

Wenn Sie Ihre Speise aus dem Mixtopf entnehmen, setzen Sie den Spatel immer hinter der stumpfen Seite des Messers an und drehen das Messer im Uhrzeigersinn weiter.

11.

WIE BEKOMME ICH VERFÄRBUNGEN AUS DEM DECKEL UND RÜHRAUFSATZ WIEDER WEG?

Ist der Rührhaufsatz durch Curry, Kurkuma etc. verfärbt, legen Sie ihn ins Sonnenlicht. Die Verfärbungen verschwinden dann ganz schnell.

12.

WIE VERLIERE ICH MEINE UNSICHERHEIT IM UMGANG MIT DEM THERMOMIX®?

Ab heute nehmen Sie das Zepter in die Hand, Sie sind der Chef in der Küche. Sie beherrschen Ihre Küchenmaschine und nicht umgekehrt, diese hilft Ihnen, das umzusetzen, was Sie wollen. Wenn Sie sich das immer wieder sagen, werden Sie ganz schnell merken, dass es keinen Grund zur Unsicherheit gibt. Setzen Sie beim Zerkleinern eine geringe Stufe ein, schauen sich das Resultat an und erhöhen die Geschwindigkeit immer nur um eine Stufe. Wenn Sie etwas ohne Rezept kochen möchten, denken Sie daran: Gargut reagiert immer gleich, ob Sie, wie hier, einen Mixtopf mit Messer oder einen Kochtopf benutzen. Der komfortable Unterschied ist, dass Sie die Temperatur immer angezeigt bekommen. Wenn Sie empfindliches Gut garen, wählen Sie den Rückwärtslauf und eine sehr geringe Geschwindigkeitsstufe. Wenn Sie auf dem Herd kochen, müssen Sie auf die Uhr schauen, hier bestimmen Sie die Zeit schon vorher, mehr Unterschiede gibt es nicht. Also trauen Sie sich und probieren es einfach aus!



SNACKS

Diese leckere Mischung aus klassischem und modernem Fingerfood eignet sich hervorragend für ein Buffet, als Mitbringsel, für das Picknick oder einfach für einen gemütlichen Abend zu Hause.





