

Miele

Miele Kft.
H-1022 Budapest
Alsó Törökvész út 2.
1525 Budapest, Pf.29.

Tel.: (+36 1) 880 6400
Fax: (+36 1) 880 6402
www.miele.hu

Miele Bemutatóterem :
Tel.: (+36 1) 880 6450
e-mail: bemutatoterem@miele.hu



FELIZ
NAVIDAD

MERRY
CHRISTMAS

FROHE

WEIHNACHTEN

JOYEUX NOËL

FELIZ NAVIDAD

FROHE WEIHNACHTEN

MERRY

CHRISTMAS

FELIZ NAVIDAD

JOYEUX NOËL

FROHE WEIHNACHTEN

Miele

JOYEUX NOËL
MERRY CHRISTMAS
FROHE WEIHNACHTEN



Karácsonyi receptek



Almás sütemény ropogós dióval

10 adag

Hozzávalók

700 g alma
2 evőkanál citromlé

Tészta:

130 g vaj
100 g cukor
1 csomag vaníliásukor
1 csipet só
3 tojás
250 g liszt
½ csomag sütőpor

Tetejére:

75 g cukor
40 g vaj
70 ml Calvados
75 g apróra vágott dió

>> Tipp:

A süteményt kerek tortaformában (ø 26 cm) is lekészítheti egy réteg almával. Ebben az esetben a ropogós masszából a nagyobb felület miatt dupla adagot készítsen.

1 Hámozza meg az almát, vágja negyedekbe és távolítsa el a magházat. A domború felét több helyen kissé vágja be és csepegtessen rá citromlevet.

2 A vajat a cukorral, vaníliásukorral, sóval és tojásokkal keverje habosra, majd adja hozzá a sütőporral elkevert lisztet.

3 A massa 1/3 részét öntse egy kivajazott, kilisztezett kb. 30 cm hosszú négyzetű formába. Ossa el az alma felét a tésztán, majd a következő 1/3 rész masszát tegye az almára, majd a maradék alma következik és végül a megmaradt tésztát kenje a tetejére. Kb. 20 percig süssse.

4 A cukrot egy serpenyőben karamellizálja. Adja hozzá a vajat és a Calvadosot, majd keverje bele a diót. Ezt a ropogós masszát öntse a sütemény tetejére és kb. 40 perc alatt süssse készre.

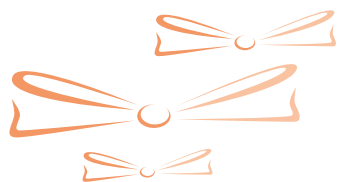
Beállítás: hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 160°C
Sütési szint: alulról a 2.
Sütési idő: 55–65 perc

Beállítás: alsó-/felső hő

Hőmérséklet: 180°C
Sütési szint: alulról a 2.
Sütési idő: 55–65 perc





Makadámdió-vörösáfonya keksz

60 darab

Hozzávalók

150 g vaj
150 g barna cukor
1 csomag vaníliás cukor
1 tojás
225 g liszt
100 g aszalt vörösáfonya, felszeletelve
100 g makadámdió, nagyobb darabokra vágva

Tetejére:
fahéjas porcukor

1 Keverje habosra a vajat a barna cukorral, a vaníliás cukorral és a tojással. Adja hozzá a lisztet, majd a vörösáfonyát és a makadámdiót is.

2 A tésztából formázzon kis golyókat és tegye egy sütőtepsire. Sütés közben a golyók ellapulnak.

3 Süssse aranybarnára és még melegen szórjon rá fahéjas porcukrot.

Beállítás: hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 160°C
Sütési szint: alulról a 2. vagy a 4. szint
Sütési idő: 20–25 perc



Napraforgómagos rudacskák

12 darab

Hozzávalók

Alaptészta:

150 g liszt
késhegynyi sütőpor
100 g vaj
50 g cukor
½ Ei

Tetejére:

100 g sárgabarack lekvár
200 g napraforgómag
100 g vaj
100 g cukor
1 csomag vaníliásukor
2 evőkanál víz

Díszítéshez:

Étcsokoládés tortabevonó

1 A tésztához gyúrja össze a sütőporral elkevert lisztet a kicsi darabokra vágott vajjal, adja hozzá a cukrot és a tojást. Tegye 30 percre hűtőszekrénybe.

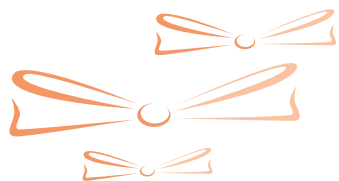
2 A tésztát egyenletesen nyomkodja bele egy négy-szögletű sütőforma aljára. Kenje meg sárgabarack lekvárral.

3 Olvassza fel a vaját a cukorral és a vaníliás cukorral, adja hozzá a vizet és a napraforgómagot. Öntse az egészet a sárgabarack lekvárra, egyenletesen kenje el és süssse meg.

4 Miután kihűlt, vágja 12 csíkra. A tortabevonót olvassza fel és a csíkok mindkét végét mártsa bele.

Beállítás: hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 160°C
Sütési szint: alulról a 2.
Sütési idő: 35–40 perc





Narancstorta mascarpone krémmel

12 adag

Hozzávalók

Tésztá:

100 g lágy vaj
75 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
3 tojás
200 g liszt
1 teáskanál sütőpor
3 narancs

Tetejére:

500 g mascarpone
75 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
2 tojás
3 evőkanál narancslikőr
100 ml narancslé

1 A vajat keverje habosra a cukorral, a vaníliás cukorral és a tojásokkal, majd adja hozzá a sütőporral elkevert lisztet.

2 Távolítsa el a narancsok héjét, úgy, hogy a fehér hártját is szedje le. A narancsgerezdeket vágja félbe és keverje bele a tésztába. Az egészet tegye egy kerek tortaformába (ø 26 cm).

3 A mascarponét keverje össze a cukorral, a vaníliás cukorral, a tojásokkal, a likőrrel és a narancslével. Kenje egyenletesen a tészta tetejére és süssse világosbarnára.

Beállítás: hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 160°C
Sütési szint: alulról a 2.
Sütési idő: 40–50 perc





Hozzávalók

4 db tőkehalfilé (150-200 g/
db)
120 g fehér kenyér
1 csokor petrezselyem
50 g vaj

Rákszószt:

50 g vaj v. margarin
1 hagyma, finomra vágva
1 evőkanál liszt
400 ml hal alaplé (1 üveg)
150 ml fehérbor
100 ml tejszín
½ csomag (25 g) rákpaszta
150 g folyami rákhús
só, bors

Tőkehalfilé zöldfűszeres kéreggel

4 adag

1 A fehér kenyeret törje nagyobb darabokra, tegye bele egy konyhai robotgépbe és aprítsa finomra. Adja hozzá a petrezselymet és a kis darabokra morzsolt vajat, és az egészet keverje krémesre.

2 Melegítse elő a sütőt. A sütőtálat, a pizzaformát vagy a tepsit melegítse fel az előmelegített sütőben, vegye ki és egy kevés vajjal kenje át. A halat fűszerezze sóval és borssal. A filéket tegye egymás mellé az edénybe. A zöld morzsás krémet ossza el a négy halszeleten és addig süssse a sütőben fedő nélkül, amíg a kéreg aranybarnára sül.

3 A szószhoz a vajat egy edényben olvassza fel, a hagymakockákat párolja benne üvegesre. Keverés közben adja hozzá a lisztet, rövid ideig pirítsa, majd további keverés közben öntse hozzá a hal alapot. Ezután adja hozzá a bort és végül a tejszínt, majd keverje hozzá a rákpasztát. A szószot főzze néhány percig lassú tűzön, fűszerezze sóval és borssal. A folyami rákhúst tegye a szószba és hirtelen forrósítsa fel.

4 A halszeleteket helyezze el a tányérokra és adjon hozzá egy kevés szószot rákhússal. A maradék szószot külön tálalja. Kínáljon hozzá főtt burgonyát.

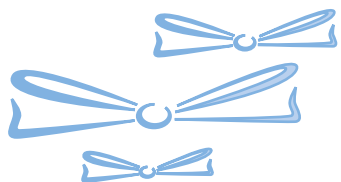
Beállítás: hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 200°C

Sütési szint: alulról a 2.

Sütési idő: 12–15 perc + előmelegítés





Lazac-garnéla gratin

4 adag

Hozzávalók

4 lazacfilé (150 g/db)
400 g garnéla
1 hagyma, kockára vágva
30 g vaj
1 evőkanál liszt
150 ml zöldség alaplé
150 ml tejszín
½ citrom leve
1 evőkanál apróra vágott kapor
só, bors
100 g reszelt gouda sajt

1 A felkockázott hagymát párolja üvegesre a vajban, hintse meg a liszttel, és keverés közben öntse hozzá először a zöldség alaplevelet, majd a tejszínt. A szószt kb. 10 percig főzze lassú tűzön.

2 Adja hozzá a garnélát, a kaporot és a citromlevet, fűszerezze sóval és borssal.

3 A lazacfiléket tegye egymás mellé egy sütőedénybe. A szósszal locsolja meg a halszeleteket, majd szórja meg sajttal és süssse aranybarnára. Rizzsel vagy bagettel tálalja.

Beállítás: főzőlap
Teljesítmény: 9–4
Főzési idő: 15 perc
Beállítás: hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 180°C
Sütési szint: alulról a 2.
Sütési idő: 35–45 perc





Őzcomb aszaltszilva-szósszal

4 adag

Hozzávalók

1200 g kicsontozott őzcomb
1 teáskanál szemes bors
1 teáskanál egész szegfűbors
1 teáskanál borókabogyó
4 db szegfűszeg
1 nagy hagyma, kockára vágva
3 db finomra vágott sárgarépa
3 evőkanál olvasztott vaj
200 g négybe vágott aszaltszilva
3 evőkanál sűrített paradicsom
200 ml vörösbor
400 ml vad alaplé
50 ml portói bor
200 g tejföl
só, bors

1 A szemes borsot és a szegfűborsot zúzza finomra egy mozsárban. Az őzcomb a fűszerekkel, a sóval és a borssal dörzsölje be.

2 A hús minden oldalát pirítsa meg forró vajban. A kockára vágott hagymát és sárgarépát adja hozzá és pirítsa meg, majd tegye hozzá a sűrített paradicsomot és az aszaltszilvát, és ezt is pirítsa meg. Öntse hozzá először a vörösbor, majd a vad alaplevet. Az őzcomb lefedve párolja a sütőben.

3 Kb. 60 perc múlva öntsön hozzá kb. 500 ml forró vizet és párolja további 30 percen át lefedve.

4 Az őzcomb vegye ki és tartsa melegen. A pecsenyesaftot törje át egy szűrőn.

5 A portói bort forralja fel a safttal. Keverje hozzá a tejfölt és esetleg egy kevés vizet, amíg a szósz a kívánt sűrűséget eléri. Fűszerezze sóval és borssal.

6 A húst szeletelje fel és a szósszal tálalja.

Beállítás: hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 160°C
Sütési szint: alulról a 2.
Sütési idő: 80–100 perc
+ előmelegítés

Beállítás: alsó-/ felső hő

Hőmérséklet: 180°C
Sütési szint: alulról a 2.
Sütési idő: 80–100 perc
+ előmelegítés



Finom darált húsos terrine

10 adag

Hozzávalók

1250 g darált hús
2 hagyma, apró kockára vágva
150 g apró kockára vágott bacon
300 g vékony szeletekre vágott champignon gomba
3 evőkanál olaj
2 tojás
125 ml tejszín
2 teáskanál morzsolt kakukkfű
só, bors
kb. 150 g sűrített vörös áfonya
1 evőkanál instant zselatin

1 A felkockázott hagymát és bacont forró olajban párolja meg, a hagymát és a kakukkfűvet adja hozzá és párolja tovább. Hagyja kihűlni.

2 A darált húst a tojásokkal, a tejszínnel, a sóval és a borssal jól dolgozza össze. A gombás keveréket keverje hozzá. A darált húsos masszát szorosan nyomkodja bele egy téglalap alakú sütőformába és fedő nélkül süsse a sütőben. Kb. 10 percet pihentesse, majd óvatosan borítsa ki a formából és rögtön fordítsa vissza.

3 A zselatint keverje a vörös áfonyához. A darált hús tejet kenje be a vörös áfonyával. Tálalja melegen vagy hidegen felszeletelve.

Beállítás: hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 160°C
Sütési szint: alulról a 2.
Sütési idő a sütőben: 60–70 perc





Pulykamell „a la Provence“

4-6 adag

Hozzávalók

1000 g pulykamell
4 evőkanál olívaolaj
3 evőkanál morzsolt zsálya
3 evőkanál rozsmaring
3 evőkanál kakukkfű
3 evőkanál morzsolt majoranna
300 ml fehérbor
100 ml tej
250-500 ml húsleves
só, bors
keményítő

1 A pulykamellet fűszerezze sóval és borssal, az olajban pirítsa barnára minden oldalát, végül rövid ideig pirítsa tovább a zöldfűszerekkel. Engedje fel a borral, majd adja hozzá a tejet. Forralja fel egyszer, majd fedő nélkül párolja a sütőben. Közben a húst egyszer fordítsa meg.

2 A pulykamellet vegye ki. A pecsenyesaftot egy botmixerrel pürésítse krémes állagúra, közben a húslevest adja hozzá. Ha krémesebb mártást szeretne, akkor keverjen hozzá egy kevés keményítőt és a szószt forralja fel.

3 A húst a mártással együtt tálalja.

Beállítás: hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 180°C
Sütési szint: alulról a 2.
Párolási idő a sütőben:
90–100 perc

Beállítás: klímavezérlés
Hőmérséklet: 180°C
Sütési szint: alulról a 2.
Párolási idő a sütőben:
90-100 perc
Gőzbefűvások száma: 3
1. rögtön a sütőberakás után
2. 30 perc elteltével
3. további 20 perc elteltével



Csirkemell filé tárkonyzósszal

4 adag

Hozzávalók

4 csirkemell filé
olvasztott vaj a sütéshez
4 evőkanál fehérbor
250 ml szárnyas húsalaplé
2 evőkanál finomra vágott tárkony
100 g tejföl
50 ml tejszín
só, bors

1 A csirkemell filék mindkét oldalát egy serpenyőben olvasztott vajon pirítsa aranybarnára, fűszerezze sóval és borssal. Alacsony fokozaton további 5 percen át párolja. A filéket vegye ki, tegye egy sütőedénybe és a sütőben süsse készre.

2 A pecsenyeszaftot öntse fel a borral, hirtelen forralja fel, majd adja hozzá a húslevest és a tárkonyt, és kb. 10 percig, lassú tűzön, fedő nélkül forralja. Keverje hozzá a tejfölt és a tejszínt, és forralja további 5 percen át fedő nélkül, lassú tűzön.

3 Fűszerezze sóval és borssal. A félbe vagy szeletekre vágott csirkemellet a tárkonyzósszal tálalja.

Beállítás: főzőlap

Teljesítmény: 9–5
Főzési idő: 10 perc
+ 15–20 perc

Beállítás: hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 100°C
Sütési szint: alulról a 2.
Sütési idő: 15–20 perc
+ előmelegítés





Burgonyaszufle

3 adag

Hozzávalók

3-4 hámozott burgonya
6 szelet bacon
250 ml tejszín
2 teáskanál mustár
½ teáskanál morzsolt kakukkfű
só, bors

1 Készítsen elő 3 hóálló szufle tálkát, és a tálkák aljára tegyen keresztbe egyenként két-két baconszeletet. A burgonyát vágja vékony szeletekre és tegye bele a formákba.

2 A tejszínt keverje össze a mustárral, a kakukkfűvel, a sóval és a borssal, öntse rá a burgonyaszeletekre és fedő nélkül süssse meg a sütőben. Vagy béleljen ki egy sütőedényt a baconszeletekkel, tegye rá a burgonyát, locsolja meg a tejszínnel és süssse meg a sütőben.

Beállítás: hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 160°C
Sütési szint: alulról a 2.
Sütési idő: 40–50 perc



Sajtos polenta

3-4 adag

Hozzávalók

150 g polenta-kukoricadara
600 ml zöldségleves
10 g szárított vargánya
30 g vaj
50 g kockára vágott bacon
1 kockára vágott hagyma
2 kockára vágott sárgarépa
150 g kockára vágott zeller
200 g kockára vágott paradicsom
75 ml vörösbor
200 g Höhlenkäse vastag szeletekre vágva
50 g vaj
50 g reszelt parmezán
só, bors

1 A zöldséglevest forralja fel, a kukoricadarát szórja bele, keverje meg és egészen alacsony fokozaton kb. 20 percig duzzassza.

2 A polentát kb. 2 cm vastagon terítse szét egy vágódeszkán és hagyja kihűlni.

3 A vargányát kb. 100 ml meleg vízbe áztassa be. A felkockázott bacont és hagymát a vajban párolja aranyárgára. A felkockázott sárgarépát és zellert adja hozzá és szintén párolja meg. A paradicsomot, a vörösbort és a vargányát a vízzel együtt adja hozzá, fűszerezze sóval és borssal, és lassú tűzön kb. 10 percig főzze.

4 A zöldséges mártás kb. felét tegye egy sütőformába. A polentát vágja csíkokra és a sajtdarabokkal felváltva tegye a szószra. A maradék mártást az edény szélén ossza el, de ne tegye rá a polentára. Az étel tetejét szórja meg parmezánnal, vajdarabokkal borítsa be és süssé aranyárgára.

Beállítás: főzőlap

Teljesítmény: 9–1

Párolási idő: 20–25 perc

Beállítás: hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 180°C

Sütési szint: alulról a 2.

Sütési idő: 25–30 perc





Mascarponehab tojáslikőrrel

6 adag

Hozzávalók

500 g mascarpone
2 csomag vaníliás cukor
kb. 50 ml tej
250 ml tejszín
tojáslikőr
étsokoládé reszelék
500 g magozott szilva
50 g cukor
1 evőkanál étkezési keményítő

1 A szilvákat a cukorral és egy kevés vízzel forralja fel. Az étkezési keményítőt egy kevés hideg vízzel keverje el, és keverés közben adja hozzá a szilvákhoz, majd forralja fel.

2 A gyümölcsöket egyenletesen simítsa el egy tálon, vagy tegye desszertes poharakba és hűtse le. A mascarpone-t a vaníliás cukorral és a tejjel keverje simára. A kemény habbá vert tejszínt óvatosan keverje hozzá.

3 A mascarponehabot egyenletesen oszlassa el a szilvákon. A tetejére bőven csöpögtessen tojáslikőrt, szórja meg csokoládéreszelékkel és tálalásig tartsa hűvös helyen.



Beállítás: főzőlap
Teljesítmény: 9
Főzési idő: 5 perc



Hozzávalók

15 aszalt szilva
100 ml portói bor
3 nagyobb alma
100 g vaj
100 g aprított mogyoró
125 g finomra morzsolt omlós
teasütemény vagy vajas keksz
v. mézeskalács
1 teáskanál reszelt narancshéj
1-2 evőkanál barnacukor

Morzsás almás-szilvás felfűjt

4-6 adag

1 A szilvákat öntse fel a portói borral és legalább 12 órán át áztassa.

2 Az almákat hámozza meg, vágja négybe, távolítsa el a magházat és vágja vékony szeletekre. Az almák felét tegye egy felfűjt formába. A szilvákat vágja négybe és osszassa el az almákon, majd a szilvákra tegye rá egyenletesen a maradék almát.

3 A süteményt egy konyhai robotgépben aprítsa össze vagy darálja meg (vagy tegye a süteményt egy hűtőzacskóba, simítsa el, egy nyújtófát görgessen át rajta, majd aprítsa finomra).

4 A vajat az aprított mogyoróval, a süteménymorzsával, a narancshéjjal és a cukorral keverje finom morzsává. A morzsás masszát egyenletesen oszlassa el az almák tetején, kissé nyomkodja meg és süsse készre.



Beállítás: hőlégkeverés plusz
Teljesítmény: 160°C
Sütési szint: alulról a 2.
Sütési idő: 35–40 perc



Borhabkrém

6 adag

Hozzávalók

1 tojás
2 tojássárgája
50 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
egy citrom leve
500 ml fehérbor
6 levél zselatin
250 ml tejszín
kb. 50 g amarettini

1 A zselatin leveleket kb. 10 percre áztassa be hideg vízbe.

2 A tojást, a tojássárgáját, a cukrot és a vaníliás cukrot verje fel fehér, krémes állagú masszává. Adja hozzá a citromlevet és a bort. A zselatint nyomkodja ki és alacsony fokozaton oldja fel.

3 A tojásos, boros masszából kb. 3 evőkanálnyit adjon hozzá a zselatinhoz és keverje simára. Az így kapott masszát tegye hozzá a maradék krémhez és keverje simára.

4 A krémet tartsa hűvös helyen, közben többször keverje át. Amikor a massa elkezd keményedni, óvatosan keverje hozzá a keményre vert tejszínt.

5 A borhabkrémet tegye egy tálba vagy üvegtálkákba. A durvára morzsolt amarettinit röviddel a tálalás előtt szórja a krémre.

Beállítás: főzőlap
Teljesítmény: 1–2
Főzési idő: 2–3 perc



Kókuszos forró csokoládé

6 adag

Hozzávalók

750 ml tej
1 doboz (400 ml) kókusztej
40 g kakaó
60 g barna cukor
2 csomag Bourbon-vaniliás cukor
200 ml tejszín

1 A tejszint egy csomag vanílis cukorral verje kemény habbá.

2 Kb. 150 ml tejet a cukorral és a kakaóval keverje simára. A maradék tejet, a kókusztejet és vaníliás cukort melegítse fel. Az összekevert kakaóport adja a tejhez és forralja fel.

3 Öntse a kókuszos csokoládét hőálló poharakba és tegyen a tetejére tejszínhabot.

Beállítás: főzőlap
Teljesítmény: 9–6
Főzési idő: 5–10 perc

