Hauptmahlzeit / Abendessen / Glutenfrei / super schnell /

Kartoffelgulasch aus dem Cookit

Letzte Woche durften wir ein neues Mitglied in unserer Küchenfamilie willkommen heißen - der neue Cookit von Bosch ist bei uns eingezogen. Hierbei handelt es sich um eine Küchenmaschine mit Kochfunktion und WLAN. Bis dato hatte ich noch keinerlei Berührungen mit einer solchen Maschine und habe immer ganz klassisch am Herd meinen Kochlöffel geschwungen. Um so gespannter bin ich den Cookit die nächsten Wochen auf Herz und Nieren testen zu dürfen und meine Erfahrungen mit Euch zu teilen.

Bisher habe ich 2 Rezepte mit der Küchenmaschine gekocht. Beziehungsweise 2 Gerichte für mich kochen lassen. Denn eigentlich befolgt man hier nur noch ein paar Anweisungen und der Rest wird von dem Cookit übernommen. Häckseln, rühren, kochen,... selbst anbraten bei 200 Grad ist möglich.

Zum Üben habe ich zunächst ein Risottorezept aus dem digitalen Fundus des Gerätes gewählt. Schritt für Schritt wurde ich durchgeleitet und habe tatsächlich nicht viel zu tun gehabt. Ich bin ein mega Risottofan und hier nur sehr schwer zu beeindrucken. Der Cookit hat mir am Ende ein perfekt schlonziges Risotto präsentiert. Da merkte ich schnell - wir zwei, wir könnten gute Freunde werden. Für meinen zweiten Versuch wollte ich etwas Anspruchsvolleres testen. Und vor allem wollte ich ein Rezept, dass ich so im Alltag nur selten bis gar nicht kochen würde. Nachdem ich mich einmal durch das digitale Kochbuch gearbeitet habe, ist die Wahl auf ein Kartoffelgulasch gefallen. Da war ich schon echt ganz schön baff, wie das Gerät zunächst die Zwiebeln zerkleinert und anschließend das Fleisch und die Speckwürfelchen scharf angebraten hat. Meine einzige Aufgabe war hier das Schälen und klein schneiden des Gemüse. Während die Maschine munter vor sich hin brutzelte und kochte, habe ich mich an den Tisch gesetzt und weiter meinen HomeSchooling und Home-Office-Aufgaben gewidmet. Wenn der Cookit irgendetwas von mir brauchte, dann ploppte eine Push-Nachricht auf meinem Handy auf. Zusätzlich ist das Gerät nämlich noch mit einer Home Connect App ausgestattet - so kann man das Gerät mit dem Smartphone verbinden.

Nach gut einer Stunde hatte ich Gulasch für eine ganze Fußballmannschaft in dem riesigen drei Liter XL-Topf fertig. Und das wichtigste - es hat allen geschmeckt. Dennoch - es haben alle sofort gewusst, dass das kein Rezept von mir gewesen sein kann. Denn so etwas koche ich einfach nur selten bis nie. Und vielleicht ist das auch das schöne - ich probiere hier gerade ganz andere Dinge aus. Ihr wisst, wie sehr ich es liebe zu kochen und wie sehr ich gutes Essen liebe. Aber gerade jetzt, in dieser sehr anspruchsvollen Zeit, in der die Kinder nonstop zu Hause sind und wir den Spagat zwischen dem alltäglichen Leben, Arbeiten und Lehrer spielen irgendwie hinbekommen müssen, kann selbst ich die tägliche Frage nach „Was essen wir denn heute?!“ manchmal nicht mehr hören. 3 Mahlzeiten täglich, plus Snacks für Zwischendurch, bringen selbst mich in der letzten Zeit häufig an meine Grenzen. Insofern kam für mich diese Maschine wie gerufen. Wenn es schnell gehen muss oder ich einfach mal keine Lust habe zu kochen, dann wird mir diese Aufgabe hier ein Stückweit abgenommen. Halleluja! Ich werde die Maschine noch eine Weile weiter testen und Euch sehr gerne

weitere Einblicke geben. Als nächstes möchte ich von den Schritt-für-Schritt Anleitungen weg und mal die manuelle Kochfunktion ausprobieren. Das soll der nämlich ebenso gut können. Ich bin gespannt.

Werbung // Vielen Dank an meinen Werbepartner Bosch Home

Zutaten für 4 Personen

- 0.5 Bund - Petersilie
- 400 gr - Gulaschfleisch vom Rind
- 1 - Zwiebel
- 2 EL - Sonnenblumenöl
- 100 gr - Speckwürfel
- 2 - Mohrrüben
- 0.5 - Knollensellerie
- 0.5 - Lauch
- 1 kg - Kartoffeln
- 1 Liter - Gemüsebrühe
- 2 - Lorbeerblätter
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

---

1. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Das Universalmesser in den Cookiteinsetzen und die Petersilie in den Topf geben. Den Deckel schließen und die Petersilie zerkleinern. Die zerkleinerte Petersilie in eine extra Schüssel geben und beiseite stellen.
2. Das Gulaschfleisch in 2 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, viertel und in den Topf geben. Den Deckel schließen und die Zwiebel zerkleinern. Die zerkleinerte Zwiebel mit einem Spatel vom Rand nach unten schieben und das Universalmesser entnehmen.
3. Den 3-D-Rührer einsetzen. Das Sonnenblumenöl und den Speck zu den Zwiebeln in den Topf geben. Den Deckel schließen, den Messbecher entnehmen und alles anbraten. Das Fleisch mit in den Topf geben und alles mit Salz & Pfeffer würzen, anschließend weiter braten.
4. Die Karotten und den Sellerie schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Ebenso den Lauch. Das Gemüse anschließend mit in den Topf geben, den Deckel schließen und weiter anbraten.
5. Die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke mit in den Topf geben und 1 Liter Gemüsebrühe hinzufügen.
6. 2 Lorbeerblätter zugeben, den Deckel schließen und das Gulasch köcheln lassen.
7. Vor dem servieren nochmal abschmecken und mit der gehackten Petersilie servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia