

# DAS ULTIMATIVE KOCHBUCH FÜR DIE THERMOKÜCHENMASCHINE

DIE BESTEN 200 REZEPTE FÜR  
ALLE MODELLE VON THERMOMIX UND CO.



Susann Keihe · Fotos Carolin Friese

# INHALT

## EINLEITUNG: KOCHEN MIT DEM THERMOMIX

- Einfach Kochen – mit allen Sinnen genießen – 9
- Kurze Übersicht zu Zubehör und Funktionen – 11
  - Wichtige Lebensmittel – 14
- Leichter leben mit einem gut sortierten Vorratsschrank – 14
  - Koch- und Küchenutensilien – 17
  - Schrittweise zum Genuss – 17
  - Das Einmaleins des Wochenplanens – 18
  - Würzen nach Belieben – 18
- Die richtige Temperatur führt zum Erfolg – 19
  - Der Geschmack entscheidet – 20
  - Tipps zum Reinigen – 20
- Unsere Blitz-Tipps um Zeit zu sparen – 21
- Unsere Blitz-Tipps für gutes Gelingen – 21

## DIE REZEPTE

- Kleinigkeiten, Salate und Aufstriche – 22
  - Suppen – 56
  - Hauptgerichte – 86
    - Vegetarisch – 88
    - Mit Fisch und Meeresfrüchten – 118
    - Mit Geflügel – 134
    - Mit Fleisch – 148
  - Desserts und Süßspeisen – 166
  - Gebäck, Kuchen und Torten – 200
  - Eis und Sorbets – 246
- Eingemachtes und auf Vorrat – 256
  - Getränke und Drinks – 298

Register – 315