



CASO®  
DESIGN

# KÜCHENMASCHINE

KM1200 CHEF

COOKBOOK



**SEITE**  
*PAGE*

**INHALT**

*CONTENTS*

10 - 13

SAUCEN

*SAUCES*

14 - 21

TEIG

*DOUGH*

22 - 27

SUPPEN

*SOUPS*

28 - 31

SÜSSES

*SWEETS*

32 - 37

SPECIALS

*SPECIALS*

# VORWORT

## FOREWORD

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Vielen Dank, dass Sie sich für die CASO Küchenmaschine KM1200 Chef entschieden haben. Wir versichern Ihnen, dass Sie damit die richtige Wahl getroffen haben, um eine Vielzahl von leckeren Rezepten schnell und einfach zubereiten zu können.

Die KM1200 Chef ist ein wahrer Alleskönner. Dank dem umfangreichen Zubehör können Sie mit nur einem Gerät ein komplettes Menü zubereiten. Anregungen dafür geben wir Ihnen mit diesem Rezeptbuch.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit!

Bei Fragen zu unserem Gerät können Sie gerne jederzeit unseren Kundenservice kontaktieren. Bitte beachten Sie auch die dem Produkt beigelegte Bedienungsanleitung.

*Dear customer!*

*Thank you for choosing the CASO kitchen machine KM1200 Chef. We assure you that you made the right choice of choosing our device to make a variety of delicious recipes easily and quickly.*

*The KM1200 Chef is a real all-rounder. Thanks to the wide range of attachments you can prepare a whole menu with just one device. With this cookbook we want to give you some suggestions.*

*Have fun experimenting and enjoy your meal!*

*If you have questions concerning our product you can surely contact our customer service at any time. Please consider also the operation manual of the device.*

## ZUBEHÖR

### ATTACHMENTS



Flachrührer *Beater*



Mixer *Blender*



Knethaken *Dough hook*



Multireibe *Multi grater*



Schneebesen *Whisk*



Fleischwolf (optional) *Mincer (optional)*

Fleischwolf Aufsatz  
(separat zu erwerben)

*meat grinder tower  
(acquire separately)*

Antrieb für  
Reib-Aufsatz

*drive for grater*

Deckel (Spritzschutz)  
mit Öffnung

*lid (splash guard) with  
opening*

Rührschüssel  
*mixing bowl*

Antrieb für  
Standmixer-Aufsatz  
*drive for blender  
extension*

Entriegelungshebel  
für Motorgehäuse  
*release lever for motor unit*

Display  
*display*

Drehknopf für  
Geschwindigkeitseinstellung  
*knob for speed adjustment*

# IM DETAIL *IN DETAIL*

Standmixer mit Glasbehälter  
*blender extension / mixing jar*



Reibaufsatz  
Einfüllschacht  
*grater extension  
feeding tube*



Scheiben *drum for slices*    Raspel *drum for rasp*    Julienne grob *julienne coarse*    Julienne fein *julienne fine*



# ZUBEHÖR

## ATTACHMENTS



Flachrührer

Beater

Der Flachrührer bewältigt jede Aufgabe, bei der nicht geschlagen oder geknetet werden muss. Er eignet sich hervorragend zum Zubereiten von Kuchen- und Plätzchenteig, püriert aber auch Gemüse oder Dipsaucen und zaubert aromatisierte Butter oder Teig für Kuchen und Torten. *The beater copes with any task that does not require beating or kneading. It is ideal for preparing cake and cookie dough, but also purees vegetables or dipping sauces and conjures flavored butter or dough for cakes and pies.*



Schneebeesen

Whisk

Hauptaufgabe des Schneebesens ist Luft in die Zutaten zu bringen – beispielsweise in Sahne oder Eiweiß. Beginnen Sie auf der niedrigsten Stufe und steigern Sie die Geschwindigkeit nach und nach. *Main task of the whisk is to get air into the ingredients - for example into cream or egg white. Start at the lowest level and gradually increase the speed step by step.*



Knethaken

Dough hook

Mit dem Knethaken können Sie hervorragende Teige für Brote oder frischen Nudelteig zubereiten. Bevor Sie zu kneten beginnen, können die trockenen Zutaten mit dem Flachrührer gemixt werden, um eine gleichmäßige Verteilung zu erhalten. Danach den Teig mit dem Knethaken bearbeiten. *With the dough hook you can prepare excellent doughs for bread or for fresh pasta dough. Before you start kneading, the dry ingredients can be mixed with the beater to obtain an even distribution. Then work the dough with the dough hook.*

# SAUCEN SAUCES

## MAYONNAISE MAYONNAISE



### ZUTATEN

1 großes Ei  
1 Eigelb  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Dijon-Senf  
100 ml Olivenöl  
100 ml Erdnussöl  
Salz, Pfeffer

### INGREDIENTS

1 large egg  
1 egg yolk  
1 tsp. lemon juice  
1 tsp. Dijon mustard  
100 ml olive oil  
100 ml peanut oil  
salt, pepper

### ZUBEREITUNG PREPARATION

#### STEP 1

Ei, Eigelb, Zitronensaft und Senf in die Rührschüssel geben. Anschließend alles mit dem **Schneebesen**, bei maximaler Umdrehung, schaumig schlagen lassen. *Put the egg, egg yolk, lemon juice and mustard in the mixing bowl. Then mix everything with the whisk at maximum speed, until it is foamy.*

#### STEP 2

Die Öle in einem Messbecher vermengen und dann bei laufendem Motor in die Rührschüssel geben. Zuerst tropfenweise und dann, wenn die Mayonnaise einzudicken beginnt, in einem Strahl. *Mix the oils in a measuring cup and then put them into the mixing bowl while the engine is running. First dropwise, and when the mayonnaise begins to thicken, in a flow.*

#### STEP 3

Wenn das gesamte Öl absorbiert wurde, die Mayonnaise würzen und mit Zitronensaft abschmecken. *When all of the oil has been absorbed, season the mayonnaise and add the the lemon juice.*



## DREIERLEI DIPS

### TRIPLE DIPS



### ZUBEREITUNG PREPARATION

Die Zutaten für den jeweiligen Dip in die Rührschüssel geben und mit dem **Flachrührer** geschmeidig rühren. Falls der Dip zu fest ist, fügen Sie etwas Milch hinzu. Mit frischem Brot, Kartoffeln, Nachos oder Gemüse servieren.

*Put the ingredients for the particular dip into the mixing bowl and stir with the beater until smooth. If the dip is too firm, add some milk. Serve with fresh bread, potatoes, nachos or vegetables.*

### ZUTATEN

#### KRÄUTERDIP

250 g Frischkäse  
200 g Crème fraîche  
2 TL. italienische Kräuter  
Salz, Pfeffer

#### KNOBLAUCH DIP

250 g Quark  
200 g Crème fraîche  
1 Knoblauchzehe  
2 Tomaten  
etwas Schnittlauch  
Salz, Pfeffer

#### PESTO-ROSSO-DIP

200 g Frischkäse  
100 g Pesto Rosso  
3 EL Natur Joghurt  
2 Spritzer Zitrone  
Salz, Pfeffer  
eine Prise Zucker

### INGREDIENTS

#### HERBED DIP

250 g cream cheese  
200 g crème fraîche  
2 tsp. italian herbs  
salt, pepper

#### GARLIC DIP

250 g curd  
200 g crème fraîche  
1 clove of garlic  
2 tomatoes  
some chives  
salt, pepper

#### PESTO-ROSSO-DIP

200 g cream cheese  
100 g Pesto Rosso  
3 tbsp. plain yogurt  
2 splashes of lemon juice  
salt, pepper  
a pinch of sugar

# TEIG DOUGH



## ZUTATEN

200 g Mehl  
100 g Hartweizen  
3 Eier

## INGREDIENTS

200 g flour  
100 g durum wheat  
3 eggs

## ZUBEREITUNG

## PREPARATION

### STEP 1

Die Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem **Knehtaken** kneten lassen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. *Put the ingredients into the mixing bowl and use the dough hook to get a smooth dough.*

### STEP 2

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig aus der Schüssel herausnehmen und kurz durchkneten. Anschließend mithilfe eines Nudelholzes sehr dünn ausrollen. Die Teigfladen vorsichtig zusammenrollen und ca. 1 cm dicke Streifen abschneiden.

*Sprinkle the work surface with some flour. Remove the dough from the bowl and knead briefly. Then roll it out very thinly using a rolling pin. Carefully roll up the dough and cut off strips about 1 cm thick.*

### STEP 3

Einen Topf mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Die Nudeln ca. 5 bis 8 Min. kochen, abgießen und mit einer beliebigen Sauce servieren (z.B. Pesto). *Fill a pot with water and some salt and bring it to boil. Cook the tagliatelle for 5-8 min, drain, and serve with a sauce of your choice (eg. pesto).*

## BANDNUDELN

## TAGLIATELLE



## HAUSGEMACHTE PIZZA

HOMEMADE PIZZA



### ZUTATEN

300 ml lauwarmes Wasser  
1 EL Olivenöl  
1 TL Zucker  
500 g Mehl  
1 Pk. Trockenhefe  
1 TL Salz

### INGREDIENTS

300 ml lukewarm water  
1 tbsp. olive oil  
1 tsp. sugar  
500 g flour  
1 pk. dry yeast  
1 tsp. salt

Belag nach Wahl (Tomatensauce, Käse, Schinken, Gemüse, Thunfisch, Pizzagewürz etc.)

toppings of choice  
(tomato sauce, cheese, ham, vegetables, tuna, pizza seasoning, etc.)

### ZUBEREITUNG

PREPARATION

#### STEP 1

Hefe, Zucker und Wasser in ein Gefäß geben, umrühren und ca. 5 Min. ruhen lassen. *Put the yeast, sugar and water into a container, stir well and let it rest for about 5 min.*

#### STEP 2

Mehl, Olivenöl und Hefemischung in die Rührschüssel geben und mit dem **Kneithaken** ca. 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschließend den Teig an einem warmen Ort für 30 Min. zugedeckt gehen lassen. *Put the flour, olive oil and the yeast mixture into the mixing bowl and use the dough hook to get a smooth dough. Let it mix for ca. 5 min. Then put the covered dough in a warm place for 30 minutes.*

#### STEP 3

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig aus der Schüssel herausnehmen und kurz durchkneten. Anschließend mithilfe eines Nudelholzes ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Tomatensauce verteilen und mit dem Belag nach Wahl belegen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft ca. 18 Min. backen. *Sprinkle the worktop with some flour. Take the dough out of the bowl and shortly knead it. With a rolling pin, roll out the dough and place it on a baking sheet lined with parchment paper. Spread the tomato sauce and layer it with the toppings. Bake it in the preheated oven at 160 °C (convection) for ca. 18 min.*

## HERZHAFTE PFANNEKUCHEN

SAVORY PANCAKES



### ZUTATEN

3 Eier  
140 g Mehl  
125 ml Milch  
1 Paprika  
½ Bund Lauchzwiebeln  
125 g Champignons

½ Knoblauchzehe, gehackt  
3 EL frische Kräuter oder eine Kräutermischung verwenden  
2 EL Schmand  
etwas geriebener Käse  
Salz, Pfeffer

### INGREDIENTS

3 eggs  
140 g flour  
125 ml milk  
1 bell pepper  
½ bunch of spring onions  
125g mushrooms

½ clove of garlic  
3 tbsp. fresh herbs or use a herbal mixture  
2 tbsp. sour cream  
some grated cheese  
salt, pepper

#### STEP 1

Eier, Mehl, Milch und eine Prise Salz in die Rührschüssel geben, mit dem **Schneebeesen** zu einem glatten Teig verrühren und 5 Min. ruhen lassen. *Put the eggs, flour, milk and a pinch of salt into the mixing bowl and use the whisk to get a smooth dough. Let it rest for 5 min.*

#### STEP 2

Inzwischen das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und ca. 5 Min. köcheln lassen. *Meanwhile clean the vegetables and cut it into bite-sized pieces. Cook it in a pan with some oil for about 5 min.*

#### STEP 3

Schmand hinzugeben, umrühren und mit Salz, Pfeffer sowie den Kräutern abschmecken. *Add the sour cream, stir it and season with salt, pepper and herbs to taste.*

#### STEP 4

In einer Pfanne nach und nach etwas Pfannkuchenteig einfüllen, um dünne Pfannkuchen zu backen. Jeweils etwas Gemüse auf eine Hälfte geben, mit Käse bestreuen, zuklappen und warten bis der Käse geschmolzen ist. Den Pfannkuchen zwischendurch wenden. *Gradually add some pancake batter into a pan to bake thin pancakes. Add one vegetable at a time, sprinkle with cheese, fold and wait until the cheese has melted. Turn the pancake in between.*



## BUTTERTEIG



### BUTTER DOUGH

#### ZUTATEN

230 g weiche Butter  
150 g Puderzucker  
2 Eigelb  
1 TL Vanilleextrakt  
300 g Mehl

#### INGREDIENTS

230 g soft butter  
150 g powdered sugar  
2 egg yolks  
1 tsp. vanilla extract  
300g flour

#### ZUBEREITUNG

#### PREPARATION

##### STEP 1

Die Butter und den Puderzucker mit dem **Flachrührer** aufschlagen, bis diese sahnig und gut vermengt sind. Eigelb und Vanille hinzufügen und kurz mischen. Anschließend das Mehl durchsieben und mit dem **Knethaken** vermengen bis der Teig sich verbindet. *Beat the butter and the powdered sugar with the beater until it is creamy and well mixed. Add the egg yolk and vanilla and mix briefly. Then sift the flour and mix everything with the dough hook until the dough forms.*

##### STEP 2

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 2 Stunden abkühlen lassen. *Wrap the dough with cling film and leave to cool for at least 2 hours.*

##### STEP 3

Bei 175 °C für ca. 7-10 Min. backen lassen.

*Bake at 175 °C for about 7-10 minutes.*

## SPRITZGEBÄCK

### SPRITZ BISCUITS



#### ZUTATEN

500 g Mehl  
250 g Zucker  
230 g Margarine  
2 Eier  
2 Pk. Vanillezucker  
½ Pk. Backpulver  
125 g gemahlene Haselnüsse  
eine Prise Salz

#### INGREDIENTS

500 g flour  
250 g sugar  
230 g margarine  
2 eggs  
2 pk. vanilla sugar  
½ pk. baking powder  
125 g ground hazelnuts  
a pinch of salt

#### ZUBEREITUNG

#### PREPARATION

##### STEP 1

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem **Flachrührer** auf hoher Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig für 1 Std. zum Ruhen in den Kühlschrank stellen. *Put all the ingredients into the mixing bowl and mix with the beater on high speed until a smooth dough forms. Put it in the fridge for an hour to let it rest.*

##### STEP 2

Den Spritzgebäckaufsatz für den Fleischwolf verwenden und den Teig nach und nach einfüllen. Das Spritzgebäck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen für ca. 10 bis 12 Min. bei 180 °C Umluft backen. *Use the attachment for spritz biscuits for the mincer and fill in the dough little by little. Put the spritz biscuits on a baking sheet lined with parchment paper and bake them in a preheated oven for ca. 10-12 min. at 180 °C convection.*

##### STEP 3

Nach Bedarf verzieren, z.B. mit Zuckerguss oder Schokolade. *Decorate them to your liking, eg. with sugar glaze or chocolate.*



# BISKUITKUCHEN GRUNDREZEPT

BASIC SPONGE CAKE



## ZUBEREITUNG

PREPARATION

### STEP 1

Eiweiß in die Rührschüssel geben und mit dem **Schneebeesen** auf höchster Stufe steif schlagen. Anschließend vorsichtig in eine andere Schüssel umfüllen und die Rührschüssel sowie den **Schneebeesen** reinigen. *Put the egg whites into the mixing bowl and beat them on the highest speed level with the whisk until stiff peaks. Carefully fill the egg whites into another bowl and clean the mixing bowl and the whisk.*

### STEP 2

Eigelb, Wasser und Zucker in die saubere Rührschüssel geben und mit dem **Schneebeesen** auf höchster Stufe schaumig rühren. *Put the egg yolks, water and sugar into the clean mixing bowl and beat on the highest speed level with the whisk until foamy.*

## ZUTATEN

4 Eier, getrennt  
4 EL warmes Wasser  
175 g Zucker  
1 Prise Salz  
75 g Mehl  
75 g Speisestärke  
½ TL Backpulver

## INGREDIENTS

4 eggs, separated  
4 tbsp. warm water  
175 g sugar  
1 pinch of salt  
75 g flour  
75 g corn starch  
½ tsp. baking powder

### STEP 3

Mehl, Salz, Speisestärke und Backpulver in einer separaten Schüssel mit einem Löffel vermengen und bei geringster Stufe nach und nach zum Teig hinzugeben. *Mix the flour, salt, corn starch and baking powder in a separate bowl by using a spoon. Gradually add to the dough at the lowest speed level.*

### STEP 4

Dann das Eiweiß nach und nach zum Teig hinzugeben und bei geringster Stufe vorsichtig einrühren bis alles gut vermischt ist. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform (Ø 26 cm) einfüllen und im vorgeheizten Ofen für ca. 20 bis 30 Min. bei 175 °C backen. Vor dem Herausnehmen mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen fertig ist. *Gradually add the egg whites to the dough at the lowest speed level until well combined. Fill the dough into a baking pan (Ø 26 cm) lined with parchment paper and bake in a preheated oven for ca. 20-30 min. at 175 °C. Use a wooden stick to check whether the cake is ready before taking it out of the oven.*

# MARMORKUCHEN

MARBLE CAKE



## ZUBEREITUNG

PREPARATION

### STEP 1

Die weiche Butter in die Rührschüssel geben und mit dem **Flachrührer** geschmeidig werden lassen. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben. Wenn die Masse gebunden ist, die Eier einzeln dazu geben. *Place the soft butter in the mixing bowl and use the beater until it softens. Gradually add sugar, vanilla sugar and salt. When the batter is formed, add the eggs separately.*

### STEP 2

Mehl und Backpulver vermengen und nach und nach Milch hinzugeben.  $\frac{3}{4}$  des Teigs in eine Kuchenform geben. Den restlichen Teig mit Kakao und Zucker vermischen und etwas Milch dazugeben. Den dunklen Teig auf den Hellen geben und mit einer Gabel spiralförmig unterheben. Den Kuchen bei 180 °C ca. 60 Min. backen lassen. *Mix the flour and baking powder and gradually add the milk. Fill  $\frac{3}{4}$  of the dough into a cake mold. Mix the remaining dough with cocoa powder and sugar and add some milk. Place the dark dough on the light dough and fold it in spirally using a fork. Bake the cake at 180 °C for about 60 minutes.*

## ZUTATEN

300 g weiche Butter  
270 g Zucker  
1 Pk. Vanillezucker  
eine Prise Salz  
5 Eier  
375 g Mehl  
½ TL Backpulver  
3 EL Milch  
20 g Kakaopulver  
20 g Zucker

## INGREDIENTS

300 g soft butter  
270 g sugar  
1 pk. vanilla sugar  
1 pinch of salt  
5 eggs  
375 g flour  
½ tsp. baking powder  
3 tbsp. milk  
20 g cocoa powder  
20 g sugar

# SUPPEN

# SOUPS



## ZUTATEN

5 EL Butter  
1 Zwiebel, gehackt  
1 Stange Lauch, in Scheiben  
700 ml Hühnerbrühe  
700 g Brokkoli, geschnitten  
100 g Milch  
3 EL Mehl  
Salz, Pfeffer

## INGREDIENTS

5 tbsp. butter  
1 onion, chopped  
1 stick of leek, sliced  
700 ml chicken broth  
700 g broccoli, cut  
100 g milk  
3 tbsp. flour  
salt, pepper

## BROKKOLICREMESUPPE

BROCCOLI CREAM SOUP



## ZUBEREITUNG

## PREPARATION

### STEP 1

Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Lauch darin anbraten. Anschließend den Brokkoli in einem Wasserbad kochen bis dieser weich ist. *Heat the butter in a saucepan. Fry the onion and the leek in it. Then boil the broccoli in a water bath until it is soft.*

### STEP 2

Die Hälfte der Zutaten und 350 ml Hühnerbrühe in den **Mixer** geben. Alles gut durchmischen. Anschließend die andere Hälfte der Zutaten in den **Mixer** geben und den Vorgang wiederholen. *Add half of the ingredients and 350 ml chicken broth into the blender and mix everything thoroughly. Then pour the other half of the ingredients into the blender and repeat the process.*

### STEP 3

Die Suppe in einen großen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Zuletzt die Milch hinzufügen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. *Put the soup into a large saucepan and bring to boil. Finally, add the milk and season with salt and pepper.*

# TOMATENSUPPE

TOMATO SOUP



## ZUTATEN

1 Dose stückige Tomaten  
1 Paprika  
½ Zwiebel  
1 TL Gemüsebrühe  
½ TL Thymian  
etwas frischen Ingwer  
4 getrocknete Tomaten in Öl  
etwas heißes Wasser  
Salz, Pfeffer

## INGREDIENTS

1 can of diced tomatoes  
1 bell pepper  
½ onion  
1 tsp. instant vegetable stock  
½ tsp. thyme  
some fresh ginger  
4 dried tomatoes in oil  
some hot water  
salt, pepper

## ZUBEREITUNG PREPARATION

### STEP 1

Paprika entkernen und klein schneiden. Ingwer schälen und ebenfalls kleinschneiden. *Deseed the bell pepper and cut into pieces. Peel the ginger and also cut it into pieces.*

### TIPP

Lässt sich auch als Nudelsauce verwenden. *Can also be used as a pasta sauce.*

### STEP 2

Alle Zutaten in den **Mixer** einfüllen und gut durchmischen. In einen Topf füllen, aufkochen lassen und 10-15 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

*Put all the ingredients into the blender and blend well. Fill it into a saucepan, bring to a boil and let it simmer on medium high heat for 10-15 minutes.*



# KARTOFFELSUPPE

POTATO SOUP



## ZUTATEN

1 Zwiebel, halbiert  
1 EL Butter  
500 g Kartoffeln  
(gekocht und gewürfelt)  
2 Stiele Staudensellerie, Scheiben  
1 Stange Lauch, Ringe  
2 Möhren, Scheiben  
2 TL gekörnte Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
ca. 100 ml Flüssigkeit  
(Wasser, Milch oder Sahne)

## INGREDIENTS

1 onion, halved  
1 tbsp. butter  
500 g potatoes  
(boiled and diced)  
2 stalks stamens, slices  
1 stick leeks, rings  
2 carrots, slices  
2 tsp. gritted vegetable stock  
salt, pepper  
about 100 ml of liquid  
(water, milk or cream)

## ZUBEREITUNG PREPARATION

### STEP 1

Das Gemüse schälen und schneiden.  
*Peel the vegetables and cut them.*

### STEP 2

Alle Zutaten nach und nach in den **Mixer** einfüllen und gut durchmischen.

Zwischendurch immer mal wieder etwas Suppe in einen Kochtopf abschütten, sodass die Masse im **Mixer** nicht zu viel wird. Anschließend die fertige Suppe für 10 Min. auf mittlerer Hitze köcheln lassen. *Add all the ingredients gradually into the blender and mix thoroughly. From time to time pour some of the mixture into a cooking pot, so that the blender is not overloaded. Then simmer over medium heat for 10 minutes.*





## SPARGELCREMESUPPE

ASPARAGUS CREAM SOUP



### ZUTATEN

2 Schalotten, halbiert  
800 g weißer Spargel  
(in Stücken)  
1 Würfel Geflügelbrühe  
0,7 l Wasser  
200 ml Sahne

### INGREDIENTS

2 shallots, halved  
800 g white asparagus  
(in pieces)  
1 cubes poultry broth  
0.7 l water  
200 ml cream

### ZUBEREITUNG

PREPARATION

#### STEP 1

Den Spargel schälen, schneiden und kochen. Anschließend die Schalotten halbieren und alle Zutaten in den **Mixer** geben. *Peel the asparagus, cut and cook them. Then cut the shallots in half and put all the ingredients into the blender.*

#### STEP 2

Die Suppe in einen Topf füllen, kurz aufkochen und anschließend für 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. *Pour the soup into a saucepan, briefly bring to a boil and simmer for 10 minutes over medium heat.*

## KÜRBISCREMESUPPE

PUMPKIN CREAM SOUP



### ZUTATEN

800 g Kürbis, geschnitten  
100 g Kartoffeln, geschnitten  
50 g Zwiebeln, halbiert  
50 g Stangensellerie, geschnitten  
½ Würfel Hühnerbrühe  
800 ml Wasser  
Salz, Pfeffer

### INGREDIENTS

800 g pumpkin, cut  
100 g potatoes, cut  
50 g onion, halved  
50 g of celery stalks, cut  
½ dice chicken broth  
800 ml water  
salt, pepper



### ZUBEREITUNG

PREPARATION

#### STEP 1

Das Gemüse schälen und schneiden. *Peel the vegetables and cut them.*

#### STEP 2

Alle Zutaten nach und nach in den **Mixer** einfüllen und gut durchmischen.

Zwischendurch immer mal wieder etwas Suppe in einen Kochtopf abschütten, sodass die Masse im Mixer nicht zu viel wird. Anschließend die fertige Suppe für 10-15 Min. auf mittlerer Hitze köcheln lassen. *Add all the ingredients gradually into the blender and mix thoroughly. From time to time pour some of the mixture into a cooking pot, so that the blender is not overloaded. Then simmer over medium heat for 10-15 minutes.*

# SÜSSES SWEETS

## CRÈME BRULÉE

### CRÈME BRULÉE



#### ZUTATEN

4 Eigelb  
2 EL Zucker  
1 TL Bourbon Vanille  
400 ml Sahne  
80 g Zucker

#### INGREDIENTS

4 egg yolks  
2 tbsp. of sugar  
1 tsp. Bourbon vanilla  
400 ml cream  
80 g sugar

#### ZUBEREITUNG PREPARATION

##### STEP 1

Den Backofen auf 150 °C vorheizen.

*Preheat the oven to 150 °C.*

##### STEP 2

Eigelb, Zucker und Vanille in die Rührschüssel geben. Mit dem **Schneebesen** 1 Minute lang verrühren. Nach 30 Sekunden die Sahne durch die Öffnung im Deckel **hinzufügen**. *Place the egg yolk, sugar and vanilla into the mixing bowl. Stir with the whisk for 1 minute. Add the cream through the opening in the lid after 30 seconds.*

##### STEP 3

Die Masse in kleine Schalen gießen. Eine ofenfeste Form mit etwas heißem Wasser füllen, die Schalen hineinstellen und im Backofen für ca. 50-60 Min. garen lassen. Anschließend abkühlen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und 2 Min. unter einem sehr heißen Grill oder mit einem Flambierbrenner karamellisieren.

*Pour the batter into small bowls. Fill an oven-proof mold with a little hot water, place the bowls into it and bake in the oven for about 50-60 minutes. Allow to cool and then put them in the fridge. Sprinkle with sugar before serving and caramelize for 2 minutes under a very hot grill or using a flambé burner.*

# ERDBEERCREME

## STRAWBERRY CREAM



### ZUBEREITUNG PREPARATION

#### STEP 1

Sahne in die Rührschüssel geben und mit dem **Schneebeesen** auf höchster Stufe steif schlagen. Anschließend vorsichtig in eine andere Schüssel umfüllen und die Rührschüssel sowie den Schneebeesen reinigen.

*Put the cream into the mixing bowl and beat it on the highest speed level with the whisk attachment until stiff peaks. Carefully fill the cream into another bowl and clean the mixing bowl and the whisk attachment.*

#### STEP 2

Mascarpone, Zitronensaft, Puderzucker, Vanillezucker und Quark in die Rührschüssel geben und mit dem **Flachrührer** auf höchster Stufe cremig rühren. Die Sahne vorsichtig auf niedrigster Stufe einrühren. Die Creme auf vier Dessertschalen verteilen.

*Add the mascarpone, lemon juice, powdered sugar, vanilla sugar and curd into the mixing bowl and stir with the beater on the highest level until creamy. Carefully stir in the cream at the lowest level. Spread the cream on four dessert dishes.*

### ZUTATEN

250 g Mascarpone  
2 EL Zitronensaft  
80 g Puderzucker  
1 Pk. Vanillezucker  
250 g Magerquark  
350 g Sahne  
150 g Erdbeeren  
100 g weiße Schokolade

### INGREDIENTS

250 g mascarpone  
2 tbsp. lemon juice  
80 g powdered sugar  
1 pk. vanilla sugar  
250 g curd  
350 g cream  
150 g strawberries  
100 g white chocolate

#### STEP 3

Erdbeeren putzen und vom Strunk entfernen. In den Behälter des **Mixers** geben und fein pürieren. Die pürierten Erdbeeren auf die Creme geben, Schokolade raspeln und darüber streuen. Gekühlt servieren.

*Clean the strawberries and remove the stems. Put them into the container of the blender and blend them finely. Spread on the cream, grate the chocolate and sprinkle over it. Serve chilled.*



# MOUSSE AU CHOCOLAT

## MOUSSE AU CHOCOLAT



### ZUTATEN

200 g dunkle Schokolade  
3 Eier getrennt  
200 ml Sahne  
40 g Zucker  
50 g Butter  
2 EL heißes Wasser

### INGREDIENTS

200 g dark chocolate  
3 eggs, separated  
200 ml cream  
40 g sugar  
50 g butter  
2 tbsp. hot water

### ZUBEREITUNG PREPARATION

#### STEP 1

Eiweiß in die Rührschüssel geben und mit dem **Schneebeesen** auf höchster Stufe steif schlagen. Anschließend vorsichtig in eine andere Schüssel umfüllen und die Rührschüssel sowie den **Schneebeesen** reinigen. Mit der Sahne ebenfalls so verfahren. Put the egg whites into the mixing bowl and beat them on the highest speed level with the whisk until stiff peaks. Carefully fill the egg whites into another bowl and clean the mixing bowl and the whisk. Repeat the same steps for the cream.

#### STEP 2

Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eigelb und Wasser in die saubere Rührschüssel geben und auf höchster Stufe mit dem **Schneebeesen** schaumig rühren. Anschließend den Zucker hinzugeben und weiter schlagen bis die Masse hell und cremig ist. Melt the butter and chocolate over a water bath. Put the egg yolks and the water into the clean mixing bowl and beat on the highest speed level with the whisk until foamy. Add the sugar and continue to whisk until the batter is light and creamy.

#### STEP 3

Die abgekühlte, geschmolzene Schokoladenbutter-Masse hinzugeben und auf geringer Stufe mit dem **Flachrührer** verrühren. Anschließend Sahne und Eischnee vorsichtig mit einem Gummispatel unterheben. Add the cooled, melted chocolate butter mixture and stir at low speed with the beater. Then carefully fold in cream and egg whites with a rubber spatula.

#### STEP 4

Die Mousse für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit Schokostreuseln servieren. Put the mousse into the fridge for at least 2 hours. Serve with chocolate sprinkles.

# SPECIALS

# SPECIALS



## GUACAMOLE

GUACAMOLE



### ZUTATEN

1 rote Zwiebel, halbiert  
1 Knoblauchzehe, halbiert  
3 Avocados  
Saft einer halben Limette  
1 TL Tabasco  
Salz, Pfeffer

### INGREDIENTS

1 red onion, halved  
1 clove of garlic, halved  
3 avocados  
juice of half a lime  
1 tsp. tabasco  
salt, pepper

### ZUBEREITUNG

PREPARATION

#### STEP 1

Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Stücke schneiden. Anschließend die Schale und den Kern der Avocados entfernen und in vier Stücke teilen.

*Cut the onion and garlic into small pieces. Then remove the peel and the core of the avocados and divide them into four pieces.*

#### STEP 2

Die Avocados mit dem Limettensaft in den **Mixer** geben und kurz pürieren (alternativ die Avocados mit einer Gabel zerdrücken und Limettensaft hinzugeben). Die Creme aus dem **Mixer** nehmen und in die Rührschüssel geben. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem **Flachrührer** vermengen und mit Gewürzen abschmecken. *Put the avocados and the lime juice into the **blender** and briefly blend it (alternatively, mash the avocados with a fork and add lime juice). Remove the cream from the **blender** and place in a bowl. Then mix the onions and garlic with the **beater** and season with spices.*



## ZUTATEN

4 Möhren  
2 Zucchini  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Rosmarin, gehackt  
50 g Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## INGREDIENTS

4 carrots  
2 zucchinis  
1 onion  
1 clove of garlic  
1 tsp. chopped rosemary  
50 g cream  
salt, pepper, nutmeg

# WARMER GEMÜSESALAT

WARM VEGETABLE SALAD



## ZUBEREITUNG

### PREPARATION

### STEP 1

Möhren und Zucchini putzen und die Enden abschneiden. Zwiebel schälen. Reibtrommel für große Julienne verwenden und das Gemüse nacheinander in die **Multireibe** einfüllen.

*Clean the carrots and the zucchinis and cut off the ends. Peel the onion. Use the drum for large julienne and fill in the vegetables one after another into the **multi grater**.*

### STEP 2

Das Gemüse mit 50 ml Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze erwärmen. Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Rosmarin zum Gemüse geben. Einige Minuten bissfest garen, dabei gelegentlich umrühren.

*Put the vegetables into a pot with 50 ml water and cook at low temperature. Peel the garlic and finely chop it. Add the garlic and the rosemary to the vegetables and cook it for several minutes until it is al dente, stirring occasionally.*

### STEP 3

Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Perfekt zu Salzkartoffeln und Lachs oder als Vorspeise.

*Stir in the cream and add salt, pepper and nutmeg to taste. Serve with salt potatoes and salmon or as an appetizer.*

# FRUCHT-SMOOTHIE

FRUIT-SMOOTHIE



## ZUTATEN

200 g Erdbeeren  
1 geschälter Apfel  
1 Banane  
150 ml Orangensaft

## INGREDIENTS

200 g strawberries  
1 peeled apple  
1 banana  
150 ml orange juice

## ZUBEREITUNG

### PREPARATION

### STEP 1

Alle Zutaten in den **Mixer** einfüllen und gut durchmischen.

*Put all the ingredients into the **blender** and blend well.*

### STEP 2

In ein Glas umfüllen und direkt genießen.

*Fill into a glass and enjoy immediately.*

# ITALIENISCHER NUDELSALAT

ITALIAN NOODLE SALAD



## ZUBEREITUNG

PREPARATION

### STEP 1

Die Nudeln kochen und abkühlen lassen. Anschließend die Tomaten halbieren. *Cook the noodles and leave to cool. Then halve the tomatoes.*

### STEP 2

Basilikumblätter, 20 g der Pinienkerne, Knoblauch, Salz, 20 g Parmesankäse und Olivenöl in den **Mixer** geben und pürieren.

*Then put the basil leaves, 20 g of the pine nuts, garlic clove, salt, 20 g of the Parmesan cheese and the olive oil into the blender and blend it.*

### STEP 3

Nudeln, Cocktailtomaten und das entstandene Pesto in eine Schüssel geben. Anschließend den Salat vermengen und den restlichen Parmesan sowie die Pinienkerne untermischen. *Put the noodles, the cherry tomatoes and the blended pesto into a bowl. Then fold in the lettuce and the remaining Parmesan and the pine nuts.*

## ZUTATEN

300 g gekochte Nudeln  
250 g Cocktailtomaten  
Salat nach Bedarf  
(z.B. Rucola oder Feldsalat)  
20 Basilikumblätter  
40 g Pinienkerne  
1 Knoblauchzehe  
eine Prise Salz  
50 g Parmesankäse  
3-4 EL Olivenöl

## INGREDIENTS

300 g cooked noodles  
250 g cherry tomatoes  
Salad as required  
(e.g. rucola or field salad)  
20 basil leaves  
40 g of pine nuts  
1 clove of garlic  
a pinch of salt  
50 g of Parmesan cheese  
3-4 tbsp. olive oil



# AMERIKANISCHE PFANNEKUCHEN

AMERICAN PANCAKES



## ZUTATEN

200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 großes Ei  
1 Pk. Vanillezucker  
eine Prise Salz  
Ahornsirup  
Erdbeeren, Blaubeeren  
Puderzucker  
250 ml Milch

## INGREDIENTS

200 g flour  
1 tsp. baking powder  
1 large egg  
1 pk. vanilla sugar  
a pinch of salt  
maple syrup  
strawberries, blueberries  
powdered sugar  
250 ml milk

## ZUBEREITUNG

PREPARATION

### STEP 1

Ei, Vanillezucker und Salz in die Rührschüssel geben und kurz mit dem **Flachrührer** durchrühren lassen. Anschließend Mehl und Backpulver vermengen, zusammen mit der Milch nach und nach in die Rührschüssel geben und gut durchrühren. *Add the egg, vanilla sugar and salt to the mixing bowl and stir briefly with the beater. Then mix the flour and the baking powder and gradually add them together with the milk to the mixing bowl and stir well.*

### STEP 2

Eine Pfanne kurz mit Butter erhitzen und kleine Pfannkuchen braten. Anschließend mit Ahornsirup, Obst und Puderzucker servieren. *Heat a pan briefly with butter and fry small pancakes. Then serve them with maple syrup, fruits and powdered sugar.*

**CASO**<sup>®</sup>  
DESIGN

# KÜCHENMASCHINE KM1200 CHEF

Braukmann GmbH  
Raiffeisenstraße 9  
D-59757 Arnsberg

Fon +49 (0) 2932.547 66 0  
Fax +49 (0) 2932.547 66 77  
info@caso-design.de

[www.caso-design.com](http://www.caso-design.com)

