

Für mehr Freude mit den
HEISSLUFT FRITTEUSEN
von **ROMMELSBACHER** FRH 1500 • FRH 1700



INHALT

HERZHAFT

BUNTES OFENGEMÜSE	4
NACHOS MIT DIP	6
MINI FRÜHLINGSROLLEN	8
CHICKEN WINGS	10
LAUGEN-WÜSTCHEN	12
KNUSPRIGE OLIVEN-BROTSTANGEN	14
GARLIC POTATO POPS	16
CHICKEN ALL IN ONE	18
GEBACKENES EI	20
HACKFLEISCH PIZZA	22
GEFÜLLTE ZUCCHINISCHIFFCHEN	24
MAKKARONI-AUFLAUF	26

SÜSS

BRATAPFEL MIT CRUMBLE- FÜLLUNG	28
MARMORIERTER MUFFINS	30
PFLAUMEN-MOHN SCHNECKEN	32
SCHOKO PIZZA	34



Fettarm frittieren und backen

Mit den neuen Heißluftfritteusen von ROMMELSBACHER die Vielfalt des Kochens neu entdecken! Sie sind die perfekte Wahl für die fettarme, gesündere Zubereitung von Snacks und schnellen Gerichten. Die innovative Hot Air Convection Technology sorgt für optimale Hitzeverteilung und einen angenehm leisen Betrieb.

XL



Produktseite



XXL



Produktseite

Heißluftfritteuse FRH 1500

- **innovative Hot Air Convection Technology:** gleichmäßige Wärmeverteilung, sehr leise im Betrieb
- **XL Frittier-/Backkorb mit 5 l Volumen,** für 800 g Pommes
- Bedienung über Touch Control Sensoren
- 5 Programme, 60 Min. Zeitschaltuhr, 4 Temperaturstufen
- Programme und Temperaturstufen einstell- und speicherbar
- Wende-/Schüttel-Erinnerung für perfekte Ergebnisse
- leichte Reinigung durch hochwertige Antihafbeschichtung

Heißluftfritteuse FRH 1700

- **innovative Hot Air Convection Technology:** gleichmäßige Wärmeverteilung, sehr leise im Betrieb
- alles im Blick durch Sichtfenster und Innenraumbeleuchtung
- **XXL Frittier-/Backkorb mit 8 l Volumen,** für 1000 g Pommes
- Bedienung über Touch Control Sensoren
- 10 Programme, 60 Min. Zeitschaltuhr, Temperatur von 60 bis 200 °C wählbar
- Programme und Temperaturstufen einstell- und speicherbar
- Wende-/Schüttel-Erinnerung für perfekte Ergebnisse
- leichte Reinigung durch hochwertige Antihafbeschichtung

BUNTES OFENGEMÜSE

ZUTATEN

200 g festkochende Kartoffeln

100 g Hokkaido-Kürbis

1 – 2 rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Zweig frischer Rosmarin

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

Olivenöl

AUSSERDEM

Back-/Auflaufform, die in die
Fritteuse passt

Backpinsel

ZUBEREITUNG

1. Den Knoblauch, die Zwiebeln und die Kartoffeln von der Schale befreien.
2. Den Kürbis waschen.
3. Die Kartoffeln, den Kürbis und die Zwiebeln in Scheiben schneiden.
4. Eine Knoblauchzehe durchschneiden. Die ofenfesteste Form mit der Knoblauchzehe abreiben und etwa 2 – 3 EL Olivenöl in die Backform geben und mit einem Backpinsel verstreichen.
5. Die Gemüsescheiben aufrecht nebeneinander in die Form stellen.
6. Das Ofengemüse mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Rosmarinnadeln würzen.
7. Die zweite Knoblauchzehe pressen und über das Gemüse geben.
8. 3 EL Olivenöl über das Gemüse verteilen.
9. Die Form in die Heißluftfritteuse stellen und das Gerät schließen.
10. Das **Programm Geflügel** für 20 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) aktivieren.

Für 2
Portionen



NACHOS MIT DIP

ZUTATEN

150 g Tortilla-Chips
75 g geriebener Käse
z.B. Cheddar
Frühlingszwiebeln

AUSSERDEM

Verschiedene Dips
z.B. Ketchup, BBQ-Sauce,
Salsa-Sauce

ZUBEREITUNG

1. Die Tortilla-Chips werden gleichmäßig auf dem Frittierrost verteilt.
2. Den geriebenen Käse über die Chips streuen.
3. Das Gerät schließen.
4. Das **Programm Geflügel** für 5 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) aktivieren.
5. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
6. Nach Ende der Backzeit die Nachos entnehmen, mit den Dips und Frühlingszwiebeln genießen.

Für 2
Portionen



MINI

ROMMELSBACHER

FRÜHLINGSROLLEN

ZUTATEN

20 Mini Frühlingsrollen
(Tiefkühlprodukt)

AUSSERDEM

Süßsauer Sauce
Sojasauce

ZUBEREITUNG

1. Die Frühlingsrollen in die HeiBluftfritteuse geben.
2. Das Gerät schließen.
3. Das **Programm Pommes** für ca. 7 - 8 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) aktivieren.
4. Bei Ertönen der Schüttelerinnerung die Frühlingsrollen wenden.
5. Nach Programmende die Frühlingsrollen für wenige Minuten ruhen lassen.
6. Die fertigen Frühlingsrollen mit Süßsauer Sauce und Sojasauce genießen.

Für 2
Portionen



CHICKEN WINGS

ZUTATEN

750 g Chicken Wings
(Tiefkühlprodukt)

AUSSERDEM

Barbecue Sauce

ZUBEREITUNG

1. Die Chicken Wings in die Heißluftfritteuse legen und das Gerät schließen.
2. Das **Programm Geflügel** für 15 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) aktivieren.
3. Bei Ertönen der Schüttelerinnerung ggf. die Chicken Wings umdrehen.
4. Die fertigen Chicken Wings mit Barbecue Sauce genießen.

Für 3
Portionen



LAUGEN- WÜRSTCHEN

ZUTATEN

8 Geflügel Wiener

4 Laugenbrezeln
zum Aufbacken
(Tiefkühlprodukt)

50 ml Ketchup

Sesam

AUSSERDEM

Backpapier

ZUBEREITUNG

1. Die Brezeln etwa 60 Minuten auftauen lassen.
2. Die Hälfte einer Brezel um ein Würstchen wickeln.
3. Die Würstchen mit Ketchup bestreichen und mit Sesam bestreuen.
4. Backpapier in die Heißluftfritteuse geben und die Würstchen in den Frittierkorb legen.
5. Das Gerät schließen.
6. Das **Programm Geflügel** für ca. 10 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) aktivieren.
7. Bei Erönen des Signaltones (Schüttelerinnerung) die Laugen-Würstchen wenden.
8. Nach Ende der Laufzeit können die Würstchen nochmals mit Ketchup bestrichen werden.

Für 4
Portionen



KNUSPRIGE

OLIVEN-BROTSTANGEN

ZUTATEN

- 1 Packung Pizzateig aus dem Kühlregal
- 50 g Parmesan, gerieben
- 100 g weiche Butter
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 1 Glas schwarze, entsteinte Oliven
- 1 TL Rosmarin, getrocknet
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer

AUSSERDEM

- Pizzaschneider
- Backpapier
- Backpinsel

ZUBEREITUNG

1. Den Hefeteig für einige Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Etwa 10 Oliven kleinschneiden. Den Knoblauch pressen.
3. Die weiche Butter mit Parmesan, Kräutern, gepresstem Knoblauch und Pfeffer vermischen. Den Zitronenabrieb unterheben.
4. Den Hefeteig ausrollen und mit $\frac{3}{4}$ der Buttermischung bestreichen.
5. Die restliche Butter für später zur Seite stellen.
6. Das Backpapier auf Größe des Frittierkorbes zuschneiden.
7. Den Teig – von der Langen Seite her – zuklappen und mit einem Pizzaschneider 1,5 cm breite Bahnen abschneiden.
8. Die Teigstreifen ineinander verdrehen, leicht auseinanderziehen und auf Backpapier legen.
9. Mit einem verquirlten Ei bestreichen.
10. Die Brotstangen mit dem Backpapier in die Heißluftfritteuse legen und das Gerät schließen.
11. Für ca. 12 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) im **Programm Geflügel** in der Heißluftfritteuse backen.
12. Bei Ertönen des Signaltones (Schüttelerinnerung) werden die Brotstangen gewendet.
13. Nach der Zubereitungszeit die knusprigen Brotstangen entnehmen, nochmals mit Butter bestreichen, mit Salz bestreuen und abkühlen lassen.

Für 4
Portionen



GARLIC

POTATO POPS

ROMMELSBACHER

ZUTATEN

300 g mehligkochende
Kartoffeln
1 EL Kartoffelstärke
1 TL Paprikapulver
Salz
Pfeffer
2 – 3 Knoblauchzehen
Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen und würfeln.
2. In einem Topf mit gesalzenem Wasser die Kartoffeln weichkochen.
3. Nach dem Abkühlen werden die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrückt.
4. Die Kartoffelmasse würzen und mit angefeuchteten Händen ca. 2 cm große Bällchen formen.
5. Den Knoblauch pressen und mit 5 EL Olivenöl mischen.
6. Die Bällchen mit der Ölmischung benetzen, die Reste der Marinade für später auf die Seite stellen.
7. Die Bällchen in den Frittierkorb legen und das Gerät schließen.
8. Das **Programm Pommes** für ca. 15 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) aktivieren.
9. Die Potato Pops während der Zubereitungszeit wenden bzw. schütteln, wenn der Signalton zu hören ist, damit ein gleichmäßiges Ergebnis erzielt wird.
10. Nach Programmende werden die Potato Pops nochmals in der Knoblauch-
Olivenöl-Mischung geschwenkt.

Für 2
Portionen



CHICKEN ALL IN ONE

ZUTATEN

- 400 g Kartoffeln
- 400 g Karotten
- 100 g gewürfelter Speck
- 500 g Hähnchenteile mit Haut
- 4 EL Ahornsirup
- 4 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 TL Rosmarin, getrocknet
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 2 Knoblauchzehen

FÜR DIE MARINADE

- Salz und Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Rosmarin, getrocknet
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 4 EL Ahornsirup
- 4 EL Olivenöl

AUSSERDEM

- Backpinsel

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln und Karotten schälen. Kartoffeln in Würfel, Karotten in Scheiben schneiden und in den Frittierkorb legen.
2. Zwiebeln und Knoblauch von der Schale befreien. Den Knoblauch pressen. Die Zwiebeln in Spalten schneiden und mit dem Speck und Knoblauch in den Frittierkorb geben.
3. Das Gargut mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Rosmarin und Thymian kräftig würzen.
4. 4 EL Ahornsirup und 4 EL Olivenöl zum Gargut geben und alles durchmischen.
5. Das **Programm Pommes** für 10 Minuten aktivieren.
6. Bei Ertönen der Schüttelerinnerung das Gargut durchmischen.
7. Nach Ende des Programms die Hähnchenteile auf das Gemüse legen.
8. Aus Ahornsirup, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern eine Marinade herstellen und gleichmäßig das Fleisch damit bepinseln.
9. Das Gerät schließen.
10. Das **Programm Grillen/Fleisch** für 20 – 30 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) aktivieren.
11. Während der Zubereitungszeit kann das Fleisch mit Resten der Marinade bestrichen werden.
12. Nach Ende der Garzeit das Chicken All In One Gericht für 10 Minuten ruhen lassen und dann genießen.

Für 3
Portionen



GEBACKENES EI

ZUTATEN

- 50 g weiche Butter
- 3 Eier Größe M
- 3 EL geriebener Käse
z.B. Edamer
- 3 braune Champignons
- 3 EL durchwachsener,
gewürfelter Speck
- 1 EL Thymian
- 100 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- 1 Frühlingszwiebel

AUSSERDEM

- 3 kleine Back-/Auflaufförmchen

ZUBEREITUNG

1. 3 Auflaufförmchen mit flüssiger Butter fetten.
2. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
3. Die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.
4. In jedes Förmchen einen EL durchwachsenen Speck, Thymian und Pilzscheiben geben und in die Heißluftfritteuse stellen.
5. Das Gerät schließen.
6. Für 5 Minuten im **Programm Grillen/Fleisch** backen.
7. Das Gerät öffnen (Achtung die Schälchen sind heiß). In jedes Förmchen ca. 3 EL Sahne, 1 EL Frühlingszwiebeln, 1 EL Käse, Gewürze und Kräuter geben und durchrühren.
8. Abschließend die Eier aufschlagen und auf die Förmchen verteilen. Nicht umrühren!
9. Das **Programm Geflügel** für 5 – 7 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) aktivieren.
10. Die Förmchen nach Ende der Backzeit für etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Für 3
Portionen



HACKFLEISCH PIZZA

ZUTATEN

- 1 Hefeteig aus der Kühltheke
- 150 g Tomatensauce
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Tomate
- Parmesan am Stück
- 1 TL Rosmarin, getrocknet
- 1 TL Oregano, getrocknet
- Oliveöl
- Salz
- Pfeffer

AUSSERDEM

- Backpapier

ZUBEREITUNG

1. Hefeteig aus dem Kühlschrank entnehmen und ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Hefeteig ausrollen und so formen, dass er in die Heißluftfritteuse passt.
2. Das Backpapier zurechtschneiden.
3. Den Hefeteig auf das Backpapier legen.
4. 1 EL Oliveöl in eine Pfanne geben und das Hackfleisch braun anbraten und kräftig würzen.
5. Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden.
6. Den Hefeteig mit Tomatensauce bestreichen, die Hackfleischmasse auf der Pizza verteilen und die Tomatenscheiben auflegen.
7. Die Pizza in den Frittierkorb legen und das Gerät schließen.
8. Die Pizza im **Programm Geflügel** für ca. 10 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) backen.
9. Die Ränder der fertigen Pizza mit Oliveöl bepinseln, den Parmesan reiben und über die Pizza geben.

Für 2
Portionen



GEFÜLLTE ZUCCHINISCHIFFCHEN

ZUTATEN

150 g Hackfleisch gemischt
3 kleine Zucchini
2 Tomaten
100 g Gouda, gerieben
1 Becher Creme fraîche
3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Rosmarin, getrocknet
1 TL Rauchpaprikapulver
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Zucchini waschen, längs halbieren und das Innere der Zucchini mit einem Löffel entfernen. Die Zucchinihälften salzen.
2. Die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden.
3. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben.
4. 2 EL Creme fraîche, die Tomatenwürfel und Gouda sowie Gewürze zum Hackfleisch geben und gut mischen.
5. Die Hackmasse auf die Zucchinihälften verteilen und leicht andrücken.
6. Die Zuchinischnitten mit Sonnenblumenöl bestreichen und in die Heißluftfritteuse (ohne Backpapier) geben.
7. Die Zuchinihälften mit Rosmarin bestreuen. Das Gerät schließen.
8. Das **Programm Fleisch** für 20 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) aktivieren.

Für 3
Portionen



25

HERZHAFT



MAKKARONI- AUFLAUF

ROMMELSbacher

ZUTATEN

200 g Makkaroni gekocht
200 ml Sahne
100 ml Milch
150 g geriebener Käse
z.B. Emmentaler
1 Ei
1/2 Stange Lauch in Scheiben
geschnitten
1/2 Dose Mais
2 EL Kräuterfrischkäse
Salz und Pfeffer
Paprikapulver

AUSSERDEM

Back-/Auflaufform, die gut in die
Fritteuse passt
Butter zum Ausfetten der Form

ZUBEREITUNG

1. Die ofenfeste Backform mit Butter ausreiben.
2. Sahne, Ei und Milch in die Backform geben und vermischen.
3. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen.
4. Die gekochten Nudeln, den Mais und den Lauch zur Sahne-Ei-Mischung geben und unterheben.
5. Die Hälfte des Käses und den Frischkäse unter die Auflaufmasse rühren.
6. Den restlichen Käse obenauf geben.
7. Die Auflaufform in die Heißluftfritteuse stellen und das Gerät schließen.
8. Den Auflauf im **Programm Geflügel** für 10 – 15 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) backen lassen.
9. Nach Ablauf des Programms, den Auflauf etwas abkühlen lassen und mit einem Topflappen die Auflaufform aus der Heißluftfritteuse entnehmen.

Für 2
Portionen



BRATAPFEL

MIT CRUMBLE-FÜLLUNG

ZUTATEN

4 mittelgroße säuerliche Äpfel
z.B. Elstar

100 g Weizenmehl Type 405

70 g Zucker

70 g Butter

50 g gehackte Mandeln

½ TL Zimt

AUSSERDEM

200 ml Vanillesauce

Puderzucker

Back-/Auflaufform, die gut in
die Fritteuse passt

Butter zum Ausfetten der Form

ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel waschen und den oberen Teil als Deckel abschneiden. Den unteren Teil des Apfels aushöhlen.
2. Aus Weizenmehl, Zucker, Butter, gehackten Mandeln und Zimt einen krümeligen Crumble-Teig herstellen. Den abgedeckten Teig für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Anschließend den Teig auf die Äpfel verteilen, dabei die Masse nur locker in die Äpfel füllen. Den Apfeldeckel aufsetzen.
4. Die Bratäpfel aufrecht nebeneinander in eine gefettete Auflaufform stellen.
5. Die Form in die Heißluftfritteuse geben und das Gerät schließen.
6. Das **Programm Geflügel** für ca. 15 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) aktivieren.
7. Die fertigen Bratäpfel mit Puderzucker bestäuben und dazu Vanillesauce reichen.

Für 4
Portionen



MARMORIERT MUFFINS

ZUTATEN

300 g Weizenmehl Type 405
 130 g weiche Butter
 120 g Zucker
 1 Ei
 1 Päckchen Vanillezucker
 100 g gemahlene Mandeln
 1 Päckchen Backpulver
 250 ml Milch
 1 Prise Salz
 1 EL Rum
 3 EL Kakao
 1 EL Zimt

AUSSERDEM

Muffinförmchen
 Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker in eine große Rührschüssel einwiegen und cremig aufschlagen. Das Ei unterrühren.
2. Nach und nach gemahlene Mandeln, Weizenmehl, Backpulver, Salz und Milch zugeben und unterrühren.
3. Den Teig auf zwei Schüsseln verteilen. In eine Schüssel Rum, Kakao und Zimt geben und zu einem homogenen Teig verarbeiten.
4. Abwechselnd die zwei Teige auf die Muffinförmchen verteilen.
5. Den Teig in den Förmchen mit einer Gabel vorsichtig durchrühren, damit eine Marmorierung entsteht. Die Muffins in die Heißluftfritteuse setzen.
6. Das Gerät schließen.
7. Das **Programm Backen** für ca. 13 – 15 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) aktivieren.
8. Nach dem Backen werden die Muffins mit Puderzucker bestäubt.

Für 12
Muffins



32
süß



PFLAUMEN- MOHN SCHNECKEN

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Type 405

50 g Mohn-Fix

100 g Zucker

100 g Butter

200 ml Milch

1 Tütchen Trockenhefe

2 Tütchen Vanillezucker

½ TL Zitronensaft

Puderzucker

FÜR DIE FÜLLUNG:

100 g Pflaumenmus

200 g Mohn-Fix

AUSSERDEM

Back-/Auflaufform, die gut
in die Fritteuse passt

Butter zum Ausfetten der Form

ZUBEREITUNG

1. Aus Weizenmehl, 50 g Mohn-Fix, Zucker, Butter, Milch, Trockenhefe, Vanillezucker und Zitronensaft einen Hefeteig herstellen. Gut und lange kneten lassen!
2. An einem warmen Ort für ca. 45 Minuten abgedeckt gehen lassen. Das Volumen sollte sich deutlich vergrößern.
3. Anschließend den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck ausrollen.
4. Zuerst mit dem Mohn-Fix und dann mit dem Pflaumenmus bestreichen.
5. Den Teig in ca. 5 cm breite Bahnen schneiden und diese zu Schnecken aufrollen.
6. Die Schnecken aufrecht nebeneinander in eine gefettete Auflaufform setzen und mit flüssiger Butter bestreichen.
7. Die Form in die Heißluftfritteuse stellen und das Gerät schließen.
8. Das **Programm Backen** für 15 - 20 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) aktivieren.
9. Danach die Form aus der Fritteuse nehmen und abkühlen lassen.
10. Vor dem Genießen die Pflaumen-Mohn Schnecken mit Puderzucker bestreuen.

Für 6
Portionen



SCHOKO PIZZA

ZUTATEN

- 1 Hefeteig aus der Kühltheke
- 50 g Haselnüsse oder Mandeln
- 50 g frische Himbeeren
- 100 g Vollmilchschokolade
- 50 g weiße Schokolade

AUSSERDEM

- Backpapier

ZUBEREITUNG

1. Hefeteig aus dem Kühlschrank entnehmen und ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Vollmilchschokolade und die weiße Schokolade getrennt voneinander im Wasserbad schmelzen.
3. Den Hefeteig ausrollen und ggf. so formen, dass er in die Heißluftfritteuse passt.
4. Backpapier zurechtschneiden.
5. Den Pizzateig auf das Backpapier legen.
6. Den Teig in die Fritteuse geben und das Gerät schließen.
7. In der Heißluftfritteuse im **Programm Geflügel** für ca. 10 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) backen.
8. Den Hefeteig mit der Vollmilchschokolade übergießen, Haselnüsse oder Mandeln, Himbeeren und weiße Schokolade als Topping obendrauf geben.

Für 2
Portionen





ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Str. 18 • 91550 Dinkelsbühl • Deutschland
www.rommelsbacher.de • info@rommelsbacher.de
 Reg.-Gericht Ansbach HRB-Nr. 77
 Geschäftsführer: Sigrid Klenk, Willi Klenk



R2601 – Technische/farbliche Änderungen und Irrtümer vorbehalten.