

Urlaubsküche für den
Sommer zu Hause



Kroatien

Cevapcici mit sommerlichem Gemüse

Zutaten für 4 Personen

300 g gemischtes Faschiertes | 2 Knoblauchzehen |
3 Stangen Petersilie | 1 EL Paprikapulver edelsüß |
1 TL Paprikapulver geräuchert | 1 TL Majoran getrocknet |
Salz, Pfeffer | 2 EL Butterschmalz

2 rote Paprika | 2 Karotten | 2 Stangen Sellerie |
125 g Rucola | 2 EL Olivenöl | 150 g griechischer Joghurt |
1 TL Piment d'Espelette | 1 Handvoll frische Minze

Cevapcici

Knoblauch und Petersilie sehr fein hacken und mit dem Faschierten vermischen. Gewürze dazu geben und sehr gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Hände etwas anfeuchten und golfballgroße, längliche Cevapcici formen. Eine beschichtete Pfanne am **Miele Kochfeld** mit Butterschmalz erhitzen und die Cevapcici bei mittlerer Hitze für 12–15 Minuten von allen Seiten anbraten, bis das Fleisch durch und die Cevapcici leicht kross sind.

Gemüse & Dip

Die Paprika entstielen, entkernen und vierteln. Karotten schälen und in nicht zu dünne Streifen schneiden. Stangensellerie in 2 cm breite Streifen schneiden. Das geschnittene Gemüse in eine gelochte Dampfgarschale geben und bei 100 °C für 13 Minuten **im Miele Dampfgarer** dämpfen. Währenddessen den Joghurt mit Olivenöl und Paprikapulver verrühren. Die frische Minze sehr fein hacken und untermischen. Das gedämpfte Gemüse mit dem grob gehackten Rucola und dem Olivenöl vermischen und gemeinsam mit dem Joghurtdip und den fertigen Cevapcici servieren.

Dampfgaren mit Miele

Bester Genuss durch die Zubereitung im Miele Dampfgarer: der Dampf verteilt sich gleichmäßig und schnell, dadurch werden optimale Garergebnisse erzielt.





Griechenland

Fisch-Wraps mit Tsatsikisauce

Zutaten für 4 Personen

2–3 Knoblauchzehen | 150 g griechischer Joghurt | 4 EL Olivenöl |
1 TL Paprikapulver edelsüß | 1 TL Tomatenmark | Salz, Pfeffer |
250 g Kabeljaufilet | 1 reife Avocado | 1 Zitrone | 1/4 Ananas |
4 Wrap-Fladen | frische Petersilie | gesalzene Erdnüsse

Tsatsikisauce

Den Knoblauch pressen und gemeinsam mit dem Joghurt, 2 EL Olivenöl, Paprikapulver, Tomatenmark, Salz und Pfeffer als Dip vermischen.

Fisch

Das restliche Olivenöl auf eine Dampfgarschale geben und die Fischfilets darauf setzen. Im **Miele Dampfgarer** das Spezialprogramm Fisch/Kabeljau auswählen und das Filet 6 Minuten saftig dämpfen.

Wraps

Die reife Avocado aus der Schale lösen, mit einer Gabel grob pürieren und mit Zitronensaft abschmecken. Die Ananas schälen, Strunk entfernen und fein würfelig schneiden. 2/3 der Petersilie fein hacken und gemeinsam mit dem Saft einer halben Zitrone zur Ananas geben und vermischen. Den fertig gegarten Kabeljau ebenfalls würfelig schneiden. Die Wrap-Fladen in einer beschichteten Pfanne am **Miele Kochfeld** von beiden Seiten für 10 Sekunden erwärmen. Mit der Avocadocreme bestreichen, gewürfelte Ananas und Fischfilet darauf geben und mit dem Joghurt dip garnieren. Die restliche Petersilie und gesalzene Erdnüsse drüber streuen.



Italien

Pasta Tonno mit Rucola

Zutaten für 4 Personen

400 g Fusilli Nudeln | 2 mittelgroße Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen |
100 ml Weißwein | 100 ml Obers | 2 Dosen Thunfisch in Öl | 1 EL
Liebstöckl getrocknet | Salz, Pfeffer | 125 g Rucola | etwas Parmesan

Zubereitung

Die Pasta in Salzwasser al dente kochen. Währenddessen die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und den Knoblauch fein hacken. Das Öl in einer beschichteten Pfanne am **Miele Kochfeld** erhitzen und die Zwiebelringe darin anschwitzen. Knoblauch dazu geben und mit Weißwein ablöschen. Hitze reduzieren und 2 Minuten köcheln lassen. Anschließend das Obers dazu geben und vermischen. Den Thunfisch aus der Dose geben, das Öl dabei abtropfen, und zur Wein-Obers-Mischung dazu geben. Hitze ausschalten. Mit Liebstöckel, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Anrichten

Die fertig gegarte Pasta abgießen und noch heiß unter die Thunfisch-Sauce mischen. Kurz vor dem Servieren den frischen Rucola unterheben und mit etwas gehobeltem Parmesan garnieren.

Unser Miele-Tipp

Auch frische Tomaten oder Zucchini passen wunderbar zu dieser Sommerpasta.

Spanien

Schnelle Paella

Zutaten für 4 Personen

1 mittelgroße Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | 2 EL Olivenöl | 2 rote
Paprika | 100 g Chorizo | 1/8 L Portwein | 200 ml passierte Tomaten |
1 EL Paprikapulver | 1 TL Piment d'Espelette | 1 EL Cajun Gewürzmischung | 1 Msp. Safran | 5 Tintenfischtuben | 200 g Hühnerfilet |
100 g Scampi | 1 Tasse Reis | 1 1/2 Tassen Brühe | frische Petersilie

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch sehr fein hacken. Das Olivenöl in einer gusseisernen Pfanne am **Miele Kochfeld** erhitzen und die Zwiebeln kurz anschwitzen. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen, würfelig schneiden und zu den Zwiebeln geben. Die gewürfelte Chorizo und den Knoblauch dazu geben und anrösten. Mit Portwein ablöschen und mit den passierten Tomaten aufgießen. Paprikapulver, Piment d'Espelette, Cajun und Safran untermischen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Tintenfischtuben in Ringe schneiden und das Hühnerfilet würfeln. Gemeinsam mit dem Reis und den Scampi in die Pfanne geben und gut vermischen. Mit der Brühe aufgießen, die Hitze etwas reduzieren und zugedeckt für 15–20 Minuten garen, bis der Reis weich ist. Gegebenenfalls etwas Wasser nachgießen. Alle 5 Minuten einmal umrühren, damit nichts am Boden ansetzt.

Anrichten

Die fertige Paella vom Kochfeld nehmen, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und noch warm genießen!





Belgien

Pommes mit 2erlei Dips

Zutaten für 2 Personen

10 speckige Kartoffeln | 20 ml Olivenöl | 2 TL Salz | 2 Eigelb |
1 EL Dijon-Senf | 1/2 Zitrone | frische Kräuter (Estragon, Thymian,
Oregano) | Salz, Pfeffer | 2 rote Paprika | 2 EL Mascarpone | 1 EL
Piment d'Espelette | 1 EL Paprikapulver edelsüß | 1–2 Chilischoten |
1 Ei | Sonnenblumenöl

Pommes

Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Anschließend in gleich dicke Stifte schneiden. Die geschnittenen Stifte dabei in einer Schüssel mit kaltem Wasser zwischenlagern. Wenn alle Kartoffeln gestiftet sind, Wasser abgießen und mit einem Küchentuch abtrocknen. In einer Schüssel mit Olivenöl und Salz vermischen. Ein Backblech im **Miele Backofen** auf Ober-/Unterhitze bei 210 °C vorheizen. Die in Öl gewendeten, gesalzenen Kartoffelstifte auf dem vorgeheizten Backblech mit Backpapier so verteilen, dass sie nicht übereinander liegen. Im Backofen für 35 Minuten goldgelb und kross braten.

Kräutermajo

Für die Mayonnaise einen hohen Behälter wählen. Die Eigelbe, Senf, Zitronensaft und grob gehackte frische Kräuter in den Behälter geben. Mit einem Pürierstab zu einer homogenen Masse aufmixen. Anschließend schrittweise das Öl beimgen, dabei stetig weiter pürieren, solange bis eine homogene, feste Mayo entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unser Miele-Tipp

Die Dips schon einige Stunden vorher zubereiten und im Kühlschrank nochmal fest werden lassen.

Hot Paprika Dip

Die Paprika würfeln und in einen Mixer geben. Mascarpone, Piment d'Espelette, Paprikapulver, Eigelb und die Chilischote dazu geben und zu einer homogenen Masse mixen. Schrittweise das Öl dazu geben und solange mixen, bis die Masse fest wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frankreich

Elsäßer Flammkuchen

Zutaten für 1 Blech

150 g Weizenmehl | 10 g frischer Germ | 2 EL Olivenöl | 1/2 TL Salz |
200 ml Sauerrahm | 150 g Frühstücksspeck | 2 rote Zwiebeln | Pfeffer



Teig

Für den Teig Mehl, Germ, Olivenöl und Salz vermischen. So lange lauwarmes Wasser hinzufügen und kneten bis ein homogener, nicht klebriger Teig entsteht. Bei Raumtemperatur für 30 Minuten ruhen lassen.

Flammkuchen

Währenddessen im **Miele Backofen** das Backblech mit dem Pizza Programm vorheizen. Die Arbeitsfläche einmehlen. Den Flammkuchenteig nochmal kneten und dann mit den Händen in etwa backblechgroß zu einem länglichen Fladen ziehen. Wie bei einem Pizzateig verzichtet man hier auf ein Nudelholz und zieht den Teig. So wird der Flammkuchen später viel fluffiger. Den ausgezogenen Teig mit Sauerrahm bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck würfelig und die Zwiebel in Ringe schneiden. Beides auf dem Sauerrahm verteilen. Mit einem Holzschaber auf das heiße Backblech im Backofen geben und 10–12 Minuten kross backen. Kurz abkühlen lassen und aufschneiden.

Unser Miele-Tipp

Mit der Miele CrispFunction geben Sie dem Flammkuchen den letzten Schliff!

Miele Generation 7000

Warum „Generation 7000“?

Drei Designlinien und drei Farbwelten passend für jeden Einrichtungsstil.

PureLine

Glasfront in Obsidianschwarz, gefräster Metallgriff, zurückhaltende Edelstahlapplikationen.

VitroLine

Drei verschiedene Glasfarben in Obsidianschwarz, Brillantweiß oder Graphitgrau integrieren sich harmonisch in jede Küchenwelt

ArtLine

Glatte und grifflose Glasfront, Türen öffnen per Fingertipp elektrisch.

Wie aus einem Guss

Egal welche Anordnung gewählt wird, die Gerätekombinationen wirken immer wie aus einem Guss und passen in jede Küchengestaltung.



© Miele Österreich

Die neue Generation von Miele

Intuitiv, bequem und komfortabel kochen

Kochen, Braten, Dampfgaren und Backen auf einem neuen Level! mit der neuen Generation 7000 von Miele erlebt ihr das Kochen zu Hause auf einem neuen Niveau.



© Miele Österreich



Schweden

Gebeizter Lachs mit Brot

Zutaten für 4 Personen

300 g Lachsfilet (Sushi-Qualität, roh) | 20 g Salz | 12 g Zucker |
1 Bund frischer Dill | 50 g Dijon-Senf | 2 EL Honig |
2 EL Sauerrahm | 350 g Weizenmehl | 150 g Roggenmehl |
1 TL Salz | 20 g frischer Germ

Lachs

Für den gebeizten Lachs das Lachsfilet (mit Haut, entschuppt) mit einem Küchenkrepp abtupfen. Den frischen Dill sehr fein hacken, 1/3 beiseite geben. Den restlichen Dill mit Salz und Zucker vermischen und die Lachs-Oberseite damit gut bedecken. Den gewürzten Lachs vorsichtig in einen ausreichend großen Vakuumierbeutel schieben und in der **Miele Vakuumierschublade** luftdicht vakuumieren. Für 24 Stunden im Kühlschrank bei 5–7 °C beizen lassen. Den restlichen gehackten Dill mit Senf und Sauerrahm vermischen und als Dip anrühren. Am nächsten Tag, während das Brot bäckt, den Lachs aus dem Vakuumierbeutel holen, abwaschen, trockentupfen und mit einem scharfen Messer dünne Scheiben abschneiden.

Brot

Für den Brotteig am nächsten Tag den Germ in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Salz und aufgelösten Germ dazu geben und so lange kneten und lauwarmes Wasser zuführen, bis ein glatter Teig entsteht. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig mehrmals in der Hälfte falten, anschließend zu einer Kugel formen und mit Schluss nach unten in ein Simperl geben. Im **Miele Backofen** das „Germteig gehen lassen“-Programm einschalten und für 2 Stunden gehen lassen. Nach einer Stunde den Teig einmal ziehen und mehrfach falten.

Den gegangenen Teig aus dem Simperl nehmen, nicht mehr falten und mit dem Schluss nach unten direkt auf ein Backblech. Mit einem scharfen Messer zweimal einritzen. Das Automatikprogramm „Brot/Weizenbrot“ einschalten und den Anweisungen des Backofens folgen.

Unser Miele-Tipp

Brotbacken leicht gemacht

Mit Feuchtigkeit besser backen: mit Klimagaren bekommt das Brot außen eine leckere Kruste, innen bleibt der Teig locker. Das Miele Blech mit PerfectClean-Veredelung verhindert das Anhaften und ist zudem auch schnittfest. Das Brot löst sich leicht und kann auch direkt auf dem Blech geschnitten werden.



© Miele Österreich



© Miele Österreich

Unser Miele-Tipp

Vakuumieren mit der Miele Vakuumierschublade

Portionieren, Sous-vide-Garen, Bevorraten oder Marinieren – die Miele Vakuumierschublade bietet eine große Anwendungsvielfalt. Nährstoffe, Geschmack und Vitamine bleiben dabei bestens erhalten.



Israel

Shakshuka

Zutaten für 4 Personen

2 mittelgroße Zwiebeln | 2 EL Olivenöl | 1 EL brauner Zucker |
2 rote Paprika | 2 Knoblauchzehen | 1 EL Cayennepfeffer |
1 EL Kreuzkümmel gemahlen | 1 EL Koriander gemahlen |
1 TL Zimt gemahlen | 1 EL Cajun Gewürzmischung | 1 EL
Kardamom gemahlen | 1/8 L Rotwein | 2 EL Tomatenmark |
400 g passierte Tomaten | 4 Eier | frische Petersilie | Fetakäse

Zubereitung

Die Zwiebeln in Ringe schneiden. In einer backofen-
geeigneten Pfanne das Öl am **Miele Kochfeld** erhitzen
und die Zwiebeln darin anschwitzen. Nach 2 Minuten den
braunen Zucker dazu geben und kurz karamellisieren. Die
Paprika entstielen, entkernen und fein würfeln. Gemein-
sam mit dem fein gehackten Knoblauch zu den Zwiebeln
geben und vermischen. Anschließend die Gewürze unter-
heben und mit dem Rotwein ablöschen. 3 Minuten auf-
kochen lassen, anschließend Tomatenmark und passierte
Tomaten dazu geben und gut verrühren.

Die Pfanne in den vorgeheizten **Miele Backofen** (170 °C,
Ober-/Unterhitze) geben und 30 Minuten garen lassen.
Danach die Pfanne aus dem Ofen nehmen, kleine Mulden
in die Sauce drücken und die Eier hineinschlagen. Die
Pfanne nun nochmal für etwa 5–7 Minuten in den Ofen
geben, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb jedoch noch
leicht flüssig ist. Aus dem Ofen nehmen und vor dem
Servieren mit frisch gehackter Petersilie und zerbröseltem
Fetakäse garnieren.

Unser Miele-Tipp

Wer bei der Zubereitung variieren
möchte, kann auch Chorizo oder
Hühnerfleisch dazu anbraten.



Konzept & Fotografie:
www.yaycreative.at