



Thermomix®-Fact Oktober

Seinen Thermomix® TM6 individualisieren

Auf der Modi Seite kann man Modi, die man nicht benutzt für eine bessere Übersicht ausblenden. Weiter ist es möglich beliebige Modi ganz an den Anfang zu setzen.



Ausblenden: Bei der Modi Seite oben rechts auf die drei Punkte drücken (Ansicht bearbeiten). Modus auswählen.



Auf Ausblenden drücken und speichern.



Einblenden: Wieder auf die drei Punkte oben rechts. Ganz runter zu den ausgeblendeten Elementen scrollen, Modus auswählen und einblenden.



Verschieben: Über die drei Punkte, die Auswahl bearbeiten und über die Pfeile unten den ausgewählten Modus nach Belieben verschieben.

Kochkurse bei unserer Agnes

Agnes ist Thermomix® Beraterin bei uns im Team. Als ehemalige Bäcker-Konditorin begleitet sie die Kreativität am Backen & Kochen und das Gestalten von verschiedenen Produkten seit mehreren Jahren. Ei sich zu Hause bietet sie Brotback- und sogar Kinder-Backkurse an.

Auf ihrer Seite www.aleocart.ch sind div. Kursdaten ausgeschrieben. Schaut vorbei.

Manuell kochen. Aber wie?

Diese hilfreiche Tabelle haben wir auf „mein Zaubertopf“ gefunden.

ZUTAT	FUNKTION	MENGE	FORM	ZEIT & STUFE	Z. B. FÜR
Reis	KOCHEN	1200 g Wasser + bis zu 300 g Reis	im Garkorb; unter fließendem Wasser abgespült	20 Min. 100°C Stufe 3,5 garen	Beilage
Nudeln	KOCHEN	1300 g Wasser + bis zu 350 g Nudeln (im Garkorb bis zu 250 g)	ggf. Garkorb oder Welle einsetzen	10 Min. 100°C Stufe 1 aufkochen, Nudeln nach Packungsangabe 100°C Stufe 1 garen	Grundzutat oder Beilage
Kartoffeln	DAMPFGAREN	bis 750 g (Garkorb) bis 2000 g (Varoma®)	im Ganzen	35–45 Min. Varoma® Stufe 2	Pellkartoffeln
festes Gemüse (z.B. Karotten)	KOCHEN	700 g Gemüse + 800 g Wasser	in Stücken	20–25 Min. 100°C Stufe 1	Suppe
	DAMPFGAREN	700 g Gemüse + 500 g Wasser	Garkorb oder Varoma®; in Stücken	20–30 Min. Varoma® Stufe 1	Beilage
weiches Gemüse (z.B. Brokkoli, Zucchini, Pilze)	KOCHEN	700 g Gemüse + 800 g Wasser	in Stücken	15 Min. 100°C Stufe 3	Cremesuppe
	GAREN, IN SOSSE	300 g Gemüse	in Stücken	5 Min. 100°C Stufe 2	Soße
	DAMPFGAREN	700 g Gemüse + 500 g Wasser	Garkorb oder Varoma®; in Stücken	15–20 Min. Varoma® Stufe 1	Beilage
Fleisch	DAMPFGAREN	bis 1200 g + 500 g Wasser	im Ganzen (Filets)	25–30 Min. Varoma® Stufe 1	Fleischbeilage
		bis 1600 g + 1000 g Wasser	im Ganzen (Poularde)	75–80 Min. Varoma® Stufe 1	
	DAMPFGAREN	bis 800 g + 500 g Wasser	in Stücken oder Streifen	20–25 Min. Varoma® Stufe 1	Salat
	SCHMOREN	600 g Fleisch + 1000 g Flüssigkeit	in Stücken	1 Std. 100°C Stufe 1	Eintopf
Fisch	DAMPFGAREN	z.B. 4 Filets (à 125 g)	Filet (bei TK-Fisch + 10 Min. Garzeit)	20–25 Min. Varoma® Stufe 2	Hauptgericht oder Beilage

Herbst-Empfehlungen



Risotto mit Birnen



Apfelrotkohl



Kürbiscremesuppe