



**Sichere
dir deinen
Kochshow-
Termin!**

MÄRZ 2023

Lust auf Neues? Der Frühjahr/Sommer-Katalog 2023 ist da

Wir eröffnen den März mit vielen neuen Pampered Chef Produkten, die dir noch mehr Lust auf Kochen und Backen machen. Dabei geben wir dir neben vielen tollen Tipps auch einen Einblick in unsere neue Brilliance-Kollektion, die im März in die Pampered Chef Welt einziehen wird. Du möchtest den neuen Katalog auch unbedingt kennenlernen? Dann sprich mich an!

Heimisches Superfood – der Apfel

WWW.PAMPEREDCHEF.EU



Superfood Apfel

Wer Superfood hört, denkt direkt an Lebensmittel, die von weit weg kommen. Aber wusstest du, dass wir ein ganz sensationelles Nährstoff-Wunder ganz in der Nähe haben?

Mehr dazu auf Seite 3

Apfel in der Küche

Der Apfel kann so vielseitig in der Küche eingesetzt werden. Doch welche Sorte eignet sich zum Beispiel am besten für einen Kuchen? Wir klären auf und teilen leckere Rezepte mit dir.

Mehr dazu ab Seite 3

Wie aus dem Ei gepellt

Lerne unsere neue Brilliance-Kollektion kennen und erfahre, warum sie nicht nur für Ei-Liebhaber ein absolutes Must-Have in der Küche ist.

Mehr dazu auf Seite 7

Brattipps für Profis

Alles rund um Pfannen: Wir haben nützliche Infos für dich zusammengestellt, damit du lange Freude an all deinen Pfannen hast.

Mehr dazu auf Seite 9



Ein heimisches Superfood - Der Apfel

„An apple a day keeps the doctor away“ – das ist nicht nur ein Sprichwort, sondern es steckt viel Wahrheit darin. Der Apfel ist mit seinen über 7.000 verschiedenen Sorten eine der beliebtesten Obstsorten. Und das nicht ohne Grund: er passt perfekt in die Hand als Snack zwischendurch, hat seine eigene Verpackung quasi direkt dabei und enthält jede Menge wertvoller Inhaltsstoffe. Aber nicht nur als Snack zwischendurch, auch in vielen Rezepten ist der Apfel gern gesehene Zutat: zum Beispiel im Apfelkuchen, in Smoothies oder im Haferbrei, aber auch als süße Komponente in herzhaften Gerichten wie im Salat oder in der Suppe.



Der Apfel in der Küche

Bei so vielen Sorten fällt es oft schwer, den richtigen Apfel zu finden. Gerade beim Backen ist nicht nur der Säuregehalt, sondern auch die Konsistenz ein wichtiger Faktor. Er sollte möglichst fest sein und dabei nicht allzu viel Flüssigkeit abgeben. Das Fruchtfleisch sollte außerdem der Hitze im Ofen standhalten. Dafür eignen sich zum Beispiel die Sorten Boskoop, Braeburn oder Granny Smith. Für Apfelmus kann man im Grunde jede Sorte verwenden, ganz nach persönlicher Vorliebe. Für deftige Gerichte eignen sich beispielsweise eher süße Sorten wie Gala oder Golden Delicious.



Darum sind Äpfel so gesund



1. Äpfel sind wahre Nährstoffwunder! Sie enthalten unter anderem Vitamin C, Vitamin E, sekundäre Pflanzenstoffe und Ballaststoffe. In der Schale befinden sich dabei die meisten Nährstoffe – also unbedingt mitessen, aber dabei auch auf Bio-Qualität achten!
2. Äpfel enthalten Pektin, das beispielsweise als pflanzliches Geliermittel genutzt wird. Pektin ist aber auch bekannt dafür den Cholesterinspiegel zu senken.
3. In Äpfeln sind auch Gerbstoffe zu finden, die im Darm antibakteriell und entzündungshemmend wirken sollen. Gemeinsam mit dem Pektin tut man dem Darm mit dem Apfel etwas Gutes.
4. Äpfel sind der perfekte Snack, denn sie haben wenig Kalorien und viel Wasser und halten dabei lange satt.

Das alles macht den Apfel zum perfekten Superfood zu jeder Jahreszeit. Viele Sorten lassen sich auch für längere Zeit lagern. Dazu am Besten an einem dunklen und kühlen Ort aufbewahren. Nebeneinander gelagert halten sie sich so ohne Weiteres mehrere Wochen.

Im Supermarktregal hat man die Qual der Wahl bei der Auswahl von Apfelmus. Beim genaueren Blick auf die Gläser steht bei manchen aber auch Apfelmark. Was ist das denn nun? Ganz einfach: der einzige Unterschied zwischen Apfelmus und Apfelmark ist der Zuckerzusatz. Während im Mus Zucker zugesetzt wird, kommt das Apfelmark ganz ohne zusätzlichen Zucker aus.



Apfelmark aus dem Deluxe Blender

Für das Apfelmark kannst du Äpfel deiner Wahl nutzen. Als Beispiel haben wir dir hier passende Apfelsorten aufgelistet:

Süß

Golden Delicious



Sauer

Boskop



Mittelweg

Elstar



Zubereitung

1. Äpfel waschen und achteln. Das Kerngehäuse und die Schale muss nicht entfernt werden, der **Deluxe Blender** verarbeitet alles zu einem feinen Apfelmark. Alle Äpfel in den **Deluxe Blender** geben.
2. Wasser, Zitronensaft und Zimt (optional) hinzugeben. Den Deckel inklusive des Überkochschutzes aufsetzen und das Programm „Heated Puree“ starten.
3. Wenn das Programm fertig ist, das heiße Apfelmark in ausgekochte Gläser abfüllen, verschließen und abkühlen lassen.



Zutaten

1 kg Bio-Äpfel
75 ml Wasser
25 ml Zitronensaft
Wer möchte kann noch eine Prise Zimt hinzufügen



Apfel-Pudding-Kuchen

Zubereitung

1. Die Zutaten für den Hefeteig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Pudding vorbereiten. Dazu die Stärke mit dem Zucker, dem Zimt und dem Salz und 100 ml der Milch glattrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Stärke-Milch-Mischung hinzugeben und aufkochen lassen. In eine Schüssel umfüllen, abdecken (damit keine Haut entsteht) und abkühlen lassen.
3. Aus den Zutaten für die Streusel einen krümeligen Teig vorbereiten und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
4. Kurz vor Ende der Gehzeit die Äpfel schälen, entkernen und halbieren. Mit dem **Kleinen Küchenhobel** auf Stufe 3 in Scheiben schneiden.
5. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Den Hefeteig auf den gefetteten **Großen runden Stein** geben und mit dem **Teigroller** ausrollen.
7. Den Pudding auf den Boden streichen und die Äpfel kreisförmig darauf verteilen. Die Streusel darüber geben.
8. Den Kuchen in den Ofen geben und für 25-30 Minuten backen, bis die Streusel schön gebräunt sind.

Zutaten

Für den Hefeteig:

150 ml Milch
20 g Hefe
50 g Zucker
50 g weiche Butter
350 g Mehl
1 Prise Salz

Für den Pudding:

400 ml Milch
40 g Speisestärke
1 Pck. Vanillezucker
20 g Zucker
1 Prise Salz

Für die Streusel:

175 g kalte Butter
50 g Zucker
50 g brauner Zucker
200 g Mehl

4-5 mittelgroße Äpfel (z.B. Boskop oder Braeburn)



Gleichmäßig Schneiden mit dem GemüseMax!

Mit dem **GemüseMax** schneidest du Obst und Gemüse ohne Kerne in sechs gleichmäßige Stücke, um diese zu kochen oder zu braten. Die gezackten Klingen machen das Schneiden von Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Zitrusfrüchten und vielem mehr einfach wie nie.

GemüseMax | #100727 | 35 €

35 €



Jetzt entdecken!

Der neue Frühjahr/Sommer-Katalog ist voll mit attraktiven Produktneuheiten und Rezepten zum Nachkochen. Lass dich verzaubern und tauche ein in die vielfältige Welt von Pampered Chef!



Als Neuheiten erwarten dich unter anderem die folgenden Produkte:



Modulare Bleche – Volle Flexibilität beim Backen!

Die drei Bleche erlauben dir deine Gerichte vollkommen unabhängig voneinander zu garen und zu würzen. Die hohen Ränder verhindern, dass das Essen überläuft, und die hochwertige Beschichtung sorgt dafür, dass das Essen nicht anhaftet. Außerdem lassen sie sich für eine einfache Aufbewahrung ineinander stellen. Und das Besondere – auch der **Deluxe Air Fryer** freut sich über abwechslungsreiche Speisen.

Modulare Bleche | #100597 | 47 €

Wiederverwandbarer Sandwichbeutel – Frische Stulle, immer und überall!

Mit dem Wiederverwendbaren Sandwichbeutel von Pampered Chef bleibt dein Sandwich unterwegs lange frisch. Er fasst 750 ml und durch seine kompakte Größe findet er Platz in jeder Tasche und kann außerdem im Gefrierschrank, im Kühlschrank, in der Mikrowelle und im Ofen (bis 200 Grad) verwendet werden.

Wiederverwendbarer Sandwichbeutel | #100690 | 16 €



Hier geht es direkt zum blätterbaren [Online-Katalog!](#)



Wie aus dem Ei gepellt - unsere neue Brilliance Kollektion!

Die Frage, die schon seit Jahrhunderten bewegt: was war zuerst da? Das Huhn oder das Ei? Leider können wir darauf auch keine Antwort geben. Was wir wissen: Die neue **Brilliance Kollektion** von Pampered Chef macht dir nicht nur das Zubereiten deiner liebsten Eierspeise so einfach wie noch nie!

Die **Brilliance Kollektion** von Pampered Chef besticht durch ihr Design, was nicht nur wunderschön, sondern auch funktional ist. Die langlebige Konstruktion sorgt dafür, dass das Kochgeschirr gleichmäßig erhitzt wird und jedes Mal großartige Ergebnisse liefert. Dank der hochwertigen Beschichtung kannst du mit weniger Fett oder Öl kochen. Weil nichts innen oder außen kleben bleibt, lassen sie sich leicht reinigen – sie dürfen sogar in die Spülmaschine.

Ja, du hast oben richtig gelesen: Spiegelei, Rührei, Pancakes und Co. lösen sich ganz einfach ohne haften zu bleiben. Du möchtest dich selbst davon überzeugen? Sprich mich an und ich bringe die **Brilliance Antihaft-Pfanne** mit auf deine Kochshow. Wie wäre es mit ein paar leckeren Eierpfannkuchen für dich und deine Gäste? Aber auch die dazugehörigen Töpfe bringen viel Erleichterung in deinen Küchenalltag.

Können sowohl
süß als auch herzhaft
gefüllt werden

Eierpfannkuchen

Zubereitung

1. Alle Zutaten in der genannten Reihenfolge in den **Teigmischer- und spender** geben und gut durchmischen.
2. Spenderkappe aufsetzen und die Dosierung auf Stufe 3 stellen.
3. Die **25cm Brilliance Antihaft-Pfanne** auf dem Herd auf Mittlerer Stufe aufheizen. Sobald die Pfanne heiß ist, den Teig hineinportionieren. Wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Die Pfannkuchen backen wunderbar gleichmäßig, ganz ohne Zugabe von Fett.



Zutaten

250 ml Milch
250 ml Wasser
4 Eier
1 EL Öl
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz



Kontaktiere mich für
weitere Informationen.

Diese *Schürze* passt
in jedes *Leben* – auch
in *deins!*

Mit unseren Produkten, Rezepten und Lösungen für einfache und wunderbare Mahlzeiten schaffst du gemeinsame Momente für jeden Tag – und sorgst für eine Bereicherung des Alltags.

Eine Schürze wartet auch auf dich. Wir haben alle Zutaten, das Einzige, was fehlt bist du!

Brattipps für Profis

Angebackene Eier, angebranntes Gemüse oder Fleisch – jeder kennt es!

Wusstest du, dass das oftmals passiert, weil die Pfanne nicht richtig genutzt wird? Das ist ab sofort vorbei, mit unseren Brattipps für Profis!

Je nachdem, was zubereitet werden soll, empfiehlt sich die Auswahl der Pfanne. Man unterscheidet dabei beschichtete und unbeschichtete Pfannen. Das richtige Braten in den jeweiligen Pfannen ist wichtig, um Nährstoffe und den Geschmack zu erhalten.

Unbeschichtete Pfanne

Für Fleisch sollte man eine unbeschichtete Pfanne wählen, die hoch erhitzt werden darf, z.B. Gusseisen. Fleisch kann darin scharf von beiden Seiten angebraten werden, bildet eine großartige Kruste und es entstehen Röstaromen. Das Fleisch haftet im ersten Moment an, das ist normal. Ist eine bestimmte Temperatur erreicht, löst es sich wieder vom Boden der Gusspfanne, das ist auch der richtige Zeitpunkt zum Wenden. Um lange Freude an Gusspfannen zu haben ist es wichtig, die Pfanne nach der Nutzung nur mit klarem Wasser zu spülen, gut abzutrocknen und mit einem hitzebeständigen Fett vor dem Verstauen dünn einzureiben.

Beschichtete Pfannen

Eignen sich besonders für alles, was gleichmäßig gebraten oder gebacken werden soll, wie z.B. Pfannkuchen, Paniertes oder Fisch. Dafür die Pfannen immer auf mittlerer Hitze aufheizen und erst wenn die Pfanne heiß ist, gegebenenfalls Fett hinzugeben und anschließend das Bratgut. So brät oder dünst alles ganz gleichmäßig und brennt nicht an. Die Reinigung ist bei beschichteten Pfannen sehr einfach. Durch die guten Antihafteigenschaften bleibt wenig in der Pfanne hängen, sie sind somit schnell mit der Hand zu reinigen. Die beschichteten Pfannen von Pampered Chef dürfen auch in der Spülmaschine gespült werden.

Das richtige Fett

Die Auswahl des richtigen Fettes ist beim Anbraten, Dünsten und Co. genauso wichtig. Dabei sollte der Rauchpunkt des jeweiligen Öles beachtet werden. Der liegt bei kaltgepresstem Olivenöl zum Beispiel bei ca. 160 Grad, was zum Anbraten nicht geeignet ist. Dafür nutzt man besser Fette mit einem hohen Rauchpunkt, wie z.B. Rapsöl, Kokosfett oder Butterschmalz.



Schon
gewusst?



Welches Kochgeschirr für welchen Einsatz?

Brilliance Antihaft-Kochgeschirr



Jeder sollte mindestens ein Stück Antihaft-Kochgeschirr für alltägliche Gerichte wie Eier, Pfannkuchen und gegrillte Sandwiches haben. Antihaft-Kochgeschirr erhitzt sich schnell und lässt sich einfach reinigen.

Edelstahl-Antihaft-Pfannen



Unsere Pfannen kombinieren die Hitzebeständigkeit von Edelstahl mit der einfachen Reinigung von Antihaft-Kochgeschirr! Dank der Antihaftbeschichtung sind diese Pfannen ideal zum Anbraten von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. Das innovative Antihaft-Wabengitter sorgt für eine schöne Kruste und einen schmackhaften Ansatz für Soßen.

Gusseisen



Gusseisen eignet sich hervorragend zum zuverlässigen, gleichmäßigen Braten, Backen und Anbraten bei hoher Hitze. Unsere unglasierte Gusseisenkollektion kann auf dem Grill verwendet werden und ist fertig eingebrannt. Unsere emaillierte Gusseisenkollektion ist sofort einsatzbereit und mit ihrer schönen Emaillioberfläche auch perfekt zum Servieren geeignet.

Genießer willkommen!

Monatsaktionen im März



Gastgeber-Aktion

1. - 10. März 2023

Das Pampered Chef Koch- und Backbuch im Wert von 29,90 € als Geschenk für jede Kochshow ab 600 €*



*Das Angebot ist gültig für Kochshows, die vom 1.–10.3.2023 gehalten und bis 10.3.2023 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Voraussetzung für den Erhalt des Produkts Pampered Chef Koch- und Backbuch im Wert von 29,90 € ist ein Gästeumsatz von über 600 €.

Kundengeschenk 1.- 31. März 2023

Vorschau April

Kundengeschenk ab 95 € Einkaufswert



1. – 30.4.2023

#1166 | Schneiden und Servieren im Wert von 15,90 €



~~20,00 €~~

Nylon Schöpflöffel
#100126

ab 95 € Einkaufswert**

**Das Kundengeschenk gilt für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.–31.03.2023 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 31.3.2023 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.4.2023 (vor 24 Uhr). Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden. Ab € 150 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Für den Fall, dass ein Kundengeschenk vorzeitig vergriffen ist, behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Kundengeschenke zu liefern. Nur solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

pampered|chef

ENRICHING LIVES

one meal & one memory at a time

®

The Pampered Chef Deutschland GmbH
Am Prime Parc 4, 65479 Raunheim
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.de

Pampered Chef Österreich GmbH
Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.at



Folge uns auf  

Wir sind ausgezeichnet!

Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz. © 2023 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

