

 YDRAFLOW

*Ezidri*

Dörrgeräte für Obst und Gemüse

Bedienungsanleitung



## Inhalt

Vorschriften für die Verwendung von Dörrgeräten .....	2
Sicherheitshinweise.....	4
Hauptdaten des Gerätes.....	5
Erhöhung der Trocknungskapazität .....	5
Zubehör .....	6
Technische Daten .....	6
Wie das Dörrgerät richtig benutzen?.....	8
Wartung des Dörrgerätes.....	8
Wichtige Anweisungen und Empfehlungen zum Trocknen.....	9
Einstellung der Trockentemperatur.....	11
Verwendung von getrockneten Produkten .....	14
Tabelle zum Dörren von Obst .....	16
Obst- und Gemüsefladen.....	23
Dörren von Fleisch und Fisch .....	26
Obstrezepte.....	29
Gemüserezepte .....	31
Brot und Teigwaren.....	33
Trocknen von Kräutern und Gewürzen.....	35
Trocknen von Blumen.....	37
Entsorgung .....	39
Kontakt in Deutschland:.....	<b>Chyba! Záložka není definována.</b>

## Vorschriften für die Verwendung von Dörrgeräten

1. Lesen Sie sich die ganze Bedienungsanleitung sorgfältig durch, insbesondere die Sicherheitshinweise.

2. Machen Sie sich mit den Garantiebedingungen sorgfältig vertraut (sie sind im Garantieschein aufgeführt!).
3. Verwenden Sie die Dörrgeräte nicht für andere Zwecke als zum Dörren und Trocknen von Obst, Gemüse, Pilzen, Kräutern und Blumen.
4. Die Dörrgeräte werden durch Einstecken/Ziehen des Netzsteckers in die Steckdose /aus der Steckdose ein- und ausgeschaltet. Die Dörrgeräte haben weder einen separaten Netzschalter, noch werden sie anhand ihrer Thermostatknöpfe ausgeschaltet!!
5. Wenn Sie Ihr Dörrgerät zum ersten Mal einschalten, vergewissern Sie sich, dass sich der Ventilator im Gerät dreht. Sie erkennen die Drehung akustisch und visuell. Wenn sich der Ventilator nicht dreht, schalten Sie das Gerät sofort aus und geben Sie es an Ihren Händler zurück.
6. Legen Sie das Trocknungsgut auf die Dörrsiebe immer außerhalb des Gerätes! Legen Sie die Dörrsiebe auf die Basis des Gerätes erst nachdem Sie das Sieb gefüllt haben.
7. Verwenden Sie nur vom Hersteller geliefertes Zubehör.
8. Schützen Sie die Dörrgeräte und -siebe vor dem Herunterfallen auf den Boden oder auf den Tisch, auch aus geringer Höhe, und vor dem Herabfallen von Gegenständen auf das Gerät.
9. Seien Sie beim Waschen von Dörrsieben besonders vorsichtig, um das Durchbrechen der Dörrgitter zu vermeiden. Weitere Informationen zur Wartung der Dörrgeräte finden Sie im Abschnitt "Wartung der Dörrgeräte".

10. Schützen Sie die Dörrgeräte vor offenem Feuer und heißen Gegenständen.
11. Betreiben Sie die Dörrgeräte nicht auf dem Boden, im Staub oder in Feuchtigkeit. Benutzen Sie die Dörrgeräte nicht im Außenbereich.

## Sicherheitshinweise

Sie müssen immer Folgendes beachten, wenn Sie die Dörrgeräte benutzen:

- a) Beim Umgang mit dem Gerät (Reinigen, Tragen etc.) muss der Netzstecker immer aus der Steckdose gezogen werden, d.h. das Dörrgerät muss unbedingt ausgeschaltet sein!
- b) Das Dörrgerät, das Speisekabel und der Netzstecker dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- c) Schützen Sie die Dörrgeräte vor dem Eindringen von Wasser, Flüssigkeiten, Trocknungsgut und Fremdkörpern in die Basis
- d) Wenn Sie pastenförmiges Trocknungsgut zum Dörren vorbereiten, legen Sie zuerst eine Folienschale auf das Dörrsieb, füllen Sie die Schale mit dem Trocknungsgut und erst danach stapeln Sie die Dörrsiebe übereinander auf das Dörrgerät.
- e) Hängen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke, legen Sie es nicht auf heiße Gegenstände und legen Sie keine Gegenstände auf das Kabel.
- f) Verwenden Sie das Dörrgerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt sind.

- g) Bei einem Defekt des Dörrgerätes, insbesondere seines elektrischen Teils, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät nicht mehr benutzen. Übergeben Sie das Gerät oder senden Sie es zur Prüfung, Einstellung oder Reparatur an den Kundendienst.
- h) Die Adresse des autorisierten Service-Centers für die Reparaturen von Dörrgeräten finden Sie im Garantieschein und auf der Rückseite des Umschlags dieser Bedienungsanleitung.
- i) Versuchen Sie nicht, das Dörrgerät selbst zu reparieren oder es bei einem anderen Service-Center reparieren zu lassen! Eine falsche Einstellung der Schutzelemente des Dörrgerätes kann das Gerät irreparabel beschädigen oder kann sogar zu einem Feuer führen!

## Hauptdaten des Gerätes

Beschreibung: Die Dörrgeräte bestehen aus einer Basis (mit eingebautem Ventilator, der Heizspirale, elektronischem Regler und mit dem Speisekabel), aus den Dörriesieben, einem Deckel und Zubehör.

Durch die Ansaugöffnungen in der Basis wird Luft angesaugt, auf die vom elektronischen Thermostat eingestellte Temperatur erwärmt und durch das Verteilkanalsystem am Umfang der Dörriesiebe in den Innenraum einzelner Siebe eingeblasen. Durch die zentrale Öffnung der Siebe und des Deckels wird die Luft teilweise aus dem Dörrgerät ausgetrieben, und ein Luftanteil wird zurückgesaugt, erwärmt und wieder in den Siebraum eingeblasen.

## Erhöhung der Trocknungskapazität

Die Dörrgeräte haben eine modulare Bauweise, um ihre

Trocknungskapazität durch den Kauf zusätzlicher Siebe zu erweitern. Wenn das Dörrgerät mit der höchsten empfohlenen Anzahl von Sieben arbeitet, wird die Leistungsaufnahme des Gerätes praktisch nicht erhöht und die Trockenzeit nicht verlängert. Der Hersteller empfiehlt nicht, eine höhere als die im Abschnitt Technische Daten angegebene Anzahl der Dörrsiebe zu verwenden.

## Zubehör

### Folienschale

Sie wird zum Trocknen pastenförmiger Produkte verwendet (gerollte getrocknete Fladen).

### Foliensieb

Herausnehmbares, flexibles, engmaschiges Foliensieb, ideal für kleines Dörrgut. Gleichzeitig macht seine Verwendung das Waschen der Siebe einfacher.

### Distanzsieb

Es wird verwendet, um den Abstand zwischen den Sieben zu vergrößern, wenn größeres Trocknungsgut wie ganze Walnüsse getrocknet werden soll. Wenn Sie mehrere dieser Siebe übereinander stapeln, herstellen Sie einen "Tunnel" zum Trocknen der Blumen, sogar mit einem langen Stiel. Die höchste Anzahl von Sieben, die Ihr Dörrgerät aufnehmen kann, finden Sie im Abschnitt Technische Daten.

## Technische Daten

Typ:	Snackmaker FD500	Ultra FD1000 DIGITAL
------	------------------	-------------------------

Max. Leistungsaufnahme:	500 W	1.000 W
Durchschnittlicher Stromverbrauch (W):	100-200 W	200 – 500 W
Temperatur-Betriebsarten:	3	30 °C - 70 °C (in 5°C-Schritten einstellbar)
Timer	-	1 - 48 Stunden (in 1 Std-Schritten einstellbar)
Gewicht (kg):	3,4	4,7
Durchmesser des Dörrgerätes (mm):	340	390
Anzahl der Dörrsiebe	5	5
Max. Anzahl der Siebe zum Trocknen der Kräuter und Blumen:	15	30
Max. Anzahl der Siebe zum Trocknen von Obst und Gemüse	12	24
Max. Anzahl der Siebe zum Trocknen der Kost im pürierten Zustand und der Fertiggerichte	10	15

Mit jedem Dörrgerät werden ein Foliensieb und eine Schale mitgeliefert.

## Wie das Dörrgerät richtig benutzen?

1. Entnehmen Sie die Siebe und trennen Sie sie voneinander.  
Waschen Sie die Siebe vor Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, spülen Sie sie gut ab und lassen Sie sie trocknen.
2. Legen Sie die Trocknungsgutstücke einzeln nebeneinander auf das Sieb. Wenn Sie pastenförmiges Trocknungsgut trocknen, achten Sie darauf, dass die Masse nicht überläuft.
3. Stellen Sie je nach Typ des Dörrgerätes den Temperaturmodus (FD500 Snackmaker) oder die gewünschte Temperatur und Trockenzeit (FD1000 Ultra Digital) ein. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es kurz aufwärmen.
4. Wenn alle Siebe vorbereitet sind, legen Sie sie auf das Dörrgerät.  
Beim Trocknen legen Sie keine leeren Siebe auf das Gerät.
5. Schalten Sie das Dörrgerät aus erst nachdem der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist.
6. Nach dem Trocknen ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## Wartung des Dörrgerätes

Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes warmes Wasser mit einer Temperatur von nicht mehr als 60°C.

Verwenden Sie zum Reinigen niemals Hilfsmittel aus Metall, Topfkratzer aus Stahlwolle (oder aus Kunststoff) oder Scheuermittel (Geschirrsand etc.).

Deckel, Siebe und engmaschige Foliensiebe: Einige Minuten in warmem Wasser oder Wasser mit einem nicht mit aggressiven

Reinigungsmitteln einweichen. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um die Aufsätze von Trocknungsgut zu entfernen.

Folienschalen: Entfernen Sie die Trocknungsgutreste mit einem Papiertuch und waschen Sie die Schale mit warmem Wasser. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel!

Basis: Reinigen Sie die Basis vollständig mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm. Lassen Sie während der Reinigung kein Wasser in das Gerät eindringen.

## Wichtige Anweisungen und Empfehlungen zum Trocknen

Trocknungsvorgang aufzeichnen: Die Aufzeichnungen von Feuchtigkeit, Gewicht, Trockenzeit und –temperatur können beim wiederholten Trocknen behilflich sein. Diese Aufzeichnungen können so einfach wie Aufkleber auf Gläsern sein.

Qualitativ hochwertige Produkte verwenden: Das beste Ergebnis erreichen Sie nur mit qualitativ hochwertigen Produkten. Verwenden Sie frische und ausreichend reife Früchte, um den höchsten Nährwert zu erhalten. Verwenden Sie zum Trocknen niemals angefaultes oder schimmeliges Obst, Gemüse etc., auch nicht nach dem Herausschneiden und Reinigen!

Vorbereitung: Verwenden Sie nur Obst von guter Qualität, um den Geschmack und den Nährwert zu erhalten.

Sorgfältig waschen, schälen, entsteinen und schneiden. Gegebenenfalls die Früchte vorbehandeln.

Trocknungsgutmenge auf dem Sieb: Es ist schwierig, die optimale Menge zu bestimmen - im Allgemeinen werden jedoch etwa 0,5 kg pro Sieb empfohlen.

Empfohlene Stückgröße: Für Stückgut wird eine Scheibendicke von ca. 5 mm empfohlen. Arbeiten Sie schnell, um den Nährwert zu erhalten und das Trocknungsgut vor Abtrocknen zu schützen. Schneiden Sie das gleiche Trocknungsgut nach Möglichkeit in die gleichen Stücke (z. B. Bananen, Tomaten etc.). Dies wird in Zukunft die Zubereitung von Speisen erleichtern.

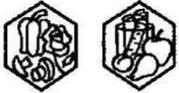
## Einstellung der Trockentemperatur

### Snackmaker FD500

Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in die Steckdose ein. Die Anzeige für den Trockenmodus "LOW" leuchtet auf.

Durch Drücken der grünen Taste wird in den Modus "MEDIUM" gewechselt. Durch erneutes Drücken der grünen Taste

wird in den Modus "HIGH" gewechselt. Die Modi werden bei jedem Drücken der grünen Taste im Zyklus LOW - MEDIUM - HIGH... ausgewählt.

Kennzeichnung	Symbol am Gerät	Temperatur	Geeignet für:
LOW		35–40 °C	Kräuter, Gewürze, Blumen
MEDIUM		50–55 °C	Obst, Gemüse, Pilze, Fladen
HIGH		56–60 °C	Fertiggerichte, Fleisch

### Ultra FD1000 DIGITAL

Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in die Steckdose ein, es ertönt ein „Piepton“ und die rote Betriebsbereitschaftsanzeige leuchtet auf.

Schalten Sie das Gerät durch das Drücken der Taste  ein. Es ertönt ein Piepton und auf dem Display erscheint eine blinkende Temperaturanzeige von 30°C und eine Zeitanzeige von 1 Stunde an.

Drücken Sie die Pfeile links neben dem Display, um die gewünschte

Temperatur einzustellen. Die Temperatur ist in einem Bereich von 30 - 70 ° C in 5°C-Schritten einstellbar. Die empfohlenen Trockentemperaturen sind die gleichen wie für den Snackmaker.

Drücken Sie die Pfeile rechts neben dem Display, um die gewünschte Trockenzeit einzustellen. Die Zeit wird in Schritten von einer Stunde eingestellt. Die kürzeste Trockenzeit beträgt 1 Stunde und die längste 48 Stunden.

Den Trocknungsvorgang schalten Sie durch das Drücken der  Taste ein.

Nach Ablauf der eingestellten Trockenzeit wird die Temperatur auf 30°C gesenkt – die Trocknung wird solange fortgesetzt (es wird dadurch die Wiederbefeuchtung bereits getrockneter Produkte durch Luftfeuchtigkeit vermieden), bis Sie das Gerät durch das Drücken der Taste für 2 Sekunden ausschalten.

### **Vorwärmen:**

Stellen Sie die empfohlene Trockentemperatur ein und schalten Sie sie kurz ein, bevor Sie die Siebe einlegen. Die Feuchtigkeit in den Produkten wird die Temperatur im Gerät senken. Es wird nicht empfohlen, eine höhere Trockentemperatur einzustellen, um diesen Temperaturabfall zu kompensieren.

### **Rezepte und Anweisungen zum Trocknen**

Wenn Sie an anderen Rezepten und Anleitungen zum richtigen Trocknen interessiert sind, können Sie das Heft "Dörren und Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Pilzen" bestellen.

### **Behandlung von Obst und Gemüse vor dem Trocknen**

Gemüse kann blanchiert (wärmebehandelt) werden, um eine enzymatische Reaktion mit Geschmacksverlust zu vermeiden.

Weitere Informationen zur Behandlung von Obst vor dem Trocknen finden Sie im Abschnitt "Trocknen von Obst". Eine Vorbehandlung ist zum Trocknen von Obst nicht erforderlich, sie verbessert jedoch das Aussehen der Produkte, erhöht die Haltbarkeit und manchmal auch den Nährwert. Einige Obstfrüchte (Feigen, Pflaumen, Trauben und Heidelbeeren) sind mit einem Schutzwachs überzogen. Um das Trocknen zu beschleunigen, tauchen Sie sie kurz vor dem Trocknen für 1-2 Minuten in heißes Wasser ein. Die Schutzschicht wird entfernt und die Trockenzeit wird dadurch verkürzt. Nach Herausnahme der Früchte aus heißem Wasser spülen Sie sie noch mit kaltem Wasser ab. In einigen Fällen, wie zum Beispiel bei Pflaumen, reicht es aus, die Früchte zu halbieren und mit der Schale nach unten auf die

Siebe zu legen. Kleine Beeren (z.B. Heidelbeeren) sollten vorzugsweise im gemixten Zustand getrocknet werden. Die Trockenzeit ist somit deutlich kürzer.

## Trockenzeit

Die Trockenzeit ist abhängig von der Menge der Produkte auf dem Sieb, der Dicke der Scheiben, der Feuchtigkeit und Temperatur der Umgebungsluft und insbesondere vom Wassergehalt des Produktes. Es ist empfehlenswert, die Aufzeichnungen zu führen.

## Lagerung und Kennzeichnung

Die getrockneten Produkte behalten ein Drittel bis ein Zwölftel des ursprünglichen Gewichts. Geeignete Aufbewahrungsbehälter sind Einmachgläser, Behälter mit Schraubverschlüssen aus Metall etc. Die Produkte in Plastiktüten in festen, insektensicheren Behältern aufbewahren. Füllen Sie die Behälter bis zum Rand, damit keine Luft eindringen kann. Achten Sie beim Verpacken darauf, keine Produkte zu zerdrücken. Es werden eher kleinere Behälter bevorzugt, da bei jedem Öffnen Feuchtigkeit aus der Luft in das Innere eindringt. Sie

können die Behälter mit Aufkleber mit Angaben über den Inhalt, das Datum und die Zeit der Trocknung und über das Gewicht etc. kennzeichnen.

### Regelmäßige Feuchtigkeitskontrolle

Schütteln Sie den Behälter in der ersten Woche nach dem Trocknen gelegentlich, um sich zu überzeugen, dass der Inhalt nicht nass ist. Überprüfen Sie die aufbewahrten trockenen Produkte später von Zeit zu Zeit und trocknen Sie sie ab, wenn sie nass werden.

### Aufbewahrungsort

Die getrockneten Produkte an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahren. Die empfohlene Temperatur beträgt 5 bis 20 ° C.

### Verwendung von getrockneten Produkten

Der ursprüngliche Zustand der Produkte wird durch Wiederbefeuchtung (Wasseraufnahme) erreicht. Es ist nicht bei allen Sorten notwendig - getrocknetes Obst und gerollte Obstscheiben sind ausgezeichnete Snacks, Gemüse kann in Suppen, Schnellgerichte, gedünstete und andere Gerichte ohne Wiederbefeuchtung zugegeben werden. Auch Kräuter werden normalerweise in trockenem Zustand für die Zubereitung der Kräutertees verwendet.

Bei der Wiederbefeuchtung wird in der Regel eine Tasse Wasser auf eine Tasse Obst, Gemüse oder Pilze gegossen und 5–15 Minuten einwirken gelassen und dann nach dem Rezept zubereitet. Geben Sie beim Einweichen kein Salz oder Zucker ins Wasser. Verwenden Sie das nach dem Einweichen verbleibende Wasser für die Zubereitung von Gerichten - es enthält Vitamine und Mineralien.

Eine Variante der Wiederbefeuchtung stellt das Kochen dar. Obst und Gemüse werden im Wasser, in Fleischbrühen oder Säften gekocht oder direkt in die Gerichte zugegeben, die mit erforderlicher Menge Wasser gegossen wurden.

Normalerweise wird eine halbe Tasse getrocknetes Gemüse anstelle einer Tasse frisches Gemüse zugegeben. Das Folgende sind die durchschnittlichen Äquivalente von getrockneten Produkten:

### Durchschnittliche Ausbeute aus frischem Gemüse nach Trocknen

frisches Gemüse	getrocknetes Äquivalent
1 Zwiebel	1,5 Esslöffel Zwiebelpulver 1/4 Tasse gehackte getrocknete Zwiebel
1 grüne Paprika	1/4 Tasse Paprikascheiben
1 Tasse Karotte	4 Esslöffel Karottenpulver
1 Tasse Spinat	1 Esslöffel Spinatpulver
1 mittelgroße Tomate	1 Esslöffel Tomatenpulver

Natürlich können nicht die getrockneten Produkte nach der Wiederbefeuchtung das Aussehen der frischen Produkte wieder erlangen. Zum Beispiel Tomaten eignen sich zum Kochen, für Saucen und für Tomatenmark – sie ähneln jedoch nicht vollständig dem Aussehen der frischen Tomaten. Mit ein wenig Fantasie werden Sie viele Möglichkeiten finden, wie die wiederbefeuchteten Produkte zu verwenden.

Denken Sie daran, dass getrocknete Früchte nach der

Wiederbefeuchtung süßer als frisch sind und daher nur weniger oder gar nicht nachgesüßt werden müssen.



## Tabelle zum Dörren von Obst

Die Dörrzeit hängt von mehreren Faktoren ab (Menge, Scheibenstärke, Luftfeuchtigkeit und temperatur, Wasseranteil in den Lebensmitteln usw.). Legen Sie das Obst nur in eine Lage. Empfohlene Dörrtemperatur ist 55°C - MEDIUM, Zeitangaben sind lediglich Richtwerte.

Obstart	Vorbereitung	vorläufige Vorbehandlung	Dörrdauer	Dörrtest	Anwendung
Äpfel	Feste, reife Früchte, schälen (wenn gewünscht), in 5 mm Scheiben schneiden, entkernen	2 Min in Lösung einweichen, trocknen	8-10 Stunden	biegsam	Müsli, Kuchen, Knödel
Aprikosen	Feste, reife Früchte entkernen, vierteln oder in Scheiben	2 Min. in Lösung einweichen, trocknen oder ohne Vorbehandeln	10-28 Stunden	biegsam	Trocken oder eingeweicht in Desserts Müsli, Fleischspeisen oder Saucen
Bananen	Reife Früchte mit braunen Stellen auf der Schale (hoher Zuckeranteil – wenig Stärke	Ohne Vorbehandlung	72-L6 Stunden	brüchig	Müsli, Kindernahrung, Kuchen

Heidelbeeren	Reife Früchte, waschen, Stiele entfernen	30-60 Sek. ins heiße, dann ins kalte Wasser	24 -36 Stunden	zäh	Milchcocktails, Speiseeis, Joghurts, Müsli, Kuchen, Tees
--------------	--	---	----------------	-----	--

Obstart	Vorbereitung	vorläufige Vorbehandlung	Dörrdauer	Dörrtest	Anwendung
Kirschen	Feste, saftige Früchte, waschen, Stiele entfernen, halbieren, mit Schale nach unten	Nicht notwendig, 30-60 Sek. ins heiße, dann ins kalte Wasser	12-24 Stunden	zäh	Brotzeit, für Kuchen, Eis
Zitrusfrüchte	Waschen, schneiden, schälen möglich (bei behandelter Schale jedoch ein Muss)	Ohne Vorbehandlung	4-8 Stunden	zäh	Kuchen, Puddings, Schokolade
Johannisbeeren	Zerkleinern und als Obstfladen trocknen	Ohne Vorbehandlung	8-10 Stunden	biegsam	Obst Tees, Füllung von Mehlspeisen, Garnitur von Süßspeisen
Feigen	Reife, waschen, halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden. Mit Schale nach unten	Ohne Vorbehandlung	10-30 Stunden		Geschmortes Obst, Obstsalat, Pudding, Kuchen
Weintrauben	Besser kernlose, reife, waschen, Stiele entfernen, halbieren, mit Schale nach unten	Ohne Vorbehandlung oder für 1-2 Min. ins heiße Wasser	20-30 Stunden	biegsam	Als Rosinen

Kiwi	Reife und feste, schälen, in 5 mm Scheiben schneiden	Ohne Vorbehandlung	8-10 Stunden	biegsam	Brotzeit, geschmorte Speisen, Obstsalate
Pfirsiche	Große feste Früchte, jedoch nicht unreife, waschen, schälen, entkernen, in 5 mm Scheiben	2 Min. einweichen, trocknen oder ohne Vorbehandlung	8-16 Stunden	zäh, biegsam	Brotzeit, geschmorte Speisen, Chutneys, Kuchen
Obst	Vorbereitung	vorläufige Vorbehandlung	Dörrdauer	Dörrtest	Anwendung
Birnen	Waschen und schälen, in 5 mm Scheiben schneiden	2 Min. einweichen, trocknen oder ohne Vorbehandlung	8-10 Stunden	biegsam	Geschmorte s Obst, Obstsalate, Desserts, vorzügliche Brotzeit mit Käse
Ananas	Reife und gesunde, nicht überreife Früchte schälen, Fasern entfernen, 5 mm Scheiben	Ohne Vorbehandlung	14-18 Stunden	zäh, biegsam	Müsli, Pudding, als Brotzeit, Pulver zum Süßen
Pflaumen	Süße, reife, waschen, halbieren, entkernen, große vierteln	Ohne Vorbehandlung	10-20 Stunden	biegsam	Süße Brotzeit oder in Verbindung mit anderem Obst, für Puddings
Himbeere n	zerkleinern, als Obstfladen trocknen	Ohne Vorbehandlung	8-10 Stunden	biegsam	Kuchen, Rouladen, Obst, Tees

Rhabarber	Feste, rote, gerade, säubern, waschen, 2,5 cm lange schneiden	Ohne Vorbehandlung	7 -12 Stunden	brüchig	Müsli, Milchcocktails, Speiseeis, Kuchen
-----------	---	--------------------	---------------	---------	--

### Durchschnittliche Ertragsmenge aus 10 kg Frischobst:

Apfel, Aprikosen, Pfirsiche 1,5 kg

Kirschen, Birnen, Bananen 1,0 kg



### Tabelle zum Dörren von Gemüse

Die Dörrzeit hängt von mehreren Faktoren ab (Lebensmittelmenge, Scheibenstärke, Luftfeuchtigkeit und Umgebungstemperatur, Wasseranteil in den Lebensmitteln usw.)

Empfohlene Dörrtemperatur: 55°C – MEDIUM

Zeitangaben sind lediglich Richtwerte.

Gemüseart	Vorbereitung	vorläufige Vorbehandlung	Dörrdauer	Dörrtest	Anwendung
Grüne Bohnen	Längs schneiden in kleine Streifen	Im heißen Dampf blanchieren bis glasig, dann ins kalte Wasser	4-6 Stunden	brüchig	Gemüsebeilagen in Suppen, zum Dünsten
Rote Bete	Waschen, in 10 mm große Würfel schneiden	Weichkochen, abkühlen lassen	10-12 Stunden	brüchig	Borschtsch oder trocken mit Käse als Brotzeit

Rosenkohl	Junge Röschen halbieren	3 Min. blanchieren, dann ins kalte Wasser	8- 14 Stunden	brüchig	Für Suppen, zum Dünsten
Möhren	Waschen, schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden	5 Min. blanchieren, dann ins kalte Wasser	8-10 Stunden	zäh	Für Suppen und Saucen

Gemüseart	Vorbereitung	vorläufige Vorbehandlung	Dörrdauer	Dörrtest	Anwendung
Blumenkohl	Jung und weiß, waschen, in 5-8mm Stücke, in Salzwasser einweichen wegen Insekten	3 Min. blanchieren, dann ins kalte Wasser	8-10 Stunden	brüchig	Trockener Blumenkohl ist braun, nach einweichen cremig, für Suppen und zum panieren
Sellerie	Jung und knackig, in 5 mm Stücke schneiden	Nicht notwendig	6-8 Stunden	brüchig	Suppen, gedünstete Speisen, als Selleriesalz
Gurken	Nicht schälen, in 5 mm Scheiben schneiden	Nicht notwendig	6-8 Stunden	brüchig	Als Chips
Blattgemüse (Wirsing, Spinat)	Frisch und eindeutig grün, waschen und Blätter rupfen	Im Dampf blanchieren, in einer Lage auf Tablett schichten	4-8 Stunden	brüchig	zum Pulver zermahlen, für Sahne und Gemüsesuppen und gedünstete Speisen, Zitronensaft hinzugeben

Pilze	Frische	Nicht nass machen, säubern, 5 mm Scheiben, kleine ganz lassen	5-8 Stunden	fest bis knusprig	Omelette, Suppen, Saucen, Schnellgerichte
-------	---------	---	-------------	-------------------	---

Gemüseart	Vorbereitung	vorläufige Vorbehandlung	Dörrdauer	Dörrtest	Anwendung
Zwiebeln	Schälen, Spitzen abschneiden, 5 mm Streifen oder Scheiben, nicht mit anderem Gemüse trocknen (scharfes Aroma)	Ohne Vorbehandlung	6-10 Stunden	knusprig	Suppen, Salate, gekochte Speisen, lagern als Scheiben oder Pulver
Erbsen	Jung und knackig, schälen und waschen	Überbrühen	5-8 Stunden	brüchig	Suppen, gedünstete Speisen oder zum Mischen mit anderem Gemüse
Paprika	Frisch, gerade, 5 mm Streifen oder Ringe, Samen entfernen	Ohne Vorbehandlung	5-10 Stunden	brüchig	Schnellgerichte, Suppen, Pizza

Kartoffeln	Waschen, schälen, in 5 mm Streifen, Ringe oder Würfel schneiden oder reiben	5 Min. blanchieren, werden durchsichtig aber fest. Einweichen ins Wasser zum Ausscheiden von Stärke	8-12 Stunden	knusprig	Suppen und gedünstete Speisen
Gemüseart	Vorbereitung	vorläufige Vorbehandlung	Dörrdauer	Dörrtest	Anwendung
Tomaten	Reif und fest, eindeutig rot, eher sauer. Waschen, 5 mm Scheiben. Falls sie beim Trocknen dunkeln, Temperatur um 5°C senken.	Ohne Vorbehandlung	8-10 Stunden	zäh bis knusprig	Für alle Speisen mit Tomaten. Als Pulver in Salate, Suppen, Saucen, für Tomatensaft
Zucchini	Junge, brüchige Früchte waschen, Oberseite abschneiden, längs schneiden in 5 mm Scheiben	2 Min. blanchieren	7-10 Stunden	äh bis knusprig	Als Chips, in Suppen und zu Schnellgerichten

Durchschnittliche Ertragsmenge aus 10 kg Frischgemüse:

Kohl, Sellerie, Zwiebel, Spinat 1,0 kg

Bohnen, Rote Beete, Möhren, Tomaten 1,5 kg Erbsen,  
Kartoffeln 2,0 kg

## Obst- und Gemüsefladen

Obstfladen sind gedörrte zusammengerollte Scheiben aus süßem oder ungewürzten, breiigem Obst oder Gemüse. Sie entstehen durch Verteilung der Pasten Füllung auf der leicht geölten Folienschale.

Verteilen Sie die Füllung stets auf die im Sieb liegende Folienschale, außerhalb des Dörrgeräts, damit die Füllung nicht versehentlich ins Gerät eindringt und legen Sie dann das Sieb vorsichtig auf das Dörrgerät.

### Zubereitung:

Pürieren oder verreiben Sie am besten leicht überreifes Obst oder Gemüse zum Brei, geben einen Teelöffel Honig auf eine Tasse Püree hinzu und verteilen die Mischung gleichmäßig. Die Früchte können auch mit Schale vermischt sein, mit Ausnahme von Pfirsichen und Erbsen. Manche Früchte, wie z.B. Apfel, Aprikosen und Pfirsiche oxidieren schneller, deshalb verkürzen Sie die Zubereitungszeit. Beim beerenähnlichen Obst mit großen Kernen ist es sinnvoll, die Paste nach dem Pürieren zu passieren. Der Fladen sollte in der Mitte ca. 3 mm und am Rand ca. 5 mm stark sein. Die Rolle ist fertig, wenn die Mitte bei Berührung nicht mehr klebt. Manche beerenähnliche Fladen (z.B. rote oder schwarze Johannisbeere) werde immer etwas klebrig sein.

Nehmen Sie die die Fladen am besten noch warm heraus, damit sie sich nicht an der Folienschale festkleben. Rollen Sie sie und verpacken sie in Plastik Verpackungen und lagern sie in luftdichten Behältern. Die Aufbewahrung im Kühlschrank oder Tiefkühltruhe verlängert die Haltbarkeit.

Obstfladen eignen sich als ausgezeichnete Zwischenmahlzeit. Bei Mischung der Fladen mit heißem Wasser im Verhältnis 3+1 erhalten Sie Konfitüre ohne Zucker. Der Verbrauch der Füllung auf ein Foliensieb ist rund 2 Tassen für Ultra 1000 und 1 1/2 Tassen für Snackmaker FD500.

Trockenprobe: Die Fladen sind trocken, wenn sie ohne feuchte Flecken sind. Falls die Fladen brechen, sind sie zu trocken.

### Empfohlene Kombination für Obstfladen



Empfohlene Dörrrtemperatur: 55°C - MEDIUM  
Die Dörzeit beträgt 8 - 12 Stunden.

Obstsorte	Kombination	Gewürze und Beigeschmack	Beilage
Äpfel	Bananen, Datteln, Pfirsiche, Birnen, Zwetschgen, Rosinen, Beeren	Zimt, Honig, Muskatnuss, Zitronensaft, Apfelsinen, Erdbeeren	Nüsse, Kokosnuss
Aprikosen	Apfel, Bananen, Datteln, Ananas	Weinbrand, Honig, Zitronensaft, Muskatnuss, Rohrzucker	Nüsse
Bananen	Apfel, Aprikosen, Blaubeeren, Weintrauben, Erdnussbutter, Zitronen-oder Apfelsinenschalen, Himbeeren	Zitronensaft, Muskatnuss, Vanille, Honig, Ingwer, Muskatblüte	Nüsse, Kokosnuss

Blaubeeren	Bananen	Zitronensaft	
Kirschen	Apfel, Bananen, Himbeeren, Rhabarber	Honig, Zitronensaft, Mandelgeschmack	Mandeln, Kokosnuss

Obstsorte	Kombination	Gewürze und Beigeschmack	Beilage
Preiselbeeren	Apfel Püree, Bananen, Datteln, Apfelsinen	Honig, Apfelsinensaft	
Weintrauben	Äpfel, Bananen	Honig, Apfelsinensaft	
Nektarinen		Honig, Apfelsinensaft	Nüsse
Apfelsinen	Bananen, Birnen	Zimt, Honig, Zitronensaft, Muskatnuss,	Kokosnuss
Pfirsiche	Apfel, Ananas	Zimt, Honig, Zitronensaft, Muskatnuss,	Nüsse
Birnen	Apfel, Ananas	Zimt, Zitronensaft, Muskatnuss	Kokosnuss
Ananas	Bananen, Apfelsinen	Zimt, Honig	Kokosnuss
Zwetschgen	Apfel, Datteln, Rosinen	Honig, Zitronenoder Apfelsinensaft	Sesam
Kürbis		Rohrzucker, Zimt, Nelken, Ingwer, Honig Muskatnuss	
Himbeeren	Äpfel, Bananen	Honig	
Rhabarber	Äpfel, Erdbeeren	Zucker, Honig	

Erdbeeren	Bananen, Rhabarber, Ananas	Zimt, Honig, Zitronensaft, Muskatblüte, Muskatnuss	Kokosnuss, Schlagsahne
Joghurt	iedwededes Obst nach Geschmack		

## Dörren von Fleisch und Fisch



Empfohlene Dör温度: 50°C – HIGH  
Die Dörzeit beträgt 6-8 Stunden.

### Jerky und Biltong

...ist eine beispielsweise in den USA und in Süd-Afrika sehr beliebte Art von Dörffleisch. Es wird aus rohem Rind- oder Rehfleisch hergestellt, das gesalzen oder mariniert und danach gedörert wird. Rohes Hähnchen- oder Schweinefleisch ist nicht geeignet.

### Gedörertes und gekochtes Fleisch sowie Fleischgerichte

Das Fleisch wird zuerst gekocht, danach in kleine Stücke geschnitten und gedörert. Es kann auch gekocht werden als Teil eines kompletten Gerichts wie Auflauf und Eintopf, danach wird es gedörert und bei Bedarf durch Zugabe von Wasser wiederhergestellt.

Hähnchen- und Schweinefleisch, die nicht für Jerky verwendet werden, sind hierfür geeignet.

## Fish Jerky

ist roher Fisch, der gesalzen und manchmal geräuchert wurde und danach gedörrt wurde.

## Dörren von Beef Jerky

Verwendet wird mageres Rindfleisch ohne Fett, da fett beim Lagern ranzig wird. Zwei Kilogramm mageres Fleisch ergeben 500 Gramm Jerky. Bitten Sie Ihren Metzger, das Fleisch in lange 5 mm dicke Streifen zu schneiden oder verwenden Sie ein scharfes Messer. Ein wenig angefrorenes Fleisch lässt sich leichter schneiden. Quer zur Faser geschnittenes Fleisch ist weniger zäh als längs geschnittenes.

## Wildfleisch

Jeder Teil kann verwendet werden, da das Fleisch immer mager ist. Es wird empfohlen, Wildfleisch vor dem Dörren für mindestens 60 Tage tiefzufrieren als Vorsichtsmaßnahme gegen Krankheiten, die das Tier mit sich getragen haben könnte.

## Marinade für 500 Gramm mageres Rind- oder Wildfleisch

4 EL Sojasauce

4 EL Worcestershire Sauce

1 EL Tomatensauce

1/2 TL schwarzer Pfeffer

2 Knoblauchzehen

1/2 TL Salz

1 EL Ingwerpulver

1 EL Currypulver

Das Fleisch vollständig mit Marinade bestreichen, bedecken und im Kühlschrank 6 bis 8 Stunden stehen lassen, danach abschütten. Legen Sie eine Folienschale auf das unterste Dörriesieb, um Tropfen abzufangen. Auf den darüber liegenden Dörriesieben benutzen Sie

flexible Siebe, auf denen Sie das Fleisch ausbreiten. Drehen Sie das Fleisch nach 4 Stunden Dörren um. Dörren Sie bei 60°C - HIGH - 6 bis 8 Stunden lang. Es ist fertig, wenn es sich wie eine Wieder biegt, ohne zu brechen.

## Süd-Afrikanischer Biltong

1 kg Rehfleisch  
2 TL Zucker  
1 TL gemahlene Koriander  
2 Knoblauchzehen  
Sauce 1/2 TL Salz  
1 EL Ingwerpulver  
1 EL Currypulver  
1 TL grobkörniges Salz  
1/2 TL gemahlene schwarze Pfeffer  
125 ml Essig

Schneiden Sie Fleisch in 10 mm dicke Scheiben und mit Marinade bestrichen über Nacht stehen lassen. Flüssigkeit abschütten und auf Folienschalen oder festen Sieben bei 60°C - HIGH - 10 bis 12 Stunden lang dörren, bis die Streifen biegsam aber nicht brüchig sind.

## Corned Beef Jerky

Schneiden Sie ungekochtes, abgelagertes Corned Beef in lange, dünne, gleiche Streifen. Legen Sie sie flach auf die flexiblen Siebe und dörren bis sie ledern sind. Getrocknetes Corned Beef sollte brechen, wenn es gebogen wird, sollte aber nicht spröde werden. In einem luftdichten Behälter Verschießen und im Kühlschrank aufbewahren.

## Obstrezepte

### Obstpfannkuchen

50 g Dörrobst (Mischung) 150

g Mehl (mittelgrob, wenn  
vorhanden) 50 g Zucker

1L Milch

1 Packung Backpulver

1Ei

1 EL zerlassener Butter

Salz, Zimtucker

Das Obst in einer Tasse Wasser einweichen und aufquellen lassen. Zerreiben Sie das Ei mit Zucker und geben die warme Butter hinzu, eine Salzprise, das Mehl, das Backpulver und Milch. Vermengen Sie den Teig gründlich und geben geschnittenes Obst hinzu. In der Pfanne kleine Pfannkuchen rösten und anschließend mit Zimtucker bestreuen.

### Apfelauflauf

150 g gedörrte Apfel (in Scheiben)

5 Eier

1/2 Packung Backpulver

Zitronenschale

50 g Zucker

50 g Semmelbrösel

1 EL Rum, Zimt,

Kochen Sie die gedörrten Apfelscheiben im Wasser halb gar. Die Eidotter mit Zucker, Zitronenschale, Zimt und Rum verreiben. Geben Sie zur Mischung die Apfel und Semmelbrösel. Aus dem Eiweiß

schlagen Sie Schnee und mengen Sie diesen als letzten zur Mischung unter. Bestreichen Sie die Backform mit ein wenig Öl ein, bestreuen den Boden mit Semmelbrösel, füllen mit Mischung und bei 180°C 15-20 Minuten backen.

### Obstaufstrich

1 kg Dörrobst (Apfel, Aprikosen, Pfirsiche)

1TL Zimt

1TL Mandelaroma

1L Wasser

200 g Zucker

Bringen Sie in einem großen Topf das Dörrobst zum Kochen. Kochen Sie bei kleiner Flamme ca. 30 Minuten lang. Mischen Sie Zimt, Zucker und Mandelaroma unter und köcheln weitere 30 Minuten. Wenn das Obst weich ist, nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und lassen ihn abkühlen. Die kalte Masse zerdrückt oder pürieren Sie zum Brei. Lagern Sie im verschlossenen Glas im Kühlschrank. Der Aufstrich ist ausgezeichnet z.B. aufs Brot, Dalken oder Pfannkuchen.

### Obstmüsli

100 g Dörrobst (Mischung aus Äpfeln, Birnen Zwetschgen, Erdbeeren, Pfirsichen)

50 g Roggenkeime

400 g Haferflocken

50 g geraspelte Walnüsse

50 g Schokoladenkrümel

Hacken Sie das Obst klein und vermischen zusammen mit anderen

Zutaten. Alles lagern Sie in einem verschlossenen Behälter. Die Mischung können Sie mischen mit Joghurts, Milch oder aus ihr einen Haferbrei mit Obst kochen.

## Gemüserezepte

### Lauchsuppe mit Käse

30 g gedörrten Lauch  
50 g Butter  
1/2 Fleischbrühwürfel  
3 EL geriebenen Käse  
1L Wasser  
50g Mehl  
100 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Petersilie

Den Lauch in Wasser aufquellen lassen, danach überschüssiges Wasser abschütten und den Lauch abtropfen lassen. In Butter schmoren, Mehl hinzugeben und eine helle Mehlschwitze braten. Nach Abkühlung nach und nach unter ständigem Rühren Wasser und Brühwürfel hinzugeben und aufkochen. Zur fertigen Suppe Sahne zugießen und mit Petersilie bestreuen. Geriebenen Käse gibt zur Suppe jeder nach Belieben.

### Gemüsepizza

1 Pizzateig aus der Tüte  
gedörrte Scheiben von Tomaten, Paprika und Zwiebeln  
Öl, Salz, Pfeffer, Oregano, Schnittlauch  
2 Eier  
100 g geriebene Käse

## Ketchup

Das Dörrgemüse ca. 1 Stunde im Wasser aufquellen lassen. Zwischendurch den Teig vorbereiten laut Packungsanleitung. Das Backblech mit Öl einreiben und darin den Teig ausbreiten. Den Teig mit Öl und Ketchup bestreichen und mit den Gemüsescheiben belegen. Übergießen mit verquirlten Eiern, salzen, pfeffern und mit Käse und Oregano betreuen. Bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

## Pilzschnitzel mit Gemüse

30 g getrocknete Pilze  
60 g gedörrte Gemüsemischung  
100 g geriebener Käse  
3 Eier  
3 EL Mehl  
Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Öl  
1 EL Butter

Die getrockneten Pilze und das Dörrgemüse ca. 1 Stunden in Wasser aufquellen lassen und danach gar kochen. Zur Mischung geben Sie Eier, Käse, zerlassene Butter und Mehl. Salzen, pfeffern und nach Bedarf mit Semmelbrösel verdicken. Mit dem Esslöffel Puffer herausstechen und in Öl braten. Servieren mit Kartoffeln und Tatarensauce.

## Gazpacho

500 g reife Tomaten  
1 grüner Paprika  
2 Möhren  
2 EL Essig  
1 TL gehacktes Basilikum

1 Gurke  
2 große Zwiebeln  
50 ml Öl  
5 Tropfen Tabasco  
Pfeffer

Die Tomaten, Gurke, Zwiebel, Paprika und Möhren pürieren. Zur Mischung Essig, Tabasco, Pfeffer und Basilikum zugeben. Nochmal kurz pürieren. Die Mischung auf Folienschale dörren, zum Pulver zerbröseln und in einer Flasche aufbewahren. Vor der Benutzung die Mischung in Wasser einweichen (ein dicker Brei entsteht), die Sie als pikante Beilage benutzen können.

## Brot und Teigwaren

### Getrocknetes Brot

Schneiden Sie einen Tag altes Brot in Würfel. Dörren Sie ca. 1 Stunde.

500 g frisches Brot ergibt ca. 4 Tassen. wenn sie das Brot vor dem Dörren abschmecken wollen, begießen Sie die Würfel mit 3 EL zerlassener Butter, geben Knoblauch mit Salz, Parmesankäse oder andere Gewürze hinzu und dörren bis knusprig. Als Beigabe für Salate oder Suppen.

### Käse für Teigwaren

Sie können Ihren beliebten Käse stets zur Verfügung haben - es genügt, dass sie den Käse reiben und dörren. Käse, Salz und Pfeffer in eine kleine Plastiktüte luftdicht verschließen. In größere Tüte legen Sie die Teigwaren zusammen mit dem Beutel mit dem Käse und alles zusammen luftdicht verschließen. Anwendung: Die Teigwaren weich kochen. Mit Käsemischung betreuen, vermischen und ca. 6 Minuten

bedeckt lassen. Danach wieder vermischen und servieren.  
Abschmecken mit Butter und Gewürze möglich.

## Nudeln

Wenn Sie zu Hause Nudeln machen, können sie diese auch trocknen:

2 Tassen Mehl (für zähen Teig etwas mehr)

1 Tasse Sojamehl (den Mehlanteil verringern oder auslassen)

1 Tasse Roggenkeimlinge (den Mehlanteil verringern oder auslassen)

2 Eier

1/2 Tasse Milch

Salz

Eier verquirlen, übrige Zutaten hinzufügen und Teig verarbeiten. Den Teig in drei Teile teilen. Jeden Teil auf einer mehlbestreuten Unterlage dünn auswalzen. Mit scharfem Messer in ca. 5-10 mm breite Streifen schneiden. Auf Foliensiebe legen und bei 50 °C dörren. Ergibt ca. 6 Tassen Nudeln. Aufbewahren in Plastikbeuteln oder im Kühlschrank, wo es sich länger hält.

## Instantreis

Kochen Sie den Reis nach Anleitung und dörren anschließend.

Anwendung: Einen Teil Reis mit einem Teil heißen Wasser aufgießen und 5 Minuten stehen lassen.

## Instantnudeln

Werden zubereitet wie Instantreis. Als Zugabe zum Dörrgemüse und in Suppen.

## Trocknen von Kräutern und Gewürzen



Empfohlene Dörortemperatur: 35 – 40°C - LOW

Kräuter lassen sich sehr leicht züchten, weil sie nicht viel Platz und Pflege beanspruchen. Gedörrt haben sie sie das ganze Jahr zur Verfügung. sammeln sie junge und brüchige Blätter, sie haben mehr Aroma. Schoten mit samen werden vor dem öffnen gesammelt, damit sie von der Sonne nicht austrocknen. Wenn Sie Blüten dörren, sammeln Sie sie vor der vollen Blütenentfaltung.

Die Mehrzahl von Kräutern und Gewürzen lassen sich mit Stielen dörren. Die Samen und Blätter lassen sich leichter trennen, wenn trocken. Kräuter werden bei einer Temperatur bis 35 °C gedörrt, Gewürze sind nicht so empfindlich und lassen sich bei 40 °C dörren.

Vor dem Lagern beschriften, denn im trockenen Zustand lassen sich Kräuter schlechter auseinanderhalten. Lagern an einem kühlen und dunklen Ort in Glas oder Stoffbeuteln - zerstoßen erst vor dem Gebrauch.

Ingwer: Die Wurzel reiben oder schneiden und bei 35 °C dörren.

Meerrettich: Die Wurzel abschrubben, raspeln oder in 5 mm Scheiben schneiden und bei 35 °C dörren. Danach können sie ihn pulverisieren.

Knoblauch: Schälen, kleinschneiden, auf Folienschale verteilen und bei 35 °C dörren. Lagern im ursprünglichen Zustand oder pulverisieren.

Kräutertees: Kräuter bestimmt für die Zubereitung von Tees müssen nicht in Pulverform sein. Auf eine Tasse brühendes Wasser einen vollen TL trockener Kräuter. 5 Minuten ziehen lassen, dann ab sieben. Kräuter werden einzeln oder als Mischung verwendet - z.B. Anis, Kamille, Pfefferminze, Waldmeister - versuchen sie Nelken, Zimt und Muskatnuss hinzuzugeben.

Petersilie: Gut abspülen, abtropfen lassen und auf Foliensieb 3-4 Stunden lang dörren.

Kräuteressig: In verschiedene Essigarten können Sie ihre Lieblingskräuter zugeben - z.B. Basilikum oder Knoblauch in Weinessig. Für italienisches Salatdressing geben Sie hinzu Oregano, Basilikum, Knoblauch oder Thymian. Alle Arten von Kräuteressig werden wie folgt zubereitet: In 1 L Essig 50 g getrocknete Kräuter hinzugeben, zum Kochen bringen, abkühlen lassen. Vor dem Abfüllend er Flaschen lässt sich der Essig noch ab sieben.

Getrocknete Brotmischung:

Mischen Sie 2 und 1/2 Tassen getrockneter Semmelbrösel oder Würfel (aus dem Dörrgerät), 1/2 Tasse Zwiebelpulver, 1 TL Knoblauchpulver, 2 TL Petersilie, 1/2 TL Majoran, 1 EL Sellerie, 1 TL

Salz, 1/2 TL Pfeffer (Kräuter, Gewürze und Gemüsepulver mit dem Dörrgerät zubereitet). Gut vermischen und in luftdichtem Behälter lagern. Innerhalb 2-3 Monaten aufbrauchen. Als Zugabe in Suppen (Knoblauch-, Erbsensuppe usw.).

Kräuterbutter: 1/2 Tasse Butter, 1/2 Tasse Öl, 1 EL Petersilie, 1/2 TL Thymian, 1/2 TL Basilikum, 1 TL Schnittlauch (alles getrocknet), 1 TL Salz, 1/8 TL Knoblauchpulver. Alles gut glatt vermischen. Für Cracker und Brot.

## Trocknen von Blumen



Empfohlene Dörrtemperatur: 35 - 40.C – LOW

Ähnlich wie Kräuter können wir auch Blumen trocknen. Die Größe der Blüten ist jedoch beschränkt auf den Abstand zwischen den Dörrsieben, die 28 mm beträgt. Kleinere Blüten mit Stielen (damit wir sie nach dem Trocknen anordnen können) verteilen wir auf die Siebe und dörren bei 40 °C. Bei gleichmäßiger Temperatur und ohne Lichteinfluss behalten die Blüten ihre ursprüngliche Farbe. Auch einzelne Blütenblätter aus verschiedenen Blumen lassen sich trocknen, die man zu dekorativen Zwecken benutzen kann.

Zubereitung: Blumen zum Trocknen früh morgens oder spät nachmittagsschneiden, wenn sie kühl und trocken sind. Sammeln Sie diese nicht gleich nach einem Regen oder Morgentau. Zum Trocknen suchen Sie feste Blumen und nur halbaufgeblüht. Auch wenn volle Blüten schöner sind, verlieren diese beim Trocknen oft ihre Blütenblätter. Die Blumen möglichst rasch nach dem Schneiden trocknen.

Potpourri (Mischung): Zur Zubereitung von Potpourri, das die Luft in einem Zimmer auffrischt, benötigen Sie keine exotischen Blumenarten. Die Mehrzahl von Gartenblüten und Blättern sind verwendbar. Rosenblüten prägen sich durch ihren Duft aus, während Osterblume und Lavendel Farbe liefern und an umfangzugeben. Damit der Duft der Blumen nicht ausdunstet, geben wir in die Mischung Fixativ wie z.B. Kalmus, verteilen sie diese auf die Siebe und trocknen 6 Stunden. Nach Abkühlung bewahren Sie sie auf in

luftdichten Behältern und lagern sie an einem kühlen und dunklen Ort, bis Sie sie zum Potpourri verwenden.

## Potpourri

Allgemeine Anleitung zur Zubereitung:

4 Hand voll Kräuter oder Blüten

1-2 EL Fixativ

1-2 EL gemischte Gewürze

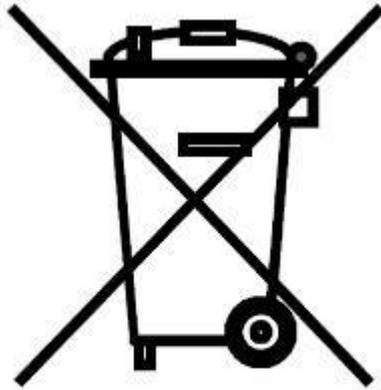
Geben Sie getrocknete Kräuter und Blüten in ein großes Glas oder Schale ausrostfreiem Stahl und vermengen. Dann in einem anderen Behälter Fixativ und Gewürze vermengen und Blüten und Kräuter zuschütten. Lagern Sie sie in einensauberen luftdichtem Behälter an einem kühlen und dunklen Ort auf. Ab und zuschütten Sie den Behälter oder durchmischen seinen Inhalt.

## Gebrauch:

Schütten Sie die Mischung in einen Stoffbeutel und hängen diesen frei in einem Raum auf. Er wird schön duften und erfrischt die Raumluft.

## Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll! Bitte geben Sie das EZIDRI Dörrgerät an eine dafür geeignete Sammelstelle.



## Hersteller

Hydraflow Industries Ltd.  
26 Goodshed Road  
Upper Hut, Wellington  
New Zealand



*ezidri*

 YDRAFLOW INDUSTRIES LIMITED

CE

