



FRÜHLINGS REZEPTE

Gratis EBook

für
deinen Cookit!

Nr 1 | 2022

REZEPTE

01

SPARGELCREMESUPPE

02

SPARGELCREMESUPPE MIT KARTOFFELN

03

SPARGELSUPPE MIT PISTAZIEN

04

FRÜHLINGSSUPPE MIT LACHS

05

BÄRLAUCH- | RUCOLA-FRISCHKÄSE

06

KRÄUTERBUTTER

07

GEMÜSE-OMELETT

08

ONE POT GNOCCHI MIT SPARGEL

09

GORGONZOLA-SPARGEL-SOSSE

10

ONE POT TORTELLINI

11

ONE POT PASTA MIT SPARGEL

REZEPTE

12

CHEESECAKE

13

RHABARBER ENTSAFTEN

14

RHABARBER ERDBEER GELEE

15

EIER KOCHEN



**Willkommen bei meinem ersten Rezepte E-Book!
In diesem Heft verrate ich dir meine Lieblings-Frühlings-
Ideen für den Cookit und zeige dir verschiedene Rezepte
von Suppen, Pasta bis hin zu Entsaften mit dem Cookit!
13 Rezepte enthalten einen QR-Code + Link, mit welchem
du das Rezept direkt auf deinen Cookit laden kannst!**

**Ich habe mir große Mühe bei der Erstellung gemacht!
Dennoch kann ich Fehler nicht ausließen. Sollte dir
etwas "komisch" vorkommen, melde dich gerne bei mir
vroni@chiemseeblog.de
Instagram [@cookitlikevroni](https://www.instagram.com/cookitlikevroni)
Blog: chiemseeblog.de**

Viel Freude beim Kochen!

*Werbung: Dieses E-Book enthält Links zum Affiliate Partnerprogramm von Amazon und Mixcover. Als Amazon- & Mixcover-Partner verdiene ich an qualifizierten Verkäufen. Dadurch kann ich die Kosten für meinen Blog und weitere Ausgaben decken und kostenlos diese Rezepte zur Verfügung stellen.

Hinweis: Dieses E-Book enthält externe Links - für den Inhalt wird keine Haftung übernommen!



SPARGELCREMESUPPE EINFACH

CookitlikeVroni

ZUTATEN

- 500 g weißen Spargel
- 700 ml Wasser (oder Spargelfond)
- 15 g Butter
- 100 g Sahne
- 3 EL Speisestärke (30g)
- 4 EL Wasser
- Salz & Pfeffer
- 1 Prise Kurkuma Pulver
- Kresse

Wer mag, kann vorab die Spargelschalen in 800ml Wasser aufkochen und den Fond auffangen. Dieser kann dann anstatt dem Wasser verwendet werden. Und da ich Speisestärke verwende, ist diese Variante auch glutenfrei!

ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und in 2 cm Stücke schneiden.

Universalmesser einsetzen.

Spargelstücke in den Topf geben, 700 ml Wasser (oder den Spargelfond) und 15 g Butter einwiegen und köcheln lassen.

Stufe 3 | 98 °C | 15 Min.

Sollte es bei 98 °C zu sehr köcheln, die Temperatur auf 97 °C reduzieren.

Wenige Spargelstücke für die Suppengarnitur entnehmen und zur Seite stellen.

Nun die Suppe pürieren.

Stufe 16 | 98 °C | 1 Min.

3 EL Speisestärke (30 g) mit 4 EL Wasser glatt rühren und 100 g Sahne vermischen. In den Topf geben und die Suppe aufkochen lassen.

Stufe 7 | 98 °C | 5 Min.

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Kurkuma Pulver (für die Farbe) zugeben und vermischen lassen.

Stufe 7 | 1 Min.

[Rezept-Link](#)

Die Suppe kann mit etwas Kresse und den entnommenen Spargelstücken serviert werden.



SPARGELCREMESUPPE

mit Kartoffeln

CookitlikeVroni

ZUTATEN

- 500 g grüner Spargel
- 300 g Kartoffeln
- 700 ml Wasser (oder Spargelfond)
- 15 g Butter
- 100 g Sahne
- 2 EL Speisestärke (20 g)
- 3 EL Wasser
- Salz & Pfeffer
- 1 Prise Kurkuma Pulver

Diese Suppe ist eine Variante von der "Spargelsuppe einfach". Beide Suppen können mit weißem oder grünem Spargel zubereitet werden.

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen, den Spargel waschen und die Enden abschneiden. Beides in 2 cm Stücke schneiden.

Universalmesser einsetzen.

Spargel- und Kartoffelstücke in den Topf geben, 700 ml Wasser (oder den Spargelfond) und 15 g Butter einwiegen und köcheln lassen.

Stufe 3 | 98 °C | 15 Min.

Sollte es bei 98 °C zu sehr köcheln, die Temperatur auf 97 °C reduzieren.

Wenige Spargelstücke für die Suppengarnitur entnehmen und zur Seite stellen.

Nun die Suppe pürieren.

Stufe 16 | 98 °C | 1 Min.

2 EL Speisestärke (20 g) mit 3 EL Wasser glattrühren und mit 100 g Sahne vermischen. In den Topf geben und die Suppe aufkochen lassen.

Stufe 7 | 98 °C | 5 Min.

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Kurkuma Pulver (für die Farbe) zugeben und vermischen lassen.

Stufe 7 | 1 Min.

[Rezept-Link](#)



SPARGEL SUPPE mit Pistazien

Cookitlike Uroni

ZUTATEN

- 2-3 mehlig Kartoffeln (250 g)
- 500 g grüner Spargel
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter (20 g)
- 150 ml Weißwein
- 600 ml Wasser
- Gemüsepaste/ Salz / Brühe
- 70 g geschälte, geröstete Pistazien
- 1-2 handvoll Wildkräuter (Bärlauch, Brunnenkresse, Bärlauchblüten, Giersch, Thymian, Oregano, Rucola)
- Sahne (80 g)
- Crème fraîche

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln und den gewaschenen grünen Spargel (am unteren Ende) schälen und in grobe Stücke schneiden. Schalotte schälen und halbieren.

Universalmesser einsetzen und Schalotte zerkleinern.

Stufe 14 | 15 Sek.

Messbecher entnehmen, 1 EL Butter zugeben und andünsten.

Stufe 2 | 130 °C | 2 Min.

Spargel, Kartoffeln und Pistazien in den Topf geben und andünsten.

Stufe 2 | 130 °C | 4 Min.

Mit 150 ml Weißwein ablöschen (durch die Einfüllöffnung).

Stufe 2 | 100 °C | 1 Min.

600 ml Wasser + Gemüsepaste zugeben, den Messbecher einsetzen und köcheln lassen.

Stufe 3 | 98 °C | 20 Min.

(Wenn es zu sehr köchelt, die Temperatur auf **96-97 °C** reduzieren!)

Einen guten Schuss Sahne (80 g) und Kräuter zugeben und pürieren lassen und abschmecken.

Stufe 16 | 1 Min.

Nach Belieben mit etwas Crème fraîche, Bärlauch- oder Gänseblümchen servieren.

[Rezept-Link](#)



FRÜHLINGSSUPPE mit Lachs

Cookitlike Uroni

ZUTATEN

- 3-4 Karotten (350 g)
- 2 Zucchini (400 g)
- 2 Stangen Stangensellerie (130 g)
- 4 Frühlingszwiebeln (70 g)
- Öl
- 250 g Lachs (TK auch möglich)
- 1/2 Zitrone
- Gemüsepaste
- 700-800 ml Wasser
- 2 TL Schmand oder etwas Sahne
- nach Belieben noch etwas Dill (TK) oder Bärlauch

ZUBEREITUNG - TEIL 1

Gemüse waschen, Karotten schälen und große Zucchini (ggf. auch Karotten) halbieren. Bei den Frühlingszwiebeln den grünen vom festen weißen Teil trennen. Das Grün der Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und beiseite stellen.

Passende Gugelhupfform (Amazon Affiliate Link) in den Cookit Topf geben und den **Zerkleinerungsaufsatz** - dicke Seitenscheibe - aufsetzen.

Das Gemüse in Scheiben schneiden und mit der Gugelhupfform aus dem Topf nehmen.

Stufe 4



FRÜHLINGSSUPPE mit Lachs

Cookitlike Uroni

Mein Tipp: Die Zubereitung wird durch die passende Gugelhupfform erleichtert (Amazon Affiliate Link). Es ist aber natürlich auch ohne möglich. Dafür einen Teil des geschnittenen Gemüses aus dem Topf entnehmen – 3D-Rührer und Öl zugeben und das Gemüse wieder in den Topf geben.

Wenn TK-Lachs verwendet wird, diesen etwas antauen lassen (damit er besser in Würfel geschnitten werden kann).

ZUBEREITUNG - TEIL 2

3D-Rührer einsetzen und Öl in den Topf geben.

Gemüse in den Topf füllen und andünsten. Messbecher entnehmen!

Stufe 3 | 130 °C | 4 Min.

250 g Lachs (TK Lachs angetaut) in Würfel schneiden. Mit etwas Gemüsepaste (oder Brühe), 700-800 ml Wasser und 2 TL Schmand (oder Sahne) in den Topf geben.

Messbecher einsetzen und die Suppe köcheln lassen, bis der Lachs gar ist. Kochzeit ist abhängig vom Lachs (frisch etwa 15 Min. – TK etwa 20 Min., aber auch je nach Würfelgröße)!

Stufe 2 | 97 °C | etwa 15-20 Min.

Garprobe vom Lachs machen und die Suppe mit etwas Zitronensaft (1/2 Zitrone) abschmecken.

Auf **Stufe 2** kurz vermischen lassen.

Die Suppe kann mit den restlichen Frühlingszwiebelringen, etwas Dill oder auch geschnittenen Bärlauchstreifen garniert werden!

[Rezept-Link](#)



BÄRLAUCH- oder RUCOLA FRISCHKÄSE

CookitlikeVroni

ZUTATEN

- 70 g Pistazien (geschält, geröstet, gesalzen)
- 12-15 g Bärlauch | 30 g Rucola
- 1 Avocado
- 600 g Frischkäse
- Salz, Pfeffer

Die Menge reicht für zwei Gläser zu je 440 ml.

Mit diesem Rezept könnt ihr entweder einen Bärlauchfrischkäse oder die Variante mit Rucola zubereiten! Je nach Saison und Vorlieben. Wer ein intensiveres Aroma wünscht, kann die doppelte Menge an Bärlauch bzw. Rucola verwenden. Bei Rucola würde ich 30 g empfehlen.

ZUBEREITUNG

Bärlauch oder Rucola waschen und abtropfen lassen (trocken schütteln).

Universalmesser einsetzen.

70 g Pistazien (geschält, geröstet, gesalzen) und etwa 12-15 g (oder mehr) Bärlauch bzw. Rucola in den Topf geben und zerkleinern (und nach unten schieben).

Stufe 16 | 30 Sek.

Beim Zerkleinern kommt es auf die Menge an Bärlauch | Rucola an. Hier einfach in den Topf schauen und gegebenenfalls diesen Schritt nochmal wiederholen oder die Zeit erhöhen.

Avocado schälen und vierteln. Zusammen mit 600 g Frischkäse in den Topf geben.

Stufe 10 | 25 Sek.

Den Frischkäse mit Salz (Vanillesalz) und Pfeffer abschmecken und nochmal gut vermischen lassen.

Stufe 9 | 20 Sek.

Schmeckt sehr gut zu Kartoffeln, Nudeln, als Dip oder auch Aufstrich - z.B. auf Pfannkuchen.

[Rezept-Link](#)



KRÄUTERBUTTER

mit Wildkräutern *CookitlikeVroni*

ZUTATEN

- 80 g Kräuter wie z.B.
- 25 g Bärlauch
- 10 g Giersch
- 30 g Petersilie
- 15 g Basilikum
- 2-3 Stängel Thymian
- 500 g weiche Butter
- 1 Bio Limette (Abrieb + Saft)
- Salz und Pfeffer

Die Kräuter können je nach Vorliebe und Saison verwendet werden.

Für die vegane Variante kann anstatt Butter der veganBlock (erhältlich bei Lidl) verwendet werden.

ZUBEREITUNG

Die Kräuter waschen und abtropfen lassen (trocken schütteln). Thymian von den Stängeln streifen.

Universalmesser einsetzen.

Kräuter in den Topf geben und zerkleinern.

Stufe 18 | 30 Sek.

Die Kräuter mit dem Spatel nach unten schieben.

Weiche Butter, Limettenabrieb und Saft, sowie Salz und Pfeffer zugeben.

Stufe 14 | 30 Sek.

Kräuterbutter abschmecken und gegebenenfalls nochmal vermischen lassen.

Stufe 14 | 15 Sek.

Die Kräuterbutter ist perfekt für die Grillsaison. Sie kann auf Vorrat in dem Tiefkühler aufbewahrt werden und schmeckt auch sehr gut zu gebratenem Spargel.

Wer einen intensiveren Kräutergeschmack wünscht, verwendet etwas mehr (100 g) Kräuter.

[Rezept-Link](#)



GEMÜSE-OMELETT

aus dem Dampfgaraufsatz *Cookitlike Vroni*

ZUTATEN

- 4 Eier (M)
- 1 kleine Zucchini (180 g)
- 1 Paprika rot (270 g)
- Handvoll Bärlauch (oder Spinat, etwas Schnittlauch, TK-Kräuter)
- 50 g Bergkäse
- 125 g Schinkenwürfel (oder Räuchertofu in kleine Würfel)
- Salz & Pfeffer

Damit es keine „Sauerei“ wird, empfehle ich eine passende Silikonform für den Dampfgaraufsatz-Zwischenboden. Ich verwende [diese Silikonform](#) (Amazon Affiliate Link). Die Silikonform ist auch perfekt für die Zubereitung von Lachs oder Germknödel geeignet.

ZUBEREITUNG

Die Zucchini und Paprika waschen und in grobe Stücke schneiden. Auch den Bergkäse grob zerkleinern.

Universalmesser einsetzen.

Zucchini-, Paprika- und Käse-Stücke mit dem Bärlauch (oder Spinat) in den Topf geben und zerkleinern lassen.

Stufe 10 | 15 Sek.

Mit dem Spatel nach unten schieben.

4 Eier, Schinkenwürfel, etwas Salz und Pfeffer (bei Verwendung von Schinkenwürfeln sparsam), evtl. noch etwas (TK) Kräuter oder Schnittlauchröllchen zugeben. Alles vermischen lassen.

Stufe 7 | 15 Sek.

Die Ei-Gemüse-Masse in den Dampfgaraufsatz-**Zwischenboden** in eine passende **Silikonform** (ganz) gießen und den Topf abspülen.

Wasser bis zur Dampfgarmarkierung einfüllen und den Dampfgaraufsatz + Zwischenboden aufsetzen.

Automatikprogramm Dampfgaren - hohe Dampfintensität - 15 Min.



[Rezept-Link](#)



ONE POT GNOCCHI mit Spargel

Cookitlike Uroni

ZUTATEN

- 300 g dünnen Spargel (weiß)
- 100 g Gorgonzola (dolce)
- 50 g Sahne
- 300 g Gnocchi (Kühlregal)
- 200 g Crème leicht (Crème fraîche)
- 100 ml Weißwein
- Bratöl
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch (in Röllchen geschnitten)

Dazu passt ein gemischter Beilagensalat sehr gut.

Dicken Spargel längs halbieren (oder die Garzeit erhöhen).

ZUBEREITUNG

Spargel schälen und in Stücke schneiden, den Gorgonzola würfeln.

3D-Rührer einsetzen.

Bratöl und Spargelstücke zugeben. Den Messbecher entnehmen.

Stufe 3 | 180 °C | 4 Min.

100 ml Weißwein im Messbecher abmessen und nach **1 Min.** durch die Einfüllöffnung zugeben.

Stufe 2 | 95 °C | 2 Min.

Gorgonzola in Würfel, 200 g Crème leicht (Crème fraîche), 50 g Sahne und 300 g (400 g) Gnocchi zugeben – Messbecher einsetzen.

Stufe 2 | 95 °C | 13 Min.

Nach Ende der Garzeit die Festigkeit des Spargels prüfen und evtl. noch etwas die Zeit verlängern.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Schnittlauchröllchen garnieren und einem gemischten Salat servieren. Sehr lecker und durch den Spargel schön saftig.

3-4 Portionen

Damit zwei hungrige Erwachsene satt werden, empfehle ich 400 g Gnocchi.

Mein Tipp:

Das Rezept kann auch ohne Gnocchi als Soße zubereitet werden!
Siehe nächstes Rezept!

[Rezept-Link](#)



GORGONZOLA-SPARGEL- Soße

Cookitlike Uroni

ZUTATEN

- 600 g dünnen Spargel (weiß/grün)
- 200 g Gorgonzola (dolce)
- 100 g Sahne
- 200 g Crème leicht (Crème fraîche)
- 200 ml Weißwein
- Bratöl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Speisestärke + 4 EL Wasser
- Schnittlauch (in Röllchen geschnitten) oder andere Kräuter (Basilikum, Oregano, Thymian)

Diese Soße passt zu gekochten Nudeln & Spaghetti, Kartoffeln oder auch Reis.

Wer die Soße etwas würziger mag, gibt gegen Ende der Garzeit noch etwas geriebenen Parmesan dazu.

ZUBEREITUNG

Spargel schälen und in Stücke schneiden, den Gorgonzola würfeln.

3D-Rührer einsetzen.

Bratöl und Spargelstücke zugeben. Den Messbecher entnehmen.

Stufe 3 | 180 °C | 5 Min.

200 ml Weißwein in einem Messbecher abmessen und nach **1 Min.** durch die Einfüllöffnung zugeben.

Stufe 2 | 95 °C | 2 Min.

Gorgonzola in Würfel, 200 g Crème leicht (Crème fraîche) und 100 g Sahne zugeben – Messbecher einsetzen.

Stufe 2 | 95 °C | 13 Min.

2 EL Speisestärke mit 4 EL Wasser glatt rühren und in den Topf geben.

Stufe 4 | 98 °C | 1:30 Min.

Nach Ende der Garzeit die Festigkeit des Spargels prüfen und evtl. noch etwas die Zeit verlängern.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schnittlauchröllchen / Kräutern servieren.

[Rezept-Link](#)



ONE POT TORTELLINI

Cookitlike Uroni

ZUTATEN

- 400 g frische Tortellini (aus dem Kühlregal)
- 200 ml Wasser
- 150 g Champignons
- 1 Schalotte
- 200 g Sahne
- 125 g Speck- / Schinkenwürfel
- Bratöl
- Steinpilzsalz / Salz
- Pfeffer
- 1 EL Speisestärke mit 2 EL Wasser verührt
- (Babypinat / Rucola optional)

Anstatt frischen Tortellini können auch 250 g semifrische Tortelloni verwendet werden. Hierfür wird insg. 300 ml Wasser und eine Kochzeit von etwa 15 Min. benötigt!

ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

Schalotte halbieren, in den Topf geben und zerkleinern.

Stufe 14 | 10 Sek.

Champignons putzen, halbieren und zugeben.

Stufe 12 | 6 Sek.

Messer entnehmen und **3D-Rührer** einsetzen.

Mit dem Spatel nach unten schieben. Bratöl und Speck- /Schinkenwürfel zugeben. Messbecher entnehmen und alles anbraten.

Stufe 3 | 150 °C | 5 Min.

Mit 200 g Sahne und 200 ml (300 ml) Wasser ablöschen.

400 g frische Tortellini (250 g semifrische Tortelloni) zugeben und Messbecher einsetzen.

Stufe 1 | 97 °C | 6 Min. (15 Min.)

Sollte es bei 97 °C zu sehr köcheln, auf 96 °C reduzieren!

1 EL Speisestärke mit 2 EL Wasser glatt rühren und im Topf verteilen. Nach Belieben noch etwas Babypinat zugeben.

Stufe 2 | 95 °C | 1 Min. [Rezept-Link](#)

Fertige Pasta mit etwas Steinpilzsalz und Pfeffer abschmecken. Hier sehr sparsam vorgehen – durch die Schinkenwürfel erhält die Soße bereits eine würzige Note.



ONE POT PASTA mit Spargel

Cookitlike Uroni

ZUTATEN

- 150 g Dinkel Fusilli (Kochzeit 4-5 Min.)
- 400 ml Wasser
- 100 g Sahne
- 20 g Butter
- 500 g Spargel (dünn)
- 300 g kleine Tomaten
- 50 g Parmesan
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Spargel waschen (dicken Spargel längs halbieren), die holzigen Enden entfernen und in 2 cm Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren.

Universalmesser einsetzen.

50 g Parmesan in den Topf geben und zerkleinern lassen.

Stufe 16 | 30 Sek.

Universalmesser entnehmen, den zerkleinerten Parmesan entnehmen und in eine Schüssel umfüllen.

3D-Rührer einsetzen.

Ein Stück Butter (20 g) in den Topf geben und erhitzen.

Stufe 3 | 130 °C | 2 Min.

Den Spargel zugeben, den Messbecher entnehmen und andünsten.

Stufe 2 | 130 °C | 5 Min.

Etwas Salz, 100 g Sahne und 400 ml Wasser in den Topf geben und ohne Messbecher erhitzen.

Stufe 3 | 98 °C | 2:30 Min.

150 g Dinkel-Fusilli, 200 g Tomaten und 35 g Parmesan einwiegen. Messbecher einsetzen.

Stufe 2 | 98 °C | 7:30 Min.

Eine Garprobe machen, Nudeln abschmecken und mit den restlichen Tomaten & Parmesan servieren.

Rezept-Link



Diese One Pot Pasta kann sowohl mit weißem als auch grünem Spargel zubereitet werden. Dicken Spargel längs halbieren.



CHEESECAKE mit Erdbeeren & Rhabarber

aus dem Dampfgaraufsatz

CookitlikeVroni

ZUTATEN

- 600 g Frischkäse
- 150 g Erythrit (100-110 g Zucker)
- 40 g Vanillepuddingpulver (1 Pck.)
- 2 Eier
- 130 ml Sahne
- 80 g Rhabarber in Stückchen
- 80 g Erdbeeren halbiert (+ 100 g für die Deko)

Kleine Springform (19 cm) + Frischhaltefolie

Da Erythrit eine geringere Süßungskraft als Zucker / Xylit hat, muss bei Verwendung dieser Süßungsmittel die Menge reduziert werden!

ZUBEREITUNG

Rhabarber waschen und in Stückchen schneiden. 80 g gewaschene Erdbeeren ohne Grün halbieren.

Universalmesser einsetzen.

600 g Frischkäse, 150 g Erythrit, 40 g Vanillepuddingpulver und 130 ml Sahne in den Topf wiegen. 2 Eier zugeben und alles vermischen lassen.

Stufe 10 | 1 Min.

Messer entnehmen und die Masse nochmal mit einem Silikonspatel durchmischen.

Friskäsemasse in eine Springform (19 cm) geben und mit den Rhabarberstückchen + halbierten Erdbeeren belegen. Etwas Frischhaltefolie über die Form spannen und mit einem Gummi befestigen.

Form in den Dampfgaraufsatz (großer Garraum) geben und zur Seite stellen.

Den Topf abspülen.

Nun 1,8 L Wasser in den Topf geben, das **Automatikprogramm Dampfgaren - hohe Dampfindensität** - starten und die Zeit auf **1 Std.** (+/- 5 Min.) einstellen.

Den Cheesecake entnehmen, Folie entfernen und abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren belegen.

[Rezept-Link](#)



RHABARBER ENTSAFTEN

Cookitlike Uroni

ZUTATEN

- Rhabarber

Ich verwende [diese Silikon-Gugelhupfform](#) zum Entsaften (Amazon Affiliate Link)!

[Zum Anleitungsvideo \(chiemseblog.de\)](#)

Rhabarbersaft ist erstmal etwas unspektakulär. Eher sauer, da er nicht gesüßt ist. Aber ihr könnt ihn prima weiterverarbeiten und nach Belieben süßen! Entsaften klappt auch sehr gut mit Johannisbeeren!

ZUBEREITUNG

Rhabarber waschen, Enden entfernen und in grobe Stücke schneiden.

Den Topf mit 1 L Wasser füllen.

Nun den Dampfgareinsatz einsetzen und darin eine Auffangschale geben. Ich habe mir dafür eine Silikon-Gugelhupfform gekauft. Sie passt genau in den Dampfgareinsatz!

Nun in den Dampfgaraufsatz die Rhabarberstücke geben und das **Automatikprogramm Dampfgaren - hohe Dampfintensität** - starten. Die Zeit auf **20 - 30 Min.** einstellen (+/- 5 Min., je nach Dicke und Menge des Rhabarbers). Bei einer deutlich längeren Zeiteingabe, sollte auch etwas mehr Wasser in den Topf gefüllt werden!

Nun sammelt sich in der Silikon-Gugelhupfform der Saft und oben gibt es Rhabarber-Mus.

Vorsicht! Sehr heißer Dampf!

Ich lasse dann alles noch etwas auf dem Topf zum Abtropfen und Abkühlen, bevor ich den Dampfgaraufsatz und -einsatz wieder entnehme!

Mein Tipp:

Das Rhabarber-Restwasser im Topf, schmeckt vermisch mit anderen Säften, lecker als Rhabarber-Saft-Schorle!



RHABARBER-ERDBEER GEELE

Cookitlike Uroni

ZUTATEN

- Rhabarber (800 g)
- 750 g TK-Erdbeeren
- Gelierzucker
- Zitronen- / Limettensaft

Ich verwende [diese Silikon-Gugelhupfform](#) zum Entsaften (Amazon Affiliate Link)!

Ergibt etwa 500 ml Saft. Bitte den Saft nach Anleitung auf der Gelierzucker-Packung (beachte Mischverhältnis mit Saft) zu einem Gelee verarbeiten.
Der Restsaft im Top kann als Schorle getrunken, oder dem Saft zugegeben werden.

ZUBEREITUNG

Rhabarber waschen, Enden entfernen und in grobe Stücke schneiden.

Den Topf bis zur Dampf-Markierung mit Wasser füllen (etwa 800 ml).

Nun den Dampfgareinsatz einsetzen und darin eine Auffangschale geben. Ich habe mir dafür eine Silikon-Gugelhupfform gekauft. Sie passt genau in den Dampfgareinsatz!

Nun in den großen Dampfgaraufsatz die Rhabarberstücke geben.

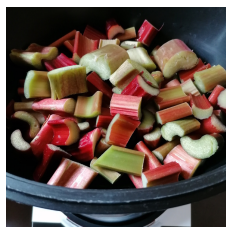
Automatikprogramm Dampfgaren - hohe Dampfintensität | 10 Min.

Dann auf den Zwischenboden die TK-Erdbeeren geben und aufsetzen und **weitere 10 Min.** dampfgaren.

Vorsicht! Sehr heißer Dampf! Nur unter Aufsicht entsaften!

Ich lasse dann alles noch etwas auf dem Topf zum Abtropfen und Abkühlen, bevor ich den Dampfgaraufsatz und -Einsatz wieder entnehme!

Saft (500 ml) entnehmen und mit dem Gelierzucker nach Packungsanleitung vermischen, zu einem Gelee aufkochen und in sterile Gläser abfüllen.



EIER KOCHEN im Dampfgaraufsatz

Cookitlike Uroni

ZUTATEN

- Eier Größe M (Raumtemperatur)
- 800 ml Wasser kalt

ZUBEREITUNG

Automatikprogramm Dampfgaren - hohe Dampfintensität starten.

Eier in den Dampfgaraufsatz legen.

800ml Wasser (kalt) in den Topf geben und den Dampfgaraufsatz mit den Eiern aufsetzen.

Zeiten:

10 Min. = innen flüssig

11 Min. = weich flüssig

12/13 Min. = wachsw weich

15 Min. = hart gekocht

Eier mit kaltem Wasser abschrecken.

Sollten die Eier eine andere Größe haben, die Zeiten etwas erhöhen oder verringern.

Es können auch die Eier zu unterschiedlichen Zeiten entnommen werden. Einfach Vorgang pausieren und sehr vorsichtig entnehmen (da heißer Dampf!!) und Vorgang wieder starten.





Du möchtest mehr Rezeptideen & Inspirationen?
Schau gerne auf meinem Blog vorbei!

chiemseeblog.de (Rezeptübersicht)

Du interessierst dich für weiteres sinnvolles Zubehör für deinen
Cookit?

Besuche gerne meinen Beitrag:

"Zubehör für deinen Cookit"

*Werbung: Mit dem Code "mixcoverVeronikaEn"
erhältst du 7% Rabatt auf deine Bestellung im

mixcover-shop → mixcover.de

Die Rezepte wurden von mir im Cookit zubereitet und
mehrmals geprüft. Dennoch können sich trotz
sorgfältiger Prüfung Fehler eingeschlichen haben.

**Dir ist etwas im Rezept aufgefallen? Du hast Fragen
oder Anmerkungen? Schreib mir gerne!**

vroni@chiemseeblog.de





IMPRESSUM

CookitlikeVroni - Veronika Engelhardt steht in keiner Verbindung zu der Marke Bosch und Cookit. Die Markennamen werden lediglich als Bestandteil der Rezepte und Zubereitung verwendet.

Dir ist etwas im Rezept aufgefallen? Du hast Fragen oder Anmerkungen? Schreib mir gerne!

Autorin & Kontakt (Herausgeber)

Veronika Engelhardt - CookitlikeVroni

WEBSITE: chiamseeblog.de

EMAIL: vroni@chiamseeblog.de

Texte, Rezepte, Fotos, Layout und Satz, Styling: Veronika Engelhardt

Die Rezepte & Texte habe ich nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt und verfasst. Ich übernehme keine Haftung für Fehler im Text / Zubereitung. Für mögliche Schäden wird ebenfalls keine Haftung übernommen. Bitte stets auf die Bedienungsanleitung und Hinweise der kochenden Küchenmaschine achten.



Urheberrecht: Die von mir veröffentlichten Rezepte und Bilder in diesem EBook sind urheberrechtlich geschützt. Eine Reproduktion ist (ohne Genehmigung) nicht erlaubt.