

Züspa - 23.9. – 2.10.2010 / Halle 5, Stand D01
Olma - 7.10. – 17.10.2010 / Halle 2.0, Stand 2.0.32

Live!
Cooking Chef

Wettbewerb

Gewinnen Sie eine Kenwood Cooking Chef!


COOKING CHEF



Immer bereit zum Kneten, Mischen,
Hacken, Mixen und jetzt auch **Kochen.**

Beantworten Sie folgende Frage richtig und gewinnen Sie eine
Kenwood Cooking Chef im Wert von CHF 2100.–

KENWOOD
CREATE MORE

Welche neue Technologie erlaubt ein energieeffizientes Kochen mit der Cooking Chef? 103811

Mikrowellen Induktionskochen Steamerfunktion ja nein

Frau Herr Name _____ Vorname _____

Beruf _____ E-Mail _____

Strasse/Nr. _____ Telefon _____ / _____ - _____ - _____

PLZ/Ort _____ Geburtstag _____ . _____ . 19 _____

Bitte füllen Sie den Talon in Grossbuchstaben aus und verwenden Sie einen schwarzen oder blauen Kugelschreiber.
Einsendeschluss: 22. Oktober 2010. Zur Teilnahme senden Sie diesen Talon an IN-Media AG, Postfach 10, CH-7013 Domat/Ems.
Oder Sie gehen auf die Internetseite www.in-online.ch. Dort finden Sie viele weitere Informationen.

Teilnahmebedingungen: Mindestalter 16 Jahre. Der Wettbewerb ist an keinen Kauf gebunden. Mitarbeitende der IN-Media AG sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Verlosung findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner/Innen werden persönlich benachrichtigt. Mit der Teilnahme an diesem Wettbewerb erklären Sie sich damit einverstanden, dass Ihre Daten zu Marketingzwecken an Dritte weitergegeben und von diesen genutzt werden können. Dieses Einverständnis kann jederzeit widerrufen werden durch eine schriftliche Erklärung an IN-Media AG, Via Zups 2, 7013 Domat/Ems oder via E-Mail an optout@in-media.ch.



in-online.ch

Herbstzeit - Risottozeit



ZAUBERN SIE DEN HERBST AUF DEN TISCH!

Reis stellt für mehr als die Hälfte der Erdbevölkerung das Hauptnahrungsmittel dar. Dieser Umstand macht es zu einer der wichtigsten Nutzpflanzen überhaupt. Es werden derzeit ungefähr 8000 Reissorten auf der Welt kultiviert.

Anbau von Nassreis

Durch Zucht und natürliche Selektion wurde aus der im Trockenen wachsenden Reispflanze eine Wasserpflanze gezüchtet. Die natürliche Überflutung der Felder hält Unkräuter und Schädlinge von der Reispflanze fern.

80 % der gesamten Welternte werden auf diese Weise erzeugt. Pro Kilogramm Reis werden bis zu 5000 Liter fliessendes Wasser benötigt. Im Tiefland kann Nassreisanbau zu einem sinkenden Grundwasserspiegel führen, wenn die Bewässerung über Brunnen erfolgt.

Trockenreis hat ein ausgeprägteres Aroma

Je nach Region und dem dortigen Ökosystem kann die Reispflanze auf weitere Arten angebaut werden. Trockenreis wird vor allem im Gebirge mit hoher Luftfeuchtigkeit oder in Gebieten mit wenig Niederschlag angebaut. Da der Unkrautwuchs nicht mit der Hilfe von Wasser gehemmt werden kann, ist diese Art des Anbaus wesentlich aufwändiger. Trockenreis ist daher teurer, verfügt aber über ein ausgeprägteres Aroma als herkömmlicher Reis.

Reis ist bekömmlich

Reis belastet den Körper nicht, versorgt ihn jedoch mit lebenswichtigen Vitaminen und Mineralien, die unter anderem Herz und

Kreislauf entlasten und den Stoffwechsel anregen. Für an Zöliakie leidende Personen eignet sich Reis hervorragend als Mahlzeit, denn er ist glutenfrei.

Es gibt kaum eine Zutat, die nicht mit Reis harmonieren würde. Ob mit Pilzen, Meeresfrüchten, Gemüse, Safran, Fisch oder Fleisch, Ihrer Fantasie werden keine Grenzen gesetzt.

Risotto

Das berühmte aus Norditalien, genauer gesagt aus Mailand, stammende Reisgericht ist sehr vielseitig und lässt der eigenen Fantasie jede Menge Spielraum. Die meisten Mailänder Restaurants hüten ihre eigenen Risottorezepte wie ein grosses Geheimnis und präsentieren ihren verwöhnten Gästen Risottos in den verschiedensten Variationen und Geschmacksrichtungen. Sehr bedeutend ist dabei die Konsistenz. Ein gutes Risotto muss sämig und cremig zart sein, die Körner sollten aber noch Biss haben.

Bevorzugte Reissorten für die Zubereitung von Risotto sind Arborio, Vialone und Carnaroli. Sie gehören zu der Kategorie Rundkornreis und werden in der Poebene Italiens angebaut. Durch den besonders hohen Stärkegehalt, die Amylose, erhält das Risottogericht seinen typisch sämigen und zarten Charakter.



Steinpilz Risotto für 4-6 Personen:

- 360 g Rundkornreis
- 25 g getrocknete Steinpilze
- 30 ml geklärte Butter
- 2 Schalotten
- 50 ml trockener Weisswein
- 650 ml Bouillon
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze in lauwarmem Wasser mindestens 1/2 Std. einweichen. Die gehackten Schalotten zusammen mit den abgetropften Pilzen in der Butter weich dünsten. Den Reis zugeben und 2 Minuten glasig dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und köcheln lassen, bis der Reis den Wein aufgesogen hat. Dann mit der Bouillon aufgiessen und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Das Pilzwasser nach und nach zugliessen (ohne Bodensatz). Verleiht dem Risotto einen noch intensiveren Pilzgeschmack.

Als Variation können Sie die Steinpilze durch verschiedene Gemüsesorten, Fisch oder Meeresfrüchte, andere Pilze oder Gewürze ersetzen.



Kenwood Cooking Chef und Kochen mit Induktion...

bedeutet schnelles, sparsames und absolut sicheres Zubereiten und Kochen von Speisen aller Art. Die Hitze wird durch ein elektromagnetisches Feld mittels Induktionsgenerator im Gehäuseboden erzeugt. Kochen mit der Kenwood Cooking Chef - hohe Effizienz und Energieeinsparung.

Die Cooking Chef besticht durch den 1500 Watt Motor, die 1100 Watt Induktionskochplatte inklusive exakter Temperatureinstellung von 20°C bis 140°C, mit der 6,7 Liter Kochschüssel, 8 Geschwindigkeits- und 3 Rührintervallstufen und vielem mehr...

