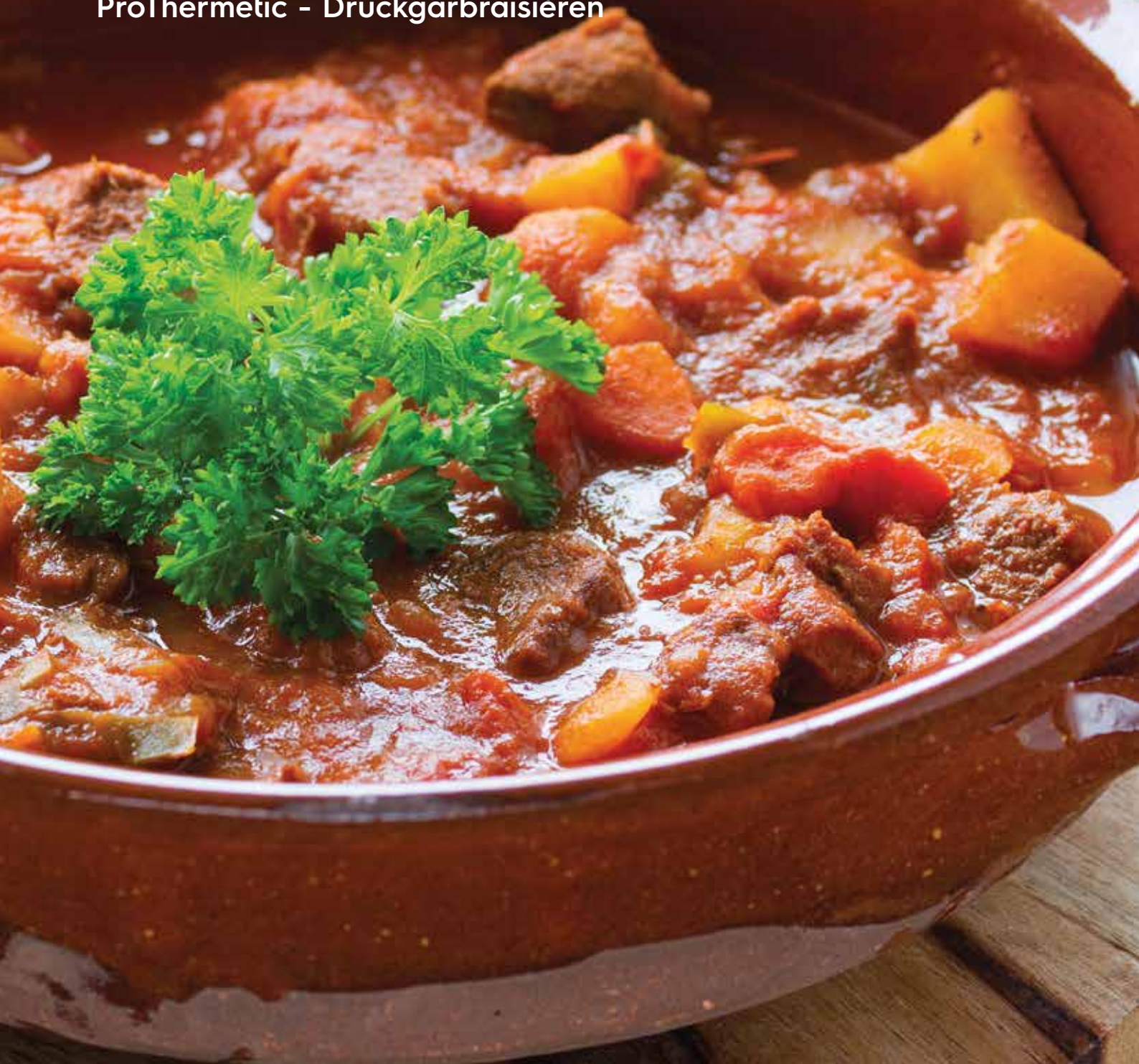


Rezeptbuch

ProThermetic - Druckgarbraisièren



thermaline

Swiss Design

So lesen Sie die Rezepte



International

Gesamtzeit:
20 Min.

Prüfen Sie die Herkunft des Rezepts und die gesamte Garzeit, inklusive Vorheizen und Vorbereitung.



DRUCKMODUS: Einstellung von Phasen und Zeiten für das Druckgaren, wie im Rezept angegeben.



GARMODUS: Einstellung von Phasen für das Vorheizen, Schmoren oder Grillen.



KOCHMODUS: Einstellung von Phasen für das Vorwärmen oder Kochen.



SCHONGAREN: Schonendes Erwärmen von empfindlichen Lebensmitteln.



FÜHLER: Sensor, der die Einstellung der gewünschten Kerntemperatur des Produkts gemäß Rezept ermöglicht.



QR-Code: Scannen Sie den Code und schauen Sie sich das Video zum entsprechenden Rezept an.



TIPP: Empfehlungen der Electrolux-Professional-Köche, um die Nutzung der Maschine zu optimieren und die besten Kochergebnisse zu erzielen.



MINDESTBELADUNG: Minimal erforderliche Beladung, um eine korrekte Druckphase zu gewährleisten. Diese Hinweise sehen Sie bei Rezepten, bei denen die jeweilige Mindestbeladung wichtig ist.



MULTITASKING: Optimieren Sie Ihre Zeit, indem Sie mehrere Gerichte gleichzeitig kochen. Diesen Hinweis sehen Sie bei Rezepten, bei denen dies möglich ist.



VEGAN: zeigt an, dass das Rezept vegan ist.



GLUTENFREI: zeigt an, dass das Rezept glutenfrei ist.

Verwendete Geräte und Zubehör



90-Liter-Druckgarbraisiere für bis zu 4 GN 1/1-Behälter (mit Aufhängung)



170-Liter-Druckgarbraisiere für bis zu 6 GN 1/1-Behälter (mit Aufhängung)

Hinweis: Wenn Sie bei einem Rezept Behälter mit einer voll beladenen 170-Liter-Druckgarbraisiere verwenden, bedeutet das nicht zwangsläufig, dass die Beladung einer 90-Liter-Druckgarbraisiere verdoppelt werden muss.



Für jedes Rezept finden Sie die Angabe von weiteren verwendeten Geräten (empfohlen, um eine Komplettlösung herzustellen) und die Liste des Zubehörs für die Druckgarbraisiere.

Alle Rezepte wurden mit einer Elektro-Druckgarbraisiere mit einer Kapazität von 90 Liter getestet.

Inhalt

Internationale Rezepte



Artischocken	5
Brauner Kalbsfond	6
Schmorfleisch	7
Rinderschmorbraten	8
Rinderschmorbraten - Über Nacht garen	9
Geschmortes Kalbsfleisch	10
Hühnerbrühe	11
Krustentiersuppe	12
Gulasch	13
Kartoffelpüree	14
Seeteufel mit Brokkoli-Sauce	15
Birnen in Glühwein	16
Pudding	17

Europäische Rezepte



Kabeljau auf mediterrane Art	18
Linsensuppe	19
Gemüsesuppe	20
Oktopus mit Tomatensauce	21

Brasilianische Rezepte



Feijoada	22
----------------	----

Chinesische Rezepte



Reis auf kantonesische Art	23
Geschmorter Schweinebauch mit Gemüse	24
Geschmorter Tofu	25

Französische Rezepte



Crème Brûlée	26
--------------------	----

Deutsche Rezepte



Kartoffelrösti	27
Sauerkraut	28

Indische Rezepte



Butter-(Tandori)-Huhn	29
Tomaten- und Zwiebel-Chutney	30
Dal Makhani	31
Lamb Korai	32
Punjabi Chole	33

Indonesische Rezepte



Makrelen-Curry	34
----------------------	----

Italienische Rezepte



Bolognese-Sauce	35
Tintenfisch mit Erbsen	36
Ossobuco	37
Peperonata	38
Polenta	39
Risotto mit grünen Erbsen	40
Risotto mit Spargel und Jakobsmuscheln	41
Kutteln	42
Kabeljau in Rahm	43

Spanische Rezepte



Paella Valenciana	44
-------------------------	----

US-amerikanische Rezepte



Apfelmus	45
Rindergulasch	46
Rindergeschnetzeltes	47
Carnitas	48
Charros-Bohnen	49
Pasta mit Käsesauce	50
Cheesecake	51
Hähnchen mit Reis	52
Hühnernudelsuppe	53
Kubanische schwarze Bohnen	54
Gebratener Reis	55
Frijoles (Bohnenpaste)	56
Karamellierte Möhren	57
Jambalaya	58
Penne in Marinara-Sauce	59
Wirsing Kohl	60
Selbstgemachte Käsesauce	61
Selbstgemachte Fleischsauce	62
Sloppy Joes	63
Spaghetti in Fleischsauce	64
Truthahn-Chili	65
Kartoffelpüree	66

Türkische Rezepte



Kichererbsen mit Fleisch	67
Rote Linsensuppe	68
Tas Kebab	69



Artischocken



International
Gesamtzeit:
20 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Artischocken 10 kg
- ▶ Wasser 6 l
- ▶ Semmelbrösel 1,5 kg
- ▶ Petersilie
- ▶ Salz
- ▶ Knoblauch
- ▶ Extr natives Olivenöl

Vorgehen:

▶ 6 l Wasser hinzugeben und im Garmodus auf 200 °C vorheizen.

TIPP: Bei kleinen Mengen Wasser im Garmodus vorheizen, um den Kochprozess zu beschleunigen.

▶ Artischocken in die Behälter geben (2,5 kg pro GN 1/1). Blindboden für Behälter im unteren Bereich und Aufhängung für Behälter im oberen Bereich nutzen. Artischocken hinzugeben, wenn das Wasser zu kochen beginnt.

▶ Restliche Zutaten hinzufügen.

TIPP: Für dieses Rezept wird weniger Wasser benötigt, wenn das Produkt tiefgefroren ist.

▶ Deckel schließen und **15 Minuten druckgaren.**

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

Lebensmittel	90-Liter-Druckgarbraisière	170-Liter-Druckgarbraisière	Gesamteinsparungen durch Druckgaren im Vergleich zum traditionellen Kochen*	
			Zeiteinsparung	Energieeinsparung
Gulasch (anbraten)	15 kg/Beladung	29 kg/Beladung	-	-
Gulasch (Druckgaren)	45 kg/Beladung	86 kg/Beladung	55 %	77 %
Hamburger	240 St./Stunde	450 St./Stunde	-	-
Omelette	300 St./Stunde	560 Portionen/ Stunde	-	-
Möhren (gar gekocht)	16 kg/Beladung	24 kg/Beladung	52 %	77 %
Blumenkohl (gekocht)	16 kg/Beladung	24 kg/Beladung	25 %	51 %
Tintenfisch (gar gekocht)	20 kg/Beladung	30 kg/Beladung	38 %	76 %
Trockenreis (gekocht)	20 kg/Beladung	38 kg/Beladung	18 %	48 %
Oktopus (gekocht)	32 kg/Beladung	60 kg/Beladung	44 %	75 %
Kartoffeln (vollständig gekocht)	50 kg/Beladung	94 kg/Beladung	32 %	65 %
Reispudding	60 kg/Beladung	113 kg/Beladung	65 %	75 %
Zucchini (gar gekocht)	20 kg/Beladung	38 kg/Beladung	56 %	73 %
Tagliatelle aus Hartweizen	36 kg/Stunde	68 kg/Stunde	-	-

Hinweis: Produktivität, Zeit- und Energieeinsparungen wurden auf der Grundlage interner Tests berechnet.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	12 kg	20 Min.	15 %	120 g	85	67 % (40 Min.)
170 l	18 kg				128	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/2 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Blindboden



Aufhängung

Brauner Kalbsfond



International
Gesamtzeit:
5/6 Std.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Kalbsknochen 12 kg
- ▶ Möhren (grob geschnitten) 4 kg
- ▶ Sellerie (grob geschnitten) 4 kg
- ▶ Zwiebeln (grob geschnitten) 4 kg
- ▶ Tomatenmark 0,4 kg
- ▶ Rotwein 8 l
- ▶ Wasser 40 l
- ▶ Lorbeerblätter 3 Stück
- ▶ Salz
- ▶ Handvoll ganze schwarze Pfefferkörner

Vorgehen:

- ▶ Knochen mit der Hälfte des Tomatenmarks einreiben und im Ofen 15 Minuten lang braten, bis sie eine dunkle goldbraune Farbe angenommen haben und stark karamellisiert sind.
- ▶ Auf 160 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Während die Knochen braten (SkyLine Premium⁵) Öl in die Druckgarbraisière geben und erst die Möhren, dann die Zwiebeln und dann den Sellerie karamellisieren.
- ▶ Sobald das Gemüse gut karamellisiert ist, verbleibendes Tomatenmark

in die Druckgarbraisière geben und kochen.

- ▶ Rotwein und Knochen hinzufügen.

- ▶ Wasser zu den Knochen geben und 2 Stunden lang **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Nach der Druckphase Deckel öffnen und weitere 2-3 Stunden im Kochmodus (Energistufe 3) kochen.

- ▶ Flüssigkeit erst durch ein großes grobes Sieb und danach durch 2 Feinsiebe passieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	72 kg	5 Std.	20 %	50 g	1152	56 % (7 Std.)
170 l	137 kg				2189	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

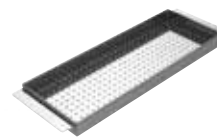
Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



SkyLine Premium⁵



Siebe - siehe ProThermic Zubehörbuch

Schmorfleisch Über Nacht garen



International
Gesamtzeit:
12 Std.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Huhn 15 kg
- ▶ Rind 15 kg
- ▶ Zunge 10 kg
- ▶ Wasser 40 l
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Fleisch und Wasser in einen Vakuumbutel geben (Wassermenge: 20 % des Gewichts jeder Fleischsorte).

- ▶ Auf 80 °C im **Kochmodus** vorheizen. Wenn das Wasser die Zieltemperatur erreicht hat, Beutel hineingeben.

TIPP: Bei großen Mengen Wasser im Kochmodus vorheizen, um den Kochprozess zu beschleunigen.

- ▶ Deckel schließen und Ventil öffnen.

- ▶ Bei 80 °C im **Kochmodus für 12 Stunden kochen** (nicht im Druckmodus, 3 Stunden für das Huhn, 12 Stunden für den Rest).

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung
90 l	40 kg	12 Std.	35 %	240 g	108
170 l	76 kg				206

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 der Druckgarbraisière.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Vakuumpacker



Vakuumbutel - siehe Katalog mit Zubehör und Verbrauchsmaterialien

Rinder- schmorbraten

Druckgaren



International
Gesamtzeit:
1½ - 2 Std.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Fleisch (insgesamt 6 Stücke) 39 kg
- ▶ Tomaten 6 kg
- ▶ Rotwein 3,6 l
- ▶ Sellerie (gehackt) 1,2 kg
- ▶ Möhren (gehackt) 1,2 kg
- ▶ Zwiebeln (gehackt) 1,2 kg
- ▶ Wasser 1,2 l
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 220 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Fleisch braten.
 - TIPP:** Um das Fleisch optimal anzubraten, empfehlen wir, die unten angegebene Menge nicht zu überschreiten.
- ▶ Gemüse, Rotwein, Wasser und geschälte Tomaten in die Druckgarbraisière geben.
- ▶ Den **Fühler** in das Fleisch stecken und auf 82 °C einstellen.

TIPP: Um ein optimales Kochergebnis zu erzielen, sollten die Stücke gleich groß und schwer sein.

- ▶ Deckel schließen und **druckgaren** , bis das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Mehl zur Sauce geben und mit **Bermixer Pro** mixen.
- ▶ Fleisch im **SkyLine Chill⁵** Schockkühler abkühlen.
- ▶ In Servierportionen schneiden.
- ▶ Im **SkyLine Premium⁵** regenerieren lassen.

Hinweis: Die gesamte Kochzeit kann abhängig von der Größe und dem Gewicht der Stücke variieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Beladung zum Schmoren	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	45 kg	15 kg	5 Std.	40 %	200 g	135	70 % (4 Std.)
170 l	86 kg	29 kg				258	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermatic
Elektr. Druckgarbraisière



Bermixer
PRO



SkyLine Premium⁵
SkyLine Chill⁵ Schockkühler



TRS
Gemüseschneider

Rinder- schmorbraten

Über Nacht garen



International
Gesamtzeit:
6/8 Std.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Fleisch (insgesamt 6 Stücke) 39 kg
- ▶ Tomaten 6 kg
- ▶ Rotwein 3,6 l
- ▶ Sellerie (gehackt) 1,2 kg
- ▶ Möhren (gehackt) 1,2 kg
- ▶ Zwiebeln (gehackt) 1,2 kg
- ▶ Wasser 1,2 l
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 220 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Fleisch braten.
 - TIPP:** Um das Fleisch optimal anzubraten, empfehlen wir, die unten angegebene Menge nicht zu überschreiten.
- ▶ Gemüse, Rotwein, Wasser und geschälte Tomaten in die Druckgarbraisière geben.
- ▶ Erste Phase: Kerntemperatur mit dem **Fühler** auf 78 °C und Bodentemperatur auf 84 °C einstellen.

TIPP: Um ein optimales Kochergebnis zu erzielen, sollten die Stücke gleich groß und schwer sein.

- ▶ Zweite Phase: Temperatur auf 70 °C einstellen.
- ▶ Deckel schließen und Ventil auf dem Deckel geöffnet lassen.
- ▶ **Am Tag danach** Fleisch und Sauce herausnehmen.
- ▶ Mehl zur Sauce geben und mit **Bermixer Pro** mixen.
- ▶ Fleisch im **SkyLine Chill⁵** Schockkühler abkühlen.
- ▶ In Servierportionen schneiden.
- ▶ Im **SkyLine Premium⁵** regenerieren lassen.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Beladung zum Schmoren	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung
90 l	45 kg	15 kg	6/8 Std.	40 %	200 g	135
170 l	86 kg	29 kg				258

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermatic
Elektr. Druckgarbraisière



Bermixer
PRO



SkyLine Premium⁵
SkyLine Chill⁵ Schockkühler



TRS
Gemüseschneider

Geschmortes Kalbsfleisch



International

Gesamtzeit:
1 Std. 45 Min.



gluten-frei

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Fleisch 39 kg
- ▶ Gemüse (gehackt) 5 kg
- ▶ Wasser 6,5 l
- ▶ Wein 6,5 l
- ▶ Salbei und Rosmarin
- ▶ Öl
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 200 °C im **Garmodus** 5 Minuten lang vorheizen.
- ▶ Kalbsfleisch 5 Minuten lang anbraten.
 - TIPP:** Um optimale Kochergebnisse bei voller Beladung zu erzielen, werden Portionen mit gleicher Größe und gleichem Gewicht empfohlen.
- ▶ Gemüse, Wasser und Wein hinzugeben.
 - TIPP:** Um das Fleisch optimal anzubraten, empfehlen wir, die unten angegebene Menge nicht zu überschreiten.
- ▶ Mit dem Fühler **druckgaren** bis die Kerntemperatur 80 °C erreicht.

- ▶ Mit dem **Bermixer Pro** die Sauce zubereiten (Gemüse mit Sauce).
 - TIPP:** Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Fleisch im **SkyLine Chill** Schockkühler abkühlen.
- ▶ In Servierportionen schneiden.
- ▶ Im **SkyLine Premium** regenerieren lassen.

Hinweis: Die gesamte Kochzeit kann abhängig von der Größe und dem Gewicht der Stücke variieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Beladung zum Schmoren	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	43 kg	15 kg	1 Std. 45 Min.	30 %	200 g	151	46 % (1 Std. 30 Min.)
170 l	82 kg	29 kg				286	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Bermixer PRO



SkyLine Premium^s
SkyLine Chill^s Schockkühler



TRS Gemüseschneider

Hühnerbrühe



International

Gesamtzeit:
1 Std. 15 Min.



gluten-frei

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Hühnerknochen 20 kg
- ▶ Sellerie 5 kg
- ▶ Zwiebeln 5 kg
- ▶ Wasser 50 l
- ▶ Wein 1 l
- ▶ Lorbeerblätter 10 Stück
- ▶ Öl
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer (optional)

Vorgehen:

- ▶ Knochen mit Olivenöl bestreichen und 15 Minuten lang im **SkyLine Premium** braten, bis sie eine dunkle goldbraune Farbe annehmen.
- ▶ Knochen und alle anderen Zutaten in die Druckgarbraisière geben.
- ▶ Wasser im **Kochmodus** kochen.
 - TIPP:** Bei großen Mengen Wasser im Kochmodus vorheizen, um den Kochprozess zu beschleunigen.
- ▶ 1 Stunde lang **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

TIPP: Durch die Zugabe der Hühnerfüße erhält die Brühe viel Gelatine.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	60 kg	1 Std. 15 Min.	-	200 g	300	50 % (1 Std. 15 Min.)
170 l	114 kg				570	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens ¼ Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



SkyLine Premium^s

Krustentier- suppe



International
Gesamtzeit:
30 Min.

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Sellerie, Möhren und Zwiebeln 3 kg
- ▶ Shrimps mit Kopf und Schale 6 kg
- ▶ Öl 1 l
- ▶ Weißwein 2 l
- ▶ Brandy 100 ml
- ▶ Eis 30 kg
- ▶ Tomatenmark 400 g
- ▶ Mehl 200 g
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 160 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Gemüse hinzugeben und 2-3 Minuten anbraten.
- ▶ Köpfe der Shrimps hinzugeben und eine weitere Minute anbraten.
- ▶ Brandy und Weißwein zugeben.
- ▶ Tomatenmark und Mehl hinzugeben und vermengen.
- ▶ Eis und Salz hinzufügen und alle Zutaten zum Kochen bringen.



TIPP: Eis verursacht einen Hitzeschock, der sofort die Säfte aus dem Produkt zieht.

- ▶ Deckel schließen und 20 Minuten lang **druckgaren**.



TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Deckel öffnen, mit dem **Bermixer Pro** mixen und dann passieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	43 kg	30 Min.	10 %	100 g	387	57 % (40 Min.)
170 l	82 kg				735	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens ¼ Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbraisière



Bermixer
PRO

Gulasch (Fleischeintopf)



International
Gesamtzeit:
1 Std. 10 Min.

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Fleisch 45 kg
- ▶ Öl 750 g
- ▶ Zwiebeln gehackt 4,5 kg
- ▶ Rote Paprika 3 kg
- ▶ Wein 3 l
- ▶ Geschälte Tomaten 9 kg
- ▶ Brühe 4,5 l
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 220 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Fleisch hinzugeben und anbraten.
- ▶ Alles vermengen und Öl hinzufügen.
- ▶ Nach 3 Minuten Wein hinzufügen.
- ▶ Gemüse, Salz, Pfeffer, Paprika und dann Tomaten hinzugeben.



TIPP: Um das Fleisch optimal anzubraten, empfehlen wir, die unten angegebene Menge nicht zu überschreiten.

- ▶ Deckel schließen und 30-40 Minuten **druckgaren** (abhängig von der Größe des Fleisches).



TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Bei Bedarf (oder wenn die Soße zu flüssig ist) 10 weitere Minuten bei geöffnetem Deckel garen.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Beladung zum Schmoren	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	45 kg (nur Fleisch)	15 kg	1 Std. 10 Min.	25 %	250 g (nur Fleisch)	135 (nur Fleisch)	50 % (1 Std. 10 Min.)
170 l	86 kg (nur Fleisch)	29 kg			258 (nur Fleisch)		

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens ¼ Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbraisière



SkyLine Premium^s
SkyLine Chill^s Schockkühler



Induktionskochfeld



TRS Gemüseschneider

Kartoffel- püree



International
Gesamtzeit:
20 Min.

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Kartoffeln geschält und in Würfel geschnitten 26 kg
- ▶ Wasser 20 l
- ▶ Butter 300 g
- ▶ Milch 3 l
- ▶ Sahne 3 l
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Wasser hinzugeben und auf 110 °C im Kochmodus vorheizen.

TIPP: Bei großen Mengen Wasser im Kochmodus vorheizen, um den Kochprozess zu beschleunigen.

- ▶ Deckel schließen und **12 Minuten druckgaren.**

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Wasser abgießen.
- ▶ Alle Kartoffeln zusammen mit Butter, Milch, Sahne (max. 9 kg) in den 20-l-Planetenmischer geben und mit der Rührstange mixen.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	52 kg	20 Min.	-	150 - 200 g	260 - 347	56 % (25 Min.)
170 l	99 kg			495 - 659		

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Blindboden



Kartoffelschäler

Seeteufel mit Brokkoli- Sauce



International
Gesamtzeit:
10 Min.

Zutaten für 2 GN 1/1-Behälter

- ▶ Seeteufelfilets 15 kg
- ▶ Brokkoli gehackt 5 kg
- ▶ Kartoffeln geschält und geschnitten 1 kg
- ▶ Speckscheiben
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ Knoblauch
- ▶ Sardellen

Vorgehen:

- ▶ Fisch filettieren, Salz und Pfeffer hinzugeben und den Speckscheiben um jedes Filet wickeln.
- ▶ Filets in einen gelochten H-40-Behälter mit einem H-60-Behälter im unteren Bereich legen.

- ▶ Gemüse vorbereiten (Brokkoli und 2 mm dicke Kartoffelscheiben).
- ▶ Auf 160 °C im Garmodus vorheizen.
- ▶ 1 l Olivenöl, 4 Knoblauchzehen und 200 g Sardellen hinzugeben. Einige Minuten lang unter Rühren anbraten.
- ▶ Brokkoli und Kartoffeln hinzugeben und 1 Minute lang vermengen.

TIPP: Für dieses Rezept wird weniger Wasser benötigt, wenn das Gemüse tiefgefroren ist.

- ▶ Behälter mit dem Fisch in die Aufhängung der Druckgarbraisière hängen und 7 Minuten lang **druckgaren.**

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Am Ende der Kochzeit Fisch herausnehmen und das Gemüse mit dem Bermixer Pro quirlen. Bei Bedarf Salz hinzugeben.

- ▶ Fisch in 2 cm große Ringe schneiden und jede Seite eine Minute lang bei 240 °C auf der Giddleplatte grillen.

TIPP: Sie können den Fisch auch 4 Minuten lang bei 250 °C in den Ofen geben.

- ▶ Die Portionsgröße ist für gewöhnlich 3 Ringe pro Teller.

HINWEIS: Bei diesem Rezept gilt die Sauce als Beilage und ist nicht in der Berechnung der Produktivität bei voller Beladung enthalten.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	15 kg (nur Fisch)	10 Min.	30 %	60 g (nur Fisch)	175 (nur Fisch)	58 % (14 Min.)
170 l	23 kg (nur Fisch)			263 (nur Fisch)		

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Bermixer PRO



Aufhängung



Gelochte Behälter siehe ProThermic Zubehörbuch



Griddleplatten



Kartoffelschäler

Birnen in Glühwein



International
Gesamtzeit:
30 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Birnen 16 kg
- ▶ Rotwein 10 l
- ▶ Zucker 4 kg
- ▶ Zimt 20 g
- ▶ Gewürznelken 6 g
- ▶ Orangenschale 15 g

Vorgehen:

- ▶ Auf 150 °C im **Garmodus** mit Wein vorheizen.
- ▶ **TIPP:** Bei kleinen Mengen Flüssigkeit im Garmodus vorheizen, um den Kochprozess zu beschleunigen.
- ▶ Zucker mit Gewürzen zugeben und 10 Minuten bis zum Kochen rühren.
- ▶ Kochen bis die Hälfte der Flüssigkeit verdunstet ist.
- ▶ Birnen hinzugeben, Deckel schließen und 5-10 Minuten lang (abhängig von der Reife des Obstes) **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis der Wein kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

TIPP: Blindboden verwenden, um zu verhindern, dass das Obst am Boden haften bleibt.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	30 kg	30 Min.	-	220 g	136	50 % (30 Min.)
170 l	57 kg				259	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/2 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbraisière



Blindboden

Pudding- Dessert



International
Gesamtzeit:
1 Std.

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Milch 24 l
- ▶ Zucker 5 kg
- ▶ Dunkle Schokolade 5 kg
- ▶ Butter 2,4 kg
- ▶ Mehl 2,4 kg

Vorgehen:

- ▶ Milch in die Druckgarbraisière geben und 20 Minuten auf 80 °C im **Kochmodus** (Schongaren) einstellen.
- ▶ **TIPP:** Bei großen Mengen Flüssigkeit Kochmodus verwenden, um den Kochprozess zu beschleunigen.
- ▶ Mit dem XBE 20-l-Planetenmischer Butter mit Zucker vermengen, Mehl und geschmolzene Schokolade hinzufügen.
- ▶ Mischung zusammen mit Milch in die Druckgarbraisière geben und mit der Rührstange mischen.
- ▶ 5 Minuten lang kochen.
- ▶ Teig herausnehmen und in eine Form geben.
- ▶ Im SkyLine Chill⁵ Schockkühler kühlen.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung
90 l	39 kg	1 Std.	-	200 g je nach Formgröße	195
170 l	78 kg				390

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/4 des Tiegels.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbraisière



20-l-
Planetenmischer



SkyLine Chill⁵
Schockkühler

Kabeljau auf mediterrane Art



Europa
Gesamtzeit:
20 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Kabeljau 16 kg
- ▶ Rote Zwiebeln in Scheiben 4 kg
- ▶ Kapern 1 kg
- ▶ Schwarze Oliven 2 kg
- ▶ Weißwein 2 l
- ▶ Wasser 4 l
- ▶ Basilikum
- ▶ Olivenöl
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 160°C im **Garmodus** 5 Minuten lang vorheizen.
- ▶ Öl und Zwiebeln hinzugeben, umrühren.
- ▶ Weißwein, Tomaten, Wasser und Kapern hinzugeben.
- ▶ 3 Minuten lang kochen.
- ▶ 50 % der Sauce abnehmen und in H60 GN1/1-Behälter geben.

- ▶ Hälfte des Fisches auf den Boden und den Rest oben auf Aufhängungen platzieren.
- ▶ 10 Minuten lang **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	23 kg	20 Min.	15 %	220 g	89	33 % (10 Min.)
170 l	44 kg				170	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens ½ Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Aufhängung

Linsensuppe



Europa
Gesamtzeit:
45 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Trockenlinsen 6 kg
- ▶ Wasser 24 l
- ▶ Zwiebeln gehackt 600 g
- ▶ Lauch gehackt 600 g
- ▶ Sellerie gehackt 600 g
- ▶ Gemüsebrühe 24 l
- ▶ Knoblauchzehen 6 Stück
- ▶ Speck optional
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 150 °C im **Garmodus** 5 Minuten lang vorheizen.
- ▶ Gemüse 4 Minuten lang braten.
- ▶ Linsen, Wasser, Brühe und Gewürze hinzugeben und in den **Kochmodus** wechseln.

TIPP: Bei großen Mengen Flüssigkeit Kochmodus verwenden.

- ▶ 30 Minuten lang **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	55 kg	45 Min.	10 %	230 g	216	50 % (45 Min.)
170 l	105 kg				410	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens ½ Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



TRS Gemüseschneider

Gemüse- suppe



Europa
Gesamtzeit:
20 Min.



gluten-
frei



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Gehacktes Gemüse (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, grüne Bohnen, Sellerie, Lauch, Blumenkohl) 24 kg
- ▶ Zwiebeln *Julienne* 2,4 kg
- ▶ Wasser 24 l
- ▶ Salz
- ▶ Öl
- ▶ Butter

Vorgehen:

- ▶ Auf 180 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Öl und Zwiebeln hinzugeben und 1 Minute rühren.
- ▶ Gemüse hinzugeben und 5 weitere Minuten rühren.
- ▶ Wasser hinzugeben, in den **Kochmodus** wechseln und zum Kochen bringen.

TIPP: Bei großen Mengen Flüssigkeit Kochmodus verwenden.

- ▶ Deckel schließen und 15 Minuten **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Damit die Suppe sämig wird, mit TBX Turboliquidizer verfeinern.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	50 kg	20 Min.	-	300 g	168	64 % (35 Min.)
170 l	96 kg				319	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbraisière



TRS Gemüse-
schneider



TBX
Turboliquidizer

Oktopus mit Tomaten- sauce



Europa
Gesamtzeit:
35 Min.



gluten-
frei



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Oktopus aufgetaut und geschnitten 28 kg
- ▶ Tomatensauce 8 kg
- ▶ Zwiebeln *gehackt* 6 kg
- ▶ Wein 3 l
- ▶ Öl 1 l
- ▶ Kapern 600 g
- ▶ Wasser 6 l
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 180 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Öl und Zwiebeln hinzugeben.
- ▶ 1 Minute lang rühren, Oktopus (in Stücke geschnitten) hinzugeben und 1 weitere Minute rühren.
- ▶ Wein, Kapern, Tomaten und Wasser hinzugeben.

- ▶ Deckel schließen und 15-30 Minuten **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

Hinweis: Die gesamte Garzeit kann abhängig von der Größe und dem Gewicht der Stücke variieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	43 kg	35 Min.	42 %	200 g	125	59 % (50 Min.)
170 l	82 kg				237	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbraisière

Feijoada



Brasilien
Gesamtzeit:
45 Min.



gluten-
frei



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Schweinenacken in Würfeln 7,5 kg
- ▶ Schweinerippchen in Würfeln 6 kg
- ▶ Speck in Würfeln 3 kg
- ▶ Wurst in Würfeln 4,5 kg
- ▶ Schwarze Bohnen 9 kg
- ▶ Zwiebeln Julienne 3 kg
- ▶ Knoblauch 300 g
- ▶ Bohnen in Wasser 12 l
- ▶ Wasser für Bohnen 9 l
- ▶ Lorbeerblätter 18 Stck
- ▶ Öl
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

Vorgehen:

- ▶ Am Tag vorher Bohnen in kaltes Wasser geben.
- ▶ Auf 220 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Fleisch 6-8 Minuten in Öl anbraten.

TIPP: Bohnenwasser aufheben und verwenden, um dem Gericht mehr Farbe zu verleihen.

TIPP: Um das Fleisch optimal anzubraten, empfehlen wir, die unten angegebene Menge nicht zu überschreiten.

- ▶ Zwiebeln hinzugeben und nach 2 Minuten Bohnen und Wasser (Bohnenwasser) ergänzen.
- ▶ Deckel schließen und 30 Minuten lang **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

TIPP: Dieses Gericht kann mit Reis serviert werden.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Beladung zum Schmoren	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	45 kg	15 kg	45 Min.	20 %	300 g	120	82 % (3 Std. 20 Min.)
170 l	86 kg	29 kg				229	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens ¼ Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière

Reis auf Kanton-Art



China
Gesamtzeit:
25 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Basmati-Reis 3 x 1,5 kg
- ▶ Warmes Wasser 3 x 2,5 l
- ▶ Möhren gehackt 1,5 kg
- ▶ Grüne Bohnen 1,5 kg
- ▶ Schalotten gehackt 1 kg
- ▶ Eier (30 Stück) je 60 g
- ▶ Schinkenwürfel gekocht 1 kg
- ▶ Wasser 6 l

Hinweis: Für die 90-l-Druckgarbraisière wird das Rezept in 5 GN 1/1-Behältern zubereitet: 3 Behälter für Reis, 2 Behälter für Gemüse

Vorgehen:

- ▶ Reis 2-3 Mal mit kaltem Wasser spülen.
- ▶ 1,5 kg Reis auf jeden 1/1 GN-Behälter, 60 mm hoch, mit je 1,7 kg warmem Wasser geben.

- ▶ Blindboden für Behälter im unteren Bereich und Aufhängung für Behälter im oberen Bereich verwenden.
- ▶ 6 l Wasser in den Tiegel geben und im **Garmodus** bei 220 °C zum Kochen bringen.

TIPP: Bei kleinen Mengen Flüssigkeit im Garmodus vorheizen, um den Kochprozess zu beschleunigen.

- ▶ Deckel schließen und **4 Minuten druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Deckel öffnen und Reis entnehmen.
- ▶ Gemüse in Behälter geben.
- ▶ Deckel wieder schließen und 2 Minuten lang **druckgaren**.

- ▶ Gemüse, Blindböden und Aufhängungen entnehmen.
- ▶ Tiegel ausspülen und trocknen.
- ▶ Erneut auf 180 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Das gegarte Gemüse auf der rechten Tiegelseite heiß halten während auf der linken leicht eingefetteten Tiegelseite das Rührei gebraten und anschließend mit den Kochschinken-Würfeln verfeinert wird.

TIPP: Salz nach Bedarf auf die Eier geben.

- ▶ Einige Sekunden rühren, Reis hinzufügen und ein paar Sekundeniterrühren.
- ▶ Servierfertig.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	20 kg	25 Min.	10 %	250 g	72	50 % (25 Min.)
170 l	30 kg				108	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens ¼ Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



SkyLine Premium^s SkyLine Chill^s Schockkühler



TRS Gemüse-schneider



Aufhängung



Blindboden

Geschmorter Schweinebauch mit Gemüse



China
Gesamtzeit:
50 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Schweinebauch 36 kg
- ▶ Wirsing Kohl 6 kg
- ▶ Möhren gehackt 3 kg
- ▶ Schmorssaft 1 kg
- ▶ Ingwer gehackt 600 g
- ▶ Sternanis 80 g
- ▶ Zimt 80 g
- ▶ Chilischoten getrocknet 160 g
- ▶ Kandis 800 g
- ▶ Wein 1 l
- ▶ Sojasauce 700 ml
- ▶ Pfeffer
- ▶ Fünf-Gewürze-Pulver
- ▶ Lauch gehackt
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 180 °C im **Garmodus** 5 Minuten lang vorheizen.
- ▶ Hälfte des Schweinebauchs 5 Minuten unter Rühren anbraten und mit dem Rest des Schweinebauchs wiederholen.
- ▶ **TIPP:** Um die gesamte Menge richtig anzubraten, während der Garphase in 2 Teile aufteilen.
- ▶ Sämtlichen Schweinebauch in die Druckgarbraisière geben und Gewürze, Wein und Gemüse hinzufügen.
- ▶ Sobald es kocht, Deckel schließen und **30 Minuten** unter Druck kochen.
- ▶ **TIPP:** Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.
- ▶ Fleisch herausnehmen und Gemüse und Sauce im **Bermixer Pro** quirlen.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	46 kg	50 Min.	30 %	220 g	146	50 % (50 Min.)
170 l	87 kg				278	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/2 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Bermixer PRO

Geschmorter Tofu



China
Gesamtzeit:
20 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Tofu 16 kg
- ▶ Schweinefleisch 4 kg
- ▶ Schalotte gehackt 400 g
- ▶ Bohnenpaste 600 g
- ▶ Knoblauch 80 g
- ▶ Ingwer gehackt 80 g
- ▶ Sojasauce 200 ml
- ▶ Zucker 300 g
- ▶ Öl 160 ml
- ▶ Hühnchenpulver 160 g
- ▶ Maisstärke 80 g
- ▶ Brühe 2 l
- ▶ Wasser 5 l
- ▶ Pfeffersamen
- ▶ Gewürzsauce
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 110 °C im **Kochmodus** 5 Minuten lang vorheizen.
- ▶ Tofu in GN 1/1-Behälter legen. Blindboden für Behälter im unteren Bereich und Aufhängung für Behälter im oberen Bereich verwenden.
- ▶ 5 l Wasser auf den Boden geben, Deckel schließen und 1 Minute **druckgaren**.
- ▶ **TIPP:** Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.
- ▶ Tofu herausnehmen.
- ▶ Tiegel ausspülen und trocknen.
- ▶ Für die Zubereitung der Sauce auf 180 °C im **Kochmodus** vorheizen und die restlichen Zutaten 4 Minuten lang rühren.
- ▶ Sauce in GN 1/1-Behältern verteilen und Tofu hinzufügen.
- ▶ 4 Minuten lang **druckgaren**.
- ▶ Anschließend portionieren und servieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	24 kg	20 Min.	10 %	250 g	86	50 % (20 Min.)
170 l	36 kg				130	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/2 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Gelochte Behälter

Crème Brûlée



Frankreich
Gesamtzeit:
14 Min.



gluten-frei



Zutaten für 1 GN 1/1-Behälter Vorgehen:

- ▶ Eier 180 g
- ▶ Milch 270 ml
- ▶ Sahne 270 ml
- ▶ Zucker 180 g
- ▶ Wasser 6 l

- ▶ Alle Zutaten im BE5 Planetenmischer vermengen.
- ▶ Sahne in die Formen geben.
- ▶ Formen in den gelöcherten Behälter stellen.
- ▶ 6 l Wasser hinzugeben, auf 180°C im **Garmodus** vorheizen, gelöcherten Behälter mit den Formen auf die Blindböden und Aufhängungen setzen.

TIPP: Bei kleinen Mengen Flüssigkeit im Garmodus vorheizen, um den Kochprozess zu beschleunigen.

TIPP: Die Wassermenge bleibt gleich, egal ob Sie mit 1 oder 4 Behältern kochen.

- ▶ Warten, bis das Wasser kocht. Dann 4-8 Minuten lang **druckgaren**.
- ▶ Im SkyLine Chill^S Schockkühler kühlen.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

TIPP: Oberen Bereich vor dem Servieren in einem Salamander oder mit einem Gasbrenner karamellisieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	4 Behälter (900 g 9 Portionen je Behälter)	14 Min.	-	hängt von der Formgröße ab, in diesem Fall 100 g	36	59 % (20 Min.)
170 l	6 Behälter (900 g 9 Portionen je Behälter)				54	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/4 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



SkyLine Chill^S Schockkühler



BE5-Planetenmischer



Gelochte Behälter



Blindboden



Aufhängung

Kartoffelrösti



Deutschland
Gesamtzeit:
1 h 30 min



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Kartoffeln geschält 20 kg
- ▶ Zwiebeln 6 kg
- ▶ Butter 2 kg
- ▶ Wasser 10 l
- ▶ Salz
- ▶ Speck optional

HINWEIS: Die Kapazität bei voller Beladung wird unter Berücksichtigung der maximalen Kartoffelmenge beim Blanchieren gemessen. Das Grillen erfolgt abhängig von der Form der Bratlinge in mehreren Durchgängen.

Vorgehen:

- ▶ Kartoffeln waschen und in gelöcherten Behälter geben.
- ▶ Wasser hinzufügen.
- ▶ Wasser im **Kochmodus** zum Kochen bringen.
- ▶ Mit dem Fühler **druckgaren** bis die Kerntemperatur 80 °C erreicht

TIPP: Um ein optimales Kochergebnis zu erzielen, sollten die Kartoffeln die gleiche Größe haben.

- ▶ Kartoffeln herausnehmen sobald sie gar sind.
- ▶ Im SkyLine Chill^S Schockkühler abkühlen und im Kühlschrank aufbewahren.

- ▶ Am nächsten Tag Kartoffeln mit dem TRS Schneider und der J7X Scheibe schneiden und salzen.
- ▶ Mit der J4X Scheibe geschnittene Zwiebeln hinzugeben.
- ▶ Geschmolzene Butter hinzugeben, vermengen und Bratlinge formen.
- ▶ Bratlinge im SkyLine Chill^S Schockkühler kühlen.

TIPP: Durch das Kühlen der Bratlinge vor dem Kochen behalten sie besser ihre Form.

- ▶ Auf 180 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Butterschmalz auf den Boden geben, Kartoffelbratlinge ca. 3 Minuten pro Seite grillen.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	30 kg	1 Std. 30 Min.	-	250 g	120	14 % (15 Min.)
170 l	57 kg				228	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/2 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



SkyLine Chill^S Schockkühler



TRS Gemüschneider



Reibscheibe J4X Reibscheibe J7X



Gelochte Behälter

Sauerkraut



Deutschland
Gesamtzeit:
45 Min.

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Sauerkraut 42 kg
- ▶ Zwiebeln gehackt 1,5 kg
- ▶ Äpfel 1,5 kg
- ▶ Weißwein 3 l
- ▶ Wasser 7,5 l
- ▶ Öl 1,5 l
- ▶ Speck 2 Scheiben
- ▶ Salz 50 g
- ▶ Zucker 1,2 kg
- ▶ Lorbeerblätter 12 Stück

Vorgehen:

- ▶ Auf 150 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Zwiebeln in Öl anbraten.
- ▶ Sauerkraut ohne Flüssigkeit hinzufügen.
- ▶ Bis zum Sieden kochen.
- ▶ Restliche Zutaten hinzufügen.
- ▶ Deckel schließen und 30 Minuten lang **druckgaren**.



TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Flüssigkeit kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	45 kg	45 Min.	15 %	150 g	255	50 % (45 Min.)
170 l	90 kg				510	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière

Butter-(Tandori)-Huhn



Indien
Gesamtzeit:
25 Min.



glutenfrei

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ 37 Hühnchen je 1,1 kg
- ▶ Butter 940 g
- ▶ Ingwerpaste 190 g
- ▶ Knoblauchpaste 190 g
- ▶ Frische Tomaten 3,7 kg
- ▶ Ingwer gehackt 20 g
- ▶ Grüne Chilis gehackt 15 Stk.
- ▶ Cashewnusspaste 60 g
- ▶ Rotes Kashmiri-Chili- oder Paprikapulver 6 g
- ▶ Sahne 280 ml
- ▶ Koriander 37 g
- ▶ Salz

* Hinweis: Anstelle von frischen Tomaten können auch geschälte Dosentomaten verwendet werden.

Vorgehen:

- ▶ Jedes Huhn in 10 Stücke schneiden und alles auf die Spieße stecken.
- ▶ SkyLine Premium^s auf 220 °C mit Electrolux Räuchereinsatz vorheizen und Huhn 6 Minuten lang kochen.
- ▶ Druckgarbraisière auf 160 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Butter, Ingwer und Knoblauch hinzufügen und kurz umrühren.
- ▶ Dann Koriander, rotes Chilipulver (oder Paprikapulver) und Tomaten hinzufügen.
- ▶ Hühnchen hinzugeben und Sauce rühren bis sie kocht
- ▶ Deckel schließen und 10 Minuten lang **druckgaren**.



TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Deckel entriegeln, um den Druck abzulassen.



TIPP: Um die Menge des übermäßig abgegebenen Dampfes zu reduzieren, warten bis der Dampfkondensationsvorgang abgeschlossen ist, bevor Sie den Deckel entriegeln und vollständig öffnen.

- ▶ Grüne Chilis hinzugeben und 2 Minute rühren.
- ▶ Sahne hinzugeben und 3 Minuten sieden lassen.
- ▶ Mit frischem Koriander garnieren, portionieren und servieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	45 kg	25 Min.	17 %	200 g	187	50 % (25 Min.)
170 l	90 kg				374	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



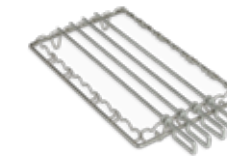
ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



SkyLine Premium^s



Räuchereinsatz



Universal-Spießpfanne mit langen Spießen

Tomaten- und Zwiebel-Chutney



Indien

Gesamtzeit:
**1 Std.
10 Min.**



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Tomaten gewürfelt 5 kg
- ▶ Zwiebeln Julienne 5 kg
- ▶ Essig 1 l
- ▶ Salz 50 g
- ▶ Wasser 5 l
- ▶ Brauner Zucker 0,5 kg
- ▶ Lorbeer 5 Blätter

Vorgehen:

- ▶ Ohne Vorheizen alle Zutaten (außer Wasser) in die Druckgarbraisière geben und vermengen.

- ▶ Auf **Garmodus** bei 102 °C einstellen und 50 Minuten garen.

TIPP: Möglichst wenig rühren, um die Form des Gemüses beizubehalten.

- ▶ Tiegel leeren, spülen und trocknen.
- ▶ Blindböden im unteren Bereich einsetzen und mit 5 l Wasser befüllen.
- ▶ Gefäße in die gelöcherten Behälter stellen.
- ▶ Gelöcherte Behälter mit den Gefäßen in den unteren Bereich der Druckgarbraisière stellen und den **Kochmodus auswählen**.
- ▶ Sobald das Wasser kocht, Deckel verriegeln und 3 Minuten lang **druckgaren**, um die Gefäße zu sterilisieren.

TIPP: Gefäße verkehrt herum aufstellen, um Kondensation zu vermeiden. Bei Bedarf wiederholen, um weitere Gefäße vorzubereiten.

- ▶ Zubereitung mit dem Gemüse in die Gefäße geben und jedes mit dem Zapfen verschließen.
- ▶ Gefüllte Gefäße wieder in die gelöcherten Behälter stellen. Blindboden für Behälter im unteren Bereich der Druckgarbraisière und Aufhängung für Behälter im oberen Bereich verwenden.
- ▶ Pasteurisieren.

Hinweis: Die Pasteurisierungseinstellung hängt von den Abmessungen der Gefäße und der tatsächlichen Temperatur der Produkte ab. Führen Sie die Schritte gemäß den in Ihrem Land definierten Verfahren durch, um ein lebensmittelsicheres Ergebnis zu gewährleisten.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	11 kg	1 Std. 10 Min.	50 %	50 g	110*	42 %* (50 Min.*)
170 l	21 kg				209*	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 2 Behälter für die 90-l-Druckgarbraisière und 3 Behälter für die 170-l-Druckgarbraisière im unteren Bereich der Druckgarbraisière einsetzen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Blindboden



Konservierungsgefäße



Gelochte Behälter



Aufhängung

* Die Anzahl der Portionen und die benötigte Garzeit hängen von der Größe der Gefäße, der Temperatur des Produkts in der Pasteurisierungsphase und den örtlichen Bestimmungen für die Lebensmittelsicherheit für die Durchführung der Pasteurisierung ab.

Dal Makhani



Indien

Gesamtzeit:
50 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Rajma 4,2 kg
- ▶ Schwarze Linsen 12,7 kg
- ▶ Chana Dal 4,2 kg
- ▶ Öl 3,1 l
- ▶ Wasser 17 l
- ▶ Asafoetida 20 g
- ▶ Koriander 210 g
- ▶ Salz 210 g
- ▶ Ingwer Julienne 54 g
- ▶ Geröstetes Kasturi Methi/Getrocknete Bockshornkleebblätter optional 42 g
- ▶ Rotes Chilipulver 210 g
- ▶ Sahne 3,1 l
- ▶ Butter 520 g
- ▶ Koriander 210 g

Vorgehen:

- ▶ Alle Linsen (Rajma, schwarze Linsen, Chana Dal) über Nacht in kaltem Wasser einweichen.
- ▶ Druckgarbraisière auf 160 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Öl, Zwiebeln und Gewürze hinzufügen und kurz umrühren.
- ▶ Eingeweichte Linsen, Wasser, Salz und Ingwer Julienne hinzufügen.
- ▶ Deckel schließen und 20 Minuten lang **druckgaren**.
- ▶ Deckel öffnen, getrocknete Bockshornkleebblätter (optional), Sahne und Butter hinzufügen.
- ▶ Mit frischem Koriander garnieren und servieren.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Flüssigkeit kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	45 kg	50 Min.	10 %	150 g	269	58 % (70 Min.)
170 l	86 kg				516	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



TRS Gemüse-schneider

Lamm Korai




 **Indien**
Gesamtzeit:
1 Std.10 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière


- ▶ Lamm in Würfel geschnitten 32 kg
- ▶ Ghee 800 g
- ▶ Zwiebeln Julienne 4,8 kg
- ▶ Dosentomaten 4,8 kg
- ▶ Knoblauch gehackt 30 g
- ▶ Koriander gemahlen 130 g
- ▶ Kreuzkümmel 24 g
- ▶ Chilipulver 30 g
- ▶ Paprika 100 g
- ▶ Kurkuma 60 g
- ▶ Garam Masala 80 g
- ▶ Joghurt 800 g
- ▶ Spinat 480 g
- ▶ Chilischoten gehackt 23 Stk.
- ▶ Minze gehackt
- ▶ Großes Stück Ingwer
- ▶ Großer Bund Koriander gehackt
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 200 °C im **Garmodus** vorheizen. 
- ▶ Butter schmelzen und Lamm anbraten, bis es braun wird.
- ▶  **TIPP:** Um das Fleisch optimal anzubraten, empfehlen wir, die unten angegebene Menge nicht zu überschreiten.
- ▶ Zwiebeln, Knoblauch, Chilischoten und Gewürze hinzugeben und 2-3 Minuten rühren.
- ▶ Tomaten und Joghurt hinzugeben.
- ▶ Wenn alles kocht, Deckel schließen und 40-50 Minuten (abhängig von der Größe des Fleisches) **druckgaren**. 



TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Spinat, Minze und gehackten Koriander hinzufügen.
- ▶ Druckgarbraisière auf 120 °C im **Garmodus** einstellen. 
- ▶ Weitere 10-15 Minuten kochen und gelegentlich umrühren, um die Sauce zu reduzieren.
- ▶ Portionieren und servieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Beladung zum Schmoren	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	45 kg	15 kg	1 Std.10 Min.	15 %	220 g	173	46 % (1 Std.)
170 l	86 kg	29 kg				332	

 Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

 Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



TRS Gemüse-schneider

Punjabi Chole

 **Indien**
Gesamtzeit:
1 Std.





Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Getrocknete Kichererbsen 18 kg
- ▶ Gehackte Zwiebeln 4,2 kg
- ▶ Gehackte Tomaten 4,2 kg
- ▶ Ingwer- und Knoblauchpaste 480 g
- ▶ Rotes Kashmiri-Chilipulver 360 g
- ▶ Gehackte Korianderblätter 600 g
- ▶ Frische grüne Chilischoten 360 g
- ▶ Öl 2,4 l
- ▶ Salz 840 g
- ▶ Wasser 28,8 l
- ▶ Schwarzer Kardamom 96 g
- ▶ Zimt 96 g
- ▶ Pfefferkorn 24 g

- ▶ Gewürznelken 18 g
- ▶ Lorbeerblätter 36 g
- ▶ Kreuzkümmelsamen 240 g
- ▶ Koriandersamen 220 g
- ▶ Fenchelsamen 300 g
- ▶ Roter Chili getrocknet 140 g
- ▶ Mangopulver getrocknet
- ▶ Garam Masala-Pulver

Vorgehen:

- ▶ Kichererbsen über Nacht in Wasser einweichen.
- ▶ In einer Schale Öl, Garam Masala, schwarzen Kardamom, Zimt, schwarzes Pfefferkorn, Gewürznelken, Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen und Fenchelsamen geben und alles vermengen.
- ▶ Auf 180 °C im **Garmodus** vorheizen. 

- ▶ Öl aufgießen, Lorbeerblätter, Zwiebeln und Gewürze und die im vorherigen Schritt zubereitete Gewürzmischung hinzugeben.
- ▶ Kichererbsen abgießen und in die Druckgarbraisière geben.
- ▶ Wasser, Tomaten und Salz hinzugeben.
- ▶ Sobald alles kocht, Deckel schließen und 45 Minuten lang **druckgaren**. 



TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Mangopulver hinzugeben, mit frischen grünen Chilischoten und gehacktem Koriander garnieren.
- ▶ Portionieren und servieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	61 kg	1 Std.	-	200 g	306	50 % (1 Std.)
170 l	116 kg				581	

 Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

 Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



TRS Gemüse-schneider

Makrelen-Curry



Indonesien
Gesamtzeit:
20 Min.



gluten-frei

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Makrelen 11,4 kg
- ▶ Öl 6 l
- ▶ Zwiebeln 6 kg
- ▶ Kokosmilch 9 l
- ▶ Reissessig 1,5 l
- ▶ Knoblauch 90 g
- ▶ Ingwer 90 g
- ▶ Koriander 90 g
- ▶ Curry
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 180 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Öl hinzugeben und Fisch 6 Minuten flach anbraten.
- ▶ Zwiebeln bei 160 °C 2 Minuten lang anbraten.
- ▶ Vorgekochten Fisch und Kokosmilch hinzugeben.
- ▶ Wenn die Milch kocht, Deckel schließen und 3 Minuten lang **druckgaren**.
- ▶ **TIPP:** Um die gesamte Menge richtig flach anzubraten, in zwei Teile aufteilen und nacheinander braten.
- ▶ **TIPP:** Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Milch kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.
- ▶ Tiegel leeren und Öl abgießen.
- ▶ 1 l Öl aufgießen (Sie können das für das flache Braten genutzte Öl verwenden) und Zwiebeln hinzufügen.
- ▶ Am Ende gehackten Koriander hinzugeben und servieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	27 kg	20 Min.	25 %	200 g	103	56 % (25 Min.)
170 l	52 kg				195	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



TRS Gemüse-schneider

Bolognese-Sauce



Italien
Gesamtzeit:
60 Min.



gluten-frei

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Frisches Rinderhackfleisch 14,5 kg
- ▶ Frisches Schweinehackfleisch 14,5 kg
- ▶ Frische zerkleinerte Wurst 7,2 kg
- ▶ Püree aus Zwiebeln, Möhren und Sellerie 4,5 kg
- ▶ Geschälte Tomaten 29 kg
- ▶ Extranatives Olivenöl 290 g
- ▶ Weißwein 1,5 l
- ▶ Salz, Pfeffer, frischer Salbei und Rosmarin

Vorgehen:

- ▶ Auf 220 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Öl aufgießen, Fleisch hinzugeben, umrühren und Weißwein dazugießen.
- ▶ Wenn die Sauce kocht, Deckel verriegeln und 30 Minuten lang **druckgaren**.
- ▶ **TIPP:** Um das Fleisch optimal anzubraten, empfehlen wir, die unten angegebene Menge nicht zu überschreiten.
- ▶ Wenn der Wein verdunstet ist, gehacktes Gemüse hinzugeben und vermengen.
- ▶ Geschälte Tomaten, Salz, Pfeffer und Gewürze hinzufügen und alles verrühren.
- ▶ **TIPP:** Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Beladung zum Schmoren	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	36 kg (nur Fleisch)	15 kg	60 Min.	20 %	40 g (nur Fleisch)	720 (nur Fleisch)	50 % (60 Min.)
170 l	69 kg (nur Fleisch)	29 kg			1378 (nur Fleisch)		

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



TRS Gemüse-schneider

Tintenfisch mit Erbsen



Italien
Gesamtzeit:
35 Min.



gluten-frei



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

▶ Tintenfisch	20 kg
▶ Erbsen	8 kg
▶ Tomatensauce	8 kg
▶ Zwiebeln	4 kg
▶ Wein	2 l
▶ Öl	1 l
▶ Wasser	6 l
▶ Salz	

Vorgehen:

- ▶ 5 l Wasser aufgießen und auf 110 °C im **Kochmodus** vorheizen.
- ▶ Tintenfisch in gelöcherter Behälter auf den Blindböden legen und in die Druckgarbraisière geben.
- ▶ Wenn das Wasser kocht, Deckel schließen und 15 Minuten lang **druckgaren**.
- ▶ Tintenfisch herausnehmen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
- ▶ Tiegel ausspülen und trocknen.
- ▶ Auf 180 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Öl aufgießen und Zwiebeln 3 Minuten lang anbraten.
- ▶ Tintenfischscheiben, Wein, Salz, Erbsen und 1 l Wasser hinzugeben und verrühren.
- ▶ Deckel schließen und 5-10 Minuten **druckgaren** (abhängig von der Dicke der Scheiben).
- ▶ Am Ende portionieren und servieren.

TIPP: Die Wassermenge ist bei jeder Produktmenge gleich.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	43 kg	35 Min.*	10 %	250 g	155	56 % (45 Min.)
170 l	82 kg				295	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

*Hinweis: Die gesamte Kochzeit beinhaltet nicht die Kühlphase.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



SkyLine Chill[®] Schockkühler



TRS Gemüse-schneider



Blind-boden



Gelochte Behälter

Ossobuco



Italien
Gesamtzeit:
35 Min.



gluten-frei



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

▶ Fleisch	18 kg
▶ Gemüsemischung	2,5 kg
▶ Öl	1,2 l
▶ Weißwein	1,2 l
▶ Wasser	7,3 l
▶ Gewürze	
▶ Salz	

Vorgehen:

- ▶ Auf 180 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Öl aufgießen und Fleisch anbraten, Salz, Gewürze, Gemüse und Wein hinzugeben.
- ▶ Wasser hinzugeben.
- ▶ Wenn das Wasser kocht, Deckel schließen und 30 Minuten lang **druckgaren**.
- ▶ Portionieren und servieren.

TIPP: Die volle Beladung bei diesem Rezept ist die Menge, die in den Boden der Druckgarbraisière passt. Die benötigte Wassermenge bleibt unabhängig von der Beladung gleich.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	23 kg	35 Min.	20 %	260 g	70	46 % (30 Min.)
170 l	43 kg				133	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



TRS Gemüse-schneider



Aufhängung

Peperonata



Italien
Gesamtzeit:
20 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Zwiebeln Juliene 3 kg
- ▶ Paprika gewürfelt 6 kg
- ▶ Aubergine gewürfelt 2,5 kg
- ▶ Öl 750 ml
- ▶ Geschälte Tomaten 5 kg
- ▶ Wasser 2 l
- ▶ Basilikum 1
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 220 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Paprika, Zwiebeln und Öl hinzufügen und 1 Minute vermengen.
- ▶ Dann Auberginen, Salz, geschälte Tomaten und Basilikum hinzugeben und erneut 2-3 Minuten vermengen.

TIPP: Bei voller Beladung wird empfohlen, die Druckgarbraisière in zwei Schritten zu beladen.

- ▶ Wenn die Sauce kocht, Deckel verriegeln und 10 Minuten lang **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Am Ende portionieren und servieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	19 kg	20 Min.	30 %	150 g	89	50 % (20 Min.)
170 l	36 kg				168	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbraisière

Polenta



Italien
Gesamtzeit:
35 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Maismehl 10 kg
- ▶ Wasser 40-50 l
- ▶ Butter
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Wasser aufgießen und auf 110 °C im **Kochmodus** vorheizen.

TIPP: Bei großen Mengen Flüssigkeit Kochmodus verwenden, um den Kochprozess zu beschleunigen.

- ▶ Wenn das Wasser kocht, Mehl hinzufügen und im **Bermixer Pro** mixen.
- ▶ Schongaren aktivieren.
- ▶ Deckel schließen und 25 Minuten lang **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Flüssigkeit kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	50 kg	35 Min.	25 %	150 g	250	42 % (25 Min.)
170 l	95 kg				475	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbraisière



Bermixer
PRO

Risotto mit grünen Erbsen



Italien
Gesamtzeit:
14 Min.



gluten-
frei



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Reis (Carnaroli) 12 kg
- ▶ Tiefgefrorene Erbsen 7,5 kg
- ▶ Zwiebeln 3 kg
- ▶ Prosecco 2 l
- ▶ Heiße Brühe 25,5 l
- ▶ Öl
- ▶ Butter
- ▶ Parmesan optional

Vorgehen:

- ▶ Erbsen auftauen.
- ▶ Druckgarbraisière auf 160 °C im **Garmodus** vorheizen. 🗑️
- ▶ Öl aufgießen und Zwiebeln anbraten.
- ▶ Reis hinzufügen und durch häufiges Umrühren den Reis rösten.
- ▶ 1 l Weißwein hinzufügen.
- ▶ Erbsen hinzugeben.
- ▶ Heiße Brühe hinzugeben und alles vermengen.

- ▶ Wenn die Brühe kocht, Deckel schließen und 7 Minuten lang **druckgaren**. 🗑️

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Brühe kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

TIPP: Anstelle von grünen Bohnen können grüne Erbsen oder andere Gemüsesorten mit der gleichen Garzeit verwendet werden.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	38 kg	14 Min.	-	100 g	380	46 % (12 Min.)
170 l	72 kg				722	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



TRS Gemüse-schneider



Bermixer PRO

Risotto mit Spargel & Jakobsmuscheln



Italien
Gesamtzeit:
17 Min.



gluten-
frei



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Reis (Carnaroli) 15 kg
- ▶ Spargel geschält und geschnitten 7 kg
- ▶ Jakobsmuscheln geschnitten 2 kg
- ▶ Heiße Brühe 24 l
- ▶ Zwiebeln 2 kg
- ▶ Weißwein 2 l
- ▶ Öl 0,5 l
- ▶ Parmesan optional

Vorgehen:

- ▶ Auf 180 °C im **Garmodus** vorheizen. 🗑️
- ▶ Jakobsmuscheln unter Rühren mit Öl und Salz 1 Minute lang braten.
- ▶ Jakobsmuscheln herausnehmen und in einen Behälter legen.
- ▶ Zwiebeln mit Öl und Butter 1 Minute lang anbraten.
- ▶ Reis, Wein und Spargel hinzufügen und 2 Minuten lang weiter langsam umrühren.

- ▶ Heiße Brühe aufgießen.
- ▶ Deckel schließen und 7 Minuten lang **druckgaren**. 🗑️

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Brühe kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Mit Butter und Parmesan (optional) mischen.
- ▶ Portionieren und servieren, auf jedem Teller die Jakobsmuscheln auf dem Reis drapieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	40 kg	17 Min.	25 %	150 g	200	43 % (13 Min.)
170 l	76 kg				380	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Bermixer PRO

Kutteln



Italien
Gesamtzeit:
1 Std. 10 Min.



gluten-
frei



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Kutteln 32 kg
- ▶ Zwiebeln 4,2 kg
- ▶ Möhren 1,1 kg
- ▶ Sellerie 0,5 kg
- ▶ Wasser 2 x 8,5 l
- ▶ Geschälte Tomaten 5,2 kg
- ▶ Weißwein 3,2 l
- ▶ Zitrone
- ▶ Lorbeer
- ▶ Pfefferkörner
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ 8,5 l Wasser aufgießen und auf 200 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ **TIPP:** Bei kleinen Mengen Wasser im Garmodus vorheizen, um den Kochprozess zu beschleunigen.
- ▶ Wenn das Wasser kocht, Kutteln, Gemüse, Gewürze und Zitrone zugeben und alles vermengen.
- ▶ Deckel schließen und 15 Minuten lang **druckgaren**.
- ▶ **TIPP:** Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.
- ▶ Kutteln abseihen, in GN-Behältern portionieren und abkühlen lassen.
- ▶ Tiegel ausspülen und trocknen.
- ▶ Auf 160 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Zwiebeln in Öl 1 Minute lang anbraten.
- ▶ Kutteln (vorher in Streifen geschnitten) und Salz hinzufügen und kurz umrühren.
- ▶ Gehacktes Gemüse, Gewürze und Tomaten hinzufügen und 8,5 l Wasser aufgießen.
- ▶ Sobald alles kocht, Deckel schließen und 40 Minuten lang **druckgaren**.
- ▶ Portionieren und servieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	45 kg	1 Std. 10 Min.	15 %	250 g	154	61 % (1 Std. 50 Min.)
170 l	86 kg				292	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



SkyLine Chill⁵ Schockkühler



TRS Gemüse-schneider

Kabeljau im Rahm



Italien
Gesamtzeit:
1 Std. 10 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Nasser Kabeljau* 25 kg
- ▶ Kaltes Wasser 30 l
- ▶ Kalte Milch 15 l
- ▶ Lorbeerblätter 4 Stück
- ▶ Grobes Salz 60 g
- ▶ Sonnenblumenöl 4 l
- ▶ Extr natives Olivenöl 2 l
- ▶ Kochwasser vom Kabeljau 4 l
- ▶ Knoblauch gehackt 20 g optional

TIPP: Der Rahm kann für die gesamte Beladung Kabeljau im 85-l-Planetenmischer hergestellt werden.

Vorgehen:

- ▶ Zuerst die kalten Flüssigkeiten, Salz und Lorbeerblätter einfüllen.
- ▶ Fisch in die Druckgarbraisière geben und den Kochmodus auf 100 °C stellen.
- ▶ Nach dem Kochen Deckel schließen und 8-10 Minuten lang **druckgaren**.
- ▶ **TIPP:** Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.
- ▶ Fisch aus dem Wasser nehmen, 3 Liter Kochwasser behalten und auf ca. 40 °C abkühlen lassen.
- ▶ In den Planetenmischer geben und das Öl und etwas von dem behaltene Wasser hinzugeben. Mit dem Quirl mischen bis der Kabeljau sämtliches Öl und Wasser aufgenommen hat.
- ▶ Kalt mit Croutons oder gerösteter Polenta servieren.

* (Nassgewicht und nicht Trockengewicht)

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung
90 l	40 kg	1 Std. 10 Min.	10 %	90 g	400
170 l	76 kg				760

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



20-l-Planetenmischer



SkyLine Chill⁵ Schockkühler

Paella



Spanien
Gesamtzeit:
15 Min.



gluten-frei

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Langkornreis 6 kg
- ▶ Wurst 3 kg
- ▶ Huhn in Würfel geschnitten 3 kg
- ▶ Kaninchen 3 kg
- ▶ Brühe 9 l
- ▶ Peperoni 2 kg
- ▶ Erbsen 4 kg
- ▶ Zucchini 1 kg
- ▶ Möhren 2 kg
- ▶ Lauch 1 kg
- ▶ Zwiebeln 1 kg
- ▶ Wein 2 l
- ▶ Safran
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

Vorgehen:

- ▶ Auf 200 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Fleisch (Mischung aus Wurst, Kaninchen und Huhn) und Gemüse in Öl unter Rühren braten.
- ▶ Wein, Reis, Safran und Brühe hinzufügen und 1 Minute lang rühren.
- ▶ Deckel schließen und 8 Minuten lang **druckgaren**.
- ▶ **TIPP:** Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.
- ▶ Portionieren und servieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	37 kg	15 Min.	14 %	150 g	212	44 % (12 Min.)
170 l	70 kg				403	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



TRS Gemüse-schneider

Apfelmus



USA
Gesamtzeit:
20 Min.



gluten-frei



vegan

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Äpfel geschält, entkernt und in Spalten geschnitten 180 Stück à 150 g
- ▶ Zucker 2 kg
- ▶ Apfelsaft oder Wasser 1,9 l
- ▶ Gemahlener Zimt 85 g

Vorgehen:

- ▶ Auf 182 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Die bereits geschälten, entkernten und in Spalten geschnittenen Äpfel hinzufügen.
- ▶ Apfelsaft oder Wasser und Zimt hinzugeben und alle Zutaten verrühren.
- ▶ Sobald es kocht, Deckel schließen und 10 Minuten lang **druckgaren**.
- ▶ **TIPP:** Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis der Saft/ das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.
- ▶ Deckel öffnen, portionieren und servieren.
- ▶ **TIPP:** Um die Menge des übermäßig abgegebenen Dampfes zu reduzieren, warten, bis der Dampfkondensationsvorgang abgeschlossen ist, bevor Sie den Deckel entriegeln und vollständig öffnen.
- ▶ **TIPP:** Innerhalb von 20 Minuten servieren, um die Qualität und Konsistenz zu erhalten.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	31 kg	20 Min.	50 %	100 g	155	50 % (20 Min.)
170 l	59 kg				295	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière

Rinder- gulasch



USA
Gesamtzeit:
55 Min.



gluten-
frei



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Gewürfeltes Rindfleisch 30 kg
- ▶ Olivenöl 100 ml
- ▶ Zwiebeln gewürfelt 8 kg
- ▶ Möhren gewürfelt 4 kg
- ▶ Sellerie gewürfelt 4 kg
- ▶ Knoblauch gehackt 60 g
- ▶ Tomatenmark 3 kg
- ▶ Gewürfelte Tomaten 7 kg
- ▶ Kartoffeln gewürfelt 6 kg
- ▶ Natriumarme Rinderbrühe 15,1 l
- ▶ Koscheres Salz 500 g
- ▶ Tiefkühlerbsen 4 kg

Vorgehen:

- ▶ Auf 182 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Sobald die Temperatur erreicht ist, Öl hinzufügen und Rindfleisch anbraten.
- ▶ Nach 3 Minuten alle restlichen Zutaten hinzugeben und im **Kochmodus** zum Kochen bringen.
- ▶ **TIPP:** Bei großen Mengen Wasser im Kochmodus vorheizen, um den Kochprozess zu beschleunigen.
- ▶ Sobald die Flüssigkeit kocht, Deckel verriegeln und 45 Minuten lang **druckgaren**.

- ▶ Deckel öffnen, portionieren und servieren.

TIPP: Um die Menge des übermäßig abgegebenen Dampfes zu reduzieren, warten, bis der Dampfkondensationsvorgang abgeschlossen ist, bevor Sie den Deckel entriegeln und vollständig öffnen.

TIPP: Deckel vollständig offen lassen, wenn der Tiegel gekippt wird, um eine Beschädigung der Dichtung zu vermeiden.

TIPP: Innerhalb von 20 Minuten servieren, um die Qualität und Konsistenz zu erhalten.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	19 kg	20 Min.	30 %	150 g	89	50 % (20 Min.)
170 l	36 kg				168	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens ¼ Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbraisière



TRS Gemüse-
schneider

Rinder- geschnetzel- tes



USA
Gesamtzeit:
18 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Lenden- oder Kronsteak dünne Streifen 30 kg
- ▶ Knoblauch gehackt 710 g
- ▶ Olivenöl 370 ml
- ▶ Sesamöl 240 ml
- ▶ Salz 240 g
- ▶ Schwarzer Pfeffer 85 g
- ▶ Sesamsamen 480 g
- ▶ Chinakohl dünn geschnitten 7 Stück
- ▶ Möhren dünn geschnitten 8 kg
- ▶ Zwiebeln dünn geschnitten 15 kg
- ▶ Paprika je 200 g dünn geschnitten 35 Stück
- ▶ Brokkoli je 700 g 6 Stück

- ▶ Sojasauce 480 ml
- ▶ Hoisin-Sauce 480 ml
- ▶ Zitronengraspaste 480 g
- ▶ Ingwerpaste 480 g
- ▶ Schalotten 100 g

Vorgehen:

- ▶ Auf 182 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Oliven- und Sesamöl aufgießen, Fleischstreifen hinzufügen und alles verrühren.
- ▶ Nach 3 Minuten restliche Zutaten hinzugeben und vermengen. Rühren bis die Sauce zu kochen beginnt.
- ▶ Deckel schließen und 10 Minuten lang **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Flüssigkeit kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Deckel öffnen, portionieren und servieren.

TIPP: Um die Menge des übermäßig abgegebenen Dampfes zu reduzieren, warten, bis der Dampfkondensationsvorgang abgeschlossen ist, bevor Sie den Deckel entriegeln und vollständig öffnen.

TIPP: Deckel vollständig offen lassen, wenn der Tiegel gekippt wird, um eine Beschädigung der Dichtung zu vermeiden.

TIPP: Innerhalb von 20 Minuten servieren, um die Qualität und Konsistenz zu erhalten.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	19 kg	20 Min.	30 %	150 g	89	50 % (20 Min.)
170 l	36 kg				168	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens ¼ Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbraisière



TRS Gemüse-
schneider

Carnitas



USA
Gesamtzeit:
1,5 - 2 Std.



gluten-frei

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Entbeinte Schweineschulter 40 kg
- ▶ Olivenöl 460 ml
- ▶ Jalapeno 5 Stück
- ▶ Lorbeerblätter 11 Stück
- ▶ Ganzer Knoblauch 260 g
- ▶ Orangensaft 4 l
- ▶ Wasser 8 l
- ▶ Kreuzkümmel 40 g
- ▶ Oregano getrocknet 70 g
- ▶ Chilipulver 50 g
- ▶ Schwarzer Pfeffer 30 g
- ▶ Koscheres Salz 410 g

Vorgehen:

- ▶ Auf 200 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Fleisch 6-8 Minuten mit Öl anbraten.
- ▶ **TIPP:** Um das Fleisch optimal anzubraten, empfehlen wir, die unten angegebene Menge nicht zu überschreiten.
- ▶ Alle restlichen Zutaten hinzugeben und zum Kochen bringen.
- ▶ Den **Fühler** in das Fleisch stecken und auf 82 °C Kerntemperatur einstellen.
- ▶ **TIPP:** Um ein optimales Kochergebnis zu erzielen, sollten die Stücke gleich groß und schwer sein.
- ▶ Deckel schließen und **druckgaren** , bis das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

▶ Deckel öffnen, portionieren und servieren.

TIPP: Um die Menge des übermäßig abgegebenen Dampfes zu reduzieren, warten, bis der Dampfkondensationsvorgang abgeschlossen ist, bevor Sie den Deckel entriegeln und vollständig öffnen.

TIPP: Deckel vollständig offen lassen, wenn die Druckgarbraisière gekippt wird, um Beschädigungen an der Dichtung zu vermeiden.

TIPP: Innerhalb von 20 Minuten servieren, um die Qualität und Konsistenz zu erhalten.

Hinweis: Die gesamte Garzeit kann abhängig von der Größe und dem Gewicht der Stücke variieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	19 kg	20 Min.	30 %	150 g	89	50 % (20 Min.)
170 l	36 kg				168	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière

Charros-Bohnen



USA
Gesamtzeit:
1 Std. 15 Min.



gluten-frei

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Getrocknete Pintobohnen 6,8 kg
- ▶ Wasser 22,5 l
- ▶ Knoblauch granuliert 70 g
- ▶ Schwarzer Pfeffer 25 g
- ▶ Speck grob gehackt 1 kg
- ▶ Gelbe Zwiebeln gehackt 680 g
- ▶ Tomaten gewürfelt und abgeseiht 13,5 kg
- ▶ Koriander gehackt 360 g
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 80 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Speck und gehackte Zwiebeln hinzugeben und 15 Minuten lang karamellisieren.
- ▶ Bohnen, Knoblauch, Pfeffer, Tomaten und Wasser hinzugeben.
- ▶ Sobald alles kocht, Deckel schließen und 1 Stunde unter Druck kochen.

TIPP: Bohnen über Nacht in Wasser einweichen, um die Zubereitung zu beschleunigen.

TIPP: Mit dem Druckzyklus kann die benötigte Garzeit für die Phase auf 45 Minuten verkürzt werden.

▶ Mit gehacktem Koriander garnieren, portionieren und servieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	45 kg	1 Std.	-	310 g	145	43 % (45 Min.)
170 l	86 kg				277	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Bermixer PRO

Pasta mit Käsesauce



USA
Gesamtzeit:
15 Min.

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Milch 3 l
- ▶ Käse 12 kg
- ▶ Butter 280 g
- ▶ Wasser für die Sauce 7,5 l
- ▶ Rigationi 10 kg
- ▶ Wasser für die Nudeln 50 l
- ▶ Senf 40 g
- ▶ Salz 250 g

Vorgehen:

- ▶ Auf 110 °C im Garmodus vorheizen.
- ▶ Wasser, Milch, Butter und Senf hinzugeben und 1 Minuten lang rühren.
- ▶ Hälfte vom Käse hinzugeben und rühren, bis er geschmolzen ist
- ▶ Dann den restlichen Käse hinzugeben unditerrühren.
- ▶ Wenn die Sauce sämig ist, Hitze abschalten und mit dem Bermixer Pro mixen.
- ▶ Sauce herausnehmen und Druckgarbraisière reinigen.
- ▶ Wasser aufgießen und auf 110 °C im **Kochmodus** vorheizen.

TIPP: Bei großen Mengen Wasser Kochmodus verwenden, um den Kochprozess zu beschleunigen.

- ▶ Wenn das Wasser kocht, Salz und Nudeln hinzugeben und Garzeit gemäß den Anweisungen für die Rigationi einstellen.

TIPP: Das Salz muss im Wasser schmelzen, bei Bedarf umrühren.

- ▶ Rigationi abgießen, Sauce dazugeben und servieren.

TIPP: Innerhalb von 20 Minuten servieren, um die Qualität und Konsistenz zu erhalten.

TIPP: Deckel vollständig offen lassen, wenn der Tiegel gekippt wird, um eine Beschädigung der Dichtung zu vermeiden.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung
90 l	10 kg (Trockennudeln)	15 Min.	-	85 g (nur Nudeln)	118 (nur Nudeln)
170 l	20 kg (Trockennudeln)				235 (nur Nudeln)

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens ¼ Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Bermixer PRO

Cheesecake



USA
Gesamtzeit:
18 Min.

Zutaten für 1 GN 1/1-Behälter

- ▶ Frischkäse 2,5 kg
- ▶ Mascarpone 1,25 kg
- ▶ Zucker 1 kg
- ▶ Biskuit 1,8 kg
- ▶ Butter 300 g
- ▶ Ganze Eier 20 Stück
- ▶ Vanille 4 Stück
- ▶ Wasser 5 l

Vorgehen:

- ▶ Mit dem TRK Mix-Schneider Butter und Biskuits mixen.
- ▶ Biskuits auf den Boden der Form (5 mm dicke Schicht) legen und andrücken.

- ▶ Im Planetenmischer das Eigelb mit dem Zucker mischen.
- ▶ Käse, Sahne und Vanille hinzufügen.
- ▶ Mischung über den Biskuitboden gießen.
- ▶ Blindböden in die Druckgarbraisière setzen.
- ▶ Wasser aufgießen und auf 200 °C im **Garmodus** vorheizen, bis das Wasser kocht

TIPP: Bei kleinen Mengen Wasser im Garmodus vorheizen, um den Kochprozess zu beschleunigen.

TIPP: Die Wassermenge bleibt gleich, egal ob Sie mit 1 oder 4 Behältern kochen.

- ▶ Behälter mit den Formen auf die Blindböden und Aufhängungen setzen (2 Behälter im unteren und 2 Behälter im oberen Bereich bei der 90-l-Druckgarbraisière und 3 Behälter im unteren und 3 Behälter im oberen Bereich bei der 170-l-Druckgarbraisière).
- ▶ Wenn das Wasser kocht, Deckel schließen und 8 Minuten lang **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	4 Behälter (1,75 kg 21 Formen* je Behälter)	18 Min.	-	85 g*	84	50 % (18 Min.)
170 l	6 Behälter (1,75 kg 21 Formen* je Behälter)				126	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens ¼ Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

* Die Anzahl der Formen, die in den Behälter passen, hängt von der Größe der Form ab. Bei diesem Rezept wird eine Form mit 85 g verwendet

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



SkyLine Chill^S Schockkühler



TRK Mix-Schneider



Gelochte Behälter



Aufhängung



Blindboden

Hähnchen mit Reis



USA
Gesamtzeit:
50 Min.

Zutaten für eine

90-I-Druckgarbraisière

- ▶ Hähnchen, vorbereitet 18 kg
- ▶ Brauner Reis, mittel- oder langkörnig 3,2 kg
- ▶ Heißes Wasser 6,4 l
- ▶ Hühnerbasis, natriumarm 450 g
- ▶ Olivenöl 85 ml
- ▶ Rohe Zwiebeln gehackt 310 g
- ▶ Tomaten, gewürfelt und abgeseiht 9 kg
- ▶ Rote Paprika abgeseiht 230 g
- ▶ Tiefkühlerbsen 710 g
- ▶ Knoblauch gehackt 60 g
- ▶ Paprika 30 g
- ▶ Schwarzer Pfeffer 15 g
- ▶ Chilipulver 15 g
- ▶ Salz 15 g

Vorgehen:

- ▶ Zwiebeln schneiden.
- ▶ Druckgarbraisière auf 121 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ 85 g Öl in die Druckgarbraisière geben, gehackte Zwiebeln hinzufügen und ca. 10 Minuten sautieren, bis sie weich und fast durchsichtig werden.
- ▶ Knoblauch und tiefgefrorenes Huhn hinzugeben und weitere 5 Minuten sautieren.
- ▶ Alle Trockengewürze hinzufügen und vermengen.
- ▶ Reis hinzufügen und weitere 5 Minuten sautieren, bis der Reis mit dem Öl und den Gewürzen bedeckt ist.
- ▶ Abgeseimte Tomaten und Paprika und Tiefkühlerbsen hinzufügen und vermengen.
- ▶ Mischung zu heißem Wasser und Hühnerbasis hinzufügen und zum Kochen bringen.
- ▶ Deckel schließen und 30 Minuten **druckgaren**.
- ▶ Wenn der Reis gar ist, Druck ablassen und Deckel entriegeln.
- ▶ Mit gehackten grünen Zwiebeln garnieren und servieren.

TIPP: Innerhalb von 20 Minuten servieren, um die Qualität und Konsistenz zu erhalten.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	38 kg	50 Min.	10 %	280 g	122	38 % (30 Min.)
170 l	72 kg				232	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



TRS Gemüse-schneider



Schneidscheibe C1SX

Hühner-nudelsuppe



USA
Gesamtzeit:
25 Min.

Zutaten für eine

90-I-Druckgarbraisière

- ▶ Gewürfeltes Huhn 22,5 kg
- ▶ Zwiebeln gewürfelt 11,4 kg
- ▶ Möhren gewürfelt 5,1 kg
- ▶ Sellerie gewürfelt 5,1 kg
- ▶ Hühnerbrühe 9,4 l
- ▶ Eiernudeln 5,1 kg
- ▶ Salz 640 g
- ▶ Oregano getrocknet 15 g
- ▶ Basilikum getrocknet 15 g
- ▶ Olivenöl 1,2 l

Vorgehen:

- ▶ Auf 180 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Öl in die Druckgarbraisière gießen, Huhn hinzugeben und anbraten.
- ▶ Dann Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Gewürze hinzugeben und 2 Minuten lang verrühren.
- ▶ Brühe in die Druckgarbraisière geben und zum Kochen bringen.
- ▶ Nudeln hinzufügen und rühren.
- ▶ Deckel schließen und 10 Minuten lang **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Brühe kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Deckel öffnen, portionieren und servieren.

TIPP: Um die Menge des übermäßig abgegebenen Dampfes zu reduzieren, warten, bis der Dampfkondensationsvorgang abgeschlossen ist, bevor Sie den Deckel entriegeln und vollständig öffnen.

TIPP: Innerhalb von 20 Minuten servieren, um die Qualität und Konsistenz zu erhalten.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	60 kg	25 Min.	15 %	300 g	170	58 % (35 Min.)
170 l	114 kg				323	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière

Kubanische schwarze Bohnen



USA
Gesamtzeit:
1 Std.



Zutaten für eine 90-I-Druckgarbraisière

- ▶ Olivenöl 0,5 l
- ▶ Getrocknete schwarze Bohnen 11 kg
- ▶ Grüne Paprika (20 Stück) 4 kg
- ▶ Weiße Zwiebeln (15 Stück) 3,2 kg
- ▶ Knoblauch 250 g
- ▶ Koscheres Salz 450 g
- ▶ Kreuzkümmel gemahlen 250 g
- ▶ Wasser 30 l

Vorgehen:

- ▶ Auf 182 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Öl, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Salz und Kreuzkümmel hinzugeben und verrühren.
- ▶ Dann die schwarzen Bohnen und Wasser hinzugeben und zum Kochen bringen.

TIPP: Bohnen über Nacht in Wasser einweichen, um die Zubereitung zu beschleunigen.

- ▶ Deckel schließen und 1 Stunde lang **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Deckel öffnen, portionieren und servieren.

TIPP: Um die Menge des übermäßig abgegebenen Dampfes zu reduzieren, warten, bis der Dampfkondensationsvorgang abgeschlossen ist, bevor Sie den Deckel entriegeln und vollständig öffnen.

TIPP: Deckel vollständig offen lassen, wenn der Tiegel gekippt wird, um eine Beschädigung der Dichtung zu vermeiden.

TIPP: Innerhalb von 20 Minuten servieren, um die Qualität und Konsistenz zu erhalten.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	50 kg	1 Std.	10 %	200 g	225	50 % (1 Std.)
170 l	95 kg				428	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/4 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière

Gebratener Reis



USA
Gesamtzeit:
1 Std. 40 Min.



Zutaten für eine 90-I-Druckgarbraisière

- ▶ Brauner Reis, mittel- oder langkörnig 2,7 kg
- ▶ Wasser 6,4 l
- ▶ Hühnerbasis natriumarm 453 g
- ▶ Olivenöl 240 g
- ▶ Zwiebeln grob gehackt 280 g
- ▶ Tiefkühlerbsen 850 g
- ▶ Tiefkühlmöhren 850 g
- ▶ Knoblauch gehackt 45 g
- ▶ Canola-Öl 60 ml
- ▶ Eier je 60 g 12 Stück
- ▶ Frühlingszwiebeln 130 g

Vorgehen:

Am Tag vor dem Servieren:

- ▶ Auf 176 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ 120 g Öl aufgießen und Reis hinzu-

fügen. 5 Minuten lang unter häufigem Rühren anbraten, bis der Reis röstet. ▶ Temperatureinstellung auf 100 °C reduzieren.

- ▶ Reis auf die Seite des Bodens verschieben und 453 g natriumarme Hühnerbasis hinzugeben.
- ▶ Wenn die Basis geschmolzen ist, 6,4 l hinzugeben und rühren, bis sich die Hühnerbasis aufgelöst hat
- ▶ 5 Minuten lang kochen.
- ▶ Deckel schließen und im **Garmodus** bei 85 °C 30 Minuten lang kochen.
- ▶ Hitze abstellen und Produkt 30 Minuten ruhen lassen.
- ▶ Reis auflockern und in die Dampfpfannen geben.
- ▶ Abdecken und nach dem Abkühlen lagern.

Am Tag des Servierens:

- ▶ 130 g Zwiebeln hacken.
- ▶ Auf 121 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ 120 g Olivenöl hinzufügen, einrühren, Deckel schließen und 10 Minuten lang **druckgaren**.
- ▶ Während der gebratene Reis kocht, Rührei vorbereiten:
 - Ein Dutzend große Eier in einer Rührschüssel aufschlagen und rühren, bis die Farbe einheitlich gelb ist
 - Eier in Druckgarbraisière gießen und 12 Minuten im SkyLine Premium^s kochen.
 - Herausnehmen, rühren und bis zum Gebrauch im Wärmer aufbewahren.
- ▶ Wenn der gebratene Reis gar ist, Rührei hinzugeben und vermengen.
- ▶ Mit gehackten Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	13 kg	1 Std. 40 Min.	-	85 g	153	29 % (40 Min.)
170 l	25 kg				291	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/2 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



SkyLine Premium^s



TRS Gemüse-schneider



Schneidscheibe CISX

Frijoles

(Bohnenpaste)



USA
Gesamtzeit:
1 Std. 15 Min.



gluten-
frei

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Getrocknete Pintobohnen 9 kg
- ▶ Wasser 19 l
- ▶ Zwiebeln 1,8 kg
- ▶ Knoblauch 240 g
- ▶ Schwarzer Pfeffer 45 g
- ▶ Öl 120 ml
- ▶ Salz 103 g
- ▶ Kreuzkümmel 60 g
- ▶ Wasser 7,5 l

Vorgehen:

- ▶ Zwiebeln schneiden.
- ▶ Auf 80 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Öl aufgießen, gehackte Zwiebeln hinzugeben und 15 Minuten karamellisieren.
- ▶ Bohnen, Knoblauch, Pfeffer und Wasser hinzugeben und 1 Stunde kochen. Bei Bedarf mehr Wasser hinzufügen.

TIPP: Bohnen über Nacht in Wasser einweichen, um die Zubereitung zu beschleunigen.

TIPP: Mit dem Druckzyklus kann die benötigte Kochzeit auf 45 Minuten verkürzt werden.

- ▶ Wenn die Bohnen zart sind, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel hinzufügen.
- ▶ Bohnen mit dem Pürierstab des Bermixer Pro zerstampfen.
- ▶ Portionieren und servieren.

TIPP: Innerhalb von 20 Minuten servieren, um die Qualität und Konsistenz zu erhalten.

TIPP: Alternativ zum Pürierstab kann mit dem TBX Turbolidizer eine sämige Masse erzielt werden.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	38 kg	1 Std. 15 Min.	-	310 g	123	38 % (45 Min.)
170 l	72 kg				233	

Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Bermixer PRO



TRS Gemüseschneider



TBX Turbolidizer

Karamellisierte Möhren



USA
Gesamtzeit:
15 Min.



gluten-
frei

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Möhren 22,7 kg
- ▶ Wasser 9,5 l
- ▶ Zucker 250 g
- ▶ Salz 130 g
- ▶ Butter 1,4 kg

Vorgehen:

- ▶ Wasser aufgießen und auf 150°C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Zucker, Salz und Butter hinzufügen und zum Schmelzen bringen.
- ▶ Möhren und alle anderen Zutaten hinzugeben und rühren bis es kocht
- ▶ Deckel schließen und 8 Minuten lang **druckgaren**.

TIPP: Bei kleinen Mengen Flüssigkeit im Garmodus vorheizen, um den Kochprozess zu beschleunigen.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Flüssigkeit bis auf eine Glasur reduzieren.

TIPP: Um die Menge des übermäßig abgegebenen Dampfes zu reduzieren, warten, bis der Dampfkondensationsvorgang abgeschlossen ist, bevor Sie den Deckel entriegeln und vollständig öffnen.

TIPP: Deckel vollständig offen lassen, wenn der Tiegel gekippt wird, um eine Beschädigung der Dichtung zu vermeiden.

TIPP: Innerhalb von 20 Minuten servieren, um die Qualität und Konsistenz zu erhalten.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	24 kg	15 Min.	20 %	140 g	140	57 % (20 Min.)
170 l	47 kg				269	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière

Jambalaya



USA
Gesamtzeit:
40 Min.

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Huhn entbeint und in mundgerechte Stücke geschnitten 25,2 kg
- ▶ Wurst in Würfeln
- ▶ Zwiebeln gehackt 3,6 kg
- ▶ Grüne Paprika gehackt 1,8 kg
- ▶ Sellerie gehackt 1,4 kg
- ▶ Knoblauch gehackt 240 g
- ▶ Gewürfelte Tomaten 4 kg
- ▶ Öl 240 ml
- ▶ Schwarzer Pfeffer 12 g
- ▶ Kreuzkümmel 12 g
- ▶ Brauner Reis 1,2 kg
- ▶ Wasser 2 l
- ▶ Hühnerbrühe 9,2 l
- ▶ Paprika 120 g
- ▶ Thymian getrocknet 120 g
- ▶ Zerstoßener roter Pfeffer 12 g
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 200 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Öl aufgießen, Huhn und Wurst 5-6 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten.
- ▶ Zwiebeln, Paprika, Sellerie und Knoblauch hinzufügen. 10 Minuten kochen, gelegentlich umrühren.
- ▶ Brühe mit Gewürzen aufgießen, vermengen und zum Kochen bringen.
- ▶ Reis mit Wasser in Behälter (1 l heißes Wasser je Behälter) geben.
- ▶ Behälter in die Aufhängungen hängen.
- ▶ Deckel schließen und 10 Minuten lang **druckgaren**.

TIPP: Um das Fleisch optimal anzubraten, empfehlen wir, die unten angegebene Menge nicht zu überschreiten.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Deckel öffnen, Reis entnehmen und gewürfelte Tomaten zu den Zutaten im unteren Bereich der Druckgarbraisière geben.
- ▶ Hitze abschalten und 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren ruhen lassen.
- ▶ Mit Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

TIPP: Innerhalb von 20 Minuten servieren, um die Qualität und Konsistenz zu erhalten.

TIPP: Deckel vollständig offen lassen, wenn der Tiegel gekippt wird, um eine Beschädigung der Dichtung zu vermeiden.

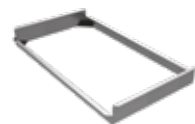
Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	38 kg	1 Std. 15 Min.	-	310 g	123	38 % (45 Min.)
170 l	72 kg				233	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens ¼ Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Aufhängung



TRS Gemüseschneider

Penne in Marinara-Sauce



USA
Gesamtzeit:
14 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Olivenöl 480 ml
- ▶ Weiße Zwiebeln gewürfelt 300 g
- ▶ Knoblauch gehackt 240 g
- ▶ Penne 3,6 kg
- ▶ Salz 360 g
- ▶ Pfeffer 130 g
- ▶ Rote Pfefferflocken 60 g
- ▶ Getrocknete italienische Gewürzmischung 710 g
- ▶ Gewürfelte Tomaten oder Tomatensauce 27,2 kg

Vorgehen:

- ▶ Auf 182 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Öl, Zwiebeln, Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzugeben.
- ▶ Dann Tomaten, rote Pfefferflocken, getrocknete italienische Kräuter und Nudeln hinzugeben.
- ▶ Rühren, um zu verhindern, dass Nudeln aneinander haften, und sicherzustellen, dass der Großteil der Nudeln mit Sauce bedeckt ist.
- ▶ Wenn die Sauce kocht, Deckel verriegeln und 11 Minuten lang **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Deckel öffnen, portionieren und servieren.

TIPP: Um die Menge des übermäßig abgegebenen Dampfes zu reduzieren, warten, bis der Dampfkondensationsvorgang abgeschlossen ist, bevor Sie den Deckel entriegeln und vollständig öffnen.

TIPP: Deckel vollständig offen lassen, wenn der Tiegel gekippt wird, um eine Beschädigung der Dichtung zu vermeiden.

TIPP: Innerhalb von 20 Minuten servieren, um die Qualität und Konsistenz zu erhalten.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	29 kg	14 Min.	10 %	140 g (nur Sauce)	186 (nur Sauce)	50 % (14 Min.)
170 l	55 kg				354 (nur Sauce)	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens ¼ Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

* Hinweis: Die volle Beladung und Portion sind für die Sauce angegeben.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



TRS Gemüseschneider

Wirsing- kohl



USA
Gesamtzeit:
26 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Kohl 20 kg
- ▶ Zwiebeln (Julienne) 6 kg
- ▶ Weißwein 4 l
- ▶ Wasser 2 l
- ▶ Olivenöl 2 l
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

Vorgehen:

- ▶ Auf 160 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Öl aufgießen, Zwiebeln hinzugeben und 2 Minuten rühren.
- ▶ Kohl, Salz, Pfeffer und Wein hinzufügen und 1 weitere Minute rühren.
- ▶ Wasser hinzufügen und zum Kochen bringen.
- ▶ Deckel schließen und 20 Minuten lang **druckgaren**.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Deckel entriegeln, portionieren und servieren, vorher das Wasser abgießen.

TIPP: Um die Menge des übermäßig abgegebenen Dampfes zu reduzieren, warten, bis der Dampfkondensationsvorgang abgeschlossen ist, bevor Sie den Deckel entriegeln und vollständig öffnen.

TIPP: Deckel vollständig offen lassen, wenn der Tiegel gekippt wird, um eine Beschädigung der Dichtung zu vermeiden.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	32 kg	26 Min.	50 %	100 g	160	57 % (34 Min.)
170 l	61 kg				304	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens ¼ Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



BE5-Planetenmischer



TRK Mix-Schneider



Gelochte Behälter



Aufhängung

Selbst- gemachte Käsesauce



USA
Gesamtzeit:
45 Min.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Milch 3,9 l
- ▶ Amerikanischer Käse (gerupft) 17,6 kg
- ▶ Gemahlene Senfkörner 130 g
- ▶ Butter 340 g
- ▶ Wasser 9,9 l

Vorgehen:

- ▶ Wasser aufgießen, Butter hinzufügen und im **Garmodus** bei 100 °C zum Kochen bringen.

TIPP: Bei kleinen Mengen Flüssigkeit im Garmodus vorheizen, um den Kochprozess zu beschleunigen.

- ▶ Milch in eine Rührschüssel geben, Senf hinzufügen und sämig rühren.

TIPP: Milch mit Senf schlagen und Zutaten in zwei Teile teilen, um ein sämiges, einheitliches Ergebnis zu erzielen.

- ▶ Milch-Senf-Mischung in die Druckgarbraisière zusammen mit Butter und Wasser geben und aufschlagen.

- ▶ Sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, Hälfte vom Käse hinzufügen und schmelzen lassen.

- ▶ Temperatur auf 76 °C im **Garmodus** reduzieren.

- ▶ Im **Bermixer Pro** vermengen, bis eine sämige Konsistenz erzielt wurde.

- ▶ Restlichen Käse hinzufügen und vermengen, bis sich eine perfekt sämige Konsistenz ergibt.

TIPP: Das Vermengen vom Käse in zwei Teilen sorgt für eine cremige Konsistenz ohne Klumpen oder Verfärbung.

- ▶ Sofort in 4" ½ Pfannen geben und in den Wärmer stellen.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung
90 l	32 kg	45 Min.	10 %	85 g	339
170 l	61 kg				646

Verwendete Geräte und Zubehör:

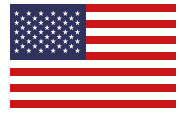


ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Bermixer PRO

Selbst- gemachte Fleischa sauce



USA
Gesamtzeit:
40 Min.



gluten-
frei



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbräisiere

- ▶ 85/15 rohes Rinderhack 26 kg
- ▶ Zwiebeln gehackt 4 Stück
- ▶ Knoblauch gehackt 86 g
- ▶ Schwarzer Pfeffer 30 g
- ▶ Tomatenmark 200 ml
- ▶ Tomatensauce 200 ml
- ▶ Wasser 9 l
- ▶ Jodsalz 60 g
- ▶ Petersilienflocken 260 g
- ▶ Oregano gemahlen 120 g
- ▶ Italienische Gewürzmischung 30 g
- ▶ Zucker 960 g

Vorgehen:

- ▶ Auf 135 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Fleisch hinzugeben und rühren, bis es braun wird.
- ▶ Gehackte Zwiebeln hinzugeben und im Rinderhack 3 Minuten lang sautieren.
- ▶ Gehackten Knoblauch hinzugeben, vermengen und weitere 2 Minuten kochen.
- ▶ Schwarzen Pfeffer, Jodsalz, Petersilienflocken, Basilikumblätter, gemahlene Oregano, italienische Gewürzmischung und Zucker hinzugeben. Verrühren bis alles gut vermischt ist.

- ▶ Wasser, Tomatensauce und Tomatenmark hinzufügen, gut verrühren.
- ▶ Hitze auf 85 °C reduzieren und im **Garmodus** 30 Minuten lang köcheln lassen, gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt.

TIPP: Mit dem Druckkochzyklus kann die Kochphase oben in 15 Minuten erledigt werden. Umrühren nicht erforderlich.

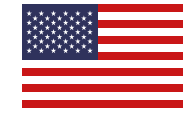
Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Beladung zum Schmoren	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	37 kg	15 kg	40 Min.	20 %	170 g	174	43 % (30 Min.)
170 l	70 kg	29 kg			180 g	331	

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbräisiere

Sloppy Joes



USA
Gesamtzeit:
1 Std.



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbräisiere

- ▶ 85/15 Rinderhack 9 kg
- ▶ Zwiebeln gehackt 600 g
- ▶ Knoblauch granuliert 60 g
- ▶ Tomatensauce 18 kg
- ▶ Wasser 1,4 l
- ▶ Essig destilliert, weiß 260 g
- ▶ Senfpulver 90 g
- ▶ Schwarzer Pfeffer 30 g
- ▶ Brauner Zucker 120 g
- ▶ Worcestershiresauce 480 ml
- ▶ Paprika 60 g
- ▶ Salz

Vorgehen:

- ▶ Auf 121 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Rinderhack anbraten.
- ▶ Gehackte Zwiebeln hinzugeben und 5 Minuten rühren.
- ▶ Temperatur auf 80 °C senken.
- ▶ Restliche Zutaten hinzugeben. Gut vermengen und 25 Minuten köcheln lassen.
- ▶ Portionieren und servieren.

TIPP: Innerhalb von 20 Minuten servieren, um die Qualität und Konsistenz zu erhalten.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung
90 l	30 kg	35 Min.	20 %	230 g	104
170 l	57 kg				198

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbräisiere



TRS Gemüse-
schneider



Schneidschei-
be C1SX

Spaghetti in Fleischsauce



USA
Gesamtzeit:
10 Min.

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Olivenöl 480 ml
- ▶ Weiße Zwiebeln 300 g
- ▶ Knoblauch gehackt 240 g
- ▶ Spaghetti 3,6 kg
- ▶ Rinderhack 5,4 kg
- ▶ Salz 360 g
- ▶ Pfeffer 130 g
- ▶ Rote Pfefferflocken 60 g
- ▶ Getrocknete italienische Gewürzmischung 710 g
- ▶ Gewürfelte Tomaten oder Tomatensauce 27,2 kg

Vorgehen:

- ▶ Auf 182 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Öl, Zwiebeln, Rinderhack, Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzugeben.
- ▶ Rühren, um das Fleisch zu trennen. Dann Tomaten, rote Pfefferflocken, getrocknete italienische Kräuter und Spaghetti hinzugeben.
- ▶ Rühren, um zu verhindern, dass Nudeln aneinander haften, und sicherzustellen, dass der Großteil der Nudeln mit Sauce bedeckt ist.
- ▶ Wenn die Sauce kocht, Deckel verriegeln und 7 Minuten lang **druckgaren**.



TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Deckel öffnen, portionieren und servieren.



TIPP: Um die Menge des übermäßig abgegebenen Dampfes zu reduzieren, warten, bis der Dampfkondensationsvorgang abgeschlossen ist, bevor Sie den Deckel entriegeln und vollständig öffnen.



TIPP: Deckel vollständig offen lassen, wenn der Tiegel gekippt wird, um eine Beschädigung der Dichtung zu vermeiden.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	27 kg	10 Min.	10 %	140 g (nur Sauce)	174 (nur Sauce)	50 % (10 Min.)
170 l	52 kg			332 (nur Sauce)		

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbraisière

Truthahn-Chili



USA
Gesamtzeit:
40 Min.

Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- ▶ Truthahn Hack 21,4 kg
- ▶ Weiße Bohnen 7,4 kg
- ▶ Möhren gewürfelt 1,9 kg
- ▶ Sellerie gewürfelt 1,9 kg
- ▶ Zwiebeln gewürfelt 1,9 kg
- ▶ Paprikaschoten gewürfelt 4,8 kg
- ▶ Paprika 100 g
- ▶ Oregano getrocknet 35 g
- ▶ Cayenne-Pfeffer 35 g
- ▶ Kreuzkümmel 35 g
- ▶ Koscheres Salz 180 g
- ▶ Tomaten zerkleinert 600 g
- ▶ Tomatenmark 240 g
- ▶ Basilikum getrocknet 60 g
- ▶ Olivenöl 590 ml
- ▶ Knoblauch gehackt 60 g
- ▶ Schwarzer Pfeffer 60 g
- ▶ Hühnerbrühe 3,5 l

Vorgehen:

- ▶ Auf 220 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Fleisch 5-6 Minuten mit Öl anbraten.
- ▶ Gewürze und Gemüse hinzufügen und verrühren.
- ▶ Dann die Bohnen und das Tomatenmark hinzugeben unditerrühren.
- ▶ Zerkleinerte Tomaten hinzufügen und Sauce rühren, bis sie kocht
- ▶ Deckel schließen und 20 Minuten lang **druckgaren**.



TIPP: Um das Fleisch optimal anzubraten, empfehlen wir, die unten angegebene Menge nicht zu überschreiten.



TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten, bis die Sauce kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- ▶ Deckel öffnen, portionieren und servieren.



TIPP: Innerhalb von 20 Minuten servieren, um die Qualität und Konsistenz zu erhalten.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Beladung zum Schmoren	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	45 kg	15 kg	40 Min.	15 %	240 g	159	47 % (35 Min.)
170 l	86 kg	29 kg			305		



Bei diesem Rezept können mithilfe von Behältern und Aufhängungen mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.



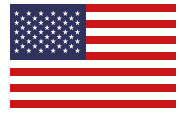
Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbraisière

Kartoffel- püree



USA
Gesamtzeit:
10 Min.



gluten-
frei



Zutaten für eine 90-l-Druckgarbraisière

- Idaho-Kartoffeln geschält und ganz 40 kg
- Wasser 42 l
- Salz 800 g
- Butter 1,6 kg

Vorgehen:

- Wasser und Salz in die Druckgarbraisière geben und im **Kochmodus** zum Kochen bringen.

TIPP: Bei großen Mengen Wasser im Kochmodus vorheizen, um den Kochprozess zu beschleunigen.

TIPP: Das Salz muss im Wasser schmelzen, bei Bedarf umrühren.

- Kartoffeln mit Kartoffelschäler schälen.
- Kartoffeln ins Wasser geben und vorher den **Fühler** in eine Kartoffel stecken.

TIPP: Um ein optimales Kochergebnis zu erzielen, sollten die Kartoffeln die gleiche Größe haben.

- Wenn das Wasser kocht, Deckel verriegeln und Kerntemperatur auf 85 °C stellen.

- Druckgaren**, bis die Kartoffeln die eingestellte Kerntemperatur erreicht haben.

TIPP: Um beste Ergebnisse zu erzielen, warten bis das Wasser kocht, bevor die Druckphase begonnen wird.

- Druck ablassen und sämtliches Wasser abgießen.

TIPP: Um die Menge des übermäßig abgegebenen Dampfes zu reduzieren, warten, bis der Dampfkondensationsvorgang abgeschlossen ist, bevor Sie den Deckel entriegeln und vollständig öffnen.

TIPP: Deckel vollständig offen lassen, wenn der Tiegel gekippt wird, um eine Beschädigung der Dichtung zu vermeiden.

- Butter hinzufügen und Kartoffeln mit dem **Bermixer Pro** pürieren.

TIPP: Innerhalb von 20 Minuten servieren, um die Qualität und Konsistenz zu erhalten.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	50 kg	10 Min.*	-	200 g	250	50 % (10 Min.)
170 l	95 kg				475	

Richtige Beladung sicherstellen. Mindestens 1/3 Lebensmittel und ausreichende Menge Flüssigkeit, um die richtige Druckphase zu erreichen.

* Hinweis: Hängt von der Größe und vom Gewicht der Kartoffeln ab.

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbraisière



Bermixer
PRO



Kartoffel-
schäler

Kichererbsen mit Fleisch



Türkei
Gesamtzeit:
50 Min.



gluten-
frei



Zutaten für eine 60-l-Druckgarbraisière

- Getrocknete Kichererbsen 10 kg
- Zwiebeln gehackt 3 kg
- Gewürfeltes Rinderfleisch 3 kg
- Gehackte Tomaten 3 kg
- Tomatenmark 1 kg
- Rotes Chilipulver 100 g
- Öl 1 l
- Salz 300 g
- Wasser 22 l
- Schwarzer Pfeffer 100 g

Vorgehen:

- Kichererbsen über Nacht in Wasser einweichen.
- Auf 180 °C im **Garmodus** vorheizen.

- Öl aufgießen, Rindfleisch zugeben und 3 Minuten sautieren. Zwiebeln hinzufügen und sautieren.

- Kichererbsen abgießen und in die Druckgarbraisière geben.

- Wasser, Tomaten, Tomatenmark, schwarzen Pfeffer und Salz hinzufügen.

- Wenn alles kocht, Deckel schließen und 45 Minuten lang **druckgaren**.

- Wenn der Zyklus beendet ist, weitere 10 Minuten kochen und Deckel geöffnet lassen.
- Portionieren und servieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	60 kg	50 Min.	-	200 g	300	50 % (50 Min.)
170 l	114 kg				570	

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic
Elektr. Druckgarbraisière

Rote Linsensuppe



Türkei
Gesamtzeit:
35 Min.



Zutaten für eine 60-l-Druckgarbraisière

- ▶ Rote Linsen 5 kg
- ▶ Wasser 25 l
- ▶ Zwiebeln gehackt 1 kg
- ▶ Möhren gehackt 1 kg
- ▶ Knoblauchzehen 6 Stück
- ▶ Salz 200 g
- ▶ Kreuzkümmel 100 g

Vorgehen:

- ▶ Auf 150 °C im **Garmodus** 5 Minuten lang vorheizen.
- ▶ Gemüse 4 Minuten lang braten.
- ▶ Linsen, Wasser und Gewürze hinzugeben und in den **Kochmodus** wechseln.
- ▶ 30 Minuten lang **druckgaren**.
- ▶ Um eine sämige Konsistenz zu erhalten, **Bermixer PRO** verwenden.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	48 kg	35 Min.	-	200 g	240	50 % (35 Min.)
170 l	91 kg				456	

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



Bermixer PRO

Tas Kebab



Türkei
Gesamtzeit:
50 Min.

Zutaten für eine 60-l-Druckgarbraisière

- ▶ Gewürfeltes Rinderfleisch 20 kg
- ▶ Olivenöl 100 ml
- ▶ Zwiebeln 3 kg
- ▶ Tomatenmark 1 kg
- ▶ Gewürfelte Tomaten 3 kg
- ▶ Kartoffeln, gewürfelt 14x20 mm 5 kg
- ▶ Milch 2 l
- ▶ Butter 100 g
- ▶ Grüne Paprika 1 kg
- ▶ Rinderbrühe 7 l
- ▶ Salz 300 g

Vorgehen:

- ▶ Auf 200 °C im **Garmodus** vorheizen.
- ▶ Sobald die Temperatur erreicht ist, Öl hinzufügen und Rindfleisch anbraten.
- ▶ Nach 3 Minuten alle restlichen Zutaten hinzugeben und im **Kochmodus** zum Kochen bringen.
- ▶ Sobald die Flüssigkeit kocht, Deckel verriegeln und 45 Minuten lang **druckgaren**.
- ▶ Skyline Premium^s auf 100 °C im Dampfmodus vorheizen.
- ▶ Wenn der Zyklus beendet ist, weitere 10 Minuten kochen und Deckel geöffnet lassen.
- ▶ Kartoffeln 45 Minuten im Dampfmodus kochen.
- ▶ Butter schmelzen und Kartoffeln, Milch und Salz hinzufügen.
- ▶ Mit dem **Bermixer PRO** eine sämige Konsistenz herstellen.
- ▶ Portionieren und mit Kartoffeln servieren.

Fassungsvermögen des Tiegels	Volle Beladung	Gesamtzeit	Gewichtsverlust	Portion	Gesamtportionen bei voller Beladung	Zeiteinsparung im Vergleich zum traditionellen Kochen
90 l	50 kg	50 Min.	40 %	200 g	150	50 % (50 Min.)
170 l	95 kg				285	

Verwendete Geräte und Zubehör:



ProThermic Elektr. Druckgarbraisière



SkyLine Premium^s



TRS Gemüseschneider



Bermixer PRO



Zubehör



Gelochte Platte



Aufhängung



Ablasshahn



Ablaufsieb



Mischbatterie (2 Hebel)



Sieb



Blindboden



Schaufel



Schaber



Gelochter Behälter



Automatische
Wasserbefüllung



Sprühpistole



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
professional.dach@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
ch.info@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Exzellenz mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmiteleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

