

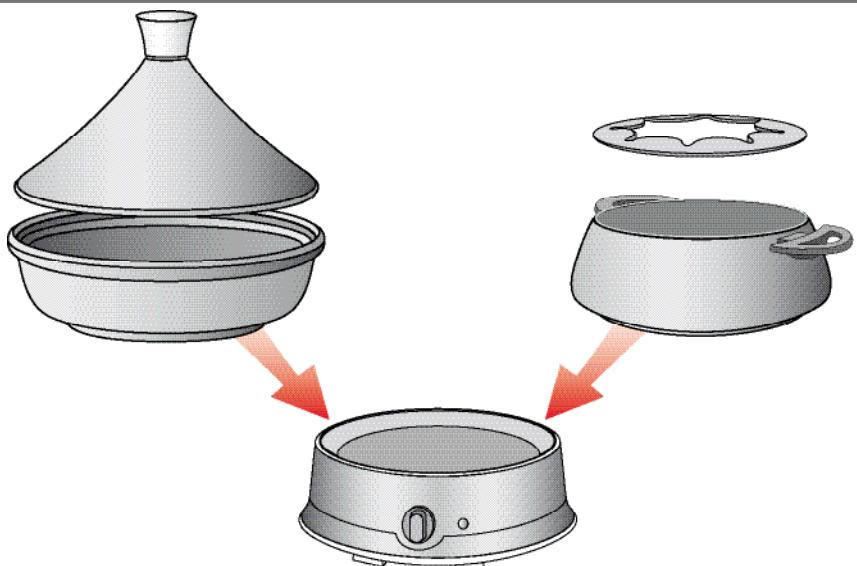
Tefal®

TAJINE + FONDUE

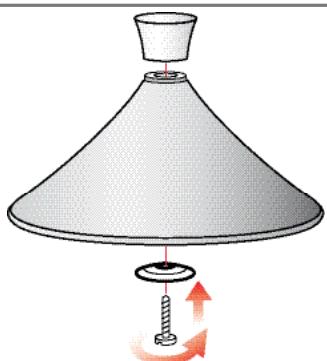
F

NL

D



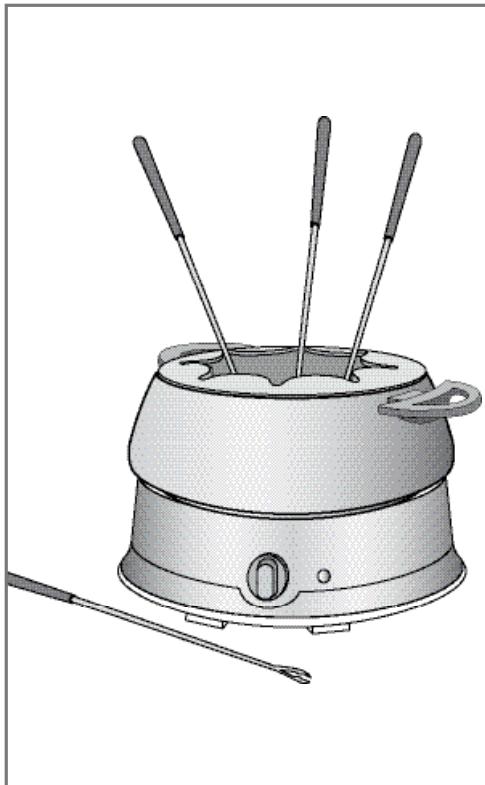
A



B



C



D

Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité électromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement,...).

Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Prévention des accidents domestiques

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure etappelez un médecin si nécessaire.

N-B : Les fumées de cuissons peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.

Avant la première utilisation

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Montage tajine

Veiller à ce que le plat soit stable et bien positionné sur la base de l'appareil.

N'utiliser que le plat en terre fourni avec l'appareil ou acquis auprès du centre de service agréé.

- Visser le bouton sur le couvercle (**B**).
- Nettoyer le plat et le couvercle en terre (suivre les instructions du paragraphe "Après utilisation").
- Poser la base de l'appareil sur une surface propre et plane.
- Poser le plat en terre sur la plaque chauffante.

Pour éviter de casser le plat en terre :

- Utiliser le plat en terre uniquement sur le support pour lequel il a été conçu (ex. : ne pas le mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).
- Ne pas brancher l'appareil avec le plat en terre froid, dès sa sortie du réfrigérateur.
- Ne jamais poser le plat en terre froid sur la plaque chauffante déjà chaude.
- En fin de cuisson, ne pas poser le plat en terre chaud sur une surface froide.
- Poser le couvercle sur le plat en terre.

Utilisation du caquelon à fondue

Si le caquelon a été lavé, bien le rincer et bien le sécher avant de l'utiliser.

- Laver le caquelon (suivre les instructions du paragraphe "Après utilisation").
- Passer un chiffon huilé sur la face intérieure du caquelon.
- Veiller à ce que le caquelon soit stable et bien positionné sur la base de l'appareil.
- Pour éviter de détériorer le caquelon : utiliser le caquelon uniquement sur le support pour lequel il a été conçu (ex. : ne pas le mettre dans un four, sur le gaz ou sur une plaque électrique).

Conseils importants en utilisation FONDUE A L'HUILE :

- Toujours utiliser une nouvelle huile.
- Ne pas faire de mélange d'huiles.
- Ne jamais mettre de l'eau dans l'huile ou autre corps gras.

- Ne pas rajouter d'herbes de Provence ou d'assaisonnements dans l'huile.
- Nous vous recommandons les huiles de tournesol, d'arachide ou de type végétaline.
- Ne pas utiliser d'huiles aromatisées avec des ingrédients (exemple : pépins de raisins ou herbes de Provence).

Pour une utilisation avec huile, lors du remplissage du caquelon, respecter impérativement les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur du caquelon.

- Remplir le caquelon.
Fondue avec huile : mini 1L – maxi 1.25 L
Fondue avec bouillon : mini 1L – maxi 2L
- Pour les fondues à l'huile ou au bouillon, placer le support à fourchettes sur le caquelon.
- Le support à fourchettes n'est pas nécessaire pour la fondue savoyarde, la fondue provençale et la fondue au chocolat.

Branchement –

Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre le caquelon (ou le plat en terre) et la base chauffante.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Si utilisation de l'appareil au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.

Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.

Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.

- Placer l'appareil sur un plan ferme.
- Eviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "Bulgomme".
- Dérouler entièrement le cordon.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée. Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée; prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entraîne dedans.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.

- Brancher le cordon sur le produit, puis brancher sur le secteur : le voyant lumineux s'allume.
- Veillez à l'emplacement du cordon afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table.
- Ne pas préchauffer l'appareil à vide.
- A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Cuisson tajine –

Pour éviter de casser le plat en terre, ne pas mettre dans le plat chaud des aliments surgelés ou très froids.

- Régler le thermostat sur la position Maxi.
- Laisser cuire selon le degré de cuisson souhaité.
- Ne pas couper directement dans le plat en terre.
- En fin de cuisson, vous pouvez ajuster le thermostat pour une garde au chaud.

A la fin de la cuisson, l'appareil est très chaud :

- le manipuler avec précaution ;
- utiliser des maniques pour déplacer le plat en terre.

Cuisson fondue –

Ne pas déplacer le produit avec l'huile chaude.

- Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.
- Régler le thermostat sur la position de votre choix ou selon les indications de la recette.

Cet appareil n'est pas une friteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets... dans le caquelon.

Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.

Ne jamais laisser l'appareil en utilisation sans surveillance.

- Chaque convive dépose dans le caquelon sa fourchette piquée de l'aliment à cuire.
 - Selon la recette, les fourchettes sont maintenues par le support à fourchettes.
- Vérifier que les aliments à cuire soient bien égouttés.
Si vous utilisez des produits surgelés, vérifier que ceux-ci soient parfaitement décongelés.

- Laisser cuire selon les indications de la recette ou le degré de cuisson souhaité.

A la fin de la cuisson, l'appareil est chaud : le manipuler avec précaution (l'appareil avec de l'huile chaude ne doit pas être déplacé).

Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement du caquelon :

- Ne pas frotter la fourchette au fond du caquelon pour ne pas le rayer.
- Ne pas couper directement dans le caquelon.
- Utiliser de préférence une spatule en bois lors de la préparation de la recette.

Après utilisation

Ne jamais mettre le plat en terre dans le congélateur.

Ne pas poser le plat sur une surface fragile.

Ne pas poser le plat chaud sous l'eau.

En fin de cuisson, ne pas poser le caquelon sur une surface fragile, ne pas poser le caquelon sous l'eau.

Ne pas manipuler l'appareil avant son complet refroidissement.

L'appareil ne doit pas être immersé.

Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le boîtier de commande ni le cordon.

- Placer le thermostat sur la position mini.

- Débrancher le cordon du secteur, puis le déconnecter de l'appareil : le voyant s'éteint.

- Laisser refroidir l'appareil.

Tajine

- Bien nettoyer le plat et le couvercle en terre avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Si des aliments ont brûlé, remplir d'eau tiède le plat en terre avec du liquide vaisselle et le laisser tremper quelques heures avant de le nettoyer.

Ne pas immerger le plat en terre dans l'eau.

Ne jamais mettre au lave-vaisselle le plat et le couvercle en terre.

Fondue

- Retirer le caquelon de la base de l'appareil et le vider.
- Laver le caquelon, le support à fourchettes et les fourchettes, avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Le caquelon peut passer au lave-vaisselle.
- Si des aliments ont brûlé, laisser tremper le caquelon quelque temps dans de l'eau avant de le laver.
- Après une fondue savoyarde, nous vous recommandons de remplir d'eau le caquelon et de le laisser tremper une nuit avant de le nettoyer.

Après lavage, bien rincer et bien sécher le caquelon avant de l'utiliser.

La base plastique et la plaque de cuisson peuvent se nettoyer avec une éponge quand elles sont froides.

Rangement

Tenir l'appareil rangé hors de la portée des enfants.

Le plat et le couvercle en terre doivent être rangés dans un endroit sec et aéré.

Participons à la protection de l'environnement !



① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

⇒ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Recettes tajine

Information complémentaire

La préparation d'un tajine nécessite traditionnellement un mijotage des ingrédients et, par conséquent, une cuisson lente. Grâce à une telle cuisson, vous retrouverez ainsi tout le moelleux et toute la saveur particulière d'un authentique tajine.

Nous attirons votre attention sur les temps de préparation et de cuisson longs qui sont indiqués dans les recettes. Aussi, prévoyez suffisamment de temps lorsque vous souhaitez cuisiner un tajine, afin qu'il soit prêt à l'heure prévue.

Le livret de recettes

Les toques de cuisinier indiquent le degré de difficulté :



Très facile



Facile



Difficile

Les quantités indiquées sont pour 4 personnes.

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.

Le thermostat :

- La cuisson s'effectue avec le thermostat sur la position Maxi.
- En fin de cuisson, vous pouvez ajuster le thermostat pour une garde au chaud.

Poissons

Tajine de lotte au safran et au curry

- 700 g de filets de lotte (1 cm d'épaisseur) • 3 tomates
- 70 ml c. à soupe de crème liquide • 70 g de fromage blanc à 0 % • 1 échalote hachée • 1 c. à soupe de curry
- 1 pincée de safran
- 1 bouquet de coriandre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel • poivre

Préparation : 25 min • Cuisson : 1h30

Déposer les filets de lotte sur du papier absorbant.

Peler, épépiner et couper en petits cubes les tomates.

Mettre l'huile dans une poêle et faire suer les échalotes. Ajouter la tomate et cuire à feu doux en remuant, jusqu'à évaporation complète de l'eau.

Mélanger la crème, le fromage blanc, le curry et le safran. Ajouter à la préparation à la tomate. Saler, poivrer et mélanger.

Verser dans le tajine la préparation à la tomate et à la crème. Disposer les filets de lotte par-dessus et parsemer de coriandre ciselée. Brancher l'appareil et cuire à couvert 1h30. Servir bien chaud.



Tajine de poissons à la Chermoula

- 4 morceaux de filet de cabillaud de 100 g • 8 filets de rouget • 4 filets de sole
- 8 olives
- Pour la Chermoula :
- 1 bouquet de coriandre
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 c. à soupe de piment doux
- 1/2 c. à soupe de cumin
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel

Marinade : 3 h • Préparation : 30 min • Cuisson : 1h30

Faire la Chermoula : Mixer la coriandre avec l'ail, le piment, le cumin, l'huile, le sel et 3 c. à soupe d'eau.

Disposer les filets de poisson dans le tajine. Verser dessus la Chermoula. Laisser mariner 3 heures.

Brancher l'appareil et cuire à couvert 1h30. Si la sauce est trop légère, laisser réduire à découvert.

Décorer d'olives avant de servir.



Bœuf

Bœuf aux carottes

- 700 g de bœuf à braiser
- 700 g de carottes
- 1/2 poivron • 2 oignons émincés • 1 gousse d'ail hachée • 1 bouquet de coriandre hachée • 1/2 c. à café de curcuma • 2 c. à soupe d'huile • sel • poivre

Préparation : 30 min • Cuisson : 3h



Couper la viande en cubes de 3 cm de côté.

Mettre dans le tajine la viande, les oignons, l'ail, la coriandre et le curcuma. Saler et poivrer. Ajouter ensuite l'huile et 1,5 verre d'eau. Mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 2 heures.

Ajouter les carottes et le poivron émincés. Continuer la cuisson 1 heure avant de servir.

Chili con carne

- 350 g de viande de bœuf hachée • 150 g de viande de veau hachée • 100 g de petits lardons fumés • 1 poivron rouge émincé • 1 boîte 4/4 de tomates pelées • 1 boîte 4/4 de haricots rouges au naturel • 1 oignon émincé • 1 gousse d'ail hachée • 1 c. à soupe de cumin • 1 c. à soupe de paprika • 1 c. à café de piment de Cayenne • quelques gouttes de tabasco (facultatif) • 2 c. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

Préparation : 30 min • Cuisson : 2h30



Mettre l'huile dans une poêle. Faire revenir les oignons, l'ail et le poivron. Ajouter les lardons et la viande. Laisser blondir en remuant.

Mettre dans le tajine. Verser la boîte de tomates avec son jus et ajouter les épices. Saler et mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 2h15.

Incorporer les haricots rouges égouttés et ajouter quelques gouttes de tabasco (facultatif). Continuer la cuisson 15 min avant de servir.

Tajine de boulettes de bœuf

- 700 g de viande de bœuf hachée • 1 boîte 4/4 de tomates pelées • 2 œufs
- 1 c. à soupe de farine
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 oignon émincé • 1/2 c. à café de cumin • 1/2 c. à café de cannelle • 1 pincée de piment
- 1 c. à soupe de coriandre ciselée • 3 c. à soupe d'huile
- sel • poivre

Préparation : 30 mn • Cuisson : 2 h



Mélanger la viande avec les œufs, l'ail, le cumin et la cannelle. Saler, poivrer et mélanger. Former des boulettes de 4 cm de diamètre et les rouler dans la farine. Mettre 2 c. à soupe d'huile dans une poêle et faire dorer les boulettes.

Mettre dans le tajine les oignons, les tomates, le piment, la coriandre et les boulettes. Saler et poivrer. Arroser avec 1 c. à soupe d'huile et mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 2 heures. Servir.

Bœuf à la cuillère

- 800 g de paleron de bœuf (en un seul morceau) • 2 oignons émincés • 2 gousses d'ail hachées • 70 ml de madère
- 3 verres de bouillon de bœuf • 1 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 bouquet garni • 1 c. à soupe d'huile • sel • poivre

Préparation : 30 min • Cuisson : 5h30



Mettre l'huile dans une poêle. Colorer la viande sur toutes ses faces et ajouter les oignons et l'ail. Laisser dorer puis mettre dans le tajine.

Ajouter dans le tajine le madère, le bouillon de bœuf et le concentré de tomate. Saler, poivrer, ajouter le bouquet garni et mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 5h30 (retourner la viande à mi-cuisson).

Retirer le bouquet garni et servir à la cuillère.

Veau

Tajine de veau aux pommes de terre

- 800 g de jarret ou d'épaule de veau • 700 g de pommes de terre • 2 tomates • 1 gros oignon • 1 gousse d'ail haché
- 1/2 c. à café de gingembre
- 1/2 c. à café de piment doux
- 1/2 c. à café de safran • 1/2 c. à café de cumin • 1 jus de citron • persil haché • 3 c. à soupe d'huile d'olive • sel

Préparation : 30 min • Cuisson : 3h15

Couper la viande en cubes de 3 cm de côté.
Épépiner et couper les tomates en tranches.

Mettre dans le tajine la viande avec l'oignon, l'ail, les tomates, les épices, l'huile et du sel. Verser 1,5 verre d'eau et mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 2h15.

Ajouter les pommes de terre émincées et continuer la cuisson 1 heure. Avant de servir, ajouter le jus de citron et le persil haché.



Tajine de veau aux pois chiches

- 800 g de veau (épaule ou autre morceau tendre)
- 1 boîte 4/4 de pois chiches secs • 1 oignon émincé
- 1 tomate pelée • 1 c. à soupe de coriandre hachée • 1/2 c. à café de cumin • 1/2 c. à café de safran • 2 c. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

Préparation : 20 min + laisser tremper les pois chiches depuis la veille • Cuisson : 3 h

Les pois chiches secs doivent être trempés dans de l'eau salée depuis la veille.

Couper la viande en morceaux.

Mettre l'huile dans une poêle et faire blondir les oignons. Ajouter les morceaux de viande et faire dorer.

Mettre la viande dans le tajine. Ajouter la tomate, la coriandre, le cumin et le safran. Saler, poivrer et mélanger. Verser 1,5 verre d'eau. Ajouter les pois chiches et mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 3 heures. Servir.



Tajine de veau au citron frais

- 2 côtes de veau désossées et coupées en deux • 500 g d'épaule d'agneau coupée en morceaux • 1 citron • 1 c. à café de cumin • 1 feuille de laurier • 2 gousses d'ail hachées • 15 cl de bouillon de légumes • 70 g de margarine • sel • poivre

Préparation : 15 min • Cuisson : 3 h

Mettre la margarine dans une poêle et faire dorer les morceaux de viande.

Verser dans le tajine. Ajouter le jus d'un citron, le cumin, le laurier, l'ail et le bouillon de légumes. Saler, poivrer et mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 1h30.

Ajouter le citron coupé en rondelles puis continuer la cuisson 1h30. Servir.



Tajine de veau aux pruneaux

- 800 g de jarret ou d'épaule de veau coupé en cubes
- 8 pruneaux • 2 oignons émincés • 2 brins de thym
- 1 c. à café de curcuma • 1 c. à café de cannelle en poudre
- 1 c. à café de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de miel liquide
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- sel • poivre

Préparation : 20 min • Cuisson : 3 h

Faire revenir les oignons dans une poêle puis les mettre dans le tajine.

Mettre 2 c. à soupe d'huile d'olive dans la poêle et faire revenir la viande.

Verser dans le tajine. Ajouter le thym, le curcuma, la cannelle et le sucre. Saler, poivrer et mélanger. Ajouter 1,5 verre d'eau. Brancher l'appareil et cuire à couvert 2h30.

Ajouter le miel et les pruneaux. Bien mélanger et continuer la cuisson 30 min. Servir.



Volaille

Tajine de poulet aux olives et au citron

- 1 poulet de 1 kg coupé en morceaux • 300 g d'olives vertes dénoyautées • 1 citron pelé à vif • 4 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de coriandre ciselée • 1 c. à café de curcuma
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel • poivre

Préparation : 20 min • Cuisson : 2h30



Dans une poêle, faire dorer les morceaux de poulet avec les gousses d'ail et un peu d'huile.

Verser dans le tajine. Ajouter les olives, le citron coupé en dés, la coriandre, le curcuma et l'huile. Saler et poivrer. Verser 1,5 verre d'eau. Brancher l'appareil et cuire à couvert 2h30. Servir.

Variante : Tajine de poulet aux olives et amandes

Remplacer le citron par 100 g d'amandes mondées.

Tajine de poulet à la coriandre

- 1 poulet fermier de 1,1 kg coupé en morceaux • 1/2 c. à café de graines de coriandre
- 800 g de carottes coupées en rondelles • 1 gousse d'ail hachée • 1/2 botte de persil
- 70 g de raisins secs
- 1/2 dosette de safran
- 1/2 c. à café de cumin en poudre • 25 cl de bouillon de légumes • 70 g de margarine
- sel • poivre

Préparation : 20 min • Cuisson : 2h15



Faire chauffer la moitié de la margarine dans une sauteuse. Faire dorer les morceaux de poulet salés et poivrés puis les verser dans le tajine.

Mettre à la place l'autre moitié de margarine. Ajouter les carottes, l'ail, le persil ciselé, les raisins secs et les épices. Mouiller avec le bouillon de légumes et faire cuire 5 min avant de verser le tout dans le tajine. Brancher l'appareil et cuire à couvert 2h15. Servir.

Poulet à la cannelle

- 4 morceaux de poulet (cuisses ou blancs) • 1 c. à café de cannelle • 350 g de carottes • 150 g de raisins secs
- 1/2 oignon émincé • 1 c. à soupe de miel liquide • 20 g de margarine • sel • poivre

Préparation : 30 min • Cuisson : 2 h



Mettre la margarine dans une poêle et faire dorer les morceaux de poulet avec l'oignon. Ajouter le miel et mélanger.

Verser dans le tajine, puis saler et poivrer légèrement.

Délayer la cannelle dans 1,5 verre d'eau et verser sur la viande. Ajouter les carottes coupées en rondelles, les raisins secs et mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 2 heures. Servir.

Tajine de poulet aux mirabelles

- 1 poulet de 1 kg coupé en morceaux • 300 g de mirabelles dénoyautées
- 70 g de raisins secs
- 1 oignon émincé • 2 c. à soupe de miel liquide
- 1 c. à café de cannelle
- 1/2 c. à café de cumin
- coriandre • 1 c. à soupe d'huile • 20 g de beurre • sel • poivre

Préparation : 30 min • Cuisson : 2 h



Mettre l'huile et le beurre dans une poêle. Faire dorer les morceaux de poulet puis les verser dans le tajine. Mettre à la place les oignons et les faire suer. Ajouter les mirabelles et le miel. Mélanger.

Verser la préparation au miel sur le poulet. Saupoudrer de cannelle et de cumin. Saler et poivrer. Ajouter les raisins secs, 4 c. à soupe d'eau et mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 2 heures.

Parsemer de coriandre ciselée au moment de servir.

Tajine de pintade aux abricots secs

- 1,2 kg de pintade coupée en morceaux • 100 g d'abricots secs • 3 c. à soupe d'huile d'arachide • 1 oignon émincé
- 1 c. à café de cannelle en poudre • 1 c. à café de gingembre en poudre
- 1/2 citron émincé finement
- 1/2 botte de persil ciselé
- 20 cl de bouillon de volaille
- sel • poivre

Préparation : 40 min • Cuisson : 2 h

Faire tremper les abricots secs 30 min dans de l'eau tiède. Mettre l'huile dans une poêle et faire dorer les morceaux de pintade avec les oignons.

Mettre la viande dans le tajine. Ajouter la cannelle, le gingembre, les abricots bien égouttés, le citron, le persil et le bouillon de volaille. Saler, poivrer et mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 2 heures. Servir.



Agneau

Tajine d'agneau aux épices et citrons

- 1,2 kg de collier d'agneau coupé en morceaux
- 3 oignons émincés • 1 dose de safran • 1 c. à soupe de gingembre frais râpé
- 2 citrons • 2 c. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

Préparation : 25 min • Cuisson : 3 h

Mettre l'huile dans une poêle et faire dorer les morceaux de viande avec les oignons.

Verser dans le tajine. Ajouter le safran et le gingembre. Saler, poivrer et arroser avec le jus d'un citron. Ajouter les deux autres citrons détaillés en rondelles. Verser 1 verre d'eau et mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 3 heures. Servir.



Tajine d'agneau aux courgettes

- 1 kg d'épaule d'agneau coupée en cubes • 700 g de courgettes • 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail hachée • 1/2 c. à café de safran • thym • 1/2 c. à café de piment doux • 40 g de beurre • sel

Préparation : 25 min • Cuisson : 3 h

Laver les courgettes, les couper en rondelles et les cuire 5 min à la vapeur.

Mettre le beurre dans une poêle et faire dorer les morceaux de viande avec les oignons et l'ail. Ajouter le safran, le thym et le piment. Mélanger.

Mettre la viande dans le tajine. Ajouter 1,5 verre d'eau, saler et mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 2h40.

Ajouter les courgettes et continuer la cuisson 20 min avant de servir.



Tajine d'agneau aux cardons

- 1 kg d'agneau coupé en morceaux • 1 boîte 4/4 de cardons • 1 oignon émincé • 1 tomate pelée
- coriandre hachée • 1/2 c. à café de cumin • 1/2 c. à café de safran • 2 c. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

Préparation : 20 min • Cuisson : 3h15

Mettre dans le tajine l'huile, la viande, les tomates, les oignons et la coriandre. Saler, poivrer et mélanger.

Délayer le cumin et le safran dans 1,5 verre d'eau et verser sur la viande. Brancher l'appareil et cuire à couvert 1 heure.

Ajouter les cardons et continuer la cuisson 2h15 avant de servir.



Tajine d'agneau printanier

- 1 kg d'agneau désossé et coupé en cubes • 170 g de haricots verts • 400 g de pommes de terre • 6 coeurs d'artichauts • 350 g de fèves • 1/2 gousse d'ail hachée • 1 c. à café de gingembre en poudre • quelques pincées de curcuma • 1 c. à soupe de piment doux en poudre • 1/2 c. à café de cumin en poudre • 2 c. à soupe de jus de citron • 1 c. à soupe de coriandre ciselée • 2 c. à soupe d'huile d'olive • sel

Préparation : 40 min • Cuisson : 3 h



Mettre l'huile dans une poêle et faire dorer les morceaux de viande.

Verser dans le tajine. Ajouter l'ail, le gingembre et le curcuma. Mélanger. Verser 3 dl d'eau et mélanger de nouveau. Brancher le tajine et cuire à couvert 2 heures.

Pendant ce temps, préparer les légumes : équeuter les haricots verts, peler les pommes de terre, puis décortiquer les fèves et retirer la petite peau qui les recouvre.

Blanchir tous les légumes 1 min à l'eau bouillante salée puis les égoutter.

Après les 2 heures de cuisson de la viande, ajouter dans le tajine les légumes blanchis, le piment, le cumin, le jus de citron et la coriandre. Mélanger et laisser cuire à couvert 1 heure. Servir.

Tajine d'agneau aux amandes et olives

- 1 kg de selle d'agneau désossée et coupée en cubes
- 70 g d'amandes mondées
- 70 g d'olives vertes dénoyautées • 3 gros oignons émincés • 1 tablette de bouillon • 1 c. à soupe de miel liquide • 1/2 dose de safran
- 1 pincée de graines de cumin
- 1 pincée de gingembre en poudre • 1 petit bouquet de coriandre fraîche • 3 c. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

Préparation : 30 min • Cuisson : 3 h



Mettre 2 c. à soupe d'huile dans une poêle et faire revenir les oignons. Une fois dorés, les verser dans le tajine.

Mettre 2 c. à soupe d'huile dans la poêle et faire revenir les morceaux de viande.

Pendant ce temps, préparer 30 cl de bouillon avec la tablette et de l'eau chaude puis verser dans le tajine. Ajouter le miel, le safran, le cumin et le gingembre. Saler, poivrer et mélanger. Ajouter la viande rissolée et mélanger de nouveau. Brancher l'appareil et cuire à couvert 2 heures.

Pendant ce temps, faire dorer les amandes sans matière grasse, dans une poêle anti-adhésive. Réserver.

Après les 2 heures de cuisson de la viande, ajouter les amandes dans le tajine et continuer la cuisson à couvert 50 min.

Ajouter les olives et continuer la cuisson 10 min.

Décorer de coriandre ciselée avant de servir.

Tajine d'agneau aux olives et épices douces

- 1 kg d'épaule d'agneau coupée en cubes • 70 g d'olives noires • 1 bâton de cannelle • 1 c. à café de cumin en poudre • 1 oignon coupé en quartiers • 1 gousse d'ail pelée • 3 tomates • 500 g de pommes de terre à chair ferme coupées en quatre
- 1/2 citron émincé • 1 c. à soupe de coriandre ciselée
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel • poivre

Préparation : 25 min • Cuisson : 2h30



Mettre l'huile dans une poêle. Faire dorer l'agneau et les oignons.

Verser dans le tajine. Ajouter les olives, l'ail, les épices et 1,5 verre d'eau. Saler, poivrer et mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 1 h 15.

Ebouillanter les tomates, les pelier, les épépiner puis les couper en gros morceaux.

Ajouter dans le tajine les tomates, les pommes de terre, le citron, la coriandre et 1 verre d'eau. Continuer la cuisson 1h15 à couvert. Servir.

Tajine d'agneau aux abricots et amandes

- 1 kg d'épaule d'agneau coupée en morceaux
- 14 abricots secs
- 70 g d'amandes mondées
- 1 oignon émincé • 1 bâton de cannelle • 1 c. à café de cannelle en poudre • 1 c. à café de gingembre en poudre
- 1 pincée de safran
- 1 bouquet de persil plat • 3 c. à soupe d'huile d'arachide
- sel • 1/2 c. à café de poivre blanc moulu

Préparation : 10 min • Cuisson : 3 h



Mettre 2 c. à soupe d'huile dans une poêle et faire dorer les morceaux de viande avec l'oignon.

Verser dans le tajine. Ajouter le bâton et la poudre de cannelle, le gingembre, le poivre, le safran dilué dans 1,5 verre d'eau chaude, le persil et la cannelle. Saler et mélanger. Laisser mijoter à couvert 3 heures.

Pendant ce temps, faire gonfler les abricots secs 30 min dans un bol d'eau tiède.

Ajouter les abricots égouttés.

Avec le reste d'huile, dorer à la poêle les amandes et les parsemer sur le tajine avant de servir.

Tajine d'agneau aux pruneaux

- 1 kg d'épaule d'agneau coupée en gros cubes • 300 g de pruneaux dénoyautés
- 1 oignon émincé • 2 gousses d'ail hachées • 1/2 c. à café de cumin • 1 pincée de safran
- 1 c. à soupe de cannelle
- 30 g de sucre en poudre
- 3 c. à soupe d'huile • sel
- poivre

Préparation : 20 min • Cuisson : 3h30



Mettre l'huile dans une poêle et faire dorer les morceaux de viande avec les oignons et l'ail. Ajouter le cumin, le safran et mélanger.

Verser dans le tajine. Ajouter les pruneaux et les saupoudrer de cannelle et de sucre. Verser 1,5 verre d'eau. Saler et poivrer. Brancher l'appareil et cuire à couvert 3h30. Servir.

Variante : Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes

Ajouter 100 g d'amandes mondées en même temps que les pruneaux. Avant de servir, parsemer de 30 g de graines de sésame légèrement grillées.

Tajine d'agneau aux dattes et au miel

- 1 kg d'épaule d'agneau coupée en cubes • 12 dattes dénoyautées • 3 c. à soupe de miel liquide • 2 oignons hachés
- 1 pincée de gingembre
- 1 pincée de cannelle • 1/2 c. à café de safran • 1 c. à soupe de fleur d'oranger • 3 c. à soupe d'huile d'olive • sel
- poivre

Préparation : 25 min • Cuisson : 3 h



Mettre l'huile dans une poêle et faire dorer les morceaux de viande. Ajouter les oignons et les laisser suer.

Verser dans le tajine. Ajouter le miel, les épices et la fleur d'oranger. Saler, poivrer puis verser 1,5 verre d'eau et mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 2h35.

Ajouter les dattes et continuer la cuisson 25 min avant de servir.

Légumes

Tajine de petits légumes

- 300 g de courgettes • 300 g d'aubergines • 300 g de tomates • 2 poivrons
- 1 gousse d'ail hachée • 1/2 c. à café de safran • 1 c. à soupe de coriandre ciselée • 3 c. à soupe d'huile d'olive • sel
- poivre

Préparation : 30 min • Cuisson : 2h15



Peler les courgettes et les aubergines en laissant une bande non épluchée tous les 2 cm. Les couper en rondelles de 3 mm d'épaisseur.

Couper les tomates en tranches épaisses.

Épépiner et émincer les poivrons.

Huiler le tajine et parsemer l'ail. Disposer les légumes en intercalant les couleurs. Saler et poivrer. Parsemer le safran et arroser avec le reste d'huile. Brancher l'appareil et cuire à couvert 2h15.

Parsemer de coriandre ciselée avant de servir.

Variante :

D'autres légumes peuvent être utilisés : pommes de terre, brocolis, chou-fleur...

Tajine végétarien aux olives

- 4 grosses tomates • 3 navets moyens coupés en cubes
- 700 g de pommes de terre coupées en cubes • 1 oignon haché • 1/2 botte de persil haché • 1/2 c. à café de cumin en poudre • 1 gousse d'ail hachée • 70 g d'olives vertes ou noires • 15 cl de bouillon de légumes • 2 c. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

Préparation : 15 min • Cuisson : 2 h



Ebouillanter les tomates, les peler, les épépiner puis les couper en cubes.

Dans une poêle, faire revenir les oignons avec l'huile.

Verser dans le tajine les oignons et le concassé de tomates. Ajouter les navets, les pommes de terre, le persil, le cumin, l'ail, les olives et le bouillon de légumes. Saler, poivrer et mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 2 heures. Servir.

Recettes fondues

Le nombre de personnes et les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.

Fondue savoyarde

- 900 g de fromage (300 g de Beaufort, 300 g d'emmenthal et 300 g de comté) râpé ou coupé en fines lamelles • 5 à 6 dl de vin blanc sec • 1 gousse d'ail • 1 verre de kirsch (facultatif) • poivre et muscade râpée • pain blanc

Pour 6 personnes

Couper le pain en dés. Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mettre le thermostat sur la position 5 et verser le vin blanc dans le caquelon, puis laisser chauffer 6 à 10 min. Ajouter progressivement le fromage, tout en remuant, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Dès que tout le fromage est fondu, ajouter le verre de kirsch, le poivre et la muscade râpée.

En cours de dégustation, ramener progressivement le thermostat sur la position 3. Chacun pique le pain au bout de la fourchette et le trempe dans la fondue.

Servir avec un vin blanc sec (Crépi, Apremont...).

Fondue chinoise

- 450 g de filet ou faux filet de bœuf coupé en fines lanières allongées • 450 g de filet de porc en fines lanières allongées
- 1 l de bouillon de poule
- 1 céleri • 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon • 5 épices • 20 g de champignons noirs secs (à faire tremper la veille) • sauce soja • accompagnements : riz cantonnais, champignons, 1 petite boîte de pousses de bambou, 1 boîte de germes de soja, cornichons, oignons blancs au vinaigre
- Sauce : sauce soja

Pour 6 personnes

Mettre le thermostat sur la position 5. Verser 1 litre de bouillon de poule dans le caquelon et 3 c. à café de sauce soja. Ajouter 1 gousse d'ail, 1/2 oignon coupé en lamelles, 1 céleri coupé en lanières, la moitié des champignons coupés en lamelles, 1 c. à café des 5 épices et le sel. Laisser chauffer pendant 5 min. Laisser ensuite mijoter le bouillon environ 10 min avant de déguster.

Chacun pique la viande au bout de la fourchette, la trempe dans le bouillon et la laisse cuire environ 1 à 2 min.

Accompagnements : riz cantonnais (riz cuit à la créole auquel on ajoute une omelette de 3 œufs coupée en lamelles, quelques rondelles de saucisse chinoise ou de jambon, 1 oignon coupé en morceaux et revenu au beurre), champignons, pousses de bambou coupées en fines rondelles, salade de soja, cornichons et oignons blancs au vinaigre.

Servir avec un vin blanc sec ou un rosé, ou naturellement avec du thé.

Fondue bourguignonne

- 1 l d'huile • 200 g de filet de bœuf (par personne) coupé en cubes de 2 cm de côté
- Sauces : mayonnaise, rose, estragon, Marius, piquante, rouille, béarnaise minute, aux fines herbes

Pour 6 personnes

Mettre le thermostat sur la position 5. Verser l'huile dans le caquelon, puis laisser chauffer environ 15 min.

Chacun pique la viande au bout de la fourchette et la trempe dans l'huile 1 à 2 min.

Fondue armoricaine

- 150 à 200 g par personne d'un assortiment de poissons (Saint Pierre, roussette, sole, morue) • farine • beurre
- 3 oignons • persil • 250 ml de vin blanc • moutarde forte
- 1 litre d'huile

Pour 6 personnes

Couper en dés les filets de poisson et les fariner.

Préparer la sauce : faire revenir les oignons émincés et quatre queues de persil dans un peu de beurre. Jeter ensuite 1 c. à soupe de farine, mélanger vivement et mouiller avec le vin blanc et 750 ml d'eau. Ajouter ensuite toutes les arêtes de poisson et laisser cuire environ 1 heure. Bien écraser le tout et passer au tamis, puis verser la sauce dans un bol et lier avec 1 c. à soupe de moutarde forte.

Verser l'huile dans le caquelon. Mettre le thermostat sur la position 5 et laisser chauffer environ 15 min.

Chacun pique le morceau de poisson qu'il fait doré dans l'huile et qu'il accompagne de cette sauce bien chaude.

Fondue provençale

- 6 tomates (ou 800 g maximum) • 50 g de beurre
- 1/2 poivron vert • 750 g d'emmenthal râpé • 1/2 petite cuillerée de poivre fin noir
- 1 pincée de feuilles séchées de marjolaine • 1/2 tasse de crème fraîche • 1 petite cuillerée de féculle • 1 verre de vin blanc • 2 c. à café de paprika en poudre • pain

Pour 4 à 6 personnes

Couper le pain en dés. Inciser les tomates avec un couteau et les mettre 1 min dans l'eau bouillante, puis les retirer, les éplucher et les couper. Faire ensuite fondre le beurre (thermostat 4 ou 5), puis ajouter les tomates et le 1/2 poivron coupé en fines lamelles. Faire revenir pendant environ 5 min, puis mettre la poudre de paprika et laisser chauffer 2 min (thermostat 3-4). Ajouter le fromage râpé et laisser fondre en remuant doucement et régulièrement avec une spatule en bois. Ajouter le poivre fin noir, la marjolaine et la crème fraîche, puis saupoudrer de féculle et bien mélanger. Enfin, allonger la fondue avec un verre de vin blanc chaud.

En cours de dégustation, ramener progressivement le thermostat sur la position 2. Chacun pique le pain au bout de la fourchette et le trempe dans la fondue.

Fondue au chocolat

- 500 g de chocolat noir
- 2 pots de 20 cl de crème fraîche • 2 cuillerées à soupe de Cognac (facultatif) • fruits frais coupés en morceaux : poires, bananes, pommes, pêches, abricots, ananas, pruneaux

Pour 6 personnes

Mettre le thermostat sur la position 1 et faire fondre la crème fraîche dans le caquelon environ 2 min. Rajouter le chocolat en petits morceaux et laisser fondre durant 10 min en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis rajouter 2 c. à soupe de Cognac.

Pendant la dégustation, laisser le thermostat sur la position 1. Chacun pique un ou deux morceaux de fruits au bout de la fourchette et les trempe dans le chocolat.

Accompagnements : brioche, pain d'épice, gâteaux, amandes, noisettes.

Sauces à base de mayonnaise

Mayonnaise feu : Mayonnaise de base avec 2 pointes de couteau de pâte de piment.

Cocktail : Mayonnaise de base avec 3 c. à soupe de ketchup, 1 c. à soupe de moutarde aux condiments, 1 c. à soupe de whisky ou cognac, poivre de Cayenne et un filet de jus de citron.

Rose : Mayonnaise de base avec 1 c. à café de ketchup et une larme de cognac.

Estragon : Mayonnaise de base avec 6 branches d'estragon frais finement coupé aux ciseaux.

Marius : Mayonnaise de base avec 6 gousses d'ail pilées, jusqu'à ce qu'elles forment une crème onctueuse.

Piquante : Mayonnaise de base avec 1 c. à café d'échalotes hachées, cornichons hachés, moutarde anglaise, 1 c. à soupe de câpres, 1 c. à soupe de fines herbes et persil.

Rouille : Mayonnaise de base avec 1 c. à soupe de tomate concentrée, 2 c. à café de paprika et 1 c. à soupe d'échalotes hachées.

Tartare : Mayonnaise de base avec moutarde et ciboulette hachée.

Paprika : Mayonnaise de base avec paprika (jusqu'à obtenir une couleur bien orangée), 1 pointe de poivre de Cayenne, 1 c. à soupe de cognac et 1 c. à soupe de câpres.

Sauces à base de beurre

Ail et persil : 125 g de beurre "mollet" mélangé à 4 gousses d'ail et 2 c. à soupe de persil réduit en purée. Remettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Au Roquefort et à l'échalote : Faire une pommade avec 2 échalotes roses hachées et 50 g de roquefort écrasé. Mélanger avec 125 g de beurre "mollet" puis parfumer avec une larme de vinaigre à l'estragon (facultatif).

Béarnaise minute : Mélanger à froid 1 jaune d'œuf mollet avec 1 c. à soupe d'estragon haché, 1/2 c. à café de vinaigre à l'estragon, 3 pincées de sel fin et poivre. Ecraser le tout avec 125 g de beurre fin ramolli.

Sauces à base de crème

Citronnette : Presser le jus d'1/2 citron et mélanger avec 1 c. à soupe de moutarde forte et 5 c. à soupe de crème fraîche. Saupoudrer de poivre.

Aux fines herbes : Mélanger de la crème fraîche avec des fines herbes coupées menu et le jus d'1/2 citron.

Soubise : Faire fondre sans dorer 4 gros oignons coupés menu dans du beurre. Saler et poivrer avec du poivre de Cayenne. Râper ensuite un peu de noix de muscade et mélanger avec 2 c. à soupe de crème fraîche. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Sauces exotiques

Sauce soja : Sauce soja mélangée avec 6 jaunes d'œufs et un peu de raifort râpé.

Créole : Eplucher 2 bananes, les couper en rondelles et les faire fondre dans une noix de beurre. Les écraser et ajouter 2 c. à soupe de rhum. Servir tiède.

Sauces relevées

Äoli : Piler 4 gousses d'ail et ajouter 2 jaunes d'œuf, du sel et du poivre. Mélanger, puis ajouter 250 ml d'huile d'olive, petit à petit, comme pour une mayonnaise. Ajouter ensuite le jus d'un citron.

U heeft zojuist een apparaat aangeschaft waarvoor onze dank. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).

De fabrikant behoudt zich het recht voor om in het belang van de consument op ieder willekeurig moment de eigenschappen of onderdelen van zijn producten te wijzigen.

Het voorkomen van ongelukken in huis

Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.

Raak de hete delen van het apparaat niet aan.

Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.

Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

- Als iemand zich brandt**, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.

De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingen, stickers of accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.

Montage tajine

Zorg dat de schaal stabiel staat en goed op het voetstuk van het apparaat geplaatst is.

Gebruik uitsluitend het met het apparaat meegeleverde of bij een erkende servicedienst verkregen aardewerken schaal.

- Schroef de knop op de deksel (**B**).
- Reinig de schaal en het deksel van aardewerk (volg de instructies van de paragraaf "Na gebruik").
- Plaats het voetstuk van het apparaat (1) op een schone, vlakke ondergrond.
- Plaats de aardewerken schaal op de verwarmingsplaat.

Hoe voorkomt u het breken van de aardewerken schaal:

- Gebruik de aardewerken schaal uitsluitend op de houder waarvoor deze bedoeld is (voorbeld: niet in de oven, op een gasfornuis of op een elektrische kookplaat gebruiken...).
- Het apparaat niet aanzetten wanneer de aardewerken schaal nog koud is of wanneer het net uit de koelkast komt.
- Nooit de aardewerken schaal op het warme verwarmingselement zetten indien deze koud is.
- Aan het einde van de baktijd de warme aardewerken schaal niet op een koude ondergrond plaatsen.
- Plaats de deksel op de aardewerken schaal.

Gebruik van de fonduapan

- Maak de fonduapan schoon (volg hierbij de aanwijzingen uit de paragraaf "Na gebruik").
- Neem de binnenzijde van de fonduapan af met een zachte doek met olie.
- Zorg ervoor dat de fonduapan goed en stabiel op het voetstuk van het apparaat staat.
- Voorkom beschadigingen van de fonduapan door: de fonduapan uitsluitend op het voetstuk waarvoor hij gemaakt is te gebruiken (bijv.: de fonduapan nooit in een oven, op het gas of een elektrische kookplaat gebruiken...).

Spoel de fonduepan goed om en droog hem af als u de pan heeft schoongemaakt.

NL

Belangrijke adviezen voor het gebruik van uw FONDUE MET OLIE:

- Gebruik telkens nieuwe olie.
- Gebruik geen mengsel van verschillende soorten olie.
- Voeg nooit water toe aan de olie of een andere vette substantie.
- Voeg geen tuinkruiden of andere specerijen toe aan de olie.
- Wij raden u aan zonnebloemolie, arachideolie of plantaardig frituurvet, zoals bijv. kokosolie, te gebruiken.
- Gebruik geen gearomatiseerde oliën met ingrediënten (bijv.: druivenpitten of tuinkruiden).

Voor een gebruik met olie, bij het vullen van de fonduepan dient u het minimum en maximumniveau aan de binnenzijde van de fonduepan in acht te nemen.

• Vul de fonduepan.

Olie : minimum 1 L – maximum 1,25 L
Bouillon : minimum 1 L – maximum 2 L

- Voor fondue met olie of bouillon dient u de fonduevorkenhouder op de fonduepan te plaatsen.
- De fonduevorkenhouder is niet nodig bij kaasfondue, Provençaalse fondue of chocoladefondue.

Aansluiting

Zet het apparaat nooit direct op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...).

Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.

Gebruik het apparaat nooit leeg.

Leg nooit aluminiumfolie of een ander voorwerp tussen de fonduepan (of de aardewerken schaal) en de verwarmingsplaat.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht als deze aanstaat of nog niet helemaal is afgekoeld.

Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft.

Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.

Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat

- Plaats het apparaat op een stevige ondergrond.

• Gebruik bij voorkeur geen zachte ondergrond zoals bijv. een plastic tafelkleed.

- Rol het hele snoer uit.

Controleer of het elektriciteitsnet overeenkomt met het vermogen en de spanning die onder het apparaat staan aangegeven.

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geadapt stopcontact.

Gebruik u een verlengsnoer, dan dient dit geadapt te zijn, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.

Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst..

- Sluit het elektriciteitssnoer aan op het apparaat en vervolgens op het elektriciteitsnet: het controlerlampje gaat branden.

• Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.

- Het apparaat niet voorverwarmen wanneer het leeg is.

• Bij het eerste gebruik kan er gedurende de eerste minuten een beetje rook en een geur vrijkomen.

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

Baktijd tajine

Om het breken van de aardewerken schaal te voorkomen, geen diepgevroren of zeer koude etenswaren in de schaal leggen.

- Zet de thermostaat op de max. stand.

• De gerechten niet zolang laten bakken als u wenst.

- Niet in de aardewerken schaal snijden.

• Aan het eind van de kooktijd, kunt u het gerecht warm houden door de thermostaat aan te passen.

Aan het einde van de baktijd is het apparaat zeer heet:

- neem deze voorzichtig vast;

- gebruik ovenwanten om de aardewerken schaal te verplaatsen.

Baktijd fondue

Verplaats het apparaat nooit als het gevuld is met hete olie.

Dit apparaat is geen friteuse. Het is dus uitgesloten om patat, beignets enz. in de fonduapan te bakken.

Raak nooit de metalen delen van het voorverwarmde of functionerende apparaat aan: deze zijn namelijk zeer heet.

Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.

- Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik.
- Zet de thermostaat op de gewenste stand of op de in het recept aangegeven stand.
- Ledere gebruiker plaatst een fonduework met daaraan het te bakken ingrediënt in de fonduapan.
- Afhankelijk van het recept worden de vorken door de vorkenhouders. Controleer eerst of de te bakken ingrediënten goed uitgelekt zijn. Gebruikt u diepvriesproducten, controleer dan of deze geheel ontdooid zijn.

- Laat de ingrediënten bakken volgens de aanwijzingen van het recept of de gewenste gaarheid.

Na het bakken is het apparaat heet: ga er uiterst voorzichtig mee om (het apparaat met hete olie mag nooit verplaatst worden).

Voorkom beschadigen van de anti-aanbaklaag van de fonduapan door:

- De bodem van de fonduapan niet met de fonduevorken aan te raken; zo voorkomt u krassen.
- Niet direct in de fonduapan te snijden.
- Bij voorkeur een houten spatel te gebruiken bij het bereiden van het recept.

Na gebruik

Nooit de aardewerken schaal in de diepvries zetten.

De pan niet op een kwetsbaar oppervlak plaatsen.

De warme pan niet in of onder water houden.

Aan het einde van het bakproces, de fonduapan niet op een kwetsbaar oppervlak plaatsen. De warme fonduapan niet in of onder water houden.

Het apparaat niet aanraken voordat het volledig is afgekoeld.

Niet het apparaat in het water onderdompelen.

Het apparaat, het bedieningspaneel of het snoer nooit in water dompelen.

- Zet de thermostaat op de minimum stand.

- Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder vervolgens het elektriciteits snoer van het apparaat: het controlelampje gaat uit.

- Laat het apparaat afkoelen.

Tajine

- De aardewerken schaal en deksel goed met een spons, warm water en een afwasmiddel reinigen.
- Indien een gerecht verbrand is, vul de aardewerken schaal dan met lauw water met afwasmiddel en laat deze enkele uren weken alvorens hem schoon te maken.

De aardewerken schaal niet in water onderdompelen

De aardewerken schaal en deksel nooit in de vaatwasmachine reinigen.

Fondue

- Verwijder de fonduapan van het voetstuk en giet de pan leeg.
- Was de fonduapan, de vorkenhouders (afhankelijk van het model) en de vorken af met een sponsje, warm water en afwasmiddel.
- De fonduapan kan in de vaatwasmachine afgewassen worden.
- Zijn er levensmiddelen aangekookt, laat de fonduapan dan enige tijd in warm water weken voordat u hem schoonmaakt.
- Bij kaasfondue raden wij u aan de fonduapan met water te vullen en een nacht te laten weken voordat u hem afwast.

Na het schoonmaken de fonduapan zorgvuldig afspoelen en afdrogen voordat u hem opnieuw gebruikt.

Het plastic voetstuk en de bakplaat kunnen gereinigd worden met een spons wanneer ze koud zijn.

Opbergen

Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

De aardewerken schaal en deksel moeten op een droge, goed geventileerde plek opgeborgen worden.

NL

Wees vriendelijk voor het milieu!



- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
② Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Recepten tajine

Algemene informatie

De bereiding van een traditionele Tajine vereist sudderen van de ingrediënten en betekent een langzaam kookproces. Dankzij deze authentieke manier van koken herontdekt u de zachte en specifieke smaak van de Tajine.

Wij attenderen u op de lange voorbereidings- en kooktijden die zijn aangegeven bij de recepten. Begin daarom tijdig met het maken van een Tajine zodat het gerecht op tijd klaar zal zijn.

Recepten

De koksmutsen geven de moeilijkheidsgraad aan:



Zeer makkelijk



Makkelijk



Moeilijk

De aangegeven hoeveelheden zijn geschikt voor 4 personen.

De kooktijden zijn ter inlichting en kunnen variëren naargelang de grootte van de groenten, de hoeveelheid ingrediënten en ieder zijn smaak.

De thermostaat:

- Het koken gebeurt met de thermostaat op positie Maxi.
- Aan het eind van de kooktijd, kunt u het gerecht warm houden door de thermostaat aan te passen.

Visgerechten

Tajine van Zeeduivel met saffraan en curry

- 700 g zeeduivelfilets (1 cm dikte) • 3 tomaten • 70 ml vloeibare room • 70 gr platte kaas met 0% • 1 gehakte sjalot
- 1 soeplepel curry • 1 snufje saffraan • 1 bosje koriander
- 1 soeplepel olijfolie • zout
- peper

Voorbereiding: 25 min • Kooktijd: 1u30



Leg de zeeduivelfilets op keukenpapier.

De tomaten pellen, ontpitten en in kleine blokjes snijden.

De olie in een pan doen en de sjalotten laten slinken. De tomaten toevoegen en op een zachtaardige wijze uitkoken. De tomaten laten uitlekken en de saffraan toevoegen. De koriander toevoegen en de tomaten bereiden.

De room, de platte kaas, de curry en de saffraan mengen en toevoegen aan de tomatenbereiding. Kruiden met zout en peper en mengen.

Deze bereiding in de tajine overgieten. De stukjes zeeduivel bovenop leggen en bestrooien met fijngesneden koriander. Het apparaat aansluiten en 1u30 met deksel laten gaan stoven. Warm opdienen.

Tajine van vis met Chermoula

- 4 stukken kabeljauwfilets van 100 gr • 8 knorhaanfilets
- 4 tongfilets • 8 olijven
- Voor de Chermoula: • 1 bosje koriander • 2 geplette knoflooktentjes • 1 soeplepel paprika • 1/2 soeplepel komijnzaad • 2 soeplepels olijfolie • zout

Marinade: 3 uur • Voorbereiding: 30 min
 • Kooktijd: 1u30



De Chermoula voorbereiden : de koriander met de look, de paprika, de komijnzaadjes, de olie, het zout en 3 soeplepels water mixen.

De visfilets in de tajine leggen. Overgieten met de Chermoula. 3 uren laten marineren.

Het apparaat aanzetten en 1u30 laten stoven met deksel. Indien de saus te vloeibaar is; laten indikken zonder deksel.

Opdienen met gekonfijte olijven en partjes gekonfijte citroen.

Rundvlees

Rundvlees met wortelen

- 700 g rundstoofvlees
- 700 g wortelen • 1/2 paprika
- 2 versnipperde ajuinen
- 1 gehakte knoflooktentje
- 1 bosje gehakte koriander
- 1/2 koffielepel kurkuma
- 2 soeplepels olie • zout
- peper

Voorbereiding: 30 min • Kooktijd: 3 uren



Het vlees in blokjes van 3 cm snijden.

Het vlees, de ajuin, de knoflook, de koriander en de kurkuma in de tajine doen. Zout en peper toevoegen, alsook de olie en 1,5 glaswater. Mengen. Het apparaat aanzetten en 2 uren stoven met deksel.

De wortelen en de gesneden paprika toevoegen. De kooktijd met 1 uur verlengen vooraleer op te dienen.

Chili con carne

- 350 gr gehakt rundvlees
- 150 gr kalfsgehakt • 100 gr reepjes spekjes
- 1 versnipperde rode paprika
- 1 doos 4/4 gepelde tomaten
- 1 doos 4/4 bruine bonen natuur in blik • 1 versnipperde ajuin • 1 gehakte knoflooktentje • 1 soeplepel komijnzaad • 1 soeplepel paprika • 1 koffielepel Cayennepeper • enkele druppels tabasco (facultatief)
- 2 soeplepels olijfolie • zout
- peper

Voorbereiding: 30 min • Kooktijd: 2u30



Olie in een pan doen. De ajuin, look en de paprika fruiten.

De spekjes en het vlees toevoegen, en al roerend licht bruin bakken.

In de tajine doen. De tomaten met het sap toevoegen, alsook de kruiden. Zouten en mengen. Het apparaat aanzetten en gedurende 2u15 stoven met deksel.

De uitgelekte bruine bonen erdoor roeren en eventueel de tabasco (naar keuze). Het stoven verlengen met 15 min vooraleer op te dienen.

Tajine van rundballetjes

- 700 g gehakt rundvlees
- 1 blik 4/4 gepelde tomaten
- 2 eieren • 1 soeplepel bloem • 1 gehakt knoflooktentje
- 1 versnipperde ajuin
- 1/2 koffielepel komijnzaad
- 1/2 koffielepel kaneel
- 1 snuifje Spaanse peper
- 1 soeplepel fijngesneden koriander • 3 soeplepels olie
- zout • peper

Voorbereiding: 30 mn • Kooktijd: 2 uren



Het vlees, de eieren, de knoflook, het komijnzaad en de kaneel mengen. Zout en peper toevoegen en mengen.

Balletjes van 4 cm diameter vormen en ze in de bloem wentelen. 2 soeplepels olie in een pan doen en de balletjes bruin laten worden.

De ajuin, de tomaten, de Spaanse peper, de koriander en de balletjes in de tajine doen. Zout en peper toevoegen. Bedruipen met 1 soeplepel olie en mengen. Het apparaat aan zetten en 2 uren gaar laten worden. Opdienen.

Rundvlees met de lepel

- 800 g rundschouderstuk (in 1 stuk) • 2 versnipperte ajuinen • 2 knoflook-teentjes
- 70 ml madera • 3 glazen rundbouillon • 1 soeplepel tomatenpuree
- 1 kruidentuitje • 1 soeplepel olie • zout • peper

Voorbereiding: 30 min • Kooktijd: 5u30



NL

De olie in een pan doen. Het vlees aan alle kanten bruinen en look en ajuinen toevoegen. Laten bruinen en in de tajine doen.

De madera, de rundbouillon en de tomatenpuree bijvoegen. Zout, peper en het kruidentuitje erbij doen en mengen. Het apparaat aanzetten en 5u30 met deksel stoven (het vlees halverwege de kooktijd omdraaien)

Het kruidentuitje verwijderen en opdienen met een lepel.

Kalfsvlees

Tajine van kalfsvlees en aardappelen

- 800 gr kalfsschenkel of kalfsschouder • 700 gr aardappelen • 2 tomaten
- 1 grote ui • 1 gehakte teentje knoflook
- 1/2 koffielepel gember
- 1/2 koffielepel rode paprika • 1/2 koffielepel saffraan • 1/2 koffielepel kummel • sap van 1 citroen
- gehakte peterselie
- 3 eetlepels olijfolie • zout

Voorbereiding: 30 min • Kooktijd: 3u 5



Snijd het vlees in blokjes van 3 cm.

Ontpit de tomaten en snijd ze in schijfjes.

Doe het vlees met de ui, de knoflook, de tomaten, de kruiden, de olie en zout in de tajine. Overgiet met 1,5 glas water en meng. Schakel het apparaat aan en laat 2u15 afgedekt.

Voeg de fijn gesneden aardappelen toe en laat nog 1 uur koken.

Voeg er voor het opdienen nog wat citroensap bij en bestrooi met gehakte peterselie.

Tajine van kalfsvlees met kekererwten

- 800 g kalfsvlees (schooulder of een ander mals stuk) • 1 blik 4/4 gedroogde kekererwten
- 1 fijn gehakte ui(en)
- 1 gepelde tomaat
- 1 eetlepel gehakte koriander • 1/2 koffielepel komijn • 1/2 koffielepel saffraan • 2 eetlepels olijfolie
- zout • peper

Voorbereiding: 20 min + leg de kekererwten de avond van tevoren in de week • Kooktijd: 3 uren



Leg de gedroogde kekererwten de avond van tevoren in gezouten water te week.

Snijd het vlees in stukken.

Giet de olie in de pan en fruit de uien. Leg het vlees in de pan en braad goudbruin.

Breng het vlees over in de tajine. Voeg er de tomaat, de koriander, de komijn en de saffraan bij. Breng op smaak met peper en zout en meng alle ingrediënten. Giet er 1,5 glas water overheen. Schep er tot slot de kekererwten door en meng. Schakel het toestel aan en laat het gerecht 3 uren koken. Dien op.

Tajine van kalfsvlees met verse citroen

- 2 ontbeende en in twee gesneden kalfsrassen • 500 gr in stukken gesneden lamsschouder • 1 citroen
- 1 koffielepel komijn
- 1 laurierblaadje • 2 gehakte teentjes knoflook • 15 cl groenteboillon • 70 gr margarine • zout • peper

Voorbereiding: 15 min • Kooktijd: 3 uren



Smelt de margarine in een pan en braad het vlees goudbruin.

Breng het vlees over in de tajine. Voeg er het sap van één citroen, de komijn, de laurierblaadjes, de knoflook en de groenteboillon bij. Breng op smaak met peper en zout en meng alle ingrediënten er goed doorheen. Schakel het toestel aan en laat het gerecht 1u30 afgedekt koken.

Voeg er vervolgens de citroen die u in schijfjes heeft gesneden bij en laat alles nog 1u15 koken. Dien op.

Tajine van kalfsvlees met pruimen

- 800 gr in blokjes gesneden kalfsschenkel of kalfsschouder
- 8 pruimen • 2 fijn gehakte uien • 2 takjes tijm
- 1 koffielepel kurkuma
- 1 koffielepel kaneelpoeder
- 1 koffielepel poedersuiker
- 1 eetlepel vloeibare honing
- 3 eetlepels olijfolie • zout
- peper

Voorbereiding: 20 min • Kooktijd: 3 uren



Fruit de uien in een pan en breng ze vervolgens over in de tajine.

Giet 2 eetlepels olijfolie in de pan en laat hierin het vlees stoven. Giet het vlees over in de tajine. Voeg er de tijm, de kurkuma, de kaneel en de suiker bij. Breng op smaak met peper en zout en meng de ingrediënten dooreen. Giet er 1,5 glas water bij. Schakel het toestel aan en laat het gerecht 2u30 afgedekt koken.

Voeg er de honing en de pruimen bij. Meng alle ingrediënten goed dooreen en laat nog 30 min koken. Dien op.

Gevogelte

Tajine van kip met olijven en citroen

- 1 kip van 1 kg in stukken gesneden • 300 gr groene ontpitte olijven • 1 dik geschildde citroen
- 4 knoflookteentjes • 1 soeplepel fijngesneden koriander • 1 koffielepel kurkuma • 1 soeplepel olijfolie • peper • zout

Voorbereiding: 20 min • Kooktijd: 2u30



De stukjes kip met de knoflook in een beetje olie bruin bakken.

In de tajine doen. De olijven, de in blokjes gesneden citroen, de koriander, de kurkuma en de olie bijvoegen. Kruiden met zout en peper. Overgieten met 1,5 glas water. Het apparaat aanzetten en 2u30 gedekt laten gaarstoven. Opdienen.

Variant: Tajine van kip met olijven en amandelen

De citroen vervangen door 100 gr gepelde amandelen.

Tajine van kip met koriander

- 1 hoevekip van 1,1 kg, in stukken verdeeld
- 1/2 koffielepel korianderzaadjes
- 800 gr in schijfjes gesneden wortelen • 1 gehakt teentje knoflook • 1/2 bosje peterselie • 70 gr rozijnen
- 1 hoeveelheid saffraan
- 1/2 koffielepel komijnpoeder • 25 cl groenteboillon • 70 gr margarine • zout • peper

Voorbereiding: 20 min • Kooktijd: 2u15



Verwarm de helft van de margarine in een sauteerpan. Braad de kip die u met peper en zout heeft bestrooid goudbruin en giet vervolgens over in de tajine.

Doe nu de rest van de margarine in de sauteerpan. Voeg er de wortels, de knoflook, de fijn gehakte peterselie, de rozijnen en de kruiden bij. Overgiet met de groenteboillon en laat 5 min koken alvorens alles over te gieten in de tajine. Schakel het toestel aan en laat 2u15 afgedekt koken. Dien op.

Kip met kaneel

- 4 stukken kip (bouten of kippenwit) • 1 koffielepel kaneel • 350 gr wortelen
- 150 gr rozijnen • 1/2 fijn gesneden ui • 1 eetlepel vloeibare honing
- 20 gr margarine • zout
- peper

Voorbereiding: 30 min • Kooktijd: 2 uren



Doe de margarine in een pan en braad de kip samen met de ui goudbruin. Voeg de honing toe en meng alle ingrediënten goed dooreen.

Giet alles over in de tajine en kruid lichtjes met peper en zout.

Los de kaneel op in 1,5 glas water en giet dit over het vlees. Voeg er de in schijfjes gesneden wortel en de rozijnen bij en schep alles er doorheen. Schakel het toestel aan en laat het gerecht 2 uren koken. Dien op.

Tajine van kip met mirabellen

- 1 kip van 1 kg in stukken gesneden • 300 gr ontpitte mirabellen • 70 gr gedroogde rozijnen • 1 versnipperte ajuin
- 2 soeplepels vloeibare honing
- 1 koffielepel kaneel
- 1/2 koffielepel kummel
- koriander • 1 soeplepel olie
- 20 gr boter • zout • peper

Voorbereiding: 30 min • Kooktijd: 2 uren



NL

De olie en de boter in een pan doen. De stukjes kip bruin laten worden en die in de tajine overgieten. De ajuinen in dezelfde pan laten slinken, de mirabellen en de honing toevoegen en mengen.

De voorbereiding met honing over de kip gieten. Bestrooien met kaneel en kummel. Kruiden met peper en zout. De gedroogde rozijnen, 4 soeplepels water toevoegen en mengen. Het apparaat aanzetten en 2 uren laten gaan stoven met deksel.

Bestrooien met fijngesneden koriander bij het opdienen.

Tajine van parelhoen met gedroogde abrikozen

- 1,2 kg parelhoen, in stukken versneden • 100 gr gedroogde abrikozen • 3 eetlepels arachideolie • 1 fijn gehakte ui
- 1 koffielepel kaneelpoeder
- 1 koffielepel gemberpoeder
- 1/2 citroen, in hele fijne reepjes versneden • 1/2 bosje fijn gehakte peterselie • 20 cl gevogeltebouillon • zout
- peper

Voorbereiding: 40 min • Kooktijd: 2 uren



Laat de gedroogde abrikozen 30 min in lauw water weken. Giet de olie in de pan en braad de stukken parelhoen samen met de uien goudbruin.

Leg het vlees in de tajine. Voeg er de kaneel, de gember, de goed uitgelekte abrikozen, de citroen, de peterselie en de gevogeltebouillon bij. Breng op smaak met peper en zout en meng de ingrediënten er doorheen. Schakel het toestel aan en laat het gerecht 2 uren koken. Dien op.

Lamsvlees

Tajine van lamsvlees met kruiden en citroen

- 1,2 kg lamshalsstuk in stukken gesneden • 3 versnipperte ajuinen • 1 portie saffraan
- 1 soeplepel vers geperste gember • 2 citroenen
- 2 soeplepels olijfolie • zout
- peper

Voorbereiding: 25 min • Kooktijd: 3 uren



De olie in een pan doen en de stukjes vlees, samen met de ajuinen bruinen.

In de tajine doen. De saffraan en de gember toevoegen. Kruiden met peper en zout en besprenkelen met het sap van 1 citroen. De 2 overige citroenen in fijne schijfjes toevoegen, alsook 1 glas water en mengen. Het apparaat aanzetten en 3 uren gaan laten stoven met deksel. Opdienen.

Tajine van lamsvlees met courgettes

- 1 kg in blokjes gesneden lamschouder • 700 gr courgettes • 1 versnipperte ajuin • 1 gehakt knoflookteentje
- 1/2 koffielepel saffraan
- tijm • 1/2 koffielepel rode paprika • 40 gr boter • zout

Voorbereiding: 25 min • Kooktijd: 3 uren



De courgettes wassen; in schijfjes snijden en ze 5 min stomen.

De boter in een pan doen en de stukjes vlees samen met de ajuin en de knoflook bruinen. De saffraan, de tijm en de rode paprika toevoegen. Mengen.

Overbrengen in de tajine. 1,5 glas water toevoegen, zouten en mengen.

Het apparaat aanzetten en 2u40 gaan laten stoven met deksel.

De courgettes toevoegen en nog 20 min laten stoven vooraleer te opdienen.

Tajine van lamsvlees met kardoen

- 1 kg lamsvlees, in stukken versneden • 1 blik 4/4 kardoen
- 1 fijn gehakte ui
- 1 (2) gepelde tomat
- gehakte koriander
- 1/2 koffielepel komijn
- 1/2 koffielepel saffraan
- 2 eetlepels olijfolie • zout
- peper

Voorbereiding: 20 min • Kooktijd: 3u15



Doe de olie, het vlees, de tomaten, de uien en de koriander in de tajine. Breng op smaak met peper en zout en meng de ingrediënten er doorheen.

Leng de komijn en de saffraan aan met 1,5 glas water en giet dit over het vlees. Schakel het toestel aan en laat alles afgedekt 1 uur koken. Voeg de kardoen erbij en laat nog 2u15 koken. Dien op.

Tajine van lamsvlees met voorjaarsgroenten

- 1 kg ontbeidend en in blokjes gesneden lamsvlees • 170 gr prinsessen boontjes • 400 gr aardappelen
- 6 artisjokkenharten • 350 gr gedroogde bonen • 1/2 gehakt teentje knoflook • 1 koffielepel gemberpoeder • een paar snufjes kurkuma • 1 eetlepel paprikapoeder • 1/2 koffielepel komijnpoeder • 2 eetlepels citroensap • 1 eetlepel fijn gehakte koriander • 2 eetlepels olijfolie • zout

Voorbereiding: 40 min • Kooktijd: 3 uren



Giet de olie in een pan en laat hierin de stukjes vlees goudbruin braden.

Breng het vlees over in de tajine. Voeg er de knoflook, de gember en de kurkuma bij. Meng alle ingrediënten goed door een. Voeg er 3 dl water bij en meng opnieuw goed. Schakel de tajine aan en laat het gerecht 2 uren afgedekt koken.

Bereid intussen de groenten: verwijder de steeltjes van de prinsessenvoontjes, schil de aardappelen, dop de bonen en verwijder het vleesje. Blancheer de groenten gedurende 1 min in gezouten kokend water en laat ze vervolgens uitlekken.

Voeg nadat het vlees 2 uren heeft gekookt de geblancheerde groenten toe aan de tajine, de paprika, de komijn, het citroensap en de koriander. Schep alles goed door een en laat nog 1 uur afgedekt koken. Dien op.

Tajine van lamsvlees met amandelen en olijven

- 1 kg ontbeidend en in blokjes gesneden lamssadel • 70 gr gepelde amandelen • 70 gr ontpitte groene olijven • 3 grof gehakte uien • 1 bouillonblokje
- 1 eetlepel vloeibare honing
- 1/2 hoeveelheid saffraan
- 1 snufje komijnzaadjes
- 1 snufje gemberpoeder
- 1 klein bosje verse koriander
- 3 eetlepels olijfolie • zout
- peper

Voorbereiding: 30 min • Kooktijd: 3 uren



Schep 2 eetlepels olie in een pan en fruit de uien. Schep de goudbruin gebraden uien over in de tajine.

Schep 2 eetlepels olie in de pan en stoof hierin de stukjes vlees.

Bereid intussen 3 dl bouillon. Los hiervoor het bouillonblokje op in warm water en giet dit in de tajine. Voeg er de honing, de saffraan, de komijn en de gember bij. Breng op smaak met peper en zout en meng de ingrediënten er doorheen. Voeg er het bruin gebakken vlees bij en schep alles goed onder een. Schakel het toestel aan en laat het gerecht afgedekt 2 uren koken.

Bak intussen de amandelen zonder vetstof in een pan met anti-aanbaklaag. Leg de amandelen nog even aan de kant.

Voeg de amandelen nadat het vlees 2 uren heeft gekookt in de tajine en laat nog 50 min afgedekt verder koken.

Voeg er de olijven bij en laat nog 10 min koken. Garneer met fijn gehakte koriander en dien op.

Tajine van lamsvlees met olijven en zachte kruiden

- 1 kg lamsschouder, in blokjes versneden • 70 gr zwarte olijven • 1 staafje kaneel
- 1 koffielepel komijnpoeder
- 1 ui verdeeld in kwartjes
- 1 gepelde teentje knoflook
- 3 tomaten • 500 gr vastkokende aardappelen, in vier verdeeld • 1/2 in schijfjes gesneden citroen • 1 eetlepel fijn gehakte koriander
- 2 eetlepels olijfolie • zout
- peper

Voorbereiding: 25 min • Kooktijd: 2u30



Giet de olie in de pan. Braad hierin het lamsvlees samen met de uien goudbruin.

Giet alles over in de tajine. Voeg er de olijven, de knoflook, de kruiden en 1,5 glas water bij. Breng op smaak met peper en zout en meng de ingrediënten er doorheen. Schakel het toestel aan en laat het gerecht 1u15 afgedekt koken.

Laat de tomaten schrikken in heet water, schil ze, verwijder de zaadjes en snijd in grote stukken.

Breng de tomaten, de aardappelen, de citroen en de koriander over in de tajine en overgiert met 1 glas water. Laat nog 1u15 afgedekt koken. Dien op.

Tajine van lamsvlees met abrikozen en amandelen

- 1 kg in stukjes gesneden lamsschouder • 14 gedroogde abrikozen • 70 gr gepelde amandelen • 1 versnipperde ajuin • 1 kaneelstokje
- 1 koffielepel kaneel
- 1 koffielepel gember in poeder • 1 snufje saffraan
- 1 bosje peterselie (geen gekruilde) • 3 soeplepels arachideolie • zout
- 1/2 koffielepel emalen witte peper

Voorbereiding: 10 min • Kooktijd: 3 uren



NL

2 soeplepels olie in een pan doen en de stukjes vlees samen met de ajuin fruiten.

Overgieten in de tajine. Het kaneelstokje en het poeder, de gember, de peper, de saffraan, aangelengd in 1,5 glas warm water, en de peterselie toevoegen. Zouten en mengen. 3 uren laten sudderen met deksel.

Ondertussen de gedroogde abrikozen 30 min in kom met lauw water laten opzwollen.

De uitgelekte abrikozen toevoegen.

Met de rest van de olie de amandelen bruinen in een pan en over de tajine verdelen vooraleer op te dienen.

Tajine van lamsvlees met pruimen

- 1 kg lamsschouder in grote stukken gesneden • 300 gr ontpitte pruimen
- 1 versnipperde ajuin
- 2 teentjes gehakte knoflook
- 1/2 koffielepel kummel
- 1 snufje saffraan
- 1 soeplepel kaneel • 30 gr poedersuiker • 3 soeplepels olie
- zout • peper

Voorbereiding: 20 min • Kooktijd: 3u30



De olie in een pan doen en de stukjes vlees, samen met de ajuin en de look fruiten. De kummel en de saffraan toevoegen.

Alles in de tajine overgieten. De pruimen bijdoen en ze bestrooien met de kaneel en de suiker, 1,5 glas water bijgieten. Kruiden met peper en zout. Het apparaat aanzetten en 3u30 gaan laten stoven met deksel. Opendienen.

Variant: Tajine van lamsvlees met pruimen en amandelen
100 gr gepelde amandelen toevoegen samen met de pruimen.
Vooraleer op te dienen, bestrooien met 30 gr lichtjes gegrilde sesamzaadjes.

Tajine van lamsvlees met dadels en honing

- 1 kg lamsschouder in blokjes gesneden • 12 ontpitte dadels
- 3 soeplepels vloeibare honing
- 2 gehakte ajuinen • 1 snufje gember • 1 snufje kaneel
- 1/2 koffielepel saffraan
- 1 soeplepel oranjebloesem
- 3 soeplepels olijfolie
- zout • peper

Voorbereiding: 25 min • Kooktijd: 3 uren



De olie in een pan doen en de stukjes vlees fruiten. De ajuinen toevoegen en die laten slinken.

In de tajine doen. De honing, de kruiden en de oranjebloesem toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout en overgieten met 1,5 glas water en mengen. Het apparaat aanzetten en 2u35 laten stoven met deksel.

De dadels toevoegen en 25 min verder laten stoven vooraleer op te dienen.

Bijgerechten

Tajine van kleine groenten

- 300 gr courgettes • 300 gr aubergines • 300 gr tomaten
- 2 paprika's • 1 gehakt teentje knoflook
- 1/2 koffielepel saffraan
- 1 soeplepel fijngesneden koriander • 3 soeplepels olijfolie • zout • peper

Voorbereiding: 30 min • Kooktijd: 2u15



De courgettes en de aubergines pellen, maar om de 2 cm een bandje open laten. Ze in schijfjes snijden van 3 mm dikte. De tomaten in dikke schijven snijden.

De paprika's ontpitten en in schijfjes snijden.

De tajine invetten en de knoflook verdelen. De groenten erin leggen, maar de kleuren kruisen. Op smaak brengen met peper en zout. De saffraan en de rest van de olijfolie erover verdelen. Het apparaat aanzetten en 2u15 laten stoven met deksel.

Vooraleer op te dienen betrooien met fijngesneden koriander.

Variant:

Anderen groenten kunnen ook gebruikt worden zoals aardappelen, bloemkool, broccoli...

Vegetarische tajine met olijven

- 4 grote tomaten
- 3 middelgrote raapjes in blokjes versneden • 700 gr aardappelen in blokjes
- 1 gehakte ui • 1/2 bosje gehakte Peterselie
- 1/2 koffielepel komijnpoeder
- 1 gehakte teenetje knoflook
- 70 gr groene of zwarte olijven • 15 cl groentebouillon
- 2 eetlepels olijfolie • zout
- peper

Voorbereiding: 15 min • Kooktijd: 2 uren



Laat de tomaten schrikken in heet water, schil ze, verwijder de zaadjes en snijd in blokjes.

Fruit de uien in de olie.

Schep de uien en de stukjes tomaat over in de tajine. Voeg er de rapen, de aardappelen, de Peterselie, de komijn, de knoflook, de olijven en de groentebouillon bij. Breng op smaak met peper en zout en meng de ingrediënten door. Schakel het toestel aan en laat het gerecht 2 uren afgedekt koken. Dien op.

Recepten fondues

Ter informatie staan de kooktijd, de bereidingstijd en het aantal personen per gerecht aangegeven. De kooktijd hangt echter af van de grootte van de gebruikte levensmiddelen, de hoeveelheid ingrediënten en uw eigen smaak.

Kaasfondue

- 1 teenetje knoflook • 4 dl droge witte wijn • 1 theelepel citroensap • 600 g grof geraspte kaas (1/2 Emmenthaler en 1/2 Gruyère) • 1 borrelglas Kirsch • nootmuskaat • peper • stokbrood

Voor 4 personen

Wrijf de binnenkant van de fonduepan in met het teenetje knoflook en zet de thermostaat op stand 5. Doe de wijn met het citroensap in de fonduepan en meng dit 6 tot 7 minuten. Voeg de kaas toe en roer met een houten lepel tot het een glad mengsel wordt. Zodra de kaas gesmolten is, de Kirsch, een snufje nootmuskaat en wat peper toevoegen.

Zet de thermostaat terug naar stand 3 of 4.

Serveren met: stokbrood, rauwkost, verse salades.

Chinese fondue

- 1,5 of 2 liter kippenbouillon (afhankelijk van het model)
- 2 teenetjes knoflook
- 2 plakjes gemberwortel
- 200 g varkenshaas- of filet
- 200 g kipfilet • 200 g ossehaas of biefstuk • 200 g tahoe • 1 kg verse groenten (combinatie van uien, champignons, worteltjes, prei, Chinese kool, courgette, selderijknol, bamboespruiten (uit blik) en taugé) • citroensap
- Saus: • 2 dl sojasaus
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels honing • 2 plakjes gemberwortel • 2 teenetjes knoflook • 1 borrelglas sherry
- 1 eetlepel sesamolie

Voor 4 personen

Zet de thermostaat op stand 5. Schenk de bouillon in de fonduepan. Voeg de fijngehakte knoflook en plakjes gemberwortel toe. Breng de bouillon aan de kook.

Snij het vlees in zeer dunne plakjes en leg het op schaaltjes. Snij de tahoe in dobbelsteentjes. Maak de groenten schoon. Snij de uien in dunne plakken. Borstel de champignons schoon en besprenkel ze met citroensap. Snij de prei, kool en selderijknol in reepjes. Besprenkel de selderij met citroensap. Snij de worteltjes in stukjes. Laat de bamboespruiten uitlekken. U kunt nu alle groenten (in porties) aan de bouillon toevoegen en ieder kan zelf het vlees aan een fonduevorkje in de bouillon gaan laten worden. De groenten kunnen met behulp van een speciaal netje uit de bouillon gehaald worden. De bouillon wordt naarmate de maaltijd vordert, steeds geuriger en krachtiger. Als alles op is kan deze bouillon in Chinese rijstkommetjes geserveerd worden. Saus: Verwarm de sojasaus met het citroensap en roer de honing erdoor tot deze geheel is opgelost. Voeg de overige ingrediënten toe en roer alles goed door elkaar.

Serveren met: witte rijst, een droge witte wijn of rosé of Chinese thee.

Bourguignonne fondue

- 1 liter olie • 200 g kalfsfilet (per persoon) in blokjes van 2 cm gesneden
- Sauzen: mayonaise, cocktailsaus, dragonsaus, pikante saus, saus met tuinkruiden

Voor 6 personen

Zet de thermostaat op stand 5. Giet de olie in de fondueschaal en laat de olie 15 minuten voorverwarmen. Iedereen prikt een stukje vlees aan de fonduespork en laat dit ongeveer 1 tot 2 minuten in de olie bakken.

NL

Visfondue

- 150 à 200 g vis (diverse soorten, naar keuze) per persoon
- bloem • boter
- 3 uien • 4 takjes peterselie
- 1/4 witte wijn • 1 eetlepel mosterd • 1 liter olie

Voor 6 personen

Snij de vis in blokjes en haal ze door de bloem. Maak de saus als volgt: snipper de uien en fruit deze in een beetje boter in een hapjes- of braadpan samen met 4 takjes peterselie. Doe hier 1 eetlepel bloem bij. Meng de bloem er snel doorheen, voeg geleidelijk de wijn en 3/4 liter water toe. Voeg vervolgens eventuele visgraten toe. Laat het geheel 1 uur zachtjes koken. Zeef de nu verkregen bouillon. Schenk de bouillon in een kom en meng er 1 eetlepel scherpe mosterd door. Houd de saus warm op een réchaud. Schenk de olie in de fondueschaal. Zet de thermostaat op stand 5. Verwarm de olie gedurende 15 minuten. Prik nu een blokje vis aan het fonduesporkje, dompel dit in de hete olie en laat de vis goudbruin kleuren. Schenk er op het bord wat warme saus over.

Provencaalse fondue

- 6 tomaten (of maximaal 800 g) • 50 g boter
- 1/2 groene paprika
- 750 g geraspte emmenthaler
- 1/2 theelepelje versgemalen zwarte peper • vleugje gedroogde marjoranaan
- 1 bekertje crème fraîche
- 1 theelepel allesbinder
- 1 glas witte wijn
- 2 theelepels paprikapoeder
- stokbrood

Voor 4 tot 6 personen

Snij het stokbrood in kleine stukjes. Dompel de tomaten 1 minuut onder in kokend water, verwijder het vel en snijd ze in stukjes. Doe de boter in de fondueschaal en zet de thermostaat op stand 4 of 5. Laat de boter smelten en voeg de tomaten en de in reepjes gesneden groene paprika toe. Fruit alles gedurende 5 minuten. Zet de thermostaat terug op stand 3 of 4 en voeg het paprikapoeder toe, verwarm alles nog eens gedurende 2 minuten. Voeg de geraspte kaas toe en laat deze al roerend met een houten spatel smelten. Voeg de peper, de marjoranaan en de crème fraîche toe. Strooi de allesbinder over het geheel en meng alle ingrediënten goed. Verwarm de wijn in een pannetje en leng hier de fondue mee aan. Zet de thermostaat op stand 2. Prik nu stukjes brood aan de vorkjes en dompel deze in de fondue.

Chocolade fondue

- 500 g pure chocolade • 4 dl verse slagroom • 2 eetlepels Cognac (naar smaak) • stukjes fruit: peer, banaan, appel, aardbei, perzik, pruimen

Voor 6 personen

Zet de thermostaat op stand 1. Laat de verse slagroom ongeveer 2 minuten warm worden. Rasp of schaaf de chocolade en laat die 10 minuten bij de slagroom smelten, terwijl u af en toe roert tot er een mooie gelijkmatige massa ontstaan is. Daarna voegt u twee eetlepels Cognac toe.

Als de fondue voor kinderen bestemd is dan neemt u in plaats van cognac een vanillespatel. Tijdens het fonduen laat u de thermostaat op stand 1 staan.

In chocolade fondue kunt u stukjes fruit dopen zoals peer, banaan, appel, aardbei, perzik, ananas, pruimen, noot of amandel. Stukjes stokbrood of geroosterd brood smaken er uitstekend bij.

Sauzen op basis van mayonaise

Pittige mayonaise: Roer door een kommetje mayonaise 2 mespunten fijngehakte Spaanse pepers of sambal.

Cocktail: Roer door een kommetje mayonaise 3 eetlepels ketchup, 1 eetlepel scherpe mosterd, 1 eetlepel whisky of cognac, een snufje cayennepeper en een scheutje citroensap.

Rose saus: Roer door een kommetje mayonaise 1 eetlepel ketchup, peper, zout en een klein scheutje cognac.

Dragonsaus: Knip de blaadjes van 6 takjes verse dragon met een schaar zeer fijn en meng ze door een kommetje mayonaise. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Knoflooksaus: Voeg met behulp van een knoflookpers 6 teentjes knoflook aan een kommetje mayonaise toe. Roer de uitgeperste knoflook samen met zout en peper naar smaak door de mayonaise.

Pikante saus: Roer door een kommetje mayonaise 1 afgestreken dessertlepel fijngehakte sjalotten, 1 afgestreken dessertlepel fijngehakte augurken, mosterd naar smaak, 1 volle theelepel kappertjes en fijngehakte verse of gedroogde tuinkruiden (bijv. peterselie) naar smaak.

Rode mayonaisesaus: Meng door een kommetje mayonaise 1 eetlepel geconcentreerde tomatenpuree, 2 theelepels paprikapoeder en 1 afgestreken eetlepel gesnipperde sjalotten.

Mayonaise "tartare": Voeg aan een kommetje mayonaise naar smaak mosterd en fijngeknipte bieslook toe.

Paprika-mayonaise: Meng door een kommetje mayonaise zoveel paprikapoeder dat de mayonaise een mooie oranje-rode kleur heeft. Roer er voervolgens 1 mespuntje cayennepeper, 1 eetlepel cognac en 2 theelepels kappertjes door.

Sauzen op basis van boter

Met knoflook en peterselie: Voeg bij 125 g zachte boter 4 uitgeperste of zeer fijngesneden teentjes knoflook en 2 eetlepels zeer fijn gehakte peterselie. Tot gebruik in de koelkast bewaren.

Roquefort en sjalotjes: Stamp 2 gesnipperde sjalotjes en 50 g verkuimelde roquefort kaas in een vijzel fijn. Roer dit mengsel door 125 g zachte boter. Eventueel afronden met een klein scheutje dragonazijn.

Sauzen op basis van crème fraîche

Met citroen: Pers het sap van 1 citroen uit en meng het met 1 eetlepel scherpe mosterd en 5 eetlepels crème fraîche en versgemalen zwarte peper naar smaak.

Met tuinkruiden: Meng 2 eetlepels crème fraîche met het sap van een halve citroen. Voeg naar smaak een keuze van verse of gedroogde tuinkruiden toe (bijv. peterselie, bieslook, dille, tijm, dragon).

Uiensaus: Snipper 4 grote uien en laat deze in een pan met een klontje boter zacht worden zonder ze te laten kleuren. Bestrooiën met wat peper en cayennepeper. Doe 2 eetlepels crème fraîche in een kommetje, roer er een snufje nootmuskaat door en voeg vervolgens de uien toe. Mengen tot een mooie saus.

Exotische sauzen

Scherpe sojasaus: Roer door een kommetje ketjap 6 eidooiers en een kleine beetje geraspte mierikswortel.

Creoolse saus: Pel 2 bananen en snijd ze in plakjes. Bak deze zacht en maak ze met een vork fijn. Meng er dan 2 eetlepels rum door. Warm tot lauw serveren.

Overige sauzen

Aioli: Meng 2 eidooiers met 4 uitgeperste teentjes knoflook en wat zout en peper. Voeg scheutje voor scheutje 1/4 liter olijfolie toe. Klop de olie telkens zorgvuldig door de saus. Roer aan het eind wat citroensap door de saus.

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Gerätes. Lesen Sie die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese griffbereit auf.

Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).

Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, die Merkmale oder Bestandteile seiner Produkte im Interesse des Verbrauchers jederzeit zu ändern.

Vorsorge gegen Haushaltsumfälle

Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.

Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.

Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- **Im Falle eines Unfalls**, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.

N-B: Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Bedienung entbindet Tefal von jeglicher Haftung.

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit und Umweltschutz).

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.

Überlassen Sie Kindern niemals unbeaufsichtigt das Gerät. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder und behinderte Personen darf nur unter Aufsicht erfolgen.

Überprüfen Sie, ob der Anschlusswert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.

Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.

Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen.

Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.

Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.

Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.

Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.

Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.

Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Zuleitung oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile durch den Kundendienst austauschen.

Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.

Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache und stabile Unterlage. Das Gerät niemals auf eine weiche Unterlage (z.B. Kunststofftischdecke) oder eine zerbrechliche Unterlage (z.B. Glastisch, lasierte Möbelstücke) stellen.

Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.

Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.

Bewegen Sie das Gerät niemals solange es mit heißem Öl gefüllt ist.

Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.

Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Gardinen, Vorhänge) stellen.

Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.

Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es wegräumen.

Achten Sie darauf, dass der Fonduetopf stabil und in der Mitte des Sockels steht.

Nur den mitgelieferten oder bei einer zugelassenen Kundendienststelle erworbenen Fonduetopf verwenden.

Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen Fonduetopf und Heizspirale legen.
Den Fonduetopf nur auf dem Sockel benutzen, für den er konzipiert wurde. Niemals in den Ofen, auf eine Gasflamme oder eine elektrische Herdplatte stellen.
Geben Sie niemals Wasser in Öl oder andere Fettstoffe.
Beachten Sie die minimale und maximale Füllmenge.

Vor der ersten Benutzung

D

Aufstellen tajine

Achten Sie darauf, dass der Topf stabil auf dem Gerätesockel steht.

Verwenden Sie ausschließlich den mit dem Gerät gelieferten Topf bzw. einen Topf, den Sie in einem zugelassenen Service-Center erworben haben.

- Alle Verpackungselemente, Aufkleber oder ähnliches innen und außen am Gerät entfernen.

- Schrauben Sie den Griff auf den Deckel auf (B).
- Reinigen Sie Tontopf und -deckel (beachten Sie die unter "Nach dem Gebrauch" angegebenen Hinweise).
- Stellen Sie den Gerätesockel auf eine saubere, ebene Fläche.
- Stellen Sie den Tontopf auf das Heizelement.

So vermeiden Sie, dass der Tontopf zerbricht:

- Verwenden Sie den Tontopf ausschließlich auf der hierzu vorgesehenen Halterung (stellen Sie ihn nicht in den Ofen oder auf eine Gas- oder Elektro-Herdplatte etc.).
- Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn der Tontopf direkt aus dem Kühlschrank kommt und noch kalt ist.
- Stellen Sie den kalten Tontopf nicht auf das Heizelement, wenn dieses bereits warm ist.
- Stellen Sie den Tontopf nach Abschluss der Garzeit nicht auf einer kalten Fläche ab.
- Setzen Sie den Deckel auf den Tontopf.

Benutzung des Fonduetopfes

Wenn der Fonduetopf abgewaschen wurde sollte dieser vor dem nächsten Kochen gut ausgespült und getrocknet werden.

Für ein Fondue mit Öl: Beim Füllen des Topfes die minimale und maximale Füllstandmarkierung auf der Topfinnenseite beachten.

- Den Fonduetopf spülen (den Anweisungen des Abschnitts "Nach der Benutzung" folgen).
- Die Innenseite des Fonduetopfes mit einem weichen geölten Tuch ausreiben.
- Darauf achten, dass der Fonduetopf stabil und in der Mitte des Sockels steht.
- Um die Beschädigung des Fonduetopfes zu vermeiden: Den Fonduetopf nur auf dem Sockel benutzen, für den er konzipiert wurde (d.h. nicht in den Ofen, auf eine Gasflamme oder eine elektrische Herdplatte stellen).

Wichtige Benutzungshinweise FONDUE MIT ÖL:

- Immer wieder frisches Öl benutzen.
- Keine Öle miteinander mischen.
- Niemals Wasser in Öl oder auf einen anderen Fettstoff geben.
- Keine Kräuter der Provence oder Würzmittel in das Öl geben.
- Wir empfehlen Sonnenblumenöl, Erdnussöl oder Pflanzenfett.
- Keine aromatisierten Öle mit Zutaten verwenden (Beispiel: Traubenerne oder Kräuter der Provence).

- Den Fonduetopf füllen.
Öl: Minimum 1 l bis Maximum 1,25 l
Bouillon: Minimum 1 l bis Maximum 2 l
- Bei Fondues mit Öl oder Brühe die Gabelhalterung auf den Fonduetopf.
- Die Gabelhalterung ist bei Käsefondue, provenzalischem Fondue oder Schokoladenfondue nicht erforderlich.

Anschließen

Das Gerät niemals direkt auf eine zerbrechliche Unterlage stellen (Glastisch, Decke, lasiertes Möbelstück...).

Das Gerät niemals an das Stromnetz anschließen, wenn es nicht benutzt wird.

Niemals das Gerät mit leerem Topf benutzen.

Legen Sie auf keinen Fall Alupapier oder sonstige Objekte zwischen den Fonduetopf (oder den Tontopf) und das Heizelement.

Das Gerät ist immer unter Aufsicht zu benutzen.

Wenn das Gerät in der Mitte des Tisches benutzt wird, darf er sich nicht in Reichweite von Kindern befinden.

Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.

Legen Sie das Kochutensil nicht auf die Kochflächen des Geräts.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
- Die Benutzung auf einer weichen Unterlage, wie z. B. einer "Kunststoffdecke", ist zu vermeiden.
- Das Netzkabel vollständig abwickeln.

Sich vergewissern, dass Spannung und Leistung des Netzes mit den Angaben unter dem Gerät kompatibel sind.

Das Gerät nur an einen Stecker mit Erdung anschließen.

Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur, muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und sich niemand darin verfangen kann.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es gegen ein Spezialkabel oder eine Einheit ausgetauscht werden, die beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich sind.

- Das Netzkabel erst am Gerät und anschließend am Netzstecker anschließen: die Kontrolllampe leuchtet auf.
- Bitte treffen Sie alle geeigneten Maßnahmen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und sich niemand darin verfangen kann.
- Lassen Sie das Gerät nie leer vorheizen.
- Bei der ersten Benutzung kann es in den ersten Minuten zu einer leichten Geruchs- oder Rauchbildung kommen.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.

Garung tajine

Geben Sie keine gefrorenen oder sehr kalten Zutaten in den heißen Tontopf, damit dieser nicht zerbirst.

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die Position Maxi.
- Lassen Sie Ihr Gericht solange schmoren, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.
- Schneiden Sie nie direkt im Tontopf.
- Am Ende der Kochzeit können Sie durch Einstellung des Thermostates das Zubereitete warm halten.

Das Gerät ist am Ende der Garzeit sehr heiß:

- Seien Sie bei der Handhabung entsprechend vorsichtig.
- Verwenden Sie zum Abnehmen des Tontopfes Topflappen oder Küchenhandschuhe.

Garung fondue

Den Topf mit dem heißen Öl nicht verrücken.

Dieses Gerät ist keine Fritteuse. Es darf also in keinem Fall zur Zubereitung von Pommes frites, Krapfen usw. verwendet werden.

- Nach dem Vorheizen ist das Gerät betriebsbereit.
- Den Thermostat auf die gewünschte Position stellen bzw. den Angaben des Rezeptes folgend einstellen.
- Jede Person legt die mit dem zu kochenden Lebensmittel bestückte Gabel in den Topf.
- Je nach Rezept werden die Gabeln im Gabelhalter abgelegt.

Vergewissern Sie sich, dass die zu garenden Lebensmittel gut abgetropft sind.

Bei tiefgefrorenen Produkten darauf achten, dass sie vollkommen aufgetaut sind.

Nicht die Metallteile des sich aufheizenden oder in Betrieb befindlichen Geräts benutzen. Sie sind sehr heiß.

Das in Betrieb befindliche Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.

- Lassen Sie das Lebensmittel entsprechend den im Rezept angegebenen bzw. der gewünschten Garzeit im Topf. Nach dem Garen bleibt das Gerät heiß: bitte vorsichtig handhaben. Wenn das Gerät mit heißem Öl gefüllt ist, sollte es nicht bewegt werden.

Um die Antihhaftbeschichtung des Topfes nicht zu beeinträchtigen:

- Nicht mit der Gabel am Topfboden kratzen, da dies die Beschichtung beschädigt.
- Niemals etwas im Topf schneiden.
- Bei der Zubereitung des Rezepts vorzugsweise einen Holzspatel benutzen.

Nach dem Gebrauch

- Thermostat auf Min. stellen.
- Das Netzkabel erst aus der Steckdose ziehen und dann aus dem Gerät: die Kontrolllampe erlischt.
- Das Gerät abkühlen lassen.

Tajine

- Säubern Sie den Tontopf und -deckel gründlich mit einem Schwamm, warmem Wasser und Geschirrspülmittel.
- Sollte einmal eine Speise angebrannt sein, füllen Sie den Tontopf mit lauwarmem Wasser und Geschirrspülmittel und lassen Sie ihn vor dem Reinigen einige Stunden einweichen.

Den Tontopf nicht in Wasser tauchen.

Bitte beachten Sie, dass Tontopf und -deckel nicht spülmaschinenfest sind.

Fondue

- Den Fonduetopf vom Sockel nehmen und entleeren.
- Reinigen Sie den Behälter, den Gabelhalter, die Gabeln mit einem Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel.
- Der Behälter ist spülmaschinenfest.
- Ist der Topf angebrannt, ihn vor dem Spülen in Wasser einweichen.
- Wir empfehlen, nach einem Käsefondue den Topf mit Wasser zu füllen und vor dem Reinigen über Nacht einzuhüpfen.

Nach dem Säubern den Topf gut abspülen und komplett trocknen, bevor Sie ihn wiederbenutzen.

Der Sockel aus Plastik und die Garplatte können nach dem Abkühlen mit einem Schwamm gereinigt werden.

Nach Ablauf der Garzeit:
Stellen Sie den Caquelon nicht auf einer empfindlichen Fläche ab. Halten Sie den heißen Caquelon nicht unter fließendes Wasser.
Fassen Sie das Gerät nicht an, bevor es ganz abgekühlt ist.

Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaut werden.

Das Gerät, die Bedieneinheit und das Stromkabel dürfen nicht ins Wasser getaut werden.

Aufbewahrung

Das Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.

Bewahren Sie den Tontopf und -deckel an einem trockenen und gut gelüfteten Ort auf.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ② Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Recettes tajine

Tipp

Eine traditionelle Tagine zeichnet sich durch das langsame Schmoren der Zutaten aus. Entsprechend lange ist die Garzeit. Nur mit einer guten Portion Geduld erzielen Sie die Zartheit und den unverwechselbaren Geschmack einer authentischen Tagine.

Bitte beachten Sie die Zubereitungs- und Garzeiten, die in den Rezepten angegeben sind. Planen Sie diese beim Kochen ein, damit Ihre Tagine rechtzeitig fertig wird!

D

Kochbuch

Die Kochmützen geben den Schwierigkeitsgrad der Rezepte an:



Sehr einfach



Einfach



Schwierig

The Mengenangaben sind für 4 Personen.

Die Garzeiten stellen eine Orientierungshilfe dar und können je nach Größe und Menge der Zutaten und je nach Geschmack unterschiedlich ausfallen.

Temperatur:

- Zum Garen stellen Sie den Temperaturregler auf die Position Maxi.
- Am Ende der Kochzeit können Sie durch Einstellung des Thermostates das Zubereitete warm halten.

Fisch

Seeteufel-Tajine mit Safran und Curry

- 700 g Seeteufelfilet (1 cm dick)
- 3 Tomaten
- 70 ml Sahne
- 70 g Magerquark (0 % Fett)
- 1 gehackte Schalotte
- 1 El. Curry
- 1 Prise Safran
- 1 Bund Koriander
- 1 El. Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 25 Min. • Garzeit: 1 1/2 Std.



Die Seeteufelfilets auf Küchenpapier legen.

Tomaten enthüften, von den Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden.

Das Öl in einer Pfanne geben und die Schalotten darin anschwitzen lassen. Die Tomaten dazugeben und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit ganz verdampft ist.

Die Sahne mit dem Quark, dem Curry und dem Safran verrühren und zu den Tomaten geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und umrühren.

Die mit der Quarkmasse verrührten Tomaten in die Tajine füllen. Die Seeteufelfilets darüber legen und mit fein geschnittenem Koriander bestreuen. Das Gerät anschalten und die Tajine bedeckt 1 1/2 Std. garen lassen. Heiß servieren.

Fisch-Tajine mit Chermoula

- 4 Kabeljaupfilets à 100 g
 - 8 Seebartenfilets
 - 4 Seezungenfilets
 - 8 Oliven
- Für die Chermoula:
- 1 Bund Koriander
 - 2 zerdrückte Knoblauchzehen
 - 1 El. Paprikapulver
 - 1/2 El. Kreuzkümmel
 - 2 El. Olivenöl
 - Salz

Marinierzeit: 3 Std. • Zubereitungszeit: 30 Min.
• Garzeit: 1 1/2 Std.



Bereiten Sie zunächst die Chermoula zu: Koriander mit Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Öl, Salz und 3 El. Wasser vermischen.

Die Fischfilets in die Tajine legen und mit der Chermoula begießen. 3 Std. marinieren lassen.

Das Gerät anschalten und die Tajine bedeckt 1 1/2 Std. garen. Falls die Soße zu dünn wird, bei geöffnetem Deckel eindicken lassen. Vor dem Servieren mit den Oliven garnieren.

Rind

Rind mit Möhren

- 700 g Rinderbraten zum Schmoren • 700 g Möhren
- 1/2 Paprika • 2 in Ringe geschnittene Zwiebeln
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1 Bund Koriander, gehackt
- 1/2 Tl. Curcuma • 2 El. Öl
- Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Min. • Garzeit: 3 Std.

Das Fleisch in 3 cm dicke Würfel schneiden. Anschließend mit den Zwiebeln, dem Knoblauch, dem Koriander und dem Curcumapulver in die Tajine geben. Pfeffern und salzen. Das Öl und 1,5 Glas Wasser zugeben und umrühren. Das Gerät anschalten und alles bedeckt 2 Std. garen. Möhren und Paprika hacken und dazugeben. Eine weitere Stunde garen lassen und anrichten.



Chili con carne

- 350 g gehacktes Rindfleisch
- 150 g gehacktes Kalbfleisch
- 100 g kleingewürfelter Räucherspeck • 1 gehackte rote Paprika • 1 große Dose geschälte Tomaten • 1 große Dose Kidneybohnen im eigenen Sud • 1 in Ringe geschnittene Zwiebel
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1 El. Kreuzkümmel
- 1 El. Paprikapulver • 1 Tl. Cayennepfeffer • ein paar Tropfen Tabasco (nach Geschmack) • 2 El. Olivenöl
- Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Min. • Garzeit: 2 1/2 Std.



Das Öl in eine Pfanne gießen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Paprika darin andünsten. Die Speckwürfel und das Fleisch zugeben. Unter Rühren hell anbraten. Alles in die Tajine geben und die Tomaten mit dem Saft hinzufügen. Die Gewürze dazugeben. Salzen und umrühren. Das Gerät anschalten und alles mit Deckel 2 1/4 Std. garen. Die abgetropften Kidneybohnen hinzufügen. Evtl. mit Tabasco würzen. Eine weitere Viertelstunde garen lassen und anrichten.

Tajine mit Rinderhackbällchen

- 700 g Rinderhack • 1 große Dose geschälte Tomaten
- 2 Eier • 1 El. Mehl
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1 in Ringe geschnittene Zwiebel • 1/2 Tl. Kreuzkümmel
- 1/2 Tl. Zimt • 1 Prise Paprikapulver • 1 El. fein geschnittener Koriander • 3 El. Olivenöl • Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 1/2 Std. • Garzeit: 2 Std.



Das Fleisch mit den Eiern, dem Knoblauch, dem Kreuzkümmel und dem Zimt mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und umrühren. Bällchen von etwa 4 cm Durchmesser formen und im Mehl wenden. 2 El. Öl in eine Pfanne geben und die Bällchen goldgelb braten. Die Zwiebeln, die Tomaten, das Paprikapulver, den Koriander und die Hackbällchen in die Tajine geben. Salzen und Pfeffern. Mit 1 El. Öl begießen und mischen. Das Gerät anschalten und alles bedeckt 2 Std. garen lassen. Servieren.

Bœuf à la cuillère

- 800 g Bug vom Rind (am Stück) • 2 in Ringe geschnittene Zwiebeln
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 70 ml Madeira • 3 Gläser Rinderbrühe • 1 El. Tomatenkonzentrat
- 1 Kräutersträußchen • 1 El. Öl • Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Min. • Garzeit: 5 1/2 Std.



Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten anbraten und die Zwiebelringe mit dem Knoblauch hinzugeben. Alles goldgelb braten und in die Tajine füllen. Den Madeira, die Rinderbrühe und das Tomatenkonzentrat in die Tajine geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Kräutersträußchen hinzufügen und alle Zutaten mischen. Das Gerät anschalten und alles bei geschlossenem Deckel 5 1/2 Std. schmoren lassen (das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden). Das Kräutersträußchen entfernen und die Tajine mit einem Löffel servieren.

Kalb

Kalbs-Tajine mit Kartoffeln

- 800 g Kalbshaxe oder -schulter • 700 g Kartoffeln
- 2 Tomaten • 1 große Zwiebel
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1/2 Tl. Ingwer • 1/2 Tl. Paprikapulver • 1/2 Tl. Safran
- 1/2 Tl. Kreuzkümmel
- 1 ausgespreste Zitrone
- gehackte Petersilie
- 3 El. Olivenöl • Salz

Zubereitungszeit: 30 Min. • Garzeit: 3 1/4 Std.



D

Das Fleisch in 3 cm dicke Würfel schneiden.

Die Tomaten von den Kernen befreien und in Scheiben schneiden.

Das Fleisch mit der Zwiebel, dem Knoblauch, den Tomaten, den Gewürzen, dem Öl und dem Salz in die Tajine geben. 1,5 Glas Wasser hinzufügen und umrühren. Das Gerät anschalten und die Tajine bedeckt 2 1/4 Std. garen lassen.

Die klein geschnittenen Kartoffeln hinzugeben und alles zusammen eine weitere Stunde schmoren lassen.

Vor dem Servieren den Zitronensaft und die gehackte Petersilie hinzufügen.

Kalbs-Tajine mit Kichererbsen

- 800 g Kalbfleisch (Schulter oder ein anderes zartes Stück)
- 1 große Packung getrocknete Kichererbsen • 1 in Ringe geschnittene Zwiebel
- 1 gehäutete Tomate • 1 El. gehackter Koriander • 1/2 Tl. Kreuzkümmel • 1/2 Tl. Safran
- 2 El. Olivenöl • Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min. + 12 Std. Einweichzeit für die Kichererbsen • Garzeit: 3 Std.



Die Kichererbsen über Nacht in Salzwasser einweichen lassen.

Das Fleisch würfeln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig dünsten. Die Fleischwürfel hinzugeben und goldgelb anbraten.

Das Fleisch in die Tajine geben. Die Tomate, den Koriander, den Kreuzkümmel und den Safran hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und umrühren. 1,5 Glas Wasser hinzugeben. Die Kichererbsen hinzufügen und umrühren. Das Gerät anschalten und alles bedeckt 3 Std. garen lassen. Servieren.

Kalbs-Tajine mit Zitrone

- 2 ausgelöste und halbierte Kalbskoteletts • 500 g gewürfelte Lammsschulter
- 1 Zitrone • 1 Tl. Kreuzkümmel
- 1 Lorbeerblätter • 2 gehackte Knoblauchzehen • 15 cl Gemüsebrühe • 70 g Margarine • Salz • Zucker

Zubereitungszeit: 15 Min. • Garzeit: 3 Std.



Die Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel darin goldgelb braten.

Das Fleisch in die Tajine geben. Den Zitronensaft, den Kreuzkümmel, den Lorbeer, den Knoblauch und die Gemüsebrühe hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und umrühren. Das Gerät anschalten und die Tajine bedeckt 1 1/2 Std. garen.

Die in Scheiben geschnittene Zitrone hinzugeben und alles 1 1/2 Std. weitergaren lassen. Servieren.

Kalbs-Tajine mit Backpflaumen

- 800 g gewürfelte Kalbshaxe oder -schulter
- 8 Backpflaumen • 2 in Ringe geschnittene Zwiebeln
- 2 Thymianzweige • 1 Tl. Curcuma • 1 Tl. gemahlener Zimt • 1 Tl. Zucker • 1 El. flüssiger Honig • 3 El. Olivenöl
- Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min. • Garzeit: 3 Std.



Die Zwiebeln in einer Pfanne glasig braten und in die Tajine geben.

2 El. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten.

Fleisch und Zwiebeln in die Tajine geben. Thymian, Curcuma, Zimt und Zucker hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und umrühren. 1,5 Glas Wasser hinzugeben. Das Gerät anschalten und die Tajine mit Deckel 2 1/2 Std. garen.

Den Honig und die Backpflaumen hinzufügen. Alles gut mischen und 30 Min. weitergaren lassen. Anrichten.

Geflügel

Hühner-Tajine mit Oliven und Zitrone

- 1 in Stücke geteilte Poularde, ca. 1 kg • 300 g entsteinte grüne Oliven • 1 filetierte Zitrone • 4 Knoblauchzehen
- 1 El. fein geschnittener Koriander • 1 Tl. Curcuma
- 1 El. Olivenöl • Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min. • Garzeit: 2 1/2 Std.



Das Hühnerfleisch mit den Knoblauchzehen und etwas Olivenöl in einer Pfanne goldgelb anbraten.

Alles in die Tajine geben. Die Oliven, die gewürfelte Zitrone, den Koriander, das Curcumapulver und das Öl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1,5 Glas Wasser hinzugeben. Das Gerät anschalten und alles bedeckt 2 1/2 Std. garen lassen. Servieren.

Variante: Hühner-Tajine mit Oliven und Mandeln

Verwenden Sie anstelle der Zitrone 100 g geschälte Mandeln.

Hähnchen-Tajine mit Koriander

- 1 in Stücke zerlegte Poularde, ca. 1,1 kg • 1/2 Tl. Koriandersamen • 800 g in Scheiben geschnittene Möhren
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1/2 Bund Petersilie • 70 g Rosinen • 1 Döschen Safran
- 1/2 Tl. Kreuzkümmelpulver
- 25 cl Gemüsebrühe • 70 g Margarine • Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min. • Garzeit: 2 1/4 Std.



Erhitzen Sie die Hälfte der Margarine in einer Pfanne. Die gesalzenen und gepfefferten Hühnerstücke goldgelb anbraten und dann in die Tajine geben.

Die restliche Margarine in die Pfanne geben. Möhren, Knoblauch, kleingehackte Petersilie, Rosinen und Gewürze hinzugeben. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und 5 Min. kochen lassen und dann zur Tajine hinzugeben. Das Gerät anschalten und die Tajine mit Deckel 2 1/4 Std. garen lassen. Servieren.

Zimthähnchen

- 4 Hähnchenschnitzel (Keule oder Brustfleisch) • 1 Tl. Zimt
- 350 g Möhren • 150 g Rosinen • 1/2 in Ringe geschnittene Zwiebel • 1 Tl. Honig • 20 g Margarine • Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Min. • Garzeit: 2 Std.



Geben Sie die Margarine in eine Pfanne und braten Sie die Hähnchenschnitzel mit der Zwiebel an. Honig hinzugeben und umrühren.

In die Tajine geben, dann leicht salzen und pfeffern. Lösen Sie den Zimt in 1,5 Glas Wasser auf und gießen Sie ihn über das Fleisch. Die in Scheiben geschnittenen Möhren und Rosinen hinzufügen und umrühren. Das Gerät anschalten und alles mit Deckel 2 Std. garen lassen. Servieren.

Hähnchen-Tajine mit Mirabellen

- 1 in Stücke zerteilte Poularde, ca. 1 kg • 300 g entsteinte Mirabellen • 70 g Rosinen
- 1 in Ringe geschnittene Zwiebel(n) • 2 El. Honig • 1 Tl. Zimt • 1/2 Tl. Kreuzkümmel
- Koriander • 1 El. Öl • 20 g Butter • Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Min. • Garzeit: 2 Std.



Geben Sie Öl und Butter in eine Pfanne. Die gesalzenen und gepfefferten Hühnerstücke goldgelb anbraten und dann in die Tajine geben. Geben Sie jetzt die Zwiebeln zum Andünsten in die Pfanne. Geben Sie die Mirabellen und den Honig hinzu und rühren Sie um.

Geben Sie die Honigmischung zum Hühnerfleisch hinzu. Mit Zimt und Kreuzkümmel bestreuen. Salzen und Pfeffern. Fügen Sie die Rosinen und 4 El. Wasser hinzu und rühren Sie um. Das Gerät anschalten und die Zubereitung mit Deckel 2 Std. garen lassen. Am Schluss mit fein geschnittenem Koriander überstreuen.

Perlhuhn-Tajine mit Dörraprikosen

- In Stücke geschnittenes Perlhuhn, ca. 1,2 kg • 100 g Dörraprikosen • 3 El. Erdnussöl
- 1 in Ringe geschnittene Zwiebel(n) • 1 Tl. Zimtpulver
- 1 Tl. Ingwerpulver • 1/2 in feine Scheiben geschnittene Zitrone • 1/2 Bünd fein geschnittene Petersilie • 20 cl Hühnerbrühe • Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 40 Min. • Garzeit: 2 Std.



Die Dörraprikosen 30 Min. in lauwarmem Wasser einweichen.

Geben Sie das Öl in eine Pfanne und braten Sie die Perlhuhnstücke zusammen mit den Zwiebeln goldbraun an.

Geben Sie das Fleisch in die Tajine. Zimt, Ingwer, die gut abgetropften Aprikosen, Zitrone, Petersilie und Hühnerbrühe hinzugeben. Salzen, pfeffern und umrühren. Das Gerät anschalten und Fleisch und Gemüse mit Deckel 2 Std. garen lassen. Servieren.

Lammfleisch

Lammfleisch-Tajine mit Gewürzen und Zitrone

- In Stücke geschnittener Lammhals, ca. 1,2 kg • 3 in Ringe geschnittene Zwiebeln
- 1 Döschen Safran • 1 El. fein geriebener frischer Ingwer
- 2 Zitronen • 2 El. Olivenöl
- Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 25 Min. • Garzeit: 3 Std.



Geben Sie das Öl in eine Pfanne und braten Sie das Fleisch zusammen mit den Zwiebeln goldbraun an.

Die Zubereitung zur Tajine hinzufügen. Safran und Ingwer hinzugeben. Salzen, pfeffern und mit dem Saft einer Zitrone übergießen. Die beiden übrigen Zitronen in Scheiben geschnitten hinzugeben. 1 Glas Wasser hinzufügen und umrühren. Das Gerät anschalten und die Tajine mit Deckel 3 Std. garen lassen. Servieren.

Lamm-Tajine mit Zucchini

- 1 kg in Würfel geschnittene Lammschulter • 700 g Zucchini
- 1 in Ringe geschnittene Zwiebel • 1 gehackte Knoblauchzehe • 1/2 Tl. Safran
- Thymian • 1/2 Tl. Paprika
- 40 g Butter • Salz

Zubereitungszeit: 25 Min. • Garzeit: 3 Std.



Zucchini waschen, in Scheiben schneiden und 5 Min. dämpfen.

Geben Sie die Butter in eine Pfanne und braten Sie das Fleisch zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch goldbraun an. Safran, Thymian und Paprika hinzufügen. Umrühren.

Geben Sie das Fleisch in die Tajine. Gießen Sie noch 1,5 Glas Wasser hinein, dann Salzen und Umrühren. Das Gerät anschalten und die Zubereitung mit Deckel 2 Std. 40 Min. garen lassen.

Geben Sie die Zucchini hinzu und lassen Sie noch weitere 20 Min. garen. Anrichten.

Lamm-Tajine mit Gemüseartischocken (Kardonen)

- 1 kg in Stücke geschnittenes Lammfleisch • 1 große Dose Gemüseartischocken • 1 in Ringe geschnittene Zwiebel
- 1 geschälte Tomate
- gehackter Koriander • 1/2 Tl. Kreuzkümmel • 1/2 Tl. Safran
- 2 El. Olivenöl • Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min. • Garzeit: 3 1/4 Std.



Öl, Fleisch, Tomaten, Zwiebeln und Koriander in die Tajine geben. Salzen, pfeffern und umrühren.

Kreuzkümmel und Safran in 1,5 Glas Wasser auflösen und über das Fleisch gießen. Das Gerät anschalten und die Zubereitung mit Deckel 1 Std. garen lassen.

Geben Sie die Gemüseartischocken hinzu und lassen Sie noch weitere 2 1/4 Std garen. Anrichten.

Frühlings-Lamm-Tajine

- D
- 1 kg ausgelöstes und in Würfel geschnittenes Lammfleisch • 170 g Bohnen
 - 400 g Kartoffeln
 - 6 Artischockenherzen • 350 g dicke Bohnen • 1/2 gehackte Knoblauchzehe • 1 El. Ingwerpulver • eine Prise Curcuma • 1 El. Paprikapulver
 - 1/2 Tl. Kreuzkümmelpulver
 - 2 El. Zitronensaft • 1 El. Fein geschnittener Koriander • 2 El. Olivenöl • Salz

Zubereitungszeit: 40 Min. • Garzeit: 3 Std.



Geben Sie das Öl in eine Pfanne und braten Sie das Fleisch goldbraun an.

Das angebratene Fleisch in die Tajine geben. Knoblauch, Ingwer und Curcuma hinzufügen. Umrühren. 3 dl Wasser hinzugeben und nochmals umrühren. Die Tajine anschalten und das Ganze mit Deckel 2 Std. garen lassen.

Bereiten Sie in dieser Zeit das Gemüse vor: Enden der Bohnen abschneiden, die Kartoffeln und die dicken Bohnen schälen.

Das Gemüse in kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren und dann abtropfen.

Nachdem das Fleisch 2 Std. lang gegart wurde geben Sie das blanchierte Gemüse, Paprika, Kreuzkümmel, Zitronensaft und Koriander zur Tajine hinzu. Umrühren und 1 Std. mit Deckel garen lassen. Anrichten.

Lamm-Tajine mit Mandeln und Oliven

- 1 kg ausgelöster und in Würfel geschnittener Lammrücken • 70 g geschälte Mandeln • 70 g entsteinte grüne Oliven • 3 große in Ringe geschnittene Zwiebeln
 - 1 Tafel Brühe • 1 El. Honig
 - 1/2 Döschen Safran • 1 Prise Kreuzkümmelsamen • 1 Prise Ingwerpulver • 1 kleines Bund frischer Koriander • 3 El. Olivenöl • Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Min. • Garzeit: 3 Std.



2 El. Öl in eine Pfanne geben und die Zwiebel andünsten. Die goldbraunen Zwiebeln in die Tajine geben.

2 El. Öl in eine Pfanne geben und das Fleisch anbraten.

Währenddessen mit heißem Wasser und der Tafel Brühe 3 dl Brühe zubereiten und in die Tajine geben. Honig, Safran, Kreuzkümmel und Ingwer hinzugeben. Salzen, pfeffern und umrühren. Das angebratene Fleisch hinzugeben und erneut umrühren. Das Gerät anschalten und die Zubereitung mit Deckel 2 Std. garen lassen.

Währenddessen die Mandeln ohne Fett in einer beschichteten Pfanne anbräunen lassen. Zur Seite stellen.

Nachdem das Fleisch 2 Std. gegart hat geben Sie die Mandeln in die Tajine und garen Sie mit Deckel noch 50 Min. weiter.

Geben Sie die Oliven hinzu und lassen Sie noch 10 Min. garen.

Mit fein geschnittenem Koriander anrichten.

Lammfleisch-Tajine mit Oliven und milden Gewürzen

- 1 kg in Würfel geschnittene Lammschulter • 70 g schwarze Oliven • 1 Zimtstange • 1 Tl. Kreuzkümmelpulver
 - 1 gevierteilte Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 3 Tomaten • 500 g hart kochende geviertelte Kartoffeln • 1/2 in Scheiben geschnittene Zitrone • 1 El. fein geschnittener Koriander
 - 2 El. Olivenöl • Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 25 Min. • Garzeit: 2 1/2 Std.



Geben Sie das Öl in eine Pfanne. Braten Sie das Lammfleisch und die Zwiebeln leicht an.

Fleisch und Zwiebeln in die Tajine geben. Oliven, Knoblauch, Gewürze und 1,5 Glas Wasser hinzugeben. Salzen, pfeffern und umrühren. Das Gerät anschalten und die Zubereitung mit Deckel 1 1/4 Std. garen lassen.

Die Tomaten abkochen, enthäuten, entkernen und anschließend in große Stücke schneiden.

Tomaten, Kartoffeln, Zitrone, Koriander und 1 Glas Wasser in die Tajine hinzugeben. 1 1/4 Std. weitergaren lassen. Anrichten.

Lamm-Tajine mit Aprikosen und Mandeln

- 1 kg in Stücke geschnittene Lammschulter
- 14 Dörraprikosen • 70 g geschälte Mandeln • 1 in Ringe geschnittene Zwiebel
- 1 Zimtstange • 1/2 Ti. Zimtpulver • 1 Ti. Ingwerpulver
- 1 Prise Safran • 1 Bund glatte Petersilie • 3 El. Erdnussöl • Salz • 1/2 Ti. gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min. • Garzeit: 3 Std.



2 El. Öl in eine Pfanne geben und das Fleisch zusammen mit der Zwiebel goldbraun anbraten. Fleisch und Zwiebeln in die Tajine geben. Zimtstange und Zimtpulver, Ingwer, Pfeffer, den in 1,5 Glas warmem Wasser aufgelösten Safran, Petersilie und Fleisch hinzufügen. Salzen und Umrühren. Mit Deckel 3 Std. schmoren lassen. Währenddessen die Dörraprikosen 30 Min. in lauwarmem Wasser einweichen. Die abgetropften Aprikosen hinzugeben. Mit dem restlichen Öl die Mandeln in der Pfanne anrösten und vor dem Anrichten über die Tajine streuen.

Lamm-Tajine mit Backpflaumen

- 1 kg in große Würfel geschnittene Lammschulter
- 300 g entsteinte Backpflaumen • 1 in Ringe geschnittene Zwiebel(n)
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 1/2 Ti. Kreuzkümmel • 1 Prise Safran • 1 El. Zimt • 30 g Zucker • 3 El. Öl • Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min. • Garzeit: 3 1/2 Std.



Geben Sie das Öl in eine Pfanne und braten Sie das Fleisch zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch goldbraun an. Kreuzkümmel und Safran hinzugeben und umrühren. Die Zubereitung zur Tajine hinzufügen. Die Dörrpflaumen hinzugeben und mit Zimt und Zucker überstreuen. 1,5 Glas Wasser hinzugeben. Salzen und Pfeffern. Das Gerät anschalten und die Zubereitung mit Deckel 3 1/2 Std. garen lassen. Servieren.

Varianten: Lamm-Tajine mit Dörrpflaumen und Mandeln

Geben Sie 100 g geschälte Mandeln gleichzeitig mit den Dörrpflaumen hinzu.
Vor dem Servieren mit 30 g leicht gerösteten Sesamkernen bestreuen.

Lamm-Tajine mit Datteln und Honig

- 1 kg in Würfel geschnittene Lammschulter • 12 entsteinte Datteln • 3 El. Honig
- 2 gehackte Zwiebeln • 1 Prise Ingwer • 1 Prise Zimt • 1/2 Ti. Safran • 1 El. Orangenblütenwasser • 3 El. Olivenöl
- Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 25 Min. • Garzeit: 3 Std.



Geben Sie das Öl in eine Pfanne und braten Sie das Fleisch goldbraun an. Geben Sie die Zwiebeln zum Dünsten hinzu. Fleisch und Zwiebeln in die Tajine geben. Honig, Gewürze und das Orangenblütenwasser hinzufügen. Salzen, Pfeffern, 1,5 Glas Wasser hinzugeben und dann umrühren. Das Gerät anschalten und das Ganze mit Deckel 2 Std. 35. Min. garen lassen. Geben Sie die Datteln hinzu und lassen Sie noch weitere 25 Min. garen. Anrichten.

Gemüse

Tajine mit Gemüse

- D
- 300 g Zucchini • 300 g Auberginen • 300 g Tomaten
 - 2 Paprika-schoten
 - 1 gehackte Knoblauchzehe
 - 1/2 Tl. Safran • 1 El. Fein geschnittener Koriander • 3 El. Olivenöl • Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Min. • Garzeit: 2 1/4 Std.



Die Zucchini und die Auberginen schälen und jeweils alle 2 cm einen Streifen Schale stehen lassen. In 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Tomaten in dicke Scheiben schneiden.

Die Paprika entkernen und klein schneiden.

Die Tajine-Form ölen und mit Knoblauch bestreuen. Das Gemüse dazugeben und so anrichten, dass die Farben sich abwechseln. Salzen und Pfeffern. Den Safran darüberstreuen und mit dem restlichen Öl begießen. Das Gerät anschalten und die Zubereitung mit Deckel 2 1/4 Std. garen lassen.

Mit fein geschnittenem Koriander anrichten.

Variante:

Das Gericht können Sie mit vielen verschiedenen Gemüse zubereiten: Kartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl...

Vegetarische Tajine mit Oliven

- 4 große Tomaten • 3 in Würfel geschnittene mittelgroße weiße Rübchen
- 700 g in Würfel geschnittene Kartoffeln • 1 gehackte Zwiebel(n) • 1 Bund gehackte Petersilie • 1/2 Tl. Kreuzkümmelpulver
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 70 g grüne oder schwarze Oliven • 15 cl Gemüsebrühen
- 2 El. Olivenöl • Salz • Pfeffer

Zubereitungszeit: 15 Min. • Garzeit: 2 Std.



Die Tomaten abkochen, enthüten, entkernen und anschließend in Würfel schneiden.

Die Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Geben Sie die Zwiebeln und die gewürfelten Tomaten in die Tajine. Weiße Rübchen, Kartoffeln, Petersilie, Kreuzkümmel, Knoblauch, Oliven und Gemüsebrühe hinzufügen. Salzen, pfeffern und umrühren. Das Gerät anschalten und die Zutaten mit Deckel 2 Std. garen lassen. Servieren.

Rezept fondues

Die Anzahl der Personen und die Garzeiten sind als Hinweise zu sehen und können je nach Größe der Lebensmittel, der Menge der Zutaten und je nach Geschmack der Personen variieren.

Käsefondué

- 900 g Käse (300 g Beaufort, 300 g Emmentaler, 300 g Comté) gerieben oder in feine Streifen geschnitten • 50 bis 60 cl trockener Weißwein
- 1 Knoblauchzehe • 1 Glas Kirschwasser (nach Belieben)
- Pfeffer und geriebene Muskatnuss • Weißbrot

Für 6 Personen

Den Topf innen mit der Knoblauchzehe einreiben. Thermostat auf 5 stellen. Wein in den Topf gießen. 6 bis 10 Minuten erhitzen. Allmählich den Käse unter ständigem Rühren mit einem Holzkochlöffel in den Topf geben, bis eine homogene Masse entsteht. Sobald der Käse geschmolzen ist Kirschwasser und Gewürze hinzufügen. Während des Essens den Thermostat auf 3 zurückdrehen. Das in Würfel geschnittene Brot auf die Gabel spießen und im Fondue drehen.
Dazu trockenen Weißwein reichen.

Chinesisches Fondue

- 450 g Rinderfilet oder Rinderrücken, in feine längliche Streifen geschnitten • 450 g Schweinefilet in feine längliche Streifen geschnitten • 1 l Hühnerbouillon • 6 Eigelb
- 1 Sellerie • 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Zwiebel • 5 Gewürz-Pulver • 20 g trockene schwarze Champignons (am Vorabend einweichen)
- 1 kleine Dose Bambussprossen • 1 Dose Sojasprossen • Soja-Soße Soße: Soja-Soße mit 6 Eigelb und etwas geriebenem Meerrettich, Pimentpaste, Salz und 5-Gewürze-Pulver mischen

Für 6 Personen

Thermostat auf 5 stellen. 1 l Hühnerbouillon in den Topf gießen, 3 Teelöffel Soja-Soße hinzufügen. 1 Knoblauchzehe, 1/2 Zwiebel in Scheiben geschnitten, 1 Sellerie in Streifen geschnitten, die die Hälfte der in Streifen geschnittenen Champignons, Salz, 1 Teelöffel 5-Gewürz-Pulver hinzufügen. 5 Minuten aufwärmen, dann den Thermostat auf 4 zurückstellen. Bouillon etwa 10 Minuten leicht kochen lassen, bevor Sie mit dem Essen beginnen.
Jeder rollt das Fleisch um seine Gabel und hält es etwa 1 bis 2 Minuten in die Hühnerbouillon.
Dazu wird Reis gereicht: dem gekochten Reis ein Omelett aus 3 gekochten Eiern, einige Scheiben chinesische Wurst oder Schinken, 1 in Scheiben geschnittenen, in Butter ausgelassene Zwiebel hinzufügen. Champignons, Bambussprossen in feine Scheiben geschnitten hinzufügen.
Mit einem trockenen Weißwein oder Rosé-Wein oder mit Tee servieren.

Fleischfondué

- 1 l Öl • 200 g Rinderfilet pro Person in Würfel geschnitten (Seitenlänge 2 cm)
Soßen : Mayonnaise, Rosa Soße, Estragonsoße, Marius-Soße, Bernaise-Fertigsoße, pikante Soße, Knoblauch mit Piment, Kräutersoße

Für 6 Personen

Thermostat auf 5 stellen. Öl in den Topf gießen. Etwa 15 Minuten aufwärmen.
Fleisch auf die Gabel spießen und 1 bis 2 Minuten ins Öl halten.

Fondue nach amerikanischer Art

- pro Person 150 bis 200 g verschiedene Fischsorten (Petersfisch, Hundshai, Scholle, Kabeljau) • Mehl • Butter
- 3 Zwiebeln • Petersilie
- 1/4 Liter Weißwein • 1 Liter Öl

Für 6 Personen

Fischfilet in Würfel schneiden und in Mehl wenden.
Soße: die klein geschnittene Zwiebel und vier Stengel Petersilie in etwas Butter anbraten. Einen Esslöffel Mehl hinzufügen, schnell vermischen und mit Weißwein und 3/4 Liter Wasser aufgießen. Alle Fischstücke hinzufügen und etwa 1 Stunde kochen lassen. Alles gut passieren und durch ein Sieb drücken. Die Soße in eine Schale gießen und mit 1 Esslöffel scharfem Senf binden.
Öl in den Topf gießen. Thermostat auf 5 stellen. Etwa 15 Minuten erhitzen.
Jeder spießt sich Fisch auf die Gabel und brät ihn im Öl. Dazu wird die Soße gut heiß serviert.

Vegetarisches Fondue

- 1 Liter Öl • 1 große Aubergine • 1 Sellerieknothe
 - 3 Artischockenherzen
 - 12 fertige Kartoffelpuffer (oder tiefgefroren) • weißer Teil von 2 Stangen Lauch • Salz
 - Zitrone • Paniermehl
 - Pfeffer • 2 Karotten in feinen Scheiben
- Soßen: Zitronensoße, Marius, Roquefort und Schalotten, Knoblauch und Petersilie.

Für 6 Personen

Die Aubergine ungeschält in feine Scheiben schneiden, mit Salz bedecken und 1 Stunde entwässern lassen. Die Sellerieknothe 12 Minuten mit den Lauchstückchen, den Artischockenherzen und Karotten in gesalzenem Wasser kochen. Gemüse abschütten und abtrocknen. Lauch, Sellerieknothe und Artischockenherzen in Scheiben und große Würfel schneiden, im Paniermehl wenden und bis zum Servieren kaltstellen, damit die Stücke wieder fest werden. Öl in den Topf gießen. Thermostat auf 5 stellen. Etwa 15 Minuten erhitzen. Gemüse abwechselnd aufspießen und 3 bis 4 Minuten garen lassen. Während des Garens den Thermostat auf 5 lassen.

Schokoladen-Fondue

- 500 g Zartbitterschokolade
- 2 x 20 cl Crème fraîche
- 2 Esslöffel Cognac (beliebig)
- frisches Obst in Stücke geschnitten: Birnen, Bananen, Apfel, Pfirsiche, Aprikosen, Ananas, Pflaumen

Für 6 Personen

Thermostat auf 1 stellen. Crème fraîche etwa 2 Minuten lang zergehen lassen, Schokolade in kleinen Stücken hinzufügen und 10 Minuten lang unter Rühren zergehen lassen, bis die Masse homogen ist. Dann 2 Esslöffel Cognac hinzufügen.

Während des Essens den Thermostat auf 1 lassen. 1 oder 2 Stücke Obst aufspießen und in die Schokolade tauchen.

Dazu reicht man: Süße Stückchen, Lebkuchen, Kuchen, Gebäck, Mandeln, Haselnüsse.

Soßen auf Mayonnaise-Basis

Feuer-Mayonnaise: Mayonnaise, Ei, Senf, 2 Messerspitzen Pimentpaste.

Cocktail-Soße: Mayonnaise, 3 Esslöffel Ketchup, 1 Esslöffel mittelscharfer Senf, 1 Esslöffel Whisky oder Cognac, Cayenne-Pfeffer, etwas Zitronensaft.

Rosa Soße: Mayonnaise, 1 Teelöffel Ketchup, Cognac.

Estragon-Soße: Mayonnaise, Estragon.

Marius-Soße: Mayonnaise, 6 fein gehackte Knoblauchzehen.

Pikante Soße: Mayonnaise, 1 Teelöffel gehackte Schalotten, gehackte Essiggurken, englischen Senf, 1 Esslöffel Kapern, Petersilie.

Ungarische Soße: Mayonnaise, 1 Esslöffel Paprika, 1 Esslöffel gehackte Schalotten.

Fransösische Tatare-Soße: Mayonnaise, Paprika, 1 Messerspitze Cayenne-Pfeffer, 1 Esslöffel Cognac, 1 Esslöffel Kapern.

Paprika-Soße: Mayonnaise, Paprika, 1 Messerspitze Cayenne-Pfeffer, 1 Esslöffel Kapern.

Soßen auf Butter-Basis

Knoblauch und Petersilie: 125 g weiche Butter, 4 Knoblauchzehen und 2 Esslöffel fein gehackte Petersilie. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Roquefort und Schalotten: 2 Schalotten hacken und mit 50 g Roquefort fein zerdrücken. 125 g weiche Butter hinzufügen. Nach Wunsch ein paar Tropfen Estragonessig hinzufügen.

Schnelle Soße Bernaise: Das kalte Eigelb eines 5 Minuten-Eies mit einem Esslöffel gehacktem Estragon, 1/2 Teelöffel Estragonsenf, 3 Messerspitzen Salz und etwas Pfeffer verrühren. Alles mit 125 g weicher Butter mischen.

Soßen auf Creme-fraiche-Basis

Zitronen-Soße: Saft von 1/2 Zitrone mit 1 Esslöffel scharfem Senf und 5 Esslöffeln Crème fraîche mischen. Leicht pfeffern.

Kräuter-Soße: Crème fraîche, fein geschnittene Kräuter und den Saft einer 1/2 Zitrone vermischen.

Subise: Braten Sie 4 große fein geschnittene Zwiebeln kurz in Butter an. Würzen Sie mit Salz und Cayennepfeffer. Danach geben Sie etwas geriebene Muskatnuss dazu und mischen 2 Esslöffel Crème Fraîche darunter. Verrühren Sie das Ganze gut, um eine homogene Mischung zu erhalten.

Exotische Soßen

Soja-Soße: Soja-Soße mit 6 Eigelb und etwas geriebenem Meerrettich mischen.

Kreolische Soße: 2 Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in einem nussgrossen Stück Butter dünsten. Zerdrücken und 2 Esslöffel Rum hinzufügen. Lauwarm servieren.

Kräftige Soßen

Knoblauch-Soßen: 4 gehackte Knoblauchzehen, 2 Eigelb, Salz und Pfeffer hinzufügen, mischen. 1/4 Liter Olivenöl langsam wie bei einer Mayonnaise einrühren. Etwas Zitronensaft hinzufügen.

F p. 2 + 3

NL p. 2 + 16

D p. 2 + 29