

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Für 10 Portionen

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: 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: MW + 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

Fleisch

Rippli (Braten)

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Für 4 Portionen

Für das Rippli

1 kg Rippli (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

Pürrierstab

Zubereitung

Rippli auf die Glasschale legen und Speisethermometer einstecken. Glasschale in den Garraum einschieben und Rippli 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 | Rippli | Braten

Programmdauer: 40 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Bratautomatik

Temperatur: 180 °C

Leistung: 300 W

Kerntemperatur: 63 °C

Booster: aus

Vorheizen:

Crisp function: aus

Garzeit: etwa 40 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.

Rippli (Niedertemperaturgaren)

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Für 4 Portionen

Für das Rippli

1 kg Rippli (Lachsstück), küchenfertig

Zum Anbraten

1 EL Öl

Zubehör

Rost

Glasschale

Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäss Garschritt 1 vorheizen.

Öl zum Anbraten in der Pfanne erhitzen. Rippli auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Rippli entnehmen und Speisethermometer einstecken.

Manuell:

Einstellungen gemäss Garschritt 2 anpassen.

Rippli auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Schwein | Rippli | Niedertemperaturgaren

Programmdauer: 110 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 90 °C

Kerntemperatur: 63 °C

Garzeit: etwa 100 Minuten

Fleisch

Hacktäschli in Kapernsauce

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Für 4 Portionen

Für die Hacktätschli

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 Sauce

40 g Butter | weich

40 g Weizenmehl, Type 405

500 ml Fleischbouillon | kalt

2 EL Rahm

1 EL Kapern

1 TL Zucker

Zubehör

Glasbräter mit Deckel

Glasschale

Zubereitung

Paniermehl mit Wasser verrühren und quellen lassen.

Zwiebeln fein würfeln. Hackfleisch und Zwiebeln 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. Fleischbouillon hinzugeben.

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

Automatikprogramm:

Sauce vorsichtig glatrühren. Mit Rahm, Kapern und Zucker abschmecken und weiter garen.

Manuell:

Sauce vorsichtig glatrühren. Mit Rahm, Kapern und Zucker abschmecken und gemäss Garschritt 2 garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Hacktätschli in Kapernsauce

Programmdauer: 14 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 450 W

Garzeit: 4 Minuten

Schinkenbraten

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Für 4 Portionen

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

Zum Angiessen

500 ml Gemüsebouillon

Für die Sauce

300 ml Wasser

100 g Crème fraîche

1 TL Speisestärke

1 EL Wasser | kalt

Salz

Pfeffer

Zucker

Zubehör

Rost

Glasbräter mit Deckel

Rost

Speisethermometer

Zubereitung

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

Schweinefleisch in den Glasbräter geben und das Speisethermometer einstecken. Glasbräter auf dem Rost in den Garraum geben. Schinkenbraten garen.

Nach 30 Minuten Deckel entfernen, Gemüsebouillon angiessen und weiter garen.

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

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Schinkenbraten

Programmdauer: 100 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Bratautomatik

Temperatur: 160 °C

Leistung: 150 W

Kerntemperatur: 85 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 100 Minuten

Ebene: 1

Fleisch

Schweinsfilet (Braten)

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Für 4 Portionen

Für das Schweinsfilet

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

3 Schweinsfilets (à 350 g), küchenfertig

Zum Anbraten

2 EL Öl

Für die Sauce

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. Schweinsfilets auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

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

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

Für die Sauce 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 caramolisieren lassen. Mit Wein, Gemüsebouillon und Balsamicoessig ablöschen. Bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen.

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

Einstellung

Automatikprogramm

Schwein | Schweinsfilet | Braten

Programmdauer: 45 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik

Temperatur: 160 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 40 Minuten

Ebene: 1

Schweinsfilet (Niedertemperaturgaren)

Zubereitungszeit: 130 Minuten

Für 4 Portionen

Für das Schweinsfilet

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

3 Schweinsfilets (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 gemäss Garschritt 1 vorheizen.

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

Öl zum Anbraten in der Pfanne erhitzen. Schweinsfilets auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Schweinsfilets entnehmen und Speisethermometer einstechen.

Manuell:

Einstellungen gemäss Garschritt 2 anpassen.

Schweinsfilets auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Schwein | Schweinsfilet | Niedertemperaturgaren

Programmdauer: 110 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Temperatur: 90 °C

Garzeit: 100 Minuten

Fleisch

Schweinsfilet in Roquefortsauce

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Für 4 Portionen

Zutaten

200 g Blauschimmelkäse (Roquefort)

2 Zwiebeln | gewürfelt

2 EL Petersilie | gehackt

125 g Rahm

50 ml Weisswein

3 EL Öl

½ TL Salz

Pfeffer

1 kg Schweinsfilet, küchenfertig

Zubehör

Glasbräter mit Deckel

Glasschale

Zubereitung

Blauschimmelkäse in den Glasbräter geben und mit einer Gabel zerdrücken. Zwiebeln und Petersilie hinzugeben.

Rahm, Wein und Öl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinsfilets in den Glasbräter geben und mit der Sauce übergiessen.

Glasbräter auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Schweinsfilets zugedeckt gemäss Garschritt 1 garen.

Manuell:

Schweinsfilets wenden und zugedeckt gemäss Garschritt 2 garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Schweinsfilet in Roquefortsauce

Programmdauer: 19 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 8 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 450 W

Garzeit: 11 Minuten

Kaninchenschenkel

Zubereitungszeit: 80 Minuten + 12 Stunden zum Einlegen
Für 6 Portionen

Zutaten

2 Kaninchenschenkel (à 400 g), küchenfertig
500 ml Buttermilch
Salz
Pfeffer
2 EL Bratbutter
50 ml Rotwein
200 g Rahm
6 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
50 g Speck, fett oder durchwachsen | in Scheiben
250 ml Bouillon
150 ml Wasser
2 EL Speisestärke
2 EL Wasser

Zubehör

Gourmet-Bräter mit Deckel
Glasschale

Zubereitung

Kaninchenschenkel etwa 12 Stunde in Buttermilch legen. Währenddessen mehrmals wenden.

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

Bratbutter im Gourmetbräter auf der Kochzone erhitzen. Kaninchenschenkel von allen Seiten scharf anbraten. Mit Rotwein und der Hälfte Rahm ablöschen. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinzugeben. Schenkel mit Speckscheiben belegen.

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

Nach 15 Minuten Bouillon hinzugeben und zugedeckt weiter garen.

Kaninchenschenkel entnehmen, Bratenfond mit restlichem Rahm und Wasser auffüllen. Speisestärke mit Wasser anrühren und zur Sauce geben. Alles aufkochen. Kaninchenschenkel zurück in die Sauce legen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Kaninchenschenkel
Programmdauer: 60 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik
Temperatur: 190 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 60 Minuten
Ebene: 1

Fleisch

Kaninchen

Zubereitungszeit: 100 Minuten

Für 4 Portionen

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 Sauce

1 EL Dijonsenf

100 g Crème fraîche

1 EL Speisestärke

2 EL Wasser

Salz

Pfeffer

Zubehör

Gourmet-Bräter mit Deckel

Rost

Zubereitung

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

Butter im Gourmet-Bräter erhitzen. Schinkenspeck und Kaninchenteile rundum anbraten. Zwiebeln und Thymian mit anbraten. Mit Weisswein und Wasser ablöschen.

Gourmet-Bräter auf dem Rost 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 Sauce damit binden. Erneut kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Kaninchen

Programmdauer: 35 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 180 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 35 Minuten

Ebene: 1

Fleisch

Hirschrücken

Zubereitungszeit: 110 Minuten + 24 Stunden zum Einlegen

Für 4 Portionen

Für die Beize

500 ml Rotwein

250 ml Wasser

1 Karotte | 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 Bouillon oder Wildfond

Für die Sauce

350 g Sauerkirschen aus dem Glas (Abtropfgewicht)

200 ml Sauerkirschsaft (aus dem Glas)

200 g Rahm

150 ml Wasser oder Beize

1 EL Speisestärke

1 EL Wasser oder Beize

Salz

Pfeffer

Zucker

Zubehör

Küchengarn

Speisethermometer

Gourmet-Bräter

Rost

Zubereitung

Für die Beize Wein, Wasser, Karotten 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.

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

Nach 30 Minuten Bouillon oder Wildfond angießen und weiter garen.

Für die Sauce Bratensatz im Gourmet-Bräter mit Wildfond lösen. Sauerkirschen abgiessen und den Sauerkirschsaft auffangen. Hirschrücken entnehmen, Bratenfond mit Sauerkirschsaft, Rahm und Wasser oder Beize auffüllen.

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

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Hirschrücken

Programmdauer: 50 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik

Temperatur: 180 °C

Kerntemperatur: 70–78 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 50 Minuten

Ebene: 1

Fleisch

Rehrücken

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

Für den Rehrücken

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

Zum Anbraten

30 g Bratbutter

Für die Sauce

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

Zubehör

Gourmet-Bräter mit Deckel
Glasschale

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.

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

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

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

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Rehrücken
Programmdauer: 35 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik
Temperatur: 180 °C
Kerntemperatur: 72 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: etwa 35 Minuten
Ebene: 1

Tipp

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

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.

Fisch

Fischcurry

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Für 4 Portionen

Zutaten

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

Ananas schälen, vierteln, den Strunk entfernen und würfeln. Peperoni in schmale Streifen und Banane in Scheiben schneiden.

Fisch grob würfeln, in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln. Ananas, Peperoni und Banane hinzugeben und mischen.

Weisswein, Ananassaft mit Speisestärke, Cayennepfeffer, Curry, Salz und Zucker verrühren. Sauce über dem Fisch verteilen.

Glasbräter auf der Glasschale in den Garraum geben.

Automatikprogramm:
Automatikprogramm starten. Fischcurry zugedeckt garen.

Manuell:

Fischcurry zugedeckt gemäss Garschritt 1 garen. Fischcurry vorsichtig umrühren und zugedeckt gemäss Garschritt 2 garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fisch | Fischcurry
Programmdauer: 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

Zubereitungszeit: 65 Minuten

Für 4 Portionen

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

Zubereitung

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

Für die Füllung Champignons putzen. Zwiebel, Knoblauch, Champignons 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. Mit Butterflöckchen belegen.

Glasschale in den Garraum einschieben und Forelle garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fisch | Forelle

Programmdauer: 20 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Bratautomatik

Temperatur: 170 °C

Leistung: 150 W

Kerntemperatur: 75 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 20 Minuten

Ebene: 1

Tipp

Forellen mit Zitronenscheiben und gebräunter Butter servieren.

Fisch

Karpfen

Zubereitungszeit: 65 Minuten

Für 6 Portionen

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 mit Deckel

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. Übriges Essigwasser mit Lorbeerblatt und Pfefferkörnern hinzugeben.

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

Einstellung

Automatikprogramm

Fisch | Karpfen

Programmdauer: 40 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Bratautomatik

Temperatur: 170 °C

Leistung: 150 W

Kerntemperatur: 75 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 40 Minuten

Ebene: 1

Tipp

Karpfen mit Zitronenscheiben und gebräunter Butter servieren.

Lachsforelle

Zubereitungszeit: 65 Minuten

Für 4 Portionen

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

Chilipulver

Pfeffer

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 Holzspiesen verschliessen.

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

Einstellung

Automatikprogramm

Fisch | Lachsforelle

Programmdauer: 40 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Bratautomatik

Temperatur: 170 °C

Leistung: 150 W

Kerntemperatur: 75 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: etwa 40 Minuten

Ebene: 1

Fisch

Lachsfilet

Zubereitungszeit: 65 Minuten

Für 4 Portionen

Zutaten

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. Lachsstücke mit Butterflöckchen belegen und mit Dill bestreuen. Speisethermometer einstecken.

Glasschale in den Garraum einschieben und Lachsfilet garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fisch | Lachsfilet

Programmdauer: 20 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Bratautomatik

Temperatur: 170 °C

Leistung: 150 W

Kerntemperatur: 75 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 20 Minuten

Ebene: 1

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.

Aufläufe & Gratins

Chicorée gratin

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Für 5 Portionen

Für den Chicorée

8 Chicorée

50 g Butter

5 TL Zucker

Salz

Pfeffer

8 Scheiben Schinken (3–4 mm Dicke), gekocht

Für die Käsesauce

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 Käsesauce 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.

Käsesauce 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 | Chiccoreégratin

Programmdauer: 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

Aufläufe & Gratins

Poulet-Champignon-Pastete

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Für 4 Portionen

Für die Pastete

1 Schalotte | fein gehackt
2 Knoblauchzehen | fein gehackt
1 Stange Lauch, 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 Rahm
500 ml Hühnerbouillon
250 g Blätterteig
2 Pouletbrustfilets, küchenfertig | etwa 1 cm grosse Würfel
4 Pouletschenkel (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, Lauch und Speck hinzufügen und anbraten, bis der Speck goldbraun wird.

Champignons und Austernpilze hinzufügen und garen.

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. Mehliterrühren, bis eine glatte Paste entsteht. Rahm und Bouillon hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Sauce 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 Sauce mischen und abschmecken. Pouletwürfeliterrühren 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.

den, so dass beim Garen der Dampf entweichen kann. Mit Eigelb bestreichen.

Manuell:
Einstellungen gemäss Garschritt 2 anpassen.

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

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Poulet-Champignon-Pastete

Programmdauer: 25 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 200 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: MW + Heissluft Plus

Temperatur: 200 °C

Leistung: 300 W

Garzeit: 25 Minuten

Aufläufe & Gratins

Kartoffel-Käse-Gratin

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Für 4 Portionen

Für das Gratin

600 g Kartoffeln, mehligkochend

75 g Gouda, gerieben

Für den Guss

250 g Rahm

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 Rahm, 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.

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

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Kartoffel-Käse-Gratin

Programmdauer: 28 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Heissluft Plus

Temperatur: 170 °C

Leistung: 300 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 28–35 Minuten

Ebene: 1

Aufläufe & Gratins

Lasagne

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Für 4 Portionen

Für die Lasagne

8 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)

Für die Tomaten-Hackfleisch-Sauce

50 g Speck, durchwachsen, geräuchert
| fein gewürfelt

2 Zwiebeln | gewürfelt

375 g Hackfleisch, halb Rind, halb
Schwein

800 g Tomaten aus der Dose, geschält

30 g Tomatenmark

125 ml Bouillon

1 TL Thymian, frisch | gehackt

1 TL Oregano, frisch | gehackt

1 TL Basilikum, frisch | gehackt

Salz

Pfeffer

Für die Champignonsauce

20 g Butter

1 Zwiebel | gewürfelt

100 g Champignons, frisch | in Scheiben

2 EL Weizenmehl, Type 405

250 g Rahm

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-Sauce
Pfanne erhitzen. Speckwürfel anbraten,
Hackfleisch zugeben und unter Wenden
braten. Zwiebeln hinzufügen und dün-
sten. Tomaten zerkleinern. Tomaten, To-
matensaft, Tomatenmark und Bouillon
hinzugeben. Mit Kräutern, Salz und
Pfeffer würzen. Etwa 5 Minuten
schwach kochen lassen.

Für die Champignonsauce Zwiebeln in
Butter andünsten. Champignons hinzu-
fügen und kurz anbraten. Mehl darüber
stäuben und unterrühren. Mit Rahm und
Milch ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und
Muskat würzen. Sauce etwa 5 Minuten
schwach kochen lassen. Zum Schluss
die Petersilie hinzufügen.

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

– 1/3 Tomaten-Hackfleisch-Sauce

– 4 Lasagneplatten

– 1/3 Tomaten-Hackfleisch-Sauce

– 1/2 Champignonsauce

– 4 Lasagneplatten

– 1/3 Tomaten-Hackfleisch-Sauce

– 1/2 Champignonsauce

Lasagne mit Gouda bestreuen, auf dem
Rost in den Garraum geben und gold-
braun garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Lasagne

Programmdauer: 30 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Heissluft Plus

Temperatur: 180

Leistung: 300 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 30 Minuten

Ebene: 1

Aufläufe & Gratins

Nudelaufauf

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Für 4 Portionen

Für die Nudeln

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

Für den Auflauf

1½ EL Butter
2 Zwiebeln | gewürfelt
1 Peperoni | 1 cm grosse Würfel
2 Karotten, 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. Peperoni und Karotten 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. Gemüsesauce unterrühren.

Nudelaufauf mit Gouda bestreuen.

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

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Nudelaufauf
Programmdauer: 30 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Heissluft Plus
Temperatur: 180 °C
Leistung: 300 W
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 30 Minuten
Ebene: 1

Tipp

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

Paella

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Für 8 Portionen

Zutaten

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Peperoni, rot

2 Tomaten

300 g Pouletbrustfilet, küchenfertig

300 g Langkornreis

200 g Erbsen, tiefgekühlt

300 g Tintenfischringe, tiefgekühlt

300 g Shrimps, tiefgekühlt

200 g Miesmuschelfleisch, tiefgekühlt

1 l Bouillon

6 EL Olivenöl

1 TL Paprikapulver, edelsüss

½ TL Safran, gemahlen

Salz

Pfeffer

Zubehör

Glasschale

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehen fein würfeln. Peperoni in Streifen und Tomaten in grobe Würfel schneiden. Gemüse auf der Glasschale verteilen.

Pouletbrustfilet würfeln. Mit Reis, Erbsen, Tintenfischringen, Schrimps und Miesmuschelfleisch zum Gemüse hinzugeben.

Glasschale in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder gemäss Garschritt 1 garen.

Für die Sauce Bouillon, Olivenöl, Paprika und Safran verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Automatikprogramm:

Sauce über der Paella verteilen und vermischen. Paella weiter garen.

Manuell:

Sauce über der Paella verteilen und vermischen. Paella gemäss Garschritt 2 garen. Alle 20 Minuten umrühren.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Paella

Programmdauer: 75 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: MW + Heissluft Plus

Temperatur: 160 °C

Leistung: 150 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 20 Minuten

Garschritt 2

Temperatur: 160 °C

Leistung: 150 W

Garzeit: 55 Minuten

Aufläufe & Gratins

Zucchini-Moussaka

Zubereitungszeit: 65 Minuten

Für 4 Portionen

Für das Moussaka

2½ EL Olivenöl

5 Zucchini | in Scheiben

1 Zwiebel | in Scheiben

2 Peperoni | 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. Zucchini-scheiben nacheinander goldbraun anbraten und zur Seite stellen.

Zwiebel, Knoblauch und Peperonistreifen 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 Tomatensauce darauf geben und mit den Käsescheiben belegen. Mit To-

matensauce bedecken und zuletzt die restlichen Zucchini-scheiben 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: 35 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + 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.

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.

Beilagen & Gemüse

Backkartoffeln

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Für 4 Portionen

Zutaten

4 Backkartoffeln (à 200 g)

1 EL Öl

Salz

Pfeffer

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 und Gemüse | Kartoffeln |

Backkartoffeln

Programmdauer: 27 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 200 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garschritt 2

Betriebsarten: MW + Heissluft Plus

Temperatur: 200 °C

Leistung: 300 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 25 Minuten

Ebene: 1

Bohnen in Thymiansauce

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Für 4 Portionen

Zutaten

750 g Bohnen, grün, tiefgekühlt

50 ml Wasser

150 g Rahm

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.

Wasser, Rahm, Crème Fraîche, Senf, Salz, Speisestärke und Thymian verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

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

Automatikprogramm:

Zugedeckt garen.

Manuell:

Zugedeckt gemäss Garschritt 1 garen.

Gemüse umrühren und gemäss Garschritt 2 garen.

Bohnen in mundgerechte Stücke schneiden und servieren.

Einstellung

Automatikprogramm

Beilagen und Gemüse | Bohnen in Thymiansauce

Programmdauer: 30 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 450 W

Garzeit: 10 Minuten

Beilagen & Gemüse

Karotten in Kerbelrahm

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Für 4 Portionen

Zutaten

1 kg Karotten | in Scheiben
1 EL Butter
100 ml Gemüsebouillon
150 g Rahm
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

Karotten mit Butter und Gemüsebouillon in das Glasgeschirr geben.

Rahm mit Weisswein, Zucker, Salz, Speisestärke, Senf und Kerbel verrühren. Mit Pfeffer abschmecken. Sauce zum Gemüse geben und umrühren. Glasgeschirr auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben.

Automatikprogramm:
Zugedeckt garen.

Manuell:
Zugedeckt gemäss Garschritt 1 garen.
Gemüse umrühren und zugedeckt gemäss Garschritt 2 garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Beilagen und Gemüse | Karotten in Kerbelrahm

Programmdauer: 18 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 6 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 600 W

Garzeit: 12 Minuten

Gschwellti

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Für 4 Portionen

Für die Gschwellti

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 Gschwellti Kartoffeln waschen. Kartoffeln mit Wasser und Salz in das Glasgeschirr geben. Glasgeschirr auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben.

Automatikprogramm:

Zugedeckt garen.

Manuell:

Zugedeckt Garschritt 1 garen. Kartoffeln umrühren und zugedeckt 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. Frischkäse, Crème fraîche und Dill verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Beilagen und Gemüse | Gschwellti

Programmdauer: 26 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 9 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 300 W

Garzeit: 17 Minuten

Beilagen & Gemüse

Reis

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Für 4 Portionen

Zutaten

200 g Parboiled Reis

400 ml Wasser

1 TL Salz

Zubehör

Glasgeschirr mit Deckel, mikrowellen-
tauglich, Ø 23 cm

Glasschale

Zubereitung

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

Automatikprogramm:

Zugedeckt garen.

Manuell:

Zugedeckt gemäss Garschritt 1 garen.

Reis umrühren und zugedeckt gemäss

Garschritt 2 garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Beilagen und Gemüse | Reis

Programmdauer: 20 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 5 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 150 W

Garzeit: 15 Minuten

Salzkartoffeln

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Für 4 Portionen

Zutaten

900 g Kartoffeln, festkochend
120 ml Wasser
1 TL Salz

Zubehör

Glasgeschirr mit Deckel, mikrowellen-
tauglich, Ø 23 cm
Glasschale

Zubereitung

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

Glasgeschirr auf die Glasschale stellen
und in den Garraum einschieben.

Automatikprogramm:
Zugedeckt garen.

Manuell:
Zugedeckt gemäss Garschritt 1 garen.
Kartoffeln umrühren und zugedeckt
gemäss Garschritt 2 garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Beilagen und Gemüse | Salzkartoffeln
Programmdauer: 21 Minuten

Manuell

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

Garschritt 2
Leistung: 300 W
Garzeit: 14 Minuten

Beilagen & Gemüse

Tomatenrisotto

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Für 4 Portionen

Zutaten

1 Zwiebel, rot | fein gewürfelt
125 g Spanische Salami (Chorizo) | fein gewürfelt
2 ½ EL Olivenöl
1 Dose Tomaten (à 400 g), gehackt
375 ml Hühnerbouillon
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
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, Hühnerbouillon und Reis hinzufügen und weiter garen.

Manuell:

Tomaten, Hühnerbouillon 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 und Gemüse | Tomatenrisotto
Programmdauer: 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

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 Bouillon 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.

Suppen & Eintöpfe

Eierstich

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Für 6 Portionen

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: 19 Minuten

Manuell

Betriebsarten: MW + Heissluft Plus

Temperatur: 95 °C

Leistung: 150 W

Crisp function: aus

Vorheizen: aus

Garzeit: 19-24 Minuten

Ebene: 1

Kürbissuppe

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Für 6 Portionen

Für die Suppe

750 g Kürbis (Hokkaido) | nur das Fruchtfleisch | gewürfelt

1 Zwiebel | gewürfelt

125 ml Milch, 3,5 % Fett

375 ml Gemüsebouillon

1½ TL Salz

2 TL Zucker

1 EL Butter

1 EL Crème fraîche

Pfeffer

Zum Verzieren

6 EL Rahm

1 EL Kürbiskerne | grob gehackt

Zubehör

Pürierstab

Glasschale

Glasgeschirr mit Deckel, mikrowellentauglich, Ø 23 cm

Zubereitung

Kürbisfleisch und Zwiebelwürfel ins Glasgeschirr geben.

Milch, Gemüsebouillon, Salz und Zucker hinzugeben und umrühren. Auf der Glasschale in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder zugedeckt gemäss Garschritt 1 garen.

Manuell:

Suppe umrühren und zugedeckt gemäss Garschritt 2 garen

Automatikprogramm:

Suppe umrühren und zugedeckt weiter garen.

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

Zum Servieren Suppe mit Rahm und Kürbiskernen verzieren.

Einstellung

Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Kürbissuppe

Programmdauer: 22 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 450 W

Garzeit: 12 Minuten

Suppen & Eintöpfe

Minestrone

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Für 4 Portionen

Zutaten

50 g Schinkenspeck

1 Zwiebel

150 g Sellerie

2 Tomaten

150 g Möhren

100 g Bohnen, grün, tiefgekühlt

100 g Erbsen, tiefgekühlt

50 g Nudeln (kleine Muschelnudeln)

1 EL Italienische Kräutermischung, tiefgekühlt

100 ml Gemüsebouillon

100 g Hartkäse (Parmesan), am Stück

Zubehör

Glasschale

Glasgeschirr mit Deckel, mikrowellentauglich, Ø 23 cm

Zubereitung

Schinkenspeck und Zwiebel würfeln. Sellerie und Tomaten würfeln, Karotten in Scheiben schneiden. Alles in das Glasgeschirr geben.

Bohnen, Erbsen, Nudeln und Kräuter mit der Bouillon hinzugeben und umrühren. Glasgeschirr auf die Glasschale stellen. Automatikprogramm starten oder zugedeckt gemäss Garschritt 1 garen.

Manuell:

Einstellungen gemäss Garschritt 2 anpassen.

Eintopf umrühren und zugedeckt weiter garen

Parmesan reiben und über den Eintopf streuen.

Einstellung

Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Minestrone

Programmdauer: 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.

Tomatensuppe

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Für 4 Portionen

Für die Suppe

250 g Karotten | in Scheiben

1 Zwiebel | gewürfelt

1 EL Butter

850 g Tomaten aus der Dose (Abtropfgewicht)

350 ml Gemüsebouillon

1 TL Salz

1 TL Zucker

Pfeffer

Zum Verzieren

100 g Rahm

12 Blätter Basilikum

Zubehör

Glasgeschirr mit Deckel, mikrowellentauglich, Ø 23 cm

Glasschale

Pürierstab

Zubereitung

Karottenscheiben, Zwiebelwürfel, Butter, Tomaten Gemüsebouillon, Salz und Zucker in das Glasgeschirr geben.

Glasgeschirr auf der Glasschale in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder zugedeckt gemäss Garschritt 1 garen.

Automatikprogramm:

Suppe umrühren und weiter garen.

Manuell:

Suppe umrühren und gemäss Garschritt 2 garen..

Suppe pürieren. Mit Pfeffer abschmecken.

Rahm halb steif schlagen und Basilikum hacken. Vor dem Servieren mit Rahm und Basilikum verzieren.

Einstellung

Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Tomatensuppe

Programmdauer: 35 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 11 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 450 W

Garzeit: 24 Minuten

Suppen & Eintöpfe

Weisskohleintopf

Zubereitungszeit: 65 Minuten

Für 4 Portionen

Zutaten

200 g Hackfleisch, vom Rind

½ TL Salz

½ TL Paprikapulver, edelsüss

Pfeffer

1 Zwiebel

250 g Kartoffeln

100 g Lauch

250 g Weisskohl

250 g Randen

250 ml Rindsbouillon

1½ TL Salz

150 g Crème fraîche

1 EL Petersilie | gehackt

2 EL Rotweinessig

Zubehör

Reibe, grob

Glasschale

Glasgeschirr mit Deckel, mikrowellen-
tauglich, Ø 23 cm

Zubereitung

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

Zwiebel und Kartoffel würfeln. Lauch in Ringe schneiden. Weisskohl hobeln. Randen raspeln.

Gemüse über die Fleischbällchen schichten. Rindsbrühe und Salz hinzugeben. Auf der Glasschale in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder zugedeckt gemäss Garschritt 1 garen.

Automatikprogramm:

Eintopf umrühren und zugedeckt weiter garen.

Manuell:

Eintopf umrühren und zugedeckt gemäss Garschritt 2 garen.

Crème fraîche und Petersilie unterrühren. Mit Rotweinessig abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Weisskohleintopf

Programmdauer: 30 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 450 W

Garzeit: 20 Minuten

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 Glace, Aufläufen, Fruchtkompositionen 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”.

Dessert

Brotauflauf süss

Zubereitungszeit: 20 Minuten + 20 Minuten zum Ziehen
Für 10 Portionen

Zutaten

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 Rahm
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 dem Rahm in einem Kochtopf erwärmen.

Vanilleschote entnehmen und die Milch langsam, unter ständigem Rühren, zu der Ei-Zucker-Mischung geben.

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.

Anschliessend mit Zucker bestreuen.

Manuell:

Einstellungen gemäss Garschritt 2 anpassen.

Brotauflauf in den Garraum geben und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Dessert | Brotauflauf süss
Programmdauer: 30 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heissluft Plus

Temperatur: 190 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: MW + Heissluft Plus

Temperatur: 190 °C

Leistung: 80 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 25 Minuten

Crème Caramel

Zubereitungszeit: 65 Minuten + 4–5 Stunden zum Kaltstellen
Für 10 Portionen

Für das Caramel

150 g Zucker
80 ml Wasser

Für die Creme

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

Zubehör

Auflaufform aus Glas, Ø 22 cm
Frischhaltefolie, hitzebeständig
Rost

Zubereitung

Für das Caramel Zucker mit Wasser in einem Kochtopf verrühren und so lange köcheln lassen, bis die Masse goldgelb bis goldbraun wird. Darauf achten, dass das Caramel nicht zu dunkel ist, da es sonst bitter schmeckt.

Caramel in die Auflaufform geben und auskühlen lassen.

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

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

Eier und Eigelb verrühren und unter die Milch-Rahm-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 Caramel 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: MW + Heissluft Plus
Temperatur: 95 °C
Leistung: 150 W
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 25 Minuten
Ebene: 1

Tipp

Die Creme mit einem Klecks Schlagrahm und frischen Beeren servieren.

Dessert

Obstcrumble

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Für 6 Portionen

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

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.

Fruchtstreusel 10 Minuten auskühlen lassen.

Einstellung

Automatikprogramm

Dessert | Obstcrumble

Programmdauer: 24 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: MW + 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

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 Schlagrahm oder Griechischem Joghurt servieren.

Quarkauflauf

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Für 4 Portionen

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

2 EL Paniermehl

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 Butterflöckchen darauf verteilen.

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

Einstellung

Automatikprogramm

Dessert | Quarkauflauf

Programmdauer: 10 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 1

Tipp

Variante: Vanillepudding durch 125 g Griess ersetzen.

Dessert

Schokotörtchen

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Für 8 Portionen

Für den Teig

70 g Schokolade, dunkel

70 g Butter

70 g Zucker

4 Eier, Grösse M

70 g Mandeln | gemahlen

20 g Paniermehl

500 ml Vanillesauce

200 g Rahm

Zum Bestäuben

40 g Puderzucker

Für die Form

1 TL Butter

Zubehör

8 Portionsförmchen, Ø 6 cm

Glasschale

Zubereitung

Schokolade im Kochtopf bei kleiner Einstellung schmelzen und leicht abkühlen lassen.

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

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Eiweiss steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben.

Portionsförmchen fetten. Masse einfüllen.

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

Rahm steif schlagen und unter die Vanillesauce heben. Gleichmässig auf Dessertellern verteilen.

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

Einstellung

Betriebsarten: MW + Heissluft Plus

Temperatur: 150 °C

Leistung: 80 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 17–25 Minuten

Ebene: 1



Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Telefon: 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

