

Betty Bossi

Dörren

rund ums Jahr



Der einfachste Weg zum Genuss

Dörrautomat, höhenverstellbar

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für den Dörrautomat höhenverstellbar entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Dörrautomat höhenverstellbar wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Dörrtabelle Früchte	4
Dörrtabelle Gemüse/Pilze	6
Aprikosen-Riegel	8
Haferflocken-Riegel	8
Cornflakes-Riegel	10
Sesam-Riegel	10
Ananas-Kokos-Ringe	12
Pikante Gemüse-Chips	14
Kräutersalz	16

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Dörren und Geniessen.

Herzlich, Ihre



Dörrautomat, höhenverstellbar (Art.-Nr. 25894). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch Dörrgitter und Riegeformen mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Anwendung

Gerät in Betrieb nehmen

Für ausführliche Informationen zum Gebrauch und zur Reinigung des Dörrautomaten höhenverstellbar beachten Sie bitte die beigelegte Gebrauchsanleitung.

Hinweis zu den angegebenen Dörrzeiten

Die Dörrzeit ist sehr von der Feuchtigkeit, Reife und Dicke von Früchten, Gemüse und Pilzen sowie von der Feuchtigkeit und der Temperatur des Raums abhängig. Auch die Anzahl der verwendeten Dörrbenen ist relevant. Die angegebenen Dörrzeiten sind daher Richtwerte.

Tipp: Stellen Sie zu Beginn der Dörrzeit die tiefere der angegebenen Zeit ein. Sollte das Dörrgut danach noch nicht gedörrt sein, können Sie die Zeit nach Angabe verlängern.

Dörren

- Das Dörrgut soll durch und durch trocken sein. Früchte und Tomaten sollen biegsam bis brüchig, Gemüse und Pilze hart und Kräuter sehr brüchig sein.
- Dörrgut kurz nach dem Abfüllen (z. B. Dose oder Glas) auf Feuchtigkeit überprüfen. Hat sich Kondenswasser gebildet, muss das Dörrgut weiter gedörrt werden.

Lagerung und Haltbarkeit

Nach dem Trocknen das Dörrgut auf den Dörrgittern gut auskühlen. Für eine optimale Qualität das Dörrgut in luftdichten Behältern (z. B. Dose, Glas mit Schraubdeckel) trocken sowie dunkel aufbewahren.

Haltbarkeit: ca. 6 Monate. Ausnahme: getrocknete Tomaten nur ca. 4 Monate.

Dörrtabelle Früchte

Dörrgut	Vorbereitung	Temperatur	Zeit
Äpfel*	Schnitze ca. 15 mm Ringe ca. 8 mm	70 Grad	10–12 Std. 6–7 Std.
Aprikosen*	halbiert Schnittflächen nach oben	65 Grad	16–18 Std.
Ananas	geschält, Strunk entfernt Scheiben ca. 8 mm	65 Grad	12–14 Std.
Bananen*	geschält Scheiben ca. 8 mm längs geviertelt	70 Grad	7–9 Std.
Birnen*	Schnitze ca. 15 mm Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	11–13 Std. 6–7 Std.
Erdbeeren	Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	7–8 Std.
Feigen	halbiert Schnittflächen nach oben	70 Grad	10–14 Std.
Himbeeren	ganz	70 Grad	13–15 Std.
Kaki	geschält Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	7–9 Std.
Kiwis	geschält Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	7–8 Std.
Mangos	geschält Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	7–9 Std.
Nektarinen/ Pfirsiche*	halbiert Schnittflächen nach oben	70 Grad	17–20 Std.
Papayas	geschält Scheiben ca. 8 mm	65 Grad	7–10 Std.
Pflaumen/ Zwetschgen	halbiert Schnittflächen nach oben	70 Grad	17–20 Std.
Trauben, kernarm	halbiert Schnittflächen nach oben	70 Grad	11–13 Std.

* Diese Früchte ca. 2 Min. im Zitronenwasser (auf 1 Liter Wasser 2 EL Zitronensaft) einlegen. Früchte herausnehmen, abtropfen, trocken tupfen, dörren. So behalten die Früchte ihre schöne Farbe.



Dörrtabelle Gemüse/Pilze

Dörrgut	Vorbereitung	Temperatur	Zeit
Bohnen*	ganze Bohnen	60 Grad	9–12 Std.
Cherry-Tomaten	halbiert Schnittflächen nach oben	70 Grad	8–10 Std.
Erbsli*	ausgelöst	70 Grad	10–12 Std.
Peperoni	halbiert, entkernt Streifen ca. 8 mm	65 Grad	8–9 Std.
Pilze	kleine Pilze ganz grosse Pilze, Scheiben ca. 8 mm	55 Grad	6–8 Std.
Randen	geschält Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	7–9 Std.
Rüebli	geschält Scheiben ca. 5 mm	70 Grad	5–6 Std.
Sellerie	geschält Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	7–9 Std.
Süsskartoffeln	geschält Scheiben ca. 1 mm (für Chips)	75 Grad	6–8 Std.
Tomaten	Scheiben ca. 8 mm	65 Grad	5–7 Std.
Zucchini	Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	5–7 Std.

* Dieses Gemüse ca. 3 Min. in siedendem Wasser kochen, herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen. Gemüse abtropfen, trocken tupfen und dörren.

Dörrgut	Vorbereitung	Temperatur	Zeit
Kräuter* (z. B. Basilikum, Pfefferminze, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Thymian)	am Zweig	50 Grad	2–4 Std.

* Kräuter kurz in siedendem Wasser blanchieren, sofort herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen. Kräuter abtropfen, trocken tupfen und dörren. So behalten die Kräuter ihre schöne Farbe.



Aprikosen-Riegel



20 Min. + 4 Std. dörren



vegetarisch

Ergibt 8 Stück

½ Vanillestängel

20 g Butter

20 g Aprikosenkonfitüre

10 g Rohzucker

Vanillestängel längs aufschneiden, Samen kratzen, mit Butter, Konfitüre und Zucker unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen.

30 g Dörraprikosen

50 g gemahlene
geschälte Mandeln

40 g 5-Korn-Flocken

20 g Sonnenblumen-
kerne

Dörraprikosen in Würfeli schneiden, mit den Mandeln, Flocken und Sonnenblumenkernen dar-untermischen. Masse in die Riegelformen ver-teilen, gut andrücken. Formen auf die Dörrgitter stellen.

Dörren: ca. 4 Std. bei 75 Grad. Herausnehmen, in den Formen auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 107 kcal, F 7 g, Kh 8 g, E 3 g

Haferflocken-Riegel



20 Min. + 4 Std. dörren



vegetarisch

Ergibt 8 Stück

50 g Ahornsirup

20 g Butter

10 g Zucker

Ahornsirup mit Butter und Zucker unter gelegent-lichem Rühren aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen.

30 g Haselnüsse

20 g getrocknete
Cranberrys

70 g feine Vollkorn-
Haferflocken

¼ TL Zimt

Nüsse grob, Cranberrys fein hacken, mit den Hafer-flocken und dem Zimt daruntermischen. Masse in die Riegelformen verteilen, gut andrücken. Formen auf die Dörrgitter stellen.

Dörren: ca. 4 Std. bei 75 Grad. Herausnehmen, in den Formen auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 92 kcal, F 5 g, Kh 13 g, E 2 g

Haltbarkeit

In einer Dose
gut verschlossen
ca. 1 Woche.

Aprikosen-
Riegel



Haferflocken-Riegel

Cornflakes-Riegel

 20 Min. + 5 Std. dörren  vegetarisch

Ergibt 8 Stück

50 g Ahornsirup oder Birnendicksaft (Birnel) Ahornsirup mit Butter und Zucker unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen.

30 g Butter

10 g Zucker

½ Banane
30 g ungesalzene geschälte Pistazien
60 g Cornflakes Banane mit einer Gabel zerdrücken. Pistazien fein hacken. Cornflakes in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz grob zerstoßen. Alles unter den Sirup mischen. Masse in die Riegelformen verteilen, gut andrücken. Formen auf die Dörrgitter stellen.

Dörren: ca. 5 Std. bei 75 Grad. Herausnehmen, in den Formen auf einem Gitter auskühlen. Formen stürzen, Riegel sorgfältig herausdrücken.

Stück: 94 kcal, F 5 g, Kh 14 g, E 2 g

Sesam-Riegel

 20 Min. + 4 Std. dörren  vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei

Ergibt 8 Stück

20 g flüssiger Honig
20 g Zucker
½ EL Sonnenblumenöl Honig mit Zucker und Öl unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen.

85 g heller Sesam
10 g schwarzer Sesam
15 g Sonnenblumenkerne Sesam und Sonnenblumenkerne daruntermischen. Masse in die Riegelformen verteilen, gut andrücken. Formen auf die Dörrgitter stellen.

Dörren: ca. 4 Std. bei 75 Grad. Herausnehmen, in den Formen auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 107 kcal, F 8 g, Kh 6 g, E 3 g

Sesami-Riegel

Haltbarkeit

In einer Dose
gut verschlossen
ca. 1 Woche.

Cornflakes-
Riegel

Ananas-Kokos-Ringe



15 Min. + 12 Std. dörren



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

Ergibt ca. 360 g

2 Ananas

1 EL flüssiger Honig

1 TL Vanillepaste

Ananas schälen, Strunk entfernen, Ananas in ca. 8 mm dicke Ringe schneiden. Honig und Vanillepaste verrühren, Ananasringe damit bestreichen.

100 g Kokosraspel

Kokosraspel in einen flachen Teller geben. Ananasringe darin wenden, gut andrücken, auf den Dörrgittern verteilen.

Dörren: ca. 12 Std. bei 65 Grad. Herausnehmen, auf den Dörrgittern auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 4 Wochen.

30 g: 78 kcal, F 4 g, Kh 9 g, E 1 g



Pikante Gemüse-Chips



15 Min. + 6 Std. dörren



vegan



glutenfrei



laktosefrei

Ergibt ca. 150 g

3 Rüebli	Rüebli, Rande, Süsskartoffel und Pastinake schälen.
1 Rande	Rande, Süsskartoffel und Pastinake quer
1 Süsskartoffel	in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln. Rüebli längs
1 Pastinake	in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln.

2 EL Rapsöl	Öl, Rosmarin, Paprika, Knoblauchpulver, Cayennepfeffer und Salz in einer Schüssel verrühren. Gemüse begeben, gut mischen, auf den Dörrgittern verteilen.
1 TL getrockneter Rosmarin	
1 TL Edelsüß-Paprika	
½ TL Knoblauchpulver	
½ TL Cayennepfeffer	
1 TL Salz	

Dörren: ca. 6 Std. bei 75 Grad. Herausnehmen, auf den Dörrgittern auskühlen.

Tipps

→ Je dünner das Gemüse gehobelt wird, umso knuspriger werden die Chips.

→ Für weniger pikante Chips den Cayennepfeffer weglassen.

Dazu passt: Kräuter-Dip.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 1 Woche. Gemüse-Chips, die ohne Gewürzöl gedörnt werden, können länger aufbewahrt werden: in einer Dose gut verschlossen ca. 6 Monate.

30 g: 118 kcal, F 5g, Kh 15g, E 2g



Kräutersalz

🕒 20 Min. + 2 Std. dörren

🌱 **vegan** ~~🌾~~ **glutenfrei** ~~🥛~~ **laktosefrei**

Ergibt ca. 130 g

-
- | | |
|---|---|
| 1 Bio-Zitrone | Von der Zitrone Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen, diese mit den Petersilienzweigen, Oregano, Rosmarin und Thymian auf den Dörrgittern verteilen. |
| 1 Bund glattblättrige Petersilie
(ca. 20 g) | |
| 1 Bund Oregano
(ca. 20 g) | |
| 1 Bund Rosmarin
(ca. 20 g) | |
| 1 Bund Thymian
(ca. 20 g) | |
-

Dörren: ca. 2 Std. bei 50 Grad, bis die Kräuter sehr brüchig sind. Herausnehmen, auf den Dörrgittern auskühlen.

-
- | | |
|---|--|
| 120 g grobkörniges Meersalz
oder Salz | Kräuterblätter und Rosmarinadeln abzupfen, zusammen mit der Zitronenschale im Mörser zerstoßen oder grob hacken, mit dem Salz mischen. |
|---|--|
-

Tipp: Dieses Kräutersalz verleiht den Gerichten (z. B. Grillgemüse, Grilladen, Ofenkartoffeln, Salate) ein feines, zitroniges Kräuteraroma.

Haltbarkeit: Kräutersalz gut verschlossen in einem Glas ca. 6 Monate.