

Doris Mular

Mixen — wie ein — Profi

Die besten Tipps und Tricks
für den Thermomix®

© des Titels »Mixen wie ein Profi« (978-3-7423-1309-6)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

riva



Inhalt

Vorwort	7
Basics	10
Vorbereitung	10
Zutaten wiegen	11
Zerkleinern, Mahlen und Reiben	11
Pürieren	13
Rühren und Vermischen	13
Kochen und Dampfgaren	14
Anbraten	15
Teig kneten	16
Schlagen	18
Wasser kochen	20
Ganz einfach!	21
Püree	21
Teigwaren	23
Reis kochen	25
Couscous dämpfen	25
Nüsse rösten	27
Mayonnaise	29
Frikadellen	32
Wasserbad	32
Kräuter zerkleinern	33
Mehl mahlen	35
Pudding	35

© des Titels »Mixer wie ein Profi« (978-3-7423-1309-6)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



Kalte Suppe	37
Eier kochen	39
Omelette	39
Pasten und Pesto	41
Hummus	44
Eis	45
Crushed Ice	47
Glühwein	47

Für Profis **49**

Backen im Varoma	49
Streusel	51
Crumble	53
Hefeklöße aus dem Varoma	53
Terrine aus dem Varoma	56
Dim Sum	60
Zitronen- und Orangenzenen	62
Entsaften mit dem Varoma	63
Spargel aus dem Varoma	65
Karamellisieren	65
Sous-vide	66
Dämpfen und Rösten	68
Fermentieren	72
Risotto	74
Béchamelsauce	78
Maronen	80
Sorbet	83
Granita	83

Liebingsrezepte, Resteverwertung und mehr **86**

Liebingsrezepte zubereiten	86
Grundregeln	87
Köstliches aus Resten	90
Reinigung	107
Platz sparen	110
Zubehör für den Thermomix®	114
Tipps für die Sicherheit	118

Register **123**

Rezeptübersicht **125**

© des Titels »Mischen wie ein Profi« (978-3-7423-1309-6)
 2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
 Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

