



Sommer 2020
CHF 11.-
bettybossi.ch/mix

Beerenliebe

Die Kleinen haben es uns angetan!



*Rezept
auf Seite 57*

PRIMA PICKNICK
Sommergenuss im Freien









FÜR JEDEN TAG
Einfach feine Rezepte

Das Wichtigste in Kürze

DAS GERÄT

Alle Rezepte im Magazin wurden exklusiv für den **Thermomix® TM5 und TM6** entwickelt. Wer ein Vorgängermodell besitzt, sollte besonders die Abweichungen bei den Füllmengen beachten.

DIE SYMBOLE

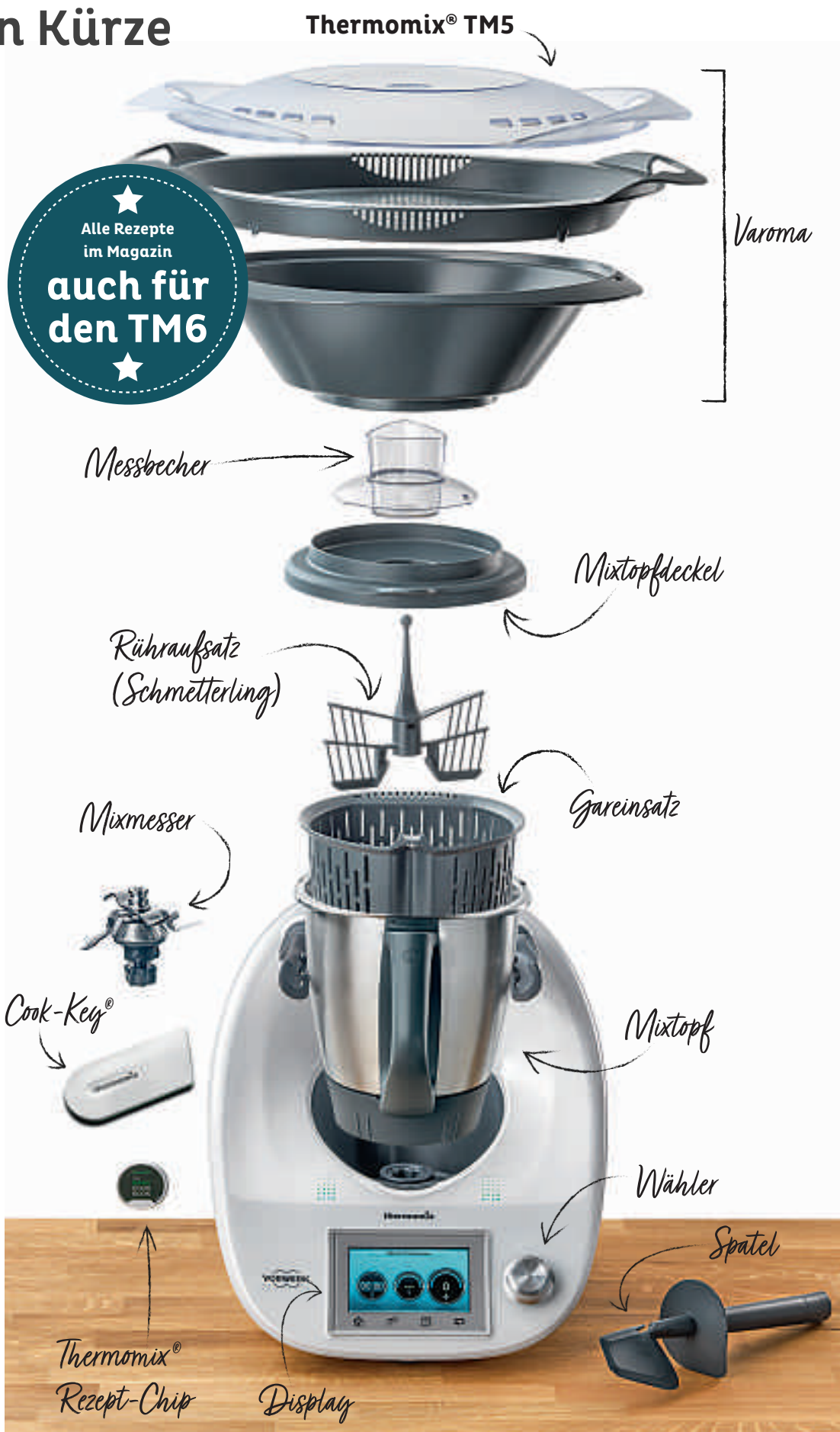
-  **Arbeitszeit:** Zeit, bei der man selbst aktiv an der Zubereitung mitwirkt
-  **Gesamtzeit:** insgesamt erforderliche Zeit für die Zubereitung bis zum Servieren (inkl. Backen und Kühlen)
-  **Schwierigkeitsgrad:** einfach, mittel, für Profis
-  **Portionen:** Anzahl Portionen oder Stücke pro Rezept
-  **Nährwerte:** Kalorien pro Portion oder pro Stück. Die detaillierten Nährwerte sind jeweils am Ende des Rezepts aufgeführt.
-  **Vegi:** Für Vegetarier geeignet. Gericht, das weder Fleisch noch Fisch noch Gelatine enthält.
-  **Linkslauf:** Muss bei jeder Angabe neu eingegeben werden.
-  **Rührmodus**
-  **Knetmodus**

WEITERE ANGABEN

Zutaten: Bei den in Gramm angegebenen Zutaten ist immer das Nettogewicht gemeint, also zum Beispiel geschälte Kartoffeln. Bei den Eiern gehen wir von der Grösse M aus.

Masseinheiten: Flüssige Zutaten werden in Gramm angegeben, nicht in Dezilitern, da die Waage des Thermomix® Gramm anzeigt.

Backofen: Die Angaben beziehen sich, sofern nicht anders angegeben, auf Ober-/Unterhitze. Backen mit Heissluft: Temperatur um ca. 20 Grad reduzieren. Backzeit bleibt gleich.





Claudia
Rezeptredaktorin

Sarah
Produktionsleiterin

↗
Claudia und ich waren schon als Mädchen grosse Beeren-Fans. Besonders gut erinnern wir uns an die feine «Trübeli-Torte», die unsere Grossmütter damals zu backen pflegten. Ein süsses Highlight unserer Kindheit! Claudia hat den alten Klassiker nun für Sie umgeschrieben (Seite 61).

Süsser Flashback

Liebe Leserinnen und Leser

Ich bin immer wieder fasziniert davon, wie Gerüche und Geschmäcke tief vergrabene Erinnerungen wecken können. Letztens hat mir eine Erdbeere einen unerwarteten Flashback in meine Kindheit beschert. Ich war an einem Geschäftsanlass und entdeckte in der Pause zwischen Canapés und Cüpli einen unangetasteten Korb Erdbeeren. Probieren oder nicht? Wie oft wird man doch von wässrigen, faden Beeren enttäuscht! Ich gab meinem Verlangen nach und stand plötzlich wieder barfuss im Garten meiner Grosseltern, den herrlichen Geschmack von reifen, süssen Erdbeeren im Mund. Wow!

Bei der Vorbereitung dieses Magazins war mir klar: Wir brauchen Beeren-Rezepte! Wenn nicht jetzt, wann dann? Jetzt sind die guten, aromatischen Schweizer Beeren zu haben, die, wenn nicht pur gegessen, in Desserts mit Wow-Effekt verwandelt werden wollen. Ich hoffe, es gelingt uns, Sie mit tollen, sommerlichen Aromen zu überzeugen. Vielleicht ist ja ein Rezept darunter, das Ihnen einen Beerenmoment mit Langzeitwirkung verschafft.

Von Herzen einen nachhaltig schönen Sommer!

Sarah Oserge

Inhaltsverzeichnis

6 Picknick



32 Gesund & schlank



15 Für jeden Tag



38 Herzlich eingeladen



48 Softeis



52 Beerenliebe



63 Dream-Team



- 2 Das Wichtigste in Kürze
- 3 Editorial
- 6 **Picknick**
- 15 **Für jeden Tag**
- 28 News
- 31 Express-Dessert
- 32 **Gesund & schlank**
- 38 **Herzlich eingeladen**
- 48 **Softeis**
- 52 **Beerenlieben**
- 63 **Dream-Team**
- 66 Schwiizer Chuchi
- 68 Tipps & Tricks
- 70 **Genuss verschenken**
- 74 Hochprozentiges

70 Genuss verschenken



IMPRESSUM

Herausgeberin: Betty Bossi AG
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

Kunden-Service: +41(0) 44 209 19 29
(Mo-Fr, 8.00-17.00 Uhr)

Leiterin Produktion und Gestaltung: Sarah Oeschger
Leiterin Rezeptredaktion: Sibylle Weber-Sager

Fotos: Michael Fehr

Styling: Monika Hansen

Jahresabonnement (4 Ausgaben):
Schweiz CHF 39.90, Ausland CHF 48.-
Einzelausgabe: Schweiz CHF 11.-
ISSN 2571-6557

Die nächste Ausgabe erscheint am 3. September 2020
Copyright © Betty Bossi AG, gedruckt in der Schweiz

Prima Proviant

Ob in den Bergen, in der Badi oder im Park um die Ecke – Essen im Freien ist purer Sommergenuss. Brauchen Sie noch ein paar Ideen für den Picknickkorb? Hier kommen köstliche Klassiker mit einem Touch Swissness.



Hörnlisalat

100 g Gruyère,
in Stücken (2 cm)

1500 g Wasser

1 EL Salz

300 g Teigwaren (Hörnli,
Kochzeit 10–12 Min.)

2 Eier

150 g Schinkenwürfeli

Sauce

250 g Cherry-Tomaten

4 EL Olivenöl

2 EL Kräuteressig

½ EL Senf

½ TL Salz

4 Prisen Pfeffer

1 Bund Schnittlauch
(ca. 10 g),
fein geschnitten

1 – Gruyère in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und in eine Salatschüssel umfüllen.

2 – Wasser in den Mixtopf geben und **10 Min./100 °C/Stufe 1** aufkochen.

3 – Salz und Teigwaren durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben. Varoma-Behälter aufsetzen, Eier hineinlegen, Varoma verschliessen und **12 Min./Varoma/☞/Stufe 4** garen. Varoma-Behälter in das Spülbecken stellen, Teigwaren zu den Eiern in den Varoma-Behälter abgiessen. Teigwaren und Eier mit kaltem Wasser abspülen, Eier herausnehmen. Teigwaren in die Salatschüssel zum Gruyère umfüllen, Schinkenwürfeli beigegeben. Eier schälen und vierteln.

Sauce

4 – Cherry-Tomaten, Olivenöl, Kräuteressig, Senf, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **2 Sek./Stufe 5** zerkleinern, in die Salatschüssel geben. Schnittlauch zugeben, mischen, Eier auf dem Salat anrichten.

Portion: 557 kcal (2336 kJ) =
F 25 g, Kh 53 g, E 29 g



10 Min.



30 Min.



einfach



4 Port.



557 kcal

*Nicht vergessen! Servietten,
Besteck, Getränke, Abfallsack,
Lesestoff und Sonnenschutz.*

Cervelat-Streichwurst

400 g Cervelat,
längs halbiert,
geschält,
in Stücken (2 cm)

40 g Butter, weich

1½ EL grobkörniger Senf

40 g Schalotten,
in Stücken (2 cm)

1 – Cervelat, Butter und Senf in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 7** pürieren und mit dem Spatel nach unten schieben.

2 – Schalotten zugeben und **6 Sek./Stufe 7** pürieren. Cervelat-Streichwurst in 2 Einmachgläser (je 300 ml) verteilen, gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Cervelat-Streichwurst als Brotaufstrich verwenden.

Tipps

- Wenn Sie keine rohen Zwiebeln mögen, können Sie die Streichwurst auch ohne Schalotten zubereiten und allenfalls das bestrichene Brot mit Röstzwiebeln oder fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.
- Essigurken in Würfeln schneiden, unter die Cervelat-Streichwurst mischen.

Haltbarkeit: gut verschlossen im Kühlschrank ca. 2 Tage (je nach Haltbarkeitsdatum der Cervelats). Tiefgekühlt ca. 1 Monat. Streichwurst im Glas einfrieren, zum Auftauen in den Kühlschrank stellen.

Glas: 673 kcal (2781 kJ) =
F 60 g, Kh 4 g, E 28 g



Sie hören zum ersten Mal von
Cervelat-Streichwurst?
Kein Wunder! Sie ist eine
Erfindung von uns.



Weggli



15 Min.

2 Std.
5 Min.

einfach



6 Stück



242 kcal

175 g Milch
30 g Butter, weich
2 TL Zucker
¼ Würfel Hefe (ca. 10 g),
zerbröckelt

250 g Halbweissmehl oder
250 g Weissmehl
¾ TL Salz

wenig Mehl zum Formen

1 Ei
1 EL Vollrahm

1 – Milch, Butter, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und **3 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.

2 – Halbweissmehl und Salz zugeben, **Teig ¼/3 Min.** kneten und in eine Schüssel umfüllen. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.

3 – Ein Backblech mit Backpapier belegen.

4 – Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig in 6 Portionen teilen, etwas flach drücken, zu Kugeln formen, mit sehr wenig Mehl bestäuben. Kugeln mit einem leicht bemehlten Kellenstiel in der Mitte 2 cm tief eindrücken. Weggli auf das vorbereitete Backblech legen, locker zugedeckt nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.

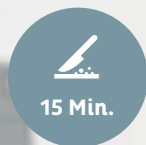
5 – Backofen auf 200 °C vorheizen.

6 – Ei und Vollrahm in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 4** mischen, Weggli damit bestreichen.

7 – Weggli 15 Minuten (200 °C) in der unteren Hälfte des Backofens goldbraun backen. Weggli herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Stück: 242 kcal (1019 kJ) =
F 8 g, Kh 35 g, E 7 g

Kalte grüne Suppe



Käsecracker

80 g **Sbrinz**,
in Stücken (2 cm)

30 g **Haselnüsse**

Suppe

350 g **Gurken**,
in Stücken (3 cm)

120 g **gelbe Peperoni**,
in Stücken (3 cm)

40 g **Kresse**

½ Bund **Pfefferminze** (ca. 10 g),
Blätter abgezupft

25 g **Toastbrot**

200 g **Wasser**

1 TL **Salz**

4 **Prisen Pfeffer**

Fertigstellung

10 g **Kresse**

Käsecracker

1 – Sbrinz und Haselnüsse in den Mixtopf geben und **8 Sek./Stufe 10** zerkleinern. Eine beschichtete Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Die Hälfte der Sbrinzmasse in 4 Häufchen in die Pfanne geben, beidseitig je 2 Minuten backen, herausnehmen. Restliche Sbrinzmasse gleich backen. Cracker auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

Suppe

2 – Gurken, Peperoni, Kresse, Pfefferminze, Toastbrot, Wasser, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 8** pürieren. Suppe in einen Krug füllen, zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Fertigstellung

3 – Suppe anrichten, mit Kresse und Käsecracker garnieren.

Portion: 176 kcal (731 kJ) =
F 12 g, Kh 7 g, E 9 g

*Transportieren Sie Kresse
und Crackers unbedingt separat.*



Siedfleischsalat

1200 g Wasser

800 g Siedfleisch (z. B. Hohrückendeckel durchzogen), Fettschicht grob entfernt, Fleisch geviertelt

3 Fleischbouillonwürfel (für je 0,5 l)

80 g Zwiebeln, halbiert

1 getrocknetes Lorbeerblatt

5 Wacholderbeeren

1 Bund Petersilie (ca. 20 g), Blätter abgezupft

150 g Rübli, geschält, in Stücken (3 cm)

200 g Gurken, entkernt, in Stücken (3 cm)

4 Essiggurken, halbiert

40 g Weissweinessig

60 g Olivenöl

1 TL grobkörniger Senf

½ TL Salz

2 Prisen Pfeffer

50 g Kapern

4 Radiesli, in feine Scheiben gehobelt

1 – Wasser, Siedfleisch, Fleischbouillonwürfel, Zwiebel, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in den Mixtopf geben und **1 Std. 15 Min./95°C/↻/Stufe 4** weich garen, allenfalls Garzeit verlängern (siehe Tipp). Siedfleisch zum Abtropfen langsam in den Varoma-Behälter abgiesen. Zwiebel, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren entfernen. Siedfleisch 30 Minuten abkühlen lassen, Mixtopf spülen und trocknen.

2 – Petersilie in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

3 – Rübli, Gurken und Essiggurken zugeben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.

4 – Siedfleisch in kleine Würfel (1 cm) schneiden, zum Gemüse in die Schüssel geben, Weissweinessig, Olivenöl und Senf zugeben, mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Siedfleischsalat auf Tellern anrichten, mit Kapern und Radiesli garnieren.

Tipp: Machen Sie eine Garprobe. Das Fleisch ist gar, wenn sich ein kleines Rüstmesser ganz leicht und ohne grossen Druck ins Fleisch stechen lässt.

Portion: 603 kcal (2500 kJ) = F 45 g, Kh 7 g, E 40 g



20 Min.



2 Std.



einfach



4 Port.



603 kcal





Chriesi-Streusel-Muffins

Streusel

- 40 g grobe Haferflocken
- 20 g Weissmehl
- 20 g Zucker
- 30 g Butter, kalt, in Stücken

Teig

- 200 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- ¼ TL Salz
- 3 Eier
- 50 g Milch
- 200 g Weissmehl
- 50 g grobe Haferflocken
- 1 TL Backpulver
- 350 g Kirschen, entsteint

Streusel

1 – Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen von je Ø 7 cm mit Papier-Backförmchen auslegen.

2 – Haferflocken, Weissmehl, Zucker und Butter in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 4** mischen. Streusel-Mischung aus dem Mixtopf nehmen, in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt kühl stellen.

Teig

3 – Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Milch, Weissmehl, Haferflocken und Backpulver in den Mixtopf geben und **40 Sek./Stufe 5** mischen. Kirschen mit dem Spatel darunter-mischen. Teig in die vorbereiteten Papier-Backförmchen geben.

4 – Streusel-Mischung aus dem Kühlschrank nehmen und auf dem Teig verteilen.

5 – Muffins 35 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens backen. Herausnehmen, aus dem Blech nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Statt Kirschen Zwetschgen oder Äpfel, in Stücken (1 cm), verwenden.

Stück: 320 kcal (1334 kJ) = F 18 g, Kh 33 g, E 5 g



15 Min.



50 Min.



einfach



12 Stück



320 kcal

Schokoladeriegel

- 100 g Mandeln**
- 100 g dunkle Schokolade**
(z. B. 85 % Kakao),
in Stücken (3 cm)

- 100 g Müesli**
(Knuspermüesli ohne
getrocknete Früchte)
- 100 g flüssiger Honig**
- 50 g Kokosraspel**
- 20 g Rapsöl**
- ¼ TL Fleur de Sel**

1 – Backofen auf 160 °C vorheizen. Eine Cakeform von 35 cm mit Backpapier auslegen.

2 – Mandeln und Schokolade in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 6** zerkleinern.

3 – Knuspermüesli, Honig, Kokosraspel, Rapsöl und Fleur de Sel zugeben, **10 Sek./Stufe 3** mischen, in der Cakeform verteilen, mit einem nassen Löffelrücken andrücken.

4 – Masse 25 Minuten (160 °C) in der Mitte des Backofens backen. Herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter 30 Minuten auskühlen lassen, aus der Form nehmen, in 10 Riegel schneiden.

Haltbarkeit: lagenweise mit Backpapier getrennt in einer Dose gut verschlossen ca. 1 Woche.

Stück: 245 kcal (1020 kJ) =
F 16 g, Kh 18 g, E 4 g



10 Min.



1 Std.
5 Min.



einfach



10 Stück



245 kcal



Für jeden Tag

Haben Sie Lust, Ihr Repertoire für den Alltag aufzufrischen? Dann sind Sie hier richtig! Unsere Rezepte sind unkompliziert, abwechslungsreich und schmecken einfach fein.

Zucchini-Schinken-Pizza

Selbst gemachte Pizza? Ein Highlight im Alltag.

Teig

120 g rote Zwiebeln,
halbiert

210 g Wasser

1/3 Würfel Hefe (ca. 15 g)

350 g Ruchmehl

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

1 EL Essig

Belag

250 g Cherry-Tomaten

100 g Gruyère,
in Stücken (2 cm)

75 g Pinienkerne

**50 g getrocknete Tomaten
in Öl**, abgetropft

1 EL Ruchmehl

**160 g Hinterschinken
in Tranchen**,
in Streifen (5 mm)

1 Zucchini (ca. 250 g),
längs in Scheiben
(5 mm)

1/4 TL Salz

4 Prisen Pfeffer

**50 g entsteinte schwarze
Oliven**

1 Bund Basilikum (ca. 20 g),
Blätter abgezapft

Teig

1 – Zwiebeln in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Die Hälfte davon (60 g) in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen. Restliche Zwiebeln im Mixtopf mit dem Spatel nach unten schieben.

2 – Wasser und Hefe zugeben und **3 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.

3 – Ruchmehl, Salz, Olivenöl und Essig zugeben, **Teig 3/3 Min.** kneten und in eine Schüssel umfüllen. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen. Mixtopf spülen und trocknen.

Belag

4 – Backofen auf 240 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

5 – 150 g Cherry-Tomaten, Gruyère, 50 g Pinienkerne und Dörrotomaten in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** pürieren.

6 – Teig mit dem Wallholz auf wenig Mehl in der Grösse des Backblechs auswallen und aufs vorbereitete Backblech legen. Tomatenmasse darauf verteilen. Schinken darüberstreuen. Zucchini mit Salz und Pfeffer würzen und darauflegen. 100 g Cherry-Tomaten halbieren, mit Oliven und zerkleinerten Zwiebeln darüberstreuen.

7 – Zucchini-Schinken-Pizza 20 Minuten (240 °C) auf der untersten Rille des Backofens backen. Herausnehmen, Basilikumblätter und 25 g Pinienkerne darüberstreuen.

Portion: 716 kcal (3006 kJ) = F 30 g, Kh 70 g, E 38 g



20 Min.



50 Min.



einfach



4 Port.



716 kcal



Kinder-Tipp

Kinder entscheiden gerne mit im Alltag. Lassen Sie sie doch mal den Wochenmenüplan selber zusammenstellen! Mit der praktischen Menüplaner-Funktion «Meine Woche» auf dem Cookidoo ist das – im wahrsten Sinne des Wortes – ein Kinderspiel.



Sommer-Farfalle

Super erfrischend dank Pfefferminz-Pesto

Pesto

100 g Parmesan,
in Stücken (2 cm)

1 Bund Pfefferminze
(ca. 20 g),
Blätter abgezapft

50 g Olivenöl

Sauce

80 g Zwiebeln, halbiert
1 Knoblauchzehe

10 g Olivenöl

300 g Stangensellerie,
in Stücken (2 cm)

350 g Tomaten,
in Stücken (2 cm)

**80 g entsteinte grüne
Oliven**

½ TL Salz

4 Prisen Pfeffer

Teigwaren

3000 g Wasser

1½ EL Salz

350 g Teigwaren
(z. B. Farfalle)

Pesto

1 – Parmesan und Pfefferminze in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern.

2 – Olivenöl zugeben, **10 Sek./Stufe 4** mischen, in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.

Sauce

3 – Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

4 – Olivenöl zugeben und ohne Messbecher **5 Min./120 °C/Stufe 1** dämpfen.

5 – Stangensellerie zugeben, **2 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

6 – Tomaten, Oliven, Salz und Pfeffer zugeben und **10 Min./100 °C/↻/Stufe 1** garen. In dieser Zeit Teigwaren zubereiten.

Teigwaren

7 – Wasser in einem grossen Topf aufkochen, Salz zugeben. Teigwaren nach Verpackungsangabe al dente kochen, zum Abtropfen in den Varoma-Behälter giessen. Teigwaren mit der Sauce anrichten, wenig Pesto darauf verteilen und restliches Pesto dazu servieren.

Portion: 592 kcal (2463 kJ) = F 24 g, Kh 69 g, E 21 g



*Sie sind kein Pfefferminz-Fan?
Kein Problem! Nehmen Sie stattdessen
einen Bund Basilikum für das Pesto.*



15 Min.



30 Min.



einfach



4 Port.



592 kcal



vegi

Für jeden Tag



Chicken Teriyaki

Poulet, Reis und Gemüse: alles im Thermomix® gekocht!



all-in-one

Sauce

- 2 Knoblauchzehen**
- 20 g Ingwer**, geschält, in Stücken
- 1 roter Chili**, entkernt

1 EL geröstetes Sesamöl

- 100 g Wasser**
- 100 g Teriyaki-Sauce**
- 20 g Honig**
- 1 EL Maisstärke**
- 1 TL Reisessig**

Reis, Gemüse und Poulet

- 900 g Wasser**
- 1 ¼ TL Salz**
- 300 g Basmati-Reis** (Kochzeit 15 Min.)
- 250 g Rüebl**i, geschält, längs halbiert, in Scheiben (5 mm)
- 300 g Broccoli**, in Röschen, Strunk geschält, in Scheiben (5 mm)
- 550 g Pouletbrüstli**, in Stücken (2 cm)

Sauce

1 – Knoblauch, Ingwer und Chili in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

2 – Sesamöl zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120 °C/Stufe 6** dünsten.

3 – Wasser, Teriyaki-Sauce, Honig, Maisstärke und Reisessig zugeben, **10 Sek./Stufe 4** mischen und **5 Min./100 °C/Stufe 1** aufkochen. Sauce in eine Schüssel umfüllen, zugedeckt warm stellen.

Reis, Gemüse und Poulet

4 – Wasser und 1 ¼ TL Salz in den Mixtopf geben. Reis in den Gareinsatz geben und unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis das Wasser klar ist. Gareinsatz einsetzen. Varoma-Behälter aufsetzen, Rüebl*i* und Broccoli darin verteilen. Varoma-Einlegeboden einsetzen, mit einem feuchten, zugeschnittenen Backpapier belegen, dabei darauf achten, dass die seitlichen Dampfschlitze frei bleiben. Poulet auf dem Backpapier verteilen, ½ TL Salz auf dem Poulet verteilen. Varoma verschliessen und **22 Min./Varoma/Stufe 4** garen (Garprobe beim Poulet vornehmen). Varoma absetzen, Gemüse und Poulet zur Sauce geben, mischen, mit dem Reis anrichten.

Portion: 525 kcal (2203 kJ) = F 5 g, Kh 73 g, E 43 g



15 Min.



45 Min.



einfach



4 Port.



525 kcal



Japanisch gewürzt

Teriyaki ist eine auf der Basis gebrauter Sojasauce hergestellte, mit Gewürzen und fermentierten Reis- und Sojaextrakten verfeinerte japanische Würzsauce, die sich hervorragend zum Marinieren von Fleisch und Fisch eignet. Sie ist im Vergleich zu Sojasauce meist etwas sirupartiger. Teriyaki-Sauce finden Sie in grösseren Supermärkten und in Asia-Shops.



Sommerlicher Bulgur-Salat mit Rindsplätzli

Salat zum Sattessen

Bulgur

2 Maiskolben
(ca. 450 g), Mais vom Kolben geschnitten
(ergibt ca. 250 g)

200 g Bulgur
(Kochzeit 20 Min.)

20 g Olivenöl

850 g Wasser

1½ TL Salz

Plätzli

1 EL Olivenöl

4 Rindsplätzli
(je ca. 100 g)

½ TL Salz

4 Prisen Pfeffer

Bulgur-Salat

1 Bund Pfefferminze
(ca. 20 g),
Blätter abgezupft

1 Bund glattblättrige Petersilie (ca. 20 g),
Blätter abgezupft

150 g grüne Peperoni,
entkernt, in Stücken
(3 cm)

150 g gelbe Peperoni,
entkernt, in Stücken
(3 cm)

50 g Olivenöl

30 g Zitronensaft

2 EL Dukkah oder
2 TL milder Curry
und ½ TL Salz

Bulgur

1 – Mais, Bulgur und Olivenöl in den Mixtopf geben und **3 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

2 – Wasser und Salz zugeben und **20 Min./98 °C/☞/Stufe 1** garen. Bulgur im Varoma abtropfen, in eine Schüssel geben und 15 Minuten abkühlen lassen. In dieser Zeit Plätzli zubereiten.

Plätzli

3 – Olivenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig je 1 ½ Minuten braten, herausnehmen, zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit Bulgur-Salat fertigstellen.

Bulgur-Salat

4 – Pfefferminze und Petersilie in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

5 – Peperoni, Olivenöl, Zitronensaft und Dukkah zugeben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern, zum Bulgur geben, mischen, anrichten. Plätzli in Streifen schneiden, darauf verteilen.

Portion: 598 kcal (2500 kJ) = F 26 g, Kh 48 g, E 40 g



15 Min.



35 Min.



einfach



4 Port.



598 kcal

Dieser Salat eignet sich auch wunderbar zum Mitnehmen.



Fischbällchen mit Melonen-Kohlrabi-Salat

Probieren Sie diese exotische Kombination!

Fischbällchen

140 g Brot vom Vortag,
in Stücken (3 cm)

500 g Forellenfilets
ohne Haut

1 Ei

2 EL rote Currypaste

¼ TL Salz

3 EL Erdnussöl

Salat

½ EL rote Currypaste

200 g Kohlrabi, geschält,
in Stücken (2 cm)

250 g Charentais-Melone,
geschält,
in Stücken (3 cm)

4 Baby-Lattiche
(ca. 450 g), 8 äussere
Salatblätter
beiseitegelegt,
Rest quer halbiert

1 Limette, heiss
abgespült, trocken
getupft, wenig
abgeriebene Schale

2 EL Limettensaft

3 EL Erdnussöl oder
Sonnenblumenöl

50 g gesalzene Erdnüsse

¼ TL Salz

Fischbällchen

1 – Brot in den Mixtopf geben, **12 Sek./Stufe 8** zerkleinern, umfüllen und beiseitestellen.

2 – Forellenfilets in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

3 – Ei, Currypaste, Salz und 100 g vom zerkleinerten Brot zugeben und **2 Min./Stufe 3** mischen. Masse mit nassen Händen zu ca. 24 baumnussgrossen Bällchen formen. Restliches zerkleinertes Brot in einen Teller geben, Bällchen darin wenden. Mixtopf spülen und trocknen.

4 – Erdnussöl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fischbällchen bei mittlerer Hitze rundum 7 Minuten braten. In dieser Zeit Salat zubereiten.

Salat

5 – Currypaste, Kohlrabi, Melone, Lattiche, Limettenschale, Limettensaft, Erdnussöl, Erdnüsse und Salz in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 4** zerkleinern. Beiseitegelegte Salatblätter mit dem Kohlrabi-Melonen-Salat und den Fischbällchen anrichten.

Tipp: Mit Koriander garnieren.

Portion: 549 kcal (2290 kJ) = F 29 g, Kh 29 g, E 40 g



25 Min.



50 Min.



einfach



4 Port.



549 kcal



Forelle, gesunder Süsswasserfisch

Fisch sollte wenn möglich ein- bis zweimal pro Woche auf dem Menüplan stehen. Dies vor allem wegen der gesunden Omega-3-Fettsäuren. Meerfische stehen im Ruf, besonders viel dieser gesunden Fettsäuren zu enthalten. Aber auch Süsswasserfische wie Forellen haben ein sehr günstiges Fettsäuremuster. Weiterer Vorteil: Frisch aus unseren einheimischen Gewässern ist nicht nur die Qualität top, auch die Ökobilanz ist um einiges besser.



Aprikosenwähe

Ein Klassiker: süss, saftig und superfein

Form

½ EL Butter zum Einfetten

Teig

220 g Weissmehl

85 g Butter,
in Würfeln (2 cm)

60 g Wasser

½ TL Salz

Füllung und Guss

50 g Mandeln

600 g Aprikosen, geviertelt

½ Vanillestängel

50 g Zucker

200 g Crème fraîche

100 g Milch

2 EL Maisstärke



ohne Eier!

Form

1 – Backofen auf 220 °C vorheizen. Den Boden eines Wähenblechs (Ø 28–30 cm) mit Backpapier belegen, Rand einfetten.

Teig

2 – Weissmehl, Butter, Wasser und Salz in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** mischen. Teig aus dem Mixtopf nehmen, zu einer Kugel formen und flach drücken. Teig mit dem Wallholz auf wenig Weissmehl rund auswallen (Ø 32 cm) und ins vorbereitete Blech legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen und zugedeckt 15 Minuten kühl stellen.

Füllung und Guss

3 – Mandeln in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und auf dem Teigboden verteilen. Aprikosen darauf verteilen.

4 – Vanillestängel und Zucker in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.

5 – Crème fraîche, Milch und Maisstärke zugeben und **10 Sek./Stufe 4** verrühren. Masse über die Aprikosen giessen.

6 – Aprikosenwähe 50 Minuten (220 °C) auf der untersten Rille des Backofens backen. Wähe herausnehmen, 10 Minuten abkühlen lassen, aus dem Wähenblech nehmen, lauwarm oder kalt servieren.

Tipp: Statt frische tiefgekühlte Aprikosen, 15 Minuten angetaut, verwenden.

Portion: 746 kcal (3116 kJ) = F 43 g, Kh 73 g, E 13 g



20 Min.



1 Std.
10 Min.



mittel



4 Port.



746 kcal

Rund um die Aprikose

Die besten Aprikosen kommen natürlich aus der Schweiz, genauer gesagt aus dem Wallis. Seit dem 19. Jahrhundert sind sie dort heimisch. Dank seines aussergewöhnlichen Mikroklimas ist das Wallis auch heute noch eines der grössten Anbauggebiete nördlich der Alpen. Schweizer Aprikosen sind von Juli bis Mitte September auf dem Markt erhältlich. Kaufen Sie nur Aprikosen, die vollreif sind, denn sie reifen auch bei Lagerung nicht nach. Unreife Aprikosen sind hart, schmecken sauer und hinterlassen einen pelzigen Geschmack im Mund. Dagegen ist das Fruchtfleisch reifer Aprikosen weich, lässt sich leicht vom Kern lösen und schmeckt saftig und süss. Ein Genuss!







bis zu

10'700

Umdrehungen pro Minute schafft der Thermomix® im Turbo-Modus. Das muss man sich mal vorstellen. Umgerechnet wären das 178 pro Sekunde! Möglich ist das nur dank seiner sagenhaften Motorleistung von 500 Watt.

Grillieren wie die Profis

Die **Grillplatte «Pro»** ist ein wahres Must-have für jeden Grill-Fan! Sie verfügt über eine gerillte Fläche, für Fleisch und Fisch mit schöner Grillzeichnung, sowie über eine glatte Fläche, die sich hervorragend fürs Braten von klein geschnittenem Gemüse, Pilzen oder Crevetten eignet. Egal, welche Fläche Sie wählen, die Hitzeverteilung ist optimal, sodass Ihr Grillgut wunschgemäß saftig und perfekt regelmässig gebräunt wird. Dank dem cleveren Rand und der hochwertigen Beschichtung lassen sich Fisch, Grillkäse, Gemüse oder Hamburger ohne Probleme wenden. Alles landet in perfekter Form auf Ihrem Teller. Das Beste zuletzt: Mühsames Reinigen fällt weg, denn die Platte ist spülmaschinengeeignet!

Grillplatte «Pro», ab CHF 41.95

Infos und Bestellmöglichkeit unter bettybossi.ch



So machen es unsere Mitarbeitenden

Wer hat sie nicht? Seine ganz eigenen, geheimen Tricks für Küche und Alltag? Wir sind überzeugt davon, dass jeder, der gerne und viel am Herd, am Backofen oder am Grill steht, sein kleines, persönliches Sammelsurium an sogenannten Kitchen Hacks auf Lager hat. Insbesondere bei Betty Bossi sollte sich solches Wissen doch hufenweise finden lassen. Und genau so ist es auch. Wir haben uns unter unseren Mitarbeitenden umgehört und ihnen ihre persönlichen Tipps entlockt. Das Ergebnis unserer Suche schalten wir regelmässig auf unter: bettybossi.ch/kitchenhacks

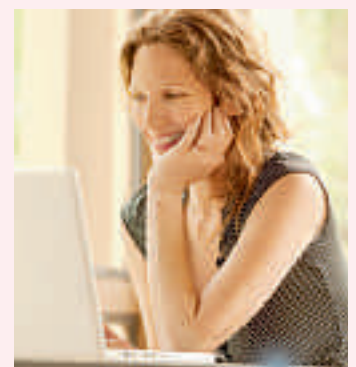
Dieses Mal zeigt Ihnen Viviane, unsere Leiterin Unternehmenskommunikation, drei clevere Varianten, um Peperoni zu rüsten.

Viel Spass beim Zuschauen und Ausprobieren!

Was denken Sie?

Schön, dass wir Sie zu den Leserinnen und Lesern unseres «Betty Bossi mix»-Magazins zählen dürfen. Wir möchten sicher gehen, dass Sie noch lange Freude an unseren Rezepten haben, und arbeiten daher stetig daran, unser Magazin noch besser zu machen. Viele von Ihnen haben uns bereits wertvolle Feedbacks gegeben, die uns dabei helfen, noch gezielter auf Ihre Bedürfnisse einzugehen. Bitte teilen Sie uns weiterhin mit, wenn Sie im «Betty Bossi mix»-Magazin etwas vermissen, verraten Sie uns aber gern auch, was Ihnen besonders gut daran gefällt – wir wollen alles wissen!

Teilen Sie Ihre Gedanken, Wünsche und Anregungen mit uns auf bettybossi.ch/bbmixfeedback.



Herzlich willkommen im «Zopf & Zöpfli» Café von Betty Bossi



Die Erfolgsgeschichte von «Zopf & Zöpfli» begann vor drei Jahren mit einem Take-away-Konzept in Bern und Zürich. Im November 2019 folgte die Eröffnung des ersten «Zopf & Zöpfli» Cafés im Einkaufszentrum Volkiland in Volketswil (ZH), bald darauf, im März dieses Jahres, die Eröffnung des zweiten Standorts im Einkaufszentrum Letzipark in Zürich Altstetten.

Bei «Zopf & Zöpfli» wird jeder Zopf von Hand geflochten, vor Ort laufend frisch ausgebacken und gefüllt – die kleinste Zopf-Bäckerei der Schweiz! Ab neun Uhr morgens wird das Zöpfli-Frühstück serviert, mittags verwöhnen verschiedene warme, gefüllte Zopf-Kreationen und frische Zopf-Canapés den Gaumen, und für den süßen Gluscht gibt es Zopf-Berliner, Nuss-Zwirbel, hausgemachte Wähen und Desserts. Erstklassige Kaffee-Kreationen und hausgemachter Eistee stehen ebenso auf der Karte wie der Betty's Spritz, ein Aperitif mit Prosecco und Ingwer. Ob vor oder nach dem Einkaufen oder einfach so: Das gemütliche Café von Betty Bossi lädt zum Verweilen, Geniessen und Beobachten ein. Kommen Sie vorbei! Wir würden uns über einen Besuch von Ihnen freuen.

TM5 Software-Update 2.9

Thermomix® TM5-Besitzer aufgepasst! Dank des Cook-Key® und des neuen Software-Updates 2.9 hat Ihr Thermomix® TM5 noch mehr drauf! Mit dem Update kommen neue Funktionen für den Thermomix® TM5, die Ihren Kochalltag vereinfachen werden.

Was ist neu?

- Die Geheimwaffe des Thermomix® TM6 gibt es jetzt auch für den TM5: den Vorspül-Modus! Mit diesem Modus können Sie den Mixtopf mal eben fix vorspülen, ohne ihn direkt in die Spülmaschine stellen zu müssen.
- Sie haben doch sicher einen Lieblingsmodus, oder? Diesen brauchen Sie bald nicht mehr zu suchen, sondern können ihn einfach starten, indem Sie das Modus-Symbol länger gedrückt halten.
- Zusätzliche Sicherheit: Damit ausser Ihnen niemand mehr am Display «rumfummeln» kann, während der Thermomix® in Ruhe kocht, können Sie zukünftig das Display sperren.

Voraussetzung für das Update ist der Cook-Key®, über den Sie den Thermomix® TM5 mit dem WLAN verbinden. Er ist ausserdem die Verbindung zum Cookidoo®-Rezeptportal mit über 50'000 attraktiven Rezepten. Den Cook-Key® finden Sie in unserem E-Shop.

Weitere Informationen bezüglich des Software-Updates 2.9 finden Sie auf cookidoo.ch/foundation/de-CH/articles/love-your-tm5.

Für alle, die einen Cook-Key® haben!



VORWERK
thermomix

Vorwerk Schweiz AG
Pilatusstrasse 29
6036 Dierikon
Tel. +41 41 422 10 08
www.thermomix.ch

Die Wohnküche



Wer seiner Küche einen besonders coolen Profi-Look verleihen will, ist mit dieser Front im Dekor Stahl gebürstet gut beraten. Die Front steuert die dafür stilprägende Stahloptik bei und zaubert einen Hauch von Industrial Style in die Küche. Dekorgleiche Wangen und Sockelblenden sorgen für einen rundum perfekten Look.

AG: **Spreitenbach**, 056 418 14 20
Suhr, 062 855 05 40
Wohlen, 056 619 14 70

BE: **Biel**, 032 344 16 04
Langnau i. E., 034 408 10 42
Lyssach, 034 420 00 85
Niederwangen, 031 980 13 32
Thun, 033 225 14 44

BL: **Föllinsdorf**, 061 906 95 10
Oberwil, 061 406 90 20

FR: **Villars-sur-Glâne**, 026 409 71 30
GR: **Chur**, 081 257 19 50

LU: **Emmenbrücke**, 041 268 64 30
SG: **Jona-Rapperswil**, 055 225 37 10
Mels, 081 720 41 30
Oberbüren-Uzwil, 071 955 51 27

SO: **Egerkingen**, 062 389 00 66
Zuchwil, 032 686 81 36

TG: **Frauenfeld**, 052 725 01 55
TI: **Giubiasco**, 091 850 10 24
Grancia, 091 960 53 90

VS: **Visp-Eyholz**, 027 948 12 50
ZG: **Steinhausen**, 041 252 23 60
ZH: **Feuerthalen**, 052 647 20 90

Hinwil, 044 938 38 65
Horgen, 044 718 17 67
Volketswil, 044 908 31 51
Wallisellen, 044 839 50 90
Winterthur, 052 235 15 05
Zürich, 044 296 66 90

Pfirsich-Joghurt-Creme

90 g Meringue-Schalen
(ca. 5 cm)

200 g Vollrahm

300 g Joghurt nature

600 g Pfirsiche,
in Stücken (3 cm)

1½ EL Zitronensaft

1 – 40 g Meringues in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

2 – **Rühraufsatz aufsetzen.** Vollrahm in den Mixtopf geben, unter Beobachtung **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3.5** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen, **Rühraufsatz entfernen.** Joghurt mit dem Spatel unterheben, in 4 Gläser (je 200–250 ml) füllen.

3 – Pfirsiche, Zitronensaft und 40 g Meringues in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 6** pürieren und auf die Joghurt-Creme geben. 10 g Meringues grob zerbröckeln, drüberstreuen.

Tipp: Mit Pfirsichschnitzen verzieren.

Portion: 380 kcal (1588 kJ) =
F 21g, Kh 41g, E 6g



10 Min.



15 Min.



einfach



4 Port.



380 kcal

**EXPRESS
DESSERT**

*Statt Pfirsiche können
Sie auch Aprikosen, Erdbeeren
oder Kaki verwenden.*

Gefüllte Pouletbrüstli mit Broccolisalat

Salat und Füllung

30 g Mandeln

1 Bund Dill (ca. 20 g), zerzupft

1 Bund Petersilie (ca. 20 g),
Blätter abgezupft

125 g Ricotta

¼ TL Salz

4 Prisen Pfeffer

200 g Broccoli,
in Stücken (3 cm)

40 g Apfelessig

30 g Olivenöl

1 TL Honig

1 TL Senf

Poulet

2 Pouletbrüstli
(je ca. 140 g)

1 EL Öl

¼ TL Salz

2 Prisen Pfeffer

90 g Jungsalat

Salat und Füllung

1 – Mandeln in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 6** zerkleinern. Mandeln in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren goldbraun rösten, in eine Salatschüssel umfüllen, beiseitestellen.

2 – Dill und Petersilie in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Die Hälfte der zerkleinerten Kräuter umfüllen und mit Ricotta, ¼ TL Salz und 2 Prisen Pfeffer mischen, beiseitestellen.

3 – Broccoli, Apfelessig, Olivenöl, Honig, Senf, ½ TL Salz und 2 Prisen Pfeffer zu den restlichen zerkleinerten Kräutern im Mixtopf zugeben und **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern. Broccolisalat zu den Mandeln umfüllen, mischen, zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. In dieser Zeit Poulet zubereiten.

Poulet

4 – Bei den Pouletbrüstli in die Längsseite mit einem scharfen, spitzen Messer je eine Tasche zum Füllen einschneiden. Pouletbrüstli mit der Ricottamasse füllen, mit Zahnstochern verschliessen.

5 – Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Pouletbrüstli mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig je 1 Minute anbraten. Hitze reduzieren, Pouletbrüstli beidseitig bei mittlerer Hitze je 5 Minuten fertig braten.

6 – Jungsalat zum Broccoli geben, mischen, mit den gefüllten Pouletbrüstli anrichten.

Portion: 575 kcal (2396 kJ) =
F 37 g, Kh 10 g, E 46 g



30 Min.



30 Min.



einfach



2 Port.



575 kcal



Alle drei Rezepte in dieser
Rubrik sind für
2 Personen berechnet!



Gut für die Linie

Poulet ist eiweissreich, fettarm und hat keine Kohlenhydrate – perfekt also für Low-Carb-Fans! Hier kommen drei feine Poulet-Rezepte. Geniessen, leicht gemacht!





Streuen Sie etwas abgeriebene
Zitronenschale über das
Gericht. Zitronen und Fenchel
passen sehr gut zueinander!

Poulet aus dem Töpfli mit Fenchel

Tapenade

- 50 g getrocknete Tomaten in Öl**, trocken getupft
- 100 g Wasser**
- 2 TL Tomatenpüree**
- ¼ TL Salz**
- 4 Prisen Pfeffer**

Poulet

- ½ Bund Basilikum** (ca. 10 g), Blätter abgezupft
- 40 g Bundzwiebel mit dem Grün**, in Stücken (2 cm)
- 15 g Olivenöl**
- 300 g Hackfleisch** (Poulet)
- 1 EL Sambal Oelek**
- ½ TL Salz**

Fenchel

- 500 g Wasser**
- 600 g Fenchel**, in Scheiben (1 cm)
- ½ TL Salz**
- 4 Prisen Pfeffer**
- 2 EL Pinienkerne**
- 2 Zweiglein Basilikum**, Blätter abgezupft

Tapenade

1 – Getrocknete Tomaten, Wasser, Tomatenpüree, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 7** pürieren und in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.

Poulet

- 2** – Basilikum in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
- 3** – Bundzwiebeln zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4** – Olivenöl zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120 °C/Stufe 1** dämpfen.
- 5** – Hackfleisch, Sambal Oelek und Salz zugeben, mithilfe des Spatels **10 Sek./Stufe 5** mischen und in 2 Förmchen (Ø 8–10 cm, je 290 ml, Höhe maximal 5 cm) füllen. Förmchen mit Frischhaltefolie zudecken und in den Varoma-Behälter stellen.

Fenchel

6 – Wasser in den Mixtopf geben, Fenchel auf dem Varoma-Einlegeboden verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Varoma-Einlegeboden einsetzen, Varoma verschliessen, aufsetzen und **30 Min./Varoma/Stufe 1** garen. In dieser Zeit Pinienkerne in einer Bratpfanne rösten.

7 – Poulet aus den Förmchen lösen, mit Fenchel auf Tellern anrichten, Tomaten-Tapenade darüberträufeln, Pinienkerne und Basilikum darüberstreuen.

Tipp: Wenig Zitronenschale darüberreiben.

Portion: 426 kcal (1775 kJ) = F 21g, Kh 14g, E 39g



15 Min.



50 Min.



einfach



2 Port.



426 kcal



Poulet-Piccata auf Ratatouille

Panade

1 Bund Oregano (ca. 20 g),
Blätter abgezupft

60 g Parmesan,
in Stücken (2 cm)

10 g Weissmehl

30 g Wasser

1 Ei

Ratatouille

180 g gelbe Peperoni,
entkernt,
in Stücken (3 cm)

250 g Auberginen,
nach Belieben
geschält,
in Stücken (1½ cm)

250 g Zucchini,
in Stücken (1½ cm)

½ TL **Salz**

2 Prisen Pfeffer

80 g Zwiebeln, halbiert

½ EL **Olivenöl**

400 g Tomaten, geviertelt

**1 Gemüsebouillon-
würfel** (für 0,5 l)

Fertigstellung

1 EL Weissmehl

400 g Pouletoberschenkel,
ohne Haut und ohne
Knochen (4 Stück,
z. B. Poulet-Steaks)

½ TL **Salz**

4 Prisen Cayennepfeffer

1 EL Olivenöl

1 EL Tomatenpüree

Panade

1 – Oregano in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, umfüllen und beiseitestellen.

2 – Parmesan in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern.

3 – Weissmehl, Wasser, Ei und die Hälfte des zerkleinerten Oregano zugeben, **10 Sek./Stufe 4** mischen, in einen tiefen Teller umfüllen und beiseitestellen. Mixtopf spülen.

Ratatouille

4 – Peperoni in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den Varoma-Behälter umfüllen. Auberginen, Zucchini, Salz und Pfeffer zu den Peperoni geben, mischen, Varoma verschliessen.

5 – Zwiebeln in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

6 – Olivenöl zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120°C/Stufe 1** dämpfen.

7 – Tomaten und Gemüsebouillonwürfel zugeben und **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

8 – Varoma aufsetzen und **20 Min./Varoma/Stufe 1** garen. In dieser Zeit Piccata zubereiten.

Fertigstellung

9 – Weissmehl in einen flachen Teller geben. Poulet mit Salz und Cayennepfeffer würzen, zuerst im Weissmehl, dann in der Käse-Ei-Masse wenden. Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Poulet beidseitig je 6 Minuten braten. Varoma auf den umgekehrten Varoma-Deckel absetzen. Tomatensauce, Gemüse, restlichen zerkleinerten Oregano und Tomatenpüree in eine Schüssel geben, mischen. Poulet-Piccata und Ratatouille auf Tellern anrichten.

Portion: 346 kcal (1444 kJ) =
F 17g, Kh 15g, E 31g





Herzlich eingeladen

Finca Feeling

Blauer Himmel, ein Lüftchen vom Meer, cooler Sound im Hintergrund – so stellen wir uns spanisches Insel-Feeling vor. Was jetzt noch fehlt zum Glück, sind ein paar passende Gerichte für Ihre Gäste. No problemo! Willkommen auf unserer Finca.



Empanadas mit Chorizo

Teig

- 120 g Weissmehl**
- 60 g Butter**, in Stücken (1 cm), kalt
- ½ TL Salz**
- 40 g Wasser**

Füllung

- 80 g Zwiebeln**, halbiert
- 3 Zweiglein Thymian**, Blätter abgezupft
- 100 g Chorizo in Tranchen**, in Streifen (5 mm)
- 120 g tiefgekühlte Erbsli**, aufgetaut, abgetropft
- 1 EL Olivenöl**

Formen

- wenig Weissmehl**
- 1 Bogen Backpapier**, längs und quer halbiert

Salat

- 80 g Zwiebeln**, halbiert
- 180 g rote Peperoni**, in Stücken (3 cm)
- 100 g Eisbergsalat**, in Stücken (4 cm)
- 30 g Weissweinessig**
- 50 g Olivenöl**
- ¼ TL Salz**
- 2 Prisen Pfeffer**

Teig

1 – Weissmehl, Butter, Salz und Wasser in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 4** mischen, mit dem Spatel nach unten schieben und nochmals **10 Sek./Stufe 4** mischen. Teig herausnehmen, zusammenfügen und etwas flach drücken. Zugedeckt kühl stellen. Mixtopf spülen und trocknen.

Füllung

2 – Zwiebeln, Thymian und Chorizo in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

3 – Erbsli und Olivenöl zugeben und ohne Messbecher **5 Min./120 °C/Stufe 1** dämpfen, in eine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.

Formen

4 – Backofen auf 180 °C vorheizen.

5 – 140 g Teig in 4 Portionen teilen, zu Kugeln formen. Je eine Kugel auf eins der Backpapierstücke legen. In die Mitte einer Teigkugel eine Vertiefung eindrücken. Teig von der Mitte her nach aussen drücken und gleichzeitig einen Rand formen, so dass eine Art rundes Teiggefäss von Ø 7 cm mit einem 2½ cm hohen Rand entsteht.



Mit den restlichen drei Teigkugeln gleich verfahren, mit der Erbsli-Chorizo-Masse füllen. Restlichen Teig in 4 Portionen teilen, zu Kugeln formen, mit dem Wallholz auf wenig Mehl rund (Ø 7 cm) auswallen. Teigrondellen auf die Füllung legen, Teigränder gut andrücken, je 6 Spitzen formen, Oberseite mit einer Gabel im Kreuz einstechen.



Empanadas mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.

6 – Empanadas 35 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. In dieser Zeit Salat zubereiten.

Salat

7 – Zwiebeln in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

8 – Peperoni, Eisbergsalat, Weissweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer zugeben, **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern und mit den Empanadas anrichten.

Portion: 494 kcal (2056 kJ) = F 34 g, Kh 31 g, E 13 g



30 Min.

1 Std.
5 Min.

mittel



4 Port.



494 kcal

Backpapierstücke erleichtern das Formen des Teigs.

Tumbet (Mallorquinischer Gemüsegratin)

Gemüse

- 400 g fest kochende Kartoffeln**, geschält, in Scheiben (5 mm)
- 300 g Auberginen**, in Scheiben (5 mm)
- 300 g Zucchini**, in Scheiben (5 mm)
- 80 g Olivenöl**
- 1 TL Salz**
- 2 Prisen Pfeffer**

Sauce

- 1 Bund Petersilie** (ca. 20 g), Blätter abgezupft
- 2 Knoblauchzehen**
- 300 g rote Peperoni**, in Stücken (3 cm)
- 20 g Olivenöl**
- 500 g Tomaten**, geviertelt
- ½ TL Salz**

Gemüse

1 – Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2 – Kartoffeln, Auberginen und Zucchini mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen, auf dem vorbereiteten Backblech verteilen.

3 – Kartoffeln und Gemüse 20 Minuten (220 °C) in der Mitte des Backofens backen. In dieser Zeit Sauce zubereiten.

Sauce

4 – Petersilie in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, umfüllen und beiseitestellen.

5 – Knoblauch in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

6 – Peperoni zugeben, **4 Sek./Stufe 4** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

7 – Olivenöl zugeben und ohne Messbecher **5 Min./100 °C/Stufe 6** dämpfen.

8 – Tomaten und Salz zugeben und **6 Sek./Stufe 4** zerkleinern. Anstelle des Messbechers Gar-einsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **20 Min./100 °C/Stufe 2** köcheln.

9 – Beiseitegestellte Petersilie zugeben und **10 Sek./Stufe 3** mischen.

10 – Backofentemperatur auf 180 °C reduzieren. Gebackene Kartoffeln und gebackenes Gemüse in eine ofenfeste Form (20 × 30 × 6 cm) oder in 4 ofenfeste Förmchen (10 cm Ø, 5 cm Höhe) schichten. Sauce auf dem Gemüse verteilen und 30 Minuten (180 °C) in der unteren Hälfte des Backofens backen.

Tipp: Wenn keine Veganer am Tisch sitzen, nach Belieben spanischen Käse, grob gerieben, vor dem Backen über den Gratin streuen.

Portion: 365 kcal (1516 kJ) = F 24 g, Kh 28 g, E 6 g



20 Min.



40 Min.



einfach



4 Port.



365 kcal



vegan

*Etwas Petersilie macht
sich gut auf dem Gemüse.*

Der Gratin eignet sich sowohl als (veganer) Hauptgang wie auch als Beilage zu Fleisch oder Fisch. Er schmeckt übrigens auch kalt sehr gut.



DER PASSENDE WEIN

**Mallorca DO Crianza Binissalem
José L. Ferrer**

Herkunft: Mallorca, Spanien

Rebsorte: Manto Negro, Tinta Barroca, Cabernet Sauvignon

Charakter: dunkler spanischer Rotwein, kräftig im Bukett und Geschmack. Für ein wenig Insel-Feeling im Alltag. Olé!

Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten und bei mondovino.ch

Herzlich eingeladen



Arroz Negro (Schwarzer Reis mit Meeresfrüchten)

Salsa

1 Bund glattblättrige **Petersilie** (ca. 20 g), Blätter abgezupft, Stängel beiseitegestellt für den Reis

1 Knoblauchzehe

1 roter Peperoncino, halbiert, entkernt

20 g Zitronensaft

50 g Olivenöl

¼ TL Salz

300 g Tomaten, geviertelt

Reis

1200 g Wasser

1 Knoblauchzehe, halbiert

2¾ TL Salz

250 g schwarzer Vollreis (Riso Venere, Kochzeit 40 Min.)

400 g tiefgekühlte Calamares-Ringe, aufgetaut, kalt abgespült, abgetropft

400 g tiefgekühlte Miesmuscheln, aufgetaut, abgetropft

2 EL Olivenöl

2 Prisen Pfeffer

1 Bio-Zitrone, in Schnitzen

Salsa

1 – Petersilie in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

2 – Knoblauch, Peperoncino, Zitronensaft, Olivenöl und Salz zugeben, **4 Sek./Stufe 6** pürieren.

3 – Tomaten zugeben, **1–2 Sek./Stufe 6** zerkleinern und zugeeckt beiseitestellen. Mixtopf spülen.

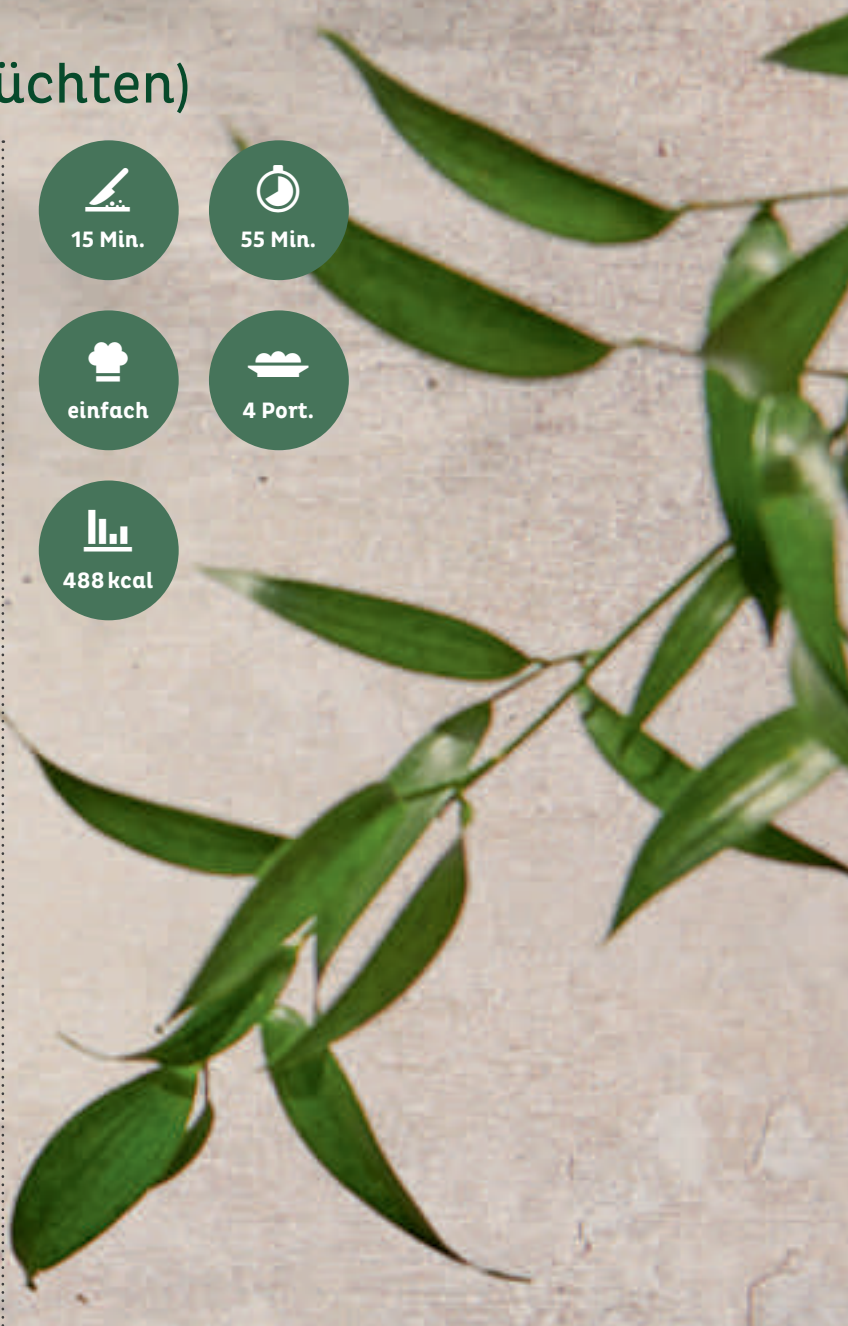
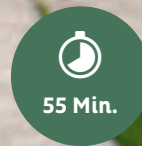
Reis

4 – Wasser, Knoblauch, beiseitegestellte Petersilienstängel und 2 TL Salz in den Mixtopf geben, Gareinsatz einsetzen, Reis einwiegen, mit dem Spatel mischen und **20 Min./100 °C/ Stufe 4** vorgaren. In dieser Zeit Calamares und Miesmuscheln mit 1 EL Olivenöl, ¼ TL Salz und Pfeffer mischen, in den Varoma-Behälter geben. Varoma verschliessen.

5 – Varoma aufsetzen und **20 Min./Varoma/Stufe 4** garen. Varoma auf den umgekehrten Varoma-Deckel absetzen. Reis mit 1 EL Olivenöl mischen. Calamares-Ringe und Muscheln mit dem Reis und den Zitronenschnitzen anrichten, Salsa darauf verteilen.

Tipp: Mit Petersilie garnieren.

Portion: 488 kcal (2031 kJ) = F 21g, Kh 52g, E 22g



Traditionell wird der Reis mit schwarzer Tinte vom Tintenfisch gefärbt. Wir verwenden stattdessen einfach schwarzen Reis.

Sofrito Pagès (Ibizenkischer Bauerneintopf)

Ragout

- 50 g Bratspeck in Tranchen, in Streifen (1 cm)**

- 3 EL Olivenöl**
- 500 g Schweinsragout (2 cm)**
- 2 Schweinsbratwürste (je ca. 130 g), in Stücken (2 cm)**

- 160 g Zwiebeln, halbiert**
- 2 Knoblauchzehen**
- 30 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft**

- 1 EL Edelsüßer Paprika**
- 1 EL Weismehl**

- 500 g Wasser**
- ¼ TL Salz**
- 1 Briefchen Safran (optional)**
- 1 getrocknetes Lorbeerblatt**

Kartoffeln und Bohnen

- 800 g fest kochende Kartoffeln, geschält, in Würfeln (1½ cm)**
- 480 g grüne Bohnen, gerüstet**
- 1 EL Olivenöl**
- 1½ TL Salz**
- 4 Prisen Pfeffer**

Ragout

1 – Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig braten, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, auskühlen lassen, zugedeckt beiseitestellen.

2 – 1 EL Olivenöl in derselben Bratpfanne heiss werden lassen. 350 g Schweinsragout 5 Minuten anbraten, herausnehmen. 1 EL Olivenöl in dieselbe Bratpfanne geben, restliches Schweinsragout (150 g) und Würste gleich anbraten, herausnehmen.

3 – Zwiebeln, Knoblauch und getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

4 – 1 EL Olivenöl zugeben und ohne Messbecher **5 Min./120 °C/ Stufe 1** dämpfen.

5 – Angebratenes Schweinsragout, Paprika und Mehl zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120 °C/ Stufe 4** dünsten.

6 – Wasser, Salz, Safran und Lorbeerblatt zugeben und **25 Min./98 °C/ Stufe 4** vorgaren.

Kartoffeln und Bohnen

7 – Varoma-Behälter aufsetzen. Kartoffeln und Bohnen einwiegen, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Varoma verschliessen und **35 Min./Varoma/ Stufe 4** garen. Varoma-Behälter auf den umgekehrten Varoma-Deckel setzen. Kartoffeln und Bohnen mit dem Ragout anrichten. Gebratene Speckstreifen darüberstreuen.

Tipp: Wenig abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft darauf verteilen.

Portion: 705 kcal (2944 kJ) = F 37g, Kh 41g, E 46g



20 Min.



1 Std.
10 Min.



einfach



4 Port.



705 kcal



Dieses Gericht war ursprünglich ein Festmahl für iberische Bauernfamilien. Wir haben das Rezept etwas modernisiert.



Gató de almendra (Mallorquinischer Mandelkuchen)

150 g Zucker
½ Vanillestängel

250 g Mandeln
1 Bio-Orange, Schale mit dem Sparschäler dünn abgeschält

¼ TL Zimt

6 Eigelbe
70 g Orangensaft

6 Eiweisse

1 Prise Salz

40 g Mandelblättchen

1 – Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen.

2 – Zucker und Vanillestängel in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern, 1 EL pulverisierten Vanillezucker umfüllen und beiseitestellen.

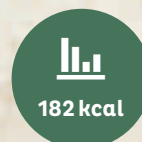
3 – Mandeln, Orangenschale und Zimt zugeben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

4 – Eigelbe und Orangensaft zugeben, **10 Sek./Stufe 4** mischen und in eine grosse Schüssel umfüllen. Mixtopf gründlich spülen und trocknen.

5 – **Rühraufsatz einsetzen.** Eiweisse und Salz in den fettfreien Mixtopf geben und ohne Messbecher **2 Min. 30 Sek./Stufe 4** steif schlagen. Eischnee mit dem Spatel unter die Mandelmasse ziehen. Teig in die vorbereitete Form geben. Mandelblättchen darüberstreuen.

6 – Kuchen 35 Minuten (180 °C) in der unteren Hälfte des Backofens backen. Herausnehmen, Kuchen vom Formenrand lösen, Formenrand entfernen. Kuchen mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter schieben, auskühlen lassen. Beiseitegestellten pulverisierten Vanillezucker darüberstäuben.

Stück (½): 182 kcal (755 kJ) = F 12g, Kh 11g, E 6g



Kaum zu glauben: Dieser feuchte Kuchen hat weder Butter, noch Mehl noch Milch drin.

Dieser Kuchen hat eine lange Tradition auf Mallorca. Mandeln und Orangen sind wichtige landwirtschaftliche Erzeugnisse der Insel.



Softeis

Selbst gemachtes Vanille-Softeis ist allein schon ein wahr gewordener Glace-Traum. Was kann das noch toppen? Unsere vier coolen Topping-Ideen vielleicht?



Vanille-Softeis (Grundrezept)

500 g Vollmilch, kalt
230 g gezuckerte Kondensmilch
30 g Zucker
 ½ **Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
 ½ TL **Agar-Agar** (Morga)
500 g Vollrahm

1 – Vollmilch, Kondensmilch, Zucker, Vanillestängel, Vanillesamen und Agar-Agar in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 4** mischen und **10 Min./95°C/Stufe 2** kochen.

2 – Vollrahm zugeben und **1 Min./Stufe 4** verrühren, Masse in eine weite gefrierfeste Form umfüllen, auskühlen lassen, Vanillestängel entfernen und zugedeckt mindestens 12 Stunden gefrieren.

3 – Masse in 16 Stücke schneiden, die Hälfte davon in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels **30 Sek./Stufe 10** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

4 – Masse mithilfe des Spatels **1 Min./Stufe 10** cremig rühren, in eine Gefrierdose füllen.

5 – Restliche Glacewürfel in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels **30 Sek./Stufe 10** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

6 – Masse mithilfe des Spatels **1 Min./Stufe 10** cremig rühren, zum restlichen Softeis füllen. Masse zugedeckt nochmals mindestens 30 Minuten gefrieren, Glace anrichten, mit beliebiger Sauce oder Topping servieren.

Portion: 485 kcal (2010 kJ) = F 36 g, Kh 32 g, E 7 g



25 Min.



13 Std.



einfach



6 Port.



485 kcal

Snickers®-Streusel und -Sauce

300 g Schokolade-Erdnuss-Riegel (Snickers®), in Stücken (3 cm)
80 g Vollrahm

1 – Schokolade-Erdnuss-Riegel in den Mixtopf geben und **6 Sek./Stufe 6** zerkleinern. 100 g aus dem Mixtopf in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.

2 – Vollrahm zugeben, **5 Min./80°C/Stufe 1** erwärmen und **20 Sek./Stufe 6** pürieren. Sauce und Streusel zu Softeis servieren.

Portion: 297 kcal (1239 kJ) = F 18 g, Kh 24 g, E 5 g



5 Min.



10 Min.



einfach



6 Port.



297 kcal

Cookies and Dough

180 g Weissmehl

70 g dunkle Schokolade,
in Stücken (1 cm)

90 g Zucker

100 g Butter

½ Vanillestängel, längs
aufgeschnitten,
Samen ausgekratzt

1 Prise Salz

30 g Wasser

1 – Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Weissmehl darauf verteilen und 5 Minuten im Backofen rösten. Backofentemperatur auf 180 °C reduzieren.

2 – Schokolade in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

3 – Weissmehl, Zucker, Butter, Vanillesamen und Salz in den Mixtopf geben und 25 Sek./Stufe 4 mischen.

4 – Wasser zugeben und 10 Sek./Stufe 4 mischen. Die Hälfte des Teiges noch etwas zerbröckeln, auf einen flachen Teller geben, zugedeckt kühl stellen. Zweite Teighälfte zusammenfügen, in 12 Portionen teilen, zu Kugeln formen, aufs vorbereitete Backblech legen, flach drücken.

5 – Cookies 12 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Cookies and Dough (kühl gestellter Teig) zu Softeis servieren.

Portion: 354 kcal (1482 kJ) =
F 18 g, Kh 42 g, E 4 g



15 Min.



30 Min.



einfach



6 Port.



177 kcal

Aprikosen-Chriesi-Sauce

150 g Aprikosen,
halbiert, entsteint

150 g Kirschen, entsteint

50 g Zucker

1 – Aprikosen, Kirschen und Zucker in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 4.5 zerkleinern und ohne Messbecher 10 Min./100 °C/Stufe 1 kochen.

2 – Messbecher einsetzen und 30 Sek./Stufe 8 pürieren, umfüllen und auskühlen. Zu Softeis servieren.

Portion: 64 kcal (271 kJ) =
F 0 g, Kh 15 g, E 1 g



5 Min.



15 Min.



einfach



6 Port.



64 kcal



Bunte Brownies

100 g dunkle Schokolade,
in Stücken (2 cm)

30 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

40 g gemahlene Mandeln

130 g Schokoladelinsen
(z. B. Smarties®)

1 – Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Cakeform (20 cm) mit Backpapier auslegen.

2 – Schokolade in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

3 – Butter zugeben und **3 Min./50 °C/Stufe 2** schmelzen.

4 – Ei, Salz und Mandeln zugeben und **10 Sek./Stufe 4** mischen. $\frac{2}{3}$ der Schokoladelinsen daruntermischen, in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen. Restliche Schokoladelinsen darauf verteilen.

5 – Brownie 15–17 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens backen. Der Brownie muss innen noch feucht sein. Nur leicht abkühlen, noch warm in der Form in Würfel schneiden, darin auskühlen, erst dann herausnehmen.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Portion: 285 kcal (1186 kJ) =
F 18 g, Kh 25 g, E 4 g



15 Min.



30 Min.



einfach



6 Port.



285 kcal



*Mini-Brownies:
kein Mehl,
viel Schoggi.*



Beerenliebe

Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren... wir lieben sie alle! Körbchenweise auf dem Markt ergattert oder von den Sträuchern im Garten gepflückt, sind sie die Hauptdarsteller unserer liebsten Sommer-Desserts.



Blechkuchen mit Stachelbeeren

Teig

600 g Milch

40 g Zucker

½ Würfel Hefe (ca. 20 g),
zerbröckelt

600 g Weismehl

½ TL Salz

1 Päckchen
Vanillezucker (8–10 g)

50 g Butter, weich

Belag

150 g Mandeln

100 g Butter, weich

50 g Zucker

50 g Weismehl

800 g Stachelbeeren

250 g Himbeeren

Teig

1 – Milch, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und **5 Min./37°C/Stufe 1** erwärmen.

2 – Weismehl, Salz, Vanillezucker und Butter zugeben und **Teig ¼/3 Min.** kneten. Teig in Schüssel umfüllen und zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen. Mixtopf spülen und trocknen.

Belag

3 – Mandeln, Butter, Zucker und Weismehl in den Mixtopf geben, **7 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.

4 – Ein Backblech mit Backpapier belegen, Teig darauf verteilen. Stachelbeeren und Himbeeren auf dem Teig verteilen, Mandelstreuselmasse darüberbröckeln.

5 – Blech in die Mitte des kalten Backofens schieben. Backofen auf 180 °C heizen und Kuchen 40–45 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, auf ein Gitter ziehen, auskühlen lassen. Kuchen in 16 Stücke schneiden.

Tipp: Da der Teig relativ feucht ist, am besten mit einem Teighorn arbeiten.

Stück (1/16): 342 kcal (1430 kJ) =
F 15 g, Kh 41 g, E 9 g



15 Min.



2 Std.
5 Min.



einfach



16 Stücke



342 kcal



Brombeer-Heidelbeer-Cheesecake

Form

1 EL Öl zum Einfetten

Boden

125 g Butterguetzli mit Vollkorn (z. B. Petit Beurre)

100 g Butter, in Stücken (3 cm)

Beeren

150 g Brombeeren

150 g Heidelbeeren

1 TL gemahlener Vanillestängel

30 g Wasser

80 g Zucker

3½ Blatt Gelatine, 5 Minuten in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

Füllung

4 Blatt Gelatine, 5 Minuten in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

30 g Wasser

250 g Magerquark

30 g Zucker

400 g Doppelrahmfrischkäse (Philadelphia)

100 g Brombeeren

100 g Heidelbeeren

Form

1 – Den Rand einer Springform (Ø 20 cm) mit Öl bestreichen, mit Frischhaltefolie auslegen. Springformboden mit Backpapier auslegen.

Boden

2 – Butterguetzli in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.

3 – Butter in den Mixtopf geben und 2 Min./100 °C/Stufe 1 schmelzen. Geschmolzene Butter in die Schüssel zu den Butterguetzli geben und mischen. Masse auf dem vorbereiteten Springformboden verteilen, mit einem Löffel gut andrücken.



Beeren

4 – 150 g Brombeeren, 150 g Heidelbeeren, Vanille, Wasser und Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 8 pürieren. Gelatine durch die Öffnung im Mixtopfdeckel begeben und 1 Min. 30 Sek./60 °C/Stufe 1.5 erwärmen.

5 – Die Hälfte der Beerenmasse auf den Guetzliboden verteilen und 30 Minuten kühl stellen. Rest zugedeckt beiseitestellen. Mixtopf spülen und trocknen.

Füllung

6 – Gelatine und Wasser in den Mixtopf geben, 2 Min./60 °C/Stufe 1 schmelzen.

7 – 30 g Magerquark zugeben, 10 Sek./Stufe 4 mischen.

8 – Zucker, 220 g Magerquark und Doppelrahmfrischkäse zugeben und 30 Sek./Stufe 3 mischen, Masse in die Springform füllen. Restliches Beerenpüree darauf verteilen, mit der Gabel marmorieren und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 6 Stunden fest werden lassen.

9 – Cheesecake aus dem Kühlschrank nehmen, Formenrand sorgfältig entfernen. Cheesecake auf eine Tortenplatte ziehen, Backpapier entfernen. Brombeeren und Heidelbeeren auf der Torte verteilen.

Stück (1/8): 397 kcal (1658 kJ) = F 24 g, Kh 34 g, E 10 g





Heidelbeeren – Superfood aus der Schweiz

Von Ende Juni bis September haben Heidelbeeren Saison. Während dieser Zeit heisst es: zugreifen! Heidelbeeren sind ein wahres Super- und Beautyfood. Entzündungshemmende Anthocyane, viel Vitamin C und E unterstützen den Körper dabei, freie Radikale abzufangen und zu neutralisieren. Zudem wirken sie sich positiv auf das Immunsystem aus. Heidelbeeren müssen mit Vorsicht behandelt werden. Die kleine Blaubeere ist besonders druckempfindlich, schimmelt schnell und wird leicht bitter. Frische Heidelbeeren sollte man deshalb immer vorsichtig transportieren und zügig nach dem Kauf geniessen. Wer länger etwas vom süssen Aroma der Heidelbeeren haben möchte, friert sie am besten direkt ein.

Heidelbeer-Vanille-Creme

1 Vanillestängel,
in Stücken

60 g Zucker

500 g Heidelbeeren

1 EL Zitronensaft

3 EL Maisstärke

200 g Vollrahm

1 – Vanillestängel und Zucker in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 10** zerkleinern.

2 – 400 g Heidelbeeren, Zitronensaft und Maisstärke zugeben, **10 Sek./Stufe 4** mischen, **8 Min./100 °C/Stufe 2** köcheln und **30 Sek./Stufe 4–9 ansteigend** pürieren. Creme in eine Schüssel geben, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, 2 Stunden kühl stellen. Mixtopf spülen und trocknen.

3 – **Rühraufsatz einsetzen.** Vollrahm in den Mixtopf geben und ohne Messbecher unter Beobachtung **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. Creme glatt rühren, Schlagrahm sorgfältig unter die Creme ziehen. Creme in 4 Schälchen anrichten, mit den restlichen 100 g Heidelbeeren verzieren.

Portion: 327 kcal (1364 kJ) = F 18 g, Kh 38 g, E 2 g



Beerenparfait

Form

1 EL Öl zum Einfetten

Parfait

300 g Erdbeeren, halbiert

150 g Himbeeren

160 g Zucker

300 g Vollrahm

2 frische Eier

40 g Nougat, grob gehackt

Verzierung

50 g Himbeeren

50 g Erdbeeren,
in Scheiben

Form

1 – Eine rechteckige Form (16 x 28 x 4 cm, z. B. Gratinform) mit wenig Öl bestreichen und mit Frischhaltefolie auslegen.

Parfait

2 – Erdbeeren, Himbeeren und 80 g Zucker in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 6** pürieren und umfüllen.

3 – **Rühraufsatz einsetzen.** Vollrahm in den Mixtopf geben, unter Beobachtung **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3.5** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen**, Schlagrahm in eine grosse Schüssel umfüllen und zugedeckt kühl stellen. Mixtopf spülen.

4 – **Rühraufsatz einsetzen.** Eier und 80 g Zucker in den Mixtopf geben und **5 Min./50°C/Stufe 4** schaumig rühren. Masse ohne Messbecher **5 Min./Stufe 3.5** weiterrühren. **Rühraufsatz entfernen.** Eimasse und die Hälfte des Beerenpürees mit dem Spatel sorgfältig unter den Schlagrahm heben. Masse in die vorbereitete Form füllen. Restliches Beerenpüree darübergiessen, mit einer Gabel leicht marmorieren. Nougat darüberstreuen. Masse mindestens 8 Stunden gefrieren.

Verzierung

5 – Parfait aus der Form heben, Folie entfernen. Parfait in Stücke schneiden, mit Himbeeren und Erdbeeren anrichten.

Portion: 279 kcal (1160 kJ) =
F 16 g, Kh 29 g, E 3 g



Das ist das
Titelrezept!





Erdbeer-Roulade

Biskuit

50 g Mandelblättchen

3 Eiweisse

120 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eigelbe

90 g Weissmehl

Füllung

250 g Erdbeeren, halbiert

90 g Zucker

1 EL Zitronensaft

¼ TL Agar-Agar (Morga)

¼ TL schwarzer Pfeffer,
grob gemahlen

1 Prise Salz

250 g Mascarpone

40 g Milch

¼ TL gemahlener
Vanillestängel

5 Erdbeeren
zum Verzieren

Biskuit

1 – Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2 – Mandelblättchen in einer Bratpfanne rösten, auf dem vorbereiteten Backblech verteilen.

3 – Rühraufsatz einsetzen.

Eiweisse, Zucker und Salz in den Mixtopf geben und ohne Messbecher 3 Min./Stufe 4 steif schlagen. Rühraufsatz entfernen, Masse in eine Schüssel geben. Eigelbe verklopfen und mit dem Spatel unter den Eischnee ziehen. Mehl mit dem Spatel unterheben. Teig auf dem vorbereiteten Blech zu einem Rechteck von 27 × 32 cm ausstreichen.

4 – Teig 6 Minuten (220 °C) in der Mitte des Backofens backen. Das Biskuit soll kaum Farbe annehmen. Herausnehmen, sofort auf ein frisches Backpapier stürzen, mit einem nassen Tuch über das obere Backpapier streichen, Papier sorgfältig abziehen. Biskuit sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen lassen. Ausgekühltes Biskuit mit der Mandelseite nach unten auf das gleiche, bereits gebrauchte, umgekehrte Backpapier legen.

Füllung

5 – 250 g Erdbeeren und 50 g Zucker in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

6 – Zitronensaft, Agar-Agar, Pfeffer und Salz zugeben, 8 Min./100 °C/Stufe 2 kochen, Mixtopf aus der Halterung nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Erdbeermasse gleichmässig auf dem Biskuit verteilen und auskühlen lassen. Mixtopf kalt spülen.

7 – Mascarpone, Milch, 40 g Zucker und Vanille in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 3 mischen. 3 EL der Mascarpone-Masse beiseite stellen, restliche Mascarpone-Masse gleichmässig auf dem Biskuit verteilen, dabei an den Schmalseiten einen Rand von 2 cm frei lassen. Biskuit von der Schmalseite her aufrollen, Enden gerade schneiden, mit der Verschlussseite nach unten auf eine Platte legen. Restliche Mascarpone-Masse auf der Roulade verteilen, mit den ganzen Erdbeeren verzieren. Roulade bis zum Servieren kühl stellen.

Stück (1/6): 183 kcal (763 kJ) =
F 10 g, Kh 19 g, E 4 g



40 Min.



1 Std.



mittel



16 Stücke



183 kcal

An heissen Sommertagen legen Sie die Roulade am besten für ca. 20 Minuten in den Tiefkühler. Danach in Scheiben schneiden und sofort servieren.



Beeren



Meringuierte Johannisbeertorte

Form

½ EL Butter, weich

Teig

150 g Weissmehl

60 g Zucker

2 Prisen Salz

90 g Butter, in Stücken (2 cm)

2 EL Wasser

etwas Weissmehl

40 g Zwieback, in Stücken (3 cm)

Füllung

2 frische Eiweisse, Raumtemperatur

50 g Zucker

450 g Johannisbeeren, Stiele entfernt

Form

1 – Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen, Rand mit Butter einfetten.

2 – Backofen auf 180 °C vorheizen.

Teig

3 – Weissmehl, Zucker, Salz, Butter und Wasser in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** mischen. Teig aus dem Mixtopf nehmen und zusammenfügen.

4 – ⅔ des Teigs auf wenig Weissmehl mit dem Wallholz in der Grösse des Formenbodens auswallen. Teig in die Form legen, etwas andrücken. Restlichen Teig zu zwei Rollen (je 35 cm) formen, in die Form an den Teigrand legen, gleichmässig mit den Fingern an den Formenrand andrücken (ca. 2 cm hoch). Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen und 30 Minuten kühl stellen.

5 – Zwieback in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 5** zerkleinern, umfüllen. Mixtopf gründlich spülen und trocknen.

6 – Teigboden 15 Minuten (180 °C) in der unteren Hälfte des Backofens backen, herausnehmen. Zerkleinerten Zwieback auf dem Teigboden verteilen.

Füllung

7 – Backofentemperatur auf 200 °C erhöhen.

8 – **Rühraufsatz einsetzen.** Eiweisse und Zucker in den fettfreien Mixtopf geben und ohne Messbecher **3 Min./Stufe 4** steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen.** Johannisbeeren mithilfe des Spatels unter den Eischnee ziehen, auf dem Tortenboden verteilen.

9 – Torte 25 Minuten (200 °C) in der unteren Hälfte des Backofens hellbraun überbacken. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Formenrand entfernen, Kuchen mit dem Backpapier auf ein Gitter schieben, auskühlen lassen.

Stück (½): 170 kcal (710 kJ) = F 7g, Kh 22g, E 3g



Ein Betty Bossi Klassiker

Das Rezept für diese süss-saure Torte erschien zum ersten und bisher letzten Mal vor sage und schreibe 40 Jahren! Sie war im Juni 1980 das Titelrezept der Betty Bossi Zeitung. Wie Sie auf Seite 3 vielleicht gelesen haben, haben wir das Rezept wieder ausgegraben und für den Thermomix® umgeschrieben.



Brombeersorbet mit Zimt

600 g Brombeeren
100 g Zucker
100 g Wasser
1 EL Zitronensaft,
 nur bei säurearmen
 Brombeeren (optional)
¼ TL Zimt

1 Eiweiss

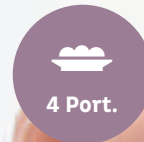
1 – Brombeeren, Zucker, Wasser, Zitronensaft und Zimt in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

2 – Anstelle des Messbechers Garinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen, Brombeermasse **8 Min./ 100 °C/Stufe 1** kochen und **30 Sek./Stufe 6–10 schrittweise ansteigend** pürieren. Mixtopfdeckel entfernen, Masse etwas abkühlen lassen, durch ein feines Sieb in einen Tiefkühlbehälter (16 × 21 × 6 cm) streichen. Masse glatt streichen, auskühlen lassen. Zugedeckt mindestens 12 Stunden gefrieren.

3 – Gefrorene Brombeermasse in 8 Stücke schneiden, mit dem Eiweiss in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 4** cremig rühren, mit dem Spatel nach unten schieben und kurz durchmischen.

4 – Masse nochmals mithilfe des Spatels **40 Sek./Stufe 4** cremig rühren und in den gleichen Tiefkühlbehälter füllen. Zugedeckt nochmals 45 Minuten gefrieren. Sorbet zu Kugeln formen.

Portion: 171 kcal (724 kJ) =
 F 1g, Kh 35g, E 2g



Burger mit Spezialeffekt

Ein Prachtstück, dieser Burger! Fast zu perfekt, um wahr zu sein? Überhaupt nicht! Mit dem Thermomix®, der Burgerpresse «Surprise» und der Burgerbrötli-Backform von Betty Bossi zaubern Sie einen Hamburger auf den Tisch, der genau so aussieht wie dieser hier.

*Überraschung!
Da drin versteckt sich eine
würzige Käsefüllung.*





*Burgerpresse «Surprise»
(Set), ab CHF 23.55 unter
bettybossi.ch*

Appenzeller Cheeseburger

Brot

90 g Appenzeller Pantli
(siehe Hinweis),
in Stücken (2 cm)

170 g Wasser

¼ Würfel Hefe (ca. 10 g),
zerbröckelt

10 g Zucker

300 g Ruchmehl

20 g Butter, weich

¾ TL Salz

1 EL Wasser

1 TL Leinsamen

Burger Patties

1 Bund Petersilie (ca. 20 g),
Blätter abgezupft

70 g rezepter Appenzellerkäse,
in Stücken (2 cm)

70 g Silberzwiebeln aus dem Glas, abgetropft

600 g Hackfleisch
(Rind und Schwein)

20 g grobkörniger Senf

1 TL Salz

4 Prisen Pfeffer

1 EL Erdnussöl

50 g Blattsalat

1 Tomate, in Scheiben

4 EL grobkörniger Senf
oder 4 EL Ketchup

Brot

1 – Pantli in den Mixtopf geben, **Turb@/2 Sek./2 mal** zerkleinern, umfüllen und beiseitestellen.

2 – Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und **2 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.

3 – Ruchmehl, Butter und Salz zugeben und **Teig ½/2 Min.** kneten.

4 – 50 g zerkleinertes Pantli zugeben und **Teig ½/1 Min.** kneten. Teig in 4 Portionen teilen, zu Kugeln formen, etwas flach drücken, in die Burgerbrötli-Backform legen. Brötli zugedeckt 1 Stunde aufgehen lassen. Mixtopf spülen und trocknen.

5 – Backofen auf 220 °C vorheizen.

6 – Teig mit Wasser bestreichen, Leinsamen darüberstreuen.

7 – Burgerbrötli 20 Minuten (220 °C) in der unteren Hälfte des Backofens backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Brötli aus der Form nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Burger Patties

8 – Petersilie in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, in eine Schüssel umfüllen.

9 – Appenzellerkäse und Silberzwiebeln in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in die gleiche Schüssel zur Petersilie geben. 40 g zerkleinertes Pantli begeben und mischen, beiseitestellen.

10 – Hackfleisch, Senf, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 4** vermischen. Fleischmasse herausnehmen, in 8 Portionen teilen. Deckel der Burgerpresse «Surprise» durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn vom Stempel entfernen. Eine Portion Hackfleischmasse in die Burgerpresse «Surprise» füllen. Muldenformer mit wenig Mehl bestäuben, Hackfleischmasse mit dem Muldenformer pressen.

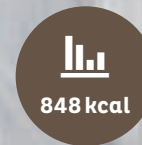


¼ der Käsemasse in die Mulde geben. Eine Portion Hackfleischmasse etwas flach drücken, auf die Füllung geben, sodass die Füllung gut bedeckt ist. Deckel wieder auf den Muldenformer setzen. Burger pressen, aus der Form lösen. Mit restlichen 6 Hackfleischportionen gleich verfahren.

11 – Erdnussöl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Burger bei mittlerer Hitze beidseitig je 6 Minuten braten. Hamburgerbrötli aufschneiden, mit Blattsalat, Tomatenscheiben, Senf und Burger füllen.

Hinweis: Appenzeller Pantli ist eine Rohwurstspezialität aus dem Appenzell. Ersatz: Landjäger.

Portion: 848 kcal (3552 kJ) =
F 44 g, Kh 58 g, E 52 g



*Burgerbrötli-Backform (4er-Set, inkl. Rezeptblatt),
ab CHF 23.55 unter bettybossi.ch*



Solothurner Liebesbriefe

Teig

200 g Weissmehl
120 g Rahmquark
100 g Butter, in Stücken
(1 cm), kalt
½ TL Salz

wenig Weissmehl

Formen und füllen

180 g Kirschen, entsteint
1 EL Zucker
etwas Wasser

½ EL Puderzucker

Teig

1 – Weissmehl, Rahmquark, Butter und Salz in den Mixtopf geben und **40 Sek./Stufe 4** mischen. Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken, zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

2 – Teig auf wenig Weissmehl mit dem Wallholz rechteckig 5 mm dick auswallen. Schmalseiten zur Mitte hin einschlagen, locker umschlagen, zugedeckt 30 Minuten kühl stellen (1. Tour).



Teig nochmals auf wenig Weissmehl rechteckig 5 mm dick auswallen. Schmalseiten zur Mitte hin einschlagen, locker umschlagen (2. Tour), dabei den Teig in die andere Richtung bearbeiten. Nochmals zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Formen und füllen

3 – Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

4 – Teig quadratisch 33 × 33 cm auswallen, in vier 15 cm grosse Quadrate schneiden. Kirschen auf die Teigmitten legen, Zucker darüberstreuen. Teigränder mit Wasser bestreichen. Die Teigecken über die Füllung legen (Couverts formen), leicht andrücken. Aus den Teigresten 4 Herzchen ausstechen, mit Wasser bestreichen und auf die Mitte kleben. Liebesbriefe auf das vorbereitete Blech legen, zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

5 – Liebesbriefe 15–17 Minuten (220 °C) in der Mitte des Backofens goldbraun backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen, etwas abkühlen lassen. Liebesbriefe mit Puderzucker bestäuben, auskühlen lassen.

Lässt sich vorbereiten: Teig ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, in Frischhaltefolie eingepackt im Kühlschrank aufbewahren.

Stück: 468 kcal (1956 kJ) =
F 26 g, Kh 48 g, E 9 g



40 Min.



2 Std.
30 Min.



mittel



4 Stück



468 kcal

★
DER KLASSIKER

Schwiizer
Chuchi



↑
*Statt Kirschen können Sie auch
Aprikosen oder Zwetschgen,
in Würfeln (1 cm), verwenden.*

Coffee Lemon Drink

Gehören Sie auch zu den Geniessern, die sich im Sommer gerne mal einen eisgekühlten Kaffee gönnen? Wenn ja, hätten wir eine interessante Variante im Angebot.

Dieser Coffee Lemon Drink wird mit sogenanntem Cold Brew Coffee zubereitet. Das ist, wie der Name schon sagt, Kaffee, der mit kaltem Wasser «gebrüht» wurde. Durch das Ziehenlassen in kaltem Wasser schmeckt er weniger sauer und bitter als herkömmlich zubereiteter Kaffee. Es ist nämlich so: Je länger der Kaffee im kalten Wasser extrahiert, desto mehr Aromen werden aus dem Kaffee gelöst, und der Kaffee schmeckt dann herrlich fruchtig und mild. Probieren Sie unseren erfrischenden Coffee Lemon Drink!



100 g Kaffeebohnen in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 7** mahlen. **900 g Wasser** dazugießen, in einen grossen Krug umfüllen und zugedeckt mindestens 12 Stunden kühl stellen. Kaffeewasser durch einen Kaffeefilter giessen. **400 g Eiswürfel** in 4 Gläser (je 300 ml) geben. **80 g Zucker**, **4 Bio-Zitronen**, geviertelt, und **200 g Wasser** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern, durch ein Sieb giessen, in die Gläser verteilen. Gefilterten Kaffee darübergiessen und servieren. Nach Belieben mit **Zitronenschnitzen** verzieren. Zum Wohl!

Kirschen

Frisch schmecken Sie einfach am besten: Prall, süss und (fast) direkt vom Baum – das wussten bereits die alten Römer. Greifen Sie jetzt zu, denn die Saison ist kurz. Ob nature, im Gebäck, als Creme oder Konfi, geben Sie sich dem sommerlichen Kirschgenuss hin.



Kirschen enthalten neben gesunden sekundären Pflanzenstoffen Vitamin C und Folsäure, die Mineralstoffe Kalium, Kalzium, Magnesium, Eisen und Phosphor sowie Kieselsäure.



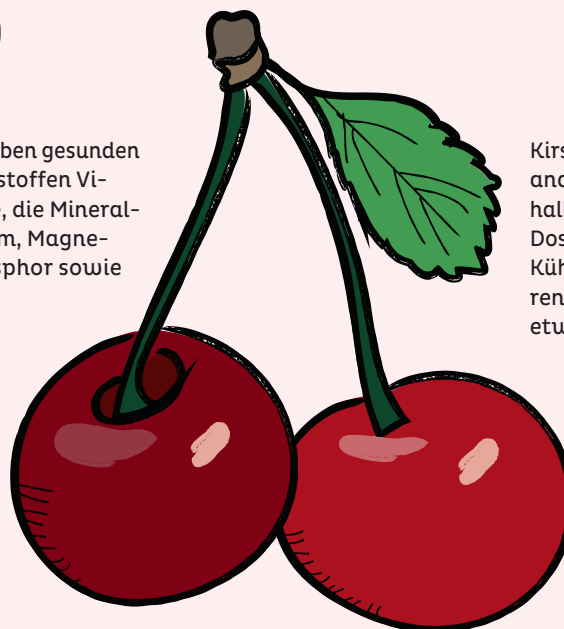
Kirschen nehmen leicht andere Gerüche an, deshalb am besten in einer Dose gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. So gelagert, sind sie etwa 1 Woche haltbar.



Für Sirup oder Konfi eignet sich dieser Trick zum Entstehen: 500 g Kirschen in den Mixtopf geben und **3 Min./Stufe 3** rühren. Masse anschliessend durch ein grobes Sieb oder den Gareinsatz streichen.



Gross im Geschmack, klein bei den Kalorien. Mit nur 75 Kilokalorien pro 100 g sind Kirschen der ideale Sommersnack.



Glanzvoller Auftritt

Wow, was für ein Hingucker – und dabei so schnell gemacht! Füllen, ausstechen, formen und backen – dank der Apéro-Sonne von Betty Bossi können Sie innerhalb kürzester Zeit ein perfekt gleichmässiges Gebäck servieren.

Apéro-Sonne inkl. Kunststoff-Etui und Rezeptflyer, ab CHF 19.95

Infos und Bestellmöglichkeit unter bettybossi.ch



Softeis-Sandwiches

Lust nach etwas Abwechslung beim Glacegenuss? Dann empfehlen wir Ihnen dieses süsse Sandwich: Geben Sie etwas Softice auf ein Guetzli oder Cookie, belegen es nach Belieben mit gehackten Nüssen, Schokoladestreuseln oder Fruchtschnitzen und verschliessen es mit einem zweiten Guetzli. Das schmeckt grossen und kleinen Schleckmäulern!

Trick 77

Legen Sie beim Mahlen bzw. Pulverisieren von Zucker, Gewürzen und Körnern ein Stück Backpapier zwischen Deckel und Mixtopf. Das Papier stoppt den Staub vor dem Austreten, und Ihre Küche bleibt sauber.



Zitronen-Chili-Marinade

Das Geheimnis von geschmacklich unvergesslichen Grilladen? Die Marinade! Vielleicht haben Sie ja eine Lieblingsmarinade, die Sie immer wieder verwenden. Wie wärs denn mit etwas Abwechslung? Probieren Sie unsere Zitronen-Chili-Marinade. Die Kombination aus Zitrone, Knoblauch und Chili verleiht Fleisch und Fisch einen wunderbar zitronig-frisch-scharfen Geschmack.

1 Bio-Zitrone, nur Schale, mit dem Sparschäler dünn abgeschält, **1 Bund Oregano** (ca. 20 g), Blätter abgezupft, **3 Knoblauchzehen**, **2 rote Chilis**, entkernt, **100 g Olivenöl**, **20 g Honig** und **30 g Zitronensaft** in den Mixtopf geben und **8 Sek./Stufe 6.5** zerkleinern. Marinade zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Sie eignet sich zum Marinieren von Poulet, Schweinefleisch und Lamm. Das Rezept reicht für 1kg Fleisch.

Tipp: Fleisch mit der Marinade bestreichen, mindestens 2 Stunden oder über Nacht zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Marinade abstreifen, Fleisch salzen und bei mittlerer Hitze grillieren oder braten.



Cooler Beerenspiessli als Getränkekühler

Haben Sie Beeren übrig? Super, dann können Sie daraus hübsche Eisspiessli machen. Einfach die Früchte an Holzspiessli stecken und tiefkühlen. Beim nächsten Apéro können Sie diese als fruchtige und dekorative Kühler für Getränke verwenden!



Würzige Butter-Blumen

Überraschen Sie Ihr Lieben mit hausgemachten Butter-Kreationen in hübscher Blumen-Form. Ob zu gedämpftem Gemüse, Fisch, Teigwaren oder grilliertem Fleisch: Würzige Butter passt zu fast allem! Im Rezeptflyer zur Blumen-Form finden Sie alte Klassiker wie Café de Paris und spannende neue Kreationen.

Blumen-Form (2er-Set), inkl. Rezeptflyer und 20%-Sparbon, ab CHF 19.95

Infos und Bestellmöglichkeit unter bettybossi.ch



Grüsse aus meiner Küche

Sie sind eingeladen und wollen nicht mit leeren Händen auftauchen? Mit diesen selbst gemachten Geschenken zaubern Sie dem Gastgeber ein Lächeln ins Gesicht.



Ajuar

1000 g gelbe Peperoni,
in Stücken (3 cm), oder
1000 g rote Peperoni,
in Stücken (3 cm)

1 roter Peperoncino,
entkernt

3 Knoblauchzehen

100 g Olivenöl

50 g Weissweinessig

30 g Zucker

1 TL Salz

1 – Peperoni, Peperoncino und Knoblauchzehen in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 10** zerkleinern.

2 – Mit dem Spatel nach unten schieben. Nochmals **5 Sek./Stufe 10** zerkleinern.

3 – Olivenöl, Weissweinessig, Zucker und Salz zugeben. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **30 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

4 – Mit dem Spatel über den Mixtopfboden fahren. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und nochmals **30 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Masse **1 Min./Stufe 4–9 schrittweise ansteigend** pürieren. Masse siedend heiss in 3 saubere, heiss ausgespülte Einmachgläser (je 100 ml) füllen und sofort verschliessen. Gläser mit Schraubdeckel kurz auf den Kopf stellen. Gläser auf einer gut isolierenden Unterlage auskühlen lassen.

Passt zu: grilliertem Fleisch, Gemüse oder als Brotaufstrich.

Haltbarkeit: gut verschlossen kühl und dunkel ca. 1 Monat. Einmal geöffnet, Glas im Kühlschrank aufbewahren, Ajuar rasch geniessen.

Glas: 423 kcal (1751 kJ) =
F 31g, Kh 28g, E 3g



Pikant!



Was ist Ajuar?

Ajuar, manchmal auch Aivar oder Ajwar geschrieben, ist eine pikante Würzpaste aus der traditionellen Küche des Balkans. Mittlerweile ist sie in allen südosteuropäischen Ländern bekannt und beliebt. Bei der klassischen Zubereitungsart werden (im Gegensatz zum obigen Rezept) rote Peperoni so lange gegart, bis eine homogene Masse entsteht. Ajuar ist sehr vielseitig einsetzbar. Zum Beispiel zum Würzen von Gebäck, Saucen, Suppen, Fleisch und Fischgerichten, als peppiger Sandwichaufstrich, im Quark oder Joghurt oder einfach pur zusammen mit Pitabrot.

Johannisbeergelee

200 g Wasser

1000 g Johannisbeeren
mit Stiel

500 g Zucker

2 EL Zitronensaft

1 – Wasser und Johannisbeeren in den Mixtopf geben und **12 Min. /100 °C/Stufe 4** kochen.

2 – Ein Sieb auf eine Schüssel legen, Sieb mit einem Passiertuch auslegen. Johannisbeermasse nach und nach beigeben, in die Schüssel tropfen lassen. Dabei Beeren nicht ausdrücken, sonst wird das Gelee trüb.

3 – Johannisbeersaft (500 g), Zucker und Zitronensaft in den Mixtopf geben und **5 Sek. / Stufe 4** mischen.

4 – Anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel aufsetzen und **15–22 Min. /Varoma/ Stufe 0.5** kochen (Gelee sollte mindestens 10 Minuten sprudelnd kochen, Gelierprobe vornehmen).

5 – Schaum abschöpfen. Gelee siedend heiss bis knapp unter den Rand in 5 saubere, heiss ausgespülte Einmachgläser (je 140 ml) füllen, sofort verschliessen. Gläser auf eine gut isolierende Unterlage stellen. Gläser mit Schraubdeckel kurz auf den Kopf stellen. Gelee auskühlen lassen.

Gelierprobe: Legen Sie zwei oder drei kleine Teller in den Gefrierschrank (5–10 Minuten), bevor Sie mit der Geleeherstellung beginnen. Geben Sie einen Teelöffel Gelee auf den kalten Teller, lassen Sie es abkühlen, und drücken Sie es dann leicht mit einem Finger. Wenn das Gelee jetzt faltig wird, ist es fertig. Wenn nicht, einfach noch weitere 2 Minuten kochen und den Test wiederholen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Konfitüre rasch konsumieren.

Glas: 351 kcal (1488 kJ) =
F 1g, Kh 79g, E 2g



15 Min.



50 Min.



einfach



5 Einmach-
gläser



351 kcal



Rosmarin-Sbrinz-Sablés

4 Zweiglein Rosmarin,
Nadeln abgezupft

70 g Sbrinz,
in Stücken (2 cm)

180 g Weismehl

125 g Butter,
in Stücken (1 cm), kalt

1 Ei

15 g Zucker

½ TL Salz

4 Prisen Pfeffer

1 – Rosmarin und Sbrinz in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

2 – Weismehl, Butter, Ei, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben und **20 Sek./Stufe 4** mischen. Teig zu zwei Rollen von je 18 cm formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde kühl stellen.

3 – Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

4 – Teigrollen aus dem Kühlschrank nehmen, in 7 mm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Backbleche legen.

5 – Sablés nacheinander 12–14 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens hellbraun backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und zum Apéro servieren.

Tipp: Sablés vor dem Backen mit wenig Wasser bestreichen, glattblättrige Petersilienblätter darauflegen, andrücken und backen wie oben.

Stück: 40 kcal (165 kJ) =
F 3 g, Kh 3 g, E 1 g



*Sie sind zum Apéro eingeladen?
Glänzen Sie mit diesen hübschen,
salzigen Sablés als Mitbringsel!*

Pisco Sour

100 g Zucker
100 g Wasser

3 Bio-Zitronen,
in Vierteln

250 g Pisco (Destillat
aus Traubenmost)

2 frische Eiweisse

100 g Eiswürfel

4 Prisen Zimt

1 – Zucker und Wasser in den Mixtopf geben, **5 Min./100 °C/ Stufe 1** aufkochen, 30 Minuten im Mixtopf auskühlen lassen.

2 – Zitronenviertel zugeben, **2 Sek./Stufe 10** zerkleinern, durch ein Sieb in einen Messkrug giessen.

3 – Gesiebten Zitronensaft, Pisco, Eiweisse und Eiswürfel in den Mixtopf geben, **1 Min./ Stufe 8** mixen. Drink in 4 Gläser (je 250–300 ml) giessen, Zimt darüberstreuen.

Portion: 302 kcal (1271 kJ) =
F 0 g, Kh 31 g, E 2 g



5 Min.



10 Min.



einfach



4 Port.



302 kcal

Pisco – Spirituose aus Südamerika

Der Pisco Sour ist ein Sour-Cocktail, der ursprünglich aus Südamerika stammt. Woher genau, ist nicht ganz klar. Sowohl Chile als auch Peru beanspruchen für sich, das Ursprungsland zu sein. Die Basisspirituose ist Pisco, ein Traubenschnaps, benannt nach der Stadt Pisco im Süden Perus. In Peru wird der Cocktail hauptsächlich mit Limetten zubereitet. In Chile, insbesondere in Mittel- und Südkhile, nimmt man eher Zitronen. Pisco ist in Spirituosenhandlungen erhältlich.

*Der Eiweisschaum
verleiht dem Drink
Textur und Klasse.*



Vorschau

★
Das nächste
Heft erscheint am
**3. September
2020!**
★



Betty Bossi



*Sichern Sie sich schon
heute die nächste Nummer
von «Betty Bossi mix»*

Jahres-Abo
4 saisonale Ausgaben
für nur CHF

Jetzt bestellen:
bettybossi.ch/mix-abo

39.90



thermomix

Wir suchen dich!

Nutze die
Möglichkeit und
trete jetzt dem
stetig wachsenden
Team bei!

Du liebst es, in Gesellschaft zu kochen? Du suchst einen Job, der sich deinem Leben anpasst und nicht umgekehrt? Dann werde Thermomix® Repräsentantin und steige in eine selbstständige Tätigkeit ein, ohne finanzielle Verpflichtung und Risiko. Gib deine Begeisterung für den Thermomix® weiter.

Mehr Infos unter thermomix.ch



Vorwerk Schweiz AG
Pilatusstrasse 29
6036 Dierikon
Tel. +41 41 422 10 08
www.thermomix.ch