

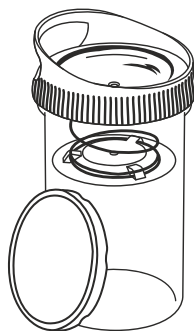
BROWIN

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
EN USER MANUAL

DE BENUTZERHANDBUCH
FR MANUEL D'UTILISATION



No 313700



No 313701

PL - SZYNKOWAR SZKLANY

Cieszymy się, że w Twoje ręce trafił ten o praktyczny szynkownik, który pomoże Ci w wzbogaceniu domowego menu o zdrowe, bo parzone w idealnych warunkach i pyszne potrawy. Z szynkownikiem przygotowujesz szynkę i inne zdrowe wędliny, pasty i paszety, także w wersji wege. A w naszym szynkowniku szklanym możesz je przechowywać w lodówce. W przypadku jednoczesnego przygotowywania różnych potraw w kilku szklanych szynkownikach, z łatwością rozróżnisz zawartość każdego z nich. Łatwo też taki szynkownik umyjesz. Możesz go także wykorzystywać w kuchni jako dodatkowy pojemnik. Nadaje się do recyklingu.

Sposób użytkowania:

Dokładne zapoznanie się z podanymi zaleceniami pozwoli Ci właściwie korzystać z szynkownika i w pełni cieszyć uzyskanymi efektami kulinarnymi.

Wsad - maksymalny: 0,4-0,45 kg, minimalny: ok. 0,2 kg.

Przed pierwszym użyciem szynkownik umyj i wysusź.

- Przygotowany wg przepisu wsad umieścić ciasno w naczyniu szynkownika (a) - bezpośrednio lub z wykorzystaniem specjalnego woreczka.
- Płytkę dociskową (b) ze sprężyną (c) umieścić na wsadzie w naczyniu szynkownika, dociśnij zakładając zakrętkę (d).
- Szynkownik umieścić w garnku z wodą - tak, aby jego poziom był powyżej wsadu, a jednocześnie aby woda nie dostawała się do środka naczynia. **Zalecana maksymalna temperatura wody w garnku to 85°C.**
- W otworze zakrętki umieścić termometr i wcisnąć go do oporu (w wersji Duo termometr jest elementem zestawu).
- Po uzyskaniu wewnątrz wsadu odpowiedniej temperatury lub po zadany czasie parzenia szynkownik wyjmij i pozostaw np. na blacie, by się schłodził. Następnie umieścić szynkownik w lodówce na ok. 6 godzin.

UWAGA: Podczas parzenia dno garnka wyłóż ręcznikiem kuchannym z tkaniny lub użyj podkładki, tak jak w przypadku standardowej pasteryzacji stoików. Po wyjęciu szynkownika umieść najlepiej na drewnianej desce, plastikowej podkładce czy ręczniku do naczyń - i pozostaw do czasu, aż wystygnie.

Dodatkowe wskazówki:

- By wsad mięsny stał się odpowiednio aromatyczny i wyrazisty w smaku, możesz mięso najpierw zapiekować na moku lub na sucho, albo tylko doprawić je ulubionymi przyprawami.
- Wsad, zwłaszcza taki o mniej zwartej konsystencji, możesz umieścić dodatkowo w woreczku do szynkowników - ułatwi to wyjęcie wsadu z naczynia oraz pozwoli na zachowanie galantiny wewnątrz potrawy.
- Przygotowując potrawy w szynkowniku (a nie jak typową „stoikówkę”), możesz używając termometru na bieżąco kontrolować temperaturę podczas parzenia.

Jeśli przygotowaną porcję chcesz zachować na później, po zdjęciu szynkownikowej zakrętki załóż metalową zakrętkę do przechowywania i wstaw pojemnik do lodówki. Przy większej liczbie porcji możesz stołczyć wygodnie ustawiać jeden na drugim.

Zasady bezpieczeństwa: Produkt jest przeznaczony do wyrobu domowych potraw parzonych, nie do użytku komercyjnego. Używanie go niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione. Podczas procesu parzenia przestrzegaj zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego, zachowaj ostrożność i chroń skórę przed parzeniem - używaj rękawic ochronnych.

Przepisy

Piers drobiowa z żurawiną i chili

Składniki: piers drobiowa (450 g), żurawina suszona (ok. 1 łyżki), przyprawy (po 1/3 łyżeczki papryki wędzonej,

czosnku niedźwiedziego, czosnku granulowanego, pieprzu czarnego mielonego, chili w grysie), żelatyna spożywcza (1/3 łyżeczki), sól (7 g).

Przygotowanie: Piers dokładnie umyj, następnie zmiel lub pokrój na niewielkie kawałeczki. Dodaj przyprawy, żelatynę oraz przepłukaną wrzątkiem żurawinę i wszystko dokładnie wyrób z niewielką ilością zimnej wody (2-3 łyżki). Tak przygotowaną masę włóż do szynkownika. Naczynie zamknij i umieść w jego pokrywie termometr. Szynkownik włóż do garnka z wodą - tak, aby każdy wsad był pod poziomem wody. Ustaw minimalne grzanie, a kiedy mięso w środku osiągnie temperaturę 72°C, zakończ parzenie. Zamknięty szynkownik pozostaw do wystygnięcia, a następnie umieść go w lodówce. Kiedy wsad będzie odpowiednio schłodzony, wyjmij go z szynkownika - i gotowe.

Vege potrawka na kanapki - na 2 szklane szynkowniki,

Składniki: groch tuszany (3/4 szklanki), soczewica (3/4 szklanki), wtopszczyzna mrożona (opakowanie ok. 450 g), mąka pszeniana (1/2 szklanki), mąka ziemniaczana (1/3 szklanki), olej (2 łyżki), pestki słonecznika lub dyni (1/2 szklanki), papryka wędzona (1 łyżeczka), czosnek (2 ząbki), papryka chili (szczypta do smaku), pieprz i sól (do smaku), inne przyprawy (opcjonalnie), woda (5-6 szklanek)

Przygotowanie: Soczewicę i groch namocz w 2 szklankach wody (przez ok. 1 h). Następnie dodaj 3 szklanki wody, wtopszczyznę, pestki, nieco soli i pieprzu. Gotuj pod przykryciem do miękkości. Po zredukowaniu wody, jeśli składniki będą jeszcze zbyt twarde, dolej szklankę wody. Catość powinna się gotować ok. 1 h, a woda powinna odparować. Następnie dodaj przecięsnięty przez praskę czosnek, olej i catość zblenduj, dosypując powoli mąkę. Możesz zmiksować tak, by otrzymać gładką masę, ale polecamy zostawić grubsze kawałki. Dopraw do smaku solą, pieprzem, papryką oraz chili, możesz też dodać inne ulubione przyprawy. Konsystencja powinna być gęsta (taka, by nie spadała z łyżki). Po wyrobieniu włóż wsad do szynkowników (najlepiej używając woreczków). Szynkownik włóż do garnka z wodą - tak, aby każdy wsad był pod poziomem wody. Ustaw minimalne grzanie i parz do czasu, aż temperatura wewnątrz wsadu osiągnie 70°C. Po zakończeniu parzenia zamknij szynkowniki i odstaw, by wystygły, a następnie umieść je na noc w lodówce. Odpowiednio schłodzony wsad wyjmij z szynkownika /-ów. Potrawkę możesz kroić i serwować z pieczywem.

Porada: jeśli wsad nie będzie miał odpowiednio zwartej konsystencji (np. przy przygotowywaniu potrawek bezmięsnych), warto użyć jełt suszonych albo woreczków. Ułatwi to później wyjmowanie wsadu i zachowanie go w zwartej formie.

EN - GLASS PRESSURE HAM COOKER

We are delighted that you have got your hands on this practical pressure ham cooker, which will help you enrich your home menu with dishes that are not only delicious but also healthy thanks to being steamed under ideal conditions and delicious. With the pressure ham cooker you will prepare ham and other healthy charcuterie, spreads and pates, also in vegetarian versions. Our glass pressure ham cooker allows you to store them in the fridge. If you prepare different dishes in several glass pressure ham cookers at the same time, you can easily distinguish the contents of each of them. It is also easy to clean such a pressure ham cooker. You can also use it in the kitchen as an additional container. It is recyclable.

How to use:

Familiarising yourself thoroughly with the recommendations below will enable using the pressure ham cooker properly and fully enjoy the products made using it.

Input - maximum: 0.4-0.45 kg, minimum: about 0.2 kg.

Wash and dry the pressure ham cooker before using it for the first time.

- Place the input prepared according to the recipe tightly in the pressure ham cooker (a) - either directly or using a special pouch.
- Place the pressure plate (b) with the spring (c) on the input in the cooker container and tighten by putting on the lid (d).
- Place the pressure ham cooker in a pot with water so that its level is above the content but it does not get inside the container. **The recommended maximum water temperature in the pot is 85°C.**
- Place a thermometer in the opening of the lid and push it in as far as it will go (in the Duo version, the thermometer is included in the kit).
- Once the correct internal temperature of the input has been reached or after the set steaming time, remove the ham cooker and leave it on the countertop, for example, to cool down. Next, leave the pressure ham cooker in a refrigerator for about 6 hours.

PLEASE NOTE: When steaming, line the bottom of the pot with a cloth kitchen towel or use a pad, as you would for standard jar pasteurisation. Once removed, place the pressure ham cooker preferably on a wooden board, plastic pad or dish towel - and leave it to cool down.

Additional tips:

- To make the meat input sufficiently aromatic and flavourful, you can wet or dry cure the meat first, or just season it with your favourite herbs and spices.
- You can additionally place the input, especially one with a less firm texture, into a pouch for use in pressure ham cookers - this will make it easier to remove the batch from the container and preserve the galantine inside the dish.
- When preparing food in a pressure ham cooker (rather than as a typical 'jar meat'), you can use a thermometer to keep track of the temperature during the steaming process.

If you want to save the prepared portion for later, put on a metal storage lid after removing the cooker lid and place the container in the fridge. When you make more portions, you can conveniently stack the jars on top of one another.

Safety principles: The product is intended for making home steamed food, not for commercial use. It is forbidden to use it in a manner inconsistent with its intended use. Observe fire safety rules during the steaming process.

Be careful and protect your skin against burns - use protective gloves.

Recipes

Poultry breast with cranberries and chilli

Ingredients: poultry breast (450 g), dried cranberry (about 1 tbsp), spices (1/3 tsp each of smoked paprika, bear garlic, granulated garlic, ground black pepper, chilli in grits), food gelatine (1/3 tsp), salt (7 g).

Preparation: Wash the breast thoroughly, then mince it or cut it into small pieces. Add the seasoning, gelatine and cranberries rinsed in boiling water and mix everything thoroughly with a little cold water (2-3 tbsp). Put the mix thus prepared into the pressure ham cooker. Close the container and place a thermometer in its lid. Put the pressure ham cooker into a pot with water - so that each input is under water level. Set the heat to minimum and when the meat inside reaches 72°C, finish steaming. Leave the sealed pressure ham cooker to cool down and then place it in the fridge. When the batch is sufficiently chilled, remove it from the pressure ham cooker - and you're done.

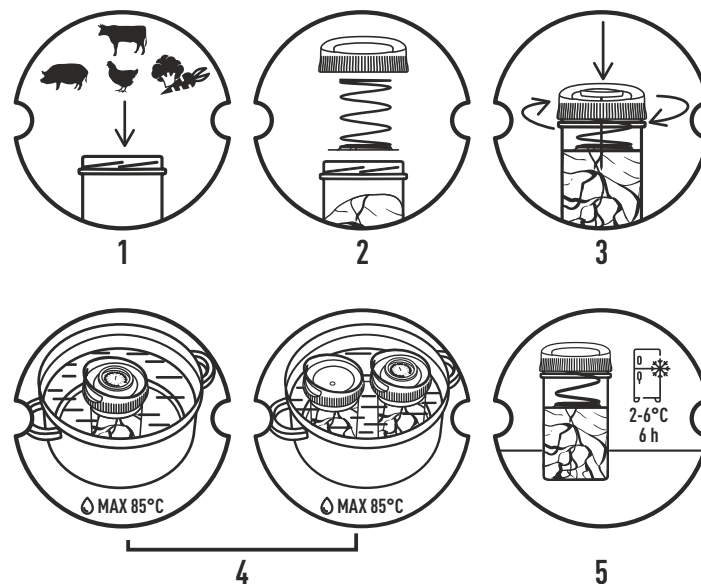
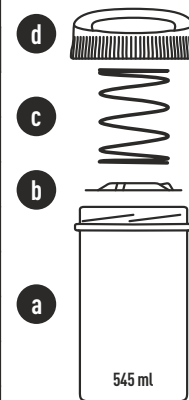
Vege sandwich meal - for 2 glass pressure ham cookers

Ingredients: shelled peas (3/4 cup), lentils (3/4 cup), frozen vegetables (pack, about 450 g), wheat flour (1/2 cup), potato flour (1/3 cup), oil (2 tablespoons), sunflower or pumpkin seeds (1/2 cup), smoked paprika (1 tsp), garlic (2 cloves), chilli pepper (pinch to taste), pepper and salt (to taste), other seasonings (optional), water (5-6 cups).

Preparation: Soak the lentils and peas in 2 cups of water (for about 1 h). Then add 3 cups of water, the vegetables, seeds, a little salt and pepper. Cook covered until soft. Once the water has reduced, add a cup of water if the ingredients are still too hard. The whole thing should boil for about 1 h and the water should evaporate. Then add the pressed garlic, oil and blend everything together, slowly adding the flour. You can blend it to get a smooth paste, but we recommend leaving some coarser pieces. Season to taste with salt, pepper, paprika and chilli, or you can add other favourite seasonings. The consistency should be thick (such that it does not fall off the spoon). Once kneaded, place the input into the pressure ham cookers (preferably using pouches). Place the pressure ham cookers in a pot of water - so that the inputs are below the water level. Set the heat to minimum and steam until the temperature inside the input reaches 70°C. Once the steaming is complete, set the closed pressure ham cookers aside to cool down and then leave them in the fridge overnight. Once properly cooled, remove the meal from the cookers (s). You can slice the meal and serve it with bread.

Tip: If the input does not have a sufficiently firm consistency (e.g. when preparing meatless meals), it is advisable to use dried intestines or pouches. This will make it easier to remove the meal later and keep it compact.

Typy produktu mięsnego Meat product type	Temp. Wewnętrzna wsadu Internal temperature of the input [°C]	Temperatura wody Water temperature [°C]
Szynka Ham	68	75-80
Schab Loin	62-63	65-75
Karczek Neck	70-72	80-85
Łopatka Shoulder	68-70	80-85
Boczek Bacon	72-73	75-80
Stonina Fatback	65-72	75-80
MIELONKI LUNCHEON MEAT	68-70	75-80
WOŁOWINA BEEF	68-70	75-80
DRÓB POULTRY	72	75-85



DE- GLASSCHINKENKOCHER

Wir freuen uns, dass dieser praktische Schinkenkocher in deine Hände gelangt ist, der dir dabei helfen wird, das heimische Menü mit gesunden und köstlichen Gerichten zu bereichern, die unter idealen Bedingungen gegart wurden. Mit dem Schinkenkocher kannst du Schinken und andere gesunde Wurstwaren, Aufstriche und Pasteten zubereiten, auch in der vegetarischen Version. In unserem Glasschinkenkocher kannst du diese Gerichte im Kühlschrank aufbewahren. Wenn du gleichzeitig verschiedene Gerichte in mehreren Glasschinkenköchern zubereitest, kannst du den Inhalt jedes einzelnen leicht unterscheiden. Außerdem lässt sich der Schinkenkocher einfach reinigen. Er kann auch als zusätzlicher Behälter in der Küche verwendet werden und ist recycelbar..

Gebrauchsanweisung:

Eine genaue Kenntnis der folgenden Empfehlungen ermöglicht es dir, den Schinkenkocher richtig zu verwenden und die kulinarischen Ergebnisse voll zu genießen.

Füllmenge - maximal: 0,4-0,45 kg, minimal: ca. 0,2 kg.

Vor dem ersten Gebrauch den Schinkenkocher waschen und trocknen.

1. Fülle die vorbereitete Masse gemäß dem Rezept fest in den Schinkenkocher (a) - entweder direkt oder unter Verwendung eines speziellen Beutels.
2. Lege die Druckplatte (b) mit der Feder (c) auf die Masse im Schinkenkocher und drücke sie fest, indem du den Deckel (d) aufschraubst.
3. Stelle den Schinkenkocher in einen Topf mit Wasser, so dass der Wasserspiegel über der Masse liegt, aber das Wasser nicht in den Schinkenkocher eindringt. **Die empfohlene maximale Wassertemperatur im Topf beträgt 85°C.**
4. Stecke das Thermometer in die Öffnung des Deckels und drücke es bis zum Anschlag hinein (bei der Duo-Version ist das Thermometer im Set enthalten).
5. Nachdem die gewünschte Innentemperatur der Masse erreicht ist oder die vorgegebene Garzeit abgelaufen ist, nimm den Schinkenkocher heraus und lasse ihn z. B. auf der Arbeitsplatte abkühlen. Anschließend stelle den Schinkenkocher für etwa 6 Stunden in den Kühlschrank.

ACHTUNG: Während des Garens lege ein Küchentuch aus Stoff auf den Boden des Topfes oder verwende eine Unterlage, ähnlich wie bei der Standard-Pasteurisierung von Einmachgläsern. Nach dem Herausnehmen den Schinkenkocher am besten auf ein Holzbrett, eine Kunststoffunterlage oder ein Geschirrtuch stellen und abkühlen lassen.

Zusätzliche Hinweise:

- Damit die Fleischmasse das richtige Aroma und einen intensiven Geschmack erhält, kannst du das Fleisch vorher nass oder trocken pökeln oder es einfach nur mit deinen Lieblingsgewürzen würzen.
- Die Masse, insbesondere solche mit einer weniger festen Konsistenz, kannst du zusätzlich in einen Schinkenkocher-Beutel - dies erleichtert das Herausnehmen der Masse aus dem Gefäß und sorgt dafür, dass die Gelatine im Gericht bleibt.
- Wenn du Speisen im Schinkenkocher zubereitest (im Gegensatz zu typischen „Einmachgläsern“), kannst du die Temperatur während des Garvorgangs mithilfe eines Thermometers laufend überwachen.

Wenn du die zubereitete Portion für später aufbewahren möchtest, kannst du nach dem Entfernen des Schinkenkocher-Deckels einen Metalldeckel aufsetzen und den Behälter in den Kühlschrank stellen. Bei mehreren Portionen kannst du die Gläser bequem übereinander stapeln.

Sicherheitsrichtlinien: Das Produkt ist für die Herstellung von hausgemachten gekochten Speisen bestimmt und nicht für den gewerblichen Gebrauch. Die Verwendung des Geräts entgegen seiner Bestimmung ist untersagt. Beachte während des Garprozesses die Brandschutzvorschriften, sei vorsichtig und schütze deine Haut vor Verbrennungen – verwende Schutzhandschuhe.

Rezepte

Hähnchenbrust mit Cranberries und Chili

Zutaten: Hähnchenbrust (450 g), getrocknete Cranberries (ca. 1 EL), Gewürze (je 1/3 TL geräucherte Paprika, Bärlauch, granulierter Knoblauch, gemahlener schwarzer Pfeffer, grobes Chili), Speisegelatine (1/3 TL), Salz (7 g).

Zubereitung: Die Hähnchenbrust gründlich waschen, dann entweder zerkleinern oder in kleine Stücke schneiden. Die Gewürze, Gelatine sowie die mit kochendem Wasser gespülten Cranberries hinzufügen und alles gründlich mit einer kleinen Menge kaltem Wasser (2-3 EL) vermengen. Die vorbereitete Masse in den Schinkenkocher füllen. Das Gefäß verschließen und ein Thermometer in den Deckel einsetzen. Den Schinkenkocher in einen Topf mit Wasser stellen, sodass der gesamte Inhalt unter Wasser steht. Die Hitze auf minimal stellen und das Garen beenden, sobald das Fleisch im Inneren eine Temperatur von 72°C erreicht hat. Den verschlossenen Schinkenkocher abkühlen lassen und anschließend in den Kühlschrank stellen. Sobald der Inhalt ausreichend abgekühlt ist, kannst du ihn aus dem Schinkenkocher nehmen – und fertig!

Vegane Aufstrich für Sandwiches - für 2 Glasschinkenkocher

Zutaten: Geschälte Erbsen (3/4 Tasse), Linsen (3/4 Tasse), gefrorenes Suppengemüse (ca. 450 g Packung), Weizenmehl (1/2 Tasse), Kartoffelstärke (1/3 Tasse), Öl (2 EL), Sonnenblumen- oder Kürbiskerne (1/2 Tasse), geräuchertes Paprikapulver (1 TL), Knoblauch (2 Zehen), Chili (eine Prise nach Geschmack), Pfeffer und Salz (nach Geschmack), andere Gewürze (optional), Wasser (5-6 Tassen).

Zubereitung: Weiche die Linsen und Erbsen in 2 Tassen Wasser für ca. 1 Stunde ein. Dann füge 3 Tassen Wasser, das Suppengemüse, die Kerne sowie etwas Salz und Pfeffer hinzu. Koche alles zugedeckt, bis es weich ist. Sollte das Wasser reduziert sein und die Zutaten noch zu hart sein, füge eine weitere Tasse Wasser hinzu. Die gesamte Kochzeit beträgt etwa 1 Stunde, bis das Wasser verdampft ist. Füge den durch eine Presse gepressten Knoblauch und das Öl hinzu und püriere alles, während du nach und nach das Mehl hinzugibst. Du kannst die Masse fein pürieren, aber es wird empfohlen, etwas gröbere Stücke zu lassen. Würze die Masse mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chili und füge nach Belieben weitere Gewürze hinzu. Die Konsistenz sollte dick genug sein, sodass die Masse nicht in einen Topf fällt.

Fülle die Masse in die Schinkenkocher (am besten in Beuteln) und stelle diese in einen Topf mit Wasser, sodass der Inhalt vollständig unter Wasser steht. Stelle die Hitze auf minimal und gare die Masse, bis die Innentemperatur 70°C erreicht. Nach dem Garen lasse die verschlossenen Schinkenkocher abkühlen und stelle sie über Nacht in den Kühlschrank. Sobald die Masse gut gekühlt ist, kannst du sie aus dem Schinkenkocher nehmen. Der Aufstrich lässt sich in Scheiben schneiden und mit Brot servieren.

Tipp: Wenn die Masse nicht fest genug ist (z.B. bei der Zubereitung von fleischlosen Gerichten), ist es ratsam, getrocknete Dörrie oder Beutel zu verwenden. Dies erleichtert später das Herausnehmen der Masse und hilft, ihre kompakte Form zu bewahren.

FR - CUISEUR À JAMBON EN VERRE

Nous sommes ravis que vous ayez reçu ce cuiseur à jambon pratique qui vous permettra d'enrichir votre menu avec des produits sains, car ils sont cuits à la vapeur dans des conditions idéales et délicieuses. Le cuiseur à jambon vous permet de préparer du jambon et d'autres charcuteries saines, des pâtes et des pâtés, également en version végétarienne. Et vous pouvez les conserver au réfrigérateur dans notre cuiseur en verre. Si vous préparez des plats différents dans plusieurs cuiseurs en verre en même temps, vous pouvez facilement distinguer le contenu de chacun. Il est également facile de nettoyer le cuiseur à jambon. Vous pouvez également l'utiliser dans la cuisine comme récipient supplémentaire. Il est recyclable.

Mode d'emploi:

Un examen attentif des recommandations suivantes vous permettra d'utiliser correctement le cuiseur et de profiter pleinement des effets culinaires.

Charge - maximum: 0,4-0,45 kg, minimum: environ 0,2 kg.

Lavez et séchez le cuiseur à jambon avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Placez la charge préparée selon la recette dans le récipient (a), soit directement, soit à l'aide d'une poche spéciale.
2. Placez la plaque de pression (b) avec le ressort (c) sur la charge dans le récipient, serrez en mettant le couvercle (d).
3. Placez le cuiseur à jambon dans une casserole avec de l'eau de façon à ce que son niveau soit au-dessus de la charge, mais en même temps de façon à ce que l'eau ne pénètre pas dans le récipient. **La température maximale recommandée de l'eau dans la casserole est de 85°C.**
4. Placez un thermomètre dans l'ouverture du couvercle et enfoncez-le jusqu'à la butée (dans la version Duo, le thermomètre est fourni).
5. Une fois que la température correcte a été atteinte à l'intérieur de la charge ou après le temps défini de cuisson à la vapeur, retirez le cuiseur à jambon et laissez-le refroidir, par exemple, sur un plan de travail. Placez ensuite le cuiseur à jambon au réfrigérateur pendant environ 6 heures.

ATTENTION: Lors de la cuisson à la vapeur, recouvrez le fond de la casserole d'un torchon ou utilisez un tampon, comme vous le feriez pour la pasteurisation standard en bocal. Une fois retiré, placez le cuiseur à jambon de préférence sur une planche en bois, un support en plastique ou un torchon - et laissez-le refroidir.

Conseils supplémentaires:

- Pour que la charge de viande soit suffisamment aromatique et savoureuse, vous pouvez d'abord saler la viande sèche ou humide, ou simplement l'assaisonner avec vos épices préférées.
- Vous pouvez également placer la charge, en particulier celle dont la texture est moins ferme, dans une poche, ce qui facilitera le retrait de la charge du récipient et préservera la galantine à l'intérieur du plat.
- Lorsque vous préparez des plats dans le cuiseur à jambon, vous pouvez utiliser un thermomètre pour surveiller la température pendant le processus de cuisson à la vapeur.

Si vous souhaitez conserver la portion préparée pour plus tard, mettez le couvercle métallique de conservation après avoir retiré le couvercle du cuiseur et placez le récipient au réfrigérateur. Pour des portions plus importantes, vous pouvez empiler les bocaux les uns sur les autres.

Consignes de sécurité: Le produit est conçu pour la préparation d'aliments cuits à la vapeur à domicile et non pour un usage commercial. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins est interdite. Observez les règles de sécurité incendie pendant le processus de cuisson à la vapeur.

Soyez prudent et protégez votre peau contre les brûlures - utilisez des gants de protection

Recettes

Blanc de volaille aux aïrelles et au piment

Ingédients: blanc de volaille (450 g), aïrelles séchées (environ 1 cuillère à soupe), épices (1/3 de cuillère à café de paprika fumé, d'ail des ours, d'ail granulé, de poivre noir moulu, de piment en grains), gélatine alimentaire (1/3 de cuillère à café), sel (7 g).

Préparation: Laver soigneusement la viande, puis le hacher ou la couper en petits morceaux. Ajouter les épices, la gélatine et les aïrelles rincées à l'eau bouillante et puis mélanger le tout avec un peu d'eau froide (2-3 cuillères à soupe). Mettre la masse ainsi préparée dans le cuiseur à jambon. Fermer le récipient et placer un thermomètre dans son couvercle. Placer le cuiseur à jambon dans une casserole d'eau - de manière à ce que chaque charge soit en dessous du niveau de l'eau. Régler le feu au minimum et lorsque la viande à l'intérieur atteint 72°C, terminer la cuisson à la vapeur. Laisser refroidir le cuiseur à jambon fermé, puis le placer au réfrigérateur. Lorsque la charge est suffisamment refroidie, la retirer du cuiseur.

Vege plat à sandwich - pour 2 cuiseurs à jambon en verre

Ingédients: pois (3/4 verre), lentilles (3/4 verre), légumes surgelés (paquet env. 450 g), farine de blé (1/2 verre), amidon de pommes de terre (1/3 verre), huile (2 cuillères à soupe), graines de tournesol ou de citrouille (1/2 verre), paprika fumé (1 cuillère à café), ail (2 gousses), piment (pinçée au goût), poivre et sel (au goût), autres épices (facultatif), eau (5-6 verres).

Préparation: Faire tremper les lentilles et les pois dans 2 verres d'eau (pendant environ 1 heure). Ajouter ensuite 3 verres d'eau, les légumes, les graines, un peu de sel et de poivre. Cuire à couvert jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Une fois l'eau réduite, si les ingrédients sont encore trop durs, ajouter un verre d'eau. Le tout doit bouillir pendant environ 1 heure et l'eau doit s'évaporer. Ajouter ensuite l'ail pressé, l'huile et mélanger le tout en ajoutant lentement la farine. Vous pouvez mixer pour obtenir une pâte lisse, mais nous vous recommandons de laisser les morceaux les plus grossiers. Assaisonner au goût avec du sel, du poivre, du paprika et du piment, ou ajouter d'autres épices préférées. La consistance doit être épaisse (de sorte qu'elle ne se détache pas de la cuillère). Une fois la pâte pétrie, placer la charge dans les cuiseurs à jambon (de préférence en utilisant des poches). Placer le cuiseur à jambon dans une casserole d'eau - de manière à ce que chaque charge soit en dessous du niveau de l'eau. Régler le feu au minimum et cuire à la vapeur jusqu'à ce que la température à l'intérieur de la charge atteigne 70°C. Une fois la cuisson à la vapeur terminée, mettre les cuiseurs fermés de côté pour qu'ils refroidissent, puis les placer au réfrigérateur pour la nuit. Retirer la charge bien refroidie du (des) cuiseur(s) à jambon. Vous pouvez couper le plat en tranches et le servir avec du pain.

Conseil: si la charge n'a pas une consistance suffisamment ferme (par exemple lors de la préparation de plats sans viande), il est bien d'utiliser des intestins séchés ou des poches. Il sera ainsi plus facile de retirer la charge ultérieurement et de la maintenir compacte.

Fleischsorten Type de produit de viande		Innere Temperatur Temp. intérieure de la charge [°C]	Wassertemperatur Température de l'eau [°C]
SCHWEINEFLEISCH PORC	Schinken Jambon	68	75-80
	Kotelett Longe	62-63	65-75
	Nacken Cou	70-72	80-85
	Schulter Épaule	68-70	80-85
	Bauchfleisch Lardon	72-73	75-80
	Speck Lard	65-72	75-80
FLEISCHPASTETEN PÂTES		68-70	75-80
RINDFLEISCH BOEUF		68-70	75-80
GEGFLÜGEL VOLAILLE		72	75-85

