

CORNELIA SCHINHARL

MIX & FERTIG

ITALIEN

DIE BESTEN GU-REZEPTE FÜR DEN
THERMOMIX

G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

CORNELIA SCHINHARL

MIX & FERTIG

ITALIEN

DIE BESTEN GU-REZEPTE FÜR DEN
THERMOMIX

GU



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein
Smartphone und eine
Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



EINFACH ITALIENISCH

Lieben Sie die italienische Küche auch so sehr wie ich?
Ich könnte ganz ohne Probleme jeden Tag etwas
Italienisches essen – mit Genussgarantie!

Ob cremige Polenta mit Käsesauce aus den
Bergregionen, saftige Kürbisgnocchi aus dem Veneto,
Crostini aus der Toskana oder Pasta, Gemüse und Süßes
aus Nord und Süd – die italienische Küche ist
abwechslungsreich wie kaum eine andere und dabei
niemals besonders kompliziert.

Noch einfacher wird die Zubereitung dank Thermomix.
Er zerkleinert Knoblauch, Kräuter und vieles mehr in
Sekundenschnelle, knetet Pizza- und Pastateig perfekt
und rührt den Risotto und die Polenta besser als ich

selbst! Während er das Essen manchmal fast allein kocht, kann ich in aller Ruhe den Tisch decken, einen Salat machen oder auch schon mal mit meinen Gästen auf einen genussreichen Abend anstoßen. Jetzt wünsche ich auch Ihnen viel Spaß beim stressfreien Kochen und viel Genuss mit den italienischen Köstlichkeiten aus dem Wunderkessel!

Coru elia Schinkel



Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:

Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



PERFEKT GENIESSEN ALL'ITALIANA

Italienisch gekocht haben wir alle schon mal. Aber im Thermomix geht manches doch ein bisschen anders vor sich. Damit alles gut gelingt, hier ein paar Infos.

Der Thermomix ist ein Allroundtalent: Er kann kneten, zerkleinern, andünsten, (dampf-)garen, pürieren, und sogar die Waage macht er fast überflüssig. Eines vermag er trotzdem nicht - kräftig anbraten. Die dünnen Scaloppine oder die frischen Steinpilze braten wir also

weiter ganz schnell in der heißen Pfanne. Und der Braten gelingt sowieso am besten im Backofen. Aber alles andere meistert der Thermomix mit Bravour, manches gelingt sogar besser als im Topf auf dem Herd. Und natürlich hilft er uns aufs Beste beim Vor- und Zubereiten.

LIEBLINGSREZEPTE »UMBAUEN«

Der Thermomix ist richtig vielseitig: Wenn man seine Stärken sinnvoll nutzt und weiß, wie er genau funktioniert, lässt sich so ziemlich jedes bisherige Lieblingsrezept - Ausnahmen siehe linke Spalte - auch im Thermomix zubereiten. Nur die Arbeitsabläufe sind eben ein bisschen anders.

Trocken vor feucht: Trockene Zutaten wie Käse oder Brot immer zuerst zerkleinern. Dann müssen Sie den Mixtopf zwischendurch nicht spülen.

Kalt vor warm: also beispielsweise die kalte Sauce zuerst zubereiten und danach im Mixtopf garen. Sonst müssen Sie diesen zwischendurch abkühlen lassen.

Wenn Sie das mal vergessen haben, geht es aber auch so: 3 Eiswürfel 3 Sek. / Stufe 6 im Mixtopf zerkleinern. Dann einfach ausgießen und den Mixtopf mit Küchenpapier ausreiben.

Weniger statt mehr: Ob cremige Béchamelsauce, gelungener Risotto oder köstliches Ragout - im Thermomix braucht man grundsätzlich weniger Flüssigkeit. Darum erst einmal nur ungefähr zwei Drittel der gewohnten Menge dazugeben und bei Bedarf noch etwas nachgießen.

STÄRKEN NUTZEN

Der Thermomix ist einfach stark, dazu superleicht zu bedienen. Und das sollte man nutzen!

Käse reiben: Niemals wieder werde ich Parmesan mühsam mit der Käsereiber zerkleinern. Den Käse

einfach in 2-3 cm große Würfel schneiden und im Mixtopf 10 Sek. / Stufe 10 zerkleinern.

Würzige Brotbrösel zubereiten: Vor allem in Süditalien gibt es nicht immer frisch geriebenen Käse zur Pasta, sondern knusprige und würzig abgeschmeckte Brotbrösel – schmeckt richtig köstlich und ist im Thermomix einfach und schnell zu machen. Hierzu im Mixtopf 4 dünne Scheiben Weißbrot (1-2 Tage alt) 5 Sek. / Stufe 7 zerkleinern. 20 g Olivenöl, 1 kräftige Prise Chiliflocken und etwas Salz zugeben und alles ohne den Mixbecher als Deckel 10 Min. / 120° / Linkslauf / Sanfrührstufe andünsten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tomaten häuten: Zugegeben – schneller geht es so sicher nicht, aber einfacher. Denn ich kann alles in den Thermomix füllen, ihn anstellen und inzwischen etwas anderes machen. Die Tomaten in den Gareinsatz legen, mit 1,5 kg Wasser in den Mixtopf geben, dann 10 Min. / 120° / Sanfrührstufe garen. Den Gareinsatz mit dem Spatel aus dem Mixtopf heben, die Tomaten darin kalt abschrecken, vorsichtig herausnehmen und häuten.

Cappuccinomilch aufschäumen: Kein wirklich fester Milchschaum, aber richtig schön schaumige Milch lässt sich im Thermomix fix zubereiten: Für 1 Tasse 125 g Milch 2 Min. 30 Sek. / 80° / Stufe 1 erhitzen. Dann 25 Sek. / Stufe 8 aufschäumen. Frisch gekochten Espresso in die Tasse gießen, mit der schaumigen Milch auffüllen, mit etwas Kakaopulver bestreuen und schmecken lassen.

Den Mixtopf reinigen: Bis auf das Messer (Messer sollten zur Schonung der Schneide grundsätzlich nicht in die Spülmaschine) und natürlich das Gerät selbst können alle Teile in die Spülmaschine. Aber immer komplett auseinandernehmen! Zwischendurch kann man den Mixtopf auch mal sich selbst reinigen lassen. Hierzu 1 l Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel in den Mixtopf

geben, abdecken und auf Stufe 5 schalten. Mehrmals zwischen Rechts- und Linkslauf wechseln. Fertig!



TM 31 UND TM 5

Die Rezepte in diesem Buch habe ich mit dem TM 5 gemacht. Aber natürlich funktionieren sie auch mit dem Vorgängermodell TM 31. Sein Mixtopf fasst 200 ml weniger, aber alle hier verwendeten Mengen haben auch in ihm problemlos Platz.

Will man etwas andünsten, wählt man im TM 5 immer 120°. Beim TM 31 entspricht dies der Varomastufe. Weiterhin bleibt der Linkslauf beim TM 31 fortlaufend

aktiviert, während er sich beim TM 5 nach jedem Durchgang automatisch wieder abstellt, also neu zugeschaltet werden muss. Außerdem hat der TM 31 keine Zwischenstufen wie 3,5. Darum vorsichtshalber erst einmal die kleinere Stufe wählen. Beim TM 5 kann man bis zu Stufe 4 während des Betriebs weitere Zutaten einwiegen, beim TM 31 muss man den Garvorgang dafür anhalten und dann wieder starten.



ANTIPASTI

Einfach toll: Schon zur Einstimmung auf den genussvollen Abend gibt es in Italien was feines Kleines. Für mich der perfekte Einstieg in ein gelungenes Menü! Und der Thermomix hilft, wo er kann: beim Zerkleinern und beim Garen oder Pürieren.