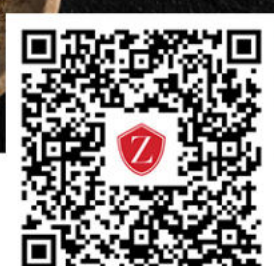


Frittieren,
Backen, Dörren
und vieles mehr!

KOCHBUCH

dualchef

DUAL BASKET AIR FRYER



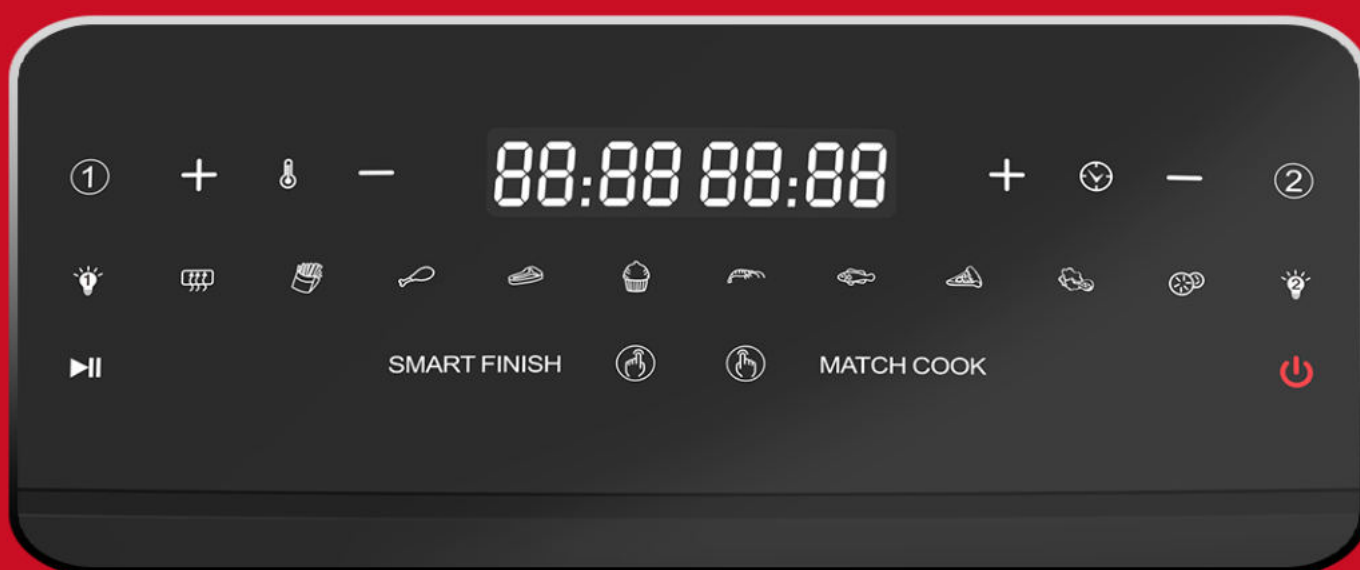
TT-DAF6W

TurboTronic[®]
Kitchen Electronics

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres DUAL BASKET AIR FRYER

Wir freuen uns, dass Sie sich für den TurboTronic® Dual Basket Air Fryer entschieden haben! Mit diesem Rezeptbuch möchten wir Ihnen Tipps, Tricks, Rezepte und hilfreiche Hinweise an die Hand geben, damit Sie sich einfach und schnell mit Ihrer neuen intelligenten Zyklon-Heißluftfritteuse vertraut machen können!

Viel Spaß beim Kochen!



Die intelligente und futuristische Technologie erzeugt Gerichte mit einer knusprig Kruste, bei denen wenig oder gar kein Öl verwendet wird, um Ihre Lieblingsspeisen schneller, gesünder und perfekter zuzubereiten





Erdbeer Donuts

Zutaten:

225g	Mehl
50g	Puderzucker
50g	brauner Zucker
120ml	Vollmilch
1 TL	Backpulver
2½	EL Butter
1	großes Ei

Zutaten Erdbeerglasur:

50g	Butter
100g	Puderzucker
½TL	rosa Lebensmittelfarbe
1 EL	Schlagsahne
¼ Tasse	frische pürierte Erdbeeren

Zubereitung:

1. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. In einer mittelgroßen Rührschüssel Butter, Mehl, Puderzucker und braunen Zucker verquirlen.
2. In einer anderen Schüssel Milch, Butter und Ei mischen. Gießen Sie den Inhalt der zweiten Schüssel vorsichtig in die erste und verrühren Sie beides gut.
3. Formen Sie runde Taler und entfernen Sie mit einem Messer die Mitte, um eine Donutform zu erhalten. Fetten Sie ein Backblech in der Luftfritteuse ein und legen Sie die Donuts darauf.
4. Die Donuts 15 Minuten bei 180°C backen.
5. Butter cremig aufschlagen und Puderzucker hinzufügen. Rühren Sie so lange, bis eine cremige Mischung entsteht. Fügen Sie die Lebensmittelfarbe, die Schlagsahne und die pürierten Erdbeeren hinzu und mischen Sie alles gut durch. Wenn die Donuts abgekühlt sind, können Sie die Donuts mit der Erdbeercreme bestreichen und diese servieren.

Mozzarella-Sticks

Zutaten:

100g Mozzarella
70g Paniermehl
1 mittel großes Ei
2 EL italienische Gewürzmischung
1 EL Knoblauchpulver
1 TL Basilikum
Salz Pfeffer

Zubereitung:

1. Alle Gewürze und das Paniermehl in einen Mixer geben und ca. 5 Sekunden mixen.
2. Lassen Sie den Mozzarella in einem Küchentuch abtropfen, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.
3. Den Mozzarella mit Salz und Pfeffer würzen und in Stäbchen schneiden.
4. Das Ei aufschlagen und in eine kleine Schüssel geben.
5. Geben Sie die gemischten Zutaten in eine große Rührschüssel, legen Sie die Mozzarellastangen in das Ei und wenden sie Sie anschließend in der Paniermehl-Gewürz Mischung. Legen Sie die Stäbchen in die Backform in Ihrer Luftfritteuse und stellen Sie den Timer für 12 Minuten auf 200°C ein.
6. Sofort mit einem Dip wie Ketchup servieren.





Pommes

Zutaten:

800g	Kartoffeln
2	kleine, getrocknete Chilis oder 1 gehäufter TL frisch gemahlene, getrocknete Chiliflocken
½ EL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
½ EL	Currypulver
1 EL	Olivenöl

Zubereitung:

1. Heizen Sie die Luftfritteuse auf 180°C vor.
2. Schrubben Sie die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber. Schneiden Sie sie der Länge nach in 1½ cm große Streifen.
3. Lassen Sie die Streifen mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen. Lassen Sie sie gründlich abtropfen und tupfen Sie sie dann mit Küchenpapier trocken.
4. Die Chilis sehr fein (in einem Mörser) zerdrücken und in einer Schüssel mit Olivenöl, Pfeffer und Currypulver mischen. Die Pommes mit dieser Mischung bestreichen.
5. Geben Sie die Streifen in den Frittierkorb und schieben Sie ihn in die Fritteuse. Stellen Sie den Timer auf 20 Minuten und frittieren Sie, bis sie goldbraun und gar sind. Wenden Sie sie beim Garen hin und wieder.

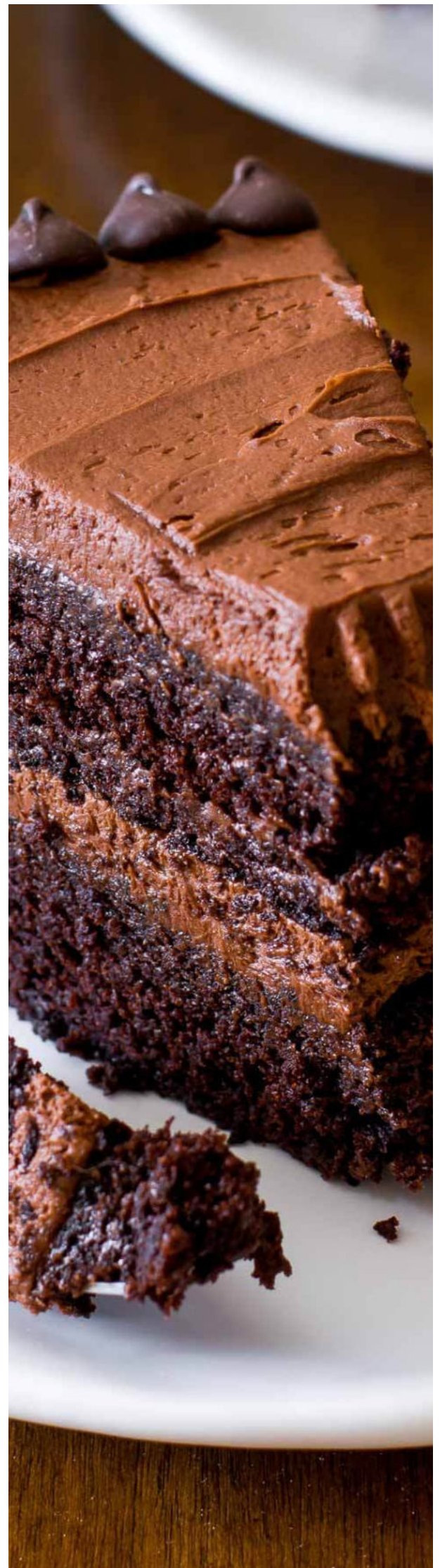
Schokoladenkuchen

Zutaten:

- 50g weiche Butter
 - 50g feiner Kristallzucker
 - 1 Ei
 - 50g Mehl
 - 1 EL Kakao
 - 50 g dunkle Schokolade, in Stücken
 - 1 kleine Kuchenform (Volumen 400 ml), gebuttert
- etwas geriebene Orangenschale

Zubereitung:

1. Heizen Sie die Fritteuse auf 160°C vor.
Verrühren Sie in einer Rührschüssel Butter und Zucker mit einem Mixer ca. 5 Minuten lang, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat.
2. Fügen Sie das Ei hinzu und schlagen Sie es mit der Butter auf. Fügen Sie nun das Mehl, das Kakaopulver und eine Prise Salz hinzu. Mischen Sie die Masse gründlich durch. Geben Sie zum Schluss die Schokoladenstücke und die geriebene Orangenschale hinzu. Mischen Sie die Masse erneut gut durch.
3. Geben Sie den Teig in die Kuchenform und glätten Sie die Oberfläche. Stellen Sie die Kuchenform in den Frittierkorb und schieben Sie den Korb in die Fritteuse. Stellen Sie den Timer auf 25 Minuten und backen Sie den Kuchen, bis er schön gebräunt und fertig ist. Der Kuchen ist fertig, wenn ein in der Mitte des Kuchens eingesetzter Zahnstocher trocken herauskommt.
4. Lassen Sie den Kuchen 5 Minuten in der Form abkühlen und stürzen Sie den Kuchen





Hähnchenkeule

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe, zerkleinert
- ½ EL Senf
- 2 TL brauner Zucker
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL Olivenöl
- 4 Stück Hähnchenkeulen

Zubereitung:

1. Heizen Sie die Fritteuse auf 200 ° C vor.
2. Mischen Sie den Knoblauch nach Belieben mit Senf, braunem Zucker, Chilipulver, einer Prise Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und geben Sie das Öl hinzu.
3. Reiben Sie die Keulen vollständig mit der Marinade ein und lassen Sie sie 20 Minuten lang marinieren.
4. Legen Sie die Keulen in den Korb und schieben Sie den Korb in die Fritteuse. Stellen Sie den Timer auf 10 Minuten ein. Frittieren Sie die Keulen bis sie braun sind.
5. Dann die Temperatur auf 150 ° C senken und die Keulen weitere 10 Minuten rösten, bis sie gar sind.
6. Die Keulen z.B. mit Maissalat und Brot servieren.

Frühlingsrollen

Zutaten:

- 4 Platten Frühlingsrollenteig
- 1 mittelgroße Zwiebel fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 1 grüne Chili fein gehackt
- 3 EL fein gehackte farbige Paprika (gemischt)
- 1 Tasse Mais nach Sahneart
- 1 TL Tomatenketchup
- 1 TL Essig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln hinzufügen und dünsten, bis die Zwiebeln golden werden. Fügen Sie die grüne Chili, Paprika, Mais, Ketchup, Essig, Salz und Pfeffer hinzu. Mischen Sie alles gut durch und lassen Sie alles 3-4 Minuten kochen, bis die Füllung fast trocken ist. Lass es abkühlen.
2. Nehmen Sie alle Teigplatten und füllen Sie diese mit der Füllung. Falten Sie bitte die Frühlingsrollen zusammen.
3. Die Fritteuse 5 Minuten auf 160°C vorheizen. Frühlingsrollen in einen Bratkorb legen und das Gerät richtig schließen. Garen Sie die Frühlingsrollen für 15-20 Minuten bei 160°C.

Wenn Sie fertig sind, servieren Sie die Frühlingsrollen mit Sojasoße und garniert mit Zitronenschnitzen.





Gegrilltes Lachssteak

Zutaten:

- 2 Lachsfilets
- 1/3 Tasse leichte Sojasauce
- 1/3 Tasse brauner Zucker
- 1/3 Tasse Wasser
- 2 EL Olivenöl

Knoblauchpulver, schwarzer Pfeffer und Salz
frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung:

1. Waschen und tupfen Sie den Lachs mit Papiertüchern trocken. Die Lachsfilets mit schwarzem Pfeffer, Knoblauchpulver und Salz

würzen.

2. In einer Schüssel Sojasauce, braunen Zucker,

Wasser, Zitronensaft und Öl verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Filets in die Marinade geben, abdecken und mindestens 2

Stunden im Kühlschrank marinieren.

3. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. Die Lachsfilets in die Air Fryer-Pfanne geben. Schieben Sie die Pfanne in die Fritteuse und stellen Sie den Timer auf 8 Minuten ein.
4. Geben Sie den Lachs auf einen Teller und servieren Sie ihn z.B. mit Bandnudeln und Spinat.

Mac & Käse

Zutaten:

1 Tasse	Makkaroni
½ Tasse	Milch, warm
1½ Tasse	geriebener Cheddar-Käse
1 EL	Parmesan geriebener
½ Tasse	Semmelbrösel
Speck nach Geschmack	
Mehl	
Butter/ Zwiebel	
Knoblauch	

Zubereitung:

1. Wasser in einem Topf zumkochen und fügen Sie die Makkaroni hinzu. Köcheln lassen, bis die Makkaroni weich sind. Gießen Sie die Nudeln ab.
2. Butter zum schmelzen bringen und Zwiebel und Knoblauch andünsten. Beiseite legen.
3. Butter zum schmelzen bringen und die Semmelbrösel hinzufügen. Fügen Sie etwas Salz und Pfeffer hinzu und rühren Sie, bis die Semmelbrösel goldgelb sind. Beiseite legen.
4. Etwas Butter zum schmelzen bringen und erst

Mehl, dann Milch hinzufügen. Kontinuierlich verquirlen und die gebratenen Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen. Die Makkaroni, den Speck und den Cheddar-Käse in die Mischung geben und die Fritteuse auf 200 ° C

vorheizen.

5. Alles in die Pfanne der Fritteuse geben. Parmesankäse und Semmelbrösel darüber streuen, 15 Minuten bei 180 ° C backen und vor dem Servieren 5 bis 10 Minuten in der Luftfritteuse durchziehen lassen.



Notizen:

dualchef

DUAL BASKET AIR FRYER

www.zline-world.com



Seit seiner Einführung in Europa, vor über 30 Jahren, produziert TurboTronic® die beste Küchen- und Haushaltselektronik. Alle TurboTronic®-Produkte sind auf eine außergewöhnlich lange Lebensdauer ausgelegt und so konzipiert, dass sie einfach zu bedienen sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen erbringen.

