

50
Jahre

Damals.



Heute.



Für
immer.





Hallo, komm doch rein und fühle dich wie zu Hause. Ich war gerade dabei, einen Kaffee aufzusetzen. Hast du Lust auf die legendäre Geschichte des Thermomix®?

Thermomix® fasziniert seit 50 Jahren. Freue dich auf viele verschiedene Geschichten, tolle Persönlichkeiten und spannende Abenteuer. Du wirst auch einige der Menschen kennen lernen, die bei der Entwicklung des einzigartigen Produkts mitgewirkt haben, wie wir es heute kennen und lieben.

Diese Geschichte ist alles andere als langweilig – sie erzählt von ständiger Veränderung, von Innovationen und Überraschungen. Sie beschreibt die Reise des Thermomix®.

PS: Genau wie bei einem Schichtkuchen braucht es eine schmackhafte und einzigartige Füllung. Speziell für dich haben wir dieses Buch daher mit den 50 besten Thermomix® Rezepten aus der ganzen Welt gefüllt. Worauf wartest du noch? Zeit zum Kochen.

Ganz gleich wie. 70.

Lebensmittel verschwinden meistens in unserem Mund. Aber wie gelangen sie dorthin? Ein Einblick in die Küchen auf der ganzen Welt.



Ständiger Wandel. 146.



Thermomix® bereichert Haushalte bereits seit 50 Jahren. Uwe Kemker begleitet seine Entwicklung seit über 35 Jahren. Einblicke in seine Arbeit im Spannungsfeld zwischen Veränderung und Kontinuität.

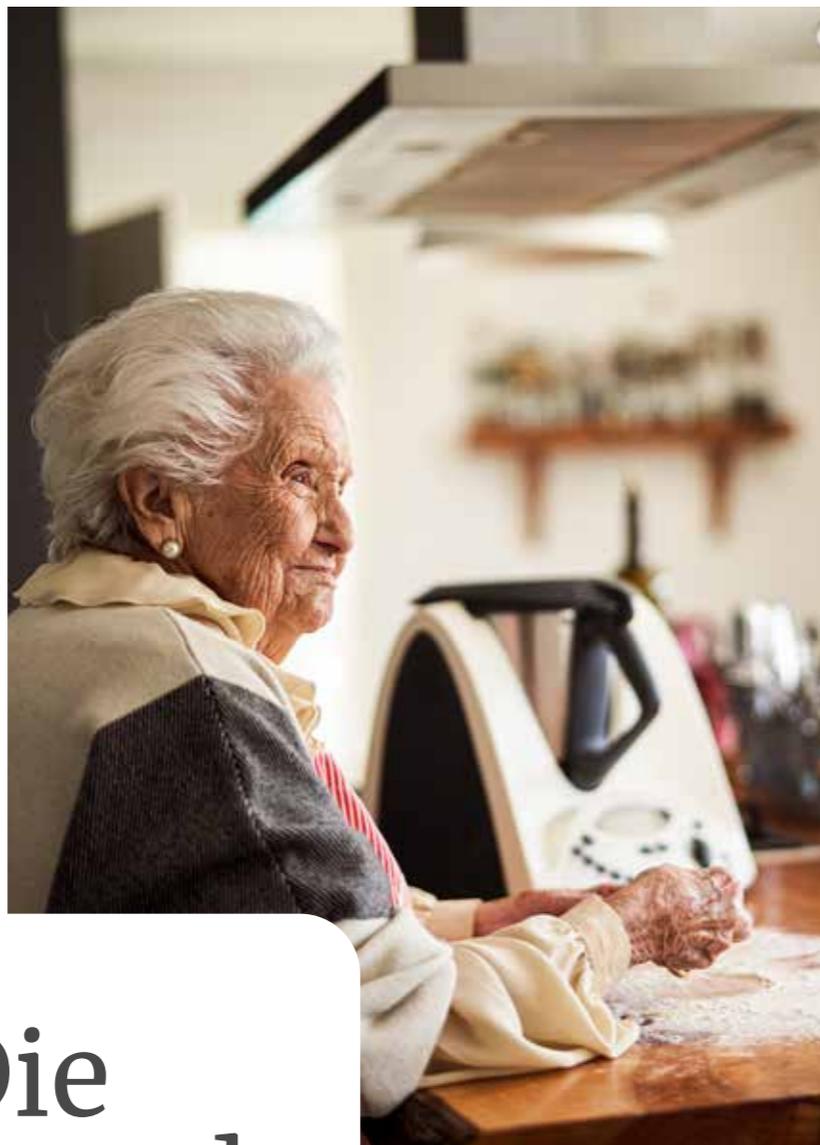
Schwarz und weiß. 34.

Manche Dinge gehören einfach zusammen.



Die Freude am Kochen. 114.

Madalena Sacadura Botte bewirtete schon den Papst und Königin Elisabeth II. Kochen stand schon immer im Mittelpunkt ihres Lebens. Mit ihren fast 105 Lebensjahren voller unerwarteter Wendungen hat sie eine tolle Geschichte zu erzählen.



Fantasie



Wie ein Rezept entsteht. 12.

Stell dir die Kreation eines Rezepts wie eine kulinarische Abenteuerreise vor. Eine erste Idee, eine Inspiration, der man folgt. Dann die Vorstellung vom Ergebnis, dem fertigen Rezept, den Zutaten, dem Geschmackserlebnis.

„Schmeckt es?“ 50.

Guter Geschmack beginnt mit unseren Sinnen. Schmecken, riechen, sehen, hören und berühren. Richtig gutes Essen verdient es, mit allen Sinnen genossen zu werden.

Der Geschmack der Jahrzehnte. 10. 82. 134. 156. 180. 212.

Jedes Jahrzehnt hat seinen eigenen Charakter. Und seinen einzigartigen Thermomix®.



50 Jahre



50 Rezepte.



Das Brot miteinander teilen. 158.

Das Mischen von Mehl und Wasser mag einfach ein Zufall gewesen sein, durch den Brot entstand. Dabei ist Brot vielleicht das Essen, das uns am meisten verbindet und das wir am einfachsten teilen können.



50 Rezepte.



Basics

Taiwanische Fleischpaste (Rousong) **22**

Suppen

Pilz-Kartoffel-Suppe **24**
Gewürzgurken-Suppe (Rassolnik) **26**
Butternuss-Kürbis-Ingwer-Suppe **28**
Rote-Linsen-Bulgur-Suppe **30**
Graupensuppe mit Bündnerfleisch **32**



**Rote-Linsen-
Bulgur-Suppe.**
30.

Vorspeisen und Salate

Schinken-Ziegenkäse-Kroketten **40**
Käse-Speck-Tortilla **44**
Brokkolisalat mit Pinienkernen **46**
Gemüse-Leber-Torte **48**

Nudel- und Reisgerichte

Risotto mit frischen Steinpilzen **58**
Spaghetti alla Carbonara **60**
Apfel-Käse-Makkaroni **64**
Hähnchen-Reis, Gemüsesuppe und gedämpftes Ei **66**

Herzhaftes Backen

Pizza Margherita **78**

Hauptgerichte – Fleisch und Geflügel

Geschmortes Kalbsragout **84**
Gefülltes Curry-Hähnchen-Brot **86**
Kalbsbries mit Weißweinsauce **90**
Hähnchenschenkel mit Mole verde **92**
Hähnchen-Süßkartoffel-Galette **94**
Hähnchen mit Sesamsauce und Reis **98**
Pierogi mit Rindfleischfüllung **102**
Pulled-Pork-Burger **104**
Rippchen mit Süß-Sauer-Sauce **106**
Griechische Fleischbällchen (Köfte) **108**
Hackbraten mit Ei **110**

Beilagen

Chilenischer Maisauflauf **154**

Brot und Brötchen

Irishes Buttermilchbrot **166**
Bürli mit Roggen **168**
Gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch **170**
Vollkorn-Fladenbrot **172**
Süße Dampfbrötchen mit Sojadrink **174**
Streuselzopf **176**

**Spaghetti alla
Carbonara.**
60.



**Bürli mit
Roggen.**
168.



Hauptgerichte – Fisch und Meeresfrüchte

Lachs mit Spargel, Reis und Zitronen-Hollandaise **126**
Kabeljau-Gratin **130**

Hauptgerichte – vegetarisch

Knoblauch-Kartoffel-Puffer **136**
Spargel und Kartoffeln mit Sauce Hollandaise **138**
Spinatknödel auf Tomatenragout **140**
Linsen-Reis mit gebratenen Zwiebeln **144**

Getränke

Pisco Sour **178**

Süßes Backen und Desserts

Goldtröpfchen-Käsekuchen **182**
Tarte Tatin **184**
Victoria-Sponge-Cake **186**
Pavlova mit gemischten Beeren **190**
Tres leches **194**
Quitten-Tarte **198**
Banana Bread **200**
Dreikönigsküchlein **202**
Portugiesische Crème brûlée **206**
Kaiserschmarrn **208**

Wie ein Rezept entsteht...

Stell dir die Kreation eines Rezepts wie eine kulinarische Abenteuerreise vor. Eine erste Idee, eine Inspiration, der man folgt. Dann die Vorstellung vom Ergebnis, dem fertigen Rezept, den Zutaten, dem Geschmackserlebnis. Erste Versuche, dann testen, kosten und erneut testen – bis es endlich perfekt ist. Das erste Foto wird aufgenommen und mit der Welt geteilt, so wird neugierig gemacht, und dann entsteht auch schon die Lust, es gleich selber auszuprobieren.



Gewürzgurken-Suppe (RASSOLNIK)

HINTERGRUND-INFORMATION

Zu Sowjetzeiten war Rassolnik ein Klassiker und ein sehr beliebtes Rezept. Das Rezept soll in Leningrad, dem heutigen Sankt Petersburg, erfunden worden sein.



20 MIN.



1 STD. 20 MIN.



MITTEL



6 PORTIONEN



PRO PORTION

ENERGIEWERTE 1137 KJ/272 KCAL,
EIWEISS 13 G,
KOHLENHYDRATE 18 G,
FETT 19 G

Variante

Anstelle von Hühnerherzen können auch Hühnermägen verwendet werden, dafür die Mägen in kleine Stücke schneiden und im 4. Schritt zugeben.

ZUTATEN

- 200 g Gewürzgurken, in Stücken
- 100 g Möhren, in Stücken
- 100 g Zwiebeln, halbiert
- 30 g Öl
- 70 g Tomatenmark
- 300 g Hühnerherzen
- 30 g Perlgraupen
- 1000 g Geflügelfond oder Wasser
- ½ TL Salz
- 300 g Kartoffeln, in Würfeln (1 cm)
- 10 Pfefferkörner, schwarz
- 1 Lorbeerblatt, getrocknet
- 10 g Dill oder Petersilie, abgezupft, zum Servieren
- 60 g Saure Sahne zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1 Gurken in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
- 2 Möhren, Zwiebeln und Öl in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- 3 Tomatenmark zugeben, ohne Messbecher **7 Min./120°C/Stufe 1** dünsten und zu den zerkleinerten Gurken geben.
- 4 Hühnerherzen, Perlgraupen, Geflügelfond und Salz in den Mixtopf geben und **35 Min./100°C/☞/Stufe 1** garen.
- 5 Kartoffeln zugeben und **5 Min./100°C/☞/Stufe 4** garen.
- 6 Zerkleinertes Gemüse, Pfeffer und Lorbeerblatt zugeben, **10 Min./100°C/☞/Stufe 4** garen, Lorbeerblatt und Pfefferkörner entfernen, abschmecken, mit Dill und Saurer Sahne garnieren und servieren.

**Guter
Geschmack
beginnt mit
unseren
Sinnen.
Schmecken,
riechen, sehen,
hören und
berühren.
Wie
Geschmack
entsteht
Richtig gutes
Essen verdient
es, mit allen
Sinnen
genossen zu
werden.**



Der erste Kontakt

Unsere Nase. Noch bevor unser Gaumen etwas schmecken kann, hat unsere Nase bereits den Geruch aufgenommen. Betörend bedeutet lecker? Ein klares Ja. Und auch das Gegenteil trifft zu: Was wir nicht gut riechen können, können wir meistens auch nicht schmecken. Die Nase wacht sozusagen über den guten Geschmack. Und das aus gutem Grund. Unsere Nase möchte uns vor unangenehmen Dingen warnen.

RISOTTO MIT frischen STEINPILZEN



10 MIN.



35 MIN.



EINFACH



4 PORTIONEN



PRO PORTION

ENERGIEWERTE 1861 KJ/444 KCAL,
EIWEISS 8 G,
KOHLENHYDRATE 70 G,
FETT 14 G

ZUTATEN

- 1 Bund Petersilie, abgezupft
- 30 g Schalotte, halbiert
- 300 g Steinpilze, frisch, in Stücken, oder 40 g getrocknete Steinpilze, in Wasser eingeweicht und abgetropft
- 30 g Olivenöl
- 320 g Risottoreis (z. B. Carnaroli oder Arborio), 14 Minuten Garzeit
- 60 g Weißwein, trocken
- 800 g Wasser
- 1 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht, oder 1 TL Salz
- 30 g Butter, in Stücken

ZUBEREITUNG

- 1 Petersilie in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.
- 2 Schalotte in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3 Steinpilze und Öl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
- 4 Risottoreis zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120°C/☞/Stufe 1** dünsten.
- 5 Weißwein zugeben und ohne Messbecher **1 Min./100°C/☞/Stufe 1** ablöschen.
- 6 Wasser und Gewürzpaste zugeben, mit dem Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **14 Min./100°C/☞/Stufe 1** garen.
- 7 Risotto 1 Minute im Mixtopf ruhen lassen, Butter mit dem Spatel unterrühren, mit zerkleinerter Petersilie garnieren und sofort servieren.

HÄHNCHEN MIT SESAMSAUCE und Reis



20 MIN.



40 MIN.



EINFACH



4 PORTIONEN



PRO PORTION

ENERGIEWERTE 2984 KJ/710 KCAL,
EIWEISS 46 G,
KOHLENHYDRATE 85 G,
FETT 20 G



ZUTATEN

- Olivenöl zum Bestreichen
- 800 g Hähnchenbrust, in Stücken (3 cm)
- 250 g Jasminreis
- 1000 g Wasser
- 2 TL Salz
- 180 g Möhren, in Scheiben (5 mm)
- 100 g Zuckerschoten
- 1 Ei, verquirlt
- 60 g Speisestärke
- 2 TL Paprika edelsüß
- ½ TL Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Reissessig
- 60 g Honig
- 20 g Sweet-Chili-Sauce
- 60 g Ketchup
- 30 g brauner Zucker
- 50 g Sojasauce
- 20 g Sesam
- 2 Frühlingszwiebeln, in dünnen Ringen

Fortsetzung auf der
nächsten Seite ...

ZUBEREITUNG

1 — Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und mit Öl bestreichen.

2 — Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Hähnchen einwiegen und zur Seite stellen. Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen, Reis einwiegen und waschen, bis das Wasser klar ist.

3 — Wasser und 1 TL Salz in den Mixtopf geben, Gareinsatz mit Reis einhängen, Varoma-Behälter aufsetzen, Möhren und Zuckerschoten einwiegen, Varoma verschließen und **13 Min./Varoma/Stufe 4** garen. Varoma absetzen und Zuckerschoten und Möhren umfüllen. Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen, Reis zum Gemüse geben und warm halten. Mixtopf spülen.

Fortsetzung auf der nächsten Seite ...

Seit Kindertagen ist das Kochen Teil ihres Lebens, und ihre Kindheitserinnerungen sind mit vielen Anekdoten rund ums Kochen gefüllt. Sie erinnert sich zum Beispiel gerne an religiöse Feiertage, an denen in Portugal traditionell Würste wie Chorizo und Morcela hergestellt werden.

„**Ich weiß noch, wie ich als kleines Kind in der Küche stand und verschiedene Zutaten mit Mehl und Ei vermischt habe, um kleine Puddings zu machen.**“

Während sie das sagt, zuckt sie mit den Schultern und lacht.

DER GESCHMACK DER
JAHRZEHNTE

Die

90er
Voll-
dampf
voraus!

Die 90er! Zwischen den 80ern und dem neuen Jahrtausend, zwischen Endzeitstimmung und strahlender Zukunft ringen sie um Aufmerksamkeit und ihren eigenen Style. Der aalglatte Sound der 80er wird roh und ungeschliffen. Grunge! Die 90er bringen den Durchbruch der Mobiltelefone – noch so groß wie Backsteine – und die große Ära der Supermodels beginnt. Und alle fragen sich: Was kommt als nächstes? Vielleicht ein TM21 mit Digitalanzeige und Dampfgarauflauf?



1996
TM21



5 MIN.



10 MIN.



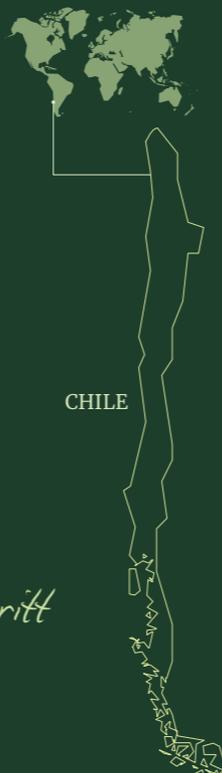
EINFACH



6 GLÄSER



PRO GLAS

ENERGIEWERTE 169 KJ/41 KCAL,
KOHLENHYDRATE 4 G

Varianten



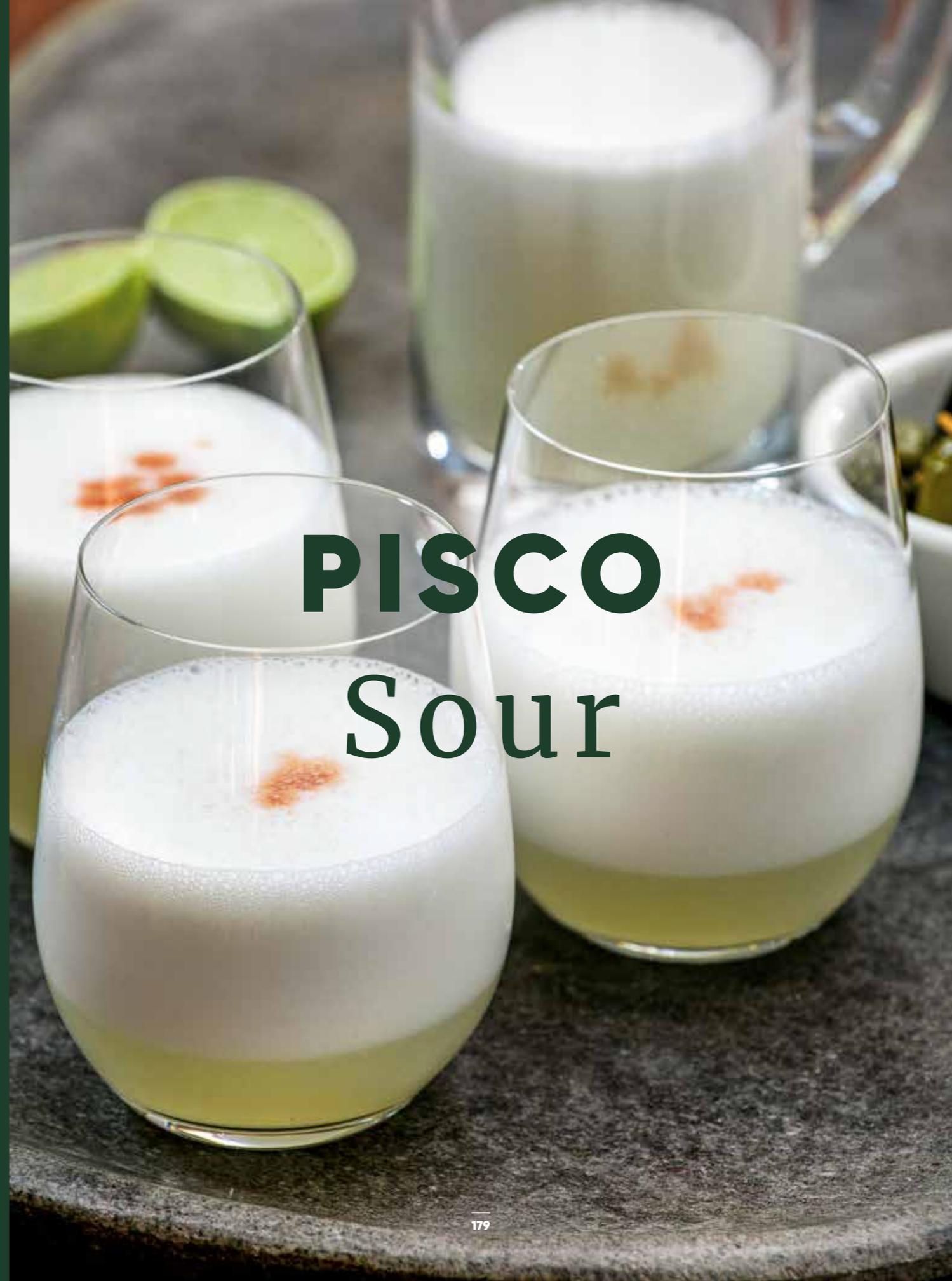
- Für einen Ingwer-Pisco-Sour füge im 1. Schritt ein Stück frischen geschälten Ingwer hinzu.
- Füge im 1. Schritt frische Basilikum- oder Minzblätter hinzu.

ZUTATEN

- 130 g Zucker
- 150 g Limetten, unbehandelt (ca. 7–10 Stück), filetiert
- 300 g Eiswürfel
- 400 g Pisco
- 1 Eiweiß (optional)

ZUBEREITUNG

- 1 Zucker in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 8** pulverisieren.
- 2 Limetten zugeben und **15 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
- 3 Eiswürfel zugeben und **15 Sek./Stufe 5–8 schrittweise ansteigend** pürieren.
- 4 Pisco und Eiweiß zugeben, **1 Min./Stufe 8–10 schrittweise ansteigend** pürieren, in eine Karaffe umfüllen und servieren.



PISCO Sour

DER GESCHMACK DER
JAHRZEHNTE

Die 20er

Beste Freunde.

Seit dem letzten Jahrzehnt bestimmen die sozialen Medien unser Leben. Wir teilen alles – wo wir sind, wo wir unseren Urlaub verbringen, was wir essen, wie wir essen und wie wir es zubereiten. Wir teilen unser Leben. Mit unseren Freund:innen und oft auch mit allen anderen, ob bewusst oder unbewusst. Thermomix® bringt Menschen zusammen und schafft neue Freundschaften. Über die sozialen Medien, in der Küche oder in Form des neuen „besten Freundes“ – dem Thermomix Friend®. Jeder braucht Freund:innen. Damals. Heute. Für immer.

2020/2021
THERMOMIX FRIEND®

Damals. Heute. Für immer.

Hast du Lust auf die legendäre Geschichte des Thermomix®?

Es ist ein Vermächtnis, das aus vielen Geschichten besteht – voller interessanter Persönlichkeiten und spannender Abenteuer, die sich über die letzten 50 Jahre erstrecken. Du erfährst etwas über einige der Menschen, die geholfen haben, das einzigartige Produkt zu erschaffen, das wir heute kennen und lieben. Und natürlich haben wir das Buch auch mit den 50 besten Thermomix® Rezepten aus der ganzen Welt gefüllt.



49,00 €

ID 2021 07 26560 (VI) Int. DE-de
ID 2021 07 27119 (VT)

55,00 €

ID 2021 07 27004 (VI) Int. DE-de (SV)

www.thermomix.de
Limitierte Auflage, Juli 2021

ISBN 978-3-03844-340-7

VORWERK

