

∞ REZEPTHEFT

GETROCKNETE
KÖSTLICHKEITEN



Power
AirFryer™
Multi-Function by Tristar Products



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

<https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

Inhaltsverzeichnis

KANDIERTER SPECK	5
GRÜNKOHL CHIPS	6
GETROCKNETE KRÄUTER	7
GEMÜSE CHIPS	9
ITALIENISCHE CROUTONS	11
BEEF JERKY	13
GETROCKNETE TOMATEN	15
KNUSPRIGE GRÜNE BOHNEN	16
SAFTIGE KIWI-SCHEIBEN	17
GETROCKNETE MANGO-SCHEIBEN	17
MANDELMÜSLI	19
GETROCKNETE ORANGEN-SCHEIBEN	21
ERDBEER RÖLLCHEN	23

HINWEIS:

**1 Tasse entspricht einer Tasse von ca. 240 ml Fassungsvermögen!
1TL = 1 Teelöffel, 1EL = 1 Esslöffel.**

HINWEIS: Die Dörnzeiten können je nach Lebensmittelart variieren; z.B. beeinflussen die Fruchtgröße und der Reifegrad die benötigte Dörrdauer. Für alle Rezepte kann mehr Zeit benötigt werden, um den Dörprozess abzuschließen, oder Sie können zusätzliche Zeit für ein knackigeres Ergebnis hinzufügen.

TIPPS: Tauschen Sie nach der Hälfte der Garzeit die Gitter nach dem Rotationsprinzip aus, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
Setzen Sie immer die Abtropfschale in das Gerät ein, um Ihnen die Reinigung zu erleichtern.

KANDIERTER SPECK



KANDIERTER SPECK

für 4 Personen



Zutaten:	½ kg	dicke Speckstreifen
	¼ Tasse	brauner Zucker
	¼ TL	Cayennepfeffer
	2 EL	Ahornsirup

- Zubereitung:**
1. Legen Sie Speckstreifen auf das Gitter und schneiden Sie diese nach Bedarf zu.
 2. Bestreuen Sie den Speck mit braunem Zucker und Cayennepfeffer und reiben Sie es in das Fleisch ein.
 3. Mit Ahornsirup bestreichen.
 4. Drücken Sie die Shrimp-Taste, um mit der Zubereitung zu beginnen.
 5. Wenn der Zyklus abgeschlossen ist, den Speck wenden.
 6. Drücken Sie die Shrimp-Taste, um mit der Zubereitung erneut zu beginnen.
 7. Wenn der Garprozess abgeschlossen ist, servieren Sie den kandierte Speck.

GRÜNKOHL CHIPS

für 4 Personen



Zutaten:	2 Bund	Grünkohl
	2 EL	Olivenöl
	1 TL	Salz
	½ TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
	½ TL	granulierter Knoblauch

- Zubereitung:**
1. Die Stiele aus dem Grünkohl entfernen und in grobe Stücke schneiden.
 2. Olivenöl, Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren und den Grünkohl in der Marinade schwenken.
 3. Legen Sie den marinierten Grünkohl auf die Gitter.
 4. Drücken Sie die Dörren-Taste, um mit der Zubereitung zu beginnen. Dörren Sie die Grünkohl-Chips für 15-20 Minuten bei 55 °C.

GETROCKNETE KRÄUTER

ergibt ca. 1/3 Tasse



Zutaten: 2 Päckchen (je 20g) frische Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Thymian, Estragon, Oregano und Salbei eignen sich gut)

Zubereitung: 1. Die frischen Kräuter auf den Gittern verteilen.
2. Zum Starten des Dörrvorgangs die Dörrtaste betätigen.

Empfohlene Dörrzeiten:

Petersilie 1 ½ Stunden lang bei 50°C

Rosmarin 2 Stunden lang bei 50°C

Thymian 3 Stunden lang bei 50°C

Estragon 3 Stunden lang bei 50°C

Oregano 2 Stunden lang bei 50°C

Salbei 3 Stunden lang bei 50°C

GEMÜSE

CHIPS



GEMÜSE CHIPS

2 Portionen



- Zutaten:**
- 3 große Pastinaken, geschält & sehr dünn geschnitten
 - 3 mittelgroße rote Rüben, geschält & sehr dünn geschnitten
 - 2 mittelgroße Süßkartoffeln, geschält & sehr dünn geschnitten

- Zubereitung:**
1. Zugeschnittenes Gemüse auf die Gitter legen. Nicht übereinander stapeln.
 2. Die Dörrtaste betätigen. Temperatur auf 45°C erhöhen.
Zum Starten des Dörrvorgangs Timer auf 10 Stunden einstellen.
 3. Für noch knusprigere Chips erhöhen Sie die Garzeit.



ITALIENISCHE

CROUTONS



ITALIENISCHE CROUTONS

10 Portionen



Zutaten:	1	Laib italienisches Krustenbrot, in 1 cm große Würfel geschnitten
	1/3 Tasse	Olivenöl, extra-vergine
	1 TL	Salz
	1/2 TL	Pfeffer
	1 EL	getrockneter Oregano

- Zubereitung:**
1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.
 2. Die marinierten Brotwürfel auf den Gittern verteilen.
 3. Temperatur auf 175°C einstellen. Timer auf 8 Minuten einstellen.
Zum Starten des Backvorgangs die An-Aus-/Start-Stop-Taste berühren.



BEEF

JERKY

BEEF JERKY

für 4 Personen



Zutaten:

1 kg	Rinderfilet, rund, dünn geschnitten
4 EL	süße Sojasauce
5 EL	Tomatenketchup
½ TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
½ TL	Salz
½ TL	Knoblauchpulver
	Einen Schuss Sriracha- Soße (scharfe Sosse)

Zubereitung:

1. Vermengen Sie alle Zutaten.
2. 1 Stunde in der Marinade ziehen lassen, am besten über Nacht.
3. Nehmen Sie das Fleisch aus der Marinade und tupfen Sie es trocken. Legen Sie es anschließend auf die Gitter.
4. Starten Sie das Dörr-Programm, bei 70 °C und 6 Stunden Zubereitungszeit.

GETROCKNETE

TOMATEN



GETROCKNETE TOMATEN

6 Portionen



Zutaten: 1,5 kg Datteltomaten, halbiert

- Zubereitung:**
1. Tomatenhälften mit der Hautseite nach unten auf die Gitter legen.
 2. Dörrtaste betätigen und Temperatur auf 65°C erhöhen.
 3. Zum Starten des Dörrvorgangs den Timer auf 10 Stunden einstellen.

KNUSPRIGE GRÜNE BOHNEN

für 4 Personen



Zutaten:

½ kg	grüne Bohnen, geschnitten und halbiert
¼ Tasse	Olivenöl
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer

Zubereitung:

1. Vermischen Sie alle Zutaten in einer großen Schüssel.
2. Legen Sie nun die grünen Bohnen auf die Gitter.
3. Drücken Sie die Dörren-Taste und geben Sie eine Temperatur von 50 °C und eine Dauer von 6 Stunden ein.

SAFTIGE KIWI-SCHEIBEN

4 Portionen

Zutaten: 6 Kiwis, geschält und in 5mm dicke Scheiben geschnitten

- Zubereitung:**
1. Verteilen Sie die Kiwi-Scheiben auf den Gittern. Achten Sie dabei darauf, dass die Scheiben nicht überlappen.
 2. Dörrtaste betätigen. Temperatur auf 50°C erhöhen. Zum Starten des Dörrzyklus den Timer auf 6 Stunden einstellen.



GETROCKNETE MANGO-SCHEIBEN

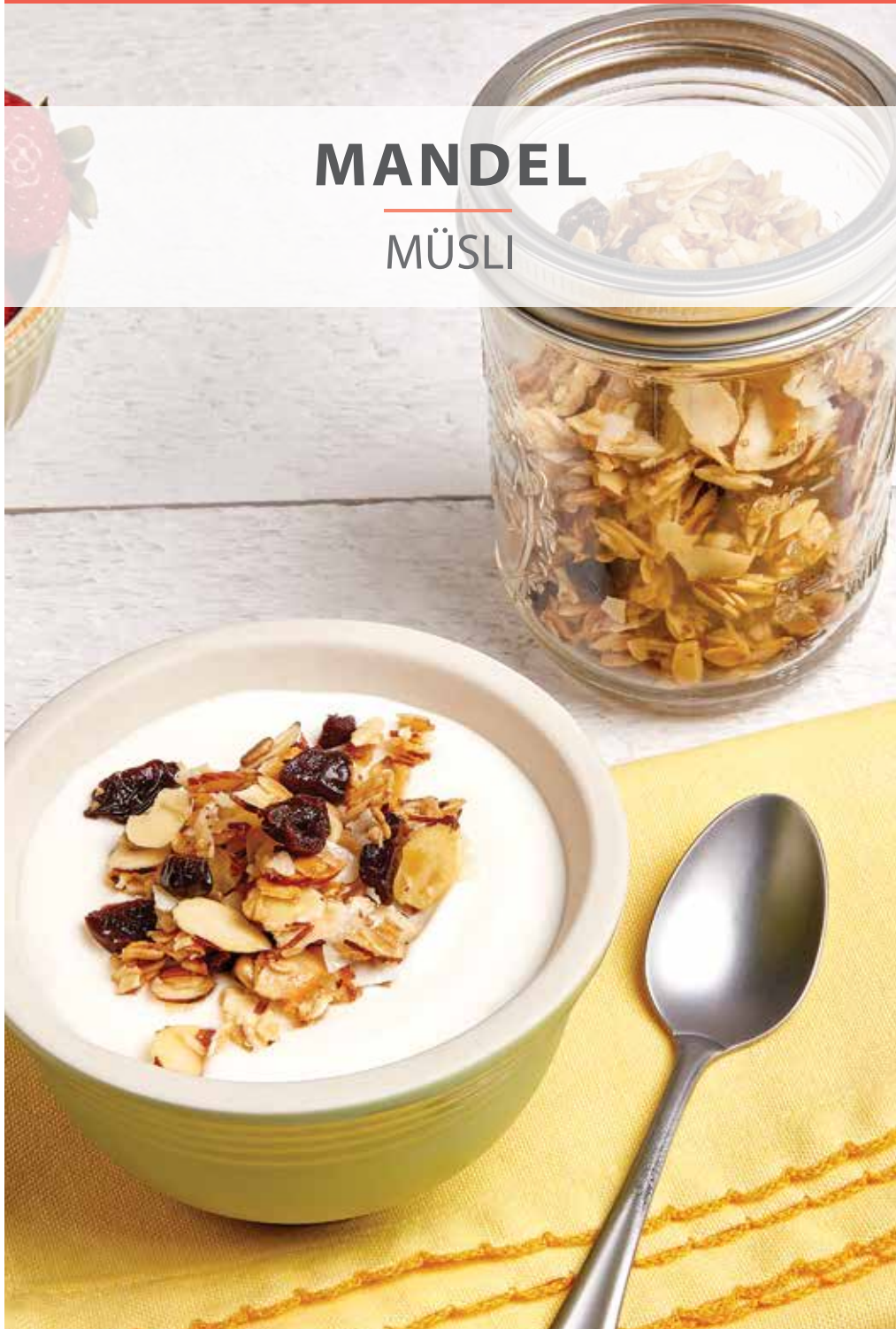
4 Portionen

Zutaten: 3 frische Mangos, geschält und aufgeschnitten

- Zubereitung:**
1. Verteilen Sie die Mango-(oder Papaya)-Scheiben auf den Gittern. Achten Sie dabei darauf, die Scheiben nicht zu stapeln.
 2. Dörrtaste betätigen. Temperatur auf 50°C erhöhen. Zum Starten des Dörrvorgangs den Timer auf 10 Stunden einstellen.

MANDEL

MÜSLI



MANDEL MÜSLI

für 4 Personen



Zutaten:	1 2/3 Tassen	gehobelte Mandeln
	1 Tasse	Haferflocken
	3/4 Tasse	gehobelte Kokosnuss
	1/4 Tasse	Sonnenblumenkerne, geschält
	1 TL	Salz
	1 TL	Traubenkernöl
	1/3 Tasse	Honig
	1 Tasse	getrocknete Kirschen, gehackt

- Zubereitung:**
1. Vermengen Sie die Mandeln, Haferflocken, Kokosnuss, Sonnenblumenkerne mit dem Salz.
 2. Traubenkernöl und Honig hinzufügen.
 3. Umrühren um alles zu vermengen.
 4. Legen Sie die Gitter mit Backpapier aus. Verteilen Sie das Müsli gleichmäßig auf dem Backpapier.
 5. Stellen Sie die Temperatur auf 105 °C und den Timer auf 40 Minuten, um mit der Zubereitung zu beginnen, drücken Sie die Ein-Aus-Taste einmal.
 6. Danach die Kirschen zugeben und verrühren.
 7. Abkühlen lassen und servieren.

GETROCKNETE

ORANGEN-SCHEIBEN



GETROCKNETE ORANGEN-SCHEIBEN

für 10 Personen



Zutaten: 4 mittelgroße Orangen, in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

1. Legen Sie die Orangenscheiben in einer Lage auf mehrere Gitter.
2. Starten Sie das Dörren-Programm bei 50 °C und 10 Stunden um mit der Zubereitung zu beginnen.

ERDBEER RÖLLCHEN



ERDBEER RÖLLCHEN

20 Portionen



Zutaten:

1kg Pflanzenöl, zum Sprühen
4 EL Erdbeeren, geschnitten und Stiele entfernt
Zucker
Saft einer Zitrone

Zubereitung:

1. Bedecken Sie mehrere Gitter mit Backpapier und besprühen Sie das Backpapier mit Pflanzenöl.
2. Pürieren Sie die Zutaten in einem Standmixer bis eine glatte Masse entsteht.
3. Teilen Sie das Püree gleichmäßig auf die Gitter auf und streichen es dünn auf das Backpapier.
4. Platzieren Sie die Gitter im Power AirFryer Multi-Function. Drücken Sie erst die Start/Stop-Taste, danach die Dörr-Taste und stellen Sie die Temperatur auf 75° C und den Timer auf 10 Stunden.
5. Sobald der Dörrvorgang abgeschlossen ist, entnehmen Sie vorsichtig die Gitter aus dem Gerät.
6. Schneiden Sie mit einer Schere das Backpapier in 5 cm breite Streifen, rollen Sie die Streifen zusammen und binden Sie mit Garn zusammen.

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı:**

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. |
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

HU: +36 96/961-000 | **CZ:** +420 228 880 051 | **SK:** +421 2 33 456 362

RO: +40 0312 294701 | **ROW: +423 388 18 00**

