

# **Comfortcook**

## **Model 99205**



**Handleiding elektrische keramische tajine**  
**Mode d'emploi de tajine électrique en céramique**  
**Bedienungsanleitung Elektrische Keramik Tajine**  
**Manual electric ceramic tajine**

NL)

## Inleiding

BELANGRIJKE DETAILS VOOR DIT MODEL

## KENMERKEN

- Elektrische keramische tajine
- Type: 99205
- Spanning: 220-240 V, 50 Hz.
- Stroomverbruik: 600 Watt

## OMSCHRIJVING

1. Verwarmingsbasis
2. Thermostaatknop
3. Keramische schaal
4. Deksel
5. Keramische behuizing



## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

**Bij het gebruik van elektrische apparaten moet altijd elementaire voorzorgsmaatregelen worden gevolgd. Lees de volgende veiligheidsmaatregelen voordat u uw tajine gebruikt.**

- Lees alle instructies.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik altijd een ovenhandschoen bij het gebruik van de keramische pot.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekkers niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Er is nauw toezicht benodigd als het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- Draai de thermostaatknop na gebruik naar de stand Off (uit) en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker is beschadigd, of nadat het apparaat storing vertoont of op enige wijze is beschadigd. Breng het apparaat terug naar een geautoriseerd servicecenter voor controle, reparatie en aanpassing. Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact als er zich problemen voordoen.
- Het gebruik van accessoires en hulpstukken wordt niet aangeraden door de fabrikant, omdat dit kan leiden tot letsel.
- Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact. Als u gebruik maakt van een verlengsnoer, zorg er dan voor dat u een geaard verlengsnoer gebruikt en dat er niemand over kan struikelen.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of toonbank hangen en laat het netsnoer geen contact maken met warme oppervlakken.
- Plaats niet in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of andere warme oppervlakken. Laat het apparaat niet in vacuüm opwarmen of zonder toezicht. Plaats het apparaat in het midden van de tafel of ten minste 30cm van verticale oppervlakken, zoals een muur.
- Controleer of uw netspanning 220- 240V is.
- Gebruik het apparaat op een stabiel werkoppervlak. Bouw het apparaat niet in.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van meubels, een muur of brandbare materialen, zoals gordijnen, draperieën of een muur.
- Verplaats het apparaat nooit tijdens gebruik. Laat het afkoelen voordat u het reinigt.
- Gebruik de verwarmingsbasis alleen met de meegeleverde keramische tajine.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, commercieel gebruik of gebruik niet in overeenstemming met deze handleiding en zal de garantie doen vervallen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bedoelde gebruik.
- Bewaar deze handleiding.

**Dit apparaat voldoet aan de laatste normen met betrekking tot dit soort product. Informeer andere potentiële gebruikers over deze instructies.**

## **UW ELEKTRISCHE TAJINE GEBRUIKEN**

### **HET EERSTE GEBRUIK**

Lees de instructies in deze handleiding voor u de elektrische tajine voor het eerst gebruikt. Pak het apparaat uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen. Maak de kom en het deksel voor het eerste gebruik schoon met een zachte spons, bevochtigd met een sopje. Spoel grondig af met schoon water en laat ze drogen. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

### **NA GEBRUIK**

Dompel de verwarmingsplaat nooit in water of andere vloeistoffen. Maak de basis indien nodig schoon met een vochtige doek en een sopje en veeg grondig droog met een droge doek.

### **KOOKMETHODEN**

#### **Sauteren/ roerbakken**

1. Draai de thermostaatknop (2) naar de stand Saute
2. Doe boter/olie (volgens uw recept) in de keramische schaal (3)
3. Doe het voorbereide voedsel in de keramische schaal van de tajine (3)
4. Sauteren/ bakken volgens recept

#### **Bruinen**

1. Draai de thermostaatknop (2) naar de stand Brown
2. Doe boter/olie (volgens uw recept) in de keramische schaal (3)
3. Doe het voorbereide voedsel in de keramische schaal van de tajine (3)
4. Bruinen volgens recept

#### **Suddereren**

1. Na het sauteren, bruinen of bereiden van uw ingrediënten
2. Draai de thermostaatknop (2) naar de stand Simmer
3. Zorg ervoor dat de ingrediënten gelijkmatig zijn verspreid over de keramische schaal (3)
4. Plaats het deksel (4) op de bovenkant van de keramische schaal (3)
5. Kook voor de voorgestelde tijd volgens uw recept
6. Schakel als het koken is voltooid naar de stand Keep warm of schakel het apparaat uit volgens de instructies.

#### **Warmhouden**

1. De warmhoudfunctie wordt gebruikt om gekookte voedingsmiddelen op serveertemperatuur te houden.
2. Draai de thermostaatknop (2) naar de stand Keep warm
3. Vergeet niet om het apparaat uit te schakelen, zodra het voedsel is opgediend.

#### **Onthouden**

**Draai de thermostaatknop na gebruik naar de stand uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.**

## KOOKINSTRUCTIES

### INSTRUCTIES

- Controleer of de thermostaat is uitgeschakeld.
- Plaats het apparaat in het midden van de tafel of ten minste 30cm van verticale oppervlakken, zoals een muur.
- Plaats de keramische schaal op de verwarmingsbasis.
- Let op: Gebruik de verwarmingsbasis alleen met de meegeleverde keramische schaal.
- Zorg ervoor dat de onderkant van de schaal goed in de basis past.
- Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact.
- Als u gebruik maakt van een verlengsnoer, zorg er dan voor dat u een geaard verlengsnoer gebruikt en dat er niemand over kan struikelen.
- Zet het apparaat aan en stel de gewenste temperatuur in met behulp van de thermostaatknop. De indicator zal oplichten en aangeven dat het apparaat opwarmt.
- Het indicatorlampje zal uitgaan als de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Het apparaat kan wat geur, krakend geluid of rook produceren, dit is volkomen normaal en is niet het gevolg van een storing.
- Stel de temperatuur in met de thermostaatknop en selecteer het gewenste kooktype: warmhouden, sudderen, sauteren/bruinen.
- Overschrijd de vulcapaciteit van 1L NIET om overkoken of ongelukken te voorkomen.
- Wij raden u aan het voedsel niet direct op de pan te snijden om schade te beperken.
- Gebruik altijd houten of plastic hittebestendig keukengerei.
- Zet het apparaat na gebruik uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen.

### Garantiebepalingen

1. Garantie vervalt indien er met het apparaat is geknoeid.
2. Garantie dekt geen gebroken keramische onderdelen.
3. Garantie dekt geen verzendkosten voor teruggestuurde items tajine.

Bewaar een kopie van de garantie en het aankoopbewijs als bewijs van aankoop. Wij geven 24 maanden garantie op huishoudelijk gebruik tegen defecten veroorzaakt door slecht vakmanschap en materialen. Tijdens deze garantieperiode zal Trebs een defect product vervangen. Als het product echter een aantal accessoires bevat, dat zal alleen het defecte onderdeel worden vervangen. Trebs behoudt zich het recht voor om kleine aanpassingen te maken in plaats van het product of de accessoires te vervangen. Verpakkingsinstructies zullen niet worden vervangen, tenzij deze fouten bevatten.

Onderworpen aan uw wettelijke rechten als aan de handelskwaliteit van het product of accessoire. In het geval van een product of accessoire die wordt vervangen tijdens de garantieperiode, zal de garantie op de vervanging vervallen op de oorspronkelijke datum | d.w.z. 24 maanden vanaf de oorspronkelijke aankoopdatum. Deze garantie sluit defecten die zijn veroorzaakt doordat het product niet wordt gebruikt in overeenstemming met de instructies en defecten door ongelukken, misbruik of manipulatie door onbevoegden uit. De vervangingsgarantie dekt ook geen breuken en verbruiksartikelen.

## **ONDERHOUD EN REINIGEN**

- Uw elektrische tajine kan vele jaren worden gebruikt als u er goed voor zorgt.
- Haal de stekker na elk gebruik uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Wees voorzichtig en reinig of raak de onderdelen van uw elektrische tajine niet aan totdat alle onderdelen zijn afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de tajine en het keukengerei schoon te maken. Dompel uw elektrische tajine nooit onder in water of een andere vloeistof. Dit kan een elektrische schok veroorzaken en/of de tajine beschadigen.
- Gebruik een vochtige doek en een sopje voor het reinigen van de keramische basis en droog grondig met keukenpapier of een schone theedoek.
- Gebruik de tajine nooit voor andere doelen dan het bedoelde gebruik.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer is beschadigd of nadat het apparaat niet meer juist werkt, op welke manier dan ook. Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde servicefaciliteit voor controle, reparatie of aanpassingen. Haal de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact als er problemen optreden.

Mocht u na het lezen van deze gebruikshandleiding nog vragen hebben over deze tajine kunt u contact opnemen met onze klantenservice op het telefoonnummer: 0900-TREBSbv (= 0900-873 27 28). Kosten voor dit nummer bedragen € 0,30 p/min. Of een email sturen naar: [info@trebs.nl](mailto:info@trebs.nl).

## RECEPTEN

### RUNDEVLEESRECEPTEN

#### RUNDEVLEES BOURGUIGNON

Bereidingstijd: 25 minuten

Kooktijd: 3 uur

VOOR 4

#### INGREDIËNTEN

- 1 kg schouderrib biefstuk, gesneden in blokjes van 3cm
- gekruide bloem voor coat
- 2 eetlepels olie
- 200 g spek, fijngesneden
- 30 g boter
- 150 g in blokjes gesneden uien
- 3 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 1 gesneden prei
- 250 g champignons
- 2 wortelen, in blokjes gesneden
- 3 eetlepels tomatenpuree
- 500 ml rode wijn
- 500 ml runderbouillon
- 2 theelepels tijm, fijnggehakt en vers
- 2 laurierblaadjes
- 4 eetlepels platte peterselie, fijngesneden en vers

#### BEREIDINGSWIJZE

Wentel het vlees door de bloem om te coaten, schud vervolgens het overtollige bloem eraf. Verhit de olie in de tajine en bruin het spek. Haal het uit de tajine. Voeg het vlees toe en bruin in kleine hoeveelheden, verwijder vervolgens uit de pan. Smelt de boter in de tajine. Voeg de uien, knoflook en prei toe en kook 4-5 minuten. Doe het vlees en spek terug in de tajine en voeg de overige ingrediënten, behalve de peterselie, toe en roer goed. Koken gedurende 3 uur met behulp van de sudderfunctie met deksel erop. Als de saus moet indikken, kook dan voor nog eens 30 minuten met het deksel eraf. Verwijder de laurierblaadjes en roer de peterselie erdoor. Serveer met aardappelpuree.

#### AZIATISCH GEAROMATISEERD STOOFVLEES

Bereidingstijd: 25 minuten

Kooktijd: 3 uur

VOOR 4

#### INGREDIËNTEN

- 1 kg smoorvlees gesneden in blokjes van 3 cm
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 grote rode ui, in dikke plakken
- 3 teentjes knoflook, geperst

- 3 eetlepels tomatenpuree
- 250 ml rode wijn
- 500 ml runderbouillon
- 2 laurierblaadjes, geplet
- 3 x 1.5cm strips sinaasappelschil
- 1 steranijs
- 1 theelepel Sichuan peperkorrels
- 1 theelepel tijm, gehakt en vers
- 1 eetlepels rozemarijn, fijngesneden en vers
- 3 eetlepels korianderblaadjes, fijngesneden en vers

### **BEREIDINGSWIJZE**

Verwarm 1 eetlepel olie in de tajine, voeg het vlees toe en bruin in partijen, haal het vlees vervolgens uit de schaal. Verhit de resterende olie en voeg de ui en knoflook toe en sauteer voor 2-3 minuten. Voeg daarna de tomatenpuree toe en roer er de wijn bij en kook voor 2 minuten. Plaats het vlees terug in de tajine en voeg de bouillon, laurierblaadjes, sinaasappelschil, steranijs, peperkorrels, tijm en rozemarijn toe. Gedurende 3 uur koken met het deksel erop met behulp van de sudderfunctie, verwijder de laurierblaadjes en schil, en roer vervolgens 2½ eetlepels koriander in en garneer met de rest. Serveer met rijst.

### **BEEF DELIGHT**

Bereidingstijd: 30 minuten

Kooktijd: 3 uur

VOOR 4

### **INGREDIËNTEN**

- 700 g gestoofd rundvlees
- 700 g wortelen
- ½ paprika
- 2 uien, in dunne plakjes gesneden
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 bosje koriander, fijngehakt
- ½ theelepel kurkuma
- 2 eetlepels olie
- Zout & peper
- Elk seizoensgebonden fruit kan worden gebruikt

### **BEREIDINGSWIJZE**

Snijd het vlees in blokjes van 3cm en bruin het in de tajine. Doe de uien, koriander, knoflook en kurkuma in de tajine en roer. Voeg zout en peper toe en voeg vervolgens olie en 1½ kopjes water toe, samen mengen en vervolgens bedekken. Voor 2 uur koken met behulp van de sudderfunctie. Voeg de wortelen en paprika, in dunne plakjes gesneden, toe en kook nog 1 uur met het deksel op de pan. Serveer met romige aardappelpuree of pompoen.



## **RUNDVLEES TAJINE**

Bereidingstijd: 25 minuten + 2 uur om het vlees te marinieren

Kooktijd: 3 uur

VOOR 4

### **INGREDIËNTEN**

- 1 1/2kg doorregen stoofvlees
- Specerijen:
  - 1 eetlepel gemalen komijn
  - 1 theelepel gemalen kurkuma
  - ½ theelepel gemalen kaneel
  - ½ theelepel saffraandraadjes
  - 1 theelepel gemalen gember
  - 1 theelepel paprika
  - 2 teentjes knoflook, geperst
- 80 ml olijfolie
- 2 uien, gesneden
- 500 ml runderbouillon
- 2 tomaten, gepeld en fijngehakt (1 x klein blikje)
- 1 wortel, gesneden in lucifers
- 15 g verse gemalen koriander
- 155 g ontpitte Kalamata olijven
- 1 theelepel fijngesneden citroenschil
- 1 ½ eetlepels honing
- Zout & peper

### **BEREIDINGSWIJZE**

Plaats de komijn, gember, kurkuma, paprikapoeder, kaneel, knoflook, 2 eetlepels olie en 1 theelepel zout in een grote kom en voeg het vlees toe, dek het vlees af en zet het voor 2 uur in de koelkast. Verhit de resterende olie in de tajine en bak het vlees in kleine hoeveelheden, voeg de ui toe als al het vlees is teruggedaan in de tajine, kook nog eens 2-3 minuten. Voeg de bouillon, tomaat, saffraan, wortel en koriander toe en roer. Gedurende 3 uur met behulp van de sudderfunctie laten koken met deksel erop. Serveer met couscous en besprenkel met de honing.

## KIPRECEPTEN

### MAROKKAANSE KIP TAJINE

Bereidingstijd : 20 minuten

Kooktijd : 1 – 1 1/2uur

#### INGREDIËNTEN

- 2 kippen, in stukken gesneden (of vergelijkbaar aantal borsten of benen)
- Specerijen:
  - ¼ theelepel vers gemalen zwarte peper
  - 1 theelepel gemalen gember (of 2theelepels gehakte, verse gember)
  - Snufje saffraandraadjes
  - 1 theelepel komijn
  - 1 theelepel kurkuma
  - 1 kaneelstokje of 1/2theelepel gemalen kaneel
- Olijfolie voor bakken kip en mengen marinade
- 4-6 teentjes knoflook, gehakt of geperst
- 3 uien, fijngesneden
- 2 kopjes kippenbouillon (of water)
- 1 kopje groene of Kalamata olijven of 8 verse dadels ontpit en gehalveerd
- 3 gekonfijte citroenen, gespoeld, pulp verwijderd en in dunne plakjes
- 1 kopje koriander (optioneel)
- 1 kopje platte peterselie, fijngehakt
- 1/2theelepel zout of naar smaak

#### BEREIDINGSWIJZE

Meng de knoflook, zwarte peper en een lepel olie en wrijf het mengsel in de kip. Zet het opzij voor een paar uur of een nacht. Verhit de olie in een grote tajine en bak de kip aan alle kanten goudbruin. Voeg de kruiden en de uien toe en roerbak voor een paar minuten op hoog vuur. Voeg kippenbouillon, en gekonfijte citroenen. Breng aan de kook, zet het vuur lager en bedek het voedsel. Sudder op een laag vuur voor 1 uur of langer. Aan het einde van de kooktijd olijven of dadels, peterselie en koriander toevoegen. Voeg zout en kruiden toe naar smaak. Serveer direct op tafel met couscous of rijst.

### SPAANSE KIP

Bereidingstijd: 20 minuten

Kooktijd: 2 uur

VOOR 4

#### INGREDIËNTEN

- 4 halve kipfilets
- 800 g gehakte tomaten
- 2 rode of groene paprika, zonder zaadjes en fijngesneden
- 3 sjalotjes gepeld en fijngehakt
- 1 theelepel olijfolie
- 50 g bloem

- 300 ml droge, witte wijn
- Zout en peper

### **BEREIDINGSWIJZE**

Kruid de stukjes kip en paneer in bloem. Verhit de olie in de tajine en bruin de kip. Voeg de sjalotjes en paprika toe, blijven roeren. Voeg dan de tomaten en het sap toe, samen met de wijn. Kruiden en voor 2 uur met behulp van de sudderfunctie koken met het deksel erop. Serveer met gehakte peterselie.

### **COQ AU VIN**

Bereidingstijd: 30 minuten

Kooktijd: 2 ½ uur

VOOR 4

### **INGREDIËNTEN**

- 1 1/4kg kip, in stukjes gesneden
- 1 ui, gehakt
- 20g bloem
- 2 teentjes knoflook
- 100g doorregen spek, gehakt
- 200g champignons, in vieren
- 30ml brandewijn
- 500ml volle, rode wijn
- 100ml water
- 30ml olie
- Bouquet garni
- Zout en peper

### **BEREIDINGSWIJZE**

Verhit de olie en bruin het spek, vervolgens verwijderen en de kip bruinen. Voeg de uien toe en bloem strooien tijdens het roeren. Flambeer met brandewijn en dan in wijn en water gieten, voeg de champignons en spek toe, roer, voeg bouquet garni toe, kruid. Koken met het deksel op erop voor 2 1/2uur met behulp van de sudderfunctie. Serveer met een romige puree of gestoomde groenten.

### **FRICASSEE VAN KALKOEN**

Bereidingstijd: 20 minuten

Kooktijd: 2 ½ uur

VOOR 4

### **INGREDIËNTEN**

- 1kg kalkoenbeen, in stukjes gesneden
- 1 grote ui, gepeld en gehakt
- 125g champignons, in plakjes
- 2eetlepels bloem

- 50g boter
- 300ml kipbouillon
- 100ml slagroom
- Zout en peper

### **BEREIDINGSWIJZE**

Smelt de boter in de tajine en bruin het vlees. Voeg de ui toe en blijf roeren terwijl u de bloem in de tajine strooit. Giet de bouillon erin, voeg de champignons toe en roer goed. Kruiden en koken voor 2 uur met behulp van de sudderfunctie met het deksel erop, verwijder vervolgens op laag vuur het deksel en voeg de room toe. Kalkoen kan worden vervangen door kip, lam of kalfsvlees.

### **VISRECEPTEN**

#### **ZWAARDVIS TAJINE MET SAFFRAAN EN KERRIE**

Bereidingstijd: 25 minuten

Kooktijd: 1 1/2uur

VOOR 4-6

#### **INGREDIËNTEN**

- 700g zwaardvis (1cm dik)
- 3 - 4 tomaten
- 70ml room
- 1-2 sjalotjes, fijngesneden
- 1-2 eetlepels kerriepoeder
- 1 snufje saffraan
- 1 bosje koriander
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout en peper

#### **BEREIDINGSWIJZE**

Leg de zwaardvisfilets op absorberend papier. Schil, ontzaad en snijd de tomaten in kleine blokjes. Zet het vuur hoog en smoor de sjalotten. Voeg de tomaten toe en kook op laag vuur, al roerend, tot het water volledig is verdampt. Meng de room, de kerrie en de saffraan. Toevoegen aan het tomatenmengsel. Voeg zout, peper toe en meng. Giet het mengsel van tomaten en room in de tajine. Leg de zwaardvisfilets er bovenop en bestrooi met fijngehakte koriander. Dek af met deksel en bak ze 1 uur met de sudderfunctie. Serveer warm. (Zwaardvis kan worden vervangen door een stevige vis van het seizoen)

## LAMSVLEESRECEPTEN

### MARROKAANSE LAMSVLEES TAJINE

Bereidingstijd : tussen 15 minuten - 3 uur

Kooktijd : 2 uur

VOOR 4

### INGREDIËNTEN

- 2 theelepels zoete paprika
- Specerijen:
  - 2 theelepels gemalen koriander
  - 2 theelepels gemalen komijn
  - 1 theelepel gemalen gember
  - 1 theelepel chilipoeder
  - 1 theelepel kaneel
  - ½ theelepel witte peper
  - ½ theelepel gemalen kardemom
  - ½ theelepel piment
  - 2 theelepel zout
- 2 eetlepels olijfolie
- geraspte schil en sap van 2 citroenen
- 1.2 kg blokjes gesneden lamsvlees
- 1 kopje kippenbouillon
- ¾ kopje gedroogde abrikozen
- ½ kopje rozijnen
- 1 kopje dikke yoghurt, Griekse stijl
- ½ kopje pistache pitten, grof gehakt

### BEREIDINGSWIJZE

Combineer specerijen en zout in een grote kom. Voeg olie, zwoerd en de helft van het sap toe en roer tot een pasta. Voeg lamsvlees toe en roer tot alles goed is bedekt met pasta. Bedek en koel voor 3 uur als de tijd het toelaat. Voeg het lamsvleesmengsel toe aan de tajine met bouillon en het resterende citroensap. Roer tot goed gecombineerd. Dek af en kook gedurende 1 uur met behulp van de sudderfunctie. Roer de gedroogde abrikozen en rozijnen erdoor. Kook, met deksel erop, nog eens 40 minuten of totdat lamsvlees gaar is. Serveer onmiddellijk met een klodder yoghurt, besprenkel pistache pitten en couscous op de zijkant.

## MARROKAANSE LAMSSCHENKELS

Bereidingstijd : 15 minuten

Kooktijd : 3 uur

VOOR 2 OF MEER

### INGREDIËNTEN

- 4 lamsschenkels (klein)
- Scheut extra vierge olieolie
- 10 geschilde en gehakte erg rijpe tomaten (of 1 blikje gehakte tomaten)
- 500ml kippenbouillon
- 1 grote bruine ui in blokjes gesneden
- 1 citroen, geschild
- 4 verse laurierblaadjes
- 30g vlokken, gepelde amandelen, geroosterd
- 1/4kopje gehakte gekonfijte citroenen (of 2eetlepels citroensap)
- Specerijen:
  - 1theelepel gemalen gember
  - 2 teentjes knoflook, fijngehakt
  - 1 volle theelepel gemalen koriander
  - 1 volle theelepel gemalen komijn
  - 30 stempels van saffraan
  - 1/2theelepel gemalen kaneel
  - 1/2theelepel gemalen witte peper
  - ½ bosje verse koriander, fijngehakt
  - ½ bosje platte peterselie, fijngehakt

### BEREIDINGSWIJZE

Verhit een theelepel olie in de tajine en voeg de schenkels toe. Bruin de schenkels op een middelhoog vuur. Doe alle overige ingrediënten in de tajine, behalve de koriander, peterselie en amandelvlokken. Goed combineren met de lamsschenkels. Dek af met het deksel en laat gedurende 3 uur koken met behulp van de sudderfunctie op een matig vuur. Controleer de schenkels na 1 ½ uur om te zien of ze genoeg vloeistof hebben. Het is belangrijk dat de vloeistof vermindert, maar niet uitdroogt. Voeg meer vloeistof toe als het lijkt droog. Wanneer u klaar bent, moet het vlees zonder weerstand wegvallen van de botten. Roer de peterselie, koriander en amandelvlokken, dit zijn meer dan alleen garnituren, dit zijn de smaken die de schotel zullen verbeteren. Serveer met couscous, aardappelpuree of gestoomde rijst.

## **GRIEKSE LAMSVLEES HOTPOT**

Bereidingstijd: 35 minuten

Kooktijd: 3 uur

VOOR 4

### **INGREDIËNTEN**

- 900g been of lamsschouder, in stukken gesneden
- 15ml olijfolie
- 1 grote ui, gesnipperd
- 100ml rode wijn
- 1 rode paprika, ontpit en in stukjes gesneden
- 2 stengels bleekselderij, in dikke plakken
- 100g Griekse olijven
- 2theelepels oregano
- 400g gehakte tomaten in blik
- 900g aardappels, in plakjes gesneden
- 2eetlepels peterselie, vers gehakt
- Zout en peper

### **BEREIDINGSWIJZE**

Verhit een theelepel olie in de tajine, voeg de ui toe en bruin langzaam, voeg het lamsvlees toe en bruin voor 3-4 minuten. Voeg de wijn toe en roer, kook 2 minuten, roer de paprika, bleekselderij, olijven en oregano erdoor. Giet de tomaten over het vlees, maar roer niet. Plaats de aardappelen op de tomaten, kook vervolgens voor 3 uur met gebruik van de sudderfunctie. Verwijder de aardappels als ze zijn gekookt en verdeel ze over 4 kommen, roer het vlees goed en breng op smaak. Serveer het vlees bovenop de aardappelen en bestrooi met peterselie.

## **LAMSVLEES MET MINT**

Bereidingstijd: 10 minuten

Kooktijd: 3 uur

VOOR 4

### **INGREDIËNTEN**

- \* 800g lamsschouder, in blokjes gesneden
- \* 1 wortel en 1 ui in dunne plakjes gesneden
- \* Sap van ½ citroen
- \* 1 klein takje verse munt
- \* 100ml slagroom
- \* 100ml witte wijn
- \* 200ml water
- \* Zout en peper

### **BEREIDINGSWIJZE**

Doe om te beginnen de blokjes lamsvlees in de tajine met de wortel, ui, munt, witte wijn en water. Breng op smaak. Voor 3 uur met behulp van de sudderfunctie koken met deksel erop. Verwijder het deksel wanneer u klaar bent roer de room en het citroensap erdoor. Dit kan worden geserveerd met gestoomde blokjes komkommer.

## **VARKENSVLEESRECEPTEN**

### **GESAUURTEERD VARKENSVLEES MET HONING**

Bereidingstijd: 20 minuten

Kooktijd: 2 uur

VOOR 4

#### **INGREDIËNTEN**

- 1 kg varkensvlees gesneden in blokjes
- 100 g gehakte spek
- 1 ui, gesnipperd
- 1 eetlepel bloem
- 1 eetlepel olie
- 2 eetlepels honing
- 300 ml rode wijn
- 300 ml water
- 4 blaadjes salie
- 1 takje tijm
- 2 laurierblaadjes
- Zout en peper

#### **BEREIDINGSWIJZE**

Verhit de olie in de tajine en sauteer het vlees, strooi de bloem over de bovenkant, voeg de spekjes en ui toe en bruin voorzichtig. Kruid, voeg de honing, wijn, water en kruiden toe en kook vervolgens 2 uur met behulp van de sudderfunctie met deksel erop.

### **APPEL, VARKENSVLEES EN PRUIM OVENSCHOTEL**

Bereidingstijd: 25 minuten

Kooktijd: 2 1/2uur

VOOR 4

#### **INGREDIËNTEN**

- \* 2 eetlepels plantaardige olie
- \* 2 kleine prei (ongeveer 400g)
- \* 4 karbonades
- \* 35g bloem
- \* 1L kippenbouillon
- \* 1/2kopje langkorrelige rijst
- \* 600g appels, in dikke plakken
- \* 170g pruimen zonder pitten
- \* 2 eetlepels grof gehakte verse salie

#### **BEREIDINGSWIJZE**

Verhit 1/3 van de olie in de tajine en sauteer de prei. Haal uit de schotel. Knip het vet en bot van de karbonades, snijd het vlees in stukken, gooi in de bloem en schud overtollige bloem ervanaf. Verhit de resterende olie in de tajine en braad het varkensvlees. Voeg de prei en bouillon toe



aan het vlees en kook voor 1 1/2uur met deksel erop met behulp van de sudderfunctie. Verwijder het deksel en schuim het vet af. Roer rijst, appel, pruimen en ½ van de salie erdoor. Kook voor nog eens 1 uur met deksel erop. Serveer bestrooid met de resterende salie.

### **VARKENSRIBBEN CHINESE STIJL**

Bereidingstijd: 25 minuten

Kooktijd: 2 uur

VOOR 4

#### **INGREDIËNTEN**

- 1 ½ kg spareribs
- 2 theelepels droog mosterdpoeder
- 1 theelepels zout
- 2 eetlepels olie
- 300 ml droge, witte wijn
- 1 eetlepels witte wijnazijn
- 1 eetlepels tomatenpuree
- 2 eetlepels vloeibare honing
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 theelepels gemalen gember
- ½ kopje water

#### **BEREIDINGSWIJZE**

Coat de ribben met het mosterdpoeder en zout. Verhit de olie in de tajine en bak de ribben tot ze lichtbruin zijn aan alle kanten. Voeg de overige ingrediënten toe en roer goed om de ribben te coaten. Koken gedurende 2 uur met behulp van de sudderfunctie met het deksel erop.

### **OSSO BUCCO**

Bereidingstijd: 25 minuten

Kooktijd: 2 ½ uur

VOOR 4

#### **INGREDIËNTEN**

- 8 kalfsvlees
- 1 kopje bloem
- 1/3 kopje olijfolie
- 2 wortelen, in blokjes gesneden
- 2 stengels bleekselderij, in dikke plakken diagonaal
- 2 uien, fijngesneden
- 100g ham, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, uitgeperst
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 800g in blokjes gesneden Italiaanse tomaten uit blik
- 2 kopjes runderbouillon
- 2 eetlepels citroentijmblaadjes
- Verse tijm voor garnering

## **BEREIDINGSWIJZE**

Doe de bloem, zout en peper in een ondiepe schaal en coat de schenkels. Zet het apparaat aan en zet het in de stand Bruinen, voeg olie toe en bruin de schenkels in partijen, vervolgens op een kant leggen. Voeg de wortelen, selderij, ui, knoflook en ham toe. Koken voor 4-5 minuten, plaats daarna de schenkels op de groenten in de tajine. Meng de tomatenpuree, tomaten, bouillon en citroentijm, giet over de schenkels en groenten. Koken gedurende 3 uur met behulp van de sudderfunctie met het deksel erop. Serveer met aardappelpuree en bedek met extra tijm.

## **VEGETARISCHE RECEPTEN**

### **TOFU MET OLIJVEN TAJINE**

Bereidingstijd : 15 minuten

Kooktijd : 2 uur

#### **INGREDIËNTEN**

- 2 pakjes tofu
- 1 blik gepelde tomaten
- 3 rapen, in stukjes gesneden
- 700g aardappelen, in blokjes gesneden
- 2 wortelen, in blokjes gesneden
- 1 ui, gesnipperd
- 1 bosje peterselie, fijngehakt, Specerijen
- ½ theelepel komijn in poedervorm,
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 70g groene of zwarte olijven
- 100ml groentebouillon
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout en peper

#### **BEREIDINGSWIJZE**

Hak de tofu in blokjes en week in warm water, totdat ze een beetje steviger zijn. Bak de uien licht in de tajine met de olie, voeg alle overige ingrediënten toe, dek af en kook gedurende 2 uur met behulp van de sudderfunctie. Serveer met couscous of rijst.

### **SEIZOENSGEBONDEN VEGETARISCHE TAJINE**

Bereidingstijd: 30 minuten

Kooktijd: 2 uur 15 minuten

#### **INGREDIËNTEN**

- \* 1 ui
- \* 300 g courgette (geschild)
- \* 1 zoete aardappel
- \* 300 g snijbonen
- \* 70 g zwarte olijven (optioneel)
- \* 70 g amandelen
- \* 400 g tomaten (vers of uit blik)

- \* 2 paprika's, zonder zaadjes
- \* 1 teentje knoflook, fijngehakt
- \* 1 theelepel saffraan
- \* 1 eetlepel koriander, fijngehakt
- \* 3 eetlepels olijfolie
- \* 1 kaneelstokje
- \* ½ citroen, fijn gesneden

### **BEREIDINGSWIJZE**

Snij alle groenten in blokjes van dezelfde grootte, zet olie in de tajine en bruin de uien en knoflook. Voeg de overige ingrediënten toe, afgezien van de gehakte koriander in de tajine. Dek af en kook gedurende 2 uur en 15 minuten met behulp van de sudderfunctie. Bestrooi met fijngehakte koriander voor het serveren. Serveer met couscous of op een bedje van gestoomde rijst.

### **RODE KERRIE VAN GEROOSTERDE POMPOEN, BONEN EN BASILICUM**

Bereidingstijd: 25 minuten

Kooktijd: 1 uur 45 minuten

VOOR 4

### **INGREDIËNTEN**

- 600 g pompoen geschild en ontpit, gesneden in blokjes van 3cm
- 2 eetlepels olie
- 1 eetlepel rode kerriepasta
- 400 ml kokos
- 200 g sperziebonen, gesneden in 3cm lengte
- 2 limoenblaadjes, gebroken
- 1 eetlepel geraspte lichte palmsuiker of bruine basterdsuiker
- 1 eetlepel vissaus
- 30g verse Thaise basilicum, plus extra voor garnering
- 1 eetlepel vers limoensap

### **BEREIDINGSWIJZE**

Doe 1 theelepel olie in de tajine en bak de pompoen gedurende 5 minuten. Verwijder de pompoen en voeg de resterende olie toe aan de tajine, voeg de kerriepasta toe en roer 1-2 minuten. Voeg de kokosmelk toe met 100 ml per keer en roer, voeg vervolgens de pompoen, bonen en limoenblaadjes toe kook nog 2 minuten. Roer de palmsuiker, vissaus en limoensap erdoor en kook vervolgens voor 1 ½ uur met deksel erop met behulp van de sudderfunctie. Serveer met rijst.

## **BONEN- EN PAPRIKASTOOPOT**

Bereidingstijd: 20 minuten

Kooktijd: 1 ½ uur

VOOR 4

### **INGREDIËNTEN**

- 2 ½ kopjes witte of borlotti bonen uit blik
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook, uitgeperst
- 1 rode ui, gehalveerd in stukjes gesneden
- 1 rode paprika, gesneden in blokjes van 1 cm
- 1 groene paprika, gesneden in blokjes van 1 cm
- 800 g gehakte tomaat uit blik
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 500 ml groentebouillon
- 2 eetlepels verse basilicum, fijngehakt
- 125 g Kalamata olijven zonder pit
- 1-2 theelepels bruine basterdsuiker

### **BEREIDINGSWIJZE**

Verhit de olie in de tajine en sauteer de knoflook en uien tot ze zacht zijn. Voeg de rode en groene paprika toe en kook 1-2 minuten. Roer de tomaat, tomatenpuree, bouillon en bonen erdoor. Dek af en kook gedurende 1 uur met behulp van de sudderfunctie. Gebruik de warmhoudfunctie en roer de basilicum, olijven en suiker erdoor. Breng op smaak met zout en zwarte peper. Serveer warm met knapperig brood.

## **TOFU STROGANOFF**

Bereidingstijd: 20 minuten

Kooktijd: 1 uur

VOOR 4

### **INGREDIËNTEN**

- \* 2 eetlepels bloem
- \* 1 eetlepel paprika
- \* 500 g stevige tofu, gesneden in blokjes van 1 cm
- \* 1 eetlepel soja-olie
- \* 2 eetlepels tomatenpuree
- \* 60 ml droge sherry
- \* 500 ml groentebouillon
- \* 12 uien, gehalveerd
- \* 1 teentje knoflook, uitgeperst
- \* 225 g champignons, gesneden in plakjes van 1cm
- \* 3 eetlepels zure room plus extra voor garnering
- \* 2 eetlepels gakte verse bieslook

## **BEREIDINGSWIJZE**

Meng de bloem en paprika in een plastic zak en het kruid goed. Voeg de tofu toe en schud om te coaten. Verhit de olie in de tajine en bruin de tofu goudbruin. Voeg de tomatenpuree toe en kook nog een minuut. Voeg 2 eetlepels van de sherry toe en kook ongeveer 30 seconden, voeg de bouillon, ui, knoflook en champignons toe, voeg de resterende sherry toe en breng op smaak. Koken met het deksel erop, ongeveer 1 uur zachtjes koken met behulp van de sudderfunctie. Doe 3 eetlepels zure room in een kom en lepel wat saus uit de tajine in de kom, meng tot een egaal beslag en giet daarna in de tajine en roer voorzichtig. Garneer met een klodder van de extra zure room en bestrooi met de gehakte bieslook. Geserveerd met noedels of gestoomde rijst.

FR)

## INTRODUCTION

DETAILS DU PRODUIT IMPORTANT

## CHARACTERISTIQUES

- Tajine électrique en céramique
- Type : 99205
- Voltage : 220-240 V, 50 Hz.
- Consommation : 600 Watts

## DESCRIPTION

1. Base chauffante
2. Bouton du thermostat
3. Récipient en céramique
4. Couvercle
5. Support en céramique



## **CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE**

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les règles de base de sécurité doivent être appliquées. Veuillez lire les consignes de sécurité ci-dessous avant d'utiliser votre Tajine.**

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser une manique pour tenir le pot en céramique.
- Pour éviter les électrocutions, ne pas mettre l'appareil, le cordon ou les prises dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé par ou près d'un enfant.
- Après utilisation, mettre le thermostat en position off, débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement.
- Ne pas utiliser un appareil avec un cordon ou une prise endommagée, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à un centre de service agréé pour la vérification, la réparation ou l'ajustement de cet appareil. Débrancher immédiatement l'appareil, dès que le problème survient.
- L'utilisation de prises ou accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer des dommages.
- Toujours brancher la prise d'alimentation avec à une prise de terre et si une rallonge est nécessaire, en utiliser une qui possède une prise de terre et vous assurer que personne ne peut trébucher sur celle-ci.
- Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table, du plan de travail ou toucher une surface brûlante.
- Ne pas poser sur une gazinière, une plaque électrique ou toute autre surface chaude. Ne pas laisser l'appareil chauffer à vide ou sans surveillance. Le placer au milieu de la table et à au moins 30 cm de toute surface verticale comme un mur.
- Vérifier que le voltage chez vous est bien 220- 240 V.
- Utiliser l'appareil sur un plan de travail stable. Ne pas encastrer l'appareil.
- Lors de son utilisation, ne pas placer l'appareil à proximité ou en contact avec des matériaux inflammables comme des rideaux, etc.
- Ne jamais bouger l'appareil pendant son fonctionnement. Le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- La base chauffante doit uniquement être utilisée avec le pot en céramique fourni. Le pot en céramique ne doit pas être utilisé avec une autre source de chaleur que cette base chauffante.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique intérieure uniquement. Toute utilisation commerciale ou à l'extérieur de l'appareil non en accord avec le manuel de l'utilisateur, annulera la garantie.
- Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que son utilisation pour lequel il a été conçu.
- Conserver ce manuel d'instructions.

**Cet appareil est conforme aux dernières normes pour ce type de produit. Donnez ces consignes à tout autre utilisateur potentiel.**

## **UTILISATION DE VOTRE TAJINE ELECTRIQUE**

### **PREMIERE UTILISATION**

Lors de la première utilisation de votre Tajine électrique, veuillez lire les instructions contenues dans ce manuel.

Sortir l'appareil de son paquet et retirer tous les emballages. Nettoyer le récipient et le couvercle en utilisant une éponge souple et humide avec une eau savonneuse avant la première utilisation. Rincer complètement à l'eau claire et laisser sécher. Ne pas utiliser de nettoyant agressif ou abrasif.

### **UTILISATION SUIVANTE**

Ne jamais mettre la plaque chauffante sous l'eau ou dans tout autre liquide. Si nécessaire, nettoyer la base avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse et essayer ensuite avec un chiffon sec.

### **TYPES DE CUISSON**

#### **Sauter**

1. Mettre le bouton Thermostat (2) sur le mode Sauté
2. Mettre ou verser dans le pot en céramique (3) de l'huile ou du beurre selon votre recette
3. Ajouter la nourriture préparée dans le pot en céramique du tajine (3)
4. Faire sauter en suivant votre recette

#### **Dorer (Brown)**

1. Mettre le bouton Thermostat (2) sur le mode Brown
2. Mettre ou verser dans le pot en céramique (3) de l'huile ou du beurre selon votre recette
3. Ajouter la nourriture préparée dans le pot en céramique (3)
4. Faire dorer en suivant votre recette

#### **Mijoter (Simmer)**

1. Après avoir fait sauter, dorer ou avoir préparé vos ingrédients
2. Mettre le bouton Thermostat (2) sur le mode Simmer
3. S'assurer que les ingrédients sont uniformément répartis dans le pot en céramique (3)
4. Mettre le couvercle (4) sur le pot en céramique (3)
5. Laisser mijoter le temps indiqué sur la recette
6. Une fois la cuisson terminée, mettre le bouton en mode Keep warm ou éteindre l'appareil en suivant les instructions

#### **Garder au chaud (Keep warm)**

1. La fonction Garder au chaud est utilisée pour conserver à la bonne température la nourriture déjà préparée et prête à être servie.
2. Mettre le bouton Thermostat (2) sur le mode Keep warm
3. Ne pas oublier d'éteindre l'appareil une fois que la nourriture est servie

### **A RETENIR**

**Après utilisation, éteindre l'appareil en mettant le thermostat en position off, débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.**



## CONSEILS POUR CUISINER

### INSTRUCTIONS

- Vérifiez que le thermostat est éteint.
- Placez l'appareil au milieu de la table et à au moins 30 cm de toute surface verticale comme un mur.
- Placez le pot en céramique sur la base chauffante.
- Attention : La base chauffante doit uniquement être utilisée avec le pot en céramique fourni. Le pot en céramique ne doit pas être utilisé avec une autre source de chaleur que cette base chauffante.
- Assurez-vous que le bas du pot rentre bien sur la base.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise de terre.
- Si une rallonge est nécessaire, utilisez en une qui possède une prise de terre et assurez-vous que personne ne peut trébucher sur celle-ci.
- Allumez l'appareil et réglez à la température désirée avec le bouton du thermostat.
- Le voyant lumineux s'allumera et indiquera que l'appareil commence à chauffer.
- Le voyant lumineux s'éteindra lorsque la température désirée aura été atteinte.
- L'appareil peut dégager des odeurs, de la fumée ou émettre des crépitements ce qui est tout à fait normal et n'est pas du à un dysfonctionnement.
- Réglez la température avec le bouton du thermostat en tenant compte du type de cuisson désiré : Garder au chaud, Mijoter, Sauter, Dorer.
- Ne remplissez pas le récipient à plus de 1 L pour éviter les débordements ou accidents.
- Nous vous recommandons de ne pas couper la nourriture directement dans le récipient pour éviter de l'endommager.
- Utilisez toujours des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Après utilisation, éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement.

### **Conditions de garantie**

1. La garantie est annulée si l'appareil a été modifié.
2. La garantie ne couvre pas la casse du tajine.
3. La garantie ne couvre pas les frais de retour des pièces du tajine.

Veillez garder une copie de la garantie et un reçu comme preuve d'achat. Nous garantissons ce produit contre tout défaut causé par une fabrication et des matériaux défectueux pour une période de douze mois d'utilisation domestique. Au cours de cette période de garantie, la société Trebs remplacera tout produit défectueux. Cependant, si le produit inclut un certain nombre d'accessoires, seule la pièce défectueuse de l'accessoire sera remplacée. La société Trebs se réserve le droit de faire des ajustements mineurs au lieu de remplacer le produit ou les accessoires. Les instructions sur l'emballage ne seront pas remplacées à moins qu'elles soient erronées.

Sujet à vos droits statutaires quant à la qualité du produit vendu et de ces accessoires. Dans le cas où un produit ou accessoire a été remplacé au cours de la période de garantie, la garantie sur le remplacement expirera à la date originelle | c.-à-d. 24 mois à partir de la date d'achat du produit. Cette garantie exclut les défauts causés par une mauvaise utilisation du produit non conforme aux consignes d'utilisation, par des dommages accidentels, abus ou modifications du produit par un personnel non agréé. La garantie de remplacement du produit exclut également la casse et les articles consommables.

### **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

- S'il est entretenu correctement, votre Tajine électrique pourra être utilisé plusieurs années.
- Après chaque utilisation, débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir. Faites attention à ne pas toucher ou nettoyer votre Tajine électrique tant que chaque partie ne soit pas retombée à température ambiante.
- Pour nettoyer l'extérieur du Tajine et les ustensiles, utilisez un chiffon humide. Ne plongez ou n'immergez jamais votre Tajine électrique dans l'eau ou tout autre liquide. Cela pourrait provoquer un choc électrique et/ou endommager votre Tajine.
- Pour nettoyer la base en céramique, utilisez un chiffon humide et de l'eau savonneuse. Séchez-le entièrement du papier essuie-tout ou un torchon propre.
- N'utilisez jamais ce Tajine pour une autre utilisation que celle pour laquelle il a été conçu.
- N'utilisez pas un appareil avec un cordon ou une prise endommagée, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil à un centre de service agréé pour la vérification, la réparation ou l'ajustement de cet appareil. Débranchez immédiatement l'appareil dès que le problème survient.

## RECETTES AU BOEUF

### RAGOUT DE BOEUF SAVEUR D'ASIE

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 3 heures

POUR 4 PERSONNES

#### INGREDIENTS

- 1 kg de filet de boeuf coupé en cubes de 3 cm
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon rouge, coupé en rondelles épaisses
- 3 gousses d'ail, écrasées
- 3 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 250 ml de vin rouge
- 500 ml de bouillon de boeuf
- 2 feuilles de laurier, écrasées
- 3 x 1,5 cm de zeste d'orange
- 1 étoile d'anis
- 1 cuillère à café de grains de poivre du Sichuan
- 1 cuillère à café de thym, fraîchement haché
- 1 cuillère à soupe de romarin, fraîchement haché
- 3 cuillères à soupe de feuilles de coriandre, fraîchement hachées

#### PREPARATION

Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans le Tajine, ajouter le boeuf et le faire dorer entièrement, ensuite le retirer du feu.

Réchauffer le reste d'huile et ajouter l'oignon et l'ail. Faire sauter pendant 2-3 minutes. Ajouter le concentré de tomates, ensuite rajouter le vin et laisser cuire pendant 2 minutes. Remettre la viande dans le Tajine et ajouter le bouillon, les feuilles de laurier, le zeste orange, l'étoile d'anis, les grains de poivre, le thym et le romarin. Cuire avec le couvercle pendant 3 heures en utilisant la fonction Mijoter, retirer les feuilles de laurier et le zeste. Ensuite rajouter 2½ cuillères à soupe de coriandre et garnir le plat avec le reste. Servir avec du riz.

### DELICES DE BOEUF

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 3 heures

POUR 4 PERSONNES

#### INGREDIENTS

- 700 g de boeuf en daube
- 700 g de carottes
- 1/2 poivron
- 2 oignons, finement émincés
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 botte de coriandre, hachée
- ½ cuillères à café de curcuma

- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel & poivre
- N'importe quel légume de saison peut être utilisé

### **PREPARATION**

Couper la viande en cubes de 3 cm et faire dorer dans le Tajine. Ajouter les oignons, la coriandre, l'ail et le curcuma dans le Tajine et remuer. Ajouter le sel, le poivre et ensuite l'huile et 1½ tasse d'eau, mélanger le tout et remettre le couvercle et laisser cuire pendant 2 heures en utilisant la fonction Mijoter. Ajouter les carottes et le poivre finement moulu et laisser cuire avec le couvercle pendant encore 1 heure. Servir avec une purée de pommes de terre ou de potiron.

### **TAJINE DE BOEUF**

Temps de préparation : 25 minutes + 2 heures de marinade pour la viande

Temps de cuisson : 3 heures

POUR 4 PERSONNES

### **INGREDIENTS**

- 1,5 kg de filet de boeuf
- Les épices :
  - 1 cuillère à soupe de cumin en grains
  - 1 cuillère à café de curcuma en poudre
  - 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
  - 1/2 cuillère à café de filaments de safran
  - 1 cuillère à café de gingembre en poudre
  - 1 cuillère à café de paprika
  - 2 gousses d'ail, écrasées
- 80 ml d'huile d'olive
- 2 oignons, coupés en rondelles
- 500 ml de bouillon de boeuf
- 2 tomates, pelées et hachées (1 x petite boîte de conserve)
- 1 carotte, coupée en allumettes
- 15 g de coriandre fraîchement hachée
- 155 g d'olives grecques dénoyautées
- 1 cuillère à café de zeste de citron finement haché
- 1 1/2 cuillère à soupe de miel
- Sel & poivre

### **PREPARATION**

Mettre le cumin, le gingembre, le curcuma, le paprika, la cannelle, l'ail écrasée, 2 cuillères à soupe d'huile et 1 cuillère à café de sel dans un grand bol et ajouter la viande, couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures. Faire chauffer le restant d'huile dans le Tajine et faire dorer la viande par petites portions. Lorsque toute la viande est cuite, remettre tout dans le Tajine et ajouter les oignons. Laisser cuire encore 2-3 minutes. Ajouter le bouillon, les tomates, le safran, les carottes, la coriandre et remuer. Laisser mijoter avec le couvercle pendant 3 heures en utilisant la fonction Mijoter. Servir avec du couscous et arroser avec un filet de miel.

## RECETTES A LA VOLAILLE

### TAJINE DE POULET A LA MAROCAINE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 – 1 ½ heure

#### INGREDIENTS

- 2 poulets, coupés en morceaux (ou la même quantité en filets ou en cuisses de poulet)
- Les épices :
  - 1/4 cuillère à café de poivre noir en grains frais
  - 1 cuillère à café de gingembre en poudre (ou 2 cuillères à café de gingembre fraîchement émincé)
- 1 pincée de safran en filament
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 bâton de cannelle ou 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
- De l'huile d'olive pour faire sauter le poulet et pour la marinade
- 4-6 gousses d'ail, émincées ou écrasées
- 3 oignons finement hachés
- 2 tasses de bouillon de volaille (ou d'eau)
- 1 tasse d'olives vertes ou grecques ou 8 dattes fraîches dénoyautées et coupées en 2
- 3 citrons lavés dont on aura retiré la pulpe, coupés en rondelles fines
- 1 tasse de coriandre (facultatif)
- 1 tasse de persil plat finement haché
- 1/2 cuillère à café de sel ou selon votre goût

#### PREPARATION

Mélanger l'ail, le poivre noir et 1 cuillère pleine d'huile ensemble. Enduire le poulet de cette mixture et laisser reposer pendant quelques heures ou pour la nuit. Faire chauffer l'huile dans le Tajine et faire frire le poulet jusqu'à ce qu'il soit doré sur toutes les faces. Ajouter les épices et les oignons et faire sauter à haute température pendant quelques minutes. Ajouter le bouillon de volaille et les citrons. Laisser cuire jusqu'à ébullition, baisser la température de cuisson et couvrir. Laisser mijoter à basse température pendant 1 heure et plus. En fin de cuisson, ajouter les olives ou les dattes, le persil et la coriandre. Ajouter le sel et ajuster l'assaisonnement. Servir directement à table avec du couscous ou du riz.

## **POULET A L'ESPAGNOL**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 2 heures

POUR 4 PERSONNES

### **INGREDIENTS**

- 4 quarts de poulet
- 800 g de tomates concassées
- 2 poivrons rouge ou vert, épépinés et émincés
- 3 échalotes pelées et émincées
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 50 g farine tout-usage
- 300 ml vin blanc sec
- Sel et poivre

### **PREPARATION**

Assaisonner et enfariner les morceaux de poulet. Faire chauffer l'huile dans le Tajine et faire dorer le poulet. Ajouter les échalotes et les poivrons et continuer à remuer. Ajouter ensuite les tomates et leurs jus ainsi que le vin. Assaisonner et laisser mijoter avec le couvercle pendant 2 heures en utilisant la fonction Mijoter. Servir avec du persil haché.

## **COQ AU VIN**

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 2 ½ heures

POUR 4 PERSONNES

### **INGREDIENTS**

- 1,25 kg de poulet, coupé en morceaux
- 1 oignon haché
- 20 g de farine
- 2 gousses d'ail
- 100 g de lard, émincé
- 200 g de champignons, écartelés
- 30 ml de brandy
- 500 ml de vin rouge corsé
- 100 ml d'eau
- 30 ml d'huile
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre

### **PREPARATION**

Faire chauffer l'huile et dorer le lard. Retirer et faire le poulet. Ajouter les oignons et saupoudrer de farine en remuant. Faire flamber avec du brandy, ensuite y incorporer le vin et l'eau. Ajouter les champignons et le lard, et remuer. Ajouter un bouquet garni, assaisonner. Laisser mijoter avec le couvercle pendant 2 ½ heures en utilisant la fonction Mijoter. Servir avec une purée de légumes ou des légumes à la vapeur.

## RECETTES A LA VOLAILLE ET AU POISSON

### FRICASSEE DE DINDE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 2 ½ heures

POUR 4 PERSONNES

#### INGREDIENTS

- 1 kg de cuisse de dinde coupée en morceaux
- 1 gros oignon pelé et haché
- 125 g de champignons, coupés en rondelles
- 2 cuillères à soupe de farine
- 50 g de beurre
- 300 ml de bouillon de volaille
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre

#### PREPARATION

Faire fondre le beurre dans le Tajine et faire dorer la viande. Ajouter les oignons et continuer à remuer en parsemant de farine. Incorporer le bouillon, ajouter les champignons et bien remuer. Assaisonner et laisser mijoter avec le couvercle pendant 2 heures en utilisant la fonction Mijoter. Ensuite retirer le couvercle en mettant la cuisson à basse température et ajouter la crème. La dinde peut être remplacée par du poulet, de l'agneau ou du veau.

### TAJINE D'ESPADON AU SAFRAN ET AU CURRY

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 1 ½ heure

POUR 4-6 PERSONNES

#### INGREDIENTS

- 700 g d'espadon (1 cm d'épaisseur)
- 3 - 4 tomates
- 70 ml de crème
- 1-2 échalotes, émincées
- 1-2 cuillères à soupe de curry en poudre
- 1 pincée de safran
- 1 botte de coriandre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

#### PREPARATION

Disposer les filets d'espadon sur un papier absorbant. Peler, épépiner et couper les tomates en petits cubes. Allumer l'appareil à la plus haute température et faire suer les échalotes. Ajouter les tomates et laisser mijoter à basse température en remuant jusqu'à ce que l'eau s'évapore complètement. Mélanger avec la crème, le curry en poudre et le safran. Ajouter à la mixture de

tomates. Ajouter du sel, poivre et mélanger. Verser la mixture de tomates et de crème dans le Tajine. Déposer les filets d'espadon au-dessus et parsemer de coriandre finement hachée. Laisser mijoter avec le couvercle pendant 1 heure en utilisant la fonction Mijoter. Servir chaud. (L'espadon peut être remplacé par tout autre poisson à chair ferme de saison)

## **RECETTES AU BOEUF**

### **BOEUF BOURGUIGNON**

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 3 heures

POUR 4 PERSONNES

#### **INGREDIENTS**

- 1 kg d'épaule de boeuf, coupée en cubes de 3 cm
- De la farine pour enrober la viande
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 200 g de lard, émincé
- 30 g de beurre
- 150 g d'oignons coupés en cubes
- 3 gousses d'ail, finement hachées
- 1 poireau coupé en rondelles
- 250 g de champignons
- 2 carottes, coupées en cubes
- 3 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 500 ml de vin rouge
- 500 ml de bouillon de boeuf
- 2 cuillères à café de thym, fraîchement haché
- 2 feuilles de laurier
- 4 cuillères à soupe de persil plat frais, finement haché

#### **PREPARATION**

Enrober la viande de farine, et secouer pour en retirer l'excès. Faire chauffer l'huile dans le Tajine et faire dorer le lard. Le retirer du Tajine. Ajouter le boeuf et le faire dorer en petites portions et retirer du Tajine. Faire fondre le beurre dans le Tajine. Ajouter les oignons, l'ail et le poireau et laisser mijoter pendant 4-5 minutes. Remettre le boeuf et le lard dans le Tajine et ajouter le reste des ingrédients, excepté le persil et bien remuer. Laisser mijoter avec le couvercle pendant 3 heures en utilisant la fonction Mijoter, si la sauce a besoin d'être épaissie, laisser mijoter pendant encore 30 minutes sans le couvercle. Retirer les feuilles de laurier et rajouter le persil. Servir avec de la purée de pommes de terres.



## RECETTES A L'AGNEAU

### TAJINE D'AGNEAU A LA MAROCAINE

Temps de préparation : entre 15 minutes - 3 heures

Temps de cuisson : 2 heures

POUR 4 PERSONNES

#### INGREDIENTS

- 2 cuillères à café de paprika doux
- Les épices :
  - 2 cuillères à café de coriandre en grains
  - 2 cuillères à café de cumin en poudre
  - 1 cuillère à café de gingembre en poudre
  - 1 cuillère à café de piment en poudre
  - 1 cuillère à café de cannelle en poudre
  - 1/2 cuillère à café de poivre blanc
  - 1/2 cuillère à café de graines de cardamome
  - 1/2 cuillère à café de 4 épices
  - 2 cuillères à café de sel
  - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
  - Le zeste et le jus de 2 citrons
- 1,2 kg d'agneau coupé en cubes
- 1 tasse de bouillon de volaille
- 3/4 tasse d'abricots secs
- 1/2 tasse de raisins
- 1 tasse de yaourt grecque épais
- 1/2 tasse de pistaches, grossièrement écrasées

#### PREPARATION

Mélanger les épices et le sel dans un grand bol. Ajouter l'huile, le zeste et la moitié du jus et mélanger jusqu'à former une pâte. Ajouter la viande et mélanger pour bien l'enrober de la pâte. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 3 heures si vous avez le temps nécessaire. Ajouter la mixture d'agneau dans le tajine avec le bouillon et le reste de jus de citron. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure en utilisant la fonction Mijoter. Rajouter les abricots secs et les raisins. Laisser cuire avec le couvercle pendant encore 40 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Servir immédiatement avec une cuillerée de yaourt en parsemant de pistaches et avec du couscous en accompagnement.

## JARRETS D'AGNEAU A LA MAROCAINE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 3 heures

POUR 2 PERSONNES OU PLUS

### INGREDIENTS

- 4 jarrets d'agneau (petits)
- 1 filet d'huile d'olive vierge extra
- 10 tomates pelées et concassées très grossièrement (ou 1 boîte de tomates concassées)
- 500 ml bouillon de volaille
- 1 gros oignon blanc coupé en dé
- Le zeste de 1 citron
- 4 feuilles fraîches de laurier
- 30 g d'amandes blanches effilées et grillées
- ¼ tasse de citrons émincés (ou 2 cuillères à soupe de jus de citron)
- Les épices :
  - 1 cuillère à café de gingembre en poudre
  - 2 gousses d'ail, hachées
  - 1 bonne cuillère à café de coriandre en grains
  - 1 bonne cuillère à café de cumin en grains
  - 30 stigmates de safran
  - 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
  - 1/2 cuillère à café de poivre blanc en poudre
- ½ botte de coriandre fraîche, hachée
- ½ botte de persil plat haché

### PREPARATION

Faire chauffer 1 cuillère à café d'huile dans le Tajine et ajouter les jarrets. Faire dorer les jarrets à température moyenne. Mettre tout le reste des ingrédients dans le Tajine excepté la coriandre, le persil et les amandes effilées. Bien mélanger avec les jarrets d'agneau. Mettre le couvercle et laisser mijoter pendant 3 heures en utilisant la fonction Mijoter à mi-chaueur. Vérifier la cuisson des jarrets après 1 ½ heure pour voir s'il y a assez de sauce. Il est important que le liquide s'évapore mais pas complètement. Si le plat a l'air sec, ajouter plus de liquide. Lorsque la cuisson est terminée, la chair devrait se détacher des os sans résistance. Ajouter le persil, la coriandre et les amandes effilées, qui sont plus que de la décoration, leurs saveurs parfumeront le plat. Servir avec du couscous, de la purée de pommes de terre ou du riz blanc.

## **RAGOUT D'AGNEAU A LA GRECQUE**

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 3 heures

POUR 4 PERSONNES

### **INGREDIENTS**

- 900 g de cuisses ou d'épaules d'agneau, coupées en morceaux
- 15 ml d'huile d'olive
- 1 gros oignon, émincé
- 100 ml de vin rouge
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en morceaux
- 2 branches de céleri, coupées en rondelles épaisses
- 100 g d'olives grecques
- 2 cuillères à café d'origan
- 400 g de tomates concassées en boîte
- 900 g de pommes de terre, coupées en rondelles
- 2 cuillères à soupe de persil fraîchement haché
- Sel et poivre

### **PREPARATION**

Faire chauffer 1 cuillère à café d'huile dans le Tajine, ajouter l'oignon et les faire brunir un peu. Ajouter la viande et faire dorer 3-4 minutes. Rajouter le vin et laisser mijoter pendant 2 minutes. Rajouter le poivron, le céleri, les olives et l'origan. Verser les tomates sur la viande mais ne pas remuer. Poser les pommes de terre sur les tomates, et laisser mijoter pendant 3 heures en utilisant la fonction Mijoter. Lorsqu'elles sont cuites, retirer les pommes de terre et partager dans 4 bols pour servir, bien mélanger la viande et assaisonner à votre goût. Servir la viande sur les pommes de terre et parsemer de persil.

## **AGNEAU A LA MENTHE**

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 3 heures

POUR 4 PERSONNES

### **INGREDIENTS**

- 800 g d'épaules d'agneau coupés en cubes
- 1 carotte et 1 oignon finement coupés en rondelles
- Jus d'un demi-citron
- 1 petite branche de menthe fraîche
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- 100 ml de vin blanc
- 200 ml d'eau
- Sel et poivre

## **PREPARATION**

Pour commencer, ajouter la viande d'agneau coupée en cube dans le Tajine avec la carotte, l'oignon, la menthe, le vin blanc et l'eau. Assaisonner à votre goût. Laisser mijoter avec le couvercle pendant 3 heures en utilisant la fonction Mijoter. Ensuite retirer le couvercle et incorporer la crème et le jus de citron. Peut être servi avec des concombres en tranches à la vapeur.

## **RECETTES AU PORC**

### **PORC SAUTE AU MIEL**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 2 heures

POUR 4 PERSONNES

### **INGREDIENTS**

- 1 kg de longe de porc coupé en cubes
- 100 g de bacon émincé
- 1 oignon haché
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de miel
- 300 ml de vin rouge
- 300 ml d'eau
- 4 feuilles de sauge
- 1 petite branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- Sel et poivre

### **PREPARATION**

Faire chauffer l'huile dans le Tajine et faire dorer la viande, saupoudrer de farine sur le dessus. Ajouter le bacon et l'oignon et faire dorer un peu. Assaisonner, ajouter le miel, le vin, l'eau et les herbes et laisser mijoter avec le couvercle pendant 2 heures en utilisant la fonction Mijoter.

## **POMMES, PORC ET PRUNES EN CASSEROLE**

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 2 1/2 heures

POUR 4 PERSONNES

### **INGREDIENTS**

- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 petits poireaux (environ 400 g)
- 4 côtelettes de porc
- 35 g farine tout-usage
- 1 L de bouillon de volaille
- ½ tasse de long grain de riz
- 600 g de pommes, coupées en rondelles épaisses
- 170 g de prunes dénoyautées
- 2 cuillères à soupe de sauge fraîchement et grossièrement hachée

### **PREPARATION**

Faire chauffer 1/3 de l'huile dans le Tajine et faire sauter les poireaux. Les retirer du plat. Retirer le gras et les os des côtelettes, couper le porc en morceaux, ajouter la farine et retirer l'excès de farine. Faire chauffer le reste d'huile dans le Tajine et faire dorer le porc. Ajouter les poireaux et le bouillon à la viande et laisser mijoter avec le couvercle pendant 1 ½ heure en utilisant la fonction Mijoter. Enlever le couvercle et retirer l'excès de graisse. Rajouter le riz, les pommes, les prunes et la moitié de sauge. Laisser mijoter avec le couvercle pendant encore 1 heure. Servir en garnissant avec le reste de sauge.

## **RECETTES AU PORC ET AU VEAU**

### **TRAVERS DE PORC A LA CHINOISE**

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 2 heures

POUR 4 PERSONNES

### **INGREDIENTS**

- 1,5 kg de travers de porc
- 2 cuillères à café de moutarde en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 300 ml de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc de vin
- 1 cuillère à soupe de purée de tomates
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- ½ tasse d'eau

## **PREPARATION**

Enduire les travers de porc de moutarde en poudre et de sel. Faire chauffer l'huile dans le Tajine et faire cuire les travers jusqu'à ce que chaque côté soit un peu doré. Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger pour enrober toutes les travers. Cuire avec le couvercle pendant 2 heures en utilisant la fonction Mijoter.

## **OSSO BUCCO**

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 2 ½ heures

POUR 4 PERSONNES

## **INGREDIENTS**

- 8 jarrets de veau
- 1 tasse farine tout-usage
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 2 carottes, coupées en rondelles
- 2 branches de céleri, coupé en diagonale en rondelles épaisses
- 2 oignons, finement haché
- 100 g de prosciutto (jambon cru italien), haché
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 2 cuillères à café de concentré de tomates
- 800 g de tomates italiennes concassées en boîte
- 2 tasses de bouillon de boeuf
- 2 cuillères à soupe de feuilles thym citron
- Thym frais pour décorer

## **PREPARATION**

Mettre la farine, le sel et le poivre dans un plat creux et enduire légèrement les jarrets. Allumer l'appareil et mettre en mode Dorer, ajouter l'huile et faire dorer les jarrets ensemble et les mettre de côté. Ajouter les carottes, le céleri, les oignons, l'ail et le jambon cru. Laisser cuire 4-5 minutes, ensuite mettre les jarrets au-dessus des légumes dans le Tajine. Mélanger le concentré de tomates, les tomates, le bouillon et le thym citron ensemble, verser le tout sur les jarrets et les légumes. Laisser mijoter avec le couvercle pendant 3 heures en utilisant la fonction Mijoter. Servir avec de la purée de pommes de terre et rajouter du thym extra pour décorer.

## RECETTES VEGETARIENNES

### TAJINE DE TOFU AUX OLIVES

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 2 heures

#### INGREDIENTS

- 2 barquettes de tofu
- 1 boîte de tomates pelées
- 3 navets, coupés en cubes
- 700 g de pommes de terre, coupées en cubes
- 2 carottes, coupées en cubes
- 1 oignon, émincé
- 1 botte de persil haché
- Les épices :
  - 1/2 cuillère à café de cumin en poudre,
  - 1 gousse d'ail, haché
- 70 g d'olives noires ou vertes
- 100 ml de bouillon de légumes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

#### PREPARATION

Couper le tofu en cubes et le laisser tremper dans de l'eau chaude jusqu'à ce qu'il devienne un peu plus ferme. Faire frire légèrement les oignons dans le Tajine avec de l'huile. Ajouter tout le reste des ingrédients, couvrir et laisser mijoter pendant 2 heures en utilisant la fonction Mijoter. Servir avec du couscous ou du riz.

### TAJINE VEGETARIEN DE SAISON

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 2 heures 15 minutes

#### INGREDIENTS

- 1 oignon
- 300 g de courgettes (pelée)
- 1 patate douce
- 300 g haricots à rames
- 70g d'olives noires (facultatif)
- 70 g d'amandes
- 400 g de tomates (fraîches ou en conserve)
- 2 poivrons, épépinés
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 cuillère à café de safran
- 1 cuillère à soupe de coriandre, finement haché
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bâton de cannelle
- ½ citron, finement coupés en rondelles

## **PREPARATION**

Couper tous les légumes en cubes de tailles identiques, mettre l'huile dans le Tajine et faire dorer les oignons et l'ail. Ajouter le reste des ingrédients dans le Tajine, excepté la coriandre hachée. Couvrir et laisser mijoter pendant 2 heures et 15 minutes en utilisant la fonction Mijoter. Avant de servir parsemer de coriandre finement hachée. Servir avec du couscous ou sur un lit de riz blanc.

## **CURRY ROUGE DE CITROUILLE ROTIE AU HARICOTS ET BASILIC**

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 45 minutes

POUR 4 PERSONNES

### **INGREDIENTS**

- 600 g citrouille pelée et épépinée, coupée en cubes de 3 cm
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de pâte de curry rouge
- 400 ml de crème de coco
- 200 g d'haricots verts, coupés en longueurs de 3 cm
- 2 feuilles de chaux de kaffir, écrasées
- 1 cuillère à soupe de sucre de paume ou du sucre roux en poudre
- 1 cuillère à soupe de sauce de poisson
- 30 g de feuilles fraîches de basilic thaï, un peu pour décorer
- 1 cuillère à soupe de jus frais de citron vert

### **PREPARATION**

Mettre 1 cuillère à café d'huile dans le Tajine et faire sauter la citrouille pendant 5 minutes. Retirer la citrouille et ajouter le reste d'huile dans le Tajine. Ajouter la pâte de curry et remuer pendant 1-2 minutes. Ajouter 100 ml de crème de coco à la fois et mélanger. Ensuite ajouter la citrouille, les haricots et les feuilles de chaux de kaffir. Laisser mijoter pendant encore 2 minutes. Rajouter le sucre de paume, la sauce de poisson et le jus de citron vert, et laisser mijoter avec le couvercle pendant 1 ½ heure en utilisant la fonction Mijoter. Servir avec du riz.

## **RAGOUT DE HARICOTS ET DE POIVRONS**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 ½ heure

POUR 4 PERSONNES

### **INGREDIENTS**

- 2 ½ tasses de haricots en boîte ou de haricots borlotti
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 1 oignon rouge, coupé en deux et en morceaux
- 1 poivron rouge, coupé en cubes de 1 cm
- 1 poivron vert, coupé en cubes de 1 cm
- 800 g de tomates concassées en boîte



- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 500 ml bouillon de légumes
- 2 cuillères à soupe de basilic frais, haché
- 125 g d'olives dénoyautées grecques
- 1-2 cuillère à café de sucre roux en poudre

### **PREPARATION**

Faire chauffer l'huile dans le Tajine et faire sauter l'ail et les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent mous. Ajouter le poivron rouge et le vert et laisser mijoter pendant 1-2 minutes. Rajouter les tomates, le concentré de tomates, le bouillon et les haricots. Couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure en utilisant la fonction Mijoter. Choisir la fonction Garder au chaud et incorporer le basilic, les olives et le sucre. Assaisonner avec du sel et poivre noir. Servir chaud avec du pain grillé.

### **TOFU STROGANOFF**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

POUR 4 PERSONNES

### **INGREDIENTS**

- 2 cuillères à soupe de farine tout-usage
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 500g de tofu ferme, coupé en cubes de 1 cm
- 1 cuillère à soupe d'huile de soja
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 60 ml de xérès sec
- 500 ml bouillon de légumes
- 12 oignons, coupés en 2
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 225 g de champignons des champs, coupés en lamelles de 1 cm
- 3 cuillères à soupe de crème aigre, et un surplus pour garnir
- 2 cuillères à soupe de ciboulette fraîchement hachée

### **PREPARATION**

Mélanger la farine et le paprika dans un sac en plastique et bien assaisonner. Ajouter le tofu et agiter le sac pour recouvrir le tofu de la préparation. Faire chauffer l'huile dans le Tajine et faire dorer tofu jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter le concentré de tomates et laisser mijoter pendant encore 1 minute. Ajouter 2 cuillères à soupe de xérès sec et laisser mijoter pendant environ 30 secondes. Ajouter le bouillon, les oignons, l'ail et les champignons. Ajouter le reste de xérès et assaisonner à votre goût. Cuire avec le couvercle pendant environ 1 heure en utilisant la fonction Mijoter. Mettre 3 cuillères à soupe de crème aigre dans un bol et une cuillère dans la sauce dans le Tajine. Mélanger jusqu'à obtenir un liquide uniforme dans le bol, verser le tout dans le Tajine et remuer doucement. Rajouter une cuillerée de crème et décorer avec ciboulette hachée. Servir avec des nouilles ou du riz blanc.

DE)

## EINLEITUNG

### WICHTIGE MODELLINFORMATIONEN

### MERKMALE

- Elektrische Keramik-Tajine
- Typ: 99205
- Spannung: 220 - 240 V, 50 Hz
- Stromverbrauch: 600 Watt

### BESCHREIBUNG

1. Heizsockel
2. Thermostatknopf
3. Keramiktopf
4. Deckel
5. Keramikgehäuse



## **WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN**

**Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten grundsätzlich Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.**

**Bitte lesen Sie sich die folgenden Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme Ihrer Tajine durch.**

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Benutzen Sie bei der Handhabung des Keramiktopfs immer Ofenhandschuhe.
- Zum Schutz vor Stromschlägen sollten Netzkabel, -stecker oder das Gerät selbst niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Strengste Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Nach dem Gebrauch schalten Sie den Thermostat aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker bzw. nachdem es Funktionsstörungen aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät zur nächsten autorisierten Reparaturwerkstatt zur Überprüfung, Reparatur oder Neueinstellung. Ziehen Sie umgehend den Netzstecker, wenn Probleme auftreten.
- Die Benutzung von Zubehör, das nicht durch den Hersteller empfohlen wurde, kann zu Gefahrensituationen führen.
- Schließen Sie das Netzkabel nur an einer geerdeten Steckdose an. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, achten Sie darauf, dass es geerdet ist und niemand darüber stolpern kann.
- Lassen Sie das Netzkabel oder ggf. verwendete Verlängerungskabel nicht über den Tischrand herunterhängen oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die unmittelbare Nähe von einem heißen Gas- oder Elektroherds bzw. andere heiße Oberflächen. Benutzen Sie das Gerät nicht unter Vakuum oder ohne Aufsicht. Stellen Sie das Gerät in die Mitte einer Tischfläche mit mindestens 30 cm Abstand zu vertikalen Oberflächen, wie z. B. einer Wand.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung 220 - 240 V beträgt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage. Montieren Sie das Gerät nicht fest an einen Ort.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe zu Möbelstücken, Wänden oder brennbaren Materialien wie Vorhängen usw.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs. Lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.
- Der Heizsockel darf nur mit dem mitgelieferten Keramiktopf verwendet werden. Benutzen Sie den Keramiktopf nicht mit anderen Heizgeräten als dieses.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Gewerbliche Nutzung, Verwendung im Freien und Verwendungsarten, die nicht in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung stehen, führen zum Erlöschen der Garantie.
- Benutzen Sie das Gerät nur für dafür vorgesehene Verwendungszwecke.
- Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.

**Dieses Gerät entspricht den neuesten Standards, die bei dieser Art von Produkten üblich sind. Reichen Sie diese Anleitung an andere mögliche Benutzer des Geräts weiter.**

## **BENUTZUNG IHRER ELEKTRISCHEN TAJINE**

### **INBETRIEBNAHME**

Wenn Sie Ihre elektrische Tajine das erste Mal benutzen, lesen Sie bitte die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Reinigen Sie den Behälter und den Deckel vor der Inbetriebnahme mit einem weichen Schwamm und Seifenwasser. Spülen Sie sie gründlich mit klarem Wasser ab und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.

### **NACHFOLGENDE BENUTZUNG**

Tauchen Sie den Heizsockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Falls notwendig, reinigen Sie den Sockel mit einem feuchten Tuch und Seifenwasser und wischen mit einem trockenen Tuch nach.

### **KOCHANLEITUNG**

#### **Sautieren**

1. Stellen Sie den Thermostat (2) auf den Saute-Modus.
2. Geben je nach Rezept das von Ihnen bevorzugte Öl oder Butter in den Keramikbehälter (3).
3. Geben Sie die Speisen, die zubereitet werden sollen, in den Tajine-Keramikbehälter (3).
4. Sautieren Sie entsprechend Ihrem Rezept.

#### **Anbraten**

1. Stellen Sie den Thermostat (2) auf den Brown-Modus.
2. Geben je nach Rezept das von Ihnen bevorzugte Öl oder Butter in den Keramikbehälter (3).
3. Geben Sie die Speisen, die zubereitet werden sollen, in den Keramikbehälter (3).
4. Braten Sie die Speisen entsprechend Ihrem Rezept an.

#### **Simmern**

1. Entweder nach dem Sautieren, Anbraten oder zur Vorbereitung Ihrer Zutaten.
2. Stellen Sie den Thermostat (2) auf den Simmer-Modus.
3. Stellen Sie sicher, dass die Zutaten gleichmäßig im Keramikbehälter (3) verteilt sind.
4. Setzen Sie den Deckel (4) auf dem Keramikbehälter (3).
5. Kochen Sie die Zutaten für die in Ihrem Rezept angegebene Dauer.
6. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie das Gerät gemäß den Anweisungen auf den Warmhaltebetrieb oder schalten Sie es aus.

#### **Warmhaltefunktion**

1. Die Warmhaltefunktion wird verwendet, um fertig gekochte Speisen auf Serviertemperatur zu halten.
2. Stellen Sie den Thermostat (2) auf den Warmhaltebetrieb.
3. Vergessen Sie nicht das Gerät auszuschalten, wenn Sie die Speisen servieren.

#### **Nicht vergessen!**

**Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, indem Sie den Thermostat auf die OFF-Position stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.**

## **KOCHANLEITUNG**

### **ANLEITUNG**

- Vergewissern Sie sich, dass der Thermostat ausgeschaltet wird.
- Stellen Sie das Gerät in die Mitte einer Tischfläche mit mindestens 30 cm Abstand zu vertikalen Oberflächen, wie z. B. einer Wand.
- Stellen Sie den Keramikbehälter auf den Heizsockel.
- Achtung: Der Heizsockel darf nur mit dem mitgelieferten Keramiktopf verwendet werden. Benutzen Sie den Keramiktopf nicht mit anderen Heizgeräten als dieses.
- Achten Sie darauf, dass der Behälter richtig im Heizsockel sitzt.
- Schließen Sie das Netzkabel an einer geerdeten Steckdose an.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, achten Sie darauf, dass es geerdet ist und niemand darüber stolpern kann.
- Schalten Sie das Gerät an und stellen die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat ein.
- Die Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät aufgeheizt wird.
- Die Kontrolllampe geht aus, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Das Gerät kann u. U. Gerüche bilden, Knistergeräusche erzeugen oder Dämpfe abgeben. Dies ist vollkommen normal und nicht auf eine Fehlfunktion zurückzuführen.
- Stellen Sie die Temperatur mit dem Thermostat ein, entsprechend Ihrer gewünschten Zubereitungsart: Warmhalten, Simmern, Sautieren / Anbraten.
- Überschreiten Sie die maximale Füllkapazität von 1l nicht, um zu verhindern, dass das Gerät überläuft oder Unfälle verursacht.
- Wir empfehlen die Zutaten nicht direkt über dem Behälter zu schneiden, um Schäden zu vorbeugen.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Utensilien aus Holz oder Kunststoff.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen.

### **Garantiebedingungen**

1. Die Garantie erlischt, wenn Gerät manipuliert wird.
2. Garantie gilt nicht für eine zerbrochene Tajine.
3. Garantie deckt nicht die Zustellungsgebühren für zurückgeschickte Tajinen ab.

Bitte bewahren Sie eine Kopie der Garantie zusammen mit dem Kaufbeleg (Kaufnachweis) auf. Wir garantieren Mängelfreiheit von Fabrikations- und Materialfehlern für 24 Monate im Hausgebrauch für dieses Produkt. Während der Garantiezeit ersetzt Trebs jedes defekte Küchengerät. Wenn allerdings das Produkt eine Reihe von Zubehörteilen umfasst, wird nur der defekte Teil des Zubehörs ersetzt. Trebs Küchengeräte behält sich das Recht vor geringfügige Anpassungen am defekten Gerät oder Zubehörteil zu machen, anstatt es durch ein neues zu ersetzen. Die Bedienungsanleitung wird nicht ersetzt, es sei denn sie ist fehlerhaft.

Die Garantie ist vorbehaltlich Ihrer gesetzlichen Rechte und der handelsüblichen Qualität des Produkts oder Zubehörs. Falls das Gerät oder dessen Zubehör innerhalb der Garantieperiode von 24 Monaten ab dem Kaufdatum ausgetauscht wird, läuft die Garantie am ursprünglichen Datum aus, also nach 24 Monaten nach dem Kauf des Produkts. Diese Garantie deckt nicht Schäden ab, die durch Missachtung der Anleitung, Unfälle, Missbrauch oder nicht autorisierter Modifikationen entstehen. Vom Ersatz ausgenommen sind ebenfalls Brüche und Verbrauchsmaterialien. Diese Garantie deckt nur Geräte ab die in Australien verkauft wurden.

## **REINIGUNG UND PFLEGE**

- Wenn sachgemäß gehandhabt, können Sie Ihre elektrische Tajine jahrelang benutzen
  - Ziehe Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Achten Sie darauf, dass Sie die Tajine nicht zu berühren oder zu versuchen sie zu reinigen, bevor alle Teile auf Raumtemperatur abgekühlt sind.
  - Zur Reinigung der Außenseite der Tajine und von Utensilien benutzen Sie ein feuchtes Tuch. Tauchen Sie die elektrische Tajine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies kann einen elektrische Schläge oder Schäden an der Tajine verursachen.
  - Zur Reinigung des Keramiksockels benutzen Sie ein feuchtes Tuch und etwas Seifenwasser. Trocknen Sie das Gerät sorgfältig mit einem Papiertuch oder einem sauberen Geschirrtuch ab.
- Verwenden Sie niemals die Tajine für Zwecke, die nicht vorgesehenen sind.
  - Benutzen Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker bzw. nachdem es Funktionsstörungen aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät zur nächsten autorisierten Reparaturwerkstatt zur Überprüfung, Reparatur oder Neueinstellung. Ziehen Sie umgehend den Netzstecker, wenn Probleme auftreten.

## **SERVICE**

Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:

### **TREBS Service**

Service Center Feuerbach KG

Cornelius Straße 75

40215 Düsseldorf

Tel 0211-381007

Fax 0211-370497

E-Mail: [trebs-service@t-online.de](mailto:trebs-service@t-online.de)

Internet: [www.trebs-service.de](http://www.trebs-service.de)

## **RINDFLEISCHREZEPTE**

### **ASIATISCHER RINDEREINTOPF**

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: 3 Stunden

FÜR 4 PERSONEN

#### **ZUTATEN**

- 1 kg Rinderkamm in 3 cm große Würfel geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 1 große rote Zwiebel, in dicke Scheiben geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 3 EL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein
- 500 ml Rinderbrühe
- 2 Lorbeerblätter, zerkleinert
- 3 x 1,5 cm Streifen Orangenschale
- 1 Sternanis
- 1 TL Sichuanpfeffer
- 1 TL Thymian, frisch gehackt
- 1 EL Rosmarin, frisch gehackt
- 3 EL Koriander, frisch gehackt

#### **ZUBEREITUNG**

Erhitzen Sie 1 Esslöffel Öl in der Tajine. Geben Sie das Rindfleisch hinzu und braten Sie es nach und nach an. Entfernen Sie es dann. Erhitzen Sie das restliche Öl und geben Sie die Zwiebel und den Knoblauch hinzu. Sautieren Sie für 2 - 3 Minuten. Geben Sie das Tomatenmark hinzu und rühren Sie dann den Wein ein. Lassen Sie alles für 2 Minuten köcheln. Geben Sie das Fleisch zurück in die Tajine und fügen Sie die Brühe, Lorbeerblätter, Orangenschale, Sternanis, Pfeffer, Thymian und Rosmarin hinzu. Kochen Sie im Simmerbetrieb und aufgelegtem Deckel für 3 Stunden. Entfernen Sie die Lorbeerblätter und die Orangenschalen und rühren 2 ½ EL Koriander ein. Garnieren Sie mit dem Rest. Mit Reis servieren.

### **BEEF-DELIGHT**

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 3 Stunden

FÜR 4 PERSONEN

#### **ZUTATEN**

- 700 g Rinderschmorbraten
- 700 g Karotten
- 1/2 Paprika
- 2 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Bund Koriander, gehackt
- ½ TL Kurkuma

- 2 EL Öl
- Salz & Pfeffer
- Saisonale Gemüsesorten können verwendet werden

### **ZUBEREITUNG**

Schneiden Sie das Fleisch in 3 m große Würfel und geben Sie es in die Tajine. Fügen Sie die Zwiebeln, Koriander, Knoblauch und Kurkuma in Tajine und rühren Sie um. Geben Sie Salz, Pfeffer und Öl hinzu und dann 1 ½ Tassen Wasser. Decken Sie die Tajine ab und garen Sie für 2 Stunden im Simmerbetrieb. Fügen Sie die Karotten und die in dünne Scheiben geschnittene Paprika hinzu und lassen Sie für eine weitere Stunde mit aufgesetztem Deckel garen. Servieren Sie mit Kartoffel- oder Kürbispüree.

### **RINDFLEISCHREZEPTE**

#### **BEEF-DELIGHT**

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 3 Stunden

FÜR 4 PERSONEN

#### **ZUTATEN**

- 700 g Rinderschmorbraten
- 700 g Karotten
- 1/2 Paprika
- 2 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Bund Koriander, gehackt
- ½ TL Kurkuma
- 2 EL Öl
- Salz & Pfeffer
- Saisonale Gemüsesorten können verwendet werden

### **ZUBEREITUNG**

Schneiden Sie das Fleisch in 3 m große Würfel und geben Sie es in die Tajine. Fügen Sie die Zwiebeln, Koriander, Knoblauch und Kurkuma in Tajine und rühren Sie um. Geben Sie Salz, Pfeffer und Öl hinzu und dann 1 ½ Tassen Wasser. Decken Sie die Tajine ab und garen Sie für 2 Stunden im Simmerbetrieb. Fügen Sie die Karotten und die in dünne Scheiben geschnittene Paprika hinzu und lassen Sie für eine weitere Stunde mit aufgesetztem Deckel garen. Servieren Sie mit Kartoffel- oder Kürbispüree.



## **RINDFLEISCHREZEPTE**

### **RINDFLEISCH-TAJINE**

Vorbereitungszeit: 25 Minuten + 2 Stunden zum Marinieren des Fleisches

Garzeit: 3 Stunden

FÜR 4 PERSONEN

#### **ZUTATEN**

- 1,5 kg Rinderkamm
- Gewürze:
  - 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
  - 1 TL gemahlene Kurkuma
  - ½ TL gemahlener Zimt
  - ½ TL Safranfäden
  - 1 TL gemahlener Ingwer
  - 1 TL Paprika
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 80 ml Olivenöl
- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 500 ml Rinderbrühe
- 2 Tomaten, geschält und gehackt (1 x kleine Dose)
- 1 Karotte, in streichholzdünne Streifen geschnitten
- 15 g frisch gehackter Koriander
- 155 g entkernte Kalamatta-Oliven
- 1 TL fein gehackte Zitronenschale
- 1½ EL Honig
- Salz & Pfeffer

#### **ZUBEREITUNG**

Geben Sie den Kreuzkümmel, Ingwer, Kurkuma, Paprika, Zimt, Knoblauch, 2 EL Öl und 1 TL Salz in eine große Schüssel. Fügen Sie das Fleisch hinzu und schwenken Sie die Mischung, um das Fleisch vollständig mit der Marinade zu benetzen. Geben Sie das restliche Öl in eine Tagine und braten Sie das Fleisch nach und nach an. Wenn das Fleisch gar ist und fügen Sie die Zwiebel hinzu und kochen Sie für weitere 2 - 3 Minuten. Geben Sie die Brühe, Tomaten, Safran, Karotten und Koriander hinzu und rühren Sie um. Kochen Sie mit aufgesetztem Deckel für 3 Stunden im Simmerbetrieb. Servieren Sie mit Couscous und besprenkeln Sie mit Honig.

### **BOEUF BOURGUIGNON**

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: 3 Stunden

FÜR 4 PERSONEN

#### **ZUTATEN**

- 1 kg Rinderkamm, in 3 cm große Würfel geschnitten
- Gewürztes Mehl zum Panieren
- 2 EL Öl

- 200 g Speck, gehackt
- 30 g Butter
- 150 g gewürfelte Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Stange Lauch, in Scheiben geschnitten
- 250 g Champignons
- 2 Karotten, gewürfelt
- 3 EL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein
- 500 ml Rinderbrühe
- 2 TL Thymian, frisch gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 4 EL italienische Petersilie, fein gehackt, frisch

### **ZUBEREITUNG**

Panieren Sie das Fleisch mit dem Mehl. Schütteln Sie überschüssiges Mehl ab. Erhitzen Sie das Öl in der Tajine und braten Sie den Speck an. Entfernen Sie den Speck aus der Tajine. Braten Sie das Rindfleisch nach und nach an und nehmen Sie es aus der Pfanne heraus. Schmelzen Sie die Butter in der Tajine. Fügen Sie die Zwiebeln, Knoblauch und Lauch hinzu und kochen sie für 4 - 5 Minuten. Geben Sie das Rindfleisch und den Speck zurück in die Tajine und fügen Sie die restlichen Zutaten, außer der Petersilie, hinzu. Rühren Sie gut um. Kochen mit aufgesetztem Deckel für 3 Stunden im Simmerbetrieb. Wenn Sie einer dickere Sauce wünschen, kochen Sie für weitere 30 Minuten bei geschlossenem Deckel. Entfernen Sie die Lorbeerblätter und rühren Sie die Petersilie unter. Mit Kartoffelpüree servieren.

### **GEFLÜGELREZEPTE**

#### **MAROKKANISCHE HÜHNER-TAJINE**

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 1 bis 1 1/2 Stunden

#### **ZUTATEN**

- 2 Hühner, in Stücke geschnitten (oder gleiche Menge von Brust- oder Beinteilen)
- Gewürze
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL gemahlener Ingwer (oder 2 TL frisch gehackter Ingwer)
- 1 Prise Safranfäden
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Kurkuma
- 1 Stange Zimt oder 1/2 TL gemahlener Zimt
- Olivenöl zum Braten und für die Marinade
- 4 - 6 Knoblauchzehen, gehackt oder zerdrückt
- 3 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Tassen Hühnerbrühe (oder Wasser)
- 1 Tasse grüne Oliven oder Kalamata-Oliven bzw. 8 frische Datteln, entsteint und halbiert
- 3 eingelegte Zitronen, ohne Fruchtfleisch und in feine Scheiben geschnitten
- 1 Tasse Koriander (nach Belieben)

- 1 Tasse italienische Petersilie, fein gehackt
- ½ TL Salz oder zum Abschmecken

### **ZUBEREITUNG**

Mischen Sie den Knoblauch, schwarzem Pfeffer und ein Esslöffel Öl. Reiben Sie die Mischung in das Huhn und legen Sie es für ein paar Stunden oder über Nacht beiseite. Erhitzen Sie das Öl in einer großen Tagine und braten Sie das Huhn von allen Seiten goldbraun. Fügen Sie die Gewürze und Zwiebeln hinzu und braten Sie alles bei starker Hitze für ein paar Minuten. Geben Sie die Hühnerbrühe und die eingelegten Zitronen hinzu. Bringen Sie das Ganze zum Kochen, reduzieren Sie die Hitze und legen Sie den Deckel auf. Simmern Sie bei schwacher Hitze für 1 Stunde oder mehr. Am Ende der Garzeit fügen Sie die Oliven oder Datteln, Petersilie und Koriander hinzu. Mit Salz und Würze abschmecken. Servieren Sie mit Couscous oder Reis.

### **SPANISCHES HUHN**

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 2 Stunden

FÜR 4 PERSONEN

### **ZUTATEN**

- 4 Hühnerviertel
- 800 g gehackte Tomaten
- 2 rote oder grüne Paprika, entkernt und gehackt
- 3 Schalotten, geschält und gehackt
- 1 TL Olivenöl
- 50 g Mehl
- 300 ml trockener Weißwein
- Salz und Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

Würzen und Mehlen Sie die Hühnerteile. Erhitzen Sie das Öl in der Tajine und braten Sie das Huhn an. Fügen Sie Schalotten und Paprika hinzu während Sie umrühren. Fügen Sie dann die Tomaten und deren Saft zusammen mit dem Wein hinzu. Kochen Sie mit aufgesetztem Deckel für 2 Stunden im Simmerbetrieb. Servieren Sie mit gehackter Petersilie.

### **COQ AU VIN**

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 2 bis 2 1/2 Stunden

FÜR 4 PERSONEN

### **ZUTATEN**

- 1 ¼ kg Hähnchen, in Stücke geschnitten
- 1 gehackte Zwiebel
- 20 g Mehl
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g durchwachsener Speck, gehackt

- 200 g Champignons, geviertelt
- 30 ml Brantwein
- 500 ml vollmundiger Rotwein
- 100 ml Wasser
- 30 ml Öl
- Bouquet garni
- Salz und Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

Erhitzen Sie das Öl und braten Sie den Speck an. Entfernen Sie dann die braun gebratenen Hähnchenstücke. Fügen Sie die Zwiebeln hinzu und bestreuen Sie sie mit Mehl während Sie rühren. Flambieren Sie mit Brandy und löschen Sie dann mit dem Wein und Wasser ab. Geben Sie die Pilze und den Speck hinzu. Rühren Sie um. Geben Sie das Bouquet garni hinzu und würzen. Kochen Sie mit aufgesetztem Deckel für 2 ½ Stunden im Simmerbetrieb. Servieren Sie mit Kartoffelpüree oder gedünstetem Gemüse.

### **GEFLÜGEL- UND FISCHREZEPTE**

#### **PUTENFRIKASSEE**

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 2 bis 2 1/2 Stunden

FÜR 4 PERSONEN

#### **ZUTATEN**

- 1 kg Putenschenkel, in Stücke geschnitten
- 1 große Zwiebel, geschält und gehackt
- 125 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 2 EL Mehl
- 50 g Butter
- 300 ml Hühnerbrühe
- 100 ml Sahne
- Salz und Pfeffer

#### **ZUBEREITUNG**

Schmelzen Sie die Butter in der Tajine und braten Sie das Fleisch an. Fügen Sie die Zwiebel hinzu und rühren Sie weiter. Geben Sie die Pilze hinzu und rühren Sie gut um. Würzen Sie und kochen Sie mit aufgesetztem Deckel für 2 Stunden im Simmerbetrieb. Entfernen Sie den Deckel bei schwacher Hitze und fügen die Sahne hinzu. Das Putenfleisch kann durch Huhn, Lamm oder Kalbfleisch ersetzt werden.

## **SCHWERTFISCH-TAJINE MIT SAFRAN UND CURRY**

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: 1 ½ Stunden

FÜR 4 - 6 PERSONEN

### **ZUTATEN**

- 700 g Schwertfisch (1 cm dick)
- 3 bis 4 Tomaten
- 70 ml Sahne
- 1 bis 2 Schalotten, gehackt
- 1 bis 2 EL Currypulver
- 1 Prise Safran
- 1 Bund Koriander
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

Legen Sie sich die Fischfilets auf saugfähigen Küchenpapier zurecht. Schälen, entkernen und schneiden die Tomaten in kleine Würfel. Stellen Sie das Gerät auf hohe Hitze und schwitzen Sie die Schalotten an. Fügen Sie die Tomaten hinzu und kochen Sie bei schwacher Hitze unter stetigem Rühren, bis die Flüssigkeit vollständig verdunstet ist. Vermischen Sie die Sahne mit dem Curry Pulver und dem Safran. Fügen Sie dies der Tomatenmischung hinzu. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und vermischen das Ganze erneut. Gießen Sie die Tomaten-Sahne-Mischung in Tajine. Ordnen Sie die Schwertfischfilets auf der Oberfläche an und bestreuen Sie sie mit fein gehacktem Koriander. Kochen Sie mit aufgesetztem Deckel für 1 Stunde im Simmerbetrieb. Heiß servieren. (Schwertfisch kann durch alle Fischarten mit festem Fleisch ersetzt werden.)

## **LAMMFLEISCHREZEPTE**

### **MAROKKANISCHE LAMM-TAJINE**

Vorbereitungszeit: 15 Minuten - 3 Stunden

Garzeit: 2 Stunden

FÜR 4 PERSONEN

### **ZUTATEN**

- 2 TL süßer Paprika
- Gewürze:
  - 2 TL gemahlener Koriander
  - 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
  - 1 TL gemahlener Ingwer
  - 1 TL Chilipulver
  - 1 TL Zimt
  - ½ TL weißer Pfeffer
  - ½ TL gemahlener Kardamom
  - ½ TL Piment
  - 2 TL Salz

- 2 EL Olivenöl
- Geriebene Schale und Saft von 2 Zitronen
- 1,2 kg gewürfeltes Lammfleisch
- 1 Tasse Hühnerbrühe
- ¼ Tasse getrocknete Aprikosen
- ½ Tasse Rosinen
- 1 Tasse Joghurt, dick, griechisch
- ½ Tasse Pistazien, grob gehackt

### **ZUBEREITUNG**

Vermischen Sie die Gewürze und das Salz in einer großen Schüssel. Geben Sie das Öl, die Zitronenschale und die Hälfte des Saftes hinzu und rühren Sie solange um, bis sich eine Paste bildet. Fügen Sie das Lammfleisch hinzu und rühren solange, bis es vollständig mit der Paste bedeckt ist. Decken Sie die Mischung ab und stellen Sie sie möglichst für 3 Stunden im Kühlschrank kalt. Geben Sie die Lammfleischmischung zusammen mit der Brühe und dem restlichen Zitronensaft in die Tajine. Rühren Sie, bis das Ganze gut vermischt ist. Lassen Sie das Gericht zugedeckt 1 Stunde im Simmerbetrieb köcheln. Rühren Sie die getrockneten Aprikosen und Rosinen ein. Kochen Sie für weitere 40 Minuten bzw. bis das Lammfleisch zart genug ist. Servieren sofort mit einem Schuss Joghurt. Besprenkeln Sie mit Pistazienkernen und servieren Sie Couscous als Beilage.

### **LAMMFLEISCHREZEPTE**

#### **Lammkeule Marokkanisch**

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 3 Stunden

FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

#### **ZUTATEN**

- 4 Lammkeulen (klein)
- Spritzer extra natives Olivenöl
- 10 sehr reife Tomaten, geschält und gehackt (oder 1 Dose gehackte Tomaten)
- 500 ml Hühnerbrühe
- 1 große, braune Zwiebel, gewürfelt
- geriebene Zitronenschale von 1 Zitrone
- 4 frische Lorbeerblätter
- 30 g geröstete Mandelblätter
- ¼ Tasse eingelegte Zitronen, gehackt (oder 2 EL Zitronensaft)
- Gewürze:
  - 1 TL gemahlener Ingwer
  - 2 Knoblauchzehen, gehackt
  - 1 gehäufter TL gemahlener Koriander
  - 1 gehäufter TL gemahlener Kreuzkümmel
  - 30 Safranfäden
  - ½ TL gemahlener Zimt
  - ½ TL gemahlener weißer Pfeffer

- ½ Bund frischer Koriander, gehackt
- ½ Bund italienische Petersilie, gehackt

### **ZUBEREITUNG**

Erhitzen Sie einen Teelöffel Öl in der Tajine und fügen Sie die Lammkeulen hinzu. Braten Sie die Lammkeulen bei mittlerer Hitze an. Geben Sie alle restlichen Zutaten in die Tajine mit Ausnahme des Korianders, der Petersilie und den Mandeln. Wenden Sie Sie alle Zutaten, um sie gründlich zu vermischen. Kochen Sie mit aufgesetztem Deckel für 3 Stunde im Simmerbetrieb. Überprüfen Sie die Lammkeulen nach 1 1/2 Stunden, um zu sehen, wenn genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Es ist wichtig, dass die Flüssigkeit reduziert wird, ohne dass die Speisen ansetzen. Wenn es zu trocken aussieht, geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Wenn Sie mit der Zubereitung fertig sind, sollte das Fleisch von den Knochen ohne großen Widerstand abfallen. Mischen Sie die Petersilie, den Koriander und die Mandelblättchen unter. Diese Zutaten sind mehr als nur Beilagen. Sie geben dem Gericht sein typisches Aroma. Servieren Sie mit Couscous, Kartoffelpüree oder Reis.

### **LAMMFLEISCHREZEPTE**

#### **GRIECHISCHER LAMMFLEISCHTOPF**

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Garzeit: 3 Stunden

FÜR 4 PERSONEN

#### **ZUTATEN**

- 900 g Lammkeule oder Lammschulter, in Stücke geschnitten
- 15 ml Olivenöl
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 100 ml Rotwein
- 1 rote Paprika, entkernt und in Stücke geschnitten
- 2 Stangen Staudensellerie, in dicke Scheiben geschnitten
- 100 g griechische Oliven
- 2 TL Oregano
- 400 g gehackte Tomaten in Dosen
- 900 g Kartoffeln, in Scheiben geschnitten
- 2 EL frisch gehackter Petersilie
- Salz und Pfeffer

#### **ZUBEREITUNG**

Erhitzen Sie einen Teelöffel Öl in der Tajine und fügen Sie die Zwiebeln hinzu. Rösten Sie sie langsam braun. Geben Sie das Lammfleisch hinzu und braten Sie für 3 - 4 Minuten an. Rühren Sie den Wein hinein und kochen Sie für 2 Minuten. Rühren Sie dann den Paprika, Sellerie, Oliven und Oregano unter. Gießen Sie die Tomaten über das Fleisch ohne umzurühren. Legen Sie die Kartoffeln auf die Tomaten und garen Sie 3 Stunden im Simmerbetrieb. Wenn alles fertig gekocht ist, entfernen Sie die Kartoffeln und teilen Sie sie auf 4 Schüsseln auf. Rühren Sie das Fleisch gut um und schmecken Sie ab. Servieren Sie das Fleisch auf der Oberseite der Kartoffeln, mit Petersilie bestreut.

## **LAMMFLEISCH MIT MINZE**

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 3 Stunden

FÜR 4 PERSONEN

### **ZUTATEN**

- 800 g Lammschulter, in Würfel geschnitten
- 1 Karotte und 1 Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- Saft von ½ Zitrone
- 1 kleiner Zweig frische Minze
- 100 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Wasser
- Salz und Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

Geben Sie zunächst das gewürfelte Lammfleisch zusammen mit der Karotte, Zwiebel, Minze, Weißwein und dem Wasser in die Tajine. Würzen Sie nach Geschmack. Kochen Sie mit aufgesetztem Deckel für 3 Stunden im Simmerbetrieb. Wenn Sie fertig sind, nehmen Sie den Deckel ab und fügen Sie unter Rühren die Sahne und den Zitronensaft hinzu. Dieses Gericht kann mit gedünstete Gurkenstücken serviert werden.

## **SCHWEINEFLEISCHREZEPTE**

### **SAUTIERTES SCHWEINEFLEISCH MIT HONIG**

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 2 Stunden

FÜR 4 PERSONEN

### **ZUTATEN**

- 1 kg Schweinelende, in Würfel geschnitten
- 100 g Speck, gehackt
- 1 Zwiebel, gehackte
- 1 EL Mehl
- 1 EL Öl
- 2 EL Honig
- 300 ml Rotwein
- 300 ml Wasser
- 4 Salbeiblätter
- 1 Zweig Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

Erhitzen Sie das Öl in der Tajine und braten Sie das Fleisch an. Streuen Sie das Mehl darüber und fügen Sie den Speck und die Zwiebel hinzu. Braten Sie bis sich eine leichte Bräunung bildet.



Würzen Sie und fügen Sie den Honig, Wein, Wasser und Kräuter hinzu. Lassen Sie das Ganze dann mit aufgesetz Deckel kochen für 2 Stunden im Simmerbetrieb kochen.

### **APFEL-SCHWEINEFLEISCH-PFLAUMEN-KASSEROLLE**

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: 2 ½ Stunden

FÜR 4 PERSONEN

#### **ZUTATEN**

- 2 EL Pflanzenöl
- 2 kleine Lauche (ca. 400g)
- 4 Vier-viertel-Koteletts
- 35 g Mehl
- 1 L Hühnerbrühe
- ½ Tasse Langkornreis
- 600 g Äpfel, in dicke Scheiben geschnitten
- 170 g Pflaumen, entkernt
- 2 EL grob gehackter frischer Salbei

#### **ZUBEREITUNG**

Erhitzen Sie 1/3 des Öls in der Tajine und sautieren Sie den Lauch. Entfernen Sie ihn. Entfernen Sie das Fett und die Knochen vom Kotelett. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke und panieren Sie sie mit Mehl. Schütteln Sie überschüssiges Mehl ab. Erhitzen Sie das Öl in der Tajine und braten Sie das Schweinefleisch an. Geben Sie den Lauch und die Brühe in die Tajine und lassen Sie das Ganze für 1½ Stunden bei geschlossenem Deckel im Simmerbetrieb köcheln. Nehmen Sie den Deckel ab und entfernen Sie überschüssiges Fett. Mischen Sie Reis, Äpfel, Pflaumen und die Hälfte des Salbeis unter. Garen Sie für 1 weitere Stunde. Servieren Sie mit dem restlichen Salbei.

### **SCHWEINERIPPCHEN CHINESISCH**

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: 2 Stunden

FÜR 4 PERSONEN

#### **ZUTATEN**

- 1 ½ kg Schweinerippchen
- 2 TL Senfpulver
- 1 TL Salz
- 2 EL Öl
- 300 ml trockener Weißwein
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL gemahlener Ingwer
- ½ Tasse Wasser

## **ZUBEREITUNG**

Bestreichen Sie die Rippen mit dem Senfpulver und dem Salz. Erhitzen Sie das Öl in der Tajine und garen Sie die Rippchen, bis sie von allen Seiten leicht gebräunt sind. Geben Sie die übrigen Zutaten hinzu. Vermischen Sie das ganze gut, bis die Rippchen von allen Seite bedeckt sind. Kochen Sie mit aufgesetztem Deckel für 2 Stunden im Simmerbetrieb.

## **OSSO BUCCO**

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: 2 ½ Stunden

FÜR 4 PERSONEN

## **ZUTATEN**

- 8 Kalbshaxen
- 1 Tasse Mehl
- 1/3 Tasse Olivenöl
- 2 Karotten, gewürfelt
- 2 Stangen Staudensellerie, diagonal in dicke Scheiben geschnitten
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 100 g Schinken, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 EL Tomatenmark
- 800 g italienische Dosentomaten, gewürfelt
- 2 Tassen Rinderbrühe
- 2 EL Zitronenthymian
- Frischer Thymian zum Garnieren

## **ZUBEREITUNG**

Wenden Sie die Kalbshaxen in einer flachen Schale leicht im Mehl, Salz und Pfeffer. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie es auf die Brown-Funktion. Geben Sie das Öl in die Tajine und braten Sie die Kalbshaxen nacheinander an. Legen Sie sie dann beiseite. Fügen Sie die Karotten, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch und den Schinken hinzu. Kochen Sie für 4 - 5 Minuten. Legen Sie dann die Kalbshaxen oben auf das Gemüse in die Tajine. Mischen Sie das Tomatenmark, Tomaten, Lager und Zitronenthymian miteinander und schütten Sie sie auf das Fleisch und das Gemüse. Kochen Sie mit aufgesetztem Deckel für 3 Stunden im Simmerbetrieb. Servieren Sie mit Kartoffelpüree und garnieren Sie mit etwas Thymian.

## **VEGETARISCHE REZEPTE**

### **TOFU UND OLIVEN TAJINE**

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 2 Stunden

#### **ZUTATEN**

- 2 Packungen Tofu
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 3 Rüben, in Würfel geschnitten
- 700 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- 2 Karotten, in Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Bund Petersilie, gehackt, Gewürze
- ½ TL Kreuzkümmelpulver
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 70 g grüne oder schwarze Oliven
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

#### **ZUBEREITUNG**

Schneiden Sie den Tofu in Würfel und lassen Sie ihn in warmem Wasser einweichen, bis er ein wenig fester ist. Braten Sie die Zwiebeln in der Tajine zusammen mit dem Öl an. Fügen Sie alle restlichen Zutaten hinzu. Legen Sie den Deckel auf und garen für 2 Stunden im Simmerbetrieb. Servieren Sie mit Couscous oder Reis.

### **SAISONALE VEGETARISCHE TAJINE**

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 2 Std. 15 Min.

#### **ZUTATEN**

- 1 Zwiebel
- 300 g Zucchini (geschält)
- 1 Süßkartoffel
- 300 g Stangenbohnen
- 70 g schwarze Oliven (nach Belieben)
- 70 g Mandeln
- 400 g Tomaten (frisch oder aus der Dose)
- 2 Paprika, entkernt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 TL Safran
- 1 EL Koriander, fein gehackt
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zimtstange
- ½ Zitrone, fein geschnitten

## **ZUBEREITUNG**

Schneiden Sie das Gemüse in gleich große Würfel. Geben Sie das Öl in die Tajine und braten Zwiebeln und Knoblauch an. Geben Sie die restlichen Zutaten außer dem gehackten Koriander in die Tajine. Lassen Sie das Gericht zugedeckt 2 Stunden und 15 Minuten im Simmerbetrieb köcheln. Bestreuen Sie das Gericht vor dem Servieren mit fein gehacktem Koriander. Servieren Sie mit Couscous oder auf einem Bett aus gedünstetem Reis.

## **VEGETARISCHE REZEPTE**

### **ROTES CURRY MIT GEBRATENEM KÜRBIS von gebratenem Kürbis, BOHNEN und Basilikum**

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: 1 Stunde und 45 Minuten

FÜR 4 PERSONEN

#### **ZUTATEN**

- 600 g Kürbis, geschält und entkernt, in 3 cm große Würfel geschnitten
- 2 EL Öl
- 1 EL rote Currypaste
- 400 ml Kokosmilch
- 200 g grüne Bohnen, in 3 cm lange Stücke geschnitten
- 2 Kaffernlimettenblätter, zerkleinert
- 1 EL leichter, gemahlener Palmzucker oder brauner Zucker
- 1 EL Fischsauce
- 30 g frische, thailändische Basilikumblätter zum Garnieren
- 1 EL frischer Limettensaft

#### **ZUBEREITUNG**

Geben Sie 1 Teelöffel Öl in die Tajine und sautieren Sie den Kürbis für 5 Minuten. Entfernen Sie den Kürbis und geben das restliche Öl in die Tajine. Fügen Sie die Currypaste hinzu und rühren für 1 - 2 Minuten um. Fügen Sie jeweils 100 ml die Kokosmilch auf einmal hinzu und rühren Sie um. Geben Sie dann den Kürbis, Bohnen und die Kaffernlimettenblätter hinzu und kochen Sie für weitere 2 Minuten. Mischen Sie den Palmzucker, Fischsauce und den Limettensaft unter. Lassen Sie das Ganze dann mit geschlossenem Deckel für weitere 1 1/2 Stunden im Simmerbetrieb köcheln. Mit Reis servieren.

## **BOHNEN-PAPRIKA-EINTOPF**

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 1 ½ Stunden

FÜR 4 PERSONEN

### **ZUTATEN**

- 2 1/2 Tassen Garten- oder Borlottibohnen
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 rote Zwiebel, halbiert und in längliche Stücke geschnitten
- 1 rote Paprika, in 1 cm Würfel geschnitten
- 1 grüne Paprika, in 1 cm Würfel geschnitten
- 800 g gehackte Dosentomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2 EL frisches Basilikum, gehackt
- 125 g entsteinte Kalamattaoliven
- 1 bis 2 TL brauner Zucker

### **ZUBEREITUNG**

Erhitzen Sie das Öl in der Tajine und sautieren Sie den Knoblauch und die Zwiebeln, bis sie weich sind. Fügen Sie die rote und grüne Paprika hinzu und kochen Sie für und 1- 2 Minuten. Mischen Sie die Tomaten, Tomatenmark, Brühe und Bohnen unter. Lassen Sie das Gericht zugedeckt 1 Stunde im Simmerbetrieb köcheln. Schalten Sie die Warmhaltefunktion ein und rühren Sie den Basilikum, Oliven und den Zucker unter. Würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer. Servieren Sie heiß mit knusprigem Brot.

## **TOFU STROGANOFF**

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 1 Stunden

FÜR 4 PERSONEN

### **ZUTATEN**

- 2 EL Mehl
- 1 EL Paprikapulver
- 500 g fester Tofu, in 1 cm Würfel geschnitten
- 1 EL Sojaöl
- 2 EL Tomatenmark
- 60 ml trockener Sherry
- 500 ml Gemüsebrühe
- 12 Zwiebeln, halbiert
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 225 g Wiesenchampignons, in 1 cm Scheiben geschnitten
- 3 EL Sauerrahm und etwas mehr zum Garnieren
- 2 EL gehackter, frische Schnittlauch

## **ZUBEREITUNG**

Vermischen Sie das Mehl mit dem Paprika in einer Plastiktüte und würzen Sie kräftig. Fügen Sie den Tofu hinzu und schütteln Sie, um ihn vollständig zu bedecken. Erhitzen Sie das Öl in der Tajine und braten Sie den Tofu goldbraun. Geben Sie das Tomatenmark hinzu und kochen Sie für eine weitere Minute. Fügen Sie 2 Esslöffel Sherry hinzu und kochen für ca. 30 Sekunden. Geben Sie dann die Brühe, Zwiebeln, Knoblauch und Champignons hinzu und schmecken Sie mit dem restlichen Sherry und Pfeffer ab. Kochen Sie mit aufgesetztem Deckel für 1 Stunden im Simmerbetrieb. Geben Sie 3 EL saure Sahne in eine Schüssel. Nehmen Sie einen Löffel Flüssigkeit aus der Tajine und vermischen Sie beides zu einer flüssigen Konsistenz. Gießen Sie sie dann in die Tajine und rühren Sie leicht um. Garnieren Sie mit etwas saurer Sahne und mit dem gehackten Schnittlauch. Serviert Sie mit Nudeln oder Reis.

GB)

#### IMPORTANT MODEL DETAILS

#### CHARACTERISTICS

- Electric Ceramic Tajine
- Type: 99205
- Voltage: 220-240 V, 50 Hz.
- Power consumption: 600 Watts

#### DESCRIPTION

1. Heating base
2. Thermostat knob
3. Ceramic pot
4. Lid
5. Ceramic housing



**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Please read the safeguards below before using your Tajine.**

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Always use an oven glove when handling the ceramic pot.
- To protect against electrical shock, do not immerse the appliance, cord or plugs in any water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- After use, turn the thermostat knob off, unplug the unit and let it cool down completely.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Unplug the appliance immediately if problems arise.
- The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injury.
- Always plug the power cord in an earthed wall outlet and when using an extension cord, use an earthed extension cord and ensure that nobody can trip over it.
- Do not let the cord or any extension cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or any other hot surface.
- Do not let the appliance heat up under a vacuum or without supervision. Place it in the center of a table and at least 30cm away from any vertical surface such as a wall.
- Check that your mains voltage is 220- 240V.
- Use the appliance on a stable work surface. Do not build the appliance in.
- Do not use the appliance close to furniture, a wall, or flammable materials like curtains, etc.
- Never move the appliance during use. Let it cool before cleaning.
- The heating base should be used only with provided ceramic pot. The ceramic pot should not be used with any other heating source other than this heating base.
- This appliance is designed for household use only, any business use, outdoor use, not in compliance with this user manual will not void the warranty.
- Do not use the appliance for anything other than the intended use.
- Save this instruction manual.

**This appliance complies with the latest standards relating to this type of product. Advise these instructions to other potential users.**

#### **FIRST TIME USE**

When using your Electric Tajine for the first time, please read the instructions contained in this manual. Unpack the appliance and remove all packaging materials. Clean the container and lid with a soft sponge damped with soapy water before first use. Rinse thoroughly with clean water and let it dry. Do not use any aggressive or abrasive cleaners.

#### **SUBSEQUENT USAGE**

Never immerse the heating plate into water or any other liquid. If necessary, clean the base with a damp cloth and soapy water and wipe thoroughly with a dry cloth.



## COOKING METHODS

### Sauté

1. Turn the Thermostat Knob (2) to Saute mode
2. Place or pour into the ceramic pot (3) your preferred oil/butter as per your recipe
3. Add your prepared food into the tajine ceramic pot (3)
4. Saute as per your recipe

### Brown

1. Turn the Thermostat Knob (2) to Brown mode
2. Place or pour into the ceramic pot (3) your preferred oil/butter as per your recipe
3. Add your prepared food into the ceramic pot (3)
4. Brown as per your recipe

### Simmer

1. After either Sautéing, browning or preparing your ingredients
2. Turn the Thermostat Knob (2) to Simmer
3. Make sure the ingredients are evenly spread across the ceramic pot (3)
4. Place the lid (4) on top of the ceramic pot (3)
5. Cook for the suggested time as per your recipe
6. Once cooking complete either, switch to Keep warm or switch off as per instructions

### Keep Warm

1. The keep warm feature is used to keep cooked foods at serving temperature.
2. Turn the Thermostat Knob (2) to Keep warm
3. Remember to switch the appliance off once the food has been served

### Remember

**After use turn the appliance with the thermostat knob to off, unplug the appliance and let it cool down before cleaning**

## INSTRUCTIONS

- Check that the thermostat is turned off.
- Place the appliance in the center of the table or at least 30cm away from any vertical surface such as a wall.
- Place the ceramic pot on the heating base.
- **Attention: Only use the heating base with the supplied ceramic pot. This pot should not be used with other heating sources.**
- Ensure the pot bottom fits well into the base.
- Connect the main cable to an earthed wall outlet.
- When using an extension cord, use an earthed extension cord and ensure that nobody can trip over it.
- Turn the appliance on and set the desired temperature with the thermostat knob. The indicator will light up and indicate that the appliance is heating up.
- The indicator light goes off when the set temperature is reached.
- The appliance may emit some odour, crackling sound or fumes which is completely normal and is not due to a malfunction.

- Set the temperature with the thermostat knob and according to the desired cooking type: Keep Warm, Simmer, Sauté /Brown.
- Do not exceed 1L fill capacity in order to prevent overflowing or accident.
- We recommend not cutting the food directly on the pot to limit damage. Always use wooden or plastic heat-resistant utensils.
- After use turn the appliance off, unplug the appliance and let it cool down completely.

### **Warranty Conditions**

1. Warranty void if unit is tampered with
2. Warranty does not cover broken tajine
3. Warranty does not cover postage for returned tajine items.

Please retain a copy of the Warranty and the purchase receipt as proof of purchase. We will guarantee this product against defects caused by faulty workmanship and materials for twelve months domestic use. During this Warranty period, Trebs Kitchen Appliances will replace any defective product. However, if the product includes a number of accessories, only the defective part of the accessory will be replaced. Trebs Kitchen Appliances reserves the right to make minor adjustments instead of replacing the product or accessory. Packaging instructions will not be replaced unless faulty.

Subject to your statutory rights as to the merchantable quality of the product or accessory. In the event of a product or accessory being replaced during the Warranty period, the Warranty on the replacement will expire at the original date | i.e. 24 months from the original purchase date. This Warranty excludes defects caused by the product not being used in accordance with the instructions, accident damage, misuse or being tampered with by unauthorized persons. The replacement Warranty also excludes breakages and consumable items.

If taken care of properly, your Electric Tajine will provide you with many years of use.

- After each use, always unplug the appliance and let it cool down. Be careful not to touch or try to clean your Electric Tajine until all parts have cooled down to room temperature.
- To clean the outside of the Tajine and utensils, use a damp cloth. Never dip or immerse your Electric Tajine into water or any other liquids. This could cause an electrical shock and/or damage to the Tajine.
- To clean the ceramic base use a damp cloth and some soapy water and dry thoroughly with paper towel or a clean dishcloth.
- Never use the Tajine for any other purpose than its intended use.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Unplug the appliance immediately if problems arise.

## RECIPES

### Beef recipes

#### ASIAN FLAVOURED BEEF STEW

Preparation time: 25 minutes

Cooking time: 3 hours

SERVES 4

#### INGREDIENTS

- 1 kg chuck steak cut into 3cm cubes
- 2 tbsp olive oil
- 1 large red onion, thickly sliced
- 3 cloves garlic, crushed
- 3 tbsp tomato paste
- 250 ml red wine
- 500 ml beef stock
- 2 bay leaves, crushed
- 3 x 1.5cm strips orange zest
- 1 star anise
- 1 tsp Sichuan peppercorns
- 1 tsp thyme, chopped fresh
- 1 tbsp rosemary, chopped fresh
- 3 tbsp coriander leaves, chopped fresh

#### METHOD

Heat 1 tablespoon of oil in the Tajine, add the beef and brown in batches, then remove. Heat the remaining oil and add the onion and garlic and sauté for 2-3 minutes. Add the tomato paste then stir in the wine and cook for 2 minutes. Return the meat to the Tajine and add the stock, bay leaves, orange zest, star anise, peppercorns, thyme and rosemary. Cook with the lid on for 3 hours using the simmer function, remove the bay leaves and zest, then stir in 2½ tablespoons of coriander and garnish with the remainder. Serve with rice.

#### BEEF DELIGHT

Preparation time: 30 minutes

Cooking time: 3 hours

SERVES 4

#### INGREDIENTS

- 700 g braised beef
- 700 g carrots
- capsicum
- 2 onions, thinly sliced
- 1 garlic clove, chopped
- 1 bunch coriander, chopped
- ½ tsp tumeric

- 2 tbsp oil
- Salt & pepper
- Any seasonal vegetable can be used

### **METHOD**

Cut the meat into 3 cm cubes and brown in Tajine. Add the onions, coriander, garlic and turmeric into Tajine and stir. Add salt and pepper then oil and 1½ cups of water, mix together then cover and cook for 2 hours using the simmer function. Add the carrots and thinly sliced pepper and continue to cook with the lid on for a further 1 hour. Serve with creamy mashed potato or pumpkin.

### **BEEF TAJINE**

Preparation time: 25 minutes + 2 hours to marinade the meat

Cooking time: 3 hours

SERVES 4

### **INGREDIENTS**

- 1 kg chuck steak
- Spices
- 1 tbsp ground cumin
- 1 tsp ground turmeric
- ½ tsp ground cinnamon
- ½ tsp saffron threads
- 1 tsp ground ginger
- 1 tsp paprika
- 2 garlic cloves, crushed
- 80 ml olive oil
- 2 onions, sliced
- 500 ml beef stock
- 2 tomatoes, peeled and chopped (1 x small can)
- 1 carrot, cut into matchsticks
- 15 g fresh chopped coriander
- 155 g pitted Kalamatta olives
- 1 tsp finely chopped lemon rind
- 1 tbsp honey
- Salt & pepper

### **METHOD**

Place the cumin, ginger, turmeric, paprika, cinnamon, crushed garlic, 2 tablespoons of oil and 1 teaspoon of salt in a large bowl and add the meat, toss to coat and refrigerate for 2 hours. Heat the remaining oil in the Tajine and brown the meat in small batches, when all the meat is cooked return to the Tajine and add the onion, cook for a further 2-3 minutes. Add stock, tomato, saffron, carrot and coriander and stir. Cook with lid on for 3 hours using the simmer function. Serve with couscous and drizzle with the honey.

## **Poultry recipes**

### **MOROCCAN CHICKEN TAJINE**

Preparation time : 20 minutes

Cooking time : 1 – 1 hours

#### **INGREDIENTS**

- 2 chickens, cut in pieces (or similar amount of breasts or legs)
- Spices
- ¼ tsp fresh ground black pepper
- 1tsp ground ginger (or 2 tsp minced fresh ginger)
- Pinch of saffron threads
- 1 tsp cumin
- 1 tsp turmeric
- 1 stick of cinnamon or tsp ground cinnamon
- Olive oil for pan-frying chicken and mixing marinade
- 4-6 garlic cloves, minced or crushed
- 3 onions finely chopped
- 2 cups chicken stock (or water)
- 1 cup green or Kalamata olives or 8 fresh dates pitted and halved
- 3 preserved lemons, rinsed, pulp removed and sliced thinly
- 1 cup coriander (optional)
- 1 cup flat leafed parsley finely chopped
- ½ tsp salt or to taste

#### **METHOD**

Mix together the garlic, black pepper and a spoonful of oil and rub the mixture into the chicken and set aside for a few hours or overnight. Heat the oil in a large Tajine and fry the chicken until golden brown on all sides. Add the spices and onions and stir-fry over high heat for a few minutes. Add chicken stock, and preserved lemons. Bring to the boil, reduce heat and cover. Simmer on low heat for 1 hour or more. At the end of the cooking add olives or dates, parsley and coriander. Add salt and adjust seasoning. Serve directly at the table with couscous or rice.

### **SPANISH CHICKEN**

Preparation time: 20 minutes

Cooking time: 2 hours

SERVES 4

#### **INGREDIENTS**

- 4 chicken quarters
- 800g chopped tomatoes
- 2 red or green capsicums, seeded and chopped

## **METHOD**

Season and flour the chicken pieces. Heat the oil in the Tajine and brown the chicken. Add the shallots and capsicum continue to stir. Then add the tomatoes and their juice along with the wine. Season and cook with lid on for 2 hours using the simmer function. Serve with chopped parsley.

## **COQ AU VIN**

Preparation time: 30 minutes

Cooking time: 2 hours

SERVES 4

## **INGREDIENTS**

- 1 kg chicken, cut into pieces
- 1 onion chopped
- 20 g flour
- 2 garlic cloves
- 100 g streaky bacon, chopped
- 3 shallots peeled and chopped
- 1 tsp olive oil
- 50 g plain flour
- 300 ml dry white wine
- Salt and pepper
- 200 g button mushrooms, quartered
- 30 ml brandy
- 500 ml full bodied red wine
- 100 ml water
- 30 ml oil
- Bouquet garni
- Salt and pepper
- 

## **METHOD**

Heat the oil and brown the bacon, remove then brown chicken. Add the onions and sprinkle on the flour while stirring. Flame with brandy, then pour in wine and water, add the mushrooms and bacon, stir, add bouquet garni, season. Cook with the lid on for 2 hours using the simmer function. Serve with creamy mash or steamed vegetables.

## **FRICASSEE OF TURKEY**

Preparation time: 20 minutes

Cooking time: 2 hours

SERVES 4

### **INGREDIENTS**

- 1kg turkey leg cut in to pieces
- 1 large onion peeled and chopped
- 125g button mushrooms, sliced
- 2tbsp flour
- 50g butter
- 300ml of chicken stock
- 100ml of double cream
- Salt and pepper

### **METHOD**

Melt the butter in the Tajine and brown the meat. Add the onion and continue to stir as you sprinkle the flour in. Pour in the stock, add the mushrooms and stir well. Season and cook with the lid on for 2 hours using the simmer function, then remove lid whilst on low heat and add the cream. Turkey can be replaced by chicken, lamb or veal.

## **SWORDFISH TAJINE WITH SAFFRON AND CURRY**

Preparation time: 25 minutes

Cooking time: 1 hours

SERVES 4-6

### **INGREDIENTS**

- 700g Swordfish (1cm thick)
- 3 - 4 tomatoes
- 70ml of cream
- 1-2 shallots, chopped
- 1-2tbsp curry powder
- 1 pinch of saffron
- 1 bunch of coriander
- 1tbsp olive oil
- Salt and pepper

### **METHOD**

Arrange the fillets of Swordfish fillets on absorbent paper. Peel, seed and cut the tomatoes into small cubes. Turn the appliance on high heat and sweat the shallots. Add tomatoes and cook on low heat, while stirring, until complete evaporation of the water. Mix together the cream, the curry powder and the saffron. Add to the tomato mixture. Add salt, pepper and mix. Pour the tomato and cream mixture into Tajine. Arrange the Swordfish fillets on top and sprinkle with finely chopped coriander. Cover with lid and cook for 1 hours using the simmer function. Serve hot. (Swordfish can be replaced by any firm fish in season)

## **BEEF BOURGUIGNON**

Preparation time: 25 minutes

Cooking time: 3 hours

SERVES 4

### **INGREDIENTS**

- 1 kg chuck steak, cut into 3cm cubes
- seasoned flour to coat
- 2 tbsp oil
- 200 g bacon, chopped
- 30 g butter
- 150 g diced onions
- 3 garlic cloves, finely chopped
- 1 leek sliced
- 250 g button mushrooms
- 2 carrots, diced
- 3 tbsp tomato paste
- 500 ml red wine
- 500 ml beef stock
- 2 tsp thyme, chopped fresh
- 2 bay leaves
- 4 tbsp flat leaf parsley, finely chopped fresh

### **METHOD**

Toss the meat in the flour to coat, then shake of excess, heat the oil in the Tajine and brown the bacon. Remove from the Tajine. Add the beef and brown in small batches, remove from the pan. Melt the butter in the Tajine. Add the onions, garlic and leek and cook for 4-5 minutes. Return the beef and bacon to the Tajine and add the remaining ingredients, except the parsley and stir well. Cook with lid on for 3 hours using the simmer function, if the sauce needs to thicken, cook for a further 30 minutes with the lid off. Remove the bay leaves and stir in the parsley. Serve with mashed potatoes.



## **MORROCAN LAMB TAJINE**

Preparation time : between 15 minutes 3 hours

Cooking time : 2 hours

SERVES 4

### **INGREDIENTS**

- 2 tsp sweet paprika Spices
- 2 tsp ground coriander
- 2 tsp ground cumin
- 1 tsp ground ginger
- 1 tsp chilli powder
- 1 tsp cinnamon
- ½ tsp white pepper
- ½ tsp ground cardamon
- ½ tsp allspice
- 2 tsp salt
- 2 tbsp olive oil
- grated rind and juice of 2 lemons
- 1.2 kg diced lamb
- 1 cup chicken stock
- ¾ cup dried apricots
- ½ cup raisins
- 1 cup thick greek style yoghurt
- cup pistachio kernals, roughly chopped

### **METHOD**

Combine spices and salt in a large bowl. Add oil, rind and half the juice and stir to form a paste. Add lamb and stir until well coated in paste. Cover and refrigerate for 3 hours if time permits. Add the lamb mixture to the tajine with stock and remaining lemon juice. Stir until well-combined. Cover and cook for 1 hour using the simmer function. Stir in dried apricot and raisins. Cook, covered for a further 40 minutes or until lamb is tender. Serve immediately with a dollop of yoghurt, sprinkling of pistachio kernels and couscous on the side.

## **MOROCAN LAMB SHANKS**

Preparation time : 15 minutes

Cooking time : 3hours

SERVES 2 OR MORE

### **INGREDIENTS**

- 4 lamb shanks (small)
- Splash of extra virgin olive oil
- 10 peeled and chopped very ripe tomatoes (or 1 tin chopped tomatoes)
- 500 ml chicken stock
- 1 large brown onion diced
- 1 lemon zested
- 4 fresh bay leaves

- 30 g flaked, blanched almonds, roasted
- ¼ cup chopped preserved lemons (or 2tbsp lemon juice) Spices
- 1 tsp ground ginger
- 2 garlic cloves, chopped
- 1 heaped tsp ground coriander
- 1 heaped tsp ground cumin
- 30 stigmas of saffron
- ½ tsp ground cinnamon
- ½ tsp ground white pepper
- ½ bunch fresh coriander, chopped
- ½ bunch flat leafed parsley chopped

### **METHOD**

Heat a teaspoon of oil into the Tajine and add the shanks. Brown the shanks on a medium-high heat. Place all the remaining ingredients into the Tajine except the coriander, parsley and almond flakes. Combine well with the lamb shanks. Cover with the lid and cook for 3 hours using the simmer function on a medium heat. Check the shanks after 1 hours to see if they have enough liquid. It's important for the liquid to reduce and not dry out. If it does look dry add more liquid. When finished the flesh should fall away from the bones without resistance. Stir through the parsley, coriander and flaked almonds, these are more than just garnishes, they are the flavours that will enhance the dish. Serve with couscous, mashed potato or steamed rice.

### **GREEK LAMB HOTPOT**

Preparation time: 35 minutes

Cooking time: 3 hours

SERVES 4

### **INGREDIENTS**

- 900g leg or shoulder of lamb, cut into chunks
- 15ml olive oil
- 1 large onion, chopped
- 100ml red wine
- 1 red capsicum, seeded and cut into chunks
- 2 sticks of celery, thickly sliced
- 100 g greek olives
- 2 tsp oregano
- 400 g canned chopped tomatoes
- 900 g potatoes, cut into slices
- 2 tbsp fresh chopped
- Salt and pepper

### **METHOD**

Heat a teaspoon of oil in the Tajine, add the onion and slowly brown, add the lamb and brown for 3-4 minutes. Stir in the wine and cook for 2 minutes, stir in the capsicum, celery, olives and oregano. Pour the tomatoes over the meat but do not stir. Arrange the potatoes on top of the tomatoes then cook for 3 hours using the

simmer function. When cooked remove the potatoes and divide between 4 serving bowls, stir the meat well and season to taste. Serve the meat on top of the potatoes and sprinkle with parsley.

### **LAMB WITH MINT**

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 3 hours

SERVES 4

#### **INGREDIENTS**

- 800g lamb shoulder cut in to cubes
- 1 carrot and 1 onion thinly sliced
- Juice of ½ lemon
- 1 small sprig of fresh mint
- 100 ml of double cream
- 100 ml of white wine
- 200 ml of water
- Salt and pepper

#### **METHOD**

To start add the cubed lamb in the Tajine with the carrot, onion, mint, white wine and water. Season to taste. Cook with lid on for 3 hours using the simmer function. When finished remove the lid and stir in the cream and lemon juice. This can be served with steamed diced cucumber.

### **SAUTE OF PORK WITH HONEY**

Preparation time: 20 minutes

Cooking time: 2 hours

SERVES 4

#### **INGREDIENTS**

- 1 kg pork loin cut in to cubes
- 100 g bacon chopped
- 1 onion chopped
- 1 tbsp flour
- 1 tbsp oil
- 2 tbsp honey
- 300ml red wine
- 300ml water
- 4 sage leaves
- 1 sprig of thyme
- 2 bay leaves
- Salt and pepper

## **METHOD**

Heat the oil in the Tajine and brown the meat, sprinkle the flour over the top, add the bacon and onion and brown gently. Season, add the honey, wine, water and herbs then cook with lid on for 2 hours using the simmer function.

## **APPLE, PORK AND PRUNE CASSEROLE**

Preparation time: 25 minutes

Cooking time: 2 hours

SERVES 4

## **INGREDIENTS**

- 2 tbsp vegetable oil
- 2 small leeks (around 400g)
- 4 four-quarter chops
- 35 g plain flour
- 1 L chicken stock
- ½ cup long grain rice
- 600 g apples, thickly sliced
- 170 g seeded prunes
- 2 tbsp coarsely chopped fresh sage

## **METHOD**

Heat of the oil in the Tajine and saut the leeks. Remove from the dish. Trim the fat and bone from the chops, cut the pork into chunks, toss in the flour and shake of excess flour. Heat the remaining oil in the Tajine and brown the pork. Add the leeks and stock to the pork and cook with lid on for 1 hours using the simmer function. Remove the lid and skim of any fat. Stir in rice, apple, prunes and the sage. Cook with lid on for a further 1 hour. Serve sprinkled with remaining sage.

## **CHINESE-STYLE PORK RIBS**

Preparation time: 25 minutes

Cooking time: 2 hours

SERVES 4

## **INGREDIENTS**

- 1 kg pork spare ribs
- 2 tsp dry mustard powder
- 1 tsp salt
- 2 tbsp oil
- 300 ml dry white wine
- 1 tbsp white wine vinegar
- 1 tbsp tomato puree
- 2 tbsp runny honey
- 2 tbsp soy sauce
- 1 tsp ground ginger
- ½ cup water

## **METHOD**

Coat the ribs with the mustard powder and salt. Heat the oil in the Tajine and cook the ribs until lightly browned on all sides. Add the remaining ingredients, stirring well to coat the ribs. Cook with the lid on for 2 hours using the simmer function.

## **OSSO BUCCO**

Preparation time: 25 minutes

Cooking time: 2 hours

SERVES 4

## **INGREDIENTS**

- 8 veal shanks
- 1 cup plain flour
- 1/3 cup olive oil
- 2 carrots, diced
- 2 sticks celery, thickly sliced diagonally
- 2 onions, finely chopped
- 100g prosciutto, chopped
- 2 garlic cloves, crushed
- 2tsbp tomato paste
- 800g canned diced Italian tomatoes
- 2 cups beef stock
- 2tbsp lemon thyme leaves
- Fresh thyme for garnish

## **METHOD**

Place the flour, salt and pepper in a shallow dish and lightly coat the shanks. Turn on the appliance and set to Brown, add oil and brown the shanks in batches then put to one side. Add the carrots, celery, onion, garlic and prosciutto. Cook for 4-5 minutes, then place the shanks on top of the vegetables in the Tajine. Mix together the tomato paste, tomatoes, stock and lemon thyme, then pour over the shanks and vegetables. Cook with the lid on for 3 hours using the simmer function. Serve with mashed potato and topped with extra thyme.

## **TOFU WITH OLIVES TAJINE**

Preparation time :15 minutes

Cooking time : 2 hours

### **INGREDIENTS**

- 2 packets of tofu
- 1 tin peeled tomatoes
- 3 turnips, cut into cubes
- 700 g potatoes, cut into cubes
- 2 carrots, chopped into cubes
- 1 onion, chopped
- 1 bunch parsley, chopped, Spices
- ½ tsp powdered cumin,
- 1 garlic clove, chopped
- 70 g of green or black olives
- 100 ml vegetable stock
- 2 tbsp olive oil
- Salt and pepper

### **METHOD**

Chop the tofu into cubes and soak in warm water until a little firmer. Lightly fry the onions in the Tajine with the oil, add all remaining ingredients, cover and cook for 2 hours using the simmer function. Serve with couscous or rice.

## **SEASONAL VEGETARIAN TAJINE**

Preparation time: 30 minutes

Cooking time: 2 hour 15 minutes

### **INGREDIENTS**

- 1 onion
- 300 g zucchini (peeled)
- 1 sweet potato
- 300 g runner beans
- 70 g black olives (optional)
- 70 g almonds
- 400 g tomatoes (fresh or tinned)
- 2 Bell Peppers, seeded
- 1 garlic clove, chopped
- 1 tsp saffron
- 1 tbsp coriander, finely chopped
- 3 tbsp olive oil
- 1 cinnamon stick
- ½ lemon, finely sliced

## **METHOD**

Chop all vegetables into same size cubes, put oil in the Tajine and brown the onions and garlic. Add the remaining ingredients apart from the chopped coriander into the Tajine. Cover and cook for 2 hours and 15 minutes using the simmer function. Before serving sprinkle with finely chopped coriander. Serve with couscous or on a bed of steamed rice.

## **RED CURRY OF ROAST PUMPKIN, BEANS AND BASIL**

Preparation time: 25 minutes

Cooking time: 1 hour 45 minutes

SERVES 4

## **INGREDIENTS**

- 600 g peeled and seeded pumpkin, cut into 3cm cubes
- 2 tbsp oil
- 1 tbsp red curry paste
- 400 ml coconut cream
- 200 g green beans, cut into 3cm lengths
- 2 kaffir lime leaves, crushed
- 1 tbsp grated light palm sugar or soft brown sugar
- 1 tbsp fish sauce
- 30 g fresh thai basil leaves plus extra for garnish
- 1 tbsp fresh lime juice

## **METHOD**

Place 1 teaspoon of oil in the Tajine and saut the pumpkin for 5 minutes. Remove the pumpkin and add the remaining oil to the Tajine, add the curry paste and stir for 1-2 minutes. Add the coconut cream 100ml at a time and stir, then add the pumpkin, beans and kaffir lime leaves cook for further 2 minutes. Stir in palm sugar, fish sauce and lime juice, then cook with lid on for 1 hours using the simmer function. Serve with rice.

## **BEAN AND CAPSICUM STEW**

Preparation time: 20 minutes

Cooking time: 1 hours

SERVES 4

## **INGREDIENTS**

- 2 cups tinned haricot or borlotti beans
- 2 tbsp olive oil
- 2 garlic cloves, crushed
- 1 red onion, halved and cut into wedges
- 1 red capsicum, cut into 1 cm cubes
- 1 green capsicum, cut into 1 cm cubes
- 800 g cans chopped tomatoes
- 2 tbsp tomatoes paste
- 500 ml vegetable stock

- 2 tbsp fresh basil, chopped
- 125 g kalamatta olives pitted
- 1-2 tsp soft brown sugar

#### **METHOD**

Heat the oil in the Tajine and sauté the garlic and onions until soft. Add the red and green capsicum and cook for 1-2 minutes. Stir in the tomato, tomato paste, stock and beans. Cover and cook for 1 hour using the simmer function. Keep on Warm function and stir in the basil, olives and sugar. Season with salt and black pepper. Serve hot with crusty bread.

#### **TOFU STROGANOFF**

Preparation time: 20 minutes

Cooking time: 1 hour

SERVES 4

#### **INGREDIENTS**

- 2 tbsp plain flour
- 1 tbsp paprika
- 500 g firm tofu, cut into 1 cm cubes
- 1 tbsp soy bean oil
- 2 tbsp tomato paste
- 60 ml dry sherry
- 500 ml vegetable stock
- 12 onions, halved
- 1 garlic clove, crushed
- 225 g field mushrooms, cut into 1cm slices
- 3 tbsp sour cream plus extra for garnish
- 2 tbsp chopped fresh chives

#### **METHOD**

Combine the flour and paprika in a plastic bag and season well. Add the tofu and shake to coat. Heat the oil in the Tajine and brown the tofu until golden. Add the tomato paste and cook for another minute. Add 2 tablespoons of the sherry and cook for about 30 seconds, add the stock, onion, garlic and mushrooms, add the remaining sherry and season to taste. Cook with the lid on for about 1 hour using the simmer function. Place 3 tablespoons of sour cream in a bowl and spoon in a little of the sauce from the Tajine, mix into a runny consistency then pour into the Tajine and stir gently. Garnish with a dollop of the extra sour cream and sprinkle with the chopped chives. Served with noodles or steamed rice.