

Chef Series Cottage Cookware

— Unsere Premium-Kollektion
für alle, die es lieben, gut zu kochen



Tupperware®

Chef Series Cottage Cookware

Mit unserem Kochgeschirr der Extraklasse
gelingen all deine Lieblingsgerichte ganz einfach. Ob
Hobbykoch oder Kochanfänger – die Töpfe und Pfannen
der Cottage Cookware überzeugen einfach jeden.
Finde auch du dein neues Lieblingsprodukt!



1 CHEF SERIES COTTAGE COOKWARE 2,5-L-STIELKASSEROLLE MIT GLASDECKEL

Die perfekte Größe zum Dünsten von
mittleren Fleisch- oder Gemüseportionen.
Außerdem der ideale Saucenpotf und toll
für die Zubereitung feiner Süßspeisen, wie
Pudding, Grießbrei oder Milchreis für die
ganze Familie.

2 CHEF SERIES COTTAGE COOKWARE 4,1-L-SAUTEUSE MIT GLASDECKEL

Zum Zubereiten von vielfältigen Gerichten mit
Sauce, wie z. B. Rouladen, One-Pot-Gerichten
oder Gemüsecurries. Sie kann besonders gut
im Backofen eingesetzt werden.

3 CHEF SERIES COTTAGE COOKWARE 4,8-L-STIELSAUTEUSE MIT GLASDECKEL

Perfekte hohe Schmorpfanne für Gerichte
mit viel Sauce, wie Bolognesesauce,
Geschnetzeltes oder Hackbällchen genauso
wie für Risotto oder bunte Gemüsepfannen.

4 CHEF SERIES COTTAGE COOKWARE 4,9-L-KASSEROLLE MIT METALLDECKEL

Unverzichtbar zum Garen von Gemüse,
Kartoffeln und Nudeln und zum Zubereiten
von Suppen und Eintöpfen. Außerdem ideal
für One-Pot-Gerichte für die ganze Familie.

5 CHEF SERIES COTTAGE COOKWARE PFANNE 20 CM

Für kleine, feine Speisen, süß oder herzhaft:
Pancakes, Rühr-, Spiegelei oder
Bratwürstchen für 2 Personen.

6 CHEF SERIES COTTAGE COOKWARE PFANNE 28 CM

Die Familienpfanne zum Braten von Fleisch,
Gemüse, Bratkartoffeln, Kartoffelpuffern,
Kaiserschmarrn und vielem mehr!

Töpfe und
Pfannen
von Hand
spülen

Deckel
spülmaschinen-
geeignet

Kochgeschirr und
Metalldeckel: 230 °C
Glasdeckel: 180 °C



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

Highlights:



STATE OF THE ART ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die PFOA-freie Eterna® Antihafbeschichtung ermöglicht eine gesunde, schonende und fettarme Zubereitung. Dank hervorragender Antihafteigenschaften bleibt nichts hängen. So wird auch das Reinigen einfach.



ZÜGIGE UND GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG

Alle Größen sind aus harteloxiertem Aluminium für eine zügige und gleichmäßige Wärmeverteilung und lange Wärmespeicherung. So geht Energiesparen.



FÜR ALLE HERDARTEN UND SOGAR BACKOFEN GEEIGNET

Das passt einfach überall. Und da das Kochgeschirr sogar in den Backofen kann, hast du noch viel mehr Möglichkeiten, leckere Gerichte zuzubereiten.



GLASDECKEL FÜR DURCHBLICK

So hast du beim Kochen deine Speisen im Blick. Zusätzlich ermöglicht er ein wasserarmes, vitaminschonendes Garen durch ein geschlossenes „Wassersiegel“.



KÜHLE HÄNDE DURCH LANGE HOHLGEGOSSENE GRIFFE

Die Griffe bleiben während des Kochens auf dem Herd kühl - und dank ihrer ergonomischen Form liegt das Kochgeschirr sicher in der Hand.



LEICHTES REINIGEN

Abgerundete Formen, Verarbeitung, Material sowie die Antihafbeschichtung, an der nichts hängen bleibt, machen die Reinigung einfach.

Gut zu wissen



Wasserarmes Garen dank Wassersiegel

In den Töpfen mit Glasdeckel (2,5-l-Stielkasserolle, 4,8-l-Stielsauteuse und 4,1-l-Sauteuse) können Lebensmittel, insbesondere Gemüse, auch mit wenig Wasser gegart werden, da der Glasdeckel ein sogenanntes „Wassersiegel“ ermöglicht: Der Wasserdampf, der beim Kochen entsteht, kondensiert dabei nicht nur im Inneren des Deckels, sondern auch zwischen Deckel und Topfrand. Dieses Wasser „versiegelt“ den Topf, sodass keine Feuchtigkeit entweichen kann. Damit ist ein wasserarmes Garen möglich – dein Gemüse behält seine Farbe. Außerdem bleiben Vitamine und Mineralstoffe in deinen Speisen weitestgehend erhalten.

Dampföffnungen

Der Metalldeckel der 4,9-l-Kasserolle verfügt über integrierte Dampföffnungen am Deckelrand. Dadurch kann entstehender Dampf während des Kochens kontrolliert entweichen. Bitte richte diese Dampföffnungen daher nicht an den Topfgriffen aus, da diese sonst sehr heiß werden können.

Einsatz im Backofen

Die Töpfe und Pfannen sowie der Metalldeckel können bei maximal 230 °C im Backofen verwendet werden. Die Glasdeckel halten Temperaturen von maximal 180 °C stand. Bitte diese Temperatur bei Verwendung der Glasdeckel nicht überschreiten.

Energiespartipp

Stelle das Kochfeld fünf Minuten vor Ablauf der Kochzeit aus. Der Kapselboden hält das Kochgeschirr noch lange heiß.

Hochwertige Verarbeitung

Bei der Herstellung dieses Kochgeschirrs wird die Antihafbeschichtung optimal mit der Oberfläche verbunden. So ist ein bestmöglicher Widerstand gegen Ablättern oder Abschuppen gewährleistet. Trotzdem sollten keine scharfkantigen Küchenhelfer oder solche aus Metall im Kochgeschirr verwendet werden, da diese die Beschichtung beschädigen können. Für die Beschichtung gilt eine Garantiezeit von 3 Jahren ab Kaufdatum.

Aufbewahrung

Damit du lange Freude an deinem Kochgeschirr hast, empfehlen wir dir, beim Stapeln zum Schutz z. B. ein weiches Tuch zwischen die Produkte zu legen. So bleiben deine Produkte lange schön.



RINDERGULASCH MIT PAPRIKA UND CHAMPIGNONS

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Garzeit: ca. 130 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 EL Butterschmalz
- 750 g Rindergulasch
(in ca. 3x3 cm großen Stücken)
- 3 rote Zwiebeln
- 250 g braune Champignons
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- ¼ - ½ TL Paprikapulver, rosenschärf
- ½ TL getrockneter Majoran
- Salz, Pfeffer
- 200 ml Rotwein (Bordeaux)
- 100 ml Portwein
- 750 ml Wasser
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 gehäufter EL Speisestärke

Tipp: Wer die Paprika weniger bissfest mag, gibt sie vorher hinzu und schmort sie 45-60 Minuten mit.

1. Butterschmalz in die Chef Series Cottage Cookware 4,9-l-Kasserolle geben und erhitzen. Fleisch hinzugeben und kräftig anbraten (ca. 4 Minuten), dabei zwischendurch wenden.
2. Zwiebeln schälen und achteln, die geputzten Champignons in Scheiben schneiden. Beides zum Fleisch geben und alles zusammen weitere 3-4 Minuten anbraten.
3. Tomatenmark zugeben, alles verrühren und unter Rühren kurz anrösten. Gewürze und Majoran zugeben, mit Rotwein und Portwein auffüllen und bei mittlerer Hitze die Flüssigkeit auf ca. ⅓ einkochen lassen.
4. Dann das Ganze mit Wasser auffüllen und abgedeckt bei mittlerer bis geringer Hitze ca. 120 Minuten schmoren lassen.
5. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, die Hälften in Stücke schneiden. 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Paprikastücke in den Topf geben.
6. Kurz vor Ende der Garzeit die Stärke mit etwas Wasser glatrühren und das Gulasch unter Rühren damit binden. Nochmals kurz aufkochen lassen und das Ganze nochmals mit den Gewürzen abschmecken.



TOFU-CURRY MIT GEMÜSE UND REISNUDELN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: ca. 12 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 250 g Räuchertofu
- 2 EL Sesamöl
- 75 g Champignons
- 50 g Lauch
- 100 g Zuckerschoten
- 200 g Karotten
- 750 ml Gemüsebrühe
- 400 g Kokosmilch
- 1-2 TL grüne Currypaste
- 100 g Thailändische Nudeln (Reisnudeln)
- 1 TL Stärke

Tipp: Wer die Sauce gerne sämiger mag, verrührt 2 TL Speisestärke mit etwas Wasser, rührt es kurz vor Ende der Garzeit darunter und lässt das Ganze einfach aufkochen.

1. Den Tofu in Würfel schneiden und mit dem Sesamöl mischen.
2. Chef Series Cottage Cookware 4,8-l-Stielsauteuse bei mittlerer Hitze erhitzen, Tofu zugeben und anbraten.
3. Gemüse putzen, waschen und vorbereiten. Champignons in Scheiben, Lauch in Ringe schneiden. Die Enden der Zuckerschoten abschneiden und die Schoten halbieren. Die geschälten Karotten in dünne Streifen schneiden.
4. Gemüse zum gebräunten Tofu geben und ebenfalls einige Minuten anbraten. Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch auffüllen und das Ganze abgedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen. Das Gemüse sollte noch knackig sein.
5. Currypaste unterrühren und die Reisnudeln zugeben. Weitere 4 Minuten köcheln lassen. Die Stärke mit etwas Wasser glatrühren und das Curry gegen Ende der Garzeit damit binden.



GEMÜSE-RAMEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 20 Minuten

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- **20 g Ingwer**
- **3 Knoblauchzehen**
- **2 Stangen Zitronengras**
- **3 l Hühnerbrühe**
- **200 g Sellerieknolle**
- **200 g Karotten**
- **200 g Zucchini**
- **1 Bund Lauchzwiebeln**
- **6 EL Fischsauce**
- **2 EL Sojasauce**
- **Salz**
- **4 EL Limettensaft**
- **Nach Belieben Koriander und Chilischotenringe**

Tipp: Die klassische Ramen-suppe wird außerdem mit Udon-nudeln (dicke Reismudeln) serviert. Diese passen auch gut zusätzlich in dieses Rezept.

1. Ingwer und Knoblauch in Scheiben hobeln. Äußere Blätter vom Zitronengras entfernen und das Zitronengras mit der Messerklinge andrücken.
2. Alles in die Hühnerbrühe geben und in der Chef Series Cottage Cookware 4,9-l-Kasserolle 10 Minuten leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit Gemüse waschen, Sellerie und Karotten schälen. Sellerie mit dem Mando-Chef (Glatter Schneideinsatz Stufe 4, Julienneinsatz Stufe 6) zu Julienne-streifen verarbeiten. Karotten durch den Zoodelino mit Spaghetti-Einsatz drehen. Aus den Zucchini mit Hilfe des Tagliatelle-Einsatzes breitere Gemüsenukeln herstellen. Die Lauchzwiebeln in Röllchen schneiden.
3. Brühe durch ein Sieb gießen und dann wieder in den Topf geben. Das Gemüse hineingeben und weitere 10 Minuten eher ziehen als köcheln lassen, sodass das Gemüse noch bissfest ist.
4. Zum Schluss das Ganze mit Fischsauce, Sojasauce, Salz und Limettensaft abschmecken und nach Belieben mit Koriander und/oder Chilischotenringen servieren.



PILZ-RISOTTO

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: ca. 15 Minuten

ZUTATEN FÜR 4-5 PERSONEN

- **1 Zwiebel**
- **Nach Belieben 1 Knoblauchzehen**
- **2 EL Speiseöl**
- **300 g Risottoreis**
- **200 ml Weißwein**
- **1 l Gemüsebrühe**
- **Etwas Butterschmalz**
- **400 g gemischte Champignons**
- **120 g Parmesan**
- **1 Bund glatte Petersilie**
- **Salz, Pfeffer**

Zum Servieren
Nach Belieben zusätzlicher geriebener Parmesan

1. Die geschälte Zwiebel und die Knoblauchzehen im SuperSonic Turbo fein zerkleinern. Das Öl in die Chef Series Cottage Cookware 4,8-l-Stielsauteuse geben, erhitzen und die Zwiebel-Knoblauchmischung kurz anbraten.
2. Risottoreis zugeben, das Ganze unter Rühren 1 Minute anschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und mit 125 ml Gemüsebrühe auffüllen. Alles leicht köcheln lassen und immer mal wieder mit dem Griffbereit Kochlöffel umrühren. Dabei mit der übrigen Gemüsebrühe kontinuierlich auffüllen, sodass der Reis immer gerade noch mit Flüssigkeit bedeckt ist.
3. Inzwischen Butterschmalz in der Chef Series Cottage Cookware Pfanne 28 cm schmelzen lassen und die geputzten Pilze darin anbraten. Beiseite stellen.
4. Den Parmesan im Mahl-Chef reiben, die Kräuterblättchen im SuperSonic Turbo zerkleinern. Wenn der Reis nach ca. 12 Minuten bissfest ist, Pilze, geriebenen Parmesan und zerkleinerte Petersilie unterrühren und das Risotto fertig garen.
5. Das Ganze vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben zusätzlich geriebenen Parmesan dazu reichen.



THAI-STYLE GESCHNETZELTES

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: ca. 18 Minuten

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 400 g Rindfleisch
- 1 ½ EL Speisestärke
- 3 EL Sojasauce
- 600 g gelbe Zucchini
- 3 Karotten
- 3 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Babyspinat
- 3 EL Erdnussöl
- 4 EL Erdnüsse
- 75 ml Reiswein oder Sherry
- 200 ml Austernsauce
- 6 EL Erdnusssauce
- 150 ml Rinderbrühe
- Salz, Pfeffer, Zucker

Tipp: Dazu passt Basmatireis wunderbar.

1. Rindfleisch in feine Streifen schneiden. Mit Stärke bestäuben und mit Sojasauce beträufeln. Zucchini und Karotten waschen. Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen.
2. Zucchini und Karotten durch den Zoodelino mit Spaghettieinsatz drehen. Zwiebeln zerkleinern und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Babyspinat waschen und trockenschleudern.
3. In der Chef Series Cottage Cookware 4,1-l-Sauteuse das Öl erhitzen und zunächst Zwiebeln, Knoblauch und Erdnüsse kurz anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen. Fleisch dazugeben und alles kräftig anbraten.
4. Dann Karotten dazugeben und alles mit Reiswein ablöschen. Nach 2-3 Minuten die Zucchini dazugeben. Weitere 5 Minuten anbraten und dabei immer alles gut durchrühren. Austernsauce, Erdnusssauce und Brühe unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig würzen.
5. Zum Schluss noch den Spinat untermischen und kurz mitgaren.



BUNTER SPÄTZLE-SALAT

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Garzeit: ca. 6 Minuten

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

Für die Spätzle

- 500 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 5 Eier
- 220 ml Mineralwasser
- Salz, weißer Pfeffer

Außerdem

- 250 g Cocktailtomaten
- 1 Bund Rucola
- 100 g schwarze Oliven (ohne Stein)

Für die Vinaigrette

- ½ Bund Basilikum
- 50 ml Gemüsefond
- 5 EL Olivenöl
- 3-4 EL weißer Balsamicoessig
- 1 TL Senf
- 3-4 EL frisch geriebener Parmesan
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, etwas Zucker

Zum Bestreuen

- 2 EL Pinienkerne

1. Für die Spätzle Mehl in eine Schüssel geben und die übrigen Zutaten zufügen. Alles zu einem Teig verschlagen. Anschließend 10 Minuten ruhen lassen und nochmals verschlagen.
2. CombiPlus Spätzleria auf die Chef Series Cottage Cookware 4,9-l-Kasserolle mit kochendem Salzwasser legen, den Teig mit dem Spatel portionsweise durch die Löcher streichen. Wenn die Spätzle oben schwimmen, herausnehmen und abtropfen lassen. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren und die Spätzle anschließend abkühlen lassen.
3. Tomaten und Rucola waschen, Rucola anschließend trockenschleudern. Tomaten vierteln und mit dem Rucola und den Oliven unter die abgekühlten Spätzle mischen.
4. Für die Vinaigrette die gewaschenen Basilikumblättchen fein zerkleinern und mit den übrigen Zutaten verrühren. Mit den Gewürzen und etwas Zucker abschmecken und die Vinaigrette unter den Salat heben.
5. Die Pinienkerne ohne Fett in der Chef Series Cottage Cookware Pfanne 20 cm bräunen lassen und den Salat damit bestreuen.



ONE POT PASTA VEGGIE STYLE

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Garzeit: ca. 8 Minuten

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN

- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 200 g Leichte Kochsahne
- 225 g dünne Spaghetti (Cappellini), Kochzeit 3 Minuten
- 250 g Zucchini
- 100 g Cherry-Rispen Tomaten
- 25 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

Tipp: Wer mag, fügt mit den Tomaten 50 g frischen Blattspinat zu und lässt ihn kurz zusammenfallen.

1. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Öl in der Chef Series Cottage Cookware 4,1-l-Sauteuse erhitzen, dann die Frühlingszwiebeln andünsten.
2. Zucchini durch den Zoodelino mit Spaghettiaufsatz drehen.
3. Brühe und Sahne ebenfalls in die Stielsauteuse geben, dann Spaghetti zugeben. Nach etwa 2 Minuten die Zucchini zugeben und alles verrühren.
4. Das Ganze bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten garen.
5. Tomaten halbieren, zugeben und erhitzen. Kurz vor Ende der Garzeit den geriebenen Parmesan unterrühren und die Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken.



APFEL-QUARKPUFFER

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: insgesamt ca. 12 Minuten

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 400-500 g feste Äpfel, z. B. Elstar
 - 2-3 EL Zitronensaft
 - 3 Eier
 - 200 ml Milch
 - 100 g Quark
 - 100 g Zucker
 - 1 EL Vanillezucker
 - 1 Prise Salz
 - 250 g Mehl
 - 100 g Hartweizengrieß
 - 1 TL Zimt
 - ½ TL Backpulver
- Zum Ausbacken
- Butterschmalz

1. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
2. Eier mit Milch, Quark, Zucker, Vanillezucker und Salz in die Rührschüssel Pro 3,5 l geben, diese verschließen, entlüften und dann durchschütteln.
3. Mehl, Grieß, Zimt und Backpulver dazugeben. Schüssel mit dem Deckel verschließen, entlüften und alles gut miteinander durchschütteln. Zum Schluss die Äpfel unterrühren.
4. Butterschmalz in der Chef Series Cottage Cookware Pfanne 28 cm erhitzen. Den Teig mit dem Griffbereit Kleinen Schöpflöffel portionsweise hineingeben (ca. 4-5 Stück) und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 3 Minuten ausbacken.
5. Die Apfel-Quarkpuffer sofort servieren. Nach Belieben mit Zimtzucker bestreuen.



PANCAKES AMERICAN STYLE

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Garzeit: insgesamt ca. 15 Minuten

ZUTATEN FÜR 15 STÜCK

Für den Teig

- **2 Eier**
 - **500 ml Buttermilch**
 - **1 ½ EL Zucker**
 - **1 TL Vanilleextrakt**
 - **250 g Mehl**
 - **2 TL Backpulver**
- Zum Ausbacken
- **Etwas Butterschmalz**

Tipp: Die Pancakes mit Ahornsirup, Fruchtsauce, Zimtzucker oder Apfelmus servieren.

1. Eier, Buttermilch, Zucker und Vanillearoma in den Easy-Mixx geben und auf Stufe 1 schaumig rühren.
2. Mehl und Backpulver dazugeben und alle Zutaten auf Stufe 2 glattrühren.
3. Etwas Butterschmalz in der Chef Series Cottage Cookware Pfanne 28 cm zerlassen und erhitzen.
4. Mit dem Griffbereit Kleinen Schöpflöffel 3 Kellen Teig nebeneinander in die Pfanne geben. Wenn die Unterseite fest ist und sich oben kleine Bläschen bilden (nach ca. 2-3 Minuten), die Pancakes wenden und die Unterseite backen.
5. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren, dabei bei Bedarf ein wenig Butterschmalz zugeben.



SÜSSE QUARKSPÄTZLE

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Für die Spätzle

- **300 g Mehl**
- **250 g Magerquark**
- **4 Eier**
- **100 ml lauwarme Milch**
- **1 TL Salz**

Außerdem

- **1-2 TL Zimt**
- **3 EL Zucker**
- **400 g Apfelkompott**

Tipp: Statt mit Apfelmus schmecken die Quarkspätzle auch mit andgedickten Sauerkirschen oder mit Pflaumenkompott sehr lecker.

Die Spätzle können auch herzhaft serviert werden, z. B. mit einer feinen vegetarischen Champignon-Rahmsauce.

1. Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, mit dem Griffbereit Kochlöffel gut vermengen („verschlagen“) und den Teig 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend nochmals verschlagen, dabei sollte sich der Teig ziehen lassen, ohne zu reißen.
2. CombiPlus Spätzleria auf die Chef Series Cottage Cookware 4,9-l-Kasserolle mit kochendem Salzwasser legen und den Teig portionsweise mit Hilfe des Spatels durch die Löcher streichen. Die Spätzle einmal aufkochen lassen, dann die oben schwimmenden Spätzle herausnehmen, abtropfen lassen und warmhalten.
3. Die fertigen Spätzle mit Zimt und Zucker mischen und Apfelkompott dazu reichen.



CLAFOUTIS MIT SAUERKIRSCHEN

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Garzeit: 35-40 Minuten
Backofen: 190 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

Für den Teig

- 330 ml Milch
- 4 Eier
- 40 g flüssige Butter
- 160 g Zucker
- 1 ½ TL Vanilleextrakt
- 260 g Mehl
- ½ TL Backpulver

Für den Belag

- 1 Glas Sauerkirschen
(Abtropfgewicht 350 g)

Außerdem

- 1 EL weiche Butter

Zum Servieren

- 1 EL Puderzucker

1. Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Milch, Eier, flüssige Butter, Zucker und Vanilleextrakt in den Easy-Mixx geben und auf Stufe 1 zu einer homogenen Masse verrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen und auf zwei Mal in den Easy-Mixx geben. Auf Stufe 2 verrühren, bis alle Zutaten vermischt sind.
4. Sauerkirschen gut abtropfen lassen.
5. Chef Series Cottage Cookware 4,1-l-Sauteuse mit der weichen Butter ausstreichen, den Teig hineingeben und mit dem Griffbereit Top-Schaber glattstreichen. Die Sauerkirschen darauf verteilen.
6. Die Sauteuse für 35-40 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Nach 35 Minuten vorsichtig mit einem Holzstäbchen hinein pieksen. Wenn kein Teig daran kleben bleibt, ist der Kuchen richtig durchgebacken.
7. Die Sauteuse mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen nehmen und kurz stehen lassen. Den Clafoutis mit dem Griffbereit Top-Schaber in Stücke teilen und herausnehmen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.



KLASSISCHER GRIESSBREI NACH OMAS ART

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Garzeit: ca. 6 Minuten

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 1 Vanilleschote
 - 750 ml Milch
 - 2 EL Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 75 g Weichweizengrieß
- Zum Servieren
- Zimtzucker, heiße Himbeeren oder Kirschkompott

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Milch, Zucker, Vanillemark und Salz in der Chef Series Cottage Cookware 2,5-l-Stielkasserolle verrühren und aufkochen lassen.
3. Temperatur reduzieren, Grieß einstreuen und das Ganze unter Rühren aufwallen lassen.
4. Dann die Temperatur ausschalten, den Deckel auf den Topf legen und den Grießbrei 5 Minuten ziehen lassen.
5. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Den Grießbrei nach Belieben mit Zimtzucker bestreuen und heiße Himbeeren oder Kirschkompott dazu servieren.



OFENPFANNKUCHEN

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Garzeit: 12-16 Minuten
Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN

Für den Teig

- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone
- 75 g Mehl

Für die Pfanne

- 2 EL Butterschmalz

Zum Servieren

- 200 g Schlagsahne
- 2 Feigen
- 3 EL Puderzucker

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Milch, Eier, Zucker, Salz und Zitronenschale in den Easy-Mixx geben und verrühren (Stufe 1). Mehl zugeben und unterrühren.
3. Butterschmalz in die Chef Series Cottage Cookware Pfanne 28 cm geben und auf dem Herd schmelzen lassen. Die Pfanne anschließend vorsichtig hin- und her bewegen, sodass auch die Wände mit etwas Butterschmalz bedeckt sind.
4. Den Teig in die Pfanne gießen. Die Pfanne für 12-16 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Der Teig wird im Laufe der Garzeit in der Pfanne etwas hochsteigen und sich später wieder absetzen.
5. Sahne im Easy-Mixx fast steif schlagen (Stufe 1) und bereitstellen. Die Feigen mit einem Messer vierteln.
6. Die heiße Pfanne mit Ofenhandschuhen aus dem Backofen nehmen. Den Pfannkuchen mit Puderzucker bestäuben und mit Sahne und Feigen servieren (Achtung: Die Pfanne ist noch heiß).



POPCORN CLASSIC STYLE

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Garzeit: 4 Minuten

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 60 g Pflanzenöl
- 75 g Popcornmais
- ½ EL Salz

Zusätzlich für die

- 15 g geriebener Parmesan
- ½ -1 TL Knoblauchpulver

Zusätzlich für die

- 30 g Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- Evtl. Salz

1. Pflanzenöl in die Chef Series Cottage Cookware 4,1-l-Sauteuse geben und bei mittlerer Hitze erhitzen.
2. Wenn das Öl heiß ist, die Maiskörner zugeben und den Deckel auf die Sauteuse legen.
3. Während die Maiskörner aufpoppen, die Zutaten für die gewünschte Variante vermischen.
4. Nach ca. 4 Minuten sind alle Maiskörner aufgepoppt. Das Popcorn in eine große Schüssel geben, die gewünschten Zutaten zugeben und alles gut vermischen.