

R **MMELSBACHER**

Mein **Hans**

DAS KOCHBUCH



Vorwort

Eine neue Ära bricht an!

Kochen mit Dampfdruck - eine gar nicht so neue Erfindung, denn bereits vor gut 90 Jahren zog in die ersten deutschen Küchen ein für damalige Verhältnisse moderner Kochtopf ein. Doch das Gerät bedurfte einer stetigen Überwachung, um den Druck unter Kontrolle zu halten.

Heute kochen wir entspannt, sicher, individuell und schnell. Denn „MeinHans“ behält die Kontrolle, hilft Ihnen, ganz individuell mit und ohne Dampfdruck und multifunktional, in kurzer Zeit ein leckeres und gesundes Gericht zu servieren.

Alle Ihnen bekannten Gerichte und Rezepte eines zwei Druckstufen Kochtopfs funktionieren mit „MeinHans“, denn das war die Basis unserer Entwicklung.

Neu entwickelt hat für uns die Bloggerin Janina Lechner viele leckere, kreative Rezepte mit und ohne Dampfdruck, vom Frühstück bis zum Abendessen und sogar Kuchen zum Kaffee gebacken. Eben – eine ganz neue Ära.

Lassen Sie sich begeistern!

Sigrid Klenk – Geschäftsführerin der ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH



Für mich ist dieses Kochbuch in vielerlei Hinsicht etwas Besonderes. Es hat einerseits unglaublich viel Spaß gemacht, den Prozess von den ersten Ideen, über die Rezeptentwicklung bis hin zum Entstehen der Fotos erleben zu dürfen.

Andererseits war es eine Herausforderung für „MeinHans“ die passenden Rezepte auszusuchen und umzusetzen. Hatte ich doch nie zuvor mit einem solchen Gerät gearbeitet.

Ich koche nahezu jeden Tag und das leidenschaftlich gerne. Das bedeutet jedoch nicht, dass ich nicht immerzu die Augen offen halte, um zu erkunden, ob man so manches Rezept nicht auch schneller, einfacher oder unkomplizierter umsetzen könnte.

Und da hat sich „MeinHans“ als absolut zuverlässiger Gefährte erwiesen. Vieles geht mit ihm ganz leicht von der Hand und er erleichtert den manchmal so stressigen Alltag ungemein.

Für mich ist „MeinHans“ in der Küche nicht mehr wegzudenken und auch Ihnen wünsche ich ganz viel Freude und Spaß damit. Probieren Sie die Rezepte, wandeln Sie sie nach Ihrem Geschmack ab und probieren Sie Neues! Ich hoffe, Sie werden genau so begeistert sein wie ich!

Janina Lechner – Foodblog Kleines Kulinarium



Inhaltsverzeichnis

Vorwort..... Seite 2

Inhaltsverzeichnis..... Seite 3

Bedienfeld..... Seite 4

Display..... Seite 5

Frühstück und Brunch..... Seite 6

Selbstgemachter Joghurt Seite 7
Milchreis mit Früchten Seite 8
Brotpudding mit Heidelbeeren Seite 9
Dulce de Leche Seite 10
Großer Pancake Seite 11
Baked Beans Seite 13
Brokkoli-Käse-Quiche Seite 14
Spinat-Tomaten-Ei Muffins Seite 15

Suppen und Eintöpfe..... Seite 16

Brokkoli-Käse-Suppe Seite 17
Italienischer Kichererbseneintopf mit Pesto Seite 19
Tomatensuppe mit Basilikum Seite 20
Karotten-Ingwer Suppe..... Seite 21
Rote Linsen Suppe..... Seite 23
Weiße Riesenbohnen in Tomatensauce mit Feta Seite 24
Indischer Kichererbseneintopf Seite 27
Kartoffel-Lauch-Suppe Seite 28

Hauptspeisen..... Seite 30-31

Lachs mit Limetten-Chili-Sauce Seite 32
One Pot Pasta mit Hühnchen und Pesto Seite 33
Honig-Sesam-Hühnchen Seite 35
Chili con Carne Seite 36

Hühnchen süß-sauer..... Seite 39
Maccaroni & Käse – Mac `n Cheese Seite 40
Ragù Bolognese Seite 43
Knoblauch Hühnchen mit getrockneten Tomaten..... Seite 44
Dunkelbiurgulasch Seite 47
Klassische Rouladen Seite 48
Schweinebraten Seite 51
Pulled Pork..... Seite 52
Chicken Tikka Masala Seite 55
Butter Chicken Seite 56
Risotto Seite 57
Rumpsteak Sous-Vide mit Remoulade und
Bratkartoffeln Seite 59
Gefüllte Paprika Seite 60
Linsen und Spätzle mit Wiener Seite 63

Desserts und Backen..... Seite 64

Eierlikörkuchen..... Seite 65
Hefe-Zimtschnecke Seite 67
Maulwurfkuchen Seite 68
Zitronen-Mohn-Kuchen..... Seite 70
Crème Brûlée Seite 71
Schokoladen Pots de Crème..... Seite 73
New York Cheesecake Seite 74
Dampfnudeln Seite 77

*Kompotts, Saucen und
Geschenke aus der Küche*..... Seite 78

Brombeermarmelade Seite 79
Lemon Curd Seite 80
Hummus Seite 81
Himbeer-Rhabarber-Kompott Seite 82
Aprikosen Chutney Seite 83
Vanilleextrakt Seite 84
Tomatensauce Seite 85
Schokoladen-Karamell-Sauce Seite 86



Bedienfeld

Dampfdruck- & Multikocher
MD 1000



1. Drehwähler zur Programmwahl
2. LEDs für Anzeige der Programme
3. Taste zum Starten der Warmhalte-Funktion
4. Taste zur Einstellung der Startzeitvorwahl
5. Taste zum Ändern der Temperatureinstellung
6. Taste zum Ändern der Laufzeiteinstellung
7. Display
8. Taste für den manuellen Betrieb
9. Taste zum Erhöhen von Temperatur/Laufzeit
10. Taste zum Reduzieren von Temperatur/Laufzeit
11. Taste für Start/Pause/Stopp

Display



Mein Hans

A	Vorgabeanzeige für den Betrieb <ul style="list-style-type: none"> • A1: Kochen ohne Deckel • A2: Kochen mit Deckel – ohne Dampfdruck • A3: Kochen mit Deckel – mit Dampfdruck
B	Statusbalken <ul style="list-style-type: none"> • aufsteigender Balken: Gerät heizt auf • leuchtende Balken: Temperatur erreicht • blinkende Balken: Gerät im „Pause“ Modus
C	Anzeige „Prog aktiv“ <ul style="list-style-type: none"> • leuchtet, wenn ein Programm gestartet wurde
D	Anzeige 'gewählte Dampfdruckstufe' <ul style="list-style-type: none"> • D1 leuchtet: Programm arbeitet mit Dampfdruck 1 • D2 leuchtet: Programm arbeitet mit Dampfdruck 2

E	Anzeige „Laufzeit“ <ul style="list-style-type: none"> • leuchtet, wenn die Laufzeit im Display angezeigt wird • leuchtet, wenn die Laufzeit verändert wird
F	Anzeige „Temperatur“ <ul style="list-style-type: none"> • leuchtet, wenn die Temperatur im Display angezeigt wird • leuchtet, wenn die Temperatur verändert wird
G	Anzeige „Startzeit“ <ul style="list-style-type: none"> • leuchtet, wenn die Startzeitvorwahl im Display angezeigt wird • leuchtet, wenn die Startzeitvorwahl verändert wird
H	Anzeige von Laufzeit - Temperatur - Hinweis - Fehler <ul style="list-style-type: none"> • zeigt die aktuelle Laufzeit/Temperatur an
I	Anzeige „Startzeit aktiv“ <ul style="list-style-type: none"> • leuchtet, wenn die Startzeitvorwahl aktiviert wurde

Frühstück und Brunch



*Selbstgemachter
Joghurt*

Seite 7



*Milchreis mit
Früchten*

Seite 8



*Brotpudding mit
Heidelbeeren*

Seite 9



Dulce de Leche

Seite 10



Großer Pancake

Seite 11



Baked Beans

Seite 13



*Brokkoli-Käse-
Quiche*

Seite 14



*Spinat-Tomaten-Ei
Muffins*

Seite 15




Selbstgemachter Joghurt

ZUTATEN für 4 Personen:

1 Liter Milch
50 g Naturjoghurt,
möglichst Bioqualität

ZUBEREITUNG:

1. Die Milch zusammen mit dem Joghurt in den Topf des Dampfdrucktopfes geben, verrühren und anschließend den Deckel verschließen.
2. Das Joghurt Programm starten (Deckel geschlossen, Druckauslassventil offen) und 9 - 11 Stunden bei 40 Grad ablaufen lassen. 
3. Den Joghurt anschließend in Gläser abfüllen, diese verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

ROMMELSBACHER *Tipp*

Wenn du keine H-Milch (ultrahoch erhitzt) sondern Frischmilch (pasteurisiert) verwendest, musst du die Milch zunächst auf über 90 °C erhitzen, dann auf 42 Grad abkühlen lassen und erst danach den Joghurt einrühren. Dann wie beschrieben im Joghurt Programm zubereiten.

Der Joghurt muss lebende Kulturen haben und darf nicht pasteurisiert sein. Die meisten 500 g - 1000 g Packungen sind pasteurisiert, deshalb lieber auf kleine Becher zurückgreifen.

Wenn du gerne stichfesten Joghurt magst, dann lasse den Joghurt bis zu 15 Stunden bei 42 Grad reifen.



Milchreis mit Früchten



ZUTATEN für 4 Personen:

1 Liter Milch
220 g Milchreis
50 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz

Außerdem

1 EL Butter

ZUBEREITUNG:

1. Den Boden des Kochtopfes mit der Butter fetten.
2. Alle Zutaten in den Kochtopf geben, verrühren und das **Milchreis Programm** aktivieren (Deckel geschlossen, Druckauslassventil offen). Die Laufzeit auf 25 Minuten stellen. 
3. Nach Ablauf der Zeit den Deckel abnehmen, einmal gründlich umrühren, anschließend erneut das **Milchreis Programm** aktivieren (Deckel geschlossen, Druckauslassventil offen) und auf weitere 10 Minuten einstellen. 
4. Dann das Gerät abschalten, den Deckel öffnen und einmal gründlich umrühren.
5. Den Deckel wieder aufsetzen und den Milchreis weitere 15 - 20 Minuten quellen lassen.
6. Mit frischen Früchten und Honig, Apfelkompott oder Zimtzucker servieren.



Brotpudding mit Heidelbeeren

ZUTATEN für 4 Personen:

150 g Hefezopf
 2 Eier (M)
 200 ml Sahne
 100 ml Milch
 50 g Zucker
 150 g Heidelbeeren
 1 TL Vanilleextrakt

Außerdem

1 EL Butter

ZUBEREITUNG:

1. Die Eier zusammen mit der Milch, der Sahne, dem Vanilleextrakt sowie dem Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gründlich verrühren.
2. Den Hefezopf in Scheiben, anschließend in Würfel von ca. 2 x 2 cm schneiden und zur Eier-Milchmischung geben. Vorsichtig unterheben und kurz einweichen lassen.
3. Die Soufflégörmchen mit Butter fetten. Die Hälfte der Hefezopfwürfel gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Anschließend die Hälfte der Heidelbeeren darauf geben.
4. Den Rest der Zopfwürfel auf die Förmchen verteilen, anschließend die Eiermasse darüber gießen und mit den verbleibenden Heidelbeeren garnieren.
5. Das Gitter in den Topf des Dampfdrucktopfes stellen, 250 ml Wasser angießen und die Förmchen auf dem Gitter anordnen.
6. Den Topf verschließen und für 10 Minuten auf **Dampfdruckstufe 2** (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) garen. Nach Ablauf der Zeit den Druck für 5 Minuten natürlich entweichen lassen, dann mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
7. Den Brotpudding im Topf noch einige Minuten auskühlen lassen, anschließend herausheben und entweder warm oder kalt servieren.
8. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.







Dulce de Leche

ZUTATEN für 4 Personen:

- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/2 TL Meersalzflocken

ZUBEREITUNG:

1. Das Etikett der Dose entfernen und die Dose öffnen.
2. Die Dose fest mit einem Stück Alufolie verschließen.
3. Das Gitter in den Topf des Dampfdrucktopfes setzen, die Dose darauf stellen und so viel Wasser angießen, bis die Dose etwas mehr als zur Hälfte im Wasser steht.
4. Den Topf verschließen und auf 35 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** einstellen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen).  
5. Nach Ablauf der Zeit den Dampf natürlich entweichen lassen, anschließend den Topf öffnen, die Dose herausnehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen.
6. Die Karamellcreme nun mit Vanilleextrakt und Salz verrühren.
7. Den Aufstrich in Gläser abfüllen und verschließen.

ROMMELSBACHER *Tipp*

- Wenn du das Dulce de Leche lieber ein wenig heller und weicher magst, reduziere die Kochzeit auf 25 - 30 Minuten.
- Wenn du kein Vanilleextrakt und auch kein Salz hinzufügen magst, dann kannst du die gezuckerte Kondensmilch auch direkt in kleine Gläschen geben (bis max. 1 cm unter den Rand füllen) und direkt im Glas zubereiten. Dazu den Deckel auflegen und ganz minimal zudrehen, keinesfalls darf das Glas fest verschlossen sein. Auf das Gitter im Dampfdrucktopf stellen und genauso verfahren, wie für die Variante mit Salz und Vanille.



Großer Pancake



ZUTATEN für 4 Personen:

220 g Weizenmehl
 360 ml Milch
 2 Eier (L)
 50 g Zucker
 3 TL Backpulver
 1 Prise Salz
 1 TL Vanilleextrakt
 1 Msp Zimt, gemahlen

Außerdem

1 EL Butter
 Obst und Honig zum Servieren

ZUBEREITUNG:

1. Das Weizenmehl zusammen mit dem Backpulver, dem Zucker, der Prise Salz und dem Zimt in eine Schüssel geben und verrühren.
2. Die Milch, die Eier und das Vanilleextrakt dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Kochtopf des Gerätes gründlich mit der Butter fetten und den Teig in den Topf geben.
4. Den Deckel aufsetzen, **Backen 1** aktivieren (Deckel geschlossen, Druckauslassventil   offen) und 25 Minuten backen lassen.
5. Den Topf öffnen, Stäbchenprobe machen und den fertigen Pancake dann auf einen Teller stürzen.
6. Mit Obst und Honig servieren.

Vegan









Baked Beans

ZUTATEN für 4 Personen:

350 g weiße Bohnen, getrocknet
1,5 TL Salz

1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
500 ml passierte Tomaten
150 ml Apfelsaft
100 ml Gemüsebrühe
4 EL Apfelessig
1 TL Senf
1 TL Paprikapulver, edelsüß
2 Lorbeerblätter
1 Spritzer Worcestersauce
Salz
Pfeffer
2 TL Pflanzenöl

ZUBEREITUNG:

1. Die Bohnen zusammen mit 1 Liter Wasser und dem Salz in eine Schüssel geben und über Nacht, mindestens aber 8 Stunden, quellen lassen.
2. Die Funktion **Anbraten** wählen (ohne Deckel, ohne Dampfdruck). Das Öl erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten.  
3. Die Bohnen abgießen und zusammen mit den restlichen Zutaten in den Topf geben, verrühren, den Deckel aufsetzen und schließen.
4. Für 17 Minuten auf **Dampfdruckstufe 2** kochen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen).  
5. Anschließend den Dampf für ca. 10 Minuten natürlich entweichen lassen. Den restlichen Druck mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
6. Sollten die Bohnen noch nicht weich genug sein, den Deckel wieder aufsetzen und nochmals 2-3 Minuten auf **Dampfdruckstufe 2** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen).  
7. Den Dampf anschließend sofort mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ROHMELSBACHER *Tipp*

Alte Bohnen brauchen oft länger um gar zu werden. Wenn du also denkst, deine Bohnen sind schon etwas älter, dann kannst du die Kochzeit gleich von Anfang an um einige Minuten erhöhen.



Brokkoli-Käse-Quiche

ZUTATEN für 4 Personen:

7 Eier (M)
125 ml Sahne
175 g Brokkoli Röschen,
möglichst klein zerteilt
2 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe
geschnitten
125 g Cheddar, grob gerieben
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Eine Springform mit 20 cm Durchmesser gut einfetten.
2. Zwei Streifen Alufolie kreuzweise übereinander legen, die Springform mittig darauf stellen und dann mit der Folie einschlagen, sodass die Form dicht verschlossen ist.
3. Die Eier zusammen mit der Sahne, dem Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.
4. Nun den Cheddar, den Brokkoli sowie die Frühlingszwiebeln untermischen.
5. Die Mischung in die vorbereitete Form gießen.
6. Das Gitter in den Kochtopf des Gerätes einsetzen, 300 ml Wasser hineingießen und die Form auf das Gitter stellen.
7. Den Topf verschließen, die Quiche 25 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen).
8. Den Dampf nun 10 Minuten natürlich entweichen lassen, anschließend den restlichen Dampf mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
9. Das Wasser, das sich auf der Quiche gesammelt hat, mit einem Stück Küchenkrepp abtupfen.
10. Die Quiche 5 Minuten lang abkühlen lassen und dann servieren.





Spinat-Tomaten-Ei Muffins

ZUTATEN für 4 Personen:

6 Eier
 50 ml Sahne
 30 g Baby Spinat
 200 g Cherry Tomaten
 30 g Parmesan, fein gerieben
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Tomaten halbieren, den Spinat waschen und trocknen.
2. Die Eier zusammen mit der Sahne, dem Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.
3. Den Spinat und die Tomaten gleichmäßig auf 4 gefettete Soufflé-Förmchen verteilen und anschließend die Eiermischung darüber gießen.
4. Den Parmesan auf die Soufflé-Förmchen aufteilen und mit Alufolie leicht abdecken.
5. Das Gitter in den Dampfdrucktopf stellen, 250 ml Wasser in den Topf gießen und die Soufflé-Förmchen auf das Gitter stellen.
6. Den Topf verschließen. Die Ei-Muffins 5 Minuten auf **Dampfdruckstufe 2** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen).
7. Den Dampf im Anschluss 5 Minuten natürlich entweichen lassen, den Rest mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
8. Die Förmchen aus dem Topf heben, die Alufolie entfernen und die Muffins servieren.



Suppen und Eintöpfe



Brokkoli-Käse-Suppe

Seite 17



Italienischer Kichererbseneintopf

Seite 19



Tomatensuppe mit Basilikum

Seite 20



Karotten-Ingwer-Suppe

Seite 21



Rote Linsen Suppe

Seite 23



Weiße Riesenbohnen in Tomatensauce mit Feta

Seite 24



Indischer Kichererbseneintopf

Seite 27



Kartoffel-Lauch-Suppe

Seite 28



Brokkoli-Käse-Suppe

ZUTATEN für 4 Personen:

30 g Butter
 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 850 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
 300 g Brokkoli-Röschen
 2 Karotten, gewürfelt
 400 ml Sahne
 30 g Speisestärke
 60 ml Wasser, kalt
 200 g Cheddar, gerieben
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die **Anbraten Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) und die Butter in den Topf geben. Die Zwiebeln und den Knoblauch in der Butter glasig dünsten. Die Karottenwürfel hinzugeben und 2 - 3 Minuten dünsten.
2. Mit der Brühe ablöschen. Brokkoli und Salz hinzugeben, umrühren und den Deckel verschließen.
3. Für 1 Minute auf **Dampfdruckstufe 2** (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) kochen, den Dampf anschließend sofort mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
4. In einer kleinen Schüssel die Stärke mit dem kalten Wasser verrühren und zur Suppe geben. Die **Manuelle Funktion** bei 120 °C aktivieren und die Suppe köcheln lassen bis sie andickt.
5. Nun die Sahne untermischen und den geriebenen Käse dazugeben. Warten, bis der Käse geschmolzen ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.





Italienischer Kichererbseneintopf mit Pesto

ZUTATEN für 4 Personen:

Für das Pesto

2 Töpfchen Basilikum, frisch
40 g Pinienkerne
70 g Parmesan, frisch gerieben
2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
175 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer





Für den Eintopf

400 g getrocknete Kichererbsen
1 Liter Wasser
1,5 TL Salz
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
2 Karotten, geschält und fein gewürfelt
1 Dose gehackte Tomaten (à 400 g)
2 EL Tomatenmark
1 Liter Gemüsebrühe

Außerdem

60 g Parmesan, frisch gerieben

ZUBEREITUNG:

1. Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Pinienkerne zusammen mit den Blättern des Basilikums, dem Knoblauch und etwas Olivenöl in die Küchenmaschine oder den Standmixer geben und fein pürieren.
2. Den Parmesan und das restliche Olivenöl unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Kichererbsen zusammen mit dem Salz und dem Wasser in eine Schüssel geben und 8 - 12 Stunden einweichen.
4. Die **Anbraten Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) und das Olivenöl im Topf erhitzen. Den Knoblauch und die Zwiebel glasig dünsten. Das Tomatenmark hinzugeben und auch kurz anbraten.  
5. Nun die Kichererbsen, die Karottenwürfel, die gehackten Tomaten sowie die Gemüsebrühe hinzugeben, den Deckel aufsetzen und verschließen.
6. Den Kichererbseneintopf nun auf **Dampfdruckstufe 2** (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) für 8 Minuten kochen. Den Dampf dann für 8 Minuten natürlich entweichen lassen, anschließend den restlichen Dampf mithilfe des Druckauslassventils ablassen.  
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Pesto und Parmesan servieren.



Tomatensuppe mit Basilikum

ZUTATEN für 4 Personen:

2 Karotten, fein gewürfelt
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 Stangen Staudensellerie, fein gewürfelt
2 EL Olivenöl

2 Dosen ganze Tomaten (à 400 g)
550 ml Gemüsebrühe
1 EL Tomatenmark
1 Scheibe Ciabatta, ca. 60 g, grob gewürfelt
1 kleine Handvoll Basilikum, frisch
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die **Anbraten Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck), das Olivenöl darin erhitzen und anschließend die Karotten-, Zwiebel- und Selleriewürfel für ca. 10 - 15 Minuten dünsten.
2. Die Tomaten aus der Dose zusammen mit deren Saft in den Topf geben. Die Brühe, das Tomatenmark, die Brotwürfel, den Basilikum und etwas Salz hinzugeben.
3. Den Deckel verschließen und die Suppe nun für 5 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) garen.
4. Den Dampf nun für 10 Minuten natürlich entweichen lassen, den Rest mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
5. Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.



ROMMELSBACHER *Tipp*

Wer eine cremigere Suppe möchte, kann vor dem Pürieren noch 100 ml Sahne zugeben.





Karotten-Ingwer-Suppe

ZUTATEN für 4 Personen:

600 g Karotten, geschält und grob gewürfelt
 1 Pastinake (ca. 250 g), geschält und gewürfelt
 20 g Ingwer, frisch gerieben
 1 Zwiebel, geschält und gewürfelt
 1 Liter Gemüsebrühe
 200 ml Sahne
 1 EL Currypulver
 1 EL Butterschmalz
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die **Anbraten Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) und das Butterschmalz erhitzen. 
2. Die Zwiebel darin glasig dünsten, dann die Karotten- und Pastinakewürfel, den Ingwer, das Currypulver und die Brühe hinzugeben. Alles gründlich miteinander verrühren.
3. Den Topf verschließen und für 13 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) kochen lassen. 
4. Nach Ablauf der Zeit den Dampf für 3 Minuten natürlich entweichen lassen, den restlichen Dampf mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
5. Die Sahne hinzufügen und die Suppe pürieren. Falls nötig noch etwas Brühe oder Sahne hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Rote Linsen Suppe

ZUTATEN für 4 Personen:

1 Zwiebel, fein gewürfelt
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 2 Karotten, gewürfelt
 1 Stange Staudensellerie
 2 Dosen gehackte Tomaten, à 400 g
 1,5 Liter Gemüsebrühe
 300 g rote Linsen, getrocknet
 1 TL Kreuzkümmel
 1/2 TL Oregano, getrocknet
 60 g Baby Spinat, grob gehackt
 1 EL Apfelessig
 2 EL Pflanzenöl
 4 EL Sahne
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die **Anbraten Funktion** (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) aktivieren, das Olivenöl im Topf erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch, den Sellerie und die Karottenwürfel darin ca. 5 Minuten lang dünsten. 
2. Die gehackten Tomaten sowie die Brühe, die Linsen, Kreuzkümmel, Oregano und etwas Salz dazugeben.
3. Den Deckel aufsetzen und für 7 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** kochen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen). 
4. Den Dampf anschließend 10 Minuten natürlich entweichen lassen, den restlichen Dampf mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
5. Die Linsen sollten weich sein, andernfalls nochmals den Deckel aufsetzen und weitere 3-5 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) kochen. Den Dampf dann sofort ablassen. 
6. Nun circa einen halben Liter der Suppe in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Zurück zur restlichen Suppe geben und zusammen mit dem Spinat und dem Apfelessig unterrühren.
7. Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, noch etwas Gemüsebrühe hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Sahne servieren.

Weißer Rieserbohnen in Tomatensauce mit Feta

ZUTATEN für 4 Personen:

450 g getrocknete weiße Rieserbohnen
1,5 TL Salz
60 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 Stange Staudensellerie, fein gewürfelt
2 Dosen gehackte Tomaten (à 400 g)
2 TL Oregano, getrocknet
250 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer

Außerdem

150 g Feta
1 Bund glatte Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG:

1. Die Bohnen zusammen mit dem Wasser und dem Salz in den Topf geben, verschließen und die **Funktion Hülsenfrüchte** (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) wählen. Quellzeit 8-12 Stunden, Kochzeit anschließend 13 Minuten. 
2. Nach Ablauf der Kochzeit das Gerät ausschalten und den Druck für ca. 15 Minuten natürlich entweichen lassen, anschließend den restlichen Druck mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
3. Die Bohnen abgießen.
4. Den Topf abtrocknen, wieder einsetzen und die **Funktion Anbraten** (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) aktivieren. 
5. Das Olivenöl erhitzen, den Knoblauch, die Zwiebel sowie den Staudensellerie dazu geben und ca. 5 Minuten dünsten bis die Zwiebeln glasig sind.
6. Nun die Bohnen, die Gemüsebrühe, die gehackten Tomaten und den Oregano dazugeben und gut verrühren. Den Deckel aufsetzen und schließen.
7. Auf **Dampfdruckstufe 2** (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) für 5 Minuten kochen, anschließend den Dampf für ca. 15 Minuten natürlich entweichen lassen. Den restlichen Druck mithilfe des Druckauslassventils ablassen. 
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die Bohnen nun mit Feta und der Petersilie garnieren und servieren.



Vegan






Indischer Kichererbseneintopf

ZUTATEN für 4 Personen:

400 g Kichererbsen
 1 Liter Wasser
 1 TL Salz

1 Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 20 g Ingwer, frisch gerieben
 1 EL Tomatenmark
 1 Dose gehackte Tomaten, à 400 g
 1 TL Garam Masala Gewürzmischung
 1/2 TL Kreuzkümmel
 1/2 TL Kurkuma, gemahlen
 1/2 TL Chili Flocken, getrocknet
 3 EL Pflanzenöl
 100 ml Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG:

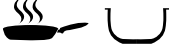

1. Die Kichererbsen zusammen mit dem Wasser und dem Salz in den Topf des Dampfdrucktopfes geben und 40 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen). Den Druck anschließend natürlich entweichen lassen. 
2. Sollten die Kichererbsen noch nicht weich genug sein, den Deckel wieder aufsetzen, weitere 5 Minuten auf **Dampfdruckstufe 2** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) und anschließend den Dampf sofort ablassen. 
3. Die Kichererbsen abgießen, den Topf ausspülen, abtrocknen und wieder einsetzen.
4. Die **Anbraten Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) und das Öl im Topf erhitzen. Darin die Zwiebel und den Knoblauch einige Minuten glasig dünsten. 
5. Den Ingwer und das Tomatenmark hinzugeben und eine Minute mit anbraten.
6. Dann die gehackten Tomaten unterrühren und die Sauce ca. 3 - 5 Minuten köcheln lassen.
7. Kreuzkümmel, Kurkuma und Garam Masala unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Die Kichererbsen unterrühren. Wenn die Sauce zu dickflüssig wirkt, etwas Gemüsebrühe unterrühren und wieder mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Den Eintopf nochmals für 5 Minuten köcheln lassen und anschließend mit Reis servieren oder pur genießen.

Kartoffel-Lauch-Suppe

ZUTATEN für 4 Personen:

500 g Kartoffeln, geschält und grob gewürfelt
450 g Lauch, gewaschen und in Ringe geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
200 ml Weißwein
800 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
1 EL Butterschmalz
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die **Anbraten Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) und das Butterschmalz erhitzen. 
2. Den Lauch und den Knoblauch für einige Minuten anbraten, anschließend die Kartoffeln hinzugeben und mit dem Wein ablöschen.
3. Den Wein nahezu komplett einreduzieren lassen. Mit Brühe aufgießen und etwas Salz hinzugeben.
4. Den Topf verschließen und für 15 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) kochen lassen. 
5. Nach Ablauf der Zeit den Dampf für 5 Minuten natürlich entweichen lassen, den restlichen Dampf dann mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
6. Die Suppe pürieren und die Sahne unterrühren.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

ROMMELSBACHER *Tipp*

Wer die Suppe gerne vegan möchte, kann das Butterschmalz durch Pflanzenöl und die Sahne durch Kokosmilch ersetzen.



SOUP

SOUP

Hauptspeisen



Lachs mit Limetten-Chili-Sauce

Seite 32



One Pot Pasta mit Hühnchen und Pesto

Seite 33



Honig-Sesam-Hühnchen

Seite 35



Chili con Carne

Seite 36



Hühnchen süß-sauer

Seite 39



*Maccaroni & Käse
Mac 'n Cheese*

Seite 40



Ragù Bolognese

Seite 43



*Knoblauch-Hühnchen
mit getrockneten Tomaten*

Seite 44



Dunkelbiergulasch

Seite 47



Klassische Rouladen

Seite 48



Schweinebraten

Seite 51



Pulled Pork

Seite 52



Chicken Tikka Masala

Seite 55



Butter Chicken

Seite 56



Risotto

Seite 57



*Roastbeef Sous-Vide
mit Remoulade und
Bratkartoffeln*

Seite 59



Gefüllte Paprika

Seite 60



*Linsen und Spätzle
mit Wiener*

Seite 63



Lachs mit Limetten-Chili-Sauce

ZUTATEN für 4 Personen:

2 Lachsfilets
Meersalz
Pfeffer

Für die Sauce

2 Limetten, den Saft davon
2 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Honig
2 EL Olivenöl
2 EL heißes Wasser
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Kreuzkümmel
1 Chilischote, entkernt und fein gehackt
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. 300 ml Wasser in den Topf des Dampfdrucktopfs füllen und das Gitter einsetzen. Den mit Salz und Pfeffer gewürzten Lachs (mit der Hautseite nach unten) in den Dämpfeinsatz hineinlegen und auf das Gitter stellen.
2. Den Deckel aufsetzen, verschließen und das Programm **Dämpfen** aktivieren (Deckel und Druckauslassventil geschlossen). Für 3 Minuten dämpfen, anschließend den Dampf sofort mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
3. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Sauce in eine Schüssel geben und gründlich miteinander vermischen.
4. Den Lachs herausheben und mit Alufolie abdecken. Das Wasser abgießen, den Topf austrocknen und die vorbereitete Sauce im manuellen Modus für 2-3 Minuten erwärmen.
5. Den Lachs nun auf einen Teller setzen, mit der Sauce beträufeln und pur oder mit Reis servieren.



Wenn der Lachs gefroren ist, die Garzeit um 2 Minuten verlängern.

Die Sauce schmeckt auch wunderbar als Marinade für Fleisch. Dazu das gewünschte Fleisch (z. B. Lamm) für einige Stunden in der Marinade ziehen lassen und anschließend wie gewünscht zubereiten.






One Pot Pasta mit Hühnchen und Pesto

ZUTATEN für 4 Personen:

30 g Butter
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 500 g Hühnchenbrust, gewürfelt
 475 ml Gemüsebrühe
 475 ml Wasser
 400 g Fusilli
 1 TL Salz

 115 g Frischkäse
 60 ml Milch
 2 EL Basilikum Pesto
 250 g Kirschtomaten, halbiert oder geviertelt
 1 Handvoll Basilikum, frisch, gehackt
 Salz
 Pfeffer
 Parmesan, frisch gerieben

ZUBEREITUNG:

1. Die **Anbraten Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck), die Butter erhitzen und den Knoblauch im Topf anbraten. 
2. Das Hühnerfleisch hinzugeben, für etwa drei Minuten anbraten und anschließend das Wasser, die Brühe, die Nudeln und das Salz hinzugeben. Alles verrühren und dann den Deckel aufsetzen und verschließen.
3. Für 4 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** kochen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen). Den Dampf für 3 Minuten natürlich entweichen lassen, anschließend mithilfe des Druckauslassventils ablassen.  
4. Den Frischkäse, die Milch und das Pesto (Rezept auf Seite 19) unterrühren.
5. Die Tomaten und den Basilikum unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.



Honig-Sesam-Hähnchen

ZUTATEN für 4 Personen:

800 g Hähnchenbrustfilet, in 3x3 cm große Würfel geschnitten
 2 EL Pflanzenöl
 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
 70 ml Sojasauce
 60 g Ketchup
 2 TL Sesamöl
 170 g Honig
 15 g Speisestärke
 50 ml Wasser, kalt

Außerdem

2 Lauchzwiebeln, in feine Ringe geschnitten
 Sesam, geröstet

ZUBEREITUNG:

1. Die **Anbraten Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) und die Hälfte des Pflanzenöls im Topf erhitzen. Sobald das Fett heiß ist, die Hälfte des Fleisches in den Topf geben und so lange unter Wenden anbraten, bis es etwas Farbe angenommen hat. 
2. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, das restliche Pflanzenöl erhitzen und mit dem Rest des Fleisches ebenso verfahren.
3. Das Fleisch herausnehmen und die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten.
4. Mit Sojasauce ablöschen, dann das Fleisch, Ketchup, Salz und Pfeffer in den Topf geben.
5. Nun für 2 Minuten auf **Dampfdruckstufe 2** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen). 
6. Den Dampf mithilfe des Druckauslassventils sofort ablassen und den Deckel öffnen.
7. Sesamöl und Honig dazugeben und unterrühren.
8. In einem Schälchen die Stärke mit dem Wasser verrühren und zum Honig-Sesam-Hühnchen geben.
9. Auf **Funktion Manuell** 110 °C einstellen (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) und die Sauce nochmals aufkochen lassen bis sie andickt. Dabei stetig rühren. 
10. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Reis, den Lauchzwiebeln und Sesam servieren.

Chili con Carne





ZUTATEN für 4 Personen:

280 g Kidneybohnen, getrocknet
750 g Rinderhackfleisch
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
3 Dosen gehackte Tomaten, à 400 g
1 Dose Gemüsemais, à 225 g
2 EL Paprikapulver, edelsüß
2 TL Kreuzkümmel (Cumin)
175 ml Bier
3-5 EL Pflanzenöl
Salz
Pfeffer

Außerdem

Saure Sahne
Tabasco oder Chili Paste

ZUBEREITUNG:

1. Die Bohnen mit ca. 1 Liter Wasser für 6 - 12 Stunden im **Programm Hülsenfrüchte** quellen lassen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen). Anschließend 7 Minuten garen. Den Dampf natürlich entweichen lassen. Danach abgießen und zur Seite stellen. 
2. Die **Anbraten-Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) und einen Teil des Öls im Topf erhitzen. Die Hälfte des Hackfleischs darin anbraten, herausnehmen und mit dem restlichen Fleisch ebenso verfahren. 
3. Wieder etwas Öl im Topf erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten und mit Bier ablöschen.
4. Paprikapulver und Kreuzkümmel dazugeben, die gehackten Tomaten unterrühren, das Fleisch und die Bohnen in den Topf geben und kräftig salzen.
5. Für 15 Minuten auf **Dampfdruckstufe 2** kochen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen). 
6. Den Dampf anschließend für 10 Minuten natürlich entweichen lassen, den Rest mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
7. Den Topf öffnen, auf **Funktion Manuell** 90 °C einstellen (ohne Deckel, ohne Dampfdruck), den Mais unterrühren und für einige Minuten erwärmen. 
8. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken und mit einem Klecks saurer Sahne servieren.





Hähnchen süß-sauer




ZUTATEN für 4 Personen:

800 g Hähnchenbrustfilet, in 3x3 cm große Stücke geschnitten
 2 EL Pflanzenöl
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 10 g Ingwer, fein gerieben
 65 g Ketchup
 60 ml Apfelessig
 1 EL Sojasauce
 75 g Zucker
 1 Dose Ananas (à 280 g) in Stücke geschnitten, den Saft auffangen
 125 ml Ananassaft, aus der Dose
 2 Paprikaschoten, je einmal rot und einmal gelb, in grobe Stücke geschnitten
 Salz
 Pfeffer

Außerdem

15 g Speisestärke
 60 ml Ananassaft, aus der Dose
 2 Lauchzwiebeln, in feine Ringe geschnitten
 Sesam, geröstet

ZUBEREITUNG:


1. Die **Funktion Anbraten** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) und die Hälfte des Pflanzenöls im Topf erhitzen. 
2. Sobald das Fett heiß ist, die Hälfte des Fleisches in den Topf geben und so lange unter Wenden anbraten, bis es etwas Farbe angenommen hat.
3. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, das restliche Pflanzenöl erhitzen und mit der zweiten Hälfte des Fleisches ebenso verfahren.
4. Das Fleisch herausnehmen und den Knoblauch kurz andünsten.
5. Währenddessen den Ingwer zusammen mit dem Ketchup, dem Apfelessig, der Sojasauce, dem Zucker und den 125 ml Ananassaft in eine Schüssel geben und verrühren.
6. Die Mischung zum Knoblauch in den Topf geben, das Fleisch, die Ananas und die Paprika hinzugeben, umrühren und den Deckel aufsetzen und verschließen.
7. Für 1 Minute auf **Dampfdruckstufe 2** kochen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen). Den Dampf anschließend mithilfe des Druckauslassventils ablassen. 
8. Die Speisestärke mit dem Ananassaft verrühren, in den Topf geben und gut verrühren.
9. Auf **Funktion Manuell** 110 °C einstellen (ohne Deckel, ohne Dampfdruck), die Sauce nochmals aufkochen lassen bis sie andickt. Dabei stetig rühren. 
10. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Lauchzwiebeln und Sesam auf Reis servieren.

Maccaroni & Käse - Mac 'n Cheese


ZUTATEN für 4 Personen:

50 g Butter, zimmerwarm
500 ml Milch
60 ml Sahne
170 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
225 g Cheddar, gerieben
225 g Hörnchennudeln
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Topf des Dampfdrucktopfes mit etwas Butter fetten.
2. In einem Mixer die Milch zusammen mit der Sahne, dem Frischkäse, der restlichen Butter, dem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat mixen.
3. Die Hörnchennudeln zusammen mit der Milch-Sahne-Mischung in den Topf geben, gründlich verrühren.
4. Für 6 Minuten auf **Dampfdruckstufe 2** kochen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen). Den Dampf mithilfe des Druckauslassventils ablassen. 
5. Gründlich verrühren. Wenn die Nudeln etwas trocken aussehen, noch ein bisschen Milch unterrühren.
6. Den geriebenen Cheddar hinzugeben, unterrühren und kurz warten bis er geschmolzen ist.
7. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

ROMMELSBACHER *Tipp*

Sollten die Nudeln noch ein wenig zu fest sein, den Käse einrühren und den Deckel wieder aufsetzen, das Gerät aber nur auf **Warmhalten** stellen (ohne Deckel, ohne Dampfdruck). 

Das Gericht nun noch 5-10 Minuten durchziehen lassen und erst dann servieren.

Das Rezept ist ausgelegt auf Nudeln, die eine Kochzeit von ca. 11 Minuten haben. Je nach Nudelsorte, muss die Zeit ein klein wenig angepasst werden.

Veggie







Ragù Bolognese

ZUTATEN für 4 Personen:

3 Stangen Staudensellerie, fein gewürfelt
 3 Karotten, fein gewürfelt
 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
 30 g Butter
 2 EL Olivenöl

750 g Hackfleisch
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 500 g passierte Tomaten
 280 ml Milch
 150 ml Weißwein
 1 EL Oregano, getrocknet
 1 TL Rosmarin, getrocknet
 1 EL Olivenöl
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die **Anbraten Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) und die Butter zusammen mit dem Olivenöl in den Topf geben. 
2. Die Sellerie-, Karotten- und Zwiebelwürfel dazugeben und ca. 25 Minuten dünsten. Dabei immer wieder umrühren.
3. In der Zwischenzeit in einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch scharf darin anbraten. Den Knoblauch hinzufügen und ebenfalls kurz mit anbraten.
4. Das Fleisch zur Gemüsemischung in den Topf geben, umrühren und mit dem Wein ablöschen.
5. Kurz aufkochen lassen, dann die Milch und die passierten Tomaten dazugeben.
6. Mit etwas Salz, dem Oregano und dem Rosmarin würzen und den Deckel aufsetzen.
7. Die **Slow Cook Funktion** aktivieren (Deckel geschlossen, Druckauslassventil offen) und für 5-7 Stunden bei 95 °C köcheln lassen. 
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Pasta und Parmesan servieren.

MMELSBACHER *Tipp*

Je länger die Sauce köchelt, desto besser schmeckt sie.




Die doppelte Menge zubereiten und einen Teil einfrieren - so hat man immer ein köstliches Essen auf Vorrat im Haus.

Knoblauch-Hähnchen mit getrockneten Tomaten

ZUTATEN für 4 Personen:

700 g Hühnerbrustfilet, in 3x3 cm große Würfel geschnitten
2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
350 ml Gemüsebrühe
2 TL Oregano
30 ml Wasser, kalt
15 g Speisestärke
100 g Parmesan, frisch gerieben
150 ml Sahne
60 g Babyspinat
60 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft und in Streifen geschnitten
1 Handvoll Basilikum, frisch, gehackt
Salz
Pfeffer
500 g Pasta

ZUBEREITUNG:

1. Die **Funktion Anbraten** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) und die Hälfte des Olivenöls im Topf erhitzen. 
2. Sobald das Öl heiß ist, die Hälfte des Fleisches in den Topf geben und so lange unter Wenden anbraten, bis es etwas Farbe angenommen hat. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, das restliche Olivenöl erhitzen und mit dem Rest des Fleisches ebenso verfahren.
4. Das Fleisch herausnehmen und den Knoblauch andünsten. Nun mit Brühe ablöschen, das Fleisch wieder in den Topf geben und mit einer Prise Salz würzen.
5. Den Topf verschließen und für 3 Minuten auf **Dampfdruckstufe 2** (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) garen. 
6. Währenddessen die Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen.
7. Nach Ablauf der Zeit den Dampf sofort mithilfe des Druckauslassventils ablassen und den Deckel öffnen.
8. Die **Funktion Manuell** bei 90 °C aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck). 
9. In einem Schälchen die Speisestärke mit dem kalten Wasser verrühren und die Mischung zur Sauce geben. Aufkochen lassen und warten, bis die Sauce andickt.
10. Das Gerät ausschalten und den Parmesan und die Sahneiterrühren.
11. Anschließend den Spinat, die getrockneten Tomaten und das frische Basilikum dazugeben.
12. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Pasta servieren.





Dunkelbieregulasch

ZUTATEN für 4 Personen:

750 g Rinderschmorfleisch, in 4x4 cm große Würfel geschnitten
 750 g Zwiebeln, geschält und mittelgrob gewürfelt
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 3 EL Tomatenmark
 1 EL Paprikapulver, edelsüß
 1,5 TL Paprikapulver, rosenscharf
 1 EL Senf
 350 ml Rinderfond
 350 ml Dunkelbier
 1 Lorbeerblatt
 3-4 Karotten
 Salz
 Pfeffer
 Butterschmalz

ZUBEREITUNG:

1. Die **Anbraten Funktion** (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) aktivieren und etwas Butterschmalz im Topf erhitzen. Die Hälfte des Fleisches rundherum anbraten, dann herausnehmen. Mit der zweiten Hälfte des Fleisches ebenso verfahren. 
2. Anschließend die Zwiebeln in den Topf geben und unter Rühren glasig werden lassen. Den Knoblauch, den Senf und das Tomatenmark hinzugeben und unterrühren. Anschließend mit Rinderfond und Dunkelbier ablöschen.
3. Das Paprikapulver unterrühren, etwas Salz und das Lorbeerblatt dazugeben und das Fleisch wieder mit in den Topf geben.
4. Den Deckel aufsetzen und das Dunkelbieregulasch nun für 25 Minuten mit **Funktion Schmoren** (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) garen. 
5. In der Zwischenzeit die Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden.
6. Nach Ablauf der Zeit den Dampf 8 Minuten natürlich entweichen lassen, den Rest mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
7. Den Deckel öffnen, umrühren und das Fleisch aus der Sauce in eine Schüssel geben. Falls gewünscht auch das Lorbeerblatt entnehmen und die Sauce mit dem Pürierstab pürieren. So wird sie sämiger.
8. Die Karotten in die Sauce geben, den Deckel wieder aufsetzen und nochmals für 3 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) garen. 
9. Den Druck sofort mithilfe des Druckauslassventils ablassen. Das Fleisch zur Sauce geben, warm werden lassen und das Gulasch abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

MMELSBACHER *Tipp*

Wer die Sauce nicht pürieren will, aber dennoch eine cremigere Konsistenz möchte, kann 15 g Stärke mit 30 ml kaltem Wasser verrühren und zum Gulasch geben. Aufkochen lassen, 5 Minuten auf **manueller** Stufe köcheln lassen und servieren.

Das Gulasch schmeckt aufgewärmt noch besser und lässt sich auch wunderbar auf Vorrat einfrieren.

Klassische Rouladen

ZUTATEN für 4 Personen:

6 Rinderrouladen
6 Streifen Speck
8 Essigurken, fein gewürfelt
6 TL Senf, mittelscharf
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
Salz
Pfeffer

Außerdem

300 ml Rotwein
500 ml Rinderfond
2 Karotten, geschält und grob gewürfelt
2 Petersilienwurzeln, geschält und grob gewürfelt
1/2 Knolle Sellerie, geschält und grob gewürfelt
2 Lorbeerblätter
30 g Crème Fraîche
20 g Speisestärke
30 ml kaltes Wasser
Salz
Pfeffer
2 EL Butterschmalz

ZUBEREITUNG:

1. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit jeweils 1 TL Senf bestreichen. Eine Scheibe Speck darauf legen und Zwiebel- und Gurkenwürfel darauf verteilen.
2. Die Ränder nach innen klappen, die Rouladen aufrollen und mit Küchengarn oder Zahnstochern verschließen.
3. Die **Anbraten Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck), die Hälfte des Butterschmalz erhitzen und drei Rouladen rundherum anbraten. Aus dem Topf nehmen, mit dem restlichen Butterschmalz und den drei weiteren Rouladen ebenso verfahren. 
4. Den Rotwein in den Topf geben, kurz aufkochen. Den Rinderfond angießen, das Wurzelgemüse in den Topf geben und die Rouladen darauf legen.
5. Den Topf verschließen und für 25 Minuten bei **Funktion Schmoren** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen). Den Dampf für 8-10 Minuten natürlich entweichen lassen, anschließend mithilfe des Druckauslassventils ablassen. 
6. Die Rouladen aus dem Topf nehmen, die Sauce durch ein Sieb schütten und zurück in den Topf geben.
7. Crème Fraîche unterrühren. In einem Schälchen die Speisestärke mit dem Wasser verrühren und zur Sauce geben.
8. Auf **Funktion Manuell** (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) bei 100 °C für 5-8 Minuten köcheln lassen, die Rouladen dabei wieder in die Sauce geben. 
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.






Schweinebraten

ZUTATEN für 4 Personen:

1,5 kg Schweinebraten, z. B. von der Schulter
 3 EL Senf, mittelscharf
 3 Zwiebeln, geschält und halbiert
 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
 3 Karotten, geschält und grob gewürfelt
 1/2 Knolle Sellerie, geschält und grob gewürfelt
 2 EL Tomatenmark
 1 Scheibe Brot, trocken und grob gewürfelt
 250 ml Weißbier
 500 ml Rinderfond
 2 TL Majoran
 2 EL Butterschmalz
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Schweinebraten gründlich mit Senf einreiben und rundherum pfeffern.
2. Die **Anbraten Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) und das Butterschmalz erhitzen. Das Fleisch rundherum anbraten, dann herausnehmen. 
3. Die Zwiebeln, den Knoblauch, die Karottenwürfel und den Sellerie zusammen mit dem Tomatenmark in den Topf geben und einige Minuten andünsten.
4. Mit Bier ablöschen, kurz aufkochen lassen und anschließend den Fond dazugeben.
5. Das Brot, Majoran und eine Prise Salz hinzugeben, das Fleisch darauf legen und den Topf verschließen.
6. Für 45 Minuten auf **Dampfdruckstufe 2** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen). Den Dampf anschließend für 10 Minuten natürlich entweichen lassen. Den Rest mithilfe des Druckauslassventils ablassen. 
7. Das Fleisch aus dem Topf heben, die Sauce durch ein feines Sieb geben und das Gemüse mit dem Löffelrücken etwas durch das Sieb streichen. So wird die Sauce sämiger.
8. Die Sauce zurück in den Topf geben, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Den Braten aufschneiden, zur Sauce geben und kurz erwärmen. Anschließend servieren.

ROMMELSBACHER *Tipp*

Wer möchte kann nach Geschmack auch gerne 1-2 TL ganzen Kümmel zur Sauce geben. Diesen dann zusammen mit den restlichen Gewürzen vor dem Garen hinzugeben.

Pulled Pork

ZUTATEN für 4 Personen:

1 EL brauner Zucker
1 TL Paprikapulver, rosenscharf
1 TL Senfkörner, gemahlen
1/2 TL Kreuzkümmel
Salz
Pfeffer

1,5 kg Schweinefleisch, am besten Nacken
3 EL Butterschmalz
100 ml Apfelessig
3 EL Tomatenmark
200 ml Wasser
2 EL brauner Zucker
150 ml Apfelsaft

ZUBEREITUNG:

1. Den Zucker zusammen mit dem Paprikapulver, dem gemahlene Senf, dem Kreuzkümmel sowie Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben und gründlich vermischen.
2. Das Fleisch in 3 gleich große Stücke schneiden und jedes Stück gründlich mit der Gewürzmischung einreiben.
3. Die **Anbraten Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck), einen Esslöffel des Butterschmalz in den Topf geben und erhitzen. Das erste Stück Fleisch rundherum anbraten, herausnehmen und mit den beiden anderen Stücken ebenso verfahren. 
4. Das Wasser in den Topf geben, das Tomatenmark, den Essig, den Zucker sowie den Apfelsaft zufügen und gründlich verrühren. Anschließend das Fleisch in den Sud setzen.
5. Den Topf verschließen und das Fleisch für 1 Stunde bei **Dampfdruckstufe 2** (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) garen. Den Dampf anschließend für 15 Minuten natürlich entweichen lassen, den Rest mithilfe des Druckauslassventils ablassen. 
6. Das Fleisch entnehmen und in Alufolie wickeln. Während das Fleisch ruht, die **Funktion Manuell** mit 105 °C aktivieren und den Sud zur Hälfte einreduzieren lassen. 
7. Den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Das Schweinefleisch nun mit zwei Gabeln zerteilen, den Sud dazugeben und gut vermischen.
9. Mit Burgerbrötchen und BBQ Sauce servieren.





Chicken Tikka Masala

ZUTATEN für 4 Personen:

Für die Marinade

125 g Joghurt, 10% Fett
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 1/2 TL Kurkuma
 1/2 TL Paprikapulver, rosenscharf
 1 TL Salz
 1 TL Garam Masala
 750 g Hähnchenbrust, grob gewürfelt

Für die Sauce

1 Zwiebel, grob gehackt
 1 Dose gehackte Tomaten (à 400 g)
 1 Karotte, grob gewürfelt
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 2 TL Ingwer, fein gerieben
 1 TL Paprikapulver, rosenscharf
 2 TL Garam Masala
 1 TL Kreuzkümmel
 100 ml Sahne
 1 EL Butterschmalz
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für die Marinade alle Zutaten in eine große Schüssel geben, gründlich miteinander verrühren und anschließend das Fleisch dazugeben. Alles nochmal gründlich verrühren, die Schüssel abdecken und das Fleisch nach Möglichkeit etwas durchziehen lassen.
2. Die Zwiebel, die stückigen Tomaten, die Karottenwürfel sowie den Knoblauch, Ingwer, das Paprikapulver und den Kreuzkümmel in den Topf des Dampfdrucktopfes geben, gründlich verrühren. Anschließend das Hähnchen samt Joghurt darauf geben. **Nicht mehr verrühren.**
3. Den Deckel aufsetzen und verschließen. Das Chicken Tikka Masala für 8 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen).
4. Den Dampf anschließend mithilfe des Druckauslassventils sofort ablassen.
5. Das Hähnchenfleisch herausnehmen, die Sauce mit einem Pürierstab pürieren, die Sahne und das Garam Masala unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Fleisch nun zurück in die Sauce geben. Mit Reis servieren.









Butter Chicken

ZUTATEN für 4 Personen:

1 Dose gehackte Tomaten (à 400 g)
 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
 2 TL Ingwer, fein gerieben
 1 TL Paprikapulver, rosenscharf
 2 TL Garam Masala
 1 TL Kreuzkümmel
 750 g Hähnchenbrust, grob gewürfelt
 115 g Butter
 125 ml Sahne
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Tomaten zusammen mit dem Knoblauch, dem Ingwer, dem Paprikapulver, dem Kreuzkümmel und einem Teelöffel des Garam Masala in den Topf des Dampfdrucktopfes geben und gründlich miteinander verrühren.
2. Das Hühnerfleisch auf die Sauce setzen, den Deckel aufsetzen, verschließen und für 8 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen).  
3. Den Dampf dann für 8 Minuten natürlich entweichen lassen, den Rest mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
4. Das Fleisch vorsichtig herausnehmen, die Sauce mit dem Pürierstab pürieren. Die Sauce nun für 10 Minuten abkühlen lassen.
5. Die Butter in Würfeln zur Sauce geben, die Sahne und einen Teelöffel Garam Masala unterrühren.
6. Das Hühnerfleisch zurück in die Sauce geben und auf **Manueller Stufe** bei 90 °C (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) einige Minuten erwärmen.  
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Reis servieren.





Risotto

ZUTATEN für 4 Personen:

1 EL Olivenöl
 1 Schalotte, fein gewürfelt
 375 g Risottoreis
 120 ml Weißwein
 1 Liter Gemüsebrühe
 90 g Parmesan, fein gerieben
 1 EL Butter
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Gemüsebrühe in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen lassen.
2. Die **Anbraten Funktion** (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) aktivieren, das Olivenöl erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. 
3. Den Reis in den Topf geben, gründlich umrühren und 2 - 3 Minuten mit andünsten.
4. Mit Weißwein ablöschen und so lange köcheln lassen, bis der Wein fast gänzlich verkocht ist. Dabei immer wieder rühren.
5. Die warme Gemüsebrühe zum Reis gießen, den Deckel aufsetzen, verschließen und nun für 3 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen). Den Dampf anschließend sofort mithilfe des Druckauslassventils ablassen. 
6. Den Innentopf vorsichtig herausheben und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen, damit das Risotto nicht weiter gart.
7. Nun die Butter und den Käse unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.



Roastbeef Sous-Vide mit Remoulade und Bratkartoffeln

ZUTATEN für 4 Personen:

2 Rumpsteaks à 250 g
Salz
Pfeffer
Olivenöl





Für die Remoulade

300 ml Sonnenblumenöl
2 Eigelb, sehr frisch
1 EL Apfelessig
1 EL Senf
1 EL Zitronensaft
1 TL Salz
4 Cornichons, fein gewürfelt
1/2 Zwiebel, fein gehackt
1 EL Kapern, fein gehackt
1 EL Petersilie, fein gehackt
2 EL Schnittlauch, fein gehackt
100 g Joghurt oder Crème Fraîche

Für die Bratkartoffeln

Festkochende Kartoffeln
Butterschmalz
Salz

ZUBEREITUNG:


1. Für die Bratkartoffeln am besten die Kartoffeln bereits am Vortag kochen. Dazu die Kartoffeln in den Topf des Dampfdrucktopfes geben, 200 ml Wasser hineingeben und für 5-7 Minuten (je nach Größe) auf **Dampfdruckstufe 2** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen).  
2. Anschließend den Dampf 3 Minuten natürlich entweichen lassen, den Rest mithilfe des Druckauslassventils ablassen. Sollten die Kartoffeln noch nicht gar sein, den Deckel wieder aufsetzen und weitere 2-3 Minuten garen.
3. Die Kartoffeln kurz etwas abkühlen lassen und anschließend pellen. Die Kartoffeln abgedeckt ein paar Stunden (bestenfalls über Nacht) ruhen lassen.
4. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit etwas Olivenöl in einen Vakuumbbeutel geben. Mit dem Vakuumbgerät einschweißen.
5. So viel Wasser in den Dampfdrucktopf geben, dass das Fleisch gut bedeckt ist. Die **Sous Vide Funktion** aktivieren (Deckel geschlossen, Druckauslassventil offen) und für 2 Stunden auf Kerntemperatur bringen (50 - 54 °C für Medium Rare, 54 - 56 °C für Medium).  
6. In der Zwischenzeit die Remoulade herstellen.
7. Dafür die Eigelbe zusammen mit dem Essig, dem Senf und dem Zitronensaft in einen hohen, schmalen Rührbecher geben und mithilfe eines Stabmixers auf mittlerer Stufe in 3-5 Minuten cremig aufschlagen.
8. Nun nach und nach das Öl hinzugeben. Mit Salz abschmecken. Die Gurken- und Zwiebelwürfel hinzugeben, die Kapern untermischen und den Joghurt zusammen mit den Kräutern ebenfalls untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden und in reichlich Butterschmalz in einer Pfanne bei mittelhoher Hitze braten.
10. Das Fleisch aus dem Wasserbad nehmen, aus den Beuteln nehmen und abtupfen. In etwas Butterschmalz in einer Pfanne von beiden Seiten jeweils für 1 Minute scharf anbraten.
11. Das Steak zusammen mit der Remoulade und den Bratkartoffeln servieren.

Gefüllte Paprika

ZUTATEN für 4 Personen:

4 Paprikaschoten, klein bis mittelgroß
500 g Hackfleisch vom Rind
1 Zwiebel
1 Ei
1 Knoblauchzehe
1 TL Paprikapulver, edelsüß
100 g Reis, gekocht und abgekühlt
2 Dosen gehackte Tomaten (à 400 g)
1 EL gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Paprikaschoten waschen, den Deckel abschneiden und die weißen Trennwände herauschneiden.
2. Das Hackfleisch zusammen mit der Zwiebel, dem Knoblauch, dem Ei, dem Paprikapulver, der Petersilie und dem Reis verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Schoten damit füllen, den Deckel wieder auflegen.
4. Die gehackten Tomaten zusammen mit etwas Salz und Pfeffer in den Topf des Dampfdrucktopfes geben und verrühren.
5. Die Paprikaschoten hineinsetzen, den Deckel aufsetzen und die **Slow Cook Funktion** aktivieren (Deckel geschlossen, Druckauslassventil offen). Bei 95 °C für ca. 2,5 Stunden garen. 
6. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gefüllten Paprika zusammen mit Reis servieren.

ROMMELSBACHER *Tipp*

Wer wenig Zeit hat, kann die gefüllten Paprika auch im Programm **Dämpfen** zubereiten:

Dazu die gehackten Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen, in den Topf füllen, das Gitter einsetzen und darauf das Garkörbchen stellen.

Die Paprika hinein stellen, den Deckel verschließen und 12 Minuten im Programm **Dämpfen** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen).



Den Dampf anschließend für 15 Minuten natürlich entweichen lassen.








Linzen und Spätzle mit Wiener

ZUTATEN für 4 Personen:

2 Karotten, fein gewürfelt
 1/2 Stange Lauch, fein gewürfelt
 150 g Knollensellerie, fein gewürfelt
 1 Zwiebel, fein gewürfelt
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 30 g brauner Zucker
 2 EL Tomatenmark
 150 ml trockener Rotwein
 500 ml Gemüsebrühe
 200 g Tellerlinsen
 1 Lorbeerblatt
 1 TL Majoran, getrocknet
 1/2 TL Bohnenkraut, getrocknet
 1 EL Paprikapulver, edelsüß
 4 EL Apfelessig
 1 EL Butterschmalz
 Salz
 Pfeffer

4-8 Wiener Würstchen

ZUBEREITUNG:

1. Die **Anbraten Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck), das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. 
2. Den Zucker und das Tomatenmark hinzugeben und unterrühren. Die Gemüsewürfel hinzugeben.
3. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen lassen, anschließend die Gemüsebrühe und den Apfelessig angießen.
4. Die Linsen und das Lorbeerblatt in den Topf geben, den Deckel aufsetzen und verschließen und für 10 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) kochen. 
5. Den Druck 5 Minuten natürlich entweichen lassen, anschließend mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
6. Alles gut verrühren, anschließend das Bohnenkraut, den Majoran und das Paprikapulver hinzugeben und unterrühren.
7. Die **Manuelle Funktion** bei 90 °C aktivieren und die Wiener Würstchen in die sauren Linsen geben. So lange erwärmen, bis die Wiener durch erhitzt sind. 
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Spätzle servieren.

Desserts und Backen



Eierlikörkuchen

Seite 65



Hefe-Zimtschnecke

Seite 67



Maulwurfkuchen

Seite 68



Zitronen-Mohn-Kuchen

Seite 70



Crème Brûlée

Seite 71



*Schokoladen Pots
de Crème*

Seite 73



*New York
Cheesecake*

Seite 74



Dampfnudeln

Seite 77



Eierlikörkuchen

ZUTATEN für 4 Personen:



Für den Teig

185 g Butter, zerlassen und abgekühlt
 90 ml Eierlikör
 3 Eier
 120 g Zucker
 1 Prise Salz
 1 TL Vanilleextrakt
 185 g Weizenmehl
 40 g gemahlene Mandeln
 3 TL Backpulver

Außerdem

1 Becher Sahne
 1 TL Vanilleextrakt
 75 g Schokosplitter
 3 EL Eierlikör

ZUBEREITUNG:

1. Den Innentopf des Gerätes gründlich mit Butter einfetten und zur Seite stellen.
2. Die Eier zusammen mit dem Zucker, der Prise Salz und dem Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät 3-5 Minuten schaumig schlagen.
3. Die zerlassene Butter mit dem Eierlikör mischen. Diese Mischung zur Eimasse geben und vorsichtig unterrühren.
4. Das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver vermischen und unter die Ei-Butter-Mischung heben.
5. Den Teig nun in den vorbereiteten Innentopf geben und glatt streichen.
6. Den Topf in das Gerät einsetzen, den Deckel verschließen und den Kuchen für 30-35 Minuten bei **Backen 1** (140 °C) backen (Deckel geschlossen, Druckauslassventil offen).  
7. Nach Ablauf der Zeit den Deckel abnehmen und den Innentopf heraus heben. Den Kuchen einige Minuten abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
8. Die Sahne zusammen mit dem Vanilleextrakt in einen hohen Becher geben und steif schlagen. Die Schokosplitter unterheben.
9. Die Sahne auf dem Kuchen verteilen und anschließend den Eierlikör darüber verteilen.



Hefe-Zimtschnecke

ZUTATEN für 4 Personen:

415 g Weizenmehl
 160 ml Milch
 18 g Hefe, frisch
 50 g Zucker
 60 g Butter, zimmerwarm
 1 Ei (M)
 1 Prise Salz
 1/2 Zitrone, den Abrieb davon

Außerdem

115 g Butter, zimmerwarm
 115 g Zucker
 1-2 TL Zimt, nach Geschmack

150 g Puderzucker
 3-4 EL Wasser
 1/2 TL Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. Die Milch handwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen.
2. Das Mehl zusammen mit dem Zucker, der Butter, dem Eigelb, dem Zitronenabrieb und der Prise Salz in eine Schüssel geben. Die Hefemilch dazugeben und anschließend von Hand oder mit der Küchenmaschine 10 Minuten gründlich verkneten.
3. Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 1-1,5 Stunden gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppelt haben.
4. Den Innentopf mit Butter fetten und zur Seite stellen.
5. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 30x20 cm ausrollen.
6. Die weiche Butter mit einem Teigschaber gleichmäßig darauf verteilen, die Zimtzuckermischung dann auf der Butter verteilen.
7. Den Teig mit einem Pizzarad der Länge nach in 4 gleichmäßige Streifen schneiden. Den ersten Streifen locker aufrollen, die restlichen Streifen dann schneckenförmig darumlegen.
8. Die Zimtschnecke in den vorbereiteten Topf setzen, diesen in das Gerät einsetzen und den Deckel verschließen. Schnecke für 25-30 Minuten bei **Backen 1** (140 °C) (Deckel geschlossen, Druckauslassventil offen) backen. Den Topf herausnehmen und etwas abkühlen lassen, die Schnecke dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.
9. Für den Guss den Puderzucker zusammen mit dem Wasser und dem Vanilleextrakt vermischen und anschließend über die Zimtschnecke geben.



Maulwurfkuchen


ZUTATEN für 4 Personen:

240 g Weizenmehl
55 g Kakaopulver (Backkakao)
240 g Zucker
1,5 TL Backpulver
1 TL Natron
2 Eier (M)
185 ml Buttermilch
65 g Butter, zerlassen und abgekühlt
125 ml heißes Wasser
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz

Außerdem

3-4 Bananen
450 ml Sahne
250 g Magerquark
80 g Puderzucker
2-3 Tütchen Sahnesteif
1 TL Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. Den Innentopf des Gerätes gründlich mit Butter einfetten und zur Seite stellen.
2. Das Mehl zusammen mit dem Kakaopulver, dem Natron, dem Backpulver und dem Zucker in eine Schüssel geben und miteinander vermischen.
3. In einer zweiten Schüssel das Ei zusammen mit der Buttermilch, der Butter, dem heißen Wasser, dem Vanilleextrakt und der Prise Salz verrühren.
4. Die trockenem zu den feuchten Zutaten geben und gut miteinander verrühren. Dazu reicht ein Schneebesen.
5. Den Teig in den vorbereiteten Topf geben und glatt streichen.
6. Den Topf nun in das Gerät geben, den Deckel aufsetzen und den Kuchen für 20-25 Minuten bei **Backen 1** backen (Deckel geschlossen, Druckauslassventil offen). Eine Stäbchenprobe machen um zu sehen, ob der Kuchen fertig gebacken ist. 
7. Den Innentopf herausheben, den Kuchen einige Minuten abkühlen lassen und anschließend auf ein Abkühlgitter stürzen.
8. Den abgekühlten Boden ca. 2 cm tief aushöhlen und dabei einen Rand von 2 cm ringsherum stehen lassen. Die Kuchenreste in einer Schüssel aufbewahren.
9. Die Bananen schälen, längs halbieren und in die Vertiefung legen.
10. Die Sahne mit dem Puderzucker, dem Vanilleextrakt und dem Sahnesteif steif schlagen. Den Quark anschließend unterheben. Die Masse kuppelartig auf dem Kuchenboden verteilen.
11. Die Kuchenreste in den Fingern zu Krümeln zerreiben und auf der Creme verteilen. Falls nötig etwas festdrücken.
12. Den Kuchen für 2-3 Stunden in den Kühlschrank geben, damit die Creme fester wird und anschließend servieren.





Zitronen-Mohn-Kuchen



ZUTATEN für 4 Personen:

3 Eier (L)
250 g Joghurt
150 g Zucker
30 g Mohn, gemahlen
1 Zitrone, den Abrieb davon
40 g Butter, zerlassen und abgekühlt
250 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Außerdem

1/2 Zitrone, den Saft davon
150 g Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Den Innentopf des Gerätes gründlich mit Butter einfetten und zur Seite stellen.
2. Die Eier in eine Schüssel geben, gründlich verrühren und anschließend Joghurt, Zucker, Mohn, Zitronenabrieb und Butter hinzugeben und kräftig verrühren.
3. In einer anderen Schüssel das Mehl zusammen mit dem Backpulver vermischen.
4. Die trockenen Zutaten zu den nassen Zutaten geben und gut verrühren.
5. Den Teig nun in den vorbereiteten Topf geben und glatt streichen.
6. Den Topf in das Gerät stellen, den Deckel aufsetzen und den Kuchen für ca. 30 Minuten bei **Backen 1** backen (Deckel geschlossen, Druckauslassventil offen).  
7. Nach Ablauf der Zeit eine Stäbchenprobe machen. Falls der Kuchen noch nicht ganz durch ist, ein paar Minuten länger backen.
8. Den Topf aus dem Gerät nehmen und kurz etwas abkühlen lassen, den Kuchen anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
9. Den Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren und über den abgekühlten Kuchen geben und servieren.



Crème Brûlée

ZUTATEN für 4 Personen:

475 ml Sahne
75 g Zucker
6 Eigelb (M oder L)
1,5 Tl Vanilleextrakt
1 Prise Salz

Außerdem

75 g Zucker, braun oder weiß

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen gründlich verrühren.
2. Nun die Mischung durch ein feines Sieb in einen großen Krug geben. Je nach Größe auf 4 - 6 Soufflé-Förmchen verteilen und jedes Förmchen sorgfältig mit Alufolie verschließen.
3. 300 ml Wasser in den Topf des Dampfdrucktopfes geben, das Gitter hineinsetzen und die Förmchen darauf verteilen, stapeln falls notwendig.
4. Den Topf verschließen und die Crème Brûlée für 8 Minuten auf **Dampfdruckstufe 2** zubereiten (Deckel und Deckelauslassventil geschlossen).
5. Den Dampf für 10 Minuten natürlich entweichen lassen, anschließend mithilfe des Druckauslassventils den restlichen Dampf ablassen.
6. Die Förmchen aus dem Topf nehmen und eine Stunde bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Nun für mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank geben.
7. Vor dem Servieren den Zucker gleichmäßig auf die Förmchen aufteilen, mit einem Flammbier-Brenner karamellisieren und sofort servieren.





Schokoladen Pots de Crème



ZUTATEN für 4 Personen:

150 g Zartbitterkuvertüre 70%
 65 g Zucker
 4 Eigelbe (M)
 230 ml Sahne
 115 ml Milch 3,8%
 1 TL Vanilleextrakt
 1 Prise Salz

Außerdem

Schlagsahne
 Schokolade, geraspelt

ZUBEREITUNG:

1. Die Kuvertüre fein hacken und in eine große Schüssel geben.
2. Die Milch zusammen mit der Sahne in einen Topf geben, einmal kurz aufkochen lassen und über die gehackte Kuvertüre geben. Für 2-3 Minuten stehen lassen, anschließend glatt rühren.
3. Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker, dem Vanilleextrakt und der Prise Salz in eine Schüssel geben und kräftig verrühren.
4. Die Schokoladenmischung nun in einem dünnen Strahl zu den Eiern geben und dabei stetig rühren.
5. Die Mischung auf 4-6 Gläschen verteilen, den Deckel der Gläschen auflegen und minimal zudrehen. Keinesfalls dürfen die Gläser fest verschlossen sein. Alternativ mit Alufolie abdecken.
6. Den Rost in den Dampfdrucktopf stellen, 250 ml Wasser in den Topf füllen.
7. Die Gläser auf den Rost stellen. Den Dampfdrucktopf verschließen.
8. 5 Minuten auf **Dämpfen** einstellen (Deckel und Deckelauslassventil geschlossen).  
9. Den Dampf im Anschluss für 5 Minuten natürlich entweichen lassen, dann den restlichen Dampf durch Öffnen des Druckauslassventils ablassen.
10. Die Gläschen aus dem Topf heben und bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde abkühlen lassen, dann im Kühlschrank aufbewahren.
11. Mit geschlagener Sahne und Schokostreuseln servieren.

New York Cheesecake

ZUTATEN für 4 Personen:

Für den Boden

65 g Butterkekse
25 g Zucker
30 g Butter, zerlassen und abgekühlt

Für die Füllung

450 g Frischkäse, Doppelrahmstufe,
zimmerwarm
60 ml Sahne
100 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
2 Eier (L), zimmerwarm
1 Eigelb (L), zimmerwarm

Außerdem

150 g Saure Sahne
1 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Für den Boden die Kekse in einem Mixer fein mahlen oder alternativ in einen Gefrierbeutel geben, diesen fest verschließen und mithilfe eines Nudelholzes fein zerklopfen.
2. Den Boden einer 20 cm Springform mit Backpapier auslegen und die Form gründlich fetten.
3. Die zerkrümelten Kekse nun gründlich mit dem Zucker und der zerlassenen Butter vermischen und anschließend gleichmäßig in den Boden der Springform drücken. Die Form in den Kühlschrank stellen und den Boden so mindestens 30 Minuten fest werden lassen.
4. Für die Füllung den Frischkäse zusammen mit dem Vanilleextrakt und dem Zucker in eine Schüssel geben und mithilfe eines Handrührgeräts gründlich vermischen.
5. Nun ganz kurz die Sahne, die Eier und das Eigelb unterrühren ohne dabei zu viel Luft einzuarbeiten. Gerade so lange mischen, bis sich alles gut verbunden hat.
6. Die Springform aus dem Kühlschrank nehmen. Zwei Streifen Alufolie kreuzförmig übereinander legen, die Springform in die Mitte stellen und den Boden so in Alufolie einschlagen.
7. Zwei weitere Streifen Alufolie nehmen, diese jeweils längs dritteln und ebenfalls kreuzförmig übereinander legen. Die Backform mittig darauf stellen.
8. Die Füllung auf den vorbereiteten Boden gießen.
9. 350 ml Wasser in den Topf des Dampfdrucktopfes geben, das Gitter einsetzen und die Springform mithilfe der Schlaufen aus Alufolie in den Topf heben.
10. Den Deckel aufsetzen und den Topf verschließen. Für 27 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen). Den Dampf anschließend für 20 Minuten natürlich entweichen lassen.
11. In der Zwischenzeit die saure Sahne mit dem Puderzucker verrühren und beiseite stellen.
12. Den Kuchen mithilfe der Schlaufen aus Alufolie aus dem Topf heben und einige Minuten abkühlen lassen. Der Kuchen geht wieder deutlich zurück. Auf der Oberfläche entstandenes Kondenswasser vorsichtig mit etwas Küchenkrepp abtupfen.
13. Die saure Sahne nun auf der Oberfläche verteilen und glatt streichen.
14. Den Kuchen für einige Stunden abkühlen lassen und dann für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.







Dampfnudeln

ZUTATEN für 4 Personen:

Für den Teig

260 g Weizenmehl
125 ml lauwarme Milch
10 g frische Hefe
35 g Zucker
40 g Butter, zerlassen und abgekühlt
1 Eigelb (M)
1 Prise Salz
1/2 TL Vanilleextrakt




Außerdem

25 g Butter
30 g Zucker
100 ml Milch

Für die Vanillesauce

300 ml Vollmilch
200 ml Sahne
40 g Zucker
2 Eigelb (L) oder 3 Eigelb (M)
2-3 TL Vanilleextrakt
7 g Maisstärke

ZUBEREITUNG:

1. Die Hefe zusammen mit dem Zucker zur Milch geben und so lange verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
2. Nun alle Teigzutaten in eine große Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder von Hand zu einem glatten, leicht klebrigen Teig verkneten. Das dauert einige Minuten.
3. Den Teig nun abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Das dauert ca. 1 - 1,5 Stunden.
4. Die Butter zusammen mit dem Zucker und der Milch in den Topf des Dampfdrucktopfes geben und bei **Manueller Funktion** (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) mit 100 °C einmal aufkochen lassen. Das Gerät dann ausschalten. 
5. In der Zwischenzeit den Teig nochmals durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 4 gleich große Portionen unterteilen. Die Teigkugeln auf der Arbeitsfläche rundschleifen.
6. Mit dem Teigschluss nach unten noch einige Minuten gehen lassen, dann vorsichtig in den Topf mit der Milchmischung setzen.
7. Den Deckel aufsetzen und verschließen. Anschließend für 15 Minuten im Programm **Backen 1** (Deckel geschlossen, Druckauslassventil offen) backen. Das Ventil muss offen sein, damit sich kein Druck aufbauen kann.  
8. In der Zwischenzeit die Sahne und die Milch zusammen mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt in einen Topf geben und aufkochen.
9. Währenddessen die Eigelbe mit der Stärke verrühren.
10. Sobald die Milch aufgeköcht ist, 5 - 6 EL der heißen Milchmischung unter stetigem Rühren zur Eigelbmischung geben, um die Temperatur anzugleichen. Anschließend die Eigelbmischung zur Milch geben, unterrühren und nochmals kurz aufkochen lassen.
11. Die Sauce durch ein feines Sieb geben und zur Seite stellen.
12. Den Deckel des Dampfdrucktopfes abnehmen und die Dampfnudeln mit einem Pfannenwender aus Kunststoff herausnehmen.
13. Mit Vanillesauce und Puderzucker servieren.

Kompotts, Saucen und Geschenke aus der Küche



Brombeermarmelade

Seite 79



Lemon Curd

Seite 80



Hummus

Seite 81



*Himbeer-Rhabarber-
Kompott*

Seite 82



Aprikosen Chutney

Seite 83



Vanilleextrakt

Seite 84



Tomatensauce

Seite 85



*Schokoladen-
Karamell-Sauce*

Seite 86



Brombeermarmelade

ZUTATEN für 4 Personen:

650 g Brombeeren
 650 g Zucker
 1 TL Vanilleextrakt
 1 TL Zitronenabrieb
 75 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

1. Die Brombeeren zusammen mit dem Zucker, dem Zitronenabrieb und dem Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer vorsichtig aber gründlich zerdrücken. Alles verrühren und anschließend in den Topf des Dampfdrucktopfes geben.
2. Für 1 Minute auf **Dampfdruckstufe 2** kochen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) und anschließend den Druck 20 Minuten natürlich entweichen lassen.
3. Den Deckel abnehmen und den Zitronensaft unterrühren.
4. Auf **Funktion Manuell** (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) ca. 20 - 25 Minuten bei 95 °C köcheln lassen.
5. Anschließend kann die Marmelade direkt in ausgekochte Gläser abgefüllt und gut verschlossen werden.



ROMMELSBACHER *Tipp*

- Wenn du keine Kerne in deiner Marmelade möchtest, kannst du sie ganz zum Schluss durch ein Sieb streichen, nochmals kurz aufkochen und dann abfüllen.
- Das Rezept funktioniert auch wunderbar mit Johannisbeeren.





Lemon Curd

ZUTATEN für 4 Personen:

150 g Zucker
80 g Butter
4 Eigelb (L)
125 ml Zitronensaft, frisch gepresst
2 TL Zitronenabrieb
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker in eine Glas- oder Keramikschüssel (diese muss in den Dampfdrucktopf passen) geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren.
2. Nun den Zitronensaft, den Zitronenabrieb sowie die Prise Salz zur Eimischung geben und gründlich unterrühren.
3. Die Schüssel sorgfältig mit Alufolie abdecken.
4. Das Gitter in den Topf des Dampfdrucktopfes geben, 300 ml Wasser hineingeben und die Schüssel auf das Gitter stellen.
5. Den Topf verschließen und 8 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen).  
6. Den Dampf nun für 15 Minuten natürlich entweichen lassen, anschließend den restlichen Dampf mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
7. Die Alufolie entfernen, das Lemon Curd mit einem Schneebesen gründlich verrühren, die Butter in zwei Etappen unterrühren und die Mischung anschließend durch ein feines Sieb geben.
8. In Gläser abfüllen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

ROMMELSBACHER *Tipp*

- Wenn du das Lemon Curd ein wenig fester magst, dann füge ein weiteres Eigelb hinzu.
- Das Lemon Curd kann ohne Bedenken bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Hummus

ZUTATEN für 4 Personen:

225 g Kichererbsen, getrocknet
 1,5 TL Salz
 1 Zitrone, den Saft davon
 2 Knoblauchzehen, fein gerieben
 1/4 TL Kreuzkümmel, gemahlen
 85 g Tahini (Sesampaste)
 2 EL Olivenöl

Außerdem

Olivenöl
 Paprikapulver, edelsüß oder scharf

ZUBEREITUNG:

1. Die Kichererbsen zusammen mit einem Teelöffel Salz in den Topf des Dampfdrucktopfes geben und 500 ml Wasser hinzugeben.
2. Den Topf verschließen und für 50 Minuten auf **Dampfdruckstufe 2** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen).
3. Den Druck anschließend ca. 15 Minuten natürlich entweichen lassen. Den restlichen Dampf mithilfe des Druckauslassventils ablassen. Die Kichererbsen sollten sehr weich sein. Wenn sie zu fest sind, den Topf nochmal verschließen und weitere 5 Minuten auf **Dampfdruckstufe 2** garen.
4. In der Zwischenzeit den Zitronensaft zusammen mit dem Kreuzkümmel, dem restlichen Salz, dem Tahini und dem Knoblauch in einen Mixer geben. Zu einer festen Paste mixen.
5. Nun 1 EL kaltes Wasser hinzufügen, nochmals mixen. So lange wiederholen, bis die Paste die Konsistenz einer Sauce hat.
6. Die Kichererbsen abgießen und zusammen mit dem Olivenöl zur Tahinimischung geben und mixen. Dabei immer wieder anhalten und den Hummus mit einem Teigschaber nach unten schieben.
7. Sollte der Hummus zu fest sein, Esslöffelweise kaltes Wasser hinzufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
8. Mit Salz abschmecken und mit Olivenöl und Paprikapulver servieren.







Himbeer-Rhabarber-Kompott

ZUTATEN für 4 Personen:

500 g Rhabarber, in ca. 3 cm Stücke
geschnitten
500 g Himbeeren
250 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. Die Himbeeren zusammen mit dem Rhabarber, dem Zucker und dem Vanilleextrakt in den Topf des Dampfdrucktopfes geben, vermischen und 15 Minuten ziehen lassen. Nach dieser Zeit sollte sich etwas Saft gebildet haben.
2. Nochmals gut umrühren, den Deckel aufsetzen und das Kompott für 1 Minute bei **Dampfdruckstufe 1** kochen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen).  
3. Den Dampf anschließend natürlich entweichen lassen. Das dauert ca. 15 - 20 Minuten.
4. Das Himbeer-Rhabarber-Kompott in eine hitzebeständige Schüssel geben und entweder warm oder abgekühlt servieren.

ROMMELSBACHER *Tipp*

- Das Kompott hält sich im Kühlschrank ca. 3-4 Tage.
- Es schmeckt hervorragend zu Eis, Milchreis und Grießbrei.



Aprikosen Chutney

ZUTATEN für 4 Personen:

500 g Aprikosen
1 große Zwiebel, fein gewürfelt
200 g Zucker
100 ml weißen Balsamico Essig
1/2 TL Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Aprikosen waschen, halbieren, den Kern entfernen und anschließend grob würfeln.
2. Alle Zutaten in den Topf des Dampfdrucktopfes geben und gründlich miteinander verrühren.
3. Die **Manuelle Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) und das Chutney für 45 - 60 Minuten bei 100 °C köcheln lassen. In den letzten 15 Minuten ab und zu umrühren.
4. Sobald ein Großteil der Flüssigkeit verkocht ist, in sterilisierte Gläser abfüllen. Sofort verschließen und komplett abkühlen lassen.
5. Das Chutney hält sich dann dunkel und kühl gelagert ca. 6 Monate.



ROMMELSBACHER *Tipp*

Das Chutney schmeckt nicht nur zu Käse super lecker, sondern auch zu Fleisch oder Fisch.



Vanilleextrakt

ZUTATEN für 4 Personen:

90 g Zucker
90 g Wasser
20 g Glukosesirup
5-6 Vanilleschoten, in ca. 2 cm Stücke
geschnitten

ZUBEREITUNG:

1. Das Wasser zusammen mit dem Zucker und dem Glukosesirup in den Topf geben. **Manuelle Funktion** (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) auf 100 °C einstellen und das Wasser-Zucker Gemisch zum Kochen bringen.
2. Die Vanilleschoten hinzugeben und den Topf verschließen.
3. Für 4 Minuten bei **Dampfdruckstufe 1** kochen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen). Den Dampf anschließend natürlich entweichen lassen.
4. Die Mischung komplett in einen Mixer geben und so lange mixen, bis ein Vanilleextrakt ohne gröbere Stücke entstanden ist.
5. In sterilisierte Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.
6. Der Vanilleextrakt wird dickflüssiger, sobald er abgekühlt ist.



ROMMELSBACHER *Tipp*

- Wichtig ist es, den Extrakt immer nur mit einem sauberen Löffel zu entnehmen, damit er nicht zu schimmeln beginnt.
- Die Gläser vorher sterilisieren. Dazu entweder auskochen oder aber in der Spüle mit kochendem Wasser füllen, einige Minuten stehen lassen, ausgießen und mit einem frischen, sauberen Küchentuch abtrocknen.





Tomatensauce

ZUTATEN für 4 Personen:

2 Dosen geschälte Tomaten, à 400 g
 1 Zwiebel, fein gewürfelt
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 5 EL Olivenöl
 1/2 TL Zucker
 1 TL Oregano, getrocknet
 1 Handvoll Basilikum, frisch und gehackt
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die **Anbraten Funktion** aktivieren (ohne Deckel, ohne Dampfdruck) und 1 EL des Olivenöls in den Topf geben. Die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. 
2. Den Zucker hinzugeben, karamellisieren lassen und anschließend die Tomaten, das restliche Olivenöl, den Oregano und etwas Salz hinzugeben.
3. Den Deckel aufsetzen und für 12 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** garen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen). 
4. Den Druck dann für 10 Minuten natürlich entweichen lassen, den restlichen Dampf mithilfe des Dampfauslassventils ablassen.
5. Das Basilikum unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ROMMELSBACHER *Tipp*

- Die Menge verdoppeln oder verdreifachen und den Rest in einem luftdichten Behälter einfrieren.
- Für eine Sauce all'Arrabiata zum Schluss einfach getrocknete Chiliflocken unterrühren.
- Wenn man die Sauce vor der Verwendung noch einige Minuten sprudelnd kochen lässt, ist sie die perfekte Grundlage für eine Pizza.





Schokoladen-Karamell-Sauce

ZUTATEN für 4 Personen:

- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch
- 150 ml Sahne
- 25 g Butter, zimmerwarm
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 85 g Zartbitterschokolade, fein gehackt
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die gezuckerte Kondensmilch in eine hitzebeständige Schüssel (sie muss in den Dampfdruckkochtopf passen) geben und sorgfältig mit Alufolie abdecken.
2. Die Schüssel in den Topf des Dampfdrucktopfes stellen und so viel Wasser angießen, dass die Schüssel gut bis zur Hälfte im Wasser steht.
3. Den Deckel aufsetzen und nun für 50 Minuten bei **Dampfdruckstufe 2** kochen (Deckel und Druckauslassventil geschlossen).  
4. Den Dampf anschließend 20 Minuten natürlich entweichen lassen, den restlichen Dampf mithilfe des Druckauslassventils ablassen.
5. Die Schüssel nun aus dem Topf heben. Die Sahne, die Butter, den Vanilleextrakt sowie die Prise Salz zur gezuckerten Kondensmilch geben und mit einem Stabmixer glatt pürieren.
6. Anschließend die Schokolade in die Sauce geben, unterrühren und 2 Minuten stehen lassen. Nun mit einem Schneebesen glatt rühren. Falls nötig, anschließend durch ein Sieb streichen.
7. Die Sauce entweder gleich verbrauchen oder in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Verzehr wieder erwärmen, damit die Sauce flüssiger wird.

ROMMELSBACHER *Tipp*

- Die Sauce hält sich im Kühlschrank über mehrere Wochen.
- Für eine reine Karamellsauce einfach die Schokolade weglassen. Für eine Salz-Karamell-Sauce etwas mehr Salz hinzugeben.
- Die Sauce schmeckt wunderbar zu Eis, zu Grießbrei, Milchreis und zu Joghurt. Oder man nimmt sie zum Dippen von Obst oder Churros.



ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Str. 18 • 91550 Dinkelsbühl • Deutschland

Tel. 09851/57 58 0 • Fax 09851/57 58 59

www.rommelsbacher.de • www.meinhans.de • info@rommelsbacher.de

Reg.-Gericht Ansbach HRB-Nr. 77 • Geschäftsführer: Sigrid Klenk, Willi Klenk

