

Philips Airfryer Kochbuch



**Das ultimative Rezeptbuch miteinfachen, gesunden und
unglaublich leckeren Gerichten für jeden Tag**

Karin Busch

Alle Rechte vorbehalten.

Der Inhalt dieses Buches darf nicht reproduziert, vervielfältigt oder übertragen werden ohne direkte schriftliche Genehmigung des Autors oder des Herausgebers vervielfältigt oder übertragen werden. Unter keinen Umständen wird irgendeine Schuld oder rechtliche oder Autor für Schäden, Wiedergutmachung oder finanzielle Verluste, die durch die in diesem Buch enthaltenen Informationen, die in diesem Buch enthalten sind, weder direkt noch indirekt.

Rechtlicher Hinweis:

Dieses Buch ist urheberrechtlich geschützt. Es ist nur für den persönlichen Gebrauch bestimmt. Sie dürfen es nicht verändern, verbreiten, verkaufen, oder den Inhalt dieses Buches ohne die Zustimmung des Autors oder Herausgebers verändern, vertreiben, verkaufen, zitieren oder paraphrasieren. Herausgebers.

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Bitte beachten Sie, dass die in diesem Dokument enthaltenen Informationen nur zu Bildungs- und Unterhaltungszwecken dienen. Es wurden alle Anstrengungen unternommen, um genaue, aktuelle, zuverlässige und vollständige Informationen zu präsentieren. Informationen zu präsentieren. Es werden keine Garantien jeglicher Art erklärt oder impliziert. Der Leser nimmt zur Kenntnis, dass der Autor nicht der Autor keine rechtliche, finanzielle, medizinische oder professionelle Beratung anbietet. Der Inhalt dieses Buches wurde wurde aus verschiedenen Quellen entnommen. Bitte konsultieren Sie einen zugelassenen Fachmann, bevor Sie die in diesem Buch beschriebenen Techniken die in diesem Buch beschrieben werden. Durch das Lesen dieses Dokuments erklärt sich der Leser damit einverstanden, dass der Autor unter keinen Umständen Der Leser erklärt sich damit einverstanden, dass der Autor unter keinen Umständen für direkte oder indirekte Verluste verantwortlich ist, die durch die Verwendung der in diesem Dokument enthaltenen Informationen entstehen. in diesem Dokument entstanden sind, einschließlich, aber nicht beschränkt auf, Fehler, Auslassungen oder Ungenauigkeiten.

Inhalt

<i>Inhalt</i>	3
<i>Kapitel 1: Einleitung</i>	8
1. Was ist ein Philips Airfryer?	8
2. Detaillierte Verwendungshinweise für den Philips Airfryer	9
3. Funktionen und Besonderheiten des Philips Airfryers	9
4. Philips Airfryer – Tipps und Tricks für den perfekten Genuss	11
5. Bedienung Schritt für Schritt	12
6. Reinigung und Pflege des Philips Airfryers	12
7. Vorteile des Philips Airfryers	13
8. Fazit: Warum der Philips Airfryer eine lohnenswerte Investition ist	13
<i>Kapitel 2: Frühstück</i>	14
Griechischer Feta Mit Honig	15
Himbeergebäck	15
Gegrillte Käsesandwiches	16
Leckere Muffins Mit Haferflocken	16
Krosse Bananenscheiben	17
Frittierte Eier	17
Fluffige Eier	17
Orangen Muffins	18
Schnittlauch-rührei	18
Hähnchen-käse-sandwich	19
Exotische Brote Mit Kokosflavour	19
<i>Kapitel 3: Fische & Meeresfr</i>	20
Garnelen	21
Jakobsmuscheln	21
Selbstgemachte Fischstäbchen	22
Tintenfisch Mit Kräuter-dip Und Knoblauch	22
Gegartes Fischfilet	23
Fischstäbchen	23
Süßer Lachs Mit Sauce	24
Knuspriger Tilapia	24
Forelle Müllerinnen Art	25
Kabeljau Mit Blattspina	25
Fischeintopf	26
Kabeljaufilet Mit Basilikum-dressing	26
Fish & Chips	27
Panierte Calamari	27
Tomatengarnelen	28

Lachsfilet Mit Kartoffelspalten	28
Kapitel 4: Vegetarische Gerichte.....	29
Spargel Mit Butter	30
Gemüseauflauf	30
Würzige Karotten	30
Gebratener Halloumi Mit Spargelsalat	31
Gemüse-taler Mit Hafer	32
Knoblauchbrot	32
Brokkoli Mit Knoblauch	33
Süßkartoffelchips	33
Gefüllte Aubergine	34
Pochierte Eier	34
Gebrannte Mandeln	35
Einfache Suppe	35
Klassische Maiskolben	35
Ofengemüse	36
Gemüsehackbraten	36
Blumenkohlpuffer	37
Karottensticks	37
Honig-thymian Karotten Und Limettenjoghurt	38
Maronen	38
Avocado Mit Ei	39
Bratlinge Mit Brokkoli	39
Gefüllte Pellkartoffel	40
Raclette Aus Der Heißluftfritteuse	40
Kassler-balls	41
Balsamico Rosenkohl	41
Kokossuppe	42
Pizza Aus Pilz	42
Lauch-tarte	43
Rosenkohl Mit Nüssen	43
Auberginenpommes	44
Zucchini-taler	44
Brokkoli Mit Blumenkohl	44
Karotten Mit Knoblauch Und Parmesan	45
Persische Kräuterfrittata	45
Kapitel 5: Vegan.....	46
Brokkoli-lachs-lasagne	47
Butternusskürbis	48
Würzige Tofu	48
Tofu Frittiert Mit Reismehl	49
Tofu Mit Reismehl überbacken	49
Vegane Frikadellen	49

Vegane Steaks Aus Blumenkohl	50
Gemüse Allerlei	50
Gefüllte Rote Zwiebeln	51

Kapitel 6: Fleischgerichte..... 52

Süss Saure Hähnchenschenkel	53
Griechische Burger	53
Griechische Hähnchenpfanne	54
Lammkoteletts	54
Senf Hühnerbrust	55
Chili Con Carne	55
Ananas-glasierte Hähnchenflügel	56
Bbq Pizza	56
Korean Chicken Wings	57
Hähnchengeschnetzeltes Mit Zwiebeln	57
Wiener Schnitzel	58
Cordon Bleu Auf Italienische Art	58
Käse-rindfleisch Spiess	59
Oliven-tomaten Hackbällchen	59
Negimaki Rindfleischröllchen	60
Orangen Hähnchen	60
Boeuf Stroganof	61
Mediterranes Fleischküchlein	61
Hähnchenkeulen In Ingwer	62
Cozinhas De Carne	62
Entrecôte	63
Truthahnbrust Mit Süsser Chili-glasur	63
Coq Au Vin	64
Cordon Bleu Bällchen	64
Hähnchen Süss & Sauer	65
Datteln Im Speckmantel	65
Speckschiffchen	66
Hackbraten	66
Panierte Kalbsleber	67
Hühnchen In Parmesankruste	67
Frikadellen Im Speckmantel	68
Poulardenbrust Mit Gemüsechips	68
Chicken Wings	69
Fleischspieße	69
Würzige Lammsteaks	70
Pasta Mit Hackbällchen	70

Kapitel 7: Beilagen & Salate..... 71

Knusprige Grüne Bohnen	72
Auberginen Mit Parmesan	72

Frittierte Pizzasticks	73
Frittierte Essiggurken	73
Gebratene Zwiebelhäppchen	74
Gemüse-nudelsalat	74
Süsse Fleischbällchen	75
Indische Süßkartoffel Pommes	76

Kapitel 8: Snacks&dessert..... 77

Mini Flammkuchen	78
Käse Im Speckmantel	78
Pfirsich Mit Ricotta	79
Erbsen In Knusperkruste	79
Blaubeer-muffins	80
Chips Aus Bananen	80
Ungarische Grünkohl-chips	81
Panierte Käsesticks	81
Waffeln Aus Frischei	82
Schoko-kokos-kuchen	82
Cheeseburger	83
Apfelkuchen	83
Zitroniger Käsekuchen	84
Quark Kirsch Kuchen	84
Kürbis Nach Griechischer Art	85
Bratäpfel Mit Himbeernote In Vanillesauce	85
Apfelchips Mit Joghurt	86
Käse-schinken Brot	86
Pizza Hawaii	87
Quarksoufflé	87
Hähnchenspieße	88
Schokoladensoufflé	88
Birne Mit Nüssen Und Schokolade	89
Fleischbällchen In Tomatensoße	89
Gefüllte Teigtaschen Mit Pflaumendip	90
Zitronen-muffins	90
Zitronen-ricotta Kuchen	91
Quark-kuchen Mit Pflaumen-chili Marmelade	92
Apfelküchlein	93
Johannisbeerkuchen Aus Der Heißluftfritteuse	93
Popcorn Mit Knoblauchnote	94
Kirschkuchen	94
Schokoladen-kuchen In Der Tasse	95
Gebratene Ananas	95
Marmorkuchen Mit Bananen	96
Apfelstrudel	96
Fudge Brownies	97
Würzige Nuss-chili-bälle	97

Donuts-pudding	98
Fruchtige Tacos	98
Kapitel 9: Brot.....	99
Schokoladen-erdnussbutter-brot	100
Dattelbrot	100
Knoblauchbaguette	101
Zucchiniibrot Mit Schokolade	101
Fitnessbrot	102
Kürbiskernbrot	102
Maisbrot	103
Index.....	104



Kapitel 1: Einleitung

1. Was ist ein Philips Airfryer?

Der Philips Airfryer ist eine moderne, innovative Küchenmaschine, die es ermöglicht, Speisen mit heißer Luft anstatt mit Öl zu frittieren. Entwickelt von Philips, einem weltweit renommierten Elektronik- und Haushaltsgerätehersteller, wurde der Airfryer als Antwort auf das wachsende Bedürfnis nach gesünderen Kochmethoden entworfen. Die Airfryer-Technologie – insbesondere die patentierte Rapid Air-Technologie – sorgt dafür, dass Speisen außen knusprig und innen zart werden, ganz ohne oder mit nur sehr wenig Öl.



2. Detaillierte Verwendungshinweise für den Philips Airfryer

2.1 Vorbereitung und Aufbau

Vor der ersten Benutzung sollten alle Teile (Frittierkorb, Schublade, Zubehör) gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden. Danach wird das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Oberfläche gestellt und an eine Steckdose angeschlossen.

2.2 Bedienfeld und Anzeige

Der Philips Airfryer ist in verschiedenen Modellen erhältlich – von analogen Drehknöpfen bis hin zu digitalen Touchscreen-Displays. Je nach Modell kann man:

- Temperatur (zwischen 40 °C und 200 °C)
- Zeit (bis zu 60 Minuten oder mehr)
- Programme für bestimmte Speisen wie Pommes, Hähnchen, Fisch etc. einstellen.

2.3 Kochvorgang

- Gerät vorheizen (je nach Modell optional).
- Speisen in den Frittierkorb legen – nicht überfüllen!
- Temperatur und Zeit einstellen.
- Nach Ablauf ertönt ein Signalton. Der Korb kann nun herausgenommen und der Inhalt serviert werden.

2.4 Reinigung nach der Benutzung

- Gerät abkühlen lassen.
- Korb und Schublade entnehmen und reinigen (spülmaschinenfest).
- Gehäuse mit feuchtem Tuch abwischen.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

3. Funktionen und Besonderheiten des Philips Airfryers

3.1 Rapid Air-Technologie

Die Heißluft wird mit hoher Geschwindigkeit zirkuliert, wodurch Lebensmittel gleichmäßig gegart und knusprig werden.

3.2 Vielfältige Garfunktionen

Der Airfryer ersetzt mehrere Küchengeräte:

- Frittieren

- Backen
- Grillen
- Rösten
- Erwärmen

3.3 Automatische Programme

Einige Modelle (z. B. Philips Airfryer XXL) verfügen über voreingestellte Programme für Pommes, Fleisch, Fisch, Kuchen und mehr.

3.4 Smart Sensing & App-Steuerung

Neuere Modelle bieten automatische Garzeiterkennung, Bluetooth- oder WLAN-Verbindung und Anbindung an die Philips NutriU App mit Rezepten und Tipps.

3.5 Dual-Basket und Multi-Layer-Zubehör

Einige Modelle ermöglichen paralleles Garen von zwei Komponenten oder das Zubereiten auf mehreren Ebenen – ideal für Familien oder Gäste.



4. Philips Airfryer – Tipps und Tricks für den perfekten Genuss

4.1 Vorheizen: Ja oder Nein?

Bei den meisten Philips-Modellen ist kein Vorheizen notwendig.

Für besonders knusprige Ergebnisse lohnt sich dennoch ein kurzes Vorheizen von 2–3 Minuten.

4.2 Korb nicht überladen

Damit die heiße Luft optimal zirkulieren kann, sollte man den Korb maximal zur Hälfte füllen.

4.3 Regelmäßiges Schütteln

Besonders bei Pommes oder Gemüse empfiehlt es sich, während des Garvorgangs den Korb 1–2 Mal zu schütteln.

4.4 Etwas Öl = mehr Geschmack

Obwohl kein Öl notwendig ist, verbessert ein Teelöffel Öl Geschmack und Knusprigkeit bei bestimmten Gerichten.

4.5 Trennwände und Zubehör nutzen

Mit Zubehörteilen können mehrere Speisen gleichzeitig zubereitet werden, z. B. Hähnchen und Kartoffeln getrennt.

