



Besser essen.
Besser leben.

Das Premium Kochsystem.
www.amc.info

AMC *4me* REZEPTTE KOCHE SMART & MIT SPASS



Rezepte

FISCH

- Lachslasagne mit Zucchini
- Nudelaufbau mit Lachs
- Zander auf Gemüse
- Fischstäbchen

VEGETARISCH

- Couscous Feta Pfanne
- Grillgemüse
- Kräuterfaltenbrot
- Nudelaufbau vegetarisch
- Rosemarinkartoffeln mit Kräuterdip
- Kürbissuppe
- Hummus
- Kartoffelsalat

FLEISCH

- Hawaii Hähnchen
- Bratwürste
- Gulasch-Kartoffeleintopf
- Kraftvolle Gulaschsuppe
- Süßsaures Hähnchen
- Gebratene Hähnchenschenkel
- Nudelaufbau mit Speck
- Pizza
- Bauerntopf
- Rinderroulladen
- Schweinefilet Medaillons

NACHSPEISE

- Dampfnudeln mit Kruste
- Zwetschgen Crumble
- Kirschkuchen

Lachslasagne mit Zucchini

Zutaten

1 Zwiebel	500 g frische Nudelteigblätter
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer Muskat
1 Karotte	200 ml Gemüsebrühe
1 Zucchini	300 ml Milch
1 /2 Bund Schnittlauch	25 g Speisestärke
120 g geräucherter Lachs	30 g Käse (z.B. Bergkäse), gerieben



Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Karotte schälen, Zucchini putzen und beides in feine Streifen schneiden. Schnittlauch fein schneiden. Lachs in feine Streifen schneiden.
2. Nudelteigblätter mit Hilfe eines Deckels 24 cm passend für den Topf zuschneiden.
3. Zwiebel und Knoblauch in den Topf geben. Topf auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 bis zum Brat-Fenster aufheizen, auf Stufe 2 schalten und beides anschwitzen.
4. Brühe mit Milch und Stärke verrühren und zugeben. Unter Rühren aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in einen Messbecher umfüllen.
5. Sauce, Gemüse- und Lachsstreifen, Schnittlauch und Nudelteig abwechselnd in den Topf schichten. Die obere Teigplatte mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Käse bestreuen.
6. Topf auf Stufe 6 bis zum Brat-Fenster aufheizen und in den umgedrehten Deckel stellen.
7. Navigenio überkopf auflegen und auf kleine Stufe schalten, ca. 20 Minuten gratinieren. Lasagne vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

Nudelauflauf mit Lachs

Zutaten für 4 Personen

250 g Nudeln nach Wahl (Fusilli, Penne)	300 g Lachsfilet (ohne Haut)
400 ml Gemüsebrühe	100 g Sahne
200 g Gemüse nach Wahl (TK-Blattspinat, Erbsen, etc.)	100 g geriebener Käse
	Salz, Pfeffer, Kräuter



Zubereitung

1. Topf auf Navigenio stellen, Energie auf höchste Stufe (6).
2. Lachsfilet in den Topf geben (gefroren oder frisch)
3. Nudeln, Brühe und Gemüse in den Topf geben und umrühren.
4. Schnellgardeckel aufsetzen und verschließen. Pieper auf Schnellgardeckel klicken und mittlere Taste (M) drücken bis das Symbol „soft“ erscheint.
5. Bei 1. Rufton Navigenio ausschalten.
6. Topf in den umgedrehten Deckel stellen, von selbst drucklos werden lassen.
7. Schnellgardeckel abnehmen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Käse über den Nudeln verteilen. Sahne über dem Käse verteilen.
8. Navigenio überkopf auflegen, auf große Stufe (II) schalten und ca. 5 Minuten hellbraun gratinieren.

Zander auf Gemüse

Zutaten

1 Bund Suppengrün
250 g Zanderfilet gefroren
1/2 Zitrone
Etwas Butter
Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Das Suppengrün in längliche Streifen schneiden, die Petersilie klein hacken. Das geschnittene Gemüse in ein Sieb geben und gut mit Wasser befeuchten.
2. Den 3,5l Topf auf den Navigenio stellen und das tropfnasse Suppengemüse hineingeben. Den Zander auf das Gemüse legen und den Deckel auflegen.
3. Den Navigenio auf Automatik stellen, Pieper aufsetzen und auf Karotte 8 Minuten dämpfen.
4. Nach der Garzeit den Zander bei Seite legen und das Gemüse mit etwas Butter und Salz abschmecken, den Zander mit Pfeffer, Salz und Zitrone würzen und auf dem Gemüse anrichten.

Fischstäbchen

Zutaten

10 tiefgekühlte Fischstäbchen



Zubereitung

1. Mit Hilfe des Deckels 24 cm einen Kreis aus Backpapier ausschneiden.
2. Topf auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 bis zum Brat-Fenster aufheizen, Navigenio ausschalten, Backpapier einlegen, Fischstäbchen darauf verteilen und Topf in den umgedrehten Deckel stellen.
3. Navigenio überkopf auflegen und ca. 5 Minuten nur mit der Restwärme backen. Danach Navigenio auf große Stufe schalten, Fischstäbchen ca. 4 Minuten goldbraun und kross backen.

Couscous Feta Pfanne

Zutaten

200 g Couscous	100 g Fetakäse
400 ml Gemüsebrühe	Petersilie
1 rote Paprika	Exotica
1-2 Frühlingszwiebeln	Intenso



Zubereitung

1. Paprika, Frühlingszwiebel und Feta würfeln, die Petersilie klein hacken.
2. Den 3,5l Topf auf den Navigenio stellen und auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Auf niedrige Stufe schalten und die Paprika mit den Frühlingszwiebeln anbraten.
3. Die Brühe dazu gießen und den Couscous einstreuen. Den Navigenio ausschalten. Danach den Feta sowie die Petersilie und Gewürze dazugeben und auf dem ausgeschalteten Navigenio zugedeckt 5 min quellen lassen.
4. Am Ende der Garzeit den Couscous leicht mit einer Gabel auflockern und nochmal abschmecken.

Grillgemüse

Zutaten

1 mittelgroße Zucchini	Salz
1 rote Paprika	Pfeffer
250 g Champignons	Rustico
2 EL Öl	



Zubereitung

1. Das Gemüse waschen. Die Paprika grob würfeln, Zucchini in Scheiben schneiden und die Champignons vierteln. Alles in eine Schüssel geben und mit dem Öl, Salz, Pfeffer und Rustico würzen.
2. Den 3,5l Topf auf den Navigenio stellen und auf voller Stufe einheizen. Den Pieper auf das Bratsymbol einstellen. Sobald dieser piepst den Navigenio ausschalten und das Gemüse hineingeben. Den Topf in den umgedrehten Deckel stellen und den Navigenio über Kopf auflegen und auf Stufe 2 stellen, Pieper einschalten und 5 min eingeben.

Kräuterfaltenbrot

Zutaten

600 g Mehl	40 g Hefe	125 g Butter	1 Bund Petersilie
2 TL Salz	50 ml Olivenöl	1 Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum
1/2 TL Zucker	300 ml Wasser	1 Zwiebel	



Zubereitung

1. Den Teig zubereiten. Dafür Mehl, Olivenöl, 1 TL Salz, Zucker, Hefe und Wasser miteinander vermischen bis ein fester Teig entsteht. Den Untergrund, wo der Teig anschließend drauf kommt, gut mit Mehl bestreuen. Den Teig für 30 min ruhen lassen.
2. Die Kräuterbutter: Butter, Knoblauchzehe, 1TL Salz, Zwiebel, Petersilie und Basilikum in den Quickcut geben und kleinmachen. Wichtig: Die Butter sollte Zimmertemperatur haben!
3. Nach den 30 min den Teig schön dünn ausrollen. Wichtig: Den Untergrund gut mit Mehl bestreuen.
4. Die Kräuterbutter auf den Teig verteilen, den Teig gleich groß in die Länge schneiden und die Teigstreifen falten.
5. Eine kreisrunde Form aus Backpapier ausscheiden. Tipp: Der 24 cm Deckel als Schablone benutzen.
6. Den Navigenio auf Stufe 6 einschalten. Den Pieper auf den Deckel aufsetzen und auf Bratsymbol einstellen. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, den Topf auf den Herd stellen und den Herd auf 1/3 einschalten.
7. Das Backpapier in den Topf legen. Anschließend das Faltbrot längs in den Topf legen. Wichtig: In der Mitte Platz lassen.
8. Den Navigenio überkopf auf den Topf legen und auf Stufe 1 einschalten. Den Pieper auf 15 Minuten einstellen.
9. Nach den 15 Minuten den Navigenio komplett ausschalten. Das Brot für ca. 5 Minuten im Topf lassen. Anschließend kann das Brot aus dem Topf rausgeholt werden.

Nudelauflauf vegetarisch

Zutaten für 4 Personen

250 g Nudeln nach Wahl (Fusilli, Penne)	150 g Sahne
400 ml Gemüsebrühe	100 g geriebener Käse
200 g Gemüse nach Wahl (TK-Blattspinat, Erbsen, etc.)	Salz, Pfeffer, Kräuter



Zubereitung

1. Topf auf Navigenio stellen, Energie auf höchste Stufe (6).
2. Nudeln, Brühe und Gemüse in den Topf geben und umrühren.
3. Schnellgardeckel aufsetzen und verschließen. Pieper auf den Schnellgardeckel klicken und mittlere Taste (M) drücken bis das Symbol „soft“ erscheint.
4. Bei 1. Rufton Navigenio ausschalten.
5. Topf in den umgedrehten Deckel stellen, von selbst drucklos werden lassen.
6. Schnellgardeckel abnehmen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Käse über den Nudeln verteilen. Sahne über dem Käse verteilen.
7. Navigenio überkopf auflegen, auf große Stufe (II) schalten und ca. 5 Minuten hellbraun gratinieren.

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterdip

Zutaten

Rosmarinkartoffeln
1 kg Kartoffeln
2 Rosmarinzwige
1 Prise Salz
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe

Kräuterdip
250 g Quark (20 % Fett)
150 g Joghurt (1,5 % Fett)
1 TL Senf
1/2 Zitrone
2 Zweige Dill
2 Zweige Petersilie
2 Zweige Schnittlauch



Zubereitung

1. Kartoffeln vierteln und in eine Schale geben. Anschließend die Rosmarinzwige kleinhacken und ebenfalls in die Schale geben. Eine Knoblauchzehe mit einer Knoblauchpresse klein pressen und in die Schale geben. Danach Olivenöl, Salz und Intenso in die Schale geben und alles gut durchmischen.
2. Den Topf auf den Navigenio stellen und den Navigenio auf Stufe 6 einschalten. Anschließend den Pieper auf das „Fleischsymbol“ einstellen. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, die Kartoffeln in den Topf geben und eine gerade Fläche machen.
3. Den Topf in den Servierdeckel stellen und den Navigenio überkopf auf den Topf legen. Den Navigenio auf Stufe 2 einschalten und den Pieper auf 10 Minuten einstellen.

Für den Kräuterdip

4. Den Quark und den Joghurt in den Quickcut geben. Anschließend den Saft einer halben Zitrone sowie den Senf in den Quickcut tun. Den Schnittlauch, Petersilie und Dill kleinhacken sowie eine gepresste Knoblauchzehe in den Quickcut geben. Zum Schluss einmal alles gut würzen.
5. Danach alles gut mit dem Quickcut durchmischen.

Kürbissuppe

Zutaten für 4 Personen

2 Schalotten	Pfeffer
2 Möhren	1 Prise AMC Pure Gewürz
1/2 Kürbis (Butterkürbis)	1 Prise Salz
1/2 Kürbis (Hokkaido)	1 EL Schlagsahne
2 Kartoffeln	1 TL Kürbiskernöl
1 EL Butter	

Gegrillte Garnelen

1 Knoblauchzehe
1 Prise Salz
1 EL Butter



Zubereitung

1. Schalotten, Möhren, Hokkaido-Kürbis, Butter-Kürbis und Kartoffeln kleinscheiden. Anschließend den Topf auf den Navigenio stellen und Navigenio auf Stufe 6 drehen. In den noch kalten Topf die Butter geben. Sobald die Butter leicht geschmolzen ist, Schalotten und Möhren hinzugeben und leicht anschwitzen. Anschließend den Kürbis und die Kartoffeln hinzugeben. Danach alles gut würzen und mit Wasser auffüllen (Bitte beachten, dass die Füllmenge nicht über den Griffen gehen darf).
2. Den Schnellgardeckel auf den Topf legen. Anschließend den Navigenio auf Stufe „A“ drehen und den Pieper auf Softsymbol und 1 Minute einstellen.
3. Sobald die Zeit abgelaufen ist, den Topf in den Servierdeckel stellen und den Druck von alleine los werden lassen.
4. Nachdem der Schnellgardeckel geöffnet ist, die Kürbissuppe in einer Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Abschließend beim Servieren noch ein Schuss Schlagsahne und Kürbiskernöl hinzugeben.

Für die gegrillte Garnelen

6. Garnelen auf einem Schaschlikspieß aufspießen. Topf auf den Navigenio stellen. Anschließend den Navigenio auf Stufe 6 drehen. In den kalten Topf die Butter hineingeben. Sobald die Butter geschmolzen ist, eine Knoblauchzehe auf die geschmolzene Butter hineindrücken. Die Garnelen-Spieße in den Topf legen und kurz von beiden Seiten anbraten lassen.

Hummus

Zutaten für 2 Personen

1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
250 g abgetropfte Kichererbsen (Konserven)	1 EL Zitronensaft
2 EL Tahini (Sesampaste)	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
	1/2 TL Salz
	1 TL edelsüßes Paprikapulver

Tipp

Hummus wird am besten mit frischem Fladenbrot gegessen.



Zubereitung

1. Knoblauch schälen und mit allen Zutaten in den Quick Cut geben und mit kräftigen Zügen pürieren.
2. Hummus in eine Schale geben und mit Olivenöl beträufeln.

Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen

1 kg festkochende Kartoffeln	2 EL Olivenöl
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
250 ml Gemüsebrühe	Zucker
50 ml heller Balsamessig	1/2 Bund Schnittlauch
5 getrocknete Tomaten	50 g schwarze, entsteinte Oliven

Tipp

Salat ganz nach Geschmack variieren, z.B. mit Radieschen, hartgekochtem Ei, Cocktailtomten oder mit Salatgurken.



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides mit Brühe, Essig und Pfeffer in den Topf geben und mischen, Schnellgardeckel aufsetzen und verschließen.
2. Topf auf höchster Stufe bis zum Soft-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten und ca. 1 Minute im Soft-Bereich kochen.
3. Topf nach Ende der Kochzeit in den umgedrehten Deckel stellen und von selbst drucklos werden lassen, Schnellgardeckel abnehmen.
4. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und mit Olivenöl unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, ca. 60 Minuten durchziehen lassen.
5. Vor dem Servieren Schnittlauch und Oliven in Ringe schneiden, unter den Salat mischen und servieren.

Hawaii Hähnchen

Zutaten

- 4 Hähnchenbrüste
- 4 Scheiben Schinken
- 4 Scheiben Käse
- 1 Dose Ananasscheiben oder frische Ananas



Zubereitung

1. Die Hähnchenbrust eine halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, waschen und trocken tupfen.
2. Den Topf auf dem Navigenio bis zum Bratfenster aufheizen. Den Topf in den umgedrehten Deckel stellen und mit der Hähnchenbrust bestücken. Im Topf mit Schinken, Ananas und Käse belegen.
3. Den Navigenio über Kopf auflegen und auf Stufe 2 je nach Dicke für 6-8 min grillen.

Bratwürste

Zutaten

4 gebrühte Bratwürste

Tipp

Rohe Grillwürste benötigen je nach Dicke eine Bratzeit von ca. 7 Minuten.



Zubereitung

1. Bratwürste auf einer Seite einschneiden.
2. Topf auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 bis zum Brat-Fenster aufheizen, Würste mit eingeschnittener Seite nach oben hineinlegen. Topf in den umgedrehten Deckel stellen, Navigenio überkopf auflegen und auf große Stufe schalten, ca. 4 Minuten braten.
3. Navigenio ausschalten und Bratwürste je nach Dicke 1-2 Minuten ziehen lassen.

Gulasch-Kartoffeleintopf

Zutaten

600 g Kalbsgulasch	100 ml Fleischbrühe
400 g festkochende Kartoffeln	250 g passierte Tomaten
1 Karotte	2 Zweige Rosmarin
1 kleine Zwiebel	1 EL Mehl
100 g Staudensellerie	Salz, Pfeffer
100 ml Weißwein	

Tipp

Nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln.



Zubereitung

1. Kalbsgulasch ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Karotte und Zwiebel schälen, Sellerie putzen, alles in feine Würfel schneiden. Kartoffel-, Karotten-, Zwiebel- und Selleriewürfel in den Topf geben und mischen. Kalbsgulasch mit Küchenpapier trockentupfen.
3. Topf auf höchster Stufe bis zum Brat-Fenster aufheizen, Fleisch zugeben und alles umrühren. Weißwein, Brühe, Tomatenmark, Rosmarin und Mehl zugeben. Schnellgardeckel aufsetzen und verschließen.
4. Topf auf höchster Stufe bis zum Turbo-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten und ca. 15 Minuten im Turbo-Bereich kochen.
5. Topf nach Ende der Kochzeit in den umgedrehten Deckel stellen und von selbst drucklos werden lassen.
6. Schnellgardeckel abnehmen, Rosmarinzweige entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Kraftvolle Gulaschsuppe

Zutaten

500 g mageres Rindfleisch	2 Knoblauchzehen	900 ml Rinderbrühe
5 Kartoffeln	3 TL scharfes Paprikapulver	3 Lorbeerblätter
1 große Karotte	3 TL süßes Paprikapulver	Salz, Pfeffer
2 Paprikaschoten	2 EL Tomatenmark	getrockneter Majoran
2 Zwiebeln	200 ml Rotwein	



Zubereitung

1. Rindfleisch in kleine mundgerechte Stücke schneiden.
2. Kartoffeln schälen und würfeln, Karotte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Paprikaschoten entkernen und kleinwürfeln. Zwiebel schälen und mit dem Quickcut fein hacken. Knoblauchzehen schälen und ebenfalls fein hacken.
3. Topf auf den Navigenio stellen und die Zwiebelwürfel in den kalten Topf geben. Auf Stufe 6 drehen und bis zum Bratfenster aufheizen. Dann die Hitze auf Stufe 3 zurückdrehen. Zwiebel anschwitzen - etwas an den Rand des Topfes schieben. Das Fleisch zugeben und wenn es sich löst, von allen Seiten anbraten. Tomatenmark zugeben und leicht anrösten lassen. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Gewürze und Knoblauch einrühren. Kartoffeln und Möhre unterrühren. Paprikawürfel oben darauf verteilen.
4. Navigenio auf Stufe 6 drehen. Schnellgardeckel aufsetzen, fest drücken und verschließen. In den Pieper 12 Minuten eingeben. Navigenio auf Stufe A drehen und den Pieper auf das Turbofenster einstellen.
5. Nach Ablauf der Zeit, Navigenio ausschalten und den Topf auf einer feuerfesten Unterlagen stellen. Wenn der Topf drucklos geworden ist, Secuquick abnehmen und alles gut verrühren und bei Bedarf abschmecken.

Süßsauerer Hähnchen

Zutaten

2 Hähnchenbrüste	2 EL Ketchup
1 Ei	2 EL Sojasoße
3 EL Speisestärke	1 Zwiebel
1 Dose Ananaswürfel	2 rote Paprika
6 EL Apfelessig	2 EL Öl
1 TL Salz	

Tipp

Mit Reis servieren.



Zubereitung

1. Hühnerbrüste in mundgerechte Stücke schneiden. Ananas abtropfen und den Saft auffangen. Für die Sauce Essig, Salz, Sojasauce, Öl und Ketchup verrühren. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Paprika in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Ei in kleiner Schüssel mit Pfeffer und Salz verquirlen in einer weiteren Schüssel 2 EL Speisestärke geben. Die Bruststücke zuerst in Speisestärke geben und solange wenden, bis sie alle bedeckt sind. Dann die Brüste ins Ei geben und wenden bis alle Stücke mit den Ei bedeckt sind.
3. Topf auf Bratfenster aufheizen lassen und Hitze auf 1/3 reduzieren. Etwas Öl in die Topf geben und mit einem Küchenpapier verreiben. Die Hähnchenbrüste in die Topf geben und Deckel auflegen. Aufheizen bis der Zeiger kurz vor 80 Grad ist, Deckel abnehmen und alles gut durchrühren. Kurze Zeit weiter braten und dann herausnehmen.
4. Topf mit einem Küchenpapier reinigen. Zwiebelstreifen hineingeben und bis zum Bratfenster aufheizen und anschwitzen. Dann die Paprikastücke zugeben und weiter braten. Anschließend die Ananasstücke zugeben und mit braten. Zuletzt 2 EL Speisestärke mit dem Ananassaft verrühren und dazugießen, alles gut vermischen. Die Sauce und Hähnchen untermischen und kurz aufköcheln lassen.
5. Die süßsauen Hähnchen mit Reis servieren.

Gebratene Hähnchenschenkel

Zutaten

- 4 Hähnchenschenkel (à ca. 180g)
- 1 TL getrockneter Thymian
- 2 EL Öl
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL scharfes Paprikapulver Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Hähnchenschenkel ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Thymian mit Öl, Honig, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen.
3. Topf auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 bis zum Brat-Fenster aufheizen, Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach oben einlegen und mit Gewürzpaste bestreichen und braten, bis der Wendepunkt erreicht ist.
4. Topf in den umgedrehten Deckel stellen, Navigenio überkopf auflegen und auf kleine Stufe schalten, ca. 30 Minuten goldbraun braten, zwischendurch mit entstandenem Bratensaft übergießen.

Nudelauflauf mit Speck

Zutaten für 4 Personen

150 g Speckwürfel
oder Schinken

250 g Nudeln nach Wahl
(Fusilli, Penne)

400 ml Gemüsebrühe
100 g Gemüse nach Wahl

(TK-Blattspinat,
Erbsen, Brokkoli, etc.)

100 g Sahne

100 g geriebener Käse

Salz, Pfeffer, Kräuter



Zubereitung

1. Topf auf Navigenio stellen, Energie auf höchste Stufe (6).
2. Speck in den Topf geben, kurz anbraten.
3. Nudeln, Brühe und Gemüse in den Topf geben und umrühren.
4. Schnellgardeckel aufsetzen und verschließen, Navigenio auf höchste Stufe (6). Pieper auf Schnellgardeckel klicken und mittlere Taste (M) drücken bis das Symbol „soft“ erscheint.
5. Bei 1. Rufton Navigenio ausschalten.
6. Topf in den umgedrehten Deckel stellen, von selbst drucklos werden lassen.
7. Schnellgardeckel abnehmen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Käse über den Nudeln verteilen. Sahne über dem Käse verteilen.
8. Navigenio überkopf auflegen, auf große Stufe (II) schalten und ca. 5 Minuten hellbraun gratinieren.

Pizza

Zutaten

350 g Pizza

(Empfehlung: Dr. Oetker Tradizionale)



Zubereitung

1. Topf auf Navigenio stellen, Energie auf höchste Stufe (6).
2. Pieper einschalten, auf Visiotherm klicken und mittlere Taste (M) sooft drücken bis das Bratsymbol (= Fleisch) erscheint.
3. Bei Rufton Navigenio sofort ausschalten. Topf in den umgedrehten Servierdeckel stellen. Pizza in den Topf legen.
4. Navigenio überkopf zum Backen aufsetzen und auf größte Stufe (II) schalten.
5. Auf dem Pieper, über die linke und rechte Taste, 3 Minuten einstellen.

Bauerntopf

Zutaten für 4 Personen

500 g Rinderhackfleisch	2 EL Tomatenmark	400 ml Gemüsebrühe
2 Stck. rote Paprika	2 Stck. Möhren	1 Prise Salz
1 Stck. Zwiebel	600 g Kartoffeln	1 TL Majoran



Zubereitung

1. Paprika waschen, in feine Würfel schneiden. Karotten schälen, in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Kartoffeln schälen, in feine Würfel schneiden.
2. Topf auf Navigenio stellen, Energie auf höchste Stufe (6).
3. Pieper einschalten, auf Deckel klicken und mittlere Taste (M) sooft drücken bis das Bratsymbol (= Fleisch) erscheint. Bei Rufton (Pieper) Hackfleisch in den Topf geben und verteilen. Deckel wieder auflegen.
4. Beim Erreichen des Wendepunkts (90°) Hackfleisch wenden, Tomatenmark hinzugeben und kurz mit braten.
5. Paprika, Zwiebel, Karotten und Kartoffeln zum Hackfleisch geben, mit Brühe ablöschen und gut umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
6. Schnellgardeckel aufsetzen und verschließen. Auf Pieper, über die linke und rechte Taste, 6 Minuten einstellen, auf Schnellgardeckel klicken und mittlere Taste (M) sooft drücken bis das Symbol „soft“ erscheint.
7. Bei 1. Rufton (Pieper) Energie auf niedrige Stufe (2) reduzieren. Bei 2. Rufton Navigenio ausschalten.
8. Topf nach Ablauf der Kochzeit in den umgedrehten Deckel stellen, von selbst drucklos werden lassen.

Rinderrouladen

Zutaten für 4 Personen

3 Zwiebeln	Salz, Pfeffer	Rotwein und Sahne
5 Gewürzgurken	Senf	oder Crème fraîche nach Belieben
4 Rinderrouladen	Ketchup	Brauner Saucenbinder nach
(à ca. 180 g)	8 Scheiben Speck	Belieben



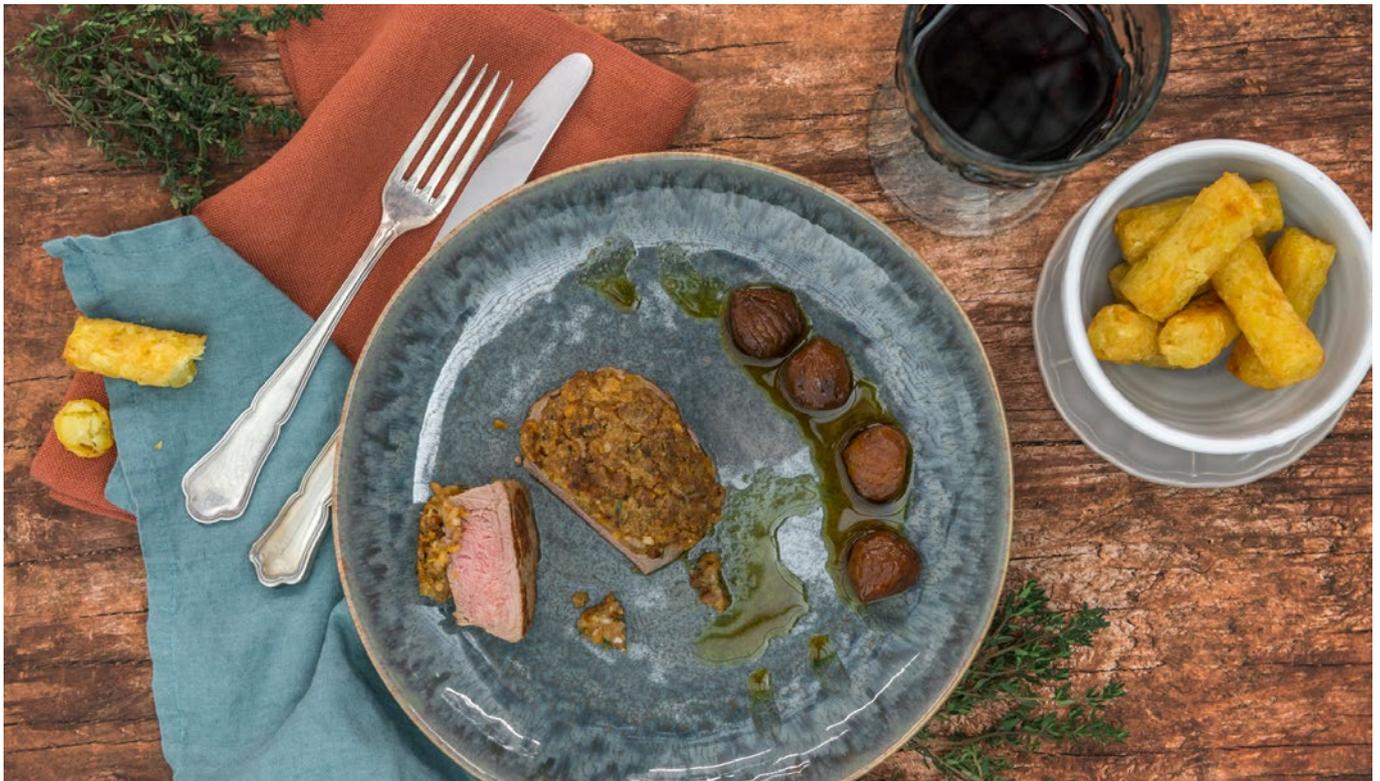
Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und würfeln. Zwei Gurken längs in dünne Scheiben schneiden und Rest fein würfeln.
2. Rouladen von einer Seite mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf und etwas Ketchup bestreichen.
3. Mit Hälfte der Zwiebeln, Speck und Gurkenstreifen belegen, aufrollen und mit Rouladennadeln oder Zahnstochern feststecken.
4. Topf auf höchster Stufe bis zum Brat-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten und Rouladen rundherum anbraten.
5. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und restliche Zwiebeln mit Gurkenwürfeln (zusammen sollten das noch ca. 100-150 g sein) kurz anschwitzen. 2 Esslöffel Ketchup unterrühren und Rouladen wieder zugeben. Sofort den Schnellgardeckel aufsetzen und verschließen.
6. Topf auf höchster Stufe bis zum Turbo-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten und ca. 20 Minuten im Turbo-Bereich kochen.
7. Topf nach Ende der Garzeit in einen umgedrehten Deckel stellen, von selbst drucklos werden lassen und Schnellgardeckel abnehmen. Sauce nach Belieben leicht binden und abschmecken.

Schweinefilet-Medaillons

Zutaten für 4 Personen

8 Schweinefilet-Medaillons (à ca. 60 g)	30 g Butter, weich
2 Scheiben Toastbrot	2 EL geriebener Parmesan
1 Zweig Estragon	2 EL grobkörniger Senf
	Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Schweinefilet-Medaillons ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Toastbrot vierteln und in den Quick Cut geben, Estragonblätter zugeben und mit einigen Zügen zerkleinern.
3. Butter, Parmesan und Senf zugeben und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zwischen Frischhaltefolie flach drücken, ca. 1 Stunde kaltstellen.
4. Topf auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 bis zum Brat-Fenster aufheizen, auf Stufe 2 schalten, Medaillons mit Küchenpapier trockentupfen, hineinlegen und braten, bis der Wendepunkt erreicht ist. Krustenmasse in 8 Stücke schneiden.
5. Medaillons wenden und zweite Seite braten, bis der Wendepunkt erneut erreicht ist. Krustenmasse auf den Medaillons verteilen. Topf in den umgedrehten Deckel stellen.
6. Navigenio überkopf auflegen und auf große Stufe schalten, ca. 3 Minuten hellbraun gratinieren.

Dampfnudeln mit Kruste

Zutaten

Für die Dampfnudeln:

300 g Mehl
10 g frische Hefe
oder ein Päckchen
Trockenhefe
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei
1 Prise Salz
200 ml Milch
30 g Butter
Mehl zum Bearbeiten

Für die Kruste:

125 ml Milch
50g Butter
1 EL Zucker



Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung hineindrücken. Die Hefe hineinkrümeln und den Zucker sowie Ei und Salz zugeben. Die Milch lauwarm erwärmen und dazu geben. Der Hefe kurz Zeit geben bis kleine Bläschen erkennbar sind. Danach alles zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Den Teig zugedeckt ca. 1h an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und 6- 7 Klöße formen. Diese mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmal 15 min gehen lassen.
3. Den 3,5l Topf auf den Navigenio stellen und mit Butter, Milch und Zucker befüllen und auf höchster Stufe erwärmen. Sobald die Butter geschmolzen ist alles nochmal durchrühren und die Klöße hineingeben.
4. Den Navigenio auf Automatik stellen und den Pieper aufsetzen. Diesen auf die Karotte stellen und 17 min. eingeben. Nach der Garzeit eure Dampfnudeln am besten mit Vanillesoße genießen.

Zwetschgen-Crumble

Zutaten

100 g Weizenmehl	500 g Zwetschgen
50 g Buchweizenmehl	1 Päckchen Vanillezucker
60 g Zucker	2 TL Speisestärke
1 Prise Salz	Puderzucker zum Bestäuben
100 g Butter, weich	

Tipp

Variere den Crumble mit Früchten der Saison z. B. mit Äpfeln (dann die Speisestärke weglassen), Aprikosen, Rhabarber oder Beeren.



Zubereitung

1. Mehle, 45 g Zucker, Salz und Butter in eine Rührschüssel geben, zu Streuseln verarbeiten und ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Zwetschgen putzen, entsteinen und in Viertel schneiden. In einem Topf mit restlichem Zucker und Vanillezucker mischen und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Speisestärke darüber stäuben und unterrühren.
3. Topf auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 bis zum Brat-Fenster aufheizen.
4. Umrühren und Streusel darauf verteilen. Topf in den umgedrehten Deckel stellen, Navigenio überkopf auflegen und auf kleine Stufe schalten, ca. 15 Minuten goldbraun backen.
5. Crumble etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Kirschkuchen

Zutaten für 4 Personen

250 g Butter	400 g Kirschen	Salz
150 g Zucker	1/2 Päckchen Backpulver	Puderzucker
300 g Mehl	4 Eier	

Zubereitung

1. Butter und Zucker solange rühren bis es cremig ist. Anschließend die Eier dazugeben. Hier ist es wichtig, die Eier nacheinander hineinzugeben.
2. Mehl, Backpulver und eine Prise Salz mischen. Das Mehl nach und nach hinzugeben. Alles verrühren bis es cremig ist.
3. Kirschen halbieren und entkernen.
4. Den Topf auf dem Navigenio stellen. Anschließend den Navigenio auf Stufe „A“ drehen.
5. Den Pieper einschalten und auf das „Fleischsymbol“ einstellen.
6. Aus Backpapier eine 26 cm Durchmesser Kreis schneiden. Hierbei kann der 24 cm Deckel helfen.
7. Das Backpapier 3 mal falten und anschließend wieder auseinander falten.
8. 200 g der Kirschen in den Teig vermischen.
9. Den Teig auf das Backpapier verteilen.
10. Das Backpapier vorsichtig in den Topf legen und den Teig gleichmäßig verteilen. Die restlichen Kirschen kommen oben drauf.
11. Den Topf in den Deckel stellen. Anschließend den Navigenio überkopf auf den Topf setzen und auf Stufe 1 drehen. Den Pieper auf das „Backofensymbol“ einschalten und auf 25 min einstellen.
12. Nach 25 min backen für mindestens 30 min im Topf auskühlen lassen. Nach dem Abkühlen, den Kuchen vorsichtig von den Topfrändern lösen. Anschließend den Deckel auf den Topf setzen und den Kuchen vorsichtig stürzen.
13. Zum Schluß mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptabbildung siehe Titelseite



AMC Rezept-Community
kochen@amc.info
www.kochenmitamc.info



AMC Deutschland



AMC International

