



Copyright © 2025 Bea Schmidt

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

**Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Genehmigung
des Autors in irgendeiner Form reproduziert, vervielfältigt
oder verbreitet werden.**

**Kontakt: Christian Ehrnsperger, Erik-Geiershoefer Str.1,
90584 Allersberg**

Covergestaltung: Christian Ehrnsperger

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG

EINLEITUNG	07
DIE DOUBLE-STACK-FRITTEUSE VERSTEHEN	08
VERGLEICH ZWISCHEN DER DOUBLE-STACK FRITTEUSE UND DEM TRADITIONELLEN FRITTIEREN	09
VORTEILE	10
EIGENSCHAFTEN	11
TIPPS ZUR VERWENDUNG	12
REINIGUNG UND WARTUNG	13



FRÜHSTÜCK

BANANENBROT.....	16
HAUSGEMACHTE BUTTERMILCHKEKSE	17
FRITTIERTE EIER	18
TOAST MIT KNOBLAUCHBUTTER.....	18
APFEL-WALNUSS-MUFFINS	19
NUSSIGE VOLLKORNMUFFINS.....	20
KLASSISCHE SCOTCH-EIER	21
HAUSGEMACHTE BRATKARTOFFELN UND PAPRIKA	22
KNUSPRIGER SPECK.....	23
BLAUBEER-PFANNKUCHEN	24
ENGLISCHES FRÜHSTÜCK	25
FRITTATA MIT CHEDDAR UND WURST.....	25
TAQUITOS MIT KÄSE UND PILZEN	26



GEMÜSE & BEILAGEN

KNUSPRIGE POMMES FRITES MIT TOUM.....	28
HAUSGEMACHTE HUSH PUPPIES.....	29
MEXIKANISCHER MAIS.....	30
GEBRATENE KIRSCHTOMATEN MIT BASILIKUM.....	31
KNUSPRIGE YUCA-FRITTEN.....	32
KNUSPRIGE KARTOFFELPOMMES.....	33
FALAFEL MIT GURKEN-TOMATEN-SALAT.....	34
GEWÜRZTE MÖHREN.....	35
GRÜNE BOHNEN MIT KNOBLAUCH.....	35
LECKERE SÜSSKARTOFFEL-POMMES.....	36
MAISKOLBEN.....	36
MIT KRÄUTERN GEFÜLLTE KARTOFFELN.....	37
KNUSPRIGER ROSENKOHL MIT SENF-AIOLI.....	38
GEFÜLLTE KARTOFFELN MIT KÄSE UND SPECK.....	39



SNACKS & ZWISCHENDURCH

FRITTIERTE CHICKEN WINGS.....	41
KNUSPRIGE GRÜNKOHL-CHIPS.....	41
SÜSSE UND PIKANTE WALNÜSSE.....	42
MAIS-KÄSE-DIP.....	43
KÄSE-WÜRSTCHEN-PIZZEN.....	44
KNUSPRIGE MAIS-TORTILLA-CHIPS.....	45
BUFFALO-HÄHNCHEN-HAPPEN.....	45
SÜSSE UND PIKANTE CHICKEN WINGS.....	46
BBQ-CHICKEN WINGS.....	46
JALAPENO POPPERS.....	47
SÜSSKARTOFFEL-KÜCHLE.....	48
AVOCADO-WEDGES.....	48
SCHARFE NACHOS MIT CHILI-SALSA.....	49
KÄSESTANGEN MIT KOKOSNUSS.....	49
ITALIENISCHE REISBÄLLCHEN.....	50



KLEINE PUTEN-BURGER	51
CHOLULA-AVOCADO-POMMES	51
PARMESAN-ZUCCHINI-CHIPS	52
KLASSISCHE KARTOFFELCHIPS	52
KNUSPRIGE ZUCCHINI-POMMES MIT PARMESAN.....	53
MINI-WÜRSTCHEN MIT DIJON-DIP.....	53
PATATAS BRAVAS	54
SPARGEL IN PANCETTA EINGEWICKELT.....	54
GEKOCHTE CHAMPIGNONS MIT PETERSILIE	55
LECKERES ZITRONEN-TEMPEH.....	55
GEBRATENE KNOBLAUCH-THYMIAN-TOMATEN	56
GEBUTTERTER ROSENKOHL	56

GEFLÜGEL/HÄHNCHEN

BUFFALO-HÄHNCHEN-EIERRÖLLCHEN.....	58
MIT BUTTERMILCH GEBRATENE HÄHNCHENKEULEN	59
SAFTIGE TERIYAKI-HÄHNCHENSCHENKEL.....	60
KNUSPRIGE HÄHNCHENWÜRFEL.....	60
PUTEN-HUMMUS-KÄSE-WRAPS.....	61
KNUSPRIGE HÄHNCHENSCHNITZEL MIT SPAGHETTI.....	62
KNUSPRIGES HÄHNCHEN UND RANCH-TORTILLAS.....	63
HÄHNCHENKEULEN MIT HONIG-BBQ-SOSSE.....	64
GEFÜLLTES HÄHNCHEN MIT SPINAT UND FRISCHKÄSE	65
KNUSPRIGE HÄHNCHENFLÜGEL	66
PIKANTES HÄHNCHEN MIT BROKKOLI.....	66
SCHMACKHAFTES HÄHNCHEN IM GANZEN.....	67
MIT KRÄUTERN GEWÜRZTE PUTENBRUST.....	67
SALAT MIT HÄHNCHEN UND SPINAT	68
KNUSPRIGE HÄHNCHENTENDER	69



FISCH & MEERESFRÜCHTE

LECKERER GARNELEN- UND TOMATENSALAT.....	71
KNUSPRIGE FISCHSTÄBCHEN.....	72
SALZIGER UND SÜSSER LACHS	72
KORIANDER-LIMETTEN-GARNELEN.....	73
PIKANTE LACHSKROKETTEN	73
MIT BIER GEBACKENER KABELJAU UND CHIPS	74
LECKERE KRACHER-GARNELEN.....	75
SCHARFE CAJUN-GARNELEN.....	76
KRABBENKÜCHLEIN.....	77
LECKERER WEISSER FISCH.....	77
FRIETIERLACHS MIT PISTAZIEN.....	78
LIMETTENFORELLE.....	79
THUNFISCH-PASTETCHEN.....	79
KIRSCHTOMATEN-GARNELEN-KEBAB	80
GEBACKENE SARDINEN	81
LACHS-BURGER	81
KROSSE KOKOSNUSS-GARNELEN.....	82
CHILI-LIMETTEN-GARNELEN.....	82



RIND, SCHWEIN & LAMM

GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN MIT RINDFLEISCH UND REIS	84
KLASSISCHE NATCHITOCHES-FLEISHPASTETE	85
KREUZKÜMMEL-SCHWEINEFILET UND KARTOFFELN.....	86
LAMM-KOFTA MIT TZATZIKI	87
TERIYAKI BABY BACK RIBS.....	88
SONORAN STYLE HOT DOGS	89
AUTHENTISCHES CARNE ASADA.....	90
BULGOGI-BURGER MIT GOCHUJANG-MAYONNAISE.....	91
SCHARFES SCHWEINEFLEISCH BULGOGI	92
MINZ-LAMM-SPIESSE.....	93
WÜRZIGE KOFTA-SPIESSE.....	94
ITALIENISCHE KÄSEWURST-FRIKADELLEN	95
KÄSE-FRIKADELLEN UND KARTOFFELN.....	96
DIE BESTEN STEAK FRITTEN.....	97
HOISIN BARBECUE SCHMANKERL	98
PIKANTE FRIKADELLEN MIT MARINARA.....	99
CHINESISCHE BACK-RIBS.....	99
RINDFLEISCHSPIESSE.....	100





DESSERTS

GEBACKENE BIRNEN MIT MANDELN	102
MIT PEKANNÜSSEN GEFÜLLTER APFEL	103
FLUFFIGER SCHOKOLADENKUCHEN.....	103
DUNKLE BROWNIES.....	104
HAUSGEMACHER VANILLEPUDDING.....	104
APFEL-HANDKUCHEN.....	105
KNUSPER-S'MORES	106
KÜRBISFRIKADELLEN (BEIGNETS)	107
DONUTS MIT SCHOKOLADENGLASUR	108
SCHOKOLADEN-CHIP-KEKSE	109
BEEREN-KÄSEKUCHEN	110
KÜRBIS-KEKSE	111
RICOTTA-KÄSEKUCHEN.....	111
CREMIGER PUDDING.....	112
HEISSE KOKOSNUSS-KAKAO-BRÖTCHEN	112
ZITRONEN-MOUSSE	113
KÜRBIS-BROWNIES	113

BONUS: DESSERT-SAUCEN

HEISSE KAMELLSOSSE	115
SCHOKOLADENCHIP-DIP	115
RHABARBER-SOSSE.....	116
ERDBEERSOSSE.....	116



ABSCHLUSS

ABSCHLIESSENDE WORTE.....	117
KLEINE ERINNERUNG.....	118



Einleitung

Hallo, zunächst möchte ich mich bei Ihnen für den Kauf dieses Buches bedanken. Ich werde Ihnen in diesem Buch die Vorzüge und den Nutzen, den Sie mit diesem Double-Stack-Kochbuch haben zugutekommen lassen.



Die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse stellt eine bedeutende Entwicklung im Bereich der Küchengeräte dar und bietet eine gesündere, schnellere und effizientere Möglichkeit, Ihre Lieblingsspeisen zuzubereiten. Dieses innovative Gerät kombiniert modernste Technologie mit benutzerfreundlichen Funktionen, um köstliche, knusprige Ergebnisse mit weniger Fett im Vergleich zu herkömmlichen Frittiermethoden zu erzielen.

Die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse ist ein vielseitiges Küchengerät, das Lebensmittel mit Hilfe einer schnellen Luftzirkulationstechnologie zubereitet. Im Gegensatz zu herkömmlichen Frittiermethoden, bei denen die Lebensmittel in heißes Öl getaucht werden, wird bei der Luftfritteuse eine Kombination aus schneller Luftzirkulation und einer minimalen Menge Öl verwendet, um eine knusprige Konsistenz ähnlich wie beim Frittieren zu erzielen.

Die „Double Stack“-Funktion bezieht sich auf das innovative Design, das ein mehrschichtiges Garen ermöglicht, was die Kapazität und Effizienz erhöht.

Also, ohne weitere Umschweifen, lassen Sie uns eintauchen!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und natürlich beim Nachkochen!

DIE DOUBLE-STACK-FRITTEUSE VERSTEHEN

1. Gesünderes Kochen

Die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse besticht durch ihr schlankes, modernes Design, das sich nahtlos in jede Kücheneinrichtung einfügt. Sie verfügt über eine robuste Außenhülle aus hochwertigen, hitzebeständigen Materialien. Das Bedienfeld, das sich normalerweise an der Vorderseite befindet, ist mit einer intuitiven Digitalanzeige und einfach zu bedienenden Tasten zur Einstellung von Zeit, Temperatur und Kochmodi ausgestattet. Der Innenraum ist geräumig und bietet Platz für eine Vielzahl von Lebensmitteln dank der doppelten Körbe, die die Kochkapazität maximieren, ohne zu viel Platz auf der Arbeitsplatte einzunehmen.

2. Funktionalität

Die Hauptfunktion der Ninja Double Stack Heißluftfritteuse ist das Garen von Lebensmitteln mit Hilfe von Heißluftzirkulation. Bei diesem Prozess, der als Konvektionsgaren bezeichnet wird, zirkuliert ein leistungsstarkes Gebläse die heiße Luft mit hoher Geschwindigkeit um die Lebensmittel und sorgt so für ein gleichmäßiges Garen und eine knusprige Oberfläche. Die Heißluftfritteuse kann mehrere Kochfunktionen ausführen, darunter Frittieren, Braten, Backen und Aufwärmen, was sie zu einer vielseitigen Ergänzung für jede Küche macht.





Vergleich zwischen der Double-Stack Fritteuse und dem traditionellen Frittieren

1. Gesundheitliche Vorteile

Einer der Hauptunterschiede zwischen der Ninja Double Stack Heißluftfritteuse und dem traditionellen Frittieren sind die gesundheitlichen Vorteile. Beim Frittieren werden die Speisen in der Regel in große Mengen Öl getaucht, was den Fettgehalt und die Kalorienzahl der Speisen erheblich erhöht. Im Gegensatz dazu verwendet die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse nur wenig bis gar kein Öl, was den Fettgehalt und die Kalorien reduziert und trotzdem eine knusprige Konsistenz gewährleistet. Das macht sie zu einer ausgezeichneten Wahl für alle, die sich gesünder ernähren möchten, ohne auf Geschmack verzichten zu müssen.

2. Gareffizienz

Frittieren kann ein zeitaufwändiger Prozess sein, vor allem, wenn man große Mengen an Speisen zubereitet. Die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse mit ihrer schnellen Luftzirkulation gart das Essen schneller und gleichmäßiger. Das Doppelstapel-Design ermöglicht das gleichzeitige Garen mehrerer Schichten von Lebensmitteln, was die Garzeit weiter verkürzt. Das macht sie zu einem idealen Gerät vor allem für Familien, die schnell Mahlzeiten zubereiten möchten.

3. Sicherheit

Die Sicherheit ist ein weiterer wesentlicher Unterschied zwischen den beiden Garmethoden. Beim Frittieren muss man mit großen Mengen an heißem Öl hantieren, was bei unsachgemäßer Handhabung gefährlich sein kann. Verschüttetes Öl, Spritzer und versehentliche Verbrennungen sind häufige Risiken. Die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse beseitigt diese Risiken, indem sie mit Luft statt mit Öl arbeitet, was sie zu einer sichereren Option für das tägliche Kochen macht.

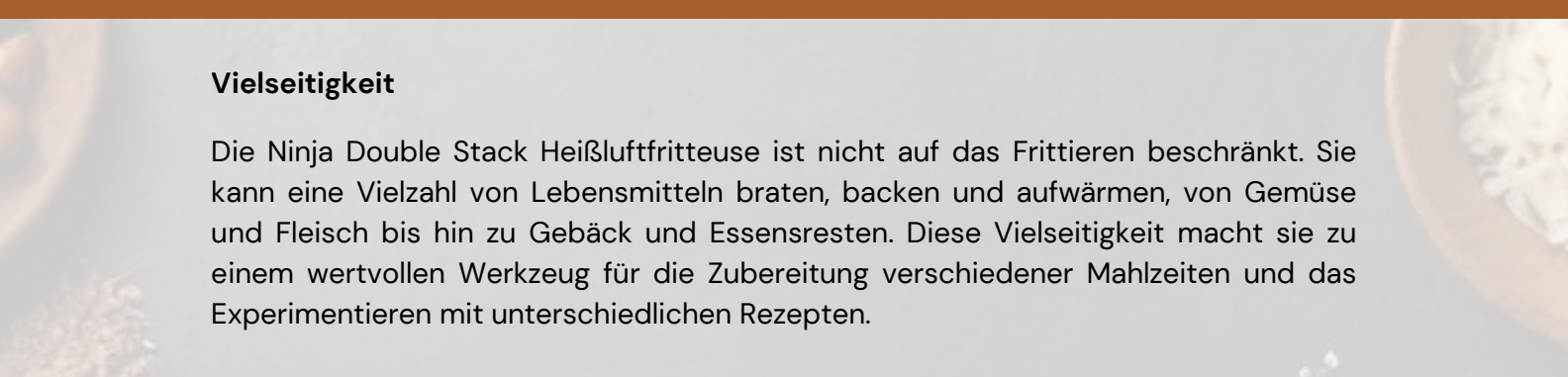


Vorteile



Gesünderes Kochen

Wie bereits erwähnt, fördert die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse gesünderes Kochen, da weniger Öl benötigt wird. Dies führt zu einem geringeren Fettgehalt und weniger Kalorien in Ihren Mahlzeiten. Das ist besonders vorteilhaft für diejenigen, die spezielle Diätpläne befolgen oder versuchen, ihre Fettaufnahme insgesamt zu reduzieren.

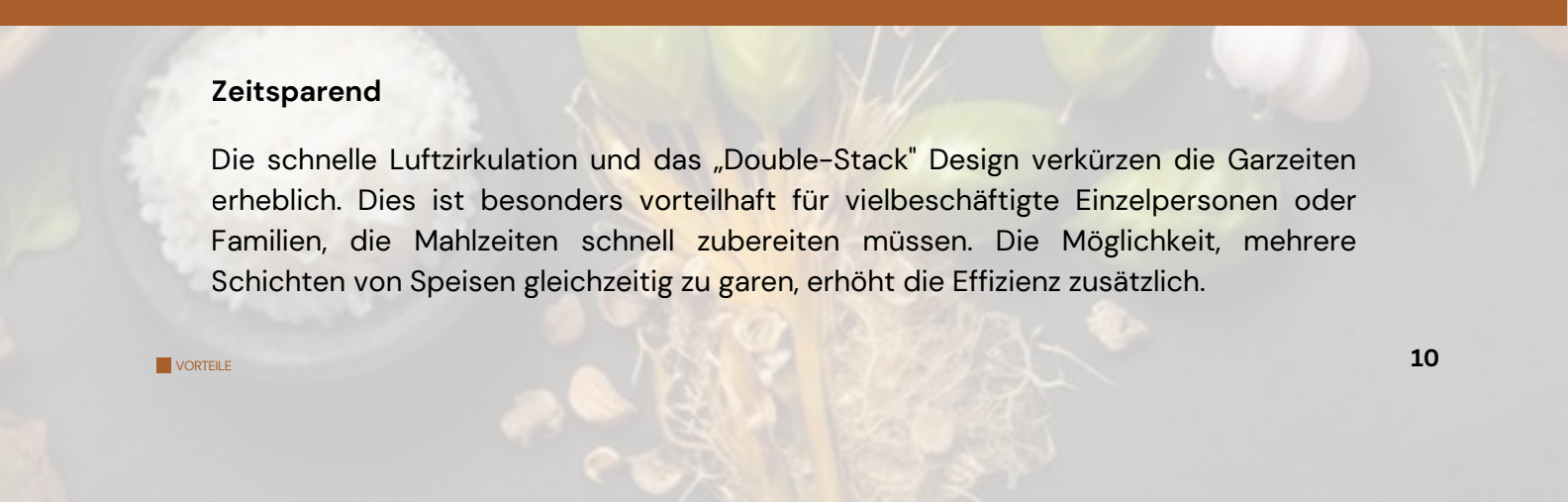


Vielseitigkeit

Die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse ist nicht auf das Frittieren beschränkt. Sie kann eine Vielzahl von Lebensmitteln braten, backen und aufwärmen, von Gemüse und Fleisch bis hin zu Gebäck und Essensresten. Diese Vielseitigkeit macht sie zu einem wertvollen Werkzeug für die Zubereitung verschiedener Mahlzeiten und das Experimentieren mit unterschiedlichen Rezepten.

Benutzerfreundlichkeit

Die benutzerfreundliche Oberfläche der Ninja Double Stack Heißluftfritteuse macht sie für Köche aller Erfahrungsstufen zugänglich. Die digitale Anzeige und die vorprogrammierten Einstellungen vereinfachen den Kochvorgang, sodass der Benutzer einfach den gewünschten Kochmodus auswählen und die Fritteuse den Rest erledigen lassen kann. Diese Benutzerfreundlichkeit ermutigt zu häufigerem Gebrauch und zum Experimentieren in der Küche.



Zeitsparend

Die schnelle Luftzirkulation und das „Double-Stack“ Design verkürzen die Garzeiten erheblich. Dies ist besonders vorteilhaft für vielbeschäftigte Einzelpersonen oder Familien, die Mahlzeiten schnell zubereiten müssen. Die Möglichkeit, mehrere Schichten von Speisen gleichzeitig zu garen, erhöht die Effizienz zusätzlich.

Eigenschaften

1. Digitales Bedienfeld

Die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse verfügt über ein digitales Bedienfeld mit einer intuitiven Benutzeroberfläche, mit der Sie ganz einfach die Garzeit und Temperatur einstellen, vorprogrammierte Kochmodi auswählen und den Kochvorgang überwachen können, und den Garprozess überwachen. Das digitale Display liefert klare Rückmeldungen in Echtzeit und gewährleistet präzise Kontrolle über die Garparameter.

2. Mehrere Kochmodi

Diese Heißluftfritteuse bietet eine Vielzahl von Betriebsarten, wie z. B. Frittieren, Braten, Backen und Wiederaufwärmen. Jeder Modus ist für bestimmte Arten von Lebensmitteln und Kochtechniken optimiert, so dass der Benutzer die bestmöglichen Ergebnisse für ihre Gerichte zu erzielen.

3. Double-Stack"-Körbe

Die doppelstöckigen Körbe sind ein herausragendes Merkmal dieser Fritteuse. Sie ermöglichen das gleichzeitige Garen mehrerer Schichten von Lebensmitteln, was die Kapazität und Effizienz maximiert. Die Körbe sind antihaftbeschichtet und leicht zu reinigen, was den Komfort weiter erhöht.

4. Antihaftbeschichtung

Sowohl das Innere der Fritteuse als auch die Doppelstockkörbe sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Dadurch wird verhindert, dass Lebensmittel an den Oberflächen haften bleiben, so dass sie leichter zu entfernen sind und reduziert den Bedarf an überschüssigem Öl. Die Antihaftbeschichtung vereinfacht auch die Reinigung und Wartung.

5. Sicherheitsmerkmale

Die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen, wie z. B. eine automatische Abschaltfunktion Abschaltautomatik, Cool-Touch-Oberfläche und Anti-Rutsch-Füße. Diese Funktionen gewährleisten einen sicheren Betrieb und verringern das Risiko von Unfällen in der Küche.

Tipps zur Verwendung



Vorheizen

Während sich die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse schnell aufheizt, kann ein Vorheizen von einigen Minuten vor dem Hinzufügen der Lebensmittel zu noch besseren Ergebnissen führen. Das Vorheizen sorgt dafür, dass die Garumgebung die gewünschte Temperatur erreicht, was ein gleichmäßiges Garen und optimale Knusprigkeit fördert.



Minimaler Ölverbrauch

Bei den meisten Rezepten reicht eine leichte Schicht Öl aus, um eine knusprige Konsistenz zu erzielen. Wenn Sie das Öl mit einer Sprühflasche auf die Speisen sprühen, lässt es sich gleichmäßig verteilen, ohne dass überschüssiges Fett hinzugefügt wird. Diese Technik eignet sich besonders gut für Lebensmittel wie Pommes frites und Hähnchenflügel.



Schütteln des Korbs

Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, ist es ratsam, den Korb während des Garvorgangs regelmäßig zu schütteln. Dadurch wird das Gargut umverteilt und eine gleichmäßige Bräunung gefördert. Bei größeren oder empfindlicheren Speisen können Sie den gleichen Effekt auch mit einer Zange erzielen, in der Sie das Gargut wenden.



Schichtung von Lebensmitteln

Vermeiden Sie bei der Verwendung der Doppelstockkörbe eine Überfüllung der Speisen. Wenn Sie etwas Platz zwischen den Speisen lassen, kann die heiße Luft ungehindert zirkulieren, was ein gleichmäßiges Garen gewährleistet. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Speisen in einer einzigen Schicht mit minimaler Überlappung anordnen.

Reinigung und Wartung

1. Reinigung nach dem Gebrauch

Die Reinigung der Ninja Double Stack Air Fryer ist einfach und wichtig für die Erhaltung ihrer Leistung. Lassen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen. Die Double-Stack-Körbe und die Innenflächen können mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abgewischt werden. Für hartnäckige Rückstände können Sie eine nicht scheuernde Bürste oder einen Schwamm verwenden.

2. Spülmaschinenfeste Teile

Viele Teile der Ninja Double Stack Heißluftfritteuse, einschließlich der Double-Stack-Körbe, sind spülmaschinenfest. Dies vereinfacht den Reinigungsprozess und gewährleistet eine gründliche Reinigung. Überprüfen Sie immer die Anweisungen des Herstellers, um festzustellen, welche Teile spülmaschinenfest sind.

3. Regelmäßige Wartung

Regelmäßige Wartung trägt zur Verlängerung der Lebensdauer Ihrer Fritteuse bei. Dazu gehört die regelmäßige Überprüfung und Reinigung der Luftein- und -austrittsöffnungen, um Verstopfungen zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

4. Aufbewahrung der Fritteuse

Lagern Sie die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse bei Nichtgebrauch an einem kühlen, trockenen Ort. Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten vor der Lagerung sauber und trocken sind, um Schimmelbildung zu vermeiden. Eine ordnungsgemäße Lagerung trägt dazu bei, die Leistung und Langlebigkeit des Geräts zu erhalten.



REZEPTE

FRÜHSTÜCK

R E Z E P T E



Bananenbrot



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Eine runde Auflaufform leicht mit Kochspray einsprühen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Natron vermischen.
3. In einer separaten Schüssel das Ei aufschlagen und die zerdrückte Banane, den Joghurt, den Sirup, das Öl und die Vanille hinzufügen. Verrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Die flüssige Mischung zu den trockenen Zutaten geben und vorsichtig umrühren, um sie zu vermischen. Nicht schlagen. Der Teig kann leicht klumpig sein.
5. den Teig in die Auflaufform gießen.
6. Setzen Sie einen Gareinsatz in einen Korb ein, stellen Sie die Auflaufform in den Korb und setzen Sie den Korb in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
7. Wählen Sie mit dem Drehschalter die Option FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 165°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
8. Backen, bis ein Zahnstocher in der Mitte des Brotes sauber herauskommt.

ZUTATEN:

- 125 g weißes Weizenmehl
- ½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel Backnatron
- 1 Ei
- 75 g pürierte reife Banane
- 60 g Naturjoghurt
- 60 ml reiner Ahornsirup
- 2 Esslöffel Kokosnussöl
- ½ Teelöffel reines Vanilleextrakt

Hausgemachte Buttermilchkekse



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer mittelgroßen Schüssel mischen. Verrühren Sie alles.
2. Gewürfelte Butter hinzufügen und mit einem Messer oder einem Teigmixer in das Mehl einarbeiten.
3. Buttermilch zugeben und zu einem festen Teig verrühren.
4. Den Teig in 4 Portionen teilen und jede zu einem großen Keks formen. Wenn der Teig zu klebrig ist, vor dem Formen noch 1 oder 2 Esslöffel Mehl unterrühren. Die Kekse sollten so fest sein, dass sie ihre Form behalten, sonst kleben sie am Korb der Fritteuse fest.
5. Setzen Sie die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe ein. Besprühen Sie die Gittereinsätze mit Anthaft-Kochspray.
6. Verteilen Sie die Kekse gleichmäßig auf beide Körbe und setzen Sie die Körbe dann in das Gerät ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
7. Drehen Sie den Regler, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen. Stellen Sie die Temperatur auf 165°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH COOK, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
8. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.
9. Nach Abschluss des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton aus.

ZUTATEN:

- 125 g Mehl (Type 405)
- 1½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Backnatron
- ¼ Teelöffel Salz
- 55 g Butter, in kleine Würfel geschnitten
- 60 ml Buttermilch, plus 2 Esslöffel
- Kochspray

Frittierte Eier



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Eier

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Crisper-Gittereinsatz in einen Korb ein, legen Sie Eier in den Korb und setzen Sie den Korb in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
2. Wählen Sie mit dem Drehschalter FRITTIEREN (AIR FRY). Stellen Sie die Temperatur auf 150°C und die Zeit auf 9 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
3. Die Zeit kann leicht variieren, aber die Eier sollten weich gekocht sein, mit festem Eiweiß und noch leicht flüssigem Eigelb.
4. Für ein etwas festeres Eigelb 1 Minute länger kochen.
5. Für hartgekochte Eier 2 bis 3 Minuten länger kochen (insgesamt 12 bis 13 Minuten).

Toast mit Knoblauchbutter



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 55 g Butter
- ½ Teelöffel Zitronensaft
- ½ Knoblauchzehe
- ½ Teelöffel getrocknete Petersilienflocken
- 4 Scheiben italienisches Brot, ca. 2,5 cm dick

ZUBEREITUNG:

1. Butter, Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie in eine Küchenmaschine geben. Etwa eine Minute lang verarbeiten, oder bis der Knoblauch zerkleinert und die Zutaten gut vermischt sind.
2. Beide Seiten der Brotscheiben mit Knoblauchbutter bestreichen.
3. Die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe einsetzen. Die Brotscheiben aufrecht in beide Körbe legen, dann die Körbe in das Gerät einsetzen.
4. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Drehen Sie den Drehschalter, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen. Stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 5 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH COOK, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.
6. Nach Abschluss des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton aus.

Apfel-Walnuss-Muffins



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz, Zimt, Ingwer und Muskatnuss in einer großen Schüssel vermengen.
2. In einer kleinen Schüssel das Ei schaumig schlagen. Sirup, Butter, Apfelmus und Vanille hinzugeben und gut verrühren.
3. Die Eimischung zu den trockenen Zutaten geben und so lange rühren, bis sie feucht ist.
4. Nüsse und Apfelwürfel vorsichtig unterrühren.
5. Den Teig auf die 8 Muffinförmchen verteilen.
6. Die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe einsetzen. Legen Sie 4 Muffinförmchen in jeden Korb und setzen Sie die Körbe dann in das Gerät ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
7. Drehen Sie den Regler, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen. Stellen Sie die Temperatur auf 165°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH COOK, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
8. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten. Garen, bis der in die Mitte gesteckte Zahnstocher sauber herauskommt.

ZUTATEN:

- 125g Mehl (Type 405)
- 60 g Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Backnatron
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zimt
- ¼ Teelöffel Muskatnuss
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Pfannkuchensirup, plus 2 Teelöffel
- 2 Esslöffel geschmolzene Butter, plus 2 Teelöffel
- 190 g ungesüßtes Apfelmus
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 30 g gehackte Walnüsse
- 25 g gewürfelter Apfel
- 8 Muffinförmchen aus Folie, Förmchen entfernt mit

Nussige Vollkornmuffins



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Mehl, Kleie, Leinsamenmehl, Zucker, Natron, Backpulver, Salz und Zimt mischen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel die Butter, das Ei, die Buttermilch und die Vanille verquirlen. Zur Mehlmischung geben und so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Nicht schlagen.
3. Möhren, Nüsse und Samen vorsichtig unterrühren.
4. Die Folienförmchen vordoppeln, so dass Sie insgesamt 8 haben, und mit Kochspray besprühen.
5. Die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe einsetzen. In jeden Korb 4 Folienförmchen legen und den Teig darauf verteilen, dann die Körbe in das Gerät einsetzen.
6. Das Gerät schaltet auf Zone 1. Drehen Sie den Regler, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen. Stellen Sie die Temperatur auf 165°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH COOK, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
7. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.
8. Garen, bis der in die Mitte gesteckte Zahnstocher sauber herauskommt.

ZUTATEN:

- 60 g Weizenvollkornmehl, plus 2 Esslöffel
- 25 g Haferkleie
- 2 Esslöffel Leinsamenmehl
- 45 g brauner Zucker
- ½ Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Backnatron
- ¼ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Zimt
- 120 ml Buttermilch
- 2 Esslöffel geschmolzene Butter
- 1 Ei
- ½ Teelöffel reines Vanilleextrakt
- 55 g geriebene Möhren
- 25 g gehackte Pekannüsse
- 30 g gehackte Walnüsse
- 1 Esslöffel Kürbiskerne
- 1 Esslöffel Sonnenblumenkerne
- 16 Muffinförmchen aus Folie, Papierförmchen entfernt
- Kochspray

Klassische Scotch-Eier



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Das Mehl mit der gemahlene Wurst vermischen und gut durchkneten.
2. In 4 gleich große Portionen aufteilen und jeweils um ein hartgekochtes Ei herum formen, so dass die Wurst das Ei vollständig bedeckt.
3. In einer kleinen Schüssel das rohe Ei und das Wasser verquirlen.
4. Die Eier mit der Wurst in das restliche Mehl tauchen, dann in die Eimischung und anschließend in der Semmelbröselnschicht wälzen.
5. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen Korb ein, legen Sie die Eier in den Korb und setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
6. Wählen Sie mit dem Drehschalter FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
7. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
8. Garen Sie weitere 10 bis 15 Minuten oder bis die Wurst gut durchgebraten ist.

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Mehl, plus extra zum Bestreichen
- 455 g gemahlene Frühstückswurst
- 4 hartgekochte Eier, gepellt
- 1 rohes Ei
- 1 Esslöffel Wasser
- Öl zum Bestreichen oder Kochspray
- Paniermehl
- 65 g Panko-Semmelbrösel
- 95 g Mehl (Type 405)

Hausgemachte Bratkartoffeln und Paprika



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln in ca. 1,5 cm Würfel schneiden. In eine große Schüssel mit kaltem Wasser geben und mindestens 30 Minuten, besser noch eine Stunde, einweichen lassen.
2. Nach dem Einweichen die Kartoffeln abgießen und mit Papiertüchern gründlich abtrocknen, bevor sie wieder in die leere Schüssel geben werden.
3. Raps- und Olivenöl, Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Durchschwenken, damit die Kartoffeln vollständig bedeckt sind.
4. Einen Crisper-Gittereinsatz in den Korb der Zone 1 einsetzen, die Hälfte der Kartoffeln in den Korb legen und dann ein Grillrost-Gestell in den Korb über die Kartoffeln stellen. Die restlichen Kartoffeln auf das Gestell legen, dann den Korb in Zone 1 einsetzen.
5. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 185°C und die Zeit auf 20 Minuten ein.
6. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten, und schütteln Sie den Frittierkorb alle 5 Minuten (insgesamt 4 Mal).
7. Die Zwiebel sowie die rote und grüne Paprika in den Frittierkorb geben. Weitere 3 bis 4 Minuten garen, oder bis die Kartoffeln durchgebraten und die Paprika weich sind.
8. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- 3 große Bratkartoffeln
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Olivenöl extra vergine
- 1 Teelöffel Paprika
- Salz
- Pfeffer
- 150 g gehackte Zwiebel
- 110 g gehackte rote Paprika
- 110 g gehackte grüne Paprika

Knuspriger Speck



Vorbereitung

5 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die Speckscheiben in zwei Hälften, damit sie in die Fritteuse passen.
2. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in den Korb für Zone 1 ein, legen Sie die halben Scheiben in einer einzigen Schicht in den Korb und stellen Sie dann ein Grillrost-Gestell in den Korb über den Speck. Legen Sie den restlichen Speck auf den Rost und setzen Sie den Korb in Zone 1 ein.
3. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 5 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Prüfen Sie den Speck, stellen Sie den Timer zurück und braten Sie weitere 5 Minuten.
6. Nach Ablauf der Zeit den Speck erneut kontrollieren. Wenn Sie den Speck knuspriger mögen, garen Sie ihn noch 1 bis 2 Minuten weiter.

ZUTATEN:

- 10 Scheiben Speck

Blaubeer-Pfannkuchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer mittelgroßen Rührschüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Natron gut vermischen.
2. Die Milch, das Ei, die Vanille und das Öl unterrühren.
3. Das Innere einer Muffinform mit Kochspray bestreichen.
4. Jede Muffinform zu zwei Dritteln füllen.
5. Ein paar Blaubeeren in jedes Muffinhole geben.
6. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in den Korb der Zone 1 ein, alle Muffins in die Mitte der Muffinformen in den Korb und stellen Sie dann ein Grillrost-Gestell in den Korb über die Muffinförmchen. Die restlichen Muffinförmchen auf das Gestell stellen, dann den Korb in Zone 1 einsetzen.
7. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Regler, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 160°C und die Zeit auf 8 Minuten ein.
8. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
9. Stecken Sie einen Zahnstocher in die Mitte eines „Poppers“; wenn er sauber herauskommt, sind sie fertig. Wenn der Teig am Zahnstocher kleben bleibt, die „Poppers“ 2 Minuten länger backen und erneut prüfen.
10. Wenn die Pfannkuchen durchgebacken sind, die Muffinform mit Silikonhandschuhen aus dem Korb der Fritteuse nehmen. Die Pfannkuchen auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- 125 g Mehl (Type 405)
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Backnatron
- 235 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 75 g frische Heidelbeeren

Englisches Frühstück



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 8 Würstchen
- 8 Scheiben Speck
- 4 Eier
- 1 Dose Baked Beans (455 g)
- 8 Scheiben Toastbrot

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe. Die Wurst- und Speckscheiben in den Korb der Zone 1 legen.
2. Geben Sie die Baked Beans in eine Auflaufform, dann eine weitere Auflaufform und die Eier dazu. Die Auflaufformen in den Korb für Zone 2 stellen, dann die Körbe in das Gerät einsetzen.
3. Wählen Sie Zone 1, wählen Sie dann mit dem Drehknopf BRATEN (ROAST), stellen Sie die Temperatur auf 160°C und die Zeit auf 13 Minuten ein.
4. Wählen Sie Zone 2, wählen Sie dann mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 145°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
5. Wählen Sie SYNC und drücken Sie dann START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Auf Toast servieren und genießen.

Frittata mit Cheddar und Wurst



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Eier
- 65 g gekochte und gewürfelte Wurst
- 50 g geschredderter Cheddar-Käse
- 1 gehackte Frühlingszwiebel
- 2 Esslöffel gehackte rote Paprika
- 1 Prise Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Fetten Sie eine geeignete runde Backform leicht mit etwas Öl oder Kochspray ein.
2. Die Eier in einer geeigneten Schüssel verquirlen.
3. Wurst, Paprika, Zwiebeln, Käse und Cayennepulver hinzufügen und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Die vorbereitete Eimischung in die Backform geben.
5. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen Korb ein, stellen Sie die Backform in den Korb und setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
6. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 20 Minuten ein.
7. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
8. Servieren Sie die Frittata mit frischem Gemüse.

Taquitos mit Käse und Pilzen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Austernpilze vor der Verwendung putzen.
2. Schneiden Sie sie der Länge nach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben.
3. Chili, Kreuzkümmel, Paprika, Oregano, Knoblauch, Salz, schwarzen Pfeffer und Zwiebelpulver in einer geeigneten Schüssel mischen.
4. Limettensaft und Öl hinzufügen und verrühren.
5. In Scheiben geschnittene Champignons in die Schüssel geben und mit den Gewürzen einreiben.
6. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen Korb einsetzen, die Pilze in den Korb legen und den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
7. Wählen Sie mit dem Drehknopf die Option FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 8 Minuten ein.
8. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
9. Verteilen Sie die gegarten Pilze auf alle Tortillas.
10. Geschredderten Käse hinzufügen und aus jeder gefüllten Tortilla eine dünne Rolle formen.
11. Alle gerollten Tortillas mit etwas Öl besprühen und bei gleicher Einstellung 10 Minuten lang frittieren.
12. Servieren.

ZUTATEN:

- 8 Vollweizentortillas
- 2-3 königliche Austernpilze
- 100 g geschredderter Cheddar-Käse
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 30 ml Olivenöl
- ¼ Esslöffel Chilipulver
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- ½ Teelöffel getrockneter Oregano
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ¼ Teelöffel Zwiebelpulver

GEMÜSE & BEILAGEN

R E Z E P T E



Knusprige Pommes frites mit Toum



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Pommes frites in eine große Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedecken. Mindestens 30 Minuten und bis zu mehreren Stunden einweichen, um überschüssige Stärke zu entfernen.
2. Während die Kartoffeln einweichen, das Toum zubereiten. Die Knoblauchzehen zusammen mit 2 Teelöffel Salz in eine Küchenmaschine geben. Mehrmals pürieren und dabei die Seiten der Schüssel abkratzen, bis der Knoblauch fein gehackt ist. 1 Esslöffel Zitronensaft hinzufügen und erneut pulsieren, bis sich eine Paste bildet. Bei laufendem Motor langsam 120 ml Öl in einem gleichmäßigen Strom hinzufügen. Einen weiteren Esslöffel Zitronensaft hinzugeben und pulsieren. Dann bei laufendem Motor langsam die zweiten 120 ml Öl und anschließend den dritten Esslöffel Zitronensaft zugeben.
3. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis Sie das gesamte Öl verbraucht haben. Das Toum, das flüffig und mousse-ähnlich sein sollte, in eine Servierschüssel oder einen Behälter umfüllen, wenn es nicht sofort verwendet wird, und bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren.
4. Die Kartoffeln abgießen und trocken tupfen. Mit dem restlichen Esslöffel Öl und dem restlichen Teelöffel Salz vermischen.
5. Den Crisper-Gittereinsatz in den Korb der Zone 1 einsetzen, die Hälfte der Pommes frites in den Korb legen und dann den Grillrost-Gestell der Zone 2 über die Kartoffeln stellen. Die restlichen Pommes frites auf das Gestell legen, dann den Korb in Zone 1 einsetzen.
6. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 22 Minuten ein.
7. Drücken Sie auf START/PAUSE, um mit dem Garen zu beginnen und die Kartoffeln etwa alle 5 Minuten zu schütteln und zu wenden, bis sie auf allen Seiten gebräunt und knusprig sind. Sie können sie auch in zwei Zonen garen.
8. Die Kartoffeln nach Belieben mit zusätzlichem Salz bestreuen.
9. Servieren Sie die Steak-Pommes direkt mit Toum zum Dippen.

ZUTATEN:

- 900 g rostrote Kartoffeln, in 1,5 cm dicke Pommes frites geschnitten
- 135 g Knoblauchzehen, geschält
- 3 Teelöffel Salz, geteilt
- 5 bis 6 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft, gekühlt und geteilt, plus 1 Esslöffel geteilt
- 600 ml Rapsöl oder anderes neutrales Öl, gekühlt, geteilt, plus 1 Esslöffel

Hausgemachte Hush Puppies



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Maismehl, Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen. Machen Sie eine Vertiefung in der Mitte für trockene Zutaten.
2. Die Buttermilch und die geschmolzene Butter hineingeben und mit einer Gabel verrühren, bis sich der Teig gerade so zusammenrollt. Lassen Sie den Teig 10 Minuten lang ruhen.
3. Die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe einsetzen. Mit einem kleinen Keksportionierer 5 oder 6 Teigkreise mit einem Durchmesser von etwa 4 cm direkt in jeden Korb der Fritteuse geben. Mit Öl besprühen, dann die Körbe in das Gerät einsetzen. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Drehen Sie den Regler, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen. Stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH COOK, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
5. Drücken Sie START PAUSE, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.
6. Garen, bis die Außenseite fest und gebräunt ist und das Innere durchgebraten ist, aus der Fritteuse nehmen.
7. Warm mit Butter servieren.

ZUTATEN:

- 140 g Maismehl, vorzugsweise fein gemahlen
- 65 g Mehl (Type 405)
- 1 Esslöffel Kristallzucker
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 240ml Buttermilch
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen
- Pflanzenöl zum Besprühen

Mexikanischer Mais



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Crema (oder saure Sahne), die Mayonnaise, die Limettenschale, das Knoblauchpulver und eine Prise Cayennepfeffer in einer kleinen Schüssel verquirlen. Beiseite stellen.
2. Die Maiskolben mit der geschmolzenen Butter beinseln.
3. Ein Crisper-Gittereinsatz in den Korb für Zone 1 einsetzen, 2 Maiskolben in den Korb legen und dann ein Grill-Gestell in den Korb über den Mais stellen. Die restlichen Maiskolben auf das Gestell legen und den Korb in Zone 1 einsetzen.
4. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um mit dem Garen zu beginnen, und drehen Sie das Gerät 2 oder 3 Mal, bis der Mais von allen Seiten gebräunt ist. Nehmen Sie die Maiskolben auf eine Servierplatte.
6. Die Ähren mit der Crema-Mayonnaise-Mischung bestreichen. Den zerbröckelten Queso Fresco und den gehackten Koriander über den Mais streuen. Den Mais mit dem Saft der Limette beträufeln und nach Belieben mit zusätzlichem Cayennepfeffer bestreuen.
7. Servieren

ZUTATEN:

- 60 ml mexikanische Crema (oder saure Sahne)
- 60 g Mayonnaise
- 1 Limette
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- Eine Prise Cayennepfeffer und mehr zum Garnieren
- 4 geschälte Maiskolben
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen
- 40 g zerbröckelter Queso Fresco (mexikanischer Frischkäse)
- 5 g gehackter Koriander

Gebratene Kirschtomaten mit Basilikum



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Tomaten mit dem Olivenöl und dem Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermengen.
2. Die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe einsetzen. Die Tomaten gleichmäßig auf die beiden Körbe verteilen, dann die Körbe in das Gerät einsetzen.
3. Das Gerät wird auf Zone 1 eingestellt. Den Drehknopf drehen, um ROAST (BRATEN) zu wählen. Stellen Sie die Temperatur auf 120°C und die Zeit auf 30 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH COOK, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
4. Drücken Sie die Taste START/ PAUSE, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten, und schütteln Sie das Gerät ein- oder zweimal, bis die Tomaten weich und an einigen Stellen gebräunt sind. Einige Tomaten sind möglicherweise aufgeplatzt. Nehmen Sie die Tomaten heraus und legen Sie sie auf eine Servierplatte.
5. Die Blätter vom Basilikumzweig abzupfen und in Bänder schneiden. Das Basilikum zu den Tomaten geben.
6. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

ZUTATEN:

- 600 g Kirschtomaten oder Traubentomaten
- 2 Teelöffel kaltgepresstes Olivenöl
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Zweig Basilikum

Knusprige Yuca-Fritten



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Enden der Yuca-Wurzeln abschneiden und jede Wurzel je nach Länge in 2 oder 3 Stücke schneiden. Halten Sie eine Schüssel mit Wasser bereit. Die raue Außenhaut mit einem Schälmesser oder einem scharfen Gemüseschäler abziehen. Jedes Yuca-Stück der Länge nach halbieren. Legen Sie die geschälten Stücke in eine Schüssel mit Wasser, damit sie nicht oxidieren und braun werden.
2. Einen großen Topf mit Wasser füllen und auf großer Flamme zum Kochen bringen. Gut mit Salz würzen. Die Yuca-Stücke in das Wasser geben und kochen, bis sie weich genug sind, um mit einer Gabel durchstoßen zu werden, aber nicht auseinanderfallen, etwa 12 bis 15 Minuten. Abgießen. Einige der Yuca-Stücke haben einen faserigen Faden, der in der Mitte herunterläuft. Diesen entfernen. Die Yuca in 2 oder 3 Stücke schneiden, so dass sie wie dick geschnittene Pommes frites aussehen.
3. Legen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in den Zone-1-Korb, legen Sie die Hälfte der Yuca-Pommes in einer einzigen Schicht in den Korb und legen Sie dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Yuca-Pommes. Die restlichen Yuca-Pommes frites auf das Gestell legen, dann den Korb in Zone 1 einsetzen.
4. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO, Wählen Sie Zone 1. Wählen Sie mit dem Drehschalter FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um mit dem Garen zu beginnen, und wenden Sie die Pommes frites nach der Hälfte der Zeit, bis die Außenseite der Pommes frites knusprig und gebräunt und die Innenseite locker ist.
5. Die gekochten Yuca mit Öl besprühen und mit 1 Teelöffel Salz bestreuen.
6. Die Yuca-Pommes warm mit Ketchup oder Minz-Chimichurri servieren.

ZUTATEN:

- 3 Yucawurzeln
- Pflanzenöl zum Besprühen
- 1 Teelöffel Salz

Knusprige Kartoffelpommes



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die Kartoffel der Länge nach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben. Legen Sie jede Scheibe flach und schneiden Sie sie der Länge nach in Pommes frites, die etwa einen halben Zentimeter dick sind.
2. In einer mittelgroßen Schüssel die Kartoffeln, Salz, Pflanzenöl und Pfeffer vermischen, bis sie gut bedeckt sind.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in einen Korb einsetzen, die Pommes frites in einer einzigen Schicht in den Korb legen und dann den Korb in Zone 1 einsetzen. (Wenn die Pommes frites nicht in eine einzige Lage passen, legen Sie einen Rost auf die unterste Lage Kartoffeln und legen Sie die restlichen Kartoffeln auf den Rost.)
4. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten, und schütteln Sie das Gerät nach der Hälfte der Garzeit, bis die Pommes frites knusprig und leicht gebräunt sind.
5. Die Pommes frites auf eine Servierplatte stürzen.
6. Sofort mit Gochujang-Mayonnaise zum Dippen servieren.

ZUTATEN:

- 1 große Backkartoffel, geschält
- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- Gochujang-Mayonnaise, zum Dippen

Falafel mit Gurken-Tomaten-Salat



Vorbereitung

20 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Von der Zitrone 1 Teelöffel Schale abreiben und 3 Esslöffel Saft auspressen; beiseite stellen.
2. Minze, Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander, Zitronenschale, die Hälfte der Petersilie und je ½ Teelöffel Salz und Pfeffer in die Schüssel der Küchenmaschine geben und fein zerkleinern.
3. Kichererbsen und Mehl hinzufügen; pulsieren, bis sie gerade zerkleinert und gut vermischt sind, dabei gelegentlich mit einem Gummispatel am Rand der Schüssel entlangschaben.
4. Mit einem Messlöffel knapp ¼ der Mischung entnehmen und zu 12 Patties (ca. 5 cm Durchmesser) formen. Die Oberseiten der Pastetschen mit Öl besprühen.
5. Einen Crisper-Gittereinsatz in den Korb der Zone 1 einsetzen, die Hälfte der Patties mit der Ölseite nach unten in den Korb legen und mit Öl besprühen. Dann ein Grillrost-Gestell in den Korb über die Patties legen. Die restlichen Patties auf den Rost legen, dann den Korb in ZONE 1 einsetzen.
6. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 14 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Garen, bis sie goldbraun sind.
7. In der Zwischenzeit in einer kleinen Schüssel Tahini, 2 Esslöffel Olivenöl, 120 ml kaltes Wasser und ¼ Teelöffel Salz glatt rühren; beiseite stellen.
8. In einer großen Schüssel die Tomaten mit den Gurken, der Zwiebel, dem reservierten Zitronensaft, den restlichen 30 g Petersilie, den restlichen 2 Esslöffeln Olivenöl und ½ Teelöffel Salz vermengen.
9. Falafel mit Salat servieren; mit Tahinisauce beträufeln.
10. Mit getoastetem Fladenbrot servieren.

ZUTATEN:

- 1 Zitrone
- 5 frische Minzblätter
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel gemahlener Koriander
- 60 g gepackte glatte Petersilie
- 1½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Pfeffer
- 2 Dosen Kichererbsen (425 g), abgespült und abgetropft
- 3 Esslöffel Mehl (Type 405)
- 80 g Tahini (Sesampaaste)
- 4 Esslöffel Olivenöl, extra vergine
- 455 g Tomaten, gewürfelt
- 2 kernlose Gurken, gewürfelt
- ½ kleine rote Zwiebel, fein gehackt
- Getoastetes Fladenbrot, zum Servieren

Gewürzte Möhren



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 6 Karotten (ca. 565 g), geschält, längs und quer halbiert
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel verpackte frische Oreganoblätter, gehackt
- ½ Teelöffel gemahlenes Paprikapulver
- ¼ Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- ¼ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel Pfeffer
- 1 Esslöffel Butter, geschmolzen
- 1 Esslöffel Rotweinessig
- 2 Esslöffel geröstete, gesalzene, geschälte Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG:

1. Möhren, Öl, Oregano, Paprika, Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Setzen Sie den Crisper-Gittereinsatz in einen Korb, legen Sie die Karotten in den Korb und setzen Sie den Korb direkt in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
3. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 185°C und die Zeit auf 15 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um mit dem Garen zu beginnen, und schwenken Sie die Karotten ein paar Mal, bis sie leicht gebräunt und zart sind.
5. Auf eine Servierplatte geben.
6. Mit Butter und Essig beträufeln und mit Pistazien bestreuen.

Grüne Bohnen mit Knoblauch



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 680 g grüne Bohnen, geputzt
- 1 Esslöffel Olivenöl extra vergine
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz
- Pfeffer
- 1 Esslöffel koscheres Salz
- 2 Esslöffel geröstete, gesalzene, geschälte Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die grünen Bohnen mit dem Olivenöl beträufeln. Mit dem Knoblauchpulver bestreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut mischen.
2. Setzen Sie den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe, geben Sie die grünen Bohnen in den Korb und stellen Sie den Korb in die Zone 1. Der Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 4 Minuten ein.
3. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
4. Den Korb schütteln und weitere 3 bis 4 Minuten garen, bis die grünen Bohnen leicht braun geworden sind.
5. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Leckere Süßkartoffel-Pommes



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 455 g Süßkartoffeln (1 große)
- ¼ Teelöffel Speisestärke
- 1½ Teelöffel Olivenöl
- ¼ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel Chilipulver (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Süßkartoffeln in ca. 0,5 cm breite Stangen schneiden. 10 Minuten im Wasser einweichen, gut abtrocknen lassen und trocken tupfen.
2. In einer Schüssel die Kartoffeln in Maisstärke schwenken, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.
3. Einen Crisper-Gittereinsatz in den Korb einsetzen, die Kartoffeln in den Korb legen und dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten, und schütteln Sie einmal.
5. Zurück in die Schüssel geben und mit Öl, ¼ Teelöffel Salz und Chilipulver (falls verwendet) schwenken, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Die Temperatur auf 150°C reduzieren.
6. In den Frittierkorb legen und in 7 Minuten goldbraun und zart frittieren.

Maiskolben



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Ähren Maiskolben, geschält

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe ein. Schneiden Sie den Mais bei Bedarf so zu, dass er in die Friteuse passt, und legen Sie ihn in beide Körbe, dann setzen Sie die Körbe in das Gerät ein.
2. Das Gerät wird standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Drehen Sie den Regler, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen. Stellen Sie die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH COOK, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
3. Drücken Sie START/PAUSE, um mit dem Garen in beiden Zonen zu beginnen und drehen Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit mit einer Zange um.
4. Servieren.

Mit Kräutern gefüllte Kartoffeln



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Mit einer Gabel jede Kartoffel dreimal einstechen; auf ein Blatt Backpapier in die Mikrowelle legen. In der Mikrowelle auf höchster Stufe 15 Minuten oder bis sie weich sind, einmal wenden. Mit einem Küchenhandtuch abdecken und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit Schalotten und Basilikum fein hacken. Parmesan reiben.
3. Butter und Schalotten in einer kleinen Schüssel vermengen; mit Plastikfolie abdecken. 1½ Minuten auf höchster Stufe in der Mikrowelle erhitzen, bis die Schalotten weich sind. Mit Majoran, Basilikum, 3 Esslöffel Parmesan, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben.
4. Kartoffeln kreuzweise halbieren. Die runden Enden abschneiden, so dass die Kartoffeln aufrecht stehen. Mit einem Löffel das Kartoffelfleisch aushöhlen, so dass eine ca. 0,5 cm Schale übrig bleibt; das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Saure Sahne und Milch hinzufügen; gut pürieren. Die Mischung in die Schalen füllen. Mit dem restlichen 1 Esslöffel Parmesan bestreuen.
5. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Kartoffeln in den Korb legen und dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 12 Minuten ein.
6. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Garen, bis sie goldbraun und durchgebraten sind.

ZUTATEN:

- 3 große rostrote Kartoffeln (1,2 kg), gut geschrubbt
- 1 mittelgroße Schalotte
- 5 g verpackte frische Basilikumblätter
- 4 Esslöffel Parmesankäse
- 2 Esslöffel Butter
- ¼ Teelöffel getrockneter Majoran
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Esslöffel fettarme saure Sahne
- 80 ml 2%ige Milch

Knuspriger Rosenkohl mit Senf-Aioli



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel den Rosenkohl mit dem Knoblauchpulver vermischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, den Rosenkohl in den Korb legen und dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
3. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 195°C und die Zeit auf 6 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
4. Den Korb schütteln und weitere 6 bis 7 Minuten garen, bis der Rosenkohl leicht gebräunt ist.

So bereiten Sie die Senf-Aioli zu:

1. Während der Rosenkohl gart, die Mayonnaise, das Olivenöl, den Senf und den Knoblauch in einer kleinen Schüssel verrühren und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Gut verrühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Garnieren mit Petersilie bestreuen.
2. Den Rosenkohl abkühlen lassen und zusammen mit der Aioli servieren.

ZUTATEN:

Für den Rosenkohl:

- 455 g Rosenkohl, halbiert
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz
- Pfeffer
- Speiseöl

Für die Senf-Aioli:

- 110 g Mayonnaise
- ½ Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Dijon-Senf
- 1 Teelöffel gehackter Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie

Gefüllte Kartoffeln mit Käse und Speck



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Mit einer Gabel drei Löcher in die Oberseite jeder Kartoffel stechen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, legen Sie die Kartoffeln in den Korb und stellen Sie den Korb in Zone 1. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
3. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 40 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. In der Zwischenzeit den Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 5 bis 7 Minuten braten, dabei immer wieder wenden, damit er gleichmäßig knusprig wird. Auf Papiertüchern abtropfen lassen, zerbröseln und beiseite stellen.
6. Die gekochten Kartoffeln aus der Fritteuse nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
7. Während die Kartoffeln abkühlen, einen Topf auf mittlerer bis hoher Stufe erwärmen. Die Butter und die Milch hinzufügen. Umrühren. Die Mischung 2 bis 3 Minuten kochen lassen, bis die Butter geschmolzen ist.
8. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren. Die Hälfte des Kartoffelfleisches aus der Mitte jeder Kartoffelhälfte herausschaben, dabei das Fruchtfleisch an den Rändern belassen. Das hält die Kartoffel zusammen, wenn du sie füllst.
9. Geben Sie das Kartoffelfleisch in eine große Schüssel und zerdrücken Sie es mit einem Kartoffelstampfer. Die warme Butter-Milch-Mischung dazugeben und umrühren. Mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Die gekochten Speck, die Frühlingszwiebeln, die saure Sahne und 4/5 des Cheddarkäses hinzugeben. Umrühren.
11. Jede Kartoffelhälfte mit 1 bis 2 Esslöffeln der Kartoffelpüree-Mischung füllen. Den restlichen Cheddar-Käse über die Kartoffelhälften streuen.
12. Die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe einsetzen. In jeden Korb 4 Kartoffelhälften legen. Nicht stapeln, dann die Körbe in das Gerät einsetzen. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
13. Drehen Sie den Drehschalter, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen. Stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 2 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH COOK, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.
14. Nehmen Sie die gegarten Kartoffeln aus der Fritteuse.
15. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- 4 große rostbraune Kartoffeln
- 4 Scheiben Speck
- 2 Esslöffel Butter
- 120 ml Milch
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz
- Pfeffer
- 2 Frühlingszwiebeln, grüne Teile (weiße Teile wahlweise), gehackt
- 2 Esslöffel saure Sahne
- 120 g geriebener Cheddar-Käse, aufgeteilt

SNACKS & ZWISCHENDURCH

R E Z E P T E



Frittierte Chicken Wings



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 910 g Hähnchenflügel, Spitzen entfernt
- ½ Teelöffel Salz

1. Die Wings mit Salz würzen. Einen Crisper-Gittereinsatz in den Korb für Zone 1 einsetzen, die Hälfte der Chicken Wings in den Korb legen, dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Chicken Wings aufstellen. Die restlichen Hähnchenflügel auf das Gestell legen, dann den Korb in Zone 1 einsetzen.
2. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Drehschalter auf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 18 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um mit dem Garen zu beginnen, und wenden Sie die Wings nach der Hälfte der Garzeit mit einer Zange. In eine große Schüssel geben und mit der Sauce vermenken, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.

Knusprige Grünkohl-Chips



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 170 g entrippte Grünkohlblätter, in ca. 5 cm Stücke gerissen
- 1½ Esslöffel Olivenöl
- ⅓ Teelöffel Chilipulver
- ½ Teelöffel Paprikapulver
- ⅓ Teelöffel Knoblauchpulver
- 2 Teelöffel Sesamsamen

1. Grünkohl, Öl, Chilipulver, Paprikapulver, Knoblauchpulver und Sesamsamen vermischen. Grünkohl 1 Minute lang massieren.
2. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe ein, legen Sie den Grünkohl in den Korb und setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
3. Den Drehknopf drehen, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen, die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten, und wenden Sie den Grünkohl zweimal mit einer Zange.
4. Abkühlen lassen und in einem luftdichten Behälter bis zu 1 Woche aufbewahren.

Süße und pikante Walnüsse



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel Zucker, Salz, Zimt, Kreuzkümmel, schwarzen Pfeffer und roten Pfeffer vermischen. In einer großen Schüssel das Eiweiß mit einem Schneebesen schaumig schlagen. 1 Esslöffel des Eiweißes abnehmen und für eine andere Verwendung beiseite stellen oder wegwerfen; den Rest aufbewahren.
2. Nüsse zum Eischnee in der großen Schüssel geben; umrühren, um sie gleichmäßig zu verteilen. Die Zuckermischung dazugeben und so lange rühren, bis die Nüsse vollständig bedeckt sind.
3. Die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe einsetzen und mit Öl besprühen. Die Nussmischung gleichmäßig auf beide Körbe verteilen, dann die Körbe in das Gerät einsetzen. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Drehen Sie den Regler, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen. Stellen Sie die Temperatur auf 150°C und die Zeit auf 22 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH COOK, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten. Backen Sie die Nüsse, bis sie goldbraun und trocken sind. Rühren Sie die Nüsse einige Male mit einem Spatel von unten nach oben um. Verteilen Sie die Nüsse auf dem Backblech und lassen Sie sie vollständig abkühlen.
6. In einem luftdichten Behälter bei Raumtemperatur bis zu 1 Monat aufbewahren.

ZUTATEN:

- 95 g Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt
- ½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ¼ Teelöffel gemahlener roter Pfeffer (Cayennepfeffer)
- 1 großes Eiweiß
- 360 g ungesalzene Walnüsse (oder gemischte Nüsse)

Mais-Käse-Dip



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Frischkäse glatt rühren. Joghurt, Milch, Mayonnaise, Chipotle und Knoblauchpulver unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Mais und $\frac{3}{4}$ des Käses hinzufügen; 1 Minute lang auf mittlerer Stufe schlagen.
2. In eine Auflaufform gießen, die in den Korb der Fritteuse passt. Die Form fest mit Folie abdecken.
3. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen. Aus der Folie eine Schlinge formen. Legen Sie das Gefäß auf die Schlinge und stellen Sie es in den Korb, dann setzen Sie den Korb in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Wählen Sie mit dem Drehschalter FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 195°C und die Zeit auf 30 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Den Deckel abnehmen und den Dip weitere 5 Minuten oder so lange, bis er an den Rändern Blasen wirft, frittieren.
6. Mit dem restlichen Käse bestreuen und weitere 2 Minuten frittieren, oder bis der Käse geschmolzen ist.
7. Mit Koriander bestreuen und warm mit Tortilla-Chips servieren.

ZUTATEN:

- 115 g Frischkäse, erweicht
- 60 g fettarmer griechischer Joghurt
- 60 ml fettarme Milch
- 3 Esslöffel Mayonnaise
- 1 Chipotle in Adobosauce, (1 Esslöffel)
- $\frac{1}{4}$ Teelöffel Knoblauchpulver
- 80 g gefrorener Mais, aufgetaut
- 95 g geschredderte mexikanische Käsemischung („Old El Paso“ oder Mischung aus verschiedenen Käsesorten), geteilt
- 2 Esslöffel gehackte frische Korianderblätter
- Tortilla-Chips, zum Servieren

Käse-Würstchen-Pizzen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Teig in 4 Kugeln teilen und jede Kugel auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen.
2. Jede Pizza mit gleichen Teilen mit Marinara-Sauce, Provolone-Käse und Wurst belegen.
3. Legen Sie die Crispy-Gittereinsätze in die Körbe und bestreichen Sie sie mit Anthaft-Kochspray, dann legen Sie 2 Pizzen in jeden Korb. Platzieren Sie ein Grill-Gestell in jeden Korb über die Pizzen.
4. Legen Sie die restlichen 2 Pizzen auf das Gestell und setzen Sie dann den Korb in Zone 1 ein. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 5 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH COOK, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.
6. Die Pizzen aus der Fritteuse nehmen, mit Petersilie bestreuen und vor dem Servieren 5 Minuten auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- 55 g Pizzateig
- 2 Esslöffel Marinara-Sauce
- 55 g Provolone-Käse, in Stücke gerissen
- 2 Glieder Frühstückswurst, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Bund frische Petersilie, gehackt (zum Servieren)

Knusprige Mais-Tortilla-Chips



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 (15 cm) lange Maistortillas
- 1 Esslöffel Rapsöl
- ¼ Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Maistortillas stapeln, halbieren und dann dritteln.
2. Bestreichen Sie den Crispy-Gittereinsatz in einen Korb einsetzen und mit Anthaft-Kochspray besprühen, dann die Tortillas mit Rapsöl bestreichen und in den Korb legen. Setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
3. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 4 Minuten ein. Drücken Sie START PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Garen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
4. Die Pommes frites aus der Fritteuse nehmen und auf einer mit einem Papiertuch ausgelegten Teller legen.
5. Vor dem Servieren das Salz darüber streuen.

Buffalo-Hähnchen-Happen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 225 g Hähnchenschenkel ohne Knochen und ohne Haut, in Stücke geschnitten
- ¼ Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel scharfe Sauce

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenstücke mit Salz würzen.
2. Den Crispy-Gittereinsatz in einen Korb einsetzen und mit Anthaft-Kochspray besprühen. Legen Sie die Hähnchenstücke in den Korb und schieben Sie den Korb in Zone 1. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
3. Wählen Sie mit dem Drehschalter die Option FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 11 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Während die Hähnchenstücke garen, geben Sie die scharfe Soße in eine große Schüssel.
6. Die Hähnchenhappen aus der Fritteuse nehmen, in die Schüssel mit der Soße geben und durchschwenken.
7. Warm servieren.

Süße und pikante Chicken Wings



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel scharfe Sriracha-Sauce
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- ½ Teelöffel Salz
- 16 Hähnchenflügel

1. In einer großen Schüssel die Sriracha-Sauce, den gehackten Knoblauch, den Honig und das Salz verquirlen, dann die Chicken Wings hinzugeben und durchschwenken, um sie zu überziehen.
2. Einen Crispy-Gittereinsatz in den Zone-1-Korb einsetzen und mit Anthaft-Kochspray besprühen, die Hälfte der Chicken Wings in den Korb legen, dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Wings stellen. Die restlichen Chicken Wings auf das Gestell legen, dann den Korb in das Gerät einsetzen.
3. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Drehschalter auf AIR FRY, stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten, und drehen Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit um.
4. Die Chicken Wings aus der Fritteuse nehmen und vor dem Servieren 10 Minuten auf einem Drahtgitter abkühlen lassen.

BBQ-Chicken Wings



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 60 g BBQ-Sauce
- 1 Teelöffel Balsamico-Essig
- Ca. 450 g Chicken Wings

1. In einer kleinen Schüssel die BBQ-Sauce und den Essig verquirlen und die Chicken Wings mit einem Pinsel gleichmäßig mit der Sauce bestreichen.
2. Einen Crispy-Gittereinsatz in den Zone-1-Korb einsetzen und mit Anthaft-Kochspray besprühen, die Hälfte der Wings in den Korb legen, dann ein Grill-Gestell in den Korb über den Wings einsetzen. Die restlichen Wings auf das Gestell legen, dann den Korb in das Gerät einsetzen.
3. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Regler, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 150°C und die Zeit auf 2 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Nehmen Sie die Wings aus der Fritteuse und legen Sie sie auf einen Servierteller.
6. Warm servieren.

Jalapeño-Poppers



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer geeigneten Schüssel Käse, Salsa, Chilipulver, Knoblauch, schwarzen Pfeffer und Salz vermengen.
2. Die Käsemischung in jede Jalapeno-Hälfte geben.
3. Die Crispy-Gittereinsätze in die Körbe legen. Die Jalapeno-Hälften gleichmäßig auf beide Körbe verteilen, dann die Körbe in das Gerät einsetzen. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Den Drehknopf drehen, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen. Stellen Sie die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 13 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH COOK, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.
6. Servieren und genießen.

ZUTATEN:

- 5 Jalapeños, in ½ Scheiben geschnitten und entfernt
- 2 Esslöffel Salsa
- 115 g Ziegenkäse, zerbröselt
- ¼ Teelöffel Chilipulver
- ½ Teelöffel Knoblauch, gehackt
- Schwarzer Pfeffer

Süßkartoffel-Küchle



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Süßkartoffeln, geschält
- ½ Teelöffel Cajun-Gewürz
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Wasser in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Süßkartoffeln in den Topf geben und knapp 15 Minuten kochen. Gut abtropfen lassen.
2. Die gekochten Süßkartoffeln mit einer Reibe in eine geeignete Schüssel reiben.
3. Cajun-Gewürz und Salz zu den geriebenen Süßkartoffeln geben und mischen, bis alles gut vermischt ist.
4. Einen Crispy-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen und mit Kochspray einfetten.
5. Eine kleine Menge der Süßkartoffelmischung in einen Frittierkorb geben und den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
6. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 16 Minuten ein.
7. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Wenden Sie die Küchle nach der Hälfte der Garzeit.
8. Servieren und genießen.

Avocado-Wedges



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Avocados, geschält, entkernt und in Keile geschnitten
- 1 Ei, verquirlt
- 170 g Mandelmehl
- Eine Prise schwarzer Pfeffer und Salz
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Das Ei in eine geeignete Schüssel geben und das Mandelmehl in eine andere.
2. Die Avocadospalten mit schwarzem Pfeffer und Salz würzen, erst im Ei und dann im Mandelmehl wälzen.
3. Den Crispy-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Avocadostücke in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
4. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 8 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Servieren.

Scharfe Nachos mit Chili-Salsa



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- ½ Habanero-Chili
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz zum Abschmecken
- 1 Schalotte, gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- 2 Esslöffel frischer Koriander
- Saft von 1 Limette
- ¼ Teelöffel Chili-Limetten-Gewürz
- 6 Maistortillas

1. Schalotte, Knoblauch, Habanero, Tomaten, Koriander, Limettensaft und Salz in eine Küchenmaschine geben. So lange pürieren, bis alles gut vermischt und stückig ist. Die Salsa in eine Servierschüssel geben und beiseite stellen.
2. Beide Seiten der Tortillas mit Olivenöl beträufeln. Die Tortillas stapeln und mit einem scharfen Messer halbieren. Dann vierteln und erneut vierteln, so dass jede Tortilla in 8 gleich große Keile geschnitten wird. Die Tortillas beidseitig mit Chili-Limettenwürzen würzen.
3. Den Crispy-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Tortillas in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
4. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 3 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Leicht abkühlen lassen und mit der zuvor zubereiteten Salsa servieren.

Käsestangen mit Kokosnuss



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Ei, verquirlt
- 4 Esslöffel Kokosnussflocken
- 1 Teelöffel gemahlener Paprika
- Ca. 170 g Provolone-Käse
- Kochspray

1. Den Käse in Stifte schneiden.
2. Jede Käsestange in das verquirlte Ei tauchen.
3. Die Kokosnussflocken und gemahlene Paprika untermischen.
4. Die Käsestangen mit der Kokosnussmischung bestreuen.
5. Den Crispy-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Käsestangen in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
6. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 205°C und die Zeit auf 2-3 Minuten ein.
7. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
8. Vor dem Servieren gut abkühlen lassen.

Italienische Reiskbällchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den gekochten Reis, das italienische Gewürz und ½ Teelöffel Salz verrühren.
2. Jede entsteinte Olive mit einem Stück Mozzarellakäse füllen.
3. Den Reis zu einem Strang formen und in 8 gleich große Stücke teilen.
4. Mit leicht angefeuchteten Händen jede Reisportion um eine Olive legen und zu einer festen Kugel formen. Im Gefrierschrank 10 bis 15 Minuten lang kühlen oder bis sich die Außenseite kalt anfühlt.
5. 3 flache Schalen zum Dippen bereitstellen: verquirlte Eier in eine Schale, italienische Semmelbrösel in eine andere Schale und in der dritten Schale das Panko-Brösel und das restliche Salz mischen.
6. Jedes Reiskbällchen in den Semmelbröseln wälzen, in das verquirlte Ei tauchen und dann in den Panko-Bröseln wälzen.
7. Alle Seiten mit Öl besprühen.
8. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Reiskbällchen in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
9. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
10. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
11. Vor dem Servieren gut abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- Ca. 250 g gekochter klebriger Reis
- ½ Teelöffel italienische Gewürzmischung
- ¼ Teelöffel Salz
- 8 entsteinte schwarze Oliven
- Ca. 30 g Mozzarella-Käse, in kleine Stifte geschnitten (klein genug, um sie in die Oliven zu stecken)
- 2 Eier, verquirlt
- Ca. 40 g italienische Semmelbrösel
- Ca. 90 g Panko-Paniermehl
- Öl zum Besprühen oder Kochspray

Kleine Puten-Burger



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g gemahlene Putenbrust
- ¼ Teelöffel Currypulver
- 1 Teelöffel Hoisin-Sauce
- ½ Teelöffel Salz
- 8 kleine Burger Brötchen
- Ca. 60 g in Scheiben geschnittene rote Zwiebeln
- Ca. 65 g geschnittene kleine rote Paprika
- Ca. 80 g frische gehackte Ananas
- leichter Frischkäse, erweicht

1. Putenbrust, Currypulver, Hoisin-Sauce und Salz vermengen und gut durchmischen.
2. Aus der Putenmischung 8 kleine Frikadellen formen.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Patties in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
4. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 7 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Jedes Pattie auf die untere Hälfte eines Brötchens legen und mit Zwiebeln, Paprika und Ananas belegen.
7. Die restlichen Brötchenhälften nach Belieben mit Frischkäse bestreichen, darauf legen und servieren.

Cholula-Avocado-Pommes



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Ei, verquirlt
- Ca. 30 g Mehl (Type 405)
- 2 Esslöffel gemahlene Leinsamen
- ½ Teelöffel Cholula-Sauce (oder andere scharfe Sauce)
- Salz zum Abschmecken
- 1 Avocado, in Pommes frites geschnitten

1. Das Ei und die Cholula-Sauce in einer Schüssel verrühren.
2. In einer anderen Schüssel die restlichen Zutaten, außer der Avocado, vermischen. Avocadoscheiben in die Eimischung tauchen und in Mehl wenden, um sie zu panieren.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Pommes in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
4. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 5 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Servieren.

Parmesan-Zucchini-Chips



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 3 mittelgroße Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 1 Teelöffel Petersilie, gehackt
- 3 Esslöffel Parmesankäse, gerieben
- Schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- Salz nach Belieben

ZUBEREITUNG:

1. Die in Scheiben geschnittenen Zucchini auf ein Blatt Backpapier legen und mit Kochspray besprühen.
2. Den Käse, den schwarzen Pfeffer, die Petersilie und das Salz mischen.
3. Mit dieser Mischung die Zucchini bestreuen.
4. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Chips in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
5. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf ca. 220°C und die Zeit auf 25 Minuten ein.
6. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
7. Servieren.

Klassische Kartoffelchips



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 mittelgroße rote Kartoffeln, gewaschen
- Ca. 480 ml gefiltertes Wasser
- 1 Esslöffel Avocadoöl
- ½ Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die Kartoffeln mit einer Mandoline in ca. 0.5 cm dicke Scheiben.
2. Gießen Sie das Wasser in eine große Schüssel. Die Kartoffeln in die Schüssel geben und mindestens 30 Minuten lang einweichen.
3. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit einem Papiertuch oder Küchentuch trocken tupfen. Mit Avocadoöl und Salz würfeln.
4. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Kartoffeln in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
5. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 5 Minuten.
6. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
7. Den Korb schütteln und weitere 5 Minuten garen, bis sie gebräunt sind. Herausnehmen und vor dem Servieren ein paar Minuten abkühlen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Pommes frites gar sind.

Knusprige Zucchini-Pommes mit Parmesan



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 mittelgroße Zucchini, in Pommesform geschnitten
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel italienisches Gewürz
- Ca. 60 g Parmesankäse, gerieben
- Ca. 45 g Mandelmehl
- 1 Ei, leicht verquirlt
- Schwarzer Pfeffer
- Salz

1. Das Ei in eine geeignete Schüssel geben und gut verquirlen.
2. In einer flachen Schüssel Mandelmehl, Gewürze, Parmesan, schwarzen Pfeffer und Salz vermischen.
3. Die Zucchini-Pommes in das Ei tauchen, dann mit der Mandelmehlmischung bestreichen.
4. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Pommes in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
5. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf ca. 205°C und die Zeit auf 10 Minuten.
6. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
7. Servieren und genießen.

Mini-Würstchen mit Dijon-Dip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Cocktailwürstchen

Für den Dijon-Dip:

- 4 Esslöffel Mayonnaise
- 2 Esslöffel Dijon-Senf
- 1 ½ Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- ¼ Teelöffel Salz

1. Die Würste einige Male mit einer Gabel einstechen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Würstchen in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
3. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 15 Minuten.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Garzeit.
6. Während des Garens alle Zutaten für den Dijon-Dip in einer Schüssel vermischen.
7. Servieren und genießen.

Patatas Bravas



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Babykartoffeln
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Jalapeño-Schoten, kleingeschnitten
- 2 Teelöffel Olivenöl
- 2 Teelöffel Birds-Eyes-Chili (oder andere Chilisorten), gemahlen
- ½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- ½ Teelöffel getrockneter Oregano

1. Die Babykartoffeln, die Zwiebel, den Knoblauch und die Jalapeños in eine Schüssel geben, umrühren, dann das Olivenöl hinzugeben und erneut umrühren.
2. Mit gemahlenem Chili, Kreuzkümmel und Oregano würzen und noch einmal umrühren.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Kartoffeln in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein..
4. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 185°C und die Zeit auf 25 Minuten.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Dabei die Schüssel einmal gut durchschütteln.
7. Servieren.

Spargel in Pancetta eingewickelt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 20 Spargel, abgeschnitten
- Salz und Pfeffer
- 4 Scheiben Pancetta
- 1 Esslöffel frischer Salbei, gehackt

1. Den Spargel mit frischem Salbei, Salz und Pfeffer bestreuen. Schwenken, um ihn zu bedecken. 4 Bündel zu je 5 Stangen formen, wobei die Mitte des Bündels mit einer Scheibe Pancetta umwickelt wird.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Bündel in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
3. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 10 Minuten.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Servieren und genießen.

Champignons mit Petersilie



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 Esslöffel Petersilie, gehackt
- 1 Teelöffel Sojasauce
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten des Rezepts in die Rührschüssel geben und gut durchschwenken.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Pilze in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
3. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 10 Minuten.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Servieren und genießen.

Leckeres Zitronen-Tempeh



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Sonnenblumenöl
- ¼ Teelöffel gemahlener Koriander
- Ca. 170 g Tempeh, zerkleinert

ZUBEREITUNG:

1. Zitronensaft, gemahlene Koriander und Sonnenblumenöl in eine kleine Schüssel geben und vermischen.
2. Das Tempeh mit der Mischung beträufeln.
3. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, das Tempeh in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
4. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 160°C und die Zeit auf 10 Minuten.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Wenden Sie das Tempeh während des Garens alle 2 Minuten.
7. Servieren und genießen.

Gebratene Knoblauch-Thymian-Tomaten



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Roma-Tomaten
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- ½ Teelöffel getrockneter Thymian

ZUBEREITUNG:

1. Die Tomaten halbieren und mit den Fingern die Kerne und die kernigen Teile herausschaben. Die Tomaten in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Thymian vermischen.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Tomaten in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
3. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 15 Minuten.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Die Tomaten einige Minuten abkühlen lassen, bis sie genießbar sind, und dann in Nudeln, auf Crostini oder als Beilage zu Geflügel, Fleisch oder Fisch verwenden.

Gebutterter Rosenkohl



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 30 g geriebener Parmesan
- 2 Esslöffel Butter, geschmolzen
- Ca. 450 g Rosenkohl
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:

1. Den unteren Teil des Rosenkohls abschneiden und alle verfärbten Blätter entfernen. Die Sprossen in eine mittelgroße Schüssel geben und mit Butter, Salz und Pfeffer würzen. Durchschwenken.
2. Den Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, den Rosenkohl in den Korb legen und mit Kochspray einfetten, dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein.
3. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 165°C und die Zeit auf 20 Minuten.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Dabei den Korb zweimal schütteln. Wenn der Rosenkohl fertig ist, sollte er knusprig und goldbraun sein.
6. Den Rosenkohl auf einer Servierplatte anrichten und mit Parmesankäse bestreuen.



GEFLÜGEL/ HÄHNCHEN

R E Z E P T E

Buffalo-Hähnchen-Eierröllchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Wasser und Speisestärke in einer kleinen Schüssel verrühren, bis sie sich aufgelöst haben. Das Ei hinzufügen, gut verquirlen und beiseite stellen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Hähnchenfleisch, Frühlingszwiebeln, Sellerie und Buffalo-Sauce vermengen.
3. Die Hähnchenfleischmischung gleichmäßig auf 8 Frühlingsrollen verteilen, dabei einen halben Zentimeter von einem Rand entfernt auslöffeln.
4. Alle Ränder der Wraps mit verquirltem Ei befeuchten.
5. Die kurzen Enden über die Füllung falten, dann fest aufrollen und die Ränder andrücken, um sie zu verschließen.
6. Die Außenseite der Wraps mit Ei bestreichen, dann mit Öl oder Kochspray besprühen.
7. Einen Crisper-Gittereinsatz in den Korb der Zone 1 einsetzen, 4 Frühlingsrollen in den Korb legen, dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Frühlingsrollen legen. Die restlichen Röllchen auf das Gestell legen, dann den Korb in das Gerät einsetzen.
8. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 9 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Garen, bis die Außenseite braun und knusprig ist.
9. Während die Röllchen garen, den Blauschimmelkäse-Dip zubereiten. Frischkäse und Blauschimmelkäse mit einer Gabel zerdrücken. Die restlichen Zutaten unterrühren.
10. Der Dip sollte gerade so dickflüssig sein, dass er leicht an den Röllchen haftet. Wenn er zu dick ist, jeweils 1 Esslöffel Buttermilch oder Milch unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
11. Heiß servieren.

ZUTATEN:

- 1 Teelöffel Wasser
- 1 Esslöffel Speisestärke
- 1 Ei
- 615 g gebratenes Hähnchenfleisch, gewürfelt
- 55 g gehackte Frühlingszwiebeln
- 40 g gewürfelter Staudensellerie
- 90 g Buffalo-Sauce
- 8 Frühlingsrollen-Wraps
- Öl zum Besprühen oder Kochspray

Für den Blauschimmelkäse-Dip:

- 85 g Frischkäse, erweicht
- 80 g Blauschimmelkäse, zerkrümelt
- 1 Teelöffel Worcestershire-Sauce
- ¼ Teelöffel Knoblauchpulver
- 60ml Buttermilch (oder saure Sahne)

Mit Buttermilch gebratene Hähnchenkeulen



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Ei und Buttermilch in einer flachen Schüssel verquirlen.
2. In einer zweiten flachen Schüssel Mehl, Panko-Semmelbrösel, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Die Hähnchenkeulen nach Belieben mit Salz und Pfeffer bestreuen.
4. Die Hähnchenkeulen in die Buttermilchmischung tauchen, dann in der Panko-Mischung wälzen und die Krümel eindrücken, damit die Beschichtung haftet. Mit Öl oder Kochspray besprühen.
5. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen und mit Kochspray besprühen. Legen Sie die Hähnchenkeulen in den Korb und schieben Sie den Korb in Zone 1. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
6. Wählen Sie mit dem Drehschalter die Option FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Wenden Sie das Gerät nach der Hälfte der Garzeit.
7. Drehen Sie die Stücke, um zu prüfen, ob sie gebräunt sind. Wenn Sie weiße Stellen haben, die noch nicht braun sind, besprühen Sie sie mit Öl oder Kochspray. Weitere 5 Minuten garen, bis die Kruste goldbraun ist und der Saft klar herausläuft.

ZUTATEN:

- 1 Ei
- 120 ml Buttermilch
- 95 g Mehl (Type 405)
- 65 g gewürztes Panko-Paniermehl
- 1 Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer (zum Einmischen in die Panade)
- 4 Hähnchenkeulen, mit Haut
- Öl zum Besprühen oder Kochspray

Saftige Teriyaki-Hähnchenschenkel



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Esslöffel Teriyaki-Sauce
- 1 Esslöffel Orangensaft
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 4 Hähnchenschenkel
- 1 gehackte Frühlingszwiebeln
- 2 Teelöffel Sesamsamen
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Teriyaki-Sauce, Orangensaft und geräucherten Paprika verrühren. Alle Seiten der Hähnchenschenkel damit bestreichen.
2. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen und mit Kochspray besprühen. Das Hähnchen in den Korb legen und dann den Korb in Zone 1 einschieben. Das Gerät schaltet auf Zone 1.
3. Wählen Sie mit dem Drehschalter die Option FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 6 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenden und mit der Sauce begießen. Weitere 6 Minuten garen, wenden und mit Sauce begießen. Weitere 6 bis 8 Minuten garen, bis der Saft austritt, wenn das Hähnchen mit einer Gabel angestochen wird.
6. Mit gehackten Frühlingszwiebeln und Sesam bestreuen.

Knusprige Hähnchenwürfel



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 455 g Hähnchenschenkel in große Stücke geschnitten, etwa 3,5 cm
- Salz und Pfeffer
- 65 g Speisestärke
- 2 Eier, verquirlt
- 85 g Panko-Semmelbrösel
- Öl zum Besprühen oder Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenstücke nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Hähnchenteile in Maisstärke tauchen. Dann in Ei tauchen und den Überschuss abschütteln. Dann in Panko-Semmelbrösel wälzen, um sie gut zu panieren.
3. Die Hähnchenteile von allen Seiten mit Öl oder Kochspray besprühen.
4. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, das Hähnchen in den Korb legen und dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät schaltet auf Zone 1.
5. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 5 Minuten ein.
6. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Besprühen Sie die Stücke mit Öl, drehen Sie sie um und besprühen Sie die andere Seite.
7. Weitere 3 bis 5 Minuten garen, bis der Hähnchensaft austritt und die Außenseite goldbraun ist.

Puten-Hummus-Käse-Wraps



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie 2 Esslöffel Hummus auf jeden Wrap und bestreichen Sie ihn bis etwa einen halben Zentimeter vom Rand entfernt. Mit 4 Scheiben Putenfleisch und 2 Scheiben Provolone belegen. Mit $\frac{1}{4}$ des Babyspinatss abschließen - oder so viel darauf geben, wie Sie möchten.
2. Rollen Sie jeden Wrap auf. Sie brauchen die Enden nicht zu falten oder zu verschließen.
3. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, legen Sie 2 Wraps mit der Nahtseite nach unten in den Korb. Platzieren Sie dann das Grill-Gestell in den Korb über die Wraps. Legen Sie die restlichen Wraps auf das Gestell, und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
4. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Regler, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 4 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Wenn Sie möchten, können Sie noch 2 oder 3 Minuten weitergaren, bis der Wrap leicht knusprig ist.

ZUTATEN:

- 4 große Vollkorn-Wraps
- 125 g Hummus
- 16 dünne Scheiben Putenbrust
- 8 Scheiben Provolone-Käse
- 30 g frischer Babyspinat (oder mehr nach Geschmack)

Knusprige Hähnchenschnitzel mit Spaghetti



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenteile mit einem Fleischklopfer oder einem Nudelholz klopfen, bis sie etwa einen halben Zentimeter dick sind.
2. Beide Seiten mit italienischem Gewürz und Salz nach Geschmack bestreuen.
3. Die Speisestärke und die Salatsoße in 2 separate flache Schalen geben.
4. In einer dritten flachen Schale die Panko-Semmelbrösel und den Parmesan vermischen.
5. Das flachgedrückte Hähnchen in die Speisestärke und dann in die Salatsoße tauchen. In die Panko-Mischung tauchen und in das Hähnchen drücken, damit die Schicht gut haftet. Beide Seiten mit Öl oder Kochspray besprühen.
6. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, 2 Hähnchenteile in den Korb legen, dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Hähnchenteile aufstellen. Die restlichen Hähnchenteile auf das Gestell legen, dann den Korb in das Gerät einsetzen.
7. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Regler, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 5 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Sprühen Sie das Hähnchen erneut mit Öl ein und wenden Sie es, um beide Seiten zu bestreichen.
8. Weitere 4 bis 6 Minuten garen, bis der Saft aus dem Hähnchen läuft und die Außenseite gebräunt ist.
9. Während das Hähnchen kocht, die Marinarasauce erhitzen und unter die gekochten Spaghetti rühren.
10. Zum Servieren die Spaghetti mit der Sauce auf 4 Teller verteilen und jeweils ein gebratenes Hähnchenstück darauf legen. Wer noch mehr Käse möchte, kann zusätzlich Parmesan darüber streuen.

ZUTATEN:

- 4 Hähnchenteile
- Italienisches Gewürz
- Salz
- 30 g Speisestärke
- 120 ml italienische Salatsoße
- 20 g Panko-Semmelbrösel
- 25 g geriebener Parmesankäse, plus mehr zum Servieren
- Öl zum Besprühen oder Kochspray
- 225 g Spaghetti, gekocht
- 1 Glas (680 g) Marinara-Sauce

Knuspriges Hähnchen und Ranch-Tortillas



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenbrust mit der Messerklinge parallel zum Schneidebrett waagrecht halbieren, sodass 4 dünne Schnitzel entstehen.
2. Die Hähnchenschnitzel mit dem Ranchgewürz und dem Hähnchengewürz nach Geschmack würzen.
3. In einer Schüssel, die groß genug ist, um ein Hähnchenschnitzel aufzunehmen, das Ei verquirlen. In eine andere Schüssel das Mehl geben. Die Semmelbrösel in eine dritte Schüssel geben.
4. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen und mit Speiseöl beträufeln.
5. Jedes Hähnchenschnitzel in das Mehl, dann in das Ei und schließlich in die Semmelbrösel tauchen.
6. Zwei Hähnchenschnitzel in den Korb legen, das Hähnchen mit Speiseöl besprühen. Dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Hähnchenschnitzel platzieren. Die restlichen Hähnchenschnitzel auf den Rost legen und mit Speiseöl besprühen, dann den Korb in das Gerät einsetzen.
7. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 185°C und die Zeit auf 7 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
8. Öffnen Sie die Fritteuse und drehen Sie das Hähnchen um. 3 bis 4 Minuten länger garen, bis es knusprig ist.
9. Das gebratene Hähnchen aus der Fritteuse nehmen und 2 bis 3 Minuten abkühlen lassen.
10. Schneiden Sie das Hähnchen in Streifen. Die Hähnchenstreifen, den geschredderten Salat und das Ranch-Dressing gleichmäßig auf den Tortillas verteilen und servieren.

ZUTATEN:

- 2 (115 g) entbeinte, hautlose Hähnchenbrust
- ½ Päckchen (30 g) Gewürzmischung nach Wahl
- Hähnchengewürz
- 125 g Mehl (Type 405)
- 1 Ei
- 55 g Semmelbrösel
- Speiseöl
- 4 mittelgroße Mehl tortillas
- 55 g geschredderter Kopfsalat
- 3 Esslöffel Ranch-Dressing

Hähnchenkeulen mit Honig-BBQ-Soße



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenkeulen mit Hähnchengewürz, Salz und Pfeffer würzen.
2. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen und mit Speiseöl besprühen, die Hähnchenkeulen in einer Lage in den Korb legen, dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Hähnchenkeulen platzieren. Legen Sie die restlichen Keulen auf den Rost und besprühen Sie das Hähnchen mit Speiseöl. Dann den Korb in das Gerät einsetzen.
3. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Regler, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Öffnen Sie die Fritteuse und wenden Sie die Keulen. Weitere 8 Minuten garen.
6. Die gegarten Hähnchenschenkel aus der Fritteuse nehmen.
7. In einer kleinen Schüssel den Honig und die Barbecue-Sauce vermischen. Die Soße über die Hähnchenkeulen träufeln und servieren.

ZUTATEN:

- 10 Hähnchenkeulen
- Hähnchengewürz
- Salz
- Pfeffer
- Speiseöl
- 85 g Honig
- 250 g Barbecue-Sauce

Gefülltes Hähnchen mit Spinat und Frischkäse



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

Für die Füllung:

1. In einer kleinen, mikrowellengeeigneten Schüssel den Frischkäse 15 Sekunden lang in der Mikrowelle erwärmen, bis er weich ist.
2. In einer mittelgroßen Schüssel den Frischkäse und den gehackten Spinat vermischen. Gut umrühren. Beiseite stellen.

Für das Hähnchen:

1. 4 oder 5 Schlitz in jede Hähnchenbrust schneiden, ohne sie ganz durchzuschneiden.
2. Das Hähnchen mit Hähnchengewürz, Salz und Pfeffer würzen.
3. Einen Crisper-Gittereinsatz in den Zone-1-Korb einsetzen und mit Speiseöl besprühen. Legen Sie 2 Hähnchenbrüste in den Korb, dann stellen Sie ein Grill-Gestell über die Hähnchenbrüste. Die restlichen Hähnchenbrüste auf den Rost legen und den Korb in das Gerät einsetzen.
4. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 185°C und die Zeit auf 7 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Öffnen Sie die Fritteuse und füllen Sie den Spinat und die Frischkäsemischung in die Schlitz des Hähnchens. Die gefüllten Hähnchenbrüste mit ½ Teelöffel Paprika bestreuen. Weitere 3 Minuten garen.
7. Die gegarten Hähnchen aus der Fritteuse nehmen und vor dem Servieren abkühlen lassen.

ZUTATEN:

Für die Füllung:

- 75 g Frischkäse
- 30 g gehackter frischer Spinat

Für das Hähnchen:

- 4 (115 g) entbeinte, hautlose Hähnchenbrüste
- Hähnchengewürz
- Salz
- Pfeffer
- Speiseöl
- 1 Teelöffel Paprikapulver

Knusprige Hähnchenflügel



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 8 ganze Hähnchenflügel
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- Hähnchengewürz
- Pfeffer
- Speiseöl

1. Die Wings mit Knoblauchpulver, Hähnchengewürz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
2. Einen Crisper-Gittereinsatz in den Zone-1-Korb einlegen, die Hähnchenflügel in den Korb legen und mit Speiseöl beträufeln. Setzen Sie dann den Korb in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
3. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Nehmen Sie den Korb heraus und schütteln Sie ihn, um sicherzustellen, dass alle Hähnchenteile vollständig gegart sind.
6. Setzen Sie den Korb wieder ein und garen Sie das Hähnchen weitere 5 Minuten.
7. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Pikantes Hähnchen mit Brokkoli



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 455 g Hähnchenbrust, ohne Knochen und in Stücke geschnitten
- 175 g Brokkoli-Röschen
- 2 Teelöffel scharfe Sauce
- 2 Teelöffel Essig
- 1 Teelöffel Sesamöl
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 1 Esslöffel Ingwer, gehackt
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel Olivenöl
- ½ Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- Schwarzer Pfeffer
- Salz

1. Alle Zutaten des Rezepts in eine geeignete Rührschüssel geben und gut durchmischen.
2. Einen Crisper-Gittereinsatz in den Zone-1-Korb einlegen und mit Kochspray einlegen.
3. Geben Sie die Hühner- und Brokkolimischung in den Frittierkorb und setzen Sie den Korb in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 195°C und die Zeit auf 18 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Nach der Hälfte der Zeit schütteln.
5. Servieren und genießen.

Schmackhaftes Hähnchen im Ganzen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1,3 kg ganzes Hähnchen, Innereien entfernen und trocken tupfen
- 1 Teelöffel italienisches Gewürz
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel Zwiebelpulver
- ¼ Teelöffel Paprikapulver
- ¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1½ Teelöffel Salz

1. In einer geeigneten Schüssel italienische Gewürze, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Paprikapulver, schwarzen Pfeffer und Salz vermischen.
2. Das Hähnchen von innen und außen mit der Gewürzmischung einreiben.
3. Einen Crisper-Gittereinsatz in den Zone-1-Korb einsetzen, legen Sie das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Korb und schieben Sie den Korb in Zone 1. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Wählen Sie mit dem Drehschalter die Option BRATEN (ROAST), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 30 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Wenden Sie das Hähnchen und braten Sie es weitere 20 Minuten oder bis die Innentemperatur des Hähnchens 75°C erreicht hat.
7. Servieren und genießen.

Mit Kräutern gewürzte Putenbrust



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 905 g Putenbrust
- 1 Teelöffel frischer Salbei, gehackt
- 1 Teelöffel frischer Rosmarin, gehackt
- 1 Teelöffel frischer Thymian, gehackt
- Schwarzer Pfeffer
- Salz

1. In einer geeigneten Schüssel Salbei, Rosmarin und Thymian mischen.
2. Putenbrust mit schwarzem Pfeffer und der Salz-Kräuter-Mischung einreiben.
3. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen Korb einsetzen und mit Kochspray einfetten. Die gewürzte Putenbrust in den Korb der Fritteuse legen und den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Drehen Sie den Drehschalter auf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 30 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. In Scheiben schneiden und servieren.

Salat mit Hähnchen und Spinat



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 MIN



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Das Hähnchen in eine Schüssel geben. Zitronensaft, Petersilie, Zwiebelpulver und Paprika hinzufügen und durchschwenken.
2. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen Korb einsetzen, das Hähnchen in den Korb legen und dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
3. Wählen Sie mit dem Drehschalter FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 12 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. In einer Schüssel Spinat, Zwiebel, Erdbeeren und Avocado mischen und durchschwenken.
6. In einer anderen Schüssel Öl mit Essig, Salz, schwarzem Pfeffer und Estragon mischen, gut verquirlen, zum Salat geben und durchschwenken.
7. Das Hähnchen auf die Teller verteilen, den Spinatsalat dazugeben und servieren.

ZUTATEN:

- 2 Hähnchenbrüste, ohne Haut und ohne Knochen
- 2 Teelöffel Petersilie; getrocknet
- ½ Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Avocado; entkernt, geschält und in Scheiben geschnitten
- 60 ml Olivenöl
- 1 Esslöffel Estragon; gehackt
- 2 Teelöffel süßes Paprikapulver
- 120 ml Zitronensaft
- 150 g Babyspinat
- 8 Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
- 1 kleine rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Balsamico-Essig
- Schwarzer Pfeffer und Salz nach Belieben

Knusprige Hähnchentender



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Limettensaft auspressen und das Hähnchen damit einreiben
2. In einer geeigneten Schüssel die Cornflakes, den Parmesan, das Olivenöl, das Salz, den schwarzen Pfeffer, den Cayennepfeffer, den Kreuzkümmel und das Chilipulver gründlich miteinander vermischen.
3. In einer geeigneten flachen Schüssel das Ei verquirlen, bis es gut verquirlt ist.
4. Die Hähnchenteile erst in das Ei und dann in die Cornflakesmischung tauchen.
5. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen Korb einsetzen und mit Kochspray einfetten. Legen Sie das beschichtete Hähnchen in den Korb der Fritteuse und stellen Sie den Korb in Zone 1. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
6. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 195°C und die Zeit auf 12 Minuten ein.
7. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
8. Servieren.

ZUTATEN:

- 1 Limette
- 905 g Hähnchenfilets, in Stücke geschnitten
- 30 g Cornflakes, zerkleinert
- 50 g Parmesankäse, gerieben
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer
- ½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Chilipulver
- 1 Ei



FISCH & MEERESFRÜCHTE

R E Z E P T E

Leckerer Garnelen- und Tomatensalat



Vorbereitung
20 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten für das Dressing vermengen und gut durchmischen. Während der Zubereitung der Garnelen und des Salats im Kühlschrank aufbewahren.
2. Rohe Garnelen mit Zitronensaft und Old Bay Seasoning bestreuen. Verwenden Sie mehr Old Bay, wenn Sie Ihre Garnelen kräftig und scharf mögen.
3. Legen Sie den Crisper-Gittereinsatz in einen Korb, legen Sie die Garnelen in einer einzigen Lage in den Korb und stellen Sie den Korb in Zone 1. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Wählen Sie mit dem Drehschalter die Option FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 4 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Nehmen Sie die Garnelen aus dem Korb und legen Sie sie zum Abkühlen in den Kühlschrank.
6. Alle Salatzutaten vermengen und vorsichtig mischen. Auf 4 Salatteller oder Schüsseln verteilen.
7. Jeden Salat mit 6 Garnelen belegen und mit dem Dressing servieren.

ZUTATEN:

- 24 kleine, rohe Garnelen, geschält und entdarmt
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- ¼ Teelöffel Old Bay Seasoning

Für das Dressing:

- 110 g Mayonnaise
- 120 g Naturjoghurt
- 2 Teelöffel frisch gepresster Zitronensaft (keine Ersatzstoffe)
- 2 Teelöffel geriebene Zitronenschale
- 1 Teelöffel Dillkraut, leicht zerdrückt
- ½ Teelöffel scharfe Sauce

Für den Salat:

- 300 g Römersalat oder Bibb-Salat, geschnitten oder zerrissen
- 30 g rote Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 12 schwarze Oliven, in Scheiben geschnitten
- 12 Kirschtomaten oder Traubentomaten, halbiert
- 1 mittelgroße Avocado, in Scheiben geschnitten oder in große Stücke geschnitten

Knusprige Fischstäbchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 225 g Fischfilets (Seelachs oder Kabeljau)
- Salz (wahlweise)
- 55 g einfache Semmelbrösel
- Öl zum Besprühen oder Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Fischfilets in etwa ca. 1,5 x ca. 7 cm große „Finger“ schneiden. Mit Salz bestreuen, falls gewünscht.
2. Fisch in Paniermehl wälzen. Alle Seiten mit Öl oder Kochspray besprühen.
3. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, den Fisch in den Korb legen und dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 8 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Garen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Salziger und süßer Lachs



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Lachsfilets (ca. 1,5 cm dick, je 85 bis 115 g)
- Kochspray

Für die Marinade:

- 3 Esslöffel natriumarme Sojasauce
- 3 Esslöffel Reisessig
- 3 Esslöffel Ketchup
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel gemahlener Ingwer

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten für die Marinade mischen, bis sie gut vermischt sind.
2. Den Lachs in einen verschließbaren Plastikbeutel oder einen flachen Behälter mit Deckel legen. Die Marinade über den Fisch gießen und ihn gut umrühren. 30 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.
3. Die Marinade abgießen und den Korb der Fritteuse mit Kochspray besprühen.
4. Einen Crisper-Gittereinsatz in den Korb der Zone 1 einsetzen und mit Kochspray besprühen. 2 Filets mit der Hautseite nach unten in den Korb legen. Dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Filets platzieren. Die restlichen Filets auf den Rost legen, dann den Korb in das Gerät einsetzen.
5. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Drehknopf, um BRATEN (ROAST) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
6. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Beobachten Sie genau, um ein Übergaren zu vermeiden. Der Lachs ist fertig, wenn er gerade anfängt zu platzen und noch sehr feucht ist.

Koriander-Limetten-Garnelen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Garnelen in einen Plastikbeutel geben und den Koriander und den Limettensaft hinzufügen. Den Beutel verschließen. Schütteln, um sie zu vermengen. 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.
2. In einer kleinen Schüssel das Ei verquirlen. In eine weitere kleine Schüssel das Mehl geben. Die Semmelbrösel in eine dritte kleine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Korb der Fritteuse mit Speiseöl besprühen.
4. Die Garnelen aus dem Plastikbeutel nehmen. Jede Garnele erst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Paniermehl tauchen.
5. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen und mit Speiseöl besprühen, die Garnelen in den Korb legen. Die Garnelen können auch gestapelt werden. Die Garnelen mit Speiseöl besprühen. Dann den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
6. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 4 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
7. Öffnen Sie die Fritteuse und drehen Sie die Garnelen um. Weitere 4 Minuten garen, bis sie knusprig sind.
8. Vor dem Servieren abkühlen lassen.
9. Nach Belieben mit Cocktailsauce servieren.

ZUTATEN:

- 455 g rohe Garnelen, geschält und entdarmt, mit oder ohne Schwänze
- 10 g gehackter frischer Koriander
- Saft von 1 Limette
- 1 Ei
- 60 g Mehl (Type 405)
- 80 g Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Speiseöl
- 120 ml Cocktailsauce (wahlweise)

Pikante Lachskroketten



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel den Lachs, das geschlagene Ei, die Semmelbrüsel und die Frühlingszwiebeln vermengen.
2. Mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Mischung zu 6 Frikadellen formen.
4. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen. Die Krokette in den Korb legen. Sie können auch gestapelt werden. Sprühen Sie die Krokette mit Speiseöl ein. Setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
5. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 7 Minuten ein.
6. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
7. Öffnen Sie die Heißluftfritteuse und wenden Sie die Patties. Weitere 3 bis 4 Minuten garen, bis sie goldbraun sind.
8. Servieren.

ZUTATEN:

- 1 Dose (420 g) rosa Alaska-Lachs, abgetropft und ohne Gräten
- 1 Ei, verquirlt
- 55 g Semmelbrüsel
- 2 Frühlingszwiebeln, gewürfelt
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz
- Pfeffer
- Speiseöl

Mit Bier gebackener Kabeljau und Pommes



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Eier mit dem Bier verquirlen. In einer anderen mittelgroßen Schüssel Mehl und Speisestärke vermischen und mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Jedes Kabeljaufilet erst in die Mehl-Maisstärke-Mischung und dann in die Eier-Bier-Mischung tauchen. Den Kabeljau ein zweites Mal in das Mehl und die Speisestärke tauchen.
3. Einen Crisper-Gittereinsatz in Zone 1 einsetzen und mit Speiseöl besprühen. 2 Kabeljaufilets in den Korb legen, nicht stapeln. Dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Kabeljaufilets platzieren. Die restlichen Kabeljaufilets auf das Gestell legen, dann den Korb in das Gerät einsetzen.
4. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Regler, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.
5. Nehmen Sie den gegarten Kabeljau aus der Fritteuse und wiederholen Sie die Schritte 4 und 5 für die übrigen Filets.
6. Mit Pommes frites servieren oder tiefgekühlte Pommes frites zubereiten. Gefrorene Pommes frites müssen 18 bis 20 Minuten bei ca. 200°C gegart werden.
7. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- 2 Eier
- 235 ml Pilsner Bier
- (nach Wahl)
- 125 g Mehl (Type 405)
- 65 g Speisestärke
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz
- Pfeffer
- Speiseöl
- 4 (115g) Kabeljaufilets

Leckere Kracher-Garnelen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

Für die Garnelen:

1. die Garnelen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. In einer kleinen Schüssel das Ei verquirlen.
3. In eine weitere kleine Schüssel das Mehl geben. In einer dritten kleinen Schüssel die Panko-Semmelbrösel hinzufügen.
4. Die Garnelen in das Mehl, dann in das Ei und dann in die Semmelbrösel tauchen.
5. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen Korb einsetzen und mit Speiseöl besprühen. Die Garnelen in den Korb der Fritteuse legen. Sie können sie auch stapeln. Sprühen Sie die Garnelen mit Speiseöl ein. Setzen Sie dann den Korb in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
6. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 4 Minuten ein.
7. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
8. Öffnen Sie die Fritteuse und drehen Sie die Garnelen um. Weitere 4 Minuten garen oder bis sie knusprig sind.

So bereiten Sie die Sauce zu:

1. Während die Garnelen garen, die Sauce zubereiten: In einer kleinen Schüssel die saure Sahne, Sriracha und die süße Chilisauce verrühren.
2. Gut verrühren.
3. Mit den Garnelen servieren.

ZUTATEN:

Für die Garnelen:

- 455 g rohe Garnelen, geschält und entdarnt
- Salz
- Pfeffer
- 1 Ei
- 60 g Mehl (Type 405)
- 75 g Panko-Paniermehl
- Speiseöl

Für die Sauce:

- 80 g saure Sahne
- 2 Esslöffel Sriracha
- 60 ml süße Chilisauce

Scharfe Cajun-Garnelen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 340 g ungekochte mittelgroße Garnelen, geschält und entdarmt
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer
- 1 Teelöffel Old Bay Gewürz
- ½ Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Garnelen, Cayennepfeffer, Old Bay, Paprika, Olivenöl und Salz vermischen.
2. Die Garnelen im Öl und in den Gewürzen schwenken, bis sie mit beidem gut bedeckt sind.
3. Legen Sie einen Gareinsatz in einen Korb, legen Sie die Garnelen in den Korb und stellen Sie den Korb in Zone 1. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 3 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Die Garnelen schütteln und weitere 3 Minuten garen.
7. Prüfen Sie, ob die Garnelen gar sind. Wenn sie durchgegart sind, ist das Fleisch undurchsichtig. Bei Bedarf weitere Zeit hinzufügen.
8. Anrichten, servieren und genießen.

Krabbenküchlein



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 225 g Krabbenfleisch
- 2 Esslöffel Butter, geschmolzen
- 2 Teelöffel Dijon-Senf
- 1 Esslöffel Mayonnaise
- 1 Ei, leicht verquirlt
- ½ Teelöffel Old Bay Gewürz
- 1 Frühlingszwiebel, in Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Petersilie, gehackt
- 30 g Mandelmehl
- ¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ½ Teelöffel Salz

1. Alle Zutaten des Rezepts außer der Butter in eine geeignete Rührschüssel geben und mischen, bis sie gut miteinander verbunden sind.
2. Aus der Masse 4 gleich große Teigtaschen formen und auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller legen.
3. Den Teller für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Jede Seite der Krabbenpastetchen mit geschmolzener Butter bestreichen.
5. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen und mit Kochspray einfetten. Die Krabbenpastetchen in den Korb der Fritteuse legen und den Korb in Zone 1 einsetzen. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
6. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Wenden Sie die Patties nach der Hälfte der Zeit. Servieren und genießen.

Leckerer weißer Fisch



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 340 g weiße Fischfilets
- ½ Teelöffel Zwiebelpulver
- ½ Teelöffel Zitronenpfeffergewürz
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Fischfilets mit Olivenöl bestreichen und mit Zwiebelpulver, Zitronenpfeffergewürz, Knoblauchpulver, schwarzem Pfeffer und Salz würzen.
2. Die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe einsetzen und mit Kochspray einfetten. Die Fischfilets gleichmäßig auf beide Körbe verteilen, dann die Körbe in das Gerät einsetzen. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
3. Drehen Sie den Regler, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen. Stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH COOK, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
4. Drücken Sie START/ PAUSE, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.
5. Servieren und genießen.

Fritierlachs mit Pistazien



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 600 g Lachsfilet
- 50 g Pistazien
- Salz zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:

1. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen und mit Backpapier auslegen. Das Lachsfilet hineinlegen.
2. Die Pistazien in dicke Stücke schneiden; die Oberseite des Fisches einfetten und salzen und alles mit den Pistazien bedecken.
3. Setzen Sie dann den Korb in Zone 1 ein. Das Gerät stellt sich automatisch auf Zone 1 ein.
4. Wählen Sie mit dem Drehschalter die Option FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 25 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Warm servieren.

Limettenforelle



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Forellenfilets, ohne Gräten
- 4 Esslöffel Butter, geschmolzen
- Schwarzer Pfeffer und Salz nach Belieben
- Saft von 1 Limette
- 1 Esslöffel Schnittlauch, gehackt
- 1 Esslöffel Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG:

1. Die Fischfilets mit der geschmolzenen Butter, schwarzem Pfeffer und Salz vermischen und leicht einreiben.
2. Legen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe, legen Sie den Fisch in den Korb und stellen Sie den Korb dann in Zone 1. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
3. Wählen Sie mit dem Drehschalter die Option BRATEN (ROAST), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 12 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.
5. Auf Teller verteilen und mit Limettensaft beträufelt und mit Petersilie und Schnittlauch bestreut servieren.

Thunfisch-Pastetchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Dosen Thunfisch
- ½ Zitronensaft
- ½ Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel getrockneter Dill
- 1½ Esslöffel Mayonnaise
- 1½ Esslöffel Mandelmehl
- ¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ¼ Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten des Rezepts in eine geeignete Rührschüssel geben und mischen, bis sie gut vermischt sind. Aus der Masse 4 Patties formen.
2. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen und mit Kochspray einfetten. Legen Sie die Patties in den Frittierkorb und setzen Sie den Korb in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
3. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie knusprigere Frikadellen wünschen, lassen Sie sie 3 Minuten länger garen.
4. Servieren und genießen.

Kirschtomaten-Garnelen-Kebab



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten des Rezepts in einer geeigneten Rührschüssel vermengen, bis die Garnelen und Tomaten von allen Seiten bedeckt sind.
2. Die Holzspieße fast 15 Minuten lang in Wasser einweichen.
3. Die Jumbo-Garnelen und Kirschtomaten auf die Spieße stecken.
4. Legen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in den Zone-1-Korb, legen Sie die Hälfte der Garnelenspieße in den Korb und stellen Sie dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Spieße auf. Legen Sie die restlichen Spieße auf das Gestell und schieben Sie dann den Korb in das Gerät.
5. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 200 ° C und die Zeit auf 5 Minuten ein.
6. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
7. Servieren und genießen.

ZUTATEN:

- 680 g Jumbo-Garnelen, gesäubert, geschält und entdarmt
- 455 g Kirschtomaten
- 2 Esslöffel Butter, geschmolzen
- 1 Esslöffel Sriracha-Sauce
- Salz und schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- ½ Teelöffel getrockneter Oregano
- ½ Teelöffel getrocknetes Basilikum
- 1 Teelöffel getrocknete Petersilienflocken
- ½ Teelöffel Majoran
- ½ Teelöffel Senfkörner

Gebackene Sardinen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g frische Sardinen
- Meersalz, nach Geschmack
- Gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 1 Teelöffel italienische Gewürzmischung
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 Esslöffel Olivenöl
- ½ Zitrone, frisch gepresst

1. Salz, schwarzen Pfeffer, italienische Gewürzmischung und die Sardinen gut durchmischen.
2. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe ein, legen Sie die Sardinen in den Korb und setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
3. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 160°C und die Zeit auf 40 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Für die Sauce die restlichen Zutaten verquirlen.
6. Servieren Sie die warmen Sardinen mit der Sauce auf der Seite.

Lachs-Patties



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Lachs
- 1 Ei
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln, gehackt
- Ca. 110 g Parmesankäse

Für die Sauce:

- 1 Teelöffel Reiswein
- 1 ½ Esslöffel Sojasauce
- Eine Prise Salz
- 1 Teelöffel Gochutgaru (koreanische rote Chiliflocken)

1. Mischen Sie den Lachs mit Ei, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Parmesan in einer Schüssel.
2. Mit den Händen durchkneten, bis sich alles gut verbunden hat.
3. Die Mischung zu gleichgroßen Patties formen.
4. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe ein, legen Sie die Patties in den Korb und setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
5. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 195°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
6. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
7. Nach der Hälfte der Zeit die Patties wenden.
8. Alle Zutaten für die Soße verquirlen.
9. Mit der Sauce an der Seite servieren und die warmen Fischpastetchen genießen.

Krosse Kokosnuss-Garnelen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Garnelen
- Ca. 120 g Panko-Paniermehl
- Ca. 85 g Kokosnusss raspeln
- 2 Eier
- Ca. 40 g Mehl (Type 405)

1. Die Garnelen schälen und entdarmen.
2. Die Gewürze nach Belieben mit dem Mehl verquirlen.
3. In einer anderen Schüssel die Eier verquirlen und in einem dritten Gefäß die Semmelbrösel und die Kokosnuss vermischen.
4. Die gesäuberten Garnelen in das Mehl und die Eier tauchen und mit der Kokosnussmischung abschließen.
5. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe ein, legen Sie die Garnelen in den Korb und setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
6. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 15 Minuten ein.
7. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
8. Servieren.

Chili-Limetten-Garnelen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g mittelgroße Garnelen, geschält und entdarnt
- 1 Esslöffel gesalzene Butter, geschmolzen
- 2 Teelöffel Chilipulver
- ¼ Teelöffel Knoblauchpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ kleine Limette, geschält und entsaften, geteilt

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Garnelen mit der Butter vermengen, dann mit Chilipulver, Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer und Limettenschale bestreuen.
2. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe ein, legen Sie die Garnelen in den Korb und setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
3. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 5 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Die Garnelen in eine große Servierschüssel geben und mit Limettensaft beträufeln.
6. Warm servieren.

RIND, SCHWEIN & LAMM

R E Z E P T E



Gefüllte Paprikaschoten mit Rindfleisch und Reis



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

30 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Olivenöl in einer großen, tiefen Pfanne bei mittlerer Hitze. Wenn das Öl schimmert, die Zwiebel hinzufügen und ca. 5 Minuten anbraten, bis sie weich ist. Den Knoblauch hinzufügen und eine weitere Minute anbraten. Rinderhackfleisch, Salz und rote Paprikaflocken zugeben und braten, bis das Fleisch nicht mehr rosa ist, etwa 6 Minuten. Wenn das Fleisch viel Fett abgegeben hat, nehmen Sie es vorsichtig mit einem Löffel aus der Pfanne.
2. Den Stielansatz der Tomaten abschneiden und die Tomaten mit der groben Seite einer Reibe raspeln. Die Haut wegwerfen. Das Tomatenmark, die Pinienkerne, die Rosinen und den Essig zu der Fleischmischung geben und noch einige Minuten anbraten, bis sie eindickt. Den gekochten Reis dazugeben und umrühren. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.
3. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen. Das obere Drittel der Paprikaschoten abschneiden und die Kerne und inneren Membranen entfernen. Die Fleischmischung gleichmäßig auf die 4 Paprikaschoten verteilen. Die Deckel wieder auf die Paprikaschoten setzen und sie vorsichtig in den Korb der Fritteuse legen. Besprühen oder bepinseln Sie die Außenseiten und die Oberseite der Paprikaschoten mit Öl.
4. Setzen Sie dann den Korb in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Drehen Sie den Drehschalter auf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 15 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten, und drehen Sie die Paprikaschoten nach der Hälfte der Zeit. Entfernen Sie die Deckel und geben Sie 40 g geriebenen Mozzarella auf jede Paprika. Kochen, bis der Käse geschmolzen und gebräunt ist, etwa 4 Minuten.
6. Servieren.

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- 1 gelbe Zwiebel, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 340 g Rinderhackfleisch
- 2 Teelöffel Salz
- Prise rote Paprikaflocken
- 2 mittelgroße Tomaten oder 1 große Tomate
- 35 g Pinienkerne
- 35 g Rosinen
- 3 Esslöffel Rotweinessig
- 165 g gekochter Reis
- 4 Paprikaschoten
- Pflanzenöl zum Besprühen
- 150 g geriebener Mozzarella-Käse

Klassische Natchitoches-Fleischpastete



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

40 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Für den Kuchenteig Mehl und Salz in einer Küchenmaschine vermischen und ein paar Mal pulsieren, um sie zu verbinden. Die Butter und das Backfett hinzugeben und pulsieren, bis die Mischung groben Krümen ähnelt. Das Ei hinzugeben. Das Eiswasser und den Essig verquirlen und 3 Esslöffel davon zum Mehl geben. Noch ein paar Mal pulsieren. Nehmen Sie eine kleine Handvoll Teig und drücken Sie ihn zusammen, um zu sehen, ob er zusammenhält. Wenn dies nicht der Fall ist, fügen Sie mehr Wasser hinzu, bis der Teig zusammenhält, wenn er zusammengedrückt wird. Den Teig auf ein bemehltes Brett geben und kneten, bis er sich zu einer Kugel formt. In Plastikfolie einwickeln und mindestens 1 Stunde bis zu mehreren Tagen in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Füllung das Öl in einer großen, tiefen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel, rote Paprika und Sellerie hinzufügen und mit Salz würzen. Etwa 5 Minuten sautieren, bis sie weich sind. Den Knoblauch hinzufügen und 1 weitere Minute anbraten. Das Rinderhackfleisch (oder Rinder- und Schweinehackfleisch) hinzugeben und mit einem Holzlöffel anbraten, bis das Fleisch nicht mehr rosa ist, 6 bis 8 Minuten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl und die Gewürze hinzugeben und umrühren. 2 bis 3 Minuten anbraten, bis sie duften. Tomatenmark, Brühe, Worcestershire-Sauce und Tabasco zugeben und umrühren. Alle gebratenen Stücke, die sich am Boden der Pfanne angesammelt haben, herauskratzen. Köcheln lassen, bis der größte Teil der Flüssigkeit verdampft ist und das Fleisch mit einer dicken Soße bedeckt ist. Abschmecken und die Gewürze anpassen. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen, bevor Sie fortfahren.
3. Den Teig in 4 gleiche Teile teilen und jeweils zu einer Kugel rollen. Auf einem gut bemehlten Brett jeweils ein Stück Teig zu einem Kreis mit einem Durchmesser von 18 bis 20 cm und einer Dicke von 3 bis 6 mm ausrollen. Die Hälfte der Fleischfüllung in die Mitte des Teigs schaufeln. Den Teig zu einem Halbmond zusammenfalten, die Ränder aneinanderlegen und zusammendrücken. Die Ränder mit den Zinken einer Gabel zusammendrücken. Den Vorgang mit dem restlichen Teig und der Füllung wiederholen.
4. Die gefüllten Pasteten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. (Die Pasteten können auch im Voraus gefüllt und bis zum Backen gekühlt werden.) Die Oberseiten der Pasteten mit Ei bestreichen und in jede Pastete 2 kleine Schlitzlöcher zur Belüftung schneiden.
5. Einen Crisper-Gittereinsatz in den Korb der Zone 1 einsetzen und mit Öl besprühen, die beiden gefüllten Pasteten in einer Lage in den Korb legen, dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Pasteten platzieren. Die restlichen 2 Pasteten auf das Gestell legen, dann den Korb in das Gerät einsetzen.
6. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Regler, um BACKEN (BAKE) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 25 Minuten ein.
7. Drücken Sie START/PAUSE, um den Backvorgang zu starten. Backen, bis die Kruste glänzt und goldbraun ist und die Füllung blasen wirft. Wenn die Pasteten festkleben, entfernen Sie sie vorsichtig mit einem dünnen, antihafbeschichteten Spatel.
8. Servieren.

ZUTATEN:

Für den Teig:

- 280 g Mehl (Type 405)
- 1¼ Teelöffel Salz
- 4 Esslöffel kalte, ungesalzene Butter, gewürfelt (oder 8 Esslöffel Butter, wenn Sie kein Fett verwenden möchten)
- 4 Esslöffel kaltes Pflanzenfett, gewürfelt
- 1 Ei
- 120 ml Eiswasser
- 2 Teelöffel Rotweinessig

Für die Füllung:

- 2 Esslöffel Pflanzen- oder Rapsöl
- ½ rote Zwiebel, gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, gewürfelt
- 2 Rippen Staudensellerie, gewürfelt
- Salz und Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 455 g Rinderhackfleisch oder je 225 g Rinder- und Schweinehackfleisch
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- 1 Teelöffel Oregano
- ¼ Teelöffel Cayennepfeffer
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 235 ml Hühner- oder Rinderbrühe
- ½ Teelöffel Worcestershire-Sauce
- Prise Tabasco
- 1 Ei verquirlt mit 1 Esslöffel Wasser

Kreuzkümmel-Schweinefilet und Kartoffeln



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Gewürze und den Knoblauch in einer kleinen Schüssel vermengen. 1 Esslöffel der Gewürzmischung in eine andere Schüssel geben und zum Würzen der Kartoffeln beiseite stellen. Beide Filetstücke mit der restlichen Gewürzmischung einreiben. Beiseite stellen.
2. Geben Sie die Kartoffeln in eine mittelgroße Schüssel. Fügen Sie den reservierten Esslöffel der Gewürzmischung und das Olivenöl hinzu. Vorsichtig schwenken, damit die Kartoffeln gleichmäßig bedeckt sind.
3. Die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe einsetzen und mit Öl besprühen. Beide Filetstücke in den Korb der Zone 1 legen und leicht mit Öl besprühen.
4. Die Kartoffeln in den Korb für Zone 2 legen, dann die Körbe in das Gerät einsetzen.
5. Wählen Sie Zone 1, wählen Sie dann mit dem Drehknopf BRATEN (ROAST), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 20 Minuten ein.
6. Wählen Sie Zone 2, wählen Sie dann mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Wählen Sie SYNC und drücken Sie dann START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten (in Zone 2 wird HOLD angezeigt, bis der Garvorgang beginnt).
7. Wenden Sie das Schweinefilet nach der Hälfte der Garzeit. Wenden Sie die Kartoffeln einmal nach der Hälfte der Garzeit, bis sie goldbraun sind.
8. Zusammen mit dem Schweinefilet servieren.

ZUTATEN:

- 3 Esslöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Chilipulver
- 1 Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 455 g Schweinefilet, in 2 Stücke geschnitten
- Pflanzenöl zum Einsprühen
- 455 g Kartoffeln, geviertelt
- 1 Esslöffel Olivenöl extra vergine

Lamm-Kofta mit Tzatziki



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Lammfleisch, Zwiebeln, Kräuter, Salz und Gewürze in einer mittelgroßen Schüssel gründlich vermischen. Die Lammfleischmischung in 8 gleich große, fest verpackte Frikadellen formen. Die Frikadellen auf einen Teller legen, abdecken und für mindestens 30 Minuten und bis zu 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Einen Crisper-Gittereinsatz in den Zone-1-Korb einsetzen und mit Öl besprühen, die Patties in einer einzigen Schicht in den Korb legen, dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Patties legen. Die restlichen Patties auf das Gestell legen, dann den Korb in das Gerät einsetzen.
3. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Drehschalter auf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten, und drehen Sie die Patties nach der Hälfte der Garzeit einmal um. Garen, bis die Innentemperatur 63°C erreicht hat.
5. Die Patties auf einen mit Papiertüchern ausgelegten Teller legen, um überschüssiges Öl aufzusaugen.
6. Die Patties warm mit Tzatziki servieren.

ZUTATEN:

- 455 g Lammhackfleisch
- ½ Zwiebel, gerieben
- 15 g gehackte frische Blatt Petersilie, Minze oder eine Kombination davon
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Kreuzkümmel
- ½ Teelöffel Koriander
- ½ Teelöffel Paprika
- ¼ Teelöffel Piment
- ¼ Teelöffel Zimt
- Pflanzenöl zum Besprühen
- Tzatziki zum Servieren

Teriyaki Baby Back Ribs



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

1 std



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Das chinesische Fünf-Gewürze-Pulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen vermischen. Jedes Rippenstück auf ein großes Stück Folie legen und mit der Gewürzmischung bestreuen. Die Folie fest um jedes Rippenstück wickeln.
2. Legen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe, legen Sie die in Folie eingewickelten Rippchen in den Korb und setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
3. Wählen Sie mit dem Drehschalter die Option BRATEN (ROAST), stellen Sie die Temperatur auf 120°C und die Zeit auf 50 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Während die Rippchen garen, Sojasauce, braunen Zucker, Öl, Reisessig, Ingwer, Knoblauch und Sesamöl in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren.
6. Nach 50 Minuten die Rippchen mit einer Zange aus der Fritteuse nehmen und auf ein umrandetes Backblech legen. Die Rippchen etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Folie nehmen.
7. Die Rippchen gleichmäßig mit der Soßenmischung bepinseln und zurück in die Fritteuse geben. Die Temperatur auf 200°C einstellen und 10 Minuten lang garen, dabei die Rippchen gelegentlich mit zusätzlicher Sauce begießen.
8. Die Rippchen sollten knusprig, zart und leicht verkohlt sein, wenn sie gar sind. Die gegarten Rippchen mit der restlichen Soße bestreichen und sofort servieren.

ZUTATEN:

- 1 Teelöffel chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1,1 kg bis 1,3 kg Rippchen, in 4 Stücke geschnitten
- 60 ml Sojasauce, vorzugsweise natriumarm
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel Pflanzenöl
- ½ Esslöffel geriebener frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 3 Teelöffel Reisessig
- 1 Teelöffel geröstetes Sesamöl

Sonoran Style Hot Dogs



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Jedes Hot Dog mit einer Scheibe Speck umwickeln und an beiden Enden mit Zahnstochern befestigen. Die Hot Dogs auf einen Teller legen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit der Speck an den Hot Dogs haften bleibt. Während die Hot Dogs abkühlen, die Schnittfläche jedes Brötchens mit Butter bestreichen.
2. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe ein, legen Sie die Hot Dogs in den Korb und setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
3. Wählen Sie mit dem Drehschalter die Option FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 8 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Öffnen Sie die Heißluftfritteuse und wenden Sie die Hot Dogs, um sicherzustellen, dass sie auf allen Seiten gleichmäßig gar werden. Weitere 2 Minuten garen, bis der Speck knusprig und goldgelb und der Hot Dog prall ist.
6. Die Hot Dogs auf einen Teller geben und warm halten. Die gebutterten Brötchen in die Heißluftfritteuse legen und bei 180 °C 1 bis 2 Minuten lang garen, bis die Brötchen warm sind und die Butter geschmolzen ist.
7. Zum Anrichten 2 Esslöffel Bohnen auf jedes Brötchen streichen. Ein mit Speck umwickeltes Hot Dog hinzufügen.
8. Mit gewürfelter Avocado, Tomate, Zwiebel und einem Spritzer mexikanischer Crema (oder saurer Sahne) belegen.
9. Mit Korianderblättern garnieren und mit Limettenspalten und scharfer Sauce servieren.

ZUTATEN:

- 4 große Hot Dogs
- 4 Scheiben Speck (nicht dick geschnitten)
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, bei Raumtemperatur
- 4 frische Hot-Dog-Brötchen
- 120 g gebratene Bohnen, erwärmt
- 1 Avocado, gewürfelt
- 1 Roma-Tomate, gewürfelt
- ½ kleine rote Zwiebel, gewürfelt
- 60 ml mexikanische Crema (oder Saure Sahne) verdünnt mit 1 Esslöffel Milch
- Frische Korianderblätter zum Garnieren
- Limettenspalten, zum Garnieren
- Scharfe Soße, zum Servieren

Carne Asada



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Limettensaft, Orange, Koriander, Jalapeño, Pflanzenöl, Essig, Chilipulver, Zucker, Salz, Kreuzkümmel und Koriander in einen Mixer geben. Glatt pürieren.
2. Das Steak in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben. Die Marinade über das Steak gießen und den Beutel verschließen. 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen oder abdecken und bis zu 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
3. Legen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in den Zone 1 Korb ein, legen Sie 2 Steaks in den Korb, und stellen Sie dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Steaks. Legen Sie das verbleibende 1 Stück Steak auf das Rost und entsorgen Sie die Marinade. Setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.
4. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Wählen Sie mit dem Drehschalter FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 8 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass das Steak eine Innentemperatur von 60 °C erreicht hat. (Es ist wichtig, dass das Steak nicht zu heiß gegart wird, damit das Fleisch nicht zäh wird).
7. Das Steak auf ein Schneidebrett legen und 10 Minuten ruhen lassen. Quer zur Faser in Scheiben schneiden und servieren.

ZUTATEN:

- Saft von 2 Limetten
- 1 Orange, geschält und entkernt
- 25 g frische Korianderblätter
- 1 Jalapeño, gewürfelt
- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- 2 Esslöffel Apfelessig
- 2 Teelöffel Ancho-Chili-Pulver
- 2 Teelöffel Zucker 1 Teelöffel kosches Salz
- 1 Teelöffel Kreuzkümmelsamern
- 1 Teelöffel Koriandersamern
- 680 g Skirtstek, in 3 Stücke geschnitten

Bulgogi-Burger mit Gochujang-Mayonnaise



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

Für die Frikadellen:

1. In einer großen Schüssel das Rinderhackfleisch, die Frühlingszwiebeln, Gochujang, Sojasauce, Knoblauch, Ingwer, Zucker, Sesamöl und Salz vermischen. 30 Minuten bei Raumtemperatur marinieren oder bis zu 24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
2. Das Fleisch in vier Portionen teilen und diese zu runden Patties formen. Mit dem Daumen eine leichte Vertiefung in die Mitte jeder Frikadelle drücken.
3. Legen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe. Legen Sie die Patties in einer einzigen Schicht in den Korb und schieben Sie den Korb dann in Zone 1. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.

In der Zwischenzeit die Gochujang-Mayonnaise zubereiten:

1. Mayonnaise, Frühlingszwiebeln, Gochujang, Sesamöl und Sesamsamen verrühren.
2. Am Ende der Garzeit mit einem Fleischthermometer prüfen, ob die Burger eine Innentemperatur von 70°C (mittel) erreicht haben.
3. Zum Servieren die Burger auf die Brötchen legen und mit der Mayonnaise bestreichen.

ZUTATEN:

Für die Frikadellen:

- 455g (85%) mageres Rinderhackfleisch
- 25 g gehackte Frühlingszwiebeln
- 2 Esslöffel Gochujang (koreanische rote Chilipaste)
- 1 Esslöffel dunkle Sojasauce
- 2 Teelöffel gehackter Knoblauch
- 2 Teelöffel gehackter frischer Ingwer
- 2 Teelöffel Zucker
- 1 Esslöffel geröstetes Sesamöl
- ½ Teelöffel Salz

Für die Gochujang-Mayonnaise:

- 55 g Mayonnaise
- 25 g gehackte Frühlingszwiebeln
- 1 Esslöffel Gochujang (koreanische rote Chilipaste)
- 1 Esslöffel geröstetes Sesamöl
- 2 Teelöffel Sesamsamen
- 4 Hamburgerbrötchen

Scharfes Schweinefleisch Bulgogi



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Zwiebel, Gochujang, Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, Wein, Sesamöl, Zucker und Cayennepfeffer vermischen. Das Schweinefleisch dazugeben und gut durchschwenken. 30 Minuten bei Raumtemperatur marinieren oder bis zu 24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
2. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen. Das Schweinefleisch und die Zwiebelscheiben in den Frittierkorb legen; die Marinade wegwerfen. Setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
3. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 15 Minuten ein.
4. Drücken Sie START PAUSE, um den Garvorgang zu starten, und wenden Sie das Schweinefleisch nach der Hälfte der Garzeit.
5. Das Schweinefleisch auf einer Servierplatte anrichten.
6. Mit Sesamsamen und Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.

ZUTATEN:

- 1 Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Gochujang (koreanische rote Chilipaste)
- 1 Esslöffel gehackter frischer Ingwer
- 1 Esslöffel gehackter Knoblauch
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 1 Esslöffel Shaoxing-Wein (Reiswein)
- 1 Esslöffel geröstetes Sesamöl
- 1 Teelöffel Zucker
- ¼ bis 1 Teelöffel Cayennepfeffer oder Gochugaru (koreanischer gemahlener roter Pfeffer)
- 455 g Schweineschulter ohne Knochen, in ca. 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 Esslöffel Sesamsamen
- 25 g geschnittene Frühlingszwiebeln

Minz-Lamm-Spieße



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Lammfleisch, Zwiebel, Minze, Koriander, Knoblauch, Kurkuma, Cayennepfeffer, Kardamom, Zimt und Salz in der Schüssel eines Standmixers mit Rührbesen vermischen. Auf niedriger Stufe mixen, bis eine klebrige Masse aus gewürztem Fleisch entsteht. Wenn Sie Zeit haben, lassen Sie die Mischung 30 Minuten lang bei Raumtemperatur stehen (oder decken Sie ab und stellen Sie sie für ein oder zwei Tage in den Kühlschrank, bis Sie die Spieße zubereiten).
2. Teilen Sie das Fleisch in acht gleich große Portionen. Jede Portion zu einer langen Wurst formen.
3. Setzen Sie einen Crispy-Gittereinsatz in den Korb für Zone 1 ein, legen Sie die Hälfte der Spieße in einer einzigen Schicht in den Korb, und stellen Sie dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Spieße. Legen Sie die restlichen Spieße auf das Gestell und setzen Sie den Korb dann in das Gerät ein.
4. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Wählen Sie mit dem Drehschalter FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Erhöhen Sie die Temperatur der Heißluftfritteuse auf 200°C und garen Sie die Spieße weitere 3 bis 4 Minuten, um sie zu bräunen. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass die Spieße eine Innentemperatur von 70°C (mittel) erreicht haben.

ZUTATEN:

- 455 g Lammhackfleisch
- 80 g fein gehackte Zwiebel
- 15 g gehackte frische Minze
- 1 Esslöffel frischer Koriander
- 1 Esslöffel gehackter Knoblauch
- ½ Teelöffel gemahlener Kurkuma
- ½ Teelöffel Cayennepfeffer
- ¼ Teelöffel gemahlener Kardamom
- ¼ Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel Salz

Würzige Kofta-Spieße



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In der Schüssel eines Standmixers mit Paddelaufsatz das Rinderhackfleisch, die Petersilie, die Gewürzmischung, das Pflanzenöl, den Knoblauch und das Salz vermischen. Auf niedriger Stufe mixen, bis eine klebrige Masse aus gewürztem Fleisch entsteht. Wenn Sie Zeit haben, lassen Sie die Mischung 30 Minuten lang bei Raumtemperatur stehen (oder decken Sie sie ab und stellen Sie sie für ein oder zwei Tage in den Kühlschrank, bis Sie die Spieße zubereiten).
2. Teilen Sie das Fleisch in vier gleich große Portionen. Jede Portion zu einer langen Wurst formen.
3. Setzen Sie einen Crispy-Gittereinsatz in einen der Körbe, legen Sie die Spieße in einer einzigen Lage in den Korb und schieben Sie den Korb dann in Zone 1. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Wählen Sie mit dem Drehschalter die Option FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass die Spieße eine Innentemperatur von 70°C (mittel) erreicht haben.
6. Die Spieße auf eine Servierplatte legen.
7. Mit zusätzlicher Petersilie bestreuen und servieren.

ZUTATEN:

- 455g (85%) mageres Rinderhackfleisch
- 15 g gehackte frische Petersilie, plus mehr zum Garnieren
- 2 Esslöffel Kofta Kebab Gewürzmischung
- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 Esslöffel gehackter Knoblauch
- 1 Teelöffel Salz

Italienische Käsewurst-Frikadellen



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die Wurst, das Hackfleisch, den Käse, das Zwiebelpulver, das Knoblauchpulver und den Pfeffer vorsichtig vermischen, bis alles gut vermischt ist.
2. Die Mischung zu 16 Fleischbällchen formen. Legen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in den Zone-1-Korb, legen Sie die Hälfte der Fleischbällchen in einer einzigen Schicht in den Korb, und legen Sie dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Fleischbällchen. Legen Sie die restlichen Fleischbällchen auf das Gestell, und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
3. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Drehknopf, um FRITTIEREN (AIR FRY) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten, und wenden Sie die Fleischbällchen nach der Hälfte der Garzeit. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass die Fleischbällchen eine Innentemperatur von 70°C (mittel) erreicht haben.
4. Servieren.

ZUTATEN:

- 225 g italienische Wurst
- 225g (85%) mageres Rinderhackfleisch
- 50 g geschredderter scharfer Cheddar-Käse
- ½ Teelöffel Zwiebelpulver
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer

Käse-Frikadellen und Kartoffeln



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Kartoffeln mit Öl, ¼ Teelöffel Salz und ¼ Teelöffel Pfeffer vermengen.
2. In einer großen Schüssel Hackfleisch, Feta, rote Zwiebel, Semmelbrösel, Petersilie, Ei, Oregano und je ¼ Teelöffel Salz und Pfeffer vermischen. Zu 12 Kugeln formen und auf Spieße stecken.
3. Die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe einsetzen. Die Kartoffeln in den Korb der Zone 1 legen. Die Fleischbällchen in den Korb der Zone 2 legen, dann die Körbe in das Gerät einsetzen.
4. Wählen Sie Zone 1, wählen Sie dann mit dem Drehschalter FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 14 Minuten ein.
5. Wählen Sie Zone 2, wählen Sie dann mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Wählen Sie SYNC und drücken Sie dann START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten (in Zone 2 wird HOLD angezeigt, bis der Garvorgang beginnt).
6. Schwenken Sie die Kartoffeln ein paar Mal. Kartoffeln und Fleischbällchen auf einen Teller legen.
7. Mit Tzatziki und Zitronenspalten servieren.
8. Mit zusätzlicher Petersilie garnieren.

ZUTATEN:

- 455 g rote Kartoffeln, in ca. 2,5 cm Stücke geschnitten
- 2 Teelöffel Olivenöl
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel Pfeffer
- 455 g mageres Rinderhackfleisch (90%)
- 185 g zerbröckelter Feta-Käse
- ½ kleine rote Zwiebel, gerieben
- 35 g italienisch gewürztes Paniermehl
- 15 g gehackte frische Petersilienblätter
- 1 großes Ei, leicht verquirlt
- 2 Teelöffel getrockneter Oregano
- 120 g zubereitete Tzatziki-Sauce
- Zitronenscheiben und Petersilie, zum Servieren

Die besten Steak Fritten



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln in ca. 0,5 cm Stifte schneiden; 10 Minuten in Wasser einweichen. Abgießen und trocken tupfen. Kartoffeln, Öl und je ¼ Teelöffel Salz und Pfeffer mischen.
2. Mayonnaise, Schalotte, 1 Teelöffel Wasser, Zitronensaft, Estragon und ¼ Teelöffel Pfeffer verrühren. Steaks mit je ¼ Teelöffel Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe einsetzen. Die Kartoffelspieße in den Korb der Zone 1 legen. Legen Sie die Steaks in den Korb für Zone 2 und setzen Sie dann die Körbe in das Gerät ein.
4. Wählen Sie Zone 1, wählen Sie dann mit dem Drehschalter FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 15 Minuten ein.
5. Wählen Sie Zone 2, wählen Sie dann mit dem Drehknopf BRATEN (ROAST), stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 6 Minuten ein.
6. Wählen Sie SYNC und drücken Sie START/PAUSE, um mit dem Garen zu beginnen (in Zone 2 wird HOLD angezeigt, bis es Zeit ist, mit dem Garen zu beginnen).
7. Schütteln Sie den Korb der Zone 1 zweimal und wenden Sie die Steaks einmal während des Garvorgangs.
8. Legen Sie die Steaks auf ein Brett, damit sie 2 Minuten ruhen. Pommes frites mit Steak und Mayo servieren.
9. Mit gehacktem Estragon garnieren.

ZUTATEN:

- 225 g rostbraune oder Yukon-Gold-Kartoffeln
- 1½ Teelöffel Pflanzenöl
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel Pfeffer
- 2 Esslöffel Mayonnaise
- ¼ kleine Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- ½ Teelöffel fein gehackter frischer Estragon, plus mehr zum Garnieren
- 2 dünne (ca. 0,5 cm dicke) entbeinte Lendensteaks (ca. 340 g)

Hoisin Barbecue Schmankerl



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Sojasauce, Essig, Zucker, Ingwer, Knoblauchpulver und 60 ml Wasser in einem schweren Aufbewahrungsbeutel vermischen. Rippchen hinzufügen, schütteln, um sie zu kombinieren, die Luft herausdrücken und verschließen. Im Kühlschrank 2 bis 8 Stunden marinieren; den Beutel gelegentlich umdrehen. Gut abtropfen lassen und die Marinade wegwerfen. In einer kleinen Schüssel Barbecue-Sauce und Hoisin vermischen.
2. Die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe einsetzen. Die Schweinerippchen gleichmäßig auf beide Körbe verteilen, dann die Körbe in das Gerät einsetzen. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Den Drehknopf drehen, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen. Stellen Sie die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 30 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH COOK, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
3. Drücken Sie START/ PAUSE, um mit dem Garen in beiden Zonen zu beginnen, wenden Sie die Rippchen alle 10 Minuten mit einer Zange und bestreichen Sie sie leicht mit der Hoisin-BBQ-Sauce.
4. Mit der restlichen Sauce bepinseln.
5. Mit dem Krautsalat servieren. Nach Belieben mit Sesam garnieren.

ZUTATEN:

- 80 ml Sojasauce
- 80ml Apfelessig
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- 4 nicht entbeinte Schweinerippchen (ca. 910 g)
- 3 Esslöffel Barbecue-Sauce
- 2 Esslöffel Hoisin-Sauce
- Krautsalat, zum Servieren
- Sesamsamen, zum Garnieren (optional)

Pikante Frikadellen mit Marinara



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 455 g mageres Rinderhackfleisch (90% mageres Fleisch empfohlen)
- 2 Esslöffel gewürztes Paniermehl
- 1 großes Ei, verquirlt
- ¼ Teelöffel Salz
- 265 g Marinara-Sauce (zum Servieren)

1. In einer mittelgroßen Schüssel das Rinderhackfleisch, die gewürzten Semmelbrösel, das Ei und das Salz vermischen und die Masse zu sechzehn 30 g schweren Bällchen formen.
2. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in den Zone-1-Korb und sprühen Sie sie mit Antihaft-Kochspray ein. Die Hälfte der Fleischbällchen in den Korb legen, dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Fleischbällchen legen. Die restlichen Fleischbällchen auf das Gestell legen, dann den Korb in das Gerät einsetzen.
3. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Drehschalter auf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 8 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten. Garen, bis die Innentemperatur 70°C erreicht hat.
4. Die Fleischbällchen aus der Fritteuse nehmen, auf einen mit einem Papiertuch ausgelegten Teller legen und 5 Minuten abkühlen lassen.
5. Mit der Marinara-Sauce servieren.

Chinesische Back-Ribs



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel geröstetes Sesamöl
- 1 Esslöffel schwarze Bohnenpaste
- 1 Esslöffel Shaoxing-Wein (Reickochwein)
- 1 Esslöffel dunkle Sojasauce
- 1 Esslöffel Agavennektar oder Honig 1 Teelöffel gehackter Knoblauch
- 1 Teelöffel gehackter frischer Ingwer
- 1 (680 g) Baby Back Ribs, in einzelne Rippen geschnitten

1. In einer großen Schüssel Sesamöl, schwarze Bohnenpaste, Wein, Sojasauce, Agave, Knoblauch und Ingwer verrühren.
2. Die Rippchen hinzugeben und gut durchschwenken, um sie zu überziehen. 30 Minuten bei Raumtemperatur marinieren oder bis zu 24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
3. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe einsetzen, die Rippchen in den Korb legen und die Marinade wegwerfen. Setzen Sie dann den Korb in Zone 1 ein. Das Gerät stellt sich automatisch auf Zone 1 ein.
4. Wählen Sie mit dem Drehknopf FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 30 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Warm servieren.

Rindfleischspieße



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Das Rinderhackfleisch zu 6 Patties formen und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
2. Einen Crisper-Gittereinsatz in den Zone-1-Korb einsetzen und mit Antihalt-Kochspray besprühen. 3 Patties in einer Lage in den Korb legen, dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Patties aufstellen. Legen Sie die restlichen Patties auf den Rost und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
3. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Wählen Sie mit dem Drehschalter FRITTIEREN (AIR FRY), stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 8 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Die Burger aus der Fritteuse nehmen, auf einen mit einem Papiertuch ausgelegten Teller legen und 5-10 Minuten abkühlen lassen. Die Burger auf die Vollkornbrötchen legen und vor dem Servieren nach Belieben belegen.

ZUTATEN:

- 455 g mageres Rinderhackfleisch (empfohlen: 90 % mageres Rindfleisch)
- ½ Teelöffel Salz
- Eine Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 6 Vollkornbrötchen, aufgeschnitten

A stack of three chocolate chip cookies sits on a brown and white striped napkin. Several chocolate chips are scattered on the surface in the foreground. In the background, a glass of milk is partially visible. The word "DESSERTS" is written in large, white, bold letters on a brown rectangular background that is centered over the image.

DESSERTS

Gebackene Birnen mit Mandeln



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Das Mandelaroma in den Joghurt einrühren und beiseite stellen, während die Birnen zubereitet werden.
2. Jede Birne halbieren und das Kerngehäuse herauslöfeln.
3. Einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe stellen, die Birnenhälften in den Korb legen.
4. Die Kekskrümel und die Mandeln verrühren. Ein Viertel dieser Mischung in die Mulde jeder Birnenhälfte geben.
5. Die Butter in 4 Stücke schneiden und ein Stück auf die Bröselmischung in jeder Birne legen.
6. Setzen Sie dann den Korb in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Drehen Sie den Drehknopf, um BACKEN (BAKE) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
7. Backen, bis die Birnen durchgegart, aber noch leicht fest sind.
8. Die Birnen warm mit einem Klecks Joghurt als Topping servieren.

ZUTATEN:

Joghurt-Belag:

- 1 Becher griechischer Vanillejoghurt (140g-170g)
- ¼ Teelöffel Mandelaroma
- 2 ganze Birnen
- 20 g zerkleinerte Biscoff-Kekse (ca. 4 Kekse)
- 1 Esslöffel gehackte Mandeln
- 1 Esslöffel Butter

Mit Pekannüssen gefüllter Apfel



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 3 kleine Honey Crisp oder andere Backäpfel
- 3 Esslöffel Ahornsirup
- 3 Esslöffel gehackte Pekannüsse
- 1 Esslöffel feste Butter, in 6 Stücke geschnitten

1. Die Äpfel gut waschen und trocknen.
2. Äpfel in zwei Hälften teilen. Das Kerngehäuse und einen Teil des Fruchtfleisches entfernen, um eine Vertiefung für die Pekannüsse zu schaffen.
3. Ein Gitter in einen Korb einsetzen und die Apfelhälften mit der Schnittfläche nach oben in den Korb legen.
4. 1½ Teelöffel Pekannüsse in jede Vertiefung geben.
5. ½ Esslöffel Ahornsirup über die Pekannüsse in jedem Apfel geben.
6. Jeden Apfel mit ½ Teelöffel Butter bestreichen.
7. Setzen Sie dann den Korb in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Drehen Sie den Drehknopf, um BACKEN (BAKE) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 20 Minuten ein.
8. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
9. Backen Sie, bis die Äpfel weich sind.

Fluffiger Schokoladenkuchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 95 g Zucker
- 30 g Mehl, plus 3 Esslöffel
- 3 Esslöffel Kakao
- ½ Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Backnatron
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Öl
- 120 ml Milch
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt

1. Eine runde Backform einfetten und bemehlen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Zucker, Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und Salz vermischen.
3. Alle anderen Zutaten hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Den Teig in die vorbereitete Form gießen. Stellen Sie die Form in den Korb, und setzen Sie den Korb in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Drehen Sie den Drehknopf, um BACKEN (BAKE) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 165°C und die Zeit auf 20 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Backen Sie den Kuchen, bis der in die Mitte gesteckte Zahnstocher sauber herauskommt oder Krümel daran haften bleiben.

Dunkle Brownies



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Ei
- 95 g Kristallzucker
- ¼ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Vanille
- 55 g Butter, geschmolzen
- 30 g Mehl, plus 2 Esslöffel
- 20 g Kakao
- Kochspray
- Optional
- Vanilleeis
- Karamellsauce
- Schlagsahne

ZUBEREITUNG:

1. Eier, Zucker, Salz und Vanille zu einer hellen Masse schlagen.
2. Geschmolzene Butter hinzufügen und gut verrühren.
3. Mehl und Kakao unterrühren.
4. Eine runde Backform, in die Ihre Fritteuse passt, leicht mit Kochspray einsprühen.
5. Verteilen Sie den Teig in der Backform. Stellen Sie die Form in den Korb, und setzen Sie den Korb in Zone 1 ein.
Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Drehen Sie den Drehknopf, um BACKEN (BAKE) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 165°C und die Zeit auf 12 Minuten ein.
6. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
7. Abkühlen lassen und in 4 große Quadrate oder 16 kleine Brownie-Happen schneiden.
8. Nach Belieben mit Vanilleeis, Karamellsauce oder Schlagsahne servieren.

Hausgemachter Vanillepudding



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 475 ml Vollmilch
- 2 Eier
- 45 g Zucker
- ¼ Teelöffel Salz
- ¾ Teelöffel Vanille
- Kochspray
- ¼ Teelöffel Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

1. Milch, Ei, Zucker, Salz und Vanille in einem Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten.
2. Eine runde Backform mit Antihaf-Spray einsprühen und den Pudding hineingießen.
3. Stellen Sie die Form in den Korb, und setzen Sie den Korb in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Drehen Sie den Drehschalter auf BACKEN (BAKE), stellen Sie die Temperatur auf 150°C und die Zeit auf 45 Minuten ein.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Der Vanillepudding ist fertig, wenn er in der Mitte fest wird.
6. Die Muskatnuss über den Kuchen streuen.
7. Den Pudding leicht abkühlen lassen.
8. Warm, bei Zimmertemperatur oder gekühlt servieren.

Apfel-Handkuchen



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Einen Topf auf mittlere bis hohe Hitze stellen. Die Äpfel, den Honig, den Zimt, die Vanille und die Muskatnuss hinzugeben. Umrühren und 2 bis 3 Minuten kochen, bis die Äpfel weich sind.
2. In einer kleinen Schüssel die Maisstärke und das Wasser mischen. In die Pfanne geben und umrühren. 30 Sekunden lang kochen lassen.
3. Jeden Pastetenteig in zwei ca. 10 cm Kreise schneiden. Sie sollten insgesamt 8 Kreise haben.
4. Legen Sie die Teige auf eine flache Arbeitsfläche. Häufen Sie $\frac{1}{4}$ der Apfelfüllung in der Mitte jedes Kreises an.
5. Jeden Pastetenteig umklappen, so dass die obere Schicht der Boden etwa einen Zentimeter von der unteren Schicht entfernt ist. (Die Ränder sollten sich nicht berühren.)
6. Mit den Fingern an den Rändern der oberen Schicht entlang klopfen, um sie zu verschließen. Mit der Rückseite einer Gabel Linien in die Ränder drücken.
7. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in den Korb der Zone 1 ein, legen Sie 4 Pasteten in einer einzigen Schicht in den Korb, und stellen Sie dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Pasteten. Die restlichen Pasteten auf das Gestell legen, dann den Korb in das Gerät einsetzen.
8. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Regler, um BACKEN (BAKE) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
9. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
10. Lassen Sie die Pasteten vollständig abkühlen, bevor Sie sie aus der Fritteuse nehmen.

ZUTATEN:

- 2 Äpfel, entkernt und gewürfelt
- 85 g Honig
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- $\frac{1}{4}$ Teelöffel Muskatnuss
- 2 Teelöffel Speisestärke
- 1 Teelöffel Wasser
- 4x gefrorener Pastetenteig, aufgetaut, wenn sie hart gefroren sind
- Speiseöl

Knusper-S'mores



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

5 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Jeden Graham-Cracker (oder Butterkekse) in 2 Quadrate halbieren.
2. Die Crisper-Gittereinsätze in die Körbchen legen. In jedem Korb 6 Graham-Cracker-Quadrate in einer Schicht anordnen, auf jedes ein Stück Schokolade legen. Setzen Sie dann die Körbe in das Gerät ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Drehen Sie den Drehknopf, um BACKEN (BAKE) auszuwählen. Stellen Sie die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 2 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH COOK, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
3. Drücken Sie START/ PAUSE, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.
4. Öffnen Sie die Fritteuse und geben Sie einen Marshmallow auf jedes Stück geschmolzener Schokolade. 1 weitere Minute backen.
5. Die gegarten S'mores aus der Fritteuse nehmen.
6. Mit den restlichen Graham-Cracker-Plättchen (oder Butterkekse) belegen und servieren.

ZUTATEN:

- 12 ganze Graham-Cracker (oder Butterkekse)
- 2 (45 g) Schokoladenriegel, in 12 Stücke gebrochen
- 12 Marshmallows

Kürbisfrikadellen (Beignets)



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

Für die Krapfen:

1. Den Biskuitteig auf einem Schneidebrett ausrollen.
2. Jedes Plätzchen in 8 Stücke schneiden.
3. Sobald du alle Stücke geschnitten hast, gib sie in eine mittelgroße Rührschüssel.
4. Die Pekannüsse, den Kürbis, den Zucker und das Kürbiskuchengewürz zu den Keksstücken geben und durchmischen, bis alles gut vermischt ist.
5. Den Teig zu 8 gleichmäßigen Häufchen formen.
6. Die Beignets jeweils mit Butter beträufeln. (So bleiben sie beim Frittieren zusammen.)
7. Legen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in den Zone-1-Korb und besprühen Sie sie mit Olivenöl, legen Sie 4 Beignets in einer einzigen Schicht in den Korb, und stellen Sie dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Beignets. Legen Sie die restlichen Beignets auf den Rost und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
8. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Regler, um BACKEN (BAKE) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 165°C und die Zeit auf 7 Minuten ein.
9. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
10. Prüfen Sie, ob die Beignets fertig sind. Der Teig sollte durchgebacken sein und sich fest anfühlen. Wenn nicht, 1 bis 2 Minuten länger kochen.
11. Mit einer Zange die Beignets vorsichtig aus der Fritteuse nehmen. Lassen Sie sie etwa 10 Minuten abkühlen, bevor Sie die Glasur auftragen.

Für die Glasur:

1. In einer kleinen Schüssel den Puderzucker, das Kürbiskuchengewürz, den Kürbis und die Milch zu einer glatten Masse verrühren. Wenn die Masse eher wie Zuckerguss aussieht, ist sie zu dick. Sie sollte einen Löffel überziehen und eine gießbare Konsistenz haben.
2. Die Glasur über die Beignets träufeln.

ZUTATEN:

Für die Beignets:

- 1 (460g, 8 Stück) Packung gekühlter Biskuitteig
- 55 g gehackte Pekannüsse
- 60 g Kürbispüree
- 45 g Zucker
- 1 Teelöffel Kürbiskuchengewürz
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen

Für die Glasur:

- 235 g Puderzucker
- 1 Teelöffel Kürbiskuchengewürz
- 1 Esslöffel Kürbispüree
- 2 Esslöffel Milch (und ggf. mehr zum Verdünnen der Glasur)

Donuts mit Schokoladenglasur



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Biskuitteig auf einem Schneidebrett ausrollen und die Kekse trennen.
2. Mit einem ca. 2,5 cm Keksausstecher oder einer Ausstechform die Mitte jedes Kekses ausstechen.
3. Legen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in den Zone-1-Korb, besprühen Sie sie mit Olivenöl und legen Sie die Hälfte der Donuts in einer einzigen Schicht in den Korb. Dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Krapfen stellen. Die restlichen Donuts auf das Gestell legen, dann den Korb in das Gerät einsetzen.
4. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Drehen Sie den Regler, um BACKEN (BAKE) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 165°C und die Zeit auf 5 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Nehmen Sie die Donuts mit einer Zange aus der Fritteuse und lassen Sie sie vor dem Glasieren etwas abkühlen.
7. In der Zwischenzeit in einer kleinen Schüssel den Puderzucker, das ungesüßte Kakaopulver und die Milch vermischen und glatt rühren.
8. Die Donuts in die Glasur tauchen und die Glasur mit einem Messer gleichmäßig über den Krapfen streichen.
9. Lassen Sie die Glasur vor dem Servieren fest werden.

ZUTATEN:

- 1 (460g / 8 Stück) Packung gekühlter Keksteig
- 90 g Puderzucker
- 20 g ungesüßtes Kakaopulver
- 60 ml Milch

Schokoladen-Chip-Kekse



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

5 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie die Crisper-Gittereinsätze in die Körbe und sprühen Sie sie mit Kochspray ein.
2. In einer großen Schüssel die Butter und beide Zuckerarten schaumig schlagen.
3. Eier, Vanille, Backnatron, Salz und Mehl unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Die Schokoladenstückchen unterheben.
4. Den Teig mit den Händen durchkneten, so dass alles gut vermischt ist.
5. Mit einer Keksschaufel oder einem Esslöffel einen gehäuften Esslöffel Teig auf jedes Körbchen im Abstand von etwa 2 cm geben.
6. Setzen Sie die Körbe dann in das Gerät ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Drehen Sie den Regler, um BACKEN (BAKE) zu wählen. Stellen Sie die Temperatur auf 170°C und die Zeit auf 5 Minuten ein. Drücken Sie die Taste MATCH COOK, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu übertragen.
7. Drücken Sie START/ PAUSE, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.
8. Abkühlen lassen und servieren.

ZUTATEN:

- 150 g ungesalzene Butter, Raumtemperatur
- 190 g Kristallzucker
- 190 g brauner Zucker
- 2 große Eier
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Teelöffel Backnatron
- ½ Teelöffel Salz
- 375 g Mehl (Type 405)
- 335 g Schokoladenstückchen

Beeren-Käsekuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
50 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Rührschüssel den Zucker-Alternativzucker und den Frischkäse verrühren, bis die Masse glatt und cremig ist.
2. Dann den Himbeer- oder Vanilleextrakt und die Eier hinzugeben und alles gut verrühren.
3. Nehmen Sie eine Springform und sprühen Sie sie großzügig mit Öl ein. Die Masse hineingeben.
4. Setzen Sie einen Gareinsatz in einen Korb ein, stellen Sie die Form in den Korb und setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Drehen Sie den Drehknopf, um BACKEN (BAKE) auszuwählen, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Die Temperatur der Fritteuse auf 150°C senken und 40 Minuten lang garen.
7. Aus der Fritteuse nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit den Beeren belegen und im Kühlschrank abkühlen lassen.
8. 2-4 Stunden oder so lange, wie Sie Zeit haben, im Kühlschrank aufbewahren.
9. In Scheiben schneiden und servieren.

ZUTATEN:

- 65 g Himbeeren
- 2 Blöcke erweichter Frischkäse, 225 g
- 1 Teelöffel Himbeer- oder Vanilleextrakt
- 40 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
- 2 Eier
- 35 g Brombeeren
- 120 g Zucker-Alternative Süßstoff (z.B. Stevia)

Kürbis-Kekse



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 30 g Mandelmehl
- 125 g Kürbispüree
- 3 Esslöffel Puderzucker
- ½ Teelöffel Backnatron
- 1 Esslöffel Kokosnussflocken
- ½ Teelöffel Zimt
- Eine Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten des Rezepts in die Schüssel geben und mischen, bis sie gut miteinander verbunden sind. Aus der Schüsselmischung Kekse formen.
2. Einen Crisper-Gittereinsatz in den Zone-1-Korb einsetzen und mit Kochspray einfetten, die Hälfte der Kekse in einer Schicht in den Korb legen, dann ein Grill-Gestell in den Korb über die Kekse stellen. Die restlichen Kekse auf das Gestell legen, dann den Korb in das Gerät einsetzen.
3. Wählen Sie DOUBLE STACK PRO. Wählen Sie Zone 1. Den Drehknopf drehen, um FRITTIEREN (AIR FRY) zu wählen, die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 8 Minuten einstellen.
4. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
5. Servieren und genießen.

Ricotta-Käsekuchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 3 Eier, leicht verquirlt
- 1 Teelöffel Backpulver
- Ca. 100 g Ghee, geschmolzen
- Ca. 95 g Mandelmehl
- Ca. 65 g Erythritol
- Ca. 220 g Ricotta-Käse, weich

ZUBEREITUNG:

1. Die geschlagenen Eier, das Backpulver, das geschmolzene Ghee, das Mandelmehl, das Erythrit und den weichen Ricotta-Käse in einer großen Rührschüssel vermengen.
2. Eine Auflaufform, die in die Fritteuse passt, leicht einfetten.
3. Geben Sie die Mischung in die vorbereitete Auflaufform.
4. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe ein, stellen Sie die Form in den Korb und setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt. Drehen Sie den Drehknopf, um BACKEN (BAKE) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 30 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Nach dem Garen aus der Fritteuse nehmen und abkühlen lassen.
7. Dann den Kuchen in die gewünschte Größe schneiden und servieren.

Cremiger Orangen-Pudding



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Becher frische Sahne
- 6 Eigelb, verquirlt
- 6 Esslöffel weißer Zucker
- Schale von
- 1 Orange

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und gut verquirlen.
2. Die Mischung auf 6 kleine Auflaufförmchen verteilen.
3. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe ein, stellen Sie die Formen in den Korb und setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Drehen Sie den Drehknopf, um BACKEN (BAKE) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 170°C und die Zeit auf 25 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Vor dem Servieren 1 Stunde lang in den Kühlschrank stellen.

Heiße Kokosnuss-Kakao-Brötchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 30 g Kakaonibs
- Ca. 240 ml Kokosnussmilch
- Ca. 50 g Kokosnussmehl
- 3 Esslöffel Kakaopulver
- 4 Eier, verquirlt

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer Rührschüssel vermischen.
2. Mit den Händen Brötchen formen und in eine Backform geben, die in die Fritteuse passt.
3. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe ein, stellen Sie die Form in den Korb und setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Drehen Sie den Drehknopf, um BACKEN (BAKE) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 15 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Sobald die Fritteuse ausgeschaltet ist, die Brötchen in der Fritteuse lassen, bis sie vollständig abgekühlt sind.

Zitronen-Mousse



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 340 g Frischkäse, erweicht
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel flüssiges Zitronenstevia
- Ca. 80 ml frischer Zitronensaft
- Ca. 360 g Sahne (hoher Fettanteil)

ZUBEREITUNG:

1. Fetten Sie eine große Auflaufform leicht ein.
2. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen, bis sie gut miteinander verbunden sind. In die Auflaufform füllen.
3. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe ein, stellen Sie die Form in den Korb und setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
4. Drehen Sie den Drehknopf, um BACKEN (BAKE) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 170°C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
5. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
6. Etwa 3 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen und gekühlt servieren.

Kürbis-Brownies



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 60 g Kürbis in Dosen
- Ca. 170 g Ahornsirup
- 2 Eier, verquirlt
- 1 Esslöffel Vanilleextrakt
- Ca. 30 g Tapiokamehl
- Ca. 30 g Mehl
- ½ Teelöffel Backpulver

ZUBEREITUNG:

1. Kürbis, Ahornsirup, Eier und Vanilleextrakt in einer Schüssel verrühren.
2. Tapiokamehl, Mehl und Backpulver unterrühren, bis der Teig glatt ist.
3. Den Teig in eine kleine runde Kuchenform geben.
4. Setzen Sie einen Crisper-Gittereinsatz in einen der Körbe ein, stellen Sie die Form in den Korb und setzen Sie den Korb dann in Zone 1 ein. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt.
5. Drehen Sie den Drehknopf, um BACKEN (BAKE) zu wählen, stellen Sie die Temperatur auf 160°C und die Zeit auf 20 Minuten ein.
6. Drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
7. Vollständig abkühlen lassen und dann in 4 Brownies schneiden.
8. Servieren und genießen.

BONUS: DESSERT- SAUCEN

R E Z E P T E



Heiße Karamellsoße



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 400 g) Dose gezuckerte Kondensmilch
- Ca. 110 g halbsüße Schokolade
- Ca. 110 g dunkle Schokolade
- 3 Esslöffel Butter
- 1 ½ Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie die gezuckerte Kondensmilch zusammen mit der Zartbitterschokolade und der Butter bei mittlerer bis niedriger Hitze in einen Kochtopf.
2. Schokolade und Butter unter ständigem Rühren schmelzen, bis die Sauce fein ist; Vanilleextrakt einrühren.
3. Warm servieren.

Schokoladenchip-Dip



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 225 g) Packung Frischkäse, erweicht
- Ca. 110 g Butter, erweicht
- Ca. 95 g Puderzucker
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 170 g Milkschokoladen-stückchen

ZUBEREITUNG:

1. Schlagen Sie Frischkäse, Butter, Puderzucker, braunen Zucker und Vanille in einer Schüssel zusammen.
2. Die Schokoladenstückchen unterrühren.
3. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Rhabarber-Soße



ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Pfanne Butter bei starker Hitze schmelzen.
2. Rhabarber und Zucker einrühren und unter ständigem Rühren 5 bis 10 Minuten kochen, bis er weich ist.
3. Warm servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel ungesalzene Butter
- Ca. 490 g dünn geschnittener Rhabarber
- Ca. 100 g weißer Zucker

Erdbeersoße



ZUBEREITUNG:

1. Die Erdbeeren mit einem Kartoffelstampfer in einem Topf zerdrücken. Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Salz unter die pürierten Erdbeeren rühren.
2. Stellen Sie den Topf auf mittlere Hitze.
3. Unter ständigem Rühren die Mischung zum Kochen bringen, sofort vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 440 g frische Erdbeeren
- Zitrone, entsaftet
- Ca. 200 g weißer Zucker
- 1 Esslöffel Speisestärke
- ¼ Teelöffel Salz



Abschließende Worte

Die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse ist ein wahres Multitalent in der Küche. Sie bietet eine gesündere, schnellere und vielseitigere Möglichkeit, Ihre Lieblingsspeisen zuzubereiten. Ihr innovatives Design, die benutzerfreundlichen Funktionen und die verschiedenen Kochmodi machen sie zu einem unverzichtbaren Werkzeug für jeden Hobbykoch.

Wenn Sie die in diesem Buch beschriebenen Tipps und Wartungspraktiken befolgen, können Sie sicherstellen, dass Ihre Ninja Double Stack Heißluftfritteuse in bestem Zustand bleibt und Ihnen über Jahre hinweg köstliche und gesunde Mahlzeiten liefert. Ganz gleich, ob Sie Ihren Fettkonsum reduzieren, Zeit in der Küche sparen oder neue kulinarische Möglichkeiten erkunden möchten, die Ninja Double-Stack ist das perfekte Gerät für Ihre Bedürfnisse.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung der vielen Rezepte

KLEINE ERINNERUNG...



JESUS SAGTE...

“Ich bin der Weg und die
Wahrheit und das Leben.
Niemand kommt zum
Vater als nur durch mich.”
(Joh 14,6)