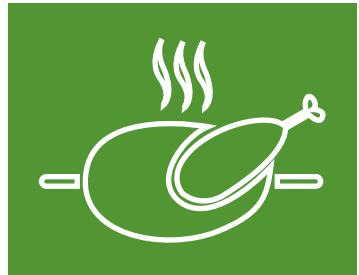


# REZEPTBUCH

■ Gebrauchsanleitung  
Programmierbarer Topf



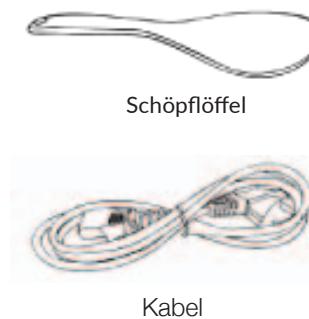
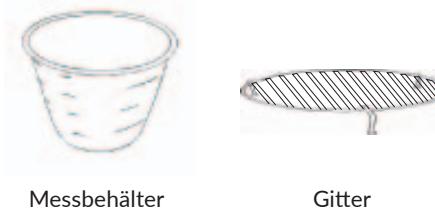
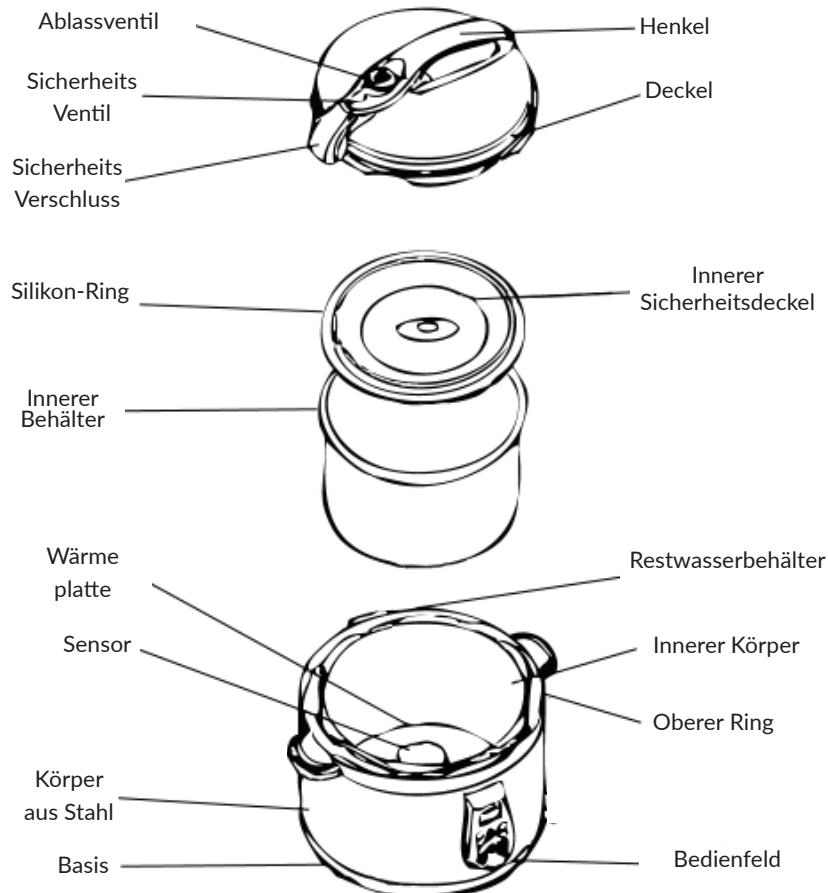
## **VOR DEM KOCHEN**

- Lesen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch.
- Tauchen Sie kein elektrisches Teil des programmierbaren Kochtopfes in Flüssigkeiten.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Schalten Sie es nicht ein, wenn Schäden vorhanden sind.
- Die Zubehörteile dürfen nur mit diesem programmierbaren Kochtopf verwendet werden; sonst können Sie irreparable Schäden erleiden.
- Nicht der Sonne oder Umwelteinflüssen aussetzen.
- Verwenden Sie den programmierbaren Kochtopf nicht auf oder in der Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Kochplatten oder Glaskeramikplatten; er könnte dadurch beschädigt werden.
- Verwenden Sie den programmierbaren Kochtopf nicht für andere Funktionen als die, die in diesem Handbuch beschrieben werden.
- Kommen Sie nicht in die Nähe des Ablassventils, wenn der Kochtopf Dampf ablässt; dieser ist sehr heiß und kann Sie verletzen.
- Überschreiten Sie nicht die Maximum-Marken im Kochbehälter.
- Bewahren Sie dieses Handbuch für späteres Nachlesen auf.

## **TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN**

- Automatisch kontrolliertes Digital-Display mit 4 Ziffern
- Fassungsvermögen: 6 Liter
- Leistungsaufnahme: 1000W
- Betriebsspannung: 230V-50Hz
- Programmierbar: 24 Stunden
- Hält die Wärme während: 24 Stunden
- Funktion Aufwärmen
- Doppeldrucksystem (kochen mit hohem, niedrigem oder keinem Druck).
- Automatische Temperaturregelung
- Speicherfunktion bei Stromausfall
- Automatische Fehlerüberprüfung
- 10 verschiedene Kochmenüs
- Der lackierte Körper vermeidet Verbrennungen
- Anti-Haft-Behälter für einfache Reinigung
- Druck-Effekt: Die Nahrungsmittel werden im eigenen Saft gegart und man erhält einen intensiveren Geschmack.
- Verfügt über 8 Sicherheitssysteme.
- Niedriger Energieverbrauch

## BESTANDTEILE UND ZUBEHÖR



## BEDIENFELD



**GRILLEN/BRATEN:** Drücken Sie die Taste einmal und wählen Sie das Menü Grillen ohne Druck, ideal für sanftes Garen wie Omeletts, Sofritos... Im Menü Grillen können Sie den Druck nicht auswählen, aber die Garzeit ja. Um das Menü Braten zu aktivieren, drücken Sie die Taste zweimal und geben Sie die Zutaten und das Öl nach Rezept hinein. Diese Menüs werden mit offenem Deckel zubereitet.



**OFEN:** Wählen Sie das Menü Ofen ohne Druck für Braten und Ofengerichte; die Garzeit kann ausgewählt werden.



**KOCHEN:** Wählen Sie das Menü Kochen und wählen Sie den Druck und die Garzeit. Dies ist das Normal-Menü, das ein traditionelles Kochen in einer Kasserolle ersetzt.



**HUHN/FLEISCH:** Vorprogrammiertes Menü für Fleisch; wählen Sie den Druck je nach Gericht: hoher Druck für festes Fleisch, das eine längere Garzeit braucht und niedriger Druck für zartes Fleisch, dass weniger Zeit benötigt.



**SCHMORGERICHTE/SUPPEN:** Voreingestelltes Menü für Schmorgerichte (niedriger Druck) und Suppen (hoher Druck); wählen Sie den Druck je nach Gericht.



**HÜLSENFRÜCHTE:** Voreingestelltes Menü; wählen Sie den Druck je nach Gericht. Normalerweise wird hoher Druck verwendet.



**ZEIT BIS ZUM ESSEN +:** Drücken Sie diese Taste um die Programmierung für die Zeit bis zum Essen zu starten und um die Garzeit und/oder die programmierte Zeit zu erhöhen.



**WARMHALTEN, ABBRECHEN -:** Verwenden Sie diese Taste um die Funktion Warmhalten manuell zu aktivieren oder um zu jeder Zeit den Garvorgang zu unterbrechen; und um eine kürzere Garzeit und/oder programmierte Zeit zu wählen.



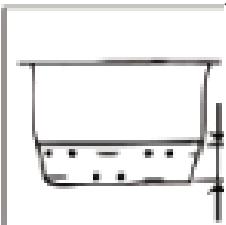
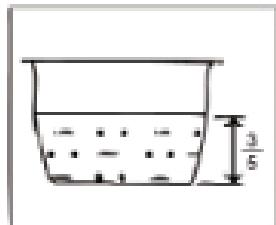
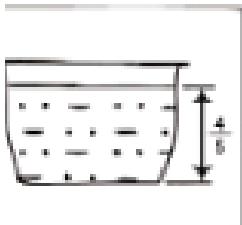
**HOHER UND NIEDRIGER DRUCK:** Diese Tasten dienen, nachdem man das Kochmenü ausgewählt hat, um den Druck-Modus zu wählen, um Suppen oder Löffelgerichte zu kochen; normalerweise wird mit hohem Druck gekocht - um Schmorgerichte oder trockene Gerichte zu kochen muss niedriger Druck gewählt werden.

## SO WIRD GEKOCHT

Das Kochen mit dem programmierbaren Kochtopf ist sehr einfach. Man muss nur die Zutaten hineintun und den Kochtopf nach den Angaben im Rezeptbuch programmieren. Der programmierbare Kochtopf kocht automatisch und hält das Essen warm, bis es serviert wird.

So wird mit dem programmierbaren Kochtopf gekocht:

1. Abbildung gezeigt wird.
2. Geben Sie alle Zutaten in den Innenbehälter und, falls nötig, eines der Zubehörteile.
3. Stellen Sie den Behälter mit den Zutaten in das Innere des programmierbaren Kochtopfes (zum kochen muss sich der Behälter immer im Inneren befinden), wie es in der Abbildung dargestellt wird. Setzen Sie anschließend den Deckel auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, genau umgekehrt als es in der vorigen Abbildung gezeigt wird, bis zum Anschlag.
4. Wählen Sie das Menü, das im Rezept angegeben ist. Stellen Sie anschließend die Garzeit ein (die im Rezept angegeben ist), und wählen Sie die Zeit mit der Taste die Minuten für die Garzeit um jeweils 1 von 1 bis 180 Minuten erhöht und die mit der Taste verkleinert wird. Wir empfehlen, die Zeiten zu verwenden die im Rezeptbuch angegeben sind; aber falls Ihnen das Ergebnis nicht 100% gefällt, dann ändern Sie die Zeit, indem Sie den im Rezeptbuch angegebenen Wert erhöhen oder verringern damit das Gericht ganz nach Ihrem Geschmack wird. Wenn Sie sich bei einem dieser Prozesse irren, warten Sie ein paar Sekunden bis der Kochvorgang beginnt; auf dem Display erscheint ein sich bewegender Bindestrich, dann drücken Sie die Taste zum Abbrechen und beginnen wieder von Vorne.
5. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie Hoher Druck, wenn Sie den Schnellkochmodus wollen, oder niedriger Druck, wenn Sie Schmorgerichte wollen; befolgen Sie in jedem Fall die Anweisungen im Rezeptbuch.
6. 1. Bei den Menüs Ofen, Grillen und Braten ist Kochen ohne Druck voreingestellt, deshalb können Sie den Druck nicht auswählen; es ist außerdem empfehlenswert, den Ventilaufsatz vom Ventil zu nehmen um ein besseres Ergebnis zu erzielen, aber tun Sie das immer gemäß den Anweisungen, die für jedes konkrete Rezept im Rezeptbuch enthalten sind.



**VORSICHT!** Im Inneren des Behälters befinden sich Markierungen, deren Maximum-Linie auf keinen Fall von irgendeiner Flüssigkeit überschritten werden darf. Vor allem, wenn Sie mit Druck kochen (und ganz besonders mit hohem Druck).



Wenn Sie das Menü, die Garzeit und den Druck (falls nötig) ausgewählt haben, beginnt der programmierbare Kochtopf mit dem Kochprozess. Der erste Schritt besteht in der automatischen Auswertung der Zutaten und deren Erwärmung, denn was Sie eingestellt haben ist die reale Kochzeit, und der Inhalt muss vorher erst erhitzt werden.

Der programmierbare Kochtopf wertet die Menge der zu kochenden Nahrungsmittel aus, deshalb müssen Sie nur die Zeit einstellen, die im Rezept angegeben ist, egal ob Sie für 1 oder für 10 Personen kochen. Während dieser Phase erscheint auf dem Display die gewählte Zeit und - während der Erhitzungsphase - ein sich bewegender Bindestrich; der Bindestrich bleibt stehen während gegart wird, und auf dem Display erscheint die bis zum Ende verbleibende Zeit: für jede vergangene Minute wird jeweils eine Minute von der ursprünglich eingestellten Zeit heruntergezählt.

Wenn der programmierbare Kochtopf mit dem Kochen fertig ist, piept er 3 Mal und aktiviert automatisch die endlose Funktion Warmhalten und das Zeichen dafür leuchtet auf, der Kochtopf hält das Essen warm, bis es serviert wird. (Dieses Menü wird erst beendet, wenn Sie die Taste Abbrechen drücken). Die Funktion Warmhalten dient auch zum Aufwärmen, ohne das Gericht weiter zu kochen.

Um den Deckel nach dem Kochen abzunehmen vergewissern Sie sich erst, dass kein Druck im Inneren besteht (sonst verhindert der programmierbare Kochtopf aus Sicherheitsgründen ein Öffnen des Deckels). Schieben Sie das Ausgleichsventil vor dem Öffnen in die 'Offen'-Position damit der gesamte Druck aus dem Inneren des Kochtopfes entweichen kann. Siehe Abbildung.

## **SO WIRD DER KOCHTOPF PROGRAMMIERT**

Den programmierbaren Kochtopf programmieren, damit das Essen zu einer bestimmten Zeit gerade fertig wird:

1. Die Taste "ZEIT BIS ZUM ESSEN" drücken , und auswählen, nach wie vielen Stunden Sie essen wollen. Um die Essenszeit einzustellen, müssen Sie dem programmierbaren Kochtopf angeben, wie viele Stunden bis zum Servieren des Essens fehlen - nicht die Uhrzeit, zu der Sie essen wollen; es ist wichtig, die bis zum Essen verbleibende Zeit richtig einzustellen. Die Zeit bis zum Essen wird in 10-Minuten-Schritten mit der + Taste  eingestellt, bis zu einem Höchstwert von 24 Stunden.

2. Stellen Sie dann das Menü, die Garzeit und den Druck ein, wie es im vorigen Absatz beschrieben wurde.

Der programmierbare Kochtopf berechnet automatisch, wann er mit dem Kochprozess beginnen muss, damit das Essen zur vorprogrammierten Zeit frisch fertig gekocht ist; falls die Garzeit grösser sein sollte als die noch bis zum Essen verbleibende Zeit, beginnt der programmierbare Kochtopf sofort automatisch mit dem Kochzyklus, um sich so weit wie möglich an die eingestellte Zeit anzupassen. Es ist wichtig, dass Sie den Kochtopf mindestens zwei Stunden im Voraus programmieren.

Wenn beim Garen oder während der Wartezeit der Strom ausfällt, speichert der programmierbare Kochtopf die Einstellungen und fährt - wenn der Strom wiederkehrt ist - genau an dem Punkt des Kochprozesses fort, an dem er stehen geblieben war.

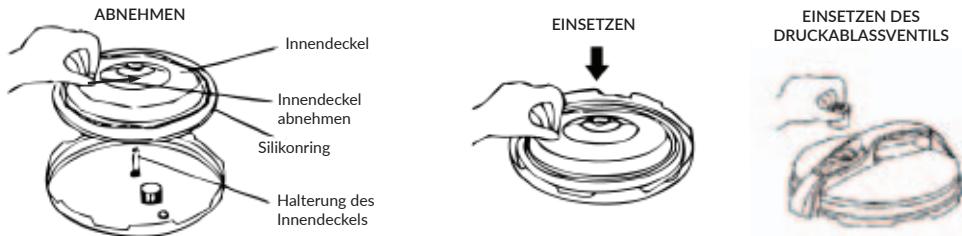
Der programmierbare Kochtopf besitzt das System zum "Warmhalten" das aktiviert wird, sobald der automatische Kochprozess beendet wurde, und hält das Essen auf unbestimmte Zeit warm - ohne es weiter zu kochen - bis Sie die Taste ABBRECHEN drücken. Denken Sie daran, diese Funktion zu stoppen, wenn Sie den programmierbaren Kochtopf zu Ende benutzt haben.

## INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

Der Innenbehälter des programmierbaren Kochtopfes besitzt eine extrem hochwertige Anti-Haft-Beschichtung aus PTFE, die unglaubliche Anti-Haft-Eigenschaften besitzt: Das erleichtert die Reinigung bis zu dem Punkt, dass für die Reinigung des Behälters kein Scheuerschwämmchen oder Scheuermittel gebraucht wird, obwohl er für den Geschirrspüler geeignet ist.

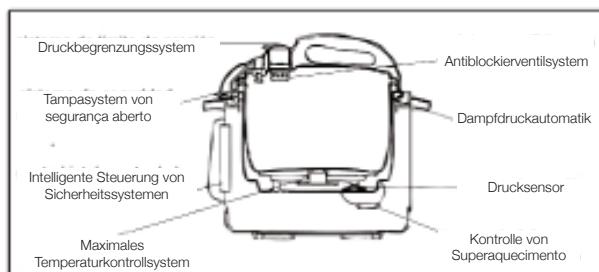
Außer dem Innenbehälter müssen auch alle Elemente gereinigt werden, die in direktem Kontakt mit dem Essen stehen: Der Innendeckel, der Deckel, der Silikonring und das Druckablassventil. Sie werden mit Seifenwasser und einem Schwamm oder, falls nötig, mit einem Scheuerschwämmchen abgewaschen.

Um den Innendeckel und den Silikonring abzunehmen, ziehen Sie an der Befestigung in der Mitte des Innendeckels, so trennen Sie leicht den Silikonring vom Deckel; es ist wichtig, ihn nach jedem Gebrauch zu reinigen, andernfalls können Geschmacksreste oder Gerüche bei den folgenden Gerichten mit dem programmierbaren Kochtopf auftreten.



Was den Sicherheitsfilter und das Druckablassventil betrifft, ist es wichtig, dass sie sauber gehalten werden damit der Dampfaustritt niemals unterbrochen wird und damit Sie den Kochtopf jederzeit öffnen können.

Der programmierbare Kochtopf ist ein revolutionäres Produkt in Bezug auf Sicherheitsvorrichtungen. Er verfügt über 8 miteinander gekoppelte Systeme, die gleichzeitig aktiv sind und einen Störfall unmöglich machen:



Es ist wichtig, besonderes Augenmerk auf das Sicherheitsventilsystem zu richten, das verhindert, dass der programmierbare Kochtopf geöffnet wird solange das Innere noch unter Druck steht, deshalb ist es

für das Öffnen oder Schließen des programmierbaren Kochtopfes wesentlich, dass erst der Dampf aus dem Inneren abgelassen wird; dafür muss das Ablassventil in die Stellung "Offen" gebracht werden.



## **WICHTIGE ANWEISUNGEN**

Es ist sehr wichtig, den programmierbaren Kochtopf immer sauber zu halten. Vergessen Sie beim kochen deshalb nicht, sowohl die Ventile als auch den Gummiring zu säubern, damit eventuelle Geruchs- oder Geschmacksrückstände entfernt werden.

Denken Sie daran, dass der programmierbare Kochtopf die Warmhaltefunktion nach dem Kochen dauerhaft aktiviert; brechen Sie diese Funktion ab nachdem Sie das Essen serviert haben, sonst bleibt sie unnützerweise aktiviert.

### **Zubehör**

- **Messbecher:** Dient als Referenzmaß bei den Rezepten; wenn also in einem Rezept 1 Maß angegeben wird, dann ist 1 Messbecher voll gemeint.
- **Kochplatte:** Die metallische Platte wird mit dem Kochtopf mitgeliefert und wird zum Backen verwendet oder wenn es im Rezept angegeben wird. Sie wird in den Innenbehälter gestellt und die zu garenden Zutaten werden daraufgelegt.
- **Concha:** Speziell für den programmierbaren Kochtopf konzipiert; seine besondere Eigenschaft ist, dass er aus nicht korrosivem Material besteht und somit ideal für das Arbeiten mit Anti-Haft-Beschichteten Oberflächen ist. Es ist wichtig, dass Sie dieses Zubehör immer verwenden, wenn Sie mit dem Topf kochen, oder sonst andere Utensilien aus Holz oder Silikon; verwenden Sie niemals korrosive oder metallische Utensilien für den Innenbehälter, da diese sonst die Anti-Haft-Eigenschaften zerstören.

### **Kocharten**

- **Schmoren:** Es wird empfohlen, alle Zutaten hineinzutun und niedrigen Druck zu wählen. Denken Sie daran, etwas mehr Wasser zu nehmen, wenn Sie ein flüssigeres Ergebnis wollen; um die richtige Wassermenge zu erzielen, denken Sie daran, dass das Kochsystem fast gar kein Wasser verliert; und was die Zeit betrifft, empfehlen wir ca. 35% weniger Zeit als für das traditionelle Garen benötigt wird.
- **Grillen:** Verwenden Sie dieses Menü mit offenem Deckel. Um den Grill-Effekt zu erzielen, ist es wichtig, dass sich kein Wasser im Inneren befindet, und dass der Innenbehälter erst ohne die zu bratende Nahrung erhitzt wird. Bedenken Sie, dass die Zeiten ca. 35% kürzer sind als bei der herkömmlichen Zubereitung, und dass es nicht nötig ist, den Inhalt zu wenden - außer Sie wollen ihn auf beiden Seiten braten.
- **Mit Druck:** Um mit Druck zu kochen, verwenden Sie das Menü Kochen mit hohem Druck, und verwenden Sie nicht viel mehr Flüssigkeit als die, die Sie am Ende noch übrighaben wollen.
- **Wasserbad:** Verwenden Sie das Kochgitter und eine Form. Füllen Sie den Behälter bis etwas über die Hälfte der Form mit Wasser und programmieren Sie nach den Angaben im Rezept.
- **Braten/Backen:** Kochen Sie auf dem Kochgitter (optional) mit dem Menü Ofen und geschlossenem Deckel, aber ohne den Ventilaufsatz aufzusetzen, und fast ohne Flüssigkeit; denken Sie daran, den Ventilaufsatz wieder aufzusetzen, wenn Sie fertig sind. Um das Gericht zu bräunen, erhitzten Sie erst eine Minute lang mit dem Menü Ofen. Um eine stärkere Bräunung beim Anbraten zu erzielen: Wenn der Behälter heiß ist, 3 Minuten lang auf jeder Seite ohne die Ofenplatte anbraten, danach die Ofenplatte einsetzen und nach Rezept weitergaren.
- **Anbraten:** Das Öl oder die Butter in den Behälter geben und ein paar Minuten lang bei offenem Deckel mit dem Menü Grillen erhitzten, währenddessen die Zutaten schneiden und würzen. Danach 2 bis 6 Minuten lang, je nach Zutaten, anbraten; so kann man auch andere Nahrungsmittel wie Garnelen, Lende mit Knoblauch und sogar ein Spiegelei braten.
- **Backwaren, Teig und Brot:** Dazu verwenden wir das Menü Ofen, ohne Ventilaufsatz, nach Rezept; es ist empfehlenswert, den Behälter mit Backpapier auszulegen oder eine ofenfeste Form (nicht inbegriffen) zu verwenden, je nach Angaben im Rezept.

**newcook**<sup>®</sup>  
TU ALIADO EN LA COCINA



## TRICKS ZUM KOCHEN

### SUPPEN

- Erbsecreme mit Knusperschinken
- Auberginenpüree
- “Hervido”-Creme
- Kartoffelpüree
- Zucchini-Creme
- Fumet (Fischfond)
- Fischbrühe
- Kastilische Suppe mit Ei
- Zwiebelsuppe
- Gemüsesuppe
- Julienne-Suppe
- Nudelsuppe mit Fadennudeln und Venusmuscheln
- Brühe (Grundrezept)
- Knoblauchsuppe
- “Fettverbrenner”-Suppe
- Gemüsecreme

### SCHMORGERICHTE

- Fischeintopf (Marmitako)
- Kasserolle nach Santapolero-Art
- Geschmorte Rippchen
- Geschmortes Rindfleisch

12	Orientalisches Huhn	18	Cocido	25
	Kabeljau auf baskische Art	18	Kichererbsen Salat mit Sardellen	25
	Kartoffeln nach Rioja-Art	18	Leichter Bohneneintopf (Fabadilla)	25
13	Seehecht in grüner Sauce mit Venusmuscheln	18		
13	Rindfleisch mit Erbsen	19	<b>FLEISCHGERICHTE</b>	
13	“Esqueixada” vom Kabeljau mit Olivenöl	19	Hackfleisch mit Weißkohl	26
13	Lachsücken mit Paprikaschoten-Sauce	19	Gebratenes Schweinefleisch mit Ananas	26
14	Seehecht nach Seemanns-Art	19	Gebratenes Huhn	26
14	Miesmuscheln Bordelaise	20	Fajitas mit Huhn	26
14	Venusmuscheln nach Seemannsart	20	Filet mit Zwiebeln und Cava	27
14	Kabeljau mit Erbsen	20	Sautierter Truthahn mit Orange und Minze	27
15	Mangold mit Kartoffeln	21	Filet, mit Spinat gefüllt	28
15	Kabeljau mit Rosinen	21	Lammbris mit Weinbrand	28
15		21	“Alte Wäsche” (Resteessen)	28
15	<b>HÜLSENFRÜCHTE</b>	21	Mageres Fleisch mit Tomaten	29
15	Feuerbohnen aus Goyerri	22	Mexikanische Kalbfleisch-Fajitas	29
16	Karfreitagseintopf	22	Sauce Bolognese	29
16	Kichererbsen Salat	22	Huhn mit Sahne	29
16	“Empedrado” mit weißen Bohnen und Kabeljau	22	Hühnerbrustfilets mit Sojasauce	30
16	Linsen	23	Truthahn in Zwiebelsauce	30
	Linsenpüree für Kinder	23	Huhn mit Zitroncreme	30
17	Linsen mit Gemüse	23	Hühnerbrust mit Speck	30
17	Kichererbsen mit Spinat	24	Filet mit Pfeffersauce	31
17	Feuerbohnen	24	Huhn mit Tomate	31
17	Weiße Bohnen	24	Bierhuhn	31

Huhn mit Knoblauch (al Ajillo)	31	Nudelsalat	41	Coca mit Thunfisch	52
Schweinefilet mit Roquefort-Sauce	32	Nudeln mit Frankfurter Würstchen	41	<b>DESSERTS</b>	
Schweinefilet mit Pilzsauce	32	Fischsuppe mit Fadennudeln	42	Pudding (Flan)	53
		Nudelsuppe	42	Kaffee-Pudding	53
<b>FISCHGERICHTE</b>				Brot aus Calatrava	53
Gefüllter Seehecht	33	<b>REISGERICHTE</b>		Gebratene Banane mit Honig	53
Knoblauchgarnelen	33	Schwarzer Reis (Arroz Negro)	43		
Seezunge mit kleinen Kartoffeln	34	Reis a Banda	43	Biskuit	54
"Ehrenwerte" Seezungenfilets	34	Cremiger Reis	44	Cremiger Milchreis	54
Gebackener Lachs	34	Reissalat	44	Magdalenas	54
Flügelbutt mit Champignons	34	Exotisches Risotto	44	Milchdessert	54
Panierter Seehecht	35	Reis mit magerem Fleisch und Rippchen	45	Natillas (Cremespeise)	55
Gebratener Fisch mit Tomate	35	Reis nach Seemannsart	45	Magdalenas mit Schokostückchen	55
<b>GEMÜSE</b>		Chinesische Reispfanne	45	Kokos-Biskuit	55
Zwiebel-Confit	36	Suppiger Reis mit Gemüse	46	Kuchen mit Waldbeeren	55
Karamellisierte Paprika	36	Reis mit Kruste	46	Mandeltorte	56
Gefüllte Champignons	36	Schneller Reis mit Tintenfisch und Garnelen	46	Schokoladenbiskuit	56
Gefüllte Piquillo-Paprika	36	Reis auf kubanische Art	47		
Auberginen-Sandwich mit Käse und Truthahn	37	Reis im Ofen	47		
Artischocken "Iluminada"	37	Cremiger Reis mit magerem Schweinefleisch für Kinder	47		
Escalibada	37	<b>FRITTÜRE</b>			
		Panierte Artischocken	48		
<b>EIER</b>		Zwiebelringe	48		
Quiche mit Lachs	38	Panierte Auberginen mit Honig	48		
Zerschlagene Eier mit Glasaal-Ersatz (Gulas)	38	Panierte Tintenfische	49		
Rührei mit Kartoffeln	38	Russisches Filet	49		
Quiche ohne Teig	38	Flamenquines	49		
Omelett mit Zwiebel und Käse	39	Gemüse-Hamburger	49		
Kartoffel-Omelett	39	Panierte Garnelen	50		
Kartoffel-Omelett mit Zwiebeln	39	Gebratene Kartoffeln	50		
Omelett mit Artischocken und frischem Knoblauch	39	Gemüse-Tempura	50		
Omelett mit Spinat		Panierte Hühnerbrust	50		
<b>NUDELN</b>		<b>HERZHAFTES GEBÄCK UND BROT</b>			
Fideua	40	Gemüsepastete	51		
Schneckenförmige Nudeln mit Gemüse und Soja	40	Französische Quiche	51		
Makkaroni mit Tomate	40	Focaccia	51		
Nudeln mit Venusmuscheln	40	Knuspriges Brot	51		
Makkaroni mit Paprikawurst (Chorizo) und Ei Nudelsalat	41	Coca mit Öl und Salz (Coca d'Oli)	52		
Pasta-Schleifen Carbonara	41	Knoblauchbrötchen	52		
		Coca mit Käse	52		

## **TRICKS ZUM KOCHEN**

- Bevor der Kochvorgang gestartet wird, müssen die Zutaten immer umgerührt werden, damit die Gerichte richtig gegart werden; das ist wichtig für ein gutes Ergebnis Ihrer Zubereitungen.
- **Ofengerichte:** verwenden Sie das Menü Ofen ohne Ventilaufsatz; um knusprige Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, den Innenbehälter erst ein paar Minuten lang vorzuwärmen damit das Ergebnis noch besser wird. Mit diesem Menü können Sie jeden für den Ofen geeigneten Behälter verwenden (nicht inbegriffen).
- Die Grillplatte vorwärmen, um bessere Ergebnisse mit dem Menü Grillen zu erhalten; so bekommen Sie ein goldbraunes Ergebnis. Um Scheiben zu grillen ist es in diesem Fall empfehlenswert, sie erst auf einer Seite anzubraten, wenn die Grillplatte heiß ist, dann sofort umdrehen und die Zeit im Rezept einstellen. Wenn Sie mit dem Menü Grillen sautieren wollen, das Öl 1 Minute vorwärmen, bevor Sie die restlichen Zutaten hinzugeben. Wichtig: Um mit dem Menü Grillen mit offenem Deckel zu kochen, müssen Sie eine Zeit programmieren. Obwohl auf dem Display das Symbol für Erhitzen erscheint - d.h. auf dem Display wird die Zeit nicht heruntergezählt - wird der programmierbare Kochtopf aber trotzdem erhitzt.
- **Vorzeitig öffnen.** Der programmierbare Kochtopf kann geöffnet werden sofern kein Druck im Inneren herrscht. Deshalb müssen Sie nach Ende des Menüs ein paar Minuten warten und dann den Ventilaufsatz in die Stellung "Offen" bringen bis der Dampf abgelassen ist. Dann können Sie den Deckel öffnen ohne Angst vor dem Druck haben zu müssen; Sie können den programmierbaren Kochtopf nur öffnen, wenn er sich in einem sicheren Zustand befindet.
- **Nudeln:** damit sie gleichmäßig gekocht werden ist es wichtig, dass die Nudeln vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind (egal, ob Wasser, Brühe, Tomate, Sahne...), aber die Flüssigkeitsmenge darf nicht hoch über den Zutaten stehen. Es ist ausreichend, wenn die Nudeln gerade bedeckt sind, da der programmierbare Kochtopf keine Flüssigkeit verbraucht. Deshalb ist es sehr wichtig, dass Sie die Anweisungen im Rezept befolgen. Wenn Sie Spaghetti kochen ist es empfehlenswert, diese zu brechen.
- **Reis.** Damit der Reis optimal auf den Punkt gegart wird ist es sehr wichtig, die Anweisungen im Rezept zu befolgen. Wenn Sie zu viel Wasser nehmen kann der Reis zu weich werden und wenn nicht genügend Flüssigkeit genommen wird, dann bleibt der Reis hart.
- **Hülsenfrüchte.** Die Garzeiten sind Richtwerte (sie hängen von der Qualität der Zutaten oder der Art von Hülsenfrucht und dem Wasser ab):

Kichererbsen: 35 Minuten	Linsen: 14 Minuten
Feuerbohnen: 35 Minuten	Weisse Bohnen: 25-30 Minuten

## ERBSENCREME MIT KNUSPERSCHINKEN

---

Personen: 4

### ZUTATEN

100 ml. Brühe (Grundrezept Seite 16)  
500 ml. Flüssigsahne  
4 Scheiben Serrano-Schinken, dünn geschnitten  
250 g. Erbsen  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben - außer dem Schinken - und das Menü Suppe mit niedrigem Druck einstellen. Beiseitestellen.  
Den Schinken mit dem Menü Ofen ohne Ventilaufsatz 5 Minuten lang baten.  
Zusammen servieren.

## "HERVIDO"- CREME

---

Personen: 4

### ZUTATEN

40 g. Butter  
12 Blätter grüner Römersalat  
500 ml. Milch  
1 Brühwürfel (Hühnerbrühe)  
2 Eidotter  
1 ganzes Ei  
2 Kartoffeln  
150 g. grüne Bohnen Wasser  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben, mit Wasser bedecken und das Menü Suppe mit niedrigem Druck einstellen. Durchmixen.

## AUBERGINENPÜREE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

100 ml. Olivenöl  
3 geschälte Auberginen, in Stücke geschnitten  
1 Knoblauchzehe  
Wasser  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben, mit Wasser bedecken und das Menü Kochen mit hohem Druck, 8 Minuten, einstellen.  
Die Brühe beiseitestellen, alle Zutaten verquirlen und dann die Brühe dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz, je nach Geschmack, erreicht ist.

## KARTOFFELPÜREE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

800 gr de batatas cortadas  
400 ml de água ou de leite  
50 ml de azeite  
40 gr manteiga  
Sal e pimenta a gosto

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten, bis auf die Butter, im programmierbaren Kochtopf kochen - mit dem Menü Kochen mit hohem Druck, 8 Minuten.  
Nach Geschmack salzen und die Butter dazugeben, durchmixen.



## ZUCCHINI-CREME

Personen: 4

### ZUTATEN

2 Zucchini, in Stücke geschnitten  
1 Porree, klein geschnitten  
1/4 Maß Öl  
2 Dreiecke Schmelz- käse Wasser  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die Schmelzkäsedreiecke in den programmierbaren Kochtopf geben, mit Wasser bedecken und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 15 Minuten, einstellen.  
Die Brühe beiseitestellen, die Schmelzkäsestückchen dazugeben, alles durchmischen und langsam die Brühe dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

## FUMET (FISCHFOND)

Personen: 4

### ZUTATEN

Seeteufel Knochen  
Seehechtkopf  
1 geviertezte Zwiebel  
1 geviertezte Tomate  
1/4 Maß Öl  
2 Knoblauchzehen  
700 ml. Wasser  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

Das Öl und die Garnelenköpfe in den Kochtopf geben, das Menü Grillen, 2 Minuten, einstellen und andünsten. Tomate, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und vermischen.  
Alle Zutaten herausnehmen, zerhacken und durchsieben. Die restlichen Zutaten dazutun und in den Behälter geben, Wasser hinzufügen und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 8 Minuten, einstellen.  
Durchsieben, um den Fumet (Fond) zu erhalten.

## FISCHBRÜHE

Personen: 4

### ZUTATEN

1 kg. Fisch für die Brühe  
1 halbierte Tomate  
1 halbierte Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
2 Streifen rote Paprika 1/2 Maß Olivenöl  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

Wir geben alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf, geben das Wasser hinzu bis die Zutaten 2 Finger breit bedeckt sind. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 30 Minuten, einstellen.  
Die Brühe durchsieben.

## KASTILISCHE SUPPE MIT EI

Personen: 4

### ZUTATEN

100 g. Paprikawurst  
100 g. Schinken  
1 Esslöffel Paprikapulver  
100 ml. Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten  
Brühe (Grundrezept S. 16)  
4 Eier  
Salz

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die Eier in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Suppe mit niedrigem Druck, 15 Minuten, einstellen.  
Anschließend die Eier in den Behälter geben und das Menü Suppe mit niedrigem Druck, 5 Minuten, programmieren.

## ZWIEBELSUPPE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

40 g. Butter  
100 g. geriebener Gruyère-Käse  
50 g. Mozzarella  
100 ml. Olivenöl  
50 ml. trockener Sherry  
Brühe (Grundrezept Seite 16) bis die Zutaten bedeckt sind  
3 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten  
2 Scheiben Brot pro Person  
1 Prise Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Öl, Zwiebel und Butter hineingeben und mit dem Menü Grillen, 3 Minuten, andünsten bis sie weich sind, zwischendurch mit dem Schöpföffel umrühren.  
Dann den Rest der Zutaten hinzufügen und das Menü Suppe mit niedrigem Druck, 8 Minuten, einstellen.

## JULIENNE-SUPPE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

1 Mohrrübe  
2 Porree Stangen  
1 Kartoffel  
1 Stängel Sellerie  
1 Suppenwürfel  
1/4 Maß Olivenöl  
Wasser

### ZUBEREITUNG

Das ganze Gemüse in dünne Streifen schneiden.  
Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben, bis zwei Finger breit über die Zutaten mit Wasser auffüllen und das Menü Suppe mit hohem Druck, 10 Minuten, einstellen.  
Wenn wir dieses Gericht auf herkömmliche Weise zubereiten wollen, dünsten wir das Gemüse erst mit dem Menü Grillen mit offenem Deckel, 5 Minuten, an.  
Dann geben wir die anderen Zutaten hinzu und programmieren das Menü Suppe mit niedrigem Druck, 5 Minuten.

## GEMÜSESUPPE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

100 g. Serrano-Schinken, in Stückchen geschnitten  
2 Rüben, in kleine Stücke geschnitten  
1 Kartoffel, in kleine Stücke geschnitten,  
3 Porree Stangen, in kleine Stücke geschnitten  
3 Mohrrüben, in Stückchen geschnitten  
1 Suppenwürfel (Hühnerbrühe)  
Wasser um alles zu bedecken

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Suppe mit hohem Druck einstellen.  
Wenn wir dieses Gericht auf herkömmliche Weise zubereiten wollen, dünsten wir erst das gehackte Gemüse mit dem Menü Grillen mit offenem Deckel 5 Minuten lang an.  
Dann die restlichen Zutaten dazugeben und das Menü Suppe mit niedrigem Druck, 10 Minuten, einstellen.

## NUDELSUPPE MIT VENUSMUSCHELN

---

Personen: 4

### ZUTATEN

200 g. Fadennudeln  
50 ml. Olivenöl  
700 ml. Fischbrühe (Seite 14)  
1/2 Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten  
1 Knoblauchzehe, in dünne Scheiben geschnitten  
1 geriebene Tomate  
500 g. Venusmuscheln oder Herzmuscheln  
1 Teelöffel Paprikapulver

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die Nudeln in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Suppe mit niedrigem Druck, 5 Minuten, programmieren.  
Vor dem Servieren die dünnen Fadennudeln hinzugeben und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 1 Minute, programmieren.

## BRÜHE (GRUNDREZEPT)

Personen: 4

**ZUTATEN**

1 Hühnerbrust, in der Mitte durchgeschnitten  
 1 Schinkenknochen  
 1 Rinderknochen  
 2 Mohrrüben  
 1 Rettich  
 1 Rübe  
 1 Stängel Sellerie  
 1 Stange Porree  
 1 1/2 Liter Wasser  
 Salz und Lebensmittelfarbe nach Geschmack

**ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Suppe mit niedrigem Druck, 45 Minuten, einstellen.

Durch ein Sieb passieren und servieren.

## KNOBLAUCHSUPPE

Personen: 4

**ZUTATEN**

1 Esslöffel Paprikapulver  
 50 ml. Olivenöl  
 Wasser  
 4 fein geschnittene Knoblauchzehen  
 2 Suppenwürfel  
 2 Eier  
 Altbackene Brotscheiben

**ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten bis auf das Ei in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Suppe mit niedrigem Druck, 8 Minuten, einstellen.

Nach dieser Zeit geben wir die Eier dazu und programmieren das Menü Suppe mit niedrigem Druck, 3 Minuten.

Wenn wir dieses Gericht auf herkömmliche Weise zubereiten wollen, dünsten wir erst den Knoblauch und das Brot mit dem Menü Grillen bei offenem Deckel, 5 Minuten, an.

Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und das Menü Suppe mit niedrigem Druck, 8 Minuten, einstellen.

## "FETTVERBRENNER"- SUPPE

Personen: 4

**ZUTATEN**

250 g. Zwiebeln  
 1 grüne Paprika  
 1 Stängel Sellerie  
 4 Tomaten  
 250 g. Weißkohl  
 1 Suppenwürfel  
 (Hühnerbrühe)  
 1 l. Wasser  
 1 Prise Salz und Pfeffer

**ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Suppe mit hohem Druck programmieren.

## GEMÜSECREME

Personen: 4

**ZUTATEN**

300 g. grüne Bohnen  
 100 g. Mohrrüben  
 200 g. Zwiebeln  
 200 g. Mangold  
 200 g. Kartoffeln  
 50 ml. Olivenöl  
 1 Stange Porree  
 Salz und Pfeffer nach Geschmack  
 Wasser bis die Zutaten bedeckt sind

**ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und mit Wasser bedecken. Das Menü Kochen mit hohem Druck, 12 Minuten, einstellen. Nach Geschmack salzen und dann durchmixen.

## FISCHEINTOPF (MARMITAKO)

---

Personen: 4

### ZUTATEN

1 kg. Kartoffeln  
500 g. Thunfisch oder echter Thunfisch  
20 ml. Olivenöl  
1 Zwiebel  
6 getrocknete Gewürzpaprikaschoten

### ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und die getrocknete Paprika in Öl dünsten - mit dem Menü Grillen und offenem Deckel, 5 Minuten - bis alles goldgelb ist.  
Die Kartoffeln würfeln und den Fisch in Stückchen schneiden, in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Schmoren mit niedrigem Druck einstellen.

## GESCHMORTE RIPPCHEN

---

Personen: 4

### ZUTATEN

300 g. Schweinerippchen, in Stücke geschnitten  
5 Kartoffeln  
3 Mohrrüben  
4 Knoblauchzehen  
1/2 Zwiebel  
1 Maß passierte Tomate  
1/2 Maß Öl  
1 Esslöffel Paprikapulver  
1 Maß Weißwein  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

Das Öl und die Rippchen in den programmierbaren Kochtopf geben und mit dem Menü Grillen, 5 Minuten, anbraten.  
Anschließend das kleingeschnittene Gemüse, die passierte Tomate, das Paprikapulver, den Weißwein dazugeben, würzen, anbraten.  
Mit Wasser bedecken und das Menü Schmoren, 15 Minuten, mit niedrigem Druck, einstellen.

## KASSEROLLE NACH SANTAPOLERO-ART

---

Personen: 4

### ZUTATEN

500 g. Morralla (gemischte Fischarten)  
150 ml. Olivenöl  
2 reife Tomaten  
3 getrocknete Ñoras (Paprika-Sorte)  
1 rote Paprika  
1 Zwiebel Petersilie Safran  
5 geschälte Knoblauchzehen  
Salz  
Wasser

### ZUBEREITUNG

Das Menü Grillen, 3 Minuten, programmieren. Ñoras, Knoblauchzehen und gehackte Zwiebeln andünsten. Tomate, Salz, die gestückelte Paprika, Wasser und den Fisch dazugeben und das Menü Suppe mit hohem Druck, 25 Minuten, einstellen.  
Diese Brühe durchsieben und ruhen lassen. Mit der Brühe und je nach dem Sofrito, das wir später zubereiten, können wir Fideuá, Reis a Banda, Reis mit Fleischeinlage, Gazpacho, cremigen Reis usw., zubereiten.

## GESCHMORTES RINDFLEISCH

---

Personen: 4

### ZUTATEN

400 g. Rindfleisch 2 Mohrrüben  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Maß Weißwein  
4 kleingeschnittene Kartoffeln  
1 Esslöffel Paprikapulver  
Salz und Pfeffer  
Wasser

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Fleisch einstellen.

## ORIENTALISCHES HUHN

---

Personen: 4

### ZUTATEN

50 ml. Olivenöl  
150 g. Zwiebeln  
200 g. italienische Paprika  
40 g. klarer Honig  
100 g. geröstete Mandeln  
800 g. Hühnerbrust  
100 g. Rosinen  
100 ml. Weißwein  
50 ml. Sherry  
50 ml. Weinbrand  
1 Prise Salz, Pfeffer,  
Muskatnuss und Zimt

### ZUBEREITUNG

Alle in Stücke geschnittenen Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Schmoren mit niedrigem Druck, 30 Minuten, einstellen.

Um dieses Rezept auf herkömmlichere Weise zuzubereiten dünnen wir die Zwiebel 3 Minuten lang mit dem Menü Grillen an, geben dann die restlichen Zutaten dazu, rühren alles gut um und programmieren das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten.

## KABELJAU AUF BASKISCHE ART

---

Personen: 4

### ZUTATEN

6 Stück entsalzter  
Kabeljau  
8 gekochte  
Garnelen  
Mehl  
Tomatensauce  
Mildes Alioli  
Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Den Kabeljau in Mehl wälzen. Öl in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Grillen, 5 Minuten - mit offenem Deckel - einstellen, auf beiden Seiten anbraten.

Einen Esslöffel Tomatensauce auf den Teller geben, den Kabeljau darauflegen und mit einer dünnen Schicht Alioli bedecken

## KARTOFFELN NACH RIOJA-ART

---

Personen: 4

### ZUTATEN

1 kg. geschnittene  
Kartoffeln  
1/2 Chorizo, in Scheiben  
geschnitten  
1 rote Paprika, in Streifen  
geschnitten  
1 Porree  
1 Maß Tomate  
1/4 Maß Öl  
Safran  
1 Esslöffel Paprikapulver  
Brühe (Grundrezept, S. 16)  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben, mit Brühe bedecken und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 20 Minuten, einstellen.

## SEEHECHT IN GRÜNER SAUCE MIT VENUSMUSCHELN

---

Personen: 4

### ZUTATEN

4 Seehechtrücken, ca.  
200 g. pro Stück  
40 g. gehackte Petersilie  
1/4 kg. gewaschene  
Venusmuscheln  
120 ml. Olivenöl  
1/2 Maß kaltes Wasser  
4 Knoblauchzehen  
Etwas Mehl  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Schmoren mit niedrigem Druck einstellen.

## **RINDFLEISCH MIT ERBSEN**

Personen: 4

## ZUTATEN

600 g. in Würfel  
geschnittenes Rindfleisch  
1/2 kg. Erbsen  
1 Maß Wein  
2 Maß Brühe (Grundrezept  
Seite 16)  
1/4 Maß Öl  
1 kleingeschnittene Zwiebel  
1 in dünne Scheiben  
geschnittene Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer nach  
Geschmack

## ZUBEREITUNG

Wir geben alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf und programmieren das Menü Fleisch mit niedrigem Druck, 25 Minuten.

Wenn wir dieses Gericht auf herkömmliche Weise zubereiten wollen, braten wir den Knoblauch, die Zwiebel und das Fleisch mit dem Menü Grillen, mit offenem Deckel, 5 Minuten lang an bis alles goldgelb ist.

Dann geben wir die restlichen Zutaten dazu und programmieren das Menü Fleisch, mit niedrigem Druck, 8 Minuten.

## LACHSRÜCKEN MIT PAPRIKASCHOTEN-SAUCE

Personen: 4

## ZUTATEN

20 g. Butter  
80 ml. Olivenöl  
180 ml. trockener Weißwein  
80 ml. weißer Wermut,  
trocken  
8 Rückenstücke vom  
frischen Lachs  
1 milde Zwiebel, gehackt  
2 grüne Paprika  
Fischbrühe (Seite 14)  
Salz und Pfeffer nach  
Geschmack

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit der Brühe in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Schmoren mit niedrigem Druck einstellen.

**“ESQUEIXADA” VOM KABELJAU MIT OLIVENÖL**

Personen: 4

## ZUTATEN

400 g. entsalzener  
Kabeljau  
4 Tomaten  
1 rote Zwiebel  
1/2 grüne Paprika  
Öl zum Würzen  
1 gehackte  
Knoblauchzehe Schwarze  
Oliven  
Olivenöl

## ZUBEREITUNG

Die Tomaten in den programmierbaren Kochtopf geben und mit Wasser bedecken, das Menü Suppe, 2 Minuten, programmieren. Die Tomaten schälen und in Würfel schneiden. Die rote Zwiebel in kleine Würfelchen schneiden.  
Fertigstellen und servieren

1. Den Kabeljau mit den Tomaten und den Zwiebeln auf einen Teller geben.
2. Mit Olivenöl, gehacktem Knoblauch und schwarzen Oliven würzen.

## **SEEHECHT NACH SEEMANNSART**

Personen: 4

## ZUTATEN

4 Seehechtrücken  
200 g. geschälte Garnelen  
300 g. gewaschene  
Venusmuscheln  
20 g. Mehl  
50 g. Butter  
10 ml. Olivenöl  
1 kleingeschnittene Zwiebel  
2 in dünne Scheiben  
geschnittene  
Knoblauchzehen  
1/2 Maß Wasser

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Schmoren mit niedrigem Druck einstellen.

## MIESMUSCHELN BORDELAISE

Personen: 4

### ZUTATEN

500 g. Miesmuscheln  
2 Esslöffel Tomatensauce  
1 Esslöffel Butter  
1/2 Maß Mehl  
1 kleingehackte milde Zwiebel  
1 Teelöffel gehackte Petersilie  
40 ml. Olivenöl  
10 ml. Weißwein  
20 ml. Cognac  
Salz, Pfeffer und Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

Die Miesmuscheln säubern und mit dem Weißwein in den programmierbaren Kochtopf geben; das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 2 Minuten, einstellen. Die Schalen entfernen.  
Die Muscheln mit den restlichen Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben, umrühren und das Menü Suppe mit hohem Druck, 2 Minuten, einstellen.

## VENUSMUSCHELN NACH SEEMANNSART

Personen: 4

### ZUTATEN

20 g. geriebene Semmel  
1 kg. Venusmuscheln  
1/2 Maß Olivenöl  
500 g. kleingehackte Zwiebel  
2 in dünne Scheiben geschnittene Knoblauchzehen  
Saft einer halben Zitrone  
1 Maß Weißwein Gehackte Petersilie  
Salz  
1/2 Chilischote

### ZUBEREITUNG

Die Venusmuscheln ein Weilchen in Salzwasser legen damit sie den Sand aussstoßen. Gut unter kaltem Wasser ausspülen.  
Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und mit dem Menü Kochen mit hohem Druck, 8 Minuten lang, garen.

## KABELJAU MIT ERBSEN

Personen: 4

### ZUTATEN

1 kg. frischer Kabeljau 25 g. Erbsen  
300 ml. Weißwein  
300 ml. gedünstete Tomate  
100 ml. Olivenöl  
1 gehackte Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
Geriebener Parmesankäse  
1 Prise Salz, Pfeffer, Petersilie und Rosmarin

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 6 Minuten, einstellen.  
Um dieses Rezept auf herkömmlichere Weise zuzubereiten erst die Zwiebel und die Knoblauchzehen mit dem Menü Grillen 3 Minuten lang andünsten. Anschließend geben wir alle Zutaten in den Behälter und programmieren das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 6 Minuten.

## MANGOLD MIT KARTOFFELN

---

Personen: 4

### ZUTATEN

500 g. in Stücke geschnittener Mangold  
4 Kartoffeln, in dicke Scheiben geschnitten  
1/2 Maß Öl  
1 Esslöffel Paprikapulver  
3/4 Maß Essig  
Kochsud vom Mangold  
2 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Den Mangold in den programmierbaren Kochtopf geben und mit Wasser bedecken; das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 4 Minuten, einstellen.  
Den Mangold abgießen, den Sud und den Mangold beiseitestellen.  
Den Behälter in den programmierbaren Kochtopf einsetzen, das Menü Grillen, 10 Minuten, einstellen, das Öl, den Knoblauch, die Kartoffeln und den Mangold hineingeben. 3 Minuten lang anbraten und ständig umrühren.  
Anschließend kommen das Paprikapulver und der Essig dazu; alles mit dem aufgehobenen Sud bedecken, Salz und Pfeffer dazugeben. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 5 Minuten, einstellen.

## KABELJAU MIT ROSINEN

---

Personen: 4

### ZUTATEN

5 frische Kabeljaurücken  
1 Esslöffel Paprikapulver  
1 Maß Wasser  
1 Maß Weißwein  
1 Maß Rosinen  
1 Maß geröstete Mandeln  
2 Knoblauchzehen, fein geschnitten  
Gehackte Petersilie

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 6 Minuten, einstellen.  
Um dieses Rezept auf herkömmlichere Weise zuzubereiten erst die Zwiebel und die Knoblauchzehen mit dem Menü Grillen 3 Minuten lang andünsten.  
Anschließend geben wir alle Zutaten in den Behälter und programmieren das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 6 Minuten.

## FEUERBOHNEN AUS GOYERRI

---

Personen: 4

### ZUTATEN

500 g. Feuerbohnen  
100 g. frische Chorizo  
100 g. Blutwurst  
100 g. frischer Speck  
1 kleine Zwiebel,  
kleingeschnitten  
1 Knoblauchzehe, in dünne  
Scheiben geschnitten  
1 Esslöffel Paprikapulver  
1/4 Maß Öl  
Wasser  
Salz

### ZUBEREITUNG

Am Abend zuvor die Hülsenfrüchte einweichen; abgießen. Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Hülsenfrüchte mit hohem Druck programmieren.  
Wir können dieses Gericht auch auf herkömmliche Weise zubereiten, dafür die Zwiebel und den Knoblauch mit dem Menü Grillen, 5 Minuten, anbraten.  
Die restlichen Zutaten dazugeben und das Menü Kochen, mit hohem Druck, 14 Minuten, programmieren.

## KARFREITAGSEINTOPF

---

Personen: 4

### ZUTATEN

300 g. Kichererbsen  
250 g. tiefgekühlter Spinat  
1 Esslöffel mildes  
Paprikapulver  
250 g. Kabeljau, zerkleinert  
700 ml. Wasser  
1 Lorbeerblatt  
2 hartgekochte Eier  
100 ml. Olivenöl  
1 große Zwiebel,  
kleingeschnitten  
2 Knoblauchzehen, in dünne  
Scheiben geschnitten

### ZUBEREITUNG

Am Abend zuvor müssen die Hülsenfrüchte eingeweicht werden damit sie langsam Wasser aufnehmen. Vor der Zubereitung müssen sie abgegossen werden. Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Hülsenfrüchte mit hohem Druck programmieren.  
Wir können dieses Gericht auch auf herkömmliche Weise zubereiten, dafür Spinat, Öl, Zwiebeln und Knoblauch mit dem Menü Grillen, 5 Minuten, andünsten. Dann geben wir die restlichen Zutaten dazu und programmieren das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 30 Minuten.

## KICHERERBSEN SALAT

---

Personen: 4

### ZUTATEN

200 g. gekochte  
Kichererbsen 2 Dosen  
Thunfisch  
1 grüne Paprika, in Stücke  
geschnitten  
1 Lauchzwiebel, in Stücke  
geschnitten  
4 Tomaten, in Stücke  
geschnitten  
4 hartgekochte Eier, in  
Stücke geschnitten  
Salz  
Olivenöl  
Essig

### ZUBEREITUNG

Am Abend zuvor müssen die Hülsenfrüchte eingeweicht werden und vor Gebrauch müssen sie abgegossen werden. Wir geben die Kichererbsen in den programmierbaren Kochtopf, bedecken sie mit Wasser und programmieren das Menü Kochen mit hohem Druck, 30 Minuten. In einer Schale servieren und den Rest der Zutaten untermischen. Nach Geschmack würzen.

## "EMPEDRADO" MIT WEISSEN BOHNEN UND KABELJAU

---

Personen: 4

### ZUTATEN

200 g. weiße Bohnen  
Wasser  
Salz  
Mit dem Rezept der  
Kabeljau-Esqueixada  
ergänzen (Seite 19)

### ZUBEREITUNG

Wir bereiten die Kabeljau-Esqueixada zu. Beiseitestellen.  
Die Bohnen in den programmierbaren Kochtopf geben, mit Wasser bedecken und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 25 Minuten, programmieren. Abgießen.  
In einer Schüssel servieren und die Bohnen mit der Esqueixada vermischen. Nach Geschmack würzen.

## LINSEN

---

Personen: 4

### ZUTATEN

400 g. Linsen  
1 Esslöffel Paprikapulver  
1/4 Maß Olivenöl  
1 kleingeschnittene Zwiebel  
2-3 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten  
1 Chorizo, in Scheiben geschnitten  
1 kleingeschnittene Mohrrübe  
1/2 Kartoffel  
Wasser

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Hülsenfrüchte mit niedrigem Druck, 20 Minuten, programmieren.  
Wenn wir dieses Rezept etwas raffinierter zubereiten wollen, zerkleinern wir die Zwiebel und den Knoblauch und dünsten beides mit dem Menü Grillen, 5 Minuten, an.  
Wir geben die restlichen Zutaten hinzu und programmieren das Menü Hülsenfrüchte, mit niedrigem Druck, 20 Minuten.

## LINSEN MIT GEMÜSE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

400 g. Linsen  
100 g. grüne Bohnen  
1 Esslöffel mildes Paprikapulver  
1/4 Maß Olivenöl  
1 getrocknete (Choricero)Paprika (Samen und Stiel entfernen)  
1 kleingeschnittene Mohrrübe  
1 geschnittene Zwiebel  
2-3 Knoblauchzehen  
1 geschnittene kleine Tomate  
1 kleine Kartoffel  
1 Suppenwürfel  
1 Lorbeerblatt

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Hülsenfrüchte mit niedrigem Druck, 20 Minuten, programmieren.  
Wenn wir dieses Rezept etwas raffinierter zubereiten wollen, zerkleinern wir die Zwiebel und den Knoblauch und dünsten beides mit dem Menü Grillen, 5 Minuten, an.  
Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und das Menü Hülsenfrüchte, mit niedrigem Druck, 20 Minuten, programmieren.

## LINSENPUREE FÜR KINDER

---

Personen: 4

### ZUTATEN

400 g. Linsen  
1 Esslöffel Paprikapulver  
1/4 Maß Olivenöl  
1 kleingeschnittene Zwiebel  
2-3 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten  
1 Chorizo, in Scheiben geschnitten  
1 kleingeschnittene Mohrrübe  
1/2 Kartoffel  
Wasser

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Hülsenfrüchte mit niedrigem Druck, 20 Minuten, programmieren. Zerstampfen und pürieren.

## KICHERERBSEN MIT SPINAT

---

Personen: 4

### ZUTATEN

500 g. Kichererbsen  
500 g. frischer Spinat  
1 geschnittene Zwiebel  
1 geschnittene Tomate  
1 Esslöffel Paprikapulver  
1/4 Maß Olivenöl  
2-3 Knoblauchzehen  
Salz  
Wasser

### ZUBEREITUNG

Am Abend zuvor müssen die Hülsenfrüchte eingeweicht werden damit sie langsam Wasser aufnehmen, und vor Gebrauch müssen sie abgegossen werden.  
Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Hülsenfrüchte mit hohem Druck programmieren.  
Wenn wir dieses Rezept auf herkömmlichere Weise zubereiten wollen, müssen wir die Zwiebel, den Knoblauch, die Tomate und den Spinat 5 Minuten mit dem Menü Grillen anbraten, dann werden die restlichen Zutaten hinzugefügt und wir programmieren das Menü Kochen mit hohem Druck, 14 Minuten.

## FEUERBOHNEN

---

Personen: 4

### ZUTATEN

1/2 kg. Feuerbohnen  
1 Streifen Schweinerippchen, in Stücke geschnitten  
1/2 Chorizo, in Stücke geschnitten  
1 geschnittene Zwiebel  
2 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten  
1/4 Maß Öl  
1 Esslöffel Paprikapulver  
Salz  
Wasse

### ZUBEREITUNG

Am Abend zuvor müssen die Hülsenfrüchte eingeweicht werden damit sie langsam Wasser aufnehmen, und vor Gebrauch müssen sie abgegossen werden.  
Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und mit Wasser bedecken. Das Menü Hülsenfrüchte mit hohem Druck programmieren.

## WEISSE BOHNEN

---

Personen: 2

### ZUTATEN

250 g. weiße Bohnen  
20 g. mildes Paprikapulver  
50 ml. Olivenöl  
1/2 Zwiebel, geschnitten  
1/2 Tomate, geschnitten  
2 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten  
150 g. Serrano-Schinken, gewürfelt  
1/2 Chorizo, in Stücke geschnitten  
1 kleingeschnittene Mohrrübe  
2 Kartoffeln, in Stücke geschnitten  
1 Lorbeerblatt  
1 Suppenwürfel  
Pfeffer, Lebensmittelfarbe und Salz

### ZUBEREITUNG

Am Abend zuvor müssen die Hülsenfrüchte eingeweicht werden damit sie langsam Wasser aufnehmen, und vor Gebrauch müssen sie abgegossen werden.  
Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und mit Wasser bedecken. Das Menü Hülsenfrüchte mit hohem Druck programmieren.

## COCIDO

Personen: 4

### ZUTATEN

250 g. Kichererbsen 2  
Hühnerkeulen  
200 g. Kalbfleisch  
1 Stück Speck  
1 Markknochen  
2 Mohrrüben  
1 Porree  
3 Kartoffeln  
1 Rübe  
1 Pastinake  
1 Stange Sellerie Safran  
Salz

### ZUBEREITUNG

Am Abend zuvor müssen die Kichererbsen eingeweicht werden damit sie langsam Wasser aufnehmen, und vor Gebrauch müssen sie abgegossen werden.  
Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Hülsenfrüchte mit hohem Druck, 45 Minuten, programmieren.

## LEICHTER BOHNENEINTOPF (FABADILLA)

Personen: 4

### ZUTATEN

1/2 kg. Bohnen  
1 Esslöffel Paprikapulver  
1 Chorizo  
1 Stück Speckstreifen  
10 ml. Olivenöl  
1 Suppenwürfel  
(Hühnerbrühe)  
1 Knoblauchzehe, in dünne Scheiben geschnitten

### ZUBEREITUNG

Am Abend zuvor müssen die Hülsenfrüchte eingeweicht werden damit sie langsam Wasser aufnehmen, und vor Gebrauch müssen sie abgegossen werden.  
Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Kochen mit hohem Druck, 20 Minuten, einstellen.  
Wenn wir dieses Gericht auf traditionellere Weise zubereiten wollen, dünnen wir erst die gehackte Zwiebel und den Knoblauch 4 Minuten mit dem Menü Grillen an, dann geben wir den Rest der Zutaten hinzu und programmieren das Menü Kochen mit hohem Druck, 20 Minuten.

## KICHERERBSEN SALAT MIT SARDELLEN

Personen: 4

### ZUTATEN

1/4 kg. Kichererbsen  
150 g. schwarze Oliven  
1 gehackte Zwiebel  
5 Radieschen  
125 g. Thunfisch, in Öl oder mariniert  
60 g. Sardellen  
1 Römer-Kopfsalat  
2 Tomaten  
2 hartgekochte Eier

### ZUBEREITUNG

Am Abend zuvor müssen die Hülsenfrüchte eingeweicht werden damit sie langsam Wasser aufnehmen, und vor Gebrauch müssen sie abgegossen werden.  
Die Kichererbsen mit Wasser in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Hülsenfrüchte mit hohem Druck programmieren.  
Mit dem Rest der Zutaten servieren und nach Geschmack würzen.

### Für das Dressing:

Öl, Essig, Mayonnaise und Salz (nach Geschmack)

## HACKFLEISCH MIT WEISSKOHL

Personen: 4

### ZUTATEN

1/2 kg. Hackfleisch (Huhn und Truthahn, gemischt)  
300 g. passierte Tomate  
1 Weißkohl, geschnitten  
3 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten  
1/2 Maß Öl  
1 Esslöffel Paprikapulver  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Öl, Fleisch, Tomate und Knoblauch in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Grillen, 5 Minuten, einstellen und anbraten. Wenn alles weich ist, geben wir den Weißkohl und das Paprikapulver hinzu und würzen alles; gut umrühren und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 8 Minuten, einstellen.

## GEBRATENES SCHWEINEFLEISCH MIT ANANAS

Personen: 4

### ZUTATEN

20 g. Maisstärke  
500 g. Lende  
80 g. Ananas, in Stücke geschnitten  
1 Prise Salz  
1 Esslöffel Senf  
1 Esslöffel Schweineschmalz  
1/2 Maß Wasser  
Olivenöl um das Fleisch anzubraten

### ZUBEREITUNG

Das Menü Grillen, 2 Minuten, einstellen. Den Lendenstreifen mit Faden zusammenbinden, würzen und auf beiden Seiten im programmierbaren Kochtopf anbraten.  
Währenddessen pürieren wir den Rest der Zutaten für die Sauce.  
Wir geben die Sauce zur Lende und programmieren das Menü Ofen, 40 Minuten.

## GEBRATENES HUHN

Personen: 4

### ZUTATEN

1 kleines, ausgenommenes, ganzes Huhn  
1 gevierteilte Zitrone  
4 Knoblauchzehen  
Schweineschmalz

### ZUBEREITUNG

Das Huhn mit der Zitrone und dem Knoblauch füllen. Mit dem Schweineschmalz einreiben und in den programmierbaren Kochtopf stellen. Das Menü Ofen, 15 Minuten, einstellen; wenn diese Zeit vorbei ist den Deckel öffnen, das Huhn wenden und weitere 15 Minuten programmieren.

## FAJITAS MIT HUHN

Personen: 4

### ZUTATEN

400 g. Hühnerbrust, in Streifen geschnitten  
1 grüne Paprika, in Streifen geschnitten  
1 rote Paprika, in Streifen geschnitten  
1 große Zwiebel, in Streifen geschnitten  
1/2 Maß Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Das Öl in den Kochtopf geben, das Menü Grillen, 10 Minuten, programmieren, und wenn es heiß ist, alle Zutaten bis auf das Huhn dazugeben; anbraten.  
Wenn alles weich ist geben wir das Huhn dazu und salzen und pfeffern nach Geschmack. Ab und zu umrühren bis das Huhn gar ist.

**Tipp:** In einem tiefen Teller 8 Scheiben Havarti-Käse zerstückeln und 2 Minuten in der Mikrowelle erwärmen. Die Fülle für die Fajitas auf einer Weizen-Tortilla servieren und den geschmolzenen Käse dazustellen.

## FILET MIT ZWIEBEL UND CAVA (SEKT)

---

Personen: 4

### ZUTATEN

4 Scheiben Kalbsfilet  
8 Zwiebeln  
1 Esslöffel Senf  
25 g. Butter  
1/4 Liter Cava (Sekt)  
100 ml. Cognac  
1 Suppenwürfel (Fleischbrühe)

### ZUBEREITUNG

Die Filetscheiben salzen und pfeffern, das Menü Grillen, 2 Minuten, programmieren und die Filets auf beiden Seiten anbraten. Beiseitestellen.

Die Zwiebeln in sehr dünne Ringe schneiden und mit dem Menü Grillen bei offenem Deckel in Butter und Öl 4 Minuten lang anbraten. Den Cava und den Cognac zugießen, den Senf und den zerkleinerten Suppenwürfel hineingeben und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 5 Minuten, programmieren.

Die bereitgehaltenen Filets dazulegen und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 3 Minuten, einstellen.

F  
L  
E  
I  
S  
C  
H  
G  
E  
R  
I  
C  
H  
T  
E

## SAUTIERTER TRUTHAHN MIT ORANGE UND MINZE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

1 Esslöffel Butter  
80 ml. Olivenöl  
120 ml. Teriyaki-Sauce  
2 Truthahnbrüste  
Saft von 3 Orangen  
Saft von 1 Zitrone  
1 Bund frische Minze  
1 Prise Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Das Brustfleisch in Stücke schneiden und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Das Fleisch in eine Schüssel geben und mit der Teriyaki-Sauce und dem Olivenöl begießen.

Gut benetzen und den gemischten Zitronen- und Orangensaft darübergießen. Umrühren und zugedeckt eine halbe Stunde lang marinieren lassen. Das Menü Grillen mit offenem Deckel, 10 Minuten, einstellen.

Die Butter hineingeben, und wenn sie geschmolzen ist, die Truthahnbruststücke anbraten, die Flüssigkeit von der Marinade dazugeben. Zum Schluss die frische, gehackte Minze dazutun und mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen.

Wenn Sie wünschen, geben Sie alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf und programmieren Sie das Menü Ofen, 3 Minuten.

## FILET, MIT SPINAT GEFÜLLT

Personen: 2

### ZUTATEN

1 Schweinefilet  
50 g. Rosinen  
50 g. Pinienkerne 400 g. Spinat  
1 Blatt frischer Blätterteig  
1 Ei  
1 Knoblauchzehe  
Öl, Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Setzen Sie den Spinat mit Wasser auf, Menü Kochen mit niedrigem Druck, 4 Minuten. Gut abgießen, zerschneiden; Öl hineingeben, Menü Grill mit offenem Deckel, 10 Minuten; wenn das Öl heiß ist, das Filet auf beiden Seiten anbraten und beiseitelegen. Den gehackten Knoblauch hineingeben, Spinat, Rosinen und Pinienkerne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Filet längs in der Mitte durchschneiden, flachklopfen, mit dem Spinat füllen und zusammenrollen.

Den Blätterteig entfalten; das Filet darauflegen und einwickeln; die Ränder gut verbinden. Die Oberfläche mit dem geschlagenen Ei einpinseln, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Menü Ofen, 15 Minuten, programmieren. Nach dieser Zeit wenden und weitere 15 Minuten einstellen.

Denken Sie daran, den Ventilaufsatzt von dem programmierbaren Kochtopf abzunehmen um optimale Ergebnisse mit dem Blätterteig zu erzielen; Vorsicht - vergessen Sie nicht, den Ventilaufsatzt wieder aufzusetzen, wenn Sie fertig sind.

## LAMMBRIES MIT WEINBRAND

Personen: 4

### ZUTATEN

600 g. Lammbries  
100 g. milde Zwiebel  
25 g. Mandeln  
100 ml. trockener Sherry  
100 ml. Weinbrand  
60 ml. Wasser  
50 ml. Olivenöl  
5 Knoblauchzehen  
1 Cayenne Schote  
1 Prise Petersilie, Salz und Pfefferkörner

### ZUBEREITUNG

Knoblauch und Zwiebel hacken und mit dem Bries in den programmierbaren Kochtopf geben, mit Öl und Salz mit dem Menü Grillen, 3 Minuten, anbraten.  
Sherry, Weinbrand, Wasser, Salz, etwas Pfeffer und den Rest der Zutaten dazugeben. Das Menü Fleisch mit niedrigem Druck, 6 Minuten, einstellen.

## "ALTE WÄSCHE"

Personen: 4

### ZUTATEN

1/4 Maß Öl  
Reste vom Cocido (Seite 25):  
Zerkleinertes Fleisch (Huhn, Rind und Speck)  
Kartoffeln Kichererbsen  
Gemüse

### ZUBEREITUNG

Das Öl in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Grillen, 10 Minuten, einstellen. Wenn es heiß ist, den Rest der Zutaten dazugeben und anbraten, bis alles goldgelb ist.

## MAGERES FLEISCH MIT TOMATE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

1/2 kg. mageres Fleisch, in Stücke geschnitten  
250 g. passierte Tomate  
250 g. gebratene Tomate  
1 Suppenwürfel  
2 italienische Paprika, kleingeschnitten  
4 gehackte Knoblauchzehen  
1/2 Maß Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Den programmierbaren Kochtopf mit dem Menü Grillen, 5 Minuten, mit offenem Deckel, einstellen; Öl, Paprika, Fleisch hinzugeben, anbraten. Die Tomate, den Suppenwürfel und den Knoblauch dazugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und umrühren. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 8 Minuten, einstellen.

## SAUCE BOLOGNESE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

1/2 kg. Hackfleisch  
1 kg. passierte Tomate  
1/2 Maß Olivenöl  
1/2 Maß Zucker  
1 Prise Salz  
1 gehackte Zwiebel

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Behälter geben und das Menü Schmoren mit niedrigem Druck, 5 Minuten, programmieren. Wenn wir sie etwas dicker haben wollen, mehr Zeit einstellen.

## MEXIKANISCHE KALBFLEISCH-FAJITAS

---

Personen: 4

### ZUTATEN

400 g. Kalbfleisch, in Streifen geschnitten  
1 rote Paprika, in Streifen geschnitten  
1 gelbe Paprika, in Streifen geschnitten  
1 große Zwiebel, in Streifen geschnitten  
1/2 Maß Öl  
Präparat für Fajitas  
Salz

### ZUBEREITUNG

Das Öl in den Behälter geben, das Menü Grillen, 10 Minuten, einstellen; wenn das Öl heiß ist, alle Zutaten hinzugeben - bis auf das Kalbfleisch - und anbraten. Wenn alles weich ist, das Fleisch und Salz dazugeben. Umrühren bis das Kalbfleisch gar ist, das Präparat dazugeben und vermischen.

## HUHN MIT SAHNE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

1 Esslöffel Butter  
400 ml. Sahne  
1/2 kg. Hühnerbrust, in Stücke geschnitten  
2 Porree, gestückelt Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Den programmierbaren Kochtopf mit dem Menü Grillen, 3 Minuten, mit offenem Deckel programmieren, die Butter, den Porree und das Huhn hineingeben, würzen, wenn es Farbe annimmt die Sahne dazugeben und das Menü Fleisch mit niedrigem Druck, 5 Minuten, programmieren.

## HÜHNERBRUSTFILETS MIT SOJASAUCE

Personen: 4

### ZUTATEN

4 Hühnerbrustfilets  
2 italienische Paprika,  
geschnitten  
1/4 Maß Öl  
1/2 Maß Sojasauce  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die Sojasauce  
in den programmierbaren Kochtopf  
geben und das Menü Grillen, 7  
Minuten, einstellen. Wir lassen ihn im  
Warmhaltemodus  
und öffnen den Deckel. Die Sojasauce  
dazugeben, umrühren und servieren.

## TRUTHAHN IN ZWIEBELSAUCE

Personen: 4

### ZUTATEN

1 kg. Truthahn, in Stücke  
geschnitten  
4 große Zwiebeln, in  
Scheiben geschnitten  
3 dünn geschnittene  
Knoblauchzehen  
1 Lorbeerblatt  
1 Suppenwürfel  
1/2 Maß Wein Muskatnuss  
Salz und Pfeffer nach  
Geschmack  
1/4 Maß Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Zwiebel, Knoblauch und Truthahn mit  
dem Menü Grillen und offenem  
Deckel 4 Minuten anbraten, die  
restlichen Zutaten dazugeben und das  
Menü Kochen mit niedrigem Druck, 15  
Minuten, einstellen.

## HUHN MIT ZITRONENCREME

Personen: 4

### ZUTATEN

500 g. Hühnerbrust, filetiert  
1/4 Maß Olivenöl  
Saft einer Zitrone  
200 ml. Sahne  
100 ml. Wasser  
1 Suppenwürfel  
(Fleischbrühe)  
Pfeffer und Salz

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren  
Kochtopf geben und das Menü Grillen,  
7 Minuten, einstellen.  
  
Um dieses Rezept auf traditionellere  
Weise zuzubereiten braten wir die  
Hühnerbrust 3 Minuten lang mit dem  
Menü Grillen an, geben dann die  
restlichen Zutaten dazu und rühren  
alles um. Das Menü Kochen mit  
niedrigem Druck, 4 Minuten, einstellen.

## HÜHNERBRUST MIT SPECK

Personen: 4

### ZUTATEN

600 g. Hühnerbrust  
150 g. sehr dünne  
Speckscheiben  
100 g. Käsescheiben  
40 g. Senf  
75 g. Essiggurken  
1 Prise Salz und weißer  
Pfeffer  
200 ml. Sahne

### ZUBEREITUNG

Die Hühnerbrüste einzeln mit einer  
Scheibe Käse und einer Scheibe  
Speck füllen; zusammenrollen und  
beiseitestellen.  
  
Das Menü Grillen, 4 Minuten, einstellen  
und die Hühnerbrüste auf beiden  
Seiten anbraten. Den Rest der Zutaten  
dazugeben und vorsichtig umrühren.  
Das Menü Kochen mit niedrigem Druck,  
2 Minuten, einstellen.

## FILET MIT PFEFFERSAUCE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

4 Stück Rinderfilet  
200 g. Champignons  
10 g. grobes Salz  
40 g. grüner Pfeffer  
20 g. Maisstärke (optional)  
200 ml. flüssige Sahne  
10 ml. Weißwein  
10 ml. Wasser  
1/2 Maß Öl

### ZUBEREITUNG

Wir programmieren das Menü Grillen, 3 Minuten, gießen das Öl hinein, braten die Filets an und geben die Champignons dazu, gut umrühren.  
Wir geben dann die restlichen Zutaten dazu und programmieren das Menü Kochen, mit niedrigem Druck, 7 Minuten.

## BIERHUHN

---

Personen: 4

### ZUTATEN

8 Hühnerkeulen (mehliert)  
1 Knoblauchzwiebel  
1 Dose Bier  
1/4 Maß Wasser  
Petersilie  
Lorbeer  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Das Menü Grillen, 10 Minuten, programmieren, den Knoblauch und die Hühnerkeulen anbraten und wenn sie goldgelb sind, das Bier dazugeben. Gut umrühren und die restlichen Zutaten dazugeben.  
Das Menü Fleisch mit niedrigem Druck, 8 Minuten, einstellen.

## HUHN MIT TOMATE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

500 g. Huhn (kleine Stücke)  
1 kleine Zwiebel  
600 g. passierte Tomate  
1/2 Maß Olivenöl  
1 Suppenwürfel  
1/2 Maß Zucker

### ZUBEREITUNG

Die Zwiebel 3 Minuten mit dem Menü Grillen anbraten, die restlichen Zutaten dazugeben und umrühren.  
Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 25 Minuten, einstellen.

## HUHN MIT KNOBLAUCH (AL AJILLO)

---

Personen: 4

### ZUTATEN

1 Huhn, in kleine Stücke geschnitten  
1 Knoblauchzwiebel  
1/2 Maß Weißwein  
1/4 Maß Wasser  
Petersilie  
Lorbeer  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Das Menü Grillen, 10 Minuten, programmieren, den Knoblauch und das Huhn anbraten. Wenn sie goldgelb sind den Wein zugießen, umrühren und die restlichen Zutaten dazugeben. Das Menü Fleisch mit niedrigem Druck, 8 Minuten, einstellen.

## SCHWEINEFILET MIT ROQUEFORT-SAUCE

Personen: 4

### ZUTATEN

2 Schweinefilets  
50 g. Roquefort-Käse  
500 ml. Sahne  
40 ml. Weißwein  
40 ml. Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Das Menü Grillen, 5 Minuten, programmieren, das Öl hineingeben und die Filets auf beiden Seiten anbraten.  
Die restlichen Zutaten dazugeben, gut umrühren. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 10 Minuten, programmieren.

## SCHWEINEFILET MIT PILZSAUCE

Personen: 4

### ZUTATEN

2 Schweinefilets, in der Mitte durchgeschnitten  
10 ml. Rotwein  
Salz und Pfeffer  
Für die Sauce  
300 g. Pilze der Saison  
20 g. Maisstärke  
2 mittelgroße Zwiebeln  
150 ml. Rotwein von der Marinade  
50 ml. Wasser  
50 ml. Olivenöl  
2 milde Zwiebeln  
1 Gläschen Weinbrand  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Das Menü Grillen, 5 Minuten, programmieren, das Öl hineingeben und die Filets auf beiden Seiten anbraten. Beiseitestellen.  
Die restlichen Zutaten in den Behälter geben und das Menü Schmoren mit niedrigem Druck, 15 Minuten, programmieren.  
Wenn dieser Schritt beendet ist, die Filets dazugeben und gut umrühren.

## GEFÜLLTER SEEHECHT

Personen: 4

### ZUTATEN

#### Für den Fisch:

Stücke geteilt  
3 Piquillo-Paprika  
Klarsichtfolie  
Alu-Folie

#### Für die Fülle

250 g. Garnelen  
1 gehackte Zwiebel  
250 g. Champignons  
100 ml. Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
3 oder 4 Tropfen Tabasco  
(optional)  
Salz und Pfeffer

#### Für die Sauce

150 g. Zwiebeln  
150 g. frische, passierte Tomaten  
100 ml. Olivenöl  
50 ml. Weinbrand  
150 ml. Weißwein  
200 ml. Wasser  
3 oder 4 Garnelenköpfe  
2 Knoblauchzehen Frischer Estragon  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Die Garnelen schälen, die Körper für die Fülle und die Köpfe für die Sauce reservieren.

**Für die Fülle:** Die Zwiebel, den Knoblauch und die gehackten Champignons zusammen mit dem Öl mit dem Menü Grillen, bei offenem Deckel, 5 Minuten, anbraten. Wenn die Zwiebel glasig ist, die Garnelenkörper dazugeben, salzen und pfeffern und andünsten. Alles pürieren und beiseitestellen.

**Für den Fisch:** Ein großes Rechteck Klarsichtfolie ausschneiden und mit Öl bepinseln. Den Fisch flachklopfen damit er so dünn wie möglich wird; salzen und Pfeffern. Legen Sie eine Schicht Fisch auf die Folie, dann Paprikastreifen darauf, darüber die Fülle und wieder mit Paprika abdecken. Die andere Hälfte vom Seehecht darauflegen. Ein kompaktes Päckchen daraus machen. Die Klarsichtfolie entfernen, mit Alu-Folie einwickeln und mit einem Spieß einstechen. Das Gitter in den Behälter stellen, die Päckchen mit dem Fisch darauflegen; das Menü Ofen, 6 Minuten, programmieren. Dann herausnehmen und beiseitestellen.

**Sauce:** Programmieren Sie das Menü Grillen mit offenem Deckel, 3 Minuten, geben Sie das Öl und die Garnelenköpfe hinein, dann andünsten und durchsieben, um den ganzen Sud zu erhalten. Anschließend die Zwiebeln und den gehackten Knoblauch mit etwas Öl andünsten, das ganze mit dem Menü Grillen bei offenem Deckel 5 Minuten anbraten bis die Zwiebel weich ist. Den Sud der Garnelenköpfe, Tomaten, Weinbrand, Weißwein, Wasser, gehackten Estragon, Salz und Pfeffer dazugeben. Das Menü Grillen programmieren bis die Sauce etwas reduziert ist. Beiseitestellen.

**Servieren:** Den Seehecht auswickeln und in eine Schüssel legen; mit der Sauce servieren.

## KNOBLAUCHGARNELEN

Personen: 4

### ZUTATEN

300 g. tiefgekühlte geschälte Garnelen 5 fein geschnittene Knoblauchzehen  
1/2 Cayenne-Schote  
Salz, Pfeffer  
Paprikapulver  
Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Wasser waschen.

Alle Zutaten in eine ofenfeste Form, z.B. Tonschale, legen und mit Öl bedecken.

Das Gitter in den Behälter stellen und die Form mit den Zutaten daraufstellen. Das Menü Ofen, 15 Minuten, einstellen.



## SEEZUNGE MIT KLEINEN KARTOFFELN

Personen: 4

### ZUTATEN

4 Seezungenfilets  
4 kleine Kartoffeln, in Scheiben geschnitten  
200 g. tiefgekühlte Erbsen  
1 Zwiebel, in Ringe geschnitten  
Tiefgekühlte kleine Garnelen  
1/2 Maß Olivenöl  
1 Maß Wasser  
1/2 Maß Weißwein  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Das Gitter in den Behälter des programmierbaren Kochtopfes stellen, alle Zutaten dazugeben: Zwiebel, Kartoffeln, Seezunge, salzen und pfeffern, dann die Erbsen und die kleinen Garnelen hineintun, Öl, Wasser und Wein dazugeben und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 8 Minuten, einstellen.

## “EHRENWERTE” SEEZUNGENFILETS

Personen: 4

### ZUTATEN

3 milde Zwiebeln, in Scheiben geschnitten  
4 Seezungenfilets (gesalzen und gepfeffert)  
100 g. Butter (mit Zimmertemperatur)  
100 ml. flüssige Sahne  
1/2 Flasche Apfelwein (Sidra)  
Saft von 1 Zitrone  
Petersilie (optional)  
Pfeffer  
Salz

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben (in der angegebenen Reihenfolge) und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten, einstellen. Wenn wir dieses Gericht raffinierter zubereiten wollen, dünnen wir erst die Zwiebel mit dem Menü Grillen, 4 Minuten, in der Butter an bis sie weich ist, dann geben wir den Rest der Zutaten dazu und programmieren das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten.

## GEBACKENER LACHS

Personen: 4

### ZUTATEN

4 Scheiben Lachs 200 g.  
Pilze  
100 g. Serrano-Schinken  
2 Mohrrüben, in Scheiben geschnitten  
30 ml. Weißwein  
1/2 Maß Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Wir stellen das Gitter in den Behälter und geben alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge dazu, und programmieren dann das Menü Ofen, ohne Ventilaufsatzz, 6 Minuten.

## FLÜGELBUTT MIT CHAMPIGNONS

Personen: 4

### ZUTATEN

4 Flügelbuttfils  
300 g. Champignons  
2 Zwiebeln  
60 ml. trockener Weißwein  
30 ml. Wasser  
1/2 Maß Olivenöl  
Pfeffer, Salz und Dill

### ZUBEREITUNG

Die Champignons säubern und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten, einstellen.

Wenn wir dieses Rezept etwas raffinierter zubereiten wollen, dünnen wir die Zwiebel und die Champignons mit dem Öl an - mit dem Menü Grillen, 4 Minuten - dann die restlichen Zutaten dazugeben und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten, einstellen.

## PANIERTER SEEHECHT

---

Personen: 4

### ZUTATEN

1/2 kg. Seehecht, entgrätet, in Würfel geschnitten  
200 g. Mehl  
Salz und Pfeffer  
Öl

### ZUBEREITUNG

Das Öl in den Behälter gießen und das Menü Braten, 30 Minuten, programmieren. Den Seehecht in Mehl wälzen.  
Wenn das Öl heiß ist, den Seehecht portionsweise in den Behälter legen, mit dem Schöpföffel umrühren und garen, bis die Stücke goldgelb sind.  
Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, salzen und servieren.

F  
I  
S  
C  
H  
G  
E  
R  
I  
C  
H  
T  
E

## GEBRATENER FISCH MIT TOMATE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

1/2 kg. Fisch zum braten  
300 g. gebratene Tomate  
2 Knoblauchzehen  
Salz und Pfeffer  
3/4 Maß Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Die Tomaten und den Knoblauch zerhacken. Beiseitestellen.  
Das Menü Grillen, 5 Minuten, einstellen.  
Das Öl in den Behälter gießen, den Fisch salzen und Pfeffern und nach und nach braten, dabei zwischendurch mit dem Schöpföffel wenden und garen, bis er goldgelb ist.  
Die beiseite gestellte Tomatensauce dazugeben und das Menü Grillen, 2 Minuten, einstellen.

## ZWIEBEL-CONFIT

Personen: 10

**ZUTATEN**

500 g. Zwiebel, in dünne Streifen geschnitten  
90 ml. Olivenöl  
2 Esslöffel brauner Zucker  
50 g. Rosinen  
2 Esslöffel Modena-Essig  
Salz

**ZUBEREITUNG**

Die Zwiebel in den programmierbaren Kochtopf geben, das Menü Grillen, 5 Minuten, einstellen, den Deckel auflegen und ständig umrühren damit nichts anbrennt. Wenn sie glasig ist, 2 Esslöffel braunen Zucker dazugeben, gut vermischen, anschließend mit Modena-Essig ablöschen, die Rosinen dazugeben und weiter rühren bis alles andickt.

*Für dieses Rezept ist es sehr wichtig, den Deckel aufzulegen und dauernd umzurühren.*

## KARAMELLISIERTE PAPRIKA

Personen: 2

**ZUTATEN**

2 rote Paprika  
200 g. Zucker  
200 ml. Wasser  
100 ml. Apfelessig

**ZUBEREITUNG**

Die Paprika in kleine Streifen schneiden.  
Die Paprika zusammen mit dem Rest der Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 35 Minuten, einstellen.  
Vor dem Servieren abkühlen lassen.

## GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

Personen: 2

**ZUTATEN**

500 g. Champignons  
200 g. Serrano-Schinken  
100 g. gehackte Mozzarella oder geriebener Käse  
Oregano  
Salz und Pfeffer

**ZUBEREITUNG**

Die Champignons gut säubern und den Fuß abschneiden, mit dem Hohlraum nach oben ablegen.  
Die Champignons mit dem gehackten Schinken und dem Käse füllen, salzen und pfeffern und auf jeden etwas Oregano streuen.  
Das Gitter in den Behälter stellen, die gefüllten Champignons darauflegen und das Menü Ofen, 5 Minuten, einstellen.

## GEFÜLLTE PIQUILLO-PAPRIKA

Personen: 2

**ZUTATEN**

8 Piquillo-Paprika  
100 ml. Käsecreme  
100 ml. flüssige Sahne  
150 g. Krebsfleisch (Surimi)  
50 ml. Olivenöl

**ZUBEREITUNG**

**Für die Füllung:** Das Öl, das kleingeschnittene Krebsfleisch, die Käsecreme und die Sahne in den Behälter geben, gut umrühren und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 4 Minuten, programmieren.  
Das Ganze sollte recht dickflüssig werden, wenn nicht, nochmal 2 Minuten dazugeben. Abkühlen lassen.

**Servieren:** Die Paprika füllen und servieren.

*Optional: Die Paprika mit einer Sauce nach Geschmack begleiten.*

## AUBERGINEN-SANDWICH MIT KÄSE UND TRUTHAHN

Personen: 2

### ZUTATEN

2 Auberginen  
8 Scheiben Käse  
8 Scheiben Truthahn  
Salz  
Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Die Aubergine in Scheiben schneiden.  
Die Auberginenscheiben 5 Minuten lang in Wasser mit Salz einlegen.  
Abgießen.  
Das Sandwich zubereiten: Eine Scheibe Aubergine, darauf eine Scheibe Truthahn, zwei Scheiben Käse, wieder eine Scheibe Truthahn und zum Schluss eine Scheibe Aubergine. (So oft wiederholen, wie nötig) Jeden Sandwich mit Öl bepinseln und das Menü Grillen, 5 Minuten, einstellen.  
Die Sandwiches hineinlegen und umdrehen, damit sie auf beiden Seiten angebräunt werden.

## ESCALIBADA

Personen: 4

### ZUTATEN

1 Aubergine, in 4 Stücke geschnitten  
1 große rote Paprika, in Streifen geschnitten  
1 grüne Paprika, in Streifen geschnitten  
1 groÙe Zwiebel, in Scheiben geschnitten  
120 ml. Olivenöl  
Salz

### ZUBEREITUNG

Das Gitter in den Behälter stellen und das geschnittene Gemüse darauflegen, würzen und das Öl darüberträufeln.  
Das Menü Ofen, 35 Minuten, einstellen.  
Im Kühlschrank abkühlen lassen. Nach Geschmack würzen.

## ARTISCHOCKEN "ILUMINADA"

Personen: 6

### ZUTATEN

1 kg. Artischocken,  
gesäubert  
120 ml. Weißwein  
50 ml. Wasser  
1/2 MaÙ Olivenöl  
40 g. geriebene Semmel  
2 gekochte Eier, halbiert  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die Eier in den programmierbaren Kochtopf geben:  
Artischocken, Wein, Wasser, Öl und geriebene Semmel, mit dem Schöpflöffel umrühren und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten, einstellen.  
Mit dem geviertelten Ei servieren.

## QUICHE MIT LACHS

Personen: 4

### ZUTATEN

100 g. Mehl  
100 g. Gruyère-Käse  
4 Eier  
50 ml. Milch  
4 Scheiben Räucherlachs,  
kleingeschnitten  
1 Prise Salz und Pfeffer  
Backpapier

### ZUBEREITUNG

Eier, Milch, Mehl, Käse, Salz und Pfeffer in einer Schüssel durchrühren und mit dem Lachs vermischen.  
Den Behälter mit Backpapier auslegen und das Gemisch hineingeben, das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 8 Minuten, einstellen.

## ZERSCHLAGENE EIER MIT GLASAAL-ERSATZ (GULAS)

Personen: 4

### ZUTATEN

400 g. Gulas (Glasaal-Ersatz)  
4 mittelgroße Kartoffeln  
2 Knoblauchzehen  
2 Eier  
1 Prise Chili oder Cayenne  
Etwas Öl und Salz  
120 ml. Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden, wie für Kartoffel-Omelett. Das Öl mit dem Menü Grillen bei offenem Deckel erhitzen und die Kartoffeln mit den Knoblauchzehen 5 Minuten lang anbraten. Die Kartoffeln herausnehmen und beiseitestellen.  
Anschließend die Eier in dem Behälter braten. Herausnehmen und auf die Kartoffeln legen.  
Die Gulas in das vorhandene Öl geben und anbraten. Auf den zerschlagenen Eiern servieren.

## RÜHREI MIT KARTOFFELN

Personen: 4

### ZUTATEN

100 ml. Olivenöl  
100 ml. Wasser  
600 g. Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten  
100 g. gehackte Zwiebel  
4 Eier  
4 Scheiben Serrano-Schinken

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die Eier und den Schinken in den programmierbaren Kochtopf geben, mit Pfeffer und Salz würzen und umrühren. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 6 Minuten, einstellen.

Wir lassen den Warmhaltemodus aktiviert, öffnen den Deckel und geben die geschlagenen Eier (mit einer Prise Salz) und den Schinken dazu; mit der Restwärme lassen wir die Eier unter ständigem Umrühren stocken. Wenn sie nach Geschmack soweit sind, herausnehmen und servieren.

## QUICHE OHNE TEIG

Personen: 4

### ZUTATEN

100 g. Mehl  
100 g. Gruyère-Käse  
4 Eier  
50 ml. Milch  
4 dicke Scheiben gekochter Schinken  
1 Prise Salz und Pfeffer  
Backpapier

### ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Eier, Milch, Mehl, Käse, Salz und Pfeffer verquirlen, mit dem gewürfelten Schinken vermischen. Den Behälter mit Backpapier auslegen und das Gemisch hineingeben, das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 8 Minuten, einstellen.

## OMELETT MIT ZWIEBEL UND KÄSE

Personen: 4

### ZUTATEN

4 Eier  
4 Lauchzwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten  
200 g. geriebener Käse  
1 Prise Salz  
Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Das Menü Grillen, 3 Minuten, programmieren, Öl und Zwiebelscheiben hineingeben. Während sie weich werden, die Eier in einer Schale verquirlen und die weiche Zwiebel und Salz dazugeben. Gut vermischen und wieder in den Behälter des programmierbaren Kochtopfes schütten, den geriebenen Käse darauf streuen und das Menü Ofen, 4 Minuten, programmieren.

## KARTOFFEL-OMELETT

Personen: 4

## ZUTATEN

- 400 g. Kartoffeln  
5 Eier  
200 ml. Olivenöl  
Salz

## ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schneiden. Das Menü Grillen, 5 Minuten, einstellen, mit offenem Deckel die Kartoffeln mit dem Öl und Salz braten, ab und zu umrühren, bis sie nach unserem Geschmack sind. Das Menü abbrechen. Die Kartoffeln herausholen und mit den geschlagenen Eiern in einer Schüssel vermischen. Etwas Öl in den Behälter geben und das Gemisch hineinschütten, das Menü Ofen, 5 Minuten, programmieren.

Hinweis: Wenn das Ei stärker gestockt sein soll, etwas mehr Garzeit einstellen.

## OMELETT MIT ARTISCHOCKEN UND FRISCHEM KNOBLAUCH

Personen: 4

## ZUTATEN

- 6 saubere und geschnittene Artischocken
  - 1 Bund frischer Knoblauch, geschnitten
  - 5 Eier mit Salz
  - 150 ml. Olivenöl
  - 1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG

Das Menü Grillen, 5 Minuten, programmieren.  
Mit offenem Deckel braten wir die Artischocken mit dem frischen Knoblauch, dem Öl und dem Salz; zwischendurch umrühren bis es unserem Geschmack entspricht. Das Menü abbrechen.  
Die Artischocken und den frischen Knoblauch herausnehmen und mit den geschlagenen Eiern in einer Schüssel mischen.  
Etwas Öl in den Behälter geben und das Gemisch hineinschütten,  
das Menü Ofen, 5 Minuten, programmieren.

Hinweis: Wenn das Ei stärker gestockt sein soll, etwas mehr Garzeit einstellen.

## KARTOFFEL-OMELETT MIT ZWIEBELN

Personen: 4

## ZUTATEN

- 400 g. Kartoffeln zum  
Braten  
200 g. Zwiebel  
6 Eier  
200 ml. Olivenöl  
Salz

## ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schneiden und die Zwiebel hacken. Das Menü Grillen, 5 Minuten, programmieren. Mit offenem Deckel braten wir dann die Kartoffeln mit der Zwiebel, dem Öl und dem Salz; zwischendurch umrühren, bis es unserem Geschmack entspricht. Das Menü abbrechen. Die Kartoffeln und die Zwiebel herausholen, mit den geschlagenen Eiern in einer Schüssel mischen.

Etwas Öl in den Behälter geben und das Gemisch hineinschütten, das Menü Ofen, 5 Minuten, programmieren.

**Hinweis:** Wenn das Ei stärker gestockt sein soll, etwas mehr Garzeit einstellen.

## **OMELETT MIT SPINAT**

Personen: 4

## ZUTATEN

- 1 Tüte Spinat
  - 3 St. frischer Knoblauch,  
geschnitten
  - 3 Eier mit salz
  - 100 ml. Olivenöl
  - 1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG

Das Menü Grillen, 5 Minuten, programmieren. Mit offenem Deckel braten wir den Spinat mit dem frischen Knoblauch, dem Öl und dem Salz; zwischendurch umrühren bis es unserem Geschmack entspricht. Das Menü abbrechen.

Den Spinat und den Knoblauch herausnehmen und mit den geschlagenen Eiern in einer Schüssel mischen.

Etwas Öl in den Behälter geben und das Gemisch hineinschütten, das Menü Ofen, 5 Minuten, programmieren.

**Hinweis:** Wenn das Ei stärker gestockt sein soll, etwas mehr Garzeit einstellen.

## FIDEUÁ

Personen: 4

### ZUTATEN

200 g. geschälte Garnelen  
 150 g. Venusmuscheln, in Wasser mit Salz gewaschen damit sie den Sand ablassen.  
 100 g. passierte Tomate  
 400 g. Fideuá-Nudeln  
 100 g. Tintenfischringe  
 1 Scheibe Thunfisch, in Stücke geschnitten  
 3 Knoblauchzehen  
 200 ml. Olivenöl  
 1 Prise Salz und Safran  
 1 Esslöffel gehackte Ñora Fumet (Fischfond, Seite 14)

### ZUBEREITUNG

Das Menü Grillen, 5 Minuten, programmieren, das Öl in den programmierbaren Kochtopf geben und den Knoblauch, den Thunfisch und die Tintenfischringe anbraten. Dann die Tomate, die Garnelen, die Venusmuscheln, die Nudeln, die gehackte Ñora, das Salz und die Lebensmittelfarbe hinzugeben. Umrühren.  
 Den Fischfond dazugeben und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 3 Minuten, einstellen.

*Hinweis: 1 Maß Nudeln pro 1,5 Maß Brühe  
 Beispiel: 2 Maß Nudeln x 3 Maß Brühe.*

## SCHNECKENFÖRMIGE NUDELN MIT GEMÜSE UND SOJA

Personen: 3

### ZUTATEN

300 g. Nudeln (Schnecken)  
 1 Mohrrübe, in Scheiben geschnitten  
 1 rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten  
 1 Stange Sellerie, in dünne Scheiben geschnitten  
 1 Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten  
 30 ml. Olivenöl  
 Pfeffer  
 1/4 Maß Sojasauce  
 Wasser

### ZUBEREITUNG

Die Nudeln in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 5 Minuten, einstellen. Die Nudeln abgießen und beiseitestellen.

Das Menü Grill mit offenem Deckel, 5 Minuten, einstellen, das Öl hineingießen und das Gemüse dazugeben, anbraten bis alles goldgelb ist. Das Menü abbrechen. Die Nudeln und die Sojasauce dazugeben, gut umrühren und servieren..

## MAKKARONI MIT TOMATE

Personen: 2

### ZUTATEN

250 g. Makkaroni  
 50 ml. Olivenöl  
 10 g. gehackte Zwiebel 500 g. frische Tomaten 30 g. Zucker  
 Chorizo, Speck und gewürfelten Schinken  
 Wasser  
 Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Behälter geben, mit Wasser bedecken und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 4 Minuten, einstellen.  
 Wenn Sie es auf traditionellere Weise zubereiten wollen, dann mit dem Menü Grillen, 3 Minuten, mit offenem Deckel, das Öl, die Zwiebeln, den Chorizo, den Speck und den Schinken anbraten, dann den Rest der Zutaten hinzugeben und mit Wasser bedecken, dann das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 4 Minuten, einstellen.

## NUDELN MIT VENUSMUSCHELN

Personen: 4

### ZUTATEN

400 g. Spiralnudeln  
 250 g. Venusmuscheln, mit Wasser und Salz gewaschen  
 5 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten  
 100 ml. Öl  
 1 Dose passierte Tomate  
 Petersilie  
 Oregano  
 Gewürzmischung für Nudeln  
 Wasser  
 Salz

### ZUBEREITUNG

Das Menü Grill mit offenem Deckel, 5 Minuten, einstellen. Alle Zutaten bis auf die Venusmuscheln, die Nudeln und das Wasser in den programmierbaren Kochtopf geben.

Ständig umrühren, bis alles Farbe annimmt.

Dann die Venusmuscheln dazugeben und umrühren.

Die Nudeln dazugeben und mit Wasser bedecken, das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 4 Minuten, einstellen.

## MAKKARONI MIT PAPRIKAWURST (CHORIZO) UND EI

Personen: 4

### ZUTATEN

400 g. Makkaroni  
200 g. Paprikawurst  
(Chorizo), gewürfelt  
2 Eier  
30 ml. Öl  
Salz  
Wasser

### ZUBEREITUNG

Das Menü Grill mit offenem Deckel, 5 Minuten, einstellen, das Öl mit der Chorizo in den programmierbaren Kochtopf geben und 1 Minute anbraten. Anschließend die Makkaroni und Salz dazugeben; mit Wasser bedecken.  
Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 4 Minuten, einstellen.  
Wir lassen den Warmhaltemodus aktiviert, schlagen die Eier, geben sie zu den Nudeln und verrühren alles mit dem Schöpföffel bis das Ei nach Geschmack gestockt ist.

## PASTA-SCHLEIFEN CARBONARA

Personen: 4

### ZUTATEN

400 g. Schleifennudeln  
250 g. Speck, klein gewürfelt  
600 ml. Sahne zum kochen  
30 ml. Olivenöl  
Muskatnuss  
Pfeffer Salz  
Wasser  
Parmesankäse

### ZUBEREITUNG

Die Nudeln in den programmierbaren Kochtopf geben und mit Wasser bedecken. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 3 Minuten, einstellen. Dann die Sahne, den Speck, das Öl, Pfeffer nach Geschmack, eine Prise Muskatnuss und Salz dazugeben. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 2 Minuten, einstellen.  
Mit Parmesankäse servieren.

## NUDELSALAT

Personen: 4

### ZUTATEN

400 g. Spiralnudeln  
3 Dosen Thunfisch,  
abgegossen  
200 g. gekochter Schinken,  
in Würfelchen geschnitten  
200 g. Emmentaler, in  
Würfelchen geschnitten  
1 Dose Mais Olivenöl  
Salz

### ZUBEREITUNG

Die Spiralnudeln in den programmierbaren Kochtopf geben, mit Wasser bedecken und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 4 Minuten, programmieren. In einem Sieb unter einem Wasserstrahl abgießen. Gut abtropfen lassen.  
Mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mit Salz und Öl nach Geschmack würzen.

## NUDELN MIT FRANKFURTER WÜRSTCHEN

Personen: 4

### ZUTATEN

400 g. Makkaroni  
2 Packungen Frankfurter  
Würstchen, in Scheiben  
geschnitten  
1/4 Maß Olivenöl  
400 g. gebratene Tomate  
Geriebener Käse  
Wasser

### ZUBEREITUNG

Die Nudeln in den programmierbaren Kochtopf geben und mit Wasser bedecken. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 3 Minuten, einstellen. Abgießen und beiseitestellen.  
Anschließend das Menü Grillen, 2 Minuten, programmieren. Das Öl und die Würstchen in den Behälter geben, die Tomate hinzufügen, gut mit dem Schöpföffel vermischen. Das Menü abbrechen und den Warmhaltemodus aktiviert lassen. Die beiseite gestellten Nudeln dazugeben und 1 Minute anbraten.  
Mit geriebenem Käse servieren.

## FISCHSUPPE MIT FADENNUDELN

Personen: 3

### ZUTATEN

200 g. dünne Fadennudeln  
1,5 l. Fischbrühe (Seite 14)

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Suppe mit niedrigem Druck, 1 Minute, programmieren.

*HINWEIS: Wenn wir die Suppe dicker oder flüssiger wollen, müssen wir die Menge Brühe nach Geschmack ändern.*

## NUDELSUPPE

Personen: 2

### ZUTATEN

200 g. dünne Fadennudeln  
1,5 l. Brühe (Grundrezept, Seite 16)

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Suppe mit niedrigem Druck, 1 Minute, programmieren.

*HINWEIS: Wenn wir die Suppe dicker oder flüssiger wollen, müssen wir die Menge Brühe nach Geschmack ändern.*

## SCHWARZER REIS

---

Personen: 4

### ZUTATEN

350 g. Bomba-Reis  
Fumet (siehe Rezept Seite 14)  
350 g. sauberer Tintenfisch, in Streifen geschnitten  
1 Maß passierte Tomate  
120 ml. Olivenöl  
3 Knoblauchzehen  
1 Tüte Tinte vom Tintenfisch

### ZUBEREITUNG

Das Menü Grillen mit offenem Deckel, 2 Minuten, einstellen; das Öl zugießen und wenn es heiß ist, den Knoblauch und den Tintenfisch dazugeben. Alles 2 Minuten lang anbraten und dabei ständig umrühren. Anschließend die passierte Tomate dazugeben und 1 Minute weiter braten.

Den Reis, die Tinte, den Fischfond dazugeben und gut umrühren. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten, einstellen.

**HINWEIS:** Verwenden Sie 1,5 Maß Flüssigkeit pro Maß Reis

R  
E  
I  
S  
G  
E  
R  
I  
C  
H  
T

## REIS A BANDA

---

Personen: 4

### ZUTATEN

350 g. Bomba-Reis  
1/2 Maß Olivenöl  
4 Streifen rote Paprika  
300 g. Tintenfisch oder Sepia  
3 Knoblauchzehen  
1 Maß passierte Tomate  
1 Umschlag Lebensmittelfarbe  
1 Esslöffel gehackte Ñora  
Fischbrühe oder Fumet. (Seite 14)  
Salz

### ZUBEREITUNG

Das Menü Grillen mit offenem Deckel, 2 Minuten, programmieren, das Öl hineingießen und wenn es heiß ist, die Paprika, den Knoblauch und den Fisch dazugeben. 1 Minute lang anbraten und dabei ständig rühren. Die Paprika und den Knoblauch herausnehmen und beiseitestellen.

Anschließend die passierte Tomate dazugeben und 2 Minuten lang dünsten, ohne mit dem Rühren aufzuhören.

Dann kommt der Reis, die Ñora, die Lebensmittelfarbe, Salz nach Geschmack und Fischfond (Fumet) dazu, wieder alles gut umrühren. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 6 Minuten, einstellen. Mit Alioli servieren.

**HINWEIS:** Verwenden Sie 1,5 Maß Flüssigkeit pro Maß Reis

## CREMIGER REIS

Personen: 4

**ZUTATEN**

350 g. Reis  
 Fischbrühe (Seite 14)  
 200 g. geschälte Garnelen  
 1/4 Maß Olivenöl  
 3 Knoblauchzehen  
 Lebensmittelfarbe  
 Salz

**ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 6 Minuten, einstellen.  
 Um dieses Rezept auf traditionellere Weise zuzubereiten, erst den Knoblauch mit etwas Öl mit dem Menü Grillen, 2 Minuten, anbraten, den Reis und die Brühe dazugeben und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 6 Minuten, einstellen.

## REISSALAT

Personen: 4

**ZUTATEN**

300 g. Bomba-Reis  
 100 g. zerstampfte Nüsse  
 10 Champignons, gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten  
 1 Dose Mais, abgegossen 2 Tudela-Salatherzen  
 1/4 Maß Sojasauce  
 Saft von einer Zitrone  
 Olivenöl  
 Wasser  
 Salz und Pfeffer

**ZUBEREITUNG**

Den Zitronensaft und die Champignons in eine Schale geben und beiseitestellen.  
 Den Reis und das Wasser (1 Maß Reis + 1,5 Maß Wasser) in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten, einstellen. Nach dieser Zeit unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.  
 Während der Reis kocht, die Champignons abgießen und alle Zutaten in eine Schüssel geben. Den Reis dazu schütten und vor dem Servieren gut vermischen.

## EXOTISCHES RISOTTO

Personen: 4

**ZUTATEN**

*Für das Sofrito*  
 150 g. Zwiebel  
 100 g. Kürbis  
 250 g. frische Pilze, kleingeschnitten  
 70 ml. Olivenöl  
 2 Knoblauchzehen

*Rest*

50 g. Parmesankäse  
 50 g. Butter  
 350 g. Bomba-Reis  
 2 Suppenwürfel (Hühnerbrühe)  
 Wasser  
 Salz und Pfeffer nach Geschmack

**ZUBEREITUNG**

Das Menü Grillen, 5 Minuten, einstellen und das Öl hineingießen. Die Zwiebel, den Kürbis, die Pilze und den Knoblauch in kleine Stücke schneiden und zu dem Öl in den Behälter geben. Anbraten bis alles weich ist.  
 Den Reis, die zerkleinerten Suppenwürfel, das Wasser (2 Maß Wasser pro Maß Reis), Salz und Pfeffer dazugeben. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten, einstellen. Das Menü abbrechen und den Warmhaltemodus aktiviert lassen.  
 Den Deckel öffnen, die Butter hineingeben und umrühren bis sie zerlassen ist. Den Käse dazugeben und vermischen.

## **REIS MIT MAGEREM FLEISCH UND RIPPCHEN**

Personen: 4

### **ZUTATEN**

350 g. Bomba-Reis  
 150 g. mageres Fleisch, in Stücke geschnitten  
 150 g. Rippchen, in Stücke geschnitten  
 4 Streifen rote Paprika  
 1 geriebene Tomate  
 Brühe (Grundrezept S. 16)  
 4 Knoblauchzehen  
 1/2 Maß Olivenöl  
 Safran  
 1 Esslöffel gehackte Ñora  
 Salz

### **ZUBEREITUNG**

Das Menü Grillen, 5 Minuten, programmieren, Öl, Knoblauch und Paprika in den programmierbaren Kochtopf geben. 1 Minute lang anbraten.  
 Dann das Fleisch dazugeben und anbraten bis es goldgelb ist. Die Tomate, den Reis, die Ñora und den Safran dazugeben, gut umrühren und die Brühe (1 Maß Brühe pro Maß Reis) dazugeben; nach Geschmack salzen.  
 Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten, einstellen.

## **REIS NACH SEEMANNSART**

Personen: 4

### **ZUTATEN**

350 g. Bomba-Reis  
 2 saubere Artischocken, in Stücke geschnitten  
 4-5 St. Lauch von frischem Knoblauch  
 3 Streifen rote Paprika  
 1 Scheibe Thunfisch, in Stücke geschnitten  
 3 Kaisergranate  
 5 rote Garnelen  
 1 geriebene Tomate  
 100 g. Tintenfischringe  
 Fischfond (Fumet) (Seite 14)  
 Safran  
 1 Esslöffel gehackte Ñora  
 Salz und Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

Das Menü Grillen, 5 Minuten, einstellen, Öl, Knoblauch, Artischocke, Paprika und den ganzen Fisch in den programmierbaren Kochtopf geben. 2 Minuten lang andünsten. Die Garnelen, die Kaisergranate und die rote Paprika herausholen und beiseitestellen.  
 Tomate, Reis, Ñora, Safran dazugeben, gut umrühren und den Fumet zugießen (1 Maß Brühe pro Maß Reis), nach Geschmack salzen. Alles vermischen und Garnelen, Kaisergranate und Paprika darauflegen.  
 Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten, einstellen.  
*Wenn Sie ein cremigeres Ergebnis wollen, dann geben Sie ein wenig mehr Fischfond dazu.*

## **CHINESISCHE REISPFANNE**

Personen: 4

### **ZUTATEN**

300 g. Bomba-Reis  
 200 g. Butter  
 2 geschlagene Eier  
 4-5 Halme Schnittlauch, gehackt  
 250 g. Speck, in Stücke geschnitten  
 1 Dose Erbsen  
 10 ml. Olivenöl  
 Wasser  
 Salz und Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

Den Reis und das Wasser (1 Maß Reis + 1,5 Maß Wasser) in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten, einstellen. Nach dieser Zeit mit kaltem Wasser abschrecken und beiseitestellen.  
 Den Behälter wieder in den Kochtopf stellen, das Menü Grillen, 5 Minuten, einstellen, das Öl hineingeben, 1 Minute warten, dann die Eier dazugeben und ein Omelett zubereiten; mit dem Schöpfköppchen wenden. Herausnehmen und beiseitestellen.  
 Wir machen mit dem Menü Grillen weiter, geben die Butter in den Behälter und lassen sie etwas schmelzen, dann den Speck, das Omelett - in Streifen geschnitten -, die Erbsen, den gehackten Schnittlauch und den Reis dazugeben, salzen und pfeffern, alles gut mit dem Schöpfköppchen vermischen und noch ein paar Minuten lang braten lassen.

## SUPPIGER REIS MIT GEMÜSE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

200 g. grüne Bohnen, in Stücke geschnitten  
4 frische Artischocken, gesäubert und in Stücke geschnitten  
50 g. frische Erbsen  
200 g. Baby-Saubohnen  
5 St. frischer Knoblauch, in Stücke geschnitten  
350 g. Bomba-Reis  
Brühe (Grundrezept S. 16)  
1/4 Maß Öl  
Safran  
Salz

### ZUBEREITUNG

Deckel, 5 Minuten, einstellen und das Gemüse anbraten.  
Den Reis, die Brühe (2,5 Maß Brühe pro Maß Reis), den Safran dazugeben, nach Geschmack salzen. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten, einstellen.

## REIS MIT KRUSTE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

350 g. Bomba-Reis  
200 g. Schweinerippchen  
2 Hackfleisch-Würstchen  
1 Zwiebel-Blutwurst  
100 g. Huhn, in Stücke geschnitten  
1/2 Maß Olivenöl  
4 geschlagene Eier mit Salz  
2 Knoblauchzehen  
Brühe (Grundrezept S. 16)  
Gehackte Nora  
Safran  
Salz

### ZUBEREITUNG

Wir programmieren das Menü Grillen, 5 Minuten, geben das Öl, den Knoblauch, das Fleisch, die Wurst hinein und braten, bis alles leicht braun ist.  
Anschließend kommt der Reis, die Nora, der Safran und das Salz dazu, alles gut umrühren. Die Brühe dazugeben (1 Maß Brühe pro Maß Reis).  
Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 2 Minuten, einstellen.  
Den Deckel öffnen und die geschlagenen Eier über den Reis gießen. Das Menü Ofen, 5 Minuten, programmieren.

## SCHNELLER REIS MIT TINTENFISCH UND GARNELEN

---

Personen: 4

### ZUTATEN

350 g. Bomba-Reis  
250 g. Garnelen  
250 g. Tintenfisch, in Scheiben geschnitten  
200 g. in dünne Scheiben geschnittene Champignons  
120 g. frische Tomate, passiert  
2 Knoblauchzehen  
Fischbrühe (Seite 14)  
1/4 Maß Olivenöl  
Safran  
Salz

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den programmierbaren Kochtopf geben und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten, einstellen.  
Um dieses Rezept auf traditionellere Weise zuzubereiten, erst die Champignons, die Garnelen, den Tintenfisch, die Tomate und den Knoblauch mit dem Menü Grillen, mit offenem Deckel, 5 Minuten, anbraten. Dann die restlichen Zutaten dazugeben, umrühren und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten, einstellen.

## **REIS AUF KUBANISCHE ART**

---

Personen: 4

### **ZUTATEN**

300 g. Bomba-Reis  
10 ml. Olivenöl  
200 g. gebratene Tomate 4  
Knoblauchzehen  
1/4 Maß Öl  
4 Eier (ein Ei pro Kopf)  
Salz

### **ZUBEREITUNG**

Den Reis, 10 ml. Öl, Knoblauch, Salz und Wasser (1 Maß Wasser pro Maß Reis) in den programmierbaren Kochtopf geben, das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 4 Minuten, einstellen. Herausnehmen und beiseitestellen. Anschließend programmieren wir das Menü Grillen, 2 Minuten, geben 1/4 Maß Öl in den Behälter und braten die Spiegeleier. Den Reis mit den Spiegeleien servieren.

## **REIS IM OFEN**

---

Personen: 3

### **ZUTATEN**

250 g. Bomba-Reis  
Reste vom Cocido (Fleisch, Kichererbsen ...)  
1 Esslöffel Paprikapulver  
Brühe vom Cocido  
1 Blutwurst, in Scheiben geschnitten  
1/4 Maß Öl

### **ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten in den Behälter geben und das Menü Ofen, 7 Minuten, einstellen.

## **CREMIGER REIS MIT MAGEREM FLEISCH FÜR KINDER**

---

Personen: 4

### **ZUTATEN**

350 g. Bomba-Reis  
300 g. mageres Fleisch, in Würfelchen geschnitten  
1/4 Maß Olivenöl  
1/4 Maß passierte Tomate Brühe (Grundrezept Seite 16)  
Safran  
Salz

### **ZUBEREITUNG**

Das Menü Grillen, 5 Minuten, programmieren, das Öl hineingeben und das Fleisch 2 Minuten lang anbraten und dabei ständig umrühren. Die Tomate, den Reis, den Safran, das Salz und die Brühe (2 Maß Brühe pro Maß Reis) dazugeben. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 7 Minuten, einstellen.

## PANIERTE ARTISCHOCKEN

---

Personen: 4

**ZUTATEN**

10 Artischocken  
3 geschlagene Eier  
4 Esslöffel Mehl für das Tempura  
Kaltes Wasser Olivenöl  
Salz

**ZUBEREITUNG**

Die Artischocken schälen und in keilförmige Stücke schneiden. Nach Geschmack salzen und beiseitestellen.  
Das Öl in den Behälter gießen und das Menü Braten, 20 Minuten, programmieren.  
Wir bereiten ein Tempura mit dem Wasser und dem Mehl zu. Wenn es fertig ist, die Artischocken panieren und in den Behälter mit dem heißen Öl geben. Mit dem Schöpfloffel ab und zu wenden.  
Wenn sie nach Geschmack goldgelb sind lassen wir sie auf Küchenkrepp abtropfen und servieren sie dann.

## ZWIEBELRINGE

---

Personen: 4

**ZUTATEN**

2 Zwiebeln  
1 Packung geriebene Semmel  
4 Eier  
Salz

**ZUBEREITUNG**

Das Öl in den Behälter geben und das Menü Braten, 20 Minuten, programmieren; während das Öl heiß wird schälen wir die Zwiebeln und schneiden sie in Ringe, salzen nach Geschmack und stellen sie beiseite. Die Eier verquirlen, die Zwiebelringe hindurchziehen und dann mit der geriebenen Semmel panieren. Die panierten Zwiebelringe in den Behälter legen. Mit dem Schöpfloffel ab und zu wenden. Wenn sie goldgelb sind, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

## PANIERTE AUBERGINEN MIT HONIG

---

Personen: 4

**ZUTATEN**

3 Auberginen, in Scheiben geschnitten  
3 verquirte Eier  
4 Esslöffel Tempura-Mehl  
Kaltes Wasser  
Olivenöl  
Zuckerrohrhonig  
Salz

**ZUBEREITUNG**

Die Auberginen in Scheiben schneiden und 5 Minuten lang in eine Schüssel mit Salzwasser legen. Das Öl in den Behälter gießen und das Menü Braten, 20 Minuten, programmieren. Wir bereiten ein Tempura mit dem Wasser und dem Mehl zu. Wenn es fertig ist, die Auberginen panieren und in den Behälter mit dem heißen Öl legen. Mit dem Schöpfloffel ab und zu wenden.  
Wenn sie nach Geschmack goldgelb sind lassen wir sie auf Küchenkrepp abtropfen, Träufeln etwas Zuckerrohrhonig darüber und servieren sie dann.

## PANIERTE TINTENFISCHE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

500 g. Tintenfischringe  
4 Esslöffel Mehl  
3 Eier  
Öl  
Salz

### ZUBEREITUNG

Das Öl in den Behälter gießen und das Menü Braten, 30 Minuten, programmieren. Die Eier verquirlen und die Tintenfischringe durch das Ei und das Mehl ziehen. Nach Geschmack salzen.

Die Tintenfischringe in den Behälter mit dem heißen Öl geben. Mit dem Schöpfköppchen ab und zu wenden.

Wenn sie nach Geschmack goldgelb sind holen wir sie heraus und lassen sie auf Küchenkrepp abtropfen.

## FLAMENQUIES

---

Personen: 4

### ZUTATEN

4 Stück Schweinelende  
4 Scheiben Serrano-Schinken 8 Scheiben mittelreifer Käse  
2 Eier  
Geriebene Semmel  
Öl  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Die Filets mit einem Klopffholz oder mit den Händen flachklopfen. Salzen und Pfeffern. Das Öl in den Behälter gießen und das Menü Braten, ca. 30 Minuten, programmieren.

Um die Flamenquines zuzubereiten nehmen wir eine Scheibe Lende, legen darauf eine Scheibe Käse und darauf eine Scheibe Schinken; zusammenrollen, mit Ei und geriebener Semmel panieren und in das heiße Öl geben, mit dem Schöpfköppchen ab und zu wenden und garen, bis sie goldgelb sind.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und servieren.

## RUSSISCHES FILET

---

Personen: 4

### ZUTATEN

1 kg. Schweinehack  
250 g. geriebene Semmel  
2 Gläschen Zitronensaft  
Gehackte Petersilie  
Salz  
2 Eier  
Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch in eine Schüssel tun und die Petersilie, das Salz, den Zitronensaft und die Hälfte der geriebenen Semmel dazugeben. Alles gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. 30 Minuten ruhen lassen. Das Öl in den Behälter gießen und das Menü Braten, 30 Minuten, programmieren.

Mit der Masse dünne Hamburger formen, im verquirten Ei und der geriebenen Semmel wälzen und in das heiße Öl geben; mit dem Schöpfköppchen wenden bis sie goldgelb sind.

## GEMÜSE-HAMBURGER

---

Personen: 4

### ZUTATEN

6 Salattomaten  
1 rote Zwiebel (oder eine andere Zwiebelsorte)  
3 Mohrrüben  
1 Ei  
Petersilie  
Oregano  
Pfeffer  
Salz  
2 Tassen Weizenmehl  
Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Wir schneiden das Gemüse in kleine Stücke und geben den Rest der Zutaten bis auf das Öl, das wir zum braten benötigen, hinzu. Gut vermischen und umrühren.

Mit der Masse formen wir eine Art Hamburger.

Das Öl in den Behälter gießen und das Menü Braten, 30 Minuten, programmieren. Wenn es heiß ist legen wir die Gemüsehamburger in den Behälter, wenden sie ab und zu mit dem Schöpfköppchen und garen sie, bis sie goldgelb sind.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und servieren.

## PANIERTE GARNELEN

---

Personen: 6

### ZUTATEN

1/2 kg. geschälte Garnelen  
3 Eier  
4 gehäufte Esslöffel Mehl  
Gemahlener schwarzer Pfeffer  
Salz  
Öl

### ZUBEREITUNG

Reichlich Öl in den Behälter gießen und das Menü Braten, 30 Minuten, programmieren.  
Während das Öl heiß wird, verquirlen wir die Eier mit etwas Salz und gemahlenem schwarzen Pfeffer.  
Die Garnelen mit dem Ei und dem Mehl panieren und in den Behälter geben, mit dem Schöpföffel ab und zu umdrehen und garen, bis sie goldgelb sind.  
Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und servieren.

## GEBRATENE KARTOFFELN

---

Personen: 4

### ZUTATEN

3 mittelgroße Kartoffeln  
Salz  
Öl

### ZUBEREITUNG

Das Öl in den Behälter gießen und das Menü Braten, 40 Minuten, programmieren. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden, beiseitestellen. Wenn das Öl heiß ist, die Kartoffeln hineingeben und braten, bis sie nach unserem Geschmack gegart sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, salzen und servieren.

## GEMÜSE-TEMPURA

---

Personen: 4

### ZUTATEN

2 Zwiebeln  
2 Mohrrüben  
1 rote Paprika  
1 grüne Paprika  
200 g. Tempura-Mehl

### ZUBEREITUNG

Das Gemüse in dünne Streifen schneiden und beiseitestellen.  
Reichlich Öl in den Behälter gießen und das Menü Braten, 30 Minuten, programmieren.  
In einer Schüssel vermischen wir das Mehl mit dem Wasser bis das Tempura fertig ist.  
Das Gemüse in dem Tempura wälzen und nach und nach in den Behälter geben, ab und zu mit dem Schöpföffel wenden und braten, bis es goldgelb ist.  
Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und servieren.

## PANIERTE HÜHNERBRUST

---

Personen: 4

### ZUTATEN

8 Hühnerbrustfilets  
1 Maß Milch  
2 Knoblauchzehen  
2 Eier  
200 g. geriebene Semmel  
Salz  
Petersilie  
Öl

### ZUBEREITUNG

Die Eier mit dem Knoblauch, der Petersilie und dem Salz verquirlen. Die Hühnerbrust 20 Minuten lang darin ziehen lassen.  
Nach dieser Zeit das Öl in den Behälter geben und das Menü Braten, 30 Minuten, einstellen. Dann die Hühnerbrust mit der geriebenen Semmel panieren, während das Öl heiß wird.  
Nach und nach die Hühnerbrüste in den Behälter legen, zwischendurch mit dem Schöpföffel wenden und garen bis sie goldgelb sind.  
Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und servieren.

## GEMÜSEPASTETE

---

Personen: 2

### ZUTATEN

500 g. gemischtes Gemüse,  
gekocht  
4 Eier  
100 g. Gruyère-Käse,  
gerieben  
60 ml. Kondensmilch Salz  
Pfeffer  
Backpapier

### ZUBEREITUNG

Die Eier in einer Schüssel verquirlen,  
die Milch dazugeben, das gemischte  
Gemüse untermischen, salzen, pfeffern  
und alles gut vermischen.  
Den Behälter mit Backpapier auslegen,  
die Mixtur hineingeben und mit  
geriebenem Käse bestreuen, das  
Menü Kochen mit niedrigem Druck, 8  
Minuten, einstellen.

## FOCACCIA

---

Personen: 4

### ZUTATEN

*Masse für Focaccia*  
30 g. gepresste Hefe  
20 g. grobes Meersalz  
500 g. Mehl  
100 ml. Milch  
100 ml. Wasser  
100 ml. Olivenöl

### Zum Bedecken

500 g. Zwiebeln  
100 ml. Olivenöl  
Schwarze oder grüne Oliven  
und Kirschtomaten nach  
Geschmack  
Backpapier

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig kneten. Die  
gewählte Zutat dazugeben (gebratene  
Zwiebel, schwarze oder grüne Oliven  
oder halbierte Kirschtomaten). Man  
kann auch sehr dünn geschnittene  
rohe Zwiebel dazugeben. In diesem  
Fall, wenn sie die Zwiebel dazugeben,  
muss diese komplett mit Wasser und  
Öl beträufelt werden. Ca. 20 Minuten  
ruhen lassen, bis der Teig sein Volumen  
verdoppelt hat.  
Den Boden des Behälters mit  
Backpapier auslegen, den Teig  
hineingeben und das Menü Ofen, 30  
Minuten, programmieren.

## FRANZÖSISCHE QUICHE

---

Personen: 4

### ZUTATEN

Frischer Mürbeteig  
150 g. geräucherter Speck,  
in kleine Stücke geschnitten  
150 g. Serrano-Schinken, in  
kleine Stücke geschnitten  
3 Eier  
250 ml. Kondensmilch  
200 g. geriebener  
Emmentaler  
Butter  
Backpapier

### ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Milch, Eier, Salz und  
Pfeffer verquirlen. Beiseitestellen.  
Den Behälter mit Backpapier auslegen,  
den Mürbeteig am Boden verteilen  
und den Schinken, den Speck und das  
verquirlte Gemisch darüber geben,  
mit Käse und zwei Butterflöckchen  
bestreuen und das Menü Ofen, 15-20  
Minuten, programmieren

\* Man kann das Backpapier gegen  
irgendeinen ofenfesten Behälter  
austauschen.

## KNUSPRIGES BROT

---

Personen: 4

### ZUTATEN

280/300 ml. Wasser (mit  
300 ist die Masse etwas  
schwieriger zu bearbeiten,  
aber die Krume wird luftiger)  
500 g. Mehl  
20 g. Salz  
20 ml. Olivenöl  
20 g. Zucker  
25 g. frische Hefe  
Backpapier

### ZUBEREITUNG

Wasser, Salz, Zucker und Öl  
vermischen. Mehl und Hefe dazugeben  
und kneten. 20 Minuten ruhen lassen.  
Die Tischfläche mit Mehl bestäuben  
und kneten, einen Brotlaib formen.  
Mit dem Messer ein paar diagonale  
Schnitte machen.  
Den Behälter mit Backpapier  
auskleiden und den Teig hineingeben,  
mit Wasser bespritzen, das Menü  
Ofen, 10 Minuten, programmieren.  
Nach dieser Zeit wieder mit Wasser  
bespritzen und das Menü Ofen  
10 weitere Minuten einstellen.  
Danach wieder mit Wasser bespritzen  
und das Menü Ofen, 40 Minuten,  
programmieren.

## COCA MIT ÖL UND SALZ

---

Personen: 4

**ZUTATEN**

290 g. Mehl  
100 ml. Milch  
50 ml. Bier  
50 ml. Olivenöl  
1/2 Würfel Brot Hefe  
Salz  
Backpapier

**ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten zusammen kneten. In eine runde Form bringen.  
Den Behälter mit Backpapier auskleiden. Den Teig hineingeben und das Menü Ofen, 25 Minuten, einstellen.

## COCA MIT KÄSE

---

Personen: 4

**ZUTATEN**

290 g. Mehl  
100 ml. Milch  
50 ml. Bier  
50 ml. Olivenöl  
1/2 Würfel Brot Hefe  
Salz  
Gouda oder Emmentaler in Stücke

**ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten kneten. In eine runde Form bringen, ein paar Löcher einstechen und Käse nach Geschmack hineinstecken. Den Behälter mit Backpapier auskleiden. Den Teig hineingeben und das Menü Ofen, 25 Minuten, programmieren.

## KNOBLAUCHBRÖTCHEN

---

Personen: 4

**ZUTATEN**

280/300 ml. Wasser (mit 300 ist die Masse etwas schwieriger zu bearbeiten, aber die Krume wird luftiger)

500 g. Mehl  
20 g. Salz  
20 ml. Olivenöl  
20 g. Zucker  
25 g. frische Hefe  
Backpapier

*Für die Fülle:*

90 ml. Olivenöl  
5 Knoblauchzehen  
Petersilie

**ZUBEREITUNG**

Wasser, Salz, Zucker und Öl vermischen. Mehl und Hefe dazugeben und kneten. 20 Minuten ruhen lassen. Den Tisch mit Mehl bestäuben und kneten, Brötchen formen. Für die Fülle die Zutaten verquirlen und mit Hilfe eines Küchenspritzbeutels jedes Brötchen füllen.

Den Behälter mit Backpapier auskleiden und den Teig hineingeben, mit Wasser bespritzen, das Menü Ofen, 10 Minuten, programmieren. Nach dieser Zeit wieder mit Wasser bespritzen und das Menü Ofen weitere 10 Minuten einstellen. Zum Schluss wieder mit Wasser bespritzen und das Menü Ofen, 30 Minuten, programmieren.

## COCA MIT THUNFISCH

---

Personen: 4

**ZUTATEN**

290 g. Mehl  
100 ml. Milch  
50 ml. Bier  
50 ml. Olivenöl  
1/2 Würfel Brot Hefe  
Salz  
2 Dosen Thunfisch,  
abgegossen  
100 g. gebratene Tomate

**ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten verkneten. Eine runde Form bilden und mit Thunfisch und Tomate bedecken.

Den Behälter mit Backpapier auskleiden. Den Teig hineingeben und das Menü Ofen, 25 Minuten, einstellen.

## **PUDDING**

---

Personen: 6

### **ZUTATEN**

4 Eier  
150 g. Zucker 500 ml. Milch  
Flüssiger Karamell Wasser

\* Ofenfeste Puddingform

### **ZUBEREITUNG**

Den flüssigen Karamell in die Form geben. Die Eier, den Zucker und die Milch gut verquirlen.  
Das Gemisch in die karamellisierte Form gießen.  
Das Gitter in den Behälter stellen, die Form mit dem Gemisch daraufstellen und Wasser bis zur Hälfte der Form in den Behälter gießen. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 18 Minuten, einstellen.

## **KAFFEE-PUDDING**

---

Personen: 4

### **ZUTATEN**

1/2 l. flüssige Sahne  
1 Umschlag Flan Royal (Puddingpulver) (für 4 Personen)  
2 Esslöffel Instantkaffee  
Flüssiger Karamell  
Wasser

\* Ofenfeste Puddingform

### **ZUBEREITUNG**

Den flüssigen Karamell in die Form geben. Die Sahne, den Umschlag Puddingpulver und den Kaffee gut schlagen. Das Gemisch in die karamellisierte Form gießen.  
Das Gitter in den Behälter stellen, die Form mit dem Gemisch daraufstellen und Wasser bis zur Hälfte der Form in den Behälter gießen. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 3 Minuten, einstellen.

## **BROT AUS CALATRAVA**

---

Personen: 6

### **ZUTATEN**

4 Eier  
1/2 l. Milch  
125 g. Zucker  
1 Zimtstange Zitronenschale  
2-3 Magdalenas Flüssiger Karamell

\* Ofenfeste Puddingform

### **ZUBEREITUNG**

Schritt 1: Milch, Zimtstange und Zitronenschale in den programmierbaren Kochtopf geben, das Menü Grillen, 1 Minute, einstellen. Zimt und Zitrone herausnehmen und beiseitestellen.  
Den Zucker in die Milch schütten, umrühren.  
Die Form karamellisieren und die zerstückelten Magdalenas hineintun.  
Das Gemisch in die Form gießen.  
Das Gitter in den Behälter stellen, die Form mit dem Gemisch daraufstellen und Wasser bis zur Hälfte der Form in den Behälter gießen. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 20 Minuten, einstellen.

## **GEBRATENE BANANE MIT HONIG**

---

Personen: 4

### **ZUTATEN**

2 Bananen  
2 Eier  
180 ml. Milch  
2 Esslöffel Zucker  
1 Esslöffel Mehl  
Sonnenblumenöl  
Honig

### **ZUBEREITUNG**

Descascar as bananas e cortar em rodelas pequenas.  
Bater o ovo, o leite e o açúcar. Colocar o óleo na Panela Programável e selecionar o Menu Fritar 20 minutos.  
Passar as rodelas pela mistura de ovo e posteriormente pela farinha, ir adicionando ao recipiente em várias camadas e mexendo com a concha até que as rodelas fiquem douradas (atenção: é confeccionado muito rápido). Deixar escorrer sobre um prato com papel de cozinha.  
Servir com mel.

## BISKUIT

Personen: 6

**ZUTATEN**

1 Joghurt oder 150 ml. Milch  
 100 ml. Olivenöl  
 250 g. Mehl  
 250 g. Zucker  
 3 Eier  
 1 Prise Salz  
 1 Umschlag Royal-Backpulver  
 Geriebene Zitronenschale  
 Backpapier

**ZUBEREITUNG**

Die Zitrone abraspeln und beiseitestellen.  
 Das Mehl mit dem Backpulver trocken vermischen und beiseitestellen.  
 Die Eidotter verquirlen, Öl, Zucker und eine Prise Salz dazugeben. Dann den Joghurt, das Gemisch aus Mehl und Backpulver und die geriebene Zitronenschale dazugeben.  
 Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.  
 Den Behälter mit dem Backpapier auskleiden und das Gemisch hineinschütten, das Menü Ofen, 45 Minuten, programmieren.

## CREMIGER MILCHREIS

Personen: 8

**ZUTATEN**

200 g. normaler Reis 200 g. Zucker  
 5 Maß Wasser  
 600 g. warme Vollmilch  
 1 Prise Salz  
 1 dick geschnittene Zitronenschale  
 1 Stange Zimt

**ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten bis auf den Zucker in den Behälter geben, mit dem Schöpföffel umrühren und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 9 Minuten, einstellen. Das Menü abbrechen.  
 Den Zucker dazugeben, umrühren und ruhen lassen

## MAGDALENAS

Personen: 6

**ZUTATEN**

2 Eier  
 4 Maß Mehl  
 2 Maß Zucker  
 2 Maß Milch  
 1 Maß Olivenöl  
 1 Joghurt mit Zitronengeschmack  
 2 weiße Umschläge Limonadenpulver  
 2 blaue Umschläge Limonadenpulver

**ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten gut verquirlen.  
 Die Förmchen in den Behälter des programmierbaren Kochtopfes stellen, die Förmchen bis zur Hälfte mit dem Gemisch füllen, das Menü Ofen, 10-15 Minuten programmieren.  
 Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.  
 Auf dem Gitter abkühlen lassen und mit dem Gemisch aus Zucker und Zimt bestäuben.

*Für die Verzierung:*

1 Esslöffel Zucker  
 1 Esslöffel Zimt

\* Ofenfeste Magdalenaformen

## MILCHDESSERT

Personen: 8

**ZUTATEN**

1/2 Liter Vollmilch  
 1 Umschlag Milchdessert

\* Ofenfeste Form

**ZUBEREITUNG**

Die Milch und den Inhalt vom Milchdessert-Umschlag verquirlen, das Gemisch in die Form gießen.  
 Das Gitter in den Behälter stellen, die Form mit dem Gemisch daraufstellen und Wasser bis zur Hälfte der Form in den Behälter gießen. Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 4 Minuten, einstellen.

## NATILLAS (CREMESPEISE)

Personen: 4

## ZUTATEN

15 g. Maisstärke  
160 g. Zucker Zimtstange  
Zimtpulver  
500 ml. Milch  
4 Eidotter

### \* Offene Form

### ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten außer dem Zimtpulver und der Zimtstange gut verquirlen.
- Das Gemisch in die Form gießen.
- Das Gitter in den Behälter stellen, die Form mit dem Gemisch daraufstellen und die Zimtstange dazugeben; Wasser bis zur Hälfte der Form in den Behälter gießen.
- Das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 4 Minuten, einstellen.
- Vor dem Servieren mit Zimtpulver bestreuen.

## KOKOS-BISKUIT

Personen: 6

## ZUTATEN

- 1 Kokos-Joghurt
- 100 ml. Olivenöl
- 250 g. Mehl
- 250 g. Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Umschlag Royal-Backpulver
- 100 g. Kokosnussraspeln Backpapier

## ZUBEREITUNG

Das Mehl mit dem Backpulver trocken vermischen und beiseitestellen.  
Die Eidotter verquirlen, das Öl, den Zucker, die Kokosraspeln und eine Prise Salz dazugeben. Den Joghurt und das Gemisch aus Mehl und Backpulver dazugeben. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.  
Den Behälter mit dem Backpapier auskleiden und das Gemisch hineinschütten, das Menü Ofen, 45 Minuten, programmieren.

## MAGDALENAS MIT SCHOKOSTÜCKCHEN

Personen: 4

## ZUTATEN

- 2 Eier
- 4 Maß Mehl
- 2 Maß Zucker
- 2 Maß Milch
- 1 Maß Olivenöl
- 1 Joghurt  
(Zitronengeschmack)
- 2 weiße Umschläge Limonadenpulver
- 2 blaue Umschläge Limonadenpulver
- 150 g. Schokoladenstückchen

### \*Ofenfeste Magdalenaformen

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die Schokostückchen gut verquirlen. Die Förmchen in den Behälter des programmierbaren Kochtopfes stellen, bis zur Hälfte mit dem Gemisch füllen, Schokostückchen nach Geschmack in jede Magdalena geben, das Menü Ofen, 10-15 Minuten, programmieren. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Auf dem Gitter abkühlen lassen.

## KUCHEN MIT WALDBEEREN

Personen: 4

## ZUTATEN

3 Eier  
200 g. Zucker  
100 g. Butter  
100 g. Käsecreme  
200 g. Mehl  
1 Umschlag Backpulver  
150 g. Waldbeeren  
Backpapier

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die Waldbeeren verquirlen. Den Behälter mit Backpapier auskleiden, das Gemisch hineinschütten und die Waldbeeren darauf verteilen.  
Das Menü Ofen, 45 Minuten, programmieren.

## MANDELTORTE

---

Personen: 6

### ZUTATEN

1 Joghurt oder  
150 ml. Milch  
100 ml. Olivenöl  
250 g. Mehl  
250 g. Zucker  
100 g. gemahlene Mandeln  
3 Eier  
1 Prise Salz  
1 Umschlag Royal-Backpulver  
Puderzucker zum verzieren  
Backpapier

### ZUBEREITUNG

Das Mehl mit dem Backpulver trocken vermischen und beiseitestellen.  
Die Eidotter verquirlen, das Öl, den Zucker und eine Prise Salz dazugeben. Joghurt, Mandeln und das Gemisch aus Mehl und Backpulver dazugeben.  
Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.  
Den Behälter mit dem Backpapier auskleiden und das Gemisch hineinschütten, das Menü Ofen, 45 Minuten, programmieren.  
Abkühlen lassen und mit Puderzucker verzieren.

## SCHOKOLADENBISKUIT

---

Personen: 6

### ZUTATEN

1 Joghurt oder  
150 ml. Milch  
100 ml. Olivenöl  
250 g. Mehl  
250 g. Zucker  
100 g. Kakaopulver  
3 Eier  
1 Prise Salz  
1 Umschlag Royal-Backpulver  
Backpapier

### ZUBEREITUNG

Das Mehl mit dem Backpulver trocken vermischen und beiseitestellen.  
Die Eidotter verquirlen, das Öl, den Zucker und eine Prise Salz dazugeben. Joghurt, Kakao und das Gemisch aus Mehl und Backpulver dazugeben.  
Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.  
Den Behälter mit dem Backpapier auskleiden und das Gemisch hineinschütten, das Menü Ofen, 45 Minuten, programmieren.

**newcook**<sup>®</sup>  
TU ALIADO EN LA COCINA