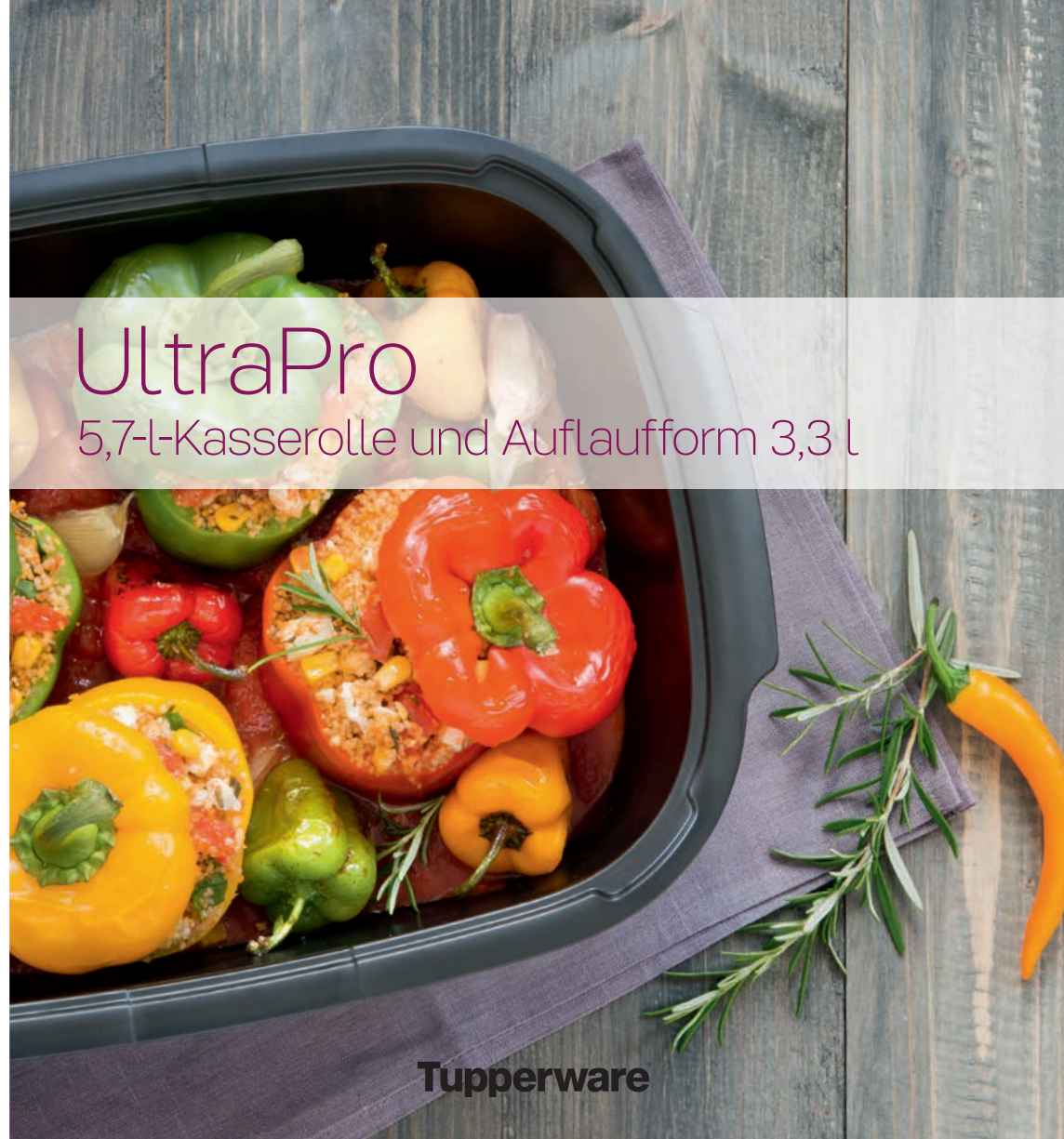




UltraPro

5,7-l-Kasserolle und Auflaufform 3,3 l



UltraPro macht dich zum Star-Koch

5,7-l-Kasserolle und Auflaufform 3,3 l

... eignen sich für die Zubereitung von größeren Mengen für Familie oder Gäste. Sie sind ideal für Geflügel, Braten, Aufläufe oder Kuchen.



Das Garsystem lässt Dampf und Feuchtigkeit kontrolliert entweichen. Gleichmäßiges Garen wird gewährleistet.

Durch Umdrehen des Deckels kann dieser als flache Schale verwendet werden, der Behälter dient als Haube.

Kochen auf zwei Ebenen: Der Gardeckel kann umgedreht auf eine Kasserolle gesetzt werden.

Die Kasserollen lassen sich platzsparend aufbewahren.



Tipps zum Gebrauch

- Die UltraPro-Produkte können in herkömmlichen Backöfen verwendet werden. Bitte nicht auf dem Herd, unter dem Grill oder in einem Miniöfen verwenden.
- Das UltraPro-Material ist bis zu +250 °C hitzebeständig. UltraPro ist auch für das Gefriergerät bis -25 °C geeignet.
- UltraPro immer so in den Backofen stellen, dass zwischen Produkt und Backofenwänden, -decke sowie -boden mind. 5 cm Abstand sind.
- Die UltraPro-Produkte immer in den vollständig vorgeheizten Backofen stellen.
- Vergewissere dich, dass die automatischen Garprogramme deines Backofens, deiner Mikrowelle oder deines Mikrowellen-Kombigerätes keinen Grill verwenden. Stelle außerdem sicher, dass zu keiner Zeit der Grill zugeschaltet wird.
- UltraPro immer mit beiden Händen aus dem Backofen oder der Mikrowelle nehmen und dabei Ofenhandschuhe verwenden. Nach dem Herausnehmen ca. 5 Minuten stehen lassen, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilen kann.
- Stets den Deckel so abheben, dass der heiße Dampf von dir weggelenkt wird.
- Verwende ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff, und nicht aus Metall. Letztere könnten die Oberfläche der Produkte beschädigen.
- Bitte stelle sicher, dass sich in der Mikrowelle mit Drehteller die Ultra-Produkte stets mitdrehen.



Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.

Einfache Pflege

- Behälter und Deckel sind spülmaschinenbeständig. Die Reinigung ist besonders einfach, wenn das Produkt unmittelbar nach Gebrauch in heißem Spülwasser eingeweicht wird.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen mind. 2 Std. eine Spülmaschinenlösung (4 EL Geschirrspülmaschinen-Pulver in 5 l heißem Wasser) verwenden.
- Eingebraunte Fettspritzer können einfach mit dem FaserPro UltraStark und Essigwasser entfernt werden.
- Bitte niemals grobe Scheuermittel oder Stahlschwämme in den UltraPro-Produkten verwenden.

Die UltraPro-Garantie

Das hochwertige Spezialgeschirr UltraPro ist von -25 °C bis +250 °C hitzebeständig – bei einer maximalen Garzeit von 2 Stunden.

- UltraPro hält bei sachgemäßer Behandlung allen üblichen Beanspruchungen im Haushalt stand. Dennoch ist UltraPro nicht unzerbrechlich und kann bei unsanfter, d. h. unsachgemäßer Behandlung (z. B. beim Herunterfallen) zerbrechen oder beschädigt werden. Dies stellt dann keinen Garantiefall dar.
- Alle Informationen zur Tupperware Deutschland Garantie findest du auf unserer Webseite unter www.tupperware.de/de-de/garantieinformationen/

Gefüllte Putenbrust

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 1 ½ - 2 Stunden

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 10-12 Personen

1 Putenbrust (ca. 3,0 kg)

Für die Füllung

20 g getrocknete Steinpilze

1 Zwiebel

8 Stängel Petersilie

200 g Frischkäse

200 g Kalbsbrät

1 Ei

15 ml Cognac

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zum Garen

50 ml Geflügelbrühe

50 g Butter

1. Steinpilze in Wasser einweichen. Die geschälte Zwiebel fein würfeln, Petersilienblättchen fein hacken.
2. Alle Zutaten für die Füllung miteinander vermischen.
3. In die Putenbrust eine Tasche schneiden, mit der Mischung füllen und zunähen bzw. zustecken.
4. Die Putenbrust in die UltraPro 5,7-l-Kasserolle legen, Brühe angießen und Butterflöckchen darauf setzen. Die Kasserolle mit dem Deckel verschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 1-1 ½ Stunden garen. Deckel abnehmen und weitere 30 Minuten garen.

Tipp Dazu passen grüne Bohnen mit Knoblauch und Petersilie.





Knuspriger Schweinebraten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 2 Stunden

Backofen: 160 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 6 Personen

2 kg Schweinebraten

2 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin

50 g Butterschmalz

800 ml Milch

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1. Schweinebraten mit Knoblauch und Rosmarin im heißen Butterschmalz goldbraun anbraten.
2. In der Zwischenzeit Milch in der MicroCook 1,0-l-Kanne bei 600 Watt in ca. 7 Minuten zum Kochen bringen.
3. Braten in die UltraPro 5,7-l-Kasserolle geben, salzen, pfeffern und die kochende Milch darüber gießen.
4. Alles im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze mit Gardeckel 2 Stunden garen. Nach einer Stunde den Braten drehen.

Tipp Dazu passen Rosmarinkartoffeln. Für eine Sauce den Sud durch ein feines Sieb gießen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Speisestärke binden.



Fisch in Senfsauce

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kartoffeln

4 Zanderfilets à 180 g

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1 unbehandelte Limette

20 g Butter

200 g Schlagsahne

200 g fettarme Milch

6 EL Crème fraîche

4 Eigelb

5 EL Senf

2 EL gehackter Dill

4 EL gehackte Petersilie

2 EL Semmelbrösel

1. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In der MicroCook 1,0-l-Kanne mit 4 EL Wasser 5 Minuten bei 600 Watt vorgaren.
2. In der Zwischenzeit Fischfilets auf beiden Seiten salzen und pfeffern und mit der geviertelten Limette in die mit Butter gefettete UltraPro Auflaufform 3,3 l legen. Kartoffelwürfel salzen und um den Fisch verteilen.
3. Sahne, Milch, Crème fraîche, Eigelb, Senf, Kräuter und Semmelbrösel verrühren, dann über den Fisch und die Kartoffeln geben.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten garen, nach der Hälfte der Garzeit den Deckel abnehmen.

Tipp Du kannst auch Seelachsfilet für dieses Rezept verwenden.



Party-Suppe Kunterbunt

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 70-80 Minuten

Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 6-8 Personen

Je 1 gelbe, rote und grüne Paprika	200 ml fettarme Milch
2 Stangen Lauch	1,5 l Gemüsebrühe oder Rindsbouillon
1 Bund Frühlingszwiebeln	4 TL Paprika edelsüß
2 Knoblauchzehen	1-2 getrocknete Chilischoten
2 kleine Dosen Mais	2 TL ger. Oregano
200 g TK-Erbsen	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 kg Rindergeschnetzeltes	Muskat
200 g saure Sahne	
200 g Schlagsahne	

1. Paprika waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Lauch und Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.
2. Die Knoblauchzehen pressen, den Mais abtropfen lassen.
3. Alle Zutaten gut vermengen, in die UltraPro 5,7-l-Kasserolle geben, würzen und 70-80 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze mit Deckel garen.

Tipp Dazu passt kräftiges Bauernbrot. Würziger und schneller geht es, wenn das Fleisch zuvor angebraten wird.



Klassische Lasagne

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 30-40 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 6-8 Personen

Für die Hackfleischsauce

1 Möhre
2 Stangen Staudensellerie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 EL Butter
500 g gemischtes Hackfleisch
3 EL Tomatenmark
1 kl. Dose stückige Tomaten (400 g)
100 ml Rotwein
200 ml Fleischbrühe
1 TL Petersilie
1 TL Thymian
1 TL Oregano
Salz und Pfeffer

Für die Béchamelsauce

25 g Butter
30 g Mehl
250 ml fettarme Milch
250 ml Fleischbrühe
Salz und Pfeffer
Muskat

Außerdem

250 g Lasagne-Nudelplatten
50 g Parmesan
100 g Mozzarella

1. Das geschälte Gemüse in Stücke schneiden und diese im SuperSonic® Extra mit Schneideinsatz zerkleinern.
2. Das Gemüse in der heißen Butter anschwitzen, Hackfleisch hinzufügen und anbraten. Tomatenmark, Tomaten, Rotwein und Fleischbrühe hinzugeben. Mit Petersilie, Thymian und Oregano sowie Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen.
3. Für die Béchamelsauce Butter zerlassen, Mehliterrühren und anschwitzen lassen. Milch und Fleischbrühe nach und nach zugießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Die UltraPro Auflaufform 3,3 l leicht mit etwas Öl ausstreichen und abwechselnd Hackfleischmasse, Béchamelsauce und Lasagne-Platten in die Kasserolle geben. Mit Béchamelsauce abschließen.
5. Mozzarella und Parmesan im Mahl-Chef mahlen, miteinander mischen, über den Auflauf geben und im vorgeheizten Backofen ohne Deckel bei 200 °C Ober-/Unterhitze 30-40 Minuten goldbraun backen.



Paprika mit Couscous

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 40-50 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze



Zutaten für 6-8 Personen

Für die Füllung

300 ml Gemüsebrühe

200 g Instant-Couscous

200 g stückige Tomaten

2 EL Tomatenmark

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Paprikapulver, Chilipulver

200 g Fetakäse

160 g Gemüsemais (aus d. Dose)

Je 2 rote, gelbe, grüne
und orangefarbene

Paprikaschoten

2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Thymian

1 Knoblauchzehe

500 g passierte Tomaten

1. Brühe in der MicroCook 1,0-l-Kanne erhitzen. Couscous hineingeben, umrühren und 4 Minuten ziehen lassen.
2. Stückige Tomaten mit dem Tomatenmark unter den Couscous rühren, mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Chilipulver abschmecken. Käse in kleine Würfel schneiden und mit dem Mais ebenfalls unterheben.
3. Paprika waschen, den Deckel abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Die Couscous-Masse auf die Paprikaschoten verteilen und anschließend die gefüllten Paprika in die UltraPro 5,7-l-Kasserolle setzen.
4. Kräuter waschen und trocken tupfen, dann mit der zerdrückten Knoblauchzehe und den passierten Tomaten in die Kasserolle geben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 40-50 Minuten ohne Deckel garen.

Tipp Anstelle von Couscous kann man auch gegarten Reis verwenden.

Kalbshaxe

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 2 Stunden

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 6-8 Personen

1 große Kalbshaxe (2 kg)

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

2 Möhren

100 g Schalotten

1 Petersilienwurzel

100 g Knollensellerie

2 EL Öl

2 EL Butter

200 ml Fleischbrühe

1. Kalbshaxe waschen, trocken tupfen und rundherum kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Möhren, Schalotten, Sellerie und Petersilienwurzel schälen, in grobe Stücke schneiden und portionsweise im SuperSonic® Extra mit Schneideinsatz grob zerkleinern.
3. Öl und Butter erhitzen und die Kalbshaxe rundherum anbraten.
4. Gemüse in den Deckel der UltraPro 5,7-l-Kasserolle geben, die Fleischbrühe zugießen und dann die Kalbshaxe darauf legen. Das Ganze mit der Kasserolle abdecken.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 2 Stunden garen. 10 Minuten vor Garzeit-Ende die Kasserolle abnehmen und die Kalbshaxe bräunen lassen.
6. Haxe auf einer Platte ruhen lassen. Gemüse und Bratensaft pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp Dazu passen gut Semmelknödel.





Bananen-Walnuss-Kuchen

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: 30-35 Minuten

Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 12 Stücke

Für den Teig

300 g Weizenmehl

3 TL Backpulver

2 Päckchen Puddingpulver (Vanille)

160 g Zucker

250 g Butter

1 sehr reife Banane

3 EL Bananensirup

4 Eier (Größe M)

100 g Walnüsse

1. Mehl mit Backpulver, Vanillepuddingpulver und Zucker in die Rührschüssel Pro 3,5 l geben und mischen.
2. Butter schmelzen. Banane zerdrücken. Mit Sirup und Eiern zu den anderen Zutaten geben. Die Rührschüssel mit dem Deckel gut verschließen und kräftig schütteln (15-30 Sekunden).
3. Walnüsse grob hacken, die Hälfte davon unter den Teig rühren.
4. Den Teig in die gefettete UltraPro Auflaufform 3,3 l füllen und mit den restlichen Walnüssen bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 30-35 Minuten ohne Deckel backen.

Tipp Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er nur knapp fertig gebacken ist.

Fruchtiges Tiramisu

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Kühlzeit: 4-5 Stunden

Zutaten für 6-8 Personen

4 frische Eigelb

4 EL Zucker

500 g Mascarpone

(italienischer Doppelrahm-Frischkäse)

500 g Himbeeren

2 Tassen starker kalter Espresso

4 EL Himbeerlikör oder Himbeergeist

300 g Löffelbiskuits

Kakaopulver

1. Eigelbe und Zucker dickschaumig aufschlagen. Mascarpone unterziehen.
2. Himbeeren waschen und verlesen.
3. Espresso mit dem Alkohol mischen. Die Hälfte des Löffelbiskuits im Espresso wenden, in die UltraPro Auflaufform 3,3 l dicht aneinander legen und die Hälfte der Mascarpone-Creme darüber verteilen.
4. Die Hälfte der Himbeeren auf der Masse verteilen. Die übrigen Löffelbiskuits mit Espresso tränken, einschichten, restliche Mascarpone-Masse darauf verteilen und glatt streichen. Das Tiramisu 4-5 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit den restlichen Himbeeren belegen.

Tipps Das Dessert wird weniger gehaltvoll, wenn der Mascarpone je zur Hälfte durch Magerquark und leichten Frischkäse ersetzt wird. Du kannst anstelle von Himbeeren auch Erdbeeren, Heidelbeeren oder Apfelkompott verwenden.





Zimt-Limo-Kuchen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig

4 Eier, 180 g Zucker

1 EL Vanillezucker

125 ml Öl

250 g Mehl

125 ml Orangenlimonade

200 g Schmand

80 g Zucker

3 EL Vanillezucker

1-2 TL Zimt

1 EL Zitronensaft

400 g Schlagsahne

Für die Creme

6 Blatt Gelatine

200 g Joghurt

Für den Belag

2 Mangos

1 Päckchen Tortenguss, klar

1. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Unter Rühren das Öl langsam zugießen, dann das Mehl darüber sieben und mit der Orangenlimonade kurz unterheben. Den Teig in die gefettete UltraPro Auflaufform 3,3 l geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 20 Minuten backen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und auflösen. Joghurt, Schmand, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Zitronensaft verrühren. 2-3 EL davon unter die flüssige Gelatine rühren und anschließend unter die übrige Creme ziehen.

3. Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Die Masse auf den ausgekühlten Boden geben und glatt streichen. Kuchen kalt stellen.

4. Mangos schälen und in Spalten schneiden, dann den Kuchen damit belegen. Tortenguss laut Packungsanleitung anrühren und darüber geben.

Tipp Der Kuchen lässt sich problemlos mit dem Griffbereit Großen Pfannenwender zerteilen und aus der Form heben.