

# Constructa

Einfach gut gemacht.



## AUTOMATISCH LECKER.

10 REZEPTE FÜR GUTES GELINGEN.



## FRISCHER SCHWUNG FÜR IHRE KÜ

Mit dem aktuellen Constructa Einbaugeräte-Programm präsentieren wir Ihnen unsere schönen neuen Einbau-Backöfen in elegantem schwarzen Glasdesign.

Die neuen Constructa Backöfen sehen aber nicht nur fantastisch aus. Sie bieten mit der neuen, intuitiven Komfort Scroll Bedienung, mit bis zu 12 Heizarten sowie der sanft schließenden Soft Close Backofentür die besten Voraussetzungen für mehr Freude beim Kochen und Backen.



# CHE.

Noch einfacher geht's nur mit unseren Automatik-Programmen. Entdecken Sie auf den folgenden Seiten unsere Rezepte mit Geling-Garantie!

**Mit Constructa. Die Küche immer im Griff.**

# FÜR MEHR FREUDE AM KOCHEN.



## Automatisch lecker.

Mit unseren Automatik-Programmen gelangen Ihnen die Gerichte wie von Geisterhand. Einfach das Gargut einlegen, passendes Gericht wählen sowie Gewicht eingeben und starten. So wird Kochen zum Kinderspiel.

### Automatik-Programme

- |                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1 Hähnchen, ungefüllt | 7 Rinderrouladen                     |
| 2 Putenbrust          | 8 Lammkeule ohne Knochen, medium     |
| 3 Eintopf mit Gemüse  | 9 Kalbsbraten, mager                 |
| 4 Gulasch             | 10 Schweinenackenbraten ohne Knochen |
| 5 Hackbraten, frisch  |                                      |
| 6 Rinderschmorbraten  |                                      |



## Doppelt komfortabel.

Mit unseren Teleskopauszügen genießen Sie volle Flexibilität, denn Sie ermöglichen Ihnen ein leichtgängiges und gleichzeitig stabiles Herausziehen von Blechen und Rosten auf verschiedenen Ebenen. Durch die integrierte Stopp-Funktion rasten die Teleskopschienen auf beiden Seiten automatisch ein. So haben Sie alles sicher im Griff. Besonders flexibel sind Sie mit dem frei platzierbaren Vario Clip Auszug.



## Für flexibles Kochen und Backen gemacht.

Das Vario Backblech – bestehend aus zwei kleinen Backblechen – ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung von zwei Gerichten auf einer Einschubhöhe. Natürlich können Sie auch nur einen Teil des Bleches verwenden. Ideal für die Zubereitung kleiner Mengen.



# GRILLHÄHNCHEN MIT KRÄUTERN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Hähnchen à 1,2 kg
- 1 kleiner Bund frische Kräuter  
(z.B. Rosmarin, Salbei, Thymian,  
Majoran)
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Paprikapulver

## Zubereitung

- 1 Das Hähnchen kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- 2 Innen mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und das Hähnchen damit füllen, danach wiegen.
- 4 Den Zitronensaft darüber träufeln.
- 5 Das Hähnchen mit der Brustseite nach oben in einen Glasbräter legen.
- 6 Das Öl mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver mischen und das Hähnchen rundherum damit einpinseln.
- 7 Den Bräter in den Backofen stellen und Automatik-Programm starten.

## Zubehör und Einstellwerte

- Bräter mit Glasdeckel auf dem Rost, Höhe 2
- Programm Hähnchen, Gewicht einstellen



# PUTENBRUST MIT PFLAUMEN-APFEL-FÜLLUNG

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Putenbrust
- 300 g frische Pflaumen bzw. Zwetschgen
- 2 säuerliche Äpfel
- 2 EL Crème fraîche
- Salz, Pfeffer
- Zimt und Ingwer, nach Belieben
- ca. 125 ml Weißwein oder Geflügelfond

## Zubereitung

- 1 Die Putenbrust kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer seitlich eine Tasche einschneiden. Innen und außen würzen.
- 2 Die Pflaumen entsteinen und würfeln. Die Äpfel schälen und entkernen.
- 3 Für die Füllung ca. 100 g Pflaumen und einen Apfel klein schneiden. Mit Crème fraîche verrühren, mit Zimt und Ingwer würzen und in die Tasche füllen. Die Tasche mit Zahnstochern zustecken. Das Fleisch mit der Füllung wiegen.
- 4 In einen Bräter soviel Flüssigkeit gießen, dass der Boden bedeckt ist. Das Fleisch hineinlegen. Den zweiten Apfel und die restlichen Pflaumen in Spalten schneiden und um das Fleisch legen. Mit dem Deckel verschließen und Automatik-Programm starten.

## Zubehör und Einstellwerte

- Bräter mit Glasdeckel auf dem Rost, Höhe 2
- Programm Putenbrust, Gewicht der gefüllten Putenbrust einstellen





# GEMÜSEINTOPF

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 1/8 Knollensellerie
- 1 Petersilienwurzel
- 5 Karotten
- 1 Kohlrabi
- 2 Kartoffeln
- 2 Zweige Liebstöckel (alternativ getrockneter Liebstöckel)
- 200 g Bohnen
- 150 g Erbsen
- Salz, Pfeffer
- 400 ml Gemüsefond
- 1 Bund Petersilie

## Zubereitung

- 1 Zwiebeln und Lauch klein schneiden. Das Gemüse (Kartoffeln, Kohlrabi, Karotten, Petersilienwurzel, Liebstöckel, Sellerie, Bohnen und Erbsen) ebenfalls zerkleinern.
- 2 Alle Zutaten wiegen, anschließend in den Bräter geben und die Gemüsebrühe hinzufügen.
- 3 Den geschlossenen Bräter in den Backofen stellen und Automatik-Programm starten.
- 4 Zerkleinerte Petersilie kurz vor Ende der Garzeit zum Eintopf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zubehör und Einstellwerte

- Hoher Bräter mit Deckel auf dem Rost, Höhe 2
- Programm Gemüseintopf, Gewicht einstellen



# RINDERGULASCH

Für 4 – 6 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Rindergulasch
- 1 große Dose geschälte Tomaten
- je 1 rote und gelbe Paprika
- 500 g Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- Chilipulver
- Paprika, edelsüß
- Rosenpaprika
- Kreuzkümmel
- evtl. Gulaschgewürz
- Brühe
- Mehl zum Binden

## Zubereitung

- 1 Den Bräter leer wiegen. Die geschälten Tomaten in den Bräter geben und mit den Gewürzen sowie der Brühe abschmecken.
- 2 Das Rindfleisch würzen und mit den klein geschnittenen Zwiebeln und der Paprika zu den Tomaten geben.
- 3 Den vollen Bräter wiegen und davon das Gewicht des leeren Bräters abziehen. Automatik-Programm wählen, Gewicht eingeben, den Deckel auf den Bräter legen und Programm starten.
- 4 Bei Bedarf mit Mehl binden.

## Zubehör und Einstellwerte

- Hoher Bräter mit Deckel auf dem Rost, Höhe 2
- Programm Gulasch, Gewicht einstellen





# HACKBRATEN

Für 6 Portionen

## Zutaten

- 750 g gemischtes Hackfleisch
- 125 g Bacon, gewürfelt
- 125 g Käse, gerieben
- 1 Brötchen vom Vortag
- etwas Milch
- 150 g Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Tomatenmark
- 2 Eier
- Muskatnuss, Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer, Rosmarin, scharfes und edelsüßes Paprikapulver
- evtl. Paniermehl zum Binden

## Zubereitung

- 1 Das Brötchen in Scheiben schneiden und in etwas Milch einweichen.
- 2 Die Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schleudern und hacken.
- 3 Das eingeweichte Brötchen ausdrücken und zusammen mit Hackfleisch, Champignons, Käse, Bacon, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch, Senf, Tomatenmark und Eiern gründlich zu einem Teig vermengen. Nach Belieben mit den Gewürzen abschmecken.
- 4 Die Fleischmasse wiegen und anschließend in eine 30 cm Kastenform füllen und glatt streichen.
- 5 Die Kastenform in den Backofen stellen und Automatik-Programm starten.

**Tip:** Servieren Sie zum Hackbraten eine frische Tomatensauce.

## Zubehör und Einstellwerte

- Kastenform (oder Bräter mit Deckel) auf dem Rost, Höhe 2
- Programm Hackbraten, Gewicht einstellen

# AUTOMATIK-GERÄTE



NEU



## CF 4M97060

Einbau-Backofen im Glasdesign, schwarz

**Backofen mit 12 Heizarten, Temperaturregelung von 30 °C - 275 °C:**

3D-Heißluft, Ober-/Unterhitze, Umluftgrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Unterhitze, Intensivhitze, Auftauen, Vorwärmen, Warmhalten, Heißluft sanft



NEU



## CF 4M77060

Einbau-Backofen im Glasdesign, schwarz

**Backofen mit 7 Heizarten, Temperaturregelung von 50 °C - 275 °C:**

3D-Heißluft, Ober-/Unterhitze, Umluftgrill, Großflächengrill, Pizzastufe, Unterhitze, Heißluft sanft

\* Auf einer Energie-Effizienzklassen-Skala von A+++ bis D.

# MIT DEN WÄRMSTEN EMPFEHLUNGEN.



Mit unseren Automatik-Programmen wird Kochen zum Kinderspiel. Einfach das Gargut einlegen, passendes Gericht wählen und Gewicht eingeben.



Mit der intuitiven Komfort Scroll Bedienung lässt sich Ihr Backofen ganz einfach bedienen. Ein Fingertipp genügt und Sie haben in Windeseile die richtige Einstellung gefunden.



Dank der Soft Close-Funktion schließt die Backofentür besonders sanft und leise.



Wenn es einmal schnell gehen muss, unterstützt Sie die Funktion Schnellaufheizung optimal. Bei gleichem Energieverbrauch sorgt sie für bis zu 30 % kürzere Vorheizzeiten.



Mit Pyrolyse reinigt sich Ihr Einbau-Backofen ganz von selbst – ein einfaches Auswischen genügt. Je nach Art der Verschmutzung stehen Ihnen drei Reinigungsstufen zur Verfügung. Das spart Zeit und schont die Nerven.





# FRÄNKISCHER RINDERSCHMORBRATEN

Für 6 Portionen

## Zutaten

- 1,2 kg Rinderbraten aus der Schulter
- 2 Zwiebeln
- 3 Karotten
- 75 g Knollensellerie
- 1 TL Tomatenmark
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 10 weiße Pfefferkörner
- 3 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL Butterschmalz
- 600 ml Rinderfond
- 250 ml kräftiger Rotwein
- Mehl zum Binden, alternativ 2 EL dunkler Saucenbinder

## Zubereitung

- 1 Das Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und wiegen. Dünn mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und fein würfeln.
- 3 Den Garraum auf 150 °C vorheizen.
- 4 Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch bei mittlerer Hitze rundherum braun anbraten und herausnehmen. Gemüse ins Bratfett geben und unter Wenden anbraten. Das Tomatenmark zugeben und kurz anschwitzen. Nach und nach mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Das Fleisch hineingeben und mit Rinderfond aufgießen. Wacholder, Lorbeer und Pfefferkörner zugeben und einmal aufkochen.
- 5 Das Automatik-Programm wählen, Gewicht eingeben und den Rinderbraten zugedeckt im Backofen schmoren.
- 6 Den Braten herausnehmen und warmstellen. Den Bratenfond durch ein feines Sieb in einen Topf streichen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Saucenbinder einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Zubehör und Einstellwerte

- Hoher Bräter mit Deckel auf dem Rost, Höhe 2
- Programm Rinderschmorbraten, Gewicht einstellen



# RINDERROULADEN

Für 3 Portionen

## Zutaten

- 6 Rinderrouladen
- 12 Scheiben Schinkenspeck
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Gewürzgurken
- Salz, Pfeffer
- Scharfer Senf
- Öl zum Anbraten
- 1 Schuss Rotwein
- 0,75 l Brühe

## Zubereitung

- 1 Eine Zwiebel und zwei Knoblauchzehen in Stücke schneiden, die zweite Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Karotten in Scheiben und die Gewürzgurken in dünne Spalten schneiden.
- 2 Die Rouladen auslegen, mit scharfem Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Anschließend 1-2 Scheiben Schinkenspeck sowie die Zwiebelringe und Gurken nach Geschmack auf die Rouladen legen, einrollen und mit Zahnstochern oder Rouladennadeln befestigen. Alle gefüllten Rouladen wiegen.
- 3 Das Öl in einem offenen Bräter auf dem Herd heiß werden lassen und die Rouladen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch von allen Seiten scharf anbraten. Mit der Brühe ablöschen, so dass die Rouladen fast bedeckt sind. Die Karottenscheiben zur Brühe geben, einen Schuss Rotwein hinzufügen und zugedeckt im Backofen im Automatik-Programm schmoren. Bei Bedarf Flüssigkeit nachgießen.

## Zubehör und Einstellwerte

- Bräter mit Deckel auf dem Rost, Höhe 2
- Programm Rinderrouladen, Gewicht einstellen



# LAMMKEULE MIT ZITRONEN-AJVARKRUSTE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- ca. 1 kg Lammkeule ohne Knochen
- 1-2 EL Ajvar, mild oder feurig
- 8 EL Olivenöl
- 3 EL Thymian, gehackt
- 100 g Semmelbrösel
- 1 EL Zitronenschale, abgerieben
- Salz, Pfeffer
- ca. 100 ml Lammfond

## Zubereitung

- 1 Das Fleisch kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen, wiegen, salzen und pfeffern.
- 2 Aus Olivenöl, Thymian, Semmelbrösel, Zitronenschale und Ajvar eine Gewürzmischung herstellen. Auf der Lammkeule verteilen.
- 3 In einen Bräter so viel Lammfond gießen, dass der Boden bedeckt ist. Die Lammkeule hineinlegen und mit dem Deckel verschließen. Wie angegeben braten.
- 4 Das Automatik-Programm wählen, Gewicht eingeben und die Lammkeule zugedeckt im Backofen garen.

## Zubehör und Einstellwerte

- Bräter mit Deckel auf dem Rost, Höhe 2
- Programm Lammkeule ohne Knochen, Gewicht einstellen





# KALBSBRATEN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- ca. 800 g Kalbsbraten von der Nuss oder vom Bug
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 100 g Knollensellerie
- Salz, Pfeffer
- Fett zum Anbraten
- 0,25 l Weißwein
- 0,5 l kräftige Brühe
- evtl. Sahne oder Schmand

## Zubereitung

- 1 Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie würfeln.
- 2 Den Kalbsbraten wiegen, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Fett von allen Seiten anbraten. Wenn das Fleisch braun ist, das gewürfelte Gemüse mit anbraten bis die Zwiebel ebenfalls leicht gebräunt ist. Anschließend die Tomate würfeln, zugeben und kurz mitdünsten.
- 3 Den Wein und die Brühe hinzugeben und mit geschlossenem Deckel im eingestellten Automatik-Programm garen. Bei Bedarf Brühe und Wein nachgießen und entsprechend nachwürzen.
- 4 Das Fleisch herausnehmen, die Sauce pürieren, durch ein Sieb passieren und nach Belieben mit Sahne oder Schmand abschmecken.

## Zubehör und Einstellwerte

- Bräter mit Deckel auf dem Rost, Höhe 2
- Programm Kalbsbraten, Gewicht einstellen



# SCHWEINENACKENBRATEN IN BIERSAUCE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- ca. 1 kg Schweinenacken ohne Knochen
- Salz, geschrotete Pfefferkörner
- 1 EL gehackter Rosmarin
- 1 EL gehackter Thymian
- 1 EL Senf
- 2 EL Öl
- ca. ½ l Bier
- Nach Belieben Mehl oder Crème fraîche zum Binden

## Zubereitung

- 1 Das Fleisch kurz kalt abspülen. Mit Küchenpapier trocken tupfen und wiegen.
- 2 Salz, Pfefferkörner, Öl, Rosmarin, Thymian und Senf zu einer Paste verrühren. Das Fleisch damit einreiben.
- 3 Das Bier in den Bräter gießen. Der Boden des Bräters soll bedeckt sein. Das Fleisch hineinlegen und mit dem Deckel verschließen.
- 4 Das Automatik-Programm wählen, Gewicht eingeben und den Braten zugedeckt im Backofen garen.
- 5 Nach Programmende den Fond mit etwas zusätzlichem Bier ablöschen. Mit Mehl oder Crème fraîche binden.

**Tip:** Das Fleisch wird besonders zart und würzig, wenn Sie es schon am Vortag mit der Paste marinieren.

## Zubehör und Einstellwerte

- Bräter mit Glasdeckel auf dem Rost, Höhe 2
- Programm Schweinenackenbraten ohne Knochen, Gewicht einstellen



## NOCH NICHT GENUG?

Wenn Sie Ihren Liebsten noch nicht alles gezeigt haben, was Sie im Ofen zaubern können, finden Sie mehr leckere Rezeptideen und wertvolle Tipps unter:

[www.constructa.com/de/gut-gebacken](http://www.constructa.com/de/gut-gebacken)

Alle Details zu unseren Constructa Einbaugeräten sowie nützliches Zubehör finden Sie unter:

[www.constructa-einbaugeraete.de](http://www.constructa-einbaugeraete.de)

# **Constructa**

*Einfach gut gemacht.*

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH  
Postfach 83 01 01  
D-81701 München

E-Mail: [info@constructa-einbaugeraete.de](mailto:info@constructa-einbaugeraete.de)  
Internet: [www.constructa-einbaugeraete.de](http://www.constructa-einbaugeraete.de)

Q8ASCE0217 Liefermöglichkeiten, Änderungen, Irrtümer und Farbschwankungen vorbehalten.

© Copyright by Constructa-Neff Vertriebs-GmbH, München.  
Nachdruck sowie Verwendung in allen Medien (inkl. elektronischer Medien) ist, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung gestattet.