

SIGURO

Cookbook for the **SGR-MP-F300DY** multifunctional pot
Kochbuch für den Multifunktionsopf **SGR-MP-F300DY**
Kuchařka k multifunkčnímu hrnci **SGR-MP-F300DY**
Kuchárska kniha k multifunkčnému hrncu **SGR-MP-F300DY**
Szakácskönyv a **SGR-MP-F300DY** multifunkciós készülékhez



SIGURO

ENGLISH

4

Beef Stew	4
Chicken Vesuvio	5
Italian Sausage Sacchetti	6
Apple Crisp	7
Homemade Yogurt	8
Slow Cooker Pumpkin Soup	9
Coconut Milk Braised Chicken Sweet Potato Stew	10
Pulled pork	11
Butter Chicken	12
Red Lentil Dhal	13
Vegetarian Curry	14
Beef Stroganoff	15

DEUTSCH

16

Rindergulasch	16
Huhn Vesuvio	17
Italienische Wurst Sacchetti	18
Apfelkuchen mit Streuseln	19
Hausgemachter Joghurt	20
Kürbissuppe (langsames Kochen)	21
In Kokosmilch geschmortes Huhn mit gedünsteten Süßkartoffeln	22
Gezupftes Fleisch	23
Butterhuhn	24
Dhal aus roten Linsen	25
Vegetarisches Curry	26
Rindfleisch Stroganoff	27

ČEŠTINA

28

Hovězí guláš	28
Kuře Vesuvio	29
Italská klobása Sacchetti	30
Jablečný drobenkový koláč	31
Domácí jogurt	32
Dýňová polévka (pomalé vaření)	33
Kuře dušené v kokosovém mléce s dušenými sladkými bramborami	34
Trhané maso	35
Máslové kuře	36
Dhal z červené čočky	37
Vegetariánské kari	38
Hovězí Stroganoff	39

SLOVENČINA

40

Hovädzí guláš	40
Kurča Vesuvio	41
Talianska klobása Sacchetti	42
Jablkový koláč s mrveničkou	43
Domáci jogurt	44
Tekvicová polievka (pomalé varenie)	45
Kura dusené v kokosovom mlieku s dusenými sladkými zemiakmi	46
Trhané mäso	47
Maslové kura	48
Dhal z červenej šošovice	49
Vegetariánske karí	50
Hovädzí Stroganov	51

MAGYAR

52

Marhapörkölt	52
Vesuvio csirke	53
Sacchetti olasz kolbász	54
Almás morzsás sütemény	55
Házi joghurt	56
Töklevés (lassú főzésű)	57
Kókusztejben párolt csirke, párolt édesburgonyával	58
Tépett hús	59
Vajas csirke	60
Piros lencse dhal	61
Vegetáriánus kari	62
Marhahús Stroganoff módra	63

Beef Stew

2 hrs 30 min
Serves 6

- » 2 tbsp olive oil
- » 900 g beef meat, cut into cubes
- » Salt and pepper to taste
- » 1 medium yellow onion, sliced
- » 2 celery stalks, chopped
- » 3 tbsp tomato paste
- » 2 tsp garlic, crushed
- » 1 tbsp Worcestershire sauce
- » 6 cups beef broth
- » Red wine to taste
- » 1/2 tsp Italian herbs
- » 3 bay leaves
- » 450 g potatoes, peeled and cut into small pieces
- » 2 large carrots, peeled and cut into small pieces
- » 1/2 cup frozen peas



Steps:

1. Prepare all ingredients.
2. Set your pot to SEAR/SAUTE mode at HI temperature, add olive oil. When the oil is hot, add half the cubed beef and give it a slight sear. Remove first batch, set aside and do the same with the second batch.
3. When the second batch is set aside, add onions and celery. Sear and stir for 3 minutes.
4. Add tomato paste and stir until the paste is melting a bit. Add the garlic and continue to stir.
5. Add Worcestershire sauce, beef broth, wine, cooked beef cubes, Italian herbs and bay leaves.
6. Set your pot to BRAISE Mode and cook for 1 hour.
7. Add potatoes and carrots, cover and cook for another 30 minutes.
8. Add peas and cook for another 15 minutes.
9. Now it's ready to enjoy!

Chicken Vesuvio

2 hrs 30 min
Serves 6

- » 1/2 tbsp olive oil
- » 2 tbsp butter
- » 6 chicken thighs
- » Salt and pepper to taste
- » 450 g small potatoes, cut in half
- » 1 medium yellow onion, sliced
- » 2 tbsp garlic, crushed
- » 3 tsp Italian herbs
- » 1/2 tsp red chili pepper flakes
- » 1 and 1/2 cups chicken broth
- » 1 cup frozen peas
- » 1 tbsp lemon juice
- » 2 tbsp fresh parsley, finely chopped



Steps:

1. Prepare your ingredients.
2. Set your pot to SEAR/SAUTE mode at HI temperature, add oil and butter and heat them.
3. Once heated, add chicken thighs and season with salt and pepper of your taste. Sear for about 4 to 5 minutes, then turn the thighs over and season with salt and pepper again. Sear on the other side for about 4 to 5 minutes.
4. Once the thighs have been seared on both sides, remove and set aside.
5. Add potatoes and sear for about 3 minutes on each side.
6. Once the potatoes are ready, remove and add onions and garlic, Italian herbs and red chilli pepper flakes. Sauté until tender.
7. Now place the thighs and potatoes into the pot with the onions and garlic. Make sure there is not too much overlapping.
8. Add chicken broth, set your pot to BRAISE mode. Cover and cook for about 1 hour and 15 minutes.
9. Add peas, lemon juice and chopped parsley. Cover and cook for about 20 to 25 minutes.
10. Now it's ready to enjoy!

Italian Sausage Sacchetti

1 hr
Serves 6

- » 1 tbsp olive oil
- » 450 g pork sausage (uncooked, Italian style)
- » 2 garlic cloves, crushed
- » 3/4 cup chicken broth
- » 1 can diced tomatoes
- » 1/2 cup heavy cream (33 % of fat)
- » 1/2 cup diced yellow onion
- » 250 g cheese filled pasta (fresh or frozen)
- » 2 cups fresh baby spinach
- » Grated parmesan cheese for serving



Steps:

1. Remove casing from sausage links and cut into bite size pieces making sure they do not break up too much.
2. Set your pot to SEAR/SAUTE mode at HI temperature and heat olive oil. When the oil is hot, add onions and sausage. Cook, stirring occasionally, until the sausage is browned on each sides.
3. Once browned, add garlic and stir about 30 seconds.
4. Add broth, tomatoes, cream, and pasta to the pot. Stir to combine.
5. Set your pot to BRAISE mode.
6. Cover and cook for about 15 minutes or until the pasta is tender and heated through.
7. Turn off the pot, add spinach and stir until softened and wilted. Wait a few minutes to serve and watch the sauce thicken beautifully.
8. Serve topped with grated parmesan and enjoy!

Apple Crisp

1 hrs 30 min
Serves 8

Filling Ingredients

- » 3-4 Granny Smith apples, peeled and thinly sliced
- » 3 red apples, peeled and thinly sliced
- » 1/3 cup granulated sugar
- » 3 tbsp plain flour
- » 1 tsp cinnamon
- » 1/4 tsp nutmeg
- » 1 and 1/2 tsp lemon juice
- » 1/2 tsp salt



Crumble Topping

- » 3/4 cup brown sugar
- » 3/4 cup plain flour
- » 1/2 cup oats
- » 2 tsp cinnamon
- » 3/4 cup cold butter, cut into small cubes
- » 1/4 tsp salt

Steps:

1. Preheat your oven to 180 °C.
2. Peel and thinly slice your apples, removing the seeds. Combined, you should have about 8 cups of apples total.
3. In a large bowl, toss all of the filling ingredients together until the apples are evenly coated. Set aside.
4. In a medium bowl, combine crumble topping ingredients together, using a fork to cut the cold butter into the topping mixture. Continue to do this until the mixture resembles pea-sized crumbs.
5. Pour the apples into the pot, then sprinkle the crumble topping evenly over the apples.
6. Place the ceramic pot in the oven (not the whole appliance), and bake for about 50 minutes, until the top is browned and the filling is bubbly.
7. Serve warm with ice cream. Enjoy!

Homemade Yogurt

13 hrs 30 Min
Serves several

- » 3,5 l whole milk
- » 1/2 cup plain yogurt (make sure it says „live/active cultures“)
- » 2 dishtowels



Steps:

1. **Add whole milk to the pot. Put on lid. Set the pot to SLOW COOK LO temperature for 2 to 2 1/2 hours.** The idea is to get the milk just to the boiling point, or 80 °C. Begin checking at 2 hrs with an infrared thermometer, if possible. If not, look for signs of boiling.
2. **At 80 °C, or JUST when you start to see a boiling bubbles, press ON/OFF button to turn the pot off.** Now you need to get the milk to about 43 °C. You can either let the pot sit for about 3 hours with the lid on, or, if you have the infrared thermometer, you can stir occasionally until you reach 43 °C. In either case, carefully removing the pot from the Base and setting aside will help speed this up.
3. Unplug the pot. Transfer 2 cups of warm milk to a bowl. Whisk in 1/2 cup of plain yogurt for a starter. Add mixture back to the pot and stir to combine.
4. Cover the pot with 2 dishtowels. Let rest for 8 hours.
5. After 8 hours, you should have a nice, thick, plain yogurt. Mix it with your favorite fruits, vanilla extract, honey for sweetness, or whatever you like.

Slow Cooker Pumpkin Soup

25 min
Serves 4

- » 2 tbsp olive oil
- » 1/2 onion, diced
- » 2 garlic cloves, crushed
- » 1/4 cup maple syrup
- » pumpkin puree from 1 medium size Hokkaido pumpkin (approx. 900 g)
- » 2 cups chicken (or vegetable) broth
- » 1 tbsp fresh thyme
- » 1 tsp ground cinnamon
- » 1/2 tsp ground ginger
- » 1/4 tsp nutmeg
- » 1/2 tsp salt
- » 1/2 tsp black pepper
- » 1/2 cup heavy cream (33 % of fat)
- » Pepitas, for topping.



Steps:

1. Add olive oil into the pot, set your pot to SEAR/SAUTE mode at HI temperature to sauté onion until translucent.
2. Add garlic and sauté again for another minute.
3. Add maple syrup and stir for about a minute.
4. Stir in pumpkin puree until combined with the maple syrup. Then stir in chicken broth, thyme, cinnamon, nutmeg, salt, and pepper.
5. Put the lid on and set your pot to SLOW COOK mode at HI temperature for 10 minutes.
6. After 10 minutes, add heavy cream, then replace the lid and cook for another 2 minutes. If the soup seems too thick, at this point you can add more broth to reach your desired consistency.
7. Serve the soup, topping the bowls with pepitas. Serve and enjoy

Notes:

- You can use a stick blender to make the soup even smoother if desired, though this is optional.

Coconut Milk Braised Chicken Sweet Potato Stew

1-2 hrs 30 Min
Serves 4

- » 1,2 kg mix of chicken thighs, breasts, legs
- » 2 medium shallots, chopped
- » 3 garlic cloves, crushed
- » 2,5-cm piece fresh ginger, peeled & grated
- » 2 medium sweet potatoes, peeled & cut into small pieces
- » 1 1/2 cups chicken broth
- » 1 can unsweetened coconut milk
- » 1/2 cup fresh cilantro, chopped and divided
- » 2 tbsp fish sauce
- » 2 cups fresh baby spinach
- » 1/4 cup lime juice
- » 1 tbsp ground turmeric
- » 1 tbsp dry ground ginger
- » 2 tsp ground coriander
- » 1/8 tsp Cayenne pepper
- » 2 tsp salt



Steps:

1. In a separate bowl, combine turmeric, ginger, coriander, Cayenne pepper, and salt. Mix well.
2. Season both sides of chicken parts with spice mixture, transfer to the bottom of the pot and let rest for 5 minutes.
3. Place shallots, garlic, ginger, cilantro (reserving some for garnish), and sweet potatoes on top of chicken in the pot.
4. Pour chicken broth, coconut milk, and fish sauce over the mix in the pot. Cover the pot with lid.
5. Set your pot to BRAISE mode and cook for about 1 hour.
6. After 45 minutes of cooking, preheat the oven to 200 °C.
7. When BRAISE mode is completed, remove the lid and transfer the ceramic pot ONLY to the oven. Cook for an additional 30 minutes to brown chicken and thicken sauce.
8. Remove from the oven, stir in baby spinach and lime juice to taste. Top with reserved cilantro.
9. Now it's ready to enjoy!

Pulled pork

4 hrs 30 Min
Serves 4

- » 800 g pork shoulder
- » 1 onion, sliced
- » 3 garlic cloves, crushed
- » 1 tsp smoked paprika
- » 1 tsp ground cumin
- » 1 tsp salt
- » 1/2 tsp pepper
- » 100 ml apple cider vinegar
- » 100 ml water or broth
- » 2 tbsp BBQ sauce (optional)



Steps:

1. Set your pot to SEAR/SAUTE mode at HI temperature. Add oil, sauté onion and garlic until soft.
2. Add pork cut into chunks and brown on all sides (about 5 minutes).
3. Add spices, vinegar, and water/broth. Stir well.
4. Set your pot to SLOW COOK mode at HI temperature for 4 hours.
5. Remove pork, shred with forks, return to sauce and mix with BBQ sauce (optional).
6. Serve with buns or rice.

Butter Chicken

50 Min
Serves 4

- » 600 g chicken breast or thigh, cubed
- » 1 onion, chopped
- » 3 garlic cloves
- » 1 tbsp grated ginger
- » 2 tsp garam masala
- » 1 tsp paprika
- » 1/2 tsp chili powder
- » 200 ml tomato purée
- » 100 ml heavy cream
- » 50 g butter
- » Salt to taste
- » Fresh coriander to garnish)



Steps:

1. Set your pot to SEAR/SAUTE mode at HI temperature. Melt butter, sauté onion, garlic, and ginger.
2. Add spices and sauté for 1–2 minutes.
3. Add chicken and sear on all sides.
4. Stir in tomato purée.
5. Set your pot to BRAISE mode, cover, and cook for about 40 minutes.
6. Stir in cream, season with salt, and serve with rice or naan.

Red Lentil Dhal

6 hrs 30 Min
Serves 4

- » 200 g red lentils
- » 1 onion, chopped
- » 2 garlic cloves
- » 1 tbsp grated ginger
- » 1 tsp turmeric
- » 1 tsp cumin
- » 1 tsp coriander powder
- » 600 ml water
- » 1 tomato, chopped
- » Salt to taste
- » Lemon and coriander for serving



Steps:

1. Set your pot to SEAR/SAUTE mode at HI temperature. Sauté onion, garlic, and ginger until golden.
2. Add spices and sear briefly.
3. Add lentils, tomato, water, and salt.
4. Set your pot to SLOW COOK mode at LO temperature for 6 hrs.
5. Stir and serve with lemon and coriander, along with rice or naan.

Vegetarian Curry

50 Min
Serves 4

- » 1 onion, chopped
- » 2 garlic cloves
- » 1 tbsp curry paste or 2 tsp curry powder
- » 1 tsp turmeric
- » 1 sweet potato, diced
- » 1 carrot, sliced
- » 1 zucchini, diced
- » 200 g cooked chickpeas
- » 400 ml coconut milk
- » 100 ml water
- » Salt and pepper to taste
- » Fresh coriander and lime for serving



Steps:

1. Set your pot to SEAR/SAUTE mode at HI temperature. Sauté onion and garlic until soft.
2. Add curry paste/powder and briefly toast.
3. Add all vegetables, chickpeas, coconut milk, water, salt, and pepper.
4. Set your pot to BRAISE mode, cover, and cook for about 25–30 minutes.
5. Serve with rice, lime, and coriander.

Beef Stroganoff

1 hrs 20 Min
Serves 4

- » 450 g beef
- » 1 onion
- » 1 cup sour cream
- » 2 teaspoons flour
- » 2 parsley sprigs
- » 2 tablespoons tomato puree
- » Salt and pepper to taste
- » Bay leaves (2–3 pcs.)



Steps:

1. Cut onion into strips and meat into approx. 4 cm cubes.
2. Set your pot to SEAR/SAUTE mode at HI temperature and place meat in the pot. Let it sear until it is tender and juicy. Then remove it from the pot and sauté onion.
3. Then put meat back in the pot, mix and sprinkle with flour. Add tomato puree and sour cream. Mix well. Leave to sear for a few more minutes.
4. Season with salt and pepper to taste and add the bay leaf.
5. Set your pot to BRAISE mode, cover and cook for about 50 minutes until the meat is tender.
6. You can serve Beef Stroganoff with cooked pasta.

Rindergulasch

2 Std. 30 Min.
6 Portionen

- » 2 Esslöffel Olivenöl
- » 900 g Rindfleischwürfel
- » Salz und Pfeffer nach Geschmack
- » 1 mittelgroße gelbe Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- » 2 Stangen Staudensellerie, zerkleinert
- » 3 Esslöffel Tomatenpüree
- » 2 Teelöffel zerdrückter Knoblauch
- » 11 Esslöffel Worcestershiresauce
- » 6 Tassen Rinderbrühe
- » Rotwein nach Geschmack
- » 1/2 Teelöffel italienische Kräuter
- » 3 Lorbeerblätter
- » 450 g Kartoffeln, geschält und in kleine Stücke geschnitten
- » 2 große Möhren, geschält und in kleine Stücke geschnitten
- » 1/2 Tasse tiefgekühlte Erbsen



Schritte:

1. Bereiten Sie alle Zutaten vor.
2. Stellen Sie den Topf auf den Modus SEAR/SAUTE bei hoher Temperatur (HI) ein und geben Sie das Olivenöl hinzu. Wenn das Öl heiß ist, geben Sie die Hälfte der Rindfleischwürfel hinzu und braten Sie sie leicht an. Nehmen Sie die erste Hälfte des Fleisches heraus, legen Sie es beiseite und machen Sie dasselbe mit der anderen Hälfte.
3. Wenn die andere Hälfte des Fleisches angebraten und beiseitegelegt ist, fügen Sie die Zwiebel und den Sellerie hinzu. Alles 3 Minuten unter ständigem Rühren braten.
4. Fügen Sie das Tomatenmark hinzu und rühren Sie so lange, bis sich das Tomatenmark ein wenig auflöst. Fügen Sie den Knoblauch hinzu und rühren Sie weiter.
5. Fügen Sie die Worcestershiresauce, Rinderbrühe, Wein, gekochte Rindfleischwürfel, italienische Kräuter und Lorbeerblätter hinzu.
6. Stellen Sie den Topf auf den Modus BRAISE und kochen Sie alles 1 Stunde lang.
7. Fügen Sie die Kartoffeln und Karotten hinzu, decken Sie den Topf zu und kochen Sie das Ganze weitere 30 Minuten.
8. Fügen Sie die Erbsen hinzu und kochen Sie das Ganze weitere 15 Minuten.
9. Das Essen ist fertig, guten Appetit!

Huhn Vesuvio

2 Std. 30 Min.
6 Portionen

- » 1/2 Esslöffel Olivenöl
- » 2 Esslöffel Butter
- » 6 Hähnchenschenkel
- » Salz und Pfeffer nach Geschmack
- » 450 g kleine Kartoffeln, in halbe Stücke geschnitten
- » 1 mittelgroße gelbe Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- » 2 Esslöffel zerdrückter Knoblauch
- » 3 Teelöffel italienische Kräuter
- » 1/2 Teelöffel rote Chili-Flocken
- » 1 und 1/2 Tassen Hühnerbrühe
- » 1 Tasse tiefgekühlte Erbsen
- » 1 Esslöffel Zitronensaft
- » 2 Esslöffel frische Petersilie, fein gehackt



Schritte:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Stellen Sie den Topf auf den Modus SEAR/SAUTE bei hoher Temperatur (HI) ein, geben Sie das Öl und die Butter hinzu und lassen Sie sie aufheizen.
3. Sobald sie erhitzt sind, fügen Sie die Hähnchenschenkel hinzu und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer. Braten Sie die Schenkel etwa 4 bis 5 Minuten, drehen Sie sie dann um und würzen Sie sie erneut mit Salz und Pfeffer. Braten Sie sie auf der anderen Seite etwa 4 bis 5 Minuten.
4. Nachdem Sie die Schenkel auf beiden Seiten gebraten haben, nehmen Sie sie heraus und legen Sie sie beiseite.
5. Fügen Sie die Kartoffeln hinzu und braten Sie sie etwa 3 Minuten auf jeder Seite.
6. Sobald die Kartoffeln gebraten sind, nehmen Sie sie heraus und geben die Zwiebel und den Knoblauch, die italienischen Kräuter und die roten Chili-Flocken hinzu. Braten Sie alles, bis es weich sind.
7. Geben Sie nun die Schenkel und die Kartoffeln zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in den Topf. Vergewissern Sie sich, dass sie sich nicht zu sehr überdecken.
8. Fügen Sie die Hühnerbrühe hinzu und stellen Sie den Topf auf den Modus BRAISE. Decken Sie den Topf zu und kochen Sie das Ganze etwa 1 Stunde und 15 Minuten.
9. Fügen Sie die Erbsen, den Zitronensaft und die gehackte Petersilie hinzu. Decken Sie den Topf zu und kochen Sie das Ganze etwa 20 bis 25 Minuten.
10. Das Essen ist fertig, guten Appetit!

Italienische Wurst Sacchetti

1 Std.
6 Portionen

- » 1 Esslöffel Olivenöl
- » 450 g Schweinefleischwurst (ungekocht, italienisch)
- » 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- » 3/4 Tasse Hühnerbrühe
- » 1 Dose gehackte Tomaten
- » 1/2 Tasse Sahne (33 % Fett)
- » 1/2 Tasse gelbe Zwiebel, in Würfel geschnitten
- » 250 g mit Käse gefüllte Nudeln (frisch oder tiefgekühlt)
- » 2 Tassen frischer Babyspinat
- » Geriebener Parmesankäse zum Servieren



Schritte:

1. Entfernen Sie den Darm von der Wurst und schneiden Sie sie in kleinere Stücke, aber so, dass sie nicht zu sehr auseinanderfällt.
2. Stellen Sie den Topf auf den Modus SEAR/SAUTE bei hoher Temperatur (HI) ein und heizen Sie das Olivenöl auf. Wenn das Öl heiß ist, fügen Sie die Zwiebel und die Wurst hinzu. Braten Sie die Wurst unter gelegentlichem Rühren, bis sie von allen Seiten gebraten ist.
3. Sobald sie gebraten sind, fügen Sie den Knoblauch hinzu und rühren Sie alles etwa 30 Sekunden lang um.
4. Geben Sie die Brühe, die Tomaten, die Sahne und die Nudeln in den Topf. Rühren Sie alles um, damit sich die Zutaten miteinander vermengen.
5. Stellen Sie den Herd auf den Modus BRAISE ein.
6. Decken Sie den Topf zu und kochen Sie die Nudeln etwa 15 Minuten oder bis sie weich und durchgehitzt sind.
7. Schalten Sie den Topf ab, fügen Sie den Spinat hinzu und rühren Sie alles, bis der Spinat weich und verwelkt ist. Warten Sie vor dem Servieren ein paar Minuten, bis die Sauce eindickt.
8. Bestreuen Sie das Gericht mit Parmesankäse. Guten Appetit!

Apfelkuchen mit Streuseln

1 Std. 30 Min.
8 Portionen

Ingredienzen für die Abfüllung

- » 3-4 Granny Smith Äpfel, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- » 3 rote Äpfel, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- » 1/3 Tasse Kristallzucker
- » 3 Esslöffel glattes Mehl
- » 1 Teelöffel Zimt
- » 1/4 Teelöffel Muskatnuss
- » 1 und 1/2 Teelöffel Zitronensaft
- » 1/2 Teelöffel Salz



Ingredienzen für den Streusel

- » 3/4 Tasse brauner Zucker
- » 3/4 Tasse glattes Mehl
- » 1/2 Tasse Haferflocken
- » 2 Teelöffel Zimt
- » 3/4 Tasse kalte Butter in kleine Würfel geschnitten
- » 1/4 Teelöffel Salz

Schritte:

1. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor.
2. Schälen Sie die Äpfel, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie sie in dünne Scheiben. Sie sollten insgesamt etwa 8 Tassen Äpfel haben.
3. Mischen Sie in einer großen Schüssel alle Zutaten für die Füllung, damit die Äpfel gleichmäßig bestreut werden. Legen Sie die Schüssel beiseite.
4. Mischen Sie die Zutaten für den Streusel in einer mittelgroßen Schüssel und rühren Sie die kalte Butter mit einer Gabel ein. Fahren Sie fort, bis die Mischung einem Streusel mit erbsengroßen Stücken ähnelt.
5. Geben Sie die Äpfel in einen Topf und bestreuen Sie sie gleichmäßig mit dem Streusel.
6. Stellen Sie die Keramikform in den Ofen (nicht das ganze Gerät) und backen Sie sie etwa 50 Minuten lang, bis die Oberfläche braun ist und die Füllung zu blubbern beginnt.
7. Warm mit Eiscreme servieren. Guten Appetit!

Hausgemachter Joghurt

13 Std. 30 Min.
Mehrere Portionen

- » 3,5 l Vollmilch
- » 1/2 Tasse weißer Joghurt (achten Sie darauf, dass auf dem Joghurt „lebende/aktive Kulturen“ stehen)
- » 2 Geschirrtücher



Schritte:

1. **Geben Sie die Vollmilch in den Topf. Decken Sie den Topf zu. Stellen Sie den Topf auf den Modus SLOW COOK auf niedrige Temperatur (LO) für 2 bis 2 1/2 Stunden ein.** Ziel ist es, die Milch nahe an den Siedepunkt zu bringen, d.h. auf 80 °C. Wenn möglich, sollten Sie die Temperatur nach 2 Stunden mit einem Infrarotthermometer überprüfen. Wenn nicht, überwachen Sie den Füllstand zum Kochen.
2. **Drücken Sie die EIN/AUS-Taste bei 80 °C oder WENN die Milch zu Blubbern beginnt, und schalten Sie den Topf aus.** Die Milch muss nun auf eine Temperatur von etwa 43 °C abkühlen. Sie können den Topf entweder etwa 3 Stunden lang mit geschlossenem Deckel stehen lassen oder gelegentlich mit einem Infrarotthermometer umrühren, bis die Milch 43 °C erreicht hat. In jedem Fall hilft es, den Topf vom Boden zu nehmen und ihn beiseitezulegen, um das Abkühlen zu beschleunigen.
3. Ziehen Sie den Stecker des Topfes aus der Steckdose. Gießen Sie 2 Tassen warme Milch in die Schüssel. Rühren Sie 1/2 weißen Joghurt unter. Geben Sie die Mischung zurück in den Topf und rühren Sie sie um.
4. Decken Sie den Topf mit zwei Geschirrtüchern ab. Lassen Sie ihn 8 Stunden lang ruhen.
5. Nach 8 Stunden sollten Sie einen schönen, dicken, weißen Joghurt haben. Mischen Sie ihn mit Ihren Lieblingsfrüchten, Vanilleextrakt, Honig oder was immer Sie mögen.

Kürbissuppe (langsames Kochen)

25 Min.
4 Portionen

- » 2 Esslöffel Olivenöl
- » 1/2 gewürfelte Zwiebel
- » 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- » 1/4 Tasse Ahornsirup
- » Kürbispüree von 1 mittelgroßen Hokkaido-Kürbis (ca. 900 g)
- » 2 Tassen Hühnerbrühe (oder Gemüsebrühe)
- » 1 Esslöffel frischer Thymian
- » 1 Teelöffel gemahlene Zimt
- » 1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer
- » 1/4 Teelöffel Muskatnuss
- » 1/2 Teelöffel Salz
- » 1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- » 1/2 Tasse Sahne (33 % Fett)
- » Kürbiskerne zum Bestreuen.



Schritte:

1. Gießen Sie das Olivenöl in den Topf, stellen Sie den Modus SEAR/SAUTE bei hoher Temperatur auf und braten Sie die Zwiebeln, bis sie weich ist.
2. Fügen Sie den Knoblauch hinzu und braten Sie ihn erneut eine Minute lang.
3. Geben Sie den Ahornsirup hinzu und rühren Sie etwa eine Minute lang um.
4. Rühren Sie das Kürbispüree ein, bis es sich mit dem Ahornsirup miteinander vermischt hat. Rühren Sie dann die Hühnerbrühe, Thymian, Zimt, Muskatnuss, Salz und Pfeffer ein.
5. Decken Sie den Topf zu und stellen Sie den Modus SLOW COOK bei hoher Temperatur (HI) für 10 Minuten ein.
6. Nach 10 Minuten fügen Sie die Sahne hinzu, decken Sie den Topf zu und kochen Sie alles weitere 2 Minuten. Wenn Ihnen die Suppe zu dick erscheint, können Sie an dieser Stelle mehr Brühe hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
7. Gießen Sie die Suppe in Schalen und bestreuen Sie sie mit Kürbiskernen. Guten Appetit!

Bemerkung:

- Falls nötig, können Sie die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.

In Kokosmilch geschmortes Huhn mit gedünsteten Süßkartoffeln

1-2 Std. 30 Min.
4 Portionen

- » 1,2 kg Mischung aus Hähnchenschenkeln, -brüsten und -keulen
- » 2 mittelgroße Schalotten, in Stücke geschnitten
- » 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- » 2,5 cm großer frischer Ingwer, geschält und gerieben
- » 2 mittelgroße Süßkartoffeln, geschält und in kleine Stücke geschnitten
- » 1 1/2 Tasse Hühnerbrühe
- » 1 Dose ungesüßte Kokosnussmilch
- » 1/2 Tasse gehackter frischer Koriander
- » 2 Esslöffel Fischsauce
- » 2 Tassen frischer Babyspinat
- » 1/4 Tasse Limettensaft
- » 1 Esslöffel gemahlener Kurkuma
- » 1 Esslöffel trockener gemahlener Ingwer
- » 2 Teelöffel gemahlener Koriander
- » 1/8 Teelöffel Cayennepfeffer
- » 2 Teelöffel Salz



Schritte:

1. Mischen Sie in einer separaten Schüssel Kurkuma, Ingwer, Koriander, Cayennepfeffer und Salz. Vermischen Sie alles gut miteinander.
2. Würzen Sie die Hähnchenteile von beiden Seiten mit der Gewürzmischung, legen Sie sie auf den Boden des Topfes und lassen Sie sie 5 Minuten ruhen.
3. Legen Sie die Schalotten, den Knoblauch, den Ingwer, den Koriander (bewahren Sie etwas zum Garnieren auf) und die Süßkartoffeln auf das Huhn im Topf.
4. Gießen Sie über das Huhn und die Kartoffeln die Hühnerbrühe, die Kokosmilch und die Fischsauce. Decken Sie den Topf zu.
5. Stellen Sie den Topf auf den Modus BRAISE ein und kochen Sie alles etwa 1 Stunde lang.
6. Heizen Sie den Ofen nach 45 Minuten Garzeit auf 200 °C vor.
7. Wenn der Modus BRAISE beendet ist, nehmen Sie den Deckel ab und stellen Sie NUR den Keramiktopf in den Ofen. Kochen Sie das Ganze weitere 30 Minuten, bis das Huhn braun und die Sauce dick wird.

8. Nehmen Sie den Topf aus dem Ofen, rühren Sie den Babyspinat und den Limettensaft nach Geschmack ein. Bestreuen Sie alles mit dem Koriander, den Sie zum Dekorieren beiseitegelegt haben.
9. Das Essen ist fertig, guten Appetit!

Gezupftes Fleisch

4 Std. 30 Min.
4 Portionen

- » 800 g Schweineschulter
- » 1 geschnittene Zwiebel
- » 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- » 1 Teelöffel geräucherter Paprika
- » 1 Teelöffel gemahlener Kümmel
- » 1 Teelöffel Salz
- » 1/2 Teelöffel Pfeffer
- » 100 ml Apfelessig
- » 100 ml Wasser oder Brühe
- » 2 Esslöffel BBQ-Sauce (optional)



Schritte:

1. Stellen Sie den Herd auf den Modus SEAR/SAUTE bei hoher Temperatur (HI) ein. Geben Sie Öl hinzu, braten Sie die Zwiebel und den Knoblauch so lange, bis sie weich werden.
2. Fügen Sie das in größere Stücke geschnittene Schweinefleisch hinzu und braten Sie es von allen Seiten an (etwa 5 Minuten).
3. Geben Sie Gewürze, Essig und Wasser/Brühe hinzu. Vermischen Sie alles gut miteinander.
4. Stellen Sie den Herd auf den Modus SLOW COOK bei hoher Temperatur (HI) für 4 Stunden ein.
5. Nehmen Sie das Schweinefleisch heraus, trennen Sie einzelne Fleischfasern mit einer Gabel, geben Sie es zurück in die Sauce und mischen Sie es mit der BBQ-Sauce (optional).
6. In einem Brötchen oder mit Reis servieren.

Butterhuhn

50 min.
4 Portionen

- » 600 g Hähnchenbrust oder -schenkel, in Würfel geschnitten
- » 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- » 3 Knoblauchzehen
- » 1 Esslöffel geriebener Ingwer
- » 2 Teelöffel Garam Masala
- » 1 Teelöffel Paprika
- » 1/2 Teelöffel Chili
- » 200 ml Tomatenmark
- » 100 ml Schlagsahne
- » 50 g Butter
- » Salz nach Geschmack
- » Frischer Koriander zum Dekorieren



Schritte:

1. Stellen Sie den Herd auf den Modus SEAR/SAUTE bei hoher Temperatur (HI) ein. Schmelzen Sie die Butter und braten Sie die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer darin an.
2. Fügen Sie die Gewürze hinzu und rösten Sie sie 1-2 Minuten lang.
3. Fügen Sie das Hähnchen hinzu und braten Sie es von allen Seiten an.
4. Rühren Sie das Tomatenmark ein.
5. Stellen Sie den Topf auf den Modus BRAISE ein, decken Sie den Topf zu und kochen Sie alles etwa 40 Minuten lang.
6. Rühren Sie die Sahne ein, geben Sie Salz hinzu und servieren Sie das Gericht mit Reis oder Naan.

Dhal aus roten Linsen

6 Std. 30 min.
4 Portionen

- » 200 g rote Linsen
- » 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- » 2 Knoblauchzehen
- » 1 Esslöffel geriebener Ingwer
- » 1 Teelöffel Kurkuma
- » 1 Teelöffel Kümmel
- » 1 Teelöffel getrockneter Koriander
- » 600 ml Wasser
- » 1 gehackte Tomate
- » Salz nach Geschmack
- » Zitrone und Koriander zum Servieren



Schritte:

1. Stellen Sie den Herd auf den Modus SEAR/SAUTE bei hoher Temperatur (HI) ein. Braten Sie die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer, bis sie goldbraun sind.
2. Fügen Sie die Gewürze hinzu und braten Sie sie kurz.
3. Fügen Sie die Linsen, Tomaten, Wasser und Salz hinzu.
4. Stellen Sie den Herd auf den Modus SLOW COOK bei niedriger Temperatur (LO) für 6 Stunden ein.
5. Vermischen Sie alles miteinander und servieren Sie das Gericht mit Zitrone und Koriander und Reis oder Naan.

Vegetarisches Curry

50 min.
4 Portionen

- » 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- » 2 Knoblauchzehen
- » 1 Esslöffel Currypaste oder 2 Teelöffel Currygewürz
- » 1 Teelöffel Kurkuma
- » 1 Süßkartoffel in Würfel geschnitten
- » 1 Karotte, in Scheiben geschnitten
- » 1 gewürfelte Zucchini
- » 200 g gekochte Kichererbsen
- » 400 ml Kokosmilch
- » 100 ml Wasser
- » Salz und Pfeffer nach Geschmack
- » Frischer Koriander und Limette zum Servieren



Schritte:

1. Stellen Sie den Herd auf den Modus SEAR/SAUTE bei hoher Temperatur (HI) ein. Braten Sie die Zwiebel und den Knoblauch an, bis sie weich sind.
2. Fügen Sie die Currypaste/Gewürze hinzu und braten Sie sie kurz.
3. Fügen Sie das gesamte Gemüse, die Kichererbsen, die Kokosmilch, das Wasser, Salz und Pfeffer hinzu.
4. Stellen Sie den Topf auf den Modus BRAISE ein, decken Sie den Topf zu und kochen Sie alles etwa 25-30 Minuten.
5. Servieren Sie das Gericht mit Reis, Limette und Koriander.

Rindfleisch Stroganoff

1 Std. 20 min.
4 Portionen

- » 450 g Rindfleisch
- » 1 Zwiebel
- » 1 Becher saure Sahne
- » 2 Teelöffel Mehl
- » 2 Zweige Petersilie
- » 2 Esslöffel Tomatenpüree
- » Salz und Pfeffer nach Geschmack
- » Lorbeerblätter (2-3 Stück)



Schritte:

1. Schneiden Sie die Zwiebel in Ringe und das Fleisch in etwa 4 cm große Würfel.
2. Stellen Sie den Topf auf den Modus SEAR/SAUTE bei hoher Temperatur (HI) ein und legen Sie das Fleisch in den Topf. Braten Sie es, bis es weich und saftig sind. Nehmen Sie es dann aus dem Topf und braten Sie die Zwiebeln an.
3. Geben Sie dann das Fleisch zurück in den Topf, rühren Sie es um und bestreuen Sie es mit Mehl. Fügen Sie Tomatenmark und saure Sahne hinzu. Vermischen Sie alles gut miteinander. Braten Sie das Ganze noch einige Minuten lang.
4. Schmecken Sie es mit Salz und Pfeffer ab und fügen Sie Lorbeerblätter hinzu.
5. Stellen Sie den Topf auf den Modus BRAISE ein, decken Sie den Topf zu und kochen Sie das Ganze etwa 50 Minuten lang, bis das Fleisch zart ist.
6. Rindfleisch Stroganoff kann mit gekochten Nudeln serviert werden.

Hovězí guláš

2 hod. 30 min.
6 porcí

- » 2 lžíce olivového oleje
- » 900 g hovězího masa nakrájeného na kostky
- » Sůl a pepř podle chuti
- » 1 středně velká žlutá cibule nakrájená na plátky
- » 2 řapíky celeru, nakrájené
- » 3 lžíce rajčatového protlaku
- » 2 lžičky drceného česneku
- » 1 lžíce worcesterové omáčky
- » 6 šálků hovězího vývaru
- » Červené víno podle chuti
- » 1/2 lžičky italských bylinek
- » 3 bobkové listy
- » 450 g brambor, oloupaných a nakrájených na malé kousky
- » 2 velké mrkve, oloupané a nakrájené na malé kousky
- » 1/2 šálku mraženého hrášku



Kroky:

1. Připravte si všechny ingredience.
2. Nastavte hrnec na režim SEAR/SAUTE na vysokou teplotu (HI) a přidejte olivový olej. Když je olej rozpálený, přidejte polovinu hovězího masa nakrájeného na kostky a lehce ho opečte. První polovinu masa vyjměte, dejte stranou a totéž proveďte s druhou polovinou.
3. Když je druhá polovina masa opečena a daná stranou, přidejte cibuli a celer. Opékejte za stálého míchání 3 minuty.
4. Přidejte rajčatový protlak a míchejte, dokud se protlak trochu nerozpustí. Přidejte česnek a pokračujte v míchání.
5. Přidejte worcesterovou omáčku, hovězí vývar, víno, vařené hovězí kostky, italské bylinky a bobkové listy.
6. Nastavte hrnec na režim BRAISE a vařte 1 hodinu.
7. Přidejte brambory a mrkev, přiklopte pokličku a vařte dalších 30 minut.
8. Přidejte hrášek a vařte dalších 15 minut.
9. Nyní je jídlo připravené. Dobrou chuť!

Kuře Vesuvio

2 hod. 30 min.
6 porcí

- » 1/2 lžíce olivového oleje
- » 2 lžíce másla
- » 6 kuřecích stehen
- » Sůl a pepř podle chuti
- » 450 g malých brambor nakrájených na poloviny
- » 1 středně velká žlutá cibule nakrájená na plátky
- » 2 lžíce drceného česneku
- » 3 lžičky italských bylinek
- » 1/2 lžičky vloček červené chilli papričky
- » 1 a 1/2 šálku kuřecího vývaru
- » 1 šálek mraženého hrášku
- » 1 lžíce citronové šťávy
- » 2 lžíce čerstvé petrželky, jemně nasekané



Kroky:

1. Připravte si ingredience.
2. Nastavte hrnec na režim SEAR/SAUTE na vysokou teplotu (HI), přidejte olej a máslo, a nechte rozehřát.
3. Po zahřátí přidejte kuřecí stehna a podle chuti je osolte a opepřete. Opékejte asi 4 až 5 minut, pak stehna otočte a znovu je osolte a opepřete. Na druhé straně je opékejte asi 4 až 5 minut.
4. Po opečení stehen z obou stran je vyjměte a dejte stranou.
5. Přidejte brambory a opékejte je asi 3 minuty z každé strany.
6. Jakmile jsou brambory opečené, vyjměte je a přidejte cibuli a česnek, italské bylinky a vločky červené chilli papričky. Opékejte, dokud nezměknu.
7. Nyní vložte stehna a brambory do hrnce s cibulí a česnekem. Ujistěte se, že se příliš nepřekrývají.
8. Přidejte kuřecí vývar a nastavte hrnec na režim BRAISE. Přikryjte a vařte asi 1 hodinu a 15 minut.
9. Přidejte hrášek, citronovou šťávu a nasekanou petrželku. Přikryjte a vařte asi 20 až 25 minut.
10. Nyní je jídlo připravené. Dobrou chuť!

Italská klobása Sacchetti

1 hod.
6 porcí

- » 1 lžíce olivového oleje
- » 450 g vepřové klobásy (nevařené, italské)
- » 2 stroužky česneku, rozdrčeného
- » 3/4 šálku kuřecího vývaru
- » 1 plechovka nakrájených rajčat
- » 1/2 šálku smetany (33 % tuku)
- » 1/2 hrnku žluté cibule nakrájené na kostičky
- » 250 g těstovin plněných sýrem (čerstvých nebo mražených)
- » 2 šálky čerstvého baby špenátu
- » Strouhaný parmazán k podávání



Kroky:

1. Odstraňte z klobásy střívko a nakrájejte ji na menší kousky, ale tak, aby se příliš nerozpadla.
2. Nastavte hrnec na režim SEAR/SAUTE na vysokou teplotu (HI) a zahřejte olivový olej. Když je olej rozpálený, přidejte cibuli a klobásu. Za občasného míchání opékejte, dokud nebude klobása ze všech stran opečená.
3. Po opečení přidejte česnek a míchejte asi 30 sekund.
4. Do hrnce přidejte vývar, rajčata, smetanu a těstoviny. Promíchejte, aby se suroviny spojily.
5. Nastavte hrnec na režim BRAISE.
6. Přikryjte a vařte asi 15 minut nebo dokud těstoviny nezměknou a neprohřejí se.
7. Vypněte hrnec, přidejte špenát a promíchejte, dokud nezměkne a nezvadne. Před podáváním vyčkejte několik minut, než omáčka zhoustne.
8. Podávejte posypané strouhaným parmazánem. Dobrou chuť!

Jablečný drobenkový koláč

1 hod. 30 min.
8 porcí

Suroviny na náplň

- » 3–4 jablka Granny Smith, oloupaná a nakrájená na tenké plátky
- » 3 červená jablka, oloupaná a nakrájená na tenké plátky
- » 1/3 šálku krystalového cukru
- » 3 lžíce hladké mouky
- » 1 lžička skořice
- » 1/4 lžičky muškátového oříšku
- » 1 a 1/2 lžičky citronové šťávy
- » 1/2 lžičky soli



Suroviny na drobenku

- » 3/4 šálku hnědého cukru
- » 3/4 šálku hladké mouky
- » 1/2 šálku ovesných vloček
- » 2 lžičky skořice
- » 3/4 šálku studeného másla nakrájeného na malé kostičky
- » 1/4 lžičky soli

Kroky:

1. Předehřejte troubu na 180 °C.
2. Jablka oloupejte, zbavte je jadřinců a nakrájejte na tenké plátky. Dohromady byste měli mít asi 8 šálků jablek.
3. Ve velké míse promíchejte všechny suroviny na náplň, aby se jablka rovnoměrně obalila. Odložte stranou.
4. Ve středně velké míse smíchejte suroviny na drobenku a vidličkou do ní vmíchejte studené máslo. Pokračujte, dokud směs nebude připomínat drobenku s kousky o velikosti hrášku.
5. Jablka nasype do hrnce, a poté je rovnoměrně posype drobenkou.
6. Keramickou nádobu vložte do trouby (ne celý spotřebič) a pečte asi 50 minut, dokud povrch nezžhnědne a náplň nezačne bublat.
7. Podávejte teplé se zmrzlinou. Dobrou chuť!

Domácí jogurt

13 hod. 30 min.
Několik porcí

- » 3,5 l plnotučného mléka
- » 1/2 kelímku bílého jogurtu (ujistěte se, že je na něm uvedeno „živé/aktivní kultury“)
- » 2 utěrky na nádobí



Kroky:

1. **Do hrnce přidejte plnotučné mléko. Nasadte víko. Nastavte hrnec na režim SLOW COOK na nízkou teplotu (LO) na 2 až 2 1/2 hodiny.** Cílem je dostat mléko těsně k bodu varu, tedy k 80 °C. Pokud je to možné, začněte po 2 hodinách kontrolovat teplotu infračerveným teploměrem. Pokud ne, sledujte hladinu kvůli varu.
2. **Při teplotě 80 °C nebo AŽ když se začnou objevovat bublinky, stiskněte tlačítko ON/OFF a hrnec vypněte.** Nyní je třeba, aby mléko zchladlo na teplotu přibližně 43 °C. Hrnec můžete buď nechat stát asi 3 hodiny s přiklopenou pokličkou, nebo, pokud máte infračervený teploměr, můžete občas promíchat, dokud nedosáhnete 43 °C. V obou případech pomůže urychlit zchladnutí vyjmutí hrnce ze základny a odložení stranou.
3. Odpojte hrnec ze zásuvky. Do mísy přelijte 2 šálky teplého mléka. Do mléka zašlehejte 1/2 kelímku bílého jogurtu. Směs přidejte zpět do hrnce a promíchejte.
4. Přikryjte hrnec dvěma utěrkami. Nechte 8 hodin odpočívat.
5. Po 8 hodinách byste měli mít pěkný, hustý, bílý jogurt. Smíchejte ho s oblíbeným ovocem, vanilkovým extraktem, medem nebo čímkoli, co máte rádi. Dobrou chuť!

Dýňová polévka (pomalé vaření)

25 min.
4 porce

- » 2 lžíce olivového oleje
- » 1/2 cibule nakrájené na kostičky
- » 2 stroužky česneku, rozdrčeného
- » 1/4 šálku javorového sirupu
- » Dýňové pyrė z 1 středně velké dýně hokkaido (cca 900 g)
- » 2 šálky kuřecího (nebo zeleninového) vývaru
- » 1 lžíce čerstvého tymiánu
- » 1 lžička mleté skořice
- » 1/2 lžičky mletého zázvoru
- » 1/4 lžičky muškátového oříšku
- » 1/2 lžičky soli
- » 1/2 lžičky černého pepře
- » 1/2 šálku smetany (33 % tuku)
- » Dýňová semínka na posypání



Kroky:

1. Do hrnce nalijte olivový olej, nastavte režim SEAR/SAUTE na vysokou teplotu (HI) a opékejte cibuli, ale jen do té doby, než bude měkká.
2. Přidejte česnek a opět minutu opékejte.
3. Přidejte javorový sirup a asi minutu míchejte.
4. Vmíchejte dýňové pyrė, až se spojí s javorovým sirupem. Poté vmíchejte kuřecí vývar, tymián, skořici, muškátový oříšek, sůl a pepř.
5. Přiklopte pokličku a nastavte režim SLOW COOK při vysoké teplotě (HI) na 10 minut.
6. Po 10 minutách přidejte smetanu, pak přiklopte pokličku a vařte další 2 minuty. Pokud se vám polévka zdá příliš hustá, můžete v tomto okamžiku přidat více vývaru, abyste dosáhli požadované konzistence.
7. Polévku nalijte do misek a posypte dýňovými semínky. Dobrou chuť!

Poznámky:

- V případě potřeby můžete polévku rozmixovat tyčovým mixérem.

Kuře dušené v kokosovém mléce s dušenými sladkými bramborami

1-2 hod. 30 min.
4 porce

- » 1,2 kg směsi kuřecích stehen, prsou a paliček
- » 2 středně velké šalotky, nakrájené na kousky
- » 3 stroužky česneku, rozdrceného
- » 2,5 cm velký kousek čerstvého zázvoru, oloupaný a nastrohaný
- » 2 středně velké sladké brambory, oloupané a nakrájené na malé kousky
- » 1 a 1/2 šálku kuřecího vývaru
- » 1 plechovka neslazeného kokosového mléka
- » 1/2 šálku nasekaného čerstvého koriandru
- » 2 lžíce rybí omáčky
- » 2 šálky čerstvého baby špenátu
- » 1/4 šálku limetkové šťávy
- » 1 polévková lžíce mleté kurkumy
- » 1 polévková lžíce suchého mletého zázvoru
- » 2 lžičky mletého koriandru
- » 1/8 lžičky kajenského pepře
- » 2 lžičky soli



Kroky:

1. V samostatné misce smíchejte kurkumu, zázvor, koriandr, kajenský pepř a sůl. Dobře promíchejte.
2. Kuřecí kousky z obou stran okořeňte směsí koření, přeneste na dno hrnce a nechte 5 minut odpočívat.
3. Na kuře v hrnci položte šalotku, česnek, zázvor, koriandr (část si nechte na ozdobu) a sladké brambory.
4. Kuře a brambory v hrnci zalijte kuřecím vývarem, kokosovým mlékem a rybí omáčkou. Hrncem přikryjte pokličkou.
5. Nastavte hrnec na režim BRAISE a vařte přibližně 1 hodinu.
6. Po 45 minutách pečení předehejte troubu na 200 °C.
7. Po ukončení režimu BRAISE sejměte poklici a přeneste POUZE keramický hrnec do trouby. Vařte dalších 30 minut, aby se kuře opeklo a omáčka zhoustla.
8. Vyjměte hrnec z trouby, vmíchejte baby špenát a limetkovou šťávu podle chuti. Posypejte koriandrem, který jste si uložili stranou na ozdobu.
9. Nyní je jídlo připravené. Dobrou chuť!

Trhané maso

4 hod. 30 min.
4 porce

- » 800 g vepřové plece
- » 1 cibule nakrájená na plátky
- » 3 stroužky česneku, rozdrčeného
- » 1 lžička uzené papriky
- » 1 lžička mletého kmínu
- » 1 lžičky soli
- » 1/2 lžičky pepře
- » 100 ml jablečného octa
- » 100 ml vody nebo vývaru
- » 2 polévkové lžíce omáčky BBQ (volitelné)



Kroky:

1. Nastavte hrnec do režimu SEAR/SAUTE na vysokou teplotu (HI). Přidejte olej, opečte cibuli a česnek do měkka.
2. Přidejte vepřové maso nakrájené na větší kousky a opečte je ze všech stran (asi 5 minut).
3. Přidejte koření, ocet a vodu/vývar. Dobře promíchejte.
4. Nastavte hrnec na režim SLOW COOK při vysoké teplotě (HI) na 4 hodiny.
5. Vepřové maso vyjměte, rozdělte vidličkou na vlákna, vraťte do omáčky a promíchejte s BBQ omáčkou (volitelné).
6. Podávejte v housce nebo s rýží. Dobrou chuť!

Máslové kuře

50 min.
4 porce

- » 600 g kuřecích prsou nebo stehen, nakrájených na kostky
- » 1 cibule, nakrájená nadrobno
- » 3 stroužky česneku
- » 1 lžíce strouhaného zázvoru
- » 2 lžičky garam masaly
- » 1 lžička papriky
- » 1/2 lžičky chilli
- » 200 ml rajčatového protlaku
- » 100 ml smetany ke šlehání
- » 50 g másla
- » Sůl podle chuti
- » Čerstvý koriandr na ozdobu



Kroky:

1. Nastavte hrnec na režim SEAR/SAUTE na vysokou teplotu (HI). Rozpusťte máslo, opečte na něm cibuli, česnek a zázvor.
2. Přidejte koření a 1–2 minuty restujte.
3. Přidejte kuře a opečte ho ze všech stran.
4. Vmíchejte rajčatový protlak.
5. Nastavte hrnec na režim BRAISE, přiklopte pokličku a vařte asi 40 minut.
6. Vmíchejte smetanu, osolte a podávejte s rýží nebo naanem. Dobrou chuť!

Dhal z červené čočky

6 hod. 30 min.
4 porce

- » 200 g červené čočky
- » 1 cibule, nakrájená nadrobno
- » 2 stroužky česneku
- » 1 lžíce strouhaného zázvoru
- » 1 lžička kurkumy
- » 1 lžička kmínu
- » 1 lžička sušeného koriandru
- » 600 ml vody
- » 1 nakrájené rajče
- » Sůl podle chuti
- » Citron a koriandr k podávání



Kroky:

1. Nastavte hrnec na režim SEAR/SAUTE na vysokou teplotu (HI). Cibuli, česnek a zázvor opečte dozlatova.
2. Přidejte koření a krátce opečte.
3. Přidejte čočku, rajčata, vodu a sůl.
4. Nastavte hrnec na režim SLOW COOK při nízké teplotě (LO) na 6 hodin.
5. Promíchejte a podávejte s citronem a koriandrem a s rýží nebo naanem. Dobrou chuť!

Vegetariánské kari

50 min.
4 porce

- » 1 cibule, nakrájená nadrobno
- » 2 stroužky česneku
- » 1 lžíce kari pasty nebo 2 lžičky kari koření
- » 1 lžička kurkumy
- » 1 sladká brambora nakrájená na kostičky
- » 1 mrkev nakrájená na plátky
- » 1 cuketa nakrájená na kostičky
- » 200 g vařené cizrny
- » 400 ml kokosového mléka
- » 100 ml vody
- » Sůl a pepř podle chuti
- » Čerstvý koriandr a limetka k podávání



Kroky:

1. Nastavte hrnec na režim SEAR/SAUTE na vysokou teplotu (HI). Cibuli a česnek opečte do měkka.
2. Přidejte kari pastu/koření a krátce opečte.
3. Přidejte všechnu zeleninu, cizrnu, kokosové mléko, vodu, sůl a pepř.
4. Nastavte hrnec na režim BRAISE, přiklopte pokličku a vařte asi 25–30 minut.
5. Podávejte s rýží, limetkou a koriandrem. Dobrou chuť!

Hovězí Stroganoff

1 hod. 20 min.
4 porce

- » 450 g hovězího masa
- » 1 cibule
- » 1 kelímek zakysané smetany
- » 2 lžičky mouky
- » 2 snítky petrželky
- » 2 lžíce rajčatového protlaku
- » Sůl a pepř podle chuti
- » Bobkové listy (2–3 ks)



Kroky:

1. Nakrájejte cibuli na proužky a maso na přibližně 4 cm kostky.
2. Nastavte hrnec na režim SEAR/SAUTE na vysokou teplotu (HI) a vložte do něj maso. Opékejte, dokud nebude měkké a šťavnaté. Poté jej vyjměte z hrnce a opečte cibuli.
3. Poté vložte maso zpět do hrnce, promíchejte a posypte moukou. Přidejte rajčatový protlak a zakysanou smetanu. Dobře promíchejte. Nechte ještě několik minut opékat.
4. Podle chuti osolte a opepřete a přidejte bobkový list.
5. Nastavte hrnec na režim BRAISE, přiklopte pokličku a vařte asi 50 minut, dokud maso nezměkne.
6. Hovězí Stroganoff můžete podávat s vařenými těstovinami. Dobrou chuť!

Hovädzí guláš

2 hod. 30 min.
6 porcií

- » 2 lyžice olivového oleja
- » 900 g hovädzieho mäsa nakrájaného na kocky
- » Sol' a čierne korenie podľa chuti
- » 1 stredne veľká žltá cibuľa nakrájaná na plátky
- » 2 stopky zeleru, nakrájané
- » 3 lyžice paradajkového pretlaku
- » 2 lyžičky drveného cesnaku
- » 1 lyžica worcesterskej omáčky
- » 6 šálok hovädzieho vývaru
- » Červené víno podľa chuti
- » 1/2 lyžičky talianskych bylín
- » 3 bobkové listy
- » 450 g zemiakov, olúpaných a nakrájaných na malé kúsky
- » 2 veľké mrkvy, olúpané a nakrájané na malé kúsky
- » 1/2 šálky mrazeného hrášku



Kroky:

1. Pripravte si všetky ingrediencie.
2. Nastavte hrniec na režim SEAR/SAUTE na vysokú teplotu (HI) a pridajte olivový olej. Keď je olej rozpálený, pridajte polovicu hovädzieho mäsa nakrájaného na kocky a mierne ho opečte. Prvú polovicu mäsa vyberte, dajte nabok a to isté urobte s druhou polovicou.
3. Keď je druhá polovica mäsa opečená a daná nabok, pridajte cibuľu a zeler. Opekajte za stáleho miešania 3 minúty.
4. Pridajte paradajkový pretlak a miešajte, kým sa pretlak trochu nerozpustí. Pridajte cesnak a pokračujte v miešaní.
5. Pridajte worcesterskú omáčku, hovädzí vývar, víno, varené hovädzie kocky, talianske bylinky a bobkové listy.
6. Nastavte hrniec na režim BRAISE a varte 1 hodinu.
7. Pridajte zemiaky a mrkvu, priklopte pokrievku a varte ďalších 30 minút.
8. Pridajte hrášok a varte ďalších 15 minút.
9. Teraz je jedlo pripravené, dobrú chuť!

Kurča Vesuvio

2 hod. 30 min.
6 porcií

- » 1/2 lyžice olivového oleja
- » 2 lyžice masla
- » 6 kuracích stehien
- » Soľ a čierne korenie podľa chuti
- » 450 g malých zemiakov nakrájaných na polovice
- » 1 stredne veľká žltá cibuľa nakrájaná na plátky
- » 2 lyžice drveného cesnaku
- » 3 lyžičky talianskych bylín
- » 1/2 lyžičky vložiek červenej čili papričky
- » 1 a 1/2 šálky kuracieho vývaru
- » 1 šálka mrazeného hrášku
- » 1 lyžica citrónovej šťavy
- » 2 lyžice čerstvej petržlenovej vňate, jemne nasekanej



Kroky:

1. Pripravte si ingrediencie.
2. Nastavte hrniec na režim SEAR/SAUTE na vysokú teplotu (HI), pridajte olej a maslo a nechajte rozohriať.
3. Po zahriatí pridajte kuracie stehná a podľa chuti ich osol'te a okoreňte. Opekajte asi 4 až 5 minút, potom stehná otočte a znovu ich osol'te a okoreňte. Na druhej strane ich opekajte asi 4 až 5 minút.
4. Po opečení stehien z oboch strán ich vyberte a dajte nabok.
5. Pridajte zemiaky a opekajte ich asi 3 minúty z každej strany.
6. Hneď ako sú zemiaky opečené, vyberte ich a pridajte cibuľu a cesnak, talianske bylinky a vločky červenej čili papričky. Opekajte, kým nezmäknú.
7. Teraz vložte stehná a zemiaky do hrnca s cibuľou a cesnakom. Uistite sa, že sa príliš neprekrývajú.
8. Pridajte kurací vývar a nastavte hrniec na režim BRAISE. Prikryte a varte asi 1 hodinu a 15 minút.
9. Pridajte hrášok, citrónovú šťavu a nasekanú petržlenovú vňať. Prikryte a varte asi 20 až 25 minút.
10. Teraz je jedlo pripravené, dobrú chuť!

Talianska klobása Sacchetti

1 hod.
6 porcií

- » 1 lyžica olivového oleja
- » 450 g bravčovej klobásy (nevarenej, talianskej)
- » 2 strúčiky cesnaku, rozdrveného
- » 3/4 šálky kuracieho vývaru
- » 1 plechovka nakrájaných paradajok
- » 1/2 šálky smotany (33 % tuku)
- » 1/2 hrnčeka žltej cibule nakrájanej na kocky
- » 250 g cestovín plnených syrom (čerstvých alebo mrazených)
- » 2 šálky čerstvého baby špenátu
- » Strúhaný parmezán na podávanie



Kroky:

1. Odstráňte z klobásy črievko a nakrájajte ju na menšie kúsky, ale aby sa príliš nerozpadla.
2. Nastavte hrniec na režim SEAR/SAUTE na vysokú teplotu (HI) a zahrejte olivový olej. Keď je olej rozpálený, pridajte cibuľu a klobásu. Za občasného miešania opekajte, kým nebude klobása zo všetkých strán opečená.
3. Po opečení pridajte cesnak a miešajte asi 30 sekúnd.
4. Do hrnca pridajte vývar, paradajky, smotanu a cestoviny. Premiešajte, aby sa suroviny spojili.
5. Nastavte hrniec na režim BRAISE.
6. Prikryte a varte asi 15 minút, alebo kým cestoviny nezmäknú a neprehrejú sa.
7. Vypnite hrniec, pridajte špenát a premiešajte, kým nezmäkne a nezvädne. Pred podávaním vyčkajte niekoľko minút, než omáčka zhutne.
8. Podávajte posypané strúhaným parmezánom a dobrú chuť!

Jablkový koláč s mrveničkou

1 hod. 30 min.
8 porcií

Suroviny na náplň

- » 3 – 4 jablká Granny Smith, olúpané a nakrájané na tenké plátky
- » 3 červené jablká, olúpané a nakrájané na tenké plátky
- » 1/3 šálky kryštálového cukru
- » 3 lyžice hladkej múky
- » 1 lyžička škorice
- » 1/4 lyžičky muškátového orieška
- » 1 a 1/2 lyžičky citrónovej šťavy
- » 1/2 lyžičky soli



Suroviny na mrveničku

- » 3/4 šálky hnedého cukru
- » 3/4 šálky hladkej múky
- » 1/2 šálky ovsených vločiek
- » 2 lyžičky škorice
- » 3/4 šálky studeného masla nakrájaného na malé kocky
- » 1/4 lyžičky soli

Kroky:

1. Predhrejte rúru na 180 °C.
2. Jablká olúpte, zbavte ich jadrovníkov a nakrájajte na tenké plátky. Dohromady by ste mali mať asi 8 šálok jablák.
3. Vo veľkej mise premiešajte všetky suroviny na náplň, aby sa jablká rovnomerne obalili. Odložte nabok.
4. V stredne veľkej mise zmiešajte suroviny na mrveničku a vidličkou do nej vmiešajte studené maslo. Pokračujte, kým zmes nebude pripomínať mrveničku s kúskami s veľkosťou hrášku.
5. Jablká nasypťte do hrnca a potom ich rovnomerne posypte mrveničkou.
6. Keramickú nádobu vložte do rúry (nie celý spotrebič) a pečte asi 50 minút, kým povrch nezhnedne a náplň nezačne bublať.
7. Podávajte teplé so zmrzlinou. Dobrú chuť!

Domáci jogurt

13 hod. 30 min.
Niekoľko porcií

- » 3,5 l plnotučného mlieka
- » 1/2 téglika bieleho jogurtu (uistite sa, že je na ňom uvedené „živé/aktívne kultúry“)
- » 2 utierky na riad



Kroky:

1. **Do hrnca pridajte plnotučné mlieko. Nasadte veko. Nastavte hrniec na režim SLOW COOK na nízku teplotu (LO) na 2 až 2 1/2 hodiny.** Cieľom je dostať mlieko tesne k bodu varu, teda k 80 °C. Ak je to možné, začnite po 2 hodinách kontrolovať teplotu infračerveným teplomerom. Ak nie, sledujte hladinu kvôli varu.
2. **Pri teplote 80 °C alebo AŽ keď sa začnú objavovať bublinky, stlačte tlačidlo ON/OFF a hrniec vypnite.** Teraz je potrebné, aby mlieko schladlo na teplotu približne 43 °C. Hrnec môžete buď nechať stáť asi 3 hodiny s priklopenou pokrievkou, alebo, ak máte infračervený teplomer, môžete občas premiešať, kým nedosiahnete 43 °C. V oboch prípadoch pomôže urýchliť schladnutie vybratím hrnca zo základne a odložením nabok.
3. Odpojte hrniec od zásuvky. Do misy prelejte 2 šálky teplého mlieka. Do mlieka zašľahajte 1/2 téglika bieleho jogurtu. Zmes pridajte späť do hrnca a premiešajte.
4. Prikryte hrniec dvoma utierkami. Nechajte 8 hodín odpočívať.
5. Po 8 hodinách by ste mali mať pekný, hustý, biely jogurt. Zmiešajte ho s obľúbeným ovocím, vanilkovým extraktom, medom alebo čímkoľvek, čo máte radi.

Tekvicová polievka (pomalé varenie)

25 min
4 porcie

- » 2 lyžice olivového oleja
- » 1/2 cibule nakrájanej na kocky
- » 2 strúčiky cesnaku, rozdrveného
- » 1/4 šálky javorového sirupu
- » tekvicové pyrė z 1 stredne veľkej tekvice Hokkaido (cca 900 g)
- » 2 šálky kuracieho (alebo zeleninového) vývaru
- » 1 lyžica čerstvého tymianu
- » 1 lyžička mletej škorice
- » 1/2 lyžičky mletého zázvoru
- » 1/4 lyžičky muškátového orieška
- » 1/2 lyžičky soli
- » 1/2 lyžičky čierneho korenia
- » 1/2 šálky smotany (s 33 % tuku)
- » Tekvicové semienka na posypanie.



Kroky:

1. Do hrnca nalejte olivový olej, nastavte režim SEAR/SAUTE na vysokú teplotu (HI) a opekajte cibuľu, kým nebude mäkká.
2. Pridajte cesnak a opäť minútu opekajte.
3. Pridajte javorový sirup a asi minútu miešajte.
4. Vmiešajte tekvicové pyrė, kým sa nespojí s javorovým sirupom. Potom vmiešajte kurací vývar, tymian, škoricu, muškátový oriešok, soľ a čierne korenie.
5. Priklopte pokrievku a nastavte režim SLOW COOK pri vysokej teplote (HI) na 10 minút.
6. Po 10 minútach pridajte smotanu, potom priklopte pokrievku a varte ďalšie 2 minúty. Ak sa vám polievka zdá príliš hustá, môžete v tomto okamihu pridať viac vývaru, aby ste dosiahli požadovanú konzistenciu.
7. Polievku nalejte do misiek a posypte tekvicovými semienkami. Podávajte a dobrú chuť!

Poznámky:

- V prípade potreby môžete polievku rozmixovať tyčovým mixérom.

Kura dusené v kokosovom mlieku s dusenými sladkými zemiakmi

1 – 2 hod. 30 min.
4 porcie

- » 1,2 kg zmesi kuracích horných a dolných stehien a prs
- » 2 stredne veľké šalotky, nakrájané na kúsky
- » 3 strúčiky cesnaku, rozdrveného
- » 2,5 cm veľký kúsok čerstvého zázvoru, olúpaný a nastrúhaný
- » 2 stredne veľké sladké zemiaky, olúpané a nakrájané na malé kúsky
- » 1 1/2 šálky kuracieho vývaru
- » 1 plechovka nesladeného kokosového mlieka
- » 1/2 šálky nasekaného čerstvého koriandra
- » 2 lyžice rybacej omáčky
- » 2 šálky čerstvého baby špenátu
- » 1/4 šálky limetkovej šťavy
- » 1 polievková lyžica mletej kurkumy
- » 1 polievková lyžica suchého mletého zázvoru
- » 2 lyžičky mletého koriandra
- » 1/8 lyžičky kajenského korenia
- » 2 lyžičky soli



Kroky:

1. V samostatnej miske zmiešajte kurkumu, zázvor, koriander, kajenské korenie a soľ. Dobre premiešajte.
2. Kuracie kúsky z oboch strán okoreňte zmesou korenia, preneste na dno hrnca a nechajte 5 minút odpočívať.
3. Na kura v hrnci položte šalotku, cesnak, zázvor, koriander (časť si nechajte na ozdobu) a sladké zemiaky.
4. Kura a zemiaky v hrnci zalejte kuracím vývarom, kokosovým mliekom a rybacou omáčkou. Hrnec prikryte pokrievkou.
5. Nastavte hrniec na režim BRAISE a varte približne 1 hodinu.
6. Po 45 minútach pečenia predhrejte rúru na 200 °C.
7. Po ukončení režimu BRAISE odoberte pokrievku a preneste IBA keramický hrniec do rúry. Varte ďalších 30 minút, aby sa kura opieklo a omáčka zhustla.
8. Vyberte hrniec z rúry, vmiešajte baby špenát a limetkovú šťavu podľa chuti. Posypte koriandrom, ktorý ste si uložili nabok na ozdobu.
9. Teraz je jedlo pripravené, dobrú chuť!

Trhané mäso

4 hod. 30 min.
4 porcie

- » 800 g bravčové pliecko
- » 1 cibuľa nakrájaná na plátky
- » 3 strúčiky cesnaku, rozdrveného
- » 1 lyžička údenej papriky
- » 1 lyžička mletej rasce
- » 1 lyžička soli
- » 1/2 lyžičky čierneho korenia
- » 100 ml jablkového octu
- » 100 ml vody alebo vývaru
- » 2 polievkové lyžice omáčky BBQ (voliteľné)



Kroky:

1. Nastavte hrniec do režimu SEAR/SAUTE na vysokú teplotu (HI). Pridajte olej, opečte cibuľu a cesnak do mäkka.
2. Pridajte bravčové mäso nakrájané na väčšie kúsky a opečte ich zo všetkých strán (asi 5 minút).
3. Pridajte korenie, ocot a vodu/vývar. Dobre premiešajte.
4. Nastavte hrniec na režim SLOW COOK pri vysokej teplote (HI) na 4 hodiny.
5. Bravčové mäso vyberte, oddel'te vidličkou na vlákna, vrá'tte do omáčky a premiešajte s BBQ omáčkou (voliteľné).
6. Podávajte v žemli alebo s ryžou.

Maslové kura

50 min.
4 porcie

- » 600 g kuracích prs alebo stehien, nakrájaných na kocky
- » 1 cibuľa, nakrájaná nadrobno
- » 3 strúčiky cesnaku
- » 1 lyžica strúhaného zázvoru
- » 2 lyžičky korenia garam masala
- » 1 lyžička papriky
- » 1/2 lyžičky čili
- » 200 ml paradajkového pretlaku
- » 100 ml smotany na šľahanie
- » 50 g masla
- » Soľ podľa chuti
- » Čerstvý koriander na ozdobu



Kroky:

1. Nastavte hrniec na režim SEAR/SAUTE na vysokú teplotu (HI). Rozpusťte maslo, opečte na ňom cibuľu, cesnak a zázvor.
2. Pridajte korenie a 1 – 2 minúty restujte.
3. Pridajte kura a opečte ho zo všetkých strán.
4. Vmiešajte paradajkový pretlak.
5. Nastavte hrniec na režim BRAISE, priklopte pokrievku a varte asi 40 minút.
6. Vmiešajte smotanu, osol'te a podávajte s ryžou alebo naanom.

Dhal z červenej šošovice

6 hod. 30 min.
4 porcie

- » 200 g červenej šošovice
- » 1 cibuľa, nakrájaná nadrobno
- » 2 strúčiky cesnaku
- » 1 lyžica strúhaného zázvoru
- » 1 lyžička kurkumy
- » 1 lyžička rasce
- » 1 lyžička sušeného koriandra
- » 600 ml vody
- » 1 nakrájaná paradajka
- » Soľ podľa chuti
- » Citrón a koriander na podávanie



Kroky:

1. Nastavte hrniec na režim SEAR/SAUTE na vysokú teplotu (HI). Cibuľu, cesnak a zázvor opečte dozlata.
2. Pridajte korenie a krátko opečte.
3. Pridajte šošovicu, paradajky, vodu a soľ.
4. Nastavte hrniec na režim SLOW COOK pri nízkej teplote (LO) na 6 hodín.
5. Premiešajte a podávajte s citrónom a koriandrom a s ryžou alebo naanom.

Vegetariánske karí

50 min.
4 porcie

- » 1 cibuľa, nakrájaná nadrobno
- » 2 strúčiky cesnaku
- » 1 lyžica karí pasty alebo 2 lyžičky karí korenia
- » 1 lyžička kurkumy
- » 1 sladký zemiak nakrájaný na kocky
- » 1 mrkva nakrájaná na plátky
- » 1 cuketa nakrájaná na kocky
- » 200 g vareného cíceru
- » 400 ml kokosového mlieka
- » 100 ml vody
- » Soľ a čierne korenie podľa chuti
- » Čerstvý koriander a limetka na podávanie



Kroky:

1. Nastavte hrniec na režim SEAR/SAUTE na vysokú teplotu (HI). Cibuľu a cesnak opečte do mäkka.
2. Pridajte karí pastu/korenie a krátko opečte.
3. Pridajte všetku zeleninu, cícer, kokosové mlieko, vodu, soľ a čierne korenie.
4. Nastavte hrniec na režim BRAISE, priklopte pokrievku a varte asi 25 – 30 minút.
5. Podávajte s ryžou, limetkou a koriandrom.

Hovädzí Stroganov

1 hod. 20 min.
4 porcie

- » 450 g hovädzieho mäsa
- » 1 cibuľa
- » 1 téglik kyslej smotany
- » 2 lyžičky múky
- » 2 byľky petržlenovej vňate
- » 2 lyžice paradajkového pretlaku
- » Soľ a čierne korenie podľa chuti
- » bobkové listy (2 – 3 ks)



Kroky:

1. Nakrájajte cibuľu na prúžky a mäso na približne 4 cm kocky.
2. Nastavte hrniec na režim SEAR/SAUTE na vysokú teplotu (HI) a vložte doň mäso. Opekajte, kým nebude mäkké a šťavnaté. Potom ho vyberte z hrnca a opečte cibuľu.
3. Potom vložte mäso späť do hrnca, premiešajte a posypte múkou. Pridajte paradajkový pretlak a kyslú smotanu. Dobre premiešajte. Nechajte ešte niekoľko minút opekať.
4. Podľa chuti osolte a okoreňte a pridajte bobkový list.
5. Nastavte hrniec na režim BRAISE, priklopte pokrievku a varte asi 50 minút, kým mäso nezmäkne.
6. Hovädzí Stroganov môžete podávať s varenými cestovinami.

Marhapörkölt

2 óra 30 perc
6 adag

- » 2 evőkanál olívaolaj
- » 900 g kockára vágott marhahús
- » Só és bors az ízesítéshez
- » 1 közepes hagyma, szeletekre vágva
- » 2 apróra vágott zeller
- » 3 evőkanál paradicsompüré
- » 2 teáskanál tört fokhagyma
- » 1 evőkanál worcester szósz
- » 6 csésze marhahús lé
- » Vörösbort ízlés szerint
- » 1/2 teáskanál olasz fűszerkeverék
- » 3 babérlevél
- » 450 g burgonya, meghámozva és kis kockákra vágva
- » 2 nagy sárgarépa, meghámozva és kis kockákra vágva
- » 1/2 csésze fagyasztott borsó



Lépések:

1. Készítse elő az alapanyagokat.
2. A készüléken állítsa be a SEAR/SAUTE programot magas hőmérséklettel (HI), az edénybe adagoljon olíva olajat. A felforrósított olajra dobja rá a kockára vágott marhahús felét és pirítsa meg. A megpirított húst szedje ki, majd a maradék nyers húst is pirítsa meg.
3. A másik adag pirított húst is szedje ki, tegye félre, majd adagolja az edénybe a hagymát és a zellert. Folyamatos keverés mellett 3 percig pirítsa.
4. Adagolja az edénybe a paradicsompürét, és alaposan keverje el. Adja hozzá a tört fokhagymát és folytassa a keverést.
5. Öntse az edénybe a worcester szószot, a marhahús lét, a vörösbort, tegye vissza az edénybe a pirított húst, olasz fűszerkeverékkel és babérlevéllel ízesítse.
6. A készüléket állítsa BRAISE üzemmódba és főzze az edény tartalmát 1 órán keresztül.
7. Adja hozzá a sárgarépát, és a burgonyát, tegye fel a fedőt és főzze további 30 percig.
8. Tegye az edénybe a borsót és főzze még további 15 percig.
9. Az étel elkészült! Jó étvágyat!

Vesuvio csirke

2 óra 30 perc
6 adag

- » 1/2 evőkanál olíva olaj
- » 2 evőkanál vaj
- » 6 csirkecomb
- » Só és bors az ízesítéshez
- » 450 g kis burgonya, meghámozva és félbe vágva
- » 1 közepes hagyma, szeletekre vágva
- » 2 teáskanál tört fokhagyma
- » 3 teáskanál olasz fűszerkeverék
- » 1/2 teáskanál erős paprika
- » 1 és 1/2 csésze csirkehús lé
- » 1 csésze fagyasztott borsó
- » 1 evőkanál citromlé
- » 2 teáskanál friss petrezselyemlevél, finomra szeletelve



Lépések:

1. Készítse elő az alapanyagokat.
2. A készüléken állítsa be a SEAR/SAUTE programot magas hőmérséklettel, öntse az olajat az edénybe és a vajat is tegye bele, forrósítsa fel.
3. Tegye az edénybe a csirkecombokat, ízlés szerint ízesítse sóval és borssal. 4 - 5 percgig süsse a combokat, majd fordítsa át és ezt a felét is sózza és borsozza meg. A combok másik felét is süsse 4 - 5 percgig.
4. A megsült combokat szedje ki és tegye félre.
5. Szórja az edénybe a burgonyát és mindkét oldalát süsse kb. 3 percgig.
6. A megsült burgonyát szedje ki, dobja az edénybe a hagymát és a fokhagymát, az olasz fűszerkeveréket és az erős paprikát. Pirítsa puhára.
7. Tegye vissza az edénybe a combokat és a burgonyát. Egyenletesen ossza el az edényben.
8. Öntse rá a csirkehús levet, és állítsa be a BRAISE üzemmódot. Tegye fel a fedőt és főzze kb. 1 óra 15 percgig.
9. Dobja rá a borsót és a petrezselyem levelet, valamint a citromlevet. Tegye fel a fedőt és főzze még kb. 20 - 25 percgig.
10. Az étel elkészült! Jó étvágyat!

Sacchetti olasz kolbász

1 óra
6 adag

- » 1 evőkanál olívaolaj
- » 450 g sertáskolbász (nyers, olasz)
- » 2 gerezd fokhagyma, zúzva
- » 3/4 csésze csirkehús lé
- » 1 doboz szeletelt paradicsom (konzerv)
- » 1/2 csésze tejszín (zsírtartalom: 33 %)
- » 1/2 kockára vágott hagyma
- » 250 g sajttal töltött tészta (friss vagy fagyasztott)
- » 2 csésze bóbispenót
- » A tálaláshoz reszelt parmezán



Lépések:

1. A kolbászból húzza le a belet és darabolja akkora darabokra, hogy a kolbász ne essen szét.
2. A készüléken állítsa be a SEAR/SAUTE programot magas hőmérséklettel (HI), az edénybe adagolt olíva olajat forrósítsa fel. A forró olajra dobja rá a kolbászdarabokat és a hagymát. Néha keverje meg és süsse meg a kolbászt mindkét oldalán.
3. Adja hozzá a fokhagymát és pirítsa kb. 30 másodpercig.
4. Öntse rá a húslét, a paradicsomot és a tejszínt, dobja az edénybe a tésztát is. Alaposan keverje össze.
5. állítsa be a BRAISE üzemmódot.
6. Tegye fel a fedőt és kb. 15 percig főzze, amíg a tészta meg nem puhul.
7. Kapcsolja le a készüléket és adja az ételhez a spenótot, keverje össze, és várja meg a spenót megpuhulását. A felszolgálás előtt várjon néhány percet, hogy az étel kissé besűrűsödjön.
8. Szórja meg reszelt parmezánnal. Jó étvágyat!

Almás morzsás sütemény

1 óra 30 perc
8 adag

Alapanyagok a töltelékhez

- » 3-4 Granny Smith alma, meghámozva és vékony szeletekre vágva
- » 3 piros alma, meghámozva és vékony szeletekre vágva
- » 1/3 csésze kristálycukor
- » 3 evőkanál finomliszt
- » 1 teáskanál őrölt fahéj
- » 1/4 teáskanál őrölt szerecsendió
- » 1-1/2 teáskanál citromlé
- » 1/2 teáskanál só



Alapanyagok a morzsához

- » 3/4 csésze barna kristálycukor
- » 3/4 csésze finomliszt
- » 1/2 evőkanál zabpehely
- » 2 teáskanál őrölt fahéj
- » 3/4 csésze hideg vaj, kockákra vágva
- » 1/4 teáskanál só

Lépések:

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra.
2. Az almát hámozza meg, vágja ki a magházat és szeletelje vékony szeletekre. Az alma mennyisége legyen kb. 8 csésze.
3. Egy nagyobb edényben alaposan keverje össze az almát a többi töltelék alapanyaggal. Tegye félre.
4. Egy közepes edénybe tegye bele a morzsa alapanyagait és villával keverje bele a hideg vaját. Addig nyomkodja a villával, amíg nem keletkezik borsó nagyságú morzsa.
5. Az almát szórja az edénybe, majd egyenletesen adagolja rá a morzsát.
6. A kerámia edényt tegye a sütőbe (a készüléket nem!) és süsse aranybarnára körülbelül 50 perc alatt.
7. Melegen, fagylaltgombóccal együtt tálalja fel. Jó étvágyat!

Házi joghurt

13 óra 30 perc
Néhány adag

- » 3,5 l zsíros tej
- » 1/2 pohár fehér joghurt (ügyeljen arra, hogy a joghurt „élő kultúrát” tartalmazzon)
- » 2 konyhai törlőruha



Lépések:

1. **Az edénybe öntse bele a tejet. Tegye fel a fedelet. A készüléken állítsa be a SLOW COOK programot, alacsony hőmérséklettel (LO) és 2 - 2 1/2 óra főzési idővel.** A cél, hogy a tej hőmérséklete körülbelül 80 °C legyen. Javasoljuk, hogy 2 óra elteltével rendszeresen mérje a tej hőmérsékletét (pl. hús-hőmérővel). Ha nincs hőmérője, akkor figyelje a tej felszínét.
2. **80 °C-os hőmérsékleten, vagy amikor buborékok jelennek meg a felszínen, nyomja meg a készüléken az ON/OFF gombot és a készüléket kapcsolja le.** Ezt követően a tejet hagyja körülbelül 43 °C-ra lehűlni. A készüléket fedéllel tegye félre körülbelül 3 órára, vagy ha van hőmérője, akkor a tejet néha megkeverve, várja meg a tej 43 °C-ra hűlését. Mindkét esetben gyorsítható a hűtés azzal, ha az edényt kiveszi a készülékből és így teszi félre.
3. A készülék hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból. Egy edénybe öntsön 2 csésze meleg tejet. A tejbe keverjen el 1/2 pohár fehér joghurtot. A keveréket öntse az edényben található tejhez és keverje össze.
4. Az edényt két konyhai törlőruhával takarja le. Hagyja 8 órán keresztül állni.
5. 8 óra után a joghurt sűrű és fehér lesz. A kész joghurtba adagolhat kedvenc gyümölcsöt, lekvárt, vanília kivonatot, vagy bármilyen más finom ízesítőt.

Töklevess (lassú főzésű)

25 perc
4 adag

- » 2 evőkanál olívaolaj
- » 1/2 kockára vágott hagyma
- » 2 gerezd fokhagyma, zúzva
- » 1/4 csésze juharszirup
- » tökpüré 1 közepesen nagy Hokkaido tököl (kb. 900 g)
- » 1 csésze csirkehús lé (vagy zöldséglé)
- » 1 teáskanál friss kakukkfű
- » 1 teáskanál őrölt fahéj
- » 1/2 teáskanál gyömbérpor
- » 1/4 teáskanál őrölt szerecsendió
- » 1/2 teáskanál só
- » 1/2 teáskanál őrölt fekete bors
- » 1/2 csésze tejszín (zsírtartalom: 33 %)
- » Tökmagok a tálaláshoz.



Lépések:

1. A készüléken állítsa be a SEAR/SAUTE programot magas hőmérséklettel (HI), adagoljon az edénybe olíva olajat, és a forró olajra szórja rá a hagymát, majd pirítsa puhára.
2. Adja hozzá a fokhagymát és további egy percre pirítsa.
3. Öntse rá a juharszirupot és egy percre keverje.
4. Adagolja be a tökpürét és alaposan keverje össze. Öntse be a csirkehús levet, tegye bele a kakukkfűvet, a fahéjat, a szerecsendőt, sóval és borssal ízesítse.
5. Tegye fel a fedőt és állítsa be a SLOW COOK programot magas hőmérséklettel (HI), 10 perces főzési idővel.
6. 10 perc után öntse rá a tejszínt, tegye fel a fedőt és főzze további 2 percre. Ha túl sűrű a leves, akkor öntsön be még csirkehús levet, a kívánt konzisztencia eléréséhez.
7. A kész levest merje ki tányérba és szórja meg tökmaggal. Szolgálja fel. Jó étvágyat!

Megjegyzések:

- szükség esetén a levest botmixerrel mixelje össze.

Kókusztejben párolt csirke, párolt édesburgonyával

1-2 óra 30 perc
4 adag

- » 1,2 kg csirkecomb és csirkemell
- » 2 közepes gyöngyhagyma, szeletekre vágva
- » 3 gerezd fokhagyma, zúzva
- » 2,5 cm friss gyömbér, meghámozva és lereszelve
- » 2 közepesen nagy édesburgonya, meghámozva és kis kockákra vágva
- » 1 és 1/2 csésze csirkehús lé
- » 1 konzerv cukrozatlan kókusztej
- » 1/2 csésze apróra vágott friss koriander
- » 2 teáskanál halszós
- » 2 csésze bébispenót
- » 1/4 csésze zöldcitrom lé
- » 1 evőkanál őrölt kurkuma
- » 1 evőkanál szárított és őrölt gyömbér
- » 2 teáskanál őrölt koriander
- » 1/8 teáskanál kajeni bors
- » 2 kiskanál só



Lépések:

1. Egy edényben keverje össze a kurkumát, a gyömbért, a kajeni borsot, a koriandert és a sót. Alaposan keverje össze.
2. A csirkehúsok mindkét oldalát szórja be a fenti fűszerkeverékkel és tegye az edénybe, majd hagyja 5 percig állni.
3. A csirkehúsra tegye rá a gyöngyhagymát, a fokhagymát, a friss gyömbért és koriandert (egy kis részét tegye félre a díszítéshez), valamint az édesburgonyát.
4. Öntse rá a csirkehús levet, a kókusztejet és a halszószt. Tegye fel a fedőt.
5. A készüléket állítsa BRAISE üzemmódba és főzze az edény tartalmát 1 órán keresztül.
6. 45 perc után melegítse elő sütőt 200 °C-ra.
7. A BRAISE program befejezése után vegye le a fedőt és CSAK a kerámia edényt tegye a sütőbe. Süssön 30 percig, amíg a csirke meg nem sül és a szósz be nem sűrűsödik.
8. Vegye ki a sütőből és keverje bele a bébispenótot valamint a zöldcitrom levet (ízlés szerint). A tálaláshoz szórja meg félretett korianderrel.
9. Az étel elkészült! Jó étvágyat!

Tépett hús

4 óra 30 perc
4 adag

- » 800 g sertéslapocka
- » 1 db hagyma, szeletekre vágva
- » 3 gerezd fokhagyma, zúzva
- » 1 teáskanál őrölt és füstölt piros paprika
- » 1 teáskanál őrölt kömény
- » 1 kiskanál só
- » 1/2 teáskanál őrölt fekete bors
- » 100 ml almaecet
- » 100 ml víz vagy húslé
- » 2 evőkanál BBQ szósz (opcionális)



Lépések:

1. A készüléken állítsa be a SEAR/SAUTE programot magas hőmérséklettel (HI). Az edénybe öntsön olajat, szórja rá a hagymát és a fokhagymát, majd pirítsa meg.
2. A nagyobb darabokra szeletelt sertéshúst tegye az edénybe és mindkét oldalát süssse meg (kb. 5 perc).
3. Szórja rá a fűszereket, öntse bele az ecetet és a húslét. Alaposan keverje össze.
4. A készüléken állítsa be a SLOW COOK programot, magas hőmérséklettel (HI) és 4 óra főzési idővel.
5. A sertéshúst szedje ki, villával szedje szálaira, tegye vissza az edénybe, keverje össze és esetleg BBQ szósszal ízesítse.
6. Félbevágott zsemlelében vagy rizzzel tálalja fel.

Vajas csirke

50 perc
4 adag

- » 600 g csirkemell vagy kicsontozott comb kockára vágva
- » 1 db hagyma, finomra szeletelve
- » 3 gerezd fokhagyma
- » 1 evőkanál reszelt gyömbér
- » 2 evőkanál garam maszala
- » 1 teáskanál őrölt piros paprika
- » 1/2 teáskanál chili
- » 200 ml paradicsompüré
- » 100 ml tejszín
- » 50 g vaj
- » Só ízlés szerint
- » Friss koriander a díszítéshez



Lépések:

1. A készüléken állítsa be a SEAR/SAUTE programot magas hőmérséklettel (HI). Olvassza fel a vaját, szórja rá a hagymát, a fokhagymát és a gyömbért.
2. A fűszerekkel együtt 1-2 percig pirítsa.
3. Tegye be a csirkehúst és mindkét oldalán süssse meg.
4. Adagolja az edénybe a paradicsompürét.
5. A készüléket állítsa BRAISE üzemmódba, tegye fel a fedőt és főzze az edény tartalmát 40 percen keresztül.
6. Öntse be a tejszínt, sózza meg és rizzsel tálalja fel.

Piros lencse dhal

6 óra 30 perc
4 adag

- » 200 g piros lencse
- » 1 db hagyma, finomra szeletelve
- » 2 gerezd fokhagyma
- » 1 evőkanál reszelt gyömbér
- » 1 teáskanál kurkuma
- » 1 teáskanál kömény
- » 1 teáskanál őrölt száraz koriander
- » 600 ml víz
- » 1 szeletelt paradicsom
- » Só ízlés szerint
- » Citrom és koriander a tálaláshoz



Lépések:

1. A készüléken állítsa be a SEAR/SAUTE programot magas hőmérséklettel (HI). A hagymát, a fokhagymát és a gyömbért pirítsa aranyárgára.
2. Tegye be a fűszereket és rövid ideig még pirítsa.
3. Tegye be a lencsét, a paradicsomot, öntse rá a vizet és sózza meg.
4. A készüléken állítsa be a SLOW COOK programot, alacsony hőmérséklettel (LO) és 6 óra főzési idővel.
5. Keverje össze, citrommal és korianderrel ízesítse, rizzsel tálalja fel.

Vegetáriánus kari

50 perc
4 adag

- » 1 db hagyma, finomra szeletelve
- » 2 gerezd fokhagyma
- » 1 evőkanál kari paszta vagy 2 teáskanál kari fűszerkeverék
- » 1 teáskanál kurkuma
- » 1 édesburgonya, kockákra vágva
- » 1 sárgarépa, szeletelve
- » 1 cukkini, kockákra szeletelve
- » 200 g főtt csicseriborsó
- » 400 ml kókusztej
- » 100 ml víz
- » Só és bors az ízesítéshez
- » Friss koriander és zöldcitrom a tálaláshoz.



Lépések:

1. A készüléken állítsa be a SEAR/SAUTE programot magas hőmérséklettel (HI). A hagymát és a fokhagymát pirítsa puhára.
2. Tegye be a kari pasztát / fűszerkeveréket és rövid ideig még pirítsa.
3. Tegye bele az összes zöldséget, csicseriborsót, kókusztejet és vizet, sóval és borssal ízesítse.
4. A készüléket állítsa BRAISE üzemmódba, tegye fel a fedőt és főzze az edény tartalmát 25-30 percen keresztül.
5. Rizzsel együtt tálalja, zöldcitrommal és korianderrel díszítse.

Marhahús Stroganoff módra

1 óra 20 perc
4 adag

- » 450 g marhahús
- » 1 db hagyma
- » 1 pohár tejföl
- » 2 kanál liszt
- » 2 kis csomó petrezselyem
- » 2 evőkanál paradicsompüré
- » Só és bors az ízesítéshez
- » 2–3 db babérlevél



Lépések:

1. A hagymát vágja csíkokra, a húst 4 cm kockákra szeletelje fel.
2. A készüléken állítsa be a SEAR/SAUTE programot magas hőmérséklettel (HI), az edénybe adagolt olíva olajat forrósítsa fel és tegye bele húskockákat. A húst pirítsa puhára és szaftosra. Vegye ki az edényből, tegye félre és pirítsa meg a hagymát.
3. A húst tegye vissza az edénybe, keverje össze és szórjon rá lisztet. Adagolja az edénybe a paradicsompürét és a tejfölt. Alaposan keverje össze. Hagyja még néhány percig sülni.
4. Ízlés szerint sózza és borsozza meg, tegye bele a babérlevelet.
5. A készüléket állítsa BRAISE üzemmódba, tegye fel a fedőt és főzze az edény tartalmát 50 percen keresztül (a hús legyen puha).
6. A Stroganoff módra készült marhahúst főtt tésztával szolgálja fel.

R20250901

SIGURO

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2025 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

www.siguro.net
www.alza.cz/contact