



PowerXL™ Multi Cooker 12-in-1

Rezeptheft



AS SEEN ON
TV
ORIGINAL

Inhaltsverzeichnis

Frittata	4	Chili	26
Eric's Frühstückssandwiches.....	6	Eric's Grillburger	28
French Toast mit Zimtschnecke	8	New York Strip Steaks	30
Mac & Cheese	10	Schweinekoteletts.....	32
Zwiebelblume.....	12	Sous Vide Barbeque-Rippchen	34
Totchos.....	14	Pulled Pork	36
Reis-Pilaw	16	Eric's Fischerpfanne	38
Vollkornreis	16	Gebratener Reis mit Garnelen	40
Naturreis.....	18	flambierte Bananen	42
Quinoa-Pilaw	18	Donuts mit einfachem Zuckerguss	44
Hähnchenpastete.....	20	Karamelliertes Eiscreme-Sandwich	46
Brathähnchen	22		
Hähnchen heißluftfrittiert.....	24		

HINWEIS:

**1 Tasse entspricht einer Tasse von ca. 240 ml Fassungsvermögen!
1TL = 1 Teelöffel, 1EL = 1 Esslöffel.**



Frittata

Ergibt 12 Portionen

Zutaten

24 Eier, aufgeschlagen
 1 $\frac{3}{4}$ Tassen Schlagsahne
 2 EL Olivenöl
 1 Tasse Zwiebel, gewürfelt
 170 g rote Paprikaschoten, in dünne Streifen geschnitten (ungefähr 1 mittelgroße Paprikaschote)
 170 g gelber Paprika, in dünne Streifen geschnitten (ungefähr 1 mittelgroßer Paprika)
 2 Tassen Schinkenstreifen
 680 g kleine Kartoffelkroketten (Tiefkühlware - nicht aufgetaut)
 90 g frische Spinatblätter
 2 Tassen geriebener Cheddar-Käse
 1 EL Salz
 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Die Eier und die Sahne in einer Schüssel verrühren. Die Mischung zur Seite stellen.
2. Den Innentopf in das Gerät stellen. 2 EL Olivenöl in den Innentopf geben.
3. Die Sauté -Einstellung (Sautieren) auswählen. Die Temperatur auf 177 °C und die Kochzeit auf 10 Minuten einstellen. Das Öl erhitzen lassen.
4. Wenn das Öl heiß ist, Zwiebel, Paprikaschoten und den Schinken hinzufügen. Goldbraun anbraten.
5. Kartoffelkroketten, Spinat, Eiemischung und Käse hinzugeben. Umrühren und 5 Minuten bei gelegentlichem Umrühren sautieren.
6. Den Heißluft-Deckel auf das Gerät aufsetzen.
7. Die Heißluftfrittier-Einstellung (Air Fry) auswählen. Die Temperatur auf 160 °C und die Kochzeit auf 20 Minuten einstellen. Falls die Frittata nach 20 Minuten nicht durch ist, den Frittiervorgang verlängern.



Eric's Frühstücksandwiches

Ergibt 9 Portionen

Zutaten

9 englische Muffins,
geschnitten und getoastet

12 Eier, aufgeschlagen

1 TL Salz

170 g Speck, in vier Teile
geschnitten

1 ½ Tassen geriebener
Cheddar-Käse

Zubereitung

1. Den Innentopf in das Gerät stellen. Den Heißluft-Deckel auf das Gerät aufsetzen.
2. Den Speck, die Eier und den Käse in eine Schüssel geben und vermischen. Die Mischung gleichmäßig im Innentopf verteilen. Die English-Muffins mit der Oberseite auf die Mischung legen. Den Unterteil der English-Muffins zur Seite stellen.
3. Die Air Fry-Einstellung (Heißluftfrittieren) auswählen. Die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen.
4. Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, einen Spatel benutzen, um Speck, Eier und die Käsemischung in neun Portionen zu schneiden. Herausnehmen und als Sandwiches auf dem English-Muffin-Boden servieren.



French Toast mit Zimtschnecken

Ergibt 9 Portionen

Zutaten

- 6 Eier
- ¾ Tasse Sahne
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zimt
- 3 EL Ahornsirup, und etwas mehr zum abschließenden Servieren
- 750 g Fertig-Zimtschnecken (Teigrollen zum Aufbacken)
- Erdbeeren zum Servieren

Zubereitung

1. In einer Schüssel Eier, Sahne, Vanilleextrakt, Zimt und 3 EL Ahornsirup vermengen.
2. Den Zimtschnecken Teig in 8 gleichgroße Teile schneiden und im Innentopf verteilen.
3. Nun die Ei-Sahne-Mischung darüber leeren.
4. Den Glasdeckel auf das Gerät aufsetzen.
5. Die Slow Cook Einstellung (Schongaren) auswählen. Die Temperatur auf 90 °C und die Kochzeit auf 60 Minuten einstellen.



Mac & Cheese

Ergibt 10-12 Portionen

Zutaten

1 kg Makkaroni
(Hörnchennudeln)
950 ml Sahne
4 Tassen Hühnerfond
4 Tassen geriebener Cheddar-
Käse

Zubereitung

1. Den Innentopf in das Gerät stellen. Alle Zutaten in den Innentopf geben und umrühren.
2. Den Glasdeckel auf das Gerät aufsetzen. Die Simmer-Einstellung (Schmoren) auswählen. Die Temperatur auf 96 °C und die Kochzeit auf 30 Minuten einstellen.



Zwiebelblume

Ergibt 1 bis 2 Portionen

Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 2 Tassen Mehl
- 3 EL Cajun-Gewürz
- 2 EL Paprika
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 1 Tasse Buttermilch

Zubereitung

1. Eine kleine Fläche an der Oberseite der Zwiebel abschneiden. Die Zwiebel schälen. Alle trockenen und beschädigten Schalen entfernen. Die Zwiebel mit der flachen Seite nach unten auf ein Schneidbrett (Wurzel Seite nach oben) legen. Dann ungefähr 1,5 cm von der Wurzel mit einem scharfen Messer einen sauberen Schnitt nach unten ziehen. Dann eine Vierteldrehung und einen weiteren sauberen Schnitt nach unten durchführen. Diesen Vorgang mit zwei weiteren Vierteldrehungen und zwei weiteren sauberen Schnitten fortsetzen.
2. Nun sollten vier saubere Schnitte vorhanden sein, die denselben Abstand aufweisen. Nun in diesen vier Abschnitten drei bis vier Schnitte nach unten ausführen, die den gleichen Abstand aufweisen. Dann die Wurzel Seite der Zwiebel nach unten drehen und die entstandenen Bereiche sorgfältig auffächern.
3. Mehl, Cajun-Gewürz, Paprika und Salz in einer Schale mischen.
4. In einer separaten Schüssel Eier und Buttermilch verrühren.
5. Die Zwiebel in die Eier- und anschließend in die Mehlmischung tunken.
6. Den Innentopf in das Gerät stellen. Den Heißluft-Deckel auf das Gerät aufsetzen.
7. Die Zwiebel mit Kochspray (Ölspray) besprühen und dann in den Innentopf legen.
8. Die Air Fry-Einstellung (Heißluftfrittieren) auswählen. Die Temperatur auf 190 °C und die Kochzeit auf 15 Minuten einstellen. Die Zwiebel während des Kochens von Zeit zu Zeit mit Kochspray einsprühen.



Totchos

Ergibt mindestens 4 Portionen

Zutaten

1 Tüte Kartoffelkroketten oder Pops

1 ½ Tassen geriebenen Cheddar-Käse

230 g Speck, gekocht und in Scheiben geschnitten

1 Tasse Pulled Pork

3 Schalotten, gehackt

2 Pflaumentomaten

¼ Tasse saure Sahne

Zubereitung

1. Den Innentopf in das Gerät stellen. Den Heißluft-Deckel auf das Gerät aufsetzen.
2. Die Air Fry-Einstellung (Heißluftfrittieren) auswählen. Die Temperatur auf 200 °C und die Kochzeit auf 18 Minuten einstellen.
3. Die Kartoffelkroketten in den Innentopf geben. Die Kartoffelkroketten nach Ablauf der Hälfte der Kochzeit wenden.
4. Nach Ablauf der Kochzeit den Rest der Zutaten mit Ausnahme der sauren Sahne gleichmäßig über den Kartoffelkroketten verteilen.
5. Die Air Fry-Einstellung (Heißluftfrittieren) auswählen. Die Temperatur auf 200 °C und die Kochzeit auf 8 Minuten einstellen. Kochen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.
6. Servieren mit saurer Sahne garnieren.

Reis Pilaw

Für 6 Portionen

Zutaten	Zubereitung
2 Tassen langkörniger weißer Reis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Innentopf in das Gerät stellen. 2. Die Rice-Einstellung (Reiskochen) auswählen. 3. Den Reis mit kaltem Wasser abspülen. 4. Die Butter und die Zwiebel hinzufügen und rund eine Minute sautieren. 5. Den Reis hinzufügen und mit der Butter und der Zwiebel vermischen. 6. Anschließend Brühe, Lorbeerblatt und Thymian hinzugeben. 7. Den Topf mit dem Glasdeckel abdecken. 8. Der Reis kann unverzüglich serviert werden, nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist - man kann den Reis aber auch im Gerät warmhalten. Das Lorbeerblatt und den Thymian vor dem Servieren entfernen.
2 EL Butter	
½ kleine Zwiebel, klein gewürfelt	
4 Tassen Hühnerbrühe	
1 Lorbeerblatt	
1 Thymianzweig	

Vollkornreis

Für 6 Portionen

Zutaten	Zubereitung
2 Tassen Vollkornreis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Innentopf in das Gerät stellen. 2. Die Rice-Einstellung (Reiskochen) auswählen. 3. Den Reis mit kaltem Wasser abspülen. 4. Reis, Brühe, Lorbeerblatt und Rosmarin hinzugeben. 5. Den Topf mit dem Glasdeckel abdecken. 6. Der Reis kann unverzüglich serviert werden, nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist - man kann den Reis aber auch im Gerät warmhalten. Das Lorbeerblatt und den Rosmarinzweig vor dem Servieren entfernen.
5 Tassen Gemüsebrühe	
1 Lorbeerblatt	
1 Rosmarinzweig	

Naturreis

Ergibt 4-6 Portionen

Zutaten	Zubereitung
1 ½ Tassen Naturreis	1. Den Innentopf in das Gerät stellen.
2 EL Butter	2. Die Rice-Einstellung (Reiskochen) auswählen.
1 Schalotte, gehackt	3. Den Reis mit kaltem Wasser abspülen.
1 Knoblauchzehe, gehackt	4. Butter, Schalotte, Knoblauch und Karotte hinzufügen und 3 Minuten lang sautieren.
1 Karotte, klein gewürfelt	5. Den Reis hinzufügen und mit Butter, Schalotte, Knoblauch und den Karottenstückchen vermengen.
4 Tassen Hühner- oder Gemüsefond	6. Anschließend Brühe, Thymian und Lorbeerblatt hinzugeben.
1 Thymianzweig	7. Den Topf mit dem Glasdeckel abdecken.
1 Lorbeerblatt	8. Der Reis kann unverzüglich serviert werden, nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist - man kann den Reis aber auch im Gerät warmhalten. Das Lorbeerblatt und den Thymian vor dem Servieren entfernen.

Quinoa-Pilaw

Für 6 Portionen

Zutaten	Zubereitung
2 Tassen Quinoa	1. Den Innentopf in das Gerät stellen.
2 EL Olivenöl	2. Die Rice-Einstellung (Reiskochen) auswählen.
1 Schalotte, fein gehackt	3. Quinoa heiß abspülen.
4 Tassen Hühner- oder Gemüsefond	4. Olivenöl und Schalotten hinzufügen und eine Minute sautieren.
1 Thymianzweig	5. Dann Quinoa dazugeben und mit der Butter vermengen.
1 Lorbeerblatt	6. Anschließend Brühe, Lorbeerblatt und Thymian hinzugeben.
	7. Den Topf mit dem Glasdeckel abdecken.
	8. Der Quinoa kann unverzüglich serviert werden, nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist - man kann den Quinoa aber auch im Gerät warm halten. Das Lorbeerblatt und den Thymian vor dem Servieren entfernen.



Hähnchenpastete

Ergibt 8 Portionen

Zutaten

- 3 Tassen Brathähnchenfleisch
- 1200 g Hühnereintopf (Dose)
- 280 g tiefgekühlte Erbsen und Karotten
- 1 Tasse Kartoffeln, gewürfelt

Pastetenteig

- 450 g Fertigpastete
- 3 EL Butter, geschmolzen

Zubereitung

1. Den Innentopf in das Gerät stellen. Alle Zutaten mit Ausnahme des Teiges und der Butter im Innentopf miteinander mischen. Den Glasdeckel auf das Gerät aufsetzen.
2. Die Simmer Einstellung (Schmoren) auswählen. Die Temperatur auf 100 °C und die Kochzeit auf 30 Minuten einstellen.
3. Nach Ablauf der Kochzeit die Fertigpasteten auf die Zutaten des Innentopfs legen. Den Heißluft-Deckel auf das Gerät aufsetzen.
4. Die Air Fry -Einstellung Heißluftfrittieren auswählen. Die Temperatur auf 165 °C und die Kochzeit auf 10 Minuten einstellen. Garen, bis die Kruste goldbraun ist.
5. Die Pasteten vor dem Servieren mit geschmolzener Butter bepinseln.



Brathähnchen

Ergibt 4 Portionen

Zutaten

- 1,8 kg Hähnchen
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Paprika
- 1 TL Salz
- 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 6 Salbeiblätter
- 3 Thymianzweige, getrennt
- 3 Rosmarinzweige
- 3 große Karotten, in Scheiben geschnitten
- 450 g Babykartoffeln

Zubereitung

1. Knoblauch, Paprika, Salz und schwarzen Pfeffer in einer Schüssel mischen. Das Hähnchen anschließend mit der Gewürzmischung einreiben.
2. Die Zwiebel, Salbei und die Hälfte des Thymians im Inneren des Hähnchens verteilen.
3. Den Innentopf in das Gerät stellen. Den Heißluft-Deckel auf das Gerät aufsetzen.
4. Die Roast-Einstellung (Braten) auswählen. Die Temperatur auf 165 °C und die Kochzeit auf 40 Minuten einstellen. Das Gerät vorheizen.
5. Nach dem Vorheizen des Geräts das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Innentopf legen und das Hähnchen und den Rosmarin, die Karotten, Kartoffeln und den restlichen Thymian um das Hähnchen herum verteilen. Das Hähnchen nach der Hälfte der Bratzeit wenden. Darauf achten, dass die Innentemperatur des Hähnchens 75 °C erreicht.
6. Das Hähnchen vor dem Servieren rund 15 Minuten ruhen lassen.

Hähnchen heißluftfrittiert

Ergibt 4 Portionen

Zutaten	Zubereitung
2 Eier	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ei und Buttermilch in einer Schüssel vermengen. 2. In einer anderen Schüssel Mehl, Salz, schwarzen Pfeffer, Senfpulver, Selleriesalz, Knoblauchpulver und Paprika mischen. 3. Jedes Hähnchenstück in die Eimischung tunken und anschließend in der Mehlmischung wenden. 4. Den Innentopf in das Gerät stellen. Den Heißluft-Deckel auf das Gerät aufsetzen. 5. Die Air Fry Einstellung (Heißluftfrittieren) auswählen. Die Temperatur auf 200 °C und die Kochzeit auf 30 Minuten einstellen. Das Gerät vorheizen. 6. Nach dem Vorheizen die Hähnchenstücke in den Innentopf geben. Die Hähnchenstücke nach der Hälfte der Grillzeit wenden. Darauf achten, dass die Innentemperatur des Hähnchens 75 °C erreicht.
2 Tassen Buttermilch	
2 Tassen Mehl	
1 EL Salz	
1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer	
1 TL Senfpulver	
1 TL Selleriesalz	
1 TL Knoblauchpulver	
1 EL Paprika	
Ein 1,8 kg schweres Hähnchen in 8 Stücke schneiden*	

ERIC'S TIPP: Für ein besonders knuspriges Hähnchen, die Fleischstücke zweimal in der Mehlmischung wenden.

*Anstatt das gesamte Hähnchen zu zerteilen, kann man auch folgende Stücke verwenden:

- 2 Hähnchenschenkel
- 2 Hähnchenkeulen
- 2 Hähnchenbrüste, in Hälften geschnitten
- 2 Hühnerflügel

Chili con Carne

Für 6 Portionen

Zutaten

900 g Rinderhack
 1 Zwiebel, klein gewürfelt
 3 EL Chilipulver
 1 TL gemahlener Kümmel
 1 TL gemahlener Koriander
 1 EL Salz
 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
 1 EL Paprika
 2 EL Zucker
 425 g schwarze Bohnen, abgetropft
 430 g Kidneybohnen aus der Dose, abgetropft
 800 g passierte Tomaten
 ½ Tasse Wasser
 1 Tasse Maiskörner

Zubereitung

1. Den Innentopf in das Gerät stellen.
2. Die Sauté -Einstellung (Sautieren) auswählen. Die Temperatur auf 177 °C und die Kochzeit auf 15 Minuten einstellen.
3. Rinderhack hinzufügen und rund 6 Minuten sautieren.
4. Zwiebel hinzufügen und rund 3 Minuten sautieren.
5. Chilipulver, Kümmel, Koriander, Salz, schwarzer Pfeffer, Paprika und Zucker begeben und 2 Minuten sautieren.
6. Die Bohnen, Tomaten, Wasser und Maiskörner hinzufügen. Den Glasdeckel auf das Gerät aufsetzen.
7. Die Simmer-Einstellung (Schmoren) auswählen. Die Temperatur auf 95 °C und die Kochzeit auf 60 Minuten einstellen.



Eric's Burger

Ergibt 4 Portionen

Zutaten

4x 225 g Hamburger
 ¼ Tasse Margarine
 1 TL Salz
 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
 4 Briochebrötchen, in Hälften geschnitten
 1 Tasse zerpflückter Eisbergsalat
 4 Tomatenscheiben
 4 Scheiben rote Zwiebel
 ¼ Tasse Mayonnaise
 2 EL Relish
 2 EL Ketchup
 1 TL gelber Senf

Zubereitung

1. Den Innentopf in das Gerät stellen. Die Grillplatte in den Innentopf legen. Den Heißluft-Deckel auf das Gerät aufsetzen.
2. Die Grill-Einstellung (Grill) auswählen. Die Temperatur auf 200 °C und die Kochzeit auf 8 Minuten einstellen. Das Gerät vorheizen lassen.
3. Die Hamburger mit Salz und gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Nach dem Vorheizen des Geräts die Hamburger auf die Grillplatte legen. Den Deckel schließen und die Hamburger bis zum gewünschten Garzustand grillen (ungefähr 4 Minuten auf jeder Seite). Die Hamburger entnehmen und zur Seite legen. Die Innenseite der Brötchen mit der Margarine bestreichen und die bestrichenen Seiten dann auf die Grillplatte legen.
4. Die Air Fry Einstellung (Heißluftfrittier) auswählen. Die Temperatur auf 200 °C und die Kochzeit auf 4 Minuten einstellen.
5. Die Hamburger zusammenstellen: Kopfsalat, Tomate und Zwiebel auf den unter Teil des Brötchens legen und mit dem Hamburgerpattie, Mayonnaise, Relish, Ketchup und Senf belegen und würzen und dann die Oberseite des Brötchens darauflegen.



New York Hüftsteak

Ergibt 4 Portionen

Zutaten

Knoblauchzehen
8 kleine Snackpaprika
2 EL Olivenöl
4x 310 g Hüftsteak
1 EL Salz
1 TL grob gemahlener
schwarzer Pfeffer
2 Rosmarinzweige

Zubereitung

1. In einer Schüssel Knoblauch und Paprika mit dem Olivenöl vermengen.
2. Steaks mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
3. Den Innentopf in das Gerät stellen. Die Grillplatten in den Innentopf legen. Den Heißluft-Deckel auf das Gerät aufsetzen.
4. Die Grill-Einstellung (Grill) auswählen. Die Temperatur auf 200 °C und die Kochzeit auf 10 Minuten einstellen. Das Gerät vorheizen.
5. Nach dem Vorheizen des Geräts, die Steaks auf die Grillplatte legen und mit Paprika, Knoblauch und Rosmarin umgeben. Die Steaks 5 Minuten lang grillen, dann wenden und mit dem Grillen fortfahren, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist.



Schweinекoteletts

Ergibt 4 Portionen

Zutaten

4 dick geschnittene
Schweinекoteletts

2 EL Olivenöl

1 EL Salz

1 TL gemahlener schwarzer
Pfeffer

2 Rosmarinzwige, gehackt

½ TL Knoblauchpulver

½ TL Zwiebelpulver

Tomatensalat

560 g Kirschtomaten bunt

2 EL Olivenöl extra vergine

1 TL Rotweinessig

1 kleine Knoblauchzehe,
gehackt

¼ rote Zwiebel, klein gewürfelt

4 Basilikumblätter, gehackt

Salz zum Abschmecken

gemahlener schwarzer Pfeffer
zum Abschmecken

Zubereitung

1. Die Schweinекoteletts mit der Mischung aus Olivenöl, Salz, schwarzem Pfeffer, Rosmarin, Knoblauch und Zwiebel einreiben.
2. Den Innentopf in das Gerät stellen. Die Grillplatte in den Innentopf geben. Den Heißluft-Deckel auf das Gerät aufsetzen.
3. Die Grill-Einstellung (Grill) auswählen. Die Temperatur auf 200 °C und die Kochzeit auf 10 Minuten einstellen. Das Gerät vorheizen.
4. Nach dem Vorheizen die Schweinекoteletts in den Innentopf geben. Darauf achten, dass die Innentemperatur der Schweinекoteletts 61 °C erreicht.
5. Die Zutaten des Tomatensalats in einer Schüssel umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Schweinекoteletts mit Tomatensalat servieren.



Sous Vide Barbecue-Rippchen

Ergibt 4 Portionen

Zutaten

2 Kotelettrippchen, halbiert
1 TL gemahlener Koriander
1 EL Paprika
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver
1 TL gemahlener Kümmel
1 TL Salz
1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
4 Tassen Wasser
1 Tasse Barbecuesoße

Zubereitung

1. Die Kotelettrippchen mit der Mischung aus Koriander, Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Kümmel, Salz und Pfeffer einreiben.
2. Den Innentopf in das Gerät stellen. Die Rippchen und das Wasser in den Innentopf geben. Den Glasdeckel auf das Gerät aufsetzen.
3. Die Slow Cook-Einstellung (Schongaren) auswählen. Die Temperatur auf 90 °C und die Kochzeit auf 6 Stunden einstellen. Falls die Rippchen nicht auseinanderfallen, ist zusätzliche Kochzeit notwendig.
4. Die Rippchen herausnehmen und großzügig mit der Barbecuesoße bestreichen. Die Grillplatte in den Innentopf legen. Die Rippen auf die Grillplatte legen.
5. Die Air Fry-Einstellung (Heißluftfrittieren) auswählen. Die Temperatur auf 200 °C und die Kochzeit auf 5 Minuten einstellen.



Pulled Pork

Ergibt 8-10 Portionen

Zutaten

1x oder 1 Schweineschulter
(Schweinenacken) 1,8 kg

1 EL Salz

1 TL gemahlener schwarzer
Pfeffer

1 TL Knoblauch granuliert

1 TL Zwiebel granuliert

1 TL Kümmel

4 Tassen Wasser

2 Tassen Barbecuesoße

Zubereitung

1. Den Braten mit der Mischung aus Salz, schwarzem Pfeffer, Knoblauch, Zwiebel und Kümmel einreiben.
2. Den Innentopf in das Gerät stellen. Die Schweinsschulter und das Wasser in den Innentopf geben. Den Glasdeckel auf das Gerät aufsetzen.
3. Die Slow Cook-Einstellung (Schongaren) auswählen. Die Temperatur auf 90 °C und die Kochzeit auf
4. 10 Stunden einstellen. Das Schweinefleisch nach Ablauf der Hälfte der Kochzeit wenden.
5. Nach Ablauf der Kochzeit den größten Teil des Safts aus dem Innentopf ablassen und das Schweinefleisch mit zwei Gabeln zerpfücken. Barbecuesoße hinzugeben und servieren.

ERIC'S TIPP: Pulled Pork eignet sich hervorragend zum Servieren auf Totchos und für Pulled Pork-Burger.



Eric's Fischerpfanne

Ergibt 4 - 6 Portionen

Zutaten

12 Venusmuscheln
 450 g Miesmuscheln
 2 Maiskolben, dreigeteilt
 450 g mittelgroße Garnelen,
 geschält und gesäubert
 220 g Chorizowurst, geschnitten
 120 g Butter, geschmolzen
 3 EL Petersilie, gehackt
 1 Zitrone, in Scheiben
 geschnitten

Zubereitung

1. Den Innentopf in das Gerät stellen. Venusmuscheln, Miesmuscheln, Mais, Garnelen und Wurst in den Innentopf legen. Den Glasdeckel auf das Gerät aufsetzen.
2. Die Steam-Einstellung (Dampfgaren) auswählen. Die Temperatur auf 100 °C und die Kochzeit auf 15 Minuten einstellen. Während des Kochens gelegentlich rühren. Alle Muscheln entfernen, die sich nicht öffnen.
3. Vor dem Servieren die geschmolzene Butter darüber gießen und mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren.

Gebratener Reis mit Garnelen

Ergibt 4 Portionen

Zutaten

3 EL Traubenkernöl
1 kleine rote Paprikaschote, in dünne Streifen geschnitten (ca. 140 g)
450 g mittelgroße Garnelen, geschält und gesäubert
2 Tassen gekochter Reis
3 Eier, geschlagen
½ Tasse gefrorene Erbsen, aufgetaut
½ Tasse gehackte Schalotten
3 EL Sojasoße
1 EL Austersoße

Zubereitung

1. Den Innentopf in das Gerät stellen. Das Traubenkernöl in den Innentopf leeren.
2. Die Sauté-Einstellung (Sautieren) auswählen. Die Temperatur auf 190 °C und die Kochzeit auf 15 Minuten einstellen. Das Öl erhitzen lassen.
3. Nachdem das Öl erhitzt ist, die Paprika hinzugeben und weichkochen.
4. Die Garnelen hinzufügen und 2 Minuten lang umrühren.
5. Dann den Reis hinzufügen und umrühren, bis er sich genügend erhitzt hat.
6. Eine Vertiefung in der Mitte des Reises drücken und die Eier in die Mitte der Vertiefung geben. Die Eier 3-4 Minuten lang kochen lassen und dann in den Reis rühren.
7. Erbsen, Schalotten, Sojasoße und Austersoße begeben. Umrühren und servieren.

Flambierte Bananen

Ergibt 8 Portionen

Zutaten

120 g Butter
¼ Tasse hellbrauner Rohzucker
4 Bananen, in Scheiben
geschnitten
½ TL Zimt
¼ Tasse Rum
4 große Kugeln Vanilleeis
Schlagsahne zum Servieren
Himbeeren, zum Servieren

Zubereitung

1. Den Innentopf in das Gerät stellen. Die Butter und den Zucker in den Innentopf geben.
2. Die Sauté-Einstellung (Sautieren) auswählen. Die Temperatur auf 177 °C und die Kochzeit auf 10 Minuten einstellen.
3. Nachdem die Butter und der Zucker geschmolzen sind, Bananen, Zimt und Rum hinzufügen. 4 Minuten lang sautieren.
4. Die flambierten Bananen sorgfältig über das Eis löffeln, mit Schlagsahne bedecken und mit Himbeeren garnieren.



Donuts miteinfachem Zuckerguss

Ergibt 8 Stück

Zutaten

8 runde Teiglinge aus frischem Fertighefeteig (am besten Krapfen/Berlinerteig)

Pflanzenöl oder Rapsöl

450 g Zuckerguss

½ Tasse Farbstreusel

Zubereitung

1. In jedes Teigstück ein kleines rundes Loch in der Mitte schneiden.
2. Den Innentopf in das Gerät stellen. Fünf bis sechs Zentimeter hoch Öl in den Innentopf leeren.
3. Die Fry-Einstellung (Frittieren) auswählen. Die Temperatur auf 190 °C einstellen.
4. Nachdem das Öl 190 °C erreicht hat, die Teiglinge in Öl frittieren. Anschließend die Küchenzange verwenden, um die Donuts sorgfältig aus dem Topf zu nehmen, damit sie abkühlen können.
5. Den Zuckerguss in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen (15-20 Sekunden - Packungsangabe beachten).
6. Die Donuts in den Zuckerguss tauchen und dann mit Streuseln garnieren. Vor dem Servieren warten, bis die Glasur ausgehärtet ist.

HINWEIS: Den Heißluftdeckel bei diesem Rezept nicht einsetzen.

Blondie Eiscremesandwich

Ergibt 8-10 Portionen

Zutaten

5,6 l Vanilleeis

450 g Chocolate Chip
Cookie-Fertigteig (Rolle) in 24
Scheiben schneiden

¼ Tasse Schokoladensirup

1 Tasse Schokoladenstreusel

Zubereitung

- 1. Formung des Eises als Scheibe:** Eine Backform, die in den Innentopf passt, mit Frischhaltefolie auskleiden. Das Eis in die ausgekleidete Backform geben und mit Frischhaltefolie bedecken. Für eine Stunde einfrieren.
- 2.** Zwei Backformen, die in den Innentopf passen, mit Kochspray (Ölspray) einsprühen, um ein Haften des Teigs zu vermeiden und die Formen anschließend mit Backpapier auskleiden. Den Keksteig gleichmäßig auf beide Backformen verteilen.
- 3.** Den Innentopf in das Gerät stellen. Eine der beiden Backformen mit dem Keksteig in den Innentopf legen. Das andere Form mit Keksteig kühlen, während der erste Keksteig gebacken wird. Den Heißluft-Deckel auf das Gerät aufsetzen.
- 4.** Die Bake-Einstellung (Backen) auswählen. Die Temperatur auf 165 °C und die Kochzeit auf 15 Minuten einstellen. Backen bis die Zeit abgelaufen ist.
- 5.** Nachdem der erste Keksteig gebacken ist, den Backvorgang mit dem zweiten Keksteig wiederholen. Beide Keksteige abkühlen lassen.
- 6.** Eine Keksscheibe auf eine Platte legen und mit Eis bedecken. Dann mit Schokoladensirup beträufeln. Danach die zweite Keksscheibe drauflegen und den Rand des dadurch entstehenden Eis-Sandwiches in den Schokoladenstreuseln rollen. Vor dem Servieren eine Stunde einfrieren.



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload

<https://www.powerxl-multicooker.tv/recipes>



CH: MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Schweiz
EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline
ROW: +43 1 2676967
office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv