the Risotto Plus™

Bedienungsanleitung



BRC600

INHALT

3 Sicherheit geht vor

9 Einführung in Ihr neues Gerät

10 Bedienung Ihres neuen Gerätes

- Zubereitung von Risotto (S. 10)
- Zubereitung von Reis (S. 11)
- Schongaren (S. 14)

16 Garzeiten für Reis – Übersicht

17 Reisvariationen

18 Dampfgaren

22 Pflege und Reinigung

23 Fehlerbehebung

24 Einsteiger-Rezepte von Sage®

Sicherheit wird bei Sage® großgeschrieben. Bei Entwurf und Fertigung unserer Produkte steht die Sicherheit von Ihnen, unseren geschätzten Kunden, an erster Stelle. Darüber hinaus bitten wir Sie, bei der Verwendung elektrischer Geräte vorsichtig vorzugehen und die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH SÄMTLICHE ANWEISUNGEN, UND BEWAHREN SIE DIESE AUF

- Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gerätes angegebenen übereinstimmt. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Elektrizitätsgesellschaft.
- Ihr Sage® Gerät ist mit einem verschweißten Schuko-Netzstecker ausgestattet.
- Führen Sie die Neuverkabelung bei einem etwaigen Wechsel dieses Steckers bitte wie folgt durch (nachdem Sie den verschweißten Stecker sicher entsorgt haben).
- Bitte beachten Sie, dass das Einstecken abgeschnittener Stecker in eine Steckdose ein erhebliches Risiko darstellt.
- Die Kabel sind wie folgt gefärbt:
  - Blau = Neutralleiter
  - Braun = stromführender Leiter
  - Grün und Gelb = Schutzleiter
- Da die Farben der Leiter evtl. nicht den farbigen Kennzeichnungen der Anschlussklemmen Ihres Steckers entsprechen, beachten Sie bitte Folgendes:
  - Der blaue Leiter muss mit der mit „N“ gekennzeichneten Klemme verbunden werden.
  - Der braune Draht muss an die mit „L“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.
  - Der gelb-grüne Leiter muss mit der mit „E“ oder dem Erdungssymbol ⏚ gekennzeichneten Klemme verbunden werden.

SICHERHEIT GEHT VOR

- Entfernen und entsorgen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und die Werbeetiketten.
- Verpackungsmaterial kann eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder darstellen. Entfernen und entsorgen Sie deshalb die Schutzabdeckung um den Netzstecker des Risotto Plus™.
- Stellen Sie den Risotto Plus™ während des Betriebs nicht in der Nähe einer Bank- oder Tischkante auf. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber und frei von Wasser und anderen Substanzen ist.
- Positionieren Sie den Deckel so, dass das Dampfventil von Ihnen weg gerichtet ist. Den Deckel immer vorsichtig abheben, um Verbrühungen durch entweichenden Dampf zu vermeiden.
- Stellen Sie stets sicher, dass der Risotto Plus™ vor dem Gebrauch ordnungsgemäß montiert ist. Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch.
- Bedienen Sie den Risotto Plus™ stets auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Verwenden Sie immer den Kochtopfeinsatz des Risotto Plus™. Verwenden Sie keine anderen Töpfe oder Schüsseln im Risotto Plus™ Kocher.
- Verwenden Sie den Kochtopfeinsatz nicht mehr, wenn er beschädigt oder verbeult ist. Ist Ihr Kochtopfeinsatz beschädigt oder verbeult, ersetzen Sie ihn.
- Bedienen Sie den Risotto Plus™ nicht auf einem Abflussbecken.
- Stellen Sie nichts auf dem Deckel ab, wenn das Gerät montiert ist, verwendet oder aufbewahrt wird.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Heben und tragen Sie den Risotto Plus™ immer am vorgesehenen Griff.
- Verwenden Sie keine Chemikalien, Stahlwolle, metallbeschichteten Scheuerschwämme oder Scheuermittel zum Reinigen des Risotto Plus™ oder des Kochtopfeinsatzes. Dies kann die Oberflächen des Geräts bzw. die Antihaftbeschichtung des Kochtopfeinsatzes beschädigen.
- Halten Sie den Risotto Plus™ sauber. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

SICHERHEIT GEHT VOR

- Stellen Sie vor dem Einschalten/Einstecken des Risotto Plus™ immer sicher, dass der Kochtopfeinsatz in den Risotto Plus™ Kocher eingesetzt ist.
- Lassen Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeit in das Innere des Risotto Plus™ Kochers gelangen. Nur der Kochtopfeinsatz ist für Lebensmittel und Flüssigkeiten vorgesehen.
- Verwenden Sie den Risotto Plus™ niemals ohne Nahrungsmittel oder Flüssigkeit im Kochtopfeinsatz.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um den Deckel oder den Kochtopfeinsatz zu entfernen. Heben Sie den Deckel vorsichtig und zuerst auf der Ihnen abgewandten Seite an, um Verbrühungen durch entweichenden Dampf zu vermeiden.
- Lassen Sie kein Wasser aus dem Deckel in das Innere des Risotto Plus™ tropfen – nur der Kochtopfeinsatz ist für Flüssigkeiten vorgesehen.
- Lassen Sie den Risotto Plus™ bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt.
- Extreme Vorsicht ist geboten, wenn der Risotto Plus™ heißes Essen und Flüssigkeiten enthält. Bewegen Sie das Gerät nicht während des Kochvorgangs.
- Die Oberflächen des Risotto Plus™ sind während der Benutzung und auch noch einige Zeit danach heiß.
- Platzieren Sie außer dem Deckel nichts auf dem Risotto Plus™, wenn das Gerät montiert ist, verwendet oder aufbewahrt wird.
- Stecken Sie das Netzkabel immer im Gerät ein, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Stellen Sie sicher, dass die Buchse am Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie das Netzkabel einstecken.
- Verwenden Sie immer Kochbesteck aus Holz- oder Kunststoff, um ein Zerkratzen der Antihaftbeschichtung zu verhindern.
- Positionieren Sie den Deckel so, dass das Dampfventil von Ihnen weg gerichtet ist, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Kochtopfeinsatz richtig im Risotto Plus™ sitzt, bevor Sie das Gerät verwenden.

SICHERHEIT GEHT VOR

- Das Netzkabel muss vor der Reinigung entfernt werden. Bevor Sie den Risotto Plus™ wieder verwenden, trocken Sie die Netzkabelbuchse am Gerät gründlich.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Risotto Plus™ ein weiches Tuch und ein mildes, nicht-alkalihaltiges Reinigungsmittel, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Der Glasdeckel muss während des Betriebs richtig auf dem Kocher sitzen, es sei denn, er soll laut Rezept abgenommen werden.
- Der Glasdeckel wurde speziell behandelt, um höhere Robustheit, Bruchsicherheit und Sicherheit zu gewährleisten, doch er ist nicht unzerbrechlich. Durch starke Erschütterungen können unsichtbare Risse entstehen, die zu einem späteren Zeitpunkt zum Zerbrechen des Deckels ohne erkennbaren Grund führen können.

WICHTIGE SICHERHEITS-HINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
- Schließen Sie das Gerät nur an 230-V-Steckdosen an.
- Verhindern Sie, dass das Netzkabel über eine Bank- oder Tischkante hängt, heiße Oberflächen berührt oder sich verknotet.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät zum Schutz vor Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Vermeiden Sie Kontakt mit Feuchtigkeit, außer dies wird in den Reinigungsanweisungen ausdrücklich erwähnt.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie am Netzkabel, am Netzstecker oder am Gerät Schäden feststellen. Bei Beschädigung oder über die Reinigung hinausgehendem Wartungsbedarf wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Sage® oder besuchen Sie uns auf https://sageappliances.com.de.
- Verwenden Sie dieses Produkt nur im Haushalt und nur für den vorgesehenen Zweck. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. **Missbrauch kann zu Verletzungen führen.**
- Der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters (Sicherheitsschalter) wird empfohlen, um zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von Elektrogeräten zu bieten. Es ist ratsam, im Versorgungsstromkreis des Gerätes einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von max. 30 mA zu installieren. Wenden Sie sich für eine professionelle Beratung an Ihren Elektriker.
- Bringen Sie den Hauptschalter des Gerätes stets in die OFF (AUS)-Stellung, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Bringen Sie den Hauptschalter des Gerätes stets in die Position OFF, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, entfernen Sie das Netzkabel (falls möglich), und lassen Sie alle Teile abkühlen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe

von Wärmequellen wie Kochplatten, Backofen oder Heizungen.

- Positionieren Sie das Gerät in mindestens 20 cm Entfernung zu Wänden, Vorhängen und anderen wärme- oder dampfempfindliche Materialien, und lassen Sie ausreichend Platz für die Luftzirkulation über und neben dem Gerät.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern (ab 8 Jahren) nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel nicht in Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel, den Stecker und das Gerät auf Beschädigungen. Bei Beschädigung oder über die Reinigung hinausgehendem Wartungsbedarf wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Sage® oder besuchen Sie uns auf https://sageappliances.com.de.

⚠ *WICHTIG*

Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Netzkabel im Kochtopfeinsatz verstauen.



Das abgebildete Symbol weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer für diesen Zweck bestimmten kommunalen Sammelstelle oder zu einem Händler gebracht werden, der diese Leistung anbietet. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

EINFÜHRUNG IN IHR NEUES GERÄT









A. **Gehärteter gewölbter Glasdeckel**
Mit Dampfventil. Spülmaschinenfest.

B. **Herausnehmbarer Kochtopfeinsatz mit Antihaftbeschichtung**
Kein Ankleben und Anbrennen von Reis und Risotto.

C. **Cool-Touch-Griffe – werden nicht heiß**

D. **Abnehmbares Netzkabel (nicht abgebildet)**
Für bequemes Servieren am Tisch und Lagerung.

E. **RISOTTO-Modus**

F. **SAUTÉ/SEAR-Modus**

G. **RICE/STEAM-Modus (Reis/Dampf)**
Großes Fassungsvermögen (10 Becher) für bis zu 20 Becher gekochten Reis.

H. **LOW SLOW COOK-Modus**
Besonders schonendes Garen von Lebensmitteln. Erfordert etwas mehr Zeit.

I. **HIGH SLOW COOK-Modus**
Schnelleres Garen, wenn man nur wenig Zeit hat.

J. **KEEP WARM (Warmhalten)**
Schaltet sich automatisch nach jedem Kochvorgang ein (außer Anbraten).

K. **Taste START/CANCEL (Start/Abbrechen)**

L. **Edelstahl-Dampfgareinsatz**
Ideal für Gemüse, Fisch und Geflügel.

M. **Reisbecher und Servierlöffel**

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen und entsorgen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und die Werbeetiketten. Kochtopfeinsatz, Edelstahl-Dampfgareinsatz und Glasdeckel in heißem Wasser mit Spülmittel waschen, danach klarspülen und gründlich trocknen.

ZUBEREITUNG VON RISOTTO

SAUTÉ/SEAR-Modus

1. Stellen Sie sicher, dass der Kochtopfeinsatz außen sauber ist, bevor Sie ihn in den Kocher einsetzen (so gewährleisten Sie optimalen Kontakt mit der Innenoberfläche des Kochers).
2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine 230-V-Steckdose. Die Tasten START/CANCEL und RISOTTO leuchten weiß.
3. Drücken Sie die Taste SAUTÉ/SEAR. Die Taste leuchtet weiß. Drücken Sie die Taste START/CANCEL, um den Anbratmodus zu aktivieren. Die Taste leuchtet rot.
4. Setzen Sie den Deckel auf und lassen Sie den Einsatz 2–3 Minuten (keinesfalls länger als 5 Minuten) erhitzen.
5. Öl/Butter hinzugeben und ca. 1 Minute erwärmen/schmelzen lassen.
6. Wenn Sie das Gericht mit Huhn oder Fisch zubereiten, in kleinen Portionen zugeben und anbraten. Deckel aufsetzen und unter gelegentlichem Umrühren fertiggaren. Aus dem Kochtopfeinsatz entnehmen.
7. Bei Bedarf (oder falls im Rezept angegeben) mehr Öl oder Butter zugeben. Ca. 1 Minute erhitzen.
8. Zutaten wie Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben. Anbraten oder abgedeckt glasig schwitzen, dabei gelegentlich umrühren. 4 bis 5 Minuten andünsten oder anbraten, bis gewünschter Bräunungsgrad erreicht ist.
9. Arborio- oder Carnaroli-Reis hinzugeben und gut umrühren. Etwa 2–3 Minuten mitbraten, gelegentlich umrühren.
10. Wenn gewünscht: Wein hinzugeben und ohne Deckel simmern lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat und der Alkohol verdampft ist. Häufig umrühren.
11. Taste START/CANCEL drücken, um den SAUTÉ/SEAR-Modus zu beenden.
12. Siehe Schritt 1 im RISOTTO-Modus unten.

RISOTTO-Modus

1. Die Schritte 1–11 sind dieselben wie oben für den SAUTÉ/SEAR-Modus beschrieben.
2. Brühe oder Wasser hinzugeben und gut einrühren. Abdecken und Taste RISOTTO drücken. Dann START/CANCEL drücken, um den Modus zu aktivieren. Die Taste START/CANCEL leuchtet rot
und der Garvorgang beginnt.
3. Garen lassen, bis der „Fertig“-Piepston zu hören ist. Der Risotto Plus™ schaltet nach 20–30 Minuten automatisch in den Warmhaltemodus KEEP WARM um.
4. Deckel entfernen und mit dem Servierlöffel gut umrühren. Jetzt können Sie die übrigen Zutaten wie Butter, Parmesan, Kräuter, Salz und Pfeffer hinzugeben.
5. Der Risotto Plus™ bleibt noch 30 Minuten im KEEP WARM-Modus und schaltet sich dann automatisch aus. Risotto sollte jedoch am besten frisch zubereitet serviert werden.

BEDIENUNG IHRES NEUEN GERÄTES

HINWEIS

Es kann vorkommen, dass der Risotto Plus™ in den KEEP WARM-Modus wechselt oder sich abschaltet, bevor das Gericht fertig ist. Drücken Sie in einem solchen Fall die gewünschte Zubereitungstaste und dann die START/CANCEL-Taste. Die Taste START/CANCEL leuchtet rot, und die gewählte Zubereitungsmethode wird aktiviert. Die automatische Abschaltung dient der Sicherheit. Dadurch wird vermieden, dass das Gerät überhitzt.

TIPP

Lassen Sie das Risotto nach dem Kochvorgang 5 bis 10 Minuten im KEEP WARM-Modus stehen.

TIPP

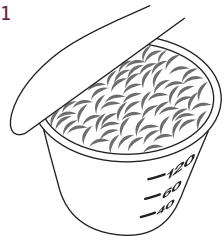
Ihr Risotto gelingt perfekt, wenn Sie nach 15–20 Minuten im RISOTTO-Modus einmal umrühren.

ZUBEREITUNG VON REIS

RICE/STEAM-Modus

1. Verwenden Sie den Risotto Plus™ Reislöffel, um die benötigte Menge Reis abzumessen (mehr dazu in den Tabellen auf Seite 16). Messen Sie immer gestrichene, nicht gehäufte Löffel ab (Abb. 1).

Abb. 1

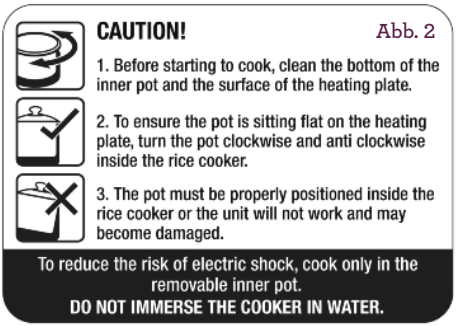


HINWEIS

Der Reisbecher des Risotto Plus™ entspricht nicht dem Standardmaß einer „Tasse“, wie Sie sie aus anderen Rezepten kennen.
1 Risotto Plus™ Reisbecher entspricht 150 g ungekochtem Reis bzw. 180 ml Wasser.
Wenn Sie den Risotto Plus™ Reisbecher nicht zur Hand haben, verwenden Sie ein anderes Gefäß, aber behalten Sie dieselben Mengenverhältnisse bei und achten Sie darauf, nicht die maximale Füllhöhe von 10 Reisbechern im Kochtopfeinsatz zu überschreiten:
Weißer Reis = 1 Becher Reis + 1 Becher Wasser
Brauner Reis = 1 Becher + 1½ Becher Wasser
} Der Risotto Plus™ Reisbecher

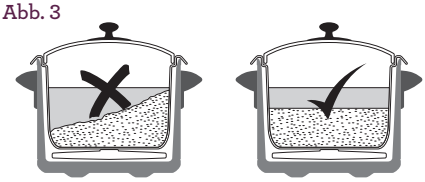
2. Geben Sie den abgemessenen Reis in eine Schüssel und waschen Sie ihn mit kaltem Wasser ab, um überschüssige Stärke zu entfernen, bis das Wasser keine Trübung mehr aufweist. Gut abtropfen lassen.

3. Stellen Sie sicher, dass der Kochtopfeinsatz außen sauber ist, bevor Sie ihn in den Kocher einsetzen (so gewährleisten Sie optimalen Kontakt mit der Innenoberfläche des Kochers – Abb. 2).



4. Den gewaschenen Reis in den Kochtopfeinsatz geben. Der Reis sollte gleichmäßig auf dem Boden der Schüssel verteilt und nicht zu einer Seite hin gehäuft sein (Abb. 3).

Abb. 3



5. Geben Sie Wasser im folgenden Verhältnis hinzu: Weißer Reis: 1 Becher Reis/ 1 Becher Wasser; Brauner Reis: 1 Becher Reis/ 1 ½ Becher Wasser

6. Setzen Sie den Glasdeckel auf.

7. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine 230-V-Steckdose. Die Tasten START/CANCEL und RISOTTO leuchten weiß.

8. Drücken Sie die RICE/STEAM-Taste und dann START/CANCEL, um die Einstellung zu aktivieren. Die Taste START/CANCEL leuchtet rot und der Kochvorgang beginnt.

9. Nach Abschluss des Kochvorgangs hören Sie einen Piepston und der Risotto Plus™ schaltet automatisch in den Warmhaltemodus KEEP WARM.

10. Öffnen Sie den Deckel und lockern Sie den Reis mit dem Servierlöffel auf. Setzen Sie den Deckel wieder auf und lassen Sie den Reis 10–15 Minuten stehen, bevor Sie servieren. So kann überschüssige Feuchtigkeit aufgenommen werden und der Reis wird noch lockerer.

HINWEIS

Nach Abschluss des RICE-Modus schaltet das Gerät automatisch bis zu 5 Stunden in den Warmhaltemodus KEEP WARM.

HINWEIS

Lassen Sie den Deckel immer aufgesetzt, bis der Reis fertig ist, außer Sie wollen den Reis nach dem Kochvorgang auflockern, oder wenn laut Rezept der Deckel abgenommen werden soll.

HINWEIS

Um den KEEP WARM-Modus zu unterbrechen, ziehen Sie das Netzkabel ab.

BEDIENUNG IHRES NEUEN GERÄTES

⚠ *WICHTIG*

- *Geben Sie immer Flüssigkeit in den Kochtopfeinsatz, bevor Sie die Taste START/CANCEL drücken.*
- *Versuchen Sie nicht, die automatische Funktionsauswahl durch Drücken von Tasten zu beeinflussen.*
- *Verwenden Sie immer Besteck aus Holz- oder Kunststoff, um ein Zerkratzen der Antihaftbeschichtung zu verhindern.*
- *Stellen Sie sicher, dass der Kochtopfeinsatz richtig im Gerät sitzt, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.*

⚠ *WARNUNG*

- *Nehmen Sie den herausnehmbaren Kochtopf nur dann aus dem Gerät, wenn das Netzkabel nicht eingesteckt ist. Überprüfen Sie immer, dass das Gerät abgeschaltet und das Netzkabel abgezogen ist.*
- *Tragen Sie beim Entfernen des Deckels und des Kochtopfeinsatzes vom Gerät immer hitzebeständige Schutzhandschuhe oder Ofenhandschuhe.*
- *Positionieren Sie den Deckel so, dass das Dampfventil von Ihnen weg gerichtet ist, um Verbrühungen zu vermeiden.*
- *Vorsicht beim Abnehmen des Deckels! Heben Sie den Deckel zuerst auf der Ihnen abgewandten Seite an, um Verbrühungen durch entweichenden Dampf zu vermeiden.*
- *Schließen Sie das Gerät zum sicheren Schutz gegen elektrischen Schlag nur an ordnungsgemäß geerdete Steckdosen an.*
- *Verwenden Sie nur den antihaftbeschichteten Kochtopfeinsatz zum Kochen.*
- *Verwenden Sie den Kochtopfeinsatz nicht mehr, wenn er beschädigt oder verbeult ist. Ist Ihr Kochtopfeinsatz beschädigt oder verbeult, ersetzen Sie ihn.*

SLOWCOOKING (SCHONGAREN)

SEAR-Modus

Fleischgerichte im Risotto Plus™ zuzubereiten dauert vielleicht ein wenig länger, doch es lohnt sich, wie. Der Kochtopfeinsatz sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze und ermöglicht eine einheitliche Bräunung und Krustenbildung des Fleischs. Beim Anbraten wird der Fleischsaft eingeschlossen. Dadurch bekommen Sie intensiveren Geschmack und zarteres Fleisch.

1. Stellen Sie sicher, dass der Kochtopfeinsatz außen sauber ist, bevor Sie ihn in den Kocher einsetzen (so gewährleisten Sie optimalen Kontakt mit der Innenoberfläche des Kochers).
2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine 230-V-Steckdose. Die Tasten START/CANCEL und RISOTTO leuchten weiß.
3. Drücken Sie die Taste SAUTÉ/SEAR. Die Taste leuchtet weiß. Drücken Sie die Taste START/CANCEL, um den Anbratmodus zu aktivieren. Die Taste leuchtet rot.
4. Setzen Sie den Deckel auf und lassen Sie den Kochtopfeinsatz 2–3 Minuten, aber keinesfalls länger als 5 Minuten erhitzen.
5. Öl/Butter hinzugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 1 Minute erwärmen/schmelzen lassen.
6. Braten Sie Fleisch und Geflügel immer in kleinen Portionen scharf an. Setzen Sie den Deckel auf, und braten Sie das Fleisch unter gelegentlichem Umrühren weiter an, bis es gleichmäßig gebräunt ist. Aus dem Kochtopfeinsatz entnehmen. Wenn das Fleisch angebraten ist, geht es weiter im Slowcook-Modus (im Folgenden beschrieben).

Slowcook-Modus (Schongaren)

Der Risotto Plus™ hat zwei Slowcook-Einstellungen mit unterschiedlicher Dauer und Intensität: LOW und HIGH. Halten Sie sich an die folgenden Richtlinien zur Kochzeit und zu Temperatureinstellungen. Weiter hinten in der Bedienungsanleitung finden Sie auch einige Rezeptvorschläge. Sie können Ihre Mahlzeiten mit viel Vorlauf zubereiten und die Garzeiten so einstellen, dass sie immer zum richtigen Zeitpunkt fertig sind.

Die folgende Faustregel trifft auf die meisten langsam gegarten Fleisch- und Gemüsegerichte zu:

Einstellung der Kochzeit

LOW (niedrig): 6–7 Stunden

HIGH (hoch): 3-4 Stunden

Mit ein wenig Anpassung können Sie auch Ihre Lieblingsgerichte problemlos mit dem Risotto Plus™ Kocher zubereiten – einfach die Flüssigkeitsmenge halbieren und die Kochzeit erhöhen.

HINWEIS

Diese Garzeiten sind nur Orientierungswerte. Wie lange Ihre Gerichte tatsächlich brauchen, hängt von den verwendeten Zutaten, ihrem Verhältnis und davon ab, ob Sie vor dem Garen den Anbrat-Modus benutzt haben.

Zur Orientierung: Den besten Geschmack entfalten Huhn oder klein gewürfeltes Fleisch nach 3–4 Stunden Garzeit auf der Stufe HIGH.

Größere Stücke wie etwa Lammkeule gelingen am besten mit der Einstellung LOW bei 6–7 Stunden Garzeit.

Garzeiten (mit Anbraten)

Wenn Sie Ihre Zutaten vor dem Garen im SAUTÉ/SEAR-Modus angebraten haben, verkürzen sich die Garzeiten etwas. Prüfen Sie während des Kochens hin und wieder, ob das Gericht bereits gar ist.

Schongaren im Slowcook-Modus (hoch/niedrig)

1. Alle Zutaten in den Kochtopfeinsatz geben, dabei darauf achten, dass Ihre Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Einsatzes verteilt und nicht einseitig aufgehäuft sind. Der Füllstand für Flüssigkeiten muss zwischen den MIN- und MAX- Markierungen im Kochtopfeinsatz liegen.
2. Setzen Sie den Glasdeckel auf.
3. Drücken Sie die Taste LOW SLOW COOK oder HIGH SLOW COOK und dann START/CANCEL, um die Einstellung zu aktivieren. Die Taste START/CANCEL leuchtet rot und der Kochvorgang beginnt.
4. Garen lassen, bis ein Piepston ausgegeben wird. Das Gerät schaltet automatisch in den Warmhaltemodus um.
5. Der Risotto Plus™ bleibt noch 5 Stunden im KEEP WARM-Modus und schaltet sich dann automatisch aus.

Der Sage® Risotto Plus™ wurde speziell für das Flavour Layering entwickelt, also die „Schichtung“ unterschiedlicher Aromen. Diese Technik verwenden Profiköche, um den Geschmack ihrer Gerichte zu verfeinern und zu intensivieren, indem sie in derselben Pfanne Zwiebeln dünsten, Fleisch anbraten und Aufläufe, Currys, Suppen und Bolognese zubereiten.

Aus diesem Grund hat Sage® eine kombinierte Zubereitungsmethode aus Anbraten und Schongaren entwickelt, die sich perfekt eignet, um Gemüse zu karamellisieren und Fleisch scharf anzubraten und anschließend langsam zu garen.

Mithife der folgenden einfachen Anleitung zum Slowcooking erzielen Sie optimale Ergebnisse mit Ihrem Risotto Plus™. Außerdem haben wir einige nützliche Tipps für das Schongaren zusammengestellt.

ZUBEREITUNG VON FLEISCH UND GEFLÜGEL

Wählen Sie immer möglichst frische Stücke, wenn Sie Fleisch einkaufen. Befreien Sie Fleisch oder Geflügel von sichtbarem überschüssigen Fett. Kaufen Sie wenn möglich Hühnerteile ohne Haut. Andernfalls gibt das Fett unter der Haut beim Schongaren zusätzliche Flüssigkeit ab.

Schneiden Sie für Auflaufrezepte das Fleisch in 4 bis 5 cm große Würfel. Beim Schongaren erhalten Sie auch mit weniger zartem Fleisch hervorragende Ergebnisse. Sie können Fleisch oder Geflügel mit den Knochen zubereiten, diese geben wertvolle Aromen ab und tragen dazu bei, dass das Fleisch während des Garens zart bleibt.

GEEIGNETE TEILSTÜCKE FÜR DAS SCHONGAREN

Rind: Hals, Kronfleisch, Round Steak aus der Keule, ausgelöstes Wadenfleisch, Beinscheiben (Ossobuco), Bürgermeisterstück.

Lamm: Keule, Haxe, Halskoteletts, ausgelöstes Vorderviertel oder Schulter

Kalb: Gewürfelte Kalbskeule, Koteletts und Steaks aus Schulter/Vorderviertel„ Halskoteletts, Haxe (Ossobuco)

Schwein: Steaks aus der Keule, gewürfeltes Bauchfleisch, gewürfeltes Schulterfleisch, Lendenkoteletts ohne Knochen

Huhn: Hühnerteile mit Knochen (Unter-/Oberkeule), Filet aus der Keule

GEMÜSE

Schneiden Sie Gemüse in möglichst gleichgroße Stücke, um ein einheitliches Garergebnis zu erzielen. Tauen Sie tiefgekühltes Gemüse auf, ehe Sie es im Risotto Plus™ mit weiteren Zutaten zubereiten.

GARZEITEN FÜR REIS – ÜBERSICHT

In der folgenden Übersicht wird von der Verwendung des Risotto Plus™ Reisbechers ausgegangen.

HINWEIS

Der Reisbecher des Risotto Plus™ entspricht nicht dem Standardmaß einer „Tasse“, wie Sie sie aus anderen Rezepten kennen.
1 Risotto Plus™ Reisbecher entspricht 150 g ungekochtem Reis bzw. 180 ml Wasser.
Wenn Sie den Risotto Plus™ Reisbecher nicht zur Hand haben, verwenden Sie ein anderes Gefäß, aber behalten Sie dieselben Mengenverhältnisse bei und achten Sie darauf, nicht die maximale Füllhöhe von 10 Reisbechern im Kochtopfeinsatz zu überschreiten:
Weißer Reis = 1 Becher Reis + 1 Becher Wasser
Brauner Reis = 1 Becher + 1½ Becher Wasser
} Der Risotto Plus™ Reisbecher

Weißer Reis

UNGEKOCHTER WEISSER REIS (RISOTTO PLUS REISBECHER)	KALTES LEITUNGSWASSER (RISOTTO PLUS REISBECHER)	GEKOCHTER REIS – CA. (RISOTTO PLUS REISBECHER)	KOCHZEIT – CA. (MINUTEN)
2	2	5	10-12
4	4	9	12-15
6	6	15	15-20
8	8	16	20-25
10	10	27	25-30

Brauner Reis

UNGEKOCHTER WEISSER REIS (RISOTTO PLUS REISBECHER)	KALTES LEITUNGSWASSER (RISOTTO PLUS REISBECHER)	GEKOCHTER REIS – CA. (RISOTTO PLUS REISBECHER)	KOCHZEIT – CA. (MINUTEN)
2	3	5	25-30
4	6	10	30-40
6	9	15	40-45

HINWEIS

Brauner Reis benötigt zum Garen mehr Wasser als weißer Reis. Deshalb können beim Kochen stärkehaltige Wasserblasen bis zum Deckel hochsteigen.

REISVARIATIONEN

REIS MIT GESCHMACK

Bereiten Sie den Reis nach Anleitung im Risotto Plus™ zu und verwenden Sie statt Wasser dieselbe Menge Hühner-, Rinder-, Fisch- oder Gemüsebrühe.

SÜSSER REIS

Bereiten Sie den Reis nach Anleitung im Risotto Plus™ zu und ersetzen Sie die halbe Menge Wasser durch Apfelsaft, Orangensaft oder Grapefruitsaft. Reis mit Milch oder Sahne zu kochen ist nicht zu empfehlen, da diese am Boden des Kochtopfeinsatzes anbrennen können.

SAFRANREIS

Geben Sie je 2 Tassen Wasser ¼ Teelöffel Safranpulver oder 2 Safranfäden hinzu. Orientieren Sie sich an den Kochzeiten für weißen Reis. Gut umrühren.

ARBORIO-REIS

Arborio ist ein perlmuttfarbener Rundkornreis, der häufig für typisch italienisches Risotto verwendet wird. Orientieren Sie sich an den Kochzeiten für braunen Reis.

JASMIN-REIS

Jasmin-Reis ist ein wohlriechender Langkornreis. Orientieren Sie sich an den Kochzeiten für weißen Reis.

BASMATI-REIS

Basmati ist ein aromatischer Langkornreis. Orientieren Sie sich an den Kochzeiten für weißen Reis.

WILDREIS

Es wird nicht empfohlen, wilden Reis ohne das Beimischen anderer Reissorten im Risotto Plus™ zu kochen, da Wildreis zum Garen besonders viel Wasser benötigt. Mischen Sie Wildreis deshalb immer mit weißem oder braunem Reis.

TIPP

- Geben Sie ein wenig zusätzliches Wasser hinzu, wenn Sie Ihren Reis lockerer mögen.
- Einige Reissorten wie Mischungen mit Wildreis, Arborio- oder Rundkornreis brauchen mehr Wasser zum Garen. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Packung, oder verwenden Sie die Wassermengen für braunen Reis.

QUINOA

Quinoa ist ein altes südamerikanisches Getreide mit hohem Proteingehalt – locker, sämig und etwas knackig. Orientieren Sie sich an den Kochzeiten für braunen Reis.

SUSHI-REIS

Sushi-Reis ist ein Rundkornreis, der in der japanischen Küche verwendet wird. Orientieren Sie sich an den Kochzeiten für braunen Reis.

DÄMPFEN

Gedämpfte Lebensmittel behalten bei Zubereitung im Risotto Plus™ einen Großteil ihres Nährwerts bei. Zum Dämpfen geben Sie Ihre Zutaten in den Edelstahl-Dampfgareinsatz, wo sie bei geschlossenem Deckel über Wasser oder Brühe schonend im Dampf gegart werden. Dämpfen Sie immer bei geschlossenem Glasdeckel, es sei denn, der Deckel muss laut Rezept abgenommen werden. Beim Entfernen des Deckels entweicht Dampf, und die Kochzeit verlängert sich.

1. Geben Sie mindestens 3 Reisbecher Wasser oder Brühe in den Kochtopfeinsatz. Die Wassermenge sollte 6 Reisbecher nicht überschreiten.
2. Geben Sie die Lebensmittel direkt in den Edelstahl-Dampfgareinsatz, und platzieren Sie ihn im Kochtopfeinsatz. (Die ungefähre Garzeit entnehmen Sie der Übersicht auf den Seiten 20–22).
3. Setzen Sie den Kochtopfeinsatz mit dem Dampfgareinsatz in den Kocher, und schließen Sie den Glasdeckel.
4. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine 230-V-Steckdose. Die Tasten START/CANCEL und RISOTTO leuchten weiß.
5. Wählen Sie den RICE/STEAM-Modus, und drücken Sie dann START/CANCEL, um die Einstellung zu aktivieren. Die Taste START/CANCEL leuchtet rot und der Kochvorgang beginnt.
6. Nach Abschluss des Dämpfvorgangs hören Sie einen Piepston, und der Risotto Plus™ schaltet automatisch in den Warmhaltemodus KEEP WARM.
7. Wenn Ihre Lebensmittel wie gewünscht gar sind, drücken Sie START/CANCEL zum Beenden des Dampfgar-Modus. Stecken Sie das Netzkabel aus, und entfernen Sie es vom Gerät. Lassen Sie den Kocher vor dem Reinigen abkühlen.

HINWEIS

Dämpfen Sie immer bei geschlossenem Glasdeckel, es sei denn, der Deckel muss laut Rezept abgenommen werden. (Beim Entfernen des Deckels entweicht Dampf, und die Kochzeit verlängert sich.)

HINWEIS

Achten Sie darauf, dass sich während des Dampfgarens immer Flüssigkeit im Kochtopfeinsatz befindet.

HINWEIS

Während des Dampfgarens können Sie heiße Flüssigkeit hinzugeben.

TIPPS ZUM DÄMPFEN VON GEMÜSE

- Je kleiner das Gemüse geschnitten ist, desto schneller wird es gar.
- Schneiden Sie Ihr Gemüse in etwa gleich große Stücke, damit es gleichmäßig gart.
- Zum Dampfgaren eignet sich frisches oder tiefgekühltes Gemüse.
- Tauen Sie tiefgekühltes Gemüse vor dem Dämpfen nicht auf.
- Je nach Größe und Form des geschnittenen Gemüses kann die Garzeit unterschiedlich ausfallen. Wenn Sie Ihr Gemüse etwas weicher mögen, dämpfen Sie es etwas länger.
- Füllen Sie Wasser oder Brühe nie so hoch ein, dass der Edelstahl-Dampfgareinsatz erreicht wird. Das verringert den Wirkungsgrad des Dämpfens erheblich.

⚠ *WARNUNG*

Vorsicht beim Abnehmen des Deckels! Heben Sie den Deckel zuerst auf der Ihnen abgewandten Seite an, um Verbrühungen durch entweichenden Dampf zu vermeiden.

DÄMPFEN

GEMÜSE	VORBEREITUNG UND TIPPS	MENGE	GARZEIT
Artischocke	harte äußere Blätter und Stängel entfernen	2 mittelgroße	30-35
Spargel	putzen, Spargelstangen ganz lassen	2 Bund	12-14
Bohnen	Spitzen abschneiden, nicht zerkleinern	250 g	13-15
Rote Bete	säubern, Schale nicht verletzen	300 g	12-13
Paprikaschoten	in Streifen	3 mittelgroße	14-16
Brokkoli	(nur die Röschen)	250 g	8-10
Rosenkohl	am Stumpf kreuzweise einschneiden	375 g	17-19
Kohl	große Stücke	500 g	10–12
Karotten	in Streifen	3 mittelgroße	14-16
Sellerie	in Streifen schneiden	3 Stangen	5-6
Kichererbsen	12 Stunden lang einweichen	1 Tasse, getrocknet	40-45
Mais	Ganze Kolben	2 kleine Maiskolben	20-22
Zucchini	Geschnitten	350 g	6
Pilze	ganz, ungewaschen	300 g	8-10
Zwiebeln	geschält, ganz lassen	6 mittelgroße	20-25
Zuckererbsen	Spitzen abschneiden	250 g	4-5
Erbsen	frisch, geschält Eingefroren	250 g 250 g	8-10 4-5
Kartoffeln	beliebige Sorten, ganz	4 (150–180 g/ Stück)	35-40
Kartoffeln	neue Kartoffeln, ganz	6 (je 125 g)	25-30
Süßkartoffel	in Stücke geschnitten	300 g	20-25
Spinat	Blätter und gesäuberte Stängel	½ Bund	5
Speisekürbis, klein	Spitzen abschneiden	350 g	8
Rüben	schälen und in Stücke zu 50 g schneiden	350 g	15-17

TIPPS ZUM GAREN VON FISCH UND MEERESFRÜCHTEN

- Würzen Sie Fisch vor dem Kochen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Zitronen usw.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Fischfilets nicht aufeinanderliegen und sich nicht überlappen.
- Fisch ist gar, wenn sich das Fleisch leicht mit einer Gabel lösen lässt und nicht mehr transparent ist.

ART	ANREGUNGEN UND TIPPS	KOCHZEIT (MINUTEN)
Fisch – Filet – ganz – Kotelett/Steak	Dampfgaren, bis das Fleisch nicht mehr transparent ist und sich leicht lösen lässt. Fischkoteletts sind gar, wenn die Mittelgräte einfach entfernt werden kann.	8-10 15-20 12-14
Hummer – Schwänze	Unterseite des Panzers entfernen	18-20
Miesmuscheln – in der Schale	Dampfgaren, bis sich die Muscheln leicht öffnen	12-14
Muscheln	Dampfgaren, bis sich die Muscheln leicht öffnen	8-10
Garnelen – in der Schale	Dampfgaren, bis sich die Garnelen rosa färben	8-10
Jakobsmuscheln	Dampfgaren, bis die Muscheln nicht mehr glasig sind	4-6

TIPPS ZUM GAREN VON GEFLÜGEL

- Verwenden Sie für gleichmäßige Garergebnisse etwa gleich große Geflügelteile.
- Außerdem empfiehlt es sich, das Geflügel in nur einer Schicht auszulegen.
- Entfernen Sie sichtbares Fett und Haut.
- Eine braune Kruste erhält das Fleisch, wenn Sie es vor dem Garen scharf anbraten.
- Prüfen Sie an der dicksten Stelle durch Einstechen, ob das Geflügel gar ist. Das Geflügel ist gar, wenn der austretende Saft keine Färbung aufweist.

ART	ANREGUNGEN UND TIPPS	KOCHZEIT (MINUTEN)
Brustfilet	Mit der Haut nach oben	20-25
Hühnerbein	Dickes Ende zum Rand des Gareinsatzes hin platzieren	30-35
Schenkelfilet	Dickes Ende zum Rand des Gareinsatzes hin platzieren	18-20

TIPPS ZUM DAMPFGAREN VON KLÖSSEN

- Frische oder gefrorene Klöße und herzhafte Teigtaschen eignen sich hervorragend zum Dämpfen.
- Legen Sie kleine Backpapierstücke oder Kohl- oder Salatblätter unter die Klöße, damit sie nicht auf dem Dampfgareinsatz haften bleiben.

ART	ANREGUNGEN UND TIPPS	KOCHZEIT (MINUTEN)
Gefüllte Teigtaschen (Schwein oder Huhn)	Gefroren garen	10–12
Klöße – gefroren	Vor dem Kochen trennen	8-10
Klöße – frisch		5-6

KEEP WARM-MODUS

Der Risotto Plus™ schaltet automatisch in den Warmhaltemodus KEEP WARM, wenn die Zubereitungsmethoden RICE, RISOTTO oder SLOW COOK abgeschlossen sind. Die Warmhaltefunktion bleibt nach dem Verwenden der RICE- und SLOW COOK-Funktionen bis zu 5 Stunden aktiviert und bis zu 30 Minuten nach Abschluss des RISOTTO-Modus.

PFLEGE UND REINIGUNG

Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

Lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie den Kochtopfeinsatz entnehmen. Waschen Sie den Kochtopfeinsatz, den Edelstahl-Dampfgareinsatz und den Glasdeckel mit Spülmittel in warmem Wasser, und trocknen Sie sie gründlich ab.

Wir empfehlen nicht, Teile Ihres Risotto Plus™ im Geschirrspüler zu reinigen. Scharfe Reinigungsmittel und heißes Wasser können zu Verfärbungen des Kochtopfeinsatzes oder anderer Zubehörteile führen oder sie verziehen.

Verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle oder metallbeschichtete Scheuerschwämme, da diese die Antihaftbeschichtung angreifen können.

Das Gehäuse reinigen Sie am besten mit einem feuchten Tuch und trocknen es gründlich ab.

Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches Tuch und ein mildes, nicht-alkalihaltiges Reinigungsmittel, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

HINWEIS

Wenn unten im Kochtopfeinsatz Reis angeklebt sein sollte, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und Spülmittel und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten einweichen.

⚠ *WARNUNG*

Der Gerätestecker muss vor der Reinigung entfernt werden. Trocknen Sie die Steckerbuchse gründlich, bevor der Risotto Plus™ wieder benutzt wird.

Um Beschädigungen am Risotto Plus™ zu verhindern, verwenden Sie milde, nicht-alkalihaltige Reinigungsmittel und ein weiches Tuch.

Verwenden Sie keine Chemikalien, Stahlwolle, metallbeschichtete Scheuerschwämme oder Scheuermittel zum Reinigen des Risotto Plus™ oder des Kochtopfeinsatzes.
Dies kann die Oberflächen des Geräts bzw. die Antihaftbeschichtung des Kochtopfeinsatzes beschädigen.

Tauchen Sie den Kocher oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies kann möglicherweise tödliche elektrische Schläge zur Folge haben.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	WAS ZU TUN IST
Der Risotto Plus™ schaltet sich plötzlich aus.	• Überprüfen Sie, dass der Netzstecker richtig am Gerät und an der Steckdose angeschlossen ist. • Das Gerät wurde sehr stark beansprucht oder hat sich überhitzt. Drücken Sie die gewünschte Zubereitungstaste und anschließend die Taste START/CANCEL, um das Gerät zurückzusetzen und mit dem Kochen fortzufahren. Warten Sie ein paar Minuten, bis sich das Gerät wieder aufgewärmt hat; danach wird der Kochvorgang wieder aufgenommen.
Der Risotto Plus™ wechselt in den Warmhaltemodus, bevor der Garvorgang abgeschlossen ist.	• Drücken Sie START/CANCEL, um das Gerät zurückzusetzen. Wählen Sie dann erneut die gewünschte Zubereitungsmethode aus.

CREMIGE TOMATEN-LINSEN-SUPPE

Für 4–6 Personen

ZUTATEN

1 Esslöffel Olivenöl
1 große rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 kleine rote Chilischote, fein gehackt ohne Kerne
2 Esslöffel Tomatenmark
3 Tassen passierte Tomaten
4 Tassen Hühnerbrühe
2 Teelöffel brauner Zucker
¾ Tasse rote Linsen
1 Tasse griechischer Joghurt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel gehackter Koriander

ZUBEREITUNG

1. Zuerst SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten bei geschlossenem Deckel erhitzen.
2. Deckel entfernen, Öl hinzugeben und 1 Minute erhitzen.
3. Zwiebel, Knoblauch und Chilischote hinzugeben und unter gelegentlichem Umrühren 3–4 Minuten andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.
4. START/CANCEL drücken, um den Anbrat-Modus zu beenden.
5. Tomatenmark hinzugeben und eine Minute lang einkochen. Passata, Brühe, Zucker und Linsen einrühren. Deckel aufsetzen.
6. Taste SLOW COOK HIGH und dann START/CANCEL drücken, um den Kochvorgang zu starten. 3–4 Stunden garen oder im Modus SLOW COOK LOW 6–7 Stunden lang schongaren.
7. Joghurt einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit gehacktem Koriander bestreut servieren.

HÄHNCHEN CACCIATORE

Für 4–6 Personen

ZUTATEN

1 Esslöffel Olivenöl
2 kg Hühnchen ohne Haut
1 mittelgroße Zwiebel, in Scheiben geschnitten
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Tasse passierte Tomaten
½ Tasse Kalamata-Oliven ohne Stein
¼ Tasse Weißwein
½ Tasse Hühnerbrühe
200 g Champignons, halbiert
2 Teelöffel gehackter frischer Rosmarin
2 Teelöffel Zucker
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
¼ Tasse gehacktes frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Taste SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten bei geschlossenem Deckel erhitzen.
2. Öl hinzugeben und 1 Minute erhitzen.
3. Hühnerteile portionsweise hinzugeben und anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Herausnehmen und zur Seite legen. Überschüssiges Öl aufnehmen und Kochtopfeinsatz 1 Minute lang aufwärmen lassen.
4. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und 3–4 Minuten unter gelegentlichem Umrühren anbraten.
5. Passata, Oliven, Wein, Brühe, Pilze, Rosmarin und Zucker einrühren.
6. Hühnerteile wieder zurück in den Kochtopfeinsatz geben und mit der Soße und dem Gemüse vermengen. Deckel aufsetzen.
7. START/CANCEL drücken, um den Anbrat-Modus zu beenden.
8. Taste SLOW COOK HIGH und dann START/CANCEL drücken. 3–4 Stunden garen lassen.
9. Abschmecken und gehacktes Basilikum unterrühren.

HUHN MIT ROSMARIN, ZITRONE UND KNOBLAUCH

Für 4–6 Personen

ZUTATEN

1 Esslöffel Olivenöl
2 kg Hühnchen ohne Haut
1 Zwiebel, gehackt
3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
1 Teelöffel geriebene Zitronenschale
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
1 Esslöffel frischen Rosmarin, gehackt
½ Tasse Weißwein
½ Tasse Hühnerbrühe
2 Esslöffel Zitronensaft
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Taste SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten bei geschlossenem Deckel erhitzen.
2. Öl hinzugeben und 1 Minute erhitzen.
3. Hühnerteile portionsweise hinzugeben und anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Aus dem Topf nehmen und beiseitelegen.
4. Zwiebel, Knoblauch, Zitronenschale, Pfeffer und Rosmarin hinzugeben. Abdecken und glasig dünsten, gelegentlich umrühren.
5. Wein einrühren und 2–3 Minuten köcheln lassen, bis der Alkohol verdampft ist. Brühe und Zitronensaft einrühren. Das angebratene Huhn wieder hinzugeben und unterrühren.
6. START/CANCEL drücken, um den Anbratmodus zu beenden.
7. Deckel aufsetzen. Taste SLOW COOK HIGH und dann START/CANCEL drücken. 3–4 Stunden garen lassen.
8. Abschmecken und heiß servieren. Dazu passen Ofenkartoffeln, Kürbis und gedämpfte grüne Bohnen.

RAGOUT AUS DER LAMMHAXE

Für 4 Personen

ZUTATEN

2 Esslöffel Olivenöl
¼ Tasse Mehl
6 kleine Lammhaxen (mit Knochen)
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Karotte, gewürfelt
1 große Selleriestange, gewürfelt
⅓ Tasse Tomatenmark
½ Tasse Rotwein
400 g Tomaten aus der Dose, gewürfelt
½ Tasse Hühner- oder Rinderbrühe
1 Lorbeerblatt
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Taste SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten bei geschlossenem Deckel erhitzen.
2. Öl hinzugeben und 1 Minute erhitzen.
3. Lammhaxen mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl gut abschütteln. Jeweils 2 Haxen gemeinsam anbraten, bis sie leicht gebräunt sind; entfernen und beiseitelegen.
4. Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Sellerie hinzugeben und 3–4 Minuten unter gelegentlichem Umrühren andünsten.
5. Tomatenmark einrühren und 1 Minute einkochen.
6. Wein hinzufügen und zum Kochen bringen; 1–2 Minuten köcheln lassen. Wenn sich Bodensatz bildet, immer wieder aufrühren.
7. Die Lammhaxen zurück in den Kochtopfeinsatz legen und Tomaten, Brühe und Lorbeer hinzugeben; gut durchmischen. Die Lammhaxen sollen vollständig bedeckt sein.
8. START/CANCEL drücken, um den Anbratmodus zu beenden.
9. Deckel aufsetzen. Im Modus SLOW COOK LOW 6–7 Stunden schongaren.
10. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort mit Kartoffelpüree servieren.

DUFTENDES LAMMCURRY

Für 4–6 Personen

ZUTATEN

2 Esslöffel Pflanzenöl
1,5 kg Lammkeule, in 5 cm dicke Stücke gewürfelt
1 große Zwiebel, in Scheiben geschnitten
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 cm frischer Ingwer, fein gehackt
1 Esslöffel gemahlener Koriander
1 Esslöffel gemahlener Kreuzkümmel
1 Teelöffel gemahlene Kurkuma
½ Teelöffel gemahlene Gewürznelken
5 Kardamomkapseln
1 Zimtstange
1 Tasse Wasser oder Hühnerbrühe
½ Tasse Joghurt
⅓ Tasse gehackter Koriander zum Garnieren
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Taste SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten bei geschlossenem Deckel erhitzen.
2. Die Hälfte des Öls hinzugeben und 1 Minute erhitzen.
3. Lamm portionsweise hinzugeben und anbraten, bis das Fleisch leicht gebräunt ist. Herausnehmen und zur Seite legen.
4. Restliches Öl, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und 3–4 Minuten unter gelegentlichem Umrühren anbraten.
5. Gewürze einrühren und 1 Minute einkochen.
6. Das Lamm wieder in den Kochtopfeinsatz geben, mit Brühe aufgießen und gut durchmischen.
7. START/CANCEL drücken, um den Anbratmodus zu beenden.
8. Deckel aufsetzen. Taste SLOW COOK HIGH und dann START/CANCEL drücken. 3–4 Stunden garen oder im Modus SLOW COOK LOW 5-6 Stunden lang schongaren.
9. Joghurt und Koriander einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gedämpftem Reis servieren.

HINWEIS

Eine möglichst gleichmäßige Garung erreichen Sie, wenn Sie das Curry zur Hälfte der Kochzeit umrühren.

EINFACHES OSSOBUCO

Für 4 Personen

ZUTATEN

6 Beinscheiben vom Kalb (Ossobuco), 4 cm dick
2 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Olivenöl
⅓ Tasse Weißwein
400 g Tomaten aus der Dose, gewürfelt
2 Teelöffel Puderzucker
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Gremolata
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
Fein abgeriebene Schale von 1 Zitrone
½ Tasse gehackte frische Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Taste SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten bei geschlossenem Deckel erhitzen.
2. Öl hinzugeben und 1 Minute erhitzen.
3. Beinscheiben mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abklopfen und in kleinen Portionen anbraten, bis das Fleisch leicht gebräunt ist. Aus dem Topf nehmen und beiseitelegen.
4. Wein hinzufügen und zum Kochen bringen; 1–2 Minuten köcheln lassen. Wenn sich Bodensatz bildet, immer wieder aufrühren.
5. Das Fleisch wieder in den Kochtopfeinsatz geben und Tomaten, Zucker, Salz und Pfeffer hinzugeben.
6. START/CANCEL drücken, um den Anbratmodus zu beenden.
7. Deckel aufsetzen. Taste SLOW COOK LOW und dann START/CANCEL drücken.
8. 6–7 Stunden lang schongaren

Mit Gremolata bestreut servieren.

TEX-MEX-RIND MIT BOHNEN

Für 4–6 Personen

ZUTATEN

1½ Tassen getrocknete rote Bohnen, über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht
2 Esslöffel Öl
1,3 kg Rinderhalssteak, in 5 cm dicke Würfel geschnitten
2 große Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
3 Knoblauchzehen, gehackt
1 Esslöffel gemahlener Kreuzkümmel
2 Teelöffel Chilipulver
2 Teelöffel getrockneter Oregano
400 g Tomaten aus der Dose, gewürfelt
½ Tasse Rinderbrühe
1 grüne Paprika, in große Stücke geschnitten
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Saure Sahne, Guacamole, geriebener Cheddar zum Servieren

ZUBEREITUNG

1. Bohnen abgießen und gut abwaschen; erneut abgießen und beiseitelegen.
2. Taste SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten bei geschlossenem Deckel erhitzen.
3. Ein wenig Öl hinzugeben und 1 Minute erhitzen.
4. Fleisch portionsweise hinzugeben und 2–3 Minuten anbräunen. Fleisch aus dem Kochtopfeinsatz nehmen, mit dem restlichen Fleisch und Öl wiederholen.
5. Das restliche Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben; goldgelb andünsten, bis sie weich sind, aber noch nicht gebräunt.
6. Gewürze, Tomaten, Paprika, Brühe und eingeweichte Bohnen einrühren, dann das Rindfleisch wieder hinzugeben.
7. START/CANCEL drücken, um den Anbrat-Modus zu beenden.
8. Deckel aufsetzen. Taste SLOW COOK HIGH BUTTON und anschließend START/CANCEL drücken. 3–4 Stunden garen oder im Modus SLOW COOK LOW 5-6 Stunden lang schongaren.
9. Rindfleisch mit der Gabel zerkleinern und wieder unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit einem Klecks Sauerrahm, Guacamole und geriebenem Käse servieren.

SAUCE BOLOGNESE

Für 4 Personen

ZUTATEN

2 Esslöffel Olivenöl
1 große Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 kg Rind- oder Schweinehackfleisch
⅓ Tasse Tomatenmark
½ Tasse Rotwein
1 große Karotte, gerieben
400 g Tomaten aus der Dose, gewürfelt
1 Teelöffel getrockneter Oregano
1 Lorbeerblatt
½ Tasse Rinderbrühe oder Wasser
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
¼ Tasse gehacktes frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Taste SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten bei geschlossenem Deckel erhitzen.
2. Öl hinzugeben und 1 Minute erhitzen.
3. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und 3–4 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten.
4. Hackfleisch portionsweise hinzugeben. Während des Anbratens das Fleisch weiter zerkleinern.
5. Tomatenmark einrühren und 1 Minute einkochen. Wein hinzufügen und zum Kochen bringen; 1–2 Minuten köcheln lassen, damit der Alkohol verdampft.
6. Karotten, Tomaten, Oregano, Lorbeer und Brühe einrühren.
7. START/CANCEL drücken, um den Anbrat-Modus zu beenden.
8. Deckel aufsetzen. Taste SLOW COOK HIGH und dann START/CANCEL drücken. 3–4 Stunden garen lassen.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren Basilikum unterrühren.

WÜRZIGES GEMISCHTES DAL

Für 4–6 Personen

ZUTATEN

1 Esslöffel Öl
1 Esslöffel schwarze Senfkörner
1 große rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
4 Knoblauchzehen, zerdrückt
Ingwer, etwa 4 cm, gerieben
1 Esslöffel gemahlener Koriander
2 Teelöffel gemahlene Kurkuma
2 kleine rote Chilischoten, gehackt
½ Tasse gelbe Erbsen
½ Tasse rote Linsen
½ Tasse braune Linsen
3 Tassen Gemüsebrühe
3 Tomaten, gehackt
Meersalz
Saft einer halben Zitrone
2 Esslöffel gehackter Koriander
Joghurt zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Taste SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten bei geschlossenem Deckel erhitzen.
2. Öl hinzugeben und 1 Minute erhitzen.
3. Senfkörner hinzugeben und erhitzen, bis sie anfangen aufzuplatzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer hinzugeben und unter gelegentlichem Umrühren 5–6 Minuten andünsten, bis die Zwiebel goldgelb ist.
4. Gewürze, Chili, Linsen, Erbsen, Brühe und Tomaten einrühren. Deckel aufsetzen.
5. Taste SLOW COOK HIGH und dann START/CANCEL drücken. 3–4 Stunden fertig garen oder im Modus SLOW COOK LOW 4–6 Stunden schongaren.
6. Mit Salz abschmecken, Zitronensaft und gehackten Koriander einrühren.

Mit Joghurt servieren.

RISOTTO AI FUNGHI

Für 4–6 Personen

ZUTATEN

2 Esslöffel Öl
30 g Butter
6 bis 8 Schalotten, fein gehackt
400 g gemischte Pilze, in Scheiben geschnitten
350 g Arborio- oder Carnaroli-Reis
½ Tasse trockener Weißwein
4 Tassen Gemüse- oder Hühnerbrühe
½ Tasse geriebener Pecorino oder Parmesan
1 Esslöffel gehackter frischer Salbei
Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

SAUTÉ/SEAR-Modus

1. Taste SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten lang erhitzen.
2. Deckel abnehmen, Öl und Butter hinzugeben, ca. 1 Minute erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist.
3. Gehackte Schalotten hinzufügen, Deckel aufsetzen und unter gelegentlichem Umrühren etwa 3–4 Minuten lang anbraten, bis die Schalotten weich sind.
4. Pilze hinzugeben, abdecken und ca. 3 Minuten dünsten, bis die Pilze etwas weich sind.
5. Reis hinzufügen, gut durchmischen, Deckel aufsetzen und 2–3 Minuten weiterdünsten, gelegentlich umrühren.
6. Wein einrühren und bei offenem Deckel 2–3 Minuten simmern lassen, bis der gesamte Wein verdampft ist.
7. START/CANCEL drücken, um den Anbrat-Modus zu beenden.

RISOTTO-Modus

8. Brühe einrühren und Deckel aufsetzen. RISOTTO-Taste und dann START/CANCEL drücken.
9. Wenn das Gerät nach etwa 20–30 Minuten auf WARM umschaltet, den Deckel abnehmen und geriebenen Pecorino und gehackten Salbei unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sofort servieren.

HINWEIS

Dieses Rezept können Sie mit einer Reihe von Pilzsorten zubereiten, z. B. mit braunen oder weißen Zuchtchampignons, Shiitake, Feldchampignons, Austernpilzen etc.

RISOTTO MILANESE

Für 4–6 Personen

ZUTATEN

1 Esslöffel Olivenöl
40 g Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
350 g Arborio- oder Carnaroli-Reis
¼ Tasse Weißwein
4 Tassen Hühnerbrühe
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ Tasse geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

SAUTÉ/SEAR-Modus

1. Taste SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten bei geschlossenem Deckel erhitzen.
2. Deckel entfernen, Öl und die Hälfte der Butter hinzugeben, ca. 1 Minute erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist.
3. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und unter gelegentlichem Umrühren 3–4 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.
4. Reis hinzufügen, gut durchmischen und den Deckel aufsetzen.
5. 2–3 Minuten andünsten, bis der Reis glasig ist.
6. Drücken Sie START/CANCEL, um den Anbrat-Modus zu beenden.
7. Wein einrühren und bei geschlossenem Deckel 2–3 Minuten köcheln lassen, bis der gesamte Wein verkocht ist.
8. START/CANCEL drücken, um den Anbrat-Modus zu beenden.

RISOTTO-Modus

9. Hühnerbrühe einrühren, gut durchmischen. Deckel aufsetzen, Taste RISOTTO und anschließend START/CANCEL drücken.
10. Wenn das Gerät automatisch nach etwa 20–30 Minuten in den Warmhaltemodus schaltet, Deckel abnehmen und die restliche Butter und die Hälfte des Parmesans einrühren.

Mit dem Rest des Parmesans bestreuen und sofort servieren.

HÜHNER-RISOTTO MIT PESTO UND RUCOLA

Für 4–6 Personen

ZUTATEN

30 g Butter
300 g Hähnchenbrustfilet, in dünne Scheiben geschnitten
1 Esslöffel Öl
1 große Zwiebel, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
350 g Arborio- oder Carnaroli-Reis
4 Tassen Hühnerbrühe
⅓ Tasse Pesto
¼ Tasse geriebener Parmesan
50 g junger Rucola
Zum Servieren: ⅓ Tasse geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

SAUTÉ/SEAR-Modus

1. Taste SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten bei geschlossenem Deckel erhitzen.
2. Deckel abnehmen, die Hälfte der Butter hinzugeben, ca. 1 Minute erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist.
3. Die Hälfte des Hühnerfleischs hinzugeben, abdecken und 3–4 Minuten andünsten.
4. Deckel entfernen, umrühren und weitere 3–4 Minuten dünsten, bis das Fleisch leicht gebräunt und innen gar ist. Aus dem Kochtopfeinsatz nehmen und warmhalten. Mit dem Rest des Hühnerfleischs wiederholen. Nach dem Anbraten aus dem Topf nehmen und beiseitelegen.
5. Restliche Butter und Öl erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und unter gelegentlichem Umrühren 3–4 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.
6. Reis hinzufügen, gut durchmischen, Deckel aufsetzen und 2–3 Minuten lang andünsten, bis der Reis glasig ist.
7. START/CANCEL drücken, um den Anbrat-Modus zu beenden.

RISOTTO-Modus

8. Hühnerbrühe einrühren, gut durchmischen. Deckel aufsetzen, Taste RISOTTO und anschließend START/CANCEL drücken.
9. Wenn das Gerät automatisch nach etwa 20–30 Minuten in den Warmhaltemodus schaltet, Deckel abnehmen und das angebratene Hühnerfleisch, Pesto, Parmesan und Rucola einrühren.

Sofort mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

GARNELEN-SPARGEL-RISOTTO

Für 4–6 Personen

ZUTATEN

40 g Butter

400 g mittelgroße grüne Garnelen, geschält und geputzt

1 Esslöffel Öl

1 Zwiebel, fein gehackt

1 kleine Fenchelknolle, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten

350 g Arborio- oder Carnaroli-Reis

½ Tasse trockener Weißwein

4 Tassen Hühner- oder helle Fischbrühe

½ Teelöffel gemahlener weißer Pfeffer

1 Bund Spargel, geputzt und in dünne diagonale Scheiben geschnitten

2 Esslöffel frischer Zitronensaft

Fein abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Meersalz

ZUBEREITUNG

SAUTÉ/SEAR-Modus

1. Taste SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten bei geschlossenem Deckel erhitzen.
2. Deckel abnehmen, 10 g Butter hinzugeben, ca. 1 Minute erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist.
3. Garnelen hinzugeben, abdecken und 4–5 Minuten andünsten, bis die Garnelen gar sind. Aus dem Topf nehmen, beiseitelegen und warmhalten.
4. Öl und 20 g Butter hinzugeben. 1 Minute lang erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist.
5. Zwiebel und geschnittenen Fenchel hinzugeben, abdecken und unter gelegentlichem Umrühren 6–7 Minuten andünsten, bis der Fenchel zart ist.
6. Reis zugeben, gut umrühren, abdecken und das Ganze 3 Minuten weiter dünsten, dabei gelegentlich umrühren.
7. Wein einrühren und bei offenem Deckel 2–3 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
8. START/CANCEL drücken, um den Anbrat-Modus zu beenden.

RISOTTO-Modus

9. Hühnerbrühe und Pfeffer einrühren, gut durchmischen. Deckel aufsetzen. RISOTTO-Taste und dann START/CANCEL drücken.
10. Wenn das Gerät automatisch nach etwa 20–30 Minuten in den Warmhaltemodus schaltet, Deckel abnehmen und 10 g Butter und die Spargelschnitze einrühren. Deckel aufsetzen und 5 Minuten lang im Warmhaltemodus lassen.
11. Zitronensaft und Zitronenschale einrühren und mit Salz abschmecken.

Sofort mit Garnelen servieren.

RISOTTO MIT THYMIAN, BARRAMUNDI UND ERBSEN

Für 4–6 Personen

ZUTATEN

20 g Butter
1 Esslöffel Öl
2 Lauchstangen, gewaschen, weiße Teile in dünne Streifen geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
300 g Arborio- oder Carnaroli-Reis
1 Tasse trockener Weißwein
4 Tassen Hühner- oder Fischbrühe
400 g frische Barramundi-Filets, in 3 cm dicke Würfel geschnitten
250 g frische oder gefrorene Erbsen
1 Teelöffel fein geriebene Zitronenschale
1 Esslöffel frischer Zitronensaft
2 Esslöffel gehackte frische Petersilie
Salz und gemahlener weißer Pfeffer
Zitronenspalten zum Servieren

ZUBEREITUNG

SAUTÉ/SEAR-Modus

1. Taste SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten bei geschlossenem Deckel erhitzen.
2. Deckel abnehmen, Öl und Butter hinzugeben und ca. 1 Minute erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist.
3. Lauch und Knoblauch hinzugeben, Deckel aufsetzen. Unter gelegentlichem Umrühren 4–5 Minuten anbraten, bis der Lauch weich ist.
4. Reis hinzufügen, gut durchmischen, Deckel aufsetzen und das Ganze ca. 2–3 Minuten lang andünsten, bis der Reis glasig ist.
5. Wein einrühren und bei offenem Deckel 2–3 Minuten köcheln lassen, bis der Wein komplett verkocht ist.
6. START/CANCEL drücken, um den Anbrat-Modus zu beenden.

RISOTTO-Modus

7. Brühe einrühren und Deckel aufsetzen. RISOTTO-Taste und dann START/CANCEL drücken. 18–20 Minuten köcheln lassen.
8. Deckel entfernen und Barramundi-Stücke einrühren, Deckel wieder aufsetzen.
9. Wenn der Kocher automatisch nach etwa 5–10 Minuten in den Warmhaltemodus schaltet, Deckel abnehmen und Erbsen, Zitronenschale, Zitronensaft und gehackte Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Zitronenspalten garnieren und sofort servieren.

HINWEIS

Dieses Rezept können Sie auch mit anderen festen weißen Fischsorten zubereiten. Die Fischfilets müssen grätenfrei sein.

TÜRKISCHE PILAW

Für 4–6 Personen

ZUTATEN

2 Esslöffel Olivenöl
1 rote Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Kardamomkapsel, fein zermahlen
1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
½ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel gemahlene Kurkuma
1 Lorbeerblatt
1 Prise Salz
450 g Basmati-Reis, gewaschen und gut abgetropft
4 Tassen Hühner- oder Gemüsebrühe
½ Tasse geschälte Pistazien, gehackt
1 Tasse getrocknete Aprikosen, gehackt
¾ Tasse Johannisbeeren
¼ Tasse gehackter Koriander

ZUBEREITUNG

SAUTÉ/SEAR-Modus

1. Taste SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten bei geschlossenem Deckel erhitzen.
2. Deckel entfernen, Öl hinzugeben und 1 Minute erhitzen.
3. Zwiebel, Knoblauch, Gewürze und Salz hinzugeben. Deckel aufsetzen und unter gelegentlichem Umrühren 3–4 Minuten andünsten, bis die Zwiebel etwas weich ist und Gewürze ihren Duft entfaltet haben.
4. Gewaschenen Reis hinzufügen, gut durchmischen, Deckel aufsetzen und das Ganze 2–3 Minuten anrösten, gelegentlich umrühren.
5. START/CANCEL drücken, um den Anbrat-Modus zu beenden.

RICE/STEAM-Modus

6. Brühe einrühren und Deckel aufsetzen. RICE/STEAM-Taste und dann START/CANCEL drücken.
7. Wenn das Gerät automatisch nach etwa 15–20 Minuten in den Warmhaltemodus schaltet, Deckel abnehmen und Lorbeerblatt herausnehmen.
8. Pistazien, Aprikosen, Johannisbeeren und Koriander einrühren. Heiß oder warm servieren.

SUSHI-REIS

ZUTATEN

600 g Sushi-Rundkornreis, gewaschen und abgetropft
4 Tassen Wasser
2 Esslöffel Reisessig
2 Esslöffel Puderzucker
½ Teelöffel Salz
Zusätzlich 1 Esslöffel Reisessig zum Formen der Sushi-Rollen

ZUBEREITUNG

RICE/STEAM-Modus

1. Gewaschenen Reis und Wasser in den Kochtopfeinsatz geben. Deckel aufsetzen.
2. Taste RICE/STEAM und dann START/CANCEL drücken.
3. Wenn das Gerät automatisch nach etwa 10–15 Minuten in den Warmhaltemodus schaltet, mit geschlossenem Deckel noch 10 Minuten stehen lassen.
4. Deckel öffnen und Reis in einen großen flachen Teller geben, beiseite stellen.
5. Essig, Zucker und Salz bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Essigmischung über den Reis träufeln und gut verrühren. Reis vollständig abkühlen lassen.

TIPP

Für einige Sushi-Rezepte muss der Reis von Hand geformt werden. Dazu 1 Esslöffel Reisessig mit ¼ Tasse Wasser verrühren. Mit dieser Mischung halten Sie Ihre Hände feucht, wenn Sie den Reis formen.

SUSHI-ROLLEN

ZUTATEN

6 Blätter Nori-Algen
Nach Rezept zubereiteter Sushi-Reis
Wasabipaste nach Belieben
Dazu beliebige Füllungen wie:
Räucherlachs, in dünne Scheiben geschnitten
Eingelegter japanischer Ingwer/eingelegtes Gemüse
Fein geschnittene Gurken
Sashimi-Lachs oder -Thunfisch
Avocado
Geraspelte Karotte
Gekochte Garnelen
Fein zerkleinerter Salat
Mayonnaise

ZUBEREITUNG

1. Ein Algenblatt mit der glänzenden Seite nach unten auf ein Backpapier oder eine Bambusmatte legen.
2. Reis etwa über zwei Drittel der Alge verteilen, sodass noch ein Rand bleibt.
3. Einen dünnen Strang Wasabipaste in der Mitte der Reisschicht auftragen. Mit Füllungen Ihrer Wahl bedecken.
4. Das Algenblatt mit dem Papier oder der Bambusmatte als Führung einrollen, sodass es die Füllung fest umschließt. Die Ränder fest zudrücken.
5. Die Algenrolle mit der Naht nach unten auf ein Schneidebrett legen und mit einem sehr scharfen Messer in kleinere Stücke schneiden.
6. Mit den verbleibenden Nori-Blättern und der restlichen Füllung wiederholen.
7. Abdecken und im Kühlschrank aufbewahren.

Möglichst frisch servieren.

SALAT MIT GEBRATENEM KÜRBIS UND QUINOA

Für 4–6 Personen

ZUTATEN

3 Esslöffel Olivenöl

400 g Kürbis, geschält und in 1,5 cm dicke Würfel geschnitten

2 Reisbecher Quinoa

3 Reisbecher Hühnerbrühe

4 grüne Zwiebeln, fein geschnitten

3–4 getrocknete Feigen

50 g Babyspinat

2 Esslöffel Zitronensaft

ZUBEREITUNG

SAUTÉ/SEAR-Modus

1. Taste SAUTÉ/SEAR und dann START/CANCEL drücken. Kochtopfeinsatz 3 Minuten bei geschlossenem Deckel erhitzen.
2. Deckel entfernen, die Hälfte des Öls hinzugeben und 1 Minute erhitzen.
3. Kürbis hinzufügen, abdecken und 3–4 Minuten unter gelegentlichem Rühren andünsten, bis die Stücke weich und leicht golden sind. Herausnehmen und beiseitelegen.
4. START/CANCEL drücken, um den Anbrat-Modus zu beenden.

RICE/STEAM-Modus

5. Quinoa und Brühe hinzugeben, gut umrühren, Deckel auflegen. Taste RICE/STEAM und dann START/CANCEL drücken.
6. Wenn das Gerät automatisch nach etwa 10–15 Minuten in den Warmhaltemodus schaltet, Deckel abnehmen, Mischung mit einer Gabel auflockern und vollständig abkühlen lassen. Quinoa in eine große Salatschüssel geben und mit gekochtem Kürbis, Feigen und Spinatblättern vermengen.
7. Mit einem Schneebesen Zitronensaft und restliches Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Über den Salat träufeln und sofort servieren.

TROPISCHER MANGOREIS

Für 4–6 Personen

ZUTATEN

275 g weißer Rundkornreis, gewaschen und abgetropft

1 Tasse Mangonektar

1 Tasse Wasser

450 g Dosenpfirsiche, in Scheiben geschnittenen und abgetropft (Saft auffangen)

2 Teelöffel fein geriebene Limettenschale

270 ml Kokosmilch (aus der Dose)

¼ Tasse Passionsfrucht (Fruchtfleisch)

1 Esslöffel Zimtzucker

ZUBEREITUNG

1. Gewaschenen Reis, Mangonektar, Wasser und den aufgefangenen Pfirsichsaft in den Kochtopfeinsatz geben, gut durchmischen. Deckel aufsetzen.
2. Taste RICE/STEAM und dann START/CANCEL drücken.
3. Wenn das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus schaltet, Limettenschale, Kokosmilch und Passionsfrucht einrühren. Deckel aufsetzen und 10 Minuten lang im Warmhaltemodus stehen lassen.

Mit den Pfirsichen garnieren, mit Zimtzucker bestreuen und warm servieren.

GANZER GEDÄMPFTER FISCH MIT INGWER UND GRÜNEN ZWIEBELN

Für 2 Personen

ZUTATEN

300–400 g Fisch (Schnapper oder Brasse), geschuppt und gesäubert

2 cm frischer Ingwer, geschält und in dünne Streifen geschnitten

1 Limette, in Scheiben geschnitten

1 Tasse frischer Koriander

3 Tassen Wasser

2 Esslöffel Sojasauce

1 Esslöffel Erdnussöl

3 grüne Zwiebeln, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Fisch waschen und trocknen. Mit dem Messer an jeder Seite im 45-Grad-Winkel einschneiden, etwas Ingwer und eine Limettenscheibe in die Spalten geben.
2. Jetzt den Koriander mit hineinfüllen und Fisch in den Dampfgareinsatz legen.
3. 3 Tassen Wasser in den Kochtopfeinsatz geben, Dampfgareinsatz in den Kochtopfeinsatz setzen und Deckel aufsetzen.
4. Taste RICE/STEAM und dann START/CANCEL drücken.
5. Etwa 15 Minuten lang dämpfen. Der Fisch ist gar, wenn sich das Fleisch leicht mit der Gabel von den Gräten abheben lässt.
6. Den Fisch aus dem Dampfgareinsatz nehmen und auf eine Servierplatte legen.
7. Sojasauce, Öl und Schalotten verquirlen, über den Fisch träufeln und sofort servieren.

DE AT

Sage Appliances GmbH
Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf, Deutschland

Für den Kundendienst besuchen
Sie bitte www.sageappliances.com

UK IE

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road, London, W4 5PY

Gebührenfreie Rufnummer für Deutschland: 08005053104

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).
Registered in England & Wales No. 8223512.

Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2017.

BRC600 – A18