



Extra-Chef



Extra-Chef

Dank zweier unterschiedlicher Einsätze ist der Extra-Chef perfekt zum Zerkleinern und Vermischen von verschiedenen Lebensmitteln. Mit dem Schneideinsatz zerkleinerst du beispielsweise ganz einfach Gemüse für die Zubereitung von Saucen oder Suppen. Mit dem Rühreinsatz bereitest du Teige oder feine Desserts zu.

- 1** Zweiteiliger Deckel mit Zugmechanismus
- 2** Sicherer Bajonetverschluss
- 3** Flexibler Verschluss zum Einsetzen des Trichters
- 4** Praktischer 50-ml-Trichter zum einfachen Zugießen von Flüssigkeiten
- 5** Adapterring
- 6** Schneideinsatz mit drei geschwungenen Klingen
- 7** Rühreinsatz
- 8** Transparenter 1,35-l-Behälter lässt den Inhalt während des Arbeitens erkennen
- 9** Klingenschutz für eine sichere Aufbewahrung
- 10** Antirutsch-Ring auf der Unterseite des Behälters für einen optimalen Stand während des Arbeitens



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



Beim Vermengen von Flüssigkeiten die max. Fülllinie nicht überschreiten, um ein Überlaufen zu vermeiden.

So einfach geht's



Zutaten in groben Stücken in den Behälter mit Schneideinsatz geben. Den Behälter maximal zu $\frac{1}{3}$ füllen.

Adapterring aufsetzen, im Uhrzeigersinn festdrehen und dann den Behälter mit dem Deckel im Uhrzeigersinn verschließen.

Deckel festhalten, mit der anderen Hand in schnellen Bewegungen an der Schnur ziehen, bis die gewünschte Größe der Zutaten erreicht ist.

Zum Öffnen den Adapterring gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen. Immer erst den Schneideinsatz entnehmen und dann den Inhalt umfüllen.

Tipps und Hinweise

A Der 50-ml-Trichter ist ideal zum Dosieren. Durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lässt sich die Flüssigkeitszugabe regulieren.

B Besonders pfiffig: Vom Speedy-Chef passt der Kurbeldeckel mit Rührbesen in den Behälter, sodass ganz bequem Sahne oder Eischnee aufgeschlagen werden können. Kurbeldeckel und Rührbesen können als Ersatzteile erworben werden.

C Zur gründlichen Reinigung Deckeloberteil vom -unterteil mit Hilfe eines Löffels trennen. Das Oberteil mit einem feuchten Tuch abwischen, Schneideinsatz und flexiblen Verschluss bitte von Hand reinigen. Alle anderen Teile sind spülmaschinenbeständig. Dabei den Antirutsch-Ring an Behälter belassen.

D Zum Zusammensetzen des Deckels beide Teile an den Aussparungen ausrichten und rundherum hörbar zusammendrücken.



Heidelbeer-Lassi

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 2 große Gläser

400 g Heidelbeeren
2 EL Vanillezucker
500 g cremig gerührter Joghurt

Zum Servieren

Einige Minzblättchen

1. Die Heidelbeeren mit dem Vanillezucker und 2 EL Joghurt in den Extra-Chef mit Schneideinsatz geben und alles fein pürieren.
2. Den übrigen Joghurt zugeben und alles verrühren.
3. Den Schneideinsatz entfernen und den Inhalt auf zwei große Gläser verteilen. Nach Belieben mit etwas Minze verzieren und sofort servieren.

Tipp Außerhalb der Saison tiefgefrorene Heidelbeeren verwenden und diese vor der Zubereitung auftauen lassen. Dieses Rezept kann auch mit anderen Früchten, wie Himbeeren oder Kirschen, beliebig variiert werden. Lecker schmeckt auch Vanillejoghurt.

Ananas-Smoothie

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 3 Gläser

250 g gewürfelte Ananas
2 Bananen
Saft von ½ Limette
300 ml Orangensaft
1–2 TL Rohrzucker

1. Ananas- und Bananenstücke mit dem Limettensaft und etwas Orangensaft in den Extra-Chef mit Schneideinsatz geben und fein pürieren.
2. Den übrigen Orangensaft mit dem Zucker zugeben und das Ganze aufmixen.
3. Den Schneideinsatz entfernen und den Smoothie auf 3 Gläser verteilen.





Thunfisch-Mayonnaise

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 6–8 Personen

2 frische Eigelb
1 EL scharfer Senf
300 ml Sonnenblumenöl
1 Dose Thunfisch in Öl
(Abtropfgewicht 140 g)
2 EL Kapern
Salz, Zitronensaft

1. Eigelb und Senf in den Extra-Chef mit Rühreinsatz geben. Mit dem Deckel verschließen und verrühren. Dabei das Sonnenblumenöl langsam durch den Trichter zulaufen lassen.
2. Wenn sich die Zutaten zu einer Mayonnaise verbunden haben, den Rühreinsatz entfernen und den Schneideinsatz in den Behälter einsetzen.
3. Den abgetropften Thunfisch in groben Stücken und die Kapern zugeben. Alles vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Tipp Passt super zu Vitello Tonnato oder anderen kalten Braten.

Remouladen-Dip

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 6–8 Personen

2 frische Eigelb
1 EL Essig
1 EL scharfer Senf
300 ml Sonnenblumenöl
3 Cornichons
2 Stängel Petersilie
2 Stängel Dill
1 hart gekochtes Ei
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1. Eigelb, Essig und Senf in den Extra-Chef mit Rühreinsatz geben. Mit dem Deckel verschließen und verrühren. Dabei das Sonnenblumenöl langsam durch den Trichter zulaufen lassen.
2. Wenn sich die Zutaten zu einer Mayonnaise verbunden haben, den Rühreinsatz entfernen und den Schneideinsatz in den Behälter einsetzen.
3. Die geviertelten Cornichons, Kräuterblättchen und das geviertelte hart gekochte Ei zugeben. Alles vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp Perfekt zum Dippen von Gemüsesticks oder zum Füllen von kleinen Tomaten für ein Party-Bufferet.

Auberginen-Paste

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 6–8 Personen

350 g eingelegte gegrillte
Auberginen
1 Knoblauchzehe
2 EL Naturjoghurt (10 % Fett)
2 TL Tahin (Sesampaste)
½ TL Kumin
1 EL Zitronensaft
Salz, Cayennepfeffer

1. Die Auberginen abtropfen lassen, überschüssiges Fett abtupfen und dann in den Extra-Chef mit Schneideinsatz geben.
2. Die geschälte Knoblauchzehe, Joghurt, Tahin und Kumin zugeben und alles kurz pürieren.
3. Die Auberginen-Paste mit Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken.
4. Mit frischem Fladenbrot oder Baguette servieren.

Paprikaaufstrich mit Feta

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 6–8 Personen

300 g eingelegte rote Paprika
(gegrillt)
200 g Frischkäse
200 g Feta
4 Stängel glatte Petersilie
½ TL Sambal Olek
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1. Paprika trocken tupfen und zusammen mit Frischkäse, Feta und Kräuterblättchen in den Extra-Chef mit Schneideinsatz geben. Den Behälter verschließen und den Inhalt grob pürieren.
2. Den Aufstrich mit Sambal Olek und Gewürzen abschmecken und vor dem Servieren kalt stellen.

Tipp Statt eingelegter Paprika kannst du auch 3 rote Paprika vierteln, entkernen und jeweils mit der Hautseite auf ein Backblech mit Backpapier legen. Ca. 20 Minuten grillen, bis die Haut schwarz ist. Abkühlen lassen und häuten.





Kalte Kartoffel-Lauchsuppe

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 25 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden

Zutaten für 4 Personen

125 g Lauch (nur die weißen Teile)

1 Zwiebel

20 g Butterschmalz

400 g mehligkochende Kartoffeln

750 ml Geflügelbrühe

200 g Schlagsahne

Salz

Zusätzlich für Variation 1

3 EL grob gehackte Kürbiskerne

3 EL Kürbiskernöl

Zusätzlich für Variation 2

3 EL Croutons

Zusätzlich für Variation 3

½ Bund Dill

2 Scheiben geräucherter Lachs

1. Lauch der Länge nach einschneiden, waschen und in groben Stücken mit der geviertelten Zwiebel in den Extra-Chef mit Schneideinsatz geben. Fein zerkleinern und anschließend im heißen Butterschmalz andünsten.
2. Die geschälten Kartoffeln in grobe Stücke schneiden und ebenfalls im Extra-Chef mit Schneideinsatz fein zerkleinern. Zum Lauch geben und 5 Minuten mitdünsten.
3. Mit Geflügelbrühe auffüllen und das Ganze 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
4. Mit Sahne aufgießen und die Suppe mit etwas Salz abschmecken.
5. Die Suppe abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen.
6. Die kalte Suppe auf zwei Mal im Extra-Chef mit Schneideinsatz aufmixen. Anschließend in Schälchen oder Teller füllen und nach Belieben mit einer der Variationen „aufpeppen“.

Gefüllte Pfannkuchen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit (Füllung): 10 Minuten

Garzeit (Pfannkuchen): insgesamt 10–12 Minuten

Zutaten für 6 Stück

Für die Füllung

1 grüne Paprika

100 g Zucchini

3 Frühlingszwiebeln

250 g Hackfleisch

200 g Cocktailtomaten

2 EL Sonnenblumenöl

1 EL Tomatenmark

100 g passierte Tomaten

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1 EL fein gehackte glatte Petersilie

Für den Teig

175 g Mehl

½ TL Salz

300 ml Milch

50 ml Mineralwasser

4 Eier

Sonnenblumenöl zum Ausbacken

1. Paprika, Zucchini und Frühlingszwiebeln in groben Stücken in den Extra-Chef mit Schneideinsatz geben und zerkleinern. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch anbraten und dann übrige Zutaten zugeben. Das Ganze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

2. Die Zutaten für den Teig in den Extra-Chef mit Rühreinsatz geben und alles aufmischen.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen, einen Schöpflöffel Teig hineingeben und gleichmäßig über den Pfannenboden durch saches Hin- und Her-Bewegen verteilen. Den Teig goldgelb ausbacken, anschließend wenden und die andere Seite fertigbacken.

4. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren und die fertigen Pfannkuchen bis zum Servieren warmstellen.

5. Füllung auf den Pfannkuchen verteilen, diese dann zusammenklappen und servieren.

Tipp Wer mag, serviert die Pfannkuchen süß mit Kirsch- oder Pflaumenkompott.





Mini-Gemüsepudder mit Frische-Dip



Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Garzeit (insgesamt): 8–10 Minuten

Zutaten für 3–4 Personen

Für den Dip

1 Bund Petersilie
2 Frühlingszwiebeln
250 g Quark
2 EL Crème fraîche
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver

Für die Mini-Gemüsepudder

200 g Kartoffeln
1 Zwiebel
100 g Staudensellerie
125 g Karotten
1 Ei
1 EL zarte Haferflocken
1 TL Salz
Frisch gemahlener Pfeffer,
etwas geriebene Muskatnuss
Sonnenblumenöl zum Ausbacken

1. Für den Dip Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen mit den in Stücke geschnittenen Frühlingszwiebeln im Extra-Chef mit Schneideinsatz fein zerkleinern. Quark und Crème fraîche zugeben, alles vermengen und zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken. Den Dip in eine Schüssel füllen und im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Gemüse schälen und anschließend in grobe Stücke schneiden. Alles zusammen in den gereinigten Extra-Chef mit Schneideinsatz geben, Ei, Haferflocken und Gewürze zugeben und alles fein zerkleinern.
3. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Teig esslöffelweise hineingeben, jeweils etwas flachdrücken und knusprig braten. Nach ca. 2 Minuten wenden und die andere Seite knusprig braten.
4. Die Gemüsepudder mit dem Dip servieren.

Bunte Gemüseschnitte



Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Garzeit: 35 Minuten
Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 4 Personen

1 kleine Karotte (100 g)
1 kleine Zucchini (150 g)
100 g Lauch
1 rote Paprika
100 g geriebener Käse
4 Eier
2 EL Speisestärke
50 ml Milch
250 g Schlagsahne
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Paprika

1. Gemüse waschen, abtrocknen und die Karotte schälen, dann zusammen mit Zucchini und Lauch in Stücke schneiden. Die Zutaten in zwei Portionen in den Extra-Chef mit Schneideinsatz geben und alles fein zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.

2. Paprika halbieren, die Hälften entkernen und diese dann in groben Stücken ebenfalls im Extra-Chef mit Schneideinsatz zerkleinern. Anschließend zusammen mit dem geriebenen Käse zum übrigen Gemüse in die Schüssel geben.

3. Den Rühreinsatz in den Behälter des Extra-Chefs einsetzen. Eier, die mit Milch glatt gerührte Speisestärke und Sahne zugeben und alles verrühren. Die Eimasse unter das Gemüse heben und mit den Gewürzen abschmecken.

4. Silikonform Ecki auf den Backrost stellen und die Gemüsemischung hineingeben.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 35 Minuten garen. Anschließend die Schnitte 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Vor dem Stürzen 5-10 Minuten abkühlen lassen.

Tipp Dazu passt ein frischer Salat.





Kaiserschmarren

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: ca. 8 Minuten

Zutaten für 3–4 Personen

4 Eier

1 Prise Salz

30 g Zucker

1 EL Vanillezucker

375 ml Milch

125 g Mehl

30 g in Rum eingelegte Rosinen

Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Zum Servieren

2 EL Puderzucker

1. Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei das Salz zugeben. Mit Hilfe des Griffbereit Top-Schabers den Eischnee in eine Schüssel geben.
2. Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Milch in den Extra-Chef mit Rühreinsatz geben und alles aufschlagen.
3. Das gesiebte Mehl und die Rosinen zugeben und mit dem Griffbereit Top-Schaber unter den Teig mischen. Zum Schluss den Eischnee auf zwei Mal unterziehen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig hineingeben. Wenn die Unterseite gebräunt ist, den Teig vierteln und jeweils wenden.
5. Die Teigstücke mit dem Pfannenwender in kleine Stücke „zupfen“, auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Schokoladen-Törtchen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: ca. 22 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 12 Stück

125 g Naturjoghurt

150 g Sonnenblumenöl

175 g Zucker

2 EL Vanillezucker

3 Eier

250 g Mehl

50 g Kakao

1 P. Backpulver

Für die Verzierung

200 g weiße Kuvertüre

Bunte Zuckerstreusel

1. Joghurt, Sonnenblumenöl, Zucker und Vanillezucker in den Extra-Chef mit Rührersatz geben und alles miteinander verrühren.
2. Eier zugeben und unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, darüber sieben und alles mit dem Griffbereit Top-Schaber vermengen, bis alle Zutaten verbunden sind.
3. Backform für 12 Muffins auf den Backrost stellen und Papierbackförmchen hineinsetzen. Den Teig auf die Vertiefungen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 22 Minuten backen.
4. Die Törtchen auskühlen lassen. Dann die Kuvertüre grob hacken und schmelzen lassen. Die Oberfläche der Törtchen mit flüssiger Kuvertüre bestreichen und nach Belieben mit Zuckerstreuseln verzieren.





Schoko-Eierlikörkuchen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: ca. 60 Minuten

Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 16 Stücke

3 Eier

100 g Puderzucker

1 EL Vanillezucker

150 ml Sonnenblumenöl

150 ml Eierlikör

100 g Mehl

50 g Speisestärke

3 TL Backpulver

75 g Schokostreusel oder Raspel-Schokolade

1 EL Butter und 1 EL Mehl für die Form

Für die Verzierung

2 EL Puderzucker

1. Eier, Puderzucker und Vanillezucker im Extra-Chef mit Rührersatz schaumig rühren. Sonnenblumenöl und Eierlikör zugeben und alles vermischen.
2. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben und mit den Schokostreuseln mit Hilfe des Griffbereit Top-Schabers kurz unter den Teig rühren.
3. Die UltraPro Kastenform 1,8 l mit Butter einfetten, mit Mehl ausstreuen und dann den Teig in die Form geben.
4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, den Kuchen abgedeckt fertig backen.
5. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen, dann den Kuchen stürzen und komplett auskühlen lassen.
6. Nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.