

## Einstellungen KitchenAid Artisan - Food-Processor & Rühren

<b>Schneiden</b>	2	weiches Obst und Gemüse		<b>Rühren</b>	Flach und Flex	1	umrühren und vermengen. Hinzufügen von Mehl und trockenen Zutaten, sowie Flüssigkeiten
	10	hartes Obst und Gemüse		<b>Langsam mischen</b>	Flach, Flex u. Knethaken	2	langsames Mischen u. schnelles Umrühren. Mischen u. Kneten v. Hefeteig. Schweren Teigen, Pfannkuchenteig
<b>Reiben</b>	2	weiches und hartes Gemüse		<b>Mischen und Schlagen</b>	Flach, Flex u. Schneebesens	4	Baiser, Eiweiß, Kekse, Kuchenfertigmischungen. Mittlere Geschwindigkeit
	10	Hartkäse		<b>Verrühren und Schlagen</b>	Flach, Flex u. Schneebesens	6	Rühren, schlagen, unterheben von Eiweiß, Doughnutteig, Hohe Geschwindigkeit
<b>Julienne</b>	4	Gemüse		<b>Verrühren und Schlagen</b>	Schneebesens	8	Sahne, Eiweiß
				<b>Schnelles Schlagen</b>	Schneebesens	10	Schlagen kleinerer Mengen Sahne, Eiweiß. Kartoffelbrei
<b>Würfel</b>	4	weiches Obst und Gemüse					
	10	hartes Gemüse					

## Einstellungen KitchenAid Artisan - Fleischwolf

<b>Feine Mahlscheibe</b>	3 mm	Messer	4	Gekochtes Fleisch für Aufstriche, Hartkäse wie Parmesan, Semmelbrösel
<b>Mittelgrobe Mahlscheibe</b>	4,5 mm	Messer	4	Rohes, oder gekochtes Fleisch für Würstchen
<b>Grobe Mahlscheibe</b>	8 mm	Messer	4	Rohes Fleisch für Burger und Chilis. Gemüse für Salsas und Soßen
<b>Kleines Wurstfüllhorn</b>	9,5 mm	Kunststoff-Einsatz	4	Frühstückswürstchen, kleinere Würstchen
<b>Großes Wurstfüllhorn</b>	19 mm	Kunststoff-Einsatz	4	Bratwurst und größere Würstchen

Das Fleisch sollte vor dem Zerkleinern sehr kalt oder leicht angefroren sein. Die Teile des Fleischwolfs vor der Verwendung im Kühl- oder Gefrierschrank herunter kühlen, damit das Fleisch beim Zerkleinern kühl bleibt. Einige Fleischsorten können zweimal zerkleinert werden. Das Ergebnis ist dann weicher. Fettiges Fleisch nur einmal zerkleinern. Für Semmelbrösel trockene Semmel verwenden.

Bei Verwendung von Naturdarm, diesen erst 40 Minuten in kaltem Wasser einweichen um das überschüssige Salz auszuschwemmen und dann Wasser durch die gesamte Länge laufen lassen.