



# *Rezeptbuch Livre de recettes*

THERMOCOOKER**EXPERT**

**rotel**  
completing your home since 1948



# Rezeptbuch Livre de recettes

**rotel**  
completing your home since 1948

Verwendete Symbole • *Symboles utilisés*



Zubereitungszeit in Minuten •  
*Temps de préparation, en minutes*



Schwierigkeitsstufe • *Degré de difficulté de la recette*  
1 = einfach/schnell, 2 = mittel, 3 = anspruchsvoll/lang  
*1 = facile / rapide, 2 = moyen, 3 = technique / long*



Rezeptangaben ohne Gewähr, gültig für 4 Personen •  
*Les quantités sont données à titre indicatif, pour 4 personnes*



Mit automatischem Programm, P. nr auswählen  
*Avec programme automatique, sélectionner P. nr*

**Verwendete Abkürzungen •  
Abréviations utilisées**

Std.	Stunde	<i>h</i>	<i>heure</i>
Min.	Minute	<i>min</i>	<i>minute</i>
Sek.	Sekunde	<i>s</i>	<i>seconde</i>
°C	Grad Celsius	<i>°C</i>	<i>degré Celsius</i>
TL	Teelöffel	<i>CC</i>	<i>cuillère à café</i>
EL	Esslöffel	<i>CS</i>	<i>cuillère à soupe</i>
g	Gramm	<i>g</i>	<i>gramme</i>
kg	Kilogramm	<i>kg</i>	<i>kilogramme</i>
cl	Zentiliter	<i>cl</i>	<i>centilitre</i>
dl	Deziliter	<i>dl</i>	<i>déclitre</i>
l	Liter	<i>l</i>	<i>litre</i>

**Benötigte Zubehörteile • Accessoires requis**



Schmetterlingsaufsatz • *Fouet papillon*



Teigknetter • *Pale de pétrissage*



Universalmesser • *Lame multifonction*



Mix-Schüssel • *Bol de mixage*



Dampfkorb • *Panier vapeur*



Spachtel • *Spatule*

THERMOCOOKER**EXPERT**

# Rezeptbuch

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den Thermocooker Expert entschieden haben!

**Lassen Sie Ihrer Fantasie freie Bahn: Dieses hochbegabte Gerät übernimmt die Arbeit für Sie.**

Der Thermocooker Expert erfüllt sämtliche kulinarische Wünsche, seien es klassische Rezepte nach Grossmutterart, köstliche Gerichte für das Sonntagsmahl mit der Familie, die leichte Küche für die Ernährungsbewussten oder süsse Speisen, die alle begeistern.

Der Thermocooker Expert kann (fast) alles, hacken, zerkleinern, verrühren, kneten, garen, köcheln und sogar das Dampfgaren. Er ist bedienerfreundlich und bietet alle Funktionen, die eine schnelle und einfache Küche ermöglichen, ohne Kompromisse an den guten Geschmack einzugehen.

Dank den folgenden Rezeptkreationen aus der ganzen Welt, können sie sich schnell und einfach mit dem Thermocooker Expert vertraut machen. Lassen Sie sich verzaubern von leckeren und gelungenen Menüs, ohne überflüssige Geschirr.

**Fügen Sie eine Prise Kreativität und Erfindergeist zu Ihren Mahlzeiten, und erleben Sie dabei die Einfachheit des Kochens!**



**rotel**  
completing your home since 1948

THERMOCOOKER**EXPERT**

# Livre de recettes

*Vous avez choisi le Thermocooker Expert et nous vous en remercions !*

**Donnez libre cours à votre imagination grâce à cet appareil surdoué.**

*Des grands classiques de la gastronomie aux irratables des repas dominicaux en famille, des menus pour les adeptes de saveurs saines aux délicieux desserts qui réjouiront petits et grands, le Thermocooker Expert est un compagnon de cuisine idéal.*

*Parfait pour (presque) toutes les préparations, il permet de hacher, mixer, mélanger, pétrir, cuire, mijoter et même de cuire à la vapeur. Cuisiner avec le Thermocooker Expert devient aussi simple que rapide.*

*La sélection de recettes suivante vous fera voyager et vous permettra de vous familiariser avec quelques-unes des fonctions du Thermocooker Expert. Réalisez facilement des menus savoureux et appréciés de tous, sans vaisselle superflue.*

**Ajoutez un soupçon de créativité et de fantaisie à vos repas, tout en vous simplifiant la vie !**



## Vorspeisen - Entrées

5

Gemüse-Suppe • <i>Soupe de légumes</i>	6
Quiche mit Ziegenkäse und Zucchini • <i>Quiche chèvre-courgette</i>	8
Tom Kha Gai (Thailändische Kokossuppe) • <i>Soupe thaïlandaise au lait de coco</i>	10

## Grundzubereitungen - Préparations de base

11

Béchamel-Sauce • <i>Sauce béchamel</i>	12
Bolognese-Sauce • <i>Sauce bolognaise</i>	14
Crêpe Teig • <i>Pâte à crêpes</i>	16
Guacamole	18
Hamburger-Brötchen • <i>Petits pains pour hamburger</i>	20
Mayonnaise	22
Pizzateig • <i>Pâte à pizza</i>	24
Schoko-Nuss Aufstrich • <i>Pâte à tartiner choco-noisettes</i>	26



## Beilagen - Garnitures

28

Kartoffelstock • <i>Purée de pommes de terre</i>	29
Parmesanrisotto • <i>Risotto au parmesan</i>	30
Ratatouille	32
Rösti	34



## Hauptgänge - Plats principaux

36

Älplermagronen mit Apfelmus • <i>Macaronis de l'alpage et compote de pommes</i>	37
Dorsch-Päckchen mit buntem Gemüse • <i>Cabillaud en papillote aux petits légumes</i>	38
Fisch-Gratin • <i>Gratin de poisson</i>	40
Hühnerbrustrollen mit Trockenpflaumen • <i>Ballotines de poulet aux pruneaux</i>	42
Kalbeschnetzeltes Zürcher Art • <i>Émincé de veau à la zurichoise</i>	43
Käse Fondue • <i>Fondue au fromage</i>	44
Lachs mit Zitronensauce • <i>Saumon à la crème citronnée</i>	46
Paella	48
One Pot Pasta	50
Rindstatar • <i>Tartare de bœuf</i>	52



## Desserts

54

Karottenkuchen • <i>Gâteau aux carottes</i>	55
Himbeer-Sorbet • <i>Sorbet à la framboise</i>	56
Schokoladentraum • <i>Délice au chocolat</i>	58
Tiramisu	60





THERMOCOOKER**EXPERT**

## *Vorspeise - Entrées*

GEMÜSE-SUPPE • *SOUPE DE LÉGUMES*

QUICHE MIT ZIEGENKÄSE UND ZUCCHETTI • *QUICHE CHÈVRE-COURGETTE*

THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE • *SOUPE THAÏLANDAISE AU LAIT DE COCO*

**rotel**  
swiss selection

SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# Gemüse-Suppe

## Soupe de légumes

### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

1 Zwiebel - 1 Stange Lauch - 3 Karotten - 1 Rübe - 1 mittlere Kartoffel (mehlig kochend) - 1,5 l Wasser - 1 Würfel Gemüsebouillon - Pfeffer

1 oignon - 1 poireau - 3 carottes - 1 navet - 1 pomme de terre moyenne (farineuse) - 1,5 l d'eau - 1 cube de bouillon de légumes - poivre du moulin

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

1. Gemüse schälen und sorgfältig waschen. *Éplucher et rincer soigneusement tous les légumes.*
2. In die Mix-Schüssel geben und **15 Sek./Turbo-Funktion** zerkleinern. *Les déposer dans le bol de mixage et mixer **15 s / fonction turbo.***
3. Wasser und Gemüsebouillon dazu geben und **25 Min./100°C/Stufe 1** kochen lassen. *Ajouter l'eau et le bouillon de légumes puis régler le robot sur **25 min / 100 °C / vitesse 1.***
4. Anschliessend circa **30 Sek./Turbo-Funktion** pürieren, bis die Suppe sämig ist. *À la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et mixer pendant **30 s / fonction turbo,** afin d'obtenir une texture veloutée.*



### TIPPS • SUGGESTIONS

Mit Schinkenwürfel und Rahm, dazu ein knuspriges Brot, ergibt dies eine komplette Mahlzeit. Die Suppe kann saisonal mit verschiedenstem Gemüse zubereitet werden, wie Kürbis, Zucchini, usw. oder mit tiefgekühltem Gemüse. Mit automatischem Programm: **P01** auswählen.

*Pour une soupe d'appoint, servir avec des dés de jambon ou une cuillère de crème fraîche et déguster avec du pain frais. Se cuisine en saison avec des légumes de toutes sortes, tels que courgettes, potiron, etc. et toute l'année avec des préparations surgelées. Avec programme automatique : sélectionner **P01.***



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES





# Quiche mit Ziegenkäse und Zucchini

## Quiche chèvre-courgette

### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

**Für den Mürbeteig:** 250 g Mehl - 125 g Butter - 1 Eigelb - 2 cl Wasser - 1 Prise Salz  
**Für den Belag:** 1 EL grüner Pesto - 1 EL Olivenöl - 1 Zucchini - 1 Zwiebel - 250 g Crème fraîche - 2 Eier - 1 EL Mehl - 50 g geriebenen Greyzer - 6 Blätter frischen Basilikum - 150 g Geissenkäse - Salz - Pfeffer

**Pour la pâte brisée :** 250 g de farine de blé - 125 g de beurre - 1 jaune d'œuf - 2 cl d'eau - 1 pincée de sel

**Pour la garniture :** 1 CS de pesto - 1 CS d'huile d'olive - 1 courgette - 1 oignon - 250 g de crème fraîche - 2 œufs - 1 CS de farine - 50 g de gruyère râpé - 6 feuilles de basilic - 150 g de fromage de chèvre - sel, poivre du moulin

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

1. Für den Teig, Mehl und Butter in die Schüssel geben und **4 Min./Knetfunktion** verarbeiten. Der Tag soll glatt sein. Die restlichen Zutaten **4 Min./Knetfunktion** dazu mischen. Teig aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel verarbeiten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach Teig auswallen, eine Backform damit belegen und wieder im Kühlschrank ruhen lassen.  
*Préparer la pâte : mettre la farine et le beurre dans le bol et régler 4 min / fonction pétrissage. La pâte doit être homogène. Ajouter les autres ingrédients et mélanger 4 min / fonction pétrissage. Sortir la pâte du bol, former une boule et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Abaisser ensuite la pâte dans un moule et laisser reposer au frais.*
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen.  
*Préchauffer le four à 180 degrés.*
3. Zucchini abspülen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und **10 Sek./Stufe 5** hacken. Zucchini und Olivenöl dazugeben, **15 Min./100°C/Stufe 2** garen lassen. Beiseitestellen.  
*Rincer et débiter la courgette en rondelles. Peler l'oignon et le mettre dans le bol 10 s / vitesse 5. Ajouter les morceaux de courgettes, l'huile d'olive puis chauffer 15 min / 100 °C / vitesse 2. Réserver.*
4. Crème fraîche, Mehl, Eier und Greyzer hineingeben **15 Sek./Turbo-Funktion** verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.  
*Incorporer la crème fraîche, la farine, les œufs et le gruyère, mélanger 15 s / fonction turbo. Poivrer.*
5. Den Teig mit dem Pesto bestreichen, Zucchini und flüssigen Belag darauf verteilen. Ziegenkäse schneiden und ebenfalls darauf verteilen.  
*Tapisser le fond de pâte avec le pesto, répartir les courgettes puis verser le liant sur la garniture. Disposer le fromage de chèvre coupé en rondelles sur la quiche.*
6. In den Ofen geben und 30 Minuten backen. Mit ein paar fein geschnittenen Basilikumblättern garnieren.  
*Enfourner 30 minutes puis garnir avec les feuilles de basilic finement ciselées.*

### TIPPS • SUGGESTIONS

Diese Quiche kann saisonal mit verschiedenstem Gemüse zubereitet werden, mit Kürbis, Pilze, Lauch, grüner Paprika und auch mit Thunfisch, usw. Für eine traditionelle Quiche Lorraine werden dem Belag 200 Gramm Speckwürfel beigefügt. Mit automatischem Programm: **P02** auswählen.

*Cette quiche se déguste avec la garniture du moment : courgettes/champignons, poireaux, thon/poivrons verts, etc. Pour une traditionnelle quiche lorraine, réaliser une version « nature » et disposer 200 grammes de lardons sur le fond de pâte. Avec programme automatique : sélectionner **P02**.*



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



TIPPS • SUGGESTIONS

Diese scharfe exotische Suppe mit Kokosmilch und Galgant wird auch mit Reis, wie z.B. Basmatireis serviert. Kaffernlimette, Kaffir-Limette oder Mauritius-Papeda ist eine Zitruspflanze, die besonders aromatisch ist. In der Gastronomie werden hauptsächlich die Blätter oder die Fruchtschale benutzt. Mit automatischem Programm: **P03** auswählen.

*Cette soupe exotique et relevée, au lait de coco et racine de galanga, se consomme seule ou accompagnée de riz asiatique de type basmati. Le kaffir, lime kaffir ou combava est un agrume d'origine indonésienne particulièrement aromatique.*

*Ce sont principalement l'écorce du fruit et ses feuilles qui sont utilisées en cuisine. Avec programme automatique : sélectionner **P03**.*



# Tom Kha Gai

ZUTATEN • INGRÉDIENTS

6 dl Wasser - 4 dl Kokosmilch - 2 Würfel Hühnerbrühe - 300 g Hühnerbrust oder Garnelen - 100 g Enoki-Pilze oder Champignons - 2 Zitronengrasstängel - 1 Schalotte - 1 Stück Galgantwurzel - 2 Kaffernlimettenblätter - 2 EL Fischsauce (Nuoc Mâm) - 2 Chilischoten - 1 Zitrone (Saft) - 1 TL Zucker - 1 EL Koriander

*6 dl d'eau - 4 dl de lait de coco - 2 cubes de bouillon de volaille - 300 g de poulet ou 300 g de crevettes - 100 g de champignons Enoki ou de champignons de Paris - 2 tiges de citronnelle - 1 échalote - 1 morceau de racine de galanga - 2 feuilles de kaffir - 2 CS de sauce poisson (nuoc mâm) - 2 piments oiseau - 1 jus de citron - 1 CC de sucre - 1 CS de coriandre*

ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

- Zitronengrasstängel längs halbieren, Kaffernlimettenblätter in Streifen schneiden, Galgantwurzel schälen und in Stücke schneiden, Chilischoten entkernen und Schalotte schälen. *Fendre les tiges de citronnelle en deux, émincer les feuilles de kaffir, peler la racine de galanga et la débiter en tronçons grossiers, ouvrir les piments et ôter les graines, éplucher l'échalote.*
- Wasser sowie Hühnerbrühe in die Mix-Schüssel füllen und die aromatischen Zutaten zugeben. Einstellen: **15 Min./100°C/Stufe 2**. *Mettre l'eau et le bouillon de poule dans le bol de mixage. Ajouter les ingrédients aromatiques préparés à l'étape précédente et régler **15 min / 100 °C / vitesse 2** afin de faire infuser la préparation.*
- Hühnerfleisch zerkleinern oder Garnelen schälen und in die Mix-Schüssel geben. **10 Min./90°C/Stufe 2** garen. *Émincer le poulet ou décortiquer les crevettes. Dès la fin de l'infusion, déposer le poulet ou les crevettes dans le bol. Cuire **10 min / 90 °C / vitesse 2**.*
- Pilze in Scheiben schneiden und zusammen mit der Kokosmilch dazugeben. Weitere **10 Min./90°C/Stufe 2** einstellen. *Incorporer le lait de coco et les champignons émincés, puis cuire encore **10 min / 90 °C / vitesse 2**.*
- Abschmecken mit Fischsauce, Zitronensaft und Zucker. Die Suppe sollte nicht mehr kochen. *Assaisonner enfin avec la sauce de poisson, le jus de citron et le sucre. La préparation ne doit plus cuire.*
- Die Suppe in kleinen Schüsseln anrichten. Sofort mit frischem, gehacktem Koriander garnieren und servieren. (NB: Die aromatischen Zutaten sind nicht verzehrbar). *Servir la soupe dans des bols ou des assiettes individuelles, garnir avec la coriandre finement ciselée et déguster sans attendre. (NB : les ingrédients aromatiques ne se consomment pas.)*



THERMOCOOKER**EXPERT**

# Grundzubereitungen *Préparations de base*

BÉCHAMEL-SAUCE • SAUCE BÉCHAMEL  
BOLOGNESE-SAUCE • SAUCE BOLOGNAISE

CRÊPE TEIG • PÂTE À CRÊPES

GUACAMOLE

HAMBURGER-BRÖTCHEN • *PETITS PAINS POUR HAMBURGER*

MAYONNAISE

PIZZATEIG • PÂTE À PIZZA

SCHOKO-NUSS AUFSTRICH • *PÂTE À TARTINER CHOCO-NOISETTES*

**rotel**  
swiss selection

SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# Béchamelsauce

## Sauce béchamel

### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

40 g Butter - 60 g Mehl - ½ TL Salz - 5 dl Milch - Pfeffer - 1 Prise Muskat

40 g de beurre - 60 g de farine - ½ CC de sel - 5 dl de lait - poivre du moulin - 1 pincée de noix de muscade râpée



### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

1. Alle Zutaten in die Mix-Schüssel geben und **7 Min./90°C/Stufe 4** kochen.

*Mette tous les ingrédients dans le bol de mixage, régler **7 min / 90 °C / vitesse 4.***

### TIPPS • SUGGESTIONS

Ein Klassiker der Gastronomie, der zahlreiche Speisen wie Gratins, Lasagne oder warme Schinken-Käse-Toast veredelt. Für noch mehr Genuss, vier Esslöffel geriebenen Parmesan, Sbrinz oder Greyerzer zu den Zutaten hinzufügen, oder einige Fäden Safran dazumischen um einen unvergesslichen Fisch-Gratin zu kreieren. Mit automatischem Programm: **P04** auswählen.

*Grand classique de la cuisine, cette sauce sert de base à de nombreuses préparations telles les gratins, les croque-monsieur ou les lasagnes. Pour confectionner un plat (encore) plus gourmand, ajouter quatre cuillères à soupe de parmesan, de sbrinz ou de gruyère râpé à la préparation. Quelques filaments de safran dans la sauce béchamel donnent une saveur incomparable à un gratin de poisson. Avec programme automatique : sélectionner **P04.***



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# Bolognese-Sauce

## Sauce Bolognaise



### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

400 g Rindshackfleisch - 1 Bauernbratwurst - 1 Zwiebel - 1 Knoblauchzehe - 1 Stange Sellerie - 2 Karotten - 2 EL Olivenöl - 2 Prise Salz - 400 g gehackte Tomaten oder Tomatenpüree - 1 EL doppeltes Tomatenkonzentrat - 1 Würfel Rindsbouillon - 2 EL Kräuter der Provence - Oregano - Pfeffer

*400 g de viande de bœuf hachée - 1 saucisse paysanne de porc - 1 oignon - 1 gousse d'ail - 1 branche de céleri - 2 carottes - 2 CS d'huile d'olive - 2 pincées de sel - 400 g de tomates concassées ou de coulis de tomates - 1 CS de concentré double de tomate - 1 cube de bouillon de bœuf - 2 CC d'herbes de Provence - origan - poivre du moulin*

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

- Das Gemüse schälen, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Karotten in die Mix-Schüssel geben und **5 Sek./Turbo-Funktion** zerkleinern. *Éplucher les légumes, mettre l'oignon, l'ail, le céleri et les carottes dans le bol de mixage, et hacher le tout 5 s / fonction turbo.*
- Öl hinzugeben und Gerät **35 Min./90°C/Stufe 1** programmieren. *Ajouter l'huile d'olive puis lancer le programme 35 min / 90 °C / vitesse 1.*
- Nach 2 Minuten das Hackfleisch sowie die Wurstfüllung hinzufügen, mit Salz würzen und mit dem Spachtel verteilen. *Après 2 minutes, ajouter la viande de bœuf hachée, la chair à saucisse ainsi que le sel. Utiliser la spatule si nécessaire afin de bien mélanger la viande.*
- Restliche Zutaten sowie Kräuter beigegeben und die Sauce einkochen lassen. *Incorporer les autres ingrédients et laisser mijoter.*
- Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken. *Rectifier l'assaisonnement avant de servir.*
- Spaghetti al dente kochen. Die Sauce mit geriebenem Parmesan dazu servieren. *Faire cuire des spaghettis al dente dans un grand volume d'eau salée, les napper ensuite de sauce et servir avec du parmesan râpé.*

### TIPPS • SUGGESTIONS

Je länger die Bolognese Sauce vor sich hin köchelt, desto aromatischer wird sie.

Die Sauce eignet sich auch ideal als Basis für eine leckere Lasagne.

Sellerie kann durch Zucchini ersetzt werden. Für eine vegetarische Herbst-Variation, die Karotten durch 200 g Kürbis ersetzen, und eine frische Pilzmischung anstelle des Fleisches verwenden. Mit automatischem Programm: **P05** auswählen.

*La sauce est d'autant plus goûteuse qu'elle mijote longtemps. Cette sauce se prête parfaitement à la confection de lasagnes. Le céleri peut être remplacé par de la courgette.*

*Pour une variante végétarienne d'automne, remplacer les carottes par 200 grammes de citrouille et la viande par un mélange de champignons.*

*Avec programme automatique : sélectionner **P05**.*



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES





# Crêpeteig

## Pâte à crêpes



### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

250 g Mehl - ½ TL Salz - 5 dl Milch - 3 Eier - 40 g Butter - 1 Päckchen Vanillezucker - 1 dl Bier

250 g de farine - ½ CC de sel - 5 dl de lait - 3 œufs - 40 g de beurre - 1 sachet de sucre vanillé - 1 dl de bière

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

1. Butter schmelzen **2 Min./70°C/Stufe 1.** *Faire fondre le beurre 2 min / 70 °C / vitesse 1.*
2. Alle Zutaten (ausser das Bier) in die Mix-Schüssel geben, dann **20 Sek./Stufe 6.** *Déposer tous les ingrédients (sauf la bière) dans le bol de mixage et homogénéiser 20 s / vitesse 6.*
3. Sicherstellen, dass der Teig glatt und ohne Klumpen gerührt ist. Eine Stunde ruhen lassen. Vor dem Backen das Bier hinzufügen und wieder gut durchmischen. *Vérifier que la pâte ne forme pas de grumeaux et laisser reposer une heure. Avant de faire cuire, ajouter la bière et mélanger à nouveau.*

### TIPPS

Für hauchdünne Crêpes, ist eine spezielle flache Pfanne empfehlenswert. Das Bier im Teig dient dazu, die Crêpes besonders luftig zu machen. Traditionell und von Kindern bevorzugt, werden Crêpes zur Lichtmesse (jeweils am 2. Februar) serviert. Selbstverständlich kann man sie das ganze Jahr geniessen, salzig mit z. B. Schinken, Käse und Ei obenauf oder süss, mit Marmelade, Zimt und Zucker, Honig, Schoko-Nuss Aufstrich, usw. Mit automatischem Programm: **P06** auswählen.



### SUGGESTIONS

Utiliser une poêle adaptée à bord plat permet de réaliser des crêpes bien fines, qui sont rendues plus moelleuses grâce à la bière.

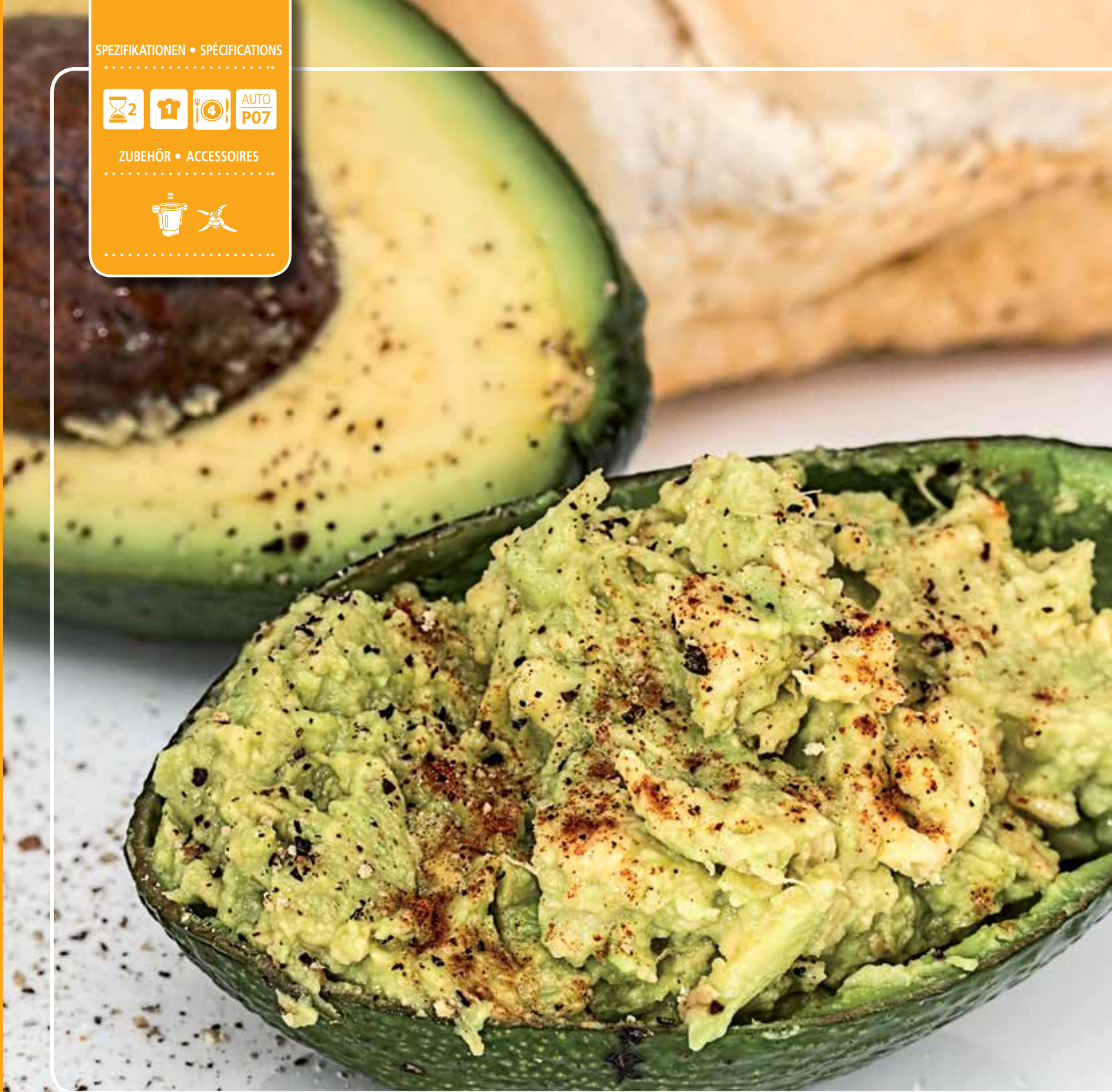
Dessert traditionnel de la Chandeleur (2 février), plébiscitées par les enfants mais pas seulement, les crêpes se dégustent toute l'année en version salée (avec du jambon blanc, du fromage rapé et un œuf à cheval) ou sucrée : confiture, sucre-cannelle, miel, pâte à tartiner choco-noisettes, etc. Avec programme automatique : sélectionner **P06**.



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# Guacamole

## ZUTATEN • INGRÉDIENTS

2 reife Avocados - 1 mittelgrosse Zwiebel - 1 Limette - 1 Knoblauchzehe - 1 Tomate - frischer Koriander - Tabasco oder 1 rote Chilischote - Salz

2 avocats mûrs - 1 oignon moyen - 1 citron vert - 1 gousse d'ail - 1 tomate - coriandre fraîche - tabasco ou 1 piment rouge - sel

## ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

1. Zwiebel, Knoblauchzehe, Koriander-Blätter und Tomate in die Mix-Schüssel geben, **6 Sek./Stufe 5** zerkleinern. (Optional, Chilischote entkernen und ebenfalls hinzufügen).

*Dans le bol de mixage, mettre l'oignon, l'ail, les feuilles de coriandre et la tomate. Programmer **6 s / vitesse 5**. En option, ôter les graines du piment rouge et le rajouter avec les ingrédients dans le bol.*

2. Das Avocado-Fleisch, den Limettensaft und das Salz hinzugeben und **5 Sek./Stufe 4** vermischen.

*Ajouter la chair des avocats, le jus de citron vert et le sel et mixer **5 s / vitesse 4**.*

3. Mit Tabasco oder Salz abschmecken, in ein Schälchen umfüllen und eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

*Rectifier l'assaisonnement, ajouter quelques gouttes de tabasco. Transvaser dans un ramequin puis laisser reposer une heure au réfrigérateur.*



## TIPPS • SUGGESTIONS

Damit die Guacamole nicht braun wird, den Kern einer Avocado in die Mitte des Schälchens legen, mit Frischhaltefolie luftdicht abdecken und im Kühlschrank aufbewahren. Die Guacamole wird vorzugsweise mit Tortillas-Chips zum Aperitif serviert ist aber auch ideal als Dip-Sauce für Fleisch. Mit automatischem Programm: **P07** auswählen.

*Afin que le guacamole ne noircisse pas, il suffit de poser le noyau d'un fruit au milieu du ramequin. Recouvrir ensuite de film alimentaire, au contact de la préparation, et conserver au réfrigérateur. Accompagné de quelques chips de maïs, cette sauce mexicaine est un régal à l'apéritif mais accompagne aussi les viandes. Avec programme automatique : sélectionner **P07**.*



# Hamburger-Brötchen

## Petits pains pour hamburger



### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

500 g Weissmehl - 20 g Würfel Frischhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe - 320 g Milch - 1 Ei - 10 g Salz - 5 g Zucker - 30 g weiche Butter - Sesam oder Mohnsamen

*500 g de farine blanche - 20 g de levure fraîche ou 1 sachet de levure lyophilisée - 320 g de lait - 1 œuf - 10 g de sel - 5 g de sucre - 30 g de beurre ramolli - graines de sésame ou de pavot*

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

### TIPPS • SUGGESTIONS

Diese Brötchen eignen sich auch ideal als Mini-Sandwiches zum Apéro.  
Mit automatischem Programm:  
**P08** auswählen.

*Moelleux à souhait, ce pain permet également de réaliser des mini-sandwichs pour l'apéritif. Avec programme automatique : sélectionner **P08**.*



1. Milch in die Mix-Schüssel giessen, Hefe mit Zucker darin **1 Min./30°C/Stufe 2** auflösen. *Dans le bol de mixage, délayer la levure dans 100 g de lait, ajouter le sucre et mélanger **1 min / 30 °C / vitesse 2**.*
2. Das Mehl, die Butter, die restliche Milch und Salz beifügen und **4 Min./Knet-Funktion** verarbeiten. Die Masse sollte elastisch und weich sein. *Ajouter la farine en fontaine, le beurre, le reste de lait et le sel, puis programmer **4 min / fonction pétrissage**. La pâte doit être homogène et élastique.*
3. Den Teig in eine grosse Schüssel geben und zugedeckt eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. *Laisser reposer dans un saladier recouvert d'un torchon, à température ambiante, pendant une heure.*
4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche, den Teig in acht gleich grosse Stücke teilen (circa 110 Gramm) und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und vorsichtig etwas flachdrücken. Zudecken und weitere 45 Minuten bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. *Sur un plan de travail fariné, diviser la préparation en huit pâtons d'environ 110 grammes chacun. Former des boules, les aplatir légèrement avec la paume de la main. Garnir une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, recouvrir d'un torchon et laisser pousser 45 minutes à température ambiante.*
5. Backofen auf 210 Grad vorheizen. Die Brötchen mit einer Eigelb-Mischung bestreichen, mit Sesam oder Mohnsamen bestreuen und in den Backofen schieben. Die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und Brötchen für circa 15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen. *Préchauffer le four à 210 degrés. Dorer les petits pains avec le jaune d'œuf délayé dans une cuillère de lait puis parsemer de graines de sésame ou de pavot. Enfourner, baisser la température du four à 200 degrés et cuire 15 minutes environ. Laisser refroidir sur une grille.*

SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# Mayonnaise



## SUGGESTIONS

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Pour une mayonnaise plus aérée, utiliser des œufs entiers.

Une sauce à l'ail (**aïoli**) pour accompagner fondue chinoise, viande rouge ou soupe de poisson s'obtient en hachant menu deux gousses d'ail dégermées pendant 3 s / vitesse 5 avant de continuer la préparation.

Pour une savoureuse **mayonnaise à l'avocat**, ajouter la chair d'un fruit et mixer quelques s en mode turbo.

En accompagnement de viandes ou de poissons grillés et panés, la **sauce tartare** est appréciée de tous. Ajouter à la mayonnaise des herbes aromatiques (ciboulette, persil, cerfeuil, estragon) finement ciselées ainsi que des câpres et des cornichons coupés très fins.

Pour la variante dite «**cocktail**», il suffit de rajouter une cuillère à café de concentré de tomate et une pointe de cognac à la préparation de base.

Avec programme automatique : sélectionner **P09**.



## ZUTATEN • INGRÉDIENTS

2 Eigelbe - 1 EL Senf, scharf - Saft einer halben Zitrone - 3 dl Öl (Raps-, Sonnenblumen-, oder Distel-Öl) - Salz - Pfeffer

2 jaunes d'œuf - 1 CS de moutarde forte - jus d'un demi citron - 3 dl d'huile (colza, tournesol ou carthame) - sel - poivre

## ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

1. Den Schmetterling-Einsatz in die Mix-Schüssel einsetzen. Eigelb, Zitronensaft, Senf, Pfeffer und Salz hinzufügen. Den Thermocooker Expert auf **3 Min./Stufe 8** stellen.

Mettre le fouet dans le bol de mixage, ajouter les deux jaunes d'œuf, la moutarde, le jus de citron, le sel et le poivre. Régler le Thermocooker Expert sur **3 min / vitesse 8**.

2. Nach ca. **30 Sekunden**, das Öl langsam durch die Deckelöffnung in die Mix-Schüssel giessen.

Après **30 secondes** environ, verser l'huile en filet par l'orifice du couvercle.

## TIPPS

Eier und Öl sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben. Für eine luftige Mayonnaise, ganze Eier verwenden. Eine **Knoblauchsauce** – ideal zum Fondue Chinoise, rotem Fleisch oder Fischsuppe – wird leicht zubereitet, indem zwei Knoblauchzehen (Keim entfernen) in die Mix-Schüssel gegeben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinert werden.

Für eine überraschende **Mayonnaise mit Avocado**, Fruchtfleisch in die Mix-Schüssel geben und ein paar Sek. mit Turbo-Funktion zerkleinern.

Eine **Tartar-Sauce** wird von allen geschätzt, zur Begleitung von Fleisch und gegrilltem oder paniertem Fisch. Geben Sie dafür der Mayonnaise fein gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Estragon) sowie Kapern- und Gurken-Stückchen bei.

Für eine **Cocktail-Sauce**, der Mayonnaise einen Teelöffel Tomatenmark und einen Schuss Cognac hinzufügen. Mit automatischem Programm: **P09** auswählen.



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# Pizzateig

## Pâte à pizza



### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

400 g Weissmehl - ½ Würfel Frischhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe - 1 TL Salz- 2 dl Wasser - 2 EL Olivenöl - 1 TL Oregano

400 g de farine blanche - 1 paquet de levure lyophilisée ou ½ cube de levure fraîche - 1 CC de sel fin - 2 dl d'eau - 2 CS d'huile d'olive - 1 CC d'origan séché

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

1. Wasser in die Mix-Schüssel giessen, Hefe darin **1 Min./30°C/Stufe 2** auflösen. *Dans le bol de mixage, verser l'eau puis délayer la levure **1 min / 30 °C / vitesse 2.***
2. Das Mehl und das Olivenöl beigegeben und **4 Min./Knet-Funktion** verarbeiten. *Ajouter la farine en fontaine puis l'huile d'olive et programmer **4 min / fonction pétrissage.***
3. Salz und Oregano **4 Min./Knet-Funktion**. *Incorporer le sel et l'origan puis remettre **4 min / fonction pétrissage.***
4. Teig in eine Schüssel umfüllen, abdecken und **30 Minuten** aufgehen lassen. *Mettre la pâte dans un saladier recouvert d'un linge et laisser reposer **30 minutes.***
5. Pizzateig auswallen, auf ein Backblech legen und mit der Sauce bestreichen. Zehn Minuten bei 220 Grad vorbacken. Anschliessend mit den gewünschten Zutaten belegen und circa 20 Minuten fertig backen. *Après l'avoir étalée sur une plaque de cuisson, faire précuire la pâte avec une sauce de base pendant dix minutes à four chaud (220 degrés) avant de la garnir à volonté. Remettre au four 20 minutes environ pour finir la cuisson.*

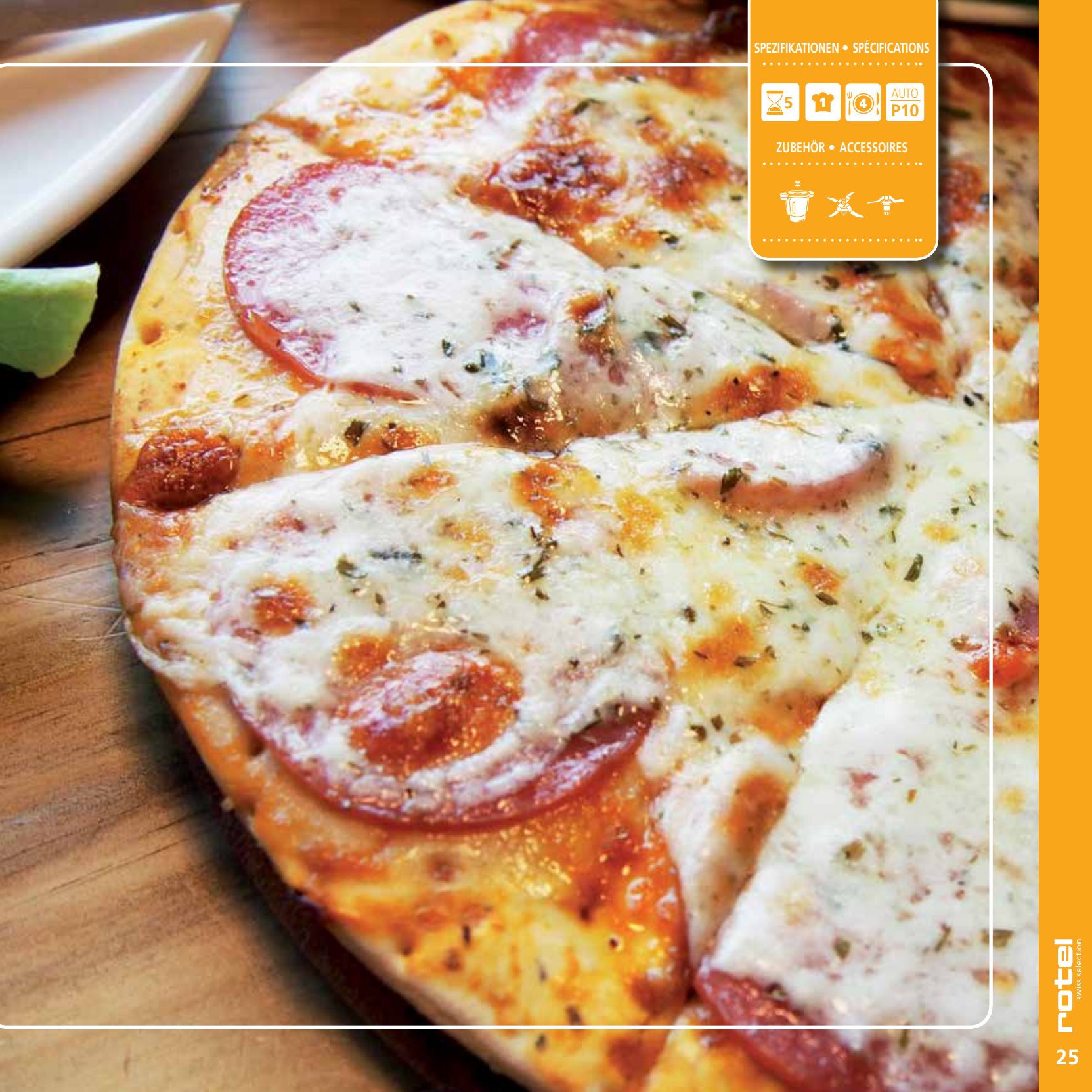
### TIPPS • SUGGESTIONS

Übrig gebliebenes Ratatouille (püriert) oder Bolognese-Sauce eignet sich perfekt als Basis-Sauce für eine schmackhafte Pizza. Mit automatischem Programm: **P10** auswählen.

*Un reste de ratatouille ou de sauce bolognaise constitue une base parfaite pour la pizza, une fois mixé. Avec programme automatique : sélectionner **P10.***







SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# Schoko-Nuss Aufstrich

## Pâte à tartiner choco-noisettes

### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

170 g Praliné-Schokolade - 80 g Dunkelschokolade - 110 g Milchpulver - 140 g Zucker - 140 g Wasser - 30 g Haselnuss-Öl - 1 Prise Salz

170 g de chocolat praliné - 80 g de chocolat noir - 110 g de lait en poudre - 140 g de sucre - 140 g d'eau - 30 g d'huile de noisettes - 1 pincée de sel

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

1. Das Milchpulver und den Zucker in die Mix-Schüssel geben, **10 Sek./Stufe 10** vermischen. *Dans le bol de mixage, mettre le lait en poudre, le sucre puis mixer **10 s / vitesse 10**.*
2. Wasser zugießen und **10 Min./90°C/Stufe 3** kochen. *Ajouter l'eau puis cuire **10 min / 90 °C / vitesse 3**.*
3. Die Schokolade, das Öl und das Salz begeben, weiterhin **3 Min./60°C/Stufe 3** verarbeiten. Falls nötig, die Geschwindigkeit erhöhen: die Schokolade muss vollständig geschmolzen sein, so dass der Aufstrich sämig wird. *Incorporer le chocolat coupé en carrés grossiers, l'huile de noisettes et le sel, puis homogénéiser le tout **3 min / 60 °C / vitesse 3**. Augmenter la vitesse si nécessaire afin que le chocolat fonde bien et que le mélange devienne onctueux.*
4. In ein sauberes und gut verschliessbares Glas füllen *Verser la préparation dans un pot avec couvercle hermétique.*

### TIPPS

Dieser Aufstrich ist ein idealer Ersatz zu einer bekannten Marke. Im Kühlschrank ist er ca. 15 Tage haltbar. Um spektakuläre Schoko-Nuss Stern zu backen, braucht es zwei Rollen Blätterteig. Die erste Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit 200 Gramm Schoko-Nuss Aufstrich bestreichen. Den zweiten Teig darüberlegen. In die Mitte der Torte ein Glas stellen, sodass man gleichmässige Teile schneiden kann. Nun die Torte zwölf Mal bis zum Glas einschneiden. Jeweils zwei Teile zueinander drehen und die Spitzen zusammendrücken. Zum Schluss mit Eigelb bestreichen und bei 200 Grad circa 20 Minuten backen. Mit automatischem Programm: **P11** auswählen.



### SUGGESTIONS

Cette pâte à tartiner remplace avantageusement celle d'une marque bien connue et se conserve quinze jours environ. Afin de réaliser une spectaculaire étoile au chocolat, prendre deux rouleaux de pâte feuilletée. Étaler environ 200 grammes de pâte à tartiner sur l'une d'entre elle puis recouvrir de la deuxième. Placer un verre à l'envers, au centre de la préparation. Découper en douze rayons de taille égale jusqu'au verre. Prendre deux rayons entre les doigts, tourner celui de gauche de deux tours vers la gauche et celui de droite de deux tours vers la droite. Fermer la pointe en triangle. Recommencer de même pour toutes les parts. Dorer au jaune d'œuf puis enfourner à 200 degrés pendant environ 20 minutes. Avec programme automatique : sélectionner **P11**.





THERMOCOOKER**EXPERT**

## *Beilagen - Garnitures*

KARTOFFELSTOCK • *PURÉE DE POMMES DE TERRE*  
PARMESANRISOTTO • *RISOTTO AU PARMESAN*  
RATATOUILLE  
RÖSTI

**rotel**  
swiss selection

# Kartoffelstock

## Purée de pommes de terre



### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

1 kg mehlig kochende Kartoffeln - 350 g Milchdrink (oder Vollmilch/Wasser Mischung) - 50 g Crème fraîche - 10 g Butter - Salz - Muskatnuss

*1 kg de pommes de terre farineuses - 350 g de lait demi écrémé (ou mélange lait entier /eau) - 50 g de crème fraîche - 10 g de beurre - sel - noix de muscade*

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

- Den Schmetterling-Einsatz in die Mix-Schüssel geben. *Mettre le fouet papillon dans le bol de mixage.*
- Die geschälten Kartoffeln in grosse Würfel schneiden und zusammen mit der Milch und das Salz in die Schüssel geben: **25 Min./100°C/Stufe 1** (NB: den Messbecher entfernen, damit die Milch nicht überläuft). *Placer les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux dans le bol de mixage. Ajouter le lait et le sel et régler 25 min / 100 °C / vitesse 1. (NB : ôter le gobelet doseur du couvercle afin d'éviter que le lait déborde)*
- Butter und Crème fraîche **40 Sek./Stufe 3** daruntermischen und glatt verrühren. Mit frisch geriebenem Muskatnuss abschmecken. *Ajouter le beurre et la crème puis fouetter 40 s / vitesse 3 afin de lisser la purée. Assaisonner avec de la noix de muscade râpée.*

### TIPPS • SUGGESTIONS

Ein überraschendes Püree wird aus Vitelotte gemacht, auch bekannt als „Blaue Kartoffel“. Mit Karotten oder Kürbis, wird der Stock orange und mit Brokkoli verfärbt er sich grün.

Für ein irisches Shepherd's Pie: 500 Gramm Lammhackfleisch anbraten, eine geriebene Zwiebel, 1 Karotte und 100 Gramm Erbsen dazu geben. Mit 150 Milliliter Rindsbrühe ablöschen und köcheln. Die Hackmasse in eine Auflaufform füllen und das Püree gleichmässig darauf verstreichen. Mit wenig Paniermehl bei 200 Grad für circa 20 Minuten im Backofen goldbraun überbacken. Mit automatischem Programm: **P12** auswählen.

*Pour surprendre les gastronomes en herbe, préparer une purée bleue avec des pommes de terre vitelottes, une purée orange aromatisée avec 100 grammes de carottes ou de courge, une purée verte au brocoli, etc.*

*Pour cuisiner la spécialité irlandaise shepherd's pie, faire revenir 500 grammes de viande d'agneau hachée. Ajouter un oignon et une carotte émincés, 100 grammes de petits pois, puis 150 millilitres de bouillon de bœuf. Laisser mijoter puis verser dans un plat de service. Recouvrir de purée de pommes de terre, parsemer d'un peu de chapelure puis faire dorer au four environ 20 minutes à 200 degrés. Avec programme automatique : sélectionner **P12**.*

SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# Parmesanrisotto

## Risotto au parmesan

### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

1 Zwiebel - 4 EL Olivenöl - 1Wüfel Hühnerbrühe - 250 g Risotto Reis (Carnaroli oder Arborio) - 550 ml Wasser - 1 dl Weisswein - 25 g Butter - 50 g geriebene Parmesan-Käse - Pfeffer

*1 oignon - 4 CS d'huile d'olive - 1 cube de bouillon de poule - 250 g de riz pour risotto (Carnaroli ou Arborio) - 550 ml d'eau - 1 dl de vin blanc - 25 g de beurre - 50 g de parmesan râpé - poivre*

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

1. Die Zwiebel schälen und in die Mix-Schüssel **5 Sek./Stufe 5** verkleinern. *Dans le bol de mixage, mettez l'oignon et mixer 5 s / vitesse 5.*
2. Olivenöl hinzufügen und **20 Min./95°C/Stufe 1** dünsten. *Verser l'huile d'olive et programmer 20 min / 95 °C / vitesse 1.*
3. Nach 2 Minuten, Reis dazugeben und mit dem Spatel gut vermischen bis er glasig wird. Mit Weisswein ablöschen, Wasser und Brühe darübergießen *Après deux minutes, ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Mouiller avec le vin blanc, ajouter l'eau puis le bouillon de poule.*
4. Mit Butter, geriebenem Parmesan und Pfeffer verfeinern und gut vermischen. *À la fin du programme, ajouter le beurre et le parmesan, puis mélanger et rectifier l'assaisonnement.*



### TIPPS • SUGGESTIONS

Geschenk Norditaliens an die Welt, Risotto lädt sich in jedermanns Küche ein. Schnell und einfach zubereitet, lässt sich der Risotto auch mit saisonalen Zutaten verfeinern. Sei es als Hauptspeise oder Beilage, rustikal oder eher abgehoben, der Risotto macht am Tisch stets eine gute Figur. Buon appetito! Mit automatischem Programm: **P13** auswählen.

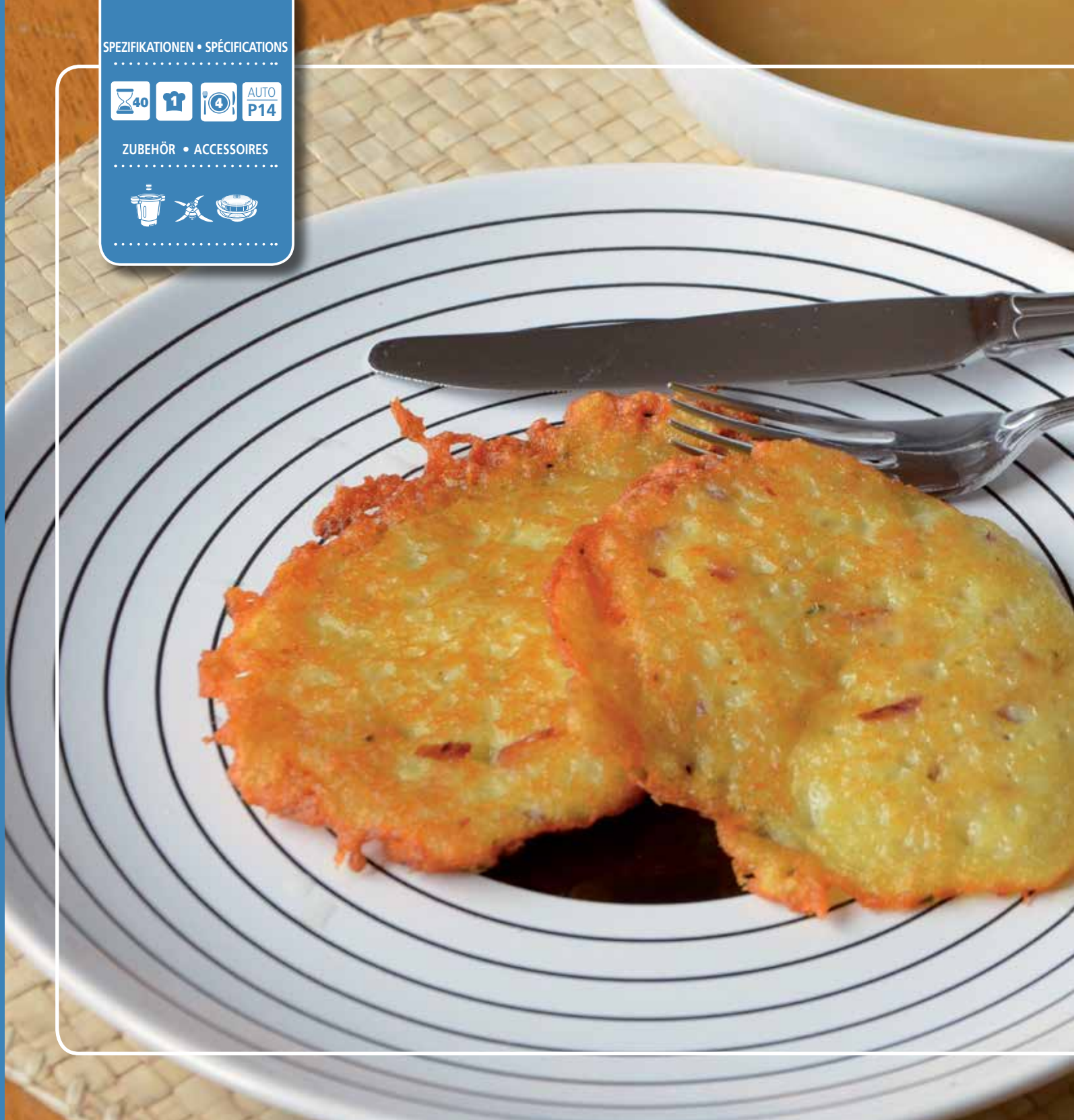
*Originaire du Nord de l'Italie, le risotto s'invite désormais à toutes les tables. Rapide et facile à préparer, il se décline à volonté au fil des saisons. En plat principal ou en garniture, rustique ou raffiné, le risotto fait fi de tous les dogmes. Buon appetito ! Avec programme automatique : sélectionner **P13**.*



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES





# Rösti

## ZUTATEN • INGRÉDIENTS

2 Zwiebeln - 1 kg Kartoffeln - 1 TL Salz - Petersilie - Pfeffer, Muskat  
2 oignons - 1 kg de pommes de terre - 1 CC de sel - persil - poivre, noix de muscade

## ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

1. Die Kartoffeln schälen, spülen und **20 Sek./Stufe 7** zerkleinern. *Éplucher les pommes de terre, les rincer puis les râper 20 s / vitesse 7.*
2. In den Dampfkorb geben, ein Gewicht in ein sauberes Geschirrtuch einwickeln und die Kartoffeln damit beschweren zum Abtropfen. *Transvaser les morceaux obtenus dans le panier vapeur, mettre un poids dans un torchon propre et le presser sur les pommes de terre afin de bien les égoutter.*
3. Die Zwiebeln schälen und **15 Sek./Stufe 8** hacken, ggf. mit dem Spatel von den Schüsselrändern lösen. *Mettre les oignons épluchés dans le bol, hacher 15 s / vitesse 8. Détacher éventuellement les morceaux du bord avec la spatule.*
4. Kartoffeln hinzufügen und **45 Sek./Stufe 2** mit Petersilie und Gewürze als Masse verarbeiten. *Ajouter les pommes de terre égouttées, le persil et les épices puis incorporer le tout 45 s / vitesse 2.*
5. Eine Bratpfanne mit einer Öl-Butter Mischung erhitzen. Die Masse portionenweise oder als Familienrösti in die Pfanne zugeben, flach drücken und circa 15 Minuten pro Seite goldbraun backen. *Former des portions individuelles ou une grande galette familiale en déposant la masse dans la poêle avant de l'aplatir. Faire dorer environ 15 minutes des deux côtés, dans un mélange beurre-huile.*

## TIPPS

Serviert mit einem Salat, gilt die herzhafteste Rösti als volle Mahlzeit. Sie gilt ebenfalls als traditionelle Beilage zu Fleischgerichten wie Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art. Eine wahre «Institution» in der Deutschschweiz. Die klassische Rösti lässt sich vielfältig zubereiten mit Speck, Pilzen, Tomaten, oder auch überbacken mit RacletteKäse oder Ei. Mit automatischem Programm: **P14** auswählen.



## SUGGESTIONS

Accompagnée d'une salade verte, cette savoureuse galette de pommes de terre se suffit à elle-même. Elle est traditionnellement servie avec des plats en sauce tel l'émincé de veau. Véritable institution en Suisse alémanique, le rösti est devenu un classique qui se décline à l'envi : avec du lard, des champignons, des tomates, gratiné au fromage à raclette, avec un œuf à cheval, etc. Avec programme automatique : sélectionner **P14**.



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# Ratatouille

## ZUTATEN • INGRÉDIENTS

1 Zwiebel - 3 Knoblauchzehen - 1 rote Paprika - 1 grüne Paprika - 1 gelbe Paprika - 2 Zucchini - 2 Auberginen - 4 EL Olivenöl - 2 Würfel Gemüsebouillon - 300 g Tomatenfruchtfleisch - 1 TL Kräuter der Provence - 1 Lorbeerblatt - Salz, Pfeffer

1 oignon - 3 gousses d'ail - 1 poivron rouge - 1 poivron vert - 1 poivron jaune - 2 courgettes - 2 aubergines - 4 CS d'huile d'olive - 2 cubes de bouillon de légumes - 300 g de pulpe de tomate - 1 CC d'herbes de Provence - 1 feuille de laurier - sel, poivre

## ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

- Gemüse sorgfältig waschen. Paprika, Zucchini und Auberginen in zwei bis drei Zentimeter grosse Würfel schneiden. *Laver soigneusement les légumes. Couper les poivrons, les courgettes et les aubergines en dés de deux à trois centimètres d'épaisseur.*
- Zwiebel halbieren und mit dem Knoblauch in die Mix-Schüssel geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. *Couper l'oignon en deux et le mettre dans le bol de mixage avec les gousses d'ail. Mélanger 5 s / vitesse 5.*
- Olivenöl hinzugeben und bei **5 Min./100°C/Stufe 1** dünsten. *Ajouter l'huile d'olive et cuire 5 min / 100 °C / vitesse 1.*
- Restliches Gemüse und Zutaten hinzufügen und gut vermischen. Auf **30 Min./100 °C** programmieren. *Mettre tous les autres ingrédients dans l'appareil et bien mélanger le tout. Régler 30 min / 100 °C.*
- Falls nötig, am Ende der Garzeit abschmecken. *Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.*



## TIPPS • SUGGESTIONS

Das Gemüse muss nicht geschält werden, daher lohnt es sich, Zutaten aus biologischem Anbau auszuwählen. Ratatouille kann kalt oder warm genossen werden, als Beilage oder Hauptgang. Püriert, dient übrig gebliebenes Ratatouille als Basis-Sauce für eine schmackhafte Pizza. Mit automatischem Programm: **P15** auswählen.

*Il est conseillé de choisir des légumes issus de l'agriculture biologique étant donné qu'ils seront consommés avec la peau. La ratatouille peut se manger froide ou chaude, en plat d'accompagnement ou en tant que repas principal. Froid et une fois mixé, un reste de ratatouille constitue une délicieuse sauce de base pour la pizza. Avec programme automatique : sélectionner **P15**.*





## THERMOCOOKER**EXPERT**

# *Hauptgänge - Plats principaux*

ÄLPLERMAGRONEN MIT APFELMUS • *MACARONIS DE L'ALPAGE ET COMPOTE DE POMMES*  
DORSCH-PÄCKCHEN MIT BUNTEM GEMÜSE • *CABILLAUD EN PAPILLOTE AUX PETITS LÉGUMES*

FISCH-GRATIN • *GRATIN DE POISSON*

HÜHNERBRUSTROLLEN MIT TROCKENPFLAUMEN • *BALLOTINES DE POULET AUX PRUNEAUX*

KALBGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART • *ÉMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE*

KÄSE FONDUE • *FONDUE AU FROMAGE*

LACHS MIT ZITRONENSAUCE • *SAUMON À LA CRÈME CITRONNÉE*

ONE POT PASTA

PAELLA

RINDSTATAR • *TARTARE DE BŒUF*

**rotel**  
swiss selection

# Äplermagronen mit Apfelmus

## Macaronis de l'alpage et compote de pommes

### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

1 kg Äpfel (z. B. Boskop) - 3 EL Zucker - 400 g fest kochende Kartoffeln - 250 g Teigwaren (z. B. Äplermagronen) - 1 l Wasser - 2 dl Rahm - 150 g Speck- oder Schinkenwürfel - 2 Zwiebeln - 150 g geriebenen Käse - Salz, Pfeffer

1 kg de pommes (par ex. Boskoop) - 3 CS de sucre - 400 g de pommes de terre à chair ferme - 250 g de pâtes (par ex. macaronis) - 1 l d'eau - 2 dl de crème - 150 g de dés de lardons ou de jambon - 2 oignons - 150 g de fromage râpé - sel, poivre

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

- Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In der Mix-Schüssel mit Zucker **10 Min./90°C/Stufe 2** garen. *Éplucher les pommes, couper en deux et ôter les pépins. Déposer les morceaux dans le bol de mixage, ajouter le sucre et cuire **10 min / 90 °C / vitesse 2.***
- Nach Belieben **2 Min./Stufe 8** mehr oder weniger fein pürieren. Beiseitestellen. *Réduire en purée plus ou moins fine selon les goûts **2 min / vitesse 8**, et réserver.*
- Mix-Schüssel abspülen. *Rincer le bol de mixage.*
- Die Kartoffeln schälen und in zwei Zentimeter grosse Würfel schneiden. *Éplucher les pommes de terre et les débiter en dés d'environ deux centimètres.*
- Wasser in die Mix-Schüssel giessen, Salz hinzufügen und Kartoffeln **10 Min./100°C/Stufe 2** kochen. *Verser l'eau dans le bol ajouter une pincée de sel et ajouter les dés de pommes de terre **10 min / 100 °C / vitesse 2.***
- Teigwaren beifügen, **8 Min./90°C/Stufe 2** weitergaren. In einem Sieb abtropfen lassen und beiseitestellen. *Ajouter les pâtes et poursuivre la cuisson **8 min / 100 °C / vitesse 2.** Égoutter et réserver.*
- Die Zwiebeln schälen und **5 Sek./Stufe 5** grob hacken. *Éplucher les oignons et hacher grossièrement **5 s / vitesse 5.***
- Die Speckwürfel dazu geben (oder 1 TL Öl, wenn Schinken verwendet wird) und **5 Min./100°C/Stufe 1** glasig andünsten. *Ajouter les lardons (ou le jambon et 1 cuillerée d'huile) et cuire le tout **5 min / 100 °C / vitesse 1.***
- Rahm und den geriebenen Käse hinzufügen, würzen und mit der Teigwaren-Kartoffeln-Mischung **2 Min./80°C/Stufe 1** ziehen lassen. *Verser la crème, le fromage, assaisonner puis incorporer le mélange pommes de terre - pâtes **2 min / 80 °C / vitesse 1.***
- Mit Apfelmus servieren. *Servir avec la compote de pommes.*

SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



### TIPPS • SUGGESTIONS

Ein schmackhaftes und würziges Gericht, perfekt bei kaltem Wetter oder nach einem Schneesport-Tag. Mit automatischem Programm: **P16** auswählen.

Un plat goûteux et roboratif, parfait par temps froid ou après une journée de ski. Avec programme automatique : sélectionner **P16**.



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# Dorsch-Päckchen mit buntem Gemüse Cabillaud en papillote aux petits légumes



## ZUTATEN • INGRÉDIENTS

2 Zwiebeln - 2 EL Olivenöl - 1 Zitrone - 1 rote Paprika - 2 Zucchini - 1 Karotte - Kräuter nach Wahl (Petersilie, Dill, Basilikum, Kerbel, usw.) - 1 TL Fleur de Sel - 4 Dorschfilets - 500 ml Wasser

2 oignons - 2 CS d'huile d'olive - 1 citron - 1 poivron rouge - 2 courgettes - 1 carotte - herbes fraîches (persil, aneth, basilic, cerfeuil) - 1 CC de fleur de sel - 4 dos de cabillaud - 500 ml d'eau

## ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

- Die Zwiebeln, die Karotte und die Paprika in die Mix-Schüssel geben, **5 Sek./Stufe 5 zerkleinern**. *Mettre les oignons, la carotte et le poivron dans le bol de mixage, mixer 5 s / vitesse 5.*
- 1 EL Olivenöl beigeben und **4 Min./100°C/Stufe 1** andünsten. Beiseitestellen. *Ajouter 1 CS d'huile d'olive, faire suer 4 min / 100 °C / vitesse 1. Réserver.*
- Wasser in die Mix-Schüssel geben und Dampfkorb aufsetzen. *Mettre l'eau dans le bol. Fixer le panier vapeur.*
- Die Päckchen vorbereiten: die Zucchini in Streifen schneiden, in 4 Portionen aufteilen und je auf ein Backpapierquadrat legen. Angedünstetes Gemüse und ein Fischfilet darauf geben. Mit Olivenöl, Salz, einer Scheibe Zitrone und Kräuter verfeinern. Jedes Backpapier zu einem Päckchen verschliessen, in den Gareinsatz mit der Naht nach oben legen und **Taste "Steaming"** drücken, um die Damfgarung zu starten. *Préparer les papillotes : découper les courgettes en julienne et les répartir sur une demi feuille de papier sulfurisé. Ajouter les autres légumes, y déposer les filets de poisson, verser l'huile d'olive restante, la fleur de sel, les herbes choisies ainsi qu'une tranche de citron sur chaque morceau de poisson. Fermer la papillote, la déposer dans le panier vapeur. Appuyer sur la touche « Steaming » afin de démarrer la cuisson à la vapeur.*
- Fisch sofort servieren. *Servir immédiatement.*

## TIPPS • SUGGESTIONS

Leicht und vitaminreich, kann dieses Gericht mit einem Salat oder gedämpften Kartoffeln ergänzt werden. Mit automatischem Programm: **P17** auswählen.

*Très léger et vitaminé, ce poisson se déguste avec une salade verte ou des pommes de terre persillées, cuites à la vapeur. Avec programme automatique : sélectionner **P17**.*



# Fisch-Gratin

## Gratin de poisson



### TIPPS • SUGGESTIONS

Mit einer ausgewogenen Mischung aus milden Aromen, punktet dieser Auflauf auch bei denjenigen, die keine Fisch-Liebhaber sind. Für das Rezept sind tiefgekühlte Zutaten ebenfalls geeignet. Die Garzeit muss gegebenenfalls leicht erhöht werden. Mit automatischem Programm: **P18** auswählen.

*Mélange de saveurs délicates, ce gratin convient parfaitement même à ceux qui n'apprécient pas forcément le poisson. Il est également possible d'utiliser des ingrédients surgelés pour confectionner cette recette. Il suffit alors d'adapter légèrement le temps de cuisson au four. Avec programme automatique : sélectionner **P18**.*



### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

4 Fischfilets (Seehecht, Dorsch) - 2 Karotten - 1 Lauchstange - 1 EL Öl - 500 g Kartoffeln - 1 Würfel Gemüsebrühe - 1 Portion Béchamel-Sauce - 1 TL Fischbrühe - 50 g geriebener Greyerzer - Salz, Pfeffer, Safran oder Currypulver (nach Bedarf)

*4 filets de poisson (colin, cabillaud) - 2 carottes - 1 poireau - 1 CS d'huile - 500 g de pommes de terre - 1 cube de bouillon de légumes - 1 portion de sauce Béchamel - 1 CC de fumet de poisson - 50 g de gruyère râpé - sel, poivre du moulin, safran ou curry (optionnel)*

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

- Die Kartoffeln schälen, abspülen und in Würfel schneiden. Die Karotten schälen und zusammen mit der Lauchstange in gleichmässige Ringe schneiden.  
*Éplucher les pommes de terre, les rincer puis les couper en cubes. Éplucher les carottes et le poireau puis les débiter en rondelles d'épaisseur régulière.*
- Die Kartoffeln, die Karotten und den Lauch in den Dampfkorb legen, 5 Deziliter Wasser mit der Gemüsebrühe in die Mix-Schüssel giessen und **Taste "Steaming"** drücken, um die Dampfgarung zu starten.  
*Verser cinq décilitres d'eau dans le bol de mixage, ajouter le cube de bouillon de légumes. Déposer les légumes dans le panier vapeur, le fixer sur l'appareil puis appuyer sur la touche « Steaming » afin de démarrer la cuisson à la vapeur.*
- Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Gemüse hineinschichten. Die Fischfilets darauf verteilen.  
*Beurrer un plat à gratin, y répartir les légumes puis les filets de poisson.*
- Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.  
*Préchauffer le four à 190 degrés.*
- Eine Portion Béchamelsauce zubereiten und mit der Fischbrühe und allenfalls Gewürze abschmecken.  
*Préparer une sauce béchamel en y incorporant du fumet de poisson. Rectifier l'assaisonnement.*
- Die Béchamelsauce über den Fisch giessen, mit geriebenem Käse bestreuen und für circa 20 Minuten leicht bräunen lassen.  
*Verser la sauce béchamel sur le gratin, parsemer de gruyère râpé puis enfourner pendant 20 minutes environ.*



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES





# Hühnerbrustrollen mit Trockenpflaumen

## ZUTATEN • INGRÉDIENTS

4 Hühnerbrustfilet (oder Truthahn), quer halbiert - 1 Bund Frühlingszwiebeln - 2 Schalotten - 20 Trockenpflaumen (entkernt) - 1 EL Armagnac - 20 Speck-Streifen - 1 dl trockener Weisswein - 100 g Rahm

4 filets de poulet (ou de dinde) coupés en 2 dans l'épaisseur - 1 botte d'oignons nouveaux - 2 échalotes - 20 pruneaux dénoyautés - 1 CS d'Armagnac - 20 tranches de lard - 1 dl de vin blanc sec - 100 g de crème liquide

## ZUBEREITUNG • PRÉPARATION



## TIPPS • SUGGESTIONS

Beilagen wie frische Nudeln, Butterreis oder Couscous eignen sich ideal zu diesem Gericht. In Speck eingerollt bleibt das Hühnerfleisch besonders zart. Mit automatischem Programm: **P19** auswählen.

*Mélange savant de saveurs sucrées et salées, ce plat se déguste avec des pâtes fraîches, du riz ou de la semoule de blé dur. La viande bardée de lard reste tendre à souhait. Avec programme automatique : sélectionner **P19**.*



- Die Schalotten, die Pflaumen und den Armagnac in der Mix-Schüssel **10 Sek./Turbo-Funktion** zerkleinern. *Mettre les échalotes, les pruneaux et l'armagnac dans le bol puis mixer **10 s / fonction turbo**.*
- Eine Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen. 4 Streifen Speck und eine Hühnerbrust darauf geben, mit Backpapier zudecken und mit dem Wallholz zart klopfen. Vorgang mit den anderen Stücken wiederholen. *Étaler un film alimentaire sur le plan de travail. Y poser 4 tranches de lard puis une escalope de poulet bien à plat. Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé puis attendre la viande au rouleau à pâtisserie. Répéter l'opération avec les autres morceaux de poulet.*
- Ein Löffel Pflaume-Füllung auf das Fleisch geben und mit der Frischhaltefolie fest zusammenrollen. Die Enden verschliessen und die Päckchen mit einem Zahnstocher durchlöchern. *Garnir au centre d'une cuillère de farce aux pruneaux. Rouler en serrant bien pour former les ballottes, en entourant généreusement de film alimentaire. Nouer les extrémités et faire quelques trous à l'aide d'un cure-dents.*
- Die Päckchen in den Dampfkorb legen, 500 Milliliter Wasser in die Schüssel geben und **Taste "Steaming"** drücken, um die Dampfgarung zu starten. *Déposer les ballottes dans le panier vapeur, mettre 500 millilitres d'eau dans le bol puis appuyer sur la touche « **Steaming** » afin de démarrer la cuisson à la vapeur.*
- Das Fleisch vorsichtig auspacken und in der Bratpfanne anbraten, ohne zusätzliches Fett. Beiseitestellen. *Débarrasser les ballottes de leur film alimentaire. Les faire dorer à la poêle (sans ajout de matière grasse) puis réserver.*
- Die Frühlingszwiebeln quer in Streifen schneiden und leicht andünsten. Die restliche Pflaumen-Füllung sowie Speck dazu geben und mit Weisswein ablöschen. Die Sauce reduzieren lassen, Crème Fraîche dazu geben und würzen. Die Sauce nur noch leicht köcheln lassen. *Faire légèrement revenir les oignons nouveaux émincés dans la même poêle, ajouter le reste de farce aux pruneaux et du lard coupé en lamelles, puis déglacer au vin blanc. Faire réduire, assaisonner et ajouter la crème. Laisser à peine frémir.*
- Hühnerbrustrollen schräg in dünne Tranchen schneiden und mit der Sauce servieren. *Couper les ballottes en biseau et les servir nappées de sauce.*

# Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art Emincé de veau à la Zurichoise

## ZUTATEN • INGRÉDIENTS

600 g Kalbfleisch, in dünne Streifen geschnitten - 1 Zwiebel oder 4 Schalotten - 30 g Öl oder Bratbutter - 250 g Champignons - 1 dl Weisswein - 1 dl Gemüsebouillon - 1 EL Mehl oder Speisestärke - 2½ dl Rahm - Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf - 3 EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten

600 g de viande de veau (dans la noix) coupée en lanières - 1 oignon ou 4 échalotes - 30 g d'huile ou de beurre à rôtir - 250 g de champignons de Paris - 1 dl de vin blanc - 1 dl de bouillon - 1 CS de farine ou d'amidon de maïs (maïzena) - 2 ½ dl de crème entière - sel, poivre - 3 CS de persil frais finement haché

## ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

1. Bratbutter und Kalbsfleisch in die Mix-Schüssel geben und **5 Min./120°C** andünsten. Mit Mehl bestäuben, herausnehmen, würzen, warm stellen. *Incorporer l'huile ou le beurre à rôtir dans le bol de mixage, ajouter la viande et la cuire 5 min / 120 °C. Saupoudrer de farine ou d'amidon de maïs, mélanger puis réserver au chaud après assaisonnement.*
2. Zwiebeln in die Mix-Schüssel geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und danach **3 Min./90°C/Stufe 1** goldgelb andünsten. *Mettre l'oignon dans le bol et hacher 3 sec/vitesse avant de faire cuire 3 min / 90 °C / vitesse 1.*
3. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Gemüse hineinschichten. Die Fischfilets darauf verteilen. *Émincer les champignons et les faire revenir 1 min / 90 °C / vitesse 1.*
4. Weisswein dazu giessen und **5 Min./90°C/Stufe 1** einköcheln, bis er fast vollständig verdunstet ist. *Mouiller avec le vin blanc et faire réduire 5 min / 90 °C / vitesse 1.*
5. Rahm und Bouillon gut verrühren, dazu giessen und alles für **3 Min./80°C/Stufe 1** kochen. *Mélanger crème et bouillon et ajouter à la préparation avant de faire mijoter 3 min / 80 °C / vitesse 1.*
6. Fleisch dazu geben, weitere **5 Min./80°C** ziehen lassen. *Rajouter la viande et laisser mijoter 5 min / 80 °C.*
7. Abschmecken, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren. *Parsemer avec le persil frais finement ciselé, rectifier l'assaisonnement et servir aussitôt.*

## TIPPS • SUGGESTIONS

Am besten mit Rösti, Butterreis oder Bandnudeln zu geniessen. Mit automatischem Programm: **P20** auswählen.

Se déguste traditionnellement accompagné de galettes de pommes de terre de type rösti, de riz blanc ou de nouilles au beurre. Avec programme automatique : sélectionner **P20**.

SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# Käse-Fondue

## Fondue au fromage

### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

---

400 g rezenter Greyzerer - 400 g Freiburger Vacherin - oder 800 g Fondue Fertigmischung - 2.5 dl trockener Weisswein - 1 EL Kirsch - 1 EL Speisestärke - 1 Knoblauchzehe, halbiert - Pfeffer - Muskat

400 g de gruyère vieux - 400 g de vacherin fribourgeois - ou 800 g de mélange à fondue moitié moitié - 2.5 dl de vin blanc sec - 1 CS de kirsch - 1 CS d'amidon de maïs - 1 gousse d'ail - poivre - noix de muscade

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

---

1. Den Käse in die Mix-Schüssel geben und portionenweise **30 Sek./Stufe 7** zerkleinern.  
*Mettre le fromage dans le bol et mixer par petites quantités 30 s / vitesse 7.*
  2. Weisswein dazugeben und **10 Min./95°C/Stufe 1** erhitzen.  
*Ajouter le vin blanc et faire cuire 10 min / 95 °C / vitesse 1.*
  3. Sobald der Käse gleichmässig geschmolzen ist, Speisestärke mit dem Kirsch (oder in einem halben Glas Weisswein) verrühren und mit der Knoblauchzehe in die Mix-Schüssel geben.  
*Dès que le fromage est uniformément fondu, ajouter la gousse d'ail, puis l'amidon de maïs délayé dans le kirsch (ou dans demi-verre de vin blanc, le cas échéant).*
  4. Mit **Turbo-Funktion** ein paar Sekunden cremig mixen und würzen. Die Masse in einen Fonduepfopf umfüllen und auf ein Rechaud stellen. Sofort servieren mit, in mundgerechte Stücke geschnittenem, Brot vom Vortag.  
*Mixer quelques secondes en mode turbo, assaisonner et transvaser le fromage dans un caquelon. Déposer celui-ci sur un réchaud allumé et déguster aussitôt avec des dés de pain blanc de la veille.*
- 



### TIPPS • SUGGESTIONS

Mit zwei Esslöffeln Tomaten-Püree und Oregano, verleiht man diesem traditionellen Fondue südlichen Charme. Dazu passen auch festkochende Kartoffeln, in Würfel geschnitten und 10 bis 15 Minuten bissfest gegart. Mit automatischem Programm: **P21** auswählen.

*Pour une fondue aux saveurs du Sud, rajouter deux cuillères à soupe de concentré de tomate ainsi que de l'origan au mélange de fromage. Servir avec des pommes de terre à chair ferme, préalablement bouillies pendant 10 à 15 minutes. Avec programme automatique : sélectionner **P21**.*



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# Lachs mit Zitronensauce

## Saumon à la crème citronnée

### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

---

4 Lachsfilets - 1 Lauch - 3 Karotten - 250 g Wildreis - 600 ml Wasser - 1 Zitronen - 1 Zwiebel - Schnittlauch - 1 TL Fischbrühe oder 1 Würfel Gemüsebouillon - 50 g Butter - 200 g Crème fraîche.

4 pavés de saumon - 1 poireau - 3 carottes - 250 g de riz sauvage - 600 ml d'eau - 1 citron - 1 oignon - ciboulette - 1 CC de fumet de poisson ou 1 cube de bouillon de légumes - 50 g de beurre - 200 g de crème fraîche.

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

---

1. Die Lachsfilets in den Dampfkorb legen, mit je einer Zitronenscheibe würzen. Beiseitestellen.  
*Déposer les pavés de saumon dans le panier vapeur. Assaisonner et ajouter une rondelle de citron sur chaque morceau. Réserver.*
  2. Die Sauce zubereiten: Die Zwiebel in die Mix-Schüssel geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Die Butter beifügen und **10 Min./80°C/Stufe 2** dünsten. Den Schmetterling-Einsatz aufsetzen, fein geschnittener Schnittlauch, Crème Fraîche, Zitronensaft hinzufügen und **4 Min./70°C/Stufe 2** kochen. Weitere **15 Sek./Stufe 8** kräftig durchmischen, damit die Sauce sämig wird. Abschmecken, an einem warmen Ort beiseitestellen und die Schüssel abspülen.  
*Préparer la sauce : mettre l'oignon coupé en deux dans le bol et mixer 5 s / vitesse 8. Ajouter le beurre et faire suer 10 min / 80 °C / vitesse 2. Mettre le fouet papillon, ajouter la ciboulette finement ciselée, la crème fraîche et le jus de citron. Cuire 4 min / 70 °C / vitesse 2. À la fin de la minuterie, battre 15 s / vitesse 8 afin d'obtenir une sauce onctueuse. Rectifier l'assaisonnement, réserver puis rincer le bol.*
  3. Den Lauch und die Karotten in dünne Streifen schneiden. Reis und das Gemüse in die Mix-Schüssel geben, Wasser einfüllen und Fischbrühe dazugeben. Den Dampfkorb aufsetzen und auf **22 Min / 100°C/ Stufe 1** Gerät programmieren, um die Dampfgarung zu starten.  
*Découper le poireau en fines rondelles et les carottes en julienne. Mettre le riz et les légumes dans le bol, ajouter l'eau et le fumet de poisson. Poser le panier vapeur sur le bol et appuyer sur **programmation: 22 min / 100 °C/ vitesse 1** afin de démarrer la cuisson à la vapeur.*
  4. Den gegarten Gemüsereis auf Tellern anrichten, mit einem Lachsfilet und Zitronensauce garnieren.  
*Dresser le riz aux légumes sur des assiettes, ajouter un pavé de saumon et accompagner avec la sauce citronnée.*
- 



### TIPPS • SUGGESTIONS

Wildreis bringt ein Hauch Farbe, Geschmack und Originalität zu diesem Gericht. Technisch gesehen gehört Wildreis in die Pflanzengattung der Süßgräser, genetisch ist er aber nahe am Hafer. Leicht rauchig-nussig im Geschmack, ist er zudem eine Quelle von Fasern, Eiweiss und Lysin. Mit automatischem Programm: **P22** auswählen.

*Apportant une touche supplémentaire de couleur et d'originalité à ce plat, le riz sauvage est également apprécié pour ses qualités gustatives et nutritionnelles. Techniquement parlant, le riz sauvage est une graminée, génétiquement plus proche de l'avoine que du riz. Avec son léger goût de noisette, il est également une source de fibres, protéines et lysine. Avec programme automatique : sélectionner **P22**.*



# Paella



## ZUTATEN • INGRÉDIENTS

200 g Hühnerbrust - 100 g Tintenfischstreifen - 400 g rohe Garnelen - 100 g Seeteufel - 1 Zwiebel - 2 Knoblauchzehen - 1 rote Paprika - 4 EL Olivenöl - 2 Würfel Hühnerbrühe - 400 g Tomatenfruchtfleisch - 1 Briefchen Safranfäden - 50 g tiefgekühlte Erbsen - 250 g Arroz Reis - 650 ml Wasser - Salz, Pfeffer

200 g de filet de poulet - 100 g de lamelles d'encornet - 400 g de crevettes crues - 100 g de lotte - 1 oignon - 2 gousses d'ail - 1 poivron rouge - 4 CS d'huile d'olive - 2 cubes de bouillon de volaille - 400 g de pulpe de tomate - 1 sachet de safran - 50 g de petits pois surgelés - 250 g de riz type Arroz - 650 ml d'eau - sel, poivre

## ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

### TIPPS • SUGGESTIONS

Mit Zitronenschnitzen servieren.  
Ursprünglich aus der Gegend von Valencia, ist Paella Spaniens Nationalgericht geworden. Ihre Farben (das Rot der Paprika und das Gelb des Safrans) erinnern an die Farben der Nationalflagge. Paella kann ergänzt werden mit Meeresfrüchten, Kaninchen oder Ente, Chorizo oder auch Artischocken und grünen Bohnen. Sie kann mit schwarzem Reis gekocht werden und auch komplett als vegetarische Variante.  
Mit automatischem Programm:  
**P23** auswählen.

*Servir avec des quartiers de citron. Originare de Valence, la paella est le plat emblématique de l'Espagne (le rouge des poivrons et le jaune du safran rappellent les couleurs du drapeau national). Elle se décline à l'infini : aux fruits de mer, au lapin ou au canard, avec du riz noir, des artichauts, du chorizo, des haricots verts et même en version strictement végétarienne. Avec programme automatique : sélectionner **P23**.*

1. Zwiebel, Knoblauch und Paprika in die Mix-Schüssel geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern. *Mettre l'oignon, l'ail et le poivron dans le bol de mixage et mixer **3 s / vitesse 5**.*
2. Olivenöl und Gemüse hinzufügen und **5 Min./100°C/Stufe 1** garen. *Ajouter l'huile d'olive aux légumes et cuire **5 min / 100 °C / vitesse 1**.*
3. Nach zwei Minuten, Reis dazugeben und mit dem Spachtel gut verteilen. Sobald der Reis glasig wird, mit der in Wasser aufgelösten Hühnerbrühe ablöschen, Safran, Erbsen und Tomatenmark dazu geben und gut vermischen. *Après deux minutes, ajouter le riz et remuer avec la spatule. Dès qu'il est devenu translucide, ajouter le safran, les petits pois, le bouillon de volaille dissous dans l'eau et la pulpe de tomate. Bien remuer.*
4. Den Dampfkorb auf das Gerät setzen, Garnelen, Tintenfischstreifen und gewürfelte Seeteufel hineinlegen. Hühnerbrust in den oberen Dampfkorb legen. Deckel aufsetzen. *Placer le panier vapeur sur l'appareil, y déposer les crevettes, les lanières d'encornets et le poisson coupé en dés. Ajouter les morceaux de poulet sur le plateau supérieur et fermer le couvercle.*
5. Gerät auf **25 Min / 90 °C / Stufe 1** programmieren, um die Dampfgarung zu starten. *Appuyer sur **programmation : 25 min / 90 °C / vitesse 1** afin de démarrer la cuisson à la vapeur.*
6. Am Ende der Kochzeit, prüfen ob der Reis gar ist, abschmecken, Paella auf einer Servierplatte anrichten und Beilagen darauf verteilen. *Vérifier la cuisson du riz et rectifier l'assaisonnement, dresser la paella sur un plat de service avec les garnitures.*







SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# One Pot Pasta



## SUGGESTIONS

*Le One Pot Pasta a été popularisé par la grande prêtresse de la cuisine et de l'art de vivre américaine, Martha Stewart. Depuis, l'engouement est planétaire. Rapide, simple et goûteux, le One Pot Pasta permet de créer à l'envi des plats de pâtes colorés, en un rien de temps et sans vaisselle. Tous les ingrédients cuisent en même temps, dans le même récipient, les saveurs et les ingrédients se liant entre eux grâce à l'amidon des pâtes. Avec programme automatique : sélectionner **P24**.*

## ZUTATEN • INGRÉDIENTS

350 Teigwaren (Linguine) - 200 g Cherry Tomaten - 2 Zwiebeln - 2 Knoblauchzehen - frischer Basilikum - 4 EL Olivenöl - 1 Würfel Gemüsebouillon - 600 ml Wasser

*350 g de pâtes (linguine) - 200 g de tomates cerise - 2 oignons - 2 gousses d'ail - basilic frais - 4 CS d'huile d'olive - 1 cube de bouillon de légumes - 600 ml d'eau*

## ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

1. Die Cherry-Tomaten abspülen und halbieren. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und die Basilikumblätter vom Zweig lösen. *Rincer les tomates cerises et les couper en deux. Peler l'oignon et la gousse d'ail, préparer les feuilles de basilic.*
2. Die Zutaten der Reihe nach in die Mix-Schüssel geben. Mit dem Wasser abdecken und **15 Min./100°C/Stufe 1** garen (Je nach Teigwarensorte kann sich der Garzeit leicht verändern). *Mettre les ingrédients dans le bol du robot, dans l'ordre de la liste des ingrédients. Recouvrir avec l'eau et cuire **15 min / 100 °C / vitesse 1** (Adapter le temps de cuisson aux pâtes utilisées).*
3. Gelegentlich mit dem Spachtel umrühren, bis das Wasser vollständig absorbiert ist. Falls nötig, zusätzliche Flüssigkeit durch die Einfüllöffnung des Deckels beifügen. Sofort mit geriebenem Parmesan bestreuen und auf Tellern anrichten. *Mélanger avec la spatule de temps en temps, jusqu'à absorption complète de l'eau. En rajouter si nécessaire grâce au couvercle doseur. Dresser sur des assiettes et servir sans attendre avec du parmesan râpé.*

## TIPPS

Der Bekanntheitsgrad des One Pot Pasta ist Martha Stewart, der amerikanischen Ikone des Stils und der Lebenskunst, zu verdanken. Dank ihr ist dieses Gericht in aller Munde. Schnell, einfach und lecker, der One Pot Pasta bietet die Möglichkeit bunte Nudelgerichte, ohne Aufwand oder Geschirr, zuzubereiten. Alle Zutaten werden zusammen im selben Topf gekocht. Dank dem können sich die Aromen der Zutaten bestens entfalten, während die Stärke der Teigwaren dazu dient, die Sauce zu binden. Mit automatischem Programm: **P24** auswählen.





SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# Rindstatar

## Tartare de bœuf

### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

---

400 g Rindsfilet oder Huftsteak - 1 Zwiebel - 4 EL Olivenöl - 1 EL Balsamicoessig - 8 Gewürzgurken - 1 EL Ketchup, 1 Sardellenfilet - 1 EL Worcestershire Sauce - frischer Koriander oder Petersilie - 1 Eigelb - Salz, Pfeffer, Tabasco (nach Bedarf)

400 g de filet de rumsteck de bœuf - 1 oignon - 4 CS d'huile d'olive - 1 CS de vinaigre balsamique - 8 petits cornichons - 1 CS de ketchup - 1 filet d'anchois - 1 CS de sauce Worcestershire - coriandre ou persil frais - 1 jaune d'œuf - sel, poivre du moulin, tabasco (optionnel)

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

---

1. Das Fleisch grob schneiden und in die Mix-Schüssel geben. Zerkleinern ca. **10 Sek./Turbo-Funktion** oder nur drei Sekunden, wenn es «wie mit dem Messer geschnitten» aussehen soll. *Couper la viande en morceaux grossiers et la déposer dans le bol. Mixer 10 s / fonction turbo ou seulement trois secondes pour un rendu « au couteau ».*
  2. Das Fleisch herausnehmen, die restlichen Zutaten in den Topf geben und erneut **10 Sek./Turbo-Funktion** laufen lassen, um das Ganze klein zu hacken. *Retirer la viande et mettre tous les autres ingrédients dans le bol. Mixer à nouveau 10 s / fonction turbo (jusqu'à obtention de la texture souhaitée).*
  3. Beide Massen zusammen in eine separate Schüssel geben, gut vermischen und auf Feldsalat (Nüsslisalat) anrichten. *Mélanger les deux préparations dans un saladier et dresser sur des assiettes de service, sur un lit de mâche.*
- 



### TIPPS • SUGGESTIONS

Zu diesem Gericht werden üblicherweise gebutterte Toasts oder Pommes Frites serviert. Die Frische des Fleisches und des Eigelbes ist für das Rezept absolut wichtig. Innerhalb von 24 Stunden geniessen, ansonsten Fleisch portionieren, flach drücken, in der Pfanne scharf anbraten und mit frischem Brötchen als Hamburger geniessen. Mit automatischem Programm: **P25** auswählen.

*Ce plat se déguste accompagné de toasts beurrés ou de pommes de terre frites. La fraîcheur de la viande et de l'œuf est essentielle pour cette recette, à consommer dans les 24 heures. Pour utiliser un reste de steak tartare, former des boulettes et les aplatir avec le plat de la main. Les saisir à la poêle puis déguster dans un petit pain pour hamburger. Avec programme automatique : sélectionner **P25**.*





THERMOCOOKER**EXPERT**

## *Desserts*

KAROTTENKUCHEN • *GÂTEAU AUX CAROTTES*  
HIMBEER-SORBET • *SORBET À LA FRAMBOISE*  
SCHOKOLADENTRAUM • *DÉLICE AU CHOCOLAT*  
TIRAMISU

**rotel**  
swiss selection

# Karottenkuchen

## Gâteau aux carottes

### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

5 Eier - 300 g Zucker - 1 Zitronenschale - 1 Zitronensaft - 300 g gemahlene Mandeln - 300 g Karotten - 4 EL Maisstärke (Maizena) - ½ TL Zimt - 1 Prise Nelkenpulver - 1 TL Backpulver - 1 Prise Salz - 3 EL Aprikosenmarmelade - 2 EL Kirschwasser - 200 g Puderzucker

5 œufs - 300 g de sucre - 1 zeste de citron - 1 jus de citron - 300 g d'amandes en poudre - 300 g de carottes - 4 CS d'amidon de maïs (maizena) - ½ CC de cannelle en poudre - 1 prise de clou de girofle en poudre - 1 CC de levure - 1 pincée de sel - 3 CS de confiture d'abricot - 2 CS de kirsch - 200 g de sucre glace

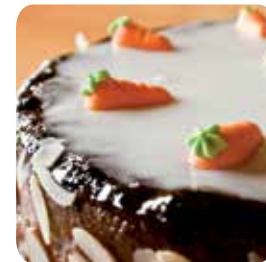
### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

- |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Backofen auf 190°C vorheizen.                                                                                                                                                                                                | <i>Préchauffer le four à 190 degrés.</i>                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2. Den Schmetterlingaufsatz in die Mix-Schüssel montieren, Eiweisse und einer Prise Salz hinzufügen und mittels Taste "Whisk" steifschlagen.                                                                                    | <i>Séparer les blancs d'œuf des jaunes, réserver ces derniers dans un bol. Mettre les blancs dans le bol de mixage avec une pincée de sel, insérer le fouet papillon et appuyer sur la touche « Whisk » afin de les monter en neige très ferme.</i>                        |
| 3. Aufsatz wieder entfernen, geschälte Karotten hinzufügen, <b>5 Sek./Stufe 5</b> zerkleinern. Beiseitestellen.                                                                                                                 | <i>Retirer le fouet papillon, placer les carottes épluchées dans le bol et râper <b>5 s / vitesse 5</b>. Réserver.</i>                                                                                                                                                     |
| 4. Zucker und Zitronenschale in die Mix-Schüssel geben und zusammen <b>20 Sek./Stufe 10</b> verarbeiten.                                                                                                                        | <i>Verser le sucre dans le bol, ajouter le zeste de citron et programmer <b>20 s / vitesse 10</b>.</i>                                                                                                                                                                     |
| 5. Karotten, Mandeln, Eigelb, Mehl, Backpulver, Maisstärke, Zimt, Nelkenpulver, Marmelade und Kirschwasser dazugeben und <b>15 Sek./Stufe 5</b> untermischen. Die erhaltene Masse ist eher flüssig und sollte klumpenfrei sein. | <i>Introduire les carottes râpées, la poudre d'amandes, les jaunes d'œufs, la levure, l'amidon de maïs, la cannelle, le clou de girofle, la confiture et le kirsch puis mélanger le tout <b>15 s / vitesse 5</b>. La pâte obtenue doit être homogène et assez liquide.</i> |
| 6. Das steifgeschlagene Eiweiss sorgfältig unter die Karottenmischung ziehen und den Teig in eine Springform füllen (23 cm Durchmesser).                                                                                        | <i>Incorporer délicatement les blancs battus en neige à la préparation et verser le tout dans un moule de 23 centimètres de diamètre.</i>                                                                                                                                  |
| 7. Im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Torte aus der Form nehmen.                                                                                                                 | <i>Enfourner environ 60 minutes puis laisser refroidir le gâteau sur une grille avant de le démouler.</i>                                                                                                                                                                  |
| 8. Puderzucker und Zitronensaft in die Mix-Schüssel geben und <b>15 Sek./Stufe 10</b> verrühren. Die Torte mit der Glasur bestreichen und mit Marzipan Karotten verzieren.                                                      | <i>Mettre le sucre glace dans le bol et ajouter le jus de citron avant de mélanger <b>15 s / vitesse 10</b>. Napper le gâteau refroidi avec ce glaçage, lisser et décorer avec des carottes en pâte d'amandes.</i>                                                         |

SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



### TIPPS • SUGGESTIONS

Spezialität von «Aargau bis Z», der Karottenkuchen ist landesweit beliebt. Diese Torte ist ein leichter glutenfreier Genuss. Sie ist gekühlt lange haltbar und sollte sogar am Vortag gebacken werden, damit sie ihr volles Aroma entfalten kann. Mit automatischem Programm: **P26** auswählen.

*Spécialité incontestée du canton d'Argovie, adoré au-delà de ses frontières, le gâteau aux carottes est une pâtisserie légère, sans gluten. Il se conserve plusieurs jours au frais et n'en devient que meilleur. Il est même recommandé de le préparer un jour à l'avance afin de laisser à ses arômes le temps de se développer. Avec programme automatique : sélectionner **P26**.*



# Himbeer-Sorbet

## Sorbet à la framboise

### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

---

500 bis 600 g tiefgekühlte Himbeeren - 80 g Puderzucker - 1 Eiweiss

500 à 600 g de framboises surgelées - 80 g de sucre glace - 1 blanc d'œuf

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

---

1. Die gefrorenen Himbeeren zusammen mit dem Zucker in die Mix-Schüssel geben, **2 Min./Turbo-Funktion** pürieren. *Mettre les framboises surgelées dans le bol, ajouter le sucre et mixer le tout **2 min / fonction turbo**.*
  2. Das Eiweiss beifügen und **1 Min./Stufe 5** mixen. Für ein sämiges Sorbet, Schmetterling-einsatz aufsetzen, weiter **1 Min./Stufe 3** mischen. *Ajouter le blanc d'œuf, homogénéiser **1 min / vitesse 5**. Pour que le mélange soit bien onctueux, mettre le fouet papillon et brasser encore **1 min / vitesse 3**.*
  3. Sofort servieren. *Servir aussitôt.*
- 



### TIPPS • SUGGESTIONS

Für das Rezept können gefrorene Aprikosen, Mangos, Kirschen oder Zitronenfleisch verwendet werden. Für die Zitronen muss die Zuckermenge leicht erhöht werden.

Mit automatischem Programm:  
**P27** auswählen.

*La recette peut se reproduire à l'identique avec des abricots, des mangues, des cerises ou de la chair de citron surgelée. Dans ce cas, augmenter la quantité de sucre. Avec programme automatique : sélectionner **P27**.*





SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



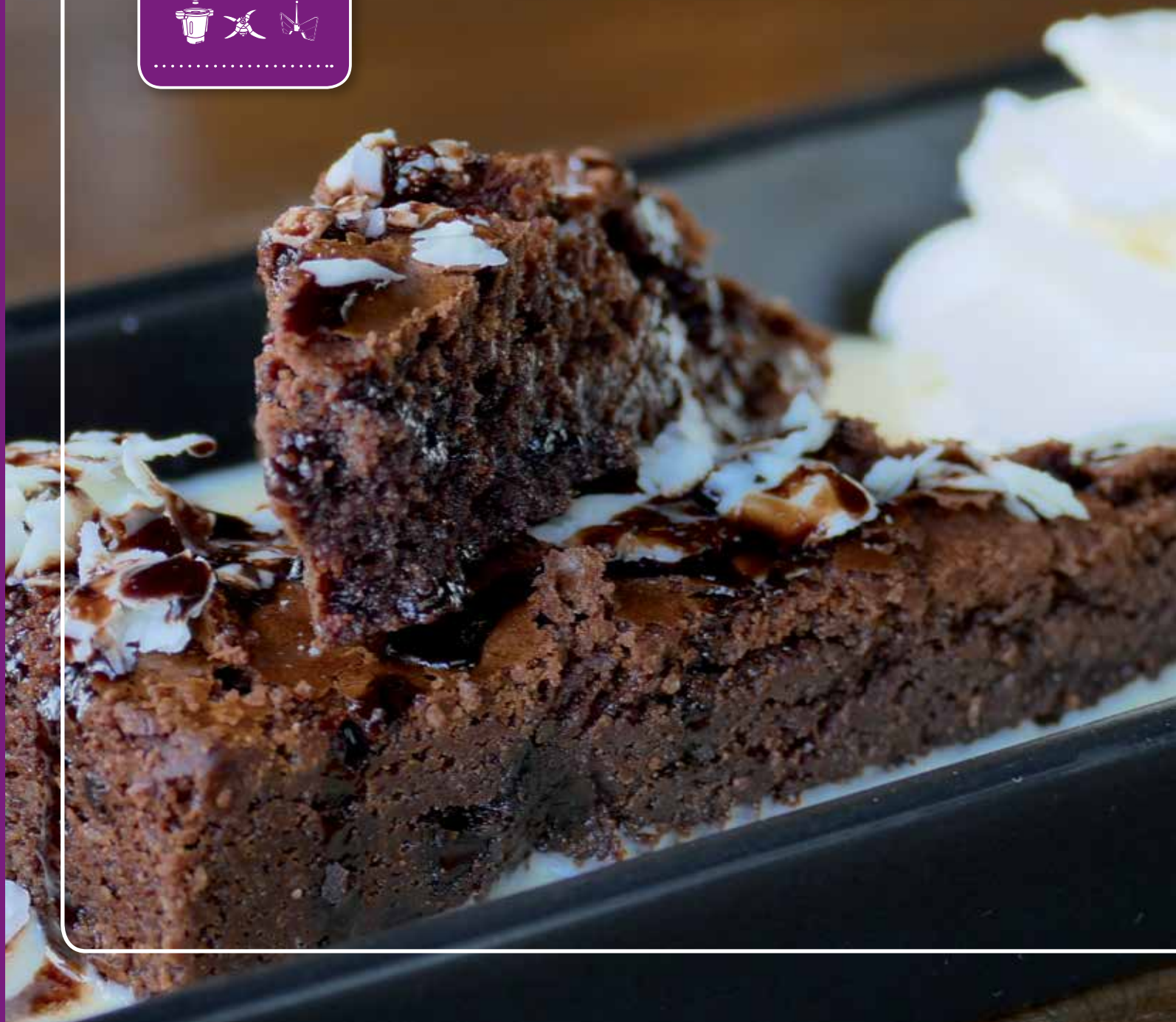
ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# Schokoladentraum

## Délice au chocolat

### ZUTATEN • INGRÉDIENTS

---

200 g dunkle Schokolade - 100 g Praliné-Schokolade - 100 g Butter - 5 Eier - 100 g Zucker - 100 g Haselnüsse - 50 g Mehl - 1 TL Backpulver - 50 ml Halbrahm

200 g de chocolat noir - 100 g de chocolat praliné - 100 g de beurre - 5 œufs - 100 g de sucre - 100 g de noisettes en poudre - 50 g de farine - 1 CC de levure chimique - 50 ml de crème

### ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

---

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. *Préchauffer le four à 180 degrés.*
  2. Den Schmetterlingaufsatz in die Mix-Schüssel montieren, die Eiweisse mit einer Prise Salz mittels Taste "Whisk" steifschlagen. *Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Mettre les blancs dans le bol de mixage, ajouter une pincée de sel et le fouet papillon. Appuyer sur la touche « Whisk » afin de les monter en neige très ferme.*
  3. Die Schokolade mit der Butter in die Schüssel geben, **5 Min./50°C/Stufe 1** schmelzen. Den Zucker und das Eigelb hinzufügen und **1 Min./ Stufe 4** zu einem glatten Teig verarbeiten. Die restlichen Zutaten **1 Min./Stufe 4** daruntermischen. *Mettre le chocolat en morceaux et le beurre dans le bol. Faire fondre 5 min / 50 °C / vitesse 1. Ajouter le sucre puis les jaunes d'œufs et battre 1 min / vitesse 4 afin d'obtenir une pâte lisse. Verser la poudre de noisettes, la farine, la levure chimique et la crème sur la préparation puis mélanger à nouveau 1 min / vitesse 4.*
  4. Das steifgeschlagene Eiweiss sorgfältig unter die Masse ziehen und den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Circa 30 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen. *Incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige à cet appareil et verser immédiatement dans un moule chemisé. Enfourner 30 minutes environ. Laisser refroidir dans le moule, sur une grille à pâtisserie.*
- 



### TIPPS • SUGGESTIONS

Dieser Kuchen bleibt eine Woche in Kühlschrank frisch. Zum Festmahl mit einem Kompott aus roten Beeren oder Vanillesauce servieren. Mit automatischem Programm: **P28** auswählen

*Ce gâteau se conserve une semaine au réfrigérateur. Pur délice à lui seul, il s'accompagne aussi d'une compotée de fruits rouges ou d'une crème anglaise. Avec programme automatique : sélectionner P28.*



SPEZIFIKATIONEN • SPÉCIFICATIONS



ZUBEHÖR • ACCESSOIRES



# Tiramisu



## ZUTATEN • INGRÉDIENTS

300 g Mascarpone - 100 g Rahm - 60 g Zucker - 1 Vanillestängel - 3 Eier - 40 cl starker Kaffee - 1 Prise Salz - 1 Packung Löffelbiskuits - 2 EL Kakaopulver

300 g de mascarpone - 100 g de crème liquide - 60 g de sucre semoule - 1 gousse de vanille - 3 œufs - 40 cl de café très fort tiède - 1 pincée de sel - 1 paquet de biscuits à la cuillère - 2 CS de cacao amer en poudre

## ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

1. Einen starken Kaffee zubereiten und in einen tiefen Teller geben. *Préparer un café très fort et le verser dans une assiette creuse.*
2. Den Schmetterling-Einsatz in die Mix-Schüssel einsetzen. Die Eiweisse mit einer Prise Salz mittels **Taste "Whisk"** steifschlagen. *Insérer le fouet papillon dans l'appareil. Mettre les blancs d'œuf dans le robot avec une pincée de sel puis appuyer sur la **touche « Whisk »** afin de les monter en neige très ferme.*
3. Eigelb mit Zucker und Vanillemark **3 Min./Turbo-Funktion** schaumig schlagen. *Mettre les jaunes d'œuf dans le bol de mixage avec le sucre et les graines de vanille. Mixer **3 min / fonction turbo** jusqu'à ce que le mélange blanchisse.*
4. Mascarpone und Rahm schrittweise dazu geben und weitere **1 Min./Stufe 4** schlagen. *Incorporer le mascarpone et la crème liquide progressivement. Fouetter **1 min / vitesse 4**.*
5. Die Masse in eine Schüssel geben und das steif geschlagene Eiweiss sorgfältig darunter rühren. *Verser la préparation dans un saladier et incorporer délicatement les blancs d'œuf battus en neige.*
6. Löffelbiskuits bis zur Hälfte in Kaffee tränken und in der Servierschüssel anordnen. Eine dicke Schicht Mascarpone-Masse darüber verteilen und wiederholen. Am Schluss, die letzte Schicht Mascarpone glattstreichen mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens drei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. *Tremper rapidement la moitié des biscuits dans le café et les aligner au fond d'un plat de service. Napper d'une généreuse couche de crème au mascarpone et renouveler l'opération pour terminer par une couche de crème. Lisser et recouvrir d'un film alimentaire. Réserver au frais trois heures au minimum.*
7. Kurz vor dem Servieren Kakaopulver darüber streuen. *Au moment de servir, saupoudrer le tiramisu de cacao amer.*

## TIPPS • SUGGESTIONS

Die Eier sollen extra-frisch sein, und beim Verarbeiten Raumtemperatur haben. Die Anspruchsvollen wählen Pavesini, einen dünnen italienischen Keks ohne Zuckerbezug, der perfekt für das Tiramisu geeignet ist. Mit automatischem Programm: **P29** auswählen

*Utiliser des œufs aussi frais que possible, conservés à température ambiante. Les puristes choisissent les Pavesini, biscuits italiens plus fins que les biscuits à la cuillère, sans croûte de sucre, qui donnent de meilleurs résultats. Avec programme automatique : sélectionner **P29**.*



*Meine Rezepten*  
*Mes recettes*



ZUTATEN • *INGRÉDIENTS*

---



---



---



---



---

ZUBEREITUNG • *PRÉPARATION*

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

# Meine Rezepten Mes recettes

## ZUTATEN • INGRÉDIENTS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## ZUBEREITUNG • PRÉPARATION

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

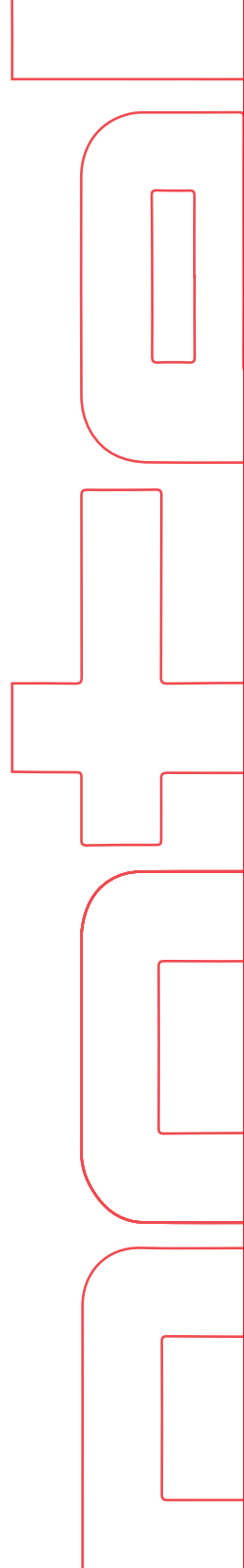
---

---

---

---

---





Für weitere Informationen scannen Sie den QR-Code  
oder folgen Sie uns auf <https://www.facebook.com/rotelag>

*Pour de plus amples informations, lisez le code QR  
ou retrouvez-nous sur <https://www.facebook.com/rotelag>*



**rotel**  
completing your home since 1948

