EFFEKTVOLL gezwirbelt

Betty Bossi

Zwirbel-Presse «Gourmet»

Liebe Leserin, lieber Leser
Es freut uns, dass Sie sich für die Zwirbel-Presse «Gourmet» entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Die Zwirbel-Presse «Gourmet» wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Zwirbeln und Geniessen.

Herzlich, Ihre

Betty Bossi

INHALT

Pouletzwirbel mit Peperonisauce	4
Rindstatar	4
Polentastangen	6
Weisse Polenta mit Barolo-Feigen	6
Tomaten-Stocki-Locken	8
Spinat-Stocki	8
Safran-Stocki	8
Zimtstöckli	10
Vanillestangen	10
Süsse Kokos-Griess-Stangen	12
Süsse Mandel-Griess-Stangen	12
Butterguetzli	14
Butter-S	14
Salzige Rosmarin-Guetzli	16

Zwirbel-Presse «Gourmet» (Art.-Nr. 25294). Farben: Rot, Weiss, Braun, Transparent. Material: Kunststoff. Masse (B × H): 8 × 20 cm. Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

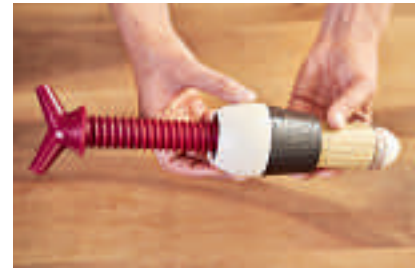
Betty Bossi AG, Bürglistrasse 29, Postfach, CH-8021 Zürich/Switzerland

Gebrauchsanleitung

1. Braunen Aufsatz fixieren, weissen Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Position «Pfeil nach oben» erreicht ist.

2. Kartusche herausziehen.

3. Teig oder Masse direkt in die Kartusche stanzen.



4. Aufsatz wieder auf die Kartusche setzen (Drehgewinde wird nach oben gedrückt).

5. Braunen Aufsatz fixieren, weissen Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis die Position «Pfeil nach unten» erreicht ist.

6. Den roten Griff im Uhrzeigersinn drehen, und Masse aus der Zwirbel-Presse pressen.

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind, wo nicht anders vermerkt, für 4 Personen berechnet.

Titelbild: Butter-S (S. 14)

POULETZWIRBEL MIT PEPERONISAUCE

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen: ca. 15 Min.

- **1 EL Olivenöl**
- **4 rote Peperoni,** in Stücken
- **1 roter Peperoncino,** entkernt, in Ringen
- **1 dl Gemüsebouillon**

- **600 g Hackfleisch** (Poulet)
- **30 g Kokosraspel**
- **2 TL Merquén-Gewürzmischung** (siehe Hinweis, Fine Food)
- **1 TL milder Curry**
- **½ TL Salz**

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Peperoni und Peperoncino ca. 5 Min. andämpfen, Bouillon dazugiessen, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln, pürieren.

2. Fleisch und alle restlichen Zutaten in einer Schüssel von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden.

3. Masse nestförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech pressen (S. 3).

4. Backen: ca. 15 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft).

5. Fleisch herausnehmen, Sauce dazu servieren.

Hinweis: Merquén ist eine Gewürzmischung aus leicht scharfen, rauchigen Chili Cacho de Cabra. Die Gewürzmischung ist in grösseren Coop Supermärkten erhältlich. Ersatz: scharfer Paprika.

Dazu passt: Reis.

Portion: 322 kcal, F 12 g, Kh 14 g, E 32 g

RINDSTATAR

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

- **400 g Rindfleisch** (Huft), vom Metzger durch den Wolf gedreht
- **3 EL Ketchup**
- **2 EL Worcestershire-Sauce**
- **2 EL Olivenöl**
- **1 TL Paprika**
- **¼ TL Cayennepfeffer**
- **1 TL Salz**

- **2 Schalotten,** fein gehackt
- **50 g Cornichons,** fein gehackt
- **50 g Kapern,** fein gehackt

1. Fleisch und alle Zutaten bis und mit Salz gut mischen.

2. Masse auf Teller pressen (S. 3). Schalotten, Cornichons und Kapern dazu servieren, sofort geniessen.

Portion: 214 kcal, F 11 g, Kh 6 g, E 23 g

Bild: Pouletzwirbel mit Peperonisauce

POLENTASTANGEN

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 15 Min.

- **1 TL Olivenöl**
- **1 Zwiebel,** fein gehackt
- **1 Knoblauchzehe,** fein gehackt
- **5 dl Gemüsebouillon**
- **120 g mittelfeiner Maisgriess** (4 Min.)
- **2 EL glattblättrige Petersilie,** fein geschnitten
- **50 g geriebener Sbrinz**

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Maisgriess und Petersilie einrühren, Hitze reduzieren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 4 Min. zu einem dicken Brei köcheln. Sbrinz daruntermischen, Polenta etwas abkühlen.

2. Polenta stangenförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech pressen (S. 3).

3. Backen: ca. 15 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft).

Portion: 186 kcal, F 6 g, Kh 24 g, E 7 g

Dazu passt: Kaninchenragout. Rezept auf **www.bettybossi.ch/kaninchenragout**

WEISSE POLENTA MIT BAROLO-FEIGEN

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 15 Min.

- **20 g Butter**
- **1 Schalotte,** fein gehackt
- **2 EL Rosmarin,** fein geschnitten
- **6 dl Milchwasser** (½ Milch / ½ Wasser)
- **120 g feiner Maisgriess** (z. B. Polenta bianca, Fine Food)
- **1 TL Salz**
- **wenig Pfeffer**
- **50 g geriebener Sbrinz**

- **8 Feigen**
- **5 dl Rotwein** (z. B. Barolo)
- **4 EL Rohzucker**

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte und Rosmarin andämpfen. Milchwasser dazugiessen, aufkochen. Maisgriess einrühren, würzen, Hitze reduzieren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 30 Min. zu einem dicken Brei köcheln. Sbrinz daruntermischen, Polenta etwas abkühlen.

2. Polenta stangenförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech pressen (S. 3).

3. Backen: ca. 15 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft).

4. Feigen kreuzweise einschneiden. Rotwein mit dem Zucker aufkochen, Hitze reduzieren. Feigen beigeben, ca. 8 Min. köcheln. Feigen herausnehmen, Flüssigkeit sirupartig auf ca. 1 dl einkochen. Feigen mit der Polenta servieren.

Portion: 432 kcal, F 12 g, Kh 62 g, E 10 g

Bild: Weisse Polenta mit Barolo-Feigen

TOMATEN-STOCKI-LOCKEN

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 15 Min.

50 g getrocknete Tomaten in Öl, trocken getupft
4 dl Wasser
½ TL Salz
2 Beutel Kartoffelstockflocken mit Milch (86 g, Stocki)

1. Tomaten mit dem Wasser pürieren, aufkochen, salzen. Pfanne von der Platte nehmen. Kartoffelstockflocken auf einmal beigeben, mit einer Kelle ohne Rühren eindrücken, bis alle Flocken mit der Flüssigkeit bedeckt sind. Zugedeckt ca. 1 Min. stehen lassen, kurz rühren.

2. Stocki lockenförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech pressen (S. 3).

3. Backen: ca. 15 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft).

Portion: 45 kcal, F 1 g, Kh 7 g, E 1 g

SPINAT-STOCKI

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 15 Min.

40 g Jungspinat
4 dl Wasser
½ TL Salz
2 Beutel Kartoffelstockflocken mit Milch (86 g, Stocki)

1. Jungspinat mit dem Wasser pürieren, aufkochen, salzen. Pfanne von der Platte nehmen. Kartoffelstockflocken auf einmal beigeben, mit einer Kelle ohne Rühren eindrücken, bis alle Flocken mit der Flüssigkeit bedeckt sind. Zugedeckt ca. 1 Min. stehen lassen, kurz rühren.

2. Stocki auf ein mit Backpapier belegtes Blech pressen (S. 3).

3. Backen: ca. 15 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft).

Portion: 28 kcal, F 0 g, Kh 5 g, E 1 g

SAFRAN-STOCKI

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 15 Min.

4 dl Wasser
einige Safranfäden
½ TL Salz
2 Beutel Kartoffelstockflocken mit Milch (86 g, Stocki)
3 EL Koriander, fein geschnitten

1. Wasser mit Safran aufkochen, salzen, Pfanne von der Platte nehmen. Kartoffelstockflocken auf einmal beigeben, mit einer Kelle ohne Rühren eindrücken, bis alle Flocken mit der Flüssigkeit bedeckt sind. Zugedeckt ca. 1 Min. stehen lassen, Koriander beigeben, kurz rühren.

2. Stocki auf ein mit Backpapier belegtes Blech pressen (S. 3).

3. Backen: ca. 15 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft).

Portion: 26 kcal, F 0 g, Kh 5 g, E 1 g

Dazu passt: Grosis Hackbraten. Rezept auf **www.bettybossi.ch/hackbraten**

Bild: Tomaten-Stocki-Locken

ZIMTSTÖCKLI

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Backen: ca. 14 Min.

- **200 g Butter,** weich
- **100 g Puderzucker**
- **½ Päckli Vanillezucker**
- **1½ TL Zimt**
- **2 frische Eiweisse,** leicht verklopft
- **1 Prise Salz**

- **300 g Mehl**
- **40 g Schokoladestreusel**

1. Butter und alle Zutaten bis und mit Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel ca. 2 Min. rühren.

2. Mehl und Schokoladestreusel daruntermischen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.

3. Teig stöckliförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech pressen (S. 3).

4. Backen: ca. 14 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Statt Schokoladestreusel Zuckerstreusel verwenden.

Haltbarkeit: lagenweise mit Backpapier getrennt in einer Dose gut verschlossen ca. 4 Wochen.

Pro 100 g: 474 kcal, F 28 g, Kh 45 g, E 6 g

VANILLESTANGEN

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Backen: ca. 14 Min.

- **200 g Butter,** weich
- **100 g Puderzucker**
- **1 Vanillestängel,** längs aufgeschnitten, nur ausgekratzte Samen
- **1 Prise Salz**
- **1 frisches Ei**

- **300 g Mehl**

- **200 g Puderzucker**
- **1 frisches Eiweiss,** verklopft

1. Butter und alle Zutaten bis und mit Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel verrühren, Ei darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.

2. Mehl daruntermischen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.

3. Teig stangenförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech pressen (S. 3).

4. Backen: ca. 14 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

5. Puderzucker mit so viel Eiweiss verrühren, dass eine dickflüssige Glasur entsteht. Glasur in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 2 mm Ø) füllen, Streifen oder Punkte auf die Guetzli spritzen, trocknen lassen.

Haltbarkeit: lagenweise mit Backpapier getrennt in einer Dose gut verschlossen ca. 4 Wochen.

Pro 100 g: 451 kcal, F 22 g, Kh 58 g, E 5 g

Bild: Zimtstöckli

SÜSSE KOKOS-GRIESS-STANGEN

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

5 dl Kokosmilch
50 g Rohzucker
1 Prise Salz
125 g Hartweizengriess
50 g Kokosraspel

1. Kokosmilch mit dem Zucker und dem Salz aufkochen. Griess einrühren, Hitze reduzieren, unter Rühren bei kleinster Hitze zu einem dicken Brei köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 10 Min. quellen lassen. Kokosraspel darunterrühren.

2. Kokos-Griess stangenförmig auf Teller pressen (S. 3).

Portion: 482 kcal, F 31 g, Kh 43 g, E 7 g

Dazu passt: Früchte-Kompott. Rezept auf **www.bettybossi.ch/kompott**

SÜSSE MANDEL-GRIESS-STANGEN

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

5 dl Milch
40 g Zucker
1 Prise Salz
125 g Hartweizengriess
50 g gemahlene geschälte Mandeln
2 EL Pfefferminze, fein geschnitten

1. Milch mit dem Zucker und dem Salz aufkochen. Griess einrühren, Hitze reduzieren, unter Rühren bei kleinster Hitze zu einem dicken Brei köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 10 Min. quellen lassen. Mandeln und Pfefferminze darunterrühren.

2. Griess stangenförmig auf Teller pressen (S. 3).

Portion: 307 kcal, F 12 g, Kh 38 g, E 11 g

Bild: Süsse Kokos-Griess-Stangen

BUTTERGUETZLI

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Backen: ca. 14 Min.

200 g	**Butter,** weich
100 g	**Puderzucker**
1 Päckli	**Vanillezucker**
2	**frische Eiweisse,** leicht verklopft
1 Prise	**Salz**
300 g	**Mehl**

1. Butter und alle Zutaten bis und mit Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel ca. 2 Min. rühren.

2. Mehl daruntermischen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.

3. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech pressen (S. 3).

4. Backen: ca. 14 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: lagenweise mit Backpapier getrennt in einer Dose gut verschlossen ca. 4 Wochen.

Pro 100 g: 487 kcal, F 29 g, Kh 49 g, E 6 g

BUTTER-S

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Backen: ca. 14 Min.

200 g	**Butter,** weich
100 g	**Puderzucker**
1 TL	**Vanillezucker**
1 Prise	**Salz**
1	**frisches Ei**
300 g	**Mehl**
100 g	**dunkle Schokolade,** fein gehackt

1. Butter und alle Zutaten bis und mit Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel verrühren, Ei darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.

2. Mehl daruntermischen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.

3. Teig S-förmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech pressen (S. 3).

4. Backen: ca. 14 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

5. Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren. Butter-S bis zu einem Drittel in die Glasur tauchen, etwas abtropfen, auf einem Gitter trocknen lassen.

Tipp: Statt Schokolade dunkle Kuchenglasur verwenden.

Haltbarkeit: lagenweise mit Backpapier getrennt in einer Dose gut verschlossen ca. 4 Wochen.

Pro 100 g: 491 kcal, F 30 g, Kh 49 g, E 6 g

Bild: Butter-S

SALZIGE ROSMARIN-GUETZLI

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 18 Min.

125 g	**Butter,** weich
20 g	**Zucker**
¼ TL	**Fleur de Sel**
wenig	**Pfeffer**
1	**frisches Ei**
200 g	**Mehl**
2 EL	**Rosmarin,** fein geschnitten
wenig	**Fleur de Sel**

1. Butter und alle Zutaten bis und mit Ei mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist.

2. Mehl und Rosmarin beigeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.

3. Teig C-förmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech pressen (S. 3), salzen.

4. Backen: ca. 18 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

Pro 100 g: 467 kcal, F 30 g, Kh 40 g, E 7 g