

**Miele**

Miele Kft.  
H-1022 Budapest  
Alsó Törökvész út 2.  
1525 Budapest, Pf.29.

Tel.: (+36 1) 880 6400  
Fax: (+36 1) 880 6402  
www.miele.hu

Miele Bemutatóterem :  
Tel.: (+36 1) 880 6450  
e-mail: bemutatoterem@miele.hu



FELIZ  
NAVIDAD

MERRY  
CHRISTMAS

**FROHE**

WEIHNACHTEN

JOYEUX NOËL

**FELIZ NAVIDAD**

FROHE WEIHNACHTEN

**MERRY**

CHRISTMAS

FELIZ NAVIDAD

**JOYEUX NOËL**

FROHE WEIHNACHTEN

**Miele**

JOYEUX NOËL  
MERRY CHRISTMAS  
FROHE WEIHNACHTEN



*Karácsonyi receptek*



# Almás sütemény ropogós dióval

10 adag

## Hozzávalók

700 g alma  
2 evőkanál citromlé

### Tészta:

130 g vaj  
100 g cukor  
1 csomag vaníliásukor  
1 csipet só  
3 tojás  
250 g liszt  
½ csomag sütőpor

### Tetejére:

75 g cukor  
40 g vaj  
70 ml Calvados  
75 g apróra vágott dió

### >> Tipp:

A süteményt kerek tortaformában (ø 26 cm) is lekészítheti egy réteg almával. Ebben az esetben a ropogós masszából a nagyobb felület miatt dupla adagot készítsen.

**1** Hámozza meg az almát, vágja negyedekbe és távolítsa el a magházat. A domború felét több helyen kissé vágja be és csepegtessen rá citromlevet.

**2** A vajat a cukorral, vaníliásukorral, sóval és tojásokkal keverje habosra, majd adja hozzá a sütőporral elkevert lisztet.

**3** A massa 1/3 részét öntse egy kivajazott, kilisztezett kb. 30 cm hosszú négyzetű formába. Ossa el az alma felét a tésztán, majd a következő 1/3 rész masszát tegye az almára, majd a maradék alma következik és végül a megmaradt tésztát kenje a tetejére. Kb. 20 percig süssse.

**4** A cukrot egy serpenyőben karamellizálja. Adja hozzá a vajat és a Calvadosot, majd keverje bele a diót. Ezt a ropogós masszát öntse a sütemény tetejére és kb. 40 perc alatt süssse készre.

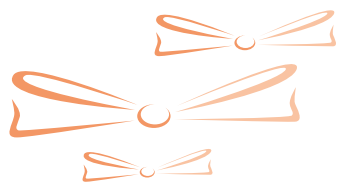
**Beállítás: hőlégkeverés plusz**

Hőmérséklet: 160°C  
Sütési szint: alulról a 2.  
Sütési idő: 55-65 perc

**Beállítás: alsó-/felső hő**

Hőmérséklet: 180°C  
Sütési szint: alulról a 2.  
Sütési idő: 55-65 perc





# Makadámdió-vörösáfonya keksz

60 darab

## Hozzávalók

150 g vaj  
150 g barna cukor  
1 csomag vaníliás cukor  
1 tojás  
225 g liszt  
100 g aszalt vörösáfonya, felszeletelve  
100 g makadámdió, nagyobb darabokra vágva

**Tetejére:**  
fahéjas porcukor

**1** Keverje habosra a vajat a barna cukorral, a vaníliás cukorral és a tojással. Adja hozzá a lisztet, majd a vörösáfonyát és a makadámdiót is.

**2** A tésztából formázzon kis golyókat és tegye egy sütőtepsire. Sütés közben a golyók ellapulnak.

**3** Süssse aranybarnára és még melegen szórjon rá fahéjas porcukrot.

**Beállítás: hőlégkeverés plusz**  
Hőmérséklet: 160°C  
Sütési szint: alulról a 2. vagy a 4. szint  
Sütési idő: 20–25 perc





# Napraforgómagos rudacskák

12 darab

## Hozzávalók

### Alaptészta:

150 g liszt  
késhegynyi sütőpor  
100 g vaj  
50 g cukor  
½ Ei

### Tetejére:

100 g sárgabarack lekvár  
200 g napraforgómag  
100 g vaj  
100 g cukor  
1 csomag vaníliásukor  
2 evőkanál víz

### Díszítéshez:

Étcsokoládés tortabevonó

**1** A tésztához gyúrja össze a sütőporral elkevert lisztet a kicsi darabokra vágott vajjal, adja hozzá a cukrot és a tojást. Tegye 30 percre hűtőszekrénybe.

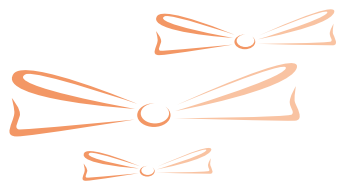
**2** A tésztát egyenletesen nyomkodja bele egy négy-szögletű sütőforma aljára. Kenje meg sárgabarack lekvárral.

**3** Olvassza fel a vaját a cukorral és a vaníliás cukorral, adja hozzá a vizet és a napraforgómagot. Öntse az egészet a sárgabarack lekvárra, egyenletesen kenje el és süsse meg.

**4** Miután kihűlt, vágja 12 csíkra. A tortabevonót olvassza fel és a csíkok mindkét végét mártsa bele.

**Beállítás: hőlégkeverés plusz**  
Hőmérséklet: 160°C  
Sütési szint: alulról a 2.  
Sütési idő: 35–40 perc





# Narancstorta mascarpone krémmel

12 adag

## Hozzávalók

### Tésztá:

100 g lágy vaj  
75 g cukor  
1 csomag vaníliás cukor  
3 tojás  
200 g liszt  
1 teáskanál sütőpor  
3 narancs

### Tetejére:

500 g mascarpone  
75 g cukor  
1 csomag vaníliás cukor  
2 tojás  
3 evőkanál narancslikőr  
100 ml narancslé

**1** A vajat keverje habosra a cukorral, a vaníliás cukorral és a tojásokkal, majd adja hozzá a sütőporral elkevert lisztet.

**2** Távolítsa el a narancsok héjét, úgy, hogy a fehér hártját is szedje le. A narancsgerezdeket vágja félbe és keverje bele a tésztába. Az egészet tegye egy kerek tortaformába (ø 26 cm).

**3** A mascarponét keverje össze a cukorral, a vaníliás cukorral, a tojásokkal, a likőrrel és a narancslével. Kenje egyenletesen a tészta tetejére és süssse világosbarnára.

**Beállítás: hőlégkeverés plusz**  
Hőmérséklet: 160°C  
Sütési szint: alulról a 2.  
Sütési idő: 40–50 perc







## Hozzávalók

4 db tőkehalfilé (150-200 g/  
db)  
120 g fehér kenyér  
1 csokor petrezselyem  
50 g vaj

## Rákszószt:

50 g vaj v. margarin  
1 hagyma, finomra vágva  
1 evőkanál liszt  
400 ml hal alaplé (1 üveg)  
150 ml fehérbor  
100 ml tejszín  
½ csomag (25 g) rákpaszta  
150 g folyami rákhús  
só, bors

# Tőkehalfilé zöldfűszeres kéreggel

4 adag

**1** A fehér kenyeret törje nagyobb darabokra, tegye bele egy konyhai robotgépbe és aprítsa finomra. Adja hozzá a petrezselymet és a kis darabokra morzsolt vaját, és az egészet keverje krémesre.

**2** Melegítse elő a sütőt. A sütőtálat, a pizzaformát vagy a tepsit melegítse fel az előmelegített sütőben, vegye ki és egy kevés vajjal kenje át. A halat fűszerezze sóval és borssal. A filéket tegye egymás mellé az edénybe. A zöld morzsás krémet ossza el a négy halszeleten és addig süssse a sütőben fedő nélkül, amíg a kéreg aranybarnára sül.

**3** A szószhoz a vaját egy edényben olvassza fel, a hagymakockákat párolja benne üvegesre. Keverés közben adja hozzá a lisztet, rövid ideig pirítsa, majd további keverés közben öntse hozzá a hal alapot. Ezután adja hozzá a bort és végül a tejszínt, majd keverje hozzá a rákpasztát. A szószot főzze néhány percig lassú tűzön, fűszerezze sóval és borssal. A folyami rákhúst tegye a szószba és hirtelen forrósítsa fel.

**4** A halszeleteket helyezze el a tányérokra és adjon hozzá egy kevés szószt rákhússal. A maradék szószot külön tálalja. Kínáljon hozzá főtt burgonyát.

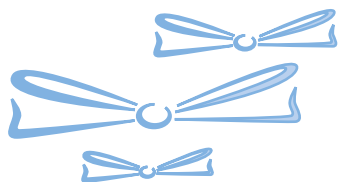
**Beállítás: hőlégkeverés plusz**

Hőmérséklet: 200°C

Sütési szint: alulról a 2.

Sütési idő: 12–15 perc + előmelegítés





## Lazac-garnéla gratin

4 adag

### Hozzávalók

4 lazacfilé (150 g/db)  
400 g garnéla  
1 hagyma, kockára vágva  
30 g vaj  
1 evőkanál liszt  
150 ml zöldség alaplé  
150 ml tejszín  
½ citrom leve  
1 evőkanál apróra vágott kapor  
só, bors  
100 g reszelt gouda sajt

**1** A felkockázott hagymát párolja üvegesre a vajban, hintse meg a liszttel, és keverés közben öntse hozzá először a zöldség alaplevelet, majd a tejszínt. A szósz kb. 10 percig főzze lassú tűzön.

**2** Adja hozzá a garnélát, a kaporot és a citromlevet, fűszerezze sóval és borssal.

**3** A lazacfiléket tegye egymás mellé egy sütőedénybe. A szósszal locsolja meg a halszeleteket, majd szórja meg sajttal és süsse aranybarnára. Rizzsel vagy bagettel tálalja.

**Beállítás: főzőlap**  
Teljesítmény: 9–4  
Főzési idő: 15 perc  
**Beállítás: hőlégkeverés plusz**  
Hőmérséklet: 180°C  
Sütési szint: alulról a 2.  
Sütési idő: 35–45 perc







# Őzcomb aszaltszilva-szósszal

4 adag

## Hozzávalók

1200 g kicsontozott őzcomb  
1 teáskanál szemes bors  
1 teáskanál egész szegfűbors  
1 teáskanál borókabogyó  
4 db szegfűszeg  
1 nagy hagyma, kockára vágva  
3 db finomra vágott sárgarépa  
3 evőkanál olvasztott vaj  
200 g négybe vágott aszaltszilva  
3 evőkanál sűrített paradicsom  
200 ml vörösbor  
400 ml vad alaplé  
50 ml portói bor  
200 g tejföl  
só, bors

**1** A szemes borsot és a szegfűborsot zúzza finomra egy mozsárban. Az őzcombot a fűszerekkel, a sóval és a borssal dörzsölje be.

**2** A hús minden oldalát pirítsa meg forró vajban. A kockára vágott hagymát és sárgarépát adja hozzá és pirítsa meg, majd tegye hozzá a sűrített paradicsomot és az aszaltszilvát, és ezt is pirítsa meg. Öntse hozzá először a vörösbor, majd a vad alaplevet. Az őzcombot lefedve párolja a sütőben.

**3** Kb. 60 perc múlva öntsön hozzá kb. 500 ml forró vizet és párolja további 30 percen át lefedve.

**4** Az őzcombot vegye ki és tartsa melegen. A pecsenyesaftot törje át egy szűrőn.

**5** A portói bort forralja fel a safttal. Keverje hozzá a tejfölt és esetleg egy kevés vizet, amíg a szósz a kívánt sűrűséget eléri. Fűszerezze sóval és borssal.

**6** A húst szeletelje fel és a szósszal tálalja.

### Beállítás: hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 160°C  
Sütési szint: alulról a 2.  
Sütési idő: 80–100 perc  
+ előmelegítés

### Beállítás: alsó-/ felső hő

Hőmérséklet: 180°C  
Sütési szint: alulról a 2.  
Sütési idő: 80–100 perc  
+ előmelegítés





# Finom darált húsos terrine

10 adag

## Hozzávalók

1250 g darált hús  
2 hagyma, apró kockára vágva  
150 g apró kockára vágott bacon  
300 g vékony szeletekre vágott champignon gomba  
3 evőkanál olaj  
2 tojás  
125 ml tejszín  
2 teáskanál morzsolt kakukkfű  
só, bors  
kb. 150 g sűrített vörös áfonya  
1 evőkanál instant zselatin

**1** A felkockázott hagymát és bacont forró olajban párolja meg, a hagymát és a kakukkfűvet adja hozzá és párolja tovább. Hagyja kihűlni.

**2** A darált húst a tojásokkal, a tejszínnel, a sóval és a borssal jól dolgozza össze. A gombás keveréket keverje hozzá. A darált húsos masszát szorosan nyomkodja bele egy téglalap alakú sütőformába és fedő nélkül süsse a sütőben. Kb. 10 percet pihentesse, majd óvatosan borítsa ki a formából és rögtön fordítsa vissza.

**3** A zselatint keverje a vörös áfonyához. A darált hús tejet kenje be a vörös áfonyával. Tálalja melegen vagy hidegen felszeletelve.

**Beállítás: hőlégkeverés plusz**  
Hőmérséklet: 160°C  
Sütési szint: alulról a 2.  
Sütési idő a sütőben: 60–70 perc





# Pulykamell „a la Provence“

4-6 adag

## Hozzávalók

1000 g pulykamell  
4 evőkanál olívaolaj  
3 evőkanál morzsolt zsálya  
3 evőkanál rozsmaring  
3 evőkanál kakukkfű  
3 evőkanál morzsolt majoranna  
300 ml fehérbor  
100 ml tej  
250-500 ml húsleves  
só, bors  
keményítő

**1** A pulykamellet fűszerezze sóval és borssal, az olajban pirítsa barnára minden oldalát, végül rövid ideig pirítsa tovább a zöldfűszerekkel. Engedje fel a borral, majd adja hozzá a tejet. Forralja fel egyszer, majd fedő nélkül párolja a sütőben. Közben a húst egyszer fordítsa meg.

**2** A pulykamellet vegye ki. A pecsenyesaftot egy botmixerrel pürésítse krémes állagúra, közben a húslevest adja hozzá. Ha krémesebb mártást szeretne, akkor keverjen hozzá egy kevés keményítőt és a szószt forralja fel.

**3** A húst a mártással együtt tálalja.

**Beállítás: hőlégkeverés plusz**  
Hőmérséklet: 180°C  
Sütési szint: alulról a 2.  
Párolási idő a sütőben:  
90–100 perc

**Beállítás: klímavezérlés**  
Hőmérséklet: 180°C  
Sütési szint: alulról a 2.  
Párolási idő a sütőben:  
90-100 perc  
Gőzbefűvások száma: 3  
1. rögtön a sütőberakás után  
2. 30 perc elteltével  
3. további 20 perc elteltével





# Csirkemell filé tárkonyszósszal

4 adag

## Hozzávalók

4 csirkemell filé  
olvasztott vaj a sütéshez  
4 evőkanál fehérbor  
250 ml szárnyas húsalaplé  
2 evőkanál finomra vágott  
tárkony  
100 g tejföl  
50 ml tejszín  
só, bors

**1** A csirkemell filék mindkét oldalát egy serpenyőben olvasztott vajon pirítsa aranybarnára, fűszerezze sóval és borssal. Alacsony fokozaton további 5 percen át párolja. A filéket vegye ki, tegye egy sütőedénybe és a sütőben süsse készre.

**2** A pecsenyeszaftot öntse fel a borral, hirtelen forralja fel, majd adja hozzá a húslevest és a tárkonyt, és kb. 10 percig, lassú tűzön, fedő nélkül forralja. Keverje hozzá a tejfölt és a tejszínt, és forralja további 5 percen át fedő nélkül, lassú tűzön.

**3** Fűszerezze sóval és borssal. A félbe vagy szeletekre vágott csirkemellet a tárkonyszósszal tálalja.

**Beállítás: főzőlap**  
Teljesítmény: 9–5  
Főzési idő: 10 perc  
+ 15–20 perc

**Beállítás: hőlégkeverés plusz**  
Hőmérséklet: 100°C  
Sütési szint: alulról a 2.  
Sütési idő: 15–20 perc  
+ előmelegítés





# Burgonyaszufli

3 adag

## Hozzávalók

3-4 hámozott burgonya  
6 szelet bacon  
250 ml tejszín  
2 teáskanál mustár  
½ teáskanál morzsolt kakukkfű  
só, bors

**1** Készítsen elő 3 hóálló szufli tálkát, és a tálkák aljára tegyen keresztbe egyenként két-két baconszeletet. A burgonyát vágja vékony szeletekre és tegye bele a formákba.

**2** A tejszínt keverje össze a mustárral, a kakukkfűvel, a sóval és a borssal, öntse rá a burgonyaszeletekre és fedő nélkül süssse meg a sütőben. Vagy béleljen ki egy sütőedényt a baconszeletekkel, tegye rá a burgonyát, locsolja meg a tejszínnel és süssse meg a sütőben.

**Beállítás: hőlégkeverés plusz**  
Hőmérséklet: 160°C  
Sütési szint: alulról a 2.  
Sütési idő: 40–50 perc





# Sajtos polenta

3-4 adag

## Hozzávalók

150 g polenta-kukoricadara  
600 ml zöldségleves  
10 g szárított vargánya  
30 g vaj  
50 g kockára vágott bacon  
1 kockára vágott hagyma  
2 kockára vágott sárgarépa  
150 g kockára vágott zeller  
200 g kockára vágott paradicsom  
75 ml vörösbor  
200 g Höhlenkäse vastag szeletekre vágva  
50 g vaj  
50 g reszelt parmezán  
só, bors

**1** A zöldséglevest forralja fel, a kukoricadarát szórja bele, keverje meg és egészen alacsony fokozaton kb. 20 percig duzzassza.

**2** A polentát kb. 2 cm vastagon terítse szét egy vágódeszkán és hagyja kihűlni.

**3** A vargányát kb. 100 ml meleg vízbe áztassa be. A felkockázott bacont és hagymát a vajban párolja aranyárgára. A felkockázott sárgarépát és zellert adja hozzá és szintén párolja meg. A paradicsomot, a vörösbort és a vargányát a vízzel együtt adja hozzá, fűszerezze sóval és borssal, és lassú tűzön kb. 10 percig főzze.

**4** A zöldséges mártás kb. felét tegye egy sütőformába. A polentát vágja csíkokra és a sajtdarabokkal felváltva tegye a szószra. A maradék mártást az edény szélén ossza el, de ne tegye rá a polentára. Az étel tetejét szórja meg parmezánnal, vajdarabokkal borítsa be és süssé aranyárgára.

**Beállítás: főzőlap**

Teljesítmény: 9–1

Párolási idő: 20–25 perc

**Beállítás: hőlégkeverés plusz**

Hőmérséklet: 180°C

Sütési szint: alulról a 2.

Sütési idő: 25–30 perc





# Mascarponehab tojáslikőrrel

6 adag

## Hozzávalók

500 g mascarpone  
2 csomag vaníliás cukor  
kb. 50 ml tej  
250 ml tejszín  
tojáslikőr  
étsokoládé reszelék  
500 g magozott szilva  
50 g cukor  
1 evőkanál étkezési keményítő

**1** A szilvákat a cukorral és egy kevés vízzel forralja fel. Az étkezési keményítőt egy kevés hideg vízzel keverje el, és keverés közben adja hozzá a szilvákhoz, majd forralja fel.

**2** A gyümölcsöket egyenletesen simítsa el egy tálon, vagy tegye desszertes poharakba és hűtse le. A mascarpone-t a vaníliás cukorral és a tejjel keverje simára. A kemény habbá vert tejszínt óvatosan keverje hozzá.

**3** A mascarponehabot egyenletesen oszlassa el a szilvákon. A tetejére bőven csöpögtessen tojáslikőrt, szórja meg csokoládéreszelékkel és tálalásig tartsa hűvös helyen.



Beállítás: főzőlap  
Teljesítmény: 9  
Főzési idő: 5 perc





## Hozzávalók

15 aszalt szilva  
100 ml portói bor  
3 nagyobb alma  
100 g vaj  
100 g aprított mogyoró  
125 g finomra morzsolt omlós  
teasütemény vagy vajos keksz  
v. mézeskalács  
1 teáskanál reszelt narancshéj  
1-2 evőkanál barnacukor

# Morzsás almás-szilvás felfűjt

4-6 adag

**1** A szilvákat öntse fel a portói borral és legalább 12 órán át áztassa.

**2** Az almákat hámozza meg, vágja négybe, távolítsa el a magházat és vágja vékony szeletekre. Az almák felét tegye egy felfűjt formába. A szilvákat vágja négybe és osszassa el az almákon, majd a szilvákra tegye rá egyenletesen a maradék almát.

**3** A süteményt egy konyhai robotgépben aprítsa össze vagy darálja meg (vagy tegye a süteményt egy hűtőzacskóba, simítsa el, egy nyújtófát görgessen át rajta, majd aprítsa finomra).

**4** A vajat az aprított mogyoróval, a süteménymorzsával, a narancshéjjal és a cukorral keverje finom morzsává. A morzsás masszát egyenletesen oszlassa el az almák tetején, kissé nyomkodja meg és süsse készre.



**Beállítás: hőlégkeverés plusz**  
Teljesítmény: 160°C  
Sütési szint: alulról a 2.  
Sütési idő: 35–40 perc



# Borhabkrém

6 adag

## Hozzávalók

1 tojás  
2 tojássárgája  
50 g cukor  
1 csomag vaníliás cukor  
egy citrom leve  
500 ml fehérbor  
6 levél zselatin  
250 ml tejszín  
kb. 50 g amarettini

**1** A zselatin leveleket kb. 10 percre áztassa be hideg vízbe.

**2** A tojást, a tojássárgáját, a cukrot és a vaníliás cukrot verje fel fehér, krémes állagú masszává. Adja hozzá a citromlevet és a bort. A zselatint nyomkodja ki és alacsony fokozaton oldja fel.

**3** A tojásos, boros masszából kb. 3 evőkanálnyit adjon hozzá a zselatinhoz és keverje simára. Az így kapott masszát tegye hozzá a maradék krémhez és keverje simára.

**4** A krémet tartsa hűvös helyen, közben többször keverje át. Amikor a massa elkezd keményedni, óvatosan keverje hozzá a keményre vert tejszínt.

**5** A borhabkrémet tegye egy tálba vagy üvegtálkákba. A durvára morzsolt amarettinit röviddel a tálalás előtt szórja a krémre.

**Beállítás: főzőlap**  
Teljesítmény: 1–2  
Főzési idő: 2–3 perc





# Kókuszos forró csokoládé

6 adag

## Hozzávalók

750 ml tej  
1 doboz (400 ml) kókusztej  
40 g kakaó  
60 g barna cukor  
2 csomag Bourbon-vaniliás cukor  
200 ml tejszín

**1** A tejszint egy csomag vanílis cukorral verje kemény habbá.

**2** Kb. 150 ml tejet a cukorral és a kakaóval keverje simára. A maradék tejet, a kókusztejet és vaníliás cukort melegítse fel. Az összekevert kakaóport adja a tejhez és forralja fel.

**3** Öntse a kókuszos csokoládét hőálló poharakba és tegyen a tetejére tejszínhabot.

**Beállítás: főzőlap**  
Teljesítmény: 9–6  
Főzési idő: 5–10 perc

