CRUNCHY & LEICHT

REZEPTE AUS DER HEISSLUFT FRITTEUSE

FRH 2650

ROMMELSBACHER

XXL

ANTI-FINGERPRINT

REZEPTHEFT LIEBER IN GEDRUCKTER FORM?

Gerne

DOPPEL HEISSLUFT FRITTEUSE
FRH 2650

Maximale Vielseitigkeit – doppelte Power – perfekte Ergebnisse

Kitchen Innovation Award 2026

AUSGEZEICHNETES PRODUKT

VOM VERBRAUCHER GEWÄHLT

- ✓ Funktionalität
- ✓ Bedienkomfort
- ✓ Innovation
- ✓ Produktnutzen
- ✓ Design

kitcheninnovationaward.de

MEHR INFOS →

PROGRAMM
POMMES

CHILI CHEESE FRIES

ZUTATEN

500 g Pommes
200 g Cheddar, gerieben
150 g Sahne
½ TL Chiliflocken
1 Stange Frühlingslauch
1 rote Chili
1 Glas Jalapeños

ZUBEREITUNG

1. Die tiefgefrorenen Pommes in einen Frittierkorb der Heißluftfritteuse geben.
2. Das **Programm Pommes** wählen und für ca. 15 Minuten aktivieren.
3. Wer es noch knuspriger mag, wählt die **Funktion „Crispy"**.
4. Die Sahne im Topf langsam erhitzen, den Cheddar zugeben und bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Gelegentlich rühren, bis eine homogene Käsesauce entstanden ist.
5. Die Chili und den Frühlingslauch in dünne Ringe schneiden.
6. Die fertigen Pommes auf einen großen Teller anrichten, die Käsesauce darüber verteilen.
7. Mit Jalapeños, Chiliflocken, Frühlingslauch und frischer Chili toppen und genießen.

SCHON GEWUSST?

Heißluftfritteusen zirkulieren heiße Luft mit hoher Geschwindigkeit um die Pommes, wodurch sie besonders knusprig werden und gleichzeitig bis zu 80 % Öl eingespart werden kann.

XL
PROGRAMM
POMMES XL
PROGRAMM
POMMES

SWEET CHILI FRIES

ZUTATEN

500 g Süßkartoffelpommes (TK)
500 g Kartoffel Wedges (TK)
100 ml Sweet Chili Sauce

ZUBEREITUNG

1. Die gefrorenen Wedges und Süßkartoffelpommes in je einen der Frittierkörbe der Heißluftfritteuse geben.
2. Hier kann die **Sync-Funktion** genutzt werden.
3. Für die Wedges das **Programm XL-Pommes** für 20 Minuten aktivieren.
4. Die Süßkartoffelpommes bei 200 °C für 8 – 10 Minuten im **Programm Pommes** zubereiten lassen.
5. Wer es noch knuspriger mag, nutzt anschließend die **Funktion „Crispy“**.
6. Die fertigen Wedges und Pommes in einer großen Schüssel mit ca. 100 ml Sweet Chili Sauce vermengen.
7. Nach Belieben mit Chiliflocken, Frühlingslauch oder Jalapeños genießen.

DIP IDEEN

Die Sweet Chili Fries schmecken super mit Mayonnaise, Cocktail Sauce oder Ketchup.

PROGRAMM
GRILLEN

RIPPCHEN

ZUTATEN

900 g Spareribs

100 ml Honig

100 g Butter

ca. 20 g Gewürzmischung (Rub) für Spareribs

AUßERDEM

Backpapier

Alufolie

ZUBEREITUNG

1. Die Rippchen von der Silberhaut befreien und mit Butter, Honig und Gewürzmischung gleichmäßig einreiben. Je nach Größe der Rippchen werden diese so zugeschnitten, dass sie perfekt in den Frittierkorb passen.
2. Ein großes Stück Alufolie abschneiden, darauf ein kleineres Stück Backpapier legen.
3. Die vorbereiteten Rippchen darin einschlagen und das Päckchen in die Heißluftfritteuse legen. Mit den restlichen Rippchen ebenso verfahren.
4. Das Fleisch bei 160 °C für 45 – 60 Minuten in der Heißluftfritteuse garen lassen.
5. Danach vorsichtig die Folie öffnen, den Frittierkorb wieder schließen. Das **Programm Grillen** für 10 Minuten aktivieren.
6. Dazu passt: Baguette und Krautsalat

UNSER TIPP

Für extra viel Geschmack kannst du die Rippchen zusammen mit allen Zutaten über Nacht einvakuumieren – so zieht das Aroma tief ein und wird beim Garen besonders intensiv.

PROGRAMM
POMMES
PROGRAMM
GEFLÜGEL

GEFLÜGEL MIT GRILLGEMÜSE

ZUTATEN

300 g Kartoffeln
300 g Karotten
100 g gewürfelter Speck
750 g Hähnchenteile mit Haut
4 EL Ahornsirup
4 EL Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 TL Rosmarin, getrocknet
1 TL Thymian, getrocknet
Paprikapulver, edelsüß
Salz, Pfeffer

MARINADE FÜR FLEISCH

1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Rosmarin, getrocknet
1 TL Thymian, getrocknet
4 EL Ahornsirup
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln und Karotten schälen. Kartoffeln in Würfel, Karotten in Scheiben schneiden und in einen Frittierkorb geben.
2. Zwiebel und Knoblauch von der Schale befreien. Den Knoblauch pressen. Die Zwiebel in Spalten schneiden.
3. Zwiebel, Knoblauch und Speck zum Gemüse geben.
4. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Rosmarin und Thymian kräftig würzen, Ahornsirup und Olivenöl dazu geben und alles durchmischen.
5. Für die Fleisch Marinade Ahornsirup, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräuter mischen und gleichmäßig das Fleisch damit bepinseln.
6. Hier kann die **Sync-Funktion** genutzt werden.
7. Für das Gemüse das **Programm Pommes** für 25 Minuten aktivieren.
8. Die Hähnchenteile in den zweiten Frittierkorb legen.
9. Das **Programm Geflügel** für 20 – 30 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) aktivieren.
10. Während der Zubereitungszeit kann das Fleisch mit Resten der Marinade bestrichen werden.
11. Nach Ende der Garzeit das Gericht für 10 Minuten ruhen lassen und dann genießen.

PROGRAMM
FISCH

LACHS MIT KARTOFFELN

ZUTATEN

500 g Lachs

500 g Kartoffeln, gekocht

1 Zitrone

1 Becher Schmand

2 Eier, gekocht, gewürfelt

1 Stange Frühlingslauch, in feine Ringe geschnitten

1 EL Dill

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Lachs mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Den Fisch in den Frittierkorb der Heißluftfritteuse legen.
2. Das **Programm Fisch** für 10 Minuten aktivieren.
3. Aus Schmand, Eiern, Zitronensaft, Salz und Pfeffer einen Dip herstellen und mit Dill abschmecken.
4. Die Kartoffeln, den Lachs und den Dip auf Tellern anrichten, mit Frühlingslauch und Dill garnieren.

SCHON GEWUSST?

Lachs ist reich an Omega-3-Fettsäuren, die gut für das Herz und Gehirn, sowie entzündungshemmend sind. Außerdem liefert er hochwertiges Eiweiß sowie wichtiges Vitamin D und B12, die das Immunsystem und den Energiestoffwechsel unterstützen.

PROGRAMM

AUFBACKEN

AUFBACK MOMENTE

ZUTATEN

2 Aufbackbrötchen

2 Croissants

2 Muffins

ZUBEREITUNG

1. Hier kann die **Sync-Funktion** genutzt werden.
2. Die Brötchen und Croissants in einen Frittierkorb der Heißluftfritteuse legen, das **Programm Aufbacken** für 8 Minuten aktivieren.
3. Die Muffins in den zweiten Frittierkorb geben, ebenfalls das **Programm Aufbacken** wählen, Zeiteinstellung 5 Minuten.

UNSER TIPP

Besonders gut wird das Ergebnis, wenn man bei den Brötchen die Kruste leicht anfeuchtet.

PROGRAMM
GEMÜSE

WURZELGEMÜSE MIT CRUNCH

ZUTATEN

150 g Karotten
150 g Petersilienwurzel
1 Knoblauchknolle
150 g Sellerie
150 g Süßkartoffeln
5 Erdnussriegel
1 Becher Joghurt
3 Zweige frischer Rosmarin
Olivenöl
dunkler Essig
(z.B. Aceto Balsamico Crème)
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie und Süßkartoffel schälen. Sellerie und Süßkartoffel in Scheiben schneiden, die Karotten und Petersilienwurzel längs vierteln.
2. Das Gemüse in einen Frittierkorb der Heißluftfritteuse legen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. 2 – 3 EL Olivenöl über das Gemüse geben und die aufgeschnittene Knoblauchknolle sowie frischen Rosmarin dazu legen.
4. Für das Gemüse das **Programm Gemüse** für 30 – 40 Minuten aktivieren.
5. Bei Ertönen der Schüttelerinnerung das Gemüse wenden.
6. Für den besonderen Crunch zerkleinern wir die Riegel in unserem Multi Zerkleinerer. Nicht zu fein, damit die Brösel noch eine knusprige Struktur behalten.
7. In einer Pfanne 3 – 4 EL Olivenöl erhitzen. (Wir nutzen dazu unsere Einzelkochplatte CTS 2000/IN Induktion.)
8. Die gemixten Erdnussriegel dazu geben und unter Rühren anrösten. (Wie das duftet!).
9. Den Joghurt dick auf eine Servierplatte streichen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit etwas Olivenöl sowie Essig beträufeln.
10. Jetzt das Wurzelgemüse auf dem Joghurt anrichten. Nochmal mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl und Essig betäufeln.
11. Zum Schluss kommen die Crunch Brösel auf das Gemüse. Gleichmäßig verteilen und dann gleich servieren. Schön heiß schmeckt's am besten!

PROGRAMM
BACKEN

MARMORIERTE MUFFINS

ZUTATEN

300 g Weizenmehl Type 405
130 g weiche Butter
120 g Zucker
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
100 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Backpulver
250 ml Milch
1 Prise Salz
1 EL Rum
3 EL Kakao
1 EL Zimt

AUßERDEM

12 Muffinförmchen
Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker in eine große Rührschüssel einwiegen und cremig aufschlagen. Das Ei unterrühren.
2. Nach und nach gemahlene Mandeln, Weizenmehl, Backpulver, Salz und Milch zugeben und unterrühren.
3. Den Teig auf zwei Schüsseln verteilen. In eine Schüssel Rum, Kakao und Zimt geben und zu einem homogenen Teig verarbeiten.
4. Abwechselnd die zwei Teige auf die Muffinförmchen verteilen.
5. Den Teig in den Förmchen mit einer Gabel vorsichtig durchrühren, damit eine Marmorierung entsteht. Die Muffins auf die zwei Frittierkröbe der Heißluftfritteuse verteilen.
6. Hier kann die **Match-Funktion** genutzt werden.
7. Das **Programm Backen** für ca. 18 – 20 Minuten (durch Stäbchenprobe kontrollieren) aktivieren.
8. Nach dem Backen werden die Muffins mit Puderzucker bestäubt.

PROGRAMM
SLOW COOK

GEFÜLLTE PAPRIKA

ZUTATEN

3 - 4 Paprikaschoten
400 g Hackfleisch vom Rind
1 Zwiebel
1 Ei
1 Knoblauchzehe
1 TL Paprikapulver, edelsüß
100 g Reis, gekocht und abgekühlt
1 Dose gehackte Tomaten (à 400 g)
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Paprikaschoten waschen, den Deckel abschneiden und die weißen Trennwände herausschneiden.
2. Das Hackfleisch zusammen mit der Zwiebel, dem Knoblauch, dem Ei, dem Paprikapulver, der Petersilie und dem Reis verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Schoten damit füllen, den Deckel wieder auflegen.
4. Eine passende Auflaufform (z.B. Silikon) in die Heißluftfritteuse geben, die gehackten Tomaten zusammen mit etwas Salz und Pfeffer hineingeben und verrühren.
5. Die Paprikaschoten hineinsetzen und das **Programm Slow Cook** aktivieren und für 3 Stunden garen.
6. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gefüllten Paprika zusammen mit z.B. Reis oder Kartoffeln servieren.

AUßERDEM

Auflaufform
(z.B. aus Silikon)

UNSER TIPP

Je nach Größe des Paprikas können auch beide Frittierkörbe mit der **Match-Funktion** genutzt werden. Hierfür wird die vorgesehene Menge gehackte Tomaten auf zwei Auflaufformen verteilt.

PROGRAMM
DÖRREN

MÜSLIRIEGEL

ZUTATEN

150 g Müslimischung
100 g Aprikosen (Trockenobst)
50 g Erdnussbutter
50 g Honig
50 g Sonnenblumenöl
50 ml Wasser

AUßERDEM

Backpapier

ZUBEREITUNG

1. Die Müslimischung und Aprikosen portionsweise fein zerkleinern. (Wir nutzen dazu unsere Gewürz & Kaffee Mühle EGK 250.)
2. Beides in eine große Schüssel geben und mischen.
3. Erdnussbutter, Sonnenblumenöl und Honig im Topf vorsichtig erwärmen.
4. Die geschmolzenen Zutaten und Wasser werden zu den trockenen Zutaten gegeben. Gut umrühren.
5. Die Masse gleichmäßig auf Backpapier streichen, dabei alles möglichst festdrücken.
6. Das Dörrgut im **Programm Dörren** für 6 - 8 Stunden trocknen lassen.
7. Ist die Masse vollständig ausgekühlt und fest geworden, können Riegel geschnitten werden.

UNSER TIPP

Die Müsliriegel halten am längsten, wenn sie kühl und trocken gelagert werden.

ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18 • 91550 Dinkelsbühl
info@rommelsbacher.de • www.rommelsbacher.de

FRH-2650_RB_V00-R1_R2608
Technische/farbliche Änderungen und Irrtümer vorbehalten.