



Backen & Braten im Backofen mit Mikrowelle

Kochen und Genießen mit Miele





Vorwort

Liebe Genießerin, lieber Genießer,

wohl an kaum einem anderen Platz findet die Familie so oft zueinander wie am Esstisch. Auch ein fröhliches oder festliches Zusammensein unter Freunden und Bekannten wird fast immer von einem köstlichen Essen gekrönt. Wo Menschen Gesellschaft genießen, nehmen das Backen und Braten, das Kochen und Genießen eine zentrale Bedeutung ein.

Wir sind dankbar, dass wir hierzu einen kleinen Beitrag leisten können, indem wir unser eigenes und das Hobby unzähliger Menschen weltweit zu unserem Beruf machen durften. Auf unserer Bühne – der Miele Versuchsküche – treffen sich täglich Wissen und Neugier, Routine und Unerwartetes.

Dass wir auch nach langjähriger Tätigkeit immer wieder von neuen Sinnesfreuden überrascht werden, liegt nicht zuletzt an den uns zur Probe anvertrauten Miele Küchengeräten. Leistungsstark und dabei geradezu einfühlsam stellen sie sich optimal auf die Eigenarten einer jeden Speise ein.

In dieses Kochbuch haben wir all unsere Erfahrung, Leidenschaft und Experimentierfreude eingebracht, um für Sie Rezepte zu kreieren, die ebenso gelingsicher wie fantasievoll sind. Alle Rezepte sind, soweit nicht anders vermerkt, für 4 Personen ausgelegt. Bitte beachten Sie, dass die in den Rezepten angegebenen Garzeiten für den Einsatz des serienmäßigen Zubehörs gelten. Wir wünschen Ihnen mit dem Miele Backofen mit Mikrowelle viele „appetitliche“ Anregungen und vor allem Spaß beim Kochen!

Haben Sie Fragen, Anregungen oder Wünsche? Rufen Sie uns an, wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen (Telefon-Nummer siehe Rückseite).

Ihre
Miele Versuchsküche

Inhalt

Vorwort	3										
Inhaltsverzeichnis	4										
Kochen als Genuss	9										
Betriebsarten	10										
Vorteile / Bedienkomfort	15										
Anwendungstipps	16										
Geschirrhinweise	18										
Nachkaufbares Zubehör	20										
Rezepte von A-Z	276										
Impressum	279										
Backen		Orangen-Schnitten	60	Vorspeisen und kleine Gerichte		Vegetarische Gerichte		Fleisch		Beilagen	
Zubereitungstipps	24	Quarkkuchen		Zubereitungstipps	92	Zubereitungstipps	132	Zubereitungstipps	162	Zubereitungstipps	196
Amaretto-Mandeltorte	26	auf der Glasschale	61	Blätterteigtaschen		Brokkoli-Pilz-Topf	134	Kalbs-Rahmbraten	164	Auberginen, gefüllt	198
Apfelquadrate	28	Mango-Kokos-Windbeutel	62	„Palermo“	94	Champignon-Lasagne	136	Kalbshaxe	166	Backkartoffeln	200
Apfeltarte	29	Joghurt-Nuss-Brot	64	Lachsforellen-Pastete	96	Käseknödel	137	Lammkeule	167	Blumenkohl in Senfsoße	201
Apfeltorte fein	30	Kastenweißbrot	66	Marinierte Paprika	98	Spinat-Lasagne		Lammrücken mit		Bohnenkrüstel	202
Apfeltorte gedeckt	32	Fladenbrot	67	Überbackene		mit Schafskäse	138	Senf-Kräuter-Kruste	168	Gnocchi	204
Apfeltorte mit Haselnuss-		Kräuter-Ciabatta	68	Artischockenherzen	100	Gemüse-Lasagne	140	Paprika-Hackbraten	170	Gratinerte	
Krokant-Streusel	33	Speck- oder						Schweinebraten	171	Kräuterspätzle	205
Apfel-Zimtkuchen	34	Kräuterbaguette	70	Suppen				Rinderschmorbraten	172	Chicorée, überbacken	206
Biskuittorte	36	Weißbrot	71	Zubereitungstipps	104			Roastbeef/Rinderfilet	174	Gurkengemüse	
Birnenkuchen mit		Olivenbrot	72	Garnelen-Curry-Suppe	106	Fisch		Schweinefilet im Teig	175	mit Soßenvarianten	208
Mandelguss	38	Rosinenstuten	74	Kürbissuppe	108	Zubereitungstipps	144	Schweinefilet		Kartoffel-Käse-Gratin	209
Butterkuchen	40	Sandkuchen	75	Maiscreme-Suppe	109	Fischcurry	146	in Roquefortsoße	176	Schlemmer-Kartoffeln	210
Butterplätzchen	41	Rosinenstriezel	76	Minestrone	110	Fisch im Gemüsebett	148	Ente à l'orange	178	Kohlrabi-Kresse-Gratin	212
Espresso-Schnitten	42	Schoko-Eierlikörkuchen	78	Roter Kohltopf	112	Lachs auf		Hähnchen	180	Tomatenrisotto	213
Cappuccino-		Schoko-Kirsch-Muffins	79	Wiener Gärtneruppe	113	Frühlingsgemüse	149	Gewürztes Hähnchenbrust-		Rosenkohl-Gratin	241
Streuselkuchen	44	Schokoladenkuchen	80	Tomatensuppe		Mecklenburger Fischtopf	150	filet mit Aubergine	181	Zucchini, überbacken	216
Getränkter		Streuselkuchen	82	mit Basilikum-Sahne	114	Paella	152	Hähnchen in Senfcreme	182	Spanisches Bohnengratin	218
Zitronenkuchen	45	Vanillekipferl	83			Schollenfilet		Gefüllte Pute	184		
Gugelhupf	46	Süße Hausfreunde	84	Aufläufe und Eintöpfe		auf Blattspinat	153	Gefüllte Putenbrust	185		
Gestürzter		Walnuss-Muffins	86	Zubereitungstipps	118	Scampi-Spieße	154	Putenkeule mit Chutney	186		
Pflaumenkuchen	47	Zitronentarte	88	Auberginen-Moussaka	120	Seelachs mit		Hasenkeulen	188		
Hefezopf	49			Hähnchen-		Meerrettichkruste	156	Hasenrücken	190		
Gingerbread	50			Champignonpastete	122	Zander mit Kräuter-Sahne	158	Kaninchen in Senfsoße	191		
Joghurt-Orangenkuchen	52			Zucchini-Moussaka	123			Rehrücken/Hirschrücken	192		
Marmorkuchen	53			Lachslasagne	124						
Käse-Torte	54			Nudelauflauf	126						
Mokkaküsse	56			Geflügelrisotto	128						
Obststreuselkuchen	57										
Knusper-Kirschkuchen	58										

Inhalt

Soßen		Dessert	
Paprika-Chili-Soße	222	Zubereitungstipps	244
Mango-Chutney	224	Beerengrütze	246
Zucchini-Orangen-Chutney	225	Fruchtstreusel	248
Pflaumen-Chutney	226	Süßer Brotauflauf	249
		Quarkauflauf	250
		Sauerrahmcreme mit Erdbeerpüree	252
		Zitronenmousse	254
Pikantes		Getränke	
Zubereitungstipps	230	Zubereitungstipps	258
Käse-Schinken-Muffins	232	Café d'orange	260
Fladenbrot mit Joghurt	234	Chocolata	262
Käseplätzchen	235		
Pizzavariationen	236	Einkochen	
Röstbrotvariationen	238	Zubereitungstipps	266
Scharfe Ofennüsse	239	Pfirsich-Konfitüre	270
Pizza-Schnecken	240	Pflaumenmus	272
		Sauerkirsch-Vanille- Konfitüre	274



Kochen als Genuss

Vom sinnlichsten Hobby der Welt

Eine der ältesten und völkerverbindendsten Fragen der Welt dürfte wohl lauten „Was koche ich heute?“ Was in vorgeschichtlicher Zeit noch ausschließlich vom Jagderfolg und den nahe liegenden Naturvorkommen abhing und über dem offenen Feuer seinen Anfang nahm, brachte im Laufe der Zeitalter immer mehr Auswahlmöglichkeiten mit sich.

Heute schöpfen wir aus allen Erkenntnissen vergangener Zeiten und fügen fast täglich neue hinzu. Das Angebot an Lebensmitteln und Zubereitungsarten ist größer denn je. Entfernungen verlieren an Bedeutung, und so liegt auch, was Tausende von Kilometern entfernt gereift ist, bereits wenig später in voller Frische und Farbenpracht auf unserem Teller.

Essen ist heutzutage mehr als ein Grundbedürfnis. Es zählt nicht allein, was gekocht und gegessen wird, sondern vor allem, wie Zubereitung und Verzehr zelebriert werden. Nicht das Sattwerden steht im Vordergrund, sondern die Freude am Genuss. In unserer Zeit heißt essen „speisen“. Es ist Ausdruck einer Lebenseinstellung, purer Freude; ein Ereignis, das jedes Mal ein wenig anders inszeniert werden kann. Ob beim romantischen Candlelight-dinner zu zweit, in fröhlicher Familienrunde oder gesellig im Freundeskreis – Genuss kennt keine Grenzen.

Und weil beim Genießen schon der Weg das Ziel ist, kommen dem Kochen und der Küche höchste Bedeutungen zu. Mancher gibt sich der Vorfreude am liebsten allein hin und überrascht seine Lieben am Tisch mit liebevollen Kreationen, andere teilen ihre Kochbegeisterung mit Gleichgesinnten und öffnen ihre Küche für eine Art Gastlichkeit, die lange vor dem Verzehr beginnt.

Aber selbst der passionierteste Koch nimmt hin und wieder gern die schnelle Hilfe eines Mikrowellengerätes in Anspruch. Sei es, weil manchmal die Zeit drängt. Oder weil man sich bei der Choreographie der kulinarischen Kür nicht lange mit Pflichtübungen, wie z.B. dem Erwärmen von Flüssigkeiten, aufhalten möchte. Hier kommt das Zusatztalent des Miele Backofens ins Spiel: die integrierte Mikrowelle. Sie leistet beim schnellen Auftauen, Erhitzen und Garen wertvolle Dienste und spart dabei Energie. Noch dazu gart sie Speisen mit geringem Fett- und Wasserzusatz. Die natürliche Farbe und der Eigengeschmack bleiben weitgehend erhalten, und mit ihnen wertvolle Vitamine und Mineralstoffe für eine gesunde Ernährung.

Kochen und Essen sind auch ein Beitrag zur Völkerverständigung: Restaurants mit Spezialitäten aus anderen Ländern, aber auch Reisen und Berichterstattungen der Medien haben uns andere Esskulturen näher gebracht und schätzen lernen lassen. Der Wok, in China seit ca. 3.000 Jahren unentbehrliches Kochutensil, ist einer der jüngeren Belege für Achtungserweise an fremden Genusskulturen.

Wer sich zu dieser modernen Kochgeneration zählt, die Sinnlichkeit sucht und offen für alles Neue ist, legt viel Wert auf hochwertiges Kochgeschirr und eine komfortable Technik. Eine Technik, die den Koch nicht seelenlos seiner Kreativität beraubt, sondern ihm mit sinnvollen Funktionen assistiert. Ein Miele Backofen mit integrierter Mikrowelle ist quasi unser „Menüvorschlag“ für ein zeitgemäßes Kochgerät mit allen wünschenswerten Komfortmerkmalen. Mit diesen Eigenschaften ausgestattet, wird auch unsere neueste Gerätegeneration Geschichte beim Backen und Braten schreiben.

Betriebsarten

Verwöhnprogramme für jede Speise

Jedes Nahrungsmittel hat seine individuellen Eigenarten. Sie zu kennen und zur vollen geschmacklichen Entfaltung zu bringen, ist die wahre Kunst des Kochens. Ein Miele Backofen mit Mikrowelle beherrscht die Kunst perfekt, denn mit seinen zahlreichen Betriebsarten bereitet er jeder Speise die optimalen Bedingungen. Die folgende Kurz-Darstellung, vor allem aber der tägliche Umgang mit Ihrem Gerät werden Sie schnell mit den Einsatzmöglichkeiten der Betriebsarten vertraut machen.

Bei den Backöfen mit integrierter Mikrowelle von Miele dreht sich alles um die leichte Bedienung. Die neu entwickelte Backofen-Elektronik bietet ein Höchstmaß an Funktionalität und ist dabei spielend leicht zu bedienen. Die intelligente Benutzerführung ermöglicht ein schnelles und präzises Einstellen der gewünschten Funktionen (modellabhängig).

Heißluft plus

Bei dieser Betriebsart wird das Gargut im heißen Luftstrom gegart. Ein Ringheizkörper, der ohne Geruchs- oder Geschmacksübertragung hervorragende Garergebnisse auf bis zu zwei Einschubebenen sicherstellt, macht den Vorteil dieser Betriebsart aus. Ein zusätzliches Vorheizen des Garraumes ist in der Regel nicht notwendig. Die Betriebsart „Heißluft plus“ eignet sich besonders für bestimmte Kuchen und Aufläufe und garantiert durch die optimierte Luftführung ein gleichmäßiges Gar- und Bräunungsergebnis.

Ober- und Unterhitze

Die Wärmezufuhr von oben und unten ist die klassische Backofen-Betriebsart und empfiehlt sich z. B. zum Backen feiner, traditioneller Kuchen und Torten.

Intensivbacken

Beim Intensivbacken wirken die Beheizungsarten Heißluft plus und Unterhitze zusammen. Diese Betriebsart erspart Backgut, das eine intensive Unterhitze verlangt, das Vorbacken (z. B. saftige Obstkuchen, Pizzen, Kuchen mit Guss, Quiches und Wähen).

Grill

Flache Kurzbratstücke (Steaks, Koteletts, Fisch) fühlen sich unter dem Grillheizkörper am wohlsten und bieten eine leckere geschmackliche Variante zum Braten in der Pfanne. Auch für überbackenen Toast ist der Grill genau die richtige Wahl.

Bratautomatic

Die Bratautomatic regelt selbsttätig die optimalen Temperatureinstellungen für einen perfekten Braten. Außen knusprig, innen zart und saftig – so soll es sein. Dafür heizt der Backofen erst mit großer Hitze auf und gart anschließend mit geringerer Temperatur fort.

Umluftgrill

Das Umluftgebläse verteilt die Hitze des Grillheizkörpers schnell und gleichmäßig an jede Stelle des Gargutes. Das Ergebnis ist ein besonders saftiges und knuspriges Grillgut auch bei größeren Mengen.

Quick-Mikrowelle

Die Elektronik Ihres Gerätes unterstützt Ihre liebste Gewohnheit. Wer die Mikrowellenfunktion häufig für gleiche Einstellungen nutzt, z. B. für eine morgendliche Tasse heißen Kakao, der kann Wattzahl und Zeit zusammen abspeichern und mit nur einem Tastendruck jedes Mal neu abrufen.

Mikrowelle solo: Alle Nahrungsmittel enthalten Wasser. Die Mikrowellen versetzen dessen Moleküle in Schwingung und erzeugen eine Reibungswärme, die die Speisen von innen auftaut, erhitzt oder gart. Und das auf gesunde, energiesparende und schnelle, da unmittelbare Weise.

Bräunungsgaren

Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Aufläufen und Gratins, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen.

Popcorn-Taste

Bei dieser Taste kann mit einem Druck das Popcorn für den Kindergeburtstag oder den gemütlichen Fernsehabend zubereitet werden. Das Programm ist für die Zubereitung der im Handel erhältlichen Popcornrüten (100 g Füllmenge) ausgelegt.

Kombinations-Betriebsarten: Die technische Perfektion Ihres Miele Backofens mit integrierter Mikrowelle beweist sich insbesondere in der vollautomatischen Kombination zweier Betriebsarten. Eine Einstellung genügt, und das Gerät wechselt selbsttätig von der Mikrowellenfunktion zur vorgewählten Backofen-Betriebsart. Die Mikrowelle übernimmt z. B. das schnelle Erhitzen und verkürzt die Garzeit der Gerichte. Die ergänzbaren Backofen-Betriebsarten „Heißluft plus“, „Umluftgrill“, „Bratautomatic“ und „Grill“ verleihen der erwärmten Speise gleichzeitig den gewünschten Charakter. Das Überbacken von Auflauf sowie die Zubereitung von Gratin oder Braten ist beispielsweise mit der Anwahl von „Mikrowelle plus Grill“ in besten Händen. Das Garen und Bräunen erfolgt dabei parallel. Das nennen wir kluge Ausnutzung mannigfaltiger Gerätetalente.



Betriebsart Mikrowelle

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 aufgehen lassen	Vorteig von 100 g Mehl	80	5–7	zugedeckt aufgehen lassen
	Teig von 500 g Mehl	80	8–10	zugedeckt aufgehen lassen
Mandeln abziehen	100 g	850	1–2	zugedeckt mit etwas Wasser erhitzen
Popcorn zubereiten	1 EL (20 g) Popcorn-Mais	850	5–7	Mais in ein 1 l-Glas geben, zugedeckt zubereiten, danach mit Puderzucker bestreuen
Mikrowellenpopcorn zubereiten	ca. 100 g		max. 4	Vorgang nicht unbeaufsichtigt ablaufen lassen
Zitrusfrüchte temperieren	150 g	150	1–2	offen auf einen Teller legen
Schokokuss vergrößern	20 g	600	0:15–0:20	offen auf einem Teller
Auskristallisierten Honig verflüssigen	500 g	150	2–3	offen im Honigglas erhitzen, zwischendurch umrühren
Salatsoßen aromatisieren	125 ml	150	1–2	offen ganz schwach erwärmen

Bei allen Angaben handelt es sich um Richtwerte.

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



Vorteile / Bedienkomfort

Backen und Braten mit Miele – das reinste Vergnügen

Ihr Miele Backofen mit Mikrowelle wird, wenn Sie möchten, ca. 20 Jahre zu Ihrem Haushalt gehören. Es gibt unzählige gute Gründe für ein solches Miele Gerät. Nur einige seien hier genannt. Entdecken Sie die anderen Qualitäten beim Gebrauch einfach selbst.

1. Hier wird nicht nur mit Wasser gekocht, sondern mit Verstand. Je nach Gerätetyp verfügt Ihr Miele Backofen mit Mikrowelle über zahlreiche Automatik-Programme, die noch komfortabler und sicherer zum optimalen Garergebnis führen. Möglich macht das eine intelligente Elektronik. In ihr sind die Betriebsarten sowie die zu den einzelnen Speisen gehörenden Temperaturen, Mikrowellenleistungen und Zeitabläufe hinterlegt. Dadurch genügt z. B. die einfache Angabe, ob Sie Ihr Roastbeef englisch, medium oder durch bevorzugen, oder ihre Backwaren lieber heller oder dunkler haben möchten. Während des Garprozesses informiert das übersichtliche Display über alles Wissenswerte.

2. Dieser Backofen mit Mikrowelle vergisst nichts. Wer seine Lieblingsgerichte und deren optimale Backofen-Einstellungen für sich entdeckt hat, kann im Gerät bis zu 30 Rezepte mit einem individuellen Namen sowie der favorisierten Betriebsart, Temperatur und Garzeit abspeichern. So sind alle eigenen Programme immer griffbereit und abrufbar. Das nennen wir Gelinggarantie.

3. Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser.

Vertrauen in die eigene Erfahrung zählt auch beim Backen und Braten. Aber für geschmackliche Höhepunkte ist Präzision gefragt. Daher gelingen Braten, deren Kerntemperatur kontinuierlich vom Speisethermometer gemessen wird, mit Sicherheit – und zwar genau so, wie Sie es am liebsten mögen.

4. Zeit ist Geld.

Durch das „Schnellaufheizen“ wird die Aufheizdauer des Backofens in den Programmen „Bratautomatic“, „Heißluft plus“, „Ober-/Unterhitze“, „Mikrowelle + Bratautomatic“ und „Mikrowelle + Heißluft Plus“ um bis zu 50% verkürzt. Das spart nicht nur Wartezeit auf das heiß ersehnte Essen, sondern auch wertvolle Energie.

5. Ein pflegeleichter Typ.

Viele köstliche Speisen bringen leider ein lästiges Nachspiel mit sich. Nicht so bei Miele. Der Reinigungsaufwand für den Ofen samt Glasschalen, Rosten und Backofentür wird auf ein Minimum reduziert. Der Edelstahl-Garraum des Miele Backofens mit Mikrowelle ist mit PerfectClean, einer einzigartigen Oberflächenveredelung mit hervorragenden Antihaft-Eigenschaften, ausgestattet, die bei alltagsüblichen Verschmutzungen die Reinigung erleichtert.

Die Ofentür besteht innen aus einer geschlossenen, rahmenlosen Glasscheibe, die einfach und großflächig gereinigt werden kann. Auch äußerlich präsentiert sich ein Miele Backofen mit Mikrowelle mit hochwertigen Materialien von der pflegeleichten Seite.

Anwendungstipps

Allgemeine Hinweise

Ihr Backofen mit Mikrowelle bietet eine praxiserprobte Kombination verschiedener Heizsysteme. In diesem Gerät können Sie Ihre bewährten Rezepte wie gewohnt zubereiten. Andererseits sind durch die Kombination verschiedener Betriebsarten, beispielsweise Mikrowelle + Heißluft plus, auch deutliche Zeitverkürzungen gegenüber der konventionellen Zubereitung möglich. Die unterschiedlichen Betriebsarten sind separat oder auch miteinander kombiniert einsetzbar – gerade so, wie Sie es für bestimmte Gerichte wünschen. Mit Mikrowelle, Heißluft plus, Bratautomatic, Umluftgrillen und Grill lassen sich folgende Kombinationen anwählen:

- Mikrowelle solo zum schnellen Auftauen, Erhitzen und Garen
- Heißluft plus zum Garen von Fisch und Fleisch, zum Backen goldgelber Kuchen und Plätzchen
- Bratautomatic zum Braten von knusprigen Fleischgerichten und Geflügel
- Umluftgrillen zum gleichmäßigen Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser
- Grill zum Gratinieren, zum Toasten und zum Grillen von flachem Grillgut
- Mikrowelle + Heißluft plus zum Backen und Garen in kürzerer Zeit
- Mikrowelle + Bratautomatic, der kürzeste Weg zum perfekten Braten
- Mikrowelle + Umluftgrillen zur schnelleren Zubereitung von Rollbraten
- Mikrowelle + Grill zum Verkürzen der Grillzeit
- Bräunungsgaren, für knusprige Aufläufe und Gratins

Einstellungen von Betriebsart und Temperatur
In den folgenden Rezepten sind z.T. mehrere Einstellmöglichkeiten aufgeführt. Die empfohlene Betriebsart ist jeweils fett gedruckt. Sollte in Ihrem Gerät eine der fett gedruckten Betriebsarten nicht vorhanden sein, wählen Sie bitte eine andere der angegebenen Einstellungen (z.B. Heißluft plus an Stelle von Bratautomatic).

Zum Einstellen der Back-, Brat- und Gartemperaturen sind Temperaturbereiche angegeben. Wählen Sie im Allgemeinen bitte die mittlere Einstellung. Je nach Backform, Teigmenge und gewünschter Bräunung reduzieren oder erhöhen Sie die Einstellung um etwa 10°C. Die Geräte sind mit Vorschlagstemperaturen ausgestattet. Diese lassen sich auch nach Ihren Wünschen individuell verändern. Bei zu hoch gewählter Einstellung entstehen allerdings z.T. deutliche Ungleichmäßigkeiten in der Bräunung von Kuchen und Gebäck.

Die empfohlenen Temperatureinstellungen gelten für nicht vorgeheizte Backöfen, Ausnahme Gar-, Backzeit bei Ober- und Unterhitze bis 30 Minuten.

Angaben zur Dauer

Die angegebenen Zubereitungszeiten beinhalten die für die Vorbereitung Garen benötigten Zeiten, nicht aber Vorheizzeiten des Gerätes zum Grillen. Die angegebenen Back-, Brat- und Garzeiten beziehen sich im Allgemeinen auf das nicht vorgeheizte Gerät. Werden Speisen in das vorgeheizte Gerät eingesetzt, verkürzen sich die Garzeiten. Beim Nacheinander-Backen mehrerer Glasschalen mit Kleingebäck beachten Sie bitte diese Zeitverkürzung.

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. In Abhängigkeit von der Ausgangstemperatur und Beschaffenheit der Speise, aber auch von Ihrer individuellen Erwartung bezüglich Intensität von Bräunung bei Kuchen und Gebäck oder des Gargrades von Fleisch und Gemüse können diese Zeiten natürlich etwas variieren.

Kombination von Betriebsarten

Eine Besonderheit Ihres Gerätes ist die Möglichkeit, verschiedene Betriebsarten zu kombinieren. So erhalten Braten über die Beheizung Heißluft plus oder Bratautomatic die Bräune; für eine Verkürzung der Garzeit sorgt die zugeschaltete Mikrowelle.

Im Kombinationsbetrieb kann die Mikrowellenleistung in unterschiedlicher Leistungshöhe zur Beheizung zugewählt werden. Die zu einer Beheizung zugeschaltete Leistung sollte zum Backen maximal 150 Watt betragen; zum Garen, Braten, Grillen und Umluftgrillen nicht höher als 300 Watt gewählt werden.

Die Back- und Garzeiten verkürzen sich, je nach Höhe der zugeschalteten Leistung und der Dauer des Garvorganges, um 15–20%. Diese beachtliche Einsparung ist beim Garen von Aufläufen, beim Braten und beim Backen einiger Teigarten gegeben. Ein Zuschalten von Mikrowelle eignet sich beim Backen jedoch nicht für alle Teigarten. Wir empfehlen, beim Backen von Biskuit- und Brandteig, von Blätter- und Strudelteig sowie beim Backen von Kleingebäck grundsätzlich vom Zuschalten abzusehen. Gut geeignet ist der Kombinationsbetrieb hingegen beim Backen von Rührteigen in Formen.

Geschirre für Kombinationsbetrieb

Achten Sie bei der Wahl von Geschirr (Backformen, Auflaufformen) wie üblich auf ausreichende Temperaturbeständigkeit; im Kombinationsbetrieb zusätzlich auf Mikrowelleneignung. Sie können im Kombibetrieb die gleichen Formen oder Bräter aus Metall verwenden wie beim Backen oder Braten ausschließlich mit Wärme. Verwenden Sie die Geschirre im Kombinationsbetrieb bitte ohne Deckel. Da Mikrowellen Metall nicht durchdringen, können sie den durch einen metallischen Deckel abgeschirmten Topfinhalt nicht erreichen.

Geschirrhinweise

Geeignetes Geschirr

- Mikrowellen durchdringen Porzellan, Keramik, Glas, Pappe und Kunststoff. Dahereignen sich Geschirre aus diesen Materialien für die Verwendung im Mikrowellengerät.
- Porzellan ist im Allgemeinen problemlos zu verwenden. Bitte beachten Sie, dass einige Glasuren und Dekorfarben metallische Substanzen enthalten. Dieses Geschirr ist nicht zu verwenden.
- Bemaltes Steingut ist dann geeignet, wenn sich das Muster unter der Glasur befindet. Steingut kann sehr heiß werden.
- Sehr gut geeignet ist temperaturbeständiges Glas oder Glaskeramik.
- Kunststoffgeschirr muss für Kochvorgänge bis mindestens 110°C temperaturbeständig sein, da es sich sonst verformt. Bei Geschirr und Verpackungen (Styropor), die nur für kurzzeitige Erhitzungsvorgänge verwendet werden, ist eine geringere Temperaturbeständigkeit ausreichend.
- Bratfolie können Sie ebenfalls einsetzen. Sie wird an Stelle von Metallklipsen mit einem Faden verschlossen. Verwenden Sie bitte keine Verschlüsse mit Metalleinlage.
- Kunststoff- Kochbeutel können zum Erwärmen und Garen des Inhaltes verwendet werden, wenn vorher einige Löcher eingestochen wurden. Damit kann Dampf entweichen und ein Platzen des Beutels wird verhindert. Spezielle Dampf-Gar-Beutel sind so gestaltet, dass der Druck direkt entweichen kann, ein Einstechen ist nicht nötig.

- Material und Form des verwendeten Geschirres beeinflussen die Erhitzungs- und Garzeiten. Gut bewährt haben sich runde und ovale flache Gefäße. Die Gleichmäßigkeit beim Erhitzen von Speisen ist in solchen Formen besser als bei Verwendung von eckigen Schalen.

Ungeeignetes Geschirr

- Metallbehälter, Alufolie und Bestecke gehören nicht in das Gerät, denn Metall reflektiert Mikrowellen. Die Mikrowellen werden nicht im Lebensmittel wirksam. In geschlossenen Metallbehältern oder verschlossener Alufolie erfolgt keine Erwärmung von Speisen.
- Geschirr mit Metallauflage, z.B. Goldrand oder Kobaltblau, verwenden Sie bitte nicht. Das metallhaltige Dekor reflektiert Mikrowellen und es kann zu Funkenbildung kommen.
- Kristallglas ist ungeeignet, da es Blei enthält. Mundgeblasenes Kristall kann auf Grund der Lufteinschlüsse leicht springen. Bei Glaskalen oder Tellern mit gerändeltem Rand besteht dieselbe Gefahr.
- Holzgeschirr enthält Wasser, das beim Garvorgang verdampft. Dadurch trocknet das Holz aus und bekommt Risse. Holzgeschirr ist für die Verwendung in der Mikrowelle somit ungeeignet.

Ausnahmen bestätigen die Regel

- Fertiggerichte in Aluschalen können Sie im Gerät auftauen und erhitzen. Dabei dürfen die Schalen die Geräteinnenwände nicht berühren. Wichtig: den Schalendeckel vorher entfernen. Das Erhitzen der Speise erfolgt nur von oben. Geben Sie das Gericht aus der Aluschale in ein mikrowellene geeignetes Geschirr, ist die Wärmeverteilung im Allgemeinen gleichmäßiger.
- Um bei ungleichmäßig geformten Lebensmittelstücken, z.B. Geflügel, ein gleichmäßigeres Auftauen oder Garen zu erzielen, können Sie die flachen Teile (Flügel, Beine) zeitweise mit Alufolie bedecken. Wichtig: Die Folie darf die Innenwände des Gerätes nicht berühren; es könnte zu Funkenbildung kommen.
- Durch einen einfachen Test können Sie feststellen, ob sich Geschirr für die Verwendung in der Mikrowelle eignet. Stellen Sie das leere Geschirr bei maximaler Leistungseinstellung für 30 Sekunden in das Gerät. Hören Sie nach dem Starten Knistergeräusche oder sehen Sie Funkenbildung, ist das Geschirr ungeeignet.
- Der beiliegende Rost ist für Garvorgänge mit einer kombinierten Betriebsart mit Mikrowelle geeignet. Legen Sie den Rost aber nicht auf den Garraumboden, sondern schieben Sie ihn in eine Einschubebene.

Hinweise und Tipps

- Lassen Sie Speisen nach dem Garen zum Temperatureausgleich noch etwa 2 Minuten ruhen.
- Achten Sie bitte bei der Zubereitung von Eierspeisen und Fischgerichten auf gleichmäßiges und sicheres Erreichen einer Temperatur von mindestens 70°C. Wenden oder Rühren der Speisen sowie eventuelle Verlängerung der Erhitzungs- und Garzeit tragen dazu bei.
- Garen Sie bitte keine Eier in der Mikrowelle; die Eischale hält dem plötzlich auftretenden Druck nicht stand und platzt. Ebenso können vorher hartgekochte Eier beim Erhitzen in der Mikrowelle auch nach dem Entnehmen aus dem Gerät noch platzen.
- Beim Erhitzen von Obst oder Gemüse (Tomaten, Auberginen) mit fester Schale hat sich vorheriges Einstechen bewährt; ebenso beim Erhitzen von Würstchen.
- Heizen Sie bitte den Grill vor Einsetzen des Grillgutes etwa 5 Minuten vor, wenn die Grillzeit kürzer ist als 15 Minuten. Bei Aufläufen mit längeren Garzeiten oder in der Kombination Mikrowelle + Grill ist im Allgemeinen kein Vorheizen erforderlich.

Nachkaufbares Zubehör

Für ein gutes Gelingen Ihrer Rezepte ist neben einem hochwertigen Gerät und erstklassigen Zutaten auch das richtige Zubehör erforderlich.

Nachkaufbares Zubehör:

Miele bietet eine umfangreiche Auswahl an Zubehören an. Sie stehen für perfekte Ergebnisse, denn sie sind in Bezug auf deren Maße und Funktion eigens auf die Miele Geräte abgestimmt.

Einige Beispiele an Zubehören für Ihren Miele Backofen mit Mikrowelle:

- Eine zusätzliche Glasschale HGS100, Mat. Nr. 4317620
- Bräter in verschiedenen Größen: z. B. den HUB 62-22 mit 5 kg Fassungsvermögen, Mat. Nr. 4317620 oder den etwas größeren Bräter HUB 61-35 mit 8 kg Fassungsvermögen, Mat. Nr. 5559260 (Beide NICHT im Kombi-Betrieb einsetzbar)
- Servier- und Auflaufform aus Porzellan entwickelt in Zusammenarbeit mit Villeroy & Boch, Mat. Nr. 9438520

Sowie viele andere mehr.

Miele Original Pflege- und Reinigungsprodukte:

Backofenreiniger

Das Entfernen von Fettspritzern und eingebrannten Verschmutzungen im Backofen ist sehr mühsam und zeitaufwendig. Deshalb bietet Miele einen speziellen Backofenreiniger, mit dem die Reinigung schnell von der Hand geht.

Edelstahl-Pflegemittel

Insbesondere Fingerspuren auf Edelstahlflächen sind besonders lästig. Um gerade gereinigte Edelstahlflächen vor diesen oder auch anderen Anschmutzungen zu schützen, empfiehlt sich die Verwendung des Miele Edelstahlpflegemittels. Dieses bildet einen langanhaltenden wasser- und schmutzabweisenden Schutzfilm. So müssen Sie diese Flächen wesentlich seltener reinigen.

Sie können diese sowie viele andere Miele Zubehöre und Pflege- bzw. Reinigungsprodukte im Miele Webshop unter www.miele-shop.com, über das Kundentelefon (siehe Rückseite) oder bei Ihrem Miele Fachhändler beziehen.



Backen

Stück für Stück ein kleines Glück

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



Zubereitungstipps und Informationen

Führen Sie beim Backen von Kuchen in Formen nach der kürzeren Backzeit eine Garprobe durch, in dem Sie mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen. Haften dem Stäbchen keine feuchten Krümel mehr an, ist der Kuchen durchgebacken.

In Formen gebackene Kuchen vor dem Stürzen noch ca. zehn Minuten stehen lassen. Den Teigrand mit einem Messer lösen, Form stürzen. Haftet der Kuchen noch in der Form, legen Sie ein feuchtes Tuch über die Form. Durch den entstehenden Dampf löst sich der Kuchen.

Gehen Rührteige sehr hoch auf und fallen dann gegen Ende der Backzeit wieder zusammen, wurde der Teig eventuell zu lange und zu cremig gerührt oder es wurde zu viel Flüssigkeit zugefügt.

Rührteigzutaten, vor allem Eier und Fett, sollten möglichst gleichmäßige Temperaturen von ca. 20 °C aufweisen.

Bei Knetteigen hingegen lässt sich gut gekühlte Butter besser zu einem glatten, nicht klebenden Teig verarbeiten.

Biskuitteig sofort nach der Zubereitung backen. Für eine Torte den Teigboden einen Tag vor dem Füllen backen. So lässt sich der Teigboden besser in glatte Böden zerteilen. Eine Biskuitplatte sofort nach dem Backen auf ein mit Wasser befeuchtetes oder mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, dann mit dem Tuch aufrollen.

Wenn Sie im kombinierten Betrieb (MW + Heißluft plus) backen, sollten Sie die Mikrowelle von Beginn an zuschalten. Stellen Sie dann die Mikrowellen-Leistung auf 80 Watt oder 150 Watt maximal ein.

Zum Backen im kombinierten Betrieb können Sie verschiedene Backformen verwenden. Geeignet sind Formen aus temperaturbeständigem Glas, Keramik, Kunststoff, Weichplastik und Metall. Bei Metallformen kann es vereinzelt zu Funkenbildung kommen. Setzen Sie die Form dann an eine andere Stelle auf den Rost oder auf die Glasschale. Sollte es weiterhin zu Funkenbildung oder knisternden Geräuschen kommen, ist die Form ungeeignet.



Amaretto-Mandeltorte

für 12 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig

4 Eigelb
Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
Mark von 1 Vanilleschote
100 g Puderzucker
4 Eiweiß
50 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
100 g Mandelkerne, ungeschält gemahlen
10 EL Amaretto

Zutaten Guss

50 g Puderzucker
2 E Amaretto

Zum Bestreuen

40 g Mandelkerne, gehackt

Zubereitungszeit:

55–65 Minuten

1 Eigelb mit Zitronenschale, Vanillemark und Puderzucker cremig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und locker unterheben. Das mit Backpulver vermischte Mehl und die Mandeln ebenfalls unterheben.

2 Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm) geben, glattstreichen und goldgelb backen.

3 Die Mandeltorte direkt nach dem Backen mit Amaretto beträufeln und abkühlen lassen.

4 Puderzucker mit Amaretto verrühren und Torte mit dem Guss bestreichen. Die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und über den Guss streuen.

Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170°C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 30–40 Minuten

Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/ Unterhitze
Temperatur: 150–170°C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 30–40 Minuten



Apfelquadrate

für 8 Stück

Zutaten:

8 Blätterteigplatten
(ca. 300 g, TK)
1–2 säuerliche Äpfel,
fein gewürfelt
30 g Marzipan,
fein gewürfelt
30 g Haselnusskerne,
grob gehackt
30 g Rosinen,
in Rum eingelegt
2 EL Zucker-Zimt-Gemisch

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß
1 Eigelb
1 EL Milch

Zubereitungszeit:

40–50 Minuten

1 Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen lassen und gegebenenfalls zu 8 Quadraten (ca. 15 x 15 cm) ausrollen.

2 Apfel- und Marzipanwürfel auf die Quadrate verteilen, ebenso die Haselnusskerne und die abgetropften Rosinen. Das Zucker-Zimt-Gemisch darüber streuen.

3 Bei jedem Quadrat die Kanten mit Eiweiß bestreichen und die vier Ecken zur Mitte hin legen. Die Seiten zum Verschließen gut aufeinanderdrücken.

4 Die Apfelquadrate auf die mit kaltem Wasser abgespülte Glasschale legen. Eigelb mit Milch verquirlen, die Quadrate damit bestreichen und goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 190–210°C
Einschubebene: 2 von unten
Backzeit: 20–25 Minuten
+ Vorheizen

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190°C
Einschubebene: 2 von unten
Backzeit: 18–25 Minuten

>> Tipp

Verwenden Sie möglichst säuerliche Äpfel (Boskop, Elstar). Sie verleihen dem Gebäck einen fruchtigeren Geschmack als süße Apfelsorten.

Apfeltarte

für 12 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig
200 g Mehl
100 g Butter
60 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Ei

Zutaten Belag
600 g Äpfel, geschält
und in Spalten geschnitten

Zutaten Karamell
100 g Zucker
20 ml Apfelsaft
Saft von ½ Zitrone

Zum Bestäuben
Puderzucker

Zubereitungszeit:
80–90 Minuten

>> Tipp

Alternativ zum Karamell können Sie die Tarte mit einem Guss backen: 150 g Crème fraîche, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 EL Puderzucker miteinander verrühren, über den Apfelspalten verteilen und die Backzeit ca. 10 Minuten verlängern.

1 Mehl, Butter, Puderzucker, Salz und Ei miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 30 Minuten kühlen.

2 Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig ausrollen und in eine Tarteform (26 cm) legen. Apfelspalten dachziegelartig auf den Teig legen.

3 Zucker in einer Pfanne auf der Kochzone bei hoher Einstellung unter Rühren goldbraun karamellisieren. Mit Apfelsaft und Zitronensaft ablöschen. Karamell über den Apfelspalten verteilen und in den vorgeheizten Garraum geben.

4 Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 40–50 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 40–50 Minuten

Apfeltorte fein

für 12 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig

150 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eier
Saft von ½ Zitrone
150 g Mehl
½ TL Backpulver

Zutaten Belag

750 g Äpfel

Zum Bestäuben oder Bestreichen

Puderzucker oder
Aprikosenkonfitüre

Zubereitungszeit:

90–100 Minuten

>> Tipp

Die Äpfel können auch in kleine Würfel geschnitten unter den Teig gehoben werden. Schmeckt auch gut mit 500 g Sauerkirschen, Heidelbeeren oder Aprikosen.

1 Butter, Zucker, Vanillinzucker cremig rühren und Eier einzeln unterrühren.

2 Zitronensaft und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

3 Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) streichen. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. An der Oberseite einritzen, mit der Wölbung nach oben leicht in den Teig drücken und goldgelb backen.

4 Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben oder mit glattgerührter Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen/Apfeltorte fein
Programmdauer: ca. 60 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 55–65 Minuten

Betriebsart: MW + Heißluft plus
L./Temperatur: 80 W + 160 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 45–55 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 55–65 Minuten



Apfeltorte gedeckt

für 12 Stücke

Zutaten

Zutaten Teig

300 g Mehl
½ TL Backpulver
200 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei

Zutaten Belag

1000 g Äpfel
50 g Rosinen
50 g Zucker
½ TL Zimt
3 EL Wasser

Zum Bestreichen

1 Eigelb mit etwas Milch
verrührt

Zubereitungszeit:

90–100 Minuten

1 Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillinzucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten.

2 2/3 des Teiges gleichmäßig auf den Boden einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) drücken, dabei einen 2 cm hohen Rand formen und vorbacken (in der Betriebsart Intensivbacken und im Automatikprogramm entfällt das Vorbacken).

3 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln. In einem Topf mit Rosinen, Zucker, Zimt und Wasser 1 Minute andünsten und auf dem Teig verteilen.

4 Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den restlichen Teig ausrollen, auf die Äpfel legen und backen.

5 Mit Automatikprogramm: Die Kuchenoberfläche sofort mit dem Eigelb-Milchgemisch bestreichen.

6 Ohne Automatikprogramm: Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Apfeltorte mit dem Eigelb-Milchgemisch bestreichen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen/Apfeltorte fein
Programmdauer: ca. 75 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Intensivbacken
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 60–70 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit:
Vorbacken: 20–25
Minuten+Vorheizen
Backen: 30–35 Minuten

Apfeltorte mit Haselnuss-Krokant-Streusel

für 12 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig

200 g Butter, flüssig
350 g Mehl
1 TL Backpulver
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
60 g Haselnuss-Krokant

Zutaten Belag

1000 g säuerliche Äpfel
(z. B. Boskop)
50 g Zucker
Abgeriebene Schale von
1 Zitrone
Saft von 1 Zitrone

Zubereitungszeit:

100–110 Minuten

1 Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillinzucker mischen. Die etwas abgekühlte Butter zufügen. Alle Zutaten zu Streuseln verkneten

2 2/3 der Streuselmasse auf den Boden einer Springform (26 cm) drücken und dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Restliche Streusel mit Haselnuss-Krokant mischen.

3 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft mischen und auf dem Streuselboden verteilen. Mit Haselnuss-Krokant-Streuseln bestreuen und backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen/Apfeltorte fein
Programmdauer: ca. 63 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 160 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 65–75 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 55–65 Minuten

Apfel-Zimtkuchen

für 16 Stücke

Zutaten

225 g Butter, weich
200 g Zucker
4 Eier
450 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 EL Zimt
600 g Äpfel, geschält und in
feine Scheiben geschnitten
150 g Preiselbeeren

Für die Form

Butter
Paniermehl

Zubereitungszeit:

90–100 Minuten

1 Butter cremig rühren.
Nacheinander abwechselnd
Zucker und Eier unterrühren.
Das mit Zimt und Backpulver
vermischte Mehl zufügen und
unterrühren.

2 Zuletzt die Äpfel und die
Priselbeeren unterheben.

3 Den Teig in eine gefettete,
dünn mit Paniermehl
ausgestreute Kranzform
(Ø 26 cm) geben und goldgelb
backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 55–65 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Heißluft plus
L./Temperatur: 80 W + 160 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 45–55 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 55–65 Minuten



Biskuittorte

für 16 Stücke

Zutaten:

Zutaten Grundrezept

4 Eiweiß
4 EL Wasser, heiß
175 g Zucker
4 Eigelb
200 g Mehl
2 TL Backpulver

Zutaten Tortenboden fein

6 Eiweiß
180 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
6 Eigelb
90 g Mehl
90 g Stärkemehl

Zubereitungszeit: 70–80 Minuten

>> Tipp

Für einen Tortenboden, der mit vorbereitetem Obst belegt werden soll, halbieren Sie die oben angegebenen Mengen des Grundrezeptes. Bei gleicher Temperatureinstellung verkürzt sich die Backzeit um ca. 5 Minuten. Zur Herstellung eines Schokoladen-Biskuitbodens fügen Sie dem Mehlgemisch 1–2 TL Kakao zu.

1 Eiweiß mit Wasser sehr steif schlagen. Anschließend den Zucker langsam einrieseln lassen. Das verquirlte Eigelb unterheben.

2 Backpulver und Mehl vermischen, darüber sieben (oder Stärkemehl ohne Backpulver) und locker unterheben.

3 Den Boden einer Springform (26 cm) leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und goldgelb backen.

4 Nach dem Backen den Teigrand mit einem Messer lösen. Form stürzen, Backpapier entfernen. Boden waagrecht zweimal durchschneiden. Mit vorbereiteter Füllung bestreichen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen / Biskuittorte / 4 Eier oder 5–6 Eier
Programmdauer:
Grundrezept: ca. 29 Minuten
Tortenboden fein: ca. 45 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Schnell aufheizen: aus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit:
– Grundrezept: 20–25 Minuten
+ Vorheizen
– Tortenboden fein: 35–40 Minuten
+ Vorheizen

Betriebsart: Heißluft plus
Schnell aufheizen: aus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten

Backzeit:
Grundrezept: 30–35 Minuten
Tortenboden fein: 40–50 Minuten

Zutaten:

I. Quark-Sahne-Füllung

500 g Quark
100 g Zucker
100 ml Milch
1 Päckchen Vanillinzucker
Saft von 1 Zitrone
12 Blatt weiße Gelatine
500 ml Sahne

Zum Bestäuben Puderzucker

II. Cappuccino-Füllung

100 g dunkle Schokolade
6 Blatt weiße Gelatine
80 ml Espresso
500 ml Sahne
2 Päckchen Vanillinzucker
80 ml Kaffeelikör
1 EL Kakao

Zum Bestäuben Kakao

>> Tipp

Als fruchtige Abänderung 300 g abgetropfte Sauerkirschen, Mandarinspalten oder Aprikosenstücke unter die Quark-Sahne-Masse heben.

Zubereitung Füllung I. Quark-Sahne-Füllung

1 Für die Füllung Quark mit Zucker, Milch, Vanillinzucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle bei 450 Watt in ca. 20 Sekunden oder auf der Kochstelle bei kleiner Einstellung auflösen. Etwas Quarkmasse zur Gelatine geben, verrühren.

2 Dieses Gemisch unter die übrige Quarkmasse rühren und kalt stellen. Gelegentlich umrühren. Sobald in der Quarkmasse Rührspuren sichtbar bleiben, die steif geschlagene Sahne unterheben.

3 Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, Quarkmasse aufstreichen, Boden auflegen, Quarkmasse aufstreichen, Boden auflegen. Torte gut kühlen, mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitung Füllung II. Cappuccino-Füllung

1 Dunkle Schokolade schmelzen. Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle bei 450 Watt in ca. 20 Sekunden oder auf der Kochstelle bei kleiner Einstellung auflösen, etwas abkühlen lassen. Jeweils die Hälfte Espresso und Kaffeelikör in die Gelatine rühren und diese Mischung unter die Sahne heben. 3 EL davon beiseite stellen. Restliche Sahnemenge halbieren. Unter eine Hälfte Vanillinzucker, unter die andere Schokolade und Kakao rühren.

2 Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, mit etwas Kaffeelikör und Espresso beträufeln und die dunkle Sahne darauf streichen. Den zweiten Boden auflegen, mit restlicher Flüssigkeit beträufeln und die helle Sahne aufstreichen. Letzten Boden auflegen, mit der beiseite gestellten Sahne bestreichen und mit Kakao bestäuben.

Birnenkuchen mit Mandelguss

für 16 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig

375 g Mehl
100 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
200 g Butter
1 Ei

Zutaten Belag

3 Dosen Birnen
(à 460 g)

Zutaten Guss

450 g Crème fraîche
2 EL Speisestärke
3 Eier
50 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
1 ½ TL Zimt
30 g Mandelblätter

Zubereitungszeit:

90–100 Minuten

1 Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Butter und Ei miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der Glasschale ausrollen.

2 Birnen gut abtropfen lassen (frische Birnen kurz andünsten), in 1 cm dicke Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

3 Crème fraîche, Speisestärke, Eier, Zucker, Vanillinzucker und Zimt miteinander verrühren.

4 Guss über die Birnen verteilen. Mit Mandelblättern bestreuen und hellgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Intensivbacken
Temperatur: 170 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 50–60 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 55–65 Minuten

Betriebsart: MW + Heißluft plus
L./Temperatur: 150 W + 160 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 45–55 Minuten



Butterkuchen

für 20 Stück

Zutaten:

Zutaten Teig

30 g Hefe
150–200 ml Milch, lauwarm
400 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
40 g Butter
1 Eigelb

Zutaten Belag

125 g Butter
150 g Mandelblättchen
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitungszeit:
90–100 Minuten

>> Tipp

Vanillezucker selbst gemacht:
Eine Vanilleschote der Länge nach teilen, beide Hälften in 4–5 Stücke schneiden und zusammen mit 500 g Zucker in einem verschließbaren Glas mindestens 3 Tage aufbewahren. Um ein intensiveres Aroma zu erhalten, schabt man das Mark aus der Vanilleschote und gibt es zu dem Zucker.

1 Mehl, Butter, zerbröselte Hefe, Zucker, Salz und Eigelb in eine Schüssel geben. So viel Milch zugeben, bis der mit Knethaken bearbeitete Teig glatt und geschmeidig ist.

2 Teig bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten gehen lassen, kurz durchkneten. Auf der gefetteten Glasschale ausrollen und wieder ca. 20 Minuten aufgehen lassen. In den aufgegangenen Teig mit den Fingerspitzen Mulden eindrücken.

3 Butter mit Vanillinzucker und der Hälfte des Zuckers verrühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Butter-Zucker-Portionen auf den Teig setzen. Den übrigen Zucker und die Mandelblätter darüber streuen.

4 Mit Automatikprogramm: Kuchen in den Garraum geben und das Automatikprogramm starten.

5 Ohne Automatikprogramm: Kuchen nochmals ca. 10 Minuten aufgehen lassen, anschließend goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen / Butterkuchen / Glasschale
Programmdauer: ca. 28 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 20–25 Minuten
+ Vorheizen

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 25–30 Minuten

Butterplätzchen

für 40 Stück

Zutaten:

Zutaten Teig

150 g Butter, weich
140 g Zucker
½ Ei
Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
180 g Mehl

Zum Bestreichen
restliches Ei

Zubereitungszeit:
30–40 Minuten

1 Butter und Zucker cremig rühren. Das Ei verquirlen, die Hälfte davon unterrühren. Mehl und Zitronenschale unterrühren.

2 Teig auf ca. 2/3 der Glasschalenfläche streichen. Mit dem restlichen Ei bestreichen und goldgelb backen.

3 Sofort in Rauten schneiden (Teig ist sehr mürbe und daher bruchempfindlich).

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 10–18 Minuten
+ Vorheizen

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 20–25 Minuten

Espresso-Schnitten

für 20 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig

250 g Butter, weich
180 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
150 g Mehl
1 TL Backpulver
100 ml Espresso oder
2 TL Instant-Espressopulver
100 g Schokoladentropfen
100 g Haselnusskerne,
gemahlen

Zutaten Guss

200 g Puderzucker
4 EL Espresso
2 EL Kaffee-, Mokka- oder
Whiskeylikör

Zubereitungszeit:

50–60 Minuten

1 Butter cremig rühren, abwechselnd Zucker, Vanillinzucker und Eier zufügen, verrühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl, Espresso oder Espressopulver und Nüsse unterrühren. Zuletzt Schokoladentropfen kurz unterrühren.

2 Den Teig auf die gefettete Glasschale streichen und hellbraun backen.

3 Puderzucker mit Espresso und Likör glatt rühren. Den Guss auf den noch leicht warmen Kuchen streichen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 25–30 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 20–25 Minuten +
Vorheizen



Cappuccino-Streuselkuchen

für 16 Portionen

Zutaten:

Zutaten Teig

350 g Butter, flüssig
500 g Mehl
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
2 TL Backpulver

Zutaten Belag

25 g Butter, flüssig
500 g Quark
6 Eigelb
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
6 TL Cappuccinopulver (Instant)
3 EL Mandellikör
1 EL Speisestärke
6 Eiweiß

Zubereitungszeit:
75–85 Minuten

1 Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Backpulver vermischen. Die Butter zufügen und die Zutaten miteinander zu Streuseln verkneten.

2 $\frac{2}{3}$ der Masse in die gefettete Glasschale geben und zu einem glatten Teig ausrollen.

3 Butter, Quark, Eigelb, Zucker, Vanillinzucker, Cappuccinopulver, Likör und Speisestärke miteinander verrühren. Das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Die Quarkmasse auf den Teigboden streichen.

4 Das restliche Drittel der Streusel auf die Quarkmasse streuen. Kuchen goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen / Streuselkuchen / mit Füllung
Programmdauer: ca. 50 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 45–55 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Schnellaufheizen: aus
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 45–55 Minuten

Getränkter Zitronenkuchen

für 10 Portionen

Zutaten:

225 g Butter, weich
225 g Zucker
4 Eier
Abgeriebene Schale von 2 Zitronen
225 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Glaskastenform, Länge 25 cm

Zutaten Guss

Saft von 2 Zitronen
90 g Zucker

Zubereitungszeit:
50 Minuten

1 Glaskastenform ausfetten und mit Backpapier auslegen.

2 Butter und Zucker cremig rühren, nacheinander die Eier unterrühren.

3 Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit der Zitronenschale unterheben.

4 Den Teig in die Form geben, glatt streichen und auf der Glasschale in den vorgeheizten Garraum geben und backen.

5 Zitronensaft und Zucker zu einem zähflüssigen Guss verrühren.

6 Den noch warmen Kuchen mit einem Holzstab mehrfach einstechen und mit dem Zitronen-Guss bestreichen. In der Form auskühlen lassen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen / Getränkter Zitronenkuchen
Programmdauer: ca. 35 Minuten

Alternative Einstellung

Vorheizen:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 160 °C

Garschritt 1:
Betriebsart: MW + Heißluft plus L./Temperatur: 80 W + 160 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 20 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: MW + Heißluft plus L./Temperatur: 150 W + 160 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10 Minuten

Gugelhupf

für 16 Stücke

Zutaten:

60 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
½ Würfel Hefe (21 g)
375 ml Milch, lauwarm
Abgeriebene Schale von
½ Zitrone
1 Prise Salz
500 g Mehl
50 g Rosinen

Zum Bestäuben
Puderzucker

Zubereitungszeit:
80–90 Minuten

1 Butter cremig rühren, Zucker und Eigelb zufügen und gut verrühren. Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen, mit Zitronenschale, Salz, Mehl zugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

2 Steif geschlagenes Eiweiß und Rosinen unter den Teig heben. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform (24 cm) füllen.

3 Mit Automatikprogramm: Form in den Garraum geben und das Automatikprogramm starten.

4 Ohne Automatikprogramm: Teig nach dem Einfüllen in die Form zudecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten oder im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten aufgehen lassen, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat. Dann goldgelb backen.

5 Nach dem Backen aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen / Gugelhupf
Programmdauer: ca. 60 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 50–60 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 50–60 Minuten



Gestürzter Pflaumenkuchen

für 10 Portionen

Zutaten:

Zutaten Belag

6 Pflaumen
2 Stücke eingelegte
Ingwerfrucht
4 E Sirup von der eingelegten
Ingwerfrucht

Zutaten Karamellsoße

150 g brauner Zucker
60 g Butter
150 ml Sahne

Zutaten Teig

175 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Butter
125 g brauner Zucker
2 Eier, Größe L
2 EL Milch
½ EL Ingwer, gemahlen
1/2 TL Mixed Spice-
Gewürzmischung

Zubereitungszeit:

50 Minuten

>> Tipp

Mixed Spice ist eine Gewürzmischung, die häufig in Großbritannien verwendet wird. Mischen Sie dazu folgende gemahlene Gewürze: 4 TL Koriander, 4 TL Zimt, 1 TL Piment, 4 TL Muskatnuss, 2 TL Ingwer, 1 TL Nelken. Alternativ können Sie auch Lebkuchengewürz verwenden.

1 Pflaumen waschen, entkernen und achteln.

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

3 Ingwerfrucht in kleine Stücke schneiden.

4 Eine mikrowellentaugliche Flan-Form (Ø 25 cm) fetten und mit Backpapier auslegen. 8 EL der Karamellsoße auf den Boden geben, Pflaumen, Ingwerfrucht und -sirup gleichmäßig darauf verteilen.

5 Für den Teig Mehl mit Backpulvermischen. Butter und Zucker cremig rühren und abwechselnd Eier, Mehl, Milch und Gewürze unterrühren.

6 Den Teig auf den Pflaumen verteilen, glatt streichen und backen.

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

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen / Gestürzter
Obstkuchen
Programmdauer: ca. 35 Minuten

Alternative Einstellung

Vorheizen:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170 °C

Garschritt 1:

Betriebsart: MW + Heißluft plus
L./Temperatur: 80 W + 170 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 15 Minuten

Garschritt 2:

Betriebsart: MW + Heißluft plus
L./Temperatur: 150 W + 170 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10 Minuten

Hefezopf

für 16 Portionen

Zutaten:

Zutaten

1 1/2 Würfel Hefe (60 g)
200–250 ml Milch, lauwarm
750 g Mehl
1 Prise Salz
100 g Zucker
125 g Butter, weich
2 Eier
75 g Rosinen
Abgeriebene Schale von
1 Zitrone

Zum Bestreichen

1 Eigelb
2 EL Milch

Zum Bestreuen

30 g Hagelzucker
50 g Mandelstifte

Zubereitungszeit:

140–150 Minuten

>> Tipp

An Stelle der frischen Hefe können Sie auch 10 g Trockenhefe verwenden. Aus diesem Teig lässt sich natürlich auch ein Hefekranz erstellen. Wenn Sie noch 4–6 vorgegarte bunte Eier in den geformten Kranz setzen, entsteht ein fröhlich bunter Osterfrühstückskranz.

1 Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker, weicher Butter und Eiern 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt Rosinen und Zitronenschale unterkneten.

2 Teig zudecken und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze ca. 20–30 Minuten aufgehen lassen, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat.

3 Aus dem Teig drei ca. 40 cm langen Rollen formen. Aus den drei Strängen einen Zopf flechten und auf die gefettete Glasschale legen.

4 Eigelb mit Milch verrühren, Hefezopf damit bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelstiften bestreuen.

5 Mit Automatikprogramm: Hefezopf in den Garraum geben und backen.

6 Ohne Automatikprogramm: Hefezopf in den Garraum geben und bei 35 °C Ober-/Unterhitze zugedeckt weitere 15–20 Minuten gehen lassen. Anschließend goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen / Hefezopf
Programmdauer: ca. 50 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 35–45 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze

Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 30–40 Minuten

Gingerbread

für 50 Stück

Zutaten:

Zutaten Teig

250 g Mehl
½ TL Backpulver
170 g Butter, weich
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
Abgeriebene Schale von
1 Orange
1/2 TL Ingwer, gemahlen

Zutaten Belag

75 g Aprikosenkonfitüre
75 g eingelegte Ingwerfrüchte,
fein gehackt

Zubereitungszeit:
45–55 Minuten

1 Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillinzucker, Orangenschale und Ingwer mit Knetstangen zu Streuseln verarbeiten.

2 Die Hälfte der Streuselmasse zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf ca. 2/3 der Glasschalenfläche mit einer Teigrolle zu einem glatten Boden ausrollen.

3 Boden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die Ingwerwürfel darauf verteilen, dann die restlichen Streusel aufstreuen und goldgelb backen.

4 Das Gebäck noch leicht warm in 2 x 4 cm große Rechtecke schneiden.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 25–30 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 15–25 Minuten
+ Vorheizen

>> Tipp

Ohne Aprikosenkonfitüre und Ingwer werden es Streuselecken.



Joghurt-Orangenkuchen

ca. 6–8 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig

250 g Zucker
250 g Butter, weich
Abgeriebene Schale von
1 Orange
4 Eier
180 g Grieß, fein
150 g Mehl
8 g Natron
250 g Griechischer Joghurt

Zutaten Guss

450 ml Orangensaft,
frisch gepresst
250 g Zucker

Zubereitungszeit:

60–75 Minuten

1 Eier trennen. Butter, Zucker und Orangenschale cremig rühren, nach und nach die Eigelbe unterrühren. Mehl, Backpulver, Grieß und Natron vermengen und mit dem Joghurt unterrühren.

2 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in eine Springform geben (24 cm) und backen.

3 Für den Guss, Orangensaft und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, anschließend bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten köcheln bis der Orangensaft eindickt.

4 Den noch warmen Kuchen mit einem Holzstab mehrfach einstechen, den Orangenguss gleichmäßig darauf verteilen, auskühlen lassen und mit Schlagsahne servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen / Joghurt-Orangenkuchen
Programmdauer: ca. 30–40 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Heißluft plus
L./Temperatur: 80 W + 150 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 30–40 Minuten

Marmorkuchen

für 18 Stücke

Zutaten:

Streuselteig:

250 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
4 EL Rum
150 ml Milch
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
3 EL Kakao

Zubereitungszeit:

85–90 Minuten

1 Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier cremig rühren. Rum, 120 ml Milch und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

2 Unter 1/3 des Teiges den Kakao und die restliche Milch rühren.

3 Die Hälfte des hellen Teiges in eine Kranzform (26 cm) geben. Den Kakaoteig darauf verteilen. Den restlichen hellen Teig darüber streichen.

4 Eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen. Den Kuchen backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen / Marmorkuchen / Kranzform
Programmdauer: ca. 65 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 60–70 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze

Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 60–70 Minuten

Käse-Torte

für 12 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig

200 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Zucker
100 g Butter
1 Ei

Zutaten Belag

1000 g Quark
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
4 EL Öl
200 g Zucker
1 Ei
125 ml Milch
250 ml Sahne

Zubereitungszeit:
95–105 Minuten

1 Für diesen Kuchen ist eine Springform mit 28 cm erforderlich. Aus einer kleineren Form läuft Quarkmasse aus.

2 Mehl, Backpulver, Zucker, Butter und Ei miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf den Boden der Springform drücken, dabei einen kleinen Rand ausbilden.

3 Quark, Vanille-Puddingpulver, Öl, Zucker, Ei und Milch verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

4 Masse auf den Boden geben und backen.

5 Der Kuchen sollte nach dem Backen kurze Zeit in der Form auskühlen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Intensivbacken
Temperatur: 160 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 75–85 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 75–85 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 75–85 Minuten

Betriebsart: MW + Heißluft plus L./Temperatur: 150 W + 160 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 55–65 Minuten



Mokkaküsse

für 40 Stück

Zutaten:

2 Eiweiß
130 g Zucker
125 g Mandelstifte
125 g dunkle Schokoladenraspel
1 TL Espresso- oder Kaffee-
pulver (Instant)

Zubereitungszeit:
35–45 Minuten

1 Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, auskühlen lassen. Mit Raspel-schokolade und Espressopulver vermischen.

2 Eiweiß sehr steif schlagen, dabei zuletzt den Zucker langsam einrieseln lassen. Das Mandel-Schokolade-Espresso-Gemisch unterheben.

3 Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf mit Backpapier belegte Glasschalen setzen und ganz hell backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 130–140 °C
Ebene: 1 und 3 von unten
Backzeit: 20–25 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 130–140 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 15–20 Minuten
+ Vorheizen

Obststreuselkuchen

für 20 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig
375 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
125 ml Milch, lauwarm
40 g Zucker
75 g Butter, flüssig
1 Ei

Zutaten Belag
1000 g Äpfel, geschält und
in Scheiben geschnitten oder
Pflaumen/Kirschen, entkernt

Zutaten Streusel
200 g Mehl
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
½ TL Zimt
125 g Butter

Zubereitungszeit:
110–120 Minuten

>> Tipp

Für einen einfachen Streuselkuchen: Bereiten Sie den Kuchen ohne Obst zu. Verwenden Sie das Automatikprogramm „Kuchen \ Streuselkuchen \ einfach“ oder verkürzen Sie die Backzeit in den alternativen Einstellungen um 5–10 Minuten.

1 Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung eindrücken. Zerbröckelte Hefe, etwas Zucker und etwas Milch in die Vertiefung geben, mit wenig Mehl glatt rühren. Im Backofen bei 50 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten aufgehen lassen.

2 Diesen Vorteig mit den restlichen Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten, wieder bei 50 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten gehen lassen. Teig noch mal kurz durchkneten, dann in der gefetteten Glasschale ausrollen.

3 Vorbereitetes Obst gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

4 Streuselzutaten durch Verkneten zu Streuseln verarbeiten. Auf das Obst streuen, wieder bei 50 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten gehen lassen, dann goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen / Streuselkuchen /mit Füllung
Programmdauer: ca. 50 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 40–50 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 40–50 Minuten

Betriebsart: MW + Heißluft plus
L./Temperatur: 150 W + 170 °C
Ebene: 2 von unten
Garzeit: 35–45 Minuten

Knusper-Kirschkuchen

für 12 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig

150 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Butter
50 g Zucker

Zum Bestreuen

40 g Mandelkerne,
gemahlen

Zutaten Belag

2 Gläser Sauerkirschen
(à 680 g)

Zutaten Guss

1 Ei
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 EL Sahne
3 EL Speisestärke
3 Tropfen
Bittermandel-Aroma
100 g Mandelblätter

Zubereitungszeit:

75–85 Minuten

1 Mehl, Backpulver, Butter und Zucker miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Teig gleichmäßig auf den Boden einer gefetteten Springform (26 cm) drücken, dabei einen 2 cm hohen Rand formen.

2 Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit gemahlenden Mandeln bestreuen. Die gut abgetropften Sauerkirschen darauf verteilen.

3 Für den Guss alle Zutaten miteinander verrühren. Guss auf den Kirschen verteilen und goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 55–65 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 55–65 Minuten



Orangen-Schnitten

für 12 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig

50 g Butter
4 Eier
4 EL Wasser, lauwarm
120 g Zucker
80 g Mehl
50 g Speisestärke
1 g Backpulver
Abgeriebene Schale von
1 Orange
Zucker zum Bestreuen

Zutaten Füllung

200 ml Sahne
250 g Magerquark
3 g Vanillinzucker
80–90 g Orangenmarmelade
20 ml Orangenlikör
3 Blatt weiße Gelatine

Zum Garnieren

2 Orangen
100 ml Sahne
3 g Vanillinzucker
Zitronenmelisse

Zubereitungszeit:

70–80 Minuten

1 Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier trennen, Eigelb, Zucker und Wasser schaumig schlagen. Butter unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Orangenschale unterziehen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Teig auf eine mit Backpapier ausgelegte Glasschale streichen und sofort goldbraun backen. Fertige Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Handtuch stürzen, Papier abziehen und auskühlen lassen. Teigplatte halbieren.

2 Sahne steif schlagen. Quark mit Vanillinzucker, Marmelade und Likör verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen, unter den Quark rühren und kalt stellen. Sobald die Creme anfängt zu gelieren, die Sahne unterziehen.

3 Eine Hälfte des Biskuits mit der Creme bestreichen, zweite Hälfte auflegen, etwas andrücken und ca. 2 Stunden kalt stellen.

4 Orangen schälen, dabei die weiße Haut entfernen und filetieren. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Biskuit vorsichtig in Schnitten schneiden, mit Sahne, Orangenfilets und Zitronenmelisse garnieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 18–23 Minuten
+ Vorheizen

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 20–25 Minuten

Quarkkuchen auf der Glasschale

für 20 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig

250 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei
1 Prise Salz
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zutaten Belag

1000 g Quark
1 Päckchen
Vanille-Soßenpulver
1 Ei
200 g Zucker
100 g Rosinen

Zubereitungszeit:

90–100 Minuten

>> Tipp

Speisequark oder Topfen gehört zu den Frischkäsen. Es gibt ihn in verschiedenen Fettgehaltsstufen: Magerquark mit unter 10%, halbfett mit ca. 20% und Sahnequark mit 40%. Topfen-Quark gibt es in Österreich auch noch mit nur 10% Fettgehalt.

1 Fett, Zucker, Vanillinzucker, Ei und Salz cremig rühren. Die Hälfte des mit Backpulver vermischten Mehles unterrühren. Restliches Mehl so unterkneten, dass eine krümelige Masse entsteht.

2 Die Hälfte der Krümelmasse auf die gefettete Glasschale geben, glatt andrücken oder ausrollen.

3 Quark mit Soßenpulver, Ei und Zucker verrühren, Rosinen unterheben und auf den Teig streichen. Die restliche Krümelmasse darauf verteilen, goldgelb backen.

4 Für die fruchtige Variante Rosinen weglassen. Entsteinte Sauerkirschen oder Mirabellen auf der Quarkmasse verteilen, Krümelmasse aufstreuen und backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen / Streuselkuchen / mit Füllung
Programmdauer: ca. 50 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 50–60 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze

Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 50–60 Minuten

Mango-Kokos-Windbeutel

für 16 Stück

Zutaten:

Zutaten Teig

250 ml Wasser
50 g Butter
1 Prise Salz
170 g Mehl
4 Eier
1 TL Backpulver

Zutaten Füllung

1 reife Mango
150 ml Kokosmilch
5 Blatt weiße Gelatine
400 ml Sahne
2 Päckchen Vanillinzucker
40 g Zucker
2 EL Kokosraspel,
geröstet

Zubereitungszeit:

50–60 Minuten

1 Wasser, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl zufügen und zu einem glatten Kloß verrühren. Sobald sich am Topfboden ein weißer Belag bildet, Teigkugel aus dem Topf in eine Schüssel geben. Eier einzeln untermischen, bis sich aus dem Teig seidig glänzende Spitzen ziehen lassen. Zuletzt das Backpulver untermischen.

2 Mit zwei Teelöffeln 16 kleine Teighäufchen auf die mit Mehl bestäubte Glasschale setzen und sofort goldbraun backen.

3 Die noch heißen Windbeutel mit einer Schere waagrecht aufschneiden. Falls noch eine geringe feuchte Teigschicht sichtbar sein sollte, diese entfernen und die Windbeutel auskühlen lassen.

4 Für die Füllung Mango schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein lösen, anschließend in Würfel schneiden und pürieren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und in etwas erhitzter Kokosmilch auflösen. Restliche Kokosmilch dazugeben, das Mangopüree unterheben und kurze Zeit kalt stellen. Sahne mit Zucker und Vanillinzucker steif schlagen und sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne und Kokosraspel unterziehen.

5 Mangocreme in die unteren Hälften der Windbeutel füllen, obere Hälften aufsetzen und servieren.

Empfohlene Einstellung
Betriebsart: Heißluft plus Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 25–30 Minuten

Alternative Einstellung
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 20–35 Minuten
+ Vorheizen



Joghurt-Nuss-Brot

für 15 Portionen

Zutaten:

Zutaten Teig

350 g Mehl
150 g Weizenvollkornmehl
1 TL Salz
2 TL Backpulver
1 TL Natron
80 g gemischte Nüsse, gehackt
80 g Sonnenblumenkerne
1 EL Speiseöl
1 TL helles Apfelkraut
200 g Joghurt
300 ml Milch

Zum Bestreuen

Sonnenblumenkerne

Zubereitungszeit:

70–80 Minuten

1 Mehle, Salz, Backpulver, Natron, Nüsse und Sonnenblumenkerne vermischen.

2 Öl, Apfelkraut, Joghurt und Milch verrühren, mit dem Mehlgemisch verkneten und in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (Länge 30 cm) füllen.

3 Mit Sonnenblumenkerne bestreuen und goldbraun backen.

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 55–65 Minuten

Alternative Einstellung
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 45–55 Minuten

>> Tipp

Statt Apfelkraut können Sie auch hellen Zuckersirup verwenden.



Kastenweißbrot

für 12 Portionen

Zutaten:

1000 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
2 TL Salz
4 TL Zucker
40 g Butter, flüssig
600–700 ml Milch, lauwarm

Zum Bestreichen

3 EL Milch

Zubereitungszeit:
90–100 Minuten

1 Hefe unter Rühren in etwas Milch auflösen. Mehl, Salz, Zucker, Fett, aufgelöste Hefe und restliche Milch mit Knet- haken zu einem glatten Teig verkneten.

2 Teig in eine große Kasten- form (Breite 15 cm) geben. Oberfläche mit einem Messer 1/2 cm tief einschneiden und mit Milch bestreichen.

3 Teig bei 50 °C Ober-/Unter- hitze ca. 30 Minuten aufge- hen lassen, bis sich die Teigmen- ge verdoppelt hat. Goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Brot / Kastenweißbrot
Programmdauer: ca. 60 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 40–50 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 35–45 Minuten

Fladenbrot

Zutaten:

1 Würfel Hefe (42 g)
200–220 ml Wasser, lauwarm
oder Buttermilch oder 280 g
Naturjoghurt
375 g Mehl
½ TL Salz
2 EL Öl

Zum Beträufeln

2–3 EL Öl

Zubereitungszeit:
80–90 Minuten

>> Tipp

Sie können das Fladenbrot warm oder kalt servieren.

Variieren Sie das Fladenbrot, in- dem Sie unter den aufgegangenen Teig 50 g Röstzwiebeln oder 2 TL Rosmarin oder eine Mischung aus 40 g schwarzen, gehackten Oliven und 1 EL gehackten Pinienkernen oder 1 TL gehackte Kräuter der Provence kneten.

Nach Belieben können Sie das Fladenbrot vor dem Backen auch mit schwarzen Sesamkörnern bestreuen.

Das gebackene, waagrecht hal- bierte Fladenbrot lässt sich auch prima füllen. Beide Brothälften auf der Schnittseite mit Frischkäse bestreichen. Untere Hälfte mit Salatblättern, Tomatenscheiben, feinen Zwiebelringen und Gurken- scheiben belegen, obere Hälfte darauf legen. Dazu Zaziki (500 g fein geraspelte Gurke, 250 g Naturjoghurt, 250 g saure Sahne, 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mitei- nander verrühren) servieren.

1 Hefe unter Rühren in lau- warmem Wasser, Buttermilch oder Joghurt auflösen. Mit Mehl, Salz und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkne- ten.

2 Den Teig ca. 20 Minuten gehen lassen. Kurz durchkne- ten und zu einem Fladen (Ø 30 cm) flach drücken oder ausrol- len. Fladen auf die gefettete Glasschale oder in das runde Backblech legen, mit Öl bestrei- chen und goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Brot / Fladenbrot / selbst zubereitet
Programmdauer: ca. 48 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 30–35 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 25–30 Minuten + Vorheizen

Kräuter-Ciabatta

für 20 Portionen

Zutaten:

Zutaten Teig:

125 ml Milch, lauwarm
125 ml Wasser, lauwarm
½ Würfel Hefe (21 g)
475 g Mehl
2 TL Salz
1 EL Öl

Zutaten Füllung:

1 Zwiebel,
fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe,
fein gewürfelt
1 EL Öl
3 EL Petersilie, gehackt
3 EL Dill, gehackt
3 EL Schnittlauch,
gehackt
3 EL Basilikum, gehackt
1 Ei
1 EL Crème fraîche
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit:

100–110 Minuten

>> Tipp

Ein schlichtes Ciabattabrot entsteht, wenn Sie die Kräuterfüllung weglassen.

1 Milch, Wasser und zerbröselte Hefe miteinander verrühren. Mehl, Salz, Öl und Hefemilch mit Knethaken zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Teig bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

2 Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch im Öl andünsten. Kräuter, Ei, Crème fraîche, Salz und Pfeffer zugeben.

3 Teig kurz durchkneten, auf mit Mehl bestäubter Fläche zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen und mit der Kräutermasse bestreichen. Dabei rundum einen 2 cm breiten Rand frei lassen.

4 Das Rechteck von der schmalen Seite her aufrollen. Rolle auf die gefettete Glasschale legen und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten aufgehen lassen, dann goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Brot / Baguettes / selbst zubereitet
Programmdauer: ca. 48 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 25–35 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 190–210 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 30–40 Minuten



Speck- oder Kräuterbaguette

für 2 Stück

Zutaten:

1 Würfel Hefe (42 g) oder 1 Päckchen Trockenhefe
250 ml Wasser, lauwarm
250 g Weizenmehl Type 405
250 g Weizenvollkornmehl
1 TL Zucker
2 TL Salz
½ TL Pfeffer
3 EL Öl
150 g Schinkenspeck, fein gewürfelt oder je 1 EL Petersilie, Dill und Schnittlauch, gehackt

Zum Bestreichen

2–3 EL Milch
1 Eigelb

Zubereitungszeit:

80–110 Minuten

>> Tipp

Anstelle der Baguettes können Sie aus der Teigmenge auch 12 Brötchen formen. Diese an der Oberseite kreuzförmig einschneiden, mit verquirltem Eigelb bestreichen und goldgelb backen.

1 Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Schinkenspeck oder die Kräuter unterkneten.

2 Den Teig im Garraum bei 50 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten aufgehen lassen, dann kurz durchkneten.

3 Aus der Teigmenge zwei ca. 35 cm lange Baguettes formen und auf eine gefettete Glasschale legen.

4 Milch mit Eigelb verquirlen, die Baguettes mit dem Gemisch bestreichen.

5 Mit Automatikprogramm: Baguettes in den Backofen geben und goldbraun backen.

6 Ohne Automatikprogramm: Bei 50 °C Ober-/Unterhitze weitere ca. 20 Minuten aufgehen lassen, dann goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Brot / Baguettes / selbst zubereitet
Programmdauer: ca. 48 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 20–25 Minuten
+ Vorheizen

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 20–25 Minuten
+ Vorheizen

Weißbrot

Zutaten:

½ Würfel Hefe (21 g)
250 ml Wasser, lauwarm
500 g Mehl
1 ½ TL Salz
1 ½ TL Zucker
20 g Butter, weich

Zum Bestreichen

Milch

Zubereitungszeit:

80–95 Minuten

1 Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und Butter 4–5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

2 Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie zugedeckt 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

3 Mit Automatikprogramm: Den Teig leicht durchkneten, zu einem ca. 25 cm langen Brotlaib formen und auf die gefettete Glasschale legen. Das Brot an der Oberseite mit einem scharfen Messer mehrmals 1 cm tief schräg einschneiden, mit Milch bestreichen und sofort in den Backofen geben.

4 Ohne Automatikprogramm: Den Teig leicht durchkneten, zu einem ca. 25 cm langen Brotlaib formen und auf die gefettete Glasschale legen. Das Brot an der Oberseite mit einem scharfen Messer mehrmals 1 cm tief schräg einschneiden. Das Brot mit einem feuchten Tuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Anschließend die Oberseite mit Milch bestreichen und das Brot goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Brot / Weißbrot
Programmdauer: ca. 60 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 40–50 Minuten

Olivenbrot

Zutaten:

450 g Mehl
½ Würfel Hefe (21 g) oder 1 ½ Päckchen (10 g) Trockenhefe
150 ml Weißwein
4 Eier
50 g Olivenöl
100 g roher Schinken, fein gewürfelt
100 g Pecorino, gerieben
1 TL Majoran, gerebelt
½–1 TL Salz
100 g Walnusskerne, gehackt
100 g schwarze Oliven, grob gehackt

Zubereitungszeit:
160–175 Minuten

1 Mehl, Hefe, Wein, Eier und Öl zu einem glatten Teig verkneten und bei Raumtemperatur ca. 60 Minuten gehen lassen.

2 Anschließend Schinken, Käse, Majoran, Salz und Walnüsse mischen und unter den Teig kneten. Zuletzt vorsichtig die grob gehackten Oliven unterkneten.

3 Den sehr weichen Teig in eine gefettete Kastenform (Länge 30 cm) geben, bei 50 °C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten aufgehen lassen. Das Brot längs einschneiden und goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 65–75 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 65–75 Minuten



Rosinenstuten

Zutaten:

1 Würfel Hefe (42 g)
150–200 ml Buttermilch,
lauwarm
500 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
20 g Butter, flüssig
125 g Magerquark
250 g Rosinen

Zum Bestreichen
Wasser

Zubereitungszeit:
90–100 Minuten

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Buttermilch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Quark zu einem glatten Teig verkneten.

2 Die gewaschenen, gut abgetropften Rosinen sorgfältig unterkneten.

3 Mit Automatikprogramm: Den Teig in eine gefettete Kastenform (Länge 30 cm) füllen, die Oberfläche mit Wasser bestreichen und anschließend den Stuten goldbraun backen.

4 Ohne Automatikprogramm: Den Teig in eine gefettete Kastenform (Länge 30 cm) füllen, in den Garraum stellen und bei 50 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten aufgehen lassen, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat. Die Oberfläche mit Wasser bestreichen und anschließend den Stuten goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Brot / Süßes Brot
Programmdauer: ca. 75 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 40–50 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 40–50 Minuten

Sandkuchen

für 12 Stücke

Zutaten:

200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
Abgeriebene Schale von
1 Zitrone
Saft von 1 Zitrone
125 g Speisestärke
125 g Mehl
1 TL Backpulver

Zum Bestäuben
Puderzucker

Zum Bestreichen
200 g Puderzucker
20 ml Zitronensaft

Zubereitungszeit:
100–110 Minuten

>> Tipp

Variation 1:
Bereiten Sie einen Orangen-Zuckerguss mit 20 ml Orangensaft zu und bestreichen Sie den Sandkuchen damit.

Variation 2:
Stechen Sie mehrmals in den gebackenen Kuchen und träufeln Sie Grand Marnier oder Cointreau auf diese Stellen.

1 Butter und Zucker cremig rühren. Eier, Zitronensaft und -schale zufügen.

2 Das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

3 Kastenform fetten, mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben und die Oberfläche mit einem Messer 1 cm tief einritzen. Kuchen goldgelb backen.

4 Nach dem Backen Kuchen aus der Form stürzen, Papier ablösen. Mit Puderzucker bestäuben oder aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss herstellen und den Kuchen damit bestreichen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Kuchen / Sandkuchen
Programmdauer: ca. 85 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 140–160 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 65–80 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 60–80 Minuten

Rosinenstriezel

für 16 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig

75 g Quark
50 ml Milch
40 ml Öl
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
1 Prise Salz
200 g Mehl
4 TL Backpulver

Zutaten Füllung

100 g Marzipan, klein gewürfelt
50 g Butter, weich
1 Ei
125 g Rosinen
50 g Haselnusskerne, gehackt
1 Msp. Zimt
1 Fläschchen Rum-Aroma

Zutaten Guss

75 g Puderzucker
1–2 EL Rum

Zubereitungszeit:

45–55 Minuten

1 Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker, Aroma und Salz miteinander verrühren. Die Hälfte des mit Backpulver vermischten Mehles unterrühren, den Rest unterkneten.

2 Den Teig auf mit Mehl bestäubter Fläche 1/2 cm dick zu einem Rechteck (25 x 30 cm) ausrollen und auf die gefettete Glasschale legen.

3 Für die Füllung Marzipan, Butter und Ei gut miteinander verrühren, Rosinen, Haselnusskerne, Zimt und Aroma zufügen. Diese Masse auf die Teigplatte streichen.

4 Den oberen und unteren Teigrand jeweils 2 cm zur Teigmitte hin einschlagen. Striezel goldgelb backen.

5 Sofort nach dem Backen mit dem mit Rum verrührten Puderzucker bestreichen. Das Gebäck einmal quer durchschneiden, dann längs in 8 Streifen schneiden.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 25–30 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 20–25 Minuten
+ Vorheizen



Schoko-Eierlikörkuchen

für 16 Stücke

Zutaten:

100 g Zartbitter-Schokolade
250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 ml Eierlikör
Fett und Paniermehl für die Form

Zum Bestäuben
Puderzucker

Zubereitungszeit:
75–85 Minuten

1 Schokolade in Stücke hacken. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen, mit dem Eierlikör kurz unterrühren. Schokostücke unterziehen.

2 Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Napfkuchenform füllen und goldbraun backen.

3 Nach dem Erkalten eventuell mit Puderzucker bestäuben.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 140–160 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 55–65 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 55–65 Minuten

Schoko-Kirsch-Muffins

für 12 Stück

Zutaten:

Zutaten Teig
100 g Mokka- oder Zartbitterschokolade
100 g Butter
3 Eier
80 g Puderzucker
10 g Cappuccinopulver
100 g Mehl
1 TL Backpulver

Zutaten Füllung
200 g Frischkäse
70 g Puderzucker
1 Ei
10 g Mehl
200 g Sauerkirschen (Glas), abgetropft
12 Muffinförmchen (ca. 7 cm)

Zubereitungszeit:
70–80 Minuten

>> Tipp

Anstelle der Muffins kann der Kuchen auch in einer Springform gebacken werden. Dann die Fruchtmenge verdoppeln und die Backzeit bei gleicher Temperatureinstellung auf ca. 50 Minuten verlängern. Die Sauerkirschen können auch durch Aprikosen ersetzt werden.

1 Schokolade schmelzen (Mikrowelle 450 Watt, 2–3 Minuten). Butter cremig rühren, nacheinander abwechselnd Eier und Zucker zugeben, verrühren. Die etwas abgekühlte Schokolade, Cappuccinopulver und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

2 Für die Füllung Frischkäse, Puderzucker, Ei und Mehl miteinander verrühren.

3 Die Hälfte des Schokoteiges in die Muffinförmchen verteilen, die Hälfte der Sauerkirschen darauf geben, dann die Frischkäsemasse. Restlichen Schokoteig und die übrigen Kirschen auf die Förmchen verteilen. Muffins backen. Eventuell mit aufgelöster, dunkler oder heller Schokoladenglasur dekorieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Gebäck/Muffins/
mit Obst
Programmdauer: ca. 35 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW+Heißluft plus
Temperatur: 150–160 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 25–30 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Schnell aufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 30–40 Minuten

Schokoladenkuchen

für 12 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig

300 g dunkle Schokolade
150 g Butter
5 Eier
100 g Zucker
100 g Mehl

Zutaten Guss

100 g dunkle
Schokoladenglasur

Zubereitungszeit:
65–75 Minuten

1 Schokolade und Butter in einem Topf schmelzen, abkühlen lassen.

2 Gemisch mit Eigelb, Zucker und Mehl verrühren. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß unterrühren.

3 Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und backen.

4 Nach dem Auskühlen mit aufgelöster Schokoladenglasur bestreichen. Auf Grund des hohen Schokoladenanteils bleibt dieser Kuchen innen immer etwas feucht.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 30–40 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 35–40 Minuten
+ Vorheizen



Streuselkuchen

für 16 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig

400 g Mehl
2 TL Backpulver
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
200 g Butter
1 Ei
1 Fläschchen
Rum-Aroma

Zutaten Füllung

200 g Aprikosenkonfitüre

Zutaten Streusel

350 g Mehl
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
½ TL Zimt
200 g Butter, flüssig

Zubereitungszeit:

70–80 Minuten

1 Aus den Teigzutaten einen Knetteig zubereiten.

2 Den Teig auf der gefetteten Glasschale ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

3 Aprikosenmarmelade auf den Teig streichen.

4 Mehl, Zucker, Vanillinzucker und Zimt mischen. Die leicht abgekühlte Butter zufügen. Alle Zutaten zu Streuseln verkneten. Streusel auf den Kuchen streuen, dann goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikp.
Programm: Kuchen/Streuselkuchen/einfach
Backzeit: ca. 38 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 40–50 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 35–45 Minuten

Vanillekipferl

für 90 Stück

Zutaten:

Zutaten Teig

280 g Mehl
210 g Butter
70 g Zucker
100 g Mandelkerne,
gemahlen

Zum Wälzen

70 g Vanillinzucker

Zubereitungszeit:

100–120 Minuten

1 Mehl, Butter, Mandeln und Zucker miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten kühlen.

2 Aus dem Teig kleine Portionen abteilen, zu einer Rolle und dann zu einem Hörnchen/Kipferl, formen.

3 Auf die gefettete Glasschale legen und hellgelb backen.

4 Kipferl noch warm in Vanillinzucker wälzen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikp.
Programm: Gebäck /
Vanillekipferl
Programmzeit: ca. 25 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 140–160 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 20–30 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 15–20 Minuten

Süße Hausfreunde

für 90 Stück

Zutaten:

Zutaten Teig

4 Eigelb
250 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
4 Eiweiß
1 Fläschchen Zitronen-Aroma
1 Prise Salz
250 g Mehl
250 g Haselnusskerne, grob gehackt
200 g Rosinen
40 ml Rum
200 g dunkle Schokoladenraspel

Zutaten Guss

100 g dunkle Schokoladenglasur

Zubereitungszeit:
50–60 Minuten

1 Rosinen ca. 30 Minuten in Rum ziehen lassen.

2 Eigelb, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Das steif geschlagene Eiweiß unterrühren.

3 Zitronen-Aroma, Salz, Mehl, Haselnusskerne, Rumrosinen und Schokoladenraspel unterrühren. Teig auf die Glasschale streichen und goldgelb backen. Sofort nach dem Backen mit Schokoladenglasur bestreichen und in 3 x 3 cm große Quadrate schneiden.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 20–30 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 20–30 Minuten
+ Vorheizen



Walnuss-Muffins

für 12 Stück

Zutaten:

100 g Rosinen
5 EL Rum
150 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eier
150 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g Walnuskerne,
grob gehackt
12 Muffinförmchen
(Ø 7–8 cm)

Zubereitungszeit:
85–95 Minuten

1 Rosinen ca. 30 Minuten in Rum ziehen lassen.

2 Butter cremig rühren, nacheinander Zucker, Vanillinzucker und Eier zugeben. Das mit Backpulver vermischte Mehl und die Walnüsse unterrühren. Zuletzt die Rumrosinen unterheben.

3 Den Teig mit zwei Esslöffeln in die Muffinförmchen verteilen, auf den Rost setzen und goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Gebäck/ Muffins/
ohne Obst
Programmdauer: ca. 36 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 25–35 Minuten

Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 25–30 Minuten
+ Vorheizen



Zitronentarte

für 12 Stücke

Zutaten:

Zutaten Teig

150 g Mehl
1 Prise Salz
100 g Butter
1 Ei

Zutaten Belag

150 g Butter
100 g Zucker
3 Eier
100 g Mandelkerne, gemahlen
Saft von 1–2 Zitronen
2 Zitronen, geschält,
in Scheiben

Zubereitungszeit:
90–100 Minuten

>> Tipp

Zitronenscheiben kandieren:
250 ml Wasser mit 200 g Zucker,
dem Saft einer Zitrone und den Zi-
tronenhälften in einen Topf geben
und offen ca. 45 Minuten schwach
kochen lassen. Eine Zitrone in 12
hauchdünne Scheiben schneiden.
In den Zitronensirup legen und
ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die
Scheiben entnehmen und gut
abtropfen lassen. Bei diesem Kan-
dieren bleiben die Fruchtscheiben
weich; sie werden nicht von einer
festen Zuckerkruste umhüllt und
sind somit nicht dauerhaft haltbar
oder für Deko- oder Bastelzwecke
geeignet..

1 Mehl, Salz, Butter und Ei mit-
einander zu einem glatten
Teig verkneten und ca.
30 Minuten kühlen.

2 Teig auf mit Mehl bestäubter
Fläche in der Größe einer
Pizza- oder Tarteform (28 cm)
ausrollen, auf den Formboden
legen und vorbacken

3 Für den Belag die Butter
schmelzen. Eigelb mit Zucker
cremig rühren, Butter, Mandeln
und Zitronensaft zugeben und
verrühren. Eiweiß steif schlagen
und unterheben.

4 2 Zitronen schälen und in
Scheiben schneiden. Darauf
achten, dass die weiße Haut
entfernt wird. Zitronenmasse
auf den Teigboden verteilen, mit
den frischen oder den vorbe-
reiteten kandierten Zitronen-
scheiben belegen und goldgelb
backen.

Empfohlene Einstellung
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Vorbacken: 20 Minuten
Backzeit: 30–40 Minuten

Alternative Einstellung
Betriebsart: Intensivbacken
Temperatur: 160 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 40–50 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Vorbacken: 20 Minuten
Backzeit: 30–40 Minuten
+ Vorheizen



Vorspeisen und kleine Gerichte

Die Speisen, die wir Ihnen in diesem Kapitel präsentieren, können sowohl Vorspeise als auch kleine Mahlzeit sein.

Eine Vorspeise sollte auf das folgende Hauptgericht abgestimmt und nicht bereits zu sättigend sein.

Darum nennt man in Frankreich die Vorspeisen auch Hors d'oeuvre – vor dem Werk – und in angelsächsischen Ländern Appetizer – Appetitanreger.

Gern werden von den kleinen Gerichten auch mehrere zubereitet. Sie ergeben ein abwechslungsreiches Sortiment, das sich gut vorbereiten lässt und bei dem jeder bestimmt etwas Leckeres findet.

Vorspeise und Hauptgericht – beides soll sich ergänzen. Darum nicht vor einem Fleischgericht eine Fleischvorspeise, vor einer sättigenden Suppe keine leichte Suppe reichen.



Zubereitungstipps

Vorspeisen und kleine Gerichte

Die Gerichte, die wir Ihnen in diesem Kapitel präsentieren, können sowohl kleine Vorspeise als auch Mini-Mahlzeit sein. Eine Vorspeise sollte auf das folgende Hauptgericht abgestimmt und nicht bereits zu sättigend sein.

Darum nennt man in Frankreich die Vorspeisen auch Hors d'oeuvre – vor dem Werk – und in angelsächsischen Ländern Appetizer – Appetitanreger.

Gern werden von den kleinen Gerichten auch mehrere zubereitet. Sie ergeben ein abwechslungsreiches Sortiment, das sich gut vorbereiten lässt und bei dem jeder Esser bestimmt etwas Leckeres findet.

Vorspeise und Hauptgericht – beides soll sich ergänzen. Darum nicht vor einem Fleischgericht eine Fleischvorspeise, vor einer sättigenden Suppe keine leichte Suppe vorweg.



Blätterteigtaschen „Palermo“

für 10 Stück

Zutaten:

1 Packung Blätterteig-Quadrate (TK, 450 g, 10 Scheiben)

Zutaten Füllung

250 g Mozzarella
50 g Tomaten, getrocknet und in Öl eingelegt
1 kleine Dose Thunfisch (185 g)
10 grüne Oliven
1 EL Basilikum, geschnitten
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
1 Ei

Zubereitungszeit:
45–55 Minuten

1 Blätterteig nach Packungsanweisung nebeneinandergelegt auftauen lassen.

2 Mozzarella, Tomaten und Thunfisch abtropfen lassen. Mit den Oliven in kleine Würfel schneiden, mit Basilikum vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Ei trennen, Blätterteigränder mit dem Eiweiß bestreichen, Füllung darauf verteilen, zusammenklappen und die Ränder fest andrücken.

4 Blätterteigtaschen mit verquirltem Eigelb bestreichen, auf die mit kaltem Wasser abgespülte Glasschale legen und goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 190–210°C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 20–30 Minuten
+ Vorheizen

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190°C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 20–30 Minuten



Lachsforellen-Pastete

für 10 Portionen

Zutaten:

1 kleine Zwiebel, gewürfelt
1 EL Butter
750 g Lachs- oder Lachsforellenfilet, frisch, ungeräuchert, gewürfelt
90 g Weißbrot, gewürfelt
1 Ei
Salz
Pfeffer
Muskat
350 ml Sahne
1 EL Dill, gehackt

Zubereitungszeit:
150–170 Minuten

>> Tipp

Die Pastete kann auch mit geräuchertem Lachs- oder Lachsforellenfilet zubereitet werden. Neben der roséfleischfarbigen Lachsforelle sind die Bachforelle und die schillernde Regenbogenforelle die bekanntesten Forellenarten.

1 Zwiebel in Butter andünsten, Lachswürfel zufügen, ebenfalls kurz andünsten. Etwas abkühlen lassen, dann Weißbrot, Ei, Gewürze und Sahne zufügen, vermengen. Masse ca. 60 Minuten ziehen lassen.

2 Masse im Mixer portionsweise fein pürieren. Zuletzt den Dill unterrühren. Fischfarce in eine gefettete Glaskastenform (Länge 20 cm) geben. Form mehrmals kräftig auf einer weichen Unterlage aufsetzen, um eventuelle Hohlräume zu füllen. Kastenform zudecken und garen.

3 Abkühlen lassen, eventuell entstandene Flüssigkeit abgießen. Pastete aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden. Warm oder kalt mit Toast und einer Honig-Senfsoße oder leichten Meerrettichcrème servieren.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 130–150°C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 60–70 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 150–170°C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 50–60 Minuten



Marinierte Paprika

für 4 Portionen

Zutaten:

3 gelbe Paprikaschoten
3 rote Paprikaschoten
3 orange Paprikaschoten
Zutaten Marinade
6 EL Olivenöl
4 EL Weißwein
4 EL Weißweinessig
1 Knoblauchzehe, gepresst
Salz
Pfeffer
3 TL Kräutermischung

Zubereitungszeit:
40–50 Minuten

1 Für die Marinade alle Zutaten miteinander verrühren.

2 Paprikaschoten halbieren, vierteln, von Rippen und Kernen befreien. Mit der Schnittfläche auf die Glasschale legen und in den Garraum geben.

3 Paprikaschoten grillen, bis die Haut Blasen wirft und stellenweise dunkelbraun ist.

4 Die Glasschale aus dem Garraum nehmen. Paprika mit einem mit kaltem Wasser befeuchteten Geschirrtuch bedecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann die Paprikahaut abziehen.

5 Paprikaviertel mit der Marinade übergießen und einige Stunden ziehen lassen. Mit Baguette servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Grill
Temperatur: Stufe 3
Ebene: 3 von unten
Grillzeit: 6–8 Minuten
+ 5 Minuten Vorheizen



Überbackene Artischockenherzen

für 3 Portionen

Zutaten:

8–10 Artischockenherzen,
eingelegt
200 ml Sahne
100 g Kräuterschmelzkäse
100 g Gouda, gerieben
75 g Schinken, gewürfelt
Muskat
Pfeffer

Zubereitungszeit:
20–25 Minuten

1 Sahne, Schmelzkäse und die Hälfte vom Gouda erhitzen, glatt rühren und mit Pfeffer und Muskat würzen. Schinkenwürfel zugeben.

2 Abgetropfte Artischockenherzen in eine flache Auflaufform setzen, mit der Käsesoße übergießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Goldgelb überbacken.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Grill
Temperatur: Stufe 3
Ebene: 2. von unten
Backzeit: 8–10 Minuten
+ 5 Minuten Vorheizen



Suppen

Ein klarer Fall von gutem Geschmack

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



Zubereitungstipps

Suppen

Eine leckere und kalorienarme Variante zum Binden von Gemüsesuppen ist das Pürieren. Alle Zutaten wie im Rezept beschrieben garen und dann im Mixer oder mit einem Pürierstab pürieren. Vorher einige Gemüsestücke entnehmen, nach dem Pürieren wieder zufügen. Bei dieser Art, die Suppe sämig zu bekommen, kann auf den klassischen Fett-Mehl-Kloß oder die Zugabe anderer Bindemittel verzichtet werden.

Suppen, die mit Eigelb legiert werden, dürfen nach der Zugabe des mit etwas heißer Flüssigkeit verquirlten Eigelbes nicht mehr kochen, da sie sonst gerinnen.

Zum Binden von Suppen ist der Fett-Mehl-Kloß ein altbewährtes Mittel: 40 g Margarine oder Butter mit 40 g Mehl verkneten. Diesen Kloß mit 1000ml kalter Flüssigkeit in eine Schüssel geben und garen. Das Mehl im Kloß kann in der kalten Flüssigkeit nicht verkleben, gart von Beginn an mit und wird nach dem Garen nur noch gut mit Flüssigkeit verrührt, bis die Suppe eine gleichmäßige Konsistenz aufweist.

Sollen Suppen mit angerührter Speisestärke oder Reis gebunden werden, empfiehlt sich während des Garvorganges mehrfaches Umrühren, um ein Absetzen des Bindemittels auf dem Schüsselboden zu vermeiden.

Die Zugabe von frischen Kräutern nach dem Garen verleiht vielen Suppen ein besonders leckeres Aroma und erhöht den Vitamingehalt. Eine Verkürzung der Garzeit ist durch Auffüllen mit warmer Flüssigkeit (nicht geeignet für Fett-Mehl-Kloß) zu erzielen.

Suppen stets zugedeckt garen und zwischendurch umrühren.

Sollen Speisen im Automatikprogramm gegart werden, ist dies bereits bei der Vorbereitung zu berücksichtigen. Im Allgemeinen werden dann zu Beginn alle vorbereiteten Zutaten im Gargefäß miteinander vermischt. Auf besondere Abweichungen (z.B. Zugabe von Ei oder Sahne) wird im jeweiligen Rezept hingewiesen. Beim Garen mit Automatikprogrammen geben Sie bitte nur das Speisegewicht ein. Das Geschirrgewicht bleibt unberücksichtigt. Die beim Garen mit Automatikprogrammen erforderlichen Zeiten weichen z.T. von den Garzeiten bei manueller Leistungs- und Zeiteingabe ab.



Garnelen-Curry-Suppe

für 2 Portionen

Zutaten:

1 EL Öl
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
250 g Garnelen
2 EL Curry
½ TL Koriander, gemahlen
4 EL Zitronensaft
50 g ungesüßte Kokoscreme oder 100 ml Kokosmilch
400 ml Fischfond
Salz
Pfeffer
Chilipfeffer
evtl. 1 TL Chilischote, fein gewürfelt

Zubereitungszeit:
40–50 Minuten

1 Öl, Knoblauch, und Garnelen in eine Schüssel geben und zugedeckt mit 850 Watt ca. 8 Minuten andünsten.

2 Curry, Koriander, Zitronensaft, Kokoscreme oder -milch, Fond und Gewürze zugeben. Zugedeckt mit 850 Watt ca. 5 Minuten und dann mit 450 Watt ca. 10 Minuten garen.

Empfohlene Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 8 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 5 Minuten

Garschritt 3:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10 Minuten



Kürbissuppe

für 6 Portionen

Zutaten:

1 Zwiebel, gewürfelt
1 EL Öl
500 g Kürbisfleisch, gewürfelt
125 ml Milch
375 ml Gemüse- oder
Hühnerbrühe
Salz
Pfeffer, weiß
1 TL Zucker
10 g Butter
1 EL Crème fraîche
6 EL Sahne
1 EL Kürbiskerne, grob
gehackt

Zubereitungszeit:
50–60 Minuten

1 Zwiebel und Öl in eine Schüssel geben und zugedeckt mit 850 Watt ca. 4 Minuten dünsten.

2 Kürbisfleisch, Milch, Brühe und Gewürze zufügen. Zugedeckt mit 850 Watt in ca. 6 Minuten ankochen, dann mit 450 Watt weitere ca. 12 Minuten garen.

3 Suppe pürieren, dabei Butter und Crème fraîche zugeben.

4 Suppe auf 6 Teller verteilen. Auf jede Portion 1 EL Sahne und gehackte Kürbiskerne geben.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Garen mit Mikrowelle \ Suppe \ 1100 g
Programmdauer: ca. 22 Minuten

Alternative Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 4 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 6 Minuten

Garschritt 3:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 12 Minuten

Maiscreme-Suppe

für 4 Portionen

Zutaten:

1 Dose Mais (à 280 g)
1 Zwiebel, gewürfelt
20 g Butter
20 g Mehl
500 ml Gemüsebrühe
1 Chilischote
Chilipulver
Salz
Pfeffer
Zucker
100 ml Sahne
100 g Schinkenspeck,
gewürfelt

Zubereitungszeit:
35–45 Minuten

1 Mais abtropfen lassen. 3/4 der Maismenge in eine Schüssel geben. Zwiebel, Brühe, Chilischote und Gewürze zufügen. Butter mit Mehl glatt verkneten, ebenfalls zugeben. Zugedeckt mit 850 Watt ca. 5 Minuten und dann mit 450 Watt ca. 8 Minuten garen.

2 Suppe pürieren, dabei die Sahne zugießen.

3 Restlichen Mais in die Suppe geben.

4 Haushaltspapier auf einen Teller legen, Schinkenspeckwürfel darauf verteilen und offen mit 850 Watt ca. 3 Minuten ausbraten.

5 Suppe nochmals erhitzen, Schinkenspeck darauf geben und servieren.

Empfohlene Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 5 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 8 Minuten

Garschritt 3:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 3 Minuten

Minestrone

für 4 Portionen

Zutaten:

1000 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
50 g Schinkenspeck, gewürfelt
1 Zwiebel, gewürfelt
100 g grüne Bohnen (TK)
100 g Erbsen (TK)
100 g Selleriestifte (TK)
100 g Möhrenscheiben (TK)
150 g Kartoffeln, gewürfelt oder 50 g feine Nudeln
2 TL italienische Kräutermischung (Oregano, Thymian, Petersilie)
1–2 Tomaten
100 g Parmesan, gerieben
eventuell Salz

Zubereitungszeit:
50–60 Minuten

1 Brühe, Schinkenspeck, Zwiebel, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Möhren, Kartoffeln oder Nudeln und Kräuter in eine Schüssel geben und zugedeckt mit 850 Watt ca. 10 Minuten ankochen und dann mit 450 Watt weitere ca. 15 Minuten garen. Zwischendurch umrühren.

2 Tomaten dünn schälen oder häuten, in Würfel schneiden und zur Suppe geben.

3 Suppe mit Parmesan bestreuen oder den Käse separat dazu reichen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Garen mit Mikrowelle \ Suppe \ 1800 g
Programmdauer: ca. 32 Minuten

Alternative Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 15 Minuten



Roter Kohltopf

für 4 Portionen

Zutaten:

1 Zwiebel, gewürfelt
20 g Butter
200 g Rindfleisch, klein gewürfelt
250 ml Rindfleischbrühe
200 g Kartoffeln, gewürfelt
250 g Weißkohl, gehobelt
200 g Rote Bete, geraspelt
75 g Porree, fein geschnitten
1–2 EL Rotweinessig
Salz
150 g Crème fraîche
1 EL Petersilie, gehackt

Zubereitungszeit:
60–70 Minuten

1 Zwiebel, Butter, Fleisch und Brühe in eine Schüssel geben. Zugedeckt mit 850 Watt ca. 5 Minuten dünsten.

2 Kartoffeln, Weißkohl, Rote Bete, Porree, Rotweinessig und Salz zufügen. Mit 850 Watt ca. 5 Minuten und dann mit 450 Watt ca. 20 Minuten garen.

3 Crème fraîche leicht untermischen, mit Petersilie bestreut servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Garen mit Mikrowelle \ Eintopf \ 1200 g
Programmdauer: ca. 23 Minuten
Alternative Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 5 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 5 Minuten

Garschritt 3:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 20 Minuten

Wiener Gärtnersuppe

für 4 Portionen

Zutaten:

30 g Butter
1 Zwiebel, gewürfelt
100 g Porree in Ringen
200 g Kartoffeln in Scheiben
250 g Mixgemüse oder je 80 g Blumenkohl, Möhren, Brokkoli
750 ml Rindfleischbrühe
Salz
Pfeffer
Muskat
250 ml Sahne
1 TL Basilikum, gehackt
1 TL Petersilie, gehackt

Zubereitungszeit:
40–50 Minuten

1 Butter, Zwiebel, Porree, Kartoffeln, Gemüse, Brühe und Gewürze in eine Schüssel geben, auf die Glasschale stellen und zugedeckt erst mit 850 Watt ca. 10 Minuten und dann mit 450 Watt ca. 15 Minuten garen.

2 Nach dem Garen etwas Gemüse herausnehmen. Übriges Gemüse einschließlich Flüssigkeit pürieren, dabei Sahne und Kräuter zufügen.

3 Entnommenes Gemüse wieder zur Suppe geben.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Garen mit Mikrowelle \ Suppe \ 1600 g
Programmdauer: ca. 29 Minuten

Alternative Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 15 Minuten

Tomatensuppe mit Basilikum-Sahne

für 6 Portionen

Zutaten:

200 g Möhren, geschält,
geviertelt
1 Zwiebel, gewürfelt
10 g Butter
1 Dose Tomaten (850 g)
Salz
Pfeffer
250 ml Gemüsebrühe
1/2 TL Zucker
4 EL Basilikum, gehackt
100 ml Sahne

Zubereitungszeit:
35–40 Minuten

1 Möhren, Zwiebel und Butter
in einer Schüssel zugedeckt
mit 850 Watt ca. 8 Minuten
dünsten.

2 Tomaten einschließlich
Flüssigkeit, Salz, Pfeffer,
Brühe und Zucker zugeben
und zugedeckt mit 450 Watt
ca. 6 Minuten garen. Suppe pü-
rieren. Sollte sie zu sämig sein,
noch etwas Wasser oder Brühe
hinzufügen.

3 Basilikum in der Sahne pü-
rieren, dabei die Sahne halb
steif schlagen. Suppe auf Tellern
oder in Tassen anrichten. Auf
jede Portion etwas Basilikum-
Sahne geben. Mit Basilikum-
blättchen dekoriert servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Garen mit Mikrowel-
le \ Suppe \ 1700 g
Programmdauer: ca. 31 Minuten

Alternative Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 8 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 6 Minuten



Aufläufe und Eintöpfe

Genussvolles Rendezvous

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



Zubereitungstipps

Aufläufe und Eintöpfe

Eintöpfe, bis auf wenige Ausnahmen, zugedeckt garen. Dadurch wird der Feuchtigkeitsverlust so gering wie möglich gehalten.

Eintöpfe während des Garvorganges umrühren, um Temperaturdifferenzen zwischen unterschiedlichen Zutaten auszugleichen.

Aufläufe im Allgemeinen offen garen, damit die Oberfläche knusprig und goldgelb wird. Zutaten, z.B. Gemüse, in möglichst gleich große Stücke zerteilen.

Nach beendetem Garvorgang die Speisen zum Temperatenausgleich etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Bei Geräten mit Automatikprogramm geben Sie bitte nur das Speisengewicht ein. Das Geschirrgewicht bleibt unberücksichtigt.

Die beim Garen im Automatikprogramm erforderlichen Garzeiten weichen z.T. von den Garzeiten bei manueller Leistungs- und Zeiteingabe ab.



Auberginen-Moussaka

für 6 Portionen

Zutaten:

1250 g Auberginen
50 ml Olivenöl
1 Zwiebel, gewürfelt
30 g Butter
750 g Hackfleisch
125 ml Weißwein
1 Dose Tomaten
(Abtropfgewicht 480 g)
2 EL Petersilie, gehackt
Salz
Pfeffer
3 EL Paniermehl
2 Eiweiß
500 ml Béchamel-Soße
2 Eigelb

Zum Überbacken

100 g Gouda, gerieben

Zubereitungszeit:

100–110 Minuten

1 Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

2 Zwiebel in Butter andünsten, Hackfleisch zugeben und unter Wenden anbraten. Die etwas zerkleinerten Tomaten einschließlich Petersilie und Wein zugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und ca. 15 Minuten schwach kochen lassen. Paniermehl und Eiweiß untermengen.

3 Auberginenscheiben mit Wasser kurz abspülen, abtupfen und im Olivenöl goldgelb anbraten.

4 Eine Auflaufform (20 x 30 cm) mit der Hälfte der Auberginen auslegen, Fleisch-Tomaten-Mischung daraufgeben. Restliche Auberginen auflegen. Eigelb und 2/3 des Käses mit der Béchamel- Soße verrühren. Die Soße auf die Auberginen streichen, mit dem restlichen Käse bestreuen und offen goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 45–55 Minuten
+ Vorheizen

Alternative Einstellung

Betriebsart: Bräunungsgaren
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 50–60 Minuten
+ Vorheizen



Hähnchen-Champignonpastete

für 4–6 Portionen

Zutaten:

1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 kleine Stange Lauch
200 g Champignons
150 g Austernpilze
2 Hähnchenbrustfilets
4 Hähnchenschenkel (ohne Haut und Knochen)
8 Scheiben Speck, durchwachsen
1 EL Öl
1 ½ TL körniger Senf
1 ½ TL Thymian, getrocknet
150 ml Weißwein
50 g Butter
60 g Mehl
250 ml Sahne
500 ml Hühnerbrühe
2 Eigelb
250 g Blätterteig
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit:
65 Minuten

1 Schalotten und Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Lauch in Ringe schneiden und waschen. Champignons und Austernpilze säubern und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Hähnchenbrustfilets und Hähnchenschenkel unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in 1 cm große Würfel schneiden. Speck in Streifen schneiden. Petersilie fein hacken.

2 Schalotten in der Pfanne mit dem Öl andünsten, Knoblauch, Lauch und Speck hinzufügen und anbraten, bis der Speck goldbraun wird. Champignons und Austernpilze hinzufügen und weiter garen. In eine Schale umfüllen, Kräuter und Senf hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

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

4 Den Blätterteig so ausschneiden, dass er eine große hohe, runde mikrowellentaugliche Form bedeckt. Den Garraum vorheizen.

5 Champignon-Schalotten-Mischung und Soße mischen und abschmecken. Hähnchenwürfel unterrühren und in die Form geben.

6 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, damit beim Garen der Dampf entweichen kann. Mit Eigelb bestreichen und garen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Aufläufe & Gratins \ Hähnchenpastete
Programmdauer: ca. 35 Minuten

Alternative Einstellung

Vorheizen:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 200 °C
Garschritt 1:
Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 300 W + 200 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 25 Minuten

Zucchini-Moussaka

4–6 Portionen

Zutaten:

2 ½ EL Olivenöl
5 große Zucchini
1 große Zwiebel
2 Paprika
1 Knoblauchzehe
1 Dose ganze Tomaten (400 g)
2 EL Tomatenmark
35 g gehackte Minze
Salz
Pfeffer
150 g Schweizer Käse, in Scheiben (z. B. Gruyère)
3 gehäufte EL Mehl
500 g Naturjoghurt
2 Eier
180 g Käse, gerieben

Zubereitungszeit:
70–80 Minuten

1 Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Die Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden. Die Paprika entkernen und in dünne Streifen schneiden.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucchinischnitten nacheinander goldbraun anbraten und beiseite stellen.

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

4 Eine Auflaufform ausfetten, den Boden mit der Hälfte der Zucchini auslegen, die Hälfte der Tomatensauce darauf geben, mit den Käsescheiben belegen, mit Tomatensauce bedecken und zuletzt die restlichen Zucchinischnitten gleichmäßig darauf verteilen.

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

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Aufläufe & Gratins \ Gemüsemoussaka
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Umluftgrill
Leistung/Temperatur: 300 W + 180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 30 Minuten

>> Tipp

Die Zucchini kann durch Aubergine, Kürbis oder Süßkartoffel ersetzt werden.

Lachslasagne

für ca. 4 Portionen

Zutaten:

400 g Räucherlachs,
in Scheiben
12 Lasagneplatten ohne
Kochen
2 Zwiebeln, gewürfelt
20 g Butter
2 EL Mehl
600 ml Milch
300 ml Sahne
Salz
Pfeffer
2 EL Dill, gehackt
3 EL Zitronensaft
2 Kohlrabi in Streifen
100 g Gouda, gerieben

Zubereitungszeit:
90–100 Minuten

1 Zwiebelwürfel in Butter andünsten. Mehl zufügen, verrühren. Unter weiterem Rühren Milch und Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig würzen. Soße ca. 10 Minuten schwach kochen lassen. Dill zugeben.

2 Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden. Mit heißem Wasser überbrühen, abtropfen lassen.

3 Etwas Soße auf den Boden einer Auflaufform verteilen. Vier Lasagneplatten auflegen, darauf Kohlrabistreifen und Lachsscheiben legen. Wieder Soße darauf verteilen, dann wieder Lasagneplatten, Kohlrabi, Lachs. Restliche vier Lasagneplatten, restliche Soße einschichten. Mit Käse bestreuen und offen backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Aufläufe & Gratins \ Lasagne \ Höhe ...
Programmdauer: ca. 35 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 300 W
+ 160 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 35–45 Minuten

Betriebsart: Bräunungsgaren
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 45–55 Minuten



Nudelauflauf

für 6 Portionen

Zutaten:

300 g Makkaroni
30 g Butter
3 Zwiebeln, gewürfelt
2 rote Paprikaschoten, gewürfelt
200 g Möhren in Scheiben
600 g Fleischtomaten, grob gewürfelt
200 ml Gemüsebrühe
300 g Crème fraîche
150 ml Milch
Knoblauchsatz
Pfeffer
200 g Schinken, roh oder gekocht, gewürfelt
200 g Schafskäse mit Kräutern, gewürfelt

Zum Überbacken

150 g Gouda, gerieben

Zubereitungszeit:

80–90 Minuten

1 Makkaroni in Salzwasser nicht zu weich garen, abgießen, abtropfen lassen.

2 Zwiebeln in Butter andünsten, Paprika und Möhren zufügen, ebenfalls kurz andünsten, dann Brühe zugießen.

3 Crème fraîche mit Milch, Pfeffer und Knoblauchsatz verrühren, zum Gemüse geben und kurz aufkochen lassen.

4 Makkaroni, Tomaten-, Schinken- und Käsewürfel in eine Auflaufform (Länge 30 cm) geben, mit Gemüsesoße vermischen, mit Käse bestreuen und offen goldgelb garen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Aufläufe & Gratins \ Nudelauflauf \ Höhe ...
Programmdauer: ca. 35 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 300 W + 180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 35–45 Minuten

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 40–50 Minuten

Betriebsart: Bräunungsgaren
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 45–55 Minuten



Geflügelrisotto

für 4 Portionen

Zutaten:

600 g Hähnchen- oder Putenfilet
100 g Möhren
100 g Porree
100 g Champignons
20 g Butter
1 EL Currypulver
1 Döschen Safran
Salz
Pfeffer
150 g Risotto-Reis (Vialone oder Arborio)
600 ml Geflügelbrühe
50 g Mandelblätter

Zubereitungszeit:
40–50 Minuten

1 Geflügelfilet in Streifen, Möhren, Porree und Pilze in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

2 Butter, Gewürze, Reis und Flüssigkeit zufügen und zugedeckt mit 850 Watt ca. 10 Minuten und dann mit 450 Watt ca. 15 Minuten garen. Mit Mandeln bestreut servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Garen mit Mikrowelle \ Eintopf \ 1600 g
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Alternative Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 15 Minuten



Vegetarische Gerichte

Weder Fleisch noch Fisch – Verführerisch

Ein reichhaltiges Gericht ohne Fisch und Fleisch ist eine große Herausforderung für jede Köchin und jeden Koch. Mit ein wenig Fantasie und Kreativität ist es aber einfacher als gedacht, ein sättigendes, schmackhaftes und vollwertiges Essen zu servieren. Da werden Zutaten, die bisher vermeintlich weniger wichtig waren zu würdigen Stellvertretern für Fleisch und Fisch. Kräuter, Körner und raffiniert zubereitetes Gemüse verleihen Speisen ihre ganz eigene Note und schärfen die Sinne für ursprüngliche Genüsse.



Zubereitungstipps

Vegetarische Gerichte

Bei der Auswahl in diesem Kapitel reicht das Angebot von einem kleinen Imbiss bis zum vollständigen Hauptgericht.

Eine vollwertige Mahlzeit setzt sich aus Eiweiß, Fett, Kohlenhydraten sowie ausreichend Vitaminen und Mineralstoffen zusammen. Eiweiß ist der Betriebsstoff des Körpers. Der Bedarf lässt sich leicht durch Milch, Käse, Quark und Hülsenfrüchte decken.

Vegetarische Kost ist keine Erfindung unserer Tage. Schon im alten Griechenland riefen Philosophen zu fleischloser Ernährung auf. Im Jahr 1811 wurde in London die „Vegetarian Society“ gegründet. Seitdem gilt die Bezeichnung „Vegetarier“ für alle Menschen, die auf den Verzehr von Fleisch- und Fischprodukten verzichten.



Brokkoli-Pilz-Topf

für 3 Portionen

Zutaten

300 g Brokkoli (frisch oder TK)
300 g Champignons (frisch oder TK)
400 g Kartoffeln (geschält gewogen, fein gewürfelt)
125 g Crème fraîche
100 ml Sahne
1 EL Speisestärke
1 TL Salz
½ TL Pfeffer, schwarz
150 g Gouda, gerieben

Zubereitungszeit:
75–85 Minuten

1 Brokkoli (frischen putzen, zerkleinern; TK unaufgetaut, zerteilt) in eine Auflaufform geben. Pilze (frische putzen und in Scheiben schneiden; TK unaufgetaut, in Scheiben) und die Kartoffeln hinzufügen.

2 Crème fraîche mit Sahne, Speisestärke, Salz, Pfeffer und 1/3 der Käsemenge verrühren.

3 Zum Gemüse-Kartoffel-Gemisch geben und vermengen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und offen goldgelb garen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 55–65 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 300 W +
180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 40–50 Minuten



Champignon-Lasagne

für 6 Portionen

Zutaten

15 Lasagneplatten ohne Vorkochen
400 g Gorgonzola, gewürfelt
1500 g Champignons in Scheiben
3 EL Petersilie, gehackt
150 g Parmesan oder 250 g Gouda, gerieben

Zutaten Béchamel-Soße

90 g Butter
90 g Mehl
1400 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitungszeit:
80–90 Minuten

>> Tipp

Der Champignon ist bereits seit dem 17. Jahrhundert bekannt und wurde schon damals in Höhlen kultiviert. Bei Champignons werden drei Sorten unterschieden: weiße mit zartem Aroma, braune oder rosa mit kräftigerem Geschmack und Riesenchampignons. Champignons nur kurz unter fließendem Wasser waschen; nicht im Wasser liegen lassen.

1 Für die Soße Butter erhitzen, das Mehl unter Rühren zufügen. Unter weiterem Rühren Milch zugeben. Soße ca. 5 Minuten schwach kochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gorgonzola zugeben, glatt verrühren. Zuletzt Pilze und Petersilie untermischen.

2 1/4 der Soße in eine Auflaufform geben. 5 Lasagneplatten darauflegen, mit 1/3 des Käses bestreuen. Wieder 1/4 der Soße, wieder 5 Lasagneplatten, wieder 1/3 des Käses schichten. Anschließend nochmal 1/4 der Soße und die letzten Lasagneplatten schichten.

3 Darauf die restliche Soße verteilen, mit dem übrigen Käse bestreuen und offen goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Aufläufe & Gratins \ Lasagne \ Höhe ...
Programmdauer: ca. 35 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 300 W + 180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 30–40 Minuten

Betriebsart: Bräunungsgaren
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Backzeit: 45–55 Minuten

Käseknödel

für 4 Portionen

Zutaten:

300 g Weißbrot
200 ml Milch, lauwarm
1 Zwiebel, gewürfelt
10 g Butter
150 g Gouda, grob geräffelt
150 g Tilsiter, grob geräffelt
3 EL Petersilie, gehackt
25 g Mehl
3 Eier
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit:
50–60 Minuten

>> Tipp

Pinienkerne werden im Allgemeinen in kleinen Abpackungen angeboten. Sie sind relativ teuer, weil die Gewinnung sehr aufwändig ist. Die Zapfen der Pinie werden gesammelt und erst nach 7–9 Monaten können die dann reifen Kerne ausgelöst werden.

1 Weißbrot in kleine Würfel schneiden, mit der Milch übergießen und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Zwiebel in Butter goldbraun andünsten.

2 Zwiebel, Käse, Petersilie, Mehl, Eier und Gewürze zum Weißbrot geben und gut miteinander vermengen.

3 Aus der Masse 8–10 Knödel formen. Knödel nebeneinander in eine Schüssel legen. Zugedeckt (eventuell mit MW-Folie) mit 600 Watt ca. 6 Minuten und dann mit 450 Watt ca. 5 Minuten garen.

4 Knödel eventuell mit gebräunter Butter übergießen. Mit Tomatensalat oder Tomatensoße ein leckeres kleines Gericht.

Empfohlene Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 600 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 6 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 5 Minuten

Spinat-Lasagne mit Schafskäse

für 3–4 Portionen

Zutaten:

450 g Blattspinat (TK)
9 Lasagneplatten
ohne Vorkochen
150 g Schafskäse
375 ml Sahne
200 g Schmand
3 Eier
200 g Gouda, gerieben
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
½ TL Paprika, edelsüß
evtl. Knoblauchpulver
3 Tomaten in Scheiben
25 g Gouda, gerieben

Zubereitungszeit:
90–100 Minuten

1 Blattspinat auftauen, gut abtropfen lassen. Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Sahne, Schmand und Eier miteinander verquirlen, kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika und eventuell Knoblauchpulver würzen.

2 Den Boden einer Auflaufform mit 1/4 der Eiersahne begießen, 3 Lasagneplatten auflegen, die Hälfte vom Spinat darauf verteilen, dann jeweils ein Drittel von Schafskäse und Gouda, dann ein weiteres Viertel der Eiersahne. Wieder 3 Lasagneplatten, restlichen Spinat, weiteres Drittel von Schafskäse und Gouda, weiteres Viertel der Eiersahne einschichten. Mit den restlichen Lasagneplatten bedecken. Restliche Eiersahne, Schafskäse und Gouda daraufgeben und offen backen.

3 Nach ca. 30 Minuten Backzeit mit Tomatenscheiben belegen, mit der kleinen Goudamenge bestreuen und offen goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Aufläufe & Gratins \ Lasagne \ Höhe ...
Programmdauer: ca. 35 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 150 W + 180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 35–45 Minuten

Betriebsart: Bräunungsgaren
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 65–75 Minuten



Gemüse-Lasagne

für 6 Portionen

Zutaten:

2–3 rote Paprikaschoten
2–3 gelbe Paprikaschoten
1 Zucchini
250 g Ricotta (ersatzweise Quark oder Frischkäse)
100 g Crème fraîche
35 g Butter
35 g Mehl
500 ml Milch
3 EL Basilikum, gehackt
50 ml Öl
25 g Pinienkerne
Salz
Pfeffer
Muskat
12 Lasagneplatten

Zubereitungszeit:
120–130 Minuten

>> Tipp

Pinienkerne werden im Allgemeinen in kleinen Packungsgrößen angeboten. Sie sind relativ teuer, da die Gewinnung sehr aufwändig ist. Die Zapfen der Pinie werden gesammelt und erst nach 7–9 Monaten können die dann reifen Kerne ausgelöst werden

1 Paprikaschoten vierteln, Rippen und Kerne entfernen. Viertel mit der Hautseite nach oben auf eine Glasschale legen und unter dem vorgeheizten Grill (Stufe 3, Ebene 3 von unten) 6–8 Minuten grillen, bis die Haut Blasen wirft und dunkelbraun ist. Glasschale entnehmen, mit einem feuchten Küchentuch bedecken. Ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann die Paprikahaut abziehen.

2 Zucchini in Scheiben schneiden.

3 Basilikum, Öl, Pinienkerne und Salz im Mixer zu einer Paste verarbeiten. Ricotta mit Crème fraîche und Basilikumpaste verrühren.

4 Butter erhitzen, unter Rühren Mehl und dann nach und nach Milch zugeben. Aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

5 Etwas Soße in eine Auflaufform geben, mit Lasagneplatten belegen, darauf etwas Basilikum-Ricotta und die Hälfte des Gemüses geben. Mit der Hälfte der Soße begießen. Wieder Lasagneplatten, Basilikum-Ricotta, Gemüse und Soße. Mit den letzten Lasagneplatten bedecken, mit Basilikum-Ricotta bestreichen und offen garen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Aufläufe & Gratins \ Lasagne \ Höhe ...
Programmdauer: ca. 35 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Heißluft plus Leistung/Temperatur: 300 W + 180 °C
Ebene: 1 von unten Garzeit: 35–45 Minuten



Fisch

Wir bitten zu Tisch!

Viele köstliche Speisen schmeicheln dem Gaumen weit mehr als der Taille. Da ist es beruhigend zu wissen, dass Fischgerichte zu den rühmlichen Ausnahmen gehören und genauso gesund wie lecker sind. Je nach Fischvorkommen, Kochgewohnheiten und landestypischen Vorlieben kommen in aller Welt die unterschiedlichsten Spezialitäten auf den Tisch, die es fast immer zu kosten lohnt. Einige davon legen wir Ihnen im folgenden Kapitel wärmstens ans Herz.



Zubereitungstipps

Fisch

Fisch-Eiweiß ist sehr hochwertig. Fisch ist reich an Vitamin A, B und D und an Mineralstoffen wie Eisen, Jod, Calcium und Phosphor. Fisch ist durch die lockere Struktur leicht verdaulich und daher auch sehr gut als Schonkost und für Diäten geeignet.

Der geringe Gehalt an Bindegewebe lässt Fisch während des Garvorganges leicht zerfallen. Durch ein Beträufeln des rohen Fisches mit Zitronensaft oder Essig wird das Gewebe gefestigt.

Ganze Fische sind gar, wenn die Augenpupillen weiß sind und wenn sich die Rückengräte leicht herauszupfen lässt. Gebratener, gedünsteter und gegrillter Fisch ist gar, wenn sich das Fleisch leicht von den Gräten löst.

Beim Garen von Fisch auf das sichere Erreichen einer Kerntemperatur von mindestens 70°C achten.

Mengen pro Person: bei ganzen Fischen 250-300 g, bei Fischfilet reichen 200-250 g aus.

Ganze Fische nach dem 3-S-System vorbereiten:

Säubern: Fisch ausnehmen, eventuell schuppen (unter Wasser) und unter fließendem Wasser spülen.

Säuern: gereinigten Fisch oder Fischfilet mit Zitronensaft oder Essig beträufeln und etwa 10 Minuten bis zur Weiterverarbeitung ziehen lassen. Das Säuern beeinflusst nicht den arttypischen Fischgeschmack.

Salzen: Fisch erst kurz vor dem Weiterverarbeiten salzen oder mit Kräutern oder Gewürzen bestreuen. Fisch nie gesalzen lange stehen lassen. Salz entzieht dem Fisch Flüssigkeit und damit auch wertvolle Mineralstoffe. Flüssigkeitsentzug wiederum führt beim Garen zum Trockenwerden.

Wird Fischfilet in einer gebundenen Soße gegart, diese mit etwas geringerer Flüssigkeitszugabe zubereiten, da der Fisch während des Garens Flüssigkeit abgibt.



Fischcurry

für 4 Portionen

Zutaten:

400 g Ananasstücke (Dose)
1 rote Paprikaschote
1 Banane in Scheiben
600 g Gold- oder Rotbarschfilet
3 EL Zitronensaft
40 g Butter
125 ml Weißwein
125 ml Ananassaft
Salz
Zucker
Chilipfeffer
2 EL Curry
2 EL heller Soßenbinder

Zubereitungszeit:
45–55 Minuten

1 Paprikaschote vierteln, von Rippen und Kernen befreien und in schmale Streifen schneiden, Fisch grob würfeln.

2 Fischwürfel in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln. Ananas, Paprika, Banane, Butter, Wein, Saft, Gewürze und Soßenbinder zum Fisch geben, miteinander vermischen.

3 Zugedeckt mit 850 Watt ca. 5 Minuten und mit 450 Watt weitere ca. 12 Minuten garen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Garen mit Mikrowelle \ Fisch \ 1600 g
Programmdauer: ca. 35 Minuten

Alternative Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 5 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 12 Minuten



Fisch im Gemüsebett

für 4 Portionen

Zutaten:

300 g Möhren, geraspelt
300 g Kohlrabi, geraspelt
1 EL Öl
1 Päckchen 8-Kräuter-Mischung (TK) oder frische Kräuter (Petersilie, Kerbel, Dill, Majoran)
600 g Rotbarschfilet
2 EL Zitronensaft
Salz
200 g Kräuter-Frischkäse
125 ml Milch
125 ml Sahne

Zubereitungszeit:
45–55 Minuten

1 Möhren- und Kohlrabiraspel mit Öl und Kräutern in eine Schüssel geben. Zugedeckt mit 850 Watt ca. 6 Minuten garen.

2 Die Hälfte des Gemüses in eine Auflaufform verteilen. Die mit Zitronensaft beträufelten Fischfilets darauf legen, salzen, mit dem restlichen Gemüse bedecken.

3 Frischkäse mit Milch und Sahne verrühren, über die Gemüseschicht gießen und offen garen.

Empfohlene Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung/Temperatur: 850 W
Ebene: 2 von unten
Garzeit: 7 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: MW + Grill
Leistung/Temperatur: 450 W + Stufe 3
Ebene: 2 von unten
Garzeit: 11 Minuten

Lachs auf Frühlingsgemüse

für 4 Portionen

Zutaten:

4 Lachsfilets (à ca. 125 g)
Salz
Pfeffer, bunt, grob geschrotet
Currypulver
1 unbehandelte Zitrone
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Möhren
250 g Champignons
150 g Crème fraîche
80 g Kräuterbutter

Zubereitungszeit:
55–65 Minuten

1 Lachs waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen. Zitrone schälen, dabei die weiße Haut entfernen und die Zitrone in Scheiben schneiden.

2 Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Möhren schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

3 Gemüse mischen, in etwas erhitzter Kräuterbutter andünsten, mit Crème fraîche vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Gemüse in eine Auflaufform (20 x 30 cm) geben und Lachsfilets darauf legen. Restliche Kräuterbutter in Flöckchen zerteilen, auf dem Gemüse und dem Lachs verteilen, mit Zitronenscheiben belegen und offen garen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200°C
Ebene: 2 von unten
Garzeit: 20–30 Minuten + Vorheizen

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 160–180°C
Ebene: 2 von unten
Garzeit: 20–30 Minuten

>> Tipp

Dazu schmecken kleine Röstkartoffeln und eine Senf-Dillsauce.

Mecklenburger Fischtopf

für 4 Portionen

Zutaten:

750 g Rotbarschfilet
3 Tomaten in Scheiben
50 g Schinken, gewürfelt
1–2 Äpfel, gewürfelt
1 eingelegte Gurke, gewürfelt
1 TL Kapern
20 g Butter
100 g Gouda, gerieben
1 EL Petersilie, gehackt

Zubereitungszeit:
60–70 Minuten

1 Eine Auflaufform (ø 30 cm) mit Tomatenscheiben auslegen. Fischfilet darauf legen.

2 Schinken, Äpfel, Gurke, Zwiebel und Kapern miteinander vermischen, auf den Fisch geben. Darüber den mit Petersilie vermischten Käse streuen.

3 Mit Butterflöckchen belegen und offen goldgelb garen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Fisch \ Fischfilet
Programmdauer: ca. 35 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 300 W +
180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 30–35 Minuten

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 40–45 Minuten



Paella

für 8 Portionen

Zutaten:

6 EL Olivenöl
300 g Hähnchenbrustfilet
2 Knoblauchzehen, gewürfelt
2 Zwiebeln, gewürfelt
300 g Langkornreis
200 g Erbsen
1 rote Paprikaschote
2 sehr reife Tomaten oder
4 EL Tomatenmark
1000 ml Brühe
Salz
Pfeffer
1 TL Paprika, edelsüß
½ TL Safran, gemahlen
300 g Tintenfischringe
200 g Miesmuschelfleisch
300 g Shrimps

Zubereitungszeit:
120–130 Minuten

1 Mit Automatikprogramm:
Alle Zutaten außer Brühe in die Glasschale geben.

2 Automatikprogramm starten.
Nach 30 und 60 Minuten jeweils 500 ml Brühe angießen (gemäß Hinweisen im Display).

3 Ohne Automatikprogramm:
Öl in die Glasschale geben. Mit Einstellung Heißluft plus 160 °C oder Ober-/Unterhitze 180 °C ca. 10 Minuten erhitzen. Kleingewürfeltes Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln und Knoblauchzehen zufügen und ca. 20 Minuten garen. Zwischendurch wenden.

4 Dann Reis, Erbsen, in Streifen geschnittene Paprikaschote, die in Scheiben geschnittenen Tomaten oder das Tomatenmark und die Hälfte der Brühe zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen und 30 Minuten offen garen. Zwischendurch umrühren.

5 Die restliche Brühe, Tintenfischringe, Muschelfleisch und Shrimps zufügen. Alles gut miteinander vermengen und weitere 20 Minuten offen garen. Bei Verwendung von Vollkornreis verlängert sich die Garzeit um 20–30 Minuten.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Aufläufe & Gratins \ Paella \ frisch
Programmdauer: ca. 90 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 70–80 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 70–80 Minuten

Schollenfilet auf Blattspinat

für 2 Portionen

Zutaten:

300 g Schollenfilet
2 EL Zitronensaft
1 Zwiebel, gewürfelt
20 g Butter
300 g Blattspinat (TK)
20 g Butter
20 g Mehl
250 ml Gemüsebrühe
2–3 EL Weißwein
1 Eigelb
100 ml Sahne
150 g Gouda, gerieben
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitungszeit:
30–40 Minuten

1 Schollenfilets mit Zitronensaft beträufeln, ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Blattspinat mit 600 Watt in ca. 6 Minuten auftauen, gut auspressen.

3 Zwiebel in Butter goldgelb andünsten, Spinat zugeben und ca. 5 Minuten garen. Restliche Butter schmelzen, Mehl hineingeben, verrühren. Unter weiterem Rühren Brühe und Wein zufügen, aufkochen lassen. Käse und das mit Sahne verquirlte Eigelb zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4 Spinat flach in eine Auflaufform geben. Schollenfilets darauflegen, mit Soße übergießen und offen garen.

Empfohlene Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 600 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 600 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 6 Minuten

Garschritt 3:
Betriebsart: MW + Grill
Leistung/Temperatur: 450 W + Stufe 3
Ebene: 2 von unten
Garzeit: 10–12 Minuten

Scampi-Spieße

für 4 Portionen

Zutaten:

12–16 geschälte Scampi
2 EL Zitronensaft
12–16 Champignons, frisch
oder aus der Dose
12 Scheiben Lachsschinken
75 g Butter oder Kräuterbut-
ter, flüssig
4 lange Holzspieße

Zubereitungszeit:
20–25 Minuten

1 Scampi mit Zitronensaft beträufeln. Frische Champignons putzen, Dosenpilze abtropfen lassen. Schinkenscheiben zu Röllchen drehen.

2 Scampi, Pilze und Schinken abwechselnd auf die Spieße stecken. Mit Butter bepinseln. Spieße auf den Rost mit untergelegter Glasschale legen und grillen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Grill

Temperatur: Stufe 3

Ebene: 2 oder 3 von unten

Garzeit: 5 Minuten je Seite + 5
Minuten Vorheizen



Seelachs mit Meerrettichkruste

für 4 Portionen

Zutaten:

400 g Möhren
20 g Butter
Salz
Pfeffer
4 Seelachsfilets (à 150 g)
1 Ei
1 Päckchen helle Soße
4 TL Meerrettich

Zubereitungszeit:
50–60 Minuten

- 1** Die Möhren in streichholzgroße Stifte schneiden. Kurz in der Butter andünsten und in eine Auflaufform geben.
- 2** Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und nebeneinander auf die Möhren legen.
- 3** Eigelb, nach Packungsanweisung vorbereitete Soße und Meerrettich verrühren, das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
- 4** Diese Soße auf den Fisch geben und offen goldgelb garen.

Empfohlene Einstellung
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 20–30 Minuten

Alternative Einstellung
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 25–30 Minuten
+ Vorheizen



Zander mit Kräuter-Sahne

für 6 Portionen

Zutaten:

1 Zander (ca. 1500 g)
Saft von 1 Zitrone
5 Zwiebeln, in Scheiben
50 g Butter
Salz
Pfeffer, schwarz
60 g Butter, weich
1 Möhre, gewürfelt
30 g Sardellenpaste
1 EL Zitronensaft
2 EL Paniermehl
250 g saure Sahne
2 Eigelb
5 EL Petersilie, gehackt
2 EL Dill, gehackt
Alu-Folie, extra stark

Zubereitungszeit:
70–80 Minuten

1 Den geschuppten, gesäuberten Zander innen und außen leicht salzen. Zwiebeln in der Butter goldgelb anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Zwiebeln mit Bratfett, Möhre und 2 EL Petersilie auf ein ausreichend großes Stück Alu-Folie geben, den Zander darauf legen.

3 Weiche Butter und Sardellenpaste miteinander verkneten. Den Fisch an der Oberseite mit der Paste bestreichen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Paniermehl bestreuen. Die Alu-Folie locker über dem Fisch verschließen.

4 Das Paket auf die Glasschale legen und garen. Saure Sahne mit Eigelb, Salz, der restlichen Petersilie und dem Dill verrühren.

5 Nach ca. 30 Minuten das Folienspaket öffnen, den Fisch mit der Sahnesoße begießen und offen zu Ende garen.

6 Dazu passen gut Salzkartoffeln und ein frischer Blattsalat mit Zitronen-Joghurt-Dressing.

Empfohlene Einstellung
Betriebsart: Bratautomatic
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 40–50 Minuten
Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 40–50 Minuten
Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers:
70–75 °C



Fleisch

Schwein muss man haben

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



Zubereitungstipps

Fleisch

Bei Fleischstücken, die im Kern nicht ganz durchgegart werden sollen (Roastbeef, Filet, Rehrücken), wird der Gargrad in drei Bezeichnungen angegeben: „Englisch“ gebraten oder auch „rare“, roh, bezeichnet der Fachmann den Fleischzustand, wenn das Fleischstück eine braune Kruste aufweist, aber im Kern noch roh und blutig ist. Auf den Punkt genau gebraten heißt „medium“ (halbgar). Das Fleisch ist im Kern rötlich bis leicht rosa. „Well done“ wird ein Braten genannt, der ganz durchgegart ist.

Zum Prüfen, ob ein Braten gar ist, mit Hilfe eines Pfannenwenders oder eines Löffelrückens auf den Braten drücken. Gibt das Fleisch nicht mehr nach, ist der Braten gar. Ist es noch elastisch und lässt sich runterdrücken, ist der Kern noch nicht durchgegart.

Als Faustregel zum Errechnen der Bratzeit gilt: pro Zentimeter Fleischhöhe bei Roastbeef/Filet 8-10 Minuten Bratzeit, bei Rind/Wild 15-18 Minuten Bratzeit, bei Kalb/Schwein/Lamm 12-15 Minuten Bratzeit.

Jeden Braten nach dem Garen in Alufolie gewickelt noch etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dann läuft beim anschließenden Anschneiden weniger Bratensaft aus.

Fleisch immer quer zur Faser aufschneiden.

Bei der Verarbeitung von Geflügel immer auf große Sauberkeit achten. Tiefgekühltes Geflügel in der Mikrowelle oder im Kühlschrank auftauen. Die entstehende Auftauflüssigkeit nicht weiterverwenden.

Beim Braten entstehendes Fett abschöpfen. Erstarrt ist Geflügelschmalz ein leckerer Brotaufstrich.

Beim Garen von Geflügel auf ein sicheres Erreichen einer Kerntemperatur von mindestens 80-85°C achten.



Kalbs-Rahmbraten

für 6 Portionen

Zutaten:

1000 g Kalbsbraten
(Keule oder Nuss)
1 gestrichener TL Salz
½ TL Pfeffer, weiß
2 gestrichene TL Paprika
edelsüß
1 TL Butter
2 Zwiebeln
2 Möhren
2 Tomaten
2 Kalbsknochen
750 ml Brühe oder Fond
250 ml Sahne Speisestärke

Zubereitungszeit:
130–140 Minuten

1 Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, mit Butter bestreichen und in einen Bräter legen. Geschälte Möhren, Zwiebeln und Tomaten grob zerschneiden und mit den Kalbsknochen zum Fleisch geben.

2 Nach 30 Minuten ca. 1/4 l Brühe oder Fond angießen. Dies alle 30 Minuten wiederholen. Zum Schluss die Sahne zufügen.

3 Bratenfond mit Wasser auffüllen, mit angerührter Speisestärke leicht binden.

4 Fleisch in Scheiben schneiden und mit Bratenfond servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Fleisch \ Kalb \ Kalbschmorbraten
Programmdauer: ca. 90 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Bratautomatic
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 90–120 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 90–120 Minuten

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers:
75–80 °C



>> Tipp

Mit diesem Rezept können Sie auch einen Kalbsrollbraten zubereiten. Wählen Sie dann das Automatikprogramm „Fleisch \ Kalb \ Kalbsrollbraten“.

Kalbshaxe

für 5 Portionen

Zutaten:

1 Kalbshaxe (ca. 1500 g)
Salz
Pfeffer, schwarz
40 g flüssige Butter
2 Möhren
100 g Sellerie
1 Zwiebel
3 Nelken
250 ml Wasser, heiß
½ Bund Petersilie
2 EL saure Sahne
Speisestärke

Zubereitungszeit:
120–130 Minuten

1 Kalbshaxe abspülen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Butter bestreichen. In die Glasschale oder in einen Bräter legen. Ca. 60 Minuten garen.

2 Geputztes, kleingeschnittenes Gemüse, mit Nelken gespickte Zwiebel, Wasser und Petersilie zufügen und fertig garen.

3 Bratenfond mit Wasser, saurer Sahne auffüllen, mit angerührter Speisestärke leicht binden.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Fleisch \ Kalb \ Kalbshaxe
Programmdauer: ca. 70 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Bratautomatic
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 100–130 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 100–130 Minuten

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers:
80–85 °C

Lammkeule

für 6 Portionen

Zutaten:

1 Lammkeule (ca. 1500 g)
Salz
Pfeffer
3 TL Kräuter der Provence
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
30 g Butter, flüssig
100 ml Rotwein
50 g saure Sahne
150 ml Fleischbrühe
Speisestärke

Zubereitungszeit:
130–140 Minuten

1 Lammkeule von Häuten befreien und anschließend mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence und Knoblauch kräftig einreiben. Mit Butter bestreichen und in einen Bräter legen. Zugedeckt ca. 30 Minuten garen.

2 Rotwein, Brühe und saure Sahne zugeben, offen weiterbraten. Bratenfond mit Wasser auffüllen, mit angerührter Speisestärke leicht binden.

3 Fleisch in Scheiben schneiden und mit Bratenfond servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Fleisch \ Lamm \ Lammkeule
Programmdauer: ca. 80 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Bratautomatic
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 90–120 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 90–120 Minuten

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers:
80–85 °C (Kern rosa: 70–75 °C)

Lammrücken mit Senf-Kräuter-Kruste

für 6 Portionen

Zutaten:

1200 g Lammrücken mit Knochen
Salz
Pfeffer
20 g Butter, weich
125 ml Rotwein
125 g Crème fraîche
Zutaten Kräuterkruste
3 Scheiben Toastbrot
2 EL Petersilie, gehackt
1 TL Thymian, gehackt
1 Ei
2 EL Kräutersenf

Zubereitungszeit:
80–90 Minuten

- 1** Für die Kräuterkruste Toastbrot entrinden und fein zerkleinern. Krümel mit Kräutern, Senf und Ei gut vermengen.
- 2** Mit Automatikprogramm: Kräuterkruste auf das Fleisch streichen, Crème fraîche, die Hälfte vom Rotwein und die Brühe zufügen und offen garen.
- 3** Ohne Automatikprogramm: Lammrücken rundum mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Fleischseite nach oben in einen Bräter legen, mit Butter bestreichen. Offen ca. 15 Minuten im vorgeheizten Garraum garen. Dann die Kräuterkruste auf das Fleisch streichen, Crème fraîche, die Hälfte vom Rotwein und die Brühe zufügen und offen weitere ca. 40 Minuten garen.
- 4** Nach dem Garen den Bratenfond mit restlichem Rotwein und Wasser auffüllen. Mit angerührter Speisestärke binden. Kräuterkruste längs durchschneiden und das Fleisch mit einem scharfen Messer vom Knochen lösen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Fleisch \ Lamm \ Lammrücken
Programmdauer: ca. 45 Minuten

Alternative Einstellung
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 50–60 Minuten + Vorheizen

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 50–70 Minuten + Vorheizen

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers:
70–80 °C



Paprika-Hackbraten

für 6 Portionen

Zutaten:

300 g Rinderhack
300 g Mett
1 Brötchen
2 Eier
2 EL Paprika, edelsüß
½ TL Rosenpaprika
Salz
Pfeffer
3 EL Öl
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
50 g Schinkenspeck, gewürfelt
1 rote Paprikaschote, fein gewürfelt
1 Dose Champignonscheiben (Abtropfgewicht 250 g)
125 g Gouda, gewürfelt
250 ml Brühe

Zubereitungszeit:

80–90 Minuten

1 Öl und Schinkenspeck in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten. Paprikawürfel und abgetropfte Champignonscheiben zugeben. Wenn das Gemisch etwas abgekühlt ist, Käsewürfel untermischen.

2 Brötchen ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Gut ausdrücken und mit Rinderhack, Mett, Eiern, Paprika, Rosenpaprika, Salz und Pfeffer vermengen.

3 Gemüsemischung zum Hack geben. Alles gut vermengen und zu einem ovalen Laib formen. Den Hackbraten auf die gefettete Glasschale legen und offen garen.

4 Nach 20 Minuten Brühe angießen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Fleisch \ Hackbraten
Programmdauer: ca. 45 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 150 W + 160 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 55–65 Minuten

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 55–65 Minuten

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers: 75–85 °C

Schweinebraten

für 6 Portionen

Zutaten:

1000 g Schweinebraten (Schinken- oder Nussstück)
Salz
Pfeffer
Paprika
1 TL Senf
30 g Butter
100 ml Sahne oder Crème fraîche
Speisestärke

Zubereitungszeit:

130–140 Minuten

1 Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, mit Senf bestreichen. Mit Butterflöckchen belegen, in einen Bräter legen und ca. 30 Minuten zugedeckt garen.

2 Sahne, Crème fraîche oder etwas Wasser zugeben und offen zu Ende garen.

3 Bratenfond mit Wasser auffüllen, mit angerührter Speisestärke leicht binden.

4 Fleisch in Scheiben schneiden und mit Bratenfond servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Fleisch \ Schwein \ Schinkenbraten
Programmdauer: ca. 100 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Bratautomatic
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 100–130 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 100–130 Minuten
80–85 °C

>> Tipp

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers:

Rinderschmorbraten

für 6 Portionen

Zutaten:

1000 g Rindfleisch aus der Keule
Salz
Pfeffer
Paprika
1 Zwiebel, gewürfelt
1 Lorbeerblatt
50 g Butter, weich
250 ml Fleischbrühe
250 ml Wasser
125 g Crème fraîche
Speisestärke

Zubereitungszeit:
130–140 Minuten

1 Fleisch mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben, mit Butter bestreichen und in einen Bräter legen. Zwiebel und Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt garen.

2 Nach 30 Minuten etwas Fleischbrühe und Crème fraîche zugeben und weitergaren. Nach 80 Minuten Deckel abnehmen und offen zu Ende braten.

3 Bratenfond mit restlicher Brühe, Crème fraîche und Wasser auffüllen, mit angerührter Speisestärke leicht binden und zum in Scheiben geschnittenen Fleisch servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Fleisch \ Rind \ Rinderschmorbraten
Programmdauer: ca. 120 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Bratautomatic
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 100–120 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 100–120 Minuten

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers:
85–90 °C



Roastbeef/Rinderfilet

für 6 Portionen

Zutaten:

1000 g Roastbeef oder Rinderfilet
Salz
Pfeffer
1 EL Kräutersenf
75 g Butter

Zubereitungszeit:
50–70 Minuten

1 Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf einstreichen, mit Butterflöckchen belegen und in einen Bräter oder in eine Glasschale legen. Offen im vorgeheizten Garraum medium garen.

2 Fleisch nach dem Garen in Alu-Folie wickeln, ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Fleisch \ Rind \ Rinderfilet oder Roastbeef \ Braten oder Niedertemperaturgaren
Programmdauer:
Braten: ca. 40 Minuten (medium)
Niedertemperaturgaren: ca. 100 Minuten (medium)

Alternative Einstellung

Betriebsart: Bratautomatic
Temperatur: 190–210 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 35–45 Minuten + Vorheizen

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 200–220 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 35–60 Minuten + Vorheizen

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers:
englisch: 40–45 °C
medium: 50–55 °C
durchgegart: 60–65 °C

Schweinefilet im Teig

für 4 Portionen

Zutaten:

2 Schweinefilets (à 300 g)
Salz
Pfeffer
Paprika
50 g Butter
75 g durchwachsener Speck, gewürfelt
1 Zwiebel, gewürfelt
400 g Champignonscheiben
4 Tomaten (Dose)
1 EL Petersilie, gehackt
450 g Blätterteig

Zum Bestreichen

1 Eigelb
4 EL Milch

Zubereitungszeit:
90–100 Minuten

1 Schweinefilets mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In einer Pfanne in Butter rundum kurz anbraten und dann entnehmen.

2 Speck und Zwiebel in das Bratfett geben, anbraten. Champignonscheiben und abgetropfte, etwas zerkleinerte Tomaten zugeben, andünsten und mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Paprika würzen.

3 Aus dem Blätterteig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche 2 Rechtecke (jedes ca. 30 x 20 cm) ausrollen. Auf jede Platte ein Filet legen. Füllung auf den Schweinefilets verteilen. Blätterteig um Fleisch und Füllung klappen und verschließen, Kanten gut zusammendrücken. Aus Teigresten Motive ausstechen oder rädeln, auf die Oberfläche der Päckchen legen.

4 Filetpäckchen auf eine mit Wasser abgespülte Glasschale legen, mit verquirltem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und goldbraun backen.

5 Zum Servieren jedes Filet halbieren oder in Scheiben schneiden.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Fleisch \ Schwein \ Schweinefilet im Teig
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 30–35 Minuten + Vorheizen

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers:
70 °C

Schweinefilet in Roquefortsoße

für 2 Portionen

Zutaten:

500 g Schweinefilet
Salz
Pfeffer
3 EL Öl
2 Zwiebeln, gewürfelt
50 ml Weißwein
125 ml Sahne
200 g Roquefortkäse
2 EL klassische Mehlschwitze
2 EL Petersilie, gehackt

Zubereitungszeit:
40–50 Minuten

1 Mit Automatikprogramm:
Alle Zutaten außer dem
Fleisch in eine Schüssel geben
und vermischen.

2 Das Fleisch in die Mischung
geben und garen.

3 Filet in Scheiben schneiden,
mit Soße begießen und mit
Petersilie bestreuen.

4 Ohne Automatikprogramm:
Zwiebeln und Öl in eine
Schüssel geben und zugedeckt
mit 850 Watt ca. 5 Minuten
dünsten. Schweinefilet in dem
Gemisch wenden. Wein zuge-
ben, zugedeckt mit 450 Watt ca.
10 Minuten garen.

5 Käse etwas zerdrücken, mit
Sahne und Mehlschwitze
glatt verrühren, zum Fleisch
geben, mit dem Wein verrühren.
Offen mit 450 Watt weitere ca.
5 Minuten garen. Zwischendurch
umrühren.

6 Filet in Scheiben schneiden,
mit Soße begießen und mit
Petersilie bestreuen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Garen mit Mikrowel-
le \ Fleisch \ 1000 ga
Programmdauer: ca. 22 Minuten

Alternative Einstellung
Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 5 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 3:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 5 Minuten



Ente à l'orange

für 4 Portionen

Zutaten:

1 Ente (2000 g)
Salz
Pfeffer
Thymian
3 Orangen, geschält,
gewürfelt
2 Äpfel, geschält, gewürfelt
1 Lorbeerblatt
125 ml Weißwein
350 ml Geflügelbrühe
125 ml Orangensaft
Speisestärke
Zum Dekorieren
1 Orange, ungeschält in dünne Scheiben geschnitten

Zubereitungszeit:
130–140 Minuten

1 Gesäuberte Ente mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Orangen- und Apfelwürfel mit dem Lorbeerblatt ins Enteninne-re geben.

2 Ente mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen und offen braten. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, etwas Wein und Brühe angießen und offen weitergaren.

3 Ente entnehmen. Bratenfond mit Wein, Brühe und Orangensaft auffüllen, mit Speisestärke binden.

4 Ente in Portionsstücke teilen. Ente mit Orangenscheiben garnieren. Mit der Soße servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Geflügel \ Ente \ 1,5 kg - 2,5 kg
Programmdauer: ca. 70 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 80–100 Minuten

Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 150 W + 190 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 60–75 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 90–110 Minuten

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers:
85–90 °C



Hähnchen

für 2 Portionen

Zutaten:

1 Hähnchen (ca. 1000 g)
Salz, Paprika, Curry
2–3 EL Öl
100 ml Sahne oder
Crème fraîche
Speisestärke

Zubereitungszeit:
70–80 Minuten

1 Öl oder Butter mit Salz, Paprika und Curry verrühren. Vorbereitetes Hähnchen mit dem Gemisch bestreichen. Mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen und offen garen.

2 Nach ca. 20 Minuten Bratzeit wenden, etwas Sahne oder Crème fraîche zugeben und offen weiterbraten.

3 Bratenfond mit restlicher Sahne und Wasser auffüllen, mit angerührter Speisestärke binden und zum Hähnchen servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Geflügel \ Hähnchen
\ ganz \ 0,8 kg - 1,2 kg
Programmdauer: ca. 50 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 300 W +
180 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 35–45 Minuten

Betriebsart: Umluftgrill
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 60–70 Minuten

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers:
85–90 °C

Gewürztes Hähnchenbrustfilet mit Aubergine

für 6 Portionen

Zutaten:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
10 g frischer Ingwer
1 kleine Aubergine
8 frische Datteln
1 Bund Petersilie
4 Hähnchenbrustfilets
2 ½ EL Olivenöl
1 1/4 TL Kreuzkümmel
1 TL Kurkuma
1 ¼ TL Paprikapulver, edelsüß
2 ½ EL Olivenöl
2 ½ EL Honig
2 ½ EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
125 ml Joghurt
Zum Bestreuen
2 ½ EL Petersilie,
fein gehackt

Zubereitungszeit:
70–80 Minuten

1 Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken. Ingwer fein raspeln. Aubergine würfeln. Datteln entkernen und vierteln. Petersilie fein hacken.

2 Hähnchenbrustfilets halbieren. In Öl, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Kurkuma und Paprika marinieren und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

3 Zwiebel, Aubergine und Olivenöl in eine Form geben und offen garen.

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

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

6 Den Joghurt mit dem restlichen Zitronensaft vermengen und über das Hähnchen geben. Mit Petersilie garnieren und mit Couscous oder Reis servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Geflügel \ Hähnchen
\ Hähnchen und Aubergine
Programmdauer: ca. 28 Minuten

Alternative Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 600 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 8 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 300 W +
180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 17–23 Minuten

Hähnchen in Senfcreme

für 2 Portionen

Zutaten:

250 g Crème fraîche
4 EL körniger Senf
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
Salz
½ TL Salbeiblättchen
4 Hähnchenfilets (à ca. 125 g)

Zubereitungszeit:
30–35 Minuten

1 Crème fraîche, Senf, Knoblauch, Salz und Salbei in einer Schüssel miteinander verrühren.

2 Filets in der Senfcreme wenden. Zugedeckt mit 850 Watt ca. 4 Minuten und dann mit 450 Watt ca. 12 Minuten garen.

3 Fleisch zwischendurch einmal wenden und mit der Creme beträufeln.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Garen mit Mikrowelle \ Geflügel \ 800 g
Programmdauer: ca. 11 Minuten

Alternative Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 4 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 12 Minuten



Gefüllte Pute

8 Portionen

Zutaten:

1 küchenfertige Pute
(ca. 3500 g)
Salz
saure Sahne oder Crème
fraîche
Speisestärke
Zutaten Füllung
30 ml Öl
3 Zwiebeln, gewürfelt (150 g)
125 g Reis
150 g Pistazienkerne
150 g Rosinen
2 EL Madeira
Zutaten Soße
125 ml Sahne
125 ml Brühe
3 EL heller Soßenbinder

Zubereitungszeit:
190–200 Minuten

>> Tipp

Eine ungefüllte Pute garen Sie mit dem Automatikprogramm „Geflügel \ Pute \ ganz“.

1 Den Reis garen. Den Madeira über die Rosinen träufeln. Die gewürfelten Zwiebeln in Öl andünsten. Reis, Nüsse und Madeira-Rosinen zugeben und gut vermischen.

2 Die Füllung in das vorbereitete Geflügel geben. Pute außen mit Salz einreiben und mit der Brustseite nach unten auf die Glasschale legen.

3 Nach ca. 60 Minuten wenden und mit Fett begießen. Die Pute während des Bratens alle 30 Minuten mit ausgetretenem Fond begießen.

4 Aus Bratenfond, Wasser, saurer Sahne oder Crème fraîche und angerührter Speisestärke eine Soße bereiten und abschmecken.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Geflügel \ Pute \
ganz, gefüllt
Programmdauer: ca. 160 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Bratautomatic
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 150–180 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 150–180 Minuten

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers:
85 °C

Gefüllte Putenbrust

4 Portionen

Zutaten:

1000 g Putenbrust
Zutaten Füllung
100 g Mascarpone
3 EL Buchweizengrütze
3 EL Crème fraîche
1 Eigelb
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
2 EL Petersilie, gehackt
2 EL Dill, gehackt
Salz
Pfeffer, weiß
Paprika
2 EL Öl
1 Knoblauchzehe
Zutaten Soße
125 ml Sahne
125 ml Brühe
3 EL Soßenbinder, hell

Zubereitungszeit:
95–105 Minuten

1 In die Putenbrust seitlich eine Tasche einschneiden.

2 Für die Füllung Mascarpone mit Buchweizengrütze, Crème fraîche, Eigelb, Zwiebel und Kräutern verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse in die Fleischtasche geben. Mit Holzstäbchen oder Bindegarn verschließen.

3 Die Knoblauchzehe mit etwas Salz zerdrücken, mit Pfeffer, Paprika und Öl vermischen. Das gefüllte Fleischstück mit der Ölpaste gut einstreichen. In einen Bräter legen und offen garen, zwischendurch wenden.

4 Den Bratenfond mit Sahne und Brühe auffüllen, mit Soßenbinder binden und zu dem in Scheiben geschnittenen Fleisch servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Geflügel \ Pute \
Putenbrust
Programmdauer: ca. 60 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Bratautomatic
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 70–80 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 70–80 Minuten

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers:
80–85 °C

Putenkeule mit Chutney

für 2–3 Portionen

Zutaten:

1 Putenoberkeule (ca. 1200 g)
Salz
Pfeffer
30 g Butter
200 ml Sahne
200 g Aprikosen- oder
Mango-Chutney
250 ml Wasser
1 Dose Aprikosen (280 g)
oder Mangospalten

Zubereitungszeit:
120–130 Minuten

1 Putenkeule mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Bräter legen. Mit Butterflöckchen belegt ca. 60 Minuten offen braten, dann die Sahne angießen und weitere 15 Minuten garen.

2 Chutney zugeben, weitere ca. 15 Minuten offen garen. Keule entnehmen.

3 Bratenfond mit Wasser auffüllen, eventuell mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden (durch das Chutney wird die Soße bereits sämig).

4 Aprikosenhälften oder Mangospalten in die Soße geben, erhitzen und zum in Scheiben geschnittenen Fleisch servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Geflügel \ Pute \
Putenkeule
Programmdauer: ca. 80 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Bratautomatic
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 90–120 Minuten

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisenthermometers:
85–90 °C
Sie in der Rubrik „Soßen und Chutneys“.

>> Tipp

Sie können das Aprikosen- oder Mango-Chutney auch selbst herstellen. Ein Rezept finden.



Hasenkeulen

6 Portionen

Zutaten:

2 Hasenkeulen
(Gesamtgewicht ca. 750 g)
500 ml Buttermilch
Salz
Pfeffer
6 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
50 g Speck, fett oder durch-
wachsen, in Scheiben
50 ml Rotwein
100 ml Sahne oder saure
Sahne
150 ml Wasser
Speisestärke

Zubereitungszeit:
75–85 Minuten

1 Hasenkeulen ca. 12 Stunden in Buttermilch legen, mehrmals wenden.

2 Häute entfernen, Keulen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Speckscheiben umwickeln und in einen Bräter legen. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zufügen. Ca. 15 Minuten zugedeckt garen. Fleisch wenden, etwas Rotwein, Wasser und Sahne zugeben und offen zu Ende garen.

3 Bratenfond mit restlichem Rotwein, restlicher Sahne und Wasser auffüllen, mit angerührter Speisestärke binden. Separat zum Fleisch servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Wild \ Hasenkeule
Programmdauer: ca. 55 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Bratautomatic
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 50–60 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 200–220 °C
Ebene: 2 von unten
Bratzeit: 50–60 Minuten

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers:
75–80 °C



Hasenrücken

für 4 Portionen

Zutaten:

1 Hasenrücken (ca. 750 g)
Salz
Pfeffer
50 g Speckscheiben, durchwachsen
2 Lorbeerblätter
6 Wacholderbeeren
100 ml Sahne
3 EL Rotwein
150–400 ml Fleischbrühe
Speisestärke

Zubereitungszeit:
70–80 Minuten

1 Hasenrücken enthäuten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Speckscheiben umwickeln und mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren in einen Bräter legen. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen.

2 Fleisch wenden, Sahne und Brühe zugeben und offen zu Ende garen.

3 Fleisch entnehmen. Bratenfond mit Rotwein und Wasser auffüllen, mit angerührter Speisestärke binden.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Wild \ Hasenrücken
Programmdauer: ca. 50 Minuten
Alternative Einstellung
Betriebsart: Bratautomatic
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 45–55 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 200–220 °C
Ebene: 2 von unten
Bratzeit: 45–55 Minuten + Vorheizen

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisethermometers:
72–78 °C

Kaninchen in Senfsoße

4–6 Portionen

Zutaten:

1300 g Kaninchenrücken oder -keulen
Salz
Pfeffer, schwarz
3 EL Dijon-Senf
100 g Schinkenspeck, gewürfelt
30 g Butter
1 EL Mehl
2 Zwiebeln, gewürfelt
250 ml Weißwein
1 TL Thymian, gerebelt
3 EL Crème fraîche

Zubereitungszeit:
95–105 Minuten

1 Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 EL Senf bestreichen.

2 Speckwürfel in einem Bräter in der Butter erhitzen, dann die Kaninchenteile zugeben und auf der Kochstelle rundum anbraten. Mit Mehl bestäuben. Zwiebelwürfel, Thymian und Wein zugeben, offen im Garraum garen.

3 Fleischstücke entnehmen. Den restlichen Senf, Crème fraîche und eventuell noch etwas Wasser oder Brühe zum Bratenfond geben. Bratenfond mit angerührter Speisestärke leicht binden.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Wild \ Kaninchen-
teile
Programmdauer: ca. 35 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 30–35 Minuten

Rehrücken/Hirschrücken

für 6 Portionen

Zutaten:

2000 g Reh- oder Hirschrücken
1½–2 l Buttermilch
8 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
3 Pfefferkörner
Salz
Pfeffer
30 g Butter, flüssig
100 g Speckscheiben, durchwachsen
125 ml Rotwein
500 ml Wasser
125 g Crème fraîche oder saure Sahne
Speisestärke
6 Birnenhälften
6 TL Preiselbeerkonfitüre

Zubereitungszeit:

100–120 Minuten +
24 Stunden einlegen

1 Reh- oder Hirschrücken von Häuten befreien. Rücken ca. 24 Stunden in Buttermilch legen, mehrmals wenden. Fleisch kalt abspülen, abtupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Butter bestreichen und mit Speckscheiben belegen.

2 In einen Bräter legen, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben, zugedeckt ca. 15 Minuten garen. Etwas Rotwein, Wasser und Crème fraîche zugeben, offen weiter garen.

3 Bratenfond mit restlichem Rotwein, Crème fraîche und Wasser auffüllen, mit angerührter Speisestärke leicht binden und zum ausgelösten Fleisch servieren.

4 Birnen leicht erwärmen, mit der Wölbung nach unten um das Fleisch legen, Preiselbeeren hineinfüllen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Wild \ Rehrücken
oder Hirschrücken
Programmdauer: ca. 50 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Bratautomatic
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 40–70 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Bratzeit: 40–70 Minuten

Kerntemperatur bei Verwendung des Speisenthermometers:
70–78 °C



Beilagen und Gemüse

Die heimlichen Helden

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



Zubereitungstipps

Beilagen und Gemüse

Die Mikrowelle ist ideal zum Garen von frischem und gefrorenem Gemüse. Gemüse behält sein frisches, knackiges Aussehen und die natürliche Farbe. Der gemüseeigene Geschmack bleibt intensiv erhalten; durch kurze Garzeiten ist der Vitaminverlust gering.

Menge pro Person: etwa 200 g geputztes Gemüse. Als Beilagen etwa 150 g geschälte Kartoffeln, etwa 40-50 g trockener Reis, etwa 50-60 g trockene Nudeln.

Gemüse spielt in der Ernährung eine wichtige Rolle; es enthält reichlich Vitamine und Mineralstoffe. Vor allem aber auch Kohlenhydrate, die als Ballaststoffe unentbehrlich sind. Der der Schale nächste Bereich ist oft besonders vitaminreich. Darum Gemüse nur möglichst dünn schälen und vor allem unzerkleinert waschen. Vor dem Waschen geschnitten, wird die Gemüseoberfläche viel größer und es geht mehr an wertvollen Stoffen verloren.

Gemüse nur kurz waschen, nicht im Wasser liegen lassen. Vitamine der Gruppen B und C sind wasserlöslich und somit besonders empfindlich. Vitamine der Gruppen A,D,E und K sind fettlöslich. Für die Zubereitung von Gemüse bedeutet dies beispielsweise: Möhren mit einem hohen Gehalt an Vitamin A müssen in Verbindung mit etwas Fett angerichtet werden, damit das Vitamin A vom menschlichen Organismus verarbeitet werden kann.

Kartoffeln, Nudeln, Reis – alles Beilagen, die ein Gericht begleiten. Kartoffeln werden als festkochende, überwiegend festkochende und mehlig kochende angeboten. Die erstgenannten werden gern für Kartoffelsalat, Salz-, Pell- und Bratkartoffeln verwendet.

Die überwiegend festkochenden sind gut geeignet für Aufläufe und Gratins. Mehlig kochende Kartoffeln enthalten mehr Stärke als die anderen Sorten. Sie eignen sich besonders für Klöße, Suppen, Püree und zum Reiben.

Reis geht beim Garen um etwa das Dreifache auf. Vollkornreis oder Vollkornnudeln erfordern um 5-10 Minuten längere Garzeiten als Produkte aus geschältem Reis oder hellem Mehl. Als Beilage werden pro Person etwa 40-50 g trockener Reis gerechnet.

Gemüse mit Mikrowelle garen

Das geputzte, vorbereitete Gemüse in eine Schüssel geben. Je nach Frische- und Feuchtigkeitsgehalt 3-4 Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben. Frisches Gemüse enthält mehr Feuchtigkeit; bei abgelagertem Gemüse wird der etwas geringere Gehalt durch etwas größere Flüssigkeitszugabe ausgeglichen. Gemüse zugedeckt mit 850 Watt zum Kochen bringen, dann bei reduzierter Leistungseinstellung 450 Watt weiter garen. Das Gemüse nach dem Garen etwa 2 Minuten zum Temperatenausgleich stehen lassen.

Die angegebenen Zeiten gelten für das Garen von frischem Gemüse. Beim Garen der gleichen Menge von gefrorenem Gemüse verlängern sich die Zeiten zum Ankochen um etwa 3 Minuten. Alle Angaben sind Richtwerte, die sich nach Ausgangstemperatur und Beschaffenheit (Frische, Größe) der Lebensmittel verändern können.



Auberginen, gefüllt

für 4 Portionen

Zutaten:

3–4 Auberginen
Öl
Zutaten Füllung
2 Zwiebeln, gewürfelt
20 g Butter oder Öl
300 g Rinderhack
250 g Champignons,
in Scheiben
200 g Tomatenmark
250 ml Sahne
Salz
Pfeffer
150 g Gouda, gerieben

Zubereitungszeit:
50–60 Minuten

1 Auberginen längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben mit Salz bestreuen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Scheiben mit Haushaltspapier abtupfen und in heißem Öl kurz anbraten. Scheiben nebeneinander in eine Auflaufform legen.

2 Zwiebeln im Fett andünsten. Hackfleisch darin braun anbraten. Champignonscheiben zugeben. Tomatenmark untermischen, Sahne und Gewürze zugeben.

3 Mischung auf die Auberginenscheiben verteilen. Mit Käse bestreuen und überbacken.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 20–25 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 300 W +
180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 15–18 Minuten



Backkartoffeln

für 4 Portionen

Zutaten:

4 Backkartoffeln (à ca. 190 g)
1 EL Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit:
35 Minuten

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

2 Kartoffeln auf die Glasschale legen, in den vorgeheizten Garraum geben und garen.

3 Kartoffeln längs aufschneiden und mit Butter servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Beilagen \ Kartoffeln \ Backkartoffeln
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Alternative Einstellung

Vorheizen:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 200 °C

Garschritt 1:
Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 300 W + 200 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 25–30 Minuten

Blumenkohl in Senfsoße

für 4 Portionen

Zutaten:

1 Kopf Blumenkohl
250 ml Fleischbrühe
100 ml Sahne
30 g Butter
20 g Mehl
3 EL körniger oder süßer Senf
Salz
Pfeffer
etwas Zucker

Zubereitungszeit:
35–45 Minuten

1 Blumenkohl in Röschen zerteilen, mit 3 EL Wasser in eine Schüssel geben und zugedeckt mit 850 Watt ca. 6 Minuten und dann mit 450 Watt weitere ca. 10 Minuten garen. Wasser abgießen.

2 Mehl und Butter miteinander zu einem glatten Kloß verkneten. Mit Brühe, Sahne, Senf und Gewürzen in eine Schüssel geben und zugedeckt mit 850 Watt ca. 5 Minuten garen.

3 Die Soße gut verrühren. Die Soße separat zum Blumenkohl reichen oder die Röschen übergießen.

Empfohlene Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 6 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 3:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 5 Minuten

Bohnenkrüstel

für 6 Portionen

Zutaten:

Zutaten
500 g grüne Bohnen (TK)
3 Tomaten, gewürfelt
2–3 EL Öl
50 g Paniermehl
Salz
Pfeffer, schwarz
1 TL Thymian, gerebelt

Zubereitungszeit:
35–45 Minuten

1 Bohnen mit 3 EL Wasser und etwas Salz in eine Schüssel geben und zugedeckt mit 850 Watt in ca. 5 Minuten und dann mit 450 Watt in weiteren ca. 8 Minuten nicht zu weich garen, abtropfen lassen und in eine flache Auflaufform geben.

2 Tomatenwürfel mit Öl, Paniermehl und Gewürzen vermischen. Auf die Bohnen geben und goldbraun überbacken.

Empfohlene Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 5 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 8 Minuten

Garschritt 3:
Betriebsart: Grill
Temperatur: Stufe 3
Ebene: 2 von unten
Garzeit: 10–15 Minuten
+ 5 Minuten Vorheizen



Gnocchi

für 4 Portionen

Zutaten:

250 ml Milch
250 ml Wasser
½ TL Salz
250 g Hartweizengrieß
2 Eigelb
20 g Butter
100 g Emmentaler oder
Gouda, gerieben

Zubereitungszeit:
35–45 Minuten

1 Milch, Wasser, Salz und Grieß in einer Schüssel miteinander vermischen. Zugedeckt mit 850 Watt ca. 6 Minuten und dann mit 150 Watt ca. 10 Minuten quellen lassen.

2 Eigelbe unterrühren. Von dem Teig mit zwei in heißes Wasser getauchten Esslöffeln Nocken abstechen. Nocken dicht voreinander in eine flache, gefettete Auflaufform setzen.

3 Mit Käse bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und offen unter dem vorgeheizten Grill in ca. 10 Minuten goldgelb überbacken.

Empfohlene Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 6 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 150 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 3:
Betriebsart: Grill
Temperatur: Stufe 3
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10 Minuten
+ 5 Minuten Vorheizen

Gratinierte Kräuterspätzle

für 4–5 Portionen

Zutaten:

500 g Mehl
200 ml Wasser
5 Eier
Salz
3 EL gemischte, gehackte
Kräuter (z. B. Petersilie,
Schnittlauch, Kerbel)
3 Zwiebeln
2 EL Speiseöl
200 g Käse, gerieben

Zubereitungszeit:
45–55 Minuten

1 Mehl, Eier, Wasser, Salz und Kräuter zu einem zähen Teig verrühren.

2 Teig vom Brett in kochendes Salzwasser schaben oder dafür einen Spätzlehobel verwenden. Spätzle je nach Größe ca. 3–5 Minuten garen und gut abtropfen lassen.

3 Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in Öl anbraten.

4 Spätzle, Zwiebeln und Käse abwechselnd schichtweise in eine gefettete Auflaufform geben, die letzte Schicht sollte Käse sein. Anschließend goldbraun überbacken.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 190–210 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 15–20 Minuten
+ Vorheizen

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 20–25 Minuten

Chicorée, überbacken

für 4 Portionen

Zutaten:

8 kleine Chicorée
Salz
8 Scheiben Kochschinken
8 Scheiben Käse
50 ml Sahne
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
50 g Paniermehl
1 EL Butter

Zubereitungszeit:
50–60 Minuten

1 Chicorée putzen, Strunk entfernen und den Chicorée ca. 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Schinken und Käsescheiben halbieren. Chicorée halbieren, erst mit Schinken, anschließend mit Käse umwickeln und in eine Auflaufform geben.

2 Sahne mit Salz und Pfeffer verrühren, über den Chicorée gießen und offen garen.

3 Paniermehl in erhitzter Butter goldbraun rösten, über den Chicorée streuen und servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 190–210 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 20–30 Minuten + Vorheizen

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 20–30 Minuten



Gurkengemüse mit Soßenvarianten

für 4 Portionen

Zutaten:

2 Schlangen- oder Salatgurken
(à 300 g)
Zutaten Dillsoße
100 g Crème fraîche
2 TL Dill, gehackt
Salz
Zutaten Estragonsoße
100 g Crème fraîche
200 ml Sahne
200 ml Gemüsebrühe
2 TL Estragon, gehackt
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit:
20–25 Minuten

1 Gurken schälen, wenn gewünscht. Längs halbieren und Kerne mit einem Teelöffel ausschaben. Gurken in 1/2 cm dicke Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und zugedeckt mit 850 Watt ca. 5 Minuten garen.

2 Für die Dillsoße Crème fraîche mit Dill und Salz verrühren. Gegarte Gurken mit der Soße übergießen.

3 Für die Estragonsoße Crème fraîche mit Sahne, Gemüsebrühe, Estragon, Salz und Pfeffer verrühren. Offen mit 850 Watt ca. 5 Minuten garen. Gegarte Gurken mit der Soße übergießen.

Empfohlene Einstellung

Gurkengemüse:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 5 Minuten

Estragonsoße:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 5 Minuten

Zutaten:

500 g Kartoffeln, mehlig
kochend, geschält
250 ml Sahne
125 g Crème fraîche
150 g Gouda, gerieben
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer, schwarz
Muskat

Zubereitungszeit:
60–70 Minuten

>> Tipp

Die kalorienbewusste Variante: 750 g Kartoffelscheiben in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit 250 ml Gemüsebrühe übergießen, wie oben beschrieben garen. Ca. 10 Minuten vor Garzeitende mit 3 EL geriebenem Parmesan bestreuen.

Kartoffel-Käse-Gratin

für 4 Portionen

1 Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Mit 2/3 der Käsemenge mischen.

2 In eine gefettete, mit der Knoblauchzehe ausgeriebene Auflaufform (24 cm) geben.

3 Sahne, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, gleichmäßig über die Kartoffeln gießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und offen goldbraun garen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Aufläufe & Gratins \ Kartoffelgratin \ Höhe ...
Programmdauer: ca. 44 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 300 W + 180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 35–45 Minuten

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 45–55 Minuten

Schlemmer-Kartoffeln

für 8 Portionen

Zutaten:

1200 g Kartoffeln, festkochend, geschält
1 TL Rosmarin, gerebelt
2 TL Thymian, gerebelt
1 TL Salbei, gerebelt
evtl. 6 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
6 EL Olivenöl

Zubereitungszeit:
65–75 Minuten

1 Die geschälten Kartoffeln vierteln, in der Glasschale flach verteilen. Kräuter und Gewürze, evtl. Knoblauch, mit dem Öl über die Kartoffeln geben, vermischen und offen goldbraun garen. Zwischendurch wenden.

>> Tipp

Die Kartoffeln nur mit Öl, Salz und Pfeffer garen und mit Steinpilzpesto servieren. Dafür 50 g getrocknete Steinpilze in 150 ml Wasser ca. 15 Minuten ziehen lassen, abgießen und abtropfen lassen und unter Zugabe von 150 ml Öl, 2 EL Kürbiskernöl, 2 EL gehackter Petersilie, 75 g geriebenem Pecorino oder Parmesan und 1 TL Salz pürieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 50–60 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 300 W +
180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 40–50 Minuten



Kohlrabi-Kresse-Gratin

für 4 Portionen

Zutaten:

800 g Kohlrabi
Fett für die Form
2 Schalotten, gewürfelt
100 g Frühstücksspeck
2 EL Öl
200 ml Gemüsebrühe
150 g Crème fraîche
Pfeffer, frisch gemahlen
Muskat, gemahlen
80 g Käse, gerieben
1 Kästchen Kresse

Zubereitungszeit:
70–80 Minuten

1 Kohlrabi schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und fächerartig in eine gefettete Auflaufform schichten.

2 Frühstücksspeck würfeln und mit den Schalotten in Öl anbraten. Brühe angießen, mit Crème fraîche verfeinern und mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

3 Soße über die Kohlrabi geben, mit Käse bestreuen und goldbraun garen.

4 Kresse über das Gratin streuen und servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 40–50 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 190–210 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 40–50 Minuten

>> Tipp

Das Gratin passt als Beilage gut zu Schnitzeln, Bratwurst oder Kartoffeln.

Tomatenrisotto

für 4–6 Portionen

Zutaten:

1 rote Zwiebel
125 g Chorizo
(spanische Salami)
1 Zucchini
100 g Kalamata Oliven,
(schwarz) entkernt
2 ½ EL Olivenöl
1 Dose gehackte Tomaten
(400 g)
375 ml Hühnerbrühe
200 g Arborio Reis
30 g Butter
50 g Parmesan, gerieben
2 EL Petersilie, gehackt
2 EL Schnittlauch, gehackt
60 g Ziegenkäse
50 g Basilikumblätter, gezupft
Olivenöl

Zubereitungszeit:
60 Minuten

1 Zwiebel abziehen. Zwiebel, Chorizo und Zucchini fein würfeln. Oliven fein hacken. Zwiebel, Chorizo und Olivenöl in eine mikrowellentaugliche Form geben und garen. Tomaten, Brühe und Reis hinzufügen, abdecken und weiter garen. Die Zucchini hinzufügen, gut umrühren und weiter garen. Nach dem Garen das Risotto 2 Minuten ziehen lassen, dann Butter und Parmesan hinzufügen. Vor dem Servieren Petersilie, Oliven und Schnittlauch untermengen und mit Ziegenkäse und Basilikum garnieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Beilagen \ Reis \ Risotto
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Alternative Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 3 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 8 Minuten

Garschritt 3:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 8–10 Minuten

Rosenkohl-Gratin

für 4 Portionen

Zutaten:

750 g Rosenkohl, geputzt
250 g Tomaten, gewürfelt
250 ml Gemüsebrühe
150 g Kräuterschmelzkäse
Salz
Pfeffer
Muskat
100 g Gouda, gerieben

Zubereitungszeit:
75–85 Minuten

1 Rosenkohl mit 5 EL Wasser und etwas Salz in eine Schüssel geben und zugedeckt mit 850 Watt in ca. 3 Minuten und dann mit 450 Watt in weiteren ca. 9 Minuten bissfest garen, abtropfen lassen.

2 Rosenkohl und Tomatenwürfel in eine flache Auflaufform geben und vermischen.

3 Brühe erhitzen, den Schmelzkäse unter Rühren darin auflösen. Mit Muskat und Pfeffer würzen und über das Gemüse gießen. Mit Käse bestreuen und offen überbacken.

Empfohlene Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 3 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 9 Minuten

Garschritt 3:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 35–45 Minuten



Zucchini, überbacken

für 4 Portionen

Zutaten:

2 Zucchini
1 Zwiebel, fein gewürfelt
10 g Butter
1 TL Oregano oder Majoran,
fein gehackt
1 Scheibe Toastbrot, fein
gewürfelt
200 g Schafskäse
1 EL Schmand
Salz
Pfeffer, schwarz

Zubereitungszeit:
45–55 Minuten

1 Zucchini waagrecht halbieren, mit einem Teelöffel das Innere aushöhlen und etwas zerkleinern. Zwiebel in Butter andünsten, Zucchini-Inneres und Kräuter zufügen.

2 Schafskäse grob zerbröseln und mit Schmand verrühren. Mit Toastbrotwürfeln zur Zwiebel-Zucchini-Mischung geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Zucchinihälften in eine Auflaufform legen, Füllung in die Hälften verteilen und offen überbacken.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 25–30 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 300 W +
180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 20–25 Minuten



Spanisches Bohnengratin

für 4 Portionen

Zutaten:

400 g grüne Bohnen
Salz
2 kleine Dosen weiße Riesenbohnen (310 g)
1 Dose Kidneybohnen (400 g)
2 Zwiebeln, grob gewürfelt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
300 g Kirschtomaten
10 grüne Oliven
1 Dose stückige Tomaten (400 g)
3 EL Olivenöl
Pfeffer, grob geschrotet
Zucker
1 EL gemischte, gehackte Kräuter (z. B. Thymian, Oregano, Rosmarin)
100 g Manchego-Käse, gerieben

Zubereitungszeit:
65–75 Minuten

1 Grüne Bohnen waschen, putzen, mit 100 ml Wasser und etwas Salz in eine Schüssel geben und zugedeckt bei 850 Watt ca. 8 Minuten garen. Grüne Bohnen, Riesenbohnen und Kidneybohnen abtropfen lassen.

2 Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln grob würfeln und Knoblauch zerdrücken. Tomaten waschen und Oliven abtropfen lassen. Stückige Tomaten mit Öl verrühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern abschmecken, mit dem Gemüse vermischen und in eine Gratinform (ca. 20 x 30 cm) geben.

3 Mit Käse bestreuen und garen.

Empfohlene Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 8 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 160 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 25–30 Minuten

Alternative Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 8 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 20–25 Minuten + Vorheizen



Soßen

Alles Gute kommt von oben

Spargel verlangt geradezu danach, Süßspeisen bekommen damit einmal eine andere Note und auch Fleisch und Fisch kriegen gern etwas „oben drauf“: die Rede ist von Soßen. Ob Klassiker wie Sauce Hollandaise oder neue, phantasievolle Kreationen – eine leckere Soße ist das I-Tüpfelchen auf vielen Gerichten. Sie zu variieren heißt einer Speise jedes Mal einen anderen Charakter zu verleihen. Heute sahnig, morgen pfeffrig, einmal fruchtig, einmal mit etwas „Schuss“ – Raffinessen kann man essen.



Paprika-Chili-Soße

für 4 Portionen

Zutaten:

2 rote Paprikaschoten
1 kleine rote Chilischote
200 g Kirschtomaten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Speiseöl
1 TL brauner Zucker
200 ml Tomatensaft
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Paprikapulver

Zubereitungszeit:
40–55 Minuten

1 Paprika- und Chilischoten waschen, halbieren und entkernen. Paprikaschoten in Stücke und Chilischote in kleine Würfel schneiden.

2 Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln würfeln und Knoblauch zerdrücken. Alles mit Öl und braunem Zucker in eine Schüssel geben und zugedeckt bei 850 Watt ca. 8 Minuten dünsten.

3 Tomatensaft angießen und weitere 6 Minuten bei 850 Watt garen.

4 Die Soße mit den Gewürzen abschmecken.

5 Die Soße schmeckt besonders gut zu „al dente“ gegarten Nudeln oder kleinen Röstkartoffeln.

Empfohlene Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 8 Minuten

Alternative Einstellung

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 6 Minuten



Mango-Chutney

für 2 Gläser à 400 ml

Zutaten:

4 feste, unreife Mangos
(ca. 1,5 kg)
1 Stück Ingwer, frisch
(ca. 40 g)
4 kleine rote Chilischoten
3 Limetten
100 ml Apfelessig
150 g Rohrzucker

Zubereitungszeit:
60–70 Minuten

1 Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. 750 g Fruchtfleisch abwägen und in 1/2 cm große Würfel schneiden.

2 Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden, Chilischoten halbieren, entkernen, sorgfältig abspülen und in sehr feine Streifen schneiden.

3 Limetten auspressen, 75 ml abmessen und mit dem Essig vermischen.

4 Mango und Zucker in eine Schüssel geben und zugedeckt mit 850 W ca. 8 Minuten garen.

5 Ingwer und Chilischoten zugeben und mit 450 W ca. 30 Minuten weiter garen.

6 Essig-Limettensaftmischung zugeben und wieder mit 450 W ca. 10 Minuten kochen. Sollte die Masse noch zu flüssig sein, für weitere 5–8 Minuten offen weiter garen.

7 Heiß in Gläser füllen und nach dem Auskühlen im Kühlschrank aufbewahren.

>> Tipp

Dieses Chutney kann auch mit Aprikosen oder einer Mischung aus Mango und Aprikosen zubereitet werden.

Empfohlene Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 8 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 30 Minuten

Garschritt 3:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10–18 Minuten

Zucchini-Orangen-Chutney

für 2 Gläser à 400 ml

Zutaten:

1 Zucchini
1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Apfel
1 Orange
100 ml Kräuternessig
200 g Kandis
1 TL Salz
1 TL Senfkörner
1 Msp. Zimt, gemahlen
½ TL Currypulver
½ TL Pfefferkörner, rosa

Zubereitungszeit:
40–50 Minuten

1 Zucchini waschen und putzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Knoblauch zerdrücken. Apfel und Orange schälen, mit Zucchini und Zwiebel in Würfel schneiden.

2 Essig und Kandis in eine Glasschüssel geben und bei 850 Watt 5 Minuten erhitzen. Gemüse, Obst und Gewürze dazugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten bei 600 Watt garen.

3 Chutney in Gläser füllen und luftdicht verschließen.

Empfohlene Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 5 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 600 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10–12 Minuten

>> Tipp

Das Chutney passt besonders gut zu Grillfleisch und Kurzgebratenem..

Pflaumen-Chutney

für 2 Gläser à 400 ml

Zutaten:

750 g Pflaumen, entsteint
50 ml Wasser
200 g brauner Zucker
½ TL Ingwer, gemahlen
½ TL Muskatblüte
1 kandierte Ingwerpflaume,
gewürfelt
50 g Rosinen
2 EL Essig-Essenz

Zubereitungszeit:
60–70 Minuten

1 Pflaumen in Stücke schneiden, mit Wasser, Zucker, Gewürzen, Ingwerpflaume und Rosinen in eine Schüssel geben und zugedeckt mit 850 Watt ca. 10 Minuten und dann mit 450 Watt weitere 30–40 Minuten garen, bis die Masse sämig geworden ist.

2 Essig zufügen, zugedeckt weitere ca. 10 Minuten mit 450 Watt schwach kochen.

3 Chutney sollte heiß recht kräftig gewürzt schmecken, da mit dem Auskühlen der Geschmack etwas milder wird.

Empfohlene Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 30–40 Minuten

Garschritt 3:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10 Minuten

>> Tipp

Eine pikante Beigabe zu kurzgebratenem oder gegrilltem Rind- oder Schweinefleisch oder zu Geflügel.



Pikantes

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.



Zubereitungstipps

Pikantes

In diesem Kapitel gibt es einige Rezepte, die ein komplettes Gericht darstellen und andere, die sich als Kleinigkeiten zu Wein und Bier gut anbieten lassen. Vieles lässt sich vorbereiten und muss nicht erst, wenn die ersten Gäste kommen, noch mit dem letzten Pfiff versehen werden.

Überraschend auftauchende Gäste sind kein Problem. Denn mit wenigen Zutaten aus dem Vorrat sind pikante Kleinigkeiten schnell gezaubert. Natürlich nicht nur für liebe Gäste, auch für den Eigenbedarf finden sich Vorschläge.



Käse-Schinken-Muffins

für 8 Portionen

Zutaten:

50 g Butter
2 Eier
1 TL Paprika, edelsüß
150 g Joghurt, natur
220 g Mehl
3 TL Backpulver
60 g Schinken, fein gewürfelt
2 EL Schnittlauchröllchen
75 g Gouda, gerieben
8 Portionsförmchen (ø 7 cm)

Zubereitungszeit:
40–50 Minuten

1 Butter cremig rühren. Eier, Paprikapulver und Joghurt zufügen, verrühren.

2 Das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Zuletzt Schinkenwürfel, Schnittlauch und Käse zugeben.

3 Masse in Portionsförmchen verteilen und offen goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung
Betriebsart: Heißluft plus
Schnellaufheizen: aus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 20–25 Minuten



Fladenbrot mit Joghurt

für 8 Portionen

Zutaten:

1/2 Würfel Hefe (21 g)
200 ml Milch, lauwarm
1 Ei
100 g Joghurt
2 EL Speiseöl
2 TL Zucker
1/2 TL Backpulver
450 g Mehl
1 TL Salz

Zubereitungszeit:
130–140 Minuten

1 Hefe in Milch auflösen, mit Ei, Joghurt, Öl, Zucker, Backpulver, Mehl und Salz verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen.

2 Teig in 8 Portionen teilen, zu dünnen Fladen ausrollen und auf der mit Backpapier ausgelegten Glasschale goldbraun backen..

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 190–210 °C
Ebene: 2 von unten
Garzeit:
12–14 Minuten + Vorheizen

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 2 von unten
Garzeit:
12–14 Minuten + Vorheizen

Käseplätzchen

für 100 Stück

Zutaten:

Zutaten Teig
150 g Mehl
125 g Gouda, gerieben
2 Eigelb
125 g Butter

Zum Bestreichen
Eiweiß

Zum Bestreuen
Kümmel
Käse, gerieben
Mohn
Sesam
Paprikapulver

Zubereitungszeit:
15–35 Minuten

>> Tipp

Variante: Käseschnecken Dafür rollen Sie den Teig aus, schneiden ihn in ca. 10 cm breite Streifen. Auf die Teigstreifen streuen Sie Kümmel oder gehackte Mandelkerne und Käse oder gehackte Mandelkerne, Käse und Oregano oder gehackte Mandelkerne, fein gewürfelten Käse und fein gewürfelten Schinken oder gehackte Pistazienkerne und geriebenen Käse. Streifen mit der Füllung fest aufrollen, leicht anfrieren, in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf mit Backpapier ausgelegte Glasschalen legen und wie angegeben backen.

1 Mehl, Käse, Eigelb und Butter miteinander zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Teig ca. 60 Minuten kühlen, dann auf mit Mehl bestäubter Fläche 3 mm dick ausrollen.

3 Plätzchen ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Glasschalen legen.

4 Plätzchen mit Eiweiß bestreichen, mit Kümmel, Mohn, Sesam, Paprikapulver oder Käse bestreuen und goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 2 und 3 von unten
Garzeit:
12–17 Minuten + Vorheizen

Alternative Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 190–210 °C
Ebene: 2 von unten
Garzeit:
12–17 Minuten + Vorheizen

Pizzavariationen

für 1 runde Pizza (30 cm)

Zutaten:

Zutaten Teig

125 g Mehl
10 g Hefe
¼ TL Salz
1 EL Öl
70–80 ml Wasser, lauwarm

Zutaten „Margherita“

250 g Tomaten, in Scheiben
150 g Mozzarella, in Scheiben
Olivenöl
Oregano

Zutaten „Apulische Art“

300 g Zwiebeln, in dünnen Scheiben
Salz
Rosmarin
4 EL Olivenöl

Zutaten „Vegetaria“

150 g Brokkoliröschen, vorgegart
150 g Champignons, in Scheiben
50 g Porreeringe, vorgegart
150 g Mozzarella, in kleinen Stücken

Zutaten „Paprika“

je eine halbe rote, gelbe und grüne geputzte Paprikaschote, in Streifen
2 Tomaten, in Scheiben
100 g Emmentaler Käse, grob gerieben

Zutaten „Lachs“

200 g Lachsfilet, in Stücken
2–3 Räucherlachsscheiben, in Streifen
3 Eier, hart gekocht, geviertelt
½ TL Oregano
100 g Gouda, gerieben

Zutaten „Porree-Gorgonzola“

400 g Porreeringe in
2 EL Walnussöl andünsten
Salz
Pfeffer
100 ml Weißwein zufügen
150 g Gorgonzola, in kleinen Stücken

Zutaten „Ricotta-Basilikum“

30 g Ricotta oder Quark mit
50 ml Sahne verrühren
2 Eier
1 EL Walnussöl
Salz
Pfeffer
1 EL Basilikum, in Streifen zufügen, auf den Teig streichen
2 Tomaten, gewürfelt, darauf verteilen
100 g Gorgonzola, gewürfelt, darauf verteilen

Zubereitungszeit: 70–80 Minuten

>> Tipp

Wenn Sie die gesamte Glasschale mit Pizzateig auslegen wollen, verdoppeln Sie die Mengen. Verwenden Sie dann zum Backen die Betriebsarten Heißluft plus oder Ober-/Unterhitze. Die Backzeit für diese Betriebsarten beträgt 30–40 Minuten

1 Mehl, Hefe, Salz, Öl und Wasser miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten aufgehen lassen.

2 Teig noch einmal kurz durchkneten, dann auf mit Mehl bestäubter Fläche zu einer runden Platte (ø 30 cm) ausrollen, auf die gefettete Glasschale oder das runde Backblech legen.

3 Den Pizzaboden mit passierten Tomaten bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

4 Beliebigen Belag darauf verteilen und sofort backen.

5 Zur Herstellung einer Calzone den Teig auf mit Mehl bestäubter Fläche zu einer runden Platte (ø 30 cm) ausrollen. Eine Plattenhälfte mit der vorbereiteten Füllung belegen. Die andere Teighälfte so darüber legen, dass ein Halbkreis entsteht. Ränder gut zusammendrücken. Calzone auf die gefettete Glasschale oder das runde Backblech legen, Oberfläche mit Milch bestreichen und goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart:

Automatikprogramme

Programm: Pizza, Quiche & Co.
/ frisch / Glasschale oder Rundes Backblech / normaler Belag oder dicker Belag

Glasschale:

Programmdauer:

normaler Belag: ca. 52 Minuten

dicker Belag: ca. 62 Minuten

Rundes Backblech:

Programmdauer:

normaler Belag: ca. 42 Minuten

dicker Belag: ca. 55 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus

Temperatur: 170–190 °C

Ebene: 2 von unten

Backzeit: 30–35 Minuten + Vorheizen

Betriebsart: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 170–190 °C

Ebene: 1 von unten

Backzeit:

25–30 Minuten + Vorheizen



Röstbrotvariationen

für 6–8 Portionen

Zutaten:

Zutaten **Pikante Röstbrote**

8 Baguettescheiben
8 TL Basilikumpesto
8 Scheiben Mozzarella

Zutaten **Tomaten-Röstbrote**

6 Baguettescheiben
50 g Tomaten, getrocknet, in Öl eingelegt
100 g Schafskäsewürfel
50 g Ricotta oder Butter
1 TL Basilikum, gehackt
Salz, Pfeffer, schwarz

Zutaten **Bruschetta**

6 Baguettescheiben
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
3 EL Olivenöl
3 Tomaten, gewürfelt
1 Gewürzgurke, gewürfelt
Salz, Pfeffer
Basilikum, gehackt

Zutaten **Gemüse-Crostini**

12 Baguettescheiben
20 g Butter
150 g Zucchini, fein gewürfelt
120 g Paprika, fein gewürfelt
150 g Tomaten, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gewürfelt
1 EL Kräuter, gemischt, gehackt (z. B. Petersilie, Basilikum, Thymian)
Salz, Pfeffer
200 g Mozzarella, gewürfelt

Zubereitungszeit:

15–35 Minuten

Zubereitung **Pikante Röstbrote**

1 Die Baguettescheiben mit jeweils 1 TL Pesto bestreichen und mit Mozzarella belegen. Scheiben auf den Rost legen und überbacken.

Zubereitung **Tomaten-Röstbrote**

2 Tomaten in kleine Würfel schneiden, mit einer Gabel mit Ricotta oder Butter, Basilikum, Salz und Pfeffer vermengen. Die Baguettescheiben auf einer Seite unter dem vorgeheizten Grill ca. 1 Minute vortoasten. Das Tomatengemisch auf den Scheiben verteilen und überbacken.

Zubereitung **Bruschetta**

3 Knoblauch mit Olivenöl verrühren, die Baguettescheiben mit dem Gemisch bestreichen. Auf einen Rost legen und goldgelb grillen. Tomaten- und Gurkenwürfel vermischen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die vorgetoasteten Baguettescheiben verteilen. Mit etwas Basilikum bestreut sofort servieren.

Zubereitung **Gemüse-Crostini**

4 Gemüse in der Butter andünsten, kräftig würzen, Kräuter zufügen. Gemisch leicht abkühlen lassen, dann den Mozzarella unterheben. Brotscheiben auf eine Glasschale legen. Gemüse- Käse-Gemisch auf die Baguettescheiben verteilen, goldgelb überbacken.

Empfohlene Einstellung

für **Pikante Röstbrote, Tomaten-Röstbrote und Bruschetta**:
Betriebsart: Grill
Temperatur: Stufe 3
Ebene: 3 von unten
Garzeit: 10–12 Minuten + Vorheizen

für **Gemüse-Crostini**:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10–12 Minuten + Vorheizen

Alternative Einstellung
für **Gemüse-Crostini**:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10–12 Minuten + Vorheizen

Scharfe Ofennüsse

für 8 Portionen

Zutaten:

400 g gemischte, ganze Nüsse (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Macadamianüsse, Cashewkerne)
1–1 ½ TL Chiliflocken
1 ½ TL grobes Meersalz
1–2 EL Olivenöl

Zubereitungszeit:

20–25 Minuten

1 Nüsse auf einer Glasschale verteilen. Chiliflocken, Salz und Öl verrühren, mit den Nüssen vermischen und goldbraun rösten.

2 Zwischendurch mehrfach wenden.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 210–230 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 10–12 Minuten + Vorheizen

Alternative Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 190–210 °C
Ebene: 2 von unten
Backzeit: 10–12 Minuten + Vorheizen

Pizza-Schnecken

für 16 Portionen

Zutaten:

Zutaten Teig
120 g Quark
4 EL Öl
4 EL Milch
1 TL Salz
1 Ei
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zutaten Füllung

200 g Salami, gewürfelt
3 Tomaten, gewürfelt
1 Zwiebel, gewürfelt
50 g Quark
75 g Gouda, gerieben
Salz
Pfeffer
Oregano

Zum Bestreichen

1 Eigelb
Zum Bestreuen
100 g Gouda, grob gerieben

Zubereitungszeit:

55–65 Minuten

1 Quark, Öl, Milch, Salz und Ei miteinander verrühren. Die Hälfte des mit Backpulver vermischten Mehles unterrühren, den Rest unterkneten. Teigmenge halbieren.

2 Jede Hälfte auf mit Mehl bestäubter Fläche zu einer 40 x 25 cm großen Platte ausrollen. Die Hälfte der Füllungszutaten darauf verteilen.

3 Teigplatte mit Füllung aufrollen. Rolle in je 8 Scheiben schneiden. Scheiben auf mit Backpapier ausgelegte Glasschalen legen.

4 Zweite Teighälfte mit der restlichen Füllung ebenso vorbereiten. Teigschnecken mit Eigelb bestreichen, mit Käse bestreuen und goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Ebene: 1 und 3 von unten
Garzeit: 30–40 Minuten

Alternative Einstellung

Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Ebene: 2 von unten
Garzeit: 30–40 Minuten



Desserts

Ende gut, alles gut

Ein gelungenes Dessert erkennt man daran, dass es immer noch Platz im Magen findet. Denn kaum jemand kann nach einem leckeren Essen einem ebensolchen Ausklang widerstehen.

Mit Eis, Aufläufen, Fruchtcompositionen oder anderen süßen Verführern entlassen Koch oder Köchin die Gäste zufrieden vom Tisch – und dies häufig mit relativ wenig Mühe, denn gerade Desserts haben oft bei geringem Aufwand einen großen „Verwöhnfaktor“.



Zubereitungstipps

Desserts

Ein köstliches Dessert ist der krönende Abschluss eines guten Essens. Bereits bei der Menüplanung beachten Sie bitte: einem feinen Hauptgang sollte ein ebenfalls feines Dessert folgen. Die Nachspeise soll zum vorhergehenden Menügang einen Farbkontrast bilden. Nach einem hellen Gericht keinen Vanillepudding servieren, auf eine Tomatensoße folgt keine rote Grütze.

Süßspeisen, die mit Puddingpulver, Speisestärke, Grieß, Sago oder Reis zubereitet werden, während des Garens mehrmals umrühren, damit sich keine Stärkeschicht absetzt und sich keine Klümpchen bilden.

Zur Zubereitung von Pudding hohe Schüsseln verwenden. Milch kocht dann nicht so schnell über.

Reis und Sago erfordern Quellzeiten, die sich durch die Mikrowelle nicht beliebig verkürzen lassen.

Gelatine immer mit reduzierter Leistung (450 Watt) auflösen – ebenso Schokolade.

Kalorienspartipp: bei manchen Cremespeisen lässt sich der Kaloriengehalt deutlich reduzieren, wenn an Stelle der Sahne steif geschlagener Eisschnee untergehoben wird.



Beerengrütze

für 4 Portionen

Zutaten:

400 g gemischte Beeren
(z. B. Erdbeeren, Himbeeren),
frisch oder TK
50 ml Erdbeersirup
1–2 EL Speisestärke
2 EL Wasser, kalt
2 cl Johannisbeerlikör

Zubereitungszeit:
15–20 Minuten

1 Beeren mit 100 ml Wasser und Erdbeersirup in eine Glasschüssel geben und zugedeckt bei 850 Watt 5 Minuten garen.

2 Speisestärke mit 2 EL Wasser und Likör glatt rühren, zu den Beeren geben und weitere 2 Minuten garen.

3 Dazu schmeckt Vanillesoße oder -eis.

Empfohlene Einstellung

Garschritt 1:

Betriebsart: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Ebene: 1 von unten

Garzeit: 5 Minuten

Garschritt 2:

Betriebsart: Mikrowelle

Leistung: 850 W

Ebene: 1 von unten

Garzeit: 2 Minuten



Fruchtstreusel

für 6–8 Portionen

Zutaten:

750–800 g Äpfel
65 g Zucker (optional)
200 g frische Blaubeeren
75 g Mehl
90 g brauner Zucker
2 TL Zimt, gemahlen
60 g Butter
50 g Haferflocken
50 g Pekannüsse

Zubereitungszeit:
45–60 Minuten

1 Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. In eine gefettete mikrowellentaugliche und temperaturbeständige Form (ø 25 cm) geben, eventuell mit Zucker bestreuen, auf die Glasschale stellen und garen.

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

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

4 Das Fruchtstreusel 10 Minuten auskühlen lassen. Mit Schlagsahne oder griechischem Joghurt servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Automatikprogramme
Programm: Dessert \ Fruchtstreusel
Programmdauer: ca. 20 Minuten
Alternative Einstellung

Garschritt 1:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 7–13 Minuten

Garschritt 2:
Betriebsart: MW + Umluftgrill
Leistung/Temperatur:
300 W + 180 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 7–13 Minuten

>> Tipp

Statt Äpfeln können auch Birnen, Aprikosen, Pfirsiche oder ähnliche Früchte verwendet werden. Die Blaubeeren können durch Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren oder Bananenscheiben ersetzt werden.

Süßer Brotauflauf

für 10 Portionen

Zutaten:

14 Scheiben Weißbrot
80 g Butter, weich, ungesalzen
8 Eigelb
150 g Zucker
1 Vanilleschote
300 ml Milch
300 ml Sahne
100 g Rosinen

Zum Bestreuen
Zucker

Zubereitungszeit:
60 Minuten

1 Eine rechteckige flache Auflaufform mit etwas Butter ausfetten.

2 Die Kruste des Brotes abschneiden, die Brotscheiben mit der restlichen Butter bestreichen und diagonal halbieren.

3 Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren.

4 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und zusammen mit der Milch und der Sahne in einem Topf erwärmen. Die Vanilleschote entnehmen und die Milch langsam, unter ständigem Rühren, zu der Ei-Zucker-Mischung geben.

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

6 Die warme Eiermilch gleichmäßig über den Auflauf geben und 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit etwas Zucker bestreuen und in den vorgeheizten Garraum geben.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart:
Automatikprogramme
Programm: Dessert \ Süßer Brotauflauf
Programmdauer: ca. 35 Minuten

Alternative Einstellung

Vorheizen:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 190 °C

Garschritt 1:
Betriebsart: MW + Heißluft plus
Leistung/Temperatur: 80 W + 190 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 25 Minuten

Quarkauflauf

für 4 Portionen

Zutaten:

500 g Quark
100 g Zucker
2 Eier
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Päckchen Vanille-Soßenpulver (zum Kochen) oder 125 g Grieß
Saft von ½ Zitrone
½ TL Backpulver
125 g Rosinen
2 EL Paniermehl
30 g Butter

Zubereitungszeit:
20–25 Minuten

1 Quark mit Zucker, Vanillinzucker, Eiern, Vanille-Soßenpulver oder Grieß, Zitronensaft und Backpulver verrühren. Rosinen unterrühren, in eine gefettete Auflaufform geben.

2 Mit Paniermehl bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und offen garen.

>> Tipp

Als Variante 500 g entsteinte Sauerkirschen oder zerkleinerte Aprikosen oder Pfirsiche unterheben.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 10–12 Minuten



Sauerrahmcreme mit Erdbeerpüree

für 6 Portionen

Zutaten:

300 g Erdbeeren
50 g Zucker
3 Blatt rote Gelatine
3 Blatt weiße Gelatine
200 g Sauerrahm oder
Schmand
150 g Joghurt, natur
1 Päckchen Vanillinzucker
50 g Zucker
250 ml Sahne

Zubereitungszeit:
40–50 Minuten

1 Rote und weiße Gelatine getrennt ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren mit Zucker pürieren. Rote Gelatine ausdrücken, mit 450 Watt in ca. 15 Sekunden auflösen. Etwas Fruchtpüree in die Gelatine rühren, dann dieses Gemisch zum übrigen Fruchtpüree geben und verrühren.

2 Sauerrahm oder Schmand mit Joghurt, Vanillinzucker und Zucker verrühren. Weiße Gelatine ausdrücken, mit 450 Watt in 15 Sekunden auflösen. Etwas Sauerrahmmasse in die Gelatine rühren, dann dieses Gemisch unter die übrige Sauerrahmcreme rühren. Kühl stellen, bis die Masse zu steifen beginnt.

3 Sahne steif schlagen, unter die Creme rühren. Creme in eine Schüssel geben, das Erdbeerpüree darauf verteilen. Mit einem großen Löffel spiralartig durchziehen.

Empfohlene Einstellung

Gelatine auflösen:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 Watt
Ebene: 1 von unten
Zeit: 15 Sekunden



Zitronenmousse

für 4 Portionen

Zutaten:

250 g Joghurt, natur
50 g Crème fraîche
Saft von 2 Zitronen
1 Päckchen Vanillinzucker
90 g Zucker
4 Blatt Gelatine
250 ml Sahne
500 g Waldbeerenmischung (TK)
50 g Zucker

Zubereitungszeit:
40–50 Minuten

- 1** Gelatine ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit 450 Watt in ca. 15 Sekunden auflösen.
- 2** Joghurt, Crème fraîche, Zitronensaft, Vanillinzucker und Zucker miteinander verrühren. 1 EL Joghurtmasse zur Gelatine geben, dann dieses Gemisch unter die Joghurtmasse rühren. Kühl stellen.
- 3** Wenn die Masse zu steifen beginnt, die steif geschlagene Sahne unterrühren.
- 4** Früchte mit Zucker bestreut mit 150 Watt ca. 10 Minuten auftauen, auf 4 Teller verteilen. Von der Creme Nocken abstechen und auf die Früchte setzen. Mit Zitronenmelisse oder Zitronenspirale dekoriert servieren.

>> Tipp

Zitronen vor dem Auspressen kräftig auf einer festen Unterlage rollen. So ist die Saftmenge deutlich größer.

Empfohlene Einstellung

Gelatine auflösen:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 Watt
Ebene: 1 von unten
Zeit: 15 Sekunden

Früchte auftauen:
Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 150 Watt
Ebene: 1 von unten
Zeit: 10 Minuten



Getränke

Für Momente der Behaglichkeit

Was haben Durstlöcher, Muntermacher, Getränke, die wärmen und die, die kühlen, solche, die beruhigen mit denen, die die Laune heben, gemeinsam? – Sie entfalten schneller als jede Speise ihre ganz spezielle Wirkung und durchströmen uns schon während des Genusses mit Wohlbefinden. Getränke – besonders die, die mit aromatischem Kaffee oder einem „guten Tropfen“ zubereitet werden, schaffen Stimmungen, die keiner Erklärung bedürfen. Wem eines der hier folgenden Getränke serviert wird, der darf sich rundum willkommen fühlen.



Zubereitungstipps

Getränke

Angegebene Erhitzungszeiten nicht deutlich überschreiten. Günstiger ist, falls erforderlich, die Zeit nachzustellen.

Hochprozentigen Alkohol nicht pur erhitzen. Es besteht Entzündungsgefahr.

Beim Kochen, insbesondere beim Erhitzen von Flüssigkeiten, kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Glases bzw. bei einer Erschütterung zu einer plötzlich beginnenden Dampfblasenbildung und damit zum plötzlichen explosionsartigen Überkochen führen. Um das zu vermeiden, unbedingt den beiliegenden Siedestab in das Gefäß stellen. Dieser bewirkt ein gleichmäßiges Sieden der im Gefäß befindlichen Flüssigkeit und damit eine rechtzeitige Bildung von Dampfblasen.

Zum Erhitzen von Getränken können Sie, je nach Gerätetyp, auch eine höhere Mikrowellenleistung von 1000 Watt anwählen. Die Erhitzungszeiten verkürzen sich in Abhängigkeit von der Menge.



Café d'orange

für 4 Portionen

Zutaten:

375 ml starker Kaffee
4 TL Zucker
80 ml Orangenlikör
125 ml Sahne
1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitungszeit:
10–15 Minuten

1 Kaffee, Zucker und Orangenlikör verrühren. Auf vier Tassen verteilen und offen mit 850 Watt ca. 4 Minuten erhitzen.

2 Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Auf den heißen Kaffee verteilen und sofort servieren.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 4 Minuten



Chocolata

für 2 Portionen

Zutaten:

250 ml frisch zubereiteter Kaffee
20 g Schokolade (Zartbitter)
1 Messerspitze Zimt
1 Prise Kardamom
1 TL brauner Zucker
2 EL Rum
250 g Vanille- oder Stracciatella-Eiscreme

Zubereitungszeit:
10–15 Minuten

1 Kaffee mit Schokolade, Zimt, Kardamom, Zucker und Rum in ein Gefäß geben, verrühren und mit 450 Watt ca. 4 Minuten erwärmen, bis die Schokolade aufgelöst ist. Leicht abkühlen lassen.

2 Mischung in zwei Gläser verteilen. Eis als Kugel oder Nocken in die Gläser verteilen. Mit Sahne und Schokoraseln dekorieren.

>> Tipp

Kardamom wird aus einer zur Gattung der Ingwergewächse zählenden Schilfpflanze gewonnen. Kardamompulver sind die gemahlene rötlich-grauen Samen der getrockneten Fruchtkapseln.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 450 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 4 Minuten



Einkochen und Konfitüre

Sie sind so frei!

Eingekochte Lebensmittel sind in allen großen und gastlichen Haushalten wertvolle Bestandteile des Vorrats. Obst, Gemüse und Fleisch eignen sich gleichermaßen zum Sterilisieren und sind damit frei von saisonaler Verfügbarkeit und von Geschäftsöffnungszeiten. Wo jederzeit köstliche Gerichte aus dem Vorrat „gezaubert“ werden können, kann die Familie sich liebevoller Fürsorge sicher sein, und auch Besuch fühlt sich immer willkommen.



Zubereitungstipps

Einkochen und Konfitüre

Zur Konfitürenherstellung nur einwandfreies, reifes Obst verwenden. Zutaten sorgfältig abwägen.

Zuckermenge nicht willkürlich ändern. Für zuckerarme Konfitüren gibt es Spezialzucker oder spezielle Einmachhilfen. Die Haltbarkeit dieser Konfitüren ist etwas begrenzter als die von mit herkömmlichem Gelierzucker zubereiteter Konfitüre.

Beim Kochen von Konfitüre eine Gelierprobe machen. Dazu einige Tropfen heiße Konfitüre auf eine Untertasse geben und diese schräg halten. Verlaufen die Tropfen, ohne zu stocken, muss die Konfitüre noch weiter gekocht werden. Werden die Tropfen nach 2–3 cm Verlaufen fest, ist die Konfitüre fertig. Zum Kochen möglichst hohe Gefäße verwenden, die maximal bis zu einem Drittel gefüllt werden. Die Fruchtmasse steigt während des Garens hoch und kocht leicht über.

Bei der Verwendung von Gläsern mit Twist-off-Deckeln die Konfitüre heiß in das Glas füllen. Sofort mit dem Deckel verschließen, umdrehen und etwa fünf Minuten auf dem Deckel stehen lassen, dann wieder umdrehen.

Wird im Sommer Obst eingefroren, ist ein Portionieren in passenden Mengen für die spätere Konfitürezubereitung praktisch.

Die Mikrowelle eignet sich gut zum Einkochen von kleinen Mengen Obst. Füllen Sie die vorbereiteten Gläser mit vorbereitetem Obst und gießen das Glas bis etwa 2 cm unter dem Rand mit Zuckerlösung auf.

Verwenden Sie bitte zum Verschließen keine Metallklammern, sondern spezielle, für die Verwendung in der Mikro-welle geeignete Kunststoffklammern. Oder verschließen Sie die Gläser, indem Sie Klebeband über Kreuz über den Deckel kleben.

Glasinhalt mit 850 Watt zum Perlen bringen. Das dauert bei einem 1/2-Liter-Glas etwa 3 Minuten, bei zwei Gläsern etwa 6 Minuten und bei drei Gläsern etwa 10 Minuten.

Gläser auskühlen lassen, erst dann Klammern oder Verklebung lösen. Der Kombinationsbetrieb (Mikrowelle + Heißluft plus) ist zum Einkochen nicht geeignet. Wählen Sie entweder Heißluft plus 160°C oder Mikrowelle.

Pflaumenmus zubereiten

Pflaumenmus aus dem Backofen ist problemlos in der Zubereitung und schmeckt köstlich. Etwa 2500 g reife Pflaumen entsteinen, etwas zerschneiden und in einen Bräter oder die Glasschale geben. Mit etwa 125 g Zucker bestreuen, etwa 3 Stunden ziehen lassen, dann offen garen.

- Während des Garens (Mus soll nur schwach kochen) mehrmals umrühren.
- Fruchtmasse nicht zu steif kochen, da sie während des Auskühlens nachsteift.
- Fertiges Pflaumenmus in vorbereitete Gläser füllen oder in gefriergeeigneten Behältern einfrieren. Beim Lagern in der Kälte bleibt Farbe und fruchtiger Geschmack besonders gut erhalten.

Backofeneinstellungen

Einstellung:	Heißluft plus
Zum Kochen:	190-210°C
Zum Garen:	140-160°C
Einschubebene:	1. v. unten
Zeit für ca. 2,5 kg Obst:	100-120 Minuten

Trocknen (Dörren)

Trocknen oder Dörren ist eine traditionelle Konservierungsart für Früchte und einige Gemüsearten. Äpfel, Birnen, Pflaumen, aber auch Bananen eignen sich dafür besonders gut. Einwandfrei trocknen lassen sich auch Pilze.

Wichtig: Obst muss frisch, gut ausgereift und ohne Druckstellen sein.
Vorbereitung: Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen. Fruchtfleisch in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Pflaumen eventuell entkernen. Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Bananen schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Pilze putzen, eventuell halbieren oder in Scheiben schneiden. Petersilie und Dill von dicken Stängeln befreien.

Trockengut gleichmäßig auf dem Rost oder der Glasschale verteilen. Bei Heißluftbeheizung können zwei Glasschalen gleichzeitig eingesetzt werden. Bilden sich im Backofen Wassertropfen, bitte eine etwas geringere Temperatur einstellen.

Dörrobst muss vollkommen trocken, aber weich und elastisch sein.
Probe: Beim Durchbrechen oder Durchschneiden darf kein Saft mehr austreten. Getrocknetes Obst und Gemüse auskühlen lassen, dann gut verschlossen in Gläsern oder Dosen lagern.

Backofen-Einstellungen:
Einstellung: Heißluft plus
Temperatur: 80–100°C
Einschubebene: 1. u. 3. v. unten
Obst: 8–10 Stunden
Gemüse: 3–5 Stunden
Kräuter: 50–60 Minuten

Zubereitungstipps

Einkochzeiten

Die vorbereiteten, mit Klammern verschlossenen Gläser in die trockene Glasschale stellen, in den Backofen einsetzen. Wenn in allen Gläsern in kurzen Abständen gleichmäßig kräftig Luftbläschen

(Perlen) aufsteigen (dauert etwa 30 Min.), reicht das zum Haltbarmachen von Obst- und Gurkengläsern aus. Bei Lebensmitteln, die im Glas noch gegart werden, berechnet sich die weitere Einkochzeit ab dem Perlen.

Aufgrund des hohen Anteils an Natur-Kautschuk kann beim Einkochvorgang manchmal ein unangenehm starker Gummigeruch auftreten. Dieser Geruch ist bei Verwendung von Marken-Gummiringen jedoch nicht gesundheitsgefährdend. Zur Minderung dieses Gummigeruches ist vor dem Erhitzen ein Auflegen von nassem Haushaltspapier auf die im Backofen eingesetzten Gläser zu empfehlen.

Die Mikrowelle eignet sich besonders gut zum Einkochen von kleinen Mengen. Verschließen Sie die Gläser anstelle von Metallklammern mit Klarsichtklebeband oder mit mikrowellengeeigneten Klammern.

Bis zum Perlen dauern es bei 1 Glas etwa 3 Minuten, bei 2 Gläsern etwa 6 Minuten, bei 3 Gläsern etwa 9 Minuten, bei 4 Gläsern etwa 12 Minuten und bei 5 Gläsern etwa 15 Minuten.

Bei Obst reicht diese Zeit aus, Gemüse garen Sie bitte mit 450 Watt noch etwa 15–25 Minuten weiter.



Pfirsich-Konfitüre

für 2 Gläser à 400 ml

Zutaten:

500 g Pfirsichfleisch
500 g Gelierzucker
1 Päckchen Zitronensäure
3 EL Marillenlikör oder
Campari

Zubereitungszeit:
15–20 Minuten

- 1** Pfirsichfleisch in Stücke schneiden.
- 2** Mit Gelierzucker und Zitronensäure in eine Glasschüssel geben, grob pürieren und zugedeckt garen.
- 3** Mehrmals umrühren.
- 4** Marillenlikör oder Campari hinzufügen.
- 5** Die heiße Konfitüre in vorbereitete Schraubdeckel-Gläser füllen und sofort verschließen. Gläser ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen, dann wieder umdrehen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 12–15 Minuten



Pflaumenmus

für 4–5 Gläser à 400 ml

Zutaten:

2500 g reife Pflaumen
125 g Zucker

Zubereitungszeit:
300–360 Minuten

1 Pflaumen entsteinen, etwas zerschneiden und in einen Bräter oder die Glasschale geben. Mit dem Zucker bestreuen, ca. 3 Stunden ziehen lassen und danach offen garen.

2 Während des Garens mehrmals umrühren. Das Pflaumenmus soll nur schwach kochen.

3 Kochen Sie die Fruchtmasse nicht zu steif, da sie während des Auskühlens nachsteift.

4 Fertiges Pflaumenmus in vorbereitete Gläser füllen.

>> Tipp

Sie können das Pflaumenmus auch in gefriergeeigneten Behältern einfrieren. Beim Lagern in der Kälte bleiben Farbe und fruchtiger Geschmack besonders gut erhalten.

Empfohlene Einstellung
Betriebsart: Heißluft plus
Kochtemperatur: 190–210 °C
Gartemperatur: 140–160 °C
Ebene: 1 von unten
Garzeit: 100–120 Minuten



Sauerkirsch-Vanille-Konfitüre

für 1 Glas à 400 ml

Zutaten:

300 g Sauerkirschen (TK)
150 g Gelierzucker 2:1
1 Vanilleschote
evtl. 2 EL Kirschwasser

Zubereitungszeit:
15–20 Minuten

1 Sauerkirschen mit Gelierzucker und Vanilleschote in eine Glasschüssel geben, verrühren und zugedeckt garen.

2 Mehrmals umrühren.

3 Eventuell zum Abschluss Kirschwasser unterrühren.

4 Die heiße Konfitüre in vorbereitete Schraubdeckel-Gläser füllen und sofort verschließen. Gläser ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen, dann wieder umdrehen.

Empfohlene Einstellung

Betriebsart: Mikrowelle
Leistung: 850 W Ebene:
1 von unten Garzeit:
8–10 Minuten



Rezepte von A-Z

A		E		J		M	
Amaretto-Mandeltorte	26	Ente à l'orange	178	Joghurt-Nuss-Brot	64	Maiscreme-Suppe	109
Apfelquadrate	28	Espresso-Schnitten	42	Joghurt-Orangenkuchen	52	Mango-Chutney	224
Apfeltarte	29					Mango-Kokos-Windbeutel	62
Apfeltorte fein	30	F		K		Marinierte Paprika	98
Apfeltorte gedeckt	32	Fisch im Gemüsebett	148	Kalbshaxe	166	Marmorkuchen	53
Apfeltorte mit Haselnuss-Krokant-Streuseln	33	Fischcurry	146	Kalbs-Rahmbraten	164	Mecklenburger Fischtopf	150
Apfel-Zimtkuchen	34	Fladenbrot	67	Kaninchen in Senfsoße	191	Minestrone	110
Artischockenherzen, überbacken	100	Fladenbrot mit Joghurt	234	Kartoffel-Käse-Gratin	209	Mokkaküsse	56
Auberginen, gefüllt	198	Fruchtstreusel	248	Käseknödel	137		
Auberginen-Moussaka	120			Käseplätzchen	235	N	
		G		Käse-Schinken-Muffins	232	Nudelauflauf	126
B		Garnelen-Curry-Suppe	106	Käse-Torte	54		
Backkartoffeln	200	Geflügelrisotto	128	Kastenweißbrot	66	O	
Beerengrütze	246	Gemüse-Lasagne	140	Knusper-Kirschkuchen	58	Obststreuselkuchen	57
Birnenkuchen mit Mandelguss	38	Gingerbread	50	Kohlrabi-Kresse-Gratin	212	Olivenbrot	72
Biskuittorte	36	Gnocchi	204	Kräuter-Ciabatta	68	Orangen-Schnitten	60
Blätterteigtaschen „Palermo“	94	Gugelhupf	46	Kräuterspätzle, gratiniert	205		
Blumenkohl in Senfsoße	201	Gurkengemüse mit Soßenvarianten	208	Kürbissuppe	108	P	
Bohnenkrüstel	202					Paella	152
Brokkoli-Pilz-Topf	134	H		L		Paprika-Chili-Soße	222
Butterkuchen	40	Hähnchen	180	Lachs auf Frühlingsgemüse	149	Paprika-Hackbraten	170
Butterplätzchen	41	Hähnchen in Senfcreme	182	Lachsforellen-Pastete	96	Pfirsich-Konfitüre	270
		Hähnchenbrustfilet mit Aubergine, gewürzt	181	Lachslasagne	124	Pflaumen-Chutney	226
C		Hähnchen-Champignonpastete	122	Lammkeule	167	Pflaumenkuchen, gestürzt	47
Café d'orange	260	Hasenkeulen	188	Lammrücken mit Senf-Kräuter-Kruste	168	Pflaumenmus	272
Cappuccino-Streuselkuchen	44	Hasenrücken	190			Pizza-Schnecken	240
Champignon-Lasagne	136	Hefezopf	49			Pizzavariationen	236
Chicorée, überbacken	206					Pute, gefüllt	184
Chocolata	262					Putenbrust, gefüllt	185
						Putenkeule mit Chutney	186

Rezepte von A-Z

Q		Streuselkuchen	82
Quarkauflauf	250	Süße Hausfreunde	84
Quarkkuchen auf der Glasschale	61	Süßer Brotauflauf	249
R		T	
Rehrücken/Hirschrücken	192	Tomatenrisotto	213
Rinderschmorbraten	172	Tomatensuppe mit Basilikum-Sahne	114
Roastbeef/Rinderfilet	174	V	
Rosenkohl-Gratin	241	Vanillekipferl	83
Rosinenstriezel	76	W	
Rosinenstuten	74	Walnuss-Muffins	86
Röstbrotvariationen	238	Weißbrot	71
Roter Kohltopf	112	Wiener Gärtnersuppe	113
S		Z	
Sandkuchen	75	Zander mit Kräuter-Sahne	158
Sauerkirsch-Vanille-Konfitüre	274	Zitronenkuchen, getränkt	45
Sauerrahmcreme mit Erdbeerpüree	252	Zitronenmousse	254
Scampi-Spieße	154	Zitronentarte	88
Scharfe Ofennüsse	239	Zucchini, überbacken	216
Schlemmer-Kartoffeln	210	Zucchini-Moussaka	123
Schoko-Eierlikörkuchen	78	Zucchini-Orangen-Chutney	225
Schoko-Kirsch-Muffins	79		
Schokoladenkuchen	80		
Schollenfilet auf Blattspinat	153		
Schweinebraten	171		
Schweinefilet im Teig	175		
Schweinefilet in Roquefortsoße	176		
Seelachs mit Meerrettichkruste	156		
Spanisches Bohnengratin	218		
Speck- oder Kräuterbaguette	70		
Spinat-Lasagne mit Schafskäse	138		

Impressum

Redaktion:

Ellen Jakob, Werk Oelde

Fotografie:

Martina Urban, Hamfelde

Styling:

Frauke Riekmann, Hamburg

Foodstyling:

Anne Wiedey, Hamburg

Konzept, Gestaltung und Produktion:

Miele Marketing Communication International,
Gütersloh

Satz:

Miele Marketing Communication International,
Gütersloh

Nachdruck, aus auszugsweise, nur ausdrücklicher
Genehmigung von Miele & Cie. KG und Quellen-
angabe gestattet.

©Miele & Cie. KG, Gütersloh

Änderungen vorbehalten

1. Auflage

M.-Nr. 9 786 230 (02/14)

Impressum

Redaktion:

Ellen Jakob, Werk Oelde

Fotografie:

Martina Urban, Hamfelde

Styling:

Frauke Riekmann, Hamburg

Foodstyling:

Anne Wiedey, Hamburg

Konzept, Gestaltung und Produktion:

Miele Marketing Communication International,
Gütersloh

Satz:

Miele Marketing Communication International,
Gütersloh

Nachdruck, aus auszugsweise, nur ausdrücklicher
Genehmigung von Miele & Cie. KG und Quellen-
angabe gestattet.

©Miele & Cie. KG, Gütersloh

Änderungen vorbehalten

1. Auflage

M.-Nr. 9 786 230 (02/14)