

*Betty Bossi*

# Feines aus dem Mixer!

---



Der einfachste Weg zum Genuss

# Standmixer mit Kochfunktion, 1.75 l

---

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für den Standmixer mit Kochfunktion 1.75 l 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: Der Standmixer mit Kochfunktion 1.75 l wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Kochen und Geniessen.

Herzlich, Ihre



Rüebli-Ingwer-Suppe	4
Tomatensuppe mit Bacon und Croûtons	6
Broccolisuppe mit Olivenstreuseln	8
Bündner Gerstensuppe	10
Curry-Linsensuppe	12
Gazpacho	14
Mandeldrink	16

Standmixer mit Kochfunktion, 1.75 l (Art.-Nr. 25806). Silikondichtungen und Glas-krug spülmaschinengeeignet. Mixmesser und Gerätebasis nicht spülmaschinen-geeignet. Vor dem ersten Gebrauch 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 Standmixer mit Kochfunktion 1.75 l beachten Sie bitte die beigelegte Gebrauchsanleitung.



**Programmauswahl**



**Programm «ICE»:**

Programm ohne Heizfunktion.  
Dauer: 1½ Min.



**Pulse-Taste**



**Programm «Vegan»:**

Programm ohne Heizfunktion.  
Dauer: 2 Min. 10 Sek.



**Start/Pause-Taste**



**Programmauswahl  
«aufwärmen»**



**Mixfunktion:**

Wenn kein Programm aktiviert ist, kann zwischen 10 Geschwindigkeitsstufen gewählt werden.  
Dauer: 1 Min.



**Programm «aufwärmen»:**

Heizt auf ca. 60 Grad auf, mixt nicht.



**Programm «grobe Suppen»:**

Kochprogramm.  
Dauer: 30–60 Min.



**Programm «aufwärmen»:**

Heizt auf ca. 80 Grad auf, mixt nicht.



**Programm «pürierte Suppen»:**

Kochprogramm.  
Dauer: 30–60 Min.



**Programm «aufwärmen»:**

Heizt auf ca. 100 Grad auf, mixt nicht.

**Hinweis:** Gerät funktioniert nur, wenn der Deckel vollständig auf dem Glaskrug sitzt.



# Rüebli-Ingwer-Suppe



10 Min. + 30 Min. kochen



vegan



schlank



laktosefrei

Ergibt ca. 1¼ Liter

---

<b>1 Zwiebel</b>	Zwiebel, Rüebli und Ingwer schälen, in grobe
<b>400 g Rüebli</b>	Stücke schneiden, in den Glaskrug geben. Gemüse-
<b>2 cm Ingwer</b>	bouillon und Öl dazugiessen, Deckel darauf-
<b>8 dl Gemüsebouillon</b>	setzen. Programm «pürierte Suppen» wählen
<b>½ EL Olivenöl</b>	(siehe Anwendung). Suppe wird zubereitet.

---

<b>40 g Cashew-Nüsse</b>	Nüsse grob hacken, mit dem Panko in einer be-
<b>20 g Panko</b>	schichteten Bratpfanne ohne Fett rösten, abkühlen.
<b>½ Bund Koriander</b>	Koriander fein schneiden, daruntermischen.
	Suppe anrichten, Nussmischung darüberstreuen.

---

**Tipp:** Statt Koriander Kerbel oder Petersilie verwenden.

**Hinweis:** Panko ist ein japanisches Paniermehl aus krustenlosem Weissbrot. Es ist luftiger und grobkörniger als gewöhnliches Paniermehl und wird dadurch viel knuspriger.

**1dl:** 46 kcal, F 2g, Kh 4g, E 1g





# Tomatensuppe mit Bacon und Croûtons

 10 Min. + 30 Min. kochen

 schlank

 laktosefrei

Ergibt ca. 1¼ Liter

---

<b>1 rote Zwiebel</b>	Zwiebel und Knoblauch schälen, mit den Tomaten in grobe Stücke schneiden, in den Glaskrug geben. Gemüsebouillon und Öl dazugießen, Deckel daraufsetzen. Programm «pürierte Suppen» wählen (siehe Anwendung). Suppe wird zubereitet.
<b>1 Knoblauchzehe</b>	
<b>700 g Tomaten</b>	
<b>3 dl Gemüsebouillon</b>	
<b>1 EL Olivenöl</b>	
<hr/>	
<b>4 Scheiben Toastbrot</b> (ca. 100 g)	Toastbrot in Stängel, Bacon in Streifen schneiden. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Brot mit dem Bacon ca. 3 Min. braten.
<b>80 g Specktranchen</b>	
<b>1 EL Olivenöl</b>	
<hr/>	
<b>2 Zweiglein Basilikum</b>	Suppe anrichten, Basilikumblätter abzupfen, darauf verteilen, Bacon und Croûtons dazu servieren.

---

**1 dl:** 81kcal, F 5 g, Kh 6 g, E 2 g





# Broccolisuppe mit Olivenstreuseln



10 Min. + 30 Min. kochen



vegetarisch



schlank

Ergibt ca. 1¼ Liter

**1 Schalotte**

Schalotte schälen, in grobe Stücke schneiden,

**1 Broccoli** (ca. 300 g)

Broccoli in Röschen schneiden, Strunk schälen, in

**40 g Jungspinat**

Scheiben schneiden, mit dem Spinat in den Glas-

**8 dl Gemüsebouillon**

krug geben. Gemüsebouillon dazugiessen, Deckel daraufsetzen. Programm «pürierte Suppen» wählen (siehe Anwendung). Suppe wird zubereitet.

**20 g entsteinte**

Oliven in Ringe schneiden, Nüsse grob hacken,

**schwarze Oliven**

Butter in einer beschichteten Bratpfanne heiss wer-

**50 g Haselnüsse**

den lassen. Nüsse und Oliven langsam knusprig

**10 g Butter**

braten, salzen. Suppe anrichten, Olivenstreusel

**1 Prise Salz**

darüberstreuen.

**1 dl:** 47 kcal, F 4 g, Kh 1 g, E 2 g





# Bündner Gerstensuppe

 15 Min. + 30 Min. kochen  schlank

Ergibt ca. 1¼ Liter

---

<b>1 Zwiebel</b>	Zwiebel schälen, fein hacken. Rüepli und Sellerie schälen, mit dem Lauch in Würfel schneiden. Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden, mit dem Gemüse und der Rollgerste in den Glaskrug geben. Fleischbouillon und Rahm dazugiessen, Deckel daraufsetzen. Programm «grobe Suppen» wählen (siehe Anwendung). Suppe wird zubereitet.
<b>100 g Rüepli</b>	
<b>100 g Sellerie</b>	
<b>100 g Lauch</b>	
<b>40 g Bündnerfleisch in Tranchen</b>	
<b>80 g Rollgerste</b>	
<b>6 dl Fleischbouillon</b>	
<b>2 dl Vollrahm</b>	

---

½ **Bund Schnittlauch** Suppe anrichten, Schnittlauch fein schneiden, darüberstreuen.

---

**Tipp:** Statt Bündnerfleisch geräucherten Tofu verwenden, diesen in Würfel schneiden, in der Suppe nur noch heiss werden lassen.

**1 dl:** 93 kcal, F 6 g, Kh 6 g, E 3 g





# Curry-Linsensuppe



10 Min. + 30 Min. kochen



vegetarisch



schlank

Ergibt ca. 1½ Liter

**1 Zwiebel**

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Blumenkohl in kleine Röschen schneiden, mit dem Curry, Kurkuma und Linsen in den Glaskrug geben. Gemüsebouillon dazugießen, Deckel daraufsetzen. Programm «grobe Suppen» wählen (siehe Anwendung). Suppe wird zubereitet.

**1 Knoblauch**

**1 kleiner**

**Blumenkohl**

(ca. 400 g)

**1½ EL milder Curry**

**¼ TL Kurkuma**

**100 g rote Linsen**

**8 dl Gemüsebouillon**

**50 g gesalzene Erdnüsse**

Suppe anrichten, Erdnüsse grob hacken, mit dem Joghurt auf der Suppe verteilen.

**180 g Joghurt nature**

**1 dl:** 61kcal, F 2 g, Kh 5 g, E 4 g





# Gazpacho

15 Min. vegan schlank

Ergibt ca. 1½ Liter

---

<b>1 Zwiebel</b>	Zwiebel und Knoblauch schälen, Peperoncino
<b>1 Knoblauchzehe</b>	entkernen, in grobe Stücke schneiden. Peperoni
<b>1 roter Peperoncino</b>	vierteln, entkernen, ¼ davon in kleine Würfeli
<b>1 rote Peperoni</b>	schneiden, beiseite stellen, restliche Peperoni in
<b>1 Gurke (ca. 400 g)</b>	grobe Stücke schneiden. ¼ der Gurke in kleine
<b>1 Tomate</b>	Würfeli schneiden, beiseite stellen, restliche Gurke,
<b>40 g Toastbrot</b>	Tomate und Toastbrot in grobe Stücke schneiden,
<b>2 Zweiglein</b>	in den Glaskrug geben. Basilikumblätter abzupfen,
<b>Basilikum</b>	mit dem Tomatenmark und den Eiswürfeln bei-
<b>1 EL Tomatenmark</b>	geben, Gemüsebouillon und Öl dazugiessen, Deckel
<b>8 Eiswürfel</b>	daraufsetzen. Programm «ICE» wählen (siehe
<b>2 dl Gemüsebouillon</b>	Anwendung). Suppe wird zubereitet.
<b>1 EL Olivenöl</b>	

---

½ **Bund Schnittlauch** Suppe anrichten, Schnittlauch fein schneiden, mit den beiseite gestellten Peperoni und Gurkenwürfeli darauf verteilen.

---

**1 dl:** 27 kcal, F 1 g, Kh 3 g, E 1 g





# Mandeldrink

 15 Min. + 12 Std. einweichen

 vegan  glutenfrei  laktosefrei

Ergibt ca. 6 dl

---

**200 g Mandeln (Bio)** Mandeln in eine Schüssel geben, mit  
**6 dl kaltes Wasser** dem Wasser übergießen, zugedeckt  
im Kühlschrank ca. 12 Std. oder über  
Nacht einweichen. Mandeln in einem  
Sieb mit kaltem Wasser abspülen,  
abtropfen.

---

**6 dl kaltes Wasser** Mandeln mit dem frischen Wasser  
**2 Prisen Salz** und dem Salz in den Glaskrug geben,  
Deckel daraufsetzen. Programm  
«Vegan» wählen (siehe Anwendung).  
Mandeldrink wird zubereitet. Man-  
delmus durch ein mit einem Tuch aus-  
gelegtes Sieb giessen, gut ausdrü-  
cken, den aufgefangenen Mandeldrink  
in eine saubere, heiss ausgespülte  
Bügelflasche giessen, gut verschliessen  
und im Kühlschrank aufbewahren.

---

**Haltbarkeit:** Der Mandeldrink lässt sich ca. 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

**Tipp:** Als Frühstücksdrink kannst du ihn mit flüssigem Honig, Zimt oder gemahlener Vanilleschote genießen.

**1 dl:** 148 kcal, F 12g, Kh 1g, E 6g

