

Thermomix®-Fact Mai

50 Jahre Thermomix®



Dieses Jahr feiern wir 50 Jahre Thermomix®. Wie wir den Thermomix® heute kennen, haben wir einem Schweizer zu verdanken!

Hast du schon gewusst?

- 2020 wurde weltweit alle **23 Sekunden** ein Thermomix® verkauft.
- Im Jahr 2020 wurden weltweit jeden Tag im Schnitt über **750 000** Cookidoo® Mahlzeiten mit dem Thermomix® zubereitet.
- Der erste Thermomix® wurde **1971** vom Schweizer Hansjörg Gerber erfunden.
- 2020 erfolgten in der Schweiz **50%** mehr Google-Suchanfragen nach dem Begriff «Thermomix» als nach dem Begriff «Küchenmaschine».

Tipp

Der Mixtopfdeckel und Mixtopf riechen nach dem gekochten Essen.

Als erstes eine Entwarnung: Der Geschmack überträgt sich nicht auf die Speisen! Trotzdem kann der Geruch einen stören. Damit sich der Geschmack besser und schneller verflüchtigt unbedingt den Deckel nicht komplett auf den Mixtopf legen, sondern schräg, so dass die Luft gut zirkulieren kann.

Promotionen

Bis Ende Mai erhält man beim Kauf eines Thermomix® noch einen CHF 100.- Bon für unseren e-Shop dazu.

Bundle-Promo

Endlich ist der Friend® erhältlich. Dieser kann bis Ende Mai im Bundle mit dem Thermomix® bestellt werden. Zusätzlich zahlt man für den Friend® inkl. Mixtopf in diesem Angebot CHF 399.- anstatt CHF 698.- (Mixtopf 299.- und Friend alleine CHF 399.-). Einzel ist er noch nicht erhältlich.



Kartoffelstock

HAUPTGERICHTE

Kartoffelpüree

4 Portionen	1000 g	mehligkochende Kartoffeln, in Stücken
pro Portion:	250 g	Wasser
1167 kJ/263 kcal	1 1/2 TL	Salz
Fett: 8 g	30 g	Butter
Eiweiß: 7 g	2 Prisen	Muskat
Kohlenhydrate: 39 g	180 g	Milch
Ballaststoffe: 5,6 g		
Cholesterin: 23 mg		

- Kartoffeln, Salz und Wasser in den Mixtopf geben und **ca. 25 Min./100°/Stufe 1** kochen.
- Butter, Muskat und Milch zugeben und **15–20 Sek./Stufe 4** mithilfe des Spatels verrühren.

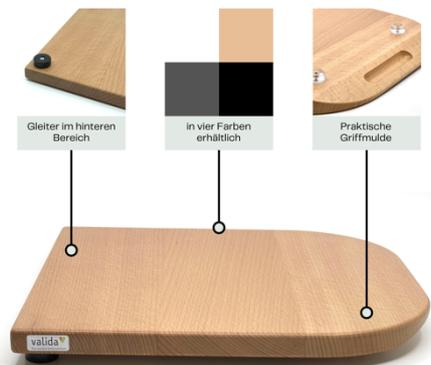
Varianten:

- Für ein mediterranes Püree statt Salz, Butter und Muskat 20 g Olivenöl und 30 g Parmesan nach dem Kochen zugeben. Sie können auch 1 Stück Sellerie, Möhre oder ein paar Brokkolifloretten mit den Kartoffeln in den Mixtopf geben.
- Wenn Sie das Rezept für 2 Personen zubereiten wollen, können Sie alle Zutatenmengen halbieren, aber 180 g Wasser statt 140 g Wasser nehmen. Die Garzeit verkürzt sich dabei um 1 Minute.

Bei einigen klappt er super, bei einigen kocht er regelmässig über. Wir teilen mit euch hier das viel bewehrte Rezept aus dem Kochbuch des Thermomix TM31®. Alle die bisher Mühe hatte mit dem Kartoffelstock: Probiert es aus!!

Neues Gleitbrett

Seit gut einem Monat ist das neue Gleitbrett der Valida SG erhältlich. Es ist im vorderen Bereich abgeschrägt und hat eine praktische Griffmulde. Es ist online bestellbar unter www.genussmix.ch.



Es ist eine neuere Version dieses Rezepts verfügbar

Jede und jeder Cookidoo-Anwender hat diesen Satz schon mal gelesen. Aber was bedeutet er?

Die Änderungen am Rezept reichen von «gar nichts verändert» bis «wir haben Kochzeiten oder Zutaten angepasst». Meistens gab es keine Veränderung am Rezept, es war einfach in einer Kollektion, in der ein Rezept angepasst wurde. Wenn es Änderungen gibt, dann handelt es sich um solche wie, die Waage muss angeschaltet sein, es gibt ein Schreibfehler etc. In seltenen Fällen haben wir Änderungen in den Zutaten oder Kochzeiten, z.B. nicht genügend Backpulver oder das Poulet ist nicht ausreichend gar.

Die Rezeptänderungen sind mit dem Bestätigen auf OK auf dem Thermomix® umgesetzt.