Ch.Leibfried GmbH
An der Bundesstrasse 2 49733 Haren/Ems
Tel. 05932-7334784 Fax. 05932-7399844
info@globe-fire.de www.globe-fire.de

THERA

Fine Cooker Rezepte





Inhaltsangabe

Allgemeine Tipps	1
Folien Kartoffel	3
Gefüllte Champignon	5
Tomate Capresse	7
Gefüllte Zucchini	9
Paprika Hawai	11
Brötchen Ei	13
Pizza Tasche	15
Bratapfel	17
Schoko Banane	19
Orangen Brownie	21

Allgemeine Tipps

Dampfventil auf oder zu?
Bei der Zubereitung von Speisen in Ihrem **Fine Cooker** können Sie das Dampventil benutzen.
Durch öffnen des Ventils kann die Feuchtigkeit abdampfen und werden die Speisen beinahe gebraten.
Bleibt das Ventil geschlossen werden die Gerichte dampfgegaart.

Einfetten oder Wasser?
Vor dem Gebrauch des **Fine cooker** ist es wichtig diesen zu fetten oder mit Öl ein zu lassen.
Zur Zubereitung von Gemüse, fügen Sie eine kleine Menge Wasser zu, so werden diese dampfgegaart.

Drinnen oder Draußen?
Fine cooker THERA kann sowohl im Haus als auch im Freien benutz werden.
Sie setzen Ihn im haus auf die Kochplatte Ihres gußeisernen Kaminofen‘s oder auf die Herdplatte des Küchenherds, im Freien ist er ideal zur verwendung auf dem Terassenofen Volcano.
Bitte verwenden Sie immer die mitgelieferte Schale, diese fängt abtropfende Feuchtigkeit auf.

Vorgeheizt oder Kalt?
Fine cooker THERA kann sowohl vorgeheizt oder kalt benutzt werden.
Setzen Sie ihn Kalt auf den Ofen, mussen Sie mit ca. 10 Minuten zusätzlicher Zubereitungszeit rechnen.

Pflege
Fine cooker THERA ist aus hochwertigem Gußeisen.
Wenn dieses Material feucht wird bildet es eine dünne Schicht Rost.
Um dies zu verhindern sollten Sie das Kochgerät nach Gebrauch leicht einfetten oder mit Speiseöl abreiben.



Folien Kartoffel









Zutaten:
- Kleine Kartoffel
-3 gehäufte Eslöffel geriebener Parmesan
- Messerspitze Salz & Pfeffer

Zeit ca.:
Vorbereitung: 10 min.
Backzeit: 20 & 10 min.

Arbeitsschritte:
Mit der Gabel kleine Löcher in die Kartoffeln stechen. **Thera** einfetten.
Kartoffeln ca. 10 Minuten mit geschlossenem Dampfventil backen, danach Kartoffeln umdrehen und weitere 10 Minuten gaaren.
Danach teilen Sie die Kartoffeln und bestreuen diese mit Parmesan, Salz und Pfeffer.
Weitere 10 Minuten Backen.

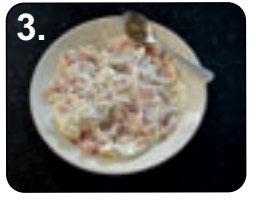
Variation:
Frische Kräuter wie Basilicum oder Oregano geben eine besondere Note.



Gefüllte Champignons









Zutaten:
- Champignons
- 50 gram Frischkäse
- 50 gram speckwürfel
- Messerspitze Salz & Pfeffer

Zeit ca.:
Vorbereitung: 10 min.
Backzeit: 20 min.

Arbeitsschritte:
Entfernen der Stiele der Champignons.
Mischen von Frischkäse, Speckwürfel, Salz und Pfeffer in einer Schale.
Füllen der Champignons mit ca. 1 Teelöffel der Mischung.
Fine cooker einfetten.
Das Dampfventil bleibt geschlossen.
Die Champignons benötigen ca. 20 Minuten Backzeit.

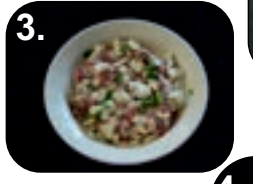
Variation:
Anstatt der Speckwürfel verwenden Sie Pesto und kleine Tomatenwürfel.



Tomate Caprese









Zutaten:
- Tomaten
- 200 gram Mozzarella
- 200 gram Hackfleisch
- 6-8 Blätter Basilicum
- 1 Teelöffel Italienische kräuter

Zeit ca.:
Vorbereitung: 15 min.
Backzeit: 35 min.

Arbeitsschritte:
Entfernen des Tomatendeckels und aushöhlen der Tomate.
Für die Fülling wird das Hackfleisch, die Kräuter, die Mozarellablöckchen und das ausgehölte Fruchtfleisch gemischt.
Die Tomate wird damit gefüllt.
Fine cooker einfetten und die gefüllten Tomaten bei geöffnetem Dampfventil ca. 35 Mi. backen.

Variation:
Die Füllung kann auch mit Pesto vermischt werden, statt Hackfleisch verwenden Sie Huhnerbrust.



Gefüllte Zucchini











Zutaten
- Zucchini
- 200 gram Hachfleisch
- 1/2 Zwiebel klein geschn.
- Teelöffel Italienische Kräuter
- Messespitze Paprika Pulver
- Messerspitze Salz & Pfeffer
- 3ca. 3 gehäufte Eßlöffel geriebener Käse

Zeit ca.:
Vorbeitung: 15 min.
Backzeit: 40 min.

Arbeitsschritte:
Halbieren der Zucchini und entfernen des Fruchtfleisch.
1/3 des Fruchtfleisch wird für die Füllung benötigt.
Mischen des Hackfleisch, Zwiebelwürfel, Kräuter und Gewürze sowie des Fruchtfleisch in einer Schüssel.
Zucchini Füllen mit der Mischung und bestreuen mit dem Käse.
Backzeit ca. 40 Minuten mit geschlossenem Dampfventil.

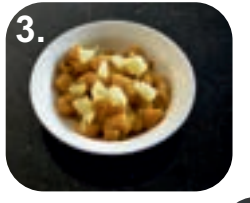
Variation:
Zufügen von Pesto für die Fülling und Hühnebrust statt Hackfleisch.

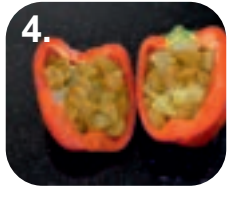


Paprika Hawai









Zutaten:
- Paprika
- 100 gram Ananas
- 1 Hühnerbrust
- 1 Eßlöffel Kerrygewürz
- Messerspitze Salz & Pfeffer
- 3 gehäufte Eßlöffel geriebener Käse

Zeit ca.:
Vorbereitung: 15 min.
Backzeit: 30 min.

Arbeitsschritte:
Paprika halbieren und Kerngehäuse entfernen.
Hühnerbrust in kleine Stücke schneiden, Ananasstücke und etwas Ananassaft sowie Kerrypulver, Salz und Pfeffer mischen und ca. 5 minuten stehen lassen.
Paprikahälften damit füllen und Käse daruber streuen.
Ca. 30 Minuten bei geschlossenem Dampfventil backen.

Variation:
Anstatt Huhn, Hackfleisch verwenden.



Brötchen Ei









Zutaten:
- Vorgebackenes Brötchen
- Ei
- 2 gehäufte Eßlöffel geriebener Käse
- Messerspitze Salz & Pfeffer

Zeit ca.:
Vorbereitung: 10 min.
Backzeit: 30 min.

Arbeitsschritte:
Brötchen aushölen.
Das ei (oder aufgeschlagen) in‘s brötchen gleiten lassen.
Salz, Pfeffer und den geriebener Käse darüber streuen.
Bei geöffnetem Dampfventil ca. 30 Minuten backen.

Variation:
Dem Ei kleine Würfel Gemüse wie Tomate, Paprika oder Zwiebel zufügen.



Pizza Tasche









Zutaten:
- Tomaten
- 3 Scheiben Salami
- 3 gehäufte Eßlöffel geriebener Käse
- Fertig Pizzateig
- 100 gram tomatensauce

Zeit ca.:
Vorbereitung: 15 min.
Backzeit: 60 min.

Arbeitsschritte:
Pizzateig ausrollen und in Quadrate verteilen. Pizzateig mit Tomatensauce bestreichen und dann mit Salami Tomate und Käse belegen, danach Quadrate zusammen falten.
Fine cooker einfetten, Pizzataschen einlegen und 50 Minuten backen, Dampfventil öffnen. Nach 50 Minuten umdrehen und weitere 10 Minuten backen.

Variation:
Der Pizzabelag kann natürlich nach eigenem Geschmack variiert werden.

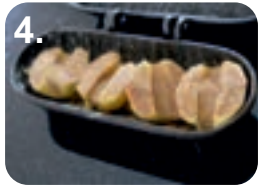


Bratapfel









Zutaten:
- Äpfel
- Tütchen Vanillezücker
- Teelöffel Zimt
- 50 gram Braune Zücker
- 50 gram Butter

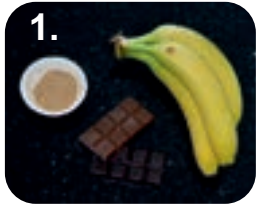
Zeit ca.:
Vorbereitung: 10 min.
Backzeit: 45 min.

Arbeitsschritte:
Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Halbieren.
Fine cooker gut einfetten und kleines Stückchen Butter dazulegen.
Äpfelhälften einlegen und mit Zimt, Vanille-zücker und Braune Zücker bestreuen.
Bei geschlossenem Dampfventil 45 Minuten Backen.

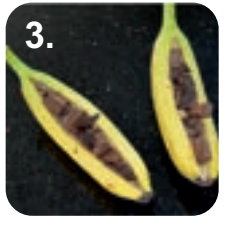
Variation:
Servieren mit Vanilleeis.



Schoko Banane









Zutaten:
- Bananen
- 100 gram Zartbitter Schokolade
- 100 gram Milch Schokolade
- 50 gram Braune Zücker

Zeit ca.:
Vorbereitung: 10 min.
Backzeit: 40 min.

Arbeitsschritte:
Banane in der Schale der Länge nach, bis zur Schale, einschneiden und Stiel entfernen.
Bananen vorsichtig auseinanderziehen, die Schokolade in kleine Stücke hacken und die Banane damit füllen, danach mit Zücker bestreuen.
Bei geöffnetem Dampfventil ca. 40 Minuten backen.

Variation:
Der Schokolade auch Nüsse zufugen, bzw. andere Sorten Schokolade verwenden.



Orangen Brownie









Zutaten:
- Orangen
- Brownie mix
- 100 gram Zartbitter Schokolade

Zeit ca.:
Vorbereitung: 10 min.
Backzeit: 90 min.

Arbeitsschritte:
Orangen aushöhlen und Fruchtfleisch sowie Saft bewahren.
Brownie Mix nach Vorgabe anrühren und Schokolade sowie die hälfte des Saft zufügen.
Orangen zur Hälfte mit dem Teig füllen und ca. 90 Minuten bei geschlossenem Dampfventil backen.

Variation:
Cointreau dem Brownie zufügen.