

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



Vorwort

Freuen Sie sich auf die vielen Tipps in diesem Buch! Im Handumdrehen werden Sie Ihren Thermomix® besser kennenlernen, sicherer im Umgang mit der Küchenmaschine werden, all seine Möglichkeiten erproben und aus dem Effeff anwenden können. Für Anfänger wie auch langjährige Nutzer gibt es ausführliche Tricks und Tipps, um das gesamte Spektrum des Thermomix® auch für eigene Ideen einzusetzen. Zudem finden Sie viele Beispiel-Rezepte. Die Anregungen beziehen sich auf den TM5 und die neuen Funktionen des TM6, sind aber meist auch für die älteren Modelle gültig.



 Das Kapitel *Basics* ist hauptsächlich für diejenigen gedacht, die den Thermomix® neu erworben haben und sich zunächst mit den grundsätzlichen Funktionen vertraut machen wollen. Erfahren Sie, worauf Sie beim Zerkleinern, Rühren und Pürieren achten müssen. Lernen Sie, wofür der Varoma gut ist, wie die neue Anbrat-Funktion im TM6 gehandhabt wird und warum auch Wasserkochen mit dem Thermomix® noch einfacher wird.

  Wenn Sie Ihren Thermomix® nur selten nutzen oder ihn gar weggeräumt haben, weil Sie ihn nicht so recht in Ihren Kochalltag integrieren konnten, lassen Sie sich überraschen, was sich außer Eintopf, Suppe und Puderzucker noch alles damit zubereiten lässt. Lesen Sie dazu das Kapitel *Ganz einfach!:* Pürees, Teigwaren, Reis, Couscous – all das wird fast ohne Ihr Zutun gekocht und Sie können sich derweil anderen Bestandteilen Ihres Menüs widmen. Auch Mayonnaise und Pudding gelingen garantiert: Mit dem Thermomix® gerinnt oder klumpt nichts mehr.

   Wenn Sie Ihren Thermomix® regelmäßig nutzen, um Ihre Familie zu versorgen, sind Sie bestens vertraut mit allem, was Sie im Alltag anwenden. Für Sie haben wir besondere Highlights gesammelt: Seltener genutzte Funktionen und Zubereitungen, an die Sie von jetzt an vielleicht öfter denken werden, weil es in diesem Buch praktische Anleitungen dazu gibt.

Wir zeigen Ihnen, was mit dem Thermomix® um vieles leichter und schneller geht, wie zum Beispiel eine leichte Erwärmung beim Schlagen von Eischnee oder kontrolliertes Erhitzen bei der Zubereitung einer Sauce Hollandaise. Dass Sie mit dem Varoma auch Backen können, dass der Thermomix® Entsaften und neuerdings auch Karamellisieren kann – alles das finden Sie mit vielen Beispielen im Kapitel *Für Profis*.

Sie möchten auch Ihre eigenen Rezepte mit dem Thermomix® kochen? Kein Problem! Wir haben Tipps, wie das am besten geht, gleich auch noch ein Beispiel dafür gekocht und ein herkömmliches Rezept dem entsprechenden Thermomix®-Rezept gegenübergestellt.



Sein tolles Talent zeigt der Thermomix® auch, wenn es darum geht, aus Resten etwas richtig Gutes zu zaubern. Im Kapitel *Köstliches aus Resten* erfahren Sie, was Sie mit Möhrengrün, alten Keksen, übrig gebliebenen Spaghetti oder hart gekochten Eiern alles anfangen können.

Nach all dem Zerkleinern, Rühren und Kochen haben wir natürlich auch das Reinigen nicht vergessen. Ab Seite 107 erfahren Sie, wie sie Ihren Thermomix® in altem Glanz erstrahlen lassen.

Zur Erweiterung Ihres Repertoires haben wir auch im Internet recherchiert und geeignetes Zubehör gefunden. Manches ist sicher Spielerei, anderes recht nützlich. Wir erklären, was Sie zum Beispiel mit einem Garkamin oder einem Slider anfangen können. Ob Sie es wirklich brauchen, entscheiden Sie selbst.

Nicht zuletzt gibt es noch Hinweise für den sicheren Umgang mit dem Thermomix®. Egal ob Anfänger oder Profi: Es schadet nicht, sich ab und zu wieder damit vertraut zu machen, um Unvorsichtigkeiten zu vermeiden, die zu Verbrennungen oder Verletzungen führen könnten.

Freuen Sie sich auf die vielen neuen Anregungen in diesem Buch, seien Sie mutig und offen für Experimente mit Ihrem Thermomix® und bleiben oder werden Sie Profi!

© 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>





Sicher haben Sie schon erste oder mehr Erfahrungen mit Ihrem neuen Thermomix® gemacht. Für Anfänger haben wir die grundlegenden Funktionen übersichtlich geordnet. Mit ein bisschen Übung werden Sie für diese Basics gar nicht mehr ins Buch schauen müssen. Die einzelnen Schritte werden Ihnen in Fleisch und Blut übergehen, wie das Rühren im Kochtopf.

Vorbereitung

Egal, ob Sie mit Ihrem Thermomix® kochen oder sich für Töpfe und Pfannen entscheiden: Wichtig für gutes Gelingen ist immer eine durchdachte Vorbereitung. Denn wenn Sie nach den ersten Arbeitsschritten die Zutaten für die weiteren Schritte erst zusammensuchen, auspacken, schälen und säubern müssen, kommt schnell Hektik auf und Sie vergessen womöglich etwas.

Arbeiten Sie hingegen im *Guided-Cooking*- oder *Cookidoo*-Modus, haben Sie die einzelnen Schritte schon auf dem Display gut im Blick. Anders, wenn Sie ein Kochbuch verwenden – das sollte aufgeschlagen an einer sauberen Stelle in der Nähe liegen. Dafür gibt es Halterungen oder kleine Pulte, damit Sie die Arbeitsvorgänge jederzeit nachlesen können.



Zutaten wiegen

Der TM5 wiegt in 5-Gramm-Schritten, der TM6 kann das sogar in 1-Gramm-Schritten. Das ist nur leider nicht immer sehr präzise. Besonders, wenn der Thermomix® keinen festen und austarierten Platz in Ihrer Küche hat und das Gerät immer wieder woanders in Betrieb genommen wird. Die empfindliche Waage ist nämlich in den Standfüßen eingebaut und reagiert auf kleinste Unebenheiten. Das spielt keine Rolle, wenn Sie 250 g, ½ kg oder mehr abwiegen wollen. Wenn Sie aber – wie beispielsweise bei einer Diät – genau 5 oder 10 g oder ml zufügen wollen, ist es besser, eine Küchenwaage zur Hilfe zu nehmen.

Beim Abwiegen direkt in den Mixtopf, und vor allem beim Dazuwiegen (Tara-Funktion) dorthinein, ist es eher schwierig ein Zuviel wieder zu entnehmen. Bequemer wäre es dann, den Mixtopfdeckel aufzulegen, eine Schüssel daraufzusetzen und die Zutaten damit einzeln zu wiegen. Zum Dazuwiegen einfach die Tara-Taste drücken – das setzt die Waage wieder auf Null.

Wenn Sie Rezepte im *Guided-Cooking*-Modus zubereiten, schaltet sich die Waage automatisch bei den entsprechenden Arbeitsschritten ein.

Zerkleinern, Mahlen und Reiben

Mehlmahlen und Käsereiben sind Begriffe, die auch Thermomix®-Kochbücher übernommen haben, obwohl natürlich weder Mahlwerk noch Reibe vorhanden sind.

Je nachdem, was Sie wie zerkleinern möchten, stehen Ihnen die Stufen 4–10, jeweils mit Halbstufen, zur Verfügung.

Generell gesagt wird bei den Stufen 8–10 etwa 10–30 Sekunden lang gemahlen und gerieben. Gemüse und Obst können Sie auf Stufe 4 (weiche Zutaten wie Auberginen oder Äpfel) oder Stufe 5 (härtere Gemüsesorten,



zum Beispiel Zwiebeln, Möhren oder Kohlrabi) in jeweils 5 Sekunden zerkleinern. Je nach Reifegrad kann das Ergebnis unterschiedlich ausfallen – Sie können problemlos, nachdem Sie den Topfinhalt mit dem Spatel nach unten geschoben haben, noch 1–2 Sekunden nachlegen.

Wichtig bei all diesen Vorgängen ist, dass Sie den Messbecher aufsetzen! Sonst entkommen die zerkleinerten Teile durch die Deckelöffnung. Trick beim Mahlen von Getreide oder Zucker, das meist 60 Sekunden pro ½ kg in Anspruch nimmt: Klemmen Sie ein Stück Küchenpapier zwischen Deckel und Messbecher, denn der feine Mehlstaub kann den Weg nach draußen finden und rundherum alles weiß pudern.

Ohne Messbecher sollten Sie Blattgemüse zerkleinern, denn da können Sie den Spatel zum Einsatz bringen. Oft passiert es, dass die unten liegenden Blätter schon zerkleinert sind und an der Topfwand haften. Dann laufen die Messer ins Leere. Wenn Sie von Anfang an von oben durch die Deckelöffnung mit dem Spatel umrühren, werden die Blätter gleichmäßig vermischt und zerkleinert.

Mit ganzen Möhren oder Zwiebeln täte sich auch der Thermomix® schwer. Harte Gemüse also auf jeden Fall in grobe Stücke zerschneiden, damit Sie beim Zerkleinern ein gleichmäßiges Ergebnis erzielen. Auch Parmesan oder Schokolade sollten Sie zuvor in Stücke brechen.

Noch ein Tipp: Zerkleinern Sie Blattgemüse in mehreren kleineren Portionen zu ca. 300 g. So wird das Ergebnis gleichmäßiger.



Pürieren

Feine Suppen, Smoothies, Pürees, Sorbets oder heiße Mixgetränke herzustellen ist – neben dem eigentlichen Kochen – eine der Hauptaufgaben Ihrer Küchenmaschine. In 20–30 Sekunden auf den Stufen 6–10 bekommen Sie ein Ergebnis, das ein Pürierstab nie erreichen wird. Am besten ist es, die Drehzahl langsam zu erhöhen, das heißt, den Motor erst 5 Sekunden auf Stufe 6 anlaufen zu lassen und dann schrittweise zu erhöhen. Der TM6 macht dieses schrittweise Erhöhen der Drehzahl eigenständig im Pürier-Modus. Wichtig: Nie, nie vergessen, den Messbecher aufzusetzen, wenn Sie Suppen oder Heißgetränke pürieren. Es besteht höchste Verbrennungsgefahr! Wenn Sie Kaltes pürieren, können Sie sich zwar nicht verbrennen, aber die Küche sieht hinterher nicht sehr schön aus. Also: Bei allen Drehzahlen über Stufe 4: Messbecher nicht vergessen!

Rühren und Vermischen

Langes, ständiges Rühren oder das sogenannte »unter gelegentlichem Umrühren« hat Sie bislang an den Herd gefesselt. Jetzt macht das Ihr Thermomix® ganz selbständig und Sie können sich – während Suppe oder Eintopf köcheln – entspannen oder etwas anderes erledigen.

Beim Thermomix® ist das Rührwerk ständig in Bewegung. Es kann also nichts anbrennen. Ausnahme beim TM6: Im Anbrat-Modus drehen sich die Messer nur kurz und in langen Intervallen, da sonst kein Röstaroma entstehen kann. Hier ist ja eine leichte Bräunung erwünscht, die ohne anzubrennen erreicht wird.

Die niedrigste Stufe, Rührstufe, entspricht einem gelegentlichen Umrühren. Das sanfte Rühren auf dieser Stufe ist prima für Risotto geeignet.

Damit während des Rührens in den Stufen 1–3 nicht gleichzeitig zerkleinert wird, schalten Sie den Linkslauf ein. Die Messer sind an der linken Kante stumpf.



Kochen und Dampfgaren

Dafür ist der Thermomix® gemacht und das spart richtig Zeit: Kochen und Dampfgaren – häufig auch beides gleichzeitig. Im Mixtopf kochen Sie Suppe, oben im Varoma können als Einlage Hähnchen, Fisch oder Wurst (sogar Weißwürste!) im Dampf garen. Die Einstellung »Varoma« sorgt dafür, dass die für Dampfentwicklung erforderliche Temperatur von 100 °C permanent gehalten wird.

Wichtig beim Varoma-Garen: Die seitlichen Schlitze zur Dampfzirkulation müssen immer frei bleiben. Wenn Sie in den Varoma-Behälter viel Gemüse einfüllen, legen Sie zuvor zwei Löffel oder Gabeln kreuzweise auf den Varoma-Boden, dann bleibt genügend Platz für den Dampf, um aufzusteigen.

Beim Dampfgaren von Fisch oder Fleisch tritt meist Eiweiß aus, das dann auf den Mixtopfdeckel und weiter in den Mixtopf tropft. Damit Sie sich die Reinigung sparen und keine ungewollten Aromen zu den Zutaten im Mixtopf gelangen, legen Sie den Varoma oder den Varoma-Einlegeboden mit zugeschnittenem und befeuchtetem Backpapier aus. Auch dabei darauf achten, dass die Lüftungsschlitze frei bleiben. Fertig zugeschnittenes Dampfgarpapier, das mehrmals verwendet werden kann, wird auf Seite 115 beschrieben. Sie finden es im Internet.

Wenn der Mixtopf bei einem Rezept für 5–6 Portionen sehr voll ist – oder Sie die Zutatenmenge verdoppelt haben, kann es vorkommen, dass das Kochgut nicht nur herausspritzt, sondern überkocht. Ein Erhöhen der Drehzahl auf Stufe 3 schafft meist Abhilfe – ansonsten zusätzlich die Temperatur auf 90°C reduzieren.

Sie können hier auch gut das Garkörbchen zum Einsatz bringen. Es eignet sich als Spritzschutz, wenn Sie größere Mengen kochen, aber noch Dampf entweichen soll.



Anbraten

Im TM5 und auch allen Vorgängern ist lediglich ein Andünsten, zum Beispiel von Zwiebeln und Knoblauch, möglich. Das geschieht im Allgemeinen nach dem Zerkleinern und Hinzufügen von Öl in 3–4 Minuten/120°C auf Stufe 1,5. Die Zeit ist definitiv zu kurz und die Temperatur zu niedrig, um Röstaromen entstehen zu lassen. Bei längerem Andünsten würden sich Zwiebeln oder Gemüse am Topfboden festsetzen.



Der neue TM6 hat eine voreingestellte Anbrat-Funktion (160°C, Messer stehen still und rühren nur gelegentlich ganz kurz – wie Sie es in einer Pfanne auch tun würden). Damit können kleinere Mengen Fleisch, wie Geschnetzeltes oder Gulaschfleisch, mit Röstaromen versehen werden. Richtig »scharf« anbraten, wie in einer guten Pfanne, kritisieren Gourmets, geht damit aber immer noch nicht. Wenn Sie kleine Mengen Geschnetzeltes (bis 300 g) anbraten, die Sie dann gleich im Mixtopf lassen und weiterverarbeiten, wie zum Beispiel für ein Ragout, funktioniert es. Beim Anbraten von klein geschnittenem Fleisch in mehreren Portionen hintereinander muss aber jeweils umgefüllt werden, was dem Fleisch nicht wirklich gut tut, da Flüssigkeit austritt.

Zwiebel und Knoblauch als Basis für Suppen und Saucen bräunen schön und karamellisieren durch die hohe Temperatur etwas – das gibt ein würzigeres Aroma, dauert allerdings 15 Minuten.

Beliebt ist die Anbrat-Funktion, um Fleischstreifen oder Garnelen für ein Salat-Topping anzubraten. Während der Thermomix® selbstständig brät, können Sie schon den Salat anrichten.

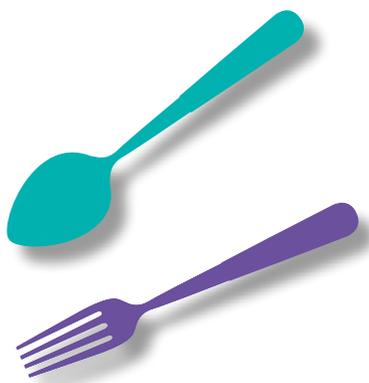


Teig kneten

Im Knetmodus drehen sich die Mixmesser in kurzen Abständen mal nach rechts, mal nach links. Das ahmt die Handbewegungen beim Kneten nach und führt – weil mehr Kraft dahintersteckt – zu einem gleichmäßigeren Ergebnis.

Wenn Sie schwere Teige, wie zum Beispiel Brotteig zubereiten, sollten diese nicht mehr als 1 kg Gesamtgewicht haben. Beim Kneten schwerer Teige bleiben Sie auch besser in der Nähe. Das Gerät könnte sich leicht in Bewegung setzen. Dabei auch auf die Temperatur achten, die – anders als beim Kneten von Hand – entsteht. Je nach Teigsorte sollte sie 24 °C (Brötchen) bis 31 °C (Roggenschrot) nicht überschreiten. Lieber kurz ausschalten und den Teig abkühlen lassen. Empfindliche Teige, wie Hefe- oder Sauerteig, könnten anschließend im Ofen zu schnell garen. Rührteige für Obstkuchen gelingen besonders schnell.

Nicht nur Kuchen- und Brotteige gelingen mit der Knetfunktion – Sie können auch die Masse für Frikadellen oder das Brät für Wurst vom Thermomix® kneten lassen.



Pfirsich-Kuchen

— Für eine Kuchenform (ca. 26 cm Durchmesser) —

800 g reife Pfirsiche
1 Vanilleschote
150 g Zucker
125 g weiche Butter
2 Eier
150 g Mehl (Typ 550)
75 g gemahlene Mandeln
½ Päckchen Backpulver
Salz
125 g Magerquark
etwas Fett für die Form

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°C) vorheizen.
2. Zucker, Butter, Vanillemark und Eier in den Mixtopf geben und 2 Minuten/Stufe 3 schaumig rühren. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, eine Prise Salz und den Quark dazugeben und 30 Sekunden/Stufe 3 zueinem glatten Teig verrühren.
3. Eine Kuchenform dünn einfetten und den Teig darauf verstreichen. Mit den Pfirsichspalten belegen und im vorgeheizten Backofen 40–50 Minuten goldgelb backen. Garprobe mit einem Holz-Zahnstocher machen: Der Kuchen ist fertig gebacken, wenn kein Teig mehr am Holz kleben bleibt.
4. Lauwarm oder kalt servieren und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Extratipp:

Für den Kuchen können Sie auch anderes Obst, zum Beispiel Nektarinen, Aprikosen oder Kirschen nehmen. Spalten schneiden zu mühsam? Geben Sie – bevor Sie den Teig machen – das geputzte und entkernte Obst in den Mixtopf und zerkleinern es 3 Sekunden/Stufe 5. Umfüllen und beiseitestellen, den Mixtopf nicht spülen.



Schlagen

Bei allem, das geschlagen wird – Sahne, Eischnee, Milchschaum – kommt der Rühraufsatz oder Schmetterling zum Einsatz. Damit ausreichend Luft an die Zutaten gelangt, wird der Messbecher – außer bei großen Mengen Schlagsahne – nicht aufgesetzt. Um Spritzer zu vermeiden, können Sie aber den Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen.

Eischnee

Wichtig, wie auch beim Schlagen mit dem Handrührgerät in einer Schüssel: Alles muss supersauber und vor allem fettfrei sein! Wenn Ihr Mixtopf nicht gerade blitzblank aus der Spülmaschine kommt, füllen Sie 300 ml Salzwasser ein, setzen den Rühraufsatz (Schmetterling) ein und rühren 30 Sekunden/Stufe 4 abwechselnd im Rechts- und Linkslauf. Dann Salzwasser ausgießen, Rühraufsatz entfernen und leer 1–2 Minuten auf Stufe 6 trocken schleudern.

Pro Eiweiß wird etwa 1 Minute geschlagen. Damit der Eischnee besonders fest wird, kann die Temperatur etwas erhöht werden. Zum Beispiel für 5 Eier, Größe M, 5 Minuten/37°C/Stufe 4 mit Rühraufsatz (Schmetterling).

Für süße Baisers schlagen Sie das Eiweiß sehr steif und stellen dann das Gerät auf 7 Minuten/37°C/Stufe 3 und lassen den Zucker nach und nach durch die Deckelöffnung in den Mixtopf rieseln.

Soll der Eischnee superfest und glänzend werden, zum Beispiel für eine »Pavlova« oder für Zimtsterne, fügen Sie nach dem Zucker noch 2 EL Stärkemehl und 1 EL Weißweinessig zu.



Extratipp:

Die Eigelbe, die jetzt übrig sind, können Sie zunächst im Külschrank aufbewahren und bei dem Beispiel zu Mayonnaise (Seite 29) verarbeiten, zu einer Zabaglione (Seite 82), oder Sie machen einfach zwei Omelettes mit Sahne und Frischkäse daraus.

© 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>



Milchschaum

Genau wie bei der Zubereitung mit Milchkännchen und Milchaufschäumer empfiehlt sich die Verwendung von H-Milch – damit funktioniert das Aufschäumen besser. Der Fettgehalt dabei ist egal, es sei denn, Sie machen eine Diät. Mit einem Fettgehalt von 1,5 % wird der Milchschaum stabiler (Cafés machen das meist auch so), bei 3,5 % Fett wird er cremiger.

Im Thermomix® werden 200–300 ml eiskalte (!) Milch 3 Minuten/ Stufe 4 (mit oder ohne Rührhaufsatz) zu Schaum geschlagen und dann 3 Minuten/90 °C/Stufe 2 erwärmt.



Schlagsahne

Besonders im Sommer sollten Sie auf gut gekühlte Zutaten achten. Die Sahne eventuell 1 Stunde vorher in das Gefrierfach geben und den Mixtopf – wenn genug Platz ist – ebenfalls. Alternativ den Topf mit eiskaltem Wasser ausspülen.

Extratipp:

Und wenn es doch mal passiert ist? Die eben noch flockige Schlagsahne hat sich in klumpige Butterstückchen verwandelt! Da gibt es kein Zurück mehr. Sie können das Malheur aber noch halbwegs retten. Zwar wird keine Sahne mehr daraus, aber für einen leckeren Brotaufstrich reicht es allemal. Misslungene Schlagsahne durch ein Sieb abgießen, die überschüssige Buttermilch ausdrücken und die Butter zum Beispiel mit Kakaopulver und etwas Zucker zu Schokobutter verarbeiten. Oder mit Salz und gehackten Kräutern zu Kräuterbutter.

Sahneschlagen ist ein wenig tricky, denn sie wird je nach Fettgehalt, Hersteller und Jahreszeit unterschiedlich schnell fest. Sahne wird mit dem Rührhaufsatz (Schmetterling) geschlagen. Füllen Sie 200–600 ml Sahne in den Mixtopf (bei geringeren Mengen als 200 ml wird das nichts) und stellen Stufe 3 am Gerät ein, ohne Zeiteinstellung. Sie müssen die Sahne von oben durch die Mixtopföffnung im Auge behalten! Je nach Menge dauert das ca. 2 Minuten. Lieber mal unterbre-

chen und mit dem Finger die Festigkeit überprüfen. Ein Hinweis, dass die Sahne schon steif wird: Sie hören aus dem Mixtopf keine Flüssigkeit mehr plätschern.

Größere Mengen (bis zu 1400 ml), zum Beispiel für eine Sahnetorte, werden ohne den Rühraufsatz, aber mit Garkorbchen oder Messbecher als Spritzschutz so lange auf Stufe 10 geschlagen, bis die Messer ins Leere laufen.

Wasser kochen

Wenn Sie sich keinen kostspieligen Wasserkocher anschaffen wollen, der das Wasser zum Beispiel für Grünen Tee auf nur 70 °C erhitzt, sind Sie mit jedem Thermomix®-Modell richtig. 1 l Wasser braucht etwa 8 Minuten, bis es sprudelt. 1–2 Minuten nach dem Aufkochen sind 80 °C etwa für Oolong-Tee oder Weißen Tee erreicht, nach 3–5 Minuten 70 °C für Grünen Tee. Die erreichte Temperatur können Sie im Display auf der mittleren Anzeige oberhalb der eingestellten Temperatur ablesen.



© 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>

Ob Teewasser zuvor sprudeln und dann abkühlen soll oder ob man das Wasser nur bis zur gewünschten Temperatur erhitzt – darin scheiden sich die Geister der Tee-Community.

Der TM6 hat eigens einen Modus »Wasser kochen«. Dabei stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Wenn diese erreicht ist, klingelt das Gerät.





Ganz einfach!

Sie haben schon viel mit Ihrem Thermomix® gekocht und einiges ausprobiert? Aber irgendwann ist die Begeisterung abgeflaut, es gab keine neuen Impulse mehr und der Thermomix® wanderte von seinem angestammten Platz in die Speisekammer oder gar in den Keller.

Holen Sie ihn wieder hervor! Er kann sooo viel mehr, als Sie in Erinnerung haben. Und Sie werden wieder begeistert sein wie zu Anfang. Lassen Sie sich überraschen von den folgenden Tipps und Rezeptbeispielen, die Ihre Erinnerung schnell wieder wachküssen.



Püree

Bisher war das Zubereiten von Püree als Beilage eher aufwendig. In einem Topf kochte das Gemüse, im anderen wurde dann Milch oder Sahne erhitzt und das Gemüse durch eine Kartoffelpresse dazugedrückt. Mit dem Thermomix® geht das ruckzuck in einem Arbeitsgang.

© 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>



Gemüsepüree

— Für 4 Portionen —

1 kg Gemüse (zum Beispiel mehlig-kochende Kartoffeln, Kürbis oder Blumenkohl)

350 ml Milch

1 TL Salz

2 EL Butter

gemahlene Gewürze

(zum Beispiel Muskatnuss, Koriander oder Kreuzkümmel)

1. Gemüse schälen oder putzen und grob zerschneiden. In den Mixtopf geben und 5 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten und an den Topfrand schieben.
2. Den Rühraufsatz (Schmetterling) einsetzen, Milch, Salz, und Butter dazugeben, den Garinsatz als Spritzschutz aufsetzen und das Ganze 25 Minuten/95°C/Stufe 1 weich kochen.
3. Rühraufsatz entfernen und Gemüse mit aufgesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 3,5 pürieren.
4. Mit Salz und Gewürzen abschmecken und heiß servieren.

Extratipp 1:

Wenn vom Püree etwas übrig geblieben ist, können Sie am nächsten Tag daraus einfach eine Suppe zaubern: Püreereste in den Mixtopf geben, mit Brühe auffüllen und 10 Minuten/95°C/Stufe 2 erhitzen. Mit etwas Zitronensaft, Brühepulver oder -paste, Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit gehackten Kräutern oder Schnittlauch bestreut servieren.

Extratipp 2:

Nach derselben Methode können Sie natürlich auch Gemüsebrei für Babys ab etwa dem 5. Monat zubereiten. Nehmen Sie dafür Säuglingsmilch, lassen selbstverständlich die geschmacksintensiven Gewürze weg und fügen nach Wunsch etwas neutrales Öl hinzu. Bereiten Sie auch hier gleich mehrere Portionen zu – sie können problemlos eingefroren werden. Im Buchhandel oder im Internet finden Sie zahlreiche Rezepte für Babynahrung.

© 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>

