

THERMOMIX®

Das Original

ALLE REZEPTE
AUCH AUF
COOKIDOO®



DIE 7 BESTEN HERBSTKUCHEN

Verfeinert mit Pflaume,
Birne, Mandel und Mohn

ZART WIE NIE: GULASCH

Gelingt immer
perfekt und saftig

REZEPTE FÜR DIE SEELE

- Schnippelbohnen-Topf
- Hähnchen-Tacós
- Thai-Curry-Suppe

PILZ-HACKFLEISCH-
BOLOGNESE
MIT BANDNUDELN
Seite 24



Pilze machen glücklich

Als würzige Sauce zu Pasta, deftig à la
Stroganoff oder raffiniert im Barbecue-Style

ÜBER
80
SEITEN MIT
GELING-GARANTIE



INHALT 05/23

Der Herbst steht vor der Tür, und mit ihm sind die langersehnten Saison-Liebliche in unsere Küchen eingezogen. Bühne frei für Köstliches mit Pflaumen, Äpfeln, Pilzen, Kürbis, Zwiebeln und Nüssen

30

Bitte alle zugreifen: bunt belegte Blätterteig-Pizza für Groß und Klein



13

Wie das duftet! Ein gutes Gulasch ist Balsam für die Seele



AKTUELL

Töpfe voll Glück
Die besten Gulaschkreationen – mal klassisch, mal veggie 8

Frischepost: aromatische Pilze
Vom Wald auf den Teller 22

Deftiges mit Zwiebeln
Hier bekommt das würzige Gemüse seine verdiente Hauptrolle 64

Jetzt wird's kernig
Von Hauptgericht bis Aufstrich – alles wird aus Nuss gemacht! 72

FÜR JEDEN TAG

Für die ganze Familie
In unter 30 Minuten sind Suppe, Pizza und Ragout gezaubert 30

DAS GROSSE SPEZIAL

Neue Soulfood-Ideen
Rezeptentwickler Johannes kocht für uns die Seelenwärmer-Gerichte seines Lebens 40

FIT MIT THERMOMIX®

Der 1-Tages-Plan
Den ganzen Tag gesund und lecker essen – mit erfrischendem Birnen-Lassi für zwischendurch 54

KOCHSCHULE

Zwetschgenknödel
Mit Bianca Becker Schritt für Schritt zum süßen Knödel-Erfolg 76

AUF DEN GRÜN MARKIERTEN SEITEN FINDEST DU DIE TITELTHEMEN DIESER AUSGABE

80

In der Natur schmeckt es gleich doppelt gut: zum Beispiel unser Apfel-Amarettini-Kuchen



SÜSSES

Köstliche Herbstkuchen
Mit den Obststars der Saison und neuen Teig-Ideen 80

BUNT GEMISCHT

Unterwegs
Hopfen, Malz, Hefe und Wasser: So wird aus nur vier Zutaten das Lieblingsgetränk der Deutschen .. 36

Küchentreff
Sternekoch Jan Hartwig verrät, wie er den Thermomix® in der Profiküche einsetzt 62

Thermomix® it yourself
Kleine Alltagsbegleiter mit Pfiff: Himbeer-Pistazien-Energy-Balls für zu Hause und unterwegs 60

Mein Lieblingsrezept
Omas bester Mohnkuchen darf auf keiner Kaffeetafel fehlen 70

IMMER IM HEFT

Editorial 3
Übersicht 6
News 28
Service Thermomix® 52
Vorschau und Impressum 90



KÄSE UND HELLES SIND EINE ECHTE GENUSS-KOMBI! UNSER KÄSE-BIER-FONDUE (S. 38) IST DER BESTE BEWEIS

36

Braumeisterin Doreen-F. Gaumann steckt viel Arbeit und Liebe in ihre Biere



46

Dieser sous-vide gegarte Schweinebauch ist herrlich würzig mariniert und butterzart



ALLE REZEPTE AUF EINEN BLICK

Wir wünschen dir viel Spaß beim Nachkochen!

Fit mit Thermomix®



54 Kürbis-Omelett mit Kefir-Sauce 🌱🌿🍷🍷



56 „Pastanaken“ mit Gewürz-Lachs 🌱🌿🍷🍷



57 Schmorbirnen-Lassi mit Pomelo 🌱🌿🍷🍷



58 Blumenkohl-Couscous-Bowl 🌱🌿🍷🍷

Suppen, Salate, Snacks



33 Enchilada-Suppe mit Hähnchen 🌱🌿



48 Thai-Curry-Suppe mit Mango-Relish 🌱🌿🍷



66 Zwiebel-Hefe-Taler 🌱🌿



74 Käsesüppchen mit Nuss-Topping 🌱🍷



75 Walnuss-Aufstrich mit Schinkenspeck 🌱🍷

Hauptgerichte



10 Veganes Paprika-Gulasch 🌱🌿🍷🍷



12 Sauerkraut-Rahm-Gulasch 🌱🍷



13 Gulasch 🍷



14 Fisch-Gulasch mit Tomaten 🌱🍷🍷



16 Süßkartoffel-Hähnchen-Gulasch 🌱🌿



22 Pilz-Stroganoff mit Kräuterkartoffeln 🌱🍷



24 Pilz-Hackfleisch-Bolognese mit Bandnudeln 🌱🍷



26 Pulled-BBQ-Pilze mit Avocado-Dip 🌱🍷



31 Blätterteig-Pizza 🌱🍷



34 Kürbisragout mit Bratwurst 🍷



35 Kichererbsen-Taler mit Kräuterquark 🌱🍷



38 Käse-Bier-Fondue 🌱🍷🍷



41 Jerked-Chicken-Tacos 🌱🍷



43 Nanas Schnippelbohnen-Topf 🌱



44 Trüffel-Parmesan-Ravioli 🍷



46 Sous-vide gegarter Schweinebauch 🌱



64 Bunter Zwiebel-Topf 🌱



67 Zwiebel-Sahnehähnchen mit Reis 🍷



68 Gefüllte Gemüsezwiebeln mit Kartoffelpüree 🍷



72 Nussbraten mit würziger Tomatencreme 🍷

Backen



82 Quitten-Karamell-Kuchen 🌱🍷



83 Marmorierter Birnen-Kuchen 🌱🍷



84 Pflaumen-Mandel-Tarte mit Sternanis 🍷



86 Kürbis-Nuss-Schnitten 🍷



87 Apfel-Amarettini-Kuchen mit Puddingsahne 🍷



88 Safran-Baiser-Kuchen 🌱🍷

Desserts



50 Lütticher Waffeln mit Schokosauce 🌱



60 Himbeer-Pistazien-Energy-Balls 🌱

Kochschule



76 Zwetschgenknödel 🌱

Lieblingsrezept



70 Omas bester Mohnkuchen 🌱

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

HINWEIS

Beim Kochen ist Sicherheit das A und O. Setz bei Temperaturen unter 95°C den Messbecher in den Mixtopfdeckel ein. Bei Temperaturen ab 95°C stell bitte den Gareinsatz anstelle des Messbechers als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel. Rezepte, die die eingebetteten Modi „Anbraten“ und „Zucker karamellisieren“ verwenden, sind nur über **Cookidoo®** und Guided-Cooking-Funktion verfügbar.

Der Spritzschutz ist ein exklusives **Thermomix® TM6**-Zubehör, das vor heißen Fettspritzern schützt. Aus Sicherheitsgründen sollte er immer verwendet werden, wenn er in Rezepten mit den Modi „Anbraten“ und „Zucker karamellisieren“ erwähnt wird.

WEITERE INFOS ZU UNSEREN REZEPTEN BEKOMMST DU HIER:

www.cookidoo.de
Rezept-Portal für alle Thermomix® Fans mit Rezepten für Thermomix® TM5/TM6
www.rezeptwelt.de
Rezeptdatenbank und Forum für Thermomix® Kundinnen und Kunden

KUNDENSERVICE

☎ 0202 564-3000
✉ Dialog-Service-Center@Vorwerk.de

ÜBRIGENS

Alle Rezepte aus dem Heft findest du auch auf **Cookidoo®** – dem offiziellen Thermomix® Rezept-Portal!

GENUG FÜR ALLE

DIE GUTEN ins Töpfchen

Heiß, verlockend duftend und mit den köstlichsten Einlagen bringst du **Liebling Gulasch** immer wieder neu auf den Tisch. Vom Klassiker bis zur vegetarischen oder Fischvariante – hier findet jeder sein Wohlfühlschüsselchen



VEGANES PAPRIKA-GULASCH

Mit kräftigem Räuchertofu und viel frischem Gemüse ist diese fleischfreie Kreation genau das Richtige nach einem langen Spaziergang oder für das Familienessen

Rezept S. 18





SAUERKRAUT-RAHM-GULASCH MIT GNOCCHI

Jetzt wird's deftig! Die Klassiker der deutschen Küche – Sauerkraut, Kartoffeln und Schweinefleisch – haben sich zusammengetan für ein Lieblingsessen par excellence

Rezept S. 18



GULASCH

Das würzige Original mit Rindfleisch kommt ursprünglich aus Ungarn. Für den Extra-Aromakick sorgt die Thermomix® Gulasch-Gewürzmischung (Seite 21)

Rezept S. 18

THERMOMIX®
GEMÜSE
STYLER
REZEPT

LOW CARB



„OFT SIND ES DIE SEHR EINFACHEN DINGE, DIE ÜBERZEUGEN. EIN GULASCH OHNE SCHNICKSCHNACK.“

COOKIDOO®

Noch mehr Gulasch-
Inspiration findest
du auf Cookidoo®



all in one



Blitzrezept



für Anfänger geeignet



FISCH-GULASCH MIT TOMATEN UND MÖHREN

Fans der leichten und maritimen Küche, aufgepasst: Verfeinert mit Fenchel und Dill kommt hier ein echter Fischtopf de luxe auf den Tisch. Für die leuchtende Farbe sorgt fruchtige Rote Bete

Rezept S. 19

SÜSSKARTOFFEL- HÄHNCHEN-GULASCH

Da wird ja das Huhn im Mixtopf verrückt! Bei dieser beflügelten Variante mit getrockneten Pflaumen und Zimt bleibt nur eins: verteilen, auslöffeln und glücklich sein!

Rezept S. 19



30-Minuten-Küche Alle zugreifen, bitte!

Ob veggie oder mit Fleisch, aus dem Ofen, vom Herd, zum Löffeln oder direkt auf die Hand – bei unseren **Superfix-Rezepten** gilt: je bunter, desto besser!

BLÄTTERTEIG-PIZZA

Rezept S. 32

Beim Belegen der Pizza sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Probier es z. B. mit Mais, Mozzarella, Thunfisch, Artischocken, Spinat, Peperoni, Ananas, Hähnchen, Garnelen usw.

COOKIDOO®

Weitere leckere
Rezepte unter
30 Minuten findest
du hier:





„BIERBRAUEN ist wie Kochen. Nur cooler!“

Vier Zutaten und endlich viele Möglichkeiten: Das ist Bier – und Doreen-F. Gaumanns große Leidenschaft. Uns hat sie erzählt, **worauf es beim Bierbrauen ankommt**



KLARE REGELN
Zu Hopfen und Malz (aus Gerste oder Weizen) dürfen nur Hefe und Wasser in den Kessel kommen

Wenn Künstler über ihre Werke sprechen, fangen ihre Augen an zu leuchten. Dann fluten sie den Raum mit ihrer Hingabe, und die Begeisterung wird fast mit den Händen greifbar. Genauso ist es, wenn Doreen-F. Gaumann über Bier spricht.

Obwohl Bier nur aus vier Zutaten besteht, unterscheiden Kenner mindestens 800 verschiedene Geschmacksrichtungen. „Das Malz entscheidet genauso über das Aroma wie die Hopfensorte oder die Menge und der Zeitpunkt der Gabe“, erklärt Doreen-F. Gaumann, die als Braumeisterin bei der Freien Brau Union Bremen arbeitet und sich seit etwa zehn Jahren mit der perfekten Mischung dieser vier Zutaten beschäftigt. „Das ist kein 08/15-Getränk, das man mal eben aus dem Ärmel schüttelt. Dazu steckt man viel zu viel Arbeit und Liebe in dieses Produkt“, sagt die Bremerin – und klingt dabei fast liebevoll. Und während sie weiterredet, wird dem Zuhörer allmählich bewusst: Bier ist nicht nur das beliebteste alkoholische Getränk der Welt. Bierbrauen ist eine Kunst!

Ist es nicht frustrierend, dass Wein trotzdem einen viel besseren Ruf genießt?
Es ärgert mich schon, wenn Wein so hochgehalten wird. In guten Restaurants gibt es Weinsommeliers, Wein-Werbung ist immer auf Hochglanz poliert. Wein ist ein Statussymbol. Dagegen ist Bier in der Wahrnehmung der Menschen fast Grabbelware. Aber spätestens, wenn man einmal Bier und Speisen kombiniert und ein Bier-Drei-Gänge-Menü genossen hat, stellt man fest: Bier ist ein Erlebnis. Trinkt man ein karamelliges Rotbier mit ganz viel Kohlensäure zu einer Lammkeule, fühlt sich das Essen gleich gar nicht mehr so schwer an.

Rotbier? Die meisten kennen wahrscheinlich nur Pils, Helles oder Weizen...
Das hat sich durch die ganzen Craft-Biere, die in den vergangenen Jahren auf den Markt gekommen sind, schon ein wenig verändert. Weltweit sind mittlerweile über 100 verschiedene Bierstile bekannt.

Und alle bestehen aus denselben vier Zutaten?
Auch mit vier Zutaten kann man sehr unterschiedliche Biere brauen! Um das zu verstehen, erkläre ich mal kurz, wie Brauen funktioniert: Zuerst werden Malz und Wasser vermengt – eine sogenannte Maische entsteht. In dieser Maische wird die Stärke, die im Malz enthalten ist, zu Zucker abgebaut. Die

HELLES AUS DEM NORDEN: AUS HOPFEN, GERSTENMALZ, HEFE UND WASSER ENTSTEHT IN DER BRAU UNION BREMEN DER BAYERISCHE KLASSIKER, NORDDEUTSCH INTERPRETIERT



unzählige Stellschrauben: Wo kaufe ich meine Rohstoffe ein? Was sind das für Rohstoffe? Und zu welchem Zeitpunkt gebe ich sie dazu?

Aber Hefe bleibt doch trotzdem Hefe...
Es gibt unfassbar viele Hefestämme. Hunderte – ganze Kataloge voller Hefestämme. Manche machen eine Bananen-Note, andere sind pfeffrig. Ich finde es immer total spannend, zu sehen, wie sich die Hefe im Bier entwickelt. Ich kann die Hefestämme auch miteinander kombinieren. Dasselbe beim Hopfen. Es gibt eine Hopfensorte, Polaris, die macht Gletscherbonbon-Aroma. Eine andere, Hallertauer Blanc, macht ein Weißwein-Bouquet. Und ein Kollege hat einmal Hopfen verwendet,

Das Wasser im tschechischen Pilsener ist nämlich besonders arm an Mineralien – und bildet damit die perfekte Ausgangsbasis für ein Pilsener.

Was sollte eine gute Bierbrauerin, ein guter Bierbrauer mitbringen?
Kreativität. Man muss nicht der größte Bierkonsument sein, aber zumindest die Bereitschaft mitbringen, sich auf das Thema Bier einzulassen. In der Berufsschule wurde ich immer damit aufgezo-gen, dass ich in der zweiten Pause noch kein Bier getrunken hatte. Wobei ich aber auch dachte: „Nur weil man viel Bier trinken kann, heißt das ja nicht, dass man auch Gutes braut.“ Außerdem ist Offenheit wichtig, weil der Biermarkt sehr flexibel ist und sich in den vergangenen Jahren deutlich verändert hat. Und man braucht mathematische Fähigkeiten. Hopfen unterliegt natürlichen Schwankungen bei der Ernte. Deshalb gibt es einen Alphawert, nach dem wir berechnen, wie viel Hopfen wir von einer Sorte dazugeben.

„ICH FINDE ES FASZINIEREND, WAS MAN AUS NUR VIER ZUTATEN ALLES MACHEN KANN.“
DIE BRAUMEISTERIN DOREEN-F. GAUMANN

Maische kommt dann durch einen Läuterbottich. Das muss man sich vorstellen wie ein Nudelsieb. Nur dass wir sozusagen die Nudeln verwenden und mit dem Wasser, der Würze, weiterarbeiten. Diese süße Flüssigkeit wird dann gekocht und mit Hopfen versetzt. Dadurch wird sie bitter. Wenn sie abgekühlt ist, kommen Hefe und Sauerstoff dazu, damit die Gärung einsetzt. In diesem ganzen Prozess gibt es

der Comet heißt, und ein Heidelberg-Aroma erzeugt. Gerade diese unglaublich große Spielwiese der Möglichkeiten macht meine Arbeit jeden Tag aufs Neue faszinierend!

Gibt es auch beim Wasser Unterschiede?
Weiches Wasser eignet sich hervorragend für hopfenbetonte Biere, wie z. B. Pilsener Biere oder India Pale Ale.

Und warum gibt es so wenige Bierbraumeisterinnen?
Früher war die Bierbrauerei ein Frauenberuf. Erst durch die Maschinen wurde dieser Beruf zur Männerdomäne. Außerdem muss man schwer schleppen. Malzsäcke wiegen 25 Kilo. Die Hopfensäcke sind 5 bis 10 Kilo schwer. Das ist schon ordentlich Gewicht. Aber wenn ich darauf wirklich Lust habe, nehme ich das doch in Kauf.



REZEPTE FÜR DIE SEELE

Das schmeckt nach **ZU HAUSE**

Urlaub in Frankreich, Übernachtungen bei Oma und Spaziergänge mit der Familie: In diesen **Soulfood-Ideen** hat unser Rezeptentwickler Johannes seine kulinarische Kindheit frisch interpretiert. Lass dich begeistern!

JERKED-CHICKEN-TACOS

Rezept S. 42



thermomix
**KOCH-
SCHULE**

BIANCA BECKER
Unsere Thermomix®
Rezeptentwicklerin freut
sich riesig, wenn es in der
Versuchsküche süß zur
Sache geht. Auch privat
tüftelt unsere kochbegeis-
terte Kollegin oft an neuen
Rezepturen. Mal bunt und
gesund für ihren Sohn, mal
fein und festlich für die gro-
ße Runde oder – wie hier –
ganz klassisch mit viel
Liebe zum Detail. Biancas
Geheimzutaten? Kreativität
und eine Prise Raffinesse!

Süße Herbstzeit

Die diesjährige Zwetschgenernte verpacken wir in zarten Quarkteig und nussige Zuckerbrösel – schwups, da haben wir sie, die **echte österreichische Knödel-Kunst!**



COOKIDOO®
Zu den Knödeln passt
warme Vanillesauce.
Ein Rezept findest
du auf Cookidoo®.



*Auch andere Obstsorten
wie Mirabellen eignen
sich als Knödelfüllung.*

**„DIE KNÖDEL LASSEN SICH GUT VORBEREITEN
UND NACH DEM FORMEN EINFRIEREN. BEI
BEDARF NIMM DIE GEWÜNSCHTE ANZAHL AUS
DEM GEFRIERFACH UND GIB SIE DIREKT IN
SIEDENDES SALZWASSER.“**

Ein zauberhafter *Picknick-Tag*

... mit Waldspaziergang, Sonnenschein und guten Freunden,
das wäre heute was! Reich bepackt mit wunderbaren
Herbstkuchen machen wir uns auf in die Natur – Sonne,
Frischlucht und allerlei süße Leckereien genießen!

