

Thermomix®

Gemüse Styler



thermomix
VORWERK



Inhalt

5 Einführung

6 Noch mehr Funktionalität für deinen Thermomix®

8 Lerne deinen Thermomix® Gemüse Styler kennen

10 Schneiden, Reiben und Spiralschneiden

12 Bestandteile des Thermomix® Gemüse Stylers

14 Was die Wendescheibe leisten kann

16 Los geht's: Verwendung des Thermomix® Gemüse Stylers

18 Verwendung des Thermomix® Gemüse Stylers mit Wendescheibe im Thermomix® TM6 oder TM5

20 Top-Tipps für das Schneiden und Reiben

24 Ein Leitfaden zum Schneiden und Reiben von Zutaten

36 Thermomix® Spiralschneider

38 Zusammenbau des Spiralschneiders

40 Was der Spiralschneider leisten kann

42 Los geht's: Verwendung des Thermomix® Spiralschneiders
44 Verwendung des Thermomix® Spiralschneiders zum Schneiden von Spiralen im Thermomix® TM6 oder TM5

46 Die besten Tipps für das Schneiden von Spiralen

50 Leitfaden zum Schneiden von Gemüse- und Obstspiralen

56 Reinigung der Wendescheibe und der Spiralschneider-Klingen

58 Cookidoo® Inspirationen für jeden Tag

60 Birnen-Gorgonzola-Salat mit Haselnüssen

61 Rote-Bete-Carpaccio

62 Curly Fries mit Knoblauchsauce

63 Kartoffelrösti

64 Möhrensalat

65 Würzig eingelegte Möhrenspiralen

66 Coleslaw

67 Buddha Bowl mit Pulled Chicken

68 Kartoffelgratin

69 Ratatouille-Galette

70 Gebackene Eier auf Spiralgemüse

71 Zitronen-Parmesan-Hähnchen mit Zucchininudeln

72 Birnenspiralen auf Schokopudding

73 Obstteller mit Zitronen-Honig-Dressing

74 Apfeltarte

75 Kuchen mit Apfelspiralen



Einführung

Thermomix® macht die Zubereitung von Speisen einfach und der Thermomix® Gemüse Styler macht deine Gerichte beeindruckend – und beeindruckend einfach.

Ab jetzt setzt du neue Maßstäbe und kreierst neue Looks. Der Thermomix® Gemüse Styler schneidet, raspelt und erzeugt Spiralen präzise und effizient und sorgt so für überzeugende Ergebnisse. Jetzt kannst du viele verschiedene Zutaten schneiden, reiben, in Spiralen schneiden und ganz easy und superschnell wird aus Obst, Gemüse & Co. ein echter Augenschmaus. Kreiere abwechslungsreiche Salate, leckere Desserts und eine große Auswahl an süßen und herzhaften Gerichten.

Dieses Handbuch gibt dir eine praktische Anleitung für die richtige Verwendung und den täglichen Gebrauch des Thermomix® Gemüse Stylers sowie tolle Tipps für professionelle Ergebnisse.

Wir haben hier eine Auswahl an Rezepten für dich zusammengestellt und auf Cookidoo® findest du eine wachsende Sammlung von Rezepten, die dir dabei helfen, ganz viel Abwechslung auf den Tisch zu bringen. Der Thermomix® Gemüse Styler ist zeitsparend, effizient, vielseitig, einfach zu bedienen und präsentiert die Gerichte in einem Wunsch-Look. Gemüse oder Obst – kreiere täglich frische Mahlzeiten, die beeindruckend und so auch noch besser schmecken! Das Auge isst eben mit!

Bring mehr
Leben auf deinen
Teller!

Noch mehr Funktionalität für deinen Thermomix®

Der Thermomix® Gemüse Styler ist die perfekte Ergänzung zu deinem Thermomix®, um Zutaten zu schneiden, zu reiben und in Spiralen zu schneiden. So kannst du mit beeindruckenden Ergebnissen auftrumpfen und die Zubereitungszeit ganz einfach reduzieren. Der Thermomix® Gemüse Styler erleichtert die Zubereitung von Speisen durch seine überzeugende Funktionalität:

- **4-in-1-Wendeschleibe – 4 verschiedene Schnitte mit einer einzigen Scheibe.**
Die Thermomix® Wendeschleibe ist eine einzigartige Scheibe, die 4 verschiedene Arten von Schnitten ermöglicht – dünne Scheiben, dicke Scheiben, dünne Raspel und dicke Raspel. Die Scheibe ist kompakt und kann sicher im Deckel des Thermomix® Gemüse Stylers aufbewahrt werden.
- **Erzielt mühelos und schnell Spiralen in zwei verschiedenen Größen.**
Die Klinge des Thermomix® Spiralschneiders schneidet im Handumdrehen Obst und Gemüse in zwei verschiedene Größen.



- **Erzielt mühelos beeindruckende Ergebnisse mit präzisen Schnitten.**

Die Wendeschleibe des Thermomix® Gemüse Stylers und die Klingen des Thermomix® Spiralschneiders haben eine messerscharfe Schnittkante, mit der du präzise schneiden kannst. Dieser Schnitt verleiht selbst den einfachsten Gerichten wie einem Obstteller oder gedünsteten Möhren das perfekte Aussehen.

- **Der Thermomix® Mixtopf bleibt sauber und einsatzbereit.**

Der Thermomix® Gemüse Styler wurde mit dem Gedanken an müheloses Kochen entwickelt. Der Auffangeinsatz sitzt im Inneren des Thermomix® Mixtopfs, sodass der Mixtopf sauber und einsatzbereit bleibt, wenn der Auffangeinsatz und die Achse entfernt werden.

- **Macht eine gesunde Ernährung einfach und attraktiver.**

Mahlzeiten mit viel Gemüse und Obst sehen dank des Thermomix® Gemüse Stylers richtig toll aus. Berechne ansprechende, frische und gesunde Gerichte zu, die auch deine Liebsten begeistern werden.



- **Spart Zeit in der Küche.**
Der Thermomix® Gemüse Styler ist in seiner Vielseitigkeit perfekt für den täglichen Gebrauch. Er macht das Schneiden und Reiben von Gemüse und Obst schnell und einfach und erspart dir die Zeit und Mühe, die du sonst mit Schneidebrett und Messer verbringen müsstest.

- **Schneidet gleich große Stücke, die gleichmäßig garen.**
Der Thermomix® Gemüse Styler schneidet dein Gemüse in gleich große Stücke und sorgt so für tolle Ergebnisse und gleichmäßiges Garen.

Lerne deinen Thermomix® Gemüse Styler kennen

Der Thermomix® Gemüse Styler besteht aus verschiedenen Teilen: dem Thermomix® Gemüse Styler mit der Wendescheibe und dem Schieber, dem Thermomix® Spiralschneider (Spiralschneider-Basis, Klingen-Gehäuse, 2 Klingen und Spiralschneider-Schieber) sowie den gemeinsamen Teilen von Gemüse Styler und Spiralschneider (Achse, Auffangeinsatz und Reibendeckel).

Die Wendescheibe und die Spiralschneider-Klingen bestehen aus hochwertigem Stahl und jedes Teil wurde von unserem Entwicklungsteam sorgfältig entworfen und getestet, um beste Ergebnisse zu erzielen. Im Folgenden findest du eine Beschreibung der einzelnen Bestandteile des Thermomix® Gemüse Stylers und welche Funktion sie haben.

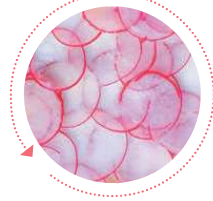


* Teile, die zum Schneiden und Reiben sowie zum Spiralschneiden benötigt werden

Schneiden und Reiben

Seite 1

Seite 2



dicke Scheiben
(Drehung im Uhrzeigersinn)

dünne Scheiben
(Drehung gegen den Uhrzeigersinn)



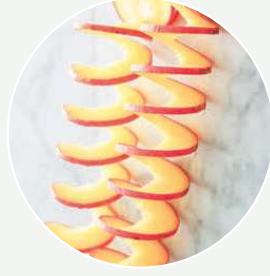
dicke Raspel
(Drehung im Uhrzeigersinn)

dünne Raspel
(Drehung gegen den Uhrzeigersinn)

Spiralschneiden

Klinge 1

Klinge 2



breite Spiralen
(ähnlich wie Tagliatelle)



dünne Spiralen
(ähnlich wie Spaghetti)

Thermomix® **Gemüse Styler**

Mit dem Thermomix® Gemüse Styler zauberst du wunderbare Gerichte. Er schneidet und reibt mühelos eine Vielzahl von Gemüse- und Obstsorten in verschiedenen Stärken, um deine Rezepte optisch aufzuwerten.



Was die Wendescheibe leisten kann

2 Seiten,
4 Schnitt-
varianten

Seite

1

ist mit **Scheibenformen** (dick und dünn) markiert und hat ein **dunkles Mittelstück**.



Ein 4-in-1-Zubehör, einfach zu benutzen. Verwende den Rechtslauf, um dicke Scheiben von Tomaten und Zucchini für die Ratatouille-Galette (siehe S. 69) oder dick geraspelte Möhren für die Buddha Bowl mit Pulled Chicken (siehe S. 67) zu erhalten. Mit dem Linkslauf  erhältst du dünn geschnittenen Kohl für einen Coleslaw (siehe S. 66) oder dünn geriebene Möhren für einen Möhrensalat (siehe S. 64) – eine Scheibe für vier verschiedene Schnitte, die deine Kochkünste bereichern.

dicke Scheiben



dünne Scheiben



dicke Raspel



dünne Raspel



Seite

2

ist mit Streifen markiert, die eine **Reibe** darstellen (dick und dünn), und hat ein **helles Mittelstück**.



Lege die Wendescheibe auf die Achse, sodass die gewünschte Seite nach oben zeigt. Folge der Anleitung (siehe S. 16) zum Einsetzen und freu dich auf eine mühelose Zubereitung von kreativen Gerichten.

Los geht's: Verwendung des Thermomix® Gemüse Stylers mit Wendescheibe

Der Thermomix® Gemüse Styler bereitet deine Zutaten quasi auf Knopfdruck für dich zu. Er ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen – darauf kannst du dich verlassen.

Zusammenbau

1 Stelle vor der Verwendung des Thermomix® Gemüse Stylers sicher, dass der Mixtopf richtig in das Thermomix® TM6 oder TM5 Grundgerät eingesetzt und leer ist.



2 Setze die Achse auf das Thermomix® Mixmesser im Mixtopf und vergewissere dich, dass sie richtig platziert ist. Bringe die Achse in der Mitte des Mixmessers an, sodass die Achse senkrecht steht.



3 Setze den Auffangeinsatz auf die Achse. Die Achse durchdringt das mittlere Loch des Auffangeinsatzes.



4 Halte die Wendescheibe immer am Mittelstück, da die Wendescheibe selbst sehr scharf ist. Setze sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Achse (siehe S. 14–15).



5 Setze den Reibendeckel auf den Auffangeinsatz. Die Verriegelungsarme arretieren den Reibendeckel, wenn der Motor aktiviert wird.



6 Gib die Zutaten in die Öffnung des Reibendeckels.



In Scheiben schneiden oder reiben, dünn oder dick. Einfach loslegen und kreativ sein mit dem Thermomix® Gemüse Styler.

7 Starte den Thermomix® und benutze den Schieber, um die Zutaten vorsichtig durch die Öffnung des Reibendeckels auf die Wendescheibe zu schieben. Es ist kein großer Kraftaufwand nötig.

Los geht's: Verwendung des Thermomix® Gemüse Stylers mit Wendescheibe im Thermomix® TM6 oder TM5

Jetzt, wo du mit dem Thermomix® Gemüse Styler und der Wendescheibe vertraut bist, kannst du mit dem Schneiden und Reiben deiner Lieblingszutaten beginnen. Du wirst feststellen, dass der Thermomix® Gemüse Styler einfach zu bedienen ist, egal ob du einem Guided-Cooking-Rezept folgst oder individuell kochst. Der Thermomix® Gemüse Styler ist sowohl mit dem Thermomix® TM6 als auch mit dem TM5 kompatibel und auf Cookidoo® findest du Rezepte für beide Thermomix® Modelle.

Hier erfährst du, wie du den Thermomix® Gemüse Styler mit Wendescheibe in deinem Gerät verwenden kannst.

Im Thermomix® TM6

Der Thermomix® TM6 hat die passenden Modi für den Thermomix® Gemüse Styler. Du findest die Modi „Schneiden“ und „Reiben“ auf dem Display deines Thermomix® TM6. Wenn du mehr über die Modi erfahren möchtest, tippe einfach auf das Informationssymbol, um den Info-Text zu öffnen.

Bitte beachte: Die Art des Schnitts hängt davon ab, ob die richtige Seite der Wendescheibe nach oben zeigt, und nicht von dem gewählten Modus.



In jedem Modus kannst du wählen, ob du dünne oder dicke Scheiben bzw. Raspel erhalten möchtest. Fülle die Zutat in die Öffnung des Reibendeckels, drehe den Wähler, um eine der Optionen auszuwählen, und der Modus wird gestartet. Drücke die Zutaten mit dem Schieber vorsichtig nach unten und tippe auf den Wähler, um den Modus zu stoppen, wenn du mit dem Schneiden oder Reiben fertig bist. Sollte der Modus automatisch nach 1 Minute stoppen, überprüfe den Auffangeinsatz und leere ihn gegebenenfalls, bevor du fortfährst.

Im Thermomix® TM5



Bitte beachte: Stelle die Zeit immer auf maximal **1 Minute** ein, um ein Überfüllen des Auffangeinsatzes zu vermeiden und verwende immer **Stufe 4**.



Für dicke Scheiben oder dicke Raspel eine maximale Zeit von **1 Minute** einstellen und den Wähler auf **Stufe 4** stellen. Fülle die Zutat in die Öffnung des Reibendeckels und drücke sie mit dem Schieber vorsichtig nach unten. Tippe auf den Wähler, um den Motor zu stoppen, wenn du mit dem Schneiden oder Reiben fertig bist. Überprüfe die Füllmenge im Auffangeinsatz und leere ihn gegebenenfalls, bevor du fortfährst.

Für dünne Scheiben oder dünne Raspel eine maximale Zeit von **1 Minute** einstellen, **Linkslauf** wählen und den Wähler auf **Stufe 4** drehen. Fülle die Zutat in die Öffnung des Reibendeckels und drücke sie mit dem Schieber vorsichtig nach unten. Tippe auf den Wähler, um den Motor zu stoppen, wenn du mit dem Schneiden oder Reiben fertig bist. Überprüfe die Füllmenge im Auffangeinsatz und leere ihn gegebenenfalls, bevor du fortfährst.

Wenn die Zutaten leicht und klein sind, wie z. B. Pilze oder Erdbeeren, oder wenn eine präzise Platzierung der Zutaten erforderlich ist, um genaue Ergebnisse zu erzielen, wie z. B. bei Zwiebelscheiben, stecke die Zutaten zuerst in die Einfüllöffnung, halte sie mit dem Schieber fest und starte dann den Motor. Drücke leicht und konstant nach unten, um gleichmäßige Scheiben oder Raspel zu erhalten.

Um die besten Ergebnisse mit deinem Thermomix® Gemüse Styler zu erzielen, halte dich an die Rezeptschritte. Du findest Rezepte für den Thermomix® Gemüse Styler auf Cookidoo®.

Top-Tipps für das Schneiden und Reiben

Eine große Auswahl an Zutaten kann mit dem Thermomix® Gemüse Styler in Scheiben geschnitten oder gerieben werden – Gemüse, Wurzelgemüse, Obst oder Hartkäse (z. B. Parmesan). So erhältst du schnell, einfach und präzise deinen Pizzabelag, einen Obstteller oder Zutaten für Aufläufe und viele andere Gerichte in gleichmäßigen Scheiben oder Raspeln. Unsere Tipps für den garantierten Erfolg mit dem Thermomix® Gemüse Styler kommen direkt aus unserer Thermomix® Rezeptentwicklung.

Gut zu wissen

Dünn oder dick? Unsere Empfehlungen

- **Um absolut gleichmäßige Scheiben zu erhalten,** führe die Zutaten mit einem konstanten und sanften Druck auf den Schieber durch die Öffnung des Reibendeckels.
- **Rohe Zutaten** können je nach Geschmack dünn oder dick geschnitten werden. Bei einigen harten oder faserigen Zutaten, wie z. B. Rote Bete oder Sellerie, erhältst du ein schöneres Ergebnis, wenn du sie in dünne Scheiben schneidest.

- **Um zu verhindern, dass sie durch das Garen ihre Form verlieren und im Ofen austrocknen,** solltest du die Zutaten, die du zubereiten willst, in dicke Scheiben schneiden oder reiben, es sei denn, du möchtest ein bestimmtes Ergebnis erzielen, wie z. B. Gemüsechips aus dem Backofen. Schneide in diesem Fall das Wurzelgemüse in dünne Scheiben, damit diese im Backofen langsam knusprig werden können.

Tipps für Zutaten

- **Gekochte und gefrorene Zutaten** eignen sich nicht zum Schneiden oder Reiben mit dem Thermomix® Gemüse Styler (mit Ausnahme von gekochter Roter Bete).
- **Um ein perfektes Schnittergebnis zu erzielen,** solltest du beim Kauf deiner Zutaten **Obst und Gemüse in gleichmäßiger Größe auswählen,** das in die Öffnung des Reibendeckels passt.
- **Um kleine Zutaten** wie Pilze oder Erdbeeren **gleichmäßig zu schneiden,** staple die Zutaten in der Öffnung des Reibendeckels und halte sie mit dem Schieber fest, bevor du den Motor startest. Wenn du fertig bist, stoppe den Motor und wiederhole den Vorgang so lange, bis du alle Zutaten fertig geschnitten oder gerieben hast.



Größere Obst- und Gemüsearten, wie z. B. Butternusskürbis, solltest du zerschneiden.

- **Gepökelte Würste**, Salami oder Kabanossi sind gut zum Aufschneiden geeignet. Frische und gekochte Würste sind jedoch zu weich, um perfekte Scheiben zu erhalten.

- **Schneide die Enden von schmalen Zutaten** wie z. B. Selleriestangen, Porree, Frühlingszwiebeln und Möhren ab. Schneide Bohnen auf die gleiche Länge und lege sie in einem Bündel in die Öffnung des Reibendeckels.

- **Manche Zutaten lassen sich sehr gut in Scheiben schneiden, aber nicht reiben** (Blattgemüse, Paprika, Fenchel, Tomaten und die meisten Früchte, mit Ausnahme von Äpfeln).

- **Wähle den schmalen oder breiten Teil der Einfüllöffnung**, je nach Größe deiner Zutaten.

Allzeit bereit

- **Schneide Parmesan in dünne Scheiben** und verwende ihn z. B. in Salaten oder als Garnitur in der Suppe.

- Schneide Gemüse in dicke Scheiben und **friere es für Aufläufe, Suppen oder Eintöpfe ein**.

- **Friere Gemüsereste** von der Wendescheibe, dem Reibendeckel und dem Auffangeinsatz ein, um sie später in Brühen oder Suppen zu verwenden.

- Das **Schneiden oder Reiben in Chargen** sorgt für ein besseres Ergebnis und verhindert, dass der Auffangeinsatz überfüllt wird. Um deine Zeit zu optimieren, wiege alle Zutaten ab, bevor du mit dem Schneiden oder Reiben beginnst. Beachte, dass der Auffangeinsatz etwa 800 g geschnittenes oder geriebenes Obst oder Gemüse fasst.

- Wenn du **verschiedene Arten von Zutaten schneiden und reiben** möchtest, ohne die Wendescheibe mehrmals zu drehen, schneide zuerst alle Zutaten für die eine Seite der Wendescheibe, bevor du sie auf die andere Seite drehst.

- **Für halbmondförmige Scheiben von langem Gemüse** wie Aubergine wähle kleine Größen und schneide sie mit einem Messer der Länge nach in zwei Hälften. Lege die Hälften senkrecht in den breiten Teil der Öffnung des Reibendeckels. Es ist nicht möglich, langes Gemüse im Thermomix® Gemüse Styler der Länge nach zu schneiden.

- **Saftige Zutaten** (z. B. Wassermelone, Melone, Tomaten, Kiwis) eignen sich nur, wenn sie in dicke Scheiben geschnitten werden. Reiben bzw. Schneiden in dünne Scheiben funktioniert nicht gut.

- **Größere Obst- und Gemüsearten**, wie Butternusskürbis, Aubergine oder Sellerie, müssen zunächst z. B. in Spalten geschnitten werden, damit sie in die Öffnung des Reibendeckels passen.

- **Obst und Gemüse** sollten reif sein, sich aber fest anfühlen. Das gilt besonders für weichere Zutaten, z. B. Tomaten (am besten eignen sich Tomaten, die ganz durch die Einfüllöffnung passen), Avocado oder Mango.



Fein geschnittene Radieschen eignen sich perfekt für einen Salat.



Reibe Kartoffeln für Reibekuchen in dünne Raspel.



Dick geriebene Möhren eignen sich ideal für Suppen und Pfannengerichte.



Schneide verschiedene Früchte in dicke Scheiben und bereite z. B. leckere Obstteller zu.

Ein Leitfaden zum Schneiden und Reiben von Zutaten

Der Thermomix® Gemüse Styler schneidet und reibt schnell und einfach eine große Auswahl an Gemüse, Obst und anderen Zutaten für all deine Kreationen. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, wähle immer reifes, aber festes Gemüse und Obst.

GEMÜSE, FRISCH UND KNACKIG

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Aubergine	Der Länge nach halbieren oder vierteln.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken. Für runde Scheiben sind die dünnen, asiatischen Auberginen perfekt.
Rote Bete	Rohe oder gekochte Rote Bete, geschält und ggf. geschnitten. Große Rote Bete halbieren oder vierteln.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Rote Bete in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Rosenkohl	Im Ganzen	Dünne und dicke Scheiben	Rosenkohl in die Einfüllöffnung füllen, bevor der Motor gestartet wird.
Möhre	Im Ganzen, geschält oder geputzt.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Zum Schneiden die Möhren senkrecht in die Einfüllöffnung stellen. Senkrecht nebeneinander können mehrere Möhren gleichzeitig geschnitten werden.
Sellerie/ Knollen- sellerie/ Kohlrabi	Geschält, in Spalten geschnitten, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 28).
Stauden- sellerie	Nur der Stiel	Dünne und dicke Scheiben	4 – 5 Stängel zusammen in die Einfüllöffnung stecken.
Chinakohl	In Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen oder die Blätter zusammengerollt lassen, um sie senkrecht in die Einfüllöffnung zu stellen.	Dicke Scheiben	Die aufgerollten Blätter zum Schneiden senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 28).

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Zucchini	Enden abschneiden, damit die Zucchini auf der Scheibe aufliegt.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Gurke	Enden abschneiden, damit die Gurke auf der Scheibe aufliegt.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Rettich	Im Ganzen oder längsseitig halbiert, um in den breiteren Teil der Einfüllöffnung zu passen, geputzt.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Fenchel	Halbiert oder bei Bedarf in Spalten geschnitten, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dünne und dicke Scheiben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 28).
Bohnen	Enden abschneiden, damit sie alle die gleiche Länge haben.	Dicke Scheiben	Ein kleines Bündel Bohnen in den schmalen Teil der Einfüllöffnung stecken.
Kopfsalat	Den dicksten Teil entfernen. Kleinere Salatherzen halbieren oder in Spalten schneiden. Die Blätter von größeren Salaten, wie Römersalat, aufrollen und Eisbergsalat in Spalten schneiden.	Dicke Scheiben	Senkrecht in die Einfüllöffnung stecken.
Blatt- gemüse z. B. Grünkohl, Wirsing	Den Strunk jeder Spalte entfernen, um Blattstreifen und nicht den geschnittenen Strunk zu erhalten. Die größeren Blätter fest zusammenrollen und den Kern in Spalten schneiden.	Dünne und dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 28).
Porree	Nur der feste und weiße Teil	Dicke Scheiben	Den weißen Teil des Porrees senkrecht in den schmalen oder breiten Teil der Einfüllöffnung stecken. Senkrecht nebeneinander gestellt kann mehr als eine Porreestange auf einmal geschnitten werden.

GEMÜSE, FRISCH UND KNACKIG (Fortsetzung)

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Tomate	Nur feste Tomaten verwenden, die ganz durch den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Radieschen	Im Ganzen	Dünne und dicke Scheiben Dicke Raspel	Wenn die Radieschen zu dick sind, um in den schmalen Teil der Einfüllöffnung zu passen, sollten mehrere davon in den breiten Teil der Einfüllöffnung gesteckt und mit dem Schieber sanft nach unten gedrückt werden. Lange Radieschen sollten senkrecht in den schmalen Teil der Einfüllöffnung gesteckt werden.
Rotkohl	In Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen, und den harten Strunk entfernen.	Dünne und dicke Scheiben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Schalotte	Im Ganzen oder in Hälften	Dünne und dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten oder schmalen Teil der Einfüllöffnung stecken.
Ingwer-wurzel	Zu faserig. Harte Fäden verheddern sich in der Wendescheibe.	Nicht empfohlen	Ingwer im Thermomix® zerkleinern oder von Hand schneiden.
Kürbis	In Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Süß-kartoffel	Geschält oder geputzt, bei Bedarf verkleinert, um in den breiten Teil der Einfüllöffnung zu passen.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Steckrübe	Geschält oder geputzt, in Hälften oder Spalten geschnitten, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Weißkohl	In Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dünne und dicke Scheiben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Pilze	Gleich große Pilze verwenden, die in den schmalen Teil der Einfüllöffnung passen. Den Stiel abschneiden und die Pilze putzen, um Schmutz zu entfernen. Wenn die Pilze zu groß für die schmale Einfüllöffnung sind, mehrere Pilze in der gleichen Position im breiten Teil der Einfüllöffnung stapeln.	Dünne und dicke Scheiben	Mehrere senkrecht gestapelte Pilze seitlich in die Einfüllöffnung geben, bevor der Motor gestartet wird (siehe Abbildung S. 29). Den Schieber ohne Druck verwenden, um die Scheiben dick und gleichmäßig zu schneiden.
Zwiebel	Größere Zwiebeln senkrecht in Hälften oder 3 Spalten schneiden.	Dünne und dicke Scheiben Dicke Raspel	Jede Zwiebelhälfte so senkrecht wie möglich einlegen, um gleichmäßige Scheiben zu erhalten. Thermomix® starten und mit dem Schieber die Zwiebeln leicht herunterdrücken (siehe Abbildung S. 29).
Pak Choi	Kleinen Pak Choi wählen. In Hälften oder Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Pastinake	Im Ganzen, geschält oder geputzt	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Senkrecht in die Einfüllöffnung stecken. Mehrere Pastinaken können zusammen geschnitten und senkrecht nebeneinandergestellt werden.
Paprika	In Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen, Kerne und die weißen Fasern entfernen.	Dicke Scheiben	2 – 3 Spalten gleichzeitig in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken, sodass sie nicht seitlich verrutschen (siehe Abbildung S. 29).
Kartoffel	Halbiert oder kleiner geschnitten, um in die Einfüllöffnung zu passen.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken. Sie können senkrecht oder waagerecht platziert werden.



1



Blattgemüse (z. B. Kohl)

1. Entferne den Strunk, rolle die großen äußeren Blätter fest zusammen und schneide den Kern in Hälften oder Spalten, die in den breiten Teil der Öffnung des Reibendeckels passen.
2. Schneide die Rolle in 2 Hälften und drücke die Blätter fest zusammen, bevor du sie senkrecht in die Öffnung des Reibendeckels steckst. In dünne oder dicke Streifen schneiden.



Knollensellerie

Schneide ihn in Spalten und stecke ihn in den breiten Teil der Öffnung des Reibendeckels. Du kannst die Wendscheibe beliebig verwenden.



Fenchel

Schneide ihn in Spalten oder Hälften, die in den breiten Teil der Öffnung des Reibendeckels passen, und schneide diese dick oder dünn.



Pilze

Fülle die Öffnung des Reibendeckels mit mehreren senkrecht gestapelten Pilzen, bevor du den Motor startest, und benutze den Schieber ohne Druck.



Zwiebeln

Schneide die Zwiebeln in Hälften oder in Spalten und stecke sie senkrecht in den breiten Teil der Öffnung des Reibendeckels für dicke und dünne Scheiben.



Paprika

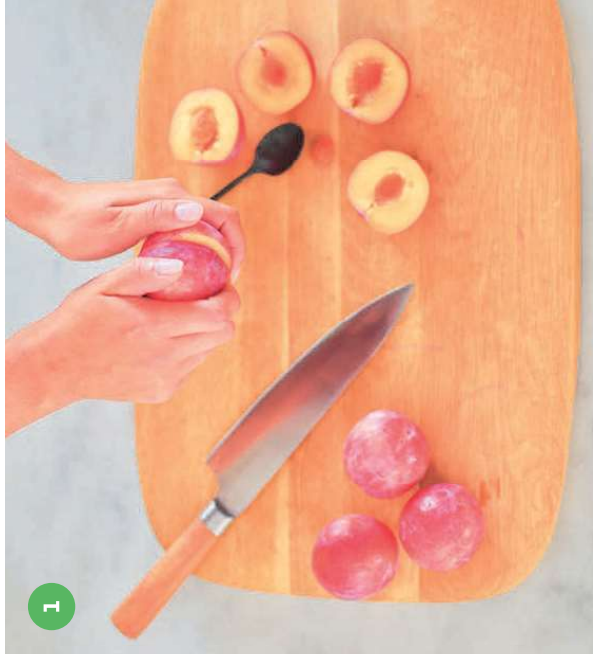
Schneide die Paprika in Spalten, entferne die Kerne und die weißen Fasern und stecke 2 – 3 Spalten gleichzeitig senkrecht in den breiten Teil der Öffnung des Reibendeckels.

FRÜCHTE, REIF, ABER FEST

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps	Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Apfel	Geschält oder ungeschält, in Hälften, Viertel oder Spalten geschnitten. Reif, aber fest.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Äpfel je nach Größe in Hälften, Spalten oder Viertel schneiden, damit sie in die Einfüllöffnung passen. Die Enden der Viertel und Spalten bei Bedarf abschneiden. Für die Halbmondform die Hälften senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung legen oder 2 – 3 Viertel oder Spalten waagrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung legen.	Nektarine	Feste Früchte verwenden, die halbiert oder geviertelt und entsteint wurden. Um den Stein zu entfernen, ein scharfes Messer verwenden und die Nektarinen vom Stiel um den Stein herum einschneiden. Jede Hälfte in entgegengesetzte Richtungen drehen, um sie zu trennen und dann den Stein mit einem Teelöffel entfernen. Wenn der Stein zu fest sitzt, 2 große Scheiben abschneiden, die bis zum Stein reichen (siehe Abbildungen S. 33).	Dicke Scheiben	Für die Halbmondform die Hälften senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken oder 2 – 3 Viertel oder Spalten waagrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Avocado	Geschält, entkernt und der Länge nach halbiert. Nur feste Avocados verwenden.	Dicke Scheiben	Für die Halbmondform die Avocados senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 34).	Orange	Zu groß, um ganz in die Einfüllöffnung zu passen. Halbiert halten die Scheiben nicht gut zusammen. Das beste Ergebnis wird mit festen Orangen erzielt.	In jedem Fall nur dicke Scheiben schneiden.	Beste Ergebnisse werden beim Schneiden mit der Hand erzielt.
Banane	Im Ganzen, geschält, fest, nicht zu reif.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den schmalen Teil der Einfüllöffnung stecken.	Pfirsich	Feste Früchte verwenden. Halbieren oder vierteln und den Stein entfernen. Um den Stein zu entfernen, die Pfirsiche mit einem scharfen Messer vom Stiel um den Stein herum einschneiden. Jede Hälfte in entgegengesetzte Richtungen drehen, um sie zu trennen und dann den Stein mit einem Teelöffel entfernen. Wenn der Stein zu fest sitzt, schneide 2 große Scheiben ab, die bis zum Stein reichen (siehe Abbildungen S. 33).	Dicke Scheiben	Für die Halbmondform die Hälften senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken oder 2 – 3 Viertel oder Spalten waagrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Kiwi	Geschält oder ungeschält, im Ganzen. Reif, aber fest.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.				
Zitrone	Nur kleine Zitronen, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen. Ungeschält, im Ganzen. Die Schale muss fest sein.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.				
Limette	Ungeschält, im Ganzen. Die Schale muss fest sein.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.				
Melone	Geschält, ohne Kerne und in Spalten geschnitten, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dicke Scheiben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.				

FRÜCHTE, REIF, ABER FEST
(Fortsetzung)

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Birne	Feste Früchte verwenden, halbiert oder geviertelt.	Dicke Scheiben Dicke Raspel	Für die Halbmondform die Hälften senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken oder 2 – 3 Viertel oder Spalten waagrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Ananas	Geschält und senkrecht in 4 oder 6 Spalten geschnitten (je ca. 200 g).	Dicke Scheiben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 34).
Pflaume	Feste Früchte verwenden. In 2 Hälften schneiden und den Stein entfernen. Um den Stein zu entfernen, die Pflaumen mit einem scharfen Messer entlang der natürlichen Linie um den Stein herum einschneiden. Jede Hälfte in entgegengesetzte Richtungen drehen, um sie zu trennen und dann den Stein mit einem Teelöffel entfernen. Wenn der Stein zu fest sitzt, 2 große Scheiben abschneiden, die bis zum Stein reichen (siehe Abbildungen S. 33).	Dicke Scheiben	Für die Halbmondform die Hälften senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken oder 2 – 3 Viertel oder Spalten waagrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Erdbeere	Feste Früchte verwenden. Im Ganzen oder halbiert.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den schmalen Teil der Einfüllöffnung oder waagrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken und sanft mit dem Schieber drücken, um ein sauberes Ergebnis zu erzielen.
Wassermelone	Geschält und in Spalten geschnitten, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dicke Scheiben	Eine Spalte senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.



Pflaumen, Nektarinen oder Pfirsiche

1. Um den Stein zu entfernen, schneidest du die Nektarinen, Pflaumen und Pfirsiche mit einem scharfen Messer vom Stiel um den Stein herum ein. Drehe jede Hälfte in entgegengesetzte Richtungen, um sie zu trennen und entferne dann den Stein mit einem Teelöffel.
2. Wenn der Stein zu fest sitzt, schneide 2 große Scheiben ab, die bis zum Stein reichen.
3. Wenn die beiden Hälften klein genug sind, stecke sie zusammen in die Öffnung des Rebedeckels. Schneide den Boden ab, damit sie vollständig auf der Wenderscheibe liegen, bevor du den Motor startest.



WEITERE ZUTATEN

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Schokolade	Sie könnte die Wendscheibe blockieren.	Nicht empfohlen	Verwende stattdessen ein scharfes Messer oder einen Sparschäler, um Späne zu erzeugen.
Eier, hart gekocht	Die Eier bleiben an der Wendscheibe hängen und lassen sich nicht gut schneiden.	Nicht empfohlen	Schneide sie stattdessen mit der Hand.
Hartkäse, wie z. B. Parmesan	Achte darauf, dass der Käse gekühlt ist.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Stelle den Käse senkrecht in den schmalen oder breiten Teil der Öffnung des Reibendeckels.

Wie wäre es mit hauchdünn geschnittenem Parmesan?



Hartkäse

Stelle ihn senkrecht in den schmalen oder breiten Teil der Öffnung des Reibendeckels. Verwende eine beliebige Seite der Wendscheibe.



Ananas

Geschält und senkrecht in 4 oder 6 Spalten geschnitten (je ca. 200 g.). Lege eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Öffnung des Reibendeckels.



Tomaten

Lege ganze Tomaten senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung und drücke den Schieber beim Schneiden nach unten. Achte beim Kauf darauf, dass die Tomaten die richtige Größe haben.

Avocado

Reif, aber fest, geschält, entsteint und der Länge nach halbiert. Stecke sie senkrecht in den breiten Teil der Öffnung des Reibendeckels und schneide sie in dünne oder dicke Scheiben.



Kiwi

Verwende reife, aber feste Kiwis, geschält oder ungeschält, die ganz in den breiten Teil der Öffnung des Reibendeckels passen.

Erdbeeren

Das beste Ergebnis erzielst du mit festen, ganzen und entstielten Erdbeeren.



Thermomix®

Spiralschneider

Mit der Zubereitung von leckeren Gemüse- und Obstspiralen kannst du deine Kreativität noch mehr entfalten. Mit dem Thermomix® Spiralschneider zauberst du in Sekundenschnelle dünne oder breite Gemüsespiralen, z. B. aus Zucchini oder Möhren. Experimentiere mit verschiedenen Zutaten und verleihe deinen Rezepten eine einzigartige Note.

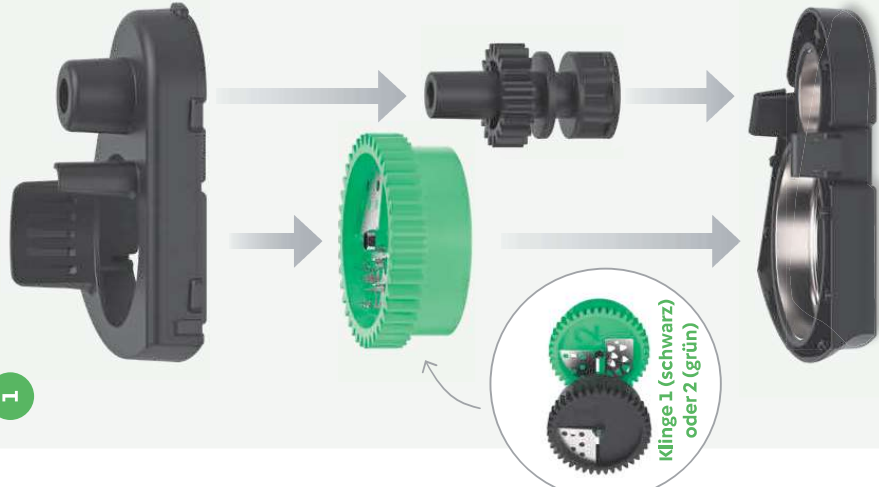


Zusammen- setzen von Klingen- Gehäuse und Basis des Spiral- schneiders

Der Spiralschneider besteht aus mehreren Teilen. Diese sind auf dieser und der folgenden Seite abgebildet und beschrieben.

Nach dem Zusammenbau wird der Spiralschneider passgenau auf dem Auffangeinsatz positioniert, um sicherzustellen, dass sich die Klinge des Spiralschneiders genau unter der Öffnung des Reibendeckels befindet (siehe Abbildung 3 und Bild 5 Seite 43).

1



Zusammensetzen des Klingen-Gehäuses

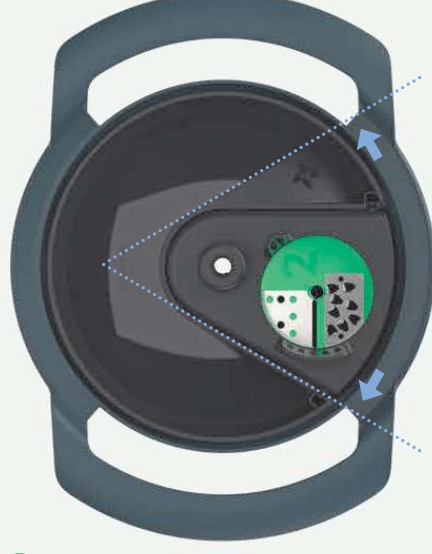
Öffne das Klingen-Gehäuse durch Zusammendrücken der beiden Laschen am Gehäuseboden zum Lösen des Gehäusedeckels. Achte beim Austauschen der Klinge auf die richtige Lage der Klinge im Gehäuseboden. Das Metall sollte nach oben zeigen und die Zähne der Klinge in den Klingen-Antrieb greifen. Verschiebe das Klingen-Gehäuse anschließend. Die Laschen des Gehäusebodens rasten dabei hörbar im Gehäusedeckel ein.

2



Klingen-Gehäuse in die Basis einsetzen
Schiebe das Klingen-Gehäuse bis zum Einrasten in die Basis des Spiralschneiders.

3



Vollständig zusammengesetzter Spiralschneider

Der Spiralschneider kann nun in den Auffangeinsatz eingesetzt werden. Die Basis des Spiralschneiders hat Einkerbungen, sodass sie sicher in den Auffangeinsatz eingesetzt werden kann. Überprüfe die Position durch leichtes Drehen der Basis im Auffangeinsatz. Um nach Gebrauch die Klinge zu wechseln, schiebe das Klingen-Gehäuse aus der Basis des Spiralschneiders und gehe wie auf der vorherigen Seite beschrieben vor.

**Zusammen-
setzen in
2 einfachen
Schritten**

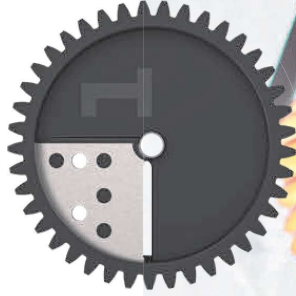
Das können die Klingen des Spiralschneiders leisten

Bevor der Spiralschneider zum Einsatz kommt, setze zuerst die im Rezept erwähnte Klinge ein.

Klinge (schwarz)

1

Die schwarze Klinge 1 ergibt breite Spiralen, die an Tagliatelle erinnern.



Klinge (grün)

2

Die grüne Klinge 2 ergibt dünne Spiralen, die an Spaghetti erinnern.



Los geht's: Verwendung des Thermomix® Spiralschneiders

Der Thermomix® Spiralschneider gibt dir die Möglichkeit, dein Gemüse in Szene zu setzen. Er ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen.

Zusammenbau

1 Stelle vor der Verwendung des Thermomix® Spiralschneiders sicher, dass der Mixtopf richtig in das Thermomix® TM6 oder TM5 Grundgerät eingesetzt und leer ist.



2 Setze die Achse auf das Thermomix® Mixmesser im Mixtopf und vergewissere dich, dass sie richtig platziert ist. Bringe die Achse in der Mitte des Mixmessers an, sodass die Achse senkrecht steht.



3 Setze den Auffangeinsatz auf die Achse. Die Achse durchdringt das mittlere Loch des Auffangeinsatzes.



4 Setze die gewünschte Klinge in das Klingen-Gehäuse ein, verschließe es und schiebe das Klingen-Gehäuse bis zum Einrasten in die Basis des Spiralschneiders.

Die richtige Platzierung des Spiralschneiders und die richtige Positionierung der Zutat auf dem Spiralschneider sind entscheidend, um gute Ergebnisse zu erzielen.



5 Setze den Spiralschneider richtig in den Auffangeinsatz ein. Die Basis des Spiralschneiders hat Einkerbungen, sodass sie sicher in den Auffangeinsatz eingesetzt werden kann. Überprüfe die Position durch leichtes Drehen der Basis im Auffangeinsatz. Durch die richtige Positionierung der Basis des Spiralschneiders im Auffangeinsatz ist sichergestellt, dass sich die Klinge unter der breiten Öffnung des Reibendeckels befindet.



7 Befestige die vorbereitete Zutat am gezackten Teil des Spiralschneider-Schiebers und führe sie in die Öffnung des Reibendeckels ein.



8 Starte den Motor und benutze den Spiralschneider-Schieber, um die Zutaten vorsichtig durch die Öffnung des Reibendeckels auf die Klinge zu schieben. Es ist kein großer Kraftaufwand nötig.



6 Setze den Reibendeckel auf den Auffangeinsatz, sodass sich die breite Öffnung des Reibendeckels über dem Klingen-Gehäuse befindet. Die Verriegelungsarme arretieren den Reibendeckel, wenn der Motor aktiviert wird.

Verwendung des Thermomix® Spiralschneiders zum Schneiden von Spiralen im Thermomix® TM6 oder TM5

Mit dem Thermomix® Spiralschneider kannst du verschiedene Obst- und Gemüsesorten zu dünnen oder breiten Spiralen verarbeiten und so echte Hingucker auf den Teller zaubern. Du wirst feststellen, dass der Spiralschneider sowohl beim Kochen eines Guided-Cooking-Rezepts als auch beim Kochen deiner eigenen Kreationen ganz einfach zu bedienen ist. Der Thermomix® Spiralschneider ist mit dem Thermomix® Gemüse Styler kompatibel und kann sowohl mit dem Thermomix® TM6 als auch mit dem Thermomix® TM5 genutzt werden. Auf Cookidoo® findest du Rezepte für beide Thermomix® Modelle.

Hier erfährst du, wie du den Spiralschneider mit dem jeweiligen Modell verwenden kannst.

Mit dem Thermomix® TM6

Öffne die Modi-Übersicht, um den Spiralschneider-Modus auszuwählen. Weitere Erklärungen findest du, wenn du auf das Informationssymbol auf deinem Thermomix® tippst. **Wichtig: Die Art des Schnittergebnisses hängt von der verwendeten Klinge ab, nicht von dem gewählten Modus.**



Befestige die vorbereitete Zutat am gezackten Teil des Spiralschneider-Schiebers und führe sie in die Öffnung des Reibendeckels ein. Starte den Modus und benutze den Spiralschneider-Schieber, um die Zutaten vorsichtig durch die Öffnung des Reibendeckels auf die Klinge zu schieben. Es ist kein großer Kraftaufwand nötig. Beende den Modus sobald deine Zutaten aufgebraucht sind. Andernfalls wird der Modus nach 30 Sekunden automatisch beendet.

Mit dem Thermomix® TM5



Bitte beachte: Stelle die Zeit immer auf maximal 30 Sekunden ein, um ein Überfüllen des Auffang-einsatzes zu vermeiden und verwende immer Stufe 4.

Ob breit oder dünn, die Breite der Spiralen wird allein durch die gewählte Klinge bestimmt. Beide Klingen werden auf die gleiche Art und Weise eingesetzt. Um zu verhindern, dass die Zutaten im Auffangeinsatz zerdrückt werden oder sich in der Klinge verfangen, stelle die Zeit auf maximal **30 Sekunden ein und verwende immer Stufe 4.**

Es ist wichtig, den Inhalt des Auffang-einsatzes zu überprüfen und ihn gegebenenfalls zu entleeren, bevor fortgefahren wird. Prüfe nach dem Spiralschneiden einer Zutat, ob sich der Rest noch am Spiralschneider-Schieber befindet. Ist dies nicht der Fall, entferne den Rest vorsichtig von der Klinge, bevor du mit der nächsten Zutat fortfährst. Diese Kontrollen verhindern das Blockieren der Klinge und sorgen für optimale Ergebnisse.

Die besten Ergebnisse erzielt du mit Zutaten, die einen runden Querschnitt mit einem Durchmesser von max. 5 cm haben. Wenn die Zutaten dicker als die Klinge des Spiralschneiders sind, müssen sie mit einem Messer oder Sparschäler entsprechend vorbereitet werden. Dadurch wird verhindert, dass die Klinge durch überstehende Zutaten blockiert wird. Befestige die vorbereitete Zutat am gezackten Teil des Spiralschneider-Schiebers und führe sie in die Öffnung des Reibendeckels ein. Starte den Motor und benutze den Spiralschneider-Schieber, um die Zutaten vorsichtig durch die Öffnung des Reibendeckels auf die Klinge zu schieben. Es ist kein großer Kraftaufwand nötig.

Um die besten Ergebnisse mit deinem Thermomix® Spiralschneider zu erzielen, befolge immer die Anweisungen in den Guided-Cooking-Rezepten.

Die besten Tipps für das Schneiden von Spiralen

Hast du Lust, deine Ernährung noch etwas abwechslungsreicher und bunter zu machen? Gemüsespiralen eignen sich besonders gut als Ersatz für lange Nudeln wie Spaghetti oder Tagliatelle in klassischen Pasta-Rezepten – noch nie hat Kaloriensparen so viel Spaß gemacht! Auch als Topping für Kuchen, Tartes und bunte Bowls sorgen Obst- oder Gemüsespiralen für Wow-Effekte.

Gemüse
in seiner
schönsten
Form



Gut zu wissen

Vorbereitung der Zutaten

- **Bereite vor dem Spiralschneiden** deine Zutaten vor: Schäle das Gemüse und Obst bei Bedarf oder bürste es gut ab. Lasse die Schale nach Möglichkeit dran, denn sie enthält viele wichtige Nährstoffe und Vitamine.
- **Die Enden von Gemüse und Obst** sollten so flach wie möglich sein, so halten sie besser am Spiralschneider-Schieber. Je besser die Zutat am Spiralschneider-Schieber befestigt ist, umso gleichmäßiger werden die Ergebnisse. Schneide bei Bedarf ein kleines Stück ab, um das Ende abzufachen.

- **Um gleichmäßige, nudelähnliche Gemüse-spiralen zu erhalten**, sollte der Durchmesser der verwendeten Zutat mindestens 3 cm und maximal 5 cm betragen. Möglichst lange Spiralen erhältst du, wenn die Zutat möglichst senkrecht und mittig am gezackten Teil des Spiralschneider-Schiebers befestigt ist. Größere Zutaten, wie z. B. Butternusskürbis, müssen in Spalten geschnitten werden, damit sie durch die Öffnung des Reibendeckels passen. Friere Gemüsereste ein, um sie später für Suppen oder Brühen zu verwenden.

- **Wenn du lange Zutaten in Spiralen** schneidest, kann es passieren, dass du sehr lange Spiralen erhältst, die sich nicht gut servieren lassen. Diese können, am besten vor dem Garen, durchgeschnitten werden. Zutaten, die länger als 15 cm sind, sollten stets in Stücke von maximal 11 cm Länge geschnitten werden.



Welche Zutaten kann ich zu Spiralen schneiden?

- **Wenn du Gemüse und Obst** zu Spiralen verarbeiten möchtest, sollten sie sich fest anfühlen und frei von Steinen, Kernen und Kerngehäusen sein. Das Fruchtfleisch sollte fest sein, nicht saftig und weich.
- **Um beste Ergebnisse zu erzielen** und zu vermeiden, dass die Zutaten zerdrückt werden oder sich die Spiralen in der Klinge verfangen, sollten die Gemüse- und Obststücke mindestens 3 cm Durchmesser haben und höchstens 11 cm lang sein. Behalte dies beim Einkauf und bei der Zubereitung deiner Zutaten im Hinterkopf, damit du sie entsprechend auswählen und verarbeiten kannst.
- **Für schön angerichtete Gerichte** wählst du Gemüse nach seiner Beschaffenheit, Farbe und seinem Geschmack aus. Geeignete Zutaten für das Schneiden von Spiralen sind z. B. Zucchini, Süßkartoffeln, Rettich, Kartoffeln, Butternusskürbis, Gurken, Pastinaken, Möhren, Rote Bete, Äpfel und Birnen.

Allgemeine Tipps

- **Um ein Blockieren der Klinge zu vermeiden,** achte darauf, dass der Rest der Zutat nach dem Schneiden der Spiralen noch am Schieber befestigt und nicht auf der Klinge liegen geblieben ist. Ist dies nicht der Fall, entferne den Rest vorsichtig von der Klinge, bevor du mit der nächsten Zutat fortfährst.

- **Plane im Voraus** und bewahre die vorbereiteten Gemüsespiralen im Kühlschrank auf. Lege dazu einen luftdichten Glas- oder Plastikbehälter mit angefeuchteten Papiertüchern aus und verschließe ihn. In Spiralen geschnittenes Gemüse hält sich im Kühlschrank bis zu 48 Stunden. Es ist nicht zu empfehlen, geschnittene Äpfel und Birnen aufzubewahren, da sie sich braun verfärben.

- Beim Spiralschneiden von Gemüse und Obst können, je nach Sorte, **Reste** entstehen, die du **nicht wegwerfen, sondern weiterverwenden** solltest, z. B. Rohkost für deinen Lieblingsdip oder in Würfel geschnitten als Zutat für Suppen, Nudel- und Reisgerichte, Salate, Omeletts oder Muffins. Du kannst sie auch zur Herstellung von Gewürzpaste für Gemüsebrühe, Smoothies oder Babybrei verwenden. Bei Aufbewahrung in einem luftdichten Behälter sind sie im Kühlschrank einige Tage haltbar. Äpfel und Birnen beispielsweise kann man in Würfel schneiden und einen Saft damit aufpeppen. Reste von Gurken kann man würfeln und in einem Eiswürfelbehälter einfrieren, um später Trinkwasser zu aromatisieren. Alternativ kannst du Gemüse und Obst, das ungekocht essbar ist, direkt snacken und hast nebenbei etwas für deine Gesundheit getan.

- **Zutaten** wie Äpfel und Birnen, **die schnell braun werden**, sollten erst kurz vor dem Verzehr in Spiralen geschnitten werden. Falls nötig, kannst du sie mit einem Spritzer Zitronensaft beträufeln.



Kreatives Kochen für alle

Vermeide wässrige Saucen

- **Zutaten wie Gurken bestehen im Wesentlichen aus Wasser**, das freigesetzt wird, wenn sie vor dem Servieren zu lange liegen gelassen werden. Hier sind ein paar Tricks, um die Menge des freigesetzten Wassers zu begrenzen:
 - Tupfe das in Spiralen geschnittene Gemüse mit Küchenpapier oder einem sauberen Geschirrtuch ab.
 - Lasse Saucen vollständig einkochen, bevor sie über das Spiralgemüse gegeben werden.
 - Gare die Gemüsenudeln separat und lasse sie gut abtropfen, bevor du sie in die Sauce gibst.

- Nimm die gegarten Spiralen mit einer Zange aus dem Varoma® oder dem Mixtopf, statt sie in eine Schüssel umzufüllen, damit die überschüssige Flüssigkeit im Mixtopf abtropfen kann.
- Wähle kurze Garzeiten für Gemüsenudeln, Kartoffelspiralen können gut gebraten werden. Bei anderen Gemüsesorten ist es besser, sie unter Rühren anzubraten, damit die zarten Streifen nicht anbrennen.

Leitfaden zum Schneiden von Gemüse- und Obstspiralen

Mit dem Thermomix® Spiralschneider kannst du schnell und einfach eine Vielzahl von Obst- und Gemüsesorten in Spiralen schneiden. Wenn du dir bei einer Zutat nicht sicher bist, kannst du in den folgenden Tabellen nachsehen, ob die Zutat in Spiralen geschnitten werden kann oder nicht.

DAS BESTE GEMÜSE FÜR DEN THERMOMIX® SPIRALSCHNEIDER

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Rote Bete	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass sie in die Einfüllöffnung passt.	dünn oder breit	Wähle kleine bis mittelgroße Rote Bete (siehe Abbildung S. 52).
Butternusskürbis	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass er in die Einfüllöffnung passt.	dünn oder breit	Schäle runde Stücke (Ø 5 cm) zurecht, die in die Einfüllöffnung passen.
Möhre	(Ø 3–5 cm, max. 11 cm lang), Enden abgeschnitten, nicht längs halbiert.	dünn oder breit	Gut zu wissen: Aufgrund ihrer Festigkeit kann es passieren, dass breite Möhrenspiralen leichter brechen können (siehe Abbildungen S. 51).
Knollensellerie	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass er in die Einfüllöffnung passt.	dünn	Gut zu wissen: Aufgrund ihrer Festigkeit kann es passieren, dass breite Selleriespiralen leichter brechen können.
Zucchini	(Ø 3–5 cm), Enden abgeschnitten, nicht längs halbiert.	dünn oder breit	Um lange Spiralen zu erhalten, Zucchini nicht längs halbieren, Enden abgeschnitten mit einem Durchmesser von 5 cm (siehe Abbildungen S. 51).
Gurke	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, nicht längs halbiert.	dünn oder breit	Bei der Auswahl der Gurke ist darauf zu achten, dass sie möglichst frisch und fest ist.

Zucchini



Schneide die Zucchini in Stücke, die nicht länger als der Spiralschneiderschieber (ca. 11 cm) sind.



Schneide die beiden Enden der Zucchini ab, um eine möglichst flache Oberfläche zu erhalten.



Verwende Zucchini möglichst mit einem Durchmesser von 3–5 cm oder bereite sie mit einem Messer oder Sparschäler entsprechend vor, damit sie in die Einfüllöffnung passen.



Verwende Zutaten mit einem Durchmesser von max. 5 cm, damit sie in die Einfüllöffnung passen.



Verwende Reste für z. B. Gewürzpaste, Suppen oder Eintöpfe.

Rote Bete

Um mehr Spiralen zu erhalten, wähle kleine bis mittelgroße Rote Bete und schäle diese so, dass sie in die Einfüllöffnung passt.



Gurken



Das Servieren und Portionieren von langen Spiralen kann etwas schwierig sein. Spiralförmige Nudeln vor dem Anrichten mit einer Schere durchschneiden. Du kannst kleinere Stücke schneiden oder einfach ein Bündel Nudeln nehmen und grob schneiden.



Gurken bestehen zu mehr als 95 % aus Wasser. Die Nudeln auf zwei Lagen Küchenpapier legen, mit zwei weiteren Lagen bedecken und leicht andrücken, um die Feuchtigkeit aufzusaugen.

DAS BESTE GEMÜSE FÜR DEN THERMOMIX® SPIRALSCHNEIDER
(Fortsetzung)

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Rettich	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, nicht längs halbiert.	dünn oder breit	Gut zu wissen: Aufgrund ihrer Festigkeit kann es passieren, dass breite Rettichspiralen leichter brechen können.
Kohlrabi	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass er in die Einfüllöffnung passt.	dünn	Schäle die Kohlrabi sorgfältig, damit alle faserigen Teile entfernt sind.
Pastinake	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass sie in die Einfüllöffnung passt.	dünn oder breit	Gut zu wissen: Aufgrund ihrer Festigkeit kann es passieren, dass breite Pastinakenspiralen leichter brechen können.
Kartoffel	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass sie in die Einfüllöffnung passt.	dünn oder breit	Um lange Spiralen zu erhalten, die Kartoffeln nicht längs halbieren, sondern in eine runde Form schälen, die in die Einfüllöffnung passt.
Kürbis	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass er in die Einfüllöffnung passt.	dünn oder breit	Schäle runde Stücke (Ø 5 cm) zurecht, die in die Einfüllöffnung passen.
Steckrübe	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass sie in die Einfüllöffnung passt.	breit	Da es sich um ein sehr hartes Gemüse handelt, kann mit der dünnen Klinge 2 (grün) kein gleichmäßiger Schnitt erzielt werden.
Süßkartoffel	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass sie in die Einfüllöffnung passt.	dünn oder breit	Gut zu wissen: Aufgrund ihrer Festigkeit kann es passieren, dass breite Süßkartoffelspiralen leichter brechen können.

DAS BESTE OBST FÜR DEN THERMOMIX® SPIRALSCHNEIDER

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Apfel	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass er in die Einfüllöffnung passt.	dünn oder breit	Wähle festere und weniger saftige Apfelsorten, z. B. Honeycrisp, Braeburn oder Granny Smith (siehe Abbildung S. 55).
Birne	fest (Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass sie in die Einfüllöffnung passt.	dünn	Wähle festere und weniger saftige Birnensorten. Gut zu wissen: Aufgrund ihrer Festigkeit kann es passieren, dass breite Birnenspiralen leichter brechen können.



Apfel
Aufgrund seiner faserigen Struktur kann es passieren, dass ein dicker Schnitt den Apfel in Stücke bricht und keine gleichmäßigen Spiralen entstehen.

Reinigung der Wendeschleibe und der Spiralschneider-Klingen

Wendeschleibe

Der Schieber rastet am Ende des Reibe- oder Schneidevorgangs ein. So bleibt er an seinem Platz, wenn du den Reibendeckel abnimmst.

Um die Handhabung zu erleichtern, bleibt die Wendeschleibe im Reibendeckel, wenn dieser angehoben wird, sodass die Zutaten im Auffangeinsatz leicht entnommen werden können.

Wenn du mit deinen Zutaten fertig bist, nimmst du einfach Auffangeinsatz und Achse aus dem Mixtopf und das war's. Der Mixtopf ist sauber und für den weiteren Einsatz bereit.

Beachte:
Die Klingen des
Spiralschneiders
sind sehr scharf.
Außer Reichweite
von Kindern
aufbewahren.



Halte die Wendeschleibe immer am Mittelstück fest, damit du die scharfen Kanten nicht berührst.

Zerlegung der Basis des Spiralschneiders



1 Zum Auseinandernehmen des Spiralschneiders Reibendeckel und Spiralschneider-Schieber abnehmen. Die Basis ist dann immer noch am Deckel befestigt. Die Basis durch leichtes Drehen vorsichtig vom Reibendeckel abziehen.



2 Zum Entfernen des Klingen-Gehäuses von der Basis des Spiralschneiders drücke vorsichtig gegen den herausstehenden Klingenantrieb. Öffne das Klingen-Gehäuse, indem du die Laschen am Gehäuseboden zusammendrückst und den Gehäusedeckel entfernst. Nimm die Klinge heraus.

Reinigung der Wendeschleibe und Spiralschneider-Klingen

Fasse die Wendeschleibe immer am Mittelstück und die Klingen des Spiralschneiders am seitlichen Rand an, damit du die scharfen Kanten nicht berührst. Wenn du Obst oder Gemüse mit der Wendeschleibe geschnitten oder gerieben oder mit dem Spiralschneider verarbeitet hast, musst du die Teile nur kurz unter fließendem Wasser reinigen.

Verwende Spülmittel, falls eine intensivere Reinigung erforderlich ist, z. B. wenn Hartkäse in Scheiben geschnitten oder gerieben wurde.

Verwende für die Wendeschleibe eine Spülbürste und reinige sie unter fließendem Wasser, wobei du die scharfen Schneidkanten aussparst.

Der Thermomix® Gemüse Styler ist spülmaschinengeeignet. Lege alle Teile am besten einzeln in das oberste Fach der Spülmaschine. Die Wendeschleibe sowie die Spiralschneider-Klingen können in der Spülmaschine gereinigt werden. Wenn du sie jedoch von Hand reinigst, bleiben die hochwertigen Klingen länger scharf. Lass die Wendeschleibe und die Klingen des Spiralschneiders nicht einweichen, dies trägt zur Langlebigkeit des Materials bei.

Einige Zutaten, die reich an Beta-Carotin sind, wie z. B. Möhren, können sowohl auf dem Stahl als auch auf den Kunststoffteilen des Thermomix® Gemüse Stylers Flecken verursachen. Um diese Flecken wirksam zu entfernen, ohne die Wendeschleibe oder Klingen zu beschädigen, reibst du die verschmutzten Stellen mit einem Wattebausch oder Küchenpapier mit Pflanzenöl ein und wäschst sie anschließend mit Wasser und Spülmittel ab. Achte darauf, dass du die Wendeschleibe dabei immer am Mittelstück und die Klingen immer seitlich anfassst. Verwende kein Bleichmittel, um Teile des Thermomix® Gemüse Stylers zu reinigen.

Cookidoo® Inspirationen für jeden Tag

Mit dem Thermomix® Gemüse
Styler können eine Vielzahl
von Zutaten geschnitten,
gerieben oder in Spiralen
geschnitten werden.

Mit der Wendescheibe lassen sich Gemüse,
Wurzelgemüse, Obst oder Hartkäse (z. B. Parmesan) in
dünne oder dicke Scheiben schneiden und reiben, um
Pizzabeläge, Obstplattens, Gratin und vieles mehr
schnell, einfach und präzise zuzubereiten.

Mit dem Spiralschneider kannst du z. B. aus Zucchini,
Möhren oder Birnen vielfältige Spiralen herstellen.

Mach das Beste aus diesen drei Schnittarten
und verwandle einfache, alltägliche Rezepte in
leckere Gerichte.



Schneiden



Raspeln



Spiralschneiden





Birnen-Gorgonzola-Salat mit Haselnüssen

Schneide Birnen und Salat mit dem Thermomix® Gemüse Styler und beeindrucke deine Gäste mit diesem sättigenden und leckeren Salat. Birne und Gorgonzola sind eine beliebte und klassische Geschmackskombination, die du als Vorspeise oder als leichtes Mittagessen servieren kannst.



Rote-Bete-Carpaccio

Beim Carpaccio werden Lebensmittel hauchdünn aufgeschnitten, um maximalen Geschmack zu erzielen. Hier werden feine Rote-Bete-Scheiben mit geliebter Zucchini und Mozzarella zu einem überraschend einfachen Gericht verarbeitet.





Curly Fries mit Knoblauchsauce

Erlebe den unwiderstehlichen Crunch perfekt spiralförmig geschnittener und goldbraun gebackener Kartoffeln. Ob Knusperfan oder Knoblauchliebhaber, diese Curly Fries schmeicheln den Geschmacksnerven und machen Lust auf mehr.



Kartoffelrösti

Dieses leckere Gericht lässt sich mit dem Thermomix® Gemüse Styler ganz einfach zubereiten. Einfach Kartoffeln reiben und in wenigen Minuten eine leckere Beilage für ein Partybuffet, Abendessen oder Brunch zubereiten.





Möhrensalat

Mit einer Beilage aus fein geriebenen Möhren werden Hauptgerichte bunter und appetitlicher. Mit deinem Lieblingsdressing beträufeln und genießen!



Würzig eingelegte Möhrenspiralen

Selbst eingelegte Möhrenspiralen, kreativ, bunt und auf jeden Fall lecker. Serviere sie als Snack oder als schmackhafte Beilage zu Fleischgerichten, Sandwiches oder Salaten.



Coleslaw

Der Gemüse Styler nimmt dir die Arbeit des Schneidens und Reibens der Zutaten für diesen klassischen Salat ab. In nur wenigen Minuten ist das Gemüse fertig und das in einem Bruchteil der Zeit, die man für das Schneiden und Reiben von Hand benötigt.



Buddha Bowl mit Pulled Chicken

Kreiere im Handumdrehen deine eigenen Buddha Bowls mit deinen Lieblingszutaten. Die Basis bilden Reis und zerkleinertes Hähnchen, aufgepöppt mit Avocado, Tomate und Gurke, die mit dem Gemüse Styler perfekt geschnitten werden. In Kombination mit einer Joghurt-Koriander-Sauce ist es die perfekte Mahlzeit.





Kartoffelgratin

Verliere keine Zeit mit dem Schneiden von Kartoffeln für deine Rezepte! Mit dem Gemüse Styler wählst du einfach aus, ob deine Kartoffeln lieber dünn oder dick geschnitten werden sollen. Das klassische Kartoffelgratin ist noch einfacher zuzubereiten! Die perfekte Wahl, wenn man eine schmackhafte Beilage braucht.



Ratatouille-Galette

Schon beim Anschauen bekommt man Lust auf sie. Das ist die Magie des Gemüse Stylers: Er macht alles noch schöner! Fein geschnittenes Gemüse wird auf einem knusprigen Mürbeteig kreisförmig in wechselnden Farben angeordnet. Diese Galette wird die Gäste an deinem Tisch sicher beeindrucken.





Gebackene Eier auf Gemüsespiralen

Dieses gesunde und kreative Gericht besteht aus spiralförmig geschnittenem Gemüse, um ein farbenfrohes Nest für ein leckeres und nährstoffreiches Eiergericht zu schaffen. Perfekt für den Sonntagsbrunch und so schnell zubereitet mit dem Spiralschneider.



Zitronen-Parmesan-Hähnchen mit Zucchininudeln

Mit diesem Rezept kannst du die Zucchini zur Abwechslung auf andere Art und Weise genießen, und zwar in Form von Nudeln. Dank des Spiralschneiders ist es ganz einfach, ein gewöhnliches Gemüse in eine kreative und appetitliche Form zu verwandeln. Diese Zucchininudeln sind ideal für die alltägliche Küche und eine kohlenhydratarme Alternative zu herkömmlichen Nudeln.





Birnenspiralen auf Schokopudding

Ein einzigartiges und köstliches Dessert! Mit dem Spiralschneider verwandeln wir frische, saftige Birnen in zarte Spiralen, die deinem Dessert ein elegantes Aussehen verleihen. Auf Schokopudding gebettet, bilden diese Birnen eine perfekte Kombination aus fruchtiger Süße und köstlichem Kakao.



Obstplatte mit Zitronen-Honig-Dressing

Frisch, voller Geschmack und in weniger als 15 Minuten zubereitet – dieser Obstteller ist perfekt, z. B. für heiße Sommertage, Picknick oder als erfrischender Pausensnack. Verwende deine Lieblingsfrüchte, um den perfekten Teller für dich und deine Familie zu kreieren.





Apfeltarte

Die klassische Apfeltarte ist jetzt noch einfacher zuzubereiten, denn das Schneiden der Apfelscheiben übernimmt jetzt der Gemüse Styler. An einem kalten Winternachmittag mit Tee oder an einem Frühlingstag mit Eis servieren.



Kuchen mit Apfelspiralen

Kreativität und Geschmack sind die Highlights dieses Rezepts. Dieser Kuchen ist ideal für Gelegenheiten, bei denen du bei Tisch beeindruckt werden willst. Er eignet sich hervorragend, um die spiralförmig geschnittenen Äpfel in Szene zu setzen, und wird sicher zu einem Lieblingsgericht deiner Familie.

Fotografie und Styling

Antonio Forjaz Nascimento, Portugal S. 2, 7
(oben links) 14, 15 22, 28, 29, 33, 34, 35, 60, 61,
61, 66, 67, 68, 69, 72 und 73

Diana Moschitz, Vorwerk International, Umschlag,
S. 7 (unten rechts) 10, 23, 34 (2 unten), 46, 62,
64, 70, 71 und 74

iStock, S. 11 (isoliertes Gemüse)

Premier Picture, Portugal, S. 4, 16, 17, 21, 56, 59

Ana Teixeira (Fotografin), Amede Vicet (Stylist)
und Lucie Herrmann (Handmodel),

Frankreich, Umschlag, S. 6, 10, 11, 12, 36, 40,
41, 42, 43, 47, 48, 49, 51, 52, 55, e 57



Die Bluetooth® Wortmarke und Logos sind
eingetragene Marken der Bluetooth SIG, Inc.

Jede Verwendung dieser Wortmarken und Logos
durch die Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
erfolgt unter Lizenz.

