



Profi-Chef Mahlwerk

Hobeln, Raspeln, Reiben



Profi-Chef Mahlwerk

Das Profi-Chef Mahlwerk ist perfekt für jeden Haushalt. Dank vier verschiedener Einsätze werden damit auch größere Mengen verschiedener Lebensmittel schnell und bequem geraspelt, gerieben oder in Scheiben gehobelt.

- 1** Anpresshilfe
- 2** Mahlwerksaufsatz mit Einfülltrichter
- 3** Befestigungsschraube
- 4** Handkurbel
- 5** Saugfußverriegelung
- 6** Saugfuß
- 7** Silikonscheibe mit Lasche
- 8a** Feiner Raspeleinsatz
- 8b** Raspeleinsatz
- 8c** Scheibeneinsatz
- 8d** Reibeeinsatz



Saugfuß



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

So einfach geht's

- Saugfuß auf eine glatte, saubere, fettfreie und stabile Arbeitsplatte stellen. Die Saugfußverriegelung steht auf unverriegelter Position. **[🔒]**
- Aufsatz komplett nach hinten in die Schiene am Saugfuß schieben. **A**
- Saugfußverriegelung auf die geschlossene Position **[🔒]** drehen und einrasten lassen. **B**
- Dabei wird zum einen der Aufsatz am Saugfuß und zum anderen der Saugfuß sicher an der Arbeitsplatte befestigt. Bitte überprüfen, ob alle Teile fest ineinander sitzen.
- Den gewünschten Einsatz einsetzen und festhalten. Dabei immer am Kunststoffrahmen greifen, um Verletzungen zu vermeiden. **C**
- Mit der anderen Hand die Kurbel aufsetzen und mit der Befestigungsschraube festdrehen. **D**
- Die vorbereiteten Lebensmittel in den Trichter füllen und zerkleinern. Dabei stets die Anpresshilfe verwenden. **E**
- Für die Aufbewahrung einen Einsatz im Mahlwerk montiert belassen. Die übrigen drei Einsätze können platzsparend übereinander gestapelt werden. **F**



Anwendungsbeispiele

Dank der verschiedenen Einsätze ist das Profi-Chef Mahlwerk besonders vielseitig.



Scheibeneinsatz



z. B. für Äpfel, Emmentaler, Fenchel, Gouda, Gurken, Karotten, Kartoffeln, Kohlrabi, Radieschen, Rettich, Weißkohl, Zucchini



Raspeleinsatz



z. B. für Äpfel, Emmentaler, Gouda, Gurken, hart gekochte Eier, Kartoffeln, Kohlrabi, Mandeln, Mozzarella, Nüsse, Rote Bete, Rotkohl, Radieschen, Rettich, Schafskäse, Schokolade, Zucchini



Feiner Raspeleinsatz



z. B. für Äpfel, Emmentaler, Gouda, Gurken, hart gekochte Eier, Karotten, Kartoffeln, Mandeln, Mozzarella, Nüsse, Schafskäse, Schokolade, Rettich, Zucchini



Reibeinsatz



z. B. für Mandeln, Nüsse, Parmesan, Schokolade

Reinigung



- Die verwendeten Teile direkt nach der Benutzung reinigen.
- Alle Teile mit Ausnahme des Saugfußes sind spülmaschinenbeständig.
- Den Saugfuß von Hand reinigen und dann abtrocknen. Dazu in Seifenwasser eintauchen und anschließend unter klarem, fließendem Wasser

- abspülen. Silikonlasche anheben und Wasser abtropfen lassen.
- Bei der Reinigung der Silikonlasche des Saugfußes keine Scheuermittel, Topfreiniger, Messer oder scharfen Utensilien verwenden.
- Den Saugfuß bitte nicht öffnen.

Sicherheitshinweise

- Das Profi-Chef Mahlwerk ist für das Zerkleinern von Lebensmitteln ausschließlich in haushaltsüblichen Mengen vorgesehen.
- Für eine optimale Haftung zwischen Saugfuß und Arbeitsplatte sollte die Oberfläche der Arbeitsplatte als auch Silikonlasche am Saugfuß müssen frei von Staub und Krümeln sein. Feuchtigkeit unterstützt in manchen Fällen die Saughaftung: Die Oberfläche und den Boden des Fußes mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Beim Umgang mit den Einsätzen vorsichtig sein: Die Klingen sind sehr scharf. Die Einsätze stets am Kunststoffrahmen greifen.
- Aus Sicherheitsgründen immer die Anpresshilfe verwenden. Niemals Finger oder andere Utensilien zu Hilfe nehmen, um Verletzungen bzw. Schäden am Profi-Chef Mahlwerk zu vermeiden.

- Bei festsitzenden 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.
- Bitte auch die wichtigen Hinweise im Produktbeileger beachten.



Schnelles Birchermüsli

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Stehzeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

100 g flüssige Schlagsahne

250 ml Wasser

40 g Rosinen

2 EL Zucker

150 g blütenzarte Haferflocken

2 Äpfel (feste Sorten)

Saft von ½ Zitrone

2 EL Mandelblättchen

250 g Obst nach Belieben,

z. B. Kiwi, Himbeeren

1. Sahne, Wasser, Rosinen, Zucker und Haferflocken miteinander verrühren. Eine halbe Stunde stehen lassen.

2. Äpfel schälen, entkernen und vierteln, mit dem Profi-Chef Mahlwerk mit Raspeleinsatz zerkleinern. Anschließend die geraspelten Äpfel mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

3. Äpfel und Mandelblättchen zu den eingeweichten Haferflocken geben und alles gut miteinander vermischen.

4. Birchermüsli auf Schälchen verteilen und mit in Stücke geschnittenem Obst servieren.

Apfelbrot

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Ziehzeit: 12 Stunden

Backzeit: 70–80 Minuten

Backofen: 170 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 1 Brot (à 14 Scheiben)

Für den Teig

850 g säuerliche Äpfel, z. B. Elstar

1 Zitrone

230 g Zucker

400 g Mehl

1½ P. Backpulver

150 g Rosinen

100 g ganze Haselnüsse

200 g ganze Mandeln

1 EL Kakao

1 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

2 TL gemahlener Zimt

1 Prise gemahlene Nelken

Für die Form

1 EL Margarine



1. Die geschälten Äpfel entkernen und vierteln. Anschließend mit Hilfe des Profi-Chef Mahlwerks mit Raspeleinsatz zerkleinern. Mit Zitronensaft und Zucker vermischen und ca. 12 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

2. Die übrigen Zutaten in eine Schüssel geben, die geraspelten Äpfel samt Flüssigkeit zugeben und alles sorgfältig zu einem festen Teig verkneten.

3. UltraPro Kastenform 1,8 l mit Margarine ausstreichen, den Teig hineingeben und glatt streichen.

4. Das Apfelbrot 70–80 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze backen. Anschließend kurz in der Form stehen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und komplett abkühlen lassen.

Tipp Nach 70 Minuten Backzeit ist der Teig innen noch weich. Wer den Kuchen innen fester und trockener mag, sollte ihn 80 Minuten backen.





Bunter Salat

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 1 Römersalat
- 250 g Karotten
- 2 Äpfel
- 100 g Schinkenspeckwürfel

Für die Vinaigrette

- Saft einer Orange
(ca. 50 ml Orangensaft)
- 1 ½ EL Apfelessig
- 5 TL Senf
- 4 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker

1. Salat in Stücke zupfen, waschen und trocken schleudern.
2. Die geschälten Karotten in das Profi-Chef Mahlwerk mit Raspeleinsatz geben und grob raspeln. Scheibeneinsatz am Profi-Chef Mahlwerk montieren. Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln, anschließend in dünne Scheiben hobeln.
3. Schinkenspeckwürfel in einer Pfanne ohne weitere Fettzugabe knusprig braten.
4. Für die Vinaigrette die Orange auspressen und zusammen mit Essig und Senf in den Shake-It geben und aufschütteln. Öl zugeben, cremig aufschütteln und dann mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Salat, Karotten und Äpfel mit dem Dressing vermischen und dann auf 4 Teller verteilen. Schinkenspeckwürfel darübergeben und sofort servieren.

Tipp Als schnelles Mittagessen frisches Baguette dazu servieren.

Gemüse-Rösti

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: ca. 18 Minuten



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig

400 g Kartoffeln

300 g Gemüse nach Wahl

(z. B. Knollensellerie, Karotten und Zucchini)

1 Zwiebel

2 EL Kartoffelmehl

1 EL blütenzarte Haferflocken

2 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

Zum Braten

Sonnenblumenöl

1. Kartoffeln und Gemüse schälen (außer Zucchini) und dann alles mit dem Profi-Chef Mahlwerk mit feinem Raspeleinsatz zerkleinern. Zwiebel schälen, fein zerkleinern und zugeben.
2. Alles mit Kartoffelmehl, Haferflocken, Eiern und Gewürzen vermengen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, 3–4 EL Teig nebeneinander hineingeben und flachdrücken. Von jeder Seite 2–3 Minuten knusprig braten.

Tipp Dazu passt ein Schnittlauch-Dip. 400 g griechischen Joghurt und 1 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten, verrühren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.





Pizza Quattro Formaggi

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: ca. 20 Minuten
Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 4 Personen

1 große Rolle Pizzateig aus dem
Kühlregal (40 x 30 cm, 550 g)
1 Dose Pizzatomen
(Inhalt 425 ml)
3 EL Tomatenmark
2 EL fein zerkleinerte frische
Kräuter nach Wahl
(z. B. Basilikum, Thymian,
Oregano)
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
50 g Parmesan am Stück
100 g Emmentaler am Stück
125 g Mozzarella
100 g Schafskäse



1. Den ausgerollten Pizzateig auf den Backrost mit Silikon Backunterlage legen.
2. Pizzatomen mit dem Tomatenmark und den Kräutern verrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und auf dem Teig verteilen.
3. Die verschiedenen Käsesorten nacheinander mit dem Profi-Chef Mahlwerk mit Reibeeinsatz in eine Schüssel reiben. Schüssel verschließen und leicht schütteln, damit sich alle Käsesorten vermischen.
4. Die Käsemischung gleichmäßig auf den Tomaten verteilen und die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Tipp Dazu einen Salat servieren.

Knusper-Kartoffeln

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Mikrowelle: 6 Minuten bei 800 Watt

Garzeit: 25 Minuten

Backofen: 220 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 4 Personen

750 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

100 ml Gemüsebrühe

100 g Emmentaler Käse am Stück

100 g Schlagsahne

Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika

Zum Einfetten der Form

Etwas Butter

1. Die geschälten Kartoffeln mit dem Profi-Chef Mahlwerk mit Scheibeneinsatz zerkleinern und etwas salzen. Zusammen mit der Gemüsebrühe in die MicroCook 2,25-l-Kasserolle geben, umrühren und mit Deckel 6 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.

2. Käse mit dem Profi-Chef Mahlwerk mit feinem Raspeleinsatz zerkleinern.

3. Sahne, Gewürze und die Hälfte des geraspelten Käses unter die vorgegarten Kartoffeln mischen, bei Bedarf nochmals abschmecken.

4. Den 1,2-l-Gardeckel der UltraPro Auflaufform 3,3 l mit etwas Butter ausstreichen und dann die Kartoffelmasse gleichmäßig darin verteilen.

5. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze 15 Minuten garen, dann die Kartoffeln mit dem restlichen Käse bestreuen und weitere 10 Minuten garen.

Tipps Die Knusper-Kartoffeln sind eine leckere Beilage zu verschiedenen Fleischgerichten, z. B. Gulasch oder Hähnchen-Geschnetzeltern.

Würziger werden die Knusper-Kartoffeln, wenn die Hälfte des Emmentalers durch die gleiche Menge Appenzeller Käse ausgetauscht wird.





Geschichtetes Apfel-Raspeldessert

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Mikrowelle: 10 Minuten bei 600 Watt

Kühlzeit: 20–60 Minuten

Zutaten für 6 Personen

400 g (feste) Äpfel (z. B. Elstar)

Saft einer ½ Zitrone

400 ml Apfelsaft

1 P. Puddingpulver

(Vanillegeschmack)

100 g italienisches Mandelgebäck

(z. B. Amarettini)

500 g Quark (20 % Fett)

125 g Mascarpone

2–3 EL Mandellikör (z. B. Amaretto)

2–3 EL Vanillezucker

50 g Schokolade

1. Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Anschließend in das Profi-Chef Mahlwerk mit Raspeleinsatz geben und zerkleinern. Zitronensaft über die Äpfel geben.
2. Puddingpulver mit 100 ml Apfelsaft im Shake-it aufschütteln. Restlichen Apfelsaft in die MicroCook 1,0-l-Kanne geben, angerührtes Puddingpulver zugeben und alles gut verrühren.
3. Das Ganze in der Mikrowelle bei 600 Watt 4 Minuten mit Deckel garen, dabei zwischendurch umrühren.
4. Die geraspelten Äpfel unterrühren und offen weitere 6 Minuten bei 600 Watt garen, bis der Pudding fest wird. Dabei alle 2 Minuten umrühren.
5. Den Fruchtpudding auf 6 kleine Gläser verteilen, Gebäck darauf verteilen. Pudding abkühlen lassen.
6. Quark, Mascarpone, Mandellikör und Vanillezucker verrühren. Die Creme auf die Gläser verteilen und das Dessert kalt stellen.
7. Schokolade mit Hilfe des Profi-Chef Mahlwerks mit Reibeeinsatz fein reiben und das Dessert vor dem Servieren damit verzieren.

Tipp Je länger die Kühlzeit, desto stärker sind die Amarettinis durchgezogen bzw. desto weicher sind sie.

Zucchini-Nusskuchen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: ca. 40 Minuten

Backofen: 190 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 14 Stück

100 g Haselnüsse

300 g Zucchini

175 g Butter

160 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

1 TL Zimt

1 Prise gemahlene Nelken

Abgeriebene Schale von

½ unbehandelten Zitrone

180 g Mehl

50 g Speisestärke

½ P. Backpulver

Zum Einfetten der Form

Etwas Butter

Für die Verzierung

175 g Vollmilchglasur

1. Die Haselnüsse in das Profi-Chef Mahlwerk mit Reibeeinsatz geben und fein reiben. Bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

2. Anschließend den feinen Raspeleinsatz montieren und die geschälten Zucchini zerhacken. Ebenfalls beiseite stellen.

3. Weiche Butter, Zucker und Salz weiß-cremig rühren, dann die Eier einzeln unterrühren. Gewürze und Zitronenschale zugeben und alles gut vermischen.

4. Mehl, Stärke und Backpulver mit den gemahlten Haselnüssen zugeben und kurz unterrühren. Die geraspelten Zucchini gleichmäßig unter den Teig mischen.

5. Den Teig in eine gefettete Springform geben und glatt streichen, dann im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen.

6. Den Kuchen kurz abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

7. Die Glasur schmelzen lassen und den Kuchen damit bestreichen.

Tipp Nach Belieben 50 g Haselnüsse mit dem Profi-Chef Mahlwerk und Scheibeneinsatz hobeln und auf die noch feuchte Glasur streuen.





Bunter Waldorfsalat

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde

Zutaten für 4 Personen

800 g Knollensellerie

2 große säuerliche Äpfel

Saft von einer ½ unbehandelten Zitrone

400 g Karotten

2 EL Distelöl

150 g Naturjoghurt

Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

60 g Walnüsse

Tipp Noch fruchtiger wird's, wenn 2 EL abgetropfte Mandarinstücke unter den Salat gehoben werden.

1. Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Anschließend in das Profi-Chef Mahlwerk mit feinem Raspeleinsatz geben und fein raspeln.

2. Die geschälten Äpfel entkernen und vierteln, diese mit dem Profi-Chef Mahlwerk mit Raspeleinsatz zerkleinern. Apfel- und Sellerieraspel verrühren, dabei Zitronensaft zugeben.

3. Die geschälten Karotten mit Hilfe des Raspeleinsatzes zu der Sellerie-Apfelmischung raspeln, Öl zugeben und alles locker vermischen. Joghurt unterheben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Den Salat eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

4. Walnüsse grob hacken und den Salat vor dem Servieren damit bestreuen.

Rote-Bete-Schafskäse-Salat

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Personen

500 g vorgegarte, geschälte Rote Bete

150 g Schafskäse

4 EL Sonnenblumenöl

2-3 EL Essig

Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

1. Die Rote Bete in das Profi-Chef Mahlwerk mit Raspeleinsatz geben und zerkleinern. Schafskäse zugeben und ebenfalls grob raspeln.

2. Rote Bete und Schafskäse locker vermischen, dabei Öl und Essig zugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Der Salat kann sofort serviert werden.



Schnelle Zwiebelschnitte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Backofen: 210 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 4 Personen

1 Rolle Flammkuchenteig aus dem Kühlregal

150 g Schmand

3-4 EL Milch

½ EL Speisestärke

2 EL zerkleinerte Petersilie

Salz, Pfeffer

400 g Zwiebeln

125 g Mozzarella



1. Den ausgerollten Teig auf dem Backrost mit der Silikon Backunterlage legen.
2. Für den Belag Schmand mit Milch, Stärke, Petersilie sowie Gewürzen verrühren und gleichmäßig auf den Teig streichen.
3. Die geschälten Zwiebeln je nach Größe halbieren oder vierteln und mit dem Profi-Chef Mahlwerk mit Scheibeneinsatz in feine Scheiben hobeln. Zwiebeln auf der Schmandmasse verteilen.
4. Den abgetropften Mozzarella mit Hilfe des Profi-Chef Mahlwerks mit Raspeleinsatz zerkleinern und über die Zwiebeln geben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 210 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen und die Schnitte sofort servieren.

Tipp Dazu einen bunten Feldsalat servieren. Wer es deftiger mag, kann die Schnitte vor dem Backen mit 125 g gewürfeltem mageren Schinkenspeck bestreuen.





Radieschen-Käsesalat

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

500 g Radieschen

150 g Emmentaler Käse am Stück

Für die Vinaigrette

60 ml kalte Gemüsebrühe

4 EL weißer Balsamicoessig

1 TL mittelscharfer Senf

2 TL körniger Senf

1 ½ EL Schnittlauchröllchen

Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

60 ml Sonnenblumenöl



1. Radieschen putzen und waschen. Anschließend in das Profi-Chef Mahlwerk mit Scheibeneinsatz geben und Scheiben herstellen.
2. Den Emmentaler in ca. 4 cm breite Blöcke schneiden und mit Hilfe des Profi-Chef Mahlwerks ebenfalls in Scheiben hobeln.
3. Für die Vinaigrette Gemüsebrühe, Essig, beide Senfsorten und Schnittlauchröllchen im Shake-It aufschütteln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und das Öl zugeben. Nochmals aufschütteln und dann unter die Radieschen-Käsemischung heben.
4. Den Salat nach Belieben nochmals abschmecken und vor dem Servieren kurz kalt stellen.

Tipp Dazu passt frisches, dunkles Bauernbrot besonders gut.