Hausmannskost ganz für mich

Airfryer-Kochbuch für den Cuisinart ClearView AFC4E
– deutsche Hausmannskost in kleinen Portionen

Bettina Harmsfeld

Hinweise zur Nutzung und zu Marken

Dieses Buch ist eine unabhängige Veröffentlichung mit Rezepten für den Cuisinart ClearView AFC4E. Es besteht keine Verbindung zum Gerätehersteller. Das Buch wurde vom Hersteller weder beauftragt noch autorisiert oder geprüft. Cuisinart und ClearView sind Marken ihrer jeweiligen Inhaber. Die Nennung dient ausschließlich der Beschreibung des vorgesehenen Geräts.

Beachten Sie stets die aktuelle Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise des Herstellers. Dies gilt besonders für zulässiges Zubehör, Füllmengen, Belüftung und den Umgang mit dem heißen Glaskorb. Die Angaben in diesem Buch ersetzen die Bedienungsanleitung nicht. Eine unveränderte Übertragbarkeit auf andere Geräte wird nicht zugesichert.

Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Zutatenmenge, Schnittgröße, Ausgangstemperatur und Beladung können das Ergebnis beeinflussen. Prüfen Sie den Garzustand vor dem Verzehr; bei empfindlichen Lebensmitteln ist eine geeignete Kontrolle der Kerntemperatur erforderlich. Beachten Sie außerdem die Hinweise zu Küchenhygiene, Kühlung und Aufbewahrung.

Prüfen Sie bei Allergien oder Unverträglichkeiten sämtliche Zutaten und Produktkennzeichnungen. Auch bei Ersatzprodukten können sich Zusammensetzung und Allergengehalt unterscheiden.

Die Rezepte dienen der allgemeinen kulinarischen Anregung und ersetzen keine individuelle medizinische oder ernährungstherapeutische Beratung. Zwingende gesetzliche Haftungsregelungen bleiben unberührt.

Copyright © 2026 Bettina Harmsfeld

Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich erlaubten Fälle bedarf der vorherigen Zustimmung der Rechteinhaberin. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung, Bearbeitung und Verbreitung sowie die Speicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Gesetzlich zulässige Nutzungen, insbesondere das Zitieren im erlaubten Umfang, bleiben unberührt.

Inhaltsverzeichnis

Über dieses Kochbuch 1
Mit dem AFC4E arbeiten 2
Vorbereitung und sichere Garproben 3
Neue Kartoffelgerichte 4
001 Auflauf mit Kartoffeln, Steckrübe und Kasseler 5
001 Auflauf mit Kartoffeln, Steckrübe und Kasseler – Fortsetzung 6
002 Auflauf mit Kartoffeln, Rotkohl und Bratwurst 7
003 Auflauf mit Kartoffeln, Wirsing und Hüttenkäse 8
003 Auflauf mit Kartoffeln, Wirsing und Hüttenkäse – Fortsetzung 9
004 Auflauf mit Kartoffeln, Graupen und Champignons 10
004 Auflauf mit Kartoffeln, Graupen und Champignons – Fortsetzung 11
005 Bratlinge mit Kartoffeln, Sauerkraut und Bergkäse 12
006 Bratlinge mit Kartoffeln, Steckrübe und Kochschinken 13
007 Bratlinge mit Kartoffeln, Schwarzwurzeln und Hüttenkäse 14
008 Bratlinge mit Kartoffeln, Rotkohl und Kasseler 15
009 Bratlinge mit Kartoffeln, Wirsing und Ricotta 16
010 Kartoffeln mit Steckrübe und Bratwurst 17
011 Kartoffeln mit Rotkohl und Räuchertofu 18
012 Kartoffeln mit Schwarzwurzeln und Hüttenkäse 19
013 Kartoffeln mit Wirsing und Kasseler 20
014 Kartoffeln mit Petersilienwurzel und Bergkäse 21
015 Brotauflauf mit Kartoffeln, Steckrübe und Kasseler 22
015 Brotauflauf mit Kartoffeln, Steckrübe und Kasseler – Fortsetzung 23
016 Brotauflauf mit Kartoffeln, Rotkohl und Hüttenkäse 24
016 Brotauflauf mit Kartoffeln, Rotkohl und Hüttenkäse – Fortsetzung 25
017 Brotauflauf mit Kartoffeln, Schwarzwurzeln und Bergkäse 26

017 Brotauflauf mit Kartoffeln, Schwarzwurzeln und Bergkäse – Fortsetzung 27
018 Tarte mit Kartoffeln, Wirsing und Kochschinken 28
018 Tarte mit Kartoffeln, Wirsing und Kochschinken – Fortsetzung 29
019 Tarte mit Kartoffeln, Petersilienwurzel und Räuchertofu 30
019 Tarte mit Kartoffeln, Petersilienwurzel und Räuchertofu – Fortsetzung 31
Spätzle, Knödel und Maultaschen 32
020 Auflauf mit Spätzle, Steckrübe und Kasseler 33
021 Auflauf mit Spätzle, Schwarzwurzeln und Bergkäse 34
022 Auflauf mit Spätzle, Rotkohl und Räuchertofu 35
023 Auflauf mit Spätzle, Wirsing und Hüttenkäse 36
024 Auflauf mit Spätzle, Petersilienwurzel und Bratwurst 37
024 Auflauf mit Spätzle, Petersilienwurzel und Bratwurst – Fortsetzung 38
025 Maultaschen mit Champignons und Lauch 39
026 Maultaschen mit Rotkohl und Apfel 40
027 Maultaschen mit Steckrübe und Bergkäse 41
028 Maultaschen mit Wirsing und Räuchertofu 42
029 Maultaschen mit Schwarzwurzeln und Kochschinken 43
030 Auflauf mit Maultaschen, Spinat und Ricotta 44
031 Auflauf mit Maultaschen, Sauerkraut und Kasseler 45
031 Auflauf mit Maultaschen, Sauerkraut und Kasseler – Fortsetzung 46
032 Auflauf mit Maultaschen, Hokkaidokürbis und Hüttenkäse 47
033 Auflauf mit Kartoffelknödeln, Rotkohl und Bergkäse 48
034 Auflauf mit Kartoffelknödeln, Schwarzwurzeln und Räuchertofu 49
035 Bratlinge mit Kartoffelknödeln, Steckrübe und Kasseler 50
036 Bratlinge mit Spätzle, Wirsing und Bergkäse 51
037 Brotauflauf mit Maultaschen, Champignons und Bergkäse 52

037 Brotauflauf mit Maultaschen, Champignons und Bergkäse – Fortsetzung 53
038 Tarte mit Spätzle, Sauerkraut und Kochschinken 54
038 Tarte mit Spätzle, Sauerkraut und Kochschinken – Fortsetzung 55
039 Tarte mit Kartoffelknödeln, Rotkohl und Hüttenkäse 56
039 Tarte mit Kartoffelknödeln, Rotkohl und Hüttenkäse – Fortsetzung 57
Fleisch mit Gemüse 58
040 Schweinefilet mit Steckrübe und Apfel 59
041 Schweineschnitzel mit Schwarzwurzeln und Lauch 60
042 Schweinenacken mit Rotkohl und Birne 61
043 Bratwurst mit Petersilienwurzel und Wirsing 62
044 Kasseler mit Topinambur und Möhren 63
045 Rinderhüfte mit Steckrübe und Champignons 64
046 Rinderhüfte mit Rotkohl und Zwiebeln 65
047 Hähnchenbrust mit Petersilienwurzel und Wirsing 66
048 Putenbrust mit Schwarzwurzeln und Fenchel 67
049 Hähnchenoberkeule mit Steckrübe und roten Zwiebeln 68
050 Auflauf mit Hackfleisch, Graupen und Weißkohl 69
050 Auflauf mit Hackfleisch, Graupen und Weißkohl – Fortsetzung 70
051 Auflauf mit Schweinefilet, Kartoffelknödeln und Steckrübe .. 71
052 Auflauf mit Rinderhüfte, Spätzle und Champignons 72
052 Auflauf mit Rinderhüfte, Spätzle und Champignons – Fortsetzung 73
053 Auflauf mit Hähnchenbrust, Kartoffeln und Schwarzwurzeln 74
053 Auflauf mit Hähnchenbrust, Kartoffeln und Schwarzwurzeln – Fortsetzung 75
054 Bratlinge mit Hackfleisch, Steckrübe und Graupen 76
055 Bratlinge mit Rinderhack, Rotkohl und Kartoffeln 77
056 Bratlinge mit Hähnchenhack, Petersilienwurzel und Hüttenkäse 78
057 Gefüllte Paprika mit Graupen und Hackfleisch 79

058 Gefüllte Zucchini mit Spätzle und Kasseler 80
059 Gefüllte Champignons mit Kartoffeln und Rinderhack 81
Gemüse und Fisch 82
060 Steckrübe mit Petersilienwurzel und Räuchertofu 83
061 Rotkohl mit Topinambur und Hüttenkäse 84
062 Wirsing mit Schwarzwurzeln und weißen Bohnen 85
063 Sellerie mit Graupen und Champignons 86
064 Hokkaidokürbis mit Maultaschen und Bergkäse 87
065 Auflauf mit Steckrübe, Linsen und Bergkäse 88
066 Auflauf mit Rotkohl, Graupen und Hüttenkäse 89
067 Auflauf mit Wirsing, Quinoa und Ricotta 90
068 Auflauf mit Schwarzwurzeln, Dinkel und Kochschinken 91
069 Auflauf mit Petersilienwurzel, Kichererbsen und Bergkäse 92
069 Auflauf mit Petersilienwurzel, Kichererbsen und Bergkäse – Fortsetzung 93
070 Forelle mit Steckrübe und Kartoffeln 94
071 Saibling mit Schwarzwurzeln und Champignons 95
072 Zander mit Wirsing und Petersilienwurzel 96
073 Auflauf mit Makrele, Graupen und Roter Bete 97
073 Auflauf mit Makrele, Graupen und Roter Bete – Fortsetzung 98
074 Auflauf mit Seelachs, Spätzle und Schwarzwurzeln 99
075 Bratlinge mit Thunfisch, Steckrübe und Kartoffeln 100
076 Bratlinge mit Lachs, Petersilienwurzel und Graupen 101
077 Tarte mit Forelle, Wirsing und Kartoffeln 102
077 Tarte mit Forelle, Wirsing und Kartoffeln – Fortsetzung 103
078 Brotauflauf mit Makrele, Schwarzwurzeln und Bergkäse 104
078 Brotauflauf mit Makrele, Schwarzwurzeln und Bergkäse – Fortsetzung 105
079 Gefüllte Tomaten mit Graupen und Saibling 106
Süße Hausmannskost 107

080 Brotauflauf mit Apfel und Rosinen 108
081 Brotauflauf mit Birne und Pflaumen 109
082 Brotauflauf mit Kirschen und Apfel 110
083 Brotauflauf mit Aprikosen und Banane 111
084 Brotauflauf mit Zwetschgen und Birne 112
085 Quarkauflauf mit Milchreis und Apfel 113
086 Haferauflauf mit Apfel und Stachelbeeren 114
087 Haferauflauf mit Birne und Johannisbeeren 115
088 Streusel mit Zwetschgen und Apfel 116
089 Streusel mit Pflaumen und Kirschen 117
090 Kuchen mit Apfel und Johannisbeeren 118
090 Kuchen mit Apfel und Johannisbeeren – Fortsetzung 119
091 Kuchen mit Birne und Stachelbeeren 120
091 Kuchen mit Birne und Stachelbeeren – Fortsetzung 121
092 Tarte mit Zwetschgen und Quark 122
092 Tarte mit Zwetschgen und Quark – Fortsetzung 123
093 Gefülltes Obst mit Apfel und Kirschen 124
094 Gefülltes Obst mit Birne und Pflaumen 125
095 Quarkbrötchen mit Apfel und Rosinen 126
096 Haferkekse mit Birne und Pflaumen 127
096 Haferkekse mit Birne und Pflaumen – Fortsetzung 128
097 Blätterteigtaschen mit Zwetschgen und Apfel 129
097 Blätterteigtaschen mit Zwetschgen und Apfel – Fortsetzung 130
Rückstände dieses Kochstils entfernen 131
Gerätepflege und nächste Verwendung 131
Rezepte von A bis Z 132
Nach Zutat wiederfinden 135
Quellen zur Bedienung und Hygiene 136

Über dieses Kochbuch

Diese Hausmannskost übersetzt vertraute Zutaten in kleine Garportionen. Kartoffeln, Spätzle, Maultaschen, Kohl und Wurzeln treffen auf Fisch, Fleisch oder vegetarische Begleiter. Schweres Schmoren wird nicht durch eine kurze Heißluftzeit vorgetäuscht. Verwendet werden kleine rohe Stücke oder ausdrücklich bereits gegarte Zutaten; süße Brotgerichte schließen die Sammlung ab.

Markenhinweis: Unabhängiges Rezeptbuch

Unabhängiges Kochbuch zur deutschen Hausmannskost. Cuisinart und ClearView sind Marken ihrer Inhaber. Eine Herausgabe oder Prüfung durch den Gerätehersteller wird nicht behauptet. Die europäische Originalanleitung und Produktkennzeichnungen bleiben maßgeblich.

Dieser Band enthält 97 vollständige nummerierte Rezepte. Einführungen, Pflegehinweise und Register gehören zusätzlich zum Buch und werden nicht als Rezepte gezählt.

Orientierung: Inhalt nach Rezeptnummern

001–019 Neue Kartoffelgerichte

020–039 Spätzle, Knödel und Maultaschen

040–059 Fleisch mit Gemüse

060–079 Gemüse und Fisch

080–097 Süße Hausmannskost

Mit dem AFC4E arbeiten

Dieser Band ist auf den AFC4E mit rund 3,8 l Borosilikatglaskorb und 19,7 × 19,7 cm Bodenfläche ausgelegt. Seine Programme sind Air Fry, Bake, Roast, Grill, Recrisp und Warmhalten, die höchste Einstellung beträgt 200 °C. Bei Bake und Grill wird automatisch vorgeheizt. Vor dem Einschieben die Crisper-Platte korrekt mit Füßen nach unten einsetzen. Power betätigen, Programm auswählen, Zeit- und Temperaturtaste mit den Pfeilen einstellen, Start/Stopp auslösen. Die automatisch aktive Air-Fry-Schüttelmeldung kann vor Beginn ausgeschaltet werden.

Die Erstausstattung wird vor dem Kochen ausgepackt und auf Schäden geprüft. Entfernen Sie Werbeaufkleber und waschen Sie Glaskorb sowie Platte mit warmem Spülwasser; beide müssen trocken sein. Stellen Sie das Gerät mit mindestens 10 cm Freiraum eben und hitzebeständig auf, außerhalb eines Bereichs unter Hängeschränken. Nichts auflegen und den Garvorgang nicht unbeaufsichtigt lassen.

Vorbereitung und sichere Garproben

Heißen Korb nicht auf ein nasses Geschirrtuch setzen. Verwenden Sie den Griff, Topfhandschuhe und einen trockenen hitzebeständigen Untersetzer. Nicht kalt abschrecken. Den Deckel erst am vollständig kalten Korb aufsetzen und nie mitgaren. Für gefrorenes Glas verlangt die Anleitung mindestens 15 Min. bei Raumtemperatur vor Gebrauch. Beschädigte Glasteile ersetzen lassen.

Gekochte Spätzle, Maultaschen und Knödel sind ausdrücklich als solche aufgeführt. Sie werden nicht als rohe Teigware eingetauscht. Kohlstücke locker verteilen und Wurzeln gleichmäßig schneiden. Wer eine Einkaufspackung zusätzlich einschichtet, verändert die Zeit. Auch bei Hausmannskost bleiben Formrand und Luftweg frei.

Mengen gelten geputzt bzw. abgetropft, gegarte Zutaten kalt gewogen; ausdrücklich ganze Früchte werden vor dem Putzen gewogen. Nötiges Vorkochen, Auftauen und Abkühlen kommt zeitlich hinzu. Metallformen: 14 cm Innendurchmesser, mindestens 4 cm hoch; außen Luft lassen. Papier, Pappe, Kunststoff und Metallfolie nicht einsetzen. 1 TL = 5 ml, 1 EL = 15 ml.

Fleisch, Fisch, Ei und aufgewärmte Speisen im Kern prüfen: mindestens 70 °C für 2 Min. halten. Dafür sind nach der Grundgarzeit 2 Min. im selben Garmodus eingeplant und in der Gerätezeit enthalten; nötiges Nachgaren kommt hinzu. Gesamtzeiten enthalten Ruhezeiten, aber keine Vorheiz- und Bedienpausen. Air Fry ohne Vorheizen starten. Reste rasch abkühlen, bei höchstens 7 °C, besser unter 5 °C, lagern und in 2–3 Tagen verbrauchen. Rohes getrennt verarbeiten, Hände und Geräte danach reinigen. Warmhalten ersetzt kein Garen; „out“ bricht nach 5 Min. ab.

Neue Kartoffelgerichte

Rezepte 001 bis 019

001 Auflauf mit Kartoffeln, Steckrübe und Kasseler
002 Auflauf mit Kartoffeln, Rotkohl und Bratwurst
003 Auflauf mit Kartoffeln, Wirsing und Hüttenkäse
004 Auflauf mit Kartoffeln, Graupen und Champignons
005 Bratlinge mit Kartoffeln, Sauerkraut und Bergkäse
006 Bratlinge mit Kartoffeln, Steckrübe und Kochschinken
007 Bratlinge mit Kartoffeln, Schwarzwurzeln und Hüttenkäse
008 Bratlinge mit Kartoffeln, Rotkohl und Kasseler
009 Bratlinge mit Kartoffeln, Wirsing und Ricotta
010 Kartoffeln mit Steckrübe und Bratwurst
011 Kartoffeln mit Rotkohl und Räuchertofu
012 Kartoffeln mit Schwarzwurzeln und Hüttenkäse
013 Kartoffeln mit Wirsing und Kasseler
014 Kartoffeln mit Petersilienwurzel und Bergkäse
015 Brotauflauf mit Kartoffeln, Steckrübe und Kasseler
016 Brotauflauf mit Kartoffeln, Rotkohl und Hüttenkäse
017 Brotauflauf mit Kartoffeln, Schwarzwurzeln und Bergkäse
018 Tarte mit Kartoffeln, Wirsing und Kochschinken
019 Tarte mit Kartoffeln, Petersilienwurzel und Räuchertofu

001 Auflauf mit Kartoffeln, Steckrübe und Kasseler

Zeit: ca. 10 Min. Vorbereitung; 22 Min. Gerätezeit; gesamt ca. 34 Minuten.

Portionen: 1 Portion oder 2 Beilagenportionen · Air Fry · 170 °C

Zutaten

- 100 g gekochte Kartoffeln, gekühlt
- 80 g Steckrübe
- 60 g Kasseler, ausdrücklich verzehrfertig gegart
- 10 g mittelscharfer Senf
- ½ TL getrockneter Majoran
- ¼ TL Salz; 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1 TL Rapsöl zum Fetten
- 1 Ei (M)
- 40 ml Milch

Zubereitung

1. Gekochte Kartoffeln: trocken tupfen und in 1 cm große Würfel schneiden. Steckrübe: waschen, schälen, trocken tupfen und fein raspeln (höchstens 3 mm dick). Kasseler: trocken tupfen und in 1,5 cm große Würfel schneiden.