

COSORI

HEIßLUFTFRITTEUSE
CP137-AF & CP158-AF

Rezepte



 *Vielen Dank für
Ihren Einkauf!* 

(Wir hoffen, dass Ihnen unsere neue
Heißluftfritteuse genauso sehr gefällt, wie uns.)



kommen Sie

in die Cosori Cooks Gemeinschaft auf Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



genießen

Sie wöchentlich ausgewählte Rezepte
Penny Plates | Quick Cuisines | Easy One-Pot



entdecken

Sie unsere Rezeptgalerie
www.cosori.com/recipes



KONTAKT ZU UNSEREN KÖCHEN

Unsere hilfsbereiten, hauseigenen Köche
stehen Ihnen bei allen Fragen gerne zur
Verfügung!

Email: recipes@cosori.com

Im Namen von uns allen bei Cosori,

Fröhliches kochen!

Inhaltsverzeichnis

HERUMSPIELEN MIT VOREINSTELLUNGEN

FRÜHSTÜCK

Erdbeer-Sahnetüten	8
Ingwer Heidelbeere Tüten	9
Gebackenes Topfe	10
French Toast Sticks	11
Muffin-Frühstücks-Sandwich	12
Kaffee Streusel Muffins	13
Gefüllter French Toast	14
BBQ Speck	15
Frühstückspizza	16

ENTREES

Santa Maria Ribeye	18
New Yorker Steak mit Chimichurri	19
Steak-Sandwich	20
Balsamico-Senf-Flanken-Steak	21
Italienische Fleischbällchen	22
Mediterrane Lammfleischbällchen	23
Japanische Fleischbällchen	24
Gebratenes Knoblauch & Kräuterhuhn	25
Barbeque Huhn	26
Knoblauch Zitrone Hähnchenschenkel	27
Senfgebratene Hähnchenschenkel	28
Huhn TikkaDrumsticks	29
Honig Zitrone Huhn	30
Fünf-Gewürze Sticky Huhn	31
"Gebratenes" Huhn	32
Huhn Parmesan	33
Schweinekoteletts nach North Carolina Art	34
Schweinefleisch Katsu	35
Prosciutto-Schinken-Roulade	36
Cajungeschwärzter Wels	37
Chipotle Thunfisch-Schmelze	38
Maismehl-Krustenfisch Tacos	39
Teriyaki-Lachs glasiert	40

Zitronen-Butter-Lachs	41
Cajun-Style Garnele	42
Krabbenkuchen	43
Knuspriger Tofu	44
Auberginenschnitzel	45
Gegrillter Käse	46
Cajun Huhn Tender	47
Stromboli	48
Knusprige "Gebratene" Fisch-Nuggets	49
Fiesta Mini-Pizzas	50
Peperoni Mini-Pizzas	51
Cheeseburger Slider	52
Truthahnburger mit asiatischem Slaw	53

VORSPEISEN

Prosciutto-verpackter Spargel	55
Trocken geriebene Hühnerflügel	56
Mongolische Hühnerflügel	57
Honig-Sriracha Flügel	58
Knoblauch Parmesan Hühnerflügel	59
JerkHühnerflügel	60
Hausgemachte Tortilla-Chips	61
Schweine in der Decke	62
Wurstgefüllte Pilze	63
"Gebratene" Mozzarella-Bissen	64
"Gebratene" Essiggurken	65
Gefüllte Jalapeños mit Speckstreifen	66
Speckumhüllte Garnele	67
Kokosnuss-Garnelen	68
Scotch-Ei	69
Knoblauch-Kräuter-Hähnchenspieße	70
Joghurt Hähnchenspieße	71
Rindfleischspieße nach koreanischer Art	72
Teriyaki Schweinespieße	73
Lamm-Shawarma-Spieße	74

Inhaltsverzeichnis (cont.)

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes Frites	76
Süßkartoffel-Pommes frites	77
Cajun Pommes Frites	78
Zucchini-Pommes frites	79
Avocado-Pommes frites	80
Griechische Pommes	81
Kartoffelecken	82
Kartoffelchips	83
Zwiebelringe	84
Blühende Zwiebel	85
Hasselback-Kartoffeln	86
Geröstete Kartoffeln	87
Honiggeröstete Karotten	88
Gebratener Knoblauch Brokkoli	89
Honig-Soja-Karotten	90
Gebratener Blumenkohl	91
Gebratener Kurkuma-Kohl	92
Gebratener Mais	93
Gebratener Butternusskürbis	94
Geröstete Aubergine	95
Knoblauchbrot	96
Cheesy Maisbrot Muffins	97
Cheddar Buttermilch Kekse	98
Rosenkohl mit Pancetta	99

DESSERTS

Zimtbrötchen	101
Schokoladen-Soufflé	102
Bananen-Nuss-Brot	103
Mini Apfelkuchen	104
Rustikale Birnentorte mit Walnüssen	105
Zitronen-Pfund-Kuchen	106
Heidelbeer-Zitronen-Muffins	107
Schokolade Espresso Muffins	108
Kokosnuss-Makronen	109
Orange Cranberry Muffins	110
Schoko-Chip-Muffins	111

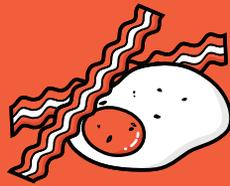
Herumspielen mit Voreinstellungen

SYMBOL	Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Gekocht
 STEAK	Steak: Ribeye-Steak, Ergibtfilet, Filet	205°C	6 Minuten	Halbreif
			8 Minuten	Mittel
			10 Minuten	Durchgebraten
	Hamburger	205°C	10 Minuten	
	Rindfleischbällchen	205°C	8 Minuten	
	Wurst	205°C	8-12 Minuten	
	Schweinekotelett, ohne Knochen	205°C	12-14 Minuten	
	Schweinekotelett, mit Knochen	205°C	16-18 Minuten	

SYMBOL	Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Schütteln
 MEERESFRÜCHTE	Lachs	175°C	8 Minuten	
	Tilapia	175°C	6-8 Minuten	
	Schwertfisch	175°C	8-10 Minuten	
 GARNELE	Garnele	190°C	6-10 Minuten	Schütteln
	Jumbo-Garnelen	190°C	8-10 Minuten	Schütteln
 SPECK	Speck	160°C	6-8 Minuten	
	Pancetta	160°C	10 Minuten	
	Parmaschinken	160°C	6 Minuten	
 HUHN	Hühnerflügel	195°C	20-25 Minuten	Schütteln
	Hähnchenkeule/Drumstick	195°C	25 Minuten	
	Hähnchenschenkel, ohne Knochen, ohne Haut	195°C	10-12 Minuten	
	Hähnchenschenkel, mit Knochen, mit Haut	195°C	20-30 Minuten	
	Hähnchenbrust, ohne Knochen, ohne Haut	180°C	12-14 Minuten	

Herumspielen mit Voreinstellungen (cont.)

SYMBOL	Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Schütteln
 POMMES FRITES	Kartoffelecken	175°C	25-30 Minuten	Schütteln
	Kartoffel, Baby	175°C	20-25 Minuten	Wenden
	Pommes Frites, frisch	195°C	25-30 Minuten	Schütteln
	Süßkartoffel	195°C	25-30 Minuten	Wenden
 GEMÜSE	Brokkoli	150°C	8 Minuten	Schütteln
	Blumenkohl	150°C	10 Minuten	Schütteln
	Zucchini	150°C	10 Minuten	Schütteln
 WURZELGEMÜSE	Karotten	205°C	12 Minuten	Schütteln
	Rosenkohl	205°C	8 Minuten	Schütteln
	Butternusskürbis	205°C	10 Minuten	Schütteln
	Mais	205°C	8-12 Minuten	Wenden
 DESSERTS	Muffins	150°C	15 Minuten	
	Kuchen	150°C	30 Minuten	
	Törtchen	150°C	15 Minuten	
	Brownies	160°C	30 Minuten	
 BROT	Maisbrot	150°C	25-30 Minuten	
	Zimtbrötchen	165°C	15 Minuten	
	Gegrillter Käse	160°C	8 Minuten	
	Geröstetes Brot	160°C	8 Minuten	
 TIEFKÜHLKOST	Chicken Nuggets	175°C	10 Minuten	Schütteln
	Zwiebelringe	175°C	10 Minuten	Schütteln



Frühstück



Erdbeer-Sahnetüten

ERGIBT 6 KEKSE

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

240 g Allzweckmehl

50 g Kristallzucker

8 g Backpulver

1 g Salz

85 g Butter, kalt, in Stücke
geschnitten

84 g frische Erdbeeren, gehackt

120 mL Schlagsahne

2 große Eier

10 mL Vanilleextrakt

5 mL Wasser

- 1 Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel sieben.
- 2 Die Butter mit einem Mixer oder den Händen in das Mehl schneiden, bis die Masse grob ist.
- 3 Die Erdbeeren unter die Mehlmischung mischen. Beiseite legen.
- 4 Schlagsahne, 1 Ei und Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel verquirlen.
- 5 Die Sahne unter die Mehlmischung kneten, bis sie sich verbindet, dann auf eine Dicke von 38 mm ausrollen.
- 6 Verwenden Sie einen runden Ausstecher, um die Tüten zu schneiden.
- 7 Die Tüten mit einer Eierlasur aus 1 Ei und Wasser bestreichen. Beiseite legen.
- 8 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 9 Den vorgewärmten Innenkorb mit Backpapier auslegen.
- 10 Die Tüten auf das Backpapier legen und 12 Minuten bei 175°C goldbraun braten.



Ingwer Heidelbeere Tüten

ERGIBT 6 KEKSE

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

240 g Allzweckmehl

50 g Kristallzucker

8 g Backpulver

2 g Salz

85 g Butter, kalt, in Stücke
geschnitten

85 g frische Heidelbeeren

3 g frischer Ingwer, fein gerieben

113 mL Schlagsahne

2 große Eier

4 mL Vanilleextrakt

5 mL Wasser

- 1 Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel sieben.
- 2 Die Butter mit einem Teigmixer oder von Hand in das Mehl schneiden, bis die Masse grobkörnig ist.
- 3 Heidelbeeren und Ingwer unter die Mehlmischung mischen. Beiseite legen.
- 4 Schlagsahne, 1 Ei und Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel verquirlen.
- 5 Die Sahne unter die Mehlmischung kneten, bis sie sich verbindet.
- 6 Den Teig zu einer runden Form mit 38 mm Dicke formen und in Achtel schneiden.
- 7 Die Tüten mit einer Eierlasur aus 1 Ei und Wasser bestreichen. Beiseite legen.
- 8 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 9 Den vorgewärmten Innenkorb mit Backpapier auslegen und die Tüten darauf legen.
- 10 12 Minuten bei 175°C goldbraun kochen.



Gebackenes Topfei

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

14 Minuten

Antihaft-Kochspray

3 Eier

6 Scheiben geräucherter Speck,
gewürfelt

60 g Babyspinat, gewaschen

120 mL Schlagsahne

15 g Parmesankäse, gerieben

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Besprühen Sie drei 76-mm-Auflaufförmchen mit Antihaft-Kochspray.
- 3 Jeweils 1 Ei zu den gefetteten Auflaufförmchen geben.
- 4 Den Speck in einer Pfanne ca. 5 Minuten knusprig kochen.
- 5 Den Spinat dazugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen.
- 6 Sahne und Parmesan untermischen. 2 bis 3 Minuten kochen lassen.
- 7 Die Sahne-Mischung über die Eier gießen.
- 8 Die Auflaufförmchen in den vorgewärmten Heißluftfritteuse geben und 4 Minuten bei 175°C garen, bis das Eiweiß vollständig ausgehärtet ist.
- 9 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



French Toast Sticks

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

**4 Scheiben Weißbrot, 38 mm dick,
möglichst altbacken**

2 Eier

60 mL Milch

15 mL Ahornsirup

2 mL Vanilleextrakt

Antihaft-Kochspray

38 g Zucker

3 g gemahlener Zimt

Ahornsirup, zum Servieren

Puderzucker, zum Bestäuben

- 1** Jede Scheibe Brot in Drittel zu 12 Stück schneiden. Beiseite legen.
- 2** Eier, Milch, Ahornsirup und Vanille verquirlen.
- 3** Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*. Aufheizen lassen.
- 4** Die Brotstangen in die Eiermasse tauchen und in der vorgewärmten Heißluftfritteuse anrichten. Die French Toast Sticks großzügig mit Kochspray einsprühen.
- 5** Die French Toast Sticks 10 Minuten bei 175°C kochen. Die Stäbchen nach der Hälfte des Garvorgangs wenden.
- 6** Zucker und Zimt in einer Schüssel verrühren.
- 7** Die French Toast-Sticks nach dem Kochen mit der Zimtzucker-Mischung bestreichen.
- 8** Mit Ahornsirup servieren und mit Puderzucker bestäuben.



Muffin-Frühstücks-Sandwich

ERGIBT 1 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

Antihaft-Kochspray

1 Scheibe weißer Cheddarkäse

1 Scheibe kanadischer Speck

1 englischer Muffin, geteilt

15 mL Warmwasser

1 großes Ei

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

- 1 Besprühen Sie die Innenseite eines 85-g-Auflaufförmchen mit Kochspray und geben Sie es in die Cosori Heißluftfritteuse.
- 2 Wählen Sie *Preheat*, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 3 Den Käse und den kanadischen Speck zu 1 Hälfte des englischen Muffins geben.
- 4 Beide Muffinhälften in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 Das heiße Wasser und das Ei in die erhitzte Auflaufform geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6 Wählen Sie *Brot*, stellen Sie auf 10 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7 Die englischen Muffins nach 7 Minuten herausnehmen und das Ei für die ganze Zeit stehen lassen.
- 8 Stellen Sie Ihr Sandwich zusammen, indem Sie das gekochte Ei auf den englischen Muffin legen und servieren.



Kaffee Streusel Muffins

ERGIBT 6 MUFFINS

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

KRÜMELTOPPING

13 g weißer Zucker

16 g hellbrauner Zucker

1 g Zimt

2 g Salz

14 g ungesalzene Butter,
geschmolzen

24 g Allzweckmehl

MUFFINS

90 g Allzweckmehl

53 g hellbrauner Zucker

4 g Backpulver

1 g Backpulver

2 g Zimt

1 g Salz

112 g Sauerrahm

42 g ungesalzene Butter,
geschmolzen

1 Ei

4 mL Vanilleextrakt

Antihaft-Kochspray

- 1 Alle Zutaten für das Krümeltopping mischen, bis sie grobe Krümel bilden. Beiseite legen.
- 2 Mehl, braunen Zucker, Backpulver, Natron, Zimt und Salz in einer großen Schüssel verrühren.
- 3 Sauerrahm, Butter, Ei und Vanille in einer separaten Schüssel gut verquirlen.
- 4 Die nassen Zutaten in die trockene Masse einrühren, bis sie gut vermischt sind.
- 5 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Muffinbecher mit Kochspray einfetten und Teig einfüllen, bis die Becher voll sind.
- 7 Die Oberseite der Muffins mit dem Krümeltopping bestreuen.
- 8 Die Muffinbecher in die vorgewärmte Heißluftfritteuse stellen. Möglicherweise müssen Sie in Stapeln arbeiten.
- 9 Die Muffins 12 Minuten bei 175°C kochen.



Gefüllter French Toast

ERGIBT 1 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT:

4 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

1 Scheibe Briochebrot, 64 mm dick, vorzugsweise altbacken

113 g Frischkäse

2 Eier

15 mL Milch

30 mL Schlagsahne

38 g Zucker

3 g Zimt

2 mL Vanilleextrakt

Antihaft-Kochspray

Pistazien, gehackt, zum Garnieren

Ahornsirup, zum Servieren

- 1** Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2** Schneiden Sie einen Schlitz in der Mitte der Brioche-Scheibe.
- 3** Die Innenseite des Schlitzes mit Frischkäse füllen. Beiseite legen.
- 4** Eier, Milch, Schlagsahne, Zucker, Zimt und Vanilleextrakt verquirlen.
- 5** Den gefüllten French Toast auf jeder Seite 10 Sekunden in der Eimischung einweichen.
- 6** Jede Seite des French Toasts mit Kochspray besprühen.
- 7** Den Toast in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 10 Minuten bei 175°C kochen lassen.
- 8** Den French Toast nach dem Kochen vorsichtig mit einem Spatel entfernen.
- 9** Mit gehackten Pistazien und Ahornsirup servieren.



BBQ Speck

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

13 g dunkelbrauner Zucker
5 g Chilipulver
1 g gemahlener Kreuzkümmel
1 g Cayennepfeffer
4 Scheiben Speck, halbiert

- 1 Die Gewürze gut vermischen.
- 2 Den Speck in der Würze ausbaggern, bis er vollständig überzogen ist. Beiseite legen.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Den Speck in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 Wählen Sie *Speck* und drücken Sie *Anfang/Pause*.



Frühstückspizza

ERGIBT 1-2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

10 mL Olivenöl

1 vorgefertigter Pizzateig (178 mm)

28 g feuchtigkeitsarmer

Mozzarella-Käse

2 Scheiben Räucherschinken

1 Ei

2 Knoblauchzehen, gehackt

2 g Koriander, gehackt

- 1 Olivenöl auf den vorgefertigten Pizzateig streichen.
- 2 Mozzarella-Käse und geräucherten Schinken auf den Teig geben.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Die Pizza in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 8 Minuten bei 175°C garen.
- 5 Nach 5 Minuten die Körbe entfernen und das Ei auf der Pizza aufschlagen.
- 6 Legen Sie die Körbe in die Heißluftfritteuse und kochen Sie fertig. Mit gehacktem Koriander garnieren und servieren.



Entrees



Santa Maria Ribeye

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

11 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

2 g Salz

2 g schwarzer Pfeffer

2 g Knoblauchpulver

2 g Zwiebelpulver

2 g getrockneter Oregano

Eine Prise getrockneter Rosmarin

Eine Prise Cayennepfeffer

Eine Prise getrockneter Salbei

1 Ribeye (16 Unzen), ohne Knochen

15 mL Olivenöl

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Die Gewürze mischen und gleichmäßig über das Steak streuen.
- 3 Olivenöl auf das Steak träufeln.
- 4 Das Steak in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 Wählen Sie *Steak* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Nach dem Kochen das Steak aus der Heißluftfritteuse nehmen. Vor dem Schneiden und Servieren 10 Minuten ruhen lassen.



New Yorker Steak mit Chimichurri

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

CHIMICHURRI-SAUCE

60 mL Natives Olivenöl Extra

20 g frisches Basilikum

20 g Koriander

20 g Petersilie

4 Sardellenfilets

1 kleine Schalotte

2 Knoblauchzehen, geschält

1 Zitrone, gepresst

Eine Prise zerdrückter roter Pfeffer

STEAK

12 mL Pflanzenöl

1 New Yorker Strip Steak (16 Unzen)

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

- 1 Alle Zutaten der Chimichurri-Sauce in einem Mixer mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 2 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 3 Das Steak mit Pflanzenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Das Steak in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben. Wählen Sie *Steak*, stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein (dies kommt nur selten vor), und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Lassen Sie das Steak 5 Minuten ruhen, wenn es fertig ist. Dann in Scheiben schneiden, mit Chimichurri-Sauce belegen und servieren.



Steak-Sandwich

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

1 Ribeye (16 Unzen), ohne Knochen
20 mL Olivenöl
5 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer
110 g Sauerrahm
40 g zubereiteter weißer Meerrettich, abgetropft
2 g Schnittlauch, frisch gehackt
1 kleine Schalotte, gehackt
½ Zitrone, entsaftet
Salz & Pfeffer, nach Geschmack
Geröstete Sesambrötchen, zum Servieren
Baby-Rucola, zum Servieren
Schalotten, in Scheiben geschnitten, zum Servieren

- 1** Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2** Das Steak mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Das Steak in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 4** Wählen Sie *Steak* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5** Sauerrahm, Meerrettich, Schnittlauch, Schalotten und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel verrühren.
- 6** Die Meerrettichcreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7** Nach dem Kochen das Fleisch aus der Heißluftfritteuse nehmen und vor dem Schneiden 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.
- 8** Stellen Sie ein Sandwich zusammen, indem Sie etwas von der Meerrettichcreme zusammen mit der Baby-Rucola, den in Scheiben geschnittenen Schalotten und dem in Scheiben geschnittenen Steak in das untere Brötchen geben.



Balsamico-Senf-Flanken-Steak

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Stunden 10 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

60 mL Olivenöl

60 mL Balsamico-Essig

36 g Dijon-Senf

16 Unzen Flankensteak

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

4 Basilikumblätter, geschnitten

- 1 Olivenöl, Balsamico-Essig und Senf mischen. Zu einer Marinade verquirlen.
- 2 Steak direkt in die Marinade geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank 2 Stunden oder über Nacht marinieren.
- 3 Aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur bringen.
- 4 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Steak in die vorgewärmte Heißluftfritteuse legen, *Steak* auswählen und *Anfang/Pause* drücken.
- 6 Schneiden Sie in einem Winkel, um die Zähigkeit des Muskels zu durchschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Basilikum garnieren und servieren.



Italienische Fleischbällchen

ERGIBT 1-2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

227 g Rinderhackfleisch (75/25)

28 g Panko Semmelbrösel

30 mL Milch

1 Ei

3 g Knoblauchpulver

2 g Zwiebelpulver

2 g getrockneter Oregano

2 g getrocknete Petersilie

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

15 g Parmesan, gerieben, plus
mehr zum Servieren

Antihaft-Kochspray

Marinara-Sauce, zum Servieren

- 1 Rinderhackfleisch, Semmelbrösel, Milch, Ei, Gewürze, Salz, Pfeffer und Parmesan gut vermischen.
- 2 Die Fleischmischung zu mittelgroßen Bällchen rollen. Im Kühlschrank 10 Minuten ruhen lassen.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Frikadellen aus dem Kühlschrank nehmen und in die vorgewärmten Frittierkörbe geben. Die Frikadellen mit Kochspray einsprühen und bei 205°C 8 Minuten garen.
- 5 Mit Marinara-Sauce und geriebenem Parmesan servieren.



Mediterrane Lammfleischbällchen

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

454 g gemahlenes Lamm
3 Knoblauchzehen, gehackt
5 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer
2 g Minze, frisch gehackt
2 g gemahlener Kreuzkümmel
3 mL scharfe Sauce
1 g Chilipulver
1 Schalotte, gehackt
8 g Petersilie, fein gehackt
15 mL frischer Zitronensaft
2 g Zitronenschale
10 mL Olivenöl

- 1 Lamm, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Minze, Kümmel, scharfe Sauce, Chilipulver, Schalotte, Petersilie, Zitronensaft und Zitronenschale gut vermischen.
- 2 Die Lammischung zu 9 Kugeln formen und im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Die Frikadellen in Olivenöl einlegen und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 Wählen Sie *Steak*, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.



Japanische Fleischbällchen

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

16 Unzen Hackfleisch

15 mL Sesamöl

18 g Misopaste

10 frische Minzblätter, fein gehackt

4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

5 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

45 mL Sojasauce

45 mL Mirin

45 mL Wasser

3 g brauner Zucker

- 1 Rinderhackfleisch, Sesamöl, Misopaste, Minzblätter, Schalotten, Salz und Pfeffer mischen, bis alles gut eingearbeitet ist.
- 2 Geben Sie eine kleine Menge Sesamöl in Ihre Hände und formen Sie die Mischung zu 51-mm-Fleischbällchen. Du solltest ungefähr 8 Fleischbällchen haben.
- 3 Die Frikadellen 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 4 Die Sojasauce aus Sojasauce, Mirin, Wasser und braunem Zucker herstellen. Beiseite legen.
- 5 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Die gekühlten Frikadellen in der vorgeheizten Heißluftfritteuse anordnen.
- 7 Wählen Sie *Steak*, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 8 Die Fleischbällchen mit der Dip-Sauce servieren.



Gebratenes Knoblauch & Kräuterhuhn

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

KOCHZEIT:

20 Minuten

3 Hähnchenschenkel, mit Knochen,
mit Haut

3 Hähnchenschenkel, mit Haut

30 mL Olivenöl

20 g Knoblauchpulver

6 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

1 g getrockneter Thymian

1 g getrockneter Rosmarin

1 g getrockneter Estragon

- 1 Hähnchenschenkel und -beine mit Olivenöl und allen Gewürzen bestreichen. 30 Minuten marinieren lassen.
- 2 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 3 Das Huhn in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 4 Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.



Barbeque Huhn

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

KOCHZEIT:

20 Minuten

3 g geräucherter Paprika
 5 g Knoblauchpulver
 3 g Zwiebelpulver
 4 g Chilipulver
 7 g brauner Zucker
 18 g koscheres Salz
 2 g Kreuzkümmel
 1 g Cayennepfeffer
 1 g schwarzer Pfeffer
 1 g weißer Pfeffer
 454 g Hähnchenschenkel, mit Haut
 227 g Hühnerflügel
 Barbecue-Sauce, zum Heften &
 Servieren

- 1 Alle Gewürze in einer kleinen Schüssel zusammenfassen.
- 2 Das Hähnchen mit dem Gewürz bestreuen und 30 Minuten marinieren lassen.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Legen Sie die Flügel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
- 5 Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Das Huhn alle 5 Minuten mit etwas Barbecue-Sauce bestreichen.
- 7 Nach dem Kochen das Huhn aus der Heißluftfritteuse nehmen.
- 8 Mit mehr Barbecue-Sauce an der Seite servieren.



Knoblauch Zitrone Hähnchenschenkel ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

20 Minuten

30 mL Olivenöl

1 Zitrone, gepresst & geschält

10 g Knoblauchpulver

5 g Paprika

9 g Salz

1 g getrockneter Oregano

1 g schwarzer Pfeffer

2 g brauner Zucker

6 Hähnchenschenkel, mit Haut

- 1 Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenschale, Knoblauchpulver, Paprika, Salz, Oregano, schwarzer Pfeffer und brauner Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen.
- 2 Die Hähnchenkeulen in der Marinade bedecken und 30 Minuten ziehen lassen.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Legen Sie die Hähnchenschenkel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
- 5 Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.



Senfgebratene Hähnchenschenkel

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

20 Minuten

30 g Dijon-Senf

15 mL Ahornsirup

1 g Zwiebelpulver

2 g Knoblauchpulver

1 g Paprika

2 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

4 Hähnchenschenkel, mit Knochen,
mit Haut

- 1 Senf, Ahornsirup, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Paprika, Salz und schwarzen Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermischen.
- 2 Die Hähnchenschenkel mit der Senfglasur bestreichen und beiseite stellen.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Die Hähnchenschenkel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse legen und mit der restlichen Glasur bedecken.
- 5 Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.



Huhn TikkaDrumsticks

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde

KOCHZEIT:

20 Minuten

79 mL Kokosmilch
24 g Tomatenmark
3 g Garam-Marsala
2 g Kreuzkümmel
3 g Kurkuma
2 g Kardamom
3 g Knoblauchpulver
25 g Ingwer, gerieben
5 g Salz
4 Hähnchenkeulen

- 1 Alles außer Huhn in eine Schüssel geben und mischen.
- 2 Hähnchenschenkel in der Kokosnussmarinade einweichen und so lange werfen, bis die Beine gut bedeckt sind. Bis zu 1 Stunde marinieren.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Die Hähnchenschenkel aus dem Kühlschrank nehmen und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 Bei 175°C 20 Minuten kochen lassen.
- 6 Mit gedämpftem Basmatireis servieren.



Honig Zitrone Huhn

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde

KOCHZEIT:

15 Minuten

45 mL Honig, plus mehr für
Nieselregen

15 mL Sojasauce

1 Zitrone, gepresst

2 Knoblauchzehen, gehackt

4 Hähnchenschenkel, mit Knochen,
mit Haut

Salz, nach Geschmack

Zitronenscheiben, zum Garnieren

- 1 Fügen Sie Honig, Sojasauce, Zitronensaft und Knoblauch in einer Schüssel zusammen und mischen es. Hähnchenschenkel einweichen und bis zu 1 Stunde marinieren.
- 2 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, auf 195°C einstellen und *Anfang/Pause* drücken.
- 3 Legen Sie die Hähnchenschenkel in den vorgewärmten Heißluftfritteuse.
- 4 Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Entfernen Sie die Körbe von der Heißluftfritteuse, wenn 5 Minuten auf dem Timer verbleiben. Das Hähnchen mit mehr Marinade bestreichen und die Körbe zurückgeben, um das Kochen zu beenden.
- 6 Würzen mit Salz, etwas Honig beträufeln und mit Zitronenscheiben garnieren.



Fünf-Gewürze Sticky Huhn

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Stunden 5 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

48 g Hoisin-Sauce

18 g Austernsauce

3 Knoblauchzehen, fein gerieben

5 g Chinesisches

Fünf-Gewürze-Pulver

60 mL Honig, geteilt

30 mL dunkle Sojasauce, geteilt

4 Hähnchenschenkel, ohne

Knochen, mit Haut

- 1 Hoisin, Austernsauce, Knoblauch, chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver, 30 mL Honig und 20 mL dunkle Sojasauce in einer großen Schüssel mischen. Die Hähnchenschenkel dazugeben und gut verrühren. Mindestens 2 Stunden marinieren.
- 2 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 3 Legen Sie die Hähnchenschenkel in die vorgewärmten Frittierkörbe.
- 4 Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Den restlichen Honig und die Sojasauce in einer kleinen Schüssel vermischen.
- 6 Nach 8 Minuten kochen die Hähnchenoberseite mit der Honig-Sojasauce bestreichen, dann in die Heißluftfritteuse zurückkehren und 4 Minuten fertig kochen.
- 7 Mit gedämpftem chinesischem Brokkoli und Reis servieren.



"Gebratenes" Huhn

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Stunden

KOCHZEIT:

25 Minuten

2 Hähnchenschenkel
2 Hähnchenschenkel, mit Knochen,
mit Haut
224 mL Buttermilch
180 g Allzweckmehl
3 g Knoblauchpulver
3 g Zwiebelpulver
3 g Paprika
2 g schwarzer oder weißer Pfeffer
5 g Salz
40 mL Pflanzenöl
Antihaft-Kochspray

- 1 Kombinieren Sie Hühnerbeine, Oberschenkel und Buttermilch in einem Reißverschlussbeutel. Marinieren Sie für 1-1½ Stunden.
- 2 Mehl, Gewürze und Salz in einer Schüssel mischen.
- 3 Hähnchenkeulen und -schenkel direkt aus dem Beutel nehmen und in Mehl bestreuen. Stellen Sie sicher, dass das Huhn vollständig bedeckt ist. Anschließend 15 Minuten auf ein Kühlregal legen.
- 4 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Tupfen Sie eine Küchenbürste in das Öl und bürsten Sie vorsichtig auf die Hühnerbeine und Oberschenkel auf jeder Seite.
- 6 Legen Sie die Beine und Oberschenkel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
- 7 Wählen Sie *Huhn* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 8 Das Hähnchen nach der Hälfte des Garvorgangs wenden und mit Kochspray besprühen.
- 9 Nach dem Kochen 5 Minuten abkühlen lassen, dann servieren.



Huhn Parmesan

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

56 g Paniermehl nach italienischer Art

20 g Parmesankäse, gerieben

2 Hühnerbrüste (454 g), ohne Knochen, ohne Haut

60 g Allzweckmehl

2 Eier, geschlagen

Antihaft-Kochspray

2 Scheiben Mozzarella-Käse

Marinara-Sauce, zum Servieren

2 Zweige Petersilie, frisch gehackt, zum Garnieren

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 180°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Paniermehl und Parmesan in einer Schüssel mischen.
- 3 Jede Hähnchenbrust im Mehl ausbaggern, dann die geschlagenen Eier eintauchen und dann in Paniermehl wälzen.
- 4 Besprühen Sie die Innenseite der vorgewärmten Frittierkörbe mit Kochspray und legen Sie die Hähnchenbrust hinein.
- 5 Die Hähnchenbrust 12 Minuten bei 180°C kochen.
- 6 Legen Sie 1 Scheibe Mozzarella auf jede Brust, wenn 2 Minuten auf dem Timer bleiben.
- 7 Mit Marinara-Sauce servieren und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.



Schweinekoteletts nach North Carolina Art ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

2 Schweinekoteletts, ohne Knochen
15 mL Pflanzenöl
25 g dunkelbrauner Zucker,
verpackt
6 g ungarischer Paprika
2 g gemahlener Senf
2 g frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer
3 g Zwiebelpulver
3 g Knoblauchpulver
Salz & Pfeffer, nach Geschmack

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Die Schweinekoteletts mit Öl bestreichen.
- 3 Alle Gewürze mischen und die Schweinekoteletts großzügig würzen, fast wie beim Panieren.
- 4 Die Schweinekoteletts in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 Wählen Sie *Steak*, stellen Sie auf 10 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Nach dem Kochen die Schweinekoteletts entfernen, 5 Minuten ruhen lassen und servieren.



Schweinefleisch Katsu

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

14 Minuten

2 Schweinekoteletts (170 g), ohne Knochen

56 g Panko Semmelbrösel

3 g Knoblauchpulver

2 g Zwiebelpulver

6 g Salz

1 g weißer Pfeffer

60 g Allzweckmehl

2 Eier, geschlagen

Antihaft-Kochspray

- 1 Schweinekoteletts in einen Reißverschlussbeutel oder eine Plastikfolie legen.
- 2 Das Schweinefleisch mit einem Nudelholz oder einem Fleischhammer bis zu einer Dicke von 13 mm zerstoßen.
- 3 Paniermehl und Gewürze in eine Schüssel geben. Beiseite legen.
- 4 Jedes Schweinekotelett im Mehl ausbaggern, dann die geschlagenen Eier eintauchen und in die Paniermischung wälzen.
- 5 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 180°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Das Schweinefleisch beidseitig mit Kochspray besprühen und in die vorgewärmte Fritteuse geben.
- 7 Die Schweinekoteletts bei 180°C 14 Minuten kochen.
- 8 Nach dem Kochen aus der Heißluftfritteuse nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.
- 9 In Stücke schneiden und servieren.



Prosciutto-Schinken-Roulade

ERGIBT 4-5 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

9 Minuten

**6 Stück Prosciutto, dünn
geschnitten**

**1 Schweinefilet (454 g), halbiert,
butterfließ & zerstoßen flach**

6 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

227 g frische Spinatblätter, geteilt

4 Scheiben Mozzarella-Käse, geteilt

**18 g sonnengetrocknete Tomaten,
geteilt**

10 mL Olivenöl, geteilt

- 1** 3 Stück Prosciutto auf Backpapier auslegen, leicht überlappend. 1 Schweinehälfte auf den Prosciutto legen. Wiederholen Sie dies mit der anderen Hälfte.
- 2** Das Innere der Schweinerouladen mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Die Hälfte der Menge an Spinat, Käse und sonnengetrockneten Tomaten auf das Schweinefilet legen, wobei eine 13-mm-Bordüre auf allen Seiten verbleibt.
- 4** Rollen Sie das Filet um die Füllung und binden Sie es mit der Küchenschnur zusammen, um es geschlossen zu halten.
- 5** Wiederholen Sie den Vorgang für das andere Schweinefilet. Die Rouladen in den Kühlschrank stellen.
- 6** Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7** Jeweils 5 mL Olivenöl auf das gewickelte Filet streichen und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 8** Wählen Sie *Steak*, stellen Sie die Zeit auf 9 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 9** Rouladen vor dem Schneiden 10 Minuten ruhen lassen.



Cajungeschwärzter Wels

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

7 Minuten

5 g Paprika
3 g Knoblauchpulver
2 g Zwiebelpulver
2 g gemahlener getrockneter
Thymian
1 g gemahlener schwarzer Pfeffer
1 g Cayennepfeffer
1 g getrocknetes Basilikum
1 g getrockneter Oregano
2 Welsfilets (6 Unzen)
Antihaft-Kochspray

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Alle Gewürze in einer Schüssel mischen.
- 3 Den Fisch auf jeder Seite großzügig mit der Gewürzmischung bestreichen.
- 4 Jede Seite des Fisches mit Kochspray besprühen und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 Wählen Sie *Meeresfrüchte* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Nach dem Kochen vorsichtig herausnehmen und über Streugut servieren.



Chipotle Thunfisch-Schmelze

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

1 Dose (142 g) Thunfisch

45 g Chipotle-Sauce

4 Scheiben Weißbrot

2 Scheiben Pfeffer-Jack-Käse

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Thunfisch und Chipotle-Sauce vermischen.
- 3 Die Hälfte der Chipotle-Thunfischmischung auf je 2 Brotscheiben verteilen.
- 4 Jeweils eine Scheibe Pfeffer-Jack-Käse dazugeben und mit den restlichen 2 Brotscheiben belegen, so dass 2 Sandwiches entstehen.
- 5 Legen Sie die Sandwiches in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
- 6 Wählen Sie *Brot*, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7 Schräg schneiden und servieren.



Maismehl-Krustenfisch Tacos

ERGIBT 4-5 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

7 Minuten

**454 g Tilapia, in 38 mm dicke
Streifen geschnitten**

52 g gelbes Maismehl

1 g gemahlener Kreuzkümmel

1 g Chilipulver

2 g Knoblauchpulver

1 g Zwiebelpulver

3 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

Antihaft-Kochspray

Mais-Tortillas, zum Servieren

Tartarsauce, zum Servieren

Limettenkeile, zum Servieren

- 1** Tilapia in 38 mm dicke Streifen schneiden.
- 2** Maismehl und Gewürze in einer flachen Schüssel mischen.
- 3** Die Fischstreifen mit dem gewürzten Maismehl bestreichen. Im Kühlschrank aufbewahren.
- 4** Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5** Die beschichteten Fische großzügig mit Kochspray einsprühen und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 6** Wählen Sie *Meeresfrüchte*, stellen Sie die Zeit auf 7 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7** Den Fisch nach der Hälfte der Kochzeit wenden.
- 8** Den Fisch auf Maistortillas mit Tartarsauce und einem Schuss Limette servieren.



Teriyaki-Lachs glasiert

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

TERIYAKI-SAUCE

118 mL Sojasauce

50 g Zucker

1 g geriebener Ingwer

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

60 mL Orangensaft

LACHS

2 Lachsfilets (5 Unzen)

20 mL Pflanzenöl

Salz & weißer Pfeffer, nach
Geschmack

- 1 Alle Zutaten der Teriyaki-Sauce in einem kleinen Soßentopf vermengen.
- 2 Die Sauce zum Kochen bringen, halbieren und abkühlen lassen.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Den Lachs mit Öl bestreichen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen.
- 5 Den Lachs mit der Haut nach unten in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben. Wählen Sie *Meeresfrüchte*, stellen Sie auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Den Lachs aus der Heißluftfritteuse nehmen, wenn er fertig ist. 5 Minuten ruhen lassen, dann mit Teriyaki-Sauce glasieren.
- 7 Auf einem Bett aus weißem Reis oder mit gegrilltem Gemüse servieren.



Zitronen-Butter-Lachs

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

2 Lachsfilets (6 Unzen)

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

Antihaft-Kochspray

30 g Butter

30 mL frischer Zitronensaft

1 Knoblauchzehe, gerieben

6 mL Worcestershire-Sauce

- 1 Den Lachs mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 3 Besprühen Sie die vorgewärmten Frittierkörbe mit Kochspray und legen Sie den Fisch hinein.
- 4 Wählen Sie *Meeresfrüchte* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Butter, Zitronensaft, Knoblauch und Worcestershire-Sauce in einer kleinen Pfanne verrühren und bei schwacher Hitze ca. 1 Minute schmelzen lassen.
- 6 Die Lachsfilets mit Reis servieren und mit der Zitronen-Butter-Sauce belegen.



Cajun-Style Garnele

ERGIBT 2-3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

5 Minuten

6 g Salz

2 g geräucherter Paprika

2 g Knoblauchpulver

2 g italienisches Gewürz

2 g Chilipulver

1 g Zwiebelpulver

1 g Cayennepfeffer

1 g schwarzer Pfeffer

1 g getrockneter Thymian

454 g große Garnelen, geschält & geschält

30 mL Olivenöl

Limettenkeile, zum Servieren

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 190°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Alle Gewürze in einer großen Schüssel zusammenfassen. Beiseite legen.
- 3 Die Garnele mit Olivenöl übergießen, bis die Garnele gleichmäßig überzogen ist.
- 4 Die Gewürzmischung auf die Garnelen streuen und gut umhüllen.
- 5 Die Garnele in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 6 Wählen Sie *Garnele*, stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7 Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
- 8 Mit Limettenkeilen servieren.



Krabbenkuchen

ERGIBT 4 KRABBENKUCHEN

VORBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

RÉMOULADE

55 g Mayonnaise
 15 g Kapern, gewaschen & abgetropft
 5 g süße Gurken, gehackt
 5 g rote Zwiebel, fein gewürfelt
 8 mL Zitronensaft
 8 g Dijon-Senf
 Salz & Pfeffer, nach Geschmack

KRABBENKUCHEN

1 großes Ei, geschlagen
 17 g Mayonnaise
 11 g Dijon-Senf
 5 mL Worcestershire-Sauce
 2 g Old Bay Gewürze
 2 g Salz
 Eine Prise weißer Pfeffer
 Eine Prise Cayennepfeffer
 26 g Sellerie, fein gewürfelt
 45 g rote Paprika, fein gewürfelt
 8 g frische Petersilie, fein gehackt
 227 g Stück Krabbenfleisch
 28 g Panko Semmelbrösel
 Antihaft-Kochspray

- 1 Rémoulade-Zutaten mischen, bis alles gut eingearbeitet ist. Beiseite legen.
- 2 Ei, Mayonnaise, Senf, Worcestershire, Old Bay, Salz, weißer Pfeffer, Cayennepfeffer, Sellerie, Paprika und Petersilie verquirlen.
- 3 Das Krabbenfleisch vorsichtig in die Eimasse schälen und gut vermischen.
- 4 Die Semmelbrösel über die Krabbenmischung streuen und vorsichtig zusammenfalten, bis die Semmelbrösel gut eingearbeitet sind.
- 5 Die Krabbenmasse zu 4 Kuchenstücken formen und im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen.
- 6 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7 Den vorgewärmten Innenkorb mit einem Backpapier auslegen. Die Krabbenkuchen mit Kochspray einsprühen und sanft auf das Papier legen.
- 8 Die Krabbenkuchen bei 205°C 8 Minuten goldbraun kochen.
- 9 Die Krabbenkuchen nach der Hälfte der Kochzeit wenden.
- 10 Mit der Rémoulade servieren.



Knuspriger Tofu

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

18 Minuten

225 g fester Tofu, in 25-mm-Würfel
geschnitten

30 mL Sojasauce

10 mL Reisessig

10 mL Sesamöl

40 g Maisstärke

- 1 Tofu, Sojasauce, Reisessig und Sesamöl in eine flache Schüssel geben. 10 Minuten marinieren lassen.
- 2 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 190°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 3 Den Tofu der Marinade abtropfen lassen und dann den Tofu in Maisstärke gleichmäßig überziehen.
- 4 Den Tofu in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 Wählen Sie *Garnele*, stellen Sie die Zeit auf 18 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).



Auberginenschnitzel

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

8 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

1 Ei, geschlagen

15 mL Milch

112 g Paniermehl nach italienischer Art

3 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

1 japanische Aubergine, in 13 mm dicke Scheiben geschnitten

60 g Allzweckmehl

Olivenöl, zum Bürsten

- 1 Ei und Milch in einer flachen Schüssel verquirlen. Paniermehl, Salz und Pfeffer in einer separaten Schüssel mischen.
- 2 Die Aubergine in 13 mm dicke Scheiben schneiden.
- 3 Die Auberginenscheiben mit Mehl bestreichen, dann in das Ei tauchen und panieren. Wieder in Ei und Semmelbrösel tauchen.
- 4 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Jede Seite der Auberginenscheiben mit Olivenöl bestreichen.
- 6 Die panierte Aubergine einlagig in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und bei 205°C 8 Minuten garen. Möglicherweise müssen Sie in Stapeln arbeiten.
- 7 Die Aubergine nach der Hälfte des Garvorgangs wenden.



Gegrillter Käse

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

43 g Butter, geschmolzen

4 Scheiben Weißbrot

57 g scharfer Cheddarkäse,
gerieben, geteilt

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Butter auf jede Seite der Brotscheiben streichen.
- 3 Den Käse gleichmäßig auf 2 Scheiben Brot verteilen und mit den restlichen Scheiben zu 2 Sandwiches belegen.
- 4 Legen Sie die Sandwiches in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
- 5 Wählen Sie *Brot* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Schräg schneiden und servieren.



Cajun Huhn Tender

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Stunden 15 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

454 g Hühnerfilet
355 mL Buttermilch
10 mL Louisiana scharfe Sauce
180 g Allzweckmehl
15 g Salz
4 g schwarzer Pfeffer
7 g Knoblauchpulver
5 g Zwiebelpulver
5 g Paprika
3 g gemahlener Senf
2 g Cayennepfeffer
12 g Maisstärke
Antihaft-Kochspray

- 1 Hähnchenfleisch in Buttermilch und scharfer Sauce für 4 Stunden oder über Nacht marinieren.
- 2 Alle übrigen Zutaten in eine große Schüssel geben und gut vermischen.
- 3 Die marinierten Hähnchenstücke in der Mischung ausbackern und den Überschuss abschütteln.
- 4 $\frac{1}{3}$ der Marinade unter das gewürzte Mehl mischen und gut vermischen. Dadurch entstehen kleine Flocken.
- 5 Lassen Sie das Huhn eine Stunde aussetzen, bis der Belag klebrig wird, und bestreuen Sie die Tender wieder im Mehl. Beiseite legen.
- 6 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7 Sprühen Sie eine großzügige Beschichtung mit Kochspray auf jede Seite der Hähnchen-Tender und legen Sie diese in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
- 8 Die Tender bei 205°C 10 Minuten garen, bis sie goldbraun und knusprig sind.



Stromboli

ERGIBT 4-5 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

KOCHZEIT:

20 Minuten

283 g Pizzateig, gekühlt
Allzweckmehl, zum Bestäuben
8 Scheiben Schinken, gekocht
3 Scheiben Provolone-Käse
3 Scheiben Mozzarella-Käse
50 g geröstete rote Paprika,
gehackt
1 g italienisches Gewürz
1 Ei, geschlagen
15 mL Milch
1 g Salz
1 g getrockneter Oregano
1 g Knoblauchpulver
1 g schwarzer Pfeffer

- 1 Den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 2 Den Teig mit Mehl bestäuben und auf 6 mm Dicke ausrollen.
- 3 Schinken, Käse, Paprika und italienische Gewürze auf die Hälfte des Teiges legen. Zur Versiegelung umklappen.
- 4 Ei und Milch verrühren. Den Teig oben mit Eiern bestreichen.
- 5 Mit Salz, Oregano, Knoblauchpulver und Pfeffer bestreuen. Beiseite legen.
- 6 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7 Stromboli in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 8 Bei 175°C 20 Minuten kochen lassen. Während des Kochens alle 5 Minuten den Stromboli umdrehen.



Knusprige "Gebratene" Fisch-Nuggets

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

6 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

454 g Weißfisch oder andere
milde Fische, in 38 x 13 mm
lange Streifen geschnitten

30 g Allzweckmehl

7 g Old Bay Gewürze

2 Eier, geschlagen

180 g Panko Semmelbrösel

Antihaft-Kochspray

Tartarsoße, zum Servieren

- 1 Fisch in 38 x 13 mm lange Streifen schneiden.
- 2 Mehl und Old Bay Gewürz in einer Schüssel mischen.
- 3 Jedes Fischstück mit dem gewürzten Mehl bestreichen, dann in geschlagene Eier tauchen und panieren.
- 4 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Den beschichteten Fisch beidseitig mit Kochspray einsprühen und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 6 Wählen Sie *Tiefkühlkost*, stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7 Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
- 8 Mit Remouladensoße servieren.



Fiesta Mini-Pizzas

ERGIBT 1 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

1 vorgefertigter Pizzateig (178 mm)

Oliveöl, zum Bürsten

57 g Salsa

85 g mexikanische Käsemischung,
gerieben

20 g gefrorener Mais, aufgetaut

30 g gekochte schwarze Bohnen

8 g gefrorene Erbsen, aufgetaut

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Die Oberseite der Pizzakruste mit Olivenöl bestreichen.
- 3 Die Pizzakruste in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 10 Minuten bei 160°C garen.
- 4 Fügen Sie Salsa, Käse, Mais, schwarze Bohnen und Erbsen mit 5 Minuten auf dem Timer, dann fertig kochen.



Peperoni Mini-Pizzas

ERGIBT 1 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

1 vorgefertigter Pizzateig (178 mm)

Olivenöl, zum Bürsten

60 g Marinara-Sauce

5-6 Scheiben Peperoni

85 g Mozzarella-Käse, gerieben

25 g Parmesankäse

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Die Oberseite der Pizzakruste mit Olivenöl bestreichen.
- 3 Die Pizzakruste in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 10 Minuten bei 160°C garen.
- 4 Die Marinara-Sauce, Peperoni-Scheiben, Mozzarella und Parmesan mit 5 Minuten auf dem Timer hinzufügen, dann fertig kochen.



Cheeseburger Slider

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde 5 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

454 g Rinderhackfleisch (80/20)

3 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

6 mL Worcestershire-Sauce

5 g Dijon-Senf

1 kleine Zwiebel, gerieben

1 Ei, geschlagen

40 mL Olivenöl

4 Scheiben Cheddarkäse

Slider-Brötchen, zum Servieren

- 1 Rinderhackfleisch, Salz, schwarzer Pfeffer, Worcestershire-Sauce, Dijon-Senf, geriebene Zwiebel und Ei gut vermischen.
- 2 Das Rindfleisch zu 4 gleichmäßigen Pasteten formen und im Kühlschrank 1 Stunde kalt stellen.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Die Patties mit Olivenöl einreiben und die Burger in die vorgewärmte Luft geben.
- 5 Wählen Sie *Steak*, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Die Burger nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
- 7 Die Cheddar-Scheiben zu den Burgern geben und noch 1 Minute kochen lassen.
- 8 Auf Mini-Slider-Brötchen servieren.



Truthahnburger mit asiatischem Slaw

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

ASIATISCHER SLAW

175 g Kraut, zerkleinert
 ¼ kleine rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
 ½ Karotte, gerieben
 2 grüne Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
 2 g Koriander, gehackt
 30 mL Reisweinessig
 30 mL Sojasauce
 28 g brauner Zucker
 15 mL Sesamöl
 14 g Mayonnaise
 Salz & Pfeffer, nach Geschmack

PATTY

454 g gemahlener Truthahn (85/15)
 2 Knoblauchzehen, gehackt
 25-mm-Ingwer, gerieben
 2 grüne Zwiebeln, gehackt
 32 g Hebezeug
 15 mL Sojasauce
 10 g SambalOelek
 3 g Salz
 1 g schwarzer Pfeffer
 90 g Panko Semmelbrösel

ASIATISCHER SLAW

- 1 Kohl, Zwiebeln, Karotten, Frühlingszwiebeln und Koriander in einer großen Schüssel vermischen.
- 2 Essig, Sojasauce, braunen Zucker, Sesamöl, Mayonnaise, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verquirlen.
- 3 Das Gemüse mit dem Essigdressing wenden und den asiatischen Krautsalat 30 Minuten marinieren lassen.

PATTY

- 1 Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen.
- 2 Die Putenmischung zu 4 Pasteten formen und im Kühlschrank abkühlen lassen.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Die Putenfleischstücke in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 10 Minuten bei 205°C kochen lassen.
- 6 Auf Brötchen mit asiatischem Krautsalat servieren.



Vorspeisen



Prosciutto-verpackter Spargel

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

12 Stangen Spargel

12 mL Olivenöl

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

12 Scheiben Prosciutto

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Die holzigen Enden der Spargelstangen abschneiden und entsorgen.
- 3 Spargelspitzen mit Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 1 Scheibe Prosciutto um jeden Spargelspieß wickeln, von oben nach unten, und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 Wählen Sie *Gemüse*, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.



Trocken geriebene Hühnerflügel

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

30 Minuten

9 g Knoblauchpulver

1 Hühnerbrühwürfel,
natriumreduziert

5 g Salz

3 g schwarzer Pfeffer

1 g geräucherter Paprika

1 g Cayennepfeffer

3 g Old Bay Gewürze, weniger
Natrium

3 g Zwiebelpulver

1 g getrockneter Oregano

453 g Hühnerflügel

Antihaf-Kochspray

Ranch, zum Servieren

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Gewürze in eine Schüssel geben und gut mischen.
- 3 Die Hühnerflügel mit der Hälfte der Gewürzmischung würzen und großzügig mit Kochspray besprühen.
- 4 Legen Sie die Hühnerflügel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
- 5 Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte der Kochzeit.
- 7 Die Flügel in eine Schüssel geben und mit der anderen Hälfte der Würze bestreuen, bis sie gut beschichtet sind.
- 8 Mit einer Seite der Ranch servieren.



Mongolische Hühnerflügel

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

25 Minuten

680 g Hühnerflügel

30 mL Pflanzenöl

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

60 mL natriumarme Sojasauce

85 g Honig

20 mL Reisweinessig

15 g Sriracha

3 Knoblauchzehen, gehackt

4 g frischer Ingwer, gerieben

1 grüne Zwiebel, gehackt, zum Garnieren

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Hühnerflügel, Öl, Salz und Pfeffer zusammenwerfen, bis sie gut bedeckt sind.
- 3 Beschichtete Hühnerflügel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse legen.
- 4 Wählen Sie *Huhn* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Sojasauce, Honig, Reisweinessig, Sriracha, Knoblauch und Ingwer in einem Topf mischen.
- 6 Zum Kochen bringen, bis sich die Aromen vermischen und die Glasur leicht reduziert, ca. 10 Minuten.
- 7 Flügel nach 20 Minuten in eine große Schüssel geben und mit der Glasur werfen.
- 8 Die Flügel in die Frittierkörbe zurückschieben und die restlichen 5 Minuten fertig kochen.
- 9 Mit grünen Zwiebeln garnieren und servieren.



Honig-Sriracha Flügel

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

30 Minuten

2 g geräucherter Paprika
2 g Knoblauchpulver
2 g Zwiebelpulver
2 g Salz
2 g schwarzer Pfeffer
25 g Maisstärke
453 g Hühnerflügel
Antihaft-Kochspray
90 g Honig
100 g Sriracha
15 mL Reisweinessig
5 mL Sesamöl

- 1 Wählen Sie *Preheat*, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Räucherpaprika, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz, schwarzer Pfeffer und Maisstärke vermischen.
- 3 Die Flügel in die gewürzte Maisstärke werfen, bis alle Flügel gleichmäßig beschichtet sind.
- 4 Die Flügel mit Kochspray einsprühen und umrühren, bis alle Flügel mit Öl bedeckt sind.
- 5 Legen Sie die Flügel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
- 6 Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7 Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte der Kochzeit.
- 8 Honig, Sriracha, Reisweinessig und Sesamöl in einer großen Schüssel verquirlen.
- 9 Die gekochten Flügel in die Sauce geben, bis sie gut umhüllt sind und servieren.



Knoblauch Parmesan Hühnerflügel

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

25 Minuten

25 g Maisstärke

20 g Parmesan, gerieben

9 g Knoblauchpulver

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

680 g Hühnerflügel

Antihaf-Kochspray

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Maisstärke, Parmesan, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen.
- 3 Die Hühnerflügel in die Würze werfen und ausbaggen, bis die Flügel gut beschichtet sind.
- 4 Sprühen Sie die Frittierkörbe mit Kochspray und fügen Sie die Flügel hinzu, wobei Sie auch die Oberseite der Hühnerflügel besprühen.
- 5 Wählen Sie *Huhn* und drücken Sie *Anfang/Pause*. Achten Sie darauf, die Körbe nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.
- 6 Mit der restlichen Parmesanmischung bestreuen und servieren.



JerkHühnerflügel

ERGIBT 2-3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

25 Minuten

1 g gemahlener Thymian
1 g getrockneter Rosmarin
2 g Piment
4 g gemahlener Ingwer
3 g Knoblauchpulver
2 g Zwiebelpulver
1 g Zimt
2 g Paprika
2 g Chilipulver
1 g Muskatnuss
Salz, nach Geschmack
30 mL Pflanzenöl
0,5 - 1 kg Hühnerflügel
1 Limette, gepresst

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Alle Gewürze und Öl in einer Schüssel zu einer Marinade verrühren.
- 3 Die Hühnerflügel in die Marinade werfen, bis die Flügel gut bedeckt sind.
- 4 Legen Sie die Hühnerflügel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
- 5 Wählen Sie *Huhn* und drücken Sie *Anfang/Pause*. Achten Sie darauf, die Körbe nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.
- 6 Die Flügel entfernen und auf eine Servierplatte legen.
- 7 Frischen Limettensaft über die Flügel pressen und servieren.



Hausgemachte Tortilla-Chips

ERGIBT 2-3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

**3 Mais-Tortillas (152 mm),
geschnitten in je 8 Stück**

20 mL Olivenöl

2 g Salz

Salsa, zum Servieren

- 1** Die Tortillas halbieren, dann jede Hälfte in Viertel schneiden, was insgesamt 8 Stück pro Tortilla ergibt.
- 2** Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 3** Die Tortillas in das Olivenöl geben und salzen, bis alle Chips gut bedeckt sind.
- 4** Die Tortillas-Chips in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 8 Minuten bei 150°C garen.
- 5** Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte der Kochzeit.
- 6** Mit Salsa servieren.



Schweine in der Decke

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

$\frac{1}{2}$ Blätterteig, aufgetaut

16 geräucherte Gliederwürste in
Cocktailgröße

15 mL Milch

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Den Blätterteig in 64 x 38 mm große Streifen schneiden.
- 3 Eine Cocktailwurst auf ein Ende des Blätterteigs legen und den Teig um die Wurst wickeln, den Teig mit etwas Wasser verschließen.
- 4 Die Oberseite (Nahtseite nach unten) der verpackten Würste mit Milch bestreichen und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 Bei 205°C 10 Minuten lang oder goldbraun kochen.



Wurstgefüllte Pilze

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

23 Minuten

6 extra große Krimini-Pilze
 45 mL Olivenöl, geteilt
 ¼ große Zwiebel, gewürfelt
 1 Knoblauchzehe, gehackt
 113 g süße italienische Wurst,
 Darm entfernt
 14 g Paniermehl nach italienischer
 Art
 58 g Mozzarella-Käse, gerieben,
 plus mehr für den Belag
 20 g Parmesankäse, gerieben
 4 g Petersilie, frisch gehackt
 Salz & Pfeffer, nach Geschmack

- 1 Entfernen Sie die Pilzstiele von den Kappen. Die Stiele hacken und beiseite stellen.
- 2 Die Innenseiten der Pilzkappen auslöffeln, um mehr Platz für die Füllung zu schaffen. Beiseite legen.
- 3 Eine Pfanne auf mittlerer bis hoher Flamme erhitzen und aufwärmen lassen.
- 4 15 mL Olivenöl, gehackte Pilzstiele und gewürfelte Zwiebeln hinzufügen. 5 Minuten kochen lassen.
- 5 Knoblauch zugeben und 1 Minute kochen lassen.
- 6 Die italienische Wurst dazugeben und ca. 5 Minuten braun braten. Beiseite legen.
- 7 Die Wurst mit Paniermehl, Mozzarella, Parmesan und Petersilie mischen.
- 8 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 9 Die Champignons füllen und mit mehr Mozzarella-Käse bestreuen.
- 10 Das restliche Öl auf die Champignons träufeln.
- 11 Auf der Cosori Heißluftfritteuse *Preheat*, auf 160°C einstellen und aufheizen lassen.
- 12 Die gefüllten Champignons in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 13 Die Champignons 12 Minuten bei 160°C kochen, bis der Käse goldbraun und sprudelnd ist.



"Gebratene" Mozzarella-Bissen

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

6 Stück Schnurkäse
16 g Allzweckmehl
3 g Maisstärke
3 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer
2 Eier, geschlagen
15 mL Milch
50 g Panko Semmelbrösel
2 g getrocknete Petersilienflocken
Antihaft-Kochspray
Marinara-Sauce oder Ranch, zum Servieren

- 1 Den Schnurkäse in Drittel schneiden, so dass 18 Stück entstehen.
- 2 Mehl, Maisstärke, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Eier und Milch in einer separaten Schüssel verquirlen. Panko Semmelbrösel und Petersilienflocken in einer zusätzlichen Schüssel mischen.
- 3 Jedes Stück Käse mit Mehl bestreichen, dann in Ei tauchen und dann in Paniermehl wälzen. Wieder in Ei und Semmelbrösel tauchen.
- 4 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Die Mozzarellabisse in den Gefrierschrank stellen, während die Heißluftfritteuse vorheizt.
- 6 Die beschichteten Mozzarellabisse in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und großzügig mit Kochspray besprühen.
- 7 Wählen Sie *Tiefkühlkost*, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 8 Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
- 9 Servieren Sie mit einer Seite Ihrer Lieblings-Marinara-Sauce, oder noch besser, Ranch.



"Gebratene" Essiggurken

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

4 große Dillgurken

60 g Allzweckmehl

2 Eier, geschlagen

25 g Semmelbrösel

2 g Paprika

1 g Cayennepfeffer

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

Antihaft-Kochspray

- 1 Die Dillgurken mit einem sauberen Küchentuch gut abtrocknen und in Speere schneiden.
- 2 Bauen Sie eine Baggerstation mit 3 flachen Schalen auf. Die erste flache Schale mit Mehl füllen. Die Eier in der zweiten Schüssel schlagen. Dann die Paniermehl, Gewürze, Salz und Pfeffer gut in das letzte Gericht einarbeiten.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 180°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Die Essiggurken zuerst im Mehl, dann im Ei und dann in den Semmelbröseln ausbaggern und mit den Händen leicht andrücken.
- 5 Die beschichteten Gurken auf ein Tablett legen und mit etwas Kochspray allseitig besprühen.
- 6 Die Essiggurken in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 10 Minuten lang bei 180°C kochen lassen, nach der Hälfte der Garzeit umdrehen und bei Bedarf wieder leicht einsprühen.
- 7 Mit Ihrer Lieblingsdippsauce servieren.



Gefüllte Jalapeños mit Speckstreifen ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

16 Minuten

**6 mittlere Jalapeños, längs halbiert
& entkernt**

112 g gemahlenes Schweinefleisch

57 g Cheddar-Käse

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

6 Streifen Speck, halbiert

- 1 Die Jalapeños längs halbieren und alle Kerne entfernen. Beiseite legen.
- 2 Schweinefleisch, Cheddar, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen und gut vermischen.
- 3 Etwa 20 ml der Schweinefleischnischung in jede Jalapeño-Hälfte geben.
- 4 Die Jalapeño-Hälften wieder zusammensetzen und jede Jalapeño mit Speck umwickeln.
- 5 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Die mit speck umwickelten Jalapeños in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 7 Wählen Sie *Speck*, stellen Sie die Zeit auf 16 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 8 Mit Ihrer Lieblingsdippsauce servieren.



Speckumhüllte Garnele

ERGIBT 4-5 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

16 Minuten

16 Jumbo-Garnelen, geschält & entwickelt

3 g Knoblauchpulver

2 g Paprika

2 g Zwiebelpulver

1 g gemahlener schwarzer Pfeffer

8 Streifen Speck, längs geschnitten

- 1 Die Jumbo-Garnelen in eine Schüssel geben und mit Gewürzen würzen.
- 2 Wickeln Sie den Speck um die Garnelen, beginnend oben und endend am Schwanz, und sichern Sie sie mit Zahnstochern.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Die Hälfte der Garnelen in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 Wählen Sie *Speck* und drücken Sie *Anfang/Pause*. Nach dem Kochen beiseite legen.
- 6 Wiederholen Sie dies mit den anderen Garnelen.
- 7 Überschüssiges Fett auf einem Papiertuch abtropfen lassen und servieren.



Kokosnuss-Garnelen

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

8 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

30 g Allzweckmehl
 5 g Salz, geteilt
 1 g schwarzer Pfeffer, geteilt
 1 g Knoblauchpulver, geteilt
 2 g Paprika, geteilt
 2 große Eier, geschlagen
 15 mL Milch
 28 g Panko Semmelbrösel
 40 g ungesüßte Kokosflocken
 227 g große Garnelen, geschält
 (Schwänze angelassen) &
 entwickelt
 Antihaft-Kochspray

- 1 Mehl und die Hälfte der Gewürze und Gewürze in einer Schüssel mischen. Eier und Milch in einer separaten Schüssel verquirlen.
- 2 Panko-Brotkrümel, Kokosnuss und die andere Hälfte der Gewürze und Gewürze in einer zusätzlichen Schüssel mischen.
- 3 Jede Garnele mit Mehl bestreichen, dann in Ei tauchen und dann in Paniermehl und Kokosnuss wälzen. Ei und Krümel wieder eintauchen. Beiseite legen.
- 4 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Die Garnelen gleichmäßig in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und mit Antihaft-Spray besprühen.
- 6 Wählen Sie *Tiefkühlkost*, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7 Drehen Sie die Garnele nach der Hälfte des Garvorgangs (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).



Scotch-Ei

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

15 Minuten

283 g gemahlene Schweinswurst
 2 g Knoblauchpulver
 1 g Zwiebelpulver
 1 g getrockneter Salbei
 2 g Salz
 1 g schwarzer Pfeffer
 4 Eier, halbgekocht, geschält
 60 g Allzweckmehl
 1 Ei, geschlagen
 40 g Paniermehl nach italienischer Art
 Antihaft-Kochspray

- 1 Wurst, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salbei, Salz und Pfeffer mischen. In vier Bälle teilen.
- 2 Wickeln Sie die Wurst um jedes der geschälten mittelgroßen gekochten Eier, bis das Ei vollständig bedeckt ist.
- 3 Jedes mit Wurst bedeckte Ei mit Mehl bestreichen, dann in das geschlagene Ei tauchen und panieren. Das Ei und die Semmelbrösel wieder eintauchen.
- 4 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Die Scotch-Eier großzügig mit Kochspray einsprühen.
- 6 Legen Sie die Scotch-Eier in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
- 7 Wählen Sie *Tiefkühlkost*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*. Stellen Sie sicher, dass Sie die Eier nach der Hälfte des Garvorgangs umdrehen (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).



Knoblauch-Kräuter-Hähnchenspieße ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde 5 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

60 mL Olivenöl

3 Knoblauchzehen, gerieben

2 g getrockneter Oregano

1 g getrockneter Thymian

2 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

1 Zitrone, gepresst

454 g Hähnchenschenkel, ohne
Knochen, ohne Haut, in 38-mm-
Stücke geschnitten

2 Holzspieße, halbiert

- 1 Olivenöl, Knoblauch, Oregano, Thymian, Salz, schwarzer Pfeffer und Zitronensaft in einer großen Schüssel vermischen.
- 2 Das Huhn in die Marinade geben und 1 Stunde marinieren.
- 3 Wählen Sie *Preheat*, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Das marinierte Hähnchen in 38-mm-Stücke schneiden und auf die halbierten Spieße spießen.
- 5 Legen Sie die Spieße in die vorgewärmte Fritteuse.
- 6 Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.



Joghurt Hähnchenspieße

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

4 Stunden 10 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

123 g reine Vollmilch Griechischer Joghurt
 20 mL Olivenöl
 2 g Paprika
 1 g Kreuzkümmel
 1 g gemahlener roter Pfeffer
 1 Zitrone, gepresst & geschält
 5 g Salz
 1 g frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 4 Knoblauchzehen, gehackt
 454 g Hähnchenschenkel, ohne Knochen, ohne Haut, in 38-mm-Stücke geschnitten
 2 Holzspieße, halbiert
 Antihaf-Kochspray

- 1 Joghurt, Olivenöl, Paprika, Kreuzkümmel, roter Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Knoblauch in einer großen Schüssel vermischen.
- 2 Das Huhn in die Marinade geben und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- 3 Wählen Sie *Preheat* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Die marinierten Hähnchenschenkel in 38-mm-Stücke schneiden und auf die halbierten Spieße spießen.
- 5 Spieße in die vorgewärmte Fritteuse geben und mit Kochspray besprühen.
- 6 Bei 205°C 10 Minuten kochen lassen.



Rindfleischspieße nach koreanischer Art ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde 5 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

20 g Ssamjang

20 g Gochujang

15 mL Sojasauce

15 mL Sesamöl

15 mL Honig

5 mL Reisweinessig

454 g Rindfleisch, in 38-mm-Stücke
geschnitten

2 Holzspieße, halbiert

- 1 Ssamjang, Gochujang, Sojasauce, Sesamöl, Honig und Essig in einer Schüssel mischen.
- 2 Das geschnittene Rindfleisch in die Marinade geben und 1 Stunde marinieren.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Die Rindfleischstücke auf die halbierten Spieße spießen und die Spieße in die vorgewärmte Heißluftfritteuse legen.
- 5 Wählen Sie *Steak* und drücken Sie *Anfang/Pause*.



Teriyaki Schweinespieße

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

8 g Maisstärke

118 mL Wasser

60 mL Sojasauce

55 g hellbrauner Zucker, leicht
verpackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

2 g geriebener Ingwer

Schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

454 g Schweinerückenkotelett, in
38-mm-Würfel geschnitten

2 Holzspieße, halbiert

Antihaft-Kochspray

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

- 1 Maisstärke und Wasser verquirlen.
- 2 Maisstärkeaufschlammung, Sojasauce, brauner Zucker, Knoblauch und Ingwer in einem kleinen Topf verrühren und bei großer Hitze kochen, bis die Sauce kocht und dickflüssig wird, ca. 5 Minuten.
- 3 Die Sauce mit schwarzem Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.
- 4 Das Schweinefleisch gleichmäßig zwischen den Holzspieße spießen.
- 5 Das Schweinefleisch in etwas Teriyaki-Sauce 30 Minuten marinieren.
- 6 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7 Die Spieße in die vorgewärmte Fritteuse legen und mit Kochspray besprühen.
- 8 Wählen Sie *Steak*, stellen Sie auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 9 Die Spieße während des Kochens alle 2 Minuten mit der Teriyaki-Sauce bestreichen.
- 10 Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



Lamm-Shawarma-Spieße

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

12 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

340 g gemahlenes Lamm

2 g Kreuzkümmel

2 g Paprika

3 g Knoblauchpulver

2 g Zwiebelpulver

1 g Zimt

1 g Kurkuma

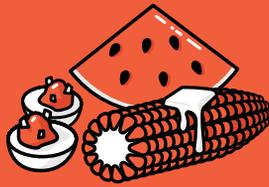
1 g Fenchelsamen

1 g gemahlener Koriandersamen

3 g Salz

4 Bambusspieße (229-mm)

- 1 Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.
- 2 Auf jeden Spieß 85 g Fleisch aufspießen, dann 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Legen Sie die Spieße in die vorgewärmte Heißluftfritteuse, wählen Sie *Steak*, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Mit Zitronenjoghurdressing oder allein servieren.



Beilagen



Hausgemachte Pommes Frites

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

KOCHZEIT:

28 Minuten

2 rostrote Kartoffeln, in 76 x 25-mm-Streifen geschnitten
1 L kaltes Wasser, zum Einweichen von Kartoffeln
15 mL Öl
3 g Knoblauchpulver
2 g Paprika
Salz & Pfeffer, nach Geschmack
Ketchup oder Ranch, zum Servieren

- 1** Die Kartoffeln in 76 x 25-mm-Streifen schneiden und 15 Minuten im Wasser einweichen.
- 2** Die Kartoffeln abtropfen lassen, mit kaltem Wasser abspülen und mit Papiertüchern trocken tupfen.
- 3** Die Kartoffeln mit Öl und Gewürzen würzen, bis sie gleichmäßig überzogen sind.
- 4** Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5** Die Kartoffeln in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 6** Wählen Sie *Pommes Frites*, stellen Sie die Zeit auf 28 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
- 7** Nach dem Kochen die Körbe aus der Heißluftfritteuse nehmen und die Pommes frites mit Salz und Pfeffer würzen.
- 8** Mit Ketchup oder Ranch servieren.



Süßkartoffel-Pommes frites

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

2 große Süßkartoffeln, in 25 mm
dicke Streifen geschnitten

15 mL Öl

10 g Salz

2 g schwarzer Pfeffer

2 g Paprika

2 g Knoblauchpulver

2 g Zwiebelpulver

- 1 Die Süßkartoffeln in 25 mm dicke Streifen schneiden.
- 2 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 3 Die geschnittenen Süßkartoffeln in eine große Schüssel geben und mit dem Öl schütteln, bis die Süßkartoffeln gleichmäßig umhüllt sind.
- 4 Mit Salz, schwarzem Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver bestreuen. Gut mischen.
- 5 Pommes frites in die vorgewärmten Körbe geben und 10 Minuten bei 205°C garen. Achten Sie darauf, die Körbe nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.



Cajun Pommes Frites

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

KOCHZEIT:

28 Minuten

2 rostrote Kartoffeln, geschält & in
76 x 25-mm-Streifen geschnitten
1 L kaltes Wasser
15 mL Öl
7 g Cajungewürz
1 g Cayennepfeffer
Ketchup oder Ranch, zum Servieren

- 1 Die Kartoffeln in 76 x 25-mm-Streifen schneiden und 15 Minuten im Wasser einweichen.
- 2 Abtropfen lassen, mit kaltem Wasser abspülen und mit Papiertüchern trocken tupfen.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Die Kartoffelscheiben mit Öl bestreichen und so lange schütteln, bis sie gleichmäßig überzogen sind.
- 5 Die Kartoffeln in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 6 Wählen Sie *Pommes Frites*, ändern Sie die Zeit auf 28 Minuten und drücken Sie *Anfang/Pause*. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
- 7 Nach dem Kochen die Körbe aus der Heißluftfritteuse nehmen und die Pommes frites mit Cajun und Cayennepfeffer würzen.
- 8 Mit Ketchup oder Ranch servieren.



Zucchini-Pommes frites

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

2 mittlere Zucchini, in 19 mm dicke

Streifen geschnitten

60 g Allzweckmehl

12 g Salz

2 g schwarzer Pfeffer

2 Eier, geschlagen

15 mL Milch

84 g gewürzte italienische Panko-
Brötchen

25 g Parmesankäse, gerieben

Antihaft-Kochspray

Ranch, zum Servieren

- 1 Zucchini in 19 mm dicke Streifen schneiden.
- 2 Mehl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Eier und Milch in einer separaten Schüssel verquirlen. Paniermehl und Parmesankäse in einem anderen Teller vermengen.
- 3 Jedes Stück Zucchini mit Mehl bestreichen, dann in Ei tauchen und panieren. Beiseite legen.
- 4 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Die beschichteten Zucchini gleichmäßig in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und mit Antihaft-Spray besprühen.
- 6 Wählen Sie *Tiefkühlkost*, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7 Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
- 8 Mit Ketchup oder Ranch servieren.



Avocado-Pommes frites

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

2 Avocados, in 25-mm-Keile
geschnitten

50 g Panko Semmelbrösel

2 g Knoblauchpulver

2 g Zwiebelpulver

1 g geräucherter Paprika

1 g Cayennepfeffer

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

60 g Allzweckmehl

2 Eier, geschlagen

Antihaft-Kochspray

Ketchup oder Ranch, zum Servieren

- 1 Die Avocados in 25 mm dicke Keile schneiden.
- 2 Paniermehl, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, geräucherte Paprika, Cayenne, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.
- 3 Die Avocadokeile im Mehl ausbaggern, dann die geschlagenen Eier eintauchen und in die Paniermischung einrollen.
- 4 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Avocado-Pommes frites in die vorgewärmten Frittierkörbe geben, mit Kochspray besprühen und 10 Minuten bei 205°C garen.
- 6 Die Avocado-Pommes frites halb durchkochen und mit mehr Kochspray besprühen.
- 7 Mit Ketchup oder Ranch zum Tauchen servieren.



Griechische Pommes

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

KOCHZEIT:

28 Minuten

2 **roströte Kartoffeln**, in
76 x 13-mm-Streifen geschnitten
1 L **kalt Wasser**, zum Einweichen
von Kartoffeln
40 mL **Pflanzenöl**
3 g **Knoblauchpulver**
2 g **Paprika**
56 g **Schafkäse**, zerbröckelt
4 g **glatte Petersilie**, gehackt
3 g **frischer Oregano**
Salz & Pfeffer, nach Geschmack
Zitronenkeile, zum Servieren

- 1 Die Kartoffeln in 76 x 13-mm-Streifen schneiden und 15 Minuten im Wasser einweichen.
- 2 Die Kartoffeln abtropfen lassen, mit kaltem Wasser abspülen und mit Papiertüchern trocken tupfen.
- 3 Öl, Knoblauchpulver und Paprika zu den Kartoffeln geben, bis sie gleichmäßig überzogen sind.
- 4 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Die Kartoffeln in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 6 Wählen Sie *Pommes Frites*, stellen Sie die Zeit auf 28 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*. Achten Sie darauf, die Körbe zu schütteln, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
- 7 Nach dem Kochen die Körbe aus der Heißluftfritteuse nehmen und die Pommes frites mit Schafkäse, Petersilie, Oregano, Salz und Pfeffer belegen.
- 8 Mit Zitronenscheiben servieren.



Kartoffelecken

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

20 Minuten

2 große rostrote Kartoffeln,
gespült & in 102 mm lange Keile
geschnitten

23 mL Olivenöl

3 g Knoblauchpulver

1 g Zwiebelpulver

3 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

5 g Parmesankäse, gerieben

Ketchup oder Ranch, zum Servieren

- 1 Die Kartoffeln in 102 mm lange Keile schneiden.
- 2 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 3 Die Kartoffeln in Olivenöl einlegen und mit den Gewürzen und dem Parmesankäse gut umhüllen.
- 4 Die Kartoffeln in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 Wählen Sie *Pommes Frites*, stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
- 7 Mit Ketchup oder Ranch servieren.



Kartoffelchips

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten

KOCHZEIT:

25 Minuten

2 L Wasser

15 g Salz

2 große rostrote Kartoffeln, in
dünne Scheiben geschnitten

20 mL Olivenöl

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

- 1 Wasser und Salz in einer großen Schüssel vermischen, bis sich das ganze Salz aufgelöst hat.
- 2 Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Verwendung einer Mandoline wird dringend empfohlen (Verwendung einer 1,5-mm-Klinge).
- 3 Die Kartoffeln 30 Minuten im Salzwasser einweichen.
- 4 Die Kartoffeln abtropfen lassen und trocken tupfen.
- 5 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 165°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Die Kartoffelscheiben mit Olivenöl bestreichen.
- 7 Die ölbeschichteten Kartoffeln in die vorgewärmte Heißluftfritteuse legen.
- 8 Die Kartoffeln bei 165°C 25 Minuten kochen. Achten Sie darauf, die Körbe nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.
- 9 Die Kartoffeln nach dem Kochen mit Salz und Pfeffer würzen.



Zwiebelringe

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

20 Minuten

1 kleine weiße Zwiebel, in 13 mm dicke Ringe geschnitten & in Ringe geschnitten

84 g Panko Semmelbrösel

2 g geräucherter Paprika

5 g Salz

2 Eier

224 mL Buttermilch

60 g Allzweckmehl

Antihaft-Kochspray

- 1 Die Zwiebel in 13 mm dicke Scheiben schneiden und in Ringe teilen.
- 2 Paniermehl, Paprika und Salz in einer Schüssel mischen. Beiseite legen.
- 3 Eier und Buttermilch verquirlen.
- 4 Jeden Zwiebelring in das Mehl schütten, dann die geschlagenen Eier und dann die Paniermischung eintauchen.
- 5 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 190°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Die Zwiebelringe großzügig mit Kochspray einsprühen.
- 7 Zwiebelringe einlagig in die vorgewärmten Frittierkörbe geben und bei 190°C 10 Minuten goldbraun kochen. Achten Sie darauf, zwischendurch Kochspray zu verwenden, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig gegart werden.
- 8 Mit Ihrer Lieblingsdippsauce servieren.



Blühende Zwiebel

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Stunden 15 Minuten

KOCHZEIT:

25 Minuten

1 große Zwiebel
 120 g Allzweckmehl
 7 g Paprika
 12 g Salz
 7 g Knoblauchpulver
 3 g Chilipulver
 1 g schwarzer Pfeffer
 1 g getrockneter Oregano
 295 mL Wasser
 56 g Paniermehl nach italienischer Art
 Antihaft-Kochspray

- 1 Zwiebel schälen und den Deckel abschneiden. Legen Sie die Schnittfläche nach unten auf ein Schneidebrett.
- 2 Nach unten, von der Mitte nach außen, bis zum Schneidebrett schneiden. Wiederholen Sie dies, um 8 gleichmäßige Schnitte um die Zwiebel herum zu machen. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Schlitz alle Schichten durchtrennt, aber lassen Sie die Zwiebel in der Mitte verbunden. Beiseite legen.
- 3 Die Zwiebel mindestens 2 Stunden in Eiswasser bedecken und dann trocknen lassen.
- 4 Mehl, Paprika, Salz, Knoblauchpulver, Chilipulver, schwarzer Pfeffer, Oregano und Wasser zu einem Teig verrühren.
- 5 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Die Zwiebel mit dem Teig bestreichen, die Schichten ausbreiten und darauf achten, dass jede Schicht mit dem Teig bedeckt ist. Dann die Zwiebel oben und unten mit Semmelbröseln bestreuen.
- 7 Den Boden der Heißluftfritteuse mit Kochspray besprühen und die Zwiebel mit der Schneideseite nach oben hineinlegen. Die Oberseite der Zwiebel großzügig mit Kochspray besprühen.
- 8 Die Zwiebel bei 205°C 10 Minuten kochen, dann weitere 15 Minuten bei 175°C.



Hasselback-Kartoffeln

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

40 Minuten

**4 mittelgroße rostrote Kartoffeln,
gewaschen & geschrubbt**
30 mL Olivenöl
12 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer
1 g Knoblauchpulver
28 g Butter, geschmolzen
**8 g Petersilie, frisch gehackt, zum
Garnieren**

- 1 Die Kartoffeln waschen und schrubben. Mit einem Papiertuch trocken tupfen.
- 2 Schneiden Sie Schlitzte im Abstand von 6 mm in die Kartoffel und halten Sie kurz vor dem Durchschneiden an, so dass die Scheiben am Boden der Kartoffel ca. 13 mm verbunden bleiben.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4 Die Kartoffeln mit Olivenöl bedecken und mit Salz, schwarzem Pfeffer und Knoblauchpulver gleichmäßig würzen.
- 5 Die Kartoffeln in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 30 Minuten bei 175°C kochen lassen.
- 6 Die geschmolzene Butter auf die Kartoffeln streichen und weitere 10 Minuten bei 175°C kochen.
- 7 Mit frisch gehackter Petersilie garnieren.



Geröstete Kartoffeln

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

20 Minuten

227 g kleine neue Kartoffeln,

gereinigt & halbiert

30 mL Olivenöl

3 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

2 g Knoblauchpulver

1 g getrockneter Thymian

1 g getrockneter Rosmarin

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Die halbierten Kartoffeln in Olivenöl einlegen und mit den Gewürzen würzen.
- 3 Die Kartoffeln in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 4 Wählen Sie *Pommes Frites*, stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).



Honiggeröstete Karotten

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

454 g Erbstück

Regenbogenkarotten, geschält & gewaschen

15 mL Olivenöl

30 mL Honig

2 Zweige frischer Thymian

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

- 1 Die Karotten mit einem Papiertuch trocken tupfen. Beiseite legen.
- 2 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 3 Die Karotten in eine Schüssel mit Olivenöl, Honig, Thymian, Salz und Pfeffer geben.
- 4 Die Karotten in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 Wählen Sie *Wurzelgemüse* und drücken Sie *Anfang/Pause*. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
- 6 Heiß servieren.



Gebratener Knoblauch Brokkoli

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

1 Brokkoli mit großem Kopf, in Röschen geschnitten

15 mL Olivenöl

3 g Knoblauchpulver

3 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Die Brokkoliröschen mit Olivenöl beträufeln und gleichmäßig umhüllen.
- 3 Den Brokkoli mit den Gewürzen werfen.
- 4 Den Brokkoli in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 Wählen Sie *Gemüse* und drücken Sie *Anfang/Pause*.



Honig-Soja-Karotten

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

454 g junge Karotten (152 mm),
gespült, geschrubbt und trocken
getupft

15 mL Olivenöl

5 mL Honig

5 mL Sojasauce

Salz & Pfeffer, je nach Geschmack

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Die Karotten mit Olivenöl bestreichen und die Honig- und Sojasauce dazugeben.
- 3 Die Karotten in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 4 Wählen Sie *Wurzelgemüse* und drücken Sie *Anfang/Pause*. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
- 5 Nach dem Kochen mit Salz und Pfeffer würzen.



Gebratener Blumenkohl

ERGIBT 2-3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

284 g Blumenkohlröschen

10 mL Olivenöl

3 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Die Blumenkohlröschen in eine Schüssel geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz abschmecken und Pfeffer, um die Röschen gleichmäßig zu bedecken.
- 3 Den Blumenkohl in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 4 Wählen Sie *Gemüse* und drücken Sie dann *Anfang/Pause*.



Gebratener Kurkuma-Kohl

ERGIBT 2-3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

284 g Blumenkohlröschen

10 mL Olivenöl

2 g Kurkuma-Pulver

2 g Knoblauchpulver

1 g Zwiebelpulver

3 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Die Blumenkohlröschen in eine Schüssel geben und mit Olivenöl beträufeln, bis der gesamte Blumenkohl gut bedeckt ist.
- 3 Den Blumenkohl mit den Gewürzen werfen.
- 4 Den Blumenkohl in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 5 Wählen Sie *Gemüse* und drücken Sie dann *Anfang/Pause*.



Gebratener Mais

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

1 Kornähre, Schalen & Seide
entfernen, halbiern
14 g Butter, geschmolzen
2 g Salz

- 1** Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2** Die zerlassene Butter über den ganzen Mais streichen und mit Salz abschmecken.
- 3** Den Mais in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 4** Wählen Sie *Wurzelgemüse*, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5** Drehen Sie den Mais nach der Hälfte des Garvorgangs um (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).



Gebratener Butternusskürbis

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

**1 Butternusskürbis, geschält,
entkernt & in 25-mm-Würfel
geschnitten**

**15 mL Olivenöl, plus mehr zum
Nieseln**

1 g Thymianblätter

6 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Die Butternusskürbiswürfel mit Olivenöl bestreichen und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Den gewürzten Kürbis in die vorgewärmte Fritteuse geben.
- 4 Wählen Sie *Wurzelgemüse* und drücken Sie *Anfang/Pause*. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
- 5 Nach dem Kochen mit Olivenöl beträufeln und servieren.



Geröstete Aubergine

ERGIBT 1-2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

1 japanische Aubergine, in 13 mm
dicke Scheiben geschnitten
30 mL Olivenöl
3 g Salz
2 g Knoblauchpulver
1 g schwarzer Pfeffer
1 g Zwiebelpulver
1 g gemahlener Kreuzkümmel

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Die geschälte Aubergine in 13 mm dicke Scheiben schneiden.
- 3 Das Öl und die Gewürze in einer großen Schüssel gut vermischen und die Aubergine so lange werfen, bis alle Teile gut bedeckt sind.
- 4 Die Aubergine in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 10 Minuten bei 205°C kochen lassen.



Knoblauchbrot

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

1 französisches Baguette
(305-mm), längs & quer
geschnitten

4 Knoblauchzehen, gehackt

43 g Butter, Raumtemperatur

15 mL Olivenöl

10 g Parmesankäse, gerieben

8 g Petersilie, frisch gehackt

- 1 Das Baguette in der Länge halbieren, dann jedes Stück in der Breite halbieren, so dass vier 152 mm lange Scheiben entstehen.
- 2 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 3 Knoblauch, Butter und Olivenöl zu einer Paste verrühren.
- 4 Die Paste gleichmäßig auf dem Brot verteilen und mit Parmesan bestreuen.
- 5 Das Brot in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 6 Wählen Sie *Brot* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7 Nach dem Kochen mit frisch gehackter Petersilie garnieren.



Cheesy Maisbrot Muffins

ERGIBT 6 MUFFINS

VORBEREITUNGSZEIT:

8 Minuten

KOCHZEIT:

15 Minuten

60 g Allzweckmehl

79 g Maismehl

38 g weißer Zucker

6 g Salz

7 g Backpulver

118 mL Milch

45 g Butter, geschmolzen

1 Ei

165 g Mais

3 Frühlingszwiebeln, gehackt

120 g Cheddarkäse, gerieben

Antihaft-Kochspray

- 1 Mehl, Maismehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Zusammenmischen.
- 2 Milch, Butter und Ei gut verquirlen.
- 3 Trockene Zutaten in feuchte Zutaten mischen. Mais, Frühlingszwiebeln und Cheddarkäse unterheben.
- 4 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Muffinbecher mit Kochspray einfetten und Teig einfüllen, bis die Becher voll sind.
- 6 Die Muffins in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 7 Wählen Sie *Brot*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 8 Muffins mit Butter servieren oder so genießen, wie sie sind.



Cheddar Buttermilch Kekse

ERGIBT 4 KEKSE

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

5 g Backpulver

5 g koscheres Salz

4 g Zucker

1 g Backpulver

210 g Allzweckmehl, plus mehr für die Oberfläche

113 g (1 Stange) ungesalzene Butter, gekühlt, in 6-mm-Stücke geschnitten

62 g Cheddarkäse, gerieben

112 g Buttermilch, gekühlt

Butter, geschmolzen, zum Bürsten

- 1 Backpulver, Salz, Zucker, Backpulver und Mehl zusammen sieben.
- 2 Die gekühlte Butter mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine so lange einschneiden, bis sie an grobe Krümel erinnert.
- 3 Cheddarkäse und Buttermilch unterrühren, bis sie sich zu einem Teig verbinden. Der Teig sollte trocken aussehen.
- 4 Teig zu einem 13 mm dicken Quadrat formen.
- 5 Wählen Sie *Preheat*, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Rundes Gebäck mit einer runden Ausstechform ausstechen.
- 7 Die vorgewärmten Frittierkörbe mit Backpapier auslegen.
- 8 Kekse mit geschmolzener Butter bestreichen und auf das Backpapier legen.
- 9 Die Kekse 12 Minuten bei 175°C kochen.



Rosenkohl mit Pancetta

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

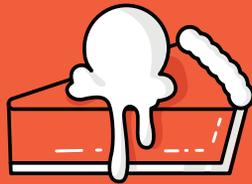
5 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

284 g Rosenkohl, halbiert
2 Streifen Pancetta, gewürfelt
20 mL Olivenöl
2 g Knoblauchpulver
Salz & Pfeffer, nach Geschmack
5 g Parmesankäse, frisch gerieben

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 2 Die Stängel der Rosenkohlsprossen abschneiden, dann halbieren.
- 3 Rosenkohlhälften, gewürfelten Bauchspeck, Olivenöl, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen.
- 4 Mischung in die vorgewärmte Fritteuse geben.
- 5 Wählen Sie *Wurzelgemüse*, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie dann *Anfang/Pause*. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
- 6 Parmesankäse zum Garnieren reiben und servieren.



Desserts



Zimtbrötchen

ERGIBT 8-10 ZIMTBRÖTCHEN

VORBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde 20 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

FRISCHKÄSE-FROSTUNG

120 g Frischkäse, Raumtemperatur

120 g Puderzucker

114 g ungesalzene Butter,
Raumtemperatur

3 mL Vanilleextrakt

ZIMTBRÖTCHEN

237 mL Milch, warm

57 g ungesalzene Butter,
geschmolzen

50 g weißer Zucker

½ Paket aktive Trockenhefe

280 g Allzweckmehl, plus mehr
zum Bestäuben

2 g Backpulver

6 g Salz

57 g ungesalzene Butter, enthärtet

100 g dunkelbrauner Zucker

7 g gemahlener Zimt

- 1 Alle Zutaten für die Glasur gut vermischen und es entstehen keine Klumpen. Beiseite legen.
- 2 Warme Milch, zerlassene Butter, weißen Zucker und aktive Trockenhefe in eine große Schüssel geben und 1 Minute blühen lassen.
- 3 240 g Allzweckmehl gut vermischen. Mit einem Handtuch für 1 Stunde abdecken und in einen warmen Bereich Ihres Hauses stellen.
- 4 Restliches Mehl, Backpulver und Salz untermischen.
- 5 Den Teig auf einer bemehlten Fläche kneten und auf 6 mm Dicke ausrollen.
- 6 Die erweichte Butter auf den Teig streichen und mit dunkelbraunem Zucker und Zimt bestreuen.
- 7 Die Zimtrolle, beginnend an der langen Kante, fest rollen, bis sich ein Teigstamm gebildet hat.
- 8 Den Teig in 25 bis 38 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein leicht gebuttertes Blech legen und 30 Minuten mit einem Handtuch abdecken.
- 9 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 165°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 10 Die Zimtbrötchen auf Backpapier und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse legen.
- 11 Zimtbrötchen 12 Minuten bei 165°C kochen.
- 12 Den Frischkäse nach dem Kochen darauf verteilen.



Schokoladen-Soufflé

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

13 Minuten

Butter, zum Einfetten

Zucker, zum Beschichten

85 g Zartbitterschokolade, gehackt

28 g ungesalzene Butter

2 Eier, Eigelb getrennt von Eiweiß

3mL reiner Vanilleextrakt

18 g Allzweckmehl

36 g Zucker

Puderrucker, zum Bestäuben

- 1 Fetten Sie zwei 6-Unzen-Auflaufförmchen mit Butter ein. Zucker in die Förmchen streuen, schütteln, um sich zu verteilen, dann den Überschuss auskippen.
- 2 Schokolade und Butter in der Mikrowelle im Abstand von 30 Sekunden schmelzen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist, etwa 30 Sekunden bis 1 Minute.
- 3 Eigelb und Vanilleextrakt kräftig in die geschmolzene Schokolade einrühren. Das Mehl einrühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind und abkühlen lassen.
- 4 Das Eiweiß in einer großen Schüssel mit einem Elektromixer bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen, bis es nur noch weiche Spitzen hält.
- 5 Fügen Sie den Zucker, ein wenig zu einer Zeit, weiter zu schlagen mit mittlerer Geschwindigkeit, dann steigt auf hohe Geschwindigkeit, bis die Weißen nur noch steife Spitzen halten. Beiseite legen.
- 6 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 165°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7 Rühren Sie etwa ½ Tasse der Weißen in die Schokoladenmasse ein, um sie aufzuhellen. Dann fügen Sie die Schokoladenmasse zu den restlichen Weißweinen hinzu und falten sie vorsichtig, aber gründlich.
- 8 Den Teig in die Förmchen geben und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 9 Die Soufflés bei 165°C 13 Minuten backen.
- 10 Die Soufflés mit Puderrucker bestäuben und sofort servieren.



Bananen-Nuss-Brot

ERGIBT 1 MINI LAIB

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

40 Minuten

28 g ungesalzene Butter, enthärtet

100 g Zucker

1 Ei, geschlagen

2 überreife Bananen, püriert

2 mL Vanilleextrakt

20 g Allzweckmehl

3 g Backpulver

2 g Salz

40 g gehackte Walnüsse

Antihaft-Kochspray

- 1** Butter und Zucker schaumig rühren.
- 2** Ei, zerdrückte Bananen und Vanille untermischen. Beiseite legen.
- 3** Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 4** Mehl, Backpulver und Salz zusammen sieben.
- 5** Die trockenen Zutaten unter die nasse Masse heben. Die gehackten Walnüsse untermischen.
- 6** 1 Minibrotpfanne mit Kochspray einfetten und mit Teig füllen. In die vorgewärmte Fritteuse geben.
- 7** Wählen Sie *Desserts*, stellen Sie auf 40 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.



Mini Apfelkuchen

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

1 mittelgroßer Apfel, geschält & in mundgerechte Stücke geschnitten

18 g Kristallzucker

18 g ungesalzene Butter

2 g gemahlener Zimt

1 g gemahlene Muskatnuss

1 g gemahlener Piment

1 Blatt vorgefertigter Kuchenteig

1 Ei, geschlagen

5 mL Milch

- 1** Die gewürfelten Äpfel, Zuckergranulat, Butter, Zimt, Muskatnuss und Piment in einem mittleren Topf oder einer Pfanne bei geringer bis mittlerer Hitze vermengen. Zum Kochen bringen.
- 2** 2 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.
- 3** Die Äpfel bei Raumtemperatur 30 Minuten abkühlen lassen.
- 4** Den Kuchenteig in 127-mm-Kreise schneiden.
- 5** Fügen Sie die Füllung in die Mitte jedes Tortenkrustenkreises und verwenden Sie Ihren Finger, um Wasser auf die äußeren Enden aufzutragen. Etwas Füllung bleibt übrig.
- 6** Crimpen Sie den Kuchen zu und schneiden Sie einen kleinen Schlitz oben drauf.
- 7** Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie die Temperatur auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 8** Mischen Sie das Ei und die Milch zu einer Eierwäsche zusammen und bürsten Sie die Spitzen jedes Kuchens.
- 9** Die Pasteten in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 10 Minuten bei 175°C garen, bis die Pasteten goldbraun sind.



Rustikale Birnentorte mit Walnüssen ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde 10 Minuten

KOCHZEIT:

45 Minuten

GEBÄCK

100 g Allzweckmehl

1 g Salz

12 g Kristallzucker

84 g ungesalzene Butter, kalt, in
13-mm-Stücke geschnitten

30 mL Wasser, eiskalt

1 Ei, geschlagen

12 g Turbinado-Zucker

Antihaft-Kochspray

20 g Honig

5 mL Wasser

Geröstete Walnüsse, gehackt, zum
Garnieren

FÜLLUNG

1 große Birne, geschält, geviertelt
& dünn geschnitten

5 g Maisstärke

24 g brauner Zucker

1 g gemahlener Zimt

Eine Prise Salz

- 1 90 g Mehl, Salz und Kristallzucker in einer großen Schüssel gut vermischen.
- 2 Die Butter mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine in die Mischung schneiden, bis sie grobe Krümel bildet.
- 3 Das kalte Wasser hinzufügen und mischen, bis es sich verbindet.
- 4 Den Teig in einer Schüssel formen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank 1 Stunde kalt stellen.
- 5 Die Füllungsbestandteile in einer Schüssel gut vermischen.
- 6 Rollen Sie Ihren gekühlten Teig aus, bis er einen Durchmesser von 216 mm hat.
- 7 Die 10 g Mehl auf den Teig geben und 38 mm ungemehlt lassen.
- 8 Die Birnenscheiben in dekorative, überlappende Kreise auf den bemehlten Teil der Kruste legen. Den restlichen Birnensaft über die Scheiben geben. Falten Sie den Rand über die Füllung.
- 9 Die Ränder mit geschlagenem Ei bedecken und den Turbinado-Zucker über die Torte streuen. Beiseite legen.
- 10 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 11 Die vorgewärmte Fritteuse mit Kochspray einsprühen und die Torte hineinlegen.
- 12 Wählen Sie *Brot*, stellen Sie die Zeit auf 45 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 13 Honig und Wasser verrühren und die Torte nach dem Kochen bürsten.
- 14 Mit gerösteten, gehackten Walnüssen garnieren.



Zitronen-Pfund-Kuchen

ERGIBT 1 MINI LAIB

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

30 Minuten

120 g Allzweckmehl

4 g Backpulver

Eine Prise Salz

84 g ungesalzene Butter, enthärtet

130 g Kristallzucker

1 großes Ei

15 g frischer Zitronensaft

1 Zitrone, geschält

56 g Buttermilch

- 1 Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Beiseite legen.
- 2 Die erweichte Butter in einen elektrischen Mixer geben und ca. 3 Minuten lang schaumig schlagen.
- 3 Den Zucker 1 Minute lang in die geschlagene Butter schlagen.
- 4 Die Mehlmischung in die Butter schlagen, bis sie vollständig eingearbeitet ist, ca. 1 Minute.
- 5 Ei, Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben. Niedrig mischen bis zur vollständigen Einarbeitung.
- 6 Die Buttermilch bei mittlerer Geschwindigkeit langsam einfüllen.
- 7 Den Teig in eine gefettete Mini-Brotpfanne bis zum Rand geben. Du hast vielleicht noch etwas Teig übrig.
- 8 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 9 Den Pfannkuchen in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 10 Wählen Sie *Brot*, stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.



Heidelbeer-Zitronen-Muffins

ERGIBT 6-8 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

15 Minuten

5 mL Zitronensaft
112 g Kokosmilch oder Sojamilch
120 g Allzweckmehl
4 g Backpulver
2 g Backpulver
1 g Salz
50 g Kristallzucker
60 mL Kokosnussöl, liquidiert
1 Zitrone, geschält
5 mL Vanilleextrakt
75 g frische Heidelbeeren
Antihaft-Kochspray

- 1 Zitronensaft und Kokosmilch in einer kleinen Schüssel verrühren und beiseite stellen.
- 2 Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer separaten Schüssel mischen und beiseite stellen.
- 3 Zucker, Kokosöl, Zitronenschale und Vanilleextrakt in einer zusätzlichen Schüssel verrühren. Dann mit der Kokos-Zitronen-Mischung verrühren und verrühren.
- 4 Mischen Sie Ihre trockene Mischung in Ihre nasse, allmählich, bis glatt. Heidelbeeren vorsichtig unterheben.
- 5 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Muffinbecher mit Kochspray einfetten und Teig einfüllen, bis die Becher voll sind.
- 7 Die Muffinbecher vorsichtig in die vorgewärmte Heißluftfritteuse stellen. Wählen Sie *Desserts*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie dann *Anfang/Pause*.
- 8 Muffins nach dem Kochen entfernen und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann servieren.



Schokolade Espresso Muffins

ERGIBT 8 MUFFINS

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

15 Minuten

120 g Allzweckmehl
60 g Kakaopulver
150 g hellbrauner Zucker
2 g Backpulver
2 g Espressopulver
3 g Backpulver
1 g Salz
1 großes Ei
170 mL Milch
5 mL Vanilleextrakt
5 mL Apfelessig
80 mL Pflanzenöl
Antihaf-Kochspray

- 1 Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver, Espressopulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel vermischen.
- 2 Ei, Milch, Vanille, Essig und Öl in einer separaten Schüssel verquirlen.
- 3 Die nassen Zutaten in die trockene Masse einrühren, bis sie miteinander vermischt sind.
- 4 Die Muffinbecher mit Kochspray einfetten und den Teig einfüllen, bis die Becher $\frac{3}{4}$ voll sind.
- 5 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Die Muffinbecher vorsichtig in die vorgewärmte Heißluftfritteuse stellen. Möglicherweise müssen Sie in Stapeln arbeiten.
- 7 Wählen Sie *Desserts*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.



Kokosnuss-Makronen

ERGIBT 5-6 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

15 Minuten

100 g gezuckerte Kondensmilch

1 Eiweiß

2 mL Mandel-Extrakt

2 mL Vanilleextrakt

Eine Prise Salz

175 g zerkleinerte, ungesüßte

Kokosnuss

- 1 Kondensmilch, Eiweiß, Mandel- und Vanilleextrakt und Salz in einer Schüssel vermischen.
- 2 160 g Kokosraspeln dazugeben und gut vermischen. Das Gemisch sollte seine Form halten können.
- 3 Mit den Händen 38-mm-Kugeln formen. Auf einem separaten Teller 25 g Kokosraspeln zugeben.
- 4 Die Kokosmakronen in die Kokosraspeln rollen, bis sie bedeckt sind.
- 5 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Die Kokosmakronen in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
- 7 Wählen Sie *Desserts*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 8 Makronen 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen, dann servieren.



Orange Cranberry Muffins

ERGIBT 6-8 MUFFINS

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

15 Minuten

120 g Allzweckmehl

66 g Zucker

4 g Backpulver

2 g Backpulver

Eine Prise Salz

100 g Preiselbeeren

1 Ei

80 mL Orangensaft

60 mL Pflanzenöl

1 Orange, geschält

Antihaft-Kochspray

- 1 Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz und Preiselbeeren in einer großen Schüssel mischen.
- 2 Ei, Orangensaft, Öl und Orangenschale in einer separaten Schüssel verquirlen.
- 3 Die nassen Zutaten in die trockene Masse einrühren, bis sie miteinander vermischt sind.
- 4 Die Muffinbecher mit Kochspray einfetten und den Teig einfüllen, bis die Becher voll sind.
- 5 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Die Muffinbecher vorsichtig in die vorgewärmte Heißluftfritteuse stellen. Möglicherweise müssen Sie in Stapeln arbeiten.
- 7 Wählen Sie *Desserts*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.



Schoko-Chip-Muffins

ERGIBT 6-8 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

15 Minuten

50 g Kristallzucker

125 mL Kokosmilch oder Sojamilch

60 mL Kokosnussöl, liquidiert

5 mL Vanilleextrakt

120 g Allzweckmehl

14 g Kakaopulver

4 g Backpulver

2 g Backpulver

Eine Prise Salz

85 g Schokostückchen

25 g Pistazien, gerissen
(Wahlweise)

Antihaft-Kochspray

- 1 Zucker, Kokosmilch, Kokosöl und Vanilleextrakt in einer kleinen Schüssel mischen und beiseite stellen.
- 2 Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron und Salz in einer separaten Schüssel vermischen und beiseite stellen.
- 3 Mischen Sie Ihre trockenen Zutaten in Ihre nasse, allmählich, bis sie glatt sind. Anschließend Schokoladenstückchen und Pistazien unterheben.
- 4 Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Muffinbecher mit Kochspray einfetten und Teig einfüllen, bis die Becher $\frac{3}{4}$ voll sind.
- 6 Die Muffinbecher vorsichtig in die vorgewärmte Heißluftfritteuse stellen. Wählen Sie *Desserts*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie dann *Anfang/Pause*.
- 7 Muffins nach dem Kochen entfernen und vor dem Servieren 10 Minuten abkühlen lassen.



Weitere Cosori Produkte

Wenn Sie mit dieser Heißluftfritteuse zufrieden sind, hört die Auswahl hier nicht auf. Unter www.cosori.com finden Sie eine Auswahl unserer schönen und durchdachten Kochgeschirre. Vielleicht sind sie auch in Ihrer Küche genau richtig!

Suchen Sie mehr?

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen eine Community zu bieten, die den besten Küchenchef in Ihnen hervorbringt. Teilen Sie Ihre Rezepte und nehmen Sie an der Konversation teil! Wir veröffentlichen ständig unterhaltsame Wege, um alle unsere Cosori-Geräte zu erleben.



Teilen Sie Ihre Rezepte mit uns!

#ICOOKCOSORI

Wir würden gerne sehen, was Sie erschaffen. Treten Sie ein in die wachsende Community der leidenschaftlichen Hausköche für Rezeptideen und gesunde Inspiration am Tag.



COSORI

BRAUCHE HILFE? REDE MIT UNS!

support.eu@cosori.com | www.cosori.com