



RÖMMELSBACHER

Multi Reiskocher Rezepte



Echte Multitalente maximale Vielseitigkeit

MULTI REISKOCHER
MRK 650 & MRK 950

[Mehr erfahren](#)



Folgende Tabelle gibt eine **kompakte Übersicht** zu den 12 Programmen und der optionalen Startzeitfunktion samt der Einstellungsmöglichkeiten:

Programm	Gartemperatur	Heizung	Standardwert	Einstellbereich	Abstufung
Porridge	ca. 99 °C	3-D	5 Minuten	1 – 120 Minuten	1 Minute
Reis 1 / 2 / 3	automatisch geregelt entsprechend der jeweiligen Gar-Phase	3-D	automatisch	–	–
Milchreis	ca. 95 °C	3-D	60 Minuten	5 – 120 Minuten	5 Minuten
Slow cook	ca. 85 °C	3-D	6 Stunden	1 – 24 Stunden	1 Stunde
Suppe	ca. 100 °C	3-D	30 Minuten	5 – 120 Minuten	5 Minuten
Dämpfen	Siedetemperatur	3-D	10 Minuten	1 – 60 Minuten	1 Minute
Frischkäse	ca. 30 °C	seitlich + oben	3 Stunden	1 – 24 Stunden	1 Stunde
Joghurt	ca. 42 °C	seitlich + oben	8 Stunden	1 – 24 Stunden	1 Stunde
Kräuter	ca. 60 °C	3-D	5 Stunden	1 – 24 Stunden	1 Stunde
Aufwärmen	ca. 75 °C	3-D	20 Minuten	5 Min. – 4 Std.	5 Minuten
Startzeit	–	–	4 Stunden	1 – 24 Stunden	1 Stunde

Hinweis: Nach Ende eines Reis-Programms startet automatisch eine 60-minütige Warmhaltefunktion.

REIS KOCHEN

Die drei vollautomatischen Reis Programme starten mit einer schonenden Erwärmung, gefolgt von mehreren Quell- und Garphasen, die jeweils auf den Reistypus optimiert sind.

- Empfehlung Reis 1: weißer, geschälter Langkorn-Reis (z.B. Basmati und Sadri).
- Empfehlung Reis 2: Natur- und Vollkornreis, Lang und Mittelkorn.
- Empfehlung Reis 3: Reis-Alternativen wie Dinkel, Quinoa oder Weizenkörner.

ZUTATEN-MENGEN

- Für locker-luftigen Reis wie in orientalischen Restaurants ca. 1,3 bis 1,5 Teile Wasser auf 1 Teil Reis.
- Für schweren, klebrigen Reis dann 2 Teile Wasser auf 1 Teil Reis.
- Für Reis-Alternativen (Dinkel, Quinoa etc.) ist ein Verhältnis von ca. 2 Teilen Wasser auf 1 Teil Getreide ratsam.

Poke Bowl MIT LACHS

Zutaten

400 g Sushi-Reis
700 ml Wasser
1 kleiner Kopf Radicchio
1 Salatgurke
1 Mango
1 Avocado
500 g Lachs
2 EL Sesamöl
2 EL Sojasauce
3 EL Reissessig
1 TL Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
Pfeffer
2 EL Mayonnaise
2 EL Sweet Chili Sauce
Kresse
Röstzwiebeln

Zubereitung

1. Den Sushi-Reis in einem Sieb waschen und solange spülen, bis das Wasser klar ist.
2. Den Reis mit 700 ml Wasser in den Multi Reiskocher geben, Deckel schließen und das **Programm Reis 2** wählen.
3. In der Zwischenzeit: Den Lachs in 1,5 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
4. Ein Dressing herstellen aus Sesamöl, Sojasauce und Pfeffer. Dieses dann vorsichtig unter den Lachs heben und durchziehen lassen.
5. Den Radicchio in feine Streifen schneiden. Die Gurke schälen, halbieren, die Kerne entfernen und in Scheiben schneiden.
6. Die Mango schälen, entkernen und würfeln.
7. Die Avocado schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.
8. Dann noch die Mayonnaise mit der Sweet Chili Sauce zu einer scharfen Mayonnaise verrühren.
9. Wenn der Reis fertig ist, den Topf aus dem Gerät nehmen und den Reis für wenige Minuten abkühlen lassen.
10. Reissessig, Zucker und $\frac{1}{2}$ TL Salz in einer kleinen Schüssel verrühren. Diese Mischung über den gekochten und abgekühlten Reis geben und vorsichtig unterheben.
11. **Jetzt bauen wir die Bowl zusammen:** Als erstes wird der Reis auf die Schüsseln verteilt.
12. Anschließend die Gurke, den Lachs, die Mango, die Avocado und die scharfe Mayonnaise darauf geben.
13. Kresse und Röstzwiebeln als Garnitur verwenden.



5

Tipp

Die Bowl kann auch als vegetarische Variante z.B. mit Edamame oder Tofu anstatt Fisch zubereitet werden.

Sommerrollen

MIT ERDNUSSDIP

Zutaten

12 Blätter Reispapier

1 Cup Sushi-Reis

2 Cups Wasser

1 Karotte

1 Gurke

1 Radicchio

1 Mango

1 Bund Frühlingslauch

1 EL Reisessig

1 TL Zucker

Für den Erdnussdip

5 EL Erdnussmus

3 EL Sojasauce

Limetten

Chiliflocken

Zubereitung

- Den Reis gründlich waschen und in den Topf des Multi Reiskochers geben.
- 2 Cups Wasser zugeben und Deckel schließen.
- Das **Programm Reis 2** aktivieren.
- In der Zwischenzeit: Die Karotte und Mango schälen.
- Karotte, Mango und Gurke in Stifte schneiden.
- Den Radicchio fein schneiden. Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden.
- Den gegarten Reis mit Reisessig und etwas Zucker vermischen.
- Ein Reispapierblatt etwa 1 Minute in kaltes Wasser legen.
- Das eingeweichte Blatt auf ein angefeuchtetes Tuch legen.
- Zuerst den Reis mittig auf dem Reispapierblatt dünn verteilen. Die Ränder bleiben frei.
- Danach beliebig mit den einzelnen Zutaten belegen.
- Erst die seitlichen Ränder einklappen.
- Das Reispapier von unten nach oben einrollen.
- Mit den restlichen Reispapierblättern und Zutaten ebenso verfahren.
- Die Zutaten für den Dip verrühren.
- Mit Limettensaft und Chiliflocken abschmecken.
- Die Sommerrollen mit dem Erdnussdip genießen. Alternativ schmeckt dazu auch Hoisin-Sauce.



Käsefondue

Zutaten

2 Knoblauchzehen

300 ml Weißwein

300 g Gruyère

300 g Cheddar (oder
Emmentaler)

1 EL Speisestärke

30 ml Kirschwasser

Pfeffer

Muskat

Außerdem

2 Baguettes, in mundgerechte

Würfel geschnitten

Trauben

Und natürlich: Fondue-Gabeln

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen, halbieren und mit der Schnittseite den Topf des Multi Reiskochers ausreiben.
2. Nun den Knoblauch fein hacken und zusammen mit dem Wein in den Topf geben. Das **Programm Aufwärmen** aktivieren und warten, bis der Wein heiß ist.
3. Sobald der Wein heiß ist, den Käse hinein reiben und umrühren.
4. Den Deckel schließen und den Käse langsam schmelzen lassen. Das dauert, je nach Käsesorte ca. 10 – 15 Minuten.
5. In der Zwischenzeit das Kirschwasser mit der Speisestärke glattrühren.
6. Sobald der Käse geschmolzen ist, die Stärkemischung unter Rühren hinzugeben. Nun das **Programm Suppe** aktivieren und die Käsemasse (mit geöffneten Deckel) einmal kurz aufkochen lassen, damit die Stärke bindet.
7. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken und im **Programm Aufwärmen** warmhalten und genießen.
8. Ab und zu umrühren.



Bolognese

Zutaten

1 Stange Staudensellerie,
fein gewürfelt

2 Karotten, fein gewürfelt

1 Zwiebeln, fein gewürfelt

30 g Butter

2 EL Olivenöl

400 g Hackfleisch

2 Knoblauchzehen, fein
gehackt

250 g passierte Tomaten

150 ml Milch

100 ml Weißwein

1 EL Oregano, getrocknet

1 TL Rosmarin, getrocknet

1 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Butter und Olivenöl in den Topf des Multi Reiskochers geben. Das **Programm Suppe** aktivieren.
2. Sellerie, Karotten, Zwiebelwürfel dazugeben und ca. 10 Minuten andünsten. Dabei immer wieder umrühren.
3. In der Zwischenzeit in einem Topf Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch scharf anbraten, den Knoblauch zufügen und ebenfalls kurz anbraten.
4. Das Fleisch zur Gemüsemischung geben, umrühren und mit Wein ablöschen.
5. Kurz aufkochen lassen, dann die Milch und die passierten Tomaten dazugeben.
6. Mit etwas Salz, Oregano und Rosmarin würzen und den Deckel schließen.
7. Das **Programm Slow Cook** für 5 – 7 Stunden aktivieren.
8. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Pasta und Parmesan servieren.



Kräuter-Chili-Öl

Zutaten

1 L neutrales Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)

20 g getrocknete Kräuter-mischung (Rosmarin, Thymian, Lorbeer etc.)

2 getrocknete Chili (oder Chiliflocken)

2 Knoblauchzehen

2 TL bunte Pfefferkörner

Zubereitung

1. Die Kräuter und Gewürze in den Topf des Multi Reiskochers geben und mit Öl aufgießen.
2. Den Topf ins Gerät setzen und den Deckel schließen.
3. Das **Programm Kräuter** für 5 Stunden aktivieren.
4. Nach Ablauf der Zeit, sollte man den Auszug noch ein paar Stunden ruhen lassen, bis er abgekühlt ist. Jetzt kann man den Auszug mit Hilfe eines feinen Abtropfsiebes abtropfen lassen.
5. In saubere Flaschen füllen und kühl aufbewahren

Zutaten

1 kg Früchte, geputzt und püriert (z.B. Erdbeeren, Himbeeren)

250 g Zucker

500 ml weißer Balsamico

Zubereitung

1. Früchte und Zucker in den Topf des Multi Reiskochers geben und sanft verrühren. Den Deckel schließen.
2. Das **Programm Kräuter** für 5 Stunden aktivieren.
3. Nach Ablauf der Zeit den Sirup erkalten lassen und vorsichtig mit dem Balsamico Essig vermengen.
4. In saubere Flaschen füllen und kaltstellen.



Dampfnudeln

Zutaten

4 Dampfnudeln aus dem
Kühlregal

Für die Vanillesauce

300 ml Vollmilch
200 ml Sahne
40 g Zucker
2 Eigelb (L) oder 3 Eigelb (M)
2 – 3 TL Vanilleextrakt
7 g Maisstärke

Zubereitung

1. 500 ml Wasser in den Topf des Multi Reiskochers geben, den Dämpfeinsatz einsetzen und zwei bis drei Dampfnudeln hineinlegen.
2. Das **Programm Dämpfen** für 10 Minuten aktivieren.
3. **Für die Vanillesauce** die Sahne und die Milch zusammen mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt in einen Topf geben und aufkochen.
4. Währenddessen die Eigelbe mit der Stärke verrühren.
5. Sobald die Milch aufgekocht ist, 5 – 6 EL der heißen Milchmischung unter stetigem Rühren zur Eigelbmischung geben, um die Temperatur anzulegen. Anschließend die Eigelbmischung zur Milch geben, unterrühren und nochmals kurz aufkochen lassen.
6. Die Sauce durch ein feines Sieb geben und zu den Dampfnudeln servieren.



Cheesecake 2.0

Zutaten

- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- ½ TL Essig
- 60 g Zucker
- 4 Eigelb
- 300 g Frischkäse
- 70 g Butter, geschmolzen +
1 EL zum Einfetten des Topfes
- 150 ml Schlagsahne
- 80 g Zucker
- 1 EL Speisestärke
- 50 g Mehl
- ½ TL Vanilleextrakt
alternativ: Vanillezucker

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit Salz und Essig steif schlagen, nach und nach den Zucker einarbeiten.
2. Die Eigelbe in einer separaten Schüssel mit Frischkäse, geschmolzener Butter und Schlagsahne vermengen. Zucker, Vanilleextrakt, Speisestärke und Mehl unterrühren.
3. Den Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Eigelbmasse heben.
4. Den Teig in den eingefetteten Topf des Reiskochers geben und leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, um Luftblasen zu entfernen.
5. Den Topf in das Gerät setzen, den Deckel schließen, das **Programm Reis 1** aktivieren.
6. Nach Ablauf des Programms den Käsekuchen stürzen und auskühlen lassen.
7. Mit den gewünschten Zutaten toppen und genießen.

Topping: Johannisbeeren, Blaubeeren, gehackte Pistazien, Puderzucker, Sahne, Erdbeersauce

ROMMELSBACHER
GERMANY



Porridge

Zutaten

250 g Haferflocken, kernige

700 ml Mandel-, Hafer- oder Kokosmilch, ungesüßt

700 ml Wasser

1 Prise Salz

2 EL Butter + 1 EL zum Einfetten des Topfes

Zum Servieren

Obst nach Wahl

1-2 TL Honig oder Ahornsirup pro Portion

Zubereitung

1. Den Topf des Multi Reiskochers mit Butter einfetten.
2. Die Haferflocken zusammen mit der Milch, dem Wasser und einer Prise Salz in den Topf des Multi Reiskochers geben und den Deckel schließen.
3. **Programm Porridge** wählen. Die Zeit auf 5 Minuten einstellen.
4. Nach Ende der Zubereitungszeit das Porridge kräftig durchrühren. Falls nötig noch etwas Wasser, Butter oder Mandelmilch unterrühren.
5. Das heiße Porridge auf Schüsseln aufteilen, mit Honig/Ahornsirup und Früchten garnieren.

Tipp für Schoko Fans

Nach dem Kochen noch etwas Milch unterrühren und 1-2 EL Kakaopulver zum Porridge geben. Mit Ahornsirup süßen und mit Bananen, Haselnüssen und Schokodrops servieren!

Tipp zum Mealprepping

So bereitet man das Frühstück für einige Tage im Voraus zu:

1. Das Porridge nach dem Kochen in kleine Gefäße aufteilen und luftdicht verschließen.
2. Abkühlen lassen und dann im Kühlschrank aufbewahren.
3. Vor dem Verzehr etwas Milch unterrühren und in der Mikrowelle erwärmen.
4. Zum Servieren wieder nach Lust und Laune süßen und garnieren.



Milchreis

Zutaten

800 ml Milch
220 g Milchreis
100 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
100 g Butter + 1 EL zum Einfetten des Topfes

Außerdem

Je nach Geschmack z.B. frische Beeren, Nüsse, Apfelkompott, Zimtzucker usw. toppen.

Zubereitung

1. Den Topf des Multi Reiskochers mit Butter einfetten.
2. Den Reis, Milch, Zucker, Vanilleextrakt und Salz in den Topf geben, verrühren und den Deckel schließen.
3. Das **Programm Milchreis** Laufzeit 70 Minuten aktivieren.
4. Während das Programm läuft, ab und zu den Deckel öffnen und umrühren.
5. Nach Ablauf der Zeit den Deckel öffnen, die Butter einrühren und auf Teller verteilen.
6. Mit Lieblingszutaten toppen.



Grießbrei

Zutaten

1 L Milch (3,5 %)
100 g Weichweizen-Grieß
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
20 g Zucker
2 EL Butter
(zum Fetten des Topfes)

Außerdem als Topping

gebräunte, heiße Butter
Zimtzucker
ein leckeres Kompott

Zubereitung

1. Den Topf des Multi Reiskochers mit Butter gut einfetten.
2. Die Milch mit den restlichen Zutaten kalt im Topf verrühren.
3. Den Deckel schließen.
4. Das **Programm Milchreis** aktivieren. Während der Aufheizphase ein- bis zweimal mit einem Schneebesen (kein Metall) umrühren
5. Nachdem die Aufheizphase beendet ist, Deckel öffnen und umrühren. Das Gerät ausschalten. Je nach gewünschter Konsistenz den Grießbrei noch einige Minuten ziehen lassen.
6. In Schälchen verteilen und – je nach Vorliebe – mit gewünschten Zutaten toppen.



Joghurt

Zutaten

150 g Natur Joghurt

1 L H-Milch

Zubereitung

1. Die Milch zusammen mit dem Joghurt in den Topf des Multi Reiskochers geben, verrühren und anschließend den Deckel verschließen.
2. Das **Programm Joghurt** für 8 Stunden starten. Zwischendurch NICHT rühren oder bewegen!
3. Den Joghurt nach Programmablauf in Gläser abfüllen, diese verschließen und im Kühlschrank aufbewahren

Tipp

Die Herstellung von Joghurt direkt im Glas ist auch möglich. Wer möchte, kann den Joghurtansatz in passende Gläser füllen, mit aufgelegtem Deckel in den Multi Reiskocher stellen. Mit Wasser befüllen, so dass die Gläser etwa zu 2/3 im Wasser stehen.



Frischkäse

Zutaten

1 L H-Vollmilch

10 Tropfen Lab

Zubereitung

1. Milch in den Topf des Multi Reiskochers geben, Deckel schließen und das **Programm Frischkäse** für 6 Stunden aktivieren.
2. Nach 1 Stunde Aufwärmzeit langsam und gründlich 10 Tropfen Lab verrühren.
3. Nach 4 Stunden die eingedickte Mischung zerteilen (bspw. mit einem Holzlöffel).
4. Nach einer weiteren Stunde in ein Fein-Sieb umfüllen und je nach gewünschter Konsistenz abtropfen lassen.

Zutatenmenge

Bis ca. 2 Liter bei MRK 650 / bis 3 Liter bei MRK 950.





**R
O
M
M
E
L
S
B
A
C
H
E**
ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Str. 18 • 91550 Dinkelsbühl • Deutschland

Tel. 09851/57 58 0 • Fax 09851/57 58 57 59

www.rommelsbacher.de • info@rommelsbacher.de

Reg.-Gericht Ansbach HRB-Nr. 77

Geschäftsführer: Sigrid Klenk, Willi Klenk

