PowerXL™

Vortex PRO Air Fryer

Lieblingsrezepte

Inhaltsverzeichnis

Quick Start Guide 4

Brot ohne Kneten 6

Grünkohl-Chips 8

Getrocknete Orangenscheiben 8

Gefüllte Eier mit Speck 9

Wurst-Frittata 10

Curry-Blumenkohl 11

Süßkartoffelpommes mit Meerrettich-Dip 13

Bratwurst 14

Lamm-Burger mit Joghurtsoße 15

Pommes Frites mit Knoblauch und Parmesan 16

Käse-Pommes Frites 18

Backhähnchen 19

Chicken Wings in scharfer Sauce . . . 20

Parmesan-Hähnchen 21

Zartes Keto Hähnchenfleisch 22

Süßer Chili-Rosenkohl 23

Würstchen und Paprika. 24

Wurst-Paprika-Stromboli 25

Knoblauch-Scampi. 27

Panierte Schweinekoteletts
mit geröstetem Mais 28

Gefüllte Cheddar-Speck-Burger 29

Roast Beef Dinner. 30

Ribeye Steak mit gerösteten
Mini-Paprikaschoten 31

Grillhähnchen 32

Schweineschnitzel 34

Hähnchen-Empanadas 35

Schweinebraten mit Süßkartoffeln
nach South Western-Art 37

Fisch-Tacos 38

Mit Sojasauce glasierter Lachs 39

Beeren-Apfel-Streusel 40

Schokoladen-Lava Kuchen. 43

Heißluftfrittierte Donuts 44

Himbeer-Hörnchen 46

Apfeltaschen 47

HINWEIS:

1 Tasse entspricht einer Tasse von
ca. 240 ml Fassungsvermögen!

1 TL = 1 Teelöffel, 1 EL = 1 Esslöffel
Abstand zwischen 1 und TL und EL

HINWEIS:

Die folgenden Rezepte orientieren sich mengenmäßig am 4L Modell. Falls Sie sich für das 8L Modell entschieden haben, erhöhen Sie die Menge der angegebenen Zutaten um zwei Drittel.

PowerXL™
Vortex PRO AirFryer

Für eine umfassende Anleitung und für wichtige Sicherheitshinweise lesen Sie bitte die beiliegende Anleitung aufmerksam durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden.

Quick Start Guide

WICHTIG: Alle Teile, die sich in der Schachtel befinden, entpacken, und die durchsichtigen oder blauen Schutzfolien auf den Bauteilen entfernen. Überprüfen Sie das gesamte Verpackungsmaterial sorgfältig auf Zubehör. Reinigen Sie die Teile vor der erstmaligen Benutzung in warmer Seifenlauge (nur das spülmaschinengeeignete Zubehör).

SCHRITT 1

Griff der Frittier-Schublade anbringen

Entfernen Sie das Papieretikett. Ziehen Sie die Frittier-Schublade aus dem Gerät. Schieben Sie den Befestigungspunkt am Griff nach unten, bis er einrastet.

SCHRITT 2

Frittier-Schublade beladen

Legen Sie das Crisper Tray in die Frittier-Schublade. Verteilen Sie die Lebensmittel auf dem Crisper Tray.

SCHRITT 3

Frittier-Schublade einschieben

Schieben Sie die Frittier-Schublade gerade in das Gerät, bis diese einrastet.

SCHRITT 4

Gerät einschalten

Stellen Sie die Zeit oder Temperatur ein oder wählen Sie eines der Programme. Befolgen Sie die für Ihr Rezept spezifischen Anweisungen.

SCHRITT 5

Frittier-Schublade öffnen & entnehmen

Stellen Sie die Frittier-Schublade auf eine sichere, hitzebeständige Unterlage. Verwenden Sie eine Zange, um Lebensmittel zu entfernen.

Brot ohne Kneten

Zutaten

4 Portionen

¼ TL Trockenhefe

1 ½ Tassen Wasser, aufgeteilt

2 Tassen Mehl

¼ TL Salz

Zubereitung

1. In einer Schüssel die Hefe und 1 Tasse Wasser verrühren.
2. Das Mehl und das Salz hinzufügen und mischen, bis der Teig klebrig ist.
3. Decken Sie die Schüssel mit Plastikfolie ab und stellen Sie sie für 24 Stunden bei Zimmertemperatur auf die Arbeitsplatte.
4. Wenn der Teig fertig ist, den Teig in Mehl wälzen und zu einer Kugel formen.
5. Gießen Sie 1 Tasse Wasser in die Frittier-Schublade des Geräts und setzen Sie das Crisper Tray ein. Legen Sie ein kleines, rundes Stück Backpapier (etwas größer als die Teigkugel) auf das Crisper Tray. Besprühen Sie das Backpapier mit Olivenölspray. Die Teigkugel auf das Backpapier legen. Wählen Sie das Programm "Backen". Die Temperatur auf 90 °C und die Dauer auf 30 Minuten einstellen. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Backvorgang zu starten.
6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, lassen Sie den Teig etwa 15 Minuten gehen.
7. Wenn der Teig aufgegangen ist, wählen Sie die das Backen-Programm und stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Dauer auf 15 Minuten ein. Starten Sie den Backvorgang.
8. Nach der Hälfte der Backzeit ertönt das Signal zum Schütteln. Wenden Sie das Brot.
9. Nach Ablauf der Backzeit das Brot entnehmen und vor dem Servieren abkühlen lassen.

Grünkohl-Chips

Zutaten

4 Portionen

2 Bund Grünkohl

2 EL Olivenöl

1 TL Salz

½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

½ TL Knoblauchpulver

Zubereitung

1. Die Stiele des Grünkohls entfernen und den Grünkohl in Stücke brechen.
2. In einer Schüssel den Grünkohl mit Olivenöl, Salz, gemahlenem schwarzen Pfeffer und Knoblauch vermengen.
3. Den Grünkohl in die Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Dörren Programm. Stellen Sie die Temperatur auf 55 °C und die Garzeit auf 2 Stunden. Starten Sie den Garvorgang.

Getrocknete Orangenscheiben

Zutaten

4 Portionen

4 mittelgroße Orangen, unbehandelt, in Scheiben geschnitten

Zubereitung

1. Legen Sie die Orangenscheiben auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade. Achten Sie darauf, dass die Scheiben nicht überlappen. Wählen Sie das Programm Dörren. Stellen Sie die Temperatur auf 50 °C und die Garzeit auf 10 Stunden ein. Starten Sie den Garvorgang.

Gefüllte Eier mit Speck

Zutaten

4 Portionen

12 Eier (ganz)

6 Speckstreifen

½ Tasse Mayonnaise

1 EL Dijon-Senf

¼ TL Salz

¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Die Eier auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Programm für Eier. Die Temperatur auf 120 °C und die Kochdauer auf 18 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang.
2. Nach Beendigung der Garzeit die Eier herausnehmen und in einem Eisbad abkühlen.
3. Den Speck auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Programm für Pommes Frites. Die Temperatur auf 205 °C und die Kochzeit auf 18 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang. Garen, bis der Speck knusprig ist.
4. Während der Speck brät, die Eier schälen und halbieren. Die Dotter herausnehmen und in eine Schüssel geben. Das Eiweiß aufbewahren. Die Mayonnaise, den Senf, das Salz und den schwarzen Pfeffer in die Schüssel geben und gut vermischen. Die Dottermasse in einen Spritzbeutel füllen.
5. Wenn die Garzeit beendet ist, den Speck in Stücke schneiden. Die Dottermischung in die Mitte jedes Eiweißes geben und mit dem gewürfelten Speck garnieren.

Wurst Frittata

Zubereitung

1. Die Würstchen auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Programm für Pommes Frites. Die Temperatur auf 205 °C und die Kochzeit auf 18 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang.
2. Nach der Hälfte des Garvorgangs ertönt das Schütteln-Signal. Wenden Sie die Wurst.
3. Nach Ende der Garzeit die Wurst herausnehmen und in Stücke schneiden.
4. In einer kleinen Auflaufform (ca. 1 Liter) die Wurst, die Frühlingszwiebeln, die rote Paprika, die Kartoffeln und den Schweizer Käse vermengen.
5. In einer Schüssel die Eier und die Sahne verquirlen.
6. Koriander, Salz und schwarzen Pfeffer hinzufügen. Die Eimischung in die Auflaufform gießen und umrühren.
7. Die Auflaufform in die Frittier-Schublade stellen. Wählen Sie das Programm für Eier (120 °C, 18 Minuten). Starten Sie den Garvorgang.
8. Nach Ablauf der Garzeit die Frittata wenden. Wählen Sie das Programm für Eier. Die Temperatur auf 120 °C und die Kochzeit auf 15 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang erneut.
9. Nach Ablauf der Garzeit die Frittata entnehmen und vor dem Servieren 15 Minuten abkühlen lassen.

Zutaten

4 Portionen

8 Würstchen (Hähnchen)

4 Schalotten, gehackt

1 rote Paprika, gewürfelt

1 Kartoffel, gekocht & gewürfelt

1 Tasse geriebener Schweizer Käse

8 große Eier

¼ Tasse Schlagsahne

¼ Tasse gehackter Koriander

½ TL Meersalz

¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

Curry-Blumenkohl

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Die Mischung auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade verteilen.
2. Wählen Sie das Programm für Gemüse und stellen Sie die Temperatur auf 195 °C und die Dauer auf 15 Minuten ein. Starten Sie den Garvorgang. Schütteln Sie alle 5 Minuten die Frittier-Schublade.

Zutaten

4-6 Portionen

1 Blumenkohl, in Röschen geschnitten

½ TL gemahlener Kümmel

½ TL Kurkuma

1 TL Currypulver

1 TL Knoblauchpulver

2 EL Pflanzenöl

1 TL Salz

1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

Süßkartoffelpommes
mit Meerrettich-Dip

Zubereitung

1. Die Süßkartoffelpommes auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Programm für Pommes Frites (205 °C/18 Minuten). Starten Sie den Garvorgang.
2. Während die Süßkartoffelpommes garen, die Pommes Frites alle 6 Minuten schwenken.
3. Die Zutaten für die Meerrettichsauce in einer Schüssel verrühren.
4. Nach Ende der Garzeit die Pommes Frites mit der Meerrettichsauce servieren.

Zutaten

4 Portionen

ca. 400 g Süßkartoffelpommes

Meerrettich-Sauce

¼ Tasse Mayonnaise

¼ Tasse saure Sahne

3 EL Meerrettich

½ TL Meersalz

⅛TL gemahlener Cayennepfeffer

Bratwurst

Zubereitung

1. Die in Streifen geschnittenen Zwiebel, das Olivenöl, das Salz und den schwarzen Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
2. Die Bratwurst und die Zwiebelstreifen auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen.
3. Wählen Sie das Pommes Frites Programm. Die Gartemperatur auf 190 °C und die Garzeit auf 15 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang. Kontrollieren Sie die Bratwurst und die Zwiebel nach 12 Minuten.
4. Nach Ende der Garzeit die Bratwurst, die Zwiebelstreifen und das Sauerkraut in die Hotdog-Brötchen geben. Mit Ketchup und Senf servieren.

Zutaten

6 Portionen

1 rote Zwiebel, in Streifen geschnitten

1 EL Olivenöl

Salz zum Abschmecken

gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

6 Bratwürste

6 Hot-Dog-Brötchen

1 Tasse Sauerkraut, aufgewärmt

Saucen

Ketchup

Senf

Lamm-Burger mit Joghurt-Sauce

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Lammburger in einer Schüssel vermengen. Aus der Masse vier Patties formen. Die Patties zur Seite stellen.
2. Die Zutaten für die Joghurt-Sauce in einer separaten Schüssel verrühren. Die Sauce beiseite stellen.
3. Platzieren Sie das Crisper Tray auf der höheren Position. Die Patties auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen.
4. Wählen Sie das Grillen Programm. Die Temperatur auf 205 °C und die Dauer auf 12 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang. Nach der Hälfte der Garzeit die Patties wenden. Kontrollieren Sie die Burger nach 8 Minuten.
5. Nach Ende der Garzeit die Patties zwischen die Hamburgerbrötchen legen und mit dem Salat und der Joghurt-Sauce belegen.

Zutaten

4 Portionen

Lamm-Burger

ca. 680 g Lammhackfleisch

½ rote Zwiebel, gehackt

2 TL gemahlener Kümmel

2 TL geräucherte Paprika

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 EL gehackte frische Minze

1 EL frischer Koriander

ca. 55 g Granatapfelkerne

1 TL Salz

½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

Joghurt-Sauce

½ Becher Joghurt

1 EL geraspelte Gurke

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 EL Olivenöl extra vergine

½ TL Salz

---

4 Hamburgerbrötchen

1 Tasse zerpflückte Salatblätter

Pommes Frites mit Knoblauch und Parmesan

Zutaten

3 Portionen

ca. 800 g Pommes Frites (backofen-geeignet)

4 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 EL geriebener Parmesan

2 EL Petersilie, gehackt

½ TL Salz

Zubereitung

1. Die Pommes Frites auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Programm für Pommes Frites (205 °C / 18 Minuten). Starten Sie den Garvorgang.
2. Während die Pommes Frites garen, alle 6 Minuten die Pommes Frites schütteln. Nach 14 Minuten den Knoblauch hinzufügen und durchschwenken.
3. Nach Ende der Garzeit die Pommes Frites mit Parmesan, Petersilie und Salz anrichten.

Käse-Pommes Frites

Zubereitung

1. Die Pommes Frites und den Rosmarin auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade geben und schütteln. Wählen Sie das Pommes Frites-Programm (205 °C/18 Minuten). Starten Sie den Garvorgang.
2. Während die Pommes Frites garen, alle 6 Minuten die Pommes Frites schwenken.
3. Nach Ende der Garzeit salzen, schwenken, mit Cheddar und Mozzarella belegen und erneut schwenken.
4. Wählen Sie das Pommes Frites-Programm, stellen Sie die Temperatur auf 205 °C und die Dauer auf 3 Minuten ein. Starten Sie den Garvorgang.
5. Braten lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

Zutaten

Ergbit 3 Portionen

ca. 750 g Tiefkühl-Pommes Frites (backofen-geeignet)

2 Rosmarinzweige

1 TL Salz

½ Tasse geriebener Cheddar

½ Tasse geriebener Mozzarella

Backhähnchen

Zubereitung

1. In einer flachen Auflaufform Buttermilch und Ei verrühren. Die Hähnchenteile in der Buttermilch-Ei-Mischung wenden und 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
2. In einer Schüssel die Zutaten des Gewürzmehls vermengen.
3. Wenn das Hähnchen fertig mariniert ist, im Gewürzmehl wenden und 20 Minuten ruhen lassen.
4. Nun das panierte Hähnchen auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Programm für Chicken Wings. Die Temperatur auf 180 °C und die Kochzeit auf 40 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang.
5. Nach 20 Minuten Garzeit das Hähnchen wenden.
6. Wenn ein in die dickste Stelle des Hähnchens eingeführtes Thermometer 74 °C anzeigt, das Hähnchen herausnehmen.

Zutaten

3 Portionen

1 Tasse Buttermilch

1 Ei

2 Hähnchenkeulen

2 Hähnchenschenkel

1 Hühnerbrust, halbiert

Würzmehl

2 Tassen Mehl

1 EL Salz

1 ½ TL getrockneter Thymian

1 EL Knoblauchpulver

1 ½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL gemahlener Senf

2 EL Paprika

1 EL Zwiebelpulver

¾ EL gemahlener weißer Pfeffer

Chicken Wings in scharfer Sauce

Zutaten

2-4 Portionen

ca. 1 kg
rohe Hähnchenflügel

3 EL Grillsauce

3 EL süße Chilisauce

1 EL Sriracha-Sauce

2 EL Honig

Saft von 1 Limette

Zubereitung

1. Die Hähnchenflügel auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Programm für Chicken Wings. Stellen Sie die Temperatur auf 205 °C ein und erhöhen Sie die Dauer auf 30 Minuten. Starten Sie den Garvorgang.
2. Während die Flügel garen, die Flügel alle 6 Minuten wenden.
3. In einer Schüssel Barbecue-Sauce, süße Chilisauce, Sriracha-Sauce, Honig und Limette zu einer Sauce verrühren.
4. Nach Ende der Garzeit die Flügel in der Sauce schwenken.
5. Die Flügel wieder in die Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Programm für Pommes Frites und passen Sie die Temperatur auf 205 °C und die Dauer auf 10 Minuten an. Starten Sie den Garvorgang.

Parmesan-Hähnchen

Zutaten

2 Portionen

2 Hähnchenbrüste (je 120 g), ohne Knochen und flach geklopft

½ TL Salz

½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

½ TL Knoblauchpulver

1 EL Petersilie, gehackt

¾ Tasse Paniermehl

½ Tasse geriebener Parmesan

2 große Eier

¼ Tasse Buttermilch

1 Tasse Marinara-Sauce

¾ Tasse zerkleinerter Mozzarella

¼ Tasse geriebener Parmesan

Zubereitung

1. In einer Schüssel die Eier und die Buttermilch verquirlen.
2. In einer flachen Auflaufform das Paniermehl, den geriebenen Parmesan, Salz, schwarzen Pfeffer, Knoblauchpulver und Petersilie vermischen.
3. Das Hähnchen in die Eier-Buttermilch-Mischung tauchen und in der Paniermehlmischung wenden.
4. Das Hähnchen auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Grillen-Programm*. Stellen Sie die Gartemperatur auf 205 °C und die Garzeit auf 8 Minuten ein. Starten Sie den Garvorgang.
5. Nach Ablauf der Garzeit das Hähnchenfleisch in eine Auflaufform geben, die in die Frittier-Schublade des Geräts passt. Mit der Marinara-Sauce, dem Mozzarella und dem geriebenen Parmesan belegen.
6. Die Auflaufform in die Frittier-Schublade geben. Wählen Sie das Grillen-Programm*. Stellen Sie die Gartemperatur auf 205 °C und die Garzeit auf 5 Minuten ein. Starten Sie den Garvorgang.

*** Während bei anderen Rezepten, die das Grillen-Programm verwenden, empfohlen wird, das Crisper Tray auf die höhere Position zu hängen, verwenden Sie für dieses Rezept die niedrigere Position des Crisper Trays.**

Zartes Keto Hähnchenfleisch

Zubereitung

1. In einer flachen Schüssel den geriebenen Parmesan, das Knoblauchpulver, das Zwiebelpulver, das Paprikapulver, das Salz und den schwarzen Pfeffer mischen.
2. In einer weiteren flachen Schüssel die Eier und die Buttermilch vermengen.
3. Die Hähnchenteile in der Eier-Buttermilch-Mischung und dann im gewürzten Parmesan wenden.
4. Die Hähnchenteile auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie die Voreinstellung Pommes Frites. Die Temperatur auf 205 °C und die Kochzeit auf 10 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang.
5. Nach der Hälfte des Garvorgangs ertönt das Schüttel-Signal. Die Hähnchenteile wenden und fertig garen.

Zutaten

4 Portionen

1 Tasse geriebener Parmesan

½ Tasse geriebener Parmesan

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Zwiebelpulver

1 EL Paprikapulver

1 TL Salz

½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Eier

¼ Tasse Buttermilch

ca. 450 g Hähnchenteile

Süßer Chili-Rosenkohl

Zutaten

4 Portionen

ca. 450 g Rosenkohl, geputzt & halbiert

2 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 TL Meersalz

½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

2 EL süße Chilisauce

Zubereitung

1. Den Rosenkohl in einer Schüssel im Olivenöl schwenken.
2. Anschließend auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade geben. Wählen Sie das Programm für Gemüse. Die Temperatur auf 195 °C und die Kochzeit auf 18 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang.
3. Während des Garvorgangs den Rosenkohl alle 6 Minuten schütteln.
4. Nach 12 Minuten Kochzeit den Knoblauch, das Salz und den schwarzen Pfeffer hinzufügen und gut schütteln.
5. Den Rosenkohl anschließend in der süßen Chilisauce schwenken und servieren.

Würstchen und Paprika

Zutaten

3–4 Portionen

6 scharfe oder süße Würstchen

2 rote Paprikaschoten, in Scheiben geschnitten und entkernt

1 große Zwiebel, in 5 mm dicke Scheiben geschnitten

½ TL Salz

¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Die Würstchen auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Programm für Pommes Frites. Die Temperatur auf 180 °C und die Kochzeit auf 20 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang.
2. Während die Würstchen braten, in einer Schüssel Paprika, Zwiebel, Salz, schwarzen Pfeffer und Olivenöl vermischen und schwenken.
3. Nach 12 Minuten die Paprika und die Zwiebel zu den Würstchen geben.
4. Empfehlung zum Servieren: Sie können die Wurst entweder für ein Sandwich in Scheiben schneiden oder sie für das Rezept für Stromboli mit Wurst und Paprika verwenden.

Wurst-Paprika-Stromboli

Zutaten

Ergibt 2 Portionen

ca. 400 g Fertig-Pizzateig

2 scharfe Würstchen gegart & in Scheiben geschnitten

1 rote Paprika, in Streifen geschnitten

1 kleine Zwiebel, in Scheiben

1 Tasse geriebener Mozzarella

Olivenöl-Spray

Zubereitung

1. Den Pizzateig ausrollen und in der Mitte halbieren. Rollen Sie die Hälften leicht aus, damit sie gleichmäßig und rechteckig werden.
2. Die Hälfte der Wurst, des Paprikas und des Mozzarellas der Länge nach in die Mitte jedes Teigstücks verteilen.
3. Die Teigstücke der Länge nach zusammenklappen und die Enden gut verschließen.
4. Die Strombolis auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Die Strombolis mit dem Olivenöl besprühen. Wählen Sie das Pommes Frites Programm. Die Temperatur auf 180 °C und die Dauer auf 14 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang.
5. Nach der Hälfte der Garzeit ertönt das Schüttel-Signal. Die Strombolis wenden und erneut mit Olivenöl besprühen.
6. Die Strombolis vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Knoblauch-Scampi

Zubereitung

1. Die Garnelen in eine Auflaufform geben und mit Knoblauch, Olivenöl, Butter und Wein bedecken.
2. Die Auflaufform in die Frittier-Schublade stellen. Wählen Sie das Programm für Fisch aus. Die Temperatur auf 200 °C und die Kochzeit auf 5 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang.
3. Nach Ende der Garzeit die Scampi herausnehmen und vor dem Servieren mit Zitronensaft, Chiliflocken und Petersilie garnieren.

Zutaten

Ergibt 3-4 Portionen

ca. 450 g Garnelen, geschält und gesäubert

4 Knoblauchzehen, gehackt

2 EL Olivenöl extra vergine

60 g ungesalzene Butter, gewürfelt

3 EL Weißwein

¼ TL Chiliflocken

Saft von 1 Zitrone

1 EL Petersilie, gehackt

Panierte Schweinekoteletts mit geröstetem Mais

Zutaten

2 Portionen

2 große Eier

¼ Tasse Milch

2 Tassen gewürztes Paniermehl

2 Schweinekoteletts, 1cm dick

Olivenöl-Spray

2 Maiskolben

4 Zitronenspalten

Zubereitung

1. In einer flachen Schüssel die Eier und die Milch verquirlen.
2. Das Paniermehl in eine weitere flache Schüssel geben.
3. Die Schweinekoteletts in die Eimischung tauchen und gut benetzen.
4. Die Schweinekoteletts im Paniermehl wenden und dieses gut andrücken.
5. Die panierten Schweinekoteletts auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Die Schweinekoteletts leicht mit dem Olivenöl besprühen.
6. Den Mais zu den Koteletts legen. Wählen Sie das Programm für Pommes Frites. Die Temperatur auf 205 °C und die Dauer auf 12 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang.
7. Nach der Hälfte des Garvorgangs ertönt das Schüttel-Signal. Die Schweinekoteletts und den Mais wenden.
8. Wenn ein Thermometer an der dicksten Stelle der Schweinekoteletts 71 °C anzeigt, die Koteletts herausnehmen und mit dem Mais und den Zitronenspalten servieren.

Gefüllte Cheddar-Speck-Burger

Zubereitung

1. Rinderhackfleisch, Salz und schwarzen Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Aus der Masse vier Patties formen.
2. In jedes Patty eine Tasche einschneiden und mit Cheddar und Speck füllen. Das Hackfleisch über den Cheddar und den Speck klappen, um alles zu verschließen.
3. Setzen Sie das Crisper Tray in die höhere Position ein. Die Patties auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen.
4. Wählen Sie das Grillen-Programm. Die Temperatur auf 205 °C und die Kochzeit auf 18 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang. Nach der Hälfte der Garzeit die Patties wenden. Kontrollieren Sie die Patties nach 8 Minuten.
5. Nach Ende der Garzeit die Patties zwischen die Brötchen legen und mit Salat, roten Zwiebeln und Tomaten belegen.

Zutaten

4 Portionen

ca. 700 g Rinderhack

1 TL Salz

1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

60 g Cheddar-Käse, geviertelt

4 Scheiben Speck, gebraten und halbiert

4 Brioche-Brötchen, in Hälften geschnitten

4 Blätter Kopfsalat

4 Scheiben rote Zwiebel

4 Tomatenscheiben

Roast Beef Dinner

Zutaten

4 Portionen

1 kg Rinderbraten aus der Semerrolle

4 Knoblauchzehen, gehackt

2 Rosmarinzweige, gehackt

1 TL Meersalz

½ TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer

2 EL Olivenöl extra vergine

10 Kartoffeln (Fingerlinge, Kipfler)

1 EL Olivenöl

1 TL Salz

½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. In einer Schüssel den Knoblauch, den Rosmarin, das Meersalz, den grob gemahlenen schwarzen Pfeffer mit dem Olivenöl vermengen. Den Braten mit der Knoblauchmischung einreiben und 4 Stunden lang in den Kühlschrank stellen.
2. Wenn der Braten fertig mariniert ist, den Braten auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Programm für Chicken Wings. Die Temperatur auf 180 °C und die Dauer auf 45 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang. Wenden Sie den Braten während des Garvorgangs alle 15 Minuten.
3. Während der Braten gart, in einer Schüssel die Kartoffeln, das Olivenöl, das Salz und den schwarzen Pfeffer vermischen.
4. Wenn der Timer noch 20 Minuten anzeigt, die Kartoffeln um den Braten herum legen.
5. Nach Ende der Garzeit den Braten mit den Kartoffeln servieren.

Ribeye-Steak mit gebratenen Mini-Paprikaschoten

Zutaten

Ergibt 2 Portionen

1 Ribeye-Steak (450 g)

1 TL Salz

1 TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 EL Olivenöl extra vergine

1 Zweig Rosmarin, entstielt und gehackt

6 kleine Paprikaschoten

Zubereitung

1. Das Steak mit Salz, schwarzem Pfeffer, Knoblauch, nativem Olivenöl extra und Rosmarin würzen.
2. Wählen Sie das Programm Grillen. Stellen Sie die Gartemperatur auf 205 °C und die Garzeit auf 3 Minuten, um das Gerät vorzuheizen. Starten Sie den Vorheizvorgang.
3. Heben Sie das Crisper Tray auf die höherliegende Position. Legen Sie das Steak in die Frittier-Schublade, umgeben Sie es mit den Mini-Paprikaschoten. Wählen Sie das Programm für Grillen. Die Temperatur auf 205 °C und die Dauer auf 12 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang.
4. Nach der Hälfte der Garzeit ertönt die Schüttel-Erinnerung. Das Steak und die Paprika wenden.
5. Grillen, bis das Steak den gewünschten Gargrad erreicht hat.

Grillhähnchen

Zubereitung

1. In einer Schüssel Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz, schwarzen Pfeffer, Paprikapulver, Rosmarin und Thymian vermengen. Das Hähnchen mit der Gewürzmischung einreiben.
2. Das Hähnchen auf den Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Programm für Chicken Wings. Die Temperatur auf 165 °C und die Dauer auf 40 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang.
3. Nach 25 Minuten Garzeit das Hähnchen wenden und mit Olivenöl besprühen.
4. Wenn ein Thermometer, das in die dickste Stelle des Hähnchens eingeführt wird, 74 °C anzeigt, das Hähnchen entnehmen und vor dem Tranchieren 20 Minuten ruhen lassen.

Zutaten

2-4 Portionen

1 Huhn (ca. 1,5 kg)

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Zwiebelpulver

1 TL Meersalz

1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL Paprikapulver

1 TL getrockneter Rosmarin

1 TL getrockneter Thymian

Olivenöl-Spray

Schweineschnitzel

Zubereitung

1. Beide Seiten der Schweinekoteletts mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
2. Das Ei und die Milch in einer Schüssel verquirlen.
3. Das Paniermehl in eine flache Schüssel geben.
4. Die Schweinekoteletts in die Eiermischung und dann in das Paniermehl tauchen. Legen Sie die panierten Schweinekoteletts anschließend auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade.
5. Wählen Sie das Pommes Frites-Programm. Die Temperatur auf 205 °C und die Dauer auf 8 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang. Nach der Hälfte der Garzeit die Koteletts wenden.
6. Nach Ende der Garzeit die Schweinekoteletts auf Tellern anrichten und mit den Zitronenspalten servieren.

Zutaten

2 Portionen

2 Schweinekoteletts ohne Knochen, ca. 6 mm dick geschnitten

1 TL Salz

¾ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

1 großes Ei

¼ Tasse Milch

1 Tasse Paniermehl

1 unbehandelte Zitrone, in Spalten geschnitten

Hähnchen-Empanadas

Zutaten

10 Portionen

2 Hähnchenbrüste, gegart

2 EL Pflanzenöl

1 mittlere Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 TL Paprikapulver

½ TL gemahlener Kümmel

½ TL Salz

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

½ Tasse Hühnerbrühe

1 großes Ei, geschlagen

10 Empanada-Teigblätter (alternativ Fertig-Pizzateig oder -Mürbeteig portioniert)

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch in einer Küchenmaschine zerkleinern.
2. Eine kleine Pfanne bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Pflanzenöl hinzugeben. Wenn das Öl heiß ist, die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten, bis sie weich sind.
3. Hähnchen, Paprika, Kümmel, Salz, schwarzen Pfeffer und Brühe hinzufügen (die Brühe zuletzt) und kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Wenn die Hähnchenmischung abgekühlt ist, etwa 2 Esslöffel der Mischung in die Mitte jedes Empanada-Teigblattes geben. Die Ränder der Teigblätter mit etwas verquirltem Ei bestreichen. Falten Sie den Teig über die Füllung und drücken Sie die Ränder zusammen. Verwenden Sie die Zinken einer Gabel, um die Teigblätter vollständig zu verschließen, oder ziehen Sie den Rand des Teigs leicht nach außen und falten Sie ihn um, indem Sie an einem Ende beginnen und auf der gegenüberliegenden Seite enden. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Empanadas gefüllt und verschlossen sind.
5. Die Hälfte der Empanadas auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie die das Backen-Programm. Die Temperatur auf 190 °C und die Kochzeit auf 12 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang. Backen, bis die Empanadas goldgelb sind.
6. Wenn die erste Portion Empanadas fertig ist, wiederholen Sie den Kochvorgang mit der zweiten.

Schweinebraten
mit Süßkartoffeln nach South Western-Art Zubereitung

Zubereitung

1. In einer flachen Schüssel die Zutaten für die Marinade vermengen. Den Schweinebraten mit der Marinade bestreichen und 4 Stunden lang im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Wenn der Schweinebraten fertig mariniert ist, den Schweinebraten auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Programm für Chicken Wings. Die Temperatur auf 165 °C und die Garzeit auf 40 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang.
3. Nach der Hälfte des Garvorgangs ertönt die Schüttel-Erinnerung. Den Schweinebraten wenden.
4. Die Zutaten für die Süßkartoffeln in einer Schüssel vermengen und durchschwenken.
5. Nach Ablauf der Garzeit den Braten wenden und die Kartoffeln um den Schweinebraten legen. Wählen Sie das Programm für Chicken Wings, senken Sie die 165 °C und stellen Sie die Dauer auf 20 Minuten ein. Starten Sie den Garvorgang.
6. Nach Ende der Garzeit den Schweinebraten 15 Minuten ruhen lassen, bevor er in Scheiben geschnitten wird.

Zutaten

4 Portionen

1 Schweinerückenbraten (ca. 1,2 kg)

Marinade

1 TL Meersalz

1 TL gemahlener Koriander

2 Knoblauchzehen

1 TL Zwiebelpulver

¼ Tasse gehackter Koriander

1 TL Chilipulver

2 EL brauner Zucker

Saft von 1 Limette

½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

2 EL Olivenöl

Süßkartoffeln

2 Süßkartoffeln, gewaschen und in 5 cm große Würfel geschnitten

2 EL Olivenöl extra vergine

1 Rosmarinzweig, gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

½ TL Salz

¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

Fisch Tacos

Zubereitung

1. In einer flachen Schüssel die Zutaten für das Gewürzmehl mischen. Den Kabeljau im Gewürzmehl wenden.
2. Den Kabeljau auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Den Fisch leicht mit dem Rapsöl besprühen. Wählen Sie das Programm für Fisch aus (200 °C/10 Minuten). Starten Sie den Garvorgang.
3. Wenn der Fisch fertig gegart ist, die Tacos zusammenstellen: Die Weizentortillas auf ein Schneidebrett legen und mit der Mayonnaise beträufeln. Mit Kohl, Kabeljau, roten Zwiebeln, Avocado und Mango belegen. Mit den Korianderblättern bestreuen und den Limettenspalten servieren.

Zutaten

4 Portionen

450 g Kabeljaufilet, in 4 cm dicke Scheiben geschnitten

Gewürzmehl

1 Tasse Mehl

1 TL Kümmel gemahlen

1 TL Paprikapulver

½ TL Knoblauchpulver

½ TL gemahlener Cayennepfeffer

1 ¼ TL Salz

Rapsölspray

9 Weizentortillas (ca. 15 cm im Durchmesser)

½ Tasse Mayonnaise (scharf, z. B. mit Chili)

1 Tasse zerkleinerter Weißkohl

¼ rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

1 Avocado, geschält und in Scheiben geschnitten

½ Mango, geschält und gewürfelt

¼ Tasse Korianderblätter

1 Limette in Spalten geschnitten

Mit Sojasauce glasierter Lachs

Zutaten

Ergibt 2 Portionen

2 Lachsfilets (je 170 g)

Marinade

2 EL süße Sojasauce
1 EL Reiswein
1 TL fein gehackter Ingwer
1 Knoblauchzehe, gehackt
Saft von ½ Limette
½ TL Sesamöl
¼ TL Chiliflocken

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Marinade in einer flachen Schüssel vermengen. Den Lachs mit der Marinade bestreichen und 3 Stunden lang im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Wenn der Lachs fertig mariniert ist, den Lachs auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Programm für Fisch aus (200 °C/10 Minuten). Starten Sie den Garvorgang.
3. Garen, bis der Lachs den gewünschten Gargrad erreicht hat. Erhöhen Sie gegebenenfalls die Garzeit.

Beeren-Apfel-Streusel

Zubereitung

1. In einer kleinen Auflaufform die Beeren, den Apfel, die Maisstärke, den Zucker, die Zitronenschale und ¼ Teelöffel Zimt vermischen.
2. Die Auflaufform in die Frittier-Schublade stellen. Wählen Sie das Backen-Programm (165 °C) und reduzieren Sie die Dauer auf 15 Minuten. Starten Sie den Garvorgang.
3. Während die Beerenmischung backt, in einer Schüssel das Mehl und den braunen Zucker mit der Butter vermengen, bis sich erbsengroße Stücke bilden. Haferflocken und Zimt hinzufügen und gut vermischen.
4. Nach Ende der Garzeit die Streusel über die Beerenmischung in der Auflaufform geben. Wählen Sie das Backen-Programm, erhöhen Sie die Temperatur auf 180 °C und stellen Sie die Dauer auf 20 Minuten ein. Starten Sie den Garvorgang.

Zutaten

4 Portionen

420 g gefrorene Beeren

2 mittlere säuerliche Äpfel, geschält und gewürfelt

1 EL Maisstärke

¼ Tasse Zucker

1 TL Zitronenschale

½ TL Zimt

Streusel

½ Tasse Mehl

¼ Tasse brauner Zucker

¼ Tasse Butter

¼ Tasse Haferflocken

1 TL Zimt

Schokoladen-Lava Kuchen

Zutaten

Ergibt 2 Portionen

⅔ Tassen Schokoladenstückchen, zartbitter

150 g Butter

1 Tasse Puderzucker

2 Eier

2 Eigelb

1 TL Vanilleextrakt

¼ Tasse plus 1 EL Mehl

Zubereitung

1. In einer mikrowellengeeigneten Glasschüssel die Schokoladenstückchen und die Butter hinzufügen. 1 Minute in die Mikrowelle stellen. Mischen, bis alle Chips geschmolzen sind und die Butter und die Schokolade cremig sind und sich verbinden.
2. Den Zucker hinzufügen und gut mischen.
3. Das Ei hinzufügen und gut verrühren.
4. Das Mehl hinzufügen und so lange rühren, bis sich der Teig gut verbunden hat.
5. Vier kleine backofenfeste Förmchen (ca. 120 g Fassungsvermögen) mit Back-Spray besprühen oder mit Butter auspinseln. Den Teig in die Förmchen gießen.
6. Wählen Sie das Backen-Programm. Die Temperatur auf 190 °C und die Dauer auf 10 Minuten einstellen. Starten Sie den Vorheizvorgang.
7. Nach 2 Minuten ist das Gerät aufgeheizt. Nun die Auflaufformen auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade stellen und 8 Minuten backen.
8. Nach Ende der Garzeit die Lava Cakes 10 Minuten ruhen lassen, bevor sie aus der Form gestürzt werden.
9. Mit Himbeeren, Minze und Himbeersauce servieren.

Heißluftfrittierte Donuts

Zubereitung

1. Die Milch in eine mikrowellengeeignete Glasschüssel gießen. Die Milch 20 Sekunden lang in der Mikrowelle erwärmen.
2. Die Milch und die restlichen Zutaten für den Teig in eine größere Schüssel geben und verrühren, bis sie eingearbeitet sind. Die Schüssel abdecken und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Nachdem der Teig gekühlt wurde, rollen Sie den Teig 2 cm dick aus. Mit einem Donut-Ausstecher Donuts aus dem Teig ausstechen.
4. Die Donuts mit dem Rapsöl besprühen und auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Wählen Sie das Backen-Programm (190 °C) und reduzieren Sie die Garzeit auf 8 Minuten. Starten Sie den Garvorgang.
5. Nach 4 Minuten die Donuts wenden.
6. Nach Ablauf der Garzeit die Donuts in der Zimt-Zucker-Mischung oder dem Puderzucker wenden.

Zutaten

Ergibt 14 Portionen

Teig

½ Tasse Milch

1 EL Trockenhefe

¼ Tasse Butter geschmolzen & abgekühlt

¾ Tasse gestampfte, gekochte Kartoffel

1 Tasse Zucker

1 TL Salz

2 TL Backpulver

1 TL Natron

1 TL gemahlene Muskatnuss

3 Tassen Mehl

Rapsölspray

Belag

1 Tasse Zucker plus 3 EL Zimt

1 Tasse Puderzucker

Himbeerhörnchen

Zutaten

Ergibt 8 Portionen

Croissants-Fertigteig (ca. 230 g)

½ Tasse Himbeerkonfitüre

1 großes Ei

2 EL Wasser

Zubereitung

1. Den Teig ausrollen und gegebenenfalls in 8 gleiche Teile schneiden. 1 EL Himbeerkonfitüre in die Mitte jedes Teigstücks geben und zu Hörnchen aufrollen.
2. In einer Schüssel das Ei und das Wasser vermischen, so dass eine Eimasse entsteht.
3. Die Hälfte der Hörnchen auf das Crisper Tray in der Frittier-Schublade legen. Die Hörnchen mit der Eiermilch bestreichen. Wählen Sie das Backen-Programm (160 °C) und reduzieren Sie die Backzeit auf 15 Minuten. Starten Sie den Garvorgang.
4. Nach Ablauf der 15 Minuten die Hörnchen kontrollieren. Backen, bis die Hörnchen goldbraun sind. Den Backvorgang für die restlichen Hörnchen wiederholen.

Apfeltaschen

Zubereitung

1. In einer Schüssel Äpfel, Zimt, Muskatnuss, Mehl und Zucker vermischen.
2. Den Teig ausrollen und in vier gleich große Stücke schneiden.
3. In einer kleinen Schüssel das Ei mit dem Wasser verquirlen.
4. Die Apfelmischung in vier gleiche Teile aufteilen. Geben Sie eine Portion der Apfelmischung in die Mitte eines Teigstücks und bestreichen Sie die Ränder mit dem Ei-Wasser-Gemisch. Die gefüllten Teigstücke mit einem ungefüllten abdecken und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle 4 Apfeltaschen fertig sind.
5. Legen Sie 2 Apfeltaschen auf den Crisper Tray in der Frittier-Schublade. Wählen Sie das Backen-Programm. Die Temperatur auf 180 °C und die Backzeit auf 14 Minuten einstellen. Starten Sie den Garvorgang.
6. Nach Beendigung des Garvorgangs die beiden fertigen Apfeltaschen herausnehmen und den Garvorgang für die beiden anderen Taschen wiederholen.
7. Mit Puderzucker und Eiscreme servieren.

Zutaten

4 Portionen

2 Granny Smith Äpfel, entkernt und gewürfelt

½ TL Zimt

1 Prise Muskatnuss

1 EL Mehl

⅓ Tasse Zucker

2 Fertig-Mürbeteige oder Blätterteig

1 Ei

2 EL Wasser

PowerXL™

Vortex PRO AirFryer

CH: MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland
EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline
ROW: +43 1 267 69 67

Stand: 01/2024 | M35837, M35838