



UltraPro

2,0-l- und 3,5-l-Kasserolle



UltraPro macht dich zum Star-Koch 2,0-l- und 3,5-l-Kasserolle

... lassen dich glänzen. Knuspriges Hähnchen, saftiger Braten, aromatischer Auflauf oder knuspriges Brot sind mit diesen Produkten eine Leichtigkeit. Das Garsystem lässt Dampf und Feuchtigkeit kontrolliert entweichen. Gleichmäßiges Garen wird gewährleistet.

800-ml-Gardeckel



2,0-l-Kasserolle

3,5-l-Kasserolle



800-ml-Gardeckel

Die 3,5-l- und die 2,0-l-Kasserolle lassen sich miteinander zu einem hohen Behälter kombinieren.

Durch Umdrehen des Deckels kann dieser als flache Schale verwendet werden, der Behälter dient dann als Haube.

Kochen auf zwei Ebenen: Der UltraPro, Gardeckel kann umgedreht auf eine Kasserolle gesetzt, mit einer anderen abgedeckt oder offen gelassen werden.

Die Kasserollen lassen sich platzsparend aufbewahren.



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/

Hackfleischbällchen in Tomatensoße

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: ca. 40 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

oder Mikrowelle: 600 Watt ca. 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Für die Hackfleischbällchen

2 Zwiebeln

500 g Hackfleisch halb und halb

1 Ei

2 EL Semmelbrösel

2 TL Senf

2 TL Paprikapulver

1 P. gemischte TK-Kräuter

Salz, Pfeffer

Für die Tomatensoße

1 Dose geschälte Tomaten

(400 ml)

200 g Kirschtomaten

1–2 EL Instant-Gemüsebrühe

2 Zweige Thymian

2 TL Zucker

Salz, Pfeffer

1. Zwiebeln schälen und fein hacken. Hackfleisch mit der Hälfte der Zwiebeln, dem Ei, den Semmelbröseln, dem Senf, den Gewürzen und den Kräutern verkneten. Mit angefeuchteten Händen daraus kleine Bällchen formen.
2. Geschälte Tomaten mit den restlichen Zwiebeln, den gewaschenen Kirschtomaten, der Instant-Brühe und den Gewürzen in die UltraPro 3,5-l-Kasserolle geben.
3. Hackfleischbällchen dazugeben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 Min. oder im Mikrowellengerät bei 600 Watt ca. 20 Min. garen.

Tipp Man kann zu der Tomatensauce zusätzlich etwas Gemüse, wie Paprika, Zucchini oder Möhren, dazugeben. Oder auch zum Schluss mit Käse überbacken.





Kräuter-Paprika Hähnchen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 60 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 3–4 Personen

1 küchenfertiges Hähnchen (ca. 1.000 g–1.200 g)

2–3 EL Olivenöl

Für die Kräuterpaste

1 Knoblauchzehe

½ Bund Petersilie

½ Bund Basilikum

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

30 g grobes Meersalz

Für die Paprikapaste

¼ Spitzpaprika

1 TL Salz

2 TL Paprikapulver, edelsüß

1 TL Cayennepfeffer

50 g brauner Zucker

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hähnchen innen und außen waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Anschließend mit Öl einpinseln.
2. Für die Kräuterpaste Knoblauchzehe pressen. Kräuter waschen, Stiele entfernen und alles fein hacken. Alles zusammen mit dem Salz mischen.
3. Für die Paprikapaste Paprika im SuperSonic® Turbo fein zerkleinern und mit den Gewürzen und dem Zucker mischen.
4. Jeweils auf eine Seite des Hähnchens die Hälfte der Paste streichen. Hähnchen in die UltraPro 3,5-l-Kasserolle legen und im Backofen ca. 60 Minuten garen.
5. Hähnchen aus dem Ofen nehmen und je nach Geschmack nochmals mit der jeweiligen Gewürzpaste dünn bestreichen.

Tipp Flügel und Keulen an den Rumpf binden. So gart das Hähnchen besser durch und wird gleichmäßig braun.



Rouladen – extra saftig

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 90 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 4 Portionen

4 Rinderrouladen	3 Möhren
4 TL Senf	200 g Sellerieknolle
Salz, Pfeffer	1 kleine Stange Lauch
1 Zwiebel	½ TL Salz
1 Paprika	2 TL Tomatenmark

1. Rouladen trocken tupfen. Mit Senf bestreichen und würzen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Gemüse waschen und putzen.
2. Paprika in Streifen schneiden und zusammen mit den Zwiebelringen die Roulade so belegen, dass ein kleiner Rand frei bleibt. Rouladen von der schmalen Seite fest aufrollen und mit Küchengarn binden.
3. Möhren und Sellerie mit dem Mando-Chef in Julienne-Streifen hobeln. Lauch längs in Streifen schneiden.
4. UltraPro 3,5-l-Kasserolle einfetten und Gemüse hineingeben. Salz und Tomatenmark mit 2 EL Wasser anrühren und über das Gemüse geben.
5. Rouladen hineinlegen. Mit Deckel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 90 Min. schmoren. Zwischendurch die Rouladen einmal wenden. Dann bleiben sie schön saftig.

Tipp Besonders würzig werden die Rouladen, wenn jeweils zusätzlich eine Scheibe Parmaschinken und ein Salbeiblatt mit eingewickelt werden.

Zwiebel-Schnitzeltopf

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: ca. 30–40 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 4–6 Personen

5–6 große Zwiebeln

5–6 Schnitzel

200 g Crème legère

100 ml Weißwein

50 ml kräftige Brühe

2 TL Zucker

Salz, Pfeffer

1. Zwiebeln schälen und mit dem Mando-Junior (Stufe 1) in dünne Ringe hobeln.
2. Zwiebeln abwechselnd mit den Schnitzeln in die UltraPro 2,0-l-Kasserolle schichten und mit einer Zwiebelschicht enden.
3. Crème legère, Wein, Brühe und Gewürze gut miteinander verrühren und über die Schnitzel geben.
4. Den Schnitzeltopf mit Deckel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 30–40 Min. garen.

Tipp Dazu passt kräftiges Bauernbrot. Würziger und schneller geht es, wenn das Fleisch zuvor angebraten wird.





Gefüllte Kartoffeln

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Mikrowelle: 5 Min. bei 600 Watt

Garzeit: 40–50 Minuten

Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 4 Personen

4 große Kartoffeln

1 Zwiebel

400 g Hackfleisch halb und halb

1 Ei, 1 EL Semmelbrösel, 1 TL Senf

½ Bund gehackte Petersilie

½ Bund gehackter Thymian

Salz, Pfeffer

300 g Schmand, 100 ml Brühe

Evtl. 2 EL geriebener Käse

1. Kartoffeln gründlich waschen und 5 Minuten in der Mikrowelle angaren. Von den Kartoffeln längs ein Viertel abschneiden und den unteren Teil aushöhlen.
2. Zwiebel schälen und fein hacken. Hackfleisch mit der Zwiebel, dem Ei, den Semmelbröseln, dem Senf und den Kräutern verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln mit Hackfleisch füllen und in die UltraPro 2,0-l-Kasserolle setzen.
3. Die Kartoffelreste zerkleinern und mit Schmand und Brühe vermischen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kartoffeln geben.
4. Kartoffeln nach Belieben mit Käse bestreuen und mit Deckel im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 40–50 Minuten garen. Deckel nach 20 Minuten abnehmen.

Tipp Dazu passt ein frischer grüner Salat.

Kasseler im Brotteig

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Gehzeit: 90 Minuten

Backzeit: 80 Minuten

Backofen: 220 °C Umluft und 180 °C Umluft

Zutaten für 4–6 Personen

Für den Brotteig

300 g Mehl Type 1050

200 g Roggenmehl

½ TL geriebene Muskatnuss

½ TL gemahlener Koriander

1 ½ TL Salz

1 ½ EL Honig

1 Würfel Hefe (à 42 g)

320 ml Wasser

Ca. 800 g–1.000 g Kasseler
ohne Knochen

½ Bund zerkleinerte
Petersilie

200 g geriebener Gouda

2 Eigelb

1 EL scharfer Senf

1. Beide Mehlsorten, Gewürze und Salz mischen und eine Vertiefung bilden. Hefe und Honig im lauwarmen Wasser auflösen und in die Vertiefung gießen. Etwas mit dem Mehl verrühren, 20 Minuten gehen lassen. Alles miteinander verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Der Teig kann dabei noch etwas weich sein. Schüssel verschließen und Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Deckel mit einem „PENG“ aufgeht.

2. In der Zwischenzeit Käse mit den Kräutern, Eigelb und Senf verrühren. Brotteig eventuell mit etwas Mehl durchkneten und ca. 1 cm dick ausrollen. Die Hälfte der Käsemischung in die Mitte des Brotteigs geben. Kasseler darauf setzen und restliche Käsemischung auf dem Kasseler verteilen. Kasseler eng mit Teig – ohne Luftblasen – einwickeln. Mit der Naht nach unten in die gefettete UltraPro 3,5-l-Kasserolle legen. Mit Wasser bestreichen, den Teig bis zum Fleisch einschneiden. Mit dem Deckel verschließen und ca. 15 Minuten gehen lassen.

3. Dann den geschlossenen Behälter auf die mittlere Schiene in den auf 220 °C Umluft vorgeheizten Backofen stellen und 15 Minuten backen. Nach der Zeit den Deckel abnehmen und den Backofen auf 180 °C Umluft herunterstellen. Das Brot noch weitere 65 Minuten backen. Vor dem Anschneiden 15 Minuten ruhen lassen.





Sultans Veggi-Curry

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Mikrowelle: ca. 35 Minuten bei 600 Watt



Zutaten für 4 Personen

500 g festkochende Kartoffeln

400 g Zucchini

1 reife Mango

2 rote Paprika

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Stück Ingwerwurzel (30 g)

Je nach Geschmack 1 frische rote Chili

2 TL Currypulver

½ TL gemahlene Koriandersamen

1 Dose ungesüßte Kokosmilch (400 ml)

½ TL Zucker

½-1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln schälen und waschen. Zucchini waschen. Mango schälen. Alles in Streifen schneiden. Paprika waschen, putzen und in Würfel schneiden.

2. Zwiebel schälen und zerkleinern. Gemüse und Obst mischen und mit der geschälten Ingwerwurzel, den Knoblauchzehen und der ganzen Chilischote in die UltraPro 3,5-l-Kasserolle geben.

3. Curry, Koriander, Zucker, Salz und Pfeffer mit der Kokosmilch mischen und über die Zutaten gießen. Die Kasserolle mit dem Gardeckel verschließen. In der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 35 Minuten garen.

Überbackener Seeteufel mit grünem Pesto

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 25 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 4 Personen

4 Fischfilets vom Seeteufel (à 150 g)

Salz, Pfeffer

2-3 TL Zitronensaft

Für das Pesto

50 g Feldsalat oder Rucola

50 g Cashewkerne

80 ml Olivenöl

2 EL Semmelbrösel

1 TL Senf

1. Fisch waschen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Für das Pesto den Feldsalat bzw. den Rucola putzen, waschen und im Salat-Karussell 2 trocken schleudern.

2. Salat und Cashewkerne in den SuperSonic® Multi geben und alles fein zerkleinern. Zum Schluss Olivenöl, Semmelbrösel und Senf dazugeben und mit Salz abschmecken.

3. Den Fisch mit Pesto bestreichen und in die gefettete UltraPro 2,0-l-Kasserolle legen und mit dem Deckel verschließen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten garen, nach der Hälfte der Garzeit den Deckel abnehmen.

Tipp Am besten mit gedämpften Pellkartoffeln aus dem Micro-CombiGourmet 3,0 l servieren.



Kokos-Milchreisauflauf mit Kirschen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Mikrowelle: ca. 28 Min. bei 600 Watt

Zutaten für 4 Personen

120 ml Milch

170 g Milchreis

1 Prise Salz

400 ml Kokosmilch

2 Eier

500 g Quark

1 EL Vanillezucker

100 g Zucker

Zum Bestreuen

2–3 EL Kokosflocken

Für die Kirschen

1 Glas Schattenmorellen

½ P. Vanillepuddingpulver

1. Milch, Milchreis und Salz in die UltraPro 2,0-l-Kasserolle geben und bei 600 Watt ca. 3 Min. aufkochen. Zwischendurch einmal mit dem Griffbereit Top-Schaber umrühren.

2. In der Zwischenzeit restliche Zutaten miteinander vermengen und unter den Milchreis rühren. Mit Kokosflocken bestreuen und in der Mikrowelle bei 600 Watt in 20 Minuten fertig garen.

3. Schattenmorellen abgießen und den Saft auffangen. Saft mit dem Vanillepuddingpulver im Shake-It 600 ml mixen und in der MicroCook 1,0-l-Kanne in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 3 Min. andicken. Dabei jeweils nach 1 Min. umrühren.

4. Kirschen zusammen mit dem Milchreis heiß oder kalt servieren.

Tipp Der Milchreis kann auch im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze in 45 Min. zubereitet werden.





Oliven-Tomaten Brot

Vorbereitungszeit: 25 Minuten (ohne Gehzeit)

Backzeit: 60 Minuten

Backofen: 220 °C Ober-/Unterhitze

(s. Packungsanweisung) Herunterschalten auf 200 °C

Zutaten für 4 Personen

1.000 g Brotbackmischung für Weißbrot

150 ml passierte Tomaten

1–2 EL getrocknetes Basilikum

100 g getrocknete Tomaten

100 g schwarze entsteinte Oliven

1. Teig mit passierten Tomaten und 200 ml Wasser zubereiten und das Basilikum untermischen.
2. Teig so lange kneten, bis er sich vom Rand löst und anschließend gehen lassen. Teig nochmals gut durchkneten.
3. Getrocknete Tomaten etwas zerkleinern und zusammen mit Oliven unter den Teig mischen.
4. Teig komplett als Ganzes oder wahlweise in 8 Teile teilen und nebeneinander in die UltraPro 3,5-l-Kasserolle setzen. Brot gehen lassen. Mit Deckel in den vorgeheizten Backofen bei 220 °C schieben. Nach 10–15 Min. den Deckel abnehmen, Temperatur auf 200 °C herunterschalten und in 50 Min. fertig backen.

Tipp Anstatt passierter Tomaten kann auch Ajvar verwendet werden. Ajvar ist eine würzige Paprikapaste.