



# UltraPro

5,0-l-Kasserolle

UltraPro macht dich zum Star-Koch

## UltraPro 5,0-l-Kasserolle

... eignet sich für die Zubereitung von Aufläufen, Geflügel, Fisch, Braten, Gratins und vielem mehr. Außerdem ist sie die ideale Brotbackform für besonders große Laibe.

1,0-l-Gardeckel



5,0-l-Kasserolle

Das Garsystem lässt Dampf und Feuchtigkeit kontrolliert entweichen. Gleichmäßiges Garen wird gewährleistet.

Der Deckel kann als flache Schale verwendet werden, der Behälter dient dann als Haube.

Kochen auf zwei Ebenen: Der Gardeckel kann umgedreht auf die Kasserolle gesetzt werden.



## Tipps zum Gebrauch

- Die UltraPro-Produkte können in herkömmlichen Backöfen verwendet werden. Bitte nicht auf dem Herd, unter dem Grill oder in einem Miniofen verwenden.
- Das UltraPro-Material ist bis zu +250 °C hitzebeständig. UltraPro ist auch für das Gefriergerät bis -25 °C geeignet.
- UltraPro immer so in den Backofen stellen, dass zwischen Produkt und Backofenwänden, -decke sowie -boden mind. 5 cm Abstand sind.
- Die UltraPro-Produkte immer in den vollständig vorgeheizten Backofen stellen.
- Vergewissere dich, dass die automatischen Garprogramme deines Backofens, deiner Mikrowelle oder deines Mikrowellen-Kombigerätes keinen Grill verwenden. Stelle außerdem sicher, dass zu keiner Zeit der Grill zugeschaltet wird.
- UltraPro immer mit beiden Händen aus dem Backofen oder der Mikrowelle nehmen und dabei Ofenhandschuhe verwenden. Nach dem Herausnehmen ca. 5 Minuten stehen lassen, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilen kann.
- Stets den Deckel so abheben, dass der heiße Dampf von dir weggelenkt wird.
- Verwende ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff, und nicht aus Metall. Letztere könnten die Oberfläche der Produkte beschädigen.
- Bitte stelle sicher, dass sich in der Mikrowelle mit Drehteller die Ultra-Produkte stets mitdrehen.



Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.

## Einfache Pflege

- Behälter und Deckel sind spülmaschinenbeständig. Die Reinigung ist besonders einfach, wenn das Produkt unmittelbar nach Gebrauch in heißem Spülwasser eingeweicht wird.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen mind. 2 Std. eine Spülmaschinenlösung (4 EL Geschirrspülmaschinen-Pulver in 5 l heißem Wasser) verwenden.
- Eingebrennte Fettspritzer können einfach mit dem FaserPro UltraStark und Essigwasser entfernt werden.
- Bitte niemals grobe Scheuermittel oder Stahlschwämme in den UltraPro-Produkten verwenden.

## Die UltraPro-Garantie

Das hochwertige Spezialgeschirr UltraPro ist von -25 °C bis +250 °C hitzebeständig – bei einer maximalen Garzeit von 2 Stunden.

- UltraPro hält bei sachgemäßer Behandlung allen üblichen Beanspruchungen im Haushalt stand. Dennoch ist UltraPro nicht unzerbrechlich und kann bei unsanfter, d.h. unsachgemäßer Behandlung (z.B. beim Herunterfallen) zerbrechen oder beschädigt werden. Dies stellt dann keinen Garantiefall dar.
- Alle Informationen zur Tupperware Deutschland Garantie findest du auf unserer Webseite unter [www.tupperware.de/de-de/garantieinformationen/](http://www.tupperware.de/de-de/garantieinformationen/)

# Tomaten-Olivenbrot

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten

**Gehzeit:** ca. 90 Minuten

**Backzeit:** 75 Minuten

**Backofen:** 210 °C Ober-/Unterhitze,  
nach 30 Min. auf 190 °C reduzieren

## Zutaten

1½ W. Hefe

2 TL Zucker

750 ml lauwarmes Wasser

250 g Weizenmehl (Type 1050)

250 g Roggenmehl (Type 1150)

800 g Dinkelmehl (Type 630)

3 TL Salz

50 ml Olivenöl

100 g in Öl eingelegte Tomaten

80 g entkernte schwarze Oliven

1 EL Butter zum Einfetten

1. Die Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker und dem lauwarmen Wasser verrühren. Diesen Vorteig kurz gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit Mehl in die Maximilian 7,5-l-Schüssel sieben, Salz und Olivenöl am Rand verteilen. In die Mitte eine Mulde eindrücken und die Hefelösung zugießen.

3. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, die Schüssel verschließen und den Teig gehen lassen, bis sich die Schüssel mit einem „Peng“ öffnet.

4. Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden, Oliven in Ringe schneiden. Beides unter den Hefeteig kneten. Die Kasserolle mit etwas Butter austreichen.

5. Den Teig in die Kasserolle geben, mit dem Deckel verschließen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

6. Die verschlossene Kasserolle in den vorgeheizten Backofen stellen. Das Brot bei 210 °C 30 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 190 °C reduzieren und ohne Deckel das Brot weitere 45 Minuten backen.

**Tipp** Wer's nussig mag, verwendet statt Tomaten und Oliven grob gehackte Wal- und Haselnüsse.







## Zweierlei Hähnchen

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

**Garzeit:** 70 Minuten

**Backofen:** 200 °C Ober-/Unterhitze

### Zutaten für 6 Personen

2 frische küchenfertige Hähnchen

jeweils ca. 1200 g

### Für das scharfe Hähnchen

2 Knoblauchzehen

1 Chilischote

2 TL Paprikapulver

2 EL Olivenöl

½ TL Salz

### Für das Kräuter-Hähnchen

2 Knoblauchzehen

2 Rosmarinzweige

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

2 EL Olivenöl

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hähnchen abspülen und trocken tupfen.

2. Für das scharfe Hähnchen geschälte Knoblauchzehen und entkernte Chilischote im SuperSonic Turbo zerkleinern. Paprikapulver, Olivenöl und Salz dazugeben und vermischen. Ein Hähnchen mit der Paste einreiben und in die Kasserolle geben.

3. Für das Kräuter-Hähnchen geschälte Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden. Haut an Brust und Schenkel mit dem Finger vom Fleisch lösen, sodass man Knoblauch und Rosmarinzweige unter die Haut schieben kann. Hähnchen mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchen ebenfalls in die Kasserolle legen.

4. Kasserolle mit dem Deckel verschließen und im Backofen ca. 55 Minuten garen. Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten bräunen.



## Pikantes Kasseler

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten

**Garzeit:** 90 Minuten

**Backofen:** 200 °C Ober-/Unterhitze

### Zutaten für 6 Personen

1,8 kg geräuchertes durchwachsenes Kasseler	250 ml Gemüsebrühe
Salz, frisch gemahlener Pfeffer	Etwas frischgepresster Orangensaft
1 EL Honig	5 Stängel glatte Petersilie
1 EL körniger Senf	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
2 Zwiebeln	Etwas Zucker
4 Karotten	1 EL Crème fraîche
200 g Petersilienwurzel	

1. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Honig und Senf verrühren und auf das Fleisch streichen. Gemüse schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Das Kasseler in die Kasserolle setzen, das Gemüse darum verteilen und dann die Kasserolle mit dem Deckel verschließen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten garen.
4. Dann mit heißer Gemüsebrühe auffüllen und weitere 30 Minuten ohne Deckel garen.
5. Das Kasseler herausnehmen, auf den Deckel legen und im ausgeschalteten Backofen warmhalten.
6. Gemüse samt Flüssigkeit passieren, Orangensaft zugeben und kurz aufkochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken. Zum Schluss Crème fraîche und gehackte Petersilie unterrühren und die Sauce zum Kasseler servieren.

**Tipp** Dazu passen Kartoffeln, gedämpft im Micro-CombiGourmet.





## Pot-au-feu mit Fisch

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

**Garzeit:** 90 Minuten

**Backofen:** 200 °C Ober-/Unterhitze

### Zutaten für 6 Personen

1 Zwiebel

je 150 g Lauch, Karotten, Fenchel

400 g Kartoffeln

100 ml trockener Weißwein

30 g Butter

Salz

1 Lorbeerblatt

1 TL weiße Pfefferkörner

1 Sternanis

¼ Scheibe unbehandelte Limette

1 großer Kräuterstrauß (Dill, wenig

Estragon, Petersilie, Pimpinelle)

ca. 80 g

je 300 g Seeteufelfilet, Kabeljaufilet,

Lachs, Garnelen

200 g Schmand

1. Gemüse waschen, putzen, schälen. Alles in gleich große Stücke schneiden.

2. Das Gemüse in die Kasserolle geben, 1½ l warmes Wasser, Weißwein, Butter, Gewürze, Limette und den Kräuterstrauß zufügen. Deckel auflegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 60 Minuten garen.

3. Währenddessen den Fisch in große Würfel schneiden. Seeteufel- und Kabeljaufilet zugeben und die Kasserolle wieder mit dem Deckel verschließen. Im ausgeschalteten Backofen 15 Minuten ziehen lassen, dann Lachs und Garnelen zugeben und weitere 15 Minuten ziehen lassen.

4. Vor dem Servieren den Kräuterstrauß, Gewürze und die Limette herausnehmen, Schmand in die Brühe einrühren und sofort servieren.



## Ofen-Gulasch

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

**Garzeit:** 120 Minuten

**Backofen:** 180 °C Ober-/Unterhitze

### Zutaten für 6 Personen

1 kg gemischtes Gulasch

Salz, frisch gemahlener Pfeffer,  
Paprikapulver

3 Schalotten

1 grüne Paprika

1 rote Paprika

250 ml Malzbier

250 g weiße Champignons

250 ml Gemüsebrühe

1. Fleisch mit den Gewürzen würzen und in die Kasserolle geben.
2. Schalotten schälen, Paprika entkernen und dann beides in grobe Würfel schneiden. Zum Fleisch geben.
3. Mit Malzbier auffüllen und die Kasserolle mit dem Deckel verschließen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten garen.
5. In der Zwischenzeit die Champignons vierteln und dann mit der Gemüsebrühe zugeben.
6. Das Gulasch weitere 60 Minuten mit Deckel garen.

**Tipp** Mit Semmelknödeln servieren.



# Pikanter Pfannkuchen-Auflauf



**Vorbereitungszeit:** 40 Minuten  
**Backzeit:** 50 Minuten  
**Backofen:** 180 °C Ober-/Unterhitze

## Zutaten für 6-8 Personen

### Für die Pfannkuchen

4 Eier (Größe M)  
370 ml Milch  
¼ TL Salz  
1 Prise Zucker  
Etwas frisch geriebene  
Muskatnuss  
220 g Mehl  
etwas Butter

### Für die Gemüsefüllung

2 Zwiebeln  
950 g Gemüse (z. B.  
Staudensellerie, Möhren, Lauch,  
Weißkohl)  
3 EL Olivenöl  
60 g gemischte gehackte Kräuter  
150 g Cashewkerne  
250 g Schmand  
3 Eier  
1 Eiweiß  
1 Dose stückige Tomaten

### Für die Käsehaube

100 g Naturjoghurt  
1 EL saure Sahne  
150 g geriebener Edamer  
1 Eigelb

1. Eier, Milch, Salz, Zucker und Muskatnuss mischen und nach und nach in das gesiebte Mehl einrühren. Teig ca. 15 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, putzen und mit Hilfe des SuperSonic Extra mit Schneideinsatz zerkleinern.
3. Gemüse in Olivenöl andünsten und etwas abkühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten der Füllung, außer den stückigen Tomaten, vermischen.
4. Aus dem Teig nacheinander 8 Pfannkuchen mit etwas Butter ausbacken.
5. Ca. ⅓ der Gemüsefüllung in die Kasserolle schichten und mit einem Pfannkuchen bedecken. Gemüsefüllung und Pfannkuchen abwechselnd in die Kasserolle schichten und mit den stückigen Tomaten abschließen.
6. Die Zutaten für die Käsehaube verrühren und über den Auflauf als letzte Schicht geben.
7. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten ohne Deckel garen.

**Tipp** Für dieses Rezept können auch fertige Pfannkuchen vom Vortag verwendet werden. Dann ist das Gericht schneller zubereitet.

