



Wir haben einige schmackhafte Rezepte zusammengestellt, die Sie einfach und schnell im Multifunktions-Schnellkochtopf MHT 1660 Pressione zubereiten können.

Zaubern Sie köstliche Gerichte mit Produkten von ECG. Was Sie dazu noch benötigen, sind hochwertige Rohstoffe und Ihre Fantasie.

## INHALTSVERZEICHNIS

**Haferbrei mit Äpfeln**  
**Haferbrei mit Erdbeeren**  
**Sommerlicher Fitness-Haferbrei**  
**Vegetarisches Omelette**  
**Hummus**  
**Erbsensuppe**  
**Kohlsuppe**  
**Rindersuppe**  
**Hühnersuppe**

**Gefüllte Krautblätter**  
**Erbsenpüree**  
**Gemüserisotto mit Thunfisch**  
**Gedünstetes Rind mit Ingwer**  
**Fisch in Aspik**  
**Honigkuchen**  
**Kokosschnitte**  
**Erdbeerkonfitüre**

# Haferbrei mit Äpfeln

**1 l Milch (fettarme oder Vollmilch)**  
**150 g (etwa 1,5 Tassen) Haferflocken**  
**40g Butter**  
**1 Zimtstange**  
**1 Apfel**  
**Zucker (nach Geschmack süßen, etwa 5 öffel)**

**Mode: PORRIDGE**  
**Programm: PORRIDGE, Brei**  
**Druckeinstellung – JA**

**Time: 8 min**  
**Kochzeit: 8 min**

Alle Zutaten inklusive geschnittenem Apfel (ohne Kerne) und Zimtstange in den Topf geben und durchmischen. Deckel und Überdruckventil schließen. Das Programm Porridge auswählen und START drücken. Nach Programmende vorsichtig Dampf ablassen, Brei kurz durchmischen und servieren.



# Haferbrei mit Erdbeeren

**1 l Milch (fettarme oder Vollmilch)**  
**150 g (etwa 1,5 Tassen) Haferflocken**  
**40g Butter**  
**Eine Hand voll Erdbeeren (ggf. eine größere Menge, je nach Geschmack)**  
**Zucker (nach Geschmack süßen, etwa 5 Löffel)**

**Mode: PORRIDGE**  
**Programm: PORRIDGE, Brei**  
**Druckeinstellung – JA**

**Time: 8 min**  
**Kochzeit: 8 min**



Alle Zutaten in den Topf geben. Deckel und Überdruckventil schließen. Programm Porridge auswählen und START drücken. Nach Programmende vorsichtig Dampf ablassen, Brei kurz durchmischen und servieren.

# Sommerlicher Haferbrei

650 ml Wasser

150 g (etwa 1,5 Tassen) Haferflocken

In Stücke geschnittenes Sommerobst, also etwa 8 kernlose Kirschen, 1/4 Apfel zerkleinert

30 g Honig (ggf. eine größere Menge, je nach Geschmack)

1 Zimtstange

4 Nelken, 1 ganzer Sternanis

Mode: PORRIDGE

Time: 8 min

Programm: PORRIDGE, Brei

Kochzeit: 8 min

Druckeinstellung – JA



Alle Zutaten in den Topf geben. Deckel und Überdruckventil schließen. Programm Porridge auswählen und START drücken. Nach Programmende vorsichtig Dampf ablassen, Brei kurz durchmischen und servieren.

# Vegetarisches Omelette

500 ml Milch

50 g frischer Blattspinat (mit Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben und leicht rösten)

6 zerkleinerte Kirschtomaten

10 Eier

30 g Butter

1 Löffel glattes Mehl

Salz und Pfeffer je nach Geschmack

Mode: OMELETTE

Time: 20 min

Programm: OMELETTE, Omelett

Kochzeit: 20 min

Druckeinstellung – NEIN

10 Eier in die Schüssel aufschlagen, gerösteten Spinat, zerkleinerte Tomaten, 30 g Butter, 1 Löffel glattes Mehl, Salz und Pfeffer hinzugeben und durchmischen. Deckel und Überdruckventil schließen, das Programm Omelette auswählen, Zeit auf 20 Minuten einstellen und START drücken.



# Hummus

500 g Kichererbsen  
2-3 Zitronen (Zitronensaft)  
Olivenöl  
4 Knoblauchzehen  
1 Esslöffel Tahini  
Wasser  
Salz je nach Geschmack  
Stabmixer

**Mode:** BEANS  
**Programm:** BEANS, Bohnen  
**Druckeinstellung - JA**

**Cooking Time: 1,5 Hours**  
**Kochzeit: 1,5 Stunden**

**Preparation Time: 2 h 30 min**



Die Kichererbsen Packung in den Topf einschütten und mit kaltem Wasser übergießen. 2,5 Stunden im Behälter lassen (normalerweise sind 6 bis 8 Stunden empfohlen, dies ist mit Ihrem Topf nicht erforderlich). Nach 2,5 Stunden das Wasser aus dem Behälter ausschütten und frisch nachfüllen. Stellen Sie den Behälter in den Topf, schließen Sie den Deckel, wählen Sie das Programm BEANS, und stellen Sie die Zeit auf 1 Stunde und 30 Minuten. Stellen Sie das Druckventil auf die Position "geschlossen". Wenn das Programm beendet ist, lassen Sie den Dampf vorsichtig aus dem Topf ab und öffnen Sie den Deckel. Legen Sie die gekochten Kichererbsen in eine Schüssel, wo Sie sie mischen werden. Fügen Sie in die Schüssel ein wenig Wasser, in welcher die Kichererbsen gekocht wurden, ein wenig Olivenöl, und während Sie mixen, wird die Mischung dichter. Knoblauch, Salz, Tahini und Zitronensaft zu den Kichererbsen geben und mit einem Stabmixer mischen. Wenn die Mischung zu dicht ist, können Sie den Rest des Wassers aus dem Kochen oder Öl noch hinzufügen und nochmals mixen. Wenn Sie es fertig haben, kann Humus noch nachgewürzt und erneut gemischt werden.



# Erbsensuppe

½ kg geräucherte Schweinerippchen  
150 g Erbsen  
50 g Kartoffeln  
150 g Karotten  
10 g Zwiebeln  
1,5 l Wasser  
Salz und Pfeffer je nach Geschmack

Mode: SOUP  
Programm: SOUP, Suppe  
Druckeinstellung - JA

Time: 30 min  
Kochzeit: 30 min

Schweinerippchen und zerkleinertes Gemüse in den Topf geben und mit Wasser übergießen. Deckel und Überdruckventil schließen, Programm SOUP für 30 Minuten einstellen und START drücken. Nach Programmende vorsichtig Dampf ablassen und Deckel öffnen. Je nach Geschmack nachwürzen.





# Kohlsuppe

**2-3 Stück Wurst (Rohwurst, Salami)** je nach Geschmack

**1-2 Beutel Sauerkraut**

**4 Kartoffeln**

**1 Zwiebel**

**1 Sauerrahm-Becher** (ca. 200 g)

**1,5 l Wasser**

**Öl**

**Salz und Pfeffer** je nach Geschmack

**Majoran, Neugewürz, Lorbeerblatt** 5 Stück, **Paprika rot**

**Mode: Multicook , SOUP** **Time: 60 min**

Programm: Multicook, SOUP, Suppe Kochzeit: 45 min

Druckeinstellung – NEIN/JA



Wurst und Kartoffeln in Würfel schneiden, die Zwiebel fein hacken. Schalten Sie das Multicook-Programm ein, stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten und die Temperatur auf ungefähr 150 °C ein. Schalten Sie den Start ein und gießen Sie Öl auf den Topfboden. Nach einer Weile, wenn es anfängt zu schäumen, geben Sie Zwiebeln und Wurst hinzu und braten Sie 5-7 Minuten unter gelegentlichem Rühren. Dann Paprika hinzufügen und leicht anbraten. Legen Sie die gehackten Kartoffeln in den Topf, fügen Sie den Kohl hinzu (davor abseihen), gießen Sie Wasser ein und fügen Sie Pfeffer, Salz und andere Gewürze je nach Geschmack hinzu.

Schließen Sie die Abdeckung, indem Sie für 45 Minuten das Programm SOUP wählen, das Druckventil auf "geschlossen" stellen und START drücken. Wenn das Programm beendet ist, vorsichtig den Dampf aus dem Topf ablassen oder etwa 15-20 Minuten auf den Druckabbau warten. Deckel öffnen, je nach Ihrem Geschmack nachwürzen. Fügen Sie einen Löffel Sauerrahm auf den Teller.

# Rindersuppe

**450-600 g Rinderwade (ideal mit Knochen)**

**2 Karotten**

**½ Knolle Sellerie**

**1-2 Petersilie**

**3-4 Lorbeerblätter**

**Wasser**

**Neugewürz**

**Salz und Pfeffer je nach Geschmack**



**Mode: SOUP**  
**Programm: SOUP, Suppe**  
**Druckeinstellung - JA**

**Time: 90 min**  
**Kochzeit: 90 min**

Fleisch salzen und zusammen mit dem Gemüse in den Topf geben, Wasser bis zur MAX-Markierung füllen, je nach Geschmack Lorbeerblätter, Neugewürz, Salz und Pfeffer hinzugeben. Deckel und Überdruckventil schließen, Programm SOUP für 90 Minuten einstellen und START drücken. Nach Programmende vorsichtig Dampf ablassen und Deckel öffnen. Je nach Geschmack nachwürzen.

# Hühnersuppe

**1 ganzes mittelgroßes Huhn ohne Innereien**  
**2 Karotten**  
**½ Knolle Sellerie**  
**1-2 Petersilie**  
**3-4 Lorbeerblätter**  
**Wasser**  
**Neugewürz**  
**Salz und Pfeffer je nach Geschmack**

**Mode: SOUP**  
**Programm: SOUP, Suppe**  
**Druckeinstellung - JA**

**Time: 50 min**  
**Kochzeit: 50 min**

Huhn salzen und zusammen mit dem Gemüse in den Topf geben, Wasser bis zur MAX-Markierung füllen, je nach Geschmack Lorbeerblätter, Neugewürz, Salz und Pfeffer hinzugeben.  
Deckel und Überdruckventil schließen, Programm SOUP für 50 Minuten einstellen und START drücken. Nach Programmende vorsichtig Dampf ablassen und Deckel öffnen. Je nach Geschmack nachwürzen.

# Gefüllte Krautblätter

**5 Krautblätter**

**150 g Champignonscheiben**

**70 g gekochter Reis**

**30 ml Tomatenmark**

**1-2 gepresste Knoblauchzehen**

**1 Esslöffel Essig**

**700 ml Wasser**

**10 g Fett**

**Salz und Pfeffer je nach Geschmack**

**Mode: STEAM**

**Time: 7 min (preparation up to 30 min)**

**Programm: STEAM, Dampfkochen Kochzeit: 7 min (Zubereitungsdauer etwa 30 Minuten)**

**Druckeinstellung – JA**



Krautblätter blanchieren (etwa 2 Tassen Wasser in den Behälter gießen, Krautblätter in den Dämpfer geben und Programm STEAM für 3 Minuten einstellen - Überdruckventil schließen). Nach Programmende Dampf ablassen, Krautblätter herausnehmen und auf einen Teller geben. Reis kochen (eine Tasse Reis und 2 Tassen Wasser in den Behälter geben, Salz hinzugeben und 10 Minuten im Programm RICE kochen - Überdruckventil schließen). Nach Programmende Dampf ablassen und Reis in die Schüssel geben. Behälter abwaschen und zurück in den Topf geben. Topf einschalten und Programm FRY auf 15 Minuten einstellen, Fett erhitzen, Champignonscheiben hineinlegen und ca. 5 Minuten mit Knoblauch anbraten. Champignons mit Reis und allen Zutaten durchmischen. Mischung in Krautblätter einwickeln. Etwas Wasser in den sauberen Behälter gießen und Rollen in den Dämpfer geben. Deckel und Überdruckventil schließen, Programm STEAM für 7 min einstellen und START drücken. Nach Programmende vorsichtig Dampf ablassen.

# Erbsenpüree

**ca. 450 g gelbe Erbsen**

**4 Lorbeerblätter**

**Wasser**

**Salz und Pfeffer je nach Geschmack**

**Mode: BEANS      Cooking Time: 45 min      Preparation Time: 4 h**

**Programm: BEANS, Bohnen      Kochzeit: 45 min**

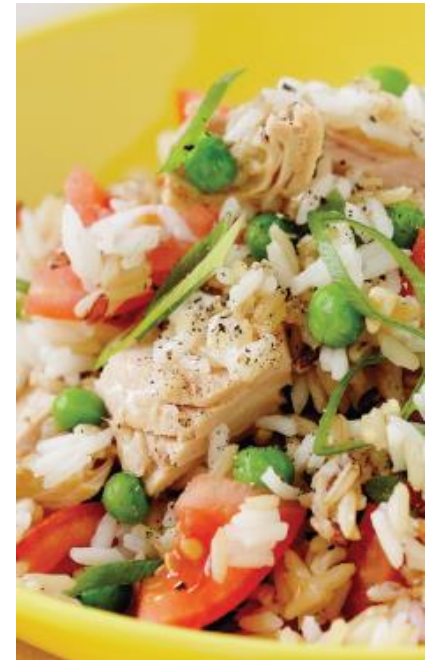
**Druckeinstellung - JA**

Erbsen in den Topf geben und mit kaltem Wasser übergießen. 4 Stunden einweichen lassen. Danach Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer hinzugeben. Deckel und Überdruckventil schließen, Programm BEANS für 30 Minuten einstellen und START drücken. Nach Programmende vorsichtig Dampf ablassen und Deckel öffnen. Je nach Geschmack nachwürzen.

# Gemüserisotto mit Thunfisch

500 g Thunfischfilet  
500 g Reis  
200 g Karotten  
200 g Zwiebeln  
100g Paprika  
Pflanzenöl  
100 g schwarze Oliven  
700 ml Wasser  
Salz, Pfeffer und Gewürz je nach Geschmack

Mode: RICE      Time: 20 min  
Programm: RICE, Reis      Kochzeit: 20 min  
Druckeinstellung - JA



Reis waschen, Fisch scheiden und allen zerkleinerten Zutaten in den Topf geben und durchmischen. Deckel und Druckregler schließen, das Programm „Rice/Reis“ auf 20 Minuten einstellen und START drücken. Nach Programmende vorsichtig Dampf ablassen und Deckel öffnen. Je nach Geschmack nachwürzen.

# Rindergulasch

**1 kg Rindfleisch, am besten Wade oder Schulter**

**800 g Zwiebeln, kleingehackt**

**200 g Zwiebeln, in halbe Ringe geschnitten (zur Dekoration)**

**500 ml Tomatenpüree oder 150 g Tomatenmark**

**ca. 500 ml Rinderbrühe oder Wasser**

**Pflanzenöl oder Fett zum Rösten der Zwiebeln**

**Salz, Pfeffer, geräucherte rote Paprika, getrockneter oder frischer Majoran, Chili zum Nachwürzen**

**Mode: FRY + MULTICOOK**

**Cooking Time: 10 + 60 min**

**Programm: FRY + MULTICOOK**

**Kochzeit: 10 + 60 min**

**Druckeinstellung – NEIN / JA**



## 1) Programm FRY

Topf einschalten, Programm FRY auswählen und 180°C einstellen. Fett erhitzen, Zwiebeln hinzugeben und goldbraun rösten.

Paprika hinzugeben, durchmischen und rösten. Größere Fleischstücke hinzugeben, einziehen lassen, salzen, pfeffern, Majoran und Tomatenpüree hinzugeben, durchmischen und mit Brühe aufgießen. Funktion FRY mit der Taste Cancel beenden.

## 2) Programm Multicook

Topf einschalten, Programm Multicook auswählen, 160°C und 60 Minuten einstellen.

Deckel und Überdruckventil schließen. Nach Programmende vorsichtig Dampf ablassen, Deckel öffnen, durchmischen, kosten und je nach Geschmack nachwürzen.

TIPP: Sollte das Gulasch allzu flüssig sein, stellen Sie das Programm Multicook auf 130° und 20 Minuten ein. Deckel offen lassen und Gulasch weitere 10-15 Minuten kochen lassen, ab und zu durchmischen. Sobald Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind, schalten Sie den Topf aus.



## Gedünstetes Rindfleisch mit Ingwer

**300 g Rindfleisch, in Würfel oder Streifen geschnitten (eher mageres Fleisch)**  
**3 Zwiebeln, in Ringe geschnitten**  
**50 ml Sojasauce**  
**10 cm Ingwerwurzel, gewaschen und in Scheiben geschnitten**  
**200 ml Wasser**  
**Salz, Pfeffer, Chili und Gewürz je nach Geschmack**

**Mode: SLOW STEW**

**Programm: SLOW STEW, Langsames Kochen**

**Druckeinstellung - NEIN**

**Time: 3,5 Stunden**

**Kochzeit: 3,5 Stunden**



Fleisch, Gemüse und Gewürz in den Topf geben, mit Wasser übergießen und etwas durchmischen. Deckel schließen und im Programm SLOW STEW kochen, 3,5 Stunden einstellen – Überdruckventil schließen und START drücken. Wir empfehlen das Gericht mit Reis zu servieren.

# Fisch in Aspik

**1 Fischfilet (am besten Lachs oder Thunfisch)**

**1 Zwiebel**

**1 Karotte**

**1 Petersilienwurzel**

**½ Knolle Sellerie**

**1 l Wasser**

**Gelatinepulver**

**Salz und Pfeffer je nach Geschmack**

**1 Esslöffel Essig**

**Mode: GALANTINE**

**Programm: GALANTINE, Aspik/ Gelatine**

**Druckeinstellung: JA**

**Time: 20 min**

**Kochzeit: 20 min**



Fischfilet, Gemüse und Gewürz in den Topf geben. Mit 1 l Wasser übergießen. Deckel und Überdruckventil schließen, Programm GALANTINE für 20 min einstellen und START drücken. Nach Programmende Dampf ablassen und Fisch mit Gemüse aus dem Topf herausnehmen. Die Fischbrühe hat die ideale Temperatur erreicht (etwa 80 °C, TIPP: Multicook auf 80 °C und ca. 20 min einstellen, damit die Brühe beim umrühren nicht kalt wird), ein Esslöffel Essig und Gelatinepulver unterrühren bis sich die Gelatine komplett auflöst (siehe Beschreibung am Gelatinebeutel). Das Gericht ist fertig, schalten Sie den Topf aus. Sie können das zur Seite abgelegte Gemüse mit anderem sterilisiertem Gemüse, gekochtem Ei und sonstigen Rohstoffen je nach Geschmack kombinieren. Gemüse in kleine Würfel schneiden und mit Fisch in mehrere Schüsseln oder eine größere Schüssel geben. Mit Gelatine übergießen. Abkühlen und für mehrere Stunden im Kühlschrank aushärten lassen.

# Honigkuchen

5 Eier  
140 g Honig  
250 g Kristall- oder Streuzucker  
150 g Puderzucker  
1 Päckchen Backpulver  
160 g Walnüsse  
360 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)  
Fett/Butter oder Backpapier  
100 ml Öl

Mode: CAKE

Programm: CAKE, Kuchen

Druckeinstellung - NEIN

Time: 1 hour

Kochzeit: 1 Stunde



Eier mit Zucker für etwa 10-15 Minuten schlagen. Nach und nach alle Zutaten außer die Nüsse hinzugeben und gut durchrühren. Behälter mit Butter/Fett einfetten oder Backpapier einlegen. Die Hälfte der Mischung gleichmäßig auf dem Boden verteilen, gehackte Nüsse hinzugeben und den Rest der Mischung in den Behälter gießen. Deckel und Überdruckventil schließen, Programm CAKE für 1 Stunde (140 °C) und START drücken.

# Kokosschnitten

**2 Eier**  
**100 ml Öl**  
**250 ml Milch**  
**215 ml (1 Becher) Schlagsahne**  
**250 g Kristallzucker**  
**150 g Puderzucker**  
**1 Päckchen Backpulver**  
**160 g Wallnüsse**  
**360 g Instantmehl**  
**Fett/Butter**  
**130 g Kokosraspeln**

**Mode: CAKE**

**Time: 1 hour**

**Programm: CAKE, Kuchen**

**Kochzeit: 1 Stunde**

**Druckeinstellung - NEIN**

Eier, Mehl, Milch, Öl, Kristallzucker und Backpulver zum glatten Teig mischen. Behälter mit Butter/Fett einfetten und mit Kokosraspeln ausstäuben. Den Teig gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Mischung aus Puderzucker und Kokosraspeln vorbereiten (125 g Puderzucker + 125 g Kokosraspeln) und die Hälfte dieser Mischung auf den Teig streuen. Deckel und Überdruckventil schließe, Programm CAKE für 1 Stunde (140 °C) einstellen und START drücken.

Deckel nach dem Backen öffnen, Schlagsahne gleichmäßig am Kuchen verteilen und mit der übrigen Mischung bestreuen. Abkühlen lassen und vorsichtig aus dem Behälter nehmen.

# Erdbeerkonfitüre

**1 kg frische Erdbeeren**  
**½ kg Kristall-, Streu- oder Rohrzucker**  
**125 ml Zitronensaft**  
**2 Löffel Agar**

**Mode: JAM**  
**Programm: JAM, Konfitüre**  
**Druckeinstellung – NEIN**

**Time: 1 hour**  
**Kochzeit: 1 Stunde**



Erdbeerstücke in den Behälter geben. Jede Schicht gleichmäßig mit Zucker bestreuen. Gezuckertes Obst 4 Stunden stehen lassen. Zitronensaft und Verdickungsmittel hinzugeben.  
Deckel und Überdruckventil schließen, Programm JAM für 1 Stunde einstellen und START drücken.



**ECCG**

M Y W A Y O F H O M E