ERDBEER-VANILLE MARMELADE

im Coolinato Universaltopf

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g Gelierzucker 1 : 2
- 1 Vanilleschote

Vorbereitung:
ca. 15 Minuten

Zubereitung:
ca. 10 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Erdbeeren putzen, in Würfel schneiden und in den Coolinato Universaltopf füllen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit den Erdbeeren verrühren, ebenso die Vanilleschote und den Gelierzucker.

Unter Rühren den Topfinhalt zum Kochen bringen und spätestens jetzt mit einem Stabmixer vorsichtig pürieren, wenn Sie keine Fruchtstücke in der Marmelade mögen. Nach 3 Minuten Kochzeit die Vanilleschote herausfischen und die fertige Marmelade in vorbereitete Marmeladengläser füllen.

Die Gläser bitte bis zum Rand füllen, schnell und umsichtig verschließen und am Besten 5 Minuten auf den Kopf stellen, damit ein gutes Vakuum für eine lange Haltbarkeit entsteht.

Tipp: Natürlich können Sie auch andere Obstsorten verwenden und auch mit aufgetauten Tiefkühlfrüchten schmecht Marmelade hervorragendund ist noch schneller gemacht.

bon appétit!

Folgt uns auf

WÜRZIGER WINTER- UND SOMMER-PUNSCH

im Coolinato Universaltopf

Zutaten

- 1 Liter Apfelsaft
- 1 Stange Zimt
- 4 Nelken
- 2 Anissterne
- 3 Kardamomkapseln
- Evtl. Zucker oder Honig

Vorbereitung:
ca. 5 Minuten

Zubereitung:
ca. 10 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Die Kardamomkapseln etwas aufbrechen und dann alle Zutaten in den Coolinato Universaltopf füllen und zum Kochen bringen.

Die Hitze sofort reduzieren und das Getränk noch ein paar Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Durch die Ausgießlöcher des Deckels (diesen bitte festhalten) in Tassen füllen und noch heiß genießen.

Nach Bedarf mit Zucker oder Honig abschmecken.

Tipp: Für eine stärkere Variante empfielt sich ein Schuss Rum oder Amaretto.
Im Sommer mit Eiswürfeln kalt genießen.

bon appétit!

Folgt uns auf

LECKERE HÜHNERSUPPE

im Coolinato Universaltopf

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise oder für 2 Personen als Hauptgericht

- 1 Hähnchenschenkel
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 400 g Sellerie
- 1 - 1,2 Liter Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund Petersilie
- 1 Stück Ingwer
- 50 g TK-Erbsen
- 50 g Suppennudeln

Vorbereitung:
ca. 10 Minuten

Zubereitung:
ca. 1 Stunde 30 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Die Zwiebel, 1 Möhre, 1 halbe Lauchstange, 200 g Sellerie und Petersilienstängel in grobe Stücke schneiden, Ingwer in feine Scheiben. Den Hähnchenschenkel kalt abspülen und am Gelenk mit einem Messer in 2 Stücke teilen. Im Universaltopf 1 EL Öl kräftig erhitzen und die Zwiebel braun anbraten, damit sich Röstaromen entwickeln. Das restliche grob geschnittene Gemüse, Ingwer und Petersilie dazugeben, kurz mitdünsten und den Hähnchenschenkel auf das Gemüse legen. Den Topf mit Wasser füllen bis der Inhalt vollkommen bedeckt ist und mit dem Lorbeerblatt zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und die Suppe bei kleiner Hitze etwa 70 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. In der Zwischenzeit das restliche Gemüse fein würfeln, Erbsen und Gemüse bereitstellen.

Nach Ende der Kochzeit die Brühe vorsichtig durch die großen Abgießlöcher bei geschlossenem Deckel in einen 2. Topf schütten. Bitte halten Sie den Deckel beim Umfüllen fest. Den Hähnchenschenkel auf einem Teller abkühlen lassen, das ausgekochte Gemüse entsorgen oder zur Seite legen (siehe Tipp).

Im nun leeren Coolinato Topf wieder 1 EL Öl erhitzen, das feingewürfelte Gemüse kurz anschwitzen und die klare Hühnerbrühe hinzufügen und aufkochen. Nun die TK Erbsen und Nudeln hinzufügen und garen lassen. Das Hühnerfleisch vom Knochen lösen, kleinschneiden und ebenfalls zur Suppe geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit frisch gehackter Petersilie servieren.

Tipp: Stellen Sie aus dem ausgekochten Gemüse eine würzige Paste her. Einfach Gemüse pürieren, im Verhältnis 10 : 1 mit Speisesalz mischen, in ein Glas füllen, oder in Eiswürfelbehälter einfrieren. Im Kühlschrank hält sich die Paste Wochen. Für 500 ml Brühe benötigt man einen TL Paste.

bon appétit!

Folgt uns auf

ZITRONIGES KARTOFFEL-BOHNENPÜREE

im Coolinato Universaltopf

Zutaten für 4 Personen als Beilage oder für 2 Personen als Hauptgericht

- 700 g mehligkochende Kartoffeln
- 0,5 TL Salz
- 200 - 250 g weiße Bohnen aus dem Glas oder Dose
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 3 EL Sahnejoghurt
- Abrieb einer halben Zitrone
- 1 - 2 EL Zitronensaft
- 1 Bund glatte Petersilie

Vorbereitung:
ca. 15 Minuten

Zubereitung:
ca. 25 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Die Kartoffeln und Knoblauchzehe schälen, würfeln und in den Coolinato Universaltopf füllen.

Mit Wasser bedecken, Salz hinzufügen und den Inhalt zum Kochen bringen. Die Bohnen abgießen und die Petersilie hacken. Nach 15 Minuten Kochzeit die weißen Bohnen hinzugeben und noch 5 Minuten weiterkochen lassen. Nun das heiße Kochwasser durch den Topfdeckel, den Sie bitte festhalten, vorzugsweise durch die größeren Löcher abgießen.

Olivenöl, Butter und Joghurt dazu geben und mit einem Kartoffelstampfer den Topfinhalt nach Belieben grob oder fein stampfen. Zitronenschale und -saft, sowie die Petersilie unterrühren und mit Salz und eventuell Muskat abschmecken.

Dieses Püree schmeckt durch den Joghurt und die Zitrone besonders frisch und eignet sich sehr gut als Beilage zu Kurzgebratenem.

Mit einem Salat dabei ist es ein vegetarisches Gericht für 2 Personen.

Tipp: Ersetzen Sie die Bohnen durch Kichererbsen, ebenfalls sehr köstlich.

bon appétit!

Folgt uns auf