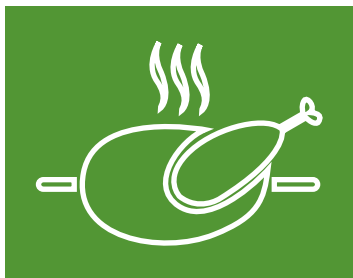


 **Gebrauchsanleitung**
Programmierbarer Topf

REZEPTBUCH



newcook®
TU ALIADO EN LA COCINA



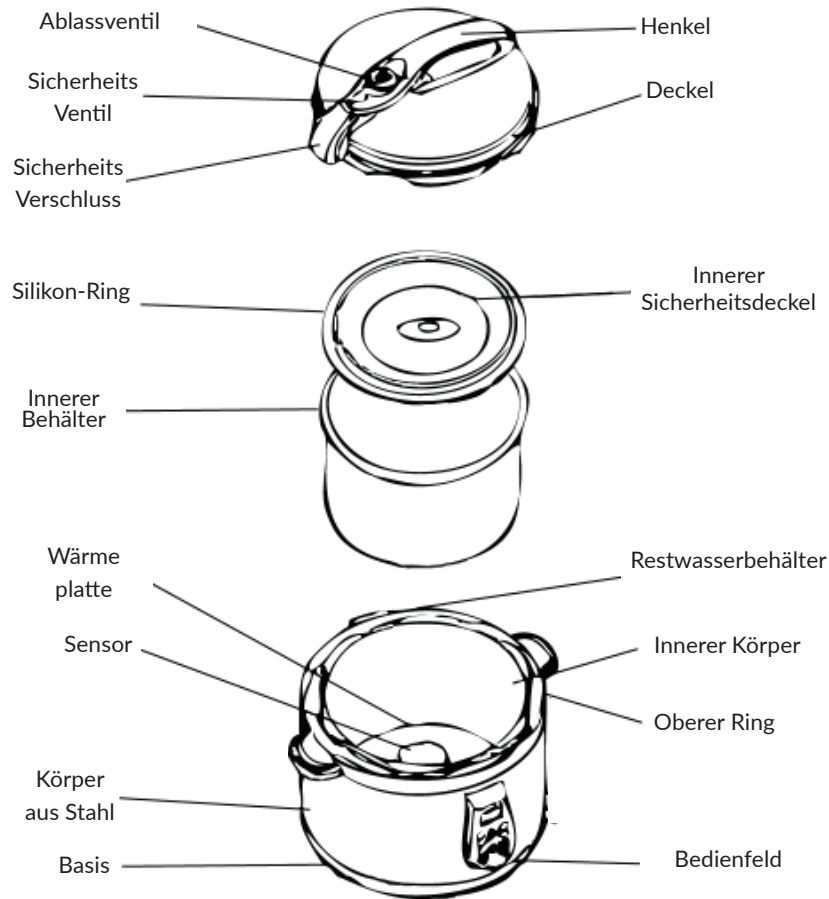
VOR DEM KOCHEN

- 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 Zubehöerteile 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 Programmierfunktion 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.

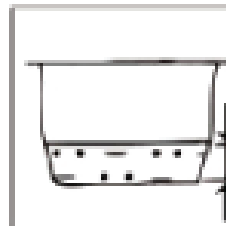
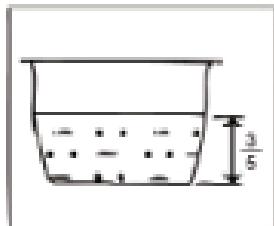
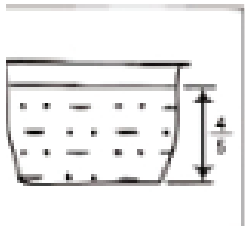


SO WIRD GEKOCHT

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 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 bewegendes 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 bewegendes 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 wiedergekehrt ist - genau an dem Punkt des Kochprozesses fort, an dem er stehen geblieben war.

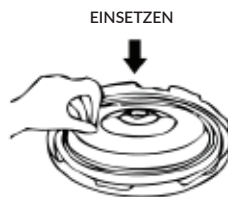
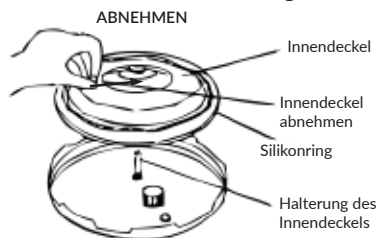
Der programmierbare Kochtopf besitzt das System zum "Warmhalten" das aktiviert wird, sobald der automatische Kochprozess beendet wurde, und hält das Essen auf unbestimmte Zeit warm - ohne es weiter zu kochen - bis Sie die Taste ABBRECHEN drücken. Denken Sie daran, diese Funktion zu stoppen, wenn Sie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

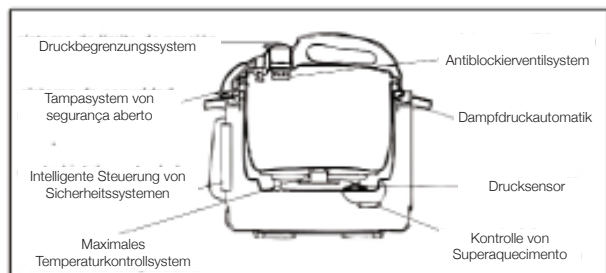


EINSETZEN DES DRUCKABLAßVENTILS



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.

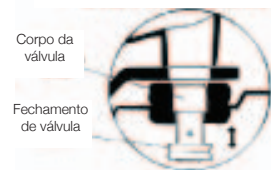
Der programmierbare Kochtopf ist ein revolutionäres Produkt in Bezug auf Sicherheitsvorrichtungen. Er verfügt über 8 miteinander gekoppelte Systeme, die gleichzeitig aktiv sind und einen Störfall unmöglich machen:



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.

SISTEMA DE VÁLVULA DE SEGURANÇA



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

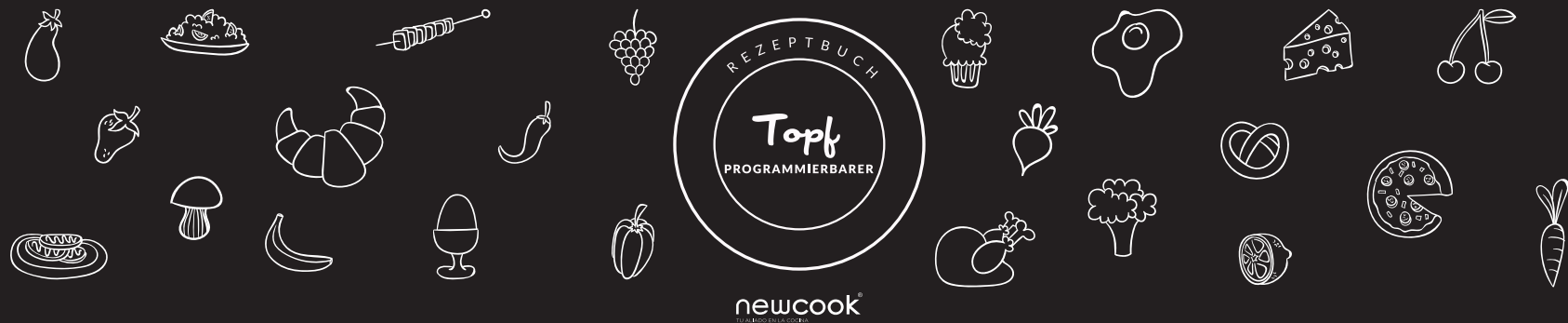
- **Messbecher:** Dient als Referenzmaß bei den Rezepten; wenn also in einem Rezept 1 Maß angegeben wird, dann ist 1 Messbecher voll gemeint.
- **Kochplatte:** Die metallische Platte wird mit dem Kochtopf mitgeliefert und wird zum Backen verwendet oder wenn es im Rezept angegeben wird. Sie wird in den 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 übrig haben 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, erhitzen 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 erhitzen, 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[®]

TU ALIADO EN LA COCINA



TRICKS ZUM KOCHEN

SUPPEN

Erbсенсreме mit Knusperschinken	12
Auberginenpüree	13
"Hervido"-Creme	13
Kartoffelpüree	13
Zucchini-Creme	14
Fumet (Fischfond)	14
Fischbrühe	14
Kastilische Suppe mit Ei	14
Zwiebelsuppe	15
Gemüsesuppe	15
Julienne-Suppe	15
Nudelsuppe mit Fadennudeln und Venusmuscheln	15
Brühe (Grundrezept)	16
Knoblauchsuppe	16
"Fettverbrenner"-Suppe	16
Gemüsecreme	16

SCHMORGERICHTE

Fischeintopf (Marmitako)	17
Kasserolle nach Santapolero-Art	17
Geschmorte Rippchen	17
Geschmortes Rindfleisch	17

Orientalisches Huhn	18
Kabeljau auf baskische Art	18
Kartoffeln nach Rioja-Art	18
Seehecht in grüner Sauce mit Venusmuscheln	19
Rindfleisch mit Erbsen	19
"Esqueixada" vom Kabeljau mit Olivenöl	19
Lachsücken mit Paprikaschoten-Sauce	19
Seehecht nach Seemanns-Art	20
Miesmuscheln Bordelaise	20
Venusmuscheln nach Seemannsart	20
Kabeljau mit Erbsen	21
Mangold mit Kartoffeln	21
Kabeljau mit Rosinen	21

HÜLSENFRÜCHTE

Feuerbohnen aus Goyeri	22
Karfreitagseintopf	22
Kichererbsen Salat	22
"Empedrado" mit weißen Bohnen und Kabeljau	22
Linsen	23
Linsensuppe für Kinder	23
Linsen mit Gemüse	23
Kichererbsen mit Spinat	24
Feuerbohnen	24
Weißes Bohnen	24

Cocido	25
Kichererbsen Salat mit Sardellen	25
Leichter Bohneneintopf (Fabadilla)	25

FLEISCHGERICHTE

Hackfleisch mit Weißkohl	26
Gebratenes Schweinefleisch mit Ananas	26
Gebratenes Huhn	26
Fajitas mit Huhn	26
Filet mit Zwiebeln und Cava	27
Sautierter Truthahn mit Orange und Minze	27
Filet, mit Spinat gefüllt	28
Lammbraten mit Weinbrand	28
"Alte Wäsche" (Resteessen)	28
Mageres Fleisch mit Tomaten	29
Mexikanische Kalbfleisch-Fajitas	29
Sauce Bolognese	29
Huhn mit Sahne	29
Hühnerbrustfilets mit Sojasauce	30
Truthahn in Zwiebelsauce	30
Huhn mit Zitronencreme	30
Hühnerbrust mit Speck	30
Filet mit Pfeffersauce	31
Huhn mit Tomate	31
Bierhuhn	31

Huhn mit Knoblauch (al Ajillo)
 Schweinefilet mit Roquefort-Sauce
 Schweinefilet mit Pilzsauce

FISCHGERICHTE

Gefüllter Seehecht
 Knoblauchgarnelen
 Seezunge mit kleinen Kartoffeln
 "Ehrenwerte" Seezungenfilets
 Gebackener Lachs
 Flügelbutt mit Champignons
 Panierter Seehecht
 Gebratener Fisch mit Tomate

GEMÜSE

Zwiebel-Confit
 Karamellisierte Paprika
 Gefüllte Champignons
 Gefüllte Piquillo-Paprika
 Auberginen-Sandwich mit Käse und Truthahn
 Artischocken "Illuminada"
 Escalibada

EIER

Quiche mit Lachs
 Zerschlagene Eier mit Glasaal-Ersatz (Gulas)
 Rührei mit Kartoffeln
 Quiche ohne Teig
 Omelett mit Zwiebel und Käse
 Kartoffel-Omelett
 Kartoffel-Omelett mit Zwiebeln
 Omelett mit Artischocken und frischem Knoblauch
 Omelett mit Spinat

NUDELN

Fideua
 Schneckenförmige Nudeln mit Gemüse und Soja
 Makkaroni mit Tomate
 Nudeln mit Venusmuscheln
 Makkaroni mit Paprikawurst (Chorizo) und Ei Nudelsalat
 Pasta-Schleifen Carbonara

31 Nudelsalat
 32 Nudeln mit Frankfurter Würstchen
 32 Fischsuppe mit Fadennudeln
 Nudelsuppe

REISGERICHTE

33 Schwarzer Reis (Arroz Negro)
 34 Reis a Banda
 34 Cremiger Reis
 34 Reissalat
 34 Exotisches Risotto
 35 Reis mit magerem Fleisch und Rippchen
 35 Reis nach Seemannsart
 Chinesische Reispfanne
 Suppiger Reis mit Gemüse
 Reis mit Kruste
 Schneller Reis mit Tintenfisch und Garnelen
 Reis auf kubanische Art
 Reis im Ofen
 Cremiger Reis mit magerem Schweinefleisch für Kinder

FRITTÜRE

37 Panierte Artischocken
 Zwiebelringe
 Panierte Auberginen mit Honig
 Panierte Tintenfische
 Russisches Filet
 Flamenquines
 Gemüse-Hamburger
 Panierte Garnelen
 Gebratene Kartoffeln
 Gemüse-Tempura
 Panierte Hühnerbrust

HERZHAFTES GEBÄCK UND BROT

40 Gemüsepastete
 40 Französische Quiche
 40 Focaccia
 40 Knuspriges Brot
 40 Coca mit Öl und Salz (Coca d'Oli)
 41 Knoblauchbrötchen
 41 Coca mit Käse

41 Coca mit Thunfisch

DESSERTS

42 Pudding (Flan)
 42 Kaffee-Pudding
 Brot aus Calatrava
 Gebratene Banane mit Honig
 Biskuit
 Cremiger Milchreis
 Magdalenas
 Milchdessert
 Natillas (Cremespeise)
 Magdalenas mit Schokostückchen
 Kokos-Biskuit
 Kuchen mit Waldbeeren
 Mandeltorte
 Schokoladenbiskuit

52

53

53

53

53

54

54

54

54

55

55

55

55

56

56

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 goldbrauneres 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):

<i>Kichererbsen: 35 Minuten</i>	<i>Linsen: 14 Minuten</i>
<i>Feuerbohnen: 35 Minuten</i>	<i>Weißer Bohnen: 25-30 Minuten</i>

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. Durchmischen.

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, durchmischen.

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.

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.

FUMET (FISCHFOND)

Personen: 4

ZUTATEN

- Seeteufel Knochen
- Seehechtkopf
- 1 geviertelte Zwiebel
- 1 geviertelte 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.

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 Schöpflöffel 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.

“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.

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.

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 durchmischen.

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.

KASSEROLLE NACH SANTAPOLERO-ART

Personen: 4

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

Das Menü Grillen, 3 Minuten, programmieren. Nöras, 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.

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.

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 dünsten 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.

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.

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

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 ausstoßen. 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.

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 abgesehen 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.

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 abgesehen 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.

"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.

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.

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
1/4 Kürbis, ohne Schale
1/4 Spinat

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.

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.

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)

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, dünsten 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.

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 HUHN

Personen: 4

ZUTATEN

1 kleines, ausgenommenes, ganzes Huhn
1 geviertelte 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.

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.

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.

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

LAMMBRIES MIT WEINBRAND

Personen: 4

ZUTATEN

600 g. Lammbrises
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.

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.

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 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.

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 Ventilaufsatz, 6 Minuten.

“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, dünsten 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.

FLÜGELBUTT MIT CHAMPIGNONS

Personen: 4

ZUTATEN

4 Flügelbuttfilets
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, dünsten 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 Schöpflöffel umrühren und garen, bis die Stücke goldgelb sind.
Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, salzen und servieren.

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 Schöpflöffel 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.

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.

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 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 Fülle: 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 große Zwiebel, in Scheiben geschnitten
120 ml. Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG

Das Gitter in den Behälter stellen und das geschnittene Gemüse darauflegen, würzen und das Öl darüber träufeln.
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 Maß 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.

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.

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.

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 zum braten
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.

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 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.

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.

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.

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..

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 Schöpflöffel 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, abgesehen
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 WÜSTCHEN

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 Schöpflöffel 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

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 Nöra
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 Nöra 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.

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 Schöpflöffel 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
Schöpflöffel vermischen und noch ein paar Minuten lang braten lassen.

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 Nöra
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, Nöra, 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.*

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 Ñora
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 Ñora, 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 Spiegeleiern 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 Schöpflöffel 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 Schöpflöffel 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 verquirlte 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 Schöpflöffel 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 Schöpflöffel 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 Pfeffer. Das Öl in den Behälter gießen und das Menü Braten, ca. 30 Minuten, programmieren.

Um die Flamenquies 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 Schöpflöffel 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 verquirlten Ei und der geriebenen Semmel wälzen und in das heiße Öl geben; mit dem Schöpflöffel 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 Schöpflöffel 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 Schöpflöffel ab und zu umdrehen und garen, bis sie goldgelb sind.
Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und servieren.

GEMÜSE-TEMPURA

Personen: 4

ZUTATEN

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

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 Schöpflöffel wenden und braten, bis es goldgelb ist.
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.

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 Schöpflöffel 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 unterrühren, 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, abgessen
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.

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.

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.

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 seleccionar 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.

BISCUIT

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.

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

Für die Verzierung:

1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Zimt

** Ofenfeste Magdalenaformen*

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.

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 Schöpflöffel umrühren und das Menü Kochen mit niedrigem Druck, 9 Minuten, einstellen. Das Menü abbrechen.
Den Zucker dazugeben, umrühren und ruhen lassen

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

* *Ofenfeste 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-BISCUIT

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 Formchen 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[®]
TU ALIADO EN LA COCINA