



KitchenAid

Inhalt

Vorwort	Seite 5
Über den Blender	ab Seite 6
Verschiedene Mahlergebnisse	ab Seite 12
28 Rezepte	ab Seite 24
Vita Su Vössing	Seite 74
Impressum	Seite 76



Blendend!

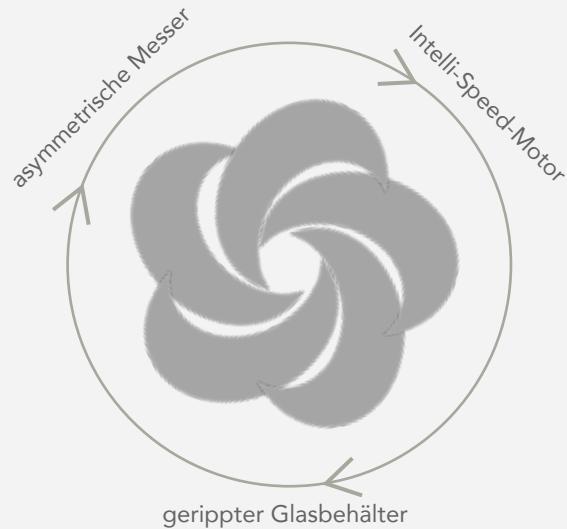
Neben der schon legendären, ikonenhaften KitchenAid-Küchenmaschine, die uns auf sehr überzeugende Weise täglich bei der Zubereitung der leckersten Speisen begleitet, ist der Blender bei meinen Kreationen ebenso regelmäßig im Einsatz. Mir geht es dabei um feine Texturen, die unnachahmlich nur mit solchen Hochleistungsgeräten erzeugt werden können: die feinsten Suppen, die leckersten Cremes, luftige Mousse und herrliche Dressings, fluffige Blini-Teige, sündhafte Pfannkuchen, geschmeidige Grundlagen für Konfekt und Teige, die bestens unter Höchstgeschwindigkeit parfümiert werden sollten. Die Technik leistet hier dem Geschmackserlebnis eine entscheidende Hilfe, denn die präzise Bewegung durch das Messerwerk bereitet eine Konsistenz, die das Aromenspiel in großer Vielfalt auf den Gaumen bringt. Und das ist mein Ansatz bei diesem kleinen Kochbuch: die Fürsorge und Bewahrung des feinen Geschmacks.

Mittlerweile gehört der Blender in fast jeden Haushalt und zurecht verlangen die Menschen weit mehr damit anzufangen, als ein paar Shakes zu mischen. Mein Interesse gilt hier den kulinarischen Standpunkten einer vollständigen Ernährungsweise, die genuss- und gesundheitsorientiert sich immer wieder neu auf die Suche begibt. Wer mich kennt, kennt mich unaufgeregt und klassisch. So sind auch meine Rezepte, und für diese Zubereitungsweisen brauche ich stets eine große Präzision.

In den letzten 10 Jahren konnte ich mit nun schon 30 erfolgreichen Kochbüchern mein Wissen und Können einer treuen Leserschaft vermitteln, die mir immer wieder die Resonanz gab, mich nicht zu weit in die Gefilde der hohen Kochkunst zu vertiefen, sondern bodenständig die kochbegeisterten Menschen mit geeigneter Literatur zu begleiten.

Die Vielfalt, die der KitchenAid Blender mit allen seinen Zubehörteilen zu bieten hat, ist jedoch weit größer als das zur Verfügung stehende Platzangebot in diesem Begleitheft. Dieses Büchlein soll Ihnen eine leckere kulinarische Gebrauchsanleitung sein, eine hoffentlich inspirierende Hilfe, um mit diesem guten Blender zuhause kreativ zu werden.

Herzlichst, Ihre



Entwickelt, um den perfekten Geschmack zu liefern, indem selbst die härtesten Zutaten in weiche Texturen und köstliche Aromen umgewandelt werden.

Das Geheimnis, das sich hinter der herausragenden Qualität der KitchenAid Blender verbirgt, ist das harmonische Zusammenspiel von Klinge, Motor und Behälter.



Der K400 Blender: sorgfältig gefertigt mit einem stabilen, druckgegossenen Metallfuß, einem Knopf aus gegossenem Metall und einem eleganten Design. Das **gerippte Glasdesign** des Behälters bewegt den Inhalt auf die Messer zu, um einen kraftvollen Mischwirbel zu erzeugen. Sehr leistungsstarker 1,5 PS Motor.



Der High Performance Blender: Eine Reihe von variablen Geschwindigkeiten liefert nuancierte Aromen und Texturen, die den Unterschied ausmachen. Der mitgelieferte Stampfer drückt die Zutaten in den Mischungswirbel. Mit 9 variablen Geschwindigkeiten und zusätzlich 1 Pulsstufe. Extrem leistungsstarker 3 PS-Motor.



Der Power Plus Blender: das Beste für zuhause, durch Profis inspiriert. Erwärmt Suppen und Saucen und hält sie im Thermal Control Behälter warm. Rezeptur-Programme: Suppen, Saft, Smoothies. Unser stärkster Blender mit einem 3,5 PS Hochleistungs-Motor.

Der K400 Blender und einige Accessoires

Es geht um die Vollendung von Geschmack und Textur! Unsere Blender sind konzipiert, um perfekt schmeckende Ergebnisse zu liefern.

Mit der Kombination aus einer einzigartigen, hochmodernen Klinge, einem leistungsstarken Motor und einem Glasbehälter sind die KitchenAid Blender dafür geschaffen, um das Beste aus allen Zutaten herauszuholen. Von weichen bis hin zu faserigen und festen Rohstoffen wird alles bestens zerkleinert. Darüber hinaus entstehen durch den Vorgang des Mischens ganz unverwechselbare köstliche Kreationen.

Die kreative Kraft des Mixers gibt den Köchinnen und Köchen zuhause das Selbstvertrauen, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen und unerwartete Kreationen mit einzigartigen Zutaten für die ganze Familie zu kombinieren.

Durch eine sinnvolle Reihe von Zubehörteilen wurde der K400 Blender zu einer großartigen Ergänzung in unseren Küchen weiterentwickelt.

Der K400 Blender ist in 10 Farben erhältlich: von lebhaftem Candy Apple Red, über Mattschwarz bis hin zu dezenter Pistazie. Für jede Küche der perfekte Blender.



Intelli-Speed-Motor

Die Intelli-Speed®-Motorsteuerung erkennt den Inhalt und hält die optimale Geschwindigkeit aufrecht, um alle Zutaten zu durchlaufen.

Soft-Start-Steuerung

Die Soft-Start®-Funktion startet den Motor mit einer langsameren Geschwindigkeit, um Lebensmittel in das Messer zu ziehen, und erhöht sich dann zügig auf die gewählte Geschwindigkeitseinstellung, um Spritzer zu vermeiden.

Geschwindigkeit + Einstellungen

Mischen Sie Ihre köstlichsten Kreationen mit den drei voreingestellten Rezeptprogrammen: Ice Crush, Ice Drinks und Smoothie. Oder steuern Sie den Geschmack und die Textur ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben mit der 5-Gang-Kurzwahl.

Das gerippte Glasdesign des Behälters ...

... bewegt den Inhalt auf die Klingen zu, um einen kraftvollen Mischwirbel zu erzeugen, der spielend leicht gegen harte Zutaten ankommt.

Die Klinge

Eine einzigartige asymmetrische Klinge, die in vier auf einander abgestimmten Winkeln gefertigt wurde. In Kombination mit dem gerippten Glasbehälter wird der Inhalt vollständig in den Mischwirbel gezogen.

Die Reinigung

Mit einem einfach zu bedienenden, selbstreinigenden Programm: Füllen Sie das Mixerglas mit etwas Wasser und einem Tropfen Spülmittel und starten Sie dann das Selbstreinigungsprogramm. Der Deckel ist spülmaschinenfest, und somit ebenfalls bequem zu reinigen.



Kichererbsenmehl & grünes Erbsenmehl



Jeweils 300 g getrocknete Erbsen oder Kichererbsen in den Behälter geben und auf der Stufe 1–2 auf den gewünschten Mahlgrad zerkleinern.

①

Kichererbsenmehl eignet sich für:

- Backwaren
- Das Abbinden von Saucen und für Suppen
- Kichererbsencreme
- Kichererbsenkuchen
- Falafel
- Socca
- Pfannkuchen
- Fladenbrot
- Nudeln
- Cremes

②

Erbsenmehl eignet sich für:

- Blinis
- Pasta
- Spätzle
- Waffeln
- Brot und Brötchen
- Ausbackteige
- Flammkuchen



Maismehl & Mehl aus schwarzen Bohnen



Jeweils 300 g getrockneten Mais oder schwarze Bohnen in den Behälter geben und auf der Stufe 1–2 auf den gewünschten Mahlgrad zerkleinern.

①

Maismehl/Grieß eignet sich für:

- Polenta
- Maisbrot
- Maisfladen
- Muffins
- Kuchen
- Polentapommes
- Polenta-Schmarrn

②

Schwarzes Bohnenmehl eignet sich für:

- Muffins
- Kuchen
- Brot
- Baguette
- Vollkornbrot
- Kernigen Ausbackteig



Mandeln & Haselnüsse



Jeweils 300 g Nüsse in den Behälter geben und auf der Stufe 1–2 auf den gewünschten Mahlgrad zerkleinern.

- ① **Zerkleinerte Mandeln eignen sich für:**
 - Feines Mandelgebäck
 - Mandelkuchen
 - Süße Brotbackwaren
 - Protein-Shakes
 - Mandelcreme
 - Smoothies
 - Parmesan-Ersatz mit Hefeflocken, Paniermehl und Meersalz versetzt
- ② **Zerkleinerte Haselnüsse eignen sich für:**
 - Süßes Gebäck
 - Kuchen
 - Pasteten
 - Brot
 - Brötchen
 - Haselnuss-Schokoladenaufstrich
 - Shakes
 - Smoothies



Mehl von roten Linsen & Reismehl



Jeweils 300 g getrocknete Linsen oder Reis in den Behälter geben und auf der Stufe 1–2 auf den gewünschten Mahlgrad zerkleinern.

①

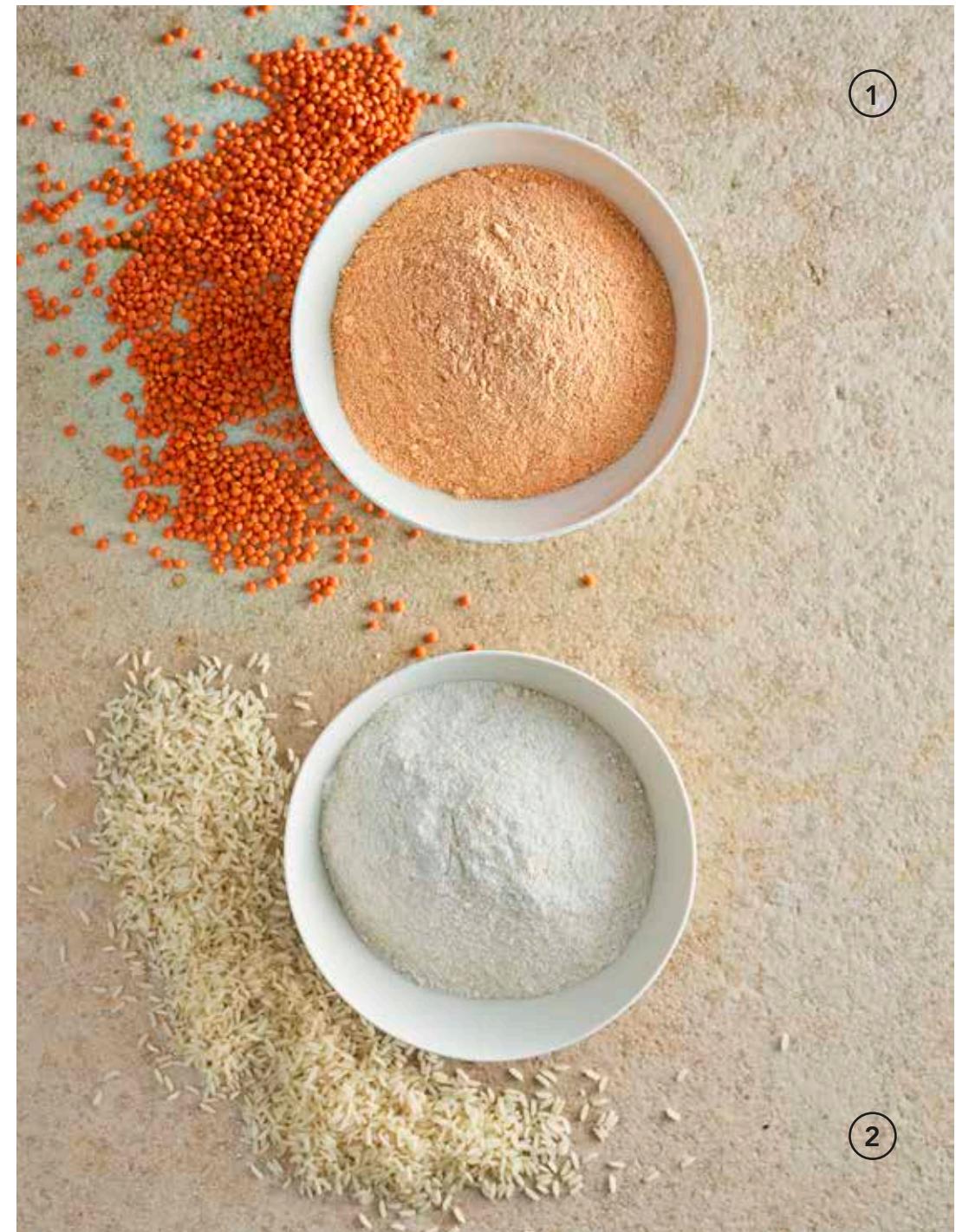
Rotes Linsenmehl eignet sich für:

- Nudeln
- Papadams
- Brot
- Brötchen
- Flammkuchen
- Saucen
- Herzhaftes Gebäck

②

Reismehl eignet sich für:

- Süße oder herzhaft Reiswaffeln
- Pfannkuchen
- Pizzateig
- Nudeln
- Shortbread
- Vanillekipferl
- Brot
- Brötchen



Vollkornweizenmehl & Buchweizenmehl



Jeweils 300 g Weizen oder Buchweizen in den Behälter geben und auf der Stufe 1–2 auf den gewünschten Mahlgrad zerkleinern. Das Mehl sollte am besten für 2 Wochen in einer Papiertüte reifen.

①

Vollkornweizenmehl eignet sich für:

- Brot
- Brötchen
- Toast
- Kaiserschmarrn
- Flammkuchen
- Brownie
- Gemüsebratlinge
- Das Abbinden von Saucen und Suppen

②

Buchweizenmehl eignet sich für:

- Blinis
- Galette/bretonischer Buchweizen-Crêpe
- Kuchen
- Feines Gebäck
- Brot
- Brötchen
- Toast
- Crumble



Pfeffer & Kaffee



Jeweils 100–150 g Pfeffer oder Kaffee in den Behälter geben und auf der Stufe 1–2 auf den gewünschten Mahlgrad zerkleinern.

①

Pfeffer fein oder etwas gröber gemahlen eignet sich für:

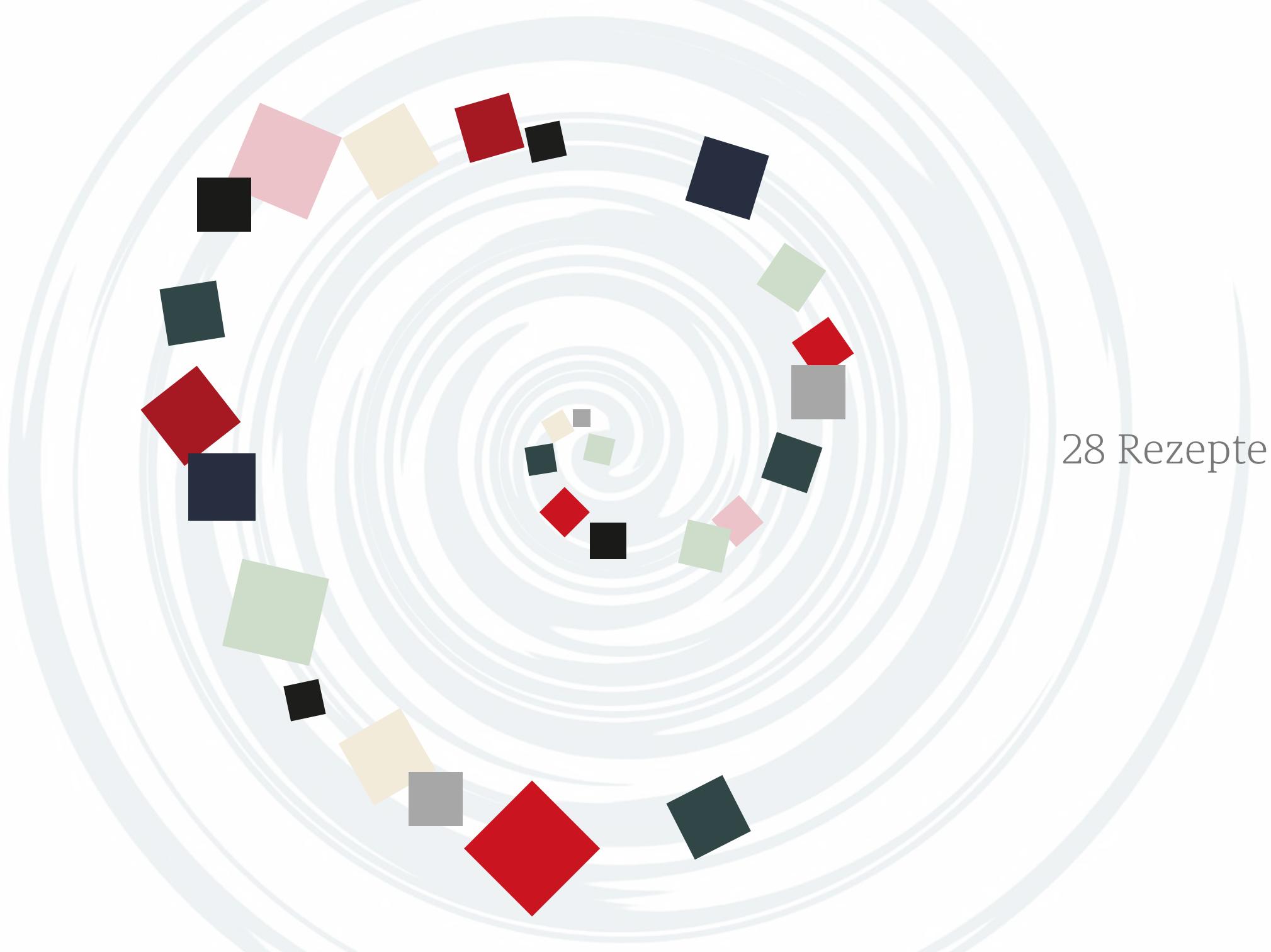
Marinaden
Rubs für Grillfleisch und Sous-Vide-Gerichte
Das Einlegen, Trocknen und Räuchern von Lebensmitteln
Das Würzen von Speisen

②

Kaffee fein oder etwas gröber gemahlen eignet sich für:

Kaffee
Cold brew Cafe
Marinaden
Kaffeecreme
Kaffee-Eis
Kaffeekrokant
Kaffee-Meersalzmischung zum Beizen





28 Rezepte



Spinatsuppe mit Paprika-Popcorn

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

SUPPE

20 g Butterschmalz
125 g Zwiebeln, schälen, in Scheiben schneiden
2 Knoblauchzehen, schälen, grünen Keim entfernen
420 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, schälen, vierteln
650 g Gemüsebrühe
140 g Mineralwasser mit Kohlensäure
100 g Sahne
200 g Babyspinat
Meersalz und Pfeffer

POPCORN

70 g Butter
1 TL geräuchertes Paprikapulver, je 1/2 TL Curry- und Ingwerpulver,
1 Msp. Piment, 2–3 Prisen feines Meersalz,
15 g Öl zum Braten, 60 g Popcornmais, 20 g feiner Zucker



Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln mit Knoblauch und Kartoffeln dazugeben und 2–3 Minuten anschwitzen, mit Brühe auffüllen, aufkochen und 20–22 Minuten mit Deckel auf kleiner bis mittlerer Temperatur kochen lassen.

Für das Popcorn die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Paprikapulver, Curry, Ingwer, Piment und 2 Prisen feines Meersalz zugeben, alles miteinander verrühren, warm halten.

Das Öl in einen großen Topf geben, leicht erhitzen und den Popcornmais zugeben, den Deckel schließen und auf hoher Temperatur aufpoppen lassen. Zum Schluss einmal kräftig durchschütteln und noch kurz auf dem Herd lassen bis der ganze Mais gepoppt ist. Das Popcorn in eine Schüssel geben, mit Zucker bestreuen, vermengen, die warme Buttermischung darauf geben und alles vermengen. Eventuell etwas nachsalzen.

Mineralwasser mit Sahne, Spinat und Kartoffelsuppe in den Behälter geben und auf Stufe 1 kurz mixen, bis zur Stufe 5 hochschalten und zu einer cremigen Suppe mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Popcorn servieren.



Kalte Ofengemüsesuppe

ZUTATEN FÜR 4–5 PERSONEN

OFENGEMÜSE

400 g Strauchtomaten, halbieren, 250 g Spitzpaprika, 200 g Karotten, 150 g Zwiebeln, 100 g Stangensellerie, 2–3 Knoblauchzehen, 20 g Ingwer, 1/2 rote Chili, 2 Zweige Rosmarin, 30 g Olivenöl, Meersalz

SUPPE

250 g kalter Tomatensaft, 220 g kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure, 200 g Salatgurke, schälen, in Stücke schneiden, leicht salzen, 1–2 EL weißer Balsamicoessig, Meersalz und Pfeffer, 100 g Joghurt (3,5 % Fett)

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.



Das Ofengemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech legen. Paprika, Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Knoblauch, Ingwer, Chili, Rosmarin mit etwas Meersalz in eine Schüssel geben und mit Olivenöl vermengen. Das Gemüse auf das Backblech geben und im heißen Ofen 20–22 Minuten backen. Anschließend 10 Minuten abkühlen lassen.

Den Tomatensaft mit Mineralwasser, Gurke, Essig und dem Ofengemüse in den Behälter geben und auf der Stufe 1–2 cremig mixen. Nicht zu lange mixen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und anschließend mit Joghurt servieren.



Blumenkohl-Duo

Crème und gebackene Röschen

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 Blumenkohl (ca. 1 kg), die Blätter entfernen

CRÈME

300 g Blumenkohl in Röschen geschnitten

300 g Wasser

65–70 g Sahne

Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss

GEBACKENER KOHL

Den restlichen Kohl in kleine Röschen schneiden, eventuell halbieren

50 g Olivenöl

1 TL Currypulver

1/2 TL Kurkuma

10 g flüssiger Honig

1 Msp. Chiliflocken

1 Msp. feines Meersalz

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.



Für die Crème den Blumenkohl mit Wasser und etwas Salz in einen Topf geben, aufkochen und mit Deckel 10–13 Minuten köcheln lassen.

Gebackener Kohl: In der Zwischenzeit Olivenöl, Currypulver, Kurkuma, Honig, Chili und Meersalz in einer Schüssel vermengen. Den rohen Blumenkohl dazu geben und alles gut vermengen. Auf das Backblech geben und 18–20 Minuten im heißen Ofen backen.

Den gekochten Kohl auf einem Sieb abgießen, die Sahne mit dem gekochten Blumenkohl in den Behälter des Blenders geben, gleich mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und auf der Stufe 1–2 zu einem feinen cremigen Püree mixen.



Hähnchenbrust mit Thunfischsauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

GEFLÜGEL

500 g Hähnchenbrust, küchenfertig
600 g Wasser
2 Scheiben Zitrone
Meersalz und Pfeffer

THUNFISCHSAUCE

100 g H-Milch, Zimmertemperatur
40 g Honigsenf, Zimmertemperatur
1 Dose Thunfisch in Saft (185 g Einwaage), abgießen
Meersalz und Pfeffer
160 g Sonnenblumenöl, 1–2 EL Zitronensaft

PETERSILIENSALAT

100 g Petersilie, Blätter abzupfen
Meersalz und Pfeffer
2 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, 60 g Walnüsse
1–2 EL Kapern und Granatapfelkerne



Die Hähnchenbrust mit Wasser, Zitronenscheiben, etwas Meersalz und Pfeffer in einen Topf geben, langsam aufkochen und mit Deckel auf kleiner Hitze 8 Minuten köcheln lassen, dann 6 Minuten im Topf ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Milch mit Senf, Thunfisch, Meersalz und Pfeffer in den Behälter geben und auf der Stufe 1 durchmischen. Das Öl im dünnen Strahl einmischen, den Zitronensaft zugeben, und jetzt bis zur Stufe 5 cremig durchmischen, eventuell nachwürzen.

Die Petersilienblätter mit Zitronensaft, einer guten Prise Meersalz und Pfeffer vermengen, das Olivenöl zugeben, grob zerkleinerte Walnüsse, Kapern und Granatapfelkerne zugeben, vermengen.

Das Hähnchenfleisch in dünne Scheiben schneiden, mit der Thunfischsauce und dem Petersiliensalat anrichten. Eventuell noch mit etwas Olivenöl beträufeln.



Ofen-Süßkartoffeln

mit Petersilien-Tahin-Dip

ZUTATEN FÜR 2–4 PERSONEN

GEMÜSE

2 große knackige Süßkartoffeln (ca. 1 kg)

Meersalz

2–4 Zweige Rosmarin, in kleine Stücke schneiden

2–4 Zweige Thymian, in kleine Stücke schneiden

Olivenöl

PETERSILIEN-TAHIN-DIP

50–60 g Zitronensaft

160 g griechischer Joghurt (10 % Fett)

2 Knoblauchzehen, schälen

50 g Petersilie, Blätter grob abzupfen

100 g Tahinpaste

Meersalz und Pfeffer

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

1 kleines Backblech mit Backpapier auslegen.



Die Süßkartoffeln waschen, der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch, nicht die Schale, mit einem kleinen Küchenmesser rautenförmig einschneiden.

Die Schnittflächen mit Meersalz würzen, die Kräuter darauf verteilen, jeweils mit 1–2 TL Olivenöl beträufeln, und jetzt mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen und für 55–60 Minuten in den heißen Ofen stellen. Nach 30 Minuten die Süßkartoffeln am besten mit einer Winkelpalette drehen, sodass die Schnittfläche jetzt nach oben zeigt. Erneut mit etwas Olivenöl beträufeln und noch einmal 25–30 Minuten weiter backen.

In der Zwischenzeit den Zitronensaft mit Joghurt, Knoblauch, Petersilie und Tahinpaste in den Behälter geben und auf der Stufe 1–3 ca. eine Minute cremig mixen, mit Meersalz und Pfeffer würzen.



Spaghetti

mit Grünkohlpesto und Cashewkernen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

PESTO

300 g Olivenöl

1 dicke Knoblauchzehe, schälen

40 g Italienischer Hartkäse, in Stücke schneiden

160 g frischer Grünkohl, Strunk herauschneiden, grob hacken

80 g Cashewkerne

Meersalz und Pfeffer

400 g Spaghetti

DAZU

80 g Cashewkerne ohne Öl anrösten



Für das Pesto das Olivenöl mit Knoblauch, Käse, Grünkohl und Cashewkernen in den Behälter geben und auf der Stufe 2–4 eine gute Minute mixen. Das Pesto sollte eine feine Struktur haben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und kurz durchmischen. Das Pesto in eine große Schüssel füllen.

Die Spaghetti nach Packungsangabe kochen und danach von der Kochflüssigkeit ca. 100 g abschöpfen. Die Spaghetti auf einem Sieb abgießen und heiß zum Pesto dazugeben, alles gut miteinander vermengen und mit den gerösteten Cashewkernen servieren.

Die Kochflüssigkeit dazu stellen und, wenn die Spaghetti im Teller zu trocken werden, mit etwas Kochflüssigkeit angießen.



Linsen-Schnitzelchen

mit Salat und Avocado

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

LINSEN-SCHNITZELCHEN

250 g rote Linsen

500 g Wasser

1/2 TL grobes Meersalz

1 Msp. Cumin, Chiliflocken, Curry und Koriander

ZUM PANIEREN

2–3 EL Mehl

2 Eier Größe M, gut verquirlen

100 g Pankomehl, alternativ normales Paniermehl

Öl zum Braten

SALAT

2 reife Avocados

100–130 g grüne geputzte Salatblätter

16 kleine Cocktailtomaten, halbieren

Meersalz und Pfeffer

Weißer Balsamicoessig

Olivenöl

Eine Auflaufform ca. 18x13 cm mit Öl ausstreichen.



Die Linsen in den Behälter des Blenders geben und auf der Stufe 1–2 für zwei Minuten zu feinem Linsenmehl vermahlen. Das Linsenmehl mit der Hälfte des Wassers in einer Schüssel verrühren.

Das restliche Wasser (250 g) mit Meersalz, Cumin, Chiliflocken, Curry und Koriander zum Kochen bringen und in den Linsenbrei einrühren. Den Linsenbrei unter Rühren auf mittlerer Temperatur 4–5 Minuten kochen. Den Linsenbrei in die vorbereitete Auflaufform abfüllen und kalt stellen. Anschließend in 12 gleichmäßige Stücke schneiden und panieren. Die Linsen-Schnitzelchen in einer großen Pfanne im tiefen heißen Fett von beiden Seiten 2–3 Minuten knusprig braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat die Avocados halbieren, den Kern und die Schale entfernen, vierteln und mit den Salatblättern und den Cocktailtomaten auf 4 Teller verteilen. Den Salat mit Balsamicoessig und Olivenöl beträufeln und mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen. Mit den Linsen-Schnitzelchen anrichten und genießen.



Lauchauflauf mit Fleischbällchen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

BÉCHAMEL

25 g Butter
25 g Weizenmehl T 550
300 g Gemüsebrühe, 100 g Sahne
Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss
40 g Petersilie, Blätter grob abzupfen

FLEISCHBÄLLCHEN

400 g Rinderhackfleisch
50 g Schalotten, fein würfeln, 50 g Erdnussbutter
1 Msp. Koriander, Cumin, Ingwer
75 g Kartoffeln, schälen, fein reiben, Öl zum Braten
Meersalz und Pfeffer

1 Stange Lauch, in 1 cm breite Scheiben schneiden.

ANSONSTEN

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
1 Auflaufform 25x18 cm mit Öl leicht ausstreichen.



Den Lauch im stehenden Wasser waschen, und anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen.

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und nach und nach die Gemüsebrühe sorgfältig unterrühren. Sahne zugeben, alles aufkochen und mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Sauce auf kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Rinderhackfleisch mit Schalotten, Erdnussbutter, Koriander, Cumin, Ingwer und Kartoffeln vermengen, mit Meersalz und Pfeffer würzen. 20 kleine Fleischbällchen abdrehen und in einer Pfanne 3–4 Minuten braten.

Die Béchamel mit der Petersilie in den Behälter geben und erst auf der Stufe 1 und dann bis zur Stufe 5 eine gute Minute durchmischen. Die Hälfte der Béchamel in die Auflaufform gießen, die Hälfte des Lauchs zugeben, die Fleischbällchen einsetzen und die restliche Béchamel mit dem Lauch darauf verteilen. Im Ofen 25 Minuten garen.



Kichererbsencreme

aus getrockneten Kichererbsen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

100 g getrocknete Kichererbsen
420 g Wasser
1 TL Cumin
1 Msp. Paprikapulver
Meersalz und Pfeffer
70 g Tahinpaste
1 Knoblauchzehe, gepresst
30–40 g frischen Zitronensaft
40 g Olivenöl

DAZU

Olivenöl zum Beträufeln
Paprikapulver zum Bestreuen



Die Kichererbsen in den Behälter geben und auf der Stufe 1–2 zu einem feinem Mehl zermahlen.

Das Wasser mit Cumin, Paprikapulver, Meersalz und Pfeffer in einem Topf aufkochen, das Kichererbsenmehl mit einem Schneebesen kräftig einrühren und unter weiterem Rühren die Masse für 3–4 Minuten kochen.

Die Tahinpaste mit Knoblauch, Zitronensaft in eine Schüssel geben, verrühren und das Olivenöl dann einrühren. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Den Kichererbsenbrei dazu geben und alles miteinander vermengen.

Mit Olivenöl beträufeln und mit etwas Paprikapulver bestreuen.



Buttermilchwraps

ZUTATEN FÜR 10 HÄLFTEN

TEIG

250 g Buttermilch
2 Eier Größe M
20 g Zucker
150 g Weizenmehl T 405
1 TL Natron
1 TL Backpulver
1 gute Prise Meersalz
Öl zum Braten

FÜLLUNG

Kichererbsencreme siehe Seite 43
250 g Salatgurke
1/2 Spitzpaprika
1 rote Chili, Kerngehäuse entfernen
50 g Sprossen oder Kresse

ANSONSTEN

Crêpespfanne (25 cm ø)



Die Buttermilch mit den Eiern und dem Zucker in den Behälter geben und auf der Stufe 1–3 durchmischen. Das Mehl mit Natron, Backpulver und Meersalz mischen und auf der Stufe 1 einmischen und einmal kurz bis Stufe 5 durchmischen. Den Teig in eine Schüssel geben und 20 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Salatgurke schälen und mit der Paprika in lange Stifte schneiden. Die Chili in dünne Scheiben schneiden.

Aus dem Teig in einer mit Öl ausgestrichenen Crêpespfanne 5 Buttermilchpfannkuchen abbacken und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Die Pfannkuchen mit Kichererbsencreme einstreichen, mit Gurke, Paprika, Chili und Sprossen belegen, eng einrollen, die Enden am besten in Butterbrotpapier einschlagen und mit einem Bastband verschließen. Schräg aufschneiden und servieren.

Anstelle der Kichererbsencreme kann man auch traditionellen Humus oder einen Guacamole-Dip verwenden.



Herzhafte Nusstaler mit Lauch

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

50 g Haselnüsse
50 g Walnüsse
50 g kalter Bergkäse in Stücken
60 g Weizenmehl T 550
70 g kalte Butter, in kleine Stücke schneiden
1/2 TL Fleur de Sel
1 rote Chili, Kerngehäuse entfernen, in Stücke schneiden
1 Knoblauchzehe, schälen, vierteln
1–2 Zweige Rosmarin, Nadeln abzupfen und hacken

BELAG

80 g Crème fraîche
10 g Mehl
1 Stange Lauch, in 1 cm breite Ringe schneiden
1/2 TL Rosa Pfefferbeeren für die Deko

ANSONSTEN

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Ausstecher (7–8 cm Ø)
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.



Den Lauch im stehenden Wasser waschen und gut abtropfen lassen.

Die Hasel- und Walnüsse mit dem Käse in den Behälter geben und auf Stufe 1 zerkleinern. Die Nussmasse in eine Schüssel geben. Das Mehl mit kalter Butter, Fleur de Sel, Chili, Knoblauch und Rosmarin in den Behälter geben und auf Stufe 1 mixen. Die Masse zu den Nüssen geben und von Hand vermengen.

Aus der Teigmasse 8 ca. 38–40 g schwere Teigstücke nehmen und einzeln mit einem kleinen feuchten Löffel in den Ausstecher geben und glatt streichen, den Ausstecher abziehen und mit genügend Abstand den restlichen Teig verteilen.

Crème fraîche mit Mehl verrühren und auf die Nusstaler streichen, mit Lauchringen belegen und im heißen Ofen 22–25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und mit etwas Rosa Pfefferbeeren bestreuen.



Käsecreme-Tarte

mit kleinen Tomaten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

BODEN

150 g Sahne
150 g Crème fraîche
45 g Dinkelmehl T 630
45 g Speisestärke
Meersalz, Pfeffer und Chiliflocken

BELAG

50 g kalter Bergkäse in Stücken
50 g kalter Parmesankäse in Stücken
150 g Cocktailtomaten, halbieren
2–3 Zweige Rosmarin, Nadeln abzupfen und hacken

ANSONSTEN

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.
Ein Pizzablech (30 cm ø) mit Backpapier auslegen.



Die Sahne mit Crème fraîche in den Behälter geben, das Mehl mit der Speisestärke sieben, dazu geben, mit Meersalz, Pfeffer und Chili würzen und erst auf der Stufe 1 und dann auf der Stufe 3 cremig mixen.

Die Masse in eine Schüssel geben und 20 Minuten quellen lassen.

Die Crememasse auf das Pizzablech verteilen.

Den Berg- und Parmesankäse in den Mixbehälter des Blenders geben und auf Stufe 1 zerkleinern. Den Käse auf dem Teig verteilen, mit Cocktailtomaten belegen und mit Rosmarin bestreuen. Im heißen Ofen 10–12 Minuten backen.



Maispfännchenbrot mit Maissalat

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

TEIG

75 g Popcornmais, 125 g Milch, 50 g Honig,
1 Ei Größe M, 25 g Walnüsse,
50 g Weizenmehl T 550, 8 g Backpulver, 4 g Meersalz, 45 g Butter

SALAT

1 Dose Mais (300 g Einwaage), auf Sieb abgießen
30 g rote Zwiebel, schälen, fein würfeln
1 rote Chili, Kerngehäuse entfernen, in feine Würfel schneiden
1 EL weißen Balsamicoessig, 1 EL Ahornsirup,
Meersalz und Pfeffer, 2 EL Olivenöl, 10–15 kleine Minzeblätter

DAZU

Butter zum Ausstreichen der Pfännchen
Salbeiblätter für die Deko

ANSONSTEN

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
4 gusseiserne Blinipfännchen (12 cm Ø)



Den Popcornmais in den Behälter geben und auf der Stufe 1–2 zermahlen. Den Maissgrieß in eine Schüssel geben.

Die Milch mit Honig, Ei und Walnüssen in den Behälter geben und auf der Stufe 1–3 durchmischen. Die Butter in einen kleinen Topf geben und leicht bräunen. Das Mehl mit Backpulver und Meersalz vermengen und löffelweise auf der Stufe 1 einmischen. Die Butter zum Schluss einlaufen lassen, dann die Masse bis zur Stufe 5 gute 1–2 Minuten durchmischen.

Die Teigmasse in eine Schüssel geben und 15 Minuten quellen lassen. Den Teig in die Blinipfännchen geben, auf ein Backblech setzen und im heißen Ofen 16–18 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Mais mit Zwiebel, Chili, Balsamico und Ahornsirup in eine Schüssel geben, vermengen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Olivenöl und Minzeblätter zugeben.



Herzhafter Kichererbsenkuchen

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

220 g getrocknete Kichererbsen
16 g Backpulver
2 Eier Größe M
55 g Pflanzenöl
80 g Milch
450 g Mineralwasser
1 TL Cumin
1 TL grobes Meersalz
1 Msp. Cayenne

DAZU (NACH BELIEBEN)

Rote Paprika, Kirschtomaten, Datteln, Gurkenstücke, Joghurt

ANSONSTEN

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Eine Backform (23x5 cm) mit Backpapier auskleiden.



Die Kichererbsen in den Behälter geben und auf der Stufe 1–2 fein zermahlen. Das Kichererbsenmehl in eine Schüssel geben und mit dem Backpulver vermengen.

Die Eier mit Pflanzenöl, Milch, Mineralwasser, Cumin, Meersalz und Cayenne in den Behälter geben und auf der Stufe 1–2 durchmischen. Zuerst das Kichererbsenmehl auf der Stufe 1 einmischen und dann für 30–40 Sekunden auf der Stufe 2–3 durchmischen.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und im heißen Ofen 55–60 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.



Schokoladenwürfel

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

CREME

200 g Cashewkerne, 4 Stunden in Wasser einweichen
100 g Ahornsirup
70 g Orangensaft
1/2 TL Vanillepaste
90 g Kokosöl, 40 g Backkakao
1 Prise Fleur de Sel, Chiliflocken, Ingwerpulver, 1/2 TL Zimt

BODEN

100 g Walnüsse
6 Dajoule Datteln, Kerne entfernen und klein hacken
1/2 TL Zimt, 1 Prise Fleur de sel
1-2 EL Orangensaft

ANSONSTEN

3 quadratische Ausstecher 8-10 cm
Kleines Backblech mit Backpapier auslegen.
Backkakao zum Bestreuen
Blattgold, falls vorhanden, für die Deko



Die Walnüsse in den Behälter geben und auf der Stufe 1 zerkleinern. Dattelstückchen, Zimt, Fleur de Sel, und Orangensaft in den Behälter geben und erneut mixen. Die Masse auf 3 Ausstecher verteilen und mit einem feuchten Löffel glatt streichen. In den Kühlschrank stellen.

Die eingeweichten Cashewkerne auf einem Sieb abgießen. Den Ahornsirup mit Orangensaft, Vanillepaste und den Cashewkernen in den Behälter geben und auf der Stufe 1–3 cremig mixen. Kokosöl in einem kleinen Topf erwärmen. Kakao mit Fleur de Sel, Chili, Ingwer und Zimt mischen und auf Stufe 1 abwechselnd mit Kokosöl einmixen. Die Masse auf Stufe 3–5 cremig durchmixen und in die kalten Ausstecher gleichmäßig verteilen. Für 3–4 Stunden kalt stellen.

Anschließend die Schokostücke mit einem Messer aus den Ausstechern lösen, jeweils in 4 gleichmäßige Stücke schneiden, nur leicht mit Kakao bestreuen und, wer mag, mit Blattgold dekorieren.



Lemoncurd, Orangecurd

ZUTATEN FÜR JEWEILS 750 GRAMM

LEMON CURD

300 g frischer Zitronensaft aus ca. 6–8 Zitronen
300 g Zucker
6 Eier Größe M
200 g kalte Butter, in kleine Stücke schneiden

ORANGE CURD

200 g frischer Orangensaft aus ca. 2–3 Orangen
100 g frischer Zitronensaft aus ca. 2–3 Zitronen
300 g Zucker
6 Eier Größe M
200 g kalte Butter, in kleine Stücke schneiden

ANSONSTEN

Zubehör Zitruspresse
Gut verschließbare Gläser zum Abfüllen



Zitronensaft (Orangen- und Zitronensaft) mit Zucker und Eiern in eine hitze- und säurebeständige Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut vermengen. Die Masse auf dem Wasserbad unter ständigem leichtem Rühren 7–8 Minuten abbinden lassen.

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die Butter in die Masse geben und einrühren, bis sie sich vollständig mit der Masse verbunden hat.

Das Lemoncurd (Orangecurd) ist fertig und sollte für die Aufbewahrung in heiß ausgespülte Gläser abgefüllt werden.



Orangenküchlein mit Orangecurd

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

TEIG

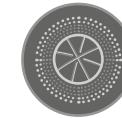
100 g Sonnenblumenöl
50 g Mineralwasser
50 g Orangensaft
20 g Orangenlikör
2 Eier Größe M
100 g feiner Zucker
3–4 Zweige Thymian, Blättchen abzupfen
100 g Weizenmehl T 405
10 g Backpulver
1 Prise Fleur de Sel

DAZU

2–3 Orangen, filetieren
Orangecurd siehe Seite 57

ANSONSTEN

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Dekor-Silikonform, alternativ kleine Guglhupfformen



Die Silikonform mit Trennwachs ausspritzen und in den Gefrierschrank stellen.

Öl, Mineralwasser, Orangensaft, Likör, Eier, Zucker und Thymian in den Behälter geben und auf Stufe 1–2 kurz durchmischen. Mehl mit Backpulver und Fleur de Sel mischen und löffelweise auf Stufe 1 einmischen, dann kurz auf der Stufe 3 durchmischen.

Die Silikonform auf ein kleines Backblech setzen und den Teig einfüllen. Das Blech in den heißen Ofen stellen, nach dem Backen auf einem Kuchengitter für 15 Minuten auskühlen lassen, dann die einzelnen Küchlein vorsichtig aus der Form drücken.

Mit Orangenfilets und Orangecurd servieren.



Brownie

aus schwarzen Bohnen

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

TEIG

100 g getrocknete schwarze Bohnen, 24 Stunden im Wasser einweichen
100 g Ahornsirup
2 Eier Größe L
1 TL Vanillepaste
6 Medjool Datteln, Kern entfernen und vierteln
120 g Butter
50 g Backkakao
1/2 TL Natron
1 gute Prise Fleur de Sel
50 g ungesalzene Erdnüsse

DAZU

40–50 g geschmolze Kuvertüre

ANSONSTEN

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Eine Backform (23x23 cm) mit Backpapier auskleiden.



Die Bohnen abgießen und mit 1 Liter kaltem Wasser in einen Topf geben, aufkochen und ca. 1,5 Stunden weich kochen. Anschließend auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Den Ahornsirup mit Eiern, Vanillepaste, Datteln und gekochten Bohnen in den Behälter geben und erst auf der Stufe 1 dann bis zur Stufe 5 kräftig durchmischen.

Die Butter in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Den Kakao mit Natron und Fleur de Sel vermengen und löffelweise auf der Stufe 1 einmischen, die Butter zum Schluss einlaufen lassen und die Masse bis zur Stufe 5 gut durchmischen.

Die Teigmasse in die vorbereitete Form geben, mit den Erdnüssen bestreuen und im heißen Ofen 35–40 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit geschmolzener Kuvertüre dekorieren.

Zweierlei Mandelmilch

mit dunklen und hellen Mandeln

ZUTATEN

WEISSE MANDELMILCH
120 g blanchierte Mandeln
500 g kaltes Wasser
1 Prise Meersalz

BRAUNE MANDELMILCH
120 g ungeschälte Mandeln
500 g kaltes Wasser
1 Prise Meersalz



Die Zubereitung ist für beide Rezepte gleich.

Die Mandeln in den Behälter geben und auf der Stufe 1–2 zu feinen Mandelbröseln zerkleinern. Das Wasser und etwas Meersalz zugeben und auf der Stufe 3–5 eine gute Minute cremig durchmischen.

Tipp

Wenn man die Mandeln etwas anröstet und auskühlen lässt, dann bekommt die Milch auch noch mehr Charakter. In Flaschen abgefüllt und im Kühlschrank aufbewahrt hält sie sich mehrere Tage frisch. Sie ist für Shakes, Smoothies, zum Backen und für Desserts bestens geeignet. Versuchen Sie auch mal eine Milch aus Cashewkernen, Haselnüssen oder Walnüssen.





Pannacotta mit Grapefruitsirup

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

PANNACOTTA

500 g Sahne
150 g Zucker
1/2 TL Vanillepaste
3 Blatt Gelatine

SIRUP

4–5 Grapefruit, halbieren
250 g Zucker

ANSONSTEN

Zubehör Zitruspresse
4 Gläser kalt stellen.



Die Gelatine im kalten Wasser einweichen.

Sahne, Zucker und Vanillepaste in einen Topf geben und auf mittlerer Temperatur aufkochen, 1–2 Minuten köcheln lassen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die heiße, aber nicht mehr kochende Sahne rühren. Die Sahne in ein Litermaß füllen, 30 Minuten abkühlen lassen und gelegentlich umrühren. Dann in die Gläser abfüllen und am besten über Nacht im Kühlschrank vollständig durchkühlen lassen.

Für den Sirup die Zitruspresse auf den Blender setzen und auf Stufe 1–2 die Grapefruit auspressen. Den Saft durch ein feines Haarsieb direkt in einen Topf passieren und mit dem Zucker verrühren. Den Saft aufkochen und 35–40 Minuten auf kleiner bis mittlerer Temperatur einkochen lassen. Zwischendurch immer mal durchrühren. Anschließend den Sirup erneut durch ein feines Sieb passieren und kalt stellen. Die Pannacotta mit jeweils 1–2 EL Sirup versehen und servieren.

Den restlichen Sirup in ein gut verschließbares Glas geben und im Kühlschrank aufbewahren. Er ist zum Süßen von schwarzem Tee, als Fruchtaufstrich für Kuchen oder zum Füllen von Pralinen bestens geeignet.



Helle Balsamico-Vinaigrette und Marinade für Grünkohlchips

Zutaten

HELLE BALSAMICO-VINAIGRETTE Auf Vorrat ca. 700 ml

150 g weißer Balsamico Condimento
130 g Mineralwasser
50 g Honigsenf, 30 g Ahornsirup
16 g feines Meersalz, 1 Msp. Pfeffer
200 g Olivenöl
150 g Sonnenblumenöl

MARINADE FÜR GRÜNKOHLCHIPS

100 g Olivenöl
100 g Ahornsirup
1 TL Currypulver, geräuchertes Paprikapulver, Ingwer, Kurkuma
1 TL feines Meersalz

ANSONSTEN 250 g Grünkohl



Helle Balsamico-Vinaigrette:

Den Essig mit Mineralwasser, Honigsenf, Ahornsirup, Meersalz und Pfeffer in den „Personal-Jar“ geben und auf der Stufe 1–2 mixen. Dann das Olivenöl und Sonnenblumenöl zugeben und erneut auf Stufe 2–3 kurz cremig mixen. In Flaschen abfüllen, nicht kalt stellen und vor dem Verwenden gut durchschütteln.

Marinade:

Das Olivenöl mit Ahornsirup, Curry, Paprikapulver, Ingwer, Kurkuma und Meersalz in den „Baby-Jar“ geben und auf der Stufe 1 mixen. 5 Minuten warten und erneut auf der Stufe 1–2 mixen.

Grünkohlchips:

Den dicken mittigen Strunk entfernen, die Blätter schleudertrocken in eine Schüssel geben und 3–4 EL Marinade zugeben (bei 250 g Grünkohl). Alles gut vermengen und im vorgeheizten Ofen auf 130 °C Umluft 28–32 Minuten backen. Zwischendurch die Ofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.



Mango-Mandel-Smoothie

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER

SMOOTHIE

450 g kalte weiße Mandelmilch, siehe Seite 63
100 g eiskaltes Mineralwasser
50 g Ahornsirup
10 g frischer Ingwer, schälen, in Stücke schneiden
1 Prise Meersalz
150 g TK Mangostücke

ANSONSTEN

4 Gläser, am besten gekühlt



Die Mandelmilch mit Mineralwasser, Ahornsirup, Ingwer, Meersalz und den Mangostücken in den Behälter des Blenders geben und mit dem „Smoothie-Programm“ durchmischen.

Den Smoothie in Gläser gießen und am besten kalt genießen.



Avocado-Sellerie-Smoothie

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER

SMOOTHIE

- 200 g eiskaltes Mineralwasser mit Kohlensäure
- 40 g Ahornsirup
- 150 g kalte Crème fraîche
- 35–40 g frischer Limettensaft
- 220 g Salatgurke, schälen, in Würfel schneiden
- 100 g Selleriestangen, putzen, in Stücke schneiden
- 1 reife Avocado

DAZU

- Selleriestangen für die Deko

ANSONSTEN

- 4 Gläser, am besten in den Gefrierschrank stellen



Mineralwasser, Ahornsirup, Crème fraîche, Limettensaft als erstes in den Blender geben. Dann die Gurkenwürfel und Selleriestücke dazu geben. Die Avocado halbieren, den Kern und die Schale entfernen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und zum Schluss mit in den Blender geben. Mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen.

Den Blender auf das „Smoothie-Programm“ stellen und durchlaufen lassen. Gleich in die gekühlten Gläser füllen. Mit Selleriestangen dekorieren und noch kalt servieren.



Himbeer-Buttermilch-Shake und Karottencreme (Babynahrung)

ZUTATEN

BUTTERMILCH-SHAKE

250 g kalte Buttermilch
50 g Ahornsirup
70 g TK Himbeeren
1 TL Leinöl
1 TL Hanföl

KAROTTENCREME

400 g Karotten, schälen in Stücke schneiden
1/2 Apfel vierteln, Kerngehäuse und Schale entfernen
150 g Wasser
1 TL Olivenöl

ANSONSTEN

Zubehör: kleiner Mixbehälter, Trinkflaschenbehälter



Himbeer-Buttermilch-Shake:

Die Buttermilch, den Ahornsirup, die Himbeeren, sowie das Lein- und Hanföl in den Trinkflaschenbehälter des Blenders geben, mit dem Messeraufsatz verschließen, auf den Blender setzen und auf dem „Smoothie-Programm“ durchmischen.

Karottencreme:

Die Karottenstücke mit den Apfelvierteln, dem Wasser und dem Olivenöl in einen Topf geben, aufkochen und mit Deckel 35 Minuten köcheln lassen, anschließend 5 Minuten ruhen lassen und in den kleinen Behälter des Blenders geben, mit dem Messeraufsatz versehen und auf der Stufe 1–2 cremig mixen. Eventuell in 2 Durchgängen mixen.

Su Vössing

artiste de cuisine

Su Vössing wurde im Jahr 1991 als damals jüngste Sterneköchin Deutschlands mit einem Michelinsterne ausgezeichnet. Der Weg bis dahin führte sie als Chef de Partie von Philippe Jorand in Münster direkt nach Paris als Sous Chef zu Jean-Michel Bouvier. Alain Senderens erkannte ihr außerordentliches Gespür für unverfälschte Aromen und ernannte sie nach nur drei Wochen zum Chef Saucier seines berühmten Drei-Sterne-Restaurants Lucas Carton. In Paris, in der nicht weniger berühmten Brasserie La Coupole mit durchschnittlich 800 Speisen pro Schicht, wurde die Pariser Gesellschaft durch Sus Kreationen zum Schlemmen verführt.

Wieder in Deutschland angekommen, ist sie im Bonner Restaurant Le Marron mit einem Michelinsterne geadelt worden. Im Anschluss daran wurde der bunten Kölner Welt im La Société bodenständig, aber fein aufgetafelt. Weiter ging es für sie nach Florida, um im Café Europa, als Chef de Cuisine, auf genussvolle Weise die Neue Welt an die alte Heimat zu erinnern.

Danach und dazwischen, von Anfang bis Ende beim Kochduell (VOX), hat Su Vössing ihre Spontaneität spielerisch unter Beweis gestellt. Ein kurzes Intermezzo im eigenen Restaurant in Düsseldorf schließt diese kulinarische Reise ab. Als sehr erfolgreiche, preisgekrönte Kochbuchautorin, mit Events, TV-Auftritten (Küchenschlacht ZDF, WDR, 3sat), Live-Moderationen und Produktpräsentationen in allen Medien, stellt Su Vössing zurzeit allen Interessierten ihr umfangreiches Wissen zur Verfügung.

Als etablierte und bewährte Persönlichkeit in der Koch- und Medienwelt hat Su Vössing ein sehr deutliches Profil zu bieten. Su Vössing steht für gesunde und leckere, unkomplizierte Speisen, Su ist unbestechlich und geradeaus, vermeidet Opulenz und braucht kein Chi-Chi.



Impressum

Eine Produktion der Su Vössing GmbH
exklusiv für KitchenAid Europa Inc.

Rezepte von Su Vössing
Texte von Su Vössing & Bui Vössing
Foodstyle: Su Vössing
Fotografie: Bui Vössing
Lektorat: Wolfgang Hilber
Layout, Satz: Bui Vössing

Redaktion: Silke Schneider
Feindaten, DTP: Ramona Vomrath
Lingen Verlag, Köln

® Eingetragene Marke/™ Marke von KitchenAid USA
© 2020 Alle Rechte vorbehalten

Alle Rechte vorbehalten. Nichts aus dieser Ausgabe darf ohne vorherige Zustimmung des Herausgebers in irgendeiner Form oder auf irgendeine Weise – elektronisch, mechanisch oder mit Fotokopien und Aufnahmen oder anderweitig – vervielfältigt, in einer automatisierten Datendatei gespeichert oder veröffentlicht werden. Dieses Buch ist nur bei Erwerb eines KitchenAid Küchengeräts und nicht separat im Handel erhältlich.

KitchenAid

www.KitchenAid.eu
© KitchenAid 2020
KitchenAid Europa Inc.
Nijverheidslaan 3/5
1853 Strombeek-Bever
Belgien