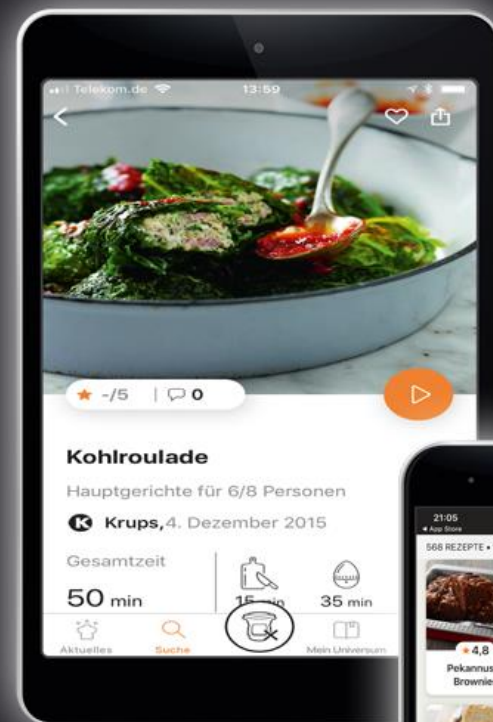


# KRUPS®

i PREP&COOK GOURMET 



## Willkommen in der Prep&Cook Community!

Wir freuen uns, dass Sie die KRUPS Prep&Cook Gourmet Multifunktionsküchenmaschine testen möchten.

Mit der integrierten App-Steuerung und Schritt-für-Schritt Anleitungen, lassen sich von täglichen Gerichten bis zu außergewöhnlichen Menüs sicher und ohne viel Aufwand leckere Rezepte zubereiten.

Um Ihnen das beste Erlebnis zu ermöglichen, haben wir 7 Rezepte ausgewählt, mit welchem Sie die verschiedene Funktionen (automatische und manuelle Programme) und die verschiedene Zubehörteile entdecken werden.

Jetzt heißt es App runterladen ([Apple Store/Google Play](#)), Stecker rein und los geht's!

So komfortabel haben Sie leckere und gesunde Gerichte noch nie zubereitet.

Achtung, es kann süchtig machen...

Guten Appetit und genießen Sie!

Ihr Prep&Cook-Team

*Psssst! In der App kann man noch mehr entdecken!  
Rezepte liken, kommentieren, teilen, Einkaufsliste erstellen...  
aber auch seine eigenen Rezepte mit der Community teilen!*

## Pizzateig



### Für 6 Personen

- 250 ml warmes Wasser
- 20 g frische Backhefe (oder 10 g Trockenhefe)
- 400 g Mehl
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

1. Das **Knet-/Mahlmesser** einsetzen. 250 ml warmes Wasser und 20 g frische Backhefe (oder 10 g Trockenhefe) in den Behälter geben. Das **Teigprogramm P1** starten und die Zeit auf 1 Minute 30 Sekunden verringern. Nach 30 Sekunden 400 g Mehl, eine Prise Salz und 2 EL Olivenöl hinzufügen
2. Nach Ablauf des Programms den Teig ausrollen und nach Belieben belegen.

## Kartoffelpüree



### Für 4 Personen

- 800 g Kartoffeln, in Würfeln
- 180 ml Milch, fettarm, 1,5 %
- 50 g Butter
- Salz
- Muskatnuss

1. 0,7 Liter Wasser in den Behälter geben und den Dampfgareinsatz einsetzen. Die Kartoffeln hineinlegen. Das **Dampfgarprogramm P1** starten.
2. Das Wasser abgießen und den **Schlag-/Rühraufsatz** einsetzen. Die Kartoffeln in den Behälter geben. Stufe 6 / 30 Sekunden verrühren. Milch, Butter, Salz und Muskatnuss hinzufügen. Stufe 6 / 30 Sekunden verrühren.

## Zucchinicremesuppe mit Frischkäse



### Für 4/6 Personen

- 800 g Zucchini, in Stücken
- ½ Würfel Hühnerbrühe
- 1 l Wasser
- 200 g Frischkäse
- Salz
- Pfeffer

1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zucchini mit dem Brühwürfel in den Behälter geben. Das Wasser dazu gießen.
2. Das **Suppenprogramm P1** einstellen, ändern Sie die Zeit auf 25 Minuten.
3. Am Ende des Programms den Frischkäse durch die Deckelöffnung hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Stufe 12 / 1 Minuten pürieren. Warm servieren.

## Kohlrouladen



### Für 6/8 Personen

- 20 große Wirsingblätter
- 80 g Zwiebeln, geviertelt
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 100 g fettarme Schinkenwürfel
- 280 g Hähnchenfleisch, in Würfeln
- ½ Bund glatte Petersilie, ohne Stiele
- Muskat und Pfeffer aus der Mühle

1. Blätter in den Dampfgaraufsatz legen und **Dampfgaren P1** / auf 20 Minuten verkürzen. Nach Ablauf der Zeit die Blätter im abgedeckten Aufsatz lassen und den gesamten Aufsatz zur Seite stellen.
2. Das **Ultrablade-Universalmesser** einsetzen. Zwiebel, Knoblauch und Schinkenwürfel in den Behälter geben. Stufe 12 / 15 Sekunden zerkleinern.
3. Das Hähnchenfleisch, Muskat und Pfeffer in den Behälter geben. Alles vom Rand in die Mitte schieben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
4. Die Petersilie hinzufügen und noch mal Stufe 12 / 10 bis 20 Sekunden zerkleinern.
5. Die Masse in die Kohlblätter füllen und zu Rouladen aufwickeln. Mit Küchengarn binden. 30 Minuten in einer Pfanne schmoren. Warm mit einer Tomatensauce servieren.

## Bolognese Sauce



### Für 4 Personen

- 300 g Rindfleisch, in Würfeln
- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 1 EL Olivenöl
- 500 g passierte Tomaten
- 30 g Tomatenmark
- 1 EL Oregano
- Salz
- Pfeffer

1. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Das Rindfleisch in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern und umfüllen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
3. Das Messer durch den **Misch-/Rühraufsatz** ersetzen. Das Öl hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten.
4. Das Fleisch, die passierten Tomaten, das Tomatenmark, Oregano, Salz und Pfeffer hinzugeben. Das Garprogramm P2 starten.

## Softeis



### Für 6 Personen

- 100 ml Sahne
- 250 Gramm Schmand, gut gekühlt
- 4 EL Puderzucker
- 500 Gramm gefrorenes Obst

1. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen, um das tiefgefrorene Obst auf Stufe 12 / 1.30 Min. zu pürieren.
2. Das Knet-/Mahlmesser durch den Schlag-/Rühraufsatz ersetzen. Alle Zutaten in die Prep&Cook füllen. Stufe 6 / 1 Min.

## Eierlikör



### Für 750 ml

- 8 Eigelb
- 200 g Zucker
- 250 ml Sahne
- 250 ml Bacardi
- 1 P. Bourbon-Vanillezucker
- 3 Glasflaschen, je 250 ml Inhalt

1. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben und Stopfen entfernen. Stufe 6 / 70 °C / 10 Minuten verrühren.
2. Nach Ablauf des Programms den Eierlikör in die Flaschen abfüllen.

Wir sehen uns in der App! 😊