



Rezepte für den Schnellkochtopf

ECG MHT 1661 Pressione Nuovo

nach FoodMillBlog



Zu Ihrer Inspiration habe ich mehrere Rezepte vorbereitet, die mit dem Schnellkochtopf ECG MHT 1661 Pressione Nuovo ganz einfach zubereitet werden können. Der Topf bietet mehrere Funktionen, die Sie frei kombinieren können. Sie müssen keine voll ausgestattete Küche zu Hause haben, denn der Schnellkochtopf ECG MHT 1661 Pressione Nuovo bewältigt mehrere Aufgaben gleichzeitig.

Persönlich schätze ich ihn vor allem bei der Zubereitung verschiedener Brühen oder gedünstetem Fleisch aber auch für den Fall, dass ich eine konstante Temperatur von Lebensmitteln aufrechterhalten muss – er kann nämlich beispielsweise eine Mikrowelle ersetzen. Die Zubereitung von Brühen ist kinderleicht. Mit minimalem Aufwand und fast ohne Ihr Zutun kocht der Topf eine unglaubliche Brühe, die jeden Gast umhaut.

Beurteilen Sie es selbst mit einem der folgenden Rezepte. Mit ECG Produkten können Sie bedenkenlos eine große Auswahl an Gerichten zubereiten. Alles, was Sie dafür brauchen, sind hochwertige Zutaten und ein wenig kulinarische Fantasie.



FOODBLOGGER MILAN

 [@foodmillblog](https://www.instagram.com/foodmillblog)

REZEPTELISTE:

Phở bò

Rindfleisch auf Burgunder Art

Rindergulasch

Zwiebel-Chutney

Haferflocken mit Äpfeln und Früchten

Gemüse und asiatische Knödel gegart im Dampf

Eingebackene Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella

Niedrige Rippe zubereitet mit der Sous-vide Methode

Kokosschnitte

Phở bò

REZEPTELISTE:

300 g Rinderhachse oder Rinderrippen
250 g Markknochen vom Rind
1 Zwiebel, 1 Karotte, 1 Blätter vom Staudensellerie
Handvoll frischer Sojasprossen
1 rote Zwiebel
Frühlingszwiebel
150 g flacher Reismudeln
frische Kräuter (Koriander, Perilla)
Chili, Ingwer, Schalotte
1 St. Sternanis, 3 Nelkenzweige,
eine Prise Koriandersamen
1 Limette, 1 Zitrone
Salz
3 l Wasser



Zubereitungszeit:
40 min.



Programm: SOUP Druckeinstellung: ja

Geben Sie das gewaschene Fleisch und die Suppenknochen in den Topf und fügen Sie Wasser hinzu. Geben Sie eine halbierte Zwiebel, zwei Scheiben Ingwer, eine ganze Schalotte, eine gesäuberte Karotte und Staudensellerie hinzu. Fügen Sie dann einen Teelöffel Salz, einen ganzen Sternanis, Nelke, etwas Chili je nach Geschmack und eine Knoblauchzehe hinzu. Wer Koriander mag, kann in dieser Kochphase auch seine Stiele hinzugeben. Die Blätter werden jedoch zum Schluss serviert. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie das Programm „SOUP“ für 40 Minuten, stellen Sie das Druckventil auf die Position „geschlossen“ und drücken Sie START. Lassen Sie am Ende des Programms den Dampf vorsichtig ab, öffnen Sie den Deckel und schmecken eventuell mit Zitrone oder Fischsauce ab. Die Suppe durchsiehen und das Fleisch in Stücke schneiden oder reißen. Nach Anleitung Reismudeln kochen, die wir zusammen mit Fleisch und Sojasprossen in eine Schüssel geben. Alles mit heißer Brühe übergießen. Gehackten Koriander, Chili und Perilla dazugeben und mit Zitrone servieren.

Rindfleisch auf Burgunder Art

Zutaten:

500 g hinteres Rindfleisch
200 g Speck
250 g Champignons
1 mittlere Karotte, 1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe, Lorbeerblatt,
Nelkenpfeffer, Petersilienkraut
300 ml Rotwein (Pinot Noir bzw. Blauburgunder)
150 g eingelegte weiße Zwiebel
2 Löffel Tomatenmark
1,2 l Rindfleischbrühe
Salz, Pfeffer
zwei Würfel Butter
frische Kräuter (Thymian, Lorbeerblatt, Rosmarin)
Öl zum Braten

Zubereitungszeit:
12+35 min.





Programm: FRY + STEW + Keep warm ca. 15 min

Druckeinstellung: nein / ja

1) Programm FRY

Schalten Sie den Schnellkochtopf im Programm „FRY“ ein und stellen Sie die maximale Temperatur auf 180 °C ein. Braten Sie gesalzene und gepfefferte Fleischwürfel mit Speck in etwas Öl. Sobald das Fleisch von allen Seiten gebraten ist, legen Sie es beiseite. Braten Sie dann die gehackte Zwiebel, den Knoblauch und die Karotte goldbraun, geben Sie frische Kräuter, Lorbeerblatt und Gewürze hinzu und geben Sie auch das gebratene Fleisch und Speck zu dieser Mischung hinzu. Eine Weile rühren und 2 Esslöffel Tomatenpüree hinzufügen. Sobald die Masse etwas anbrennt, geben Sie Rotwein hinzu und lassen es kurz kochen. Gießen Sie die Brühe hinein. Beenden Sie die Funktion „FRY“ durch Drücken der Taste Cancel.

2) Programm STEW

Schalten Sie den Topf im Programm „STEW“ ein und stellen Sie die Zeit auf 35 Minuten ein. Schließen Sie den Deckel und versetzen Sie das Druckventil in die Position „geschlossen“. Lassen Sie am Ende des Programms den Dampf vorsichtig ab, öffnen Sie den Deckel, vermischen Sie alles und legen Sie in den Topf die gebratenen Champignons und eingelegten Zwiebeln. Wechseln Sie das Programm auf „KEEP WARM“ und vermischen Sie alles noch einmal. Geben Sie einen Würfel Butter hinzu und vermischen Sie alles nach einer Weile noch einmal. Mit Kartoffelpüree, Reis oder Bratkartoffeln servieren.

Rindergulasch

Zutaten:

700 g Rindfleisch für Gulasch
(Hachse oder Schulter)
600 g Zwiebel
3 Knoblauchzehe
2 Löffel Tomatenmark
Pflanzenöl ggf. Schmalz zum Rösten der Zwiebel
0,5 l Rindfleischbrühe
2 Löffel süßer Paprika
1 Löffel pikanter Paprika
getrockneten oder frischen Majoran,
Chili zum Abschmecken
Salz, grober Pfeffer
rote Zwiebel zum Servieren



Zubereitungszeit:
12+40 min.



Programm: FRY + STEW + Keep warm ca. 15 min

Druckeinstellung: nein / ja

1) Programm FRY

Schalten Sie den Topf im Programm „FRY“ ein und stellen Sie die maximale Temperatur auf 180 °C ein. Fett gut erhitzen, Zwiebel hinzugeben und braten. Fleischwürfel zur Zwiebel hinzugeben und weiter braten. Sobald das Fleisch eingezogen und die Zwiebel braun ist, beide Pfeffersorten hinzugeben und eine Weile braten. Tomatenpüree, Salz, gemahlene Pfeffer, Majoran hinzugeben, mischen und Brühe oder Wasser (evtl. mit Bouillon) hineingießen. Beenden Sie die Funktion „FRY“ durch Drücken der Taste Cancel.

2) Programm STEW

Wechseln Sie auf das Programm „STEW“ und stellen Sie die Zeit auf 40 Minuten ein. Schließen Sie den Deckel und versetzen Sie das Druckventil in die Position „geschlossen“. Lassen Sie am Ende des Programms den Dampf vorsichtig ab, öffnen Sie den Deckel, vermischen Sie alles, kosten und schmecken je nach Geschmack ab. Abstehen lassen. Mit Knödel oder frischem Brot servieren.

Zwiebel Chutney

Zutaten:

600 g rote Zwiebel
100 ml Weinessig
250 ml Portwein Ruby Porto (oder Dessertwein)
2 Knoblauchzehe
3 Thymian- oder Rosmarinzweige
3 Nelken, 1 Sternanis, 1 Lorbeerblatt, frisches Chili
9 Löffel Rohrzucker oder 5 Löffel Ahornsirup
Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer





Programm: MULTICOOK + JAM

Druckeinstellung: nein

Temperatureinstellung: ja, etwa 110 °C

1) Programm Multicook

Die Zwiebel schälen, säubern und in gleich große Kreise etwa 4 mm Breite Kreise schneiden. Knoblauch reinigen und in dünne Scheiben schneiden. Schalten Sie am Topf die Funktion „MULTICOOK“ ein und stellen Sie die Temperatur auf das Maximum. Gießen Sie Olivenöl in den Topf. Sobald das Öl erhitzt ist, braten Sie die Zwiebel und den Knoblauch, bis sie weich werden und glasieren. Zucker, Thymian, Nelke, Lorbeerblatt, Chili, Pfeffer und Salz in den Topf geben und noch einige Minuten braten. Dann die restlichen Zutaten, also Portwein und Weinessig, hinzugeben. Rühren Sie die Mischung und kochen Sie sie auf mittlere Leistung, bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit verdunstet ist. Schalten Sie dann die Funktion „MULTICOOK“ aus und drücken Sie die Taste Cancel, um den Vorgang zu beenden.

2) Programm Jam

Schalten Sie den Topf im Programm „JAM“ ein und stellen Sie die Zeit auf 60 Minuten ein. Schließen Sie den Deckel und versetzen Sie das Druckventil in die Position „geschlossen“. Lassen Sie am Ende des Programms den Dampf vorsichtig ab, öffnen Sie den Deckel, vermischen Sie alles und kosten. Bei Bedarf würzen und abstehen lassen. Sobald das Chutney abgekühlt ist, lagern Sie es in einem wiederverschließbaren Behälter im Kühlschrank. Chutney wird im Kühlschrank dickflüssiger. Es passt gut zu Käse und Pasteten, die mit frischem Gebäck serviert werden.

Haferflocken mit Äpfeln und Früchten

Zutaten:

1 l Milch (Halbfettmilch oder Vollmilch)
50 g (etwa 1,5 Tassen) Haferflocken
40g Butter
1 Zimtstange
1 Apfel (grün Golden)
Zucker je nach Geschmack (etwa 5 Löffel)
frische Blaubeeren und Himbeeren



Zubereitungszeit:
15 min.



Programm: PORRIDGE

Druckeinstellung: ja

Alle Zutaten samt zerstückeltem Apfel (ohne Kerne) und Zimtstange in den Topf geben und gut durchmischen. Schließen Sie den Deckel und versetzen Sie das Druckventil in die Position „geschlossen“. Wählen Sie das Programm „PORRIDGE“, stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie START. Nach Programmende vorsichtig Dampf ablassen, Brei kurz durchmischen und auf einem flachen Teller servieren. Mit Blaubeeren und Himbeeren dekorieren.

Gemüse und asiatische Knödel gegart im Dampf



Zubereitungszeit:
6 min.



Programm: STEAM

Druckeinstellung: ja

Das Programm zum Kochen mit Dampf „STEAM“ eignet sich zum Zubereiten von Gemüsegerichten oder zum Erhitzen von Knödeln, unabhängig davon, ob Sie zu Knödel kaufen oder selbst machen. Gießen Sie eine Mindestmenge Wasser in den Innenbehälter und stellen Sie einen Plastikdampfer auf. Geben Sie Gemüse oder Knödel hinein und schalten Sie das Programm „STEAM“ ein. Deckel Schließen und Druckventil in geschlossene Position versetzen. Nach ca. 5-6 Minuten ist alles fertig. Die Garzeit kann je nach Art des Lebensmittels oder Gemüses variieren..

Eingebackene Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella

Zutaten:

400 g gekühlter Gnocchi
200 ml Tomatensoße (Passata)
Handvoll frischer Tomaten
2 Packungen Mozzarella
Frisches Basilikum
ein wenig geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, Knoblauchzehe
Olivenöl



Zubereitungszeit:
8+25 min.



Programm: MULTICOOK + CRISPY

Druckeinstellung: nein

1) Programm Multicook

Kochen Sie die Gnocchi in kochendem Salzwasser – wirklich nur höchstens 1 Minute – und lassen Sie sie abtropfen. Im Schnellkochtopf die gehackten Tomaten und den Knoblauch in Olivenöl bei hoher Temperatur kurz anbraten, nach einiger Zeit die Tomatensauce dazugeben, mischen, mit Salz, grobem Pfeffer würzen und die Gnocchi in einen Behälter geben. Alles leicht mischen und das geschnittene Mozzarella hinzugeben. Schalten Sie dann die Funktion „MULTICOOK“ aus und drücken Sie zum Beenden die Taste Cancel.

2) Programm Crispy

Versetzen Sie dann den Topf in den Modus für Einbacken und stellen Sie die Zeit auf 25 Minuten ein. Schließen Sie den Deckel und versetzen Sie das Druckventil in die Position „geschlossen“. Nach Programmende vorsichtig Dampf ablassen, Deckel öffnen, kosten, durchmischen, kosten und je nach Geschmack mit Olivenöl abschmecken. Mit frischem Basilikum servieren.

Niedrige Rippe zubereitet mit der Sous-vide Methode

Zutaten:

Ca. 650-700 g Rindersteak (niedrige Rippe)
Frischer Thymian
Würfel Butter
Knoblauchzehe
Grober Pfeffer, Meersalz
Olivenöl

ECG Vakuumierer VS 110 B10

ecg-electro.eu/de/ecg-vs-110-b10/

+ Vakuumbbeutel



Zubereitungszeit:
90 min.





Programm: SLOWCOOKING oder MULTICOOK

Druckeinstellung: nein
Temperatureinstellung: 56 °C

Sous-vide ist eine Garmethode, bei der die Speisen in einer luftdichten Kunststoffverpackung in einem temperierten Wasserbad zubereitet werden. Auf diese Weise vakuumierte Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Gemüse oder Früchte) werden unterschiedlich lange pochiert. Es dauert normalerweise mehrere Stunden – manchmal bis zu 72 – bei einer genau berechneten Temperatur, die niedriger als der Siedepunkt ist, meistens bei einer Temperatur im Bereich von 55-60 °C. Ziel ist es, den natürlichen Geschmack, Saft und die Textur von hochwertigen Lebensmitteln zu erhalten, während sie in einem Wasserbad, dessen Temperatur genau kontrolliert wird, gleichmäßig erhitzt werden. Steak von allen Seiten salzen, pfeffern und mit Öl beschmieren. Dann zusammen mit Thymian, Butterscheiben und einer Knoblauchzehe in einen Vakuumbbeutel geben. Gut versiegeln.

1. Programm Multicook

Schalten Sie im Schnellkochtopf die Funktion „MULTICOOK“ ein und stellen Sie die Garzeit auf 1,5 Stunden bei einer Temperatur von 56 °C ein. Schließen Sie den Deckel, stellen Sie das Druckventil auf die Position „geschlossen“ und drücken Sie START. Nach anderthalb Stunden den Deckel öffnen und das Fleisch aus dem Wasserbad nehmen. Nehmen Sie das Fleisch aus dem Vakuumbbeutel und trocknen Sie es mit einem Papiertuch ab. Die Grillpfanne erhitzen und das Steak von jeder Seite etwa 2 Minuten grillen. Dann das Fleisch eine Weile ruhen lassen. In der Zwischenzeit können wir einen Salat oder eine andere Beilage zubereiten. Alternativ kann das Fleisch auch mit grobem Meersalz gesalzen und in Scheiben geschnitten werden.

Kokosschnitte

Zutaten:

2 Eier
100 ml Öl
250 ml Milch
215 ml (1 Becher) Schlagsahne
250 g Kristallzucker
150 g Puderzucker
10 g (1 Beutel) Backpulver
160 g geschälte Mandeln
360 g (2 Tassen) Universalmehl
Fett zum Schmieren des Behälters
– oder Backpapier
30 g Kokosraspeln für die Mischung,
eventuell zum Ausstäuben des Behälters
Frische Himbeeren und Blaubeeren
zum Dekorieren

Zubereitungszeit:
60 min.





Programm: CAKE

Druckeinstellung: nein

Eier, Mehl, Milch, Öl, Kristallzucker und Backpulver am besten mit einem Handrührgerät oder einem Stabmixer zum glatten Teig mischen. Behälter mit Butter/Fett einfetten und mit Kokos ausstäuben. Anderenfalls Backpapier benutzen. Teig gleichmäßig auf Boden verteilen. Mischung aus Puderzucker und Kokos vorbereiten (125 g Puderzucker + 125 g Kokos) und die Hälfte dieser Mischung auf den Teig im Behälter streuen. Deckel Schließen und Programm „CAKE“ für 1 Stunde bei 140 °C einstellen. Druckventil in Position „offen“ versetzen und START drücken. Deckel nach dem Backen öffnen. Die noch warmen Schnitte mit Schlagsahne und der restlichen Mischung aus Kokos und Zucker bedecken und abkühlen lassen – am besten direkt im Topf. Vorsichtig herausnehmen.



ECCG

MY WAY OF HOME

www.ecg-electro.eu