



Profi-Chef Drehwerk

Wolfen und mehr



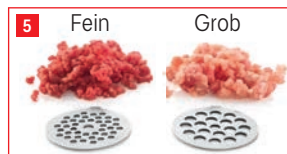
Tupperware®

Profi-Chef Drehwerk



Ein hervorragender Fleischwolf zum Zerkleinern bzw. Mahlen und Vermengen (nennt man auch „Wolfen“ oder „Faschieren“) von rohem oder gegartem Fleisch oder Fisch, gekochtem Gemüse und ähnlichen Lebensmitteln. So lassen sich Hackfleisch, Brät oder Füllungen ganz einfach selbst herstellen.

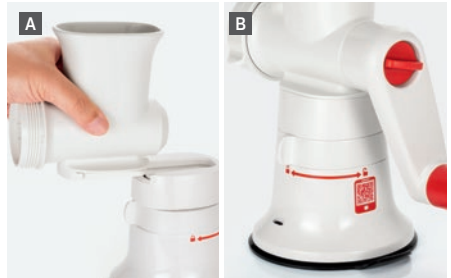


- 1** Deckel der Anpresshilfe
- 2** Anpresshilfe
- 3** Fleischwolfaufsatz mit Einfülltrichter
- 4** Schraubring
- 5** Lochscheiben (fein & grob)
- 6** Messerscheibe
- 7** Förderschnecke
- 8** Befestigungsschraube
- 9** Handkurbel
- 10** Saugfußverriegelung
- 11** Saugfuß
- 12** Silikonscheibe mit Lasche



Das Profi-Chef Drehwerk zusammensetzen

- Saugfuß auf eine glatte, saubere, fettfreie und stabile Arbeitsplatte stellen. Die Saugfußverriegelung steht auf unverriegelter Position [].
- Fleischwolfaufsatz mit Einfülltrichter in die Schiene am Saugfuß schieben, bis es klickt **A** .
- Saugfußverriegelung auf die geschlossene Position [] drehen und einrasten lassen **B** . Dabei wird zum einen der Fleischwolfaufsatz am Saugfuß und zum anderen das Drehwerk sicher an der Arbeitsplatte befestigt. Bitte überprüfen, ob alle Teile fest ineinander sitzen.



Reihenfolge zum Einsetzen der Teile



- Messerscheibe auf das Metallstück der Förderschnecke setzen, sodass die flache Seite nach vorne zeigt **C** .
- Lochscheibe auf die Messerscheibe setzen, sodass sich die Nut in die Aussparung des Fleischwolfaufsatzes einpasst **D** .
- Den Schraubring gegen den Uhrzeigersinn aufschrauben.
- Handkurbel auf die Kunststoffseite der Förderschnecke setzen und mit der Befestigungsschraube festdrehen.
- Das Drehwerk ist so einsatzbereit. Jetzt können auch weitere Auf- und Einsätze eingesetzt werden.



Hinweis: Wenn die Messerscheibe nicht richtig eingesetzt ist, kann auch die Lochscheibe nicht korrekt eingesetzt werden.



So verwendest du das Profi-Chef Drehwerk

Stelle zuerst eine Schüssel oder einen Behälter unter das Drehwerk, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen. Fülle die gewaschenen und in Stücke geschnittenen Lebensmittel in den Einfülltrichter. Zum Zerkleinern oder „Wolfen“ der Lebensmittel drehe die Kurbel im Uhrzeigersinn. Die Anpresshilfe dient dazu, die Lebensmittel währenddessen vorsichtig hineinzudrücken. Bitte dabei keine übermäßige Kraft anwenden, da dies das Drehen der Handkurbel erschweren kann.

Tipps zur Verwendung



- Einfülltrichter nur bis zu 2/3 füllen. Lebensmittel lassen sich so besser nachschieben.
- Je nachdem, wie fest der Schraubring zuge dreht wird **A**, lässt sich die Kurbel schwerer oder leichter drehen. Ein zu loses Aufschauben kann das Zerkleinerungsergebnis verschlechtern und Fasern können sich in der Lochscheibe festsetzen.
- Zwischendurch überprüfen, ob sich die Kurbel gelöst hat und ggf. erneut festziehen **B**.
- Für eine sehr feine Textur und eine bessere Durchmischung die Lebensmittel mehrere Male wolfen. Bei der Herstellung von Würsten sollte dies immer vor der Verwendung des Wursteinsatzes erfolgen.
- Beim Herstellen von sehr weichen Füllungen oder beim Füllen von z. B. Cannelloni die Anpresshilfe nicht zu fest

Verwendung des Wursteinsatzes

- Vor der Befestigung des Schraubringes den Wursteinsatz in den Schraubring hineinklicken und aufschrauben.
- Den kompletten Wurst darm über den Wursteinsatz schieben und am Ende verknoten (Empfehlung: Schweinedärme vom Typ 32-34).
- Darm rund um den Wursteinsatz drücken. Während der Verarbeitung auf eine gleichmäßige Füllung achten **1**. Die Wurst sollte nicht zu fest gefüllt werden, sie könnte sonst platzen. Zum Schluss das andere Darmende verknoten.
- Den langen einzelnen Wurststrang unterteilen, indem er in der gewünschten Länge eingedrückt und die Wurst ein- oder zweimal um die eigene



Achse gedreht wird. Dies kann während der Verarbeitung erfolgen oder wenn das Brät komplett verarbeitet wurde.

- Mit dem Wursteinsatz lassen sich auch Cannelloni oder Gemüse einfach und sauber mit einer selbst zubereiteten Füllung füllen **2**.



hineindrücken **C**. Die Füllung könnte sich sonst zwischen dem Einfülltrichter und der Anpresshilfe herausdrücken.

- Wursteinsatz, Lochscheiben und Messerscheibe lassen sich in der Anpresshilfe unterbringen **D**.
- Der Saugfuß haftet auf einer leicht feuchten Fläche besonders gut. Zwischendurch überprüfen, ob er noch haftet und gegebenenfalls erneut feststellen.
- Sehr fettiges oder faserreiches Fleisch in kleinere Stücke schneiden und zuerst durch die grobe Lochscheibe lassen.
- Unterschiedliche Zutaten vor dem Zerkleinern mischen und würzen, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten.
- Gut gekühlte Lebensmittel lassen sich besser zerkleinern, da sie weniger zerdrückt werden.
- Harte Lebensmittel oder solche mit harten

Fasern, wie Nüsse oder Ingwer, sollten nicht mit dem Drehwerk zerkleinert werden.

- Perfekt für das rumfort-Prinzip: Ganz nach dem Motto „alles was rumliegt und fort muss“ kann im Drehwerk zu neuen Rezeptideen verarbeitet werden.
- Um Reste in der Förderschnecke zu minimieren, am Ende ein Stück Brot nachschieben. Bei süßen Füllungen hilft eine getrocknete Aprikose.
- Sollte das Lebensmittel zu klebrig sein, z. B. bei Trockenobst, einfach ein paar Tropfen Flüssigkeit mit in den Einfülltrichter geben.
- Zum Lösen des Fleischwolfaufsatzes vom Saugfuß zuerst die Saugfußverriegelung lösen. Kurbel entfernen und von dieser Seite den Aufsatz mit dem Daumen vom Saugfuß schieben. Den Aufsatz dabei mit der anderen Hand festhalten.

Verwendung des Gebäkaufsatzes

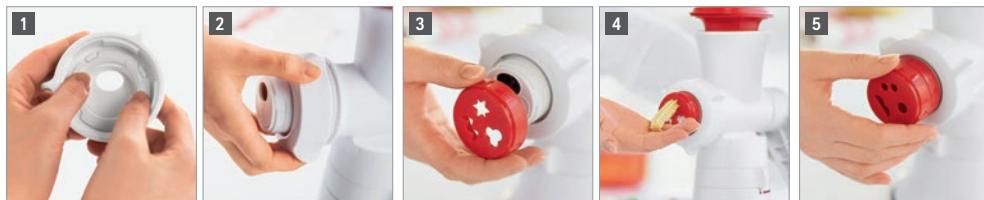
- Mit dem Gebäkaufsatz lassen sich verschiedene Plätzchensorten in 6 unterschiedlichen Mustern herstellen. Die gespritzten Teigstränge werden anschließend zu Herzen, Schleifen oder Kringeln geformt. Auch beim Verdrehen entstehen schöne Muster.
- Ideal für Kinder: Forme aus dem Teig Buchstaben und Zahlen. So können Kinder spielerisch lernen.



Tipp Mit der Öffnung in der Gebäkbasis können auch dickere, ovale Gebäckstangen, wie Käsegebäck, hergestellt werden. Somit haben sie statt 6 Formen sogar 7 verschiedene Formen.



Den Gebäkaufsatz montieren



- **Wichtig:** Wenn man den Plätzchenaufsatz verwendet, muss das Drehwerk vorher komplett mit der Messerscheibe und einer Lochscheibe montiert werden.
- Die Gebäkbasis in den Schraubring einsetzen, hörbar einrasten lassen **1** und auf das Drehwerk schrauben **2**.
- Mit der gewünschten Form, etwas links versetzt von der großen Öffnung der Gebäkbasis, die Gebäkkappen aufstecken und im Uhrzeigersinn festdrehen (Bajonettverschluss) **3**.
- Eine Portion Teig einfüllen und leicht mit der Anpresshilfe hineindrücken. Nun solange drehen

- bis ein Teigstrang herauskommt **4**. Mit dem Kleinen Top-Schaber den Teig „abschneiden“.
- Gerade Stränge können beliebig kurz bzw. lang sein. Zum Formen von Kringeln, Herzen etc. sind 10 cm lange Stränge ideal.
- Lust auf eine neue Form? Auch „während des Arbeitens“ können die Gebäkkappen abgenommen und mit einer anderen Form wieder draufgesteckt werden.
- Der Gebäkaufsatz lässt sich platzsparend zusammenstecken. Am besten die Gebäkbasis auf den Profi-Chef montieren und beide Gebäkkappen zusammengesetzt aufstecken **5**.

Reinigung

• Die verwendeten Teile direkt nach der Benutzung reinigen.



• Alle Teile, mit Ausnahme des Saugfußes, sind spülmaschinenbeständig.

• Der Saugfuß wird durch Eintauchen in Seifenwasser und anschließendes Abspülen unter klarem, fließendem Wasser gereinigt. Silikonklappe anheben und Wasser abtropfen lassen.

• Wir empfehlen, die Metallteile von Hand zu reinigen und abzutrocknen.

• Bei der Reinigung der Silikonklappe des Saugfußes keine Scheuermittel, Topfreiniger, Messer oder scharfe Utensilien verwenden.

• Saugfuß nicht öffnen.

Sicherheitshinweise

• Bitte stelle sicher, dass die Lebensmittel vor dem Zerkleinern komplett aufgetaut sind und überprüfe, ob sich im Fleisch noch Knochen und unerwünschtes Fett befindet.

• Das Profi-Chef Drehwerk ist für das Zerkleinern von Lebensmitteln ausschließlich in haushaltsüblichen Mengen vorgesehen.

• Für eine optimale Haftung zwischen Saugfuß und Arbeitsplatte sollte die Oberfläche der Arbeitsplatte glatt und nicht porös sein. Sowohl Arbeitsplatte als auch Silikonklappe am Saugfuß müssen frei von Staub und Krümeln sein. Feuchtigkeit unterstützt in manchen Fällen die Saughaftung: Wische die Oberfläche und den Boden des Fußes mit einem feuchten Tuch ab.

• Bringe die Messerscheibe nie mit anderen Metall-, Keramik- oder Glasutensilien in Berührung, da dies zu Schäden an den Schneiden führen kann.

• Sei beim Umgang mit der Messerscheibe vorsichtig; Die Klingen sind scharf.

• Verwende aus Sicherheitsgründen immer

die Anpresshilfe. Nehme nie deine Finger oder andere Utensilien zur Hilfe, um Verletzungen bzw. Schäden am Profi-Chef Drehwerk zu vermeiden.

• Bei festgesetzten Lebensmitteln die Kurbel einige Male gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Stau aufzulösen. Bitte niemals übermäßige Kraft anwenden.

• Keines der Produktteile auf oder neben eine heiße Oberfläche (wie Herdplatte oder in einen beheizten Ofen) legen.

• Während der Verwendung überprüfen, ob der Saugfuß richtig haftet und bei Bedarf neu verriegeln.

• Sollte das Produkt länger nicht verwendet worden sein, vor einer erneuten Verwendung die Funktion des Saugfußes überprüfen.

• Nie Zubehör oder Teile von anderen Herstellern verwenden, da ansonsten die Garantie erlischt.

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



Apfel-Zwiebel-Hackfleischschnitten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 60-70 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 8 Personen (2 Schnitten)

200 g Apfel

30 g Schinkenspeck

180 g Zwiebel

Butter zum Braten

800 g Rindfleisch, Schweinefleisch gemischt

1 Ei

1 Eiweiß

100 g Haferflocken

100 g Schmand

2 TL Senf

4 TL Majoran

2 TL Salz, Pfeffer

2 ausgerollte Blätterteigplatten aus dem Kühlregal

1-2 EL Semmelbrösel

1 Eigelb

Etwas Milch

Tipp Zusammen mit Endiviensalat servieren.

1. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Schinkenspeck in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Beides zusammen in etwas Butter andünsten. Anschließend abkühlen lassen.

2. Fleisch in Stücke schneiden und durch das Profi-Chef Drehwerk mit grober Lochscheibe drehen. Wenn die Fleischmasse besonders fein werden soll, dann ein zweites Mal durch die feine Lochscheibe lassen.

3. Zum Hackfleisch Ei, Eiweiß, Haferflocken, Schmand, Senf und Majoran geben und gut durchmischen. Äpfel und Zwiebel-Speck-Mischung untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Blätterteige ausrollen und mit einem Messer in der Mitte einkerben. Blätterteige auseinanderziehen, sodass ein schönes Lochmuster entsteht.

5. Die Fleischmasse auf das Lochmuster der Blätterteige verteilen. Die Unterseite der Hackfleischmasse mit Semmelbrösel bestreuen. Die Hackfleischmasse mit den Blätterteigen einschlagen und mit der eingekerbten Seite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit etwas Milch verrühren und beide Schnitten damit bestreichen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 60-70 Minuten backen. Falls die Schnitten zu dunkel werden, vorher mit etwas Backpapier abdecken.

Dreierlei eingekochte Mettwurst

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 120 Minuten

Backofen: 110 °C Umluft

Zutaten für

ca. 12 Einmachgläser (290 ml):

1 kg marmorierter

Schweinekamm

600 g Schweinebauch ohne

Knochen und Schwarte

800 g mageres Rindfleisch

(z. B. Braten)

60 g Salz

3 TL Zucker

2 EL Pfeffer

Geschmacksvariationen:

Variante 1

1 ½ TL Kümmel

½ TL Fenchelsamen

1 TL gemahlener Koriander

Variante 2

1 EL Kirschwasser

Variante 3

1 kleine geschälte und geviertelte

Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1. Alle drei Fleischsorten in grobe Würfel schneiden, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und durch das Profi-Chef Drehwerk mit grober Lochscheibe drehen.

2. Fleisch in drei Teile (je 800 g) teilen und die Zutaten für die jeweilige Geschmacksvariation dazugeben, nochmals durch den Profi-Chef Drehwerk drehen und eventuell nochmal abschmecken.

3. Vorbereitete, saubere und einwandfreie Einmachgläser zu ca. jeweils zwei Dritteln mit der Masse füllen, verschließen und 2 Stunden bei etwa 110 °C Umluft sterilisieren. Die Gläser herausnehmen, ein feuchtes Tuch darüber legen und auskühlen lassen.

Tipp Besonders gut eignet sich gepökelter Schweinekamm. Dann bitte die Salzmenge halbieren.



Mettwurst
Zitrus-Krautbrot

Mettwurst
Kirschwasser

Mettwurst
Fenchel, Koriander
Fenchelbraten

12



Lahmacun (Türkische Pizza)

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 10 Minuten

Backofen: 220 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 8 Stück

Für den Teig

400 g Mehl

240 ml Milch

1 TL Salz

25 ml Essig

1 Ei

Für den Belag

300 g Lamm- oder Rindfleisch

2 Tomaten

1 große Zwiebel oder 2 mittelgroße Zwiebeln

30 g Petersilie

3 Minzblätter

1 EL Tomatenmark

2 TL Paprikapulver

1 TL Pfeffer

2 TL Salz

1 EL Olivenöl

1. Für den Teig alle Zutaten miteinander verrühren und anschließend 5 Minuten kneten. In 8 Stücke teilen und ruhen lassen.
2. Für den Belag Fleisch in Stücke schneiden und durch die grobe Lochscheibe des Profi-Chef Drehwerks drehen. Zwiebel abziehen und in Stücke schneiden. Tomaten vierteln. Alle Zutaten bis auf das Öl zum Fleisch geben und vermischen. Mischung durch die feine Lochscheibe des Profi-Chef Drehwerks drehen. Olivenöl untermischen.
3. Teigstücke 1-2 mm dick ausrollen. Etwa 1½ Esslöffel der Hackfleischmischung auf dem Teig verteilen, sodass eine dünne Hackfleischschicht entsteht (falls die Mischung zu fest ist und sich nicht verteilen lässt, etwas Wasser hinzufügen).
4. Teigstücke im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Tipp Lahmacun serviert man traditionell aufgewickelt mit etwas grünem Salat, Tomatenwürfeln und gewürzt mit etwas Salz, scharfem türkischem Gewürz, ein paar Spritzern Zitronensaft und etwas Joghurt.

Süßkartoffelsuppe mit Hähnchenhackfleisch

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe

500 g Süßkartoffeln

1 kleine Möhre

130 g Sellerie

1 kleine Zwiebel

10 g Ingwer

1 Knoblauchzehe

2 TL Öl

1 ½ TL gemahlener Koriander

1 TL getrockneter Oregano

½ TL gemahlene Fenchelsamen

Salz, Pfeffer

½ l Brühe

Für das Hähnchenhackfleisch

250 g Hähnchenbrust

200 g Lauch

1 TL Öl

1 TL Zitronengraspaste

(Alternativ geriebener Ingwer)

Salz, Pfeffer

Zum Servieren

2 TL saure Sahne

1. Süßkartoffeln, Möhren und Sellerie schälen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel, Ingwer und Knoblauch schälen und fein zerkleinern.

2. In einem großen Topf 2 TL Öl erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Süßkartoffeln, Möhren und Sellerie zufügen. Würzen und leicht anbräunen lassen. Brühe angießen und aufkochen lassen. Zugedeckt 15-20 Minuten köcheln lassen.

3. Inzwischen die Hähnchenbrust in Stücke schneiden und durch die feine Lochscheibe vom Profi-Chef Drehwerk drehen. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack darin 3 Minuten krümelig braten. Lauch dazugeben und mitbraten. Mit Zitronengraspaste, Salz und Pfeffer würzen.

4. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit saurer Sahne und Hackmischung anrichten.

Tipp Die Suppe kann man auf Vorrat kochen. Das Hähnchenhackfleisch mit Lauch wird dann immer frisch ergänzt.





Lachstartar

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

200 g Räucherlachs

½ TL geriebener Ingwer

Abrieb einer ¼ Bio-Orange

Abrieb einer ½ Bio-Zitrone

Weißer Pfeffer aus der Mühle

1 EL Olivenöl

1 kleiner Bund Dill

100 g Quark

½ TL Wasabi-Paste

Salz und Pfeffer

Etwas Orangensaft

Etwas Limettensaft

4 Scheiben Toastbrot

12 Wasabi-Nüsse

1. Gut gekühlten Lachs durch die feine Lochscheibe des Profi-Chef Drehwerks drehen. Etwas geriebenen Ingwer, weißen Pfeffer aus der Mühle, Abrieb von Orange und Zitrone sowie etwas kleingeschnittenes Dillgrün mit dem Lachs vermengen.
2. Quark mit Wasabi-Paste, Salz und Pfeffer würzen und mit einigen Spritzern Orangen- und Limettensaft abrunden. Vom Toastbrot den Rand abschneiden und diagonal zu vier Dreiecken schneiden.
3. Das Tartar auf die Dreiecke geben und mit der Creme bestreichen. Mit je drei Wasabi-Nüssen pro Portion dekorieren.

Feine Käse-Bratwurstchen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten in ca. 80 °C heißem Wasser

Bratzeit: 2-3 Minuten von jeder Seite

Zutaten für 4 Personen

400 g Schweineschulter

150 g Schweinebauch

200 g Rindfleisch aus der Keule

100 g Schinkenspeck

150 g Emmentaler

50 ml Wasser

1-2 Knoblauchzehen

1 EL geröstete Zwiebeln

2 TL Majoran, 1 TL Thymian

1-1 ½ TL Salz, Pfeffer

ca. 2,5 Meter Schweinedarm Kal.

28/30 für Bratwurst

1. Das Fleisch und den Käse in Stücke schneiden und durch das Profi-Chef Drehwerk mit der groben Lochscheibe lassen. Je kleiner die Stücke dabei sind, desto einfacher lassen sie sich durch den Fleischwolf drehen.
2. Das Fleisch mit den restlichen Zutaten würzen und durch die feine Lochscheibe des Fleischwolfes drehen. Wursteinsatz aufsetzen.
3. Am Ende der Wursthülle einen Knoten machen und dann auf den Wursteinsatz schieben. Wurstfüllung in den Profi-Chef geben und den Darm dabei nicht zu fest füllen.
4. Den Wurststrang durch Drehen in gleich große Würstchen unterteilen und das Ende verknoten (siehe auch Seite 5).
5. Würstchen zuerst 10 Minuten im ca. 80 °C heißen Wasser sieden lassen. Anschließend werden sie in der Bratpfanne braun gebraten.





Rumfort-Cannelloni



Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: 40-50 Minuten

Backofen: 180 °C Umluft

Zutaten für 4 Personen

20 Cannelloni-Tuben

Butter zum Einfetten

600 g stückige Tomaten

125 g Mozzarella

Für die Füllung

180 g Schinken, Schinkenspeck
oder Kochschinken

200 g Feta

200 g Parmesan

2 Knoblauchzehen

200 g Frischkäse

3-4 EL Milch

Pfeffer

Für die Béchamelsauce

50 g Butter

4 EL Mehl

550 ml Milch

Salz

Muskat

1. Für die Füllung Schinken, Feta, Parmesan und Knoblauch in Stücke schneiden und mischen. Zusammen durch die feine Scheibe des Profi-Chef Drehwerks drehen.

2. Durchgedrehtes mit Frischkäse und Milch zu einer weichen Masse verrühren. Mit Pfeffer abschmecken (kein Salz).

3. Auf den Schraubring den Wursteinsatz stecken. Schinkenmasse erneut einfüllen und mit Hilfe des Profi-Chef Drehwerks die Cannelloni füllen.

4. Cannelloni in die gebutterte UltraPro Auflaufform 3,3 l legen. Die stückigen Tomaten darüber verteilen.

5. Für die Béchamelsauce Butter schmelzen und Mehl darin anschwitzen. Milch portionsweise dazugeben und immer vollständig einrühren, damit es keine Klümpchen gibt. Zum Schluss einmal aufkochen lassen. Mit wenig Salz und etwas Muskat abschmecken.

6. Béchamelsauce über den Tomaten verteilen. Mozzarella in sehr dünne Scheiben schneiden und damit die Cannelloni belegen.

7. Die UltraPro Auflaufform 3,3 l ohne Deckel bei 180 °C Umluft in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 40-50 Minuten überbacken.

Tipp Die Zutaten für die Füllung sind sehr würzig, bitte deswegen nicht zusätzlich oder nur vorsichtig salzen.

Seelachs-Frikadellen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: von jeder Seite 2-3 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel

Etwas Butter

2 Scheiben Toastbrot

Ca. 100 ml Milch

30 g Schinkenspeck

30 g Petersilie

1 Bio-Zitrone

400 g Seelachs

1 Ei

Salz, Pfeffer

Semmelbrösel zum Wälzen

Butter zum Braten

1. Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in etwas Butter andünsten. Anschließend abkühlen lassen.
2. Das Toastbrot in Milch einweichen. Schinkenspeck in Stücke schneiden. Petersilie waschen und trocknen. Die Schale der Zitrone abreiben und eine Zitronenhälfte auspressen. Seelachs in Stücke schneiden.
3. Toastbrot ausdrücken. Alle Zutaten nun miteinander vermischen und durch die feine Lochscheibe des Profi-Chef Drehwerks lassen. Nochmals kurz durchmischen.
4. Aus der Masse 8 Frikadellen formen und in Semmelbröseln wälzen. Frikadellen von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten bei mittlerer Temperatur in der Pfanne braten.

Tipp Zusammen mit Salzkartoffeln und grünem Salat servieren.





FALAFEL

Falafel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: von jeder Seite 3-4 Minuten



Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

4 Stängel Petersilie

4 Stängel Koriandergrün

2 Dosen Kichererbsen

(Abtropfgewicht 265 g)

1 TL gemahlener Koriander

½ TL Kreuzkümmel

1 TL Paprikapulver

1 ½ TL Salz

3-4 EL Mehl

1 TL Backpulver

Öl zum Braten

1. Zwiebel, Knoblauch und Kräuter grob zerkleinern. Zusammen mit den Kichererbsen und den Gewürzen mischen und durch das Profi-Chef Drehwerk mit der feinen Lochscheibe drehen.

2. Mehl und Backpulver unterrühren und zu einem Teig verarbeiten. Den Kichererbsenteig zu Bällchen formen (tischtennisballgroß) und etwas flach drücken.

3. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Von jeder Seite ca. 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie schön gebräunt sind, auf Küchenpapier etwas entfetten und warm servieren.

Tipp Dazu schmeckt Kräuterquark bzw. -dip. Oder du servierst es in einer Dönertasche mit Salat und Kräutersauce.

Süße Kokos-Cannelloni

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Mikrowelle: 1½ Minuten bei 600 Watt

Garzeit: 30 Minuten

Backofen: 190 °C Umluft

Zutaten für 4 Personen

Je 40 g getrocknete Ananas,
Papaya und Mango

Abrieb und Saft von ½ Orange

300 ml Kokosmilch

1 Vanilleschote, ausgekratzt

6 Minzblätter, grob gehackt

250 g Quark

100 g gemahlene Mandeln

8 Cannelloni

Geröstete Mandelblättchen

1. Getrocknete Früchte in Stücke schneiden und durch die grobe Lochscheibe des Profi-Chef Drehwerks drehen. Mit dem Saft (ca. 50 ml) und dem Abrieb der Orange vermischen und etwas ziehen lassen.
2. Kokosmilch, Vanilleschote und Vanillemark in die MicroCook 1,0-l-Kanne geben und für 1½ Minuten bei 600 Watt erhitzen.
3. Minzblätter, Quark, Mandeln und Früchte miteinander vermischen und in den das Profi-Chef Drehwerk füllen. Den Wursteinsatz montieren und die Cannelloni füllen.
4. Cannelloni in die gefettete UltraPro Kastenform 1,8 l legen. Mit ca. 200 ml Vanille-Kokosmilch übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 190 °C Umluft ca. 30 Minuten garen.
5. Nach 20 Minuten der Garzeit die obere Seite der Cannelloni mit der restlichen Kokosmilch bestreichen und mit den gerösteten Mandeln bestreuen.

Tipp Cannelloni mit einem Obstsalat aus Orangen, Ananas, Papaya und Mango servieren.





Klassisches Spritzgebäck

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Ruhezeit: 60 Minuten

Backzeit: ca. 12-15 Minuten

Backofen: 190 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 80 Stück

200 g Butter

100 g gesiebter Puderzucker

½ Fl. Rumaroma oder abgeriebene

Schale einer Bio-Orange

1 Prise Salz, 1 Eigelb

100 g Speisestärke

240 g Mehl

1-2 EL Milch

1. Butter mit Puderzucker, Rumaroma und Salz verrühren. Eigelb unterrühren. Stärke und Mehl darübersieben und mit Milch zu einem Teig verkneten. Teig 1 Stunde kalt stellen.

2. Das Profi-Chef Drehwerk nach Anleitung zusammensetzen, dabei die Gebäckbasis vom Plätzenaufsatz mit gewünschter Gebäckkappe montieren. Teig in den Trichter füllen und zu Spritzgebäck drehen. Dazu ca. 10 cm lange Teigstränge abtrennen und diese auf einem Backrost mit Silikon Backunterlage nach Belieben formen (z. B. zu Kringeln, S-Formen, Stangen oder Buchstaben).

3. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 12-15 Minuten backen.

Spritzgebäck mit Mandeln

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Ruhezeit: 60 Minuten

Backzeit: ca. 10-12 Minuten

Backofen: 190 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 80 Stück

Für den Teig

500 g Mehl, 2 TL Backpulver

125 g gemahlene Mandeln

225 g Zucker, 2 EL Vanillezucker

250 g kalte Butter, 2 Eier

Für die Verzierung

200 g Zartbitter-Kuvertüre

1. Die trockenen Zutaten in eine Schüssel geben. Kalte Butter in kleinen Stückchen und Eier zugeben. Alle Teigzutaten rasch verkneten und 1 Stunde kalt stellen.

2. Siehe Rezept oben.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 10-12 Minuten backen. In der Zwischenzeit den übrigen Teig verarbeiten.

4. Die Plätzchen auskühlen lassen und die Enden in flüssige Kuvertüre tauchen.

Tipps Die Teige können immer wieder variiert werden, z. B. mit etwas geriebener Zitronenschale oder dem Mark einer Vanilleschote. Für Kinder lassen sich auch Buchstaben backen. So lernen sie ganz schnell das ABC. Mehrere Bleche können auch bei Umluft gebacken werden.

Herzhafte Käsestangen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Ruhezeit: 60 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

Backofen: 190 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 20-30 Stück

250 g Mehl

150 g geriebener Emmentaler

Käse

50 g geriebener Parmesan

220 g Butter

Evtl. 1 Eigelb

1-2 TL Paprikapulver

1 TL Salz

Etwas weißer Pfeffer

1. Mehl, geriebenen Käse und kalte Butterflöckchen in eine Schüssel geben und nach Belieben Eigelb zufügen. Die Gewürze kurz mischen und zugeben, alle Zutaten kurz und kräftig zu einer homogenen Masse verkneten.
2. Den Teig ca. 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Das Profi-Chef Drehwerk nach Anleitung zusammensetzen, dabei die Gebäckbasis vom Plätzchenaufsatz mit gewünschter Gebäckkappe (z. B. Wellenform) montieren. Den Teig portionsweise in den Trichter füllen und Gebäckstangen herstellen (ca. 12 cm lang). Diese auf einen Backrost mit der Silikon Unterlage legen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.
4. Auskühlen lassen und servieren.



