









**morphy richards®**  
intellichef™



Rezeptheft

# Inhaltsverzeichnis

ANBRATEN & KOCHEN		4	REIS/PASTA		20
ANBRATEN		8	SCHMOREN		23
ANBRATEN & REIS/PASTA		10	SCHONGAREN		26
ANBRATEN & DAMPFGAREN		14	DAMPFGAREN		36
ANBRATEN & SCHMOREN		15	KOCHEN		38
ANBRATEN & AUFWÄRMEN		17	KOCHEN & DAMPFGAREN		39
ANBRATEN & BACKEN		19	BACKEN		40

## 9-in-1-Multikocher

Anbraten  Pfannengerichte & Kurzgebratenes	Dampfgaren  Gemüse, Fisch & Geflügel	Schongaren  Currygerichte, Stews & Fleisch
Schnellschmoren  Stews, Suppen & Currygerichte	Reiskocher  Reis- und Pastagerichte	Backen  Kuchen & Desserts
Kochen  Suppen, Gemüse & Desserts	Aufwärmen  schnelles & einfaches aufwärmen	Warmhalten  Aufbewahrung von servierfertig Gerichte



Ihr Intellichef ist ein äußerst vielseitiger, für die moderne Küche entwickelter 9-in-1-Multikocher, mit dem Sie mit nur einem Gerät zahlreiche Gerichte zubereiten können. Ob Sie nun Suppen, Stews oder Pfannengerichte zubereiten oder gar einen Kuchen backen wollen: Ihr Intellichef besitzt für alle Zubereitungsarten das richtige Programm.

# Kürbissuppe

Vorbereitungszeit: **15 Minuten**

Garzeit: **27 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Olivenöl, Butter und Lauch in den Intellechef legen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm.

Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE

wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-

Taste eine Garzeit von 7 Minuten einstellen. Drücken Sie auf START.

Fügen Sie nach 4 Minuten Kartoffeln und Kürbis hinzu und lassen Sie diese für die restlichen 3 Minuten mitkochen.

Fügen Sie Muskat, Salz, Pfeffer und Wasser hinzu.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das BOIL-Programm.

Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine

Garzeit von 20 Minuten einstellen. Deckel schließen und auf START

drücken.

Fügen Sie nach 3 Minuten die Sahne hinzu und lassen Sie die

Flüssigkeit reduzieren.

Nach beendetem Garvorgang bis

zur gewünschten Konsistenz verrühren.

Mit gehackten Walnüssen

garnieren.

## Zutaten:

- 2 Teelöffel Olivenöl
- 30 g Butter
- 2 Lauchstangen, geschält und geschnitten
- 2 mittlere Kartoffeln, geschält und geschnitten
- 500 g Kürbis, geschält und geschnitten
- 1 Messerspitze Muskat
- Salz und Pfeffer
- 1 Liter Wasser bzw. Gemüsebrühe
- 45 ml Sahne

## Zum Garnieren:

- Gehackte Walnüsse als Dekoration

## Unser Tipp vom Kochprofi:

Alternativ können Sie für dieses Rezept anstatt Speisekürbis auch Butternusskürbis verwenden!

# Lauch-Kartoffelsuppe

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **26 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Öl in Intellichef gießen und Zwiebeln hinzufügen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 6 Minuten einstellen. Drücken Sie anschließend auf START.

Zwiebeln 4 Minuten lang anbraten, ab und zu umrühren. Für die verbliebenen 2 Minuten Lauch und Kartoffeln hinzufügen und weiter umrühren.

Wasser und Milch (bzw. Sahne) hinzufügen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das BOIL-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 20 Minuten einstellen. Deckel schließen und auf START drücken.

Nach beendetem Garvorgang bis zur gewünschten Konsistenz verrühren.

Mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

## Zutaten:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- Eine halbe, in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel
- 6 Lauchstangen, geschält und geschnitten
- 1 große Kartoffel, geschält und geschnitten
- 500 ml Wasser bzw. Gemüsebrühe
- 75 ml Milch bzw. Sahne
- Salz und Pfeffer zum Würzen

## Zum Garnieren:

- Gehackter Schnittlauch





# Fisch mit Tomaten- Kapernsauce

Vorbereitungszeit: **5 Minuten**

Garzeit: **35 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Öl in Intellichef hineingießen und Knoblauch hinzufügen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 15 Minuten einstellen. Drücken Sie auf START.

Knoblauch 5 Minuten lang erhitzen, dabei gelegentlich umrühren.

Anschließend die Zwiebel und roten Chili beigegeben.

In den verbliebenen 5 Minuten Kapern mitkochen.

Tomaten und Dorsch oben auf die anderen Zutaten im Intellichef legen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das BOIL-Programm.

Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 10 Minuten einstellen. Deckel schließen und auf START drücken.

## Zutaten:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 feingehackte Knoblauchzehen
- 1 gehackte Zwiebel mittlerer Größe
- 1 feingehackte rote Chilischote
- 30 g gehackte Kapern
- 180 g Dosentomaten, gehackt
- 4 Dorschfilets zu je 140 g
- Salz und Pfeffer zum Würzen

# Zucchinicremesuppe

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Für 4 Personen

## Zubereitung:

Alle Zutaten (Brühe ausgenommen) in den Intellechef hineinlegen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm.

Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-

Taste eine Garzeit von 15 Minuten einstellen. Drücken Sie auf START und rühren Sie die Zutaten

fortwährend um.

Nach beendeter Garzeit Brühe hinzufügen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das BOIL-Programm.

Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit

von 5 Minuten einstellen.

Deckel schließen und auf START drücken.

Zucchinicremesuppe umrühren, um eine cremige Konsistenz zu erhalten.

## Zutaten:

- 600 g in Würfel geschnittene Zucchini
- 1 feingeschnittene mittlere Zwiebel
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 640 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer

## Unser Tipp vom Kochprofi:

Um die cremige Konsistenz noch zu unterstreichen, sollten Sie einen Teelöffel Frischkäse hinzugeben!



# Miesmuscheln in Weißweinsud

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **15 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Öl in Intellichef gießen und Zwiebeln, Knoblauch sowie Tomaten hinzufügen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 15 Minuten einstellen.

Zutaten 10 Minuten lang kochen lassen und anschließend die gesäuberten Muscheln zusammen mit Wein, Lorbeerblättern und Wasser hinzufügen. Alle Zutaten während der noch verbleibenden 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen lassen.

## Zutaten:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 halbe feingehackte Zwiebel
- 3 feingehackte Knoblauchzehen
- 165g Dosentomaten, gehackt
- 700 g frische und gesäuberte Miesmuscheln
- 90 ml Weißwein
- 2 Lorbeerblätter
- 450 ml Wasser
- Salz und Pfeffer zum Würzen



# Ratatouille

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **25 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Befüllen Sie den Intellichef mit allen Zutaten (Öl, Tomaten, Thymian, etwas Pfeffer und Salz).

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm.

Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 25 Minuten einstellen.

Schließen Sie den Deckel und drücken Sie START. Gelegentlich umrühren.

## Zutaten:

- 2 gewürfelte Zwiebeln
- 2 gewürfelte Auberginen
- 2 gewürfelte rote Pfefferschoten
- 2 gewürfelte Zucchini
- 2 Teelöffel Olivenöl
- 400 g gehackte Dosentomaten
- 1 kleiner Zweig Thymian
- Salz und Pfeffer

# Pasta Bolognese

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **43-63 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung

Befüllen Sie den Intellichef mit dem Öl, den Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Champignons und mit dem Fleisch. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 13 Minuten einstellen. Deckel schließen und auf START drücken. 8 Minuten anbraten lassen (FRY-Programm), anschließend Tomatenmark, gehackte Tomaten, Knoblauch, Gewürzmischung und Rotwein hinzufügen und für die noch verbleibenden 5 Minuten mit dem FRY-Programm fortfahren.

Pasta und Wasser hinzufügen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das RICE/PASTA EXPRESS-Programm aus. Deckel schließen und auf START drücken. Sie können alternativ dazu auch das RICE/PASTA-Programm auswählen.

## Unser Tipp vom Kochprofi:

Mit Parmesankäse und knusprigem Knoblauchbrot servieren, herrlich!

Für dieses Rezept Wasser und Pasta erst nach den anderen Pastasoßzutaten hinzufügen bzw. obenauf legen. Das gesamte Wasser wird während des Garvorgangs von den Zutaten aufgenommen.

Je nach hinzugefügter Wassermenge bestimmen Sie den „al dente“-Grad Ihrer Pasta.

## Zutaten:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 feingehackte Zwiebel mittlerer Größe
- 1 feingehackte Karotte mittlerer Größe
- 1 feingehackte Selleriestange
- 70 g feingehackte Champignons
- 250 g mageres Rinderhackfleisch
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 400 g gehackte Dosentomaten
- 2 Teelöffel Gewürzmischung
- 1 feingehackte Knoblauchzehe
- 250 g Penne (getrocknet)
- 270 ml Wasser
- 90 ml Rotwein





# Geflügel-Reis-Pfanne

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **50-60 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Befüllen Sie den Intellichef mit Öl, Pfeffer, den Zwiebeln, Tomaten und dem Geflügelfleisch. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und MEAT wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 10 Minuten einstellen. Drücken Sie auf START. Gelegentlich umrühren. Fügen Sie den Reis, die Erbsen, Safran, Brühe und etwas Salz hinzu.

Drücken Sie die MENU-Taste. Wählen Sie das RICE/PASTA EXPRESS-Programm aus, Deckel geschlossen lassen und START drücken. Sie können wahlweise auch das RICE/PASTA-Programm verwenden.

Mit Petersilie garnieren.

## Zutaten:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 halbe grüne Pfefferschote, gehackt
- 1 gewürfelte Zwiebel mittlerer Größe
- 130 g Dosentomaten, gehackt
- 300 g in Würfel geschnittenes Geflügelfleisch
- 270 g Langkornreis
- 70 g frische Erbsen (bzw. Tiefkühlerbsen)
- 1 Prise Safran
- 270 ml Hühnerbrühe bzw. Gemüsebrühe
- 1 Prise Salz

## Zum Garnieren:

- Petersilie

# Garnelen-Reis-Pfanne

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 36-46 Minuten

Für 4 Personen

## Zubereitung:

Intelliflex mit Öl, Zwiebeln und dem Knoblauch befüllen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken, über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 14 Minuten einstellen und mit Taste START abschließen. Geben Sie nach 7 Minuten die Garnelen, Lorbeerblatt und Tomaten hinzu. 7 weitere Minuten im FRY-Programm garen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Fügen Sie als nächsten den Reis, die Erbsen und Brühe hinzu. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das RICE/PASTA EXPRESS-Programm aus. Sie können wahlweise auch das RICE/PASTA-Programm auswählen. Deckel schließen und auf START drücken.

## Zutaten:

- 1 Teelöffel Olivenöl
- 1 gewürfelte Zwiebel
- 1 feingeschnittene Knoblauchzehe
- 175 g Garnelen
- 1 Lorbeerblatt
- 180 g Dosentomaten, gehackt
- 200 g Langkornreis
- 70 g frische Erbsen (bzw. Tiefkühlerbsen)
- 360 ml Hühnerbrühe bzw. Gemüsebrühe



# Gemüsepaella

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **40-50 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Öl in Intellichef eingießen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 10 Minuten einstellen. Drücken Sie auf START. Den Intellichef mit allen Zutaten, ausgenommen Erbsen, Reis, Safran und Brühe, befüllen. Zutaten gelegentlich umrühren. Anschließend Reis, Erbsen, Safran und Brühe hinzufügen, umrühren und Deckel schließen. Wählen Sie das RICE/PASTA EXPRESS-Programm aus, Deckel geschlossen lassen und START drücken. Sie können wahlweise auch das RICE/PASTA-Programm verwenden. Mit Petersilie garnieren.

## Zutaten:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1/4 rote Pfefferschote, gewürfelt
- 1 halbe grüne Pfefferschote, gewürfelt
- 60 g in Scheiben geschnittene Champignons
- 1 halbe kleine Zwiebel, gewürfelt
- 130 g Dosentomaten, gehackt
- 280 g Langkornreis
- 360 ml Hühnerbrühe bzw. Gemüsebrühe
- 70 g frische Erbsen (bzw. Tiefkühlerbsen)
- 1 Prise Safran

## Zum Garnieren:

- Petersilie



# Gedünstetes Champignon-Lauch-Omelette

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Garzeit: 37 Minuten

Für 4 Personen

## Zubereitung:

1 Esslöffel Öl, die Champignons und den Lauch in den Intellichef hineingeben.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken, über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 12 Minuten einstellen und mit Taste START abschließen. Gelegentlich umrühren.

Schlagen Sie währenddessen die Eier in einer Pyrex-Schüssel auf. Die fertig gegarten Champignons mit Lauch aus dem Intellichef herausnehmen und zusammen mit den Eiern in der Pyrex-Schüssel vermengen.

Ölen Sie die Pyrex-Schüssel mit 1 Esslöffel Öl ein.

Setzen Sie die Pyrex-Schüssel in den Intellichef ein und füllen Sie diesen bis zur Hälfte der Pyrex-Schüssel mit Wasser auf.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das STEAM-Programm.

Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 25 Minuten einstellen. Deckel schließen und auf START drücken.

## Unser Tipp vom Kochprofi:

Sie benötigen für dieses Rezept eine Pyrex-Schüssel mit einem Durchmesser von 18 cm.

## Zutaten:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 125 g in Scheiben geschnittene Champignons
- 2 in Scheiben geschnittene Lauchstangen
- 3 Eier
- Salz und Pfeffer



# Rinderbraten mit Rosmarin und Petersilie

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **75 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Rindfleisch mit Salz einreiben und 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit Pfeffer würzen. Öl in Intelliflex eingießen, Rindfleisch hinzugeben und das FRY-Programm auswählen. Anschließend FOOD SELECTION drücken und MEAT wählen. Danach COOK TIME drücken, über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 8 Minuten einstellen und mit Taste START abschließen. Das Rindfleisch während des Anbratens mehrere Male wenden, bis alle Seiten schön braun sind! Gießen Sie den Zitronensaft über das Rindfleisch und fügen Sie Petersilie, Rosmarin und die Zwiebeln hinzu.

## Soße:

- Saft von 2 Zitronen
- 1 Zweig Petersilie, feingehackt
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 gewürfelte Zwiebel
- 1 halber Teelöffel Mehl bzw. Speisestärke
- 90 ml Weißwein

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das STEW/SLOW COOK-Programm. Ihnen wird die Standardgarzeit von 1 Stunde angezeigt. Deckel schließen und auf START drücken.

Rindfleisch nach abgelaufener Garzeit herausnehmen und etwas ruhen lassen.

Mehl (bzw. Speisestärke) in die Soße hineingeben und das FRY-Programm auswählen. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken, über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 7 Minuten einstellen und mit Taste START abschließen. Gießen Sie nach 2 Minuten den Weißwein hinzu und fahren Sie für die verbleibende Zeit mit dem Umrühren fort, bis die Soße schön sämig ist.

Rinderbraten in Scheiben aufschneiden und vor Servieren mit der Soße übergießen.

## Zutaten:

- 1 kg Rinderbraten
- Salz und Pfeffer
- 1 Esslöffel Olivenöl

# Rindergulasch

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 67 Minuten bzw. bis zu 10 Stunden lang schongaren

Für 4 Personen

## Zubereitung:

Öl in Intellichef eingießen sowie Zwiebeln und Fleisch hinzufügen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und MEAT wählen.

Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 7 Minuten einstellen. Drücken Sie auf START.

Restliche Zutaten in den Intellichef hineingeben und vermengen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das STEW/SLOW COOK-Programm. Es wird Ihnen im Display eine programmierte Garzeit von 1 Stunde angezeigt. Deckel schließen und auf START drücken.

Wahlweise können Sie auch das STEW/SLOW COOK-Programm mit einer Garzeit von 10 Stunden wählen.

Nehmen Sie vor dem Servieren die Lorbeerblätter heraus.

## Zutaten:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 große gehackte Zwiebel
- 750 g gewürfeltes Rindfleisch
- 400 g gehackte Dosentomaten
- 500g in Würfel geschnittene Kartoffeln
- 200g in Würfel geschnittene Möhren
- 150 g Champignons
- 45 ml Weißwein
- 3 feingehackte Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Teelöffel Gewürzmischung
- 1 halber Teelöffel gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Salz





# Rindergeschnetzeltes mit Champignons

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **33 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Rindfleisch leicht mit Mehl bestäuben.

Öl in den Intellechef hineingießen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm.

Anschließend FOOD SELECTION drücken und MEAT wählen.

Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 18 Minuten einstellen. Drücken Sie auf START.

Rindfleisch 5 Minuten lang anbraten, danach herausnehmen und zur Seite stellen.

Zwiebel hineingeben und 5 Minuten lang anbraten. Tomaten sowie Salz und Pfeffer hinzufügen und die verbleibenden 8 Minuten köcheln lassen.

Nach Ablauf der Garzeit den Weißwein, die Waldpilze und das Rindfleisch hinzufügen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das RE-HEAT-Programm.

Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 15 Minuten einstellen. Deckel schließen und auf START drücken.

## Zutaten:

- 350 g Rinderfilet (in etwas dickeren Scheiben geschnitten)
- Mehl
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 gehackte Zwiebel mittlerer Größe
- 190g Dosentomaten, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 180 ml Weißwein
- 75 g Waldpilze

# Schweinelendchen in Pflaumen-Weinbrandsoße

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **44 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Schweinelendchen mit Salz und Pfeffer würzen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und MEAT wählen (8 Minuten Garzeit). Drücken Sie auf START. Schweinelendchen im heißen Öl anbräunen und gelegentlich wenden. Betätigen Sie nun die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und MEAT wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 19 Minuten einstellen. Deckel schließen, auf START drücken und Schweinelendchen schön weiterschmoren lassen. Bei einer Restgarzeit des FRY-Programms von 3 Minuten fügen Sie die Zutaten für die Soße hinzu. Drücken Sie anschließend die MENU-Taste und wählen Sie das RE-HEAT-Programm. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 25 Minuten einstellen. Deckel schließen und auf START drücken. Schweinelendchen herausnehmen und vor dem Aufschneiden etwas abkühlen lassen. Verrühren Sie die im Intellechef verbliebenen Zutaten, bis Sie eine sämige Konsistenz der Soße erhalten. Schmecken Sie die Soße wahlweise mild ab. Mit etwas Rosmarin garnieren.

## Zutaten:

- 2 Schweinelendchen

## Soße:

- 12 kleine Zwiebeln, gehackt
- 10 Pflaumen, entsteint und halbiert
- 50 g gehackte Champignons
- 90 ml Weinbrand
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

## Zum Garnieren:

- 1 Zweig Rosmarin





# Birnen-Tarte

Vorbereitungszeit: **15 Minuten**

Garzeit: **85 Minuten**

Für **6-8 Personen**

## Zubereitung:

Birnen mit Butter in Intellifief einlegen, zuckern. Je nach Geschmack 1 Zweig Rosmarin begeben. Drücken Sie die MENU-Taste, wählen Sie das BAKE-Programm, Deckel schließen und 20 Minuten alles erhitzen lassen. Sobald die Birnen karamellisiert sind, das BAKE-Programm ausstellen und Birnen herausnehmen.

Boden und Seitenwände vom Intellifief innen mit Backpapier auslegen. Dabei einen etwas längeren Backpapierstreifen zur Entnahme der Tarte stehen lassen. Teig 5 mm dick ausrollen. Teig anschließend

um Boden und Seitenwände des Intellifiefs 30 mm hoch ausformen und Teig mit einer Gabel einstechen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Drücken Sie COOK TIME und stellen Sie über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 20 Minuten ein. Deckel schließen und auf START drücken.

Nach 20 Minuten die Birnen zusammen mit dem Karamell auf dem Teig ablegen. Drücken Sie nun die MENU-Taste, wählen Sie das BAKE-Programm aus (45 Minuten), schließen Sie den Deckel und drücken Sie START.

Tarte vor Entnahme erkalten lassen. Anschließend Tarte am Backpapierstreifen herausziehen.

## Zutaten:

- 225 g Zucker
- 20 g Butter
- 6 geschälte, halbierte und entkernte Birnen
- 250 g Mürbeteig
- 1 Zweig Rosmarin (optional)



# Spaghetti Carbonara

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 30-40 Minuten

Für 4 Personen

## Zubereitung:

Öl in Intellichef eingießen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 10 Minuten einstellen. Drücken Sie START und rühren Sie gelegentlich um. Spaghetti zur Hälfte durchbrechen und zusammen mit den restlichen Zutaten sowie mit Wasser in den Intellichef hineingeben. Alle Zutaten gut vermengen. Wählen Sie das RICE/PASTA EXPRESS-Programm aus. Deckel schließen und auf START drücken. Der Intellichef zeigt an, wenn nur noch 8 Minuten bis Programmende verbleiben.

## Unser Tipp vom Kochprofi:

Für dieses Rezept Wasser und Pasta erst nach den anderen Pastasozenzutaten hinzufügen bzw. obenauf legen. Das gesamte Wasser wird während des Garvorgangs von den Zutaten aufgenommen. Je nach hinzugefügter Wassermenge bestimmen Sie den „al dente“-Grad Ihrer Pasta.

## Zutaten:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 halbe gehackte Zwiebel mittlerer Größe
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 200 g Spaghetti
- 100 g zerkleinerter Schinkenspeck
- 180 ml Doppelrahm
- 540 ml Wasser
- Salz und Pfeffer zum Würzen



# Tomaten-Oliven-Pasta

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **30-40 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Alle Zutaten in den Intellichef hineinlegen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das RICE/PASTA EXPRESS-Programm aus. Deckel schließen und auf START drücken. Der Intellichef zeigt an, wenn nur noch 8 Minuten bis Programmende verbleiben.

## Unser Tipp vom Kochprofi:

Für dieses Rezept Wasser und Pasta erst nach den anderen Pastasozenzutaten hinzufügen bzw. obenauf legen. Das gesamte Wasser wird während des Garvorgangs von den Zutaten aufgenommen.

Je nach hinzugefügter Wassermenge bestimmen Sie den „al dente“-Grad Ihrer Pasta.

## Zutaten:

- Schwarze Oliven (entsteint)
- 1 gewürfelte Zucchini mittlerer Größe
- 630 ml Wasser
- 100 g Dosentomaten, gehackt
- 1 halbe gehackte Zwiebel mittlerer Größe
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 250 g Pasta
- Salz zum Würzen



# Spaghetti in Thunfischsoße

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **30-40 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Öl in Intellichef eingießen sowie Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 5 Minuten einstellen.

Spaghetti zur Hälfte durchbrechen und zusammen mit dem anderen Zutatenmix sowie mit Zwiebeln und Knoblauch in den Intellichef hineingeben.

Wählen Sie das RICE/PASTA EXPRESS-Programm aus, Deckel schließen und START drücken.

Der Intellichef zeigt an, wenn nur noch 8 Minuten bis Programmende verbleiben.

## Zutaten:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 gehackte Zwiebel mittlerer Größe
- 1 feingehackte Knoblauchzehe
- 200 g Spaghetti
- 180 g Dosentomaten, gehackt
- 150 g Thunfisch aus der Dose
- 540 ml Wasser
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- Salz und Pfeffer zum Würzen

## Unser Tipp vom Kochprofi:

Für dieses Rezept Wasser und Spaghetti erst nach den anderen Soßenzutaten hinzufügen bzw. obenauf legen. Das gesamte Wasser wird während des Garvorgangs von den Zutaten aufgenommen.

Je nach hinzugefügter Wassermenge bestimmen Sie den „al dente“-Grad Ihrer Pasta.



# Fisch in Tomaten-Pfeffersoße

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 60 Minuten

Für 4 Personen

## Zubereitung:

Alle Zutaten in den Intellichef hineinlegen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das STEW/SLOW COOK-Programm. Drücken Sie COOK TIME und stellen Sie über die HOUR-Taste eine Garzeit von 1 Stunde ein. Deckel schließen und auf START drücken.

## Zutaten:

- 4 Schellfischfilets zu je 150 g
- 1 halbe Aubergine, gewürfelt
- 1 grüne Pfefferschote, gewürfelt
- 1 gewürfelte Zwiebel mittlerer Größe
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 400 g gehackte Dosentomaten
- Salz und Pfeffer zum Würzen

# Chorizo-Bohnen-Eintopf

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 60 Minuten

Für 4 Personen

## Zubereitung:

Alle Zutaten mitsamt Brühe in den Intellichef hineingeben. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das STEW/SLOW COOK-Programm aus. Ihnen wird die Standardgarzeit von 1 Stunde angezeigt. Deckel schließen und auf START drücken. Nehmen Sie vor dem Servieren die Lorbeerblätter heraus.

## Zutaten:

- 400 g eingeweichte Kidneybohnen
- 160 g Dosentomaten, gehackt
- 1 grüne Pfefferschote, gehackt
- 2 gehackte Zwiebeln mittlerer Größe
- 2 mittlere Kartoffeln, geschält und geschnitten
- 200 g in Scheiben geschnittene Chorizowurst
- 720 ml Gemüsebrühe
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 3 feingehackte Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- Salz zum Würzen





# Linsen-Chorizo-Suppe

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **60 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Intellifief. Anschließend würzen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das STEW/SLOW COOK-Programm. Ihnen wird die Standardgarzeit von 1 Stunde angezeigt. Deckel schließen und auf START drücken. Nehmen Sie vor dem Servieren das Lorbeerblatt heraus.

**Unser Tipp vom Kochprofi:** Verwenden Sie keine Spaltlinsen, da diese sich während des Kochens auflösen.

## Zutaten:

- 250 g Trockenlinsen (keine Spaltlinsen!)
- 1 mittlere gehackte Zwiebel  
85 g gewürfelte Dosentomaten
- 1 mittlere Kartoffel, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 kleine Chorizowurst, gehackt
- 900 ml Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Pfeffer
- 1 Prise Salz



# Gemüsesuppe

Vorbereitungszeit: **20 Minuten**

Garzeit: **Mind. 1 Std., jedoch max. 8 Std.**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Drücken Sie die **MENU**-Taste und wählen Sie das **FRY**-Programm. Anschließend **FOOD SELECTION** drücken und **VEGETABLE** wählen.

Danach **COOK TIME** drücken und über die **MINUTE**-Taste eine Garzeit von 5 Minuten einstellen. Butter im Intellifief schmelzen und darin das Gemüse 3 Minuten lang kurz anbraten. Die heiße Brühe hinzufügen und die verbleibenden 2 Minuten umrühren. Würzen, abschmecken und Gewürzmischung begeben. Drücken Sie die **MENU**-Taste und wählen Sie das **STEW/SLOW COOK**-Programm. Danach **COOK TIME** drücken und über die **HOUR**-Taste eine Garzeit von 1 bis 8 Stunden einstellen.

Deckel schließen und auf **START** drücken.

Gemüsesuppe anschließend kalt werden lassen, verquirlen und im Intellifief wieder aufwärmen: Drücken Sie die **MENU**-Taste und wählen Sie das **RE-HEAT**-Programm. Danach **COOK TIME** drücken und über die **MINUTE**-Taste eine Garzeit von 8 Minuten einstellen.

## Zutaten:

- 30 g Butter
- 1,25 kg gemischtes Gemüse (geschält und in Scheiben geschnitten, z. B. Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Pastinaken, Sellerie, Lauch, Tomaten)
- 1,1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Teelöffel Gewürzmischung
- Salz



# Irish Stew

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **Mind. 5 Std., jedoch max. 8 Std.**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Lammkoteletts von zu viel Fett befreien und zusammen mit den Zwiebeln in den Intellichef legen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und MEAT wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 5 Minuten einstellen, um Koteletts und Zwiebeln anzubräunen.

Nach dem Anbraten Koteletts mit Gewürzmischung bestreuen. Pastinaken, Möhren, Kartoffeln und Lauch hinzufügen und mit Brühe aufgießen.

- 4 Lammkoteletts
- 2 große und in Scheiben geschnittene Zwiebeln
- 1½ Teelöffel Gewürzmischung
- 1 große gehackte Pastinake
- 550 g Möhren, in dicke Scheiben geschnitten
- 750 g in Würfel geschnittene Kartoffeln
- 2 in Scheiben geschnittene Lauchstangen
- 150 ml heiße Gemüsebrühe

Zutaten:

Wählen Sie das STEW/SLOW COOK-Programm, drücken Sie COOK TIME und wählen Sie eine Garzeit von 5 bis 8 Stunden aus. Deckel schließen und auf START drücken.



# Schmorschinken

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **Mind. 5 Std., jedoch max. 8 Std.**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Schinken in Intellichef hineingeben und mit kaltem Wasser bedecken.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das BOIL-Programm.

Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 10 Minuten (je nach Schinkengröße) einstellen. Deckel schließen und auf START drücken.

Betätigen Sie die MENU-Taste und wählen Sie das STEW/SLOW COOK-Programm. Danach COOK TIME drücken und über die HOUR-Taste eine Garzeit von 5 bis 8 Stunden einstellen.

Nach Garende Schinken abtropfen und vor Abziehen der Schwarte etwas abkühlen lassen. Weiter abkühlen lassen und Schinken fest in Küchenfolie einwickeln.

Schinken in Kühlschrank legen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.

## Zutaten:

- 1 kg Schinkenbraten

## Unser Tipp vom Kochprofi:

Achten Sie beim Kauf des Schinkens darauf, dass dieser in den Intellichef passt und dabei noch 2,5 cm Platz zu allen Seiten hat.

Schinken mit gerösteten Toastwürfeln garnieren.



# Rindfleisch in Rotwein

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **Mind. 1 Std., jedoch max. 10 Std.**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm.  
Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 10 Minuten einstellen. Zwiebeln und Öl in Intellifief hineingeben und ca. 5 Minuten weichschmoren lassen. Rindfleisch hinzufügen und die verbleibenden 5 Minuten von allen Seiten anbräunen.  
Die restlichen Zutaten außer der Petersilie hinzufügen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das STEW/SLOW COOK-Programm.  
Danach COOK TIME drücken und über die HOUR-Taste eine Garzeit von 1 bis 10 Stunden einstellen. Deckel schließen und auf START drücken.

## Unser Tipp vom Kochprofi:

Lorbeerblatt vor dem Servieren herausnehmen und Gericht mit Petersilie bestreuen.

## Zutaten:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 große gehackte Zwiebel
- 700 g gewürfeltes Rinderschmorfleisch
- 8 schwarze Oliven
- 1 gepresste Knoblauchzehe (optional)
- 5 Tomaten, gehäutet, entkernt und grob gehackt
- 125 g in Scheiben geschnittene Champignons
- 400 ml trockener Rotwein
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- Frisch gehackte Petersilie zum Garnieren



# Bolognesesoße

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: Mind. 5 Std., jedoch max. 8 Std.

Für 4 Personen

## Zubereitung:

Öl in Intellichef hineingießen und Rinderhackfleisch hinzufügen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und MEAT wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 15 Minuten einstellen. Drücken Sie auf START. Nach 10 Minuten Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch hinzufügen und die verbleibenden 5 Minuten mitkochen lassen.

Danach das Tomatenmark einrühren.

Mehl mit etwas verbliebenem Tomatensaft der Dosentomaten zu einer sämigen Crème verrühren und zusammen mit den restlichen Tomaten und dem Tomatensaft aus der Dose zum schmorenden Rinderhackfleisch hinzufügen.

Alle Zutaten zum Kochen bringen und dabei ständig umrühren, bis alles eingedickt ist.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und vermengen. Wählen Sie das STEW/SLOW COOK-Programm aus. Danach COOK TIME drücken und über die HOUR-Taste eine Garzeit von 5 bis 8 Stunden einstellen.

## Unser Tipp vom Kochprofi:

Vor dem Servieren umrühren.

## Zutaten:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 700 g mageres Rinderhackfleisch
- 1 große feingehackte Zwiebel
- 3 in dünne Scheibchen geschnittene Selleriestangen
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 3 Esslöffel Tomatenmark
- 400 g gehackte Dosentomaten
- 1 Teelöffel Mehl bzw. Speisestärke
- 250 ml Rinderkraftbrühe
- 125 g in Scheiben geschnittene Champignons
- 1 Teelöffel Gewürzmischung
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer zum Würzen



# Chili Con Carne

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **5 bis 8 Stunden**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Öl in Intellichef hineingießen, Knoblauch, Zwiebeln und Pfeffer hinzufügen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und MEAT wählen.

Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 10 Minuten einstellen. Drücken Sie auf START. Zwiebeln, Knoblauch und Pfeffer 5 Minuten lang andünsten (bzw. bis Zutaten weich sind).

Rinderhackfleisch hinzufügen und weitere 5 Minuten anbraten, bis es leicht angebräunt ist.

Chilipulver, Mehl, Rohrzucker und Tomatenmark in einer Schüssel zu einer Paste vermengen.

Die Paste zusammen mit Gewürzen und den Tomaten in den Intellichef hineingeben.

Wählen Sie das STEW/SLOW COOK-Programm, drücken Sie COOK TIME und wählen Sie mit der HOUR-Taste eine Garzeit von 5 bis 8 Stunden aus. Deckel schließen und auf START drücken.

Geben sie 1 Stunde vor Servieren die Kidneybohnen hinzu.

Unser Tipp vom Kochprofi:

Mit gekochtem Reis oder Pellkartoffeln servieren!

## Zutaten:

- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- 2 große gehackte Zwiebeln
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 1 grüne Pfefferschote, entkernt und gehackt
- 500 g mageres Rinderhackfleisch
- 400 g gehackte Dosentomaten
- 1½ Teelöffel Chilipulver
- 1½ Esslöffel Mehl
- 1½ Esslöffel Rohrzucker
- 4 Esslöffel Tomatenmark
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 425 g rote Kidneybohnen (abtropfen lassen)



# Rindercurry

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: Mind. 5 Std., jedoch max. 8 Std.

Für 4 Personen

## Zubereitung:

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Drücken Sie COOK TIME und wählen Sie eine Garzeit von 15 Minuten aus. Drücken Sie anschließend auf START. Apfel und Zwiebel in Öl 10 Minuten lang anbraten, bis diese weich sind.

Fleisch mit Mehl bestäuben sowie pfeffern und salzen. Anschließend das Fleisch die verbleibenden 5 Minuten leicht anbräunen lassen. Zum Schluss Brühe und restliche Zutaten einrühren.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das STEW/SLOW COOK-Programm. Danach COOK TIME drücken und über die HOUR-Taste eine Garzeit von 5 bis 8 Stunden einstellen. Deckel schließen und auf START drücken.

## Zutaten:

- 2 geschälte, entkernte und in Scheiben geschnittene Kochäpfel mittlerer Größe
- 2 große gehackte Zwiebeln
- 1 Esslöffel Pflanzenöl
- 700 g gewürfeltes Rinderschmorfleisch
- 3 Esslöffel Mehl
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer zum Würzen
- 400 ml Rinderkraftbrühe
- 200 g gehackte Dosentomaten
- 3 Teelöffel Currypulver
- 3 Esslöffel Mango Chutney
- 75 g Sultaninen
- 2 Esslöffel Zitronensaft

## Unser Tipp vom Kochprofi:

Die Soße bei Bedarf gegen Ende der Garzeit etwas eindicken. Verwenden Sie hierfür 1 Teelöffel Mehl bzw. Speisestärke.



# Hähnchen-Champignon-Schmortopf

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **Mind. 5 Std., jedoch max. 8 Std.**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Hähnchenviertel in Mehl wenden und zusammen mit der Butter in den Intellechef hineinlegen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und MEAT wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 15 Minuten einstellen.

Drücken Sie anschließend auf START. 10 Minuten lang von allen Seiten goldbraun anbraten. Für die verbleibenden 5 Minuten die Zwiebeln und den Sellerie hinzufügen und andünsten, jedoch nicht anbräunen.

Champignons und Knoblauch hinzufügen, in die Brühe einrühren und abschmecken. Schließen Sie den Deckel und achten Sie darauf, dass Hähnchenteile und Gemüse von der Brühe bedeckt sind. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das STEW/SLOW COOK-Programm.

Danach COOK TIME drücken und über die HOUR-Taste eine Garzeit von 5 bis 8 Stunden einstellen. Deckel schließen und auf START drücken. Nach Garende kurz vor dem Servieren die Sahne einrühren.

## Zutaten:

- 4 Hähnchenviertel
- 2 Esslöffel Mehl bzw. Speisestärke
- 30 g Butter
- 1 große feingehackte Zwiebel
- 3 in dünne Scheibchen geschnittene Selleriestangen
- 250 g in Scheiben geschnittene Champignons
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 375 ml Hühnerbrühe, Salz und schwarzer Pfeffer
- 4 Esslöffel Sahne (optional)



# Gemüsecurry

Vorbereitungszeit: **15 Minuten**

Garzeit: **Mind. 1 Std., jedoch max. 10 Std.**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Öl in Intellichef hineingießen sowie Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das FRY-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 7 Minuten einstellen. Drücken Sie auf START. Zwiebeln und Knoblauch für 5 Minuten anbraten. Currypulver hinzufügen und für 1 Minute anbraten Möhren, Steckrüben und Tomaten hinzufügen, 1 Minute anschmoren und mit der Brühe aufgießen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das STEW/SLOW COOK-Programm. Danach COOK TIME drücken und über die HOUR-Taste eine Garzeit von 1 bis 10 Stunden einstellen. Bei einer Garzeit von über 1 Stunde die Kichererbsen und Zucchini eine Stunde vor Garzeitende hinzufügen.

## Zutaten:

- 1 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 feingeschnittene Knoblauchzehe
- 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel mittlerer Größe
- 1 Esslöffel Currypulver
- 2 gewürfelte Möhren mittlerer Größe
- 1 gewürfelte Steckrübe mittlerer Größe
- 400 g gehackte Dosentomaten
- 700 ml Gemüsebrühe
- 400 g Kichererbsen
- 2 in Scheiben geschnittene Zucchini mittlerer Größe

## Unser Tipp vom Kochprofi:

Achten Sie darauf, dass während des Garvorgangs das Gemüse ganz von der Brühe bedeckt ist.



# Reispudding

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **Mind. 5 Std., jedoch max. 8 Std.**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Intellichief von innen mit Öl einpinseln.  
Alle Zutaten hinzufügen und zusammen umrühren.  
Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das STEW/SLOW COOK-Programm. Danach COOK TIME drücken und über die HOUR-Taste eine Garzeit von 5 bis 8 Stunden einstellen. Deckel schließen und auf START drücken.

## Zutaten:

- 30 g Butter
- 100 g Milchreis
- 100 g Zucker
- 1 Liter Milch
- 1 Messerspitze Muskat

# Brokkoli mit Zitronensoße

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Für 8 Personen

## Zubereitung:

Dampfeinsatz in Intellichef einsetzen und bis kurz vor Dampfeinsatzboden mit Wasser auffüllen. Den Brokkoli auf dem Dampfeinsatz ablegen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das STEAM-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 20 Minuten einstellen. Deckel schließen und auf START drücken. Für die Zubereitung der Soße die Soßenzutaten in einer separaten Schüssel miteinander vermengen.

## Zutaten:

- 500 g gehackter Brokkoli
- 1 Prise Salz

## Soße:

- 2 Teelöffel Zitronensaft
- 2 Teelöffel Olivenöl
- 1 gewürfelte kleine Zwiebel
- 1 Teelöffel Zucker bzw. 2 Teelöffel Honig



# Karamellcrème

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 40 Minuten

Für 6-8 Personen

## Zubereitung:

Milch in einem Kochtopf auf dem Herd aufkochen.

Eier in einer Schüssel aufschlagen; nach und nach Zucker zur Eimasse hinzufügen.

Milch nach und nach unter Schlagen hinzu kippen und Masse solange schlagen, bis diese dick und schaumig ist.

Boden und innere Seitenwände der Pyrex-Schüssel mit Sirup bestreichen und Schüssel mit der geschlagenen Masse auffüllen. Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken. Setzen Sie die Pyrex-Schüssel in den Intellichef ein und füllen Sie den Intellichef bis zur Hälfte der Pyrex-Schüssel mit Wasser auf.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das STEAM-Programm. Anschließend FOOD SELECTION drücken und VEGETABLE wählen. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 40 Minuten einstellen. Deckel schließen und auf START drücken.

Masse vor Entnahme und Servieren im Intellichef abkühlen lassen.

## Zutaten:

- 500 ml Milch
- 4 Eier
- 125 g Zucker
- 60 g goldgelber Sirup

## Unser Tipp vom Kochprofi:

Sie benötigen für dieses Rezept eine Pyrex-Schüssel mit einem Durchmesser von 18 cm.



# Birnen in Rotwein

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **20 Minuten**

Für **6 Personen**

## Zubereitung:

Alle Zutaten (Mehl ausgenommen) in den Intellichef hineinlegen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das BOIL-Programm.

Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 20 Minuten einstellen.

Dicken Sie die Soße 5 Minuten vor Garprogrammende mit 1 Teelöffel Mehl ein.

## Zutaten:

- 150g Zucker
- 6 geschälte und halbierte kleine Birnen
- 1 Zimtstange
- 480 ml Rotwein
- 1 Teelöffel Mehl bzw. Speisestärke



# Gekochtes Birnenbiskuit

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Backzeit: **60 Minuten**

Für **6-8 Personen**

## Zubereitung:

Intellichef mit den Birnen, Wasser, Zucker und Zitronensaft befüllen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das BOIL-Programm. Danach COOK TIME drücken und über die MINUTE-Taste eine Garzeit von 15 Minuten einstellen. Deckel schließen und auf START drücken.

Für den Biskuitteig Butter und Zucker in einer separaten Rührschüssel schaumig schlagen, bis die Masse eine schöne helle Farbe erhält. Nach und nach die Eier unterrühren.

Mehl und Backpulver sieben und mit einem Metalllöffel unterziehen. Milch hinzufügen, bis Masse eine tropfende Konsistenz erhält.

Birnen in eine gebutterte Pyrex-Schüssel legen und Sirup mit Löffel übergießen.

Restliche Masse übergießen und glattstreichen.

Setzen Sie die Pyrex-Schüssel in den Intellichef ein und füllen Sie diesen bis zur Hälfte der Pyrex-Schüssel mit Wasser auf.

Schüssel mit Backpapier bedecken.

Wählen Sie erst das STEAM-Programm aus und anschließend MEAT.

Danach COOK TIME drücken und über die HOUR-Taste eine Garzeit von 1 Stunde einstellen. Birnenbiskuit vor Entfernen und Servieren im Intellichef etwas abkühlen lassen.

## Unser Tipp vom Kochprofi:

Sie benötigen für dieses Rezept eine Pyrex-Schüssel mit einem Durchmesser von 18 cm.

## Zutaten:

- 2 geschälte, entkernte und in Scheiben geschnittene Birnen
- 30 g Zucker
- 45 ml Zitronensaft
- 360 ml Wasser

## Biskuitteig:

- 110g Butter
- 110g Zucker
- 2 Eier
- 170 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 bis 2 Esslöffel Milch zur Auflockerung der Teigmasse
- 3 Esslöffel goldgelber Sirup



# Gebackener Wolfsbarsch in Weißwein

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Garzeit: **45 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Wolfsbarsch säubern, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und mit dem Dill bestreuen.

1 Esslöffel Öl in Intellichef hineingießen.

Zuerst Kartoffeln zusammen mit den Zwiebeln in den Intellichef als Grundschrift hineinlegen, anschließend den Wolfsbarsch.

Oberseite vom Fisch mit 1 Esslöffel Öl übergießen.

Anschließend Weißwein und Wasser hinzufügen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das BAKE-Programm.

Deckel schließen und auf START drücken.

## Zutaten:

- 2 Wolfsbarsche
- 1 Prise Salz, Pfeffer und etwas Dill zum Abschmecken
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 mittlere Kartoffel, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 gewürfelte mittlere Zwiebel
- 180 ml Weißwein
- 180 ml Wasser



# Hähnchenflügel in Honig-Zitronensoße

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Plus Marinierzeit: **30 Minuten**

Garzeit: **45 Minuten**

Für **4 Personen**

## Zubereitung:

Alle Soßenzutaten in eine separate Rührschüssel geben und vermengen.

Hähnchenflügel zum Marinieren in die Soße geben. Abdecken und für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Hähnchenflügel in den Intellichef legen und Deckel schließen.

Wählen Sie das **BAKE**-Programm, schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf **START**. Hähnchenflügel von Zeit zu Zeit wenden. Nach 20 Minuten die restliche Soße hinzugießen und alles bis zum Ablauf des 45-Minutenprogramms weiterkochen lassen.

## Zutaten:

- 1 kg Hähnchenflügel

## Soße:

- Fein abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 40 ml Zitronensaft
- 180 ml Honig
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 Teelöffel Sojasauce

# Viktoria-Biskuitkuchen

Vorbereitungszeit: **15 Minuten**

Backzeit: **45 Minuten**

Für **6-8 Personen**

## Zubereitung:

Butter und Zucker in einer separaten Rührschüssel schaumig schlagen, bis die Masse eine schöne helle Farbe erhält. Vorsichtig mit ein wenig Mehl nach und nach die Eier unterrühren. Danach das restliche Mehl mit dem Backpulver unterziehen. Anschließend das Vanille-Aroma hinzufügen und alles vermengen. Boden und Seiten von Intelliflex vor dem Hineinfüllen der Masse einfetten. Masse nach Einfüllen glattstreichen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das BAKE-Programm. Deckel schließen und auf START drücken. Kuchen vor Entnahme aus Intelliflex abkühlen lassen. Biskuitkuchen mittig horizontal durchschneiden und mit Buttercrème und/oder Marmelade füllen.

## Zutaten:

- 180 g Butter
- 180 g Zucker
- 3 Eier
- 180 g backfertiges Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Vanille-Aroma





# Mandelkuchen

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Backzeit: **45 Minuten**

Für **6-8** Personen

## Zubereitung:

Butter und Zucker in einer großen Rührschüssel schaumig schlagen, bis die Masse eine schöne helle Farbe erhält. Nach und nach die Eier hineinschlagen. Mehl und Backpulver sieben und in die Masse unterziehen. Danach die Mandeln hinzugeben. Boden und Seiten von Intellichef vor dem Hineinfüllen der Masse einfetten. Masse nach Einfüllen glattstreichen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das BAKE-Programm.

Deckel schließen und auf START drücken.

Ananaskuchen vor Entnahme aus Intellichef abkühlen lassen.

## Zutaten:

- 75 g Butter
- 120 g Zucker
- 3 Eier
- 140 g backfertiges Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 75 g gemahlene Mandeln

# Ananaskuchen

Vorbereitungszeit: **15 Minuten**

Backzeit: **45 Minuten**

Für **6-8** Personen

## Zubereitung:

Eier in einer Schüssel aufschlagen und anschließend mit Butter, Zucker, Backpulver und Joghurt vermengen. Danach das gesiebte Mehl hinzufügen und in Masse unterrühren.

Boden und Innenseiten von Intellichef mit Backpapier auskleiden.

Als erstes Sirup in den Intellichef hineingeben und die 4 Ananasscheiben darüberlegen. Teigmasse darübergießen und glattstreichen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das BAKE-Programm. Deckel schließen und auf START drücken.

Ananaskuchen vor Entnahme aus Intellichef abkühlen lassen.

## Zutaten:

- 4 Eier
- 225 g Butter
- 300 g Zucker
- 2 Teelöffel Backpulver
- 150 g Ananasjoghurt
- 300 g backfertiges Mehl
- 250 g goldgelber Sirup
- 4 Ananasscheiben (Dosenananas in eigenem Saft)



# Bananenkuchen

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Backzeit: **45 Minuten**

Für **6 Personen**

## Zubereitung:

Butter und Zucker sahnig aufschlagen, bis die Masse eine schöne helle Farbe erhält. Eier hinzufügen und alles vermengen. Mehl sieben und in die Masse unterrühren.

Die zerquetschten Bananen begeben.

Boden und Seiten von Intellichef vor dem Hineinfüllen der Masse einfetten. Masse nach Einfüllen glattstreichen.

Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das BAKE-Programm. Deckel schließen und auf START drücken.

Ananaskuchen vor Entnahme aus Intellichef abkühlen lassen.

## Zutaten:

- 120 g Butter
- 180 g Zucker
- 2 Eier
- 225 g backfertiges Mehl
- 2 zerquetschte überreife Bananen



# Schoko-Walnuss-Kuchen

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Backzeit: **45 Minuten**

Für **6-8** Personen

## Zubereitung:

Eier in einer Schüssel aufschlagen.  
Zucker hinzufügen und solange schlagen, bis der Teig eine cremige Konsistenz erhält.  
Butter hinzufügen und Teig dabei weiter mischen.  
Anschließend das Mehl und Backpulver hinzufügen.  
Schokolade schmelzen und alles mischen. Zum Schluss die Walnüsse unterheben.  
Boden und Seiten von Intellichef vor dem Hineinfüllen der Masse einfetten. Masse nach Einfüllen glattstreichen.  
Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das BAKE-Programm.  
Deckel schließen und auf START drücken.  
Ananaskuchen vor Entnahme aus Intellichef abkühlen lassen.

## Zutaten:

- 4 Eier
- 225 g Zucker
- 75 g Butter
- 160 g backfertiges Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 100 g Schokoladenkougurtüre
- 100 g gehackte Walnüsse



# Zitronenkuchen

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**

Backzeit: **45 Minuten**

Für **6-8** Personen

## Zubereitung:

Eier in einer Schüssel aufschlagen, anschließend mit Joghurt, Öl, Zucker, gesiebttem Mehl, Zitronenschale und Backpulver vermischen. Boden und Seiten von Intellichef vor dem Hineinfüllen der Masse einfetten. Masse nach Einfüllen glattstreichen. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie das BAKE-Programm.

Deckel schließen und auf START drücken.

Zitronenkuchen vor Entnahme aus Intellichef abkühlen lassen und vor dem Servieren zur Dekoration mit Zimt bestreuen.

## Zutaten:

- 4 Eier
- 120 ml Naturjoghurt
- 220 ml Olivenöl
- 250 g Zucker
- 200 g backfertiges Mehl
- Fein abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Zimt



# Index

## A

### Apfel:

Rindercurry ..... 32

### Ananas:

Ananaskuchen ..... 44

### Auberginen:

Fisch in Tomaten-Pfeffersoße ..... 23

Ratatouille ..... 9

## B

### Bananen:

Bananenkuchen ..... 45

### Brokkoli:

Brokkoli mit Zitronensoße ..... 36

### Birne:

Birnen-Tarte ..... 19

Birnen in Rotwein ..... 38

## C

### Champignons:

Rindergeschnetzeltes mit Champignons ..... 17

Rindfleisch in Rotwein ..... 29

Rindergulasch ..... 16

Bolognesesoße ..... 30

Hähnchen-Champignon-Schmortopf ..... 33

Champignon-Lauch-Omelette ..... 14

### Chorizo:

Chorizo-Bohnen-Eintopf ..... 24

Linsen-Chorizo-Suppe ..... 25

### Curry:

Rindercurry ..... 32

Gemüsecurry ..... 34

### Chili:

Chili Con Carne ..... 31

## D

### Desserts:

Karamellcrème ..... 37

Birnen in Rotwein ..... 38

## E

### Eier:

Mandelkuchen ..... 43

Bananenkuchen ..... 45

Schoko-Walnuss-Kuchen ..... 46

Zitronenkuchen ..... 47

Ananaskuchen ..... 44

Gedünstetes Champignon-Lauch-Omelette ..... 14

Viktoria-Biskuitkuchen ..... 42

## F

### Fisch:

Gebackener Wolfsbarsch in Weißwein ..... 40

Fisch mit Tomaten-Kapernsauce ..... 6

Fisch in Tomaten-Pfeffersoße ..... 23

Spaghetti in Thunfischsoße ..... 22

## G

### Garnelen:

Garnelen-Reis-Pfanne ..... 12

### Gemüse:

Brokkoli mit Zitronensoße ..... 36

Zucchini-cremesuppe ..... 7

Champignon-Lauch-Omelette ..... 14

Lauch-Kartoffelsuppe ..... 5

Kürbissuppe ..... 4

Ratatouille ..... 9

Gemüsepaella ..... 13

Gemüsesuppe ..... 26

Gemüsecurry ..... 34

## H

### Honig:

Hähnchenflügel in Honig-Zitronensoße ..... 41

### Hähnchen:

Hähnchen-Champignon-Schmortopf ..... 33

Geflügel-Reis-Pfanne ..... 11

Hähnchenflügel in Honig-Zitronensoße ..... 41

## K

### Kapern:

Fisch mit Tomaten-Kapernsauce ..... 6

### Kidneybohnen:

Chorizo-Bohnen-Eintopf ..... 24

Chili Con Carne ..... 31

### Kürbis:

Kürbissuppe ..... 4

### Kartoffeln:

Gebackener Wolfsbarsch in Weißwein ..... 40

Rindergulasch ..... 16

Chorizo-Bohnen-Eintopf ..... 24

Irish Stew ..... 27

Lauch-Kartoffelsuppe ..... 5

Linsen-Chorizo-Suppe ..... 25

Gemüsesuppe ..... 26

### Karotten:

Rindergulasch ..... 16

Irish Stew ..... 27

Gemüsecurry ..... 34

Gemüsesuppe ..... 26

### Kuchen:

Mandelkuchen ..... 43

Bananenkuchen ..... 45

Schoko-Walnuss-Kuchen ..... 46

Zitronenkuchen ..... 47

Ananaskuchen ..... 44

Viktoria-Biskuitkuchen ..... 42

## L

### Lauch:

Champignon-Lauch-Omelette ..... 14

Lauch-Kartoffelsuppe ..... 5

Gemüsesuppe ..... 26

### Linsen:

Linsen-Chorizo-Suppe ..... 25

Rinderbraten mit Rosmarin und Petersilie..... 15

# S

## Suppen:

Zucchinicremesuppe .....	7
Lauch-Kartoffelsuppe .....	5
Linsen-Chorizo-Suppe .....	25
Kürbissuppe .....	4
Gemüsesuppe .....	26

## Spaghetti:

Spaghetti Carbonara .....	20
Spaghetti in Thunfischsoße .....	22

## Schweinefleisch:

Schweinelendchen in Pflaumen-Weinbrandsoße .....	18
--	----

## Schmorgerichte:

Rindergulasch .....	16
Irish Stew .....	27
Chorizo-Bohnen-Eintopf .....	24

## Schinken:

Schmorschinken .....	28
----------------------	----

## Schinkenspeck:

Spaghetti Carbonara .....	20
---------------------------	----

## Sellerie:

Bolognesesoße .....	30
Gemüsesuppe .....	26

## Schokolade:

Schoko-Walnuss-Kuchen .....	46
-----------------------------	----

## Steckrübe:

Gemüsecurry .....	34
-------------------	----

# T

## Tomaten:

Rindercurry .....	32
Rindergeschnetzeltes mit Champignons .....	17
Rindfleisch in Rotwein .....	29
Rindergulasch .....	16
Bolognesesoße .....	30
Geflügel-Reis-Pfanne .....	11
Chili Con Carne .....	31
Chorizo-Bohnen-Eintopf .....	24
Fisch mit Tomaten-Kapernsauce .....	6
Fisch in Tomaten-Pfeffersoße .....	23
Miesmuscheln in Weißweinsud .....	8
Pasta Bolognese .....	10
Garnelen-Reis-Pfanne .....	12
Ratatouille .....	9
Linsen-Chorizo-Suppe .....	25
Tomaten-Oliven-Pasta .....	21
Gemüsepaella .....	13
Gemüsecurry .....	34

# M

## Mandel:

Mandelkuchen .....	43
--------------------	----

## Muscheln:

Miesmuscheln in Weißweinsud .....	8
Schweinelendchen in Pflaumen-Weinbrandsoße .....	18
Pasta Bolognese .....	10
Gemüsepaella .....	13

# O

## Oliven:

Rindfleisch in Rotwein .....	29
Tomaten-Oliven-Pasta .....	21

# P

## Pasta:

Bolognesesoße .....	30
Pasta Bolognese .....	10
Tomaten-Oliven-Pasta .....	21

## Pastinaken:

Irish Stew .....	27
------------------	----

## Pfeffer:

Geflügel-Reis-Pfanne .....	11
Fisch in Tomaten-Pfeffersoße .....	23
Ratatouille .....	9
Gemüsepaella .....	13

## Pflaumen:

Schweinelendchen in Pflaumen-Weinbrandsoße .....	18
--	----

# R

## Reis:

Geflügel-Reis-Pfanne .....	11
Garnelen-Reis-Pfanne .....	12
Reispudding .....	35
Gemüsepaella .....	13

## Rindfleisch:

Rindergeschnetzeltes mit Champignons ..	17
Rindfleisch in Rotwein .....	29
Rindergulasch .....	16
Rindercurry .....	32
Bolognesesoße .....	0
Chili Con Carne .....	31
Pasta Bolognese .....	10

# W

## Walnuss:

Schoko-Walnuss-Kuchen .....	46
-----------------------------	----

## Wein:

Rindergeschnetzeltes mit Champignons .....	17
Miesmuscheln in Weißweinsud .....	8
Rindergulasch .....	16
Rindfleisch in Rotwein .....	29
Gebackener Wolfsbarsch in Weißwein .....	40

## Weinbrand:

Schweinelendchen in Pflaumen-Weinbrandsoße .....	18
--	----

# Z

## Zitrone:

Brokkoli mit Zitronensoße .....	36
Zitronenkuchen .....	47

## Zucchini:

Zucchinicremesuppe .....	7
Ratatouille .....	9
Tomaten-Oliven-Pasta .....	21
Gemüsecurry .....	34