BLENDER CB2200

WITH COOKING FUNCTION // MIT KOCHFUNKTION

COOKBOOK

BLENDER CB2200

WITH COOKING FUNCTION // MIT KOCHFUNKTION

PAGE *SEITE*	CONTENTS *INHALT*	
6 - 17	SOUPS	*SUPPEN*
18 - 25	SAUCES & PESTO'S	*SOßEN & PESTO'S*
26 - 27	GUACAMOLE & MARMELADE	*GUACAMOLE & MARMELADE*

FOREWORD
VORWORT

Dear customer!

Thank you for choosing our Cooking Blender CB2200. We assure you that you made the right choice to make a variety of delicious recipes easily and quickly – fine creamy soups, savory chunky soups, refreshing drinks, fruity smoothies and many more.
With our little recipe book we want to give you a few suggestions what you can do with the Cooking Blender CB2200. But this should not set limits on your creativity – of course you can change up all the recipes in this book to your desires. Have fun and enjoy your meal!

If you have questions concerning our Cooking Blender CB2200 you can surely contact our customer service at any time.
Please concider also the operation manual of the device.

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Kochmixer CB2200 entschieden haben. Wir versichern Ihnen, dass Sie damit die richtige Wahl getroffen haben, um eine Vielzahl von leckeren Rezepten schnell und einfach zubereiten zu können. Ob feine Cremesuppen, herzhafte stückige Suppen, erfrischende Drinks oder fruchtige Smoothies. Mit unserem Rezeptheft möchten wir Ihnen Anregungen geben, was Sie mit unserem Kochmixer CB2200 alles zaubern können. Ihrer Kreativität sind natürlich keine Grenzen gesetzt , denn Sie können alle Rezepte nach Ihrem Belieben abändern. Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!

Bei Fragen zu unserem Kochmixer CB2200 können Sie gerne jederzeit unseren Kundenservice kontaktieren. Bitte beachten Sie auch die dem Produkt beigelegte Bedienungsanleitung.

FUNCTIONS *FUNKTIONEN*

	FINE SOUP	*FEINE SUPPE*
	CHUNKY / THICK SOUP	*STÜCKIGE / DICKE SUPPE*
	VELOUTE	*SAUCEN*
	MANUAL MIXING	*MANUELLES MIXEN*
ICE	ICE CRUSHING / SMOOTHIE	*EIS CRUSHEN / SMOOTHIES*

INGREDIENTS for 4-6 portions

2 shallots, peeled	*2 Schalotten, geschält*
2 cans of tomatoes (ca. 425 g)	*2 Dosen Tomaten (ca. 425 g)*
1 handful of cherry tomatoes	*1 Handvoll Kirschtomaten*
3 tomatoes, dried	*3 Tomaten, getrocknet*
1 chili, dried	*1 Chillichote, getrocknet*
1 clove of garlic, peeled	*1 Knoblauchzehe, geschält*
200 ml vegetable stock, (optional: instant stock)	*200 ml Gemüsebrühe (optional: Instantbrühe)*
1 tbsp. olive oil	*1 EL Olivenöl*
1 tbsp. Italian seasoning	*1 EL italienische Kräuter*
salt and pepper	*Salz und Pfeffer*

ZUTATEN für 4-6 Portionen

SUPER SOUPS

ITALIAN TOMATO SOUP

ITALIENISCHE TOMATENSUPPE

COOKING METHOD *ZUBEREITUNG*

STEP 1

Put everything into the CB2200, starting with the stock.
Alle Zutaten, angefangen mit der Brühe, in den CB2200 geben.

STEP 2

Choose a „Soup function“ and start the device.
Ein „Suppenprogramm “ auswählen und Gerät starten.

STEP 3

Season with salt and pepper. Shortly blend on highest level before serving.
Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren kurz auf höchster Stufe mixen.

Serving suggestions: croutons / pesto / 100 ml cream (add before blending)
Serviervorschläge: Croutons / Pesto / 100 ml Sahne (vor dem Mixen hinzufügen)

Cooking Video
Kochvideo

CREAMY MUSHROOM SOUP WITH PARSLEY ROOT

PILZRAHMSUPPE MIT PETERSILIENWURZEL

INGREDIENTS for 4-6 portions *ZUTATEN für 4-6 Portionen*

5 white mushrooms	*5 weiße Champignons*
5 brown mushrooms	*5 braune Champignons*
1 shallot	*1 Schalotte*
1 glass of chanterelles, drained	*1 Glas Pfifferlinge, abgetropft*
1 parsley root	*1 Petersilienwurzel*
800 ml chicken stock	*800 ml Hühnerbrühe*
1 clove of garlic, peeled	*1 Knoblauchzehe, geschält*
200 ml cream	*200 ml Sahne*
3 tbsp. sour cream	*3 EL Crème fraîche*
salt, pepper	*Salz, Pfeffer*

STEP 1

Clean the mushrooms and the shallot, roughly chop them up. Quickly roast mushrooms, chanterelles, shallot and garlic in a pan with a bit of oil. *Champignons und Schalotte putzen, grob schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl Champignons, Pfifferlinge, Schalotte und Knoblauch kurz anbraten.*

STEP 2

Put the stock, cream and sour cream into the CB2200 and start a „Soup function". Add the parsley root. *Brühe, Sahne und Crème fraîche in den CB2200 geben und ein „Suppenprogramm" starten. Petersilienwurzel hinzufügen.*

STEP 3

Add the mushrooms after 5 min. and let the programm continue. Season with salt and pepper. Serve with croutons. *Nach 5 Min. die Pilze hinzugeben und Programm weiterlaufen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Croutons servieren.*

ZUCCHINI CHERVIL SOUP

ZUCCHINI-KERBEL-SUPPE

INGREDIENTS for 4-6 portions *ZUTATEN für 4-6 Portionen*

2 zucchinis	750 ml vegetable stock	*2 Zucchinis*	*750 ml Gemüsebrühe*
2 shallots, peeled	1 clove of garlic, peeled	*2 Schalotten, geschält*	*1 Knoblauchzehe, geschält*
200 ml cream	1 handful of fresh chervil	*200 ml Sahne*	*1 Handvoll frischer Kerbel*

STEP 1

Roughly cut the zucchinis and shallots. Firstly put the stock into the CB2200, then the garlic and the cream. *Zucchinis und Schalotten in grobe Stücke schneiden. Zuerst die Brühe, dann den Knoblauch und die Sahne in den CB2200 geben.*

STEP 2

Choose a „Soup function" and start the device. Add the chervil 2 min. before the end of the program and blend on highest level. *Ein „Suppenprogramm" auswählen und Gerät starten. 2 Min. vor Ende den Kerbel hinzufügen und auf höchster Stufe mixen.*

STEP 3

Season with salt and pepper. *Mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

Serving suggestions: croutons / slices of smoked salmon / slices of parma ham *Serviervoschläge: Croutons / Streifen von Räucherlachs / Streifen von Parmaschinken*

EXOTIC PUMPKIN SOUP
EXOTISCHE KÜRBIS-SUPPE

INGREDIENTS for 4-6 portions	*ZUTATEN für 4-6 Portionen*
1 small hokkaido pumpkin	*1 kleiner Hokkaidokürbis*
1 shallot	*1 Schalotte*
1 tbsp. fresh ginger	*1 EL frischer Ingwer*
750 ml coconut milk	*750 ml Kokosmilch*
2 knife points Madras Curry	*2 Messerspitzen Madras Curry*
1 knife point Garam Massala	*1 Messerspitze Garam Massala*
salt and pepper	*Salz und Pfeffer*

COOKING METHOD *ZUBEREITUNG*

STEP 1

Wash, core and roughly cut the pumpkin. Peel the ginger and the shallot. *Den Kürbis waschen, entkernen und grob schneiden. Ingwer und Schalotte schälen.*

STEP 2

Put everything into the CB2200, starting with the stock, except coconut milk and spices. *Alle Zutaten außer die Kokosmilch und die Gewürze, in den CB2200 geben, beginnend mit der Brühe.*

STEP 3

Select a „Soup function“ and start the device. Add the coconut milk and spices 5 min. before the program is over. Blend on level 3. *Eine „Suppenfunktion“ auswählen und das Gerät starten. Kokosmilch und Gewürze 5 Min. vor Ende des Programms hinzugeben und auf Stufe 3 mixen.*

SWEET POTATO CURRY KOKOS SOUP
SÜSSKARTOFFEL- KOKOS-CURRY-SUPPE

INGREDIENTS for 4-6 portions	*ZUTATEN für 4-6 Portionen*
2 sweet potatoes	*2 Süßkartoffeln*
1 large carrot	*1 große Möhre*
1 shallot	*1 Schalotte*
1 tbsp. fresh ginger	*1 EL frischer Ingwer*
750 ml vegetable stock	*750 ml Gemüsebrühe*
200 ml coconut milk	*200 ml Kokosmilch*
2 knife points Madras Curry	*2 Messerspitzen Madras Curry*
1 knife point Garam Massala	*1 Messerspitze Garam Massala*

Cooking Video *Kochvideo*

COOKING METHOD *ZUBEREITUNG*

STEP 1

Peel the vegetables and cut them roughly. Put everything into the CB2200, starting with the stock. *Das Gemüse schälen und grob schneiden. Alle Zutaten, angefangen mit der Brühe, in den CB2200 geben.*

STEP 2

Choose a „Soup function“ and start the device.
Eine „Suppenfunktion“ auswählen und das Gerät starten.

STEP 3

Blend the soup on level 3 at the end of the program. *Am Ende des Programmes die Suppe auf Stufe 3 mixen.*

Serving suggestion:
coconut milk and cilantro
Serviervorschlag: Kokosmilch und Koriander

LEEK SOUP – COLD OR WARM

PORREESUPPE – KALT ODER WARM

COOKING METHOD

ZUBEREITUNG

STEP 1

Wash the white part of the leek and roughly chop it. Also roughly chop the potato. *Den weißen Teil des Porrees waschen und grob schneiden. Kartoffel ebenfalls grob schneiden.*

STEP 2

Put everything except the chives into the CB2200, starting with the stock.
Alle Zutaten außer den Schnittlauch, angefangen mit der Brühe, in den CB2200 geben.

STEP 3

Select a „Soup function“ and start the device. Add the chives 2 min. before the program is over. Blend on highest level. *Eine „Suppenfunktion“ auswählen und das Gerät starten. Schnittlauch 2 Min. vor Ende des Programms hinzugeben und auf höchster Stufe mixen.*

STEP 4

ICE

If the soup is served cold: Let the soup cool down, add three ice cubes and blend with „Ice function“.
Wenn die Suppe kalt serviert wird: Suppe abkühlen lassen, drei Eiswürfel hinzufügen und mit der „Eisfunktion“ mixen.

Serving suggestions: slices of smoked salmon / pieces of smoked trout / slices of ham / *Croutons*
Serviervorschläge: Räucherlachsstreifen / Stücke von geräucherter Forelle / Kochschinkenstreifen / Croutons

INGREDIENTS
for 4-6 portions

3 pieces of leek
1 potato, peeled
1 shallot, peeled
500 ml chicken stock
250 ml cream
250 ml milk
chives
salt and pepper

ZUTATEN
für 4-6 Portionen

3 Stangen Porree
1 Kartoffel, geschält
1 Schalotte, geschält
500 ml Hühnerbrühe
250 ml Sahne
250 ml Milch
Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Cooking Video
Kochvideo

INGREDIENTS

for 4-6 portions

½	cucumber , peeled and cored
1	red bell pepper, cored
1	bowl of cherry tomatoes
½	chili, cored
2	beef tomatoes, peeled and cored
3	cloves of garlic, peeled
3	dried tomatoes
100 ml	cold vegetable stock
250 gr	roasted bread, cubed
1 tbsp.	Italian seasoning
50 ml	olive oil
2 tbsp.	white balsamic vinegar

ZUTATEN

für 4-6 Portionen

½	*Gurke, geschält und entkernt*
1	*rote Paprika, entkernt*
1	*Schale Kirschtomaten*
½	*Chilischote, entkernt*
2	*Fleischtomaten, enthäutet und entkernt*
3	*Knoblauchzehen, geschält*
3	*getrocknete Tomaten*
100 ml	*kalte Gemüsebrühe*
250 gr	*Röstbrot, gewürfelt*
1 EL	*Italienische Kräuter*
50 ml	*Olivenöl*
2 EL	*Weißer Balsamico-Essig*

GAZPACHO

GAZPACHO

COOKING METHOD *ZUBEREITUNG*

STEP 1

Put everything into the CB2200, starting with the stock and blend on highest level.
Alle Zutaten, angefangen mit der Brühe, in den CB2200 geben und auf höchster Stufe mixen.

STEP 2

Put the gazpacho into the refridgerator. Serve with croutons and cubes of tomato and cucumber.
Gazpacho kalt stellen und mit Croutons, Tomaten- und Gurkenwürfel servieren.

POTATO SAUERKRAUT SOUP
KARTOFFEL-SAUERKRAUT-SUPPE

INGREDIENTS for 4-6 portions *ZUTATEN für 4-6 Portionen*

5 potatoes	*5 Kartoffeln*
425 g sauerkraut (glass or can)	*425 g Sauerkraut (Glas oder Dose)*
750 ml vegetable stock	*750 ml Gemüsebrühe*
1 shallot	*1 Schalotte*

COOKING METHOD *ZUBEREITUNG*

STEP 1

Peel and roughly cut the potatoes and the shallot. Put it into the CB2200 along with the stock. *Kartoffeln und Schalotte schälen und grob schneiden. Zusammen mit der Brühe in den CB2200 geben.*

STEP 2

Choose a „Soup function“ and start the device. *Ein „Suppenprogramm“ auswählen und Gerät starten.*

STEP 3

Add the sauerkraut 5 min. before the program is over and let it cook. Blend the soup on the highest level. *5 Min. vor Ablauf der Zeit das Sauerkraut zugeben und mitkochen. Suppe auf höchster Stufe mixen.*

Serving suggestion: crunchy bacon / mix in a bit of coarse mustard
Serviervorschlag: krosser Bacon / etwas groben Senf unterrühren

CREAMY ASPARAGUS SOUP
SPARGELCREMESUPPE

COOKING METHOD *ZUBEREITUNG*

STEP 1

Roughly cut the asparagus. Put everything into the CB2200, starting with the stock. *Den Spargel grob schneiden. Alle Zutaten, angefangen mit der Brühe, in den CB2200 geben.*

STEP 2

Choose the „ Fine soup function“ and start the device. *Das Programm für „Feine Suppe“ auswählen und Gerät starten.*

STEP 3

After that, blend the soup for additional 10 sec. on the highest level. Optionally season the soup with salt and nutmeg. *Danach die Suppe für 10 Sekunden auf höchster Stufe mixen. Evtl. mit Salz und Muskat abschmecken.*

Serving suggestion: fresh chives
Serviervorschlag: frischer Schnittlauch

INGREDIENTS for 4-6 portions *ZUTATEN für 4-6 Portionen*

500 g white asparagus, peeled	*500 g weißen Spargel, geschält*
50 g sour cream	*50 g Creme fraiche*
300 ml cream	*300 ml Sahne*
400 ml vegetable stock	*400 ml Gemüsebrühe*
2 shallots, peeled	*2 Schalotten, geschält*
1 tsp. lime juice	*1 TL Limettensaft*
1 tsp. sugar	*1 TL Zucker*

TOMATO TUNA SAUCE

TOMATEN-THUNFISCH-SAUCE

INGREDIENTS for 150-200 g

2 cans of tomatoes
2 cloves of garlic, peeled
1 chili, dried
2 shallots, peeled
100 ml vegetable stock
1 can of tuna
3 tbsp. olive oil
8 leaves of basil

ZUTATEN für 150-200 g

2 Dosen Tomaten
2 Knoblauchzehen, geschält
1 Chilischote, getrocknet
2 Schalotten, geschält
100 ml Gemüsebrühe
1 Dose Thunfisch
3 EL Olivenöl
8 Basilikumblätter

COOKING METHOD

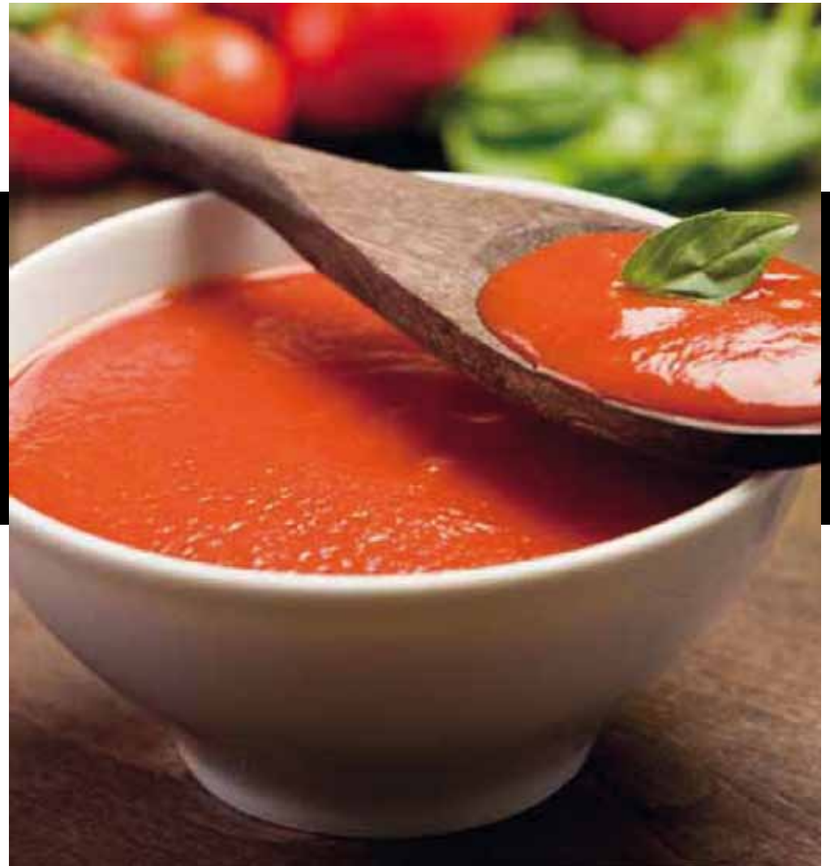
STEP 1

Put everything except for the tuna and basil into the CB2200, starting with the stock and start the „Veloute function". *Alle Zutaten außer Thunfisch und Basilikum in den CB2200 geben, mit der Brühe beginnen und dann das „Saucenprogramm" starten.*

ZUBEREITUNG

STEP 2

Add the tuna and basil 2 min. before the program has finished and blend on lowest level. *2 Min. vor Ablauf des Programms den Thunfisch und das Basilikum hinzufügen und auf niedrigster Stufe mixen.*



TOMATO PARMESAN SAUCE

TOMATEN-PARMESAN-SAUCE

INGREDIENTS for 150-200 g

2 can of tomatoes
1 handful of cherry tomatoes
150 g potatoes
1 shallot, peeled
235 ml vegetable stock
15 g parmesan cheese, grated
25 g cream
1 tsp. olive oil
2 leaves of basil

ZUTATEN für 150-200 g

1 Dose Tomaten
1 Handvoll Kirschtomaten
150 g Kartoffeln
1 Schalotte, geschält
235 ml Gemüsebrühe
15 g Parmesan, gerieben
25 g Sahne
1 TL Olivenöl
2 Basilikumblätter

COOKING METHOD

STEP 1

Put all the ingredients, starting with the stock, into the CB2200 and start the „Veloute function". *Alle Zutaten, angefangen mit der Brühe, in den CB2200 geben und das „Saucenprogramm" starten.*

ZUBEREITUNG

STEP 2

After the program has finished blend for another 10 sec. Season with salt and pepper. *Nach Ablauf des Programms für weitere 10 Sek. mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

PESTO GENOVESE

PESTO GENOVESE

INGREDIENTS for 150-200 g

2 handful of basil leaves
2 tbsp. pine nuts, roasted
1 clove of garlic, peeled
50 g parmesan cheese, grated
100 ml olive oil
salt and pepper

ZUTATEN für 150-200 g

2 Handvoll Basilikumblätter
2 EL Pinienkerne, geröstet
1 Knoblauchzehe, geschält
50 g Parmesan, gerieben
100 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

COOKING METHOD

ZUBEREITUNG

STEP 1

Put all the ingredients into the CB2200 and blend on lowest level, until it becomes a paste.
Alle Zutaten in den CB2200 geben und auf niedrigster Stufe mixen, bis eine Paste entsteht.

STEP 2

Salt and pepper to taste.
Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen.

Cooking Video
Kochvideo

PESTO ROSSO

PESTO ROSSO

INGREDIENTS for 150-200 g

200 g dried tomatoes in oil
1 tbsp. fresh Italian herbs
(oregano, thyme, rosemary)
2 tbsp. pine nuts, roasted
100 ml olive oil
50 g parmesan cheese, grated

ZUTATEN für 150-200 g

200 g getrocknete, eingelegte Tomaten
1 EL frische ital. Kräuter
(Oregano, Thymian, Rosmarin)
2 EL Pinienkerne, geröstet
100 ml Olivenöl
50 g geriebener Parmesankäse

COOKING METHOD

ZUBEREITUNG

STEP 1

Put all the ingredients into the CB2200 and blend on lowest level, until it becomes a paste.
Alle Zutaten in den CB2200 geben und auf niedrigster Stufe mixen, bis eine Paste entsteht.

STEP 2

Salt and pepper to taste.
Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen.

Cooking Video
Kochvideo

Cooking Video
Kochvideo

ROCKET PESTO
RUCOLA PESTO

INGREDIENTS for 150-200 g	*ZUTATEN für 150-200 g*
50 g parmesan cheese, grated	*50 g Parmesankäse, gerieben*
40 g rocket	*40 g Rucola*
1 clove of garlic, peeled	*1 Knoblauchzehe, geschält*
2 tbsp. walnuts	*2 EL Walnüsse*
8 tbsp. olive oil	*8 EL Olivenöl*
2 splashes of lime juice	*2 Spritzer Limettensaft*
salt and pepper	*Salz und Pfeffer*

OLIVE PASTE
OLIVEN-TAPENADE

INGREDIENTS for 150-200 g	*ZUTATEN für 150-200 g*
200 g green olives, cored	*200 g grüne Oliven, entkernt*
1 roasted, pickled bell pepper	*1 eingelegte, geröstete Paprika*
2 cloves of garlic, peeled	*2 Knoblauchzehen, geschält*
4 anchovy filets, pickled and drained	*4 Anschovisfilets, eingelegt und abgetropft*
3 tbsp. olive oil	*3 EL Olivenöl*

COOKING METHOD *ZUBEREITUNG*

STEP 1

Put all the ingredients into the CB2200 and blend on lowest level, until it becomes a paste.
Alle Zutaten in den CB2200 geben und auf niedrigster Stufe mixen, bis eine Paste entsteht.

STEP 2

Salt and pepper to taste.
Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen.

GUACAMOLE

GUACAMOLE

INGREDIENTS for 150-200 g

1 chili, cored
1 clove of garlic, peeled
2 ripe avocados
1 juice of half a lime
½ tsp. coarse salt

ZUTATEN für 150-200 g

1 Chilischote, entkernt
1 Knoblauchzehe, geschält
2 reife Avocados, entkernt
1 Saft einer halben Limette
½ Teelöffel grobes Salz

COOKING METHOD

ZUBEREITUNG

STEP 1

Put all the ingredients into the CB2200 and blend on highest level. Season with pepper.
Alle Zutaten in den CB2200 geben und auf höchster Stufe mixen. Anschließend mit Pfeffer abschmecken.

STEP 2

Put into the refridgerator until served.
Bis zum Gebrauch kalt stellen.

STRAWBERRY VANILLA JAM

ERDBEER-VANILLE-MARMELADE

INGREDIENTS for 150-200 g

1 kg fresh strawberries
500 g jam sugar (2:1)
2 vanilla beans

ZUTATEN für 150-200 g

1 kg frische Erdbeeren
500 g Gelierzucker (2:1)
2 Vanilleschoten

COOKING METHOD

ZUBEREITUNG

STEP 1

Wash the strawberries and put them into the CB2200. Shortly blend them on the lowest level.
Erdbeeren waschen und in den CB2200 geben. Auf niedrigster Stufe kurz durchmixen.

STEP 2

Scratch out the vanilla beans and add that to the strawberries together with the jam sugar. Shortly blend everything. Choose the „Veloute function“ and start the device.
Vanilleschoten auskratze, Vanillemark zusammen mit dem Gelierzucker zu den Erdbeeren geben. Kurz mixen, die „Saucenfunktion“ auswählen und das Gerät starten.

STEP 3

Fill the jam into preserving jars and close them carefully. Put them upside down for 10 min. Turn them around again and let them rest for another 24 hours.
Marmelade in Einmachgläser füllen und gut verschließen. Für 10 Min. auf den Deckel stellen. Danach wieder umdrehen und für weitere 24 Std. ruhen lassen.

caso®
GERMANY

COOKING BLENDER CB2200

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg
www.caso-germany.de

Caso International GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg
info@caso-germany.de