

D

**Bedienungsanleitung  
Elektro-Entsafter und -Dampfgarer**



**BHG 645**

**BIELMEIER®**

**INHALT**

Teile Ihres Multifunktionsgeräts BHG 645... 3

Technische Angaben ..... 4

Der Umwelt zuliebe bitte beachten ..... 4

Wichtige Sicherheitshinweise ..... 5

Wichtige Hinweise zum Gebrauch des BHG 645..... 5

Allgemeine Hinweise..... 6

Reinigung..... 6

Inbetriebnahme..... 6

Entsaften..... 7

    Vorbereiten der Früchte ..... 7

    Vorbereiten der Flaschen ..... 7

    Saftentnahme ..... 7

    Durchschnittliche Dampfzeit für Obst/Beeren, Gemüse und Kräuter... 7

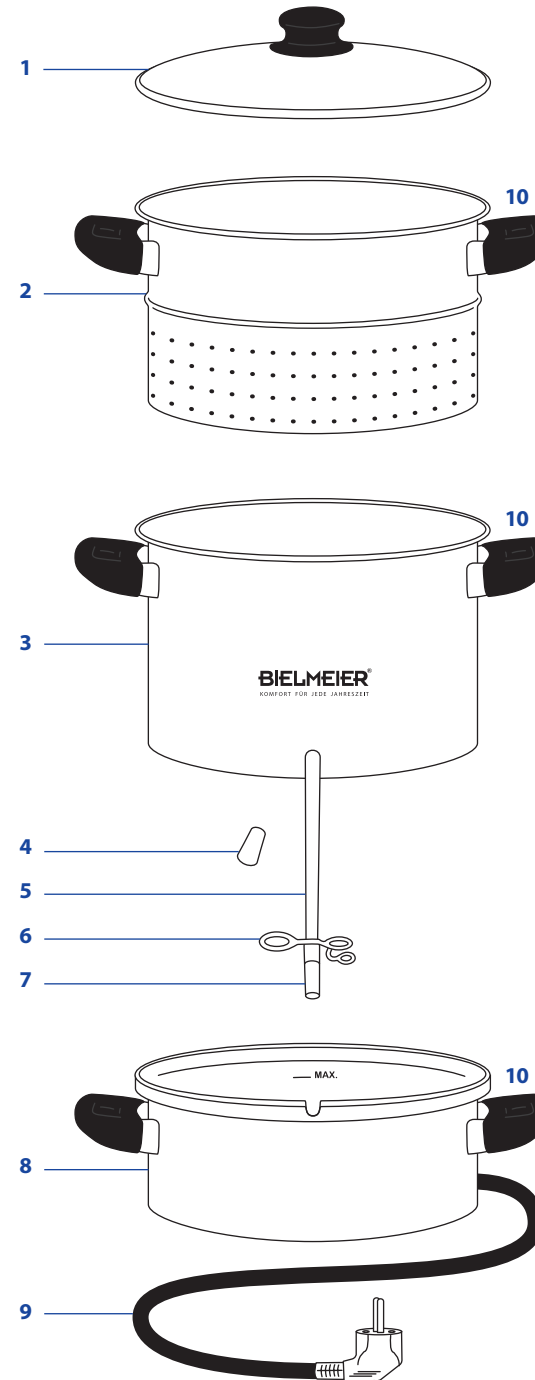
    Die positive Kraft von Säften..... 8

Dampfgaren ..... 9

    Allgemeine Hinweise ..... 9

    10 leckere Rezepte..... 10

Garantie..... 15



- 1 Glasdeckel
  - 2 Siebeinsatz
  - 3 Saftauffangbehälter
  - 4 Silikonstopfen
  - 5 Abfüllschlauch
  - 6 Schlauchklammer
  - 7 Edelstahl-Auslauf
  - 8 Verdampferschale
  - 9 Netzanschlusskabel
  - 10 wärmeisolierte Griffe
- Änderungen vorbehalten.

## TECHNISCHE ANGABEN

Stromquelle: 220–240 V ~ / 50 Hz

Anschlusswert: 1500 W

Max. Volumen der  
Verdampferschale: 4 Liter

## DER UMWELT ZULIEBE BITTE BEACHTEN

Verpackungsmaterial und ausgediente Geräte nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Den zuständigen Recyclinghof bzw. die nächste Sammelstelle erfragen Sie bitte bei Ihrer Kommunalverwaltung.



## BIELMEIER ELEKTRO-ENTSAFTER UND -DAMPFGARER BHG 645

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben und bedanken uns für ihr Vertrauen. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Multifunktionsgerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten, gut aufzubewahren und an den jeweiligen Benutzer weiterzugeben.

### ! WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Überprüfen Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild mit ihrer Netzspannung übereinstimmt. Das Gerät nur an Wechselstrom anschließen!
- Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Bitte achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Geräteteile berühren und das Anschlusskabel sowie die Kabel von anderen Elektrogeräten davon ferngehalten werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, stabile, ebene und freie Fläche, nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Gasflammen.
- Ziehen Sie den Netzstecker (9) bei Störungen während des Betriebs, vor jeder Reinigung und nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie die Verdampferschale (8) nie in Wasser und schützen Sie auch die Zuleitung vor Feuchtigkeit.
- Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, ziehen Sie sofort den Netzstecker (9)!
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten.
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen dürfen nur von Fachkräften oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Der BHG 645 ist nur für den privaten, hauswirtschaftlichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

### ! WICHTIGE HINWEISE ZUM GEBRAUCH DES BHG 645

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Innenseiten der Behälter sowie die Zubehörteile sorgfältig.
- **Tauchen Sie die elektrisch beheizte Verdampferschale (8) nie in Wasser!**
- Lüften Sie bei Gebrauch des Geräts oder verwenden Sie Ihre Dunstabzugshaube.
- Füllen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz immer Wasser in die Verdampferschale (8).
- Überfüllen Sie die Verdampferschale (8) nie – nur bis zur „MAX.“-Markierung (= ca. 3,75 l). Bei Überfüllung kann heißes Wasser heraus-spritzen.
- **Achtung:** Das Gerät wird während des Betriebes heiß, fassen Sie es deshalb nur an den isolierten Griffen (10) an und **transportieren Sie das Gerät nur in kaltem Zustand.**
- **Vorsicht:** Durch austretenden Dampf besteht **Verbrühungsgefahr.**
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und warten Sie einige Zeit ab, bevor Sie den Glasdeckel (1) abnehmen, um z. B. das Gargut zu wenden oder zu entnehmen – **Verbrühungsgefahr!**
- Sollte das Gerät einmal leer kochen, verhindert ein zusätzlicher Trockenschutz eine Überhitzung.  
Lassen Sie den BHG 645 in diesem Fall gut abkühlen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, ansonsten besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Ziehen Sie vor dem Befüllen, Entleeren und Reinigen immer den Netzstecker (9).
- Der BHG 645 ist ein eigenständiges Elektrogerät und darf nicht auf Elektro-, Gas- oder Kohlekochplatten fremd beheizt werden.

## ALLGEMEINE HINWEISE

Bei den verwendeten Werkstoffen für den Edelstahl Elektro-Entsafter und -Dampfgarer handelt es sich um ein vom Deutschen Bundesgesundheitsamt (BGA) als lebensmittel-physiologisch unbedenklich eingestuftes Material.

Ebenso sind die verwendeten Farbpigmente in den Kunststoff-Griffen frei von Blei und Cadmium.

## REINIGUNG

**Achtung!** Tauchen Sie das Heizgerät der Verdampferschale (8) niemals in Wasser!

Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker (9), dann außen und innen mit einem feuchten Lappen reinigen.

Eventuell auftretende Kalkrückstände können Sie von Zeit zu Zeit mit Essigwasser oder handelsüblichem Entkalker beseitigen. Spülen Sie anschließend alle Teile des Gerätes mit klarem Wasser nach.

Die Oberflächen des BHG 645 sind glatt und deshalb leicht zu reinigen.

Verwenden Sie niemals Scheuermittel, da die Edelstahl-Oberfläche dadurch rauer und schmutzempfindlicher wird.

Verwenden Sie außerdem keine Stahlwolle, da ansonsten die Edelstahl- oder Glasoberflächen beschädigt werden könnten.

## INBETRIEBNAHME

Füllen Sie ca. 3,75 Liter Wasser in die Verdampferschale (8) des BHG 645, d.h. bis zur „MAX.“-Markierung.

Achten Sie darauf, dass der minimale Wasserstand während des Betriebs nicht unter die Mitte des runden Heizelementes gelangt (Abb. 1), da sonst der Trockenschutz auslöst und das Gerät abschaltet.

Vor jedem neuen Entsaftungs- oder Dämpfvorgang die **abgekühlte** Verdampferschale (8) erneut mit Wasser füllen. Lassen Sie hierzu den Elektro-Entsafter/-Dampfgarer immer gut abkühlen, bevor Sie Wasser nachfüllen, **ansonsten**

**besteht Verbrühungsgefahr** durch Dampfbildung. Außerdem kann die Oberfläche beschädigt werden.

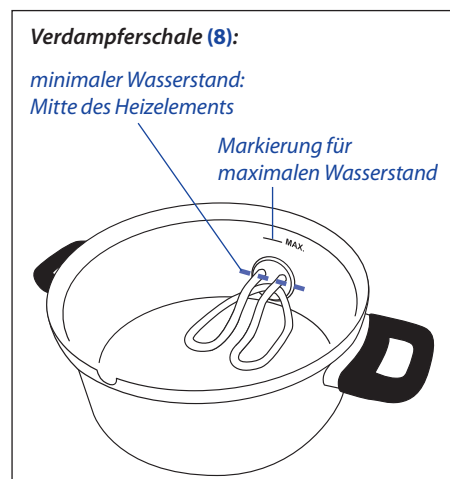
Platzieren Sie die Verdampferschale (8) dort, wo Sie den BHG 645 verwenden wollen. Sie benötigen eine ausreichend große, ebene Fläche zum Abstellen der Flaschen beim Füllen. Prüfen Sie noch vor dem Befüllen des Gerätes, ob der Abfüllschlauch (5) ohne zu knicken in den Flaschenhals reicht.

Achten Sie darauf, dass das Netzanschlusskabel (9) nicht herabhängt oder am Gerät anliegt und der Stecker immer gut erreichbar ist.

Setzen Sie den Saftauffangbehälter (3) so auf die Verdampferschale, dass der Auslauf mit dem Abfüllschlauch (5) (zur Saftgewinnung) oder dem Silikonstopfen (4) (zum Dampfgaren) nach vorne gerichtet ist und somit in der Nut der Verdampferschale (8) liegt.

Setzen Sie dann den Siebeinsatz (2) in den Saftauffangbehälter (3) und

- füllen Sie die **zur Saftgewinnung** vorbereiteten Früchte, Gemüse oder Kräuter ein und schließen Sie den Glasdeckel (1). Der Siebeinsatz (2) darf **maximal zu  $\frac{3}{4}$  gefüllt** werden, unabhängig vom Gewicht der Früchte.
- geben Sie die Lebensmittel (Gemüse, Fisch, Fleisch, usw.) **zum Dampfgaren** in den Siebeinsatz (2).



(Abb. 1)

Stecken Sie nun den Stecker in die Steckdose. Der Entsaftungs- oder Dämpfvorgang beginnt nach einer gewissen Aufheizzeit, d. h. erst ab dem Zeitpunkt, an dem das Wasser in der Verdampferschale (8) zu kochen beginnt.

## ENTSAFTEN

Die Wände sowie der Boden des Siebeinsatzes (2) sind mit Löchern versehen, damit der Dampf ungehindert von allen Seiten eindringen kann.

Der Saft von Obst, Gemüse oder Kräutern wird dadurch frei, dringt durch die Löcher des Siebeinsatzes (2) und sammelt sich im Saftauffangbehälter (3). Alle Gärkeime und Bakterien in den Früchten und im Saft werden dabei durch den heißen Dampf abgetötet.

Vom Saftauffangbehälter (3) aus kann der Saft mittels des Abfüllschlauches (5) und der Schlauchklammer (6) bequem in Flaschen gefüllt werden.

## VORBEREITEN DER FRÜCHTE

Je reifer das Obst, umso ergiebiger und aromatischer ist der Saft. Waschen Sie die Früchte schnell und gründlich. Der nötige Zucker wird vor dem Entsaften lagenweise zu den Früchten in den Siebeinsatz (2) gegeben.

- Geben Sie keinen Zucker zu den Früchten, wenn Sie den Saft zu Gelee weiterverarbeiten wollen. Hierzu eignet sich vorwiegend unreifes Obst, weil dieses mehr Pektin (Gelierstoffe) enthält.
- Für Fruchtsäfte, die mit Wasser verdünnt werden sollen, benötigen Sie mehr Zucker.

## Als Anhalt gilt folgende Regel:

- auf 1 kg **süße** Früchte 100 – 150 g Zucker
- auf 1 kg **saure** Früchte 200 – 250 g Zucker

## VORBEREITEN DER FLASCHEN

Reinigen Sie die Flaschen gründlich und spülen Sie sie in klarem, heißem Wasser nach. Sie können die Flaschen zusätzlich in heißem Wasser oder im Backofen bei 75°C vor dem Einfüllen vorwärmen.

Kochen Sie unbedingt die benötigten Korken oder Gummikappen aus und legen Sie sie in klares Wasser bis zum Verschließen der Flaschen.

## SAFTENTNAHME

Der Saft muss sofort in die vorbereiteten Flaschen abgefüllt werden, da er nur keimfrei ist, solange er eine Temperatur von 75°C hat.

Hierzu führen Sie den Abfüllschlauch (5) in den Flaschenhals und öffnen die Schlauchklammer (6), damit der Fruchtsaft in die Flasche gelangen kann. Die Schlauchklammer (6) bleibt solange geöffnet, bis die Flasche randvoll ist, wobei der sich bildende Schaum überlaufen kann. Verschließen Sie sofort nach dem Abfüllen die Flaschen und lassen Sie sie aufrecht stehend an einem zugfreien Ort abkühlen. Danach können Sie die Flaschen beschriften und in einem kühlen Raum stehend aufbewahren.

Sollte der Saft beim Einfüllen bzw. Verschließen der Flasche bereits zu sehr abgekühlt sein, stellen Sie die bereits verschlossene Flasche mit einer weichen Unterlage in ein Wasserbad. Heizen Sie das Wasser auf und lassen Sie die Flasche 10 Minuten im kochenden Wasser stehen. **Noch einfacher:** Sterilisieren Sie die Flasche 10 Minuten bei 90°C im BIELMEIER Einkochautomaten.

## DURCHSCHNITTLICHE DAMPFZEIT

**Hinweis:** Bitte beachten Sie, dass die Dampfzeit erst dann beginnt, wenn Sie hören, dass das Wasser in der Verdampferschale (7) sprudelnd kocht und dadurch intensiv heißen Dampf erzeugt.

## Obst und Beeren

Entsaftungsgut	Dampfzeit
Äpfel reif / unreif, gewaschen und zerkleinert	75 – 90 Min.
Birnen reif / unreif, gewaschen und zerkleinert	75 – 90 Min.
Quitten reif / unreif, gewaschen und zerkleinert	75 – 90 Min.
Brombeeren, gewaschen	45 Min.
Erdbeeren, gewaschen	45 Min.

Entsaftungsgut	Dampfzeit
Heidelbeeren, gewaschen	60 Min.
Himbeeren, gewaschen	45 Min.
Holunderbeeren, gewaschen	45 Min.
Johannisbeeren rot/schwarz, gewaschen	60 Min.
Preiselbeeren, gewaschen	75 Min.
Stachelbeeren reif/unreif, gewaschen	50–60 Min.
Weintrauben, gewaschen	60 Min.
Süß- und Sauerkirschen, entstielt und gewaschen	60 Min.
Pfirsiche, gewaschen, entsteint und zerkleinert	75 Min.
Pflaumen, gewaschen und entsteint	75 Min.
Zwetschgen, gewaschen und entsteint	75 Min.
Rhabarber, gewaschen und zerkleinert	90 Min.

→ ggf. vorher 30–60 Sekunden blanchieren, da die ansonsten im Rhabarber enthaltene Kleesäure von magenempfindlichen Personen und Kindern schlecht vertragen wird.

## Gemüse

Entsaftungsgut	Dampfzeit
Gurken, geschält und zerkleinert	60 Min.
Möhren, geputzt und geraspelt	75 Min.
Rettiche, gewaschen/geputzt und geraspelt	75 Min.
Rote Rüben (Rote Beete, Rahnen), gewaschen (nicht schälen!), geraspelt	75 Min.
Sellerie (Knollen und Blätter), gewaschen und zerkleinert	75 Min.
Spargel, gewaschen, geschält und zerkleinert (mit Abfallstücke und Schalen in den Fruchtkorb geben)	75 Min.
Tomaten, gewaschen und zerkleinert	60 Min.
Zwiebeln, geschält und zerkleinert	75 Min.

## Kräuter

Entsaftungsgut	Dampfzeit
Brunnenkresse/Gartenkresse	60 Min.
Löwenzahn	60 Min.
Melisse	60 Min.
Petersilie	60 Min.
Pimpinelle	60 Min.
Salbei	60 Min.
Liebstockel	60 Min.
Sauerampfer	60 Min.
Kerbel	60 Min.

## DIE POSITIVE KRAFT VON SÄFTEN

Säfte haben verschiedene gesundheitsfördernde Wirkungen auf unseren Körper. Folgend finden Sie die wichtigsten Säfte und Ihre positiven Einflüsse aufgelistet.

### Obstsäfte

#### Apfelsaft

- reich an Mineralsalzen und Fruchtzucker
- wird empfohlen bei allen Fieberkrankheiten
- ist ebenfalls empfehlenswert bei Darmträgheiten, Arterienverkalkung, Gicht und Rheumatismus
- als gesundes Erfrischungsgetränk sehr beliebt bei Kindern

#### Birnensaft

- entwässert den gesamten Körper und wird bei wassersüchtigen Anschwellungen empfohlen

#### Brombeersaft

- appetitanregend und stoffwechselfördernd

#### Erdbeersaft

- verdauungs- und stoffwechselfördernd
- wird empfohlen bei Gelenkrheumatismus sowie Gicht

#### Heidelbeersaft

- wirkt appetitanregend und stoffwechselfördernd

#### Holunderbeersaft

- zu empfehlen bei Erkältungserscheinungen
- hat fiebersenkende und schweißtreibende Wirkung

#### Johannisbeersaft

- zu empfehlen bei Fieber und Darmleiden
- **Hinweis:** Schwarzer Johannisbeersaft lindert starken Husten.

#### Rhabarbersaft

- wirkt erfrischend, entschlackend
- wird empfohlen bei Darmträgheit

#### Stachelbeersaft

- wird empfohlen bei Gicht, Rheuma sowie Blutarmut
- wirkt beruhigend.

#### Traubensaft

- zu empfehlen bei Ernährungsstörungen
- eignet sich gut für Entschlackungskuren

### Gemüsesäfte

#### Fenchelsaft

- krampflosend, beruhigend und schmerzlindernd
- empfohlen bei Blähungen

#### Gurkensaft

- reinigt Darm und Nieren (wassertreibend)
- zu empfehlen bei Diäten, v. a. von Zuckerkranken

#### Möhrensaft

- wirkt reinigend auf Magen und Darm
- fördert den Stoffwechsel

#### Rote-Rüben-Saft

- regt Darm- und Magentätigkeit an
- harntreibend und harnsäureregulierend

#### Selleriesaft

- wird empfohlen bei Gicht, Rheuma, Kreislaufstörungen, Nerven- und Blasenleiden

#### Spargelsaft

- verdauungsfördernd und harntreibend
- wird empfohlen bei Nierenleiden

#### Tomatensaft

- empfehlenswert bei Leberleiden

### Kräutersäfte

#### Brennnesselsaft

- wird empfohlen bei Bronchialkatarrh und Rheuma

#### Brunnenkressensaft

- wirkt harntreibend und magenstärkend

#### Kerbelsaft

- regt die Drüsentätigkeit an

#### Liebstockelsaft

- regt Darm- und Magentätigkeit an

#### Melissensaft

- beruhigende Wirkung auf Kreislauf und Nerven

#### Minzsaft

- fördert Gallentätigkeit und Verdauung
- krampfmildernd

#### Sauerampfersaft

- appetitanregend, harntreibend und verdauungsfördernd

## DAMPFGAREN

### ALLGEMEINE HINWEISE

Bevor Sie mit dem Dampfgarvorgang beginnen, ist es wichtig den Auslauf mit dem Silikonstopfen (4) zu verschließen – **Verbrühungsgefahr!**

Bestreichen Sie den Siebeinsatz (2) mit Öl oder Butter, bevor Sie das Gargut direkt hinein legen. Somit wird verhindert, dass das Gargut am Siebeinsatz (2) anklebt.

Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie einige Zeit ab, bevor Sie das Gargut wenden oder entnehmen. **Es besteht Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf!**

**Tipp:** Sie können überprüfen ob das Gemüse gar ist, indem Sie mit einer feinen Messerspitze in den dicksten Teil des Gemüses stechen. Spüren Sie keinen Widerstand, ist das Gemüse gar.

**Empfehlung:** Garen Sie **tiefgekühlten Fisch** unaufgetaut. Nehmen Sie in diesem Fall eine um 30% längere Garzeit, als bei frischem Fisch.

**Tipp:** Bleibt nach dem Dampfaren Flüssigkeit im Saftauffangbehälter, so können Sie diese als Fischfond für Soßen o.ä. benutzen.

## REZEPTE

## Flan von grünem Spargel mit Vinaigrette

## Zutaten für 4–6 Portionen (Vorspeise):

Für die Flans:

- 500 g grüner Spargel
- 1 EL Butter
- 80 g Sahne
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Sherryessig

Den Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und die Stangen in den Siebeinsatz (2) legen und in etwa 10 Minuten weich garen.

Die Stangen mit Butter und Sahne pürieren. Die Eier trennen. Die Eigelbe unter die Spargelmasse rühren. Die Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen und unterheben.

4–6 Flanförmchen mit Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln austreuen. Die Masse einfüllen. Die Förmchen in den Siebeinsatz (2) stellen und die Flans zugedeckt etwa 30 Minuten garen.

Inzwischen für die Vinaigrette die Schalotte schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen. Die Petersilienblättchen fein zerkleinern, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zucker und Salz mit Öl und Essig verquirlen, die Kräuter unterrühren.

Die fertigen Flans aus den Förmchen lösen und lauwarm mit der Vinaigrette servieren. Dazu passt Vollkornbaguette.

## Gedünsteter Spargel mit Salzkartoffeln

## Zutaten für 2 Portionen:

- 1 kg neue Kartoffeln
- 1 kg Spargel
- Salz

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Viertel schneiden. Die Verdampferschale (8) mit Wasser füllen. 1 EL Salz hineingeben. Die Kartoffeln in den Saftauffangbehälter (3) geben und leicht salzen. Dann den Deckel (1) aufsetzen und die Kartoffeln etwa 10 Minuten garen.

Inzwischen den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen in den Siebeinsatz (2) geben. Den Siebeinsatz (2) auf den Saftauffangbehälter (3) setzen und die Spargel zusammen mit den Kartoffeln in 10 Minuten fertig garen. So zubereiteter Spargel schmeckt unvergleichlich köstlich, weil sein Aroma gut erhalten bleibt.

## Rosa Rinderfilet im Kräuterdampf mit Paprikagemüse

## Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- einige Stängel Lavendel
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben Rinderfilet (5 cm dick)

Die Kräuter waschen, trockenschütteln und in die Verdampferschale (8) geben. Diese halb mit Wasser und halb mit Brühe füllen. Die Paprikaschoten waschen und halbieren, dabei die Kernehäuse und die weißen Trennhäute entfernen. Die Schotenhälften in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch fein reiben, mit den Frühlingszwiebeln und den Paprikawürfeln mischen.

Den Saftauffangbehälter (3) mit etwas Öl einreiben, das Gemüse hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Den Siebeinsatz (2) mit Öl einstreichen, die Rinderfilets hineinlegen und ca. 6 Minuten garen. Im ausgeschalteten Gerät noch 1–2 Minuten ruhen lassen.

Paprikagemüse und Rinderfilet auf Tellern anrichten. Dazu passt Kartoffelpüree.

## Pollo tonnato

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 gefrorene Hähnchenbrustfilets
- je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 10 Perlzwiebeln
- 2 EL Aceto balsamico
- 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft (185 g) (130 g Abtropfgewicht)
- 150 g Crème fraîche
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Aceto bianco
- je 1 Glas Kapern und Kapernäpfel
- 10 Kirschtomaten
- 1 Hand voll Basilikumblätter
- 2 EL schwarze Oliven

Die Hähnchenbrustfilets kalt abbrausen und trockentupfen. Die Verdampferschale (8) bis zur „MAX.“-Markierung mit Wasser füllen, Rosmarin und Thymian hineingeben. Den Saftauffangbehälter (3) aufsetzen. Die Hähnchenbrustfilets in den Siebeinsatz (2) legen und darin zugedeckt etwa 10 Minuten garen. Das Gerät ausschalten, die Filets mit Öl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen und wenden. Nun die Filets weitere 10 Minuten garen. Das Gerät ausschalten und die Filets darin nachziehen lassen.

Die Perlzwiebeln schälen und in dem Aceto balsamico bissfest garen, dann beiseite stellen. Wenn Sie keine Perlzwiebeln bekommen, nehmen Sie kleine Schalotten.

Den Thunfisch mit eigenem Saft, die Crème fraîche, Zitronensaft, Aceto bianco, 1 EL Öl und 1 EL Kapern in einem Rührbecher pürieren. Von der Garflüssigkeit, die sich in dem Saftauffangbehälter (3) sammelt, 2 EL abnehmen und ebenfalls unterrühren.

Die Hähnchenbrustfilet in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Thunfischsauce darauf verteilen. Die restlichen kleinen Kapern sowie die Kapernäpfel auf der Sauce anrichten.

Die Kirschtomaten sowie die Basilikumblätter waschen und mit den Oliven und den Zwiebeln auf der Thunfischsauce anrichten. Das Ganze etwas ziehen lassen und dann mit Baguette servieren.

## Involtini mit Champignonfüllung und Morchelrahm

### Zutaten für 4 Portionen:

- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| Für den Morchelrahm:        | Für die Involtini:         |
| ▪ 30 g getrocknete Morcheln | ▪ 150 g Egerlinge          |
| ▪ 2 EL Butter               | ▪ 1 Schalotte              |
| ▪ 2 EL Mehl                 | ▪ ½ Bund glatte Petersilie |
| ▪ ¼ l Brühe oder Kalbsfond  | ▪ 3 EL Sonnenblumenöl      |
| ▪ 1 Tomate                  | ▪ Salz, Pfeffer            |
| ▪ 150 g Sahne               | ▪ 1 TL Steinpilzpulver     |
| ▪ 100 ml Weißwein           | ▪ 2 EL geriebener Parmesan |
| ▪ 4 EL Sherry medium dry    | ▪ 2 EL Semmelbrösel        |
| ▪ 1 EL Tomatenmark          | ▪ 4 Kalbsschnitzel         |
| ▪ 1 Lorbeerblatt            |                            |
| ▪ 1 Nelke                   |                            |
| ▪ 3 Wacholderbeeren         |                            |
| ▪ 1 Piment                  |                            |
| ▪ Salz, Pfeffer             |                            |

Für die Sauce die Morcheln in eine Schüssel geben und mit ½ l kochendem Wasser begießen. Die Morcheln darin einige Stunden einweichen.

Die Butter zerlassen. Das Mehl darin anschwitzen, mit der Brühe ablöschen, dabei kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Die Morcheln aus dem Einweichwasser nehmen und dieses durch einen Kaffeefilter gießen und ebenfalls in die Sauce einrühren. Die Morcheln unter kaltem Wasser nochmals abbrausen, dann in die Sauce geben.

Die Tomate waschen und ebenfalls in die Sauce geben, mit Sahne, Weißwein, Sherry und Tomatenmark abschmecken, die Gewürze hinein geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Für die Involtini die Egerlinge putzen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trockentupfen und die Blättchen fein hacken. 2 EL Öl erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten, Pilze dazugeben und mitbraten, dann die Petersilie unterrühren.

Die Mischung beiseite stellen, mit Salz, Pfeffer, Steinpilzpulver und Parmesan würzen und mit den Semmelbröseln binden.

Die Schnitzel flachklopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und halbieren. Jede Hälfte mit 1–2 TL Füllung bestreichen, einen Rand lassen. Die Schnitzel von der schmalen Seite her aufrollen, die Enden und die Seiten mit Holzspießchen feststecken. Das Wasser in der Verdampferschale (8) erhitzen.

Den Siebeinsatz (2) mit etwas Öl bestreichen, die Involtini ebenfalls mit etwas Öl bestreichen und in den Einsatz (2) legen. Den Einsatz (2) auflegen und die Involtini in etwa 10 Minuten garen.

Die fertigen Involtini in die Sauce legen und darin bei schwacher Hitze noch etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Dazu passen Semmelknödelchen.

### Semmelknödelchen

#### Zutaten für 25–30 Stück (ca. 8 Portionen):

- 400 g Knödelbrot
- 300 ml heißes Wasser
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Öl
- 1 Ei
- 1 TL Salz, etwas Pfeffer

Das Knödelbrot in eine Schüssel geben und mit dem kochenden Wasser begießen, etwa 20 Minuten einweichen. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein zerkleinern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Petersilie dazugeben.

Die Zwiebel-Petersilien-Mischung zu dem Brot in die Schüssel geben. Das Ei und das Salz dazugeben, mit Pfeffer würzen. Alle Zutaten vermengen. Der Teig darf nicht zu weich sein, er sollte sich gut formen lassen. Sollte er zu weich sein, noch etwas Semmelbrösel untermischen.

Aus dem Teig etwa tischtennisballgroße Klößchen formen und die Hälfte davon nicht zu dicht nebeneinander in den Siebeinsatz (2) legen. Die Verdampferschale (8) mit Salzwasser füllen und die Klößchen etwa 25 Minuten garen, bis sie durch sind. Dann die zweite Portion Klößchen ebenso garen.

Die Knödelchen schmecken zu allen Gerichten mit viel Sauce und lassen sich wunderbar einfrieren.

## Hechtklößchen

### Zutaten für 4 Portionen:

Für die Klößchen:

- 1 Brötchen vom Vortag
- 400 g Hechtfilet
- 1 Eiweiß
- 100 g Sahne
- 1 EL fein gehackte glatte Petersilie
- Salz, weißer Pfeffer
- 1 EL Sonnenblumenöl

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- 2 TL Speisestärke
- ½ l trockener Weißwein
- ½ l Fischfond
- 100 g Sahne
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Noilly Prat
- 1 Eigelb

Das Brötchen in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. 100 ml Wasser zum Kochen bringen und über die Brotscheiben gießen. Das Hechtfilet von allen Gräten befreien und in Stücke schneiden. Mit dem Eiweiß, der Sahne und der Petersilie in einen Rührbecher geben und pürieren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse mithilfe von zwei Teelöffeln kleine Klößchen formen. Den Siebeinsatz (2) mit Öl einstreichen und die Klößchen hineinlegen. In die Verdampferschale (8) halb Salzwasser halb Fischbrühe geben und die Klößchen etwa 20 Minuten garen, bis sie fest sind.

Für die Sauce die Schalotte schälen und fein hacken. Die Butter zerlassen, die Schalotte darin glasig dünsten. Die Speisestärke dazugeben, Weißwein, Fischfond und Sahne angießen, die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Den Noilly Prat mit dem Eigelb verquirlen. Die Sauce einmal aufkochen lassen, dann mit dem Eigelb binden und knapp unter dem Siedepunkt legieren. Die Sauce zu den Hechtklößchen reichen.

Dazu passt eine Wildreismischung.

## Seeteufel mit Lachsфарce im Chinakohl

### Zutaten für 4 Portionen:

- 8 schöne Blätter Chinakohl
- Salz
- 2 Lachsfilets
- 4 EL Sahne
- 2 EL Noilly Prat
- Pfeffer
- Zitronensaft
- 1 Eiweiß
- 4 Seeteufelfilets

Den Chinakohl waschen. Die Verdampferschale (8) mit Wasser füllen, 1 EL Salz dazugeben und das Wasser erhitzen. Die Chinakohlblätter in den Siebeinsatz (2) legen und etwa 5 Minuten blanchieren, dann kalt abschrecken.

Die Lachsfilets mit der Sahne, Noilly Prat, Pfeffer, Zitronensaft und Eiweiß pürieren. Die Chinakohlblätter auf einem Brett ausbreiten. Die Seeteufelfilets halbieren. Etwas von der Lachsфарce auf ein Chinakohlblatt streichen. Eine Hälfte eines Seeteufelfilets darauf geben, wieder mit Lachsфарce bestreichen und die Chinakohlblätter über die Füllung schlagen. Die Enden mit Holzspießchen feststecken.

Den Siebeinsatz (2) mit Öl ausstreichen. Die Päckchen hineinsetzen und 15–20 Minuten garen. Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.

## Dampfnudeln mit Vanillesauce

### Zutaten für 10 Stück:

Für die Dampfnudeln:

- 200 ml Milch
- 500 g Mehl
- ½ Würfel frische Hefe
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Für die Vanillesauce:

- 1 Vanilleschote
- ½ l Milch
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Speisestärke
- 5 EL Sahne

Die Milch erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas Zucker bestreuen. Etwas Milch dazugießen und die Hefe mit der Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Vorteig etwa 15 Minuten gehen lassen.

Die Butter in Flöckchen auf dem Mehrlrand verteilen, restlichen Zucker, Ei, Eigelb und Salz dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig weitere 45 Minuten zugedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.

Für die Vanillesauce die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit der Milch und dem Vanillezucker in einen Topf geben und erhitzen, etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Speisestärke mit der Sahne anrühren, in die Milch gießen und mehrmals aufwallen lassen, bis die Sauce schön cremig ist.

Aus dem Hefeteig etwa tischtennisballgroße Klößchen formen. Den Siebeinsatz (2) mit Butter austreichen und die Klöße hineinsetzen. Die Dampfnudeln etwa 30 Minuten garen, sie müssen innen trocken sein.

Mit der Vanillesauce servieren.

## Mohr im Hemd

### Zutaten für 4 Portionen:

Für den Pudding:

- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 50 g Butter
- 3 Eier
- 50 g Rohrohrzucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 2 Scheiben Zwieback
- Butter und Zucker für die Förmchen

Für die Sauce:

- 50 g Zartbitterschokolade
- 100 g Sahne

Die Schokolade zerkleinern, mit der Butter in einen Topf geben und bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, die Schokomischung darunterheben.

Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, die Mandeln unterheben. Den Zwieback in einen Tiefkühlbeutel geben, mit einem Nudelholz fein zerkrümeln und ebenfalls unterheben.

4 Förmchen von etwa 175 ml Inhalt mit Butter austreichen und mit Zucker austreuen. Die Masse einfüllen und die Förmchen in den Siebeinsatz (2) stellen. Die Verdampferschale (8) mit Wasser füllen, den Pudding etwa 30 Minuten garen.

Inzwischen für die Sauce die Zartbitterschokolade mit der Sahne in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Den Pudding herausnehmen und 5 Minuten in den Förmchen ruhen lassen, dann stürzen und mit der Schokoladensauce servieren.

## GARANTIE

**Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der Bundesrepublik Deutschland, Österreich und der Schweiz folgende Bestimmungen:**

### 1. Garantiedauer: 2 Jahre

### 2. Garantieleistungen:

- a) Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Material- oder Fertigungsfehler aufweisen.
- b) Die Garantie wird nur bei Vorzeigen dieser Garantiekarte und der Verkaufsrechnung geleistet. Die Karte ist nur gültig, wenn sie am Verkaufstag vollständig ausgefüllt wurde.
- c) Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Erstverbraucher.
- d) Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.
- e) Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers (gilt nicht für die ersten 6 Monate der Garantiezeit).
- f) Sofern der Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.

### 3. Die Garantie gilt nicht:

- für Kratzer und Flecken am Gerät.
- für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik und so weiter, es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden.
- für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht wurden.
- wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung, als auf dem Gerät angegeben, angeschlossen wird.
- bei falscher oder unsachgemäßer Bedienung.
- bei mangelnder Sorgfalt.
- bei ungenügender oder falscher Wartung.
- bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile.
- bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport.

### 4. Die Garantie erlischt:

- wenn das Gerät für andere als für Haushaltszwecke eingesetzt wird.
- wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen oder Änderungen durchführen.

**Für dieses Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag der Übergabe und wird nur bei Vorlage der Garantiekarte und der Verkaufsrechnung gewährt. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.**

Modell:

Wichtig! Bitte notieren Sie hier den auf dem Typenschild am Gerät befindlichen FD-Code:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers

Verkaufsdatum

# BIELMEIER®

KOMFORT FÜR JEDE JAHRESZEIT

## **Bielmeier Hausgeräte GmbH**

Gnaglbergstraße 6  
D-94267 Prackenbach

**Tel.:** +49 (0) 9942 94 88 93-0  
**Fax:** +49 (0) 9942 94 88 93-22  
**E-Mail:** [info@bielmeier-hausgeraete.de](mailto:info@bielmeier-hausgeraete.de)  
**Internet:** [www.bielmeier-hausgeraete.com](http://www.bielmeier-hausgeraete.com)