

# Kochbuch

powered by [www.iQhaus.de](http://www.iQhaus.de)

DAS PRAKTISCHE HANDBUCH DER MAMBO



**iQhaus**

*Mambo*  
cecotec  
<https://iqhaus.de>



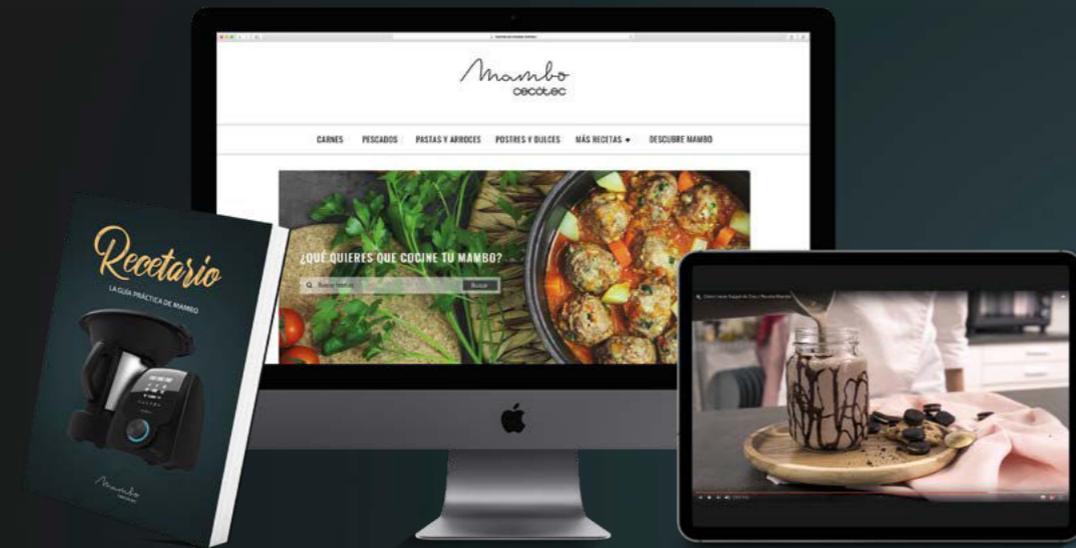
# Möchtest Du tanzen?

*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 Kochens ist das Teilen

[cecotec.es/recetas-mambo](https://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.

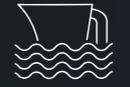
# Entdecken Sie Ihren Mambo

Der Rhythmus ist drin

**30 Funktionen**  
Zerkleinern, steif schlagen, fermentieren...

30

**Wasserdicht Krug**  
Spülmaschinengeeignet.



**MamboMix Löffel**  
Zum kneten und umrühren.



**3,3 L Behälter**  
Für die ganze Familie



**KANN MIT GROSSEN MASSEN**  
Bereiten Sie große Teige dank des superstarken Motors zu.



**Kochen ohne Deckel**  
10 + Geschwindigkeitsstufe null



**SCHNELLE GEBRATEN**  
Höchstleistung.



**4 gleichzeitige Zubereitungen**  
Kochtopf, doppelter Dampfgarer und Gareinsatz.



**Rezeptwelt**  
Handbuch, Kochbuch, Youtube Kanal, Blog...



**Kontrolle von der Wärmeleistung**  
Überhitzung vermeiden.





**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.

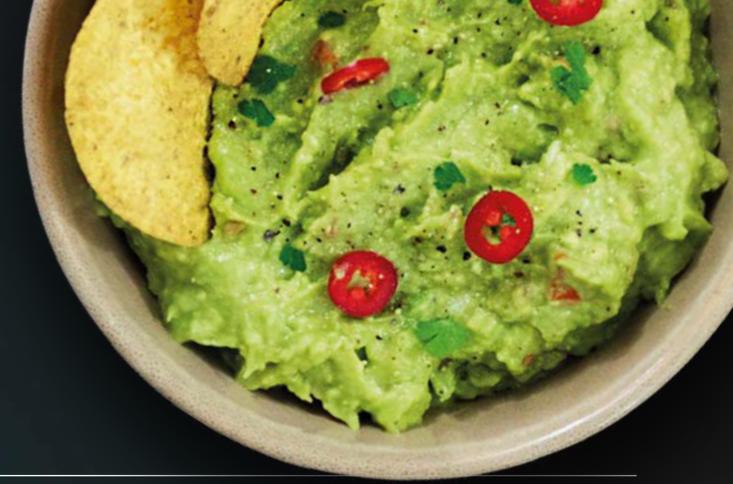


**WASSERBESTÄNDIG  
MAMBO MACHT DIE ZUBEREITUNG  
EINFACHER**



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 ...

## 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).



### 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 Bratschneide  
1 Ei  
Gehackte Petersilie

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen

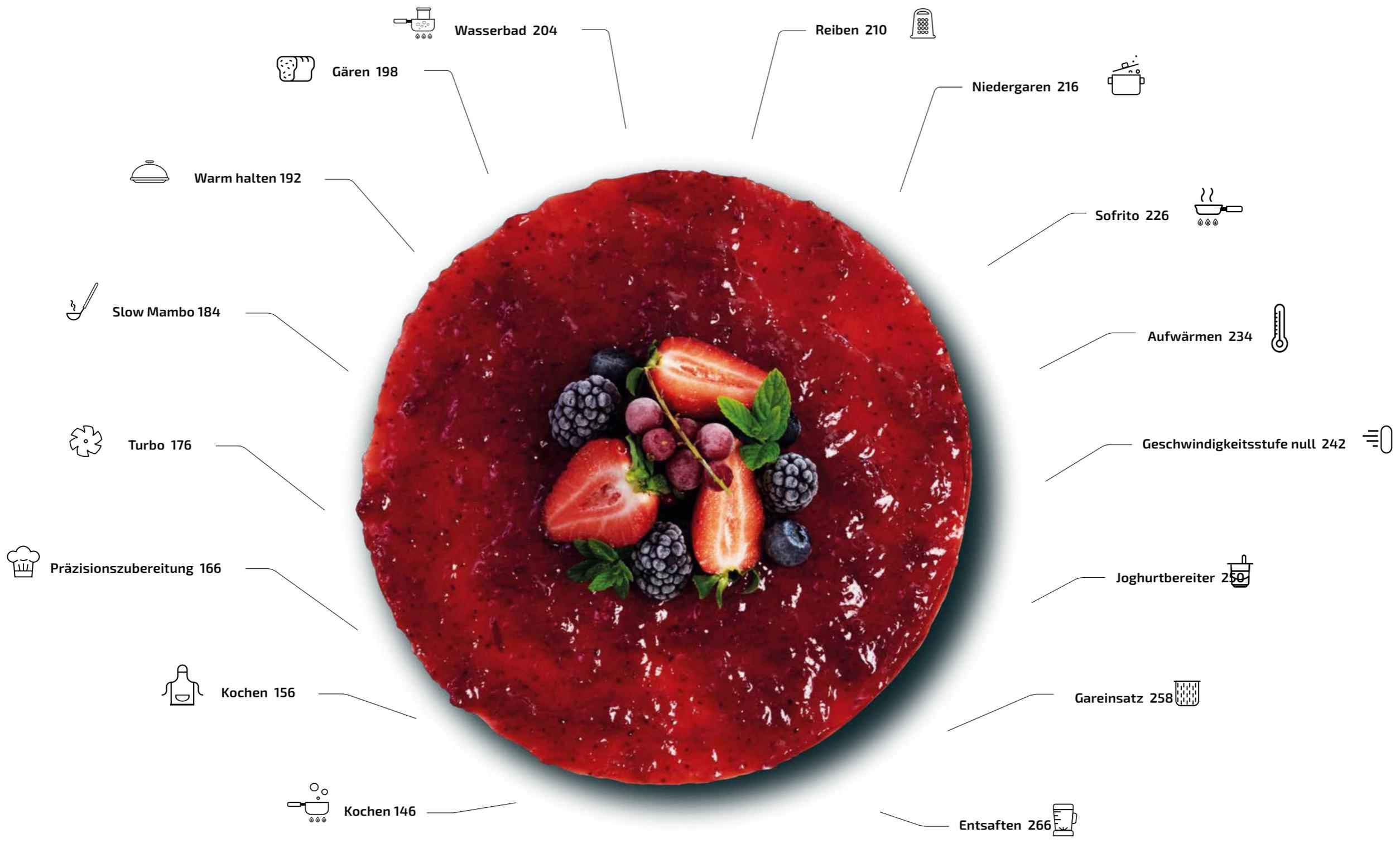
### ZUBEREITUNG:

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 Bällchen machen. Sie werden auf einem anderen Behälter braten.

ZERMAHLEN

# Funktioneninhalt





Wasserbad 204



Gären 198



Reiben 210



Niedergaren 216



Warm halten 192



Sofrito 226



Slow Mambo 184



Aufwärmen 234



Turbo 176



Geschwindigkeitsstufe null 242



Präzisionszubereitung 166



Joghurtbereiter 250



Kochen 156



Gareinsatz 258



Kochen 146



Entsaften 266

# Kategorienverzeichnis

## GRUNDLEGENDE REZEPT

Knoblauch Konfit / 111  
Hausgemachte Fleischklöße / 56  
Aromatische Gewürze  
Mischung / 88  
Aromatisierte  
Orangenzucker / 91  
Puderzucker / 86  
Gemahlener Kaffee / 78  
Schokolade / 181  
Kichererbsenmehl / 80  
Linsenmehl / 79  
Geschlagene Eier / 22  
Luftgetrockneter Schinken / 172  
Ernüsse für Brownie / 180  
Paniermehl / 207  
Paniermehl mit Knoblauch und Petersilie / 87  
Geriebener Parmesan / 208  
Zerkleinerte Knoblauch und Petersilie / 45  
Fleisch hacken / 43  
Eis hacken / 47  
Gemüse hacken / 44  
Pilzmehl / 175  
Hartkäse / 173  
50 g Reibkäse / 90  
Tomate reiben / 206  
Salmorreta / 225  
Soffritto / 222  
Gemahlener Sesam / 83  
Obst zerkleinern / 38

einfach zu oxidierende Obst  
zerkleinern / 46  
Kleine Menge oder  
kleine Gemüse zerkleinern / 45  
Gemüse zerkleinern / 42  
Fesige Gemüse zerkleinern / 43

## VORSPEISEN

Basilikum-Cheesecake / 74  
Kabeljau Buñuelos (Spanischer  
Ölgebäck) / 62  
Käse-Soufflé / 35

## BEILAGEN

Weißreis / 254  
Weißreis / 184  
Weich gekochte Eier / 255  
Gekochte Eier / 148  
Pochierte Eier / 119  
Beilage / 131  
Kartoffel Parmentier / 234  
Zerkleinerter Salat  
Für Cocktail / 261

## CREME UND SUPPEN

Ajoblanco (weißer  
Knoblauchsuppe) / 55  
Hühnerbrühe / 241  
Zucchinicreme / 231  
Gebackener Kürbis Creme / 231  
Erbse Creme / 180  
Linsencreme / 147

Vichyssoise / 153  
Gazpacho / 54  
Kartoffelpüree / 73  
Gemüse Püree / 219  
Zwiebelsuppe / 190

## SOSEN UND PASTETEN

Allioli (Knoblauchölsoße) / 105  
Béchamelsoße / 164  
Erdnussbutter / 80  
Avocadocreme / 53  
Hummus / 52  
Mayonnaise / 104  
Bolognese-Soße / 154  
Blauschimmelkäse-Soße / 191  
Tomatensoße / 162  
Tartarsoße / 106  
Rote Früchten Vinaigrette / 109  
Senf-Vinaigrette / 108

## REIS UND TEIGWAREN

Weißreis / 185  
Arroz caldoso con pollo (Reis mit  
Brühe und Hähnchen) / 149  
Arroz meloso (klebriger Reis) / 181  
Nudelsalat / 240  
Spaghetti mit Fleischklöße / 155  
Fideuà (Meeresfrüchte  
Fadennudeln) / 242  
Fleisch-Lasagne / 158  
Nudeln / 142  
Nudeln mit Pesto / 239  
Risotto / 182

## GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTE

Artischocken / 112  
Fabada (asturischer Bohneneintopf)  
/ 212  
Breie / 184  
Linsen mit Schinken / 60  
Geschmorte Linsen / 216  
Kartoffeln in der Art von La Rioja / 185  
Pico de gallo / 54  
Pisto mit Tomate (Gemüsegericht aus  
Gemüsesorten) / 61  
Pisto aus La Mancha (Gemüsegericht  
aus Gemüsesorten) / 223  
Kichererbsen-Eintopf / 145  
Gemüse-Soffritto (Soße aus in  
Öl angebratenen Zwiebeln oder  
Tomaten) / 224  
Gemüse / 144  
Gemüse / 129  
Gedünstetes Gemüse / 133

## FLEISCH

Fleißklöschen mit  
Gemüsesoße / 232  
Rindfleisch-Ragout / 214  
Gleflügelfleisch / 126  
Schweinefleisch in Rotwein / 217  
Eintopfgericht mit Rippenstück und  
Kartoffeln / 238  
Hachis parmentier / 68  
Pochierte Geflügelfleisch / 118  
Pochierte Kalbfleisch / 122

## FISCH UND MEERFRÜCHTE

Klippfisch in der Art von Bizkaia / 230  
Klippfisch mit grüner Soße  
und gedünstetem  
Gemüse / 258  
Miesmuscheln / 135  
Tintenfische in ihrer eigenen Tinte /  
156  
Kandierter Seehecht / 114  
Fisch / 127

Gedämpfter Fisch / 134  
Gefüllte Paprika mit  
Brandade / 72  
Marinierten Sardinen / 115  
See-Soffritto / 226

## Nachtische und Süßigkeiten

Milchreis / 168  
Biskuit mit Dulce de leche / 34  
Zitronenkuchen / 24  
Heiße Schokolade / 165  
Coulant mit „Turrón“ (weiche Nuss-,  
Mandel) / 63  
Crema catalana / 70  
Zitronencreme / 26  
Englische Zitronencreme / 69  
Kaffee-Pudding / 136  
Kondensmilch Karamellpudding /  
200  
Frische Obst / 130  
Schweizer Baiser / 31  
Erdbeerkonfitüre / 256  
Kandierte Orange / 110  
Schlagsahne / 30  
Cremespeise / 166  
Erdbeer Wolken / 32  
Birnen in Rotwein / 123  
Pudding / 138  
Croissant-Pudding / 201  
Käsekuchen / 70  
Kokosjoghurt / 246  
Keksenjoghurt / 248  
1 Naturjoghurt / 251

## MASSE, BROTE UND BACKWERK

Butterkekse / 98  
Crêpes-Teig / 23  
Brotteig / 96  
Pizzateig / 94  
Pizzateig in 1 Minute / 95  
Teig für gefüllte Teigpastete / 196  
Knetteig / 100  
Brioche-Brot / 194  
American Pfannkuchen / 202

## GETRÄNKE

Erdbeer-Bananen-Milchshake / 27  
10 ml Limonade / 262  
Alkoholfreier Mojito / 264  
Erdbeerflüssigjoghurt / 249  
Bananenflüssigjoghurt / 250  
Zitrusfrüchtensaft / 265  
20 ml Orangensaft / 266  
Ananassaft / 267



FÜR DIE ZUBEREITUNG EINIGER REZEPTE IST ES NOTWENDIG, DEN GITTERKORB ZU VERWENDEN, DER IN DEN MAMBO-MODELLEN CECTOEC 6090/ SILBER / SCHWARZ NICHT ENTHALTEN IST. (Verfügbar auf unserer Webseite)





# 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.



## 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.



# 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

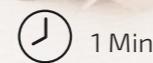
### ZUBEREITUNG:

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.

ZERKLEINERN



## 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.

ZERKLEINERN



## Obst zerkleinern, die sich einfach oxidiert



1 Min



Einfach

### ZUTATEN:

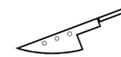
3 Äpfel  
Zitronensaft mit 1/2 Zitrone

### 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



## Gewüse hacken

### ZUTATEN:

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

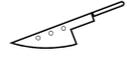
### ZUBEREITUNG:

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 Ergebnis, die Reste der Vermischung von der Wand des Behälters runter bringen und den Prozess wiederholen.



# Pico de gallo (Hahmenschnabe)



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 (Knoblauch, Ölsoße, 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 Maismehl 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.



## Zitronencreme



### 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



15 Min



Einfach

### 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 Bitter 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.



MAHLEN

MAHLEN



# 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 steigern.
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 Glasdose 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 Orangenschale 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 Klizen 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 Klizen 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 platzt 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 dichtetem 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



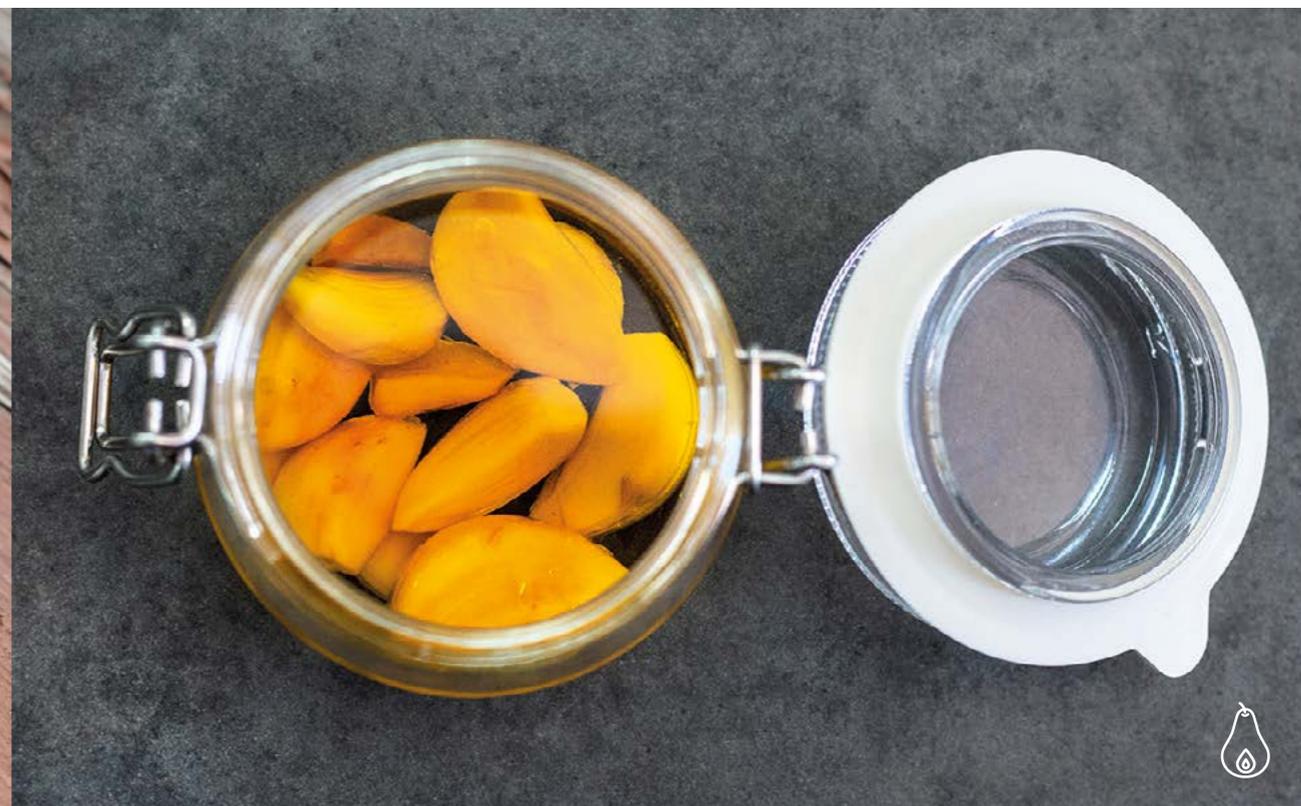
Einfach

### 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 Gemüestücken**  
750 ml Wasser, 25 Min.

**Zerkleinerte Gemüestücke:**  
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.

DAMPF



 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.

DAMPF



# 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 Stf außchen, Wasser, Paprika, Lebensmittelfarbe und Salz in den Topf geben, bei 100 °C, W armeleistung 7, 30 Minuten lang kochen lassen.  
5. Nach 30 Minuten, Reis dazugeben und Temperatur 105 °C, W armeleistung 7, Geschwindigkeit 1w ahrend 12 Minuten einstellen.



# Kochen



*Bereiten Sie die leckersten  
Gerichte ohne Aufwand zu*



# Viehyssoise



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 bestreuen.
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.



## Emüsse 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 Schüssel 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**



**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:

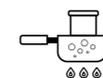
200 g Mehl  
40 g Zucker  
50 g Butter  
10 g Backpulver  
300 ml Milch  
2 Eier

### 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.



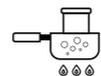
Einfach

## ZUTATEN:

120 g Croissant  
120 g Zucker  
400 ml Milch  
3 Eier  
Zimt  
Zitronenschale  
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 evaporierte Kondensmilch  
Vanille-Extrakt  
Flüssiges Karamell

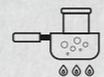
## ZUBEREITUNG:

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.

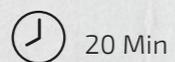
**WASSERBAD**



**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  
 15 ml Olivenöl  
 125 ml Wasser danach gießen  
 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.

**SOFRITO**

## 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.

**SOFRITO**



# See-Sofritto



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 Suppennudeln  
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 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 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 Würfeln 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.

ENTSAFTEN



## 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.

ENTSAFTEN



## 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

## A

Ajoblanco (weißer Knoblauchsuppe) / 55  
Alkoholfreier Mojito / 264  
Allioli (Knoblauchölsoße) / 105  
American Pfannkuchen / 197  
Ananassaft / 267  
Aromatische Gewürze Mischung / 88  
Aromatisierte Orangenzucker / 91  
Arroz caldoso (Reiseintopf) mit Hähnchen und Kaninchen / 149  
Arroz meloso (klebriger Reis) / 181  
Artischocken / 112  
Avocadocreme / 53

## B

Bananenflüssigjoghurt / 250  
Basilikum-Cheesecake / 74  
Béchamelsoße / 164  
Beilage / 133  
Birnen in Rotwein / 123  
Biskuit mit Dulce de leche / 34  
Blauschimmelkäse-Soße / 191  
Bolognese-Soße / 154  
Breie / 184  
Brioche-Brot / 194  
Brotteig / 96  
Butterkekse / 98

## C

Coulant mit „Turron“ (weiche Nuss-, Mandel) / 63  
Crema catalana / 70  
Cremespeise / 166  
Crêpes-Teig / 23  
Croissant-Pudding / 201

## E

Einfach zu oxidierende Obst zerkleinern / 40  
Eintopfgericht mit Rippenstück und Kartoffeln / 238  
Eis hacken / 47  
Englische Zitronencreme / 69  
Erbsencreme / 188  
Erdbeer Wolken / 32  
Erdbeer-Bananen-Milchshake / 27  
Erdbeerflüssigjoghurt / 249  
Erdbeerkonfitüre / 256  
Erdnussbutter / 80  
Ernüsse für Brownie / 180

## F

Fabada (asturischer Bohneneintopf) / 212  
Fesige Gemüse zerkleinern / 37  
Fideuà (Meeresfrüchte Fadennudeln) / 242  
Fisch / 127  
Fleißklöschen mit Gemüsesoße / 232  
Fleisch hacken / 43  
Fleisch-Lasagne / 158  
Frische Obst / 130  
Für Cocktail / 261

## G

Gazpacho / 54  
Gebakener Kürbiscreme / 235  
Gedämpfter Fisch / 134  
Gedünstetes Gemüse / 133  
Gefüllte Paprika mit Brandade / 72  
Gekochte Eier / 148  
Gemahlener Kaffee / 79  
Gemahlener Sesam / 83  
Gemüse / 129

Gemüse / 144  
Gemüse hacken / 44  
Gemüse Püree / 219  
Gemüse zerkleinern / 36  
Gemüse-Soffritto (Soße aus in Öl angebratenen Zwiebeln oder Tomaten) / 224  
Geriebener Parmesan / 208  
Geschlagene Eier / 22  
Geschmorte Linsen / 216  
Geflügelfleisch / 126

## H

Hachis parmentier / 68  
Hartkäse / 173  
Hausgemachte Fleischklöße / 56  
Heiße Schokolade / 165  
Hühnerbrühe / 241  
Hummus / 52

## K

Kabeljau Buñuelos (Spanischer Ölgebäck) / 62  
Kaffee-Pudding / 136  
Kandierte Orange / 110  
Kandierter Seehecht / 114  
Kartoffel Parmentier / 234  
Kartoffeln in der Art von La Rioja / 185  
Kartoffelpüree / 73  
Käse-Souflé / 35  
Käsekuchen / 64  
Keksenjoghurt / 248  
Kichererbsen-Eintopf / 145  
Kichererbsenmehl / 79  
Kleine Menge oder kleine Gemüse zerkleinern / 39  
Klippfisch in der Art von Bizkaia / 230  
Klippfisch mit grüner Soße und gedünstetem Gemüse / 258  
Knetteig / 99  
Knoblauch Konfit / 111  
Kokosjoghurt / 246  
Kondensmilch Karamellpudding / 200

## L

Limonade / 262  
Linsen mit Schinken / 60  
Linsencreme / 146

Linsenmehl / 82  
Luftgetrockneter Schinken / 172

## M

Marinierten Sardinen / 115  
Mayonnaise / 104  
Miesmuscheln / 135  
Milchreis / 168

## N

Naturjoghurt / 251  
Nudeln / 142  
Nudeln mit Pesto / 239  
Nudelsalat / 240

## O

Obst zerkleinern / 38  
Orangensaft / 266

## P

Paniermehl / 207  
Paniermehl mit Knoblauch und Petersilie / 87  
Pico de gallo / 48  
Pilzmehl / 175  
Pisto aus La Mancha (Gemüsegericht aus Gemüsesorten) / 223  
Pisto mit Tomate (Gemüsegericht aus Gemüsesorten) / 631  
Pizzateig / 94

Weiter auf der nächste Seite



Pizzateig in 1 Minute / 95  
Pochierte Eier / 119  
Pochierte Geflügelbrüst / 118  
Pochierte Kalbfleisch / 122  
Pudding / 138  
Puderzucker / 86

## R

Reibkäse / 90  
Rindfleisch-Ragout / 214  
Risotto / 182  
Rote Früchten Vinaigrette / 103  
Rührei / 202

## S

Salmorreta / 225  
Schlagsahne / 30  
Schokolade / 181  
Schweinefleisch in Rotwein / 218  
Schweizer Baiser / 32  
See-Soffritto / 226  
Senf-Vinaigrette / 102  
Soffritto / 222  
Spaghetti mit Fleischklöße / 155

## T

Tartarsoße / 106  
Teig für gefüllte Teigpastete / 196  
Tintenfische in ihrer eigenen Tinte / 156  
Tomate reiben / 206  
Tomatensoße / 162

## V

Vichyssoise / 153

## W

Weich gekochte Eier / 255  
Weißreis / 184  
Weißreis / 185  
Weißreis / 254

## Z

Zerkleinerte Knoblauch und Petersilie / 45  
Zerkleinerter Salat / 257  
Zitronencreme / 26  
Zitronenkuchen / 24  
Zitrusfrüchtensaft / 265  
Zucchinicreme / 231  
Zwiebelsuppe / 190



*Lecker MamiBo!*

Mambo  
cecotec

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

[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)