

**Miele**

# Backen Braten Dämpfen

Das Kochbuch



# Backen Braten Dämpfen

Das Kochbuch





# Vorwort

Liebe Genießerin,  
lieber Genießer,

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen ganz besondere Genuss-Momente.

Ihre Miele Versuchsküche

# Inhalt

Vorwort	3	Küchen-ABC	14
Inhalt	4	Mengen und Maße	15
Zu diesem Kochbuch	6	Miele Zubehör	16
Betriebsarten	8	Miele Pflegeprodukte	18
Spezialanwendungen	10	Anhang: Tabellen	372
Bedienkomfort/ Wissenswertes	12	Rezepte von A bis Z	404
<b>Kuchen</b>	<b>21</b>	Roggenlaibchen	92
Apfelkuchen fein	26	Weizenbrötchen	94
Apfelkuchen gedeckt	28	<b>Brot</b>	<b>97</b>
Apfelstrudel	30	Baguettes	102
Becherkuchen	32	Bauernbrot Schweizer Art	104
Biskuitboden	34	Dinkelbrot	106
Biskuitboden-Füllungen	36	Fladenbrot	108
Biskuitplatte	38	Hefezopf	110
Biskuitplatte-Füllungen	40	Hefezopf Schweizer Art	112
Butterkuchen	42	Nussbrot	114
Käse-Kirsch-Kuchen	44	Roggenmischbrot	116
Marmorkuchen	46	Saatenbrot	118
Obstwähe (Blätterteig)	48	Tigerbrot	120
Obstwähe (Mürbeteig)	50	Weißbrot (Form)	122
Sandkuchen	52	Weißbrot (freigeschoben)	124
Schokoladenrolle	54	Weizenmischbrot dunkel	126
Stollen	56	Zuckerbrot	128
Streuselkuchen mit Obst	58	<b>Pizza &amp; Co.</b>	<b>131</b>
<b>Gebäck</b>	<b>61</b>	Flammkuchen	132
Aussteckplätzchen	62	Lachstorte	134
Blaubeermuffins	64	Pizza (Hefeteig)	136
Käsegebäck	66	Pizza (Quark-Öl-Teig)	138
Mandelmakronen	68	Quiche Lorraine	140
Spritzgebäck	70	Quiche mit Räucherlachs	142
Vanillekipferl	72	Wähe pikant (Blätterteig)	144
Walnussmuffins	74	Wähe pikant (Mürbeteig)	146
Windbeutel	76	81 Fleisch und Geflügel	<b>149</b>
Windbeutel-Füllungen	78	Ente (gefüllt)	154
<b>Brötchen</b>	<b>81</b>	Ente (ungefüllt)	156
Brötchen süß (Hefeteig)	82	Entenbrust Shanghai Art	158
Brötchen süß (Quark-Öl-Teig)	84	Gans (ungefüllt)	160
Butter-Brioche	86	Hähnchen	162
Croissants	88	Hähnchen Pilaw	164
Mehrkornbrötchen	90	Hähnchenbrust	166
		Hähnchenbrustfilet	168
		mit getrockneten Tomaten	168
		Hähnchenkeulen	170
		Paprikahähnchen	172
		Pute (gefüllt)	174
		Putenbrust mit grün-weißem	
		Spargelragout	176
		Putenkeule	178
		Strauß (GourmetBraten)	180
		Tikka Masala mit Reis	182
		Kalbsfilet (Braten)	184
		Kalbsfilet (GourmetBraten)	186
		Kalbshaxe	188
		Kalbsrücken (Braten)	190
		Kalbsrücken	
		(GourmetBraten)	192
		Kalbsschmorbraten	194
		Lammhaxe	196
		Lammkeule	
		(GourmetBraten)	198
		Lammrücken	
		(GourmetBraten)	200
		Frikadellen mit Paprika und	
		Avocadocreme	202
		Kohlroulade	204
		Rinderfilet	206
		Rinderfilet (Braten)	208
		Rinderfilet (GourmetBraten)	210
		Rinderfilet pochiert	
		mit Gemüse	212
		Rinderhaschee	214
		Rinderrouladen	216
		Rinderschmorbraten	218
		Rinderschmortopf	220
		Roastbeef (Braten)	222

Roastbeef (GourmetBraten)	224	<b>Aufläufe &amp; Gratins</b>	<b>277</b>	Suppe	
Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Soße	226	Chicorée gratin	278	mit Frühlingsgemüse	336
Tafelspitz Wiener Art	228	Fenchel-Möhren-Gratin	280		
Yorkshire Pudding	230	Käse-Schnittlauch-Soufflé	282	<b>Dessert</b>	<b>339</b>
Hackbraten	232	Kartoffel-Käse-Gratin	284	Beerenpudding	340
Kasseler (Braten)	234	Lasagne	286	Christmas Pudding	342
Krustenbraten	236	Nudelaufwurf	288	Crème Brûlée	344
Schinkenbraten	238	Nudel-Schinken-Aufwurf	290	Germknödel	346
Schweinefilet (Braten)	240	<b>Beilagen &amp; Gemüse</b>	<b>293</b>	Grießsoufflé	348
Hirschkeule (GourmetBraten)	242	Antipastigemüse	294	Kaiserschmarrn	350
Hirschrücken (GourmetBraten)	244	Apfelrotkohl	296	Karamellcreme	352
Kaninchen	246	Fenchelgemüse	298	Karamell-Dattel-Kuchen	354
Rehkeule (GourmetBraten)	248	Gemüsesoufflé	300	Kochbirnen	356
Rehrücken mit Pflaumen-Port- wein-Soße (GourmetBraten)	250	Kartoffelklöße	302	Limetten-Käsekuchen	358
Wildschweinkeule (GourmetBraten)	252	Kartoffelpüree	304	Nougatbuchteln	360
<b>Fisch</b>	<b>255</b>	Kartoffelspalten	306	Quarkknödel	362
Fischcurry mit Pfirsich	258	Käseknödel gebraten	308	Quarksoufflé	364
Forelle mit Pilzen	260	Kürbisrisotto	310	Rotweibirnen pochiert	366
Lachsfilet (Niedertemperaturgaren)	262	Möhren mit glasierten Schalotten	312	Treacle Sponge Pudding	368
Lachs im Blätterteig	264	Schafskäse im Zucchini mantel	314	Walnuss-Schokoladen- Pudding	370
Lachsforelle im Salzteig	266	Schmorgurken	316		
Makrele gegrillt in Tomatenletscho	268	Semmelknödel	318		
Muscheln in Soße	270	Tomaten griechisch	320		
Rotbarsch gefüllt	272	Suppen & Eintöpfe	323		
Wolfsbarsch gefüllt	274	Bohneneintopf mit Lamm	324		
		Gulaschsuppe	326		
		Hühnersuppe	328		
		Kartoffelsuppe	330		
		Kürbissuppe			
		Australischer Art	332		
		Reisfleisch	334		

# Zu diesem Kochbuch

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

Zu jedem Automatikprogramm gibt es ein passendes Rezept, das Ihnen den Einstieg in die Benutzung Ihres Miele Combi-Dampfgarer erleichtert.

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

## Zu den Automatikprogrammen

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

## Zu den Zutaten

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



## Zu den Einstellungen

Temperaturen und Zeiten: Es sind Temperatur- und Zeitbereiche angegeben. Orientieren Sie sich grundsätzlich an den niedrigeren Einstellungen mit der Option, nach Ansicht oder Garprobe den Zeitraum noch etwas zu erhöhen.

Ebenen: Die Ebenen zur Aufnahme von Blechen und Rosten werden von unten nach oben gezählt.

Eigene Programme: Für den größtmöglichen Bedienkomfort können Sie die manuellen Rezepteneinstellungen auch als eigenes Programm speichern. Der Combi-Dampfgarer ändert so Temperatur oder Betriebsart selbstständig, ohne dass Sie während des Garprozesses einschreiten müssen. Sie können bis zu 20 Programme mit jeweils bis zu 9 Garschritten speichern.

# Betriebsarten

## Combigaren

Zum Backen und Braten in Kombination mit Feuchte. Verwenden Sie diese Betriebsart zum Backen von Brot und Hefengebäck, zum Garen von Fisch und Fleisch und zu vielen weiteren Gelegenheiten.

Der Miele Klimasensor misst und reguliert die Feuchte im Garraum präzise – für Ihr perfektes Garklima. Brot erhält so eine rösche, glänzende Kruste. Fleisch und Fisch werden punktgenau gegart und zergehen auf der Zunge. Das Trocknen von Kräutern, Obst und Gemüse verläuft schnell und schonend.

Wählen Sie aus folgenden Kombinationsmöglichkeiten aus:

Combigaren + Heißluft plus

Combi + Ober-/ Unterhitze

Combigaren + Grill

## Dampfgaren

Zum schonenden Garen aller Lebensmittel. Sie können ohne Geschmacksübertragung auf allen Ebenen gleichzeitig garen. Durch die DualSteam Technologie und den leistungsstarken Dampferzeuger bleiben Nährstoffe, Geschmack und Struktur optimal erhalten. Fisch und mageres Fleisch bleiben saftig, Gemüse behält seine Farbe und Reis wird wunderbar locker und körnig.

## Sous-vide

Zum schonenden Garen von Lebensmittel in einer Vakuumverpackung mit niedrigen Temperaturen und längerer Dauer. Durch die Vakuummierung verdunstet während des Garvorgangs keine Feuchtigkeit und alle Aromastoffe bleiben erhalten.

Rezepte für das Sous-vide-Garen und weitere spannende Themen entdecken Sie in unserer Miele@mobile App.

## Heißluft plus

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

## Ober-/ Unterhitze

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

## Intensivbacken

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

## Unterhitze

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

## Oberhitze

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

## Grill groß

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

## Grill klein

Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) in kleineren Mengen und zum Überbacken in kleinen Formen. Nur der innere Bereich des Heizkörpers ist eingeschaltet und wird rotglühend, um die erforderliche Infrarotstrahlung zu erzeugen.

## Umluftgrill

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

## Kuchen spezial

Für Kuchen aus Rührteig. Es wird keine Feuchtigkeit aus dem Garraum geleitet, so dass Kuchen besonders saftig und locker wird.

# Spezialanwendungen

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

## Mix & Match

Für die einfache und unkomplizierte Zubereitung von Tellergerichten steht Ihnen die Spezialanwendung Mix & Match zur Verfügung. Mit dieser Anwendung können Sie bereits gegarte Lebensmittel erhitzen oder aus frischen Lebensmitteln ein fertig portioniertes Gericht zusammenstellen und zeitgleich garen.

Bei der Zubereitung haben Sie jeweils die Wahl zwischen einem knusprig gebräunten Garergebnis oder einem schonend zubereiteten Tellergericht mit saftiger Oberfläche – aber ohne zusätzliche Bräunung.

Um herauszufinden, welche Lebensmittel Sie für Mix & Match kombinieren können, schauen Sie einfach in die Miele@mobile App.

## Menübaren

Sie können nicht alles gleichzeitig? Mit dem automatischen Menübaren schon!

Sie können bis zu drei Menükomponenten im Display Ihres Combi-Dampfgarer auswählen und müssen nur noch den Anweisungen im Display folgen.

Der Combi-Dampfgarer gibt vor, zu welchem Zeitpunkt welche Komponente in den Garraum gegeben werden muss und informiert Sie durch ein akustisches Signal. Alle Komponenten werden bei 100 °C gegart und sind gleichzeitig servierbereit.

## Hefeteig gehen lassen

Dieses Programm wurde extra für ein gutes Gelingen von Hefeteig entwickelt. Sie können die Gehzeit beliebig auswählen, um Ihren angesetzten Teig so lange gehen zu lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

## Blanchieren

Sie möchten Obst oder Gemüse einfrieren? Durch Blanchieren sorgen Sie für optimalen Qualitätserhalt während der Lagerung in Tiefkühlschrank oder -truhe. Blanchiert wird für 1 Minute bei 100 °C. Durch das kurzzeitige Erhitzen werden die in Obst und Gemüse enthaltenen Enzyme reduziert, die während der Gefrierlagerung Aromen und Vitamine abbauen.

## Auftauen

Auftauen im Combi-Dampfgarer geht viel schneller als bei Raumluft: Bei 50–60 °C tauen Sie alle üblichen Tiefkühlwaren wie Gemüse, Obst, Fisch, Fleisch, Geflügel und Fertiggerichte schonend auf. Auch eingefrorene Milchprodukte oder Gebäck machen Sie so schnell wieder verzehrfertig.

## Einkochen

Einkochen ohne lästiges Umfüllen von heißen Flüssigkeiten: Diesen Komfort bietet Ihnen Ihr Miele Combi-Dampfgarer. Einkochen können Sie Obst, Gemüse, Fleisch und Wurst. Und auch das Entkeimen der Gläser übernimmt der Combi-Dampfgarer. Beachten Sie hierzu bitte auch die Informationen in der Gebrauchsanweisung.

## Sabbat-Programm

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



# Bedienkomfort/Wissenswertes

## Abschaltautomatik

Ihr Combi-Dampfgarer besitzt eine intelligente Elektronik für höchsten Bedienkomfort. Nach Ablauf der Garzeit schaltet der Combi-Dampfgarer automatisch aus.

## Startvorwahl

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

## Garzeiten

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

## Fertig um

Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem der Garvorgang enden soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.

## Start um

Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang starten soll. Die Garraumbeheizung schaltet zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

## Vorheizen

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

## Booster

Um den Garraum möglichst schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen, bietet Ihr Combi-Dampfgarer die Funktion Booster. Wenn Sie eine Temperatur über 100 °C einstellen und die Funktion Booster eingeschaltet ist, werden Oberhitze-/Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse gleichzeitig eingeschaltet. So wird das Aufheizen enorm beschleunigt. Beim Vorheizen und bei den Betriebsarten Heißluft plus und Ober-/ Unterhitze ist der Booster voreingestellt und kann bei Bedarf abgewählt werden.

## Crisp function

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

## Eigene Programme

Sie können bis zu 20 eigene Programme erstellen, speichern und individuell benennen. Kombinieren Sie bis zu 9 Garschritte für das perfekte Ergebnis bei Ihrem Lieblingsrezept oder erleichtern Sie sich den Alltag, indem Sie häufig genutzte Einstellungen abspeichern. In jedem Garschritt wählen Sie dazu Einstellungen wie z. B. Betriebsart, Temperatur, Feuchte und Garzeit oder Kerntemperatur.

## Speisethermometer

Mit dem Speisethermometer (geräteabhängig) können Sie einen Garvorgang innerhalb der Speise temperaturgenau überwachen – bei einigen Automatikprogrammen und Spezialanwendungen werden Sie gezielt darauf hingewiesen, das Speisethermometer zu verwenden. Hat Ihr Gerät kein Speisethermometer, halten Sie sich an die angegebene Gardauer.

Die Metallspitze des Speisethermometers wird in das Gargut gesteckt und misst so die Kerntemperatur im Inneren des Garguts während des Garvorgangs. Die Kerntemperatur im Gargut spiegelt den Garzustand wider. Je nachdem, ob Sie z. B. einen Braten medium oder durchgebraten mögen, stellen Sie eine niedrigere oder höhere (max. 99 °C) Kerntemperatur ein.

Angaben zum Gargut und den entsprechenden Kerntemperaturen finden Sie in der Tabelle Braten am Ende dieses Kochbuchs.

# Küchen-ABC

14

Begriff	Erklärung
Ausbund	Bezeichnung für den gewünschten Aufriss von Backwaren.
Ausgelöst	Fisch oder Fleisch, aus dem Gräten oder Knochen entfernt wurden.
Fensterung	Als Fensterung bezeichnet man die kleinen Haarrisse, die auf der Krustenhaut entstehen.
Küchenfertig	Lebensmittel, die bereits geputzt, aber noch nicht zubereitet sind. Zum Beispiel Fleisch, bei dem Fett und Sehnen entfernt sind, Fisch, der entschuppt und ausgenommen ist oder Obst und Gemüse, das bereits gesäubert und geschält sind.
Teigling	Ein fertig bearbeitetes, geformtes Stück rohen Teiges.
Teigschluss	Bezeichnung für die Naht im Brot, die durch das Ausformen entsteht.
Rösche	Bezeichnung für die blättrige Beschaffenheit der Kruste.
Rundwirken	Technik zum Formen von Brot und Brötchen. Eine genaue Beschreibung finden Sie im Kapitel „Brot & Brötchen“.

# Mengen und Maße

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

g = Gramm

kg = Kilogramm

ml = Milliliter

Msp. = Messerspitze

## **1 Teelöffel entspricht ungefähr:**

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

## **1 Esslöffel entspricht ungefähr:**

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

# Miele Zubehör

## Zubehör

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

## PerfectClean

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

Auch die Miele Back- und Universalbleche sind PerfectClean veredelt. Dies macht nicht nur die Reinigung zum Kinderspiel, auch die Verwendung von Backpapier ist so meistens überflüssig. Brot, Brötchen und Kekse backen nicht an und gleiten fast von selbst vom Backgeschirr. Die extrem schnittfeste Oberfläche ermöglicht es sogar, Pizza, Kuchen und Co. direkt auf dem Blech zu schneiden. Und nach der Nutzung ist alles mit einem Wisch wieder sauber.

## Backblech

Das flachere Backblech eignet sich optimal für alle Speisen, die während des Back- oder Garvorgangs nur in geringem Maße Flüssigkeit verlieren. Es bietet sich zum Beispiel an für Gebäck, Brote, Pommes Frites und Ofengemüse.

## Universalblech

Nutzen Sie das tiefere Universalblech für höhere, belegte Kuchen, zum Auffangen von Bratensaft oder zum Anbraten von Fleisch.

## Gourmet-Backblech

Das gelochte Gourmet-Backblech eignet sich besonders für Backwaren aus frischem Hefeteig und Quark-Öl-Teig, Brot und Brötchen. Die feine Lochung unterstützt die Bräunung auf der Unterseite.

Außerdem eignet sich das Gourmet-Backblech zum Trocknen oder Dörren von Obst und Gemüse.

## Runde Backform

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

Die PerfectClean Veredelung macht zusätzliches Einfetten oder die Verwendung von Backpapier meist überflüssig.



## Grill- und Bratblech

Das Grill- und Bratblech wird auf das Universalblech gelegt, um zu verhindern, dass das Grillgut im austretenden Fleischsaft liegt. So bleibt die Oberfläche knusprig und ein Anbacken des Bratensaftes wird verhindert. Der aufgefangene Saft eignet sich hervorragend für einen Soßenansatz.

Die geriffelte und gerillte Form des Grill- und Bratblechs verhindert außerdem Fettspritzer und beugt einer allzu starken Verschmutzung des Garraums vor.

## Ungelochte Garbehälter

Für die Zubereitung von Speisen in Soßen, Fonds und Wasser, wie zum Beispiel Reis, Suppen oder Eintöpfe, mit der Funktion Dampfgaren, eignen sich besonders unsere ungelochten Garbehälter.

Sie können zwischen unterschiedlichen Tiefen und Größen wählen: Die flachen Garbehälter dienen der Zubereitung von kleineren Mengen oder von Speisen, die nicht komplett mit Flüssigkeit bedeckt werden müssen. Die tieferen Garbehälter eignen sich zur Zubereitung größerer Mengen oder von Lebensmitteln, die komplett mit Flüssigkeit bedeckt sein müssen, zum Beispiel Eintöpfe, Schmorfleisch oder Suppen.

## Gelochte Garbehälter

Zum direkten Dampfgaren oder Blanchieren von Lebensmitteln eignen sich die gelochten Garbehälter ideal. Durch die Perforation kann der Dampf das Lebensmittel von allen Seiten erreichen. Deshalb sollten Lebensmittel möglichst flach und nicht überlagernd in den Garbehältern platziert werden.

## Miele Gourmet-Bräter

Sie können den Miele Gourmet-Bräter gleichermaßen auf der Kochzone und im Combi-Dampfgarer einsetzen. Nach dem Anbraten auf dem Kochfeld kann er mühelos in die Seitengitter des Garraums eingeschoben werden. Das Übergießen mit Bratensaft oder das Umrühren ist in Verbindung mit den FlexiClips besonders komfortabel, da der Miele Gourmet-Bräter nicht aus dem Garraum gehoben, sondern herausgezogen wird.

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

## FlexiClip-Vollauszüge

Die FlexiClip-Vollauszüge ermöglichen einen komfortablen und sicheren Auszug einzelner Backbleche oder Roste. Sie können ganz leicht auf die unterschiedlichen Ebenen im Garraum gesetzt und ebenso bequem auf eine andere Ebene umpositioniert werden. Die FlexiClip-Vollauszüge sind mit PerfectClean-Veredelung oder als PyroFit-Variante erhältlich.

# Miele Pflegeprodukte

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

## Miele DGClean

Bei stärkeren Verschmutzungen nach dem Braten hilft der Miele DGClean Reiniger mit seiner speziell entwickelten Formel für eine leichte Reinigung. Dieser Reiniger ist optimal auf die PerfectClean-Veredelung des Garraums angepasst.

## Entkalkungstabletten

Zum Entkalken von Wasserleitungen und -behältern hat Miele spezielle Entkalkungstabletten entwickelt. Damit entkalken Sie Ihr Gerät nicht nur höchst effektiv, sondern auch besonders materialschonend.

## MicroCloth Kit

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





# Kuchen

Stück für Stück ein kleines Glück

Torten und Kuchen gehören zum geselligen Kaffeetrinken oder zur gemütlichen Teatime dazu, wie der liebevoll gedeckte Tisch und das anregende Gespräch. Wer sich und seine Gäste mit leckerem Selbstgebackenen verwöhnen möchte, hat die Qual der Wahl unter verschiedenen Teigen, Zutaten und Belägen.

Soll es fruchtig sein? Oder sahnig? Oder knusprig? Am besten von allem ein bisschen. Denn weil Süßes die Seele streichelt, probiert jeder gern ein zweites Stück.



# Kuchen

## Zubereitungstipps

Mit ein paar einfachen Tipps gelingen Ihnen die besten Backwaren. Die Miele Versuchsküche teilt an dieser Stelle ihr Wissen mit Ihnen.

## Mehltypen

Bei der Herstellung von Mehl werden je nach Mehlsorte das ganze Korn oder nur Teile davon vermahlen.

Die Mehlsorte gibt den Mineralstoffgehalt in mg pro 100 g Mehl an. Je höher die Typenzahl ist, umso mehr Mineralstoffe sind enthalten. Je nach Ausmahlungsgrad unterscheidet man z. B. bei Weizenmehl folgende Typen:

### **Type 405**

Feines weißes Mehl, das gleichermaßen zum Kochen und Backen geeignet ist. Es besteht in erster Linie aus Stärke und Klebereiweiß.

### **Type 550**

Backstarkes Mehl für feinporige Teige, als Viellozweckmehl verwendbar.

### **Type 1050**

Dieses Mehl ist mittelstark ausgemahlen, dunkler in der Farbe und liegt in der Mitte zwischen Vollkorn und Weißmehl. Im Rezept kann ohne gravierende Veränderungen der Ergebnisse die Hälfte dieser Mehlsorte gegen Weißmehl ausgetauscht werden.

### **Type 1700**

Es handelt sich um ein dunkles Mehl, bei dem die Randschichten des Kornes fast vollständig enthalten sind. Es eignet sich hervorragend zum Backen von Brot.

### **Vollkornmehl**

Bei dieser Art Mehl wird keine Typenzahl angegeben. Es handelt sich um das volle Korn mit allen Inhaltsstoffen. Es kann fein oder grob gemahlen werden und eignet sich besonders zum Backen von Brot.

## Backtriebmittel

Backtriebmittel lassen den Teig aufgehen und unterstützen die Auflockerung, die der Teig durch Kneten oder Rühren erfährt.

### **Hefe**

Hefe ist ein natürliches Backtriebmittel zur Teiglockerung, wobei sich Frisch- und Trockenhefe gleichermaßen zum Backen eignen. Hefepilze brauchen zum Aufgehen Wärme (Temperaturen von 35 °C bis maximal 50 °C), Zeit und einen Nährboden aus Mehl, Zucker und Flüssigkeit.

### **Backpulver**

Backpulver ist das bekannteste chemische Backtriebmittel. Das geschmacksneutrale, vorwiegend aus Natriumcarbonat bestehende weiße Pulver ist sehr vielseitig für verschiedene Teigarten zu verwenden.

### **Hirschhornsalz**

Hirschhornsalz oder Pottasche sind typische Backtriebmittel für Weihnachtsgebäcke wie Honig- und Lebkuchen.

### **Natron (Soda)**

Natron ist ein weißes Pulver mit leicht alkalischem, mildem Geschmack. Es ist Bestandteil von Backpulver und beschleunigt außerdem das Garen von Hülsenfrüchten.

# Die Teigarten

## Biskuitteig

Biskuitteig ist ein lockerer, zarter Teig. Diese Beschaffenheit wird durch das Aufschlagen von Eigelb, ganzen Eiern und dem Unterheben von steif geschlagenem Eiweiß erreicht.

### Was ist bei der Teigzubereitung zu beachten?

Verwenden Sie am besten gekühlte Eier.  
Schlagen Sie den Eischnee möglichst fest.

Backen Sie den Teig unmittelbar nach dem Verühren, da das Backpulver sonst seine Wirkung verliert.

### Was ist beim Backen zu beachten?

Lassen Sie den Teig nicht zu dunkel werden.  
Ansonsten wird die Teigplatte zu fest und kann leichter brechen.

### Was ist nach dem Backen zu beachten?

Der warme Kuchen lässt sich leichter lösen, wenn Sie das Backpapier von unten mit etwas Wasser bestreichen.

Wenn der Biskuitboden die Grundlage für eine Torte sein soll, sollten Sie ihn am Vortag backen, da er sich dann maßgenau und leicht teilen lässt.

Zum horizontalen Teilen schneiden Sie den Kuchen rundum mit einem scharfen Messer in gleichmäßigem Abstand ein. Legen Sie einen Faden in die Einschnitte und überkreuzen Sie die Enden vorne. Durch das Auseinanderziehen der Fadenenden entsteht eine gleichmäßige Teilung in 2 Böden.

## Blätterteig

Blätterteig besteht aus mehreren Schichten, die während des Backens blättrig aufgehen.

### Was ist zu beachten?

Verkneten Sie Teigreste nicht, weil dadurch das blättrige Aufgehen verhindert wird. Besser: Legen Sie die Teigreste aufeinander und rollen Sie erneut aus.

Eine Feuchtezugabe in der ersten Garphase verbessert das blättrige Aufgehen und zaubert einen schönen Glanz auf die Oberfläche des Teiges.

# Kuchen

## Brandteig

Schon sein Name weist auf seine Besonderheit hin. Dieser Teig wird bei der Zubereitung im Kochtopf „abgebrannt“ und dann gebacken.

### Was ist zu beachten?

Lassen Sie Tür während der ersten 10 Minuten Backzeit unbedingt geschlossen. Während dieser Zeit ist der Brandteig so empfindlich, dass ein luftig-lockeres Aufgehen verhindert würde.

Befüllen Sie Windbeutel oder Eclairs erst kurz vor dem Servieren. So bleibt das Gebäck schön kross.

## Mürbeteig

Knet- oder Mürbeteig gelingt im Combi-Dampfgarer besonders gut, da der Teig durch das Zuführen von Dampf sehr mürbe wird.

### Was ist zu beachten?

Kneten Sie den Teig nur kurz. Bei zu langer Knetzeit verliert das Gebäck die gewünschte mürbe Konsistenz.

Um wirklich kurze Knetzeiten zu erreichen, verwenden Sie möglichst weiches Fett.

Die Kühlzeit nach dem Kneten erhöht die gewünschte mürbe Konsistenz des fertigen Gebäcks.

Beim Ausrollen des Teiges sollten Sie möglichst wenig Mehl verwenden. Die Geschmeidigkeit des Teiges bleibt dann besser erhalten.

Teigreste können Sie immer wieder zusammenkneten. Wenn der Teig zu krümelig wird, geben Sie etwas Wasser hinzu.

Mürbeteig lässt sich gut vorbereiten. Im Kühlschrank bleibt er – gut verpackt – 2–3 Tage frisch.

## Rührteig

Rührteig ist ein cremiger bis dickflüssiger Teig, der überwiegend aus Fett, Zucker und Eiern besteht. Diese Zutaten sorgen dafür, dass der Kuchen schön saftig wird.

### Was ist zu beachten?

Rühren Sie Zucker und Butter cremig und mengen Sie die weiteren Zutaten zügig unter.

Alle verwendeten Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

Wenn der Teig eine zu feste Konsistenz hat, fügen Sie etwas Flüssigkeit, zum Beispiel Milch, hinzu.

Bestäuben Sie Früchte, Nüsse und Schokostückchen mit etwas Mehl und mengen sie erst zum Schluss unter den Teig. So bleiben diese Zutaten auch während des Backens gleichmäßig im Kuchen verteilt.

Backen Sie den Teig direkt nach der Zubereitung.

Für eine Garprobe stechen Sie einfach einen Holzspieß in den Kuchen. Der Kuchen ist durchgebacken, wenn nach dem Herausziehen keine feuchten, klebenden Krümel mehr daran haften.

Der warme Kuchen lässt sich leichter lösen, wenn Sie das Backpapier von unten mit etwas Wasser bestreichen.

## Quark-Öl-Teig

Quark-Öl-Teig ist eine schnelle Alternative zum Hefeteig und ähnelt diesem, wenn er frisch gebacken ist, sehr.

### Was ist zu beachten?

Die Zutaten nur kurz kneten. Sonst besteht die Gefahr, dass der Teig zu klebrig wird.

Den Teig unmittelbar nach der Zubereitung backen.

# Apfelkuchen fein

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit: 90 Minuten

## Zutaten

### Für den Belag:

500 g Äpfel, säuerlich

### Für den Teig:

150 g Butter | weich

150 g Zucker

8 g Vanillezucker

3 Eier, Größe M

2 EL Zitronensaft

150 g Weizenmehl, Type 405

½ TL Backpulver

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

### Zubehör:

Springform, Ø 26 cm

Rost

## Zubereitung

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

Rost einschieben.

Springform fetten.

Butter, Zucker und Vanillezucker in etwa 2 Minuten cremig rühren. Jedes Ei für ½ Minute einzeln unterrühren.

Mehl mit Backpulver vermischen und mit den anderen Zutaten vermengen.

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

Springform auf dem Rost in den Garraum geben und Kuchen nach Programmablauf oder gemäß den manuellen Einstellungen goldgelb backen.

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

Kuchen | Apfelkuchen fein

Programmdauer: 50 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 140–160 °C

Garzeit: 50 Minuten

Ebene: 2

## Tipp

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



Apfelkuchen fein

# Apfelkuchen gedeckt

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit: 100 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für den Belag:

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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zum Bestreichen:

100 g Puderzucker  
2 EL Wasser | warm

### Zubehör:

Rost  
Springform, Ø 26 cm  
Frischhaltefolie  
Rost

## Zubereitung

Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei cremig rühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterkneten. Teig 60 Minuten kühlstellen.

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

Rost einschieben.

Springform fetten.

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

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

Springform auf dem Rost in den Garraum geben und Kuchen gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

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

Puderzucker mit Wasser anrühren und Kuchen damit bestreichen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Kuchen | Apfelkuchen gedeckt

Programmdauer: 52 Minuten

### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |

Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Feuchte: 100 %

Garzeit: 2 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Temperatur: 165–185 °C

Feuchte: 0 %

Garzeit: 50 Minuten





# Apfelstrudel

12 Stücke | Zubereitungszeit: 150 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

30 g Butter  
250 g Weizenmehl, Type 405  
1 Prise Salz  
1 Ei, Größe M  
90 ml Wasser

### Zum Bearbeiten:

1 EL Weizenmehl, Type 405

### Für die Füllung:

100 g Rosinen  
3 EL Calvados  
60 g Butter  
80 g Paniermehl  
900 g Äpfel | geschält, in Würfel  
1 TL Zimt, gemahlen  
60 g Zucker  
1 EL Puderzucker

### Zum Einpinseln:

20 g Butter

### Zubehör:

Backpapier  
Teigrolle  
Küchentuch  
Universalblech

## Zubereitung

Für den Teig Butter bei schwacher Hitze zerlassen und abkühlen lassen. Etwas Butter zum Bestreichen zur Seite stellen. Restliche Butter mit Weizenmehl, Salz, Ei und Wasser verkneten, bis ein glänzender Teig entstanden ist. Diesen zu einer glatten Kugel formen und mit restlicher Butter bestreichen, in Backpapier wickeln und in einer Schüssel offen in den Garraum geben und gemäß den Einstellungen Teig ruhen lassen.

Für die Füllung Rosinen mit Calvados mischen und zur Seite stellen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Paniermehl zufügen, anbräunen und abkühlen lassen.

Äpfel mit Zimt und Zucker mischen.

Teig nochmals durchkneten und auf einem bemehlten, großen Küchentuch mit einer Teigrolle zu einem Rechteck ausrollen. Teig weiter dünn ausziehen, bis man das Muster des Küchentuchs hindurch sehen kann (etwa 60 x 40 cm). Mit den Händen unter den Teig fassen und diesen über den Handrücken von der Mitte aus dehnen.

Paniermehl so auf dem Teig verteilen, dass zu allen Rändern ein breiter Streifen frei bleibt. Äpfel und Rosinen auf dem Paniermehl verteilen. Rundherum die dickeren Teigränder abschneiden. Den Teig von der langen Seite her einschlagen und von der kurzen Seite her aufrollen.

Zum Einpinseln Butter schmelzen. Apfelstrudel an der Nahtseite mit Butter bestreichen, so dass sie zusammen hält.

Apfelstrudel auf das Universalblech legen und mit Butter dünn einpinseln. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen backen.

Apfelstrudel mit restlicher Butter einpinseln, mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

## Einstellung

### Teig ruhen lassen

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 30 °C

Feuchte: 20 %

Ruhezeit: 30 Minuten

### Automatikprogramm

Kuchen | Apfelstrudel

Programmdauer: 42–67 Minuten

### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 30 °C

Feuchte: 90 %

Garzeit: 7 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 190 °C

Feuchte: 0 %

Garzeit: 35–60 Minuten



# Becherkuchen

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit: 80 Minuten

## Zutaten

### Für den Kuchen:

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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Springform, Ø 26 cm  
Rost

## Zubereitung

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

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

Schokoladentropfen und Zimt unterheben.

Springform fetten und Teig hineingeben.

Springform in den Garraum geben und Kuchen goldbraun backen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Kuchen | Becherkuchen  
Programmdauer: 55–70 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 140–180 °C  
Feuchte: 80 %  
Garzeit: 55–70 Minuten  
Ebene: 1

### Tipp

Zur Intensivierung des Geschmacks ein Fünftel des Zuckers durch Honig ersetzen.  
Den Teig nach Belieben mit Trockenfrüchten, gehackten Nüssen oder Vanillearoma verfeinern.



# Biskuitboden

Für 16 Stücke | Zubereitungszeit: 75 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für den Schokoladen-Biskuit-Boden:

2-3 EL Kakao

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Rost  
Sieb, fein  
Springform, Ø 26 cm  
Backpapier

## Zubereitung

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

Rost einschieben und vorheizen, dazu Automatikprogramm oder manuelle Einstellungen starten.

Für den Schokoladen-Biskuit-Boden: Kakao dem Mehlgemisch beifügen.

Mehl mit Backpulver vermischen, über die Eirmischung sieben und mit einem groben Schneebesens locker unterheben.

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

Springform auf dem Rost in den Garraum geben. Biskuitboden gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen goldgelb backen.

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

Mit vorbereiteter Füllung bestreichen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Kuchen | Biskuitboden  
Programmdauer: 32 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze  
Temperatur: 140–170 °C  
Vorheizen: ein  
Garzeit: 32 Minuten  
Ebene: 2





# Biskuitboden-Füllungen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

## Zutaten

### Für die Quark-Sahne-Füllung:

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

### Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

### Für die Cappuccinofüllung:

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

### Für die fruchtige Variante:

1 EL Zitrone, unbehandelt |  
nur die Schale | abgerieben  
300 g Mandarinspalten |  
abgetropft

### Zum Bestreichen:

3 EL Sahne

### Zum Bestäuben:

1 EL Kakao

### Zubehör:

Tortenplatte  
Sieb, fein

### Tipp

Für die fruchtige Variante Aprikostenstücke anstelle der Mandarinspalten verwenden.

## Zubereitung

### Zubereitung Quark-Sahne-Füllung

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

Etwas Quarkmasse zur Gelatine geben und verrühren.

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

Für die fruchtige Variante Mandarinspalten unter die Masse rühren.

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

Torte gut kühlen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Zubereitung Cappuccinofüllung

Für die Cappuccinofüllung Schokolade schmelzen. Sahne steif schlagen.

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

Die Hälfte des Espressos und des Kaffeeликörs in die Gelatine rühren und unter die Sahne heben.

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

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





# Biskuitplatte

Für 16 Stücke | Zubereitungszeit: 55 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

190 g Zucker  
8 g Vanillezucker  
1 Prise Salz  
125 g Weizenmehl, Type 405  
70 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
4 Eier, Größe M  
4 EL Wasser | heiß

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Sieb, fein  
Backpapier  
Universalblech  
Küchentuch

## Zubereitung

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

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

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

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

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

Biskuitplatte in den Garraum geben und backen.

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

Mit vorbereiteter Füllung bestreichen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Kuchen | Biskuitplatte  
Programmdauer: 16 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze  
Temperatur: 160 °C  
Vorheizen: ein  
Garzeit: 16 Minuten  
Ebene: 2



Biskuitplatte

# Biskuitplatte-Füllungen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

## Zutaten

### Für die Eierlikör-

#### Sahne-Füllung:

3 Blätter Gelatine, weiß  
150 ml Eierlikör  
500 g Sahne

### Für die Preiselbeer-

#### Sahne-Füllung:

500 g Sahne  
16 g Vanillezucker  
200 g Preiselbeeren  
aus dem Glas

### Für die Mango-Sahne-Füllung:

2 Mangos, reif (à 300 g)  
½ Orange, unbehandelt |  
nur die Schale | abgerieben  
120 g Zucker  
2 Orangen |  
nur den Saft (à 120 ml)  
1 Limette | nur den Saft  
7 Blatt Gelatine, weiß  
500 g Sahne

### Zum Bestreuen:

1 EL Puderzucker

### Zubehör:

Tortenplatte  
Sieb, fein

## Zubereitung

### Zubereitung Eierlikör-Sahne-Füllung

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

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

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

Anschließend die Creme auf die Biskuitplatte streichen. Von der Längsseite aufrollen und bis zum Verzehr kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Zubereitung Preiselbeer-Sahne-Füllung

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.

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

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Zubereitung Mango-Sahne-Füllung

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

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

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

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

Anschließend die Creme auf die Biskuitplatte streichen. Von der Längsseite aufrollen und bis zum Verzehr kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



# Butterkuchen

Für 20 Stücke | Zubereitungszeit: 95 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

42 g Hefe, frisch  
200 ml Milch, 3,5 % Fett |  
lauwarm  
500 g Weizenmehl, Type 405  
50 g Zucker  
½ TL Salz  
50 g Butter  
1 Ei, Größe M

### Für den Belag:

100 g Butter | weich  
16 g Vanillezucker  
120 g Zucker  
100 g Mandelblätter

### Zubehör:

Universалblech

## Zubereitung

Hefe unter Rühren in Milch auflösen. Mit den übrigen Zutaten in 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Teig leicht durchkneten und auf dem Universalblech ausrollen. Gemäß den Einstellungen erneut gehen lassen.

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

Kuchen in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen goldgelb backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1 und 2

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Gezeit: jeweils 20 Minuten

#### Automatikprogramm

Kuchen | Butterkuchen

Programmdauer: 25 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren | Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 160 °C

Feuchte: 90 %

Garzeit: 15 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren | Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 120–165 °C

Feuchte: 0 %

Garzeit: 10 Minuten





# Käse-Kirsch-Kuchen

16 Stücke | Zubereitungszeit: 60 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

470 g Weizenmehl, Type 405  
1 TL Backpulver  
220 g Butter  
125 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier, Größe M

### Für den Belag:

1 kg Magerquark  
1 Päckchen Puddingpulver,  
Vanille  
1 Ei, Größe M  
125 g Zucker  
1 Prise Salz  
850 g Sauerkirschen

### Für die Streusel:

300 g Weizenmehl, Type 405  
200 g Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz

### Zubehör:

Universalblech

## Zubereitung

Weizenmehl, Backpulver, Butter, Zucker, Salz und Eier zu einem Mürbeteig verarbeiten und für 30 Minuten kühl stellen.

Auf dem Universalblech ausrollen.

Magerquark, Puddingpulver, Ei, Zucker und Salz verrühren und auf dem Boden verteilen. Sauerkirschen darauf verteilen.

Weizenmehl, Butter, Zucker und Salz zu Streuseln verarbeiten, gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und gemäß den Einstellungen backen.

### Einstellung

Betriebsarten: Intensivbacken

Temperatur: 170–190 °C

Garzeit: 35–45 Minuten

Ebene: 1





# Marmorkuchen

Für 18 Stücke | Zubereitungszeit: 85 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für die Form:

1 EL Butter

### Zubehör:

Kranzform, Ø 26 cm  
Rost

## Zubereitung

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

Kranzform fetten und die Hälfte des Teiges hineingeben.

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

Kranzform auf dem Rost in den Garraum geben und Kuchen gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

Kuchen | Marmorkuchen

Programmdauer: 55 Minuten

### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Kuchen spezial

Temperatur: 145–180 °C

Garzeit: 55 Minuten

Ebene: 1



Marmorkuchen

# Obstwähe (Blätterteig)

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 45–55 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

230 g Blätterteig

### Für den Belag:

30 g Haselnüsse, gemahlen  
500 g Obst (z. B. Aprikosen,  
Zwetschgen, Birnen, Äpfel,  
Kirschen) | in kleinen Stücken

### Für den Guss:

2 Eier, Größe M  
200 g Sahne  
50 g Zucker  
1 TL Vanillezucker

### Zubehör:

Runde Backform, Ø 27 cm  
Rost

## Zubereitung

Backform mit Blätterteig auslegen und mit Haselnüssen bestreuen.

Obststücke auf dem Teig verteilen.

Rost einschieben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Für den Guss Eier, Sahne, Zucker und Vanillezucker verrühren und über das Obst geben.

Obstwähe in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Kuchen | Obstwähe | Blätterteig  
Programmdauer: 45–50 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Vorheizen 1

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 220 °C

Vorheizen: ein

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 190–205 °C

Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Unterhitze

Temperatur: 200 °C

Garzeit: 35–40 Minuten



# Obstwähe (Mürbeteig)

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 120 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

200 g Weizenmehl, Type 405

65 ml Wasser

80 g Butter

¼ TL Salz

### Für den Belag:

30 g Haselnüsse, gemahlen

500 g Obst (z. B. Aprikosen,

Zwetschgen, Birnen, Äpfel,

Kirschen) | in kleinen Stücken

### Für den Guss:

2 Eier, Größe M

200 g Sahne

50 g Zucker

1 TL Vanillezucker

### Zubehör:

Runde Backform, Ø 27 cm

Rost

## Zubereitung

Butter würfeln und mit Mehl, Salz und Wasser schnell zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten kalt stellen.

Backform mit dem Teig auslegen und mit Haselnüssen bestreuen.

Obst gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Rost einschieben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Für den Guss Eier, Sahne, Zucker und Vanillezucker verrühren und über das Obst geben.

Obstwähe in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder Garschritt 2 und 3 der manuellen Einstellungen backen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Kuchen | Obstwähe | Mürbeteig

Programmdauer: 36–42 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Vorheizen 1

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 220 °C

Vorheizen: ein

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 190–210 °C

Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Unterhitze

Temperatur: 190–200 °C

Garzeit: 26–32 Minuten





# Sandkuchen

Für 18 Stücke | Zubereitungszeit: 95 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für die Form:

1 TL Butter  
1 EL Paniermehl

### Zubehör:

Kastenform, Länge 30 cm  
Rost

## Zubereitung

Kastenform fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

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

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

Kastenform mit Teig befüllen und im Garraum längs auf den Rost stellen. Kuchen gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Kuchen | Sandkuchen

Programmdauer: 60 Minuten

#### Manuell

Backen

Betriebsarten: Kuchen spezial

Temperatur: 160–180 °C

Garzeit: 60 Minuten

Ebene: 1





# Schokoladenrolle

1 Kuchen | Zubereitungszeit: 30 Minuten

## Zutaten

### Für den Schokoladenbiskuit:

2 EL Zucker  
6 Eier, Größe M  
175 g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt  
50 g Kakaopulver, gesiebt  
2 EL Zucker

### Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen (à 390 g)  
150 g Sahne  
150 g saure Sahne  
2 EL Puderzucker

### Zubehör:

Backform, rechteckig  
33 cm x 23 cm  
Backpapier  
Universalblech  
Küchentuch

## Zubereitung

Backform mit Backpapier auslegen und mit Zucker bestreuen.

Universalblech einschieben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Eier trennen und Eiweiß für später auffangen. Eigelb, Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Kakaopulver unterheben.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben. Gleichmäßig in der Backform verteilen.

Backform auf das Universalblech stellen und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

Ein großes Stück Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen und mit Zucker bestreuen. Den Schokoladenboden sofort nach dem Backen auf das Backpapier stürzen, mit einem Küchentuch abdecken und auskühlen lassen.

Sauerkirschen abgießen und Saft auffangen. Sauerkirschen halbieren.

Sahne steif schlagen und saure Sahne unterheben.

Backpapier vom ausgekühlten Boden abziehen. Boden mit etwas Kirschsaft einpinseln und die Seiten sauber abschneiden. Eine der kürzeren Seiten etwa 1,5 cm vom Rand der Länge nach einschneiden. Mit Sahnemischung bestreichen, Kirschen darauf verteilen und von der eingeschnittenen Seite her aufrollen.

Auf eine Kuchenplatte geben und mit Puderzucker bestreuen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Kuchen | Schokoladenrolle

Programmdauer: 20 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 160 °C

Feuchte: 50 %

Vorheizen: ein

Garzeit: 20 Minuten

Ebene: 1



# Stollen

Für 15 Scheiben | Zubereitungszeit: 160 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

42 g Hefe, frisch  
8 g Vanillezucker  
70 ml Milch, 3,5 % Fett |  
lauwarm  
200 g Rosinen  
50 g Mandeln, gehackt  
50 g Zitronat  
50 g Orangeat  
2–3 EL Rum  
275 g Butter  
500 g Weizenmehl, Type 405  
1 Prise Salz  
100 g Zucker  
½ TL Zitronenschale,  
abgerieben  
1 Ei, Größe M

### Zum Bestreichen:

75 g Butter

### Zum Bestreuen:

50 g Zucker

### Zum Bestäuben:

35 g Puderzucker

### Zubehör:

Universalblech  
Sieb, fein

### Tipp

Stollen in Aluminiumfolie wickeln und in einer Plastiktüte luftdicht verschlossen lagern.

## Zubereitung

Hefe und Vanillezucker in Milch auflösen und 15 Minuten zugedeckt gehen lassen. Rosinen, Mandeln, Zitronat und Orangeat mit Rum vermischen und zur Seite stellen.

Hefemilch mit Butter, Mehl, Salz, Zucker, Zitronenschale und Ei verkneten, so dass ein glatter Teig entsteht. Zitronat, Orangeat, Rosinen und Mandeln mit Rum kurz unterkneten. Teig in einer Schüssel nicht zugedeckt in den Garraum stellen und gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Teig auf wenig Mehl zu einem etwa 30 cm langen Stollen formen. Auf das Universalblech legen, in den Garraum einschieben und backen.

Butter zum Bestreichen schmelzen, den Stollen noch heiß damit einstreichen und mit Zucker bestreuen.

Auskühlen lassen, danach dick mit Puderzucker bestäuben.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Gehzeit: 60 Minuten

#### Automatikprogramm

Kuchen | Stollen

Programmdauer: 65 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 150 °C

Feuchte: 80 %

Garzeit: 20 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 130–160 °C

Feuchte: 0 %

Garzeit: 45 Minuten



# Streuselkuchen mit Obst

Für 20 Stücke | Zubereitungszeit: 100 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für den Belag:

1,25 kg Äpfel

### Für die Streusel:

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

### Zubehör:

Universallech

## Zubereitung

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

Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

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

Kuchen in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen goldbraun backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Gehzeit: 20 Minuten

#### Automatikprogramm

Kuchen | Streuselkuchen mit Obst

Programmdauer: 45 Minuten

#### Manuell

Backen

Betriebsarten: Combigaren | Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 145–165 °C

Feuchte: 30 %

Garzeit: 45 Minuten

Ebene: 2

### Tipp

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







# Gebäck

Kleine Köstlichkeiten

Ob Muffins, Plätzchen oder Windbeutel: bei diesen Kleinigkeiten greift jeder gerne zu. Schließlich gilt manchmal „je kleiner – desto feiner“.

Ein Durchnaschen der süßen Miniaturen bereitet Groß und Klein, Alt und Jung eine besondere Freude.



# Ausstechplätzchen

Für 70 Stücke (2 Bleche) | Zubereitungszeit: 165 Minuten

## Zutaten

250 g Weizenmehl, Type 405  
½ TL Backpulver  
80 g Zucker  
8 g Vanillezucker  
1 Fläschen Rumaroma  
3 EL Wasser  
120 g Butter | weich

### Zubehör:

Teigrolle  
Ausstechförmchen  
1 Universalblech

## Zubereitung

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

Teig halbieren und erste Hälfte etwa 3 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Plätzchen auf das Universalblech legen und in den Garraum geben. Gemäß Automatikprogramm oder manuellen Einstellungen backen.

Für die zweite Hälfte des Teiges den Vorgang wiederholen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Gebäck | Ausstechplätzchen | 1 Blech  
Programmdauer: 24–32 Minuten je Blech

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 160 °C

Feuchte: 60 %

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 160 °C

Feuchte: 0 %

Garzeit: 14–22 Minuten



# Blaubeermuffins

Für 12 Stück | Zubereitungszeit: 55 Minuten

## Zutaten

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

## Zubereitung

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

Blaubeeren mit Mehl vermischen und vorsichtig unter den Teig heben.

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

Muffinblech auf dem Rost in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder manuellen Einstellungen backen.

## Zubehör:

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

Gebäck | Blaubeermuffins  
Programmdauer: 32 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Kuchen spezial  
Temperatur: 140–180 °C  
Garzeit: 32 Minuten  
Ebene: 2

## Tipp

Für das Rezept eignen sich Kulturheidelbeeren besonders gut. Tiefgekühlte Blaubeeren am besten im gefrorenen Zustand verwenden.



# Käsegebäck

15–20 Stück | Zubereitungszeit: 65 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

125 g Butter  
1 Ei, Größe M  
¼ TL Salz  
200 g Weizenmehl, Type 405  
10 g Mohn  
125 g Gouda, gerieben

### Zum Bearbeiten:

1 EL Weizenmehl, Type 405

### Zubehör:

Teigrolle  
Universalblech

## Zubereitung

Butter würfeln, mit Ei, Salz, Weizenmehl, Mohn und Gouda rasch zu einem Mürbeteig verkneten und ½ Stunde kühl stellen.

Den gekühlten Teig auf Weizenmehl mit einer Teigrolle etwa ½ cm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen, auf das Universalblech legen und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Gebäck | Käsegebäck  
Programmdauer: 18–23 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus  
Temperatur: 185 °C  
Garzeit: 18–23 Minuten  
Ebene: 2





# Mandelmakronen

Für 30 Stück | Zubereitungszeit: 35 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Universablech  
Backpapier  
Spritzbeutel mit Lochtülle

## Zubereitung

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

Mandelmasse mit übrigem Zucker, etwas Salz und so viel Eiweiß mischen, bis ein zähflüssiger Teig entsteht.

Universablech mit Backpapier auslegen und mit einem Spritzbeutel kleine Teigkugeln darauf spritzen.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Löffel anfeuchten und mit der Rückseite die Teigkugeln austreichen.

Mandelmakronen in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

Mandelmakronen auf dem Backpapier auskühlen lassen, dann lösen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Gebäck | Mandelmakronen  
Programmdauer: 10–15 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 175 °C  
Feuchte: 10 %  
Vorheizen: ein  
Garzeit: 10–15 Minuten  
Ebene: 1





# Spritzgebäck

Für 50 Stück (2 Bleche) | Zubereitungszeit: 80 Minuten

## Zutaten

160 g Butter | weich  
50 g Zucker, braun  
50 g Puderzucker  
8 g Vanillezucker  
1 Prise Salz  
200 g Weizenmehl, Type 405  
1 Ei, Größe M | nur das Eiweiß

### Zubehör:

Spritzbeutel  
Sterntülle, 9 mm  
1 Universalblech

## Zubereitung

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

Teig halbieren und erste Hälfte in einen Spritzbeutel geben und etwa 5–6 cm lange Streifen auf das Universalblech spritzen.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Spritzgebäck in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen goldgelb backen.

Für die zweite Hälfte des Teiges den Vorgang wiederholen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Gebäck | Spritzgebäck | 1 Blech  
Programmdauer: 29 Minuten je Blech

#### Manuell

Betriebsarten: Kuchen spezial  
Temperatur: 140–160 °C  
Vorheizen: ein  
Garzeit: 29 Minuten  
Ebene: 2

### Tipp

Die Zutatenmenge gilt für 2 Bleche. Für 1 Blech die Menge halbieren oder die Plätzchen nacheinander backen.



Spritzgebäck

# Vanillekipferl

Für 90 Stück (2 Bleche) | Zubereitungszeit: 120 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

280 g Weizenmehl, Type 405

210 g Butter | weich

70 g Zucker

100 g Mandeln, gemahlen

### Zum Wälzen:

70 g Vanillezucker

### Zubehör:

1 Universalblech

## Zubereitung

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

Teig halbieren und aus der ersten Hälfte kleine Portionen à etwa 7 g abteilen. Zu einer Rolle, dann zu einem Hörnchen oder Kipferl formen und auf das Universalblech legen.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Vanillekipferl in den Garraum geben und gemäß den Einstellungen hellgelb backen.

Kipferl noch warm in Vanillezucker wälzen.

Für die zweite Hälfte des Teiges den Vorgang wiederholen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Gebäck | Vanillekipferl | 1 Blech

Programmdauer: 17 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 150–180 °C

Vorheizen: ein

Garzeit: 17 Minuten

Ebene: 2

## Tipp

Die Zutatenmenge gilt für 2 Bleche. Für 1 Blech die Menge halbieren oder die Plätzchen nacheinander backen.



# Walnussmuffins

Für 12 Stück | Zubereitungszeit: 90 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

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

## Zubereitung

Rosinen etwa 30 Minuten in Rum ziehen lassen.

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

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

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

Muffinblech auf dem Rost in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Gebäck | Walnussmuffins

Programmdauer: 25 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 150–180 °C

Vorheizen: ein

Garzeit: 25 Minuten

Ebene: 2



Walnussmuffins

# Windbeutel

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit: 80 Minuten

## Zutaten

250 ml Wasser  
50 g Butter  
1 Prise Salz  
170 g Weizenmehl, Type 405  
4–5 Eier, Größe M  
1 TL Backpulver

### Zubehör:

Spritzbeutel  
Sterntülle, 11 mm  
Universablech

## Zubereitung

Wasser, Butter und Salz in einem Kochtopf aufkochen lassen.

Kochtopf vom Herd ziehen. Mehl in die kochende Flüssigkeit schütten und zügig so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet. Kloß im Kochtopf bei Hitze unter Rühren "abbrennen", bis sich am Topfboden eine weiße Schicht absetzt.

Masse in eine Schüssel geben. Eier nacheinander unterrühren, bis sich aus dem Teig seidig glänzende Spitzen ziehen lassen. Danach das Backpulver unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel füllen. Rosetten auf das Universablech spritzen. Gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen goldgelb backen.

Nach dem Backen die Windbeutel sofort waagrecht halbieren und auskühlen lassen. Falls noch eine geringe feuchte Teigschicht vorhanden sein sollte, diese entfernen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Gebäck | Windbeutel

Programmdauer: 50 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 150–185 °C

Feuchte: 0 %

Garzeit: 50 Minuten

Ebene: 2





Windbeutel



# Windbeutel-Füllungen

Für 12 Windbeutel | Zubereitungszeit: 20 Minuten

## Zutaten

### Für die Mandarine-

#### Sahne-Füllung:

400 g Sahne  
16 g Vanillezucker  
16 g Sahnesteif  
350 g Mandarinen aus der Dose  
(Abtropfgewicht) | abgetropft

### Für die Sauerkirsch-

#### Sahne-Füllung:

350 g Sauerkirschen  
aus dem Glas (Abtropfgewicht)  
100 ml Sauerkirschsafte  
(aus dem Glas)  
40 g Zucker  
1 EL Speisestärke  
1 EL Wasser  
500 g Sahne  
30 g Puderzucker  
8 g Vanillezucker  
16 g Sahnesteif

### Für die Kaffee-Sahne-Füllung:

750 g Sahne  
100 g Zucker  
2 TL Kaffee, löslich  
16 g Sahnesteif

### Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

### Zubehör:

Spritzbeutel  
Sterntüle, 12 mm

## Zubereitung

### Zubereitung Mandarine-Sahne-Füllung

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Mandarinen auf die Unterhälften der Windbeutel legen. Sahne in einen Spritzbeutel füllen und auf die Mandarinen geben.

Obere Hälften auflegen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

### Zubereitung Sauerkirsch-Sahne-Füllung

Beim Abtropfen der Kirschen Kirschsafte auffangen.

Kirschsafte mit Zucker aufkochen.

Speisestärke mit Wasser anrühren und in die heiße Flüssigkeit einrühren. Aufkochen lassen, Kirschen hinzugeben und kalt stellen.

Sahne etwa ½ Minute schlagen, Puderzucker sieben, mit Vanillezucker und Sahnesteif mischen, in die Sahne geben und steif schlagen.

Unterhälften der Windbeutel mit der Kirschmasse füllen. Sahne in einen Spritzbeutel füllen und auf die Kirschen geben.

Obere Hälften auflegen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

### Zubereitung Kaffee-Sahne-Füllung

Sahne mit Zucker, Kaffeepulver und Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

Kaffee-Sahne-Masse in die Unterhälften der Windbeutel spritzen.

Obere Hälften auflegen und mit Puderzucker bestäubt servieren.





# Brötchen

# Brötchen süß (Hefeteig)

12 Brötchen à 74 g | Zubereitungszeit: 70 Minuten

## Zutaten

### Zutaten:

500 g Weizenmehl, Type 405  
60 g Zucker  
45 g Butter  
1 TL Salz  
42 g Hefe, frisch  
250 ml Milch, 3,5 % Fett |  
lauwarm

### Für Variante 1, Rosinenbrötchen:

75 g Rosinen

### Für Variante 2, Schokobrötchen:

75 g Schokotropfen, backfest

### Zubehör:

Universablech

## Zubereitung

Weizenmehl, Zucker, Butter und Salz in eine Schüssel geben. Hefe unter Rühren in Milch auflösen, mit den übrigen Zutaten in etwa 7 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Für Variante 1 Rosinen zufügen.

Teig in der Schüssel offen in den Garraum geben und gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Für Variante 2 Schokotropfen zufügen.

Teig durchkneten, 12 Brötchen formen, auf das Universablech legen. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen  
Gehzeit: 20 Minuten

#### Automatikprogramm

Brötchen | Brötchen süß |  
Hefeteig  
Programmdauer: 33 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combi + Ober-/ Unterhitze  
Temperatur: 40 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 8 Minuten  
Ebene: 1  
Garschritt 2  
Temperatur: 50 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 2 Minuten  
Garschritt 3  
Temperatur: 140 °C  
Feuchte: 50 %  
Garzeit: 10 Minuten  
Garschritt 4  
Temperatur: 140–180 °C  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 13 Minuten



Brötchen süß (Hefeteig)

# Brötchen süß (Quark-Öl-Teig)

12 Brötchen à 90 g | Zubereitungszeit: 60 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

250 g Magerquark  
90 ml Milch, 3,5 % Fett  
90 ml Sonnenblumenöl  
1 Ei, Größe M  
500 g Weizenmehl, Type 405  
15 g Backpulver  
100 g Zucker  
8 g Vanillezucker  
½ TL Salz

### Für Variante 1, Rosinenbrötchen:

75 g Rosinen

### Für Variante 2, Schokobrötchen:

75 g Schokotropfen, backfest

### Zum Bearbeiten:

1 EL Weizenmehl, Type 405

### Zubehör:

Backpapier  
Universalblech

## Zubereitung

Magerquark, Milch, Sonnenblumenöl und Ei mit einem Schneebesen verrühren.

Weizenmehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen.

Für Variante 1 Rosinen zufügen.

Für Variante 2 Schokotropfen zufügen.

Alles zusammen mit der Quarkmasse 3 Minuten kneten.

Teig 5–10 Minuten zur Seite stellen und ruhen lassen.

Teig in 12 gleich große Stücke teilen.

Die Hände bemehlen, aus jedem Stück 1 Brötchen formen.

Universalblech mit Backpapier ausgelegt und Brötchen darauf legen.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Brötchen | Brötchen süß |  
Quark-Öl-Teig  
Programmdauer: 26–36 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme

#### einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combi + Ober-/ Unterhitze  
Temperatur: 50 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 5 Minuten  
Ebene: 2

#### Garschritt 2

Temperatur: 165 °C

Feuchte: 50 %

Garzeit: 5 Minuten

#### Garschritt 3

Temperatur: 165 °C

Feuchte: 0 %

Garzeit: 16–26 Minuten





Brötchen süß (Quark-Öl-Teig)



# Butter-Brioche

2–3 Zöpfe | Zubereitungszeit: 125 Minuten

## Zutaten

### Zutaten:

500 g Weizenmehl, Type 480  
7 g Salz  
75 g Zucker  
90 g Butter | weich  
8 g Vanillezucker  
2 Eier, Größe M | nur das Eigelb  
7g Trockenhefe  
220 ml Milch, 3,5 % Fett |  
lauwarm  
½ Zitrone, unbehandelt |  
nur die abgeriebene Schale  
½ Orange, unbehandelt |  
nur die abgeriebene Schale

### Zum Bestreichen:

1 Ei | verquirlt  
3 EL Hagelzucker  
5 EL Mandeln, gehobelt

### Zubehör:

Universalblech

## Zubereitung

Zutaten in eine Rührschüssel geben und etwa 10 Minuten auf kleinster Stufe zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Teig zu je 100 g Portionen teilen, erst rund kneten, dann zu länglichen Strängen formen und jeweils 3 Stränge zu einem Zopf flechten.

Die Zöpfe auf das Universalblech geben und an einem warmen Ort 35 Minuten gehen lassen.

Die Zöpfe mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Universalblech in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder Garschritt 2 bis 4 der manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Brötchen | Butter-Brioche  
Programmdauer: 10–15 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Vorheizen 1  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 180 °C  
Vorheizen: ein  
Garschritt 2  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 5 Minuten  
Ebene: 1  
Garschritt 3  
Feuchte: 70 %  
Garzeit: 5–10 Minuten  
Garschritt 4  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 5–10 Minuten



# Croissants

8 Stück, à 130 g | Zubereitungszeit: 200 Minuten

## Zutaten

### Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl, Type 405

1 TL Salz

50 g Zucker

50 g Butter | weich

42 g Hefe, frisch

300 ml Milch, 3,5 % Fett |

lauwarm

### Zum Belegen:

150 g Butter | kalt

### Zum Bearbeiten:

1 EL Weizenmehl, Type 405

### Zubehör:

Teigrolle

Universalblech

## Zubereitung

Weizenmehl, Salz, Zucker und Butter in eine Schüssel geben. Hefe in Milch auflösen und hinzufügen. Alle Zutaten 7 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten. Teig in der Schüssel offen in den Garraum geben und gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Hefeteig kurz auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche verkneten, rund kneten und 1 Minute ruhen lassen. Den Teig mit einer leicht bemehlten Teigrolle zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen.

Butter in 8–10 dünne Scheiben schneiden und eine Hälfte (20 x 25 cm) der Teigplatte damit belegen, dabei rundherum einen 1 cm breiten Rand freilassen. Die andere Hälfte der Teigplatte darüber schlagen und die Ränder andrücken.

Teigplatte erneut zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Die beiden kurzen Seiten anschließend so zur Mitte falten, dass die Kanten aneinander stoßen. Dann noch einmal die kurzen Seiten in die Mitte klappen, so dass vier Lagen entstehen. Auf einem Brett 15 Minuten kalt stellen.

Teigpaket wieder zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen und von den kurzen Seiten zu einem dreilagigen Paket falten. Das Teigpaket 10 Minuten kalt stellen. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen.

Teig zu einem rautenförmigen Rechteck ausrollen (60 x 22 cm) und seitlich versetzt 2 x 4 Dreiecke (15 x 22 cm) mit Hilfe eines großen Messers ausschneiden. Teig 5 Minuten ruhen lassen.

Dreiecke zur Spitze hin aufrollen, zu Hörnchen formen und auf das Universalblech legen.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen backen.

## **Einstellung**

### **Hefeteig gehen lassen**

Spezialanwendungen | Hefeteig

gehen lassen

Gehzeit: 45 Minuten

### **Automatikprogramm**

Brötchen | Croissants

Programmdauer: 39 Minuten

### **Manuell**

#### **Über Eigene Programme**

##### **einstellen:**

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 90 °C

Feuchte: 100 %

Garzeit: 2 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Temperatur: 160 °C

Feuchte: 90 %

Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 3

Temperatur: 160–190 °C

Feuchte: 0 %

Garzeit: 27 Minuten



# Mehrkornbrötchen

Für 8 Stück | Zubereitungszeit: 200 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

10 g Weizenkleie  
25 g Chiasamen  
25 g Sonnenblumenkerne  
½ TL Salz  
240 ml Wasser | lauwarm  
150 g Dinkelmehl, Type 630  
150 g Weizenvollkornmehl  
1 Prise Zucker  
1 TL Salz  
10 g Hefe, frisch  
½ TL Essig  
1 TL Öl

### Zum Bestreichen:

Wasser

### Zum Wälzen:

1 EL Leinsamen  
1 EL Sesam  
1 EL Mohn

### Zubehör:

Universalsblech

## Zubereitung

Weizenkleie, Chiasamen, Sonnenblumenkerne, Salz und Wasser verrühren und mindestens 90 Minuten quellen lassen.

Mehl, Zucker und Salz vermischen. Hefe darüber bröseln. Mit Essig, Öl und den Saaten inklusive Wasser in 9–10 Minuten zu einem weichen Teig verkneten.

Teig in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Leinsamen, Sesam und Mohn vermischen.

Aus dem weichen Teig 8 Brötchen à 75 g formen. Oberseite mit wenig Wasser bestreichen, in den gemischten Saaten wälzen und auf das Universalsblech legen.

In den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen  
Gehzeit: 45 Minuten

#### Automatikprogramm

Brötchen | Mehrkornbrötchen  
Programmdauer: 42 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme

##### einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 30 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 20 Minuten  
Ebene: 2

##### Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 150 °C  
Feuchte: 50 %  
Garzeit: 5 Minuten

##### Garschritt 3

Betriebsarten: Kuchen spezial  
Temperatur: 225 °C  
Garzeit: 5 Minuten

##### Garschritt 4

Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 190–210 °C  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 12 Minuten





# Roggenlaibchen

Für 8 Stück | Zubereitungszeit: 140 Minuten + 12–15 Stunden Vorteig

## Zutaten

### Für den Teig:

250 g Roggenvollkornmehl  
75 g Sauerteig, flüssig  
7 g Trockenhefe  
300 ml Wasser | kalt  
300 g Weizenmehl, Type 405  
2 TL Salz

### Zum Bestreuen:

2 EL Roggenvollkornmehl

### Zubehör:

Universalblech

## Zubereitung

Roggenvollkornmehl, Sauerteig, Trockenhefe und Wasser zu einem Brei verrühren. In eine Schüssel geben und mit einem Tuch bedecken. Bei Raumtemperatur 12–15 Stunden gehen lassen.

Mit Weizenmehl und Salz in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Den Teig in 8 Portionen à 110 g teilen und auf eine bemehlte Fläche legen.

Den Teig jeweils leicht von außen nach oben ziehen und in der Mitte festdrücken. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen.

Die Teigstücke mit den Handinnenflächen zu Kugeln formen.

Die Teiglinge mit dem Teigschluss nach oben auf das Universalblech legen und dick mit Mehl bestreuen.

Anschließend Brötchen gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen  
Gehzeit: 45 Minuten

#### Automatikprogramm

Brötchen | Roggenlaibchen  
Programmdauer: 65 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 30 °C

Feuchte: 100 %

Garzeit: 30 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Temperatur: 155 °C

Feuchte: 90 %

Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 3

Temperatur: 190–210 °C

Feuchte: 0 %

Garzeit: 25 Minuten





# Weizenbrötchen

Für 8 Stück | Zubereitungszeit: 120 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

10 g Hefe, frisch  
200 ml Wasser | kalt  
340 g Weizenmehl, Type 405  
1½ TL Salz  
1 TL Zucker  
1 TL Butter | weich

### Zubehör:

Universalsblech

## Zubereitung

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

Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Aus dem Teig 8 Brötchen à 70 g formen und auf das Universalsblech legen. Über Kreuz etwa ½ cm tief einschneiden.

In den Garraum geben und Brötchen gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen  
Gehzeit: 45 Minuten

#### Automatikprogramm

Brötchen | Weizenbrötchen |  
1 Blech  
Programmdauer: 42 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 30 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 20 Minuten  
Ebene: 2  
Garschritt 2  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 150 °C  
Feuchte: 50 %  
Garzeit: 5 Minuten  
Garschritt 3  
Betriebsarten: Kuchen spezial  
Temperatur: 225 °C  
Garzeit: 5 Minuten  
Garschritt 4  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 190–210 °C  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 12 Minuten

### Tipp

Die Brötchen ausformen, mit Wasser bestreichen und in Mohn oder Sesam tauchen. Alternativ mit grobem Salz und ganzem Kümmel bestreuen.





# Brot

Rösche Kruste - softer Kern

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

# Brot

98

## Zubereitungstipps

Damit Ihr Brot sicher gelingt, haben wir Ihnen die wichtigsten Hinweise zur Teigverarbeitung zusammengestellt.

Für ein gutes Brot ist die richtige Knetzeit entscheidend:

- Feste Teige benötigen eine kürzere Knetzeit als weichere Teige.
- Teige mit Roggenmehl benötigen eine geringere Knetzeit als Teige mit Weizenmehl.

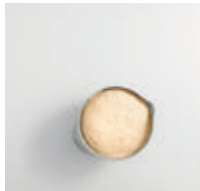
Brot- und Brötchenteige werden mit Hefe oder Sauerteig aufgelockert. Damit die enthaltenen Mikroorganismen optimale Arbeitsbedingungen haben und der Teig bestmöglich aufgeht, ist ein feucht-warmes Klima nötig. Daher empfehlen wir Ihnen für das Reifen Ihrer Hefeteige ein spezielles Automatikprogramm.

Wird beim Backen Feuchtigkeit zugeführt, hat dies 2 positive Effekte:

- Beim Anbacken bildet sich auf dem Teig nur sehr langsam eine Haut. So hat das Brot länger Zeit, schön aufzugehen.
- Durch Verkleisterung von Stärke an der Oberfläche des Brotes entsteht eine glänzende, knusprige Kruste.

## Zubereitung von Hefeteig für Brot

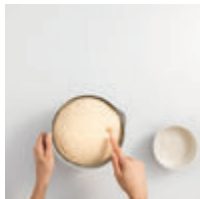
1. Den Hefeteig nach Anleitung im Rezept zubereiten und gehen lassen. Hilfreiche Videos zum Formen von Brot und Brötchen finden Sie außerdem in der Miele@mobile App.



3. Den Teig von außen leicht nach oben ziehen und in der Mitte festdrücken. Diesen Vorgang rundherum mindestens sechsmal wiederholen. Der Teig wird mit dem Teigschluss nach unten gelegt.



2. Ob die Arbeitsfläche für die Bearbeitung des Teiges bemehlt werden muss, hängt von seiner Beschaffenheit ab: Klebt der Teig beim Berühren an den Fingern, sollte die Arbeitsfläche immer leicht bemehlt werden.



4. Der Teigling sollte nun mindestens 1 Minute ruhen, bevor er zu einem Brot oder zu Brötchen verarbeitet wird.



## Zubereitung von freigeschobenem Brot und Baguette

Unter freigeschobenen Broten versteht man Brote, die nicht in einer Form gebacken werden.

1. Den Teigling mit Teigschluss nach oben ausrichten und mit der Handkante mittig längs eindrücken.
2. Eine Seite zur Mitte klappen und festdrücken. Vorgang auf der anderen Seite wiederholen. Anschließend den Teigling umdrehen und mit etwas Druck in die passende Form rollen.
3. Es gibt 2 Möglichkeiten den Ausbund zu gestalten:
  - Soll ein gleichmäßiger Aufriss entstehen, werden die Teiglinge mit dem Teigschluss nach unten gelegt und anschließend auf der glatten Oberseite angeschnitten.
  - Soll ein rustikaler Aufriss entstehen, werden die Teiglinge auf die glatte Seite gelegt, so dass der Teigschluss nach oben weist.

## Was tun, wenn...

### ...der Teig zu fest ist?

Fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu, da der Feuchtigkeitsgehalt in Mehlen schwankt, so dass mal mehr oder weniger Flüssigkeit benötigt wird, um einen geschmeidigen Teig zu bekommen.

### ...der Teig zu feucht ist?

Die Knetzeit sollte verlängert werden, sollte jedoch 10 Minuten nicht überschreiten.

Wenn das längere Kneten nicht ausreicht, sollte nach und nach etwas Mehl zügig untergeknetet werden.

### ... das Brot „auseinanderläuft“?

Eine Möglichkeit ist die Verringerung der Gärzeit. Ist diese zu lang, entstehen zu viele Gase, die vom Teig nicht mehr gehalten werden können. Der Teig ist übergangen und verliert seine Form.

Flüssige Zutaten möglichst kalt verwenden, da sich der Teig durch den Knetprozess erwärmt. Bei zu hoher Teigtemperatur läuft der Gärprozess zu schnell ab.

Das Brot in den ersten 10 Minuten mit einer höheren Temperatur backen.



### **...wenn das Brot kompakte, feuchte Stellen (Wasserstreifen) aufweist?**

Das Brot in den ersten 10 Minuten mit einer niedrigeren Temperatur backen.

Das Backklima ist zu feucht, so dass keine Feuchtigkeit aus dem Teig an die Umgebung abgegeben werden kann.

Die Gärphasen verlängern um vorab mehr Feuchtigkeit in der Teigstruktur zu binden.

### **... das Brot ungewollte Risse bekommt?**

In der Gärphase und der 1. Backphase sollte immer ein feuchtes Klima herrschen. Die Feuchte bildet ein Kondensat auf der Teigoberfläche, das eine dehnbare Haut entstehen lässt.

Der Teigling ist nicht tief und häufig genug eingeschnitten.

### **... das Brot eine stumpfe Oberfläche hat?**

In der Gärphase und der 1. Backphase muss für ausreichend Feuchtigkeit gesorgt werden. Die Feuchte bewirkt, dass die Stärke an der Teigoberfläche verkleistert.

### **... das Brot nicht knusprig genug ist?**

In der ersten Backphase für mehr Feuchtigkeit sorgen, damit sie nicht trocken wird.

Durch eine längere Backzeit kann mehr Feuchtigkeit aus dem Teig an die Umgebung abgegeben werden und sich eine dickere Kruste bildet.

Das Brot in den ersten 10 Minuten mit einer höheren Temperatur backen.

# Baguettes

Für 2 Brote à 10 Scheiben | Zubereitungszeit: 85 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Universablech

## Zubereitung

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

Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Teig halbieren, zu zwei 35 cm langen Baguettes formen, quer auf das Universablech legen und mehrmals schräg 1 cm tief einschneiden.

Baguettes in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen  
Gehzeit: 20 Minuten

#### Automatikprogramm

Brot | Baguettes  
Programmdauer: 48 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

##### Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 40 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 8 Minuten  
Ebene: 1  
Garschritt 2  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 50 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 4 Minuten

##### Garschritt 3

Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 210 °C  
Feuchte: 50 %  
Garzeit: 6 Minuten  
Garschritt 4  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 180–210 °C  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 30 Minuten



# Bauernbrot Schweizer Art

Für 15 Scheiben | Zubereitungszeit: 160 Minuten

## Zutaten

### Zutaten:

25 g Hefe, frisch  
300 ml Milch | lauwarm  
350 g Weizenmehl, Type 405  
150 g Roggenmehl, Type 997  
1 TL Salz

### Zum Bestäuben:

1 EL Weizenmehl, Type 405

### Zubehör:

Universablech

## Zubereitung

Hefe unter Rühren in Milch auflösen. Mit Mehl und Salz zu einem weichen, glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

Teig zu einem runden Brot formen und auf das Universablech legen. Mit Mehl bestäuben. Brot oben längs und quer oder kreisförmig rundherum etwa 1 cm tief einschneiden.

Bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

In den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder Garschritt 2 bis 8 der manuellen Einstellungen backen.

## Tipp

Den Teig mit Speckwürfeln oder Nüssen verfeinern.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Brot | Bauernbrot Schweizer Art

Programmdauer: 40 Minuten

## Manuell

### Über Eigene Programme einstellen:

Vorheizen 1

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Vorheizen: ein

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 200°C

Feuchte: 0 %

Garzeit: 3 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 3

Feuchte: 100 %

Garzeit: 3 Minuten

Garschritt 4

Feuchte: 0 %

Garzeit: 3 Minuten

Garschritt 5

Feuchte: 100 %

Garzeit: 3 Minuten

Garschritt 6

Feuchte: 0 %

Garzeit: 3 Minuten

Garschritt 7

Feuchte: 100 %

Garzeit: 3 Minuten

Garschritt 8

Feuchte: 0 %

Garzeit: 22 Minuten



# Dinkelbrot

Für 20 Scheiben | Zubereitungszeit: 100 Minuten

## Zutaten

120 g Möhren  
42 g Hefe, frisch  
210 ml Wasser | kalt  
300 g Dinkelvollkornmehl  
200 g Dinkelmehl, Type 630  
2 TL Salz  
100 g Mandeln, ganz

### Zubehör:

Universalblech

## Zubereitung

Möhren schälen und fein raspeln.

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

Mandeln hinzugeben und weitere 2–3 Minuten kneten.

Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Teig leicht durchkneten, zu einem 25 cm langen Brotlaib formen, quer auf das Universalblech legen und mehrmals  $\frac{1}{2}$  cm tief schräg einschneiden.

Brot in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen |  
Hefeteig gehen lassen  
Gehzeit: 20 Minuten

#### Automatikprogramm

Brot | Dinkelbrot  
Programmdauer: 48 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 40 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 8 Minuten  
Ebene: 1  
Garschritt 2  
Temperatur: 50 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 4 Minuten  
Garschritt 3  
Temperatur: 210 °C  
Feuchte: 50 %  
Garzeit: 6 Minuten  
Garschritt 4  
Temperatur: 180–210 °C  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 30 Minuten

### Tipp

Statt Mandeln lassen sich auch  
Walnüsse oder Kürbiskerne  
verwenden.







# Fladenbrot

Für 1 Fladenbrot (4 Portionen) | Zubereitungszeit: 85 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Zum Bestreichen:

Wasser  
½ EL Olivenöl

### Zum Bestreuen:

½ EL Schwarzkümmel

### Zubehör:

Universalsblech

## Zubereitung

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

Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Teig zu einem Fladen von etwa 25 cm Durchmesser ausrollen und auf das Universalsblech legen.

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

Brot in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen |  
Hefeteig gehen lassen  
Gehzeit: 20 Minuten

#### Automatikprogramm

Brot | Fladenbrot  
Programmdauer: 43 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combi + Ober-/ Unterhitze  
Temperatur: 40 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 10 Minuten  
Ebene: 2  
Garschritt 2  
Temperatur: 50 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 2 Minuten  
Garschritt 3  
Temperatur: 210 °C  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 6 Minuten  
Garschritt 4  
Temperatur: 155–190 °C  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 25 Minuten



# Hefezopf

Für 16 Scheiben | Zubereitungszeit: 100 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Zum Bestreichen:

2 EL Milch, 3,5 % Fett

### Zum Bestreuen:

20 g Mandeln, gestiftelt  
20 g Hagelzucker

### Zubehör:

Universalblech

### Tipp

Je nach Geschmack Rosinen in den Teig einkneten.

## Zubereitung

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

Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

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

Hefezopf mit Milch bestreichen, mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen.

Hefezopf in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen |  
Hefeteig gehen lassen  
Gehzeit: 30 Minuten

#### Automatikprogramm

Brot | Hefezopf  
Programmdauer: 45 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combi + Ober-/ Unterhitze  
Temperatur: 40 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 8 Minuten  
Ebene: 2  
Garschritt 2  
Temperatur: 50 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 2 Minuten  
Garschritt 3  
Temperatur: 200 °C  
Feuchte: 27 %  
Garzeit: 15 Minuten  
Garschritt 4  
Temperatur: 140–170 °C  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 20 Minuten



# Hefezopf Schweizer Art

Für 20 Scheiben | Zubereitungszeit: 120 Minuten

## Zutaten

675 g Weizenmehl, Type 405  
75 g Dinkelmehl, Type 630  
120 g Butter | weich  
2 TL Salz  
42 g Hefe, frisch  
400 ml Milch | lauwarm

### Zubehör:

Sieb, fein  
Universablech

## Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, Butter und Salz hinzugeben. Hefe in Milch auflösen und hinzufügen.

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Bei Raumtemperatur etwa 60 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig 3 Stränge formen. Aus den 3 Strängen einen Zopf flechten und auf das Universablech legen.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

In den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder Garschritt 2 bis 6 der manuellen Einstellungen backen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Brot | Hefezopf Schweizer Art  
Programmdauer: 55 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme

##### einstellen:

Vorheizen 1	Garschritt 4
Betriebsarten: Heißluft plus	Feuchte: 0 %
Temperatur: 190°C	Garzeit: 3 Minuten
Vorheizen: ein	Garschritt 5
Garschritt 2	Feuchte: 100 %
Betriebsarten: Combigaren	Garzeit: 3 Minuten
Combigaren + Heißluft plus	Garschritt 6
Temperatur: 170–200°C	Feuchte: 0 %
Feuchte: 0 %	Garzeit: 43 Minuten
Garzeit: 3 Minuten	
Ebene: 1	
Garschritt 3	
Feuchte: 100 %	
Garzeit: 3 Minuten	





# Nussbrot

Für 25 Scheiben | Zubereitungszeit: 200 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

175 g Roggenschrot  
500 g Weizenvollkornmehl  
14 g Trockenhefe  
2 TL Salz  
75 g Rübennkraut  
500 ml Buttermilch | lauwarm  
50 g Walnuskerne, halbiert  
100 g Haselnuskerne, ganz

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Kastenform, Länge 30 cm  
Rost  
Kuchengitter

## Zubereitung

Schrot, Mehl, Trockenhefe und Salz mischen. Mit Rübennkraut und Buttermilch in 4–5 Minuten zu einem festen Teig verkneten. Nüsse hinzugeben und weitere 2–3 Minuten kneten.

Teig in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Kastenform fetten. Den weichen Teig auf einer bemehlten Fläche leicht durchkneten, zu einer etwa 28 cm langen Rolle formen und in die Kastenform legen.

Auf dem Rost in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

Brot aus der Kastenform lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und luftdicht verpacken.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen |  
Hefeteig gehen lassen  
Gehzeit: 60 Minuten

#### Automatikprogramm

Brot | Nussbrot  
Programmdauer: 125 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 30 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 15 Minuten  
Ebene: 1  
Garschritt 2  
Temperatur: 150 °C  
Feuchte: 50 %  
Garzeit: 10 Minuten  
Garschritt 3  
Temperatur: 150 °C  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 100 Minuten

### Tipp

Am besten schmeckt das Brot, wenn es am nächsten Tag angeschnitten wird.





# Roggenmischbrot

Für 20 Scheiben | Zubereitungszeit: 105 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

21 g Hefe, frisch  
1 EL Gerstenmalzextrakt  
350 ml Wasser | kalt  
350 g Roggenmehl, Type 1150  
170 g Weizenmehl, Type 405  
2½ TL Salz  
75 g Sauerteig, flüssig

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Kastenform, Länge 25 cm  
Rost

## Zubereitung

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

Teig in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Kastenform fetten. Teig mit einem Gummispatel leicht durcharbeiten und in die Kastenform füllen. Oberfläche mit dem nassen Gummispatel glätten.

Auf dem Rost in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen  
Gehzeit: 20 Minuten

#### Automatikprogramm

Brot | Roggenmischbrot  
Programmdauer: 75 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 30 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 20 Minuten  
Ebene: 1  
Garschritt 2  
Temperatur: 210 °C  
Feuchte: 50 %  
Garzeit: 5 Minuten  
Garschritt 3  
Temperatur: 190–210 °C  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 50 Minuten

### Tipp

Statt Gerstenmalzextrakt lässt sich auch Honig oder Rübenkraut verwenden.



Roggenmischbrot

# Saatenbrot

Für 25 Scheiben | Zubereitungszeit: 110 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Zum Bestreuen:

1 EL Sesam  
1 EL Leinsamen  
1 EL Sonnenblumenkerne

### Zum Bestreichen:

Wasser

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Kastenform, Länge 30 cm  
Rost

## Zubereitung

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

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

Teig in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

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

Brot in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen |  
Hefeteig gehen lassen  
Gehzeit: 20 Minuten

#### Automatikprogramm

Brot | Saatenbrot  
Programmdauer: 70 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 30 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 15 Minuten  
Ebene: 1  
Garschritt 2  
Temperatur: 210 °C  
Feuchte: 50 %  
Garzeit: 10 Minuten  
Garschritt 3  
Temperatur: 170–180 °C  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 45 Minuten





# Tigerbrot

Für 15 Scheiben | Zubereitungszeit: 125 Minuten

## Zutaten

### Für das Brot:

15 g Hefe, frisch  
300 ml Wasser | lauwarm  
500 g Weizenmehl, Type 405  
2 TL Salz  
20 g Butter

### Für den Guss:

100 g Reismehl  
125 ml Wasser  
1 TL Zucker  
5 g Trockenhefe

### Zubehör:

Kastenform, Länge 25 cm  
Rost

## Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in einer Schüssel zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig zu einem Quadrat von 30 cm ausrollen. 2 Seiten so zur Mitte klappen, dass diese sich treffen. Brot von einer der eingeklappten Seiten her aufrollen und in eine Kastenform geben. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Zutaten für den Guss verrühren und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

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

Brot mit Guss bestreichen.

Kastenform auf den Rost im Garraum geben und gemäß Programmablauf oder Garschritt 2 bis 4 der manuellen Einstellungen backen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Brot | Tigerbrot

Programmdauer: 76 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 30 °C

Feuchte: 100 %

Booster: ein

Garzeit: 30 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 220 °C

Feuchte: 80 %

Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 3

Feuchte: 20 %

Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 4

Feuchte: 0 %

Garzeit: 16–34 Minuten



Tigerbrot



# Weißbrot (Form)

Für 25 Scheiben | Zubereitungszeit: 100 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Kastenform, Länge 30 cm  
Rost

## Zubereitung

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

Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

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

Brot in den Garraum geben und backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen |  
Hefeteig gehen lassen |  
Gehzeit: 30 Minuten

#### Automatikprogramm

Brot | Weißbrot | Form  
Programmdauer: 48 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme

##### einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 40 °C

Feuchte: 100 %

Garzeit: 8 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 50 °C

Feuchte: 100 %

Garzeit: 4 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 210 °C

Feuchte: 50 %

Garzeit: 6 Minuten

Garschritt 4

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 170–225 °C

Feuchte: 0 %

Garzeit: 30 Minuten



# Weißbrot (freigeschoben)

Für 20 Scheiben | Zubereitungszeit: 100 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Universalsblech

## Zubereitung

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

Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

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

Universalsblech in den Garraum einschieben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen |  
Hefeteig gehen lassen  
Gehzeit: 30 Minuten

#### Automatikprogramm

Brot | Weißbrot | freigeschoben  
Programmdauer: 48 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

##### Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 40 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 8 Minuten  
Ebene: 1  
Garschritt 2  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 50 °C  
Feuchte: 100 %  
Garzeit: 4 Minuten

##### Garschritt 3

Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 210 °C  
Feuchte: 50 %  
Garzeit: 6 Minuten  
Garschritt 4  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 170–210 °C  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 30 Minuten



Weißbrot (freigeschoben)

# Weizenmischbrot dunkel

Für 20 Scheiben | Zubereitungszeit: 145 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

350 g Weizenvollkornmehl  
150 g Roggenmehl, Type 1150  
7 g Trockenhefe  
2 ½ TL Salz  
300 ml Wasser | kalt  
1 TL Honig  
50 ml Öl

### Zum Bestreuen:

1 EL Weizenvollkornmehl

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Kastenform, Länge 25 cm  
Rost

## Zubereitung

Mehl, Trockenhefe und Salz mischen. Mit Wasser, Honig und Öl in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Kastenform fetten. Teig leicht durchkneten, zu einer 23 cm langen Rolle formen. Dann erst längs, dann quer mehrfach etwa 1 cm tief einschneiden, so dass kleine Quadrate entstehen. Teig in die Kastenform legen.

Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen. Anschließend mit Mehl bestäuben.

Kastenform auf dem Rost in den Garraum einschieben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Gehphase 1

Spezialanwendungen |  
Hefeteig gehen lassen  
Garzeit: 30 Minuten

#### Gehphase 2

Spezialanwendungen |  
Hefeteig gehen lassen  
Garzeit: 15 Minuten

#### Automatikprogramm

Brot | Weizenmischbrot dunkel  
Programmdauer: 76 Minuten

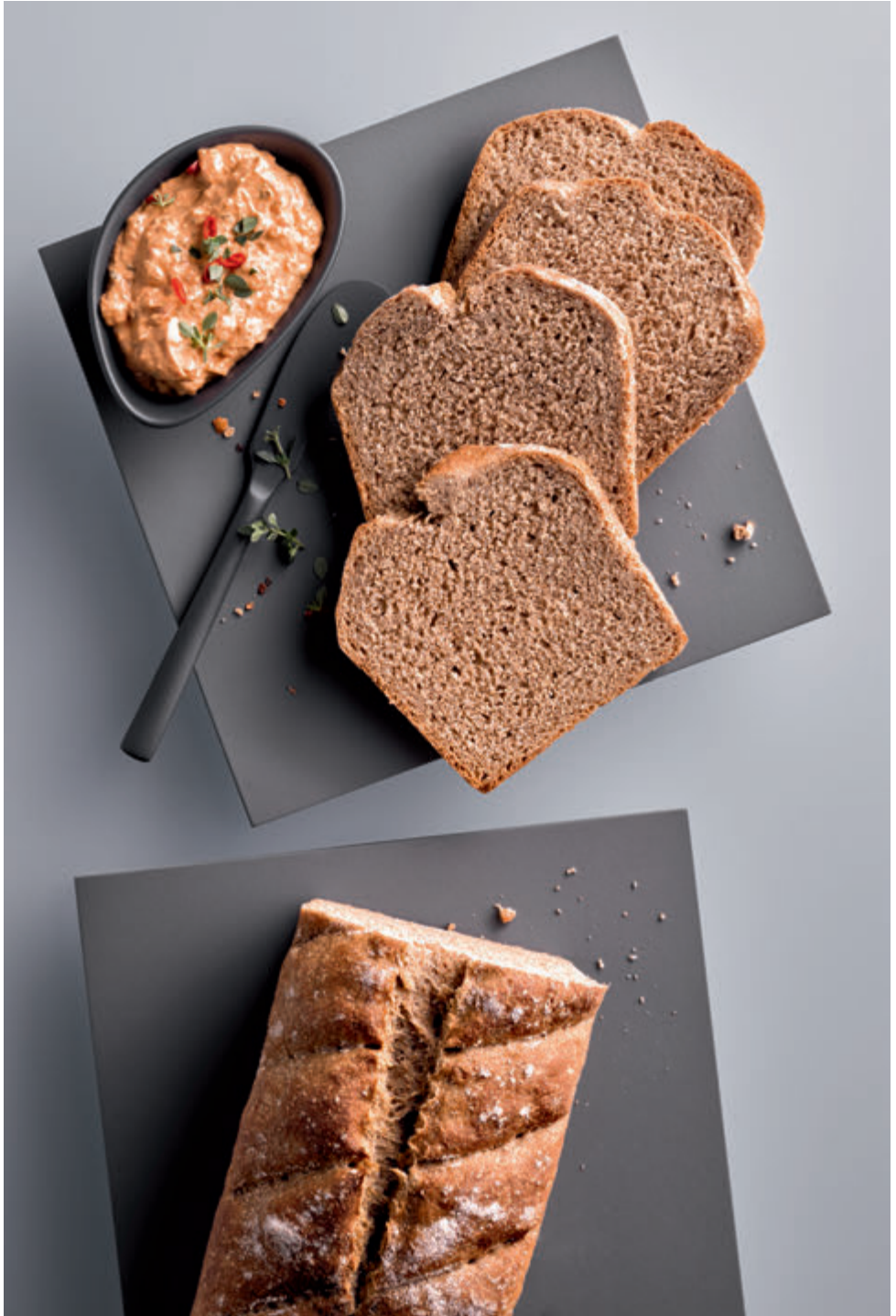
#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 30 °C

Feuchte: 100 %  
Garzeit: 30 Minuten  
Ebene: 1  
Garschritt 2  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 210 °C  
Feuchte: 50 %  
Garzeit: 6 Minuten  
Garschritt 3  
Betriebsarten: Kuchen speziell  
Temperatur: 210 °C  
Garzeit: 5 Minuten  
Garschritt 4  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 195–205 °C  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 35 Minuten





# Zuckerbrot

Für 15 Scheiben | Zubereitungszeit: 120 Minuten

## Zutaten

### Für das Brot:

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

### Für die Form:

1 TL Butter  
1 EL Zucker

### Zubehör:

Kastenform, Länge 25 cm  
Rost

## Zubereitung

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

Kastenform fetten und mit Zucker ausstreuen.

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

Kastenform auf dem Rost in den Garraum geben.

Automatikprogramm starten oder gemäß Garschritt 1 backen.

Oberfläche des Teiges mit Zucker bestreuen.

Gemäß Programmablauf oder Garschritt 2 und 3 der manuellen Einstellungen goldbraun backen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Brot | Zuckerbrot

Programmdauer: 59–65 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 30 °C

Feuchte: 100 %

Garzeit: 30 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 190 °C

Feuchte: 80 %

Garzeit: 5 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 180 °C

Feuchte: 0 %

Garzeit: 24–30 Minuten







# Pizza & Co.

Die leckersten Nebensachen der Welt

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

# Flammkuchen

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 135 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

275 g Weizenmehl, Type 405

1 TL Salz

3½ EL Olivenöl

120 ml Wasser | kalt

### Für den Belag:

120 g Zwiebeln

100 g Speck, geräuchert

200 g Crème fraîche

Salz

Pfeffer

Muskat

### Zubehör:

Teigrolle

Universallech

## Zubereitung

Mehl, Salz, Öl und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und mit einem Tuch bedecken. Bei Raumtemperatur 90 Minuten ruhen lassen.

Für den Belag Zwiebeln und Speck würfeln. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Zwiebeln hinzugeben, dünsten und abkühlen lassen. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Teig auf dem Universallech ausrollen und mit der Gabel mehrmals einstechen. Crème fraîche auf den Teig streichen und die Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen.

Flammkuchen in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Pizza & Co. | Flammkuchen

Programmdauer: 20–40 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Combigaren | Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 210 °C

Feuchte: 30 %

Vorheizen: ein

Garzeit: 20–40 Minuten

Ebene: 1



# Lachstorte

6 Portionen | Zubereitungszeit: 100 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

2 Eier, Größe M  
200 g Weizenvollkornmehl  
100 g Butter | weich  
1 Prise Zucker  
1 TL Salz  
3 EL Wasser | kalt

### Für die Form:

1 TL Butter

### Für die Füllung:

250 g Blattspinat, tiefgekühlt | aufgetaut  
150 g Räucherlachs | fein gehackt  
400 g Lachsfilet, ohne Haut, küchenfertig | gewürfelt  
1 EL Dill | gehackt  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
1 EL Zitronensaft  
200 g Gouda, gerieben

### Zum Garnieren:

1 Bund Dill (à 20 g)  
150 g Sahnequark  
Salz  
Pfeffer  
100 g Räucherlachs

### Zubehör:

Springform, Ø26 cm  
Rost

### Tipp

Die Lachstorte schmeckt sowohl heiß als auch kalt.

## Zubereitung

Eier trennen und Eiweiß für später auffangen. Eigelb mit Weizenvollkornmehl, Butter, Zucker, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Springform mit Butter einfetten und mit Teig auskleiden, dabei einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Teig mehrmals einstechen und 30 Minuten kühl stellen.

Eiweiß steif schlagen und kühl stellen. Spinat gut ausdrücken und klein hacken. Räucherlachs mit Lachswürfeln, Spinat und Dill mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. Eischnee unterheben.

Masse auf den Teig geben, Gouda darüber streuen.

Springform auf dem Rost in den Garraum geben.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen goldgelb backen.

Vor dem Servieren Dillspitzen abzupfen, fein hacken und mit Sahnequark, Salz und Pfeffer verrühren. Räucherlachs in 6 Stücke schneiden, jeweils etwas Dill-Quark darauf geben, zu Röschen drehen und auf die Lachstorte setzen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Pizza & Co. | Lachstorte  
Programmdauer: 55 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 180–225 °C  
Feuchte: 50 %  
Garzeit: 55 Minuten  
Ebene: 2







# Pizza (Hefeteig)

Für 4 Portionen (Universalblech) oder für 2 Portionen (runde Backform) | Zubereitungszeit: 75 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig (Universalblech):

30 g Hefe, frisch  
170 ml Wasser | lauwarm  
300 g Weizenmehl, Type 405  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
½ TL Thymian, gerebelt  
1 TL Oregano, gerebelt  
1 EL Olivenöl

### Für den Belag (Universalblech):

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

### Zum Anbraten (Universalblech):

1 EL Olivenöl

### Für den Teig (runde Backform):

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

### Für den Belag (runde Backform):

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

### Zum Anbraten (runde Backform):

1 TL Olivenöl

### Zubehör:

Teigrolle  
Universalblech oder runde Backform und Rost

### Tipp

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

## Zubereitung

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

Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

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

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

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

Für das Universalblech: Teig auf dem Universalblech ausrollen.

Für die runde Backform: Teig ausrollen oder in die runde Backform legen.

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

Universablech (oder runde Backform auf dem Rost) in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### **Einstellung**

#### **Hefeteig gehen lassen**

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Gehzeit: 15 Minuten

#### **Automatikprogramm**

Pizza & Co. | Pizza | Hefeteig |

Universablech oder (runde Backform)

Programmdauer:

30 (25) Minuten

### **Manuell**

#### **Universablech**

Betriebsarten: Intensivbacken

Temperatur: 175–220 °C

Garzeit: 30 Minuten

Ebene: 1

#### **Runde Backform**

Betriebsarten: Intensivbacken

Temperatur: 175–220 °C

Garzeit: 25 Minuten

Ebene: 1



# Pizza (Quark-Öl-Teig)

Für 4 Portionen (Universallech) oder für 2 Portionen (runde Backform) | Zubereitungszeit: 60 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig (Universallech):

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

### Für den Belag (Universallech):

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

### Zum Anbraten (Universallech):

1 EL Olivenöl

### Für den Teig (runde Backform):

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

### Für den Belag (runde Backform):

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

### Zum Anbraten (runde Backform):

1 TL Olivenöl

### Zubehör:

Teigrolle  
Universallech oder  
runde Backform und Rost

### Tipp

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

## Zubereitung

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

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

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

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

Teig ausrollen und auf das Universallech oder die runde Backform legen.

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

Universallech oder runde Backform auf dem Rost in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

## **Einstellung**

### **Automatikprogramm**

Pizza & Co. | Pizza | Quark-Öl-Teig | Universalblech oder (runde Backform)

Programmdauer:

30 (25) Minuten

## **Manuell**

### **Universalblech**

Betriebsarten: Intensivbacken

Temperatur: 160–195 °C

Garzeit: 30 Minuten

Ebene: 2

### **Runde Backform**

Betriebsarten: Intensivbacken

Temperatur: 160–195 °C

Garzeit: 25 Minuten

Ebene: 1



# Quiche Lorraine

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 65 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

125 g Weizenmehl, Type 405  
40 ml Wasser  
50 g Butter

### Für den Belag:

25 g Speck, durchwachsen,  
geräuchert  
75 g Schinkenspeck  
100 g Schinken, gekocht  
1 Knoblauchzehe  
25 g Petersilie, frisch  
100 g Gouda, gerieben  
100 g Emmentaler, gerieben

### Für den Guss:

125 g Sahne  
2 Eier, Größe M  
Muskat

### Zubehör:

Teigrolle  
Runde Backform  
Rost

## Zubereitung

Mehl, Butter und Wasser zu einem glatten Teig verkneten.  
30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

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

Für den Guss Sahne, Eier und Muskat verrühren.

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

Quiche auf dem Rost in den Garraum geben und gemäß  
Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Pizza & Co. | Quiche Lorraine  
Programmdauer: 35 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Intensivbacken  
Temperatur: 190–220 °C  
Garzeit: 35 Minuten  
Ebene: 1



# Quiche mit Räucherlachs

4 Portionen | Zubereitungszeit: 50 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

125 g Weizenmehl, Type 405

40 ml Wasser

50 g Butter

½ TL Salz

### Für den Belag:

1 EL Butter

300 g Porree | in Ringe

150 g saure Sahne

1 EL Speisestärke

2 Eier, Größe M

Salz

Pfeffer

1 Bund Dill (à 20 g) | gehackt

200 g Räucherlachs | in Streifen

### Zubehör:

Wähenform

Backblech Ø 30 cm oder

Rost

## Zubereitung

Weizenmehl, Wasser, Butter und Salz zu einem elastischen Teig verarbeiten, ausrollen und in die Wähenform oder auf das Backblech geben. Dabei den Rand hochziehen.

Für den Belag Butter auf der Kochzone erhitzen und den Porree darin dünsten.

Saure Sahne mit Speisestärke, Eiern, Salz, Pfeffer und Dill verrühren, Porree und Räucherlachs dazugeben und die Masse auf dem Teig verteilen.

Quiche auf dem Rost in den Garraum geben und gemäß den Einstellungen backen.

### Einstellung

Betriebsarten: Intensivbacken

Temperatur: 200 °C

Garzeit: 30–35 Minuten

Ebene: 1





Quiche mit Räucherlachs

# Wähe pikant (Blätterteig)

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 70 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

230 g Blätterteig

### Für die Gemüsewähe:

500 g Gemüse (z. B. Porree, Möhren, Brokkoli, Spinat) | in kleinen Stücken

1 TL Butter

50 g Käse, würzig | gerieben

### Für die Käsewähe:

70 g Speck | gewürfelt

280 g Käse, würzig | gerieben

### Für den Guss:

2 Eier, Größe M

200 g Sahne

Salz

Pfeffer

Muskat

### Zubehör:

Runde Backform, Ø 27 cm

Rost

### Tipp

Würzige Käsesorten sind z. B. Gruyère, Sbrinz und Emmentaler.

## Zubereitung

Backform mit Blätterteig auslegen.

Zubereitung Gemüsewähe:

Gemüse in Butter andünsten und auskühlen lassen. Auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen.

Zubereitung Käsewähe:

Speckwürfel anbraten und auskühlen lassen, auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen.

Rost einschieben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Für den Guss Eier und Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Guss über die Wähe geben.

Backform auf den Rost im Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Pizza & Co. | Wähe pikant |

Blätterteig

Programmdauer:

45–55 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Vorheizen 1

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 220 °C

Vorheizen: ein

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 190–205 °C

Garzeit: 10–15 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Unterhitze

Temperatur: 200 °C

Garzeit: 35–40 Minuten



# Wähe pikant (Mürbeteig)

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 120 Minuten

## Zutaten

### Für den Mürbeteig:

200 g Weizenmehl, Type 405

65 ml Wasser

80 g Butter

¼ TL Salz

### Für die Gemüsefüllung:

500 g Gemüse (z. B. Porree, Möhren, Brokkoli, Spinat) |

in kleinen Stücken

1 TL Butter

50 g Käse, würzig | gerieben

### Für die Käsefüllung:

70 g Speck | gewürfelt

290 g Käse, würzig (z. B. Gruyère, Sbrinz und Emmentaler) | gerieben

### Für den Guss:

2 Eier, Größe M

200 g Sahne

Salz

Pfeffer

Muskat

### Zubehör:

Runde Backform, Ø 27 cm

Rost

## Zubereitung

Butter würfeln und mit Mehl, Salz und Wasser schnell zu einem Teig kneten. 30 Minuten kalt stellen.

Backform mit dem Teig auslegen.

Zubereitung Gemüsewähe:

Gemüse in Butter andünsten und auskühlen lassen. Auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen.

Zubereitung Käsewähe:

Speckwürfel anbraten und auskühlen lassen, auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen.

Rost einschieben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Für den Guss Eier und Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Guss über die Wähe geben.

Backform auf den Rost im Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Pizza & Co. | Wähe pikant |

Mürbeteig

Programmdauer: 36–42 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme

**einstellen:**

Vorheizen 1

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 220 °C

Vorheizen: ein

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 190–210 °C

Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Unterhitze

Temperatur: 190–200 °C

Garzeit: 26–32 Minuten







# Fleisch

Viel mehr als einfach nur Fleisch.

Der Verzehr von Fleisch sollte immer etwas besonderes sein – sei es der traditionelle Sonntagsbraten oder das rosa gegarte Filet. Für jedes Fleischstück den richtigen Gargrad zu erreichen, seine Textur und Saftigkeit zu perfektionieren, ist die hohe Kunst in jeder Küche.



# Fleisch

## Zubereitungstipps

Zartes Fleisch ist keine Zauberei und mit Ihrem Miele Combi-Dampfgarer lässt es sich komfortabel zubereiten. Damit dies spielend gelingt hat die Versuchsküche die wichtigsten Tipps für Sie zusammengestellt:

- Verwenden Sie nur gut abgehangenes, mageres Fleisch ohne Sehnen und Fettränder. Knochen müssen je nach Rezept vorher ausgelöst werden.
- Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig braten möchten, verwenden Sie möglichst Stücke mit gleicher Höhe. Die Garzeit ist abhängig von der Dicke und der Beschaffenheit des Gargutes, nicht vom Gewicht. Je dicker das Stück ist, desto länger ist die Garzeit. Ein Stück Fleisch mit 500 g Gewicht und 10 cm Höhe hat eine längere Garzeit als ein Stück mit 500 g und 5 cm Höhe.
- Braten Sie das Fleisch auf dem Rost mit untergeschobenem Universalblech. Den aufgefangenen Fleischsaft können Sie anschließend zur Soßenzubereitung verwenden.
- Decken Sie das Fleisch während des Garens nicht ab.
- Lassen Sie den fertigen Braten vor dem Anschneiden etwa 10 Minuten ruhen, um den Austritt des Fleischsaftes zu minimieren.
- Das Fleisch hat eine optimale Verzehrtemperatur. Richten Sie es auf vorgewärmten Tellern an und servieren Sie es mit sehr heißer Soße, damit es nicht so schnell auskühlt.

## Combigaren

Die Kombination aus Feuchte und Wärme vereinfacht die Zubereitung von Fleisch in jedem Bereich. Erläuterungen und Beispiele, wie Sie diese Funktion für die verschiedenen Fleischsorten und Zubereitungsmethoden am besten nutzen, finden Sie in den folgenden Abschnitten und in den Tabellen Braten und Dampfgaren am Ende dieses Kochbuchs.

## GourmetBraten

Mit den Automatikprogrammen zum Gourmet-Braten wird das Fleisch mit geringstem Aufwand sehr zart und saftig und erreicht zudem einen extrem gleichmäßigen Gargrad. Die genauen Einstellungen können Sie der Tabelle Braten am Ende dieses Kochbuchs entnehmen.

Das Anbraten auf der Kochzone entfällt beim GourmetBraten. Geben Sie das Fleischstück im rohen, gewürzten Zustand auf den vorgeheizten Rost in den Garraum. Der Anbratschritt ist in die Programme integriert.

Durch die genaue Temperatur- und Feuchtestuerung kann die Temperatur im Fleischstück während des Vorgangs genauestens erreicht werden. Da Rind- und Kalbfleisch durch eine zusätzliche Reifephase eine zartere Konsistenz erhalten, ist in den Programmen ein weiterer Schritt integriert, bei dem das Fleisch auf eine Kerntemperatur von ca. 45–50 °C gebracht wird. Bei dieser Temperatur findet eine erhöhte Enzymaktivität statt; das Fleisch wird weicher, zarter und aromatischer. Im letzten Schritt wird das Fleisch auf die gewünschte Kerntemperatur gebracht.

Auch die Menüplanung wird mit den Gourmet-Braten-Programmen einfacher: die Programmdauer für die einzelnen Fleischsorten ist immer gleich, lediglich die Garzeit für die einzelnen Garstufen unterscheidet sich. So ist bereits vor Beginn der Garzeit klar, wie lange Ihr perfektes Fleisch garen muss.

Beim Braten wird Fleisch mit hoher Hitze gegart, dabei entsteht eine braune Kruste. Die Verwendung der Betriebsart Umluftgrill in Verbindung mit dem Speisethermometer stellt eine schnelle Alternative zum GourmetBraten dar. Die besten Einstellungen zum Braten finden Sie in der Tabelle Braten am Ende dieses Kochbuchs.

## Schmoren

Fleischstücke zum Schmoren zeichnen sich durch einen hohen Anteil an Bindegewebe aus. Um dieses zart und aromatisch zu garen, verwenden Sie niedrige Temperaturen, ein feuchtes Klima (> 60 %) und eine längere Garzeit.

Haben Sie ein Automatikprogramm zum Schmoren ausgewählt, entfällt das Anbraten auf der Kochzone, da dieser Schritt im Programm integriert ist.

# Fleisch

## Geflügel und fettreiches Fleisch

Geflügel mit knuspriger Haut und Braten mit krosser Kruste sind ein ganz besonderer Gaumenschmaus. Bei der Nutzung der Betriebsart Combigaren erreichen Sie dieses Ergebnis und erhalten zugleich saftiges Fleisch.

Wählen Sie zu Beginn des Garprozesses eine hohe Temperatur bei niedriger bis mittlerer Feuchte, um das Fett zu erwärmen. Um das Fett anschließend auszulassen und das Fleisch zu garen, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und mittlere Feuchte. Zum Schluss wählen Sie einen Grillschritt ohne Feuchte, um die Haut bzw. Kruste knusprig zu braten.

## Dampfgaren

Vor allem für die Zubereitung von Fleischstücken, die sonst gekocht werden und keiner Bräunung bedürfen, wie z.B. Tafelspitz oder Suppenfleisch, eignet sich Dampfgaren hervorragend. Beim Dampfgaren bleiben Vitamine, Mineral- und Aromastoffe zu großen Teilen im Fleisch erhalten und gehen nicht, wie beim Kochen, an die Garflüssigkeit verloren. Der Geschmack ist intensiver.

Weitere Zutaten können entweder zeitgleich gegart werden oder zu einem späteren Zeitpunkt hinzugefügt werden. Sie müssen den Garprozess nicht überwachen, da nichts überkochen oder anbrennen kann.

Auch Gerichte, die nur eine kurze Garzeit benötigen und in einer Soße serviert werden, wie z.B. Geschnetzeltes, Currys oder Eintöpfe, können mit diesem Garverfahren schnell und einfach zubereitet werden. Vermengen Sie alle Zutaten für die Soße direkt mit dem Fleisch und garen Sie alles gemeinsam.

## Speisethermometer

Von der Kerntemperatur eines Stückes Fleisch kann man direkt auf seinen Gargrad schließen. Perfekt gegartes Fleisch ist somit nicht mehr nur den Profis vorbehalten.

- Achten Sie darauf, dass die Metallspitze des Speisethermometers komplett mittig im dicksten Stück des Fleisches steckt.
- Sollte das Fleischstück zu klein oder zu dünn sein, können Sie eine rohe Kartoffel über das freiliegende Teil des Speisethermometers stecken.
- Die Fühlerspitze des Speisethermometers darf keine Knochen, Sehnen oder Fettschichten berühren.
- Bei Geflügel stechen Sie das Speisethermometer tief in den vorderen und dicksten Bereich des Brustfleisches ein.
- Bei Verwendung des kabellosen Speisethermometers sollte der Griff möglichst schräg nach oben zeigen.
- Zu Beginn des Garvorganges steht im Display eine ungefähre Garzeit, die zum Ende angepasst wird.
- Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen, stechen Sie das Speisethermometer in das höchste Stück ein.

## Hier noch einige Hinweise für Ihr Genusserlebnis

- Verwenden Sie nur gut abgehangenes, mageres Fleisch ohne Sehnen und Fettränder. Knochen müssen je nach Rezept vorher ausgelöst werden.
- Decken Sie das Fleisch während des Garens nicht ab.
- Das Fleisch hat eine optimale Verzehreremperatur. Richten Sie es auf vorgewärmten Tellern an und servieren Sie es mit sehr heißer Soße, damit es nicht so schnell auskühlt.

# Ente (gefüllt)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 220 Minuten

## Zutaten

### Für die Ente:

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

### Für die Füllung:

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

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Rost  
Universalblech  
4 Holzspieße  
Küchengarn

### Tipp

Bei kleineren Enten verkürzt sich die Garzeit pro 500 g weniger Gewicht bei Garschritt 2 um etwa 30 Minuten. Bei größeren Enten verlängert sich die Garzeit pro 500 g mehr Gewicht bei Garschritt 2 um etwa 30 Minuten.

## Zubereitung

Ente mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Für die Füllung Orangen-, Apfel- und Zwiebelwürfel vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Lorbeer würzen.

Füllung in die Ente geben und mit Holzspießen und Küchengarn verschließen.

Ente mit der Brustseite nach oben auf den Rost legen. So in den Garraum einschieben, dass die Keulen zur Tür zeigen. Universalblech einschieben.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen garen.

Für die Soße Weißwein, Geflügelfond und Orangensaft in einen Kochtopf geben und auf die Hälfte reduzieren.

Nach Ende der Garzeit die Ente entnehmen, eventuell das Fett abschöpfen und in einen Messbecher geben. 400 ml des Bratensuds zu der Soße geben und aufkochen.

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

**Einstellung****Automatikprogramm**

Fleisch | Geflügel | Ente | ganz |  
gefüllt

Programmdauer: 183 Minuten

**Manuell****Über Eigene Programme  
einstellen:**

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 190 °C

Feuchte: 40 %

Garzeit: 20 Minuten

Ebene:

Rost: 2

Universallech: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 100 °C

Feuchte: 80 %

Garzeit: 140 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Umluftgrill

Temperatur: 190 °C

Garzeit: 23 Minuten



Ente (gefüllt)

# Ente (ungefüllt)

4 Portionen | Zubereitungszeit: 155 Minuten

## Zutaten

### Für die Ente:

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

### Für den Soßenansatz:

250 g Möhren | in grobe Stücke  
250 g Knollensellerie |  
in grobe Stücke  
2 Zwiebeln | in grobe Stücke  
2 EL Öl  
2 EL Tomatenmark  
250 ml Rotwein, trocken  
25 g Weizenmehl, Type 405  
400 ml Wasser | kalt  
250 g Porree | grob gewürfelt  
1 Stängel Thymian  
Salz  
Pfeffer

### Zubehör:

Küchengarn  
Rost  
Universalblech  
Gourmet-Bräter  
Sieb, fein

### Tipp

Bei kleineren Enten verkürzt sich die Garzeit pro 500 g weniger Gewicht bei Garschritt 2 um etwa 30 Minuten. Bei größeren Enten verlängert sich die Garzeit pro 500 g mehr Gewicht bei Garschritt 2 um etwa 30 Minuten.

## Zubereitung

Ente mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und Schenkel mit Küchengarn zusammen binden. Ente mit der Brustseite nach oben auf den Rost legen, so dass die Keulen zur Tür zeigen.

Rost und Universalblech in den Garraum schieben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen braten.

Für den Soßenansatz Möhren, Knollensellerie und Zwiebeln im Gourmet-Bräter auf der Kochzone in Öl rösten. Tomatenmark hinzufügen und weiter rösten. Mit 1/4 des Rotweines ablöschen und diesen so lange einkochen, bis das Gemüse erneut anfängt zu rösten. Diesen Vorgang drei mal wiederholen. Anschließend Soßenansatz mit Weizenmehl bestreuen. Kurz weiter rösten.

Mit Wasser aufgießen. Porree hinzufügen und köcheln lassen. Thymian zugeben und 15 Minuten weiter köcheln lassen.

Thymian entnehmen und Soßenansatz pürieren und durch ein feines Sieb in einen Kochtopf geben.

Wenn die Ente fertig gegart ist, den Bratensud aus dem Universalblech in einen Messbecher abgießen und je nach Geschmack das Fett mit einer Kelle abschöpfen.

Etwa 400 ml des Bratensuds zum Soßenansatz geben und so lange einkochen, bis die Soße eine gute Bindung erhält. Soße durch ein feines Sieb geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Ente | ganz |  
ungefüllt

Programmdauer: 143 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 190 °C

Feuchte: 40 %

Garzeit: 20 Minuten

Ebene:

Rost: 2

Universablech: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 100 °C

Feuchte: 80 %

Garzeit: 100 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Umluftgrill

Temperatur: 190 °C

Garzeit: 23 Minuten



# Entenbrust Shanghai Art

4 Portionen | Zubereitungszeit: 15 Minuten + 60 Minuten zum Marinieren

## Zutaten

### Für die Entenbrust:

4 Entenbrüste mit Haut (à 300 g)  
1 TL Salz

### Für die Marinade:

4 EL Sojasoße, süß  
(Ketjap Manis)  
1 ½ EL Mirin  
(japanischer Reiswein)  
1 Knoblauchzehe  
1 Sternanis, zerstoßen  
1 TL Sesamöl

### Zubehör:

Rost  
Universalblech  
Sieb

## Zubereitung

Die Haut der Entenbrüste mehrmals schräg einschneiden und mit Salz einreiben.

Zutaten für die Marinade miteinander verrühren, Entenbrüste hineingeben und die Marinade einmassieren und für 1 Stunde marinieren.

Rost auf Universalblech einschieben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Entenbrüste auf den Rost geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

Marinade durch ein Sieb gießen und anschließend in einem Kochtopf zu einer Soße einkochen.

Marinade mit der Ente servieren.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Ente | Entenbrust Shanghai Art  
Programmdauer: 6–12 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Vorheizen 1

Betriebsarten: Umluftgrill

Temperatur: 210 °C

Vorheizen: ein

Ebene: 3

Garen 2

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Grill: Stufe 3

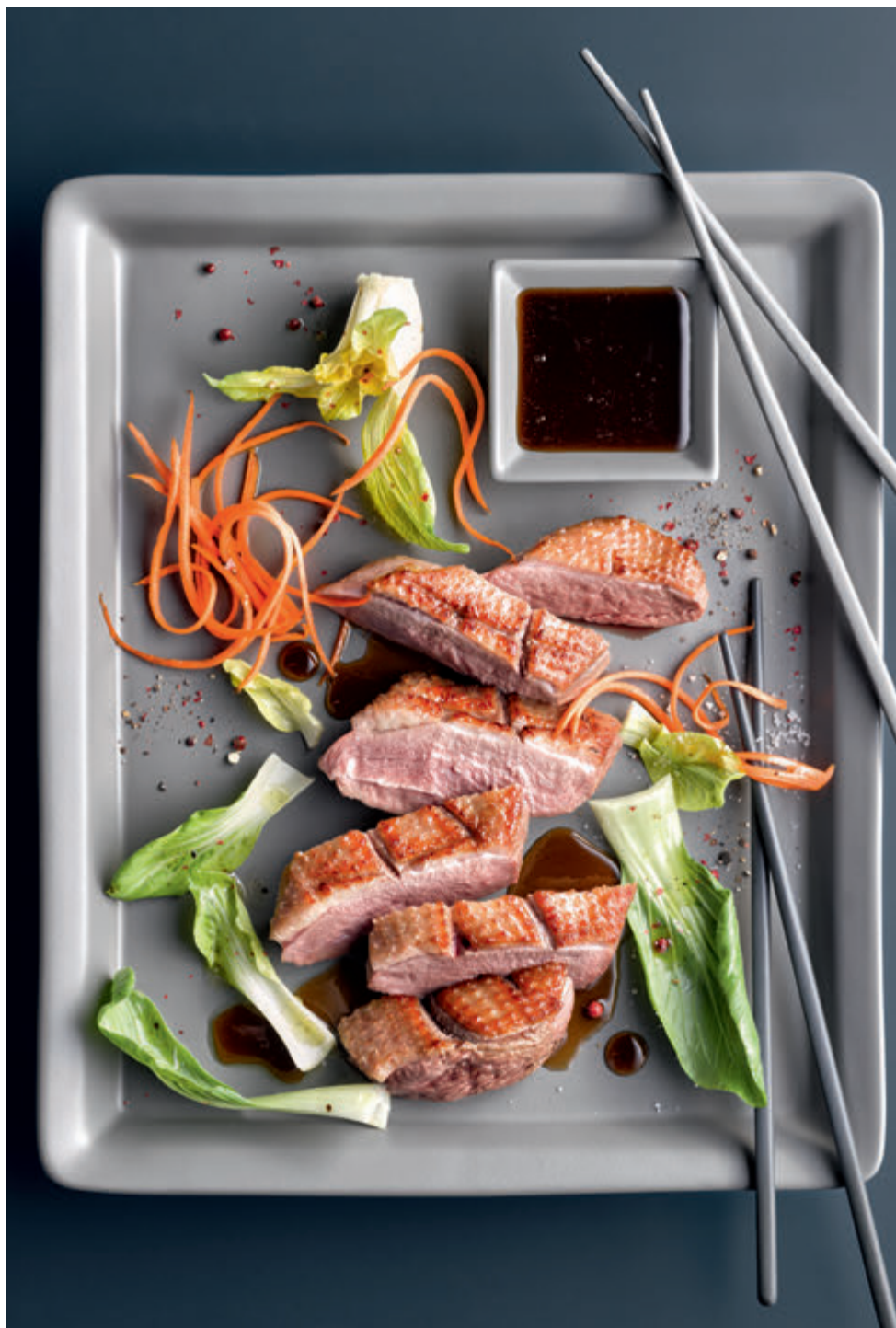
Feuchte: 85 %

Crisp function: ein

Garzeit: 6–12 Minuten

## Tipp

Beispielsweise mit gedämpftem Pak Choi und Kokosreis servieren.



# Gans (ungefüllt)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 335 Minuten

## Zutaten

1 Gans (à 4,5 kg), küchenfertig  
2 EL. Salz

### Zubehör:

Rost  
Universablech

## Zubereitung

Gans innen und außen mit Salz einreiben.

Gans mit der Brustseite nach oben auf den Rost legen und zusammen mit dem Universablech in den Garraum einschieben.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Gans

Programmdauer: 323 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 190 °C

Feuchte: 40 %

Garzeit: 30 Minuten

Ebene:

Rost auf Universablech: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 100 °C

Feuchte: 80 %

Garzeit: 270 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Umluftgrill

Temperatur: 190 °C

Garzeit: 23 Minuten

### Tipp

Bei kleineren Gänsen verkürzt sich die Garzeit pro 500 g weniger Gewicht im Garschritt 2 um etwa 30 Minuten.

Bei größeren Gänsen verlängert sich die Garzeit pro 1 kg mehr Gewicht im Garschritt 2 um etwa 30 Minuten.



Gans (ungefüllt)



# Hähnchen

Für 2 Portionen | Zubereitungszeit: 70 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Rost  
Universalblech  
Küchengarn

## Zubereitung

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

Hähnchenkeulen mit Küchengarn zusammenbinden, mit der Brustseite nach oben auf den Rost legen und so in den Garraum einschieben, dass die Keulen zur Tür zeigen.

Universalblech einschieben.

Automatikprogramm starten oder Hähnchen gemäß den manuellen Einstellungen braten.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Hähnchen | ganz

Programmdauer: 60 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Feuchte: 30 %

Garzeit: 15 Minuten

Ebene:

Rost: 2

Universalblech: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 150 °C

Feuchte: 55 %

Garzeit: 30 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Umluftgrill

Temperatur: 200 °C

Garzeit: 15 Minuten





# Hähnchen Pilaw

4 Portionen | Zubereitungszeit: 40 Minuten

## Zutaten

### Für das Hähnchen:

4 Hähnchenbrustfilets  
4 EL Mango Chutney  
1 EL Currypulver, medium  
3 TL Kreuzkümmel, ganz  
4 TL Sonnenblumenöl  
Salz  
Pfeffer

### Für den Gewürzreis:

200 g Basmatireis  
10 Curryblätter  
½ Zimtstange  
¼ TL Kurkuma  
400 ml Gemüsebrühe  
1 Handvoll Korianderblätter,  
frisch  
½ Zitrone | nur den Saft

### Zum Servieren:

2–4 Schalotten | in Ringe  
1 EL Pflanzenöl  
1 TL Butter  
Joghurt  
Minze  
Zitronenspalten

### Zubehör:

Holzspieß  
Backblech  
Garbehälter ungelocht, klein

## Zubereitung

In die Hähnchenbrustfilets eine kleine Tasche schneiden, dabei darauf achten, dass das hintere Ende des Hähnchenbrustfilets nicht ganz durchtrennt wird. Mit Mango Chutney füllen und mit einem Holzspieß verschließen.

Currypulver, Kreuzkümmel und Sonnenblumenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenbrustfilets damit bestreichen und auf das Backblech geben.

Basmatireis in einen ungelochten Garbehälter geben, Curryblätter, Zimtstange, Kurkuma und Gemüsebrühe hinzufügen und gut umrühren.

Basmatireis in Ebene 1 einschieben und das Hähnchen in Ebene 2. Automatikprogramm starten oder manuell gemäß Garschritt 1 garen.

Basmatireis entnehmen, Koriander und Zitronensaft unterrühren, abdecken und zur Seite stellen.

Manuell: Hähnchenbrustfilets gemäß Garschritt 2 weiter garen.

Schalotten in einer Pfanne mit Pflanzenöl und Butter braun und knusprig braten.

Hähnchenbrustfilets aus dem Garraum nehmen und den Saft unter den Basmatireis rühren.

Mit Schalotten, Joghurt, Minze und Zitronenspalten garnieren und servieren.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Hähnchen |

Hähnchen Pilaw

Programmdauer: 20 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme

einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 180 °C

Feuchte: 100 %

Ebene:

Ungelochter Garbehälter (Bas-  
matireis): 1

Backblech (Hähnchen): 2

Garzeit: 15 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Grill: Stufe 3

Feuchte: 30 %

Garzeit: 5 Minuten



# Hähnchenbrust

6–8 Portionen | Zubereitungszeit: 30 Minuten + 120 Minuten zum Marinieren

## Zutaten

### Für die Marinade:

- 1 TL Zitronenschale, gerieben
- 4 ½ EL Zitronensaft
- 5 ½ EL Öl
- 2 Knoblauchzehen
- 3 cm Ingwer | frisch gerieben
- 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 EL Koriander, gemahlen
- ½ TL Cayennepfeffer, gemahlen
- 1 ¼ TL Paprikapulver, edelsüß

### Für die Hähnchenbrustfilets:

- 4 Hähnchenbrustfilets, mit Haut
- Salz
- Pfeffer

### Für die Minze-Joghurtsoße:

- 200 ml Naturjoghurt
- 1 ½ EL Minze, frisch | gehackt
- ¾ EL Schnittlauch | gehackt
- 2 Knoblauchzehen | fein gehackt
- 2–3 EL Zitronensaft
- ½ TL Meersalz, grob

### Zubehör:

- Rost
- Universalblech
- Aluminiumfolie

## Zubereitung

Für die Marinade Zutaten vermischen und Hähnchenbrustfilets mindestens 2 Stunden darin marinieren.

Hähnchenbrustfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Hähnchenbrustfilets mit der Haut nach oben auf den Rost legen. Rost mit dem Universalblech einschieben. Gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen und grillen.

Für die Minze-Joghurtsoße Zutaten vermischen.

Hähnchenbrustfilets mit Aluminiumfolie abdecken und 5 Minuten ruhen lassen.

Hähnchenbrustfilets aufschneiden und mit Minze-Joghurtsoße servieren.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Hähnchen | Hähnchenbrust  
Programmdauer: 15 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Vorheizen 1

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 225 °C

Feuchte: 60 %

Vorheizen: ein

Garen und Grillen 2

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Grill: Stufe 3

Feuchte: 85 %

Garzeit: 15 Minuten

Ebene: 3



# Hähnchenbrustfilet mit getrockneten Tomaten

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 40 Minuten

## Zutaten

### Für die Hähnchenbrustfilets:

4 Hähnchenbrustfilets (à 150 g),  
küchenfertig  
Salz

### Für die Frischkäsefüllung:

75 g Frischkäse,  
Doppelrahmstufe  
30 g Crème fraîche  
15 g Basilikum  
15 g Oregano  
Salz  
Pfeffer  
Koriander  
50 g Tomaten, getrocknet,  
in Öl eingelegt

### Zubehör:

Sieb  
Garbehälter gelocht  
4 Holzspieße

## Zubereitung

Bei den Hähnchenbrustfilets seitlich eine Tasche einschneiden und salzen.

Frischkäse, Crème fraîche, Basilikum und Oregano verrühren und mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.

Die Tomaten in einem Sieb gut abtropfen lassen, fein schneiden und unter die Frischkäsefüllung rühren.

Frischkäsefüllung in die Hähnchenbrustfilets füllen und bei Bedarf mit einem Holzspieß schließen.

In einen gelochten Garbehälter geben und gemäß den Einstellungen garen.

### Einstellung

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 8 Minuten



Hähnchenbrustfilet mit getrockneten Tomaten



# Hähnchenkeulen

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 95 Minuten

## Zutaten

### Für die Hähnchenkeulen:

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

### Für das Gemüse:

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

### Zubehör:

Rost  
Universalblech  
Gourmet-Bräter

## Zubereitung

Öl, Salz, Pfeffer und Paprika verrühren und die Hähnchenkeulen damit bestreichen.

Hähnchenkeulen auf den Rost legen und in den Garraum einschieben. Universalblech einschieben. Automatikprogramm starten oder Hähnchenkeulen gemäß den manuellen Einstellungen braten.

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

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

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver abschmecken.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Hähnchen |  
Hähnchenkeulen  
Programmdauer: 45 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 200 °C  
Feuchte: 30 %  
Garzeit: 15 Minuten  
Ebene:  
Rost: 2  
Universalblech: 1

Garschritt 2  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 150 °C  
Feuchte: 55 %  
Garzeit: 15 Minuten  
Garschritt 3  
Betriebsarten: Umluftgrill  
Temperatur: 200 °C  
Garzeit: 15 Minuten





# Paprikahähnchen

4 Portionen | Zubereitungszeit: 65 Minuten

## Zutaten

2 Paprika, gelb | in grobe Stücke  
2 Paprika, rot | in grobe Stücke  
4 Schalotten | in grobe Stücke  
2 Knoblauchzehen  
4 Hähnchenschenkel  
Salz  
Paprikapulver, edelsüß  
1 Zitrone | nur den Saft  
100 g saure Sahne

### Zubehör:

Gourmet-Bräter  
Pürierstab

## Zubereitung

Paprika, Schalotten und Knoblauch in den Gourmet-Bräter geben.

Hähnchenschenkel mit Salz und Paprikapulver würzen und auf dem Gemüse verteilen.

Gemüse und Hähnchenschenkel mit Zitronensaft übergießen und Gourmet-Bräter in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen braten.

Hähnchenschenkel aus dem Gourmet-Bräter heben und warm stellen.

Paprikasoße pürieren, saure Sahne hineingeben und sämig rühren.

Mit Salz abschmecken und Hähnchenschenkel wieder einlegen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Hähnchen | Paprikahähnchen

Programmdauer: 45 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 225 °C

Feuchte: 70 %

Ebene: 1

Garzeit: 20 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 160 °C

Feuchte: 40 %

Garzeit: 20 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Grill: Stufe 3

Feuchte: 10 %

Garzeit: 5 Minuten

### Tipp

Als Beilagen eignen sich Polenta, Nudeln oder Spätzle.



Paprikahähnchen

# Pute (gefüllt)

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 320 Minuten (5 Stunden 20 Minuten)

## Zutaten

### Für die Füllung:

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

### Für die Pute:

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

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Garbehälter, ungelocht mit  
Deckel  
6 Zahnstocher  
Küchengarn  
Rost  
Universalblech  
Sieb, fein

## Zubereitung

Für die Füllung den Likörwein über die Rosinen träufeln. Zwiebeln und Öl in einen ungelochten Garbehälter geben, abdecken und in den Garraum einschieben. Gemäß den Einstellungen Zwiebeln dünsten.

Reis, Wasser, Salz, Pistazienkernen und eingelegte Rosinen hinzugeben und gemäß den Einstellungen Reis garen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Garam Masala abschmecken.

Pute mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung in die Pute geben und mit Zahnstochern und Küchengarn verschließen. Eventuell Keulen leicht zusammenbinden.

Pute mit der Brustseite nach oben auf den Rost legen, so dass die Keulen zur Tür zeigen. Rost zusammen mit dem Universalblech einschieben. Automatikprogramm starten oder Pute manuell gemäß den manuellen Einstellungen garen.

Pute entnehmen. Bratenfond durch ein Sieb in einen Kochtopf geben. Wasser und Crème fraîche hinzufügen. Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Anschließend aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Einstellung**

### **Automatikprogramm**

Fleisch | Geflügel | Pute | ganz  
Programmdauer: etwa 265 Minuten (4 Stunden 25 Minuten)

### **Zwiebeln dünsten**

Spezial | Zwiebeln dünsten  
Programmdauer: 4 Minuten

### **Reis garen**

Betriebsarten: Dampf garen  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 14 Minuten

## **Manuell**

### **Über Eigene Programme einstellen:**

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 190 °C

Feuchte: 40 %

Garzeit: 20 Minuten

Ebene:

Rost auf Universalblech: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 100 °C

Feuchte: 80 %

Garzeit: 225 Minuten (4 Stunden 25 Minuten)

Garschritt 3

Betriebsarten: Umluftgrill

Temperatur: 190 °C

Garzeit: 20 Minuten





# Putenbrust mit grün-weißem Spargelragout

4 Portionen | Zubereitungszeit: 110 Minuten

## Zutaten

### Für die Putenbrust:

2 EL Öl  
1 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
1 kg Putenbrust, küchenfertig

### Für das Gemüse:

600 g Spargel, weiß  
600 g Spargel, grün  
500 ml Wasser  
Salz  
1 TL Butter  
1 TL Zucker

### Für die Soße:

50 g Butter  
1 Bund Lauchzwiebeln |  
in feine Ringe  
30 g Weizenmehl, Type 405  
100 g Sahne  
¼ Zitrone, unbehandelt |  
abgeriebene Schale und Saft  
1 TL Zucker  
Pfeffer  
1 Bund Kerbel (à 15 g) |  
Blättchen fein gehackt

### Zubehör:

Rost  
Universalblech  
Sieb

## Zubereitung

Öl mit Salz und Pfeffer verrühren, Putenbrust damit einpinseln.

Putenbrust auf den Rost legen und Rost und Universalblech in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen braten.

Spargel waschen. Weißen Spargel ganz schälen, Spargelköpfe abtrennen. Grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Holzige Spargelenden abschneiden, Stangen in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.

Holzige Spargelenden und -schalen in einen Kochtopf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen. Leicht salzen und 10 Minuten zugedeckt kochen lassen. Durch ein Sieb gießen, dabei die Flüssigkeit auffangen.

Sud in den Kochtopf geben, Butter und Zucker zufügen und aufkochen. Weiße Spargelstücke (ohne Spargelköpfe) dazugeben und 5 Minuten garen. Grüne Spargelstücke und weiße Köpfe dazugeben und weitere 3–5 Minuten garen. Spargelsud abgießen und auffangen.

Für die Soße Butter in einem Kochtopf bei mittlerer Stufe schmelzen, Lauchzwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Mit Weizenmehl bestäuben, hell anschwitzen und mit Spargelsud ablöschen. 3–4 Minuten einköcheln lassen. Sahne hinzugeben, mit Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargelstücke in die Soße geben und erhitzen. Kerbelblättchen unterheben.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Pute | Puten-  
brust | Braten

Programmdauer: 87 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 170 °C

Feuchte: 65 %

Garzeit: 85 Minuten

Ebene:

Rost: 2

Universablech: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Grill groß: Stufe 3

Garzeit: 2 Minuten





# Putenkeule

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 115 Minuten

## Zutaten

### Für die Putenkeule:

2 EL Öl  
1 TL Salz  
Pfeffer  
1 Putenoberkeule (à 1,2 kg),  
küchenfertig

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Rost  
Universalblech  
Sieb, fein

## Zubereitung

Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und die Putenkeule damit bestreichen. Putenoberkeule (mit Knochen) mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen. Rost und Universalblech in den Garraum einschieben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

Aprikosenhälften in Stücke schneiden.

Putenkeule entnehmen. Für die Soße Bratensatz mit Wasser lösen und durch ein Sieb in einen Kochtopf geben. Sahne und Chutney hinzufügen und kurz aufkochen.

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Pute | Putenkeule  
Programmdauer: 95 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Feuchte: 30 %

Garzeit: 15 Minuten

Ebene:

Rost: 2

Universalblech: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 150 °C

Feuchte: 55 %

Garzeit: 60 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Umluftgrill

Temperatur: 200 °C

Garzeit: 20 Minuten



# Strauß (GourmetBraten)

4 Portionen | Zubereitungszeit: 195 Minuten

## Zutaten

1 EL Öl  
Salz  
Pfeffer  
800 g Straußenfleisch, küchen-  
fertig

### Zubehör:

Universalblech  
Rost

## Zubereitung

Universalblech und Rost und in den Garraum schieben.  
Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen  
Einstellungen vorheizen.

Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und das Straußenfleisch damit  
bestreichen.

Straußenfleisch auf den Rost legen und gemäß Programmablauf  
oder den manuellen Einstellungen braten.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Strauß | GourmetBraten

Programmdauer: 180–185 Minuten

#### Manuell

**Über Eigene Programme einstellen:**

**Einstellungen siehe Tabelle Braten am Ende dieses Koch-  
buchs.**

Ebene:

Rost: 2

Universalblech: 1



# Tikka Masala mit Reis

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 60 Minuten + 30 Minuten zum Marinieren

## Zutaten

### Für die Marinade:

4 Knoblauchzehen  
2,5 cm Ingwer  
1 Chili, rot, groß  
2 TL Kreuzkümmel, gemahlen  
2 TL Koriander, gemahlen  
1 TL Kurkuma  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Garam Masala  
1 TL Salz  
1½ EL Öl  
100 g Naturjoghurt

### Für das Hähnchen:

500 g Hähnchenbrustfilet,  
küchenfertig | gewürfelt

### Für die Soße:

2 Zwiebeln | in Streifen  
1 EL Öl  
1 EL Butter  
1 Dose Tomaten,  
gehackt (à 400 g)  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Mango Chutney  
100 ml Sahne

### Für den Reis:

300 g Basmatireis  
450 ml Wasser

### Zum Garnieren:

½ Bund Koriander (à 70 g) |  
gehackt

### Zubehör:

2 Garbehälter ungelocht  
Pürierstab

## Zubereitung

Knoblauch, Ingwer und Chili zusammen mit Gewürzen, Salz und Öl mit einem Pürierstab zu einer Paste verarbeiten. Mit Naturjoghurt verrühren und Hähnchenbrustfilet für mindestens 30 Minuten darin marinieren.

Zwiebeln in Öl und Butter auf der Kochzone für 10–12 Minuten glasig dünsten. Hähnchenbrustfilet und Marinade dazugeben und weitere 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Tomaten, Tomatenmark, Mango Chutney und Sahne hinzufügen, kurz aufkochen.

Alles in einen ungelochten Garbehälter geben und abdecken. Automatikprogramm starten oder manuell gemäß Garschritt 1 garen.

Basmatireis in einen ungelochten Garbehälter geben, mit Wasser übergießen.

Automatikprogramm:

Gemäß Programmablauf Basmatireis dazugeben und weiter garen.

Manuell:

Basmatireis dazugeben und gemäß Garschritt 2 fertig garen.

Mit Koriander garnieren.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Hähnchen | Tikka Masala mit Reis  
Programmdauer: 30 Minuten

### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 15 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 15 Minuten







# Kalbsfilet (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 60–90 Minuten

## Zutaten

### Für das Kalbsfilet:

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

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Rost  
Speisethermometer  
Universalblech  
Sieb, fein

## Zubereitung

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

Kalbsfilet auf den Rost legen und Speisethermometer einstecken. Rost und Universalblech in den Garraum einschieben und Kalbsfilet gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

Für die Soße Morcheln mit Wasser übergießen und 15 Minuten einweichen.

Zwiebel würfeln. Morcheln durch ein Sieb abgießen, dabei das Wasser zurückbehalten. Morcheln ausdrücken und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln in Butter 5 Minuten andünsten. Morcheln hinzugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Pilzwasser, Sahne und Wein hinzugeben und aufkochen. Speisestärke in Wasser anrühren und die Soße damit binden. Erneut kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsfilet | ganz | Braten  
Programmdauer: 30–60 Minuten

#### Manuell

**Über Eigene Programme einstellen:  
Einstellungen siehe Tabelle Braten  
am Ende dieses Kochbuchs.**

Ebene:

Rost: 2

Universalblech: 1

### Tipp

Statt getrockneten Morcheln eignen sich auch Steinpilze.



Kalbsfilet (Braten)

# Kalbsfilet (GourmetBraten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 110–190 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Rost  
Universalblech

## Zubereitung

Rost und Universalblech in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Kalbsfilet damit bestreichen. Kalbsfilet auf den Rost legen und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsfilet | ganz | GourmetBraten  
Programmdauer: 87–160 Minuten

#### Manuell

**Über Eigene Programme einstellen:**

**Einstellungen siehe Tabelle Braten am Ende dieses Kochbuchs.**

Ebene:

Rost: 2

Universalblech: 1



Kalbsfilet (GourmetBraten)

# Kalbshaxe

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 150 Minuten

## Zutaten

### Für die Kalbshaxe:

2 EL Öl  
1½ TL Salz  
½ TL Pfeffer  
1 Kalbshaxe (à 1,5 kg),  
küchenfertig

### Für die Soße:

1 Zwiebel  
1 Nelke  
2 Möhren  
50 g Sellerie  
1 EL Tomatenmark  
800 ml Kalbsfond  
150 ml Wasser  
75 g Sahne  
1½ EL Speisestärke  
2 EL Wasser | kalt  
Salz  
Pfeffer

### Zubehör:

Rost  
Universalblech  
Pürierstab  
Sieb, fein

### Tipp

Bei einer größeren Kalbshaxe verlängert sich die Garzeit pro 500 g mehr Gewicht im Garschritt 1 um etwa 30 Minuten.

## Zubereitung

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

Kalbshaxe auf den Rost legen, zusammen mit dem Universalblech in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

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

Gemüse im Kochtopf bei starker Hitze goldbraun anrösten. Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten. Fond angießen und Gemüse bei mittlerer Hitze darin garen.

Kalbshaxe vom Rost nehmen, Bratensatz mit Wasser ablösen und in den Kochtopf geben.

Nelke aus der Zwiebel entfernen und das Gemüse pürieren. Püree durch ein Sieb geben, mit Sahne angießen und aufkochen lassen.

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbshaxe  
Programmdauer: 127 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren | Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Feuchte: 84 %

Garzeit: 110 Minuten

Ebene:

Rost auf Universalblech: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Umluftgrill

Temperatur: 190 °C

Garzeit: 17 Minuten







# Kalbsrücken (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 55–85 Minuten

## Zutaten

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

## Zubehör:

Rost  
Speisethermometer  
Universalblech

## Zubereitung

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

Kalbsrücken auf den Rost legen und Speisethermometer einstecken. Rost und Universalblech in den Garraum einschieben. Kalbsrücken gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsrücken | Stück | Braten  
Programmdauer: 45–75 Minuten

### Manuell

**Einstellungen siehe Tabelle Braten  
am Ende dieses Kochbuchs.**

Ebene:

Rost: 2

Universalblech: 1



# Kalbsrücken (GourmetBraten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 90–195 Minuten

## Zutaten

### Für den Braten:

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 kg Kalbsrücken, küchenfertig

### Zubehör:

Rost

Universalblech

## Zubereitung

Rost und Universalblech in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

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

Kalbsrücken auf den Rost legen und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsrücken | Stück | GourmetBraten

Programmdauer: 78–185 Minuten

#### Manuell

**Über Eigene Programme einstellen:**

**Einstellungen siehe Tabelle Braten am Ende dieses Kochbuchs.**

Ebene:

Rost: 2

Universalblech: 1



Kalbsrücken (GourmetBraten)

# Kalbsschmorbraten

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 130 Minuten

## Zutaten

### Für den Braten:

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

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Universalblech  
Pürierstab  
Sieb, fein

## Zubereitung

Möhren, Tomaten und Zwiebeln grob würfeln.

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

Kalbsfleisch auf das Universalblech legen, das Gemüse und die Markknochen um das Fleisch verteilen. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen garen.

Kalbsfleisch vom Universalblech nehmen und Bratenfond durch ein Sieb in einen Messbecher geben.

400 ml Bratenfond (Menge ggf. mit Wasser auffüllen) mit der Hälfte des Gemüses in einen Kochtopf geben und pürieren.

Püree durch ein Sieb geben, mit Sahne angießen und aufkochen.

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsschmorbraten

Programmdauer: 90 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Grill: Stufe 3

Feuchte: 0 %

Garzeit: 20 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren | Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur 100 °C

Feuchte: 84 %

Garzeit: 70 Minuten







# Lammhaxe

6 Portionen | Zubereitungszeit: 210 Minuten

## Zutaten

6 Lammhaxen (à 250–300 g)  
Salz  
Pfeffer  
2 Scheiben Bacon | gewürfelt  
1 Zwiebel  
3 EL Tomatenmark  
1 TL Zimt  
2 TL Kreuzkümmel  
6 Gewürznelken  
4 Knoblauchzehen, groß | geschält  
250 ml Rotwein  
100 ml Rinderjus  
600 ml Hühnerbrühe  
2 Orangen | nur die abgeriebene Schale  
1 Rosmarinweig

### Zubehör:

Gourmet-Bräter

## Zubereitung

Lammhaxen in den Gourmet-Bräter geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Zutaten hinzufügen.

Gourmet-Bräter in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen garen.

Nach etwa 85 Minuten wenden.

Lammhaxen aus dem Gourmet-Bräter nehmen, zur Seite stellen und warm halten.

Flüssigkeit auf der Kochzone zum Köcheln bringen, Fett und feste Bestandteile abschöpfen. Den Knoblauch zerdrücken und der Soße begeben. Solange einköcheln, bis die Soße eindickt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lammhaxen in den Gourmet-Bräter geben, mit Soße bedecken und servieren.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammhaxe

Programmdauer: 170 Minuten

#### Manuell

Garen

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 130 °C

Feuchte: 90 %

Garzeit: 170 Minuten

Ebene: 2



# Lammkeule (GourmetBraten)

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 160 Minuten

## Zutaten

### Für die Füllung:

100 g Manchegokäse |  
fein gerieben  
100 g Walnüsse | gehackt  
100 g Trockenpflaumen |  
entsteint und gehackt  
1 TL Salz  
Pfeffer  
1 EL Kräuter der Provence

### Für die Lammkeule:

1 Lammkeule, ohne Knochen  
(à 1,4 kg), küchenfertig  
2 EL Öl  
1 TL Salz  
Pfeffer

### Für die Soße:

250 g Möhren | in grobe Stücke  
250 g Knollensellerie |  
in grobe Stücke  
2 Zwiebeln | in grobe Stücke  
2 EL Öl  
2 EL Tomatenmark  
250 ml Rotwein, trocken  
25 g Weizenmehl, Type 405  
400 ml Gemüsebrühe  
400 ml Wasser | kalt  
250 g Porree  
3 Stängel Petersilie  
Salz  
Pfeffer

### Zubehör:

Rost  
Universalblech  
Küchengarn  
Gourmet-Bräter  
Sieb, fein

## Zubereitung

Für die Füllung Manchegokäse, Walnüsse und Trockenpflaumen zu einer Masse vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken.

Lammfleisch auf der Arbeitsfläche auslegen, mit der Füllung belegen, aufrollen und mit Küchengarn zu einem Rollbraten zusammen binden.

Lammfleisch auf den Rost legen und zusammen mit dem Universalblech in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen garen.

Für die Soße Möhren, Knollensellerie und Zwiebeln im Gourmet-Bräter auf der Kochzone in Öl rösten.

Tomatenmark hinzufügen und weiter rösten. Mit 1/4 des Rotweines ablöschen und diesen so lange einkochen, bis das Gemüse erneut anfängt zu rösten. Diesen Vorgang drei mal wiederholen. Anschließend Soßenansatz mit Weizenmehl bestreuen. Kurz weiter rösten.

Mit Gemüsebrühe und Wasser aufgießen. Porree und Petersilie hinzufügen. Die Soße so lange einkochen, bis diese eine gute Bindung erhält. Soße durch ein Sieb in einen Kochtopf geben.

Lammfleisch vom Rost nehmen. Bratenfond vom Universalblech durch ein Sieb zu der Soße geben.

### Tipp

Bei kleineren Lammkeulen verkürzt sich die Garzeit pro 500 g weniger Gewicht im Garschritt 2 um etwa 30 Minuten. Bei größeren Lammkeulen verlängert sich die Garzeit pro 500 g mehr Gewicht im Garschritt 2 um etwa 30 Minuten.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammkeule |

GourmetBraten

Programmdauer: 128 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme

##### einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Grill groß: Stufe 3

Garzeit: 18 Minuten

Ebene:

Rost: 2

Universablech: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren |

Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Feuchte: 70 %

Garzeit: 110 Minuten



# Lammrücken (GourmetBraten)

Für 2 Portionen | Zubereitungszeit: 100–165 Minuten

## Zutaten

### Für den Lammrücken:

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

### Zubehör:

Rost  
Universalblech

## Zubereitung

Rost auf das Universalblech stellen und in den Garraum schieben. Automatikprogramm starten oder gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und Lammrücken damit bestreichen.

Lammrücken auf den Rost geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammrücken | GourmetBraten  
Programmdauer: 88–153 Minuten

#### Manuell

**Über Eigene Programme einstellen:  
Einstellungen siehe Tabelle Braten  
am Ende dieses Kochbuchs.**

Ebene:

Rost: 2

Universalblech: 1



Lammrücken (GourmetBraten)



# Frikadellen mit Paprika und Avocadocreme

4 Portionen | Zubereitungszeit: 50 Minuten

## Zutaten

### Für das Gemüse:

1 Zwiebel | klein gewürfelt  
½ Paprika, rot | gewürfelt  
1 EL Olivenöl  
Salz  
1 TL Paprikapulver, rosenscharf

### Für die Frikadellen:

1 Brötchen (vom Vortag)  
Wasser | lauwarm  
500 g Hackfleisch, vom Rind  
1 Ei, Größe M  
Pfeffer  
2–3 EL Paniermehl

### Für die Avocadocreme:

2 Avocados, reif (à 230 g)  
2 EL Zitronensaft  
150 g Frischkäse,  
Doppelrahmstufe  
1–2 Knoblauchzehen |  
fein gehackt  
Cayennepfeffer  
2 Tomaten (à 100 g) |  
gehäutet und klein gewürfelt  
½ Paprika, gelb | klein gewürfelt

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht  
Rost

### Tipp

Zum Häuten die Tomaten zusammen mit Olivenöl, Zwiebel und Paprika dünsten. Tomaten nach 1 Minute Garzeit entnehmen.

## Zubereitung

Olivenöl, Zwiebel und Paprika in den ungelochten Garbehälter füllen, in den Garraum geben und Zwiebeln gemäß Einstellungen dünsten. Mit Salz und Paprikapulver würzen und abkühlen lassen.

Brötchen im Wasser einweichen und gut ausdrücken.

Brötchen mit Hackfleisch, angedünstem Gemüse und Ei verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn der Fleischteig zu weich ist, etwas Paniermehl hinzufügen.

8 flache Frikadellen formen, auf dem Rost in den Garraum geben und gemäß Einstellungen grillen.

Für die Avocadocreme das Fruchtfleisch der Avocados mit Zitronensaft pürieren.

Pürierte Avocados mit Frischkäse und Knoblauch verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Tomaten- und Paprikawürfel unterheben.

### Einstellung

#### Zwiebeln dünsten

Spezial | Zwiebeln dünsten  
Programmdauer: 4 Minuten

#### Grillen

Betriebsarten: Grill groß: Stufe 3  
Garzeit: 20 Minuten (nach zwei Drittel der Zeit Gargut wenden)

Ebene:

Rost: 3

Universalblech: 1



Frikadellen mit Paprika und Avocadocreme

# Kohlroulade

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 85 Minuten

## Zutaten

### Für den Weißkohl:

1 Weißkohl (à 1,2 kg)

### Für die Füllung:

2 Brötchen

1 Zwiebel | fein gewürfelt

30 g Butterschmalz

450 g Hackfleisch, halb Rind,  
halb Schwein

1 Ei, Größe M

2 Knoblauchzehen | fein gehackt  
Salz

Pfeffer

Majoran

2 TL Petersilie | gehackt

### Für das Gemüse:

4 Schalotten | fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen | fein gehackt

2 Paprika (à 175 g), gelb |  
grob gewürfelt

2 Paprika (à 175 g), rot |  
grob gewürfelt

100 g saure Sahne

1 Zitrone | nur der Saft

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht

Stabmixer

## Zubereitung

Weißkohl vom Strunk befreien und im ungelochten Garbehälter gemäß Einstellung blanchieren.

Äußere Blätter ablösen und auf der Arbeitsfläche auslegen.

Für die Füllung Brötchen in etwas Wasser aufweichen,  
gut ausdrücken und passieren.

Zwiebel in Butterschmalz anbraten.

Hackfleisch, Brötchenmasse, Ei, Knoblauch, Gewürze, Petersilie  
und Zwiebel gut vermischen.

Weißkohlblätter flach drücken und Füllung darauf verteilen.  
Weißkohlblätter seitlich einschlagen und aufrollen.

Schalotten, Knoblauch und Paprika in einen ungelochten  
Garbehälter geben, Kohlrouladen mit dem Verschluss nach unten  
auf das Gemüsebett legen und Automatikprogramm starten oder  
gemäß manuellen Einstellungen garen.

Kohlrouladen aus dem ungelochten Garbehälter nehmen und warm  
stellen.

Saure Sahne und Zitronensaft zu dem Gemüse geben, mit einem  
Stabmixer pürieren und mit Salz abschmecken.

Automatikprogramm und Manuell:

Kohlrouladen in die Paprikasoße legen und gemäß Garschritt fertig  
garen.

## **Einstellung**

### **Automatikprogramm und Manuell**

Weißkohl blanchieren  
Betriebsart: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Dauer: 10-15 Minuten

## **Einstellung**

### **Automatikprogramm**

Kohlrouladen garen  
Fleisch | Rind | Kohlroulade  
Programmdauer: 30 Minuten

## **Manuell**

Kohlrouladen garen  
Betriebsart: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 30 Minuten

### **Automatikprogramm und Manuell**

Fertig Garen  
Betriebsart: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 5 Minuten



# Rinderfilet

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 40–90 Minuten

## Zutaten

### Zutaten:

450–650 g Rinderfilet (Stück),  
küchenfertig  
3 EL Öl  
250 g saure Sahne  
70 g Mayonnaise  
3 TL Meerrettich Creme  
2 TL Senf, grobkörnig  
3–4 Tomaten, getrocknet |  
fein gehackt  
Salz  
Pfeffer  
1–2 Baguettebrötchen |  
längs halbiert

### Zum Garnieren:

100 g Rucola

### Zubehör:

Küchengarn  
Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Rinderfilet so zusammenbinden, dass ein gleichmäßig dickes Stück entsteht.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Rinderfilet goldbraun anbraten, in einen ungelochten Garbehälter geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

Rinderfilet nach dem Garen 5–10 Minuten ruhen lassen. Saure Sahne, Mayonnaise, Meerrettich Creme, Senf, Tomaten, Salz und Pfeffer verrühren und auf die Baguettehälften streichen.

Rinderfilet in sehr dünne Scheiben schneiden und auf das Baguettebrötchen legen. Mit Rucola garnieren.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderfilet | Stück

Programmdauer Stück: 60 Minuten

#### Manuell

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur:

53 / 63 / 75 °C | Rare / Medium / Done

Garzeit:

70 / 60 / 50 Minuten |

Rare / Medium / Done

### Tipp

Der Gargrad ist abhängig von der Dicke des Fleischstückes. Bei einem dünnen Fleischstück zunächst eine niedrigere Gardauer wählen.





Rinderfilet



# Rinderfilet (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 45–85 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Rost  
Speisethermometer  
Universablech

## Zubereitung

Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und Rinderfilet damit bestreichen.  
Rinderfilet auf den Rost legen und Speisethermometer einstechen.  
Rost und Universablech in den Garraum einschieben. Rinderfilet gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderfilet | Stück | Braten  
Programmdauer: 35–75 Minuten

#### Manuell

**Über Eigene Programme einstellen:  
Einstellungen siehe Tabelle Braten  
am Ende dieses Kochbuchs.**

Ebene:  
Rost: 2  
Universablech: 1



Rinderfilet (Braten)

# Rinderfilet (GourmetBraten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 90–225 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Rost  
Universalblech

## Zubereitung

Rost und Universalblech in den Garraum einschieben.  
Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen  
Einstellungen vorheizen.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Rinderfilet damit bestreichen.  
Rinderfilet auf den Rost legen und gemäß Programmablauf oder  
den manuellen Einstellungen garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderfilet | Stück | GourmetBraten  
Programmdauer: 80–213 Minuten

#### Manuell

**Über Eigene Programme einstellen:  
Einstellungen siehe Tabelle Braten  
am Ende dieses Kochbuchs.**

Ebene:  
Rost: 2  
Universalblech: 1



# Rinderfilet pochiert mit Gemüse

Für 2 Portionen | Zubereitungszeit: 50 Minuten

## Zutaten

### Für das Gemüse:

250 ml Rinderbrühe  
200 g Möhren |  
in mundgerechte Stücke  
200 g Blumenkohl | in Röschen  
2 Zucchini (à 200 g) |  
in mundgerechte Stücke  
8 Lauchzwiebeln |  
ohne das Grüne  
100 g Zuckerschoten

### Für das Rinderfilet:

500 g Rinderfilet, küchenfertig  
Petersilie | gehackt

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Rinderbrühe in einem ungelochten Garbehälter mit Möhren und Blumenkohl gemäß Garschritt 1 garen.

Zucchini, Lauchzwiebeln und Zuckerschoten dazugeben und gemäß Garschritt 2 garen.

Gemüse aus dem Gemüsesud nehmen und warm stellen.

Rinderfilet in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in dem entstandenen Sud gemäß Garschritt 3 pochiern.

Fleisch mit dem Gemüse anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

### Einstellung

Garschritt 1

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 8 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten





Rinderfilet pochiert mit Gemüse



# Rinderhaschee

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 250 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Gourmet-Bräter

## Zubereitung

Butter im Gourmet-Bräter erhitzen. Sobald sich die Blasen zurückbilden, Öl hinzufügen und erhitzen.

Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten anbraten.

Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken und Zucker hinzufügen und weitere 3 Minuten braten.

Rindfleisch mit Mehl bestäuben und weitere 2–3 Minuten braten.

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

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Gourmet-Bräter in den Garraum geben und gemäß den manuellen Einstellungen garen. Nach etwa 90 Minuten umrühren.

Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderhaschee | Braten

Programmdauer: 180 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 150 °C

Feuchte: 90 %

Vorheizen: ein

Garzeit: 180 Minuten

Ebene: 2



Rinderhaschee

# Rinderrouladen

8 Portionen | Zubereitungszeit: 150 Minuten

## Zutaten

### Für die Rinderrouladen:

8 Rinderrouladen, in Scheiben  
(à 150 g)  
Salz  
Pfeffer

### Für Füllung, Variante 1:

8 EL Senf  
200 g Zwiebeln | fein gewürfelt  
100 g Speck, gewürfelt  
8 Gewürzgurken, mittelgroß  
(à 30 g) |  
der Länge nach geviertelt

### Für Füllung, Variante 2:

8 EL Tomatenmark  
150 g Zwiebeln | in feine Streifen  
200 g Paprika, rot |  
in feine Streifen  
200 g Fetakäse |  
in kleine Scheiben

### Für das Suppengemüse:

70 g Zwiebeln | grob gewürfelt  
100 g Möhren | grob gewürfelt  
100 g Sellerie | grob gewürfelt  
100 g Porree | grob gewürfelt  
2 EL Tomatenmark

### Tipp

Ist die Form der Rinderrouladen (Scheiben) sehr ungleichmäßig, können die überstehenden Bereiche nach innen auf die Füllung geklappt und eingerollt werden.

### Für die Soße:

50 g Zucker  
250 ml Rotwein, trocken  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Wacholderbeeren  
½ TL Pfefferkörner  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Speisestärke  
1 EL Wasser

### Zubehör:

8 Holzspieße  
Küchengarn  
Universalblech  
Pürierstab  
Sieb, fein

## Zubereitung

Für das Suppengemüse Zwiebeln, Möhre, Sellerie und Porree mit Tomatenmark vermischen.

Rinderrouladen auf der Arbeitsfläche auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Variante der Füllung mit Senf oder Tomatenmark einstreichen und mit Füllung belegen. Rinderrouladen aufrollen und mit Holzspießen und Küchengarn feststecken.

Rinderrouladen mit dem Suppengemüse auf das Universalblech geben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen braten.

Zucker bei mittlerer Stufe in einem mittelgroßen Kochtopf mittelbraun karamellisieren, mit Rotwein ablöschen. Gewürze dazugeben und den Sud einduzieren lassen.

Bratensud vom Universalblech mit Suppengemüse in den Kochtopf geben. Alles pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speisestärke mit Wasser anrühren und Soße damit leicht andicken.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderrouladen |

Programmdauer: 105 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Grill: Stufe 3

Feuchte: 0 %

Garzeit: 15 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren |

Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Feuchte: 84 %

Garzeit: 90 Minuten



# Rinderschmorbraten

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 175 Minuten

## Zutaten

### Für den Braten:

2 Möhren | grob gewürfelt  
2 Zwiebeln | grob gewürfelt  
50 g Sellerie | grob gewürfelt  
2 EL Öl  
1 TL Salz  
Pfeffer  
1 kg Rindfleisch (Keule oder Schulter), küchenfertig  
1 Lorbeerblatt

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Universalblech  
Pürierstab  
Sieb, fein

### Tipp

Bei einem größeren Bratenstück verlängert sich die Garzeit pro 500 g mehr Gewicht im Garschritt 2 um etwa 30 Minuten. Bei einem kleineren Bratenstück verkürzt sich die Garzeit pro 500 g weniger im Garschritt 2 um etwa 30 Minuten.

## Zubereitung

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

Rindfleisch auf das Universalblech legen, Gemüse und das Lorbeerblatt hinzugeben und in den Garraum geben.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen garen.

Rindfleisch vom Universalblech nehmen und den Bratenfond durch ein Sieb in einen Messbecher geben.

400 ml Bratenfond mit der Hälfte des Gemüses in einen Kochtopf geben und pürieren. Püree durch ein Sieb geben, Crème fraîche hinzugeben und aufkochen.

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderschmorbraten  
Programmdauer: 130 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Grill: Stufe 3  
Feuchte: 0 %

Garzeit: 20 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren | Combi + Ober-/ Unterhitze  
Feuchte: 84 %

Garzeit: 110 Minuten





Rinderschmorbraten



# Rinderschmortopf

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 150 Minuten

## Zutaten

### Für das Rindfleisch:

60 g Weizenmehl, Type 405  
Pfeffer | frisch gemahlen  
1 kg Rindfleisch (Schulter) |  
klein gewürfelt  
3 EL Öl  
1 Zwiebel, groß | in feine Ringe  
1 Stange Porree, groß |  
in feine Ringe  
350 g Möhren | gewürfelt  
3 Stangen Sellerie | gewürfelt  
250 g Champignons | geviertelt  
2–3 Zweige Thymian  
2 Lorbeerblätter  
200 ml Rinderbrühe  
200 ml Schwarzbier  
2 EL Ketchup

### Für die Klöße:

100 g Weizenmehl, Type 405  
3 g Backpulver  
50 g Butterschmalz  
1 TL Petersilie | gehackt  
½ TL Schnittlauch | geschnitten  
Salz  
Pfeferkörner, frisch gemahlen  
4–5 EL Wasser | kalt

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Weizenmehl mit Pfeffer würzen und Rindfleisch darin wenden.

Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und Rindfleisch in kleinen Portionen nacheinander von allen Seiten anbraten und zur Seite stellen.

Die andere Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel für 3 Minuten darin anbraten. Porree, Möhren und Sellerie hinzufügen und für weitere 5 Minuten braten.

Champignons, Thymian und Lorbeerblätter hinzufügen.

Rindfleisch, Rinderbrühe, Schwarzbier und Ketchup zugeben, kurz aufkochen und in einen ungelochten Garbehälter geben und abdecken. Automatikprogramm starten oder gemäß Garschritt 1 der manuellen Einstellungen garen.

Zwischenzeitlich Weizenmehl und Backpulver in eine Schüssel geben, Butterschmalz, Petersilie und Schnittlauch hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und Wasser einrühren und einen weichen Teig herstellen.

Den Teig in 8 Portionen teilen und mit bemehlten Händen zu kleinen Kugeln formen.

Automatikprogramm:  
Gemäß Programmablauf Rinderschmortopf kurz umrühren, die Klöße hinzufügen und mit etwas Sud begießen und weiter garen.

Manuell:

Rinderschmortopf kurz umrühren, die Klöße hinzufügen und mit etwas Sud begießen. Gemäß Garschritt 2 fertig garen.

## **Einstellung**

### **Automatikprogramm**

Suppen & Eintöpfe |

Rinderschmortopf

Programmdauer: 120 Minuten

### **Manuell**

Garschritt 1

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 90 Minuten

Garschritt 2

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 30 Minuten



# Roastbeef (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 55–100 Minuten

## Zutaten

### Für das Roastbeef:

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

### Für die Remoulade:

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

### Zubehör:

Rost  
Universalblech  
Speisethermometer

## Zubereitung

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

Roastbeef auf den Rost legen und Speisethermometer einstecken. Rost und Universalblech in den Garraum einschieben. Roastbeef gemäß Automatikprogramm oder den manuellen Einstellungen grillen.

Für die Remoulade Joghurt und Mayonnaise glatt rühren. Gewürzgurken, Kapern und Petersilie fein hacken. Schalotten fein würfeln und Schnittlauch klein schneiden. Alle Zutaten in die Joghurt-Mayonnaise-Mischung geben. Remoulade mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Roastbeef | Stück | Braten  
Programmdauer: 45–85 Minuten

#### Manuell

**Über Eigene Programme einstellen:  
Einstellungen siehe Tabelle Braten  
am Ende dieses Kochbuchs.**

Ebene:

Rost: 2

Universalblech: 1



Roastbeef (Braten)

# Roastbeef (GourmetBraten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 90–255 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Rost  
Universalblech

## Zubereitung

Rost mit dem Universalblech in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und Roastbeef damit bestreichen.

Roastbeef auf den Rost legen und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Roastbeef | Stück | GourmetBraten  
Programmdauer: 80–243 Minuten

#### Manuell

**Über Eigene Programme einstellen:  
Einstellungen siehe Tabelle Braten  
am Ende dieses Kochbuchs.**

Ebene:

Rost: 2

Universalblech: 1



Roastbeef (GourmetBraten)



# Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Soße

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 160 Minuten

## Zutaten

### Für den Tafelspitz:

200 g Möhren | gewürfelt  
200 g Knollensellerie | gewürfelt  
50 g Petersilienwurzel | gewürfelt  
800 g Tafelspitz, küchenfertig  
2 TL Salz  
5 Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter

### Für das Gemüse:

250 g Kartoffeln, klein,  
festkochend | in ovale Stücke  
250 g Bundmöhren | in ovale  
Stücke  
250 g Kohlrabi | in ovale Stücke

### Für die Soße:

2 Äpfel, säuerlich |  
grob gerieben  
200 g Sauerrahm  
1 Bund Schnittlauch (à 20 g) |  
in Röllchen  
1 EL Meerrettich, gerieben  
Pfeffer

### Zubehör:

2 Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Möhren, Knollensellerie und Petersilienwurzel mit Tafelspitz, Salz, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in einen ungelochten Garbehälter geben und gemäß Garschritt 1 garen.

Nach Ablauf der Garzeit von dem entstandenen Sud 6 EL entnehmen, dabei bleibt der Garbehälter mit dem Tafelspitz im Garraum. Sud zu den Kartoffeln, Bundmöhren und Kohlrabi in einen ungelochten Garbehälter geben. Diesen Garbehälter zu dem ersten Garbehälter in den Garraum schieben und gemäß Garschritt 2 garen.

Äpfel mit Sauerrahm verrühren. Schnittlauch und Meerrettich dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch gegen die Fasern in dünne Scheiben schneiden und mit Gemüse und Soße anrichten.

### Einstellung

Garschritt 1  
Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 110–120 Minuten  
Garschritt 2  
Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 15 Minuten



Tafelspitz mit Apfel- Meerrettich-Soße

# Tafelspitz Wiener Art

Für 10 Portionen | Zubereitungszeit: 160 Minuten

## Zutaten

2 kg Tafelspitz, am Stück,  
küchenfertig  
2 Zwiebeln | halbiert  
1 Bund Suppengrün |  
grob zerkleinert  
15 g Liebstöckel  
7 Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
5 Wacholderbeeren  
Salz

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Tafelspitz mit der Fettseite nach unten in einen ungelochten Garbehälter legen.

Zwiebeln mit der Schnittfläche nach unten in einer Eisenpfanne ohne Fett stark anrösten.

Suppengrün, Kräuter, Zwiebeln und Gewürze zum Tafelspitz geben und garen.

Den Tafelspitz vor dem Schneiden etwas ruhen lassen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Tafelspitz Wiener Art

Programmdauer: 150 Minuten

#### Manuell

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 150 Minuten



# Yorkshire Pudding

Für 12 Stück | Zubereitungszeit: 30 Minuten

## Zutaten

12 TL Öl  
190 g Weizenmehl, Type 405  
1 TL Salz  
3 Eier, Größe M  
225 ml Milch, 3,5 % Fett

### Zubehör:

Muffinblech für 12 Muffins  
à Ø 5 cm  
Rost

## Zubereitung

In jedes Muffinförmchen 1 Teelöffel Öl geben.

Muffinblech auf dem Rost in den Garraum einschieben.  
Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen  
Einstellungen vorheizen.

Mehl und Salz vermischen. In der Mitte eine Mulde formen,  
Eier hineingeben, verquirlen und langsam das Mehl von außen  
unterrühren.

Milch hinzugeben und langsam zu einem glatten Teig verrühren.

Sobald der Garraum die Temperatur erreicht hat, den Teig  
gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und in den Garraum  
geben.

Gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen  
goldbraun backen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Yorkshire Pudding

Programmdauer: 25–28 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 200–215 °C

Feuchte: 50 %

Vorheizen: ein

Garzeit: 25–28 Minuten

Ebene: 2





Yorkshire Pudding



# Hackbraten

Für 10 Portionen | Zubereitungszeit: 75 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Universalblech

## Zubereitung

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

Hackbraten auf das Universalblech legen und in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Hackbraten

Programmdauer: 60–70 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 140–180 °C

Feuchte: 80 %

Garzeit: 60–70 Minuten

Ebene: 1



Hackbraten

# Kasseler (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 80 Minuten

## Zutaten

### Für den Braten:

1 kg Kasseler (Lachsstück),  
küchenfertig

### Für das Pesto:

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

### Zubehör:

Rost  
Universalblech  
Speisethermometer  
Pürierstab

## Zubereitung

Kasseler auf den Rost legen und Speisethermometer einstechen. Rost und Universalblech in den Garraum einschieben und Kasseler gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Kasseler | Stück | Braten  
Programmdauer: 50–65 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 200 °C  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 30 Minuten  
Ebene:  
Rost: 2  
Universalblech: 1  
Garschritt 2  
Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 130 °C  
Feuchte: 100 %  
Anzeige Kerntemperatur: 63 °C  
Garzeit: nach Programmangabe



Kasseler (Braten)

# Krustenbraten

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 140 Minuten

## Zutaten

### Für den Braten:

1,5 kg Schweinefleisch mit  
Schwarte (Hüfte), küchenfertig  
3 EL Öl  
1½ TL Salz  
½ TL Pfeffer

### Für die Soße:

400 ml Gemüfefond  
150 g Crème fraîche  
3 TL Speisestärke  
3 EL Wasser | kalt  
Salz  
Pfeffer

### Zubehör:

Rost  
Universalblech  
Sieb, fein

## Zubereitung

Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer in einem Abstand von etwa 2 cm längs und quer einschneiden.

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

Schweinefleisch mit der Schwarte nach oben auf den Rost legen. Rost und Universalblech in den Garraum einschieben. Schweinefleisch gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

Schweinefleisch vom Rost nehmen und das ausgebratene Fett sowie den Bratensatz mit dem Gemüfefond vom Universalblech lösen und durch ein Sieb in einen Kochtopf geben.

Nach Geschmack einen Teil des Fettes abschöpfen. Crème fraîche hinzugeben und aufkochen.

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Krustenbraten

Programmdauer: 128 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 160 °C

Feuchte: 80 %

Garzeit: 120 Minuten

Ebene:

Rost: 2

Universalblech: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Grill: Stufe 2

Feuchte: 20 %

Garzeit: 8 Minuten





Krustenbraten



# Schinkenbraten

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 150 Minuten

## Zutaten

### Für den Braten:

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

### Für die Soße:

300 ml Gemüsefond  
100 g Crème fraîche  
1 TL Speisestärke  
1 EL Wasser | kalt  
Salz  
Pfeffer  
Zucker

### Zubehör:

Rost  
Speisethermometer  
Universalblech  
Sieb, fein

## Zubereitung

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

Schweinefleisch auf den Rost legen und Speisethermometer einstechen. Rost und Universalblech in den Garraum einschieben. Gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

Schweinefleisch entnehmen, Bratensatz mit Gemüsefond lösen und durch ein Sieb in einen Kochtopf geben. Crème fraîche hinzugeben und aufkochen.

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Schinkenbraten  
Programmdauer: 130 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Umluftgrill  
Temperatur: 180 °C  
Garzeit: 15 Minuten  
Ebene:  
Rost: 2  
Universalblech: 1  
Garschritt 2  
Betriebsarten: Combigaren | Combi + Ober-/ Unterhitze  
Temperatur: 120 °C  
Feuchte: 65 %  
Anzeige Kerntemperatur: 85 °C  
Garzeit: nach Programmangabe



# Schweinefilet (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 60 Minuten

## Zutaten

### Für das Schweinefilet:

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

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Rost  
Universalblech  
Speisethermometer

## Zubereitung

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

Schweinefilets auf den Rost legen und Speisethermometer einstechen. Rost und Universalblech in den Garraum einschieben. Schweinefilets gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen grillen.

Für die Soße Schalotten längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten bei mittlerer Hitze darin anschwitzen bis sie leicht gebräunt sind.

Schalotten mit Zucker bestreuen und bei niedriger Stufe karamellisieren lassen. Mit Wein, Gemüsebrühe und Balsamicoessig ablöschen. Bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen.

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Schweinefilet | Stück  
Programmdauer: 25–35 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Umluftgrill  
Temperatur: 200 °C  
Anzeige Kerntemperatur: 60–75 °C  
Garzeit: nach Programmangabe  
Ebene:  
Rost: 2  
Universalblech: 1



# Hirschkeule (GourmetBraten)

4 Portionen | Zubereitungszeit: 200 Minuten

## Zutaten

### Für die Hirschkeule:

2 EL Öl  
1 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
800 g Hirschkeule (Oberschale),  
küchenfertig

### Für das Gemüse:

200 g Linsen, schwarz  
2 EL Öl  
70 g Zwiebeln | fein gewürfelt  
400 ml Gemüsefond  
2 Lorbeerblätter  
100 g Möhren | fein gewürfelt  
100 g Sellerie | fein gewürfelt  
100 g Porree | fein gewürfelt  
1 EL Butter  
1 Birne (à 200 g), reif, fest  
(z. B. Williams Christ) | geschält,  
fein gewürfelt  
40 g Walnusskerne |  
grob gehackt  
2 EL Balsamicoessig, dunkel  
2 TL Honig  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Zimt

### Für die Soße:

30 g Zwiebeln | fein gewürfelt  
1 EL Butter  
1 EL Weizenmehl, Type 405  
100 ml Rotwein, trocken  
3 EL Balsamicoessig, dunkel  
200 ml Wildfond  
75 g Butter | kalt | gewürfelt  
Salz, Pfeffer

### Zubehör:

Küchengarn, Rost  
Universablech

## Zubereitung

Öl mit Salz und Pfeffer verrühren, Hirschkeule damit bestreichen, falls nötig zusammen binden.

Universablech in den Garraum schieben. Hirschkeule auf dem Rost in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen Hirschkeule braten.

Für das Gemüse Linsen waschen und gut abtropfen lassen. Öl in einem Kochtopf bei mittlerer Stufe erhitzen und Linsen mit den Zwiebeln glasig dünsten. Gemüsefond angießen, Lorbeerblätter hinzufügen und zugedeckt 20–30 Minuten bei niedriger Stufe köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.

Öl in einem Kochtopf bei mittlerer Stufe erhitzen und Möhren, Sellerie und Porree etwa 2 Minuten in Butter anbraten. Birne hinzugeben und 2–3 Minuten mitbraten.

Lorbeerblätter aus den Linsen entfernen. Linsen und Walnusskerne zum Gemüse geben, untermischen und mit Balsamicoessig, Honig, Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken.

Für die Soße Zwiebeln in Butter bei mittlerer Stufe glasig dünsten. Mit Weizenmehl bestäuben und 1 Minute unter Rühren anschwitzen. Mit Rotwein, Balsamicoessig und Wildfond ablöschen und etwa 10 Minuten auf die Hälfte einreduzieren lassen. Butterwürfel nach und nach unter die Rotweinsauce rühren bis diese bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nicht mehr aufkochen.

### Tipp

Statt der Oberschale die Unterschale oder die Hüfte verwenden.



## **Einstellung**

### **Automatikprogramm**

Fleisch | Wild | Hirsch | Hirsch-  
keule | GourmetBraten  
Programmdauer: 180 Minuten

### **Manuell**

#### **Über Eigene Programme einstellen:**

Garschritt 1

Betriebsarten: Grill groß: Stufe 3

Garzeit: 20 Minuten

Ebene:

Rost: 2

Universablech: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren |

Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Feuchte: 57 %

Garzeit: 160 Minuten





# Hirschrücken (GourmetBraten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 100–170 Minuten

## Zutaten

2 EL Öl  
1 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
800 g Hirschrücken  
ohne Knochen, küchenfertig

### Zubehör:

Rost  
Universalblech

## Zubereitung

Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und den Hirschrücken damit bestreichen.

Universalblech und Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Hirschrücken auf den Rost legen und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Hirsch | Hirschrücken | GourmetBraten  
Programmdauer: 87–158 Minuten

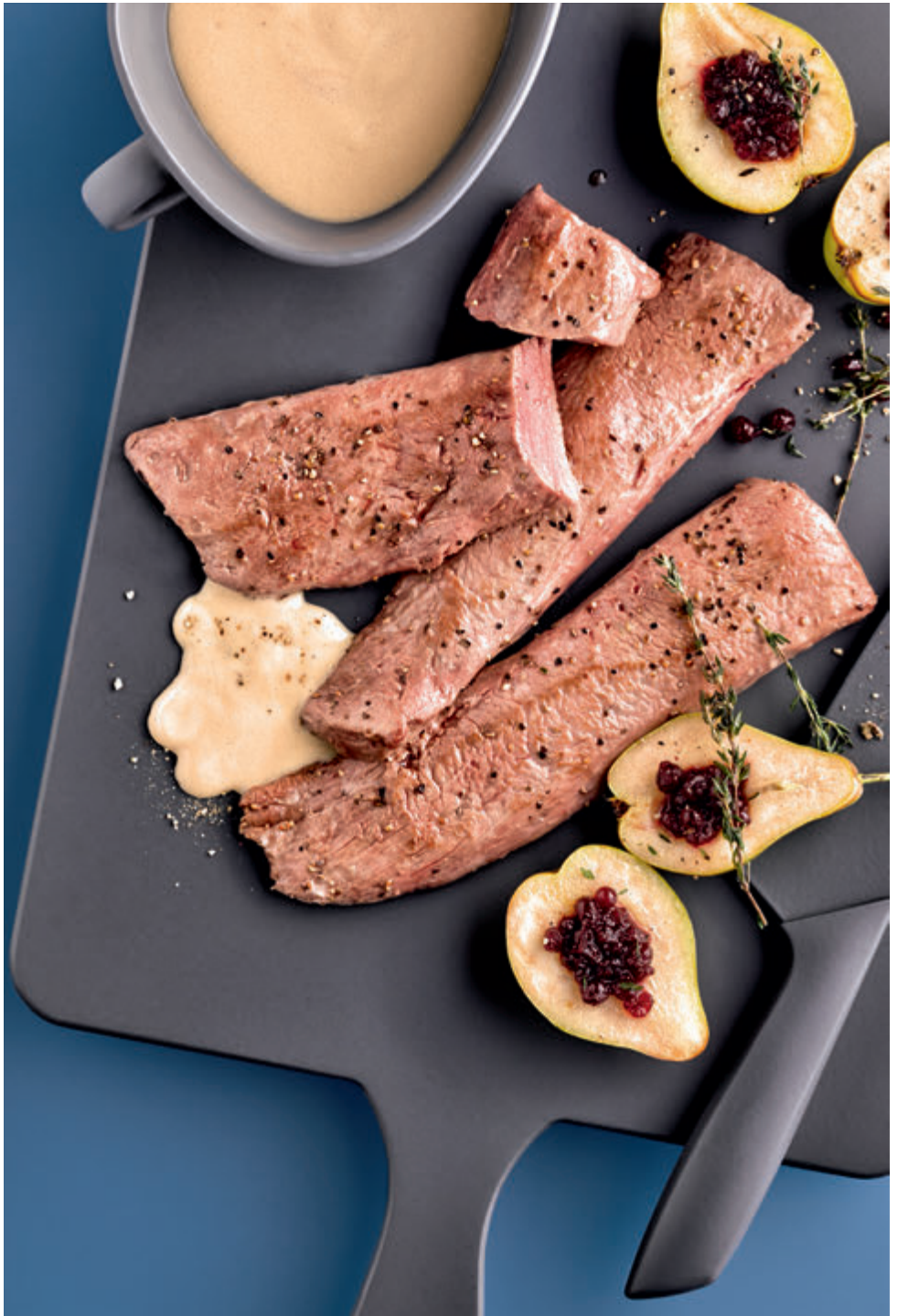
#### Manuell

**Über Eigene Programme einstellen:  
Einstellungen siehe Tabelle Braten  
am Ende dieses Kochbuchs.**

Ebene:

Rost: 2

Universalblech: 1



Hirschrücken (GourmetBraten)

# Kaninchen

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 160 Minuten

## Zutaten

### Für das Kaninchen:

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

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Universalblech

## Zubereitung

Kaninchen in 3 Teile schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Die Stücke nebeneinander auf das Universalblech legen.

Schinkenspeck würfeln. Zwiebeln fein würfeln und mit Butter, Weißwein, Wasser und Thymian mit auf das Universalblech geben.

Universalblech in den Garraum einschieben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen garen.

Nach dem Garen Fleischstücke entnehmen. Fond in einen Kochtopf geben. Senf und Crème fraîche hinzugeben und auf der Kochzone aufkochen lassen.

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Kaninchen

Programmdauer: 110 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Grill: Stufe 3

Garzeit: 20 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren | Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Feuchte: 84 %

Garzeit: 90 Minuten



# Rehkeule (GourmetBraten)

4 Portionen | Zubereitungszeit: 165 Minuten

## Zutaten

### Für die Rehkeule:

1 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
2 EL Öl  
800 g Rehkeule (Oberschale),  
küchenfertig

### Für die Schalotten:

750 g Schalotten  
3 EL Olivenöl  
4 EL Ahornsirup  
5 EL Balsamicoessig  
150 ml Rotwein, trocken  
150 ml Gemüsebrühe  
6 Stängel Thymian  
1 EL Soßenbinder, dunkel  
Salz  
Pfeffer

### Zubehör:

Küchengarn  
Rost  
Universablech

## Zubereitung

Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und Rehkeule damit einpinseln. Rehkeule eventuell binden.

Universablech in den Garraum schieben. Rehkeule auf dem Rost in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen braten.

Schalotten mit kochendem Wasser überbrühen, 1 Minute ziehen lassen, dann abgießen. Schalotten schälen und je nach Größe halbieren.

Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen und Schalotten etwa 4 Minuten glasig dünsten.

Schalotten mit Ahornsirup beträufeln und leicht karamellisieren.

Etwas Balsamicoessig zum Abschmecken aufbewahren. Schalotten mit Balsamicoessig, Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen, Thymian dazugeben und etwa 15 Minuten bei niedriger Stufe köcheln lassen, bis die Schalotten weich sind.

Thymian entfernen und die Soße mit Soßenbinder leicht andicken. Mit Salz, Pfeffer und restlichem Balsamicoessig abschmecken.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Reh | Rehkeule |  
GourmetBraten  
Programmdauer: 150 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Grill groß: Stufe 3  
Garzeit: 20 Minuten  
Ebene:  
Rost: 2  
Universablech: 1  
Garschritt 2  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combi + Ober-/ Unterhitze  
Temperatur: 100 °C  
Feuchte: 57 %  
Garzeit: 130 Minuten





Rehkeule (Gourmetbraten)



# Rehrücken mit Pflaumen-Portwein-Soße (Gourmet Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 115 Minuten

## Zutaten

### Für den Rehrücken:

2 EL Öl  
1 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
1,3 kg Rehrücken mit Knochen,  
küchenfertig

### Für die Soße:

50 g Trockenpflaumen | fein  
gewürfelt  
1 Zwiebel | fein gewürfelt  
1 EL Butter  
200 ml Portwein  
200 ml Wildfond  
1 TL Pflaumenmus  
100 g Butter | gekühlt, gewürfelt  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

### Zubehör:

Universablech  
Rost

## Zubereitung

Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und Rehrücken damit bestreichen.

Universablech und Rost in den Garraum einschieben.  
Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen  
Einstellungen vorheizen.

Rehrücken auf den Rost legen und gemäß Programmablauf oder  
den manuellen Einstellungen braten.

Trockenpflaumen und Zwiebel in Butter bei mittlerer Stufe für  
2 Minuten dünsten. Mit Portwein und Wildfond ablöschen.  
Pflaumenmus hinzufügen und den Sud auf ein Drittel reduzieren.

Butterwürfel nach und nach unter die Soße rühren, bis sie bindet.  
Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nicht mehr kochen  
lassen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Reh | Rehrücken | Gourmet Braten  
Programmdauer: 90–106 Minuten

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

**Einstellungen siehe Tabelle Braten  
am Ende dieses Kochbuchs.**

Ebene:

Rost: 2

Universablech: 1



Rehrücken mit Pflaumen-Portwein-Soße (GourmetBraten)

# Wildschweinkeule (GourmetBraten)

4 Portionen | Zubereitungszeit: 170 Minuten

## Zutaten

### Für die Wildschweinkeule:

2 EL Öl  
1 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
1 kg Wildschweinkeule, ohne Knochen (nicht höher als 6 cm), küchenfertig

### Für die Soße:

25 g Steinpilze, getrocknet  
500 ml Wasser | kochend  
100 g Pancetta (Bauchspeck) | in Streifen  
2 Knoblauchzehen | fein gewürfelt  
100 g Zwiebeln | fein gewürfelt  
2 EL Öl  
½ Bund Basilikum (à 15 g) | nur die Blättchen, in Streifen  
250 g Mascarpone  
Salz  
Pfeffer

### Zubehör:

Rost  
Universalblech  
Küchenpapier

### Tipp

Statt Küchenpapier einen Kaffeefilter zum Sieben benutzen.

## Zubereitung

Öl mit Salz und Pfeffer verrühren, Wildschweinkeule damit bestreichen und eventuell zusammen binden.

Universalblech in den Garraum schieben. Wildschweinkeule auf dem Rost in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen braten.

Steinpilze mit kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten einweichen.

In der Zwischenzeit Pancetta bei mittlerer bis hoher Stufe knusprig braten.

Sieb mit Küchenpapier auslegen und Steinpilze dadurch abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Steinpilze abspülen, abtropfen lassen und klein schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch in Öl bei mittlerer Stufe glasig dünsten. Steinpilze hinzufügen und 1–2 Minuten dünsten. Mit 400 ml der Pilz-Flüssigkeit ablöschen und zugedeckt 5 Minuten garen.

Basilikumblätter mit Mascarpone und Pancetta in die Soße geben, erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Wildschwein |  
Wildschweinkeule |  
GourmetBraten  
Programmdauer: 165 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1  
Betriebsarten: Grill groß: Stufe 3  
Garzeit: 20 Minuten  
Ebene:  
Rost: 2  
Universalblech: 1  
Garschritt 2  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combi + Ober-/ Unterhitze  
Temperatur: 100 °C  
Feuchte: 57 %  
Garzeit: 145 Minuten



Wildschweinkeule (GourmetBraten)



# Fisch

Fisch for compliments

Fischmahlzeiten sind ein Balsam für Körper und Seele: Seefisch trägt mit einem reichen Gehalt an Jod, Vitaminen und hochwertigen Eiweißen sowie gesundheitsfördernden Omega-3-Fettsäuren zur körperlichen Fitness bei und verbessert auch Konzentrationsfähigkeit, Merkvermögen und Gemütsverfassung. Als kalorienarme Kost, vielseitig und raffiniert, erfahren Fischgerichte Komplimente von allen Seiten.



# Fisch

## Zubereitungstipps

Für die Zubereitung von Fisch eignen sich verschiedene Betriebsarten, zum Beispiel Dampfgaren, Grillen oder Combigaren.

Die folgenden Tipps bieten Ihnen eine gute Orientierung beim Kochen:

- Ganze Fische sind gar, wenn die Pupillen weiß sind und sich die Rückenflosse leicht herauszupfen lässt.
- Gebratener, gedünsteter oder gegrillter Fisch ist gar, wenn sich das Fleisch leicht von der Gräte lösen lässt.
- Achten Sie darauf, dass die Metallspitze des Speisethermometers komplett mittig im dicksten Stück Fisch steckt.



# Fischcurry mit Pfirsich

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 55 Minuten

## Zutaten

### Für den Fisch:

400 g Wels, küchenfertig |  
gewürfelt  
3 EL Sojasoße  
1 EL Limettensaft  
Salz  
Pfeffer

### Für das Curry:

10 g Ingwer | fein gerieben  
1 Knoblauchzehe | fein gehackt  
1 Chilischote | entkernt und fein  
geschnitten  
2 EL Kokosraspel  
200 ml Kokosmilch  
2 EL Curry  
1 Bund Lauchzwiebeln (à 150 g)  
| in feine Ringe  
2 Pfirsiche, reif | enthäutet |  
gewürfelt

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Wels mit Sojasoße, Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Alle Zutaten, außer Lauchzwiebeln und Pfirsiche, in einen ungelochten Garbehälter geben und gemäß Garschritt 1 garen.

Lauchzwiebeln und Pfirsiche zu den restlichen Zutaten geben und alles zusammen gemäß Garschritt 2 garen.

### Einstellung

Garschritt 1  
Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 10 Minuten  
Garschritt 2  
Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 5 Minuten



Fischcurry mit Pflirsich

# Forelle mit Pilzen

4 Portionen | Zubereitungszeit: 30 Minuten

## Zutaten

### Für die Forellen:

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

### Für die Pilzmischung:

1 Zwiebel | fein gehackt  
2 Bund Petersilie (à 30 g) |  
fein gehackt  
600 g Pfifferlinge, Steinpilze oder  
Champignons | in Scheiben oder  
geviertelt

### Zum Garen:

50 g Butter | in Flöckchen

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Forellen mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln, Petersilie und Pilze mischen.

Forellen mit einem Teil der Pilzmischung füllen und mit dem übrigen Teil in den ungelochten Garbehälter geben. Forellen mit der Öffnung nach unten in den Garbehälter geben, mit Butterflöckchen belegen und gemäß den Einstellungen garen.

### Einstellung

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 90 °C

Garzeit: 20 Minuten

### Tipp

Als Beilage Petersilienkartoffeln verwenden.



Forelle mit Pilzen



# Lachsfilet (Niedertemperaturgaren)

4 Portionen | Zubereitungszeit: 45 Minuten + 60 Minuten zum Marinieren

## Zutaten

### Für die Marinade:

2 Stängel Zitronengras |  
nur der weiße Teil, fein gerieben  
110 ml Sojasoße  
½ Bund Korianderstiele (à 70 g) |  
fein gehackt  
2 cm Stück Ingwer |  
fein gerieben  
1 Knoblauchzehe | zerdrückt

### Für die klebrige Sojasoße:

200 ml Sojasoße  
200 ml Kecap manis  
(Indonesische süße Sojasoße)  
100 ml Honig

### Für den Lachs:

4 Lachsfilets (à 200 g)

### Zum Garnieren:

2 EL Sojasoße  
4 Lauchzwiebeln |  
fein geschnitten  
½ Bund Koriander (à 70 g) |  
nur die Blätter  
2 Chilischoten, rot |  
fein geschnitten  
1 Limette | in Achtel

### Zubehör:

Backpapier  
Garbehälter gelocht

## Zubereitung

Für die Marinade alle Zutaten gut vermischen.

Lachs in eine rechteckige Schüssel geben, mit Marinade bedecken und 60 Minuten ziehen lassen.

Für die klebrige Sojasoße die Zutaten in einen kleinen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen. Hitze auf ein Minimum reduzieren und 25 Minuten garen, bis die Flüssigkeit um ein Drittel reduziert ist.

Gelochten Garbehälter mit Backpapier auslegen und Lachs darauf legen. Etwa 1 Esslöffel klebrige Sojasoße über den Lachs träufeln.

In den Garraum geben und Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen garen.

Lachs nach dem Garen mit klebriger Sojasoße beträufeln.

Mit Lauchzwiebeln, Korianderblättern, Chili und Limetten garnieren und servieren.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fisch | Lachs | Filet Niedertemperaturgaren  
Programmdauer: 20–25 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus  
Temperatur: 50–75 °C  
Feuchte: 70 %  
Garzeit: 20–25 Minuten  
Ebene: 2



# Lachs im Blätterteig

6 Portionen | Zubereitungszeit: 50 Minuten

## Zutaten

240 g Blattspinat, frisch  
375 g Blätterteig  
1 Zitrone | nur die abgeriebene  
Schale  
100 g Frischkäse  
Salz  
Pfeffer  
1 Ei, Größe M | verquirt  
1 Lachsfilet, ohne Haut (à 800 g)  
3 Zweige Dill | gehackt

### Zubehör:

Garbehälter gelocht  
Backblech

## Zubereitung

Blattspinat blanchieren.

Blattspinat in ein sauberes Geschirrtuch geben, den Saft auspressen und Blattspinat klein hacken.

Blätterteig zu einem großen Quadrat (doppelt so groß wie das Lachsfilet) ausrollen und in zwei Rechtecke schneiden.

Zitronenschale, Frischkäse, Salz und Pfeffer zum Blattspinat geben und gut verrühren.

Automatikprogramm starten oder gemäß Garschritt 1 der manuellen Einstellungen vorheizen.

Ein Blätterteigrechteck auf das Backblech geben und mit Ei bestreichen. Die Spinatmischung gleichmäßig darauf verteilen, Lachsfilet darauf legen und mit Dill bestreuen. Nochmals mit Pfeffer würzen.

Das zweite Blätterteigrechteck auf das Lachsfilet legen, die Seitenränder verschließen und zurechtschneiden. Mit Ei bestreichen und gemäß den manuellen Einstellungen backen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fisch | Lachs |

Lachs im Blätterteig

Programmdauer: 30 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren |

Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Feuchte: 20 %

Vorheizen: ein

Ebene: 1

Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 2

Temperatur: 200 °C

Feuchte: 75 %

Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 3

Temperatur: 210 °C

Feuchte: 20 %

Garzeit: 10 Minuten



# Lachsforelle im Salzteig

6 Portionen | Zubereitungszeit: 65 Minuten

## Zutaten

### Für die Lachsforelle:

3 kg Meersalz, grob  
200 ml Wasser  
1 Lachsforelle (à 1,6 kg),  
küchenfertig  
2 EL Olivenöl

### Für die Soße:

2 Knoblauchzehen |  
fein gewürfelt  
6 EL Olivenöl  
1 EL Zitronensaft  
Salz

### Zubehör:

Universalsblech

## Zubereitung

Meersalz mit Wasser anfeuchten und etwa zwei Drittel auf das Universalsblech geben.

Lachsforelle außen mit Olivenöl einreiben und auf das Meersalz legen. Übriges Meersalz so darauf verteilen, dass die Lachsforelle ganz davon bedeckt ist. Etwas andrücken. In den Garraum geben und gemäß den Einstellungen garen.

Für die Soße Knoblauch mit Olivenöl und Zitronensaft verrühren und mit Salz abschmecken.

Nach dem Garen die Salzkruste aufbrechen und Lachsforelle entnehmen. Lachsforelle gleichmäßig portionieren.

### Einstellung

Betriebsarten: Ober-/ Unterhitze  
Temperatur: 190 °C  
Garzeit: 50 Minuten  
Ebene: 1





Lachsforelle im Salzteig



# Makrele gegrillt in Tomatenletscho

4 Portionen | Zubereitungszeit: 40 Minuten

## Zutaten

### Für die Makrelen:

4 Makrelen (à 320 g),  
küchenfertig  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Zitronensaft  
4 EL Olivenöl

### Für das Tomatenletscho:

2 EL Sherryessig  
Pfeffer  
60 ml Olivenöl  
2 Fleischtomaten | gehäutet,  
entkernt und gewürfelt  
5 g Basilikumblätter |  
in Streifen geschnitten

### Zubehör:

Universalblech

## Zubereitung

Makrelen salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.  
Makrelen an einer Seite einige Male schräg einschneiden,  
komplett mit dem Olivenöl bestreichen. Auf dem Universalblech in  
den Garraum geben und gemäß den Einstellungen grillen.

Für das Tomatenletscho Sherryessig mit Salz und Pfeffer verrühren.  
Olivenöl darunter schlagen.

Tomatenwürfel mit Basilikum dazugeben.

### Einstellung

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Grill: Stufe 3  
Feuchte: 0 %  
Garzeit: 20–25 Minuten  
Ebene: 2

### Tipp

Zum Häuten der Tomaten die  
Betriebsart Dampfgaren bei  
100 °C, 1 Minute wählen.



# Muscheln in Soße

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 40 Minuten

## Zutaten

### Für die Soße:

2 Schalotten | fein gewürfelt

3 Knoblauchzehen |

fein gewürfelt

1 Tomate, groß | fein gewürfelt

125 ml Weißwein

350 ml Tomaten, passiert

180 g Frühstücksspeck |

in Streifen

1 Prise Safran

1 Spritzer Tabasco

1 Zitrone | eine große Spalte

3 Stängel Petersilie

6 Zweige Thymian

### Für die Muscheln:

700 g Muscheln, küchenfertig

Salz

Pfefferkörner schwarz |

frisch gemahlen

### Zum Garnieren:

2 EL Petersilie | gehackt

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht

Küchengarn

## Zubereitung

Schalotten, Knoblauch, Tomate, Weißwein, passierte Tomaten, Frühstücksspeck, Safran, Tabasco und Zitronenspalte in einen ungelochten Garbehälter geben.

Petersilie und Thymian zusammenbinden und dazu geben und den Garbehälter abdecken. Automatikprogramm starten oder gemäß Garschritt 1 der manuellen Einstellungen garen.

Automatikprogramm:

Gemäß Programmablauf Muscheln zur Soße geben und offen weiter garen.

Manuell:

Gemäß Garschritt 2 Muscheln zur Soße geben und offen weiter garen.

Die Kräuter entnehmen, die Zitrone auspressen, mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Mit Petersilie garniert servieren.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Muscheln | Muscheln in Soße

Programmdauer: 30 Minuten

### Manuell

Garschritt 1

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 25 Minuten

Garschritt 2

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 5 Minuten



# Rotbarsch gefüllt

4 Portionen | Zubereitungszeit: 50 Minuten

## Zutaten

272 2 Rotbarsche (à 800 g),  
küchenfertig  
4 EL Zitronensaft  
4 Knoblauchzehen | fein gehackt  
2 Bund Petersilie (à 30 g) |  
fein gehackt  
1 TL Salz  
1 Msp. Pfeffer, weiß |  
frisch gemahlen  
4 Scheiben Toastbrot |  
ohne Rinde, fein gewürfelt  
1 EL Paprikapulver, edelsüß  
80 ml Olivenöl

### Zubehör:

Universalsblech

## Zubereitung

Rotbarsch mit Zitronensaft beträufeln.

Knoblauch und Petersilie mischen.

Rotbarsch innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, auf das  
Universalsblech legen und die Hälfte der Petersilien-Knoblauch-  
Mischung in den Fischbauch füllen.

Übrige Petersilien-Knoblauch-Mischung mit Toastbrot,  
Paprikapulver und Olivenöl mischen, über dem Rotbarsch verteilen  
und gemäß den Einstellungen garen.

### Einstellung

Betriebsarten: Combigaren | Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 180 °C

Feuchte: 50 %

Garzeit: 35 Minuten

Ebene: 1







# Wolfsbarsch gefüllt

4 Portionen | Zubereitungszeit: 60 Minuten

## Zutaten

### Für den Wolfsbarsch:

3 Wolfsbarsche (à 500 g),  
küchenfertig  
1 Zitrone | nur den Saft  
½ TL Pfeffer

### Für die Füllung:

200 g Champignons |  
in kleine Stücke  
2 Schalotten | in kleine Stücke  
½ TL Salz  
200 g Crème fraîche  
1 Msp. Pfeffer, weiß |  
frisch gemahlen  
200 g Weißbrot, vom Vortag |  
ohne Rinde, grob gewürfelt  
1 Bund Kerbel (à 30 g)  
1 Ei, Größe M  
1 Prise Muskat

### Zubehör:

Universablech  
Küchengarn oder Holzspieße

## Zubereitung

Wolfsbarsch mit Zitronensaft beträufeln, innen mit Pfeffer einreiben.

Champignons mit Schalotten, Salz, Crème fraîche und Pfeffer unter Rühren so lange einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.  
Masse leicht abkühlen lassen.

Weißbrot mit Kerbelblättchen fein zerkleinern und mit der Champignonmasse, Ei und Muskat mischen.

Wolfsbarsch auf das Universablech legen, mit der Pilzmasse füllen, die Bauchöffnung mit Küchengarn oder Holzspießen verschließen und gemäß den Einstellungen garen.

### Einstellung

Betriebsarten: Combigaren | Combi + Ober-/ Unterhitze  
Temperatur: 180 °C  
Feuchte: 50 %  
Garzeit: 30–40 Minuten  
Ebene: 1





# Aufläufe & Gratins

## Genussvolles Rendezvous

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

# Chicorée gratin

Für 5 Portionen | Zubereitungszeit: 85 Minuten

## Zutaten

### Für den Chicorée:

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

### Für die Käsesoße:

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

### Zubehör:

Auflaufform  
Rost

## Zubereitung

Den harten, bitteren Teil der Chicorées entfernen und Chicorée gemäß den Einstellungen dampfgaren.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Chicorée goldbraun braten, dann die Temperatur reduzieren und weitere 25 Minuten bei niedriger Hitze dämpfen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

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

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

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

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

Chicorée gratin in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen goldbraun backen.

### Dampfgaren

Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 12 Minuten

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins |  
Chicorée gratin  
Programmdauer: 12–26 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Vorheizen 1  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Heißluft plus  
Vorheizen: ein  
Temperatur: 190 °C  
Feuchte: 90 %  
Backen 2  
Betriebsarten: Combigaren |  
Combigaren + Grill: Stufe 1  
Feuchte: 40 %  
Garzeit: 12–26 Minuten  
Ebene: 1





# Fenchel-Möhren-Gratin

4 Portionen | Zubereitungszeit: 55 Minuten

## Zutaten

### Für das Gemüse:

750 g Fenchel | in 1 cm dicke Scheiben  
3 Möhren, groß | in ½ cm dicke Scheiben  
12 Oliven, schwarz, ohne Stein  
12 Oliven, grün, ohne Stein  
Salz  
Pfeffer | frisch gemahlen

### Für die Parmesan-Brot-Streusel:

½ Orange, unbehandelt | nur die Schale  
4 Scheiben Toastbrot | ohne Rinde, klein gewürfelt  
1 Thymianzweig | nur die Blättchen  
3 Knoblauchzehen | zerdrückt  
80 g Parmesan, gerieben

### Zum Überbacken:

1 EL Butter | flüssig

### Zubehör:

Garbehälter gelocht  
Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Fenchel und Möhren in einen gelochten Garbehälter geben und gemäß Garschritt 1 dampfgaren.

Orangenschale über die Brotwürfel reiben, Thymianblättchen und Knoblauch dazugeben. Parmesan untermischen.

Gegartes Gemüse in einen ungelochten Garbehälter geben, mit Oliven vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan-Brot-Streusel über das Gemüse geben, Butter darüber träufeln, ungelochten Garbehälter in den Garraum geben und gemäß Garschritt 2 überbacken.

### Einstellung

Garschritt 1  
Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 15–18 Minuten  
Ebene: 2  
Garschritt 2  
Betriebsarten: Grill groß: Stufe 3  
Garzeit: 10 Minuten



Fenchel-Möhren-Gratin

# Käse-Schnittlauch-Soufflé

6–8 Portionen | Zubereitungszeit: 30 Minuten

## Zutaten

### Für die Form:

- 1 TL Butter
- 1 EL Weizenmehl, Type 405

### Für das Soufflé:

- 250 ml Milch, 3,5 % Fett
- 50 g Butter
- 50 g Weizenmehl, Type 405
- 100 g Käse, gerieben
- ¼ TL Muskat, gemahlen
- 2 EL Schnittlauch | gehackt
- Salz
- Pfeffer
- 5 Eier, Größe M

### Zubehör:

- 1 Souffléform 20 cm oder
- 8 Souffléförmchen, klein
- Universallech

## Zubereitung

Souffléform oder Souffléförmchen mit Butter einfetten und mit Weizenmehl ausstreuen.

Milch in einem Kochtopf leicht erwärmen und Butter darin schmelzen. Weizenmehl unter Rühren dazugeben und aufkochen.

Unter ständigem Rühren Käse, Muskat und Schnittlauch begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Masse auskühlen lassen.

Universallech in den Garraum geben und Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Eier trennen und Eiweiß für später auffangen. Eigelb unter die Masse rühren.

Eiweiß in einer separaten Schüssel steif schlagen, dann nach und nach unter die Soufflémasse heben.

Soufflémasse in die Souffléform geben oder auf die Souffléförmchen verteilen, auf das Universallech im Garraum stellen und gemäß Automatikprogramm oder den manuellen Einstellungen garen.

Nach dem Garen sofort servieren.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Käse-Schnittlauch-Soufflé

Programmdauer: 15 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Feuchte: 60 %

Vorheizen: ein

Garzeit: 15 Minuten

Ebene: 1



# Kartoffel-Käse-Gratin

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 70 Minuten

## Zutaten

### Für das Gratin:

600 g Kartoffeln, mehligkochend  
75 g Gouda, gerieben

### Für den Guss:

250 g Sahne  
1 TL Salz  
Pfeffer  
Muskat

### Zum Bestreuen:

75 g Gouda, gerieben

### Für die Form:

1 Knoblauchzehe

### Zubehör:

Auflaufform, Ø 26 cm  
Rost

## Zubereitung

Auflaufform mit Knoblauch ausreiben.

Für den Guss Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen.

Kartoffeln schälen und in 3–4 mm dünne Scheiben schneiden.  
Kartoffeln mit Gouda und Guss vermischen und in die Auflaufform geben.

Mit Gouda bestreuen.

Kartoffel-Käse-Gratin auf dem Rost in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen goldbraun garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Kartoffel-Käse-Gratin  
Programmdauer: 34–48 Minuten  
Ebene: 2

#### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren | Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 170° C

Feuchte: 95 %

Garzeit: 33 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren | Grill groß: Stufe 2

Feuchte: 70 %

Garzeit: 1–15 Minuten





Kartoffel-Käse-Gratin



# Lasagne

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 100 Minuten

## Zutaten

### Für die Lasagne:

8 Lasagneplatten  
(ohne Vorkochen)

### Für die Tomaten-Hackfleisch-Soße:

50 g Speck, durchwachsen,  
geräuchert | fein gewürfelt  
2 Zwiebeln | gewürfelt  
375 g Hackfleisch, halb Rind,  
halb Schwein  
800 g Tomaten aus der Dose,  
geschält | zerkleinert  
30 g Tomatenmark  
125 ml Brühe  
1 TL Thymian, frisch | gehackt  
1 TL Oregano, frisch | gehackt  
1 TL Basilikum, frisch | gehackt  
Salz  
Pfeffer

### Für die Champignonsoße:

20 g Butter  
1 Zwiebel | gewürfelt  
100 g Champignons, frisch |  
in Scheiben  
2 EL Weizenmehl, Type 405  
250 g Sahne  
250 ml Milch, 3,5 % Fett  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
2 EL Petersilie, frisch | gehackt

### Zum Bestreuen:

200 g Gouda, gerieben

### Zubehör:

Auflaufform, 32 cm x 22 cm  
Rost

## Zubereitung

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

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

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

- ein Drittel der Tomaten-Hackfleisch-Soße
- 4 Lasagneplatten
- ein Drittel der Tomaten-Hackfleisch-Soße
- eine Hälfte der Champignonsoße
- 4 Lasagneplatten
- ein Drittel der Tomaten-Hackfleisch-Soße
- eine Hälfte der Champignonsoße.

Lasagne mit Gouda bestreuen, in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen goldbraun garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Lasagne  
Programmdauer: 40 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Combigaren | Combi + Ober-/ Unterhitze  
Temperatur: 170–200 °C  
Feuchte: 95 %  
Garzeit: 40 Minuten  
Ebene: 1



# Nudelauflauf

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 70 Minuten

## Zutaten

### Für die Nudeln:

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

### Für den Auflauf:

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

### Zum Bestreuen:

100 g Gouda, gerieben

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht  
Auflaufform, 24 cm x 24 cm  
Rost

## Zubereitung

Nudeln 5 Minuten in Salzwasser garen.

Zwiebelwürfel mit Butter, Paprika und Möhren in einen ungelochten Garbehälter geben, in den Garraum einschieben und zugedeckt gemäß den Einstellungen Zwiebeln dünsten.

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

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

Nudelauflauf mit Gouda bestreuen.

Nudelauflauf auf dem Rost in den Garraum geben und gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen goldbraun backen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Nudelauflauf  
Programmdauer: 40 Minuten

#### Einstellung

#### Zwiebeln dünsten

Spezial | Zwiebeln dünsten  
Programmdauer: 4 Minuten

#### Manuell

Backen  
Betriebsarten: Combigaren | Combi + Ober-/ Unterhitze  
Temperatur: 150–180 °C  
Feuchte: 95 %  
Garzeit: 40 Minuten  
Ebene: 2



Nudelauf

# Nudel-Schinken-Auflauf

4 Portionen | Zubereitungszeit: 65 Minuten

## Zutaten

### Für den Auflauf:

250 g Nudeln (z. B. Spiral- oder Hörnchennudeln)  
Salz  
200 g Kochschinken |  
klein gewürfelt  
80 g Butter  
3 Eier, Größe M | getrennt  
2 Eier, Größe M  
Salz  
250 ml saure Sahne  
150 ml Sahne  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Muskat

### Für den Bräter:

1 EL Butter

### Zum Bestreuen:

Semmelbrösel  
Parmesan, gerieben  
Butter

### Zubehör:

Bräter  
Rost

## Zubereitung

Nudeln in gesalzenem Wasser auf der Kochzone bissfest kochen.

In einer Schüssel Butter mit Eigelb, ganzen Eiern und einer Prise Salz schaumig schlagen. Kochschinken untermengen.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und gemeinsam mit saurer Sahne, Sahne und Nudeln unter die Butter-Ei-Mischung mengen.

Alles durchmischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Bräter gut mit Butter einfetten und die Masse einfüllen.

Mit Semmelbrösel und Parmesan bestreuen, Butterflocken auf dem Auflauf verteilen.

Bräter auf dem Rost in den Garraum geben.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen backen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Nudel-Schinkenauflauf  
Programmdauer: 35 Minuten

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 170 °C

Feuchte: 70 %

Garzeit: 25 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Grill: Stufe 3

Feuchte: 30 %

Garzeit: 10 Minuten









# Beilagen & Gemüse

Die heimlichen Helden

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

# Antipastigemüse

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 40 Minuten + mindestens 3 Stunden zum Durchziehen

## Zutaten

### Für das Gemüse:

2 Paprika (à 200 g), gelb |  
in Streifen  
2 Paprika (à 200 g), rot |  
in Streifen  
1 Aubergine (à 200 g) |  
in Scheiben  
2 Zucchini (à 200 g) |  
in Scheiben  
500 g Champignons

### Für die Marinade:

6 EL Olivenöl  
4 EL Weinessig  
4 EL Weißwein, trocken  
1 Knoblauchzehe | gehackt  
Salz  
Pfeffer  
1 Prise Zucker  
2 EL Kräuter der Provence |  
fein gehackt

### Zubehör:

Garbehälter gelocht

## Zubereitung

Paprika, Aubergine, Zucchini und Champignons in einen gelochten Garbehälter geben und gemäß den Einstellungen garen.

Aus Olivenöl, Weinessig, Weißwein, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern eine Marinade herstellen.

Das Gemüse auf einer Platte anrichten, mit der Marinade übergießen und mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.

### Einstellung

Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 3–4 Minuten



Antipastigemüse

# Apfelrotkohl

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 165 Minuten

## Zutaten

125 g Zwiebeln | gewürfelt  
50 g Schweineschmalz  
700 g Rotkohl | in Streifen  
150 ml Apfelsaft  
50 ml Weinessig  
1 Lorbeerblatt  
3 Nelken  
25 g Zucker  
Salz  
Pfeffer  
1 Apfel | gewürfelt  
30 g Preiselbeeren  
50 ml Rotwein

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Zwiebeln und Schweineschmalz in einen ungelochten Garbehälter geben, abdecken und gemäß Garschritt 1 dünsten.

Rotkohl mit Apfelsaft, Weinessig, Lorbeerblatt, Nelken und Zucker zu den Zwiebeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gemäß Garschritt 2 weiter garen.

Apfel, Preiselbeeren und Rotwein zu den übrigen Zutaten geben und gemäß Garschritt 3 fertig garen.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### Einstellung

Garschritt 1

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 60 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 60 Minuten

### Tipp

Anstelle der Preiselbeeren  
Johannisbeergelee verwenden.



Apfelrotkohl



# Fenchelgemüse

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 55 Minuten

## Zutaten

2 Fenchel  
2 Möhren | in ½ cm dicke  
Scheiben  
1 Stange Porree, klein |  
in 1 cm dicke Ringe  
2 Stangen Staudensellerie |  
in ½ cm dicke Stücke  
1 TL Zitronensaft  
½ TL Salz  
½ TL Zucker  
2 Zwiebeln | gewürfelt  
2 EL Butter  
Pfeffer  
150 g Crème double

### Zubehör:

Garbehälter gelocht  
Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Fenchel vierteln und den Strunk keilförmig herausschneiden.  
Fenchelkraut fein hacken und zum Garnieren zur Seite stellen.

Möhren, Porree und Staudensellerie in einen gelochten Garbehälter geben und den Fenchel obenauf legen.

Zitronensaft, Salz und Zucker verrühren und über den Fenchel geben. Den Garbehälter in den Garraum schieben und einen ungelochten Garbehälter eine Ebene tiefer einschieben, um den Gemüsesud aufzufangen.

In einem Kochtopf Zwiebeln in Butter anschwitzen und mit 150 ml Gemüsesud auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Crème double einrühren. Fenchelgemüse anrichten und mit Fenchelkraut dekoriert servieren.

### Einstellung

Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 10–12 Minuten



# Gemüsesoufflé

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 90 Minuten

## Zutaten

### Für die Blumenkohlmasse:

500 g Blumenkohl | in Röschen  
4 Eier, Größe M  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

### Für die Souffléförmchen:

1 EL Butter

### Für die Soße:

2 Schalotten | gewürfelt  
20 g Butter  
20 g Weizenmehl, Type 405  
20 ml Weißwein, trocken  
100 ml Gemüsefond  
100 g Sahne  
Pfeffer

### Zum Garnieren:

1 EL Petersilie | gehackt

### Zubehör:

Garbehälter gelocht  
Pürierstab  
4 Souffléförmchen  
Rost

## Zubereitung

Blumenkohl in einen gelochten Garbehälter geben und gemäß Garschritt 1 garen.

Blumenkohl abkühlen lassen und pürieren. Eier trennen und Eiweiß für später auffangen. Eigelb unter die Blumenkohlmasse rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eiweiß steif schlagen und unter die Blumenkohlmasse heben.

Souffléförmchen fetten, Masse einfüllen und gemäß Garschritt 2 garen.

In einem Kochtopf Schalotten in Butter anschwitzen. Weizenmehl dazugeben und mit Weißwein ablöschen.

Mit Gemüsefond glatt rühren, Sahne unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüsesoufflé auf einem Teller anrichten, mit der Soße umgießen und mit Petersilie garnieren.

### Einstellung

Garschritt 1  
Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 14 Minuten  
Garschritt 2  
Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 90 °C  
Garzeit: 15–18 Minuten

### Tipp

Anstelle des Blumenkohls Brokkoli oder Möhren verwenden.  
Als Ersatz für Souffléförmchen Tassen verwenden.



Gemüsesoufflé

# Kartoffelklöße

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 110 Minuten

## Zutaten

### Für die Kartoffelklöße:

1 kg Kartoffeln, mehligkochend  
2 Eier, Größe M  
Salz  
Muskat  
50 g Weizenmehl, Type 405  
50 g Kartoffelstärke

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Garbehälter gelocht  
Kartoffelpresse

## Zubereitung

Kartoffeln waschen und in einem gelochten Garbehälter gemäß Garschritt 1 garen.

Kartoffeln noch heiß pellen und direkt durch die Kartoffelpresse drücken.

Eier zum Kartoffelteig geben und mit Salz und Muskat würzen. Weizenmehl und Kartoffelstärke unterrühren.

Aus dem Teig eine Rolle formen, in 12 Stücke teilen und zu Klößen formen.

Gelochten Garbehälter fetten, Klöße hineinsetzen und gemäß Garschritt 2 garen.

### Einstellung

Garschritt 1

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 28–34 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 15–18 Minuten



Kartoffelklöße



# Kartoffelpüree

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 45 Minuten

## Zutaten

### Für das Kartoffelpüree:

1 kg Kartoffeln, mehligkochend |  
geschält und geviertelt  
250 g Sahne  
100 ml Gemüsebrühe  
20 g Butter  
Salz  
Pfeffer

### Zum Garnieren:

1 EL Petersilie | fein gehackt

### Zubehör:

Garbehälter gelocht  
Garbehälter ungelocht  
Kartoffelpresse

## Zubereitung

Kartoffeln in einen gelochten Garbehälter geben. Sahne und Gemüsebrühe in einem ungelochten Garbehälter unter die Kartoffeln schieben und garen.

Kartoffeln durch die Kartoffelpresse geben und mit der Flüssigkeit aus Sahne und Gemüsebrühe glatt rühren. Butter unterheben und das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie darüber streuen und servieren.

### Einstellung

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 15–17 Minuten



Kartoffelpüree

# Kartoffelspalten

4 Portionen | Zubereitungszeit: 60 Minuten

## Zutaten

1 kg Kartoffeln, festkochend |  
längs in schmale Spalten  
1½ TL Salz  
½ TL Pfeffer  
1 TL Paprikapulver, rosenscharf  
1 TL Zucker  
8 EL Olivenöl  
6 EL Sesam

## Zubehör:

Universalsblech

## Zubereitung

Gewürze und Zucker mit Olivenöl und Sesam verrühren, Kartoffelspalten darin wälzen. Alles auf dem Universalsblech verteilen und in den Garraum geben.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen goldgelb backen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Gemüse | Kartoffeln | Kartoffelspalten

Programmdauer: 45 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Combigaren | Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 180–220 °C

Feuchte: 0 %

Garzeit: 45 Minuten

Ebene: 2



# Käseknödel gebraten

4 Portionen | Zubereitungszeit: 90 Minuten

## Zutaten

500 ml Milch, 3,5 % Fett  
150 g Zwiebeln | fein gehackt  
20 g Butter  
500 g Semmelwürfel  
2 Kartoffeln | gekocht  
250 g Käse, Pinzgauer oder Appenzeller | gewürfelt  
4 Eier, Größe M  
½ Bund Petersilie (à 30 g) | fein gehackt  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
2 EL Butterschmalz

### Zubehör:

Gourmet-Bräter

## Zubereitung

Milch auf der Kochzone erhitzen. Zwiebeln in Butter anrösten. Semmelwürfel in eine große Schüssel geben, mit Milch übergießen und ziehen lassen.

Kartoffeln reiben.

Nach Abkühlen der Semmelwürfelmasse Käsewürfel, Zwiebeln, Eier, Petersilie und Kartoffeln dazugeben und Masse gut verrühren.

Mit feuchten Händen Kugeln à 100 g formen und flach drücken.

Gourmet-Bräter in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Butterschmalz in den Gourmet-Bräter geben und gemäß Programmablauf oder Garschritt 2 der manuellen Einstellungen garen.

Sobald das Butterschmalz heiß ist, Knödel in den Gourmet-Bräter geben und gemäß Garschritt 3 der manuellen Einstellungen braten.

Käseknödel wenden und gemäß Garschritt 4 fertig braten.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Teigwaren |

Käseknödel gebraten

Programmdauer: 29 Minuten

Ebene: 1

### Manuell

#### Über Eigene Programme einstellen:

Vorheizen 1

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 210 °C

Vorheizen: ein

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren |

Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 210 °C

Feuchte: 100 %

Garzeit: 5 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Combigaren |

Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 210 °C

Feuchte: 100 %

Garzeit: 7 Minuten

Garschritt 4

Betriebsarten: Combigaren |

Combi + Ober-/ Unterhitze

Temperatur: 210 °C

Feuchte: 100 %

Garzeit: 7 Minuten





# Kürbisrisotto

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 30 Minuten

## Zutaten

300 g Risottoreis  
60 g Butter  
2 Knoblauchzehen |  
fein gewürfelt  
1 Zwiebel, klein | fein gewürfelt  
70 ml Weißwein  
625 ml Hühnerbrühe  
500 g Kürbisfleisch |  
in 1 cm große Würfel  
85 g Parmaschinken (Prosciutto)  
| fein gehackt  
1 Zitrone | nur die Schale  
20 g Oregano, frisch |  
fein gehackt  
75 g Spinatblätter, frisch  
50 g Parmesan, gerieben  
70 g Mascarpone  
Salz  
Pfeffer

## Zubehör:

Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Risottoreis, Butter, Knoblauch, Zwiebel, Weißwein, Hühnerbrühe, Kürbis, Parmaschinken und Zitronenschale in einen ungelochten Garbehälter geben. Automatikprogramm starten oder gemäß Garschritt 1 der manuellen Einstellungen garen.

Spinat, Parmesan und Mascarpone unter den Risottoreis heben.

Automatikprogramm:

Gemäß Automatikprogramm fertig garen.

Manuell:

Gemäß Garschritt 2 fertig garen.

Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Reis | Rundkornreis | Kürbisrisotto

Programmdauer: 20 Minuten

### Manuell

Garschritt 1

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 19 Minuten

Garschritt 2

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 1 Minuten



# Möhren mit glasierten Schalotten

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 25 Minuten

## Zutaten

500 g Möhren | in Scheiben  
4 Schalotten | geschält und  
halbiert  
2 EL Butter  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Petersilie | gehackt

### Zubehör:

Garbehälter gelocht  
Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Möhren in einen gelochten Garbehälter geben.

Schalotten mit der Butter in einen ungelochten Garbehälter geben und abdecken. Beide Garbehälter gleichzeitig garen.

Möhren zu den Schalotten geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Petersilie bestreut servieren.

### Einstellung

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 6 Minuten



Möhren mit glasierten Schalotten

# Schafskäse im Zucchini mantel

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 40 Minuten

## Zutaten

1 Zucchini (à 200 g)  
200 g Schafskäse  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Olivenöl

## Zubehör:

Garbehälter gelocht

## Zubereitung

Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden und in einen gelochten Garbehälter geben und gemäß Garschritt 1 garen.

Schafskäse in 2 cm breite Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini aus dem Garbehälter entnehmen. Schafskäse mit Zucchini umwickeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufeln und in einem gelochten Garbehälter in den Garraum geben und gemäß Garschritt 2 garen.

## Einstellung

Garschritt 1

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

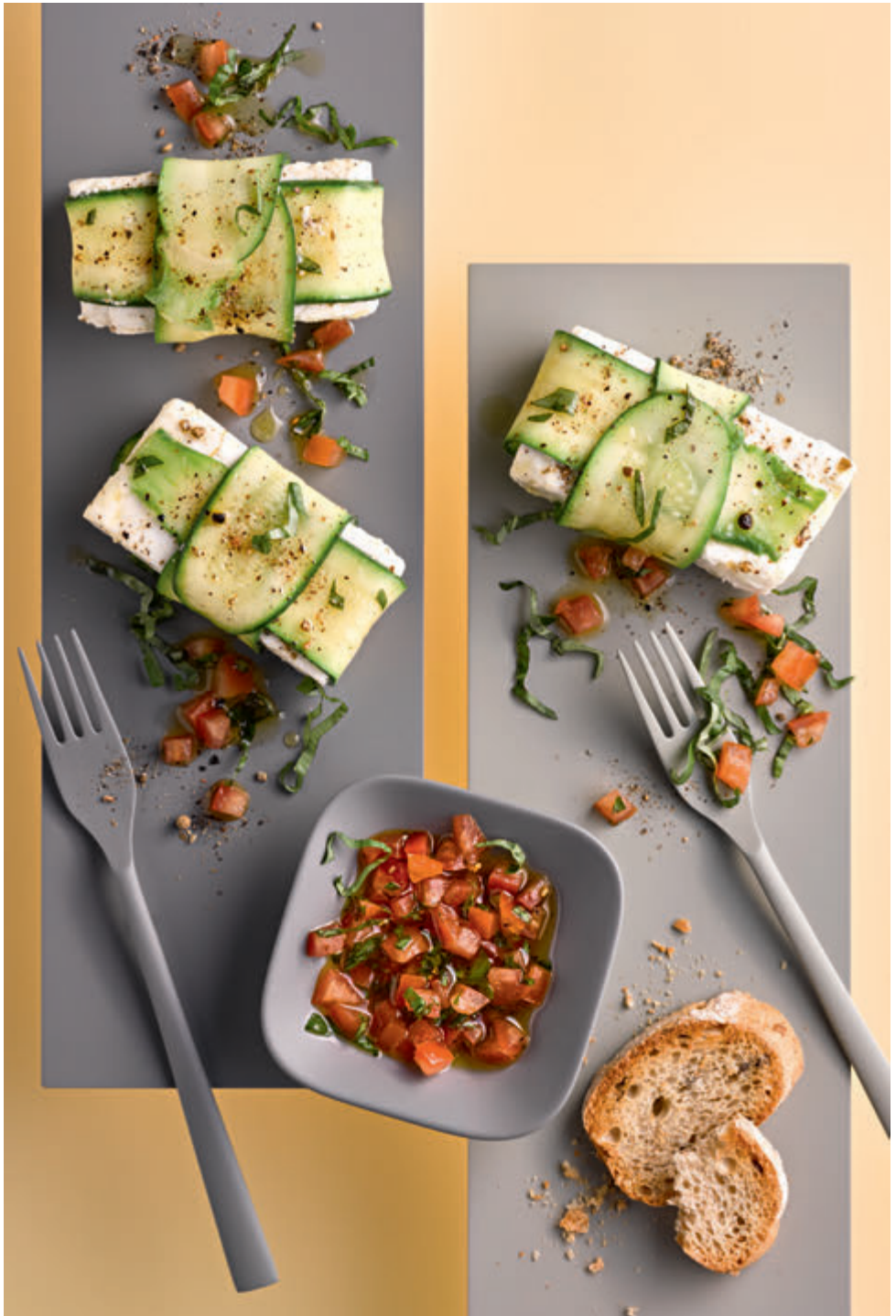
Garzeit: 1 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 3 Minuten





# Schmorgurken

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 60 Minuten

## Zutaten

2 Zwiebeln | gewürfelt  
200 g Speck, mager | gewürfelt  
6 Schmorgurken (à 500 g)  
400 g Schmand  
1 EL Dill | gehackt  
1 Prise Zucker  
Salz  
Pfeffer

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Zwiebeln und Speck in einen ungelochten Garbehälter geben, abdecken und gemäß Garschritt 1 dünsten.

Schmorgurken schälen, halbieren, mit einem Löffel die Kerne herausnehmen und Schmorgurken in dünne Scheiben schneiden. Schmorgurken und Schmand zu Speck und Zwiebeln geben.

Mit Dill, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und gemäß Garschritt 2 garen.

Nach dem Garen nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

### Einstellung

Garschritt 1

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 15–20 Minuten

### Tipp

Anstelle der Schmorgurken Salatgurken verwenden.



# Semmelknödel

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 115 Minuten

## Zutaten

### Für die Semmelknödel:

8 Brötchen | in ½ cm große

Würfel

500 ml Milch, 3,5 % Fett

1 Zwiebel | gewürfelt

20 g Butter

2 Eier, Größe M

1 EL Petersilie | gehackt

### Zum Einfetten:

Butter

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht

Garbehälter gelocht

## Zubereitung

Milch in einem ungelochten Garbehälter gemäß Garschritt 1 erwärmen.

Milch über die Brötchen geben und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Zwiebel mit Butter in einen ungelochten Garbehälter geben, mit Aluminiumfolie abdecken und gemäß Garschritt 2 dünsten.

Gedünstete Zwiebel, Eier und Petersilie zu den Brötchen geben und vermischen.

Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen 12 Semmelknödel formen, gelochten Garbehälter fetten, Semmelknödel hineinsetzen und gemäß Garschritt 3 garen.

## Einstellung

Garschritt 1

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 95 °C

Garzeit: 2–3 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 4 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 15–18 Minuten



# Tomaten griechisch

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 30 Minuten

## Zutaten

4 Tomaten | quer halbiert  
2 Knoblauchzehen | fein gehackt  
Salz  
Pfeffer  
4 Stängel Basilikum |  
fein gehackt  
100 g Schafskäse |  
klein gewürfelt

### Zubehör:

Garbehälter gelocht

## Zubereitung

Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in einen gelochten Garbehälter setzen.

Knoblauch auf die Schnittfläche der Tomaten streichen.  
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum auf die Tomatenhälften verteilen.

Schafskäse auf die Tomaten legen und gemäß den Einstellungen garen.

### Einstellung

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 3–4 Minuten



Tomaten griechisch





# Suppen & Eintöpfe

Ein klarer Fall von gutem Geschmack

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

# Bohneneintopf mit Lamm

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 60 Minuten

## Zutaten

### Für den Bohneneintopf:

500 g Lammfleisch, küchenfertig | klein gewürfelt  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 Zwiebel | gehackt  
200 ml Gemüsebrühe  
400 g Kartoffeln, festkochend | gewürfelt  
200 g grüne Bohnen | halbiert  
3 Möhren (à 60 g) | gewürfelt  
1 Zweig Rosmarin | nur die Nadeln, gehackt  
300 ml Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer

### Zum Garnieren:

2 Lauchzwiebeln | in feine Ringe

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Lammfleisch mit Sonnenblumenöl in einer Pfanne kurz anbraten. Zwiebel dazugeben und anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen.

Lammfleisch mit Sud in einen ungelochten Garbehälter geben. Kartoffeln, grüne Bohnen, Möhren und Rosmarin dazugeben und gemäß Garschritt 1 garen.

Nach dem Garen die restliche Gemüsebrühe hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gemäß Garschritt 2 weiter garen.

Lauchzwiebeln kurz vor dem Servieren darüberstreuen.

### Einstellung

Garschritt 1

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 15 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 95 °C

Garzeit: 2 Minuten

### Tipp

Statt Lammfleisch Rindfleisch, Mettklößchen oder -würstchen verwenden.



Bohneneintopf mit Lamm

# Gulaschsuppe

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 125 Minuten

## Zutaten

250 g Kartoffeln, festkochend  
25 g Butterschmalz  
200 g Zwiebeln | fein gewürfelt  
250 g Rindfleisch (Schulter) |  
in 1–1,5 cm große Würfel  
20 g Weizenmehl, Type 405  
20 g Tomatenmark  
Salz  
Pfeffer  
20 g Paprikapulver, edelsüß  
3 Knoblauchzehen | gehackt  
1 EL Majoran, getrocknet  
1 Msp. Kümmel, gemahlen  
1 EL Essig  
1 l Gemüsefond

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Kartoffeln schälen, in etwa 1 x 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, damit sie nicht braun werden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Zwiebeln darin langsam rösten, bis sie eine goldbraune Farbe bekommen.

Zwiebeln in einen ungelochten Garbehälter geben, Rindfleisch, Weizenmehl, Tomatenmark, sowie alle Gewürze und Essig dazu geben.

Mit dem Gemüsefond aufgießen, gut durchrühren und Automatikprogramm starten oder gemäß Garschritt 1 der manuellen Einstellungen garen.

Automatikprogramm:

Gemäß Programmablauf Kartoffeln dazu geben und fertig garen.

Manuell:

Kartoffeln gemäß Garschritt 2 dazu geben und fertig garen.

Mit Salz abschmecken.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Gulaschsuppe

Programmdauer: 105 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 60 Minuten

Garschritt 2

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 45 Minuten



Gulaschsuppe



# Hühnersuppe

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 125 Minuten

## Zutaten

1 Suppenhuhn (à 1,5 kg),  
küchenfertig  
200 ml Wasser  
1 kg Suppengemüse  
120 g Suppennudeln  
800 ml Wasser  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Petersilie | gehackt

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht  
Sieb

## Zubereitung

Suppenhuhn mit Wasser in einen ungelochten Garbehälter geben.

Suppengemüse putzen, schälen, die Hälfte in grobe Stücke schneiden und zum Suppenhuhn geben und gemäß Garschritt 1 garen.

Restliches Suppengemüse fein zerkleinern, Porree in Ringe, Möhren und Sellerieknolle in feine Stifte schneiden und zur Seite stellen.

Nach Ende der Garzeit das Suppenhuhn aus der Flüssigkeit nehmen, Brühe durch ein Sieb gießen und zurück in den ungelochten Garbehälter füllen.

Fleisch lösen, in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit Suppengemüse, Suppennudeln und restlichem Wasser in den ungelochten Garbehälter geben und gemäß Garschritt 2 garen. Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, die Wassermenge erhöhen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie bestreuen und servieren.

### Einstellung

Garschritt 1

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 50 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 10 Minuten

### Tipp

Anstelle des Suppenhuhns eine Poularde verwenden.



Hühnersuppe

# Kartoffelsuppe

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 50 Minuten

## Zutaten

180 g Porree | in Ringe  
250 g Kartoffeln, mehligkochend |  
gewürfelt  
500 ml Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer  
100 g Sahne  
2 TL Basilikum | gehackt  
2 TL Petersilie | gehackt  
2 TL Schnittlauch | gehackt

## Zubehör:

Garbehälter ungelocht  
Pürierstab

## Zubereitung

Porree und Kartoffeln mit der Gemüsebrühe in einen ungelochten Garbehälter geben und gemäß Garschritt 1 garen.

Suppe im Garbehälter pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne unterrühren und gemäß Garschritt 2 erwärmen.

Basilikum, Petersilie und Schnittlauch mischen, über die Suppe geben und servieren.

## Einstellung

Garschritt 1  
Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 16 Minuten  
Garschritt 2  
Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 95 °C  
Garzeit: 2 Minuten



Kartoffelsuppe

# Kürbissuppe Australischer Art

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 35 Minuten

## Zutaten

### Für die Kürbissuppe:

1 kg Kürbisfleisch | gewürfelt  
400 g Süßkartoffeln | gewürfelt  
2 Zwiebeln | gewürfelt  
250 ml Hühnerbrühe  
Salz  
Pfeffer

### Zum Garnieren:

250 g Chorizo | klein gewürfelt  
250 ml saure Sahne  
10 g Koriandergrün | gehackt

### Zubehör:

Garbehälter gelocht

## Zubereitung

Kürbisfleisch, Süßkartoffeln und Zwiebeln in einen gelochten Garbehälter geben und garen.

Chorizo anbraten.

Das Gemüse pürieren, Hühnerbrühe und etwa 250 ml der aufgefangenen Flüssigkeit hinzugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in eine vorgewärmte Suppenschüssel füllen.  
Mit saurer Sahne, Chorizo und Koriandergrün garnieren.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Kürbissuppe  
Programmdauer: 25 Minuten

#### Manuell

Betriebsart: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 25 Minuten



Kürbissuppe Australischer Art



# Reisfleisch

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 90 Minuten

## Zutaten

250 g Zwiebeln | fein gewürfelt  
2 EL Butterschmalz  
2 EL Paprikapulver  
1 EL Tomatenmark  
250 g Rindfleisch (Schulter) |  
in 1 cm große Würfel  
250 g Tomaten, passiert  
1 EL Weißweinessig  
1 Knoblauchzehe | fein gehackt  
1 TL Majoran  
Kümmel  
Salz  
Pfeffer  
½ Paprika (à 175 g), rot |  
klein gewürfelt  
½ Paprika (à 175 g), gelb |  
klein gewürfelt  
250 g Langkornreis  
500 ml Gemüsebrühe

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Zwiebeln in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten.

Paprikapulver und Tomatenmark in die Zwiebeln einrühren.

Rindfleisch in einen ungelochten Garbehälter geben. Zwiebeln, passierte Tomaten, Weißweinessig, Knoblauch und Gewürze zufügen. Automatikprogramm starten oder gemäß Garschritt 1 der manuellen Einstellungen garen.

Automatikprogramm:

Gemäß Programmablauf Paprika mit Langkornreis und Gemüsebrühe dazu geben und fertig garen.

Manuell:

Paprika mit Langkornreis und Gemüsebrühe dazu geben und gemäß Garschritt 2 fertig garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Reisfleisch

Programmdauer: 70 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 45 Minuten

Garschritt 2

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 25 Minuten



# Suppe mit Frühlingsgemüse

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 55 Minuten

## Zutaten

### Für die Suppe:

150 g Knollensellerie |  
in feine Streifen  
3 Möhren (à 60 g) | in feine  
Streifen  
200 g Lauchzwiebeln | in Rauten  
100 g Zuckerschoten  
600 ml Gemüsebrühe  
1 Ei, Größe M  
1 EL Semmelbrösel  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
1 EL Kerbel | gehackt  
1 EL Petersilie | gehackt

### Zum Garnieren:

1 EL Petersilie | gehackt

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Knollensellerie, Möhren, Lauchzwiebeln und Zuckerschoten zusammen mit der Hälfte der Gemüsebrühe in einen ungelochten Garbehälter geben und gemäß Garschritt 1 garen.

Nach Ende der Garzeit restliche Gemüsebrühe hinzufügen und gemäß Garschritt 2 weiter garen.

Ei, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Muskat und gehackte Kräuter miteinander vermischen, in die Frühlingsuppe geben und gemäß Garschritt 3 fertig garen.

Frühlingsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

### Einstellung

Garschritt 1

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 10 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 95 °C

Garzeit: 2 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 95 °C

Garzeit: 2 Minuten



Suppe mit Frühlingsgemüse



# Dessert

Ende gut, alles gut

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



# Beerenpudding

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 105 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

225 g Zwieback  
50 g Butter  
40 g Honig, flüssig  
300 ml Milch, 3,5 % Fett

### Für die Beeren:

200 g Erdbeeren | in Viertel  
125 g Himbeeren  
125 g Brombeeren  
1 Apfel, klein, säuerlich |  
klein gewürfelt  
1 Vanilleschote |  
nur das Vanillemark  
40 g Zucker

### Für das Eis:

6 Kugeln Vanilleeis

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Puddingform mit Deckel, etwa  
1,25 l Inhalt  
Rost

## Zubereitung

Zwieback zerdrücken oder grob mahlen. Butter mit Honig  
schmelzen und mit Milch unter den Zwieback rühren.

Erdbeeren und Apfel mit Beeren, Vanillemark und Zucker mischen.

Puddingform fetten,  $\frac{1}{4}$  des Teigs hinein geben und an den Rändern  
seitlich hochdrücken. Beeren einfüllen und leicht andrücken.  
Mit übrigem Teig abdecken und den Rand gut festdrücken.  
Puddingform mit Deckel verschließen. Auf dem Rost in den  
Garraum schieben und gemäß den Einstellungen garen.

Nach dem Garen mindestens 15 Minuten in der Form ruhen lassen.

Auf einen Teller stürzen, in Portionen teilen und mit Eis servieren.

### Einstellung

Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 60 Minuten

### Tipp

Anstelle der Puddingform eine  
höhere, feuerfeste Auflaufform  
verwenden. Zum Verschließen  
der Auflaufform das Backpapier  
doppelt falten, auf die Form  
legen und mit Küchegarn  
festbinden.



Beerenpudding

# Christmas Pudding

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 380 Minuten + 24 Stunden zum Marinieren

## Zutaten

### Für den Christmas Pudding:

170 g Weizenmehl, Type 405

¾ TL Zimt

¾ TL Mixed Spices

115 g Semmelbrösel

115 g Butterschmalz

115 g Zucker, braun

30 g Mandeln, ganz

115 g Rosinen

115 g Korinthen

115 g Sultaninen

55 g Kirschen, kandiert

55 g Früchte, kandiert

1 Apfel, klein | gerieben

1 Zitrone, unbehandelt |

nur die Schale

1 Orange, unbehandelt |

nur die Schale

½ Orange | nur den Saft

2 EL Weinbrand

2 Eier, Größe M

1 EL Gerstenmalz, flüssig

75 ml Schwarzbier,

z. B. Guinness

### Für die Keramikschüssel:

1 EL Butter

### Zubehör:

Keramikschüssel, 1,2 Liter Fas-

sungsvermögen, Backpapier

Aluminiumfolie, Rost

### Tipps

In Großbritannien wird der Christmas Pudding traditionell zum Weihnachtsfest gegessen und 6–12 Monate im Voraus zubereitet und gelegentlich mit Weinbrand getränkt.

## Zubereitung

Weizenmehl und Gewürze in eine große Schüssel sieben.

Semmelbrösel, Butterschmalz, Zucker, Mandeln, Früchte, Abrieb der Zitrusfrüchte und Orangensaft hinzufügen. In der Mitte der Schüssel eine Mulde formen und Weinbrand, geschlagene Eier und Gerstenmalz hinzugeben. Nach und nach das Schwarzbier hinzufügen und verrühren, bis ein zähflüssiger Teig entstanden ist. Schüssel abdecken und über Nacht ruhen lassen.

Keramikschüssel fetten, Teig hineingeben und flach drücken.

Schüssel mit Backpapier und Aluminiumfolie abdecken, auf dem Rost in den Garraum schieben und gemäß Einstellungen garen.

Schüssel mit neuem Backpapier und neuer Aluminiumfolie abdecken und an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort bis zur gewünschten Verwendung lagern.

Vor dem Servieren erwärmen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Variante Garen:

Dessert | Christmas Pudding | Garen

Programmdauer: 360 Minuten

oder Variante Erhitzen:

Dessert | Christmas Pudding | Erhitzen

Programmdauer: 105 Minuten

#### Manuell

Variante Garen

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 360 Minuten

Variante Erhitzen

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 360 Minuten



Christmas Pudding

# Crème Brûlée

6 Portionen | Zubereitungszeit: 75 Minuten + 4 Stunden zum Kühlen

## Zutaten

### Für die Crème:

200 g Sahne  
250 ml Milch, 3,5 % Fett  
8 g Vanillezucker  
1 EL Zucker  
4 Eier, Größe M | nur das Eigelb

### Zum Karamellisieren:

3 EL Farinzucker  
(brauner Zucker)

### Zubehör:

Sieb fein  
6 Souffléförmchen  
Rost  
Flambierbrenner

## Zubereitung

Sahne und Milch auf der Kochzone bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Kochtopf von der Kochzone nehmen und zur Seite stellen.

Vanillezucker, Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Anschließend die leicht abgekühlte Sahne-Milch-Mischung langsam unterrühren. Gesamte Masse durch ein feines Sieb gießen.

Masse möglichst ohne Schaum in Souffléförmchen füllen und abdecken. Auf dem Rost in den Garraum geben und gemäß den Einstellungen garen.

Souffléförmchen für etwa 4 Stunden kühl stellen.

Mit Farinzucker bestreuen und mit dem Flambierbrenner karamellisieren.

### Einstellung

Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 90 °C  
Garzeit: 30–35 Minuten

### Tipp

Alternativ zu den Souffléförmchen Tassen verwenden.







# Germknödel

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 70 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

42 g Hefe, frisch  
250 ml Milch, 3,5 % Fett |  
lauwarm  
500 g Weizenmehl, Type 405  
1 TL Zucker  
1 Prise Salz  
50 g Margarine | weich

### Für die Soße:

4 EL Pflaumenmus (Powidl)  
250 g Sahne  
8 g Vanillezucker  
½ TL Zimt, gemahlen  
1 Prise Salz

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Sieb, fein  
Schüssel, backofentauglich  
Rost  
Garbehälter gelocht

## Zubereitung

Weizenmehl in eine Schüssel sieben. Hefe in Milch auflösen und hinzufügen. Zucker, Salz und Margarine hinzugeben und in etwa 7 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen. In einer offenen Schüssel auf dem Rost in den Garraum geben und gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Teig in 8 Stücke teilen, zu Klößen formen und zugedeckt nochmals 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Gelochten Garbehälter fetten, Klöße hinzugeben und gemäß den Einstellungen garen.

Pflaumenmus, Sahne, Vanillezucker, Zimt und Salz in einem Kochtopf auf der Kochzone unter ständigem Rühren kurz aufkochen und als Soße dazu servieren.

### Einstellung

Hefeteig gehen lassen  
Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 40 °C  
Gehzeit: 15 Minuten  
Garen  
Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 14 Minuten

### Tipp

Tiefgekühlte Germknödel  
15 Minuten bei Raumtemperatur  
auftauen lassen und anschlie-  
ßend, wie im Rezept beschrie-  
ben, garen.



# Grießsoufflé

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 75 Minuten

## Zutaten

### Für das Milchgemisch:

1 Vanilleschote  
250 ml Milch, 3,5 % Fett  
50 g Butter

### Für die Grießmasse:

50 g Hartweizengrieß  
5 Eier, Größe M  
60 g Zucker

### Für die Form:

1 TL Butter  
1 EL Zucker

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht  
8 Souffléförmchen  
Rost

## Zubereitung

Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und Vanillemark auskratzen.

Milch, Butter, Vanillemark und Vanilleschote in einen ungelochten Garbehälter geben und gemäß Garschritt 1 erhitzen.

Milchgemisch aus dem Garraum nehmen. Hartweizengrieß unter Rühren einstreuen und 1–2 Minuten ruhen lassen.

Nochmals umrühren und gemäß Garschritt 2 garen.

Nach der Hälfte der Garzeit einmal umrühren.

Grießmasse aus dem Garraum nehmen, in eine Schlüssel füllen, umrühren und abgedeckt abkühlen lassen.

Anschließend Vanilleschote entfernen.

Eier trennen, Eiweiß auffangen. Eigelb unter die Grießmasse rühren. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter die Grießmasse heben.

Souffléförmchen fetten und mit Zucker ausstreuen. Grießmasse einfüllen, Souffléförmchen auf dem Rost in den Garraum schieben und gemäß Garschritt 3 garen.

### Einstellung

Garschritt 1

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 5 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 1 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 90 °C

Garzeit: 25–30 Minuten

### Tipp

Als Ersatz für Souffléförmchen Tassen verwenden.



Grießsoufflé

# Kaiserschmarrn

4 Portionen | Zubereitungszeit: 40 Minuten

## Zutaten

### Für den Kaiserschmarrn:

9 Eier, Größe M  
3 EL Zucker  
350 ml Milch, 3,5 % Fett  
190 g Weizenmehl, Type 405  
1 Zitrone, unbehandelt |  
nur die abgeriebene Schale  
8 g Vanillezucker  
1 Prise Salz  
3 EL Rosinen, in Rum eingelegt  
3 EL Butter

### Zum Bestäuben:

5 EL Puderzucker  
1 Msp. Zimt, gemahlen

### Zubehör:

Gourmet-Bräter

## Zubereitung

Eier trennen und Eigelb für später auffangen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.

Milch, Weizenmehl, Eigelb, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Eischnee und Rosinen unter den Teig heben.

Automatikprogramm starten oder gemäß den manuellen Einstellungen vorheizen.

Gourmet-Bräter auf der Kochzone erhitzen, Butter darin schmelzen. Teig eingießen und Gourmet-Bräter in den Garraum geben.

Gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

Kaiserschmarrn kurz ruhen lassen.

Kaiserschmarrn zum Servieren zerteilen und mit Puderzucker und Zimt bestäuben.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Dessert | Kaiserschmarrn

Programmdauer: 25 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 210 °C

Feuchte: 70 %

Vorheizen: ein

Garzeit: 15 Minuten

Ebene: 1





Kaiserschmarrn



# Karamellcreme

Für 8 Porzellanförmchen à 100 ml oder 6 Porzellanförmchen à 150 ml | Zubereitungszeit: 25 Minuten

## Zutaten

### Für den Karamell:

100 g Zucker  
50 ml Wasser

### Für die Vanillecreme:

500 ml Milch, 3,5 % Fett  
1 Vanilleschote |  
längs aufgeschnitten  
4 Eier, Größe M

### Zum Garnieren:

200 ml Sahne | geschlagen

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht  
Rost

## Zubereitung

Zucker und Wasser in einer Pfanne karamellisieren, flüssigen Karamell auf Porzellanförmchen verteilen.

Automatikprogramm:

Gemäß Programmablauf Milch und Vanilleschote in einen ungelochten Garbehälter geben und erwärmen.

Manuell:

Milch und Vanilleschote in einen ungelochten Garbehälter geben und gemäß Garschritt 1 erwärmen.

Nach dem Garen Vanilleschote entfernen.

Eier mit Zucker schaumig schlagen, nach und nach die heiße Vanillemilch unterrühren. Auf die Porzellanförmchen verteilen.

Auf dem Rost in den Garraum einschieben und gemäß Automatikprogramm oder gemäß Garschritt 2 und 3 der manuellen Einstellungen weiter garen.

Karamellcreme zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren auf einen Teller stürzen und nach Belieben mit Sahne garnieren.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Dessert | Karamellcreme  
Programmdauer:  
Für 8 Porzellanförmchen  
à 100 ml: 17 Minuten  
Für 6 Porzellanförmchen  
à 150 ml: 18 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1  
Betriebsart: Dampf-garen  
Temperatur: 100 °C  
Garzeit: 3 Minuten

#### Garschritt 2

Betriebsart: Dampf-garen  
Temperatur: 85 °C  
Garzeit:  
Für 8 Porzellanförmchen  
à 100 ml: 9 Minuten  
Für 6 Porzellanförmchen  
à 150 ml: 12 Minuten  
Garschritt 3

Betriebsart: Dampf-garen  
Temperatur: 40 °C  
Garzeit: 5 Minuten



Karamellcreme

# Karamell-Dattel-Kuchen

Für 12 Portionen (Garbehälter oder Muffinförmchen) | Zubereitungszeit: 60-100 Minuten, je nach Form

## Zutaten

### Für den Teig:

275 g Datteln, getrocknet,  
entsteint | fein gehackt  
1 TL Natron  
250 ml Wasser | kochend  
25 g Butter  
160 g Zucker, braun  
2 Eier, Größe M  
½ TL Vanilleessenz  
3 g Backpulver  
195 g Weizenmehl, Type 405

### Für die Karamellsoße:

225 g Zucker, braun  
250 g Sahne  
40 g Butter

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht  
(als große Form)  
Backpapier  
oder 12 Muffinförmchen, Ø 5 cm  
Rost

## Zubereitung

Datteln mit Natron in eine Schüssel geben und kochendes Wasser darüber gießen. Zum Abkühlen zur Seite stellen.

Butter und Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen, nach und nach Eier und Vanilleessenz unterrühren. Das mit Backpulver vermischte Weizenmehl, Datteln und Flüssigkeit zufügen.

Ungelochten Garbehälter mit Backpapier auslegen oder 12 Muffinförmchen bereit stellen und den Teig hinein geben. Abdecken und auf dem Rost in den Garraum schieben und garen.

Für die Karamellsoße Zutaten in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen. Für 3 Minuten köcheln, bis sich eine zähflüssige Masse bildet.

Den noch warmen Karamell-Dattel-Kuchen mit Karamellsoße servieren.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Dessert | Karamell-Dattel-Kuchen |  
ein großer / mehrere kleine  
Programmdauer:

Für die große Form (Garbehälter ungelocht): 70 Minuten

Für die Muffinförmchen: 30 Minuten

### Manuell

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit:

Für die große Form (Garbehälter ungelocht): 70 Minuten

Für die Muffinförmchen: 30 Minuten



# Kochbirnen

Für 12 Portionen | Zubereitungszeit: 35–85 Minuten

## Zutaten

### Für den Sud:

2 Zimtstangen  
3 Nelken  
½ Zitrone | nur die Schale  
1 Lorbeerblatt  
400 ml Rotwein  
300 ml Wasser  
400 ml Johannisbeersaft  
100 g Zucker

### Für die Kochbirnen:

1 kg Kochbirnen

### Zubehör:

Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Für den Sud Zutaten in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen.

Die Birnen schälen, dabei die Stiele nicht entfernen. Die Birnen können entweder im Ganzen, als Hälften oder Viertel gegart werden.

Die Birnen in einen ungelochten Garbehälter geben, mit dem Sud übergießen, sodass die Birnen komplett bedeckt sind. Birnen in den Garraum geben und Automatikprogramm starten oder gemäß der manuellen Einstellungen garen.

Automatikprogramm:

Gemäß Größe und Schnittform der Birnen Programmablauf wählen.

Manuell:

Gemäß Größe und Schnittform der Birnen Garzeit wählen.

Kochbirnen in den Garraum geben und garen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Obst | Kochbirnen

Programmdauer: 21–75 Minuten

### Manuell

Betriebsart: Dampfparen

Temperatur: 100 °C

Garzeit:

ganze Birnen: 50 / 70 / 75 Minuten | klein / mittel / groß

Birnenhälften: 35 Minuten

Birnenviertel: 27 Minuten

## Tipp

Für ein optimales Ergebnis  
Kochbirnen über Nacht im Sud  
im Kühlschrank ziehen lassen.



Kochbirnen



# Limetten-Käsekuchen

Für 12 Stücke oder 6 Souffléförmchen | Zubereitungszeit: 75 Minuten + 120 Minuten zum Kühlen

## Zutaten

### Für den Keksboden:

200 g Kekse, Vollkorn

100 g Butter | flüssig

750 g Frischkäse

225 g Zucker

4 Eier, Größe M

4 Limetten |

Saft und abgeriebene Schale

### Zum Garnieren:

1 Mango | geschält, in Scheiben

3 Passionsfrüchte |

nur das Fruchtfleisch

### Zubehör:

Stabmixer

Backpapier

Springform, Ø 26 cm

oder 6 Souffléförmchen

Rost

## Zubereitung

Kekse mit einem Stabmixer zerkleinern, Butter hinzufügen und gut vermischen. Auf dem mit Backpapier ausgelegten Boden einer Springform oder in die Souffléförmchen verteilen, andrücken und kalt stellen.

Frischkäse, Zucker, Eier, Limettenschale und -saft verrühren und auf dem Keksboden verteilen.

Springform oder Souffléförmchen abdecken, auf dem Rost in den Garraum schieben und garen.

Abdeckung abnehmen und für etwa 2 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Mangoscheiben und Passionsfrucht garnieren.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Dessert | Limetten-Käsekuchen |

ein großer / mehrere kleine

Programmdauer:

Für die Springform: 60 Minuten

Für die Souffléförmchen: 20 Minuten

#### Manuell

Betriebsart: Dampfwaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit:

Für die Springform: 60 Minuten

Für die Souffléförmchen: 20 Minuten



# Nougatbuchteln

12 Portionen | Zubereitungszeit: 130 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

500 g Weizenmehl, Type 405

7 g Trockenhefe

80 g Puderzucker

2 Eier, Größe M

100 g Butter | weich

1 Prise Salz

1 Vanilleschote | nur das Mark

180 ml Milch | lauwarm

### Für die Nougatfüllung:

120 g Nougat | gekühlt

### Für die Form:

1 TL Butter

### Für die Himbeersoße:

500 g Himbeeren

50–70 g Puderzucker

### Zubehör:

Auflaufform, flach,

32 cm x 22 cm

Rost

## Zubereitung

Weizenmehl, Trockenhefe, Puderzucker, Eier, Butter, Salz, Vanillemark und Milch innerhalb von etwa 7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in einer Schüssel offen in den Garraum geben und gemäß den Einstellungen Hefeteig gehen lassen.

Nougat in 12 Stücke schneiden und Teig in 12 Portionen teilen. Jeweils einen Nougatwürfel auf ein Stück Teig geben und zu einem Knödel formen. Knödel dicht an dicht in eine gefettete Auflaufform setzen. Auflaufform so auf den Rost stellen, dass die lange Seite zur Tür zeigt. Gemäß gemäß Programmablauf oder den manuellen Einstellungen backen.

Von den Himbeeren eine Hand voll zur Seite legen, die übrigen pürieren und je nach Geschmack mit Puderzucker süßen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Gehzeit: 60 Minuten

#### Über Eigene Programme einstellen:

Garschritt 1

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 100 °C

Feuchte: 100 %

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Betriebsarten: Combigaren | Combigaren + Heißluft plus

Temperatur: 165 °C

Feuchte: 0 %

Garzeit: 35–40 Minuten

### Tipp

Die Buchteln können auch mit Früchten oder Konfitüre gefüllt werden. Dazu Vanillesoße reichen.



# Quarkknödel

Für 10 Portionen | Zubereitungszeit: 50 Minuten + 60 Minuten zum Kühlen

## Zutaten

### Für die Quarkknödel:

200 g Butter  
1 EL Puderzucker  
1 EL Rum  
1 TL Zitronenschale, gerieben  
750 g Magerquark  
2 Eier, Größe M  
180 g Semmelbrösel  
1 Prise Salz

### Für die Semmelbrösel:

150 g Butter  
250 g Semmelbrösel

### Für die Form:

1 EL Butter

### Zubehör:

Garbehälter gelocht

## Zubereitung

In einer Schüssel Butter mit Puderzucker, Rum und Zitronenschale schaumig rühren.

Magerquark, Eier, Semmelbrösel und Salz dazugeben und gut verrühren.

Die Quarkmasse für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Automatikprogramm starten oder Garraum vorheizen.

Aus der Quarkmasse 20 Knödel formen. Gelochten Garbehälter fetten und Quarkknödel hinein setzen und garen.

Für die Semmelbrösel Butter in einer Pfanne erhitzen und Semmelbrösel zugeben. Unter ständigem Rühren die Brösel goldbraun rösten.

Zum Servieren Semmelbrösel über die Knödel geben.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Dessert | Quarkknödel

Programmdauer: 25 Minuten

### Manuell

Betriebsart: Dampfwaren

Temperatur: 95 °C

Garzeit: 25 Minuten







# Quarksoufflé

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 35 Minuten

## Zutaten

### Für den Quark:

280 g Speisequark,  
20 % Fett i.Tr.  
4 Eier, Größe M  
1 TL Zitronenschale, gerieben  
80 g Zucker

### Für die Form:

1 TL Butter  
1 EL Zucker

### Zubehör:

8 Soufflécörmchen  
Rost

## Zubereitung

Eier trennen und Eiweiß für später auffangen. Quark mit dem Eigelb verrühren und Zitronenschale dazugeben.

Eiweiß mit Zucker mit dem Schneebesen steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Soufflécörmchen fetten und mit Zucker ausstreuen und Quarkmasse einfüllen. Auf dem Rost in den Garraum schieben und gemäß den Einstellungen garen.

### Einstellung

Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 90 °C  
Garzeit: 20–25 Minuten

### Tipp

Als Ersatz für Soufflécörmchen Tassen verwenden.



# Rotweinbirnen pochiert

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 45 Minuten + 12 Stunden zum Kühlen

## Zutaten

### Für den Rotweinsud:

1 Orange, unbehandelt | den Saft und 2–3 dünne Streifen von der Orangenschale  
500 ml Rotwein, trocken  
60 g brauner Zucker  
¼ TL Zimt, gemahlen

### Für die Vanillecreme:

75 g Zucker  
1 Vanilleschote | nur das Vanillemark  
50 g Sahne

### Für die Birnen:

4 Birnen, fest

### Zum Servieren:

250 g Mascarpone  
100 g Magerquark

### Zubehör:

2 Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Saft der Orange, Rotwein, braunen Zucker, Zimt und Orangenschalen in einen ungelochten Garbehälter geben und gemäß Garschritt 1 erhitzen.

Für die Vanillecreme Zucker, Vanillemark und Sahne in einem ungelochten Garbehälter verrühren.

Birnen schälen, die Stiele nicht entfernen. Birnen im Ganzen in den Rotweinsud geben.

Die beiden Garbehälter mit der Vanillecreme und den Birnen im Rotweinsud gleichzeitig gemäß Garschritt 2 garen.

Vanillecreme aus dem Garraum nehmen und abkühlen lassen.

Rotweinbirnen einmal im Sud wenden und gemäß Garschritt 3 weiter garen (pochieren), bis sie weich sind.

Nach dem Pochieren Orangenschalen aus dem Rotweinsud entfernen. Rotweinbirnen im Sud über Nacht in den Kühlschrank stellen, ebenso die Vanillecreme.

Vor dem Servieren Mascarpone und Magerquark mit der Vanillecreme verrühren. Rotweinbirnen mit etwas Rotweinsud beträufeln und mit der Vanillecreme anrichten.

### Einstellung

Garschritt 1

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 5 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 8 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 8 Minuten



Rotweinsbirnen pochiert

# Treacle Sponge Pudding

Für 6 Portionen (Schüssel oder Förmchen) | Zubereitungszeit: 70–120 Minuten, je nach Form

## Zutaten

### Für die Form:

1 EL Butter

### Für den Pudding:

3 EL Zuckersirup, hell

125 g Weizenmehl, Type 405

5 g Backpulver

125 g Butter | weich

3 Eier, Größe M

125 g Zucker

1 EL Zuckerrübensirup

3 EL Zuckersirup, hell

### Zubehör:

1 große Keramikschüssel  
(1 Liter)

6 Förmchen à 150 ml

Backpapier

Aluminiumfolie

Küchengarn

Garbehälter ungelocht

## Zubereitung

Keramikschüssel oder Förmchen fetten. Zuckersirup hinein geben.

Weizenmehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben, Butter, Eier, Zucker und Zuckerrübensirup hinzugeben, in 2 Minuten zu einem glatten Teig verrühren und in die Keramikschüssel oder die Förmchen geben. Mit der Unterseite eines Löffels glatt streichen.

Aus Backpapier einen Kreis bzw. mehrere Kreise ausschneiden, größer als der obere Rand der Keramikschüssel oder der Förmchen. Den Kreis/die Kreise zweimal mittig falten und auf die Keramikschüssel/Förmchen platzieren. Mit Aluminiumfolie abdecken, seitlich abklappen und mit Küchengarn um den Schüsselrand befestigen.

Die Keramikschüssel/Förmchen in einen ungelochten Garbehälter stellen und garen.

Die Puddings mit einem Messer vom Rand lösen, kopfüber auf vorgewärmte Teller stürzen und Zuckersirup darüber gießen.

Sofort servieren.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Dessert | Treacle Sponge Pudding |

ein großer / mehrere kleine

Programmdauer:

Für die Keramikschüssel: 90 Minuten

Für die Förmchen: 40 Minuten

### Manuell

Betriebsart: Dampf garen

Temperatur: 100 °C

Garzeit:

Für die Keramikschüssel: 90 Minuten

Für die Förmchen: 40 Minuten





# Walnuss-Schokoladen-Pudding

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 70 Minuten

## Zutaten

### Für den Pudding:

100 g Schokolade, dunkel  
5 Eier, Größe M  
80 g Butter  
80 g Zucker  
8 g Vanillezucker  
80 g Walnüsse, gemahlen  
80 g Paniermehl

### Für die Form:

1 TL Butter  
1 EL Puderzucker

### Zubehör:

8 Soufflécörmchen  
Rost

## Zubereitung

Schokolade schmelzen und Eier trennen. Eiweiß für später auffangen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eigelb zugeben und verrühren.

Schokolade abkühlen lassen und mit Walnüssen und Paniermehl unter die Masse heben.

Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

Soufflécörmchen fetten und mit Puderzucker ausstreuen.

Masse in die Soufflécörmchen füllen. Auf dem Rost in den Garraum schieben und gemäß den Einstellungen garen.

### Einstellung

Betriebsarten: Dampfgaren  
Temperatur: 90 °C  
Garzeit: 30 Minuten

### Tipp

Als Ersatz für Soufflécörmchen Tassen verwenden.



Walnuss-Schokoladen-Pudding

# Dampfgaren im Miele Combi-Dampfgarer

Die Garzeit eines Lebensmittels ist unter anderem abhängig von der Frische, Qualität, Stückgröße, Herkunft und von dem gewünschten Gargrad. Da bei Gemüse und Obst die Stückgrößen und der Zerkleinerungsgrad sehr unterschiedlich ausfallen können, wird in dieser Kategorie von einer mittleren Stückgröße und einem mittleren Gargrad „bissfest“ ausgegangen. Hülsenfrüchte können je nach Sorte auf sehr unterschiedliche Art und Weise weiterverarbeitet werden. Aus diesem Grund sind die Garzeiten für Erbsen, Bohnen und Linsen so ausgelegt, dass das Lebensmittel gar ist, aber noch in seiner Form erhalten bleibt.

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Garzeit zu wählen. Sie können bei Bedarf nachgaren. Die Garzeit beginnt erst nach Erreichen der eingestellten Temperatur.

Gargut	Dampfgaren		Gargeschirr	
	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten	Garbehälter gelocht	Garbehälter ungelocht
<b>Gemüse</b>				
Artischocken	100	32–38	•	
Blumenkohl, ganz	100	27–28	•	
Blumenkohl, Röschen	100	8	•	
Bohnen, grün	100	10–12	•	
Brokkoli, Röschen	100	3–4	•	
Speisemöhren, zerkleinert	100	6	•	
Bundmöhren, ganz	100	7–8	•	
Bundmöhren, halbiert	100	6–7	•	
Bundmöhren, zerkleinert	100	4	•	
Chicorée, halbiert	100	4–5	•	
Chinakohl, geschnitten	100	3	•	
Erbsen	100	3	•	
Zuckerschoten	100	5–7	•	
Fenchel, halbiert	100	10–12	•	
Fenchel, in Streifen	100	4–5	•	
Grünkohl, geschnitten	100	23–26	•	

Gargut	Dampfgaren		Gargeschirr	
	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten	Garbehälter gelocht	Garbehälter ungelocht
Kartoffeln festkochend, geschält, ganz	100	27–29	•	
Kartoffeln festkochend, geschält, halbiert	100	21–22	•	
Kartoffeln festkochend, geschält, geviertelt	100	16–18	•	
Kartoffeln vorwiegend festkochend, geschält, ganz	100	25–27	•	
Kartoffeln vorwiegend festko- chend, geschält, halbiert	100	19–21	•	
Kartoffeln vorwiegend festko- chend, geschält, geviertelt	100	17–18	•	
Kartoffeln mehligkochend, geschält, ganz	100	26–28	•	
Kartoffeln mehligkochend, geschält, halbiert	100	19–20	•	
Kartoffeln mehligkochend, geschält, geviertelt	100	15–16	•	
Pellkartoffeln, festkochend	100	30–32	•	
Kohlrabi, in Stifte	100	6–7	•	
Kürbis, gewürfelt	100	2–4	•	
Maiskolben	100	30–35	•	
Mangold, geschnitten	100	2–3	•	
Paprika, gewürfelt oder in Streifen	100	2	•	
Pilze	100	2	•	
Porree (Lauch), geschnitten	100	4–5	•	
Porree (Lauch), Stangen halbiert	100	6	•	
Romanesco, ganz	100	22–25	•	

# Dampfgaren im Miele Combi-Dampfgarer

374

Gargut	Dampfgaren		Gargeschirr	
	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten	Garbehälter geloht	Garbehälter ungeloht
Romanesco, Röschen	100	5–7	•	
Rosenkohl	100	10–12	•	
Rote Bete, ganz	100	53–57	•	
Rotkohl, geschnitten	100	23–26	•	
Schwarzwurzel, ganz, daumendick	100	9–10	•	
Sellerieknolle, in Stifte	100	6–7	•	
Spargel, grün	100	7	•	
Spargel, weiß, daumendick	100	9–10	•	
Spinat	100	1–2		•
Spitzkohl, geschnitten	100	10–11	•	
Staudensellerie, geschnitten	100	4–5	•	
Steckrüben, geschnitten	100	6–7	•	
Weißkohl, geschnitten	100	12	•	
Wirsing, geschnitten	100	10–11	•	
Zucchini, Scheiben	100	2–3	•	
<b>Hülsenfrüchte</b>				
<b>Bohnen, nicht eingeweicht, im Verhältnis mit Wasser 1:3</b>				
Kidneybohnen	100	130–140		•
Rote Bohnen (Azuki-Bohnen)	100	95–105		•
Schwarze Bohnen	100	100–120		•
Wachtelbohnen	100	115–135		•
Weißer Bohnen	100	80–90		•
<b>Bohnen, eingeweicht, mit Wasser bedeckt</b>				
Kidneybohnen	100	55–65		•
Rote Bohnen (Azuki-Bohnen)	100	20–25		•

Gargut	Dampfgaren		Gargeschirr	
	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten	Garbehälter gelocht	Garbehälter ungelocht
Schwarze Bohnen	100	55–60		•
Wachtelbohnen	100	55–65		•
Weißer Bohnen	100	34–36		•
<b>Erbsen, nicht eingeweicht, im Verhältnis mit Wasser 1:3</b>				
Gelbe Erbsen	100	110–130		•
Grüne Erbsen, geschält	100	60–70		•
<b>Erbsen, eingeweicht, mit Wasser bedeckt</b>				
Gelbe Erbsen	100	40–50		•
Grüne Erbsen, geschält	100	27		•
<b>Linsen, nicht eingeweicht, im Verhältnis mit Wasser 1:2</b>				
Braune Linsen	100	13–14		•
Rote Linsen	100	7		•
<b>Obst</b>				
Äpfel, in Stücken	100	1–3		•
Birnen, in Stücken	100	1–3		•
Kirschen, süß und sauer	100	2–4		•
Mirabellen	100	1–2		•
Nektarinen/Pfirsiche, in Stücken	100	1–2		•
Pflaumen	100	1–3		•
Quitten, gewürfelt	100	6–8		•
Rhabarber, in Stücken	100	1–2		•
Stachelbeeren	100	2–3		•



# Dampfgaren im Miele Combi-Dampfgarer

376

Gargut	Dampfgaren		Gargeschirr	
	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten	Garbehälter gelocht	Garbehälter ungelocht
<b>Hühnereier</b>				
Eier, Größe M, weich	100	4	•	
Eier, Größe M, mittel	100	6	•	
Eier, Größe M, hart	100	10	•	
Eier, Größe L, weich	100	5	•	
Eier, Größe L, mittel	100	6–7	•	
Eier, Größe L, hart	100	12	•	
<b>Sonstiges</b>				
Schokolade schmelzen	65	20		•
Gemüse blanchieren	100	1	•	
Obst blanchieren	100	1	•	
Zwiebeln dünsten	100	4		•
Speck auslassen	100	4		•
Flüssigkeiten erhitzen, Tasse/ Becher	100	2		•
Joghurt herstellen, Joghurtgläser	40	300	•	
Hefeteig gehen lassen, Behälter/Schüssel	40	mind. 15	•	
Tomaten häuten	95	1	•	
Paprika häuten	100	4	•	
Feuchte Tücher erwärmen	70	2	•	
Honig entkristallisieren	60	90	•	
Äpfel konservieren	50	5	•	
Eierstich	100	4		•
<b>Getreide (im Verhältnis mit Wasser)</b>				
Amarant (1:1,5)	100	15–17		•
Bulgur (1:1,5)	100	9		•

Gargut	Dampfgaren		Gargeschirr	
	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten	Garbehälter gelocht	Garbehälter ungelocht
Grünkern, ganz (1:1)	100	18–20		•
Grünkern, geschrotet (1:1)	100	7		•
Hafer, ganz (1:1)	100	18		•
Hafer, geschrotet (1:1)	100	7		•
Hirse (1:1,5)	100	10		•
Polenta (1:3)	100	10		•
Quinoa (1:1,5)	100	15		•
Roggen, ganz (1:1)	100	35		•
Roggen, geschrotet (1:1)	100	10		•
Weizen, ganz (1:1)	100	30		•
Weizen, geschrotet (1:1)	100	8		•
<b>Klöße</b>				
Dampfnudeln	100	30	•	
Hefeklöße	100	20	•	
Kartoffelklöße im Kochbeutel, bedeckt mit Wasser	100	20		•
Semmelknödel im Kochbeutel, bedeckt mit Wasser	100	18–20		•
<b>Nudeln</b>				
Bandnudeln, bedeckt mit Wasser	100	14		•
Suppennudeln, bedeckt mit Wasser	100	8		•
<b>Reis (im Verhältnis mit Wasser)</b>				
Basmatireis (1:1,5)	100	15		•
Parboiled Reis (1:1,5)	100	23–25		•
Vollkornreis (1:1,5)	100	26–29		•
Wildreis (1:1,5)	100	26–29		•

# Dampfgaren im Miele Combi-Dampfgarer

378

Gargut	Dampfgaren		Gargeschirr	
	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten	Garbehälter gelocht	Garbehälter ungelocht
<b>Rundkornreis (im Verhältnis mit Flüssigkeit)</b>				
Milchreis (1:2,5)	100	30		•
Risottoreis (1:2,5)	100	18–19		•
<b>Bindemittel</b>				
Gelatine	90	1		•
Mehlkloße	100	3		•
<b>Sago</b>				
1 x umrühren	100	20		•
ohne Umrühren	–	–		•
<b>Fisch und Schalentiere</b>				
Aal	100	5–7	•	
Barschfilet	100	8–10	•	
Crevetten	90	3	•	
Doradenfilet	85	3	•	
Forelle, 250 g	90	10–13	•	
Garnelen	90	3	•	
Heilbuttfilet	85	4–6	•	
Jakobsmuscheln	90	5	•	
Kabeljaufilet	100	6	•	
Karpfen, 1,5 kg	100	18–25	•	
King Prawns	90	4	•	
Lachsfilet	100	6–8	•	
Lachssteak	100	8–10	•	
Lachsforelle	100	14–17	•	•
Langusten	95	10–15	•	
Miesmuscheln	90	12	•	•

Gargut	Dampfgaren		Gargeschirr	
	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten	Garbehälter gelocht	Garbehälter ungelocht
Pangasiusfilet	85	3	•	
Rotbarschfilet	100	6–8	•	
Schellfischfilet	100	4–6	•	
Schollenfilet	85	4–5	•	
Seeteufelfilet	85	8–10	•	
Seezungenfilet	85	3	•	
Steinbuttfilet	85	5–8	•	
Thunfischfilet	85	5–10	•	
Venusmuscheln	90	4	•	•
Zanderfilet	85	4	•	
<b>Fleisch und Wurstwaren</b>				
Beinscheibe, bedeckt mit Wasser	100	110–120		•
Brühwürstchen	90	6–8	•	•
Eisbein	100	135–145		•
Hähnchenbrustfilet	100	8–10	•	•
Haxe	100	105–115		•
Hohe Rippe, bedeckt mit Wasser	100	110–120		•
Kalbsgeschnetzeltes	100	3–4	•	
Kasslerscheiben	100	6–8	•	•
Lammragout	100	12–16		•
Putenrouladen	100	12–15	•	
Putenschnitzel	100	4–6	•	•
Poularde	100	60–70		•
Querrippe, bedeckt mit Wasser	100	130–140		•

# Dampfgaren im Miele Combi-Dampfgarer

380

Gargut	Dampfgaren		Gargeschirr	
	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten	Garbehälter geloht	Garbehälter ungeloht
Rindergulasch	100	105–115		•
Suppenhuhn, bedeckt mit Wasser	100	80–90		•
Tafelspitz	100	110–120		•
Weißwurst	90	6–8	•	•

# Backen im Miele Combi-Dampfgarer

Vor der ersten Anwendung beachten Sie die Hinweise in der Gebrauchsanweisung. Geben Sie die einzelnen Schritte über die Funktion „Eigene Programme“ ein. Sehen Sie die in der Tabelle aufgeführten Einstellungen als Richtwerte. Probieren Sie aus, welche Einstellungen Ihrem Geschmack entsprechen.

381

Zu den Abkürzungen in den Tabellen: VH: Vorheizen (Heizen Sie im ersten Schritt den Garraum mit dem Gargeschirr **ohne** Backgut vor); R: Rost; U: Universalblech; R+U: Universalblech mit aufgelegtem Rost

Backgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Ebene
<b>Auflauf</b>						
Nudelaufauf	1	Combi + Ober-/ Unterhitze	150–180	95	40	R: 2
Lasagne	1	Combi + Ober-/ Unterhitze	170–200	95	40	R: 1
<b>Biskuitteig</b>						
Boden	VH 1	Ober-/ Unterhitze	140–170	–	–	R: 2
	2	Ober-/ Unterhitze	140–170		32	
Platte	VH 1	Ober-/ Unterhitze	160	–	–	U: 2
	2	Ober-/ Unterhitze	160		16	
<b>Brandteig</b>						
Windbeutel	1	Combigaren + Heißluft plus	150–185	0	50	U: 2
<b>Brotteig</b>						
Flammkuchen	VH 1	Combi + Ober-/ Unterhitze	210	30	–	U: 1
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	210	30	20–40	
<b>Gemüse &amp; Gratin</b>						
Kartoffel-Käse-Gratin	1	Combi + Ober-/ Unterhitze	170	95	33	R: 2
	2	Combigaren + Grill	Stufe 2	70	1–15	
Kartoffelspalten	1	Combi + Ober-/ Unterhitze	180–220	0	45	U: 2
Fenchel-Möhren-Gratin	1	Dampfgaren gelochter Garbehälter	100	0	15–18	R: 2
	2	Grill groß ungelochter Garbehälter	Stufe 3	0	10	



# Backen im Miele Combi-Dampfgarer

382

Backgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Ebene
<b>Hefeteig</b>						
Baguettes	1	Combigaren + Heißluft plus	40	100	8	U: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	50	100	4	
	3	Combigaren + Heißluft plus	210	50	6	
	4	Combigaren + Heißluft plus	180–210	0	30	
Brötchen süß	1	Combi + Ober-/ Unterhitze	40	100	8	U: 1
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	50	100	2	
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	140	50	10	
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	140–180	0	13	
Butterkuchen	1	Combi + Ober-/ Unterhitze	160	90	15	U: 2
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	120–165	0	10	
Croissants	1	Combigaren + Heißluft plus	90	100	2	U: 2
	2	Combigaren + Heißluft plus	160	90	10	
	3	Combigaren + Heißluft plus	160–190	0	27	
Dinkelbrot	1	Combigaren + Heißluft plus	40	100	8	U: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	50	100	4	
	3	Combigaren + Heißluft plus	210	50	6	
	4	Combigaren + Heißluft plus	180–210	0	30	

Backgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Ebene
Fladenbrot	1	Combi + Ober-/ Unterhitze	40	100	10	U: 2
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	50	100	2	
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	210	0	6	
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	155–190	0	25	
Hefezopf	1	Combi + Ober-/ Unterhitze	40	100	8	U: 2
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	50	100	2	
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	200	27	15	
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	140–170	0	20	
Mehrkornbrötchen	1	Combigaren + Heißluft plus	30	100	20	U: 2
	2	Combigaren + Heißluft plus	150	50	5	
	3	Kuchen spezial	225	–	5	
	4	Combigaren + Heißluft plus	190–210	0	12	
Nougatbuchteln	1	Combigaren + Heißluft plus	100	100	10	R: 2
	2	Combigaren + Heißluft plus	165	0	35–40	
Nussbrot	1	Combigaren + Heißluft plus	30	100	15	R: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	150	50	10	
	3	Combigaren + Heißluft plus	150	0	100	
Pizza, runde Form	1	Intensivbacken	175–220	–	25	R: 1
Pizza, Universalblech	1	Intensivbacken	175–220	–	30	U: 1

# Backen im Miele Combi-Dampfgarer

384

Backgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Ebene
Saatenbrot	1	Combigaren + Heißluft plus	30	100	15	R: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	210	50	10	
	3	Combigaren + Heißluft plus	170–180	0	45	
Stollen	1	Combigaren + Heißluft plus	150	80	20	U: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	130–160	0	45	
Streuselkuchen mit Obst	1	Combi + Ober-/ Unterhitze	145–165	30	45	U: 2
Weißbrot	1	Combigaren + Heißluft plus	40	100	8	U: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	50	100	4	
	3	Combigaren + Heißluft plus	210	50	6	
	4	Combigaren + Heißluft plus	170–210	0	30	
Weißbrot, Kastenform	1	Combigaren + Heißluft plus	40	100	8	R: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	50	100	4	
	3	Combigaren + Heißluft plus	210	50	6	
	4	Combigaren + Heißluft plus	170–225	0	30	

Backgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Ebene
Weizenbrötchen	1	Combigaren + Heißluft plus	30	100	20	U: 2
	2	Combigaren + Heißluft plus	150	50	5	
	3	Kuchen spezial	225	–	5	
	4	Combigaren + Heißluft plus	190–210	0	12	
Weizenmischbrot, dunkel	1	Combigaren + Heißluft plus	30	100	30	R: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	210	50	6	
	3	Kuchen spezial	210	–	5	
	4	Combigaren + Heißluft plus	195–205	0	35	
<b>Mürbeteig</b>						
Apfelkuchen, gedeckt	1	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	100	2	R: 2
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	165–185	0	50	
Ausstechplätzchen	1	Combi + Ober-/ Unterhitze	160	60	10	U: 2
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	160	0	14–22	
Käsegebäck	1	Heißluft plus	185	–	18–23	U: 2
Käse-Kirsch-Kuchen	1	Intensivbacken	170–190	–	35–45	U: 1
Lachstorte	1	Combigaren + Heißluft plus	180–225	50	55	U: 2
Quiche Lorraine	1	Intensivbacken	190–220	–	35	R: 1
Quiche mit Räucherlachs	1	Intensivbacken	200	–	30–35	R: 1
Spritzgebäck	VH 1	Kuchen spezial	140–160	–	–	U: 2
	2	Kuchen spezial	140–160		29	

# Backen im Miele Combi-Dampfgarer

386

Backgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Ebene
Vanillekipferl	VH 1	Ober-/ Unterhitze	150–180	–	–	U: 2
	2	Ober-/ Unterhitze	150–180		17	
<b>Quark-Ölteig</b>						
Brötchen süß	1	Combi + Ober-/ Unterhitze	50	100	5	U: 2
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	165	50	5	
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	165	0	16–26	
Pizza, runde Form	1	Intensivbacken	160–195	–	25	R: 1
Pizza, Universalblech	1	Intensivbacken	160–195	–	30	U: 2
<b>Rührteig</b>						
Apfelkuchen, fein	1	Ober-/ Unterhitze	140–160	–	50	R: 2
Blaubeermuffins	1	Kuchen spezial	140–180	–	32	R: 2
Marmorkuchen	1	Kuchen spezial	145–180	–	55	R: 1
Sandkuchen	1	Kuchen spezial	160–180	–	60	R: 1
Walnussmuffins	VH 1	Ober-/ Unterhitze	150–180	–	–	R: 2
	2	Ober-/ Unterhitze	150–180		25	

Backgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Ebene
<b>Sauerteig</b>						
Roggenlaibchen	1	Combigaren + Heißluft plus	30	100	30	U: 2
	2	Combigaren + Heißluft plus	155	90	10	
	3	Combigaren + Heißluft plus	190–210	0	25	
Roggenmischbrot	1	Combigaren + Heißluft plus	30	100	20	R: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	210	50	5	
	3	Combigaren + Heißluft plus	190–210	0	50	
<b>Strudelteig</b>						
Apfelstrudel	1	Combigaren + Heißluft plus	30	90	7	U: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	190	0	45–60	



# Braten im Miele Combi-Dampfgarer

Geben Sie die einzelnen Schritte über die Funktion „Eigene Programme“ ein. Sehen Sie die in der Tabelle aufgeführten Einstellungen als Richtwerte. Probieren Sie aus, welche Einstellungen Ihrem Geschmack entsprechen. Sie können das Fleisch zuvor marinieren. Bitte beachten Sie hierbei, dass mariniertes Fleisch dunkler bräunt. Je nach Fleischstück (ausgenommen ganze Geflügel) erhalten Sie Bratensud, den Sie mit Wasser oder Brühe lösen und auf der Kochstelle zu einer Soße einkochen können. Ist eine Kerntemperatur angegeben, verwenden Sie das beiliegende Speisethermometer (geräteabhängig) oder halten Sie sich an die angegebene Zeit. Ist ein Schritt mit einer Temperatur von 30 °C angegeben, ist dies ein Abkühlschritt.

Vor der ersten Anwendung beachten Sie die Hinweise in der Gebrauchsanweisung. Zu den Abkürzungen in den Tabellen: VH: Vorheizen (Heizen Sie im ersten Schritt den Garraum mit dem Gargeschirr **ohne** Bratgut vor); R: Rost; U: Universablech; R+U: Universablech mit aufgelegtem Rost

Bratgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Kerntemperatur in °C	Ebene
<b>Fisch</b>							
Lachsforelle im Salzteig	1	Ober-/ Unterhitze	190	–	50	–	U: 1
Makrele gegrillt in Tomatensauce	1	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	20–25	–	U: 2
Rotbarsch gefüllt	1	Combi + Ober-/ Unterhitze	180	50	35	–	U: 1
Wolfsbarsch gefüllt	1	Combi + Ober-/ Unterhitze	180	50	30–40	–	U: 1
<b>Geflügel</b>							
Ente bis 2 kg, gefüllt	1	Combigaren + Heißluft plus	190	40	20	–	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	100	80	140		
	3	Umluftgrill	190	–	23		
Ente bis 2 kg, ungefüllt	1	Combigaren + Heißluft plus	190	40	20	–	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	100	80	100		
	3	Umluftgrill	190	–	23		

Bratgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Kerntemperatur in °C	Ebene
Gans, 4,5 kg	1	Combigaren + Heißluft plus	190	40	30	-	R+U: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	100	80	270		
	3	Umluftgrill	190	-	23		
Hähnchen, ganz	1	Combigaren + Heißluft plus	200	30	15	-	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	150	55	30		
	3	Umluftgrill	200	-	15		
Hähnchenkeulen	1	Combigaren + Heißluft plus	200	30	15	-	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	150	55	15		
	3	Umluftgrill	200	-	15		
Pute, ganz (gefüllt)	1	Combigaren + Heißluft plus	190	40	20	-	R+U: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	100	80	225		
	3	Umluftgrill	190	-	20		
Putenbrust	1	Combigaren + Heißluft plus	170	65	85	-	R: 2 U: 1
	2	Grill groß	Stufe 3	-	2		
Putenkeule	1	Combigaren + Heißluft plus	200	30	15	-	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	150	55	60		
	3	Umluftgrill	200	-	20		

# Braten im Miele Combi-Dampfgarer

390

Bratgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Kerntemperatur in °C	Ebene
Strauß (GourmetBraten)							
englisch	VH 1	Grill groß	Stufe 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Grill groß	Stufe 3	–	8		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	30	0	15		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	65	49	157		
medium	VH 1	Grill groß	Stufe 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Grill groß	Stufe 3	–	13		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	30	0	15		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	80	66	157		
durch	VH 1	Grill groß	Stufe 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Grill groß	Stufe 3	–	13		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	30	0	30		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	57	142		
<b>Kalb</b>							
Filet/Rücken (Braten)							
rosé	1	Umluftgrill	175	–	30	45	R: 2 U: 1
medium	2	Umluftgrill	165		45	55	
durch	3	Umluftgrill	160		60	75	

Bratgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Kerntemperatur in °C	Ebene
Filet/Rücken (GourmetBraten)							
rosé	VH 1	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	8		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	60	0	30		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	60	49	30		
medium	VH 1	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	0	20		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	65	49	60		
	5	Combi + Ober-/ Unterhitze	70	51	60		
Filet (GourmetBraten)							
durch	VH 1	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	0	20		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	65	49	60		
	5	Combi + Ober-/ Unterhitze	90	68	50		
	6	Umluftgrill	200	-	5		

# Braten im Miele Combi-Dampfgarer

392

Bratgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Kerntemperatur in °C	Ebene
Rücken (GourmetBraten)							
durch	VH 1	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	0	20		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	65	49	60		
	5	Combi + Ober-/ Unterhitze	90	68	80		
	6	Umluftgrill	200	-	5		
Haxe	1	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	84	110	-	R+U: 1
	2	Umluftgrill	190	-	17		
Schmorbraten	1	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	20	-	U: 2
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	84	70		
<b>Lamm</b>							
Keule (Gourmet- Braten)	1	Grill groß	Stufe 3	-	18	-	R: 2 U: 1
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	70	110		
Rücken (GourmetBraten)							
rosé	VH 1	Grill groß	Stufe 3	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	Grill groß	Stufe 3	-	8		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	30	0	30		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	75	47	40		

Bratgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Kerntemperatur in °C	Ebene
durch	VH 1	Grill groß	Stufe 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Grill groß	Stufe 3	–	13		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	30	0	30		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	57	100		
<b>Rind</b>							
<b>Filet (Braten)</b>							
englisch	1	Umluftgrill	175	–	35	45	R: 2 U: 1
medium	1	Umluftgrill	170		55	55	
durch	1	Umluftgrill	165		75	75	
<b>Filet (GourmetBraten)</b>							
englisch	VH 1	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10	–	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	60	0	30		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	60	49	30		
medium	VH 1	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10	–	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	0	20		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	65	49	60		
	5	Combi + Ober-/ Unterhitze	70	51	60		



# Braten im Miele Combi-Dampfgarer

394

Bratgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Kerntemperatur in °C	Ebene
durch	VH 1	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	0	20		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	65	49	60		
	5	Combi + Ober-/ Unterhitze	90	68	105		
	6	Umluftgrill	200	-	8		
Roastbeef (Braten)							
englisch	1	Umluftgrill	175	-	45	45	R: 2 U: 1
medium	1	Umluftgrill	170		65	55	
durch	1	Umluftgrill	165		85	75	
Roastbeef (GourmetBraten)							
englisch	VH 1	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	60	0	30		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	60	49	30		
medium	VH 1	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	0	20		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	65	49	60		
	5	Combi + Ober-/ Unterhitze	70	51	60		

Bratgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Kerntemperatur in °C	Ebene
durch	VH 1	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10	-	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	10		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	0	20		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	65	49	60		
	5	Combi + Ober-/ Unterhitze	90	68	135		
	6	Umluftgrill	200	-	8		
Rouladen	1	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	15	-	U: 2
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	84	90		
Schmorbraten	1	Combigaren + Grill	Stufe 3	0	20	-	U: 2
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	84	110		
<b>Schwein</b>							
Filet (Braten) rosé/durch	1	Umluftgrill	200	-	25–35	60–75	R: 2 U: 1
Kasseler (Braten)	1	Combigaren + Heißluft plus	200	0	30	-	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Heißluft plus	130	100	50–65	63	
Krustenbraten	1	Combigaren + Heißluft plus	160	80	120	-	R: 2 U: 1
	2	Combigaren + Grill	Stufe 2	20	8		
Schinkenbraten	1	Umluftgrill	180	-	15	-	R: 2 U: 1
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	120	65	130	85	

# Braten im Miele Combi-Dampfgarer

396

Bratgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Kerntemperatur in °C	Ebene
<b>Wild</b>							
Hirschkeule (GourmetBraten)	1	Grill groß	Stufe 3	–	20	–	R: 2 U: 1
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	57	160		
Hirschrücken (GourmetBraten)							
rosé	VH 1	Grill groß	Stufe 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Grill groß	Stufe 3	–	7		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	30	0	30		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	75	52	40		
durch	VH 1	Grill groß	Stufe 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Grill groß	Stufe 3	–	13		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	30	0	30		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	47	105		
Kaninchen	1	Combigarene + Grill	Stufe 3	–	20	–	U: 2
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	84	90		
Rehkeule (GourmetBraten)	1	Grill groß	Stufe 3	–	20	–	R: 2 U: 1
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	57	130		

Bratgut	Schritt	Betriebsart	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten	Kerntemperatur in °C	Ebene
Rehrücken (GourmetBraten)							
rosé	VH 1	Grill groß	Stufe 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Grill groß	Stufe 3	–	10		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	30	0	15		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	75	47	55		
durch	VH 1	Grill groß	Stufe 3	–	10	–	R: 2 U: 1
	2	Grill groß	Stufe 3	–	10		
	3	Combi + Ober-/ Unterhitze	30	0	1		
	4	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	47	85		
Wildschwein- keule (Gourmet- Braten)	1	Grill groß	Stufe 3	–	20	–	R: 2 U: 1
	2	Combi + Ober-/ Unterhitze	100	57	145		
<b>Sonstiges</b>							
Frikadellen mit Paprika und Avocadocreme	1	Grill groß	Stufe 3	–	20	–	R: 3 U: 1

# Erhitzen im Miele Combi-Dampfgarer

Vor der ersten Anwendung beachten Sie die Hinweise in der Gebrauchsanweisung. Für die folgenden Einstellungen wählen Sie die Spezialanwendung Erhitzen. Die Zeiten gelten für Lebensmittel, die auf einem Teller erhitzt werden. Es empfiehlt sich, Soßen separat zu erwärmen. Ausnahmen sind Speisen, die in Soßen zubereitet werden (z. B. Gulasch).

Gargut	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten*
<b>Gemüse</b>			
Möhren Blumenkohl Kohlrabi Bohnen	120	70	8–10
<b>Beilagen</b>			
Nudeln Reis Kartoffeln, längs halbiert	120	70	8–10
Klöße Kartoffelpüree	140	70	18–20
<b>Fleisch und Geflügel</b>			
Braten in Scheiben, 1,5 cm dick Rouladen, in Scheiben geschnitten Gulasch Lammragout Königsberger Klopse Hähnchenschnitzel Putenschnitzel, in Scheiben geschnitten	140	70	11–13
<b>Fisch</b>			
Fischfilet Fischrolade, halbiert	140	70	10–12
<b>Tellergerichte</b>			
Spaghetti, Tomatensoße Schweinebraten, Kartoffeln, Gemüse Gefüllte Paprikaschote (halbiert), Reis Hühnerfrikassee, Reis Gemüsesuppe Cremesuppe Klare Suppe Eintopf	120	70	10–12

# Auftauen im Miele Combi-Dampfgarer

Vor der ersten Anwendung beachten Sie die Hinweise in der Gebrauchsanweisung. Für die folgenden Einstellungen wählen Sie die Spezialanwendung Auftauen.

Auftaugut	Gewicht in Gramm	Temperatur in °C	Auftauzeit in Minuten	Ausgleichszeit in Minuten
<b>Milchprodukte</b>				
Käse in Scheiben	125	60	15	10
Quark	250	60	20–25	10–15
Sahne	250	60	20–25	10–15
Weichkäse	100	60	15	10–15
<b>Obst</b>				
Apfelmus	250	60	20–25	10–15
Apfelstücke	250	60	20–25	10–15
Aprikosen	500	60	25–28	15–20
Erdbeeren	300	60	8–10	10–12
Himbeeren/Johannisbeeren	300	60	8	10–12
Kirschen	150	60	15	10–15
Pfirsiche	500	60	25–28	15–20
Pflaumen	250	60	20–25	10–15
Stachelbeeren	250	60	20–22	10–15
<b>Gemüse</b>				
im Block gefroren	300	60	20–25	10–15
<b>Fisch</b>				
Fischfilets	400	60	15	10–15
Forellen	500	60	15–18	10–15
Hummer	300	60	25–30	10–15
Krabben	300	60	4–6	5
<b>Fertiggerichte</b>				
Fleisch, Gemüse, Beilage/ Eintopf/Suppen	480	60	20–25	10–15



# Auftauen im Miele Combi-Dampfgarer

400

Auftaugut	Gewicht in Gramm	Temperatur in °C	Auftauzeit in Minuten	Ausgleichszeit in Minuten
<b>Fleisch</b>				
Braten, Scheiben	je 125–150	60	8–10	15–20
Hackfleisch	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
Gulasch	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15
Leber	250	60	20–25	10–15
Hasenrücken	500	50	30–40	10–15
Rehrücken	1000	50	40–50	10–15
Schnitzel/Kotelett/Bratwurst	800	60	25–35	15–20
<b>Geflügel</b>				
Hähnchen	1000	60	40	15–20
Hähnchenkeulen	150	60	20–25	10–15
Hähnchenschnitzel	500	60	25–30	10–15
Putenkeulen	500	60	40–45	10–15
<b>Gebäck</b>				
Blätter-/Hefeteiggebäck	–	60	10–12	10–15
Rührteiggebäck/-kuchen	400	60	15	10–15
<b>Brot/Brötchen</b>				
Brötchen	–	60	30	2
Graubrot, geschnitten	250	60	40	15
Vollkornbrot, geschnitten	250	60	65	15
Weißbrot, geschnitten	150	60	30	20

# Einkochen im Miele Combi-Dampfgarer

Vor der ersten Anwendung beachten Sie die Hinweise in der Gebrauchsanweisung. Wählen Sie die Betriebsarten: Dampfgaren.

Einkochgut	Temperatur in °C	Zeit in Minuten*
<b>Beerenobst</b>		
Johannisbeeren	80	50
Stachelbeeren	80	55
Preiselbeeren	80	55
<b>Steinobst</b>		
Kirschen	85	55
Mirabellen	85	55
Pflaumen	85	55
Pfirsiche	85	55
Reineclauden	85	55
<b>Kernobst</b>		
Äpfel	90	50
Apfelmus	90	65
Quitten	90	65
<b>Gemüse</b>		
Bohnen	100	120
Dicke Bohnen	100	120
Gurken	90	55
Rote Bete	100	60
<b>Fleisch</b>		
Vorgekocht	90	90
Gebraten	90	90

\* Die Einkochzeiten gelten für 1,0 l-Gläser. Bei 0,5 l-Gläsern verringert sich die Zeit um 15 Minuten, bei 0,25 l-Gläsern um 20 Minuten.

# Dörren im Miele Combi-Dampfgarer

402 Vor der ersten Anwendung beachten Sie die Hinweise in der Gebrauchsanweisung. Beim Dörren werden Lebensmittel über einen längeren Zeitraum getrocknet. Sehen Sie die in der Tabelle aufgeführten Einstellungen als Richtwerte. Probieren Sie aus, wann die entsprechenden Lebensmittel zu Ihrer Zufriedenheit gedörnt sind. Für die folgenden Einstellungen wählen Sie die Spezialanwendung Dörren oder die Betriebsarten: Combigaren + Heißluft plus.

Dörrgut	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Stunden
Apfel, Ringe	70	0	6–8
Aprikosen, halbiert, entsteint	60–70	0	10–12
Birnen, Spalten	70	0	7–9
Kräuter	60	0	1,5–2,5
Pilze	70	0	3–5
Tomaten, Scheiben	70	0	7–9
Zitrusfrüchte, Scheiben	70	0	8–9
Zwetschgen, entsteint	60–70	0	10–12



# Rezepte von A bis Z

404

Antipastigemüse	294	Frikadellen mit Paprika	Käse-Kirsch-Kuchen	44	
Apfelkuchen fein	26	und Avocadocreme	202	Käse-Schnittlauch-Soufflé	282
Apfelkuchen gedeckt	28	Gans (ungefüllt)	160	Käsegebäck	66
Apfelrotkohl	296	Gemüsesoufflé	300	Käseknödel gebraten	308
Apfelstrudel	30	Germknödel	346	Kasseler (Braten)	234
Ausstechplätzchen	62	Grießsoufflé	348	Kochbirnen	356
		Gulaschsuppe	326	Kohlroulade	204
Baguettes	102			Krustenbraten	236
Bauernbrot Schweizer Art	104	Hackbraten	232	Kürbisrisotto	310
Becherkuchen	32	Hähnchen	162	Kürbissuppe	
Beerenpudding	340	Hähnchen Pilaw	164	Australischer Art	332
Biskuitboden	34	Hähnchenbrust	166		
Biskuitboden-Füllungen	36	Hähnchenbrustfilet		Lachs im Blätterteig	264
Biskuitplatte	38	mit getrockneten Tomaten	168	Lachsfilet	
Biskuitplatte-Füllungen	40	Hähnchenkeulen	170	(Niedertemperaturgaren)	262
Blaubeermuffins	64	Hefezopf	110	Lachsforelle im Salzteig	266
Bohneneintopf mit Lamm	324	Hefezopf Schweizer Art	112	Lachstorte	134
Brötchen süß (Hefeteig)	82	Hirschkeule		Lammhaxe	196
Brötchen süß (Quark-Öl-Teig)	84	(GourmetBraten)	242	Lammkeule	
Butter-Brioche	86	Hirschrücken		(GourmetBraten)	198
Butterkuchen	42	(GourmetBraten)	244	Lammrücken	
		Hühnersuppe	328	(GourmetBraten)	200
Chicorée gratin	278			Lasagne	286
Christmas Pudding	342	Kaiserschmarrn	350	Limetten-Käsekuchen	358
Crème Brûlée	344	Kalbfilet (Braten)	184		
Croissants	88	Kalbfilet (GourmetBraten)	186	Makrele gegrillt in	
		Kalbsaxe	188	Tomatenletscho	268
Dinkelbrot	106	Kalbsrücken (Braten)	190	Mandelmakronen	68
		Kalbsrücken (GourmetBraten)		Marmorkuchen	46
Ente (gefüllt)	154		192	Mehrkornbrötchen	90
Ente (ungefüllt)	156	Kalbschmorbraten	194	Möhren mit	
Entenbrust Shanghai Art	158	Kaninchen	246	glasierten Schalotten	312
		Karamell-Dattel-Kuchen	354	Muscheln in Soße	270
Fenchel-Möhren-Gratin	280	Karamellcreme	352		
Fenchelgemüse	298	Kartoffel-Käse-Gratin	284	Nougatbuchteln	360
Fischcurry mit Pfirsich	258	Kartoffelklöße	302	Nudel-Schinken-Auflauf	290
Fladenbrot	108	Kartoffelpüree	304	Nudelaufwurf	288
Flammkuchen	132	Kartoffelspalten	306	Nussbrot	114
Forelle mit Pilzen	260	Kartoffelsuppe	330		

Obstwähe (Blätterteig)	48	Saatenbrot	118	Yorkshire Pudding	230
Obstwähe (Mürbeteig)	50	Sandkuchen	52		
		Schafskäse im		Zuckerbrot	128
Paprikahähnchen	172	Zucchini mantel	314		
Pizza (Hefeteig)	136	Schinkenbraten	238		
Pizza (Quark-Öl-Teig)	138	Schmorgurken	316		
Pute (gefüllt)	174	Schokoladenrolle	54		
Putenbrust mit grün-weißem		Schweinefilet (Braten)	240		
Spargelragout	176	Semmelknödel	318		
Putenkeule	178	Spritzgebäck	70		
		Stollen	56		
Quarkknödel	362	Strauß (GourmetBraten)	180		
Quarksoufflé	364	Streuselkuchen mit Obst	58		
Quiche Lorraine	140	Suppe mit Frühlingsgemüse	336		
Quiche mit Räucherlachs	142				
		Tafelspitz mit			
Rehkeule (GourmetBraten)	248	Apfel-Meerrettich-Soße	226		
Rehrücken mit		Tafelspitz Wiener Art	228		
Pflaumen-Portwein-Soße		Tigerbrot	120		
(GourmetBraten)	250	Tikka Masala mit Reis	182		
Reisfleisch	334	Tomaten griechisch	320		
Rinderfilet	206	Treacle Sponge Pudding	368		
Rinderfilet (Braten)	208				
Rinderfilet (GourmetBraten)	210	Vanillekipferl	72		
Rinderfilet pochiert					
mit Gemüse	212	Wähe pikant (Blätterteig)	144		
Rinderhaschee	214	Wähe pikant (Mürbeteig)	146		
Rinderrouladen	216	Walnuss-Schokoladen-			
Rinderschmorbraten	218	Pudding	370		
Rinderschmortopf	220	Walnussmuffins	74		
Roastbeef (Braten)	222	Weißbrot (Form)	122		
Roastbeef (GourmetBraten)	224	Weißbrot (freigeschoben)	124		
Roggenlaibchen	92	Weizenbrötchen	94		
Roggenmischbrot	116	Weizenmischbrot dunkel	126		
Rotbarsch gefüllt	272	Wildschweinkeule			
Rotweibirnen pochiert	366	(GourmetBraten)	252		
		Windbeutel	76		
		Windbeutel-Füllungen	78		
		Wolfsbarsch gefüllt	274		





**Redaktion:**

Werk Gütersloh  
Werk Bünde

**Rezeptentwicklung:**

Versuchsküche, Werk Bünde

**Fotografie:**

Fotostudio Casa, Münster

**Styling:**

Renate Neetix, Bielefeld  
Fotostudio Casa, Münster

**Foodstyling:**

Renate Neetix, Bielefeld

**Konzept, Gestaltung und Produktion:**

Marketing Communications International  
Miele Gütersloh

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

© Miele & Cie. KG  
Gütersloh

Änderungen vorbehalten

1. Auflage  
MMS 18-1898  
Mat.-Nr. 11 157 520

## **Miele & Cie. KG**

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

Postfach, D- 33325 Gütersloh

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

Internet [www.miele.de](http://www.miele.de)  
E-Mail [info@miele.de](mailto:info@miele.de)

## **Miele AG**

Schweiz  
Limmatstr.4  
8957 Spreitenbach

Internet [www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

## **Miele s.á.r.l.**

Luxemburg  
20, Rue Christophe Platin  
L- 2339 Luxembourg

Internet [www.miele.lu](http://www.miele.lu)  
E-Mail [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

## **Vertriebsgesellschaft Österreich**

Miele Gesellschaft m.b.H.  
Mielestraße 1  
A-5071 Wals

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

Internet [www.miele.at](http://www.miele.at)  
E-Mail [info@miele.at](mailto:info@miele.at)