

Bauknecht



REZEPTBUCH FÜR CRISP

Index

VEGETARISCHE FOCACCIA	S. 3
PIZZA	S. 3
LACHS-GEMÜSE-QUICHE	S. 3
SPANISCHES OMELETT	S. 4
HÄHNCHEN IN WEISSWEINSSOSSE	S. 4
WURSTSPIRALEN	S. 5
ENTE IN ORANGENSOSSE	S. 5
HAMBURGER	S. 6
GEFÜLLTES GEMÜSE	S. 6
OFENKARTOFFELN	S. 6
APFELSTRUDEL	S. 7
NUSSKUCHEN	S. 7

CRISP IST EINE EXKLUSIVE FUNKTION BEI MIKROWELLENHERDEN VON BAUKNECHT. MIT HILFE DER PATENTIERTEN TECHNOLOGIE KÖNNEN SIE IN WENIGEN MINUTEN KNUSPRIGE, AUF DEN PUNKT GEGARTE SPEISEN ZUBEREITEN UND SOGAR KUCHEN BACKEN. BEI DER CRISP-FUNKTION LASSEN SICH DURCH DIE KOMBINATION VON DREI VERSCHIEDENEN GARFUNKTIONEN ERGEBNISSE ERZIELEN, DIE MAN VON EINEM MIKROWELLENHERD NIE ERWARTEN WÜRDEN. DIE CRISP-PLATTE ABSORBIERT DIE MIKROWELLEN UND HÄLT SIE ZURÜCK, WODURCH SICH DIE GESAMTE OBERFLÄCHE DER PLATTE ERHITZT.

GLEICHZEITIG WERDEN DIE SPEISEN VON DEN ENERGIEREICHEN MIKROWELLEN UND DEM GRILLELEMENT RASCH GEGART BZW. GEBACKEN UND BEKOMMEN EINE APPETITLICHE BRAUNE KRUSTE SOWIE EINEN KNUSPRIGEN BODEN.

FÜR SPEISEN, DIE BEI TRADITIONELLEN GARMETHODEN ANGEBRÄUNT ODER GEBRATEN WERDEN (Z. B. SPIEGELEIER), ODER FÜR KLEINE MENGEN MIT KURZEN GARZEITEN SOLLTEN SIE DIE CRISP-PLATTE VOR DEM EIGENTLICHEN GAREN 2½ BIS 3 MINUTEN VORHEIZEN. BEI SPEISEN MIT LÄNGEREN GARZEITEN (PIZZA, KUCHEN) IST EIN VORHEIZEN NICHT ERFORDERLICH. AUF JEDEN FALL ABER MUSS DER DREHTELLER ZUGESCHALTET WERDEN. DIE CRISP-PLATTE IST IDEAL FÜR DIE ZUBEREITUNG VON PIZZEN, HERZHAFTEN QUICHES ODER PASTETEN. GENAUSO GUT EIGNET SIE SICH ZUM AUFBACKEN VON FERTIGPIZZA ODER ANDEREN SPEISEN MIT EINEM TEIGBODEN, ZUM ANBRATEN VON WÜRSTCHEN ODER SPECK, ZUM ZUBEREITEN VON FLEISCH- UND GEFLÜGELGERICHTEN, FRIKADELLEN ODER EISERSPEISEN SOWIE FÜR TIEFKÜHLGERICHTE (BRATKARTOFFELN, FISCHSTÄBCHEN USW.).

HINWEIS: JE NACH MODELL DES MIKROWELLENHERDES GIBT ES PASSENDE CRISP-PLATTEN IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN, DIE BESTMÖGLICHE ERGEBNISSE GARANTIEREN. RICHTEN SIE SICH BEIM NACHKOCHEN DER REZEPTE BITTE NACH DEM DURCHMESSER IHRER CRISP-PLATTE:

EINE MITTLERE/GROSSE CRISP-PLATTE HAT EINEN DURCHMESSER VON CA. 30 CM,

EINE KLEINE CRISP-PLATTE EINEN DURCHMESSER VON CA. 25 CM.



VEGETARISCHE

FOCACCIA

6 – 8 PORTIONEN

ZUTATEN	MITTLERE/GROSSE	KLEINE
	CRISP-PLATTE	CRISP-PLATTE
Mehl, Typ 405"	400 g	300 g
Milch	400 ml	300 ml
Frische Hefe	20 g	15 g
Zwiebeln	30 g	20 g
Paprika	30 g	20 g
Zucchini	30 g	20 g
Öl	30 ml (2 Essl.)	20 ml (1½ Essl.)
Salz, Kräuter		
Etwas Öl für die Crisp-Platte		

FUNKTION: CRISP

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN. + 45 MIN. GEHZEIT

GARZEIT: 14-15 MIN. BEI DER MITTLEREN ODER GROSSEN CRISP-PLATTE
12-13 MIN. BEI DER KLEINEN CRISP-PLATTE

1. Milch auf 37 °C erwärmen und die Hefe in der Milch auflösen. Salz, Kräuter und Öl dazugeben.
2. Mehl zufügen und alles gut verkneten. Zudecken und 45 Minuten in warmer Umgebung gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Gemüse klein schneiden und sautieren.
4. Die Crisp-Platte leicht fetten und den Teig daraufgeben. Den Teig nach dem Gehen nicht nochmals durchkneten, sondern gleichmässig auf der Crisp-Platte verteilen. Das sautierte Gemüse darauf verteilen.
5. Mit der Crisp-Funktion die empfohlene Garzeit lang backen.

PIZZA

4 PORTIONEN

ZUTATEN	MITTLERE/GROSSE	KLEINE
	CRISP-PLATTE	CRISP-PLATTE
Mehl	230-250 g	150-160 g
Frische Hefe	15 g	10 g
Wasser	150 ml	100 ml
Öl	30 ml (2 Essl.)	15 ml (1 Essl.)
Salz		
ZUTATEN FÜR DEN BELAG:		
Tomaten aus der Dose	350 g	250 g
Mozzarella	175 g	125 g
Salz, Oregano, Öl zum Beträufeln		
Etwas Öl für die Crisp-Platte		

Varianten:

Als Variationen für den Pizzabelag kommen Schinken, Oliven, Artischocken, Gemüse, Meeresfrüchte usw. in Frage.

FUNKTION: CRISP

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STD. 30 MIN.

GARZEIT: 14-15 MIN. BEI DER MITTLEREN ODER GROSSEN CRISP-PLATTE
11-13 MIN. BEI DER KLEINEN CRISP-PLATTE

1. Hefe mit warmem Wasser (37°C) vermengen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Aufgelöste Hefe, Öl und Salz dazugeben. Alles gut vermengen und zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Zudecken und etwa 2 Stunden in warmer Umgebung gehen lassen.
2. Die Crisp-Platte leicht fetten.
3. Den Teig mit der Hand gleichmässig auf der Crisp-Platte verteilen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Tomaten aus der Dose abtropfen lassen, klein schneiden und gleichmässig auf dem Teig verteilen. In Würfel geschnittenen Mozzarella und Oregano darüber geben, salzen und mit Öl beträufeln.
5. Die Pizza bei der kleinen Crisp-Platte 11-13 Minuten, bei der grossen Crisp-Platte 14-15 Minuten mit der Crisp-Funktion backen.

LACHS-GEMÜSE-

QUICHE

4-6 PORTIONEN

ZUTATEN	MITTLERE/GROSSE	KLEINE
	CRISP-PLATTE	CRISP-PLATTE
Blätterteig, backfertig (220-240 g)	1 Rolle	1 Rolle
Lachs, gedünstet	400 g	300 g
Tomaten	4	2
Chicorées	400 g	250 g
Frischer Weichkäse	100 g	75 g
Eier	4	3
Milch	100 ml	75 ml
Petersilie	1 Essl.	1 Essl.
Öl	2 Teel.	2 Teel.
Salz		

FUNKTION: CRISP

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.

GARZEIT: 12-14 MIN. BEI DER MITTLEREN ODER GROSSEN CRISP-PLATTE
11-12 MIN. BEI DER KLEINEN CRISP-PLATTE

1. Zwei Stücke Backpapier bereitlegen. Auf dem ersten den in Stücke geschnittenen Lachs verteilen, die in Scheiben geschnittenen Tomaten darauflegen und mit Kräutern bestreuen.
2. Auf das zweite die der Länge nach halbierten Chicorées legen, mit Salz und Kräutern bestreuen. Die Backpapiere mit Inhalt zu Päckchen zusammenfalten und die beiden Päckchen auf die Crisp-Platte setzen.
3. 8 Minuten mit der Crisp-Funktion garen. Dann die Päckchen von der Crisp-Platte nehmen und die Platte abkühlen lassen.
4. Eier, Milch, gehackte Petersilie, Öl und Salz verquirlen.
5. Den Blätterteig mit dem Papier auf der Crisp-Platte ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
6. Den gedünsteten Lachs mit Tomaten, die Chicorées und den gewürfelten Käse auf dem Blätterteig verteilen.
7. Die Eier-Milch-Mischung darübergeben und mit der Crisp-Funktion die empfohlene Garzeit lang backen.

SPANISCHES

OMELETT

4 PORTIONEN

ZUTATEN	MITTLERE/GROSSE CRISP-PLATTE	KLEINE CRISP-PLATTE
Tiefgekühlte Kartoffelwürfel	250 g	150 g
Butter oder Öl	15 ml (1 Essl.)	15 ml (1 Essl.)
Zwiebel, gehackt	1 mittelgrosse	1 kleine
Eier	4	3
Milch	30 ml (2 Essl.)	30 ml (2 Essl.)
Salz, Pfeffer		

Variante:

Soll das Omelett komplett durch und goldbraun sein, 3-4 Minuten länger garen oder am Ende kurz den Grill zuschalten.

FUNKTION: CRISP

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN.

GARZEIT: 15-18 MIN. BEI DER MITTLEREN ODER GROSSEN CRISP-PLATTE UND
12-14 MIN. BEI DER KLEINEN CRISP-PLATTE

1. Crisp-Platte, gefettet mit Butter oder Öl, 2½-3 Minuten mit der Crisp-Funktion vorheizen.
2. Die Kartoffelwürfel auf der Crisp-Platte verteilen und 6-8 Minuten mit der Crisp-Funktion garen.
3. Die Zwiebel darunterermengen und weitere 4-5 Minuten mit der Crisp-Funktion garen. Dabei einmal umrühren.
4. In der Zwischenzeit die Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verquirlen.
5. Die Eiermischung über die Kartoffeln auf der Crisp-Platte giessen und weitere 2-3 Minuten mit der Crisp-Funktion stocken lassen.
6. Warm oder kalt servieren. Dazu passt ein kleiner Salat.



HÄHNCHEN IN WEISSWEINSSOSSE

4 PORTIONEN

Hähnchen (ca. 1 kg)
30 g (2 Essl.) Butter oder Margarine
1 Essl. edelsüßes Paprikapulver oder Sojasosse
3-4 Basilikumblätter
150 ml trockener Weisswein

FÜR DIE SOSSE:

100 ml Sahne
1 Essl. Maismehl
1 Prise Kräutersalz
1/2 Bittermandel

ZUM ANRICHTEN:

200 g blaue oder weisse Trauben
20 g gehobelte Mandeln, geröstet

FUNKTION: MIKROWELLEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN.

GARZEIT: 15-16 MIN.

1. Hähnchen abwaschen und trockentupfen, in Portionen zerteilen, Fett entfernen.
2. Butter oder Margarine in eine kleine, Mikrowellengeeignete Schüssel geben, zudecken und 1 Minute bei 350 Watt zerlassen. Edelsüßes Paprikapulver oder Sojasosse unterrühren und das Hähnchen mit dieser Mischung bestreichen. Hähnchen mit Basilikum und Wein in ein Mikrowellengeeignetes Gefäß geben.
3. Zugedeckt 12 Minuten bei 750 W garen.
4. Sahne mit Maismehl vermengen und über das Hähnchen geben. Zugedeckt weitere 2-3 Minuten bei 750 W garen. Eventuell salzen. Die geriebene Bittermandel dazugeben.
5. Die Weintrauben halbieren und entkernen.
6. Das Hähnchen auf einer Servierplatte, garniert mit Weintrauben und gerösteten gehobelten Mandeln, anrichten.
7. Zuvor die gehobelten Mandeln 2-3 Minuten mit der Crisp-Funktion auf der Crisp-Platte anrösten. Jede Minute wenden.

WURSTSPIRALEN

4 PORTIONEN

ZUTATEN

600 g Würstchen (roh)
30 g Paprika, in Streifen geschnitten (rot und gelb)
Lorbeerblätter
Holzspießchen

FUNKTION: CRISP

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 MIN.

GARZEIT: 16-18 MIN.

1. Die Würstchen zu flachen Spiralen aufrollen. Paprikastreifen und Lorbeerblätter mit einrollen.
2. Sind die Würstchen fertig aufgerollt, je zwei Holzspießchen kreuzweise in die Wurstspiralen stecken, um diese zu fixieren.
3. Die Wurstspiralen auf die Crisp-Platte legen, mit Backpapier abdecken und 16-18 Minuten mit der Crisp-Funktion garen. Nach etwa 10 Minuten wenden.



ENTE IN ORANGENSOSSE

4-6 PORTIONEN

ZUTATEN

Ente (ca. 1 kg)
Butter oder Öl
5 Orangen
1 Glas Weisswein
Salz

FUNKTION: CRISP + MIKROWELLEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN.

GARZEIT: 14-15 MIN.

1. Etwas Salz und ein Butterflöckchen in die Ente geben. Die Crisp-Platte mit etwas Butter oder Öl fetten. Die Crisp-Platte 3 Minuten mit der Crisp-Funktion vorheizen.
2. Die Ente mit der Brust nach oben auf die Crisp-Platte legen und 12-14 Minuten mit der Crisp-Funktion garen. Nach der halben Garzeit wenden.
3. Gegen Ende der Garzeit den Weisswein in die Crisp-Platte giessen und noch einige Minuten weitergaren.
4. Garprobe machen. Dazu das Fleisch an der dicksten Stelle mit einem Bratspieß einstecken. Orange schälen und die Schale in dünne Streifen schneiden. Diese 1-2 Minuten bei 750 W in sehr heissem Wasser kochen.
5. Zwei Orangen auspressen. Das Fett vom Bratensaft der Ente abschöpfen. Orangensaft und Orangenschalenstreifen dazugeben.
6. Die Sosse mit der Mikrowellenfunktion 1-2 Minuten bei 750 W erhitzen. Die Ente mit der Sosse übergiessen und servieren.
7. Mit dünnen Orangenscheiben garnieren.

HAMBURGER

4 PORTIONEN

ZUTATEN

400 g Hackfleisch
1/2 Teel. Salz
1 Prise Pfeffer
15 ml Öl bzw. 1 Essl. Butter oder Margarine
Zum Anrichten:
4 Hamburger-Brötchen
Eingelegte Gurkenscheiben
Ketchup oder Senf
Zwiebelringe, roh oder gedünstet

FUNKTION: CRISP

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN.

GARZEIT: 8-9 MIN.

1. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer verkneten.
2. Vier etwa 1 cm dicke Frikadellen formen.
3. Die Crisp-Platte mit Butter oder Öl fetten und 2-3 Minuten mit der Crisp-Funktion vorheizen.
4. Die Frikadellen darauf verteilen und 3 Minuten mit der Crisp-Funktion garen.
5. Die Frikadellen wenden und weitere 3 Minuten garen.
6. In Brötchenhälften garniert mit Ketchup oder Senf und Gemüse servieren.

GEFÜLLTES GEMÜSE

4 PORTIONEN

ZUTATEN

2 Zucchini
1 grosse Gemüsezwiebel
250 g Frischkäse, z. B. Ricotta
200 g gekochter Schinken
100 g gewürfelter Käse
100 g Parmesan
3 Eier
Petersilie
Öl
Salz
Kräutermischung

FUNKTION: CRISP

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.

GARZEIT: 16 – 18 MIN.

1. Zucchini der Länge nach halbieren und aushöhlen (Kerne entfernen). Zwiebel halbieren und die Mitte entfernen. Das Gemüse auf einem Backpapier auf die Crisp-Platte geben.
2. Ricotta, klein geschnittenen, gekochten Schinken, gewürfelten Käse, Parmesan und Eier miteinander gut verrühren. Zuletzt die Petersilie und die Kräutermischung einrühren. Salzen.
3. Die Füllung in eine Spritztüte geben und in die ausgehöhlten Gemüsehälften verteilen. Mit etwas Öl beträufeln.
4. 16-18 Minuten mit der Crisp-Funktion backen, bis die Füllung gar ist und die Gemüsehälften weich sind.

OFENKARTOFFELN

2-4 PORTIONEN

ZUTATEN

400 g Kartoffeln
Rosmarin
Öl
Knoblauch
Salz

FUNKTION: CRISP

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN.

GARZEIT: 15-16 MIN.

1. Kartoffeln schälen und in nicht zu kleine Stücke schneiden.
2. Crisp-Platte mit Backpapier auslegen und Kartoffeln darauf verteilen.
3. Kartoffeln mit Salz, Rosmarin und einer zerdrückten oder gehackten Knoblauchzehe würzen und mit Öl beträufeln.
4. 15-16 Minuten mit der Crisp-Funktion backen. Wenn die Kartoffeln unten zu dunkel werden, nach etwa 10 Minuten wenden und zu Ende backen.

APFELSTRUDEL

6-8 PORTIONEN

ZUTATEN

2 Scheiben Blätterteig,
je 220-240 g
6 Äpfel
1 Orange
50 g Walnüsse
50 g Pinienkerne
1 Teel. Zimtpulver
50 g Sultaninen
50 ml Rum
50 g Zucker
100 g Semmelbrösel

ZUM BESTREICHEN:

1 Ei
50 ml Milch

FUNKTION: CRISP

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.

GARZEIT: 15-16 MIN.

1. Sultaninen eine Weile in Rum einweichen.
2. Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Mit gehackten Walnüssen, Pinienkernen, Zucker, Orangenschale und Zimt vermengen.
3. Die beiden Blätterteigscheiben leicht überlappend auslegen und mit einem Nudelholz zu einer zusammenhängenden, ovalen Fläche ausrollen.
4. Sultaninen und Semmelbrösel zur Apfelmischung dazugeben. Die Semmelbrösel nehmen die Feuchtigkeit der Äpfel auf.
5. Die Apfelmischung auf dem Blätterteig verteilen und diesen der Länge nach aufrollen.
6. Aus der Rolle einen Kreis formen und diesen auf die Crisp-Platte legen. Dabei das Papier vom Blätterteig zum Auslegen der Crisp-Platte verwenden. Den Strudel ein wenig flach drücken.
7. Mehrmals einschneiden und mit einer Mischung aus Ei und Milch bestreichen.
8. 15-16 Minuten mit der Crisp-Funktion backen.



NUSSKUCHEN

12-16 STÜCKE

ZUTATEN

Schokolade
Butter
Walnüsse
Haselnüsse
Mandeln
Zucker
Mehl
Eier
Vanille-
zucker
Salz

MITTLERE/GROSSE CRISP-PLATTE

250 g
240 g
45 g
45 g
45 g
170 g
1 Essl.
4
1 Essl.
eine Prise

KLEINE CRISP-PLATTE

125 g
120 g
25 g
20 g
25 g
85 g
½ Essl.
2
2 Teel.
eine Prise

FUNKTION: CRISP + MIKROWELLEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.

GARZEIT: 10-12 MIN. BEI DER MITTLEREN ODER GROSSEN CRISP-PLATTE
7-8 MIN. BEI DER KLEINEN CRISP-PLATTE

1. Nüsse hacken.
2. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in eine Mikrowellen-geeignete Schüssel geben. 3-4 Minuten bei 350 W schmelzen. Dabei zweimal umrühren und anschließend abkühlen lassen.
3. Eier trennen. Die Eigelbe nacheinander unter ständigem Rühren zur Butter-Schokolade-Masse geben. Zucker, Vanillezucker, gehackte Nüsse und Mehl unterrühren.
4. Eiweiss mit Salz steif schlagen und behutsam unterheben.
5. Die Crisp-Platte mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Bei der mittleren oder grossen Crisp-Platte 10-12 Min., bei der kleinen Crisp-Platte 7-8 Min. mit der Crisp-Funktion backen.
6. In der Crisp-Platte abkühlen lassen und danach mit dem Backpapier aus der Platte herausheben. In schmale Stücke geschnitten mit Schlagsahne servieren.



5019 120 00327 Bauknecht ist eine eingetragene Handelsmarke von Whirlpool USA.