



Russell Hobbs

A BRITISH ICON SINCE 1952

SatisFry Air Heißluftfritteusen Rezeptbuch





We Get Life.

We start with what matters to you.

Jede geniale Kreation von Russell Hobbs ist dazu da, dir zu helfen, Du zu sein. Das liegt daran, dass wir uns von den Dingen inspirieren lassen, die Dir wichtig sind. Just-in-time-Mahlzeiten und neue Rezepte auszuprobieren – wir wissen, was wichtig ist, besonders wenn das Leben hektisch und, seien wir ehrlich, alles andere als perfekt ist. Deshalb sind unsere Ideen schön britisch und passen ins Leben.

Wir hoffen, dass dir unsere sorgfältig zusammengestellten Rezepte für unsere Heißluftfritteusen gefallen. Sie wurden von unserem hauseigenen Expertenkoch entwickelt.

Worauf du auch immer Lust hast, hier findest du ein leckeres Rezept. Probiere es aus!

Inhalt

4 Fingerfood/Beilagen

- 4 Süßkartoffelpommes
- 5 Mozzarella-Sticks
- 5 Chips

- 6 Mediterranes Gemüse
- 7 Gefüllte Paprika

8 Vorspeisen

- 8 Auberginen-Sticks
- 9 Mini-Margherita Pizzas

- 9 Schinken-Käse-Croissant
- 10 Gefüllte Pilze

11 Fisch

- 11 Muscheln mit Kartoffeln
- 12 Kabeljau mit Kirschtomaten und Gemüse

- 13 Pikant gegrillter Lachs oder Tofu
- 13 Fish & Chips

14 Fleisch

- 14 Brathähnchen
- 15 Paniertes Knoblauchhähnchen
- 16 Buttermilchhähnchen
- 17 Gegrillte Hühnerkeulen

- 17 Rindergulasch mit Kartoffeln
- 18 Hähnchenteile mit Knoblauch-Mayo-Dip
- 19 Gebratene Lammkeule
- 20 Steak

21 Vegetarisches

- 21 Curry mit Kichererbsen und Spinat
- 22 Schonend gegartes Bohnen-Chili mit Sour Cream und Avocado
- 22 Gegrillte Blumenkohlsteaks

- 23 Gemüseintopf

24 Desserts

- 24 Käsekuchen
- 25 Kleine Karottenküchlein
- 25 Karottenkuchen

- 26 Schoko-Brownie
- 27 Flan
- 29 Zimtschnecken

Fingerfood/Beilagen



Zutaten:

- 500 g Süßkartoffeln (in Streifen)
- 2 Esslöffel Olivenöl
- ¼ Teelöffel Chiliflocken
- Salz

Süßkartoffelpommes

Alle Heißluftfritteusen-Modelle

Portionen: 2-4

Funktion: Heißluftfrittieren/Air Fry

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten

Dauer der Zubereitung:
15-20 Minuten

Zubereitung:

1. Die Süßkartoffelpommes in eine große Rührschüssel geben. Das Olivenöl, die Chiliflocken und das Salz hinzufügen und gut vermischen.
2. Die Pommes frites in den Gartopf/ Frittierkorb geben und an der Russell Hobbs SatisFry Heißluftfritteuse die Einstellung Heißluftfrittieren/Air Fry wählen.
3. 5 - 20 Minuten lang garen, dabei die Pommes frites gelegentlich wenden, bis sie knusprig sind.

Zutaten:

- 500 g Mozzarella (in gleichmäßig große Streifen geschnitten)
- 2 Esslöffel Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 2 große Eier (leicht verquirlt)
- 80 g Paniermehl
- Öl

Mozzarella-Sticks

Alle Heißluftfritteusen-Modelle

Portionen: 2-4

Funktion: Heißluftfrittieren/Air Fry

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten

Dauer der Zubereitung: 5-8 Minuten

Zubereitung:

1. Zum Panieren der Mozzarella-Streifen zunächst das mit Salz vermischte Mehl, die Eier sowie das Paniermehl in 3 separate Schüsseln oder Schalen geben.
2. Dann die Mozzarella-Streifen in das Mehl, dann in das Ei und anschließend in das Paniermehl geben. Achte bei jedem Schritt darauf, dass die Mozzarella-Streifen gut bedeckt sind.
3. Zum Garen der Mozzarella-Sticks sprühe sie mit Speiseöl ein und wähle die Air Fry-Funktion der Heißluftfritteuse. Lege die Mozzarella-Sticks in den Garbehälter und gare sie 2-3 Minuten lang. Die Mozzarella-Sticks wenden und weitere 2-3 Minuten garen.
4. Lege die Mozzarella-Sticks auf einen Teller und serviere sie mit einer leckeren Tomatensoße zum Dippen!

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln (in dünne Scheiben geschnitten)
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz

Chips

Alle Heißluftfritteusen-Modelle

Portionen: 2-4

Funktion: Heißluftfrittieren/Air Fry

Vorbereitungszeit 5-10 Minuten

Dauer der Zubereitung: 15-20 Minuten

Zubereitung:

1. Die dünnen Kartoffelscheiben in eine große Schüssel geben, das Olivenöl und das Salz hinzufügen und gut vermischen.
2. Anschließend die Chips in den Gartopf/Frittierkorb geben und die Air Fry - Funktion an der Heißluftfritteuse wählen.
3. 15-20 Minuten lang garen, dabei die Chips gelegentlich wenden, bis sie schön knusprig sind.



Zutaten:

- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Mediterranes Gemüse

Alle Heißluftfritteusen-Modelle

Portionen: 2-4

Funktion: Heißluftfrittieren/Air Fry

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten

Dauer der Zubereitung: 20 Minuten

Zubereitung:

1. Zunächst das Gemüse in ca. 1 cm große Stücke schneiden und in eine große Rührschüssel geben. Das Olivenöl und die Gewürze hinzufügen und gut vermischen.
2. Gib das Gemüse in den Gartopf/ Frittierkorb und wähle die Einstellung Heißluftfrittieren an deiner Russell Hobbs Heißluftfritteuse. 15-20 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren.



Zutaten:

Für die Füllung:

- 1 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 Zwiebel (fein gewürfelt)
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 1 rote Chilischote (fein gewürfelt)
- 1 Teelöffel Cajun-Gewürz
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 300 g Langkornreis
- 800 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Für die Paprika:

- 4 ganze Paprika, rot und gelb
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 200 g Mozzarella (in 4 gleichmäßige Scheiben geschnitten oder gerieben)
- ¼ - ½ Bund frische Petersilie (gehackt)

Gefüllte Paprika

SatisFry Air & Grill Multikoher

Portionen: 4

Funktion: Anbraten & Backen

Vorbereitungszeit: 10-15 Minuten

Dauer der Zubereitung: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Wähle zum Garen der Reisfüllung die Anbratfunktion an deinem Russell Hobbs SatisFry Air & Grill Multikoher. Das Öl hinzufügen und 1 Minute lang erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili hinzugeben und 4-5 Minuten sanft kochen, bis sie weich und goldbraun sind.
2. Dann das Tomatenmark und das Cajun-Gewürz einrühren und weitere 1-2 Minuten kochen. Den Reis hinzugeben, mit der Brühe aufgießen und zum Kochen bringen. Ca. 20 Minuten lang kochen, bis der Reis gar ist. Aus dem Gartopf nehmen und den Topf sorgfältig auswischen.
3. In der Zwischenzeit den oberen Teil jeder Paprika abschneiden und die Kerne entfernen. Schneide die Böden der Paprika vorsichtig etwas ein, damit sie aufrecht stehen, aber die Füllung nicht herausfällt.
4. Jede Paprika mit der Reismischung füllen und den Deckel aufsetzen. Mit dem Olivenöl beträufeln und würzen.
5. Zum Garen der gefüllten Paprikaschoten die Backfunktion wählen und die gefüllten Paprikaschoten in den Garbehälter geben. 8-10 Minuten backen, dann den Mozzarella auflegen und weitere 3-5 Minuten backen, bis die Paprikaschoten goldbraun und weich sind. Mit der gehackten Petersilie bestreuen.
6. Servieren und genießen!

Vorspeisen



Zutaten:

- 1 große Aubergine
- 100 g Paniermehl
- 25 g geriebenen Parmesan
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel schwarzen Pfeffer
- 2 Eier
- Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz

Auberginen-Sticks

Alle Heißluftfritteusen-Modelle

Portionen: 4

Funktion: Heißluftfrittieren/Air Fry

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Dauer der Zubereitung: 14 Minuten

Zubereitung:

1. Die Aubergine in etwa 8 cm x 1 cm große Stifte schneiden. Mit saugfähigem Papier oder einem Tuch gut abtrocknen.
2. In einer Schüssel das Paniermehl, den Parmesan, den Knoblauch und den schwarzen Pfeffer vermischen. In einer anderen Schüssel die Eier mit einer Prise Salz verquirlen.
3. Die Auberginestifte erst in das Ei und dann in die Paniermehl-Mischung tauchen. 5 Minuten ruhen lassen.
4. Die Fritteuse öffnen und die Stäbe in den Gartopf legen, so dass sie sich nicht berühren. Ein wenig Olivenöl über die Stäbe träufeln. Den Deckel schließen, die Air Fry - Funktion wählen und die Temperatur auf 185 Grad und eine Zeit von 14 Minuten einstellen. Wende die Sticks nach der Hälfte des Garvorgangs, damit sie gleichmäßig braun werden.
5. Nimm die Auberginen nach dem Garen aus dem Korb und serviere sie heiß mit deiner Lieblingsauce.

Top Tipps:

1. Du kannst alle deine Lieblingsgewürze hinzufügen, wenn du möchtest!
2. Weiche die Aubergine in Wasser, Salz und Milch ein, um sie weniger bitter zu machen.

Zutaten:

- 12 kleine, ausgerollte Pizzaböden (9 cm Durchmesser)
- 100 g Tomatensauce
- 200 g Mozzarella
- 18 geröstete Cherrytomaten
- Schwarzer Pfeffer
- Salz
- Basilikum

Mini-Margherita Pizzas

SatisFry Air & Grill Multikocher

Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Funktion: Heißluftfrittieren/Air Fry

Dauer der Zubereitung: 7 Minuten

Zubereitung:

1. Die Tomatensauce auf den Pizzaböden verteilen und einen Zentimeter Rand ohne Sauce lassen. Mit dem Mozzarella-Käse und gerösteten Tomaten belegen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Deckel öffnen und den Boden des Gartopfes mit etwas Olivenöl einsprühen. Lege die Böden so, dass genügend Platz ist, damit die heiße Luft sie vollständig umhüllt. Nicht alle 12 Mini-Pizzas passen gleichzeitig in den Gartopf.
3. Wähle die Air Fry - Funktion, stelle die Temperatur auf 180 Grad und eine Zeit von 7 Minuten ein.
4. Heiß und mit einigen frischen Basilikumblättern servieren.

Top Tipps:

1. Die Möglichkeiten für den richtigen Pizzabelag sind endlos! Füge hinzu, was auch immer du am liebsten magst.
2. Wenn du keine kleinen Böden findest, kannst du auch einen großen Boden kaufen und ihn mit Hilfe eines Glases oder einer Ausstechform auf die richtige Größe bringen.

Zutaten:

- 2 große Croissants
- 2-4 Scheiben Schinken
- 2-4 Scheiben Käse

Schinken-Käse-Croissant

Alle Heißluftfritteusen-Modelle

Portionen: 2

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Funktion: Heißluftfrittieren/Air Fry

Dauer der Zubereitung: 3-5 Minuten

Zubereitung:

1. Zuerst die Croissants der Länge nach halbieren.
2. Dann die Schinken- und Käsescheiben zwischen den 2 Croissants verteilen.
3. Lege die Croissants in den Gartopf/ Frittierkorb und wähle die Air Fry - Funktion an deiner Russell Hobbs SatisFry Air Heißluftfritteuse. 2-4 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen ist. Ein köstlicher Start in den Tag!



Zutaten:

- 8 große Pilze
- 1 Zwiebel
- 1 Teelöffel Ingwer
- ½ Teelöffel Kurkuma
- 80 g gegrillte/gebratene Tomaten
- 100 g Babyspinat
- 50 g Fetakäse
- Pinienkerne
- Olivenöl
- Salz

Gefüllte Pilze

SatisFry Air & Grill Multikoher

Portionen: 4

Funktion: Braten & Grillen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Dauer der Zubereitung: 17 Minuten

Zubereitung:

1. Die Champignons gut putzen, die Stiele entfernen und beiseitestellen.
2. Öffne den Deckel und lege die Grillplatte in den Gartopf. Wähle die Grillfunktion, stelle eine Temperatur von 180 Grad und eine Zeit von 12 Minuten ein. Warte, bis das Vorheizen beendet ist, öffne den Deckel und lege die Champignons auf die Grillplatte.
3. Die Zwiebeln in einer Pfanne anbraten und die gehackten Pilzstiele hinzufügen, geriebenen Ingwer, Kurkuma und die gegrillten/gebratenen Tomaten hinzugeben. Mit ein wenig Salz würzen.
4. Wenn die Pilze gar sind, von der Grillplatte nehmen und mit der Mischung aus der Pfanne füllen. Mit ein wenig zerbröckeltem Feta-Käse überstreuen.
5. Wähle die Grillfunktion, stelle die Temperatur auf 200 Grad und eine Zeit von 5 Minuten ein. Warte, bis das Vorheizen beendet ist und lege die Champignons wieder auf die Grillplatte.
6. Gib Öl in eine Pfanne und brate den fein gehackten Knoblauch zusammen mit dem Spinat und Pinienkernen an.
7. Den Spinat auf einen Teller verteilen und mit den gefüllten Pilzen besetzen. Einen Spritzer Olivenöl hinzufügen.

Top Tipps:

1. Verwende große Pilze, damit Sie sie leicht füllen lassen.
2. Salze die Pilze niemals vor dem Kochen, da sie dann wässern.
3. Vermeide es, die Pilze mit Wasser zu waschen. Reinige sie mit einer Bürste, einem feuchten Tuch oder schäle sie.
4. Du kannst die Pilze mit allem möglichen füllen, je nachdem was du gerne magst!

Fisch



Zutaten:

- 600 g Muscheln
- 2 Kartoffeln
- 100 ml Wasser
- Lorbeerblätter
- Olivenöl
- Limette/Zitrone
- Salz

Muscheln mit Kartoffeln

SatisFry Air & Grill Multikoher

Portionen: 4

Funktion: Heißluftfrittieren/Air Fry

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Dauer der Zubereitung: 23 Minuten

Zubereitung:

1. Die Muscheln gut säubern und eventuell vorhandene Perlen entfernen. Beiseitestellen.
2. Öffne den Deckel und gib das Wasser, die Lorbeerblätter und Muscheln in den Gartopf. Wähle die Funktion Heißluftfrittieren und stelle eine Temperatur von 200 Grad und eine Zeit von 8 Minuten ein.
3. Nach Beendigung des Garvorgangs die Muscheln herausnehmen, beiseitestellen und prüfen, dass sie sich vollständig geöffnet haben.
4. Reinige und trockne den Behälter.
5. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Stäbe schneiden. Lege sie in eine Schüssel mit Salzwasser, um einen Teil der Stärke zu entfernen, trockne sie danach gut ab.
6. Öffne den Deckel und sprühe ein wenig Öl in den Gartopf. Lege die Kartoffeln etwas voneinander entfernt in den Gartopf, so dass die Hitze alle gleichmäßig erreicht, und wähle die Air Fry - Funktion bei einer Temperatur von 200 Grad und einer Zeit von 15 Minuten.
7. Serviere die Muscheln mit einem Spritzer Zitrone und den Pommes mit Salz.

Top Tipps:

1. Muscheln, die sich vor dem Kochen geöffnet haben, sollten weggeworfen werden. Auch Muscheln, die sich nach dem Kochen nicht geöffnet haben.
2. Versuche mal das Wasser durch Wein zu ersetzen.
3. Würze die Muscheln mit deinen Lieblingszutaten: aromatische Kräuter, Zitrone oder Früchte.



Zutaten:

- 2 x 150-200 g Kabeljau
- 1 Schale Kirschtomaten
- 1 Brokkoli
- 6 - 8 Kartoffeln (in Spalten geschnitten)
- 5 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Kabeljau mit Kirschtomaten und Gemüse

SatisFry Air & Grill Multikocher

Portionen: 2

Funktion: Heißluftfrittieren mit Grillplatte

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten

Dauer der Zubereitung: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Zunächst 1 Esslöffel Olivenöl nehmen, den Kabeljau damit einpinseln, würzen und beiseitestellen.
2. Dann 2 EL Olivenöl über den Brokkoli und die Kirschtomaten träufeln, würzen und beiseitestellen.
3. In einer Schüssel 2 EL Olivenöl mit den Kartoffelspalten vermengen und würzen.
4. Zum Garen die Grillplatte in den SatisFry Air & Grill Multikocher einsetzen und die Air Fry -Funktion wählen, dann die Kartoffelspalten auf die Grillplatte legen und 6 Minuten lang garen.
5. Anschließend den Kabeljau auf die Grillplatte legen und weitere 4 Minuten mitgaren.
6. Zum Schluss den Brokkoli und die Kirschtomaten auf die Grillplatte geben und weitere 3-4 Minuten garen.

Top Tipp:

Serviere den Kabeljau, die Wedges und das Gemüse mit einem Spritzer Basilikum-Pesto.

Zutaten:

- 2 x 200-250 g Lachs
- oder
- 300 g Tofu (in Scheiben geschnitten)

Für die Marinade:

- 3 Teelöffel rote Chilipaste
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1 Limette, Schale und Saft
- 1 Teelöffel Ingwerpaste
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Sesamöl
- Salz und Pfeffer

Für die Beilage:

- 1 Brokkoli
- 3 Esslöffel Sesamsamen
- 2 Süßkartoffeln (in Spalten geschnitten)
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Cayennepfeffer

Zutaten:

- 2 x 140-160 g weißen Fisch
- 40 g Mehl
- ½ Salz
- 1-2 Eier (leicht verquirlt)
- 50 g Paniermehl
- 4 - 5 Kartoffeln (geschält und in grobe Stäbe geschnitten)

Zum Kochen:

- 2 Esslöffel Öl - Olivenöl, Pflanzenöl, Rapsöl

Pikanter gegrillter Lachs oder Tofu

SatisFry Air & Grill Multikocher

Portionen: 2

Funktion: Heißluftfrittieren mit Grillplatte

Vorbereitungszeit: 10-15 Minuten

Dauer der Zubereitung: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Zunächst die Marinade zubereiten, indem alle Marinade-Zutaten in einer Schüssel gut vermischt werden.
2. Die Hälfte der Marinade auf den Lachs oder Tofu streichen und mindestens 20 Minuten einwirken lassen. Die andere Hälfte der Marinade zum Servieren beiseitestellen.
3. Den Brokkoli in Sesamöl und Sesamkörnern schwenken.
4. In einer separaten Schüssel die Süßkartoffelspalten in Olivenöl, Salz und Cayennepfeffer schwenken.
5. Zum Garen die Grillplatte in den Gartopf des SatisFry Air & Grill Multikochers geben und die Air Fry - Funktion wählen.
6. Sobald das Gerät vorgeheizt ist, die Süßkartoffelspalten hineingeben und 8 Minuten lang garen.
7. Dann den Lachs oder Tofu auf die Grillplatte geben und weitere 4 Minuten mitgaren.
8. Zum Schluss den Brokkoli hinzugeben und weitere 4 Minuten garen.
9. Servieren und mit der restlichen Chili-Marinade als Dressing beträufeln.

Fisch & Chips

Alle Heißluftfritteusen-Modelle

Portionen: 2

Funktion: Heißluftfrittieren/Air Fry

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten

Dauer der Zubereitung: 10-15 Minuten

Zubereitung:

1. Zum Panieren des Fisches das Mehl (mit Salz vermischt), das verquirlte Ei und das Paniermehl in 3 separate Schüsseln geben.
2. Den Fisch zuerst im Mehl, dann im Ei und schließlich im Paniermehl wälzen. Achte darauf, dass das Fischstück in jeder Phase vollständig bedeckt ist, bevor du es beiseitestellst.
3. Anschließend die Pommes frites mit dem Öl und den Gewürzen vermischen.
4. Wähle an deiner Russell Hobbs Heißluftfritteuse die Einstellung Heißluftfrittieren. Verteile die Pommes frites gleichmäßig im Garbehälter und gare sie 6-8 Minuten lang, du solltest sie während des Garvorgangs ein paar Mal wenden.
5. Gib dann den Fisch hinzu und gare ihn weitere 6-8 Minuten, bis er durchgebraten ist.
6. Mit den Pommes und einer Zitronenspalte servieren.

Top Tipps:

1. Koche das ganze Gericht in einem mit dem SatisFry Air & Grill Multikocher
2. Gare Fisch und Pommes frites in separaten Chargen, wenn du mit unserem SatisFry Air - groß (5 L)/ SatisFry Air - klein (1,8 L) kochst.

Fleisch



Zutaten:

- 1-2 kg ganzes Huhn
- 1-2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel getrocknete Kräuter
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Brathähnchen

*SatisFry Air & Grill Multikocher
oder SatisFry Air Heißluftfritteuse – groß (5 Liter)*

Portionen: 2-4

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten

Funktion: Braten

Dauer der Zubereitung: 40-50 Minuten

Zubereitung:

1. Das Hähnchen mit dem Öl beträufeln und mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Hähnchen in die Heißluftfritteuse legen und die Bratfunktion wählen. 40-50 Minuten braten, bis es gar ist.
3. Wenn du den SatisFry Air – groß (5 l) verwendest, lege das Hähnchen mit der Brust nach unten ein und gare es zuerst 20 Minuten lang. Dann das Hähnchen umdrehen und weitere 20-30 Minuten braten, bis es gar ist.
4. Serviere es mit deinem Lieblingsgemüse der Saison und Kartoffeln. Oder serviere das Hähnchen mit einer Pasta-Aioli!

Top Tipp:

Für die Kräuter verwenden wir gerne Thymian, Salbei, Rosmarin, Oregano, Knoblauch, oder auch Cajun Gewürz oder geräucherte Paprika – alle funktionieren hervorragend!



Zutaten:

- 2 x mittelgroße Hühnerbrüste
- 3 - 4 Esslöffel Öl (Oliven Gemüse- oder Rapsöl)

Für die Panade:

- 80 - 100 g Paniermehl
- 2 Eier
- 50 - 70 g Mehl (gewürzt)

Für die Knoblauchbutter:

- 200 - 250 g weiche, ungesalzene Butter
- 3 - 4 Knoblauchzehen (gehackt)
- ½ Bund Blatt Petersilie
- Salz und Pfeffer

Als Beilage:

- 4 - 5 Kartoffeln (in Scheiben geschnitten)
- 2 Portionen grünes Gemüse (grüne Bohnen und Brokkoli)

Paniertes Knoblauchhähnchen

SatisFry Air & Grill Multikocher

Portionen: 2

Vorbereitungszeit: 15-20 Minuten

Funktion: Anbraten & Grillen

Dauer der Zubereitung: 25 Minuten

Zubereitung:

1. Für die Knoblauchbutter alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.
2. Die Knoblauchbutter in einen Spritzbeutel geben und beiseitestellen.
3. Für das Hähnchen: Die Hähnchenbrüste zunächst in den Schmetterlingsschnitt bringen und flach auf das Schneidebrett legen.
4. Mit einem Backpapier abdecken und mit einem Fleischhammer oder einem hölzernen Nudelholz vorsichtig dünn klopfen.
5. Die Hähnchenbrust würzen. Die Knoblauchbutter ca. 1 cm hoch in die Mitte der Hähnchenbrust entlang der längsten Seite spritzen, dabei darauf achten, dass du mindestens 2 cm von jedem Ende entfernt bleibst.
6. Beide Enden einklappen und die Seiten über die Knoblauchbutter rollen, um die Butter einzuschließen. Mindestens 20 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.
7. Nun wird die Panade aufgetragen. Dazu zunächst das gewürzte Mehl, die verquirlten Eier und das Paniermehl in getrennte Schüsseln geben.
8. Das Hähnchen aus dem Kühlschrank nehmen. Lege das Hähnchen zuerst in das Mehl und achte darauf, dass das Hähnchen von allen Seiten bedeckt ist. Dann wiederhole den Vorgang in der verquirlten Eimischung, gefolgt vom Paniermehl.
9. Nun zum Garen: Wähle zunächst die Anbratfunktion bei deinem Russell Hobbs SatisFry Air & Grill Multikocher aus, gib das Öl hinzu und schließe den Deckel. Nach 1-2 Minuten das Hähnchen von allen Seiten anbraten. Sobald das Hähnchen gleichmäßig gebräunt ist, nimm es aus dem Gareinsatz.
10. Wische das Öl vorsichtig aus dem Gareinsatz und lege die Grillplatte in das Gerät. Wähle die Grillfunktion und schließe den Deckel.
11. Die Kartoffeln separat in Olivenöl schwenken und würzen. Wiederhole diesen Schritt mit dem grünen Gemüse in einer zweiten Schüssel.
12. Sobald das Gerät vorgeheizt ist, die Kartoffeln zugeben und 6 Minuten garen.
13. Dann das Hähnchenfleisch hinzufügen und weitere 6 Minuten mitgaren.
14. Zum Schluss das Gemüse zugeben und weitere 4 Minuten kochen.
15. Servieren und genießen!

Zutaten:

- Ca. 700 g Hähnchenteile mit Haut und Knochen (Schenkel, Keulen und Brust)
- 300 g Buttermilch
- Salz und Pfeffer

Für die Panade:

- 100 g Mehl (gewürzt mit 1 Teelöffel Salz)
- 50 g Paniermehl
- 1½ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Chilipulver

Zum Braten:

- 2 Esslöffel Olivenöl

Buttermilchhähnchen

Alle Heißluftfritteusen-Modelle, die Portionsgrößen variieren je nach verwendetem SatisFry-Modell*

Portionen: 2-4

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten; plus 8

Funktion: Heißluftfrittieren/Air Fry

Stunden/Kühlung über Nacht

Dauer der Zubereitung: 15-20 Minuten

Zubereitung:

1. Zunächst in einer Schüssel die Hähnchenteile mit der Buttermilch vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Huhn mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Nach der Kühlung das Hähnchen panieren. Mehl, Paniermehl, Salz und Chilipulver in einer Schüssel mischen.
3. Das Hähnchen in die Schüssel mit der Panade geben und gut panieren, damit es vollständig bedeckt ist.
4. Das Hähnchen auf einen Teller legen und rundherum mit Speiseöl besprühen oder einpinseln.
5. Wähle die Air Fry - Funktion an deiner Russell Hobbs Heißluftfritteuse und gib 2 Esslöffel Olivenöl in den Gartopf/Frittierkorb. Lasse das Öl 2 Minuten lang heiß werden. Gib das Hähnchen in die Fritteuse* und lasse es 8 Minuten lang garen. Das Hähnchen umdrehen und weitere 6-10 Minuten garen, bis es durchgebraten ist**.

*Für den SatisFry Air - klein (1,8 Liter) empfehlen wir 2 - 3 Stücke auf einmal zu garen. Für den SatisFry Air - groß (5 Liter) empfehlen wir 4 - 5 Stücke auf einmal. Bei Verwendung des SatisFry Air & Grill Multikochers sollten alle Stücke hineinpassen. Die Mengen sind abhängig von der Größe der Hähnchenteile.

** Tipp: Wenn der Bratensaft klar ist, erkennst du, ob das Huhn fertig ist. Stich mit einem Messer oder einem Spieß in die größte, dickste Stelle und prüfe die Farbe des Bratensafte. Wenn er klar herausläuft, ist es fertig.

Zutaten:

- 10 Hühnerkeulen
- 2 Esslöffel Olivenöl
- ½ Teelöffel Chiliflocken
- 1 Zitrone (Schale)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Gegrillte Hühnerkeulen

Alle Heißluftfritteusen-Modelle

Portionen: 2-4

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten

Funktion: Grillen

Dauer der Zubereitung: 15-20 Minuten

Zubereitung:

1. Die Hühnerkeulen in eine große Rührschüssel geben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und gut vermischen.
2. Zeit zum Kochen! Wähle die Grillfunktion deiner Heißluftfritteuse.
3. Nach dem Vorheizen die Hähnchenkeulen in die Fritteuse legen. 8-10 Minuten garen, dann das Huhn wenden und weitere 8-10 Minuten garen.



Zutaten:

- 500 g Kalbsfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 reife rote Tomate
- 4 Knoblauchzehen
- Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- Schwarzer Pfeffer (ganz)
- Nelken
- 1 kleines Glas Rotwein
- 2 Kartoffeln
- 25 g geröstete Mandeln
- Muskatnuss (gemahlen)
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Wasser

Rindergulasch mit Kartoffeln

SatisFry Air & Grill Multikocher

Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Funktion: Heißluftfrittieren & Schongaren

Dauer der Zubereitung: 6 Stunden 50 Minuten

Zubereitung:

1. Öffne den Deckel und besprühe den Boden des Gartopfes mit Olivenöl. Das Fleisch einlegen, aktiviere die Bratfunktion bei einer Temperatur von 230 Grad und einer Garzeit von 12 Minuten.
2. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Zeit. Dann das Fleisch aus dem Gartopf nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.
3. Etwas mehr Öl in den Gartopf geben und die Zwiebel, die in Achtel geschnittene Tomate und die Knoblauchzehen mit der Haut (leicht zerdrückt) hinzufügen. Wähle die Air Fry - Funktion mit einer Temperatur von 230 Grad und einer Dauer von 8 Minuten. Alle 4 Minuten mit einem Kochlöffel umrühren.
4. Den Deckel öffnen und das Fleisch wieder zugeben, sowie den Rotwein, die Pfefferkörner, Nelken (nach Geschmack), das Lorbeerblatt und die Zimtstange. Mit Wasser bedecken, den Deckel schließen und das Gerät auf niedrige Temperatur einstellen, 4 Stunden lang kochen.
5. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Zerstampfe sie ein wenig, um die Stärke zu lösen. Dann in den Topf geben und bei niedriger Temperatur weitere 2 Stunden langsam kochen.
6. Die gerösteten Mandeln und das Muskatnusspulver vermischen. Füge es zu deinem Eintopf hinzu und lass ihn weitere 30 Minuten auf der gleichen Stufe garen.

Top Tipps:

1. Du kannst den Eintopf auch mit Kalbsfond anstelle von Wasser zubereiten.
2. Wenn der Eintopf zu flüssig ist, kannst du etwas Speisestärke hinzufügen.
3. Gib etwas Kurkuma oder Safran für die Farbe hinzu.
4. Verwende die Warmhaltefunktion, um den Eintopf im Voraus zuzubereiten und später zu essen. Das Gericht schmeckt besser, wenn es geruht hat.



Zutaten:

- 500 g Hähnchenbrust (in gleichmäßig große Stücke geschnitten)
- 30 g Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Eier (leicht verquirlt)
- 70 g Paniermehl

Für die Knoblauchmayonnaise:

- 4 Esslöffel Mayonnaise
- 1-2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 10-12 Blätter Petersilie (gehackt)
- ½ Zitrone, Schale und Saft
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Hähnchenteile mit Knoblauch-Mayo-Dip

Alle Heißluftfritteusen-Modelle

Portionen: 2

Funktion: Heißluftfrittieren/Air Fry

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten

Dauer der Zubereitung: 8-12 Minuten

Zubereitung:

1. Für die Knoblauchmayonnaise alle Zutaten vermengen und bis zur Verwendung beiseitestellen.
2. Für die Hähnchenteile zunächst das Mehl (mit Salz vermischt), die Eier und das Paniermehl in drei separate Schüsseln geben.
3. Die Hähnchenbrustfilets zunächst in das Mehl, dann in das Ei und schließlich in das Paniermehl geben. Achte bei jedem Schritt darauf, dass die Hähnchenbrustfilets gut bedeckt sind.
4. Zum Garen der Hähnchenbrustfilets sprühe sie mit Speiseöl ein. Wähle die Air Fry - Funktion deiner Russell Hobbs SatisFry Heißluftfritteuse aus. Gib die Hähnchenteile in den Garbehälter und gare sie 4-5 Minuten lang. Wenden und weitere 2-3 Minuten garen.
5. Die gegarten Hähnchenbrustfilets auf einen Teller geben und mit der Knoblauchmayonnaise servieren. Lecker!



Zutaten:

- 1-1½ kg Lammkeule
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2-4 Zweige Rosmarin
- 3-4 Knoblauchzehen (zerdrückt)
- Salz und Pfeffer

Gebratene Lammkeule

SatisFry Air & Grill Multikocher

Portionen: 4

Funktion: Braten

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

*Dauer der Zubereitung: 40-60 Minuten.
15-20 Minuten Ruhezeit.*

Zubereitung:

1. Wähle zunächst die Brateinstellung an deinem Russell Hobbs SatisFry Air & Grill Multikocher.
2. Während die Heißluftfritteuse vorheizt, stich mit einem Messer an einigen Stellen in das Lammfleisch. In diese Löcher die Rosmarinzwige und den zerdrückten Knoblauch stecken.
3. Mit dem Olivenöl bestreichen und würzen.
4. Wenn die Fritteuse bereit ist, das Lammfleisch in den Garbehälter geben und 40 - 60 Minuten lang garen, bis es den gewünschten Gargrad erreicht hat.
5. Nach dem Garen und vor dem Servieren 5 - 8 Minuten ruhen lassen.



Zutaten:

- 2 x 250 g Steaks
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Steak

Alle Heißluftfritteusen-Modelle

Portionen: 2

Funktion: Grillen

Vorbereitungszeit: 2-3 Minuten

Dauer der Zubereitung: Je nach gewünschtem Gargrad - zwischen 4-8 Minuten

Zubereitung:

1. Wähle zunächst die Grilleinstellung an deiner Heißluftfritteuse.
2. Während die Fritteuse vorheizt, die Steaks mit Olivenöl bestreichen und würzen.
3. Lege die Steaks zum Garen auf die Grillplatte und gare sie für die gewünschte Zeit.

Vegetarisches



Zutaten:

- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- 2 weiße Zwiebeln (fein gewürfelt)
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 2 Teelöffel Ingwer (püriert)
- 1 rote Chilischote (entkernt und fein gehackt)
- 20 g Tomatenmark
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel gemahlener Koriander
- 1 Teelöffel Kurkuma
- 1 ½ Teelöffel Currypulver
- 2 x 400 g Kichererbsen aus der Dose (abgetropft)
- 3 x 400 g Dosen gehackte Tomaten
- 350 ml Gemüsebrühe
- 200 - 250 g Babyspinat
- ½ Zitrone (entsaftet)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Curry mit Kichererbsen und Spinat

SatisFry Air & Grill Multikocher

Portionen: 4

Funktion: Anbraten & Schongaren

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten

Dauer der Zubereitung: 2 Stunden

Zubereitung:

1. Wähle die Anbratfunktion an deinem Russell Hobbs SatisFry Air & Grill Multikocher und lasse ihn vorheizen.
2. Gib etwas Öl in den Gartopf, dann die Zwiebeln und koche sie 4-5 Minuten lang. Achte darauf, dass der Deckel zwischen den einzelnen Rührvorgängen geschlossen bleibt!
3. Dann den Knoblauch, den Ingwer und das Chili einrühren. Weitere 3-4 Minuten kochen, bis sie weich und goldbraun sind. Tomatenmark, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Currypulver unterrühren. Würzen und weitere 1-2 Minuten kochen.
4. Die Tomaten, die Kichererbsen und die Gemüsebrühe hinzufügen und zum Kochen bringen.
5. Die höchste Stufe des Niedrigtemperaturgarens wählen und 90 Minuten köcheln lassen.
6. Zum Schluss den Spinat unterrühren und mit dem Zitronensaft abschmecken. Köstlich!

Top Tipp:

Bereite dieses Rezept möglichst am Vortag oder am Morgen zu und erwärme es erneut, da sich die Aromen mit der Zeit intensivieren.

Zutaten:

- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- 2 mittelgroße Zwiebeln (fein gewürfelt)
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 2 rote Chilischoten (fein gehackt)
- 3 x 400 g Bohnen aus der Dose (dies können beliebige Bohnen sein - wir verwenden gerne eine Kombination aus roten Kidneybohnen, Cannellini-Bohnen, schwarzen Bohnen und Bohnenkernen)
- 3 x 400 g gehackte Tomaten (Dose)
- 1½ Teelöffel Chilipulver
- ½ Teelöffel Oregano
- 1 Teelöffel gemahlener Koriander
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 50 g Tomatenmark
- 500 g Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Schonend gegartes Bohnen-Chili mit Sour Cream und Avocado

SatisFry Air & Grill Multikoher

Portionen: 6-8

Funktion: Anbraten & Schongaren

Vorbereitungszeit: 10-15 Minuten

Dauer der Zubereitung: 4 Stunden bei höherer Temperatur / 8 Stunden bei niedriger Temperatur

Zubereitung:

1. Wähle zunächst die Anbratfunktion an deinem Gerät, gib das Öl hinzu und schließe den Deckel. Nach 1-2 Minuten die gewürfelte Zwiebel hinzufügen und unter regelmäßigem Umrühren 2-3 Minuten braten, bis sie weich und hellbraun ist.
2. Dann Knoblauch- und Chilischotenwürfel hinzugeben und weitere 1-2 Minuten braten.
3. Dann das Chilipulver, den gemahlenen Koriander, den gemahlenen Kreuzkümmel und das Oregano einrühren. Die Anbratfunktion ausschalten und die restlichen Zutaten einrühren.
4. Wähle die entsprechende Funktion des Niedrigtemperaturgarens: Eine höhere Temperatur für eine Garzeit von 4 Stunden oder mit niedrigerer Temperatur für eine Garzeit von 8 Stunden.
5. Serviere das Gericht mit Reis oder einer Ofenkartoffel. Mit einem Klecks Sour Cream, Avocado und etwas Koriander garnieren und dann genießen.

Zutaten:

- 2 Blumenkohlsteaks
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Gegrillte Blumenkohlsteaks

SatisFry Air & Grill Multikoher

Portionen: 2

Funktion: Grillen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Dauer der Zubereitung: 15-20 Minuten

Zubereitung:

1. Wähle zunächst die Grilleinstellung an deinem SatisFry Air & Grill Multikoher.
2. Während der Airfryer vorheizt, die Blumenkohlsteaks mit Olivenöl bestreichen und würzen.
3. Lege die Steaks auf die Grillplatte und gare sie 7 - 9 Minuten auf einer Seite, bevor du sie wendest und den Vorgang wiederholst.
4. Servieren und genießen!



Zutaten:

- 2 Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Steckrüben
- 1 Pastinake
- 1 rote Beete
- 1 Süßkartoffel
- 200 g Erbsen
- 1 Glas eingelegerter weißer Spargel
- Sprossen
- Olivenöl
- Salz
- Wasser

Gemüseintopf

SatisFry Air & Grill Multikoher

Portionen: 4

Funktion: Schongaren

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Dauer der Zubereitung: 4 hours

Zubereitung:

1. Das gesamte Gemüse schälen und in ca. 2 cm große Quadrate schneiden, mit Ausnahme des Spargels.
2. Öffne den Deckel und gib die Kartoffeln, Möhren, Rüben, Pastinaken, Rote Bete und Süßkartoffel in den Topf. Bedecke das Gemüse mit Wasser, etwas Salz hinzufügen und die Funktion Schongaren bei hoher Temperatur und eine Garzeit von 3 Stunden einstellen.
3. Wenn die Zeit abgelaufen ist, gib die Erbsen hinzu und koche sie eine weitere 1 Stunde auf der gleichen Stufe.
4. Den Eintopf auf Tellern anrichten, mit etwas Kochwasser übergießen, mit den Spargelköpfen und den Sprossen garnieren. Mit ein wenig Olivenöl beträufeln und Salz hinzufügen.

Top Tipps:

1. Nutze am besten Gemüse der Saison, um den Eintopf zu variieren.
2. Hebe die Gemüseschalen und Abschnitte auf, um eine Gemüsebrühe herzustellen.
3. Füge etwas Eiweiß hinzu, zum Beispiel etwas iberischen Schinken oder ein Ei.

Desserts



Zutaten:

- 250 g Mascarpone
- 250 g Frischkäse
- 100 g Zucker
- 1 Teelöffel Speisestärke
- 2 Eier
- Puderzucker & Himbeeren als Deko

Zusätzliche Geräte:

- Kuchenform

Käsekuchen

SatisFry Air & Grill Multikocher

Portionen: 4

Funktion: Backen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Dauer der Zubereitung: 40 Minuten

Zubereitung:

1. Mische alle Zutaten in einer Schüssel mit Hilfe eines Schneebesen.
2. Die Mischung in eine Form mit 15 cm Durchmesser geben und die Oberfläche mit einem Spatel glätten.
3. Öffne den Deckel und stelle die Form in den Gartopf. Schalte die Backfunktion mit einer Temperatur von 180 Grad und einer Backzeit von 40 Minuten ein.
4. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen. Aus der Form nehmen, mit Puderzucker bestreuen und mit Himbeeren dekorieren

Top Tipps:

1. Du kannst beliebigen Frischkäse verwenden.
2. Versuche, dem Kuchen mit ein wenig Blauschimmelkäse eine besondere Note zu geben.

Zutaten:

- 115 g Speiseöl
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- ½ Orange, Saft & Schale
- 100 g Mehl
- 1 ½ g Natron
- 125 g Zucker
- ¼ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1 ½ Teelöffel gemahlener Zimt
- 150 g geriebene Karotten
- 25 g Sultaninen

Zusätzliche Geräte:

- Mini-Kuchenformen

Zutaten:

- 230 g Pflanzenöl
- 3 große Eier
- 1 Orange, Saft und Schale
- 200 g Mehl
- 3 g Natron
- 250 g Zucker
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 300 g geriebene Karotten
- 60 g Sultaninen

Zusätzliche Geräte:

- Kuchenform (23 cm Durchmesser), Backpapier

Kleine Karottenküchlein

SatisFry Air – klein (1,8 Liter)

Portionen: ca. 12

Funktion: Backen

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten

Dauer der Zubereitung: 12-15 Minuten

Zubereitung:

1. Siebe zunächst Mehl, Natron, Zucker, Salz, Ingwer und Zimt in eine Schüssel.
2. Verquirl in einer anderen Schüssel das Öl, das Ei, das Eigelb und den Orangensaft. Gib die Trockenmischung und die feuchte Mischung zusammen und vermische auch diese.
3. Zum Schluss rühre die Karotten und die Sultaninen in die Kuchenmischung ein.
4. Lege die Kuchenformen in deine Fritteuse.
5. Fülle die Kuchenmischung in einen Spritzbeutel und verschließe das offene Ende. Schneide das spitze Ende des Beutels ab. Achte darauf, dass du das spitze Ende nach oben hältst, bevor du es abschneidest.
6. Gib jeweils die gleiche Menge der Kuchenmischung in die Förmchen.
7. Jetzt wird gebacken! Wähle den Backmodus an deiner Russell Hobbs SatisFry Air Heißluftfritteuse und backe die Kuchen ca. 15 Minuten lang bis sie sich fluffig anfühlen. Wiederhole diesen Schritt mit der restlichen Backmischung.

Karottenkuchen

SatisFry Air & Grill Multikocher

Portionen: ca. 12

Funktion: Backen

Vorbereitungszeit: 5-10 Minuten

Dauer der Zubereitung: 15-20 Minuten

Zubereitung:

1. Lege zunächst die Kuchenform mit Backpapier aus.
2. Als Nächstes siebst du Mehl, Natron, Zucker, Salz, Ingwer und Zimt in eine Schüssel.
3. Verquirl in einer anderen Schüssel das Öl, die Eier und den Orangensaft. Die trockene und die feuchte Mischung miteinander vermischen.
4. Zum Schluss die Karotten und Sultaninen unter die Kuchenmischung rühren.
5. Heize deinen Russell Hobbs SatisFry Air & Grill Multikocher auf der Backfunktion vor.
6. In der Zwischenzeit die Kuchenmischung vorsichtig in die vorbereitete Kuchenform geben.
7. Sobald der Multikocher vorgeheizt ist, gib den Kuchen vorsichtig in den Garbehälter. 15 -20 Minuten backen und genießen!



Zutaten:

- 125 g ungesalzene Butter
- 125 g Zartbitterschokolade
- 2 große Eier
- 150 g Zucker
- 50 g Mehl
- 30 g Kakaopulver
- ½ Teelöffel Salz
- 100 g dunkle Schokoladentropfen
- 100 g weiße Schokoladentropfen

Zusätzliche Geräte:

- Backpapier

Schoko-Brownie

SatisFry Air & Grill Multikocher

Portionen: 4-6

Funktion: Backen

Vorbereitungszeit: 10-15 Minuten

Dauer der Zubereitung: 15-25 Minuten

Zubereitung:

1. Zunächst das Mehl, das Kakaopulver und das Salz in eine Schüssel sieben und beiseitestellen.
2. Als Nächstes entweder in einem Topf über heißem Wasser oder in der Mikrowelle die Butter und die Schokolade schmelzen und verrühren.
3. In der Zwischenzeit die Eier und den Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen schlagen, bis die Mischung weiß und schaumig wird. Dies sollte etwa 5-6 Minuten dauern.
4. Unter ständigem Schlagen die geschmolzene Schokolade in die Eimischung gießen und dann die trockene Mischung langsam unter die feuchte Mischung heben.
5. Zum Schluss die Schokoladentropfen einrühren und gut vermischen.
6. Jetzt wird gebacken! Heize deinen Russell Hobbs SatisFry Air & Grill Multikocher auf der Backfunktion vor und lege den Grilleinsatz mit Backpapier aus.
7. Die Mischung gleichmäßig auf das ausgelegte „Blech“ gießen und 15-25 Minuten backen.



Zutaten:

- 300 ml Vollmilch
- 50 g brauner Zucker
- 3 Eier
- Karamell
- Schale einer Zitrone
- 4 Gläser zum Einfüllen

Flan

SatisFry Air & Grill Multikocher

Portionen: 4

Funktion: Heißluftfrittieren/Air Fry

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Dauer der Zubereitung: 30 - 35 Minuten, 6 Stunden Ruhezeit

Zubereitung:

1. Bestreiche den Boden, der zuvor mit heißem Wasser abgespülten Gläser, mit ein wenig Karamell.
2. Die Milch mit der Zitronenschale in einen Kochtopf geben und aufkochen, danach den Herd abschalten, den Topf abdecken und ziehen lassen.
3. Den Zucker in der warmen Milch auflösen und die Eier dazugeben. Gut verquirlen, bis die Masse glatt ist.
4. Die Mischung über das Karamell gießen, bis etwa zur Hälfte oder $\frac{3}{4}$ der Gläser.
5. Die Gläser in den Gartopf stellen und den Deckel schließen. Wähle die Air Fry - Funktion mit einer Temperatur von 120 Grad und einer Zeit von 20 Minuten.
6. Nimm die Gläser heraus und achte darauf Verbrennungen zu vermeiden. Lasse den Flan abkühlen. Zum Schluss mindestens 6 Stunden im Kühlschrank aufbewahren, damit der Pudding fest wird.
7. Den Flan vorsichtig auf einen Teller stürzen oder direkt aus der Form essen.

Top Tipps:

1. Wenn du eher cremigeren Pudding magst, ersetze einen Teil der Milch durch Sahne (35 % Fett).
2. Es ist wichtig, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben, um einen perfekten Flan zu erhalten.
3. Für den besonderen Geschmack ersetze 100 ml Milch durch einen beliebigen Likör.
4. Versetze die Milch mit Gewürzen, um eine weitere besondere Note zu erreichen. Warum nicht mit Vanille, Kardamom oder Anis?



Zutaten:

Für den Teig:

- 200 ml Milch
- 100 g Butter
- 2 große Eier
- 1½ Teelöffel Salz
- 50 g Zucker
- 500 g gesiebtes Mehl
- 1½ Teelöffel Hefe

Für die Füllung:

- 50 g Butter (geschmolzen)
- 30 g brauner Rohrzucker
- 1½ Teelöffel Zimt
- 30 g Puderzucker
- 80 g weißer Zucker

Für die Glasur:

- 20 g Frischkäse
- 2 Teelöffel Wasser
- 120 g Puderzucker (gesiebt)

Zimtschnecken

Alle Heißluftfritteusen-Modelle

Portionen: ca. 12

Funktion: Backen

Vorbereitungszeit: ca. 2 Stunden

Dauer der Zubereitung:
13 - 15 Minuten je Charge

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker in eine große Rührschüssel geben.
2. Verrühre die Milch und die Butter und erwärme beides entweder in der Mikrowelle oder in einem Topf, bis es lauwarm ist. Rühre dann die Hefe in die Milch-Butter-Mischung, bevor du zum Schluss die Eier untermürrst.
3. In einer separaten Schüssel die trockenen Teigzutaten vermischen.
4. Anschließend die feuchte Mischung zur trockenen Mischung geben und alles zu einem Teig verrühren.
 - Wenn du eine elektrische Knetmaschine verwendest, knete die Teigmischung ca. 5-10 Minuten lang. Dann den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben und eine weitere Minute mit der Hand kneten und zu einer Kugel formen.
 - Wenn du den Teig mit der Hand knetest, gib ihn direkt auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und knete ihn 5-10 Minuten lang.
5. Gib den Teig in eine leicht gefettete Schüssel und decke ihn ab. Lasse den Teig an einem warmen Ort 1 - 2 Stunden gehen, bis er seine Größe verdoppelt hat.
6. In der Zwischenzeit die verschiedenen Zucker und den Zimt vermischen.
7. In einem Topf die 50 g Butter schmelzen.
8. Wenn sich der Teig verdoppelt hat, auf eine Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck von ca. ½ bis 1 cm Dicke ausrollen, wobei die längste Kante parallel zum Rand der Arbeitsfläche verlaufen sollte.
9. Zeit, die Zimtrolle zu formen. Verteile zunächst die Butter gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig. Dann die trockenen Zutaten für die Füllung gleichmäßig auf den Teig streuen.
10. Rolle den Teig der Länge nach auf, bis er die Form einer Rolle hat.
11. Schneide die Rolle mit einem scharfen Messer in 12 gleich große Stücke. Lege jeweils 3 Stücke Backpapier auf deiner Arbeitsfläche aus, und 4 der Zimtschnecken auf jedes Stück Papier. Decke die Zimtschnecken ab und lasse sie 20-30 Minuten lang leicht antrocknen.
12. In der Zwischenzeit für die Glasur Frischkäse und Wasser in einer Schüssel verquirlen. Nach und nach den Puderzucker einrühren, bis der gesamte Zucker eingearbeitet ist.
13. Zeit zum Backen! Wähle die Backeinstellung an deiner Russell Hobbs SatisFry Air Heißluftfritteuse und stelle die Temperatur auf 185 °C und 15 Minuten auf der Uhr. Lasse das Gerät vorheizen.
14. Sobald der Signalton ertönt, der anzeigt, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, hebe eines der Backpapierstücke vorsichtig in die Fritteuse und lasse sie 15 Minuten lang backen. Wiederhole diesen Schritt mit den restlichen Zimtschnecken.
15. Zum Servieren die Zimtschnecken großzügig mit dem Zuckerguss bestreichen. Lecker!

