

KRÄUTERSÜPPCHEN

Zutaten:

200g gemischte Kräuter
Salz, Pfeffer
2 St. Schalotten
1 St. Knoblauchzehe
3 EL Butter
350ml Brühe
70g Sahne
300g Sahne

Zubereitung

Kräuter waschen und von den Stielen zupfen.

Schalotten und Knoblauch schälen, in Streifen schneiden.

Butter in einen Topf geben, Knoblauch und Schalotten darin dünsten. Mit Brühe und 300g Sahne aufgießen und einmal aufkochen.

Kräuter in die Suppe mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

70 g Sahne und 2 Eigelb verschlagen und in die nicht mehr kochend heiße Suppe rühren. (Emulgieren)

Suppe in Teller verteilen, Ei hineingeben und servieren.

Produktenerlebnis

Miele

KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE

Das brauchen Sie für 6 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig
500 g Knollensellerie
30 g Butter
250 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Einstellung

Dampfgaren

Temperatur

100 °C

Zeit

15- 20 Min.

Zubereitung im Dampfgarer

Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen, grob würfeln, in einen gelochten Garbehälter geben und in den **Dampfgarer/Cobmi-Dampfgarer** schieben.

Die Milch in die Auffangschale oder einen anderen ungelochten Garbehälter geben und ebenfalls in den **Dampfgarer/Combi-Dampfgarer** schieben.

Die Kartoffeln und Sellerie anschließend durch die Kartoffelpresse drücken und nach und nach mit der Milch glatt rühren. Die Butter unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das fertige Püree kann im Dampf bei 80°C über einen längeren Zeitraum warm gehalten werden.

Produktenerlebnis

Miele

RINDERSCHMORBRATEN

Das brauchen Sie

- 2 Zwiebeln
- 100 g Knollensellerie
- 1 kleine Möhre
- 1 ½ kg flache Rinderschulter(Schaukelbug)
- 2- 3 EL Öl
- 1 Fl. Tomatenmark
- 1 l Brühe
- 2 St. Nelken
- 4 St. Pimentkörner
- 3 St. Lorbeerblätter
- 1 angedrückte Knoblauchzehe
- 1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
- Salz

Einstellung Backofen
180°C ca 3 ½ Stunden

Zubereitung im Backofen

Das Gemüse schälen und in gut 1 cm große Würfel schneiden.

Die Rinderschulter in einem Schmortopf mit 1 bis 2 EL Öl bei mittlerer Hitze rundherum kurz anbraten und wieder heraus nehmen.

Das Gemüse in der Schmortopf geben, mit 1 EL Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Das Tomatenmark hinein rühren und darin etwas anbräunen. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und sämig einkochen lassen. Den übrigen Rotwein in zwei Etappen hinzufügen und jeweils sämig einkochen. Mit der Brühe auffüllen, das angebratene Fleischstück wieder einlegen. Nelken, Lorbeer und Piment zugeben.

Bei geschlossenem Deckel im Backofen bei 180°C etwa 3 1/2 Stunden schmoren lassen, bis es weich ist. Das Fleisch aus der Schmorsauce nehmen und in die Sauce um etwa die Hälfte einkochen lassen.

Zuletzt Knoblauch und Zitronenschale einlegen, 5 Minuten darin ziehen lassen, die Sauce durch ein Sieb gießen, dabei das Gemüse etwas andrücken, damit die Sauce leicht sämig wird. (Gegebenenfalls mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht binden.)

Das Fleisch gegen die Faser aufschneiden und mit der Sauce servieren.

Produktenerlebnis

Miele

BEERENCRUMBLE

Das brauchen Sie

ca. 700 g Beerenmischung (TK)
ca. 70 g Zucker

Crumble:
200 g Zucker
1 MSP Vanille
200 g Mehl
200 g Kokosflocken
200 g Butter
1/2 TL Zimt

Einstellung

Combi-Garen
Heißluft plus

Temperatur

190 °C

Feuchtigkeit:

60-80%

Zelt

10-15 Minuten
je nach Größe der Förmchen
+ Vorheizen

Zubereitung im Dampfgarer mit Backofen:

Die Crumblezutaten miteinander vermischen und zu Streuseln verarbeiten.

Die mit dem Zucker vermischten Früchte in ausgebutterte Soufléförmchen oder Tassen verteilen.

Die Crumblemasse darauf verteilen, die Förmchen auf ein Backblech stellen und offen im vorgeheizten Gerät goldgelb backen.

Produktenerlebnis

Miele

VANILLESAUCE

Das brauchen Sie für 8 Personen:

400 g Schlagsahne
200 ml Milch
4 Eigelb
110 g Zucker
1 MSP Vanillepulver

Einstellung für Dampfgarer:

Temperatur: 90°C

Dauer: 20-30 Minuten

Zubereitung:

Sahne, Milch, Zucker, Vanille und Eigelbe in einem ungelochten Garbehälter oder einer für den Dampfgarer geeigneten Schüssel aufmixen. Diese mit Frischhaltefolie abdecken.

Die Soße im Dampfgarer garen.

Produktenerlebnis

Miele