

**Miele**

# Backen Braten Garen

Das Kochbuch



# Backen Braten Garen

Das Kochbuch



# Vorwort

Liebe Genießerin,  
lieber Genießer,

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen ganz besondere Genussmomente.

Ihre Miele Versuchsküche

# Inhalt

4 Vorwort

Zu diesem Kochbuch

Übersicht der Betriebsarten

Praktische Tipps

Wichtiges & Wissenswertes

Miele Zubehör

## 3 Kuchen

6 Apfelkuchen fein 20

9 Apfelkuchen gedeckt 22

11 Becherkuchen 24

13 Biskuitboden 26

16 Biskuitboden-Füllungen 28

Biskuitplatte 30

Biskuitplatte-Füllungen 32

Butterkuchen 34

Joghurt-Orangenkuchen 36

Käsekuchen 38

Marmorkuchen 40

Pflaumenkuchen gestürzt 42

Sandkuchen 44

Streuselkuchen mit Obst 46

Zitronenkuchen getränkt 48

## Gebäck

Aussteckplätzchen 52

Blaubeermuffins 54

Mandelmakronen 56

Spritzgebäck 58

Vanillekipferl 60

Walnussmuffins 62

## Brot

Baguettes 66

Fladenbrot 68

Hefezopf 70

Saatenbrot 72

Weißbrot (Form) 74

Weißbrot (freigeschoben) 76

Zuckerbrot 78

## Pizza & Co.

Pizza (Hefeteig) 82

Pizza (Quark-Öl-Teig) 84

Quiche Lorraine 86

## Fleisch

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

## Fisch

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 90 Fischcurry   | 162 |
| 92 Forelle      | 164 |
| 94 Karpfen      | 166 |
| 96 Lachsforelle | 168 |
| 98 Lachsfilet   | 170 |

## Aufläufe & Gratins

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| 104 Chicorée gratin             | 174 |
| 106 Hähnchen-Champignon-Pastete | 176 |
| 108 Kartoffel-Käse-Gratin       | 178 |
| 110 Lasagne                     | 180 |
| 112 Nudelaufauf                 | 182 |
| 114 Paella                      | 184 |
| 116 Zucchini-Moussaka           | 186 |

## Beilagen & Gemüse

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 122 Backkartoffeln        | 190 |
| 124 Bohnen in Thymiansoße | 192 |
| 126 Möhren in Kerbelsahne | 194 |
| 128 Pellkartoffeln        | 196 |
| 130 Reis                  | 198 |
| 132 Salzkartoffeln        | 200 |
| 134 Tomatenrisotto        | 202 |

## Suppen & Eintöpfe

|                     |     |
|---------------------|-----|
| 140 Eierstich       | 206 |
| 142 Kürbissuppe     | 208 |
| 144 Minestrone      | 210 |
| 146 Tomatensuppe    | 212 |
| 148 Weißkohleintopf | 214 |

## Dessert

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 154 Brotaufauf süß | 218 |
| 156 Crème Caramel  | 220 |
| 158 Obstcrumble    | 222 |
| Quarkaufauf        | 224 |
| Schokotörtchen     | 226 |

# Zu diesem Kochbuch

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

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

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

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

## Zu den Automatikprogrammen

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

## Zu den Zutaten

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

## Besonderheiten zu einzelnen Backofenmodellen

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

# Zu diesem Kochbuch

## Zu den Einstellungen

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

# Übersicht der Betriebsarten

## Betriebsarten ohne Mikrowelle

### Heißluft plus

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

### Ober-/Unterhitze

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

### Intensivbacken

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

### Bratautomatik

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

### Unterhitze

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

### Grill

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

### Umluftgrill

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

### Eco-Heißluft

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

# Übersicht der Betriebsarten

## Betriebsarten mit Mikrowelle

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

### Mikrowelle + Heißluft plus

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

### Mikrowelle + Bratautomatik

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

### Mikrowelle + Grill

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

### Mikrowelle + Umluftgrill

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

### Betriebsart Mikrowelle

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

# Praktische Tipps

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

# Praktische Tipps

12

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

# Wichtiges & Wissenswertes

## Abschaltautomatik

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

## Startvorwahl

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

## Garzeiten

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

## Vorheizen

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

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

## Booster

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

# Wichtiges & Wissenswertes

## Crisp function

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

## Eigene Programme

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

## Speisethermometer

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

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

## Spezialanwendungen

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

### Auftauen

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

### Erhitzen

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

## Hefeteig gehen lassen

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

## Niedertemperaturgaren

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

## Sabbat-Programm

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

# Miele Zubehör

## Zubehör

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

## PerfectClean

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

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

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

## Runde Backform

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

## Miele Gourmet-Bräter

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

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

## Glasschale

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

## Pflegeprodukte

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

### Miele Backofenreiniger

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

### Miele MicroCloth Kit

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



# Kuchen

Stück für Stück ein kleines Glück

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

# Apfelkuchen fein

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit 75 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

### Zubehör

Springform, Ø 26 cm

Glasschale

Sieb, fein

## Zubereitung

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

Springform fetten.

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

Mehl mit Backpulver vermischen und mit den anderen Zutaten vermengen.

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

Springform auf der Glasschale in den Garraum geben und Kuchen goldgelb backen.

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

Kuchen | Apfelkuchen fein

Programmdauer: 40 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 170 °C

Leistung: 80 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 40–50 Minuten

Ebene: 1



Apfelkuchen fein

# Apfelkuchen gedeckt

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit 140 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für den Belag:

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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zum Bestreichen:

100 g Puderzucker  
2 EL Wasser | warm

### Zubehör:

Springform, Ø 26 cm  
Rost  
Frischhaltefolie

## Zubereitung

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

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

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

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

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Kuchen | Apfelkuchen gedeckt  
Programmdauer: 70 Minuten

#### Manuell

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



Apfelkuchen gedeckt

# Becherkuchen

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit 80 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Springform, Ø 26 cm  
Rost

## Zubereitung

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

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

Schokoladentropfen und Zimt unterheben.

Springform fetten und Teig hineingeben.

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

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Springform in den Garraum geben und Kuchen goldbraun backen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Kuchen | Becherkuchen

Programmdauer: 60 Minuten

### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 190 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garschritt 2

Temperatur: 150–180 °C

Garzeit: 60–65 Minuten

Ebene: 1

## Tipp

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



Becherkuchen

# Biskuitboden

Für 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 die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Sieb, fein  
Springform, Ø 26 cm  
Backpapier  
Rost

## Zubereitung

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

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

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

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

Biskuitboden in den Garraum geben und goldgelb backen.

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

Mit vorbereiteter Füllung bestreichen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Kuchen | Biskuitboden  
Programmdauer: 29 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 170–190 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: ein  
Crisp function: aus  
Garzeit: 30–35 Minuten  
Ebene: 1

## Tipp

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



# Biskuitboden-Füllungen

## Zutaten

### Für die Quark-Sahne-Füllung:

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

### Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

### Zubehör:

Tortenplatte  
Sieb, fein

## Zubereitung Quark-Sahne-Füllung

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

Etwas Quarkmasse zur Gelatine geben und verrühren.

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

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

Torte gut kühlen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Tipp

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

## Zutaten

### Für die Cappuccinofüllung:

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

### Zum Bestreichen:

3 EL Sahne | geschlagen

### Zum Bestäuben:

1 EL Kakao

### Zubehör:

Tortenplatte  
Sieb, fein

## 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:

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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Sieb, fein  
Backpapier  
Glasschale  
Küchentuch

## Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer weiteren Schüssel vermischen. Eier trennen. Eiweiß mit dem heißen Wasser steif schlagen. Zuckermischung langsam einrieseln lassen und unterrühren. Eigelbe nach und nach unterrühren.

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

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

Biskuitplatte in den Garraum geben und backen.

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

Mit vorbereiteter Füllung bestreichen und aufrollen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Kuchen | Biskuitplatte

Programmdauer: 25 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 150–180 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 25 Minuten

Ebene: 1



# Biskuitplatte-Füllungen

## Zutaten

### Für die Eierlikör-Sahne-

#### Füllung:

2 Blätter Gelatine, weiß  
125 ml Eierlikör  
400 g Sahne

### Für die Preiselbeer-Sahne-

#### Füllung:

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

### Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

### Zubehör:

Tortenplatte  
Sieb, fein

## Zubereitung Eierlikör-Sahne-Füllung

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

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

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

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

## Zubereitung Preiselbeer-Sahne-Füllung

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

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Zutaten

### Für die Mango-Sahne-Füllung:

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

### Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

### Zubehör:

Tortenplatte  
Sieb, fein

## Zubereitung Mango-Sahne-Füllung

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

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

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

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

# Butterkuchen

Für 16 Stücke | Zubereitungszeit 95 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für den Belag:

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

### Für die Form:

1 EL Butter

### Zubehör:

Glasschale

## Zubereitung

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

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

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

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Kuchen in den Garraum geben.

Manuell:

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

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1 und 2

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Temperatur: 30 °C

Gehzeit: jeweils 20 Minuten

#### Butterkuchen backen

##### Automatikprogramm

Kuchen | Butterkuchen

Programmdauer: 28 Minuten

##### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 170 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 25–30 Minuten

Ebene: 2



Butterkuchen

# Joghurt-Orangenkuchen

Für 10 Stücke | Zubereitungszeit 60 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für den Guss:

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

### Zubehör:

Springform, Ø 24 cm  
Glasschale  
Holzspieß

## Zubereitung

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

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Kuchen | Joghurt-Orangenkuchen  
Programmdauer: 40 Minuten

#### Manuell

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

### Tipp

Den Kuchen ausgekühlt mit Schlagsahne servieren.



# Käsekuchen

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit 160 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für den Belag:

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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Springform, Ø 26 cm  
Rost

## Zubereitung

Für den Boden aus den Zutaten einen Knetteig herstellen.  
Etwa 60 Minuten kühl stellen.

Springform fetten.

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

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

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

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

### Einstellung

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 170 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: ein

Garzeit: 90 Minuten

Ebene: 1



# Marmorkuchen

Für 18 Stücke | Zubereitungszeit 80 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Kranzform, Ø 26 cm  
Rost

## Zubereitung

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

Kranzform fetten und die Hälfte des Teiges hineingeben.

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

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

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

Kuchen | Marmorkuchen

Programmdauer: 60 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 150–170 °C

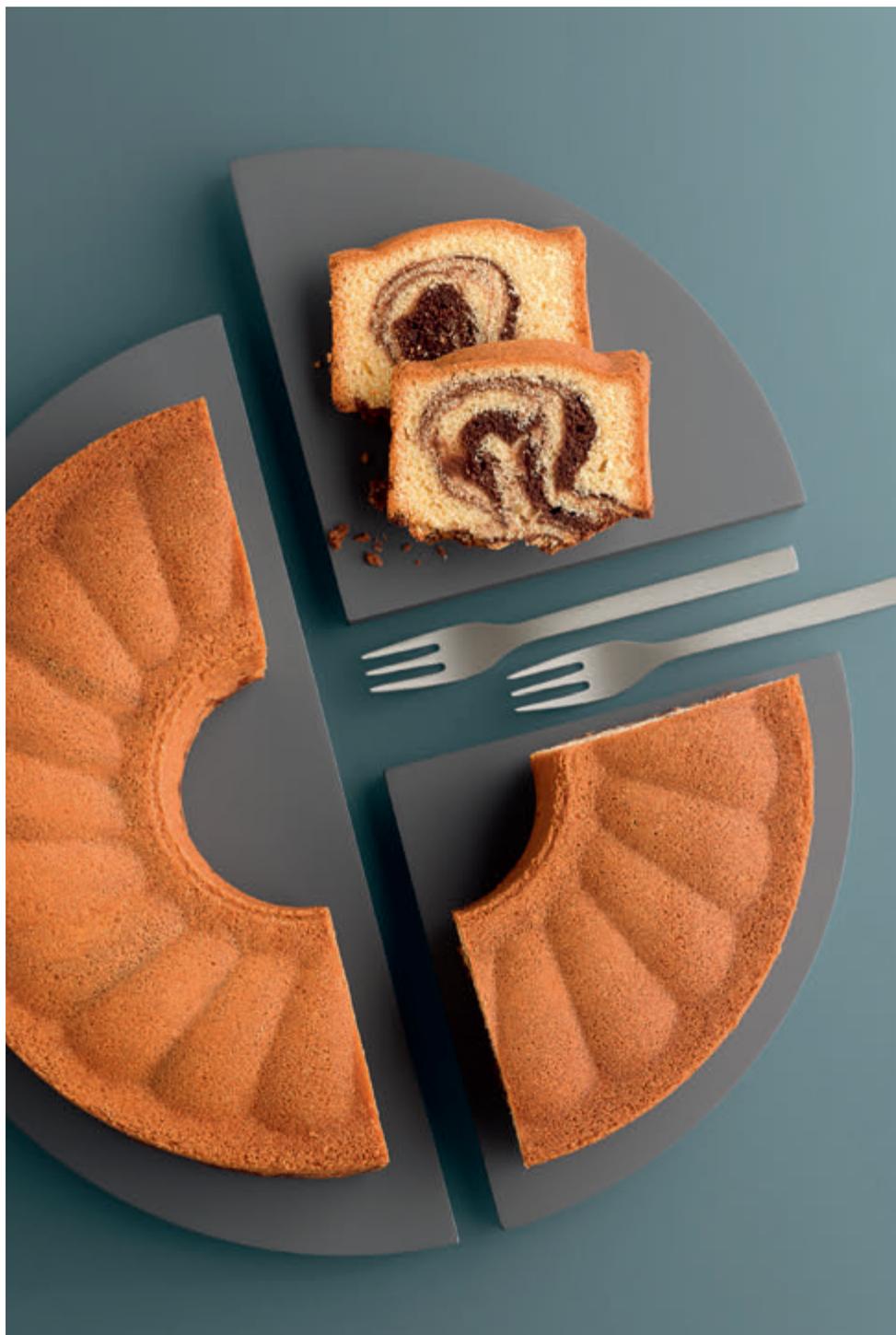
Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 60–70 Minuten

Ebene: 1



Marmorkuchen

# Pflaumenkuchen gestürzt

Für 10 Portionen | Zubereitungszeit 50 Minuten

## Zutaten

### Für den Belag:

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

### Für die Karamellsoße:

150 g Zucker, braun  
60 g Butter  
150 g Sahne

### Für den Teig:

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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Flanform, mikrowellentauglich,  
Ø 25 cm  
Backpapier  
Rost

### Tipp

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

## Zubereitung

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

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

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

Automatikprogramm:

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

Manuell:

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Kuchen | Pflaumenkuchen  
gestürzt  
Programmdauer: 30 Minuten

#### Manuell

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

Garschritt 2

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

Garschritt 3

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



# Sandkuchen

Für 18 Stücke | Zubereitungszeit 100 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für die Form:

1 TL Butter  
1 EL Paniermehl

### Zubehör:

Kastenform, Länge 30 cm  
Rost

## Zubereitung

Kastenform fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

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

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

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Kuchen | Sandkuchen  
Programmdauer: 85 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 150–170 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: 60–80 Minuten  
Ebene: 1



# Streuselkuchen mit Obst

Für 16 Stücke | Zubereitungszeit 150 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für den Belag:

1,25 kg Äpfel

### Für die Streusel:

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

### Für die Form:

1 EL Butter

### Zubehör:

Glasschale

### Tipp

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

## Zubereitung

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

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

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Glasschale fetten.

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

Kuchen in den Garraum geben und goldbraun backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Temperatur: 30 °C

Gehzeit: 30 Minuten

#### Kuchen backen

##### Automatikprogramm

Kuchen | Streuselkuchen mit Obst

Programmdauer: 30 Minuten

##### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 170–180 °C

Leistung: 150 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 30–40 Minuten

Ebene: 2



# Zitronenkuchen getränkt

Für 16 Stücke | Zubereitungszeit 50 Minuten

## Zutaten

### Für den Kuchen:

225 g Butter | weich

225 g Zucker

4 Eier, Größe M

2 Zitronen, unbehandelt | nur die Schale | abgerieben

225 g Weizenmehl, Type 405

2 TL Backpulver

### Für den Guss:

2 Zitronen | nur den Saft

90 g Zucker

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Glaskastenform, Länge 25 cm

Backpapier

Glasschale

Holzspieß

## Zubereitung

Glaskastenform fetten und mit Backpapier auslegen.

Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Butter und Zucker cremig rühren, nacheinander die Eier unterrühren.

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

Teig in die Glaskastenform geben und glatt streichen.

Automatikprogramm:

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

Manuell:

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Kuchen | Zitronenkuchen getränkt

Programmdauer: 30 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 160 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garschritt 2

Betriebsarten: Mikrowelle +

Heißluft plus

Temperatur: 160 °C

Leistung: 80 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 20 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 3

Temperatur: 160 °C

Leistung: 150 W

Garzeit: 10 Minuten





# Gebäck

## Kleine Köstlichkeiten

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

# Ausstechplätzchen

Für 35 Stück (1 Glasschale) | Zubereitungszeit 135 Minuten

## Zutaten

### Für die Plätzchen:

125 g Weizenmehl, Type 405

½ TL Backpulver

40 g Zucker

5 g Vanillezucker

½ Fläschchen Rumaroma

3 TL Wasser

60 g Butter | weich

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Teigrolle

Ausstechförmchen

Glasschale

## Zubereitung

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

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

Ausstechplätzchen in den Garraum geben und backen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Gebäck | Ausstechplätzchen

Programmdauer: 25 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 140–150 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 20–30 Minuten

Ebene: 2



Ausstechplätzchen

# Blaubeermuffins

Für 12 Stück | Zubereitungszeit 50 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

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

## Zubereitung

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

Blaubeeren mit Mehl vermischen und vorsichtig unter den Teig heben.

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

Muffinblech auf dem Rost in den Garraum geben und backen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Gebäck | Blaubeermuffins  
Programmdauer: 35 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus  
Temperatur: 150–170  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: 35 Minuten  
Ebene: 2

### Tipp

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



# Mandelmakronen

Für 30 Stück | Zubereitungszeit 35 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Glasschale  
Backpapier  
Spritzbeutel mit Lochtülle

## Zubereitung

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

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

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

Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Löffel anfeuchten und mit der Rückseite die Teigkugeln ausstreichen.

Automatikprogramm:  
Mandelmakronen in den Garraum geben und goldbraun backen.

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

Mandelmakronen auf dem Backpapier auskühlen lassen, dann lösen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Gebäck | Mandelmakronen  
Programmdauer: 17 Minuten

Crisp function: aus  
Garschritt 2  
Temperatur: 190 °C  
Garzeit: 12 Minuten  
Ebene: 2

#### Manuell

Garschritt 1  
Betriebsarten: Heißluft plus  
Temperatur: 200 °C  
Booster: ein  
Vorheizen: ein

Garschritt 3  
Temperatur: 180 °C  
Garzeit: 1–7 Minuten

### Tipp

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



# Spritzgebäck

Für 25 Stück (1 Glasschale) | Zubereitungszeit 35 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Spritzbeutel mit Sterntülle, 9 mm  
Glasschale

## Zubereitung

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

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

Spritzgebäck in den Garraum geben und goldgelb backen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Gebäck | Spritzgebäck  
Programmdauer: 25 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus  
Temperatur: 140–150 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: ein  
Garzeit: 20–35 Minuten  
Ebene: 2



# Vanillekipferl

Für 45 Stück (1 Glasschale) | Zubereitungszeit 110 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

140 g Weizenmehl, Type 405

100 g Butter | weich

40 g Zucker

50 g Mandeln, gemahlen

### Zum Wälzen:

40 g Vanillezucker

### Für die Form:

1 EL Butter

### Zubehör:

Glasschale

## Zubereitung

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

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

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Vanillekipferl in den Garraum geben und hellgelb backen.

Kipferl noch warm in Vanillezucker wälzen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Gebäck | Vanillekipferl

Programmdauer: 30 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 140–150 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 20–30 Minuten

Ebene: 2



# Walnussmuffins

Für 12 Stück | Zubereitungszeit 95 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

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

## Zubereitung

Rosinen etwa 30 Minuten in Rum ziehen lassen.

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

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

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

Muffinblech auf dem Rost in den Garraum geben und backen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Gebäck | Walnussmuffins  
Programmdauer: 40 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus  
Temperatur: 150–170 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: 30–45 Minuten  
Ebene: 2





# Brot

Rösche Kruste - softer Kern

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

# Baguettes

Für 2 Brote à 10 Scheiben | Zubereitungszeit 100 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Zum Bestreichen:

1 EL Wasser

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Glasschale

## Zubereitung

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

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

Glasschale fetten. Teig halbieren, zu 35 cm langen Baguettes formen und quer auf die Glasschale legen. Mit Wasser bestreichen und mehrmals schräg einschneiden.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Baguettes in den Garraum geben.

Manuell:

Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen.

Anschließend Baguettes backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehenlassen

Gehphase 1

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Temperatur: 30 °C

Gezeit: 30 Minuten

Gehphase 2

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Temperatur: 30 °C

Gezeit: 15 Minuten

### Brot backen

#### Automatikprogramm

Brot | Baguettes

Programmdauer: 48 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 180 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 35 Minuten

Ebene: 2



# Fladenbrot

Für 1 Fladen à 8 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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Glasschale

### Tipp

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

## Zubereitung

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

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

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

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

Bei Raumtemperatur weitere 10 Minuten gehen lassen.

Brot in den Garraum geben und backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

Temperatur: 30 °C

Gehzeit: 30 Minuten

#### Brot backen

##### Automatikprogramm

Brot | Fladenbrot

Programmdauer: 35 Minuten

##### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 180 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 30–40 Minuten

Ebene: 2



# Hefezopf

Für 16 Scheiben | Zubereitungszeit 145 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Zum Bestreichen:

2 EL Milch, 3,5 % Fett

### Zum Bestreuen:

20 g Mandeln, gestiftelt  
20 g Hagelzucker

### Für die Form:

1 EL Butter

### Zubehör:

Glasschale

## Zubereitung

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

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

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

Hefezopf mit Milch bestreichen, mit Mandelstiften und Hagelzucker bestreuen.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Hefezopf in den Garraum geben.

Manuell:

Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen. Backofen vorheizen. Hefezopf in den Garraum geben und backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1  
Spezialanwendungen | Hefeteig  
gehen lassen  
Temperatur: 30 °C  
Gezeit: 30 Minuten

Gehphase 2  
Spezialanwendungen | Hefeteig  
gehen lassen  
Temperatur: 30 °C  
Gezeit: 15 Minuten

### Backen

#### Automatikprogramm

Brot | Hefezopf  
Programmdauer: 50 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus  
Temperatur: 150–170 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: 35–45 Minuten  
Ebene: 1

### Tipp

Je nach Geschmack 100 g  
Rosinen in den Teig einkneten.



# 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:

1 TL Wasser

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Kastenform, Länge 30 cm  
Rost

## Zubereitung

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

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

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

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

Automatikprogramm:  
Automatikprogramm starten und Brot in den Garraum geben.

Manuell:  
Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen. Anschließend Backofen vorheizen, Brot in den Garraum geben und backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1  
Spezialanwendungen | Hefeteig  
gehen lassen  
Temperatur: 30 °C  
Gehzeit: 30 Minuten

Gehphase 2  
Spezialanwendungen | Hefeteig  
gehen lassen  
Temperatur: 30 °C  
Gehzeit: 15 Minuten

### Brot backen

#### Automatikprogramm

Brot | Saatenbrot  
Programmdauer: 80 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik  
Temperatur: 200 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: 50 Minuten  
Ebene: 1



# Weißbrot (Form)

Für 25 Scheiben | Zubereitungszeit 140 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für die Form:

1 EL Butter

### Zubehör:

Kastenform, Länge 30 cm  
Rost

## Zubereitung

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

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

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

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Brot in den Garraum geben.

Manuell:

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

Teigling mit Wasser bestreichen, anschließend backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1  
Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen  
Temperatur: 30 °C  
Gehzeit: 30 Minuten

Gehphase 2  
Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen  
Temperatur: 30 °C  
Gehzeit: 15 Minuten

### Brot backen

#### Automatikprogramm

Brot | Weißbrot | Form  
Programmdauer: 70 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 170 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: 40 Minuten  
Ebene: 1



# Weißbrot (freigeschoben)

Für 25 Scheiben | Zubereitungszeit 90 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Glasschale

## Zubereitung

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

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

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

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

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen. Teigling mit Wasser bestreichen.

Brot in den Garraum geben und backen.

### Einstellung

#### Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1  
Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen  
Temperatur: 30 °C  
Gehzeit: 30 Minuten

Gehphase 2  
Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen  
Temperatur: 30 °C  
Gehzeit: 15 Minuten

### Brot backen

#### Automatikprogramm

Brot | Weißbrot | freigeschoben  
Programmdauer: 70 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 160 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: 35–45 Minuten  
Ebene: 2



Weißbrot (freigeschoben)

# Zuckerbrot

Für 15 Scheiben | Zubereitungszeit 120 Minuten

## Zutaten

### Für das Brot:

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

### Für die Form:

1 EL Butter  
1 EL Zucker

### Zubehör:

Kastenform, Länge 25 cm  
Rost

## Zubereitung

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

Kastenform fetten und mit Zucker ausstreuen.

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

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

Oberfläche des Brots mit Zucker bestreuen.

Automatikprogramm:

Brot in den Garraum geben und goldbraun backen.

Manuell:

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Brot | Zuckerbrot  
Programmdauer: 30 Minuten

Garschritt 2

Temperatur: 190 °C  
Garzeit: 25 Minuten

#### Manuell

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

Garschritt 3

Temperatur: 170 °C  
Garzeit: 5–10 Minuten





# Pizza & Co.

Die leckersten Nebensachen der Welt

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

# Pizza (Hefeteig)

Für 4 Portionen (Glasschale), Für 2 Portionen (Backform) | Zubereitungszeit 95 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig (Glasschale):

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

### Für den Belag (Glasschale):

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

### Zum Anbraten:

1 EL Olivenöl

### Zubehör:

Teigrolle  
Glasschale oder runde Backform mit Glasschale

### Tipp

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

### Für den Teig (Backform):

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

### Für den Belag (Backform):

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

### Zum Anbraten:

1 TL Olivenöl

### Für die Form:

1 TL Butter

## Zubereitung

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

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

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

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Pizza & Co. | Pizza | Hefeteig | Glasschale / runde Backform  
Programmdauer: 38 Minuten

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

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

Soße auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von etwa 1 cm lassen. Mit Mozzarella belegen und mit Gouda bestreuen. Pizza in den Garraum geben und backen.

### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle +

Heißluft plus

Temperatur: 180 °C

Leistung: 150 W

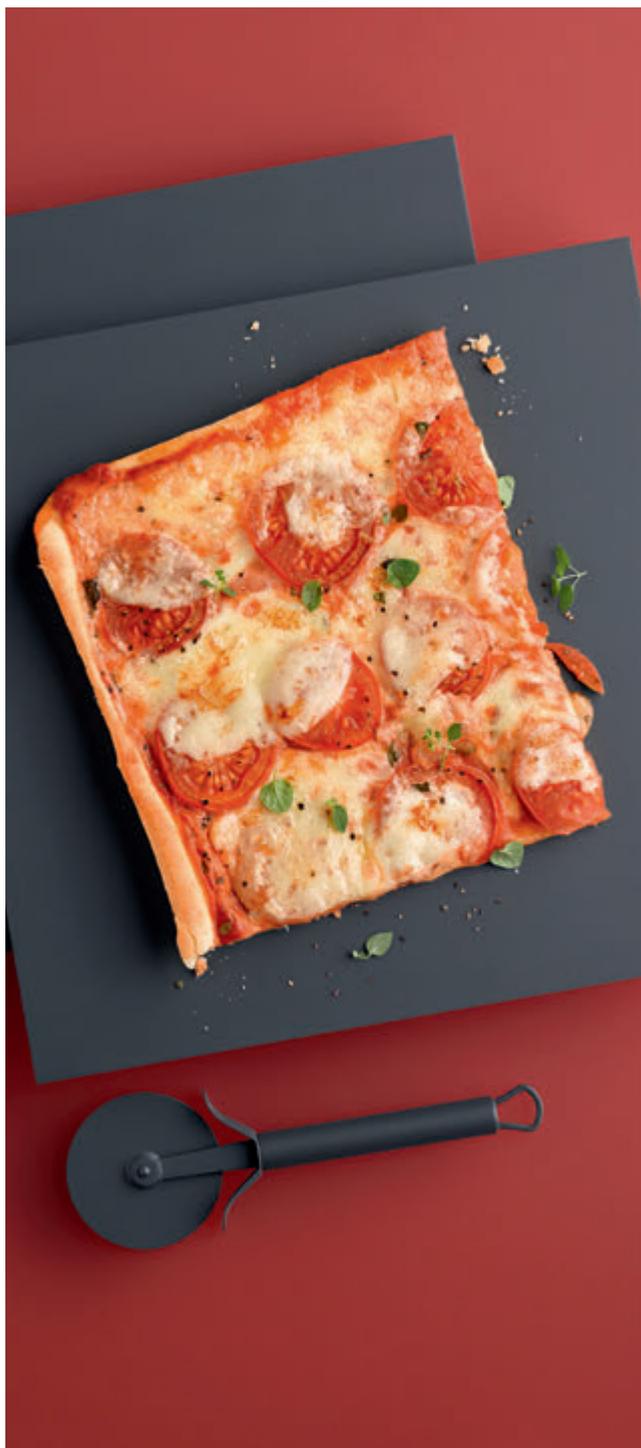
Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 35–45 Minuten

Ebene: 2



# Pizza (Quark-Öl-Teig)

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

## Zutaten

### Für den Teig (Glasschale):

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

### Für den Belag (Glasschale):

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

### Zum Anbraten:

1 EL Olivenöl

### Zubehör:

Teigrolle  
Glasschale oder runde Back-  
form mit Rost

### Tipp

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

### Für den Teig (Backform):

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

### Für den Belag (Backform):

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

### Zum Anbraten:

1 TL Olivenöl

### Für die Form:

1 TL Butter

## 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.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Pizza & Co. | Pizza | Quark-  
Öl-Teig | Glasschale / runde  
Backform

Programmdauer: 45 Minuten

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

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

Pizza in den Garraum geben und backen.

### **Manuell**

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 170 °C

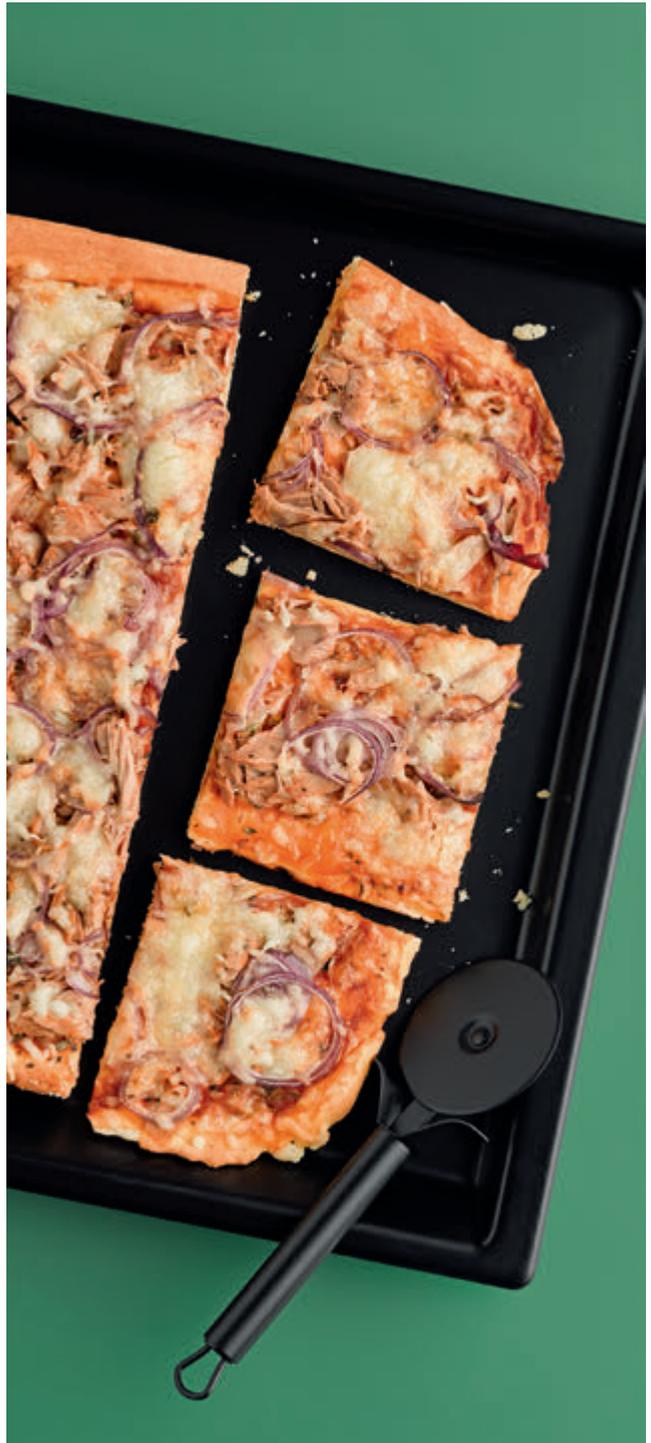
Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 40–55 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 backen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Pizza & Co. | Quiche Lorraine

Programmdauer: 42 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Intensivbacken

Temperatur: 180 °C

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 40–45 Minuten

Ebene: 1





# Fleisch

Schwein muss man haben

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

# Ente (gefüllt)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 135 Minuten

## Zutaten

### Für die Ente:

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

### Für die Füllung:

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

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Glasbräter  
Rost  
Speisethermometer  
4 Rouladennadeln

## Zubereitung

Ente mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

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

Füllung in die Ente geben und mit Rouladennadeln verschließen.

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

Nach 30 Minuten mit 250 ml Geflügelfond angießen.

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

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Ente  
Programmdauer: ca. 70 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik  
Temperatur: 180 °C  
Leistung: 150 W  
Kerntemperatur: 95 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: ein  
Garzeit: ca. 60 Minuten  
Ebene: 1



# Gans (ungefüllt)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 100 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Gourmet-Bräter  
Speisethermometer  
Glasschale

## Zubereitung

Gans innen und außen mit Salz einreiben.

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

Nach 30 Minuten Gemüsebrühe angießen, nach weiteren 30 Minuten mit Bratensud begießen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Gans | ungefüllt  
Programmdauer: ca. 85 Minuten

#### Manuell

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



Gans (ungefüllt)

# Hähnchen

Für 2 Portionen | Zubereitungszeit 75 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Rost  
Glasschale  
Speisethermometer  
Küchengarn

## Zubereitung

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

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Hähnchen | ganz  
Programmdauer: ca. 50 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik  
Temperatur: 180 °C  
Leistung: 300 W  
Kerntemperatur: 85 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: ca. 40–55 Minuten  
Ebene: 1



# Hähnchenbrust in Senf

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 30 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Glasbräter mit Deckel  
Glasschale

## Zubereitung

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

Hähnchenbrustfilets in den Glasbräter geben und Soße darauf verteilen.

Glasbräter auf die Glasschale stellen und in den Garraum geben. Automatikprogramm starten oder zugedeckt gemäß Garschritt 1 garen.

### Manuell:

Hähnchenbrustfilets wenden und mit Soße begießen.  
Gemäß Garschritt 2 garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Hähnchenbrust in Senf  
Programmdauer: 21 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1  
Betriebsarten: Mikrowelle  
Leistung: 850 W  
Garzeit: 4 Minuten  
Ebene: 1

Garschritt 2  
Leistung: 450 W  
Garzeit: 17 Minuten

### Tipp

Alternativ lässt sich körniger Senf verwenden.



# Hähnchenbrust mit Aubergine

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

## Zutaten

### Für die Hähnchenbrust:

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

### Zum Bestreuen:

2½ EL Petersilie, fein gehackt

### Zubehör:

Glasschale  
Auflaufform, mikrowellentauglich

## Zubereitung

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

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

### Automatikprogramm:

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

### Manuell:

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

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Hähnchenbrust mit Aubergine  
Programmdauer: 30 Minuten

#### Manuell

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

#### Garschritt 2

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

### Tipp

Dazu passt Couscous oder Reis.



# Hähnchenkeulen

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 75 Minuten

## Zutaten

### Für die Hähnchenkeulen:

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

### Für das Gemüse:

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

### Zubehör:

Rost  
Glasschale  
Gourmet-Bräter

## Zubereitung

Öl, Salz, Pfeffer und Paprika verrühren und die Hähnchenkeulen damit bestreichen. Hähnchenkeulen auf den Rost legen. Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Hähnchenkeulen braten. Nach 17 Minuten wenden und weiter garen.

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

Rosmarin und Thymian zusammenbinden. Kräuter, Tomatenhälften, passierte Tomaten und 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: 35 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Umluftgrill  
Temperatur: 200 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: 35 Minuten  
Ebene: 2



# Pute (gefüllt)

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit 200 Minuten

## Zutaten

### Für die Füllung:

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

### Für die Pute:

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

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Gourmet-Bräter  
Speisethermometer  
6 Zahnstocher  
Küchengarn  
Glasschale

## Zubereitung

Für die Füllung den Likörwein über die Rosinen träufeln.

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

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

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

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

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Pute | ganz  
Programmdauer: ca. 160 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik  
Temperatur: 160 °C  
Leistung: 150 W  
Kerntemperatur: 85 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: ein  
Garzeit: ca. 140–170 Minuten  
Ebene: 1



Pute (gefüllt)

# Putenkeule

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 125 Minuten

## Zutaten

### Für die Putenkeule:

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

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Glasschale  
Gourmet-Bräter  
Speisethermometer

## Zubereitung

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

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

Putenkeule entnehmen. Für die Soße Bratensatz mit Wasser lösen. Sahne und Chutney hinzufügen und kurz aufkochen. Aprikosenstücke in die Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erneut aufkochen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Pute | Putenkeule  
Programmdauer: ca. 120 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik  
Temperatur: 160 °C  
Leistung: 150 W  
Kerntemperatur: 85 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: ein  
Garzeit: ca. 120 Minuten  
Ebene: 1



# Kalbsfilet (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 120 Minuten

## Zutaten

### Für das Kalbsfilet:

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 kg Kalbsfilet, küchenfertig

### Zum Anbraten:

2 EL Öl

### Zubehör:

Rost

Glasschale

Speisethermometer

## Zubereitung

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

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

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

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Kalbsfilet auf den Rost legen und garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsfilet | Niedertemperaturgaren

Programmdauer: ca. 100 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 10 Minuten

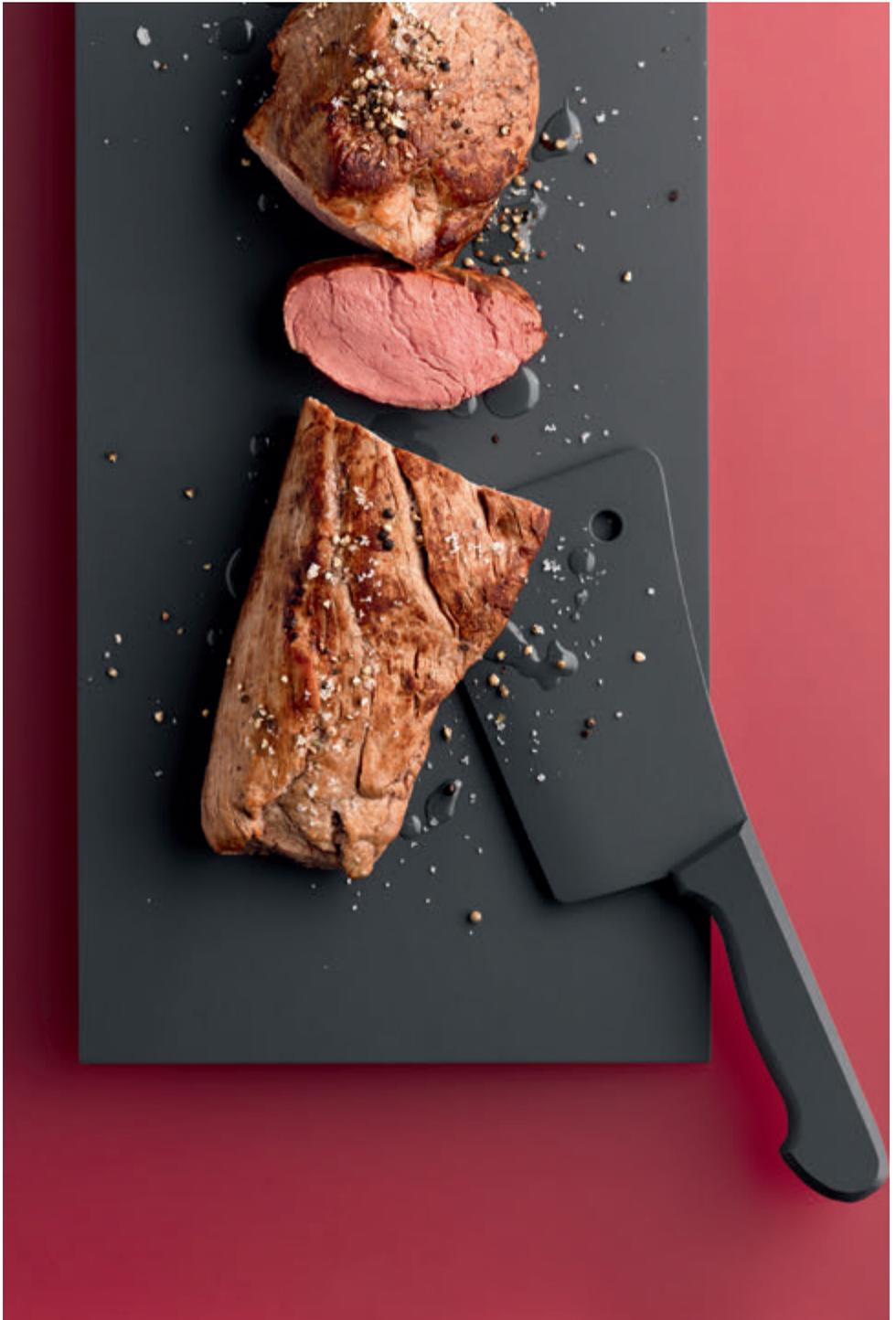
Ebene: 2

Garschritt 2

Temperatur: 90 °C

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

Garzeit: ca. 70 Minuten (rosé), 100 Minuten (medium), 130 Minuten (durch)



# Kalbsfilet (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 90 Minuten

## Zutaten

### Für das Kalbsfilet:

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

### Zum Anbraten:

2 EL Öl

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Glasschale  
Speisethermometer  
Sieb, fein

### Tipp

Statt getrockneten Morcheln eignen sich auch Steinpilze.

## Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

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

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

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

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

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsfilet | Braten  
Programmdauer: ca. 40 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik  
Temperatur: 200 °C  
Kerntemperatur: 45 °C (rosé), 57 °C (medium), 75 °C (durch)  
Booster: ein  
Vorheizen: ein  
Crisp function: aus  
Garzeit: ca. 25 Minuten, (rosé), 35 Minuten (medium),  
50 Minuten (durch)  
Ebene: 1



Kalbsfilet (Braten)

# Kalbshaxe

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 150 Minuten

## Zutaten

### Für die Kalbshaxe:

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

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel  
Glasschale  
Speisethermometer  
Pürierstab  
Sieb, fein

## Zubereitung

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

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

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

Nach 35 Minuten Deckel entfernen, nach weiteren 30 Minuten ein Viertel des Fonds hinzugeben. Dieses alle 30 Minuten wiederholen. Kalbshaxe und Gemüse entnehmen. Nelke aus der Zwiebel entfernen.

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbshaxe  
Programmdauer: ca. 100 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik  
Temperatur: 180 °C  
Kerntemperatur: 76 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: ca. 100–130 Minuten  
Ebene: 1



# Kalbsrücken (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 150 Minuten

## Zutaten

### Für den Kalbsrücken:

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

### Zum Anbraten:

2 EL Öl

### Zubehör:

Speisethermometer  
Rost  
Glasschale

## Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

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

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsrücken | Braten  
Programmdauer: ca. 60 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik  
Temperatur: 200 °C  
Kerntemperatur: 45 °C (rosé), 57 °C (medium), 75 °C (durch)  
Booster: aus  
Vorheizen: ein  
Crisp function: aus  
Garzeit: ca. 35 Minuten (rosé), 50 Minuten (medium),  
70 Minuten (durch)  
Ebene: 1



Kalbsrücken (Braten)

# Kalbsrücken (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 80 Minuten

## Zutaten

### Für den Kalbsrücken:

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

### Zum Anbraten:

2 EL Öl

### Zubehör:

Rost  
Glasschale  
Speisethermometer

## Zubereitung

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

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

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

Kalbsrücken entnehmen und Speisethermometer einstechen.

### Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen

Kalbsrücken auf den Rost legen und garen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsrücken | Niedertemperaturgaren  
Programmdauer: ca. 60 Minuten

### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 10 Minuten

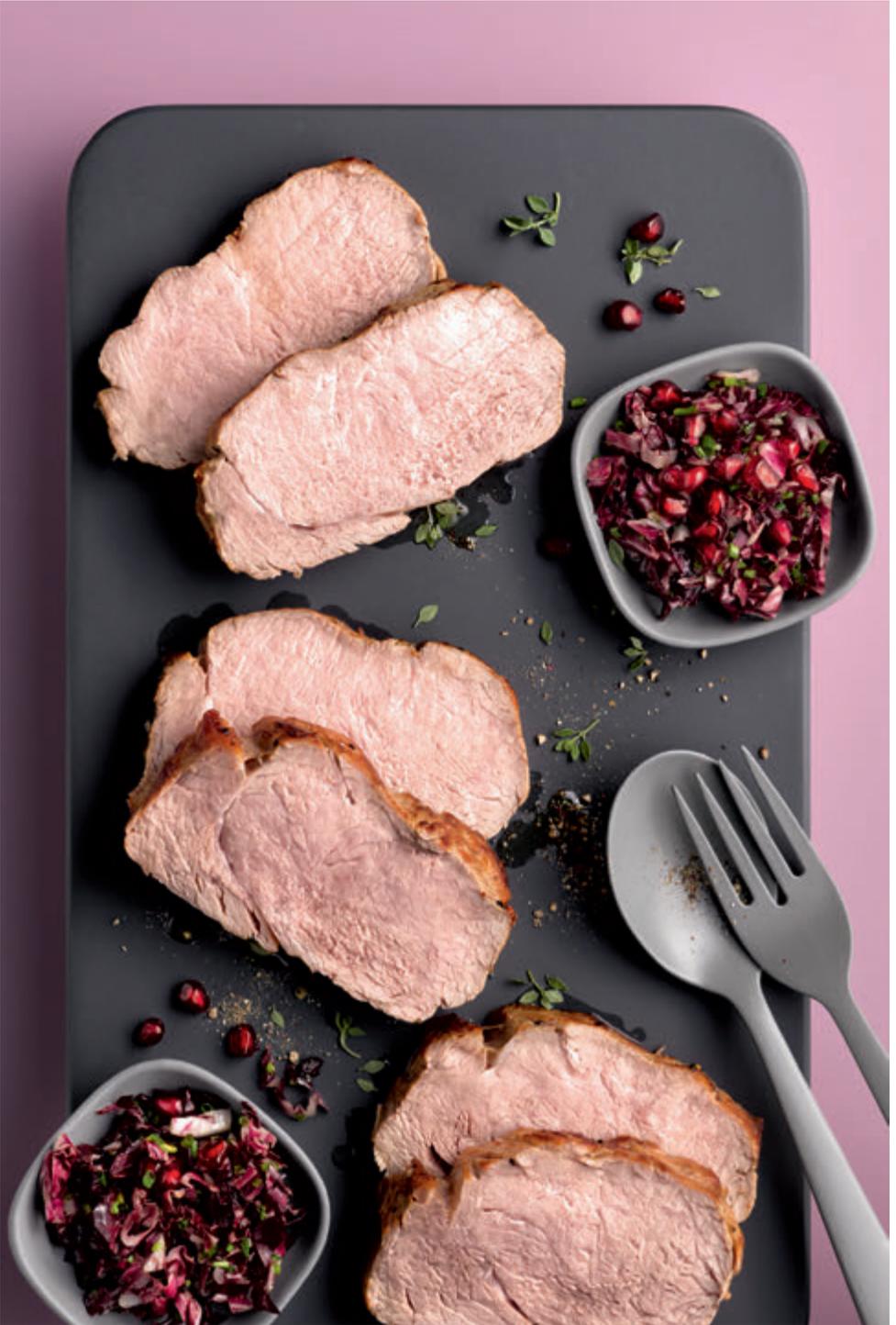
Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 90 °C

Kerntemperatur: 54 °C

Garzeit: ca. 70 Minuten (rosé), 100 Minuten (medium),  
130 Minuten (durch)



Kalbsrücken (Niedertemperaturgaren)

# Kalbsschmorbraten

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 150 Minuten

## Zutaten

### Für den Braten:

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

### Für die Soße:

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

### Zum Anbraten:

2 EL Öl

### Zubehör:

Rost  
Gourmet-Bräter  
Pürierstab  
Sieb, fein

## Zubereitung

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

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

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

Nach 30 Minuten Deckel entfernen.

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

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsschmorbraten  
Programmdauer: 90 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik  
Temperatur: 180 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: 95 Minuten  
Ebene: 1



# Lammkeule

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit 135 Minuten

## Zutaten

### Für die Lammkeule:

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

### Zum Angießen:

100 ml Rotwein  
400 ml Gemüsebrühe

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Glasbräter mit Deckel  
Speisethermometer  
Rost

## Zubereitung

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

Lammkeule in den Glasbräter legen und Speisethermometer einstecken.

Glasbräter auf dem Rost in den Garraum geben. Lammkeule zuge-  
deckt garen.

Nach 30 Minuten Deckel entfernen. Rotwein und Gemüsebrühe  
angießen und weiter garen.

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammkeule  
Programmdauer: ca. 100 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik  
Temperatur: 180 °C  
Leistung: 80 W  
Kerntemperatur: 76 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: ca. 90–120 Minuten  
Ebene: 1



# Lammrücken (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 55 Minuten

## Zutaten

### Für den Lammrücken:

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

### Zum Anbraten:

1 EL Öl

### Zubehör:

Rost  
Glasschale  
Speisethermometer

## Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

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

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

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

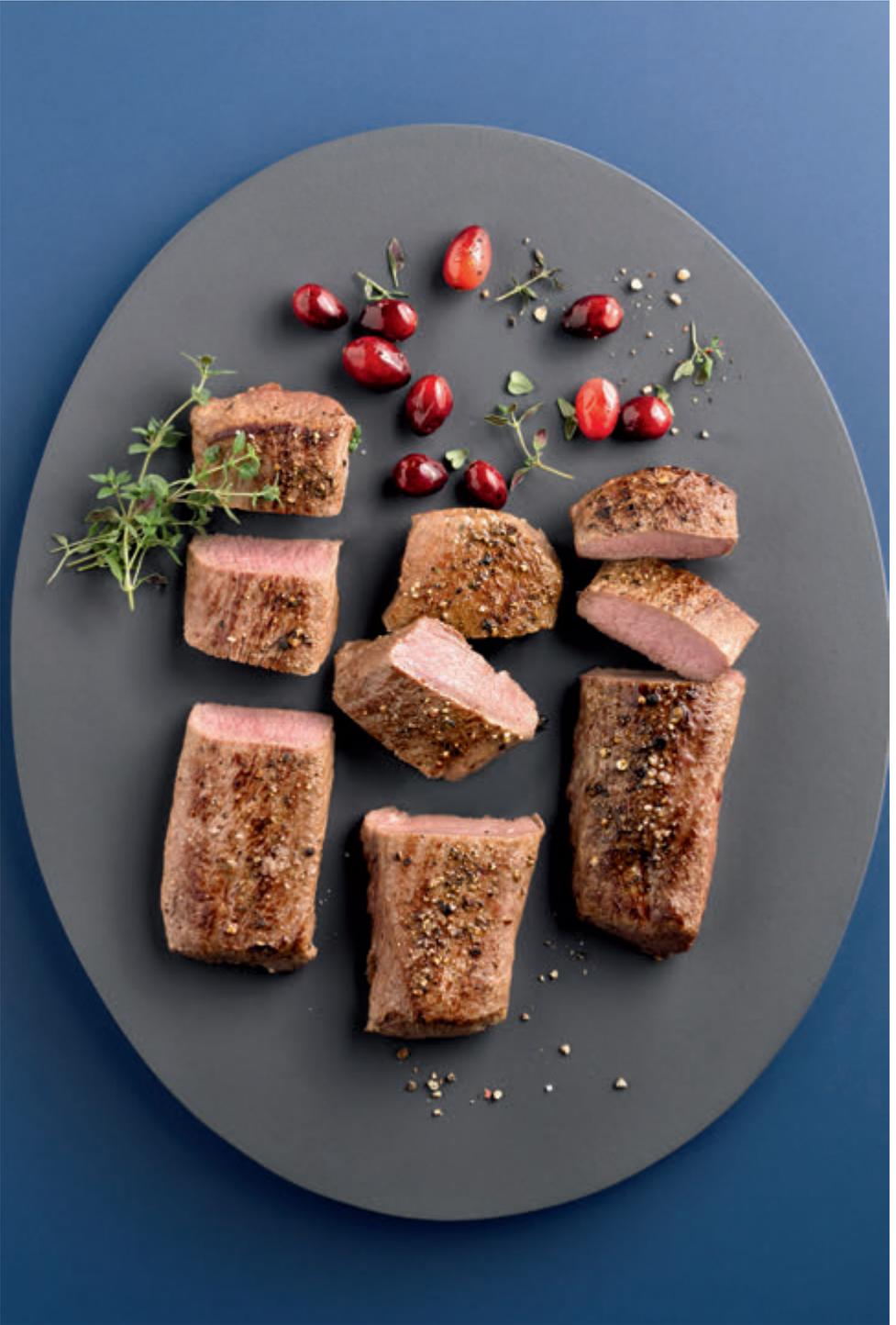
### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammrücken | Braten  
Programmdauer: ca. 45 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus  
Temperatur: 180 °C  
Kerntemperatur: 53 °C (rosé), 65 °C (medium), 80 °C (durch)  
Booster: aus  
Vorheizen: ein  
Crisp function: aus  
Garzeit: ca. 25 Minuten (rosé), 35 Minuten (medium),  
50 Minuten (durch)  
Ebene: 1



Lammrücken (Braten)

# Lammrücken (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 110 Minuten

## Zutaten

### Für den Lammrücken:

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

### Zum Anbraten:

1 EL Öl

### Zubehör:

Rost  
Glasschale  
Speisethermometer

## Zubereitung

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

Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und Lammlachse damit bestreichen.

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

Lammlachse entnehmen und das Speisethermometer einstechen.

### Manuell:

Einstellung gemäß Garschritt 2 anpassen.

Lammlachse auf den Rost legen und garen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammrücken | Niedertemperaturgaren  
Programmdauer: ca. 100 Minuten

### Manuell

Garschritt 1  
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 100 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: ein  
Crisp function: aus  
Garzeit: 10 Minuten  
Ebene: 2

Garschritt 2  
Temperatur: 90 °C  
Kerntemperatur: 65 °C  
Garzeit: ca. 100 Minuten



Lammrücken (Niedertemperaturgaren)

# Rinderfilet (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 65 Minuten

## Zutaten

### Für das Rinderfilet:

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

### Zum Anbraten:

2 EL Öl

### Zubehör:

Rost  
Glasschale  
Speisethermometer

## Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

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

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

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

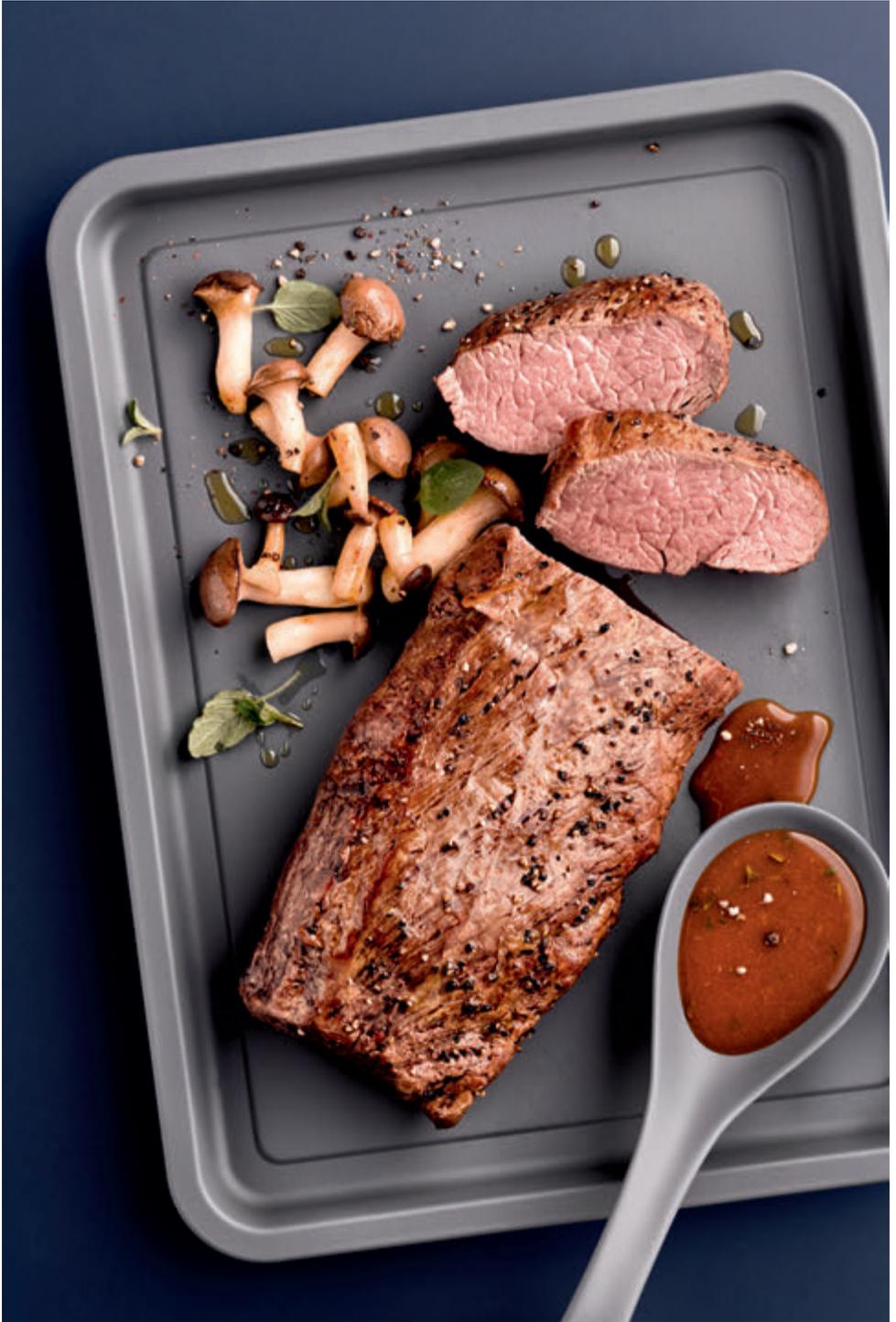
### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderfilet | Braten  
Programmdauer: ca. 55 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus  
Temperatur: 200 °C  
Kerntemperatur: 45 °C (englisch), 54 °C (medium), 75 °C (durch)  
Booster: aus  
Vorheizen: ein  
Crisp function: aus  
Garzeit: ca. 50 Minuten (englisch), 50 Minuten (medium), 70 Minuten (durch)  
Ebene: 1



Rinderfilet (Braten)

# Rinderfilet (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 110 Minuten

## Zutaten

### Für das Rinderfilet:

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

### Zum Anbraten:

2 EL Öl

### Zubehör:

Rost  
Glasschale  
Speisethermometer

## Zubereitung

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

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

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

Rinderfilet entnehmen und Speisethermometer einstechen.

### Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Rinderfilet auf den Rost legen und garen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderfilet | Niedertemperaturgaren  
Programmdauer: ca. 60 Minuten

### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 90 °C

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

Garzeit: ca. 70 Minuten (englisch), 100 Minuten (medium),

130 Minuten (durch)



# Rinderhaschee

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit 250 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Glasbräter  
Rost

## Zubereitung

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

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

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

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

Rinderhaschee in den Glasbräter geben.

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Glasbräter in den Garraum geben und Rinderhaschee garen. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren. Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderhaschee  
Programmdauer: 210 Minuten

#### Manuell

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

#### Garschritt 2

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



Rinderhaschee

# Rinderschmorbraten

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 135 Minuten

## Zutaten

### Für den Braten:

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

### Zum Anbraten:

2 EL Öl

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel  
Rost  
Pürierstab  
Sieb, fein

## Zubereitung

Öl zum Anbraten im Gourmet-Bräter erhitzen. Das Rindfleisch auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

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

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

Gourmet-Bräter auf dem Rost in den Garraum geben. Rinderschmorbraten zugedeckt garen. Nach 60 Minuten Deckel entfernen, den übrigen Rinderfond angießen und weiter garen.

Für die Soße Rindfleisch, Lorbeerblatt und die Hälfte des Gemüse entnehmen. Wasser angießen und den Bratensatz lösen. Das Gemüse und den Bratenfond in einen Kochtopf geben und pürieren. Püree durch ein feines Sieb geben, Crème fraîche hinzugeben und aufkochen.

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderschmorbraten  
Programmdauer: 120 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus  
Temperatur: 190 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: 120 Minuten  
Ebene: 1



# Roastbeef (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 80 Minuten

## Zutaten

### Für das Roastbeef:

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

### Zum Anbraten:

2 EL Öl

### Für die Remoulade:

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

### Zubehör:

Rost  
Glasschale  
Speisethermometer

## Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

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

Roastbeef entnehmen. Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Roastbeef damit bestreichen. Roastbeef auf das Rost legen und Speisethermometer einstecken. Rost auf die Glasschale stellen und in den Garraum einschieben. Roastbeef garen.

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

Remoulade mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Roastbeef | Braten

Programmdauer: ca. 50 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik

Temperatur: 200 °C

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

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 35 Minuten (englisch), 50 Minuten (medium),

70 Minuten (durch)

Ebene: 1



Roastbeef (Braten)

# Roastbeef (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 120 Minuten

## Zutaten

### Für das Roastbeef:

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 kg Roastbeef, küchenfertig

### Zum Anbraten:

2 EL Öl

### Zubehör:

Rost

Glasschale

Speisethermometer

## Zubereitung

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

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

Roastbeef entnehmen und Speisethermometer einstechen.

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Roastbeef auf den Rost legen und garen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Roastbeef | Niedertemperaturgaren

Programmdauer: ca. 100 Minuten

### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 100 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 90 °C

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

Garzeit: ca. 70 Minuten (englisch), 100 Minuten (medium), 130 Minuten (durch)



Roastbeef (Niedertemperaturgaren)

# Hackbraten

Für 10 Personen | Zubereitungszeit 75 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Glasschale

## Zubereitung

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

Automatikprogramm:

Glasschale in den Garraum einschieben und Hackbraten garen.

Manuell:

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Hackbraten

Programmdauer: 62 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 220 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 12 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Leistung: 150 W

Temperatur: 160 °C

Crisp function: aus

Garzeit: 45 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Grill

Stufe: 3

Crisp function: aus

Garzeit: 5–10 Minuten



# Kasseler (Braten)

Für 4 Personen | Zubereitungszeit 90 Minuten

## Zutaten

### Für das Kasseler:

1 kg Kasseler (Lachsstück),  
küchenfertig

### Für das Pesto:

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

### Zubehör:

Glasschale  
Speisethermometer  
Pürierstab

## Zubereitung

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Schwein | Kasseler | Braten  
Programmdauer: ca. 40 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik  
Temperatur: 180 °C  
Leistung: 300 W  
Kerntemperatur: 63 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: ein  
Crisp function: aus  
Garzeit: ca. 40 Minuten  
Ebene: 1

### Tipp

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



Kasseler (Braten)

# Kasseler (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 125 Minuten

## Zutaten

### Für das Kasseler:

1 kg Kasseler (Lachsstück),  
küchenfertig

### Zum Anbraten:

1 EL Öl

### Zubehör:

Rost  
Glasschale  
Speisethermometer

## Zubereitung

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

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

Manuell:  
Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Kasseler auf den Rost legen und garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Schwein | Kasseler | Niedertemperaturgaren  
Programmdauer: ca. 110 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1  
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 100 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: 10 Minuten  
Ebene: 1

Garschritt 2  
Temperatur: 90 °C  
Kerntemperatur: 63 °C  
Garzeit: ca. 100 Minuten



# Königsberger Klopse

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 30 Minuten

## Zutaten

### Für die Klopse:

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

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Glasbräter mit Deckel  
Glasschale

## Zubereitung

Paniermehl mit Wasser verrühren und quellen lassen.

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

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

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

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

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Königsberger Klopse  
Programmdauer: 14 Minuten

### Manuell

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

Garschritt 2  
Leistung: 450 W  
Garzeit: 4 Minuten



# Schinkenbraten

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 150 Minuten

## Zutaten

### Für den Braten:

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

### Zum Angießen:

500 ml Gemüsebrühe

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Rost  
Glasbräter mit Deckel  
Speisethermometer

## Zubereitung

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

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

Nach 30 Minuten Deckel entfernen, Gemüsebrühe angießen und weiter garen.

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

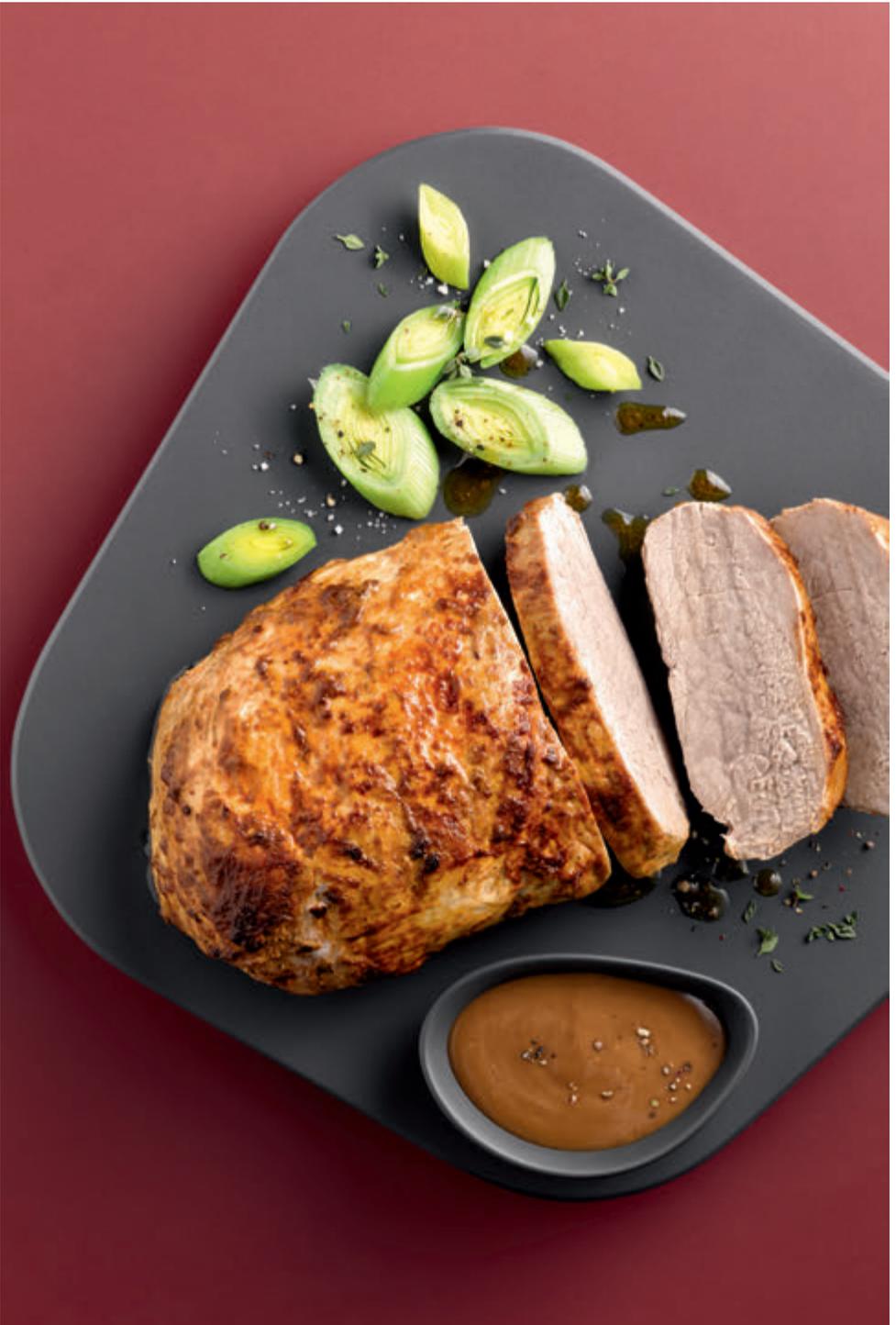
### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Schinkenbraten  
Programmdauer: ca. 100 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik  
Temperatur: 160 °C  
Leistung: 150 W  
Kerntemperatur: 85 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: ca. 100 Minuten  
Ebene: 1



Schinkenbraten

# Schweinefilet (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 60 Minuten

## Zutaten

### Für das Schweinefilet:

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

### Zum Anbraten:

2 EL Öl

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Rost  
Glasschale  
Speisethermometer

## Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

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

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

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

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

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

Schwein | Schweinefilet | Braten  
Programmdauer: ca. 45 Minuten

### Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik  
Temperatur: 160 °C  
Kerntemperatur: 60 °C (rosé), 66 °C (medium), 75 °C (durch)  
Booster: aus  
Vorheizen: ein  
Crisp function: aus  
Garzeit: ca. 30 Minuten (rosé), 40 Minuten (medium),  
50 Minuten (durch)  
Ebene: 1



Schweinefilet (Braten)

# Schweinefilet (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 130 Minuten

## Zutaten

### Für das Schweinefilet:

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

### Zum Anbraten:

2 EL Öl

### Zubehör:

Rost  
Glasschale  
Speisethermometer

## Zubereitung

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

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

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

Manuell:  
Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Schweinefilets auf den Rost legen und garen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Schwein | Schweinefilet | Niedertemperaturgaren  
Programmdauer: ca. 110 Minuten

### Manuell

Garschritt 1  
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 100 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: ein  
Crisp function: aus  
Garzeit: 10 Minuten  
Ebene: 2

Garschritt 2  
Temperatur: 90 °C  
Kerntemperatur: 60 °C (rosé), 66 °C (medium), 69 °C (durch)  
Garzeit: ca. 40 Minuten (rosé), 100 Minuten (medium),  
120 Minuten (durch)



# Schweinefilet in Roquefortsoße

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 45 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Glasbräter mit Deckel  
Glasschale

## Zubereitung

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

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

Schweinefilets in den Glasbräter geben und mit der Soße übergießen.

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

### Manuell:

Schweinefilets wenden und zugedeckt gemäß Garschritt 2 garen.

### Einstellung

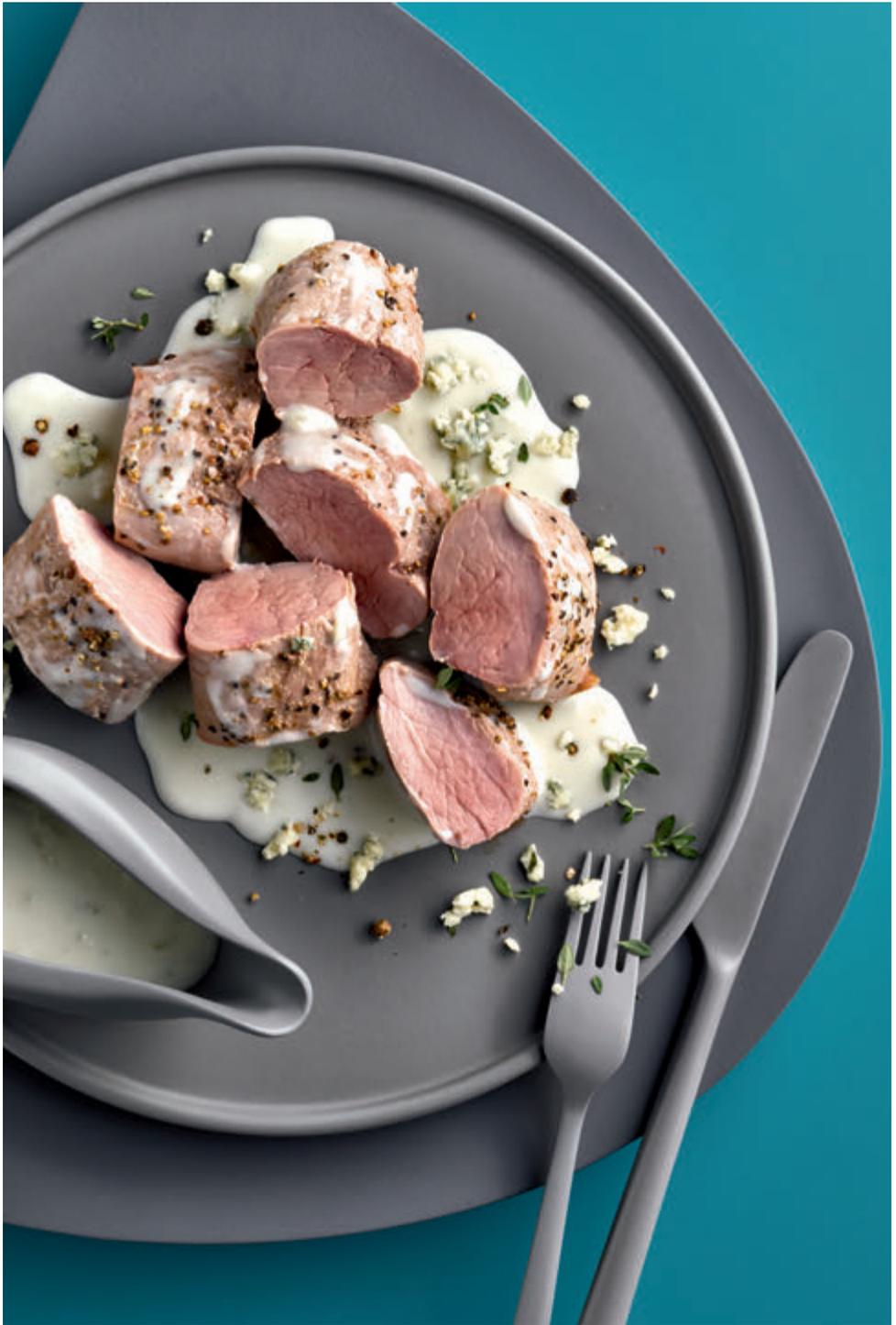
#### Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Schweinefilet in Roquefortsoße  
Programmdauer: 19 Minuten

#### Manuell

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

Garschritt 2  
Leistung: 450 W  
Garzeit: 11 Minuten



Schweinefilet in Roquefortsoße

# Hasenkeule

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

## Zutaten

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

### Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel  
Glasschale

## Zubereitung

Hasenkeulen etwa 12 Stunden in Buttermilch legen. Währenddes-  
sen mehrmals wenden.

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

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

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

Nach 15 Minuten Brühe hinzugeben und zugedeckt weiter garen.

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

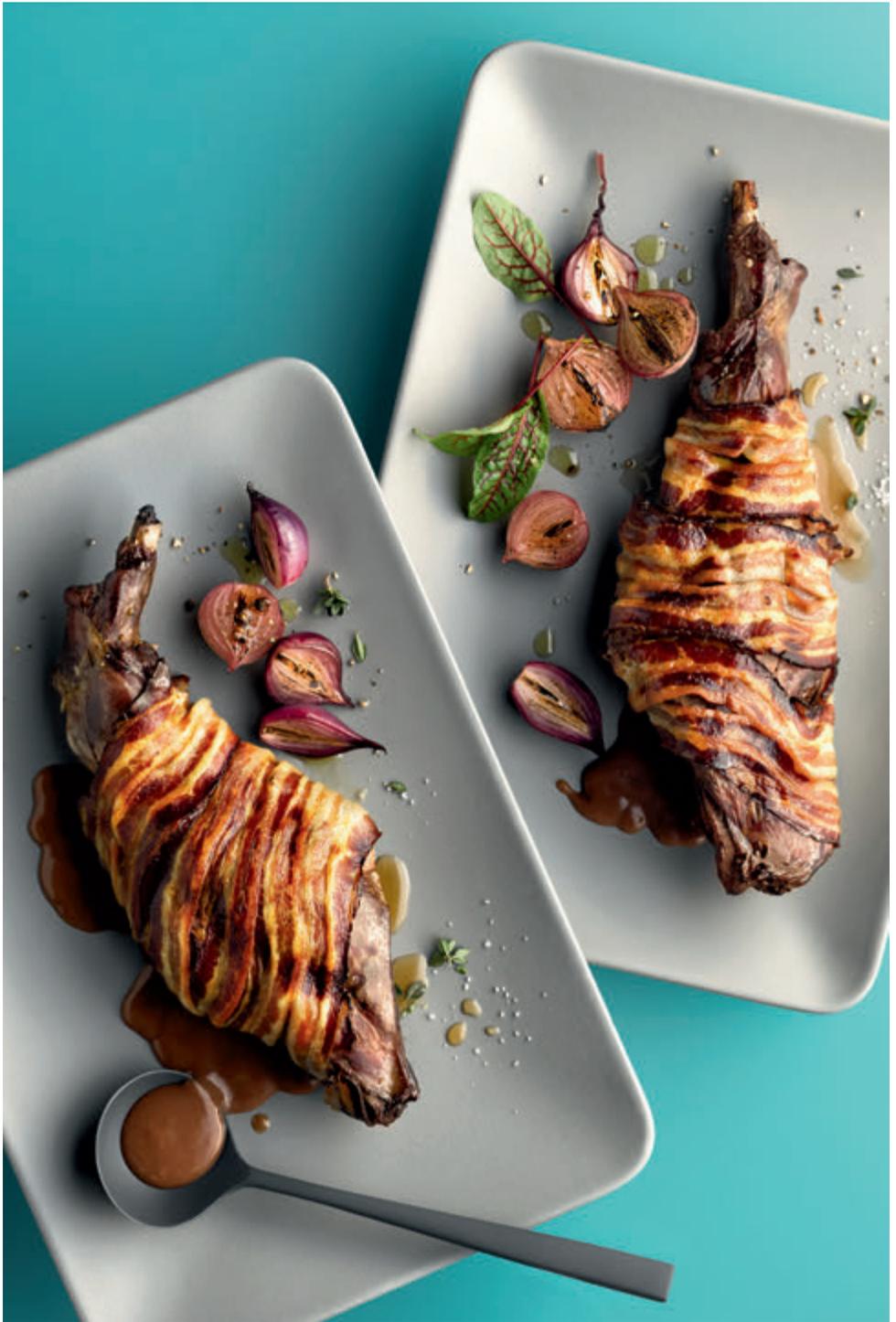
### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Hasenkeule  
Programmdauer: 60 Minuten

#### Manuell

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



# Kaninchen

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 100 Minuten

## Zutaten

### Für das Kaninchen:

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

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel  
Rost

## Zubereitung

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

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

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

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Kaninchen  
Programmdauer: 35 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus  
Temperatur: 180 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: 35 Minuten  
Ebene: 1



# Hirschrücken

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

## Zutaten

### Für die Beize:

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

### Für den Hirschrücken:

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

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Küchengarn  
Speisethermometer  
Gourmet-Bräter  
Rost

## Zubereitung

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

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

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

Nach 30 Minuten Brühe oder Wildfond angießen und weiter garen.

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

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

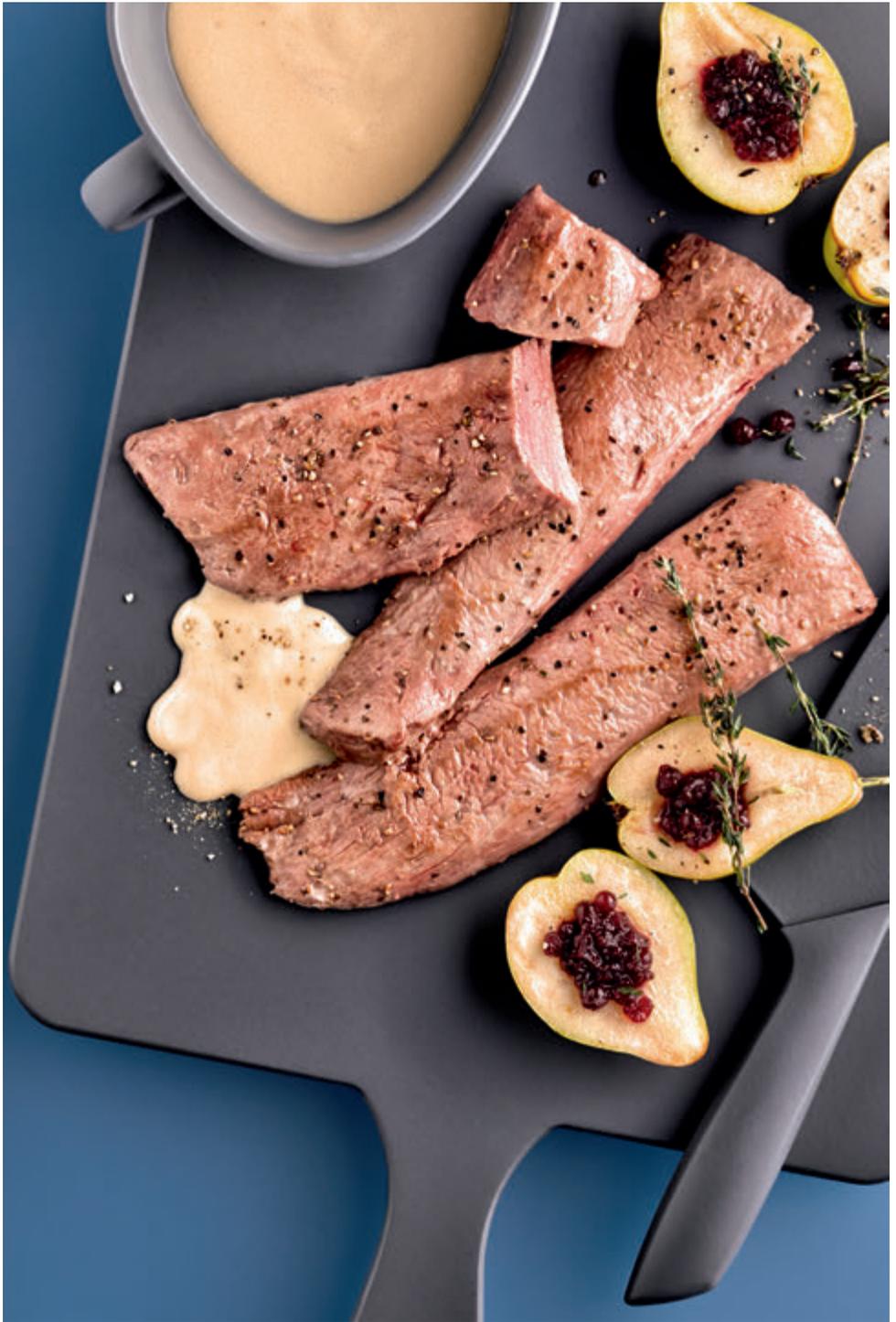
### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Hirschrücken  
Programmdauer: ca. 50 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik  
Temperatur: 180 °C  
Kerntemperatur: 60 °C (rosé), 72 °C (medium), 81 °C (durch)  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: ca. 35 Minuten (rosé), 50 Minuten (medium), 60 Minuten (durch)  
Ebene: 1



# Rehrücken

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

## Zutaten

### Für den Rehrücken:

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

### Zum Anbraten:

30 g Butterschmalz

### Für die Soße:

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

### Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel  
Glasschale  
Speisethermometer

### Tipp

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

## Zubereitung

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

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

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

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Rehrücken  
Programmdauer: ca. 35 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik  
Temperatur: 180 °C  
Kerntemperatur: 60 °C (rosé), 72 °C (medium), 81 °C (durch)  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: ca. 25 Minuten (rosé), 35 Minuten (medium),  
45 Minuten (durch)  
Ebene: 1





# Fisch

Wir bitten zu Tisch!

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

# Fischcurry

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 50 Minuten

## Zutaten

1 Ananas, frisch (à 400 g)  
1 Paprika, rot  
1 Banane  
600 g Rotbarschfilet,  
küchenfertig  
3 EL Zitronensaft  
125 ml Weißwein  
125 ml Ananassaft  
1½ TL Speisestärke  
½ TL Cayennepfeffer  
2 EL Curry  
1½ TL Salz  
1 TL Zucker

### Zubehör:

Glasbräter mit Deckel  
Glasschale

## Zubereitung

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

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

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

Glasbräter auf der Glasschale in den Garraum geben.

Automatikprogramm:  
Automatikprogramm starten. Fischcurry zugedeckt garen.

Manuell:  
Fischcurry zugedeckt gemäß Garschritt 1 garen. Fischcurry vorsichtig umrühren und zugedeckt gemäß Garschritt 2 garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fisch | Fischcurry  
Programmdauer: 25 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1  
Betriebsarten: Mikrowelle  
Leistung: 850 W  
Garzeit: 9 Minuten  
Ebene: 1

Garschritt 2  
Leistung: 450 W  
Garzeit: 16 Minuten

### Tipp

Als Beilage eignet sich Reis.



# Forelle

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 65 Minuten

## Zutaten

### Für den Fisch:

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

### Für die Füllung:

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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Glasschale  
Speisethermometer

## Zubereitung

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

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

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

Glasschale in den Garraum einschieben und Forelle garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fisch | Forelle

Programmdauer: ca. 20 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik

Temperatur: 170 °C

Leistung: 150 W

Kerntemperatur: 75 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 20 Minuten

Ebene: 1

### Tipp

Forellen mit Zitronenscheiben und gebräunter Butter servieren.



# Karpfen

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit 65 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Glasbräter mit Deckel  
Speisethermometer  
Rost

## Zubereitung

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

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

Karpfen innen salzen und mit der Hälfte des Essigwassers übergießen.

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fisch | Karpfen

Programmdauer: ca. 40 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik

Temperatur: 170 °C

Leistung: 150 W

Kerntemperatur: 75 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

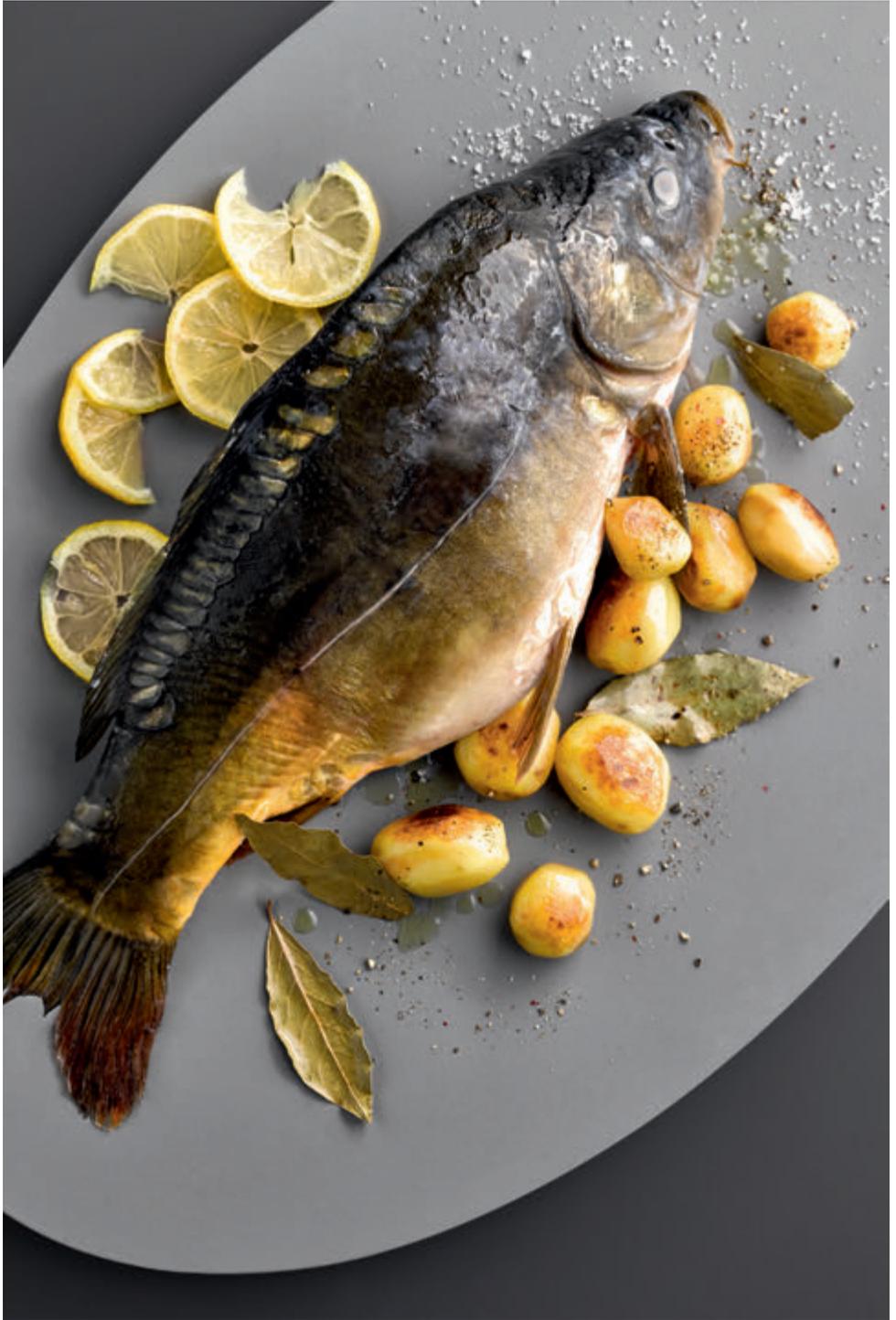
Crisp function: aus

Garzeit: ca. 40 Minuten

Ebene: 1

### Tipp

Karpfen mit Zitronenscheiben  
und gebräunter Butter servieren.



# Lachsforelle

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 65 Minuten

## Zutaten

### Für den Fisch:

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

### Für die Füllung:

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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Holzspieße  
Glasschale  
Speisethermometer

## Zubereitung

Lachsforelle mit Zitronensaft beträufeln. Innen und außen salzen.

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

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

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

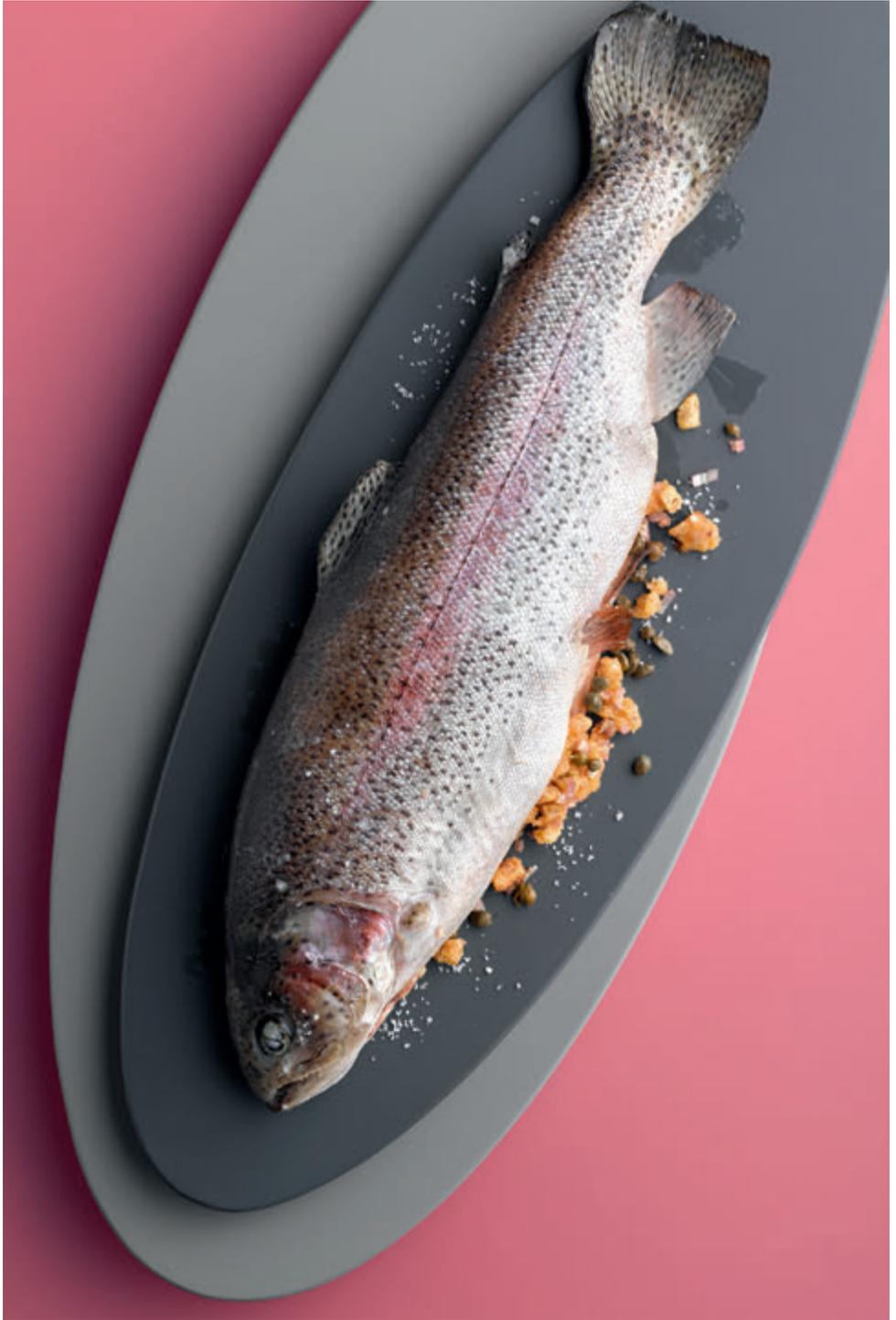
### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fisch | Lachsforelle  
Programmdauer: ca. 40 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik  
Temperatur: 170 °C  
Leistung: 150 W  
Kerntemperatur: 75 °C  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: ca. 40 Minuten  
Ebene: 1



# Lachsfilet

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 65 Minuten

## Zutaten

### Für den Fisch:

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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Glasschale  
Speisethermometer

## Zubereitung

Glasschale fetten.

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

Glasschale in den Garraum einschieben und Lachsfilet garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Fisch | Lachsfilet

Programmdauer: ca. 20 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Bratautomatik

Temperatur: 170 °C

Leistung: 150 W

Kerntemperatur: 75 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 20 Minuten

Ebene: 1





# Aufläufe & Gratins

## Genussvolles Rendezvous

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

# Chicorée gratin

Für 5 Portionen | Zubereitungszeit 70 Minuten

## Zutaten

### Für den Chicorée:

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

### Für die Käsesoße:

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

### Zubehör:

Auflaufform  
Rost

## Zubereitung

Den harten, bitteren Teil der Chicorées entfernen.

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

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

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

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

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

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Auflauf in den Garraum geben und goldbraun backen.

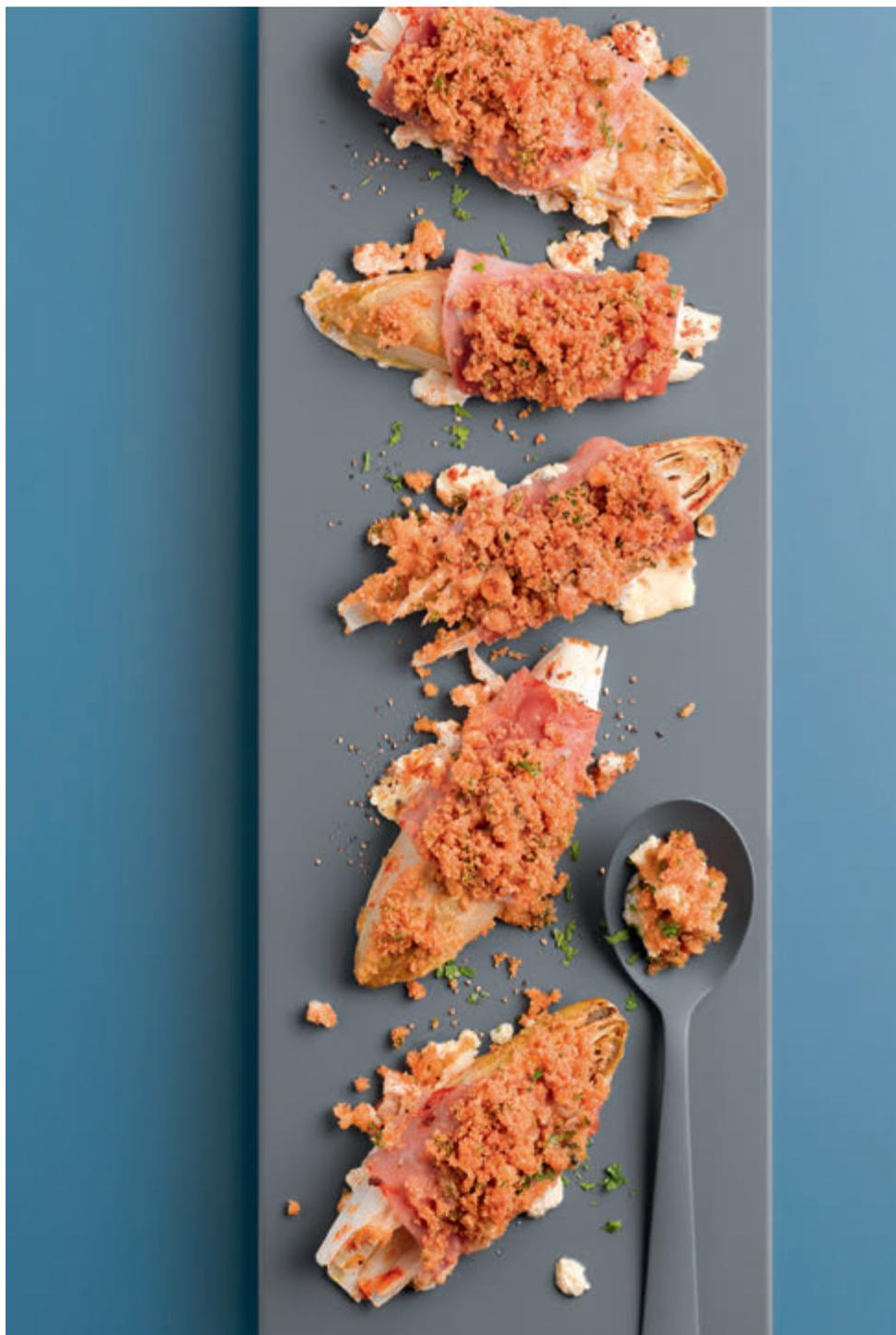
## Einstellung

### Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Chicorée gratin  
Programmdauer: 30 Minuten

### Manuell

|                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| Garschritt 1                    | Garschritt 2           |
| Betriebsarten: Ober-/Unterhitze | Temperatur: 180 °C     |
| Temperatur: 200 °C              | Garzeit: 25–40 Minuten |
| Booster: ein                    |                        |
| Vorheizen: ein                  |                        |
| Crisp function: aus             |                        |
| Ebene: 1                        |                        |



# Hähnchen-Champignon-Pastete

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 60 Minuten

## Zutaten

### Für die Pastete:

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

### Zum Anbraten:

1 EL Öl

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

Form, hoch, rund, mikrowellen-  
tauglich, Ø 26 cm  
Rost

## Zubereitung

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

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

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

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

Manuell: Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Hähnchen-  
Cham.-Pastete

Programmdauer: 25 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Mikrowelle +

Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Leistung: 300 W

Garzeit: 25 Minuten



Hähnchen-Champignon-Pastete

# Kartoffel-Käse-Gratin

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 55 Minuten

## Zutaten

### Für das Gratin:

600 g Kartoffeln, mehligkochend  
75 g Gouda, gerieben

### Für den Guss:

250 g Sahne  
1 TL Salz  
Pfeffer  
Muskat

### Zum Bestreuen:

75 g Gouda, gerieben

### Für die Form:

1 Knoblauchzehe

### Zubehör:

Auflaufform, Ø 26 cm  
Rost

## Zubereitung

Auflaufform mit Knoblauch ausreiben.

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

Mit Gouda bestreuen.

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

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

### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus  
Temperatur: 170 °C  
Leistung: 300 W  
Booster: aus  
Vorheizen: aus  
Crisp function: aus  
Garzeit: 28–35 Minuten  
Ebene: 1



Kartoffel-Käse-Gratin

# Lasagne

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 60 Minuten

## Zutaten

### Für die Lasagne:

8 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)

### Für die Tomaten-Hackfleisch-Soße:

50 g Speck, durchwachsen,

geräuchert | fein gewürfelt

2 Zwiebeln | gewürfelt

375 g Hackfleisch, halb Rind,  
halb Schwein

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

30 g Tomatenmark

125 ml Brühe

1 TL Thymian, frisch | gehackt

1 TL Oregano, frisch | gehackt

1 TL Basilikum, frisch | gehackt

Salz

Pfeffer

### Für die Champignonsoße:

20 g Butter

1 Zwiebel | gewürfelt

100 g Champignons, frisch |  
in Scheiben

2 EL Weizenmehl, Type 405

250 g Sahne

250 ml Milch, 3,5 % Fett

Salz

Pfeffer

Muskat

2 EL Petersilie, frisch | gehackt

### Zum Bestreuen:

200 g Gouda, gerieben

### Zubehör:

Auflaufform, 32 cm x 22 cm

Rost

## Zubereitung

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

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

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

– ein Drittel der Tomaten-Hackfleisch-Soße

– 4 Lasagneplatten

– ein Drittel der Tomaten-Hackfleisch-Soße

– eine Hälfte der Champignonsoße

– 4 Lasagneplatten

– ein Drittel der Tomaten-Hackfleisch-Soße

– eine Hälfte der Champignonsoße

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Lasagne

Programmdauer: 30 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 180

Leistung: 300 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 30 Minuten

Ebene: 1



# Nudelaufbau

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 60 Minuten

## Zutaten

### Für die Nudeln:

150 g Nudeln (Penne mit einer Garzeit von 11 Minuten laut Packungsangabe)  
1½ l Wasser  
3 TL Salz

### Für den Auflauf:

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

### Zum Bestreuen:

100 g Gouda, gerieben

### Zubehör:

Auflaufform, 24 cm x 24 cm  
Rost

## Zubereitung

Nudeln 5 Minuten in Salzwasser garen.

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

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

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

Nudelaufbau mit Gouda bestreuen.

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Nudelaufbau  
Programmdauer: 30 Minuten

### Manuell

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

## Tipp

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



Nudelauf

# Paella

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit 120 Minuten

## Zutaten

### Für die Paella:

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

### Für die Soße:

1 l Brühe  
6 EL Olivenöl  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
½ TL Safran, gemahlen  
Salz  
Pfeffer

### Zubehör:

Glasschale

## Zubereitung

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

Hähnchenbrustfilet würfeln. Mit Reis, Erbsen, Tintenfischringen, Shrimps und Miesmuschelfleisch zum Gemüse hinzugeben.

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

Für die Soße Brühe, Olivenöl, Paprika und Safran verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Automatikprogramm:

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

Manuell:

Soße über der Paella verteilen und vermischen. Paella gemäß Garschritt 2 garen. Alle 20 Minuten umrühren.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Paella

Programmdauer: 75 Minuten

### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 160 °C

Leistung: 150 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 20 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 160 °C

Leistung: 150 W

Garzeit: 55 Minuten



# Zucchini-Moussaka

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 65 Minuten

## Zutaten

### Für das Moussaka:

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

### Für die Form:

1 EL Butter

### Zubehör:

Auflaufform, mikrowellentauglich  
Rost

## Zubereitung

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

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

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

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Zucchini-Moussaka

Programmdauer: 35 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Umluftgrill

Temperatur: 180 °C

Leistung: 300 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 35 Minuten

Ebene: 1

### Tipp

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





# Beilagen & Gemüse

## Die heimlichen Helden

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

# Backkartoffeln

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 35 Minuten

## Zutaten

### Für die Kartoffeln:

4 Backkartoffeln (à 200 g)

1 EL Öl

Salz

Pfeffer

### Zum Servieren:

4 TL Butter

### Zubehör:

Glasschale

## Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

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

Kartoffeln auf die Glasschale legen.

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Glasschale in den Garraum einschieben. Backkartoffeln garen.

Kartoffeln längs aufschneiden und mit Butter servieren.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Beilagen & Gemüse | Kartoffeln | Backkartoffeln

Programmdauer: 27 Minuten

### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garschritt 2

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Leistung: 300 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 25 Minuten

Ebene: 1



# Bohnen in Thymiansoße

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 35 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Glasgeschirr mit Deckel,  
Ø 23 cm  
Glasschale

## Zubereitung

Bohnen in das Glasgeschirr geben.

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

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

Automatikprogramm:  
Zugedeckt garen.

Manuell:  
Zugedeckt gemäß Garschritt 1 garen. Gemüse umrühren und gemäß Garschritt 2 garen.

Bohnen in mundgerechte Stücke schneiden und servieren.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Beilagen & Gemüse | Bohnen in Thymiansoße  
Programmdauer: 30 Minuten

#### Manuell

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

Garschritt 2  
Leistung: 450 W  
Garzeit: 10 Minuten



Bohnen in Thymiansoße

# Möhren in Kerbelsahne

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 35 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Glasgeschirr mit Deckel,  
Ø 23 cm  
Glasschale

## Zubereitung

Möhren mit Butter und Gemüsebrühe in das Glasgeschirr geben.

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

Automatikprogramm:  
Zugedeckt garen.

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Beilagen & Gemüse | Möhren in Kerbelsahne  
Programmdauer: 18 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1  
Betriebsarten: Mikrowelle  
Leistung: 850 W  
Garzeit: 6 Minuten  
Ebene: 1

Garschritt 2  
Leistung: 600 W  
Garzeit: 12 Minuten



Möhren in Kerbelsahne

# Pellkartoffeln

Für 4 Personen | Zubereitungszeit 60 Minuten

## Zutaten

### Für die Pellkartoffeln:

800 g Kartoffeln, festkochend  
160 ml Wasser

### Für den Kräuterdip:

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

### Für den Lachsdip:

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

### Zubehör:

Glasgeschirr mit Deckel, mikrowellentauglich, Ø 23 cm  
Glasschale

## Zubereitung

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

Automatikprogramm:  
Zugedeckt garen.

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

Für den Kräuterdip Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Mit Quark, Crème fraîche und Kräutern verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Beilagen & Gemüse | Kartoffeln | Pellkartoffeln  
Programmdauer: 26 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1  
Betriebsarten: Mikrowelle  
Leistung: 850 W  
Garzeit: 9 Minuten  
Ebene: 1

Garschritt 2  
Leistung: 300 W  
Garzeit: 17 Minuten



Pellkartoffeln

# Reis

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 25 Minuten

## Zutaten

200 g Parboiled Reis  
400 ml Wasser  
1 TL Salz

### Zubehör:

Glasgeschirr mit Deckel,  
mikrowellentauglich, Ø 23 cm  
Glasschale

## Zubereitung

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

Automatikprogramm:  
Zugedeckt garen.

Manuell:  
Zugedeckt gemäß Garschritt 1 garen. Reis umrühren und zugedeckt gemäß Garschritt 2 garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Beilagen & Gemüse | Reis  
Programmdauer: 20 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1  
Betriebsarten: Mikrowelle  
Leistung: 850 W  
Garzeit: 5 Minuten  
Ebene: 1

Garschritt 2  
Leistung: 150 W  
Garzeit: 15 Minuten



# Salzkartoffeln

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 40 Minuten

## Zutaten

900 g Kartoffeln, festkochend  
120 ml Wasser  
1 TL Salz

### Zubehör:

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

## Zubereitung

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

Glasgeschirr auf die Glasschale stellen und in den Garraum  
einschieben.

Automatikprogramm:  
Zugedeckt garen.

Manuell:

Zugedeckt gemäß Garschritt 1 garen. Kartoffeln umrühren und  
zugedeckt gemäß Garschritt 2 garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Beilagen & Gemüse | Kartoffeln | Salzkartoffeln  
Programmdauer: 21 Minuten

#### Manuell

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

Garschritt 2  
Leistung: 300 W  
Garzeit: 14 Minuten



Salzkartoffeln

# Tomatenrisotto

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 60 Minuten

## Zutaten

### Für das Risotto:

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

### Zum Garnieren:

60 g Ziegenkäse  
50 g Basilikumblätter | gezupft

### Zubehör:

Auflaufform mit Deckel,  
mikrowellentauglich  
Glasschale

## Zubereitung

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

### Automatikprogramm:

Tomaten, Hühnerbrühe und Reis hinzufügen und weiter garen.

### Manuell:

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

### Automatikprogramm:

Zucchini hinzufügen, gut umrühren und weiter garen.

### Manuell:

Zucchini hinzufügen, gut umrühren und gemäß Garschritt 3 garen.

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

## Einstellung

### Automatikprogramm

Beilagen & Gemüse | Tomatenrisotto  
Programmdauer: 21 Minuten

### Manuell

Garschritt 1  
Betriebsarten: Mikrowelle  
Leistung: 850 W  
Garzeit: 3 Minuten  
Ebene: 1

Garschritt 2  
Leistung: 850 W  
Garzeit: 8 Minuten

Garschritt 3  
Leistung: 850 W  
Garzeit: 10 Minuten



Tomatenrisotto



# Suppen & Eintöpfe

Ein klarer Fall von gutem Geschmack

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

# Eierstich

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit 45 Minuten

## Zutaten

### Für den Eierstich:

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

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

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

## Zubereitung

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

Auflaufform fetten. Eimasse einfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Eierstich  
Programmdauer: 19 Minuten

#### Manuell

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus  
Temperatur: 95 °C  
Leistung: 150 W  
Crisp function: aus  
Vorheizen: aus  
Garzeit: 19-24 Minuten  
Ebene: 1



# Kürbissuppe

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit 55 Minuten

## Zutaten

### Für die Suppe:

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

### Zum Verzieren:

6 EL Sahne  
1 EL Kürbiskerne | grob gehackt

### Zubehör:

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

## Zubereitung

Kürbisfleisch und Zwiebelwürfel in das Glasgeschirr geben.

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

### Manuell:

Suppe umrühren und zugedeckt gemäß Garschritt 2 garen.

### Automatikprogramm:

Suppe umrühren und zugedeckt weiter garen.

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

Zum Servieren Suppe mit Sahne und Kürbiskernen verzieren.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Kürbissuppe  
Programmdauer: 22 Minuten

### Manuell

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

Garschritt 2  
Leistung: 450 W  
Garzeit: 12 Minuten



Kürbissuppe

# Minestrone

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 40 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

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

## Zubereitung

Schinkenspeck, Zwiebel, Sellerie, Tomaten und Möhren in ein Glas-  
geschirr geben.

Bohnen, Erbsen, Nudeln und Kräuter mit der Brühe hinzugeben  
und umrühren. Glasgeschirr auf die Glasschale stellen. Automatik-  
programm starten oder zugedeckt gemäß Garschritt 1 garen.

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Eintopf umrühren und zugedeckt weiter garen.

Parmesan reiben und über den Eintopf streuen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Minestrone  
Programmdauer: 25 Minuten

#### Manuell

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

Garschritt 2  
Leistung: 450 W  
Garzeit: 15 Minuten

### Tipp

Statt Nudeln lassen sich auch  
150 g gewürfelte Kartoffeln  
verwenden.



Minestrone

# Tomatensuppe

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 40 Minuten

## Zutaten

### Für die Suppe:

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

### Zum Verzieren:

100 g Sahne  
12 Blätter Basilikum

### Zubehör:

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

## Zubereitung

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

Automatikprogramm:  
Suppe umrühren und weiter garen.

Manuell:  
Suppe umrühren und gemäß Garschritt 2 garen.

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Tomatensuppe  
Programmdauer: 35 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1  
Betriebsarten: Mikrowelle  
Leistung: 850 W  
Garzeit: 11 Minuten  
Ebene: 1

Garschritt 2  
Leistung: 450 W  
Garzeit: 24 Minuten



Tomatensuppe

# Weißkohleintopf

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 65 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

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

## Zubereitung

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

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

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

Automatikprogramm starten oder zugedeckt gemäß Garschritt 1 garen.

Automatikprogramm:  
Eintopf umrühren und zugedeckt weiter garen.

Manuell:  
Eintopf umrühren und zugedeckt gemäß Garschritt 2 garen.

Crème fraîche und Petersilie unterrühren. Mit Rotweinessig abschmecken.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Suppen & Eintöpfe | Weißkohleintopf  
Programmdauer: 30 Minuten

### Manuell

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

Garschritt 2  
Leistung: 450 W  
Garzeit: 20 Minuten



Weißkohleintopf



# Dessert

Ende gut, alles gut

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

# Brotauflauf süß

Für 10 Portionen | Zubereitungszeit 60 Minuten

## Zutaten

### Für den Brotauflauf:

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

### Zum Bestreuen:

1 EL Zucker

### Für die Form:

1 EL Butter

### Zubehör:

Auflaufform, flach  
Rost

## Zubereitung

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

Eigelb und Zucker verrühren.

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

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

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

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

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Brotauflauf in den Garraum geben und garen.

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Dessert | Brotauflauf süß  
Programmdauer: 30 Minuten

Garschritt 2

Betriebsarten:

Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 190 °C

Leistung: 80 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 25 Minuten

#### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 190 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Ebene: 1



# Crème Caramel

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

## Zutaten

### Für das Karamell:

150 g Zucker  
80 ml Wasser

### Für die Creme:

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

### Zubehör:

Auflaufform aus Glas, Ø 22 cm  
Frischhaltefolie, hitzebeständig  
Rost

## Zubereitung

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

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

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

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

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

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

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

### Einstellung

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 95 °C

Leistung: 150 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 25 Minuten

Ebene: 1

### Tipp

Die Creme mit einem Klecks Schlagsahne und frischen Beeren servieren.



# Obstcrumble

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit 40 Minuten

## Zutaten

### Für den Auflauf:

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

### Für die Form:

1 EL Butter

### Zubehör:

Auflaufform, mikrowellentauglich, Ø 25 cm  
Glasschale

### Tipp

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

## Zubereitung

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

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

Automatikprogramm:

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

Manuell:

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

Obstcrumble 10 Minuten auskühlen lassen.

## Einstellung

### Automatikprogramm

Dessert | Obstcrumble

Programmdauer: 24 Minuten

### Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Mikrowelle + Umluftgrill

Leistung: 300 W

Temperatur: 180 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 10 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Leistung: 300 W

Temperatur: 180 °C

Garzeit: 14 Minuten



Obstcrumble

# Quarkauflauf

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit 20 Minuten

## Zutaten

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

### Zubehör:

Auflaufform, mikrowellentauglich, Ø 22 cm  
Glasschale

## Zubereitung

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

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

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

### Einstellung

#### Automatikprogramm

Dessert | Quarkauflauf  
Programmdauer: 10 Minuten

#### Manuell

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

### Tipp

Variante: Vanillepudding durch 125 g Grieß ersetzen.



# Schokotörtchen

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit 70 Minuten

## Zutaten

### Für den Teig:

70 g Schokolade, dunkel

4 Eier, Größe M

70 g Butter

70 g Zucker

70 g Mandeln | gemahlen

20 g Paniermehl

500 ml Vanillesoße

200 g Sahne

### Zum Bestäuben:

40 g Puderzucker

### Für die Form:

1 TL Butter

### Zubehör:

8 Portionsförmchen, Ø 6 cm

Glasschale

## Zubereitung

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

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

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Eiweiß steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben.

Portionsförmchen fetten. Masse einfüllen.

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

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

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

## Einstellung

Betriebsarten: Mikrowelle + Heißluft plus

Temperatur: 150 °C

Leistung: 80 W

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 17–25 Minuten

Ebene: 1



Schokotörtchen

# Rezepte von A bis Z

228

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

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



**Redaktion:**

Werk Oelde

**Rezeptentwicklung:**

Versuchsküche, Werk Oelde

**Fotografie:**

Fotostudio Casa, Münster

**Styling:**

Renate Neetix, Bielefeld  
Fotostudio Casa, Münster

**Foodstyling:**

Renate Neetix, Bielefeld

**Konzept, Gestaltung und Produktion:**

Marketing Communications International  
Miele Gütersloh

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

© Miele & Cie. KG  
Gütersloh

Änderungen vorbehalten

1. Auflage  
MMS 18-1910  
Mat.-Nr. 11 163 280

## **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)

## **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)

## **Miele AG**

Schweiz  
Limmatstr.4  
8957 Spreitenbach

Internet [www.miele.ch](http://www.miele.ch)  
E-Mail [info@miele.ch](mailto:info@miele.ch)

## **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)