

NINJA DOUBLE STACK XL



**Rezepte nach Funktionen für 6
Kochmodi, Doppelkorb & maximale
Vielseitigkeit**



INHALT

Teil 1: Air Fry (Heißluftfrittieren)	16
Knusprige Pommes frites	16
Hähnchen-Nuggets	17
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung	17
Panierte Zucchini-scheiben	18
Garnelen im Knuspermantel	18
Süßkartoffel-Pommes mit Paprika-Würzung	19
Mozzarella-Sticks mit Kräuterpanade	19
Chicken Wings mit Honig-Chili-Glasur	19
Käse-Kartoffel-Taler	20
Knusprige Falafel-Bällchen	20
Panierte Champignons mit Knoblauchdip.....	21
Crispy Tofu-Sticks mit Sesamkruste	21
Hausgemachte Fischstäbchen.....	22
Würzige Blumenkohl-Wings	22
Knusprige Fasan-Kroketten – Wilddelikatesse aus der Heißluftfritteuse 🌿 🌱 🥑	23
Onion Rings – Knusprige Zwiebelringe	24
Asiatische Frühlingsrollen mit Glasnudeln.....	24
Krosse Kichererbsen-Snacks	25
Luftige Kartoffelkroketten	25
Mini-Cordon-Bleu aus der Heißluftfritteuse	26
Vegetarische Burger-Patties mit Quinoa	26
Panierte Auberginen-Scheiben mit Parmesan	27
Tex-Mex Jalapeño-Poppers.....	27
Knusprige Polenta-Sticks mit Kräutern.....	27
Selbstgemachte Churros mit Zimt-Zucker	28
Krosse Tortilla-Chips mit Guacamole	28
Panierte Auberginen-Scheiben mit Parmesan** (Glutenfrei, Low-Carb, Vegan, Proteinreich)	29
Tex-Mex Jalapeño-Poppers (Glutenfrei, Low-Carb, Vegan, Proteinreich)	29
Mini-Schnitzel Wiener Art	30
Tofu-Katsu mit japanischer Sauce	30
Mediterrane Kichererbsen-Fritten.....	31
Paniertes Tempeh mit würziger Erdnuss-Sauce.....	31

Mini-Frühlingsrollen mit Hühnchenfüllung	32
Kapitel 2: Max Crisp – Extra knusprige Perfektion	33
Kartoffel- & Gemüseklassiker	33
Süßkartoffel-Pommes mit Knoblauch-Paprika-Würzung.....	33
Goldbraune Kartoffelspalten mit Rosmarin & Meersalz	34
Krosse Zucchini-pommes mit Parmesanpanade	34
Würzige Karottensticks mit Sesam & Honig.....	34
Blumenkohl-Bites mit BBQ-Geschmack	35
Knusprige Avocado-Fritten mit Limetten-Dip	35
Brokkoli-Tots – Die gesunde Alternative zu Pommes	36
Krosse Maisbällchen mit Käsefüllung	36
Knoblauch-Parmesan-Pommes aus der Heißluftfritteuse.....	37
Extra-knusprige Tater Tots – Die perfekten Kartoffelbällchen.....	37
Knuspriges aus der Welt der Snacks & Streetfood.....	38
Knusprige Halloumi-Sticks mit mediterranen Gewürzen.....	38
Frittierte Oliven mit würziger Ricotta-Füllung	39
Knusprige Sushi-Bites – Paniertes Sushi mit Sriracha-Mayo.....	39
Kokosnuss-Garnelen mit Mango-Dip	40
Hausgemachte Kartoffelchips in verschiedenen Geschmacksrichtungen	40
Chili Cheese Nuggets – Extra knusprig & käsig	41
Geflügel, Fleisch & Fisch – Perfekt knusprig.....	42
Chicken Wings mit Honig-Senf-Glasur	42
Crispy Buttermilk Fried Chicken – Südstaaten-Style.....	43
Fisch & Chips – Britischer Klassiker aus der Heißluftfritteuse	43
Extra-knusprige Hähnchenschenkel mit Zitronen-Kräuter-Kruste.....	44
Kalbschnitzel Wiener Art – Die knusprige Version	44
Paniertes Lachsfilet mit Kräuter-Kruste	45
Würzige Hackbällchen im knusprigen Panko-Mantel.....	45
Pikante Chorizo-Kartoffelbällchen mit Aioli-Dip	46
Kapitel 3: Roast – Braten wie im Ofen.....	47
Herzhafte Fleischgerichte	47
Saftiger Kalbsbraten mit Honig-Senf-Kruste.....	47
Zitronen-Knoblauch-Hähnchen mit Rosmarin	48
Knusprige Entenkeule mit Orangensauce	48
Mediterraner Lammbraten mit Kräutern und Knoblauch	49
Klassischer Rinderbraten mit Rotweinsauce	49

Gefüllte Hackbraten-Rolle mit Käse & Schinken	49
Gefüllte Putenbrust mit Spinat und Feta	50
Kalbsmedaillons mit Pfefferrahmsauce.....	50
Italienische Porchetta mit Knusperkruste	51
Barbecue-Kalbrippchen – Zart & würzig	51
Ganzes Geflügel in der Heißluftfritteuse – Perfekt gegart & knusprig	52
Ganze Ente – Zart & aromatisch.....	52
Perlhuhn – Edles Aroma & knusprige Haut	53
Fasan – Wild & raffiniert 🍗	53
Fisch & Meeresfrüchte – Perfekt gegart	54
Gebackener Lachs mit Dijon-Senf-Kruste	54
Zitronen-Dill-Forelle aus der Heißluftfritteuse	55
Knusprige Dorade mit mediterranen Kräutern	55
Gebackene Garnelen mit Knoblauchbutter.....	55
Würziges Thunfisch-Steak mit Sesamkruste	56
Lachs in Teriyaki-Marinade.....	56
Gebackener Kabeljau mit Kräuter-Parmesan-Kruste	57
Honig-Glasierter Heilbutt mit Zitrusaroma.....	57
Schwertfischsteak mit Tomaten-Oliven-Salsa.....	58
Butterzarte Jakobsmuscheln mit Zitronenbutter	58
Vegetarische & Vegane Braten-Ideen	59
Gebackene Auberginen mit Tomaten und Mozzarella	59
Würziger Blumenkohlbraten mit Knoblauch & Chili	60
Gefüllte Paprika mit Quinoa & Feta.....	60
Geröstete Portobello-Pilze mit Kräuterfüllung	61
Balsamico-glasierter Karotten mit Honig	61
Gebackene Süßkartoffeln mit Avocado-Dip	62
Knuspriger Kichererbsenbraten mit Gewürzkruste	62
Tofu-Steaks mit Senfkruste und Grillgemüse	63
Vegetarischer Linsenbraten mit Tomatenkruste	63
Gebackene gefüllte Zucchini mit mediterraner Füllung.....	63
Gefüllte Quitten – Aromatisch & herzhaft-süß 🍏🍷	64
Kapitel 4: Bake – Backen leicht gemacht.....	66
Klassische Kuchen & Gebäck	66
Bananenbrot – Saftig & fluffig	66
Schokoladen-Brownies – Super fudgy.....	67

Blaubeer-Muffins – Mit knackigem Topping	67
Käsekuchen im Glas – Cremig & leicht.....	68
Zitronenkuchen mit Mohn	68
Apfel-Zimt-Kuchen – Saftig & aromatisch.....	69
Klassischer Marmorkuchen	69
Vanille-Butterkekse – Ohne Mehl	70
Karottenkuchen mit Walnüssen & Frischkäse-Frosting.....	70
Mini-Gugelhupf mit Zartbitterschokolade	71
🍄 Rezept für Nuss-Schnitten mit Marmelade & Glasur in der Heißluftfritteuse	72
Fantakuchen – Der saftige Klassiker aus der Heißluftfritteuse.....	73
Schnelle & einfache Desserts	74
Zimtschnecken – Extra weich & fluffig.....	74
Erdbeer-Scones mit Streuseln.....	75
Schokoküchlein mit flüssigem Kern.....	75
Karamell-Pudding-Törtchen.....	76
Pekannuss-Tarte mit Ahornsirup.....	76
Madeleines – Französische Küchlein	77
Kokosmakronen – Knusprig & saftig.....	77
Orangen-Olivenöl-Kuchen	78
Vanille-Donuts aus der Heißluftfritteuse.....	78
Churros mit Zimt-Zucker & Schokosauce.....	79
Gesunde & vegane Backideen	80
Glutenfreies Mandelmehl-Bananenbrot	80
Proteinreiche Schoko-Brownies ohne Zucker.....	81
Zuckerfreie Müsliriegel mit Datteln & Nüssen.....	81
Vegane Schoko-Bananen-Muffins	82
Haferflocken-Kekse mit Erdnussbutter	82
Chia-Pudding-Bars mit Himbeeren** (vegan, glutenfrei, ohne Zucker)	83
Dinkelvollkorn-Muffins mit Apfelstückchen** (ballaststoffreich, natürlich gesüßt)	83
Herzhafte Backrezepte	84
Herzhafte Frühstücks-Muffins mit Ei & Spinat	84
Käse-Schinken-Scones – Perfekt für Brunch	85
Mini-Quiche Lorraine mit Lauch & Speck	85
Selbstgemachte Focaccia mit Rosmarin & Oliven	86
Herzhafte Zucchini-Muffins mit Parmesan	86
Pikante Cheddar-Kekse mit Chili	86

Dinkel-Vollkornbrötchen aus der Heißluftfritteuse	87
Laugenbrezeln – Knusprig & goldbraun	87
Schnelle Pizzabrötchen mit Tomate & Mozzarella.....	88
Kräuter-Knoblauch-Käse-Stangen	88
Schüttelpizza – Die schnellste & einfachste Pizza aus der Heißluftfritteuse! 🍷💧	89
Internationale Backklassiker	90
Englische Scones mit Clotted Cream & Marmelade	90
Französische Croissants – Knusprig & buttrig.....	91
Spanische Ensaimadas – Süßes Hefegebäck	91
Italienische Cantuccini mit Mandeln	92
New York Cheesecake – Extra cremig	92
Türkischer Basbousa-Kuchen mit Joghurt & Kokos	93
Schwedische Kardamom-Knoten	93
Japanischer Wattekuchen – Leicht & fluffig.....	94
Russische Piroggen mit Kirschfüllung	94
Griechische Baklava – Mit Honig & Walnüssen	95
Kapitel 5: Reheat – Aufwärmen ohne Austrocknen	96
1. Pizza-Reste** – **Perfekt knusprig wie frisch gebacken**	96
2. Pommes & Süßkartoffel-Fritten – Wieder goldbraun & knusprig.....	96
3. Panierte Hähnchenteile (Nuggets, Schnitzel, Wings) – Außen kross, innen saftig	96
4. Empanadas & Blätterteiggebäck – Warm & blättrig ohne Austrocknen.....	96
5. Tortilla-Chips & Nachos – Kurz erwärmt für knackigen Genuss	96
6. Brötchen & Croissants – Frisch wie vom Bäcker	96
7. Brezeln & Laugengebäck** – **Mit einer leichten Kruste	96
8. Bagels & Toastbrot** – **Perfekt für Butter oder Aufstriche	96
9. Scones & Muffins** – **Fluffig & nicht zu trocken**	97
10. Kuchenstücke (z. B. Käsekuchen, Rührkuchen)** – **Sanft erwärmen, ohne auszutrocknen**	97
11. Pasta-Aufläufe & Lasagne** – **Heiß & cremig ohne zu verbrennen**	97
12. Reisgerichte (z. B. Paella, Risotto)** – **Locker & feucht, ohne Anbrennen**.....	97
13. Gefüllte Paprika & Gemüsegerichte** – **Gleichmäßig warm, ohne auszutrocknen**	97
14. Steaks & Bratenreste** – **Saftig mit einer leichten Kruste**	97
15. Quesadillas & Sandwiches** – **Käse schmilzt perfekt, Brot bleibt knusprig**	97
Knusprige Pizza-Reste mit frischem Belag*.....	98
Croissants oder Brötchen mit neuer Füllung	98
Gebratener Reis – Wie frisch aus der Pfanne.....	98

Lasagne oder Nudelaufbau mit extra Käse-Kruste.....	98
Sandwiches & Quesadillas – Perfekt geschmolzener Käse.....	99
Kapitel 6: Dehydrate – Dörren für gesunde Snacks	100
Fruchtige Snacks – Natürlich süß & voller Vitamine	100
Apfelchips mit Zimt – Knusprig & aromatisch	100
Mango-Streifen – Süß & exotisch	101
Getrocknete Erdbeeren – Perfekt für Müsli & Joghurt	101
Bananen-Chips – Knusprig & natürlich süß	101
Orangenscheiben – Für Tee oder zum Naschen.....	102
Ananas-Ringe – Fruchtig & leicht karamellisiert**	102
Kiwi-Chips – Süß-säuerlich & erfrischend	103
Dörropflaumen – Weich & voller Ballaststoffe.....	103
Getrocknete Himbeeren – Leicht & knusprig.....	104
Wassermelonen-Chips – Der besondere Fruchtsnack.....	104
Gemüsechips – Knusprige & kalorienarme Alternativen	105
Zucchini-Chips mit Meersalz – Leicht & knusprig	105
Karottenchips mit Paprikapulver – Süß & würzig.....	106
Süßkartoffel-Chips mit Rosmarin – Knusprig & aromatisch.....	106
Rote-Bete-Chips – Super knusprig & farbenfroh	106
Grünkohl-Chips mit Sesam & Chili – Würzig & knusprig	107
Gurkenchips mit Dill & Knoblauch – Knusprig & würzig.....	107
Paprika-Streifen – Der süß-würzige Snack.....	108
Pilz-Chips – Herzhafter Umami-Kick.....	108
Tomatenflocken – Perfekt für Suppen & Saucen	109
Knoblauchchips – Intensiv & aromatisch	109
Proteinreiche Snacks – Perfekt für unterwegs	110
Dörrfleisch (Beef Jerky) – Hausgemacht & würzig	110
Hähnchen-Jerky – Zarter Protein-Snack.....	111
Tofu-Crunchies – Knusprig & würzig (Vegan).....	111
Lachs-Chips – Reich an Omega-3	112
Tempeh-Chips mit Sojasauce – Herzhaft & proteinreich*(Vegan)	112
Kräuter, Gewürze & besondere Zutaten	113
Getrocknete Kräuter (Rosmarin, Thymian, Basilikum, Petersilie).....	113
Chili-Flocken – Für extra Schärfe	114
Getrocknete Zitronen- & Limettenschalen – Für Tee & Desserts	114
Ingwer-Chips – Scharf & gesund	115

Kurkuma-Wurzeln getrocknet – Perfekt für goldene Milch & Tee	115
Rohkost-Cracker	116
Rohkost-Cracker – Knusprig, gesund & voller Nährstoffe	116
Rohkost-Gemüse-Cracker – Knusprig, nährstoffreich & voller Geschmack.....	117
Rohkost-Cracker mit Karotten & Zucchini – Knusprig, nahrhaft & voller Geschmack	118
Rohkost-Cracker mit Roter Bete & Sellerie – Knusprig, würzig & voller Nährstoffe	119
Kürbis-Mandel-Cracker – Knusprig, nussig & aromatisch.....	120
Rohkost-Cracker mit Gurke & Paprika – Leicht, knusprig & voller Geschmack	121
Rohkost-Cracker mit Kohlrabi & Möhren – Knusprig, ballaststoffreich & aromatisch	122
Rohkost-Cracker mit Birne & Sellerie – Fruchtig, würzig & knusprig	123
Rohkost-Cracker mit Granatapfel & Gurke – Fruchtig, frisch & knusprig	124
Fruchtleder – Gesunde, natürliche Süßigkeit aus der Heißluftfritteuse 🍇 🍌 🍋	125
Kapitel 7: Doppelkörbe optimal nutzen – Sync & Match	127
🍌 🍌 Kombinierte Mahlzeiten – Perfekt abgestimmt	127
Hähnchenschenkel & Kartoffelspalten – Außen kross, innen saftig	127
Lachsfilet & Zitronen-Brokkoli – Gesunde & schnelle Kombination 🐟 🍌	128
Putenfilet mit Honig-Senf-Glasur & geröstete Karotten 🍷 🍌	128
Hähnchen mit Käsesauce, Speck & Gemüse-Upgrade in der Ninja Heißluftfritteuse 🍌 🍌 🍌	129
Rindersteak & Rosmarin-Kartoffeln – Zwei Garmodi, ein perfektes Dinner 🍌 🍌	130
🍌 "Chicken & Waffles" in der Ninja Heißluftfritteuse.....	131
Putenschnitzel mit Kartoffelpüree – Doppelkörbe optimal nutzen 🍌 🍌 🍌	132
Würzige Hähnchenschenkel mit geröstetem Blumenkohl & cremigem Blumenkohlpüree 🍌 🍌 🍌	133
🍌 Hähnchen mit Käsesauce & Brokkoli	134
Knusprige Tofu-Streifen & asiatisches Gemüse – Vegan & voller Geschmack // 🍌	135
Frikadellen & Zucchini-scheiben – Herzhafte Kombination mit wenig Aufwand.....	135
Hähnchen-Tikka & Blumenkohl-Wings – Indisch inspiriertes Duo.....	136
Topinambur-Wedges mit BBQ-Rippchen – Knusprig, würzig & perfekt abgestimmt 🍌 🍌 🍌	137
Hirschsteak mit cremigem Topinambur-Püree & geröstetem Wurzelgemüse 🦌 🍌 🍌	138
Zartes Rehsteak mit Butter-Spätzle – Perfekt mit der Sync & Match-Funktion 🦌 🍌 🍌 ...	139
Lammkoteletts mit Knoblauch & mediterranes Gemüse	140
Garnelen mit Knoblauchbutter & Zitronenreis	140
🍌 🍌 Fisch & Gemüse in perfekter Abstimmung	141
Kabeljau in Kräuterkruste & geröstete Paprika 🍌 🍌	141

Thunfischsteaks & grüne Bohnen mit Mandeln 🐟 🌿	142
Doradenfilet mit Zitrusnote & gebratene Zucchini	142
Schwertfisch mit Tomaten-Oliven-Topping & gerösteter Fenchel	143
Lachs-Teriyaki & asiatische Pak Choi-Streifen	143
Seelachs mit Parmesan-Kruste & knusprige Rosenkohlchips 🐟 🥬	144
Gebackene Garnelen mit Knoblauch & Curry-Kokos-Gemüse** 🍤 🥥	144
Makrelenfilet mit Zitronenmarinade & geröstete Rote Bete 🐟 🥬	145
Fischstäbchen & knusprige Erbsen-Falafel 🐟 🥬	145
Pangasius mit mediterraner Kruste & Auberginen-Tomaten-Ratatouille	146
🍷 🥗 Zeitgleich verschiedene Snacks zubereiten	147
Mozzarella-Sticks & Chicken Wings – Perfekte Fingerfood-Kombi 🏠 🍷	147
Mini-Putenfrikadellen & Kartoffelpuffer 🍷 🥔	148
🍷 🥗 Meal-Prep-Ideen für stressfreie Wochen	149
Gebackene Hähnchenbrust & geröstetes Wurzelgemüse – Perfekt für mehrere Tage 🍷 🥔	149
Quinoa-Bowl mit Tofu & geröstete Brokkoli 🌱 🥬	150
Lachs mit Honig-Senf-Marinade & Ofengemüse 🐟 🥬	150
Mariniertes Hähnchen & Kichererbsen-Falafel** 🍷 🥬	151
Gebackene Süßkartoffeln & Feta-Walnuss-Topping	151
Veganer Blumenkohlreis & knusprige Tofu-Würfel** 🌱 🥬	152
Gebackener Kürbis & geröstete Kichererbsen** 🍷 🥬	152
Linsenbällchen & bunte Gemüse Mischung** 🥬 🥔	153
Mediterrane Kichererbsen-Pfanne & gegrillter Halloumi 🌱 🏠	153
🍷 🥔 Backen mit doppelter Effizienz	154
Zimtschnecken & Blaubeer-Muffins – Süß & fluffig 🍷 🥞	154
Brownies & Vanille-Butterkekse – Der perfekte Schokogenuss	155
Mini-Gugelhupf & Kokosmakronen – Klein, aber fein	155
Apfelringe mit Zimt & Mandel-Crunch – Knusprig & fruchtig	156
Quarkbällchen & Dinkel-Waffeln 🍷 🥞	156
Low-Carb Mandelplätzchen & Vanillekipferl 🍷 🥞	157
Proteinriegel & Nussriegel – Gesunde Snack-Versorgung 🍷 🥞	157
Kapitel 8: Häufige Fragen & Troubleshooting	158



Einleitung

Willkommen zur Ninja Double Stack XL Heißluftfritteuse

Herzlich willkommen in der Welt der Heißluftfritteusen! Die **Ninja Double Stack XL** ist mehr als nur eine einfache Fritteuse – sie ist ein wahres Multitalent in der Küche. Mit **zwei unabhängigen Körben** und **sechs vielseitigen Kochfunktionen** ermöglicht sie eine **schnelle, gesunde und einfache** Zubereitung verschiedenster Gerichte. Egal, ob du knusprige Pommes, saftige Braten oder sogar hausgemachte Trockenfrüchte zubereiten möchtest – diese Fritteuse macht es möglich.

In diesem Buch findest du eine Vielzahl leckerer Rezepte, die speziell für die **Ninja Double Stack XL** entwickelt wurden. Jedes Rezept nutzt eine der sechs Kochfunktionen optimal aus, damit du das Beste aus deiner Fritteuse herausholen kannst.

Lass uns gemeinsam entdecken, wie einfach und lecker das Kochen mit dieser innovativen Heißluftfritteuse sein kann!

Grundlagen der Heißluftfritteuse: Vorteile & Tipps

Warum eine Heißluftfritteuse?

Die Heißluftfritteuse ist eine großartige Alternative zum traditionellen Frittieren mit Öl. Hier sind einige ihrer größten Vorteile:

- ✓ **Weniger Fett & Kalorien** – Durch die Heißluftzirkulation benötigst du **kaum oder gar kein Öl**, wodurch deine Gerichte gesünder werden.
- ✓ **Schnell & energieeffizient** – Die Fritteuse erhitzt sich in Sekundenschnelle und gart Lebensmittel deutlich schneller als ein herkömmlicher Ofen.
- ✓ **Vielseitigkeit pur** – Mit sechs verschiedenen Modi kannst du nicht nur frittieren, sondern auch backen, braten, rösten, aufwärmen und dörren.
- ✓ **Knusprigkeit ohne Kompromisse** – Dank der **Max Crisp-Technologie** erhalten Pommes, Hähnchen & Co. eine unwiderstehliche Knusprigkeit.
- ✓ **Doppelkorb-Technologie** – Bereite **zwei verschiedene Speisen gleichzeitig** zu, mit unterschiedlichen Temperaturen und Zeiten!

Tipps für perfekte Ergebnisse

- 💡 **Den Korb nicht überfüllen** – Lass genug Platz, damit die heiße Luft optimal zirkulieren kann.
- 💡 **Zwischendurch schütteln** – Besonders bei Pommes oder Gemüse sorgt ein leichtes Schütteln für eine gleichmäßige Bräunung.
- 💡 **Die richtige Temperatur wählen** – Nicht jedes Gericht benötigt maximale Hitze. Folge den Rezeptempfehlungen für die besten Ergebnisse.
- 💡 **Vorheizen nicht vergessen** – Obwohl viele Heißluftfritteusen kein Vorheizen erfordern, hilft es oft, die gewünschte Knusprigkeit schneller zu erreichen.
- 💡 **Zubehör nutzen** – Silikonformen, Backpapier oder kleine Gitter können das Kochen noch einfacher machen.

Nutzung der 6 Kochfunktionen optimal ausnutzen**

Die **Ninja Double Stack XL** bietet sechs verschiedene Kochfunktionen. Hier ein Überblick, wie du sie bestmöglich einsetzen kannst:

- ◆ **Air Fry (Heißluftfrittieren)** – Perfekt für knusprige Pommes, Chicken Wings oder Gemüse-Snacks – ganz ohne Fett!
- ◆ **Max Crisp (Maximale Knusprigkeit)** – Für extra knusprige Ergebnisse in kürzester Zeit, ideal für tiefgekühlte Snacks.
- ◆ **Roast (Braten)** – Perfekt für Fleisch, Fisch und Ofengerichte wie Aufläufe oder geröstetes Gemüse.
- ◆ **Bake (Backen)** – Kuchen, Muffins oder Brot – ja, das geht in deiner Heißluftfritteuse!
- ◆ **Reheat (Aufwärmen)** – Vergiss labbrige Pizza! Diese Funktion bringt Speisen wieder in den perfekten Zustand.
- ◆ **Dehydrate (Dörren)** – Ideal für Trockenfrüchte, Gemüsechips oder selbstgemachtes Beef Jerky.

Mit der **SYNC-Funktion** kannst du **zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten** und dafür sorgen, dass beide gleichzeitig fertig sind – ideal für stressfreies Kochen!

Reinigung & Pflege

Damit du lange Freude an deiner **Ninja Double Stack XL** hast, solltest du sie regelmäßig reinigen.

Nach jeder Nutzung reinigen:

- Die Körbe mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm reinigen.
- Fettrückstände mit Küchenpapier entfernen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel oder Metallbürsten verwenden!

Tiefenreinigung einmal pro Woche:

- Kontrolliere das Heizelement auf Fettspritzer und reinige es mit einer weichen Bürste.
- Falls sich Fett oder Gerüche festgesetzt haben, kannst du die Körbe in einer Mischung aus Wasser und Essig einweichen.

Lagerung & Pflege:

- Stelle sicher, dass die Fritteuse komplett trocken ist, bevor du sie verstaust.
- Bewahre sie an einem trockenen, gut belüfteten Ort auf.

Mit diesen einfachen Pflegetipps bleibt deine Heißluftfritteuse in Top-Zustand und liefert immer beste Ergebnisse!

Unterschied zwischen Air Fry und Max Crisp

Die **Air Fry**- und **Max Crisp**-Funktionen der **Ninja Double Stack XL** Heißluftfritteuse sehen auf den ersten Blick ähnlich aus, aber es gibt wichtige Unterschiede:

Funktion	Temperatur	Luftzirkulation	Ideal für	Ergebnis
----------	------------	-----------------	-----------	----------

-----	-----	-----	-----	-----
-------	-------	-------	-------	-------

Air Fry	150–200 °C	Mäßig starke Luftzirkulation	Frisch zubereitete Lebensmittel wie Hähnchen, Gemüse, Pommes	Knusprig, aber innen saftig
----------------	------------	------------------------------	--	-----------------------------

Max Crisp	220–240 °C	Sehr starke Luftzirkulation	Tiefgekühlte Speisen wie TK-Pommes, Nuggets, Fischstäbchen	Extra knusprig, schneller fertig
------------------	------------	-----------------------------	--	----------------------------------

Kurz gesagt:

- **Air Fry** eignet sich besser für frische Zutaten und eine gleichmäßige, nicht zu schnelle Garung.
- **Max Crisp** ist ideal für Tiefkühlprodukte und sorgt für besonders knusprige Ergebnisse in kürzerer Zeit.

Ergebnisse im Vergleich – Beispiel: Pommes frites

Methode 1: Air Fry*

- **Temperatur:** 200 °C
- **Zeit:** 18–20 Minuten
- **Vorgehen:**
 - Frische Kartoffeln in Stifte schneiden, mit etwas Öl und Gewürzen mischen.
 - Gleichmäßig in den Korb legen, nicht überfüllen.
 - Alle 5 Minuten schütteln.
- **Ergebnis:**
 - **Außen** goldbraun, innen weich & fluffig
 - Etwas länger in der Zubereitung

Methode 2: Max Crisp

- **Temperatur:** 240 °C
- **Zeit:** 10–12 Minuten
- **Vorgehen:**
 - TK-Pommes direkt in den Korb geben.
 - Ohne Öl frittieren, gelegentlich schütteln.
- **Ergebnis:**
 - **Extrem knusprig**, fast wie aus der Fritteuse
 - Schnellere Garzeit

Fazit:

- **Frische Pommes?** → **Air Fry** für optimale Textur.
- **TK-Pommes oder maximal knusprige Ergebnisse?** → **Max Crisp** für perfekte Knusprigkeit in Rekordzeit.



Teil 1: Air Fry (Heißluftfrittieren)

Knusprige Pommes frites

Zutaten:

- 4 große Kartoffeln (z. B. mehligkochend)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Knoblauchpulver
- Salz & Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung: **

1. Kartoffeln schälen (optional) und in gleichmäßige Streifen schneiden.
2. In kaltes Wasser legen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Abtropfen lassen und gut trocknen.
3. Mit Olivenöl, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer vermengen.
4. In den Air-Fryer-Korb geben und bei **200°C für 18–22 Minuten** frittieren. Alle 5 Minuten schütteln.
5. heiß servieren, nach Belieben mit Ketchup oder Aioli.

Hähnchen-Nuggets

Zutaten:

- 2 Hähnchenbrustfilets - 100 g Paniermehl (Panko für extra Knusprigkeit) - 50 g Mehl - 2 Eier - 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Salz & Pfeffer - 1 TL Knoblauchpulver



Zubereitung:

1. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden.
2. In drei Schüsseln Mehl, verquirlte Eier und Paniermehl mit Gewürzen vorbereiten.
3. Hähnchenstücke zuerst in Mehl wenden, dann ins Ei tauchen und zum Schluss panieren.
4. Nuggets in den Air Fryer legen und bei **200°C** für 12–15 Minuten ****** garen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
5. Mit Dip nach Wahl servieren.

Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

Zutaten:

- 10 Frühlingsrollen-Teigblätter - 1 Karotte (geraspelt) - 100 g Weißkohl (fein geschnitten)
- 50 g Glasnudeln (gekocht & klein geschnitten) - 1 Frühlingszwiebel (gehackt) - 1 EL Sojasauce - 1 TL Sesamöl
- 1 TL Ingwer (gerieben) - ½ TL Knoblauchpulver



Zubereitung:

1. Alle Zutaten (außer den Teigblättern) in einer Pfanne kurz anbraten.
2. Jeweils 1–2 EL Füllung auf ein Teigblatt geben und zu einer Frühlingsrolle rollen. Die Kanten mit Wasser bestreichen, damit sie halten.
3. Rollen mit etwas Öl bestreichen und in den Air Fryer legen.
4. Bei **180°C** für 12–15 Minuten ****** backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
5. Mit Sweet-Chili-Sauce servieren.