THERMOMIX®

Einfach. Selbst. Gemacht.

#5 September 2021 8€

ZUM FÜNFZIGSTEN JUBILÄUM

Happy Birthday

CHEERS!

SPRITZIGE DRINKS ZUM ANSTOSSEN

Kuchen & Torten

Vom individuellen Numbercake bis hin zur Motivtorte

PARTYPLANUNG

Wie dir das perfekte Fest einfach gelingt

Köstliche Retrospektive

Entdecke alle Thermomix® Modelle von 1971 bis heute und koste die Rezeptvielfalt

HINTER DEN KULISSEN

So entstand Thermomix® und die Gelinggarantie

50 Jahre Thermomix®

JUBILÄUMSAUSGABE

Titel-thema

Genießen

18 **KUCHEN & TORTEN**
Von der Motivtorte bis zum Numbercake: Vielfalt für das Kuchenbüfett

46 **CHEERS!**
Köstliche Snacks und Drinks zum Anstoßen – mit und ohne Alkohol

66 **UNSERE RETROSPEKTIVE**
1971 VM2000
1982 Thermomix® TM3300
1996 Thermomix® TM21
2004 Thermomix® TM31
2014 Thermomix® TM5
2019 Thermomix® TM6

116 **DAS EDLE MENÜ**
Fine Dining zu Hause: Ein Gala-Dinner in vier Gängen

130 **LIEBLINGSREZEPT**
Yvonne Buck-Wanitscheks Maronenspätzle mit Pilzragout

138 **MITTERNACHTSSNACKS**
Herzhaftes, das den nächtlichen Hunger garantiert stillt

154 **KÖSTLICHE GESCHENKE**
Bruchschokolade, Pralinen, Backmischungen und mehr

Entdecken

12 **GLÜCKWÜNSCHE**
Promis und Thermomix® Fans gratulieren zum 50. Geburtstag

16 **GEBURTSTAG WELTWEIT**
Andere Länder, andere Sitten: So wird in anderen Ländern gefeiert

38 **PORTRÄT**
Sigrid Sturm über ihre Karriere bei Vorwerk und ihren Abschied

41 **AUS DEM VERTRIEB**
Repräsentant:innen berichten von ihrem Berufsalltag

Gala-Menü

62 **MEHR ALS EIN „SOUP BOY“**
Der Thermomix® Erfinder, Hansjörg Gerber, im Interview

106 **HISTORISCHES FEATURE**
So hat Thermomix® in fünfzig Jahren das Kochen revolutioniert

111 **HART IM NEHMEN**
Was der Thermomix® bei der Testung und Entwicklung aushalten muss

112 **UNSERE LIEBLINGE**
Die Top 10 der beliebtesten Rezepte im Überblick

126 **SCHAUMWEIN FÜR EINSTEIGER**
Von Sekt bis Champagner: Worin sich Schaumweine unterscheiden

Inhalt

132 **WIE REZEPTE ENTSTEHEN**
Über die Planung, das Schreiben und Testen von neuen Rezepten

152 **PARTYPLANUNG**
Ob runder Geburtstag oder Jubiläum: In 10 Schritten zum gelungenen Fest

153 **PORTIONENGUIDE**
Ab sofort verschätzt du die Mengen für dein Büfett nie wieder

160 **TOP PARTYLOCATIONS**
Diese Locations sorgen für eine atemberaubende Atmosphäre

Service

3 Editorial
6 Alles auf einen Blick (Rezeptindex)
10 Für dich entdeckt ...
105 Spiel & Spaß mit Thermi
137 Küchentreff
162 Vorschau & Impressum

Alles auf einen Blick

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

Suppen, Salate, Snacks

50 Honig-Salz-Mandeln

51 Smokey Pretzel Bites

57 Gourmet-Cracker

71 Schnelle Tomatencremesuppe

75 Apfel-Möhren-Slaw

84 Ungarische Gulaschsuppe

118 Gin-Tonic-Saibling

143 Taco-Salat mit Hackbällchen

144 Currywurstsuppe

148 Eiersalat mit Putenbrust

149 Nudelsalat mit Ziegenkäse

151 Mini-Burger mit Erbsen-Patties

Hauptgerichte

74 Königsberger Klopse vom Kalb

79 Putenschnitzel mit Mandel-Kruste

85 Flammkuchen mit Chorizo und Jalapeños

87 Vier-Käse-Risotto mit Walnuss-Birnen

95 XXL-Bacon-Zwiebel-Cheeseburger

99 Rinderfilet mit Ofengemüse

100 Pulled-Chicken-Tortillas

102 Curry-Reis mit Gewürzjoghurt

121 Getrüffeltes Kartoffelpüree mit Onsen-Ei

122 Kalbsfilet mit Kräuterkruste

140 Kürbis-Korma

146 Quiche mit Schinken und Spinat

Backen

20 Cupcakes mit Oreos

22 Erdnuss-Karamell-Tarte

25 Schokoladen-Frischkäse-Torte

78 Rosinenstuten

91 Triple-Chocolate-Cookies

Es gibt noch mehr Leckereien!

Rezept-Kompass

Diese Symbole helfen, das passende Rezept zu finden.

Symbole bei den Rezepten

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

Rezepte für TM6, TM5 & TM31
Alle Rezepte sind für den Thermomix® TM6 und TM5 geeignet. Die Einstellungen für den TM31 am Gerät weichen bei einigen Funktionen von den Einstellungen für TM6 und TM5 ab. Die maximale Füllmenge für den TM31 muss beachtet werden, da diese in den Rezepten nicht berücksichtigt wurde und von der maximalen Füllmenge des TM6 und TM5 abweicht.

TM6, TM5 bedeutet für **TM31**

Teigknetmodus	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

141 Geburtstags-Focaccia

158 Mischung für Bananenbrot

Saucen, Dips Brotaufstriche

103 Kokos-Karamell-Sauce

Desserts

80 Erdbeer-Vanille-Sorbet

81 Vanille-Zabaglione

92 Vanille-Schoko-Freak-Shake

124 Dreierlei von der Schokolade

155 Bunte Bruchschokolade

156 Strawberry-Cheesecake-Pralinen

Kochschule

28 Geburtstags-Numbercake

32 Geburtstags-Motivtorte

36 Regenbogen-Rolle mit Pfirsich-Füllung

Getränke

50 Espresso-Martini

53 Blue Hawaii

53 Virgin Sunrise

56 Gin Fizz

56 Ginger Basil Smash

59 Bananen-Daiquiri

59 Margarita

157 Pfirsich-Buttermilch-Likör

Lieblingsrezept

131 Maronenspätzle mit Pilzragout

So geht *Geburtstag* rund um die Welt

Alles Gute, Happy Birthday, Feliz Cumpleaños – nicht nur die Geburtstagsglückwünsche klingen überall anders, auch die Bräuche und Feierlichkeiten rund um den besonderen Tag variieren von Land zu Land. Eine Übersicht der spannendsten Traditionen.

Kanada

Achtung, fettig: In Kanada wird dem Geburtstagskind von den Gästen die Nase mit Butter eingeschmiert. Das soll vor Unheil im neuen Lebensjahr schützen.

Deutschland

In Deutschland wird das Geburtstagskind fleißig: Traditionell bringt es Kuchen oder andere Leckereien als Geburtstagslage für die Arbeitskolleg:innen mit.

Mexiko

Piñatas, bunte und mit Süßigkeiten gefüllte Figuren aus Pappmaschee, dürfen in Mexiko auf keinem Kindergeburtstag fehlen. Die Kinder machen die Figur mit einem Schläger kaputt, bis die süßen Leckerbissen herausfallen.

Großbritannien

Im britischen Geburtstagskuchen versteckt sich traditionell ein Glücksbringer wie etwa eine Münze. Wer den Glücksbringer findet, soll viel Wohlstand erfahren.

Ungarn

Autsch! Gemäß des Sprichworts „Du mögest so lange leben, bis deine Ohren den Boden berühren“ wird dem Geburtstagskind in Ungarn für jedes Lebensjahr einmal an den Ohren gezogen.

Südkorea

Seetangsuppe zum Frühstück: Mit dem Gericht gedenken die Geburtstagskinder ihrer eigenen Geburt, denn die Suppe wird aufgrund der vielen Nährstoffe auch oft von Müttern nach der Geburt gegessen.

Brasilien

Gemäß der Tradition wird das Geburtstagskind in Brasilien mit Mehl beworfen. Manche treiben es auf die Spitze und benutzen sogar Eier.

Südafrika

Zur Volljährigkeit mit 21 bekommen die Geburtstagskinder von ihren Eltern einen, oft selbst gebastelten, Schlüssel geschenkt. Er soll ihnen symbolisch die Türen des Lebens öffnen.

China

Nudeln stehen in China für Langlebigkeit, deswegen schlürfen auch Geburtstagskinder lange Eiernudeln an einem Stück. Dabei gilt: Je länger die Nudeln, desto länger und erfüllter wird das weitere Leben.

Australien

In Down Under gibt es eine besondere Leckerei: Statt Kuchen wird Fairy Bread, ein Toast mit Butter und jeder Menge bunter Zuckerstreusel, zum Geburtstag gereicht.

THERMOMIX® KOCHSCHULE BACKEN

3x

Sweet Fifty

Ein Geburtstag ohne Kuchen? Unvorstellbar! Mit der Schokoladen-Torte, dem Numbercake oder der Motivtorte tischst du ganz besondere Hingucker auf, die mit unseren Step-by-Step-Anleitungen easy gelingen. Aber auch für weniger Backaffine haben wir tolle Ideen parat, die das Kuchenbüfett aufpeppen und dem Geburtstagskind garantiert ein Leuchten in die Augen zaubern.

Exklusiv für TM6

Erdnuss-Karamell-Tarte

Schleckermäuler aufgepasst: Wir bringen den beliebten Karamell-Schokoriegel in Tarteform auf euer Kuchenbüfett. Mhmm!

- 15 Min. 3 Std. 10 Min.
- 16 Stücke
- mittel
- vegetarisch
- Pro Portion: 498 kcal
- Butter, Erdnüsse, Zucker, Zartbitter-Kuvertüre

Die Kombination aus herber Schokolade, salzigen Erdnüssen und süßem Karamell ist zwar ein bekannter Klassiker, aber immer wieder unschlagbar. In Form einer Tarte bezaubert sie noch mehr und ist mit wenig Aufwand gemacht. Denn im Thermomix® TM6 gelingt das Karamell ganz einfach und der Mürbeteig sowieso. Für das ideale Ergebnis füllst du das salzige Erdnuss-Karamell in die gebackene Tarte und schichtest dunkle Schokolade darüber. Anschließend geht die Tarte für eine kurze Verschnaufpause in den Kühlschrank – und fertig ist das gute Stück!

COOKIDOO®
Dieses Rezept ist ab jetzt in der **Guided-Cooking-Funktion** auf Cookidoo® verfügbar.

THERMOMIX® KOCHSCHULE BACKEN

GEBURTSTAGS-NUMBERCAKE

Schritt für Schritt zum Kuchenhingucker

THERMOMIX® KOCHSCHULE BACKEN

GEBURTSTAGS-MOTIVTORTE

Schritt für Schritt zum Kuchenhingucker

THERMOMIX® KOCHSCHULE BACKEN

REGENBOGEN-BISKUITROLLE

Schritt für Schritt zum Kuchenhingucker

Foto: Erwin Wenzel, Düsseldorf

Es war die beste *Entscheidung* meines Lebens

Von der Repräsentantin zur Regionalmanagerin: Sigrid Sturm hat bei Vorwerk eine beeindruckende Karriere beschritten. Nun geht die 62-Jährige in den verdienten Ruhestand. Ein persönlicher Rückblick auf 36 tolle, ereignisreiche Jahre mit Thermomix®.

Anfang August 1985 saß ich zu Hause in meinem Wohnzimmer in Mönchengladbach, als eine gute Freundin zu Besuch kam. Sie erzählte mir ganz aufgeregt von einem Küchengerät, das ich mir unbedingt anschauen müsse. Obwohl ich aus einer koch- und backbegeisterten Familie komme, war ich damals noch nicht sehr erfahren. Mich begeisterte die Vorstellung eines Küchengeräts, mit dessen Hilfe Rezepte einfacher gelingen. Bei der Gruppenleiterin meiner Freundin erlebte ich den TM3300, damals das aktuelle Modell, zum ersten Mal. In nur wenigen Sekunden bereitete sie einen perfekten Weißkohlsalat zu. Schon da war es um mich geschehen. Ich wollte den Thermomix® unbedingt haben.

Allerdings kostete er damals 630 Deutsche Mark. Das war eine Menge Geld für mich, vor allem weil mein Mann und ich gerade noch mitten in der Bauphase unseres gemeinsamen Hauses steckten. Zum Glück gab es schon damals die Möglichkeit, in 100 Tagen sechs Geräte zu verkaufen und dafür einen eigenen TM3300 kostenfrei behalten zu können. Eigentlich wollte ich zu Beginn auch nicht mehr, als einfach diese sechs Verkäufe zu schaffen. Meine Mutter, meine Tante, meine Oma und ein paar Bekannte waren meine ersten Kund:innen. Auf einen Schlag hatte ich sechs Thermomix® verkauft!

Ich war beflügelt von diesem schnellen Erfolg und entschied mich dazu, in Vollzeit als Repräsentantin zu arbeiten. Meist hatte ich fünf Vorführungen pro Woche, eine an jedem Wochentag. Morgens konnte ich meine zwei kleinen Töchter in den Kindergarten und die Grundschule fahren und dann die freie Zeit nutzen, um die Lebensmittel für das Erlebniskochen zu besorgen oder Organisatorisches zu erledigen. Meist fanden meine Vorführungen abends statt, so konnte ich die Kinder bettfertig machen und an meinen Mann übergeben, wenn er von der Arbeit nach Hause kam.

Meine Vorführrezepte waren natürlich der Weißkohlsalat, der auch mich überzeugt hatte, sowie eine Tomatensuppe, ein Hefeteig, ein Schokoladenpudding und eine Apfel-Kiwi-Marmelade. Mein Credo gegenüber den Gäst:innen lautete immer: „Alles in einem, einer für alles. Ein paar Knöpfe gedrückt und zack ist alles fertig!“

Natürlich lief nicht bei jeder Vorführung alles glatt. Ich erinnere mich noch an einen besonders lustigen Moment während eines Erlebniskochens mit dem TM3300 in einem kleinen Dorf in Nordrhein-Westfalen. Der TM3300 hatte noch Verriegelungen an der Seite, die mit der Hand heruntergedrückt werden mussten. Während des Erlebniskochens ließen sich diese Verriegelungen nicht mehr öffnen, blöderweise hatte ich schon den Hefeteig in den Topf gefüllt. Während ich versuchte, das Problem zu beheben, quollen nacheinander schon wohlgeformte Brötchen aus der Deckelöffnung heraus, die ich dann schnell mit dem Spatel abstach. Jedes Mal riefen die Kundinnen: „Oh je, es kommt schon wieder ein Brötchen!“ Am Ende

Geschüttelt oder gerührt?

Keins von beidem! Wir mögen unsere Drinks lieber gemixt und servieren Klassiker wie Espresso-Martini, Gin Fizz oder alkoholfreie Varianten wie einen Virgin Sunrise. Die spritzigen Cocktails paaren wir mit knusprigen Begleitern wie Honig-Salz-Mandeln und zelebrieren die Kunst der Mixology mit einem gebührenden: Chin-chin!

Ein bisschen hiervon, ein bisschen davon und fertig ist der köstliche Mix? Was in der Theorie so einfach aussieht, bedarf in der Umsetzung jeder Menge Wissen und Fingerspitzengefühl. Denn Cocktails leben von einer ausgewogenen Balance aus süßen und bitteren Aromen und dem richtigen Verhältnis der Zutaten.

Rund um die Welt haben sich Cocktails in unzähligen Varianten etabliert und sind Teil unserer Kultur geworden. Forscher spüren der Entstehungsgeschichte des Mischgetränks nach, Fachzeitschriften berichten über die Kunst des Mixens und Bartender entwickeln immer neue, ausgeklügelte Mischungen, die die feinen Geschmacksnuancen von Spirituosen gekonnt in Szene setzen. Und obwohl sich mit Raucharomen, Trockeneis und Co. tolle Effekte und überraschende Aromen kreieren lassen, sind vor allem jene Cocktails beliebt, die auch Anfänger:innen gelingen und eine kurze Zutatenliste haben.

In den letzten Jahren gewannen auch alkoholfreie Cocktails, sogenannte Mocktails, immer mehr an Popularität. Genießen lässt sich schließlich auch ohne Schwipps. Ob mit oder ohne Alkohol, mit unseren Rezepten servierst du auf der nächsten Party frisch gemixte Drinks, die wirklich gelingen. Probier's aus!

Honig-Salz-Mandeln

Espresso-Martini

Gin Fizz

Ginger Basil Smash

Gläserkunde

Ein Martini kommt ins Martini-Glas? So weit, so gut. Aber worin serviert man einen Whisky Sour, Negroni oder Mojito? Unsere kleine Gläserkunde erklärt's!

Margarita

Die elegante Cocktailschale ist in zwei Ebenen unterteilt und ihr breiter Rand typischerweise mit Salz garniert. Sie wird für den namensgebenden Tequila-Drink Margarita verwendet, aber auch ein White Dragon findet im Margarita-Glas Platz.

Highball

Die hohen und schmalen Gläser sind ein absoluter Klassiker unter den Cocktailgläsern. Viele bekannte Cocktails mit einem größeren nicht-alkoholischen Anteil, wie der Mojito, der Cuba Libre oder auch Gin Tonic, werden im Highballglas serviert.

Hurricane

Farbintensive oder fruchtige Cocktails wie Piña Colada, Planter's Punch oder der Hurricane kommen in dem Glas mit großem Fassungsvermögen besonders gut zur Geltung. Das Glas hat oft eine ballonartige Form und die Drinks werden darin stets mit Eis und Trinkhalm serviert.

Martini

Vom Wodka Martini über den Manhattan bis zum Cosmopolitan wird eine Vielzahl von Cocktails im Martini-Glas gereicht. Das Glas zeichnet sich durch seine dreieckige Form aus und wird auch Cocktailspitz genannt.

Tumbler

Im Lowball-Glas oder Tumbler kredenzt du alle Drinks, die old fashioned zubereitet werden – also auf Eis und zum größten Teil aus reiner Spirituose bestehend. Aber auch ein Caipirinha, Negroni oder Sour fühlen sich im Tumbler wohl.

Coupé

Die Schalen sind für ihre schnelle Belüftung und Aromaentwicklung bekannt und eignen sich perfekt für eisfreie Drinks, die direkt serviert werden. In den frühen 1990ern schlürfte man sogar Champagner aus dem Coupé-Glas.

Hoch sollen sie leben!

50 Jahre ist ein ganz schöner Meilenstein. Den hat nicht nur Thermomix® in diesem Jahr erreicht, auch viele nationale und internationale Promis feiern 2021 ihren runden Geburtstag. Wir sagen:

Happy Birthday!

Thomas Koch
25. Juli 1971

Heike Makatsch
13. August 1971

Nadja Auermann
19. März 1971

Die Sendung mit der Maus
7. März 1971

Elon Musk
28. Juni 1971

Moritz Bleibtreu
13. August 1971

Sebastian Fitzek
13. Oktober 1971

Gary Barlow
20. Januar 1971

Snoop Dogg
20. Oktober 1971

Anna Netrebko
18. September 1971

Pep Guardiola
18. Januar 1971

Martin Freemann
8. September 1971

50 Jahre

Eine Retro-spektive

Na, kennst du alle Thermomix® Modelle? Wahrscheinlich noch nicht! Wir wagen den Rückblick und nehmen dich mit auf eine Zeitreise durch die letzten fünf Jahrzehnte.

Entdecke mit uns, wie sich der Thermomix® vom ersten Heizmixer bis hin zum zuverlässigen Alleskönner entwickelt hat und koste dich Jahrzehnt für Jahrzehnt durch unsere kunterbunte Rezeptauswahl. Die Gerichte stehen exemplarisch für die damaligen Neuerungen der Thermomix® Modelle oder verweisen auf typische Trends. Bitte beachte, dass alle Rezepte für den Thermomix® TM5 und TM6 entwickelt und nicht in älteren Modellen getestet worden sind. Viel Spaß beim Schwelgen in Erinnerungen!

2019

Was war los?

In Deutschland wird die Impfpflicht für Masern vorbereitet.

Das deutschsprachige Wikipedia geht für 24 Stunden aus Protest offline.

Österreich und Ecuador erlauben die gleichgeschlechtliche Ehe.

Äthiopien pflanzt 350 Millionen Baumsetzlinge an einem Tag und stellt damit einen Weltrekord auf.

Prinz Harrys und Meghan Markles erstes Baby kommt zur Welt.

„Fridays for Future“ wird zum globalen Klimastreik.

Über dem pazifischen Ozean ist eine totale Sonnenfinsternis zu bestaunen.

Jonas Deichmann legt in 72 Tagen die Strecke vom Nordkap bis Kapstadt mit dem Rad zurück.

In Berlin wird der Frauentag erstmals als gesetzlicher Feiertag eingeführt.

Erstmals seit der iranischen Revolution dürfen Frauen im Iran ein Fußballstadion betreten.

Was kann er?

FUNKTIONEN Dampfgaren · Mahlen · Mixen · Rühren · Emulgieren · Kneten · Kontrolliertes Erhitzen · Schlagen · Vermischen · Wiegen · Zerkleinern · Pürieren **MODI** Sous-vide-Garen · Slow-Cooking · Anbraten · Eier kochen · Erwärmen · Karamellisieren · Andicken · Reis kochen · Fermentieren · Vorspülen **GUIDED-COOKING** Verknüpfung mit Cookidoo® dank integriertem Wi-Fi · interaktives Bedienen dank großem Touch-Display · Step-Videos · Bluetooth® **ZUBEHÖR** Gareinsatz · Rührauffsatz · Messerabdeckung · Varoma® Aufsatz· Thermomix Friend®

NEUE FUNKTIONEN TM6:

MODI „ANBRATEN“ UND „SLOW COOKING“

Exklusiv für TM6

Pulled-Chicken-Tortillas

- 20 Min. 3 Std.
- 10 Stück
- einfach
- Pro Stück: 351 kcal
- ★ Hähnchenbrustfilets, Avocado, rote Paprika, Schmand, Mais, Maistortillas

Abstecher nach Mexiko gefällig? Wir machen köstlich zartes Hähnchenfleisch dank des Slow-Cooking-Modus im Thermomix® TM6 selbst und mischen daraus mit knackigem Gemüse eine herrlich würzige Füllung für Tortillas. Frisch gerollt, eignen sich die Tortillas super als Snack für unterwegs oder du machst mit Freund:innen und Familie einen mexikanischen Abend!

COOKIDOO®

Dieses Rezept ist ab jetzt in der **Guided-Cooking-Funktion** auf Cookidoo® verfügbar.

DAMALS HEUTE

für immer

In den 1980er-Jahren verhalf der Thermomix® TM3300 Vorwerk zum Erfolg.

Seit den 1970er-Jahren gestaltet Thermomix® die Art und Weise, wie wir kochen und genießen, mit. Wie das gelingt und Vorwerk immer am Puls der Zeit bleibt.

Zu später Stunde

Es ist nie zu spät für einen kleinen Snack! Schließlich macht das Feiern, Tanzen und Trinken hungrig. Mit unserem üppig gefüllten Büfett stillst du den nächtlichen Hunger und servierst deinen Gäst:innen um Mitternacht die ideale Stärkung. So kommt deine Party noch einmal richtig in Schwung und alle halten bis zum Morgengrauen durch.

Exklusiv für TM6

Currywurstsuppe

15 Min. 40 Min.

6 Portionen

einfach

all-in-one

Pro Portion: 454 kcal

Bratwurst, Paprika, passierte Tomaten, Ketchup

Der Hunger hat deine Gäste und dich gepackt? Wir verwandeln den Klassiker der Partyfoods in eine Suppe, die den Magen wärmt und die Gelüste stillt! Im Thermomix® TM6 braten wir dazu einfach Bratwurst an und zaubern aus Paprika, passierten Tomaten und Ketchup eine würzige Suppenbasis. In Gläschen serviert, passt die Currywurstsuppe super auf das Mitternachtsbüfett und alle Hungrigen können sich bedienen!

COOKIDOO®

Dieses Rezept ist ab jetzt in der **Guided-Cooking-Funktion** auf Cookidoo® verfügbar.