

THERMOMIX®

Das Original

KÜRBIS-
GNOCCHI MIT
CREMIGER
CURRYSAUCE
Seite 60

ALLE REZEPTE
AUCH AUF
COOKIDOO®



SAFTIGE OBSTKUCHEN

Unsere besten Rezepte vom Land mit Äpfeln und Pflaumen

OFEN-LIEBLINGE

Filet, Braten und Fisch – raffiniert überbacken mit würzigen Krusten

JETZT EINMACHEN!

Freut euch auf einen reichen Vorrat aus Kraut, Pickles, Kuchen und Fruchtkompott



HAUSGEMACHT AM BESTEN *Gnocchi*

Unvergleichlich locker und zart – aromatisch
verfeinert mit Kürbis, Roter Bete und Spinat

ÜBER
80
SEITEN MIT
GELING-GARANTIE



INHALT 05/24

Bei kühlen Temperaturen verwöhnen wir uns zu Haus: Morgens knuspert kernige DIY-Granola im Schüsselchen, mittags spenden bunte Bowls neue Power, und nachmittags freuen wir uns auf den leckersten Apfelkuchen

10

Unter seiner Spinathauben mit Parmesan gelingt der Seelachs besonders zart



70

So bunt wie die Blätter im Herbst strahlt diese fitte Curry-Suppe mit Rind



AKTUELL

Unter die Haube gebracht
Fisch und Fleisch dürfen sich über würzige Krusten freuen 8

Frischepost: Pflaumen
Die Saisonlieblinge pimpen süße Spätzle, Bulgur und Konfitüre 20

Mit Haferflocken in den Tag
Zum Frühstück gibt es knuspriges Granola und warmen Porridge ... 52

Alle lieben Gnocchi!
Noch besser: verfeinert mit Roter Bete, Spinat und Kürbis 60

FÜR JEDEN TAG

Drei, zwei, eins, schlemmen!
In nur 30 Minuten stehen köstliche Leckereien auf dem Esstisch 28

DAS GROSSE SPEZIAL

Einmachen von süß bis herzhaft
Mit dem Thermomix® konservieren wir Obst, Gemüse und Gebäck ... 38

FIT MIT THERMOMIX®

Heiße Curry-Liebe
Extraleicht mit frischem Gemüse und reichlich Proteinen 70

KOCHSCHULE

Easy zur „Wow“-Torte
So gelingt die zweistöckige Super-Geburtstags-Torte 48

AUF DEN GRÜN MARKIERTEN SEITEN FINDEST DU DIE TITELTHEMEN DIESER AUSGABE



28

Wenn es schnell gehen soll, ist Hähnchen in Gorgonzolasauce perfekt

Dank Thermomix® mehr Zeit für die schönen Dinge!

„BEIM ANSCHNITT ÜBERZEUGT DIE SUPER-GEBURTS-TAGS-TORTE MIT INNEREN WERTEN!“



48

Rezeptentwicklerin Lena verziert kreativ mit buntem Fondant

SÜSSES

Aus dem Obstgarten
Von klassisch bis modern: Apfelkuchen verwandeln deine Kaffeetafel in ein Paradies 82

BUNT GEMISCHT

Hoch in den Bergen
Auf kulinarischer Erkundungstour im Salzburger Land 34

Mein Lieblingsrezept
Christines Zwetschgen-Kuchen mit Haselnuss-Kruste kommt bei Familie und Freunden immer gut an 58

Thermomix® it yourself
Drei Herbstgewürze, perfekt zum Verschenken und Verfeinern 76

Küchentreff
Blogger Sebastian Schmidt verrät sein liebstes Cookidoo® Rezept ... 78

IMMER IM HEFT

Editorial 3
Übersicht 6
Küchen-Mix 26
Service Thermomix® 68
Vorschau und Impressum 90

FOTOS: THERMOMIX® BY HOUSE OF FOOD (5)



84

Hefeteig und Äpfel werden clever gewickelt zum Hingucker

ALLE REZEPTE AUF EINEN BLICK

Wir wünschen dir viel Spaß beim Nachkochen!

Fit mit Thermomix®



70 Rindfleisch-Kichererbsen-Curry-Suppe



72 Veganes Zitronengras-Süßkartoffel-Curry



73 Tofu-Curry mit Gemüse



74 Grünes Garnelen-Curry mit Blumenkohl-Reis



32 Champignon-Porree-Cremesuppe



37 Gin-Tonic-Lachs



40 Fermentations-Sud für Gemüse



43 Gepickelter Kürbis



76 Wildgewürz

Hauptgerichte



10 Schlemmerfilet unter der Knusperhaube



12 Putenschnitzel mit Kartoffelchips-Kruste



13 Hirschrücken unter der Macadamia-Honigkuchen-Kruste



14 Rinderfilet mit Champignon-Parmesan-Kruste



44 Sauerkraut



60 Kürbis-Gnocchi mit cremiger Currysauce



62 Blitz-Gnocchi mit Frischkäsesauce



64 Rote-Bete-Gnocchi mit Pfeffer-Sauce



66 Spinat-Gnocchi mit Schinken-Sahne-Sauce



84 Apfel-Gugelhupf



86 Apfelkuchen mit Schaum



87 Saftiger Apfelkuchen vom Blech



88 Apfel-Tiramisu-Torte



Desserts & Süßes



52 Granola-Clusters



54 Bananabread-Granola



56 Pumpkin Spice Porridge

Backschule



48 Super-Geburtsstags-Torte

Suppen, Salate, Snacks



22 Pflaumen-Bulgur mit Honig-Speck



31 Schupfnudel-Salat mit Birnen, Bohnen und Speck



77 Pommesgewürz



77 Granola Allrounder



16 Hackbraten mit Pinienkern-Kräuter-Kruste



20 Nuss-Spätzle mit Pflaumenkompott



28 Hähnchen in Gorgonzolasauce mit Nudeln

Backen

Backen



41 Walnusskuchen im Glas



82 Apfel-Nuss-Kuchen vom Blech



24 Pflaumen-Orangen-Konfitüre



30 Schoko-Grießpudding



42 Birnenkompott

Lieblingsrezept

Lieblingsrezept



58 Zwetschgen-Blech-kuchen mit Haselnuss-Kruste

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

ÜBRIGENS

Alle Rezepte aus dem Heft findest du ab 06.09.2024 auch auf Cookidoo® - dem offiziellen Thermomix® Rezept-Portal!

HINWEISE

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.

Die Kennzeichnung mit „glutenfrei“, „laktosefrei“ oder „nussfrei“ in den entsprechenden Thermomix® Rezepten gibt lediglich Auskunft darüber, dass keine offenkundig gluten-, laktose- oder nusshaltigen Zutaten verwendet werden. Die Kennzeichnung mit „vegetarisch“ in den entsprechenden Thermomix® Rezepten gibt lediglich Auskunft darüber, dass keine offenkundig tierischen Bestandteile, wie Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte, verwendet werden. Jedoch können einige verwendete Zutaten, welche augenscheinlich vegetarisch oder vegan sind, unter Verwendung tierischer Produkte hergestellt worden sein. (Z. B. wird zur Klärung von Flüssigkeiten wie Weißwein oder Essig Gelatine verwendet.)

Für Zutaten wie industriell hergestellte Lebensmittel, deren Herstellung Vorwerk nicht bekannt ist, können wir keine Verantwortung übernehmen. Bei entsprechenden Unverträglichkeiten oder Ernährungspräferenzen vergewissere dich daher stets selbst, ob die verwendeten Lebensmittel für dich geeignet und verträglich sind.

WEITERE INFOS ZU UNSEREN REZEPTE 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



HÖR MAL, WER DA **KNUSPERT**

Was den einen die Kirsche auf der Torte, ist uns die Kruste auf dem Hauptgang! Spot an für feine **Filets mit köstlichen Hauben** und den wohl crunchigsten Schlemmerbraten aller Zeiten



„SCHLEMMERFILET IST EINE ABSOLUTE
KINDHEITSERINNERUNG FÜR MICH.
DER DUFT UND DAS KNUSPERN
VERSETZEN MICH JAHRE ZURÜCK.“



Schlemmerfilet unter der Knusperhaube

Parmesan, Zitrone und Knoblauch vereinen sich mit Spinat, Panko und Butter zur Premiumkruste. erinnert an die berühmte TK-Version – schmeckt aber viel besser!

REZEPT S. 17



Putenschnitzel mit Kartoffelchips-Kruste

Das Beste, was deinen Kartoffelchips passieren konnte! Als würziges Knusper-Topping bilden sie ein raffiniertes Gegenstück zum beliebten Putenfleisch

REZEPT S. 17



Ein Rezept für Panko findest du auf **COOKIDOO®**



„SCHMAUSEN WIE IM LOKAL UND DAS GARANTIERT! DIESES GERICHT HAT SCHON BEI MEINEN RESTAURANT-GÄSTEN FÜR FREUDENSPRÜNGE GESORGT.“



Hirschrücken unter der Macadamia-Honigkuchen-Kruste

Wenn du Lust hast, deine Gäste einmal auf Fine-Dining-Niveau zu verwöhnen, servier ihnen diese außergewöhnliche Kombination aus Wild, Nuss und Honig-Süße

REZEPT S. 17

THERMOMIX® SENSOR

TM6 REZEPT MIT MODUS „ANDICKEN“



**Rinderfilet
mit Champignon-
Parmesan-Kruste**

*Ganz schön dick aufgetragen!
Genau so soll es bei diesem zarten
Rinderfilet mit herzhafter Pilz-Kruste sein*

REZEPT S. 18

ES GEHT ANS EINGEMACHTE

Saisonlieblinge das ganze Jahr über genießen – mit dem Thermomix® ein Kinderspiel! Würziges Kraut, knackiges Gemüse und süßes Obst verwandeln sich dank Fermentation und Einkochen in köstliche Evergreens





TM6 REZEPT
MIT MODUS
„FERMEN-
TIEREN“



FERMENTATIONS-SUD FÜR GEMÜSE

Einer für alle: Die säuerliche Basis
aus Chili, Schalotte, Ingwer und Knob-
lauch passt zu vielen Gemüsesorten

REZEPT S. 45



WALNUSS- KUCHEN IM GLAS

Softiges Gebäck ist ab jetzt
nur noch ein Deckelöffnen entfer-
stürzen, toppen, fertig!

REZEPT S. 45

Du kannst den
Kuchen vor
dem Servieren
mit Schokoguss
überziehen oder
mit Schlagsahne
garnieren



COOKIDOO®
Viele Ideen zum
Einmachen findest
du auf Cookidoo®



BIRNENKOMPOTT

Aufgewärmt zu kühlem Vanilleeis, als fruchtige Einlage in Gebäck oder einfach pur – Kompott kann was!

REZEPT S. 45



Profi-Tipp

Da geschälte Birnen an der Luft schnell braun werden, vermisch sie sofort nach dem Schneiden mit dem **Zitronensaft**. Dieser verhindert die Oxidation, wodurch die Birnen ihre helle Farbe beibehalten.



GEPICKELTER KÜRBIS

Das feine Herbstgemüse auch im Winter und Sommer naschen? Klar, am liebsten süßsauer eingelegt!

REZEPT S. 46