



GUT GEKÜHLT

Jetzt, wo die Temperaturen wieder steigen, stehen gekühlte Getränke hoch im Kurs. Längst hat der freistehende Kühlschrank die eingebauten Alternativen beim „Coolness“-Faktor überholt und ist alles andere als ein Fremdkörper in der Küche, der hinter einer Front versteckt werden muss. „Mit unserem freistehenden Modell 5FS 30000 liegen wir voll im Trend und bieten viel Technik und Edelstahl-Optik zu einem sehr guten Preis“, so Olaf Thuleweit, Geschäftsführer bei HK-Appliances. Neu ist dabei die NoFrost-Funktion, die dafür sorgt, dass sich im Kühlschrankinneren kein Eis mehr bildet. „Auch das Supergefrieren, das eine Temperatur von -30 Grad ermöglicht, zeigt, wie vielseitig dieses Gerät ist, das natürlich im Sommer wie im Winter die perfekte Wahl für die eigene Küche ist“, so Olaf Thuleweit.

5FS 30000

- Freistehend
- Edelstahl-Look
- Vollautomatische Abtauung im Kühlraum
- Reinigungsfreundlicher, heller Innenraum
- LED-Innenraumbeleuchtung im Kühlteil
- Elektronische Temperaturregelung über LED ablesbar
- Das NoFrost-System leitet die Luftfeuchtigkeit aus dem Gefrierraum ab und verhindert Eisbildung an den Innenwänden und Reifbildung auf den Lebensmitteln.
- Mit der Super-Gefrieren-Funktion wird der Gefriereteil auf bis zu -30 °C heruntergekühlt, so dass die neu eingelagerten Speisen den Gefrierprozess nicht unterbrechen.



ERDBEER-MANGO-BOWLE MIT BASILIKUM

Zutaten (für 4 Personen):

- 350 g Erdbeeren
- 1 Mango
- 1 Bund Basilikum
- 3/4 Flasche Weißwein
- 70 ml Apfelsaft
- 70 ml Mangosaft
- 4 1/2 EL brauner Zucker
- 3 Limetten in Bioqualität
- 12 Eiswürfel

Zuerst 2 Limetten auspressen.

Den Limetten-, Apfel- und Mangosaft zusammen mit dem braunen Zucker aufkochen und im Anschluss 5 Minuten bei mittlerer Hitze einreduzieren lassen.

Danach das Ganze abkühlen lassen. Limette unter heißem Wasser abwaschen. Im Anschluss die Erdbeeren waschen und gemeinsam mit den Limetten in dünne Scheiben schneiden.

Die Mango schälen und würfeln. Die frischen Früchte mit dem eingekochten Sud übergießen und mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Das Basilikum fein hacken. Die Eiswürfel zu den Früchten geben, mit Weißwein aufgießen und mit Basilikum garnieren. Zum Wohl.

CRANBERRY-MELONEN-BOWLE MIT MINZE

Alkoholfrei

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Honig-, Galia- oder Charentais-Melone
- 4 EL Limettensirup
- 1 l Cranberrynektar
- 1 Limette in Bioqualität
- 3 Stiele Minze
- 3/4 l Mineralwasser mit Kohlensäure
- 12 Eiswürfel

Zuerst den Cranberrynektar und das Mineralwasser im Kühlschrank kalt stellen. Die Minze waschen, abtropfen lassen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Limette unter heißem Wasser waschen. Die grüne Schale der Limette hauchdünn abschälen und 20 Minuten ins Gefrierfach stellen. Die Limette danach auspressen.

In der Zwischenzeit die Melone vierteln und entkernen. Mit einem Kugelausstecher dann aus dem Fruchtfleisch der Melone kleine Kugeln ausstechen. Melonenkugeln in ein geeignetes Gefäß geben.

Den Limettensirup darüber geben, vorsichtig durchmischen und kalt stellen. Mindestens 20 Minuten durchziehen lassen. Mit Limettensaft abschmecken.

Gekühlten Cranberrynektar in die Bowle geben und mit gut gekühltem Mineralwasser auffüllen. Eiswürfel und Minze auf die Gläser verteilen. Bowle in die Gläser füllen, mit der gefrorenen Limettenschale garnieren und sofort servieren.

