

NOUVEL® AG

BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUCTIONS FOR USE

GussWok-Pfanne
Poêle en fonte pour wok
Padella di gisha
Castiron Wok-Pan



Art. 402232

Geräteübersicht
Description de l'appareil
Descrizione dell'apparecchio
Appliance description

Abmessungen:	?? x ?? x ?? cm	Dimensioni:	?? x ?? x ?? cm
Dimensions:	?? x ?? x ?? cm	Dimensions:	?? x ?? x ?? cm



Hinweis

Indication

Indicazione

Indication

Anwendungsbereich:	Cooking
Champ d'application:	Cooking
Ambito di applicazione:	Cooking
Scope of application:	Cooking

Vor Erstgebrauch

Avant la première utilisation

Prima del primo impiego

Before using the appliance for the first time

Steam-Gitter / Schöpfkelle reinigen	Mit heissem Spülwasser waschen, nachtrocknen
Nettoyer réseau pour vapeur / louche	Laver à l'eau chaude avant de bien sécher
Grata per vapore ramaiolo pulire	Lavare con acqua calda, poi asciugare
Steamgrate / dipper	Wash with hot dishwater, then dry

Erwärmen Sie den Wok vor dem ersten Gebrauch auf der Herdplatte. Geben Sie einige Tropfen Öl hinein und verteilen Sie diese gleichmässig mit Küchenpapier. Reinigen Sie Ihren Wok nach dem Gebrauch mit heissem Wasser und Schwamm oder Bürste. Verwenden Sie möglichst kein Spülmittel. Nach dem Abtrocknen erneut einige Tropfen Öl mit Küchenpapier gleichmässig verteilen.

Avant la première utilisation, chauffer le wok sur le feu. L'enduire de quelques gouttes d'huile réparties de façon uniforme avec du papier absorbant. Après usage, nettoyer le wok à l'eau chaude à l'aide d'une brosse ou une éponge. Éviter d'utiliser du produit vaisselle. Lorsque le wok est sec, l'enduire légèrement d'huile.

Prima di utilizzarlo riscaldate il Wok sulla fonte di calore. Ungete l'interno con alcune gocce d'olio distribuendole uniformemente con la carta per alimenti. Dopo l'uso lavate il Vostro Wok con acqua calda e una spugna o spazzola. Non adoperare detersivi. Dopo averlo asciugato distribuite nuovamente all'interno alcune gocce d'olio in maniera uniforme

Before first use warm up the wok on the hotplate. Add a few drops of oil and spread evenly using a paper towel. After use clean the wok with hot water and a sponge or brush. Avoid using washing up liquid if possible. After drying rub in a further few drops of oil evenly with a paper towel.



Herstellerrückstände werden verbrannt. Rauch- / Geruchsentwicklung möglich – lüften!
Les résidus de fabrication sont carbonisés. Odeurs / fumée est possible – ouvrez une fenêtre!
Gli scarti si bruciano. Odori / fumo e possibile – aprire una finestra!
Residue from manufacturers is burned. Smell / smoke may develop – open a window!

Garen im Wok

Cuire dans le wok

Cuocere con il Wok

Cooking in the wok

Grundsätzlich gilt, weil die Zubereitung im Wok recht schnell geht, müssen vorher alle Zutaten bereitstehen: Gemüse gewaschen, geputzt und klein geschnitten, Fleisch mundgerecht zerteilt, Gewürze griffbereit. Beim Braten werden verschiedene Gemüsesorten und Fleisch in wenig Fett gegart und dabei ununterbrochen gerührt. Achten Sie darauf, dass Sie mit den Zutaten beginnen, die längere Garzeiten brauchen. Fertig gegarte Speisen können Sie auf dem Ablagegitter zwischenlagern. Beim Frittieren werden die Zutaten im Fett ausgebacken. Die asiatische Küche unterscheidet zwei Methoden: Beim „wen you“ werden die Speisen im warmen Öl frittiert und bleiben hell – beim „re you“ werden sie heiss ausgebacken und werden knusprig.

Règle générale: étant donné que la cuisson dans le wok est très rapide, il faut que tous les ingrédients soient prêts, à savoir, les légumes lavés, pelés et coupés en petits morceaux, la viande coupée également en morceaux de la taille d'une bouchée, les épices à portée de main. Pour rissoler, mettre les différents légumes et la viande dans peu de matière grasse et remuer constamment. Veiller à commencer par les ingrédients plus longs à cuire. Une fois cuits, les aliments peuvent rester en attente sur la grille. Pour frire, immerger les ingrédients dans de la matière grasse. La cuisine asiatique distingue deux méthodes : « wen you » : les mets sont frits dans de l'huile chaude et juste blondis. « re you » : les mets sont frits dans de l'huile très chaude et deviennent croustillants.

Vale il principio che per far sì che la preparazione nel Wok proceda velocemente, tutti gli ingredienti devono essere pronti prima: le verdure lavate, pulite e tagliate finemente, la carne tagliata a bocconcini, i condimenti a portata di mano. Per arrostiti mescolate ininterrottamente i diversi tipi di verdura e carne in poco condimento. Fate attenzione ad iniziare a cuocere prima gli ingredienti che richie-dono tempi di cottura più lunghi. I cibi già cucinati possono essere posati sull'apposita griglia. Per la frittura gli ingredienti vengono cucinati nel condimento. La cucina asiatica suggerisce due metodi: Con il metodo “wen you” i cibi vengono fritti in olio caldo e rimangono morbidi – con il “re you” vengono fritti in olio bollente e diventano croccanti.

The basic principle is that all the ingredients must be ready first, as wok cooking is very fast: vegetables, washed, cleaned and chopped, meat in bite-size pieces, spices within reach. When frying, different types of vegetables and meat are cooked in a minimum of fat and stirred continuously. Make sure that you start with the ingredients that need cooking longer. You can place food that has already cooked on the rack. When deep frying, the food is fried in fat. There are two different methods in Chinese cooking. “Wen you” means the food is fried in warm oil and stays light in colour – with “re you” they are fried very hot and are crisp.

Kleine Warenkunde

Petit glossaire

Piccola merceologia

Some Background Information

Die asiatische Küche bietet eine reiche Auswahl an Fetten und köstlichen Ölen für die Zubereitung im Wok.

Kokosfett:	neutral im Geschmack, gute Eigenschaft beim Erhitzen
Erdnussöl:	neutral, ideal zum Frittieren
Sesamöl:	klar, von geschälten Samen; von gerösteten Samen ist es goldgelb, intensiver Geschmack, sparsam dosieren. Nicht zum Frittieren geeignet.
Senföl:	von weissen oder schwarzen Samen. Je nach Herkunft mehr oder weniger scharf.
Sojaöl:	sehr gebräuchlich, milder Geschmack. Für sehr hohe Temperaturen geeignet.
Annatto Öl:	rotes Öl, das zum Färben der Lebensmittel verwendet wird. Die Farbe stammt von Gewürzen und Samen, die dem Öl beigesetzt werden.
Palmöl:	aus dem Fruchtfleisch der Palmsamen, zum Braten und Frittieren geeignet.

La cuisine asiatique offre un grand choix de matières grasses et d'huiles délicieuses pour la cuisson dans le wok.

Huile de coco:	goût neutre, supporte bien les hautes températures
Huile d'arachides:	neutre, idéale pour les fritures
Huile de sésame:	claire, préparée à partir de graines de sésame sans peau et jaune or, lorsqu'elle est préparée à partir de graines de sésame grillées. Elle a un goût plus intensif, à doser avec modération. Ne convient pas aux fritures.
Huile de moutarde:	faite à partir de graines blanches ou noires. Suivant l'origine, plus ou moins forte.
Huile de soja :	très usitée, douce au goût. Convient aux hautes températures
Huile de rocou :	huile de couleur rouge, couleur provenant des graines, utilisée pour colorer les mets.
L'huile de palme :	faite à partir de la pulpe des fruits du palmier à huile, convient pour tous les usages.

La cucina asiatica offre un vasto assortimento di intingoli ed oli deliziosi per cucinare con il Wok.

Condimento a base di cocco:	sapore neutro, buon rendimento nella cottura
Olio di arachide:	neutro, ideale per frittura
Olio di sesamo:	impido, da semi sbucciati da semi tostati è di color giallo oro, dal sapore intenso, da dosare con parsimonia. Non adatto per friggere.
Olio di senape:	da semi bianchi o neri. A seconda dell'origine più o meno piccante.
Olio di soia:	molto utilizzato, sapore delicato. Adatto alle alte temperature.
Olio di Anatto:	olio rosso che viene utilizzato per la colorazione degli alimenti. Il colore deriva da spezie e semi che vengono aggiunti all'olio.
Olio di Palma:	dalla polpa del frutto delle palme, adatto per friggere.

Far Eastern cuisine has a wide range of fats and delicious oils available for cooking in a wok.

Coconut oil:	neutral taste, heats up well
Peanut oil:	neutral, ideal for deep frying
Sesame oil:	clear, made of hulled seeds made from toasted seeds it is golden amber coloured, has an intense flavour, use sparingly. Not suitable for deep frying
Mustard oil:	made from white or black seeds. Depending on source, more or less hot
Soya oil:	very common, mild flavour. Suitable for high temperatures
Annatto oil:	red oil used to as food colouring. The colour comes from spices and seeds that is added to the oil.
Palm oil:	extracted from palm fruit pulp, suitable for frying.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions



Wird der Artikel zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Au cas où l'article est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nel caso in cui l'articolo venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

No warranty for any possible damage can be accepted if the item is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.

Artikel stehend auf ebener, stabiler Unterlage betreiben. Artikel vor dem Verstauen abkühlen lassen. Utiliser l'appareil en position verticale sur un sol stable et plat. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

Azionare l'apparecchio in verticale su un supporto piano e stabile. Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.

Use appliance in an upright position on a stable surface. Allow appliance to cool before storing away.

Artikel wird im Betrieb sehr heiss – Nicht anfassen, Verbrennungsgefahr.

L'appareil en fonctionnement est brûlant – Ne pas toucher, risque de brûlure.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – Non toccare: pericolo di ustione.

The raclette grill will become very hot during use – Do not touch, otherwise you may burn yourself.

Reparaturen am Artikel nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Les réparations d'appareils électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes.

Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur.

Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate da specialisti.

Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Only trained personnel should repair electrical appliances. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.

Artikel ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung.

L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle.

L'articolo è stato costruito per l'uso domestico.

The item is designed for household use and not for industrial operation.

Ein hitzebeständiges Tuch (Baumwolle) unter der Articlebasis verhindert Flecken auf dem Tisch.

Un tissu thermorésistant (coton) sous le socle de l'appareil prévient la formation de taches sur la table.

Un panno refrattario (cotone) posto sotto alla base dell'articolo, impedisce di macchiare il tavolo.

A heat-resistant cloth (cotton) under the item base prevents stains on the table.

Entsorgung
Elimination
Smaltimento
Disposal



Änderungen in Design, Ausstattung, technische Daten sowie Irrtümer behalten wir uns vor.
Sous réserve d'erreurs ou de modifications dans le design, l'équipement et la fiche technique.
Ci riserviamo il diritto di modifiche nel design, equipaggiamento e dati tecnici nonché di eventuali errori.
We reserve the right to make changes in design, equipment, technical data as well as errors.



Kein Hausmüll. Muss gemäss den lokalen Vorschriften entsorgt werden.

Ne pas jeter avec les ordures ménagères. Respecter les directives locales concernant la mise en décharge.

Non smaltire tra i rifiuti domestici. Deve essere smaltito secondo le norme locali.

No household waste. Must be disposed of in accordance with local regulations.

Garantie-Hinweis

Conseils concernant de garantie

Dichiriazione de garanzia

Guarantee

Für diesen Artikel leisten wir Ihnen 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantieleistung besteht im Ersatz oder in der Reparatur eines Artikels mit Material- oder Fabrikationsfehlern. Ein Austausch auf einen neuen Artikel oder die Rücknahme mit Rückerstattung des Kaufbetrages ist nicht möglich. Von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind normale Abnutzung, gewerblicher Gebrauch, Änderung des Originalzustandes, Reinigungsarbeiten, Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen, Schäden, die auf äussere Umstände zurückführen oder die durch Batterien verursacht werden. Die Garantieleistung setzt voraus, dass der schadhafte Artikel mit der von der Verkaufsstelle datierten und unterzeichneten Garantiekarte oder mit der Kaufquittung auf Kosten des Käufers eingesandt wird.

Pour cet article, nous accordons une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. La prestation de garantie couvre le remplacement ou la réparation d'un article présentant des défauts de matériel ou de fabrication. Tout échange contre un article neuf ou reprise avec remboursement est impossible. Sont exclus des prestations de garantie l'usure normale, l'utilisation à des fins commerciales, la modification de l'état d'origine, les opérations de nettoyage, les conséquences d'une utilisation impropre ou un endommagement par l'acheteur ou des tiers, les dommages provoqués par des circonstances extérieures ou occasionnés par des piles. La prestation de garantie nécessite que l'article défectueux soit retourné aux frais de l'acheteur, accompagné du bon de garantie daté et signé par le point de vente ou de la preuve d'achat.

Questo articolo è provvisto di una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia include la sostituzione oppure la riparazione di un articolo con difetti di materiale o di fabbricazione. Sono escluse la sostituzione con un nuovo articolo oppure la restituzione con rimborso dell'importo d'acquisto. La garanzia è esclusa in caso di normale usura, uso commerciale, modifica dello stato originale, lavori di pulizia, conseguenze derivanti da un utilizzo inappropriato oppure danni provocati dall'acquirente o da terze persone, danni da ricondurre ad eventi esterni o arrecati da batterie. La garanzia presuppone che le spese di spedizione dell'articolo danneggiato insieme al certificato di garanzia firmato e datato dal punto vendita oppure insieme alla ricevuta d'acquisto siano a carico dell'acquirente.

With this item you get a 2 year guarantee starting from the date of purchase. Under the guarantee, in the case of material or manufacturing defects, the item will be replaced or repaired. Replacement with a new item or money back return is not possible. Excluded from the guarantee is normal wear and tare, commercial use, alterations to the item as purchased, cleaning activities, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person, damage, that can be attributed to external circumstances or caused by the batteries. The guarantee requires that the faulty item be returned at the purchaser's expense along with the retail outlets dated and signed guarantee card or a sales receipt.

Rezepte

Recettes

Ricette

Recipes

Frühlingsrollen

Zutaten für 4 Personen:

300 g	geschälte Garnelenschwänze in Stücke geschnitten
10	Teigblätter
50 g	Glasnudeln
2 EL	Erdnussöl
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
2	Frühlingszwiebeln, in dünnen Scheiben
50 g	Möhren, fein gewürfelt
100 g	frische Mungobohnen
50 g	Stangensellerie, in hauchdünnen Streifen
1/2 TL	Salz
2 EL	Fischsauce
1 EL	Austernsauce
1/2 TL	Chilischoten, gehackt
1 TL	Koriandergrün, gehackt
1	Eiweiss, geschlagen

Zubereitung:

Teigblätter auftauen. Glasnudeln ca. 15 min. in lauwarmem Wasser einweichen, anschliessend in 5 cm lange Stücke schneiden. 1 EL Öl erhitzen, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Gemüse bei starker Hitze 2 bis 3 min. anbraten, dabei ständig rühren. Aus dem Wok nehmen und warm halten. Restliches Öl erhitzen und Garnelenschwänze ca. 1 min. braten. Gemüse und Glasnudeln untermengen, Salz, Saucen und Gewürze zufügen. Teigblätter auslegen. Von der Füllung je 2 Esslöffel in die Mitte setzen. Ränder einschlagen und aufrollen. An den Enden mit Eiweiss bestreichen. In heissem Öl frittieren.

Rindfleisch mit Sesam

Zutaten für 4 Personen:

1/4 Tasse	Sesamsamen
1/2 kg	Rindfleisch (Filet oder Steak)
1/3 Tasse	Sauce Shanghai, scharf
1 EL	Stärkemehl
2 EL	Ingwer- und Knoblauchöl
5 Tassen	Kohl, in Streifen geschnitten
3 EL	Wasser
2 TL	Sesamöl

Zubereitung:

Sesam ca. 3 min. leicht anrösten und herausnehmen (Vorsicht, brennt leicht an). Fleisch gegen die Faser in grosse Stücke und dann nochmals mit der Faser in feine Streifen schneiden. Stärkemehl mit etwas Wasser anrühren. Fleisch mit angerührter Stärke und Sauce Shanghai vermischen. Öl im Wok erhitzen. Kohl und Wasser zufügen, vermischen und zugedeckt 2 min. köcheln lassen. Den gesamten Inhalt mit Flüssigkeit in eine Schüssel geben. Wok mit Küchenpapier ausreiben und wieder auf den Herd stellen. 1 EL Öl erhitzen und Fleisch 2-3 min. darin anbraten. Sesamöl und die Hälfte des Sesams zufügen und verrühren. Auf einer Platte mit dem restlichen Sesam anrichten und mit dem Kohl servieren.

Schweinefleisch süss-sauer

Zutaten für 2 Personen:

50 g Schweinefilet
Salz, Szetschuanpfeffer, frisch gemahlen
1 kleines Ei
1 EL Maisstärke
2 EL Sesamöl
1 kleine Zwiebel
1/2 rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten
1 Karotte, in Streifen
1/8 l Gemüsebrühe
1 EL Tomatenmark
1-2 EL Sojasauce
2 Scheiben Ananas aus der Dose, gewürfelt
1-2 EL Obstessig
1/2 TL Curry
einige Tropfen Chiliöl
1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Schweinefilet in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Salz und Szetschuanpfeffer würzen. Ei verschlagen, mit der Stärke verrühren und die Mischung gleichmässig über die Fleischscheiben verteilen, gut durcharbeiten. Fleisch im Wok unter Rühren in heissem Öl scharf anbraten und herausnehmen. Das geschnittene Gemüse im verbliebenen Fett kurz anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen, Tomatenmark und Sojasauce untermischen. Ananaswürfel mit Essig und Curry unter das Gemüse geben, aufkochen lassen. Abschmecken, mit Chiliöl schärfen. Fleisch noch mal kurz miterhitzen und Gericht mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Rouleaux de printemps

Ingrédients pour 4 personnes:

300 g	de queues de crevettes décortiquées coupées en morceaux
10	feuilles de pâte
50 g	de vermicelles chinois
2 cuillerées à soupe	d'huile d'arachide
2	gousses d'ail, finement hachées
2	oignons frais, en fines rondelles
50 g	de carottes, en dés
100 g	de haricots mungo frais
50 g	de côtes de céleri, en julienne
1/2 de cuillerée à café	de sel
2 cuillerées à soupe	de sauce au poisson
1 cuillerée à soupe	de sauce aux huîtres
1/2 cuillerée à café	de piments rouges hachés
1 cuillerée à café	de coriandre verte hachée
1	blanc d'œuf battu

Préparation:

Décongeler les feuilles de pâte. Mettre les vermicelles à tremper pendant env. 1/4 d'heure dans de l'eau tiède et les couper ensuite en morceaux de 5 cm de long. Chauffer une cuillerée à soupe d'huile, y faire rissoler à feu très vif pendant 2 à 3 minutes l'ail, les oignons et les légumes en remuant sans arrêt. Retirer le tout du wok et maintenir au chaud. Chauffer le reste d'huile et y mettre les queues de crevettes pendant 1 minute env. Ajouter les légumes et les vermicelles, le sel, les sauces et les aromates. Étaler les feuilles de pâte. Dans le milieu, mettre 2 cuillerées à soupe de la préparation. Replier les bords et rouler. Badigeonner de blanc d'œuf battu. Faire frire dans de l'huile bien chaude.

Bœuf au sésame

Ingrédients pour 4 personnes:

1/4 de tasse	de graines de sésame
500 g	de bœuf (filet ou steak)
1/3 de tasse	de sauce Shanghai, piquante
1 cuillerée à soupe	de fécule
1 cuillerée à soupe	d'huile au gingembre et à l'ail
5 tasses	de chou, coupé en julienne
3 cuillerées à soupe	d'eau
2 cuillerées à café	d'huile de sésame

Préparation:

Faire griller pendant env. 3 minutes les graines de sésame (attention, elles brûlent facilement) et les retirer. Couper la viande en gros morceaux dans le sens contraire des fibres, puis couper à leur tour ces morceaux en fines lanières, cette fois dans le sens des fibres. Délayer la fécule dans un peu d'eau. Tremper les lanières de viande dans la fécule et la sauce Shanghai. Chauffer l'huile dans le wok. Ajouter le chou et l'eau, mélanger, couvrir et laisser cuire 2 minutes à petit feu. Verser ensuite le tout dans un plat. Essuyer le wok avec du papier absorbant et remettre sur le feu. Faire chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile parfumée à l'ail et au gingembre et mettre la viande à rissoler 2-3 minutes. Ajouter l'huile de sésame et la moitié des graines de sésame et remuer. Dresser sur un plat avec les graines de sésame restantes et servir avec le chou.

Porc à l'aigre-douce

Ingrédients pour 2 personnes:

300 g	de queues de crevettes décortiquées coupées en morceaux
50 g	de filet de porc sel, poivre de Szechuan fraîchement moulu
1	petit œuf
1 cuillerée à soupe	de fécule
2 cuillerées à soupe	d'huile de sésame
1	petit oignon
1/2	poivron rouge coupé en julienne
1	carotte, coupée en julienne
1/8 de l	de bouillon
1 cuillerée à soupe	de concentré de tomate
1-2 cuillerées à soupe	de sauce soja
2	tranches d'ananas en boîte, coupées en dés
1-2 cuillerées à soupe	de vinaigre de fruits
1/2 cuillerée à café	de curry quelques gouttes d'huile aux piments rouges
1 cuillerée à soupe	de ciboulette ciselée

Préparation:

Couper la viande en tranches très fines, saler, poivrer. Battre l'œuf et le mélanger à la fécule. Répartir le mélange sur les tranches de viande, faire rissoler celles-ci à l'huile chaude à feu très vif et laisser en attente. Faire revenir les légumes coupés en morceaux dans l'huile restante, mouiller avec le bouillon de légumes en y mêlant le concentré de tomate et la sauce soja. Ajouter les dés d'ananas, le vinaigre et le curry aux légumes, porter à ébullition. Assaisonner et corser le tout avec de l'huile aux piments rouges. Remettre la viande pour la réchauffer brièvement. Parsemer le tout de ciboulette ciselée.

Involtini primavera

Ingredienti per 4 persone:

300 gr.	di code di gambero sgusciate e tagliate a tocchetti
10	crêpes
50 gr.	di spaghetti di riso
2 cucchiaini	di olio di arachide
2	spicchi d'aglio tritati finemente
2	scalogni affettati sottilmente
50 gr.	carote a dadini
100 gr.	di fagioli Mungo freschi
50 gr.	di gambo di sedano a striscioline
1/2 cucchiaino	di sale
2 cucchiaini	di brodetto di pesce
1 cucchiaino	di brodetto di ostriche
1/2 cucchiaino	di chili tritato
1 cucchiaino	di coriandolo verde tritato
1	albume montato a neve

Preparazione:

Scongellate le crêpes. Ammorbidite gli spaghetti in acqua tiepida per 15 minuti, successivamente tagliateli in pezzi lunghi 5 cm. Scaldate 1 cucchiaino d'olio, 1 spicchio d'aglio, lo scalogno e le verdure e friggete a fuoco vivace per 2 – 3 minuti mescolando delicatamente. Togliete il composto dal Wok e tenetelo caldo. Scaldate l'olio rimanente e soffriggetevi le code di gambero per circa 1 minuto. Unite quindi le verdure e gli spaghetti ed il composto di sale, salse e spezie. Disponete le crêpes. Mettetevi al centro 2 cucchiaini di impasto, ripiegate i bordi laterali delle crêpes verso l'interno ed arrotolate con cura. Infine pennellate con l'albume e friggete in olio bollente.

Carne di manzo al sesamo

Ingredienti per 4 persone:

1/4 de tasse	de graines de sésame
1/4 di tazza	di semi di sesamo
1/2 kg	di manzo (Filetto o bistecca)
1/3 di tazza	di salsa Shanghai, piccante
1 cucchiaino	di fecola
2 cucchiaini	di olio all'aglio e zenzero
5 tazze	di cavolo tagliato a striscioline
3 cucchiaini	d'acqua
2 cucchiaini	di olio di sesamo

Preparazione:

Imbiondite il sesamo per circa 3 minuti e toglietelo (attenzione, si brucia facilmente). Tagliate la carne in grossi pezzi nel senso contrario della fibra e successivamente a striscioline nel senso della fibra. Fate un impasto con la fecola e un po' d'acqua. Mescolate energicamente la carne con la salsa Shanghai. Scaldate l'olio nel Wok, aggiungete l'acqua e il cavolo, mescolate e coprite e lasciate cuocere per 2 minuti. Ponete il composto in una ciotola con il liquido. Strofinare il Wok con carta da cucina e rimettete sul fuoco. Scaldate un cucchiaino d'olio e arrostiti la carne per 2-3 minuti. Aggiungete l'olio di sesamo e la metà dei semi di sesamo e mescolate il tutto. Servite su un piatto da portata e guarnite con i semi rimanenti e il cavolo.

Maiale in salsa agrodolce

Ingredienti per 2 persone:

300 gr.	di code di gambero sgusciate e tagliate a tocchetti
250 gr.	di filetto di maiale
Sale, pepe macinato fresco	
1	uovo
1 cucchiaino	di fecola di mais
2 cucchiaini	di olio di sesamo
1	cipolla piccola
1/2	peperone rosso tagliato a striscioline
1	carota a fettine
1/8 l.	di brodo vegetale
1 cucchiaino	di concentrato di pomodoro
1-2 cucchiaini	di salsa di soia
2	fette di ananas a dadini
1-2 cucchiaini	di aceto di mele
1/2 cucchiaino	di curry
alcune gocce di olio piccante	
1 cucchiaino	di erba cipollina a rondelle

Preparazione:

Tagliate il filetto di maiale a fette sottilissime e cospargetelo con sale e pepe. Mescolate l'uovo sbattuto con la fecola e ripartitelo uniformemente sulle fettine di maiale. Ponete la carne nell'Wok, cuocetela bene nell'olio e poi toglietela. Cuocete velocemente anche le verdure nell'olio rimasto mescolandole con il brodo vegetale, il concentrato di pomodoro e la salsa di soia. Mettete i cubetti di ananas con curry e aceto sotto le verdure e fate cuocere. Condite con l'olio piccante al chili. Riscaldare velocemente la carne e guarnite la pietanza con piccole rondelle di erba cipollina.

Spring Rolls

Serves 4:

300 g	peeled prawn tails, cut into pieces
10	spring roll wrappers
50 g	glass noodles
2 dsp	peanut oil
2	cloves of garlic, finely chopped
2	spring onions, thinly sliced
50 g	carrots, finely diced
100 g	fresh Mungo beans
50 g	celery stalks, in thin slices
1/2 tsp	salt
2 dsp	fish sauce
1 dsp	oyster sauce
1/2 tsp	chillies, chopped
1 tsp	coriander leaves, chopped
1	white of egg, beaten

Preparation:

Thaw out the spring roll wrappers. Soak the glass noodles in lukewarm water for about 15 min and then cut into 5 cm lengths. Heat 1 dessertspoon of oil and fry the garlic, spring onions and vegetables at a high temperature for 2 to 3 min. stirring all the time. Remove from the wok and keep warm. Heat the remaining oil and fry the prawns for about 1 min. Stir in the vegetables and glass noodles and add the salt, sauces and spices. Lay out the spring roll wrappers. Place 2 dessertspoons of the filling in the centre. Fold over the edges and roll up. Brush the ends with egg white. Deep fry in hot oil.

Beef with Sesame Seeds

Serves 4:

1/4 cup	of sesame seeds
1/2 kg	beef (fillet or steak)
1/3 cup	Shanghai Sauce, hot
1 dsp	cornflour
2 dsp	ginger and garlic oil
5 cups	cabbage, cut into strips
3 dsp	water
2 tsp	sesame oil

Preparation:

Roast the sesame seeds lightly for about 3 min. and remove (Caution: they burn easily). Cut the meat into large pieces against the fibre and then again into thin strips with the fibre. Mix the cornflour with a little water. Coat the meat with the cornflour and Shanghai Sauce. Heat up the oil in the wok. Add the cabbage and water, mix well, cover and cook gently for 2 min. Put the whole contents into a bowl with the liquid. Wipe the wok with a paper towel and return to the hob. Heat up 1 dessertspoon of oil and fry the meat for 2-3 min. Add the sesame oil and half of the sesame seeds and stir. Place on a platter, garnish with the remaining sesame seeds and serve with the cabbage.

Sweet and Sour Pork

Serves 2:

250 g fillet of pork
salt, Szechwan pepper, freshly ground
1 small egg
1 dsp cornflour
2 dsp sesame oil
1 small onion
1/2 red pepper, cut into strips
1 carrot, in julienne strips
1/8 l vegetable stock
1 dsp concentrated tomato
1-2 dsp Soya sauce
2 slices of tinned pineapple, diced
1-2 dsp fruit vinegar
1/2 tsp curry
some drops of chilli oil
1 dsp snipped chives

Preparation:

Cut the pork into fine slices and season with salt and Szechwan pepper. Beat the egg, stir in the cornflour and spread evenly over the pork and coat thoroughly. Fry the meat quickly in hot oil in the wok while stirring and remove. Fry the chopped vegetables briefly in the remaining oil. Pour in the vegetable stock and add the concentrated tomato paste and Soya sauce. Add the diced pineapple with the vinegar and curry to the vegetables and bring to the boil. Check the seasoning and add a touch of spiciness with the chilli oil. Briefly heat up the meat in the mixture and garnish the dish with the snipped chives.

Notes

[illegible]

Notes

[illegible]

Notes

NOUVEL® AG

Industrie Grund
CH-6234 Triengen
Switzerland

Phone +41 41 935 55 55

Fax +41 41 935 55 66

E-Mail: info@nouvel.ch

Internet: www.nouvel.ch