



TM5
&
TM31



CHARLY TILL

KOCHEN FÜR KERLE

MIT DEM THERMOMIX®

ÜBER 60 LIEBLINGSREZEPTE



riva

Unabhängig recherchiert,
nicht vom Hersteller beeinflusst

CHARLY TILL

KOCHEN FÜR KERLE

MIT DEM THERMOMIX®

ÜBER 60 LIEBLINGSREZEPTE

TM5
&
TM31

Tragen Sie sich jetzt unter
www.m-vg.de/thermomix für unseren
Newsletter ein und erhalten Sie zu
neuen Veröffentlichungen Leseproben
und kostenlose Rezepte!

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar..

Für Fragen und Anregungen:

info@rivaverlag.de

Thermomix® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Vorwerk & Co. KG. Diese Publikation ist kein offizielles Lizenzprodukt der Vorwerk & Co. KG.

Originalausgabe

3. Auflage 2017

© 2017 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Eva Siegmund

Umschlaggestaltung: Laura Osswald

Umschlagabbildungen: Denio Ragacci/iStockphoto.com (Pizza), hlphoto/Shutterstock.com

(Roastbeef), vicuschka/iStockphoto.com (Gulasch); mama_mia/Shutterstock.com (Chili con Carne);

GMVozd/iStockphoto.com (Brötchen)

Layout und Satz: inpunkt[w]o, Haiger, (www.inpunktwo.de)

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-0146-8

ISBN E-Book (PDF) 978-3-95971-588-1

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-95971-587-4

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

INHALT

Hallo Männer!	6
Tipps für den Umgang mit dem Thermomix®	7
Dressings und Beilagen	9
Kartoffelsalat-Dressing	10
Thousand-Island-Dressing	12
Brokkolitorf mit Käse	14
Gedämpfter Rosenkohl mit Speck und Pinienkernen	16
Krautsalat mit Speck	18
Quarkbrötchen (salzig oder süß)	19
Pikante Maismuffins mit Schinken und Chili (Cornbread Chili Muffins)	20
Charlys Ruckzuck-Eiweißbrot	22
Kartoffeln kochen	24
Für den Suppenkasper	25
Brokkolicremesuppe	26
Gemüse Eintopf	27
Russische Soljanka	28
Asiatische Hühnersuppe	30
Karotten-Ingwer-Suppe mit Garnelen	32
Geflügelfond	34
Leckeres aufs Brot	35
Erdnussbutter selbst gemacht	36
Fetacreme	37

Selbst gemachter Frischkäse	37
Paprika-Frischkäse-Aufstrich	38
Ghee	39
Haselnuss-Aufstrich mit Karamell	40
Heller Mmmhh ...-Aufstrich	40
Feine Marmelade	42
Pizzapaste	44
Pizzagewürz	44
Wurstaufstrich	45
Charlys Kräutermix für Kräuterquark und Kräuterbutter	45
Rosmarin-Zitronenbutter	46
Schokocreme	46
Schafskäsecreme	48

Ketchup und Co. 49

Mayonnaise	50
Trüffel-Mayonnaise	50
Tomatenketchup	52

Marinaden, Soßen und Dips 53

Sweet Chicken	54
Geflügelmarinade	54
Knofi-Marinade	56
Texas-BBQ-Soße	56
Asiatische Pflaumensoße	57
Dunkle Soße	58
Zigeunersoße	58
Ungarisches Letscho	60

Handfeste Hauptgerichte 61

Chicken on a can	62
... und dazu eine Mangojam	64

Garnelen in Honig-Senf-Soße	65
Leckere Käsespätzle	66
Fleischpflanzerl (Frikadellen) mit Tomaten-Paprikasoße	67
Chicken-Maafe (Afrika)	68
Hühnerfrikassee	69
Schinken selbst gemacht	70
Pizza-Grundteig	71
Pizza-Quark-Ölteig	71
Tomatensugo für Pizza oder Nudeln	72
Quinoa-Bratlinge	73
Weißwürste kochen	73
Tiroler Kaspressknödel	74
Ungarisches Gulasch	76
Roastbeef	78
Rouladen mit	80
... Apfel-Rotkraut	81
Chili con Carne	82

Süße Versuchungen **83**

Feine Pfannkuchen	84
Dazu: Apfelmus mit Schuss	85
... und Karamellosoße	85
New York Cheesecake	86
Apfelstrudel	88
Weltbester Gewürzkuchen	90
Charlys Milchreis	92
Fruchtiges Softeis	92
Bier-Schokomuffins	94
... mit Maracujacurd	95

Hallo Männer!

Warum eigentlich sollen unsere/die Frauen ein Monopol auf dieses Wundergerät haben, habe ich mich gefragt. Männer und Kochkunst sind zwar zumeist nicht so ganz die Traumkombination, Männer und Technik aber wohl!

Als meine »bessere Hälfte« ihren Mixer bekommen hat, musste sie sich erst einmal in die Materie einarbeiten. Und, obwohl ihr das nicht besonders schmerzlich gefallen ist, habe ich ihr doch anfangs dabei geholfen. Zwangsweise wurde dabei mein Interesse geweckt, vor allem, als sich herausstellte, dass man mit dem Ding wirklich Sauleckerer herstellen kann – und das auch noch schnell und ohne viel Chichi. Seitdem probiere ich immer öfter mit dem Teil – mit (meist) sehenswerten Ergebnissen.

Also, traut euch ran, mit den Rezepten, die ihr hier bekommt, werden euch die besten Aufstriche, Suppen, Soßen und Hauptgerichte sowie Hausmannskost – die Mann bekanntlich besonders gerne mag – leicht gelingen! Aber natürlich können auch Eure Frauen die leckeren Rezepte zubereiten.

Ach ja, mein Favorit? Irgendwie alles, aber ganz besonders schmackhaft finde ich eine Brotzeit aus dem selbst gemachten Schinken auf meinem Eiweißbrot, mit etwas Fetacreme und einigen frisch aufgeschnittenen Zwiebeln belegt.

Viel Spaß und guten Hunger!

Euer Charly

Tipps für den Umgang mit dem Thermomix®

- Allererstes Gebot: Mixtopf und Deckel nach der Benutzung sofort auswaschen!
- Beim Pulverisieren von Zucker oder Gewürzen verteilt sich das feine Pulver in der Regel überall im Mixtopf. Mit einem Spatel lässt es sich schlecht nach unten schieben, vor allem bei kleineren Mengen. Dafür verwende ich einen Küchenpinsel. Unter den Messbecher kann man ein Küchenpapiertuch stecken, dann kommt der feine Zuckerstaub nicht durch. Vor dem Öffnen des Mixtopfes etwas abwarten, bis sich der »Nebel« gesetzt hat.
- Die eingebaute Waage beim TM31 ist nicht immer genau; wenn die exakte Menge besonders wichtig ist (z. B. zum Abwiegen von Gewürzen oder für Backwaren), empfehle ich eine externe Digitalwaage.
- Das Schlagen von Sahne, Eiweiß oder die Herstellung von Eis gelingt besser, wenn der Mixtopf vorher für 20 Minuten im Gefrier- oder Kühlschranks gekühlt wird. Ist dafür mal keine Zeit, so zerkleinert man einfach einige Eiswürfel (Turbotaste), die man anschließend wegschüttet (oder für einen kleinen Drink zwischendurch nutzt), dann ist der Mixtopf auch schön kühl.
- Wenn ihr den Varoma-Aufsatz benutzt, dann sollte man wirklich gut aufpassen, denn er wird richtig heiß! Ich decke das Ganze gerne mit einem (Stoff-)Küchentuch oder alten Frotteehandtuch ab und bin wirklich vorsichtig beim Öffnen des Deckels bzw. Herunternehmen des Varoma-Aufsatzes. Denn schnell verbrüht man sich am heißen Dampf, der aus dem Mixtopf steigt!
- Den Rühraufsatz (Schmetterling) nur bis Stufe 4 verwenden!
- Er ist ansonsten hitzebeständig (nach Herstellerangabe bis etwa 120 °C) und es lohnt sich, ihn für die Herstellung von Eis und Kaltem im Gefrierschrank zu lagern.
- Klebrige Teigreste oder fette Speisereste entfernt man am einfachsten, indem man 4 Tropfen (Marken-)Spülmittel sowie 1 l Wasser in den Mixtopf füllt und diesen dann **4 Min./60 °C/Stufe 5–6** laufen lässt. Wenn Schaum hochsteigt auf Stufe 2 reduzieren. Meistens ist er nun schon sauber und muss nur nachgespült und getrocknet werden.

Kochen für Kerle mit dem Thermomix®

- Kochzeiten sowie Rührzeiten können variieren: Nachdem wir mit Naturprodukten hantieren, haben diese auch z. B. einen unterschiedlichen Wasser-, Zucker- oder Stärkegehalt. Also kann es durchaus vorkommen, dass Gerichte entweder ein wenig kürzer oder auch länger gekocht/gerührt werden müssen.
- Saulecker ist selbst gemachter Vanillezucker für Nachtisch oder zum Backen: 2 gut getrocknete Vanilleschoten in Stücke brechen, mit 150 g Zucker **10 Sek./Stufe 10/mit MB** pulverisieren. Mit dem Pinsel nach unten schieben und wiederholen, bis alles fein gemahlen ist. In ein kleines Glas füllen, verschlossen aufbewahren. Man benötigt nur ½ bis 1 TL, da dieser Vanillezucker intensiver als z. B. Vanillinzucker ist.

Verwendete Maße

TL	Teelöffel
TL, geh.	Teelöffel, gehäuft (alles, was draufgeht!)
TL, gestr.	Teelöffel, gestrichen (wenn man mit dem Finger darüber streicht, etwas weniger als ein normaler TL voll)
EL	Esslöffel
EL, geh.	Esslöffel, gehäuft (alles, was drauf geht!)
EL, gestr.	Esslöffel, gestrichen (wenn man mit dem Finger darüberstreicht, etwas weniger als ein normaler EL voll)
1 Prise	etwa die Menge, die zwischen Daumen und Zeigefinger passt

Verwendete Abkürzungen

In den angegebenen Rezepten werden folgende Kürzel und Begriffe verwendet:

TM	Thermomix® (gemeint ist dabei der Mixtopf)
MB	Messbecher (durchsichtiger Innendeckel zum Abdecken und Abmessen)
Mixtopf	Koch- und Mixbehälter des Thermomix®
Mixbecher	Mixtopf
Rühraufsatz	Schmetterling, zum Schlagen von Eischäum, Sahne etc.
Stufe ...	Rührstufe (Drehgeschwindigkeit)
Linkslauf	Schalter zum Umstellen von Zerkleinern (Mischen, Pürieren) auf Vermischen (Aufschlagen, Verrühren)

Angaben für den TM31 werden in Klammern angegeben, z. B.: **(8 Min./Varoma/Stufe 2/ohne MB)**

DRESSINGS UND BEILAGEN

