

Kochbuch

DAS PRAKTISCHE HANDBUCH DER MAMBO



Mambo
cecotec



Möchtest Du tanzen?

Eher eine Lernanleitung, als ein Kochbuch

In diesem Küchenhandbuch finden Sie alles, was Sie brauchen, um den Umgang mit Mambo zu erlernen und Ihren Küchen-Rhythmus zu anwenden. Unsere Rezepte sind der beste Weg, um sich mit allen Funktionen von Mambo vertraut zu machen. Sie werden Sie anleiten, Ihre ersten Schritte zu unternehmen und Ihre Lieblingskombinationen auf einfachste Weise zuzubereiten.



Mambo
cecotec



Follow the Mambo

Das beste des Kochen ist das Teilen

cecotec.es/recetas-mambo

 Mambo de Cecotec

 @mambocecotecoficial #MamboCocina

 Cecotec / Recetas con Mambo

Teile deine Liebe für die Küche mit unserer Online-Gemeinschaft von Amateuren, die deine gleichen Interessen haben. Dank der großen Auswahl Rezepte und Vorschläge wirst Du immer wieder inspiriert. Vorspeisen, Reisearten, Teige, Nachtische, Smoothies ... Weck den Chef in dir auf! Es gibt kein Rezept, dass du nicht zubereiten kannst! Lass deine Fantasie freien Lauf und genieß das Geschmack der geteilten Küche.

*Entdecke die Finesse des
Habana Gefäßes*

Antihafbeschichtetes und keramisches Gefäß

Der neue Mambo verfügt über ein Zusatzgefäß aus Edelstahl mit Keramikbeschichtung und Antihafteigenschaften für die besten Ergebnisse bei den aufwendigsten Zubereitungen.



Eingebaute Küchenwaage

Tanze zum Klang des Mambo

Außergewöhnliche Präzision bei all den Zubereitungen: wiege die Zutaten direkt im Gefäß Einfach und schnell! Mambo verfügt über eine eingebaute Waage, damit Du uneingeschränkte Präzision bei Deinen Zubereitungen genießen kannst. Auf diese Weise erhält man am einfachsten die besten Ergebnisse. Füge die Zutaten hinzu, schau die genaue Wert am Bildschirm und los!

Der Mambo Multikocher kommt mit einem Teiglöffel, der die Teige nicht schneidet, sodass sie homogener sind und mehr Volumen erreichen.





**3,3 L GEFÄSS
FÜR DIE GANZE FAMILIE**

Überrasche Deine Freunde mit deinen Gerichten dank sein größeres Gefäß.



MIT DEM LÖFFEL KOCHEN

Der Mambo Multikocher kommt mit einem Teiglöffel, der die Teige nicht schneidet, sodass sie homogener sind und mehr Volumen erreichen.



**KOCHEN OHNE DECKEL - OPEN
MAMBO**

Er kann als Pfanne oder Topf dank der Geschwindigkeitsstufe null verwendet werden.



**WASSERBESTÄNDIG
MAMBO MACHT DIE ZUBEREITUNG
EINFACHER**

Zeitsparend Dies Gefäß kann man nach der Zubereitung direkt in der Spülmaschine waschen, sodass der Mambo sofort fertig für das nächste Rezept ist. So einfach.



30 Funktionen und Rührlöffel

Kombiniere die Einstellungen und Zubehör des Mambo nach deinen Wünschen, um Ihrer Küche auf dreißig verschiedene Arten Rhythmus zu verleihen.

Zeit, Temperatur, Wärme, Bewegung und Zubehör vereinen sich, sodass du eine Unzahl Rezepte unkompliziert genießen kannst. Mambo zerkleinert, knetet, schlägt, emulgiert, dämpft ... Bis zu dreißig verschiedene Funktionen, sodass es nichts gibt, dass man nicht zubereiten kann.

Der MamboMix Teiglöffel schneidet die Teige nicht, um gleichmäßigere Ergebnisse mit mehr Volumen zu erhalten.

Zubehör



MamboMix Löffel

Vermischen, Kneten Umrühren ...



Dampfgarer

Dampf auf zwei Ebenen



Klingen

Zerkleinern, Zerhacken, Mahlen ...



Spatel

Umrühren.



Rühraufsatz

schlägt, steifschlägt, emulgiert ...



Gareinsatz

Kochen, Seiher, Deckel ...



Keramisches Gefäß

Die Lebensmittel kleben nicht daran.



Edelstahl-Gefäß

Spülmaschinengeeignet.



Parameter



TIMER

Anzeigen und Einstellungen für die Zeit der Rezepte. Sekunden, Minuten und Stunden.



GESCHWINDIGKEITSSTUFEN

Das ist die Schnelligkeit des MamboMix Löffels, der Klingen oder der anderen Zubehörteile. Es geht von 0 bis 10.



TEMPERATUR

Temperatur von 37 °C bis 120 °C.



WÄRMELEISTUNG

Mit diesem Begriff bezeichnet man die Zeit, die das Gerät braucht dafür, die Temperatur zu erreichen. Es ändert von Ruhig (0-4), Normal (5-7) und Schnell (8-10).



KÜCHENWAAGE

Sie wiegt die Zutaten in 1 g Abständen bis zu 4999 g.



TURBO

Bringe deinen Mambo auf das nächste Stufe mit der Turbo-Taste. Mit dieser Funktion startet man die höchste Geschwindigkeitsstufe für kurze Zeit.

Kochbuch mit Rhythmus

Dieses nützliche Kochbuch führt jeden Schritt der Rezepte, damit du die besten Ergebnisse erhältst und bald ein Expert in Mambo wirst.

Funktion

Portionen

Name des Rezeptes

Schwierigkeit

Zeit

Zutaten

Zubereitung

Hausgemachte Fleischklöße

2 Portionen

10 Min

Einfach

ZUTATEN:

250 g Schweinefleisch
250 g Kalbfleisch
25 ml Milch

2 Brotschmeide
1 Ei
Gehackte Petersilie

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG:

1. Das Fleisch hacken und aufbewahren (Sehen Sie den Absatz Zerkleinern/Hacken).
2. Die vorgeschnittene Zutaten hinzufügen und die Geschwindigkeit 6, 6 Sekunden lang einstellen.
3. Das Hackfleisch hinzufügen und die Geschwindigkeit 5, 15/20 Sekunden einstellen.
4. Die Vermischung herausnehmen und kleine gleichmäßige Ballchen machen. Sie werden auf einem anderen Behälter braten.

ZERMAHLEN

Funktioneninhalt



Umrühren 74

Mahlen 80



Vermischen 66

Pulverisieren 88



Zermahlen 58

Kneten 100



Hacken 50

Emulgieren 108



Zerkleinern 42

Einkochen/Versüßen 116



Steif schlagen 36

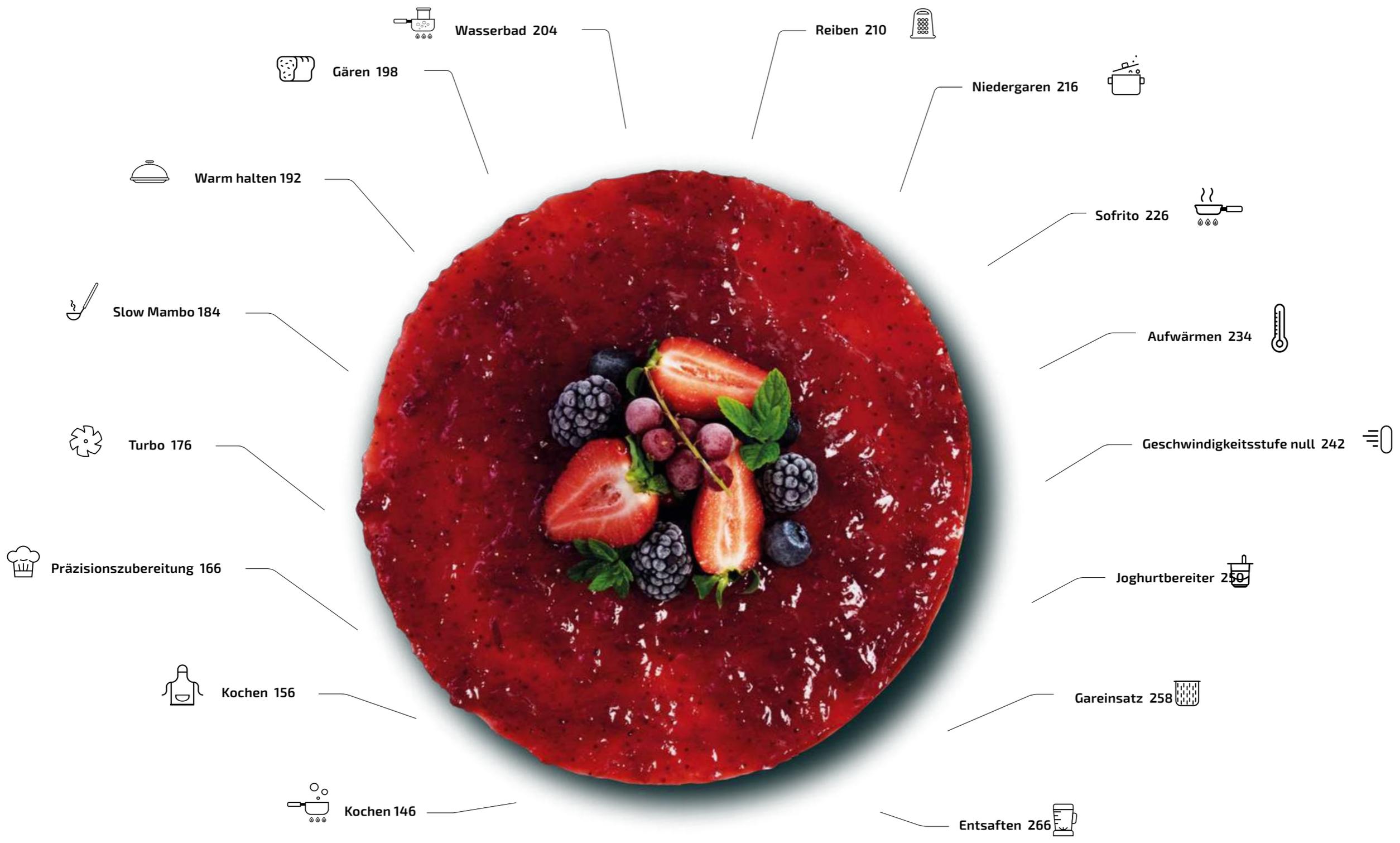
Pochieren 124



Schlagen 26

Dampf 130





Gären 198

Wasserbad 204

Reiben 210

Niedergaren 216

Sofrito 226

Aufwärmen 234

Geschwindigkeitsstufe null 242

Joghurtbereiter 250

Gareinsatz 258

Entsaften 266

Kochen 146

Kochen 156

Präzisionszubereitung 166

Turbo 176

Slow Mambo 184

Warm halten 192

Kategorienverzeichnis

 : Ihren Küchen-Rhythmus zu anwenden.

GRUNDLEGENDE REZEPT

Knoblauch Konfit / 113
Hausgemachte Fleischklöße / 58
Aromatische Gewürze
Mischung / 90
Aromatisierte
Orangenzucker / 93
Puderzucker / 88
Gemahlener Kaffee / 80
Schokolade / 183
Kichererbsenmehl / 81
Linsenmehl / 81
Geschlagene Eier / 24
Luftgetrockneter Schinken / 174
Ernüsse für Brownie / 182
Paniermehl / 209
Paniermehl mit Knoblauch und Petersilie / 89
Geriebener Parmesan / 210
Zerkleinerte Knoblauch und Petersilie / 47
Fleisch hacken / 45
Eis hacken / 49
Gemüse hacken / 46
Pilzmehl / 177
Hartkäse / 175
50 g Reibkäse / 92
Tomate reiben / 208
Salmorreta / 227
Soffritto / 224
Gemahlener Sesam / 85
Obst zerkleinern / 40

einfach zu oxidierende Obst
zerkleinern / 48
Kleine Menge oder
kleine Gemüse zerkleinern / 47
Gemüse zerkleinern / 44
Fesige Gemüse zerkleinern / 45

VORSPEISEN

Basilikum-Cheesecake / 76
Kabeljau Buñuelos (Spanischer
Ölgebäck) / 64
Käse-Soufflé / 37

BEILAGEN

Weißreis / 256
Weißreis / 186
Weich gekochte Eier / 257
Gekochte Eier / 150
Pochierte Eier / 121
Beilage / 133
Kartoffel Parmentier / 236
Zerkleinerter Salat
Für Cocktail / 263

CREME UND SUPPEN

Ajoblanco (weißer
Knoblauchsuppe) / 57
Hühnerbrühe / 243
Zucchini-creme / 233
Gebackener Kürbis Creme / 237
Erbse Creme / 190
Linsencreme / 149

Vichyssoise / 155
Gazpacho / 56
Kartoffelpüree / 75
Gemüse Püree / 221
Zwiebelsuppe / 192

SOSSEN UND PASTETEN

Allioli (Knoblauchölsoße) / 107
Béchamelsoße / 166
Erdnussbutter / 82
Avocado-creme / 55
Hummus / 54
Mayonnaise / 106
Bolognese-Soße / 156
Blauschimmelkäse-Soße / 193
Tomatensoße / 164
Tartarsoße / 108
Rote Früchten Vinaigrette / 111
Senf-Vinaigrette / 110

REIS UND TEIGWAREN

Weißreis / 187
Arroz caldoso con pollo (Reis mit
Brühe und Hähnchen) / 151 
Arroz meloso (klebriger Reis) / 183

Nudelsalat / 242
Spaghetti mit Fleischklöße / 157
Fideuà (Meeresfrüchte
Fadennudeln) / 244 
Fleisch-Lasagne / 160
Nudeln / 144

Nudeln mit Pesto / 241
Risotto / 184 

GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTE

Artischocken / 114
Fabada (asturischer
Bohneneintopf) / 214
Breie / 186
Linsen mit Schinken / 62
Geschmorte Linsen / 218
Kartoffeln in der Art von La Rioja /
187
Pico de gallo / 56
Pisto mit Tomate (Gemüsegericht
aus Gemüsesorten) / 63
Pisto aus La Mancha
(Gemüsegericht aus Gemüsesorten)
/ 225
Kichererbsen-Eintopf / 147
Gemüse-Soffritto (Soße aus in
Öl angebratenen Zwiebeln oder
Tomaten) / 226
Gemüse / 146
Gemüse / 131
Gedünstetes Gemüse / 135

FLEISCH

Fleischklößen mit
Gemüsesoße / 234
Rindfleisch-Ragout / 216
Geflügelfleisch / 128
Schweinefleisch in Rotwein / 219
Eintopfgericht mit Rippenstück und
Kartoffeln / 240 
Hachis parmentier / 70
Pochierte Geflügelfleisch / 120
Pochierte Kalbfleisch / 124

FISCH UND MEERFRÜCHTE

Klippfisch in der Art von Bizkaia /
232
Klippfisch mit grüner Soße
und gedünstetem
Gemüse / 260
Miesmuscheln / 137
Tintenfische in ihrer eigenen Tinte

/ 158
Kandierter Seehecht / 116
Fisch / 129
Gedämpfter Fisch / 136
Gefüllte Paprika mit
Brandade / 74
Marinierten Sardinen / 117
See-Soffritto / 228

Nachtische und Süßigkeiten

Milchreis / 170 
Biskuit mit Dulce de leche / 36
Zitronenkuchen / 26
Heiße Schokolade / 167
Coulant mit „Turrón“ (weiche Nuss-,
Mandel) / 65
Crema catalana / 72 
Zitronencreme / 28
Englische Zitronencreme / 71 
Kaffee-Pudding / 138
Kondensmilch Karamellpudding /
202
Frische Obst / 132
Schweizer Baiser / 33
Erdbeerkonfitüre / 258
Kandierte Orange / 112
Schlagsahne / 32
Cremespeise / 168 
Erdbeer Wolken / 34

Birnen in Rotwein / 125 
Pudding / 140
Croissant-Pudding / 203
Käsekuchen / 72
Kokosjoghurt / 248
Keksenjoghurt / 250
1 Naturjoghurt / 253

MASSE, BROTE UND BACKWERK

Butterkekse / 100
Crêpes-Teig / 25
Brotteig / 98
Pizzateig / 96
Pizzateig in 1 Minute / 97
Teig für gefüllte Teigpastete / 198
Knetteig / 101
Brioche-Brot / 196
American Pfannkuchen / 203

GETRÄNKE

Erdbeer-Bananen-Milchshake / 29
10 ml Limonade / 264
Alkoholfreier Mojito / 266
Erdbeerflüssigjoghurt / 251
Bananenflüssigjoghurt / 252
Zitrusfrüchtensaft / 267
20 ml Orangensaft / 268
Ananassaft / 269





Schlaggen



*Genießen Sie die beste
Mixgetränke, Pfannkuchen,
Crepes und viele Möglichkeiten*



Crêpes-Teig

 8 Portionen  45 Min  Einfach

ZUTATEN

250 g feingebacktes Mehl	2 Eier	1 Prise Salz
500 ml Milch	1 Esslöffel natives Olivenöl extra	Butter (um die Blackblech einzufetten)

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in den Behälter gießen und für 20 Sekunden die Geschwindigkeit 3 einstellen.
2. Der Teig wenigsten 30 Minuten vor der Zubereitung ruhen lassen.

Geschlagene Eier

ZUTATEN:

6 Eier

ZUBEREITUNG:

Eier im Behälter hinzufügen, Ruhraufsatz einstellen und 3 Minuten lang die Geschwindigkeit 3 einstellen, um sie zu schlagen.

SCHLAGEN



SCHLAGEN



Zitronenkuchen



4 Portionen



10 Min



Einfach

ZUTATEN:

500 g Zucker
500 g Mehl
250 ml Milch

250 ml Öl
6 Eier
1 Backpulver

1 Zitrone
1 Naturjoghurt
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zucker und die Zitronenschale im Behälter hinzufügen und 30 Sekunden lang die Geschwindigkeit 9 einstellen. Wenn es nicht genug fein wäre, 30 Sekunden mehr programmieren.
2. Rührhaufsatz auf die Klängen einsetzen und Sonnenblumenöl, die Eier, den Zitronensaft, den Joghurt, und das Mehl, die Milch und das Backpulver hinzufügen. Alles mit dem Rührhaufsatz bei Geschwindigkeitsstufe 4 gut verrühren. Falls die Vermischung an der Wand bleibt, die Vermischung mit dem Spatel wieder an den Unterteil des Behälters hinzufügen und eigene Sekunden wieder mischen.
3. Die Vermischung in die eingefettete Backform gießen und 35 Minuten mit 180° C backen.





Zitronencreme

🕒 15 Min 🍳 Einfach

ZUTATEN:

160 g Zucker
60 g Butter
Die Zitronenschale von 2 Zitronen ohne den weißen Teil.
Zitronensaft von 2 Zitronen ohne die Kerne
2 Eier

ZUBEREITUNG:

1. Zucker in den Behälter hinzufügen und pulverisieren, um Puderzucker zu erreichen (Sehen Sie Pulverisieren Absatz).
2. Die Zitronenschale ohne den weißen Teil hinzufügen und 15 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 9 zerkleinern.
3. Butter und die Zitronensaft hinzufügen und 1 Minuten lang mit Geschwindigkeit 2 mischen.
4. Eier gießen und die Vermischung 10 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 4 schlagen.
5. Die Vermischung 7 Minuten lang mit 80 °C und Geschwindigkeit 5 kochen. Die Creme in einen Behälter hinzufügen und im Kühlschrank aufbewahren.

SCHLAGEN



Erdbeer-Bananen-Milchshake

👤 4 Portionen 🕒 10 Min 🍳 Einfach

ZUTATEN:

200 g Banane
20 g Erdbeere
100 g Zucker
½ Liter Milch
1 Natürlicher oder Banane-Joghurt

ZUBEREITUNG:

1. Erdbeeren waschen und die Blätter entfernen. Erdbeeren zusammen mit den Bananen, Joghurt, Zucker und Zitronensaft ohne Kerne in den Behälter hinzugeben.
2. Alles 3 Minuten lang mit progressive Geschwindigkeit von 5 bis 10 zerkleinern.
3. 3 Minuten lang mit Geschwindigkeit 3 wieder programmieren und Milch langsam durch den Loch des Deckel hinzufügen.

SCHLAGEN



Steif schlagen



*Werden Sie einen Profi der
Konditorei*



 4 Portionen
  10 Min
  Einfach

ZUTATEN:

80 g Pulverzucker
500 ml Sahne

ZUBEREITUNG:

1. Die Sahne richtig kalt in den Behälter gießen, die Rührhaufsatz einsetzen und Geschwindigkeit 4 einstellen. Zeit lieber nicht einstellen. Es ist besser die Sahne nach Sicht kontrollieren, damit sie nicht wie Butter wird.
2. Wenn die Sahne steif geschlagen ist, Pulverzucker mit dem Spatel hinzugeben.

STEIF SCHLAGEN



 4 Portionen
  10 Min
  Einfach

ZUTATEN:

200 g Pulverzucker
4 Eiweiß
1 Prise Salz
Eigene Tropfen Essig oder Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

1. Den Rührhaufsatz einsetzen und alle die Zutaten hinzufügen. 4 Min. bei 50 °C und Geschwindigkeit 4 einstellen.
2. Für ein steifere Baiser noch 4 Minuten mit Geschwindigkeit 4 ohne Temperatur einstellen.

STEIF SCHLAGEN



Erdbeer Wolken

 30 Min

 Mittlere

ZUTATEN:

200 g Zucker
200 ml Wasser
1 Päckchen und 1 Löffel Erdbeer Gelatine
2 Päckchen neutrale Gelatine Pulver
Pulverzucker, um zu bestäuben

ZUTATEN:

1. Wasser, neutrale Gelatine und Zucker hinzufügen und 10 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 5 vermischen. 5 Minuten auf 100 °C und Geschwindigkeit 2 einstellen.
2. Erdbeere Gelatine hinzufügen und 10 Sekunden mit Geschwindigkeit 5 einstellen.
3. Dann 5 Minuten bei 100 °C und Geschwindigkeit 2 einstellen.
4. Die Vermischung im Behälter 1 und halbe Stunde aufbewahren, dann den Rühraufsatz einsetzen, und 6 Minuten ohne Temperatur mit Geschwindigkeit 4 einstellen.
5. Die Vermischung in einer Backform gießen, mit Plastikfolie abdecken und 12 Stunde lang aufbewahren.
6. Es in Portionen teilen und mit Puderzucker pulverisieren.



Biskuit mit Dulce de leche



10 Portionen



1 Std. 30 Min.



Mittlere

ZUTATEN:

450 g Karamellauftrich
175 g Braunzucker
375 g Mehl
600 ml Sahne
3 Eier
1 Backpulver

ZUBEREITUNG:

1. Rühraufsatz in den Topf der Mambo einsetzen.
2. Zucker und Eier in den Topf geben und 4 Minuten lang die Geschwindigkeit 4 einstellen.
3. Dulce de leche und Sahne geben und mit Geschwindigkeit 4 noch 20 Sekunden schlagen.
4. Durchgeseibte Mehl und Backpulver geben und mit Geschwindigkeit 3 während 30 Sekunden verrühren.
5. Die Zutaten der Topfwände mit dem Spatel nach unten bringen und umrühren.
6. Teig in eine eingefettete Backform gießen.
7. In vorgeheiztem Ofen bei 180 °C während ca. 45 Minuten backen lassen.
8. Aus Backofen entnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

STEIF SCHLAGEN



Käse-Soufflé



10 Portionen



45 Min



Mittlere

ZUTATEN:

20 g Mehl
15 g Butter
50 g gruyere Reibäse
35 ml Kochsahne
100 ml Milch
1 Eier
1 Eigelb
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen vorheizen 180° C. Mitterweile den Rühraufsatz einsetzen und das Ei, das Eigelb, das Mehl, die Milch, die Butter, die Muskatnuss, das Salz und den Pfeffer dazugeben. 2 Minuten 90 °C und Geschwindigkeitsstufe 3 einstellen.
2. Beim Beenden, die Käse und die Sahne 10 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 4 verrühren.
3. Butter in 2 Soufflé Backformen bestreichen und Mehl bestäuben, die Vermischung von dem Behälter gießen und 25 Minuten lang backen.

STEIF SCHLAGEN



Zerkleinern



*Erreichen Sie immer den besten
Schnitt*



Gemüse zerkleinern



1 Min



Einfach

ZUTATEN:

1 rote Paprika
1 Grüne Paprika
1 Zwiebel

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel schälen, die Gemüse in kleine Stücke schneiden und in den Behälter geben, ohne die 1 Liter Markierungen überschreiten.
2. Geschwindigkeitsstufe 4, 4 Sekunden lang einstellen.
3. Um kleinere Stücke zu erreichen, die Vermischung an der Wand des Behälters nach unten schieben und Geschwindigkeitsstufe 4, 4 Sekunden einstellen.



Fesige Gemüse zerkleinern



1 Min



Einfach

ZUTATEN:

2 Lauche

ZUBEREITUNG:

1. Die Würfel der Lauche löschen, die Blätter kreuzweise schneiden und sie mit Wasser waschen.
2. Die Lauche gleichmäßig von 4 cm schneiden und in den Behälter geben.
3. Geschwindigkeitsstufe 4, 4 Sekunden lang einstellen.
4. Um kleinere Stücke zu erreichen, die Vermischung an der Wand des Behälters runterbringen und die Geschwindigkeit 4 noch 4 Sekunden einstellen.



Obst zerkleinern



1 Min



Einfach

ZUTATEN:

3 Pfirsiche

ZUBEREITUNG:

1. Die Pfirsiche schälen und den Knochen entfernen.
2. Die Pfirsiche in kleinen Stücken schneiden und in den Behälter geben.
3. Geschwindigkeitsstufe 4, 4 Sekunden lang einstellen.
4. Um kleinere Stücke zu erreichen, die Vermischung an der Wand des Behälters runterbringen und die Geschwindigkeit 4 noch 4 Sekunden einstellen.



Kleine Menge oder kleine Gemüse zerkleinern



1 Min



Einfach

ZUTATEN:

30 ml Olivenöl
6 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG:

1. Die Knoblauchzehen schälen.
2. Öl und Knoblauch in den Behälter geben.
3. Geschwindigkeitsstufe 4, 4 Sekunden lang einstellen.
4. Um kleinere Stücke zu erreichen, die Vermischung an der Wand des Behälters runterbringen und die Geschwindigkeit 4 noch 4 Sekunden einstellen.



Obst zerkleinern, die sich einfach oxidiert



1 Min



Einfach

ZUTATEN:

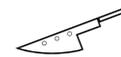
3 Äpfel
Zitronensaft mit 1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG:

1. Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Der Apfel zusammen mit dem Zitronensaft in den Behälter geben.
3. Geschwindigkeitsstufe 4, 4 Sekunden lang einstellen.
4. Um kleinere Stücke zu erreichen, die Vermischung an der Wand des Behälters runterbringen und die Geschwindigkeit 4 noch 4 Sekunden einstellen.



Hacken



*Hacken Sie mühelos Gemüse,
Fleisch, Gewürze oder Eis.*



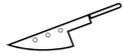
Zerkleinerte Knoblauch und Petersilie

ZUTATEN:

1 Hand voll Petersilie
2 Knoblauche
Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Die Petersilie entblättern.
2. Die Blättern von der Petersilie und die Knoblauch in kleine Stücke in den Behälter hinzufügen.
3. Die Geschwindigkeit 6, 15 Sekunden lang einstellen, die Blätter an der Wand des Behälters runterbringen und noch 15 Sekunden lang die Geschwindigkeit 6 einstellen.
4. In Olivenöl aufbewahren



Gewürze hacken

ZUTATEN:

2 Zwiebeln
1 Rote Paprika
1 Grüne Paprika
Saft mit 1 Zitrone
2 Löffel Öl
Salz

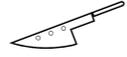
ZUBEREITUNG:

1. Die geschnittene Gemüse in kleine Stücke in den Behälter mit den anderen Zutaten hinzufügen.
2. Der Geschwindigkeit 8 4 Sekunden lang einstellen.
3. Bei feinem Ergebnisse, die Reste der Vermischung von der Wand des Behälters runter bringen und den Prozess wiederholen.

HACKEN



HACKEN



Fleisch hacken



5 Min



Einfach

ZUTATEN:

250 g Schweinfilet/ Kalbfleisch

ZUBEREITUNG:

1. Das Fleisch hacken und in dem Gefrierfach 30 Minuten lassen.
2. Das Fleisch aus dem Gefrierfach herausnehmen und in den Behälter hinzufügen.
3. 20 Sekunden einstellen und die Geschwindigkeit von 5 bis 10 nach und nach steigern. Nicht größere Menge auf einmal hacken und die 250 g nicht überschreiten.



Eis hacken



5 Min



Einfach

ZUTATEN:

200 g Eis

ZUBEREITUNG:

1. im Voraus befeuchtetes Eis in den Behälter geben.
2. 8 Sekunden Geschwindigkeitsstufe 6 einstellen.
3. Bei feinem Ergebnisse, die Reste der Vermischung von der Wand des Behälters runter bringen und den Prozess wiederholen.



Pico de gallo (Hahmenschmabe)



5 Min



Einfach

ZUTATEN:

2 Zwiebeln
1 Rote Paprika
1 Grüne Paprika
Saft mit 1 Zitrone
2 Löffel Öl
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die geschnittene Gemüse in kleine Stücke in den Behälter mit den anderen Zutaten hinzufügen.
2. Der Geschwindigkeit 8 4 Sekunden lang einstellen.
3. Bei feinem Ergebnisse, die Reste der Vermischung von der Wand des Behälters runter bringen und den Prozess wiederholen.





Zermahlen



Die perfekte Textur für Ihre
Soße, Creme und



Hummus



5 Min



Einfach

ZUTATEN:

350 g gedünstete
Kichererbsen
20 ml Olivenöl
1/2 Limette für Saft
1 Knoblauchzehe
Kümmel
Sesam
Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Kichererbse und die Knoblauch in den Behälter hinzufügen und die Geschwindigkeit 5, 1 Minuten lang einstellen.
2. Der Rest der Zutaten hinzufügen und sie noch 1 Minuten lang mit der Geschwindigkeit 5 zerkleinern.
3. Sesam darauf bestäuben und den Hummus mit Toasten dazu bedienen.

ZERMAHLEN

Avocadocreme



5 Min



Einfach

ZUTATEN:

4 reife Avocados
1 mittlere Zwiebel und 2 kleine
Zwiebeln.
1 große, reife Tomate
1 scharfe Paprikaschote
frische gehackter Koriander
Frisch gepresster Limettensaft
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Tomate schälen, die Kerne entfernen und sie zerkleinern.
2. Die Zwiebel in kleine Stücke zusammen mit der Paprikaschote und einige Korianderblätter in den Behälter hinzufügen und die Geschwindigkeit 5, 8 Sekunden lang.
3. Die Reste der Vermischung von der Wand des Behälters runter bringen, die Geschwindigkeit 5 2 Minuten 30 Sekunden einstellen und die Avocado, Limettensaft und Zitrone durch die Öffnung des Deckels langsam hinzufügen.
4. Die gehackte Tomate hinzufügen, mit der Spatel alles mischen und bedienen.

ZERMAHLEN



Gazpacho

 6 Portionen

 10 Min

 Einfach

ZUTATEN:

1 kg reife Tomaten mit der Haut
50 g grüne Paprika
50 g rote Paprika
40 g Zwiebel
70 g geschälte Gurke
30 ml Essig
50 ml Olivenöl
250 ml Wasser danach gießen
2 Knoblauchzehen
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel, Paprika, Zwiebel, Gurke und Knoblauch geben und 20 Sekunden lang Geschwindigkeitsstufe 5 einstellen.
2. Die an den Wänden angeklebten Reste nach unten schieben, die restlichen Zutaten dazugeben und Geschwindigkeitsstufe 6 5 Sekunden lang einstellen.
3. Kalt servieren.

ZERMAHLEN

Ajoblanco (weißer Knoblauchsuppe)

 10 Min

 Einfach

ZUTATEN:

200 g rohe geschälte Mandel
100 g Weißbrosame des Tages
zuvor in Wasser eingeweichte
70 ml Olivenöl
30 ml Essig
800 ml Wasser
2 Knoblauchzehen
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die rohe Mandel, die Knoblauchzehen und eine Prise Salz in den Behälter hinzufügen und 30 Sekunden lang mit der Geschwindigkeit 5 zerkleinern.
2. Die Weißbrosam abtropfen und hinzufügen und die Vermischung 15 Sekunden lang mit der Geschwindigkeit 5 wieder vermischen.
3. Die Geschwindigkeit ohne Zeit einstellen und den Öl langsam durch die Messkappe gießen.
4. Das Essig und das Wasser hinzufügen und die Geschwindigkeit 10, 2 Minuten lang einstellen. Das Ajoblanco im Kühlschrank aufbewahren und kalt servieren.

ZERMAHLEN



Hausgemachte Fleischklöße



2 Portionen



10 Min



Einfach

ZUTATEN:

250 g Schweinefleisch
250 g Kalbfleisch
25 ml Milch

2 Brotschneide
1 Ei
Gehackte Petersilie

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG:

1. Das Fleisch hacken und aufbewahren (Sehen Sie den Absatz Zerkleinern/hacken).
2. Die vorgeschrittene Zutaten hinzufügen und die Geschwindigkeit 6, 6 Sekunden lang einstellen.
3. Das Hackfleisch hinzufügen und die Geschwindigkeit 5, 15/20 Sekunden einstellen.
4. Die Vermischung herauszunehmen und kleine gleichmäßige Bällchen machen. Sie werden auf einem anderen Behälter braten.



Verwischen,



*Total Kontrolle der
Geschwindigkeit, um eine
gleichmäßige Vermischung zu
erreichen.*



Linsen mit Schinken



6 Portionen



10 Min



Einfach

ZUTATEN:

350 g eingeweichete Linsen
125 g gewürfelte Schinken
750 ml Wasser danach gießen
1 Tomate
1 Grüne Paprika

1/2 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Löffel Paprika
1 Möhre
1 Gemüsebrühwürfel

1 Lorbeerblatt
Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Knoblauche, Tomaten, Möhren, grüne Paprika und Zwiebel zerkleinern (Siehen die Absatz Hacken/ Zerkleinern).
2. Den Rühraufsatz einsetzen, ein bisschen Öl hinzufügen und die Geschwindigkeit 1, 8 Minuten lang einstellen.
3. Zum Schluss, die Reste der Zutaten dazugeben und 1 Stunde auf 100 °C und Geschwindigkeit 1 einstellen.

VERMISCHEN



Pisto aus La Mancha (Gemüsegericht aus Gemüsesorten)



30 Min



Einfach

ZUTATEN:

300 g Tomate (Dose)
100 g Aubergine
100 g Zucchini
100 g grüne Paprika

100 g rote Paprika
100 g Zwiebel
2 Knoblauche
25 ml Olivenöl

1 TL Zucker
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Gemüse grob zerkleinert in den Topf geben und bei Geschwindigkeit 6 während 8 Sekunden zerkleinern.
2. Das Öl gießen und bei 120 °C, Wärmeleistung 10, Geschwindigkeitsstufe 1 6 Minuten lang anbraten.
3. Tomate und Zucker geben und bei 120 °C, Wärmeleistung 7 für 6 Sekunden kochen lassen.
4. Salz würzen, wenn nötig und fertig!

VERMISCHEN



Kabeljau Buñuelos (Spanischer Ölgebäck)



4 Portionen



45 Min



Mittlere

ZUTATEN:

150 g gesalzener Kabeljau
110 g Mehl
110 ml Wasser danach
gießen
1 Ei
1 TL Backpulver
Petersilie
Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG:

1. Kabeljau einweichen, um das Salz zu entfernen, Wasser ab und zu wechseln.
2. Entsalztes Kabeljau zerbröckeln und mit den Zutaten in den Topf geben. Geschwindigkeit 3, 4 Minuten einstellen.
3. Mit Esslöffel ein Stück Öl in heißes Öl legen.
4. Die buñuelos auf saugfähigem Papier abtropfen lassen. Mit Alioli (Knoblauchölsoße, Mayonnaise oder nach Belieben servieren).

VERMISCHEN



Coulant mit „Turrón“ (weiche Nuss-, Mandel)



4 Portionen



30 Min



Mittlere

ZUTATEN:

200 g weicher Turrón
100 g Zucker
75 g Mehl
4 Eier
Mehl
Butter

ZUBEREITUNG:

1. Der Turrón und den Zucker in den Behälter hinzufügen und die Geschwindigkeit 5, 1 Minuten lang einstellen.
2. Die Eier und das Mehl hinzufügen und mit der Geschwindigkeit 3 vermischen, bis eine gleichmäßige Vermischung zu erreichen.
3. Die Backformen fast bis den Rand füllen, zuvor mit Mehl und Butter eingefettet und das Coulant in dem vorgeheizten Backofen auf 180 °C 6-7 Minuten backen.

VERMISCHEN



Käsekuchen



8 Portionen



1 Stunde



Einfach

ZUTATEN:

450 Käsecreme
175 g Zucker
15 g Maismehl
200 ml Schlagsahne
3 Eier

ZUBEREITUNG:

1. Eier und Zucker hinzufügen, Rühraufsatz einsetzen und es mit Geschwindigkeit 4 bei 3 Minuten schlagen.
2. Käse und Maisstärke eingeben und es mit Geschwindigkeit 3 nochmal 1 Minute schlagen.
3. Sahne geben und 20 Sekunden mit Geschwindigkeit 2 vermischen und die Mischung in eine Backform mit Backpapier gießen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C es 45-50 Minuten backen lassen.
5. Aus Backofen entnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Danach im Kühlschrank aufbewahren.

VERMISCHEN



VERMISCHEN



Umrühren



*Erreicht gleichmäßige Wärme
und professionelle Textur.*



Pochierte Geflügelbrust



2 Portionen



45 Min



Einfach

ZUTATEN:

50 g Butter
1, l Hühner-Brühe
70 ml Weißwein
1 angebindete Hähnchenbrust
Gewürze nach Wunsch

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in den Behälter außer den Hähnchenbrust geben und auf 90 °C 25-30 Min laut der Menge einstellen.
2. Nach 5 Min. die Hähnchenbrust hinzugeben.
3. Dann die Hähnchenbrust in der Pfanne leicht braten oder sie in Stücke zerkleinern, um mit einem Salate anzurichten.



15 Min



Einfach

ZUTATEN:

160 g Zucker
60 g Butter
Die Zitronenschale von 2 Zitronen ohne den weißen Teil.
Zitronensaft von 2 Zitronen ohne die Kerne
2 Eier

ZUBEREITUNG:

1. Zucker in den Behälter hinzufügen und pulverisieren, um Puderzucker zu erreichen (Sehen Sie Pulverisieren Absatz).
2. Die Zitronenschale ohne den weißen Teil hinzufügen und 15 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 9 zerkleinern.
3. Butter und die Zitronensaft hinzufügen und 1 Minuten lang mit Geschwindigkeit 2 mischen.
4. Eier gießen und die Vermischung 10 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 4 schlagen.
5. Die Vermischung 7 Minuten lang mit 80 °C und Geschwindigkeit 5 kochen. Die Creme in einen Behälter hinzufügen und im Kühlschrank aufbewahren.



Crema catalana



 20 Min

 Einfach

ZUTATEN:

50 g Zucker
20 g Maismehl
½ Liter Milch
3 Eigelbe
1 Zimtstange
Zitronenschal
Zucker (zum anbrennen)

ZUBEREITUNG:

1. Die Milch zusammen mit der Zimt und die Zitronenhaut in den Behälter geben.
2. Die Geschwindigkeit 1 auf 80 °C 10 Minuten lang einstellen, um alles zu verrühren.
3. Die Milch filtern und wieder in den Topf dazugeben.
4. Den Rest der Zutaten hinzugeben und bei der Geschwindigkeit 3, Wärmeleistung 3 und 70 °C verrühren, bis die Creme zähflüssig wird.
5. Die Creme in einem Behälter gießen, mit Alufolie abdecken und im Kühlschrank wenigstens 4 Stunde aufbewahren.
6. Zucker darauf bestreuen und mit einer Lötlampe ihn brennen.





Gefüllte Paprika mit Brandade



4 Portionen



1 Stunde



Mittlere

ZUTATEN:

8 Paprika. Für die Brandade:
300 g Klippfisch
100 g gekochtes Kartoffel
200 ml Milch
200 ml Sahne
2 Knoblauche
15 ml Olivenöl

ZUTATEN FÜR PAPRIKA:

150 g Zwiebel
20 g Mehl
50 ml Weißwein
150 ml Milch
3 Piquillo Paprika
1 Knoblauch
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für die Brandade Knoblauch in den Topf geben und Turbo-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Öl und zerbröckelten Kabeljau geben und bei 110 °C, Wärmeleistung 7, Geschwindigkeit 1 während 2 Minuten kochen lassen.
3. Milch und Sahne geben und bei 110 °C, Wärmeleistung 7 und Geschwindigkeitsstufe 1 noch für 10 Minuten anbräunen lassen.
4. Mit Kartoffel vermengen und temperieren lassen. Brandade in einen Spritzbeutel geben.
5. Für die Soße Zwiebel und Knoblauch in den Topf geben und bei Geschwindigkeit 6 6 Sekunden lang kochen lassen.
6. Olivenöl dazugeben und 5 Min. bei 110 °C und Wärmeleistung 7 einstellen.
7. Mehl vor 30 Sekunden für das Ende des Kochvorganges begeben.
8. Milch und Wein geben, mit Salz und Pfeffer würzen und 3 Minuten bei 100 °C, Wärmeleistung 5, Geschwindigkeitsstufe 3, kochen lassen.
9. Paprika geben und sie mit Geschwindigkeit 6, 2 Minuten lang hacken.
10. Paprika mit Brandade füllen und in eine Backform zusammen mit der Soße legen. Im Ofen bei 200 °C überbacken lassen.

UMRÜHREN

Kartoffelpüree



4 Portionen



45 Min



Einfach

ZUTATEN:

500 g Kartoffel
50 g Butter
200 ml Milch
125 ml Wasser danach gießen
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln in kleine Stücke schälen und zerkleinern, dann sie zusammen mit der Milch und eine Prise Salz in den Behälter hinzufügen und die Geschwindigkeit 2 auf 100 °C 20 Minuten lang einstellen. Das Behälter öffnen lassen, damit die Vermischung sich ununterbrochen vermischt.
2. Danach die Butter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Geschwindigkeit 6 einstellen, bis das Püree die Gewünschte Textur erreicht.

UMRÜHREN



Basilikum-Cheesecake



8 Portionen



30 Min



Mittlere

ZUTATEN:

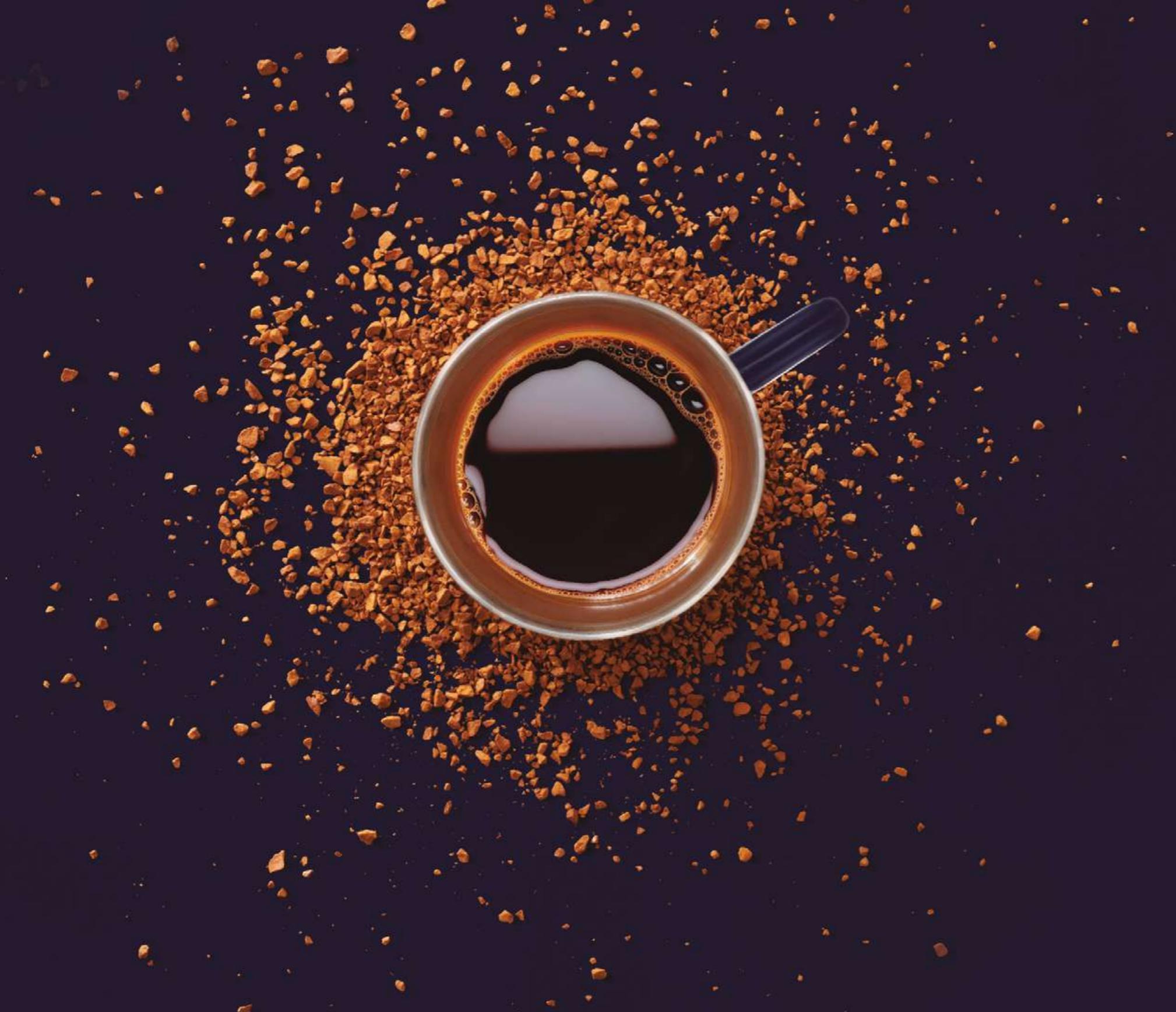
Zutaten für die Füllung:
300 Käsecreme
100 g Basilikum
150 ml Sahne
4 Gelatineplatten

Salz
Pfeffer
Kirschtomaten (zum Garnieren)
Zutaten für die Kuchen-

basis
150 g Crackers
100 g Butter
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die salzige Knäckebrot zusammen mit der Butter 2 Minuten lang und mit der Geschwindigkeit 4 zerkleinern. Die Vermischung in eine Backform gießen, um den Boden zu machen.
2. Die Sahne in den sauberen Behälter einstellen und auf 90 °C 2 Minuten lang hinzufügen.
3. Die hydratisierte Gelatineplatten hinzufügen und die Geschwindigkeit 2, 2 Minuten lang einstellen, um sie zu vermischen und aufzulösen.
4. Die Käse und den Basilikum hinzufügen und alle die Zutaten mit der Geschwindigkeit 3 vermischen.
5. Die Vermischung im Kühlschrank abkühlen lassen.
6. Die Torte mit Cherry Tomaten, Walnüsse und Mohnsamen garnieren.



Mahlen

*Mahlen Sie sowohl Kaffee als
auch Samen und zubereiten Sie
Ihr eigenes Mehl.*



Gemahlener Kaffee

ZUTATEN:

250 g Kaffeebohnen

ZUBEREITUNG:

1. Der Bohnenkaffee in den trockenen Behälter geben und die Geschwindigkeit 5, 1 Minuten lang einstellen. Die Geschwindigkeit progressiv bis 10 steigen.
2. Für eine bessere Textur, die Geschwindigkeit 10 noch 30 Sekunden einstellen.

MAHLEN



Kichererbsenmehl



10 Min



Einfach

ZUTATEN:

500 g trockene Kichererbsen

ZUBEREITUNG:

1. Die Kichererbse in den Behälter hinzufügen und die Geschwindigkeit 6, 1 Minuten 30 Sekunden lang einstellen.
2. Die maximale Geschwindigkeit einstellen und die Kichererbsee mahlen lassen, bis sie sehr fein sind..

MAHLEN



Erdnussbutter



10 Min



Einfach

ZUTATEN:

300 g geröstete Erdnüsse

ZUBEREITUNG:

1. Die Erdnüsse in den Behälter hinzufügen und die Geschwindigkeit 5, 6 Sekunden lang einstellen.
2. Die Creme in ein Glasgefäß gießen und im Kühlschrank aufbewahren.



Gemahlener Sesam

 5 Min

 Einfach

ZUTATEN:

300 g Sesam

ZUBEREITUNG:

1. Der Sesam in den Behälter hinzufügen und die Geschwindigkeit 3 auf 80 °C 4 Minuten lang einstellen.
2. Als letztes Geschwindigkeit bis 6 steigen und 30 Sekunden mahlen lassen.
3. Die Reste von der Wand des Behälters runterbringen und die vorhergehende Schritte wiederholen.



Linsenmehl

 10 Min

 Einfach

ZUTATEN:

500 g trockene Linsen

ZUBEREITUNG:

1. Die Linsen in den Behälter hinzufügen und die Geschwindigkeit 6, 30 Sekunden lang einstellen.
2. Die maximale Geschwindigkeitsstufe einstellen und die Linsen mahlen lassen, bis sie sehr fein sind.





Pulverisieren



*Erreichen Sie die feinsten
Texturen mit Ihren pulverisierten
Zutaten.*



Gemahlener Kaffee

 5 Min  Fácil

ZUTATEN:

250 g Kaffeebohnen

ZUBEREITUNG:

1. Der Bohnenkaffee in den trockenen Behälter geben und die Geschwindigkeit 5, 1 Minuten lang einstellen. Die Geschwindigkeit progressiv bis 10 steigen.
2. Für eine bessere Textur, die Geschwindigkeit 10 noch 30 Sekunden einstellen.

Zerkleinerte Knoblauch und Petersilie

 5 Min  Einfach

ZUTATEN:

1 Hand voll Petersilie
2 Knoblauche
Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Die Petersilie entblättern.
2. Die Blättern von der Petersilie und die Knoblauch in kleine Stücke in den Behälter hinzufügen.
3. Die Geschwindigkeit 6, 15 Sekunden lang einstellen, die Blätter an der Wand des Behälters runterbringen und noch 15 Sekunden lang die Geschwindigkeit 6 einstellen.
4. In Olivenöl aufbewahren




*Aromatische Gewürze
Mischung*

 5 Min  Einfach

ZUTATEN:

- 4 Löffel Thymian
- 4 Löffel Rosmarin
- 1 EL Kümmel
- 1 EL Knoblauchpulver
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in den Behälter geben und die Geschwindigkeit 10, 2 Min. einstellen.
2. Zum Schluss, die Zubereitung entnehmen und in einer Glasdöse beiseite stellen. Es wird verwendet, um Fleisch oder Fisch zu würzen.



Reibkäse

🕒 5 Min

👨‍🍳 Einfach

ZUTATEN:

200 g Parmesan

ZUBEREITUNG:

1. Den Parmesan in kleine Stücke in den Behälter geben.
2. Dreimal die Turbo Taste drücken.
3. Bei Geschwindigkeitsstufe 10, 30 Sekunden hacken.
4. Wenn nicht genug zerkleinert ist, die letzte Schritt wiederholen.

PULVERISIEREN



Aromatisierte Orangenzucker

🕒 5 Min

👨‍🍳 Einfach

ZUTATEN:

300 g Zucker
1 Orangensale ohne den weißen Teil

ZUBEREITUNG:

1. Die Zucker und die Orangenschale in den trockenen Behälter geben.
2. Geschwindigkeitsstufe 10, 1 Minute einstellen; den Zucker von Topfwände mit einem Teigschaber nach unten schieben und wieder Geschwindigkeitsstufe 10, 1 Minute einstellen.

PULVERISIEREN



Kneten



*Perfekte Teige bis zu 2,5 kg mit
dem MamboMix Löffel.*



Pizzateig in 1 Minute

🕒 1 Min

👨‍🍳 Einfach

ZUTATEN:

10 g Salz
300 g Mehl
150 ml Gas mit Kohlensäure
10 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Die Klingen durch den Teiglöffel MamboMix ersetzen.
2. Alle Zutaten in den Behälter geben und die Geschwindigkeit 3, 8 Min. einstellen.

Pizzateig

👤 2 Pizzaböden

🕒 10 Min

👨‍🍳 Einfach

ZUTATEN:

20 g frische Hefe von Bäckerei oder ein Päckchen von dehydrierter Hefe von Bäckerei.
400 g Stärkemehl (wenn möglich)
200 ml Wasser danach gießen
50 ml Olivenöl
1 Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Klingen durch den Teiglöffel MamboMix ersetzen.
2. Die Zutaten in den Behälter geben und die Geschwindigkeit 3, 8 Min. einstellen.
3. Den Teig auf einem warmen platz ruhen lassen, bis seinen Umfang sich verdoppelt.





Teig für Dorfbrot



1 Stunde



Mittlere

ZUTATEN:

10 g frische Backhefe
100 g feingebacktes Mehl
500 g Mehl
10 g Salz

100 ml Wasser danach gießen
280 ml Wasser danach gießen
Öl, um in einem Schüssel einzuölen.

ZUBEREITUNG

1. Der Tag zuvor, 100 ml Wasser, 10 g Backpulver und 100 g Mehl mit der Geschwindigkeit 3 rühren, bis die Zutaten gut gemischt werden und dann im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Klingen durch den Teiglöffel MamboMix ersetzen.
3. Die Zutaten in den Behälter geben und die Geschwindigkeit 3, 8 Min. einstellen.
4. Als letztes den Teig 30-40 ruhen lassen, um Ihr Umfang zu verdoppeln.



Butterkekse

🕒 45 Min

👨‍🍳 Mittlere

ZUTATEN:

125 g Butter
250 g Mehl
125 g Zucker
1 Ei
1/2 TL Zimt
1/2 TL Ingwer

ZUBEREITUNG:

1. MamboMix Löffel einsetzen.
2. Die temperierte Butter zusammen mit den restlichen Zutaten in den Krug der Mambo eingeben und Geschwindigkeit 2 für 4 Minuten programmieren.
3. Teig im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Teig glatt ziehen mit der Hilfe eines Nudelholz und mit Ausstechform die Kekse formen.
5. Die Kekse auf ein Backblech mit fett dichtem Papier legen und in dem vorgeheizten Backofen bei 180°C ungefähr 12 Minuten backen bis sie sich bräunen.
6. Kekse auf einer Gitter abkühlen lassen.



Knetteig

🕒 10 Min

👨‍🍳 Einfach

ZUTATEN:

200 g Mehl
10 g Butter bei
Zimmertemperatur
1 Ei
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Klingen durch den Teiglöffel MamboMix ersetzen.
2. Die Zutaten in den Behälter geben und die Geschwindigkeit 2 einstellen, bis sie gemischt werden.
3. Im Kühlschrank eine halbe Stunde aufbewahren.



Emulgieren



Zubereiten Sie Mayonnaise und Dressings, die für jede Gericht geeignet sind.



Rote Früchten Vinaigrette



5 Min



Einfach

ZUTATEN:

50 g Rote Früchten Marmelade
80 ml Apfel Vinaigrette
80 ml Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in den Behälter geben und die Geschwindigkeit 4, 20 Sekunden lang einstellen.
2. Passt zu jeder Art von Salat.



Senf-Vinaigrette



15 Min



Einfach

ZUTATEN:

30 g Dijon Senf
80 ml Modena Essig
60 ml Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in den Behälter geben und die Geschwindigkeit 4, 20 Sekunden lang einstellen.
2. Passt zu jeder Art von Salat.





Mayonnaise



10 Min



Einfach

INGREDIENTES:

300 g Sonnenblumenöl
1 Ei
Saft mit 1/2 Zitrone
Salz

ELABORACIÓN:

1. Ei, Saft und Salz in den Topf geben und 10 Sekunden lang die Geschwindigkeit 4 einstellen.
2. Geschwindigkeit 4 halten, Öl langsam einfüllen, bis sie emulgiert.



EMULGIÉREN



Allioli (Knoblauchölsoße)



10 Min



Mittlere

ZUTATEN:

250 ml Olivenöl
1 Ei
2 Knoblauche
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in den Topf geben und 10 Sekunden lang die Geschwindigkeit 8 einstellen.
2. Die Reste nach unten schieben, Ei und Slaz dazugeben und 5 Sekunden lang Geschwindigkeit 6 einstellen.
3. Geschwindigkeit 4 ohne Geschwindigkeit einstellen und Öl langsam einfüllen, bis sie emulgiert.

EMULGIÉREN



Tartarsoße

 5 Min

 Mittlere

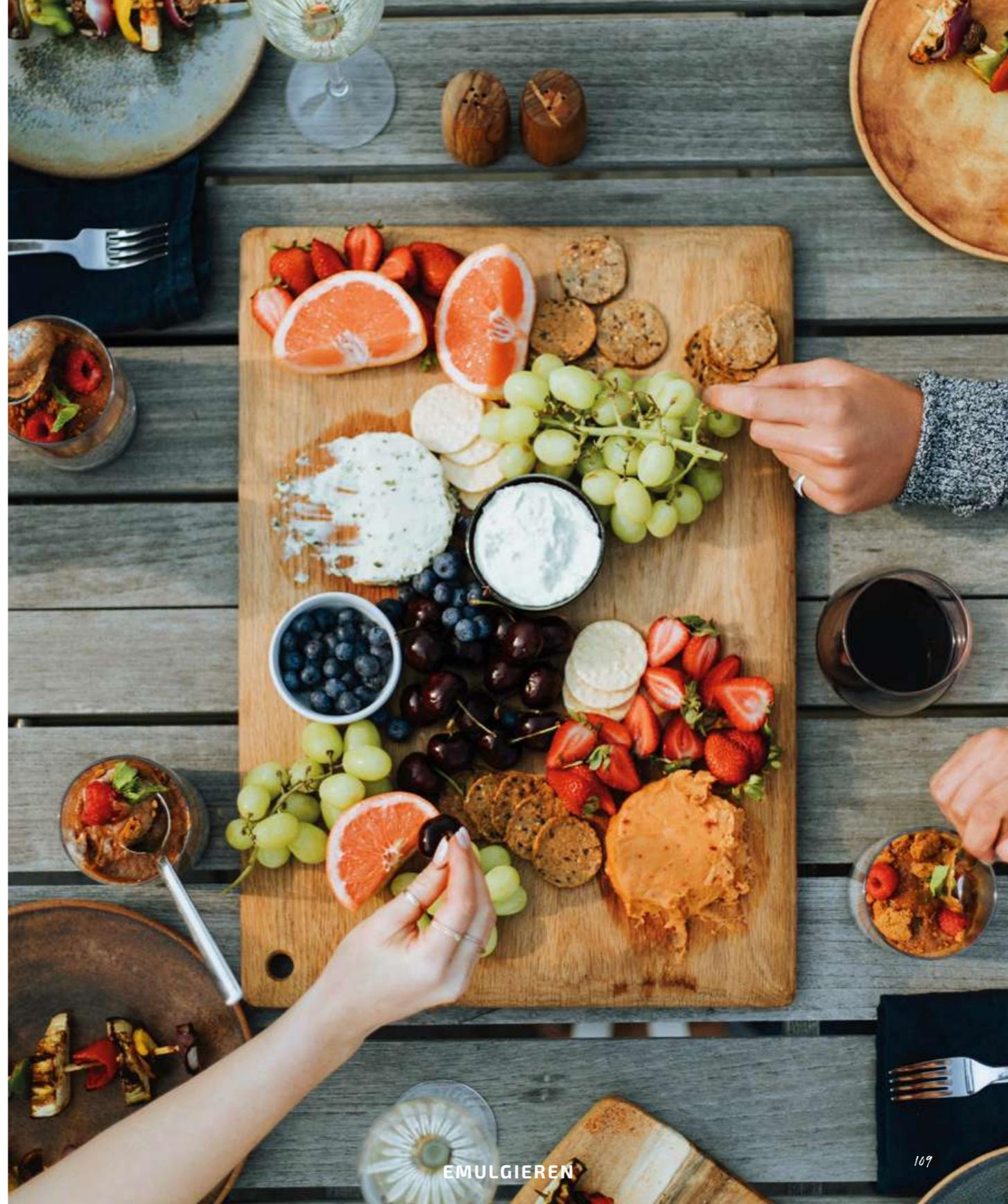
INGREDIENTES:

375 g Mayonnaise
10 g Essiggurken
10 g Kapern in Essig

10 g gehackte Schnittlauch
1 gekochtes Ei

ZUBEREITUNG:

1. Die Mayonnaise gemäß dem vorigen Rezept zubereiten. In einem Schüssel beiseitestellen.
2. Den Topf sauber machen, dann Essiggurken, Schnittlauch und Kapern geben und 5 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 5 einstellen. Die Vermischung in der Schüssel der Mayonnaise geben.
3. Für 4 Sekunden bei Geschwindigkeit 4 das gekochte Ei zerkleinern, es in die Schüssel geben und mit einem Spatel mischen.





Einkochen/ Versüßen



*Bereiten Sie die Lebensmittel
mit niedrigen Temperaturen
und erreichen Sie unmögliche
Ergebnisse.*



Kandierte Orange



10 Min



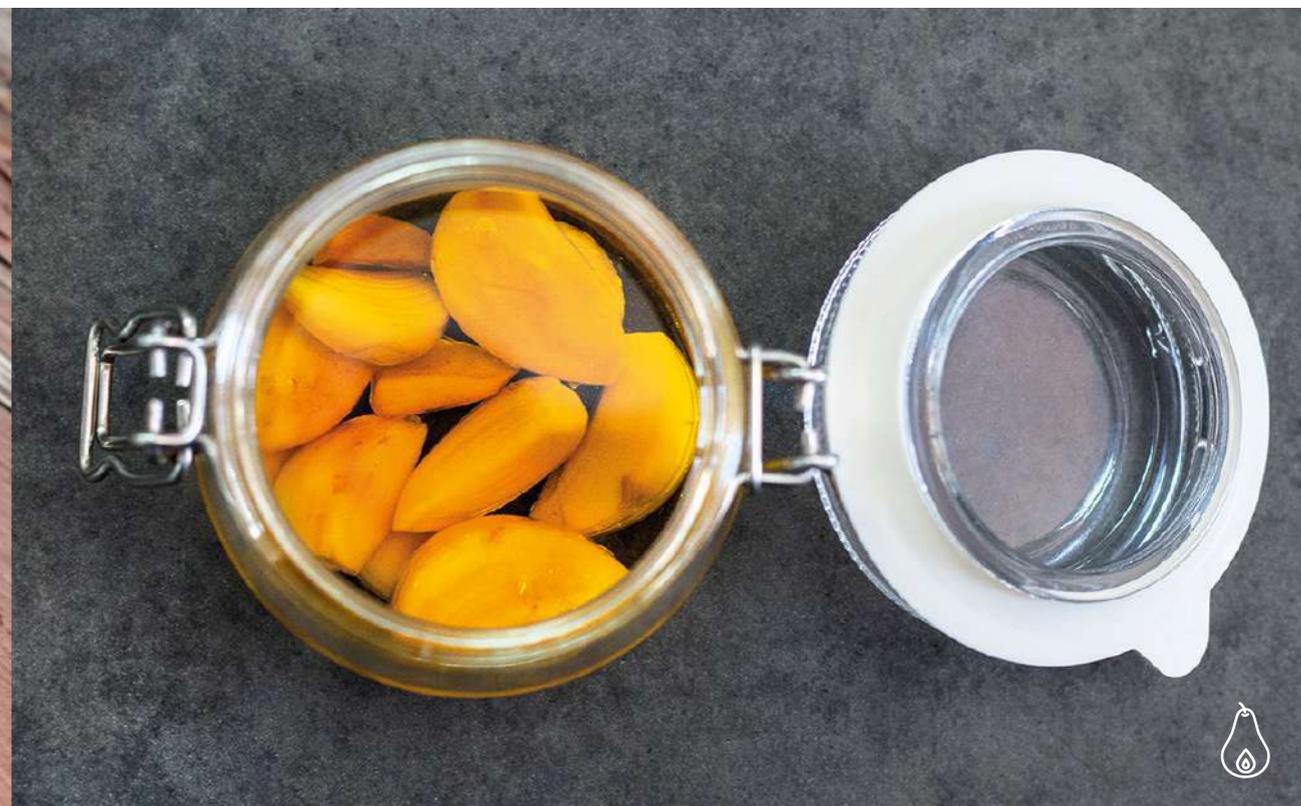
Einfach

ZUTATEN:

500 g Zucker
500 ml Wasser danach
gießen
3 Orangen

ZUBEREITUNG:

1. Die Orangen in Scheiben schneiden.
2. Das Wasser und die Zucker in den Topf mit der Orange dazugeben und 30 Min. bei 90 °C, Wärmeleistung 3 und Geschwindigkeit 1 ohne den Messbecher einstellen.



Knoblauch Konfit



10 Min



Einfach

ZUTATEN:

500 ml Olivenöl
8 Knoblauchknollen

ZUBEREITUNG:

1. Den Rühraufsatz einsetzen.
2. Die Knoblauchen in den Topf geben und komplett mit Öl bedecken. 90 °C, Geschwindigkeitsstufe 1, 25-30 Min. und Wärmeleistung 3 einstellen.
3. Danach, die Knoblauche in eine Glasdose und mit Öl abdecken.



Artischocken



45 Min



Einfach

ZUTATEN:

250 ml Olivenöl
6-8 Artischocken
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt

1 Thymianzweig
1 Teelöffel Salz
10-12 schwarzer Pfeffer Kugel

ZUBEREITUNG

1. Die Artischocken waschen, die äußere Blätter und die innere Blüte wegschneiden und an des Herz gelangen. Die Artischocken in Zitronenwasser tauchen und aufbewahren
2. Öl in den Topf hinzugeben und 5 Min. bei 90 °C und Geschwindigkeit 2 einstellen.
3. Artischockenherzen richtig trocken 20 Minuten bei 90 °C und Wärmeleistung 3 kochen lassen.
4. Die Artischockenherzen in eine Glasdose vorsichtig eingeben und Öl bis den Rand hinzugeben, bis sie mit Öl komplett bedecken.



Marinierten Sardinen

 10 Min  Einfach

ZUTATEN:

100 ml Essig
100 ml Weißwein
4 Sardinen
1 Möhre
1 Zwiebel
2 Knoblauche
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer Korn

ZUBEREITUNG:

1. Die Sardinen in Scheiben schneiden und die Gemüse in Streifen schneiden.
2. Das Öl, das Essig, das Pfeffer, das Lorbeerblatt und die Gemüse in Streifen in den Topf dazugeben. Bei 90 °C, Geschwindigkeit 1 und Wärmeleistung 2 für 40 Minuten kochen lassen.
3. Nach 20 Min, die Sardinen mit dem Haut nach oben dazugeben.
4. Die Sardinen ruhen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.



Kandierter Seehecht

 2 Portionen  15 Min  Einfach

ZUTATEN:

5 Stücke Seehecht
Olivenöl
6 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG:

1. Die Stücke Seehecht in den Topf ordentlich geben, mit Öl bedecken und die Knoblauche hinzugeben.
2. 15 Minuten bei 80 °C und Wärmeleistung 3 10 kochen lassen.
3. Nach 15 Min., das Fisch vorsichtig nehmen und nach Wusch essen.





Pochieren



*Total Kontrolle der Temperatur
und Zeiteinleitung, um die
köstliche Gerichte zu zubereiten.*



Pochierte Geflügelbrüst



2 Portionen



45 Min



Einfach

ZUTATEN:

50 g Butter
1, l Hühner-Brühe
70 ml Weißwein
1 angebindete Hähnchenbrust
Gewürze nach Wunsch

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in den Behälter außer den Hähnchenbrust geben und auf 90 °C 25-30 Min laut der Menge einstellen.
2. Nach 5 Min. die Hähnchenbrust hinzugeben.
3. Dann die Hähnchenbrust in der Pfanne leicht braten oder sie in Stücke zerkleinern, um mit einem Salate anzurichten.



Pochierte Eier



1-4 Portionen



15 Min



Einfach

ZUTATEN:

1,5 Liter Wasser
Eier

ZUBEREITUNG:

1. 1,5 Liter Wasser in den Topf ohne Deckel gießen und Wärmeleistung 5 bei 105 °C einstellen, bis das Wasser kocht.
2. Die Eier aufschlagen und auf einen eingölten Frischhaltefoliefetzen stellen; alles würzen und mit dem Frischhaltefolie wie ein kleiner Sack einwickeln.
3. Temperatur bis 103 °C verringern, Wärmeleistung 4 auswählen und die Säcke für 3/4 Minuten gießen.



Birnen in Rotwein



2 Portionen



1 Std. 15 Min.



Einfach

ZUTATEN:

50 g Zucker
200 ml Rotwein
2 Birnen
1 Zimtstange
1 Zitronenschale

ZUBEREITUNG:

1. Die Birnen schalen, ohne sie zu zerkleinern.
2. Alles in den Krug mit den restlichen Zutaten und es 1 Stunde ohne Geschwindigkeit bei 80°C einstellen. Die Birnen jede 15 Min. drehen, um sie gleichmäßig zu kochen.
3. Wenn die Zeit abgelaufen ist, können Sie es direkt servieren, oder die Birnen in die Brühe aufbewahren, Um einen intensiveren Geschmack zu erreichen.

Pochierte Kalbfleisch



1 Stunde



Einfach

ZUTATEN:

500 g Kalbfleisch in eine einzige Stücke
100 ml Rotwein
1 Möhre
1 Zwiebel
2 Knoblauche
1 Lorbeerblatt
Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel und die Möhre in kleine Sücke schneiden.
2. Die Zutaten in den Topf geben und auf 95 °C 1 Stunde lang ohne Geschwindigkeit einstellen.
3. Dann die Kalbfleisch leicht in der Pfanne anbraten.

POCHIEREN



POCHIEREN



Dampf



*Genießen Sie Ergebnisse 100%
gesund.*



Geflügelfleisch



Fisch

Ganzen Stücken

1200 ml Wasser

Fleischpastete

750 ml Wasser, 25-30 Min.

Kleinen stücke oder Fleischbällchen

500 ml Wasser, 20-25 Min.

Ganze Vogelstücke

1 Stunde oder mehr

Fleischbällchen

25 Minuten.

Fleischkuchen (700/800 g):

30 Minuten.

Krebstier:

500 ml Wasser, 15-20 Min.

Miesmuschel::

500 ml Wasser, 3-6 Min

Mollusken

1/2 ml Wasser, 20-25 Min.

Kleine Fische:

500 ml Wasser, 10-15 Min.

Große Fische:

500 ml Wasser, 20-25 Min.

Mittelgroßen Fisch (800 g):

15-20 Minuten.

Fischfilett (800 g):

10-15 Minuten.




Gemüse

Pilze Stücke (500 g):
15 Minuten.

Erbse (500 g):
16-18 Minuten.

Mittelgroße Kartoffeln (800 g):
25 Minuten.

Lauch in Scheibe (800 g):
25 Minuten.

Grüne Bohne (800 g):
25/30 Minuten.

Fenchel in Stücke (800 g):
30 Minuten

Frische Spinat (500 g):
10-12 Minuten

Zucchini in Scheiben von 1 cm ungefähr (800 g):
25 Minuten

Ganze Gemüsestücken
750 ml Wasser, 25 Min.

Zerkleinerte Gemüsestücke:
500 ml Wasser, 15-20 Min.

Blättermüse:
500 ml Wasser, 8-15 Min.

Möhre in Scheiben (800 g):
30 Minuten

Brokkoli-Blumen (800 g):
15 Minuten.

Blumenkohl-Blumen (800 g):
20-25 Minuten.

Kohl (800 g):
25 Minuten.

Spargel (800 g):
25-35 Minuten.

Paprika in Streifen von 1 cm ungefähr (500 g):
15 Minuten.



Gegetrocknete Früchte

**Ganze Frucht:**

500 ml Wasser, 20-25 Min.

Gehackte Früchte:

400 ml Wasser, 15-20 Min.

Äpfeln in Bildern (500 g):

12-15 Minuten

Gehackte Birnen (800 g):

15 Minuten.

Birnen reif und halbieren

(800 Gramm):

20 Minuten

Aprikosen halbieren

(500 Gramm):

10-15 Minuten

Pfirsichen halbieren

(500 Gramm):

10-15 Minuten

Pflaumen halbieren:

12 Minuten.



Beilage

**Langkornreis (250 Gramm):**

20-30 Minuten.

Cuscus in Wasser und Öl getränkt

(250 Gramm):

10 Minuten



Gedünstetes Gemüse



30 Min



Einfach

ZUTATEN:

½ Brokkoli
2 Kartoffeln
Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Strauß Brokkoli schneiden, die Kartoffeln schalen und in kleine Stücke schneiden.
2. Eins bisschen mehr als 500 ml Wasser geben und auf 120 °C einstellen.
3. Das Dampfgarer mit ein Schuss Öl einfetten und die Gemüsen auf die zwei Stufen verteilen.
4. Das Dampfgarer auf den Topf legen, sobald es sieden anfängt und 15 Min einstellen.
5. Dann die Zubereitung überprüfen und wenn nötig, mehr Zeit einstellen.



Gedämpfter Fisch

 2 Portionen
  30 Min
  Einfach

ZUTATEN:

2 Seehechfilete
Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG:

1. 500 ml Wasser in den Topf geben und auf 120 °C einstellen.
2. Währendessen, das Dampfgarer mit einem Schuss Öl einfetten.
3. Die Filette auf dem Dampfgarer legen.
4. Beim Sieden, das Dampfgarer einsentzen und 20 Min. einstellen.
5. Dann die Zubereitung überprüfen und wenn nötig, mehr Zeit einstellen.



Miesmuscheln

 10 Portionen
  15 Min
  Einfach

ZUTATEN:

500 g Miesmuscheln
Salz

ZUBEREITUNG:

1. 500 ml Wasser in den Topf geben und auf 120 °C einstellen.
2. Die Miesmuscheln auf das Dampfgarer legen.
3. Beim Sieden, das Dampfgarer einsentzen und 5 Min. einstellen.



Kaffee Pudding



6 Portionen



45 Min



Einfach

ZUTATEN:

350 ml Vollmilch
200 g Kondensmilch
4 Eier

2 TL Instantkaffee
Karamell

ZUBEREITUNG

1. Individuelle Backforme mit flüssigem Karamell bestreichen.
2. Die restlichen Zutaten in den Topf geben und Geschwindigkeitsstufe 4 für 1 Minute einstellen.
3. Mischung in die Puddingforme geben und mit Adhäsionsfolie bedecken.
4. Puddingforme in den Dampfgarer legen und der Dampfgarer in den Küchenmaschine ohne Deckel des Topfes einsetzen.
5. 120 °C, Geschwindigkeit 0, 30 Min. und Wärmeleistung 10 einstellen.
6. Temperieren lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Aus der Form lösen, wenn kalt.



Pudding



6 Portionen



1 Stunde



Einfach

ZUTATEN:

120 g Zucker
500 ml Vollmilch bei
Raumtemperatur
Flüssiges Karamell

4 Eier
Reste von Kastenbrot oder Backwerke

ZUBEREITUNG

1. Eine Form mit flüssigem Karamell bestreichen, die in dem Dampfgarer passt.
2. Die Eier, der Zucker, die Milch in den Behälter eingeben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeit 3 verrühren.
3. Die Brotreste oder Backwerke zerkleinern und in die Backform auf dem flüssigen Karamell legen und die Vermischung darauf einfüllen.
4. Die Zubereitung mit Alufolie abdecken und saugfähiges Küchenpapier darauf legen, damit es die Flüssigkeiten des Dampfes aufsaugt.
5. Ohne den Topf zu waschen, 750 ml Wasser einfüllen, den Topf abdecken und das Dampfgarer mit der Backform innen einsetzen. 45 Min. auf 120°C einstellen.
6. Mit einem Spieß stechen, um zu prüfen ob es geringen ist, wenn den Spieß nass ist, noch 5 Minuten einstellen und wieder nachprüfen. Es abkühlen lassen und im Kühlschrank wenigstens 2 Stunden aufbewahren, vor dem Servieren.





Kochen



*Sieden Sie mühelos jede Art von
Lebensmitteln*



KOCHEN



Nudeln



2 Portionen



45 Min



Einfach

INGREDIENTES:

200 g Nudeln
2 l Wasser
1 Lorbeerblatt
Salz

ELABORACIÓN:

1. Das Wasser in den Behälter hinzufügen und 15 Min. lang bei 110 °C, und Wärmeleistung 6 abhängig von der je nach Art von Nudeln einstellen.
2. Die Nudeln und das Lorbeerblatt dazugeben und alles kochen lassen.
3. Die Nudeln abtropfen lassen und anrichten.

KOCHEN



Kichererbsen-Eintopf



2 Portionen



45 Min



Einfach

ZUTATEN:

250 g gedünstete Kichererbsen
200 g Spinat
500 ml Brühe
20 ml Olivenöl
½ Zwiebel
1 Kartoffel
2 Knoblauche
2 gekochte Eier
1 Löffel Tomatenkonzentrat
1 TL gemahlene Paprika
1 Lorbeerblatt
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel und die Knoblauche schalen und in den Topf hinzugeben. Die Geschwindigkeit 5, 10 Sekunden lang einstellen.
2. Die Kartoffeln, das Öl, die Brühe, die Tomate, das Paprika und das Lorbeerblatt dazugeben, den Topf abdecken und auf 100 °C 20 Min lang mit der Geschwindigkeit 1 und Wärmeleistung 6 einstellen.
3. Dann die Kichererbse und die Spinat geben und noch 10 Min. auf 100 °C, Wärmeleistung 8 und Geschwindigkeit 1 kochen lassen.
4. Gekochtes Ei geben, mit Salz ggf. würzen und servieren.



Gemüse



1 Portionen



30 Min



Einfach

ZUTATEN:

1 Kartoffel
2 Möhre
½ Zucchini
½ Brokkoli
½ Zwiebel
1,5 l Wasser

ZUBEREITUNG:

1. Die Gemüse waschen und zerkleinern und in den Topf geben.
2. Das Wasser in den Topf gießen und auf 100 °C 25 Min., Wärmeleistung 8 ohne Geschwindigkeit einstellen. Der Topf soll abgedeckt sein und der Messbecher halb geöffnet.

KOCHEN



KOCHEN



Linsenereme



4 Portionen



45 Min



Einfach

ZUTATEN:

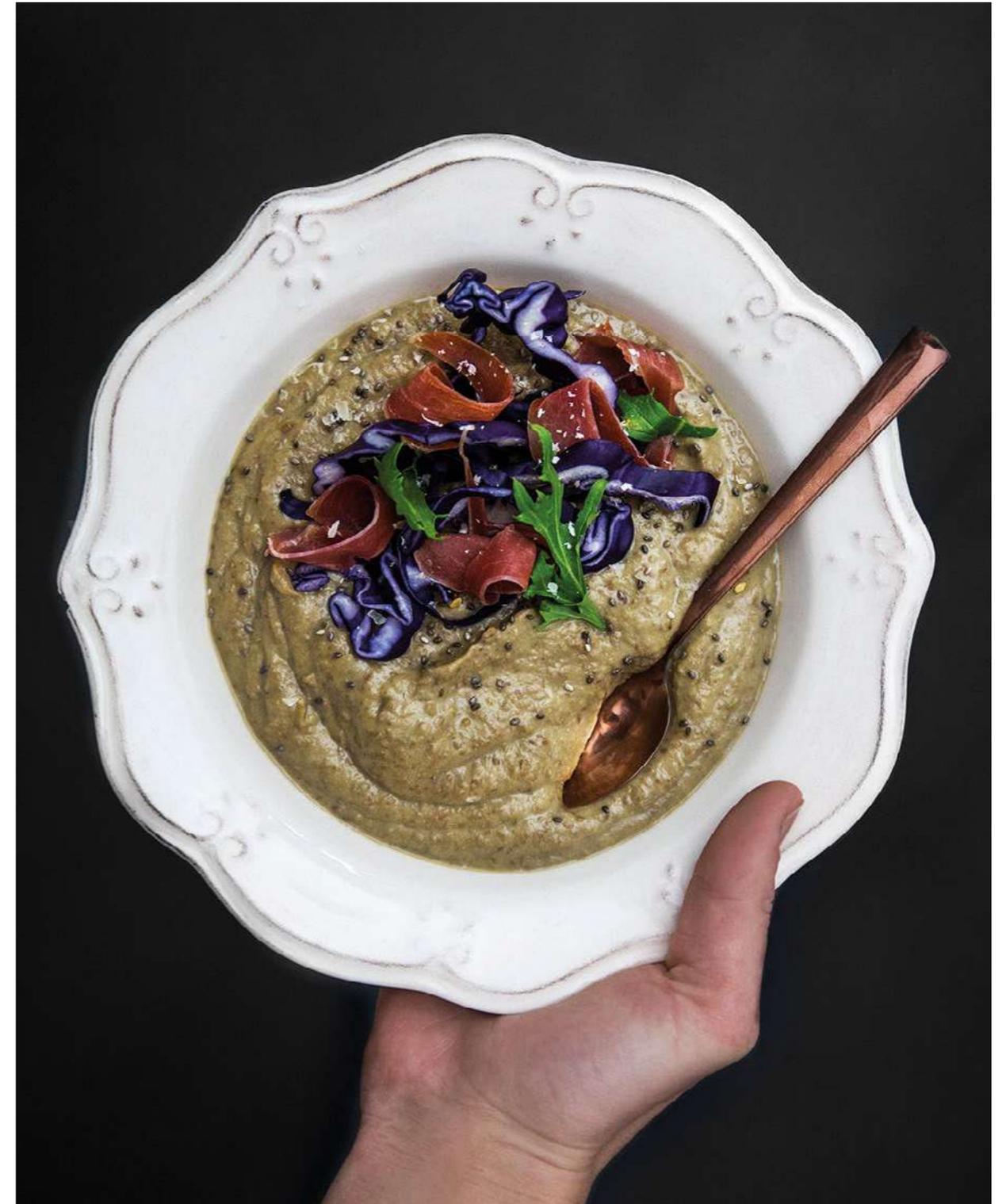
200 g Linsen
400 ml Wasser danach
gießen
300 ml Hühner-Brühe
100 ml Sahne

2 Knoblauche
1 Möhre
½ Zwiebel
1 EL Dijon-Senf
1 Teelöffel Currypulver

Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel und die Möhre in kleine Stücke mit den Knoblauche dazugeben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeit 5 einstellen, um alles zu zerkleinern.
2. Die Reste der Zutaten zugeben und 1 Stunde lang bei 100 °C ohne Geschwindigkeit und Wärmeleistung 8 sieden lassen.
3. Zum Zerkleinern die Geschwindigkeitsstufe progressiv bis 6 steigen, bis man eine feine Creme erreicht.
4. Die Creme mit ein bisschen Kohl und Schinken anrichten.





Gekochte Eier

 15 Min

 Média

ZUTATEN:

1,5 l Wasser
3 Eier

ZUBEREITUNG:

1. Das Wasser in den Topf gießen, die Eier darin legen und für 13 Min. bei 100 °C ohne Geschwindigkeit kochen lassen. Der Topf soll abgedeckt werden und der Messbecher halb geöffnet bleiben.



Arroz caldoso (Reiseintopf) mit Hähnchen und Kaninchen



 1 Stunde

 Mittlere

ZUTATEN:

250 g Hähnchen
200 g Kaninchen
100 g Schnittbohne
230 g Blumenkohl
100 g Riebkäse
250 g Reis
1,5 Liter Wasser
25 ml Olivenöl
1 Knoblauch
Lebensmittelfarbe
Paprika
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Öl in Keramiktopf gießen und Mambo bei 120°C, Wärmeleistung 10 während 4 Minuten einstellen.
2. Salziges Fleisch geben und 120°C, Wärmeleistung 7 während 10 Minuten einstellen. Fleisch ab und zu drehen.
3. 2 Minuten vor Ende des Kochvorgangs, gehackte Schnittbohne, Knoblauch und Tomate geben.
4. Blumenkohl Sträufchen, Wasser, Paprika, Lebensmittelfarbe und Salz in den Topf geben, bei 100 °C, Wärmeleistung 7, 30 Minuten lang kochen lassen.
5. Nach 30 Minuten, Reis dazugeben und Temperatur 105 °C, Wärmeleistung 7, Geschwindigkeit während 12 Minuten einstellen.



Kochen



*Bereiten Sie die leckersten
Gerichte ohne Aufwand zu*



Vichyssoise



4 Portionen



30 Min



Mittlere

ZUTATEN:

300 g Lauch in Scheiben
(nur die weiße Teile)
50 g Butter
250 g Kartoffel in Stück-
chen

200 g Sahne oder Kon-
densmilch
50 ml Olivenöl
700 ml Wasser danach
gießen

1 Teelöffel Salz
1 Prise weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Lauch in den Topf geben und 4 Sekunden lang Geschwindigkeitsstufe 5 einstellen (siehe Absatz „Zerkleinern“). Die Lauchreste von den Topfwänden und dem Deckel mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Das Öl und die Butter dazugeben und 12 Min bei 120 °C und Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen.
3. 200 ml Wasser gießen und für 1 Minute Geschwindigkeitsstufe 5 einstellen. Die Geschwindigkeit bis 10 langsam steigen, damit den Lauch richtig zerkleinert ist.
4. Die gehackte Kartoffeln, das Salz, das Pfeffer und das Restwasser dazugeben. 20 Minuten bei 100 °C, Geschwindigkeitsstufe 1 und Wärmeleistung 8 einstellen.
5. Ein paar Minuten warten, bis die Temperatur niedrig wird und für 3 Minuten Geschwindigkeitsstufe 6 einstellen.
6. Die Muskatnuss und die Sahne hinzufügen. Für 8 Minuten bei 90 °C, Geschwindigkeitsstufe 3 und Wärmeleistung 3 einstellen. Die Creme mit geschacktes Schnittlauch servieren. Für eine flüssigere Creme, Wasser geben.



Bolognese-Soße

 4 Portionen
  30 Min
  Mittlere

ZUTATEN:

350 g gehacktes Kalbfleisch
 300 g natürliche Tomate
 50 ml Weißwein
 50 ml Rotwein
 ½ Zwiebel 1 Karotte
 1 Löffel Ketchup
 1 Löffel Salz
 1 EL Zucker
 Pfeffer
 Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Die Möhre und die Zwiebeln waschen und zerkleinern, in den Topf geben und die Geschwindigkeit 6, 10 Sekunden einstellen.
2. Eine Schuss Öl einfüllen und auf 100 °C 5 Min. mit der Geschwindigkeit 1 einstellen.
3. Das Fleisch eingeben und 2 Min. kochen lassen.
4. Die Tomate, das Ketchup, den Weißwein und Rotwein dazugeben und 20 Min. bei 110 °C und dem geöffneten Deckel Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen.
5. Die Bolognese-Soße mit Nudeln oder nach Gewuschn einrichten.

Spaghetti mit Fleischkloß

 8 Portionen
  30 Min
  Einfach

Zutaten für die Fleischklöße

200 g Spaghetti
 250 g gehacktes Fleisch
 25 g Paniermehl
 1 Ei
 Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver

Zutaten für die Tomatensoße

400 g Tomaten in Stücken (Dose)
 75 g Zwiebel
 75 g rote Paprika
 10 g Zucker
 30 ml Olivenöl

40 ml Weißwein
 1 Knoblauch
 Salz, Pfeffer und Oregano

ZUBEREITUNG:

1. Gehacktes Fleisch, Ei, Paniermehl und Knoblauchpulver in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Geschwindigkeit 2, 1 Minute lang vermengen.
2. Fleisch aus dem Kochtopf herausnehmen und Fleischklöße formen. Beiseitestellen.
3. Für die Soße Zwiebel, Paprika in großen Stücken und Knoblauch geben, Geschwindigkeit 6, 8 Sekunden lang zum Hacken einstellen.
4. Einen Schuss Öl und eine Prise Salz geben und für 3 Minuten bei 110°C und Wärmeleistung 7 Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen.
5. Tomate, Weißwein und Zucker dazugeben. Deckel schließen und Dampfbarer mit Fleischklößen darauflegen, 110 °C, Wärmeleistung 6, Geschwindigkeit 1, 25 Minuten einstellen.
6. 2 Minuten vor Ende des Kochvorgangs Dampfbarer herausnehmen, damit das Wasser der Tomatensoße verdunstet wird.
7. Fleischklöße mit Tomate vermengen und mit gekochte Spaghetti servieren.





Tintenfische in ihrer eigenen Tinte



2 Portionen



45 Min



Mittlere

ZUTATEN:

350 g Tintenfische
50 ml Weißwein
50 ml Wasser danach gießen
½ Zwiebel
2 Knoblauche
1 Tomate
1 Beutel Tinte
1 Lorbeerblatt
Olivenöl
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebeln, die Knoblauchzehen, die Möhre und das Öl in den Topf geben und mit der Geschwindigkeit 5, 5 Sekunden lang zerkleinern. Das Schinken in kleine Würfeln dazugeben und alles bei 120 °C, Wärmeleistung 3 und Geschwindigkeit 1 8 Min. anbraten lassen.
2. Das Fleisch in kleine Würfeln, das Weißwein, die Gemüsebrühe oder Wasser und Salz dazugeben und 30 Min bei 100 °C, Wärmeleistung 6 und Geschwindigkeit 1 kochen lassen.
3. Die geschnittenen Kartoffeln, die Erbse und die Möhre in Stückchen dazugeben und 20-25 Min. bei 100 °C, Wärmeleistung 6 und Geschwindigkeit 1 kochen lassen.



Fleisch-Lasagne



4 Portionen



1 Std. 30 Min.



Schwierig

ZUTATEN:

20 g geriebener Parmesan
40 g geriebene Gouda
2 Lasagneblätter
6 Scheiben Schmelzkäse
Basilikum
Zutaten für die Füllung:
600 g gehacktes Fleisch
50 g rote Paprika
50 g grüne Paprika
75 g Zwiebel
300 g frittierte Tomaten
30 ml Olivenöl
1 Knoblauch
Salz
Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE BÉCHAMELSOSSE:

40 g Butter
50 g Mehl
400 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

1. Gemüse groß zerkleinert in den Topf geben und Geschwindigkeit 6 während 6 Sekunden einstellen.
2. Öl und Fleisch geben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf 100°C, Wärmeleistung 2 während 10 Minuten einstellen.
3. Dann frittierte Tomate geben und noch 2 Minuten weiterkochen, damit das Geschmack richtig vermischt wird. Beiseitestellen.
4. Für das Bechamel Butter in den Keramiktopf geben und auf 100 °C während 1 Minute und Wärmeleistung 5 mit Geschwindigkeit 1 einstellen, um sie zu schmelzen.
5. Mehl geben und noch 2 Minuten mit der gleichen Programmierung kochen, um es zu tosten.
6. Nach Ablauf der Zeit Milch geben, Reste der Mehl nach unten mit dem Löffel Mambomix geben, mit dem Spatel verrühren und auf 100 °C, Wärmeleistung 5, Geschwindigkeit und 5 Minuten einstellen.
7. Durch die Öffnung der Deckel Pfeffer, Salz und Muskatnuss geben.
8. Beschmel auf Backform unterteilen, erste Lasagneblatt verteilen und die Fleischfüllung abwechselungsweise mit Teigblättern einschichten. Schmelzkäse darauflegen. Abwechselnd Lasagneplatten und Füllung schichten und mit Käse bestäuben.
9. Bei 180 °C während 20 Minuten backen lassen. 10 Minuten lang ruhen lassen und servieren.

KOCHEN



KOCHEN



Präzisionszubereitung



*Passen Sie die Temperatur für
ein perfektes Ergebnis an.*



Tomatensauce



30 Min



Einfach

ZUTATEN:

400 g natürliche Tomate
½ Zwiebel
½ rote Paprika
½ Grüne Paprika
1 Möhre
1 Löffel Salz
1 EL Zucker
Pfeffer
Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Gewaschene Gemüse außer Tomaten in Stücke in den Topf geben und für 10 Sekunden Geschwindigkeitsstufe 6 einstellen.
2. Einen Schuss Öl gießen und 5 Min. bei 120 °C Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen. 105 °C, Geschwindigkeit 1, 10 Min. und Wärmeleistung 6 einstellen.
3. Tomate gießen und 20 Min. bei 100 °C und Wärmeleistung 6 Geschwindigkeitsstufe 1 mit dem Messbecher geöffnet kochen lassen.



Coulant mit „Turrón“ (weiche Nuss-, Mandel)



30 Min



Mittlere

ZUTATEN:

200 g weicher Turrón
100 g Zucker
75 g Mehl
4 Eier
Mehl
Butter

ZUBEREITUNG:

1. Der Turrón und den Zucker in den Behälter hinzufügen und die Geschwindigkeit 5, 1 Minuten lang einstellen.
2. Die Eier und das Mehl hinzufügen und mit der Geschwindigkeit 3 vermischen, bis eine gleichmäßige Vermischung zu erreichen.
3. Die Backformen fast bis den Rand füllen, zuvor mit Mehl und Butter eingefettet und das Coulant in dem vorgeheizten Backofen auf 180 °C 6-7 Minuten backen.



Béchamelsauce



15 Min



Einfach

ZUTATEN:

40 g Butter
40 g Mehl
500 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

1. Butter in den Topf geben und für 1 Minute bei 95 °C und Wärmeleistung 10 Geschwindigkeit 1 einstellen.
2. Mehl geben und 3 Minuten lang bei 90 °C, Wärmeleistung 3, Geschwindigkeitsstufe 1 bräunen.
3. Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss geben und auf 90°C, Wärmeleistung 3, Geschwindigkeit 4 während 12 Minuten einstellen.



PRÄZISIONSZUBEREITUNG



Cremespeise



 4 Portionen

 15 Min

 Einfach

ZUTATEN:

125 g Zucker
600 ml Milch
4 Eigelbe
2 Esslöffel Maismehl
1 EL Vanilleextrakt

Zitronenschal
Zimt
Kekse

ZUBEREITUNG:

1. Die Milch, die Eier, das Zucker, die Maimehl, die Vanille und die Zitronenschale in den Topf geben.
2. Zum Vermischen auf 90 °C, Geschwindigkeit 2, und Wärmeleistung 8 bei 10 Minuten einstellen.
3. Die Cremespeise in Backformen gießen, eine Kekse darauf legen und mit Zimt bestreuen. Die Cremespeisen im Kühlschrank aufbewahren, um sie abzukühlen.



Milchreis



10 Portionen



1 Std. 30 Min.



Mittlere

ZUTATEN:

170 g Reis
25 g Braunzucker
150 ml Kondensmilch
300 ml Wasser danach gießen
400 ml Milch
1 Stück von Zimstangen
Zitronenschal

ZUBEREITUNG:

1. MamboMix einsetzen.
2. Den Reis mit dem Wasser in den Topf geben und bei 100 °C und Wärmeleistung 8, 8 Min lang ohne Bewegung sieden lassen.
3. Dann die Milch, das Zucker, die Zitronenschal und die Zimstangen dazugeben und noch 10 Min. bei 100 °C, Geschwindigkeitsstufe 1 und Wärmeleistung 3 kochen lassen.
4. Danach die Kondensmilch geben und alles 1 Min. lang mit der geschwindigkeit 2 vermischen.
5. Den Milchreis wenigstens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, um ihn kalt anzurichten.





Turbo



*Verarbeitet die härtesten
Lebensmittel mit der maximalen
Leistungsfähigkeit*



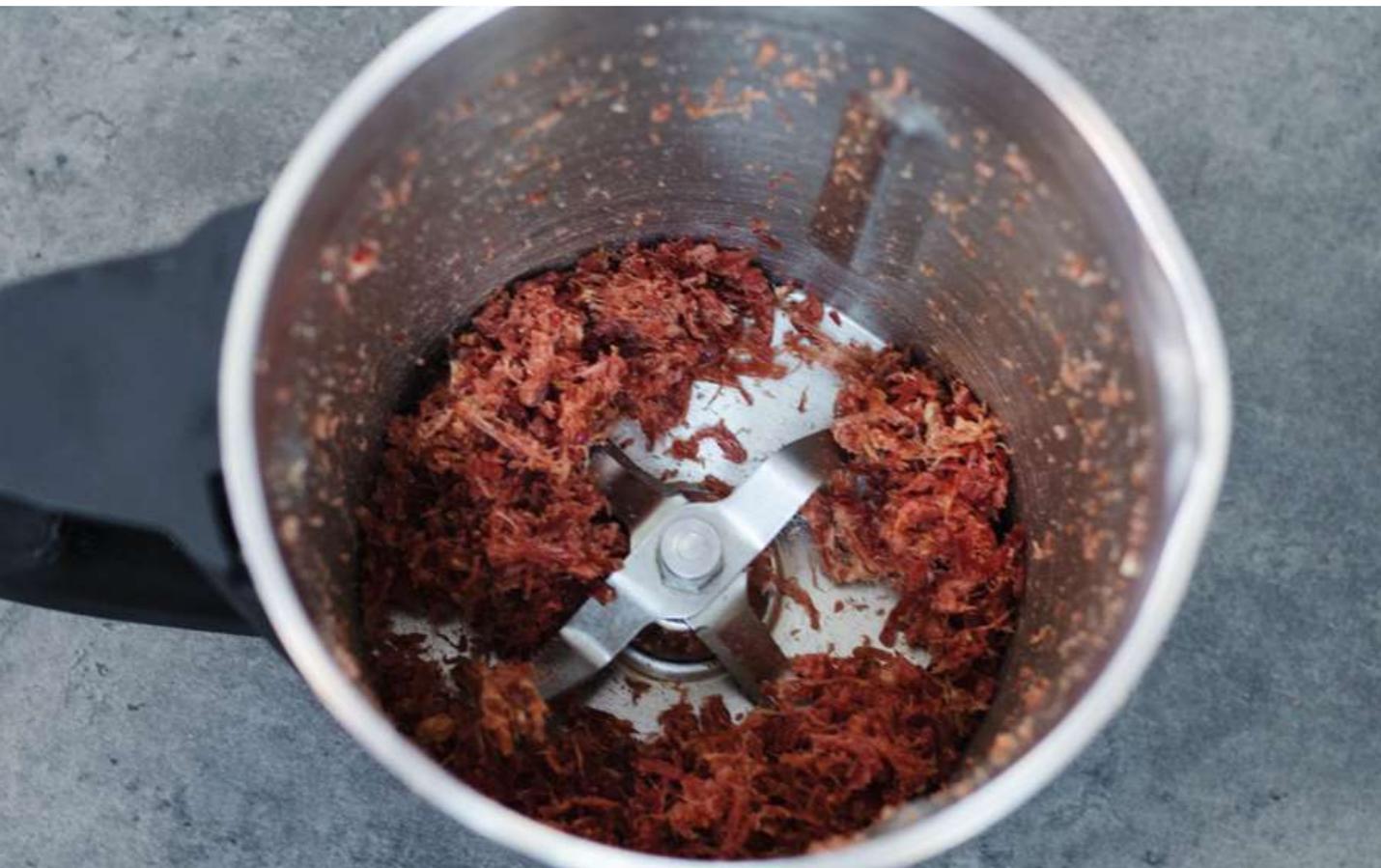
Luftgetrockneter Schinken



5 Min



Einfach



ZUTATEN:

200 g luftgetrockneter Schinken

ZUBEREITUNG:

1. Den Schinken in Würfel zerkleinern, in den Topf geben und auf den Schalter „Turbo“ 10-15 Sekunden lang drücken.
2. Das Schinken kann für Kokretten oder für das Soffritto verwendet werden.

TURBO



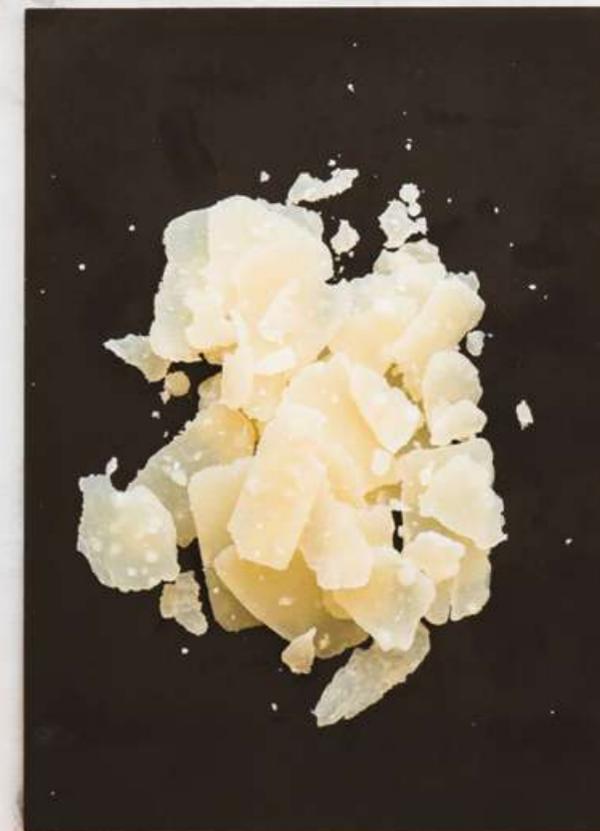
Hartkäse



5 Min



Einfach



ZUTATEN:

200 g Hartkäse

ZUBEREITUNG:

1. Die luftgetrockneter Käse in den Topf geben und den Schalter Turbo 12 Sekunden lang drücken. Falls die Käse nicht genug gereibt ist, den Prozess wiederholen.

TURBO



Pilzmehl



5 Min



Einfach

ZUTATEN:

100 g getrocknete Pilze
1 Prise Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Pilze in den Topf geben und den Schalter Turbo 20 Sekunden drücken, um sie zu pulverisieren.
2. Sie können zum Würzen verwendet werden.



Ernisse für Brownie



5 Min



Einfach

ZUTATEN:

200 g Walnüsse

ZUBEREITUNG:

1. Die Erdnüsse in den Topf geben und den Schalter Turbo zwei mal 2 Sekunden lang drücken, um kleinere ganze Stücke zu erreichen.



Schokolade



5 Min



Einfach

ZUTATEN:

100 g
Schokoladenüberzug

ZUBEREITUNG:

1. Die Schokolade in den Topf geben und die Turbo Taste 10 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Diese Schokolade kann verwendet werden, um einen Dessert zu garnieren oder sie schneller zu schmelzen.



SlowMambo



*Kochen Sie Reis und
Schmorgerichte sorgfältig*



Weißreis



4 Portionen



30 Min



Einfach

ZUTATEN:

175 g Reis
400 ml Wasser danach gießen
25 ml Olivenöl
2 Knoblauche
½ Lorbeerblatt
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten außer dem Reis in den Topf geben. Für 7 Minuten, bei 100 °C und Wärmeleistung 10 einstellen, sodass das Wasser brodelt.
2. Den Reis durch die Öffnung des Deckels dazugeben und noch 13 Min. bei 100 °C und Wärmeleistung 3 kochen lassen.
3. Danach überprüfen Sie, ob das Reis gar gekocht ist.
4. Den Reis servieren.



Arroz meloso (Klebriger Reis)



4 Portionen



30 Min



Mittlere

ZUTATEN:

200 g Reis
80 g Schnittbohne
50 g frittierte Tomaten
600 ml Hühnerbrühe
4 Chicken Wings
4 Hähnchenkeule
2 Artischocken
Lebensmittelfarbe
Salz
Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Einen Schuss Öl in den Topf geben, die gesalzenes Fleisch dazugeben und 15 Min bei 120 °C, Wärmeleistung 5 ohne Geschwindigkeit einstellen. Das Fleisch ab und zu drehen.
2. Dann die Artischocken und die grüne Bohnen geben und noch 5 Min. bei 100 °C und Wärmeleistung 5 kochen lassen.
3. Die Tomate und andere Zutaten hinzugeben und 12 Min. lang bei Wärmeleistung 6 kochen lassen. Den Reis 5 Min. ruhen lassen, bevor ihn anzurichten.



Risotto



2 Portionen



30 Min



Mittlere

ZUTATEN:

200 g Reis
50 g Schinken
40 g Lauch
40 g Pilze
25 g Butter
25 g Parmesan
575 ml Hühnerbrühe
20 ml Weißwein
Salz
Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Den Lauch und die Pilze zerkleinern und 10 Sekunden und Geschwindigkeit 5 einstellen.
2. Ein Schuss Öl, den Schinken und die Gemüse hinzufügen. Dann 4 Min. bei 110 °C, Geschwindigkeit 1, und Wärmeleistung 6 zum Anbraten kochen lassen.
3. Dann die anderen Zutaten außer der Butter und Parmesan dazugeben und 15 Min. bei 110 °C, Wärmeleistung 8 und Geschwindigkeit 1 einstellen.
4. 2 Minuten vor der Beendigung, den Parmesan und die Butter dazugeben, um mehr Cremigkeit hinzuzufügen.



Kartoffeln a la riojana

 4 Portionen
  30 Min
  Einfach

ZUTATEN:

500 g Kartoffel
 250 g Chorizo
 120 g rote Paprika
 25 ml Olivenöl
 3 Knoblauche
 ½ Zwiebel
 750 ml Brühe
 2 Lorbeerblätter
 1 Teelöffel süße Paprika
 1 Teelöffel scharfe Paprika
 Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebeln, die Knoblauche und die Paprika mit der Geschwindigkeit 7, 5 Sekunden lang zerkleinern. Dann 5 Min. bei 100 °C, Wärmeleistung 6 und Geschwindigkeit 1 kochen lassen.
2. Das Chorizo in Scheiben hinzugeben und noch 5 Minuten einstellen.
3. Währendessen die Kartoffeln schalen und schneiden.
4. Nach Ablauf der Zeit die Kartoffeln, das Lorbeerblatt, die Brühe und die Paprika geben und bei 100 °C und Wärmeleistung 8 25 Min ohne Geschwindigkeit kochen lassen.
5. Die Brühe probieren und Salz nachwürzen, wenn nötig. Warm in einer Schüsseln anrichten.

Breie



 4 Portionen
  30 Min
  Einfach

ZUTATEN:

100 g Mehl von Saatplatterbse
 600 ml Wasser danach gießen
 2 Knoblauche
 3 Scheiben Speck
 2 Chorizos (luftgetrocknete Paprikawurst)
 Öl
 Salz
 Scharfer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Speck, Chorizo und Knoblauch zerkleinern. Die Zutaten mit einem Schuss Öl in den Topf geben und 15 Min. bei 100 °C, Wärmeleistung 6 ohne Geschwindigkeit kochen lassen, um alles richtig anzubraten. Beiseitestellen.
2. zu demselben Öl das Mehl dazugeben und bei 100 °C 5 min, Wärmeleistung 6 und Geschwindigkeit 1 kochen lassen.
3. Mit derselber Temperatur, das Wasser mit der Geschwindigkeit 4 langsam geben.
4. Das Pfeffer mit Salz nach Geschmack würzen und die Breie entnehmen.
5. Die Breie mit dem Speck und dem Chorizo darauf anrichten.

SLOWMAMBO





Warm halten



*Bewahren Sie die Temperatur
Ihre Zubereitungen an, bis Sie
anrichten möchten.*



Erbsen Creme



4 Portionen



30 Min



Einfach

ZUTATEN:

400 g tiefgefrorene Erbsen
125 g Lauch
75 g Zwiebel
50 g Butter
400 ml Wasser danach gießen
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Butter in den Topf geben und auf 100 °C für 1 Min. einstellen.
2. Zwiebeln und Lauch hinzugeben, abschmecken und die Geschwindigkeit 5 einstellen, um zu zerkleinern.
3. Die Reste der Gemüse nach unten schieben und für 10 Minuten bei 110 °C, Wärmeleistung 6 und Geschwindigkeitsstufe 2 anbraten.
4. Erbsen geben und noch 5 Minuten anbraten lassen.
5. Wasser gießen und 10 Min. lang bei 110 °C, Wärmeleistung 7 und Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen.
6. Nach Kochen, mit der Geschwindigkeit 6 zerkleinern bis man die gewünschte Textur erreicht.
7. Bei 60 °C und Geschwindigkeit 1 bis zum Anrichten.





Zwiebelsuppe

 4 Portionen
  30 Min
  Einfach

ZUTATEN:

400 g Zwiebel
 40 g geriebener Emmentaler
 40 g geriebener Parmesan
 700 ml Wasser danach gießen
 30 ml Olivenöl
 3 Fleischbrühe
 4 Laibe Brot
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel und Öl in den Topf geben und 3 Sekunden lang die Geschwindigkeit 4 einstellen.
2. Die Zwiebel an den Wänden des Topfs nach unten schieben und für 10 Min. bei 100 °C, Wärmeleistung 4 und Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen.
3. Wasser und Brühwürfel gießen und würzen. 20 Min. lang bei 120 °C, Geschwindigkeit 1 und Wärmeleistung 6 einstellen.
4. Bei 60 °C und Geschwindigkeit 1 und Wärmeleistung 8 bis zum Anrichten, um es warm zu halten.
6. Die Suppe mit einer Brotscheibe anrichten und die Käse nach Geschmack bestäuben.

WARM HALTEN

Blauschimmelkäse-Soße


 4 Portionen
  10 Min
  Einfach

ZUTATEN:

200 g Blauschimmelkäse
 300 ml Sahne
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zutaten in den Topf geben und für 5 Min. bei 90 °C und Wärmeleistung 4 Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen.
2. Dann bei 45 °C und Wärmeleistung 4 Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen, bis man die Soße anrichten möchte.

WARM HALTEN



Gären



Gären Sie jede Art von Teige
nach gewünschte Temperatur



Brioche-Brot



2 Stunden



Mittlere

ZUTATEN:

525 g Mehl
25 g frische Hefe
100 g Butter

25 g Zucker
10 g Salz
90 ml Milch

4 Eier
1 Ei (zum Mahlen)

ZUBEREITUNG:

1. Milch in den Topf geben und für 30 Sekunden lang, Wärmeleistung 3 bei 80°C einstellen.
2. Hefe hinzugeben und mit der Geschwindigkeit 2 rühren bis Auflösung.
3. Eier, Mehl, Butter, Zucker und Salz dazugeben und Geschwindigkeit 2 mit dem Löffel MamboMix einstellen bis die Zutaten richtig vermischt sind.
4. Den Topf 1 Stunde lang ruhen lassen.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, den Teig nach unten mit einem Teigschaber schieben und 1 Min. mit der Geschwindigkeit 2 kneten.
6. Den Teig von der Backform entnehmen und in einer rechteckigen Backform legen, die Backform in einem Platz mit Zimmertemperatur lassen das sich so der volumen des Teig sich verdoppelt.
7. Den Teig mit dem geschlagenen Ei einzufärben und von 30 bis 40 Minuten backen.



Teig für gefüllte Teigpastete

🕒 2 Stunden

👨‍🍳 Mittlere

ZUTATEN:

450 g Stärkemehl
25 g frische Hefe
40 g Schweineschmalz
100 ml Olivenöl
50 ml Weißwein
50 ml Wasser danach gießen
Salz
1 Ei (zum Mahlen)

ZUBEREITUNG:

1. Wasser, Öl, Wein und Schweineschmalz in den Topf gießen und 30 Sekunden lang bei 100 °C und Wärmeleistung 3 einstellen.
2. Hefe hinzugeben und mit der Geschwindigkeit 2 rühren bis sie auflöst.
3. Mehl und Salz dazugeben und mit dem MamboMix bei Geschwindigkeit 2 kneten, bis alle Zutaten richtig vermischt sind.
4. Den Teig in dem Topf mit dem Messbecher 30 Minuten ruhen lassen, um seinem Volumen zu verdoppeln.



American Pfannkuchen

🕒 2 Stunden

👨‍🍳 Mittlere

ZUTATEN:

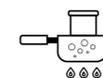
200 g Mehl
40 g Zucker
50 g Butter
10 g Backpulver
300 ml Milch
2 Eier

ZUBEREITUNG:

1. Butter in den Topf eingeben und mit Wärmeleistung 4, Geschwindigkeit 2 bei 100°C 1 Minute einstellen.
2. Der Rest der Zutaten hinzugeben und 1 Minute mit Geschwindigkeit 4 vermischen.
3. Den Teig in dem Topf mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
4. Die Pfanne mit butter einfetten und die Pfannkuchen auf beiden Seiten kochen.



Wasserbad



*Erreichen Sie den gewünschten
Punkt in Pudding, Gemüse
oder zartem Fleisch*



Croissant-Pudding



4 Portionen



1 Std. 15 Min.



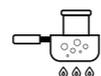
Einfach

ZUTATEN:

120 g Croissant
120 g Zucker
400 ml Milch
3 Eier
Zimt
Zintronenschale
Karamell

ZUBEREITUNG:

1. Den Karamell in der Backform geben.
2. Milch, Zucker und Eier in den Topf geben und 2 Minuten die Geschwindigkeit 4 einstellen.
3. Den Croissant in kleine Stücke hinzufügen und 1 Minuten lang mit Geschwindigkeit 2 vermischen.
4. Die Vermischung in die Backform gießen und mit Plastikfolie abdecken.
5. 2,2 l Wasser in den Topf gießen und die Puddingform über dem Wasser stehen lassen. Wärmeleistung 10 und 110°C für 1 Stunde programmieren.
6. Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden abkühlen lassen, vor sie es aus der Form lösen und servieren.



Kondensmilch-Karamellpudding



4 Portionen



1 Std. 15 Min.



Einfach

ZUTATEN:

200 g Kürbis
325 ml Kondensmilch
325 ml evaporierter Kondensmilch
Vanille-Extrakt
Flüssiges Karamell

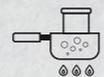
ZUBEREITUNG:

1. Karamell in der Backform legen.
2. Die Zutaten in den Topf geben und die Geschwindigkeit 4 einstellen, bis die Vermischung gleichmäßig ist.
3. Die Vermischung in die Backform gießen und mit Adhäsionsfolie gut abdecken.
4. 2,2 l Wasser in den Topf einfüllen und die Puddingform über dem Wasser stehen lassen. Bei 105 °C, Wärmeleistung 6 und Geschwindigkeitsstufe 1 für 1 Stunde kochen lassen.
5. Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden abkühlen lassen, vor sie es aus der Form lösen und servieren.

WASSERBAD



WASSERBAD



Rührei



20 Min



Einfach

ZUTATEN:

2 Eier, Olivenöl und Salz.

ZUBEREITUNG:

1. 2,2 Liter Wasser in den Krug gießen und 120°C, Wärmekraft 10, für 15 Minuten programmieren.
2. Wenn noch 3 Minuten fehlen, Einen Behälter für ein Wasserbad aufstellen, Einen Schuss Öl dazugeben und Eier aufschlagen. Rühren bis das Ei geronnen ist und fertig.





Reiben



*Reiben Sie Ihre beliebtesten
Lebensmitteln einfacher als je
zuvor*



Tomate reiben



5 Min



Einfach

INGREDIENTES:

1 kg Tomaten

ELABORACIÓN:

1. Tomaten in Stücke geschnitten in den Topf geben und 10 Sekunden die Geschwindigkeit einstellen.

REIBEN



Paniermehl



20 Min



Einfach

INGREDIENTES:

200 g hartes Brot

ELABORACIÓN:

1. Das Brot in kleine Stücke in den Behälter geben.
2. Dreimal die Turbo Taste drücken.
3. Bei der Geschwindigkeit 10, 1 Minuten lang hacken.
4. Wenn nicht genug zerkleinert ist, die letzte Schritt wiederholen.



REIBEN



Geriebener Parmesankäse



5 Min



Einfach

ZUTATEN:

200 g Parmesan

ZUBEREITUNG:

1. Den Parmesan in kleine Stücke in den Behälter geben.
2. Dreimal die Turbo Taste drücken.
3. Bei Geschwindigkeitsstufe 10, 30 Sekunden hacken.
4. Wenn nicht genug zerkleinert ist, die letzte Schritt wiederholen.





Niedergaren



*Tanze einen Mambo auf kleiner
Flamme*



Fabaada (Asturianischer Bohneneintopf)



4 Portionen



7 Std



Einfach

ZUTATEN:

250 g weiße Bohnen
800 ml Wasser danach gießen
1 Knoblauch
100 g Zwiebel
100 g Tomate
2 Morcilla aus Asturien
2 Chorizos aus Asturien
100 g Speck
1 Stück Schinken
2 Safran-Fäden
1 Lorbeerblatt
15 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Bohnen die Nacht vorher einweichen lassen.
2. Zwiebel, Tomate und Knoblauch in den Topf geben und 10 Sekunden lang bei der Geschwindigkeitsstufe 6 zerkleinern.
3. Das Öl gießen und bei 120 °C, Wärmeleistung 10, Geschwindigkeitsstufe 15 Minuten lang anbraten.
4. Die Bohnen abgetropft zu der Mischung hinzufügen und für 7 Stunden bei 90 °C, Wärmeleistung 4, Geschwindigkeitsstufe 0 kochen lassen.
5. Ob die Bohnen gar sind, prüfen und gegebenenfalls Salz hinzufügen oder für mehr Zeit kochen lassen.
6. Umrühren und heiß servieren.
7. Bei 60 °C und Geschwindigkeit 1 bis zum Anrichten, um es warm zu halten.

NIEDERGAREN

NIEDERGAREN



Rindfleisch-Ragout



2 Portionen



3 Std. 30 Min.



Mittlere

ZUTATEN:

500 g Rindfleisch
100 g Zwiebel
75 g rote Paprika
4 Knoblauch
175 g Tomate
150 ml Brühe oder Wasser
150 ml Weißwein
50 ml Olivenöl
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

1. Knoblauch, Paprika, Zwiebel und Tomate geben und 8 Sekunden Geschwindigkeitsstufe 8 einstellen.
2. Das Öl in den Topf gießen und bei 120 °C, Geschwindigkeitsstufe 1, Wärmeleistung 10 6 Minuten lang kochen lassen.
3. 1 Minute vor dem Ende des Kochvorganges Wein geben und Alkohol verdampfen lassen.
4. Dann die anderen Zutaten geben und bei 90 °C und Wärmeleistung 5 für 3 Stunden kochen lassen.
5. Das Fleisch entnehmen und bei 120 °C, Wärmeleistung 10, Geschwindigkeitsstufe 1 für 10 Minuten kochen lassen, um die Soße einkochen zu lassen.
6. Die Soße auf das Fleisch gießen und heiß anrichten.





Kartoffeln a la riojana

 4 Portionen
  30 Min
  Einfach

ZUTATEN:

500 g Kartoffel
 250 g Chorizo
 120 g rote Paprika
 25 ml Olivenöl
 3 Knoblauche
 ½ Zwiebel
 750 ml Brühe
 2 Lorbeerblätter
 1 Teelöffel süße Paprika
 1 Teelöffel scharfe Paprika
 Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebeln, die Knoblauche und die Paprika mit der Geschwindigkeit 7, 5 Sekunden lang zerkleinern. Dann 5 Min. bei 100 °C, Wärmeleistung 6 und Geschwindigkeit 1 kochen lassen.
2. Das Chorizo in Scheiben hinzugeben und noch 5 Minuten einstellen.
3. Währendessen die Kartoffeln schalen und schneiden.
4. Nach Ablauf der Zeit die Kartoffeln, das Lorbeerblatt, die Brühe und die Paprika geben und bei 100 °C und Wärmeleistung 8 25 Min ohne Geschwindigkeit kochen lassen.
5. Die Brühe probieren und Salz nachwürzen, wenn nötig. Warm in einer Schüsseln anrichten.

NIEDERGAREN



Schweinefleisch in Rotwein

 4 Portionen
  3 Stunden
  Mittlere

ZUTATEN:

8 Fettbacke
 100 g Möhren
 100 g Zwiebel
 75 g Lauch
 1 Knoblauch
 125 ml Olivenöl
 250 ml Rotwein
 75 ml Pedro Ximénez-Wein
 1 TL Maismehl

ZUBEREITUNG:

1. Gemüse grob zerkleinert in den Topf geben und bei Geschwindigkeit 6 während 6 Sekunden zerkleinern.
2. Das Öl gießen und bei 120 °C, Wärmeleistung 10, Geschwindigkeitsstufe 1 4 Minuten lang anbraten.
3. Dann die anderen Zutaten außer dem Maismehl geben und bei 90 °C und Wärmeleistung 4 für zweieinhalb Stunden kochen lassen.
4. Dann das Fleisch entnehmen, das Maismehl geben und 10 Min. bei 120 °C, Wärmeleistung 10 und Geschwindigkeitsstufe 1 kochen lassen.
5. Bei Geschwindigkeitsstufe 10 für 40 Sekunden zermahlen und mit dem Fleisch servieren.

NIEDERGAREN



Gemüse Püree



4 Portionen



3 Std. 30 Min.



Einfach

ZUTATEN:

175 g Möhren
175 g Zucchini
75 g Zwiebel
75 g Lauch
75 g Kartoffel
750 ml Brühe oder Wasser
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Karotten und Kartoffel schälen.
2. Gewaschte Gemüse in Stücken in den Topf geben.
3. Mit 750 ml Wasser bedecken, mit Salz und Pfeffer würzen und 3 Stunden bei Wärmeleistung 5 und Geschwindigkeitsstufe 0 kochen lassen.
4. Sobald die Gemüse gekocht sind, 1 Minute bei Geschwindigkeitsstufe 8 zerkleinern.



Sofrito



*Leckere, wohlschmeckende
Gerichte*



Pisto aus La Mancha (Gemüsegericht aus Gemüsesorten)



🕒 30 Min

👨‍🍳 Einfach

ZUTATEN:

300 g Tomate (Dose)
100 g Aubergine
100 g Zucchini
100 g grüne Paprika
100 g rote Paprika
100 g Zwiebel
2 Knoblauche
25 ml Olivenöl
1 TL Zucker
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Gemüse grob zerkleinert in den Topf geben und bei Geschwindigkeit 6 während 8 Sekunden zerkleinern.
2. Das Öl gießen und bei 120 °C, Wärmeleistung 10, Geschwindigkeitsstufe 1 6 Minuten lang anbraten.
3. Tomate und Zucker geben und bei 120 °C, Wärmeleistung 7 für 6 Sekunden kochen lassen.
4. Salz würzen, wenn nötig und fertig!



Sofrito

🕒 15 Min

👨‍🍳 Einfach

ZUTATEN:

200 g Tomate
100 g Zwiebel
2 Knoblauche
1/2 TL gemahlene Paprika
15 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel, Knoblauch und Tomaten in großen Stücken in den Topf geben; Geschwindigkeitsstufe 6, 15 Sekunden lang einstellen.
2. Die an den Wänden angeklebten Reste nach unten schieben, das Öl gießen und auf 120 °C, Wärmeleistung 10, Geschwindigkeitsstufe 1 6 Minuten lang anbraten.
3. Das Ergebnis in einem hermetischen Einmachglas aufbewahren; es kann eingefroren werden bzw. als Grundlage für Reis bzw. Eintopfgerichte.

SOFRITO



SOFRITO



Gemüse-Sofrito (Soße aus in Öl angebratenen Zwiebeln oder Tomaten)



7 Min



Einfach

ZUTATEN:

175 g Tomate
75 g Zwiebel
50 g grüne Paprika
50 g rote Paprika
50 g Lauch
1 Knoblauch
15 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Die in großen Stücken geschnittene Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Lauch und Knoblauch in den Topf geben und 10 Sekunden lang Geschwindigkeitsstufe 6 einstellen.
2. Das Öl gießen und bei 120 °C, Wärmeleistung 10, Geschwindigkeitsstufe 1 7 Minuten lang anbraten.
3. Das Ergebnis in einem hermetischen Einmachglas aufbewahren; es kann eingefroren werden bzw. als Grundlage für Reis bzw. Eintopfgerichte.

Salmoreta



10 Min



Einfach

ZUTATEN:

250 g Tomate
5 Ñora (getrocknete Paprikaschote)
2 Knoblauche
20 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Die ñoras in warmem Wasser befeuchten.
2. Die in großen Stücken geschnittene Tomaten und Knoblauch in den Topf geben und 8 Sekunden lang Geschwindigkeitsstufe 8 einstellen.
3. Das Öl gießen und bei 120 °C, Wärmeleistung 10, Geschwindigkeitsstufe 1 4 Minuten lang anbraten.
4. Das Fruchtfleisch der ñoras gießen und bei 105 °C, Geschwindigkeitsstufe 1, 4 Min. und Wärmeleistung 7 einstellen.
5. Zum schluss bei Geschwindigkeitsstufe 5 30 Sekunden lang zerkleinern.
6. Das Ergebnis in einem hermetischen Einmachglas aufbewahren; es kann eingefroren werden bzw. als Grundlage für Reis bzw. Eintopfgerichte.



See-Sofrito



2 Portionen



3 Std. 30 Min.



Mittlere

ZUTATEN:

125 g Tomate
75 g Lauch
75 g Zwiebel
1 Knoblauch
125 ml Fischbrühe
20 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Die in großen Stücken geschnittene Tomaten, Zwiebeln, Lauch und Knoblauch in den Topf geben und 8 Sekunden lang Geschwindigkeitsstufe 7 einstellen.
2. Das Öl gießen und bei 120 °C, Wärmeleistung 10, Geschwindigkeitsstufe 1 4 Minuten lang anbraten.
3. Danach die Brühe dazugeben und noch 4 Minuten anbraten lassen.
4. Das Ergebnis in einem hermetischen Einmachglas aufbewahren; es kann eingefroren werden bzw. als Grundlage für Reis bzw. Eintopfgerichte.





Aufwärmen



Überrasche deine Gäste



Klippfisch in der Art von Bizkaia



2 Portionen



30 Min



Mittlere

ZUTATEN:

400 g Tomate
80 g Zwiebel
80 g rote Paprika
25 ml Olivenöl
2 Kabeljau Filets
1 Kartoffel
1 Knoblauch
½ TL Zucker
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel, Paprika und Knoblauch in großen Stücken in den Topf geben und bei Geschwindigkeit 6, 8 Sekunden lang zerkleinern.
2. Tomate, Zucker und Öl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Deckel schließen und den Kabeljau auf die erste Stufe des Dampfgarers legen; einen Schuss Öl und eine Prise Pfeffer begeben und die Kartoffeln in Scheiben auf die zweite Stufe legen.
4. Bei 10 Min. 110 °C, Geschwindigkeitsstufe 1 und Wärmeleistung 7 kochen lassen.
5. Den Fisch sofort mit der Tomatensoße und dem Kartoffel anrichten.
6. Für 5/10 Minuten bei 87 °C, Geschwindigkeitsstufe 1 und Wärmeleistung 7 einstellen. Die Kochzeit ist abhängig von der Temperatur des Nahrungsmittels.

AUFWÄRMEN



Zucchini-creme



4 Portionen



25 Minuten



Einfach

ZUTATEN:

700 g Zucchini
75 g Zwiebel
75 g Lauch
20 g Butter
500 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
40 ml Sahne
1 Knoblauch
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Lauch, Zwiebel und Knoblauch in den Topf geben und 10 Sekunden lang Geschwindigkeitsstufe 6 einstellen.
2. Butter geben und eineinhalb Minute bei 110 °C, Wärmeleistung 8, Geschwindigkeit 1 einstellen. Zucchini in Stücken und Brühe geben und mit Salz und Pfeffer würzen. 120 °C, Geschwindigkeit 0, 30 Min. und Wärmeleistung 10 einstellen.
3. Sahne geben und für 1 Minute bei Geschwindigkeit 8 zerkleinern.
4. Gegebenenfalls mit Salz würzen und heiß servieren.
5. Für 5/10 Minuten bei 87 °C, Geschwindigkeitsstufe 1 und Wärmeleistung 7 einstellen. Die Kochzeit ist abhängig von der Temperatur des Nahrungsmittels.

AUFWÄRMEN



Fleißklößchen mit Gemüsesoße



2 Portionen



45 Min



Mittlere

ZUTATEN:

400 g gehacktes Kalbfleisch
60 g Zwiebel
15 g Paniermehl
15 g Pinienkerne
1 Knoblauch
1 Ei
Salz
Pfeffer
Für die Soße:
75 g grüne Paprika
75 g rote Paprika
60 g Zwiebel
200 g Tomate
30 ml Olivenöl
150 ml Weißwein
250 ml Wasser danach gießen
1 Knoblauch
Salz
Pfeffer
Für das Gemüse:
100 g Möhren
100 g Kartoffel

ZUBEREITUNG:

1. Das Fleisch, Petersilie, Knoblauch und Zwiebel in den Topf geben und bei Geschwindigkeitsstufe 6 für 10 Sekunden zerkleinern; die angeklebten Resten nach unten schieben und noch 6 Sekunden zerkleinern.
2. Zutaten hinzugeben und 1 Minute mit der Geschwindigkeit 3 vermischen.
3. Die Hackbällchen formen und sie auf den ersten Behälter legen. Beiseitestellen.
4. Gewaschene Gemüse außer Tomaten in Stücken in den Topf geben und für 10 Sekunden Geschwindigkeitsstufe 6 einstellen.
5. Die restlichen Zutaten in den Krug hinzufügen und alles Beiseitestellen.
6. Kartoffeln und Karotten in kleinen Stücken schneiden und sie auf die obere Stufe des Dampfgeräts legen.
7. Den Topf und Dampfgerät in Position einstellen und bei 110 °C, Wärmeleistung 7, Geschwindigkeitsstufe 1 für 30 Minuten kochen lassen.
8. Nach Ablauf der Zeit den Dampfgerät entnehmen und noch 8 Minuten bei 120 °C, Wärmeleistung 8 und Geschwindigkeitsstufe 1 kochen lassen, um die Soße einkochen zu lassen.
9. Die Hackbällchen mit Soße und gedämpfte Gemüse servieren.
10. Für 5/10 Minuten bei 87 °C, Geschwindigkeitsstufe 1 und Wärmeleistung 7 einstellen. Die Kochzeit ist abhängig von der Temperatur des Nahrungsmittels.

AUFWÄRMEN



AUFWÄRMEN



Kartoffel Parmentier



50 Min



Einfach

ZUTATEN:

400 g mittlere Kartoffel
90 g Butter
200 ml Sahne
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Eineinhalb Liter Wasser in den Topf gießen, Kartoffel ohne Schalen geben und 110 °C, Wärmeleistung 10 und 45 Minuten einstellen.
2. Nach Ablauf der Zeit Kartoffel abkühlen lassen und schälen.
3. Wasser entnehmen und Sahne, Butter und Kartoffel in Stücken geben, mit Salz und Pfeffer würzen, Geschwindigkeit 4 während 2 Minuten einstellen.
4. Heiß als Beilage servieren.
5. Für 5/10 Minuten bei 87 °C, Geschwindigkeitsstufe 1 und Wärmeleistung 7 einstellen. Die Kochzeit ist abhängig von der Temperatur des Nahrungsmittels.

AUFWÄRMEN



Gebackener Kürbis Creme



4 Portionen



20 Min



Einfach

ZUTATEN:

350 g gebackenes Kürbis
350 g Kartoffel
150 g Lauch
30 g Butter
500 ml Wasser danach gießen
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Lauch in Stücken in den Topf geben und für 5 Sekunden Geschwindigkeitsstufe 5 einstellen.
2. Butter dazugeben und für 3 Minuten bei 100 °C, Geschwindigkeitsstufe 1 Wärmeleistung 6 einstellen.
3. Kartoffel in Stücken und Wasser geben und für 18 Minuten bei 100 °C, Wärmeleistung 6 und Geschwindigkeitsstufe 1 kochen lassen.
4. Nach Ablauf der Zeit, gebratenes Kürbis, eine Prise Salz und Pfeffer geben und Geschwindigkeit 6 während 2 Minuten einstellen.
5. Für 5/10 Minuten bei 87 °C, Geschwindigkeitsstufe 1 und Wärmeleistung 7 einstellen. Die Kochzeit ist abhängig von der Temperatur des Nahrungsmittels.

AUFWÄRMEN



*Geschwindigkeitsstufe
null*



*Zubereitung ohne Deckel, wie an
der Pfanne*



Eintopfgericht mit Rippenstück und Kartoffeln



2 Portionen



50 Min



Mittlere

ZUTATEN:

400 g Schweinerippchen
100 g Möhren
300 g Kartoffel
100 g Zwiebel
150 g Riebkäse
25 ml Olivenöl
400 ml Hühnerbrühe
50 ml Weißwein
2 Knoblauche
1 Lorbeerblatt
1 TL Paprika
1/2 TL Muskat
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel, gehackten Knoblauch und Tomate in den Topf geben. Für 5 Minuten bei 120 °C und Geschwindigkeitsstufe 1 kochen lassen.
2. Danach das gewürzte Fleisch hinzufügen und bei den vorigen Einstellungen noch einmal kochen lassen.
3. Kartoffel in Stücken und die Reste Zutaten geben und für 35 Minuten bei 105 °C, Wärmeleistung 7 und Geschwindigkeitsstufe 0 kochen lassen.
4. Gegebenenfalls mit Salz würzen und heiß servieren.

GESCHWINDIGKEITSSTUFE NULL

Nudeln mit Pesto



2 Portionen



30 Min



Einfach

ZUTATEN:

200 g Nudeln
1 Lorbeerblatt
Salz
Für die Pesto:
25 g Basilikum
40 g geriebener Parmesan
25 g Pinienkerne
125 ml Olivenöl
1/2 Knoblauch
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Für die Pestosoße Basilikum, Knoblauch und Pinienkerne in den Topf geben. Bei Geschwindigkeitsstufe 8 für 15 Sekunden zerkleinern, die angeklebten Reste mit dem Spatel nach unten schieben und den Vorgang wiederholen.
2. Geriebene Parmesan, Öl und Salz hinzufügen und bei der Geschwindigkeitsstufe 4 für 30 Sekunden zerkleinern. Beiseitestellen.
3. 1,5 L Wasser, einen Schuss Öl, das Lorbeerblatt und eine Prise Salz dazugeben und bei 120 °C, Wärmeleistung 10, Geschwindigkeitsstufe 0 für 12 Minuten kochen lassen.
4. Nach Ablauf der Zeit die Nudeln hinzufügen und bei 105 °C, Wärmeleistung 7 und Geschwindigkeitsstufe 0 für 10 Minuten (abhängig von der Art der Nudeln).
5. Die Nudeln abtropfen und mit der Soße bedecken.

GESCHWINDIGKEITSSTUFE NULL



Hühnerbrühe

🕒 1 Stunde 🍳 Einfach

ZUTATEN:

1 kg Hühnerkarkasse
100 g Zwiebel
75 g Lauch
100 g Möhren
1 Stangensellerie
1 Lorbeerblatt
1,5 l Wasser
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die geschnittene Gemüse in großen Stücken in den Behälter mit den anderen Zutaten hinzufügen.
2. Für eineinhalb Stunde, 101 °C, Geschwindigkeitsstufe 0 und Wärmeleistung 10 ohne Deckel einstellen.
3. Die Brühe seihen und gegebenenfalls Salz nachwürzen.
4. Die Brühe kann für Reis, Suppe u.a. verwendet werden.

Nudelsalat

👤 4 Portionen 🕒 20 Min 🍳 Einfach

ZUTATEN:

250 g Nudeln
2 Thunfisch-Dosen
150 g Kirschtomaten
30 g Frühlingszwiebel
40 g Oliven
40 g Maiskolben.
40 ml Balsamessig
Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel in Stücke in den Topf geben und für 8 Sekunden Geschwindigkeitsstufe 5 einstellen.
2. 1,5 l Wasser, einen Schuss Öl und Salz dazugeben und bei 120 °C, Wärmeleistung 10, Geschwindigkeitsstufe 0 für 10 Minuten einstellen.
3. Die Nudeln geben und bei 102 °C, Geschwindigkeitsstufe 0, Wärmeleistung 10 und lang einstellen, solange wie am Paket sagt.
4. Die Nudeln abkühlen lassen und mit dem Thunfisch, der Tomate, der Zwiebel, den Oliven und den Koblern in eine Schüssel geben.
5. Mit Essig, Öl und Salz würzen.
6. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde aufbewahren, bevor Sie den Salat servieren.

GESCHWINDIGKEITSSTUFE NULL



GESCHWINDIGKEITSSTUFE NULL



Fideuà

(Meeresfrüchte Fadennudeln)



4 Portionen



25 Min



Mittlere

ZUTATEN:

300 g Suppenudeln
600 ml Fischbrühe
150 g Riebkäse
1 Knoblauch
75 g Zwiebel
75 g grüne Paprika
200 g Garnelen
200 g Sepia
15 ml Olivenöl
Salz
Paprika
Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG:

1. MamboMix Löffel einsetzen.
2. Zwiebel, Paprika und Knoblauch in den Topf geben; das Öl gießen und für 5 Minuten bei 120 °C und Wärmeleistung 10 Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen.
3. Sepia und Garnelen geben und für 10 Min. bei 110 °C und Wärmeleistung 4 Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen; mit dem Spatel verrühren.
4. Nudeln, Brühe, eine Prise Salz, Speisefarbe und Paprikapulver geben, mit dem Spatel verrühren und für 17-19 Minuten (je nach Wunsch) bei 105 °C und Wärmeleistung 3 Geschwindigkeit 0 einstellen.
5. Sofort und warm servieren.





Joghurtbereiter



Hausgemachte Joghurts



Kokosjoghurt



10 Portionen



13 Std. 10 Min.



Mittlere

ZUTATEN:

100 g Zucker
100 g Kokosraspeln
1 l frische Vollmilch
1 Natur- oder Kokos-Joghurt
1 EL Milchpulver

ZUBEREITUNG:

1. Die geriebene Kokosnuss in das Krug geben, abdecken und mit dem Messglas verschließen. Dann 20 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 10 pulverisieren.
2. 500 ml Milch hinzufügen, den Krug abdecken, Das Messbecher in geschlossenen Modus einstellen und mit Geschwindigkeit 10 für 2 Minuten mischen. Die Zutaten von dem Deckel abnehmen.
3. Die restlichen 500 ml Milch, Zucker, Joghurt und Milchpulver einarbeiten und 5 Minuten lang auf 50 °C, mit Wärmekraft 5 und Geschwindigkeit 4 erhitzen.
4. Sie Zubereitung in kleine Gläser oder hermetische Gläser eingeben und es mit 2 oder 3 Küchentüchern 12 oder 13 Stunden bedecken, um es gären zu lassen.
5. Nach dieser Zeit, Den Joghurt im Kühlschrank aufbewahren bis wir es essen wollen.





Keksenjoghurt



8 Portionen



12 Std. 12 Min.



Mittlere

ZUTATEN:

100 g Kekse
50 g Zucker
1 l frische Vollmilch
1 Naturjoghurt
2 EL Milchpulver

ZUBEREITUNG:

1. Die geriebene Kokosnuss in das Krug geben, abdecken und mit dem Messglas verschließen. Dann 20 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 10 zerkleinern.
2. Joghurt, Milch, Zucker und Milchpulver dazugeben, Krug abdecken, mit dem Messglas verschließen und alles 10 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 5 vermischen.
3. Dann 5 Min. bei 50°C erwärmen mit Wärmeleistung 5 und Geschwindigkeit 4.
4. Die Mischung in kleine Gläser oder in hermetische Gläser füllen und mit 2 oder 3 Küchentüchern 12 Stunden abdecken lassen für es zu gären. Wenn dieser Prozess fertig ist, im Kühlschrank aufbewahren.

JOGHURTBEREITER



Erdbeerflüssigjoghurt



4 Portionen



2 Min



Einfach

ZUTATEN:

500 ml kalte Milch
50 - 80 g Zucker
100 - 150 g Erdbeere
1 Natur- oder Erdbeerjoghurt

ZUBEREITUNG:

1. Die Erdbeeren waschen, trocknen und seine Blätter entfernen, danach halbieren und in den Topf zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft eingeben. Den Krug mit den Messbecher abdecken und 10 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 7 zerkleinern. Die Reste die an der Wand des Kruges geblieben sind runter schieben und wiederholen.
2. Milch und Joghurt in den Krug eingeben, mit den Messbecher abdecken, und 10 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 5 vermischen. Wir prüfen, ob es gut gemischt ist, wenn nicht, lassen wir es 30 Sekunden lang mit der Geschwindigkeit 5 nochmal zerkleinern. Im Kühlschrank aufbewahren wenn wir es nicht in diesen Moment genießen wollen.
3. Als Vorschlag können Sie auch gefrorene Erdbeeren halbieren und verwenden, falls es keine Erdbeerzeit ist.

JOGHURTBEREITER



Bananenflüssigjoghurt



4 Portionen



2 Min



Einfach

ZUTATEN:

500 ml kalte Milch
50 g Zucker
1 Natürlicher oder Banane-
Joghurt
1 Banane

ZUBEREITUNG:

1. Die Banane schälen, zerkleinern und mit dem Zucker in das Glas eingeben. Den Krug mit dem Messbecher abdecken und 10 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 7 zerkleinern. Die Reste die an der Wand des Kruges geblieben sind runter schieben und wiederholen.
2. Milch und Joghurt in den Krug eingeben, mit dem Messbecher abdecken, und 10 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 5 mischen. In diesen Moment genießen oder im Kühlschrank aufbewahren.

Plätzchen-Joghurt



4 Portionen



20 Min



Einfach

ZUTATEN:

800 ml frische Vollmilch
60 g Pulvermilch
80 g Zucker
1 Naturjoghurt

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in den Krug geben, den Deckel aufsetzen, den Messbecher aufsetzen und 30 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 4 vermischen.
2. Dann 10 Min. bei 37°C, Wärmeleistung 5 und Geschwindigkeit 2 erwärmen.
3. In kleine verschiedene Glasbecher eingießen und sie mit Plastikfolie abdecken. Die kleine Glasbecher in den großen Behälter des Dampfers stellen und abdecken.
4. Den Krug abspülen und einen halben Liter Wasser eingeben. Den Krug abdecken und den Dampfgarer drauf stellen. 70°C, Wärmeleistung 5 und Geschwindigkeitsstufe 0 für 10 Stunden eingeben.
5. Wenn diese 10 Stunden vorbei sind, die Joghurts im Kühlschrank aufbewahren.
6. Wenn wir keine kleine Glasgläser haben für den Joghurt im den Dampfgarer zu fermentieren lassen, können wir ihn auch direkt in den Krug machen. Schritt 1 genauso machen und bei Schritt 2 würden wir 37°C, Wärmeleistung 2, Geschwindigkeit 0 für 8 Stunden programmieren, bevor wir ihn im Kühlschrank aufbewahren.



Gareinsatz



*Die Effizienz des Dampfes Bis
zu 4 gleichzeitige Zubereitungen*



Weißreis

 4 Portionen
  30 Min
  Einfach

ZUTATEN:

175 g Reis
 400 ml Wasser danach gießen
 25 ml Olivenöl
 2 Knoblauche
 ½ Lorbeerblatt
 Salz

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten außer dem Reis in den Topf geben. Für 7 Minuten, bei 100 °C und Wärmeleistung 10 einstellen, sodass das Wasser brodelt.
2. Den Reis durch die Öffnung des Deckels dazugeben und noch 13 Min. bei 100 °C und Wärmeleistung 3 kochen lassen.
3. Danach überprüfen Sie, ob das Reis gar gekocht ist.
4. Den Reis servieren.

GAREINSATZ

Leichtgekochte Eier

 1-4 Portionen
  1 Stunde
  Einfach

ZUTATEN:

Wasser
 1 bis 4 Eier

ZUBEREITUNG:

1. Den Gareinsatz in den Topf stellen und Wasser hinzufügen, bis der Gareinsatz voll ist. Mit dem Messbecher decken, doch nicht schließen, bei 63 °C, Wärmeleistung 6 und Geschwindigkeitsstufe 1 wärmen, ohne Zeiteinstellungen auszuwählen. (Die Zeit ist abhängig von der Temperatur der Wasser; wenn der Temperaturanzeiger zu blinken aufhört, weiß man, dass die Temperatur erreicht wurde).
2. Ei/Eier in den Topf geben und für 50 Minuten bei 63 °C, Wärmeleistung 6 und Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen.
3. Die Eier abkühlen lassen und vorsichtig öffnen.

GAREINSATZ



Zerkleinerter Salat für Cocktails

🕒 16-18 Min  Einfach

ZUTATEN:

½ Eisbergsalat
Wasser

ZUBEREITUNG:

1. Die Blätter des Salats in den Topf geben. 600 ml Wasser danach gießen. Den Deckel schließen und bei geschlossenem Modus den Messbecher legen. Geschwindigkeitsstufe 4 für 15 Sekunden einstellen, bis der Salat zerkleinert ist.
2. Der Salat mit dem Gareinsatz abtropfen lassen. Wiederholen, bis es genug Salat gibt.
3. Als Anregung können gekochte Garnelen, Avocado Würfel und Soße bzw. andere Salatsoße hinzugefügt werden.

Erdbeerkonfitüre

🕒 45 Min  Einfach

ZUTATEN:

500 g Erdbeere
250 g Zucker
Zitronensaft mit 1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG:

1. Die Erdbeeren waschen, trocknen und seine Blätter entnehmen; sie halbieren und in den Topf zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft geben. Den Deckel schließen, ohne den Messbecher einzusetzen. Stattdessen den Gareinsatz darauflegen, sodass das Wasser besser verdampft und, um Flecken zu vermeiden.
2. Bei 105 °C, Geschwindigkeitsstufe 1 und Wärmeleistung 5 für 35-40 Minuten kochen lassen.
3. Die Mischung in ein Einmachglas gießen, sobald es abgekühlt ist. Man kann es auch zerkleinern, indem wir es in einem geschlossenen Messbecher gießen und Geschwindigkeitsstufe 7 eingeben.

GAREINSATZ



GAREINSATZ



Klippfisch mit grüner Soße und gedünstetem Gemüse



4 Portionen



7 Std



Einfach

ZUTATEN:

500 g mit Salz und Wasser eingeweichte Herzmuscheln
75 g Zucchini
75 g Pilze
75 g Brokkoliblüten
2 Kabeljau Filets

ZUTATEN FÜR DIE GRÜNE SOSSE:

150 ml Weißwein
75 ml Olivenöl
2 Knoblauche
Salz, Petersilie und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Knoblauch und Petersilie in den Topf geben und für 5 Sekunden die Turbo-Taste gedrückt halten. Zutaten nach unten schieben und noch für 5 Sekunden wiederholen.
2. Das Öl begeben und bei 120 °C, Geschwindigkeitsstufe 1, Wärmeleistung 10 noch 1 Minute lang kochen lassen.
3. Den Wein hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Gareinsatz mit den Herzmuscheln einstellen.
4. Den Dampfgarer darauf einsetzen, ohne ihn zu bedecken; auf die erste Stufe den gewürzten Kabeljau und auf die zweite die Gemüse legen. Den Dampfgarer schließen und bei 120 °C, Wärmeleistung 8 während 22 Minuten einstellen.





Entsaften



Säfte in Sekundenschnelle



Limonade



6 Portionen



2 Min



Einfach

ZUTATEN:

80-120 g Zucker (o.Ä.)
1 l Wasser
2 Zitronen

ZUBEREITUNG

1. Die Zitronen waschen, halbieren und zusammen mit Wasser und Zucker in den Krug stellen. Den Deckel ink. Messbecher schließen.
2. Drücken Sie dann die Turbo-Taste 3 Sekunden lang. Anschließend mit Hilfe des Korbes abseihen und die Mischung in einen anderen Krug gießen.
3. Als Vorschlag können wir zuerst den Zucker zerstäuben, und es in Puderzucker verwandeln, damit er sich in der Flüssigkeit besser auflöst. Wir können auch die säuerliche Limonade umwandeln damit sie alkalisch wird, indem wir die Hälfte von Zuckermenge eingeben, einen halben Teelöffel Salz und einen halben Teelöffel Natron hinzufügen.



Alkoholfreier Mojito



4 Portionen



3 Min



Mittlere

ZUTATEN:

500 g Eis
100 g Zucker
300 ml Wasser danach gießen
3 Limetten
1 Sprite-Blechdose
16 Pfefferminzblätter

ZUBEREITUNG:

1. Eis in den Krug hinzufügen. Wenn das Eis industriell ist, spülen wir es zuerst ab. Mit den Deckel und Messbecher schließen. 15 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 6 zerkleinern, das zerkleinerte Eis in den Gläsern verteilen und 4 Pfefferminzblätter pro Glas darauf legen.
2. Limetten waschen, halbieren und zusammen mit Wasser und Zucker in das Glas eingeben. Den Krug mit den Messbecher schließen und auspressen während Sie den TURBO knopf 3-4 Sekunden lang gedrückt halten.
3. Mit dem Korb abseihen, die Mischung in den Gläsern verteilen und die Dose Sprite hinzufügen.

ENTSALTEN



Zitrusfrüchtensaft



6 Portionen



2 Min



Einfach

ZUTATEN:

100 g Zucker (o.Ä.)
1 l Wasser
1 Zitrone
1 Orange
1 Grapefruit

ZUBEREITUNG:

1. Die Zitrusfrüchte waschen. Die Zitrone halbieren und die Orange und die Grapefruit in Viertel schneiden.
2. Die Zitrusfrüchte in den Krug eingeben und den Zucker oder Süßstoff mit 1 Liter Wasser hinzufügen. Den Deckel mit den Messbecher schließen. Drücken Sie dann das TURBO knopf 3-4 Sekunden lang.
3. Den Gareinsatz mit der Hilfe der Spatel einfügen für zum sieben, und den Saft in einen Krug gießen.
4. Wir können ein paar Minze oder Pfefferminz Blätter hinzufügen oder auch den Zucker durch Honig ersetzen, um es zu süßen und zu bereichern.

ENTSALTEN



Ananassaft



6 Portionen



5 Min



Einfach

ZUTATEN:

½ frische Ananas (500 g
Fruchtfleisch ungefähr)
50 g Zucker (o.Ä.)
700 ml Wasser danach gießen

ZUBEREITUNG:

1. Die Ananas schälen, schneiden und zusammen mit dem Zucker oder Süßstoff in das Glas eingeben. Den Krug mit dem Messbecher abdecken und 10 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 6 zerkleinern.
2. Dann 2 Minuten Geschwindigkeit 10 einstellen.
3. Das Wasser eingeben, den Krug inkl. Messbecher abdecken und mit Geschwindigkeit 5 für 30 Sekunden mischen.
4. Als Vorschlag: Wenn wir kein Fruchtfleisch bemerken wollen, können Sie es abseihen.



Orangensaft



6 Portionen



5 Min



Einfach

ZUTATEN:

50-80 g Zucker
600 ml Wasser danach gießen
5 Orangen

ZUBEREITUNG:

1. Die Orangen schälen, das weiße und die Kerne entfernen. Gut achten zwischen den Segmenten der Orange, dass so keine übrig bleiben, und sie dann in das Glas eingeben.
2. Zucker hinzufügen, Deckel mit Messbecher schließen und 1 Minute lang mit Geschwindigkeit 10 zermahlen.
3. Das Wasser eingeben und mit dem abgedeckten Krug inkl. Messbecher bei Geschwindigkeit von 5 für 10 Sekunden vermischen.
4. Den Saft in den Krug oder direkt in die Trinkgläser eingeben.



Rezeptliste

 : Ihren Küchen-Rhythmus zu anwenden.

A

Ajoblanco (weißer Knoblauchsuppe) / 57
Alkoholfreier Mojito / 266
Allioli (Knoblauchölsoße) / 107
American Pfannkuchen / 199
Ananassaft / 269
Aromatische Gewürze Mischung / 90
Aromatisierte Orangenzucker / 93
Arroz caldoso (Reiseintopf) mit Hähnchen und Kaninchen / 151 
Arroz meloso (klebriger Reis) / 183 
Artischocken / 114
Avocadocreme / 55

B

Bananenflüssigjoghurt / 252
Basilikum-Cheesecake / 76
Béchamelsoße / 166 
Beilage / 133
Birnen in Rotwein / 125 
Biskuit mit Dulce de leche / 36
Blauschimmelkäse-Soße / 193
Bolognese-Soße / 156
Breie / 186 
Brioche-Brot / 196
Brotteig / 98
Butterkekse / 100

C

Coulant mit „Turron“ (weiche Nuss-, Mandel) / 65
Crema catalana / 72 
Cremespeise / 168 
Crêpes-Teig / 25
Croissant-Pudding / 203

E

Einfach zu oxidierende Obst zerkleinern / 42
Eintopfgericht mit Rippenstück und Kartoffeln / 240 
Eis hacken / 49
Englische Zitronencreme / 71 
Erbsencreme / 190
Erdbeer Wolken / 34
Erdbeer-Bananen-Milchshake / 29
Erdbeerflüssigjoghurt / 251
Erdbeerkonfitüre / 258
Erdnussbutter / 82
Ernüsse für Brownie / 182

F

Fabada (asturischer Bohneneintopf) / 214
Fesige Gemüse zerkleinern / 39
Fideuà (Meeresfrüchte Fadennudeln) / 244 
Fisch / 129
Fleißklöschen mit Gemüsesoße / 234
Fleisch hacken / 45
Fleisch-Lasagne / 160
Frische Obst / 132
Für Cocktail / 263

G

Gazpacho / 56
Gebackener Kürbis Creme / 237
Gedämpfter Fisch / 136
Gedünstetes Gemüse / 135
Gefüllte Paprika mit Brandade / 74
Gekochte Eier / 150
Gemahlener Kaffee / 80
Gemahlener Sesam / 85
Gemüse / 131

Gemüse / 146
Gemüse hacken / 46
Gemüse Püree / 221
Gemüse zerkleinern / 38
Gemüse-Soffritto (Soße aus in Öl angebratenen Zwiebeln oder Tomaten) / 226
Geriebener Parmesan / 210
Geschlagene Eier / 24
Geschmorte Linsen / 218
Geflügelfleisch / 128

H

Hachis parmentier / 70
Hartkäse / 175
Hausgemachte Fleischklöße / 58
Heiße Schokolade / 167
Hühnerbrühe / 243
Hummus / 54

K

Kabeljau Buñuelos (Spanischer Ölgebäck) / 64
Kaffee-Pudding / 138
Kandierte Orange / 112
Kandierter Seehecht / 116
Kartoffel Parmentier / 236
Kartoffeln in der Art von La Rioja / 187
Kartoffelpüree / 75
Käse-Soufflé / 37
Käsekuchen / 66
Keksenjoghurt / 250
Kichererbsen-Eintopf / 147
Kichererbsenmehl / 81
Kleine Menge oder kleine Gemüse zerkleinern / 41
Klippfisch in der Art von Bizkaia / 232
Klippfisch mit grüner Soße und gedünstetem Gemüse / 260
Knetteig / 101
Knoblauch Konfit / 113
Kokosjoghurt / 248
Kondensmilch Karamellpudding / 202

L

Limonade / 264
Linsen mit Schinken / 62
Linsencreme / 148

Linsenmehl / 84
Luftgetrockneter Schinken / 174

M

Marinierten Sardinen / 117
Mayonnaise / 106
Miesmuscheln / 137
Milchreis / 170 

N

Naturjoghurt / 253
Nudeln / 144
Nudeln mit Pesto / 241
Nudelsalat / 242

O

Obst zerkleinern / 40
Orangensaft / 268

P

Paniermehl / 209
Paniermehl mit Knoblauch und Petersilie / 89
Pico de gallo / 50
Pilzmehl / 177
Pisto aus La Mancha (Gemüsegericht aus Gemüsesorten) / 225 
Pisto mit Tomate (Gemüsegericht aus Gemüsesorten) / 63
Pizzateig / 96

Weiter auf der nächste Seite



Pizzateig in 1 Minute / 97
Pochierte Eier / 121
Pochierte Geflügelbrüst / 120
Pochierte Kalbfleisch / 124
Pudding / 140
Puderzucker / 88

R

Reibkäse / 92
Rindfleisch-Ragout / 216
Risotto / 184
Rote Früchten Vinaigrette / 105
Rührei / 204

S

Salmorreta / 227
Schlagsahne / 32
Schokolade / 183
Schweinefleisch in Rotwein / 219
Schweizer Baiser / 33
See-Soffritto / 228
Senf-Vinaigrette / 104
Soffritto / 224
Spaghetti mit Fleischklöße / 157

T

Tartarsoße / 108
Teig für gefüllte Teigpastete / 198
Tintenfische in ihrer eigenen Tinte / 158 🍷
Tomate reiben / 208
Tomatensoße / 164

V

Vichyssoise / 155

W

Weich gekochte Eier / 257
Weißreis / 186
Weißreis / 187
Weißreis / 256

Z

Zerkleinerte Knoblauch und Petersilie / 47
Zerkleinerter Salat / 259
Zitronencreme / 28
Zitronenkuchen / 26
Zitrusfrüchtensaft / 267
Zucchini-creme / 233
Zwiebelsuppe / 192



Lecker MamiBo!

Mambo
cecotec

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia, Spain

www.cecotec.es