



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



# REZEPTE FÜR JEDER KOCH-PERSÖNLICHKEIT

Das Kochbuch zum NEFF Kochfeld mit Bratsensor



DAS KOCHBUCH ZUM NEFF KOCHFELD  
MIT BRATSENSOR





# von Charakter-Köpfen für Charakter-Köche

Für uns ist die Küche der schönste Arbeitsplatz der Welt. Deshalb setzen wir uns leidenschaftlich dafür ein, ihn noch cleverer zu gestalten. Denn wie jeder Hobbykoch daran arbeitet seine Gerichte zu verfeinern, so verfeinern auch wir unsere Produkte.

Das treibt uns täglich an, nach neuen Ideen zu suchen, die bereits die Zubereitung der Speisen zum Genuss machen.

Ob raffinierte Vorspeisen, köstliche Reis- und Nudelpfannen, leckere Beilagen, feine Fisch- und Fleischrezepte oder leckere Desserts. All das können Sie mit Ihrem NEFF Kochfeld mit Bratsensor mit Vergnügen zubereiten.

Die Rezepte in diesem Kochbuch bringen Sie immer wieder auf neue Ideen. Lassen Sie sich inspirieren von diesen Rezepten und von den Möglichkeiten Ihres NEFF Kochfelds. Alle Rezepte gelingen zuverlässig, denn sie sind speziell auf Ihr Gerät abgestimmt. Die Angaben wurden in unserem Kochstudio für Sie entwickelt und erprobt.

Viel Spaß beim Ausprobieren!



# INHALTSVERZEICHNIS



Informationen zu Ihrem Gerät und zu dieser Broschüre .....	11
Vorspeisen und Beilagen .....	15
Saucen .....	27
Fleisch und Fisch .....	37
Gemüse und Pfannengerichte .....	55
Eierspeisen .....	67
Desserts .....	77
Rezeptverzeichnis .....	80



BRATSENSOR





# INFORMATIONEN ZU IHREM GERÄT UND ZU DIESER BROSCHEURE.

## DER BRATSENSOR

---

Mit dem Bratsensor werden das Gemüse knackig und das Fleisch knusprig und saftig. Das System heizt die Pfanne auf, das Erreichen der Temperatur der gewählten Bratstufe wird optisch und akustisch signalisiert; der Bratsensor kontrolliert ständig die gewählte Temperatur und hält sie konstant. Geben Sie Öl in die Pfanne und braten Sie mit der gewünschten Bratstufe – die optimale Bratstufe wird in allen Rezepten für jedes Lebensmittel in diesem Kochbuch angegeben.  
Da das Fett nicht überhitzt, werden die Lebensmittel bei optimaler Temperatur gegart und entfalten so leckere Aromen.  
In der Gebrauchsanleitung für Ihr NEFF Kochfeld mit Bratsensor erhalten Sie viele Hinweise und Informationen zum Bratsensor. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch.

## SONDERZUBEHÖR

---

Die Rezepte in dieser Broschüre sind auf die 21 cm Ø Systempfanne (Ø 210 mm Kochstelle) und 19 cm Ø Systempfanne (Ø 180 mm Kochstelle) abgestimmt.



**Systempfanne, 15 cm Ø**  
Z9451X0



**Systempfanne, 19 cm Ø**  
Z9452X0



**Systempfanne, 21 cm Ø**  
Z9453X0



**Systempfanne, 28 cm Ø**  
Z9455X0

# ABKÜRZUNGEN UND MENGENANGABEN



## ABKÜRZUNGEN

ml	Milliliter
l	Liter
g	Gramm
kg	Kilogramm
cm	Zentimeter
mm	Millimeter
EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
Msp.	Messerspitze
gestr.	gestrichen
geh.	gehäuft
TK	tiefgekühlt
z.B.	zum Beispiel
Min.	Minuten
Std.	Stunden
mind.	mindestens
ca.	circa
Pr.	Prise
Ø	Durchmesser

## NÄHRWERTANGABEN

kcal	Kilokalorien
F	Fett
KH	Kohlenhydrate
E	Eiweiß
<b>GEWICHTE, HOHLMÄSSE</b>	

1 kg	1000 g	100 dg	2,22 lb
1 l	1000 ml	100 cl	10 dl

## LÖFFELMÄSSE

	gestrichener TL	gestrichener EL	gehäufter TL	gehäufter EL
Butter	3 g	8 g	10 g	18 g
Erdnussbutter	4 g	7 g	7 g	14 g
Honig	6 g	13 g	12 g	26 g
Mehl	3 g	7 g	5 g	15 g
Öl	3 g	12 g	-	-
Paniermehl	2 g	6 g	4 g	11 g
Salz	5 g	13 g	8 g	24 g
Sojasauce	4 g	9 g	-	-
Tomatenmark	5 g	11 g	8 g	16 g
Wasser/Milch	5 g	15 g	-	-
Zitronensaft	4 g	9 g	-	-
Zucker	3 g	9 g	6 g	17 g





VORSPEISEN  
UND BEILAGEN



## GRÜNER SPARGEL MIT HONIG

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

50 g Walnusskerne, grob gehackt  
30 g weiche Butter  
1 Bund grüner Spargel,  
ca. 300 g  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
3 EL Honig

Pro Portion:  
200 kcal, 13 g KH, 15 g F, 4 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton die gehackten Walnusskerne in die Pfanne geben, rösten und beiseitestellen.
- 2.** Anschließend die Butter wie angegeben in der Pfanne schmelzen lassen und den Spargel darin braten. Salzen und pfeffern.
- 3.** Wenn der Spargel gar und leicht gebräunt ist, den Honig zugeben.
- 4.** Den Spargel auf einer Platte anrichten und die gerösteten Walnusskerne darauf verteilen.

So stellen Sie ein:

Nüsse:

Mit Bratsensor, Stufe 4  
6-10 Minuten rösten

Spargel:

Mit Bratsensor, Stufe 2  
8-10 Minuten braten

Tipp:

Servieren Sie dazu Ziegenkäse oder Feta.



## CHICKEN NUGGETS

Für 4 Portionen, ca. 20 Stück

## ZUTATEN:

400 g Hähnchenbrustfilet  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
2 Eier  
100 g Cornflakes  
2 EL Mehl  
4 EL Sonnenblumenöl  
  
Pro Portion:  
365 kcal, 26 g KH, 16 g F, 30 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Die Hähnchenbrustfilets kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In ca. 20 gleich große Stücke schneiden, salzen und pfeffern.
- 2.** Die Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen.
- 3.** Die Cornflakes in eine Tüte füllen und etwas zerdrücken. Anschließend ebenfalls in eine kleine Schüssel geben.
- 4.** Das Mehl zu den Fleischstücken geben. Fleisch im Mehl wenden, so dass es nicht mehr klebt.
- 5.** Die mehlertenen Fleischstücke im Ei wenden und in den Cornflakes wälzen. Die panierten Nuggets auf einen großen Teller legen.
- 6.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton 2 EL Öl und die Hälfte der Nuggets in die heiße Pfanne geben. Unter Wenden von allen Seiten 15-20 Minuten braten. Die restlichen Nuggets auf die gleiche Art zubereiten.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 4

nach dem Signal insgesamt 30-40 Minuten braten

Tipp:

Statt Hühnerfleisch können Sie auch Putenbrust verwenden.



## PANIERTE FETA-STICKS

Für 4 Portionen, ca. 20 Stück

## ZUTATEN:

200 g Feta-Käse  
Pfeffer aus der Mühle

2 Eier  
2 EL Mehl  
6 EL Paniermehl  
2 EL Öl

Pro Portion:

316 kcal, 17 g KH, 21 g F, 14 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Den Feta in acht Stücke schneiden und mit Pfeffer würzen.
- 2.** Die Eier in eine Schüssel geben und verquirlen. Mehl und Paniermehl jeweils in einen tiefen Teller geben.
- 3.** Die Feta-Stücke in Mehl, Ei und danach in Paniermehl wenden.
- 4.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton Öl und panierte Feta-Stücke in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldgelb braten.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 3  
nach dem Signal 7-10 Minuten braten

Tipp:

Servieren Sie die Feta-Sticks mit Tomatensalat und Baguette.



## PATATAS BRAVAS

Für 2 Portionen

## ZUTATEN:

500 g Kartoffeln

300 ml Pflanzenöl

Salz

Pro Portion:

395 kcal, 39 g KH, 24 g F, 5 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden.
- 2.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton das Pflanzenöl und die Kartoffeln in die Pfanne geben.
- 3.** Die fertig gebratenen Kartoffelwürfel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 4.** In eine Schüssel geben und salzen.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 3

nach dem Signal ca. 20 Minuten braten

Tipp:

Reichen Sie dazu eine scharfe Tomatensauce.



# RÖSTI

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

800 g Kartoffeln  
1 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
60 g Butter

Pro Portion:

257 kcal, 31 g KH, 13 g F, 4 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Die Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton die Hälfte der Butter in die Pfanne geben.
- 3.** Sobald die Butter vollständig geschmolzen ist, die geriebenen Kartoffeln in die Pfanne geben und mit einer Gabel glatt drücken. Dann die restliche Butter auf die Kartoffelmasse geben.
- 4.** Nach 25 Minuten wenden und weitere 25 Minuten braten.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 2  
nach dem Signal 50 Minuten braten





SAUCEN



## SAUCE BOLOGNESE

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Karotte  
3 EL Sonnenblumenöl  
300 g Rinderhackfleisch  
100 ml Rotwein  
2 EL Tomatenmark  
1 große Dose geschälte Tomaten  
2 Lorbeerblätter  
 $\frac{1}{2}$  TL Basilikum  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Pro Portion:

299 kcal, 9 g KH, 20 g F, 18 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen und nach dem Signalton Öl und Gemüse in die Pfanne geben.
- 3.** Wenn die Zwiebeln glasig sind und beginnen zu bräunen, das Hackfleisch zugeben und die Bratstufe wie angegeben erhöhen.
- 4.** Das Hackfleisch mit einem Holzlöffel zerteilen. Das gegarte, leicht gebräunte Hackfleisch mit Rotwein ablöschen.
- 5.** Wenn der Rotwein verkocht ist, das Tomatenmark zufügen und kurz anrösten.
- 6.** Geschälte Tomaten schneiden. Tomaten, Kräuter und Gewürze in die Pfanne geben und die Stufe wie angegeben reduzieren. Die Sauce etwa eine halbe Stunde köcheln lassen.

So stellen Sie ein:

Gemüse:

Mit Bratsensor, Stufe 2

nach dem Signal ca. 5 Minuten anbraten

Hackfleisch:

Mit Bratsensor, Stufe 4

nach dem Signal 6-10 Minuten anbraten

Sauce Bolognese:

Mit Bratsensor, Stufe 1

nach dem Signal ca. 30 Minuten kochen

Tipp:

Servieren Sie die Sauce mit Spaghetti und geriebenem Parmesan.



## ERDNUSSSAUCE MIT KOKOSMILCH

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

1 Knoblauchzehe  
20 g frischer Ingwer  
1 Chilischote  
1 EL Öl  
4 EL Erdnussbutter  
200 ml Hühnerbrühe  
200 ml ungesüßte Kokosmilch  
2 EL Sojasauce  
2 Frühlingszwiebeln  
  
Pro Portion:  
168 kcal, 4 g KH, 13 g F, 8 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Knoblauch und Ingwer schälen. Die Chilischote waschen und entkernen. Alles in kleine Stücke schneiden.
- 2.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton Öl, Knoblauch, Ingwer und Chilischote zufügen und 6 Minuten braten.
- 3.** Die Erdnussbutter zugeben und umrühren, bis die Erdnussbutter geschmolzen ist.
- 4.** Brühe und Kokosmilch angießen und 5 Minuten köcheln lassen.
- 5.** Mit der Sojasauce abschmecken.
- 6.** Die Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden, in die Sauce geben und weitere 1 bis 2 Minuten braten.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 1  
nach dem Signal 6 Minuten braten  
Sauce: 6-7 Minuten kochen

Tipp:

Servieren Sie die Sauce zu Hähnchen oder anderem Fleisch.



## ORANGEN-LAUCH-SAUCE

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

1 Stange Lauch, 150 g  
20 g Butter, gekühlt  
1 EL Öl  
1 TL Estragon  
1 Knoblauchzehe  
1 Chilischote  
100 ml Gemüsebrühe oder  
Gemüsefond  
100 ml Orangensaft  
  
Pro Portion:  
90 kcal, 4 g KH, 8 g F, 1 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Den Lauch waschen und in feine Streifen schneiden.  
Die Butter in kleine Würfel schneiden.
- 2.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton Öl, Estragon, Lauch, Knoblauch und die Chilischote in die Pfanne geben und 5-8 Minuten braten.
- 3.** Gemüsebrühe und Orangensaft angießen und die Sauce so lange kochen, bis sie auf die Hälfte einreduziert ist (ca. 10 Minuten).
- 4.** Die kalte Butter zugeben und die Sauce weitere 5 Minuten kochen.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 1  
nach dem Signal Gemüse 5-8 Minuten braten  
Sauce: ca. 15 Minuten kochen

Tipp:

Servieren Sie die Sauce zu Scampi, Fisch oder Reis.



## GORGNZOLA-SAUCE

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

20 g Butter  
60 g Gorgonzolakäse  
200 ml Sahne

Pro Portion:  
238 kcal, 2 g KH, 24 g F, 4 g E

## ZUBEREITUNG

**1.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton Butter und Käse in die Pfanne geben und schmelzen.

**2.** Sahne angießen und öfters umrühren.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 1  
nach dem Signal 10 Minuten reduzieren

Tipp:

Die Sauce schmeckt sehr lecker zu  
Hähnchenbruströllchen oder Schweinemedallions.





FLEISCH  
UND FISCH



## MOZZARELLA-HACKBÄLLEN

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

1 kleine Zwiebel, ca. 70 g  
½ Paprika  
2 EL Öl  
125 g Mozzarella  
2 Eier  
2 EL Paniermehl  
450 g Rinderhackfleisch  
Salz  
Pfeffer  
4 EL Öl  
  
Pro Portion:  
551 kcal, 8 g KH, 43 g F, 33 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Zwiebel schälen und Paprika waschen. Beides fein würfeln. Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton die Zwiebel und Paprika mit 2 EL Öl glasig dünsten und beiseitestellen.
- 2.** Den Mozzarella in acht Würfel schneiden.
- 3.** Eier, Paniermehl, gebratene Paprika- und Zwiebelwürfel in einer Schüssel mischen, mit dem Hackfleisch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4.** Die Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen zu acht Kugeln formen. Jede Kugel plattdrücken und in die Mitte einen Mozzarellawürfel geben. Zu Bällchen formen, so dass kein Käse mehr sichtbar ist.
- 5.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen, nach dem Signalton Öl und Hackbällchen in die Pfanne geben und von beiden Seiten braten.

So stellen Sie ein:

Paprika und Zwiebel:  
Mit Bratsensor, Stufe 2  
5-10 Minuten braten  
Hackbällchen:  
Mit Bratsensor, Stufe 3  
15-20 Minuten braten



## PFIRSICH-GEFLÜGELSPIEßE

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

2 Pfirsiche, à ca. 150 g  
500 g Hähnchenbrust  
4 Schaschlikspieße  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Olivenöl  
  
Pro Portion:  
211 kcal, 7 g KH, 7 g F, 30 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Die Pfirsiche waschen, schälen und in 20 ca. 2 cm große Stücke schneiden.
- 2.** Die Hähnchenbrust kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Ebenfalls in 20 ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 3.** Fleisch und Pfirsich abwechselnd auf die Schaschlikspieße stecken und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4.** Die Pfanne, wie angegeben, erhitzen. Die Spieße nach dem Signaltönen in Olivenöl von allen Seiten goldbraun braten.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 2  
nach dem Signal 20-25 Minuten braten

Tipp:

Servieren Sie die Spieße mit Reis oder auf einem großen Salatteller.



## MEDITERRANE FISCHSPIEßE

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

200 g Rotbarschfilet  
½ rote Paprika  
1 kleine Zucchini, ca. 100 g  
12 Garnelen ohne Schale  
4 Schaschlikspieße  
1 Zitrone  
4 EL Olivenöl  
½ TL Thymian  
½ TL Rosmarin  
½ TL Oregano  
½ TL Basilikum  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
3 EL Pflanzenöl  
  
Pro Portion:  
276 kcal, 2 g KH, 23 g F, 15 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Das Fischfilet kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In große Würfel schneiden.
- 2.** Paprika und Zucchini waschen. Die Paprika entkernen und grob würfeln. Die Zucchini in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden.
- 3.** Fischfilet, Garnelen, Paprika und Zucchini im Wechsel auf die Spieße stecken.
- 4.** Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zitrone auspressen. Den Saft mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
- 5.** Die Spieße mit der Marinade gut einpinseln.
- 6.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton Pflanzenöl und Spieße in die Pfanne geben. Unter Wenden 15-20 Minuten braten.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 3  
nach dem Signal 15-20 Minuten braten

Tipp:

Zu den Fischspießen passt gut Aioli und Weißbrot.



## RUMPSTEAK MIT RÖSTZWIEBELN

Für 2 Portionen

## ZUTATEN:

1 große Zwiebel, ca. 150 g

½ TL Paprikapulver

2 EL Mehl

200 ml Pflanzenöl

2 Rumpsteaks, à 180 g

1 TL Pflanzenöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Pro Portion:

670 kcal, 15 g KH, 50 g F, 41 g E

## ZUBEREITUNG

**1.** Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Paprikapulver und Mehl vermischen und die Zwiebelringe darin wälzen. Das überschüssige Mehl abschütteln.

**2.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton Pflanzenöl und die Hälfte der Zwiebelringe in die Pfanne geben. Die Zwiebelringe braten, bis sie knusprig sind. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Anschließend die restlichen Zwiebelringe auf die gleiche Weise braten und beiseitestellen.

**3.** Das restliche Öl in ein hitzebeständiges Gefäß umfüllen und die Pfanne reinigen.

**4.** Die Steaks kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Pfanne für die Steaks wie angegeben erhitzen. Das Öl nach dem Signalton gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Die Steaks in die Pfanne legen und von beiden Seiten braten. Anschließend die Steaks salzen und pfeffern.

**5.** Die Röstzwiebeln auf den Steaks verteilen und servieren.

So stellen Sie ein:

Röstzwiebeln pro Portion:

Mit Bratsensor, Stufe 3

nach dem Signal ca. 10 Minuten braten

Steaks:

Mit Bratsensor, Stufe 4

medium: nach dem Signal ca. 12 Minuten braten

well done: nach dem Signal ca. 15 Minuten braten



## SCHNITZEL MIT KRÄUTER-KNOBLAUCH-PANADE

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

2 Eier  
2 EL Mehl  
8 EL Paniermehl  
1 Knoblauchzehe  
 $\frac{1}{2}$  TL Basilikum, getrocknet  
 $\frac{1}{2}$  TL Oregano, getrocknet  
4 Schweineschnitzel, à 120 g  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
5 EL Sonnenblumenöl

Pro Portion:  
457 kcal, 28 g KH, 22 g F, 36 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Paniermehl ebenfalls in tiefe Teller geben.
- 2.** Den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit den Kräutern zum Paniermehl geben und alles vermischen.
- 3.** Die Schnitzel kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend salzen und pfeffern. Zuerst im Mehl, dann in den verquirten Eiern und anschließend im Paniermehl wenden.
- 4.** Die Pfanne, wie angegeben, erhitzen.
- 5.** Nach dem Signalton das Öl in die Pfanne geben. Zwei Schnitzel in die heiße Pfanne legen und von jeder Seite ca. 4-5 Minuten braten.
- 6.** Die fertig gebratenen Schnitzel warm stellen und die restlichen Schnitzel braten.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 4  
nach dem Signal ca. 20 Minuten braten

Tipp:

Sie können auch frische Kräuter verwenden. Nehmen Sie etwas mehr. Hacken Sie die Kräuter fein und vermischen Sie diese mit dem Paniermehl.



## SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

400 g Schweinefilet  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
8 Scheiben Speck  
1 EL Pflanzenöl

Pro Portion:

257 kcal, 0 g KH, 18 g F, 24 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Das Schweinefilet kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In acht gleich große Stücke schneiden und sparsam mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2.** Mit den Speckscheiben umwickeln.
- 3.** Die Pfanne, wie angegeben, erhitzen. Nach dem Signalton Öl und Fleisch in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 3

nach dem Signal 15-20 Minuten braten



## GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUSTRÖLLCHEN

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

1 Hähnchenbrust, 150-200 g  
1 Zucchini  
6 Scheiben Serranoschinken  
1 EL Öl, z. B. Olivenöl  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
  
Pro Portion:  
157 kcal, 1 g KH, 5 g F, 28 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Die Hähnchenbrust kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Der Länge nach einschneiden, so dass ein großes flaches Stück entsteht. Nicht durchschneiden.
- 2.** Die Zucchini längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Hähnchenbrust mit Serranoschinken und Zucchinischeiben belegen und zusammenrollen.
- 4.** Die Rolle in etwa acht 2 cm dicke Scheiben schneiden und jeweils mit einem Holzspießchen fixieren.
- 5.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton das Öl in die Pfanne geben und die Röllchen 12-15 Minuten braten - zwischendurch wenden.
- 6.** Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und servieren.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 2  
nach dem Signal 12-15 Minuten braten

Tipp:

Die Hähnchenbruströllchen schmecken besonders gut mit Gorgonzolasauce. Das Rezept dazu finden Sie ebenfalls in dieser Kochbroschüre.



## GEBRATENE FORELLE

Für 2 Portionen

## ZUTATEN:

2 Forellen, à 250 g  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Pflanzenöl

Pro Portion:  
389 kcal, 0 g KH, 20 g F, 51 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Die Forellen kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- 2.** Den Fisch von innen und außen salzen und pfeffern.
- 3.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton Öl und Forellen in die Pfanne geben und von beiden Seiten braten.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 3  
nach dem Signal 25-35 Minuten braten

Tipp:

Servieren Sie dazu Reis und Blattsalat.





GEMÜSE UND  
PFANNENGERICHTE



## GEBRATENE PILZE

Für 2 Portionen

## ZUTATEN:

400 g Champignons  
1 Knoblauchzehe  
75 g Speckwürfel  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Sesam  
1 TL Salz

Pro Portion:

424 kcal, 3 g KH, 41 g F, 13 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
- 2.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen und nach dem Signalton Öl, Champignons, Speckwürfel und Knoblauch in die Pfanne geben. Unter Rühren braten, bis die Pilze gar und leicht gebräunt sind.
- 3.** Kurz vor Ende der Bratzeit den Sesam darüberstreuen.
- 4.** Mit Salz würzen und servieren.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 4  
nach dem Signal ca. 10 Minuten braten

Tipp:

Servieren Sie die Pilze mit Reis oder Baguette. Als Vorspeise reichen die Pilze für 4 Portionen.



## GEFÜLLTE PFANNKUCHEN

Für 2 Portionen

## FÜR DEN PFANNKUCHENTEIG:

100 g Mehl  
2 Eier  
150 ml Milch  
Salz  
4 TL Sonnenblumenöl

## FÜR DIE FÜLLUNG:

½ Paprika, ca. 100 g  
1 Tomate, ca. 100 g  
1 kleine Zucchini, ca. 100 g  
100 g Champignons  
1 Schalotte  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Pflanzenöl  
70 g geriebener Käse,  
z. B. Mozzarella

Pro Portion:  
628 kcal, 45 g KH, 39 g F, 25 g E

## ZUBEREITUNG

1. Für die Pfannkuchen aus Mehl, Eiern, Milch und Salz einen glatten Teig bereiten.
2. Paprika, Tomate und Zucchini waschen und fein würfeln. Die Champignons putzen und die Schalotte schälen. Beides ebenfalls fein würfeln.
3. Die Pfanne wie angegeben erhitzen und nach dem Signalton 1 TL Öl in die Pfanne geben. Ein Viertel des Teiges in die Pfanne gießen und daraus einen dünnen Pfannkuchen pro Seite 1-2 Minuten backen.  
Nacheinander drei weitere Pfannkuchen auf die gleiche Art backen und warm stellen.
4. Anschließend in der heißen Pfanne Paprika, Champignons und Zucchini in 2 EL Öl ca. 5 Minuten anbraten.
5. Die Bratstufe wie angegeben zurücksetzen und die Schalotten- und Tomatenwürfel zufügen. Das Gemüse 5-10 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Pfannkuchen auf vorgewärmte Teller legen und zur Hälfte mit Gemüse füllen. Mit Käse bestreuen und zusammenklappen.

So stellen Sie ein:

Pfannkuchen:

Mit Bratsensor, Stufe 5

nach dem Signal 1-2 Minuten pro Seite braten

Gemüsefüllung:

Paprika, Champignons, Zucchini

Mit Bratsensor, Stufe 4, ca. 5 Minuten anbraten

Schalotten und Tomaten zufügen

Mit Bratsensor, Stufe 2, 5-10 Minuten braten



## REISPFANNE

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

1 Karotte  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine rote Paprika  
150 g Weißkohl  
3 Eier  
4 EL Sojasauce  
300 g Reis, gekocht  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Petersilie, gehackt  
4 EL Öl

Pro Portion:

311 kcal, 28 g KH, 17 g F, 10 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Karotte, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprika waschen und entkernen und Weißkohl putzen. Paprika und Weißkohl in Streifen schneiden.
- 2.** Die Eier mit 1 EL Sojasauce verrühren.
- 3.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton 1 EL Öl und die Eier hineingeben. Unter ständigem Rühren braten, bis die Eier anfangen zu bräunen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- 4.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton 3 EL Öl hineingeben. Das Gemüse anbraten. Wenn der Kohl etwas zusammengefallen ist, den gekochten Reis und die Eier zugeben.
- 5.** Braten, bis das Gemüse bissfest ist. Dann 3 EL Sojasauce zufügen und nach Geschmack salzen und pfeffern.
- 6.** Mit Petersilie bestreut servieren.

So stellen Sie ein:

Eier:

Mit Bratsensor, Stufe 2

nach dem Signal ca. 5 Minuten braten

Reispanne:

Mit Bratsensor, Stufe 4

nach dem Signal ca. 10 Minuten braten

Tipp:

Geben Sie fein gehackten Ingwer mit dem Gemüse in die Pfanne.



## SCAMPI-PFANNE

Für 2 Portionen

## ZUTATEN:

1 rote Chilischote  
3 Knoblauchzehen  
200 g Scampi ohne Kopf und Schale  
6 EL Olivenöl  
150 g Kirschtomaten  
80 g Oliven ohne Stein  
Salz  
2 EL Zitronensaft  
1 Bund Petersilie

Pro Portion:

505 kcal, 7 g KH, 43 g F, 21 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Die Chilischote waschen und halbieren. Die Kerne entfernen. Den Knoblauch schälen und zusammen mit der Schote hacken.
- 2.** Die Petersilie fein hacken und beiseitestellen.
- 3.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Die Scampi im heißen Olivenöl kurz anbraten. Tomaten, Oliven, Chili und Knoblauch zufügen und fertig braten.
- 4.** Kurz vor dem Servieren salzen. Zitronensaft und gehackte Petersilie zugeben.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 2

nach dem Signal 5-9 Minuten braten

Tipp:

Servieren Sie die Scampi-Pfanne mit Baguette oder Reis.

Als Vorspeise reicht die Scampi-Pfanne für 4 Portionen.



## NUDELPFANNE

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

1 Bund Lauchzwiebeln  
2 Karotten  
1 Stück Ingwer, walnussgroß  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Öl  
200 g Rinderhackfleisch  
150 g Sojasprossen  
250 g gekochte Nudeln  
4 EL Sojasauce  
Zitronensaft  
Salz  
Cayennepfeffer  
  
Pro Portion:  
350 kcal, 27 g KH, 19 g F, 19 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Lauchzwiebeln und Karotten schälen und in kleine Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken.
- 2.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton 2 EL Öl und Hackfleisch in die Pfanne geben.
- 3.** Das Hackfleisch anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- 4.** Gemüse und Sojasprossen mit 1 EL Öl in die heiße Pfanne geben und anbraten. Die gekochten Nudeln zugeben und erwärmen. Zum Schluss das gebratene Hackfleisch wieder zufügen. Mit Sojasauce, Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer würzen.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 4

nach dem Signal ca. 10 Minuten braten



EIERSPEISEN



## FRITTATA MIT GEMÜSE, SPECK UND KÄSE

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

1 Stange Lauch  
200 g Speck  
1 Zucchini, ca. 100 g  
25 ml Olivenöl  
6 Eier  
75 g Parmesan, gerieben  
Salz

Pro Portion:

553 kcal, 4 g KH, 51 g F, 23 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Den Lauch in feine Streifen, den Speck in Streifen und die Zucchini in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Lauch und Zucchini salzen.
- 2.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton Öl in die Pfanne geben und den Lauch 5-8 Minuten braten.
- 3.** Den Speck zum Lauch geben und weitere 5-7 Minuten braten. Lauch und Speck aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 4.** Die Zucchini in die Pfanne geben und 10-12 Minuten braten. Die Zucchini aus der Pfanne nehmen.
- 5.** Die Eier gut verschlagen und salzen. Lauch und Speck zu den Eiern geben und vermengen. Etwas Öl in die Pfanne geben und die Eimischung hineingeben.
- 6.** Nach 2 Minuten die gebratenen Zucchinischeiben auf die Eimischung legen und Parmesan darüberstreuen. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und die Frittata 10 Minuten braten.
- 7.** Die Frittata wenden und weitere 5-7 Minuten braten.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 1  
Lauch: 5-8 Minuten braten  
Lauch und Speck: 5-7 Minuten braten  
Mit Bratsensor, Stufe 2  
Zucchini: 10-12 Minuten braten  
Mit Bratsensor, Stufe 1  
Frittata: 10 Minuten braten,  
wenden und weitere 5-7 Minuten braten



## EIER MIT TOMATEN UND SERRANOSCHINKEN

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

150 g Zwiebeln  
120 g Serranoschinken  
2 EL Öl, z. B. Olivenöl  
600 g passierte Tomaten  
6 Eier  
Kräuter nach Belieben,  
z. B. Basilikum

Pro Portion:

354 kcal, 11 g KH, 26 g F, 19 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Die Zwiebeln schälen. Zwiebel und Schinken in kleine Würfel schneiden.
- 2.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton Öl und Zwiebeln in die Pfanne geben und 7 Minuten braten.
- 3.** Den Serranoschinken zugeben und zusammen mit den Zwiebeln 2 Minuten leicht anbraten.
- 4.** Die passierten Tomaten hinzufügen und die Sauce ca. 10 Minuten garen.
- 5.** In die Tomatensauce Mulden für die Eier formen, die Eier einzeln aufschlagen, einzeln in die Mulden geben und würzen. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und das Ganze ca. 5 Minuten braten, bis die Eier wie gewünscht gestockt sind.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 1

Zwiebeln: 7 Minuten braten

Zwiebeln und Serranoschinken: 2 Minuten anbraten

Tomatensauce hinzufügen: ca. 10 Minuten garen

Eier hinzufügen: ca. 5 Minuten garen

Tipp:

Legen Sie einen Deckel auf. Ohne Deckel verlängert sich die Garzeit.



## ITALIENISCHES OMELETT

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

1 Glas getrocknete Tomaten in Öl, Füllmenge 285 g  
125 g Mozzarella  
8 Eier  
150 ml Sahne  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Bund frisches Basilikum  
4 TL Butter  
  
Pro Portion:  
452 kcal, 9 g KH, 36 g F, 23 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Getrocknete Tomaten und Mozzarella abtropfen lassen und beides in kleine Stücke schneiden.
- 2.** Die Eier mit der Sahne verquirlen. Das Basilikum abbrausen und trocken schütteln. Einige Basilikumblätter beiseitelegen. Den Rest klein schneiden und mit der Eimasse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton 1 TL Butter in die Pfanne geben. Ein Viertel der Eimasse in die Pfanne gießen. Ein Viertel Tomaten und Mozarella darauflegen.
- 4.** Die Masse stocken lassen.
- 5.** Das Omelett auf einen vorgewärmten Teller gleiten lassen. Mit Basilikumblättern belegen und zusammenklappen.
- 6.** Die restlichen Omeletts auf die gleiche Weise zubereiten.

So stellen Sie ein:

Mit Bratstufe, Stufe 2  
nach dem Signal ca. 5 Minuten stocken lassen



## KARTOFFELOMELETT

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

700 g Kartoffeln  
1 Zwiebel, ca. 100 g  
7 Eier  
1 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
250 ml Olivenöl  
  
Pro Portion:  
438 kcal, 30 g KH, 28 g F, 16 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Kartoffeln und Zwiebel schälen und in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden.
- 2.** Die Eier in einer großen Schüssel mit Salz und Pfeffer verquirlen.
- 3.** Das Öl wie angegeben in der Pfanne erhitzen. Nach dem Signalton die Kartoffel- und Zwiebelstücke in der heißen Pfanne 20-25 Minuten braten.
- 4.** Die fertig gebratenen Kartoffel- und Zwiebelstücke aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend zu den aufgeschlagenen Eiern geben.
- 5.** Einen kleinen Rest Öl in der Pfanne lassen, das übrige Öl aus der Pfanne nehmen.
- 6.** Die Pfanne wieder wie angegeben erhitzen und nach dem Signalton die Kartoffel-Ei-Mischung darin stocken lassen. Mithilfe eines großen Tellers wenden und fertig braten.

So stellen Sie ein:

Kartoffeln und Zwiebeln:

Mit Bratsensor, Stufe 2

nach dem Signal 20-25 Minuten braten

Omelett:

Mit Bratsensor, Stufe 2

nach dem Signal 20-30 Minuten braten

Tipp:

Vierteln Sie das Omelett. Sie können es warm oder kalt mit rohem Schinken servieren.





DESSERTS



## OBST IM BACKTEIG

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

2 Eier  
Salz  
60 g Zucker  
140 g Mehl  
100 ml Weißwein  
2 EL Olivenöl  
20 Obststücke der Saison,  
z. B. Erdbeeren, Zwetschgen,  
Feigen, Bananenstücke oder  
Apfelspalten

## ZUM AUSBACKEN:

400 ml Pflanzenöl

Pro Portion:

416 kcal, 45 g KH, 21 g F, 8 g E

## ZUBEREITUNG

- 1.** Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen und das Eiweiß weiter schlagen.
- 2.** Mehl, Weißwein, Olivenöl und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren.
- 3.** Das geschlagene Eiweiß nach und nach vorsichtig unter den Teig heben.
- 4.** Das Obst im Teig wenden.
- 5.** Die Pfanne wie angegeben erhitzen. Nach dem Signalton das Öl in die Pfanne geben und die Früchte portionsweise im heißen Öl goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

So stellen Sie ein:

Mit Bratsensor, Stufe 4

nach dem Signal 5-6 Minuten pro Portion

Tipp:

Servieren Sie das Obst mit Honig, Puderzucker oder Eiscreme.

# REZEPTVERZEICHNIS

C

Chicken Nuggets, 18

E

Eier mit Tomaten und Serranoschinken, 70  
Erdnussssaucemit Kokosmilch, 30

F

Frittata mit Gemüse, Speck und Käse, 68

G

Gebratene Forelle, 52  
Gebratene Pilze, 56  
Gefüllte Hähnchenbruströllchen, 50  
Gefüllte Pfannkuchen, 58  
Gorgonzola-Sauce, 34  
Grüner Spargel mit Honig, 16

I

Italienisches Omelett, 72

K

Kartoffelomelett, 74

M

Mediterrane Fischspieße, 42  
Mozzarella-Hackbällchen, 38

N

Nudelpfanne, 64

O

Obst im Backteig, 78  
Orangen-Lauch-Sauce, 32

P

Panierte Feta-Sticks, 20  
Patatas Bravas, 22  
Pfirsich-Geflügelspieße, 40

R

Reispfanne, 60  
Rösti, 24  
Rumpsteak mit Röstzwiebeln, 44

S

Sauce Bolognese, 28  
Scampi-Pfanne, 62  
Schnitzel mit Kräuter-Knoblauch-Panade, 46  
Schweinefilet im Speckmantel, 48







KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



9001116012



[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

Copyright © 2017, NEFF, München.  
All rights reserved.