

Kochanleitung und Rezepte für den Schlemmerbräter

Liebe Hobbyköchin, lieber Hobbykoch,

Sie haben sich für einen *Schlemmerbräter* entschieden. Was können Sie mit diesem Gerät zubereiten?

- Dampfnudeln
- Crepes
- Paella
- Kartoffelpuffer
- Steaks
- Kotelett und Schnitzel
- Rouladen
- Frikadellen
- Fisch
- Kurzgerichte zur Grillparty auf Terrasse oder Balkon
- Kurz gebratenes Fleisch mit Kartoffeln und Gemüse
- Wok-Gerichte

Sie sehen, Ihr *Schlemmerbräter* ist universal einzusetzen. Für die o. g. Gerichte liegen teilweise Rezepte bei. Sie können aber auch nach Ihrem ganz persönlichen Geschmack ein Gericht zubereiten.

Dies bietet sich hauptsächlich an, wenn Sie nur für eine oder zwei Personen kochen wollen. Braten Sie beispielsweise 4 kleine Lammkoteletts auf Stufe 4 an, schalten Sie dann auf Stufe 2 - 3 herunter und legen halbierte Kartoffeln, kleine Karotten und Zwiebelchen oder auch Pfifferlinge um das Fleisch herum. Nach etwa 30 Minuten ist alles gegart.

Auf diese Art hat sich das Aroma des Fleisches mit dem Gemüse vermischt und Sie erhalten ein äußerst würziges Essen.



Kochanleitung und Rezepte für den Schlemmerbräter

Manche Gemüsearten wie beispielsweise grüne Bohnen, Wirsing, Blumenkohl usw. sollten vorher kurz blanchiert werden.

Auf diese Art ist der *Schlemmerbräter* auch in einem Single- oder Zweipersonen-Haushalt gut zu verwenden.

Braten Sie generell auf Stufe 4 an und verwenden Sie ganz wenig Öl. Nach dem Anbraten schalten Sie auf Stufe 2 - 3 herunter, legen den Deckel auf und garen Ihr Gericht fertig.

Butter ist zum Anbraten nicht geeignet, da sie nicht stark genug erhitzt werden kann. Dies gilt auch für kaltgepresste Öle; verwenden Sie zum Anbraten raffinierte Öle, die gut erhitzt werden können. Eine Ausnahme bildet kaltgepresstes Traubenkernöl, das ebenfalls stark erhitzt werden kann.

Geben Sie zur geschmacklichen Verfeinerung kurz vor dem Anrichten ein Stück Butter oder 1 - 2 Esslöffel Öl Ihres Geschmacks, z. B. Walnussöl oder Trüffelöl über Ihre Speisen.

Auch sollte der Fettrand am Fleisch beim Braten nicht abgeschnitten werden. Da das Fett beim Anbraten ausbrät, benötigen Sie in diesem Fall kein Öl. Bedenken Sie: Fett ist Geschmacksträger. Der Fettrand kann vor dem Anrichten entfernt werden.

Zu empfehlen ist in jedem Haushalt die Verwendung eines Fleischthermometers. Dieses Gerät wird in gewissen Zeitabschnitten in das Fleisch gesteckt um festzustellen, ob die erforderliche Innentemperatur Ihres Gargutes, sei es ein Braten im *Schlemmerbräter* oder Ihre Weihnachtsgans im Backofen, erreicht ist. Eine gewisse



Kochanleitung und Rezepte für den Schlemmerbräter

Temperatur muss in jedem Fall vorhanden sein, damit eventuelle Salmonellen auch abgetötet werden (75° C).

Die Einstellung des Reglers ist nicht genau mit Ihrem Herd zu vergleichen. Solange das Licht am Stecker brennt, können Sie davon ausgehen, dass die Pfanne heizt. Die Hitze muss von der Pfanne aufgenommen werden und soweit wie möglich gleichmäßig verteilt und gespeichert werden.

Als Beispiel bei Dampfnudeln:

Der Thermostat steht auf der Stufe 2, bei der erreichten Temperatur braucht nicht mehr nachgeheizt werden, so dass das Licht ausgeht. Bei Bedarf schaltet der Regler wieder zu (sichtbar am Licht) und wieder aus. Auch wenn die Flüssigkeit nicht fortwährend kocht, können Sie davon ausgehen, dass genügend Hitze vorhanden ist.

Wenn Sie mit Ihrem *Schlemmerbräter* noch nicht so vertraut sind, variieren Sie bei der Höhe der Temperatur. Sehr bald werden Sie herausfinden, welche Hitze Sie einstellen müssen: Falls der Garvorgang längere Zeit in Anspruch nimmt, fügen Sie ihrem Gericht etwas Fleisch- oder Gemüsebrühe bei.

Wissenswertes zur Antihaft-Oberfläche:

Die Oberfläche vor Gebrauch leicht mit Fett oder Öl einreiben. Ohne Inhalt soll die Pfanne nicht längere Zeit auf hoher Stufe geheizt werden. Speisen nicht über einen längeren Zeitraum darin aufbewahren. Zur Reinigung das Spülwasser nur wenig mit Spülmittel benetzen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Küchengerät, dem *Schlemmerbräter*.



Dampfnudeln nach eigenem Rezept

- ausreichend für einen vollen **Schlemmerbräter** -

Zutaten für den Teig:

- 500 gr. Mehl
- 250 ml Milch
- ½ Würfel Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Esslöffel Öl
- ½ Teelöffel Salz

Aus dem Teig können ca. 12 Dampfnudeln geformt werden.

Zubereitung:

Schlemmerbräter auf Stufe 2 stellen. ½ Tasse Öl, 150 ml Wasser und 1 Teelöffel Salz einstreuen. Alles zum Sieden bringen, die Dampfnudeln einsetzen und dann den Deckel auflegen.

Auf Stufe 2 bleiben und das Ganze 15 - 20 Minuten lang – je nach Bräunung der Kruse – kochen lassen. Gegebenenfalls noch wenden um zwei Krusten zu erhalten.

Wenn das Licht am Regler ausgeht, brauchen Sie nicht nachregeln. Der *Schlemmerbräter* hat genug Hitze und wird gegebenenfalls ein- und ausschalten, um die Hitze zu halten.

Tipp:

Den Glasdeckel vor dem Abnehmen erst gerade nach oben heben, damit der Dampf abweichen kann. Anschließend den Deckel waagrecht abnehmen.



Mild gepökelter Schweinebraten

Zutaten:

- 1 kg Hüfte vom Schwein mit Schwarte, mild gepökelt, ungewürzt
- Fett zum Anbraten (z.B. Palmin)
- 1/8 l Weißwein
- Fleischbrühe
- 3 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 kleine Karotten
- 1/2 kleiner Sellerie
- Pfeffer, Mehl
- 3 Esslöffel süße Sahne
- 200 gr. süß-saurer Kürbis

Zubereitung:

Die Schwarte rautenförmig einschneiden. Fleisch pfeffern und in heißem Fett rundum anbraten. Mit Wein und Fleischbrühe etwa fingerhoch auffüllen. Den Deckel auflegen und das Fleisch etwa zwei Stunden zart braten. Dabei immer wieder Fleischbrühe nachgießen. Den Braten nach etwa einer Stunde umdrehen und das Gemüse an die Seite legen.

Nach zwei Stunden das Fleisch herausnehmen und mit dem Gemüse auf eine Platte legen. Den Sud in einen kleinen Topf gießen und mit dem Mehl, das mit etwas Kürbisflüssigkeit angerührt ist, zur Soße andicken. Die Kürbisstücke in der Soße erwärmen und ebenfalls um den Braten legen. Die Soße mit Pfeffer abschmecken und mit der Sahne verfeinern.

Temperatur:

Rundum anbraten: Stufe 4 etwa 10 Minuten lang

Garen: Stufe 1 - 2 etwa 2 Stunden
Temperatur mit Fleischthermometer kontrollieren



Hähnenschlegel mit Gemüsefüllung

Zutaten:

- 5 Hähnenschlegel
- 1 Karotte
- ½ Stange Lauch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 eingeweichtes Brötchen
- 1 Esslöffel fein gehackte Petersilie
- 2 Teelöffel Butter
- Salz, Pfeffer
- Paprika mild
- Fett zum Anbraten (z.B. Palmin)

Zubereitung:

Die Hähnenschlegel mit einem scharfen Messer entbeinen, dabei auf keinen Fall die Haut verletzen. Karotte, Lauch und Zwiebel sehr fein schneiden, in Butter andünsten, Petersilie und Brötchen hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schlegel mit dieser Masse füllen und mit Rouladennadeln zu-stecken. Das Fleisch im Fett anbraten (etwa 10 Minuten). Dann den Deckel auflegen und etwa 40 Minuten bei geringer Hitze fertig garen.

Die Innentemperatur der Hähnenschlegel mit einem Fleischther-mometer messen. Es müssen 75° erreicht werden. Bei dieser Tem-peratur sind alle eventuell vorhandenen Salmonellen vernichtet.



Hähnenschlegel mit Gemüsefüllung

Temperatur:

Rundum anbraten: Stufe 4 etwa 12 Minuten lang

Garen: Stufe 1 etwa 40 - 45 Minuten lang. Dabei immer wieder umdrehen; eventuell etwas Hühnerbrühe angießen.
Temperatur (75°) mit Fleischthermometer kontrollieren.

Die Schlegel können sowohl warm (dann sollte aus dem Bratensatz etwas Soße zubereitet werden) als auch kalt (aufgeschnitten), vielleicht zu einem kalten Büffet, gereicht werden.

Tipp:

Anstelle von Karotten können Sie auch frische Pfifferlinge verwenden.



Kartoffel-Gratin

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 gr. Parmesan
- 250 gr. Emmentaler
- 250 ml Milch
- 300 gr. gekochter Schinken
- 3 Eier
- Pfeffer, Salz, Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Beide Käsesorten reiben. Wir empfehlen, die Kartoffelscheiben in einer Pfanne mit wenig Fett kurz anzubräunen.

Legen Sie die Kartoffelscheiben in mehreren Schichten in den *Schlemmerbräter*. Jede Lage einzeln setzen und etwas Emmentaler und Knoblauch bestreuen und mit Schinken belegen. Milch, Sahne, Ei, etwas frisch geriebener Muskatnuss, Pfeffer und Salz verrühren und über die Kartoffelscheiben gießen.

Mit der Gabel und dem Löffel vorsichtig etwas aufreißen. Zum Schluss den restlichen Käse darüber streuen.

Temperatur:

Garen: Stufe 3 etwa 45 Minuten lang



Am Rebengang 2 • Gewerbepark
67482 Altdorf/Pfalz
Tel: (06327) 1401
www.ermer-haushalt.de