



# Der Kleinmacher

*Am liebsten jeden Tag Reibekuchen oder knackige Rohkost? Kein Problem! Raspeln, Reiben und Hacken erledigt der Thermomix in Sekundenschnelle und im Handumdrehen.*

**R**uck, zuck, kinderleicht und keine Tränen – so funktioniert das Raspeln, Reiben und Hacken mit dem Thermomix. Er zerkleinert in Rekordzeit. **Tipp:** Wählen Sie daher anfangs lieber eine kleinere Umdrehungszahl und arbeiten Sie bei Bedarf nochmals nach. In dieser Kochschule geben wir Ihnen einen Überblick, wie Sie unterschiedliche Lebensmittel perfekt zerkleinern, von A wie Apfel bis Z wie Zwiebel.

### Fisch

**So geht's:** Leicht angefrorenen Fisch in Stücken in den Mixtopf geben **ca. 10 Sek./Stufe 5** (durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer fallen lassen, **Stufe 5**, und dann mithilfe des Spatels **ca. 8 Sek./Stufe 5**) pürieren.

**Eignet sich für:** Fisch-Mousse, Fischklößchen oder cremige Dips.



### Apfel


**So geht's:** Obst (Äpfel, Birnen etc.) in den Mixtopf geben, **4–6 Sek./Stufe 5** (**10–20 Sek./Stufe 3**) zerkleinern und nach Rezept weiterverarbeiten.

**Eignet sich für:** Kuchen mit stückiger Obstfüllung oder -belag, frische Konfitüren mit Obststücken sowie Brei mit etwas grober Konsistenz.



### Möhre & Co.

**So geht's:** Gemüse wie Kohlrabi, Zucchini in den Mixtopf geben, **4–6 Sek./Stufe 5** (**10–20 Sek./Stufe 3**) zerkleinern und nach Rezept weiterverarbeiten.

**Eignet sich für:** Rohkost. Geben Sie vor dem Zerkleinern Öl, Essig und Gewürze mit in den Mixtopf. Zum Nachwürzen Kräuter etc. in den Mixtopf geben, beim TM 31 auf **Stufe 1–2** /  alles unterrühren, ohne weiter zu zerkleinern.



### Käse

**So geht's:** Geben Sie halbfesten Käse wie Emmentaler, mittelalten Gouda oder Greyezer in Stücken in den Mixtopf und zerkleinern Sie **ca. 5 Sek./Stufe 5** (**5 Sek./Stufe 4**).

**Eignet sich für:** Aufläufe, Pizza und Quiches. Harte Sorten wie Parmesan zerkleinern Sie **15–20 Sek./Stufe 10** (**20 Sek./Stufe Turbo**), weiche wie Mozzarella **4–8 Sek./Stufe 4–5** (**10 Sek./Stufe 4**).

## Thermomix-Tipps zum Zerkleinern

- +++ **Von Stufe 4–10:** Beim Zerkleinern werden die Drehzahlstufen 4–10 (Stufe 3–Stufe Turbo) genutzt. Stufe 4 (Stufe 3) eignet sich für grobes Zerkleinern, z. B. Rohkost. Mit Stufe 10 (Stufe Turbo) werden eher harte Lebensmittel wie Getreide und Parmesan zerkleinert.
- +++ **Eine Sorte:** Raspeln von Obst und Gemüse gelingt besonders gleichmäßig, wenn Sie bei einem Raspelvorgang nur ein Lebensmittel oder Lebensmittel mit etwa gleicher Konsistenz verwenden.
- +++ **Gleiche Größe:** Schneiden Sie Möhren und Co. in möglichst gleich große Stücke, um ein gutes Ergebnis zu erzielen.
- +++ **Frisch & fertig:** Ob Parmesan frisch auf den Tisch oder Paniermehl auf Vorrat – der Thermomix reibt Lebensmittel im gewünschten Feinheitsgrad und in der benötigten Menge.
- +++ **Gut trocken:** Kräuter vor dem Hacken trocken tupfen.
- +++ **Tiefgefroren:** Schneiden Sie Fleisch und Fisch vor dem Hacken in Stücke und frieren Sie diese für ca. zwei Stunden an, so lassen sie sich besser hacken

Das Zerkleinerungsergebnis ist abhängig von Größe, Konsistenz und Menge der zu zerkleinernden Lebensmittel:

- +++ Wählen Sie zuerst eine kürzere Zeit und eine kleinere Stufe, maximal Stufe 4 (Stufe 3) und erhöhen Sie beides falls Ihnen die Zerkleinerung nicht ausreicht
- +++ Wollen Sie eine größere Menge (über 500 g) zerkleinern, nehmen Sie den Spatel zu Hilfe.
- +++ Wollen Sie kleinere Mengen im TM 31 zerkleinern, müssen Sie diese nicht wie beim TM 21 auf das laufende Messer fallen lassen.

Sollten Sie auch nach der Überprüfung der obigen Bedingungen wider Erwarten Probleme mit der Zerkleinerung haben, kontaktieren Sie bitte Ihre Repräsentantin oder rufen Sie den Thermomix Kundenservice\* an. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen mit dem Thermomix.

(\* 0202 564 3811 Kundenservice)

### Kartoffel

**So geht's:** Für den Klassiker Reibekuchen geschälte Kartoffeln in groben Stücken und übrige Zutaten in den Mixtopf geben, **10–15 Sek./Stufe 5 (30–40 Sek./Stufe 4)** zerkleinern und portionsweise in Öl braten.

**Eignet sich für:** Reibekuchen, Gemüse-Kartoffelpuffer (hierfür die Hälfte der Kartoffeln durch Gemüse ersetzen).

### Fleisch

**So geht's:** Leicht angefrorenes Fleisch gewürfelt in den Mixtopf geben, **ca. 20–30 Sek./Stufe 6,5** (auf das laufende Messer fallen lassen, **Stufe 5–6**, danach je nach Menge noch **5–10 Sek./Stufe 6**) zerkleinern.

**Eignet sich für:** Hackfleisch selbst herstellen, zum Beispiel aus Lammfleisch oder Geflügel.

### Zwiebel, Petersilie & Co.

**So geht's:** Zwiebel halbieren, eventuell mit Kräutern und Knoblauch **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern (durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer fallen lassen, **Stufe 5**). Danach **ca. 2–3 Min./Varoma/Stufe 2 (ca. 2–3 Min./100°/Stufe 2)** andünsten.

**Eignet sich als:** Zutat für viele Suppen und Saucen, z. B. Zwiebelsuppe.