

Genussmomente

Einfache und köstliche Rezeptideen
mit dem Deluxe Blender



pampered|chef

Der *Deluxe* Blender

Der Deluxe Blender von **Pampered Chef®** ist mehr als ein Mixer. Er bietet dir viele Funktionen und Programme – zum **Mixen** und **Kochen**! Nicht nur hausgemachte **Smoothies** und **Milchshakes** gelingen im Handumdrehen. Auch **Suppen**, **Marmeladen**, **Milchalternativen** und cremige **Dips** bereitest du mit dem Deluxe Blender schnell und einfach zu.

Großer **Mixbehälter:**

Fassungsvolumen von 1,4 Litern bei der Zubereitung von heißen Speisen und 1,65 Litern bei kalten Speisen oder Getränken.

Viel **Zubehör:**

z. B. Stößel, Reinigungsbürste, Siebbeutel und Überkochschutz.



Tolle Funktionen & automatische Kochprogramme:

Gleichzeitig Mixen und Kochen

WEEE Reg.-Nr. für Deutschland: 31041141
WEEE Reg.-Nr. für Österreich: 154571

Vielfalt auf Knopfdruck!



Suppen &
Saucen



Haupt-
gerichte



Dips &
Marmeladen



Milch-
alternativen



Smoothies
& Bowls



Desserts





Broccoli-Käse-Suppe

ZUTATEN

für 3–4 Portionen

600 ml kräftige

Gemüsebrühe

600 g Broccoliröschen (TK)

1 kleine Zwiebel,
geachtelt

etwas Zitronensaft

100 g junger Blattspinat

50 g frisch geriebener
Parmesan

Salz und Pfeffer nach
Belieben

KÄSEGEBÄCK

60 g Mehl

½ TL Backpulver

100 ml Schmand

50 g geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG (fertig in ca. 30 Min.)

1. Ca. 2 TL Instant Brühe oder 2 EL Gewürzpaste in 600 ml Wasser auflösen. Broccoli putzen und in Röschen zerteilen, Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Blattspinat putzen. Parmesan fein reiben. Die vorbereiteten Zutaten für die Suppe von der Gemüsebrühe bis zum Zitronensaft in der aufgeführten Reihenfolge in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Deckel aufsetzen und verschließen. Das Programmrädchen drehen, bis SOUP (=Suppe) aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken.
2. In der Zwischenzeit für das Käsegebäck Mehl mit Backpulver mischen, Schmand und geriebenen Käse unterrühren. Mit dem Kleinen Portionierer (=1 EL) 12 Bällchen auf den Großen Ofenzauberer plus platzieren. Ca. 15 Minuten bei 200 °C backen.
3. Sobald Timer abgelaufen ist, STOP Taste drücken, Deckel öffnen und Spinat und Käse zufügen. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit CUSTOM BLEND (=manuell) wenige Minuten durchmischen.

Wichtig: Bei kompakten, stärkehaltigen Gemüse-püree-Suppen die Zutaten und Flüssigkeit nicht erhöhen, auch wenn die Höchstfüllmenge (6 Cups HOT) für heiße Gerichte noch nicht erreicht wird. Sonst besteht die Gefahr des Herausspritzens.

Tipps

- Ein Drittel der Gemüsebrühe durch Weißwein ersetzen.
- 4 EL gehackte Nüsse zufügen.
- Mit etwas Muskat würzen.



Kürbissuppe

mit Kürbiskern-Granola



ZUTATEN

für 3–4 Portionen

400 ml kräftige Gemüsebrühe

1 TL brauner Zucker

¼ TL Zimt oder Currypulver

200 ml Orangensaft oder Kokosmilch

400 g Hokkaido-Kürbis in Würfeln

1 kleine Zwiebel

2 Möhren, in Scheiben

1 cm frischer Ingwer

50–100 ml Schlagsahne

Salz und Pfeffer nach Belieben

GRANOLA-TOPPING

4 EL Haferflocken

1 Msp. Zimt

1 EL Rapsöl

1 EL Honig

1 EL brauner Zucker

4 EL Kürbiskerne



ZUBEREITUNG (fertig in ca. 30 Min.)

1. Ca. 2 TL Instant Brühe oder 2 EL Gewürzpaste, braunen Zucker und Zimt in Wasser auflösen. Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel, Möhren und Ingwer schälen und in Stücke schneiden.
2. Die vorbereiteten Zutaten bis zum Ingwer in der aufgeführten Reihenfolge in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Deckel aufsetzen und verschließen. Das Programmrädchen drehen, bis SOUP (=Suppe) aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken.
3. Sobald Timer abgelaufen ist, STOP Taste drücken, Deckel öffnen und Sahne langsam zugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mit CUSTOM BLEND kurz durchmischen. Beim Servieren pro Teller ca. 1 TL Granola-Topping hinzufügen.

GRANOLA-TOPPING

Haferflocken mit dem Zimt mischen und in erhitztem Rapsöl goldbraun anrösten. Wieder herausnehmen. Honig und braunen Zucker in die Pfanne geben und erhitzen bis es blubbert. Dann Haferflocken und Kürbiskerne dazugeben und alles gut vermischen. Auf einen Teller zum Abkühlen geben.

Wichtig: Zutaten und Flüssigkeit nicht erhöhen, sonst besteht die Gefahr des Herausspritzens (siehe vorherige Seite).





Sauce Hollandaise

ZUTATEN

für 250 ml

2–3 EL frischer

Zitronensaft

1 TL Wasser

3 Eigelb

100 g + 100 g

kalte Butter, in Würfeln

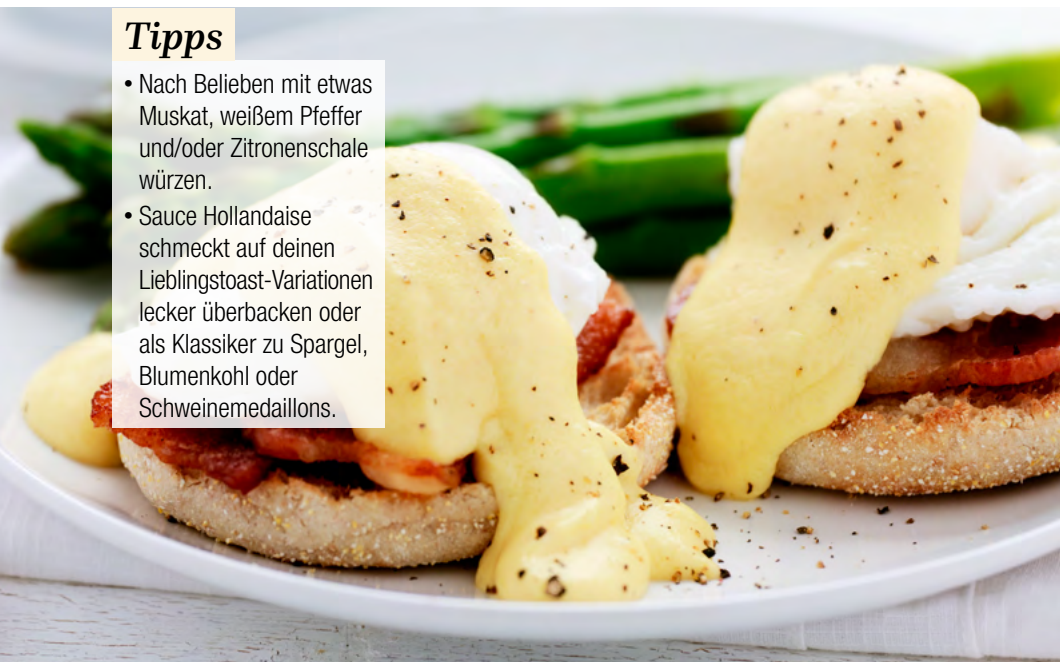
1/4 TL Salz

ZUBEREITUNG (fertig in ca. 10 Min.)

1. Zitronensaft, Wasser, Eigelb, 100 g Butter und Salz in der aufgeführten Reihenfolge in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Deckel aufsetzen und verschließen.
2. Das Programmrad drehen, bis SAUCE aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken.
3. Sobald die Anzeige ADD erscheint, Deckel abnehmen und die restliche Butter zufügen. Deckel wieder verschließen, Startknopf zur Fortsetzung des Programms drücken.
4. Im Nu ist die selbstgemachte Hollandaise geling-sicher fertig.

Tipps

- Nach Belieben mit etwas Muskat, weißem Pfeffer und/oder Zitronenschale würzen.
- Sauce Hollandaise schmeckt auf deinen Lieblingstoast-Varianten lecker überbacken oder als Klassiker zu Spargel, Blumenkohl oder Schweinemedallions.





Blumenkohlcurry

ZUTATEN

für ca. 4–6 Portionen

1–2 cm frischer
Ingwer, geschält

½ mittelgroßer Blumen-
kohl (2 Cups in kleinen
Röschen)

400 g passierte
Tomaten (Dose)

3 EL Tomatenmark

125 ml Wasser

3 Knoblauchzehen

1 kleine Zwiebel,
geviertelt

1½ TL brauner Zucker

2 TL gemahlener
Koriander

½ TL gemahlener
Kreuzkümmel

Ca. 1¼ TL Salz
nach Belieben
Cayennepfeffer

1 kleine Dose Kicher-
erbsen, abgetropft

100 g TK Erbsen,
aufgetaut

2–4 Zweige frischer
Koriander

50 g ungesalzene,
geröstete Cashewkerne

ZUBEREITUNG

1. Die vorbereiteten Zutaten bis zum Salz in der links aufgeführten Reihenfolge in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Deckel aufsetzen und verschließen. Das Programmrad drehen, bis HEATED PUREE (=erhitztes Püree) aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken.
2. Wenn der Timer abgelaufen ist, CANCEL Taste drücken, Deckel öffnen. Suppe pikant abschmecken. Kichererbsen und Erbsen zufügen. Deckel aufsetzen und die PULSE Taste ca. 2 x betätigen, um Suppe zu mischen.
3. Blumenkohlcurry zum Servieren mit frischem Koriander und Cashewkernen bestreuen. Dazu passt Basmatireis.





Rigatoni mit Gemüsesauce

ZUTATEN

für ca. 6 Portionen

450 g Penne

Ca. 150–200 g
geriebener Mozzarella

SAUCE

60 ml Wasser

1 EL italienische Kräuter
(TK oder getrocknet)

ca. 1 TL Salz

½ TL weißer Pfeffer

1 Zwiebel

1–3 Knoblauchzehen
nach Belieben

200 g Karotten, geschält

200 g Zucchini

1–2 EL Tomatenmark

750 ml stückige Tomaten
(Dose)

1–2 TL Instant-Gemüse-
brühe (Pulver)

2 EL Basilikumblättchen



ZUBEREITUNG (fertig in ca. 30 Min.)

1. Mozzarella grob raspeln. Gemüse vorbereiten. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
2. 60 ml Wasser, Kräuter, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauchzehen und Gemüse in der aufgeführten Reihenfolge bis einschließlich Tomatenmark in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Deckel aufsetzen und verschließen. Das Programmrädchen drehen, bis HEATED PUREE (=erhitztes Püree) aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken. Wenn der Timer abgelaufen ist CANCEL (=LÖSCHEN) drücken.
3. Backofen auf 200°C vorheizen. Deckel abnehmen und die stückigen Tomaten mit Instant-Brühe vorsichtig zugeben. Deckel wieder verschließen, CUSTOM BLEND mit Geschwindigkeit 2 einstellen und ca. 30 Sekunden mischen. Basilikum ggf. klein schneiden. Gekochte Nudeln mit Sauce vermengen und mit Mozzarella bestreuen. Im Backofen leicht bräunen und mit Basilikum bestreut servieren.



Es gibt
immer
etwas zu
kichern!



Kichererbsen-Hummus

Tipps

- Schmecke das Hummus nach Wunsch mit Koriander, Knoblauch, Ingwer oder Zitronenschale ab.
- Hebe frische, gehackte Kräuter wie glatte Petersilie oder Minze unter.



ZUTATEN

für ca. 8 Portionen

2 kleine Dosen Kichererbsen (ca. 540 g Abtropfgewicht)

2 EL Zitronensaft

2–3 EL Olivenöl

1 kleine Knoblauchzehe

1 EL Sesamsaat

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG (fertig in ca. 30 Min.)

1. Kichererbsen auf einem Sieb abtropfen lassen. Etwas Flüssigkeit auffangen. Alle Zutaten bis auf die Kichererbsen Flüssigkeit in der aufgeführten Reihenfolge in den Mixbehälter geben. Deckel aufsetzen und verschließen.
2. Das Programmrad drehen, bis GRIND aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken.
3. Wenn sich das Messer bewegt und die kompakte Masse sich nicht mitbewegt, den durchsichtigen kleinen Deckel öffnen. 2–3 EL Flüssigkeit zufügen und die Masse mit dem Stößel vorsichtig an den Seiten nach unten drücken. Nicht länger als 30 Sekunden pro Vorgang.

Der Dip schmeckt auch lecker als Brotaufstrich, zu Ofengemüse oder als Belag zu den [Pfannkuchen](#).



Eine
nussige
Romanze!



Paprika-Walnuss-Dip

ZUTATEN

für ca. 8 Portionen

2 große Paprikaschoten
(ca. 450 g), geröstet

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1–2 kleine Knoblauch-
zehen, geschält, in Vierteln

150 g Walnussskerne

1 EL Zitronensaft

1 TL Zitronenschale

1 EL Honig

2 EL Paprikapaste

Salz, Pfeffer und
Paprikapulver

ggf. etwas Brühe

ZUBEREITUNG (fertig in ca. 30 Min.)

1. Paprikaschoten vierteln und entkernen. Auf einer passenden Stoneware-Form mit Rand mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern, dann zusammen mit dem Knoblauch im Backofen bei 230 °C für 30 Minuten rösten.
2. Alle restlichen Zutaten mit den gebratenen Paprika inklusive Saft in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Deckel aufsetzen und verschließen. Das Programmrad drehen, bis GRIND aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken.
3. Wenn sich das Messer bewegt und die kompakte Masse sich nicht mitbewegt, den Deckel öffnen und die Masse mit dem Stößel vorsichtig an den Seiten nach unten drücken. Nicht länger als 30 Sekunden pro Vorgang. Ggf. 1–2 EL Brühe zufügen.

Tipps

- Zusätzlich mit 1 Prise Zimt und frischem Koriander abschmecken.
- Lecker als Brotaufstrich oder als Dip zu Ofengemüse oder Frikadellen.





Erdbeermarmelade

ZUTATEN

1000 g Erdbeeren geputzt
500 g Gelierzucker 2:1

Wichtig: Bei kompakten, sehr zuckerhaltigen Speisen die Zutaten und Flüssigkeit nicht erhöhen, auch wenn die Höchstfüllmenge (6 Cups HOT) für heiße Gerichte noch nicht erreicht wird. Sonst besteht die Gefahr des Herausspritzens.

ZUBEREITUNG

1. Gläser mit Schraubverschluss mit heißem Wasser ausspülen oder in der Spülmaschine spülen. Auf einem sauberen Tuch umgestülpt abtropfen lassen.
2. Erdbeeren waschen und putzen. Früchte in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Deckel aufsetzen und verschließen. Das Programmrädchen drehen bis JAM (=Marmelade) aufleuchtet und Startknopf drücken. Sobald das Programm stoppt, Gelierzucker zufügen und das Programm wieder starten.
3. Masse mit einem Schaber von den Wänden abstreichen. Marmelade vorsichtig und langsam in die Gläser füllen bis zum Rand. Sofort verschließen.

Tipps

- 1 kg Früchte sind das Maximum bei Gelierzucker 2:1 und 3:1.
- Bei Gelierzucker 1:1 maximal 750 g Früchte verwenden.





Orangengelee



ZUTATEN

für 2 kleine Gläser,
ca. 150 ml

2 Bio Orangen (200 ml
Saft und 2 TL Schale)

120 g Gelierzucker 2:1

Tipps

- Zum Selberessen und Verschenken! Reife, aromatische Früchte ohne unnötige Zusatzstoffe in selbstgemachter Marmelade lecker einfangen.
- Mit etwas abgeriebenem frischen Ingwer oder Tonkabohne exotisch abwandeln. Direkt in den Fruchtansatz geben.
- Gelingt auch mit der doppelten Menge.

ZUBEREITUNG (fertig in ca. 30 Min.)

1. 2 kleine Gläser mit Schraubverschluss mit heißem Wasser ausspülen oder in der Spülmaschine spülen. Auf einem sauberen Tuch umgestülpt abtropfen lassen.
2. Orange abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben. Saft auspressen und abmessen. Saft in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Deckel aufsetzen und verschließen. Das Programmrad drehen bis JAM (=Marmelade) aufleuchtet und Startknopf drücken. Sobald das Programm stoppt, Gelierzucker zufügen und das Programm wieder starten.
3. Schaum von dem Gelee abschöpfen. Orangenschale zufügen und verrühren. Gelierprobe machen, indem du einen Teelöffel Gelee auf einen Teller gibst und die Fließfähigkeit prüfst. Gelee sollte nach wenigen Zentimetern stoppen.
4. Masse mit einem Schaber von den Wänden abstreichen. Marmelade vorsichtig und langsam in die Gläser füllen bis zum Rand. Sofort verschließen.



Vegane
Milchbubis
& Milch-
mädchen
aufgepasst!



Vegane „Hafermilch“



ZUTATEN

für ca. 1 Liter

60 g Vollkorn-Haferflocken
250 ml + 750 ml Wasser

Tipps

- „Hafermilch“ schmeckt sehr lecker im Müsli und kann Milch in vielen Speisen beim Kochen ersetzen, wenn eine vegane oder vegetarische Variante gewünscht ist.
- Nach Belieben etwas süßen und mit Vanilleextrakt oder Zimt abschmecken.

ZUBEREITUNG

1. Haferflocken mit 250 ml Wasser 30 Minuten quellen lassen. Dann in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben und mit 750 ml Wasser auffüllen.
2. Mixbehälter mit Deckel verschließen und das Programmrädchen drehen, bis ALT. Milch aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken. Wenn der Timer abgelaufen ist CANCEL (=LÖSCHEN) drücken.
3. „Hafermilch“ – falls besonders fein gewünscht, durch den Siebbeutel – in einen verschließbaren Behälter gießen. Dabei den Beutel zusammendrücken, um möglichst viel Flüssigkeit zu erhalten.
4. Die „Hafermilch“ ist ca. 2 Wochen im Kühlschrank haltbar. Da keine Zusatzstoffe verwendet werden, muss die Flüssigkeit vor Gebrauch umgerührt werden.





Beeren-Smoothie Bowl

ZUTATEN

für 1–2 Bowls

100 ml „Hafermilch“ oder
andere Milchalternative

2–3 EL griechischer
Joghurt

2 EL Cashewkerne

1 Banane, in Stücken,
angefrorenen

200 g Brombeeren

100 g frische Heidel-
beeren

ZUBEREITUNG (fertig in 3 Min.)

1. Ggf. „Hafermilch“ herstellen, wie im Rezept beschrieben.
2. Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Mit Deckel verschließen und das Programmrad drehen, bis SMOOTHIE aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken.
3. Smoothie auf 1–2 Bowls verteilen und mit gewünschten Toppings frisch servieren.

Toppings

Bananen, Heidelbeeren,
Brombeeren, Cashews

Tipps

Cremige Smoothie-Bowls zum Löffeln sind der neue Trend am Frühstückstisch. Gemahlene Nüsse, Leinsamen, Quark, Joghurt oder milchfreie Alternativen machen die Smoothie-Bowl zu einer vollwertigen Mahlzeit mit hochwertigen Vitalstoffen. Die bunten Toppings machen doppelt Appetit und stärken optimal für den Start in den Tag.





Grüne Mango-Smoothie Bowl

ZUTATEN

für 1–2 Bowls

175 ml „Hafermilch“

(siehe Rezept)

2 EL Kokosflocken (20 g)

1 EL Leinsamenmehl

40 g Babyspinat

100 g frische Ananas

Ca. 200 g frische Mango

(1 kleine)

ZUBEREITUNG (fertig in 3 Min.)

1. Leinsamenmehl ggf. aus Leinsamensaat im Deluxe Blender mit der Anwendung GRIND selbst herstellen. Am besten ca. 1 Tasse Leinsamen auf Vorrat herstellen.
2. Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Mit Deckel verschließen und das Programmrad drehen, bis SMOOTHIE aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken.
3. Smoothie auf 1–2 Bowls verteilen und mit gewünschten Toppings frisch servieren.

Toppings

Kokosnuss-Streifen,
Leinsamen, Erdbeer-
und Kiwistücke





Mango-Pfirsich-Nicecream

ZUTATEN

für 4 Portionen

200 g gefrorene
Mangostücke

2 reife Pfirsiche,
in Achteln, tiefgefroren

75 ml „Hafermilch“
oder eine andere
milchfreie Variante



Tipps

- Die Früchte müssen mindestens 4 Stunden (noch besser über Nacht) gefroren sein.
- Größere Mengen in 2 Durchläufen herstellen.

ZUBEREITUNG

- 1.** Zutaten in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben.
- 2.** Deckel aufsetzen und verschließen. Das Programmrad für CUSTOM BLEND drücken und mit Stufe 3 eine Minute mixen.
- 3.** Nach Belieben mit frischen Früchten garniert servieren.





Pfannkuchen

aus frisch-gemahlenem Korn

ZUTATEN

für 12 kleine
Pfannkuchen

300 g Weizen- oder
Dinkelkörner

2 EL Zucker – falls
süße Pfannkuchen

2 TL Backpulver

½ TL Salz

240 ml Milch

150 g griechischer
Joghurt

2 EL Öl

3 kleine Eier

Fett zum Braten

ZUBEREITUNG (fertig in ca. 15 Min.)

1. Weizen- oder Dinkelkörner in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Deckel aufsetzen und verschließen. Das Programmrad drehen, bis GRIND aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken.
2. Wenn der Timer abgelaufen ist, die restlichen Zutaten zufügen. Deckel wieder aufsetzen und verschließen. Das Programmrad drehen, bis CUSTOM BLEND aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken. Ca. 30–45 Sekunden mixen. Zutaten von der Behälterwand abstreichen. Der Teig muss sehr dickflüssig sein. In eine Schüssel geben und ca. 20 Minuten quellen lassen.
3. Edelstahl-Antihaft-Pfanne 25 cm ca. 3–5 Minuten mit 2/3 Einstellung mit 2 EL Fett erhitzen. Mit einer Schöpfkelle ca. 4 EL Teig pro Pfannkuchen in die Pfanne geben. Es passen 4 Pfannkuchen pro Vorgang in die Pfanne. Sobald der Teig oben nicht mehr feucht ist, Pfannkuchen wenden und andere Seite backen. Vorgang 2 x wiederholen.

Tipps

- Beim Mahlen nie mehr als 3 Cups Körner verwenden!
- Die Pfannkuchen schmecken sowohl mit herzhaftem als auch süßem Belag.





Salzkaramell-Brezel-Milchshake



ZUTATEN

für 1 große Portion

375 ml Vanilleeiscreme

2 EL Vollmilch

Extras

2 EL Karamellsauce

10 kleine Salzbrezeln,
zerkleinert

1 Msp. Salz

ZUTATEN

für 4 Portionen

1500 ml Vanilleeiscreme

8 EL Vollmilch (80 ml)

Extras

8 EL Karamellsauce

40 kleine Salzbrezeln,
zerkleinert

½ TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Deckel aufsetzen und verschließen.

2. Für eine große Portion:

Das Programmrad für CUSTOM BLEND (=manuell) drücken und mit Stufe 2 eine Minute mischen.

Für 4 Portionen:

Das Programmrad für CUSTOM BLEND (=manuell) drücken und mit Stufe 6 zwei Minuten mischen.

Zum Servieren mit den Zutaten der Extras garnieren.

Tipp

8 Kugeln Eiscreme, mit dem Großen Edelstahl-Portionierer geformt, entsprechen 375 ml.



Pampered Chef
wünscht dir viel Spaß mit
deinem Deluxe Blender!



Probiere es aus!

Du kennst bereits die tolle Stoneware von Pampered Chef für Steinofengenusss im eigenen Backofen? Wir können noch mehr!

Pampered Chef erweitert das Produktsortiment und bietet dir mit dem Deluxe Blender nun auch das erste elektronische Gerät an. Lass dich von den vielfältigen Möglichkeiten begeistern und erlebe mit uns eine neue Art des Kochens!

