

Tolle Rezepte, Tipps und Tricks für Ihren Start mit dem Thermomix®

Haben Sie sich schon in unserem Rezept-Portal
Cookidoo® angemeldet?

Bei allen Fragen rund um Ihren
Thermomix® bin ich gerne für Sie da.

Einige Tipps rund um den Thermomix®

GANZ WICHTIG: Die Füße sind die Waage! Also bitte keine Decke darunterlegen und schauen, dass sich kein Kabel unter dem Thermomix® verirrt.

Den **Deckel** immer fest andrücken, damit die Arme greifen können.

Mithilfe der **Guided-Cooking-Funktion** leitet Ihr Thermomix® Sie durch jedes Rezept. Bei jedem Schritt sind für Sie Zeit, Temperatur und Stufe bereits eingestellt - Sie geben einfach die Zutaten dazu und drehen den Wähler bis zur angegebenen Stufe. Alles lässt sich jedoch noch manuell verändern - Sie können auch im Guided-Cooking-Modus kreativ kochen und Temperatur, Zeit und Stufe nach Ihren Wünschen einstellen.

Das **Rezept-Portal Cookidoo®** ermöglicht Ihnen den Zugriff auf tausende Rezepte mit Gelinggarantie für den Thermomix®. Wenn Sie registriert sind, können Sie in Cookidoo® verschiedene Listen Ihrer Lieblingsrezepte anlegen. Stöbern Sie in unseren Kollektionen und Kochbüchern! Egal ob Sie nach XXL-Rezepten suchen oder nach Highlights für den nächsten Kindergeburtstag - in Cookidoo® werden Sie sicher fündig. Außerdem können Sie Ihre Favoriten für die kommenden Tage direkt in einem

Kerstin Strutz-Reif

Thermomix-Repräsentantin, DT 776955

Mobil: +49 (0)171-1965081

E-Mail: Kerstin.Strutz@koch-mit-Kerstin.de

Web: <https://koch-mit-kerstin.de>

Wochenplan festhalten, sowohl Ihre Lieblingsrezepte und Lieblingskollektionen. Auch eine Einkaufsliste erstellt Cookidoo® für Sie!

Gerne verlängere ich Ihnen ihr Abo um weitere zwölf Monate. Werden Sie Gastgeberin und sparen Sie 36€.

Zubereitung von Teig: Wenn der Teig noch ein wenig klebt, fügen Sie einfach etwas Mehl hinzu und lassen Sie den Teig noch einmal mit der Teigknetstufe eine halbe Minute kneten. Wenn sich nach der Entnahme des Teiges noch Reste am Messer befinden, nutzen Sie die Turbo-Stufe. Das Messer schleudert in nur einer Sekunde alle Teigreste an die Mixtopfwand, so dass Sie mithilfe des Spatels alles gut entnehmen können.

Setzen Sie den **Spatel immer hinter dem Messer** an der stumpfen Seite der Klingen an. Dies schont den Spatel - und Sie können das, was Sie zubereitet haben, mühelos entnehmen.

„**Varoma®**“ bezeichnet sowohl den Aufsatz zum Dampfgaren, in den Sie Zutaten wie Gemüse und Fleisch hineingeben, als auch die dafür notwendige Temperaturstufe. Wenn Sie im Gareinsatz oder im Varoma® etwas dampfgaren möchten und alles manuell einstellen, schalten Sie bitte immer die höchste Temperatur „Varoma®“ ein. Tippen Sie dafür den mittleren Wählkreis für die Temperatur an und stellen Sie „Varoma®“ ein - dann erhitzt der Thermomix® die Flüssigkeit im Mixtopf auf mehr als 125 Grad, so dass alle Zutaten schonend im heißen Dampf gegart werden.

Beim Kochen von **Nudeln** setzen Sie den Messbecher nicht ein. Geben Sie die Nudeln erst ins Wasser, wenn es kocht, das Wasser also 100 Grad erreicht hat.

Bei Benutzung des Varoma®-Aufsatzes können Sie den **Messbecher** - gefüllt mit Butter und Muskatgewürz und mit etwas hitzebeständiger Frischhalte- oder Alufolie abgedeckt - zwischen das Gemüse stellen. Die Butter ist dann zur gleichen Zeit fertig (anstatt Soße zu Kartoffeln oder Gemüse).

Kochen von **Marmelade**: 2 Minuten sollte die Marmelade sprudelnd gekocht haben. Dann Gelierprobe auf einem kleinen Teller machen. Sie können auch mit tiefgekühlten Früchten Marmelade kochen; dann ist natürlich etwas mehr Zeit einzustellen.

Die **Reinigung** des Thermomix® ist ganz einfach. Sie haben verschiedene Möglichkeiten:

Kerstin Strutz-Reif

Thermomix-Repräsentantin, DT 776955

Mobil: +49 (0)171-1965081

E-Mail: Kerstin.Strutz@koch-mit-Kerstin.de

Web: <https://koch-mit-kerstin.de>

- Von Hand: Edelstahltopf mit Schwämmchen oder Bürste, Varoma® mit Bürste oder Tuch, Messbecher und Varoma®-Deckel mit weichem Spültuch, damit er lange schön glänzt. Verwenden Sie bitte kein Mikrofaser-Spültuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Wenn Sie die Spülmaschine nutzen möchten, empfehlen wir, den Edelstahl-Mixtopf im unteren Korb, die Kunststoff-Teile wie Varoma® oder den Deckel im oberen Korb zu reinigen (bei Spülmaschinen mit sichtbarer Heizspirale). Bevor Sie den Mixtopf in die Spülmaschine räumen, nehmen Sie bitte das Messer heraus. Es darf natürlich auch in die Spülmaschine, optimal ist dafür der Besteckkorb geeignet.

Vorspül-Modus nutzen / Schnelles Vorspülen: Der Thermomix® reinigt sich selbst sehr effektiv vor. Dafür füllen Sie möglichst unmittelbar nach Gebrauch so viel Wasser in den Mixtopf, dass das Messer leicht bedeckt ist, und geben einen Tropfen Spülmittel dazu. Setzen Sie den Deckel auf und den Messbecher ein. Aktivieren Sie den MODUS Vorspülen. Danach ist der Topf super vorgespült! Da wo sich der MODUS Vorspülen befindet, befinden sich im Übrigen noch viele weitere NEUE FUNKTIONEN.

Teller auf dem Varoma® gleich anwärmen: Sie können während des Varomakochens die Teller auf dem Varoma® gleich anwärmen.

Eischnee: Sie können mit dem Thermomix® wunderbaren Eischnee zubereiten. Wichtig dafür ist, dass der Mixtopf, das Messer und der Deckel absolut fettfrei sind. Um sicherzugehen, gibt es einen tollen Trick: 1 Teelöffel Salz in den Mixtopf geben, einen halben Liter Wasser zugeben, den Deckel und den Messbecher aufsetzen. Einige Sekunden lang Stufe 10 laufen lassen und das Wasser ausgießen, den Mixtopf aber nicht abtrocknen. Dann gelingt der Eischnee besonders gut.

Schokolade schmelzen: 100 g Kuvertüre bzw. Schokolade in Stücken in einen Gefrierbeutel geben, locker verschließen, in den Gareinsatz legen. 500 g Wasser in den Mixtopf geben. Gareinsatz mit Beutel einhängen, 7 Minuten / Varoma® / Stufe 1 schmelzen. Ecke des Beutels aufschneiden, Schokolade zum Verzieren herausdrücken. Der Mixtopf bleibt sauber!

Sahne schlagen mit dem Thermomix® ist mit den richtigen Tipps und Tricks ein Kinderspiel! Verwenden Sie Sahne mit möglichst hohem Fettgehalt, mindestens 30%,

Kerstin Strutz-Reif

Thermomix-Repräsentantin, DT 776955

Mobil: +49 (0)171-1965081

E-Mail: Kerstin.Strutz@koch-mit-Kerstin.de

Web: <https://koch-mit-kerstin.de>

noch besser 32%. Optimal ist eine Menge von 400 - 500 g. Die Sahne muss sehr gut gekühlt sein, insbesondere gilt das für H-Sahne! Auch der Mixtopf muss kühl sein. Wenn es die Zeit und der Platz erlauben, stellen Sie ihn eine Viertelstunde in den Kühlschrank - oder crushen Sie einfach einige Eiswürfel und trocknen Sie den Mixtopf gut ab, bevor Sie die Sahne schlagen. Setzen Sie den Rühraufsatz ein, geben Sie die Sahne in den Mixtopf und schlagen Sie unter Beobachtung auf Stufe 3 die Sahne. Sie können zwischendurch vorsichtig den Messbecher anheben und in den Topf schauen - wenn sich am Rand des Mixtopfes „Falten“ in der Sahne bilden, drücken Sie den Wähler und prüfen nach Abnahme des Deckels, ob die Sahne schon die gewünschte Festigkeit erreicht hat. Falls nicht, noch ein wenig weiterschlagen. - Beim kostenlosen Basis-Kochkurs in unserer Showküche schlagen wir übrigens immer Sahne und geben Ihnen noch einmal ganz praktische Tipps und Tricks!

Den Rühraufsatz (Schmetterling) immer höchstens auf Stufe 4 benutzen!

Sauce Hollandaise (mit Rühraufsatz) wird besonders luftig, wenn diese nach dem Kochen in eine eiskalte Schüssel/Schale gegeben wird.

Feldsalat im Thermomix® waschen: Sie können Feldsalat im Thermomix® sehr gut waschen. Geben Sie kaltes Wasser in den Mixtopf, dann fügen Sie den Feldsalat zu (der Mixtopf wird ziemlich voll) und „spülen“ Sie ca. 30 Sekunden auf Stufe 2 im Linkslauf. Wenn Sie den Feldsalat aus dem Mixtopf genommen haben, sehen Sie, dass der Sand am Boden des Mixtopfes liegt. Salat aus dem Eigenanbau ist meistens sehr, sehr sandig. Dann kann es sein, dass Sie den Waschgang wiederholen müssen. Wenn der Salat sehr zart ist, nur auf Stufe 1-2 rühren, dafür etwas länger. Der Sand liegt am Boden des Topfes, der Salat schwimmt.

Zitronen- und Orangenschale: Bio-Zitronen oder -Orangen heiß waschen, gut abtrocknen und dann mit einem Sparschäler komplett abschälen. Die Schalen direkt im Thermomix® zerkleinern (Stufe 10, ein paar Sekunden, dann den Deckel öffnen und mit dem Spatel alles vom Rand nach unten schieben und den Vorgang wiederholen, bis die Schalen fein zerkleinert sind). Diese in kleinen Portionen einfrieren. Bei Bedarf mit dem Löffel gewünschte Menge entnehmen/rauskratzen. Schmeckt wie frische Schale. - Wenn Sie zusammen mit der Schale etwas Zucker pulverisieren, erhalten Sie einen feinen Orangen- oder Zitronenzucker, mit dem Sie Desserts oder Teige verfeinern können.

Kerstin Strutz-Reif

Thermomix-Repräsentantin, DT 776955

Mobil: +49 (0)171-1965081

E-Mail: Kerstin.Strutz@koch-mit-Kerstin.de

Web: <https://koch-mit-kerstin.de>

Faustregel: Beim Zerkleinern und beim Garen: Die härtesten Lebensmittel immer als unterstes.

Mixtopf säubern: Bei Hefeteigen sollten Sie am besten erst einmal kaltes Wasser verwenden, und mit der Bürste ist der Mixtopf schnell wieder sauber. Warmes Wasser reagiert mit den Teigresten und sorgt für klebrige „Schlieren“.

Wenn Sie Ihren Mixtopf wieder auf Hochglanz bringen möchten: Eine Zitrone vierteln, im Thermomix® auf Stufe 10 zerkleinern, heißes Wasser aus der Leitung in den Topf geben, bis zur 2,2-L-Markierung, auf 100 Grad aufkochen und einfach über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag ist der Topf wie neu!

Reis muss vorher nicht eingeweicht werden, sollte aber bei der Zubereitung im Gareinsatz mit Wasser leicht bedeckt sein. Dazu ist eine Wassermenge von 1,2 l im Mixtopf notwendig.

Eis mit Eiweiß statt Sahne: Pulverisieren Sie 60 g Zucker (10 Sekunden Stufe 10, bitte den Messbecher dabei einsetzen). Dann 300 g gefrorene Beeren dazugeben, erneut 10 Sekunden Stufe 10 mit eingesetztem Messbecher einstellen. Anschließend alles mit dem Spatel nach unten schieben, 2 rohe Eiweiß dazugeben, 10 Sekunden Stufe 4 verrühren (mit eingesetztem Messbecher). Anschließend den Rühraufsatz einsetzen und 1 Minute auf Stufe 4 cremig aufschlagen. Köstlich, fettarm und eine tolle Möglichkeit, cremig-sahniges Eis ohne Milchprodukte zuzubereiten.

Im Varoma® Essen aufwärmen: Teller (mit z.B. Frikadellen) in den Varoma®-Aufsatz stellen und mit einem Teller oder einer Schüssel abdecken (wichtig, damit das Essen nicht verwässert), 500 g Wasser in den Mixtopf geben und dann das Essen im Varoma® auf der Varoma®-Heizstufe ca. 20-30 Minuten erwärmen. Das Essen wird wunderbar warm und schmeckt wie frisch gekocht - nichts trocknet aus! Auch Kartoffeln oder übrig gebliebenes Fleisch - Braten, Grillwurst etc. - können so optimal aufgewärmt werden.

Zwiebeln hacken: Maximal auf Stufe 5 zerkleinern, bei größeren Zwiebeln Strunk entfernen, sonst werden sie bitter! (Und natürlich gleich weiterverarbeiten.)

Kerstin Strutz-Reif

Thermomix-Repräsentantin, DT 776955

Mobil: +49 (0)171-1965081

E-Mail: Kerstin.Strutz@koch-mit-Kerstin.de

Web: <https://koch-mit-kerstin.de>

Rührteig und Biskuitteig: Zuerst alle Zutaten ohne Mehl/Stärkemehl/Triebmittel vermengen: Letzteres erst zum Schluss kurz auf niedrigerer Stufe untermischen. Sonst besteht die Gefahr, dass der Kuchen „kletschig“ wird.

Fleisch/Fisch hacken bzw. cuttern: Zur Herstellung von Hackfleisch muss das Hackgut gut angefroren sein und in etwa gulaschgroßen Stücken in den Mixtopf gegeben werden.

Rohkost: Nur wenige Sekunden auf Stufe 4 unter Beobachtung zerkleinern.

Eier und Kartoffeln „nebenbei“ kochen: Wenn im Dampfgaraufsatz (Varoma®) noch ein wenig Platz frei ist, füllen sie diesen z.B. mit

- abgewaschenen oder in Alufolie gewickelten Eiern, die hartgekocht werden sollen. Dann evtl. Brotaufstrich daraus machen.
- Kartoffelstückchen, die später als Bratkartoffeln dienen oder für Aufläufe verwendet werden können.

Brotteig / Sauerteig: Beim Zubereiten von Brotteig mit Roggenmehl können Sie statt Sauerteig auch 50 ml Essig (z.B. Kräuteressig oder Apfelessig) nehmen (bei 500 g Mehl) und zusätzlich natürlich die Hefe, sonst geht der Teig nicht auf. Der Essiggeruch verfliegt beim Backen komplett!

Pilze zum Schluss: Champignoncremesuppe, die Sie aus frischen Champignons zubereitet haben, hat eine graue Farbe? Wir empfehlen Ihnen, die frischen Pilze erst 2-3 Minuten vor Ende der Garzeit zuzugeben.