W/ MF



Tomobbme!

КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ МЯСОРУБКИ PROFI PLUS

Ничто не сравнится с домашней едой.

Это девиз профессиональных поваров. С каждым днем все больше поваровлюбителей понимают, что ничто не сравнится с едой домашнего приготовления, особенно если речь идет о таких деликатных продуктах, как мясо и рыба. С помощью мясорубки WMF Profi Plus вы сами сможете решить, куски какой величины лучше использовать для фарша, тартара из говядины или домашних колбасок.

Благодаря трем решеткам для фарша с отверстиями разного диаметра, вы также сможете с легкостью контролировать желаемую консистенцию различных блюд, например, при приготовлении начинки из рыбы или креветок для пасты. Таким образом, вы не только знаете из чего состоит начинка, но и можете готовить с использованием любых ингредиентов.





Решетки для фарша (3, 4 и 7 мм)



Две насадки для колбасок Дисковый нож Насадка для кеббе



Приспособление для чистки решеток

МНОГОФУНКЦИО-НАЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Благодаря трем решеткам для фарша (3, 4 и 7 мм), соответствующему инструменту для очистки из силикона, двум насадкам для приготовления колбасок (10 и 19 мм), а также насадке для кеббе и песочного печенья мясорубку Profi Plus можно использовать для самых разных целей.

УДОБСТВО, БЕЗОПАСНОСТЬ И ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Насадку для мясорубки можно зафиксировать всего одним нажатием. Все функции легко и удобно контролируются с помощью большого поворотного регулятора и светодиодного дисплея с сенсорным управлением, на котором можно выбрать одну из четырех скоростей.

НАДЕЖНОСТЬ, КАЧЕСТВО И ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ-НОСТЬ

Корпус сделан из прочного литого алюминия. Самозатачивающиеся лезвия и многие другие детали сделаны из нержавеющей стали. Мясорубка Profi Plus впечатляет своей мощностью в 2 200 Ватт, а также материалами превосходного





ФАРШИРОВАННЫЕ БЛИНЧИКИ С КУРИЦЕЙ И ЯЙЦОМ, ОБЖАРЕННЫЕ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ 4 ПОРЦИИ

для блинчиков:

- · 3 яйца (среднего размера)
- · 500 мл молока
- · 250 г муки
- масла
- 1 большая шепотка соли
- 1 ч. л. сахара
- Можно добавить небольшое количество газированной минеральной воды
- Небольшое количество топленого масла или растительного масла для жарки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 600 г куриной грудки
- · 1/2 лимона
- 4 листья шалфея
- · 1 ст. л. масла
- · Соль. свежемолотый перец
- · 4 яйца
- 2 луковицы
- 1 крупный пучок трав по выбору (например, укроп, петрушка, базилик, кервель)

для соуса:

- 1 зубчик чеснока
- Соль
- 200 г сливочного сыра
- · 3-4 ст. л. молока
- 1 ст. л. зернистой горчицы
- Свежемолотый перец

плюс:

- 4 ст л сливочного масла
- 2 небольших веточки розмарина





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1. Чтобы приготовить тесто для блинчиков, взбейте венчиком яйца, молоко и муку в чаше до однородного состояния. Добавьте растопленное масло, соль, сахар и тщательно перемешайте. Накройте тесто фольгой и дайте ему настояться хотя бы 20 минут.
- 40 г растопленного сливочного 2. В это время тщательно промойте мясо под холодной водой, а затем промокните его бумажным полотенцем. Вымойте лимон под горячей водой, вытрите его насухо и порежьте на дольки. Сполосните шалфей и промокните его от воды.
 - 3. Подогрейте 1 ст. л. масла в сковороде. Посыпьте куриную грудку солью и перцем и обжарьте в раскаленном масле до золотисто-коричневой корочки. Добавьте к куриной грудке дольки лимона и шалфей и быстро обжарьте их. Затем накройте сковороду крышкой, снимите ее с огня и готовьте курицу еще 10-15 минут. Дайте куриной грудке
 - 4. Отварите яйца в воде в течение 9-10 минут до полной готовности, залейте холодной водой, очистите и дайте остыть.
 - 5. Чтобы сделать соус, очистите и нарежьте чеснок, а затем раздавите его, смешав с небольшим количеством соли. Соедините чеснок, сливочный сыр, молоко и горчицу и перемешайте их до однородного состояния.
 - 6. Еще раз перемешайте тесто для блинчиков. При необходимости добавьте небольшое количество минеральной воды, чтобы сделать его более жидким.
 - 7. Раскалите плоскую (блинную) сковороду и смажьте ее небольшим количеством топленого или растительного масла. Вылейте на сковороду небольшой половник блинного теста и распределите его тонким слоем по дну сковороды, используя палочку для распределения теста, либо вращая сковороду. Обжарьте блины с обеих сторон до появления светло-коричневого оттенка. Постепенно используйте всю смесь, обжаривая блины до золотисто-коричневого цвета.
 - Чтобы приготовить начинку, очистите и мелко нарежьте лук. Разогрейте в сковороде 1 ст. л. сливочного масла, обжарьте лук до золотистого цвета и остудите. Промойте травы, стряхните воду, отделите и мелко порубите листья.
 - 9. Нарежьте курицу и яйца на крупные куски, соедините друг с другом и пропустите смесь через решетку мясорубки с мелкими отверстиями (3 мм) в чашу на скорости 2. Добавьте жареный лук и травы и осторожно все перемещайте. Приправьте смесь солью и перцем по вкусу.
 - 10. Разложите блины по рабочей поверхности. Сверху положите начинку, слегка загните края, чтобы прикрыть ее, и сверните блин в трубочку.
 - 11. Разогрейте оставшуюся часть сливочного масла на сковороде, добавив розмарин. Обжарьте в этой смеси блинчики до светло-коричневого цвета так, чтобы блинчики вместе с начинкой были горячими.
 - 12. Разложите блинчики по тарелкам вместе с соусом и посыпьте их свежими травами по желанию.

ПИКАНТНЫЕ ЖАРЕНЫЕ КОЛБАСКИ БРАТВУРСТ В ИТАЛЬЯНСКОМ СТИЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ ПРИМЕРНО 18 КОЛБАСОК ДЛИНОЙ 10-12 СМ

- · 100 г лука
- 2 зубчика чеснока
- · Небольшое количество оливкового масла для жарки
- 3 ст. л. семян фенхеля
- · 1 ст. л. черного перца горошком
- 3 гвоздики
- 1 лавровый лист
- 1 лавров
 1 лимон
- 1 веточка розмарина
- · 800 г охлажденной свиной шеи с прослойками жира
- · 200 г охлажденного жирного бекона
- · Примерно 20 г соли
- Примерно 4 м готовых оболочек для колбасок, замоченных в рассоле, диаметром 30/32 мм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Очистите лук и чеснок и крупно порубите. Разогрейте 1 ст. л. растительного масла на сковороде, обжарьте в нем кубики лука и чеснока. Остудите.
- 2. Обжарьте в масле фенхель, перец, гвоздику и лавровый лист. Измельчите специи. Мелко порубите лавровый лист. Промойте лимон под горячей водой, насухо вытрите его и натрите цедру на мелкой терке. Удалите листья со стебля розмарина.
- 3. Нарежьте мясо и бекон на длинные полоски. Смешайте с чесноком, специями, лавровым листом, лимонной цедрой и солью. Накройте крышкой и положите в морозильную камеру примерно на 45 минчт
- 4. В это время вымойте оболочку для колбасок в большом количестве теплой воды и хорошо ее увлажните.
- 5. Пропустите смесь через решетку мясорубки со средними отверстиями (4 мм) на скорости 2.
- 6. Сформируйте небольшую пробную котлетку из фарша. Обжарьте ее в сковороде под крышкой и попробуйте. При желании добавьте в фарш приправ. Охлаждайте фарш еще примерно 30 минут, а затем опять перемешайте его.
- Распрямите оболочку и наденьте ее на специальную насадку (19 мм) (или используйте большой кондитерский мешок с перфорированным носиком). Постепенно вводите фарш в оболочку на скорости 2, вращая ее таким образом, чтобы сформировать колбаски длиной около 10–12 см. Поместите связку колбасок в холодное место не менее чем на 30 минут.
- Разделите колбаски. Подогрейте небольшое количество масла в сковороде. Обжарьте колбаски с обеих сторон на среднем огне в течение около 10-12 минут.

Время приготовления: примерно 1 час (плюс время ожидания)

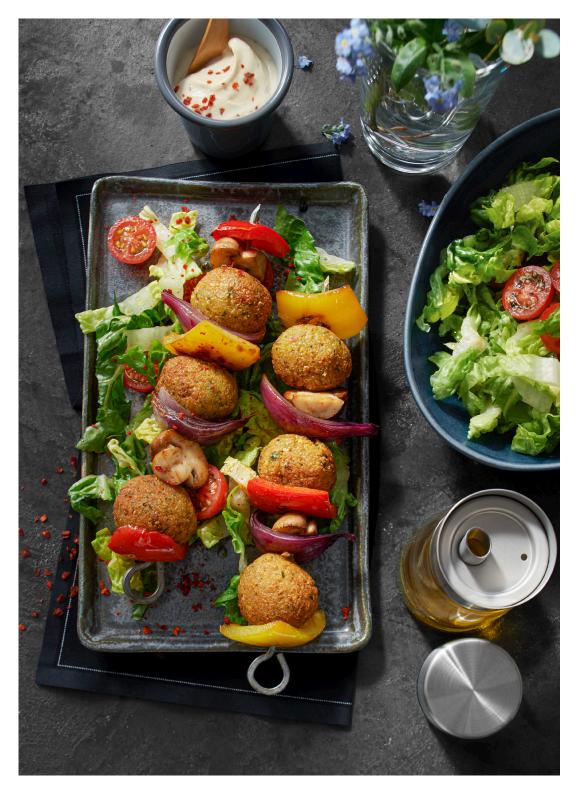








Решетка 4 мм На



ШПАЖКИ С ФАЛАФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ ТАХИНИ

ИНГРЕДИЕНТЫ 4 ПОРЦИИ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАЛАФЕЛЯ:

- 200 г сушеного нута
- · ½ пучка плосколистной петрушки
- 5 стеблей свежей кинзы
- 1 луковица
- 4 зубчика чеснока
- 2 ст. л. рубленой кинзы
- Соль
- Порошок чили
- 1 ч. л. зиры
- 1 ч. л. разрыхлителя
- · Примерно 5 ст. л. муки
- Растительное масло для жарки

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА ТАХИНИ:

- 2 зубчика чеснока
- Соль
- · 100 г тахини (кунжутная паста из банки)
- 1 ч. л. жидкого меда
- 2 ст. л. лимонного сока
- Перец
- Порошок чили
- Зира

ДЛЯ ШПАЖЕК:

- · 4 красных луковицы среднего размера
- 1 красный и 1 желтый перец
- 6 крупных шампиньонов

плюс:

- · 200 г томатов черри
- · 2 сердцевины римского салата
- 3 ст. л. оливкового масла
- 2 ст. л. лимонного сока
- · Соль, свежемолотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1. Залейте нут большим количеством холодной воды и оставьте не менее чем на 12 часов. За это время смените воду 1 или 2 раза.
- Промойте петрушку и кинзу, стряхните воду и крупно порубите.
 Очистите и крупно порубите лук и чеснок. Хорошо просушите нут.
 Соедините с уже подготовленными ингредиентами и пропустите смесь через решетку мясорубки с мелкими отверстиями (3 мм) в чашу на скорости 3.
- Добавьте соль, чили и зиру и тщательно все перемешайте. Соедините разрыхлитель с примерно 4 ст. л. муки, затем добавьте в смесь из нута. При необходимости добавьте еще немного муки, чтобы смесь не прилипала к рукам. Накройте и оставьте в холодильнике не менее чем на 3 часа.
- 4. В это время приготовьте соус. Для этого очистите и мелко нарежьте чеснок, а затем тщательно перетрите его с небольшим количеством соли. Подогрейте чеснок, тахини, мед, лимонный сок и 100 мл воды в небольшой кастрюле и продолжайте помешивать (не доводя до кипения!) до получения кремовой консистенции. Добавьте соль, перец, чили и зиру для вкуса. Остудите соус.
- 5. Для шпажек очистите и отварите лук в слегка подсоленной воде в течение примерно 10 минут, затем осушите его и дайте ему остыть.
- 6. Аккуратно разрежьте лук на четыре части. Вымойте перцы и удалите из них сердцевину, а затем порежьте их на куски размером около 3-4 см. Удалите ножки у шампиньонов и разрежьте их на половинки
- Слегка влажными руками скатайте из нутовой смеси шарики небольшого размера. Поочередно наденьте шарики, перцы, лук и грибы на шпажки для барбекю или кебаба.
- Вымойте, вытрите насухо томаты и разрежьте их на половинки. Вымойте, высушите салат в сушилке-центрифуге, удалите у него сердцевину и мелко порубите. Смешайте салат с маслом, лимонным соком, небольшим количеством соли и перцем, а затем добавьте томаты. Разложите по тарелкам.
- 9. Подогрейте большое количество масла во фритюрнице или большой глубокой сковороде. Поочередно обжарьте в масле шпажки с фалафелем до золотистой корочки. Ненадолго оставьте шпажки на бумажном полотенце. Разместите шпажки на листьях салата. Подавайте с соусом.

Время приготовления: примерно 1 час (плюс время на замачивание нута и ожидание)





КОТЛЕТКИ ИЗ ПТИЦЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ 4 ПОРЦИИ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОТЛЕТОК ИЗ ПТИЦЫ:

- · 600 г мяса курицы или индейки (например, с окорока)
- 100 г жирного бекона
- 3 ст. л. риса басмати
- 2 зубчика чеснока
- 2 луковицы
- Соль
- · Свежемолотый перец
- 1 яйцо
- Порошок карри
- 3 ст. л. сушеной клюквы
- Небольшое количество растительного масла для жарки
- Небольшое количество муки для обвалки

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛИВОЧНОГО СОУСА:

- · 50 г бекона (закусочного)
- 3 ст. л. рубленого миндаля
- 1 сладкий красный перец
- 1 зубчик чеснока
- 1 луковица
- 250 мл сливок
- · Соль, свежемолотый перец
- 1 пучок плоской петрушки

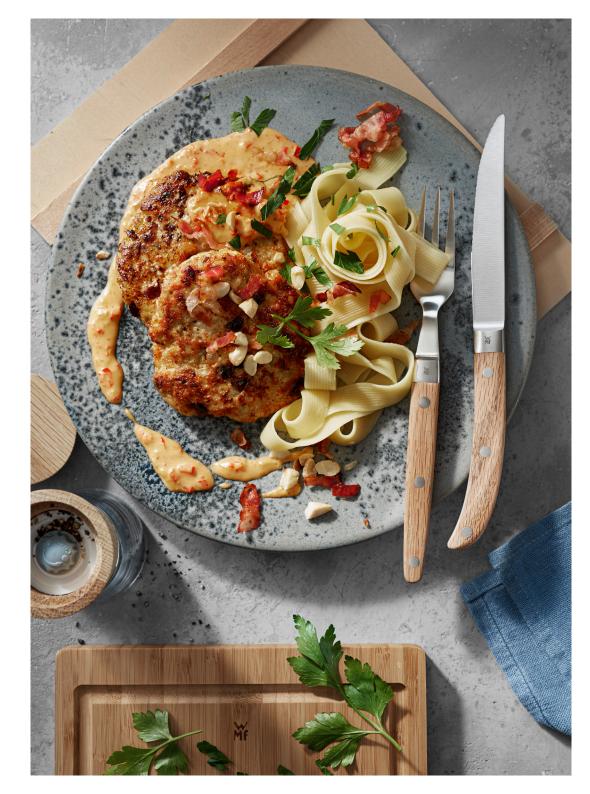
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Промойте мясо под холодной водой, тщательно промокните и разрежьте на широкие полоски. Бекон также разрежьте на полоски, затем тщательно перемешайте вместе с мясом и охладите до температуры 1-3 °C.
- 2. В это время промойте рис, залейте его теплой водой и оставьте примерно на 10 минут до тех пор, пока он не будет готов к использованию.
- Очистите и крупно порубите чеснок и лук. Смешайте мясо, бекон, лук и чеснок и приправьте солью и перцем. Пропустите смесь через решетку мясорубки со средними отверстиями (4 мм) в чашу на скорости 2.
- 4. Дайте воде стечь с риса. Добавьте рис и яйцо в полученный фарш и тщательно перемешайте до однородного состояния. Обильно посыпьте смесь солью, перцем и порошком-карри. Крупно порубите клюкву и добавьте в смесь.
- Слегка влажными руками сформируйте из смеси примерно 8 плоских котлеток. Оставьте в холодном месте примерно на 20 минут, пока не придет время их обжарить.
- 6. Для приготовления соуса нарежьте бекон на тонкие полоски. Поджарьте миндаль на сковороде без добавления жира, а затем перенесите его на тарелку. Обжарьте бекон в сковороде до хрустящей корочки, а затем положите его на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.
- 7. Очистите чеснок и лук и мелко порубите. Промойте перец, удалите из него сердцевину и порежьте его на кусочки. Обжарьте чеснок, лук и перец в жире, оставшемся от бекона, а затем посолите и поперчите. Деглазируйте сливками, накройте крышкой и готовьте на слабом огне до мягкости
- 8. Подогрейте небольшое количество масла в другой сковороде. Присыпьте котлетки небольшим количеством муки и обжарьте их в раскаленном масле с обеих сторон до золотистой корочки.
- Соедините в высоком кувшине для блендера примерно половину перца со смесью, имеющей кремовую консистенцию, и пюрируйте ее. Затем перелейте смесь обратно на сковороду, все перемешайте и приправьте солью и перцем для вкуса. Положите котлетки в сковороду, накройте крышкой и готовьте на медленном огне.
- Вымойте петрушку, стряхните с нее воду и порубите. Разложите котлетки по тарелкам. Посыпьте петрушкой, кусочками бекона и миндалем. Паста будет хорошим дополнением к котлеткам.

Время приготовления: примерно 1 час (плюс время на охлаждение)









ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ 6 ПОРЦИЙ

- 1 кг говядины с большим количеством жира для фарша (например, мясо с шеи)
- 150 г копченого бекона с прослойками жира
- 1 набор суповых овощей
- 3 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 5 ст. л. рапсового масла
- 3 ст. л. томатного пюре
- 2 лавровых листа
- · 2 гвоздики
- 2 горошины душистого перца
- 200 мл сухого красного вина
- 50 мл полусухого хереса
- 850 г нарезанных томатов (из банки)
- · Морская соль, свежемолотый перец
- 1 ч. л. тростникового сахара
- 2 ч. л. сушеного орегано
- При необходимости можно добавить примерно 100 мл овощного бульона (из банки)
- 750 г пасты тальятелле
- 75 г сыра пармезан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1. Промойте мясо под холодной водой, тщательно промокните и порежьте на крупные кубики. Также крупно порежьте бекон и охладите оба вида мяса при температуре около 3 °C в течение 20-30 ми-
- 2. Обрежьте и очистите (при необходимости) овощи для бульона, а затем нарежьте их на крупные куски. Очистите лук и чеснок.
- 3. Пропустите мясо через решетку мясорубки со средними отверстиями (4 мм) в чашу на скорости 3. Затем пропустите через мясорубку овощи, лук и чеснок в другую емкость также на скорости 3.
- 4. Разогрейте кастрюлю для тушения. Подогрейте примерно 3 ст. л. растительного масла. Сначала обжарьте в кастрюле мясо порциями, регулярно переворачивая его до образования коричневой корочки, а затем отложите мясо в сторону. Вылейте оставшееся масло в кастрюлю. Быстро обжарьте в кастрюле лук, чеснок и овощи. Добавьте томатную пасту и специи. Хорошо потушите.
- Добавьте в кастрюлю все мясо. Налейте примерно 1/3 красного вина и дайте ему выкипеть на сильном огне, постоянно помешивая до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. Повторяйте эту процедуру до тех пор, пока не используете все вино. Затем добавьте херес и томаты. Приправьте солью, перцем, сахаром и орегано. Тушите на слабом огне примерно 40 минут, периодически помешивая и выпарите жидкость до получения кремовой консистенции. При необходимости в процессе тушения добавляйте бульон (быстрого приготовления).
- 6. Отварите пасту в соответствии с инструкциями на упаковке в большом количестве подсоленной кипящей воды до состояния al dente. Слейте воду с пасты. Приправьте соус болоньезе по вкусу и подавайте с пастой и тертым пармезаном.





КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ С ПИТОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ 4 ПОРЦИИ

ШПАЖКИ ДЛЯ КЕБАБА:

- 3 зубчика чеснока
- 3 луковицы
- 2 небольших красных перца чили
- · 75 г кураги
- · 800 г охлажденной правильно зачищенной баранины для фарша (с прослойками жира, например, мясо с шеи или ног)
- Солі
- Свежемолотый перец
- 1 ст. л. сушеного тимьяна
- 1 ч. л. молотого тмина
- · 1/2 лимона
- 4 ст. л. турецкого йогурта
- 3 ст. л. булгура
- · 50 г мелко порубленных фисташек
- · Небольшое количество оливкового масла

для соуса:

- 4 веточки свежей мяты
- 1 зубчик чеснока
- Соль
- 500 г турецкого йогурта

плюс:

- 2 сердцевины римского салата
- 2 красных луковицы
- · 1/2 граната
- · 4-6 пит (хубз или другие виды лепешек)
- Соль
- Небольшое количество оливкового масла
- · Длинные шпажки

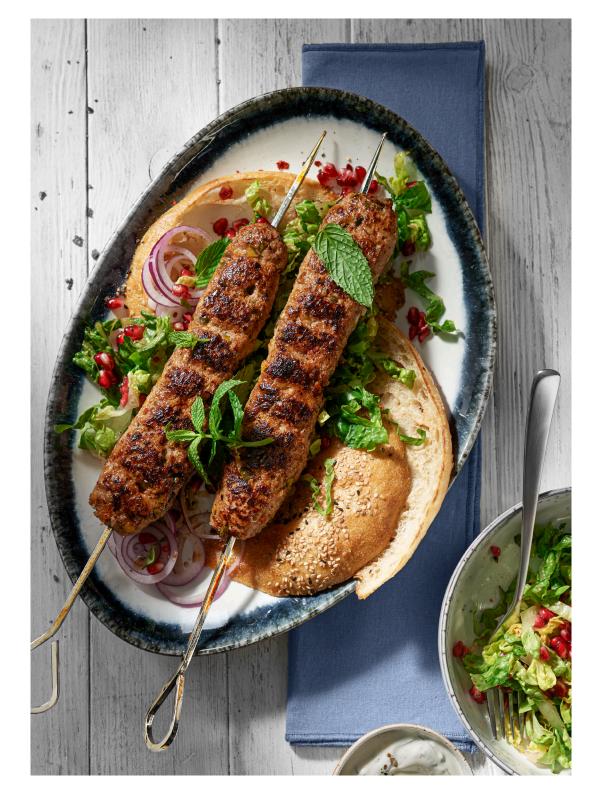
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

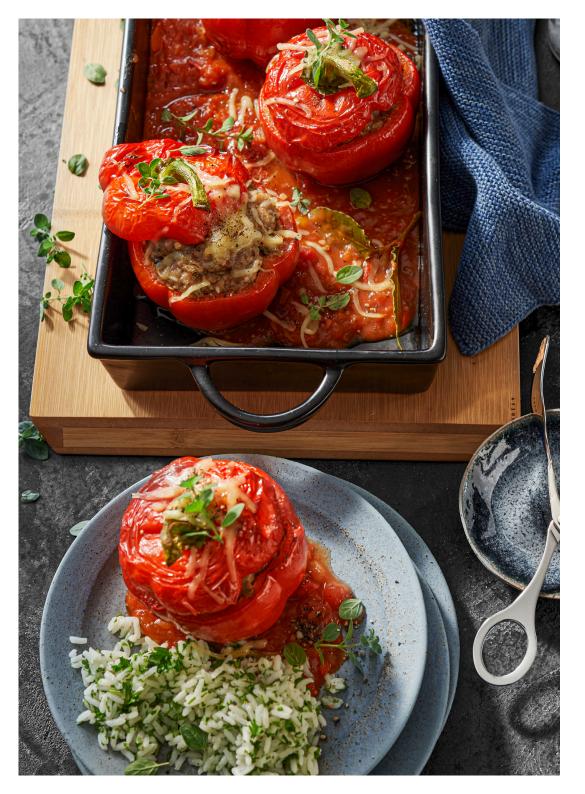
- 1. Очистите и крупно нарежьте чеснок и лук. Удалите сердцевину у перцев чили и порубите их. Нарежьте курагу на крупные куски.
- 2. Разрежьте мясо на длинные полоски и положите их в чашу. Смешайте подготовленные ингредиенты, добавьте 1 ч. л. соли, немного перца, тимьян и тмин и хорошо охладите смесь.
- 3. В это время приготовьте соус. Для этого вымойте мяту, стряхните с нее воду и отделите листья. Мелко порубите листья мяты. Очистите и мелко порубите чеснок, а затем тщательно раздавите его, смешав с небольшим количеством соли. Соедините с йогуртом и мятой, приправьте по вкусу и остудите.
- 4. Вымойте, высушите салат, удалите у него сердцевину и мелко порубите его. Очистите лук и нарежьте его кольцами. Извлеките зерна граната. Промойте лимон под горячей водой, насухо вытрите его и натрите цедру на мелкой терке.
- 5. Пропустите мясо через решетку мясорубки с мелкими отверстиями (3 мм) в чашу на скорости 3. Добавьте 4 ст. л. йогурга, булгур, цедру лимона и фисташки и тщательно перемешайте до однородного состояния. Хорошо приправьте фарш. Чтобы убедиться в том, что фарш содержит достаточное количество специй, можно отделить от него небольшую часть и обжарить.
- Наденьте куски фарша на шпажки так, чтобы толщина кебаба составляла 2-3 см, и плотно прижмите их. Смажьте фарш оливковым маслом. Обжаривайте кебабы на гриле или сковороде-гриль до хрустящей коричневой корочки.
- 7. При желании быстро разогрейте питу. Соедините листья салата и зерна граната, распределите смесь по питам, добавив небольшое количество соли и оливкового масла. Сверху положите шпажки и луковые кольца. Подавайте с соусом.

Время приготовления: примерно 1 час (плюс время на охлаждение)









ТУШЕНЫЕ ПЕРЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ 4 ПОРЦИИ

- 600 г свинины с большим количеством жира для фарша (например, шея, лопатка, толстый край)
- 2 ст. л. сушеных белых грибов
- 1 черствая булка (оставшаяся со вчерашнего дня)
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 150 г приготовленного копченого окорока (одним куском)
- 4 ст. л. маринованного зеленого перца горошком
- 350 г длиннозерного риса
- · Соль, свежемолотый перец
- 1 ст. л. сушеного майорана
- 4 красных перца
- 3 ст. л. оливкового масла
- 50 мл сухого белого вина
- 1 лавровый лист
- 350 мл овощного бульона
- 200 г томатов (консервированных, резаных)
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 пучок трав (например, базилик, укроп, петрушка, кервель, тимьян)
- 100 г тертого сыра (например, Гауда, моцарелла)
- При необходимости добавьте небольшое количество крахмала, чтобы связать ингредиенты друг с другом

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1. Извлеките охлажденное мясо из холодильника. Положите белые грибы в небольшую миску, добавьте 100 мл кипятка и дайте насто-
- 2. Тем временем разрежьте булку на крупные куски. Очистите лук и чеснок и порежьте их на большие кубики. Разрежьте окорок на круп-
- 3. Слейте воду с грибов через мелкое сито в емкость.
- 4. Пропустите мясо, окорок, хлеб, грибы, 2 ст. л. перца горошком, половину лука и половину чеснока через решетку мясорубки с отверстиями среднего размер (4 мм) на скорости 2.
- 5. Поместите фарш в емкость. Добавьте в него воду из-под грибов, 3 ст. л. риса и оставшуюся часть перца горошком и тщательно перемешайте все до однородности. Обильно посыпьте смесь солью, перцем и майораном.
- 6. Отрежьте у перцев верхушки или разрежьте их на половинки в горизонтальном направлении. Промойте и высушите перцы и удалите из них сердцевину.
- 7. Заполните перцы полученным фаршем, плотно вдавливая смесь.
- Разогрейте духовку до 180 °C, включив режим нагрева сверху/снизу. Разогрейте масло в жаровне или большой жаропрочной кастрюле для тушения. Обжарьте перцы до золотистой корочки. Вытащите перцы из жаровни и отложите в сторону на время.
- 9. Мелко порежьте оставшийся лук и чеснок и пассеруйте их в полученном жире. Деглазируйте вином и полностью выпарите жидкость. Для тушения добавьте лавровый лист, бульон и томаты и доведите смесь до кипения. Приправьте солью и перцем. Добавьте перцы, положив их так, чтобы начинка оказалась сверху. Накройте жаровню крышкой и тушите перцы в заранее разогретой духовке в течение примерно 35 минут.
- 10. В это время отварите оставшийся рис в подсоленной воде, следуя инструкциям, указанным на упаковке. Промойте травы, стряхните с них жидкость, отделите и порежьте листья.
- 11. Через 35 минут после начала тушения снимите крышку с жаровни, посыпьте перцы сыром и готовьте блюдо со снятой крышкой в течение примерно еще 10 минут.
- 12. Слейте воду с риса и дайте ему подсохнуть. Растопите сливочное масло в кастрюле, добавьте рис и травы, все перемешайте и сохраните в теплом виде.
- 13. Извлеките перцы из жаровни и подержите их в тепле некоторое время. Перенесите жаровню на конфорку, уварите сок, оставшийся после тушения, и добавьте в него небольшое количество крахмала, чтобы добиться нужной степени загустения, не забывая постоянно помешивать соус.
- 14. Верните перцы в жаровню и готовьте их еще немного на медленном
- 15. Выложите на тарелки перцы, рис с травами и соус.





ПЕЛЬМЕНИ С НАЧИНКОЙ ИЗ КРЕВЕТОК И КУРИЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ 4 ПОРЦИИ

ДЛЯ ТЕСТА:

- · 250 г муки
- Соль
- · 2 яйца
- Примерно 75 мл молока
- 1 яичный белок

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- · 250 г мяса с куриного окорока без кожи (примерно 1 окорок)
- · Соль, свежемолотый перец
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- · 1/2 лимона
- 1 небольшой кусочек свежего имбиря
- · 125 г сырых очищенных креветок

плюс:

- 1 лавровый лист
- · 100 г масла
- 1 щепотка сахара
- 1/2 пучка базилика

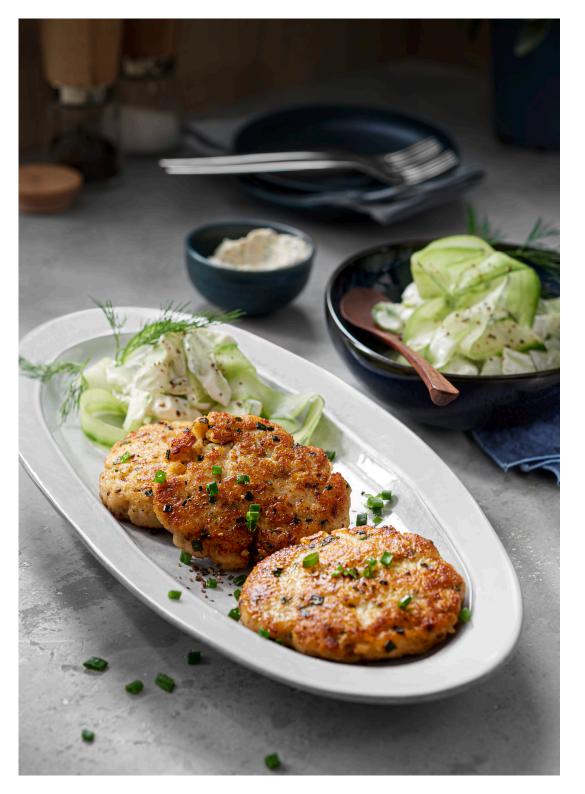
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Соедините муку, 1 ч. л. соли, яйца и молоко и вымесите однородное гладкое тесто для пасты. Сформируйте из теста шар, накройте его фольгой и отставьте в сторону примерно на 20 минут.
- Для начинки вымойте мясо в холодной воде и тщательно промокните его бумажным полотенцем. Удалите из мяса сухожилия. Нарежьте курицу на длинные полоски. Натрите мясо солью и перцем. Очистите лук и чеснок, а затем крупно порубите и смешайте их друг с другом.
- Охладите все ингредиенты при температуре около 1-3 °С в течение 20-30 минут.
- 4. Промойте лимон под горячей водой, насухо вытрите его и натрите цедру на мелкой терке. Очистите имбирь. Пропустите подготовленное мясо вместе с имбирем через решетку со средними отверстиями (4 мм) в чашу на скорости 2. Затем пропустите через мясорубку креветки на скорости 1 (низкой). Посыпьте солью, перцем и цедрой лимона и тщательно все перемешайте. Еще раз уберите смесь в холодильник примерно на 10 минут до тех пор, пока она снова вам не понадобится.
- 5. Хорошо разомните тесто. Посыпьте рабочую поверхность небольшим количеством муки и раскатайте тесто на очень тонкие лепешки. Вырежьте из теста кружки с помощью круглой формы для печенья (диаметоом около 8 см).
- 6. Смажьте края кружков небольшим количеством взбитого яичного белка. Положите чайную ложку начинки в центр кружка и сверните тесто полукругом. Соедините края теста, плотно прижимая их друг к другу. Загните края так, чтобы они слегка перекрывали друг друга и плотно прижмите их. Слегка вытяните наружу края теста. Посыпьте противень небольшим количеством муки и разложите на нем пельмени.
- Вскипятите в большой кастрюле подсоленную воду с добавлением лаврового листа. Варите пельмени в кипящей воде порциями в течение около 5 минут.
- 8. Тем временем выжмите из лимона сок. Растопите сливочное масло в большой сковороде. Добавьте лимонный сок и сахар и перемешайте. Вымойте базилик, стряхните с него воду, оборвите листья и мелко порубите их. Добавьте базилик в сливочное масло.
- 9. Вытащите пельмени из воды с помощью шумовки, дайте воде стечь и положите их в подогретую чашу. Вылейте масло с добавлением лимона и базилика на лимон, тщательно перемешайте и немедленно подавайте.









СОЧНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ С ГОРЧИЧНО-МЕДОВЫМ КРЕМ-ФРЕШЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ 4 ПОРЦИИ

ДЛЯ КОТЛЕТ ИЗ ТРЕСКИ:

- 600 г филе трески без кожи
- 3 куска белого хлеба
- 2 луковицы-шалот
- 2 зубчика чеснока
- · 30 г масла
- 1 картофелина, отваренная до полуготовности (оставшаяся со вчерашнего дня)
- · Немного соли
- · Свежемолотый перец
- 1 ч. л. мелко натертой цедры
- Свежемолотый мускатный орех
- 1 пучок шнитт-лука
- 2 яичных желтка
- · 3-4 ст. л. сливок
- Можно добавить несколько ст. л. панировочных сухарей
- Немного сливочного масла для жарки

для салата:

- · 2 огурца
- Соль
- 3 ст. л. крем-фреша
- Перец

для соуса:

- 1 пучок укропа
- 150 г крем-фреша
- 1 ст. л. жидкого меда
- 2 ст. л. зернистой горчицы
- · Свежемолотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1. Чтобы сделать котлеты из рыбы, вымойте филе трески, промокните его насухо и аккуратно удалите кости. Разрежьте филе на крупные кубики, охладите при температуре около 1-3 °C в течение 20-30
- 2. Нарежьте белый хлеб на крупные куски. Очистите и крупно нарежьте лук-шалот и чеснок. Обжарьте их в сливочном масле до золотистой корочки. Очистите и крупно нарежьте картофель.
- Соедините треску с небольшим количеством соли, перцем, лимонной цедрой, мускатным орехом и смесью из лука и чеснока. Добавьте в смесь кубики хлеба и нарезанный картофель. Пропустите смесь через решетку мясорубки со средними отверстиями (4 мм) в чашу на скорости 1 (низкая скорость).
- 4. Сполосните шнитт-лук, стряхните с него воду и мелко нарежьте. Возьмите рыбу, яичный желток, сливки и шнитт-лук и все перемешайте руками до однородного состояния. Положите смесь в холодное место на 20 минут.
- 5. Тем временем очистите огурцы, удалите из них сердцевину и мелко порежьте их для салата. Смешайте огурцы примерно с 1 ч. л. соли в чаше и отставьте в сторону примерно на 15 минут, пока огурцы не
- 6. Для соуса вымойте укроп, стряхните с него воду и мелко нарежьте. Соедините крем-фреш, мед и горчицу и перемещайте их до однородного состояния. Добавьте соль и перец по вкусу. Добавьте
- Слейте жидкость с огурцов через сито, а затем верните их в чашу и добавьте туда крем-фреш. Добавьте перец по вкусу и, возможно,
- 8. Чтобы убедиться, что фарш не разваливается и содержит достаточное количество приправ, сформируйте из рыбной смеси небольшую котлету и обжарьте ее на сковороде, добавив немного сливочного масла. Если фарш слишком мягкий или содержит недостаточное количество приправ, добавьте в него больше приправ или несколько столовых ложек панировочных сухарей и дайте ему немного настояться.
- 9. Слегка влажными руками сформируйте из фарша рыбные котлеты. Разогрейте в сковороде небольшое количество сливочного масла и обжарьте в ней рыбные котлеты с обеих сторон на слабом огне до золотистой корочки и полной готовности.
- 10. Разложите рыбные котлеты и салат из огурцов по тарелкам вместе с горчично-медовым соусом. В качестве гарнира идеально подойдет хрустящий багет или отварной картофель.

Время приготовления: примерно 1 час (плюс время на охлаждение)





РОЛЛЫ ИЗ КОНИЧЕСКОЙ КАПУСТЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ ФУНДУКА И СЫРА

ИНГРЕДИЕНТЫ 4 ПОРЦИИ

- 2 ст. л. сливочного масла
- · 1 ст. л. муки
- 100 мл молока
- · 450 мл овощного бульона (быстрого приготовления)
- 2 лавровых листа
- · 1 крупная коническая капуста (примерно 2 кг)
- 2 зубчика чеснока
- 6 ст. л. очищенного фундука
- 3 луковицы
- 4 ст. л. сливочного масла
- Небольшое количество оливкового масла
- · Соль, свежемолотый перец
- Свежемолотый мускатный орех
- 150 г ароматного мягкого сыра (например, таледжио, сливочная фета или свежий козий сыр)
- 2 яичных желтка
- · 2 ст. л. булгура (крупнозернистого)
- \cdot 3 ст. л. сушеной клюквы
- 1 ч. л. томатной пасты
- 150 мл сухого белого вина
- 2 ч. л. крахмала
- 2 ст. л. крем-фреша

плюс:

· Кулинарная нить

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1. Растопите 2 ст. л. сливочного масла в кастрюле, обжарьте в нем муку, деглазируйте молоком и 100 мл бульона, постоянно помешивая. Добавьте лавровый лист и немного потушите. Затем перелейте смесь в чашу и дайте ей немного остыть.
- 2. В это время удалите с конической капусты лишние наружные листья и бланшируйте капусту в кипящей воде до тех пор, пока листья нельзя будет удалить полностью, не отрывая от них куски. Удалите 12-16 листьев и, при необходимости, повторите бланширование. Залейте холодной водой удаленные листья и дайте воде стечь. Отрежьте часть листьев с крупными прожилками.
- 3. Нарежьте остальные листья на полоски. Очистите чеснок. Пропустите полоски капусты, чеснок и 3 ст. л. фундука через решетку мясорубки с большими отверстиями (7 мм) на скорости 3.
- 4. Очистите лук и нарежьте его соломкой. Разогрейте 1 ст. л. сливочного масла и 1 ст. л. растительного масла на сковороде. Обжарьте половину лука в масле и отставьте в сторону. Вылейте на сковороду еще 2 ст. л. масла и быстро обжарьте орехово-капустную смесь на сильном огне, постоянно переворачивая ее. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Перелейте смесь в чашу и дайте ей остыть.
- 5. Нарежьте сыр на куски. Крупно порубите оставшийся фундук. Вбейте яичные желтки в охлажденный соус. Добавьте жаренную капусту, орехи, булгур, клюкву и сыр.
- 6. Разложите по рабочей поверхности 2 подготовленных листа капусты так, чтобы они слегка перекрывали друг друга. Положите на них начинку. Слегка загните края капустных листьев так, чтобы прикрыть начинку, и сверните листья в рулет. Используйте кухонную нить, чтобы зафиксировать их.
- 7. Подогрейте оставшееся растительное и сливочное масло в кастрюле для тушения. Обжарьте в ней оставшийся лук до золотистого цвета, добавьте томатную пасту и еще немного готовьте. Деглазируйте 100 мл вина и полностью выпарите жидкость. Затем влейте оставшееся вино и бульон и доведите до кипения. Приправьте солью, перцем и добавьте второй лавровый лист. Положите в кастрюлю рулеты из капусты и тушите на медленном или среднем огне примерно 30 минут.
- 8. Извлеките рулеты из соуса и положите их в теплое место. Выпарите бульон и добавьте в него крахмал для загустения. Добавьте кремфреш, приправьте по вкусу.
- 9. Верните рулеты в соус и готовьте их еще немного. Разложите рулеты и соус по тарелкам. При желании подавайте с тальятелле или отварным картофелем.







compiled and you will see: there are no limits to what you can to your exact tastes. Work your way through the recipes we have Effortlessly prepare meat, fish and - of course - vegetarian food,

make. Have fun - bon appetit!

touch control.

Versatility via



Удобно расположенный поворотный регулятор обеспечивает комфортное, простое и точное управление, а LED-дисплей с сенсорным управлением дает возможность настроить одну из четырех скоростей. Используйте специальную функцию для приготовления колбасок, а также измельчения рыбы, свинины, мяса птицы, говядины и баранины.

0 REV -

Удобство благодаря сенсорному управлению.

Готовьте мясо, рыбу и, разумеется, вегетарианские блюда без особого труда в соответствии со своими предпочтениями. Ознакомьтесь с рецептами, которые мы для вас подготовили, и вы убедитесь - ваши возможности безграничны. Получайте удовольствие – приятного аппетита!

beef and lamb. chopping fish, pork, poultry, making sausages, as well as for settings. Soft function for for controlling the four speed LED display with touch control

> and precise handling, and switch for convenient, easy

Intuitively positioned rotary





WITH HAZELNUT-CHEESE FILLING

POINTED CABBAGE ROLLS

NOITARA9389

them to drain. Cut the thick leaf veins flat. necessary. Quench the removed leaves in cold water and leave Remove 12 to 16 leaves and repeat the blanching process if until the leaves can be removed whole without damaging them. pointed cabbage and blanch the cabbage briefly in boiling water a little. Meanwhile, remove any unsightly outer leaves from the everything briefly. Then put it in a bowl and leave it to cool down milk and 100 ml of stock while stirring. Add a bay leaf and simmer Melt 2 tbsp. of butter in a pot, sauté the flour in it, deglaze with

if to cool down. Season with salt, pepper and nutmeg. Pour into a bowl and leave the cabbage-nut mixture briefly over a high heat while turning. to one side. Add a further 2 tbsp. of oil to the frying pan and fry of oil in a frying pan. Fry half of the onion strips in it then put onions and cut into fine strips. Heat 1 tbsp. of butter and 1 tbsp. coarse grate (7 mm) of the mincer on speed setting 3. Peel the of hazelnuts, minze the cabbage strips and garlic through the Cut the remaining cabbage into strips. Peel the garlic. Chop 3 tbsp.

Use kitchen string to fix them in place. leaves slightly over the filling and roll the cabbage into roulades. Distribute the filling on top of them. Fold the sides of the cabbage cabbage leaves on a work surface, slightly overlapping each other. cabbage, nuts, bulgur, cranberries and cheese. Spread 2 prepared Stir the egg yolks into the cooled-down sauce. Mix in the fried Cut the cheese into pieces. Roughly chop the remaining hazelnuts.

braise gently for about 30 minutes over a low to medium heat. salt, pepper and the other bay leaf. Insert the cabbage rolls and the remaining wine and stock and bring to the boil. Season with Deglaze with 100 ml of wine and boil down completely. Then add remaining sliced onion in it, add the tomato paste and fry briefly. Heat the remaining oil and butter in a stew pot. Brown the

and the sauce. Serve with tagliatelle or boiled potatoes as desired. the sauce and let them cook for a short while. Arrange the roulades Stir in the crème fraîche, season to taste. Put the roulades back in Vigorously reduce the stock and bind with the stirred-in starch. Lift the roulades out of the stew stock and keep them warm.

SEBNES 4 INGREDIENTS

- 2 tbsp. butter
- · 1 tbsp. flour

- 450 ml vegetable broth

- - · 100 ml milk

· Kitchen string

PLUS

06

- · 2 tsp. starch

- 150 ml dry white wine

22 | Cooking with the WMF Profi Plus meat mincer

Grate 7 mm

- · 1 tsp. tomato paste
- 3 tbsp. dried cranberries

 - (coarse wheat groats)
 - · 2 tbsp. bulgur wheat

- 150 g aromatic soft cheese
 - Freshly grated nutmeg
- Salt, freshly-ground pepper
- - lio svilo slttil A ·
 - 4 tbsp. butter

 - - snoino &

 - · 2 garlic cloves

 - · 2 bay leaves

- or fresh goat's cheese)
- (e.g. Taleggio, creamy Feta
- 6 tbsp. hazelnut kernels
- · 1 large, pointed cabbage

HONEY-MUSTARD CRÈME FRAÎCHE JUICY COD CAKES WITH

NOITARA9389

and roughly dice it. Sauté both in the butter until golden brown. Peel the potato the white bread. Peel and roughly dice the shallots and garlic. cool for about 20-30 minutes to about 3 to 1°C. Coarsely dice remove any remaining bones. Cut the fillet into rough cubes, For the fish cakes: wash the cod fillet, pat it dry and carefully

Place in a cool place and leave to stand for 20 minutes. fish mixture, egg yolk, cream and chives until the mixture binds. dry and chop finely. Using your hands, loosely mix together the mincer into a bowl on speed setting 1. Rinse the chives, shake Alt fo (mm 4) of sized grate delium-sized grate (4 mm) of the and the onion-garlic mix. Mix in the bread cubes and diced potato. Mix together the cod, a little salt, pepper, lemon zest, nutmeg

for approx. 15 minutes until the cucumber slices are soft. cucumbers and approx. I tsp. of salt in a bowl and leave to stand For the salad: peel, core and slice the cucumbers. Mix the

to taste with pepper and possibly a little more salt. put them back into a bowl and stir in the crème fraîche. Season with salt and pepper. Stir in the dill. Strain the cucumbers in a sieve, crème fraîche, honey and mustard until smooth. Season to taste For the dip: wash the dill, shake dry and finely chop. Mix the

a few tablespoons of breadcrumbs and allow to swell again briefly. soft or not seasoned enough, further season the mixture or stir in together well and is sufficiently seasoned. If the mixture is too frying pan with a little butter and check that the mixture holds Form a small fish cake from the fish mixture as a test, fry it in a

a low heat until golden brown on both sides and cooked. Heat a little butter in a frying pan and fry the fish cakes in it over With slightly moistened hands, shape the mixture into fish cakes.

ideal side dish. honey-mustard dip. Crispy baguette or boiled potatoes are an Arrange the fish cakes and cucumber salad together with the

SEBNES 4 INGREDIENTS

FOR THE COD CAKES

- · 3 slices of white bread 600 g skinless cod fillet
- · 2 shallots
- · 2 garlic cloves
- · 30 g butter
- · 1 medium boiled potato
- (from the previous day)
- Hittle salt
- Freshly-ground pepper
- lemon zest · 1 tsp. finely grated organic
- Freshly-ground nutmeg
- · 1 bunch of chives
- S edd holks
- . 3–4 tbsp. cream
- Possibly a few tbsp. of
- A little butter for frying preadcrumbs

FOR THE SALAD

- · 2 cucumbers
- Jies .
- · 3 tbsp. crème fraîche
- Pepper

FOR THE DIP

- llib to donud f ·
- 150 g crème fraîche
- · 1 tbsp. runny honey
- 2 tbsp. grainy mustard
- Jls2 ·
- Freshly-ground pepper









PRAWN AND CHICKEN FILLING PELMENI (DUMPLINGS) WITH

PREPARATION

rest for about 20 minutes. even pasta dough. Form into a ball, cover with foil and leave to Knead the flour, I tsp. of salt, eggs and milk to form a smooth and

10 minutes until you need to use it again. lemon zest and knead thoroughly. Refrigerate again for approx. the mincer on speed setting 1. Season with salt, pepper and into a bowl on speed setting 2. Then mince the prawns through ginger through the medium-sized grate (4 mm) of the mincer Peel the ginger. Mince the prepared meat mixture and grated lemon in hot water, rub it dry and finely grate some of the peel. cool well at approx. 3 to 1°C for about 20–30 minutes. Wash the onion and garlic, roughly dice and mix in. Allow everything to into long strips. Season the meat with salt and pepper. Peel the it dry. Remove any tendons from the meat. Cut the chicken meat For the filling: rinse the meat in cold water and thoroughly pat

next to each other. a baking tray with a little flour and place the dumplings on it down firmly. Roll the edge of the dough outwards a little. Dust together. Fold the corners over so they slightly overlap and press dough into a semi-circle. Press the edges of the dough firmly the size of a hazelnut in the middle of each circle and fold the circles with a little beaten egg white. Place a piece of filling about cookie cutter (approx. Ø 8 cm). Spread the edges of the dough and roll out very thin in portions. Cut out circles using a round Knead the dough well. Sprinkle a little flour on the work surface

immediately. lemon and basil butter over the lemon, mix in carefully and serve them briefly and place them in a pre-heated bowl. Drizzle the butter. Lift the dumplings out of the water with a skimmer, drain shake it dry, pluck and finely chop the leaves. Mix the basil into the frying pan. Add the lemon juice and sugar and stir. Rinse the basil, 5 minutes. Meanwhile, juice the lemon. Melt the butter in a large leaf. Cook the dumplings in portions in simmering water for about In a large pot, boil plenty of salted water together with the bay

SEBNES 4 INGREDIENTS

FOR THE DOUGH

tlac . . 250 g flour

2 eggs

· Approx. 75 ml milk

· 1 egg white

FOR THE FILLING

skinless (equivalent of approx. · 250 g chicken meat off the leg,

Salt, freshly-ground pepper

noino 1 ·

1 garlic clove

· 1/2 organic lemon

· 1 small piece of fresh ginger

125 g raw, peeled prawns

PLUS

1 bay leaf

1 pinch sugar

lised donud s/r ·

· 100 g butter

06

BRAISED PEPPER HALVES

NOITARA9389

garlic, and cut into large cubes. Cut the ham into large pieces. Meanwhile, cut the bread roll into large cubes. Peel the onions and in a small bowl, add 100 ml of boiling water and leave to stand. Remove the cold meat out of the fridge. Put the porcini mushrooms

meat is bound. Season generously with salt, pepper and marjoram. 3 tbsp. rice and the rest of the peppercorns thoroughly until the Place the minced meat in a bowl. Knead in the mushroom water, medium-sized grate (4 mm) of the mincer on speed setting 2. peppercorns, half of the onions and half of the garlic through the used for soaking. Mince the meat, ham, bread, mushrooms, 2 tbsp. Drain the mushrooms through a fine sieve and collect the water

with the minced meat mixture, pressing it in well. horizontally. Trim, wash and drain the peppers. Fill the peppers Either cut a lid off the peppers or cut the peppers in half

the packet. Rinse the herbs, shake dry, pluck and chop. the remaining rice in salted water according to the instructions on the preheated oven for about 35 minutes. In the meantime, cook facing upwards. Cover the roasting pan and braise the peppers in boil. Season with salt and pepper. Add the peppers with the filling pletely. Stir in the bay leaf, stock and tomatoes, then bring to the them in the cooking fat. Deglaze with wine and boil down coma moment. Finely chop the remaining onions and garlic and sauté golden brown all over. Remove from the roasting pan, set aside for roasting pan or large ovenproof stew pot. Roast the peppers until Preheat the oven to 180°C top/bottom heat. Heat the oil in a

back in, let them simmer for a little while. hob, thicken it as desired by stirring in a little starch. Put the peppers keep them warm for a little while. Boil down the stew stock on the keep the mixture warm. Lift the peppers out of the roasting pan, the butter in a pot, add the rice and herbs, mix everything together, another 10 minutes or so. Drain the rice and leave to drain. Melt pan, sprinkle the peppers with cheese and cook with the lid off for After 35 minutes of braising time, remove the lid from the roasting

Arrange the peppers, herb rice and sauce.

SEBNES 4 INGREDIENTS

- for mincing (e.g. neck, shoulder, 600 g of well marbled pork
- · 2 tbsp. dried porcini mushrooms thick rib)
- · 1 stale bread roll
- snoino 2 ·
- · 2 garlic cloves
- əəəiq əno ni · 120 g cooked, smoked ham
- · 4 tbsp. pickled green
- · 350 g long grain rice
- · 1 tbsp. dried marjoram Salt, freshly-ground pepper
- · 4 red peppers

peppercorns

- · 3 tbsp. olive oil
- 50 ml dry white wine
- 1 bay leaf

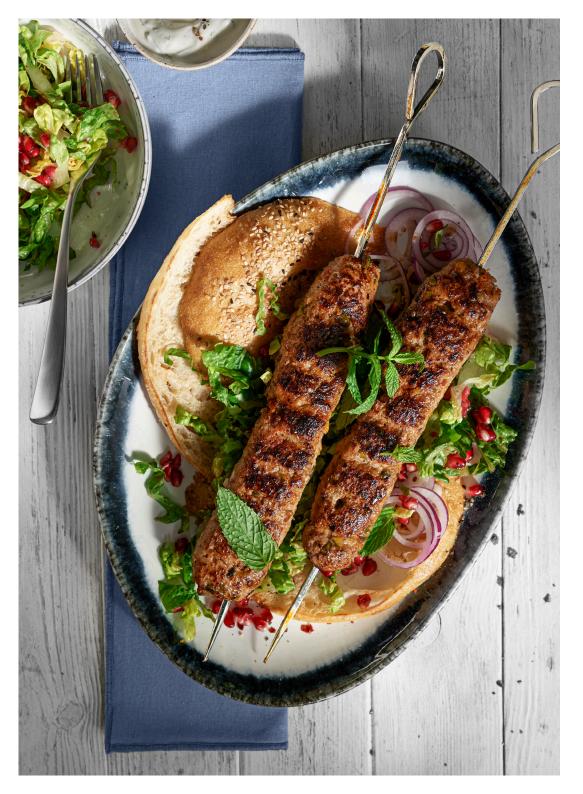
csuueq)

- · 350 ml vegetable stock
- · 200 g tomatoes (in pieces,
- · 2 tbsp. butter
- (e.g. basil, dill, parsley, chervil,

- (e.g. Gouda, mozzarella)
- A little starch for binding,







WITH FLAT BREAD **TAMB KEBAB SERVED**

PREPARATION

chilli. Coarsely dice the apricots. Peel and roughly dice the garlic and onions. Trim and chop the

and cumin, and chill well. prepared ingredients, about 1 tsp. of salt, a little pepper, thyme Cut the meat into long strips and add to a bowl. Mix in the

and mint, season to taste and keep cool. then crush together finely with a little salt. Mix with the yoghurt the leaves. Finely chop the mint. Peel and finely chop the garlic Meanwhile, for the dip, rinse the mint, shake it dry and pluck off

hot water, rub it dry and finely grate some of the peel. cut into rings. Remove the pomegranate seeds. Wash the lemon in Trim, wash, drain and finely chop the lettuce. Peel the onions and

grill or in a grill pan until crispy and brown all over. press it on well. Brush the minced meat with olive oil. Fry on a hot mince mixture around the skewers so it is about 2-3 cm thick and seasoned enough, you could try frying a small piece. Mould the Generously season the mixture. To check whether the mixture is bulgur, lemon zest and pistachios until the mixture binds. bowl on speed setting 3. Thoroughly knead in 4 tbsp. of yoghurt, Mince the meat through the fine grate (3 mm) of the mincer into a

onion rings on top. Serve with the dip. flavour with a little salt and olive oil. Arrange the skewers and pomegranate seeds together, spread them on the breads and Briefly heat up the flat bread as desired. Mix the lettuce and

SEBNES 4 INGREDIENTS

FOR THE KEBAB SKEWERS

- 3 garlic cloves
- snoino & ·
- · 2 small red chilli peppers

- · 75 g dried apricots

- 800 g well chilled, trimmed lamb
- for mincing (marbled with fat,
- e.g. from the neck or legs)
- Salt, freshly-ground pepper
- · 1 tbsp. dried thyme
- 1 tsp. ground cumin
- nomal ainagao s/r ·
- · 4 tbsp. Turkish yoghurt
- 3 tbsp. bulgur wheat
- 50 g finely chopped pistachios
- lio 9vilo 9lttil A

FOR THE DIP

- frim Asort to spirgs 4 ·
- 1 garlic clove
- 500 g Turkish yoghurt

PLUS

- · 2 romaine lettuce hearts
- · 2 red onions
- · 1/2 pomegranate
- (khubz or alternatively flat bread) - 4-6 flat Arabian flat breads
- lio svilo slttil A · Jis2
- · Long skewers





RAGÙ ALLA BOLOGNESE

NOITARA9389

about 3°C for about 20-30 minutes. rough cubes. Dice the bacon roughly as well and cool both to Wash the meat in cold water, thoroughly pat dry and cut into

dice them. Peel the onions and garlic. Trim the soup vegetables, peel them if necessary and roughly

vegetables, onions and garlic into another bowl, also on the mincer into a bowl on speed setting 3. Then mince the Nince the meat through the medium-sized grate (4 mm) of

speed setting 3.

stock in between. occasionally, and boil down until creamy. If necessary, add some oregano. Braise over a low heat for approx. 40 minutes, stirring in the sherry and tomatoes. Season with salt, pepper, sugar and evaporated. Repeat until all the wine has been used up. Then stir down over a high heat, stirring continuously until all the liquid has meat to the pot. Pour on approx. 1/3 of the red wine and let it boil pot. Add the tomato paste and spices. Brown well. Add all the oil to the pot. Briefly sauté the onions, garlic and vegetables in the it is a rich brown colour then put to one side. Add the rest of the First fry the meat in it in several portions, turning it regularly, until Heat up a stew pot or roasting pan. Heat approx. 3 tbsp. of oil in it.

the pasta and Parmesan in curls. leave it to drain. Season the Bolognese to taste and serve with plenty of boiling salted water until al dente. Strain the pasta and Cook the pasta according to the instructions on the packet in

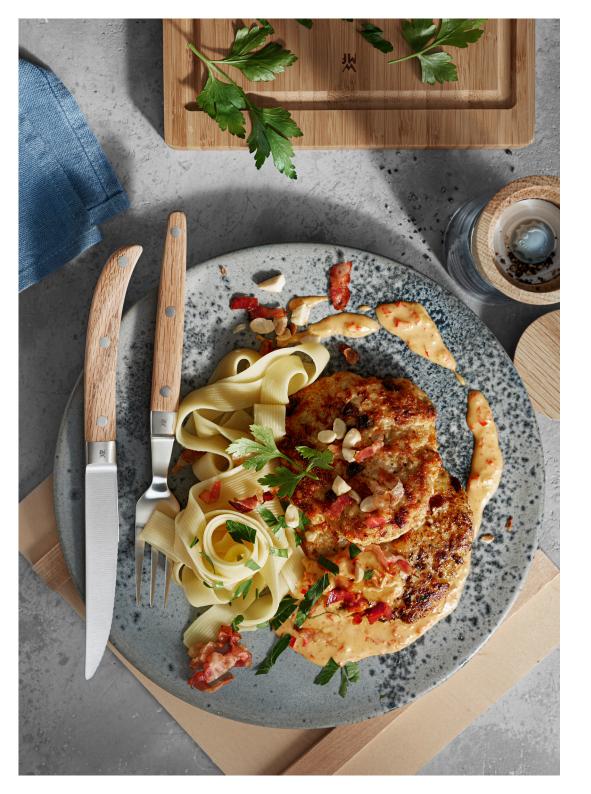
SEBNES 0 INGREDIENTS

- mincing (e.g. from the neck) · 1 kg well marbled beef for
- · 150 g streaky, smoked bacon
- · 1 bunch of soup vegetables
- snoino & ·
- · 2 garlic cloves
- · 5 tbsp. rapeseed oil
- · 3 tbsp. tomato purée
- · 2 cloves · 2 bay leaves
- 2 allspice
- 50 ml medium dry sherry · 200 ml dry red wine
- 850 g chopped tomatoes (tin)
- · Sea salt, ground pepper
- · 2 tsp. dried oregano · 1 tsp. brown sugar
- if required · Approx. 100 ml vegetable broth,
- · 750 g tagliatelle
- · 75 g piece of Parmesan cheese









POULTRY STEAKLETS IN A CREAM SAUCE

PREPARATION

thoroughly then cool to about 3 to 1°C. wide strips. Cut the bacon into strips as well, mix both together Wash the meat in cold water, thoroughly pat dry and cut into

let it stand for about 10 minutes until it is ready to be used. In the meantime, wash the rice, cover it with lukewarm water and

into a bowl on speed setting 2. Mince through the medium-sized grate (4 mm) of the mincer bacon, onions and garlic and season with salt and pepper. Peel and roughly chop the garlic and onions. Mix the meat,

20 minutes until it is time to fry them. 8 flat steaklets from the mixture. Leave in a cool place for about and knead them in. With slightly moistened hands, form approx. with salt, pepper and curry powder. Roughly chop the cranberries the minced mixture until the mixture binds. Season generously Allow the rice to drain. Thoroughly knead the rice and egg into

Deglaze with cream, cover and cook gently until soft. Sauté the garlic, onions and pepper in the bacon fat, then season. garlic and onion and chop finely. Trim, wash and dice the pepper. in the frying pan until crispy, then drain on paper towel. Peel the a frying pan without any fat, then place on a plate. Fry the bacon For the sauce: cut the bacon into fine strips. Toast the almonds in

little flour and fry in hot oil on both sides until golden brown. Heat a little oil in another frying pan. Dust the steaklets with a

to simmer over a low heat. Place the steaklets in the frying pan, cover and allow everything everything together, and season with salt and pepper to taste. Jug and purée it. Then pour it back into the frying pan and mix Put about half of the pepper and cream mixture into a tall blender

go well with pasta, for example. plates. Sprinkle with parsley, bacon and almonds. The steaklets Wash, shake dry and chop the parsley. Arrange the steaklets on

SEBNES 4 INGREDIENTS

FOR THE POULTRY STEAKLETS

- 600 g chicken or turkey meat
- (e.g. off the leg)
- 100 g fat bacon
- 3 tbsp. basmati rice
- 2 garlic cloves
- tla2 · snoino 2 ·
- Freshly-ground pepper
- · Curry powder
- · 3 tbsp. dried cranberries
- eniyıt vol lio elttil A ·
- A little flour for turning

FOR THE CREAM SAUCE

- 50 g bacon (breakfast bacon)
- · 3 tbsp. chopped almonds
- 1 red pepper
- 1 garlic clove
- noino f·
- 250 ml cream
- · Salt, freshly-ground pepper
- 1 bunch of flat-leaf parsley





FALAFEL SKEWERS WITH TAHINI DIP

NOITARA9389

12 hours. In the meantime, change the water 1 or 2 times. Soak the chick peas covered in plenty of cold water for at least

hands. Cover and leave to rest in the fridge for at least 3 hours. a little more flour so that the mixture no longer sticks to your flour, then knead into the chickpea mixture. If necessary, knead in thing thoroughly. Mix the baking powder and about 4 tbsp. of speed setting 3. Add the salt, chilli and cumin and mix everyfine perforated grate (3 mm) of the mincer into a mixing bowl on Mix together with the prepared ingredients and mince through the and coarsely chop the onion and garlic. Drain the chickpeas well. Rinse the parsley and coriander, shake dry and chop coarsely. Peel

taste. Let the dip cool down. it is a creamy consistency. Add salt, pepper, chilli and cumin to 100 ml of water in a small pot and keep stirring (do not boil!) until with a little salt. Heat the garlic, tahini, honey, lemon juice and For the dip: peel the garlic, dice finely and crush finely together

.smoondsum. then cut them into pieces of around 3-4 cm. Trim and halve the Carefully cut the onions into quarters. Trim and wash the peppers, water for about 10 minutes, drain them and leave to cool down. For the skewers: peel the onions, pre-cook them in lightly salted

mushrooms alternately on BBQ skewers or kebab skewers. chickpea mixture. Put the falafel balls, peppers, onions and With slightly moistened hands, roll walnut-sized balls out of the

onto plates. Juice, a little salt and pepper, then mix in the tomatoes. Distribute dry and finely chop the lettuce. Mix the lettuce with the oil, lemon Wash the tomatoes, rub them dry and halve them. Trim, wash, spin

lettuce. Serve with the dip. all over. Drain briefly on a paper towel. Arrange the skewers on the Fry the falafel skewers in it in portions until they are golden brown Heat up plenty of oil in a deep-fryer or a large, deep frying pan.

SEBNES 4 INGREDIENTS

FOR THE FALAFELS

- · 200 g dried chick peas
- · 1/2 bunch of flat-leaf parsley
- · 5 stems of fresh coriander
- noino f ·
- 4 garlic cloves
- · Salt and Chilli powder
- nimus .qsf f ·
- · Approx. 5 tbsp. flour · 1 tsp. baking powder
- · Vegetable oil for frying

FOR THE TAHINI DIP

- · 2 garlic cloves
- · Salt and pepper
- (raj a morf otseq omesoe) inidet g 001 ·
- · 1 tsp. runny honey
- · 2 tbsp. lemon juice
- · Chilli powder
- uimu) ·

FOR THE SKEWERS

- snoino bər bəziz-muibəm 4 ·
- 1 red and 1 yellow pepper
- e large mushrooms

PLUS

- · 200 g cherry tomatoes
- · 2 romaine lettuce hearts
- lio 9vilo .qzd1 & ·
- 2 tbsp. lemon juice
- · Salt, freshly-ground pepper









ITALIAN-STYLE SPICY BRATWURST

PREPARATION

a frying pan, fry the cubes of onion and garlic. Allow to cool. Peel the onions and garlic, and dice roughly. Heat 1 tbsp. of oil in

needles from the sprig. rub it dry and finely grate some of the peel. Strip rosemary spices. Finely chop the bay leaf. Wash the lemon in hot water, Sauté the fennel, pepper, allspice and bay leaf. Finely grind the

freeze briefly in the freezer compartment for about 45 minutes. the garlic, spices, bay leaf, lemon zest and salt. Cover and leave to Cut the meat and bacon into long strips. Mix together well with

water and wet it thoroughly. In the meantime, rinse the sausage casing in plenty of lukewarm

and then knead again. meat mixture as desired. Cool the mixture for another 30 minutes from the meat mixture. Fry in a coated pan and taste. Season the of the mincer on speed setting 2. Form a small test dumpling Mince the meat mixture through the medium-sized grate (4 mm)

10–12 cm in length. Cool the sausage chain for at least 30 minutes. soft speed setting twisting to form sausages measuring approx. (19 mm). Gradually press the sausage meat into the casing on the Spread out the casing and thread it onto the sausage attachment

about 10-12 minutes. pan. Fry the sausages on all sides over a medium heat for Separate the sausages for serving. Heat a little oil in a frying

FOR 18 SAUSAGES INGREDIENTS

- snoino g 001
- 2 garlic cloves
- A little olive oil for frying
- · 3 tbsp. fennel seeds

- · 1 tbsp. black peppercorns
- · 3 allspice corns
- 1 bay leaf
- nomal ainsegno f
- Yasmason fo girqs f.
- 800 g well-chilled, streaky
- bork neck
- · 200 g well-chilled fat bacon
- · Approx. 20 g salt
- sausage casings in brine, - Approx. 4 m ready-to-fill
- calibre 30/32 mm





Grate 4 mm



mm el insmhastis spezued

6 | Cooking with the WMF Profi Plus meat mincer

AND EGG FILLING CRISPY FRIED CREPE ROLLS WITH CHICKEN

NOITARA9389

Cover the dough with foil and leave it to rest for at least 20 minutes. until smooth. Thoroughly mix in the liquid butter, salt and sugar. For the crepes: whisk the eggs, milk and flour in a mixing bowl

eggs, peel them and let them cool down. the eggs in water for about 9-10 minutes until hard, quench the 10-15 minutes. Leave the chicken breast to cool down slightly. Boil a lid, remove from the heat and let the chicken cook for another briefly alongside the chicken breast. Then cover the frying pan with until golden brown all over. Add the lemon slices and sage, and fry Season the chicken breast with salt and pepper and fry in hot oil Rinse the sage and pat it dry. Heat 1 tosp. of oil in a frying pan. dry. Wash the lemon in hot water, rub it dry and cut into slices. Meanwhile, wash the meat thoroughly in cold water then pat it

salt. Mix the garlic, cream cheese, milk and mustard until smooth. For the dip: peel and dice the garlic and crush it finely with a little

mixture to gradually fry the thin golden-brown crepes. Fry the crepe on both sides until a delicate brown colour. Use the base of the pan using a dough spreader or by swirling it around. of dough mixture to the frying pan and spread it thinly over the brush with a little clarified butter or oil. Add a small basting ladle water to make it more liquid. Heat a shallow (crepe) frying pan and Stir the crepe mixture again well. If necessary, stir in a little mineral

mix in carefully. Season the mixture with salt and pepper to taste. bowl on speed setting 2. Add the fried diced onion and herbs and and then mince through the fine grate (3 mm) of the mincer into a chop finely. Roughly dice the chicken meat and eggs, mix together then leave to cool down. Rinse the herbs, shake dry, pluck and butter in a frying pan, fry the diced onion in it until golden brown, For the filling: peel and finely dice the onions. Heat 1 tbsp. of

rolls and dip, and sprinkle with fresh herbs as desired. and until both the crepes and the filling are hot. Arrange the crepe frying pan. Fry the crepe rolls in it until a delicate brown colour rolls. Heat the remaining butter and rosemary in portions in the top, fold the sides slightly over the filling and roll the crepes into Spread the crepes over your work surface. Spread the filling on

SEBNES 4 INGREDIENTS

FOR THE CREPES

- (M əsis) sppə & ·
- Him Im 009 ·
- . 250 g flour
- · 40 g melted butter
- · 1 generous pinch of salt
- 1 tsp. sugar
- · A little sparkling mineral water
- · clarified butter or oil

FOR THE FILLING

- 600 g chicken breast
- · 1/2 organic lemon
- · 4 sage leaves
- lio .qsd1 f ·
- Salt, freshly-ground pepper
- · 4 edds
- snoino 2 ·
- choice (e.g. dill, parsley, basil, · I large bunch of herbs of your

chervil)

FOR THE DIP

- · 1 garlic clove
- JleS .
- · 200 g cream cheese
- 1 tbsp. grainy mustard · 3-4 tbsp milk
- · Freshly-ground pepper

PLUS

- · 4 tbsp. butter
- · 2 small sprigs of rosemary



ROBUST QUALITY, VERY HIGH PERFORMANCE

mincer attachment is securely locked in place.

All functions are easily and conveniently controlled via a large rotary with touch control settings.

The WMF Profi Plus with touch control settings.

The WMF Profi Plus with touch control with touch control settings.

All functions are easily and conveniently control made of stainless ateel.

Meat Mincer impresses with its superior quality and 2,200 Watt output settings.

The well as hygienic and dishwasher-safe and dishwasher-safe.

OPERATION CONVENIENT,

With three perforated grates with diameters of 3, 4 and 7 mm, a matching cleaning tool attachments for making sausages (10 and 19 mm) for minced meat, the for minced meat, the Mincer can be used for many different

applications.

MULTI-FUNCTIONAL STAINLESS STEEL ACCESSORIES

Professional chefs swear by it. And more and more amateur chefs also know that nothing beats homemade ingredients – especially when it comes to very sensitive foods like meat and fish. With the **WMF Profi Plus Meat Mincer**, you decide in future which pieces to use for your minced meat, your beef tartar or your homemade sausages. Thanks to the three perforated grates with different diameters, it is also easy to control the desired consistency for your various dishes – such as when preparing fish or prawn fillings for pasta. So, not only do you know exactly what's inside, you can also cook using whatever ingredients you like.



Perforated grates (3, 4 and 7 mm)



Two attachments for making sausages (10 and 19 mm), Attachment for minced meat



Cleaning tool made of silicone



homemade is better.

Trust is good,







WMF PROFI PLUS MEAT MINCER