

Dampfnudeln nach eigenem Rezept

- ausreichend für einen vollen **Universalbräter** -

Zutaten für den Teig:

- 750 gr. Mehl
- 450 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz

Aus dem Teig können ca. 15 bis 16 Dampfnudeln geformt werden.

Zubereitung:

Universalbräter auf Stufe 2 stellen. Eine $\frac{3}{4}$ Tasse Öl, 150 ml Wasser und 2 Teelöffel Salz einstreuen. Alles zum Sieden bringen, die Dampfnudeln einsetzen und dann den Deckel auflegen.

Auf Stufe 1-2 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 *Universalbräter* 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.



Pizza Grandiosa

Zutaten für den Teig:

- 250 gr. Mehl
- 20 gr. Hefe
- eine Prise Zucker
- 1/8 Liter lauwarmes Wasser
- Salz
- 1 Esslöffel Öl

Zutaten für die Soße:

- 8 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 3 Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Oregano, Basilikum

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten, gehen lassen, ausrollen und in den mit etwas Öl ausgeriebenen Bräter legen.

Zwiebeln und Tomaten klein schneiden und dünsten. Die restlichen Zutaten zufügen und damit den Teig bestreichen. Nach Belieben mit Mozzarella, Salami, Sardellen, Oliven, Knoblauch usw. belegen, den Deckel auflegen und dann backen.

Guten Appetit!

Tipp:

Den Regler nur auf Stufe 2 stellen. Nach ca. 10 Minuten ist die Pizza fertig.



Wissenswertes über Öle und Fette

Bitte achten Sie immer darauf, dass Ihr Öl bzw. Fett Ihrer Brat- und Kochtemperatur entspricht. Beim scharfen Anbraten werden Temperaturen von 230 bis 280° C erreicht. Bitte berücksichtigen Sie, dass einige Öle und Fette bei zu hohen Brattemperaturen braun bis schwarz verbrennen und dabei Teerharze im Bräter hinterlassen. Diese Rückstände sind nur schwer zu entfernen und beeinträchtigen die Antihaft-Eigenschaft negativ. Für solche Schäden kann keine Haftung übernommen werden.

Hitzebeständigkeit der verschiedenen Öle und Fette:

- Kokosfett - Palmkernfett (Palmin oder Biskin) ist zum scharfen Anbraten von 230 bis 280° geeignet.
- Erdnussöl ist bis 230° besonders hoch erhitzbar und eignet sich damit ebenfalls zum Braten und für die Friteuse.
- Brat- und Kochfett, z. B. Becel „Warme Küche“, ist bis 210° verwendbar.
- raffinierte Öle sind bis ca. 200° geeignet (z.B. Sonnenblumenöl, Maiskeimöl, Sojaöl, Rapsöl).
- kaltgepresstes Rapsöl ist bis max. 190° verwendbar. Es eignet sich zum normalen Kochen, aber nicht zum scharfen Anbraten.
- raffiniertes Olivenöl ist bis maximal 175° zum Kochen und Dünsten geeignet, zum Braten ist es aber nicht zu verwendbar.
- kaltgepresstes Olivenöl ist hitzebeständig bis maximal 80° und damit ist es nicht zum Braten geeignet.
- Distelöl ist bis max. 150° zum Dünsten verwendbar. Es besitzt ungesättigte Fettsäuren (Omega-6).
- tierische Fette und Butter sind zum Braten ungeeignet.
- Margarine und Butterschmalz ist ebenfalls nicht zum Braten geeignet.



Spanische Paella

Zutaten:

- 1/8 Liter Sonnenblumenöl
- 200 gr. geschnetzeltes Hähnchenfleisch
- 200 gr. geschnetzeltes Schweinefleisch
- 100 gr. Schinkenwürfel
- 200 gr. Zwiebelwürfel
- 2 Knoblauchzehen, 1 Knoblauchwurst
- Salz, weißer Pfeffer
- 250 gr. Langkornreis
- 1/8 Liter trockenen Weißwein, 3/4 Liter Wasser
- 200 gr. rote und gelbe Paprika
- 250 gr. tiefgekühlte Erbsen
- 1 kg frische Miesmuscheln
- 150 gr. Langustenschwänze
- Safran, gemischte Oliven

Zubereitung:

Fleisch, Schinken, Wurst und Zwiebelwürfel in Öl anbraten. Reis einstreuen – anbraten. Wein und Wasser angießen. Nach 10 Minuten Erbsen und gewürfelte Paprika hinzufügen.

Gründlich gewaschene (geschlossene) Muscheln in die Paella mischen. Garen bis diese sich öffnen. Gewürze, Safran, Langustenschwänze und Oliven dazugeben. 10 Minuten ziehen lassen. Fertig!



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