

SOGO®

Human Technology

RECETAS / RECIPES
RECETTES / RECEITAS
REZEPTE / RICETTE



Robot Multifunción
Multifunction Cooker
Cuisseur Multifonction
Fogão Multifunções
Multifunktion Skocher
Cuffia Multifunzione

ref: SS-14555

Contenido

- 4 **Y así es como trabaja**
- 6 **Mis componentes y su función.**
 - 8 Sopas
 - 10 Aperitivos
 - 11 Platos principales
 - 14 Salsas
 - 15 Mermelada, Mus & Co
- 16 **Vapor**
 - Puré**
 - 18 Verduras y carne
 - 21 Bebes y niños
 - Mezclar y picar**
 - 22 Pesto y untables
 - 25 Batidos y cócteles
 - 26 Batidos
 - 27 Aderezos
 - 29 Nueces y hierbas
 - Emulsionar**
 - 30 Postres Crema
 - 31 Salsas
 - Triturar**
 - 32 Cocción
 - Amasar**
 - 36 Galletas y pastel

Y así es como trabajo

- 1 Botón de desbloqueo:** el Multirobot Thermo Premium solo funciona cuando la olla de mezcla está correctamente asentada en la unidad del motor y bloqueada. Para desbloquear, presione el botón y, al mismo tiempo, extraiga la olla de la unidad motora si, por ejemplo, desea llenarla o limpiarla.
- 2 Pantalla:** en el panel de control puede ver lo que ha configurado: tiempo, calor, velocidad. Todo de un vistazo y de arriba a abajo siguiendo el orden de las teclas. En detalle: 1. Visualización del tiempo de operación transcurrido, si no hay tiempo de operación predeterminado. Si se ha configurado un tiempo de funcionamiento con el botón giratorio Time, se muestra el tiempo restante hasta la parada automática. 2. Visualización de la temperatura del contenido de la olla de mezcla o visualización de mensajes de error. 3. Visualización del paso de velocidad del accesorio de hoja cruzada (1 a 10) más retroceso (-1)
- 3 Botón turbo:** Al presionar y mantener presionado el botón turbo, la velocidad de rotación del accesorio de cuchilla cruzada se establece en 10 (velocidad máxima). Por razones de seguridad, esta función se desactivará a una temperatura de mezcla de aproximadamente 60 °C. Al presionar y soltar la tecla turbo puede "imitar" la función de intervalo de una tecla de pulso. Especialmente útil cuando se Tritura hielo.
- 4 Tecla de balanza:** presionar la tecla de balanza brevemente significa cambiar entre la función de pesaje y las otras funciones del dispositivo. Mantener presionado: la función de tara está activada. Al pesar, la pantalla de peso en gramos se muestra en la pantalla (fila superior) al lado del símbolo de la báscula.



El todo terreno en la cocina



5 **Tiempo:** presione el botón Tiempo. Luego use la perilla giratoria para ajustar el tiempo de cocción en minutos (máximo 60 minutos); Presione el botón Tiempo nuevamente para cambiar a la segunda configuración. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato se detiene automáticamente y todos los indicadores en la pantalla se ponen a 0.

6 **Calor:** Presione el botón de Temperatura y use la perilla para ajustar la temperatura deseada (entre 30°C y 120°C) para calentar los alimentos. Por cierto, esto solo funciona con un tiempo de cocción preestablecido. Para apagar la función de calefacción, presione el botón nuevamente. La visualización de la temperatura establecida en ° C se muestra en el panel de control en la parte inferior izquierda.

7 **Velocidad:** presione el botón Velocidad y use la perilla giratoria para ajustar el nivel de velocidad del accesorio de carrusel cruzado entre 1 y 10. Con la función de calentamiento activada o desde una temperatura del contenido de la olla de mezcla de aprox. 60 ° C, la velocidad máxima de la cuchilla transversal está limitada a 4. Hacia atrás = incluso agitando sin cortar. Se activa manteniendo presionado el botón de velocidad durante mucho tiempo.

8 **Interruptor (botón interno) y botón giratorio (anillo externo):** este botón se usa para activar y desactivar la función de calentamiento y el accesorio de la cuchilla cruzada. La perilla se usa para establecer el tiempo de preparación después de presionar la tecla de tiempo, la perilla para aumentar (dirección +) y disminuir (dirección -) la velocidad, temperatura y tiempo de cocción después de presionar la tecla correspondiente previamente.

Mis componentes y su función

1 Recipiente de acero inoxidable: en el recipiente de acero inoxidable, la mezcla o alimento se procesa y calienta. Por razones de seguridad, el dispositivo solo se puede encender cuando la olla está correctamente asentada en la unidad del motor y la tapa está bloqueada. Las marcas en la olla indican las cantidades de llenado en incrementos de 0,5 litros. La capacidad máxima de la olla de mezcla es de 2 litros. ¡No exceda esta capacidad! Existe el riesgo de quemaduras por salpicaduras de la mezcla caliente. Además, la olla podría desbordarse durante la operación.



2 Cuchilla de acero inoxidable: con el accesorio de cuchilla cruzada, los ingredientes en la olla de mezcla se trituran, agitan y mezclan. También es adecuado para la preparación de masa. Sin el accesorio de cuchilla cruzada, el dispositivo no puede ponerse en funcionamiento



3 Accesorio de mezcla: cuando use el accesorio de agitación, no use la espátula. No agregue alimentos que puedan dañar o bloquear el accesorio de mezcla mientras el dispositivo está funcionando. Para amasar la masa, el accesorio de mezcla no es adecuado, es adecuado para batir crema o claras de huevo, así como para remover sopas, pudines, salsas, arroz con leche, etc. El accesorio de mezcla se coloca en el accesorio de cuchilla cruzada. No exceda el nivel de velocidad 5 con el accesorio de agitación conectado para que el accesorio de agitación no se dañe.



4 Báscula: ¡Eso es realmente premium! Con la báscula integrada, puede pesar de forma rápida y segura las cantidades indicadas en las recetas. Simplemente coloque alimentos más grandes en la superficie del vidrio y active la función de pesaje. Si mantiene presionada la tecla de báscula, se activa la función de peso (tara). Ejemplo: Coloque un plato vacío en la superficie de pesaje y vea qué le pesa. Luego mantenga presionado el botón y llene de fresas el plato. Esta función de ponderación (tara) determina entonces solo el peso de las fresas.



El todo terreno en la cocina

5 Accesorio de cocción al vapor con tapa: la unidad de cocción al vapor consta de un accesorio de cocción al vapor, fondo y tapa intermedios. Es adecuado para la cocción suave de alimentos por vapor. El accesorio húmedo se coloca en la tapa de la olla de mezcla (sin la taza de medir!). Use el accesorio de cocción al vapor sin ebullición intermedia para cocinar una mayor cantidad de la misma comida. Siempre coloque la tapa en el accesorio de cocción al vapor.



6 Bandeja intermedia: coloque la bandeja intermedia en la cesta de la vaporera para cocinar una mayor cantidad del mismo alimento que no debe apilarse uno encima del otro (como masa de levadura), o para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo (p. Ej. verduras y carne). Asegúrese de que los alimentos con un tiempo de cocción más largo sean más bajos y los alimentos con tiempos de cocción más cortos sean más altos. Siempre coloque la tapa en el accesorio de cocción al vapor



7 Taza y tapa de medición: la tapa de la olla de mezcla también está diseñada como una taza de medición para medir cantidades más pequeñas de líquido e ingredientes. Al cocinar (especialmente crema o leche), no coloque la taza de medir en la abertura de la tapa para evitar que se cocine demasiado. ¡Úselo solo si corta los alimentos para evitar que se derramen, o a bajas temperaturas de cocción! Gire en sentido horario para cerrar, en sentido antihorario para abrir.



8 Espátula: Para agitar adicionalmente la olla, use solo la espátula suministrada con el collar de seguridad. Nunca ponga otros objetos en la olla. Estos podrían entrar en el accesorio de cuchilla cruzada y causar lesiones. Al usar el accesorio de agitación, no se debe usar la espátula. La espátula tiene varias funciones: es adecuada para raspar la olla, sacar el inserto de la canasta caliente y empujar alimentos triturados o picados. Es la única herramienta que le permite remover el contenido de la olla de mezcla durante la operación cuando el cabezal de mezcla no está montado. Ínsertelo a través de la tapa que se abre en la olla. El collar de seguridad evita que las hojas de corte transversal atrapen la espátula.



Nota: Estos son solo resúmenes breves. ¡Es recomendable leer atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de utilizar el Multirobot Thermo Premium!

Sopa de coliflor cremosa y ligera

Personas: 4

Tiempo de preparación:

aprox. 1 hora

Dificultad: media

INGREDIENTES

1 coliflor de cabeza pequeña, 100 g de patatas, 1 cebolla pequeña, 1 diente de ajo, un poco de aceite de girasol, 500 ml de caldo de verduras, 300 ml de crema batida, 3 cucharadas de crema fresca, 80 g de Camembert, un poco de jugo de limón, sal, pimienta, 3 rebanadas de pan integral de espelta (tostado, cortado en cubos).

PREPARACIÓN

Limpie la coliflor, lave y divida en pequeños floretes. Pesar las patatas y cortarlas en cubos grandes. Picar la cebolla y el ajo y calentar en el Multirobot Thermo Premium en un poco de aceite durante 2 minutos a 90 grados. Agregue los cubos de patata y los floretes de coliflor y complete con caldo, crema y crema fresca. Agregue queso y especias. Luego cocine todo a 100 grados durante unos 20 minutos. Deje que la sopa se enfrie y haga puré fino en el nivel 4 durante aproximadamente 60 segundos. Sazone con sal, pimienta y un poco de jugo de limón. Vierta la sopa en platos precalentados y espolvoree con los picatostes de pan de espelta tostados.



Sopa de lentejas rojas con turbo de chile

INGREDIENTES

1 cebolla pequeña, 2 dientes de ajo, 2 zanahorias, 1 cucharada de aceite, 300 g de lentejas rojas, 6 tomates secos, jarabe de agave, jugo de naranja, basilisco, orégano, perejil, 1 chile, 40 g de nueces, 1/2 jugo de limón, 20 ml de aceite de nuez, sal marina y pimienta.

Personas: 4

Tiempo de preparación:

30 minutos

Dificultad: media

PREPARACIÓN

A diferencia de las lentejas marrones que deben empaparse, puede preparar rápidamente al colega rojo. Primero pese las lentejas y las nueces, luego pele la cebolla y el ajo y pique. Cortar las zanahorias en trozos grandes. Saltee estos ingredientes en un poco de aceite en una olla del Multirobot Thermo Premium durante 1-2 minutos a 90 grados. Agregue las lentejas y 1 litro de agua y hierva durante 25 minutos a 100 grados. Luego haga puré con los tomates secos a velocidad 4. Saltee con jarabe de agave, agregue el jugo de naranja y sazone con sal y pimienta. Mezcle nuevamente en el nivel 4 durante unos 10 segundos y manténgalo caliente. Lave las hierbas, séquelas, aplíquelas y, junto con los tomates secos restantes y el chile, pique finamente en la olla al nivel 4 durante 10 segundos. EchE un vistazo, si aún es demasiado grande, cortar otros 10 segundos. Ase las nueces brevemente (sin grasa) en una sartén. Mezcle todos los ingredientes en un tazón y rocíe con el jugo de limón. Agregue la sopa a los tazones, cubra con la mezcla de hierbas y nueces y disfrute.



Champiñones rellenos con queso

Personas: 4

Tiempo de preparación:

30 minutos

Dificultad: fácil

INGREDIENTES

8 champiñones grandes, 150 g de Gouda, 1 pimiento amarillo, 1 pimiento rojo, 4 cucharadas de perejil, 200 g de queso crema, sal marina y pimienta molida, un poco de orégano seco

PREPARACIÓN

Pese el Gouda y pique en una olla del Multirobot Thermo Premium durante 20 segundos en el nivel 6, luego transfíralo a un tazón. Desenrosque los tallos de los champiñones y colóquelos en una bandeja para hornear engrasada. Pique los champiñones, el queso crema, el orégano, el perejil y los trozos de pimienta en la cacerola durante aproximadamente 4 segundos al nivel 4. Sazone con sal marina y pimienta. Llene la masa pulposa en las setas, distribuya el resto alrededor de las setas. Espolvoree con Gouda y hornee en horno precalentado a 200 grados durante unos 15-20 minutos. De vez en cuando verifique que el queso no se oscurezca demasiado. Luego reduzca el calor o cubra con papel de aluminio.



Quinoa con vegetales agridulces

INGREDIENTES

1 cebolla grande, 2 dientes de ajo, un poco de aceite, 200 g de quinoa (estado seco), 1/2 l de caldo de verduras, 1 cucharada de pasta de tomate, 3 cucharadas de salsa de chile agridulce, 1/2 cucharadita de curry, 100 g de zanahorias , 1 pimiento rojo, 100 g de puerro, 100 g de brócoli, sal, pimienta
Para servir: algunas hierbas frescas (por ejemplo, cilantro, perejil, perifollo, cebollín) picadas

PREPARACIÓN

Primero, el trabajo de pesaje, luego pelar los dientes de cebolla y ajo, picarlos en grande y ponerlos en la olla del Multirobot Thermo Premium. Pique 10 segundos en el nivel 5. Agregue un poco de aceite y saltee a 80 grados durante 1.5-2 minutos. Lave la quinoa con agua caliente (para que se eliminen las sustancias amargas) y también colóquela en la olla. Caldo de verduras, pasta de tomate, salsa de chile agridulce y curry. Cocine a fuego lento durante 30 minutos a 90 grados en el nivel 1. Lave las verduras, limpíe, corte en trozos de aproximadamente 1.5 y agregue a la quinoa. Cocine a fuego lento durante 10 minutos a 100 grados en el nivel 1 hasta que las verduras estén firmes. Condimentar con sal y pimienta.

Personas: 4

Tiempo de preparación:

aprox. 60 minutos

Dificultad: fácil



Pasta de jamón y queso

Personas: 2

Tiempo de preparación:
aprox. 15 a 20 minutos

Dificultad: media

INGREDIENTES

200 ml de agua, 200 ml de crema, 100 g de queso crema, 1 diente de ajo (prensado con prensa de ajo), 200 g de pasta concha pequeña de sopa, 100 g de jamón cocido (cortado en tiras cortas), sal, pimienta, pimentón (al gusto)

PREPARACIÓN

Ponga agua, crema y queso crema en la olla y sazone con sal, pimienta y pimentón. Hervir la salsa durante unos 5 minutos a 100 °C en el nivel 2. Agregue la pasta, el jamón y el ajo y cocine a 80 °C en el nivel -1 (en sentido antihorario) durante unos 10-12 minutos hasta que la pasta esté cocida (consulte las instrucciones del paquete)



Carne en rodajas de Zurich

INGREDIENTES

Ensalada: 1 lechuga, 200 g de crema agria, 500 ml de crema batida, jugo de limón, 1 pizca de azúcar, sal, pimienta, 2 cucharadas de cebollín, cortadas en rollos pequeños.

Roesti: 350 g de patatas crudas, sal, pimienta, 1 cucharada Nuez moscada, 3 cucharadas de aceite. En rodajas: 3 cucharadas de aceite, 2 chalotes pequeños, 100 g de champiñones, 300 g de ternera (de la parte posterior o la pierna), 1 cucharadita de pimentón dulce, pimienta, 1 cucharadita de harina, 2 cucharadas de manteca de cerdo, 50 ml de vino blanco.

PREPARACIÓN

Como siempre viene primero el pesaje. Luego rallar la lechuga, lavar y escurrir. Mezcle 50 g de crema, 75 g de crema batida, azúcar, jugo de limón, sal, pimienta y cebollín en un tazón. Roesti: Pique las patatas del Multirobot Thermo Premium en el nivel 6, sazone con sal, pimienta y nuez moscada y forme pequeños roesti, fríalos en una sartén caliente con aceite hasta que estén dorados por ambos lados. En rodajas: cortar las chalotas en tiras finas. Limpiar los champiñones y cortarlos en cuartos. Cortar la ternera en tiras de 1 cm de espesor y 3 cm. Sazone con pimentón y pimienta y espolvóreelos con harina. Caliente 2 cucharadas de aceite en una sartén. Saltear la carne y freír vigorosamente, retirar y colocar en un tamiz. Guardar el jugo de carne. Caliente 1 cucharada de aceite y mantequilla en la olla del Multirobot Thermo Premium a 100 grados. Ase los chalotes y los champiñones durante 2-3 minutos. Desglasar con vino, llenar con la crema restante y cocinar hasta que esté cremoso en 2-3 minutos. Agregue la carne con el jugo de carne y deje hervir a 60 grados durante unos 5 minutos. Mezclar la ensalada con el aderezo. Servir las rodajas con el Roesti en platos. Sirva la ensalada con ella.

Personas: 4

Tiempo de preparación:

60 minutos

Dificultad: fácil



Salsa de setas

Personas: 4

Tiempo de preparación:

aprox. 30 minutos

Dificultad: media

INGREDIENTES

1 cebolla, 600 g de champiñones frescos (champiñones, garcetas, rebozuelos, champiñones porcini) un poco de aceite, vino blanco, pimentón, harina, caldo, Demi Glace, 10 g de mantequilla, brandy, jugo de 1/2 limón orgánico, 1 puñado de perejil, sal marina, pimienta molida, 200 ml de crema

PREPARACIÓN

Preparar todo. No lave los champiñones, frótelos con papel de cocina o rasque con un cuchillo. Cortar en rodajas finas y rociar con jugo de limón para mantener su color. Picar la cebolla finamente y meter en la olla de mezcla del Multirobot Thermo Premium durante 20 segundos en el nivel 6. Agregar la mantequilla y dejar actuar durante 2-3 minutos a 90 grados. Sudar la cebolla en ella. Luego, agregue gradualmente un puñado de champiñones y saltee mientras revuelve. Cuando todos los champiñones estén salteados, sazone con sal y pimienta, mezcle la mitad del perejil finamente picado y agregue la crema. Cocine a fuego lento los champiñones durante 10 minutos a 70 grados en el nivel 1. Finalmente, sazone con jugo de limón, sal y pimienta y espolvoree con perejil fresco. Va bien con tostado oscuro, Schnitzel y rodajas.



Nuez de baya oscura

INGREDIENTES

500 g de mezcla de bayas (según sea necesario) o moras frescas, frambuesas, arándanos, etc., 1 pizca de canela, 1 vaina de vainilla, opcional: miel, jarabe de agave o stevia líquida (cuidado: imuy dulce!), Jugo de 1 limón , 4 cl de alcohol de frambuesa

Tiempo de preparación:

aprox. 15 minutos

Dificultad: fácil

PREPARACIÓN

Agregue la mezcla de bayas o las bayas frescas lavadas con los otros ingredientes al Multirobot Thermo Premium y cocine por 10 minutos a 90 grados en el nivel 1. Luego haga puré en el nivel 4 hasta que se forme una masa cremosa. Poner en vasos limpios y bien cocidos y consumir rápidamente. Sabe muy bien en pan, carne (Wiener Schnitzel) o con cereales.



Empanadillas asiáticas con relleno de camarones

Personas: 4

Tiempo de preparación:

90 minutos

Dificultad: media

INGREDIENTES

30 hojas Wan-Tan (9x9 cm, congeladas), 350 g de gambas, listas para cocinar, 1 tallo de hierba de limón, 3 cebolletas, 3 cm de jengibre, 1 pimiento rojo, 1 cucharada de maicena, sal marina y pimienta triturada, 200 g de champiñones shiitake, 2 zanahorias, aceite de sésamo, 2 dientes de ajo, 2 cucharadas de salsa de chile verde, 2 cucharadas de salsa de pescado, 2 cucharadas de salsa de soja

PREPARACIÓN

Descongele las hojas TC Wonton. Pese los camarones, enjuague y seque. Lavar la hierba de limón. Limpiar y lavar las cebolletas, pelar el jengibre. Agregue el jengibre y las cebolletas junto con las gambas a la olla del Multirobot Thermo Premium y pique finamente durante 5 segundos al nivel 7. Coloque la masa en un tazón. Triturar los pimientos, pelar y lavar. Pique 1/4 del pimentón en la olla como se describió anteriormente y agréguelo a los otros ingredientes en el tazón. Revuelva la maicena con 1 cucharada. Agregue agua y vierta sobre la mezcla. Mezclar todo bien. Condimentar con sal y pimienta. Rellene las hojas wan-tan una por una: humedezca los bordes con un poco de agua y coloque parte del relleno en el medio. Doblar los bordes hacia el medio y presionar firmemente en la parte superior. Poner en la olla de vapor ligeramente engrasada. Llene la olla con agua y cocine al vapor las bolas de masa hervida durante 10-15 minutos a 120 grados. Limpiar y triturar los champiñones shiitake. Cortar los pimientos restantes en tiras finas como bolígrafos, lavar las zanahorias, pelarlas y cortarlas en tiras muy finas. Pelar el ajo y picarlo finamente. Mezcle la salsa de chile, soja y pescado con 6 cucharadas de agua. Escalde las verduras en la olla en agua con sal a 100 grados. Caliente el aceite de sésamo en un wok. Fríe los champiñones shiitake, las tiras de pimiento y los palitos de zanahoria durante 1 minuto. Agregar el ajo y freir por un corto tiempo. Agregar 2 cucharadas de salsa, sal y pimienta. Coloque las verduras en tazones pequeños, ponga las empanadas sobre ellas y sirva con la salsa restante.



Filete de pescado rojo en una cama de verduras

INGREDIENTES

300 g de zanahorias, 1 manojo de cebolletas, 40 g de mantequilla, 2 cucharaditas de harina, 200 ml de caldo de verduras, 100 ml de vino blanco, 250 ml de crema batida, 4 filetes de pescado rojo, jugo y mermelada de 1 limón orgánico, sal, pimienta, 1 pizca de azúcar, aceite, 20 g de cebollino

Personas: 4

Tiempo de preparación:

30 minutos

Dificultad: media

PREPARACIÓN

Pesar los ingredientes. Limpie las zanahorias y las cebolletas y córtelas en alfileres de 3 cm de largo. Sazone los filetes de pescado rojo con 2 cucharadas de jugo de limón, sal y pimienta, coloque en el accesorio de cocción al vapor. Llene la olla de mezcla con agua caliente y vapor durante unos 15 minutos a 120 grados. Luego, vacíe la olla y saltee en una olla de verduras en mantequilla caliente durante 2 minutos a 80 grados. Espolvorear con 1 cucharadita de harina y desglasar con tierra, vino y crema y hervir a 100 grados. Vuelva a colocar el vaporizador en el proceso. Cocine suavemente durante 5 minutos a 60 grados. Retire el pescado, colóquelo en platos precalentados y condimente nuevamente con jugo de limón y un poco de sal marina. Sazone las verduras con rallado de limón y jugo, sal, pimienta y azúcar. Cortar las cebolletas en rollos pequeños y espolvorear sobre ellas. Acomodar junto a los filetes de pez rojo en los platos y servir. El puré de patatas va bien con esto.



Puré de patata y apio

Personas: 4

Tiempo de preparación:

15 minutos

Dificultad: fácil

INGREDIENTES

500 g de patatas, 300 g de apio, 750 ml de agua, 2 cucharaditas de sal, 100 ml de leche, 40 g de mantequilla, 1/2 cucharadita de sal marina, nuez moscada, 1 diente de ajo

PREPARACIÓN

Pesar las patatas y el apio, pelarlos y cortarlos en trozos grandes. Ponga los trozos de patata y apio en la vaporera. Cocine durante unos 20 minutos a 120 grados en agua con sal. Una vez transcurrido el tiempo, vierta el agua de cocción. Coloque el apio y las patatas con leche, mantequilla, nuez moscada, sal y el ajo picado en la olla y lice la mezcla durante 15 segundos en el nivel 4 hasta que tenga una consistencia cremosa. Servir caliente. Delicioso con carne, pescado o simplemente así.



Hamburguesa vegetariana con ensalada de tomate y pepino

INGREDIENTES

1 taza de mezcla de seis granos, patatas harinosa para cocinar, 1/2 manojo de perejil, 1/2 manojo de cebollino, 1 guindilla roja, 1 pimiento rojo, 4 zanahorias, 1 cebolla grande, 1 calabacín, 1/2 raíz de apio , 3 huevos, 1 taza de avena, 200 gramos de parmesano, 200 gramos de queso de oveja, nuez moscada, sal marina y pimienta triturada.

Personas: 4-6

Tiempo de preparación:
30 minutos (incluido el horneado)

Dificultad: fácil

PREPARACIÓN

Prepare la mezcla de seis granos la noche anterior en un tazón pequeño y cubra con agua. Deja pasar la noche. Pesa el queso. Cocine las patatas peladas en la olla a vapor durante 20 minutos a 120 grados en el nivel 1 y luego desmenúcelas en la olla del Multirobot Thermo Premium. Picar el perejil, cortar las cebolletas en pequeños rollos. Libere el chile de los granos y córtelo en trozos grandes. Lo mismo ocurre con los pimientos. Pelar y limpiar las verduras restantes, cortar en trozos grandes y llenar todo en la olla. Picar durante 30 segundos en el nivel 4, amasa de polvo con harina. Agregue la avena, la avena y el queso rallado y revuelva todo a velocidad 1 hasta que se forme una masa pastosa. Haga hamburguesas con las manos mojadas y fría en manteca de cerdo en una sartén caliente. Además una ensalada verde. ¡Saludable y muy sabroso!



Crustfry

Porciones: 4-6

Tiempo de preparación:

2 horas

Dificultad: media

INGREDIENTES

800 g de cerdo ahumado, 1 diente de ajo, verduras, 4 cebollas grandes, 1 cucharada de caldo de verduras, 250 ml de cerveza, 1 cucharadita de mostaza, 1/2 l de agua, 1 palillo de lomo, 3 cucharadas de almidón

PREPARACIÓN

Frotar el trozo de cerdo ahumado con el diente de ajo. Pelar y limpiar las verduras y cortarlas en trozos grandes. Pique en la olla del Multirobot Thermo Premium durante 30 segundos en el nivel 10 y vierta en un tazón. Ponga la carne en la olla a vapor. Triturar las cebollas y agregar. Revuelva los ingredientes restantes (cerveza, mostaza, agua, apio, caldo de verduras) en una olla durante 30 minutos a 120 grados en el nivel 1. Precaliente el horno a 220 grados. Cepille el asado con las verduras en puré. Hornear durante 30 minutos en una asadera abierta. Mientras tanto, puede poner patatas, pasta o arroz. Ponga las cebollas en la cacerola, hierva y deje entrar la maicena sazonada. Haga puré durante aproximadamente 20 segundos en el nivel 4, sazone al gusto y agregue a la carne.



Puré de patatas con verduras

INGREDIENTES

200 g de vegetales (zanahoria, colinabo, calabacín, calabaza, chirivía ...) 100 g de patatas, 500 ml de agua, 2 cucharadas de aceite de colza, jugo de 2 naranjas

Porciones: 2

Tiempo de preparación:

20 minutos

Dificultad: fácil

PREPARACIÓN

Pesar las patatas, pelarlas y cortarlas en trozos grandes. Pesar las verduras, limpiarlas y cortarlas en trozos. Aplastar todo en la olla del Multirobot Thermo Premium en el nivel 5 durante unos 20 segundos. Coloque la masa sobre papel de hornear perforado, vierta 500 ml de agua en la olla y cocine al vapor durante 10 minutos a 120 grados. Vierta el agua restante. Agregue aceite de colza y jugo de naranja y licúe todo en el nivel 4 durante 30 segundos. Llenar los vasos. Mantenga el pan en la nevera al menos un día. Puede, dependiendo de la edad del bebé, incluso tomar carne magra o pescado como ingrediente. A quién le gusta más delgado, debe machacar más tiempo y aún puede agregar agua



Pesto Genovese

Porciones: 4

Tiempo de preparación:

30 minutos

Dificultad: muy fácil

INGREDIENTES

60 g de piñones, 50 g de parmesano, 50 g de queso de oveja, 4 dientes de ajo, 1 manojo de basilisco, 150 ml de aceite de oliva (más aceite de oliva para completar)

PREPARACIÓN

Primero pese el queso y los piñones. Asar los piñones en una sartén pequeña (sin aceite) hasta que estén dorados por 10 a 12 minutos, revolviendo constantemente. Por favor, vigile, los núcleos pueden quemarse rápidamente. Dejar enfriar en un plato. Desmenuce el queso parmesano y el queso de oveja en la olla del Multirobot Thermo Premium y luego tritúrelos hasta el nivel 10. Pique finamente el ajo y agréguelo a la olla con las hojas de basilisco manchado y secado. Agregue piñones tostados y pique finamente con el botón turbo. Luego agregue el aceite de oliva. Llene el pesto en vasos limpios y reutilizables. Llene hasta el borde con aceite y cierre o cubra con pasta fresca.



Dip mediterraneo

INGREDIENTES

2 dientes de ajo, 200 g de crema agria, 100 g de queso feta, 200 g de queso crema, 250 g de tomates secos, 4 cucharadas de perejil suave, sal marina, pimienta molida, jugo de 1 limón, 3 cucharadas de aceite de oliva, 1 pizca de azúcar

Porciones: 4

Tiempo de preparación:

10 minutos.

Dificultad: fácil

PREPARACIÓN

Primero crema agria, queso fresco y queso feta y los tomates uno tras otro en la balanza. Luego ponga dientes de ajo en la olla del Multirobot Thermo Premium, pique durante 5 segundos en nivel 5 y empuje hacia abajo con la espátula. Agregue la crema agria, el queso crema, el queso de leche de oveja, los tomates secos y el perejil picado y los ingredientes y especias restantes, y vuelva a picar durante 5 segundos en el nivel 5. Una buena inmersión en el estado de ánimo que despierta recuerdos de vacaciones.



Hummus

Porciones: 6

Tiempo de preparación:

45 minutos

Dificultad: fácil

INGREDIENTES

350 g de garbanzos, 3 dientes de ajo, 150 g de pasta de sésamo (pasta tahin), jugo de 1 limón orgánico, 1 csp. Comino, 3 cucharadas de perejil suave, 4 cucharadas de aceite de oliva, sal marina, 50 g de aceitunas negras, rodajas de limón, chile en polvo, 1 pan plano

PREPARACIÓN

Pese los garbanzos en la báscula, cubra con agua en la olla del Multirobot Thermo Premium y cocine a 100 grados durante 20 minutos. Cuando estén suaves, haga un puré fino a velocidad 4 durante unos 20 segundos. Agregue los dientes de ajo picados junto con la pasta tahin, el jugo de limón y el comino, sazone nuevamente con sal y haga puré durante 10 segundos en el nivel 4. Cubra el hummus terminado durante 30 minutos. Lavar el perejil y arrancar las hojas. Arregle la pasta de garbanzos en cuencos pequeños y rocíe con buen aceite de oliva. Decorar el hummus con aceitunas, rodajas de limón, hojas de perejil y chile en polvo. Un manjar árabe como un chapuzón con pan plano



Leche de almendras

INGREDIENTES

1 taza de almendras enteras, aproximadamente 1 litro de agua, 1 pizca de sal

Porciones: 1 litro

Tiempo de preparación:

10 minutos más tiempo de remojo

Dificultad: fácil

PREPARACIÓN

Coloque las almendras en un tazón pequeño, vierta suficiente agua y remoje durante la noche. Ponga las almendras en un tamiz después de remojar y enjuague bien. A continuación, agregue las almendras junto con agua fresca a la olla del Multirobot Thermo Premium. Por la cantidad de agua se puede influir en la intensidad de la leche de almendras. Haga un puré con la mezcla durante 30 segundos en el nivel 10. Para filtrar la leche de almendras, rompa una bolsa de leche de nuez (cuesta unos 10 euros en el comercio). Colgar en una jarra suficientemente grande y luego verter la leche. Exprima el líquido restante del orujo de almendras fuera de la bolsa - movimiento de arriba a abajo. Agregue nuevamente la leche de almendras colada a la olla, refine con una pizca de sal y mezcle brevemente al nivel más alto. Dependiendo de su gusto, también puede refinar la leche con jarabe de agave, vainilla o canela. Esta leche de almendras casera es una verdadera sorpresa!



Planta de energía verde

Porciones: 2

Tiempo de preparación:

10 minutos.

Dificultad: fácil

INGREDIENTES

1/2 piña en cubos

1/2 aguacate maduro, 1 manzana verde, 2 kiwis, 10 uvas verdes sin semillas, 1 taza de leche de almendras, jugo de 1 lima, 1/4 de menta fresca, 1/2 a 1 taza de agua

PREPARACIÓN

Trozos de piña, la carne del aguacate maduro, la manzana cortada en trozos con su núcleo, agregue la cucharada de kiwi con todos los demás ingredientes a la olla del Multirobot Thermo Premium y mezcle durante 20 a 30 segundos en el nivel 10. Haga puré hasta que la masa sea lo suficientemente sedosa.



Aderezo de miel y mostaza

INGREDIENTES

150 ml de vinagre balsámico ligero, 80 ml de miel o jarabe de agave, 150 ml de aceite de oliva, 50 g de mostaza medianamente caliente, 100 ml de agua o caldo, 2 cuchardas de sal de hierbas, sal marina y pimienta molida

Porciones: 1/2 litro

Tiempo de preparación:
aprox. 10 minutos

Dificultad: fácil

PREPARACIÓN

Debe ser pesado y equilibrado. Solo entonces será bueno. Llene con el vinagre y la miel en la olla del Multirobot Thermo Premium y revuelva durante 30 segundos en el nivel 4 con el tazón para mezclar. Luego agregue aceite de oliva, mostaza, agua, sal y pimienta y emulsione nuevamente durante al menos 1 minuto en el nivel 2. Si es necesario, condimente. Este delicioso aderezo es estable en la nevera durante al menos dos semanas y refina la lechuga, pero también combina bien con el pollo crujiente.



Cuscús con yogur de menta

Porciones: 4

Tiempo de preparación:

35 minutos

Dificultad: fácil

INGREDIENTES

Cuscús: 1/4 l de agua, 1 cucharadita de caldo de verduras, 200 g de cuscús, 1 cebolla, 100 g de pimiento rojo, 1 pepino, 4 tomates, sal marina, pimienta molida, 3 cucharadas de perejil, 50 g de almendras, 50 g de pasas, Aderezo de yogur y Menta.: 10 cucharadas de menta, 2 tazas de yogur natural, jugo de 1 limón orgánico, sal marina y pimienta.

PREPARACIÓN

Cuscús: pesar los pimientos, las almendras y las pasas. Agregue agua y caldo de verduras a la olla del Multirobot Thermo Premium y deje hervir a 100 grados en el nivel 1. Coloque el caldo hervido sobre el cuscús lleno en un tazón, mezcle bien y deje que se hinche durante 5 minutos. Pelar la cebolla, agregar a la olla y picar durante 3 segundos al nivel 4. Agregar los pimientos, el pepino, los tomates, la sal y la pimienta, picar durante 5 segundos al nivel 4, agregar al cuscús y mezclar todo. Aderezo de yogur a la menta: picar la menta en la olla del Multirobot Thermo Premium durante 5 segundos en el nivel 4 y empuja hacia abajo con la espátula. Agregue yogur, jugo de limón, sal y pimienta, mezcle durante 5 segundos en el nivel 3 y sirva como aderezo para la ensalada de cuscús. Tiene un sabor deliciosamente refrescante de Oriente.



Cereal crujiente con cobertura de nueces

INGREDIENTES

150 g de avena, 125 g de avellanas, 125 g de almendras, 1 coco, 1/2 jugo de limón, 2 cucharadas de leche de coco, miel o jarabe de agave al gusto, 100 g de yogur de coco

Porciones: 1

Tiempo de preparación:

10 minutos más tiempo de remojo para las nueces

Dificultad: fácil

PREPARACIÓN

Pese los ingredientes en la balanza integrada. Asar la avena en una sartén hasta que tenga un color marrón. Remojar las avellanas y las almendras durante la noche y luego pique en la olla de mezcla del Multirobot Thermo Premium durante 10 segundos al nivel 10 hasta obtener una masa. Coloque la carne y el agua del coco en la olla limpia y procese hasta obtener una crema suave en el nivel 4. Agregue el jugo de limón y la leche de coco según sea necesario y mezcle nuevamente brevemente. Acomode la avena en un tazón, añada la nuez moscada y endulce con miel o jarabe de agave. Luego agregar el yogur de coco. Son posibles variaciones con diferentes frutas, también frutas secas ralladas.



Crema de naranja

Porciones: 4

Tiempo de preparación:

10 minutos

Dificultad: fácil

INGREDIENTES

300 ml de jugo de naranja, recién exprimido,
abrasión de 1/2 naranja sin tratar, 2 yemas de huevo,
30 g de maicena, 100 g de azúcar, 125 ml de crema

PREPARACIÓN

Pesar la harina de maíz, el azúcar y la nata.
Cocine a fuego lento el jugo de naranja y el
queso rallado, las yemas de huevo, la maicena
y el azúcar en la olla del Multirobot Thermo
Premium durante 5 minutos al nivel 3 a 90
grados, transfíralo a otra cacerola y déjelo
enfriar. Batir la crema en el nivel 4 con el
accesorio de agitación. ¡El licor de naranja
enfriado le da al postre un poco de velocidad!



Salsa de alioli de hierbas

INGREDIENTES

2 dientes de ajo, 1 huevo, 1/2 jugo de limón, 1 cucharadita de mostaza granulada, sal marina y pimienta molida, 1/4 l de aceite de oliva, 200 g de yogur griego, 3 cucharadas de cebollín, 3 cucharadas de perejil

Porciones: 2

Tiempo de preparación:

15 minutos

Dificultad: fácil

PREPARACIÓN

Pelar los dientes de ajo y picar en la olla del Multirobot Thermo Premium durante 5 segundos en el nivel 6. Luego empujar la masa hacia abajo con la espátula. Agregue el huevo, el jugo de limón, la mostaza, la sal y la pimienta al ajo. Ahora comienza el proceso de emulsión. Vierta 4 cucharadas de agua en la olla. Vierta lentamente el aceite a través de la abertura de la tapa de la olla y emulsioné durante 8 minutos en el nivel 3-4. Coloque el yogur pesado, el cebollino y el perejil en la olla y revuelva bien durante 5 segundos en el nivel 3.



TRITURAR

Mojito Slush

Porciones: 4

Tiempo de preparación:

10 minutos

Dificultad: fácil

INGREDIENTES

1 lima, 100 ml de agua, 110 ml de limonada (carbonatada), 40 g de azúcar moreno de caña, 40 ml de ron Havana Club de 3 años, 5-8 hojas de menta, 260 g de cubitos de hielo

PREPARACIÓN

Tritura la lima partida con agua en la olla del Multirobot Thermo Premium durante 2 segundos al nivel más alto, recogiendo el jugo de lima en un vaso. Elimine los residuos de lima y enjuague bien con agua fría. Agregue al jugo de lima, limonada, azúcar de caña, ron, menta y cubitos de hielo en la olla y pique durante 30 a 40 segundos en el nivel 6. Llene el granizado de mojito en cuatro vasos altos, adorne con hojas de menta y listo. Esta deliciosa bebida es un ejemplo de cuando el Multirobot Thermo Premium hace crujientes helados premium. ¡Puede practicar con muchos cócteles!



Jugo de tomate con guindilla fina

INGREDIENTES

1 pimiento rojo, 2 cebollas, 3 dientes de ajo, 10 tomates aromáticos, 2 tallos de basilisco, 5 hojas de salvia fresca, 1 puñado de perejil, 1 chile rojo, aceite de oliva, 140 g de pasta de tomate, 800 g de tomates pasados, 1 cucharadas de jarabe de agave, 1 cucharada de pimentón dulce en polvo, 1 taza de caldo de verduras, 2 cucharadas de vinagre balsámico oscuro, 2 cucharadas de salsa de soja, jugo de 1 naranja, sal marina y pimienta molida.

PREPARACIÓN

Limpiar las verduras, pelarlas y cortarlas en trozos grandes. Poner todo en la olla del Multirobot Thermo Premium y cortar al nivel 8 durante 10 segundos. Agregue aceite de oliva y cocine a fuego lento durante 3 minutos a 100 grados. Pese el puré de tomate y el tomate y agregue el jarabe de agave, el pimentón y el caldo a la sartén y deje que la mezcla se cocine al nivel 2 durante 10 minutos a 100 grados. Finalmente, sazone con vinagre balsámico, salsa de soja, jugo de naranja, sal y pimienta. Haga puré de nuevo por un corto tiempo en el nivel 4 y revuelva durante unos segundos en el nivel 1. Deje que Sugo se enfrie, ponga vasos limpios y refrigerere. Para espaguetis rápidos con tomate, siempre va bien el sugo.

Porciones: 1 litro

Tiempo de preparación:

aprox. 60 minutos

Dificultad: fácil



Salmón Wasabi y arroz salvaje

Personas: 4

Tiempo de preparación:

aprox. 85 minutos

Dificultad: fácil

INGREDIENTES

Adobo: 3 cm de largo de jengibre, 1/2 taza de salsa de soja, 2 cucharadas de salsa de pescado, 1 cucharadita de aceite de sésamo, 40 g de azúcar, 1 cucharadita de caldo de verduras, 150 g de agua (tibia), 1 cucharadita de maicena

Plato principal: 4 filetes de salmón, 1 taza grande de aceite de arroz salvaje, sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Adobo: Pelar el jengibre y cortarlo en rodajas finas. Agregue jengibre, salsa de soja, salsa de pescado, aceite de sésamo, azúcar y caldo de verduras o caldo a la olla del Multirobot Thermo Premium. Sazone con sal y pimienta y deje hervir durante 5 minutos a 100 grados en el nivel 1. Luego baje a 60 grados y reduzca la marinada al nivel 1 durante aproximadamente 5 minutos. Deje enfriar la marinada y vierta sobre el salmón en un plato. Marinar en el refrigerador por 1 a 2 horas. Mientras tanto, saltee el arroz brevemente en aceite en una olla, cubra con agua y cocine durante 30 minutos a 100 grados. Haga una cata. Sacar el salmón de la nevera, vierta la marinada en la olla. Coloque el salmón en la olla de vapor profunda. Llene la marinada con agua hasta 1 litro y luego cocine el salmón al vapor durante 15 minutos a 120 grados. Coloque una torrecilla de arroz salvaje en platos precalentados y coloque el salmón al lado.



Mejillones

INGREDIENTES

Mejillones: calcule aproximadamente 1 kg de mejillones por persona
 1 cebolla grande, puerros, 1/2 apio, 50 g de mantequilla, 1/2 l de vino blanco, 200 ml de agua, 3 hojas de laurel, 20 granos de pimienta, sal marina y pimienta

Personas: 2

Tiempo de preparación:

30 minutos

Dificultad: fácil

PREPARACIÓN

Pesar, lavar y limpiar los mejillones. Tenga en cuenta: si los mejillones están abiertos antes de cocinar, no los use. Si no están abiertos después de cocinar, no los use tampoco. Agregue los mejillones al horno de vapor profundo y sazone con sal marina y pimienta triturada. Corte la mitad de la cebolla, las porciones blancas de los puerros y el apio en trozos grandes y pique en la olla del Multirobot Thermo Premium durante 5 segundos en el nivel 5. Agregue la mantequilla y los ingredientes restantes como el vino blanco, agua , hojas de laurel y granos de pimienta en la sartén, coloque el vaporizador encima y cocine los mejillones en el nivel 1 durante 25 minutos a 120 grados. Después de cocinar, sazonar los mejillones y pescar las hojas de laurel y los granos de pimienta del caldo. Coloque los mejillones en un plato precalentado y vierta sobre el caldo. Agregue baguette fresco y la noche está salvada.



Pastel De Nuez De Choco

Porciones: 8

Tiempo de preparación:

80 minutos (incluido el horneado)

Dificultad: fácil

INGREDIENTES

165 g de avellanas, 220 g de mantequilla, 200 g de azúcar, 1 paquete de azúcar de vainilla, 50 g de miel, 100 g de yogur, 125 g de chocolate negro, 3 huevos, 165 g de harina (tipo oscuro 630 o tipo blanco 550), 30 g de cacao, 2 cucharaditas de polvo de hornear

PREPARACIÓN

Antes de que pueda comenzar, pese todo. Para la masa: revuelva las avellanas, la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla, la miel, el yogur, el chocolate y los huevos en la olla del Multirobot Thermo Premium durante 1-2 minutos hasta que esté cremoso en el nivel 5. Luego amase la harina, el polvo de hornear y cacao durante 30 segundos en el nivel 1. Vierta la mezcla en una fuente con forma untada con mantequilla y hornee durante 45 minutos a 200 grados de calor superior / inferior. La masa puede ser alegrada con una pizca de coñac.



Tarta de queso Nueva York

INGREDIENTES

Suelo: 125 g de galletas de mantequilla integrales, 80 g de mantequilla

Aderezo: 625 g de queso crema, 150 g de azúcar, 3 huevos, 125 ml de crema agria, 1 limón orgánico

Porciones: 10-12

Tiempo de preparación:

90 minutos (incluido el horneado)

Dificultad: fácil

PREPARACIÓN

Pese todos los ingredientes en la balanza y distribúyelos en tazones pequeños. Engrase el borde de un molde desmontable y cubra el fondo con papel de hornear. Precaliente el horno a 130 grados de calor superior / inferior. Base: Agregue galletas integrales a la olla del Multirobot Thermo Premium y pique durante 20 segundos al nivel 6. Agregue la mantequilla y mezcle durante 2 minutos a 50 grados en el nivel 2. Coloque la masa en el molde desmontable y hornee a 130 grados 12 minutos en el horno.

Aderezo: Agregue queso crema y azúcar a la olla de la Thermo Multi Cooker premium y mezcle durante 30 segundos al nivel 3. Inserte el accesorio de agitación. Agregue los huevos, la crema agria y el jugo de un limón y batir cremoso durante 30 segundos en el nivel 4. Distribuya los ingredientes de manera uniforme en el fondo del pastel y hornee durante 1 hora a 130 grados de calor superior / inferior. Acabado: deje que el pastel en el horno se enfrie durante 10 minutos con la puerta ligeramente abierta y luego retírelo cuidadosamente del molde con un cuchillo afilado. Refrigere por al menos 1 hora en el refrigerador.



Multifunction Cooker

Contents

- 40 **And that's how I work**
- 42 **My components and their function**
 - 44 Soups
 - 46 Appetizers
 - 47 Main dishes
 - 50 Sauces
 - 51 Jam, Mus & Co
- 52 **Steam**
 - Puree**
 - 54 Vegetables and meat
 - 57 Babies and kids
 - Mix and chop**
 - 58 Pesto and spreads
 - 61 Milkshakes and cocktails
 - 62 Smoothies
 - 63 Dressings
 - 65 Nuts and herbs
 - Emulsify**
 - 66 Cream Desserts
 - 67 Sauces
 - 68 **Crash**
 - 69 **Cook**
 - Knead**
 - 72 Cookies and cake

And that's how I work

- 1** **Unlock button:** The Premium Thermo-Premium cooker only works when the mix pot is properly seated in the motor unit and locked. To unlock, press the button and at the same time pull the mix pot out of the motor unit if, for example, you want to fill the pot or clean it.
- 2** **Display:** on the control panel you can see what you have set: time, heat, speed. Everything at a glance and from top to bottom following the order of the keys. In detail: 1. Display of the elapsed operating time, if no operating time is preset. If an operating time has been set with the Time rotary knob, the remaining time until automatic stop is displayed. 2. Display of the temperature of the mix pot contents or display of error messages. 3. Display of the speed step of the cross-blade attachment (1 to 10) plus reverse (-1)
- 3** **Turbo button:** By pressing and holding the turbo button, the rotary speed of the cross-blade attachment is set to 10 (maximum speed). For a safety reason, this feature will be disabled at a mix pot temperature of approximately 60 °C. By pressing and releasing the turbo key you can 'imitate' the interval function of a pulse key. Especially helpful when crushing ice.
- 4** **Balance key:** Pressing the balance key briefly means switching between weighing function and the other device functions. Hold down: Tare function is activated. When weighing, the weight display in grams is shown on the display (top row) next to the balance symbol.



The all-rounder in the kitchen



5 **Time:** Press the Time button. Then use the rotary knob to set the cooking time in minutes (max 60 minutes); Press the Time button again to change to the second setting. After the cooking time has elapsed, the appliance stops automatically and all indicators on the display are set to 0.

6 **Heat:** Press the Temp button and use the knob to set the desired temperature (between 30°C and 120°C) to heat the food. Incidentally, this only works with a preset cooking time. To turn off the heating function, press the button again. The display of the set temperature in ° C is displayed in the control panel at the bottom left.

7 **Speed** Press the Speed button and use the rotary knob to set the speed level of the cross carousel attachment between 1 and 10. With activated heating function or from a temperature of the mix pot contents of approx. 60 ° C, the maximum speed of the cross blade is limited to 4. Backward = even stirring without cutting. It is activated by keeping the speed button pressed for a long time.

8 **Switch (inner button) and rotary knob (outer ring):** This button is used to switch the heating function and the crossblade attachment on and off. The knob is used to set the preparation time after the time key is pressed, the knob for increasing (+ direction) and decreasing (- direction) the speed, temperature and cooking time after the corresponding key has been pressed previously.

My components and their function

1 Stainless steel container: In the stainless steel container, the mix or food is processed and heated. For safety reasons, the device can only be switched on when the pot is properly seated in the motor unit and the lid is locked. The markings in the pot indicate the fill quantities in 0.5 liter increments. The maximum capacity of the mix pot is 2 liters. Do not exceed these! There is a risk of scalding from splashing out of hot mix. Furthermore, the pot could overflow during operation.



2 Stainless steel blade: With the cross-blade attachment, the ingredients in the mix pot are crushed, stirred and mixed. It is also suitable for the preparation of dough. Without the cross-blade attachment, the device can not be put into operation



3 Mixing attachment: When using the stirring attachment, do not use the spatula. Do not add food that could damage or block the mixing attachment while the device is running. For dough kneading the mixing attachment is not suitable. It is suitable for whipping cream or egg whites as well as for stirring soups, puddings, sauces, rice pudding, etc. The mixing attachment is placed on the cross-blade attachment. Do not exceed speed level 5 with the stirring attachment attached so that the stirring attachment is not damaged.



4 Scale: That's really premium! With the integrated scale you can quickly and safely weigh the quantities stated in the recipes. Simply place larger food on the glass surface and activate the weighing function. If you hold down the scale key, the Weight function (tare) is activated. Example: Place an empty dish on the weighing surface and see what it weighs. Then hold down the button and fill strawberries into the plate. This weighting function (tare) then determines only the weight of the strawberries.



5 Steam cooking attachment with lid: The steam cooking unit consists of a steam cooking attachment, intermediate bottom and lid. It is suitable for gentle cooking of food by steam. The steaming attachment is placed on the mix pot lid (without the measuring cup!). Use the steam cooking attachment without intermediate boil to cook a larger amount of the same food. Always put the lid on the steam cooking attachment.



6 Intermediate tray: Place the intermediate tray in the steamer basket to cook a larger amount of the same food that should not be stacked on top of each other (such as yeast dough), or to cook different foods at the same time (e.g., vegetables and meat). Make sure that foods with a longer cooking time are lower and foods with shorter cooking times are higher. Always put the lid on the steam cooking attachment



7 Measuring cup and lid: The lid of the Mix pot is also designed as a measuring cup for measuring smaller quantities of liquid and ingredients. When cooking (especially cream or milk), do not place the measuring cup in the lid opening to avoid overcooking. Use it only if you chop up foods to avoid them spraying out, or at low cooking temperatures! Turn clockwise to close, counterclockwise to open.



8 Spatula: For additional stirring in the pot, use only the supplied spatula with the safety collar. Never put other objects in the pot. These could get into the cross blade attachment and cause injuries. When using the stirring attachment the spatula must not be used. The spatula has several functions: It is suitable for scraping the pot, taking out the hot basket insert and for pushing shredded or chopped foods. It is the only tool that allows you to stir the contents of the mix pot during operation when the mixing head is not mounted. Insert it through the lid opening into the pot. The safety collar prevents the spatula from being caught by the cross blades.



Note: These are just short summaries. It is advisable to read the operating instructions carefully before using the Thermo-multi cooker Premium!

Creamy-light cauliflower soup

People: 4

Preparation time:

approx. 1 hour

Difficulty: medium

INGREDIENTS

1 small head cauliflower, 100 g potatoes, 1 small onion, 1 clove of garlic, a little sunflower oil, 500 ml vegetable broth, 300 ml whipped cream, 3 tbsp cream fresh, 80 g camembert, a little lemon juice, salt, pepper, 3 slices spelled wholemeal bread (toasted, cut in cubes).

PREPARATION

Clean cauliflower, wash and divide into small florets. Weigh the potatoes and cut into large cubes. Chop onions and garlic and heat in the thermo multi cooker Premium in a little oil for 2 minutes at 90 degrees. Add the potato cubes and cauliflower florets and top up with broth, cream and Fresh cream. Add cheese and spices. Then cook everything at 100 degrees for about 20 minutes. Let the soup cool down and finely puree on level 4 for about 60 seconds. Season with salt, pepper and a little lemon juice. Pour the soup into preheated plates and sprinkle with the toasted spelled bread croutons.



Red lentil soup with chili turbo

INGREDIENTS

1 small onion, 2 garlic cloves, 2 carrots, 1 tbsp oil, 300g red lentils, 6 dried tomatoes, agave syrup, orange juice, basiliskum, oregano, parsley, 1 chili pepper, 40g walnuts, 1/2 lemon juice, 20 ml of walnut oil, sea salt and pepper.

People: 4

Preparation time:

30 minutes

Difficulty: medium

PREPARATION

In contrast to brown lentils that need to be soaked, you can quickly prepare the red colleague. First weigh the lentils and walnuts, then peel the onion and garlic and chop. Cut carrots into big pieces. Sauté these ingredients in a little oil in a pot of the Thermo Multi Cooker Premium for 1-2 minutes at 90 degrees. Add lentils and 1 liter of water and boil for 25 minutes at 100 degrees. Then puree with the dried tomatoes at speed 4. Sauté with agave syrup, add the orange juice and season with salt and pepper. Mix again at level 4 for about 10 seconds and keep warm. Wash the herbs, dry them, dab them and - together with the remaining dried tomatoes and the chili pepper - finely chop in the pot at level 4 for 10 seconds. Take a look, if still too big, chop another 10 seconds. Roast the walnuts briefly (without fat) in a pan. Mix all ingredients in a bowl and drizzle with the lemon juice. Add soup to bowls, top with the herb-walnut mixture and enjoy.



Stuffed mushrooms with cheese

People: 4

Preparation time:

30 minutes

Difficulty: easy

INGREDIENTS

8 large mushrooms, 150 g Gouda, 1 yellow pepper, 1 red pepper, 4 tablespoons parsley, 200 g cream cheese, sea salt and ground pepper, a little dried oregano

PREPARATION

Weigh Gouda and chop in pot of Thermo Multi Cooker Premium for 20 seconds at level 6, then transfer to a bowl. Unscrew the stems of mushrooms and place the mushrooms on a greased baking tray. Chop the mushrooms, cream cheese, oregano, parsley and pieces of pepper in the saucepan for about 4 seconds to the level 4. Season with sea salt and pepper. Fill the pulpy mass in the mushrooms, distribute the rest around the mushrooms. Sprinkle with Gouda and bake in preheated oven at 200 degrees for about 15-20 minutes. From time to time check that the cheese does not get too dark. Then reduce the heat or cover with aluminum foil.



Quinoa with sweet and sour vegetables

INGREDIENTS

1 large onion, 2 cloves of garlic, a little oil, 200 g quinoa (dry state), 1/2 l vegetable broth, 1 tbsp tomato paste, 3 tbsp sweet and sour chilli sauce, 1/2 tsp curry, 100 g carrots, 1 red pepper, 100 g Leek, 100 g broccoli florets, salt, pepper

To serve: some fresh herbs (eg coriander, parsley, chervil, chives) chopped

People: 4

Preparation time:

approx. 60 minutes

Difficulty: easy

PREPARATION

First, the weighing work, then peel onion and garlic cloves, chop big and put into the pot of the Thermo multi cooker premium. Mince 10 seconds at level 5. Add a little oil and sauté at 80 degrees for 1.5-2 minutes. Wash quinoa with hot water (so that the bitter substances wash out) and also put in the pot. Broth the vegetables, tomato paste, sweet and sour chilli sauce and curry. Simmer for 30 minutes at 90 degrees at level 1. Wash the vegetables, clean, cut into about 1.5 large pieces and add to the quinoa. Simmer for 10 minutes at 100 degrees at level 1 until the vegetables are firm. Season with salt and pepper.



Ham and cheese pasta

People: 2

Preparation time:

approx. 15 to 20 minutes

Difficulty: medium

INGREDIENTS

200 ml water, 200 ml cream, 100 g cream cheese, 1 garlic clove (pressed by garlic press), 200 g small soup-shell pasta, 100 g cooked ham (cut into short strips), salt, pepper, paprika (to taste)

PREPARATION

Put water, cream and cream cheese in the mixing pot and season with salt, pepper and paprika. Boil sauce for about 5 minutes at 100 °C on level 2. Add the pasta, ham and garlic and cook at 80 °C on level -1 (anticlockwise) for about 10-12 minutes until the noodles are cooked (see packing instructions)



Zurich sliced meat

INGREDIENTS

Salad: 1 lettuce, 200 g sour cream, 500 ml whipped cream, juice from a lemon, 1 pinch of sugar, salt, pepper, 2 tbsp chives, cut into small rolls.

Roesti: 350 g raw potatoes, salt, pepper, 1 sp. Nutmeg, 3 tablespoons oil. Sliced: 3 tablespoons oil, 2 small shallots, 100 g mushrooms, 300 g veal (from the back or leg), 1 teaspoon sweet paprika, pepper, 1 teaspoon flour, 2 tbsp butter lard, 50 ml white wine.

People: 4

Preparation time:

60 minutes

Difficulty: easy

PREPARATION

As always comes first weighing. Then grate lettuce, wash and drain. Mix 50 g of cream, 75 g of whipped cream, sugar, lemon juice, salt, pepper and chives in a bowl. Roesti: Mince the potatoes of the Thermo Multi Cooker Premium at level 6, season with salt, pepper and nutmeg and form into small rösti, fry in a hot pan in oil until golden brown on both sides. Sliced: cut the shallots into fine strips. Clean mushrooms and quarter them. Cut the veal into 1 cm thick and 3 cm strips. Season with paprika and pepper and dust with flour. Heat 2 tablespoons of oil in a pan. Salt the meat and fry it vigorously, remove it and place in a sieve. Catch meat juice. Heat 1 tbsp of oil and butter in the pot of the Thermo multi cooker Premium at 100 degrees. Roast shallots and mushrooms for 2-3 minutes. Deglaze with wine, fill up with the remaining cream and cook until creamy in 2-3 minutes. Add the meat with the meat juice and let simmer at 60 degrees for about 5 minutes. Mix the salad with the dressing. Serve the sliced with the rösti on plates. Serve the salad with it.



Mushroom sauce

People: 4

Preparation time:

approx. 30 minutes

Difficulty: medium

INGREDIENTS

1 onion, 600 g fresh mushrooms (mushrooms, egrets, chanterelles, porcini mushrooms) a little oil, white wine, paprika, flour, stock, Demi Glace, 10 g butter, brandy, juice of 1/2 organic lemon, 1 handful of parsley, sea salt , Pepper from the mill, 200 ml cream

PREPARATION

Prepare everything. Do not wash the mushrooms, but rub with kitchen paper or scratch clean with a knife. Cut into thin slices and sprinkle with lemon juice to keep their color. Chop the onion and finely chop it in the mix pot of the Thermo multicooker premium for 20 seconds at level 6. Add butter and leave for 2-3 minutes at 90 degrees. Sweat the onion in it. Then gradually add a handful of mushrooms and sauté while stirring. When all the mushrooms are sautéed, season with salt and pepper, mix half of the finely chopped parsley and add the cream. Simmer the mushrooms for 10 minutes at 70 degrees at level 1. Finally, season with lemon juice, salt and pepper and sprinkle with fresh parsley. It fits dark roasted, Schnitzel and sliced.



Dark berry nut

INGREDIENTS

500 g of berry mixture (as required) or fresh blackberries, raspberries, blueberries, etc., 1 pinch of cinnamon, 1 vanilla pod, optional: honey, agave syrup or liquid stevia (careful: very sweet!), Juice of 1 lemon, 4 cl raspberry spirit

Preparation time:
approx. 15 minutes
Difficulty: easy

PREPARATION

Add the berry mixture or the washed fresh berries with the other ingredients to the Thermo Multi Cooker Premium and cook for 10 minutes at 90 degrees at level 1. Then purée to level 4 until a creamy mass has formed. Put in well-cooked, clean glasses and consume quickly. Tastes great spread on bread, to meat (Wiener Schnitzel) or with cereal.



STEAM

Asian dumplings with shrimp filling

People: 4

Preparation time:

90 minutes

Difficulty: medium

INGREDIENTS

30 Wan-Tan leaves (9x9 cm, frozen), 350 g prawns, ready to cook, 1 stalk of lemongrass, 3 spring onions, 3 cm long piece of ginger, 1 red pepper, 1 tbsp cornstarch, sea salt and crushed pepper, 200 g shiitake mushrooms, 2 carrots, Sesame oil, 2 garlic cloves, 2 tablespoons green chilli sauce, 2 tablespoons fish sauce, 2 tablespoons soy sauce

PREPARATION

Thaw the TC Wonton Leaves. Weigh the shrimp, rinse and pat dry. Wash lemongrass. Clean and wash spring onions, peel ginger. Add the ginger and spring onions together with the prawns to the pot of the Thermo Multi Cooker Premium and finely chop for 5 seconds at level 7. Put the mass in a bowl. Quarter the peppers, core and wash. Chop 1/4 of the paprika in the pot as described above and add to the other ingredients in the bowl. Stir cornstarch with 1 tbsp. Add water and pour over the mixture. Mix everything thoroughly. Season with salt and pepper. Fill wan-tan leaves one by one: moisten the edges with a little water and put some of the filling in the middle. Fold up the edges to the middle and press firmly together at the top. Put in the lightly oiled steam cooker. Fill the pot with water and steam the dumplings for 10-15 minutes at 120 degrees. Clean and quarter the shiitake mushrooms. Cut remaining peppers into fine strips such as pens, wash carrots, peel and cut into very fine strips. Peel garlic and finely chop. Mix chilli, soy and fish sauce with 6 tablespoons of water. Blanch the vegetables in the pot in bubbly salted water at 100 degrees. Heat sesame oil in a wok. Fry the shiitake mushrooms, pepper strips and carrot sticks in it for 1 minute. Add garlic and fry for a short time. Stir in 2 tablespoons of the sauce, salt and pepper. Put the vegetables in small bowls, put the dumplings on them and serve with the remaining sauce.



Redfish fillet on a bed of vegetables

INGREDIENTS

300 g carrots, 1 bunch of spring onions, 40 g butter, 2 teaspoons flour, 200 ml vegetable stock, 100 ml white wine, 250 ml whipped cream, 4 red fish fillets, juice and attrition of 1 organic lemon, salt, pepper, 1 pinch of sugar, oil, 20 g chives

People: 4

Preparation time:

30 minutes

Difficulty: medium

PREPARATION

Weigh in the ingredients. Clean carrots and spring onions and cut into 3 cm long pins. Season the redfish fillets with 2 tablespoons of lemon juice, salt and pepper, place in the steam cooking attachment. Fill the Mix pot with hot water and steam for about 15 minutes at 120 degrees. Then empty the Mix pot and sauté in a pot of vegetables in hot butter for 2 minutes at 80 degrees. Dust with 1 teaspoon of flour and deglaze with ground, wine and cream and boil at 100 degrees. Put the steamer back in the process. Cook gently for 5 minutes at 60 degrees. Remove fish, place on preheated dishes and season again with lemon juice and a little sea salt. Season the vegetables with lemon grated cheese and juice, salt, pepper and sugar. Cut the chives in small rolls and sprinkle over them. Arrange beside the redfish fillets on the plates and serve. Mashed potatoes match this.



Potato and celery puree

People: 4

Preparation time:

15 minutes

Difficulty: easy

INGREDIENTS

500 g potatoes, 300 g celery, 750 ml water,
2 teaspoons salt, 100 ml milk, 40 g butter, 1/2
teaspoon sea salt, nutmeg, 1 garlic clove

PREPARATION

Weigh the potatoes and celery, peel and cut into large pieces. Put the pieces of potato and celery in the steamer. Cook for about 20 minutes at 120 degrees over salted water. After the time has elapsed, pour off the cooking water. Put the celery and potatoes with milk, butter, nutmeg, salt and the minced garlic in the mixing pot and purée the mixture for 15 seconds at level 4 until it has a creamy consistency. Serve hot. Delicious with meat, fish or just like that.



Veggie burger on tomato cucumber salad

INGREDIENTS

1 cup six-grain mix, floury cooking potatoes, 1/2 bunch of plain parsley, 1/2 bunch of chives, 1 red chilli pepper, 1 red pepper, 4 carrots, 1 large onion, 1 zucchini, 1/2 celery root, 3 eggs, 1 cup of oatmeal, 200 grams of parmesan, 200 grams of pecorino, nutmeg, sea salt and crushed pepper.

People: 4-6

Preparation time:

30 minutes (including baking)

Difficulty: easy

PREPARATION

Prepare the six-grain mixture the evening before in a small bowl and cover with water. Let the night go by. Weigh the cheese. Cook the peeled potatoes in the steam cooker for 20 minutes at 120 degrees at level 1 and then crumble them into the pot of the Thermo Multi Cooker Premium. Chop the parsley, cut the chives into small rolls. Free the chili pepper from kernels and cut large. The same goes for the peppers. Peel and clean the remaining vegetables, cut into large pieces and fill everything in the pot. Chop for 30 seconds at level 4, dust mass with flour. Add the oats, oatmeal and grated cheese and stir everything to speed 1 until a doughy mass has formed. Make burgers with wet hands and fry in butter lard in a hot pan. In addition a green salad. Healthy and damn tasty!



Crust-fry

Portions: 4-6
Preparation time:
2 hours
Difficulty: middle

INGREDIENTS

800 g Kasslernacken, 1 garlic clove, greens, 4 large onions, 1 tablespoon vegetable broth, 250 ml beer, 1 good teaspoon mustard, 1/2 l water, 1 stick lovage, 3 tablespoons starch

PREPARATION

Rub the piece of smoked pork with the garlic clove. Peel and clean the greens and vegetables and cut into large pieces. Chop in the pot of the Thermo Multi Cooker Premium for 30 seconds at level 10 and pour into a bowl. Put the meat in the steam cooker. Quarter the onions and add. Stir the remaining ingredients (beer, mustard, water, lovage, vegetable broth) in pot for 30 minutes at 120 degrees at level 1. Preheat oven to 220 degrees. Brush the roast with the pureed vegetables. Baked for 30 minutes in an open roasting pan. In the meantime, you can put potatoes, pasta or rice. Put the onions in the saucepan, bring to the boil, and let the seasoned cornstarch in. Purée for about 20 seconds at level 4, season to taste and add the meat.



Vegetable mashed potatoes

INGREDIENTS

200 g of vegetables (carrot, kohlrabi, zucchini, pumpkin, parsnip ...) 100 g potatoes, 500 ml water, 2 tablespoons rapeseed oil, juice of 2 oranges

Portions: 2

Preparation time:

20 Minutes

Difficulty: easy

PREPARATION

Weigh the potatoes, peel and cut into large pieces. Weigh vegetables, clean and cut into pieces. Crush everything in the pot of the Thermo Multi Cooker Premium at level 5 for about 20 seconds. Put mass on perforated baking paper, pour 500 ml of water into the pot and steam for 10 minutes at 120 degrees. Pour away remaining water. Fill the pot in the pot. Add rapeseed oil and orange juice and purée everything at level 4 for 30 seconds. Fill in glasses. Keep the bread in the fridge at least one day. You can - depending on the age of the baby - even take lean meat or fish as an ingredient. Who likes it thinner, should mash longer and can still add water



Pesto Genovese

Portions: 4

Preparation time:

approx. 30 Minutes

Difficulty: very easy

INGREDIENTS

60 g pine nuts, 50 g parmesan, 50 g pecorino, 4 garlic cloves, 1 bunch basiliskum, 150 ml olive oil (plus olive oil to top up)

PREPARATION

First weigh cheese and nuts. Roast pine nuts in a small pan (without oil) until golden brown for 10 to 12 minutes, stirring constantly. Please stop, the cores can burn quickly. Let it cool on a plate. Crumble the Parmesan and Pecorino into the pot of the Thermo Multi Kocher Premium and then crush them to level 10. Finely chop the garlic and add to the pot with the washed and re-dried spotted basilisk leaves. Add roasted pine nuts and finely chop them using the turbo button. Then stir in the olive oil. Fill pesto in clean, reclosable glasses. Fill up to the brim with oil and close or top with fresh pasta.



Mediterranean dip

INGREDIENTS

2 garlic cloves, 200 g sour cream, 100 g feta cheese, 200 g cream cheese, 250 g dried tomatoes, 4 tbsp smooth parsley, sea salt, ground pepper, juice of 1 lemon, 3 tbsp olive oil, 1 pinch of sugar

Portions: 4

Preparation time:

10 Minutes

Difficulty: easy

PREPARATION

First sour cream, fresh and feta cheese and the tomatoes come one after the other on the scales. Then put cloves of garlic into the mixing pot of the Thermo Multi Cooker Premium, chop for 5 seconds on level 5 and push down with the spatula. Add the sour cream, cream cheese, sheep's milk cheese, the dried tomatoes and the chopped parsley and the remaining ingredients and spices and chop again for 5 seconds at level 5. A good mood dip that awakens holiday memories.



Hummus

Portions: 6
Preparation time:
45 Minutes
Difficulty: easy

INGREDIENTS

350 g chickpeas, 3 cloves of garlic, 150 g sesame paste (tahin paste), juice of 1 organic lemon, 1 csp. Cumin, 3 tbsp smooth parsley, 4 tbsp olive oil, sea salt, 50 g black olives, lemon wedges, chilli powder, 1 flatbread

PREPARATION

Weigh the chickpeas on the scale, cover with water in the pot of the Thermo Multi Cooker Premium and cook at 100 degrees for 20 minutes. When they are soft, finely purée at speed 4 for about 20 seconds. Add the chopped cloves of garlic together with the tahin paste, the lemon juice and the cumin, season with salt and puree again for 10 seconds on level 4. Cover the finished hummus covered for 30 minutes. Wash the parsley and pluck the leaves. Arrange the chickpea paste in small bowls and drizzle with good olive oil. Garnish the hummus with olives, lemon wedges, parsley leaves and chilli powder. An Arabic delicacy as a dip with flatbread



Almond milk

INGREDIENTS

1 cup whole almonds, about 1 liter of water, 1 pinch of salt

Portions: 1 liter

Preparation time:

10 Minutes plus soaking time

Difficulty: easy

PREPARATION

Put the almonds in a small bowl, pour enough water and soak overnight. Put the almonds in a sieve after soaking and rinse well. Next, add the almonds along with fresh water to the pot of the Thermo Multi Cooker Premium. By the quantity of water one can influence the intensity of the almond milk. Puree the mixture for 30 seconds at level 10. For filtering the almond milk you break a nut milk bag (costs about 10 euros in the trade). Hang it in a sufficiently large jug and then pour off the milk. Squeeze the remaining liquid of the almond pomace out of the bag - movement from top to bottom. Add the strained almond milk to the pot again, refine with a pinch of salt and mix briefly at the highest level. You can, depending on your taste, also refine the milk with agave syrup, vanilla or cinnamon. This homemade almond milk is a real WOW!



Green power plant

Portions: 2
Preparation time:
10 Minutes
Difficulty: easy

INGREDIENTS

1/2 cubed pineapple
1/2 ripe avocado, 1 green apple, 2 kiwis, 10 seedless green grapes, 1 cup almond milk, juice of 1 lime, 1/4 fresh mint, 1/2 to 1 cup of water

PREPARATION

Pineapple pieces, the meat of the ripe avocado, the quartered apple with its core, add the spoonful of kiwi with all the other ingredients to the pot of the Thermo Multi Cooker Premium and mix for 20 to 30 seconds at level 10. Puree until eye-proof, until the mass is silky enough.



Honey mustard dressing

INGREDIENTS

150 ml light balsamic vinegar, 80 ml honey or agave syrup, 150 ml olive oil, 50 g medium-hot mustard, 100 ml water or broth, 2TL herbal salt, sea salt and ground pepper

Portions: 1/2 liter

Preparation time:

10 Minutes

Difficulty: easy

PREPARATION

It must be balanced and balanced. Only then will it be good. Fill vinegar and honey into the pot of the Thermo Multi Cooker Premium and stir for 30 seconds on level 4 with the mixing bowl. Then add olive oil, mustard, water, salt and pepper and emulsify again for at least 1 minute at level 2. If necessary spice it up. This delicious dressing is stable in the fridge for at least two weeks and refines lettuce, but also goes well with crispy chicken.



Couscous with mint yoghurt

Portions: 4
Preparation time:
35 Minutes
Difficulty: easy

INGREDIENTS

Couscous: 1/4 l water, 1 teaspoon vegetable broth, 200 g couscous, 1 onion, 100 g red pepper, 1 cucumber, 4 tomatoes, sea salt, ground pepper, 3 tablespoons parsley, 50 g almonds, 50 g raisins, Minza yoghurt Dressing: 10 tablespoons of mint, 2 cups of natural yoghurt, juice of 1 organic lemon, sea salt and pepper.

PREPARATION

Couscous: Weigh off the peppers, almonds and raisins. Add water and vegetable broth to the pot of the Thero Multi Kocher Premium and bring to boil at 100 degrees at level 1. Put the boiled stock over the couscous filled in a bowl, mix well and let it swell for 5 minutes. Peel the onion, add to the pot and chop for 3 seconds at level 4. Add the peppers, cucumber, tomatoes, salt and pepper, chop for 5 seconds at level 4, add to the couscous and mix everything. Mint Yoghurt Dressing: Mince the mint in the pot of the Thermo Multi Cooker Premium for 5 seconds on level 4 and push down with the spatula. Add yoghurt, lemon juice, salt and pepper, mix for 5 seconds on level 3 and serve as a topping for couscous salad. It tastes deliciously refreshing to the Orient.



Crunchy cereal with nut topping

INGREDIENTS

150g oatmeal, 125g hazelnuts, 125g almonds, 1 coconut, 1/2 lemon juice, 2 tbsp coconut milk, honey or agave syrup to taste, 100g coconut yoghurt

Portions: 1

Preparation time:

10 Minutes plus soaking time for the nuts

Difficulty: easy

PREPARATION

Weigh ingredients in the integrated balance. Roast the oats in a pan until they have a brownish color. Soak the hazelnuts and almonds overnight and then chop in the mix pot del Thermo Multi Cooker Premium for 10 seconds at level 10 to a nutmeg. Put the meat and water of the coconut in the cleaned pot and process to a smooth cream on level 4. Add lemon juice and coconut milk as needed and mix again briefly. Arrange the oatmeal in a bowl, fold in the nutmeg and sweeten with honey or agave syrup. Then add the coconut yoghurt. Variations with different fruits, also shredded dried fruits, are possible.



Light orange cream

Portions: 4
Preparation time:
10 Minutes
Difficulty: easy

INGREDIENTS

300 ml orange juice, freshly squeezed, abrasion of 1/2 untreated orange, 2 egg yolks, 30 g cornstarch, 100 g sugar, 125 ml cream

PREPARATION

Weigh the cornflour, sugar and cream. Simmer orange juice and grated cheese, egg yolks, cornstarch and sugar in the pot of the Thermo Multi Cooker Premium for 5 minutes at level 3 at 90 degrees, transfer to another saucepan, allow to cool. Beat the cream on level 4 stiff with the stirring attachment. The cooled orange liqueur gets the dessert a bit of speed!



Herb aioli dip

INGREDIENTS

2 cloves of garlic, 1 egg, 1/2 lemon juice, 1 teaspoon granular mustard, sea salt and ground pepper, 1/4 l olive oil, 200 g Greek yoghurt, 3 tablespoons chives, 3 tablespoons parsley

Portions: 2

Preparation time:

15 Minutes

Difficulty: easy

PREPARATION

Peel the garlic cloves and chop in the pot of the Thermo Multi Cooker Premium for 5 seconds at level 6. Then push the mass down with the spatula. Add the egg, lemon juice, mustard, salt and pepper to the garlic. Now begins the process of emulsifying. Pour 4 tablespoons of water into the pot. Slowly pour in the oil through the lid opening of the pot and emulsify for 8 minutes at level 3-4. Put the weighed yoghurt, chives and parsley in the pot and stir well for 5 seconds on level 3.



CRUSHING

Mojito Slush

Portions: 4
Preparation time:
10 Minutes
Difficulty: easy

INGREDIENTS

1 lime, 100 ml water, 110 ml lemonade (carbonated),
40 g brown cane sugar, 40 ml 3 years old Havana Club rum, 5-8 sheets of mint, 260 g ice cubes

PREPARATION

Crush the halved lime with water in the pot of the Thermo Multikocher Premium for 2 seconds at the highest level, collecting the lime juice in a glass. Remove lime residue and rinse well with cold water. Add lime juice, lemonade, cane sugar, rum, mint and ice cubes to the pot and chop for 30 to 40 seconds at level 6. Fill the mojito slush into four tall tumblers, garnish with mint leaves and off you go. This delicious drink is an example of when the Thermo Multicooker crunches premium ice cream. You can practice with many cocktails!



Tomato sugo with fine chilli pepper

INGREDIENTS

1 red pepper, 2 onions, 3 cloves of garlic, 10 aromatic tomatoes, 2 stalks basiliskum, 5 fresh sage leaves, 1 handful of parsley, 1 red chili pepper, olive oil, 140 g tomato paste, 800 g of passed tomatoes, 1 tbsp of agave syrup, 1 tbsp of sweet paprika powder, 1 cup vegetable broth, 2 tablespoons dark balsamic vinegar, 2 tablespoons soy sauce, juice of 1 orange, sea salt and ground pepper.

Portions: 1 liter

Preparation time:

20 Minutes

Difficulty: easy

PREPARATION

Clean vegetables, peel and cut into large pieces. Put everything in the pot of the Thermo Multi Cooker Premium and chop it up to level 8 for 10 seconds. Add olive oil and simmer for 3 minutes at 100 degrees. Weigh the tomato puree and the tomato and add the agave syrup, paprika and broth to the pan and let the mixture cook at level 2 for 10 minutes at 100 degrees. Finally, season with balsamic vinegar, soy sauce, orange juice, salt and pepper. Puree all over again for a short time at level 4 and stir for a few seconds on level 1. Let Sugo cool, put in clean glasses and refrigerate. For quick spaghetti with tomato sugo is always taken care of.



Wasabi salmon and wild rice

People: 4

Preparation time:

approx. 85 Minutes

Difficulty: easy

INGREDIENTS

Marinade: 3 cm long piece of ginger, 1/2 cup soy sauce, 2 tablespoons fish sauce, 1 teaspoon sesame oil, 40 g sugar, 1 teaspoon vegetable broth, 150 g water (warm), 1 teaspoon cornstarch

Main course: 4 salmon fillets, 1 large cup of wild rice oil, salt and pepper

PREPARATION

Marinade: Peel ginger and cut into thin slices. Add ginger, soy sauce, fish sauce, sesame oil, sugar and vegetable stock or stock to the pot of the Thermo Multi Cooker Premium. Season with salt and pepper and bring to boil for 5 minutes at 100 degrees at level 1. Then turn down to 60 degrees and reduce the marinade to level 1 for about 5 minutes. Let the marinade cool and pour over the salmon lying in a plate. Marinate in the refrigerator for 1 to 2 hours. In the meantime, sauté the rice briefly in oil in a pot, cover with water and cook for 30 minutes at 100 degrees. Make a tasting. Take the salmon out of the fridge, pour the marinade into the pot. Place salmon in the deep steam cooker. Fill the marinade with water to 1 liter and then steam the salmon for 15 minutes at 120 degrees. Place a turret of wild rice on preheated plates and place the salmon next to it.



Mussels

INGREDIENTS

Mussels: one calculates about 1 kg of mussels per person
 1 large onion, leeks, 1/2 celery, 50 g butter, 1/2 l white wine, 200 ml water, 3 bay leaves, 20 peppercorns sea salt and pepper

People: 2

Preparation time:

30 Minutes

Difficulty: easy

PREPARATION

Weigh, wash and clean the mussels. Please note: If the mussels are open before cooking, please do not use. If they are not open after cooking, do not use either. Add the mussels to the deep steam oven and season with sea salt and crushed pepper. Cut the half of the onion, the white portions of the leeks and the celery into large pieces and chop in the pot of the Thermo Multi Cooker Premium for 5 seconds at level 5. Add the butter and the remaining ingredients such as white wine, water, bay leaves and peppercorns to the pan, place the steamer on top and cook the mussels at level 1 for 25 minutes at 120 degrees. After cooking, season the mussels and fish out the bay leaves and the peppercorns from the broth. Place the mussels in a preheated dish and pour over the broth. Add fresh baguette and the evening is saved.



Choco Nut Cake

Portions: 8

Preparation time:

80 Minutes (including baking)

Difficulty: easy

INGREDIENTS

165 g hazelnuts, 220 g butter, 200 g sugar, 1 packet vanilla sugar, 50 g honey, 100 g yoghurt, 125 g dark chocolate, 3 eggs, 165 g flour (Dark Type 630 or White Type 550), 30 g cocoa, 2 teaspoons baking powder

PREPARATION

Before you can start, weigh everything. For the batter: Stir hazelnuts, butter, sugar, vanilla sugar, honey, yoghurt, chocolate and eggs in the pot of the Thermo Multi Cooker Premium for 1-2 minutes until creamy on level 5. Then knead flour, baking powder and cocoa for 30 seconds at level 1. Pour the mixture into a buttered springform pan and bake for 45 minutes at 200 degrees top / bottom heat. The dough can be pimped with a dash of cognac.



New York Cheesecake

INGREDIENTS

Soil: 125 g whole-grain butter biscuits, 80 g butter
Topping: 625 g cream cheese, 150 g sugar, 3 eggs, 125 ml sour cream, 1 organic lemon

Portions: 10-12

Preparation time:

90 Minutes (including baking)

Difficulty: easy

PREPARATION

Weigh all ingredients on the balance and distribute in small bowls. Grease the edge of a springform pan and cover the bottom with baking paper. Preheat oven to 130 degrees top / bottom heat. Soil: Add wholegrain biscuits to the pot of the Thermo Multi Cooker Premium and chop for 20 seconds at level 6. Add butter and mix for 2 minutes at 50 degrees at level 2. Put the dough in the springform pan and bake at 130 degrees for 12 minutes in the oven.

Topping: Add cream cheese and sugar to the pot of the Thermo Multi Cooker premium and mix for 30 seconds at level 3. Insert stirring attachment. Add eggs, sour cream and juice of a lemon and beat creamy for 30 seconds at level 4. Distribute the toppings evenly on the bottom of the cake and bake for 1 hour at 130 degrees top / bottom heat. Finish: Allow the cake in the oven to cool for 10 minutes with the door slightly open and then carefully remove it from the spring pan with a sharp knife. Refrigerate for at least 1 hour in the refrigerator.



Contenu

- 76 **Et c'est comme ça que je travaille**
- 78 **Mes composants et leur fonction**
- 80 Soupes
- 82 Apéritifs
- 83 Plats principaux
- 86 Les sauces
- 87 Confiture, Mus & Co
- 88 **Vapeur**
 - Purée**
 - 90 Légumes et viande
 - 93 Bébés et enfants
- Mélanger et hacher**
- 94 Pesto et tartinades
- 97 Milkshakes et cocktails
- 98 Smoothies
- 99 Vinaigrettes
- 101 Noix et herbes
- Émulsifier**
- 102 Desserts à la crème
- 103 Sauces
- 104 **Crash**
- 105 **Cuisson**
- Malaxer**
- 109 Cookies et gâteaux

Et c'est comme ça que je travaille

- 1** **Bouton de déverrouillage:** la thermo multi-cuiseur Premium ne fonctionne que lorsque le pot de mixage est correctement installé dans le bloc moteur et verrouillé. Pour déverrouiller, appuyez sur le bouton tout en tirant le pot de mixage hors du bloc moteur si, par exemple, vous voulez remplir le pot ou le nettoyer.
- 2** **Affichage:** sur le panneau de commande, vous pouvez voir ce que vous avez défini: heure, chaleur, vitesse. Tout en un coup d'oeil et de haut en bas en suivant l'ordre des touches. En détail: 1. Affichage du temps de fonctionnement écoulé, si aucun temps de fonctionnement n'est prégréglé. Si une durée de fonctionnement a été réglée avec le bouton rotatif Time, le temps restant jusqu'à l'arrêt automatique est affiché. 2. Affichage de la température du contenu de la cuve ou affichage des messages d'erreur. 3. Affichage du pas de vitesse de la fixation transversale (1 à 10) plus marche arrière (-1)
- 3** **Bouton Turbo:** en appuyant sur le bouton turbo et en le maintenant enfoncé, la vitesse de rotation de l'accessoire en travers de la lame est réglée sur 10 (vitesse maximale). Pour des raisons de sécurité, cette fonction sera désactivée à une température de mélange d'environ 60 °C. En appuyant sur la touche turbo et en la relâchant, vous pouvez «imiter» la fonction d'intervalle d'une touche de pouls. Particulièrement utile pour briser la glace.
- 4** **Touche Balance:** appuyer brièvement sur la touche Balance pour passer de la fonction de pesée aux autres fonctions de l'appareil. Maintenir enfoncé: la fonction de tare est activée. Lors de la pesée, l'affichage du poids en grammes s'affiche à l'écran (rangée supérieure) à côté du symbole de la balance.



Le polyvalent dans la cuisine



5

Temps: appuyez sur le bouton Temps. Ensuite, utilisez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson en minutes (maximum 60 minutes); Appuyez à nouveau sur le bouton Temps pour passer au second réglage. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement et tous les indicateurs à l'écran sont réglés sur 0.

6

Chaleur: appuyez sur le bouton Température et utilisez le bouton pour régler la température souhaitée (entre 30 ° C et 120 ° C) pour réchauffer les aliments. Incidemment, cela ne fonctionne qu'avec un temps de cuisson prégréglé. Pour désactiver la fonction de chauffage, appuyez à nouveau sur la touche. L'affichage de la température définie en ° C est affiché dans le panneau de commande en bas à gauche.

7

Vitesse: appuyez sur le bouton Vitesse et utilisez le bouton rotatif pour régler le niveau de vitesse de la fixation du carrousel transversal entre 1 et 10. Avec la fonction de chauffage activée ou à partir d'une température du contenu du pot mélangeur d'env. 60 ° C, la vitesse maximale de la lame transversale est limitée à 4 ° . En arrière = agitation uniforme sans couper. Pour l'activer, maintenez le bouton de vitesse enfoncé pendant un long moment.

8

Commutateur (bouton intérieur) et bouton rotatif (bague extérieure): Ce bouton permet d'activer et de désactiver la fonction de chauffage et la fixation de la lame transversale. Le bouton sert à régler le temps de préparation après avoir appuyé sur la touche Heure, le bouton pour augmenter (+ direction) et diminuer (- direction) la vitesse, la température et le temps de cuisson après que la touche correspondante a été enfoncée précédemment.

Mes composants et leur fonction

1 Récipient en acier inoxydable: dans le récipient en acier inoxydable, le mélange ou l'aliment est traité et chauffé. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut être allumé que lorsque le récipient est correctement placé dans le bloc moteur et que le couvercle est verrouillé. Les marques dans le pot indiquent les quantités à remplir par incrément de 0,5 litre. La capacité maximale du mélangeur est de 2 litres. Ne dépasser pas ces capacités! Il y a un risque de brûlure dû aux éclaboussures du mélange chaud. De plus, le pot pourrait déborder pendant le fonctionnement.



2 lame en acier inoxydable: avec la fixation en travers de la lame, les ingrédients contenus dans le pot de mélange sont concassés, agités et mélangés. Il convient également à la préparation de la pâte. Sans la fixation transversale, le dispositif ne peut pas être mis en service



3 Accessoire de mélange: Lors de l'utilisation de l'accessoire d'agitation, ne pas utiliser la spatule. N'ajoutez pas d'aliments susceptibles d'endommager ou de bloquer le mélangeur pendant le fonctionnement de l'appareil. Pour le pétrissage de la pâte, l'accessoire de mélange ne convient pas, il convient aussi bien pour le fouettage de la crème ou des blancs d'œufs que pour le brassage de soupes, puddings, sauces, poudings au riz, etc. Ne dépasser pas le niveau de vitesse 5 avec l'accessoire d'agitation fixé de manière à ce qu'il ne soit pas endommagé.



4 Balance: C'est vraiment premium! Avec la balance intégrée, vous pouvez peser rapidement et en toute sécurité les quantités indiquées dans les recettes. Placez simplement des aliments plus volumineux sur la surface en verre et activez la fonction de pesage. Si vous maintenez la touche Balance enfoncée, la fonction Poids (tare) est activée. Exemple: Placez une assiette vide sur la surface de pesée et voyez ce qu'elle pèse. Ensuite, maintenez le bouton enfoncé et remplissez les coquilles de fraises. Cette fonction de pondération (tare) détermine alors uniquement le poids des fraises.



Le polyvalent dans la cuisine

5 Accessoire de cuisson à la vapeur avec couvercle: L'unité de cuisson à la vapeur comprend un accessoire de cuisson à la vapeur, un fond intermédiaire et un couvercle. Il convient à la cuisson douce des aliments à la vapeur. L'accessoire de cuisson à la vapeur est placé sur le couvercle du pot de mélange (sans la tasse à mesurer!). Utilisez l'outil de cuisson à la vapeur sans ébullition intermédiaire pour cuire une plus grande quantité du même aliment. Placez toujours le couvercle sur l'accessoire de cuisson à la vapeur.



6 Plateau intermédiaire: placez le plateau intermédiaire dans le panier vapeur pour cuire une plus grande quantité du même aliment qui ne doit pas être empilé (telle que de la pâte à levure), ou pour cuire différents aliments en même temps (par exemple), légumes et viande). Assurez-vous que les aliments dont le temps de cuisson est plus long sont réduits et ceux dont le temps de cuisson est court sont plus longs. Toujours mettre le couvercle sur la pièce de cuisson à la vapeur



7 Tasse à mesurer et couvercle: Le couvercle du pot à mélanger sert également de tasse à mesurer pour mesurer de petites quantités de liquide et d'ingrédients. Lors de la cuisson (en particulier de la crème ou du lait), ne placez pas la tasse à mesurer dans l'ouverture du couvercle pour éviter une cuisson excessive. Utilisez-le uniquement si vous hachez des aliments pour éviter qu'ils ne se pulvérisent ou à des températures de cuisson basses! Tourner dans le sens horaire pour se fermer, dans le sens antihoraire pour ouvrir.



8 Spatule: Pour une agitation supplémentaire dans le pot, utilisez uniquement la spatule fournie avec le collier de sécurité. Ne jamais mettre d'autres objets dans le pot. Ceux-ci pourraient entrer dans la fixation de la lame transversale et causer des blessures. Lorsque vous utilisez le dispositif d'agitation, la spatule ne doit pas être utilisée. La spatule a plusieurs fonctions: Elle convient pour racler le pot, sortir l'insert du panier chaud et pousser les aliments déchiquetés ou hachés. C'est le seul outil qui vous permet d'agiter le contenu du pot de mélange pendant le fonctionnement lorsque la tête de mélange n'est pas montée. Insérez-le à travers l'ouverture du couvercle dans le pot. Le collier de sécurité empêche la spatule d'être happée par les lames transversales.



Remarque: Ce ne sont que des résumés courts. Il est conseillé de lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser la Thermo multi cuiseur Premium!

Soupe de chou-fleur crémeuse

Personnes: 4

Temps de préparation:

env. 1 heure

Difficulté: moyenne

INGRÉDIENTS

1 petite tête de chou-fleur, 100 g de pommes de terre, 1 petit oignon, 1 gousse d'ail, un peu d'huile de tournesol, 500 ml de bouillon de légumes, 300 ml de crème fouettée, 3 c. À soupe de crème fraîche, 80 g de Camembert, un peu de jus de citron, sel, poivre, 3 tranches de pain complet à l'épeautre (grillées, coupées en cubes).

PRÉPARATION

Nettoyez le chou-fleur, lavez-le et divisez-le en petits bouquets. Pesez les pommes de terre et les couper en gros cubes. Hachez les oignons et l'ail et faites chauffer le thermocuiseur Premium dans un peu d'huile pendant 2 minutes à 90 degrés. Ajoutez les cubes de pomme de terre et les fleurons de chou-fleur et ajoutez du bouillon, de la crème et de la crème fraîche. Ajoutez du fromage et des épices. Puis faites cuire le tout à 100 degrés pendant environ 20 minutes. Laissez la soupe refroidir et réduisez en purée fine au niveau 4 pendant environ 60 secondes. Assaisonnez avec du sel, du poivre et un peu de jus de citron. Verser la soupe dans des assiettes préchauffées et saupoudrer de croûtons de pain à l'épeautre grillé.



Soupe de lentilles rouges au chili turbo

INGRÉDIENTS

1 petit oignon, 2 gousses d'ail, 2 carottes, 1 cuillère à soupe d'huile, 300g de lentilles rouges, 6 tomates séchées, sirop d'agave, jus d'orange, basiliskum, origan, persil, 1 piment, 40 g de noix, 1/2 jus de citron, 20 ml d'huile de noix, sel de mer et poivre.

Personnes: 4

Temps de préparation:

30 minutes

Difficulté: moyenne

PRÉPARATION

Contrairement aux lentilles brunes qui doivent être trempées, vous pouvez préparer rapidement le collègue rouge. Commencez par peser les lentilles et les noix, puis épluchez l'oignon et l'ail, puis hachez-les. Couper les carottes en gros morceaux. Faites sauter ces ingrédients dans un peu d'huile dans une casserole du Thermo multi cuiseur Premium pendant 1-2 minutes à 90 degrés. Ajoutez les lentilles et 1 litre d'eau et faites bouillir pendant 25 minutes à 100 degrés. Faites ensuite une purée avec les tomates séchées à la vitesse 4. Faites sauter au sirop d'agave, ajoutez le jus d'orange et assaisonnez avec du sel et du poivre. Mélanger à nouveau au niveau 4 pendant environ 10 secondes et garder au chaud. Lavez les herbes, séchez-les, tamponnez-les et, avec le reste des tomates séchées et le piment rouge, hachez-les finement dans la casserole au niveau 4 pendant 10 secondes. Regardez, si vous êtes encore trop gros, hachez-le encore 10 secondes. Rôtir les noix brièvement (sans graisse) dans une casserole. Mélanger tous les ingrédients dans un bol et arroser de jus de citron. Ajoutez la soupe dans les bols, ajoutez le mélange d'herbes et de noix et savourez.



Champignons farcis au fromage

Personnes: 4

Temps de préparation:

30 minutes

Difficulté: facile

INGRÉDIENTS

8 gros champignons, 150 g de Gouda, 1 poivron jaune, 1 poivron rouge, 4 cuillères à soupe de persil, 200 g de fromage à la crème, sel marin et poivre moulu, un peu d'origan séché

PRÉPARATION

Peser le Gouda et hacher dans le récipient Thermo multi cuiseur Premium pendant 20 secondes au niveau 6, puis transférer dans un bol. Dévissez les tiges de champignons et placez-les sur une plaque à pâtisserie graissée. Couper les champignons, le fromage à la crème, l'origan, le persil et les morceaux de poivron dans la casserole pendant environ 4 secondes au niveau 4. Assaisonner de sel marin et de poivre. Remplissez la masse pulpeuse dans les champignons, répartissez le reste autour des champignons. Saupoudrer de Gouda et cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant environ 15-20 minutes. Vérifiez de temps en temps que le fromage ne soit pas trop sombre. Ensuite, réduire le feu ou couvrir avec du papier aluminium.



Quinoa aux légumes aigre-doux

INGRÉDIENTS

1 gros oignon, 2 gousses d'ail, un peu d'huile, 200 g de quinoa (à l'état sec), 1/2 l de bouillon de légumes, 1 c. À soupe de pâte de tomate, 3 c. À soupe de sauce piment douce-acidulée, 1/2 c. À thé de curry, 100 g de carottes , 1 poivron rouge, 100 g de poireau, 100 g de fleurons de brocoli, sel, poivre

Pour servir: des herbes fraîches (ex. Coriandre, persil, cerfeuil, ciboulette) hachées

PRÉPARATION

Commencez par peser, puis épluchez l'oignon et l'ail, hachez-les gros et mettez-les dans la casserole du Thermo multi cuiseur Premium. Émincer 10 secondes au niveau 5. Ajouter un peu d'huile et faire sauter à 80 degrés pendant 1,5 à 2 minutes. Lavez le quinoa à l'eau chaude (de manière à éliminer les substances amères) et mettez-le également dans la casserole. Bouillon de légumes, pâte de tomate, sauce au piment aigre-doux et curry. Laisser mijoter 30 minutes à 90 degrés au niveau 1. Lavez les légumes, nettoyez-les, coupez-les en morceaux d'environ 1,5 po et ajoutez-les au quinoa. Laisser mijoter 10 minutes à 100 degrés au niveau 1 jusqu'à ce que les légumes soient fermes. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Personnes: 4

Temps de préparation:

env. 60 minutes

Difficulté: facile



Pâtes au jambon et au fromage

Personnes: 2

Temps de préparation:

env. 15 à 20 minutes

Difficulté: moyenne

INGRÉDIENTS

200 ml d'eau, 200 ml de crème, 100 g de fromage à la crème, 1 gousse d'ail (pressée au pressoir), 200 g de pâtes en forme de soupe, 100 g de jambon cuit (coupé en lanières courtes), sel, poivre, paprika (au goût)

PRÉPARATION

Mettez de l'eau, de la crème et du fromage à la crème dans le récipient et assaisonnez avec du sel, du poivre et du paprika. Faites bouillir la sauce environ 5 minutes à 100 °C au niveau 2. Ajoutez les pâtes, le jambon et l'ail et faites cuire à 80 °C au niveau -1 (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) pendant environ 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les nouilles soient cuites (voir les instructions d'emballage).



Viande tranchée zurichoise

INGRÉDIENTS

Salade: 1 laitue, 200 g de crème sure, 500 ml de crème fouettée, un jus de citron, 1 pincée de sucre, sel, poivre, 2 c. À soupe de ciboulette, coupée en petits pains.

Roesti: 350 g de pommes de terre crues, sel, poivre, 1 ps. Noix de muscade, 3 cuillères à soupe d'huile. En tranches: 3 cuillères à soupe d'huile, 2 petites échalotes, 100 g de champignons, 300 g de veau (du dos ou des cuisses), 1 cuillère à café de paprika sucré, poivre, 1 cuillère à café de farine, 2 c. À soupe de saindoux beurre, 50 ml de vin blanc.

PRÉPARATION

Comme toujours vient en premier pesant. Puis râpez la laitue, lavez et égouttez. Dans un bol, mélanger 50 g de crème, 75 g de crème fouettée, le sucre, le jus de citron, le sel, le poivre et la ciboulette. Roesti: Émincez les pommes de terre du Thermo multi cuiseur Premium au niveau 6, assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade et formez-les en petits rösti, faites-les frire dans une casserole bien chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés. En tranches: coupez les échalotes en fines lanières. Nettoyez les champignons et coupez-les en quatre. Couper le veau en lanières de 1 cm d'épaisseur et de 3 cm. Assaisonner de paprika et de poivre et saupoudrer de farine. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle. Salez la viande et faites-la frire vigoureusement, retirez-la et placez-la dans un tamis. Catch jus de viande. Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile et de beurre dans la cocotte du Thermo multi cuiseur Premium à 100 degrés. Faire griller les échalotes et les champignons pendant 2-3 minutes. Déglacer avec le vin, remplir avec le reste de la crème et cuire jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux en 2-3 minutes. Ajouter la viande avec le jus de viande et laisser mijoter à 60 degrés pendant environ 5 minutes. Mélangez la salade avec la vinaigrette. Servir les tranches avec le rösti sur des assiettes. Servez la salade avec.

Personnes: 4

Temps de préparation:

60 minutes

Difficulté: facile



Sauce aux champignons

Personnes: 4

Temps de préparation:

env. 30 minutes

Difficulté: moyenne

INGRÉDIENTS

1 oignon, 600 g de champignons frais (champignons, aigrettes, chanterelles, cèpes) un peu d'huile, vin blanc, paprika, farine, bouillon, Demi Glace, 10 g de beurre, eau-de-vie, jus d'un demi-citron biologique, 1 poignée de persil, sel marin, poivre du moulin, 200 ml de crème

PRÉPARATION

Préparez tout. Ne pas laver les champignons, mais frotter avec du papier essuie-tout ou gratter avec un couteau. Couper en fines tranches et saupoudrer de jus de citron pour conserver leur couleur. Hachez l'oignon et hachez-le finement dans le récipient du Thermo multi cuiseur Premium pendant 20 secondes au niveau 6. Ajoutez le beurre et laissez pendant 2-3 minutes à 90 degrés. Faire suer l'oignon dedans. Ensuite, ajoutez progressivement une poignée de champignons et faites sauter en remuant. Quand tous les champignons sont sautés, saler et poivrer, mélanger la moitié du persil finement haché et ajouter la crème. Laisser mijoter les champignons pendant 10 minutes à 70 degrés au niveau 1. Enfin, assaisonner avec du jus de citron, du sel et du poivre et saupoudrer de persil frais. Il convient aux rôtis foncés, au schnitzel et en tranches.



Noisette noire

INGRÉDIENTS

500 g de mélange de baies (au besoin) ou de mûres fraîches, framboises, myrtilles, etc., 1 pincée de cannelle, 1 gousse de vanille, au choix: miel, sirop d'agave ou stevia liquide (attention: très sucré!), Jus de 1 citron 4 cl d'alcool de framboise

Temps de préparation:

env. 15 minutes

Difficulté: facile

PRÉPARATION

Ajoutez le mélange de baies ou les baies fraîches lavées avec les autres ingrédients au Thermo multi cuiseur Premium et laissez cuire pendant 10 minutes à 90 degrés au niveau 1. Puis réduisez en purée au niveau 4 jusqu'à formation d'une masse crémeuse. Mettez des verres bien cuits, propres et à consommer rapidement. Délicieux avec du pain, de la viande (Wiener Schnitzel) ou des céréales.



Raviolis asiatiques fourrés aux crevettes

Personnes: 4

Temps de préparation:

90 minutes

Difficulté: moyenne

INGRÉDIENTS

30 feuilles Wan-Tan (9x9 cm, congelées), 350 g de crevettes prêtes à cuire, 1 tige de citronnelle, 3 oignons nouveaux, 3 cm de long de gingembre, 1 poivron rouge, 1 cuillère à soupe de féculle de maïs, sel marin et poivre concassé, 200 g de champignons shiitake, 2 carottes, huile de sésame, 2 gousses d'ail, 2 cuillères à soupe de sauce au piment vert, 2 cuillères à soupe de sauce de poisson, 2 cuillères à soupe de sauce de soja

PRÉPARATION

Décongeler les feuilles de TC Wonton. Pesar les crevettes, rincer et assécher. Lavez la citronnelle. Nettoyez et lavez les oignons de printemps, épluchez le gingembre. Ajoutez le gingembre et les oignons nouveau avec les crevettes à la cocotte du Thermo multi cuiseur Premium et hachez-les finement pendant 5 secondes au niveau 7. Mettez la masse dans un bol. Couper les poivrons en quatre, couper et laver. Hachez 1/4 du paprika dans le pot comme décrit ci-dessus et ajoutez-le aux autres ingrédients contenus dans le bol. Mélanger la féculle de maïs avec 1 c. Ajouter de l'eau et verser sur le mélange. Mélangez tout à fond. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Remplissez les feuilles wan-tan une à une: humidifiez les bords avec un peu d'eau et placez un peu de la farce au milieu. Repliez les bords au milieu et appuyez fermement ensemble vers le haut. Mettez dans le cuiseur à vapeur légèrement huilé. Remplir le pot avec de l'eau et cuire à la vapeur les raviolis pendant 10-15 minutes à 120 degrés. Nettoyez et coupez les champignons shiitake en quartiers. Couper les poivrons restants en fines lanières comme des stylos, laver les carottes, les pelez et les couper en très fines lanières. Épluchez l'ail et hachez-le finement. Mélangez la sauce au piment, au soja et au poisson avec 6 cuillères à soupe d'eau. Blanchir les légumes dans le pot dans de l'eau bouillante salée à 100 degrés. Chauffer l'huile de sésame dans un wok. Faites cuire les champignons shiitake, les lanières de poivron et les bâtonnets de carotte pendant 1 minute. Ajouter l'ail et faire frire pendant une courte période. Incorporer 2 cuillères à soupe de sauce, sel et poivre. Mettez les légumes dans des petits bols, posez les raviolis et servez-les avec le reste de la sauce.



Filet de sébaste sur un lit de légumes

INGRÉDIENTS

300 g de carottes, 1 bouquet d'oignons verts, 40 g de beurre, 2 cuillères à café de farine, 200 ml de bouillon de légumes, 100 ml de vin blanc, 250 ml de crème fouettée, 4 filets de poisson rouge, jus et attrition de 1 citron bio, sel, poivre, 1 pincée de sucre, huile, 20 g de ciboulette

Personnes: 4

Temps de préparation:

30 minutes

Difficulté: moyenne

PRÉPARATION

Peser les ingrédients. Nettoyez les carottes et les oignons nouveaux et coupez-les en épingle de 3 cm de long. Assaisonnez les filets de sébaste avec 2 cuillères à soupe de jus de citron, sel et poivre, placez-les dans l'attachement de cuisson à la vapeur. Remplissez le pot avec de l'eau chaude et de la vapeur pendant environ 15 minutes à 120 degrés. Puis videz le récipient et faites-le sauter dans un récipient à légumes dans du beurre chaud pendant 2 minutes à 80 degrés. Saupoudrer avec 1 cuillère à café de farine et déglacer avec la terre, le vin et la crème et faire bouillir à 100 degrés. Remettez le paquet dans le processus. Cuire doucement pendant 5 minutes à 60 degrés. Retirez le poisson, placez-le sur les plats préchauffés et assaisonnez de nouveau avec du jus de citron et un peu de sel de mer. Assaisonnez les légumes avec du fromage râpé au citron et du jus de fruits, du sel, du poivre et du sucre. Couper la ciboulette en petits rouleaux et par-dessus. Disposer à côté des filets de sébaste sur les assiettes et servir. La purée de pommes de terre correspond à cela.



Purée de pommes de terre et céleri

Personnes: 4

Temps de préparation:

15 minutes

Difficulté: facile

INGRÉDIENTS

500 g de pommes de terre, 300 g de céleri, 750 ml d'eau, 2 cuillères à café de sel, 100 ml de lait, 40 g de beurre, 1/2 cuillère à café de sel de mer, noix de muscade, 1 gousse d'ail

PRÉPARATION

Peser les pommes de terre et le céleri, les peeler et les couper en gros morceaux. Mettez les morceaux de pomme de terre et de céleri dans le paquet. Cuire environ 20 minutes à 120 degrés dans de l'eau salée. Une fois le temps écoulé, videz l'eau de cuisson. Mettez le céleri et les pommes de terre avec le lait, le beurre, la noix de muscade, le sel et l'ail émincé dans le mélangeur et réduisez le tout en purée pendant 15 secondes au niveau 4, jusqu'à consistance crémeuse. Servir chaud. Délicieux avec de la viande, du poisson ou juste comme ça.



Hamburguesa vegetariana con ensalada de tomate y pepino

INGRÉDIENTS

1 tasse de mélange à six grains, pommes de terre à cuisson farcies, 1/2 bouquet de persil, 1/2 bouquet de ciboulette, 1 piment rouge, 1 poivron rouge, 4 carottes, 1 gros oignon, 1 courgette, 1/2 céleri-rave , 3 œufs, 1 tasse de flocons d'avoine, 200 grammes de parmesan, 200 grammes de pecorino, noix de muscade, sel de mer et poivre concassé.

Personnes: 4-6

Temps de préparation:
30 minutes (cuisson comprise)

Difficulté: facile

PRÉPARATION

Préparez le mélange à six grains la veille dans un petit bol et couvrez-le d'eau. Laissez passer la nuit. Pesez le fromage. Faites cuire les pommes de terre épluchées dans le cuiseur à la vapeur pendant 20 minutes à 120 degrés au niveau 1, puis émiettez-les dans le récipient du Thermo multi cuiseur Premium. Hachez le persil, coupez la ciboulette en petits rouleaux. Libérez le piment des amandes et coupez les en gros. La même chose vaut pour les poivrons. Épluchez et nettoyez le reste des légumes, coupez-les en gros morceaux et remplissez le tout dans le pot. Hachez 30 secondes au niveau 4, saupoudrez de farine. Ajoutez l'avoine, les flocons d'avoine et le fromage râpé et mélangez le tout à la vitesse 1 jusqu'à la formation d'une masse pâteuse. Faites des hamburgers avec les mains mouillées et faites-les frire dans du beurre de saindoux dans une poêle bien chaude. En plus une salade verte. Sain et sacrément savoureux!



Crustfry

Portions: 4-6

Temps de préparation:

2 heures

Difficulté: moyenne

INGRÉDIENTS

800 g de morceau de porc fumé 1 gousse d'ail, 4 verts, 4 gros oignons, 1 cuillère à soupe de bouillon de légume, 250 ml de bière, 1 bonne cuillère à café de moutarde, 1/2 l d'eau, 1 pastille de féculle, 3 cuillères à soupe d'amidon

PRÉPARATION

Frotter le morceau de porc fumé avec la gousse d'ail. Pelez et nettoyez les verts et les légumes et coupez-les en gros morceaux. Hachez dans le chaudron du Thermo multi cuiseur Premium pendant 30 secondes au niveau 10 et versez dans un bol. Mettez la viande dans le cuiseur à vapeur. Couper les oignons en quartiers et ajouter. Incorporer le reste des ingrédients (bière, moutarde, eau, laitance, bouillon de légumes) dans une casserole pendant 30 minutes à 120 degrés au niveau 1. Préchauffer le four à 220 degrés. Badigeonner le rôti avec les légumes en purée. Cuit au four pendant 30 minutes dans une rotissoire ouverte. En attendant, vous pouvez mettre des pommes de terre, des pâtes ou du riz. Mettez les oignons dans la casserole, amenez à ébullition et laissez la féculle de maïs assaisonnée. Réduisez-la en purée pendant environ 20 secondes au niveau 4, assaisonnez et ajoutez à la viande.



Purée de pommes de terre aux légumes

INGRÉDIENTS

200 g de légumes (carotte, chou-rave, courgette, potiron, panais ...) 100 g de pommes de terre, 500 ml d'eau, 2 cuillères à soupe d'huile de colza, jus de 2 oranges

Portions: 2

Temps de préparation:

20 minutes

Difficulté: facile

PRÉPARATION

Peser les pommes de terre, les peeler et les couper en gros morceaux. Pesez les légumes, nettoyez-les et coupez-les en morceaux. Écrasez tout dans le chaudron du Thermo multi cuiseur Premium au niveau 5 pendant environ 20 secondes. Mettez la masse sur du papier sulfurisé perforé, versez 500 ml d'eau dans le pot et faites cuire à la vapeur pendant 10 minutes à 120 degrés. Jetez l'eau restante. Ajouter l'huile de colza et le jus d'orange et réduire en purée au niveau 4 pendant 30 secondes. Remplissez les verres. Gardez le pain au réfrigérateur au moins un jour. Selon l'âge du bébé, vous pouvez même prendre comme ingrédient de la viande maigre ou du poisson. Qui aime le diluant, devrait écraser plus longtemps et peut encore ajouter de l'eau



Pesto Genovese

Portions: 4

Temps de préparation:

env. 30 minutes

Difficulté: très facile

INGRÉDIENTS

60 g de pignons de pin, 50 g de parmesan, 50 g de pecorino, 4 gousses d'ail, 1 bouquet de basilic, 150 ml d'huile d'olive (plus l'huile d'olive à ajouter)

PRÉPARATION

Commencez par peser le fromage et les pignons. Rôtir les pignons de pin dans une petite casserole (sans huile) jusqu'à ce qu'ils soient dorés pendant 10 à 12 minutes, en remuant constamment. Arrêtez-vous, les noyaux peuvent brûler rapidement. Laissez-le refroidir sur une assiette. Émietter le parmesan et le pecorino dans le pot du Thermo Multi Kocher Premium, puis les écraser au niveau 10. Hacher finement l'ail et l'ajouter au pot avec les feuilles de basilic tachées lavées et séchées à nouveau. Ajoutez des pignons de pin grillés et hachez-les finement à l'aide du bouton turbo. Incorporer ensuite l'huile d'olive. Remplissez le pesto dans des verres propres et refermables. Remplissez à ras bord d'huile et fermez ou garnissez de pâtes fraîches.



Trempe méditerranéenne

INGRÉDIENTS

2 gousses d'ail, 200 g de crème sure, 100 g de fromage feta, 200 g de fromage à la crème, 250 g de tomates séchées, 4 c. À soupe de persil lisse, sel marin, poivre moulu, jus d'un citron, 3 c. À soupe d'huile d'olive, 1 pincée de sucre

Portions: 4

Temps de préparation:

10 minutes

Difficulté: facile

PRÉPARATION

La première crème sure, le fromage frais et feta et les tomates se succèdent sur la balance. Ensuite, placez des gousses d'ail dans le récipient du Thermo multi cuiseur Premium, hachez-les pendant 5 secondes au niveau 5 et abaissez-les avec la spatule. Ajoutez la crème sure, le fromage à la crème, le fromage au lait de brebis, les tomates séchées, le persil haché, le reste des ingrédients et les épices, puis hachez de nouveau pendant 5 secondes au niveau 5. Un plongeon de bonne humeur qui réveille les souvenirs de vacances.



Hoummous

Portions: 6

Temps de préparation:

45 minutes

Difficulté: facile

INGRÉDIENTS

350 g de pois chiches, 3 gousses d'ail, 150 g de pâte de sésame (pâte de tahin), jus d'un citron bio, 1 csp. Cumin, 3 cuillères à soupe de persil lisse, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel de mer, 50 g d'olives noires, quartiers de citron, poudre de piment, 1 pain plat

PRÉPARATION

Peser les pois chiches sur la balance, couvrir d'eau dans la cocotte du Thermo multi cuiseur Premium et cuire à 100 degrés pendant 20 minutes. Quand ils sont tendres, réduire en purée fine à la vitesse 4 pendant environ 20 secondes. Ajouter les gousses d'ail hachées avec la pâte de tahin, le jus de citron et le cumin, assaisonner de sel et réduire à nouveau en purée pendant 10 secondes au niveau 4. Couvrir le houmous fini à couvert pendant 30 minutes. Lavez le persil et cueillez les feuilles. Disposer la pâte de pois chiches dans de petits bols et arroser d'une bonne huile d'olive. Garnissez le houmous avec des olives, des quartiers de citron, des feuilles de persil et de la poudre de piment. Une délicatesse arabe en trempette avec du pain plat.



Lait d'amande

INGRÉDIENTS

1 tasse d'amandes entières, environ 1 litre d'eau, 1 pincée de sel

Portions: 1 litre

Temps de préparation:
10 minutes plus le temps de trempage

Difficulté: facile

PRÉPARATION

Mettez les amandes dans un petit bol, versez-y assez d'eau et laissez tremper pendant la nuit. Mettre les amandes dans un tamis après le trempage et bien rincer. Ensuite, ajoutez les amandes et l'eau fraîche dans le pot du Thermo multi cuiseur Premium. Par la quantité d'eau, on peut influer sur l'intensité du lait d'amande. Réduisez le mélange en purée pendant 30 secondes au niveau 10. Pour filtrer le lait d'amande, casser un sac de lait de noix (cela coûte environ 10 euros dans le commerce). Accrochez-le dans un pot suffisamment grand, puis versez le lait. Faites sortir le reste de la bouillie d'amande du sac, en effectuant un mouvement de haut en bas. Ajouter à nouveau le lait d'amande filtré dans la casserole, affiner avec une pincée de sel et mélanger brièvement au plus haut niveau. Vous pouvez également, selon votre goût, raffiner le lait avec du sirop d'agave, de la vanille ou de la cannelle. Ce lait d'amande fait maison est un vrai WOW!



Plante énergie verte

Portions: 2

Temps de préparation:

10 minutes

Difficulté: facile

INGRÉDIENTS

Ananas 1/2 cubes

1/2 avocat mûr, 1 pomme verte, 2 kiwis, 10 raisins verts sans pépins, 1 tasse de lait d'amande, jus d'un citron vert, 1/4 de menthe fraîche, 1/2 à 1 tasse d'eau

PRÉPARATION

Des morceaux d'ananas, la viande de l'avocat mûr, la pomme en quartiers avec son coeur, ajoutez la cuillerée de kiwi et tous les autres ingrédients dans le pot du Thermo multi cuiseur Premium et mélangez pendant 20 à 30 secondes au niveau 10. la masse est assez soyeuse.



Vinaigrette à la moutarde et au miel

INGRÉDIENTS

150 ml de vinaigre balsamique clair, 80 ml de sirop d'agave ou de miel, 150 ml d'huile d'olive, 50 g de moutarde piquante, 100 ml d'eau ou de bouillon, 2TL de sel aux herbes, sel marin et poivre moulu

Portions: 1/2 litre

Temps de préparation:

10 minutes

Difficulté: facile

PRÉPARATION

Ce doit être un poids équilibré. Alors seulement, ce sera bien. Versez le vinaigre et le miel dans le récipient du Thermo multi cuiseur Premium et remuez pendant 30 secondes au niveau 4 avec le bol à mélanger. Ajoutez ensuite de l'huile d'olive, de la moutarde, de l'eau, du sel et du poivre et émulsionnez à nouveau pendant au moins 1 minute au niveau 2. Si nécessaire, mettez du piquant. Cette délicieuse vinaigrette reste stable au réfrigérateur pendant au moins deux semaines et affine la laitue, mais se marie également bien au poulet croustillant.



Couscous au yaourt à la menthe

Portions: 4

Temps de préparation:

35 minutes

Difficulté: facile

INGRÉDIENTS

Couscous: 1/4 l d'eau, 1 cuillère à café de bouillon de légumes, 200 g de couscous, 1 oignon, 100 g de poivron rouge, 1 concombre, 4 tomates, sel de mer, poivre moulu, 3 cuillères à soupe de persil, 50 g d'amandes, 50 g de raisins secs, Minza vinaigrette au yaourt: 10 cuillères à soupe de menthe, 2 tasses de yaourt naturel, le jus d'un citron bio, sel de mer et poivre.

PRÉPARATION

Couscous: Pesez les poivrons, les amandes et les raisins secs. Ajoutez de l'eau et du bouillon de légumes dans le pot du Thero Multi Kocher Premium et portez à ébullition à 100 degrés au niveau 1. Placez le bouillon bouilli sur le couscous rempli dans un bol, mélangez bien et laissez gonfler pendant 5 minutes. Épluchez l'oignon, ajoutez-le au pot et hachez-le pendant 3 secondes au niveau 4. Ajoutez les poivrons, le concombre, les tomates, le sel et le poivre, hachez-le pendant 5 secondes au niveau 4, ajoutez-le au couscous et mélangez le tout.

Vinaigrette Yaourt à la menthe: Couper la menthe dans le récipient du Thermo multi cuiseur Premium pendant 5 secondes au niveau 4 et enfoncez avec la spatule. Ajoutez le yaourt, le jus de citron, le sel et le poivre, mélangez pendant 5 secondes au niveau 3 et servez comme garniture pour la salade de couscous. Il goûte délicieusement rafraîchissant de l'Orient.



Céréales croquantes à la noix

INGRÉDIENTS

150g de flocons d'avoine, 125g de noisettes, 125g d'amandes, 1 noix de coco, 1/2 jus de citron, 2 cuillères à soupe de lait de coco, miel ou sirop d'agave au goût, 100g de yaourt à la noix de coco

Portions: 1

Temps de préparation: 10 minutes plus le temps de trempage pour les noix

Difficulté: facile

PRÉPARATION

Peser les ingrédients dans la balance intégrée. Rôtissez les flocons d'avoine dans une casserole jusqu'à ce qu'ils aient une couleur brunâtre. Faites tremper les noisettes et les amandes pendant la nuit, puis hachez-les dans le pot de mélange du Thermo multi cuiseur Premium pendant 10 secondes au niveau 10 de la noix de muscade. Mettez la viande et l'eau de la noix de coco dans le pot nettoyé et faites une crème lisse au niveau 4. Ajoutez du jus de citron et du lait de coco si nécessaire et mélangez à nouveau brièvement. Disposer la farine d'avoine dans un bol, incorporer la noix de muscade et l'adoucir avec du miel ou du sirop d'agave. Ajoutez ensuite le yaourt à la noix de coco. Des variations avec différents fruits, ainsi que des fruits secs déchiquetés sont possibles.



Crème orange clair

Portions: 4

Temps de préparation:

10 minutes

Difficulté: facile

INGRÉDIENTS

300 ml de jus d'orange, fraîchement pressé, abrasion de 1/2 orange non traitée, 2 jaunes d'oeuf, 30 g de féculle de maïs, 100 g de sucre, 125 ml de crème

PRÉPARATION

Peser la féculle de maïs, le sucre et la crème. Laisser mijoter le jus d'orange et le fromage râpé, les jaunes d'oeuf, la féculle de maïs et le sucre dans le chaudron du Thermo multi cuiseur Premium pendant 5 minutes au niveau 3 à 90 degrés, transférer dans une autre casserole, laisser refroidir. Battez la crème au niveau 4 avec la pièce jointe en remuant. La liqueur d'orange refroidie donne un peu de rapidité au dessert!



Trempette à l'oli Aux Herbes

INGRÉDIENTS

2 gousses d'ail, 1 oeuf, 1/2 jus de citron, 1 cuillère à café de moutarde en poudre, sel de mer et poivre moulu, 1/4 l d'huile d'olive, 200 g de yaourt à la grecque, 3 c. À soupe de ciboulette, 3 c. À soupe de persil

Portions: 2

Temps de préparation:

15 minutes

Difficulté: facile

PRÉPARATION

Épluchez les gousses d'ail et hachez-les dans le récipient du Thermo multi cuiseur Premium pendant 5 secondes au niveau 6. Poussez ensuite la masse avec la spatule. Ajoutez l'œuf, le jus de citron, la moutarde, le sel et le poivre à l'ail. Commencez maintenant le processus d'émulsification. Versez 4 cuillères à soupe d'eau dans le pot. Versez lentement l'huile à travers l'ouverture du couvercle du pot et émulsifiez-la pendant 8 minutes au niveau 3-4. Mettez le yaourt pesé, la ciboulette et le persil dans la casserole et remuez bien pendant 5 secondes au niveau 3.



Mojito Slush

Portions: 4

Temps de préparation:

10 minutes

Difficulté: facile

INGRÉDIENTS

1 citron vert, 100 ml d'eau, 110 ml de limonade (gazeuse), 40 g de sucre de canne brun, 40 ml de rhum Havana Club âgé de 3 ans, 5-8 feuilles de menthe, 260 g de glaçons

PRÉPARATION

Écrasez le citron vert en deux avec de l'eau dans le récipient du Thermo Multikocher Premium pendant 2 secondes au plus haut niveau, en recueillant le jus de citron vert dans un verre. Enlevez les résidus de calcaire et rincez bien à l'eau froide. Ajoutez du jus de citron vert, de la limonade, du sucre de canne, du rhum, de la menthe et des glaçons dans la cocotte et hachez-les pendant 30 à 40 secondes au niveau 6. Remplissez le fondant de mojito dans quatre grands gobelets, garnissez-le de feuilles de menthe et c'est parti. Cette boisson délicieuse est un exemple du moment où le Thermo Multicooker croque une glace de qualité supérieure. Vous pouvez pratiquer avec de nombreux cocktails!



Tomate sugo au piment fin

INGRÉDIENTS

1 poivron rouge, 2 oignons, 3 gousses d'ail, 10 tomates aromatiques, 2 tiges de basilic, 5 feuilles de sauge fraîches, 1 poignée de persil, 1 piment rouge, de l'huile d'olive, 140 g de pâte de tomate, 800 g de tomates confites, 1 à table de sirop d'agave, 1 cuillère à soupe de poudre de paprika sucrée, 1 tasse de bouillon de légumes, 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique foncé, 2 cuillères à soupe de sauce soja, jus d'1 orange, sel de mer et poivre moulu.

PRÉPARATION

Nettoyez les légumes, pelez-les et coupez-les en gros morceaux. Mettez tout dans le récipient du Thermo multi cuiseur Premium et hachez-le au niveau 8 pendant 10 secondes. Ajouter l'huile d'olive et laisser mijoter 3 minutes à 100 degrés. Pesez la purée de tomates et la tomate et ajoutez le sirop d'agave, le paprika et le bouillon à la casserole et laissez le mélange cuire au niveau 2 pendant 10 minutes à 100 degrés. Enfin, assaisonner avec du vinaigre balsamique, de la sauce soja, du jus d'orange, du sel et du poivre. Réduisez à nouveau la purée pendant un court instant au niveau 4 et remuez pendant quelques secondes au niveau 1. Laissez Sugo refroidir, mettez des verres propres et réfrigérez. Pour les spaghetti rapides à la tomate, on prend toujours soin de Sugo.

Portions: 1 litre

Temps de préparation:

20 minutes

Difficulté: facile



Wasabi et riz sauvage

Personnes: 4

Temps de préparation:

env. 85 minutes

Difficulté: facile

INGRÉDIENTS

Marinade: 3 cm de gingembre, 1/2 tasse de sauce de soja, 2 cuillères à soupe de sauce de poisson, 1 c. À thé d'huile de sésame, 40 g de sucre, 1 c. À thé de bouillon de légumes, 150 g d'eau (tiède), 1 c. À thé de féculle de maïs
 Plat principal: 4 filets de saumon, 1 grande tasse d'huile de riz sauvage, sel et poivre

PRÉPARATION

Marinade: Pelez le gingembre et coupez-le en fines tranches. Ajoutez du gingembre, de la sauce soja, de la sauce de poisson, de l'huile de sésame, du sucre et du bouillon de légumes au bouillon du Thermo multi cuiseur Premium. Saler et poivrer et porter à ébullition pendant 5 minutes à 100 degrés au niveau 1. Puis baisser à 60 degrés et réduire la marinade au niveau 1 pendant environ 5 minutes. Laisser refroidir la marinade et verser sur le saumon dans une assiette. Laisser mariner au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures. Pendant ce temps, faites revenir brièvement le riz dans de l'huile dans une casserole, couvrez d'eau et laissez cuire 30 minutes à 100 degrés. Faites une dégustation. Sortez le saumon du frigo, versez la marinade dans la casserole. Placez le saumon dans le cuiseur à vapeur profonde. Remplissez la marinade avec 1 litre d'eau, puis faites cuire le saumon à la vapeur pendant 15 minutes à 120 degrés. Placez une tourelle de riz sauvage sur des assiettes préchauffées et placez le saumon à côté.



Moules

INGRÉDIENTS

Moules: calculez environ 1 kg de moules par personne
 1 gros oignon, poireaux, 1/2 céleri, 50 g de beurre, 1/2
 l de vin blanc, 200 ml d'eau, 3 feuilles de laurier, 20
 grains de poivre sel de mer et poivre

Personnes: 2

Temps de préparation:

30 minutes

Difficulté: facile

PRÉPARATION

Peser, laver et nettoyer les moules. Remarque: si les moules sont ouvertes avant la cuisson, veuillez ne pas les utiliser. S'ils ne sont pas ouverts après la cuisson, n'utilisez pas non plus. Ajouter les moules au four à vapeur et assaisonner de sel de mer et de poivre concassé. Coupez la moitié de l'oignon, les parties blanches des poireaux et le céleri en gros morceaux et hachez-les dans le récipient du Thermo multi cuiseur Premium pendant 5 secondes au niveau 5. Ajoutez le beurre et le reste des ingrédients tels que le vin blanc, l'eau feuilles de laurier et grains de poivre dans la poêle, placez le cuiseur vapeur sur le dessus et faites cuire les moules au niveau 1 pendant 25 minutes à 120 degrés. Après la cuisson, assaisonner les moules et pêcher les feuilles de laurier et les grains de poivre du bouillon. Placez les moules dans un plat préchauffé et versez sur le bouillon. Ajouter de la baguette fraîche et la soirée est enregistrée.



Gâteau Aux Noix De Choco

Portions: 8**Temps de préparation:**

80 minutes (cuisson comprise)

Difficulté: facile

INGRÉDIENTS

165 g de noisettes, 220 g de beurre, 200 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 50 g de miel, 100 g de yaourt, 125 g de chocolat noir, 3 œufs, 165 g de farine (type noir 630 ou type 550 blanc), 30 g de cacao, 2 cuillères à café de levure

PRÉPARATION

Avant de pouvoir commencer, pesez tout. Pour la pâte: Mélanger les noisettes, le beurre, le sucre, le sucre vanillé, le miel, le yaourt, le chocolat et les œufs dans le récipient du Thermo multi cuiseur Premium pendant 1-2 minutes, jusqu'à ce que le tout soit crémeux au niveau 5. Pétrir ensuite la farine, la levure et cacao pendant 30 secondes au niveau 1. Verser le mélange dans un moule à charnière beurré et cuire au four pendant 45 minutes à 200 degrés de chaleur haut / bas. La pâte peut être pimpée avec une pincée de cognac.



Cheesecake new yorkais

INGRÉDIENTS

Terre: 125 g de biscuits au beurre de grains entiers, 80 g de beurre

Garniture: 625 g de fromage à la crème, 150 g de sucre, 3 œufs, 125 ml de crème sure, 1 citron bio

Portions: 10-12

Temps de préparation:

90 minutes (cuisson comprise)

Difficulté: facile

PRÉPARATION

Peser tous les ingrédients sur la balance et répartir dans de petits bols. Graisser le bord d'un moule à charnière et recouvrir le fond de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 130 degrés Celsius. Sol: Ajoutez des biscuits de grains entiers dans le récipient du Thermo multi cuiseur Premium et hachez-les pendant 20 secondes au niveau 6. Ajoutez le beurre et mélangez pendant 2 minutes à 50 degrés au niveau 2. Mettez la pâte dans le moule à ressort et cuire au four à 130 degrés. 12 minutes au four.

Garniture: Ajoutez le fromage à la crème et le sucre dans le pot de la prime Thermo Multi Cooker et mélangez pendant 30 secondes au niveau 3. Insérez le dispositif de brassage. Ajoutez les œufs, la crème sure et le jus d'un citron et battez-les pendant 30 secondes au niveau 4. Répartissez les garnitures uniformément sur le fond du gâteau et faites-les cuire au four pendant 1 heure à 130 degrés de chaleur haut / bas. Terminer: Laisser le gâteau au four refroidir pendant 10 minutes avec la porte légèrement ouverte, puis retirez-le délicatement du plat à ressort à l'aide d'un couteau tranchant. Réfrigérer au moins 1 heure au réfrigérateur.



Fogão Multifunções

Conteúdo

112 **E é assim que eu trabalho**

114 **Meus componentes e sua função**

116 Sopas

118 Aperitivos

119 Pratos principais

122 Molhos

123 Geléia, Mus & Co

124 **Vapor**

Purê

126 Legumes e carne

129 Bebês e crianças

Misture e pique

130 Pesto e spreads

133 Batidos e cocktails

134 Smoothies

135 Curativos

137 Nozes e ervas

Emulsionar

138 Sobremesas

139 Molhos

140 **Bater**

141 **Cozinhar**

Amassar

144 Biscoitos e bolo

E é assim que eu trabalho

- 1 Botão de desbloqueio:** o Thermo multi cooker Premium funciona apenas quando a panela está devi-damente assentada na unidade do motor e travada. Para desbloquear, pressione o botão e, ao mesmo tempo, retire a panela da unidade do motor se, por exemplo, você quiser encher a panela ou limpá-la.
- 2 Tela:** no painel de controle, você pode ver o que definiu: tempo, calor, velocidade. Tudo de relance e de cima para baixo, seguindo a ordem das teclas. Em detalhes: 1. Exibição do tempo de operação decorrido, se nenhum tempo de operação estiver predefinido. Se um tempo de operação foi definido com o botão rotativo Time, o tempo restante até a parada automática é exibido. 2. Exibição da temperatura do conteúdo do pote de mistura ou exibição de mensagens de erro. 3. Exibição da etapa de velocidade do acessório de lâmina cruzada (1 a 10) mais rversa (-1)
- 3 Botão Turbo:** Pressionando e man-tendo pressionado o botão turbo, a velocidade de rotação do acessório de lâmina cruzada é ajustada para 10 (velocidade máxima). Por uma questão de segurança, esse recurso será desativado a uma temperatura de aproximadamente 60 °C. Pres-sionando e soltando a tecla turbo, você pode "imitar" a função de inter-valo de uma tecla de pulso. Especial-mente útil ao triturar gelo.
- 4 Tecla de balança:** pressionar breve-mente a tecla de balança significa alternar entre a função de pesagem e as outras funções do dispositivo. Mantenha pressionado: a função Tara está ativada. Ao pesar, a exibição do peso em gramas é mostrada na tela (linha superior) ao lado do símbolo da balança.



O polivalente na cozinha



5

Hora: Pressione o botão Hora. Em seguida, use o botão rotativo para definir o tempo de cozimento em minutos (máximo de 60 minutos); Pressione o botão Hora novamente para mudar para a segunda configuração. Depois de decorrido o tempo de cozedura, o aparelho pára automaticamente e todos os indicadores no visor são ajustados para 0.

6

Calor: Pressione o botão de temperatura e use o botão para definir a temperatura desejada (entre 30°C e 120°C) para aquecer os alimentos. Aliás, isso só funciona com um tempo de cozimento predefinido. Para desligar a função de aquecimento, pressione o botão novamente. A exibição da temperatura definida em ° C é exibida no painel de controle no canto inferior esquerdo.

7

Velocidade: Pressione o botão Velocidade e use o botão rotativo para definir o nível de velocidade do acessório do carrossel cruzado entre 1 e 10. Com a função de aquecimento ativada ou a partir de uma temperatura do conteúdo do recipiente de aprox. 60 ° C, a velocidade máxima da lâmina transversal é limitada a 4. Retcesso = agitação uniforme sem cortar. É ativado mantendo o botão de velocidade pressionado por um longo tempo.

8

Interruptor (botão interno) e botão rotativo (anel externo): Este botão é usado para ativar e desativar a função de aquecimento e o acessório da lâmina cruzada. O botão é usado para definir o tempo de preparação depois que a tecla time é pressionada, o botão para aumentar (direção +) e diminuir (direção) a velocidade, temperatura e tempo de cozimento após a tecla correspondente ter sido pressionada anteriormente.

Meus componentes e sua função

1 Recipiente de aço inoxidável: no recipiente de aço inoxidável, a mistura ou alimento é processado e aquecido. Por razões de segurança, o dispositivo só pode ser ligado quando a panela estiver devidamente encaixada na unidade do motor e a tampa estiver trancada. As marcações na panela indicam as quantidades de preenchimento em incrementos de 0,5 litro. A capacidade máxima do pote de mistura é de 2 litros. Não exceda essas capacidades! Existe o risco de queimaduras devido à mistura quente. Além disso, a panela pode transbordar durante a operação.



2 Lâmina de aço inoxidável: Com o acessório de lâmina cruzada, os ingredientes na panela são esmagados, agitados e misturados. Também é adequado para a preparação de massa. Sem o acessório de lâmina cruzada, o dispositivo não pode ser colocado em operação



3 Acessório de mistura: Ao usar o acessório de agitação, não use a espátula. Não adicione alimentos que possam danificar ou bloquear o acessório de mistura enquanto o dispositivo estiver em funcionamento. Para amassar a massa, o acessório de mistura não é adequado, é adequado para bater natas ou claras de ovos, bem como para mexer sopas, pudins, molhos, pudim de arroz, etc. O acessório de mistura é colocado no acessório de lâmina cruzada. Não exceda o nível de velocidade 5 com o acessório de agitação anexado para que o acessório de agitação não seja danificado.



4 Balança: Isso é realmente premium! Com a balança integrada, você pode pesar com rapidez e segurança as quantidades indicadas nas receitas. Simplesmente coloque alimentos maiores na superfície de vidro e ative a função de pesagem. Se você pressionar a tecla de balanço, a função Peso (tara) será ativada. Exemplo: Coloque um prato vazio na superfície de pesagem e veja o que ele pesa. Em seguida, mantenha pressionado o botão e encha os morangos na casca. Essa função de ponderação (tara) determina apenas o peso dos morangos.



O polivalente na cozinha

5 Acessório para cozinhar a vapor com tampa: A unidade de cozinhar a vapor consiste em um acessório para cozinhar a vapor, fundo intermediário e tampa. É adequado para cozinhar alimentos com vapor. O acessório de vapor é colocado na tampa da panela de mistura (sem o copo medidor!). Use o acessório de cozedura a vapor sem fervura intermediária para cozinhar uma quantidade maior do mesmo alimento. Coloque sempre a tampa no acessório de cozedura a vapor.



6 Bandeja intermediária: coloque a bandeja intermediária no cesto a vapor para cozinhar uma quantidade maior do mesmo alimento que não deve ser empilhado um sobre o outro (como massa de levedura) ou para cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo (por exemplo, legumes e carne). Certifique-se de que os alimentos com um tempo de cozimento mais longo sejam mais baixos e os com menos tempo de cozimento, mais altos. Coloque sempre a tampa no acessório de cozedura a vapor.



7 Copo e tampa de medição: A tampa do pote de mistura também foi projetada como um copo de medição para medir pequenas quantidades de líquido e ingredientes. Ao cozinhar (especialmente creme ou leite), não coloque o copo medidor na abertura da tampa para evitar cozinhar demais. Use-o somente se você cortar os alimentos para evitar que eles se espalhem ou a baixas temperaturas de cozimento! Gire no sentido horário para fechar, no sentido anti-horário para abrir.



8 Espátula: Para agitação adicional na panela, use apenas a espátula fornecida com o colar de segurança. Nunca coloque outros objetos na panela. Estes podem entrar no acessório da lâmina cruzada e causar ferimentos. Ao usar o acessório de agitação, a espátula não deve ser usada. A espátula tem várias funções: É adequada para raspar a panela, retirar a inserção do cesto quente e empurrar alimentos triturados ou picados. É a única ferramenta que permite agitar o conteúdo do pote de mistura durante a operação quando a cabeça de mistura não está montada. Insira-o através da abertura da tampa na panela. O colar de segurança evita que a espátula seja presa pelas lâminas transversais.



Nota: Estes são apenas breves resumos. É aconselhável ler atentamente as instruções de operação antes de usar o Thermo-multi cooker Premium!

Sopa cremosa de couve-flor leve

Pessoas: 4

Tempo de preparação:

aprox. 1 hora

Dificuldade: média

INGREDIENTES

1 couve-flor pequena, 100 g de batata, 1 cebola pequena, 1 dente de alho, um pouco de óleo de girassol, 500 ml de caldo de legumes, 300 ml de chantilly, 3 colheres de sopa de creme de leite fresco, 80 g de camembert, um pouco de suco de limão, sal, pimenta , 3 fatias de pão de espelta integral (torrado, cortado em cubos).

PREPARAÇÃO:

Limpe a couve-flor, lave e divida em pequenas florzinhas. Pese as batatas e corte-as em cubos grandes. Pique as cebolas e o alho e aqueça no thermo multi cooker Premium em um pouco de óleo por 2 minutos a 90 graus. Adicione os cubos de batata e os floretes de couve-flor e complete com caldo, creme e creme de leite fresco. Adicione o queijo e os temperos. Em seguida, cozinhe tudo a 100 graus por cerca de 20 minutos. Deixe a sopa esfriar e bata no nível 4 por cerca de 60 segundos. Tempere com sal, pimenta e um pouco de suco de limão. Despeje a sopa em pratos pré-aquecidos e polvilhe com os croutons de pão torrado com espelta.



Sopa de lentilha vermelha com pimentão turbo

INGREDIENTES

1 cebola pequena, 2 dentes de alho, 2 cenouras, 1 colher de sopa de óleo, 300g de lentilhas vermelhas, 6 tomates secos, xarope de agave, suco de laranja, basilisco, orégano, salsa, 1 pimenta, 40g de nozes, 1/2 suco de limão, 20 ml de óleo de noz, sal marinho e pimenta.

Pessoas: 4

Tempo de preparação:

30 minutos

Dificuldade: média

PREPARAÇÃO:

Ao contrário das lentilhas marrons que precisam ser encharcadas, você pode preparar rapidamente o colega vermelho. Primeiro pese as lentilhas e as nozes, depois descasque a cebola e o alho e pique. Corte as cenouras em pedaços grandes. Refogue esses ingredientes em um pouco de óleo em uma panela do Thermo Multi Cooker Premium por 1-2 minutos a 90 graus. Adicione lentilhas e 1 litro de água e deixe ferver por 25 minutos a 100 graus. Em seguida, bata o tomate seco na velocidade 4. Refogue com xarope de agave, adicione o suco de laranja e tempere com sal e pimenta. Misture novamente no nível 4 por cerca de 10 segundos e mantenha quente. Lave as ervas, seque-as, bata-as e, juntamente com os tomates secos restantes e a pimenta, pique finamente na panela no nível 4 por 10 segundos. Dê uma olhada, se ainda for muito grande, pique mais 10 segundos. Asse as nozes rapidamente (sem gordura) em uma panela. Misture todos os ingredientes em uma tigela e regue com o suco de limão. Adicione a sopa às tigelas, cubra com a mistura de ervas e nozes e aproveite.



Cogumelos recheados com queijo

Pessoas: 4

Tempo de preparação:

30 minutos

Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

8 cogumelos grandes, 150 g de Gouda, 1 pimenta amarela, 1 pimenta vermelha, 4 colheres de sopa de salsa, 200 g de queijo creme, sal marinho e pimenta do reino, um pouco de orégano seco

PREPARAÇÃO:

Pese o Gouda e pique na panela do Thermo Multi Cooker Premium por 20 segundos no nível 6, depois transfira para uma tigela. Desaparafuse os caules dos cogumelos e coloque-os em uma assadeira untada. Pique os cogumelos, queijo creme, orégano, salsa e pedaços de pimenta na panela por cerca de 4 segundos no nível 4. Tempere com sal marinho e pimenta. Encha a massa de polpa nos cogumelos, distribua o resto pelos cogumelos. Polvilhe com Gouda e leve ao forno pré-aquecido a 200 graus por cerca de 15 a 20 minutos. Periodicamente, verifique se o queijo não fica muito escuro. Em seguida, reduza o fogo ou cubra com papel alumínio.



Quinoa com legumes agridoces

INGREDIENTES

1 cebola grande, 2 dentes de alho, um pouco de óleo, 200 g de quinoa (estado seco), 1/2 l de caldo de legumes, 1 colher de sopa de tomate, 3 colheres de sopa de molho agridoce, 1/2 colher de chá de curry, 100 g de cenoura, 1 pimenta vermelha, 100 g de alho-poró, 100 g de brócolis, sal, pimenta
Para servir: algumas ervas frescas (por exemplo, coentro, salsa, cerefólio, cebolinha) picadas

Pessoas: 4

Tempo de preparação:

aprox. 60 minutos

Dificuldade: fácil

PREPARAÇÃO:

Primeiro, o trabalho de pesagem, depois descasque os dentes de cebola e alho, pique grande e coloque na panela do Thermo Multi Cooker Premium. Pique 10 segundos no nível 5. Adicione um pouco de óleo e refogue a 80 graus por 1,5-2 minutos. Lave a quinoa com água quente (para que as substâncias amargas desapareçam) e também coloque na panela. Caldo de legumes, pasta de tomate, molho de pimenta agridoce e curry. Cozinhe por 30 minutos a 90 graus no nível 1. Lave os legumes, limpe, corte em pedaços aproximadamente 1,5 grandes e adicione à quinoa. Cozinhe por 10 minutos a 100 graus no nível 1 até que os vegetais estejam firmes. Tempere com sal e pimenta.



Macarrão com presunto e queijo

Pessoas: 2

Tempo de preparação:

aprox. 15 a 20 minutos

Dificuldade: média

INGREDIENTES

200 ml de água, 200 ml de creme, 100 g de queijo creme, 1 dente de alho (pressionado pelo espremedor de alho), 200 g de massa pequena com casca de sopa, 100 g de presunto cozido (cortado em tiras curtas), sal, pimenta, páprica (a gosto)

PREPARAÇÃO:

Coloque água, creme e queijo creme na panela e tempere com sal, pimenta e páprica. Ferva o molho por cerca de 5 minutos a 100 °C no nível 2. Adicione o macarrão, o presunto e o alho e cozinhe a 80 °C no nível -1 (sentido anti-horário) por cerca de 10 a 12 minutos até que o macarrão esteja cozido (consulte as instruções de embalagem)



Carne cortada em Zurique

INGREDIENTES

Salada: 1 alface, 200 g de creme azedo, 500 ml de chantilly, suco de limão, 1 pitada de açúcar, sal, pimenta, 2 colheres de sopa de cebolinha, cortada em pequenos rolos.

Roesti: 350 g de batata crua, sal, pimenta, 1 colher de sopa. Noz-moscada, 3 colheres de sopa de óleo.

Fatiado: 3 colheres de sopa de óleo, 2 chalotas pequenas, 100 g de cogumelos, 300 g de vitela (na parte de trás ou na perna), 1 colher de chá de colorau doce, pimenta, 1 colher de chá de farinha, 2 colheres de sopa de banha de manteiga, 50 ml de vinho branco.

PREPARAÇÃO:

Como sempre, vem a primeira pesagem. Em seguida, rale a alface, lave e escorra. Misture 50 g de creme, 75 g de chantilly, açúcar, suco de limão, sal, pimenta e cebolinha em uma tigela. Roesti: Pique as batatas do Thermo Multi Cooker Premium no nível 6, tempere com sal, pimenta e noz-moscada e forme um pequeno rösti, frite em uma panela quente com óleo até dourar dos dois lados. Fatiado: corte as chalotas em tiras finas. Limpe os cogumelos e coloque-os em um quarto. Corte a vitela em tiras de 1 cm de espessura e 3 cm. Tempere com páprica e pimenta e polvilhe com farinha. Aqueça 2 colheres de sopa de óleo em uma panela. Salgue a carne e frite-a vigorosamente, retire-a e coloque-a em uma peneira. Pegue suco de carne. Aqueça 1 colher de sopa de óleo e manteiga na panela do Thermo multi cooker Premium a 100 graus. Assar chalotas e cogumelos por 2-3 minutos. Deglaze com vinho, encha com o creme restante e cozinhe até ficar cremoso em 2-3 minutos. Adicione a carne com o suco de carne e deixe ferver a 60 graus por cerca de 5 minutos. Misture a salada com o molho. Sirva as fatias com o rösti em pratos. Sirva a salada com ela.

Pessoas: 4

Tempo de preparação:

60 minutos

Dificuldade: fácil



Molho de cogumelo

Pessoas: 4

Tempo de preparação:
aprox. 30 minutos

Dificuldade: média

INGREDIENTES

1 cebola, 600 g de cogumelos frescos (cogumelos, garças, chanterelles, cogumelos porcini) um pouco de óleo, vinho branco, pimentão, farinha, caldo, Demi Glace, 10 g de manteiga, conhaque, suco de 1/2 limão orgânico, 1 punhado de salsa, sal marinho, pimenta do moinho, creme de 200 m

PREPARAÇÃO:

Prepare tudo. Não lave os cogumelos, mas esfregue com papel de cozinha ou limpe com uma faca. Corte em fatias finas e polvilhe com suco de limão para manter a cor. Pique a cebola e pique-a finamente na panela morna da Thermo Multicooker Premium por 20 segundos no nível 6. Adicione a manteiga e deixe por 2-3 minutos a 90 graus. Suar a cebola nele. Em seguida, adicione gradualmente um punhado de cogumelos e refogue enquanto mexe. Quando todos os cogumelos estiverem salteados, tempere com sal e pimenta, misture metade da salsa picada e adicione o creme de leite. Cozinhe os cogumelos por 10 minutos a 70 graus no nível 1. Finalmente, tempere com suco de limão, sal e pimenta e polvilhe com salsa fresca. Se encaixa escuro assado, Schnitzel e fatiado.



Noz de baga escura

INGREDIENTES

500 g de mistura de frutas silvestres (conforme necessário) ou amoras frescas, framboesas, mirtilos, etc., 1 pitada de canela, 1 vagem de baunilha, opcional: mel, xarope de agave ou estévia líquida (cuidado: muito doce!), Suco de 1 limão , 4 cl espírito de framboesa

Tempo de preparação:

aprox. 15 minutos

Dificuldade: fácil

PREPARAÇÃO:

Adicione a mistura de frutas silvestres ou as frutas frescas lavadas com os outros ingredientes ao Thermo Multi Cooker Premium e cozinhe por 10 minutos a 90 graus no nível 1. Depois bata no nível 4 até formar uma massa cremosa. Coloque em copos limpos e bem cozidos e consuma rapidamente. Tem bom sabor no pão, na carne (Wiener Schnitzel) ou com cereais.



Bolinhos de massa asiáticos com recheio de camarão

Pessoas: 4

Tempo de preparação:

90 minutos

Dificuldade: média

INGREDIENTES

30 folhas Wan-Tan (9x9 cm, congeladas), 350 g de camarão, pronto para cozinhar, 1 talo de erva-cidreira, 3 cebolinhas, 3 cm de pedaço de gengibre, 1 pimenta vermelha, 1 colher de sopa de amido de milho, sal marinho e pimenta moída, 200 g de cogumelos shiitake, 2 cenouras, óleo de gergelim, 2 dentes de alho, 2 colheres de sopa de molho de pimenta verde, 2 colheres de sopa de molho de peixe, 2 colheres de sopa de molho de soja

PREPARAÇÃO:

Descongele as folhas de TC Wonton. Pese o camarão, enxágue e seque. Lave capim-limão. Limpe e lave as cebolinhas, descasque o gengibre. Adicione o gengibre e as cebolinhas juntamente com os camarões à panela do Thermo Multi Cooker Premium e pique finamente por 5 segundos no nível 7. Coloque a massa em uma tigela. Trimestre as pimentas, core e lave. Pique 1/4 da pálpita na panela, conforme descrito acima, e adicione aos outros ingredientes da tigela. Mexa amido de milho com 1 colher de sopa. Adicione água e despeje sobre a mistura. Misture tudo bem. Tempere com sal e pimenta. Preencha as folhas tan-tan uma a uma: umedeça as bordas com um pouco de água e coloque um pouco do recheio no meio. Dobre as bordas para o meio e pressione firmemente juntas na parte superior. Coloque na panela a vapor levemente untada com óleo. Encha a panela com água e cozinhe os bolinhos por 10-15 minutos a 120 graus. Limpe e cubra os cogumelos shiitake. Corte as pimentas restantes em tiras finas, como canetas, lave as cenouras, descasque e corte em tiras muito finas. Descasque o alho e pique finamente. Misture o molho de pimenta, soja e peixe com 6 colheres de sopa de água. Escalde os legumes na panela em água com sal a 100 graus. Aqueça o óleo de gergelim em um wok. Frite os cogumelos shiitake, tiras de pimenta e palitos de cenoura por 1 minuto. Adicione o alho e frite por um curto período de tempo. Misture 2 colheres de sopa de molho, sal e pimenta. Coloque os legumes em tigelas pequenas, coloque os bolinhos sobre eles e sirva com o molho restante.



Filete de cantarilho em uma cama de legumes

INGREDIENTES

300 g de cenoura, 1 molho de cebolinha, 40 g de manteiga, 2 colheres de chá de farinha, 200 ml de caldo de legumes, 100 ml de vinho branco, 250 ml de chantilly, 4 filetes de peixe vermelho, suco e atrito de 1 limão orgânico, sal, pimenta, 1 pitada de açúcar, óleo, 20 g de cebolinha

Pessoas: 4

Tempo de preparação:

30 minutos

Dificuldade: média

PREPARAÇÃO:

Pesar os ingredientes. Limpe as cenouras e as cebolinhas e corte em alfinetes de 3 cm de comprimento. Tempere os filetes de cantarilho com 2 colheres de sopa de suco de limão, sal e pimenta, coloque no acessório de cozimento a vapor. Encha a panela com água quente e vapor por cerca de 15 minutos a 120 graus. Em seguida, esvazie a panela e refogue em uma panela com legumes na manteiga quente por 2 minutos a 80 graus. Polvilhe com 1 colher de chá de farinha e deglaze com terra, vinho e creme e deixe ferver a 100 graus. Coloque o vaporizador de volta no processo. Cozinhe delicadamente por 5 minutos a 60 graus. Retire o peixe, coloque-o em pratos pré-aquecidos e tempere novamente com suco de limão e um pouco de sal marinho. Tempere os legumes com queijo e suco ralado com limão, sal, pimenta e açúcar. Corte a cebolinha em rolos pequenos e polvilhe sobre eles. Arrume ao lado dos filetes de cantarilho nos pratos e sirva. Purê de batatas combinam com isso.



Puré de batata y aipo

Pessoas: 4

Tempo de preparação:

15 minutos

Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

500 g de batata, 300 g de aipo, 750 ml de água, 2 colheres de chá de sal, 100 ml de leite, 40 g de manteiga, 1/2 colher de chá de sal marinho, noz-moscada, 1 dente de alho

PREPARAÇÃO:

Pese as batatas e o aipo, descasque e corte em pedaços grandes. Coloque os pedaços de batata e aipo no vaporizador. Cozinhe por cerca de 20 minutos a 120 graus em água e sal. Após o tempo decorrido, despeje a água de cozimento. Coloque o aipo e as batatas com leite, manteiga, noz-moscada, sal e alho picado na panela e bata a mistura por 15 segundos no nível 4 até obter uma consistência cremosa. Servir quente. Delicioso com carne, peixe ou simplesmente assim.



Hambúrguer vegetariano na salada de pepino tomate

INGREDIENTES

1 xícara de mistura de seis grãos, batatas cozidas com farinha, 1/2 molho de salsa comum, 1/2 molho de cebolinha, 1 pimenta vermelha, 1 pimenta vermelha, 1 pimenta vermelha, 4 cenouras, 1 cebola grande, 1 abobrinha, 1/2 raiz de aipo , 3 ovos, 1 xícara de aveia, 200 gramas de parmesão, 200 gramas de pecorino, noz-moscada, sal marinho e pimenta a gosto.

Pessoas: 4-6

Tempo de preparação:
30 minutos (incluindo o cozimento)

Dificuldade: fácil

PREPARAÇÃO:

Prepare a mistura de seis grãos na noite anterior em uma tigela pequena e cubra com água. Deixe a noite passar. Pese o queijo. Cozinhe as batatas descascadas na panela a vapor por 20 minutos a 120 graus no nível 1 e depois esfarele-as na panela do Thermo Multi Cooker Premium. Pique a salsa, corte a cebolinha em pequenos rolos. Liberte a pimenta dos grãos e corte-a grande. O mesmo vale para as pimentas. Descasque e limpe os legumes restantes, corte em pedaços grandes e encha tudo na panela. Pique por 30 segundos no nível 4, massa de pó com farinha. Adicione a aveia, a aveia e o queijo ralado e mexa tudo para acelerar 1 até formar uma massa pastosa. Faça hambúrgueres com as mãos molhadas e frite em banha de manteiga em uma panela quente. Além de uma salada verde. Saudável e muito gostoso!



Crust-fry

Porções: 4-6

Tempo de preparação:

2 horas

Dificuldade: média

INGREDIENTES

800 g porco defumado, 1 dente de alho, verduras, 4 cebolas grandes, 1 colher de sopa de caldo de legumes, 250 ml de cerveja, 1 boa colher de chá de mostarda, 1/2 l de água, 1 bastão de amor, 3 colheres de sopa de amido

PREPARAÇÃO:

Esfregue o pedaço de porco defumado com o dente de alho. Descasque e limpe os verduras e legumes e corte em pedaços grandes. Pique na panela do Thermo Multi Cooker Premium por 30 segundos no nível 10 e despeje em uma tigela. Coloque a carne na panela a vapor. Trimestre as cebolas e adicione. Mexa os ingredientes restantes (cerveja, mostarda, água, molho de legumes, caldo de legumes) na panela por 30 minutos a 120 graus no nível 1. Pré-aqueça o forno a 220 graus. Pincele o assado com os legumes em purê. Asse por 30 minutos em uma assadeira aberta. Enquanto isso, você pode colocar batatas, macarrão ou arroz. Coloque as cebolas na panela, deixe ferver e deixe entrar o amido de milho temperado. Purê por cerca de 20 segundos no nível 4, tempere a gosto e adicione à carne.



Purê de batatas

INGREDIENTES

200 g de legumes (cenoura, couve-rábano, abobrinha, abóbora, pastinaga ...) 100 g de batatas, 500 ml de água, 2 colheres de sopa de óleo de colza, suco de 2 laranjas

Porções: 2

Tempo de preparação:

20 minutos

Dificuldade: fácil

PREPARAÇÃO:

Pese as batatas, descasque e corte em pedaços grandes. Pese os vegetais, limpe e corte em pedaços. Esmague tudo no pote do Thermo Multi Cooker Premium no nível 5 por cerca de 20 segundos. Coloque massa sobre papel manteiga perfurado, despeje 500 ml de água na panela e cozinhe por 10 minutos a 120 graus. Despeje a água restante. Adicione óleo de colza e suco de laranja e bata tudo no nível 4 por 30 segundos. Encha os copos. Mantenha o pão na geladeira pelo menos um dia. Você pode, dependendo da idade do bebê, levar até carne magra ou peixe como ingrediente. Quem gosta de mais fino, deve amassar mais e ainda pode adicionar água



Pesto Genovese

Porções: 4

Tempo de preparação:
aprox. 30 minutos

Dificuldade: muito fácil

INGREDIENTES

60 g de pinhões, 50 g de parmesão, 50 g de pecorino, 4 dentes de alho, 1 molho de basilisco, 150 ml de azeite (mais azeite para completar)

PREPARAÇÃO:

Primeiro pese queijo e nozes. Asse os pinhões em uma panela pequena (sem óleo) até dourar por 10 a 12 minutos, mexendo sempre. Por favor, pare, os núcleos podem queimar rapidamente. Deixe esfriar em um prato. Crumble o Parmesão e Pecorino na panela do Thermo Multi Kocher Premium e depois esmague-os até o nível 10. Pique o alho e adicione à panela com as folhas de basilisco manchadas, lavadas e secas novamente. Adicione os pinhões torrados e pique-os finamente usando o botão turbo. Em seguida, misture o azeite. Encha o pesto em copos limpos e fechados novamente. Encha até a borda com óleo e feche ou cubra com macarrão fresco.



Mergulho mediterrâneo

INGREDIENTES

2 dentes de alho, 200 g de creme azedo, 100 g de queijo feta, 200 g de queijo creme, 250 g de tomate seco, 4 colheres de sopa de salsa lisa, sal marinho, pimenta do reino, pimenta moída, suco de 1 limão, 3 colheres de sopa de azeite, 1 pitada de açúcar

Porções: 4

Tempo de preparação:

10 minutos

Dificuldade: fácil

PREPARAÇÃO:

Primeiro creme de leite, queijo fresco e queijo feta e os tomates vêm um após o outro na balança. Em seguida, coloque dentes de alho na panela do Thermo Multi Cooker Premium, pique por 5 segundos no nível 5 e empurre com a espátula para baixo. Adicione o creme de leite, o creme de queijo, o queijo de leite de ovelha, os tomates secos, a salsa picada e os demais ingredientes e temperos e pique novamente por 5 segundos no nível 5. Um bom humor que desperta lembranças de férias.



Húmus

Porções: 6

Tempo de preparação:

45 minutos

Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

350 g de grão de bico, 3 dentes de alho, 150 g de pasta de gergelim (pasta de tahin), suco de 1 limão orgânico, 1 colher de chá. Cominho, 3 colheres de sopa de salsa lisa, 4 colheres de sopa de azeite, sal marinho, 50 g de azeitonas pretas, fatias de limão, pimenta em pó, 1 pão sírio

PREPARAÇÃO:

Pese o grão de bico na balança, cubra com água na panela do Thermo Multi Cooker Premium e cozinhe a 100 graus por 20 minutos. Quando estiverem macios, bata na velocidade 4 por cerca de 20 segundos. Adicione os dentes de alho picados, juntamente com a pasta de tahin, o suco de limão e o cominho, tempere com sal e bata novamente por 10 segundos no nível 4. Cubra o hummus terminado por 30 minutos. Lave a salsa e arranke as folhas. Disponha a pasta de grão de bico em tigelas pequenas e regue com um bom azeite. Decore o homus com azeitonas, fatias de limão, folhas de salsa e pimenta em pó. Uma iguaria árabe como um mergulho com pão sírio



Leite de amêndoas

INGREDIENTES

1 xícara de amêndoas inteiras, cerca de 1 litro de água,
1 pitada de sal

Porções: 1 litro

Tempo de preparação:
10 minutos mais tempo
de imersão

Dificuldade: fácil

PREPARAÇÃO:

Coloque as amêndoas em uma tigela pequena, despeje água suficiente e deixe de molho durante a noite. Coloque as amêndoas em uma peneira após a imersão e enxágüe bem. Em seguida, adicione as amêndoas e a água fresca à panela do Thermo Multi Cooker Premium. Pela quantidade de água pode-se influenciar a intensidade do leite de amêndoa. Puré a mistura por 30 segundos no nível 10. Para filtrar o leite de amêndoa, você quebra um saco de leite de noz (custa cerca de 10 euros no comércio). Pendure-o em um jarro suficientemente grande e despeje o leite. Esprema o líquido restante do bagaço de amêndoa para fora da bolsa - movimento de cima para baixo. Adicione o leite de amêndoa coado à panela novamente, refine com uma pitada de sal e misture rapidamente no nível mais alto. Dependendo do seu gosto, você também pode refinar o leite com xarope de agave, baunilha ou canela. Este leite de amêndoa caseiro é um verdadeiro WOW!



Usina de energia verde

Porções: 2

Tempo de preparação:

10 minutos

Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

1/2 abacaxi em cubos

1/2 abacate maduro, 1 maçã verde, 2 kiwis, 10 uvas verdes sem sementes, 1 xícara de leite de amêndoas, suco de 1 limão, 1/4 de hortelã fresca, 1/2 a 1 xícara de água

PREPARAÇÃO:

Pedaços de abacaxi, a carne do abacate maduro, a maçã esquartejada, adicione a colher de kiwi com todos os outros ingredientes à panela do Thermo Multi Cooker Premium e misture por 20 a 30 segundos no nível 10. Bata até massa é suficientemente sedosa.



Molho de mel e mostarda

INGREDIENTES

150 ml de vinagre balsâmico leve, 80 ml de mel ou xarope de agave, 150 ml de azeite, 50 g de mostarda quente, 100 ml de água ou caldo, 2TL de sal, ervas marinhas e pimenta moída

Porções: 1/2 litro

Tempo de preparação:

10 minutos

Dificuldade: fácil

PREPARAÇÃO:

Deve ser pesado e equilibrado. Só então será bom. Encha o vinagre e o mel na panela do Thermo Multi Cooker Premium e mexa por 30 segundos no nível 4 com a tigela. Em seguida, adicione azeite, mostarda, água, sal e pimenta e emulsione novamente por pelo menos 1 minuto no nível 2. Se necessário, apimente-o. Este molho delicioso fica estável na geladeira por pelo menos duas semanas e refina a alface, mas também combina bem com frango crocante.



Cuscuz com iogurte de menta

Porções: 4

Tempo de preparação:

35 minutos

Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

Cuscuz: 1/4 de água, 1 colher de chá de caldo de legumes, 200 g de cuscuz, 1 cebola, 100 g de pimenta vermelha, 1 pepino, 4 tomates, sal marinho, pimenta do reino, 3 colheres de sopa de salsa, 50 g de amêndoas, 50 g de passas. Menta. Molho de iogurte: 10 colheres de sopa de hortelã, 2 xícaras de iogurte natural, suco de 1 limão orgânico, sal marinho e pimenta.

PREPARAÇÃO:

Cuscuz: Pese as pimentas, as amêndoas e as passas. Adicione água e caldo de legumes à panela do Thero Multi Kocher Premium e deixe ferver a 100 graus no nível 1. Coloque o caldo cozido sobre o cuscuz preenchido em uma tigela, misture bem e deixe inchar por 5 minutos. Descasque a cebola, adicione à panela e pique por 3 segundos no nível 4. Adicione os pimentos, pepino, tomate, sal e pimenta, pique por 5 segundos no nível 4, adicione ao cuscuz e misture tudo. Molho de logurte com Hortelã: Pique a hortelã na panela do Thermo Multi Cooker Premium por 5 segundos no nível 4 e empurre para baixo com a espátula. Adicione iogurte, suco de limão, sal e pimenta, misture por 5 segundos no nível 3 e sirva como cobertura para salada de cuscuz. Tem um sabor deliciosamente refrescante do Oriente.



Cereal crocante com cobertura de nozes

INGREDIENTES

150g de aveia, 125g de avelãs, 125g de amêndoas, 1 coco, 1/2 suco de limão, 2 colheres de sopa de leite de coco, mel ou xarope de agave a gosto, 100g de iogurte de coco

Porções: 1

Tempo de preparação: 10 minutos mais tempo de imersão para as nozes

Dificuldade: fácil

PREPARAÇÃO:

Pesar os ingredientes na balança integrada. Asse a aveia em uma panela até que ela fique com uma cor marrom. Mergulhe as avelãs e amêndoas durante a noite e pique na panela do Thermo Multi Cooker Premium por 10 segundos no nível 10 em uma noz-moscada. Coloque a carne e a água do coco na panela limpa e processe com um creme suave no nível 4. Adicione suco de limão e leite de coco conforme necessário e misture novamente brevemente. Disponha a aveia em uma tigela, sobre a noz-moscada e adoce com mel ou xarope de agave. Em seguida, adicione o iogurte de coco. São possíveis variações com frutas diferentes, também frutas secas trituradas.



Creme laranja claro

Porções: 4

Tempo de preparação:

10 minutos

Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

300 ml de suco de laranja, espremido na hora,
abrasão de 1/2 laranja não tratada, 2 gemas, 30 g de
amido de milho, 100 g de açúcar, 125 ml de creme

PREPARAÇÃO:

Pese a farinha de milho, o açúcar e o creme.
Cozinhe suco de laranja e queijo ralado, gema
de ovo, amido de milho e açúcar na panela do
Thermo Multi Cooker Premium por 5 minutos
no nível 3 a 90 graus, transfira para outra
panela e deixe esfriar. Bata o creme no nível 4
com o acessório de agitação. O licor de laranja
resfriado deixa a sobremesa um pouco de
velocidade!



Herb aioli dip

INGREDIENTES

2 dentes de alho, 1 ovo, 1/2 suco de limão, 1 colher de chá de mostarda granulada, sal marinho e pimenta moída, 1/4 l de azeite, 200 g de iogurte grego, 3 colheres de sopa de cebolinha, 3 colheres de sopa de salsa

Porções: 2

Tempo de preparação:

15 minutos

Dificuldade: fácil

PREPARAÇÃO:

Sbucciare gli spicchi d'aglio e tritarli nella pentola di Thermo Multi Cooker Premium per 5 secondi al livello 6. Quindi spingere la massa verso il basso con la spatola. Aggiungi l'uovo, il succo di limone, la senape, il sale e il pepe all'aglio. Ora inizia il processo di emulsionamento. Versa 4 cucchiali d'acqua nella pentola. Versare lentamente l'olio attraverso l'apertura del coperchio della pentola ed emulsionare per 8 minuti al livello 3-4. Metti lo yogurt, l'erba cipollina e il prezzemolo pesati nella pentola e mescola bene per 5 secondi al livello 3.



Mojito Slush

Porções: 4

Tempo de preparação:

10 minutos

Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

1 limão, 100 ml de água, 110 ml de limonada (gaseificada), 40 g de açúcar mascavo, 40 ml de rum Havana Club de 3 anos, 5-8 folhas de hortelã, 260 g de cubos de gelo

PREPARAÇÃO:

Esmague o limão cortado pela metade com água na panela do Thermo Multikocher Premium por 2 segundos no nível mais alto, coletando o suco de limão em um copo. Retire o resíduo de cal e lave bem com água fria. Adicione suco de limão, limonada, açúcar de cana, rum, hortelã e cubos de gelo à panela e pique por 30 a 40 segundos no nível 6. Coloque a lama de mojito em quatro copos altos, decore com folhas de hortelã e pronto. Esta bebida deliciosa é um exemplo de quando a Thermo Multicooker tritura um sorvete premium. Você pode praticar com muitos coquetéis!



Sugo de tomate com pimenta bem

INGREDIENTES

1 pimenta vermelha, 2 cebolas, 3 dentes de alho, 10 tomates aromáticos, 2 talos de basilisco, 5 folhas de sálvia fresca, 1 punhado de salsa, 1 pimenta vermelha, azeite de oliva, 140 g de pasta de tomate, 800 g de tomate passado, 1 colheres de sopa de xarope de agave, 1 colher de sopa de colorau em pó, 1 xícara de caldo de legumes, 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico escuro, 2 colheres de sopa de molho de soja, suco de 1 laranja, sal marinho e pimenta do reino.

PREPARAÇÃO:

Limpe os legumes, descasque e corte em pedaços grandes. Coloque tudo na panela do Thermo Multi Cooker Premium e pique no nível 8 por 10 segundos. Adicione o azeite e cozinhe por 3 minutos a 100 graus. Pese o puré de tomate e o tomate e adicione o xarope de agave, páprica e caldo à panela e deixe a mistura cozinhar no nível 2 por 10 minutos a 100 graus. Por fim, tempere com vinagre balsâmico, molho de soja, suco de laranja, sal e pimenta. Puré novamente por um curto período de tempo no nível 4 e mexa por alguns segundos no nível 1. Deixe o Sugo esfriar, coloque em copos limpos e leve à geladeira. Para espaguete rápido com sugo de tomate é sempre cuidado.

Porções: 1 litro

Tempo de preparação:

20 minutos

Dificuldade: fácil



Salmão Wasabi e arroz selvagem

Pessoas: 4

Tempo de preparação:

aprox. 85 minutos

Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

Marinada: pedaço de gengibre de 3 cm de comprimento, 1/2 xícara de molho de soja, 2 colheres de sopa de molho de peixe, 1 colher de chá de óleo de gergelim, 40 g de açúcar, 1 colher de chá de caldo de legumes, 150 g de água (quente), 1 colher de chá de amido de milho
Prato principal: 4 filetes de salmão, 1 xícara grande de óleo de arroz selvagem, sal e pimenta

PREPARAÇÃO:

Marinada: Descasque o gengibre e corte em fatias finas. Adicione gengibre, molho de soja, molho de peixe, óleo de gergelim, caldo de açúcar e vegetais ou caldo à panela do Thermo Multi Cooker Premium. Tempere com sal e pimenta e deixe ferver por 5 minutos a 100 graus no nível 1. Depois desça para 60 graus e reduza a marinada para o nível 1 por cerca de 5 minutos. Deixe a marinada esfriar e despeje sobre o salmão em um prato. Marinhar na geladeira por 1 a 2 horas. Enquanto isso, refogue o arroz brevemente em óleo em uma panela, cubra com água e cozinhe por 30 minutos a 100 graus. Faça uma degustação. Retire o salmão da geladeira, despeje a marinada na panela. Coloque o salmão na panela a vapor. Encha a marinada com água a 1 litro e depois cozinhe o salmão por 15 minutos a 120 graus. Coloque uma torreta de arroz selvagem em pratos pré-aquecidos e coloque o salmão ao lado.



Mexilhões

INGREDIENTES

Mexilhões: calcule cerca de 1 kg de mexilhões por pessoa

1 cebola grande, alho-poró, 1/2 aipo, 50 g de manteiga, 1/2 l de vinho branco, 200 ml de água, 3 folhas de louro, 20 grãos de pimenta sal marinho e pimenta

Pessoas: 2

Tempo de preparação:

30 minutos

Dificuldade: fácil

PREPARAÇÃO:

Pesar, lavar e limpar os mexilhões. Nota: Se os mexilhões estiverem abertos antes de cozinhar, não use. Se eles não estiverem abertos após o cozimento, também não use. Adicione os mexilhões ao forno a vapor e tempere com sal marinho e pimenta amassada. Corte a metade da cebola, as porções brancas do alho-poró e do aipo em pedaços grandes e pique na panela do Thermo Multi Cooker Premium por 5 segundos no nível 5. Adicione a manteiga e os demais ingredientes, como vinho branco, água, folhas de louro e pimenta na panela, coloque o vaporizador por cima e cozinhe os mexilhões no nível 1 por 25 minutos a 120 graus. Após o cozimento, tempere os mexilhões e retire as folhas de louro e os grãos de pimenta do caldo. Coloque os mexilhões em um prato pré-aquecido e despeje sobre o caldo. Adicione baguete fresca e a noite será salva.



Bolo de nozes com chocolate

Porções: 8

Tempo de preparação:

80 minutos (incluindo cozimento)

Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

165 g de avelãs, 220 g de manteiga, 200 g de açúcar, 1 pacote de açúcar de baunilha, 50 g de mel, 100 g de iogurte, 125 g de chocolate amargo, 3 ovos, 165 g de farinha (tipo escuro 630 ou branco tipo 550), 30 g de cacau, 2 colheres de chá de fermento em pó

PREPARAÇÃO:

Antes de começar, pese tudo. Para a massa: Misture avelãs, manteiga, açúcar, açúcar de baunilha, mel, iogurte, chocolate e ovos na panela do Thermo Multi Cooker Premium por 1-2 minutos até ficar cremoso no nível 5. Em seguida, amasse a farinha, o fermento e cacau por 30 segundos no nível 1. Despeje a mistura em uma panela com manteiga e asse por 45 minutos a 200 graus de calor superior / inferior. A massa pode ser mexida com uma pitada de conhaque.



Cheesecake de Nova Iorque

INGREDIENTES

Solo: 125 g de biscoitos integrais, 80 g de manteiga
Cobertura: 625 g de creme de queijo, 150 g de açúcar, 3 ovos, 125 ml de creme de leite, 1 limão orgânico

Porções: 10-12

Tempo de preparação:
90 minutos (incluindo o cozimento)

Dificuldade: fácil

PREPARAÇÃO:

Pese todos os ingredientes na balança e distribua em pequenas tigelas. Unte a borda de uma forma de mola e cubra o fundo com papel manteiga. Pré-aqueça o forno a 130 graus de calor superior / inferior. Solo: Adicione biscoitos integrais à panela do Thermo Multi Cooker Premium e pique por 20 segundos no nível 6. Adicione manteiga e misture por 2 minutos a 50 graus no nível 2. Coloque a massa na forma de mola e asse a 130 graus por 12 minutos no forno.

Cobertura: Adicione o creme de queijo e o açúcar à panela do Thermo Multi Cooker premium e misture por 30 segundos no nível 3. Insira o acessório de agitação. Adicione os ovos, o creme de leite e o suco de limão e bata o creme por 30 segundos no nível 4. Distribua as coberturas uniformemente no fundo do bolo e asse por 1 hora a 130 graus de calor superior / inferior. Acabamento: deixe o bolo no forno esfriar por 10 minutos com a porta ligeiramente aberta e remova-o cuidadosamente da panela com uma faca afiada. Leve à geladeira por pelo menos 1 hora na geladeira.



Inhaltsverzeichnis

- 148 **Und so funktioniere ich**
- 150 **Meine Komponenten und ihre Funktion**
 - 152 Suppen
 - 154 Vorspeisen
 - 155 Hauptgerichte
 - 158 Soßen
 - 159 Marmelade, Mus & Co
- 160 **Dämpfen**
 - 162 Gemüse und Fleisch
 - 165 Babys und Kinder
- Mischen und hacken**
 - 166 Pesto und Brotaufstriche
 - 169 Milkshakes & Cocktails
 - 170 Smoothies
 - 171 Verbände
 - 173 Nüsse und Kräuter
- Emulgieren**
 - 174 Creme-desserts
 - 175 Soßen
- 176 **Cruschen**
- 177 **Garen**
- Kneten**
 - 180 Kekse und Kuchen

Und so funktioniere ich

- 1 Entriegelungstaste:** Der Thermo-Multi-Kocher Premium funktioniert nur, wenn der Mixtopf richtig in der Motoreinheit sitzt und verriegelt ist. Zum Entriegeln drücken Sie die Taste und ziehen Die den Mixtopf gleichzeitig aus der Motoreinheit heraus, wenn Sie zum Beispiel den Topf befüllen oder reinigen möchten.
- 2 Display:** Auf dem Bedienfeld sehen Sie, was Sie eingestellt haben: Zeit, Hitze, Geschwindigkeit. Alles auf einen Blick und von oben nach unten in der Reihenfolge der Tasten folgend. Im Detail: 1. Anzeige der abgelaufenen Betriebszeit, wenn keine Betriebszeit voreingestellt ist. Wurde mit dem Zeidrehknopf eine Betriebszeit eingestellt, wird die verbleibende Zeit bis zum automatischen Stopp angezeigt. 2. Anzeige der Temperatur des Mixtopfinhaltes oder Anzeige von Fehlermeldungen. 3. Anzeige der Geschwindigkeitsstufe des Kreuzklingenaufsaetzes (1 bis 10) plus Rückwärtsgang (-1)
- 3 Turbo-Taste:** Durch Drücken und Halten der Turbo-Taste wird die Drehzahl des Kreuzmessers auf 10 (maximale Geschwindigkeit) erhöht. Aus Sicherheitsgründen wird diese Funktion bei einer Mixtopftemperatur von ca. 60 °C deaktiviert. Durch Drücken und Loslassen der Turbotaste können Sie die Intervallfunktion einer Impulstaste 'imitieren'. Besonders beim Cruchen von Eis sehr hilfreich.
- 4 Waagetaste:** Durch kurzes Drücken der Waagentaste wird zwischen der Wägefunktion und den anderen Gerätetfunktionen umgeschaltet. Gedrückt halten: Tara-Funktion ist aktiviert. Während des Wiegens wird die Gewichtsanzeige in Gramm auf dem Display (obere Reihe) neben dem Waagensymbol angezeigt.



Der Allrounder in der Küche



5 Zeit: Drücken Sie die Taste TIME. Stellen Sie dann mit dem Drehknopf die Garzeit in Minuten ein (max. 60 Minuten); Drücken Sie die Time-Taste erneut, um zur Sekunden Einstellung zu wechseln. Nach Ablauf der Garzeit stoppt das Gerät automatisch und alle Anzeigen im Display werden auf 0 gesetzt.

6 Wärme: Drücken Sie die Temp-Taste und stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur (zwischen 30 °C und 120 °C) zum Erhitzen der Speisen ein. Dies funktioniert übrigens nur mit einer voreingestellten Garzeit. Drücken Sie die Taste erneut, um die Heizfunktion auszuschalten. Die Anzeige der eingestellten Temperatur in °C wird im Bedienfeld unten links angezeigt.

7 Geschwindigkeit: Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste und stellen Sie mit dem Drehknopf die Geschwindigkeitsstufe des Kreuzkarussellaufsatzes zwischen 1 und 10 ein. Bei 60 °C ist die maximale Geschwindigkeit des Kreuzmessers auf 4 begrenzt. Rückwärts = gleichmäßiges Rühren ohne Schneiden. Er wird durch langes Drücken der Geschwindigkeitstaste aktiviert.

8 Ein-/Ausschalter (Innenknopf) und Drehknopf (Außenring): Mit dieser Taste schalten Sie die Heizfunktion und den Kreuzmesseraufsatzen ein und aus. Mit dem Drehknopf stellen Sie die Vorbereitungszeit nach dem Drücken der Zeittaste ein, mit dem Drehknopf erhöhen (+ Richtung) und verringern (- Richtung) Sie die Geschwindigkeit, Temperatur und Garzeit, nachdem Sie zuvor die entsprechende Taste gedrückt haben.

Meine Komponenten und ihre Funktion

1 Edelstahlbehälter: In dem Edelstahlbehälter wird die Mischung oder das Lebensmittel verarbeitet und erhitzt. Aus Sicherheitsgründen kann das Gerät nur eingeschaltet werden, wenn der Topf richtig in der Motoreinheit sitzt und der Deckel verriegelt ist. Die Markierungen im Topf geben die Füllmenge in 0,5-Liter-Schriften an. Das maximale Füllmenge des Mixtopfes beträgt 2 Liter. Überschreiten Sie diese nicht! Es besteht Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen der heißen Mischung. Außerdem könnte der Topf im Betrieb überlaufen.



2 Edelstahlklinge: Mit der Kreuzklinge werden die Zutaten im Mixtopf zerkleinert, gerührt und gemischt. Es ist auch zur Herstellung von Teig geeignet. Ohne den Messerkreuaufsatzz kann das Gerät nicht in Betrieb genommen werden



3 Rühraufsatz: Benutzen Sie bei Verwendung des Rühraufsatzes nicht den Spatel. Fügen Sie keine Lebensmittel hinzu, die den Mischaufsatzz beschädigen oder blockieren könnten, während das Gerät läuft. Zum Teigkneten ist der Mixaufsatz nicht geeignet. Es eignet sich zum Schlagen von Sahne oder Eiweiß sowie zum Umrühren von Suppen, Puddings, Soßen, Milchreis usw. Der Rühraufsatz wird auf den Kreuzschlitzaufsatz aufgesetzt. Drehzahlstufe 5 mit aufgesetztem Rühraufsatz nicht überschreiten, damit der Rühraufsatz nicht beschädigt wird.



4 Waage: Das ist wirklich Premium! Mit der integrierten Waage können Sie die in den Rezepten angegebenen Mengen schnell und sicher wiegen. Legen Sie einfach größere Lebensmittel auf die Glasoberfläche und aktivieren Sie die Wiegefunktion. Wenn Sie die Waagentaste gedrückt halten, wird die Gewichtsfunktion (Tara) aktiviert. Beispiel: Stellen Sie eine leere Schale auf die Wägefläche und sehen Sie, was sie wiegt. Dann den Knopf gedrückt halten und Erdbeeren in den Teller füllen. Diese Gewichtsfunktion (Tara) bestimmt dann nur das Gewicht der Erdbeeren.



Der Allrounder in der Küche

5 Dampfgaraufsat mit Deckel: Der Dampfgaraufsat besteht aus einem Dampfgaraufsat, Zwischenboden und Deckel. Es ist zum schonenden Garen von Speisen mit Dampf geeignet. Der Dampfaufsat wird auf den Mixtopfdeckel aufgesetzt (ohne Messbecher!). Verwenden Sie den Dampfgaraufsat ohne Zwischenkochen, um eine größere Menge des gleichen Lebensmittels zu garen. Setzen Sie immer den Deckel auf den Dampfgaraufsat.



6 Zwischenboden: Stellen Sie den Zwischenboden in den Dampfkorb, um eine größere Menge des gleichen Lebensmittels zu garen, das nicht übereinander gestapelt werden soll (z. B. Hefeklööße), oder um verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zu garen (z. B. Gemüse und Fleisch). Stellen Sie sicher, dass Lebensmittel mit einer längeren Garzeit unten liegen und Lebensmittel mit einer kürzeren Garzeit oben. Setzen Sie immer den Deckel auf den Dampfgaraufsat.



7 Messbecher und Deckel: Der Deckel des Mixtopfes ist auch als Messbecher zum Abmessen kleinerer Mengen von Flüssigkeit und Zutaten konzipiert. Stellen Sie den Messbecher beim Kochen (insbesondere Sahne oder Milch) nicht in die Deckelöffnung, um ein Überkochen zu vermeiden. Verwenden Sie es nur, wenn Sie Lebensmittel zerhacken, um ein Heraussprühen zu vermeiden, oder bei niedrigen Kochtemperaturen! Zum Schließen im Uhrzeigersinn drehen und zum Öffnen, gegen den Uhrzeigersinn drehen.



8 Spatel: Zum zusätzlichen Umrühren des Topfes nur den mitgelieferten Spatel mit dem Sicherheitskragen verwenden. Legen Sie niemals andere Gegenstände in den Topf. Diese könnten in den Kreuzmesseraufsat gelangen und Verletzungen verursachen. Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht verwendet werden. Der Spatel hat mehrere Funktionen: Er eignet sich zum Schaben des Topfes, Herausnehmen des heißen Korbeinsatzes und zum Schieben von zerkleinerten oder gehackten Lebensmitteln. Es ist das einzige Werkzeug, mit dem Sie den Inhalt des Mischtopfs während des Betriebs rühren können, wenn der Mischkopf nicht montiert ist. Führen Sie es durch die Deckelöffnung in den Topf ein. Der Sicherheitskragen verhindert, dass der Spatel von den Quermessern erfasst wird.



Hinweis: Dies sind nur kurze Zusammenfassungen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Thermo-Multi-Kocher Premium verwenden!

Cremig-leichte Blumenkohlsuppe

Leute: 4

Vorbereitungszeit:

ca. 1 Stunde

Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN

1 kleiner Blumenkohlkopf, 100 g Kartoffeln, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, ein wenig Sonnenblumenöl, 500 ml Gemüsebrühe, 300 ml Schlagsahne, 3 EL frische Sahne, 80 g Camembert, ein wenig Zitronensaft, Salz, Pfeffer , 3 Scheiben Vollkornbrot (getoastet, in Würfel geschnitten).

VORBEREITUNG

Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Kartoffeln abwiegen und in große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch hacken und im Thermo Multi Kocher Premium in etwas Öl 2 Minuten bei 90 Grad erhitzen. Die Kartoffelwürfel und Blumenkohlröschen dazugeben und mit Brühe, Sahne und frischer Sahne auffüllen. Fügen Sie Käse und Gewürze hinzu. Dann kochen Sie alles bei 100 Grad für ungefähr 20 Minuten. Die Suppe abkühlen lassen und auf Stufe 4 ca. 60 Sekunden fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Gießen Sie die Suppe in vorgewärmte Teller und bestreuen Sie sie mit den gerösteten Dinkelbrotcroutons.



Rote Linsensuppe mit Chili-turbo

ZUTATEN

1 kleine Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 Möhren, 1 EL Öl, 300 g rote Linsen, 6 getrocknete Tomaten, Agavendiksaft, saft einer Orange , Basiliskum, Oregano, Petersilie, 1 Chilipfeffer, 40 g Walnüsse, 1/2 Zitronensaft, 20 ml von Walnussöl, Meersalz und Pfeffer.

Leute: 4

Vorbereitungszeit:

30 Minuten

Schwierigkeit: mittel

VORBEREITUNG

Im Gegensatz zu braunen Linsen, die eingeweicht werden müssen, können Sie den roten Kollegen schnell vorbereiten. Zuerst die Linsen und Walnüsse wiegen, dann die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Karotten in große Stücke schneiden. Diese Zutaten in einem Topf des Thermo Multi Kocher Premium 1-2 Minuten bei 90 Grad in etwas Öl anbraten. Linsen und 1 Liter Wasser dazugeben und 25 Minuten bei 100 Grad kochen lassen. Anschließend mit den getrockneten Tomaten bei Stufe 4 pürieren. Mit Agavensirup anbraten, den Orangensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mischen Sie nochmals ca. 10 Sekunden bei Stufe 4 und halten Sie es warm. Die Kräuter waschen, abtrocknen, abtupfen und - zusammen mit den restlichen getrockneten Tomaten und der Chilischote - im Topf bei Stufe 4 10 Sekunden fein hacken. Werfen Sie einen Blick darauf, wenn Sie noch zu groß sind, hacken Sie weitere 10 Sekunden. Die Walnüsse kurz (ohne Fett) in einer Pfanne rösten. Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Suppe in die Schalen geben, mit der Kräuter-Walnuss-Mischung auffüllen und genießen.



Gefüllte Champignons mit Käse überbacken

Leute: 4

Vorbereitungszeit:

30 Minuten

Schwierigkeit: einfach

ZUTATEN

8 große Champignons, 150 g Gouda, 1 gelbe Paprika, 1 rote Paprika, 4 Esslöffel Petersilie, 200 g Frischkäse, Meersalz und gemahlener Pfeffer, etwas getrockneter Oregano

VORBEREITUNG

Wiegen Sie Gouda und hacken Sie den Topf mit dem Thermo Multi Kocher Premium für 20 Sekunden in Stufe 6 und geben Sie ihn dann in eine Schüssel. Die Pilzstängel abschrauben und die Pilze auf ein gefettetes Backblech legen. Champignons, Frischkäse, Oregano, Petersilie und Pfefferstücke in der Pfanne ca. 4 Sekunden auf Stufe 4 hacken. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Füllen Sie die brennende Masse in die Pilze, verteilen Sie den Rest um die Pilze. Mit Gouda bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten backen. Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit, dass der Käse nicht zu dunkel wird. Dann die Hitze reduzieren oder mit Alufolie abdecken.



Quinoa mit süß-saurem Gemüse

ZUTATEN

1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, ein wenig Öl, 200 g Quinoa (trocken), 1/2 l Gemüsebrühe, 1 EL Tomatenmark, 3 EL süß-saure Chilisauce, 1/2 TL Curry, 100 g Karotten, 1 rote Paprika, 100 g Lauch, 100 g Brokkoliröschen, Salz, Pfeffer
Zum Servieren: einige frische Kräuter (zB Koriander, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch) gehackt

Leute: 4

Vorbereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Schwierigkeit: einfach

VORBEREITUNG

Zuerst wiegen, dann Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, groß hacken und in den Topf des Thermo multi Kocher Premium geben. 10 Sekunden bei Stufe 5 fein hacken. Etwas Öl hinzufügen und 1,5-2 Minuten bei 80 Grad anbraten. Quinoa mit heißem Wasser waschen (damit sich die Bitterstoffe auswaschen) und ebenfalls in den Topf geben. Brühe das Gemüse, Tomatenmark, süß-saure Chilisauce und Curry. 30 Minuten bei 90 Grad auf Stufe 1 köcheln lassen. Das Gemüse waschen, putzen, in ca. 1,5 große Stücke schneiden und zur Quinoa geben. Bei 100 Grad auf Stufe 110 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse fest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Käse-Schinken-Nudeln

Leute: 2

Vorbereitungszeit:

ca. 15 bis 20 Minuten

Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN

200 ml Wasser, 200 ml Sahne, 100 g Frischkäse, 1 Knoblauchzehe (durch Knoblauchpresse gepresst), 200 g kleine Suppenschalennudeln, 100 g gekochter Schinken (in kurze Streifen geschnitten), Salz, Pfeffer, Paprika (nach Geschmack)

VORBEREITUNG

Wasser, Sahne und Frischkäse in den Mixtopf geben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Kochen Sie die Sauce für ca. 5 Minuten bei 100 ° C auf Stufe 2. Fügen Sie die Nudeln, den Schinken und den Knoblauch hinzu und kochen Sie sie bei 80 ° C auf Stufe -1 (gegen den Uhrzeigersinn) für ca. 10-12 Minuten, bis die Nudeln gar sind (siehe Packungsanleitung).



Züricher geschnetzeltes

ZUTATEN

Salat: 1 Salat, 200 g Sauerrahm, 500 ml Schlagsahne, Zitronensaft, 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer, 2 EL Schnittlauch, in kleine Brötchen geschnitten.

Rösti: 350 g rohe Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 1 sp. Muskatnuss, 3 Esslöffel Öl. In Scheiben geschnitten: 3 Esslöffel Öl, 2 kleine Schalotten, 100 g Champignons, 300 g Kalbfleisch (vom Rücken oder Bein), 1 Teelöffel Paprika, Pfeffer, 1 Teelöffel Mehl, 2 EL Butterfett, 50 ml Weißwein.

Leute: 4

Vorbereitungszeit:

60 Minuten

Schwierigkeit: einfach

VORBEREITUNG

Wie immer steht das Wiegen an erster Stelle. Salat raspeln, waschen und abtropfen lassen. Mischen Sie 50 g Sahne, 75 g Schlagsahne, Zucker, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Schnittlauch in einer Schüssel. Rösti: Die Kartoffeln des Thermo Multi Kocher Premium auf Stufe 6 fein hacken, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zu kleinen Rösti formen, in einer heißen Pfanne in Öl beidseitig goldbraun braten. In Scheiben geschnitten: Die Schalotten in feine Streifen schneiden. Champignons putzen und vierteln. Das Kalbfleisch in 1 cm dicke und 3 cm dicke Streifen schneiden. Mit Paprika und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch salzen und kräftig anbraten, herausnehmen und in ein Sieb geben. Fleischsaft fangen. 1 EL Öl und Butter im Topf des Thermo Multi Kocher Premium auf 100 Grad erhitzen. Schalotten und Champignons 2-3 Minuten anbraten. Mit Wein ablöschen, mit der restlichen Sahne auffüllen und in 2-3 Minuten cremig kochen. Fügen Sie das Fleisch mit dem Fleischsaft hinzu und lassen Sie es ca. 5 Minuten bei 60 Grad köcheln. Den Salat mit dem Dressing mischen. Die Scheiben mit den Rösti auf Tellern servieren. Den Salat dazu servieren.



Pilzsoße

Leute: 4

Vorbereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN

1 Zwiebel, 600 g frische Champignons (Champignons, Egerlinge, Pfifferlinge, Steinpilze), etwas Öl, Weißwein, Paprika, Mehl, Brühe, Demi Glace, 10 g Butter, Brandy, Saft von 1/2 Bio-Zitrone, 1 Handvoll Petersilie, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 200 ml Sahne

VORBEREITUNG

Alles vorbereiten. Pilze nicht waschen, sondern mit Küchenpapier einreiben oder mit einem Messer abkratzen. In dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft bestreuen, damit die Farbe erhalten bleibt. Die Zwiebel hacken und im Mixtopf des Thermo Multikocher Premium 20 Sekunden bei Stufe 6 fein hacken. Butter dazugeben und 2-3 Minuten bei 90 Grad stehen lassen. Die Zwiebel darin anschwitzen. Dann nach und nach eine Handvoll Champignons dazugeben und unter Rühren anbraten. Wenn alle Pilze sautiert sind, mit Salz und Pfeffer würzen, die Hälfte der fein gehackten Petersilie mischen und die Sahne hinzufügen. Die Champignons 10 Minuten bei 70 Grad auf Stufe 1 köcheln lassen. Zum Schluss mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und mit frischer Petersilie bestreuen. Es passt dunkel geröstet, Schnitzel und in Scheiben geschnitten.



Dunkles Beerennuss

ZUTATEN

500 g Beerenmischung (je nach Bedarf) oder frische Brombeeren, Himbeeren, Blaubeeren usw., 1 Prise Zimt, 1 Vanilleschote, wahlweise Honig, Agavensirup oder flüssiger Stevia (Achtung: sehr süß!), Saft von 1 Zitrone 4 cl Himbeergeist

Vorbereitungszeit:

ca. 15 Minuten

Schwierigkeit: einfach

VORBEREITUNG

Die Beerenmischung oder die gewaschenen frischen Beeren mit den anderen Zutaten in den Thermo Multi Kocher Premium geben und 10 Minuten bei 90 Grad in Stufe 1 garen. Anschließend bis zur Stufe 4 pürieren, bis sich eine cremige Masse gebildet hat. Setzen Sie gut gekochte, saubere Gläser ein und verbrauchen Sie sie schnell. Schmeckt gut als Brotaufstrich, zu Fleisch (als Wiener Schnitzel) oder mit Müsli.



Asiatische Teigtaschen mit Garnelenfüllung

Leute: 4

Vorbereitungszeit:

90 Minuten

Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN

30 Wan-Tan-Blätter (9x9 cm, gefroren), 350 g Garnelen, kochfertig, 1 Stiel Zitronengras, 3 Frühlingszwiebeln, 3 cm langes Stück Ingwer, 1 rote Paprika, 1 EL Maisstärke, Meersalz und zerkleinerte Paprika, 200 g Shiitake-Pilze, 2 Karotten, Sesamöl, 2 Knoblauchzehen, 2 Esslöffel grüne Chilisauce, 2 Esslöffel FischSoße, 2 Esslöffel SojaSoße

VORBEREITUNG

Tauen Sie die Blätter des TC Wonton auf. Garnelen abwiegen, abspülen und trocken tupfen. Zitronengras waschen. Frühlingszwiebeln putzen und waschen, Ingwer schälen. Den Ingwer und die Frühlingszwiebeln zusammen mit den Garnelen in den Topf des Thermo Multi Kocher Premium geben und bei Stufe 7 5 Sekunden lang fein hacken. Die Masse in eine Schüssel geben. Paprika vierteln, entkernen und waschen. 1/4 des Paprikas wie oben beschrieben in den Topf hacken und zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben. Maisstärke mit 1 EL umrühren. Wasser hinzufügen und über die Mischung gießen. Alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Füllen Sie Wan-Tan-Blätter nacheinander: Befeuchten Sie die Ränder mit etwas Wasser und geben Sie etwas Füllung in die Mitte. Falten Sie die Ränder zur Mitte hoch und drücken Sie sie oben fest zusammen. Setzen Sie den leicht geölt Dampfgarer ein. Füllen Sie den Topf mit Wasser und dämpfen Sie die Knödel für 10-15 Minuten bei 120 Grad. Die Shiitake-Pilze putzen und vierteln. Die restlichen Paprikaschoten in feine Streifen schneiden, Karotten waschen, schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Mischen Sie Chili, Soja und FischSoße mit 6 Esslöffel Wasser. Das Gemüse im Topf bei 100 Grad in sprudelndem Salzwasser blanchieren. Sesamöl im Wok erhitzen. Shiitake-Pilze, Pfefferstreifen und Karottenstifte 1 Minute darin anbraten. Knoblauch dazugeben und kurz anbraten. 2 Esslöffel Soße, Salz und Pfeffer unterrühren. Das Gemüse in kleine Schälchen geben, die Knödel darauf legen und mit der restlichen Soße servieren.



Rotbarschfilet auf Gemüsebett

ZUTATEN

300 g Karotten, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 40 g Butter, 2 Teelöffel Mehl, 200 ml Gemüsebrühe, 100 ml Weißwein, 250 ml Schlagsahne, 4 rote Fischfilets, Saft und Abrieb von 1 Bio-Zitrone, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Öl, 20 g Schnittlauch

Leute: 4

Vorbereitungszeit:

30 Minuten

Schwierigkeit: mittel

VORBEREITUNG

Zutaten einwiegen. Karotten und Frühlingszwiebeln putzen und in 3 cm lange Stifte schneiden. Die Rotbarschfilets mit 2 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und in den Dampfgaraufsatzt geben. Füllen Sie den Mixtopf für ca. 15 Minuten bei 120 Grad mit heißem Wasser und Dampf. Dann leeren Sie den Mix-Topf und braten ihn in einem Topf Gemüse in heißer Butter 2 Minuten lang bei 80 Grad an. Mit 1 Teelöffel Mehl bestäuben und mit Erde, Wein und Sahne ablöschen und bei 100 Grad kochen. Setzen Sie den Dampfer wieder in den Prozess ein. 5 Minuten bei 60 Grad leicht garen. Fisch herausnehmen, auf vorgewärme Teller legen und nochmals mit Zitronensaft und etwas Meersalz würzen. Das Gemüse mit Zitronenkäse und Saft, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Schnittlauch in kleine Brötchen schneiden und darüber streuen. Auf den Tellern neben den Rotbarschfilets anrichten und servieren. Kartoffelpüree passt dazu.



Kartoffel-Sellerie-Püree

Leute: 4

Vorbereitungszeit:

15 Minuten

Schwierigkeit: einfach

ZUTATEN

500 g Kartoffeln, 300 g Sellerie, 750 ml Wasser, 2 Teelöffel Salz, 100 ml Milch, 40 g Butter, 1/2 Teelöffel Meersalz, Muskatnuss, 1 Knoblauchzehe

VORBEREITUNG

Kartoffeln und Sellerie abwiegen, schälen und in große Stücke schneiden. Legen Sie die Kartoffelstücke und den Sellerie in den Dampfgarer. Ca. 20 Minuten bei 120 Grad über Salzwasser kochen. Gießen Sie nach Ablauf der Zeit das Kochwasser ab. Den Sellerie und die Kartoffeln mit Milch, Butter, Muskatnuss, Salz und dem gehackten Knoblauch in den Mixtopf geben und die Mischung bei Stufe 4 für 15 Sekunden pürieren, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Heiß servieren. Passt zu Fleisch, Fisch oder einfach so.



Veggieburger auf Tomatengurkensalat

ZUTATEN

1 Tasse Sechskornmischung, mehlige Kartoffeln, 1/2 Bund Petersilie, 1/2 Bund Schnittlauch, 1 rote Chilischote, 1 rote Paprika, 4 Karotten, 1 große Zwiebel, 1 Zucchini, 1/2 Selleriewurzel, 3 Eier, 1 Tasse Haferflocken, 200 Gramm Parmesan, 200 Gramm Pecorino, Muskatnuss, Meersalz und zerstoßener Pfeffer.

Leute: 4-6

Zubereitungszeit:

30 Minuten (einschließlich Backen)

Schwierigkeit: einfach

VORBEREITUNG

Bereiten Sie die Sechs-Korn-Mischung am Abend zuvor in einer kleinen Schüssel vor und bedecken Sie sie mit Wasser. Lass die Nacht vergehen. Den Käse wiegen. Die geschälten Kartoffeln im Dampfgarer 20 Minuten bei 120 Grad auf Stufe 1 garen und dann in den Topf des Thermo Multi Kocher Premium geben. Petersilie hacken, Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Die Chilischote vom Kern befreien und groß schneiden. Gleiches gilt für die Paprikaschoten. Das restliche Gemüse schälen und putzen, in große Stücke schneiden und alles in den Topf füllen. 30 Sekunden bei Stufe 4 hacken, Masse mit Mehl bestäuben. Hafer, Haferflocken und geriebenen Käse hinzufügen und alles auf Stufe 1 umrühren, bis sich eine teigige Masse gebildet hat. Burger mit nassen Händen zubereiten und in einer heißen Pfanne in Butterfett anbraten. Dazu ein grüner Salat. Gesund und verdammt lecker!



Krustenbraten

Portionen: 4-6

Vorbereitungszeit:

2 Stunden

Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN

800 g Kasslernacken, 1 Knoblauchzehe, Suppengrün, 4 große Zwiebeln, 1 Esslöffel Gemüsebrühe, 250 ml Bier, 1 guter Teelöffel Senf, 1/2 l Wasser, 1 Stock Liebstöckel, 3 Esslöffel Stärke

VORBEREITUNG

Das Stück geräuchertes Schweinefleisch mit der Knoblauchzehe einreiben. Gemüse und Gemüse schälen, putzen und in große Stücke schneiden. In den Topf des Thermo Multi Kocher Premium 30 Sekunden bei Stufe 10 hacken und in eine Schüssel geben. Legen Sie das Fleisch in den Dampfgarer. Die Zwiebeln vierteln und hinzufügen. Die restlichen Zutaten (Bier, Senf, Wasser, Liebstöckel, Gemüsebrühe) 30 Minuten lang bei 120 Grad in Stufe 1 in einem Topf rühren. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Den Braten mit dem pürierten Gemüse bestreichen. 30 Minuten in einer offenen Bratpfanne backen. In der Zwischenzeit können Sie Kartoffeln, Nudeln oder Reis legen. Die Zwiebeln in den Topf geben, zum Kochen bringen und die gewürzte Maisstärke einwirken lassen. Bei Stufe 4 ca. 20 Sekunden pürieren, abschmecken und zum Fleisch reichen.



Gemüse Kartoffelbrei

ZUTATEN

200 g Gemüse (Karotten, Kohlrabi, Zucchini, Kürbis, Pastinaken ...) 100 g Kartoffeln, 500 ml Wasser, 2 Esslöffel Rapsöl, Saft von 2 Orangen

Portionen: 2

Vorbereitungszeit:

20 Minuten

Schwierigkeit: einfach

VORBEREITUNG

Kartoffeln abwiegen, schälen und in große Stücke schneiden. Gemüse abwiegen, putzen und in Stücke schneiden. Zerkleinern Sie alles im Topf des Thermo Multi Kocher Premium auf Stufe 5 für ca. 20 Sekunden. Masse auf perforiertes Backpapier geben, 500 ml Wasser in den Topf geben und 10 Minuten bei 120 Grad dämpfen. Restliches Wasser wegschütten. Füllen Sie den Topf in den Topf. Fügen Sie Rapsöl und Orangensaft hinzu und pürieren Sie alles 30 Sekunden lang auf Stufe 4. Gläser einfüllen. Bewahren Sie das Brot mindestens einen Tag im Kühlschrank auf. Sie können - je nach Alter des Babys - auch mageres Fleisch oder Fisch als Zutat nehmen. Wer es dünner mag, sollte länger pürieren und kann trotzdem Wasser nachgießen



Pesto Genovese

Portionen: 4

Vorbereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Schwierigkeit: sehr

einfach

ZUTATEN

60 g Pinienkerne, 50 g Parmesan, 50 g Pecorino, 4 Knoblauchzehen, 1 Bund Basilikum, 150 ml Olivenöl (plus Olivenöl zum Auffüllen)

VORBEREITUNG

Zuerst Käse und Nüsse abwiegen. Pinienkerne in einer kleinen Pfanne (ohne Öl) unter ständigem Rühren 10 bis 12 Minuten goldbraun rösten. Bitte hör auf, die Kerne können schnell brennen. Auf einem Teller abkühlen lassen. Parmesan und Pecorino in den Topf des Thermo Multi Kocher Premium geben und dann auf Stufe 10 zerkleinern. Knoblauch fein hacken und mit den gewaschenen und erneut getrockneten Basilikenblättern in den Topf geben. Geröstete Pinienkerne dazugeben und mit dem Turboknopf fein hacken. Dann das Olivenöl einrühren. Füllen Sie Pesto in saubere, wiederverschließbare Gläser. Mit Öl bis zum Rand auffüllen und mit frischer Pasta verschließen oder übergießen.



Mediterraner Dip

ZUTATEN

2 Knoblauchzehen, 200 g Schmand, 100 g Feta-Käse, 200 g Frischkäse, 250 g getrocknete Tomaten, 4 EL glatte Petersilie, Meersalz, gemahlener Pfeffer, Saft von 1 Zitrone, 3 EL Olivenöl, 1 Prise Zucker

Portionen: 4

Vorbereitungszeit:

10 Minuten

Schwierigkeit: einfach

VORBEREITUNG

Zuerst kommen Sauerrahm, Frisch- und Feta-Käse und die Tomaten nacheinander auf die Waage. Dann Knoblauchzehen in den Mixtopf des Thermo Multi Kocher Premium geben, auf Stufe 5 5 Sekunden hacken und mit dem Spatel nach unten drücken. Fügen Sie die saure Sahne, den Frischkäse, den Schafskäse, die getrockneten Tomaten und die gehackte Petersilie sowie die restlichen Zutaten und Gewürze hinzu und hacken Sie sie bei Stufe 5 erneut für 5 Sekunden. Ein guter Laune-Dip, der Urlaubserinnerungen weckt.



Hummus

Portionen: 6

Vorbereitungszeit:

45 Minuten

Schwierigkeit: einfach

ZUTATEN

350 g Kichererbsen, 3 Knoblauchzehen, 150 g Sesampaste (Tahin-Paste), Saft von 1 Bio-Zitrone, 1 csp. Kreuzkümmel, 3 EL glatte Petersilie, 4 EL Olivenöl, Meersalz, 50 g schwarze Oliven, Zitronenschnitze, Chilipulver, 1 Fladenbrot

VORBEREITUNG

Wiegen Sie die Kichererbsen auf der Waage, bedecken Sie den Topf des Thermo Multi Kocher Premium mit Wasser und garen Sie ihn 20 Minuten lang bei 100 Grad. Wenn sie weich sind, pürieren Sie sie ca. 20 Sekunden lang bei Stufe 4. Fügen Sie die gehackten Knoblauchzehen zusammen mit der Tahin-Paste, dem Zitronensaft und dem Kreuzkümmel hinzu, würzen Sie sie mit Salz und pürieren Sie sie erneut für 10 Sekunden in Stufe 4. Decken Sie den fertigen Hummus für 30 Minuten zu. Petersilie waschen und die Blätter zupfen. Die Kichererbsenpaste in Schälchen anrichten und mit gutem Olivenöl beträufeln. Den Hummus mit Oliven, Zitronenschnitzen, Petersilienblättern und Chilipulver garnieren. Eine arabische Delikatesse als Dip mit Fladenbrot



Mandelmilch

ZUTATEN

1 Becher ganze Mandeln, ca. 1 Liter Wasser, 1 Prise Salz

Portionen: 1 Liter

Vorbereitungszeit:

10 Minuten plus

Einweichzeit

Schwierigkeit: einfach

VORBEREITUNG

Die Mandeln in eine kleine Schüssel geben, ausreichend Wasser einfüllen und über Nacht einweichen. Legen Sie die Mandeln nach dem Einweichen in ein Sieb und spülen Sie sie gut aus. Anschließend die Mandeln mit frischem Wasser in den Topf des Thermo Multi Kocher Premium geben. Durch die Wassermenge kann man die Intensität der Mandelmilch beeinflussen. Pürieren Sie die Mischung für 30 Sekunden auf Stufe 10. Zum Filtern der Mandelmilch brechen Sie einen Nussmilchbeutel (kostet im Handel ca. 10 Euro). Hängen Sie es in einen ausreichend großen Krug und gießen Sie die Milch ab. Drücken Sie die restliche Flüssigkeit des Mandeltresters aus dem Beutel - Bewegung von oben nach unten. Die abgesiebte Mandelmilch erneut in den Topf geben, mit einer Prise Salz verfeinern und auf höchster Stufe kurz mischen. Je nach Geschmack können Sie die Milch auch mit Agavensirup, Vanille oder Zimt verfeinern. Diese selbstgemachte Mandelmilch ist ein echtes WOW!



Grünes Kraftwerk

Portionen: 2

Vorbereitungszeit:

10 Minuten

Schwierigkeit: einfach

ZUTATEN

1/2 Ananaswürfel, 1/2 reife Avocado, 1 grüner Apfel, 2 Kiwis, 10 kernlose grüne Trauben, 1 Tasse Mandelmilch, Saft von 1 Limette, 1/4 frische Minze, 1/2 bis 1 Tasse Wasser

VORBEREITUNG

Ananasstücke, das Fleisch der reifen Avocado, der geviertelte Apfel mit seinem Kern, den Löffel Kiwi mit allen anderen Zutaten in den Topf des Thermo Multi Cooker Premium geben und 20 bis 30 Sekunden bei Stufe 10 mischen. Nach Augenmaß pürieren bis die Masse seidig genug ist.



Senf-Honig-Dressing

ZUTATEN

150 ml heller Balsamico-Essig, 80 ml Honig oder Agavensirup, 150 ml Olivenöl, 50 g mittelscharfer Senf, 100 ml Wasser oder Brühe, 2 TL Kräutersalz, Meersalz und gemahlener Pfeffer

Portionen: 1/2 Liter

Vorbereitungszeit:

10 Minuten

Schwierigkeit: einfach

VORBEREITUNG

Es muss ausgeglichen und ausgeglichen sein. Nur dann wird es gut. Füllen Sie Essig und Honig in den Topf des Thermo Multi Kocher Premium und rühren Sie mit der Rührschüssel 30 Sekunden auf Stufe 4 um. Anschließend Olivenöl, Senf, Wasser, Salz und Pfeffer zugeben und nochmals mindestens 1 Minute bei Stufe 2 emulgieren. Bei Bedarf aufpeppen. Dieses köstliche Dressing ist mindestens zwei Wochen im Kühlschrank haltbar und veredelt Blattsalate, passt aber auch gut zu knusprigem Hähnchen.



Couscous mit Minze-Joghurt

Portionen: 4

Vorbereitungszeit:

35 Minuten

Schwierigkeit: einfach

ZUTATEN

Couscous: 1/4 l Wasser, 1 TL Gemüsebrühe, 200 g Couscous, 1 Zwiebel, 100 g Paprika, 1 Gurke, 4 Tomaten, Meersalz, gemahlener Pfeffer, 3 EL Petersilie, 50 g Mandeln, 50 g Rosinen, Minze Joghurtdressing: 10 Esslöffel Minze, 2 Tassen Naturjoghurt, Saft von 1 Bio-Zitrone, Meersalz und Pfeffer.

VORBEREITUNG

Couscous, Paprika, Mandeln und Rosinen abwiegen. Wasser und Gemüsebrühe in den Topf des Thero Multi Kocher Premium geben und auf Stufe 1 auf 100 Grad aufkochen lassen. Die gekochte Brühe über den in eine Schüssel gefüllten Couscous geben, gut mischen und 5 Minuten quellen lassen. Zwiebel schälen, in den Topf geben und 3 Sekunden bei Stufe 4 hacken. Paprika, Gurke, Tomaten, Salz und Pfeffer hinzufügen, 5 Sekunden bei Stufe 4 hacken, zum Couscous geben und alles mischen. Minz-Joghurt-Dressing: Minze im Topf des Thermo Multi Kocher Premium für 5 Sekunden auf Stufe 4 fein hacken und mit dem Spatel nach unten drücken. Joghurt, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen, 5 Sekunden auf Stufe 3 mischen und als Belag für Couscoussalat dienen. es schmeckt köstlich erfrischend nach Orient.



Knusper Müsli mit Nuss-Topping

ZUTATEN

150 g Haferflocken, 125 g Haselnüsse, 125 g Mandeln, 1 Kokosnuss, 1/2 Zitronensaft, 2 EL Kokosmilch, Honig oder Agavensirup nach Belieben, 100 g Kokosjoghurt

Portionen: 1

Zubereitungszeit:

10 Minuten plus Einweichzeit für die Nüsse

Schwierigkeit: einfach

VORBEREITUNG

Zutaten auf der integrierte Waage einwiegen. Die Haferflocken in einer Pfanne braten, bis sie eine bräunliche Farbe haben. Die Haselnüsse und Mandeln über Nacht einweichen und dann im Mixtopf des Thermo Multi Kocher Premium 10 Sekunden bei Stufe 10 zu einer Muskatnuss zerkleinern. Das Fleisch und Wasser der Kokosnuss in den gereinigten Topf geben und auf Stufe 4 zu einer glatten Creme verarbeiten. Zitronensaft und Kokosmilch nach Bedarf hinzufügen und nochmals kurz mischen. Haferflocken in eine Schüssel geben, Muskatnuss unterheben und mit Honig oder Agavensirup süßen. Dann den Kokos-Joghurt dazugeben. Variationen mit verschiedenen Früchten, auch zerkleinerten Trockenfrüchten, sind möglich.



Leichte Orangencreme

Portionen: 4

Vorbereitungszeit:

10 Minuten

Schwierigkeit: einfach

ZUTATEN

300 ml Orangensaft, frisch gepresst, Abrieb von 1/2 unbehandelter Orange, 2 Eigelb, 30 g Maisstärke, 100 g Zucker, 125 ml Sahne

VORBEREITUNG

Das Mismehl, den Zucker und die Sahne abwiegen. Orangensaft und geriebener Käse, Eigelb, Maisstärke und Zucker im Topf des Thermo Multi Kocher Premium 5 Minuten bei Stufe 3 bei 90 Grad köcheln lassen, in einen anderen Topf geben, abkühlen lassen. Die Creme auf Stufe 4 mit dem Rührraufsatzt steif schlagen. Der abgekühlte Orangenlikör bringt dem Dessert ein bisschen Drehzahl!



SOßen

Kräuter-Aioli-Dip

ZUTATEN

2 Knoblauchzehen, 1 Ei, 1/2 Zitronensaft, 1 Teelöffel körniger Senf, Meersalz und gemahlener Pfeffer, 1/4 l Olivenöl, 200 g griechischer Joghurt, 3 Esslöffel Schnittlauch, 3 Esslöffel Petersilie

Portionen: 2

Vorbereitungszeit:

15 Minuten

Schwierigkeit: einfach

VORBEREITUNG

Die Knoblauchzehen schälen und im Topf des Thermo Multi Kocher Premium 5 Sekunden lang auf Stufe 6 hacken. Dann die Masse mit dem Spatel nach unten drücken. Das Ei, den Zitronensaft, den Senf, das Salz und den Pfeffer zum Knoblauch geben. Nun beginnt der Prozess des Emulgierens. Gießen Sie 4 Esslöffel Wasser in den Topf. Das Öl langsam durch die Deckelöffnung des Topfes einfüllen und 8 Minuten bei Stufe 3-4 emulgieren. Den gewogenen Joghurt, den Schnittlauch und die Petersilie in den Topf geben und auf Stufe 3 5 Sekunden lang gut umrühren.



Mojito Slush

Portionen: 4

Vorbereitungszeit:

10 Minuten

Schwierigkeit: einfach

ZUTATEN

1 Limette, 100 ml Wasser, 110 ml Limonade (mit Kohlensäure), 40 g brauner Rohrzucker, 40 ml 3 Jahre alter Havana Club Rum, 5-8 Blatt Minze, 260 g Eiszürfel

VORBEREITUNG

Zerkleinern Sie die halbierte Limette mit Wasser im Topf des Thermo Multikocher Premium für 2 Sekunden auf höchster Stufe und sammeln Sie den Limettensaft in einem Glas. Kalkreste entfernen und gut mit kaltem Wasser abspülen. Limettensaft, Limonade, Rohrzucker, Rum, Minze und Eiszürfel in den Topf geben und 30 bis 40 Sekunden bei Stufe 6 hauen. Den Mojito-Brei in vier hohe Becher füllen, mit Minzblättern garnieren und los geht's. Dieses köstliche Getränk ist ein Beispiel dafür, wann der Thermo Multicooker Premium-Eis knusprig macht. Sie können mit vielen Cocktails üben!



Tomatensugo mit feiner Chilipfeffer

ZUTATEN

1 rote Paprika, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 10 aromatische Tomaten, 2 Stiele Basilikum, 5 frische Salbeiblätter, 1 Handvoll Petersilie, 1 rote Paprika, Olivenöl, 140 g Tomatenmark, 800 g passierte Tomaten, 1 Esslöffel Agavendicksaft, 1 Esslöffel Paprikapulver, 1 Tasse Gemüsebrühe, 2 Esslöffel dunkler Balsamico-Essig, 2 Esslöffel Sojasauce, Saft von 1 Orange, Meersalz und gemahlener Pfeffer.

Portionen: 1 Liter

Vorbereitungszeit:

20 Minuten

Schwierigkeit: einfach

VORBEREITUNG

Gemüse putzen, schälen und in große Stücke schneiden. Geben Sie alles in den Topf des Thermo Multi Kocher Premium und hacken Sie ihn 10 Sekunden lang auf Stufe 8. Olivenöl dazugeben und 3 Minuten bei 100 Grad köcheln lassen. Tomatenmark und Tomate abwiegen, Agavensirup, Paprika und Brühe in die Pfanne geben und 10 Minuten bei 100 Grad auf Stufe 2 garen lassen. Zum Schluss mit Balsamico, Sojasauce, Orangensaft, Salz und Pfeffer würzen. Bei Stufe 4 nochmals kurz pürieren und bei Stufe 1 einige Sekunden lang umrühren. Sugo abkühlen lassen, in saubere Gläser geben und im Kühlschrank lagern. Für schnelle Spaghetti mit Tomatensugo ist dann immer gesorgt.



Wasabi-Lachs und Wildreis

Leute: 4

Vorbereitungszeit:

ca. 85 Minuten

Schwierigkeit: einfach

ZUTATEN

Marinade: 3 cm langes Stück Ingwer, 1/2 Tasse SojaSoße, 2 Esslöffel Fischsauce, 1 Teelöffel Sesamöl, 40 g Zucker, 1 Teelöffel Gemüsebrühe, 150 g Wasser (warm), 1 Teelöffel Maisstärke

Hauptgang: 4 Lachsfilets, 1 große Tasse Wildreis, Öl, Salz und Pfeffer

VORBEREITUNG

Marinade: Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Fügen Sie Ingwer, SojaSoße, Fischsauce, Sesamöl, Zucker und Gemüsebrühe oder Brühe in den Topf des Thermo Multi Kocher Premium. Mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten bei 100 Grad auf Stufe 1 zum Kochen bringen. Dann auf 60 Grad herunterdrehen und die Marinade ca. 5 Minuten auf Stufe 1 einkochen lassen. Lassen Sie die Marinade abkühlen und gießen Sie sie über den in einem Teller liegenden Lachs. 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank marinieren. In der Zwischenzeit den Reis in einem Topf in Öl kurz anbraten, mit Wasser bedecken und 30 Minuten bei 100 Grad garen. Machen Sie eine Verkostung. Nehmen Sie den Lachs aus dem Kühlschrank, gießen Sie die Marinade in den Topf. Lachs in den Dampfgarer geben. Füllen Sie die Marinade mit Wasser bis 1 Liter und dämpfen Sie den Lachs 15 Minuten bei 120 Grad. Stellen Sie einen Turmchen mit Wildreis auf vorgewärmte Teller und legen Sie den Lachs daneben.



Miesmuscheln

ZUTATEN

Miesmuscheln: Man rechnet etwa 1 kg Miesmuscheln pro Person

Fond: 1 große Zwiebel, Lauch, 1/2 Sellerie, 50 g Butter, 1/2 l Weißwein, 200 ml Wasser, 3 Lorbeerblätter, 20 Pfefferkörner Meersalz und Pfeffer

Leute: 2

Vorbereitungszeit:

30 Minuten

Schwierigkeit: einfach

VORBEREITUNG

Miesmuscheln wiegen, waschen und putzen. Bitte beachten Sie: Wenn die Muscheln vor dem Kochen geöffnet sind, verwenden Sie sie bitte nicht. Wenn sie nach dem Garen nicht geöffnet sind, verwenden Sie sie auch nicht. Die Muscheln in den Dampfgarer geben und mit Meersalz und zerkleinertem Pfeffer würzen. Schneiden Sie die Hälfte der Zwiebel, die weißen Teile des Lauchs und den Sellerie in große Stücke und hacken Sie den Topf des Thermo Multi Kocher Premium für 5 Sekunden in Stufe 5. Fügen Sie die Butter und die restlichen Zutaten wie Weißwein und Wasser hinzu, Lorbeerblätter und Pfefferkörner in die Pfanne geben, den Dampfgarer darauf stellen und die Muscheln 25 Minuten bei 120 Grad auf Stufe 1 garen. Nach dem Kochen die Muscheln würzen und die Lorbeerblätter und die Pfefferkörner aus der Brühe fischen. Legen Sie die Muscheln in eine vorgewärmte Schüssel und gießen Sie sie über die Brühe. Dazu frisches Baguette und der Abend ist gerettet.



Schoko-Nuss-Kuchen

Portionen: 8

Vorbereitungszeit:

80 Minuten

(einschließlich Backen)

Schwierigkeit: *einfach*

ZUTATEN

165 g Haselnüsse, 220 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 50 g Honig, 100 g Joghurt, 125 g dunkle Schokolade, 3 Eier, 165 g Mehl (Dunkel Type 630 oder Weizen Type 550), 30 g Kakao, 2 Teelöffel Backpulver

VORBEREITUNG

Bevor Sie anfangen können, wiegen Sie alles. Für den Teig: Haselnüsse, Butter, Zucker, Vanillezucker, Honig, Joghurt, Schokolade und Eier im Topf des Thermo Multi Cooker Premium 1-2 Minuten cremig auf Stufe 5 rühren. Anschließend Mehl, Backpulver und Kakao kneten 30 Sekunden bei Stufe 1. Die Mischung in eine gebutterte Springform geben und 45 Minuten bei 200 Grad Ober- / Unterhitze backen. Der Teig kann mit einer Prise Cognac aufgepimpt werden.



New York Käsekuchen

ZUTATEN

Boden: 125 g Vollkornbutterkekse, 80 g Butter
Belag: 625 g Frischkäse, 150 g Zucker, 3 Eier, 125 ml saure Sahne, 1 Bio-Zitrone

Portionen: 10-12

Zubereitungszeit:

90 Minuten

(einschließlich Backen)

Schwierigkeit: einfach

VORBEREITUNG

Alle Zutaten auf der Waage wiegen und in kleinen Schälchen verteilen. Fetten Sie den Rand einer Springform und bedecken Sie den Boden mit Backpapier. Backofen auf 130 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Boden: Vollkornplätzchen in den Topf des Thermo Multi Cooker Premium geben und 20 Sekunden bei Stufe 6 hacken. Butter dazugeben und 2 Minuten bei 50 Grad bei Stufe 2 mischen. Den Teig in die Springform geben und bei 130 Grad backen 12 Minuten im Ofen.

Topping: Frischkäse und Zucker in den Topf des Thermo Multi Cooker premium geben und 30 Sekunden bei Stufe 3 mischen. Rührraufsatz einsetzen. Eier, saure Sahne und Zitronensaft dazugeben und 30 Sekunden bei Stufe 4 cremig schlagen. Die Beläge gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen und 1 Stunde bei 130 Grad Ober- / Unterhitze backen. Fertig: Lassen Sie den Kuchen im Ofen bei leicht geöffneter Tür 10 Minuten abkühlen und nehmen Sie ihn dann vorsichtig mit einem scharfen Messer aus der Federpfanne. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kalt stellen.



Contenuto

184 **Ed è così che lavoro**

186 **I miei componenti e la loro funzione**

188 Minestre

190 Antipasti

191 Piatti principali

194 Salse

195 Marmellata, Mus & Co

196 **Vapore**

Puré

198 Verdure e carne

201 Neonati e bambini

Mescolare e tritare

202 Pesto e crema spalmabile

205 Frappè e cocktail

206 Frullati

207 Condimenti

209 Noci ed erbe

Emulsionare

210 Dessert Alla Crema

211 Salse

212 **Schianto**

213 **Cucina**

Impastare

216 Biscotti e torta

Ed è così che lavora

- 1 Pulsante di sblocco:** il robot Thermo da cucina Premium funziona solo quando la pentola è posizionata correttamente nell'unità motore e bloccata. Per sbloccare, premere il pulsante e allo stesso tempo estrarre il mix pot dall'unità motore se, ad esempio, si desidera riempire il vaso o pulirlo.
- 2 Display:** sul pannello di controllo puoi vedere cosa hai impostato: tempo, calore, velocità. Tutto a colpo d'occhio e dall'alto verso il basso seguendo l'ordine dei tasti. Nel dettaglio: 1. Visualizzazione del tempo di funzionamento trascorso, se non è preimpostato alcun tempo di funzionamento. Se è stato impostato un tempo di funzionamento con la manopola Time, viene visualizzato il tempo rimanente fino all'arresto automatico. 2. Visualizzazione della temperatura del contenuto del mix pot o visualizzazione di messaggi di errore. 3. Visualizzazione del passo di velocità dell'attacco a croce (da 1 a 10) più retromarcia (-1)
- 3 Pulsante turbo:** tenendo premuto il pulsante turbo, la velocità di rotazione dell'attacco a croce è impostata su 10 (velocità massima). Per motivi di sicurezza, questa funzione verrà disabilitata a una temperatura del vaso di miscelazione di circa 60 °C. Premendo e rilasciando il tasto turbo è possibile "imitare" la funzione di intervallo di un tasto a impulsi. Particolaramente utile quando si frantuma il ghiaccio.
- 4 Tasto di bilanciamento:** premere brevemente il tasto di bilanciamento significa passare dalla funzione di pesatura alle altre funzioni del dispositivo. Tenere premuto: la funzione di tara è attivata. Durante la pesatura, la visualizzazione del peso in grammi viene visualizzata sul display (riga superiore) accanto al simbolo della bilancia.



Il tuttofare in cucina



5

Tempo: premere il pulsante Tempo. Quindi utilizzare la manopola per impostare il tempo di cottura in minuti (max 60 minuti); Premere di nuovo il pulsante Tempo per passare alla seconda impostazione. Trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio si arresta automaticamente e tutti gli indicatori sul display sono impostati su 0.

6

Calore: premere il pulsante Temperatura e utilizzare la manopola per impostare la temperatura desiderata (tra 30 °C e 120 °C) per riscaldare il cibo. Per inciso, questo funziona solo con un tempo di cottura preimpostato. Per disattivare la funzione di riscaldamento, premere nuovamente il pulsante. La visualizzazione della temperatura impostata in °C viene visualizzata nel pannello di controllo in basso a sinistra.

7

Velocità: premere il pulsante Velocità e utilizzare la manopola per impostare il livello di velocità dell'attacco a croce incrociata tra 1 e 10. Con la funzione di riscaldamento attivata o da una temperatura del contenuto della pentola di ca. 60 °C, la velocità massima della lama trasversale è limitata a 4. Indietro = mescolando uniformemente senza tagliare. Si attiva tenendo premuto a lungo il pulsante di velocità.

8

Interruttore (pulsante interno) e manopola (anello esterno): questo pulsante consente di accendere e spegnere la funzione di riscaldamento e l'attacco a croce. La manopola viene utilizzata per impostare il tempo di preparazione dopo aver premuto il tasto orario, la manopola per aumentare (+ direzione) e diminuire (- direzione) la velocità, la temperatura e il tempo di cottura dopo aver premuto il tasto corrispondente in precedenza.

I miei componenti e la loro funzione

1 Contenitore in acciaio inossidabile: nel contenitore in acciaio inossidabile, la miscela o il cibo viene trasformato e riscaldato. Per motivi di sicurezza, il dispositivo può essere acceso solo quando la pentola è correttamente inserita nell'unità motore e il coperchio è bloccato. I segni nella pentola indicano le quantità di riempimento con incrementi di 0,5 litri. La capacità massima del mix pot è di 2 litri. Non superare queste capacità! Esiste il rischio di scottature dovute a schizzi fuori dalla miscela calda. Inoltre, il vaso potrebbe traboccare durante il funzionamento.



2 Lama in acciaio inossidabile: con l'attacco a lama incrociata, gli ingredienti nel contenitore della miscela vengono schiacciati, mescolati e miscelati. È adatto anche per la preparazione di impasti. Senza l'attacco a croce, il dispositivo non può essere messo in funzione



3 Miscelazione dell'accessorio: quando si utilizza l'accessorio per mescolare, non utilizzare la spatola. Non aggiungere alimenti che potrebbero danneggiare o bloccare l'accessorio di miscelazione mentre il dispositivo è in funzione. Per l'impasto dell'impasto non è adatto, è adatto per montare panna o albumi, nonché per mescolare zuppe, budini, salse, budino di riso, ecc. L'attacco per miscelare è posizionato sull'attacco a croce. Non superare il livello di velocità 5 con l'attacco per agitazione attaccato in modo tale che l'attacco per agitazione non sia danneggiato.



4 Bilancia: è davvero premium! Con la bilancia integrata è possibile pesare in modo rapido e sicuro le quantità indicate nelle ricette. Posizionare semplicemente cibo più grande sulla superficie del vetro e attivare la funzione di pesatura. Se si tiene premuto il tasto di bilanciamento, viene attivata la funzione Peso (tara). Esempio: posizionare un piatto vuoto sulla superficie di pesata e vedere cosa pesa. Quindi tenere premuto il pulsante e riempire le fragole nel guscio. Questa funzione di ponderazione (tara) determina quindi solo il peso delle fragole.



5

Dispositivo di cottura a vapore con coperchio:

l'unità di cottura a vapore è composta da un dispositivo di cottura a vapore, fondo e coperchio intermedio. È adatto per la cottura delicata di cibi a vapore. L'accessorio per la cottura a vapore è posizionato sul coperchio della pentola (senza il misurino!). Utilizzare l'attrezzatura per la cottura a vapore senza ebollizione intermedia per cuocere una quantità maggiore dello stesso cibo. Posizionare sempre il coperchio sull'attacco per cottura a vapore.



6

Vassoio intermedio: posiziona il vassoio intermedio nel cestello per cuocere a vapore per cuocere una quantità maggiore dello stesso cibo che non deve essere impilato uno sopra l'altro (come l'impasto di lievito) o per cucinare cibi diversi contemporaneamente (ad es. verdure e carne). Assicurarsi che gli alimenti con un tempo di cottura più lungo siano più bassi e gli alimenti con tempi di cottura più brevi siano più alti. Posizionare sempre il coperchio sull'attacco per cottura a vapore



7

Misurino e coperchio: il coperchio del contenitore della miscela è anche progettato come misurino per misurare piccole quantità di liquido e ingredienti. Durante la cottura (specialmente panna o latte), non posizionare il misurino nell'apertura del coperchio per evitare una cottura eccessiva. Usalo solo se tagli gli alimenti per evitarne la fuoriuscita o a basse temperature di cottura! Ruotare in senso orario per chiudere, in senso antiorario per aprire.



8

Spatola: per mescolare ulteriormente la pentola, utilizzare solo la spatola fornita con il collare di sicurezza. Non mettere mai altri oggetti nel piatto. Questi potrebbero entrare nell'attacco a croce e causare lesioni. Quando si utilizza l'attacco per agitazione, la spatola non deve essere utilizzata. La spatola ha diverse funzioni: è adatta per raschiare la pentola, estrarre l'inserto del cestello caldo e per spingere alimenti tritati. È l'unico strumento che consente di mescolare il contenuto del contenitore di miscelazione durante il funzionamento quando la testa di miscelazione non è montata. Inseriscilo attraverso l'apertura del coperchio nella pentola. Il collare di sicurezza impedisce alla spatola di rimanere intrappolata dalle lame trasversali.



Nota: questi sono solo brevi riassunti. Si consiglia di leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il Robot Thermo da cucina Premium!

Zuppa di cavolfiore cremosa e leggera

Persone: 4

Tempo di preparazione:

ca. 1 ora

Difficoltà: media

INGREDIENTI

1 cavolfiore a testa piccola, 100 g di patate, 1 cipolla piccola, 1 spicchio d'aglio, un po' di olio di semi di girasole, 500 ml di brodo vegetale, 300 ml di panna montata, 3 cucchiali di panna fresca, 80 g di camembert, un po' di succo di limone, sale, pepe, 3 fette di pane integrale di farro (tostato, tagliato a cubetti).

PREPARAZIONE

Pulire il cavolfiore, lavarlo e dividerlo in piccole cimette. Pesare le patate e tagliarle a cubetti grandi. Tritare le cipolle e l'aglio e scaldare nel Robot Thermo da cucina Premium in un po' d'olio per 2 minuti a 90 gradi. Aggiungere i cubetti di patate e le cimette di cavolfiore e rabboccare con brodo, panna e panna fresca. Aggiungi formaggio e spezie. Quindi cuocere tutto a 100 ° per circa 20 minuti. Lasciare raffreddare la zuppa e frullala finemente al livello 4 per circa 60 secondi. Condire con sale, pepe e un po' di succo di limone. Versare la zuppa in piatti prerosiccati e cospargere con i crostini di pane al farro tostati.



Zuppa di lenticchie rosse con chili turbo

INGREDIENTI

1 cipolla piccola, 2 spicchi d'aglio, 2 carote, 1 cucchiaia di olio, 300 g di lenticchie rosse, 6 pomodori secchi, sciropo d'agave, succo d'arancia, basilisco, origano, prezzemolo, 1 peperoncino, 40 g di noci, 1/2 succo di limone, 20 ml di olio di noci, sale marino e pepe.

Persone: 4

Tempo di preparazione:

30 minuti

Difficoltà: media

PREPARAZIONE

Contrariamente alle lenticchie marroni che devono essere immerse, puoi preparare rapidamente il collega rosso. Pesare prima le lenticchie e le noci, quindi sbucciare la cipolla e l'aglio e tritarli. Tagliare le carote in pezzi grandi. Soffriggere questi ingredienti in un po 'd'olio in una pentola di Robot Thermo da cucina Premium per 1-2 minuti a 90 gradi. Aggiungere le lenticchie e 1 litro d'acqua e far bollire per 25 minuti a 100 gradi. Quindi passate i pomodori secchi alla velocità 4. Soffriggete con lo sciropo d'agave, aggiungete il succo d'arancia e condite con sale e pepe. Mescolare nuovamente al livello 4 per circa 10 secondi e mantenere caldo. Lavare le erbe, asciugarle, tamponarle e - insieme ai restanti pomodori secchi e il peperoncino - tritare finemente la pentola al livello 4 per 10 secondi. Dai un'occhiata, se è ancora troppo grande, trita altri 10 secondi. Arrostire brevemente le noci (senza grasso) in una padella. Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola e condire con il succo di limone. Aggiungi la zuppa alle ciotole, aggiungi la miscela di erbe e noci e divertiti.



Funghi ripieni con formaggio

Persone: 4

Tempo di preparazione:

30 minuti

Difficoltà: facile

INGREDIENTI

8 funghi grandi, 150 g di gouda, 1 peperone giallo, 1 peperone rosso, 4 cucchiai di prezzemolo, 200 g di crema di formaggio, sale marino e pepe macinato, un po 'di origano essiccato

PREPARAZIONE

Pesare il Gouda e tritarlo in una pentola di Robot Thermo da cucina Premium per 20 secondi al livello 6, quindi trasferirlo in una ciotola. Svitare gli steli dei funghi e posizionare i funghi su una teglia unta. Tritare i funghi, la crema di formaggio, l'origano, il prezzemolo e i pezzi di pepe nella casseruola per circa 4 secondi al livello 4. Condire con sale marino e pepe. Riempì la massa polposa nei funghi, distribuisci il resto intorno ai funghi. Cospargere con Gouda e cuocere in forno preriscaldato a 200 ° per circa 15-20 minuti. Di tanto in tanto controlla che il formaggio non sia troppo scuro. Quindi ridurre il calore o coprire con un foglio di alluminio.



Quinoa con verdure in agrodolce

INGREDIENTI

1 cipolla grande, 2 spicchi d'aglio, un po 'd'olio, 200 g di quinoa (stato secco), 1/2 l di brodo vegetale, 1 cucchiaia di concentrato di pomodoro, 3 cucchiai di salsa di peperoncino agrodolce, 1/2 cucchiaiino di curry, 100 g di carote, 1 peperone rosso, 100 g di porri, 100 g di cimette di broccoli, sale, pepe
Per servire: alcune erbe fresche (ad es. Coriandolo, prezzemolo, cerfoglio, erba cipollina) tritate

Persone: 4

Tempo di preparazione:

ca. 60 minuti

Difficoltà: facile

PREPARAZIONE

In primo luogo, il lavoro di pesatura, quindi sbucciare la cipolla e gli spicchi d'aglio, tritarli grossi e metterli nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium. Trita 10 secondi al livello 5. Aggiungi un po 'd'olio e fai rosolare a 80 ° per 1,5-2 minuti. Lavare la quinoa con acqua calda (in modo da eliminare le sostanze amare) e mettere anche nella pentola. Brodo di verdure, concentrato di pomodoro, salsa al peperoncino agrodolce e curry. Cuocere a fuoco lento per 30 minuti a 90 gradi a livello 1. Lavare le verdure, pulire, tagliare a pezzi di circa 1,5 grandi e aggiungere alla quinoa. Cuocere a fuoco lento per 10 minuti a 100 gradi al livello 1 fino a quando le verdure sono sode. Condire con sale e pepe.



Prosciutto e formaggio

Persone: 2

Tempo di preparazione:

ca. 15 a 20 minuti

Difficoltà: media

INGREDIENTI

200 ml di acqua, 200 ml di panna, 100 g di crema di formaggio, 1 spicchio d'aglio (pressato con spremiagrumi), 200 g di pasta con guscio piccolo, 100 g di prosciutto cotto (tagliato a strisce corte), sale, pepe, paprika (a piacere)

PREPARAZIONE

Metti acqua, panna e crema di formaggio nella pentola e condisci con sale, pepe e paprika. Bollire la salsa per circa 5 minuti a 100 °C al livello 2. Aggiungere la pasta, il prosciutto e l'aglio e cuocere a 80 °C al livello -1 (in senso antiorario) per circa 10-12 minuti fino a cottura dei noodles (vedere le istruzioni per l'imballaggio)



Zurigo affettati

INGREDIENTI

Insalata: 1 lattuga, 200 g di panna acida, 500 ml di panna montata, succo di limone, 1 pizzico di zucchero, sale, pepe, 2 cucchiali di erba cipollina, tagliati in piccoli rotoli.

Rösti: 350 g di patate crude, sale, pepe, 1 sp. Noce moscata, 3 cucchiali di olio.

Affettato: 3 cucchiali di olio, 2 piccoli scalogni, 100 g di funghi, 300 g di vitello (dalla parte posteriore o della gamba), 1 cucchiaino di paprika dolce, pepe, 1 cucchiaino di farina, 2 cucchiali di strutto di burro, 50 ml di vino bianco.

PREPARAZIONE

Come sempre viene prima la pesatura. Quindi grattugiare la lattuga, lavarla e scolarla. Mescolare 50 g di panna, 75 g di panna montata, zucchero, succo di limone, sale, pepe ed erba cipollina in una ciotola. Rösti: trita le patate del Robot Thermo da cucina Premium al livello 6, condisci con sale, pepe e noce moscata e forma in piccoli rösti, friggi in una padella calda in olio fino a doratura su entrambi i lati. Affettato: tagliare gli scalogni a strisce sottili. Pulisci i funghi e tagliali in quarti. Tagliare il vitello in strisce di 1 cm di spessore e 3 cm. Condire con paprika e pepe e spolverare con farina. Scalda 2 cucchiali di olio in una padella. Salare la carne e friggerla vigorosamente, rimuoverla e metterla in un setaccio. Prendi il succo di carne. Riscalda 1 cucchiaio di olio e burro nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium a 100 gradi. Scalogo e funghi arrostiti per 2-3 minuti. Sfumare con vino, riempire con la panna rimasta e cuocere fino a ottenere una crema in 2-3 minuti. Aggiungi la carne con il succo di carne e lascia sobbollire a 60 ° per circa 5 minuti. Mescolare l'insalata con il condimento. Servire gli affettati con il rösti su piatti. Servi l'insalata con esso.

Persone: 4

Tempo di preparazione:

60 minuti

Difficoltà: facile



*Salsa de setas***Persone:** 4**Tempo di preparazione:**

ca. 30 minuti

Difficoltà: media**INGREDIENTI**

1 cipolla, 600 g di funghi freschi (funghi, garzette, finferli, funghi porcini) un po' d'olio, vino bianco, paprika, farina, brodo, Demi Glace, 10 g di burro, brandy, succo di 1/2 limone biologico, 1 manciata di prezzemolo, sale marino, pepe del mulino, crema 200 m

PREPARAZIONE

Preparare tutto. Non lavare i funghi, ma strofinare con carta da cucina o pulire con un coltello. Tagliare a fette sottili e cospargere con succo di limone per mantenere il loro colore. Tritare la cipolla e tritarla finemente nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium per 20 secondi al livello 6.

Aggiungere il burro e lasciare per 2-3 minuti a 90 gradi. Sudare la cipolla in esso. Quindi aggiungere gradualmente una manciata di funghi e soffriggere mescolando. Quando tutti i funghi sono saltati, condire con sale e pepe, mescolare metà del prezzemolo tritato finemente e aggiungere la panna. Cuocere a fuoco lento i funghi per 10 minuti a 70 gradi al livello 1. Infine, condire con succo di limone, sale e pepe e cospargere con prezzemolo fresco. Si adatta a arrosti scuri, cotoletta e affettati.



Noce di bacche scure

INGREDIENTI

500 g di miscela di bacche (come richiesto) o more fresche, lamponi, mirtilli, ecc., 1 pizzico di cannella, 1 baccello di vaniglia, opzionale: miele, sciropoto d'agave o stevia liquida (attenzione: molto dolce!), Succo di 1 limone , 4 cl spirito di lampone

Tempo di preparazione:

ca. 15 minuti

Difficoltà: facile

PREPARAZIONE

Aggiungi la miscela di frutti di bosco o le bacche fresche lavate con gli altri ingredienti a Robot Thermo da cucina Premium e cuoci per 10 minuti a 90 gradi al livello 1. Quindi passa la purea al livello 4 fino a quando non si è formata una massa cremosa. Metti in bicchieri ben cotti e puliti e consumali rapidamente. Ha un ottimo sapore spalmabile sul pane, sulla carne (cotoletta alla milanese) o sui cereali.



Gnocchi asiatici con ripieno di gamberi

Persone: 4

Tempo di preparazione:

90 minuti

Difficoltà: media

INGREDIENTI

30 foglie Wan-Tan (9x9 cm, congelate), 350 g di gamberi, pronti da cuocere, 1 gambo di citronella, 3 cipollotti, 3 cm di lunghezza di zenzero, 1 peperone rosso, 1 cucchiaio di amido di mais, sale marino e pepe tritato, 200 g di funghi shiitake, 2 carote, olio di sesamo, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiai di salsa di peperoncino verde, 2 cucchiai di salsa di pesce, 2 cucchiai di salsa di soia

PREPARAZIONE

Scongelare le foglie di TC Wonton. Pesare i gamberi, sciacquareli e asciugarli. Lavare la citronella. Pulisci e lava le cipolline, sbuccia lo zenzero. Aggiungi lo zenzero e le cipolline insieme ai gamberi nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium e trita finemente per 5 secondi al livello 7. Metti la massa in una ciotola. Unisci i peperoni, conduci e lava. Tritare 1/4 di paprika nella pentola come descritto sopra e aggiungere agli altri ingredienti nella ciotola. Mescola l'amido di mais con 1 cucchiaio. Aggiungi acqua e versa sopra il composto. Mescola tutto accuratamente. Condire con sale e pepe. Riempì le foglie di tan-tan una per una: inumidisce i bordi con un po' d'acqua e metti un po' di riempimento nel mezzo. Piega i bordi verso il centro e premi saldamente insieme in alto. Metti la pentola a vapore leggermente oliata. Riempì la pentola con acqua e cuoci i gnocchi per 10-15 minuti a 120 °. Pulire e tagliare in quarti i funghi shiitake. Tagliare i peperoni rimanenti in strisce sottili come penne, lavare le carote, sbuciarle e tagliarle a strisce molto sottili. Sbucciate l'aglio e trattatelo finemente. Mescolare la salsa di peperoncino, soia e pesce con 6 cucchiai di acqua. Sbollentare le verdure nella pentola in acqua frizzante e salata a 100 gradi. Scalda l'olio di sesamo in un wok. Friggere i funghi shiitake, le strisce di pepe e i bastoncini di carota per 1 minuto. Aggiungi aglio e friggi per un breve periodo. Mescolare 2 cucchiai di salsa, sale e pepe. Metti le verdure in piccole ciotole, mettici sopra gli gnocchi e servi con la salsa rimanente.



Filetto di scorfano su un letto di verdure

INGREDIENTI

300 g di carote, 1 mazzo di cipollotti, 40 g di burro, 2 cucchiaini di farina, 200 ml di brodo vegetale, 100 ml di vino bianco, 250 ml di panna montata, 4 filetti di pesce rosso, succo e attrito di 1 limone biologico, sale, pepe, 1 pizzico di zucchero, olio, erba cipollina 20 g

Persone: 4

Tempo di preparazione:

30 minuti

Difficoltà: media

PREPARAZIONE

Pesare gli ingredienti. Pulisci carote e cipollotti e tagliali in spille lunghe 3 cm. Condisci i filetti di scorfano con 2 cucchiaini di succo di limone, sale e pepe, mettili nell'accessorio per cottura a vapore. Riempì la pentola con acqua calda e vapore per circa 15 minuti a 120 gradi. Quindi svuota la pentola e fai rosolare in una pentola di verdure nel burro caldo per 2 minuti a 80 gradi. Spolverare con 1 cucchiaino di farina e sfumare con terra, vino e panna e far bollire a 100 gradi. Rimetti il piroscafo nel processo. Cuocere delicatamente per 5 minuti a 60 gradi. Togliere il pesce, posizionarlo su piatti preriscaldati e condire nuovamente con succo di limone e un po' di sale marino. Condisci le verdure con formaggio grattugiato e succo di limone, sale, pepe e zucchero. Tagliare l'erba cipollina in piccoli rotoli e cospargerli. Disporre accanto ai filetti di scorfano sui piatti e servire. Le purè di patate corrispondono a questo.



Purea di patate e sedano

Persone: 4

Tempo di preparazione:

15 minuti

Difficoltà: facile

INGREDIENTI

500 g di patate, 300 g di sedano, 750 ml di acqua, 2 cucchiaini di sale, 100 ml di latte, 40 g di burro, 1/2 cucchiaino di sale marino, noce moscata, 1 spicchio d'aglio

PREPARAZIONE

Pesare le patate e il sedano, sbucciarele e tagliarle a pezzi grossi. Metti i pezzi di patate e sedano nel vapore. Cuocere per circa 20 minuti a 120 gradi in acqua salata. Trascorso il tempo, versare l'acqua di cottura. Metti il sedano e le patate con latte, burro, noce moscata, sale e aglio tritato nella pentola e frullati il composto per 15 secondi al livello 4 fino a quando non ha una consistenza cremosa. Servire caldo. Delizioso con carne, pesce o semplicemente così.



Hamburger vegetariano su insalata di cetrioli al pomodoro

INGREDIENTI

1 tazza di sei chicchi, patate farinose, 1/2 mazzo di prezzemolo, 1/2 mazzo di erba cipollina, 1 peperoncino rosso, 1 peperoncino, 4 carote, 1 cipolla grande, 1 zucchina, 1/2 radice di sedano, 3 uova, 1 tazza di farina d'avena, 200 grammi di parmigiano, 200 grammi di pecorino, noce moscata, sale marino e pepe tritato.

Persone: 4-6

Tempo di preparazione:

30 minuti (compresa la cottura)

Difficoltà: facile

PREPARAZIONE

Preparare la miscela a sei chicchi la sera prima in una piccola ciotola e coprire con acqua. Lascia passare la notte. Pesare il formaggio. Cuocere le patate sbucciate nella pentola a vapore per 20 minuti a 120 gradi al livello 1 e poi sbriciolarle nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium. Tritare il prezzemolo, tagliare l'erba cipollina in piccoli rotoli. Libera il peperoncino dai chicchi e taglialo grosso. Lo stesso vale per i peperoni. Sbucciare e pulire le verdure rimanenti, tagliarle a pezzi grossi e riempire tutto nella pentola. Tritare per 30 secondi al livello 4, massa di polvere con farina. Aggiungi l'avena, la farina d'avena e il formaggio grattugiato e mescola tutto per accelerare 1 fino a quando non si è formata una massa pastosa. Prepara degli hamburger con le mani bagnate e friggi in uno strutto di burro in una padella calda. Inoltre un'insalata verde. Sano e dannatamente gustoso!



Crust-fry**Porzioni** 4-6**Tempo di preparazione:**

2 ore

Difficoltà: media**INGREDIENTI**

800 g di maiale affumicato , 1 spicchio d'aglio, verdure, 4 cipolle grandi, 1 cucchiaio di brodo vegetale, 250 ml di birra, 1 buon cucchiaino di senape, 1/2 l di acqua, 1 levistico di stick, 3 cucchiali di amido

PREPARAZIONE

Strofina il pezzo di maiale affumicato con lo spicchio d'aglio. Sbucciare e pulire le verdure e le verdure e tagliarle a pezzi grossi. Aggiungi il piatto del Robot Thermo da cucina Premium per 30 secondi al livello 10 e versalo in una ciotola. Metti la carne nella pentola a vapore. Unisci le cipolle e aggiungi. Mescolare gli ingredienti rimanenti (birra, senape, acqua, levistico, brodo vegetale) in pentola per 30 minuti a 120 gradi a livello 1. Preriscaldare il forno a 220 gradi. Spennellare l'arrosto con le verdure passate. Al forno per 30 minuti in una teglia aperta. Nel frattempo, puoi mettere patate, pasta o riso. Metti le cipolle nella casseruola, porta ad ebollizione e fai entrare l'amido di mais stagionato. Passa per circa 20 secondi a livello 4, condisci a piacere e aggiungi alla carne.



Purè di verdure

INGREDIENTI

200 g di verdure (carota, cavolo rapa, zucchine, zucca, pastinaca ...) 100 g di patate, 500 ml di acqua, 2 cucchiai di olio di colza, succo di 2 arance

Porzioni: 2

Tempo di preparazione:

20 minuti

Difficoltà: facile

PREPARAZIONE

Pesare le patate, sbucciarele e tagliarle a pezzi grossi. Pesare le verdure, pulirle e tagliarle a pezzi. Schiaccia tutto nel piatto di Robot Thermo da cucina Premium al livello 5 per circa 20 secondi. Mettere la massa su carta da forno perforata, versare 500 ml di acqua nella pentola e cuocere a vapore per 10 minuti a 120 gradi. Versa l'acqua rimanente. Aggiungi olio di colza e succo d'arancia e frullate tutto al livello 4 per 30 secondi. Riempì i bicchieri. Tieni il pane in frigo almeno un giorno. A seconda dell'età del bambino, puoi anche prendere carne magra o pesce come ingrediente. A chi piace più magro, dovrebbe schiacciare più a lungo e può ancora aggiungere acqua



Pesto Genovese

Porzioni: 4**Tempo di preparazione:**

ca. 30 minuti

Difficoltà: molto semplice

INGREDIENTI

60 g di pinoli, 50 g di parmigiano, 50 g di pecorino, 4 spicchi d'aglio, 1 mazzetto di basilisco, 150 ml di olio d'oliva (più olio d'oliva per rabboccare)

PREPARAZIONE

Prima pesare formaggio e noci. Pinoli arrostiti in una padella piccola (senza olio) fino a doratura per 10-12 minuti, mescolando costantemente. Si prega di fermare, i nuclei possono bruciare rapidamente. Lascialo raffreddare su un piatto. Sbriciolate il parmigiano e il pecorino nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium e poi schiacciateli al livello 10. Tritate finemente l'aglio e aggiungetelo alla pentola con le foglie di basilisco macchiate lavate e asciugate di nuovo. Aggiungi i pinoli tostati e tritati finemente con il pulsante turbo. Quindi aggiungere l'olio d'oliva. Riempì il pesto in bicchieri puliti e richiudibili. Riempì fino all'orlo di olio e chiudi o aggiungere la pasta fresca.



Dip Mediterraneo

INGREDIENTI

2 spicchi d'aglio, 200 g di panna acida, 100 g di formaggio feta, 200 g di crema di formaggio, 250 g di pomodori secchi, 4 cucchiai di prezzemolo liscio, sale marino, pepe macinato, succo di 1 limone, 3 cucchiai di olio d'oliva, 1 pizzico di zucchero

Porzioni: 4

Tempo di preparazione:

10 minuti

Difficoltà: facile

PREPARAZIONE

La prima panna acida, formaggio fresco e feta e i pomodori si sovrappongono sulla bilancia. Quindi metti gli spicchi d'aglio nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium trita per 5 secondi al livello 5 e spingi verso il basso con la spatola. Aggiungi la panna acida, la crema di formaggio, il formaggio di pecora, i pomodori secchi e il prezzemolo tritato e gli altri ingredienti e spezie e trita di nuovo per 5 secondi al livello 5. Un tuffo di buon umore che risveglia i ricordi delle vacanze.



Hummus

Porzioni: 6

Tempo di preparazione:

45 minuti

Difficoltà: facile

INGREDIENTI

350 g di ceci, 3 spicchi d'aglio, 150 g di pasta di sesamo (pasta di tahin), succo di 1 limone biologico, 1 csp. Cumino, 3 cucchiai di prezzemolo liscio, 4 cucchiai di olio d'oliva, sale marino, 50 g di olive nere, spicchi di limone, peperoncino in polvere, 1 focaccia

PREPARAZIONE

Pesare i ceci sulla bilancia, coprire con acqua nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium e cuocere a 100 ° per 20 minuti. Quando sono morbidi, passate finemente alla velocità 4 per circa 20 secondi. Aggiungere gli spicchi d'aglio tritati insieme alla pasta di tahin, il succo di limone e il cumino, condire di nuovo con sale e purea per 10 secondi al livello 4. Coprire l'hummus finito coperto per 30 minuti. Lavare il prezzemolo e spennare le foglie. Disporre la pasta di ceci in piccole ciotole e condire con buon olio d'oliva. Guarnire l'hummus con olive, spicchi di limone, foglie di prezzemolo e peperoncino in polvere. Una prelibatezza araba come tuffo con focaccia



Latte di mandorla**INGREDIENTI**

1 taza de almendras enteras, aproximadamente 1 litro de agua, 1 pizca de sal

Porzioni: 1 litro

Tempo di preparazione:

10 minuti più il tempo di immersione

Dificoltà: facile

PREPARAZIONE

Metti le mandorle in una piccola ciotola, versa abbastanza acqua e immergile durante la notte. Metti le mandorle in un setaccio dopo l'immersione e risciacqua bene. Successivamente, aggiungi le mandorle insieme all'acqua dolce nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium. Dalla quantità di acqua si può influenzare l'intensità del latte di mandorle. Passa la miscela per 30 secondi al livello 10. Per filtrare il latte di mandorle rompi un sacchetto di latte di noci (costa circa 10 euro nel commercio). Appenderlo in una brocca sufficientemente grande e quindi versare il latte. Spremi fuori dalla busta il liquido rimanente delle sanse di mandorle - movimento dall'alto verso il basso. Aggiungi di nuovo il latte di mandorle filtrato nella pentola, raffina con un pizzico di sale e mescola brevemente al massimo livello. Puoi, a seconda dei tuoi gusti, anche raffinare il latte con sciroppo d'agave, vaniglia o cannella. Questo latte di mandorle fatto in casa è un vero WOW!



Pianta energia verde

Porzioni: 2

Tempo di preparazione:

10 minuti

Difficoltà: facile

INGREDIENTI

1/2 ananas a cubetti

1/2 avocado maturo, 1 mela verde, 2 kiwi, 10 uva verde senza semi, 1 tazza di latte di mandorle, succo di 1 lime, 1/4 di menta fresca, 1/2 a 1 tazza di acqua

PREPARAZIONE

Pezzi di ananas, la carne dell'avocado maturo, la mela tagliata a quadretti con il suo nucleo, aggiungi il cucchiaio di kiwi con tutti gli altri ingredienti nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium e mescola per 20-30 secondi al livello 10. Passa fino la massa è abbastanza setosa.



Salsa di senape al miele

INGREDIENTI

150 ml di aceto balsamico leggero, 80 ml di miele o sciroppo d'agave, 150 ml di olio d'oliva, 50 g di senape mediamente calda, 100 ml di acqua o brodo, 2 cucchiai di sale alle erbe, sale marino e pepe macinato

Porzioni: 1/2 litro

Tempo di preparazione:

10 minuti

Difficoltà: facile

PREPARAZIONE

Deve essere leggero ed equilibrato. Solo allora sarà buono. Riempì aceto e miele nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium e mescola per 30 secondi al livello 4 con il boccale. Quindi aggiungere olio d'oliva, senape, acqua, sale e pepe ed emulsionare nuovamente per almeno 1 minuto al livello 2. Se necessario, aromatizzarlo. Questo delizioso condimento è stabile in frigorifero per almeno due settimane e raffina la lattuga, ma si abbina bene anche al pollo croccante.



Couscous con yogurt alla menta

Porzioni: 4

Tempo di preparazione:

35 minuti

Difficoltà: facile

INGREDIENTI

Couscous: 1/4 l di acqua, 1 cucchiaino di brodo vegetale, 200 g di couscous, 1 cipolla, 100 g di peperone rosso, 1 cetriolo, 4 pomodori, sale marino, pepe macinato, 3 cucchiaini di prezzemolo, 50 g di mandorle, 50 g di uvetta, Minza Condimento allo yogurt: 10 cucchiaini di menta, 2 tazze di yogurt naturale, succo di 1 limone biologico, sale marino e pepe.

PREPARAZIONE

Couscous: pesa i peperoni, le mandorle e l'uvetta. Aggiungi acqua e brodo vegetale nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium e porta ad ebollizione a 100 gradi a livello 1. Metti il brodo bollito sul couscous riempito in una ciotola, mescola bene e lascialo gonfiare per 5 minuti. Sbucciare la cipolla, aggiungere alla pentola e tritare per 3 secondi al livello 4. Aggiungere i peperoni, il cetriolo, i pomodori, il sale e il pepe, tritare per 5 secondi al livello 4, aggiungere al couscous e mescolare tutto. Condimento allo yogurt alla menta: trita la menta nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium per 5 secondi al livello 4 e spingi verso il basso con la spatola. Aggiungi yogurt, succo di limone, sale e pepe, mescola per 5 secondi al livello 3 e servi da condimento per l'insalata di couscous. Ha un delizioso sapore rinfrescante dell'Oriente.



Cereali croccanti con salsa di noci

INGREDIENTI

150 g di farina d'avena, 125 g di nocciola, 125 g di mandorle, 1 noce di cocco, 1/2 succo di limone, 2 cucchiai di latte di cocco, miele o sciroppo d'agave qb, 100 g di yogurt di cocco

Porzioni: 1

Tempo di preparazione:

10 minuti più il tempo di ammollo per le noci

Difficoltà: facile

PREPARAZIONE

Pesare gli ingredienti nella bilancia integrata. Arrostire l'avena in una padella fino a quando non hanno un colore brunastro. Immergi le nocciole e le mandorle durante la notte e poi trita nel mix pot del Robot Thermo da cucina Premium per 10 secondi al livello 10 in una noce moscata. Metti la carne e l'acqua della noce di cocco nella pentola pulita e passa a una crema liscia al livello 4. Aggiungi il succo di limone e il latte di cocco secondo necessità e mescola di nuovo brevemente. Disporre la farina d'avena in una ciotola, piegare la noce moscata e dolcificare con miele o sciroppo d'agave. Quindi aggiungere lo yogurt al cocco. Sono possibili variazioni con diversi frutti, anche frutta secca triturata.



Crema all'arancia chiara

Porzioni: 1

Tempo di preparazione:

10 minuti

Difficoltà: facile

INGREDIENTI

300 ml di succo d'arancia, appena spremuto,
abrasione di 1/2 arancia non trattata, 2 tuorli d'uovo,
30 g di amido di mais, 100 g di zucchero, 125 ml di
crema

PREPARAZIONE

Pesare la farina di mais, lo zucchero e la panna.
Cuocere il succo d'arancia e il formaggio
grattugiato, i tuorli d'uovo, l'amido di mais e lo
zucchero nella pentola del Robot Thermo da
cucina Premium per 5 minuti al livello 3 a 90
gradi, trasferire in un'altra casseruola, lasciare
raffreddare. Sbattere la crema al livello 4 con
l'attacco mescolando. Il liquore all'arancia
raffreddato aumenta la velocità del dessert!



Salsa aioli alle erbe

INGREDIENTI

2 spicchi d'aglio, 1 uovo, 1/2 succo di limone, 1 cucchiaino di senape granulare, sale marino e pepe macinato, 1/4 l di olio d'oliva, 200 g di yogurt greco, 3 cucchiai di erba cipollina, 3 cucchiai di prezzemolo

Porzioni: 2

Tempo di preparazione:

15 minuti

Difficoltà: facile

PREPARAZIONE

Sbucciare gli spicchi d'aglio e tritarli nella pentola di Robot Thermo da cucina Premium per 5 secondi al livello 6. Quindi spingere la massa verso il basso con la spatola. Aggiungiere l'uovo, il succo di limone, la senape, il sale e il pepe all'aglio. Ora iniziare il processo di emulsionamento. Versare 4 cucchiai d'acqua nella pentola. Versare lentamente l'olio attraverso l'apertura del coperchio della pentola ed emulsionare per 8 minuti al livello 3-4. Mettere lo yogurt, l'erba cipollina e il prezzemolo pesare nella pentola e mescolare bene per 5 secondi al livello 3.



Mojito Slush

Porzioni: 4

Tempo di preparazione:

10 minuti

Dificoltà: facile

INGREDIENTI

1 lime, 100 ml di acqua, 110 ml di limonata (gassata), 40 g di zucchero di canna marrone, 40 ml di rum Havana Club di 3 anni, 5-8 fogli di menta, 260 g di cubetti di ghiaccio

PREPARAZIONE

Schiacciare il lime diviso in due con acqua nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium per 2 secondi al massimo livello, raccogliendo il succo di lime in un bicchiere. Rimuovere i residui di calce e sciacquare bene con acqua fredda. Aggiungere succo di lime, limonata, zucchero di canna, rum, menta e cubetti di ghiaccio nella pentola e tritare per 30 a 40 secondi al livello 6. Riempire la melma di mojito in quattro bicchieri alti, guarnisci con foglie di menta e via. Questa deliziosa bevanda è un esempio di quando il Thermo Multicooker sgranicchia il gelato premium. Puoi esercitare con molti cocktail!



Sugo di pomodoro con peperoncino fine

INGREDIENTI

1 peperone rosso, 2 cipolle, 3 spicchi d'aglio, 10 pomodori aromatici, 2 gambi di basilisco, 5 foglie di salvia fresche, 1 manciata di prezzemolo, 1 peperoncino rosso, olio d'oliva, 140 g di concentrato di pomodoro, 800 g di pomodori passati, 1 cucchiaino di sciroppo d'agave, 1 cucchiaino di polvere di paprika dolce, 1 tazza di brodo vegetale, 2 cucchiai di aceto balsamico scuro, 2 cucchiaini di salsa di soia, succo di 1 arancia, sale marino e pepe macinato.

Porzioni: 1 litro

Tempo di preparazione:

20 minuti

Difficoltà: facile

PREPARAZIONE

Pulire le verdure, sbucciarele e tagliarle a pezzi grossi. Metti tutto nel piatto di Robot Thermo da cucina Premium e taglialo fino al livello 8 per 10 secondi. Aggiungere l'olio d'oliva e cuocere a fuoco lento per 3 minuti a 100 gradi. Pesare la passata di pomodoro e il pomodoro e aggiungere lo sciroppo d'agave, la paprika e il brodo nella padella e lasciare cuocere il composto al livello 2 per 10 minuti a 100 gradi. Infine, condisci con aceto balsamico, salsa di soia, succo d'arancia, sale e pepe. Frullare nuovamente per un breve periodo al livello 4 e mescolare per alcuni secondi al livello 1. Lasciare raffreddare Sugo, mettere i bicchieri puliti e conservare in frigorifero. Per gli spaghetti veloci con sugo di pomodoro è sempre curato.



Salmone wasabi e riso selvatico

Persone: 4

Tempo di preparazione:

ca. 85 minuti

Difficoltà: facile

INGREDIENTI

Marinata: 3 cm di lunghezza di zenzero, 1/2 tazza di salsa di soia, 2 cucchiaini di salsa di pesce, 1 cucchiaino di olio di sesamo, 40 g di zucchero, 1 cucchiaino di brodo vegetale, 150 g di acqua (calda), 1 cucchiaino di amido di mais
 Piatto principale: 4 filetti di salmone, 1 tazza grande di olio di riso selvatico, sale e pepe

PREPARAZIONE

Marinata: sbucciate lo zenzero e tagliatelo a fettine sottili. Aggiungere zenzero, salsa di soia, salsa di pesce, olio di sesamo, zucchero e brodo vegetale o brodo nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium. Salare e pepare e portare ad ebollizione per 5 minuti a 100 gradi al livello 1. Quindi abbassare a 60 gradi e ridurre la marinata al livello 1 per circa 5 minuti. Lasciare raffreddare la marinata e versare sopra il salmone che giace in un piatto. Marinare in frigorifero per 1 o 2 ore. Nel frattempo, soffriggere brevemente il riso nell'olio in una pentola, coprire con acqua e cuocere per 30 minuti a 100 gradi. Fare una degustazione. Prendi il salmone dal frigo, versa la marinata nella pentola. Metti il salmone nel fornello a vapore profondo. Riempì la marinata con acqua per 1 litro e poi cuoci a vapore il salmone per 15 minuti a 120 gradi. Posizionare una torretta di riso selvatico su piatti preriscaldati e posizionare il salmone accanto ad esso.



Cozze

INGREDIENTI

Cozze: calcolare circa 1 kg di cozze a persona
 1 cipolla grande, porri, 1/2 sedano, 50 g di burro, 1/2 l di vino bianco, 200 ml di acqua, 3 foglie di alloro, 20 grani di pepe sale marino e pepe

Persone: 2

Tempo di preparazione:

30 minuti

Difficoltà: facile

PREPARAZIONE

Pesare, lavare e pulire le cozze. Nota: se le cozze sono aperte prima della cottura, non utilizzare. Se non sono aperti dopo la cottura, non utilizzare neanche. Aggiungere le cozze al forno a vapore profondo e condire con sale marino e pepe tritato. Tagliare la metà della cipolla, le porzioni bianche dei porri e il sedano a pezzi grandi e tritarli nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium per 5 secondi al livello 5. Aggiungere il burro e gli altri ingredienti come vino bianco, acqua , foglie di alloro e grani di pepe nella padella, posizionare il vapore e cuocere le cozze al livello 1 per 25 minuti a 120 gradi. Dopo la cottura condire le cozze e pescare le foglie di alloro e il pepe in grani dal brodo. Metti le cozze in un piatto preriscaldato e versale sul brodo. Aggiungi baguette fresche e la serata viene salvata.



Torta di noci Choco

Porzioni: 8

Tempo di preparazione:
80 minuti (compresa la cottura)

Difficoltà: facile

INGREDIENTI

165 g di nocciola, 220 g di burro, 200 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 50 g di miele, 100 g di yogurt, 125 g di cioccolato fondente, 3 uova, 165 g di farina (tipo scuro 630 o bianco tipo 550), 30 g di cacao, 2 cucchiaini di lievito in polvere

PREPARAZIONE

Prima di poter iniziare, soppesare tutto. Per l'impasto: Mescola nocciole, burro, zucchero, zucchero vanigliato, miele, yogurt, cioccolato e uova nella pentola di Robot Thermo da cucina Premium per 1-2 minuti fino a quando non diventa cremoso al livello 5. Quindi impasta farina, lievito e cacao per 30 secondi al livello 1. Versare il composto in una padella a forma di molla imburrata e cuocere per 45 minuti a 200 gradi di calore superiore / inferiore. L'impasto può essere arricchito con un pizzico di cognac.



Cheesecake di New York

INGREDIENTI

Terreno: 125 g di biscotti integrali al burro, 80 g di burro

Topping: 625 g di crema di formaggio, 150 g di zucchero, 3 uova, 125 ml di panna acida, 1 limone biologico

Porzioni: 10-12

Tempo di preparazione:
90 minuti (compresa la cottura)

Difficoltà: facile

PREPARAZIONE

Pesare tutti gli ingredienti sulla bilancia e distribuirli in piccole ciotole. Ungere il bordo di una padella a forma di molla e coprire il fondo con carta da forno. Preriscalda il forno a 130 gradi di calore superiore / inferiore. Terreno: aggiungi i biscotti integrali nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium e trita per 20 secondi al livello 6. Aggiungi il burro e mescola per 2 minuti a 50 gradi al livello 2. Metti l'impasto nella padella a forma di molla e inforna a 130 gradi per 12 minuti in forno.

Topping: aggiungere crema di formaggio e zucchero nella pentola del Robot Thermo da cucina Premium e mescolare per 30 secondi al livello 3. Inserire l'attacco mescolando.

Aggiungere le uova, la panna acida e il succo di limone e sbattere cremoso per 30 secondi al livello 4. Distribuire uniformemente i condimenti sul fondo della torta e cuocere per 1 ora a 130 gradi di calore superiore / inferiore. Finitura: lasciare raffreddare la torta nel forno per 10 minuti con la porta leggermente aperta, quindi rimuoverla con cura dalla padella con un coltello affilato. Conservare in frigorifero per almeno 1 ora in frigorifero.



Descargo de responsabilidad

SOGO no es responsable del resultado de ninguna receta que pruebe en este folleto de recetas. Es posible que no logres los resultados deseados debido a variaciones en elementos tales como ingredientes, temperaturas de cocción, errores tipográficos, errores, omisiones o capacidad de cocción individual. Siempre debe utilizar su mejor criterio cuando cocine con ingredientes crudos como huevos, pollo o mariscos, y busque asesoramiento de expertos antes de comenzar si no está seguro. Revise todos los ingredientes antes de probar una receta para estar completamente al tanto de la presencia de sustancias que podrían causar una reacción adversa en algunos consumidores. Las recetas no han sido probadas formalmente por nosotros ni para nosotros y no proporcionamos ninguna garantía ni aceptamos ninguna responsabilidad u obligación con respecto a su originalidad, calidad, valor nutricional o seguridad.

Disclaimer

SOGO is not responsible for the outcome of any recipe you try from this recipe booklet. You may not achieve desired results due to variations in elements such as ingredients, cooking temperatures, typos, errors, omissions, or individual cooking ability. You should always use your best judgment when cooking with raw ingredients such as eggs, chicken, or seafood and seek expert advice before beginning if you are unsure. Please review all ingredients prior to trying a recipe in order to be fully aware of the presence of substances which might cause an adverse reaction in some consumers. Recipes have not been formally tested by us or for us and we do not provide any assurances nor accept any responsibility or liability with regard to their originality, quality, nutritional value, or safety.

Avertissement

SOGO n'est pas responsable du résultat de toute recette que vous essayez à partir de ce livret de recettes. Vous risquez de ne pas obtenir les résultats souhaités en raison de variations d'éléments tels que les ingrédients, les températures de cuisson, les fautes de frappe, les erreurs, les omissions ou les capacités de cuisson individuelles. Vous devez toujours faire preuve de discernement lorsque vous cuisinez avec des ingrédients crus tels que des œufs, du poulet ou des fruits de mer, et demandez conseil à un expert avant de commencer, si vous avez un doute. Veuillez examiner tous les ingrédients avant d'essayer une recette afin d'être pleinement conscient de la présence de substances susceptibles de provoquer une réaction indésirable chez certains consommateurs. Les recettes n'ont pas été formellement testées par nous ou pour nous et nous ne fournissons aucune assurance ni n'assumons aucune responsabilité quant à leur originalité, leur qualité, leur valeur nutritionnelle ou leur sécurité.

Isenção de responsabilidade

A SOGO não é responsável pelo resultado de qualquer receita que você tente deste livro de receitas. Você pode não alcançar os resultados desejados devido a variações em elementos como ingredientes, temperaturas de cozimento, erros de digitação, erros, omissões ou capacidade de cozimento individual. Você deve sempre usar seu bom senso ao cozinhar com ingredientes crus, como ovos, frango ou frutos do mar, e procurar orientação de especialistas antes de começar, caso não tenha certeza. Por favor, revise todos os ingredientes antes de tentar uma receita, a fim de estar plenamente ciente da presença de substâncias que podem causar uma reação adversa em alguns consumidores. As receitas não foram formalmente testadas por nós ou por nós e não fornecemos garantias nem aceitamos qualquer responsabilidade em relação à sua originalidade, qualidade, valor nutricional ou segurança.

Haftungsausschluss

SOGO ist nicht für das Ergebnis eines Rezepts verantwortlich, das Sie aus dieser Rezeptbroschüre versuchen. Sie erzielen möglicherweise nicht die gewünschten Ergebnisse aufgrund von Schwankungen bei den Elementen wie Zutaten, Kochtemperaturen, Tippfehlern, Fehlern, Auslassungen oder individuellen Kochfähigkeiten. Wenn Sie mit rohen Zutaten wie Eiern, Hähnchen oder Meeresfrüchten zubereiten, sollten Sie immer Ihr bestes Urteilsvermögen einhalten und sich vor dem Beginn eines Experten beraten lassen, wenn Sie unsicher sind. Bitte überprüfen Sie alle Zutaten, bevor Sie ein Rezept probieren, um sich über das Vorhandensein von Substanzen zu informieren, die bei einigen Verbrauchern zu Nebenwirkungen führen können. Rezepte wurden weder von uns noch für uns formell geprüft. Wir geben keine Zusicherungen ab und übernehmen keine Verantwortung oder Haftung in Bezug auf Originalität, Qualität, Nährwert oder Sicherheit.

Dichiarazione di non responsabilità

SOGO non è responsabile per l'esito di alcuna ricetta provata da questo ricettario. Non è possibile ottenere risultati desiderati a causa di variazioni di elementi quali ingredienti, temperature di cottura, errori di battitura, errori, omissioni o capacità di cottura individuale. Dovresti sempre usare il tuo miglior giudizio quando cucini con ingredienti crudi come uova, pollo o frutti di mare e chiedi consiglio agli esperti prima di iniziare se non sei sicuro. Si prega di rivedere tutti gli ingredienti prima di provare una ricetta per essere pienamente consapevoli della presenza di sostanze che potrebbero causare una reazione avversa in alcuni consumatori. Le ricette non sono state formalmente testate da noi o per noi e non forniamo alcuna garanzia né accettiamo alcuna responsabilità in merito alla loro originalità, qualità, valore nutrizionale o sicurezza.

SOGO®

Human Technology