



APRIL 2024

Genuss in vier Ecken

Alle Welt liebt es und es hat sogar Geschichte geschrieben: das Sandwich. Dabei ist ein Sandwich viel mehr als nur aufeinander gelegte Brotscheiben, denn in Sachen Belag und Ausführung sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Für Jung und Alt, auf Partys, zur Teatime, die Varianten sind vielfältig. Bestimmt ist auch für dich und deine Lieben ein neuer Star im Sandwich-Kosmos mit dabei! Und leckere Brotrezepte gibt es gleich mit dazu.



Eine Reise rund um das Sandwich

Eines der bekanntesten Sandwiches und ein Muss zur traditionellen britischen Teatime ist das englische Cucumber-Sandwich, auch Gurkensandwich genannt. Bestrichen werden die Weißbrotscheiben mit Frischkäse oder Butter, dünnen Streifen Salatgurke, sowie etwas Salz und Pfeffer. Erstaunlicherweise gibt es jedoch viele Nuancen in der Zubereitung, um an den Klassiker heranzukommen. Traditionell schneidet man die Rinde des Weißbrotes ab.



Cucumber-Sandwich

Zubereitung

1. Die Gurke mit dem **Gemüseschäler** schälen und mit dem **Beschichteten Allzweckmesser** in dünne Scheiben schneiden, dabei das Innere nicht mit verwenden.
2. In ein Sieb geben und leicht salzen, dann 15 Minuten stehen lassen. Die Gurken auf ein Küchenpapier legen und trocken tupfen. Die Brotscheiben mit Butter bestreichen. Die Hälfte der Brotscheiben mit Gurken belegen und mit den restlichen Brotscheiben bedecken. Jedes Sandwich vorsichtig zusammendrücken und die Brotrinde mit dem **Beschichteten Brotmesser** abschneiden.

Zutaten

1/2 Salatgurke
1 Prise Salz
6 Scheiben gutes Weißbrot, dünn geschnitten
50 g ungesalzene Butter
etwas Pfeffer, ggf. etwas Kresse

Der Ursprung ist es seit dem 19. Jahrhundert belegt: Der Erfinder des Sandwiches ist John Montagu, der vierte Earl of Sandwich (1718-1792). Als leidenschaftlicher Spieler nahm er sich belegte Brote mit an den Spieltisch, um sein Spiel nicht unterbrechen zu müssen.



Club Sandwich New York Style

Zubereitung

Eines der bekanntesten amerikanischen Sandwiches wurde bereits 1929 erwähnt, das BLT-Sandwich. Belegt ist es mit Frühstücksspeck (Bacon), Salat (Lettuce) und Tomaten (Tomato).



1. Hähnchenbrustfilet würzen und in der **Brilliance Antihaft-Bratpfanne** braten. Speck in derselben Pfanne ohne Zugabe von Fett von beiden Seiten kross anbraten und anschließend mit einem Küchentuch abtupfen. Mayonnaise und Senf vermischen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den klein geschnittenen Salat zur Mayonnaise-Mischung geben und vermischen. Toastscheiben leicht tosten. Vier der sechs Toastscheiben mit dem Salat-Mayonnaise-Senf Gemisch bestreichen, auf 2 davon das geschnittene Hähnchenbrustfilet legen. Die zwei restlichen bestrichenen Toasts mit der bestrichenen Seite nach oben auf die beiden Sandwiches legen.
3. Mit Tomaten- und Eierscheiben belegen, anschließend den Speck darauflegen, noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen und die letzten beiden Scheiben Toast jeweils darauflegen. Damit es beim Servieren leichter fällt, kleine Spießchen in das Sandwich stecken und die Sandwiches jeweils diagonal durchschneiden.


Zutaten

(Zutaten für 2 Sandwiches)

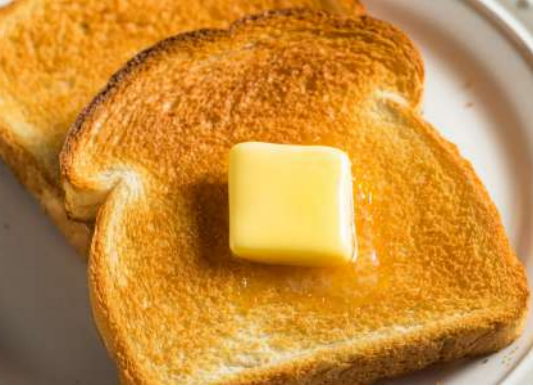
250 g Hähnchenbrustfilet
6 Scheiben Sandwichtoast
6 Scheiben Frühstücksspeck
2 gekochte Eier, Größe M - in Scheiben geschnitten
3 Blätter fester Eisbergsalat
1 Tomate - in Scheiben geschnitten
50 g Mayonnaise
1 TL Senf
Salz und Pfeffer

Die perfekten Begleiter für unterwegs - Die Wiederverwendbaren Aufbewahrungsbeutel

Jeder Beutel besteht zu 100 % aus Silikon, ist also wiederverwendbar, wiederverschließbar und auslaufsicher! Außerdem gibt es sie in verschiedenen Größen, so dass man immer einen Beutel für unterwegs, für Sandwiches oder zum Aufbewahren von Resten zur Hand hat.

- 1 Mittlerer wiederverwendbarer Sandwichbeutel | #100690 | 16,00 €
- 2 Wiederverwendbare Aufbewahrungsbeutel im Set | #100936 | ~~50,00 €~~ 45,00 €*


*Kunden-Aktion April, gültig vom 1.-30.4.2024.



Butter-Toastbrot

Zubereitung

1. Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen, bis er sein Volumen in etwa verdoppelt hat.
2. Den Teig anschließend auf die bemehlte **Teigunterlage** geben, in drei Teile teilen und jeden Teigling zu einem kleinen Laib falten und rund wirken.
3. Die drei Teile nebeneinander in den gefetteten **Zauberkasten plus** setzen, abdecken und nochmals in der Form für 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Bevor der **Zauberkasten plus** in den Ofen kommt, den Teigling mit etwas flüssiger Butter einstreichen.
4. Den **Zauberkasten plus** in den Backofen stellen. Nach 15 Minuten die Backofentemperatur auf 180 °C reduzieren und für weitere 30 Minuten backen. Die letzten 10 Minuten das Brot mit etwas Backpapier abdecken, damit es nicht zu dunkel wird. Direkt aus der Form holen und abkühlen lassen.

Zutaten

- 480 g Dinkelmehl Type 630
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 60 g weiche Butter
- 10 g Salz
- 1 TL Zucker
- 15 g Hefe
- etwas flüssige Butter zum Bestreichen



Selbstgemachte Mayonnaise

Zubereitung

1. Alle Zutaten in der genannten Reihenfolge in den **Sahne-Quick** geben.
2. Für 1-2 Minuten aufschlagen, bis die Masse emulgiert. Den Silikonfuß als Deckel auf den **SahneQuick** aufsetzen und bis zum Verzehr kaltstellen.

Zutaten

- 50 ml Milch
- 125 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 1 Prise Salz

Partysandwich mit der Zahlen- und Buchstabenform

Zubereitung

1. In der großen **Edelstahl-Rührschüssel** die Hefe mit dem Zucker im Wasser auflösen. Mehl und Salz hinzugeben und zu einem Teig verarbeiten. Der Teig ist nun sehr weich. Mit dem Deckel verschließen und für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Einsätze für ein O in die **Kuchenform für Nummern und Buchstaben** legen und die Form dünn einfetten. Den Teig hineingeben und etwas verstreichen. Für 25-30 Minuten backen, aus dem Backofen holen und auf das **Kuchengitter** stellen. Die Einsätze vorsichtig entfernen und das Brot aus der Form stürzen. Vollständig abkühlen lassen. Das Brot waagrecht aufschneiden und mit den genannten Zutaten belegen. Dabei für den Boden des Brotes nur jeweils die Hälfte des Frischkäses benutzen und mit der anderen Hälfte die Schnittfläche der oberen Hälfte des Brotes bestreichen. Nachdem alle Zutaten auf dem Brot verteilt wurden, den Deckel wieder auflegen und servieren.

Tipp: Der Belag kann ganz nach Geschmack variiert werden. Toll schmeckt auch eine Kombination aus Räucherlachs, Meerrettich-Frischkäse und Dill oder vegetarisch mit Hummus und Gemüse.



Zutaten

Brot:

- 600 ml Wasser
- 40 g Hefe
- 1 TL Zucker oder Honig
- 750 g Mehl
- 2-3 TL Salz

Belag:

- 1 Pck. Kräuterfrischkäse
- 1 Pck. Paprikafrischkäse
- 1 Romanasalat
- 100 g Putenbrust oder Kochschinken
- 100 g Salami
- 100 g Käse in Scheiben
- 2 Tomaten
- 1/2 Salatgurke



Der Klassiker aus Frankreich - Croquer

Das Croque ist ein klassisches Sandwich aus zwei Scheiben Kastenweißbrot oder Brioche. Abgeleitet ist es von "croquer", das mit knacken oder krachen übersetzt werden kann. Damit das Brot schön knusprig wird, muss es im Backofen oder der Pfanne geröstet werden. Erst dann wird es mit Käse überbacken. Sehr beliebt sind in Frankreich die mit Schinken und Käse belegten und überbackenen Croques, wer es noch köstlicher mag, entscheidet sich für das etwas gehaltvollere Croque Monsieur, das noch mit Bechamelsoße angereichert wird.



Croque Monsieur Zubereitung

1. Milch und Sahne in der **Brilliance Antihaft-Stielkasserole 1,9 Liter** bei mittlerer Stufe erhitzen, bis es gut vermischt ist (darf nicht kochen). Mischung umfüllen und zur Seite stellen. Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, Temperatur auf niedrig drehen und unter ständigem Rühren das Mehl hinzufügen und ca. 2-3 Minuten verrühren.
2. Die Milch-Sahnemischung langsam hinzugeben unditerrühren. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken und zirka eine halbe Minute rühren, bis sie dick wird und sich streichen lässt. Mischung zur Seite stellen.
3. Die Brotscheiben auf beiden Seiten mit der Béchamelsauce bestreichen und in die **Brilliance Antihaft-Pfanne 25 cm** legen. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten, dann wenden und weitere 2 Minuten braten. Die Brotscheiben mit der restlichen Béchamelsauce bestreichen und mit Gruyère und Parmesan bestreuen.
4. Backofen auf 200 °C vorheizen, Pfanne in den Ofen geben und für zirka 15 Minuten backen. Oberhitze einschalten und für weitere drei Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und die Scheiben mit Käse und Schinken belegen. Auf den Käse und Schinkenscheiben Senf verstreichen und die Brotscheiben anschließend zusammenklappen.

Zutaten

Für die Béchamelsauce:

- 125 ml Milch
- 125 ml Schlagsahne
- 1 ½ EL ungesalzene Butter
- 1 ½ EL Weizenmehl
- ¼ TL Salz
- 1 Prise weißer Pfeffer
- TL Muskatnuss

Für das Sandwich:

- 4 Scheiben Brot
- 8 Scheiben Emmentaler oder Gruyere Käse
- 120 g gekochten Schinken in Scheiben
- 4 TL Dijonsenf
- 2 EL ungesalzene Butter

Zum Überbacken:

- 40 g Gruyère Käse
- 3 EL Parmesan

Brotsalat Zubereitung

1. Ciabatta mit dem **Beschichteten Brotmesser** in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden, in einer Schüssel mit Öl vermengen und auf die zwei Roste des **Deluxe Air Fryers** verteilen. Oben und unten einschieben. Mit dem Drehknopf das Programm „Roast“ wählen und per Knopfdruck bestätigen. Die voreingestellte Zeit von 8 Minuten bestätigen und Programm starten. Ggf. noch wenige Minuten weiter rösten. Aus dem **Air Fryer** nehmen und auskühlen lassen.
2. Oliven grob hacken. Gurke schälen, Tomaten und Gurke halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebel und Basilikum fein schneiden. Oliven, Tomate, Gurke, Zwiebel und Basilikum in einer Schüssel mischen.
3. Für die Salatsoße Zitronensaft, Essig, Salz, Pfeffer und gepressten Knoblauch mit dem **Schneebesen für Soßen** aufschlagen und unter ständigem Rühren das Olivenöl zufügen. Soße über den Salat geben, gründlich vermengen und einige Minuten durchziehen lassen. Mit dem **Gemüseschäler** Parmesan hobeln. Salat mit Croûtons und Parmesanhobeln servieren

Tipp: Croûtons für Salate und Suppen kannst du auch aus einem Brötchen vom Vortag oder 1-2 Brotscheiben herstellen. Einfach in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit 2 EL Öl sowie ca. 1 TL Gewürz deiner Wahl vermengen. Lecker schmecken z. B. Paprika- oder Currypulver, eine durchgepresste Knoblauchzehe oder orientalische Gewürze wie Zimt und Koriander.

Ein echter Alleskönner

Der **Deluxe Air Fryer** ist Heißluft-Fritteuse, Backofen und Drehgrill in einem Gerät. Durch sein kompaktes Format ist er ideal als kleiner Backofen einsetzbar. Ob fettarmes Heißluft-frittieren, Grillen, Backen und Rösten oder auch das Trocknen bzw. Dörren von Obst und Gemüse – kinderleichter Genuss ist garantiert.

Mich kannst du für 50% erhalten – wie das geht? Sprich mich einfach an!



Zutaten

für ca. 2 Portionen

- 1 kleines Ciabatta (200 g)
- 2 EL Öl
- 50 g schwarze Oliven ohne Stein
- 1/2 Salatgurke
- 2 Eiertomaten
- 1/2 rote Zwiebel
- 1/2 Bund Basilikum
- Salatsoße
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Rotweinessig
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 15 g Parmesan





Gesucht: Gastgeber des Monats

Du hast Lust an neuen Rezepten, möchtest tolle Gerichte mit weniger Aufwand zaubern und dabei noch richtig sparen? Prima, dann werde **Gastgeber des Monats** und sichere dir gleich **3 x 50 % Rabatt***, sowie Gratisprodukte im Wert von **120 €***.

Aller guten Dinge sind 3 - sichere dir als Gastgeber **3 x 50 %** auf die Lieblingsprodukte deiner Wahl.

Beispiele gefällig?



Kleiner Zaubermeister
101132 | 69,00 €
34,50 €



Ofenmeister
#101133 | 129,00 €
64,50 €



Mini-Kastenform
#1418 | 62,50 €
31,25 €



5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf
#100249 | 169,90 €
84,95 €



Zauberkasten plus
#100221 | 52,50 €
26,35 €



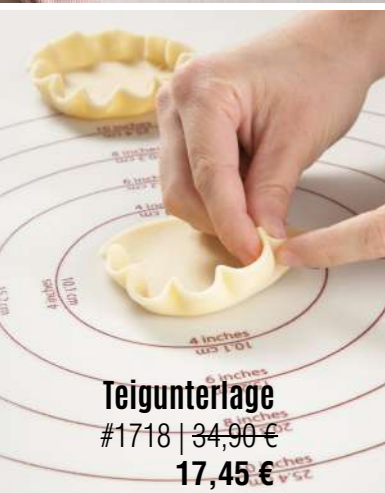
Zauberstein plus
#100280 | 65,00 €
32,50 €



Digitale Waage
#100271 | 29,00 €
14,50 €



Edelstahl-Rührschüssel-Set
#1735 | 109,00 €
54,50 €



Teigunterlage
#1718 | 34,90 €
17,45 €



Große Nixe
#2431 | 35,00 €
17,50 €



Kuchengitter
#1587 | 29,90 €
14,95 €



Packs an! Silikonhandschuh-Set
#100198 | 44,90 €
22,45 €



Brotalternative Low Carb

Low Carb heißt übersetzt so viel wie: wenig Kohlenhydrate. Die Abkürzung steht für „Low Glycemic and Insulinemic Diet“, also eine Form der Ernährung, die den Blutzuckerspiegel und den Insulinspiegel niedrig halten soll. Verzichtet wird bei einer Low-Carb-Ernährung in erster Linie auf Brot, Kartoffeln, Nudeln, Kuchen und Reis, aber auch auf Süßigkeiten – da es sich bei Zucker ebenfalls um Kohlenhydrate handelt.

Eiweißbrot

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und den **Kleinen Zaubermeister** einfetten.
2. Für den Teig das Mehl mit den Mandeln, den Leinsamen, nach Belieben dem Sojamehl, Weizenkleie und Quark mit 80 ml lauwarmem Wasser in die Schüssel der Küchenmaschine geben.
3. Das Backpulver, die Eiweiße und das Salz dazugeben und alle Zutaten etwa 30 Sekunden zu einem Teig vermengen. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne und Leinsamen mit dem **„Mix 'N Scraper“-Schaber** unter den Teig heben.
4. Den Teig in den **Kleinen Zaubermeister** geben, diesen in den Ofen stellen (unterste Schiene) und das Brot etwa 50 Minuten backen.

Tipps: Das Eiweißbrot ist ein kohlenhydratarmes Brot, das sehr gut schmeckt. Wer möchte, streut noch zusätzlich Körner auf den Boden in den Kleinen Zaubermeister. Das Brot kann auch wunderbar im Zauberkasten plus zubereitet werden.



Zutaten

- 30 g Dinkelvollkornmehl (oder frisch gemahlener Dinkel)
- 70 g Mandeln
- 70 g Leinsamen fein geschrotet oder frisch gemahlen
- 30 g Sojamehl (nach Belieben)
- 20 g Weizenkleie
- 250 g Magerquark
- 1 Päckchen Weinsteinbackpulver
- 4 Eiweiß
- 1 TL Salz
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Kürbiskerne
- 50 g Leinsamen
- Fett für die Form

* Für Gastgeber einer Kochshow ab einem Gästeumsatz von 600 €. Gültig vom 1.-30. April 2024.



Eiweißbrötchen

Zubereitung

1. Eier und Magerquark mit dem Schneebesen für Soßen in der Großen Nixe vermischen. Hafer- und Weizenkleie untermischen. Anschließend mit dem „**Mix 'N Scraper**“-**Schaber** Mehl, Backpulver und Salz untermischen. Die Flohsamenschalen mit dem lauwarmen Wasser vermischen und unter den Teig heben. Für 15 Minuten quellen lassen.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Emaillierte gusseiserne Pfanne mit Deckel** dünn einfetten und mit dem Edelstahl-Streufix mit Mehl bestäuben. Die Handflächen etwas nass machen und aus dem Teig 8 gleich große Kugeln formen und in die Form setzen. Die Oberfläche der Brötchen mit Wasser benetzen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen. Mit dem **Beschichteten Schälmesser** einmal quer einschneiden.
3. Im Backofen für 25 Minuten mit Deckel backen. Den Deckel abnehmen und für weitere 5-10 Minuten backen, bis die Brötchen schön gebräunt sind. Nach dem Backen die Brötchen aus der Form nehmen und auf dem **Kuchengitter** auskühlen lassen.

Zutaten

- 3 Eier
- 250 g Magerquark
- 80 g Haferkleie
- 40 g Weizenkleie
- 80 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 15 g Flohsamenschalen
- 80 ml lauwarmes Wasser
- Optional: Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

Vorschau Mai

Kundengeschenk
ab 99 € Einkaufswert



Genießer willkommen!

Kundenaktionen im April



Kunden-Aktion April 2024

1.-30. April 2024

1 Ofenzauberer plus

#100255 | 45,00 €*

2 Wiederverwendbare Aufbewahrungsbeutel

#100936 | 45,00 €*

3 Edelstahl-Antihaft-Pfanne 22 cm

#100664 | 115,00 €*

Kundengeschenke

1.-14. April 2024



Kleiner Silikon-Wender
#100688

1.-30. April 2024



Mini „Mix 'N Scraper“-Schaber
#1656

**ab 99 € Einkaufswert

* Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.04.-30.04.2024 (vor 24 Uhr) gehalten, eingegeben und abgeschickt werden.

** Das Kundengeschenk gilt für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.04.-14.04.2024 bzw. 01.04.-30.04.2024 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 14.04.2024 bzw. 30.04.2024 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 14.04.2024 bzw. 30.05.2024 (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.



WWW.PAMPEREDCHEF.EU