

THERMOMIX®

Einfach. Selbst. Gemacht.

#3 Mai 2021 5€

REISEKÜCHE

Mit dem Thermomix® wird der Urlaubstrip zum köstlichen Abenteuer

KLASSISCH POLNISCH

Von Piroggen bis Apfel-Hefe-Küchlein: herzhafte und süße Leckereien aus Polen

SCHUSS, TOR, SIEG!

Sechs Snacks, die deinen Fußballabend in eine gute Partie verwandeln

39
Rezepte

Monstermäßig!

Von der Mucki-Minestrone bis zum Mango-Monster-Trifle: abwechslungsreiche Gerichte für die ganze Familie

12 Fit mit Thermomix®

Frühstück, Mittag & Abendessen

Ein ganzer Tag voller sommerlicher Fit mit Thermomix®-Gerichte. Genieß ihn!

18 It's a Kids World

Tolle Alltagsrezepte

Von Äffchen-Eis bis Mucki-Minestrone tischen wir bunte Köstlichkeiten für kleine und große Feinschmecker auf



18

Titel-
thema

34 Schenk mal was!



Leckerei hoch drei

Wir sagen Danke und überraschen unsere Liebsten mit selbst gemachten Konfitüren und einer süßen Creme

40 Reiseküche

Wir sind dann mal weg

Los geht's! Nimm deinen Thermomix® mit auf deine Reise oder koche leckere Gerichte für dein Abenteuer vor

50 Polen auf dem Teller

Smaczne!

Gemüsesalat, Piroggen mit Fleischfüllung, Apfel-Hefe-Küchlein und mehr Highlights der polnischen Küche

50

62 Kochschule

Churros

Wir zeigen dir Schritt für Schritt, welche Kniffe du bei der Zubereitung des iberischen Gebäcks beachten solltest

66 Virtuose Würze

Sechs aromatische Gerichte

Paprika, Ingwer, Chili und Co. zeigen uns in Gerichten aus aller Welt die meisterhafte Kraft der Würze

Koch-
schule



Churros

62



Apfel-Hefe-
Küchlein



überbackene Nachos

78

78 EM-Feeling

Schuss, Tor, Sieg!

Bereit für den Anpfiff? Mit unserer Partie aus herzhaften Snacks wird dein Fußballabend zum gelungenen Event

88 Lieblingsrezept

Toprezept der Repräsentantin

Poğaç - türkische Teigtaschen

Service

- 3 Editorial
- 6 Alles auf einen Blick (Rezeptindex)
- 10 Für dich entdeckt...
- 33 Küchentreff
- 87 Spiel & Spaß mit Thermi
- 90 Vorschau & Impressum

Inhalt

Alles auf einen Blick

So lecker geht es in dieser Ausgabe zu. Viel Spaß beim Nachkochen!

Fit mit Thermomix®



13 Mango-Kokos-Bowl 



86 Überbackene Nachos 

Hauptgerichte



23 4-Freunde-Teller



15 Süßkartoffel-Mais-Tortilla 



16 Lachs mit Meerrettich-Apfel-Stampf 



17 Ruck-zuck-Salat 

Suppen, Salate, Snacks



29 Murmel-Eintopf



47 One-Pot-Paprika-Pasta 



53 Piroggen mit Fleischfüllung



20 Brainpower-Nudelsalat 



28 Dschungel-Porridge 



31 Mucki-Minestrone 



42 Unterwegs-Wraps 



61 Apfel-Hefe-Küchlein 



68 Sous-vide-Rinderfilet 



71 Kichererbsen-Curry 



45 Ratzfatz-Suppenpulver 



54 Dill-Gemüse-Suppe 



57 Gemüsesalat aus dem Varoma 



79 Thunfisch-Oliven-Täschchen



72 Scharfes Sous-vide-Hähnchen 



75 Ingwer-Sesam-Hähnchen mit Zoodles 



76 Afrikanischer Erdnuss-Eintopf 



80 BBQ-Paprika



81 Gefüllte Laugensaugen



83 Deftiger Westernsalat



84 Burger Balls

Backen



25 Honigbären-Muffins 

Es gibt noch mehr Leckereien!

Rezept-Kompass

Diese Symbole helfen, das passende Rezept zu finden.

-  für Anfänger geeignet
-  Blitzrezept
-  vegetarisch
-  vegan
-  glutenfrei
-  low carb
-  all-in-one
-  Arbeitszeit
-  Gesamtzeit
-  Schwierigkeitsgrad
-  Anzahl Portionen
-  Nährwerte

Symbole bei den Rezepten

Rezepte für TM6, TM5 & TM31

Alle Rezepte sind für den Thermomix® TM6, TM5 und den Thermomix® TM31 geeignet. Ausnahmen sind gekennzeichnet. Die Einstellungen für TM31 am Gerät weichen bei einigen Funktionen von den Einstellungen für TM6 und TM5 ab.

TM6, TM5 bedeutet für TM31

 Teignet-modus  Deckel verriegeln/Teigstufe

 Turbo-Modus  Deckel verriegeln/Turbo

 Linkslauf bei jeder TM Angabe, bei der er benötigt wird, neu eingeben. Nach Ablauf der Zeit wird er automatisch deaktiviert.  Linkslauf bleibt so lange eingeschaltet, bis er manuell deaktiviert wird. Darauf achten, ob in einer folgenden TM Angabe das Linkslaufsymbol weiter enthalten ist.

 120°C (Andünsten mit Öl oder Butter)  Varoma-Taste zum Andünsten



48 Stockbrot



58 Heidelbeerkuchen mit Baiserhaube

Saucen, Dips, Brotaufstriche



35 Himbeer-Lillet-Konfitüre



36 Fool for Fruit-Konfitüre



38 Weiße Haselnuss-creme



47 Röstpaprikasauce

Desserts



21 Äffchen-Eis mit Schokolade



26 Mango-Monster-Trifle



49 Steam-Brownies

Kochschule



64 Churros

Lieblingsrezept



89 Poğaça

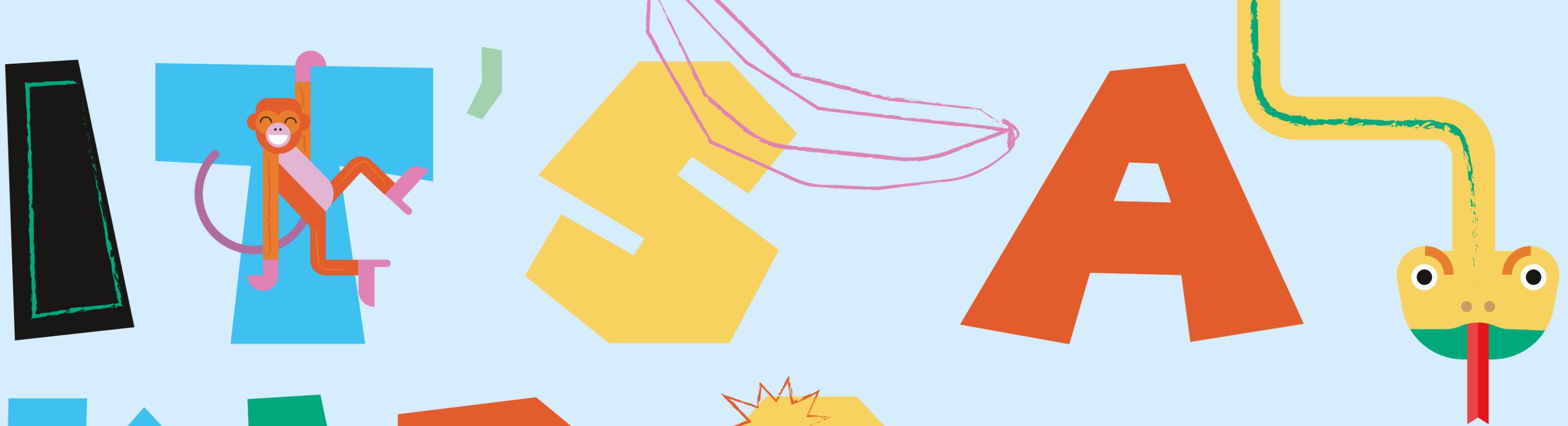


Interieur drama turg

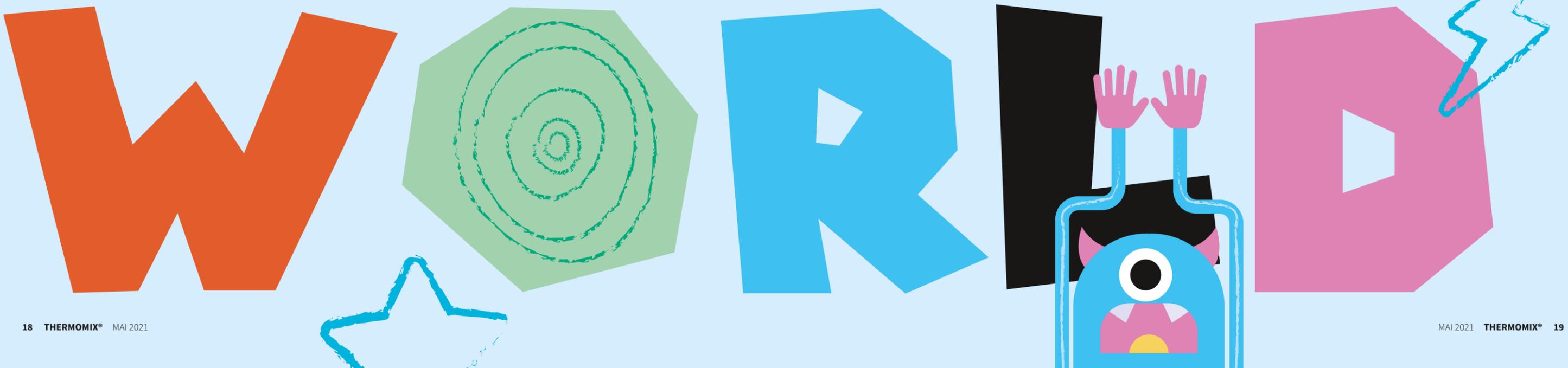
Zur Online Bestellung



Inspiriert durchs Leben. Jetzt am Kiosk oder im Abo.



Die kleinen Mäuler im Alltag kulinarisch glücklich zu machen, ist nicht immer einfach. Doch wir schaffen es mit Äffchen-Eis, Mucki-Minestrone, 4-Freunde-Teller und weiteren tollen Gerichten. Und das Beste daran: Unsere Rezepte schmecken nicht nur den kleinen Feinschmeckern, sondern auch den großen.



Stock-Pops

Jetzt wird's freaky: Mit Marshmallows, Smarties und Perlen verwandelst du Stockbrot in eine süße Leckerei. Das Grundrezept für die kunterbunten Kreationen findest du auf Seite 48 und das komplette Rezept auf Cookidoo®. Viel Spaß beim Austoben!



MITMACHEN!

Zeige uns deine kunterbunten Kreationen in den Kommentaren unter dem Post von Thermomix® Deutschland. Unter allen Teilnehmenden verlosen wir 10 Cookidoo® Jahres-Abos.



www.facebook.com/ThermomixDeutschland



www.instagram.com/thermomix_de

Zeitraum
04.-11.06.2021 Teilnahmebedingungen auf der jeweiligen Internetseite.

KÜCHENTREFF MIT ROLAND TRETTL

Beim Küchentreff sprechen wir mit bekannten Persönlichkeiten über ihr Leben und ihre Leidenschaft zum Kochen. Diesmal verrät uns der Spitzenkoch, Autor und TV-Host Roland Trettl, wie sein neuestes Kochbuch entstanden ist und warum er kein Lieblingsgericht hat.

Herr Trettl, Sie sind einer der bekanntesten Spitzenköche, doch haben den Restaurants den Rücken zugekehrt. Heute arbeiten Sie als TV-Koch, Host und Autor. Warum der Karrierewechsel?

Ich bin ein sehr neugieriger Mensch und muss meine Ideen ausprobieren. „Schuster, bleib bei deinen Leisten“ ist für mich einer der unsinnigsten Sprüche, die es gibt. Das Leben bietet so viel und ich möchte nicht am Ende dastehen und sagen, dass ich meinen Traum nie umgesetzt habe.

Wie hat sich Ihr Alltag seither verändert?

Jetzt liege ich nicht erst um 2 Uhr im Bett, sondern schon um 23 Uhr. Die Arbeitszeiten sind komplett anders und ich habe mehr Zeit für die Familie. Außerdem unterhalten wir bei "First Dates - Ein Tisch für Zwei" täglich eine große Anzahl an Menschen und der eine oder andere Single findet bei uns sogar das Glück in der Liebe. Das ist etwas anderes, als wenn ich für 50 Menschen koche.

Haben Sie in der Vergangenheit schon mal mit dem Thermomix® gekocht?

In meiner Ausbildung hatten wir einen Thermomix®. In der Küche bin ich jedoch sehr puristisch veranlagt und verzichte meist auf Geräte. Doch keinem TV-Koch oder Profi ist es bisher gelungen, den Menschen das Kochen so nahe zu bringen wie dem Thermomix®. Denn der Thermomix® hat es geschafft, ihnen die Angst vorm Kochen zu nehmen.

Im März ist das Buch „Kochen zu zweit“ erschienen, das Sie mit Ihrer Frau Dani zusammen geschrieben haben. Wie ist es entstanden?

Das war eher Zufall. Im ersten Lockdown waren wir jeden Tag zu Hause und haben

täglich frisch gekocht. Eines Tages wollte ich eine Bolognese kochen und Dani schlug vor, damit in den sozialen Medien live zu gehen. Das wurde extrem gut angenommen und nach einer Woche habe ich dann eine Kamera installiert, um die Gerichte auch gleich zu fotografieren. Meine Rezeptfee hat die Rezepte anhand der Videos abgetippt und am Ende hatten wir 80 Rezepte und Fotos – und damit fast ein fertiges Buch. Es ist also aus den sozialen Netzwerken und durch die Nachfrage meiner Community entstanden.

Welches Gericht aus dem Buch mögen Sie beide am liebsten?

Die Augen meiner Frau leuchten besonders bei Erdbeerknödeln. Ich kann das gar nicht beantworten. Wenn ich ein Gericht mehr

mag als ein anderes, tue ich dem Gericht quasi weh, so als hätte ich mehrere Kinder und eins wäre mein Liebling. Ich möchte Gerichte, die von mir kreiert wurden, nicht gegeneinander aufwiegen.

Welche Zutat darf beim Kochen auf keinen Fall fehlen?

Verschiedene Olivenöle! Man braucht ein würzigeres, um Dinge anzubraten, und verschiedene feine Sorten, um Gerichte zu finalisieren und abzurunden.

Roland Trettl
ist einer der bekanntesten Köche Deutschlands, arbeitet als Autor und Host der TV-Show „First Dates“.



Foto: HELGE KIRCHBERGER Photography

EIN STÜCKCHEN FREIHEIT

Sonnenstrahlen kitzeln auf der Haut. Das Haar tänzelt mit dem Wind. Über Sträucher und Hügel wandert der Blick bis zum Horizont, während dein Körper zu kribbeln beginnt. Spürst du es? Freiheit.

Komm mit uns – auf und davon. Wir erklimmen Berge, stürzen uns in kalte Wellen und toben durch die Nacht. Durch wilde Landschaften fahren wir von Campingplatz zu Campingplatz und stärken uns mit frisch gekochten und vorbereiteten Köstlichkeiten aus dem Thermomix®. Denn unser kleiner Held ist immer mit an Bord!

So ziehen wir von einem Abenteuer ins nächste, füllen die Sinne mit frischen Eindrücken und das Herz mit neuen Erinnerungen. Und genießen jeden einzelnen Moment im Hier und Jetzt.



Vivan los Churros!

Außen knusprig, innen schön fluffig: Wir können von **Churros** einfach nicht genug bekommen. Damit auch du die kleinen Köstlichkeiten zu Hause genießen kannst und dir die zuckersüßen Stangen gelingen, zeigt dir **Katharina Leuck** in unserer Kochschule, welche Kniffe du bei der Zubereitung beachten musst. Hoch leben die Churros.



THERMOMIX®
KOCHSCHULE
BACKEN

Katharina Leuck
Thermomix® Rezeptentwicklerin

