

Dual Zone Airfryer für komplette Mahlzeiten

1200 Tage einfache Dual-Zone-Airfryer-Ideen für Hauptgericht & Beilage gleichzeitig – mit Sync-Tipps, Garzeiten und Nährwertangaben

Daniel Hochberg

Urheberrechtlicher Hinweis

© 2026 Daniel Hochberg. Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Werk, einschließlich aller Texte, Rezepte, Rezeptstrukturen, Anleitungen, Zusammenstellungen, Kapitelaufbauten und Gestaltungselemente, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich zulässigen Grenzen bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Rechteinhabers.

Dies gilt insbesondere für Vervielfältigung, Übersetzung, Bearbeitung, Speicherung, elektronische Verarbeitung, öffentliche Zugänglichmachung sowie die Verbreitung in gedruckter oder digitaler Form.

Die Inhalte dieses Buches wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keine Gewähr für Vollständigkeit, Aktualität oder Fehlerfreiheit übernommen werden. Alle Angaben, insbesondere Mengen, Garzeiten, Temperaturen und Nährwerte, dienen als Orientierung und können je nach verwendetem Gerät, Zutaten, Portionsgröße und persönlicher Zubereitung abweichen.

Marken- und Produktnamen werden ausschließlich beschreibend verwendet und dienen der besseren Orientierung. Alle Rechte an genannten Marken liegen bei den jeweiligen Rechteinhabern.

Haftungsausschluss

Dieses Buch dient ausschließlich als allgemeine Rezept- und Inspirationssammlung für die private Küche. Die enthaltenen Rezepte, Garzeiten, Temperaturangaben, Portionsgrößen und Nährwertschätzungen ersetzen keine medizinische, ernährungswissenschaftliche, lebensmittelrechtliche oder sicherheitstechnische Beratung.

Heißluftfritteusen und Airfryer unterscheiden sich je nach Hersteller, Leistung, Korbgröße, Luftführung und Zubehör. Garzeiten und Temperaturen sind deshalb Richtwerte. Lebensmittel müssen während der Zubereitung kontrolliert und bei Bedarf gewendet, geschüttelt oder länger gegart werden.

Beim Umgang mit heißen Geräten, Körben, Blechen, Einsätzen und austretendem Dampf besteht Verbrennungsgefahr. Das Gerät sollte nur nach Bedienungsanleitung verwendet werden. Überfüllte Körbe, ungeeignetes Backpapier, lose leichte Zutaten oder zu viel Öl können das Ergebnis verschlechtern oder Sicherheitsrisiken erhöhen.

Bei rohem Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei und empfindlichen Zutaten ist sorgfältige Lebensmittelhygiene wichtig. Arbeitsflächen, Messer und Schneidebretter sollten sauber gehalten werden. Kerntemperaturen und sichere Garstufen müssen eigenständig geprüft werden, besonders wenn für Kinder, ältere Menschen, Schwangere oder gesundheitlich empfindliche Personen gekocht wird.

Mögliche Allergene wie Gluten, Milchprodukte, Ei, Nüsse, Erdnüsse, Soja, Sesam, Fisch, Schalentiere oder Spuren in Fertigprodukten müssen anhand der verwendeten Zutaten und Verpackungen geprüft werden. Vor Veröffentlichung, Verkauf oder Weitergabe an Dritte sollten alle Rezepte praktisch getestet, rechtlich geprüft und an geltende Anforderungen angepasst werden.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	- 1 -
Einführung	- 1 -
Warum die Doppelkammer-Heißluftfritteuse den Alltag erleichtert	- 2 -
Einfach erklärt: Dual-Zone-Heizen, Sync-Funktion und Match-Modus ..	- 2 -
Wichtige Tipps für knusprige Ergebnisse	- 3 -
Garzeiten, Temperatureinstellungen und Vorbereitung	- 3 -
Sicherheit, Reinigung und Pflege	- 4 -
So verwenden Sie die Rezepte in diesem Buch	- 5 -
Lachs	- 6 -
Familienfreundliche Tofu mit Brokkoli	- 6 -
Schnelle Halloumi mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 7 -
Goldbraune Falafel mit Rosenkohl	- 8 -
Aromatische Hackbällchen mit Pilzpfanne	- 9 -
Leichte Gemüse-Nuggets mit Kartoffelspalten	- 10 -
Pikante Hähnchenbrust mit Brokkoli	- 11 -
Kräuterfrische Putenstreifen mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 12 -
Saftige Lachsfilet mit Rosenkohl	- 13 -
Einfache Kabeljau mit Pilzpfanne	- 14 -
Milde Garnelen mit Kartoffelspalten	- 15 -
Würzige Tofu mit Brokkoli	- 16 -

Knusprige Halloumi mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 17 -
Zitronige Falafel mit Rosenkohl	- 18 -
Kabeljau und Seelachs	- 19 -
Mediterrane Hackbällchen mit Pilzpfanne	- 19 -
Familienfreundliche Gemüse-Nuggets mit Kartoffelspalten	- 20 -
Schnelle Hähnchenbrust mit Brokkoli	- 21 -
Goldbraune Putenstreifen mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 22 -
Aromatische Lachsfilet mit Rosenkohl	- 23 -
Leichte Kabeljau mit Pilzpfanne	- 24 -
Pikante Garnelen mit Kartoffelspalten	- 25 -
Kräuterfrische Tofu mit Brokkoli	- 26 -
Saftige Halloumi mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 27 -
Einfache Falafel mit Rosenkohl	- 28 -
Milde Hackbällchen mit Pilzpfanne	- 29 -
Würzige Gemüse-Nuggets mit Kartoffelspalten	- 30 -
Knusprige Hähnchenbrust mit Brokkoli	- 31 -
Garnelen	- 32 -
Zitronige Putenstreifen mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 32 -
Mediterrane Lachsfilet mit Rosenkohl	- 34 -
Familienfreundliche Kabeljau mit Pilzpfanne	- 35 -
Schnelle Garnelen mit Kartoffelspalten	- 36 -

Goldbraune Tofu mit Brokkoli	- 37 -
Aromatische Halloumi mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 38 -
Leichte Falafel mit Rosenkohl	- 39 -
Pikante Hackbällchen mit Pilzpfanne	- 40 -
Kräuterfrische Gemüse-Nuggets mit Kartoffelspalten	- 41 -
Saftige Hähnchenbrust mit Brokkoli	- 42 -
Einfache Putenstreifen mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 43 -
Milde Lachsfilet mit Rosenkohl	- 44 -
Würzige Kabeljau mit Pilzpfanne	- 45 -
Forelle und Zander	- 46 -
Knusprige Garnelen mit Kartoffelspalten	- 46 -
Zitronige Tofu mit Brokkoli	- 47 -
Mediterrane Halloumi mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 48 -
Familienfreundliche Falafel mit Rosenkohl	- 49 -
Schnelle Hackbällchen mit Pilzpfanne	- 50 -
Goldbraune Gemüse-Nuggets mit Kartoffelspalten	- 51 -
Aromatische Hähnchenbrust mit Brokkoli	- 52 -
Leichte Putenstreifen mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 53 -
Pikante Lachsfilet mit Rosenkohl	- 54 -
Kräuterfrische Kabeljau mit Pilzpfanne	- 55 -
Saftige Garnelen mit Kartoffelspalten	- 56 -

Einfache Tofu mit Brokkoli	- 57 -
Milde Halloumi mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 58 -
Grünes Gemüse	- 59 -
Würzige Falafel mit Rosenkohl	- 59 -
Knusprige Hackbällchen mit Pilzpfanne	- 60 -
Zitronige Gemüse-Nuggets mit Kartoffelspalten	- 61 -
Mediterrane Hähnchenbrust mit Brokkoli	- 62 -
Familienfreundliche Putenstreifen mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 63 -
Schnelle Lachsfilet mit Rosenkohl	- 64 -
Goldbraune Kabeljau mit Pilzpfanne	- 65 -
Aromatische Garnelen mit Kartoffelspalten	- 66 -
Leichte Tofu mit Brokkoli	- 67 -
Pikante Halloumi mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 68 -
Kräuterfrische Falafel mit Rosenkohl	- 69 -
Saftige Hackbällchen mit Pilzpfanne	- 70 -
Einfache Gemüse-Nuggets mit Kartoffelspalten	- 71 -
Kartoffeln zu Fisch	- 72 -
Milde Hähnchenbrust mit Brokkoli	- 72 -
Würzige Putenstreifen mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 73 -
Knusprige Lachsfilet mit Rosenkohl	- 74 -
Zitronige Kabeljau mit Pilzpfanne	- 75 -

Mediterrane Garnelen mit Kartoffelspalten	- 76 -
Familienfreundliche Tofu mit Brokkoli	- 77 -
Schnelle Halloumi mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 78 -
Goldbraune Falafel mit Rosenkohl	- 79 -
Aromatische Hackbällchen mit Pilzpfanne	- 80 -
Leichte Gemüse-Nuggets mit Kartoffelspalten	- 81 -
Pikante Hähnchenbrust mit Brokkoli	- 82 -
Kräuterfrische Putenstreifen mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 83 -
Saftige Lachsfilet mit Rosenkohl	- 84 -
Leichte Bowls	- 85 -
Einfache Kabeljau mit Pilzpfanne	- 85 -
Milde Garnelen mit Kartoffelspalten	- 86 -
Würzige Tofu mit Brokkoli	- 87 -
Knusprige Halloumi mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 88 -
Zitronige Falafel mit Rosenkohl	- 89 -
Mediterrane Hackbällchen mit Pilzpfanne	- 90 -
Familienfreundliche Gemüse-Nuggets mit Kartoffelspalten	- 91 -
Schnelle Hähnchenbrust mit Brokkoli	- 92 -
Goldbraune Putenstreifen mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 93 -
Aromatische Lachsfilet mit Rosenkohl	- 94 -
Leichte Kabeljau mit Pilzpfanne	- 95 -

Pikante Garnelen mit Kartoffelspalten	- 96 -
Gäste mit Fisch	- 97 -
Kräuterfrische Tofu mit Brokkoli	- 97 -
Saftige Halloumi mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 98 -
Einfache Falafel mit Rosenkohl	- 99 -
Milde Hackbällchen mit Pilzpfanne	- 100 -
Würzige Gemüse-Nuggets mit Kartoffelspalten	- 101 -
Knusprige Hähnchenbrust mit Brokkoli	- 102 -
Zitronige Putenstreifen mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 103 -
Mediterrane Lachsfilet mit Rosenkohl	- 104 -
Familienfreundliche Kabeljau mit Pilzpfanne	- 105 -
Schnelle Garnelen mit Kartoffelspalten	- 106 -
Goldbraune Tofu mit Brokkoli	- 107 -
Aromatische Halloumi mit Zucchini-Paprika-Gemüse	- 108 -
Danksagung	- 109 -
Häufige Kombinationen für den Alltag	- 110 -
Mit dem Dual-Zone-Airfryer schnell einen Wochenplan erstellen	- 110 -
Reste clever verwenden	- 111 -
Häufige Fehler und einfache Lösungen	- 112 -
Persönliche Rezeptnotizen	- 113 -

Vorwort

Eine Doppelkammer-Heißluftfritteuse kann den Küchenalltag deutlich einfacher machen, wenn man sie richtig nutzt. Statt Hauptgericht und Beilage nacheinander zuzubereiten, können zwei Komponenten parallel gegart werden: zum Beispiel Hähnchen in einer Zone und Kartoffeln in der anderen, Fisch und Gemüse, Tofu und Süßkartoffeln oder Frikadellen und Ofengemüse.

Dieses Buch wurde für Menschen geschrieben, die ihre Doppelkammer-Heißluftfritteuse nicht nur gelegentlich verwenden möchten, sondern als zuverlässiges Werkzeug für schnelle, praktische und abwechslungsreiche Mahlzeiten. Die Rezepte sind bewusst klar aufgebaut, damit sie auch im Alltag funktionieren: mit überschaubaren Zutatenlisten, festen Zone-1- und Zone-2-Angaben, einfachen Arbeitsschritten und Hinweisen zu typischen Fehlern.

Alle Zeit- und Temperaturangaben sind als Richtwerte zu verstehen. Da sich Geräte in Leistung, Korbgröße, Luftführung und Zubehör unterscheiden, sollten Garzeiten immer an das eigene Modell angepasst werden. Dieses Buch soll helfen, sicherer zu planen, besser zu kombinieren und eigene Varianten leichter zu entwickeln.

Einführung

Die Doppelkammer-Heißluftfritteuse verbindet zwei Vorteile: schnelles Garen mit heißer Luft und die Möglichkeit, zwei unterschiedliche Speisen gleichzeitig zuzubereiten. Das macht sie besonders praktisch für Familien, Berufstätige, kleine Haushalte, Meal Prep und unkomplizierte Abendessen.

Der wichtigste Gedanke dieses Buches lautet: Jede Mahlzeit besteht aus zwei sinnvoll abgestimmten Bereichen. Zone 1 übernimmt meist das Hauptgericht, zum Beispiel Fleisch, Fisch, Tofu, Halloumi, Falafel oder gefülltes Gemüse. Zone 2 ergänzt die Mahlzeit mit Kartoffeln, Gemüse, Brot, Reisresten, Süßkartoffeln oder kleinen Beilagen.

Damit beide Zonen möglichst gleichzeitig fertig werden, sind die Rezepte so aufgebaut, dass Garzeit, Temperatur und Vorbereitung getrennt angegeben werden. So sieht man auf einen Blick, was in Zone 1 gehört, was in Zone 2 gegart wird und worauf beim Timing zu achten ist.

Warum die Doppelkammer-Heißluftfritteuse den Alltag erleichtert

Eine normale Heißluftfritteuse ist bereits praktisch, aber eine Doppelkammer-Heißluftfritteuse erweitert die Möglichkeiten deutlich. Zwei getrennte Garbereiche bedeuten, dass unterschiedliche Zutaten mit verschiedenen Temperaturen und Zeiten gegart werden können. Dadurch muss man weniger nacheinander arbeiten und kann komplette Mahlzeiten besser planen.

Besonders hilfreich ist das bei Gerichten, die sonst mehrere Pfannen, Bleche oder Töpfe benötigen würden. Während in einer Zone das proteinreiche Hauptgericht gart, kann in der anderen Zone gleichzeitig Gemüse, Kartoffeln oder eine kleine Beilage zubereitet werden. Das spart Zeit, reduziert Abwasch und macht die Küche übersichtlicher.

Auch für unterschiedliche Vorlieben ist das Gerät praktisch. In einer Zone kann eine mild gewürzte Portion liegen, während in der anderen Zone eine kräftiger gewürzte Variante gegart wird. Ebenso lassen sich vegetarische und nicht vegetarische Komponenten getrennt zubereiten, sofern Hygiene und Kreuzkontakt sorgfältig beachtet werden.

Einfach erklärt: Dual-Zone-Heizen, Sync-Funktion und Match-Modus

Bei einer Doppelkammer-Heißluftfritteuse arbeiten zwei Garzonen nebeneinander. Jede Zone hat meist einen eigenen Korb, eine eigene Luftzirkulation und eigene Einstellungen für Zeit und Temperatur. Dadurch können zwei unterschiedliche Speisen parallel gegart werden.

Dual-Zone-Heizen bedeutet, dass beide Zonen getrennt gesteuert werden können. Zone 1 kann zum Beispiel bei 190 °C für 18 Minuten laufen, während Zone 2 bei 175 °C für 12 Minuten arbeitet. Das ist ideal, wenn Hauptgericht und Beilage unterschiedliche Anforderungen haben.

Die Sync-Funktion versucht, beide Zonen gleichzeitig fertig werden zu lassen. Wenn eine Beilage kürzer braucht als das Hauptgericht, startet das Gerät die kürzere Zone später. Trotzdem sollte das Ergebnis kontrolliert werden, denn Dicke, Menge und Gerätetyp beeinflussen die Garzeit.

Der Match-Modus nutzt in beiden Zonen dieselben Einstellungen. Das ist praktisch, wenn größere Mengen derselben Speise zubereitet werden, zum Beispiel Kartoffelspalten, Nuggets, Gemüse oder Chicken Wings. Er eignet sich besonders dann, wenn beide Körbe ähnlich befüllt sind.

Wichtige Tipps für knusprige Ergebnisse

Knusprige Ergebnisse entstehen nicht nur durch hohe Temperatur. Entscheidend sind trockene Oberflächen, genug Platz im Korb und die richtige Menge Öl. Zu feuchte Zutaten dampfen eher, statt zu bräunen. Deshalb sollten Kartoffeln, Gemüse, Tofu, Fleisch oder Fisch vor dem Würzen möglichst gut trocken getupft werden.

Der Korb sollte nicht zu voll sein. Heiße Luft muss rund um die Zutaten zirkulieren können. Wenn zu viele Stücke übereinanderliegen, werden sie ungleichmäßig gegart. Besser ist es, Zutaten locker zu verteilen und bei größeren Mengen in zwei Durchgängen oder im Match-Modus zu arbeiten.

Eine kleine Menge Öl reicht meistens aus. Ein Teelöffel bis ein Esslöffel kann helfen, Gewürze zu verteilen und die Oberfläche zu bräunen. Zu viel Öl macht Speisen schwer, kann tropfen und das Ergebnis ungleichmäßig machen.

Auch das Wenden oder Schütteln ist wichtig. Kartoffelspalten, Gemüswürfel, Nuggets, Tofu und kleine Fleischstücke sollten während des Garens mindestens einmal bewegt werden. Empfindliche Zutaten wie Fischfilet oder gefülltes Gemüse werden besser vorsichtig mit einer Zange gewendet.

Garzeiten, Temperatureinstellungen und Vorbereitung

Garzeiten in diesem Buch sind Richtwerte. Sie hängen von mehreren Faktoren ab: Größe der Stücke, Starttemperatur der Zutaten, Füllmenge, Feuchtigkeit, Modell des Geräts und gewünschter Bräunung. Ein kleines Hähnchenstück gart deutlich schneller als ein dickes Filet. Dünne Gemüsestreifen werden schneller weich als große Würfel.

Als Grundregel gilt: Beilagen mit Kartoffeln oder Süßkartoffeln brauchen oft etwas länger und etwas höhere Temperaturen. Gemüse benötigt